

ЦСИО

ЧЕК-ЛИСТ

Контрольный лист должности бармен, бар- менеджер, бариста

Инструкция по проверке работы бармена, бар-менеджера и бариста, соблюдения стандартов, чистоты бара, проведения расчётов и организации производственных процессов.

Инструкция:

- не проводить проверку во время высокой нагрузки
- пройти по всем контрольным листа и поставить отметку (оценка, галочка, плюс-минус)
- после проведения проверки составить план изменений

Коломиец Анна Ивановна

Преподаватель-практик на стыке HR, логистики и управленческих дисциплин. Объясняет сложные процессы простым языком: от кадрового документооборота и мотивации до внешнеэкономической деятельности и таможенного менеджмента. На занятиях — разбор реальных кейсов, алгоритмы внедрения и шаблоны документов. Преподаватель – автор более 40 научных статей и 25 учебников.

Высшее образование

Юриспруденция, Менеджмент

Научная степень

Доктор наук (управление персоналом), PhD of HR Management

Высшее образование

- Кадровое делопроизводство, управление персоналом
- Логистика (складская, транспортная, таможенная, закупочная)
- Таможенный менеджмент, внешнеэкономическая деятельность
- Гостиничный и ресторанный бизнес, туризм
- Антикризисное управление
- Общее делопроизводство, архивное хранение
- Досудебное урегулирование споров, саморегулирование и третейское разбирательство
- Бизнес-планирование, основы предпринимательства, мотивация работников

Чек-лист бармена

Контрольный лист должности бармен, бар-менеджер, бариста

- ☐ Контрольный лист должности бармен, бар-менеджер, бариста
- ☐ Дисциплинированность работников
- ☐ Внешний вид соответствует требованиям стандарта
- ☐ Необходимые расходные материалы в наличии
- ☐ В течение смены поддерживает чистоту в баре
- ☐ В высокую интенсивность заказов не покидает рабочее место без согласования с администратора/менеджера/управляющего
- ☐ В течение смены проверять остатки продукции и своевременно заполнять бар при приготовлении напитков использует технологическую карту
- ☐ Своевременная проверка продукции на качество
- ☐ Проверено все оборудование и исправно работает
- ☐ Все заготовки в наличии

Контрольный лист денежных средств

- ☐ себестоимость продукции соответствует запланированным целевым показателям
- ☐ Размер списания не превышает запланированных показателей
- ☐ Расхождения итогов инвентаризации не превышает оборота бара
- ☐ Регулярно анализируются продажи бара
- ☐ Решения о выборе поставщиков принимаются на основе рейтинга поставщиков

Контрольный лист чистоты бара

- ☐ Чистые полы, стены, полки, стеллажи, поверхности бара, раковина, оборудование
- ☐ Посуда чистая и натертая
- ☐ Чайники без запаха
- ☐ Бойлер полный
- ☐ Промаркирована вся открытая продукция

Контрольный лист производственного процесса бара

- ☐ Заказ принят правильно
- ☐ Нет стоп-листов
- ☐ Количество запасов на складе соответствует _____ недельному запасу
- ☐ Приемка товаров происходит по накладным с проверкой сроков годности, количества
- ☐ Есть отдельные места для хранения (склад)
- ☐ Списание производится на основе инвентаризации по графику (минимум 2 раза в месяц)
- ☐ Заготовки готовятся на основании норм исходя из графика продаж
- ☐ Для всех полуфабрикатов утверждены сроки и условия хранения и сделана маркировка