



# CAPACITARTE

*Es ser líder de tu vida*



## Cómo preparar una buena Mise en place<sup>1</sup>

**Mise en place (MEP)** significa textualmente en francés “puesta en lugar”. Este término se emplea sobretodo en temas de restauración; significa preparar, disponer todos los elementos necesarios para una determinada tarea o trabajo. Se puede utilizar en el ámbito de cocina, pastelería, sala, limpieza, etc. Pero la procedencia es gastronómica, se ha dado desde tiempos antiguos hasta el día de hoy y se sigue aplicando y mejorando.



### Instrucciones

1. En cualquier caso, la MEP es fundamental, ya que es la “ante-sala” de cualquier plato. Consiste en tener preparados, antes de empezar la tarea, tanto los

---

<sup>1</sup> Fuente: <http://educacion.uncomo.com>

ingredientes a utilizar como los utensilios a manejar. Por ejemplo, si vas a preparar un pastel, la MEP debería tener todos los ingredientes necesarios, ya pesados y/o picados, dispuestos en diferentes recipientes, de manera que cuando los necesites, sólo tengas que cogerlos y añadirlos a la masa.

2. También debería contener los utensilios que vas a necesitar, como la batidora, la fuente donde colocarás el pastel, etc. Si vas a cocinar una paella, la preparación de la MEP consistirá en lavar todo el pescado, picar los ingredientes del sofrito, pesar la cantidad de arroz que vas a utilizar, etc.
3. Si utilizamos **el término MEP** para un servicio de sala, nos referiremos a preparar todo lo necesario antes del servicio: desde la hilera de platos para los cafés, las cucharillas, las tazas, repasar las copas y los vasos para los clientes, los ingredientes para hacer cócteles, tener la cubertería limpia, manteles bien planchados, basuras preparadas, etc.
4. A nivel casero, puedes considerar **parte de la MEP** la preparación de los platos, vasos y cubiertos que vas a colocar en la mesa para los comensales, manteles y juego de café.
5. La MEP, aparte de **preparar y dejar listos todos los ingredientes necesarios**, va muy unida a un concepto de organización mental, de esta forma vamos siempre un paso adelante en el momento en que nos pongamos a trabajar, si ya hemos hecho la MEP.
6. **Una buena Mise en place** nos asegura que a posteriori evitaremos los imprevistos, los retrasos... Esto nos aportará seguridad y eficacia en el servicio, para ir al tiempo correcto, lo cual hace que se pueda trabajar más relajado y se disfrute del momento.

## Consejos

- Aunque parezca un término que sólo pueden utilizar los restaurantes, os aconsejo que a partir de hoy mismo lo pongáis en funcionamiento en vuestra casa, en el día a día, no hace falta que sean eventos especiales. Os daréis cuenta de lo bien que va prepararlo todo antes de llevarlo a cabo.
- Para poder organizarte mejor en el Mise en place, es muy importante tener claro qué vas a cocinar y para cuántas personas.

