

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 responsabilidades de los cocineros en la freidoras?

- Proveer a nuestros clientes el mejor Pollo Frito y las originales papas Mojo[®]s, Alitas y aperitivos conforme a los estándares de Shakey's
- Almacenar correctamente los artículos del cocinero de la freidora
- Mantener los niveles de productos adecuados durante horas de venta
- Todas las de arriba

3.Cuál es la secuencia del cocinero en la freidora 1^{ro} 2^{do}...9^{ro}

- 1 Anticípese a sus necesidades; 2 Esté al pendiente de las ordenes especiales del Cocinero de Pizza; 3 Revise el monitor para ver la orden del cliente; 4 Revise si tiene suficiente Pollo y papas Mojo[®]s en la Expo Table; 5 Determina cuantas piezas de Pollo, Papas Mojo[®]s y Aperitivos son necesarios para complementar la orden; 6 Usando guantes, empaniza pollo y sacude el exceso de empanizador; 7 Fríe la orden; 8 Usando pinzas, retira el pollo o aperitivos de la freidora; 9 Lleva la orden a la expo table para ser entregada o al gabinete de alimentos calientes
- 1 Revise el monitor para ver la orden del cliente; 2 Revise si tiene suficiente Pollo y papas Mojo[®]s en la Expo Table; 3 Determina cuantas piezas de Pollo, Papas Mojo[®]s y Aperitivos son necesarios para complementar la orden; 4 Usando guantes, empaniza pollo y sacude el exceso de empanizador; 5 Fríe la orden; 6 Usando pinzas, retira el pollo o aperitivos de la freidora; 7 Lleva la orden a la expo table para ser entregada o al gabinete de alimentos calientes; 8 Anticípese a sus necesidades; 9 Esté al pendiente de las ordenes especiales del Cocinero de Pizza

4. Porque es importante el tener diferentes freidoras y canastas para colocar pollo crudo y en otra comida precocinada:

- Para mantener la calidad del producto y mantener la calidad del aceite
- Para conservar la temperatura

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 sacudir el pollo durante el proceso de empanizado ?

- Para remover el exceso de empanizador
- Para hacer más rápido el proceso

7. Cierto o Falso: Usted nunca debe de tocar el pollo crudo con sus manos sin guantes para manipular alimentos.

- Cierto
- Falso

8. Porque es importante cubrir en pollo crudo en la mesa de preparaciones con hielo?

- Porque el pollo crudo debe de estar a -30°F
- Por que el código de Salud lo requiere

9. Porque es necesario sacudir la canasta del pollo cuando se esta cocinando el pollo?

- Para prevenir que las piezas de pollo se peguen entre sí
- Para crear un autentico sabor
- No es necesario sacudir el pollo

10. Cual es la temperatura interna minima del pollo cocinado?

- 40°F
- 165°F

11. Cuál es la vida útil del pollo cocinado?

- 45 minutos en el gabinete de alimentos calientes o 60 en la línea del buffet
- 1 periodo de comida

12. Cuales son considerados malos hábitos personales mientras usted prepara Pollo?

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

13. Como debe de hacer para escurrir el exceso de aceite en el pollo?

- Enganche la canasta por dentro de la orilla de la freidora
- Use unas tenazas

14. Porque es muy importante que el cocinero de Pizza y el Cocinero en la freidora, mantengan comunicación cuando preparan una orden?

- Para entregar una orden completa a tiempo
- Eso no es muy necesario
- El cocinero de la freidora cubre sus descansos

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

16. Cuál es el propósito del Equipo de Protección Personal PPE (Personal Protective Equipment)?

- PPE es un equipo de protección que cada uno de los empleados debe de utilizar en la estación de pollo frito, para prevenir y protegerlo a usted mismo de quemaduras y heridas
- Para desinfectar el equipo

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. Porque es importante el remover las partículas extrañas frecuentemente del aceite?

- Para mantener la vida del aceite lo más posible
- Para mantener la calidad de nuestro productos
- Para conservar el mejor sabor de nuestros productos
- Todas las mencionadas arriba

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. Cuales son algunas características del aceite con baja calidad o aceite desgastado?

- Humear
- Mal sabor u olor
- Espuma excesiva
- Color oscuro
- Todas las mencionadas arriba