

## Come organizzare un pranzo

Per organizzare bene il lavoro è necessario disporre di un piano sgombro il più grande possibile, ma in caso di necessità un piano quadrato di cm 80 x 80 è sufficiente nella maggior parte dei casi.

Al centro verso di voi disponete il tagliere, sulla sinistra (io sono sinistra) o sulla destra coltelli ed attrezzi necessari alla preparazione e sopra i condimenti.

Dalla parte opposta vanno messe le materie prime da cuocere ed in alto le stoviglie necessarie alla ricetta, piatti e tegami. Se voi siete in due a lavorare, al posto delle stoviglie voi metterete un altro tagliere e troverete un diverso posto per le stoviglie (anche il piano di cottura). E' poi necessario fare il piano delle attività da compiere.

Ci sono attività indipendenti ed attività dipendenti da altre, questo va tenuto presente per stimare i tempi.

Faccio un mio esempio.

I vostri ospiti arrivano alle 12,30.

Voi dovete preparare una ricetta di pasta alla carbonara (il mio uomo mangerebbe solo quella a vita) ed una insalata mista.

### Solo cuoco

Attività	Tipo	Durata							
		5	10	15	20	25	30	35	40
1. Miscelare uova e formaggio	I	■							
2. Affettare cipolla e bacon	I		■						
3. Cuocere bacon e cipolla	D			■					
4. Bollire acqua	I	■	■	■					
5. Cuocere pasta	D				■	■			
6. Amalgamare pasta e condimento	D						■		
7. Lavare insalata	I							■	
8. Asciugare e tagliare insalata	D								■

### Cuoco più aiutante

Attività	Tipo	Durata							
		5	10	15	20	25	30	35	40
1. Miscelare uova e formaggio	I	■							
2. Affettare cipolla e bacon	I		■						
3. Cuocere bacon e cipolla	D			■					
4. Bollire acqua	I	■	■	■					
5. Cuocere pasta	D				■	■			
6. Amalgamare pasta e condimento	D						■		
7. Lavare insalata	I	■							
8. Asciugare e tagliare insalata	D		■						

Come voi potete osservare anche per solo una realizzazione così semplice la presenza del vostro compagno vi fa risparmiare 10 minuti e non vi fa sentire come uno al lavoro forzato in cucina.

Se voi pensate a pranzi molto più complicati vedrete bene che il risparmio del vostro tempo è anche grande e questo passerà in modo molto più piacevole in due.

Ma noi ora vediamo il perché con l'analisi del primo diagramma.

Nel primo caso voi potete scegliere se fare prima l'attività 1 o l'attività 2, ma è chiaro che l'attività 3 è dipendente dalle altre 2, quindi non potete che farla dopo la 1 e la 2.

L'attività 4 è indipendente ma la 5 si può fare solo dopo la 4 e così la 6 solo dopo la 5.

Ma se voi siete state impegnate a fare altro non avete potuto fare le attività 7 e 8.

Se voi avete iniziato alle 12 ed i vostri ospiti sono puntuali voi dovrete decidere se mangiare la pasta con loro e farli aspettare l'insalata o mangiare la pasta fredda (uno schifo).

A me succedeva sempre così e mi affannavo a mangiare e poi a fare l'insalata di corsa con un risultato poco piacevole per tutti (è solo un esempio si parla di pranzi molto più complicati).

Nell'esempio dopo si vede che l'aiutante risolve questo problema perché lui può utilizzare il tempo che voi impiegate per le altre attività nel fare la 7 e la 8.

Nel mio viaggio di tre mesi di lavoro io ho fatto cene che richiedevano 3 ore di preparazione in un ora o poco de più facendomi aiutare dal mio compagno ma con una buona organizzazione prima. Non è difficile basta fare l'abitudine e impiegare pochi minuti a decidere come fare per lavorare meno e meglio.

Poi magari se siete a cucinare con il vostro uomo o donna in mezzo c'è pure il tempo per un bacio, e questo è meglio che diventare matti da soli, vero ?