

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.

A black and white photograph of a young woman with long dark hair, smiling at the camera. She is wearing a white long-sleeved shirt and dark denim overalls. She is holding a white tablet computer in her hands. The background is a blurred kitchen setting.