

Mise en place kontrol listesi

Servisten önce, her gün aynı sırayla işaretleyin. Size uymayanları çizin ve kendi istasyonunuza özgü maddeleri ekleyin.

İSTASYON VE HAZIRLIK

- ☐ Günün menüsü, rezervasyonlar ve organizasyonlar kontrol edildi, günün miktarları belirlendi.
- ☐ Fonlar, soslar ve soslamalar ocağa kondu ya da tamamlandı.
- ☐ Sebzeler temizlendi, doğrandı ve etiketli kaplarda hazırlandı.
- ☐ Et ve balık temizlendi, porsiyonlandı ve istasyonda soğukta.
- ☐ Garnitürler önceden hazırlandı ve yeniden ısıtmaya hazır.

MAL VE DEPO

- ☐ Günün malzemesinin tamamı soğuk oda, derin dondurucu ve kuru depodan çekildi.
- ☐ Önce açılmış ürünler kullanıldı, yeni mal FIFO'ya göre arkaya yerleştirildi.
- ☐ Tüm kaplar içerik ve tarihle etiketlendi.
- ☐ Eksik ve azalan ürünler hemen sipariş listesine eklendi.

CİHAZLAR VE ALETLER

- ☐ Bıçaklar keskin, kesme tahtaları ve bezler yerinde.
- ☐ Ocak, fırınlar, fritöz ve salamander açık ve ısısında.
- ☐ İstasyondaki buzdolabı çekmeceleri dolduruldu, sıcaklıklar kontrol edildi.
- ☐ Tuz, karabiber, yağ, tadım kaşıkları ve en önemli baharatlar el altında.

DEVİR TESLİM VE SERVİS BAŞLANGICI

- ☐ İstasyon toparlandı: boş çalışma yüzeyi, çöp kutuları boş.
- ☐ Günün yemekleri, bitenler ve değişiklikler servise ve arkadaşlara iletili.
- ☐ Bir sonraki vardiya için açık kalan hazırlıklar not edildi.
- ☐ Son kontrol: İlk adisyon istasyondan ayrılmadan baştan sona pişirilebiliyor.