

Nota: El miembro del equipo debe de obtener por lo menos 80% (8 de 10) como mínima puntuación para poder concluir satisfactoriamente el cuestionario.

- 1. Usted siempre debe de lavar sus manos cuando...**
 - Comience su turno de trabajo y después de utilizar el sanitario
 - Limpiar su estación de trabajo.
 - Cada vez que usted cambien de estación de trabajo.
 - Todas las mencionadas arriba.

- 2. Cuales son responsabilidades del preparador de masa Dough Maker?**
 - Elabora la mejor masa para pizza delgada y gruesa.
 - Prepara masa conforme a los estándares de Shakey's asegurándose del apropiada fermentación, etiquetado, fecha y rotación del producto.
 - Mantienen los apropiados niveles de masa para pizza para periodos de venta.

- 3. Ordene la siguiente secuencia de elaboración de masa para pizza delgada (Thin Crust) 1st 2nd ...11th**
 - 1** Anticípese a sus necesidades; **2** Pese, verifique la temperatura y agregue agua; **3** Agregue levadura fresca; **4** Mezcla el agua y levadura; **5** Agregue una bolsa de harina para pizza delgada de Shakey's® (Thin Crust and mix); **6** Retire la masa y divídala en dos lotes; **7** Mantenga la masa de pizza en temperatura del cuarto hasta que se expanda; **8** Almacene y etiquete en la cámara de refrigeración Walk-in; **9** Enrolle la masa el día siguiente; **10** Corte la masa enrollada conforme a la tabla de cortado de masa para pizza delgada; **11** Apile, etiquete y almacene
 - 1** Apile, etiquete y almacene; **2** Mantenga la masa de pizza en temperatura del cuarto hasta que se expanda; **3** Agregue levadura fresca; **4** Agregue levadura fresca; **5** Agregue una bolsa de harina para pizza delgada de Shakey's® (Thin Crust and mix); **6** Retire la masa y divídala en dos lotes; **7** Pese, verifique la temperatura y agregue agua; **8** Almacene y etiquete en la cámara de refrigeración Walk-in; **9** Enrolle la masa el día siguiente; **10** Corte la masa enrollada conforme a la tabla de cortado de masa para pizza delgada; **11** Anticípese a sus necesidades

- 4. Cual es considerado un aspecto crítico durante el proceso de elaboración de masa?**
 - La cantidad de agua y temperatura.
 - El tiempo de fermentado y cantidad de levadura.
 - Todas las arriba mencionadas.

- 5. Qué significa FIFO?**
 - El primero en ingresar, primero en salir, es un método de rotación de producto (First-In, First-Out)
 - Usted puede usar el producto nuevo antes que el producto viejo.

- 6. Cuantas veces al día debe de enrollar masa para pizza?**
 - Una
 - Dos
 - Tres

- 7. Porque es necesario el agregar 2 libras de residuos de Masa Para Pizza Delgada (Thin Crust Dough) Durante el proceso de enrollado del tercer dobles de la masa?**
 - Esto ayuda a agregar la textura característica de Shakey's a la masa.
 - Agregar los residuos de masa para pizza delgada no es necesario.

- 8. En el proceso de corte de masa para pizza, cual es el diámetro correcto de una pizza delgada (Thin Crust)?**
 - Individual 7" / Chica 9" / Mediana 12" / Grande 15"
 - Individual 6" / Chica 10" / Mediana 12" / Grande 15"

- 9. Durante el proceso de almacenamiento de masa para pizza delgada, cuantas masas para pizzas deben de almacenarse en cada una de las envolturas?**
 - 20 por cada envoltura.
 - 10 por cada envoltura.

10. Cuál es la vida útil (shelf life) de una masa preparada?

- La masa puede ser almacenada hasta por dos periodos de comida (two meal periods).
- Dos días (48 hrs).

11. Cuales son considerados malos hábitos personales mientras usted enrolla masa pizza?

- Limpiarse o tocarse su nariz.
- Tocarse su cara o cuello cabelludo.
- Usar un uniforme sucio.
- Todas las mencionadas arriba.

12. Porqué es importante el seguir la misma rutina cada día cuando prepara masa para pizza?

- De esta manera usted no olvida en procedimiento de cómo hace masa.
- Para mantener la consistencia de nuestro producto.

13. Cuál es la diferencia entre el proceso de elaboración de Masa Gruesa (Pan) y Delgada (Thin)?

- El proceso de elaboración de la masa para el comienzo (Starter/Sponge) y el proceso de fermentación. (Proofing)
- Es el mismo proceso para los dos.
- El proceso de elaboración de Starter.

14. Cuál es el orden correcto del proceso de lavado de manos?

- 1 Vigorosamente talle sus manos y brazos (10-15sec); 2 Aplique jabón; 3 Moje sus manos y brazos con agua tibia; 4 Seque sus manos y brazos con una toalla desechable
- 1 Moje sus manos y brazos con agua tibia; 2 Aplique jabón; 3 Vigorosamente talle sus manos y brazos (10-15sec); 4 Enjuague sus manos y brazos con agua tibia; 5 Seque sus manos y brazos con una toalla desechable

15. Cuáles son las características que la masa para el comiendo (Starter/Sponge) debe de tener cuando usted mezcla una masa para pizza gruesa (Pan).

- Sabor a masa agria, dejada durante 24 horas a temperatura del cuarto.
- El color.
- La forma y sabor.

16. Cuantas veces, aproximadamente la masa para pizza delgada (Thin) debe de ser enrollada?

- 12
- 24
- 6

17. Verdadero o Falso: Es correcto cargar mas de 20lb de peso sin ayuda?.

- Falso
- True

18. Que es lo que usted debe de hacer cuando estornude?

- Solo cubrir su boca con su playera.
- Cubra su estornudo con su brazo (posición de "Dracula") y lave sus manos.

19. Porque es importante el revisar regularmente el gabinete de fermentación (proofer) cuando se encuentra en el proceso de fermentación de la masa.?

- Para permitir que el aire entre a la masa.
- El proceso de fermentación puede ser corto o extenso dependiendo del clima y la temperatura del cuarto de amasado.
- Este es un paso innecesario.

20. Cuál es la manera correcta de verificar si la solución desinfectante es efectiva?

- Revisando la temperatura
- Verificando la concentración (PPM: partes por millón)