



Paso 15

Preparación Postres

Lo aplica: **Resp. de Partida Fría**

Objetivo

Preparar correctamente los postres del cliente.

INSTRUCCIONES

- 1 Revisamos la pantalla o impresora, leemos y planificamos.
- 2 Nos organizamos para que las preparaciones salgan a la vez.
- 3 Hacemos las preparaciones finales antes del emplatado **según escandallo y ficha técnica.**
- 4 Emplatamos.
- 5 Ubicamos los postres dentro de la bandeja de servicio.
- 6 Avisamos a sala de que la preparación esta lista pulsando la flecha de plato finalizado.
- 7
- 8
- 9