

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” Para Personas de Preparación

Use esta información para estudiar para el cuestionario para Personas de Preparación.

General

- ☐ Los alimentos se mantienen fuera de la Zona de Peligro de Temperatura (41 °F a 135 °F).
- ☐ Todos los períodos de conservación comienzan cuando se completa el proceso de cocción, a menos que se especifique lo contrario en la receta.
- ☐ Todos los Miembros del Equipo se lavan las manos cada 20 minutos con agua tibia y jabonosa durante 20 segundos.
- ☐ Las frutas y verduras se almacenan correctamente al menos a 6 pulgadas del piso en el refrigerador.
- ☐ Las frutas y verduras frescas y previamente cortadas se sumergen en solución fría de lavado de frutas durante al menos 90 segundos, excepto los camotes y las papas Russet (que se lavan en agua sin tratar).
- ☐ Ninguna fruta o verdura se enjuaga bajo solución fría de lavado de frutas corriente. Todas las frutas y verduras se sumergen.
- ☐ La solución fría de lavado de frutas y verduras se prueba antes de usarse y antes de drenarse del fregadero. El nivel de concentración debe ser una proporción de dilución de 1:170 a 1:128.
- ☐ Use tablas de cortar verdes al preparar frutas y verduras frescas. Siempre use tablas de cortar separadas para los productos agrícolas y para la carne o los productos no agrícolas.

Almacenamiento y Tiempo de Conservación

- ☐ Todos los productos fríos preparados se etiquetan con la fecha de preparación y la fecha de caducidad.
- ☐ Los tomates, las papas, las cebollas y los plátanos sin cortar se almacenan a temperatura ambiente.
- ☐ El tiempo de duración en buen estado de los aderezos para ensaladas hechos desde cero es de 7 días. El tiempo de duración en buen estado de los aderezos para ensaladas previamente listos es de 6 meses sin abrir y refrigerados, y de 7 días una vez abiertos, envasados y refrigerados.
- ☐ El tiempo de duración en buen estado de toda la lechuga, espinaca, hojas verdes preparadas y de las hojas verdes calientes de la barra es “el mismo día”.
- ☐ El tiempo de duración en buen estado de los alimentos listos para consumir (p. ej., queso rallado, aceitunas y pepperoni) es de 7 días una vez abierto el empaque del producto.
- ☐ Todos los artículos previamente listos se preparan fuera de la vista de los Invitados.

Preparación

- ☐ Todos los artículos se cortan en rodajas de $\frac{3}{16}$ pulgada de espesor, con estas excepciones: las cebollas para las tiras de cebolla y las papas para las papas fritas son de $\frac{1}{16}$ pulgada; las rodajas de tomate para los aderezos para sándwiches son de $\frac{1}{4}$ pulgada y las rodajas de calabaza y calabacín para la barra caliente son de $\frac{3}{8}$ pulgada.

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” Para Personas de Preparación

- ☐ Las tiras de cebolla y pimiento verde se cortan de aproximadamente ½ pulgada de ancho.
- ☐ Todas las verduras cortadas en cubos son de aproximadamente ¼ pulgada.
- ☐ Cuando almacene productos de la barra fría preparados en recipientes, llénelos hasta ¾ de su capacidad.
- ☐ Las bandejas de exhibición, los recipientes y los tazones deben llenarse de producto para una presentación óptima y un control de temperatura en la barra. Llene solo hasta el nivel donde todo el producto permanecerá por debajo de la parte superior de la barra, en la parte refrigerada de la barra. Para los recipientes, esto es hasta los ¾.
- ☐ Toda la mezcla de lechuga y ensalada está crujiente, cortada de aproximadamente 1 pulgada x 1 pulgada.
- ☐ Las uvas son firmes y jugosas; 2 a 6 uvas por racimo.
- ☐ Los melones se cortan en trozos de aproximadamente 1½ a 2 pulgadas sin corteza.
- ☐ Las papas que se usan para las papas horneadas son las No. 1 de los EE. UU. (60-100 unidades). Papas para hornear NW Norkota o Burbank Russet (de Idaho, Oregón, Washington o Montana).

Etiquetado Del Tiempo

- ☐ Los siguientes artículos se etiquetan con el tiempo y se usan o desechan en un plazo de 4 horas: melones cortados en exhibición, todos los tomates cortados, las hojas verdes cortadas, los huevos rellenos y todos los productos de proteínas y mariscos fríos en la barra fría.
- ☐ Cuando se utiliza el tiempo como control de seguridad alimentaria en lugar de la temperatura, los productos solo pueden exhibirse durante un máximo de 4 horas, incluso si la duración en buen estado de la receta es más larga. Si la duración en buen estado es inferior a 4 horas, no exceda la duración en buen estado.
- ☐ Las etiquetas de hora deben colocarse en la parte posterior del contenedor, fuera de la vista de los Invitados, y deben incluir la hora de inicio y la hora de finalización. El límite de tiempo original de cuatro horas permanece vigente incluso cuando se reabastece el recipiente. Un nuevo ciclo de cuatro horas comienza solo cuando se exhibe un recipiente completamente nuevo con un producto fresco.
- ☐ Los gajos de limón se sirven en todo momento en el bufet de platos fríos (no en la Línea). Seis gajos por limón.

Ensaladas Preparadas y Hechas Desde Cero

- ☐ Todas las ensaladas hechas desde cero y los melones cortados se enfrían a al menos 40 °F antes de colocarlos en el bufet. Los ingredientes para las ensaladas hechas desde cero también se enfrían antes de mezclarlos. Otros artículos de la barra fría que deben enfriarse previamente son la fruta enlatada, el aderezo para ensalada de col, los huevos endiablados, la fruta recién cortada, los huevos cocidos, la crema agria, la salsa de pepinillos dulces y los aderezos.
- ☐ Los alimentos fríos se mantienen entre 32 °F y 38 °F en el refrigerador y entre 32 °F y 40 °F en el bufet.

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” Para Personas de Preparación

- ☐ Al menos un aderezo sin grasa se sirve en un recipiente con un cucharón etiquetado.
- ☐ Se requieren letreros para todos los aderezos para ensaladas (regulares y sin grasa). Además, se requieren cucharones etiquetados para todos los aderezos sin grasa.

Etiquetas y Letreros del Bufet

- ☐ **Todos los alimentos y bebidas deben estar etiquetados con el nombre del producto, el tamaño de la porción, el contenido calórico, y los alérgenos.** Los letreros del bufet están limpias y en buenas condiciones.
- ☐ Los letreros del bufet están en la posición correcta en la protección contra estornudos sobre el producto al que corresponden. Por ley, deben colocarse de forma individual o colectiva a menos de 5 pies de donde se exhibe el producto.
- ☐ No se permiten los letreros escritos a mano o P-touch.

Artículos Favoritos Tradicionales de Golden Corral

Guisado de Carne Fabuloso

- ☐ Las papas rojas se cortan en cuartos. Si las papas son demasiado grandes, córtelas en trozos de 1 a 1 ½ pulgadas.
- ☐ La duración en buen estado de las papas rojas cortadas es de 24 horas.
- ☐ Mantenga las papas completamente sumergidas en agua para evitar que se oscurezcan.
- ☐ Retire las cáscaras de la cebolla antes de sumergirlas en solución de lavado de frutas y verduras fría.
- ☐ Corte las tiras de cebolla para el Guisado de Carne Fabuloso en tiras de ½ pulgadas.
- ☐ La duración en buen estado de las tiras de cebolla cortadas es de 2 días.
- ☐ Corte la parte superior del apio y la parte inferior antes de sumergirlos en una solución de lavado de frutas y verduras.
- ☐ Corte el apio en trozos de ¾ pulgada.
- ☐ La duración en buen estado del apio cortado es de 2 días.
- ☐ Se usan zanahorias rebanadas en rodajas de 3/16 pulgada o zanahorias baby para las verduras del Guisado de Carne Fabuloso.
- ☐ El tiempo de duración en buen estado de las zanahorias preparadas es de 2 días.

Pastel de Zanahoria

- ☐ Haga un corte a 1/2 pulgada en ambos extremos de cada zanahoria.
- ☐ Las zanahorias deben pelarse antes de colocarlas en la máquina de cortar verduras.
- ☐ Las zanahorias deben rallarse, no cortarse en julianas.
- ☐ No almacene las zanahorias ralladas en agua.
- ☐ El tiempo de duración en buen estado de las zanahorias preparadas es de 2 días.

Hospitalidad

- ☐ Las Reglas de Oro de la Hospitalidad

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” Para Personas de Preparación

- Siempre haga que los Invitados se sientan bienvenidos. Salude a los Invitados cuando lleguen al comedor y mientras comen. Agradézcales cuando se estén retirando.
- Establezca una conexión. Haga que los Invitados se sientan apreciados e importantes.
 - Reconozca a los Invitados mientras avanzan por el restaurante.
 - Haga contacto visual.
 - Sea amigable y sonría.
 - Entable conversación.
- Ayude a los Invitados.
 - Sea un buen oyente.
 - Pregunte a los Invitados si encontraron lo que estaban buscando
 - Responda preguntas
- Lo Que el Invitado Espera
 - Los Invitados esperan sentirse especiales e importantes
 - Salude a los Invitados cuando llegan.
 - Cumpla la Regla De Los 5 pies.
 - Sea amigable: sonría y haga contacto visual.
 - Entable conversación.
 - Agradézcales su visita
 - Se les ofrece más bebida a los Invitados.
 - Sepa lo que los Invitados están bebiendo.
 - Ofrézcale más bebida cuando el vaso esté medio lleno
 - Los Invitados disfrutan de alimentos de calidad
 - Abundancia y variedad.
 - La comida caliente debe estar caliente y la fría, fría.
 - Bandejas frescas y llenas.
 - Los Invitados esperan comer en un restaurante limpio
 - Mesas limpias y ordenadas
 - Baños limpios.
 - Área de la barra limpia y pisos limpios.