

Michelin Hazırlık Öz-Denetim Listesi

Restoranınızın Michelin Rehberi değerlendirmesine hazırlığını ölçmek için 32 maddelik çerçeve. Her maddeyi dürüstçe değerlendirin — bu kontrol listesi yalnızca doğru kullanıldığında işe yarar.

32

DEĞERLENDİRME MADDESİ

6

TEMEL KATEGORI

15+

YIL DENEYİM

Bu kontrol listesi, Michelin müfettişlerinin tüm yıldızlı mekânlarda uyguladığı kriterlere dayanmaktadır. Her maddeyi puanlayın: 2 = tam olarak karşılanıyor, 1 = kısmen karşılanıyor, 0 = karşılanmıyor. 52 ve üzeri puan, tanınırlık için aktif çalışma yürütülebileceğini gösterir. 40'ın altı ise ilerleme kaydetmeden önce temel yapı çalışmalarına ihtiyaç duyulduğuna işaret eder.

1 Mutfak Operasyonu

- 1 Baş şef, en az bir Michelin yıldızlı ya da eşdeğer düzeyde mutfakta çalışma deneyimine sahiptir
- 2 Mutfak brigadi açıkça tanımlanmış; yazılı görev sorumlulukları belgelenmiştir
- 3 Mise en place standartları yazıya dökülmüş ve tüm ekip tarafından tutarlı biçimde uygulanmaktadır
- 4 Tüm imza tarifler standardize edilmiş, en az üç kez test edilmiş ve onaylanmıştır
- 5 Mutfak hijyeni, aylık iç denetimlerde tutarlı biçimde %95'in üzerinde puan almaktadır
- 6 Tabak sunumu standartları, servisteki her yemek için referans fotoğraflarıyla birlikte belgelenmiştir
- 7 Ekipmanlar, belgelenmiş ve denetlenen bir programa göre kalibre edilmekte ve bakım görmektedir
- 8 Servis kesintisi acil protokolleri yazıya dökülmüş ve en az üç ayda bir tatbikat yapılmıştır

2 Menü ve Mutfak Kimliği

- 9 Menü, özgün ve tutarlı bir mutfak kimliği taşımaktadır — ne taklit, ne de sıradan trend odaklı
- 10 Mevsimlik menü değişiklikleri 6 haftadan önce planlanmış, tedarik zinciri onaylanmıştır
- 11 Her yemek için köken, teknik ve ilham noktasını aktaran yazılı bir hikâye mevcuttur
- 12 Şarap ve içecek eşleşme notları hazırlanmış, servis ekibinin tamamı bu konuda eğitilmiştir
- 13 Tadım menüsü (varsa), ilk kurstan son kursa kadar anlamlı ve bütünlüklü bir akış sunmaktadır
- 14 Vegan, glutensiz ve alerjen alternatifleri standart menüyle aynı kalite düzeyinde sunulmaktadır

- 15 Ana proteinler, standartları belgelenmiş ve doğrulanmış, izlenebilir premium tedarikçilerden temin edilmektedir
- 16 Ürünlerin en az %60'ı mevsimlik, bölgesel ve belirlenmiş bir mesafe içinden temin edilmektedir
- 17 Üç veya daha fazla zanaatkâr ya da uzman üreticiyle aktif ilişkiler belgelenmiş ve menüde öne çıkarılmıştır
- 18 Teslimat sırasında günlük hammadde kalite kontrolleri yapılmakta; iade protokolü eksiksiz uygulanmaktadır

- 19 Servis ekibinin her üyesi, menüdeki tüm malzemeleri ve hazırlık tekniklerini misafire açıklayabilmektedir
- 20 Masa temposu bilinçli yönetilmektedir — misafirlere baskı yapılmaz, kurslar arası geçişler kasıtlı kurgulanır
- 21 Şarap servisi; sıcaklık, kadeh seçimi ve dekantasyon açısından sommelye standartlarını karşılamaktadır
- 22 Misafir şikâyeti çözüm protokolü belgelenmiş, eğitimlerde uygulamalı çalışılmış ve her olayın ardından gözden geçirilmektedir
- 23 Tüm servis personeli, son 18 ay içinde resmi konukseverlik ya da servis eğitimi almıştır
- 24 Rezervasyon sistemi, tekrar gelen misafirlerin tercihlerini ve diyet notlarını kayıt altına almakta ve aktif biçimde kullanmaktadır

- 25 Akustik değerlendirmesi yapılmıştır — %70 dolulukta misafirler ses yükseltmeden rahatça sohbet edebilmektedir
- 26 Aydınlatma, akşam servisinden geç saatlere kadar uygun ambiyansı koruyacak biçimde ayarlanabilmektedir
- 27 Tuvalet tesisleri, servis boyunca 30 dakikada bir kontrol edilmekte, temizlenmekte ve kayıt altına alınmaktadır
- 28 Sıcaklık, havalandırma ve hava kalitesi servis boyunca aktif olarak izlenmekte ve düzenlenmektedir

- 29 Beş ardışık servis gecesinde sunulan aynı yemek, iç kör tadım testlerinde tutarlı puan almaktadır
- 30 Yıllık mutfak ekibi devir oranı %25'in altındadır
- 31 Gizli misafir değerlendirmeleri, bağımsız bir tarafın katılımıyla en az üç ayda bir gerçekleştirilmektedir
- 32 Herhangi bir akşam gelen Michelin müfettişi, restoranın en iyi günündeki servisinden farksız bir deneyim yaşayacaktır