

Mise en place ellenőrzőlista

Pipáld ki a szerviz előtt, minden nap ugyanabban a sorrendben. Húzd ki, ami nálad nem illik, és egészítsd ki a részleged különlegességeivel.

RÉSZLEG ÉS ELŐKÉSZÍTÉS

- ☐ Napi ajánlat, foglалások és rendezvények átnézve, a napi mennyiségek meghatározva.
- ☐ Alaplevek, szószok és öntetek feltéve vagy feltöltve.
- ☐ Zöldség megtisztítva, felvágva és felcímkézett tárolókban kikészítve.
- ☐ Hús és hal megtisztítva, adagolva, és hűtve a részlegen.
- ☐ Köretek előgyártva, regenerálásra készen.

ÁRU ÉS RAKTÁR

- ☐ A napi áru teljesen kivéve a hűtőkamrából, a fagyasztóból és a szárazraktárból.
- ☐ Először a megbontott csomagok fogynak, az új áru FIFO szerint hátra pakolva.
- ☐ Minden tároló felcímkézve tartalommal és dátummal.
- ☐ Ami hiányzik vagy fogyóban van, azonnal felkerült a rendelési listára.

GÉPEK ÉS SZERSZÁMOK

- ☐ Kések élesek, vágódeszkák és törölkendők a helyükön.
- ☐ Tűzhely, sütők, fritőz és szalamander bekapcsolva és üzemi hőmérsékleten.
- ☐ A részleg hűtőfiókjai feltöltve, hőmérsékletek ellenőrizve.
- ☐ Só, bors, olaj, kóstolókanál és a legfontosabb fűszerek kéznél.

ÁTADÁS ÉS A SZERVIZ KEZDETE

- ☐ Részleg rendben: szabad munkafelület, üres hulladéktároló.
- ☐ Napi ajánlat, kiesések és változások átadva a felszolgáolásnak és a kollégáknak.
- ☐ A következő műszak nyitott előkészítési feladatai feljegyezve.
- ☐ Utolsó ellenőrzés: az első blokk teljesen megfőzhető a részleg elhagyása nélkül.