



## 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 по вкусу
- 1.4** стажер описал эспрессо в форму

### 2. Холодные напитки

- 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

- 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?