



Чек-лист 4 дня обучения

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

1. Введение и закрепление материала

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

2. Физика молока

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

3. Взбивание молока

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

4. Работа на выдаче

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