

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” el Panadero

Utilice esta información para estudiar el cuestionario para Panaderos.

General

- Los alimentos se mantienen fuera de la Zona de Peligro de Temperatura (41 °F a 135 °F).
- Todos los períodos de conservación comienzan cuando se completa el proceso de cocción, a menos que se especifique lo contrario en la receta.
- Todos los Miembros del Equipo se lavan las manos cada 20 minutos con agua tibia y jabón durante 20 segundos.
- Budín dividido en porciones y postres SF/NSA (sin azúcar): exhibir en filas verticales con un mínimo de 3 unidades de profundidad por fila. Solo 1 variedad de producto por fila.
- Bisquets congelados horneados a 325 °F durante 18 a 20 minutos, en un patrón de panal con filas escalonadas de 4 bisquets.
- Las galletas sin azúcar congeladas se hornean durante 10 a 12 minutos.
- Los alimentos calientes se sirven calientes, con una temperatura mínima de 150 °F para todos los alimentos calientes en exhibición.
- Los alimentos fríos se sirven fríos, con una temperatura máxima de 40 °F para todos los alimentos fríos en exhibición.
- No debe haber recipientes vacíos en ninguna barra. El producto se reabastece en un plazo de 3 minutos, con un objetivo de 1 minuto.
- El exhibidor de panadería debe estar lleno durante el horario del desayuno.
- El tiempo de duración en buen estado de los budines y gelatinas SF/NSA (azúcar añadido) en porciones es de 1 hora en exhibición.
- El budín de plátano se mezcla y se mantiene refrigerado durante 1 hora como mínimo antes de servir.
- Pudín de plátano servido en un molde mediano en un compartimiento frío de la barra o en platos pequeños tipo tulipán si no hay compartimento frío disponible.**
- El algodón de azúcar está en exhibición y la máquina está en uso y funcionando durante el almuerzo y la cena (opcional durante el desayuno).
- La duración en buen estado del algodón de azúcar atado en una bolsa de plástico y colocado en un árbol de exhibición es de cuatro horas.** Sumerja los plátanos y las fresas en una solución fría de lavado de frutas y verduras durante al menos 90 segundos antes de usarlas.
- Todos los artículos previamente listos se preparan fuera de la vista de los Invitados.
- La vida útil de los Panecitos de Levadura destinados al pudín de pan es de 24 horas.**
- La vida útil del Pudín de Pan es de 4 horas.**

Helado

- Las máquinas de helado funcionan durante todo el horario de operaciones, incluyendo el desayuno.
- La máquina de helados se limpia y desinfecta diariamente con el desinfectante KAY-5.
- Si se utiliza producto sobrante de helado, se debe eliminar toda la espuma del líquido. El ciclo**

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” el Panadero

de la máquina nunca debe iniciarse utilizando mezcla sobrante. La máquina nunca se debe cavar con mezcla sobrante. No se debe añadir más de 1 galón de mezcla sobrante al depósito en una sola ocasión.

- Se interrumpe el ciclo del producto de helado las noches de jueves y domingo.
- Se requieren tres sabores de ICEE durante todo el horario de atención, incluido el desayuno.

Galletas/Brownies

- El tiempo de duración en buen estado de todas las galletas es de 4 horas en exhibición.
- Los brownies de chocolate rinden 48 unidades (6x8) por bandeja para hornear de tamaño medio.
- El tiempo de duración en buen estado de todos los brownies de chocolate es de 4 horas en exhibición y 24 horas bien envueltos a temperatura ambiente.
- Los Rice Krispies Treats prefabricados rinden 48 piezas (6x8) por lámina preenvasada.
- Para la versión bañada en chocolate únicamente, el rendimiento de los Rice Krispies Treats es de 96.**

Pays

- Los pays sin azúcar añadido (no sugar added, NSA) listos para hornear se hornean desde el estado de congelamiento durante 1 hora.
- Retire todo el papel entre las rebanadas de todos los pays congelados pre-cortados.
- Cada pay se corta en 10 rebanadas y se sirve entero en platos para pastel.
- El tiempo de duración en buen estado de los pays en exhibición es de 4 horas.

Panadería

- El tiempo de duración en buen estado de los cupcakes es de 4 horas en exhibición, 24 horas cubiertos y glaseados o sin glasear.
- Todos los pasteles decorados se refrigeran durante un mínimo de 1 hora antes de cortarlos y servirlos.
- Todos los pasteles redondos (excepto los que son sin azúcar y NSA) se cortan en 14 rebanadas. Los pasteles pequeños y redondos sin azúcar añadido y NSA se cortan en 8 rebanadas.
- El pastel de queso se corta en 14 rebanadas y se sirve entero.
- El pastel sin azúcar de vainilla de 6 pulgadas y los pasteles SF/NSA (sin azúcar añadido) se sirven divididos en porciones en platos pequeños.
- Los pedestales de exhibición de pasteles se limpian o cambian según sea necesario y cada vez que se sirve un pastel nuevo.
- La primera rebanada de pastel entero se puede retirar y colocar en un plato individual para mantener el producto en exhibición impecable. Estos trozos se pueden servir divididos en porciones o se pueden volver a colocar en la exhibición de pasteles cuando haya espacio disponible.
- El tiempo de duración en buen estado de todos los pasteles en exhibición es de 4 horas.
- El tiempo de duración en buen estado de todas las capas de pastel (no decoradas) es de 24 horas cubiertas en el refrigerador, almacenadas en capas individuales en bandejas forradas con papel que están completamente cubiertas con envoltorio plástico.

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” el Panadero

- El tiempo de duración en buen estado de los pasteles ensamblados y decorados es de 48 horas en el refrigerador.
- Artículos Cubiertos/Rociados con Chocolate Los productos cubiertos o rociados en chocolate deben estar disponibles durante todo el horario de operaciones, incluyendo el desayuno.
- La cobertura sabor chocolate debe calentarse a un mínimo de 100 °F antes de su uso.
- Los restos de cobertura sabor a chocolate se recalientan a 100 °F y se mezclan hasta que todos los grumos se disuelvan y el producto esté suave.
- Los restos de cobertura sabor chocolate nunca se refrigeran.
- Antes de servirse, las frutas se sumergen en una solución fría de lavado de frutas y verduras durante 90 segundos como mínimo.
- El tiempo de duración en buen estado de todos los productos cubiertos o rociados con chocolate es de 4 horas en exhibición y 24 horas en refrigeración, excepto para las trufas, cuyo tiempo de conservación es de 4 horas en exhibición y 48 horas refrigeradas.
- Deje que parte de la fruta cubierta o rociada con chocolate sea visible. Solo las trufas bañadas en chocolate deben cubrirse completamente con chocolate.

Etiquetas y Letreros del Bufet

- Todos los alimentos y bebidas deben tener letreros con el nombre del producto y la cantidad de calorías.
- Los letreros del bufet están limpias y en buenas condiciones.
- Los letreros del bufet están en la posición correcta en la protección contra estornudos sobre el producto al que corresponden. Por ley, deben colocarse de forma individual o colectiva a menos de 5 pies de donde se exhibe el producto.
- No se permiten los letreros escritos a mano o P-touch.

Artículos Favoritos Tradicionales de Golden Corral

Panecitos de Levadura

- Se utilizan 8 onzas pesadas de levadura en los Panecitos de Levadura.
- Se utiliza agua del grifo a 110 °F para activar la levadura para los Panecitos de Levadura.
- Las bolas de masa para los Panecitos de Levadura están completamente cubiertas con una envoltura de plástico suelta y se fermentan a temperatura ambiente hasta que duplican su tamaño (45-90 minutos) antes de cortar.
- Para crear un producto más sabroso y mejor preparado, los Panecitos cortados deben mantenerse por una noche antes de hornear.
- Los Panecitos de Levadura cortados se fermentan en el pre-horno hasta que duplican su tamaño.
- Solo los Panecitos de Levadura cortados se refrigeran, nunca las bolas de masa.
- Los Panecitos de Levadura para Hamburguesas y Minihamburguesas pueden mantenerse cubiertos durante 24 horas o pueden cortarse, untarse con mantequilla y mantenerse hasta 10 horas cubiertos.
- El tiempo de duración en buen estado de los Panecillos de Levadura horneados en exhibición es

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” el Panadero

de 30 minutos.

- Los Panecitos se barnizan con margarina en bloque derretida justo antes de servir.
- Almacene la mezcla de masa y la levadura a temperatura ambiente (70-80 °F). No refrigerar.

Pastel de Zanahoria

- Se usa 1 recipiente de piña triturada y escurrida en la receta de horneado.
- Se usan 1 ½ recipientes de zanahorias ralladas en la receta de horneado.
- Un lote produce 8 capas de 10 pulgadas.
- Mezcle primero el agua, el aceite y la mezcla para pastel antes de agregar las zanahorias y la piña en la receta de horneado.
- El Pastel de Zanahoria se hornea a 325 °F durante 26 a 28 minutos.
- Las capas de pastel se enfrian durante 10 minutos en bandejas después de hornear y el papel para hornear se despega para su almacenamiento.
- Use solo piña escurrida y triturada, no piña en trozos.
- No almacene las zanahorias ralladas en agua.
- Los Pasteles de Zanahoria deben tener un borde de cubierta de glaseado alrededor de la base del pastel.
- Los Pasteles de Zanahoria deben cubrirse con un total de 7 zanahorias. No corte las zanahorias decorativas.

Hospitalidad

- Las Reglas de Oro de la Hospitalidad
 - Siempre haga que los Invitados se sientan bienvenidos. Salude a los Invitados cuando lleguen al comedor y mientras comen. Agradézcales cuando se estén retirando.
 - Establezca una conexión. Haga que los Invitados se sientan apreciados e importantes.
 - Reconozca a los Invitados mientras avanzan por el restaurante.
 - Haga contacto visual.
 - Sea amigable y sonría.
 - Entable conversación.
 - Ayude a los Invitados.
 - Sea un buen oyente.
 - Pregunte a los Invitados si encontraron lo que estaban buscando
 - Responda preguntas
- Lo Que el Invitado Espera
 - Los Invitados esperan sentirse especiales e importantes
 - Salude a los Invitados cuando llegan.
 - Cumpla la Regla De Los 5 pies.
 - Sea amigable: sonría y haga contacto visual.
 - Entable conversación.
 - Agradézcales su visita
 - Se les ofrece más bebida a los Invitados.
 - Sepa lo que los Invitados están bebiendo.

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” el Panadero

- Ofrézcale más bebida cuando el vaso esté medio lleno
- Los Invitados disfrutan de alimentos de calidad
 - Abundancia y variedad.
 - La comida caliente debe estar caliente y la fría, fría.
 - Bandejas frescas y llenas.
- Los Invitados esperan comer en un restaurante limpio
 - Mesas limpias y ordenadas
 - Baños limpios.
 - Área de la barra limpia y pisos limpios.