

PŘED ZAČÁTKEM

- Fasování – – řádné uložení do lednic brát v úvahu datum spotřeby a dodržovat rotaci v lednicích. Kontrolovat správnou teplotu nápojů. **Kontrola, že na baru nechybí žádné nabízené zboží**
- Kontrola čistoty – bar, stolečky pro zákazníky, odpad
- Funkčnost – pokladna, terminál-je **nutné vyzkoušet**, že vše funguje a reaguje **dostatečně před začátkem prodeje**
- Příprava baru – výstavka, cenovky, upoutávky na rezervace, dbát na řádné vyrovnání a natočení etiket
- Myčka – zapnout, kontrola dostatku mycích prostředků (soli ve změkčovači)
- Kávovar – zapnout, vyprázdnit kapsle, doplnit vodu
- Kontrola vybavení – rezervace, kotouček, kancelářské potřeby, otvíráky, ubrousky, brčka, cukry, mléko, pomeranč
- Kontrola hotovosti (kasáče) – přepočítat a případně doplnit drobné
- Chlebičky, sladké, doplnění etažér (kontrola čerstvosti)
- Inventář – čistota, dostatečný počet – skleničky, talířky atd.
- Led – připravit na bar i pro hosty
- Kontrola kvality u otevřených lahví
- Vše hotové 10 minut předem**
- Dresscode + jmenovka, Obsluha kompletně připravená a v uniformě na baru minimálně **10minut před začátkem prodeje**

PŘÍPRAVA NA PŘESTÁVKU

- PRÁCE v maximální TICHOSTI!!!!**
- Debaras, umytí a vyleštění skla a porcelánu
- Otření stolů a baru
- Chlazená rozlévaná vína a sekty dáme do lednic
- Příprava rezervací – postup práce níže v textu.
- Doplnění lednic a výstavky
- Doplnění etažeru
- Dofasování dle potřeby
- Kontrola počtu chlebů, dezertů – případné doplnění
- Kontrola stavu drobných – kovové i papírové (doplnění od manažera)
- Předlívání a nachystání vína a sektů
- Doplnění - led, mléko, ubrousky, vody v kávovaru atd.
- Vždy min. jeden člověk na baru – v průběhu celého představení**
- Nikdo neodchází z baru pokud není vše připravené**
- Dokončení a kontrola rezervací
- Vše připraveno 5 minut před začátkem přestávky.**

PO PRODEJI

- PRÁCE v maximální TICHOSTI!!!!**
- Hotovost – spočítání, výčetka, zápis, odevzdání + jmenovky
- Debaras – mytí nádobí, vyleštění skla a porcelánu, otření všech bistro stolů
- Otření pracovních ploch – stoly, bar i pod skleničkami
- Doplnění lednic
- Etažér – úklid a doplnění
- Kávovar – umytí, vypnutí, kapsle, pokud možno do recyklačních sáčků
- Skříňky – kontrola a doplnění, vše urovnat
- Lednice a vitríny – úklid, kontrola expirace, otření dveří a celé lednice
- Myčka – vše vyndat, vyndat špunt a vypustit, umýt sítko, vypnout, vybrat ze dna případné popadané sklo a bordel a nechat otevřenou
- Dřez – umýt, nenechávat v něm zbytky z chlebiček pomerančů atd, hadry vyždímat a nechat uschnout
- Utěrky – pověsit a nechat uschnout, špinavé odnést k vyprání
- Uniforma – srovnat, pověsit
- Zamést, vyčistit všechny prostory co používáme**
- Objednávka – na další den – používat objednávkový formulář a udělat až po doplnění všech lednic a etažerů pro lepší orientaci
- Vše zamknout, odnést odpad, **nutné stále potichu** naše práce končí, ale představení zpravidla pokračuje!!!

OBECNÁ PRAVIDLA A POUČENÍ

- Udržujte dobré vztahy se všemi zaměstnanci divadla.
- V případě jakékoli nejasnosti kontaktujte manažera.

DRESS CODE

- BARMAN: Bílá košile s dlouhým rukávem a límečkem
- BARMAN: Dlouhé černé kalhoty, černé společenské boty
- FIRMA: Zástěra s logem společnosti
- FIRMA: Kravata se vzorem
- FIRMA: Jmenovka s vlastním jménem nebo STAFF IN TRAINING



REZERVACE

- **Chlebičky:** dáváme ubrousek
- **Brownies:** dáváme vidličku a ubrousek
- **Balené:** dáváme talířek, na který je možné obsah vysypat
- **Celé lahve:** šumivého, bílého a růžového vína ideálně icebucket a černý příručník a dostatek skleniček
- **Skleněné lahvičky s nealkem:** brčko (nezapomenout otevřít), u plastových sklenice na vodu
- **Pivo:** dáváme sklenici
- **Chlazené nápoje:** dávat až před začátkem přestávky
- **Nápoje s ledem:** zaléváme také až před začátkem prodeje, aby se nesnižovala kvalita drinku
- **Šumivé vína:** naléváme až před začátkem přestávky
- **Káva:** úplně nakonec, ke kávě dáváme i cukr a mléko, aby host nemusel hledat
- **Cedulka s rezervací:** umístěná tak, aby bylo jméno dobře viditelné
- **Když něco chybí:** Pokud z jakéhokoliv důvodu nelze zákazníkovi připravit objednané zboží, napsat k rezervaci vzkaz s informacemi a pokyny, případně vrácenou hotovostí

Vyplněním výkazu potvrzují přečtení a splnění všech bodů a předání baru na další směnu dle pravidel. Podrobnější informace naleznete v manuálu.