

Завдання 1

Інгредієнти:

всі інгредієнти для тіста та начинки доступні на місці

Обладнання:

є доступ до миски для замісу тіста, деко, дощечки для нарізання, ножа, духовки.

Час:

визначений час для приготування піци

Чистота робочої зони:

робоча зона повністю очищена та готова до використання

Побажання гостей:

відомі особливості та уподобання гостей

Завдання 2

- тісто готове (тісто приготовлене та готове до використання)
- начинка готова (всі інгредієнти нарізані та підготовлені до використання)
- піца зібрана (тісто розкатане, начинка розподілена рівномірно)
- піца приготована (піца випечена в духовці до готовності)
- піца поріzana (піца наріzana на порції)
- піца подана (піца подана для споживання)

Завдання 3

Смак: збалансований смак, добре пропечене тісто

Начинка: начинка розподілена рівномірно

Тісто: тісто м'яке, відповідної товщини

Час: піца подана вчасно

Подача: піца зручно наріzana та привабливо виглядає