

Checklist de mise en place

Márcala antes del servicio, cada día en el mismo orden. Tacha lo que no encaje contigo y añade las especialidades de tu partida.

PARTIDA Y PREPARACIÓN

- ☐ Carta del día, reservas y eventos revisados, cantidades del día fijadas.
- ☐ Fondos, salsas y aliños arrancados o repuestos.
- ☐ Verdura limpia, cortada y lista en recipientes etiquetados.
- ☐ Carne y pescado limpios, racionados y refrigerados en la partida.
- ☐ Guarniciones preproducidas y listas para regenerar.

GÉNERO Y ALMACÉN

- ☐ Género del día sacado por completo de la cámara, el congelador y el almacén de secos.
- ☐ Lo empezado se gasta primero, la mercancía nueva se coloca detrás según FIFO.
- ☐ Todos los recipientes etiquetados con contenido y fecha.
- ☐ Lo que falta o se está acabando, apuntado al momento en la lista de pedidos.

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

- ☐ Cuchillos afilados, tablas y paños en su sitio.
- ☐ Fogones, hornos, freidora y salamandra encendidos y a temperatura.
- ☐ Cajones refrigerados de la partida repuestos, temperaturas comprobadas.
- ☐ Sal, pimienta, aceite, cucharas de probar y las especias principales al alcance de la mano.

TRASPASO E INICIO DEL SERVICIO

- ☐ Partida recogida: superficie de trabajo libre, cubos de basura vacíos.
- ☐ Sugerencias del día, platos agotados y cambios comunicados a sala y a los compañeros.
- ☐ Preparaciones pendientes anotadas para el turno siguiente.
- ☐ Último control: la primera comanda se puede sacar completa sin salir de la partida.