

LAVORO ORGANIZZATO PER UN SUCCESSO ASSICURATO!

PRIMA DI ANDARE IN CUCINA

- ✓ Leggo attentamente la RICETTA
- ✓ Tolgo anelli, braccialetti e orologio
- ✓ Lego i capelli (se necessario)
- ✓ Metto un grembiule pulito
- ✓ Lavo le mani con acqua e sapone
- ✓ Proteggo eventuali ferite con un cerotto e un guanto



IL PIANO DI LAVORO

1. Preparo tutti gli UTENSILI su un piatto
2. Preparo un piatto/ciotola per raccogliere i RESTI
3. Preparo gli ingredienti pesati o dosati
4. Prima di iniziare a cucinare verifico che il piano di lavoro sia completo e ordinato



DURANTE LA PREPARAZIONE

- ✓ Mantengo il piano di lavoro ordinato
- ✓ Controllo regolarmente le pietanze che stanno cuocendo
- ✓ Pulisco regolarmente la superficie di lavoro
- ✓ Riordino gli alimenti utilizzati
- ✓ Finito di preparare le pietanze, sciacquo gli utensili prima di lavarli con acqua e sapone o di metterli in lavastoviglie

