

PROCOLO DE BARRA



· LA TRIBU ·

JAZBA



“

Sois el escaparate del establecimiento, cuando un cliente entra es lo primero que ve. Tenéis que ser conscientes de la importancia de vuestros saludos, sonrisas y atención. Vendemos experiencias así que lo que transmitís al cliente es esencial. Determina mucho su visita.

TAREAS DE BARRA

A LA ENTRADA

A llegar siempre lo primero tener en cuenta la check-list e ir rellenándola.

Es fundamental tener preparativos para afrontar el servicio.

Ejemplo: piel de lima, fresas, hierbabuena, canela, y demás productos para las ginebras. No deben existir interrupciones en el servicio por falta de preparativos, las salidas de barra por falta de previsión son fallos en los preparativos.

- Tener unos pocos de manteles y cubiertos por si alguien come en barra (esto en verano es muy efectivo). **BAHIA**
- Se sirven aceitunas y frutos secos con las consumiciones .
- No perder de vista la nevera de vinos fríos y tener siempre varias: de cava y Seven Up para sangría.
- La barra siempre lo más limpia posible y ordenada con sus servilleteros y posavasos . No se puede servir a un nuevo cliente sobre barra sucia .
- En los servicios de take away se informará sobre el tiempo de espera en los momentos de bulla, que hasta que llega la orden de su comanda puede llevar un tiempo porque hay demandas delante (el cliente no entiende de hostelería y cree que es ordenar y preparar), empaquetar con bolsa y cubiertos siempre.

A LA SALIDA

- CHECK-LIST también .

MANTENIMIENTO

Es fundamental la limpieza del lavavajillas para el buen resultado de las copas . Limpieza lavavajillas es fundamental en condiciones. Sin arena, trozos de fruta... No quitar el filtro hasta que se haya vaciado para que no se cuele la suciedad en la tubería y lo atore. Limpiar las paredes con estropajo y quita grasas y desmontar las aspás.

El lava vasos se desahoga todos los días, no quitar el filtro hasta que este vacío de agua, si no se atora.

Lavar los vasos de coctelería con esponja antes. No puede meterse nada de comida (aceitunas, frutas, frutos secos, ceniceros, etc.)

NUNCA METER LOS CUENCOS ALIOLI, llevan aceite y engrasan el lava vasos .

Limpieza lava vasos intensiva, todos los domingos en el turno de cierre con desengrasante.

DURANTE EL SERVICIO JAZBA DE DÍA Y NOCHE. SIEMPRE LA DECORACION IGUAL

- La bot. De cervezas con servilletas.
- Todos los refrescos con hielo limón o naranja.
- Los vasos de sangría siempre decorados.
- Todas las gins se sirven como en carta
- Estar pendientes de que los vasos están limpios (típica taza con pintalabios).
- Intentar en la medida de lo posible, no amontonar vasos en la barra.
- La barra siempre debería de estar despejada, y apetecible para sentarse en ella.
- Mantener el pitorro del café limpio al igual que la lechera, queda horrible "chorreosa" de leche.
- No amontonar cientos de trapos tirados encima de la cafetera y los pocos que haya tenerlo bien colocados.
- No levantar el tono de voz al hablar con nuestros compañeros.
- Brillar siempre copas de vino y vasos. Mantenimiento y limpieza. Al menos una vez al mes.
- Descongelar neveras semanal los domingos noche para mayor enfriamiento .
- Limpiar fondo de neveras.
- Limpiar botellero, estanterías.
- Brillar cucharillas, teteras, tazas.
- **IMPORTANTE:** Las cargas de las neveras auxiliares se tiene que contemplar y llevar a rajatabla su carga, **NUNCA PUEDE SALIR LOS REFRESCO O CERVEZA CALIENTE**

¡MUY IMPORTANTE!

Mantenemos entre todos el orden y la organización del material de trabajo el servicio siempre es mejor (platos y cucharas de café, vasos de caña, tubos, tanques, etc.)

Siempre todo en su sitio.

Si terminamos un turno y vemos que falta algo comunicar al compañero o compañera responsable de hacer los pedidos o apuntar en la pizarra de la ventana de cocina.

¡No nos quedamos esperando a que salgan las notas, siempre hay algo que hacer!