



Código
BFT-GUI-2014A

Actualización
Julio/2014

Guía de la Estación de Buffet 12

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





Buffet Guía de Estación

Código de Estación
BFT-GUI-2014A

Descripción del Puesto

Un preparador de Buffet (**Buffet Attend**) es un muy importante miembro del equipo que provee a nuestros invitados Bunch of Lunch™ Buffet con la más alta calidad conforme a los estándares de Shakey's, consistencia y rapidez. Las responsabilidades secundarias incluyen el mantenimiento apropiado y limpieza de su estación de trabajo y desempeño de otras actividades que le sean asignadas. Puede también asistir a Cocinero de Pizzas (Pizza Cook) o al Cocinero en la freidora (Fry Cook)

Deberes esenciales y responsabilidades:

- Reunirse con el Gerente de Turno para tratar acerca de Eventos Especiales y o necesidades de preparación de ingredientes (preps)
- Coordina y desempeña diariamente la preparación de comida para el Buffet y la Barra de ensaladas.
- Coordina y desempeña los procesos de apertura/cierre y limpieza de las áreas de su Estación de trabajo.
- Almacenamiento y abasto de ingredientes conforme sea necesario en la línea de Buffet y salad Bar.
- Mantener el área de trabajo de manera y limpia y cumpliendo con los estándares de sanidad.
- Cumplir con las prácticas de Servicio Seguro (ServSafe®) en lo que respecta a la limpieza personal y manipulación de alimentos.
- Mantener consistentemente los estándares de preparación, presentación, horneado, empaque y como servirla.
- Colaborar y apoyar otras Estaciones de Trabajo como sea necesario.

Herramientas de Preparación y Mantenimientos de la Estación de Trabajo



**Desinfectante y Blanqueador
Cubeta-Desinfectante**

Desinfecte para remover gérmenes, no solo limpie.



**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.



**Toallita Desinfectante
(Sani-wipes)**

Para desinfectar termómetros



Termómetro

Para revisar la temperatura de ingredientes y alimentos en la línea del buffet y del Congelador y de la Cámara de Refrigeración (Walk-In)



Sartén Grande para Pan Pizza

Utilícela para hornear pollo (Baked Chicken).



**Olla con cuatro
compartimientos (China cap)**

Colóquela en la estufa con agua hirviendo para calendar Vegetales, Pasta y Maíz.



Cronometro

Utilícelo para verificar el tiempo correcto de cocción en algunos alimentos Pasta, Vegetales, Maíz, etc.)



Bomba para dispensar de 1oz

Para dispensar aceite.



Ollas

Para preparar (Pure de Papa, Pasta o Gravy)

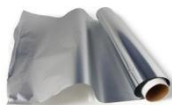


**Recipiente de Acero Inoxidables para insertar
(Stainless Steel Insert Pans)** Utilícelos para colocar la comida en la línea del buffet y mantener su temperatura.



Batidor

Para mezclar Gravy y Pure de Papas



Papel Aluminio

Para cubrir alimentos.



Pinzas

Úsela para servir: Papas Mojo[®]s, Pollo Frito, Pollo Horneado, Pan de Ajo, Vegetales



Cuchara para Servir

Usela para Servir: Gravy, Salsa de Pasta, Pure de Papa, Arroz



Cuchara Ranurada

Utilícela para server cualquier vegetal (Maíz, Vegetales)



Espátula

Úsela para Servir: Pizza Delgada (Thin Pizza), Pizza Gruesa (Pan Pizza) Pizza de Postre (Dessert Pizza)



Cuchara para Pasta

Utilícela para Servir Pasta en la línea del Buffet.



Buffet Guía de Estación

Código de Estación
BFT-GUI-2014A



Recipiente Perforado grande de Acero Inoxidable para insertar.
Recomendado para escurrir y drenar pasta en el fregadero para preparar alimentos.



Contenedor Graduado
Úselo para medir agua.



Carro Utilitario (Utility Cart)
Muy Importante: Utilice un carro de servicio o solicite ayuda para mover más de 20 libras.



Charolas de Aluminio
Para acodar pizzas delgadas (Thin Crust) de reserva durante horas de Buffet en refrigeración.



Etiquetas Rotables para Alimentos
Para almacenar y etiquetar alimentos preparados.



Abre latas
Para abrir latas (Importante: no olvide utilizar guantes de seguridad para cortar al utilizarlo)



Guantes Desechables para Manipular Alimentos
(Food Handling Gloves)
Siempre: cuando usted se encuentre en contacto con comida.



Guantes para Alimentos Calientes
Utilícelos para servir y rellenar el Buffet



Guantes de Seguridad para Cortar.
Utilícelos para abrir latas y cortar alimentos.



Estante para Pizza
Para mantener las pizzas pre-hechas para el horario de buffet.



Báscula para Onzas
Para pesar ingredientes.



Soporte para Pastel (Cake Stand) opcional
Para colocar Postre de Pizza

Rice (Arroz)

Importante: antes de preparar Arroz asegúrese que no hay Arroz pre cocinado en la cámara de refrigeración (walk-in). Recuerde que comida Primero en Ingresar, Primero en Salir (**first In, first out FIFO**). Para utilizar el arroz pre cocinado del buffet anterior, solo añada agua como sea necesario y coloque dentro del horno.



Vida Útil (Shelf Time) en la línea del Buffet: 60 min
El producto sobrante al final del día, es bueno solamente por 24 horas después de cocinado en refrigeración.

Rice (Un paquete)	
Ingredientes	Cantidad
Paquete de Arroz Pilaf (Rice) 30.25 oz.	1
Paquete Sazonador Pilaf (Seasoning Pack)	1
Mezcla de Aceite (Oil Blend) oz.	2 oz.
Agua (Water)	2 qts. o 8 tazas
Utensilios	
Recipiente De acero inoxidable para insertar (Insert Pan) de 8.5 qts.	1
Batidor Grande (Large whisk)	1
Papel Aluminio (Aluminum Foil)	

✓ **TIP:** para mejores resultados mezcle el sazónador con el agua antes de revolverlo con el arroz.

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

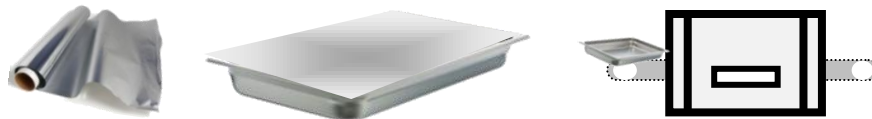
1. Arrime 8 tazas de agua (water) y 2 oz. de aceite (oil)
2. Barnice el interior del recipiente donde cocinara el arroz una brocha con aceite para mejores resultados.

Importante: sí usted está preparando dos porciones solo utilice el doble de los ingredientes.

3. Mezcle el contenido de un paquete de Arroz Pilaf y un paquete de sazónador dentro del recipiente.



4. Cubra herméticamente con papel aluminio (aluminum foil) y coloque dentro del horno de banda (**conveyor oven**) a 475 - 500 °F por alrededor de 20 minutos hasta que el agua se haya evaporado. Este tiempo puede variar dependiendo del horno que usted tenga.



5. Si usted usa un horno de cubierta (**deck oven**) cocine por alrededor de 30min. Hasta que el agua se haya evaporado.
6. Cuidadosamente, guantes para Alimentos Calientes (hot pad gloves) para prevenir quemaduras, retire el arroz del horno. Cambie el producto de recipiente y manténgalo en el gabinete para alimentos calientes (warmer cabinet).

Importante: Cúbralo, etiquételo, y manténgalo dentro del Gabinete de alimentos calientes listo para usarse.

7. Para colocar/rellenar arroz en el buffet, solo agregue el monto que necesite en el recipiente (insert pan). Siguiendo el método de rotación de alimentos FIFO.

Baked Chicken

(Pollo Horneado)


Importante: antes de preparar Pollo Horneado (Baked Chicken) asegúrese que no hay pollo crudo pre sazonado en la cámara de refrigeración (walk-in). Recuerde que comida Primero en Ingresar, Primero en Salir (**first In, first out FIFO**).



Pollo sin cocinar pre-sazonado su vida útil (shelf time) es bueno solamente por 24 horas después de sazonado en refrigeración.
Vida Útil (Shelf Time) en la línea del buffet: 120 min
El producto sobrante al final del día (cierre del buffet), necesita ser desechado.

Baked Chicken (Una porción)	
Ingredientes	Cantidad
Pierna y Muslo de Pollo Crudo (Leg and Thigh) piezas	16 piezas.
Sazonador de Pollo (Chicken Seasoning)	2 oz
Utensilios	
Sartén Grande para pizza (Large Deep Dish Pan)	1
Papel Aluminio (Aluminum Foil)	

INSTRUCCIONES DE PREPARACION


Use Guantes Desechables para Manipular Alimentos (Food Handle Gloves)  para colocar las piezas de pollo crudo en la sartén.

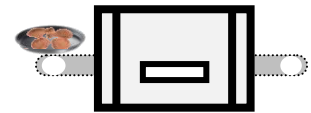
1. Agregue sazonador con sus manos y distribúyalo uniformemente en cada pieza.




2. Cubra con Aluminio y horneé a 475-500°F por alrededor de 20min.



3. Cuidadosamente, guantes para Alimentos Calientes (hot pad gloves)  para prevenir quemaduras retírelo del horno, y colóquelo nuevamente, descubierto, dentro del horno por alrededor de otros 20 min. a la misma temperatura. El pollo horneado (bake chicken) debe de alcanzar la temperatura de más de >165°F. el tiempo de cocción puede ser mas dependiendo de la temperatura del horno.



4. Si usted está utilizando un horno de cubierta (deck oven) hornee hasta que la temperatura del pollo alcance los 165°F cuando menos.

5. Cuidadosamente, usando guantes para Alimentos Calientes (hot pad gloves)  para prevenir quemaduras, retire del horno cuando esté completamente cocinado (si es necesario regrese nuevamente a cocinarlo). Cambien el contener del producto y manténgalo en el gabinete de alimentos calientes (warmer cabinet).

Importante: Cúbralo, etiquételo, y manténgalo dentro del Gabinete de alimentos calientes listo para usarse.

6. Para colocar/rellenar Baked chicken en el buffet, solo agregue el monto que necesite en el recipiente (insert pan). Siguiendo el método de rotación de alimentos FIFO.



Buffet Guía de Estación

Código de Estación
BFT-GUI-2014A

Mashed Potatoes

(Pure de Papas)

Importante: antes de preparar Puré de Papas (Mashed Potatoes) asegúrese que no hay precocinado en la cámara de refrigeración (walk-in). Recuerde que comida Primero en Ingresar, Primero en Salir (**first In, first out FIFO**).



Vida Útil (Shelf Time) en la línea del buffet: 120 min

El producto sobrante al final del día, es bueno solamente por 24 horas después de cocinado en refrigeración.

Mashed Potatoes (Una porción)	
Ingredientes	Cantidad
Agua Hirviendo (Boiling Water)	1 galón
Mezcla Instantánea para Puré de Papas (Mashed Potatoes) 26 oz paquete	1 paquete
Perejil (Parsley) oz. opcional	1 oz.
Utensilios	
Olla mediana (Pot)	1
Batidor grande (Whisk)	1

- ✓ **TIP:** Para mejores resultados asegúrese que el agua se encuentra hirviendo antes de añadir la Mezcla instantánea.

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

Importante: tenga mucho cuidado cuando agregue cualquier ingrediente al agua hirviendo; puede salpicar. Mantenga su cara alejada del vapor.

1. Mida 1 galón de agua y pongala a hervir en una olla.
2. Agregue un empaque de Puré de Papas Instantáneo (Mash Potatoes Mix) en una vez, utilizando un batidor para distribuir uniformemente, esto puede tomar de 1-2 minutos.



Tip: mezcle el perejil dentro de la mezcla (si aplica en su restaurante).

3. Cuidadosamente, usando guantes para Alimentos Calientes (hot pad gloves) para prevenir quemaduras coloque dentro del gabinete para alimentos calientes (warmer cabinet), cubra y deje reposar por 1 minuto, mezcle nuevamente con el batidor si es necesario.
4. La temperatura adecuada del puré de papa (Mashed Potatoes) debe alcanzar $>165^{\circ}\text{F}$.

Importante: Cúbralo, etiquételo, y manténgalo dentro del Gabinete de alimentos calientes listo para usarse.

5. Para colocar/rellenar puré de papa en el Buffet, solo agregue el monto que necesite en el recipiente (insert pan). Siguiendo el método de rotación de alimentos FIFO.



Gravy



Vida Útil (Shelf Time) en la línea del buffet: 120 min
El producto sobrante al final del día (cierre del buffet), necesita ser desechado.

Instant Gravy Mix (1 porción)	
Ingredientes	Cantidad
Agua (Water)	1 galón
Mezcla Instantánea para Gravy (Instant Gravy Mix) 12 oz.	1 paquete
Utensilios	
Olla pequeña (pot)	1
Batidor Grande (whisk)	1

- ✓ **TIP:** Para mejores resultados asegúrese que el agua se encuentra hirviendo antes de añadir la Mezcla instantánea.

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

1. Gradualmente mezcle el contenido de un paquete en 1 galón de agua caliente.
2. Mezcle muy bien durante 2 minutos.



3. Deje reposar y cuidadosamente, usando guantes para Alimentos Calientes (hot pad gloves) para prevenir quemaduras, vierta en un recipiente de acero Inoxidable (Insert Pan) y colóquelo en la línea del buffet.
4. La temperatura adecuada del Gravy debe alcanzar >165°F.

Importante: Cúbralo, etiquételo, y manténgalo dentro del Gabinete de alimentos calientes listo para usarse.

5. Para colocar/rellenar Gravy en el Buffet, solo agregue el monto que necesite en el recipiente (insert pan). Siguiendo el método de rotación de alimentos FIFO

Pasta

Importante: antes de preparar Pasta asegúrese que no hay pre-cocinado en la cámara de refrigeración (walk-in). Recuerde que comida Primero en Ingresar, Primero en Salir (**first In, first out FIFO**).



Vida Útil (Shelf Time) en la línea del buffet: 60 min
Una vez cocinado el producto es bueno solamente por 72 horas en refrigeración (walk-in).
El producto sobrante al final del día (cierre del buffet), necesita ser desechado.

Pasta (1 Porción)	
Ingredientes	Cantidad
Pasta (10 lb paquete)	5 lb
Agua Hirviendo (Boiling Water)	5 galones
Mezcla de Aceite (Oil Blend)	1 oz por 1 lb de pasta.
Sal (Salt)	1 oz
Utensilios	
Olla grande (Pot)	1

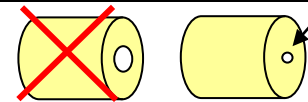
✓ **TIP:** Una libra de pasta sin cocinar es igual a 2 ¼ libras de pasta cocinada, recuerde utilizar una olla grande de acuerdo la cantidad a cocinar.

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

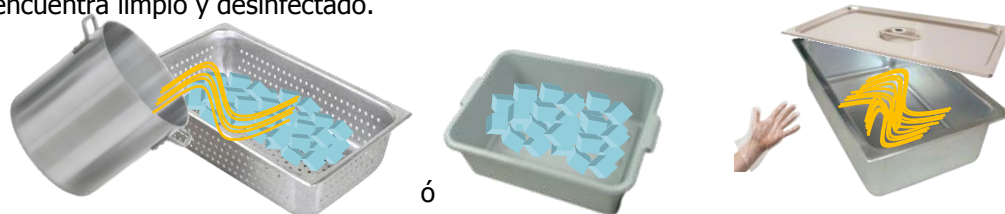
1. Ponga a hervir 1 galón de agua en una olla grande.
2. Agregue 5 lbs. de pasta y 1 oz. de sal (salt).
3. Añada 2 oz. de Mezcla de aceite (Oil Blend) a la pasta para prevenir que se pegue entre sí.



La pasta debe estar ligeramente "al dente"; al-dente significa que ofrece resistencia "a los dientes" cuando se muerde. Verifique el centro de la pasta.



4. Cocine la pasta por 6-8 minutos, meneandola ocasionalmente (de 3-5 veces durante el proceso de cocción) asegúrese de menear hasta el fondo de la olla.
5. Cuidadosamente, usando guantes para Alimentos Calientes (hot pad gloves) para prevenir quemaduras y retire de la estufa usando un Carro Utilitario (Utility Cart), llévela hasta el área de fregador (prep sink) destinado para preparar. Asegúrese que el fregador para preparar se encuentra limpio y desinfectado.



6. Vierta la Pasta cocinada dentro de un colador: Recipiente para Insertar perforado o Bustub (Sanitized Perforated Dip Dish Pan o Bustub) con ¼ de hielo y enjuague con agua fría hasta que la temperatura alcance los 40 °F con el fin de detener el proceso de cocción de la pasta y reducir el nivel de almidón de la pasta.
7. Drene y usando guantes para manipular alimentos (Food Handle Gloves) coloque la pasta cocinada dentro un recipiente de acero inoxidable.
8. Tape el contenedor y almacene en la cámara de refrigeración (walk-in) a 40 °F, agregue aceite (oil) si es necesario para prevenir que se pegue.
9. Recaliente en una olla con cuatro separadores (china cap) con agua hirviendo.
10. Coloque la pasta dentro de la olla con separadores por 2 minutos (hasta 165°F).
11. Escurra el agua. Para colocar/rellenar Pasta en el Buffet, solo agregue el monto que necesite en el recipiente (insert pan). Siguiendo el método de rotación de alimentos FIFO.



Tip: Utilice una brocha para untar aceite ligeramente por dentro del recipiente, para prevenir que se pegue, en especial las orillas.

Pasta Sauce

(Salsa para Pasta)

Importante: antes de preparar Salsa para Pasta (Pasta Sauce) asegúrese que no hay pre-cocinado en la cámara de refrigeración (walk-in). Recuerde que comida Primero en Ingresar, Primero en Salir (**first In, first out FIFO**).



Vida Útil (Shelf Time) en la línea del buffet: 30 min

El producto sobrante al final del día, es bueno solamente por 24 horas después de cocinado en refrigeración.

Pasta Sauce (1 Porción)	
Ingredientes	Cantidad
Salsa para Pasta (Pasta Sauce) 28 oz. (lata)	1 lata
Migajas de Carne (Beef Crumbs) oz. (opcional)	4 oz.
Utensilios	
Recipiente de Acero inoxidable (Stainless Steel Insert Pan)	1
Batidor Grande o Cuchara (Large whisk or Spoon)	1
Papel aluminio (Aluminum Foil)	

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

1. Agregue una lata de salsa para Pasta (Pasta Sauce) dentro de un recipiente de acero inoxidable (large insert pan).

Tip: Nunca llene sobre su capacidad del recipiente.



Importante: si usted está usando migajas de carne (Beef Crumbs), agréguelas y bata con un batidor o cuchara.

2. cubra con herméticamente con papel aluminio (Aluminum Foil) y colóquelo dentro del horno hasta que la temperatura alcance los 165 °F



3. Cuidadosamente, usando guantes para Alimentos Calientes (hot pad gloves) para prevenir quemaduras retire del horno.
4. Para colocar/rellenar Pasta Sauce en el Buffet, solo agregue el monto que necesite en el recipiente (insert pan). Siguiendo el método de rotación de alimentos FIFO.

Vegetables

(Vegetales)



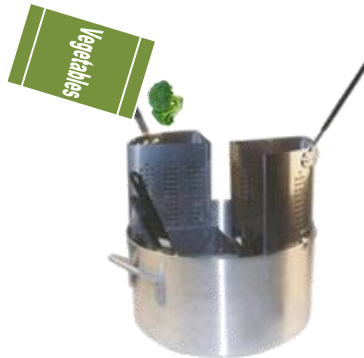
Vida Útil (Shelf Time) en la línea del buffet: 60 min

El producto sobrante al final del día (cierre del buffet), necesita ser desechado.

Vegetables (1 Porción)	
Ingredientes	Cantidad
Vegetales (Vegetables) frescos o congelados	1 paquete (2lbs)
Agua Hirviendo (Boiling Water)	2.5 galones
Tools	
Olla Grande con Separadores (China Cap)	1

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

1. Coloque una olla con cuatro separadores (china cap) con agua hirviendo.
2. Coloque los Vegetables (vegetales) en la olla con separadores (china cap) y sumérjalos dentro del agua por **2 ½ -3 minutos**/hasta que alcancen una temperatura de 165°F.



3. Cuidadosamente, usando guantes para Alimentos Calientes (hot pad gloves) para prevenir quemaduras retírelos y escurra.
5. Para colocar/rellenar Vegetables en el Buffet, solo agregue el monto que necesite en el recipiente (insert pan). Siguiendo el método de rotación de alimentos FIFO.

Garlic Bread

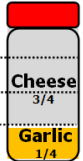
(Pan de Ajo)



Vida Útil (Shelf Time) en la línea del Buffet: 40 min
El producto sobrante al final del día necesita ser desechado.

Una porción del Buffet

Ingredientes/Utensilios	Cantidad
Masa para Pizza Gruesa Mediana (Medium Pan Pizza) pre-cocinada	1
Mantequilla de Ajo (Garlic Spread) oz.	2 oz.
Mezcla de queso parmesano (Parmesan Garlic Mix) oz.	2 oz.



- ✓ Mezcla de Queso Parmesano (**Garlic Parmesan Mix**) es la mezcla de $\frac{3}{4}$ de Queso (Parmesan Cheese) y $\frac{1}{4}$ de Ajo (Garlic & Parsley), esto es 3 oz de Queso por cada 1 oz de Ajo.
- ✓ **TIP:** un pan pre-cocinado proporciona a la masa la oportunidad de que se esponje y para que de cómo resultado un esponjoso y delicioso Pan de Ajo (garlic bread).

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

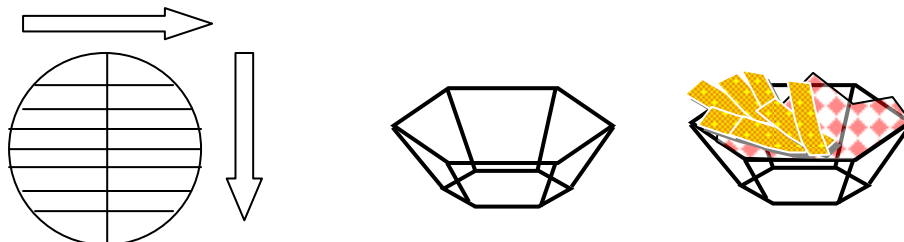
PRE-COCINADO

1. Coloque una masa para Pizza Gruesa Mediana dentro de la banda del horno para iniciar el proceso de cocción.
2. Extraiga la masa para pizza del horno por la ventanilla que se encuentra a la mitad del proceso de cocción (3-4 min. aprox. dependiendo del tipo de horno que usted tiene)
3. Si usted utiliza un horno de cubierta (Deck Oven), extraiga la masa para pizza cuando esta esté ligeramente con un color café-dorado. (7-10 minutos).
4. Enfríe, etiquétela con la fecha y cúbrala con un separador metálico para cacerola de pizza (lid) y almacénela en la cámara de refrigeración (walk-in).

Importante: Tape, etiqüete y almacene el pan para pizza pre-cocinado en refrigeración a 40°F hasta que sea utilizado. La vida útil (Shelf life) es solamente buena por el día. Deseche cualquier pan pre-cocinado remanente al cierre.

COCINADO DE UNA PORCION

1. Saque la pizza pre-cocinada de refrigeración (walk-in).
2. Remueva y volteé el pan pre-cocinado de la cazuela usando una espátula (con la cara aceite hacia arriba)
3. Añada 2 oz. de mantequilla de ajo (garlic spread) en el centro de el pan pre-cocinado.
4. Usando la espátula, unte la mantequilla de ajo por toda la superficie incluyendo las orillas.
5. Espolvoree uniformemente Mezcla de queso parmesano (Garlic Parmesan Mix) 2 oz.
6. Coloque el pan de ajo, de regreso dentro del horno a través de la ventana en el punto medio y continúe con el proceso de cocción. (3min. aprox. dependiendo del tipo de horno que usted tiene) hasta que el queso y la mantequilla de ajo se han derretido completamente.
7. Si usted está utilizando un horno de cubierta (Deck Oven) coloque el pan de ajo dentro del horno y continúe el proceso de cocción, retire el pan de ajo del horno cuando esté ligeramente dorado-café (2-3 minutos) hasta que el queso y la mantequilla de ajo se han derretido completamente.
8. Retire del horno cuando esté listo y córtelo conforme las instrucciones.
9. Corte el pan de ajo en tiras de 1" (7 cortes)
10. Corte las tiras en 2 (1 corte).
11. **Colóquelo completo** en una canasta negra con papel cuadriculado rojo/blanco.
12. Colóquelo sobre la línea del buffet.





Buffet Guía de Estación

Código de Estación
BFT-GUI-2014A

Preparando el Buffet

Usted puede seguir la siguiente guía de programación para preparar el buffet, de manera que se aproxime al tiempo en el que debe de iniciar a preparar cada ingrediente de la línea del buffet, el orden de la preparación y tiempos pueden variar dependiendo del restaurante:

Tip1: Asegúrese que usted tiene una Buena organización, reservas de ingredientes (back-up), recipientes de acero inoxidable para insertar y utensilios: Pinzas (tongs), Espátulas (pie serving), Cucharas para servir (serving spoons), charolas para pizza (pizza trays).

Tip 2: Use siempre los mismos utensilios y siga siempre la misma rutina cada da cuando prepare el buffet.

Tip 3: Sea cuidadoso cuando añada cualquier ingrediente al agua hirviendo, mantenga su cara alejada del vapor. Recuerde que el vapor de la estufa, la línea del Buffet así como los líquidos calientes pueden causar quemaduras cuando no se siguen las medidas seguridad.

Minutos	Tiempo Total 1:50:00
0:00	Llene la línea del servicio de la barra buffet con agua y arrime sus utensilios.
0:10	Encienda el Gabinete para alimentos calientes (warmer cabinet) a 170°F, encienda los hornos (ajuste el tiempo) y refrigerador.
0:15	Revise la cámara de refrigeración (walk-in) si hubiera alguno alimento pre-cocinado que pudiese haber quedado del previo Buffet. Y arrime sus ingredientes.
0:25	Coloque dos ollas con agua en la estufa, espere hasta que el agua hierva para preparar Puré de Papa (Mashed Potatoes) y Gravy , siga la receta y procedimientos correspondientes.
0:30	Comience el proceso de cocinado del arroz (Rice) y de la Salsa para Pasta (Pasta Sauce).
0:40	Una vez que el agua esté hirviendo, añada y mezcle la cantidad apropiada de Puré de Papa en polvo (Mashed Potatoes) y Gravy en la otra olla, si lo requiere cambie el recipiente del producto y guárdelo en el gabinete de alimentos calientes (warmer cabinet).
0:45	Cuidadosamente, usando guantes para Alimentos Calientes (hot pad gloves) retire del horno la Salsa para Pasta (Pasta Sauce) verifique la temperatura y revise el arroz (Rice), remuévalos del horno si están listos (si es necesario regréselos a cocinar). si lo requiere cambie el recipiente del producto y guárdelo en el gabinete de alimentos calientes (warmer cabinet).
0:50	Usando guantes para manipular alimentos coloque dentro Sartén Grande para pizza (Large Deep Dish Pan) con papel de silicón (Silicone Sheet) 16 piezas de pierna y muslo (leg and thigh) de pollo y espolvoree uniformemente sazónador para pollo para hornear (Bake Chicken Seasoning). Cúbralo con papel aluminio y hornéelo por aproximadamente 20 minutos, destape y hornee por otros 20 minutos si es necesario. Siga la receta del pollo horneado (Baked Chicken) contenida en esta guía.
1:00	Encienda las freidoras y coloque agua en una olla grande para cocinar pasta en la estufa agregue aceite y deje a hervir. Coloque una olla con 4 compartimentos con agua a hervir.



Buffet Guía de Estación

Código de Estación
BFT-GUI-2014A

1:20

Comience a cocinar el pan que usted utilizara durante las horas de almuerzo (lunch time), no olvide pre-cocinar para pizza gruesa para pan de ajo (**Garlic Bread**) y para postre de Pizza (**Dessert Pizza**).

1:25

Cocine el pollo frito (**Fried Chicken**) solo pierna y muslo de 2 a 4 canastas dependiendo del volumen de ventas del restaurant.

1:30

Saque el pollo horneado (**Baked chicken**) del horno y revise la temperatura **debe alcanzar** >165°F y guárdelo en el gabinete de alimentos calientes (warmer cabinet) en recipientes de acero inoxidable para insertar.


1:35

Prepare el pan de ajo (**Garlic Bread**) y postre de Pizza (**Dessert Pizza**).

1:40

Verifique que la línea del buffet está trabajando, se encuentra limpia y desinfectada, encienda las lámparas para calentar de alimentos (Food Heat Lamps), reemplace las lámparas en mal estado (antes de colocar la comida) y revise que el área de vapor se encuentra calentando y funcionando correctamente.

1:45

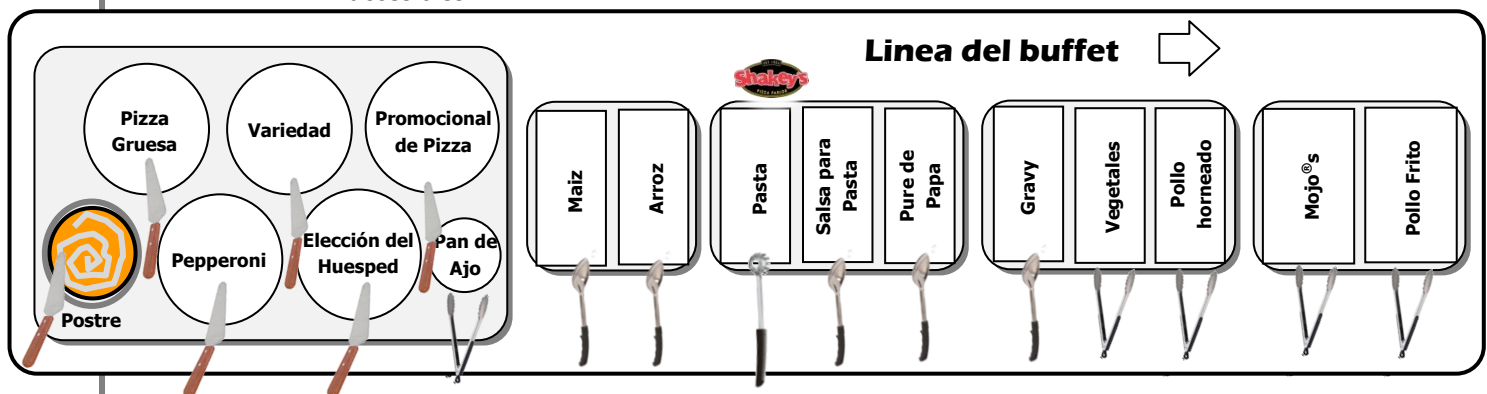
Cuidadosamente, usando guantes para Alimentos Calientes (hot pad gloves) , llene cada uno de los productos en la línea de buffet y coloque el utensilio apropiado para servir.

1:50

Revise la temperatura de cada uno de los alimentos. Siga la Lista de Verificación para Alimentos y Seguridad (Food Safety and Sanitation Check List).

Distribución del Buffet

1. En la estación del Buffet debe de resaltar la pizza en el comienzo y el pollo frito hacia el final.
2. Esté preparado para periodos de venta, los utensilios deben de estar fácilmente accesibles.



Nota: la distribución puede variar dependiendo del acomodo de la barra o línea.



Buffet Set-Up and Maintenance

(Instalación y mantenimiento del Buffet)

La clave para un Buffet exitoso y redituable es concentrarse en el manejo del buffet durante las horas de de almuerzo.

Durante las horas de almuerzo (Buffet), el tiempo no debe de ser desperdiciado en buscar, preparar, medir, cocinar o server productos.

Importante: Concéntrese en la pizza; es nuestro producto de más bajo costo. Si usted tiene una línea larga de clientes esperando, coloque una pizza de un solo ingrediente en el horno por cada 4-5 huéspedes, Pepperoni, Jamón, Salchicha Italiana etc. (pepperoni, ham, sausage etc.).

Cerciórese que no hay comida preparada en la cámara de refrigeración (walk-in) o en el gabinete de alimentos calientes (warmer cabinet) antes de iniciar a cocinar un nuevo producto. Recuerde que comida Primero en Ingresar, Primero en Salir (**first In, first out FIFO**).



Vida Útil (Shelf life): puede variar dependiendo de cada alimento.

Reglas Básicas del Buffet

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 el buffet no esté fresco.
- × Reusar un utensilio que ha caído al piso.
- × Mezclar utensilios o recipientes para insertar con otro tipo de comida.
- × Mandar o colocar cualquier producto en la línea del buffet con la temperatura menor a la apropiada >140°F. (Recuerde que la línea del buffet solo mantendrá la temperatura de los alimentos, pero no eleva la temperatura de los alimentos.)
- × Tener miedo de disculparse e atravesarse entre los huéspedes para reponer la línea del buffet.
- × Olvidar una orden especial de los huéspedes (pizza especial, pollo, salsa etc.)

Cosas que usted siempre debe de hacer

- ✓ 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 línea del buffet tiene su propio utensilio o recipiente (insert pan).
- ✓ Verifique que todos los productos tienen la apropiada temperatura.
- ✓ Siempre diga disculpe, para agregar producto a la línea del buffet.
- ✓ Mantenga su atención en los clientes que necesiten ayuda.

Mantenimiento del Buffet




Manténgase al tanto del buffet para asegurarse que cada 10 minutos usted:

Utilice  guantes para alimentos calientes (**Hot Pad Gloves**) cada vez que usted rellene la línea del buffet, coloque los utensilios y limpie la línea cuando sea necesario.

1. Asegúrese que cada producto en la línea del buffet es relleno correctamente.
2. Coloque las manijas de los utensilios en dirección a los huéspedes.



Recuerde: nunca sobrellenar los recipientes para insertar en la línea del buffet, esto puede ocasionar que los alimentos no conserven su temperatura adecuada y también en una mala calidad del producto, puede ser necesario desechar el producto. **Recuerde que el Exceso de comida, aumenta el costo del buffet.**

3. Verifique la temperatura con un termómetro desinfectado (thermometer) más de **140°F**.
4. Rellene los recipientes para insertar en la línea del buffet que se encuentren menos de la mitad de llenos.
5. Use guantes para alimentos calientes  y una espátula para cambiar los recipientes para insertar en la línea del buffet.
6. Verifique la vida útil (shelf life) de todos los alimentos y retire/replácelos como sea necesario.
7. Cambie cada recipiente para insertar de la línea y utensilios  **cuando sea necesario** para continuar la calidad del producto..
8. Agite cada uno de los productos regularmente  **10-15 minutos o cuando sea necesario** para que conserven la temperatura uniformemente y consistencia. Esto asegurará la calidad apropiada del producto.
9. Integre pedazos de pizza que están parcialmente terminadas (mismo tipo de pizza).
10. Voltee siempre el hueso de las piezas de pollo hacia abajo.
11. Seque y limpie los líquidos derramados en la línea del buffet.
12. Mantenga los pisos y el protector de estornudos (sneeze guards) del buffet limpios.
13. "Reemplace" todo producto que no es visiblemente apetecible.
14. Tenga una cubeta desinfectante (sani-bucket) con toallas limpias disponibles.
15. Utilice una espátula de goma para limpiar las intersecciones de los recipientes para insertar.

Como rellenar el Buffet y la Pizza en la línea

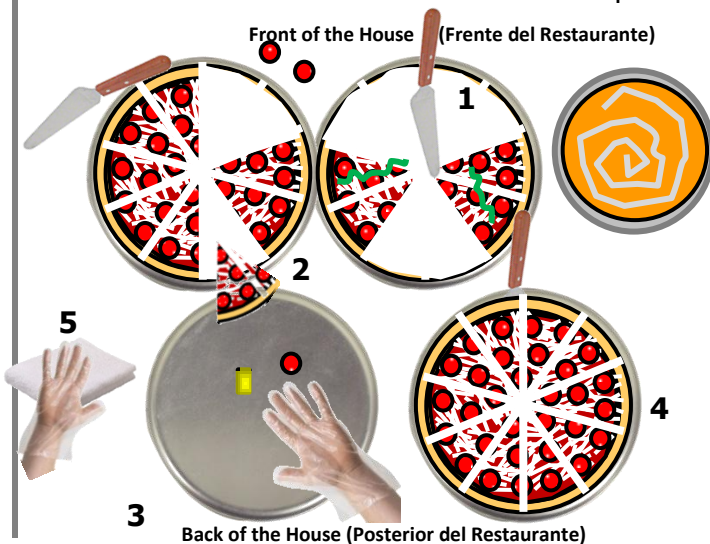
- ✓ Remueva el recipiente para insertar usando guantes para alimentos calientes para prevenir quemaduras.
- ✓ Recuerde que el vapor puede causarle quemaduras a usted y a nuestros huéspedes, permita que escape el vapor antes de que usted remueva un recipiente para insertar, y diga "excuse me".
- ✓ Cuando rellene pollo frito y Mojo®s asegúrese que usted no coloca la comida reciente sobre comida anterior. Recuerde que comida Primero en Ingresar, Primero en Salir (**first In, first out FIFO**). Y cambie el recipiente para insertar y la reja del recipiente.
- ✓ Reemplace todos los recipientes regularmente que visiblemente no se miran bien.
- ✓ Limpie las orillas de los recipientes para insertar y deseche la comida que haya caído de otro tipo dentro del recipiente para insertar.
- ✓ Verifique la temperatura de los alimentos en la línea del buffet para asegurarnos que estamos cumpliendo con la ley.

Producto	Vida útil en la línea del buffet (Shelf Time)
Salsa de Pasta, Mojo@s, Pan de Ajo	30 minutos
Arroz, Maíz, Vegetales, Pollo Frito, Pasta	60 minutos
Pollo Horneado, Puré de Papas y Gravy.	120 minutos

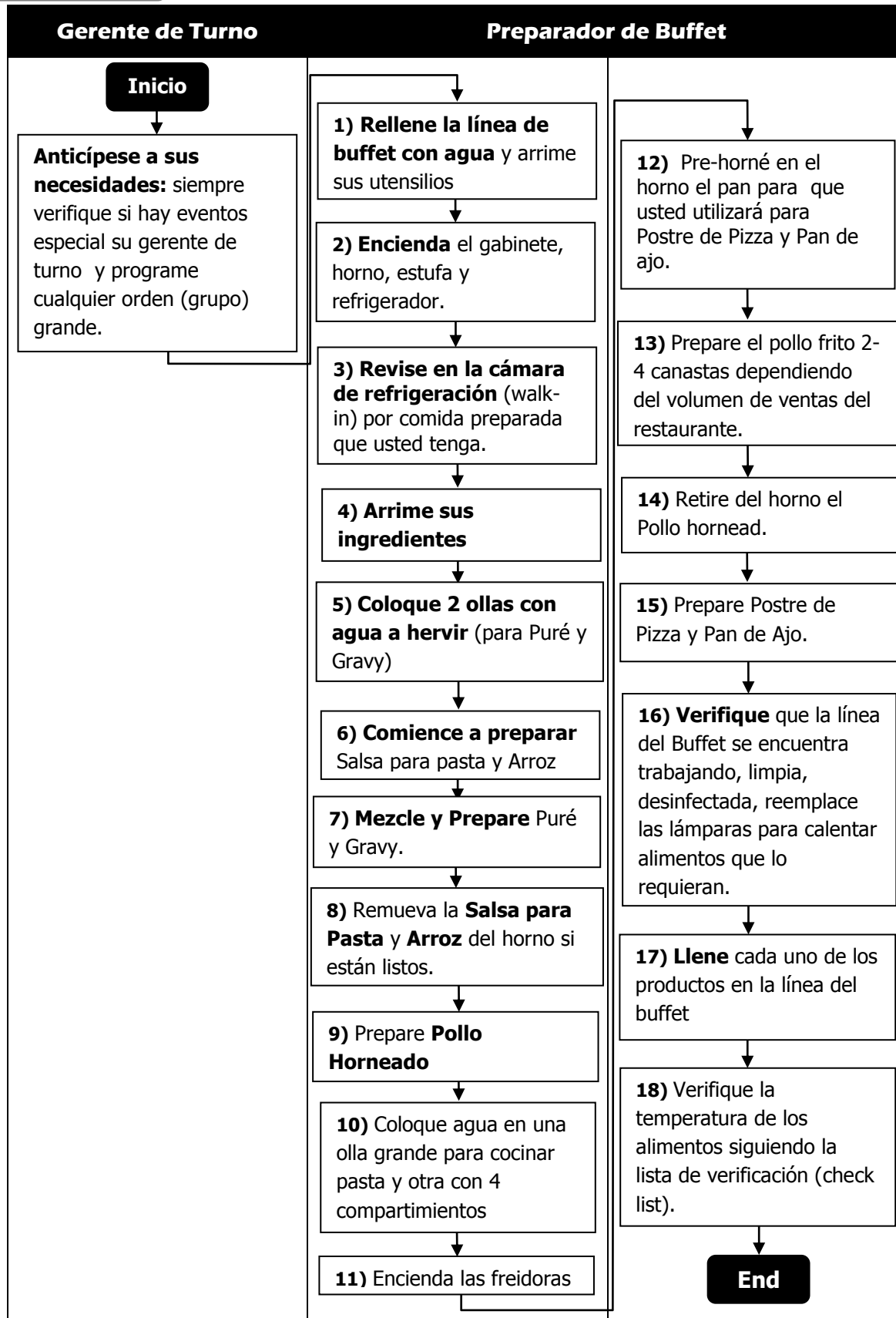


Pizza

- ✓ Usando una espátula siempre integre pedazos de pizza que están parcialmente terminadas.
- ✓ Deseche los pedazos de pizzas que han caído afuera de la charola.
- ✓ Remueva y cambie las charolas sucias y vacías, de la misma manera las espátulas.
- ✓ Coloque siempre las primeras pizzas preparadas frente al buffet, Primero en Ingresar, Primero en Salir FIFO, para mantener un buffet fresco.
- ✓ Remueva las charolas de la línea que se necesiten por unas limpias y desinfectadas.



No	Producto	Vida útil en la línea del buffet (Shelf Time)
1	Pizza Delgada (Thin Crust Pizza)	15 min
2	Pizza Gruesa (Pan Crust Pizza)	15 min
3	Postre de Pizza (Dessert Pizza)	30 min



Buffet Closing

(Cierre de Buffet)

✓ **TIP:** Espere hasta que el ultimo huésped se haya servido **antes de apagar las lámparas para calendar comida.** Food Runner (mesero) puede ir a avisar a nuestros huéspedes "el buffet cerrara en unos minutos".

Importante: siga la fecha de la vida útil (Shelf Time) de cada producto.

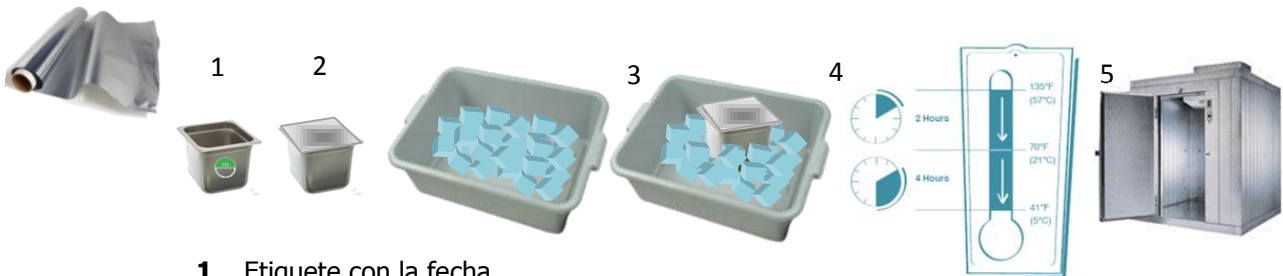
1. Apague el buffet.
2. Retire todos los productos de la línea del buffet, usando guantes para Alimentos Calientes para prevenir quemaduras.
3. Siga los procedimientos apropiados para enfriar productos que pueden ser conservados de acuerdo a la tabla de vida útil del producto (shelf-life)
4. Drene el agua de las unidades y limpie y desinfecte el buffet.

Importante: nunca almacene comida dentro de la cámara de refrigeración (walk-in). Siga los procedimientos apropiados para enfriar productos que pueden ser utilizados para el día siguiente del buffet.

Producto durante el cerrado de buffet		 Vida útil (Self Time) walk-in
1	Arroz (Rice)	24 hrs
2	Pollo Horneado (Baked Chicken)	Deseche
3	Puré de papa (Mashed Potatoes)	24 hrs
4	Gravy	Deseche
5	Salsa para Pasta (Pasta Sauce)	48 hrs
6	Maíz (Corn)	Deseche
7	Pasta	Deseche
8	Vegetales (Vegetables)	Deseche
9	Pollo Frito (Fried Chicken)	Deseche
10	Mojo [®] s	Deseche
11	Pan de Ajo (Garlic Bread)	Deseche
12	Pizza Delgada (Thin Crust Pizza)	Deseche
13	Pizza Gruesa (Pan Crust Pizza)	Deseche
14	Postre de Pizza (Dessert Pizza)	Deseche

Procedimiento para enfriar alimentos:

Use el método de "baño de hielo" (Ice Water Bath) para enfriar comida tibia o caliente si afectar la calidad del producto; mezcle la comida frecuentemente para que el proceso de enfriamiento sea rápido y uniforme.



1. Etiquete con la fecha
2. Tape
3. Coloque dentro de recipiente plástico desinfectado (bustub) con hielo.
4. Espere hasta que la temperatura alcance los 70°F.
5. Almacene en la cámara de refrigeración (walk-in)

La comida debe de ser enfriada de 135°F a 70°F (50°C a 21°C) dentro de las 2 horas. Y después de 70°F a 41°F (21°C a 5°C).

Todos los productos deben ser recalentados solo una vez antes de ser desechados.

Buffet

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

