Lista diaria de preparación

Fecha _____ **Día** _____ **Preparado por** _____

1. Cuente lo que **hay**
2. **Par – Hay** = lo que hay que preparar
3. Ponga sus **iniciales** al terminar

PRODUCTO	UNIDAD	PAR	HAY	PREPARAR	LISTO

Ejemplo: el par del viernes para el pico es 6 qt. Hay 2 qt → **prepare 4 qt.**

Cuéntelo, no lo adivine. · **Etiquete y ponga fecha a todo.** · **Primero en entrar, primero en salir.** · ¿Cero o menos? No se prepara.

Tabla de pares

Llénela una vez. Péguela donde la vean los cocineros de preparación. Actualícela cada semana.

CÓMO FIJAR UN PAR

1. Durante **dos semanas**, cuente lo que sobra de cada producto al cierre. Lo que había − lo que sobró = lo que se usó.
2. Par de cada día = **uso promedio de ese día + 10–20% de margen**.
3. Lo que dura poco (pico, hierbas picadas) lleva menos margen.

CADA SEMANA

- **¿Se tiró?** Baje ese par.
- **¿Se acabó?** Súbalo.
- **¿Día festivo, banquete o evento?** Suba solo ese día.

PRODUCTO	UNIDAD	LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIE	SÁB	DOM