

➤ **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.Cuál de las siguientes son responsabilidades del encargado del Buffet?

- Coordina y desempeña diariamente la preparación de comida para el buffet
- Coordina y desempeña los procedimientos de cerrado del buffet desinstalando y limpiándolo
- Instala y rellena la línea de buffet
- Todos los mencionados arriba

3.Cuál de los siguientes son puntos críticos de la estación de Buffet:

- Frescura, variedad y limpieza
- El postre de pizza
- La buena comida

4. 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

5. Cuando usted tenga una línea larga de clientes durante los periodos de venta, cual es el producto que usted necesita enfocar para asegurarse que tenga suficiente comida?

- Pizzas con un ingrediente, pollo frito, y papas mojo[®]s
- Gravy
- Papas mojo[®]s

6. Porque es necesario mezclar cada producto en la línea del buffet por lo menos cada 15 minutos?

- Para conservar la temperatura uniformemente y consistencia
- Mezclar los productos no es importante
- Para conservar el sabor de la comida

7. Cierto o Falso: Usted siempre necesita de consolidar las pizzas que están empezadas y colocarlas en frente del buffet para mantener siempre un fresco buffet disponible?

- Cierto
- Falso

8. Cierto o Falso: En el proceso de enfriamiento de la comida, usted debe de colocar el recipiente con comida dentro de un contenedor con agua y hielo, hasta que la temperatura alcance los 70°F dentro de las siguientes 2 horas?

- Cierto
- Falso

9. Cuando rellene comida es importante que usted nunca coloque comida nueva encima de la comida previa. Porqué?

- Porque la comida previa (antigua) debe siempre de ser servida primero (FIFO)
- Porque los productos previos no tienen una correcta temperatura

10. Porque es importante nunca sobrellenar los recipientes para insertar en la línea de buffet (inserts pans)?

- Porque puede resultar que la comida no contenga la temperatura adecuada y resultar en baja calidad del producto
- Por que reduce el tiempo que usted dura rellenando el buffet

11. 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

12. Preparando el Buffet, porque es importante el seguir la misma rutina cada día?

- Para reducir el tiempo de preparación y mantener consistencia.
- Para prevenir hacer demasiada comida.

13. Que es lo que usted necesita decir cuando los clientes se encuentran en la línea del buffet y usted se encuentra rellenándolo?

- Amablemente diga "con permiso", ("excuse me")
- "Lo siento" / "Sorry"

14. 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)

15. Porque es importante tener reservas de ingredientes y utensilios durante las horas de negocio?

- Para prevenir la contaminación cruzada
- Para reducir el tiempo en acarrear los ingredientes

16. Qué 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.

17. Que es lo que significa contaminación cruzada?

- Cuando los organismos causantes de enfermedades son transferidos de algún alimento o superficie a otra.
- La contaminación cruzada nunca pasa en el restaurante.
- Cuando usted corta en la en la misma tabla para cortar diferentes tipos de vegetales.

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

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

19. Porque es necesario el mantener su cara y manos alejados del vapor?

- Para prevenir quemaduras; el vapor en la estufa o en la línea del Buffet, así como los líquidos calientes pueden causar quemaduras.
- Eso no es necesario.

20. Cierto o Falso: El exceso de alimentos incrementa el costo del Buffet?

- Cierto
- Falso