

**RECETA
BAGUIS
REGION ANDINA – PANAMÁ
TRADICIONAL Y VIP**

RA-GR-BAGU-TRA-02

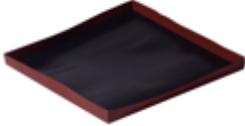
EQUIPOS UTILIZADOS



UTENSILIOS UTILIZADOS



**PALA DE HORNO TURBO
CHEF**



**BANDEJA DE TEFLON
HORNO TURBO CHEF**



**PLATO DE CERAMICA
(PIEDRA) DEL HORNO
TURBO CHEF**



TABLA BLANCA



**TERMOMETRO PARA NEVERA Y
TERMIMOMETRO DE PUNZON.**



**CUCHILLO DE
ACERO INOXIDABLE**

UTENSILIOS UTILIZADOS



**GUANTES DE
PLASTICO**



**PINZAS
METALICAS**



**CUCHILLO DE
SIERRA**



MAMILAS



PORTACUCHILLO



**RECIPIENTES DE
POICARBONATO**



RALLADOR

PAN UTILIZADO



Pan Utilizado: 1. Tipo pan baguette/francés blanco HORNEADO.
2. Pan tipo baguette/francés integral.

OTROS



salero y pimentero en vidrio o acero inoxidable

ALMACENAMIENTO



Se almacena en congelación en bolsa plástica.

TIPOS DE QUESOS



Americano



Queso Gouda



Queso Crema

TIPOS DE JAMON



Jamón Serrano (Prosciutto)



Salami



Jamón de Cerdo



Jamón De Pavo

HABILITACION DE PAN



Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos vigente.



Descongelar el pan de acuerdo a la cantidad sobrante del día anterior.
NOTA: El pan sobrante del día anterior debe estar almacenado en el lugar previamente definido y envuelto por bolsa de plástico***



Colocarse guantes de plástico.



Acomodar la cantidad de pan necesaria en bandejas o charolas.



Quitarse los guantes de plástico. Estos se pueden almacenar para uso posterior.



El tiempo mínimo de descongelación para el pan baguette es de 30 minutos.
EL tiempo mínimo para el croissant es 20 minutos.



HABILITACION DE GRATINADORA



Colocar la banda dentro de la gratinadora cuidando que el pivote de ensamble quede del lado derecho.



Empujar hasta el fondo el seguro de la gratinadora.



Insertar el pivote de la banda, alineando el tope en el orificio.



Soltar el seguro de la gratinadora para que la banda quede fija.



Ajustar la temperatura. Girar la perilla de temperatura y colocarla en 204°C.



Ajustar tiempo. Girar la perilla de control de tiempos y colocarla en un minuto.

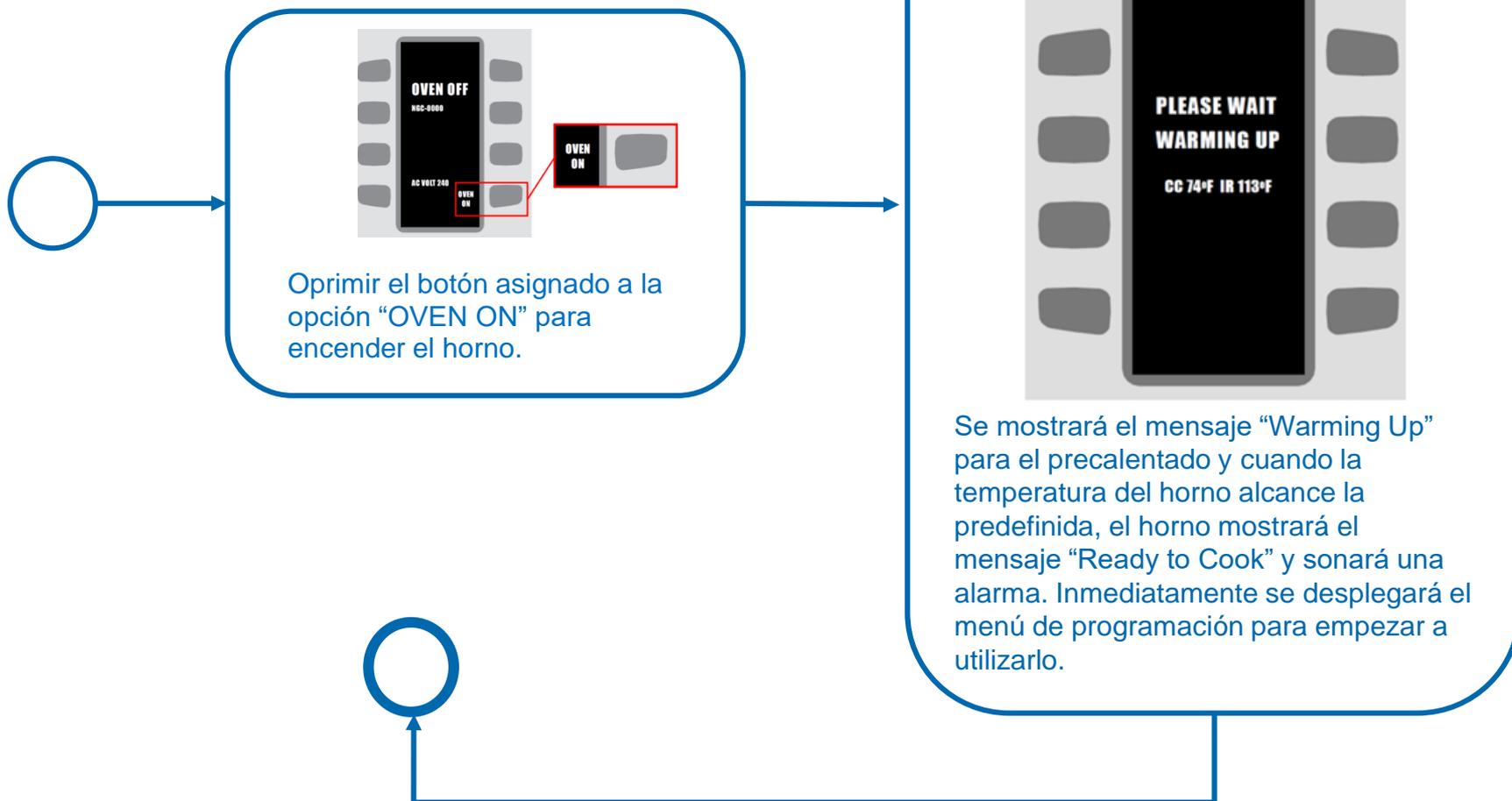


Encender la gratinadora: Oprimir el botón y colocarlo en posición ON.



Colocar las bandejas de cada extremo en la gratinadora, en posición vertical hasta que ensamblen y después recostarlas.

HABILITACION DE HORNO TURBO CHEF



HABILITACION DE MESA FRIA



Colocar los separadores metálicos para los insertos, dentro de la mesa fría.



Tomar de la cocina los cambros o insertos de la mesa fría (Deben estar limpios y secos).



Sacar del refrigerador de la mesa fría las materias primas.

ATENCION

Se debe respetar el procedimiento de PEPS, colocando los productos nuevos al fondo y los mas viejos o con empaques abiertos, hacia arriba, para ser utilizados primero.



Jamón Serrano y/o Prosciutto:
Colocar de forma vertical un paquete abierto.



Jamón de Pavo:
Colocar de forma vertical un paquete abierto.



Jamón de Cerdo:
Colocar de forma vertical un paquete abierto.



Colocar en los cambros o insertos los jamones, el salami y los quesos.

A

HABILITACION DE MESA FRIA



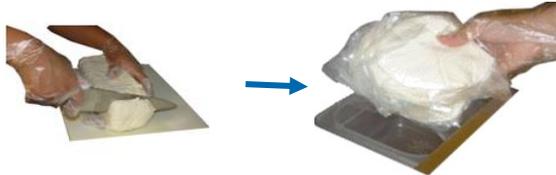
Queso Americano o Cheddar. Abrir el paquete por los lados, cuidando no dañar el queso.



Colocar las tajadas en el recipiente o inserto, con el plástico individual y su empaque original si esta en buen estado.



Queso Gouda. Abrir el paquete cuidando de no dañar el queso.



Queso Crema. Porcionar 50 g, envolver en plástico y guardar en el inserto o recipiente.



Rayar el queso y porcionarlo en bolsas de 50 gramos, marcadas con el nombre del Cinepolito y la fecha del día.



Colocar la tabla de preparación en la mesa fría.



Sanitizar la tabla rociando sanitizante. Dejar secar al aire.



HABILITACION DE MAMILAS

Si la mamila no está vacía, se deberá lavar de la siguiente manera siempre y cuando la etiqueta que tienen no haya vencido la fecha de vencimiento, en caso de ser así debe desecharse el contenido y lavar la mamila de acuerdo a Lavado de Utensilios Vigente.
Nunca deben llenarse las mamilas cuando aún tienen salsas.



Sacar la mamila de la parte inferior de la mesa fría.



Lavar la boquilla de acuerdo a lo que indica Lavado de utensilios vigente.



Una vez que se secó la boquilla se debe colocar a la mamila, girando a la derecha.



Colocar la mamila con salsa dentro de la mesa fría.

LLENADO DE MAMILAS

Nunca se deben llenar las mamilas cuando tienen salsa, hasta que se acabe su contenido deben rellenarse de la siguiente manera:



Vaciar el contenido del recipiente con salsa en la mamila.



Colocar la boquilla a la mamila.

Colocar una etiqueta a la mamila con al fecha de vencimiento, la fecha de empaque y el nombre del Cinepolito.



Colocar la mamila con aderezo dentro de la mesa fría.

HABILITACION DE MAMILAS

Es importante que se respeten las siguientes medidas en todo momento.

- Lavarse las manos de acuerdo a la **Técnica de lavado de manos** vigente al inicio del turno y cuando salgan del área o tengan contacto con algún objeto contaminante.
- Utilizar gel anti-bacterial antes de preparar alimentos y si se tiene contacto con dinero.
- Colocarse guantes de plástico al tener contacto directo con los alimentos (incluye los porcionados).
- Usar cofia y tapabocas en áreas de preparación de alimentos. Los Vendedores o personal que interactúa con el cliente, podrán retirarse el tapabocas.



HABILITACION DE MAMILAS

- Lavar todos los paños que estén sucios de acuerdo a lo indicado en **Uso y limpieza de paños** vigente.



- Sanitizar la báscula con un paño blanco antes de utilizarla.



- La mesa fría se debe mantener cerrada el mayor tiempo posible, cuando no se estén elaborando alimentos cerrarla.



- Al terminar de preparar cada Bagui o croissant, limpiar la mesa de preparación y la bandeja de salida de la gratinadora y el interior del horno Turbochef con el paño blanco.



- Cualquier insumo que se necesite en el negocio debe tener una etiqueta con fecha de vencimiento del producto, fecha de empaque y nombre del Cinepolito.



HABILITACION DE MESA FRIA

Esperar de 20 a 30 minutos después de habilitar la mes fría y proceder a tomar temperatura de la mesa fría y temperatura interna de dos materias primas al azar con termómetro de punzón.

Tomar la temperatura de los alimentos y los equipos de refrigeración utilizando termómetros calibrados. La temperatura deberá ser de 4° C.



Llenar la **Bitácora de control de temperaturas** vigente registrando el día, hora, temperatura de la unidad y del producto.



UBICACIÓN DE INSERTOS O RECIPIENTES(CAMBROS)

Colocar los insertos con las materias primas en el interior de la mesa fría.

Una distribución sugerida es:

<p>Jamón de cerdo</p> 	<p>Jamón de pavo</p> 	<p>Salami</p> 	<p>Utensilios</p> 	<p>Jamón serrano,</p> 	<p>Salami</p> 	<p>Jamón de pavo</p> 	<p>Jamón de cerdo</p> 
<p>Queso Gouda</p> 	<p>Queso philadelphia</p> 	<p>Queso americano</p> 	<p>Utensilios</p> 	<p>Aderezos</p> 	<p>Queso americano</p> 	<p>Queso philadelphia</p> 	<p>Queso Gouda</p> 

Si se requieren más insertos de algún ingrediente y menos de otro, se pueden colocar materias primas en la mesa fría de acuerdo a las necesidades del conjunto.



Antes de realizar esta actividad del pre-cortado de pan deben lavarse y sanitizarse las manos de acuerdo a la técnica de lavado de manos vigente.

****En días y horarios de alta afluencia se debe pre-cortar el pan, antes de introducir el exhibidor.**



Colocar el pan en las bandejas del exhibidor. Puede ser de tres o cuatro bandejas.



Se debe seguir el siguiente orden para colocar el pan:
Bandeja superior: Pan blanco.
Bandeja intermedia: Pan Integral.
Bandeja inferior: Croissant.



MALA PRACTICA: No seguir el orden definido para exhibir el pan, no cumpliendo con PEPS ni con la exhibición adecuada del producto.



TIPOS DE BAGUI



TRES QUESOS: Queso Gouda, Queso Crema y Queso Cheddar o Americano.



BAGUI CLÁSICO: Jamón inglés o de cerdo, y queso al gusto



ESPAÑOL: Jamón Serrano o Prosciutto de Lomo y queso a elegir.



JAMON DE PAVO: Jamón de pavo y queso al gusto.



MILAN: Jamón de Cerdo, salami y queso a elección.

EXTRAS

Jamón de cerdo, Jamón de pavo, Salami, Jamón Serrano o Prosciutto de Lomo, Queso Gouda, Queso Crema y Queso Cheddar o Americano.

BAGUI CLASICO

Producto	Ingredientes			
 Con queso Gouda	 ½ porción de pan baguette	 4 tajadas de jamón ingles o de cerdo	 25/01/16 DIANA 50 g de Queso Gouda rayado	 Bolsa para Baguis
 Con queso crema	 ½ porción de pan baguette	 4 tajadas de jamón ingles o de cerdo	 50g Queso Crema	 Bolsa para Baguis
 Con queso Cheddar o Americano	 ½ porción de pan baguette	 4 tajadas de jamón ingles o de cerdo	 3 Rebanadas de queso Americano	 Bolsa para Baguis

Bagui Clásico



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Si el pan no se encuentra cortado, seguir el procedimiento definido en esta guía.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Colocar las 4 rebanadas de jamón en un mismo sentido, distribuidas a lo largo el pan.



Doblar las rebanadas de jamón en forma de triángulo



Tomar 4 rebanadas de jamón de cerdo, del empaque que se encuentra en el inserto de la mesa fría.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra para baguis.



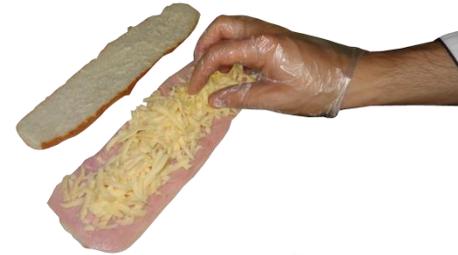
Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos.

A

Bagui Clásico

A

Queso Gouda: Tomar el queso rayado de una bolsa porcionada de la mesa fría. Colocar el queso sobre el jamón. Distribuir a lo largo del pan evitando que se salga del contorno.



B

A

Queso Americano: Tomar una rebanada de queso de la mesa fría



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores hasta colocar tres rebanadas de queso en el mismo sentido.



B

A

Queso Crema: Porcionar previamente el queso en porciones de 25 gramos de forma rectangular. Desprender el plástico que cubre el queso.



Colocar una mitad del queso sobre el pan, se puede usar una espátula para despegar el queso.



Colocar la segunda mitad en sentido contrario de la anterior. Se puede usar una espátula para despegar.



IMPORTANTE: EL QUESO NUNCA DEBE UNTARSE EN EL PAN.



Bagui Clásico

B1



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas, en la banda gratinadora.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.



Bagui Clásico VIP- Horno Turbo Chef

B2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui la bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas.



Introducir en el horno y cerrar la puerta.



Entregar para servir al cliente, cortando el bagui diagonalmente en dos partes.*



Sacar el bagui tomándolo con pinzas y emplatar.



Fijar el tiempo, buscando la opción baguis.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.

***Si el conjunto es tradicional, pero tiene Horno Turbo Chef, servir el bagui en bolsa para baguis.**

BAGUI TRES QUESOS

Producto	Ingredientes				
 <p>Bagui Tres Quesos</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de Queso Cheddar o Americano</p>	 <p>50 gramos Queso Gouda rayado</p>	 <p>50g Queso Crema</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>

Bagui Tres Quesos



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Si el pan no se encuentra cortado, seguir el procedimiento definido en esta guía.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Repetir los pasos anteriores hasta colocar tres rebanadas de queso en el mismo sentido.



Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Queso Americano o Cheddar: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra para baguis.

Queso Gouda: Tomar la porción rayada de 50 gramos de la mesa fría. Esparcir sobre toda la superficie del pan, sin que se salga.



Queso Crema: Colocar el queso crema (50 g) en la tapa del pan. No debe untarse.

A

Bagui Tres Quesos con Gratinadora

A1



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas, en la banda gratinadora.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.

Bagui Tres Quesos VIP- Horno Turbo Chef

B2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui la bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas o el guante.



Introducir en el horno y cerrar la puerta.



Entregar para servir al cliente, cortando el bagui diagonalmente en dos partes.*



Sacar el bagui tomándolo con pinzas y emplatar.



Fijar el tiempo, buscando la opción baguette, debe ser aproximadamente 40 segundos.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.

***Si el conjunto es tradicional, pero tiene Horno Turbo Chef, servir el bagui en bolsa para baguis.**

BAGUI ESPAÑOL

 <p>Con queso Gouda</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón serrano</p>	 <p>50 g Queso Gouda rayado</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>
 <p>Con queso crema</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón serrano</p>	 <p>50g Queso Crema</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>
 <p>Con queso Cheddar o Americano</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón serrano</p>	 <p>3 Rebanadas de queso Americano</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>

Bagui Español



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Si el pan no se encuentra cortado, seguir el procedimiento definido en esta guía.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra para baguis.



Colocar las 3 rebanadas de jamón serrano sobre la base del pan, de forma extendida.



Tomar 3 rebanadas de jamón serrano, del empaque que se encuentra en el inserto de la mesa fría.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos.

A

Bagui Español

A



Queso Gouda: Tomar la porción rayada de 50 gramos de la mesa fría. Esparcir sobre toda la superficie del pan, sin que se salga.



A



Queso Americano o Cheddar: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores hasta colocar tres rebanadas de queso en el mismo sentido.

A



Queso Crema: Porcionar previamente el queso en porciones de 25 gramos de forma rectangular. Desprender el plástico que cubre el queso.



Colocar una mitad del queso sobre el pan, se puede usar una espátula para despegar el queso.



Colocar la segunda mitad en sentido contrario de la anterior. Se puede usar una espátula para despegar.



IMPORTANTE: EL QUESO NUNCA DEBE UNTARSE EN EL PAN.



Bagui Español con Gratinadora

A



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas, en la banda gratinadora.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.



Bagui Español VIP- Horno Turbo Chef

B2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui la bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas.



Introducir en el horno y cerrar la puerta.



Entregar para servir al cliente, cortando el bagui diagonalmente en dos partes.*



Sacar el bagui tomándolo con pinzas y emplatar.



Fijar el tiempo, buscando la opción baguette, debe ser aproximadamente 40 segundos.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.

***Si el conjunto es tradicional, pero tiene Horno Turbo Chef, servir el bagui en bolsa para baguis.**

BAGUI JAMON DE PAVO

Producto	Ingredientes			
 <p>Con queso Gouda</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón de pavo</p>	 <p>50 gramos de Queso Gouda rayado</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>
 <p>Con queso crema</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón de pavo</p>	 <p>50g Queso Crema</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>
 <p>Con queso Cheddar o Americano</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón de pavo</p>	 <p>3 Rebanadas de queso Americano</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>

Bagui Jamón de Pavo



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Si el pan no se encuentra cortado, seguir el procedimiento definido en esta guía.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Colocar en un mismo sentido las 3 rebanadas de jamón de pavo. Distribuir las a lo largo de la base del pan.



Doblar las rebanadas de jamón en forma de triángulo



Tomar 3 rebanadas de jamón de pavo del recipiente en la mesa fría.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra baguis.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos.

A

Bagui Jamón de Pavo

A



Queso Gouda: Tomar la porción rayada de 50 gramos de la mesa fría. Esparcir sobre toda la superficie del pan, sin que se salga.



A



Queso Americano o Cheddar: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores hasta colocar tres rebanadas de queso en el mismo sentido.

A



Queso Crema: Porcionar previamente el queso en porciones de 25 gramos de forma rectangular. Desprender el plástico que cubre el queso.



Colocar una mitad del queso sobre el pan, se puede usar una espátula para despegar el queso.



Colocar la segunda mitad en sentido contrario de la anterior. Se puede usar una espátula para despegar.



IMPORTANTE: EL QUESO NUNCA DEBE UNTARSE EN EL PAN.



Bagui Jamón de Pavo



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas, en la banda gratinadora.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.



B2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui la bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas.



Introducir en el horno y cerrar la puerta.



Entregar para servir al cliente, cortando el bagui diagonalmente en dos partes.*



Sacar el bagui tomándolo con pinzas y emplatar.



Fijar el tiempo, buscando la opción baguette, debe ser aproximadamente 40 segundos.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.

***Si el conjunto es tradicional, pero tiene Horno Turbo Chef, servir el bagui en bolsa para baguis.**

Coffee Tree

Preparación de Baguis

RA-RE-BAGU-TRA-02



BAGUI MILAN

Producto	Ingredientes				
 <p>Con Queso Gouda</p>	 <p>1/2 porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón de cerdo</p>	 <p>4 rebanadas de salami</p>	 <p>50 gramos de queso gouda rayado</p>	 <p>1 bolsa para Baguis</p>
 <p>Con Queso Crema</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón de cerdo</p>	 <p>4 rebanadas de salami</p>	 <p>50 g de queso crema</p>	 <p>1 bolsa para Baguis</p>
 <p>Con Queso Americano</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón de cerdo</p>	 <p>4 rebanadas de salami</p>	 <p>3 tajadas de queso americano</p>	 <p>1 bolsa para Baguis</p>

Bagui Milán



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Si el pan no se encuentra cortado, seguir el procedimiento definido en esta guía.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Colocar las 3 rebanadas de jamón de cerdo en un mismo sentido, distribuidas a lo largo el pan.



Doblar las rebanadas de jamón en forma de triángulo



Tomar 3 rebanadas de jamón de cerdo del empaque que se encuentra en el inserto de la mesa fría.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra para baguis.



Tomar 4 rebanadas de salami y distribuir las de forma uniforme sobre el jamón.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos.

Bagui Milán

A



Queso Gouda: Tomar la porción rayada de 50 gramos de la mesa fría. Esparcir sobre toda la superficie del pan, sin que se salga.



A



Queso Americano o Cheddar: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores hasta colocar tres rebanadas de queso en el mismo sentido.

A



Queso Crema: Porcionar previamente el queso en porciones de 25 gramos de forma rectangular. Desprender el plástico que cubre el queso.



Colocar una mitad del queso sobre el pan, se puede usar una espátula para despegar el queso.



Colocar la segunda mitad en sentido contrario de la anterior. Se puede usar una espátula para despegar.



IMPORTANTE: EL QUESO NUNCA DEBE UNTARSE EN EL PAN.



Bagui Milán – Gratinadora

B1



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas, en la banda gratinadora.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



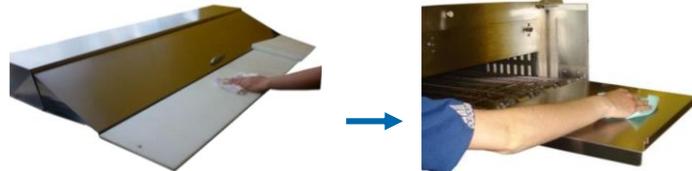
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.

Bagui Milán VIP- Horno Turbo Chef

B2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui la bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas.



Introducir en el horno y cerrar la puerta.



Entregar para servir al cliente, cortando el bagui diagonalmente en dos partes.*



Sacar el bagui tomándolo con pinzas y emplatar.



Fijar el tiempo, buscando la opción baguette, debe ser aproximadamente 40 segundos.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.

***Si el conjunto es tradicional, pero tiene Horno Turbo Chef, servir el bagui en bolsa para baguis.**

CONSIDERACIONES IMPORTANTES – MALAS PRACTICAS



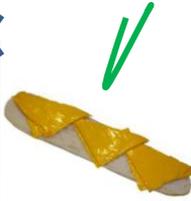
Separación inadecuada de pan, y adición de productos de forma incorrecta.



Colocar productos de forma incorrecta.



Utilizar las dos partes del pan para colocar las materias primas



Manejo inadecuado de tiempos y temperaturas del horno. Producto quemado y de mala presentación.

Color pálido y tamaño más pequeño al estándar.



Pan con mal aspecto



Utilizar pan que no cumple con las especificaciones acordadas y se sirve en recipientes que no hacen parte del estándar.



Porcionar jamón o queso sin ser necesario, y no mantenerlo en el empaque original.

Malas Practicas en la Preparación de Baguis



MALA PRACTICA: Adicionar complementos como cebolla y tomate.



MALA PRACTICA: Adición de queso en cantidades incorrectas (al ojo).



MALA PRACTICA Colocar en forma vertical el pan en la gratinadora, debe ser diagonalmente.



MALA PRACTICA: Pan que no cumple las especificaciones: Color pálido, y con mal aspecto.



MALA PRACTICA: Colocar el queso crema de forma inadecuada, sobre las dos tajadas de pan, sin seguir el procedimiento establecido.

TIPOS DE CROISANTS



CLÁSICO



PAVO



MILAN



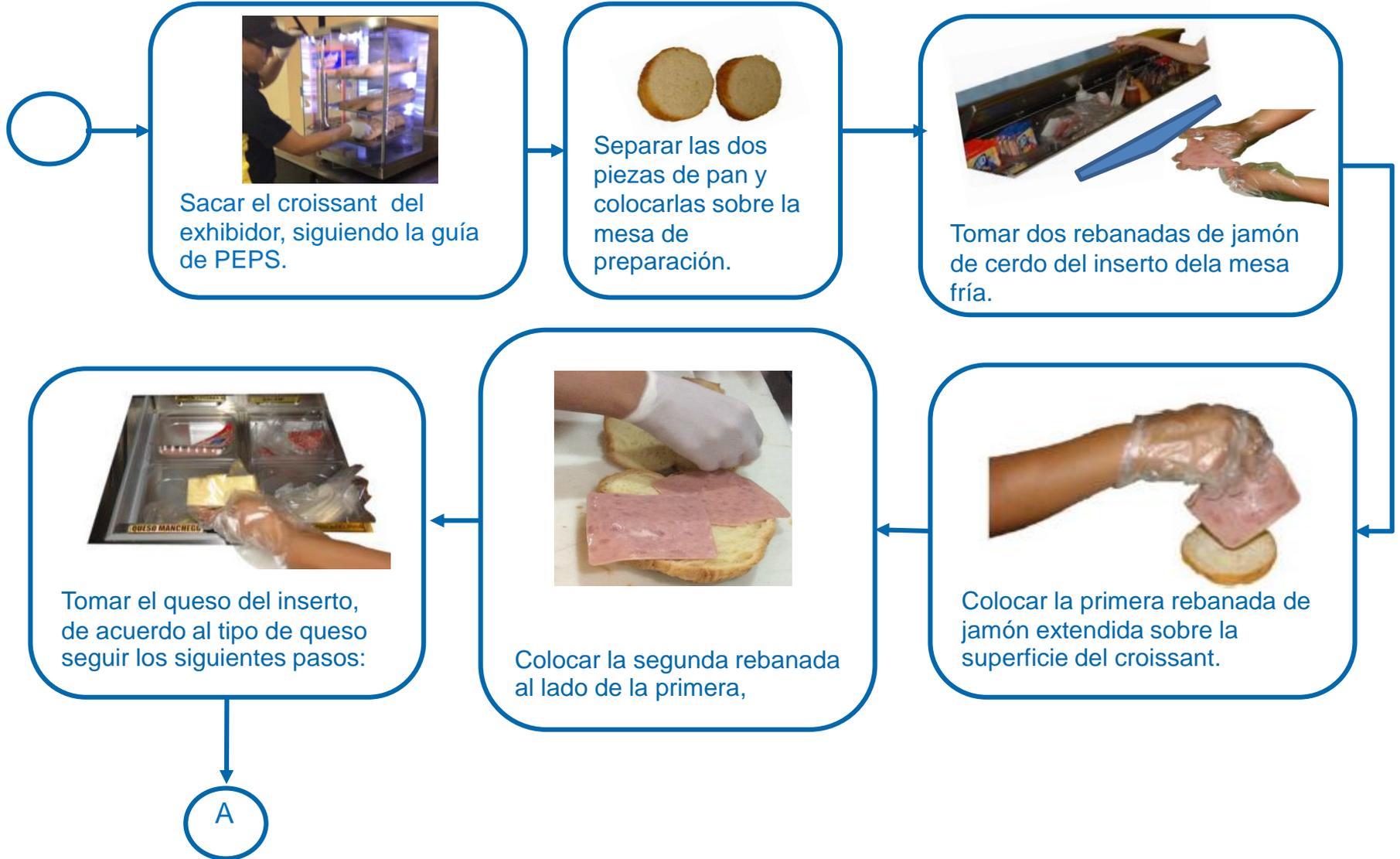
ESPAÑOL



TRES QUESOS

Producto	Ingredientes			
 <p>Croissant Clásico Gouda</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo</p>	 <p>25 g de queso gouda</p>	 <p>1 plato pastelero</p>
 <p>Croissant Clásico Queso Crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo</p>	 <p>25 gramos de queso crema</p>	 <p>1 plato pastelero</p>
 <p>Croissant Clásico Americano</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo</p>	 <p>1 rebanada de queso americano</p>	 <p>1 plato pastelero</p>

Croissant Clásico



Croissant Clásico

A

Queso Gouda: Sacar la bolsa de queso porcionado y rayado, y tomar la mitad de la porción, es decir 25 gramos. Si sobra media porción, guardarlo con la bolsa cerrada en la mesa fría, para uso posterior con otro croissant.

Colocar la porción de queso en una tapa del croissant (en una de las tapas), cuidando que no se salga del contorno, es decir que el queso no se riegue y asegurándose que cubra toda la superficie de la tapa del pan, quedando uniformemente distribuido.



A

Queso Americano:
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Colocar la rebanada de queso evitando que se salga del contorno.



A

Queso Crema: Desprender el plástico que cubre el queso. Tomar la mitad de una porción, es decir 25 gramos, cortándola con un cuchillo.



Colocar la mitad del queso sobre la tapa del pan, se puede apoyar de una espátula para despegar el queso. Guardar la mitad sobrante en la mesa fría.



El queso nunca se debe untar en el pan.

Croissant Clásico Gratinadora



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el croissant en la banda gratinadora o en el horno turbo chef de forma paralela, con las mitades de pan separadas.



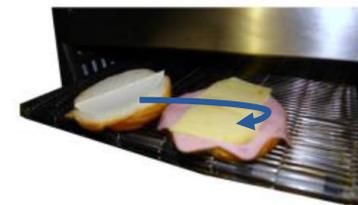
Al salir el croissant, cogerlo con las pinzas y jalarlo a la bandeja de salida.



Colocar croissant en plato. Ubicar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el croissant al plato.



Tomar un plato pastelero.



Colocar la tapa del pan sobre la base.

Croissant Clásico VIP – Horno Turbo Chef

B2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Con pinzas, tomar el croissant y colocarlo en la bandeja con e introducir esta al horno turbo chef. Seleccionar "Croissant" en el horno.



Sacar el croissant, tomándolo con las pinzas y llevarlo hasta la mesa de preparación.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Tomar un plato de porcelana o y colocar el croissant en el centro . Entregar para servir al cliente.

Coffee Tree

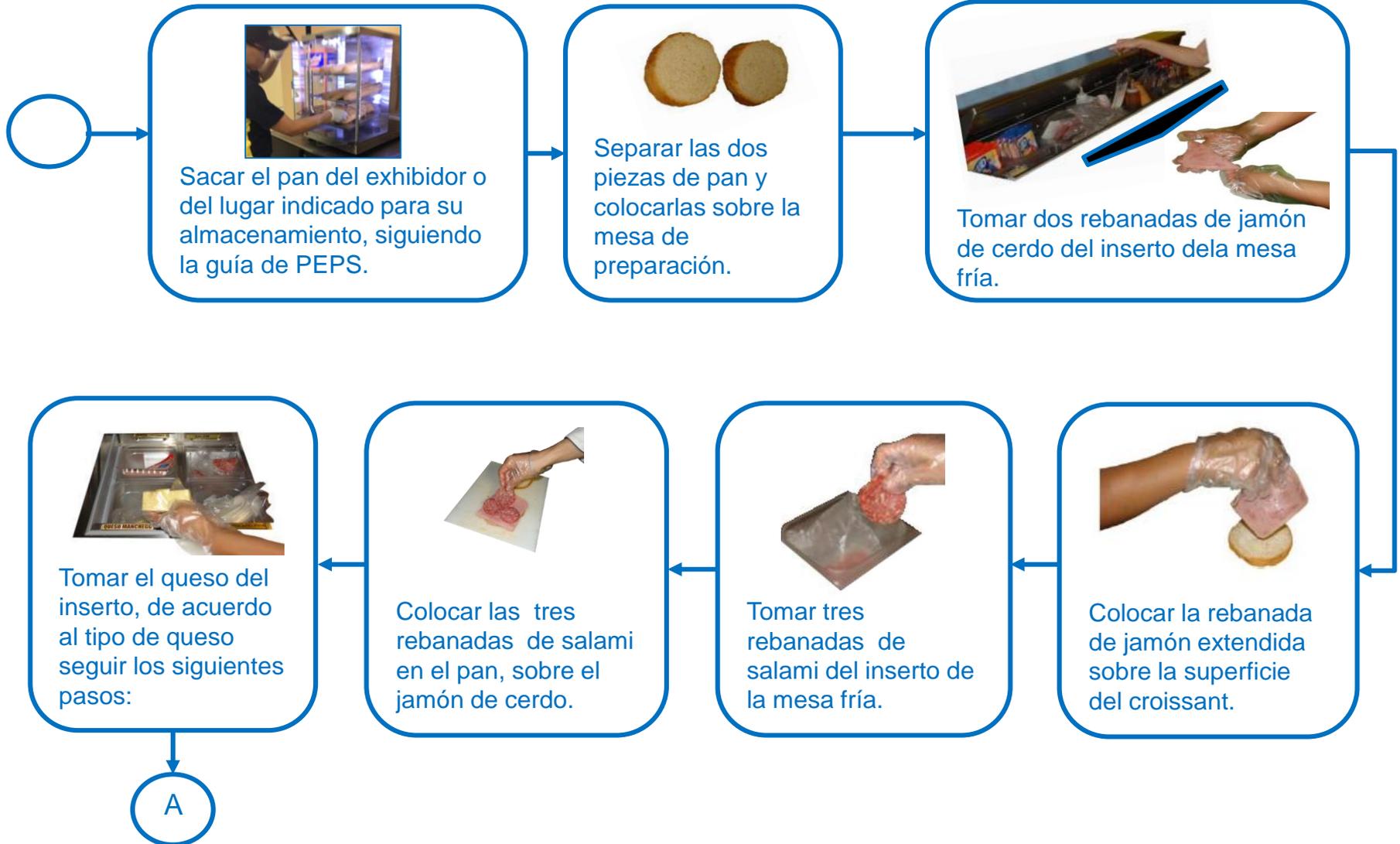
Croissant Milán

RA-RE-BAGU-TRA-02

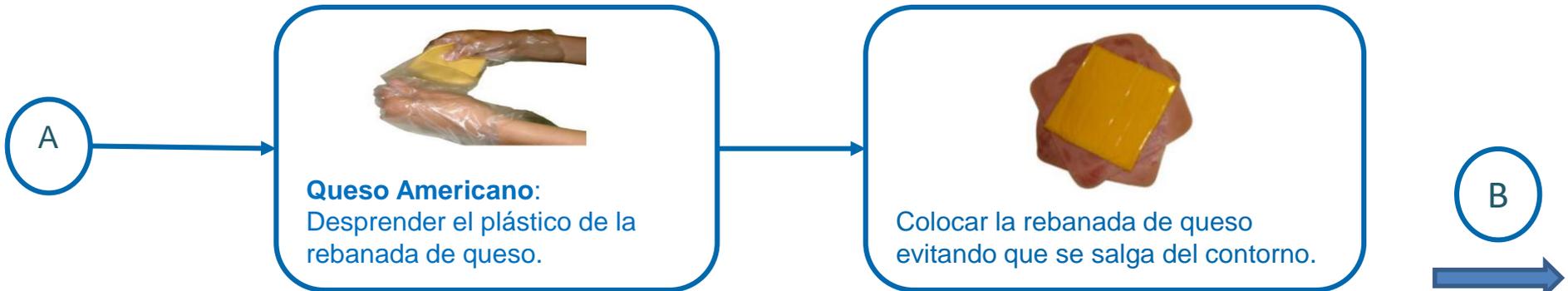
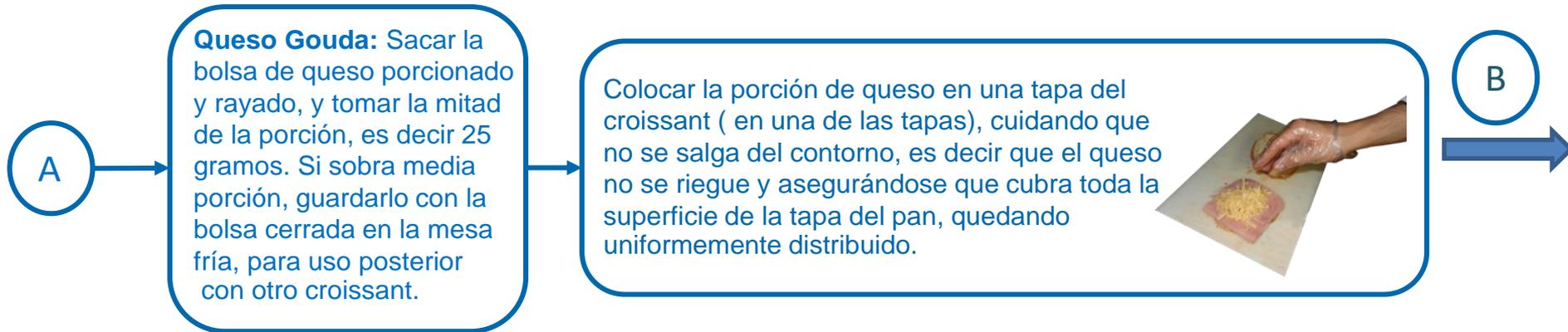


Producto	Ingredientes				
 <p data-bbox="459 554 647 611">Croissant Milán Gouda</p>	 <p data-bbox="743 549 879 621">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="937 535 1072 635">1 rebanada de jamón Virginia de cerdo</p>	 <p data-bbox="1110 549 1246 606">3 rebanadas de salami</p>	 <p data-bbox="1284 535 1439 628">25 g de queso gouda rayado</p>	 <p data-bbox="1497 564 1603 606">1 plato pastelero</p>
 <p data-bbox="473 906 647 992">Croissant Milán Queso Crema</p>	 <p data-bbox="743 913 879 985">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="937 899 1072 999">1 rebanada de jamón Virginia de cerdo</p>	 <p data-bbox="1110 921 1246 978">3 rebanadas de salami</p>	 <p data-bbox="1284 921 1458 978">25 gramos de queso crema</p>	 <p data-bbox="1497 928 1613 971">1 plato pastelero</p>
 <p data-bbox="473 1263 666 1320">Croissant Milán americano</p>	 <p data-bbox="743 1270 879 1342">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="937 1263 1072 1363">1 rebanada de jamón Virginia de cerdo</p>	 <p data-bbox="1110 1278 1246 1335">3 rebanadas de salami</p>	 <p data-bbox="1284 1270 1429 1356">1 rebanada de queso americano</p>	 <p data-bbox="1497 1285 1603 1335">1 plato pastelero</p>

Croissant Milán



Croissant Milán



Croissant Milán –Gratinadora

B1



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el croissant en la banda gratinadora de forma paralela, con las mitades de pan separadas.



Al salir el croissant, cogerlo con las pinzas y jalarlo a la bandeja de salida.



Colocar croissant en plato. Ubicar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el croissant al plato.



Tomar un plato pastelero.



Colocar la tapa del pan sobre la base.

Croissant Milán VIP – Horno Turbo Chef

B2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el croissant dentro del horno turbo chef, en la bandeja correspondiente y escoger la opción "Croissant". Esperar el tiempo programa (50 seg)



Sacar la bandeja de soporte, tomar el croissant, con las pinzas y llevarlo a la mesa de preparación.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Tomar un plato de porcelana o y colocar el croissant en el centro . Entregar para servir al cliente.

Coffee Tree

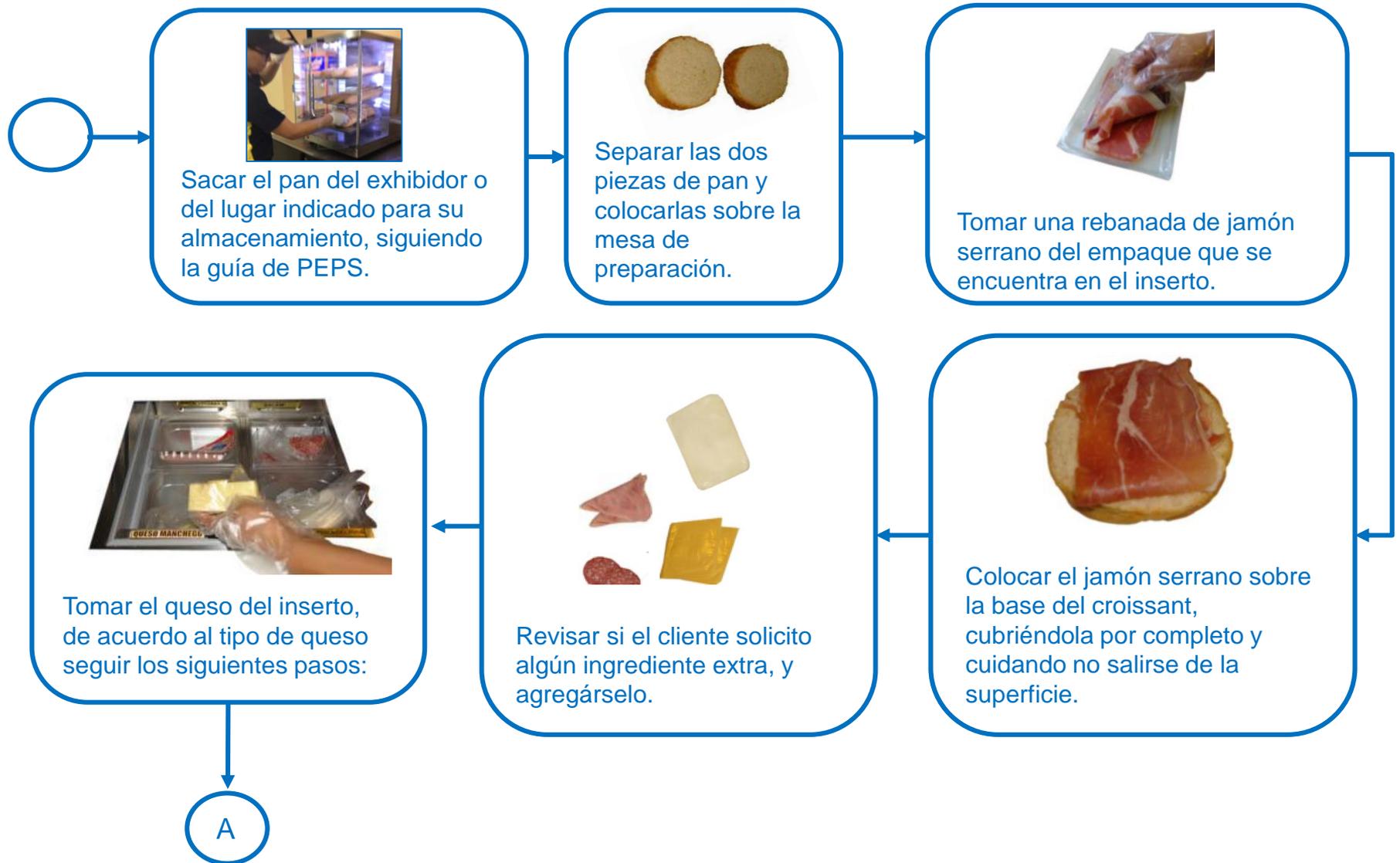
Croissant Español

RA-RE-BAGU-TRA-02

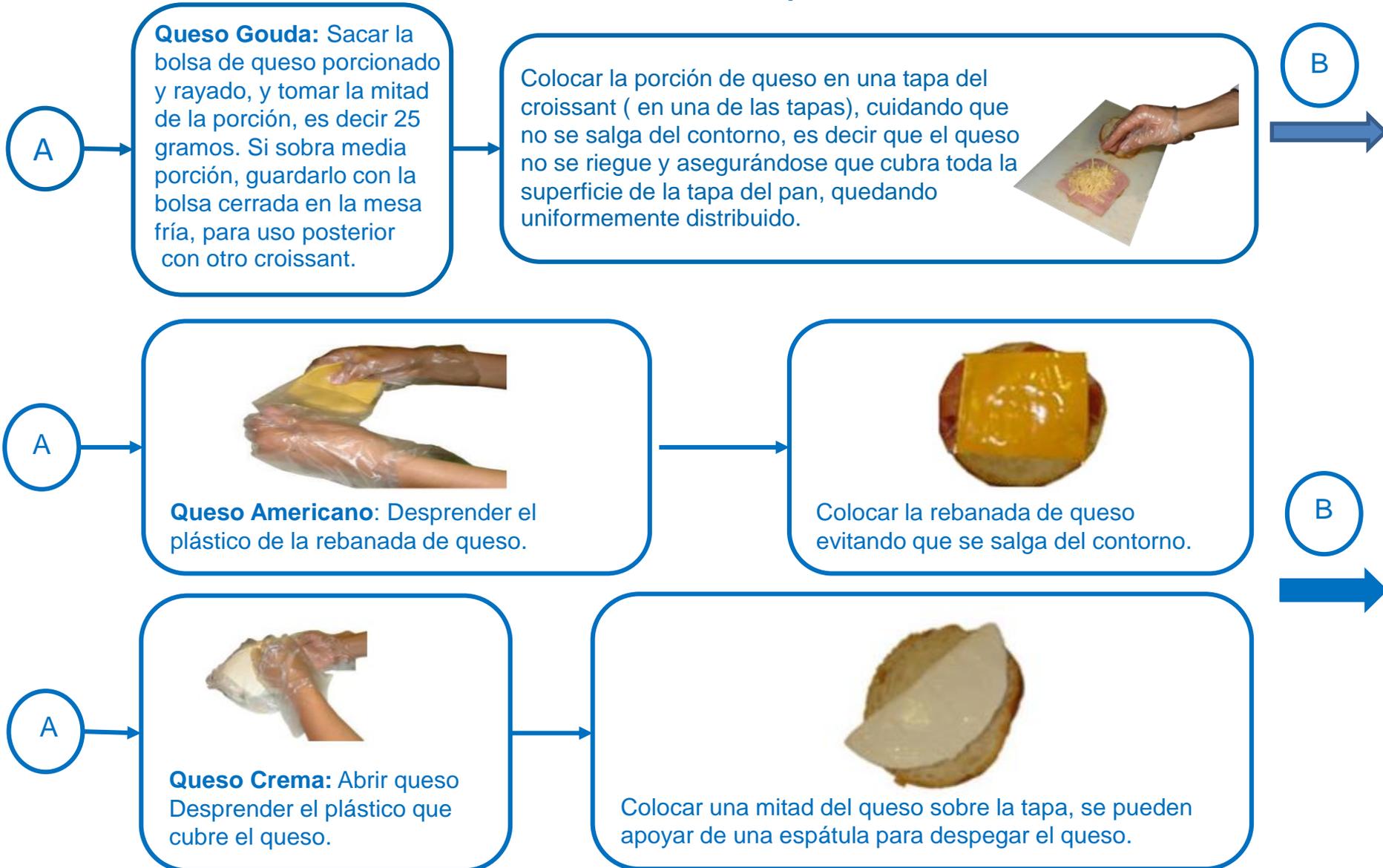


Producto	Ingredientes			
 <p>Croissant Español Gouda</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>1 rebanada de jamón serrano</p>	 <p>25 g de queso gouda rayado</p>	 <p>1 plato pastelero</p>
 <p>Croissant Español Queso Crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>1 rebanada de jamón serrano</p>	 <p>25 gramos de queso crema</p>	 <p>1 plato pastelero</p>
 <p>Croissant Clásico Americano</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>1 rebanada de jamón serrano</p>	 <p>1 Tajada de Queso Americano</p>	 <p>1 plato pastelero</p>

Croissant Español



Croissant Español



Croissant Español – Gratinadora

B1



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el croissant en la banda gratinadora de forma paralela, con las mitades de pan separadas.



Al salir el croissant, cogerlo con las pinzas y jalarlo a la bandeja de salida.



Colocar el croissant en plato. Ubicar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el croissant al plato.



Tomar un plato pastelero.



Colocar la tapa del pan sobre la base.

Croissant Español VIP – Horno Turbo Chef

B2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Con pinzas, tomar el croissant y colocarlo en la bandeja con e introducir esta al horno turbo chef. Seleccionar "Croissant" en el horno.



Sacar el croissant, tomándolo con las pinzas y llevarlo hasta la mesa de preparación.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Tomar un plato de porcelana o y colocar el croissant en el centro . Entregar para servir al cliente.

Producto	Ingredientes				
 <p data-bbox="324 829 575 901">Croissant Tres Quesos</p>	 <p data-bbox="653 829 803 915">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="871 829 1010 915">1 Tajada de Queso Americano</p>	 <p data-bbox="1087 851 1261 908">25 g de queso gouda</p>	 <p data-bbox="1290 843 1470 901">25 gramos de Queso Crema</p>	 <p data-bbox="1522 843 1644 901">1 plato pastelero</p>

Croissant Tres Quesos



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Tomar una rebanada de queso americano



Colocar el queso crema sobre el pan, en forma centrada.



Tomar la porción de queso crema (25 gramos). Como el queso esta porcionado por 50 gramos, si sobra la mitad, guardarlo la bolsa plástica cerrada en la mesa fría para su uso posterior en otro croissant.



Colocar la rebanada de queso de forma extendida.

A

Croissant Tres Quesos

A

Queso Gouda: Sacar la bolsa de queso porcionado y rayado, y tomar la mitad de la porción, es decir 25 gramos. Si sobra media porción, guardarlo con la bolsa cerrada en la mesa fría, para uso posterior con otro croissant.

Colocar la porción de queso en una tapa del croissant (en una de las tapas), cuidando que no se salga del contorno, es decir que el queso no se riegue y asegurándose que cubra toda la superficie de la tapa del pan, quedando uniformemente distribuido.



Tomar un plato pastelero y colocarlo a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora, empujando el croissant al plato.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Cuando salga, tomar el croissant con la pinza, y colocarlo en la bandeja de salida.



Croissant Tres Quesos VIP – Horno Turbo Chef

A1

Queso Gouda:

Tomar media porción de la bolsa (25 gramos.). Colocar sobre el queso crema, extendiéndolo por toda la superficie.



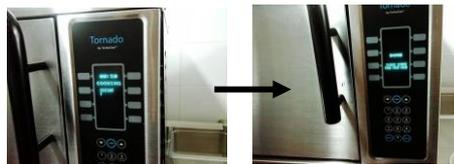
Colocar el croissant en la bandeja de soporte, con los dos lados separados y ubicados paralelamente.



Tomar la bandeja por el mango, y colocarla dentro del horno turbo chef. .



Sacar el croissant del horno, retirando la bandeja donde se encuentra.



Esperar a que transcurran los 50 segundos, el display muestra la palabra "done".



Escoger la opción Croissant en el horno.



Poner el croissant en la mesa de preparación y colocarle la otra tapa del pan.



Tomar un plato de porcelana y emplatar el producto.



Conservación del Negocio



Abastecer con materias primas la mesa fría, se deben mantener los recipientes o insertos con materias primas constantemente.



Descongelar el pan si se esta acabando, esto debe hacerse con la suficiente anticipación (la noche anterior a su uso).



Si ya están muy sucios, cambiar los paños o lavarlos de acuerdo a lo que indica **Uso y limpieza de paños vigente**.



Limpiar las superficies del área de preparación con desengrasante, sanitizante y paño blanco.

Inhabilitación



Cuchillos: Lavar los cuchillos en el lavaplatos o lavadero de acuerdo a lo indicado en la guía de limpieza de utensilios



Rociar desengrasante en un paño azul y limpiar la base hasta retirar toda la suciedad. Almacenar la base del cuchillo en la cocina.



Retirar los recipientes o insertos de la mesa fría.



Mesa Fría. Retirar la tabla de preparación de la mesa fría y colocarla en la cocina.



Colocar las materias primas de los insertos en recipientes de policarbonato con tapa. Colocando los paquetes que quedaron abiertos encima, para ser utilizados primero al otro día.



Almacenar materias primas: Almacenar los recipientes con tapa dentro del refrigerador de la mesa fría.

Inhabilitación

A



Lavar los insertos o recipientes sucios según la técnica de limpieza de utensilios vigente.



Retirar los separadores de la mesa fría.



Lavar los separadores de acuerdo a lo indicado en Limpieza de Utensilios.



Lavarse las manos de acuerdo a la técnica de venta vigente.



Apagar el exhibidor de pan



Lavar la tabla de la mesa fría de acuerdo a lo indicado en Limpieza de Utensilios.



Colocarse guantes de plástico.



IMPORTANTE: El pan sobrante al final del día de operación debe ser el mínimo para evitar mermas. Cada tipo de pan debe ir en bandejas diferentes.

Retirar el pan del exhibidor y colocarlo en una bandeja limpia.



B

Inhabilitación - Exhibidor de Pan

B



Introducir la bandeja o charola con el pan en bolsa de plástico transparente y limpia.



Extraer la mayor cantidad de aire posible de las bolsas.



Cerrar la bolsa haciendo un nudo para evitar que entre aire.



Guardar las bolsas de baguis en el lugar asignado en cada cine.



Bandejas o Charolas del Exhibidor de Pan. Guardar las bandejas o charolas de pan en el estibador.



IMPORTANTE: Las bolsas deben cambiarse cada tres días, desechando la utilizada.



Apagar la gratinadora y cuando aplica, girar las perillas de tiempo y de temperatura hacia la izquierda, hasta el tope. Si hay horno turbo chef, oprimir el botón "BACK" hasta que el horno muestre el mensaje "OVEN OFF".



Colocar la bandeja de la gratinadora en posición vertical, y retirarla del equipo.



Lavar las bandejas de acuerdo a la técnica de lavado de utensilios vigente.

Inhabilitación –Mamilas

Retirar las mamilas de la mesa fría.



Almacenar las mamilas de la siguiente manera:

Mamila vacía

- a) Lavar las mamilas de acuerdo a lo indicado en **Limpieza de utensilios**



Mamila con contenido

- a) Almacenar la mamila en el refrigerador de la mesa fría.



Control de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	15/04/2015
02	<p>Se modifica el acomodo de la mesa fría para el país.</p> <p>Se agrega el bagui Milán.</p> <p>Se agregan los croissants, las cuales fueron incluidos posteriormente en el menú.</p> <p>Se quita la diapositiva de rotación de baguis, ya que no aplica en la región.</p> <p>Se especifica la forma de porcionado del queso gouda, ya que fue modificado de acuerdo a instrucciones del chef de México.</p> <p>Se agrego el procedimiento para el calentamiento del bagui con horno turbo chef, el cual también es nuevo en la región.</p> <p>Se agrega el control de temperaturas en la habilitación.</p> <p>Se adicionaron las medidas higiénicas que deben tenerse en el área.</p> <p>Se agrego la habilitación/inhabilitación de las mamilas.</p>	31/01/2016