Mise en place

COCINA BÁSICA

Mise en place

- **Organización en la Cocina**
- Es la preparación general que se realiza antes de una receta o antes de un despacho.
- La cocina es el lugar de trabajo de todo profesional gastronómico. Como toda área debe permanecer organizada para que el desarrollo total de las tareas se desenvuelva de manera óptima cumpliendo con los objetivos de planificación, higiene, prolijidad y organización.
- De esta manera, el grupo humano se organiza dentro de un equipo de trabajo donde, cumpliendo con ciertas jerarquías y responsabilidades, el trabajo en conjunto resulta satisfactorio.



MISE EN PLACE INVARIABLE:

También llamada permanente. La establece el cocinero de forma permanente, puesto que se trata de elementos imprescindible para la preparación de cualquier plato.

Productos que no requieren preparación previa como aceite, vinagre, sal, pimienta, etc.
Productos que requieren poca preparación como: perejil, huevos puros, manteca, etc.

Utensilios y recipientes de continua utilización. Marmita de utensilios, cilindro (tubo) con agua situada cerca de las hornallas con batidores, espátulas, Cucharas, etc



MISE EN PLACE VARIABLE:

Se utiliza para la preparación de productos que después formaron parte de una preparación completa.
Los productos deben colocarse en el mismo orden en que van a ser utilizados.

El cocinero realiza un circuito sin interrupciones que provoca un ahorro considerable de tiempo y energía.





MISE EN PLACE OCASIONAL:

Están en relación con algunos pedidos especiales de clientes que no están considerados en la carta.





MISE EN PLACE FIJA:

Se deriva de la misma instalación de la cocina, de la distribución de las mesadas de trabajo, maquinarias etc.

Es que la que se realiza en el mismo momento en que se implanta una cocina.

Solo se puede variar con un cambio de las instalaciones.



Ventajas del mise en place bien organizado

- Zona de material y materia prima definida
- Espacio bien aprovechado
- Mayor limpieza.
- Distribución clara de tareas.
- Mayor control.
- Mayor rapidez.
- Menos olvidos.
- Ahorro de tiempo y movimientos.
- Reducción de la fatiga.
- Aumento del rendimiento.

Desventajas del mise en place mal organizado

- Desorden en los puestos de trabajo
- Desplazamientos inútiles.
- Duplicación de zonas y material.
- Más esfuerzo (mayor cansancio)
- Aumento de tiempo perdido.
- Falta de estandarización en el montaje.
- Necesidad de mayor espacio.
- Falta de control.
- Mayor cantidad de olvidos.