OtelKPI

Mutfak Açılış ve Kapanış Checklist'i

Açılıştan line check'e, ürün devrinden gece güvenliğine otel ve restoran mutfağı rutini.

Adımlar

1. Devir notunu ve gece sıcaklık kayıtlarını oku
2. Havalandırmadan başlayarak ekipmanı sırayla aç
3. İstasyon hazırlıklarını tamamla
4. Line check: tadarak ve ölçerek kontrol et
5. Biten ve kısıtlı ürünleri salona bildir
6. Kapanış: önce ürün, sonra temizlik, en son güvenlik

Kontrol listesi

- [ ] Devir notu okundu ve imzalandı
- [ ] Hijyen ve üniforma kontrolü yapıldı
- [ ] Ekipman arızaları bildirildi
- [ ] Mise en place tamamlandı
- [ ] Soslar tadıldı, sıcaklıklar kaydedildi
- [ ] Devredilen ürünler soğutuldu ve etiketlendi
- [ ] Kapanış temizliği tamamlandı
- [ ] Gaz, su, elektrik ve kapılar kontrol edildi
- [ ] Ertesi güne devir notu yazıldı

Saatleri ve istasyonları işletmenizin servis düzenine göre uyarlayın. Bu sayfa örnek bir özettir; tam prosedür, sorumluluklar ve formlar kurulumda işletmenize göre uyarlanır.

© 2026 OtelKPI · otelkpi.com/kaynaklar/