

PROCOLO III

Mise en Place

El término francés «mise en place» (pronunciación francesa: [miz ã plas], literalmente 'puesto en el lugar') se emplea en hostelería para definir el conjunto de ocupaciones realizados, bien sea en la cocina o el comedor justo antes de la elaboración de un plato.

Hay dos tipos de Mise en Place, la básica, dedicada al montaje y preparación de Sala, y la correspondiente al Servicio. La que afecta al desarrollo del servicio en concreto es la que se ocupa de: Las muletillas para cubiertos, la mesa de quesos, las servilletas de reposición, etc.

En la cocina se traduce en recopilar los ingredientes de los diversos cajones o recipientes, medir su cantidad y picarlos convenientemente, adquirir los utensilios de cocina: cuchillos, cazuelas, cubertería, etc. En el comedor se traduce en la disposición de mesas, cubertería, mantelería, etc. Asumir este concepto implica anticipación y organización previa.

Antes de comenzar un servicio nos debemos realizar las siguientes preguntas:

¿Qué menú se va a servir ese día?

¿Cuáles son tus funciones?

¿Qué hay que preparar en el comedor?

Seguir siempre el mismo método de preparación y revisión

Preparación de cubiertos

Revisión de platos

Tener el menaje del vino preparado

Pan, agua, hielo, cubiteras, coctelera, todo en su sitio. Si no interiorizas el orden de las cosas vas a parecer desubicado y a dar una imagen de servicio mediocre.

Para que fluya el servicio es fundamental asumir la importancia de estos puntos:

- Trabajar antes
- Estar concentrado
- Revisar y verificar que cada pequeño detalle está en su sitio.

RESUMEN

Trabajar antes para asegurarnos el éxito de después

Cubiertos limpios y ordenados

Platos y menaje del vino

Copas, decoración, etc

Todo organizado y a tiempo