

Чек-лист 6 дня обучения

Темы дня: приготовление холодных напитков, описание напитков, тренировка латте арт, чтение и использование тех. карт напитков, работа на кофемашине

1.	Введение и закрепление материала
	1.1 до начала смены стажер прочитал теоретические материалы в Ispring
	1.2 стажер заварил воронку, мы провели дегустацию и описали все параметры вкуса фильтра/воронки
	1.3 стажёр настроил эспрессо под моим руководством с настройкой п вкусу
	1.4 стажер описал эспрессо в форму
2.	Холодные напитки
0	2.1 стажер приготовил напитки из категории "Холодные": Айс Латте, Айс Какао с сырной пенкой, Бамбл-кофе и каждый описал по вкусу

3. Трекер и тех.карты

U	3.1 стажер потренировался читать трекер напитков, готовил заказы с трекера
	3.2 стажер потренировался читать тех.карты, готовил заказы, используя тех.карты
4.	Тренировка латте-арт
	4.1 стажер тренировался вливать напитки с латте-артом

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