

**Nota:** El miembro del equipo debe de obtener por lo menos 80% (8 de 20) 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. Cuáles son las principales responsabilidades de un Cocinero de Pizza (Pizza Cook)?**
  - Mantener la área de trabajo limpia y acorde con los estándares de sanidad
  - Proveer a nuestros clientes la mejor Pizza conforme a los estándares de Shakey's
  - Apoya a otras estaciones de trabajo conforme lo necesite
  - Todas las de arriba
- 3.Cuál es el orden correcto de la secuencia de elaboración de una Pizza Delgada (Thin Crust Pizza) 1<sup>st</sup> 2<sup>nd</sup>...11<sup>th</sup>**
  - 1** Anticípese a sus necesidades; **2** Revise el monitor por alguna orden; **3** Comuníquese con el cocinero en la freidora (Fry Cook); **4** Determine si la pizza es Delgada o Gruesa (Thin or Pan); **5** Agregue Salsa; **6** Agregue Queso; **7** Agregue Ingredientes (toppings); **8** Coloque dentro del horno; **9** Reviente las burbujas; **10** Revisa si está cocinada; **11** Corta y añada condimentos frescos
  - 1** Corta y añada condimentos frescos; **2** Reviente las burbujas; **3** Comuníquese con el cocinero en la freidora (Fry Cook); **4** Determine si la pizza es Delgada o Gruesa (Thin or Pan); **5** Agregue Salsa; **6** Agregue Queso; **7** Agregue Ingredientes (toppings); **8** Coloque dentro del horno; **9** Revise el monitor por alguna orden; **10** Revisa si está cocinada; **11** Anticípese a sus necesidades
- 4. Porque es importante el espolvorear un pequeña cantidad de "CornMeal" sobre la charola de aluminio cuando esté realizando un Pizza Delgada (Thin Crust)?**
  - Para prevenir que la masa se peque con la charola
  - El "cornmeal" no es necesario para el proceso de elaboración de una pizza delgada
- 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
  - Deseche el producto viejo
- 6. Porque es importante el seguir la tabla de porciones de ingredientes (portioning chart)?**
  - Para mantener la consistencia de nuestros productos
  - Para reducir costos
  - Para mantener la calidad de nuestro productos
  - Todas las arriba mencionadas
- 7. Cierto o Falso:** Una Pizza Delgada (Thin Crust) debe de ser untada de salsa hasta el borde pero no más del borde.
  - Cierto
  - Falso
- 8. Qué color de plato (Bowl) para pesar ingredientes es usado para pesar queso?**
  - Rojo
  - Transparente
  - Blanco
- 9. Porque es importante dejar un aro de salsa de 1/4" a la orilla de la pizza delga sin queso?**
  - Para prevenir que el queso se derrame afuera de la pizza
  - El aro de salsa no es importante
  - Se mira visualmente más llamativo
- 10. Que es lo que usted debed de usar cuando manipule alimentos crudos?**
  - Usar guantes desechables para manipular alimentos (Food Handle Gloves)
  - Etiquetar las preparaciones de ingredientes para pizza
  - Limpiar y desinfectar sus herramientas de trabajo
  - Todas las de arriba

---

**11. Cuál es la temperatura ideal para alimentos fríos como vegetales en la mesa de preparaciones, queso y salsa?**

- 40°F
- 140°F
- 0°F

**12. Cuales son considerados malos hábitos personales mientras usted elabora y cocina una pizza?**

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

**13. Cuál es la temperatura ideal para servir alimentos calientes como pizza?**

- 140°F
- 0°F

**14. Que significa contaminación cruzada (Cross Contamination)?**

- Cuando organismos causante de las enfermedades son transferidos de un alimento o superficie a otra
- La contaminación cruzada nunca ocurre en el restaurante
- Cuando usted corta diferentes vegetales usando la misma tabla para cortar

**15. Cuál es la manera apropiada de lavar sus manos:**

- 1 Humedezca sus manos con agua tibia; 2 Aplique jabón; 3 Talle vigorosamente sus manos y brazos (10-15seg); 4 Enjuague sus manos y brazos con agua tibia; 5 Seque sus manos y brazos con una toalla desechable
- 1 Talle vigorosamente sus manos y brazos (10-15seg); 2 Aplique jabón; 3 Humedezca sus manos con agua tibia; 4 Seque sus manos y brazos con una toalla desechable
- 1 Seque sus manos y brazos con una toalla desechable; 2 Aplique jabón; 3 Humedezca sus manos con agua tibia; 4 Talle vigorosamente sus manos y brazos (10-15seg)

**16. Porque es necesario el reventar las burbujas en la pizza durante el proceso de cocción?**

- Para prevenir que el queso y los ingredientes caigan de la pizza
- No es necesario el reventar las burbujas de las pizzas
- Para prevenir que la pizza se queme

**17. 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

**18. Cuantas rebanadas de pizza tiene cada tamaño de pizza?**

- 7" (Individual) 4; 9" (Chica) 8; 12" (Mediana) 10; 15" (Grande) 12
- 7" (Individual) 2; 9" (Chica) 8; 12" (Mediana) 10; 15" (Grande) 10

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

- Revisando la temperatura
- Verificando la concentración (PPM: partes por millón)
- El olor y color

**20. Cuáles son las características de una excelente Pizza de Shakey's?**

- La pizza es completamente cortada en rebanadas uniformes conforme el tamaño
- La salsa es correctamente proporcionada y untada hasta la orilla
- El queso es proporcionado y distribuido uniformemente antes de la orilla
- Tanto la base de la pizza como la cubierta muestran un color dorado café de horneado con una estructura uniformemente en toda la pizza
- Todas las mencionadas arriba