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 (х2), повар вока (х1-х2 вых), заготовщик (х3), менеджер клининга (х1), ночной заготовщик (х1)  
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 находятся 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!😉