Checkliste Mise en Place

03.11.26, 11:54

Diese Liste ist ein Ausgangspunkt, keine geprüfte Vorlage. Sie kann Fehler oder Lücken enthalten – prüft und ergänzt sie für euren Betrieb, bevor ihr sie einsetzt.
Online und als App-Vorlage: checkloop.app/de/checklisten/mise-en-place/

Datum

Schicht

Name

Vor Schichtbeginn

- [ ] Kühlhaus und Kühlschränke: Temperatur geprüft und notiert
- [ ] Lieferung kontrolliert: Temperatur, Haltbarkeit, Menge
- [ ] Ware eingeräumt, Älteres nach vorn
- [ ] Hände gewaschen, saubere Kochjacke und Schürze
- [ ] Arbeitsflächen gereinigt und desinfiziert
- [ ] Schneidebretter nach Farbcode bereit, Messer geschärft

Posten vorbereiten

- [ ] Gemüse geputzt und geschnitten
- [ ] Saucen und Fonds angesetzt oder erwärmt
- [ ] Beilagen vorgegart
- [ ] Fleisch und Fisch portioniert und beschriftet
- [ ] Kräuter und Garnituren bereit
- [ ] Dressings und Dips abgefüllt
- [ ] Salz, Öl und Gewürze am Posten aufgefüllt

Geräte & Ausstattung

- [ ] Herd und Ofen vorgeheizt
- [ ] Frittieröl geprüft, Fritteuse an
- [ ] Bain-Marie und Wärmelampen an
- [ ] Gastro-Behälter, Zangen, Löffel und Spritzflaschen bereit
- [ ] Teller vorgewärmt
- [ ] Bondrucker funktioniert

Service

- [ ] Tische eingedeckt
- [ ] Gläser und Besteck poliert
- [ ] Getränkekühlung aufgefüllt
- [ ] Kaffeemaschine betriebsbereit
- [ ] Tageskarte und Allergen-Hinweise aktuell
- [ ] Reservierungen und Sonderwünsche durchgesehen

Nach dem Service

- [ ] Reste abgedeckt, mit Datum beschriftet und gekühlt
- [ ] Posten gereinigt, Geräte aus
- [ ] Kühltemperaturen erneut geprüft
- [ ] Fehlendes auf die Bestellliste für morgen
- [ ] Müll und Leergut rausgebracht

Diese Liste in CheckLoop öffnen
https://app.checkloop.app/?template=mise-en-place