

Check List Arranque Baguis y Chapata

			Comentario	Si	No
#	Utensilios	Uso			
1	Insertos de policarbonato	Insumos de Baguis y Chapatas			
3	Pinzas	Para sacar bagui o chapata d la gratinadora			
4	Mamilas de un orificio	Aderezos			
5	Prensa	Para porcionar queso philadelphia			
6	Cuchillo de Sierra	Para cortar y precortar pan			
7	Cuchara Amarilla	Para atún 60gr por Bagui o Chapata			
8	Charolas para pan	Para descongelar			
9	Bolsas grado alimenticio	Para el pan			
#	Equipos	Calibración e Uso	Comentario	Si	No
1	Mesa Fria	Para insumos e ingredientes			
2	Gratinadora	Para Baguis y Chapatas a 1 min y 260°C			
3	Freidora Pitco	Para freir snacks y papas			
4	Cuchillo eléctrico	Para cortar Bagui preparado a la mitas (no para cortar pan)			
5	Exhibidor de Pan	de 4 o 3 pisos			
#	Insumos	Uso	Comentario	Si	No
1	Queso philadelphia	Porcionado EN 50GR en forma de tortilla y cortado a la mitad en dos medias lunas			
2	Queso americano	Rebanadas acomodadas en el inserto de policarbonato			
3	Manchego	Rebanadas acomodadas en el inserto de policarbonato			
4	Champiñones	Porcionado a 60gr, (para VIP deberá estar sazonado con sal y pimienta**)			
5	Pollo	Porciones de 90 grs			
6	Jamón Virginia	Rebanadas acomodadas en el inserto de policarbonato			
7	Jamón de Pavo	Rebanadas acomodadas en el inserto de policarbonato			
8	Salami	Rebanadas acomodadas en el inserto de policarbonato			
9	Chorizo Español	Rebanadas acomodadas en el inserto de policarbonato			
10	Jamón Serrano	En su bolsa original en un inserto de Policarbonato			
11	Peperoni	Rebanadas acomodadas en el inserto de policarbonato			
12	Tocino	En rebanadas porcionadas de 10 pz por bolsa			
13	Atún	Latas			
14	Aderezo Aguacate	Porcionado en bolsas de 40gr			
15	Aderezo Mostaza Dulce	Mamila regular de un orificio			
16	Aderezo Chipotle	Mamila regular de un orificio			
17	Aderezo Alitas	Mamila regular de un orificio			
18	Aderezo BBQ	Mamila regular de un orificio			
19	Mayonesa	Bote			
20	Sal	Salero marcado			
21	Pimienta	Salero marcado			
22	Bolsas para Baguis	A un lado de la gratinadora			
23	Platos de crepas para Chapatas	A un lado de la gratinadora			
1	Apoyo didáctico	Uso	Comentario	Si	No
1	Recetario Baguis	Autoestudio se descarga del LMS			
2	Guía de Atún	Autoestudio se descarga del LMS			
3	Check list de Arranque Entrenamiento Baguis y Chapatas	Autoestudio se descarga del LMS			
4	Guía de entrenamiento y Certificación Baguis	Autoestudio se descarga del LMS			
5	Guía para calentar Baguis y Chapatas	Autoestudio se descarga del LMS			
6	Bitácora de Temperaturas	Revisión MHA			