

Checklista mise en place

Odhacz przed serwisem, codziennie w tej samej kolejności. Skreśl, co u ciebie nie pasuje, i dopisz specjalności swoich stanowisk.

STANOWISKA I PRZYGOTOWANIE

- ☐ Karta dnia, rezerwacje i imprezy sprawdzone, ilości na dziś ustalone.
- ☐ Wywary, sosy i dressingi nastawione albo uzupełnione.
- ☐ Warzywa oczyszczone, pokrojone i rozstawione w opisanych pojemnikach.
- ☐ Mięso i ryby oczyszczone, porcjowane i schłodzone na stanowisku.
- ☐ Dodatki przygotowane wstępnie i gotowe do regeneracji.

TOWAR I MAGAZYN

- ☐ Towar na dziś w całości pobrany z chłodni, mroźni i magazynu suchego.
- ☐ Napoczęte opakowania zużywane najpierw, nowy towar według FIFO odłożony do tyłu.
- ☐ Wszystkie pojemniki opisane zawartością i datą.
- ☐ Braki i to, co się kończy, od razu dopisane do listy zamówień.

URZĄDZENIA I NARZĘDZIA

- ☐ Noże naostrzone, deski i ścierki na miejscu.
- ☐ Kuchnia, piece, frytownica i salamander włączone i nagrzane.
- ☐ Szuflady chłodnicze na stanowisku uzupełnione, temperatury sprawdzone.
- ☐ Sól, pieprz, olej, łyżki do próbowania i najważniejsze przyprawy w zasięgu ręki.

PRZEKAZANIE I START SERWISU

- ☐ Stanowisko posprzątane: wolny blat, pojemniki na odpady puste.
- ☐ Danie dnia, braki i zmiany przekazane sali i kolegom.
- ☐ Otwarte przygotowania dla następnej zmiany zapisane.
- ☐ Ostatnia kontrola: pierwszy bon da się przygotować w całości bez opuszczania stanowiska.