



Чек-лист бариста

1. Обязанности перед началом смены

- 1.1** Помыть руки, переодеться в рабочую одежду, переобуть обувь
- 1.2** Включить осветительные приборы, включить кофемашину и прочее барное оборудование
- 1.3** Проверить работу холодильников
- 1.4** Проверить наличие в холодильниках необходимого количества молока, сливок и соусов
- 1.5** Проверить наличие необходимого количества кофе в зернах, кофе для фильтра
- 1.6** Проверить наличие сыпучих заготовок, чая, прочих ингредиентов
- 1.7** Проверить готовность кофемашины и кофемолки к работе, приготовить порцию эспрессо для открытия
- 1.8** Настроить параметры эспрессо согласно ТК, записать их, промаркировать эспрессо в бункере
- 1.9** Приготовить фильтр-кофе согласно ТК, промаркировать его
- 1.10** Проверить наличие сопутствующих товаров на полках и пополнить их при необходимости
- 1.11** Составить список недостающих ингредиентов для работы бара и

отправить его управляющему

- 1.12** Проверить чистоту кофемашины, барного оборудования и прочих столешниц перед открытием

2. Обязанности в течение смены

- 2.1** Проверить правильность приготовления эспрессо (11:00)
- 2.2** Проверить качество фильтр-кофе
- 2.3** Приготовить при необходимости фильтр-кофе (14:00)
- 2.4** Промыть кофемашину, поддон, протереть рабочие поверхности кофемашины (14:00)
- 2.5** Проверить чистоту поверхностей бара и столешниц (14:00)
- 2.6** Проверить правильность приготовления эспрессо (14:00)
- 2.7** Проверить правильность приготовления эспрессо (17:00)
- 2.8** Проверить остатки сыпучих заготовок и приготовить их при необходимости (18:00)
- 2.9** Пополнить остатки молока в холодильнике (18:00)
- 2.10** Пополнить остатки кофе в зернах (18:00)
- 2.11** Проверить наличие сопутствующих товаров на полках и пополнить их при необходимости (18:00)

3. Обязанности в конце смены

- 3.1** Помыть и прочистить систему для фильтр-кофе, термосы и ковш
- 3.2** Помыть при необходимости холодильники и их поверхность
- 3.3** Помыть все рабочие барные инструменты, протереть их и убрать
- 3.4** Помыть группы кофемашины с химией, промыть их
- 3.5** Помыть кофемашину, протереть рабочие поверхности
- 3.6** Проверить наличие стаканов to go, крышек и прочих расходных материалов
- 3.7** Выключить аппарат для фильтр-кофе, кофемашину
- 3.8** Протереть рабочие поверхности в баре, столешницы
- 3.9** Собрать и вынести в подсобное помещение мусор
- 3.10** Выключить кофемашину, кофемолку
- 3.11** Выключить освещение в кофейне, перекрестить все и пойти домой

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

как это убрать?