

RECETA
ELABORACIÓN DE BAGUIS
REGION ANDINA – CHILE

RA-GR-BAGI-CH-01



Elaboración de Baguis

Estado documento

RA-GR-BAGI-CH-01



Importante: Algunas imágenes son solo referenciales, esto debido a que no se operan baguis en Chile y tampoco están listas las instalaciones de los equipos en La Reina.

Dado lo anteriormente señalado se han presentado retrasos en algunas definiciones, como por ejemplo: el orden de la mesa fría.

Una vez realizadas estas definiciones se sacará una versión actualizada.



EQUIPOS



IMPLEMENTOS Y UTENSILIOS



**GUANTES DE
PLASTICO**



**PINZAS
METALICAS**



**CUCHILLO
ELECTRICO**



**GUANTES DE ALTA
TEMPERATURA**



PAÑO VERDE



PAÑO BLANCO



ESPIGUERO



**PRODUCTOS QUIMICOS:
BREAK UP, SUMA D4.4
Y FINAL STEP.**

PAN UTILIZADO



Baguete



Ciabatta



Multicereal

El pan utilizado es a elección del cliente y es horneado

ALMACENAMIENTO PAN



Se almacena en congelación en bolsa plástica.

TIPOS DE QUESOS



Gouda
(laminado)

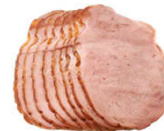


Cheddar
(laminado)



Queso
Crema

TIPOS DE JAMON



Pierna Cerdo
(laminado)



Serrano
(laminado)



Pavo
(laminado)

POLLO



Mechado
(porcionado)



Apanado
(porcionado)

VACUNO



Mechado
(porcionado)



TIPOS DE VEGETALES



Aceituna
sevillana



Rúcula



Cebolla
Morada



Tomate



Tomate
Deshidratado



Palta

TIPOS DE VEGETALES



Lechuga



Palmitos
(rodajas)

SALSAS y ACEITES



Mayonesa



Aceite oliva

OTROS

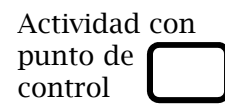
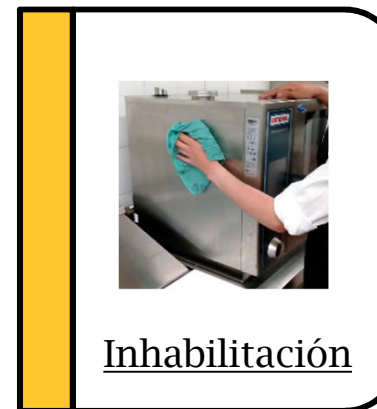
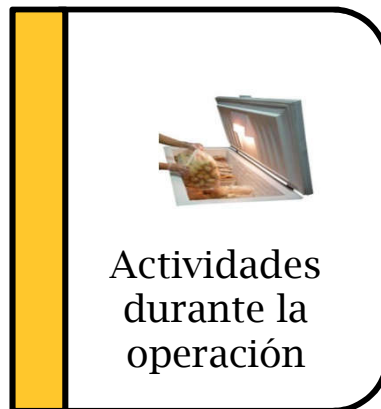


Salero

Elaboración de Baguis

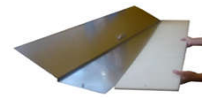
Índice

RA-GR-BAGI-CH-01





Habilitación de
pan



Habilitación
Mesa Fría

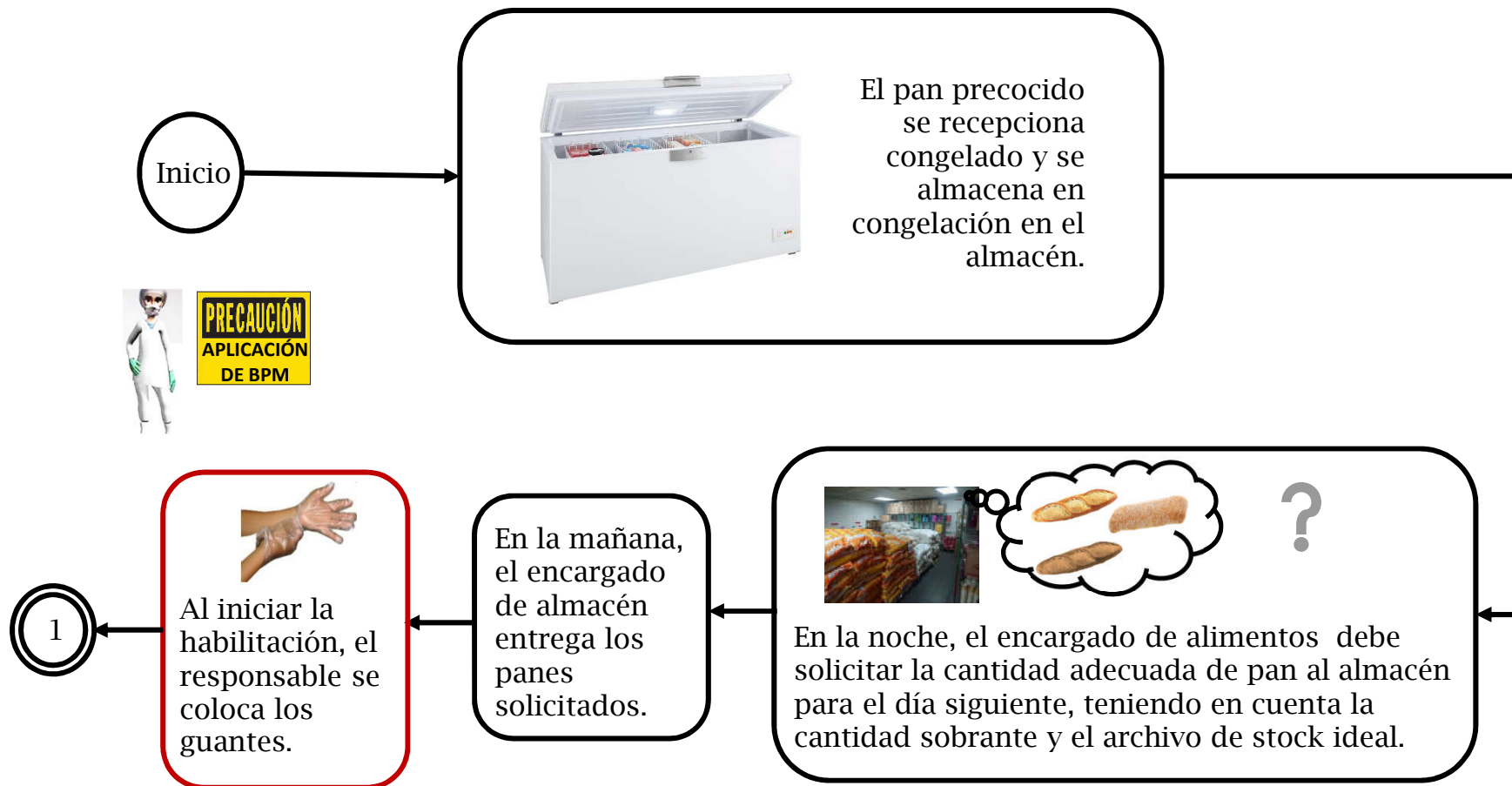


Habilitación
Horno Rational



Organización
del pan en el
espiguero

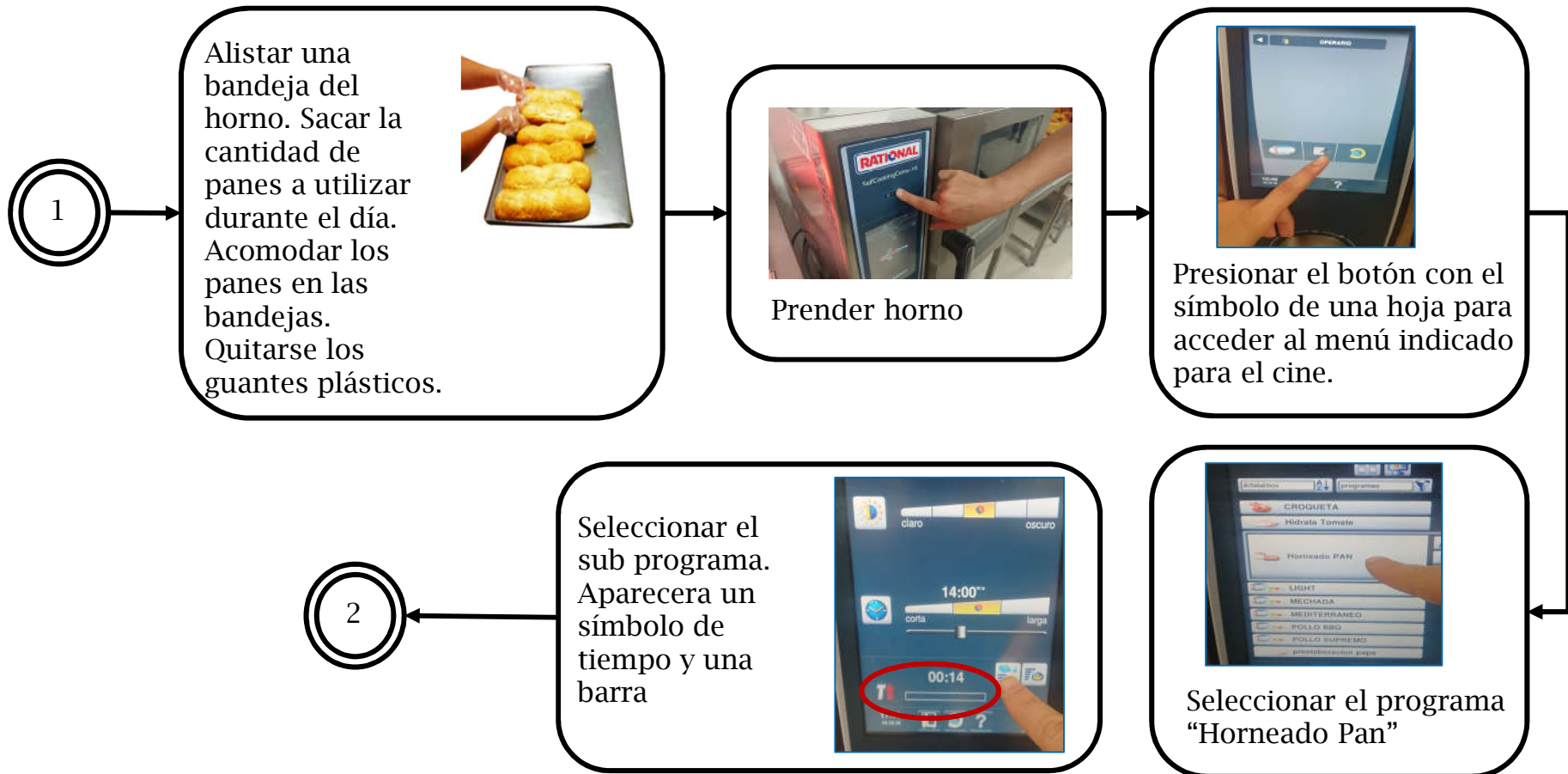
En Chile se utilizara el pan congelado precocido en todos sus conjuntos. Este pan es recibido congelado desde el proveedor.



Medida de Protección/Precaución:

Cuando el horno este caliente, siempre debe usarse guantes resistentes a altas temperaturas.

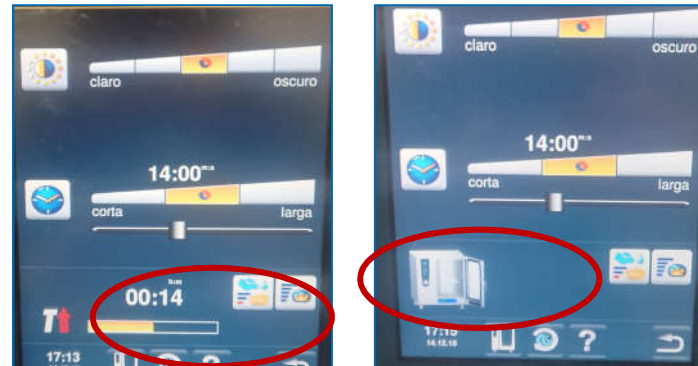
Al manipular productos, debe mantenerse el cuerpo, cara y extremidades lejos de las superficies calientes.



Después de descongelar el pan, el tiempo máximo de vida útil es de 72 horas.

2

Cuando la barra amarilla llegue al final, el horno emitirá una señal sonora para cargar el pan y cambiara la T por un horno abierto



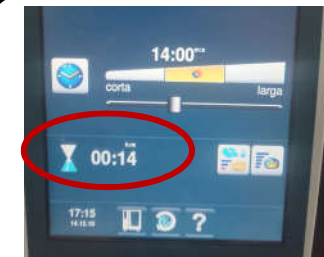
Colocarse los guantes de alta temperatura, tomar las bandejas e introducirlas en el horno y cerrar la puerta.

Fin

Una vez el pan frío, tomar las bandejas del espiguero y protegerlas con bolsa plástica. Ubicar nuevamente las bandejas en el espiguero hasta su uso (el momento de elaborar el Bagui).



Una vez el horno emita la alarma sonora de termino de coccción. Colocarse los guantes de alta temperatura y sacar las bandejas del horno. Deslizar los panes de la bandeja del horno directamente a la bandeja del espiguero



Al cerrar la puerta el horno estimara la carga y aparecerá el tiempo estimado para el termino del horneado

HABILITACION DE MESA FRIA

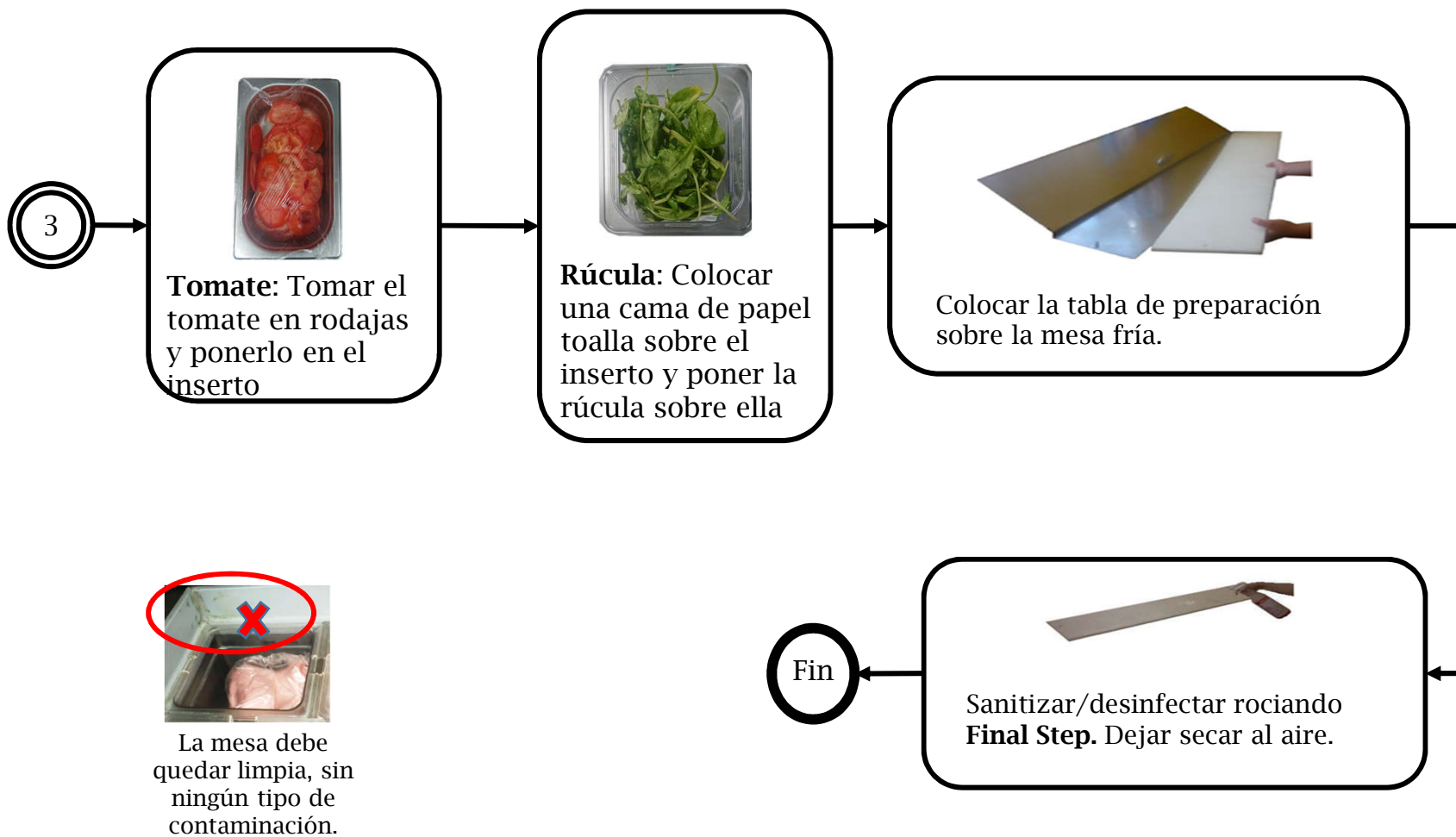


HABILITACION DE MESA FRIA

















* Todos los envases originales deben cerrarse correctamente y mantenerse en refrigeración

HABILITACION DE MESA FRIA



UBICACIÓN DE INSERTOS O RECIPIENTES

Colocar los insertos con las materias primas en el interior de la mesa fría, siguiendo esta distribución:

Jamón Pavo 	Jamón Serrano 	Jamón de Pierna 	Cheddar 	Queso Crema 	Aceituna Sevillana 	Salsas 
Carne Mechada 	Pollo Apanado 	Pollo BBQ 	Gouda 	Cebolla Morada 	Palta 	Tomate 

Los ingredientes que no caben en la mesa fría, deberán ir en contenedores en el conservador de alimentos de la mesa fría, estos alimentos son:

Rúcula 	Tomate deshidratado 	Lechuga 	Palmito 
---	--	---	--

HABILITACIÓN DEL HORNO RATIONAL (Realizar estos 2 pasos si el horno no se encuentra perfectamente limpio)



Inicio → Limpiar toda la superficie externa del horno con un paño verde humedecido con agua. Si hay grasa, aplicar **Desengrasante Break Up** en el paño verde y pasarlo por el equipo. Posteriormente, quitar el desengrasante con otro **pañó verde** humedecido con **agua** hasta eliminar todos los residuos de desengrasante. No se debe arrojar agua en el equipo.



Medida de Protección/ Precaución:



Colocarse guantes si va a utilizar químicos para la limpieza.



Si hay suciedad, colocarse los guantes plásticos, abrir la puerta y con un **pañó verde** y **sanitizante Final Step** agua limpiar todo el empaque (no usar jabón ni ningún otro elemento). **Importante:** Esta actividad debe realizarse todos los días en la habilitación.

HABILITACIÓN DEL HORNO RATIONAL

1

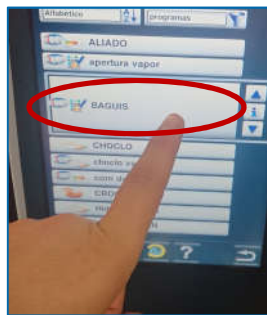


Cerrar el horno para iniciar las operaciones del día.

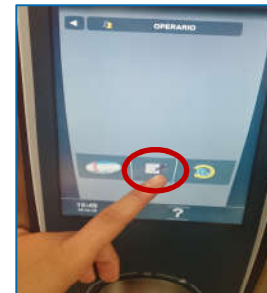


Presionar el botón con el símbolo de encendido.

2

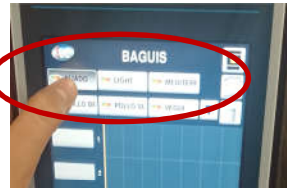


Seleccionar el botón con el nombre "BAGUIS"

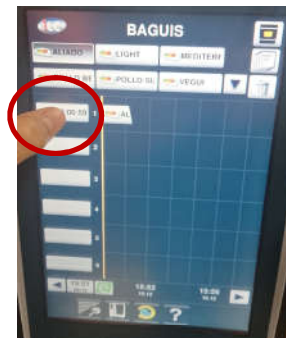


Presionar el botón con el símbolo de una hoja para acceder al menú indicado para el cine.

2



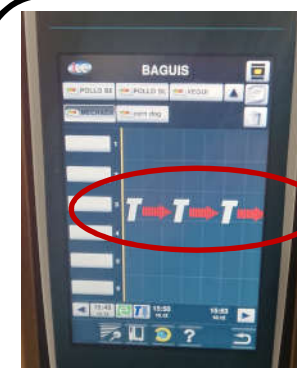
Tomar un producto del menú de la parte superior del tablero. (El tablero es de toque).



Ubicar el producto con el dedo o en la parte inferior para iniciar el precalentamiento.

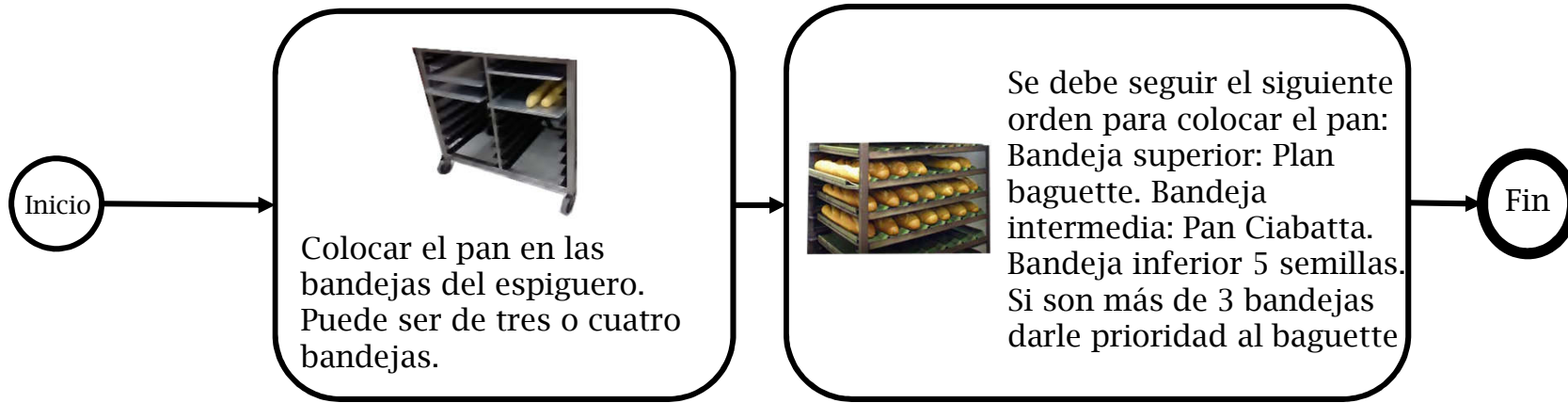


Se mostrará el mensaje "Warming Up" para el precalentado. Una vez finalizado el calentamiento emitirá un sonido y pedirá que coloquemos el productos a cocinar, en ese momento se debe eliminar el productos

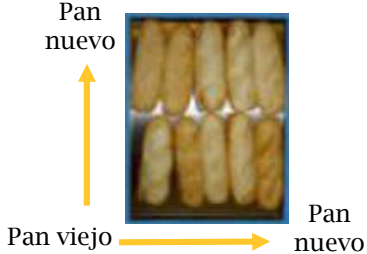





Eliminado el productos el horno mostrará en la pantalla unas "T" y unas "flechas" de continuidad, esta pantalla indica que esta en temperatura de trabajo permanente

Fin



Rotación de Pan

<p>1.</p>  <p>Colocar el pan en la bandeja. Al frente y de izquierda a derecha el pan mas viejo.</p>	<p>2.</p>  <p>Tomar el pan para elaboración de izquierda a derecha</p>
<p>3.</p>  <p>Al venderse los panes de la primera fila, deslizar el pan de atrás al frente.</p>	<p>4.</p>  <p>Colocar pan nuevo descongelado en la hilera de atrás y comenzar nuevamente el proceso</p>

TIPOS DE BAGUI



ALIADO:
Jamón de pierna y
queso Gouda.



MEDITERRANEO:
Jamón serrano, queso
mozzarella y
philadelphia, aceitunas
sevillanas y rúcula.



POLLO SUPREMO:
Pollo frito en tiritas
con queso Gouda y
palta.



MECHADA: Carne
mechada con palta
tomate y mayonesa



LIGHT:
Jamón de pavo queso
Philadelphia lechuga
y palmito



VEGETARIANO:
Tomate deshidratado
con queso Gouda y
rúcula.



POLLO BBQ:
Pollo al BBQ con
queso Cheddar y
cebolla morada.

BAGUI ALIADO

Producto	Ingredientes			
	 1 pan elegido por cliente	 3 laminas de queso Gouda	 3 láminas jamón pierna	 Bolsa para bagui

BAGUI ALIADO



BAGUI ALIADO

1



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 bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el bagui y cerrar la puerta. Identificar en que bandeja se introdujo

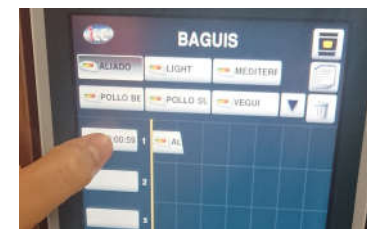
2



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Cuando se escuche la alarma del horno o el horno de su aviso, sacar la bandeja con el bagui, usando los guantes de alta temperatura.



Seleccionar el bagui "Aliado" del menú superior y ubicarlo en la bandeja correspondiente.

BAGUI ALIADO

2



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida del horno y empujar el bagui dentro de la bolsa.



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.

Fin

Elaboración de Baguis

Porciones

RA-GR-BAGI-CH-01




BAGUI MEDITERRANEO

Producto	Ingredientes			
	 1 pan elegido por cliente  15 g Aceituna sevillana	 2 láminas queso Gouda  3 a 5 hojas de Rúcula	 3 láminas jamón serrano  Bolsa para bagui	 20 g Queso Philadelphia

BAGUI MEDITERRANEO

Inicio

Sacar el pan del espiguero según la selección del cliente para su elaboración, siguiendo la guía de PEPS.



Cortar el pan por la mitad para abrirlo en dos caras.




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



1

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 las 2 laminas de queso Gouda en un mismo sentido y distribuidas a lo largo el pan.



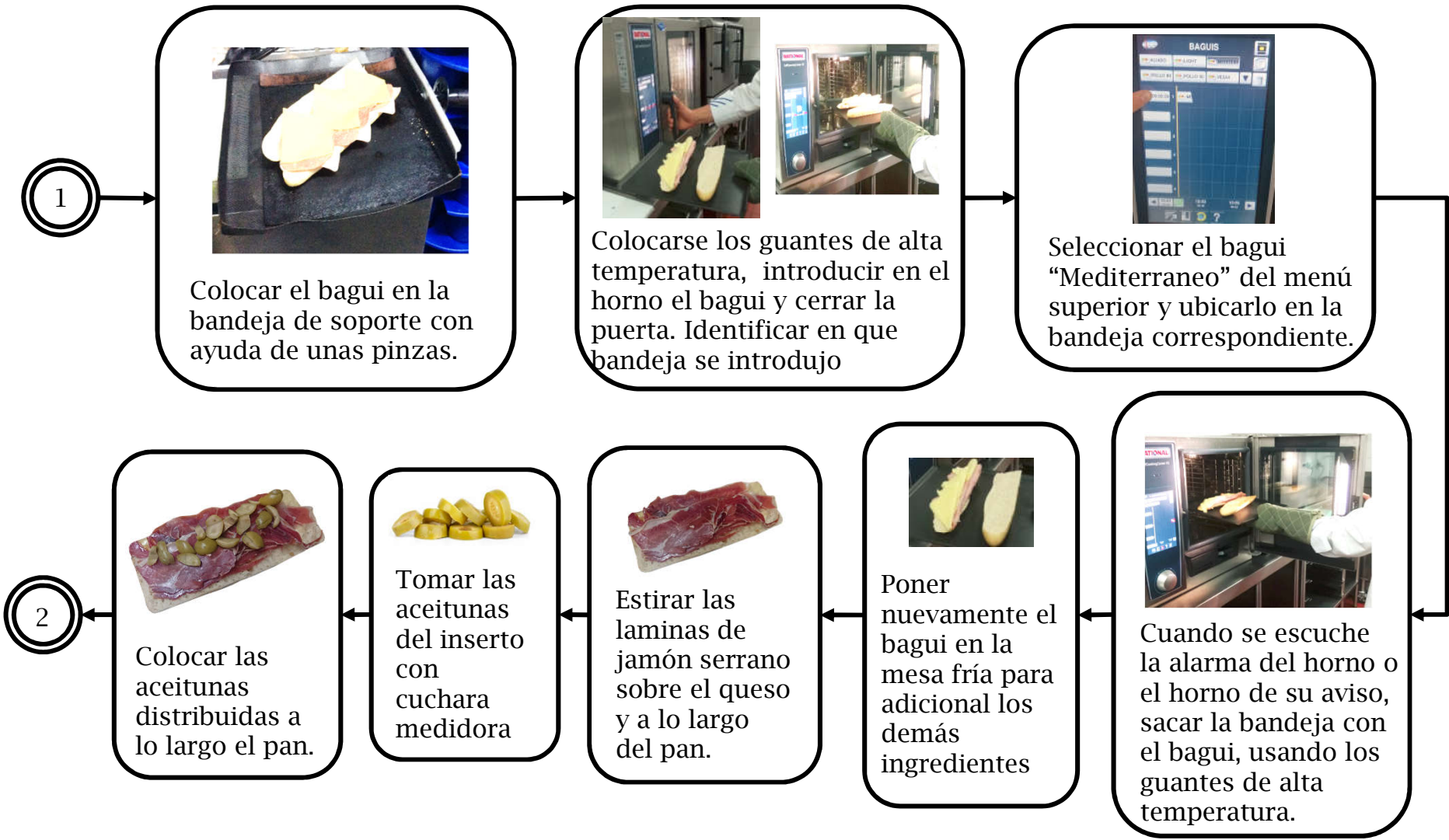
Doblar por la mitad la rebanada de queso.



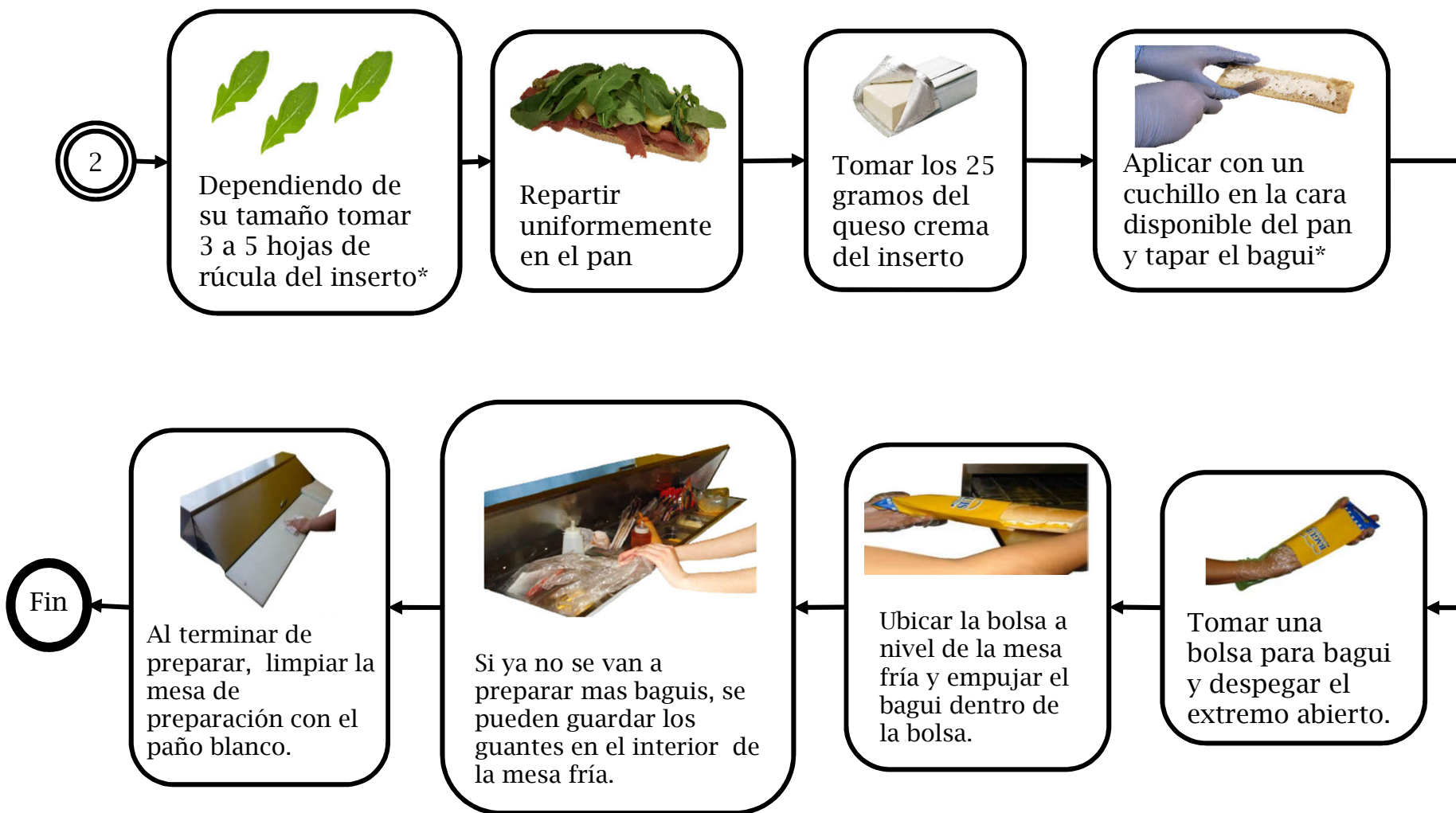
Tomar las 2 laminas de queso Gouda del inserto.



BAGUI MEDITERRANEO



BAGUI MEDITERRANEO



*Es importante que el producto cubra todo el bagui

Elaboración de Baguis

Porciones

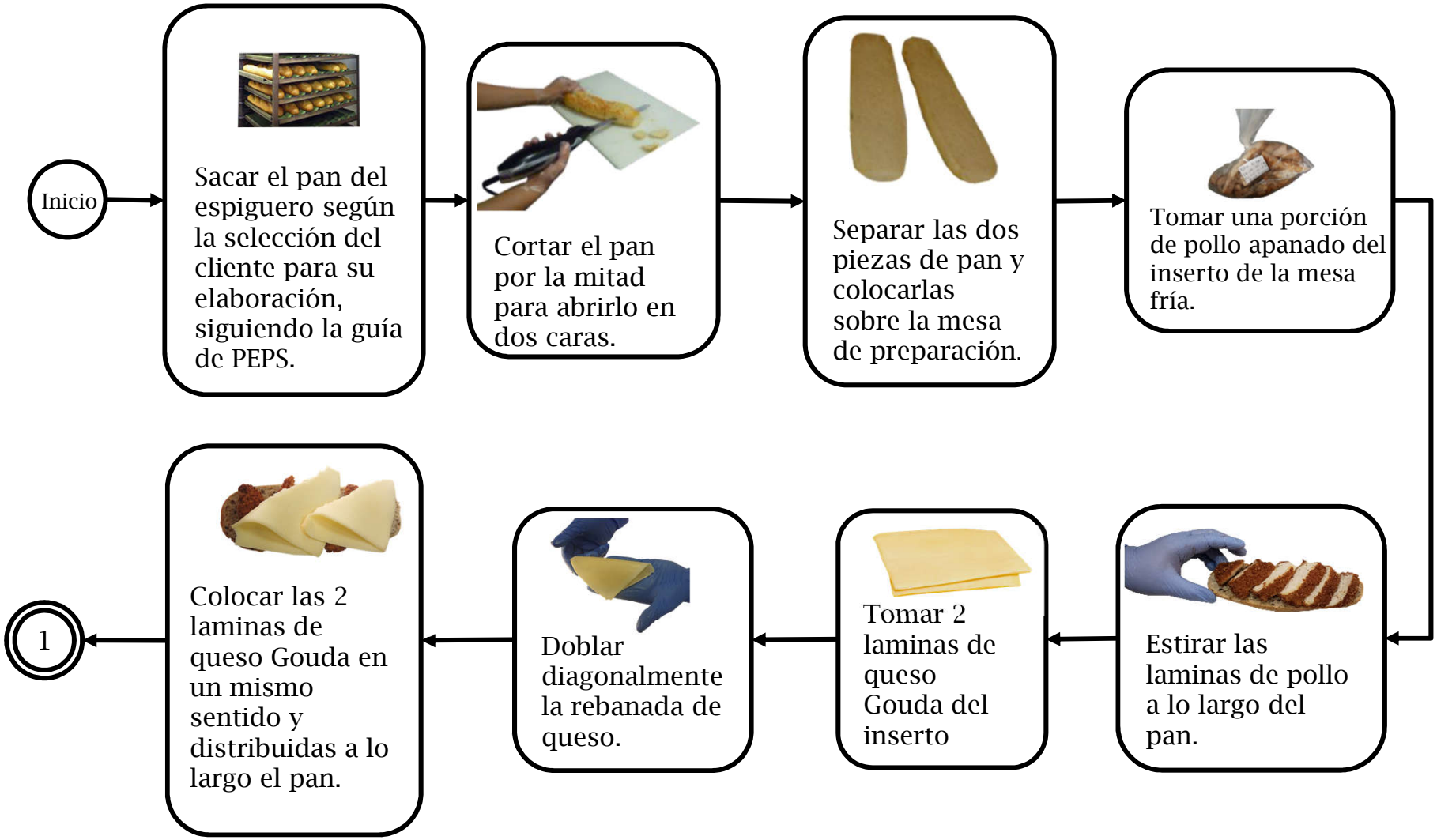
RA-GR-BAGI-CH-01



BAGUI POLLO SUPREMO


Producto	Ingredientes			
	 1 pan elegido por cliente  Una bolsa para bagui	 1 porción de pollo apanado rebanado	 2 láminas queso Gouda	 80 g Palta envasada

BAGUI POLLO SUPREMO



BAGUI POLLO SUPREMO

1



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 bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el bagui y cerrar la puerta. Identificar en que bandeja se introdujo

2



Poner nuevamente el bagui en la mesa fría para adicional la palta

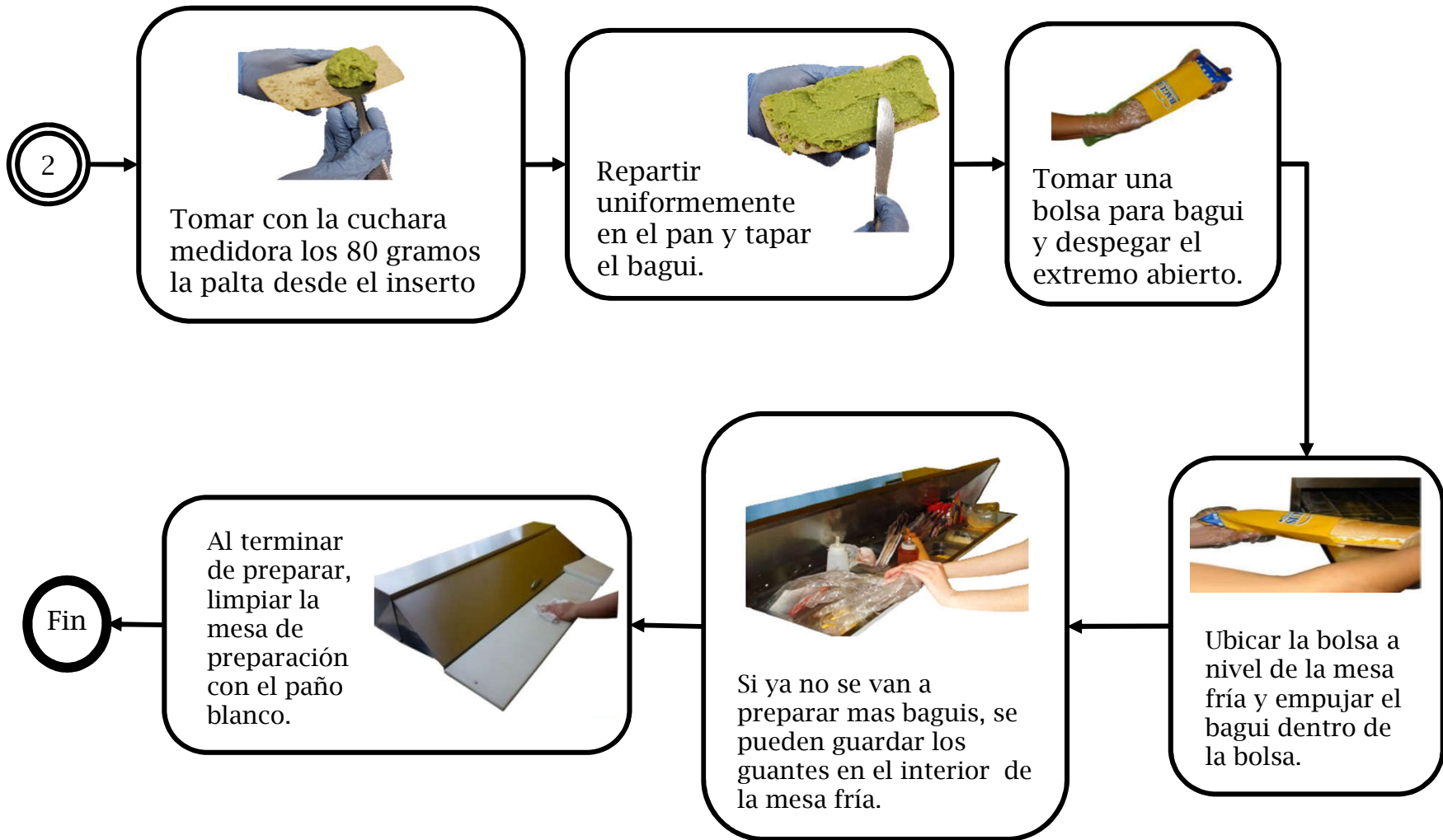


Cuando se escuche la alarma del horno o el horno de su aviso, sacar la bandeja con el bagui, usando los guantes de alta temperatura.



Seleccionar el bagui "Pollo Supremo" del menú superior y ubicarlo en la bandeja correspondiente.

BAGUI POLLO SUPREMO



Elaboración de Baguis

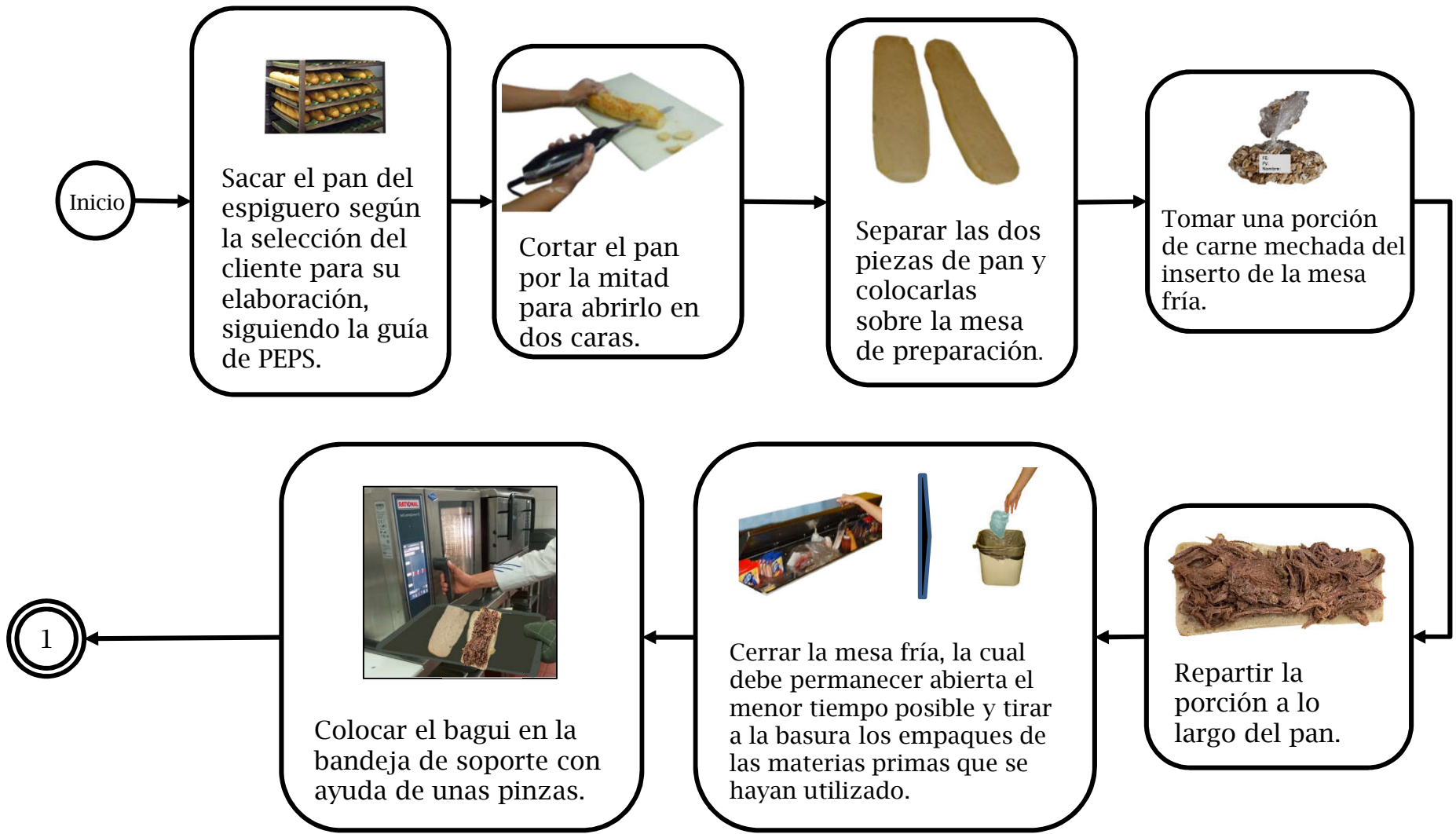
Porciones
RA-GR-BAGI-CH-01



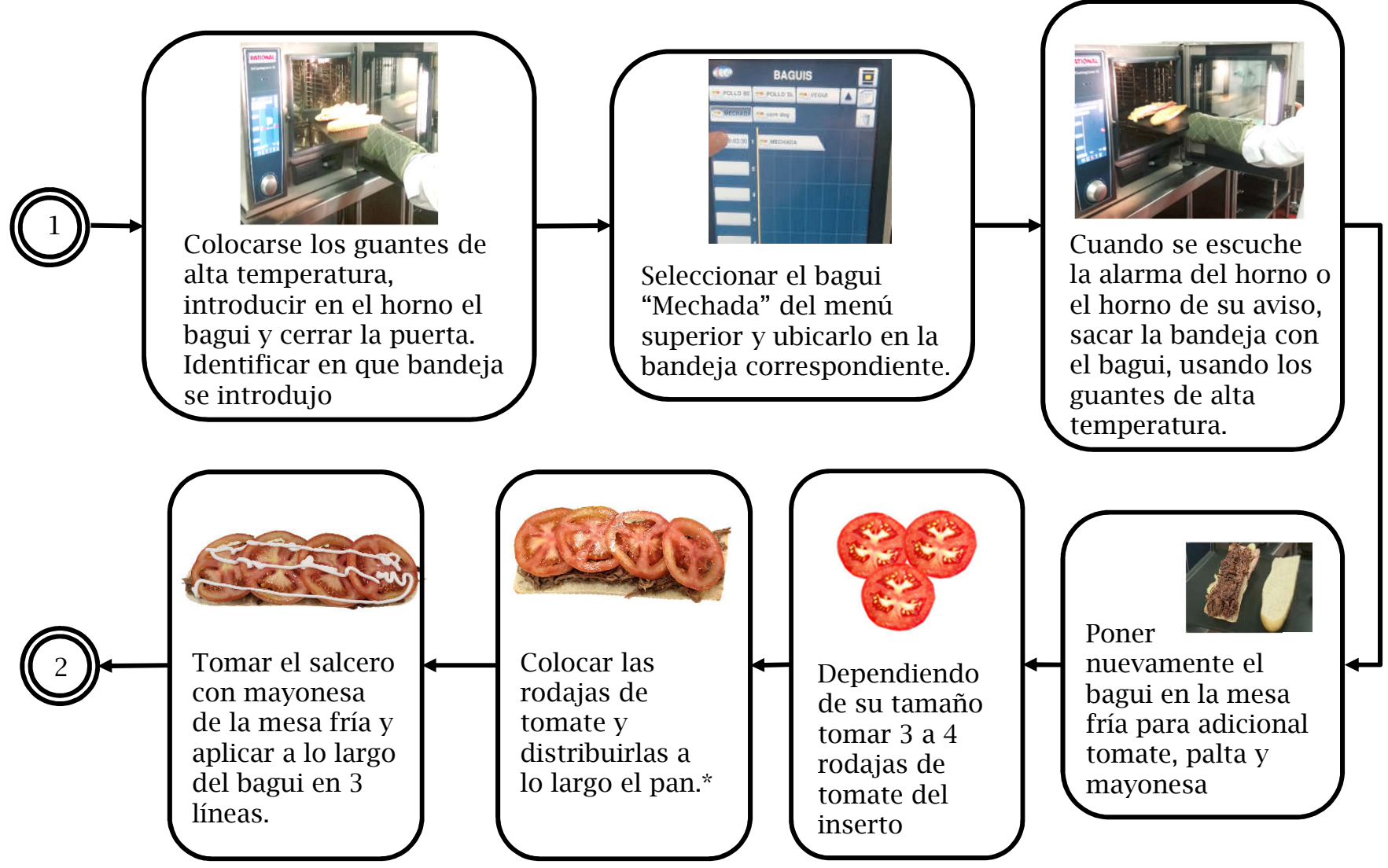
BAGUI MECHADA

Producto	Ingredientes			
	 1 pan elegido por cliente	 1 porción de carne mechada	 3 a 4 rodajas de Tomate	 80 g Palta envasada
	 Mayonesa	 Una bolsa para bagui		

BAGUI MECHADA

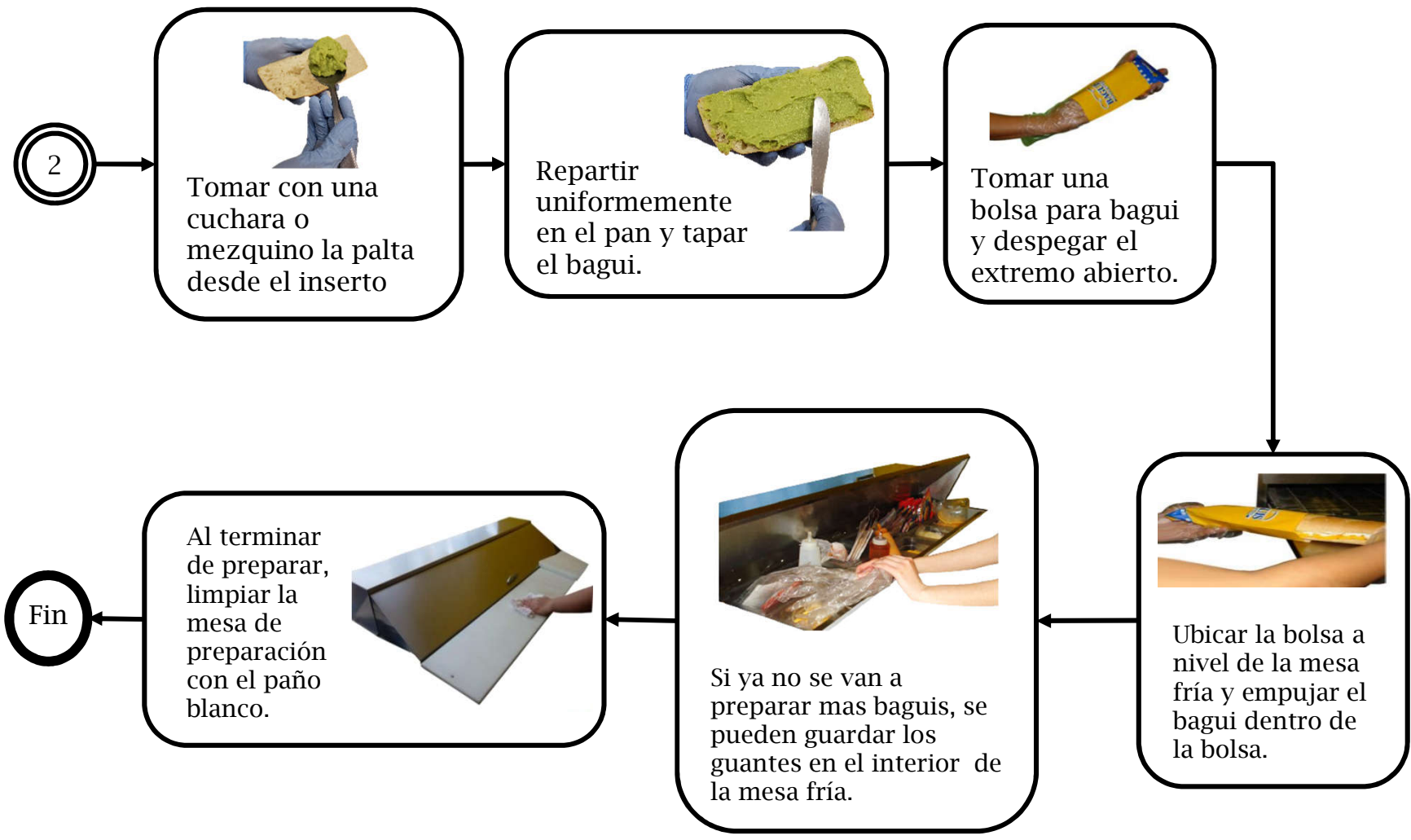


BAGUI MECHADA



*Es importante que el producto cubra todo el bagui

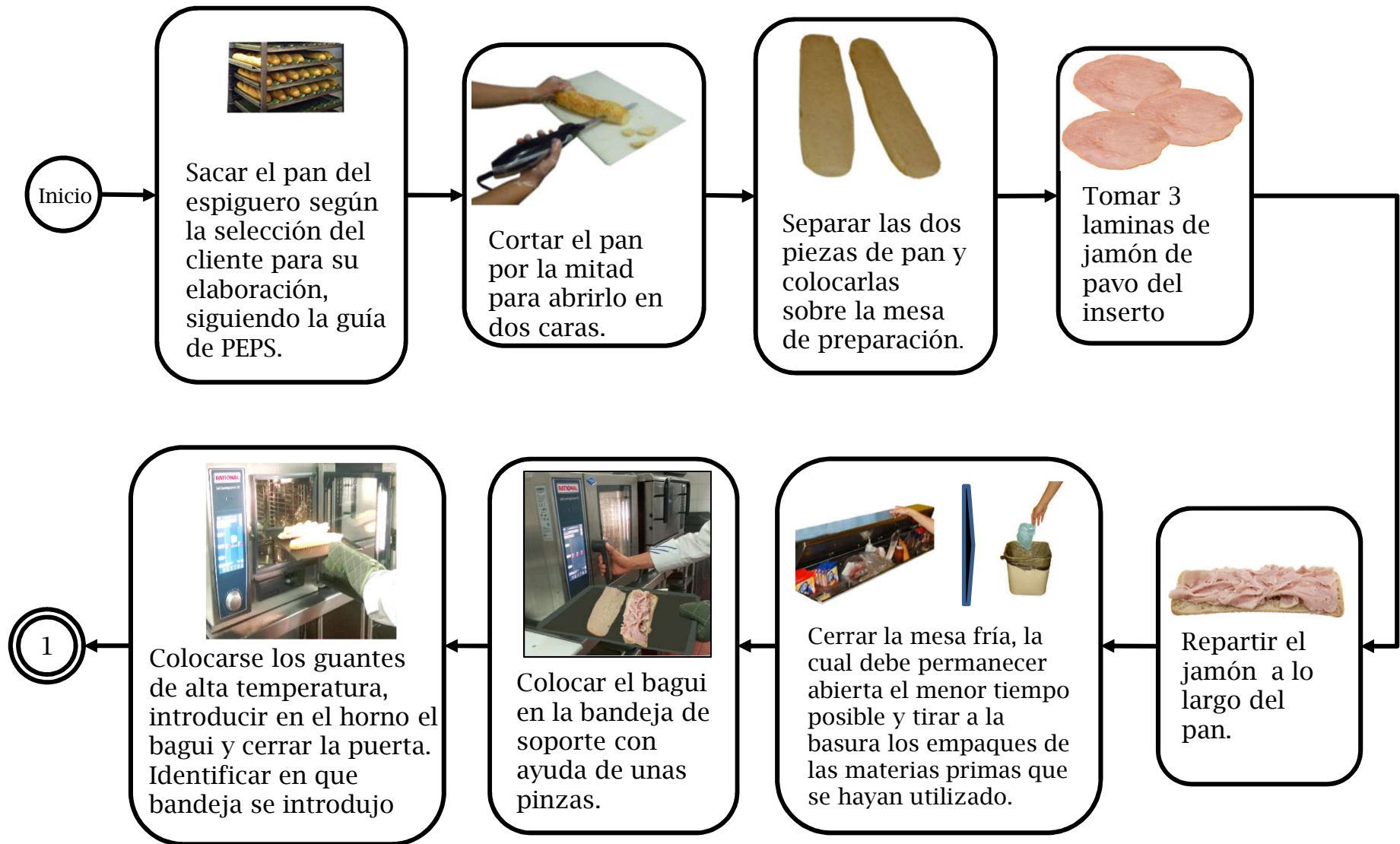
BAGUI MECHADA



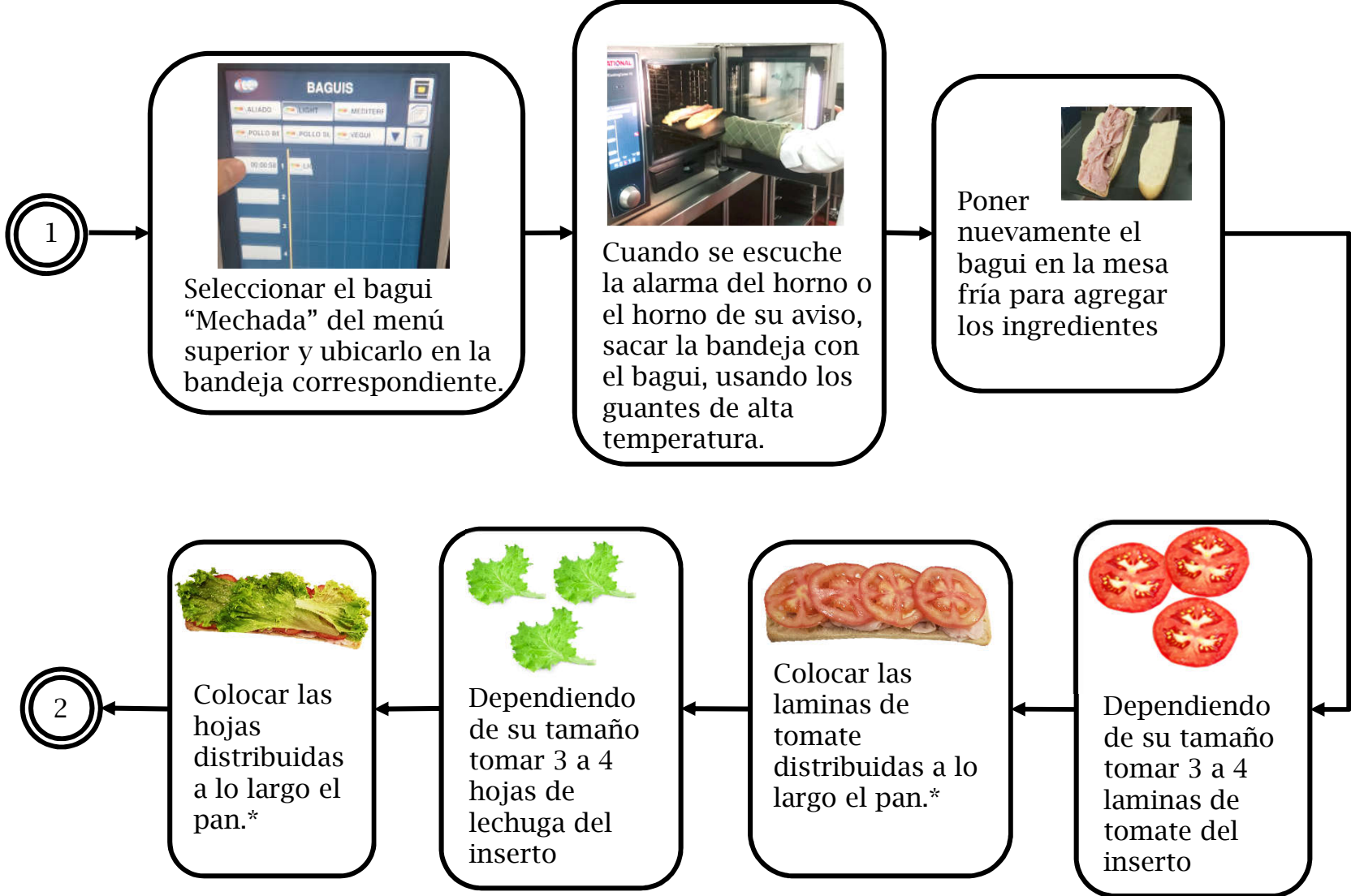
**BAGUI LIGHT**

Producto	Ingredientes			
	 <p>1 pan elegido por cliente</p>  <p>30 g palmitos en rodajas (5 a 6 rodajas)</p>	 <p>3 laminas de jamón de pavo</p>  <p>3 a 4 rodajas de tomate</p>	 <p>20 g Queso Philadelphia</p>  <p>Una bolsa para bagui</p>	 <p>3 a 4 hojas de lechuga</p>

BAGUI LIGHT

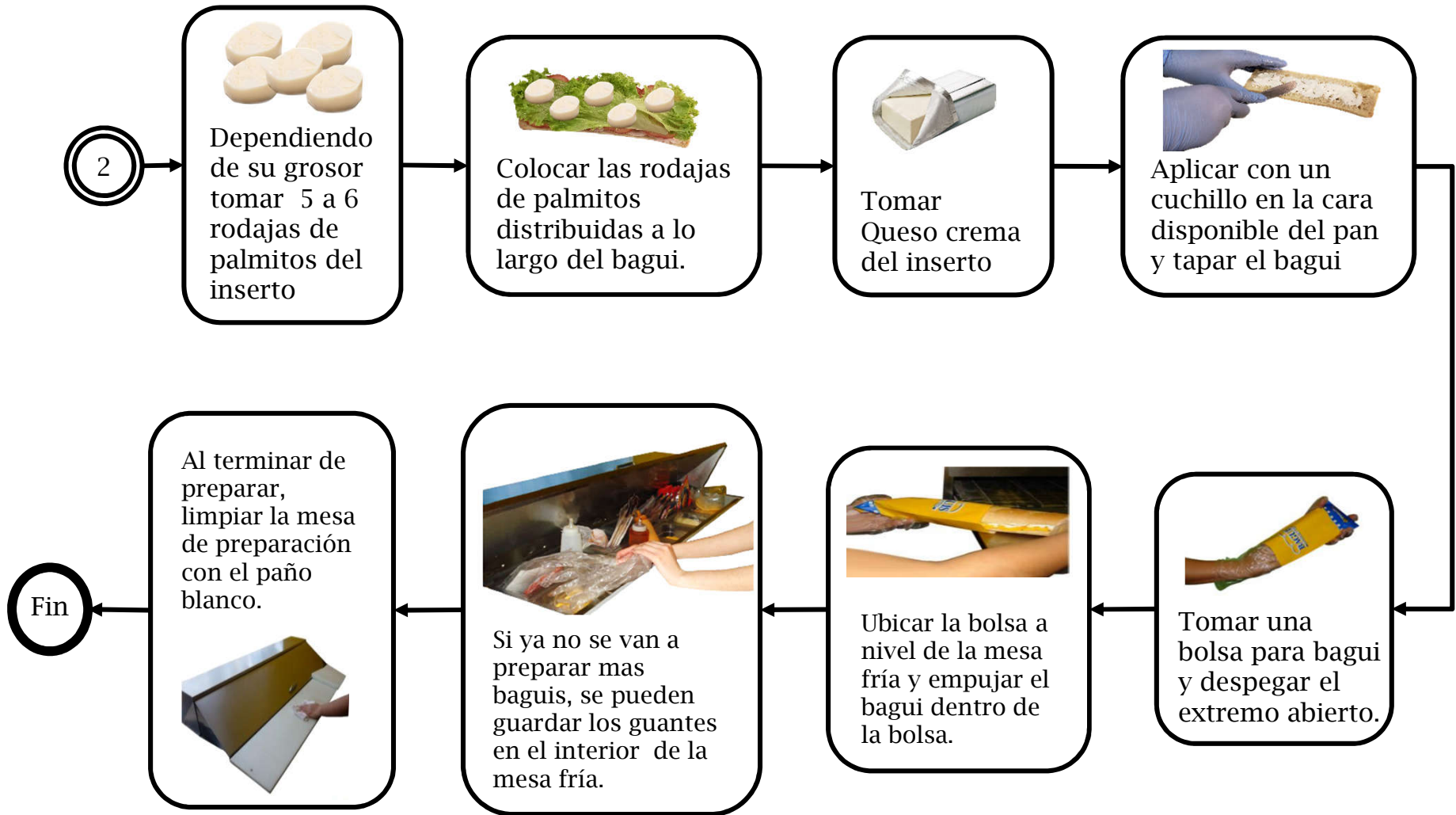


BAGUI LIGHT



*Es importante que el producto cubra todo el bagui

BAGUI LIGHT





Elaboración de Baguis

Porciones

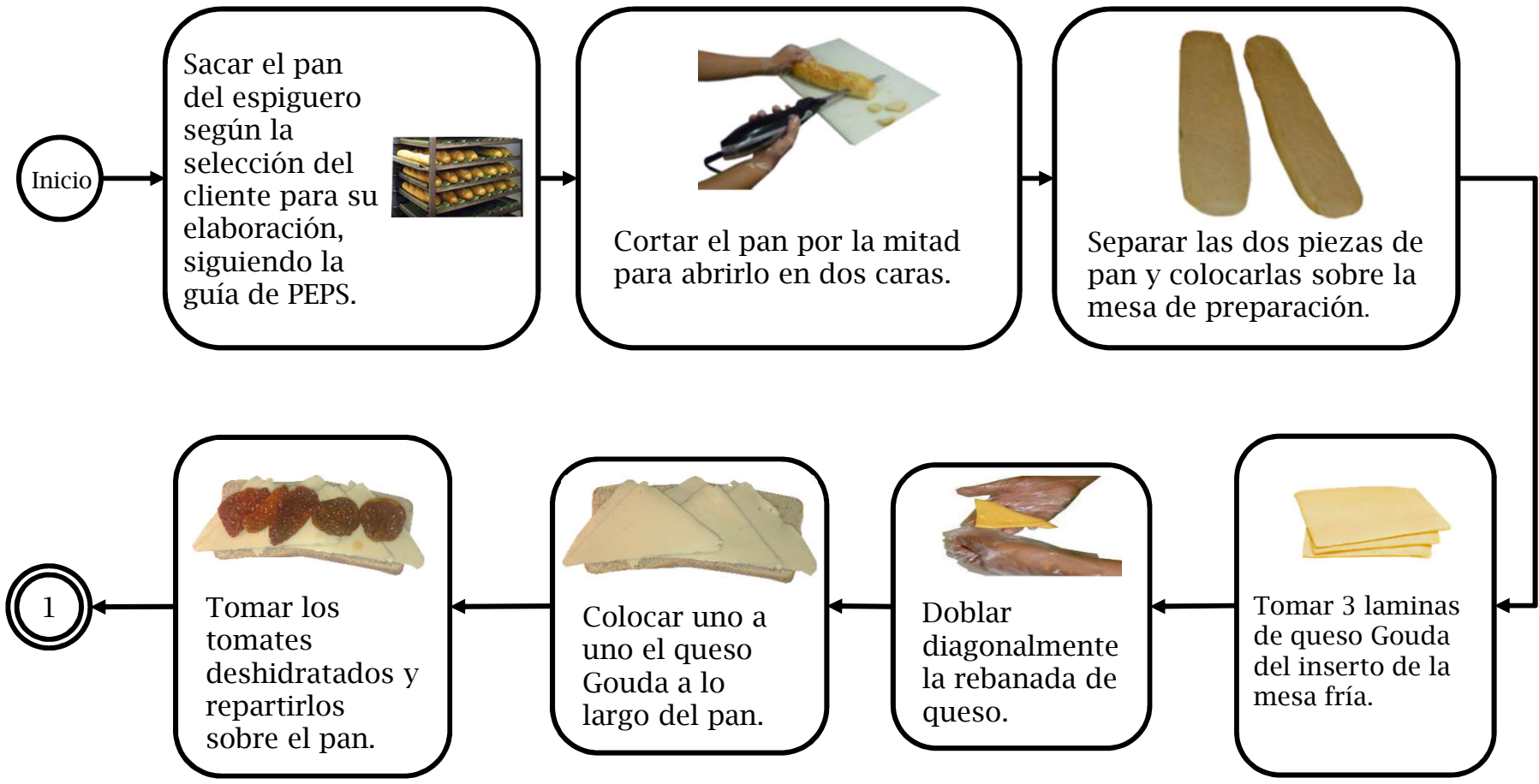
RA-GR-BAGI-CH-01



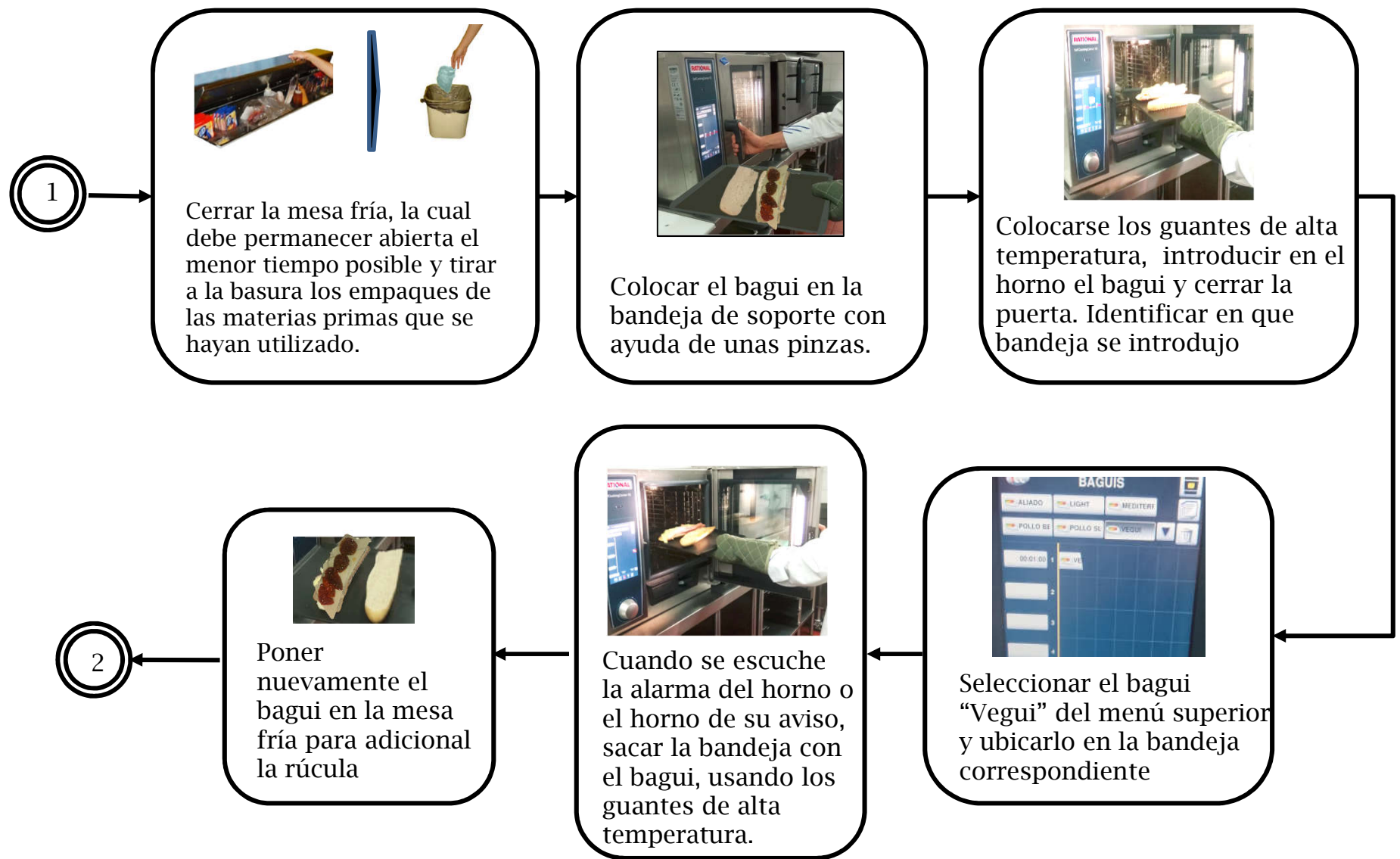
BAGUI VEGUI

Producto	Ingredientes			
	 <p>1 pan elegido por cliente</p>  <p>Una bolsa para bagui</p>	 <p>7 a 8 tomates deshidratados</p>	 <p>3 laminas de queso Gouda</p>	 <p>3 a 5 hojas de Rúcula</p>

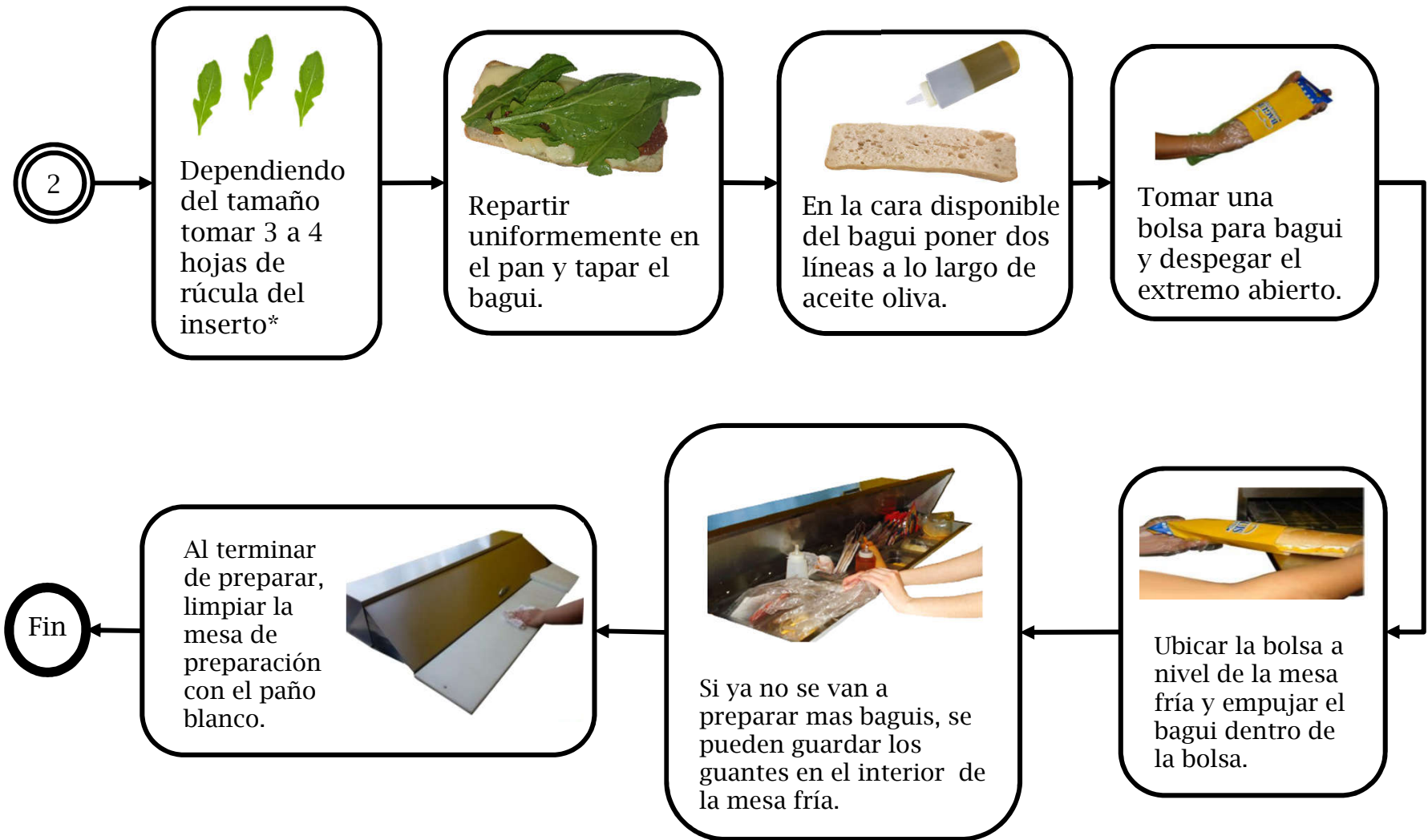
BAGUI VEGETARIANO



BAGUI VEGETARIANO



BAGUI VEGETARIANO



*Es importante que el producto cubra todo el bagui







Elaboración de Baguis

Porciones

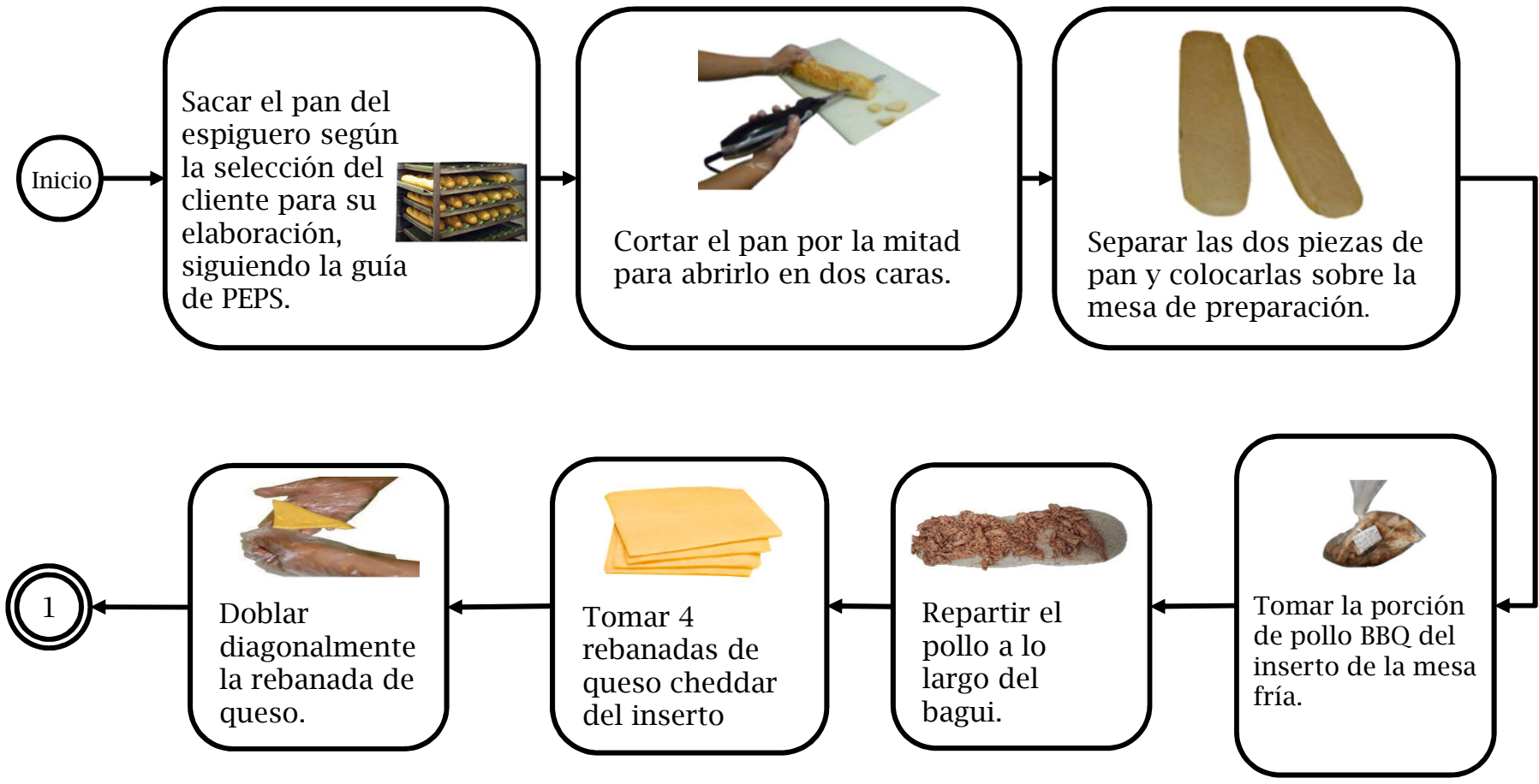
RA-GR-BAGI-CH-01



BAGUI POLLO BBQ

Producto	Ingredientes			
	 1 pan elegido por cliente  Una bolsa para bagui	 1 porción de pollo mechado al BBQ	 4 laminas de queso Cheddar	 3 a 4 anillos de cebolla morada

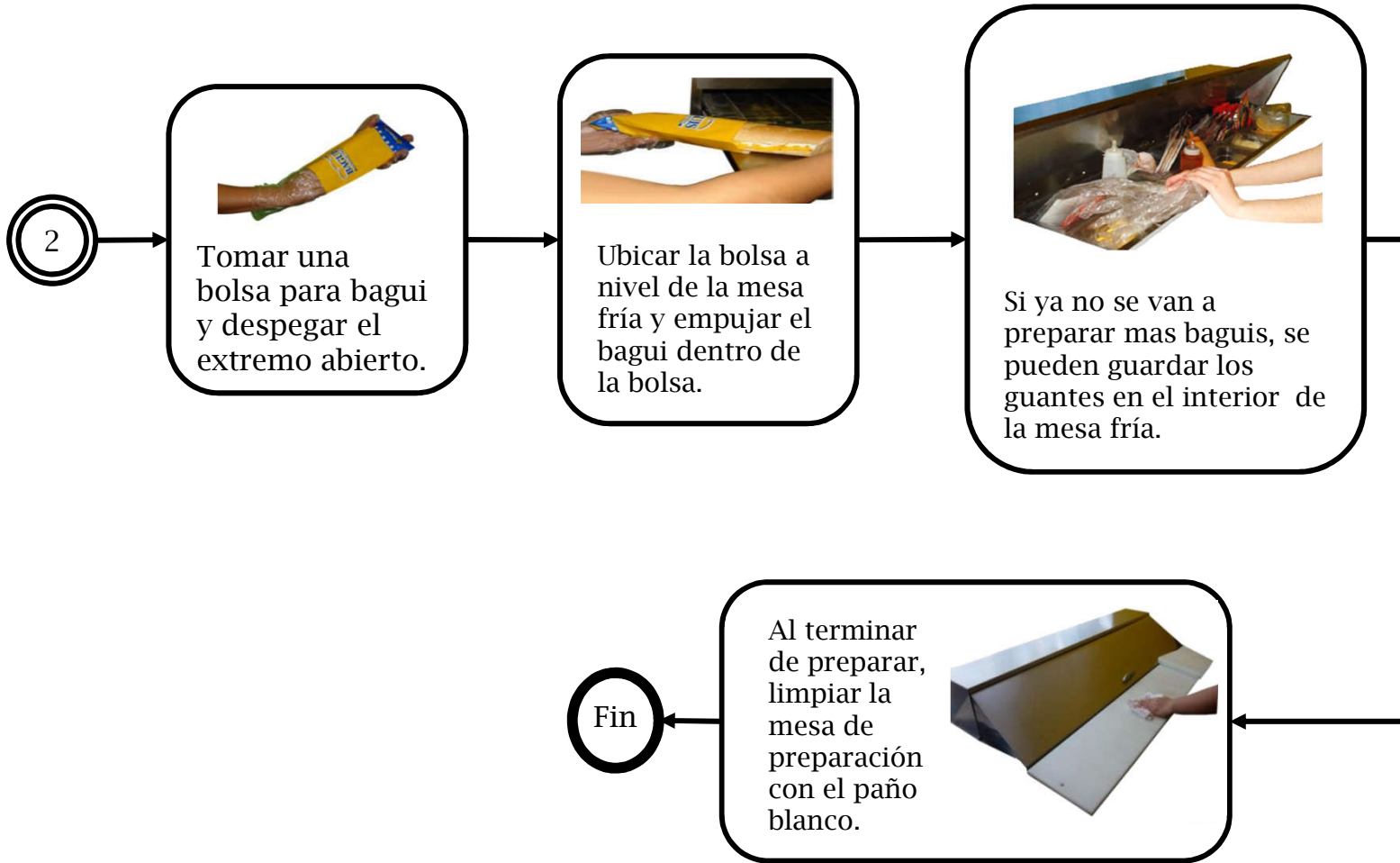
BAGUI POLLO BBQ



BAGUI POLLO BBQ



BAGUI POLLO BBQ



*Es importante que el producto cubra todo el bagui



CONSIDERACIONES IMPORTANTES



MALA PRACTICA: Colocar el queso de forma inadecuada, sobre las dos partes de pan.

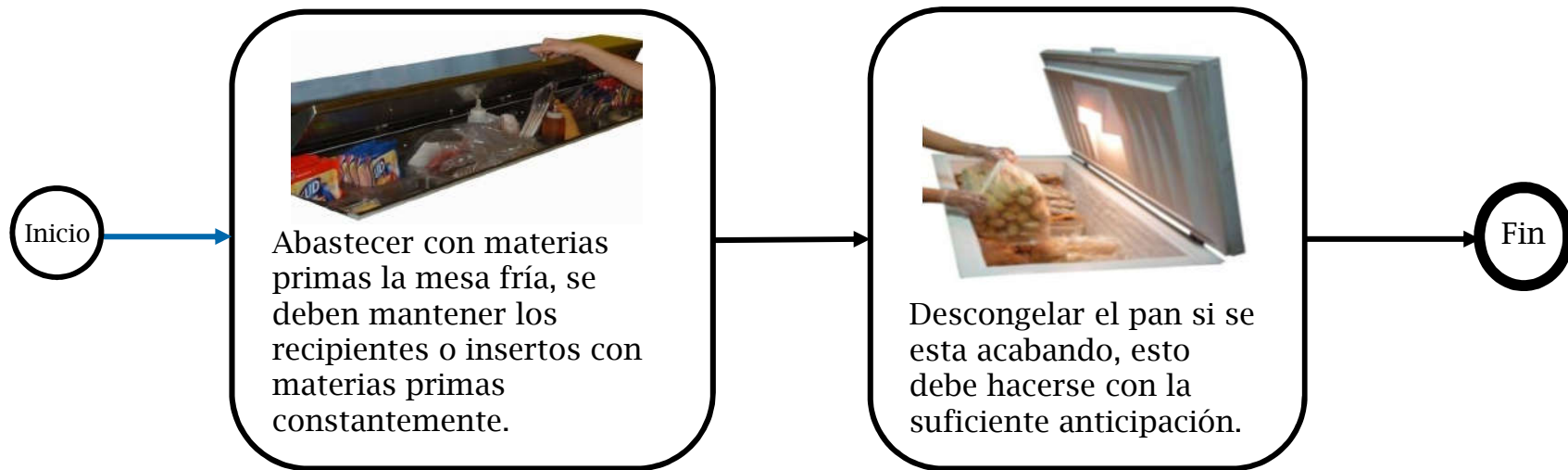


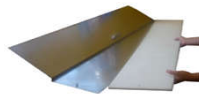
MALA PRACTICA Pan que no cumple las especificaciones: Color pálido, y con mal aspecto.

La mesa fría se debe limpiar diariamente y el tiempo aproximado de limpieza es de 20 minutos.



Actividades en la operación





Inhabilitación
Mesa Fría



Inhabilitación
de pan



Inhabilitación
Espiguero

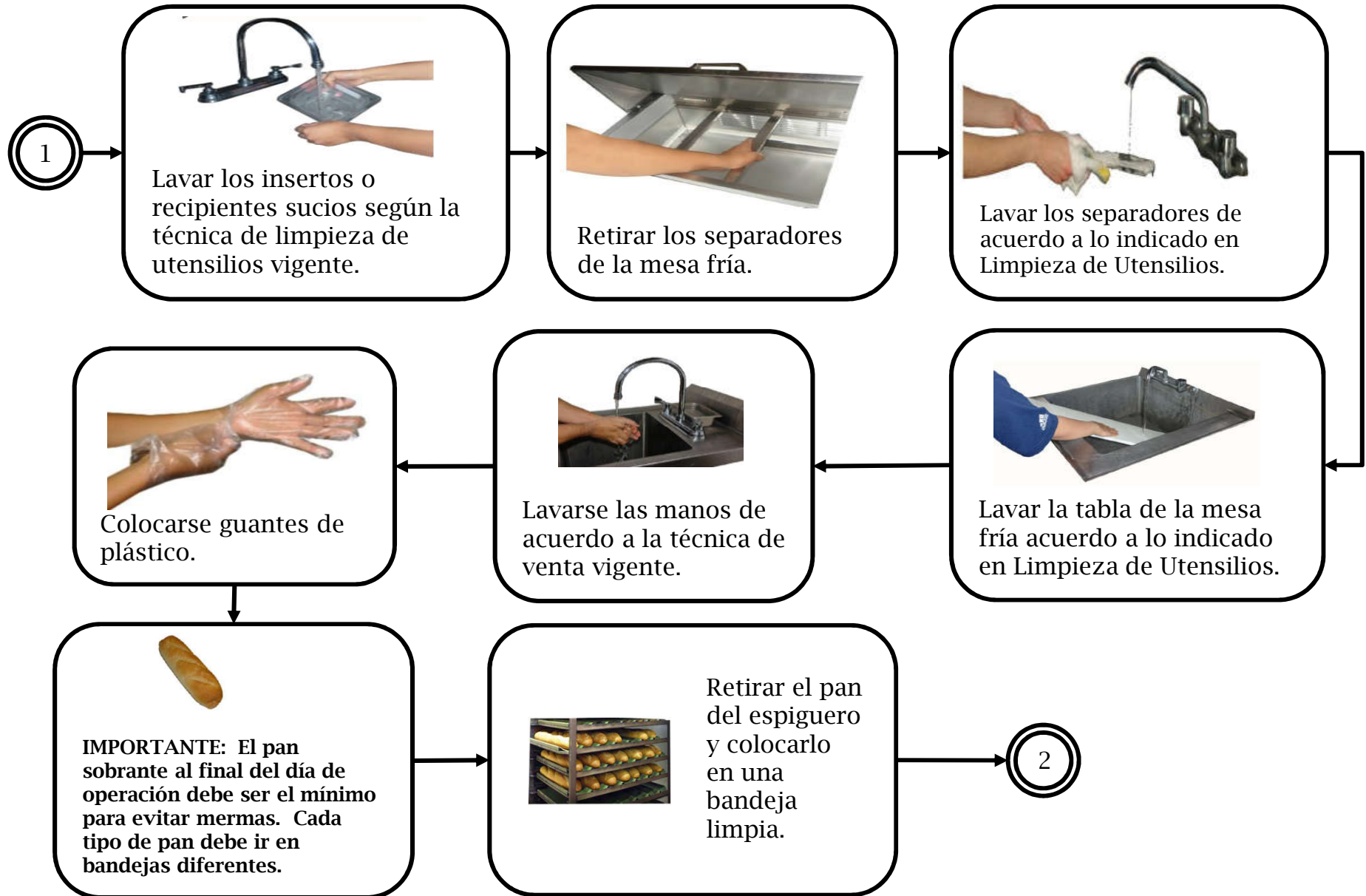


Inhabilitación
Horno Rational

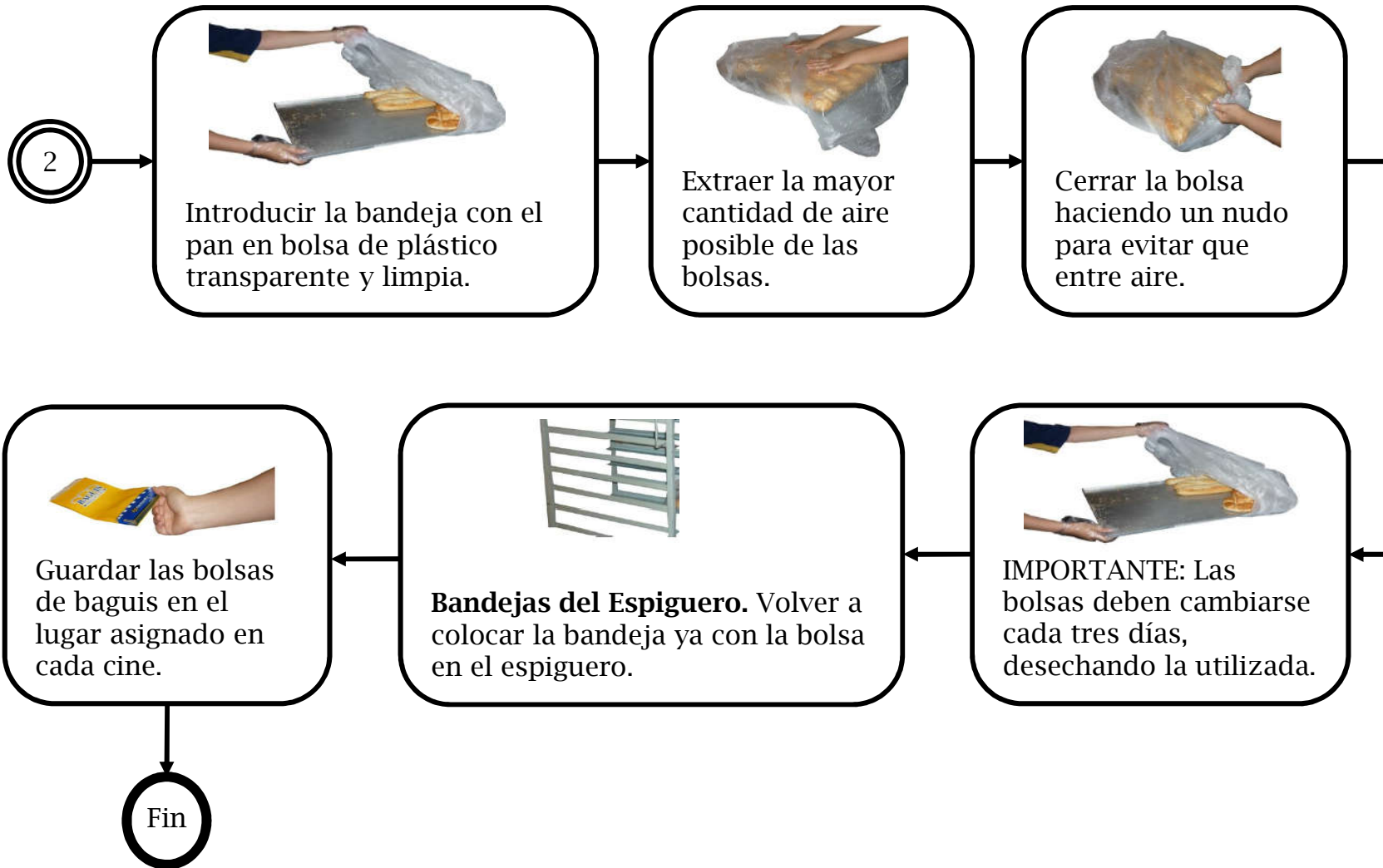
Inhabilitación - Mesa Fría



Inhabilitación - Pan



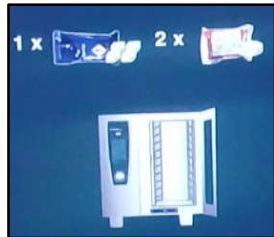
Inhabilitación - Espiguero



Importante: El lavado automático del equipo debe **realizarse siempre al finalizar el día laboral**, cuando el equipo indique que debe realizarse.



1



El horno indica cuantos paquetes de pastillas se necesita de acuerdo al tipo de lavado seleccionado.



Abrir los paquetes de pastillas con tijeras y guantes plásticos de lavado. **Importante:** Para la manipulación de las pastillas rojas y azules es necesario siempre utilizar guantes plásticos.

2

Abrir la rejilla que se encuentra dentro del horno y ubicar las pastillas rojas en el contenedor y cerrar la rejilla.



Importante: Se debe usar guante protector para abrir la rejilla interior del horno.



Ubicar las pastillas azules en el contenedor indicado.

En caso de no contar con stock de pastillas azules, se puede hacer el lavado solo con las pastillas rojas, ya que las rojas son las desengrasantes.



LIMPIEZA DEL FILTRO.

Importante: La limpieza del filtro debe realizarse 1 vez por semana.





Elaboración de Baguis

Anexos

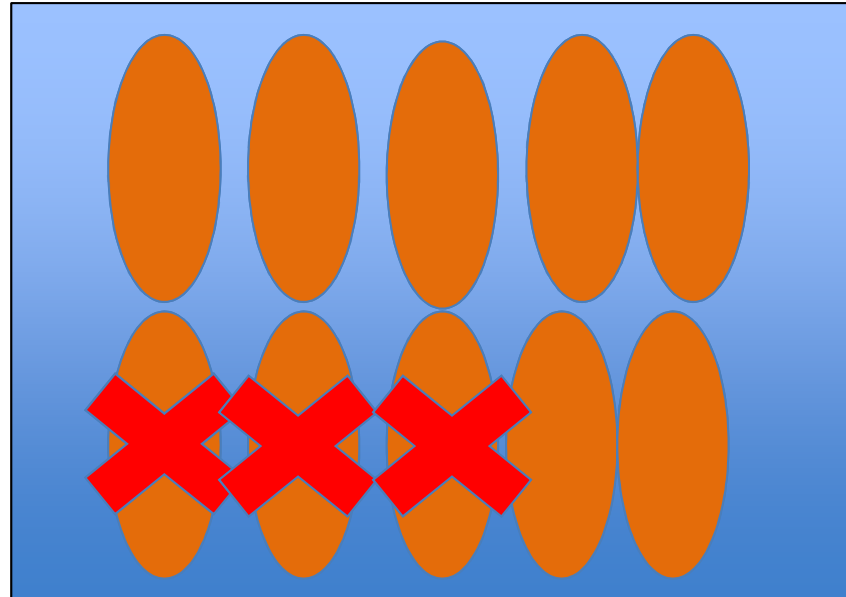
RA-GR-BAGI-CH-01



Anexos

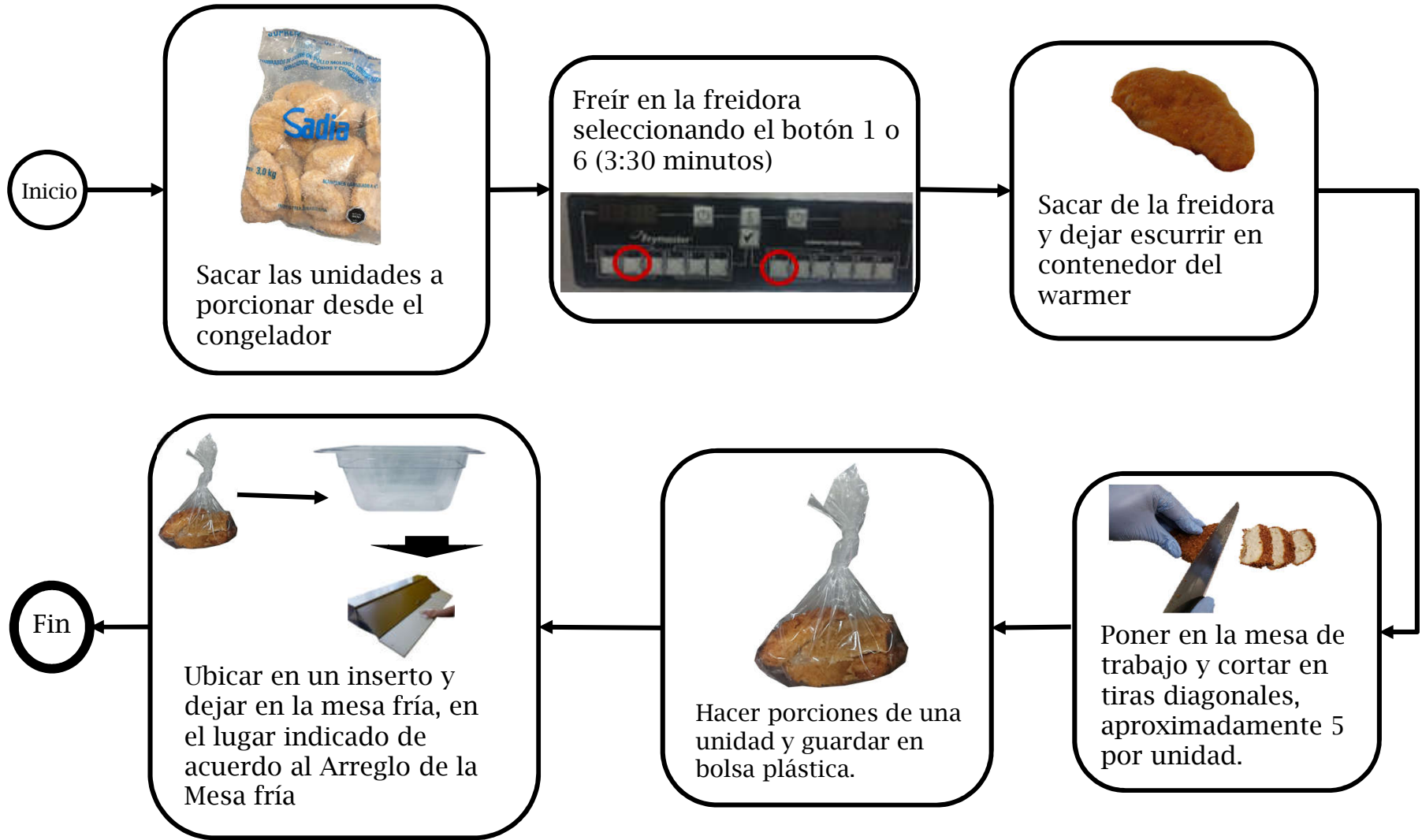


Método PEPS para el uso del pan:

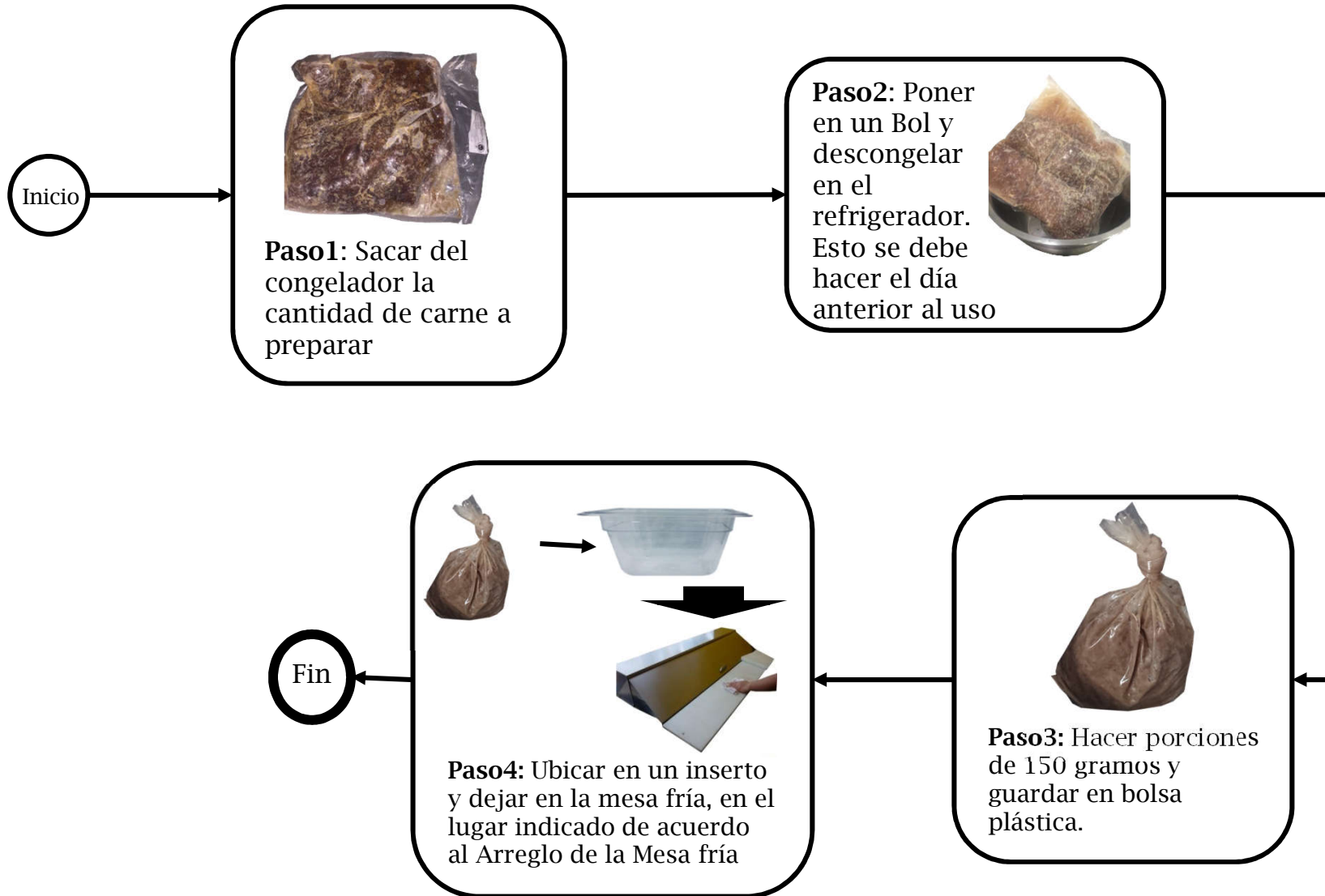


- Colocar el pan más viejo en la bandeja, al frente y de izquierda a derecha.
- El pan para la elaboración de baguis se debe tomar de izquierda a derecha.
- Dejar los espacios de los panes vendidos para saber cuales son los próximos a venderse.

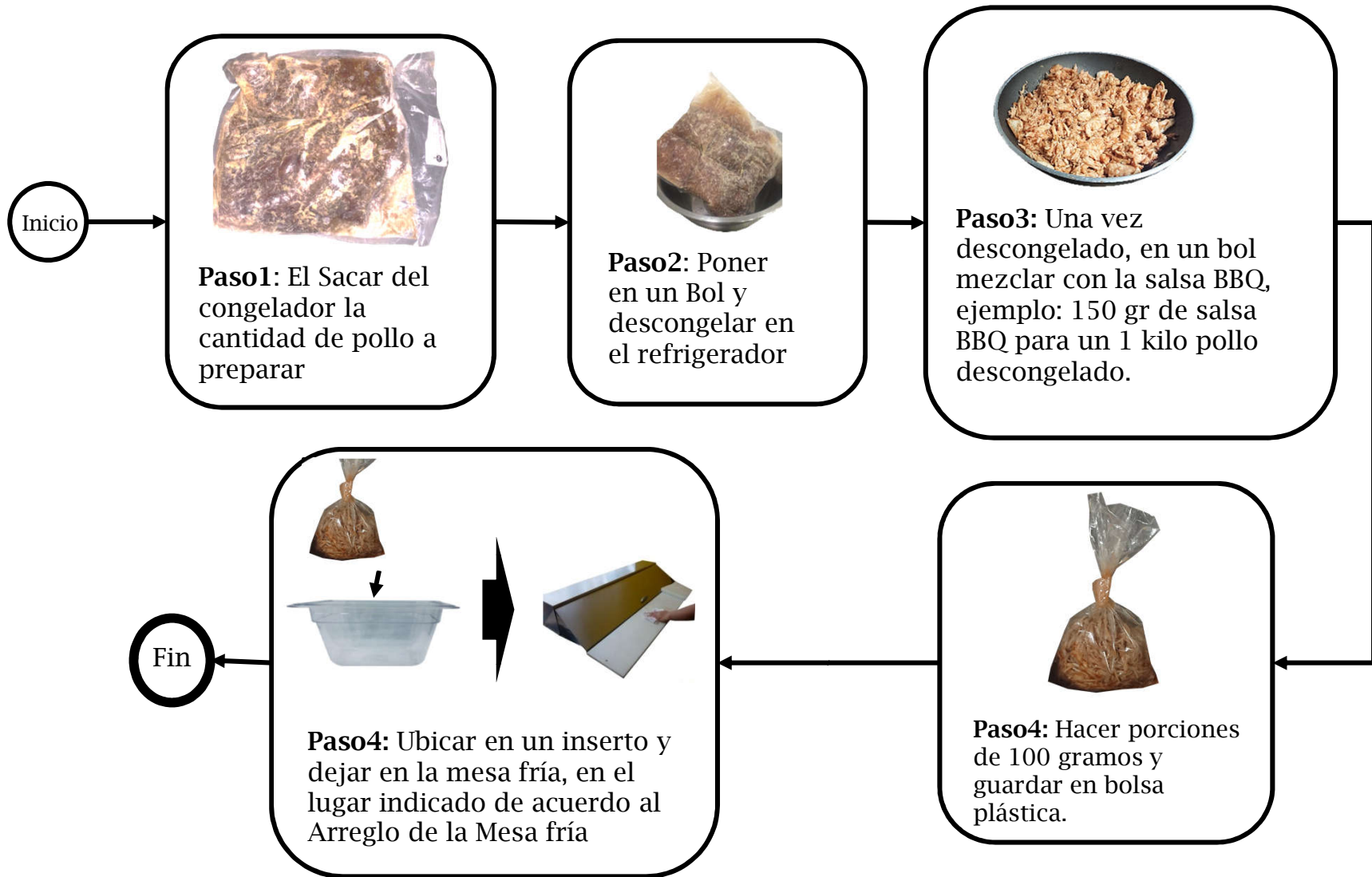
Pre-Alistamiento del Pollo Apanado



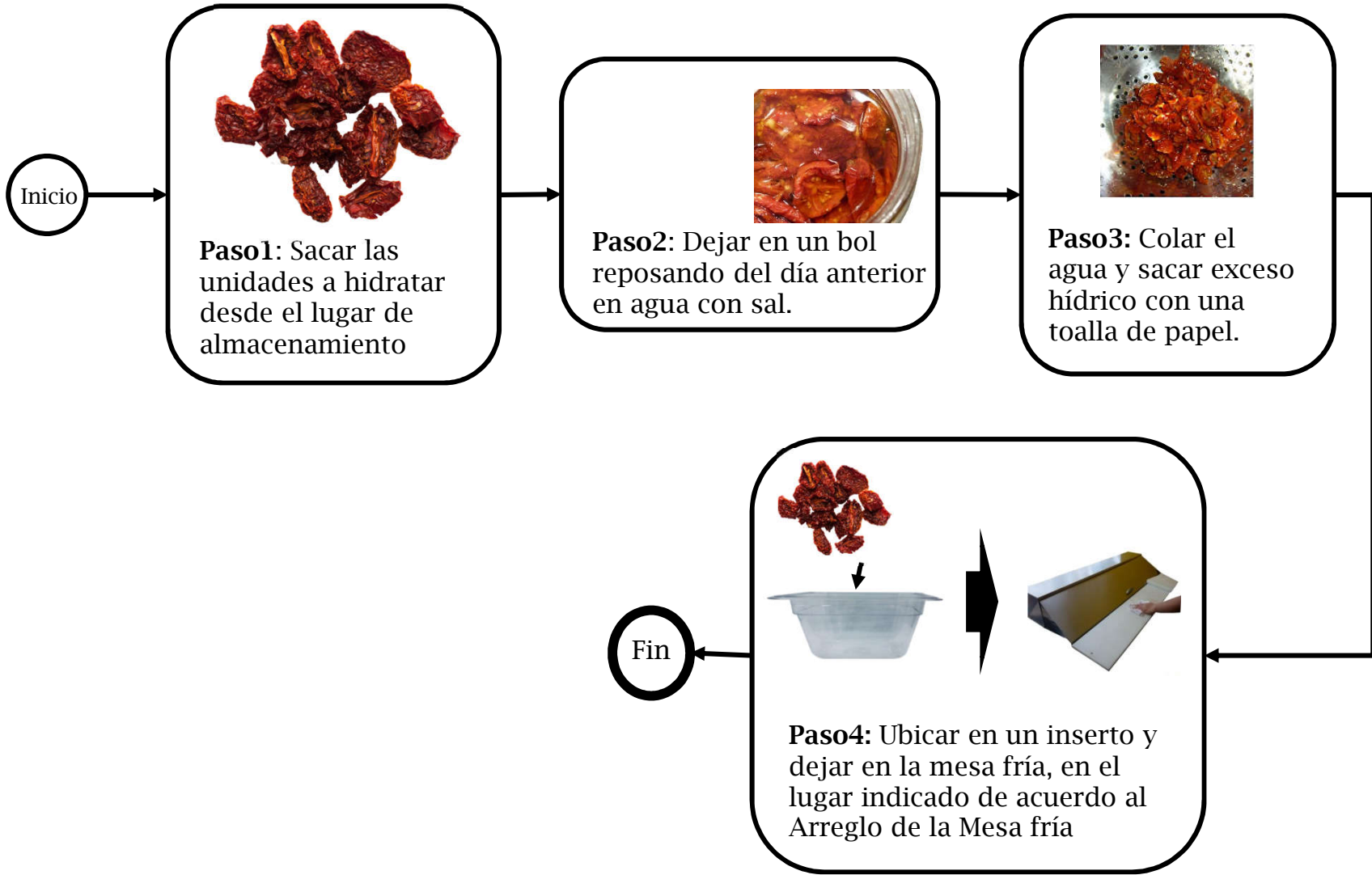
Pre-Alistamiento de la Mechada



Pre-Alistamiento del Pollo BBQ



Pre-Alistamiento del Tomate Deshidratado





Elaboración de Baguis
Control de Cambios
RA-GR-BAGI-CH-01

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión inicial	30/10/18



Elaboración de Baguis
Clausula de Confidencialidad
RA-GR-BAGI-CH-01

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de **“Información Confidencial”** toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

