

Kontrolna lista za mise en place

Označite prije servisa, svaki dan istim redoslijedom. Precrtajte ono što kod vas ne odgovara i dopišite specijalitete svoje stanice.

STANICA I PRIPREMA

- ☐ Dnevni meni, rezervacije i događaji provjereni, količine za dan određene.
- ☐ Temeljci, umaci i dresinzi postavljeni ili dopunjeni.
- ☐ Povrće očišćeno, isječeno i spremno u označenim posudama.
- ☐ Meso i riba očišćeni, porcionisani i ohlađeni na stanici.
- ☐ Prilozi unaprijed pripremljeni i spremni za regeneraciju.

ROBA I SKLADIŠTE

- ☐ Sva roba za dan izvađena iz hladnjače, zamrzivača i skladišta suhe robe.
- ☐ Načeta pakovanja potrošena prva, nova roba po FIFO principu složena pozadi.
- ☐ Sve posude označene sadržajem i datumom.
- ☐ Ono što fali ili ponestaje odmah upisano na listu za naručivanje.

UREĐAJI I ALAT

- ☐ Noževi oštri, daske za rezanje i krpe na mjestu.
- ☐ Šporet, pećnice, friteza i salamander uključeni i na temperaturi.
- ☐ Rashladne ladice na stanici popunjene, temperature provjerene.
- ☐ So, biber, ulje, kašike za probanje i najvažniji začini na dohvat ruke.

PRIMOPREDAJA I POČETAK SERVISA

- ☐ Stanica uređena: slobodna radna površina, kante za otpad prazne.
- ☐ Dnevna ponuda, artikli koji su ispali i izmjene preneseni sali i kolegama.
- ☐ Nezavršene pripreme za sljedeću smjenu zabilježene.
- ☐ Zadnja provjera: prvi bon se može skuhati do kraja bez napuštanja stanice.