

PROTOCOLO COCINA

- Por la noche enseñar cuartillas
- Mueble desayuno
- Dinámica cajas
- Dinámica recogida cajas
- Pan
- Prohibido coger comida de la cocina sin comunicar a la cocinera

DESAYUNO

Leche: 1litro/4 personas
Pan: 1 barra y media por mesa (mesa=8 personas)
Café: 1 cafetera por mesa
Mermelada y mantequilla por mesa.
Azúcar
Aceite.
Tomate triturado (un bol por mesa)
Un paquete de galletas por mesa.
Un bote Colacao por mesa

(Son cálculos aproximados)

- Las cajas deben quedar montadas antes de la topó. Mientras unos recogen el desayuno otros van montando cajas según número de alumnos (cubiertos, vasos, platos, utensilios para servir...). Todo debe estar listo a falta de la comida.
- Hay que resaltar la labor del monitorbordé. Es esencial para mantener los ritmos de los cursos y la relación con la cocinera. Unas bordé descontrolada descontrola el curso.