

Mise-en-Place-Checkliste

Vor dem Service abhaken, jeden Tag in derselben Reihenfolge. Streiche, was bei dir nicht passt, und ergänze deine Posten-Spezialitäten.

POSTEN UND VORBEREITUNG

- ☐ Tageskarte, Reservierungen und Veranstaltungen geprüft, Mengen für den Tag festgelegt.
- ☐ Fonds, Saucen und Dressings angesetzt oder aufgefüllt.
- ☐ Gemüse geputzt, geschnitten und in beschrifteten Behältern bereitgestellt.
- ☐ Fleisch und Fisch pariert, portioniert und gekühlt am Posten.
- ☐ Beilagen vorproduziert und bereit zum Regenerieren.

WARE UND LAGER

- ☐ Ware für den Tag komplett aus Kühlhaus, Tiefkühler und Trockenlager gezogen.
- ☐ Anbrüche zuerst verbraucht, neue Ware nach FIFO hinten einsortiert.
- ☐ Alle Behälter mit Inhalt und Datum beschriftet.
- ☐ Fehlendes und zur Neige Gehendes sofort auf die Bestellliste gesetzt.

GERÄTE UND WERKZEUGE

- ☐ Messer scharf, Schneidebretter und Tücher am Platz.
- ☐ Herd, Öfen, Fritteuse und Salamander an und auf Temperatur.
- ☐ Kühlt Schubladen am Posten aufgefüllt, Temperaturen geprüft.
- ☐ Salz, Pfeffer, Öl, Probierlöffel und die wichtigsten Gewürze in Griffweite.

ÜBERGABE UND SERVICE-START

- ☐ Station aufgeräumt: freie Arbeitsfläche, Abfallbehälter leer.
- ☐ Tagesangebot, Ausfälle und Änderungen an Service und Kollegen durchgegeben.
- ☐ Offene Vorbereitungen für die nächste Schicht notiert.
- ☐ Letzter Check: Der erste Bon ist komplett kochbar, ohne die Station zu verlassen.