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

1. Знакомство с Тренером

- [ ] **1.1** до начала смены стажер прочитал теоретические материалы в Ispring
- [ ] **1.2** стажер познакомился с командой и наставником

2. Суть и миссия компании

- [ ] **2.1** я рассказал(а) стажеру историю кофейни Дринкит
- [ ] **2.2** я рассказал(а) стажеру о миссии и ценностях нашей компании
- [ ] **2.3** я рассказал(а) почему наш логотип кит

3. Первые впечатления

- [ ] **3.1** стажер попробовал со мной черный кофе, мы описали его
- [ ] **3.2** стажер узнал свой план обучения

- [ ] **3.3** у стажёра есть все чаты и каналы: Чат кофейни, чат списаний, Drinkit News, 300 бариста

- [ ] **3.4** я подготовил(а) и вручил(а) форму стажеру

4. Места хранения

- [ ] **4.1** я провел(а) экскурсию стажёру, показал(а) где, что и зачем находится

- [ ] **4.2** я показал(а), как пополнять все расходные материалы на баре и в зоне для Гостей, показал(а), где лежат все расходники

5. Уборка

- [ ] **5.1** 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)

- [ ] **5.2** я показал(а), как мыть посуду и как пользоваться посудомойкой

6. Безопасность

- [ ] **6.1** Мы проговорили правила пожарной безопасности, узнали, где хранится огнетушитель и находится запасной выход

7. Работа с трекерами

- [ ] **7.1** я рассказал(а), как работает система приема и выдачи заказов в

Дринкит, показал(а) трекеры и умную выдачу

8. Гости

- ☐ **8.1** я показал(а), как мы общаемся с Гостями и принимаем заказ

9. Продукты питания и меню еды

- ☐ **9.1** рассказал(а), как пользоваться грилем, какие есть режимы, рассказал(а) о технике безопасности
- ☐ **9.2** рассказал(а) о всех типах подач еды
- ☐ **9.3** стажер описал(а) некоторые позиции еды так, как бы он описал(а) Гостю

10. Работа на выдаче

- ☐ **10.1** 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
- ☐ **10.2** рассказал(а), как быть с наличными деньгами
- ☐ **10.3** стажер стоит со мной на зоне Выдачи и Еды, готовит еду, работает с трекером, упаковывает заказы, знаком с умной выдачей, отжимает заказы
- ☐ **10.4** я показал(а) стажеру, как правильно заваривать чаи и наливать фильтр

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: https://checklists.expert

как это убрать?