

✓ CHECKLIST / OUVERTURE BAR

📋 BRIEFING ET PRÉPARATION

- Confirmer les réservations du jour, VIP, événements et périodes de forte activité
- Revoir les articles indisponibles, suggestions du jour et items 86'd côté bar
- Revoir les règles de service d'alcool et savoir quand prévenir le manager
- Relire la passation du shift précédent
- Contrôler tenue, présentation, hygiène et outils de service avant de manipuler verrerie ou garnitures

📦 MISE EN PLACE DU POSTE BAR

- Nettoyer et organiser le comptoir de service avant le début de la production
- Positionner shakers, passoires, jiggers, pilons, cuillères à bar, couteaux et économès
- Remplir les bacs à glace propres et protéger la glace de toute contamination
- Séparer la glace de service de toute zone de nettoyage
- Placer torchons, désinfectant, planche, poubelles et serviettes de service au bon endroit
- Vérifier que les cartes sont propres, à jour et disponibles au bar comme aux points de service

🍹 GARNITURES, JUS ET PRÉPARATIONS

- Préparer rondelles, quartiers et zestes d'agrumes au niveau de par attendu
- Préparer herbes, olives, cerises, oignons cocktail et pics
- Contrôler jus frais, sirops, bitters et mixers sur la qualité et la conservation
- Couvrir et étiqueter les garnitures lorsque c'est nécessaire
- Conserver toutes les préparations fraîches à la bonne température
- Remplacer tout élément fatigué, sec ou en dessous du standard de présentation

🍷 VERRERIE ET PRÉSENTATION

- Polir la verrerie et vérifier à contre-jour l'absence de traces
- Retirer immédiatement tout verre ébréché, fendu ou terné
- Stocker la verrerie par type de boisson et selon le volume attendu
- Préparer sous-verres, serviettes cocktail et mélangeurs à chaque point de service
- Contrôler tabourets, bord de comptoir, back bar et étagères visibles

🍷 STOCK ET NIVEAUX DE PAR

- Contrôler spiritueux maison, premium, vins au verre et bières bouteille selon les niveaux de par
- Vérifier la bière pression et signaler tout problème de ligne avant ouverture
- Confirmer mixers, options sans alcool et éléments café ou thé si servis au bar
- Identifier le stock de secours et le rendre accessible sans laisser le bar sans présence
- Noter articles bas, casse, manquants et items 86'd avant le début du service

🏠 POS, CAISSE ET NOTES

- Tester POS, imprimantes, terminaux de paiement et sortie des reçus
- Confirmer la procédure d'ouverture des notes, de note chambre ou de garantie carte
- Vérifier le fonds de caisse et le remettre au niveau de départ si utilisé
- Confirmer la procédure de transfert lorsqu'un client passe du bar au restaurant
- Préparer stylo, pochettes addition et outils de paiement

🚩 DERNIER TOUR

- Contrôler éclairage, musique, température et ambiance générale
- Confirmer que comptoir, back bar, sol et surfaces visibles par le client sont propres
- Confirmer que les bouteilles sont propres, bien placées et orientées vers l'avant
- Confirmer que l'équipe bar est en position avant ouverture
- Effectuer le dernier tour manager avant la première commande client

LuxOps