



Código
SAL-GUI-2014A

Actualización
Julio/2014

Guía de la Estación de Barra de Ensalada

11

CLICK O ESCANEE PARA MIRAR EL
VIDEO DE ENTRENAMIENTO



Este material de entrenamiento contiene estándares y procedimientos para el Sistema de Shakey's® que se relaciona con la marca Shakey's®, específicamente con la calidad de los productos que el público asocia con la marca de Shakey's®. Otro tipo de contenido es con la finalidad de asesoramiento y sugerencia en las operaciones. Usted debe consultar con el gerente en funciones o el dueño de la franquicia si usted tiene preguntas acerca de las operaciones del restaurante. Para fines de entrenamiento solamente. **All Rights Reserved © 2014 Shakey's USA, Inc.**

Spanish





Barra de Ensalada Guía de Estación

Código de Estación
SAL-GUI-2014A

Descripción del puesto

Un preparador de Salad Bar (**Salad Bar Attendant**) provee a nuestros invitados la más fina calidad de ensalada. Un preparador de ensalada, prepara e instala la barra de ensaladas conforme a los estándares de calidad de Shakey's. Asiste otras áreas de trabajo que le sean requeridas.

Deberes esenciales y responsabilidades:

- Coordina y desempeña los procesos de apertura/cierre y limpieza de las áreas de su Estación de trabajo.
- De manera segura y eficaz maneja el equipo dentro del área de preparaciones y barra de ensalada.
- Actualiza, sigue, y completa (en conjunto con el gerente en turno) el Registro diario de Seguridad en alimentos y Sanidad (Food Safety and Sanitation Form).
- Mantiene la apariencia y consistencia de la comida.
- Se asegura que el producto es adecuadamente rellenado conforme a las necesidades del periodo de ventas.
- Se reúne con el Gerente de turno para programar cualquier evento especial del día y/o las necesidades de preparaciones de alimento del día.
- Se asegura del almacenamiento apropiado, etiquetado y rotación del producto.
- Cumplir con las prácticas de Servicio Seguro (ServSafe®) en lo que respecta a la limpieza personal y manipulación de alimentos.
- Apoya otras áreas de trabajo conforme le son requeridas.



Barra de Ensalada

Guía de Estación

Código de Estación
SAL-GUI-2014A

Herramientas de Preparación y Mantenimientos de la Estación de Trabajo

 <p>Desinfectante y Blanqueador Cubeta-Desinfectante Desinfecte para remover gérmenes, no solo limpie.</p>	 <p>Toallas de Limpieza Para Cubeta-Desinfectante Siempre tenga las toallas para limpieza dentro de la solución desinfectante antes de limpiar sus utensilios y mesa de preparaciones.</p>	 <p>Toallita Desinfectante (Sani-wipes) Para desinfectar termómetros</p>
 <p>Tazón para Servir (serving Bowl) Utilícelo para servir lechuga.</p>	 <p>Recipiente para Insertar (Salad Crock-Inserts) utilícelo para ingredientes de la ensalada y aderezos.</p>	 <p>Guantes de Seguridad para Cortar. Utilícelos para abrir latas y cortar vegetales.</p>
 <p>Guantes Desechables para Manipular Alimentos (Food Handling Gloves) Siempre: cuando usted se encuentre en contacto con comida y para llenar la barra de ensalada.</p>	 <p>Pinzas Grandes (Tongs) Uselas para lechuga (Lecttuce)</p>	 <p>Pinzas medianas (Tongs) Uselas para: Baby Corn (elote tierno), Broccoli, Tomatoes (Tomate ciruela), Black Olives (olivos negros), Beets (betavel), Cucumber (pepino), Green Bell Peppers (pimiento morron-campana), Red Onion (cebolla morada), Jalapeno, Peperoncini, Giardiniera, Peaches (Duraznos)</p>
 <p>Termómetro Para revisar la temperatura de ingredientes y alimentos en la barra de ensalada y de la Cámara de Refrigeración (Walk-In)</p>	 <p>Cuchara Ranurada Usela para: Parfait, 50/50 Cheese Blend (mezcla de queso), Cottage Cheese (queso cottage), Mac Salad (ensalada de macarron) o Pot Salad</p>	 <p>Carro Utilitario (Utility Cart) Muy Importante: Utilice un carro de servicio o solicite ayuda para mover más de 20 libras.</p>
 <p>Plato de Policarbonato Para ensaladas</p>	 <p>Cucharones para Aderezos (Dressing Ladles) Uselo para: Catalina, 1000 island (mil islas), Asian o Raspberry Dressing (asiatico o frambuesa), Caesar (cesar), Italian (italiano), Ranch, Blue Cheese.</p>	<p>El carro utilitario no está permitido para rellenar la barra de ensaladas durante horas de negocio, usted puede cargar solamente contenedores/bolsas que pesan menos de 10 lbs.</p>
 <p>Contenedor transparente de plástico para comida Ensaladas para llevar (To-go)</p>		



Barra de Ensalada Guía de Estación

Código de Estación
SAL-GUI-2014A

Instalación de la Barra de Ensaladas

La barra de ensaladas debe de estar instaladas de manera que todos los ingredientes sigan el orden correcto de la tabla de distribución siguiente.

Esté "Listo para periodo de ventas" tener que ir a la cámara de refrigeración (walk-in) a las 12:30 p.m. para rellenar la barra de ensaladas puede alentar la rapidez del servicio.

Importante: antes de abrir una bolsa/empaque nuevo de ingredientes, asegúrese que no hay otra abierta en la cámara de refrigeración (walk-in).

4 way Lettuce (Lechuga de cuatro combinacion)	Mac Salad o Pot Salad (Ensalada de Macarron)	Cottage Cheese (Queso Cottage)	Cheese (50/50) (Mezcla de queso)	Red Onion (cebolla morada)	Peperoncini	Giardiniera	Parfait	Peaches (Duraznos)	Banana Chips (plátano deshidratado)								
	Broccoli/Spinach (Brócoli/Espinaca)	Black Olives (Olivos Negros)	Beets (Betabel)	Green Bell Peppers (Pimiento Morrón-Campaña)	Jalapeno	Honey Mustard Dressing (Aderezo de miel y mostaza)	Italian (Italiano)	Blue Cheese (Queso Fermentado)	Croutons (trocitos de pan)								
	Baby Corn/ Baja Corn (Elote estilo baja/ Elote Tierno)	Grape Tomatoes (Tomates ciruela)	Garbonzo Bean, Kidney Bean, 4 Bean (Garbanzo)	Cucumber (Pepino)	Raspberry Dressing (Aderezo de frambuesa)	1000 island (Mil Islas)	Caesar (Cesar)	Ranch	Sunflower Seeds (semillas de girasol)								
	Distribución de la Barra de Ensalada →																
	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;"> Dressings (aderezos)</td> <td style="width: 25%;"> Pickled (escabeche)</td> <td style="width: 25%;"> Desserts (postre)</td> <td style="width: 25%;"> Lettuce (Lechuga)</td> </tr> <tr> <td> Veggies (vegetales)</td> <td> Hearty</td> <td> Add-ons (Complementos)</td> <td></td> </tr> </table>									Dressings (aderezos)	Pickled (escabeche)	Desserts (postre)	Lettuce (Lechuga)	Veggies (vegetales)	Hearty	Add-ons (Complementos)	
	Dressings (aderezos)	Pickled (escabeche)	Desserts (postre)	Lettuce (Lechuga)													
	Veggies (vegetales)	Hearty	Add-ons (Complementos)														
	Nota: el acomodo de la ensalada puede variar dependiendo de la distribución de la barra pero el orden de los ingredientes debe ser el mismo.																

Organización de la Barra de Ensaladas	
 Pinzas Medianas (Medianas Tongs)	Baby Corn, Broccoli, Tomatoes, Black Olives, Beets, Cucumber, Green Bell Peppers, Red Onion, Jalapeno, Peperoncini, Giardiniera, Peaches
 Pinzas Grandes (Large Tongs)	Lettuce (lechuga)
 Cucharon para aderezo (Dressing Ladles)	1000 island, Asian, Raspberry Dressing, Caesar, Italian, Ranch, or Blue Cheese
 Cuchara Ranurada (Slotted Spoon)	Parfait, 50/50 Cheese Blend, Cottage Cheese, Mac Salad or Potato Salad

Asegúrese de colocar el utensilio correcto en cada ingrediente.



Barra de Ensalada

Guía de Estación

Código de Estación
SAL-GUI-2014A

Muy Importante: Utilice un carro de servicio o solicite ayuda para mover más de 20 libras. El carro utilitario no está permitido para rellenar la barra de ensaladas durante horas de negocio, usted puede cargar solamente contenedores/bolsas que pesan menos de 10 lbs.

Preparación de ingredientes

Tip 1 Siempre lave sus manos antes de iniciar.

Tip 2 Los ingredientes siempre deben de estar lo más fresco disponibles.






Tip 3 Siempre use a clean and sanitized cutting board and tools. Siempre haga las preparaciones (preps) en el área asignada para esto.

Tip 4 Todos los ingredientes deben de ser verificados, etiquetados con la fecha y temperatura correcta antes de usar.

Nota: Todos los días usted necesita cambiar los recipientes para insertar (Inserts) para lavarlos y desinfectarlos.

Usted siempre debe de usar Guantes para Manipular Alimentos, para preparar sus ingredientes (preps) o rellenar el area de ensalada y use guantes de seguridad para cortar (Cut Safe Gloves) para habrir latas, usar un cuchillo para rebanar o un pelador.

Lista de Ingredientes Aprobados

	Nombre	Preparación	Vida Útil (Shelf Life) y Almacenamiento
	Lettuce with Carrots (Lechuga con zanahorias)	Mezcle 80/20 (80%) Lechuga y (2%) Zanahoria (thin sliced) conforme lo necesite. Coloque dentro de un tazón para ensaladas (Salad Bowl)	Mantenga la Lechuga y Zanahoria sin mezclar en su bolsa original etiquetada. Almacene bajo refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) del empaque original.
	Romaine Lettuce with Shredded Parmesan Cheese (Lechuga Romana con Queso Parmesano)	Mezcle 98% Lechuga Romana y 2% Queso Parmesano conforme lo necesite. Coloque dentro de un tazón para ensaladas (Salad Bowl)	Mantenga la Lechuga sin mezclar en su bolsa original etiquetada. Almacene bajo refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) del empaque original.
	Baby Corn (Elote Tierno)	Usando guantes de seguridad para cortar, abra la lata, y coloque dentro su liquido original en un contenedor transparente de plástico (cambro) Drene el liquido solo cuando coloque el producto dentro de un recipiente para insertar (insert). Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Sin abrir siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original. Almacene una vez abierto en refrigeración a 40°F hasta por 2 días en un recipiente limpio, etiquetado y hermético.
	Broccoli (broccoli)	Enjuague, retire el empaque y coloque dentro de un recipiente para insertar (insert). Si es necesario rebane el producto en piezas pequeñas. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Mantenga los sobrantes del producto en su bolsa original etiquetada, almacene una vez abierto en refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) del contenedor original.
	4 Way Lettuce (Lechuga de cuatro combinacion)		Mantenga la Lechuga y Zanahoria sin mezclar en su bolsa original etiquetada. Almacene bajo refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) del empaque original.



Barra de Ensalada Guía de Estación













Código de Estación
SAL-GUI-2014A

	Grape Tomatoes (tomates ciruela)	Enjuague, retire el empaque y coloque dentro de un recipiente para insertar (insert). Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Mantenga los sobrantes del producto en su bolsa original etiquetada, almacene una vez abierto en refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) de la caja original.
	Black Olives (Olivos Negros)	Usando guantes de seguridad para cortar, abra la lata, y coloque dentro su liquido original en un contenedor transparente hermético de plástico	Sin abrir siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original.
	Garbanzo Beans (Garbanzo)	Drene el liquido solo cuando coloque el producto dentro de un recipiente para insertar (insert). Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Almacene una vez abierto en refrigeración a 40°F hasta por 2 días en un recipiente limpio, etiquetado y hermético.
	Beets (Betabel)	Enjuague, y usando guantes de seguridad para cortar pele en forma de líneas a lo largo. Rebane en 1/8 "pulgadas. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Almacene en refrigeración a 40°F hasta por 2 días en un recipiente limpio, etiquetado y hermético.
	Cucumber (Pepino)	Enjuague, y usando guantes de seguridad para cortar remueva las semillas y tallo. Rebane en 1/8 "pulgadas. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Almacene en refrigeración a 40°F hasta por 2 días en un recipiente limpio, etiquetado y hermético.
	Green Bell Peppers (Pimiento Morrón-Campana)	Enjuague, y usando guantes de seguridad para cortar remueva las semillas y tallo. Rebane en 1/8 "pulgadas. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Almacene en refrigeración a 40°F hasta por 2 días en un recipiente limpio, etiquetado y hermético.
	Red Onion (Cebolla Morada)	Enjuague y pele las cebollas. Usando guantes de seguridad para cortar Rebane en 1/8 "pulgadas. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Almacene en refrigeración a 40°F hasta por 2 días en un recipiente limpio, etiquetado y hermético.
	Jalapeno	Usando guantes de seguridad para cortar, abra la lata, y coloque dentro su liquido original en un contenedor transparente hermético de plástico Drene el liquido solo cuando coloque el producto dentro de un recipiente para insertar (insert). Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Sin abrir siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original. Almacene una vez abierto en refrigeración a 40°F hasta por 2 días en un recipiente limpio, etiquetado y hermético.
	Peperoncini	Abra y almacene en su contenedor original. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite	Almacene en refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original.
	Giardiniera	Abra y almacene en su contenedor original. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite	Almacene en refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original.
	Mac Salad o Potato Salad (Ensalada de Macarrón)	Abra el empaque original. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite	Almacene en refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original.
	Cottage Cheese (Queso Cotage)	Abra el empaque original. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite	Almacene en refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original.



Barra de Ensalada Guía de Estación

Código de Estación
SAL-GUI-2014A

	Cheese (Mezcla de Queso)	Mezcle 50% mozzarella 50% cheddar, etiqüete y almacene. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite	Almacene en refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original.
	1000 Island, Asian, Raspberry, Caesar, Italian, Ranch or Blue Cheese (Aderesos)	Abra y almacene en su contenedor original. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Almacene en refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original.
	Banana Chips (Platano deshidratado)		
	Croutons (Trocitos de Pan)	Abra y almacene en un contenedor transparente (cambro). Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Almacene en un lugar limpio y seco, siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original.
	Sunflower Seeds (Semilla de girasol)		
	Raisins (Pasas)		
	Olive Oil (Aceite de Olivo)	Abra y almacene en su contenedor original. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Almacene en un lugar limpio y seco, siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original.
	Vinegar (Vinagre)		
	Parfait	Abra y almacene en un contenedor hermético transparente. Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Almacene en refrigeración a 40°F y siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original.
	Peaches (Duraznos)	Usando guantes de seguridad para cortar, abra la lata, y coloque dentro su liquido original en un contenedor transparente hermético de plástico Drene el liquido solo cuando coloque el producto dentro de un recipiente para insertar (insert). Rellene el producto en la barra de ensalada cuando lo necesite.	Sin abrir siga la fecha "Bueno hasta" (use by) en el contenedor original. Almacene una vez abierto en refrigeración a 40°F hasta por 2 días en un recipiente limpio, etiquetado y hermético.
	Baja Corn (Elote estilo Baja)	Mantenga el producto congelado hasta que este listo para prepararse. Coloque la bolsa en el refrigerador para descongelar. Cuando el producto este descongelado, coloque el producto and un traste limpio y ponga etiqueta con la fecha	Abra la bolsa y siga el uso por fecha en el embalaje original. Almacene una vez abierto en refrigeración a 40°F hasta por 2 días en un recipiente limpio, etiquetado y hermético.
	Spinach (Espinaca)		Mantenga el producto en su bolsa original. Guarde bajo refrigeración a 40°F y siga la fecha de vencimiento en el envase original.
	4 Bean Salad (Ensalada de cuatro frijol.	Mantenga el producto congelado hasta que este listo para prepararse. Coloque la bolsa en el refrigerador para descongelar. Cuando el producto este descongelado, escurrir la ensalada. NO ENJUAGUE. Coloque el producto and un traste limpio y ponga etiqueta con la fecha	Almacene una vez abierto en refrigeración a 40°F hasta por 2 días en un recipiente limpio, etiquetado y hermético.





Mantenimiento de la Barra de Ensalada

La frescura de los productos es siempre la clave cuando se trata de mantener una barra de ensaladas apetecible.

FRESCO!

- ✓ Fije su atención en la tabla de distribución para la barra de ensaladas de Shakey's®
- ✓ Rellene todos los ingredientes como sea necesario y coloque hielo regularmente.
- ✓ En cada día, rote los productos para mantenerlos frescos.
- ✓ Sirva y atienda las ordenes especiales de los huéspedes (servicio)
- ✓ Conscientemente limpie y desinfecte la barra de ensaladas, utilice guantes cuando limpie, rellene, y remueva la comida que ha caído fuera de los inserts. (limpie)
- ✓ Organice sus actividades. (organización)

Recomendaciones para la organización de la Barra de ensaladas

Tip1: Durante horas ocupadas de negocio, el tiempo no debe de ser desperdiciado en buscar, preparar, medir, cocinar o server productos.

Tip2: Elimine pasos incensarios al preparar reservas de alimentos siempre en la misma porción y contenedores.

Tip3: Asegúrese que usted tiene una Buena organización, reservas de ingredientes (back-up).

Tip4: Una buena organización de su área de trabajo es una prioridad. Mantenga sus utensilios que usted utiliza frecuentemente en un lugar accesible.

Preparando la Barra de Ensaladas


Tip1: No pierda tiempo en ir y venir a la cocina o almacén (storage room), utilice un carro utilitario para cargar los ingredientes y utensilios que usted pueda utilizar durante el periodo de comida.

Tip2: Utilice las mismas herramientas y siga la misma rutina todos los días cuando prepare e instale la barra de ensaladas.

Tip3: pregunte a su manager en turno acerca de eventos especiales y grupos para la hora de buffet/luch (almuerzo)

Importante: siempre utilice "sanitizer" para desinfectar, si es necesario remueva el hielo con agua caliente antes de instalar o limpiar.

1. Lave, desinfecte y seque cada uno de los recipientes para insertar (inserts) y tapaderas.

Utilice  **Guantes para manipular alimentos** cada vez que rellene cada producto en la línea de ensalada, coloque los utensilios y limpie la línea.


2. Rellene cada unos de los ingredientes hasta la marca en cada uno de los recipientes para insertar (inserts).

Recuerde: sobrellenar los recipientes para insertar (inserts) no permite que los ingredientes conserven la temperatura correcta y puede causar una calidad baja de los productos y desperdicios.

3. Coloque las tapaderas en cada uno de los inserts (recipientes).
4. Usando un carro utilitario, rellene la barra de ensaladas con hielo en la parte de encima.
5. Siga la Distribución de la Barra de ensaladas (Salad Bar Set-Up) y coloque los inserts.
6. Si es necesario añada mas hielo entre los inserts.
7. Remueva las tapas de los inserts.
8. Verifique la temperatura (**35-40°F**) con un termómetro desinfectado
9. Coloque los utensilios para servir.



Mantenimiento de la Barra de Ensaladas

Utilice  **Guantes para manipular alimentos** cada vez que rellene cada producto en la línea de ensalada, coloque los utensilios y limpie la línea.

1. Rellene todos los inserts cuando sea necesario y rellene de hielo entre los inserts.
2. Revise la calidad de los ingredientes en la barra de ensaladas y retírelos/remplácelos cuando sea requerido.
3. Cambie cada insert y utensilios cuando sea necesario, para que se mantenga la calidad del producto.
4. Meneé cada producto regularmente para conservar la temperatura y consistencia.
5. Seque y limpie los derrames de la barra de ensalada.
6. Mantenga los pisos y el protector de estornudos (sneeze guards) limpios.
7. "Reemplace" todo producto que no es visiblemente apetecible.
8. Tenga una cubeta desinfectante (sani-bucket) con toallas limpias disponibles.
9. Limpie los lados de los inserts.

Reglas básicas de la Barra de Ensaladas



Cosas que usted nunca debe de hacer

- × Permitir que el nivel de los productos bajen más de la mitad de su nivel indicado
- × Permitir que un producto en la barra no esté fresco.
- × Reusar un utensilio que ha caído al piso: Todos los utensilios deben de ser lavados y desinfectados. Esta es una regla de Shakey's® de no más de 10 segundos.
- × Mezclar utensilios o inserts con otro tipo de comida.
- × Hacer a las personas a un lado de la barra para rellenar la barra de ensaladas.

Cosas que usted debe de hacer

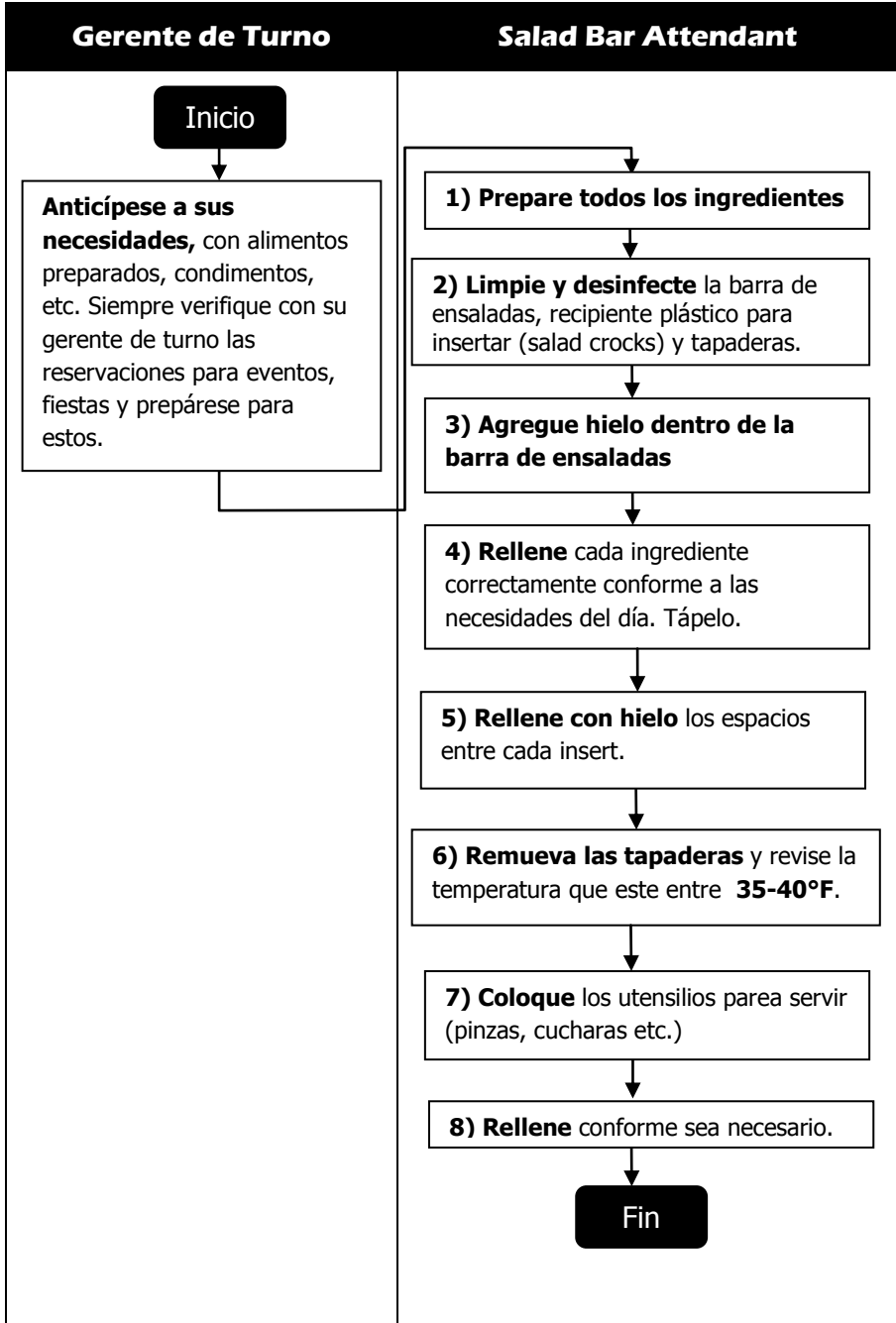
- ✓ Asegúrese que el producto es rellenado apropiadamente par a las necesidades actuales del negocio.
- ✓ Asegúrese que el producto es abastecido en la línea del buffet acorde a las necesidades del periodo de ventas.
- ✓ Verifique que todos los productos del la línea del buffet se encuentran frescos.
- ✓ Todos los utensilios deben de ser lavados y desinfectados. Esta es una regla de Shakey's® de no más de 10 segundos.
- ✓ Asegúrese que cada producto en la barra tiene su propio utensilio o recipiente (insert).
- ✓ Verifique que todos los productos tienen la apropiada temperatura.
- ✓ Siempre diga disculpe, para agregar producto a la barra.
- ✓ Mantenga su atención en los clientes que necesiten ayuda.



Barra de Ensalada

Guía de Estación

Código de Estación
SAL-GUI-2014A



Salad Bar

Guía de la Estación



CLICK O ESCANEE PARA MIRAR EL VIDEO DE ENTRENAMIENTO



Departamento de Recursos Humanos
All Rights Reserved © Shakey's® USA, Inc. 2014
2200 W Valley Blvd Alhambra, CA 91803
(626) 576-0616

