Manual de Operaciones
para
Oferta Gastronómica Veggie

Powered by

Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef

Manual de Operaciones para Oferta Gastronómica Veggie

* Oferta Gastronómica Veggie
* Presentación de Elaboraciones
* Necesidades Estructurales Mínimas
* Sugerencia de Organización de Cocina
* Ficha de Mise en Place
* Protocolo de Inicio de Actividad de Cocina
* Protocolo de Cierre de Actividad de Cocina

Oferta Gastronómica Veggie

Snacks

- Vegan Caesar Salad
- Veggie Poke
- No Mozzarella Fingers
- Hummus de Remolacha y Yogurt
- Veggie Nachos

Principales

- Veggie Burrito
- Veggie Burger
- Veggie Doggie

Dulces

- Vegan CheeseCake
- Oat & Berries Chocoballs

Presentación de Elaboraciones

Presentación de Elaboraciones

Necesidades Estructurales Mínimas

Equipos Mecánicos		
Equipo	**Cantidad**	**Consumo**
Mesa de Trabajo Refrigerada 3 Puertas	2 Uds	2 x 0.03 Kw
Freidora 2 Senos (6 Ltr + 6 Ltr)	1 Ud	8.4 Kw
Microondas	2 Uds	1.25 Kw
Baño María Seco	1 Ud	2.1 Kw
Horno Convección 4 Bandejas	1 Ud	3.1 Kw
Plancha Eléctrica	1 Ud	3.5 Kw
Rolling	1 Ud	1.8 Kw

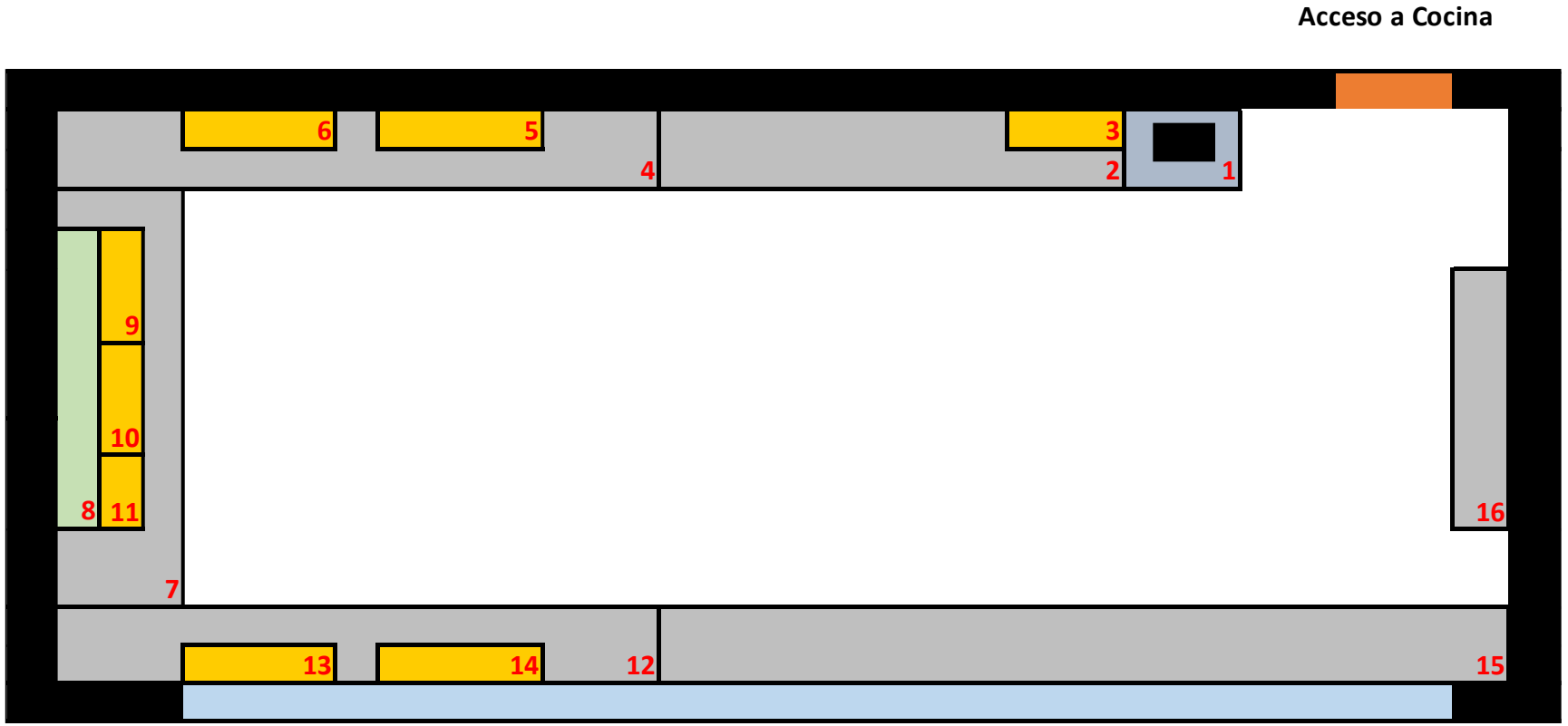
Consumo Total	21.46 Kw

Necesidades Estructurales Mínimas

Mobiliario y Pequeño Electrodoméstico	
Equipo	Cantidad
Mesa de Trabajo Neutra con Estante Inferior	3 Uds
Envasadora Vacío Pequeña	1 Ud
Batidora de Mano	1 Ud
Pileta Lavamanos con Pedal	1 Ud
Estantería Inox	3 Uds
Campana Extractora Doméstica	1 Ud
Lavavasos *	1 Ud

* : Para desinfección de utensilios

Sugerencia de Organización de Cocina



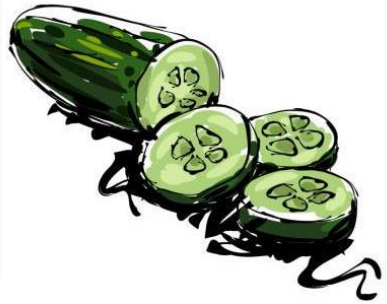
Sugerencia de Organización de Cocina

Nº	Elemento	Funciones
1	Pileta Lavamanos de Pedal con Jabonera y Papel	Lavado y Desinfección de Manos de Operarios
2	Mesa Neutra con Balda Inferior	Superficie de Trabajo, Almacenaje de Enseres y Soporte de Lavavasos
3	Lavavasos (En Balda Inferior)	Limpieza y Desinfección de Utillaje de Cocina
4	Mesa Refrigerada 3 Puertas	Almacenaje de Viandas Refrigeradas
5	Microondas	Regeneración - Descongelación de Productos
6	Microondas	Regeneración - Descongelación de Productos
7	Mesa Neutra con Balda Inferior	Superficie de Trabajo, Soporte de Maquinaria y Almacenaje de Enseres
8	Campana Extractora	Extracción de Humos y Aire Viciado
9	Horno Convección	Elaboración y Regeneración de Viandas
10	Plancha Eléctrica	Elaboración y Regeneración de Viandas
11	Freidora 2 Senos	Elaboración y Regeneración de Viandas
12	Mesa Neutra con Balda Inferior	Superficie de Trabajo, Soporte de Maquinaria y Almacenaje de Enseres
13	Rolling	Elaboración de Hot Dogs
14	Baño María	Conservación de Elaboraciones Calientes
15	Mesa Refrigerada 3 Puertas	Almacenaje de Viandas Refrigeradas
16	3 x Estantería Neutra Horizontal	Almacenaje de Especias y Complementos

Ficha de Mise en Place

	Elaboración	Hacer	Reponer	Pedir
Vegan Caesar Salad	Mezcla de Brotes			
	Cherries			
	Salsa Caesar Vegana			
	Croutons			
	Escalope Vegano			
	Queso Vegano Rallado			
Veggie Poke	Arroz Precocido			
	Edamame Deshojado			
	Cherries			
	Remolacha Cocida Cortada			
	Tiras Veganas Salteadas			
	Mango Cortado			
	Alga Wakame			
No Mozzarella Fingers	No Mozzarella Fingers			
	Puré de Tomate Seco			
Hummus de Remolacha y Yogurt	Hummus de Remolacha			
	Totopos de Maíz			
	Crema Agria Vegana			
Veggie Nachos	Totopos de Maíz			
	Bolognesa Vegana			
	Salsa Cheddar Vegana			
	Guacamole			
	Crema Agria Vegana			

	Elaboración	Hacer	Reponer	Pedir
Veggie Burrito	Tortilla de Trigo 20 cms			
	Crema de Queso Vegano			
	Arroz Precocido			
	Guacamole			
	Tiras Veganas Salteadas			
	Veganesa Picante			
Veggie Burger	Pan Burger			
	Veganesa Picante			
	Salteado de Tomate			
	Burger Vegana			
	Queso Cheddar Vegano Laminado			
	Guacamole			
	Mermelada de Pimientos			
Veggie Doggie	Pan Hot Dog Vegano			
	Veganesa Picante			
	Salchicha Vegana			
	Salteado de Tomate			
	Salsa de Cheddar Vegano			
	Cebolla Frita			
Vegan CheeseCake	Mousse de Queso Vegano			
	Base vegana de Galleta			
	Mermelada de Frambuesas			
Oat&Berries ChocoBalls	Oat & Berries ChocoBalls			



Protocolo de Inicio de Actividad de Cocina

Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
1	Acceso al Centro y Cambio de Vestuario	Acceda al Edificio con su Identificación	Mascarilla Sanitaria
		Dirijase al Vestuario y Cambie su atuendo personal por el Uniforme Laboral	
		Acceda a la Cocina	
Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Precauciones de Seguridad
2	Conecte la Iluminación	Conecte la Iluminación del Espacio de Cocina	Mascarilla Sanitaria
Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
3	Lávese las Manos	Accione el Grifo de Agua y Humedezca sus Manos	Mascarilla Sanitaria
		Pulse el Dispensador de Jabón y Aplique el producto en sus Manos	
		Frote enérgicamente durante 3 minutos, cubriendo dedos, uñas, palma y envés	
		Enjuague durante 1 minuto	
		Seque sus Manos con Papel Secante	
Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
4	Conecte la Extracción	Accione el Mecanismo del Sistema de Extracción de Humos	Mascarilla Sanitaria
Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
5	Toma de Temperaturas de Neveras y Control de Condensaciones	Compruebe y Anote las Temperaturas reflejadas por cada uno de los equipos de refrigeración	Mascarilla Sanitaria
		La Temperatura de los equipos de Frío Positivo debe ser: 0º / 4º C	
		La temperatura de los equipos de Frío Negativo debe ser: -18º C	
		En caso de anomalía de temperatura, regístrelo en la ficha correspondiente	
		Compruebe que los equipos no han generado agua o escarcha en su interior	
		En caso afirmativo, anótelo en la ficha correspondiente y proceda a secar la condensación con papel Secante	
Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
6	Revisión de Stocks y Anotación de Necesidades	Revise el Stock de Packaging y Mercaderías	Mascarilla Sanitaria
		Anote en la Ficha de Pedidos las referencias susceptibles de ser repuestas	
Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
7	Inicio de Labores de Mise en Place	Revise la Ficha de Mise en Place generada en el Servicio anterior para iniciar los procesos anotados en ella	Mascarilla Sanitaria Guantes Higiénicos
		Inicie las preparaciones necesarias	
		Cuide de envasar e Identificar convenientemente todas las elaboraciones	
		Almacene cada preparación en el Equipo de Refrigeración / Congelación que corresponda	
Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
8	Desarrollo del Servicio	Elabore las recetas como se especifica en las Fichas correspondientes	Mascarilla Sanitaria Guantes Higiénicos
		Prepare los pedidos de manera ordenada	
		Empaquete las preparaciones por orden de pedidos en el packaging correspondiente	
		Prepare el siguiente pedido	
		Mantenga SIEMPRE LIMPIO Y ORDENADO su espacio de Trabajo	

Protocolo de Cierre de Actividad de Cocina

Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
1	Desarrollo del Servicio	Elabore las recetas como se especifica en las Fichas correspondientes	Mascarilla Sanitaria Guantes Higiénicos
		Prepare los pedidos de manera ordenada	
		Empaquete las preparaciones por orden de pedidos en el packaging correspondiente	
		Prepare el siguiente pedido	
		Mantenga SIEMPRE LIMPIO Y ORDENADO su espacio de Trabajo	
Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
2	Finalización de Servicio	Una vez terminados los últimos pedidos, proceda a conservar y etiquetar los ingredientes empleados	Mascarilla Sanitaria
		Ordénelos en los equipos refrigerados correspondientes	
		Anote en la Ficha de Mise en Place las posibles acciones a realizar en el siguiente turno	
Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
3	Limpieza de Partida	Limpie con Agua Jabonosa todas las superficies de trabajo, mostradores, puertas y tiradores	Mascarilla Sanitaria Guantes Higiénicos
		Deje actuar unos minutos y proceda a su enjuagado con Papel Secante	
		Aplique el producto desinfectante sobre todas las superficies	
		Deje actuar unos minutos y proceda a su enjuagado con Papel Secante	
		Proceda al barrido y fregado del suelo de la Cocina	
Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
4	Relevée	Aclare con el siguiente Turno de Cocina, las necesidades prioritarias a desarrollar	Mascarilla Sanitaria
		En caso de ser el Turno Final de la Jornada, deje convenientemente ordenada la Ficha de Mise en Place	
Paso	Actuación	Rutina a Seguir	Medidas de Seguridad
5	Cierre de Cocina	Desconecte el Sistema de Extracción de Humos	Mascarilla Sanitaria
		Desconecte todos los equipos que no necesiten trabajar durante la noche	
		Apague las luces y cierre la cocina	

Gracias !!!

Powered by

Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef