

Checklist mise en place

Da spuntare prima del servizio, ogni giorno nello stesso ordine. Cancella quello che da te non serve e aggiungi le specialità della tua partita.

PARTITA E PREPARAZIONE

- ☐ Menu del giorno, prenotazioni ed eventi controllati, quantità del giorno stabilite.
- ☐ Fondi, salse e condimenti avviati o rabboccati.
- ☐ Verdura pulita, tagliata e pronta in contenitori etichettati.
- ☐ Carne e pesce rifilati, porzionati e refrigerati alla partita.
- ☐ Contorni preprodotti e pronti da rigenerare.

MERCE E MAGAZZINO

- ☐ Merce del giorno prelevata per intero da cella frigorifera, congelatore e magazzino secco.
- ☐ Confezioni aperte usate per prime, merce nuova messa dietro secondo il FIFO.
- ☐ Tutti i contenitori etichettati con contenuto e data.
- ☐ Ciò che manca o sta per finire messo subito sulla lista ordini.

APPARECCHIATURE E ATTREZZI

- ☐ Coltelli affilati, taglieri e panni al loro posto.
- ☐ Fornelli, forni, friggitrici e salamandra accesi e in temperatura.
- ☐ Cassetti refrigerati della partita riforniti, temperature controllate.
- ☐ Sale, pepe, olio, cucchiari per assaggiare e le spezie principali a portata di mano.

PASSAGGIO DI CONSEGNE E INIZIO SERVIZIO

- ☐ Partita in ordine: piano di lavoro libero, contenitori dei rifiuti vuoti.
- ☐ Piatti del giorno, esauriti e modifiche comunicati alla sala e ai colleghi.
- ☐ Preparazioni ancora aperte annotate per il turno successivo.
- ☐ Ultimo controllo: la prima comanda si cucina per intero senza lasciare la partita.