



Чек-лист 4 дня обучения

Темы дня: закрепление материала, физика и параметры идеального молока, взбивание молока, практика на выдаче

Введение и закрепление материала

- до начала смены стажер прочитал теоретические материалы в Ispring
- мы со стажером провели дегустацию и описали все параметры вкуса фильтра/воронки
- стажёр настроил эспresso под моим руководством с настройкой по вкусу
- стажер описал эспresso в форму

Физика молока

- я проговорил(а) со стажером особенности физики, техники взбивания молока: состав, фазы и параметры идеального молока
- я дал попробовать стажёру капучино с рыхлым/перевзбитым/недовзбитым молоком
- стажер попробовал идеальный капучино

Взбивание молока

- я показал(а) стажеру рутинные действия и гигиену взбивания молока
- я провел(а) упражнение на поиск стороны, в которую удобно взбивать с двумя стаканами воды
- я помог(ла) стажеру найти стартовое положение из самого простого: дно параллельно полу, паровик максимально поднят вверх, форсунка в 1 или 2 четверти
- стажер закрепил технику
- стажёр взбивал мыльную пену до удовлетворительных результатов с разбором ошибок от тренера. 0.2, 0.3 и 0.4.
- я проконтролировал(а) закрытие/пересменку кофемашины

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?