

Communicating in Busy Kitchens

Infographic – Spanish



CHECKLIST PARA LA SEGURIDAD DE LA COCINA DE UN RESTAURANTE

- ✓ Cada elemento debe tener un lugar asignado.
- ✓ El piso debe estar siempre despejado.
- ✓ Definir áreas de trabajo para evitar traslados innecesarios.
- ✓ Mantener el orden y la limpieza siempre.
- ✓ Todo debe estar al alcance de la mano.
- ✓ Usar la vestimenta adecuada.
- ✓ Respetar las normas de seguridad del equipamiento.
- ✓ Lavarse las manos al manipular diferentes insumos para evitar una contaminación cruzada.



Fuente: <https://aprende.com>