



Чек-лист Бармена "Eco Fresh"

Чек-лист помогает соблюдать регламент приёма и ведения смены. Во время всего рабочего дня Бармен не должен забывать о том, что он является лицом заведения и не только на высоком профессиональном уровне производить обслуживание гостей, но и содержать зал заведения в идеальном порядке, чтобы испытывать гордость за себя, своё рабочее место и за Бар "Eco Fresh" в целом!

ОТКРЫТИЕ СМЕНЫ

Выполнен каждый пункт

Проверка чистоты бара и зала (барные стойки, столы); Проверка чистоты барного оборудования; Проверка чистоты холодильного оборудования; Проверка чистоты всех барных полок; Проверка чистоты пола в баре, зале (помыто без разводов); Проверка чистоты стен за оборудованием и в зале; Проверка чистоты и наполнения барных контейнеров; Проверка маркирования необходимого товара; Проверка пополнения всей барной упаковки; Проверка пополнения витрин и холодильников Проверка правильности закрытия кассы.

ТЕКУЩАЯ РАБОТА

Выполнен каждый пункт

Определение позиций стоп-листа (оповещение управляющего или старшего бармена); Постоянная поддержка чистоты рабочего места и зала; Приём товара и его расклад; Строгое слежение в течении смены за сохранностью продукции и барного оборудования; Выполнение работы в соответствии всех санитарных норм (волосы собраны, при приготовлении позиций надеты перчатки).

ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ

1.

Вымыты, высушены и заполнены все барные контейнеры (фрукты, овощи). Произведена нарезка в контейнеры (ветчина, огурцы). Бар, барные стойки и столы в зале вымыты и протерты сухой тряпкой. Влажная уборка под всеми барными приборами и во всех барных полках. Приборы чистые внутри и снаружи. В зале пополнены сахар\салфетки. Полное пополнение бара (упаковка, фрукты\овощи с витрины, кофе, мороженное и т.д.). Пополненные стаканчики обклеены фирменными наклейками.

2.

Контейнеры, сэндвичи и всё необходимое промаркировано и приведено в надлежащий вид. Холодильные аппараты пополнены напитками и продукцией бара. Уборка и пополнение витрины дополнительных продаж. Полы в баре и зале вымыты средством без оставленных разводов. Произведены все необходимые промывки кофемашины (декальцинация, промывка таблеткой, промывка молочной системы). Закрытие кассы с оставленным разменом в две тысячи рублей. Урны чистые, заполнены мусором не более чем на половину.

3.

Плафоны освещения чистые. Баннеры чистые, без грязи, не болтаются. Нет паутины и видимых «оазисов» пыли на декоративных украшениях бара. Стены входящие в территорию бара чистые, без грязи и потеков, без граффити и следов вандализма. Стекланные перегородки чистые, без разводов и пятен от пальцев. Светильники чистый, без налета пыли. Выключатели чистые, без налета пыли.

Уважаемые коллеги, прошу Вас не забывать, что Вы работаете в прекрасном заведении. Соблюдение чек-листа сделает вас еще более профессиональными!

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

как это убрать?