

CHECKLIST PROCEDIMIENTO DE APERTURA

Antes de que empiece un turno, es importante comprobar que tu local está listo para la acción. Desde reponer las existencias, hasta enfriar la cristalería, ¡controla la preparación previa a un turno con esta checklist para abrir el bar!

CAJA REGISTRADORA

- Las cajas funcionan y están provistas de cambio.
 - Rollos para la caja, bolígrafos y grapadoras
 - preparadas, y a mano.
 - El registro de derrames/roturas - fuera de la vista
-

CRISTALERÍA

- Todo limpios, seco y sin mellas/rajas.
Cristalería agrupada según su uso:
 - Vasos grandes y pequeños para cerveza.
 - Vasos altos y pequeños para espirituosos y mixers.
 - Vasos altos para refrescos.
-

BAR

- La barra está limpia, seca y recogida
- Las bandejas están limpias y secas.

CONTRABARRA

- Verifica los espirituosos - reemplaza las botellas vacías y ten a mano reemplazo para los niveles bajos.
 - Asegúrate de agrupar correctamente los destilados.
 - Prepara fruta fresca - buena calidad, lavada y cortada.
 - Cubiteras de hielo llenas con hielo de calidad.
 - Los organizadores contienen pajitas, servilletas, etc.
-

PRODUCTOS DE GRIFO / EQUIPO DE DISPENSACIÓN

- Limpieza de toda la línea completa.
 - Los dosificadores y los grifos funcionan.
 - Los barriles nuevos y llenos están conectados.
 - Se han seguido los procedimientos de rotación del stock.
 - Los refrescos de grifo están correctamente carbonatados.
-

REFRIGERADORES / NEVERAS

- Los refrigeradores están bien surtidos.
 - Temperatura fijada entre los 3° - 5°.
 - Luces encendidas.
 - Hay cristalería enfriada en el congelador.
-

MESAS

- Las mesas están limpias.
- Todas las mesas tienen carta y servicio de mesa.

PROCEDIMIENTO DE CIERRE

PUNTOS CLAVE

¡Es posible que los clientes se hayan ido, pero tu turno aún no ha terminado! Es hora de limpiar, reabastecer y organizar para estar listos para la acción al día siguiente. ¡Tus compañeros te lo agradecerán!

BARRA

- Limpia, seca y ordenada.
 - Asegúrate de que todas las bebidas abiertas estén selladas y guardadas en sus lugares correctos.
 - Limpia la barra y lavar las bandejas de goteo.
-

CRISTALERÍA

- Limpia, seca y guarda toda la cristalería.
-

FRUTA FRESCA Y GARNISH

- Limpia el área donde se manipula la fruta fresca.
- Guarda las frutas que se puedan almacenar.
- Desecha los residuos, frutas y garnishes.

PRODUCTOS DE GRIFO / EQUIPO DE DISPENSACIÓN

- Limpia el equipo con agua caliente y jabón, luego enjuágalo, sécalo y desinfectalo.
 - Asegúrate de que todas las boquillas se hayan sumergido en agua caliente, separando los diferentes tipos de bebidas y diferentes colores de cerveza.
-

CAJA REGISTRADORA

- Retira del efectivo de la caja registradora y sigue los procedimientos especificados en tu establecimiento.
-

MESAS

- Mesas limpias
 - Asegúrate de que todas las mesas estén montadas para el día siguiente incluyendo menús y servicio de mesa.
-

REFIRGERADORES / NEVERAS

- Comprueba el story e inventario y repón según necesidad.
-

EQUIPO ELÉCTRICO

- Apaga todos los equipos eléctricos, incluidos el aire acondicionado, las luces y los sistemas de sonido.