

Модуль 8. Чек-лист.

Создание меню, доработка и тестирование рецептуры

1. Задание на разработку меню передано шеф-повару, обсудили концепцию и все нюансы



2. Составлен черновик меню



3. Все блюда из меню приготовлены, продегустированы, состав скорректирован и утвержден



4. Созданы технологические карты для каждого блюда



5. Созданы калькуляционные карты для каждого блюда



6. Установлены цены на все блюда



7. Придуманы названия разделов, блюд, описание



Модуль 8. Чек-лист.

**Создание меню, доработка
и тестирование рецептуры**



8. Сделан макет меню



9. Меню напечатано в необходимом количестве



10. Меню отработано с поварами



11. Официанты получили обучающие материалы
и сдали экзамен на знание меню



12. Официанты продегустировали блюда



Модуль 9.

Персонал

