

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЯ ЗА РАБОТОЙ НА ПРЕСС-ГРИЛЕ

Сначала вы будете наблюдать за работой поваров на пресс-гриле. Вам придется задавать вопросы, однако ваше присутствие не должно влиять на скорость оказания услуг гостям. В процесс наблюдения ответьте на следующие вопросы и выполните перечисленные задания.

Вопросы

Ответы

1. Какая продукция готовится в пресс-гриле?
2. В чем заключается принцип приготовления блюд в пресс-гриле?
3. Как часто фильтруется масло?
4. Почему куски выкладываются слоями по кругу в положениях 12, 3, 6 и 9 часов?
5. Что такое барабан?
6. Какая маркировка на щипцах? В чем отличие?
7. Как и зачем повар производит замер температуры готовой продукции?
8. О чем говорят датчики на пресс-гриле?
9. Почему нельзя резко открывать клапан давления?

RESTTEAM
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

Комментарии:

RESTTEAM
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

Подпись сотрудника/Дата

Подпись наставника/Дата