

▷ **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. Cual o cuales de las siguientes son responsabilidades del encargado de la Barra de Ensalada?

- Mantener una apropiada apariencia y consistencia de la barra de ensaladas
- Se asegura de un apropiado almacenamiento, etiquetado y rotación de los productos en la barra de ensaladas (FIFO)
- Mantiene los niveles apropiados de comida en la barra de ensalada para periodos de venta
- Todas las arriba mencionadas

3. Ordene la siguiente secuencia de la Estación de Barra de Ensalada 1^{ro} 2^{do}...9^{ro}

1 Anticípese a sus necesidades; 2 Prepare todos los ingredientes (Preps); 3 Limpie y sanítese su estación de Barra de Ensalada; 4 Agregue hielo a la barra de ensalada; 5 Rellene cada uno de los recipientes y coloque la tapa; 6 Coloque los recipientes para insertar dentro de la barra de ensalada y agregue hielo en cada uno de ellos; 7 Retire las tapaderas y verifique la temperatura; 8 Coloque los utensilios para servir; 9 Rellene cada que sea necesario

1 Limpie y sanítese su estación de Barra de Ensalada; 2 Agregue hielo a la barra de ensalada; 3 Rellene cada uno de los recipientes y coloque la tapa; 4 Coloque los recipientes para insertar dentro de la barra de ensalada y agregue hielo en cada uno de ellos; 5 Retire las tapaderas y verifique la temperatura; 6 Coloque los utensilios para servir; 7 Rellene cada que sea necesario; 8 Anticípese a sus necesidades; 9 Prepare todos los ingredientes (Preps)

4. Seleccione el(los) punto(s) Critico(s) en el procedimiento y mantenimiento de barra de ensalada:

- Asegurarse que todos los productos en la línea de ensalada son lo mas frescos posible, rote el producto (FIFO) y revise la temperatura
- Cambiar el aceite de olivo
- Rellene los chiles jalapeños cada dos horas

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. Con cuál de las siguientes actividades usted debe de usar guantes para manipular alimentos?

- Cada vez que usted rellene cada producto en la barra de ensaladas
- Abrir una bolsa de vegetales
- Al etiquetar un contenedor con preparaciones

7. Con cuál de los siguientes actividades usted debe de usar Guantes de Seguridad para Cortar (Cut Safety Gloves)?

- Usando un pelador
- Usando un cuchillo
- Usando un rebanador
- Todas las mencionadas arriba

8. Cuál es la correcta temperatura de los ingredientes en la barra de ensalada de Shakey's?

- 40°F
- 140°F
- 100°F

9. Cuál es la manera correcta de conversar con los clientes cuando usted se encuentre rellenando la barra de ensaladas en horas de negocio?

- "Hola, Bienvenido" ("Hi Welcome") cuando el cliente está llegando; y "Con permiso" ("Excuse me") cuando rellene la barra de ensalada
- Solo haga a un lado a los clientes que estén en su camino, cuando rellene la barra de ensaladas
- No es una responsabilidad del encargado de la barra de ensaladas en saludar y recibir a los clientes que están en la barra

10. Seleccione cual de las siguientes cosas usted no debe de hacer en el restaurante?

- Dejar que los productos de la barra de ensalada lleguen menos de la mitad de llenos
- Dejar productos en la barra de ensalada que no estén frescos
- Reutilizar un utensilio que haya caído al suelo; todos los utensilios deben de lavarse y desinfectarse
- Todas las mencionadas arriba

11. Cual o cuales de las siguientes son buenas prácticas en la Estación de Barra de Ensalada?

- Asegurarse que el producto es rellenado a los niveles apropiados para las necesidades de las horas de negocio
- Asegurarse que todos los productos en la línea están suficientemente frescos
- Todos los utensilios son lavados y desinfectados
- Todas las de arriba

12. Cuales son considerados malos hábitos personales mientras usted prepara o rellena productos en la barra de ensalada?

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

13. Preparando los ingredientes para la ensalada, porque es importante el seguir una misma rutina cada día?

- Porque todos los días usted necesita preparar la misma cantidad de ingredientes para la ensalada
- Porque mantiene la consistencia y calidad del producto

14. Seleccione un ejemplo de contaminación cruzada (Cross Contamination)?

- Mezclar comida nueva con previa
- Usar un cuchillo para cortar carne y vegetales
- Cortar carne y pepino en la misma tabla para cortar
- Todas las mencionadas arriba

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 importante el cambiar y desinfectar todos los días los recipientes para insertar (insert crocks) de la barra de ensalada?

- Para mantener los recipientes para insertar y los ingredientes frescos, tambien reduce la posibilidad de que se desarrollen microorganismos que puedan causar enfermedades
- Solo es necesario cambiar los recipientes para insertar de la ensalada una vez cada semana
- Para tener una Buena presentación

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 rotar cada uno de los productos en la barra de ensaladas?

- Para mantener siempre la mayor frescura posible en la barra de ensaladas FIFO (first in, first out)
- Esto no es necesario
- Para conservar la Buena apariencia del producto

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. Porque es importante antes de preparar algún producto de la barra de la de ensaladas tomar siempre los ingredientes preparados que se encuentran en la cámara de refrigeración (walk-in)?

- Para utilizar primero la comida previamente preparada (First In, First Out)
- Para reducir los costos de la comida
- Todas las mencionadas arriba