

Checklist de mise en place

De bifat înainte de serviciu, în fiecare zi în aceeași ordine. Taie ce nu se potrivește la tine și adaugă specialitățile postului tău.

POST ȘI PREGĂTIRE

- ☐ Meniul zilei, rezervările și evenimentele verificate, cantitățile pentru ziua respectivă stabilite.
- ☐ Fonduri, sosuri și dressinguri puse la fiert sau completate.
- ☐ Legume curățate, tăiate și puse în recipiente etichetate.
- ☐ Carne și pește fasonate, porționate și la rece, la post.
- ☐ Garnituri preproduse și gata de regenerat.

MARFĂ ȘI MAGAZIE

- ☐ Marfa pentru ziua respectivă scoasă complet din camera frigorifică, congelator și magazia de produse uscate.
- ☐ Ambalajele începute consumate primele, marfa nouă așezată în spate după FIFO.
- ☐ Toate recipientele etichetate cu conținut și dată.
- ☐ Ce lipsește și ce se termină trecut imediat pe lista de comandă.

APARATE ȘI USTENSILE

- ☐ Cuțite ascuțite, tocătoare și lavete la locul lor.
- ☐ Plita, cuptoarele, friteuza și salamandra pornite și la temperatură.
- ☐ Sertarele frigorifice de la post completate, temperaturile verificate.
- ☐ Sare, piper, ulei, linguri de gustat și condimentele principale la îndemână.

PREDARE ȘI ÎNCEPUT DE SERVICIU

- ☐ Postul strâns: suprafață de lucru liberă, coșul de gunoi gol.
- ☐ Oferta zilei, produsele epuizate și schimbările comunicate sălii și colegilor.
- ☐ Pregătirile rămase notate pentru tura următoare.
- ☐ Ultima verificare: primul bon se poate găti complet fără să pleci de la post.