Lista mise en place per la cucina

Data: _____ **Servizio:** _____ **Chef responsabile:** _____

L'obiettivo è la quantità che deve essere pronta per il servizio. Scrivi la quantità disponibile, poi: Da preparare = obiettivo - disponibile. Etichetta ogni prodotto con la data di preparazione e spunta Fatto.

Prodotto	Partita	Obiettivo	Disponibile	Da preparare	Unità	Chi	Fatto	Note (ricetta, etichetta)

Alla chiusura: cosa è finito o avanzato (correggi gli obiettivi):