

# GUIA RÁPIDO PÃO DE QUEIJO

BRA – GR – PQ

## **Cláusula de confidencialidade**

Este documento e seus anexos contêm informações estratégica de negócios, assuntos comerciais e *know-how* geral de Carbondale, S.L. Co. ("Scanton US" ou "Carbondale"), e compilaram para o uso exclusivo de subsidiárias do grupo com o objetivo de garantir e aumentar a rentabilidade e o benefício do grupo no longo prazo. O conteúdo deste documento e seus anexos é, portanto, estritamente confidencial e para uso exclusivo de seus destinatários.

Este documento e seus anexos são "Informações Confidenciais" (econômico, financeiro, técnico, comercial e/ou estratégico), fornecido em qualquer forma (oral, escrita ou qualquer tipo de apoio) e a qualquer momento, antes ou depois da data deste documento ou seus anexos que não está disponível ao público Carbondale, empresa do seu grupo ou qualquer pessoa a ele vinculada incluindo sem limitação: informações científicas, técnicas ou arquitetônicas; informações sobre o negócio atual ou futuro, experiência de negócios e planos de marketing, incluindo mas não limitado a termos contratuais financeiras ou informações e dados dos clientes; desenhos, amostras, programas de computador e software; custos e informações sobre preços; e identificação pessoal ou outros recursos para possível uso comercial. Em particular, toda a documentação e informação será confidencial: (i) marcada como tal; (ii) identificado por Carbondale ou seu pessoal, por escrito ou verbalmente, como informação confidencial; (iii) que tenha valor comercial; (iv) que geralmente não é conhecido no mercado ou na indústria; ou (v) que, pela sua natureza ou pelas circunstâncias em que a divulgação ocorre, deve, de boa fé, ser estimado como tal.

Os destinatários deste documento e seus anexos comprometem-se a tratar e manter as informações confidenciais sempre como secretas e confidenciais e não deve comunicar ou divulgar direta ou indiretamente (oralmente ou por escrito) a qualquer outra pessoa física ou jurídica (com a única exceção daqueles funcionários da Carbondale que têm a necessidade de conhecer essas informações para a prestação de seus serviços) sem aprovação prévia por escrito da Carbondale. A divulgação, distribuição, transmissão eletrônica ou cópia das informações confidenciais é estritamente proibida. Os destinatários deste documento e seus anexos concordam em não duplicar, distribuir ou divulgar seu conteúdo por qualquer meio.

1



PRÉ AQUECIMENTO 180°



Pré aquecer o forno à 180°C por 15 minutos entre uma fornada e outra.

2

PREPARO



Preparar a área de trabalho deixando-a livre para uso.

**IMPORTANTE:** Para iniciar o processo de preparo, a forma precisa estar devidamente higienizada conforme o **Guia rápido limpeza forno de pão de queijo**.

3



Colocar a luva descartável.

4



Retirar do freezer o saco plástico com a porção de pão de queijo

**NOTA:** A validade após porcionado (congelado) é de 30 dias.

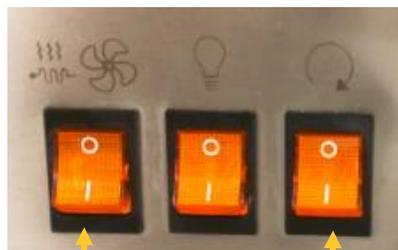
5



Colocar no máximo 30 pães de queijo em cada forma.

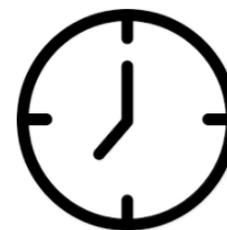
**NOTA:** Manter distância entre um pão de queijo e outro para não grudar.

6



Ligar o forno e certificar se o botão de ventilação e o de giro estão acionados.

7



Entre 18 – 20 minutos à 160°

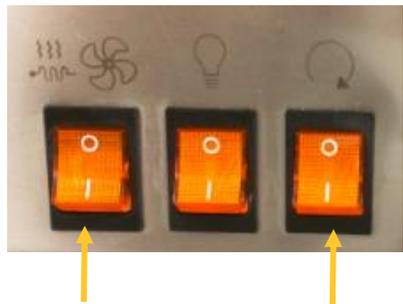
Assar pão de queijo: Girar o botão temporizador sentido horário considerando 18 - 20 minutos a 160°

8



Colocar a forma com os pães de queijo no forno somente quando a luz que indica a temperatura apagar.

9



Quando soar o alarme, desligar os botões de ventilação e giro e retirar a forma com os pães de queijo.

10



Retirar a bandeja de pão de queijo do forno.  
**NOTA:** Usar a luva térmica conforme imagem.

11



Aguardar 5 minutos para iniciar o porcionamento.  
**NOTA:** Eles estarão quentes e poderão amassar durante o porcionamento.

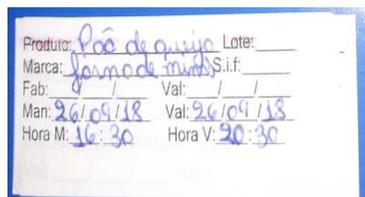
12

#### PORCIONAMENTO



Utilizar uma espátula para retirar os pães de queijo que estão fixos na forma e porcionar colocando 10 pães de queijo em cada caixinha.

13



Validade de  
4 horas

Antes de porcionar, certifique se as embalagens contêm horário da manipulação e data de vencimento.

14

#### ABASTECIMENTO DA ESTUFA



Abastecer a estufa respeitando o critério PVPS (primeiro que vence é o primeiro a sair) colocando-os de cima para baixo.

15



Manter sempre abastecido a bandeja com água para não ressecar o produto.

16



Manter a estufa de pão de queijo na temperatura de 65°C.

17



Colocar o *cheddar* no potinho pressionando o botão laranja.

18



Pegar a porção de pão de queijo na estufa.

19

**Maximização**



Entregar ao cliente a porção de pão de queijo e o potinho com *cheddar*.

**IMPORTANTE:** O potinho de *cheddar* acompanha a porção de pão de queijo nas vendas individuais do produto, vendas de combos ou max combos.

**MAXIMIZAÇÃO:** Aproveite a oportunidade de venda e maximize o pedido oferecendo mais *cheddar*.

## INFORMAÇÕES IMPORTANTES



### TEMPERATURA 180°C

Pré Aquecer o forno  
à 180°C por 15 minutos entre  
uma fornada e outra

### CONSERVAÇÃO DO PRODUTO



Receber o produto do  
fornecedor congelado e colocá-lo  
diretamente no freezer.

### ENTREGA DO PEDIDO AO CLIENTE



O potinho de *cheddar* acompanha a  
porção de pão de queijo nas vendas  
individuais do produto, vendas de  
combos ou max combos.



### QUALIDADE

Apresentar na cor  
dourada, textura macia  
e assado por dentro

### VALIDADE 4 HORAS



O pão de queijo depois de  
colocado na estufa tem  
validade de 4 horas

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS****Critério para reparo do Forno de assar Pão de Queijo:**

1° ano de utilização: Acionar a empresa parceira da Forno de Minas para reparo (sem custo)

Dica: Próximo de completar 1 ano de uso do forno, o Gerente de Conjunto deve agendar com a empresa parceira da Forno de Minas (conforme contato descrito no slide seguinte) uma visita técnica para averiguar as condições de uso e peças que requerem troca/ reparo.

2° ao 4 ° ano de utilização: Acionar a empresa parceira Forno de Minas para obter indicação do técnico mais próximo da Unidade de Conjunto (custo cinema, via caixa pequeno).

5 ° ano de utilização: Acionar o departamento de Compras para entrarem em contato com a empresa Forno de Minas solicitando a visita de um técnico à Unidade para averiguar a necessidade de substituição do equipamento por um novo.

O mesmo critério se aplica quando o cinema avistar que o forno encontra-se com aparência ruim (descascando, sem botão, compartimento faltando/quebrado).

**Contato**  
**Forno de Minas**

**Empresa parceira Forno de Minas:**  
Daniele - assistência técnica titã  
assistenciatecnica@tita.com.br  
Fone: +55 (16) 3508 7002 / 9 9991 1552