

Kontrolna lista za mise en place

Čekirajte pre servisa, svakog dana istim redom. Precrtajte ono što vam ne odgovara i dopišite specijalitete svoje stanice.

STANICA I PRIPREMA

- ☐ Dnevna ponuda, rezervacije i događaji provereni, količine za dan određene.
- ☐ Fondovi, sosovi i preliv postavljeni ili dopunjeni.
- ☐ Povrće očišćeno, isečeno i spremno u označenim posudama.
- ☐ Meso i riba očišćeni, porcionisani i ohlađeni na stanici.
- ☐ Prilozi unapred pripremljeni i spremni za podgrevanje.

ROBA I MAGACIN

- ☐ Roba za ceo dan izneta iz hladnjače, zamrzivača i magacina suve robe.
- ☐ Načeta pakovanja potrošena prva, nova roba po FIFO principu složena pozadi.
- ☐ Sve posude označene sadržajem i datumom.
- ☐ Ono što nedostaje i ponestaje odmah upisano na listu za poručivanje.

UREĐAJI I ALAT

- ☐ Noževi naoštreni, daske za sečenje i krpe na mestu.
- ☐ Šporet, rerne, friteza i salamander uključeni i na temperaturi.
- ☐ Rashladne fioke na stanici popunjene, temperature proverene.
- ☐ So, biber, ulje, kašike za probu i najvažniji začini na dohvat ruke.

PRIMOPREDAJA I POČETAK SERVISA

- ☐ Stanica sređena: slobodna radna površina, kante za otpad prazne.
- ☐ Dnevna ponuda, artikli kojih nema i izmene preneti sali i kolegama.
- ☐ Otvorene pripreme za sledeću smenu zapisane.
- ☐ Poslednja provera: prvi bon može kompletno da se skuva bez napuštanja stanice.