

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЯ ЗА РАБОТОЙ В ХОЛОДНОМ ЦЕХУ

Сначала вы будете наблюдать за работой поваров и продавцов в холодном цеху. Вам придется задавать вопросы, однако ваше присутствие не должно влиять на скорость оказания услуг гостям. В процесс наблюдения ответьте на следующие вопросы и выполните перечисленные задания.

После наблюдения вам необходимо будет выполнить задания. Ваш наставник будет помогать и контролировать вашу работу, так что вы сможете задать любой интересующий вас вопрос.

Вопросы	Ответы
<ol style="list-style-type: none">1. Какую продукцию готовят в холодном цеху?2. Чем отличается миксер от блендера?3. Какие типы маркировок вы увидели? Какая маркировка для какой продукции?4. Откуда мы берем сырье для приготовления в холодном цеху?5. Почему нельзя наливать мороженую смесь в стакан миксера больше, чем на 2/3?6. Почему важно соблюдать технологию приготовления коктейлей?	

Действия	Комментарии
<ol style="list-style-type: none">1. Вам необходимо приготовить все коктейли2. Вам необходимо вымыть использованное оборудование3. Убрать сырье на место его хранения4. Разместить готовую продукцию в холодной витрине	

Комментарии:

Подпись сотрудника/Дата	Подпись наставника/Дата	Подпись менеджера/Дата
------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------