

Станция обслуживания			
Стандарты Fusion station		Перекрестное загрязнение- это перенос вредоносных бактерий с одной станции на другую	
Прием заказа-30 сек	1:15-Общ. время одного заказа, при очереди из 3 человек, общ. время не должно превышать 5 мин.	Разменный фонд составляет 5000 сом, также он не должен превышать 30000 сом	
Оплата-15 сек			
Сбор заказа-60 сек			
Напиток-15 сек			
Выручка- 15 сек		З-и кнопки ГБР	
Стандарты Drive station		1. Презентор 2. Выдача Dt 3. Касса Dt	
Прием заказа-30 сек.	Общ. Время обслуживания- 5 минут		
Оплата заказа-30 сек.		Сроки хранения	
Окно выдачи-25 сек.		Сиропы для кофе:	
Время обслуж.-2:30 сек.		1. Карамельный 2. Ванильный	
Гостемания-100% выполнение Champs		Сиропы для молкшейка:	
		1. Ванильный	
Champs-100% выполнение стандартов		2. Клубничный	
1. Скорость 2. Точность 3. Чистота 4. Исправность оборудования 5. Гостеприимство 6. Продукт		3. Шоколадный	
		Сиропы для мороженного:	
		1. Клубничный	
		Наполнители для тейлора-14 суток	
		Открытая упаковка кофе-7 суток	
ВИП ² (решение конфликтных ситуаций с гостями)		Соуса	
Внимательно выслушай Искренне извинись Порадуй подарком		1. Сырный 2. Чесночный 3. Кетчуп	
		Хранятся 5 суток, так как в их составе есть майонез.	
Незабываемый сервис -это гость оставшийся довольным, так же это перевыполнение своих поставленных задач		Мороженое (t -6;-7)	
		1. Рожок-3 оборота гр: 80-85 2. Стаканчик-4,5 оборотов гр: 120-125	
KPI - ключевые показатели ресторана		Молкшейк (t -3)	
BSC -это сбалансированная оценка ресторана. Она необходима для того чтобы узнать плюсы и минусы ресторана		Вкусы: Шоколадно-ореховый, клубничный и ванильный.	
		Напитки	
		1. Коко-кола 2. Фанта 3. Спрейт	
		+1; +5 градусов	
Orc -оценка работы сотрудника			
Техника безопасности		Кофе	
1. табличка <<Осторожно мокрый пол>>		1. Американо 74+ градуса	
2. не облокачиваемся на оборудование		2. кипяток 85+ градуса	
3. не трогаем открытые розетки		3. Латте 62+ градуса	
4. не наступать на последнюю ступеньку стремянки		4. Капучино 62+ градуса	
		5. Гляссе ≤74 градуса	
5. Одеваем куртки когда выносим заказ			

6. Без лопатки не берем с тостера тортилии	Латте и Капучино содержат градус ниже так как в их состав входит молоко
7. Ручку тостера открываем полностью	
8. При уборке одеваем сверху однораз. халат	
6 правил сбора заказа	4-ри момента истины
1. Кондименты, соуса	1. Приветствие
2. Наливаются напитки	2. Прием заказа
3. Основное блюдо	3. Сбор заказа
4. Десерт	4. Выдача заказа, прощание
5. Ставим напиток	
6. Фри	Пищевая безопасность
	1. Сроки годности
	2. Кассир не может собирать заказ сам.

Работа на презенторе

1. Проверяем заказ перед выдачей гостье
2. Обязательно желаем приятного аппетита и ждем вас снова
3. Произносим фразу *Я лично проверила ваш заказ*
4. На Fusion обязательно нужно рвать чек гостья.

Стандарты кухни							
Тепловой шкаф t +65; +85		Соусы					
ТШ ОСТРЫЙ		ТШ ОРИГИНАЛЬНЫЙ		1. Бургер (острый, классический)			
Курочка должна быть хрустящая, по этому вытяжка открыта, хранение в сухой среде		Курочка должна быть мягкая, по этому вытяжка закрыта и хранение при влажной среде (с отсеком для воды)		2. Горчица 3. Майонез 4. Цезарь 5. Восточный			
Овощной салат							
		Наименование	t	Время			
1. Салат Айсберг		+1; +5	3 часа				
2. Томаты		+1; +5	3 часа				
3. Лук		+1; +5	3 часа				
4. Марин. огурцы		+1; +27	12 часов				
Срок хранения курицы в ТШ							
1. Ножки HS, OR-90 минут							
2. Крылья-90 минут							
3. Классик, Зингер- 45 минут		5. Сыр		+10; +27 2 часа			
4. Стрипсы HS, OR- 30минут							
Кетчуп хранится в открытая туба 48 часов, закрытая 5 суток.							
Выдержка костной продукции							
Ножки	7 минут	Тостеры					
Крылья	5 минут	Вертикальный	Горизонтальный				
<i>Выдержка делается для того что бы костный мозг остыл и перешел из красного цвета в темно-коричневый. Это делается для того что бы гости не подумали что продукция не прожарились.</i>		t-210 °	t-277 °				
Булочки							
1. Солнечная	6 часов разморозка	52 часа- срок хранения					
2. Импринт			Донаты				
3. Бриошь			1. Карамельный				
4. Лонгер	4-часа. разм.		Время хранения-3 дня				
Время разморозки -2 часа							
Тортильи							
Шоколадный, Панна Котта, Клубника							
1. Пшеничная	4 часа разморозка	36 часов срок хранения	Время хранения-2 дня				
2. Сырная			Время разморозки -2 часа				
3. Флед бред							
Горизонтальный ТШ Сроки хранения (t +65)							
1. Хашбраун	20 минут						
2. Наггетсы							
3. Котлеты	30 минут						

Время хранения в холодильнике (t +1; +5)		
1. Открытая упаковка овощей хранится 12 часов		
2. Открытая упаковка сыра хранится 72 часа		
3. Огурцы в рассоле хранятся 7 дней		
4. Соусы в тубах хранятся 12 часов		
5. Нарезанные томаты хранятся 3 часа. (перед использованием томаты должны простоить в холодильнике 1 час.)		
Станция фри		Очистка и дезинфекция тостера
Градус фритюра-177 °		1. Одеть защитные перчатки зеленого цвета
		2. Использовать инвентарь и салфетки зеленого цвета
Фри	Деревенская	В течении дня:
мин. -230 гр.	мин. -164 гр.	
макс. -680 гр.	макс. -680 гр.	
Фри 230-500 гр. солится один оборот, от 500-680 гр. солится два оборота. После того как посолили перемешайте фри 6 раз. Жарятся 2:30 Встряхнуть через 30 секунд.	Не солится Жарятся 3:15 Встряхнуть через 30 секунд.	3. Удалять пищевые остатки в специальный ящик используя скребок 4. Распылить раствор К-214 (0,5%) на зеленую салфетку, протереть ручки гриля салфеткой и выдержать 5 минут. Повторять процедуру по мере необходимости. 5. Прополоскать салфетку под проточной водой в средней раковине 3-х секционной мойки/ нижней раковине 2-х уровневой мойки и смыть раствор с поверхностей
Наггетсы	Хашбраун	В конце дня:
мин. -6 штук (123 гр.)	мин. -1 штука	6. Выключить режим нагрева гриля. Дать остыть в течении 30 минут
макс. -30 штук (600 гр.)	макс. -12 штук (4 на один уровень сетки)	7. Распылить раствор К-205 на зеленый пад и обработать верхнюю и нижнюю поверхность нагревательных поверхностей (если поверхности тефлоновые или алюминиевые). При необходимости повторно нанести раствор на пад
Жарятся 2:10 Встряхнуть на 2:05	Жарятся 3:00	
Котлеты	Пирожки	
мин.-1 штука	мин.-1 штука	
макс. -20 штуки (16+4 с боку)	макс. – 12 штук	8. Внешние поверхности протереть салфеткой, смоченной в растворе К-206/ К-205 (В зависимости от материала поверхностей)
Жарятся 2:30 Встряхнуть на 2:00	Жарятся 5:30	9. С помощью зеленой салфетки смыть раствор К-205 с обработанных поверхностей
Дайте стечь маслу		
1. Фри, деревенская, пирожки-5 секунд 2. Котлеты, хашбраун-15 секунд		10. Прополоскать салфетку в средней раковине 3-х секционной мойки или нижней раковине 2-х уровневой мойки
		11. Отсоединить жиросборник и промыть методом 3-х ванн
		12. Проверить поверхности гриля салфеткой, смоченной в растворе К-214 (0,05%)
		13. Оставить гриль закрытым на ночь

	<p>14. Открыть гриль и протереть нагревательные поверхности средством К-208 (молочко)</p> <p>15. Включить нагрев гриля</p>
Зона понерования	
Морозильная камера/холодильник (t +1; +5)	Замесы
Продукция на шпильках должна быть выложена таким образом:	<p>Or замес</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MOR-908гр (ср. годн. 9 мес.) 2. Молочно яичная смесь-340 гр (ср. годн. 6 мес.) 3. Соль- 1,162гр (ср. годн. 24 мес.) 4. мука- 1,340гр (ср. годн. 12 мес.)
1. OR курица сверху шпильки 2. HS курица снизу шпильки	
Размораживание курицы / дефростация	
Филе/стрипсы/байцы - 18 часов	
Ножек/крыльев - 24 часа	<p>HS замес</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hot space -198гр (ср. годн. 9 мес.) 2. мука -1,340гр (ср. годн. 12 мес.)
но не более 72 часов для всех куриных полуфабрикатов.	
Первые 18 / 24 часа температуру размораживаемого куриного полуфабриката проверять не требуется. Далее необходимо проверять температуру куриного полуфабриката каждые 3 часа.	<p>Срок хранения курицы в ТШ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ножки HS, OR-90 минут 2. Крылья-90 минут 3. Классик, Зингер- 45 минут 4. Стрипсы HS, OR- 30минут
Размораживать куриные полуфабрикаты необходимо до того момента, пока температура внутри продукта не достигнет +1°C.	<p>Стандарты жарки курицы</p> <p>Крылья:</p> <p>Жарятся при 171-ом градусе В пакете 60 штук (минимум 15 штук) Время жарки 10 минут Потрясти на 8-ми минутах</p> <p>Стрипсы hs:</p> <p>Жарятся при 171-ом градусе В пакете 36 штук Время жарки 4:30 минут Минимум ставится 6 Максимум 36</p>
Вода на панеровочном столе составляет не выше 26 градусов.	
Признаки разложения жира:	
1. Изменение цвета жира 2. Повышенное пенообразование 3. Повышенное дымление 4. Изменение запаха 5. Неприятный вкус	<p>Байцы:</p> <p>В пакете 2 кг Грудус жарки 171 Панируют минимум 190 гр. Максимум 1 кг Время жарки 3:05 Потрясти на 2:20</p>
Шесть вредителей жира:	
1. Воздух	

2. Соль	
3. Нагар	Филе hs (зингер):
4. Вода	Время жарки 7:00 Градус жарки 171 Минимум панеруется 3 Максимум панеруется 18
5. Высокая температура	
6. Моющие и дез. средства	
	Классик (филе ор):
	6-18 (177 градусов) Жарятся 6:15
	16-24 (182 градуса)
	Ставятся минимум 6 штук максимум 12 штук
Ножки ор:	Подготовка нового замеса
1 кура- 154 градуса-14:00 минут	1. Добавьте все ингредиенты в чистую емкость для просеивания панировочной смеси (отверстие в емкости закрыто крышкой)
2 куры-159 градуса-14:30 минут	2. Перемешайте ингредиенты движением "собрать-накрыть, собрать-поднять" 20 раз
4 кур-168 градуса-14:30 минут	3. Дважды просейте получившуюся панировочную смесь
6 кур-171 градуса-14:30 минут	4. Наполните ёмкость для хранения панировочной смеси (емкость без отверстия на дне) до уровня риски / не меньше половины емкости и накройте крышкой
8 кур-174 градуса-14:30 минут	5. Этикет-пистолетом обозначьте срок хранения панировочной смеси (7 дней) на емкости для хранения панировочной смеси
Ножки hs:	6. Поставьте ёмкость для просеянной смеси обратно под панировочный стол
В пакете 18 шт	
Минимум ставятся 9 максимум 18	
Градус жарки 171	
Время жарки 17:00	
Потрясти на 15:00	
Осмотр ножек:	
1. Синяки	
2. Кровоподтеки	
3. Целостность кости	
4. Нарезка кости	
5. Перья	
6. Порванная кожа не более 1 см	
7. Хрящи	
8. Излишки жира	
9. Инородные тела	