

Checklist de mise en place

Assinala antes do serviço, todos os dias pela mesma ordem. Risca o que não se aplica a ti e acrescenta as especialidades da tua partida.

PARTIDA E PREPARAÇÃO

- ☐ Ementa do dia, reservas e eventos verificados, quantidades do dia definidas.
- ☐ Fundos, molhos e vinagretes feitos ou repostos.
- ☐ Legumes limpos, cortados e prontos em caixas identificadas.
- ☐ Carne e peixe limpos, porcionados e refrigerados na partida.
- ☐ Guarnições pré-produzidas e prontas a regenerar.

MERCADORIA E ARMAZÉM

- ☐ Mercadoria do dia toda retirada da câmara frigorífica, da câmara de congelação e do armazém de secos.
- ☐ Embalagens abertas gastas primeiro, mercadoria nova arrumada atrás segundo o FIFO.
- ☐ Todas as caixas identificadas com conteúdo e data.
- ☐ O que falta ou está a acabar posto logo na lista de encomendas.

EQUIPAMENTO E UTENSÍLIOS

- ☐ Facas afiadas, tábuas e panos no lugar.
- ☐ Fogão, fornos, fritadeira e salamandra ligados e à temperatura.
- ☐ Gavetas refrigeradas da partida abastecidas, temperaturas verificadas.
- ☐ Sal, pimenta, azeite, colheres de prova e as especiarias principais ao alcance da mão.

PASSAGEM DE TURNO E INÍCIO DO SERVIÇO

- ☐ Partida arrumada: bancada livre, caixotes do lixo vazios.
- ☐ Sugestões do dia, faltas e alterações comunicadas à sala e aos colegas.
- ☐ Preparações pendentes anotadas para o turno seguinte.
- ☐ Último teste: o primeiro talão pode ser cozinhado do princípio ao fim sem sair da partida.