

BARRA SIEMPRE LISTA

Obligatorio en cada turno · nadie se queda sin servir por falta de algo

REGLA DE ORO

Lo que sacas, lo repones. Lo que ensucias, lo limpias.
La barra se deja como te gustaría encontrarla.

- 1 Al abrir

✓ Neveras de bebida llenas, con lo frío delante.

✓ Hielo en la cubitera y bolsas de reserva en el congelador.

✓ Limones y limas cortados, tapados, en la nevera.

✓ Vasos y copas limpios y colocados por tipo.

✓ Servilletas, pajitas, posavasos, azúcar y cambio en caja.

✓ Cafetera encendida y primer café de prueba.

2 Durante el servicio

✓ Vaso usado, al lavavajillas en el momento.

✓ Barra seca y limpia después de cada servicio.

✓ Mesas: recoger y limpiar en cuanto se va el cliente.

✓ Lo que se acaba en la nevera, se repone en ese momento.

✓ Todo lo que se sirve se marca en caja. Nada sin cobrar.
- 3 Reposición

✓ Cada producto tiene un mínimo (hoja de stock): por debajo, se repone del almacén.

✓ Lo nuevo detrás, lo viejo delante (también en las neveras).

✓ Al reponer, las etiquetas mirando al cliente.

✓ Si en el almacén queda poco, se apunta para pedir.

4 Stock de bebidas

✓ Recuento de botellas y cajas cada semana (hoja de stock).

✓ Botella de alcohol abierta: se marca con la fecha.

✓ Rotura, invitación o producto tirado: se apunta siempre.

✓ El pedido a proveedores lo hace solo el encargado.

5 Al cerrar la barra · en este orden

✓ Vasos y copas lavados, secos y guardados.

✓ Grifo de cerveza limpio y bandeja vaciada.

✓ Barra, mesas y sillas limpias; suelo barrido y fregado.

✓ Cierre de caja y faltas de stock avisadas al encargado.

✓ Cafetera limpia: cacillos, lanza de vapor y bandeja.

✓ Neveras de bebida repuestas para mañana.

✓ Basura y vidrio fuera; cubos limpios.

✓ Luces, cafetera y aparatos apagados · firmar la hoja.

6 Limpieza y mantenimiento

✓ Cada día: baños revisados y con papel y jabón.

✓ Cada semana: estanterías y botellero sin polvo.

✓ Cada semana: neveras de bebida por dentro y gomas de las puertas.

✓ Cualquier avería (nevera, grifo, cafetera): avisar el mismo día.
- El Paraíso · Normas de barra y sala
- Encargado: _____ · Fecha: ____ / ____ / ____

BAR RESTAURANTE EL PARAÍSO · LIMPIEZA DEL LOCAL Y MÁQUINAS

QUÉ SE LIMPIA, CÓMO Y CUÁNDO

Cada cosa tiene su momento. Si toca, se hace: no se deja para otro día.

1 Mesas · cada vez que se va un cliente

- ✓ **Recoger todo** de una vez: platos, vasos, servilletas.
- ✓ Limpiar la mesa con **bayeta y desinfectante**, también el borde.
- ✓ **Montar de nuevo**: cubiertos, servilletas, carta y servilletero lleno.
- ✓ **Sillas limpias y alineadas**; mirar debajo de la mesa.
- ✓ Mesa lista en **menos de 3 minutos**: hay clientes esperando.

2 Cafetera

- ✓ **Después de cada café con leche**: purgar y limpiar la lanza de vapor.
- ✓ **Al cerrar**: cacillos y filtros a remojo, bandeja y rejilla lavadas.
- ✓ **Al cerrar**: limpiar los grupos con el filtro ciego y el producto de limpieza.
- ✓ **Cada mes**: descalcificar según el fabricante.

3 Máquina de zumo

- ✓ **Al cerrar, siempre**: desmontar, lavar todas las piezas y secar.
- ✓ Vaciar y lavar la **bandeja de cáscaras** cada vez que se llene.
- ✓ Las naranjas, en su sitio y **lavadas** antes de exprimir.
- ✓ Zumo exprimido: **se sirve al momento**, no se guarda.

4 Cámaras y neveras

- ✓ **Cada día**: temperatura apuntada al abrir y al cerrar.
- ✓ **Cada día**: orden. Tapado, etiquetado, lo nuevo detrás.
- ✓ **Cada semana**: vaciar por zonas, limpiar baldas y suelo de la cámara.
- ✓ **Cada mes**: gomas de las puertas y rejillas del motor sin polvo.

5 Todo el local

Zona	Cada día	Cada semana	Cada mes
Suelo de sala, barra y cocina	Barrer y fregar al cerrar	Debajo de muebles y equipos	—
Baños	Revisar 3 veces: papel, jabón, limpio	A fondo: azulejos y desagües	—
Barra y botellero	Barra limpia y seca	Botellas y estantes sin polvo	—
Cristales y puerta	Huellas de la puerta	Cristales por dentro	Por fuera
Terraza	Mesas, sillas y suelo	Toldo y macetas	—
Campana y filtros	—	Filtros lavados	Revisión
Lámparas y techos	—	—	Sin polvo ni telarañas

BAR RESTAURANTE EL PARAÍSO · HOJA DE CONTROL

STOCK · BEBIDAS Y BARRA

Semana del ____ / ____ al ____ / ____ · Contar el lunes y el viernes · Pedir = mínimo – hay

Producto	Mínimo	Lunes: hay	Lunes: pedir	Viernes: hay	Viernes: pedir	Notas
REFRESCOS Y AGUA						
Coca-Cola						
Coca-Cola Zero						
Fanta naranja						
Fanta limón						
Sprite / 7Up						
Aquarius limón						
Aquarius naranja						
Nestea						
Schweppes tónica						
Schweppes limón						
Ginger ale						
Red Bull						
Malta						
Zumos (botellín)						
Agua						
Agua con gas						
CERVEZA						
Heineken						
Miller						
Estrella Galicia						
Estrella Damm						
Cerveza sin alcohol						
BARRILES						
Barril de cerveza						
Barril de clara (shandy)						
Barril de tinto de verano						
VINO Y CAVA						
Vino tinto						
Vino blanco						
Vino rosado						
Cava						
Champán (Moët)						
Sangría						
BARRA						
Hielo (bolsas)						
Limones y limas						
Naranjas (zumos)						
Café (kg)						
Leche						
Servilletas y pajitas						
Bolsas de basura						

STOCK · LICORES

Semana del ____ / ____ al ____ / ____ · Contar el lunes y el viernes · **Pedir = mínimo – hay**

Producto	Mínimo	Lunes: hay	Lunes: pedir	Viernes: hay	Viernes: pedir	Notas
RON						
Brugal Añejo						
Brugal Extra Viejo						
Brugal Leyenda						
Brugal 1888						
Brugal Blanco						
Barceló Añejo						
Barceló Imperial						
Barceló Gran Añejo						
Bacardí						
Havana Club						
WHISKY						
Johnnie Walker Red						
Johnnie Walker Black						
J&B						
Ballantine's						
Buchanan's						
Old Parr						
Chivas Regal						
GINEBRA						
Beefeater						
Tanqueray						
Bombay Sapphire						
Puerto de Indias						
VODKA						
Absolut						
Smirnoff						
Eristoff						
TEQUILA						
José Cuervo						
Don Julio						
OTROS LICORES						
Mamajuana						
Jägermeister						
Baileys						
Licor 43						
Malibú						
Hierbas						

Cierre de barra	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
Neveras repuestas							
Cafetera, zumo y grifo limpios							
Quién cierra (firma)							