

Модуль 7. Чек-лист.

Оснащение кухни под потребности заведения



1. Подготовлены документы, необходимые для проектирования:



- План БТИ.
- Документы по техническим условиям помещения от продавца, управляющей компании или арендодателя.
- Мастер-лист.

2. Готов технологический проект



3. Готов инженерный проект



4. Выбрана и заказана посуда:



- Сервировочная
- Столовые приборы
- Кухонная посуда
- Гастроемкости
- Инвентарь для бара
- Кухонный инвентарь

Модуль 7. Чек-лист.

Оснащение кухни под потребности заведения



5. Выбрано и заказано оборудование:



- Холодильное
- Тепловое
- Посудомоечное
- Хлебопекарное и кондитерское
- Технологическое
- Барное
- Нейтральное

6. Оборудование установлено и протестировано (сделана пуско-наладка)



7. Подписаны акты приема-передачи оборудования



Модуль 8.

Создание меню, доработка и тестирование рецептуры

