

Чек-лист мізанпласу

Відмічайте перед сервісом, щодня в тому самому порядку. Викресліть те, що вам не підходить, і додайте особливості своєї станції.

СТАНЦІЇ ТА ПІДГОТОВКА

- ☐ Перевірено меню дня, бронювання й заходи, визначено кількості на день.
- ☐ Бульйони, соуси й заправки поставлено або поповнено.
- ☐ Овочі почищено, нарізано й розкладено в підписані контейнери.
- ☐ М'ясо й рибу зачищено, порціоновано й охолоджено на станції.
- ☐ Гарніри заготовлено й готові до регенерації.

ПРОДУКТИ ТА СКЛАД

- ☐ Усі продукти на день узято з холодильної, морозильної камер і сухого складу.
- ☐ Відкриті упаковки використовують першими, новий товар поставлено назад за принципом FIFO.
- ☐ Усі контейнери підписано: вміст і дата.
- ☐ Те, чого бракує або що закінчується, одразу внесено до бланка замовлення.

ОБЛАДНАННЯ ТА ІНСТРУМЕНТИ

- ☐ Ножі нагострені, обробні дошки й рушники на місці.
- ☐ Плита, печі, фритюрниця й саламандра ввімкнені й розігріті.
- ☐ Холодильні шухляди на станції заповнені, температуру перевірено.
- ☐ Сіль, перець, олія, ложки для дегустації й основні спеції під рукою.

ПЕРЕДАЧА ЗМІНИ ТА СТАРТ СЕРВІСУ

- ☐ Станцію прибрано: вільна робоча поверхня, контейнери для відходів порожні.
- ☐ Пропозицію дня, позиції, що закінчилися, і зміни передано залу й колегам.
- ☐ Незавершену підготовку записано для наступної зміни.
- ☐ Остання перевірка: перший чек можна повністю приготувати, не відходячи від станції.