



Entrega de la línea de preparación

TOMA DE DECISIONES · DOS COLUMNAS

Thomas trabaja en la línea de preparación antes del servicio. Porciona ensalada de pepino mientras hay recipientes fríos en el refrigerador bajo detrás de él. El cocinero principal planeó que los vasitos para salsa tardaran diez minutos. Thomas aceptó cerrar esa estación después de porcionar. Los vasitos están pegados entre sí y la segunda bandeja de aderezo sigue en el área de lavado. La preparación para el servicio avanza, pero la tabla de cortar, el cucharón y las tapas de bandeja iguales aún deben manejarse bien. El próximo equipo necesita una entrega clara. Parte del trabajo se puede terminar ahora y parte debe pasar al siguiente turno. Thomas debe elegir qué acciones de cierre sirven y cuáles solo hacen más difícil manejar la demora.

Clasifica cada acción según si sirve para cerrar la línea de preparación.

SIRVE	NO SIRVE

- 1. Dile al cocinero principal que los vasitos para salsa tardan más de lo planeado.
- 2. Deja la estación medio cerrada sin decir al próximo equipo qué falta.
- 3. Devuelve el cucharón limpio y la tabla de cortar extra a sus lugares correctos.
- 4. Adivina la cantidad de aderezo para que la bandeja parezca terminada más rápido.
- 5. Aparta juntos los vasitos sin terminar y anota que son trabajo pendiente.
- 6. Empieza una nueva tarea de preparación antes de limpiar las herramientas de esta estación.

Para pensar: ¿Qué cambiaría para el próximo equipo si los vasitos sin terminar no se separaran de la preparación terminada?
