



## Чек-лист 3 дня обучения

Темы дня: экстракция, фильтр-кофе, воронка V60, график заваривания, тренировка  
Small Talk (комплименты)

### Введение и фильтр-кофе

- до начала смены стажер прочитал теоретические материалы в Ispring
- я показал стажеру как заваривать фильтр кофе
- я провел дегустацию фильтр кофе, показал форму описания фильтра, рассказал про рефрактометр - как его использовать, калибровать
- стажер описал фильтр в форму

### Экстракция и эспрессо

- мы ещё раз подробно разобрали понятие “экстракция”
- стажёр настроил эспрессо под моим руководством с настройкой по вкусу
- я спросил(а) у стажера как он понимает экстракцию и параметры, которые на нее влияют
- мы со стажером продегустировали рецепт и заполнили форму

описания на эспрессо

## **V60**

- я рассказал(а) про наши сорта для фильтр-кофе
- я рассказал(а), что такое график заваривания/брю чарт
- мы заварили воронку минимум 3 раза, замеряя все переменные, фиксировали и анализировали их

## **Работа на выдаче, тренировка Small Talk**

- стажер стоит со мной на зоне Выдачи и Еды, готовит еду, работает с трекером, упаковывает заказы, отжимает заказы, общается с Гостями, следит за чистотой
- я рассказал(а) стажеру о том, что можно делать комплименты Гостям и предложил(а) ему их сделать
- стажер постоял на выдаче и потренировал общение с гостями, запомнил 3 постоянных гостей

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

как это убрать?