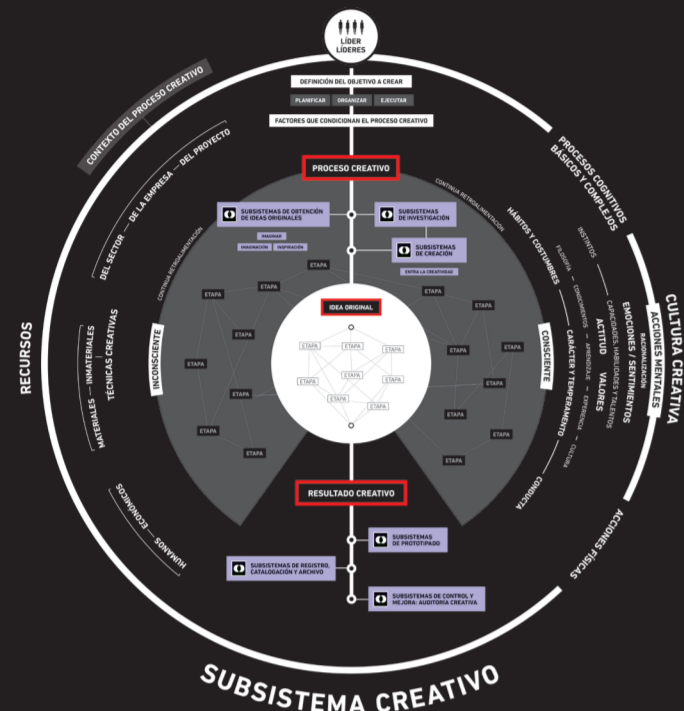


PLANIFICACIÓN - ORGANIZACIÓN

Una vez creada la elaboración que se degusta

CREAR



EJECUCIÓN - OPERACIÓN

Vamos a reproducirla

REPRODUCIR

ANTES DEL SERVICIO

Primero realizamos

MISE EN PLACE

Podemos tener elaboraciones intermedias que hemos conservado anteriormente

ELABORACIONES INTERMEDIAS (EI)

Hacemos

PREELABORACIONES

y

EI

(a veces hacemos directamente elaboraciones que se degustan)

Todo esto lo elaboramos con productos

PRODUCTOS NO ELABORADOS (PNE)

PRODUCTOS ELABORADOS (PE)

A los que aplicamos

TÉCNICAS

utilizando

HERRAMIENTAS

El resultado nos servirá para el servicio

ESTAMOS EN PLACE

Lo servimos

SERVICIO

DURANTE EL SERVICIO

Montamos el servicio

PNE Y PE

HERRAMIENTAS DE ELABORACIÓN

EI

Elaboramos

ELABORACIONES QUE SE DEGUSTAN (EQSD)

Componemos en una vajilla o similar

COMPOSICIÓN DE LAS EQSD

Las presentamos con la misma herramienta o en otras herramientas de presentación

PRESENTACIÓN DE LAS EQSD

Trasladamos las EQSD a la sala

SALA

Las servimos a los clientes

SERVICIO

CONTROL -MEJORA

El comensal lo degusta

DESGUSTAR

EN LA SALA

(puede ser en otros espacios)

Los clientes también elaboran en la sala

ELABORA EL CLIENTE

Durante el proceso culinario también participan el proceso de compra, la limpieza, información, comunicación, seguridad, sostenibilidad...