

Общая информация

Адрес - Светланская 9б

Касса - Iiko

Рабочие часы филиала - 10:00-22:00

Рабочая смена - 9:30-22:30 (23:00 уборка)

Юр. лицо - ООО Чи-Фань

Штатное расписание: мд, кд,

*старший повар (x2), повар вока (x1-x2 вых), заготовщик (x3), менеджер клининга (x1),
ночной заготовщик (x1)*

Развоз - Корпоративное авто (в редких случаях такси)

Меню - полное (для круглогодичных филиалов)

Краткий экскурс

Заведение на Светланской имеет формат открытой кухни, поэтому необходимо соблюдать несколько ключевых правил:

- Всегда поддерживаем чистоту в производственном помещении (рабочие поверхности и инвентарь не должны быть в жиру)*
- Сотрудники строго по форме. "Гости" кухни в халатах, бахилах и шапочках*
- Не кричим и не орем (в кафе все слышно)*
- Следим за проветриванием помещения перед началом рабочего дня (по чек-листу)*
- Контролируем вытяжку и мощность притока (можно уточнить у старшего повара)*

Филиал на Светланской выполняет функции цеха, поэтому штатного персонала там гораздо больше. В связи с этим опоздания и выполнения норм и стандартов контролируется особенно тщательно. Не подведите!

Техническая часть открытие

Для открытия каждого заведения предусмотрен чек-лист в приложении для сотрудников. Подчеркнем особенно важные моменты из чек-листа:

- Обязательно открываем окно в зале для проветривания (на ночь закрываем)*
- Включаем приток в начале смены (мощность можно уточнить у старшего повара)*

Приток - часть вентиляции которая доставляет воздух в помещение. Приток работает в паре с вытяжкой. Микроклимат внутри цеха зависит от правильной регулировки мощности притока.

Если работа активная, и повара готовят без отдыха, то стоит повысить мощность

притока, чтобы вытяжка работала лучше. Также приток может подогревать поступающий воздух (функция актуальна только в холодное время года). Приток включается в щитовой. (в коридоре). Ключ от щитовой находится в кассе.

Вытяжка - часть вентиляции которая забирает воздух из помещения. Устанавливается над рабочими зонами поваров (особенно над плитами вокеров). Вытяжка включается в зоне варки-мойки.

*- Обязательно включить музыку. (большая кнопка). Если музыка не работает, то нужно выбрать *mod usb* (так как музыка играет с флешки).*

- НЕ ЗАБУДЬ ОТКРЫТЬ ГОСТЕВУЮ ДВЕРЬ! (звучит абсурдно? Посмотрим на тебя, когда ты забудешь об этом;) ключ в кассе)

- Включить свет можно рядом с микрофоном (просто включаешь все свитч-переключатели)

- Зеленый мусорный бак нужно вынести перед входом (предварительно его протереть). Этим занимается менеджер клининга.

- Вывеска "Чи-Фань" на стене у входа должна быть включена (выключатель находится внутри, справа от двери для гостей)

- Площадка перед входом и площадка посадочной зоны должна быть убрана. В ином случае стоит сообщить в офис (у нас есть дворник. который этим занимается)

- Кассовое оборудование готово к работе если в верхнем правом углу Iiko горит зелёный кружок. Если кружок красный, то: проблемы с интернетом, проблемы с самой Iiko. Решить это можно с помощью офисных сотрудников.

- Обязательно проверь заряд банковского терминала перед началом смены

- Кофемашина готова к работе, если на манометре (табло со стрелками) стрелка находится между 1 и 1,5. Это значит, что давление в норме и кофемашина готова.

С открытием разобрались, идём дальше

Техническая часть закрытие

Несколько важных моментов по закрытию

- Правильно замой кофемашину (гайд по замывке кофемашины ищи в приложении)

- В процессе уборки уделите внимание замывке ножек столов
- Если среда или воскресенье, стоит напомнить поварам о замывке жироуловителей и сделать фото
- Не забудь всё занести, закрыть и выключить. Там же где ты это выносил, открывал, включал.
- Если твоя смена в воскресенье, то нужны замыть: пиналы (карсно-синие боксы для хранения приборов и канцелярии), ножки столов и стульев в кафе, перила в кафе

Дополнительные моменты

Здесь пропишем важные моменты, за которыми нужно следить в течение смены

- Деревянная дверь в цех (из коридора) должна быть закрыта
- Все поставщики, привозящие товары, приносят менеджеру смены накладные. Если менеджер ты, не поленись и сверь пришедший товар с накладной
- Курьеры Дарал иногда могут забирать заказ через кафе. В таких случаях им нужно подсветить, что курьеры должны забирать заказ с чёрного входа. Если есть возможность, можно отправить кассира проводить их

Удачи! 😊