



Чек-лист 2 дня обучения

Темы дня: Настройка эспрессо, Кофейное оборудование, Трекер “КМ”, сроки годности, маркировки

Введение и кофейное оборудование

- до начала смены стажер прочитал теоретические материалы в Ispring
- я показал(а) стажеру устройство кофемолки. Бункер и уровень кофе, дисплей, устройство жерновов, ручка изменения помола.
- я проиллюстрировал(а) каким может быть помол при настройке
- я показал(а) стажеру устройство кофемашины снаружи. Группы, холдер, дисплей, поддон, бойлеры, паровик, кран подачи горячей воды.

Настройка эспрессо

- я рассказал(а) стажеру о рутине при приготовлении эспрессо. Работа с кофемолкой, работа с распределением, с PuqPress, с кофемашиной, кнопками группы, весами
- я рассказал стажеру о понятиях “экстракция” и “эспрессо”

- мы попробовали эспрессо с разных отрезков времени экстракции и описали по балансу вкусов - сладости, кислотности и горечи
- я спросил(а) у стажера как он понимает экстракцию и параметры, которые на нее влияют
- мы совместно настроили кофемолку согласно утренней настройке кофемашины 25-38 с 40+/- 2 гр согласно алгоритму
- мы со стажером продегустировали рецепт и заполнили форму описания на эспрессо

Трекер КМ и гигиена

- я рассказал(а), как работает наш трекер заказов на позиции КМ
- я рассказал(а) стажеру как закрывать кофемашину: как замачивать холдеры, как чистить и раскручивать группы, как мыть поддон, как включать автоматическую промывку, как включить кофемашину

Сроки годности

- стажер проверил сроки годности минимум 10 продуктов

Маркировки

- стажер поставил минимум 3 маркировки на продукты

Работа на выдаче

- стажер стоит со мной на зоне Выдачи и Еды, готовит еду, работает с трекером, упаковывает заказы, отжимает заказы, общается с Гостями,

следит за чистотой

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

как это убрать?