



Чек-лист 1 дня обучения

Темы дня: Знакомство с Тренером, Первые впечатления, Суть и миссия компании, Гости, Безопасность, Места хранения, Продукты питания и меню еды, Работа на выдаче, Работа с трекерами еды и выдачи, Уборка

Знакомство с Тренером

- до начала смены стажер прочитал теоретические материалы в Ispring
- стажер познакомился с командой и наставником

Суть и миссия компании

- я рассказал(а) стажеру историю кофейни Дринкит
- я рассказал(а) стажеру о миссии и ценностях нашей компании
- я рассказал(а) почему наш логотип кит

Первые впечатления

- стажер попробовал со мной черный кофе, мы описали его
- стажер узнал свой план обучения

- у стажёра есть все чаты и каналы: Чат кофейни, чат списаний, Drinkit News, 300 бариста
- я подготовил(а) и вручил(а) форму стажеру

Места хранения

- я провел(а) экскурсию стажёру, показал(а) где, что и зачем находится
- я показал(а), как пополнять все расходные материалы на баре и в зоне для Гостей, показал(а), где лежат все расходники

Уборка

- я показал(а) зону моповой, рассказал(а) про химию, показал(а) стажеру на своем примере, как убирать зал и менять мусорный мешок (выход в зал по таймеру 15 мин)
- я показал(а), как мыть посуду и как пользоваться посудомойкой

Безопасность

- Мы проговорили правила пожарной безопасности, узнали, где хранится огнетушитель и находится запасной выход

Работа с трекерами

- я рассказал(а), как работает система приема и выдачи заказов в

Дринкит, показал(а) трекары и умную выдачу

Гости

я показал(а), как мы общаемся с Гостями и принимаем заказ

Продукты питания и меню еды

рассказал(а), как пользоваться грилем, какие есть режимы, рассказал(а) о технике безопасности

рассказал(а) о всех типах подач еды

стажер описал(а) некоторые позиции еды так, как бы он описал(а) Гостю

Работа на выдаче

я показал(а) стажеру кассу и потренировался(лась) с ним искать быстро позиции из меню, рассказал(а) про стандарты приема заказа и особенности меню, рассказал(а) про постоянных гостей и принцип ёлочки

рассказал(а), как быть с наличными деньгами

стажер стоит со мной на зоне Выдачи и Еды, готовит еду, работает с трекером, упаковывает заказы, знаком с умной выдачей, отжимает заказы

я показал(а) стажеру, как правильно заваривать чай и наливать фильтр

как это убрать?