

## IDENTIFICACIÓN DE LAS VENTAJAS DE LA MISE EN PLACE

### Efectúa la lectura del siguiente texto1:

““Mise en place” es un término francés que quiere decir “cada cosa en su lugar”, en referencia a la preparación llevada a cabo antes de comenzar a cocinar.

Una cuidada atención de tu mise en place es el primer paso vital para iniciar tu rutina diaria. Si tú estás seguro de todo lo que necesitas para iniciar tu día en la cocina, incluyendo los utensilios, ingredientes, las vajillas que necesitas para servir tus creaciones, etc., serás muy afortunado ya que tu trabajo será mucho más llevadero, divertido y fácil.

Esto se traduce en que concentrarás todos tus esfuerzos en producir platos de máxima calidad, con máxima eficacia y un mínimo “estrés”. Piensa que menos organización, o una pobre preparación de los ingredientes que necesitas, pueden muy fácilmente llevarte al “caos” en la cocina, y ponerte en una crítica situación a la hora de preparar y servir tus platos. Para ser competente y efectivo en tu mise en place necesitas comprender y aprender unas mínimas habilidades culinarias.

El tipo de cocina y el menú determinarán cuál es la rutina diaria de tu mise en place. Para ello tienes que adquirir ciertas habilidades que incluyen el manejo de cuchillos, la precisión en los cortes, trocear, pelar, modelar (por ejemplo, cortes especiales de vegetales), preparar una variada gama de decoraciones, usar correctamente una receta, y comprender la terminología adecuada de las mismas.

Seleccionar los cuchillos apropiados que necesitas usar en tu rutina diaria puede parecer una simple actividad, pero una correcta selección de los mismos requiere de un buen conocimiento sobre cuchillos. Para ello necesitas saber todo tipo de cuchillos que hay disponibles en el mercado y para qué tipo de cortes están diseñados. Debes de saber utilizarlos y trabajar con ellos de forma segura. Y tienes que limpiarlos de forma correcta, mantenerlos para su perfecto funcionamiento y guardarlos adecuadamente.

Un cocinero, Chef, o cualquier persona que decida trabajar en la cocina necesita algo más que adquirir unas prácticas culinarias. Trabajo en equipo, una efectiva organización, un buen aprovechamiento del tiempo disponible, y cumplir con las regulaciones de sanidad y seguridad son requisitos muy importantes para trabajar en un buen ambiente y conseguir una productividad de calidad.

Todas estas habilidades necesitan ser practicadas continuamente para que éstas se conviertan en algo automático dentro de tu rutina diaria.”