

Kontrolna lista za mise en place

Označi prije servisa, svaki dan istim redoslijedom. Prekriži ono što kod tebe ne odgovara i dodaj specijalitete svoje stanice.

STANICA I PRIPREMA

- ☐ Dnevna ponuda, rezervacije i događanja provjereni, količine za dan određene.
- ☐ Temeljci, umaci i dresinzi stavljeni ili dopunjeni.
- ☐ Povrće očišćeno, narezano i spremno u označenim posudama.
- ☐ Meso i riba obrađeni, porcionirani i ohlađeni na stanici.
- ☐ Prilozi predpripremljeni i spremni za regeneriranje.

ROBA I SKLADIŠTE

- ☐ Roba za dan u cijelosti izvučena iz hladnjače, zamrzivača i skladišta suhe robe.
- ☐ Načeto potrošeno prvo, nova roba po FIFO složena straga.
- ☐ Sve posude označene sadržajem i datumom.
- ☐ Ono što nedostaje i ponestaje odmah stavljeno na listu narudžbi.

UREĐAJI I ALAT

- ☐ Noževi naoštreni, daske za rezanje i krpe na mjestu.
- ☐ Štednjak, pećnice, friteza i salamander uključeni i na temperaturi.
- ☐ Rashladne ladice na stanici popunjene, temperature provjerene.
- ☐ Sol, papar, ulje, žlice za kušanje i najvažniji začini nadohvat ruke.

PRIMOPREDAJA I POČETAK SERVISA

- ☐ Stanica pospremljena: slobodna radna površina, kante za otpad prazne.
- ☐ Dnevna ponuda, ispadi i promjene preneseni sali i kolegama.
- ☐ Otvorene pripreme za sljedeću smjenu zabilježene.
- ☐ Zadnja provjera: prvi bon može se skuhati do kraja bez napuštanja stanice.