Чек-лист 5 дня обучения

Темы дня: введение в латте-арт, классические напитки, модификаторы и срез знаний

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 самостоятельно настроил эспрессо под моим руководством с настройкой по вкусу
- [ ] **1.4** стажер описал эспрессо в форму
- [ ] **1.5** стажёр смог объяснить логику своих действий при настройке помола - сформировано понимание процесса экстракции
- [ ] **1.6** стажёр взбивал мыльную пену/молоко на все объёмы молочных напитков
- [ ] **1.7** стажёр стабильно создает молоко удовлетворительного качества

2. Латте-арт

- [ ] **2.1** я медленно показал(а) вливание молока в эспрессо - но разделил

процесс на 3 части - прикапывание, заливание фона, вливание, я объяснил значение каждой части

- [ ] **2.2** мы со стажером сделали несколько раз прикапывание по весам для каждого объема

- [ ] **2.3** отработали упражнение 1: заливаем фон и учимся регулировать размер струйки

- [ ] **2.4** отработали упражнение 2: учимся переворачивать питчер

- [ ] **2.5** отработали упражнение 3: держим край

- [ ] **2.6** я рассказал(а), почему нельзя отрывать питчер и стаканчик друг от друга

- [ ] **2.7** отработали упражнение 4: перечёркивание

- [ ] **2.8** отработали упражнение 5: объединяем все воедино, симулируем вливание на воде

- [ ] **2.9** я ещё раз показал(а) полноценное вливание молока в эспрессо

- [ ] **2.10** стажёр попробовал влить сердечко первый раз, а затем тренировался вливать с обратной связью от тренера

- [ ] **2.11** я сфотографировал(а) лучшие 3 результата латте арт

3. Классические напитки

- [ ] **3.1** мы погрузились в истории классических напитков

- [ ] **3.2** я спросил(а), как готовить классические напитки

- [ ] **3.3** стажер приготовил все классические напитки: Эспрессо, капучино, латте, флэт, американо

- [ ] **3.4** я рассказал как добавлять модификаторы

- [ ] **3.5** мы вместе разобрали особенные случаи: корица в флэт уайт и капучино, доп.молоко и тд.

- [ ] **3.6** стажер самостоятельно закрыл кофемашину

4. Срез знаний

- [ ] **4.1** стажер самостоятельно настроил эспрессо в течение 15 минут и заполнил форму описания

- [ ] **4.2** стажёр самостоятельно приготовил фильтр и заполнил форму описания

- [ ] **4.3** стажер прошел тест “срез первой недели обучения”

- [ ] **4.4** я заполнил(а) бланк “Промежуточный контроль знаний”

- [ ] **4.5** я дал(а) обратную связь по сильным сторонами и сторонам для улучшения

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

как это убрать?