

УРОК 7: ГИГИЕНА РАБОЧЕГО МЕСТА И УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

Именно чистота и правильная рутина делают напитки стабильными, бар — быстрым, а сервис — безопасным.

ОСНОВЫ ЧИСТКИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

Кофемашина:

- о Перед и после пролива: очистка группы (краткий сброс воды), чтобы убрать остатки помола и стабилизировать температуру.
- о Ежедневная обратная промывка водой; по графику — со специальным средством.
- о Паровая трубка: сразу после взбивания молока вытереть влажной тряпкой и спустить пар, чтобы прочистить наконечник.
- о Поддон и нок-бокс: регулярно опустошать, чтобы не было переполнения и запахов.
- о Держите холдеры/корзины чистыми и сухими — никаких масляных отложений.

7 УРОК

Кофемолка:

- о Ежедневно вычищайте жернова щёткой, чтобы убрать старый кофе.
- о Раз в неделю проводите глубокую чистку с помощью специальных таблеток или разборки жерновов, если умеете.
- о Протирайте бункер сухой тряпкой и избегайте мытья, если это не крайне необходимо — влага может повредить зёрна.
- о Следите за температурой в пике: сильный нагрев — причина «ползущего» помола; корректируйте микро-шагами.

7 УРОК

Другие инструменты:

- о Держите темперы, чашки для дозирования и распределительные инструменты чистыми и сухими.
- о Регулярно стирайте тряпки, используя отдельные для молока, кофе и общей уборки.

Личная гигиена бариста:

- о Всегда мойте руки перед тем, как брать кофе, чашки или молоко.
- о Держите ногти короткими и чистыми, так как длинные ногти могут накапливать бактерии.
- о Длинные волосы убирайте назад или носите кепку, чтобы волосы не попадали в напитки.
- о Избегайте сильных духов или кремов, которые могут повлиять на аромат кофе.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

Создайте ежедневный и еженедельный чек-лист уборки для вашей кофейной зоны.

Включите туда:

- о кофемашину
- о кофемолку
- о инструменты
- о рабочее место

Следуйте ему в течение недели и отметьте, заметили ли вы разницу во вкусе вашего кофе.