

# GUIA RÁPIDO PÃO DE QUEIJO

BRA-GR-QUE-TRA-00

## 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.

**4**   
hs

**Validade**

O Pão de Queijo depois de colocado na estufa tem validade de 4 horas



**Qualidade**

Apresentar na cor dourada, textura macia e assado por dentro



**180°**

**Pré Aquecimento**

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

**PRÉ AQUECER  
O FORNO À 180° POR  
15 MINUTOS ENTRE  
UMA FORNADA E  
OUTRA**

**1**

**1 fase: preparo**



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

**2**



Com uso da luva descartável, colocar no máximo 30 pães de queijo em cada forma.  
Obs.: Manter distância entre um pão de queijo e outro para não grudar.

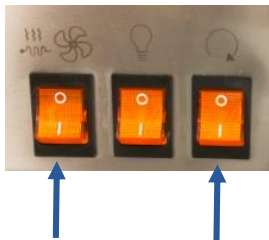
**3**



Produto: \_\_\_\_\_  
Manipulado: \_\_\_\_\_  
Vencimento: \_\_\_\_\_  
Lote: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_

Colocar em um recipiente com tampa. os pães de queijo sobrantes (cru) com a data de validade Cinépolis: 30 dias após aberto. Armazenar no freezer (congelado).

**4**



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

**5**



**Entre 18 – 20  
minutos à 180°**

Assar pão de queijo: Girar o botão temporizador sentido horário considerando 18 - 20 minutos a 180°

**6**



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

**7**



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

2 momento:  
abastecimento  
da estufa

8



Validade de  
4 horas

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

9



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

10

UTILIZE A ESPÁTULA SEM  
AGRESSIVIDADE



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

11



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

12



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

13

Temperatura recomendada  
pelo fornecedor



Manter os pães de queijo porcionados na estufa a 65 graus.

14



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

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

Sempre que trocar o botão que regula a temperatura no forno deve pedir auxílio do responsável pela Manutenção para ajustar o equipamento na temperatura correta à 180 graus.



## **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).





## Empresa parceira Forno de Minas:

Adriana Barravieira

[atendimento@tita.com.br](mailto:atendimento@tita.com.br)

Fone: +55 (16) 3508-7002 / 3508-7000