

Checklist de mise en place

Marque antes do serviço, todo dia na mesma ordem. Risque o que não serve para você e acrescente as especialidades da sua praça.

PRAÇA E PREPARO

- ☐ Cardápio do dia, reservas e eventos conferidos, quantidades do dia definidas.
- ☐ Fundos, molhos e molhos para salada preparados ou repostos.
- ☐ Legumes limpos, cortados e separados em recipientes identificados.
- ☐ Carnes e peixes limpos, porcionados e refrigerados na praça.
- ☐ Acompanhamentos pré-preparados e prontos para regenerar.

MERCADORIA E ESTOQUE

- ☐ Mercadoria do dia toda retirada da câmara fria, do freezer e do estoque seco.
- ☐ Embalagens abertas usadas primeiro, mercadoria nova guardada atrás pelo PEPS.
- ☐ Todos os recipientes identificados com conteúdo e data.
- ☐ O que falta ou está acabando colocado na hora na lista de pedidos.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- ☐ Facas afiadas, tábuas e panos no lugar.
- ☐ Fogão, fornos, fritadeira e salamandra ligados e na temperatura.
- ☐ Gavetas refrigeradas da praça abastecidas, temperaturas conferidas.
- ☐ Sal, pimenta, azeite, colheres de prova e os temperos principais ao alcance da mão.

PASSAGEM DE TURNO E INÍCIO DO SERVIÇO

- ☐ Praça arrumada: bancada livre, lixeiras vazias.
- ☐ Prato do dia, itens em falta e mudanças passados para o salão e para os colegas.
- ☐ Preparos pendentes anotados para o próximo turno.
- ☐ Último teste: a primeira comanda sai completa sem sair da praça.