



□ Buenas Prácticas de Cocina y Servicio – El Rey del Combo

En El Rey del Combo □ la calidad de nuestra comida depende de cómo trabajamos cada día.

Estas son las buenas prácticas básicas que debemos seguir:

□ En la cocina

Mantén tu estación siempre limpia y organizada.

Usa tablas y cuchillos diferentes para carne, pollo y vegetales.

Conserva los alimentos a la temperatura correcta (fríos en refrigeración, calientes bien cocidos).

Nunca reutilices aceite más de lo indicado.

Desecha inmediatamente alimentos en mal estado.

□ En el servicio

Atiende al cliente con amabilidad y respeto.

Escucha con atención el pedido y repítelo si es necesario para confirmar.

Sirve los productos completos y en buen estado (presentación cuidada).

Mantén las mesas y el área de atención siempre limpias.

□ En el equipo de trabajo

Apoya a tus compañeros cuando lo necesiten.

Comunica de inmediato cualquier novedad o accidente.

Respetar los turnos y las tareas asignadas.

—

□ Recuerda: la buena práctica diaria es lo que convierte a cada combo en una experiencia para el cliente

[CONVERTIR A PDF](#)