



► Manual

Nociones básicas de aplicaciones gastronómicas y sus normativas complementarias.

Servicios Generales

casinoexpress[®]



Cómo usar este Manual

En este manual están registrados detalladamente los pasos a seguir para que pueda realizar su proceso de auto-instrucción mediante la revisión y estudio de los contenidos presentados. Antes de iniciar su estudio, le daremos algunos consejos útiles:

- Léalo detenidamente una primera vez para entender su contexto, contenidos y objetivos.
- Vuelva a leerlo para iniciar su estudio y comprensión y deténgase las veces que lo necesite, para asimilar los conceptos y los pasos a seguir.
- Utilice recursos, como marcadores, para destacar los puntos que despierten su interés y escriba las ideas que rescate del manual en una libreta de notas que, preferentemente, debe revisar antes de iniciar cada sesión de autoestudio, ésta le servirá de “ayuda memoria”.
- Administre su tiempo de estudio en sesiones de no más de una hora continua. Se recomienda, pasado este tiempo, hacer un descanso de al menos 15 minutos.
- Cree espacios para el diálogo con su equipo, pares o jefatura respecto de los temas revisados en el manual
- Realice las evaluaciones y ejercicios propuestos en este manual. Recuerde que usted es el principal responsable de su proceso de aprendizaje, por tanto, úselas conforme a lo recomendado.

Cómo usar este Manual

¿Cómo recorrer cada Módulo?



Comience la lectura del módulo

Complementario a esto, profundice sus conocimientos ingresando a plataforma elearning www.escueladeserviciocasinoexpress.cl aquí encontrarás una gran cantidad de información adicional relacionada con el tema.



Desarrolle los ejercicios que se le solicitan durante la lectura.



Aplique los conocimientos adquiridos y resuelva todas las pruebas que se le solicitan.



Avance si no tiene dudas del módulo y continúe con el siguiente.

Si tiene dudas consulte al correo electrónico: escueladeservicio@casinoexpress.cl

Objetivo General

Realizar adecuadamente las normativas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en sus casinos, facilitando la adquisición de conocimientos básicos en gastronomía y servicios.



Módulos

- ▶ Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de la Alimentación
 - ▶ Construyendo una Experiencia de Servicio. Línea de Servicio
 - ▶ Iniciación a la Gastronomía
 - ▶ Regeneración de Cook and Chill

MÓDULO 1

Buenas Prácticas de
Manufactura en la industria de
la Alimentación



casinoexpress
®



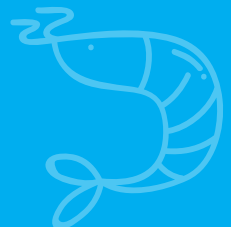
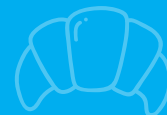
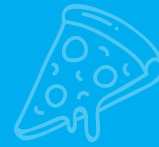
Módulo 1:

Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de la Alimentación

casinoexpress[®]

Contenidos

- ¿Qué son los alimentos?.
- Seguridad Alimentaria.
- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.
- Los Microorganismos
- Tipos de Enfermedad Alimentaria
- Temperatura de los Alimentos.
- Limpiar y Sanitizar.
- Higienización de Materias Primas
- Higiene y Presentación Personal.



¿Qué son los Alimentos?

Mezcla de sustancias destinadas al consumo humano incluyendo bebidas, ingredientes y aditivos.

¿Existe diferencia entre los alimentos?

Alimentos perecibles: de más rápida descomposición. Necesitan refrigeración o congelamiento para aumentar su duración.

Alimentos NO perecibles: han tenido un tratamiento industrial y no necesitan refrigeración y su fecha de duración es mucho mayor.

“Los alimentos con mayor riesgo de contaminación son los que tienen alto contenido de proteínas y agua. Tales como carnes, cremas, mayonesas, etc”

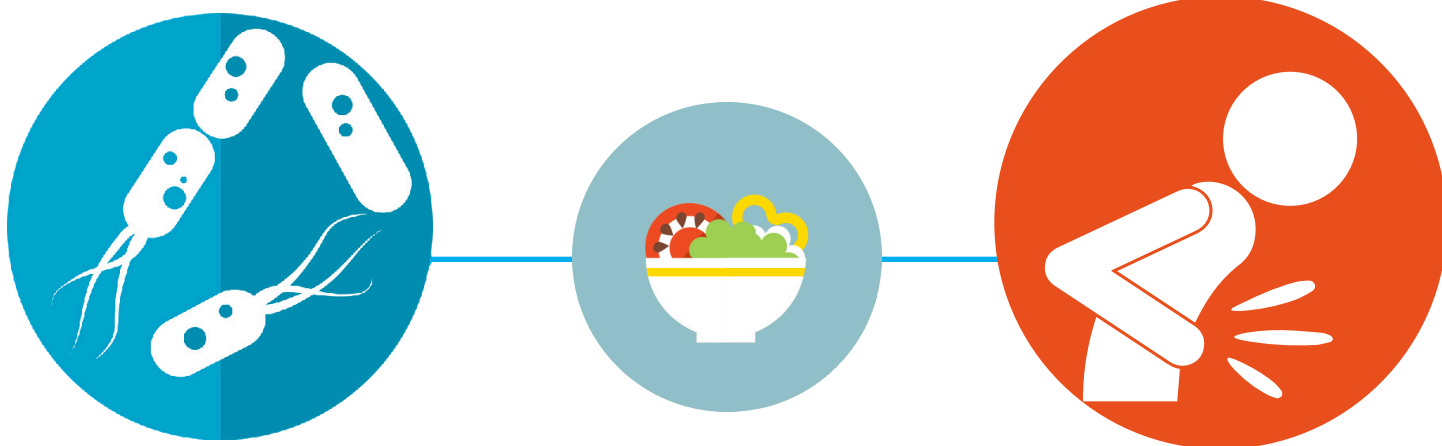


¿Qué es Seguridad Alimentaria?

Son recursos y estrategias para asegurar que todos los alimentos sean seguros para el consumo evitando así, ETAs y otros agentes contaminantes.

Enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

- Enfermedad originada por el consumo de alimentos y/o agua contaminados en cantidades tales que afecten la salud del consumidor, a nivel individual o grupo de población. La alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETAs.



La probabilidad de que un evento de contaminación alimentaria se produzca depende de:

1. Manipulación inadecuada del alimento.
2. Procedimientos inadecuados.
3. La posibilidad de contaminación en distintas etapas del proceso (recepción, almacenamientos, etc).
4. El tipo de cliente: niños, adultos mayores, enfermos (grupo vulnerable)
5. Capacitación de los manipuladores.



¿Cuándo un alimento se considera contaminado?

Contaminación: Es la presencia no intencionada de sustancias químicas, físicas y biológica en los alimentos.

Contaminación cruzada: Se produce cuando microorganismos son transferidos por medio de alimentos crudos, manos, equipos, utensilios a los alimentos sanos, de acuerdo a como sucede la contaminación cruzada se puede producir en 2 formas.

Directa: Ocurre cuando un alimento contaminado entra en “contacto directo” con uno que no lo está.

Indirecta: En la producida por la transferencia de contaminante de un alimento a otro a través de manos, utensilios, equipos, tablas de cortar, etc.

La contaminación cruzada puede causar una ETA por medio de:

- Manos que tocan alimentos crudos y luego alimentos listos para el consumo.
- Superficies de contacto con comidas que no estén limpias y sanitizadas.
- Utensilios o equipos que no estén limpios y sanitizados y que tuvieron contacto con alimentos crudos y luego estén en contacto con comida lista para el consumo.
- Alimentos crudos y contaminados que toquen o se derramen sobre alimentos listos para el consumo.



Alimentos potencialmente peligrosos

- Altos en proteínas.
- Húmedos (o con mayor contenido de agua).
- Bajo pH.



Peligros

Son los agentes biológicos, químicos o físicos que contaminan los alimentos.

Los peligros potenciales contra la seguridad de los alimentos se dividen en tres categorías:

- **Peligros biológicos:** Los patógenos son el mayor peligro contra la seguridad de los alimentos. Incluye bacterias, virus, parásitos, y hongos.
- **Peligros químicos:** son los pesticidas, aditivos y conservadores de alimentos, artículos de limpieza, metales tóxicos, entre otros.
- **Peligros físicos:** materias ajenas al alimento, tales como tierra, vidrios, pelos, insectos, piedras, etc.

Población con riesgo de contraer ETAS

- **Ancianos:** Con la edad se debilitan los sistemas inmunológicos de las personas. El Sistema inmunológico es la defensa del cuerpo contra las enfermedades.
- **Niños menores de 3 años y niños en edad preescolar:** Los niños muy pequeños no han desarrollado sistemas inmunológicos fuertes.
- **Mujeres embarazadas:** Los sistemas inmunológicos de las mujeres están débiles durante el embarazo.
- **Otras poblaciones:** Personas con cáncer o que reciben quimioterapia, personas con VIH/SIDA, personas que recibieron un trasplante.



¿Qué cosas debemos cuidar para PREVENIR contaminaciones?

- Higiene del Personal
- Limpieza y desinfección de establecimiento y utensilios
- Calidad de las materias primas
- Almacenamiento de los alimentos.
- Preparación de los alimentos
- Distribución de los Alimentos

¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura?

Serie de prácticas y procedimientos básicos que tienen como objetivo evitar la contaminación de los alimentos; por lo tanto prevenir la aparición de enfermedades de transmisiones alimentarias.

Definición de un Manipulador

- Si usted transporta, cocina, distribuye o sirve... usted es manipulador de alimentos.
- Según R.S.A: Es toda persona que trabaje a cualquier título, aunque sea ocasionalmente en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuye o expendan alimentos.

¿Por qué estudiamos Inocuidad Alimentaria?

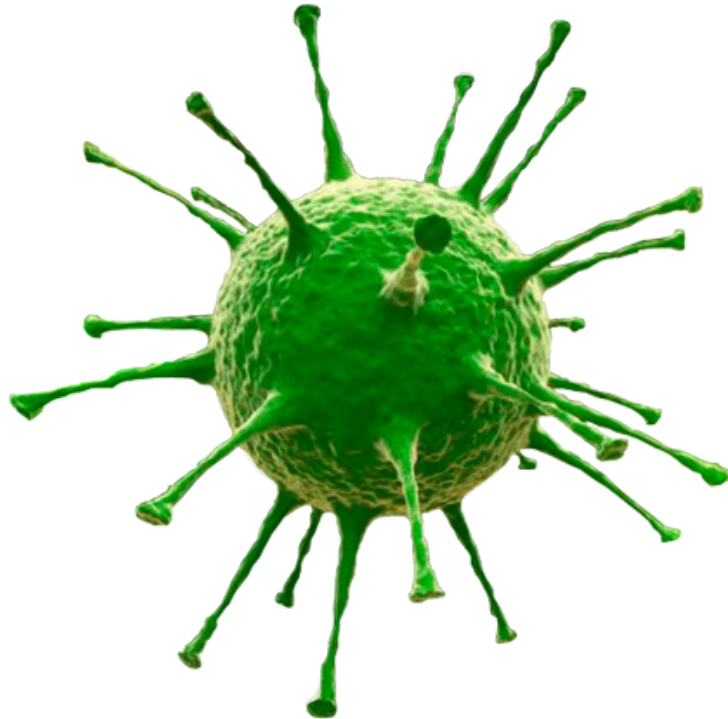
Para saber los riesgos asociados y optar por medidas preventivas para evitar enfermedades y proteger la salud.

Es importante saber que constantemente estamos amenazados por contaminaciones alimentarias

Los Microorganismos

¿Dónde se Encuentran?

- Mano
- Nariz
- Boca
- Pelo
- Uñas
- Ropa
- Utensilios
- Alimentos
- Equipos
- Aire
- Agua
- Suelo
- Superficies



Riesgo: Causar ETA.

El riesgo de que existan estos microorganismos y de no cumplir con hábitos y conductas de higiene es causar Grandes enfermedades transmitidas por los Alimentos.

Estas según cifras que maneja la OMS, que es la organización mundial de la salud, son uno de los problemas de salud más extendido en el mundo actual y son causa importante de reducción de la productividad y de ausencia laboral.

Tipos de enfermedad alimentaria

Infección Alimentaria:

Enfermedad que resulta por el consumo de alimentos que contienen microorganismos

Intoxicación alimentaria:

Enfermedad que ocurre cuando las toxinas son producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.



Principales Afecciones en la Manipulación

Es bueno tener en cuenta que las enfermedades que se describen adelante, no siempre se presentan tal cual acá se relata, ya que los síntomas pueden variar, dependiendo de la cantidad de alimento consumido, el estado de salud de la persona, la cantidad de bacterias o de toxina en el alimento y otros factores.

- Listeriosis
- Clostridium perfringens
- Salmonella spp
- E. Coli
- Staphylococcus aureus



1 - Salmonella:

La Salmonelosis es una enfermedad, causada por una bacteria llamada Salmonella, esta produce en el hombre principalmente gastroenteritis. Las Salmonellas son resistentes a la congelación y a la deshidratación, pero no sobreviven en medios muy ácidos y son poco resistente al calor.

Síntomas:

Generalmente aparecen entre 6 a 72 horas luego de comer el alimento contaminado y se manifiestan con cólicos, diarrea, escalofríos, fiebre, náuseas, vómitos. Estas pueden durar entre 1 a 7 días.

Fuentes:

Alimentos contaminados con heces de animales, en especial huevos, pollo, carne de res y frutas y verduras.

También los portadores sanos, es decir que aparentan estar sanos y no tienen síntomas, pero eliminan bacterias por la materia fecal.

Agua contaminada con materia fecal de aves, insectos, etc.

También los alimentos crudos que contienen la bacteria y pueden contaminar a otros en estado

Prevención

- Higiene manipulando huevos, el huevo es altamente poroso, por eso siempre hay que lavarlo y escobillararlo, pero al momento de cocinarlo, nunca para guardarlo.
- Mantener condiciones de refrigeración.
- Cocer completamente los huevos, carnes, pollos.
- Lavar y desinfectar frutas y vegetales.
- Prevención de la contaminación cruzada

2 - Enfermedad Intoxicación por Staphylococcus aureus:

Intoxicación por una bacteria llamada estafilococo que produce una toxina que se produce cuando los alimentos se contaminan con estos microorganismos multiplicándose en grandes cantidades, luego de lo cual produce la toxina sobre el alimento que es resistente al calor, así que ni aun calentando el alimento podemos eliminarla que es la causante de una de las enfermedades alimentarias más habituales.

Estos se encuentran de forma natural en la nariz, piel, boca, oído, de las personas y animales. Cuando hay heridas, granitos, orzuelos.

Síntomas:

Aparecen rápidamente luego de consumir el alimento contaminado con la toxina (2 a 6 horas) y se manifiesta con náuseas, vomito, cólico, y cansancio. No presenta fiebre. La enfermedad es leve y puede durar de 6 a 24 horas.

Fuentes:

Carnes, pollo, huevos y lácteos y sus derivados, ensaladas de atún, pollo, papa o pasta postres en especial rellenos o cubiertos de crema, rellenos de sándwiches, son algunos de los alimentos que más frecuentemente resultan contaminados con la bacteria y permiten su multiplicación hasta formar la toxina que enferma.

Prevención:

- Cocción profunda de los alimentos; evitar preparar carnes en trozos voluminosos; separar la carne cocida de su líquido de cocción para minimizar el ambiente sin oxígeno y proceder a enfriar rápidamente si no se va a consumir en las 2 horas siguientes.
- Higiene personal de utensilios y maquinarias.
- No recalentar los alimentos, salvo que se alcancen los 75° y se sirvan inmediatamente.

3 - La Listeria monocytogenes se halla en la tierra, el agua y las plantas. A diferencia de otras bacterias, puede crecer en ambientes frescos y húmedos. La enfermedad no es frecuente en personas sanas, pero las poblaciones con alto riesgo son extremadamente vulnerables, sobre todo las mujeres embarazadas.

Los síntomas incluyen fiebre y escalofríos, dolor de cabeza, malestar estomacal y vómitos. El tratamiento es con antibióticos.

Alimentos comúnmente relacionados con Síntomas más comunes la bacteria

- Carne cruda
- Productos lácteos sin pasteurizar
- Alimentos listos para comer, como las carnes frías, los hot dogs y el queso crema.

Medidas preventivas

- Eliminar productos vencido
- Cocinar la carne cruda a la temperatura interna mínima.
- Prevenir la contaminación cruzada
- Evitar el uso de productos lácteos sin pasteurizar.
- Control de Tiempo y Temperatura



Control de Temperaturas en los Alimentos

C°

Temperatura de Seguridad
para el Alimento

Sobre 78° los parásitos, virus o
bacterias son destruidos

Los alimentos calientes deber
mantenerse sobre los 65° C

No mantener alimentos dentro
de este rango de temperatura
por más de 1 hora

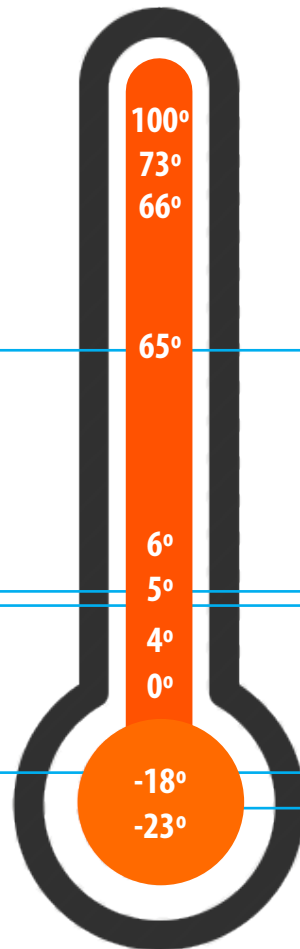
Los microorganismos están más
activos y se reproducen más
rápido

Temperatura de Seguridad para
el Alimento

Temperatura de Refrigeración. A
esta temperatura el crecimiento de
los microorganismos es más lento.

La comida fría se debe
mantener a 4° C o menos

Temperatura de
Congelación. Los
microorganismos no
están activos y no
pueden reproducirse.



Toma de Temperaturas de los alimentos

1. Revise el menú del día

Revise la minuta del día, registre cada preparación en el registro R-006 "Toma de T° de comidas durante el servicio", al inicio del servicio y a la mitad del servicio.

2. Prepare los materiales

Reúna termómetro y limpie con agua la aguja del termómetro luego pulverice con alcohol y limpie con papel desechable en un solo sentido.

3. Toma de temperatura

Tome T° al agua del baño maría, debe tener sobre 85°C. Luego tome la T° de los alimentos preparados.

Esto se realizará de acuerdo al tipo de alimento:

- Líquidos y salsas: revolver e introducir la aguja del termómetro.
- Sólidos: en guisos, arroz y pastas mezclar cuidadosamente e introducir la aguja del termómetro al centro del recipiente. Cuide de no tocar los bordes y fondo del recipiente para no alterar la lectura.
- Trozados: introduzca la aguja del termómetro en el centro del producto.

Cada vez que cambie de producto debe lavar y sanitizar el termómetro.

4. Verifique rango seguro

Espere que la lectura se estabilice y verifique si cumple con los rangos seguros de temperatura:

- Alimentos fríos: 0° a 5° C
- Alimentos Calientes: sobre 65° una vez cocinados
- Cocción: Sobre 75° en el centro térmico.

Si existe algún alimento fuera de estos rangos debe realizar una acción correctiva (recalentar rápido, enfriar rápido, cambio del producto, etc.)

5. Registre Temperaturas

Registre en el formulario las temperaturas obtenidas, además si existen acciones correctivas también debe registrarlas. Almacene el registro por 3 meses.

Limpiar y Sanitizar

Hay que hacer hincapié en la diferencia que existe entre limpiar y sanitizar.

Limpiar: Es eliminar residuos o suciedad visible, de una superficie o alimentos.

Sanitizar: Es reducir los microorganismos presentes en alimentos o superficies a niveles seguros.

¿Qué producto químico es desinfectante?

Para la industria alimentaria, los productos desinfectante son el Yodo y el alcohol.

Higienización de equipos.

1. Disponga de las instalaciones o equipos que desea limpiar.
2. Despeje las instalaciones de todo lo que pudiese interferir en la limpieza. Para limpiar los equipos desenchufe y desamble las piezas sucias.
3. Aplique mediante rociador producto químico de detergente según dilución indicada por proveedor.
4. Realizar acción mecánica con un paño
5. Retire mediante paño húmedo el producto químico
6. Aplique químicos sanitizante mediante rociador. Leer bien las indicaciones del producto en caso de requerir enjuague.

Instalaciones:

1. Previo a la aplicación de los detergentes, elimine mediante barrido todo resto de material orgánico presente. Remueva los residuos sólidos con escobillón y recoja con palas, cuidando que estos no caigan en las rejillas de evacuación de líquidos.
2. Aplique agua a presión u otro sistema, junto al detergente.
3. Todo lavado de superficie realícelo de arriba hacia abajo. Comience por techos y muros, terminando por las áreas más bajas y el piso.
4. Para la limpieza de los baños elimine la basura de los papeleros y lave las tazas con detergentes sanitizantes.

Manejo de productos químicos

1. Almacene los productos químicos apartado de los alimentos

- Disponga los productos químicos en bodega separada del resto de los insumos.
- Guárdelos rotulados, tapados y en su envase original.

2. Identifique claramente los productos químicos

- Verifique el nombre del producto y su uso además de su proveedor.
- Estudie la ficha técnica y la ficha de seguridad de los productos, entregadas por el proveedor.
- Utilice los productos siguiendo las instrucciones que indican estas fichas, úselos de acuerdo con las limitaciones y concentraciones indicadas.
- Utilice elementos de protección personal (EPP).
- No mezclar productos químicos.

En caso de emergencia:

- Contacto en ojos: lave con abundante agua
- Contacto con la piel: lave con abundante agua
- Inhalación: despejar las vías respiratorias y tomar aire
- Ingestión: Tomar abundante agua y no inducir a vómito
- En cualquiera de estos casos, avise a su jefe directo.



Correcto lavado de manos

1° Prelavado

- Sacar papel del dispensador
- Mojar sus manos y antebrazos hasta los codos con agua tan caliente como pueda soportar (38°C)
- Aplique jabón del dispensador

2° Lavado

- Frotar las manos, entre las palmas, dedos y brazos hasta los codos, por un tiempo no menor a 20 segundos

3° Enjuague

- Enjuagar con abundante agua y corriendo,
- Fricción mecánica entre las palmas y entre los dedos.
- 20 segundos aprox.
- Dirección de mano hacia codo

4° Secado

- Secar con papel o equipo de aire.
- Dando palmadas por las manos hasta los codos.
- Con este mismo cerrar la llave.
- Eliminar papel en el basurero, evitando el contacto.

¿Cuándo es necesario el lavado de manos?

- Antes de empezar a trabajar.
- Durante la preparación de los alimentos.
- Cuando se mueva de un área de preparación de alimentos a otra.
- Antes de colocarse o cambiarse los guantes
- Después de ir al baño.
- Luego de toser o estornudar.
- Luego de tocarse el cabello, la cara o el cuerpo.
- Luego de manipular carnes, pollo o pescado crudo.
- Luego de las actividades de limpieza.
- Luego de tocar platos, equipo o utensilios sucios.
- Luego de manejar basura
- Luego de manejar dinero
- luego de que las manos se hayan ensuciado por cualquier razón.
- Las veces que sea necesario.



Uso de cofia

- Uso OBLIGATORIO bajo el gorro de tela cubriendo hasta las orejas
- Uso OBLIGATORIO todas las áreas de producción.

Uso de Mascarilla

- Uso de toda persona que ingrese a área de preparación y distribución de alimentos.
- Utilizar frente a alimentos listos para el consumo.
- Se exime del uso si se encuentra frente a fuentes de calor y vapor.
- La mascarilla debe cubrir boca y nariz
- Cambiar cada 2 a 3 horas, o cuando se humedece.

Uso de guantes

- Se usan para manipular alimentos que no poseen una posterior cocción (frutas, verduras, postres) o frente a alimentos listos para el consumo.
- Uso de doble guante en caso de heridas leves.
- Cambiar las veces que sea necesario y en cada cambio de actividad.

Evaluación Parcial: Módulo 1

Seleccione la alternativa correcta en cada una de las afirmaciones:

¿Qué significa ETA?

- A Enfermedad Transmisión Ambiental.
- B Enfermedad transmitida vía área.
- C Enfermedad transmitida por alimentos.
- D Enfermedad tipo A.

2- ¿Cuáles son las Normas de Presentación Personal que se deben practicar y aplicar?

- A Cabello limpio y peinado, los varones con cabello corto y las damas con pelo correctamente amarrado.
- B Todos los empleados deben trabajar con cofia que cubra el cabello.
- C Ausencia de joyas. No se deberán usar durante la jornada de trabajo: aros, anillos, pulseras, reloj, cadenas, otros.
- D No se consumirán alimentos durante la preparación, atención y distribución de alimentos.
- F Todas las anteriores.

3- La contaminación cruzada puede causar una ETA por medio de:

- A Manos que tocan alimentos crudos y luego alimentos listos para el consumo.
- B Superficies de contacto con comidas que estén limpias y sanitizadas.
- C Utensilios o equipos que no estén limpios y sanitizados y que tuvieron contacto con alimentos crudos y luego estén en contacto con comida lista para el consumo.
- D A y C son correctas.

4- Con respecto a los Los microorganismos podemos afirmar:

- A De forma inmediata, dentro del rango de 5° a 65° C son más activos y se reproducen más.
- B Por más de 1 hora dentro del rango de 5° a 65° C son más activos y se reproducen más.
- C Por más de 1 hora, superior a los 78°C, son más activos y se reproducen más
- D Los microorganismos están más activos bajo los 6°C

Evaluación Parcial: Módulo 1

Seleccione la alternativa correcta en cada una de las afirmaciones:

1- Nombre 7 situaciones en las cuales posteriormente debe lavar sus manos:

2- Nombre las dos principales diferencias de los alimentos:

3- Cuáles son las características de los alimentos potencialmente peligrosos:

4- Nombre 4 métodos o formas de eliminación de los microorganismos:

MÓDULO 2

Construyendo una Experiencia de Servicio. Línea de Servicio



casinoexpress
®



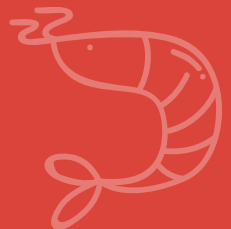
Módulo 2:

Construyendo una Experiencia de Servicio. Línea de Servicio

casinoexpress[®]

Contenidos

- Cubiertos
- Actitud de Servicio
- Salad Bar y su Decoración
- Zona de Postres
- Zona Comida Caliente
- Zona Bebestibles
- Zona de Sopas y Cremas
- Zona de Cafetería
- Zona de Carros Bandejeros
- Comedor



¡Bienvenidos! (as)

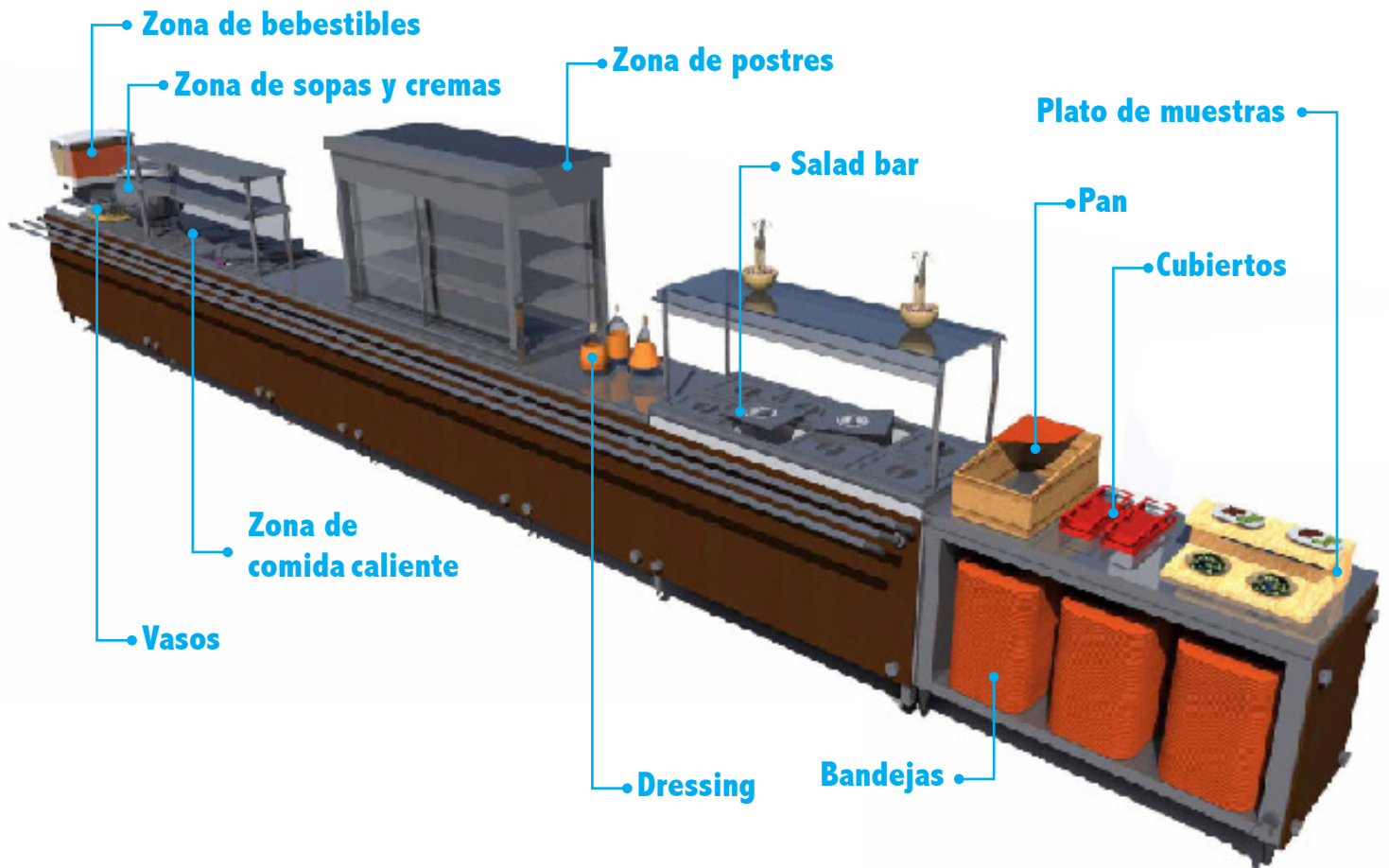


Hoy ya eres parte de una nueva experiencia en servicio de alimentación, diseñada y gestionada por una infinidad de detalles y capaz de ofrecer una oferta inolvidable para cada uno de nuestros comensales. Te invitamos a sumarte a esta experiencia y descubrir a través de las páginas de este manual cómo construir paso a paso este servicio de excelencia.

“Déjate sorprender por
nuestra experiencia,
déjate sorprender por la
experiencia Casino Express”.



Línea de Servicio



Plato de Muestra

Mostrador de platos, en él todos los menús del día exhibidos y decorados con apoyo de platos bases invertidos.

Exhibición de 2 postres (de mayor producción) decorado y dispuesto sobre plato base.



Plato de sopa, exhibidos sobre dos platos (entrada y pan).

Minuta fotográfica vigente en acrílico tamaño A3.



Pan

Entrada

Principal

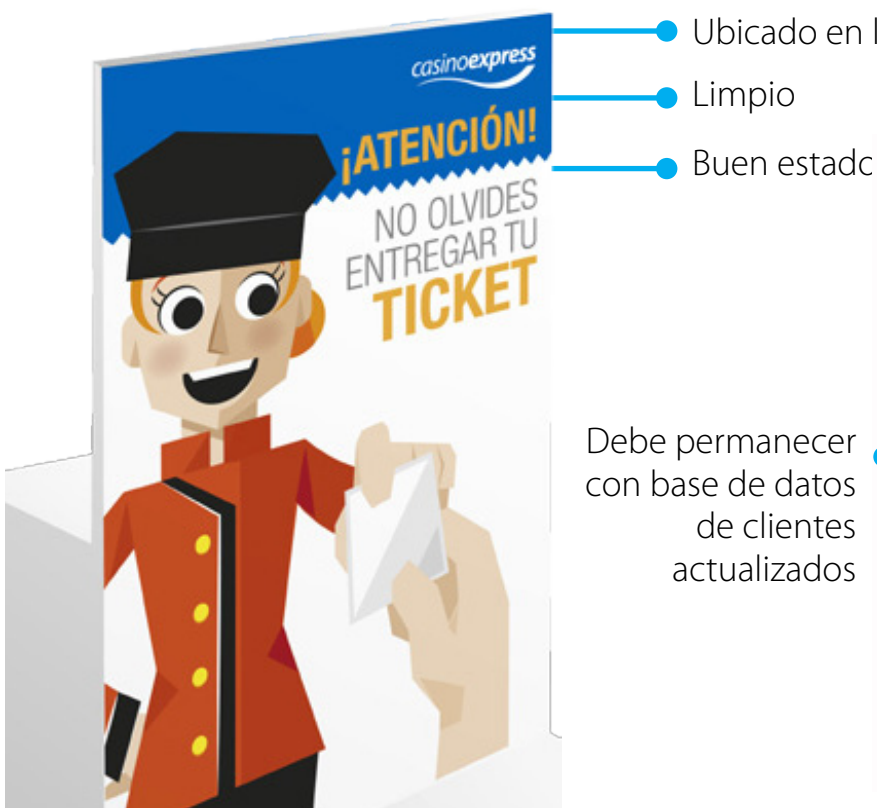
Sistema de tickets y libro de control de raciones

El sistema control de tickets debe ubicarse al ingresar al casino, posteriormente los clientes deben depositar su ticket en el buzón o bien anotarse en el libro de control de raciones.

LIBRO CONTROL RACIONES



BUZÓN DE TICKETS CORPORATIVO



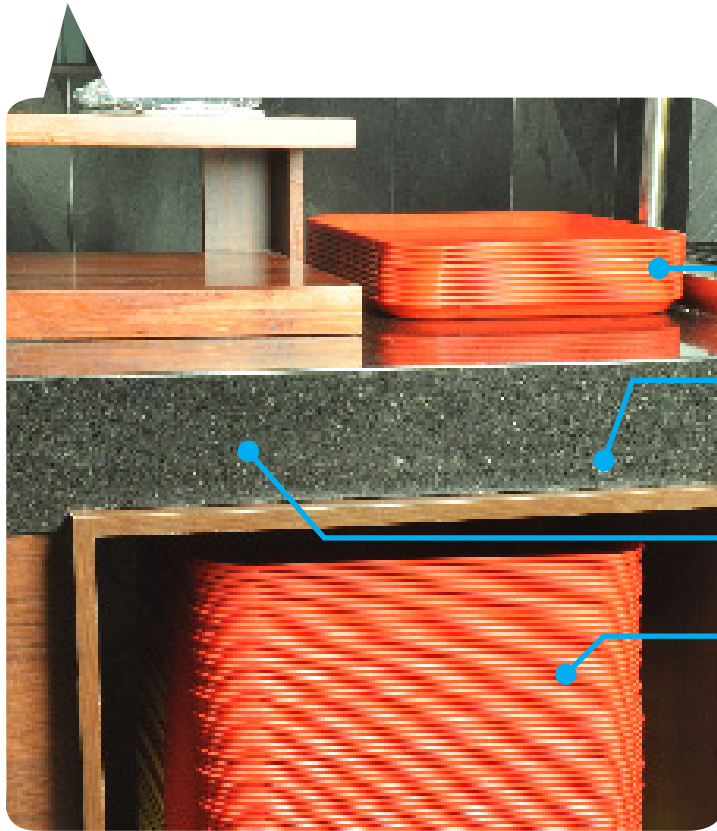
SISTEMA DE TICKETS



Bandejas de Servicio

Disposición

Las bandejas debe tener visibilidad para nuestro cliente en el mesón de autoservicio.



● Color único en casino

● Debe encontrarse en lugar visible para el cliente

● Se ubican en mesón de autoservicio

● Limpias, secas y sin grasa

Cubiertos

Los cubiertos se deben disponer en la línea de servicio de la siguiente forma:



Cubiertos higienizados a disposición de nuestros clientes.

Tomar cubiertos por el mango para meter en bolsa con logo de Casino Express.

Debe incluir: cuchara sopera, tenedor mesa, cuchillo mesa y cuchara para postre.



Sellado

Se debe utilizar la selladora de cubiertos dispuesta en el casino



Disponer en portacubiertos metálico Casino express

Alcohol Gel para Manos

Ubicarlo luego de sistema de retiro de tickets o bien al inicio de la línea de servicio



Ubicarlo luego de sistema de retiro de tickets o bien al inicio de la línea de servicio

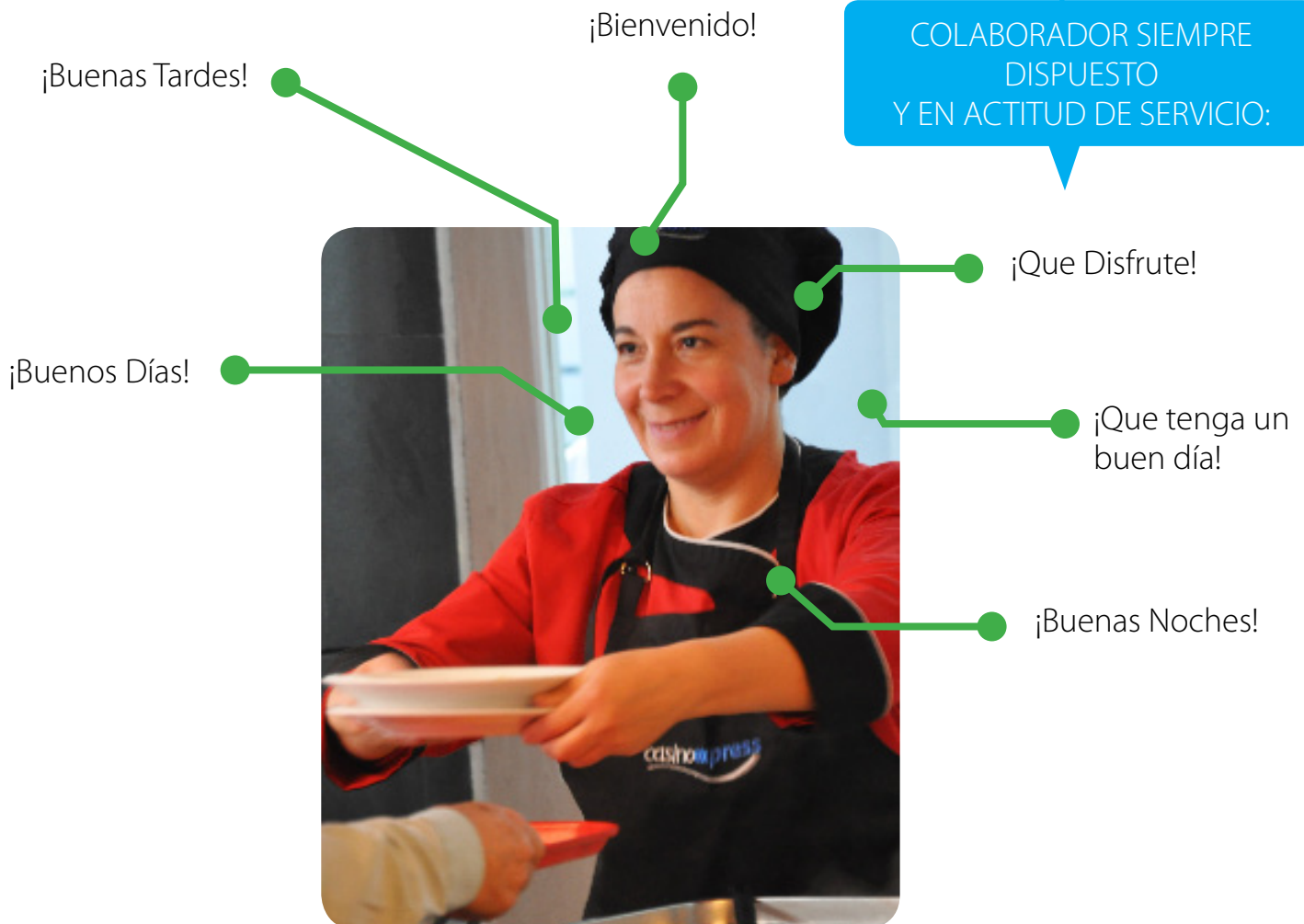
Una Experiencia Diferente

Si hay algo que caracteriza nuestro servicio de alimentación es la disposición entregada y dispuesta por cada colaborador hacia nuestros comensales.

No podemos olvidar!

Actitud de Servicio

COLABORADOR SIEMPRE
DISPUERTO
Y EN ACTITUD DE SERVICIO:



No se debe utilizar:

- Provecho
- Dama
- Varón
- Caballero
- Mi niño
- Mi niña

Nuestra Presentación Personal

La presentación personal de nuestro personal debe permanecer y lucir impecable.

Incluye: Gorro tipo francés, chaqueta, pechera, pantalones y zapatos de seguridad, según estándar Casino Express.



Cajero (a)



Garzón (a)



Ayudante de
cocina / Servicio
general

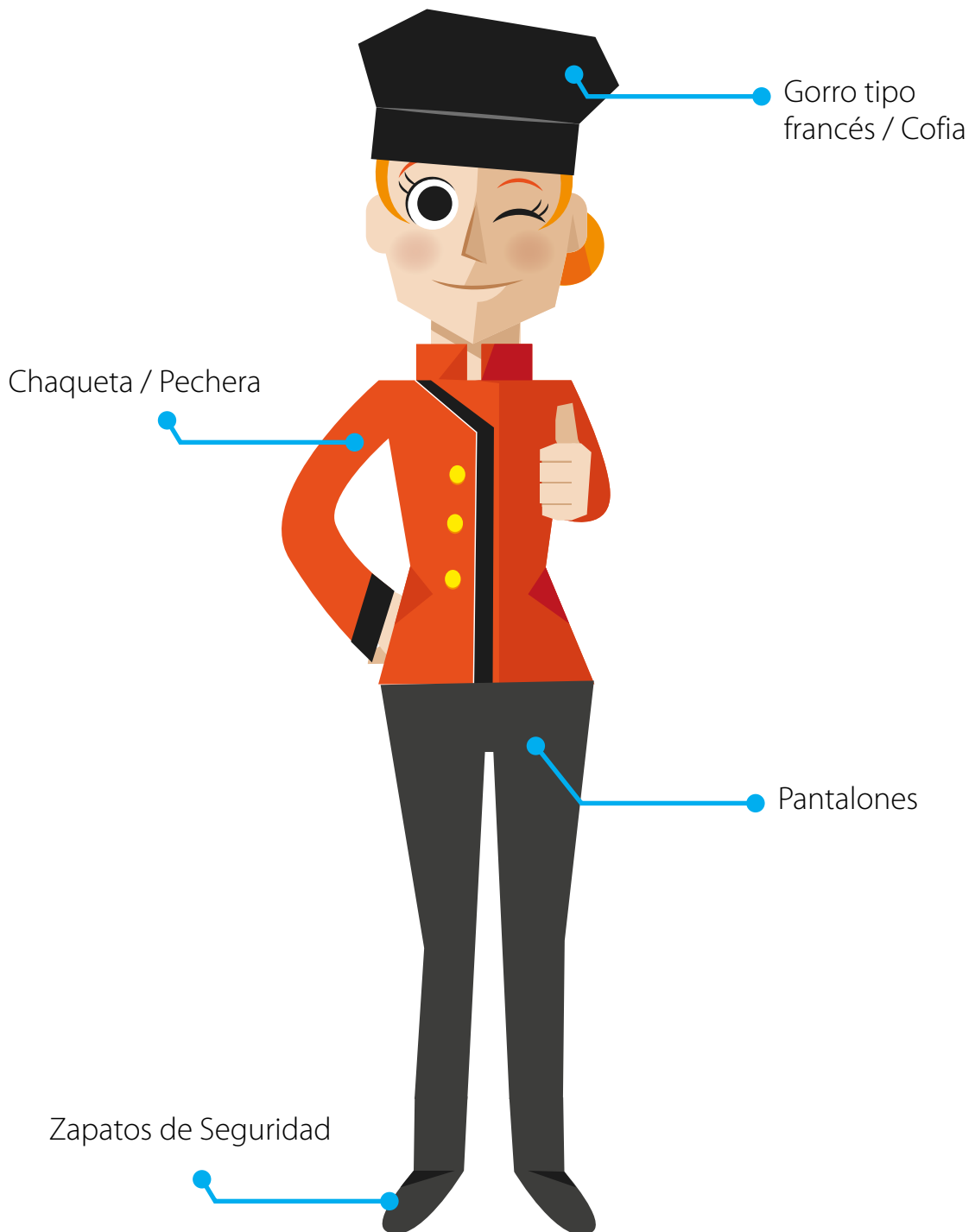


Maestro (a)
de cocina



Jefe de
Servicio/
Administrador
de casino

Uniforme

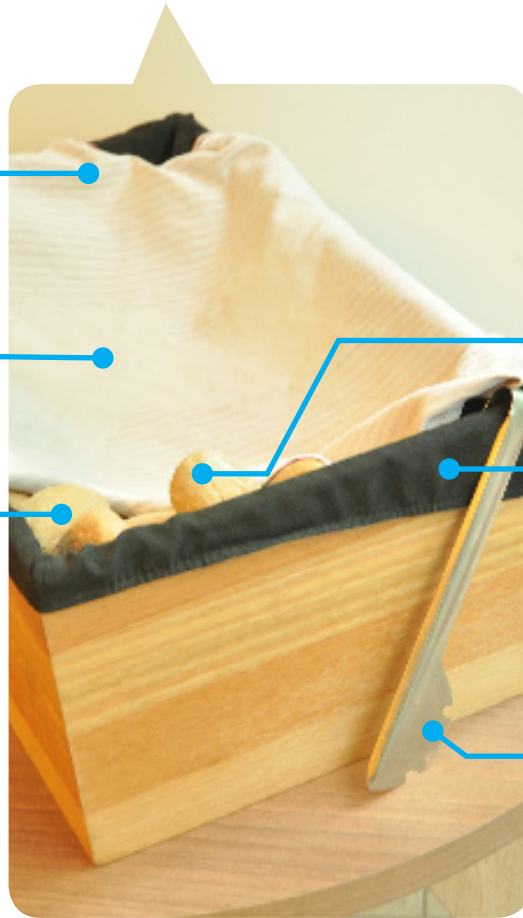


Pan

Cubrir con paño de color crudo.

La panera debe estar dispuesta en la línea de servicio.

Se debe acomodar el pan especial y/o corriente, según contrato con cliente (corriente: hallulla y marraqueta / especiales: hallullita, amasado, bocado dama, integral)



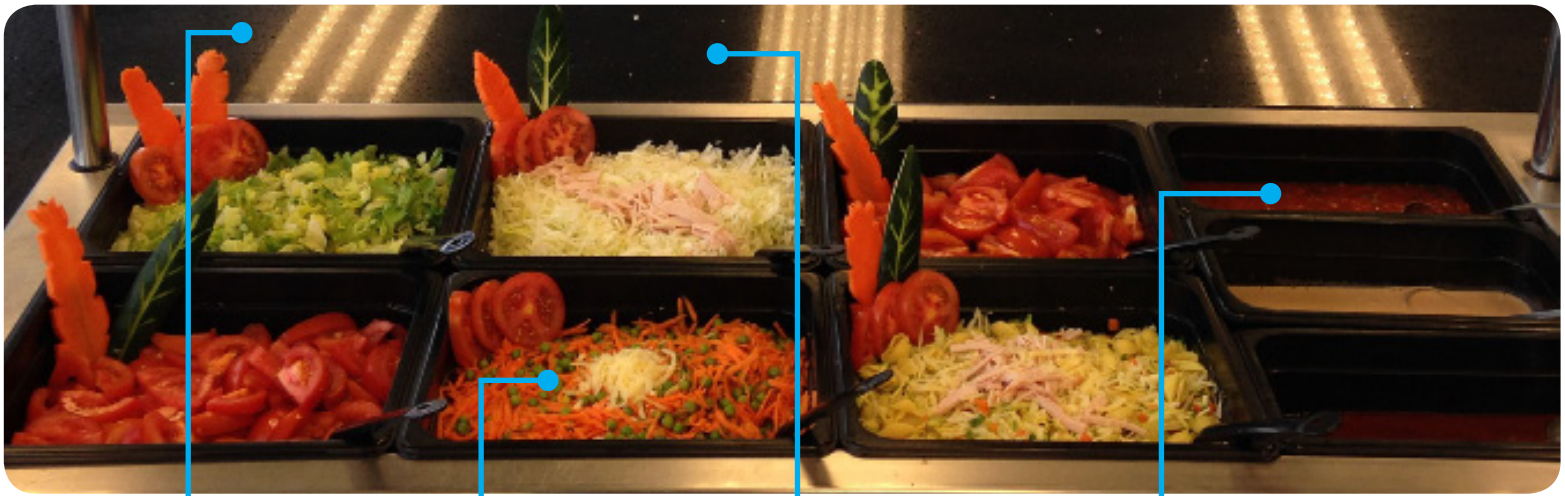
Pan.

Forro negro.

Tenaza.

Salad Bar

El sector de Salad Bar debe incluir y considerar:

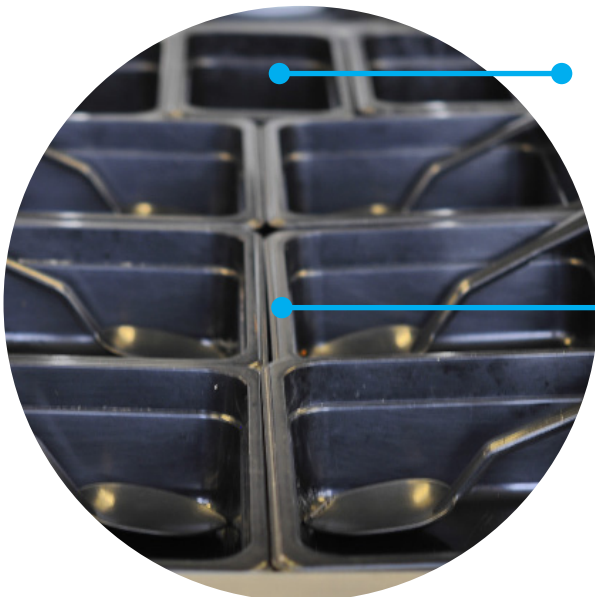


Sobre la cúpula se debe disponer de: afiche saludable en acrílico tamaño A3 y platos entrada.

El equipo de frío no debe superar los 5°C.

Equipo de autoservicio refrigerado con pasabandejas y cúpula de acrílico transparente.

Variedad de salsas: dos opciones diaria + pebre.



Loncheros negros de policarbonato de ¼ bajos para variedad de salsas junto con cucharones.

Loncheros negros de policarbonato medianos bajos para variedad de ensaladas junto con sus cucharas/tenazas policarbonato negra.



Cuchara de salad bar

SALAD BAR DIVISIÓN TRADICIONAL

Está compuesto por 5 alternativas de ensaladas:

1. Simple 1*: Lechuga
2. Simple 2*: Tomate
3. Simple 3*: Betarraga, o repollo, o zanahoria, etc.

* Se debe repetir una alternativa de ensalada simple de acuerdo a stock de casino.

4. Mixta: acelga choclo, p. verde zanahoria, apio lechuga, etc.
5. Compuesta: caracolutos a la crema con perejil, espiral jamón ciboulette, ensalada griega, etc.

Además set de apoyo (decoración), 2 salsas diarias y adicionalmente los días viernes 1 dressing.

Decoración del Salad Bar

En cada ensalada se debe disponer el set de apoyo decoración según las siguientes opciones : Base + set de apoyo 1, Base + set de apoyo 2, Base + set de apoyo 3.

SET DE APOYO

Tomate, ají, jamón, pimentón y pepino ensalada.



Tomate, ají, aceituna, zanahoria y perejil.



Tomate, ají, queso gauda, zapallito italiano y fideos spaghetti.

*El salad bar incluirá semanalmente una alternativa de set de apoyo diferente.

IMPORTANTE: La zona de Salad Bar debe contar con un visicooler de apoyo con la reposición correspondiente por tipo de ensalada.

Zona de Postres



Equipo en modelo Pass Through o similar, debe tener el logo Casino Express adherido en la mica de luz.

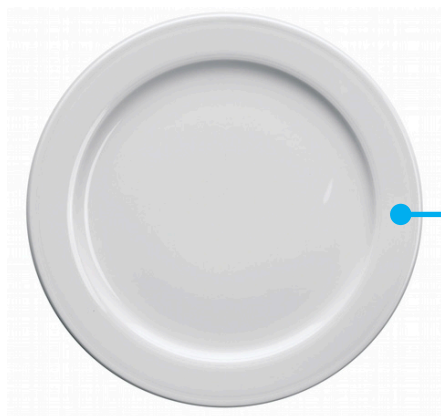
Deben existir cinco variedades de postres según estándar Casino Express e incluir:

- Jalea.
- Fruta entera.
- Compota o macedonia.
- Masa y leche (en temporada verano opción de helado).

Variedad de postres dispuesta en bandeja de color único, según casino.

Disponer postres según preparación en pocillos, copas de policarbonato transparente o platillos de té.

Cada postre debe ir correctamente decorado (opciones de decoración: fruta, fideos tostados, chocolate, masa, crema, salsas).



Disponer opción fruta entera en plato lengua al centro de vitrina de postre refrigerada.

Zona de Comida Caliente



Disponer de equipo baño María con conexión a gas o eléctrico con pasa bandejas.

El agua del equipo no debe ser menor a los 65°C y debe llegar a la altura del recipiente.

El baño María debe contar con repisas de acero para disponer loza y permitir la visión con el comensal.

Debe contar con cuchara porcionadora ó tenaza ó espumadero ó cucharón, de acuerdo a la producción del día.

Gastronómicos de acero con tapa (medianos y largos - hondos y bajos) de acuerdo a producción del día.



MANTENEDOR

En casinos de más de 200 comensales la zona de comida caliente debe contar con un equipo mantenedor de alimentos para su reposición.

Zona de Bebestibles

1. Se debe disponer de una máquina de jugos tipo.
2. A un costado de la máquina de jugos, sobre bandejas metálicas, se debe disponer de vasos de vidrio o de policarbonato transparente.
3. A un costado de la máquina de jugos se debe disponer de aguas alcalinas en jarros de vidrio sobre individuales.
4. La máquina de jugos debe contar, con un bidón que reciba los líquidos que caen desde la bandeja de goteo en su parte frontal. No olvidar revisar periódicamente este bidón.

Máquina de jugo autoservicio, variedad de sabores.



Indicar sabor con respectiva señalética

Vasos limpios, boca abajo a un costado de la máquina



Disposición de afiche y acrílico



Agua alcalina o Saborizada (naranja, manzana, pepino, etc..)

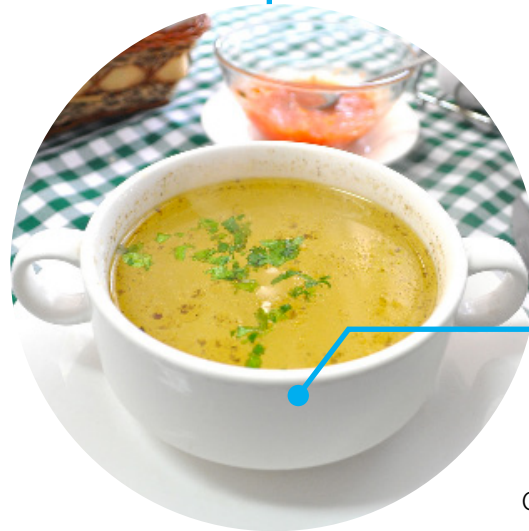
Zona de Sopas y Cremas

Se debe disponer de un perol eléctrico para sopa y/o crema del día.

Disponer de un cucharón para cada perol.

En un bowl incluir crutones en caso de crema y perejil en caso de sopa.

Incluir señalética de acuerdo al tipo de sopa o crema ofrecida.

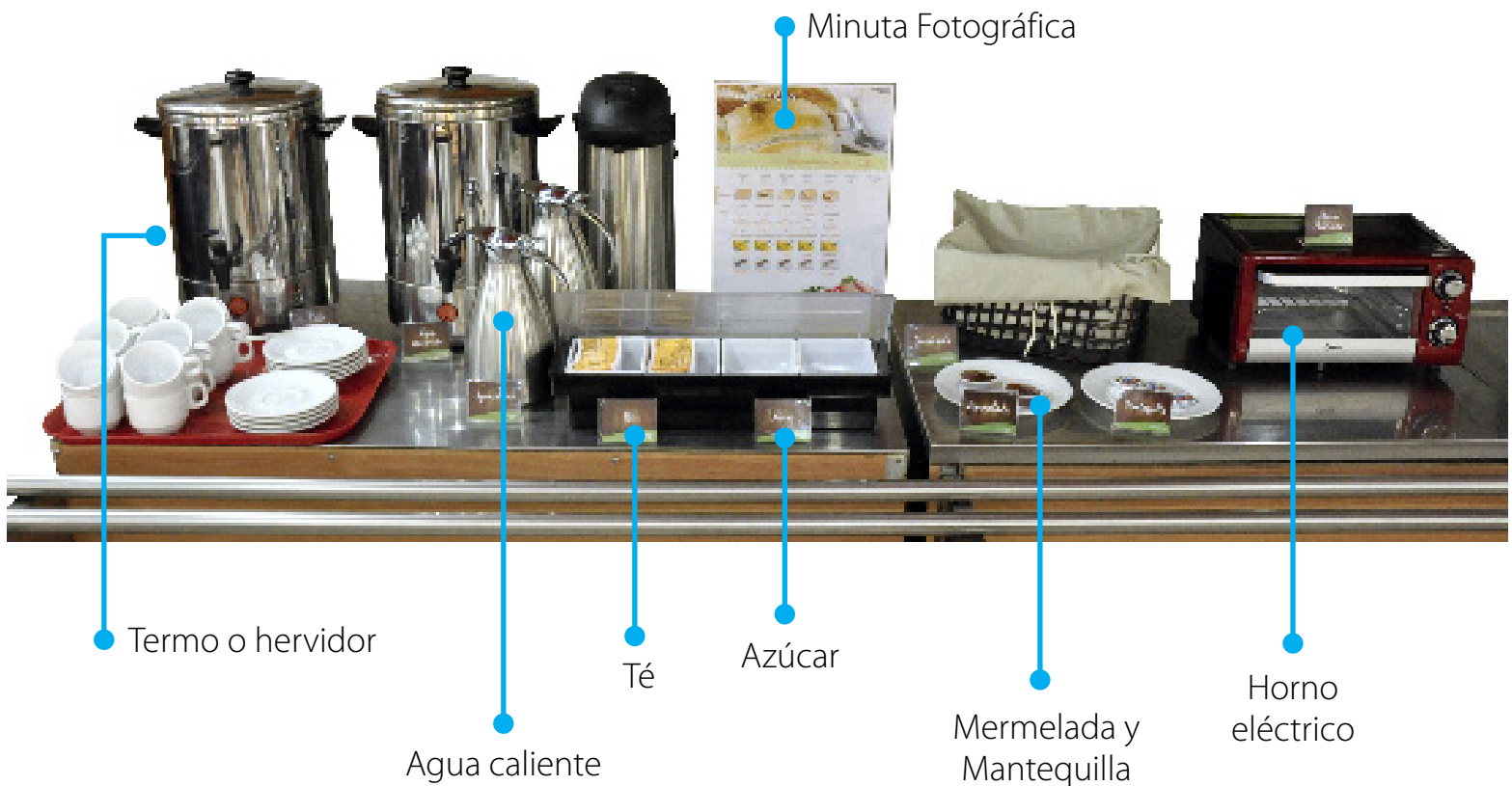


A un costado del perol se debe disponer de tazones de consomé de policarbonato o porcelana.

Zona de Cafetería

- Se debe disponer de un set de cafetería estándar Casino Express.
- Se debe disponer de un basurero con pedal para los residuos de la zona.

MONTAJE BASE



- No olvidar la reposición.
- Más detalles encuentrálos en Manual Estándar Desayuno.

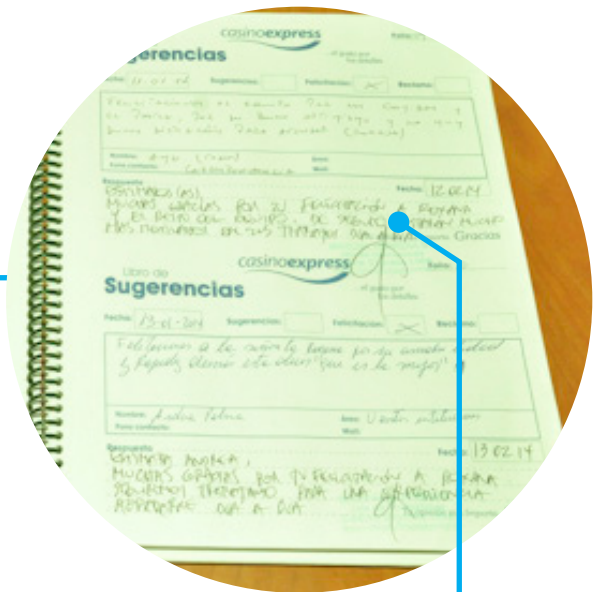
Libro de Sugerencias

Visible y dispuesto para el cliente.

Limpio, actualizado y sobre un atril.



Visible y dispuesto para el cliente.



Debe incluir respuestas a las solicitudes, sugerencias y reclamos de nuestros clientes.

IMPORTANTE: Todo mensaje escrito en el libro, debe incluir la respuesta por parte del Jefe de Operaciones.

Zona de Carros Bandejeros

Disponer de carros bandejeros enchapados en madera ó PVC de color con logo Casino Express.

Debe incluir bandeja blanca para recepcionar vasos, indicado por una señáletica.



Mantener limpios.

Deben estar en posición de espaldas al comedor.

Comedor



1. Disponer de individual estándar Casino Express, color único, en buen estado, limpio y sin grasas adheridas.
2. Disponer de alcuzas estándar Casino Express (porta alcuza metálico, botellas para aceite, sucedáneo de limón y saleros etc).
3. Mantener limpias y sin grasas adheridas.



Mesas y sillas, limpias e higienizadas



Se deben limpiar, utilizando bandeja de un color diferente al usado en la línea de servicio.

Evaluación Parcial: Módulo 2

Seleccione la alternativa correcta en cada una de las afirmaciones:

1- No es parte de la Línea de Servicio:

- A Zona de Bebestible
- B Zona de Postres
- C Salad Bar
- D Zona de desconche

2- Es correcto afirmar que los utensilios:

- A Deben ser dispuestos desde el mango dentro de la bolsa con el logo de casino express.
- B Debe incluir: cuchara sopera, tenedor mesa, cuchillo mesa y cuchara para postre.
- C Se debe utilizar la selladora de cubiertos dispuesta en el casino.
- D Todas las anteriores.

3- Seleccione el protocolo de servicio al cliente correcto para un comensal de sexo femenino

- A Buenos días señora/señorita - Que disfrute.
- B Buenos días dama - Que disfrute.
- C Buenos días señora/señorita - Que tenga buen provecho.
- D Ninguna de las anteriores.

Evaluación Parcial: Módulo 2

Seleccione la alternativa correcta en cada una de las afirmaciones:

1- Describa brevemente que conforma el uniforme de un servicio general:

2- Describa un Salad Bar Tradicional con 5 alternativas (3 simples, 1 mixta, 1 compuesta)

3- Señale las zonas de la línea de servicio (mínimo 4)

MÓDULO 3

Iniciación a la Gastronomía



casinoexpress
®



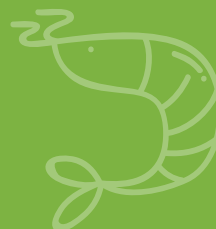
Módulo 3:

Iniciación a la Gastronomía

casinoexpress[®]

Contenidos

- Uso de las Tablas de Corte
- Técnicas de Corte
- Tipos de Corte
- Métodos de Cocción
- Vocabulario Técnico
- Términos Culinarios



Uso de la Tabla de Cortes

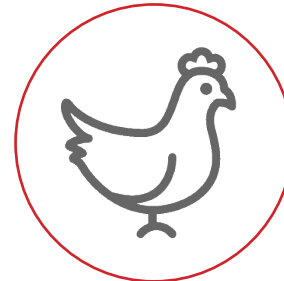
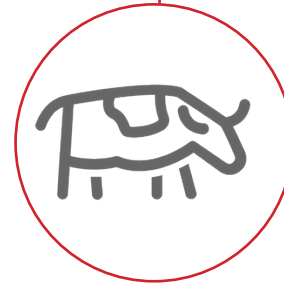
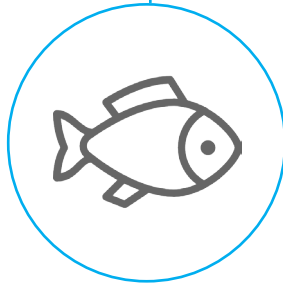
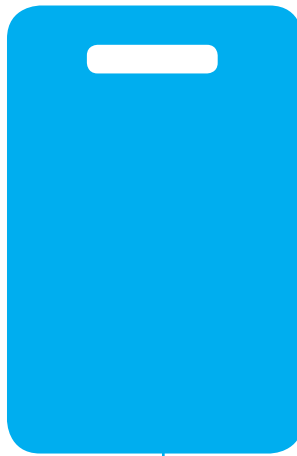
Pan y productos
lácteos

Ensaladas y
Vegetales

Pescados Crudos

Carnes Crudas

Alimentos Cocidos



Técnicas de Corte

Las 2 técnicas para cortar con cuchillo más utilizadas son:

Pivote



Es una técnica aplicada al cuchillo de medio golpe, en el cual se usa como apoyo la punta del cuchillo que no se despegar de la tabla, y se corta balanceando la hoja curva de la herramienta.

Caida Libre



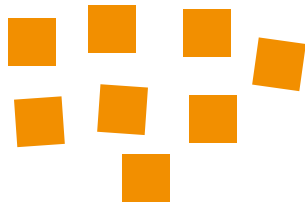
Es un corte realizado con cuchillo de medio golpe y a veces con machete. En esta técnica se levanta el cuchillo a una corta altura de la tabla y se aprovecha el peso de la hoja para dejarlo caer sobre la materia prima a cortar.

Estas técnicas se aplican a todo tipo de alimentos como: carnes, frutas y verduras. Los cortes sirven con fines estéticos, para uniformar preparaciones, o para reducir el volumen de una pieza y facilitar la cocción.

Tipos de Corte

Brunoise

Cortes de 0.5 x 0.5 cm

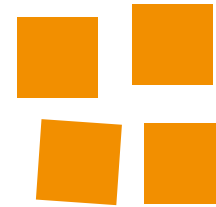


Parmentier

Cortes de 1 x 1 cm



Macedonia



Chiffonade

Cortes de 0.2-0.3 x 4-5 cm



Juliana Fina

Cortes de 0.5 x 4-5 cm



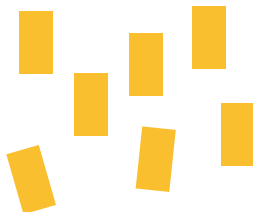
Bastones

Cortes de 1 x 6-7 cm



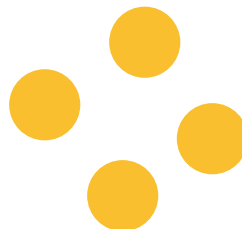
Paisano

Cortes de 1 x 0.5 cm



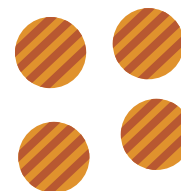
Vichy

Lámina 0.5 cm grosor



Demidov

Lámina 0.5 cm grosor



Juliana 1.5

Cortes de 1.5mm x 4-5 cm



Juliana 2

Cortes de 2mm x 4-5cm



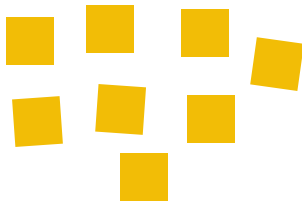
Fósforo

Cortes de 3mm x 4-5cm



Cortes de Papas

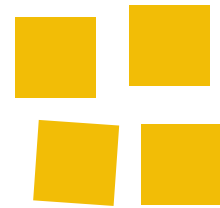
Parmentier



Risolees



Maxime



Paja



Fósforo



Mignonnettes



Fritas



Pont-neuf



Diente



Chateau



Natural



Fondant



Chips

Lámina 2mm



Soufflés

Lámina 2mm



Savoryarde

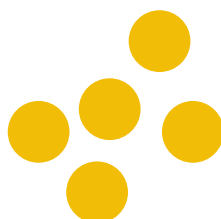
Lámina 2mm



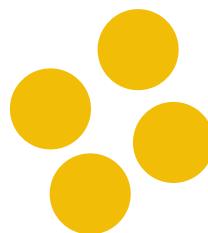
Aceituna



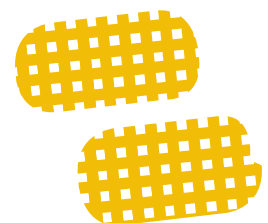
Noisettes



Parisienne



Gaufrettes



Métodos de Cocción

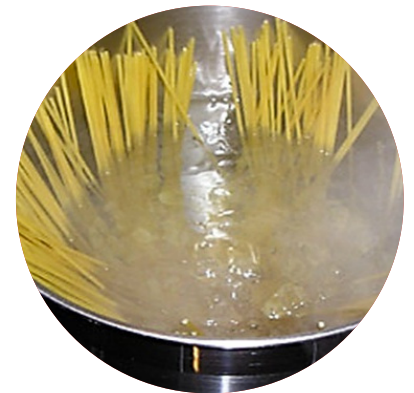
Existen muchas definiciones para clasificar los métodos para cocinar alimentos pero la más utilizada contempla:

Por calor o concentración
Por calor húmedo o expansión
Por calor mixto o combinación



Cocción por Calor Seco: En este método de cocción parte del agua del alimento se evapora y los elementos se concentran. Dentro de este tipo de cocción se encuentran: Gratinar, Saltear, sofreír, freír, Asar a la Parrilla, Asar a la Plancha, Asar al Horno,

Cocción por Calor Húmedo: En este método de cocción adicionamos algún líquido y los elementos solubles como vitaminas y minerales se disuelven en éste durante la cocción. Los más usados son: Hervir, Blanquear, Pochar, Vapor



Cocción por Calor Mixto o Combinado: En este proceso la acción se realiza en dos etapas. En primer lugar el alimento se cuece por calor seco en una grasa y se finaliza con calor húmedo. Aparte de la cocción del alimento, en este proceso se obtiene como subproducto una salsa o jugo. Los más usados son: Guisar, Estofar, Brasear

Vocabulario Técnico

A

Abate: Golpeador de carne en material de acero inoxidable preferentemente

Abrillantar: Pintar una pieza para darle brillo, según los casos con yema de huevo, miel o jalea.

Acaramelar: Untar con caramelo espeso una pieza.

Achicar: Desocupar un lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar

Adobar: Dejar en condimento, licores o jugos sustancias diversas.

Adobo: Líquido en el que se maceran verduras, carnes o pescados durante un tiempo determinado para hacerlos más sabrosos.

Adornar: Ornamentar para mejorar la presentación del producto final.

Al dente: Término culinario italiano usado para describir una pasta que esta cocida pero que se mantiene un poco resistente.

Al Natural: Alimento crudo o cocido sin ningún aditivo.

Albardar: Envolver el ave o la pieza de carne que se va a asar con una loncha delgada de tocino atándola para evitar que la pieza se reseque durante el asado.

Amalgamar: Mezclar perfectamente diferentes sustancias.

Amasar: Trabajar una masa para unir los ingredientes y darle la consistencia deseada

Anchoa: Un pescado pequeño similar al arenque, generalmente enlatado en aceite con muchas especias.

Anunciar: Pedir verbalmente un plato.

Apagar: Bajar la temperatura de una preparación por medio de un líquido o licor con temperatura opuesta.

Apanar: Envolver una presentación con pan rallado antes de su proceso de cocción.

Apelmazar: Desinflar la masa crecida empujando hacia abajo con el puño.

Aprovechar: Utilizar todos los restos de preparaciones para formar otros subproductos.

Aro: Círculo de harina en donde se depositan líquidos u otro ingrediente.

Aromáticas: Plantas o especias, de un sabor y olor bastante característicos, que se deben guardar tapados para evitar que se pierdan los aromas.

Aromatizar: Añadir sustancias aromáticas a los ingredientes de un plato.

Aspic: Jalea incolora de vacuno, ave o pescado que se prepara generalmente en moldes, y con ayuda de gelatina sin sabor o colapes. También se usa como entrada o espejo para montar cierto buffet.

Atar: Amarrar carnes, aves, pescados, con el fin de darle una forma o conservarla durante el proceso de elaboración. Para facilitar el trinchado o dar una óptima presentación

Atemperar: Lograr la temperatura adecuada del chocolate fundido trabajándolo encima del mármol con la espátula, hasta lograr que alcance la consistencia necesaria para poder trabajarlo.

Azúcar avainillado: Es una mezcla de azúcar y vainilla, se utiliza para aromatizar pasteles y cremas.

Azúcar lustre: También llamada "glasé", se utiliza para cubrir pasteles y dulces. Es un azúcar molido y mezclado con fécula de arroz.

Vocabulario Técnico

B

Bacón: Tocino entreverado ahumado.

Bañar: Echar un líquido (jugos de carne, vino, aceite, etc.) a una carne u otro alimento, para que se seque al cocinarse y para darle mejor sabor

Baño María: Recipiente con agua a punto de ebullición que sirve para mantener, calentar o cocer preparaciones suavemente

Baño María Cocción mediante la cual el recipiente con los ingredientes o salsa, se introduce dentro de otro mayor con agua, que es que el va directo al fuego, lo que permite una cocción lenta y evita que los ingredientes delicados se peguen o pierdan su aroma. Si el baño María se realiza en el horno, el agua no debe llegar nunca a hervir.

Bardar: Colocar alrededor de un producto una lámina de tocino; para evitar que se seque y a la vez darle sabor y aroma.

Barón: Son los cuartos traseros del cordero que generalmente se preparan asados.

Barquetas: Moldes en forma ovalada, se usan en postres con frutas entradas calientes o frías.

C

Caramelo: Azúcar derretida a fuego suave, la cual toma una coloración dorada la cual se utiliza generalmente en pastelería.

Se obtiene al fundir azúcar (50 gr. de azúcar con dos cucharadas de agua y unas gotas de zumo de limón) Cuando toma un bonito color marrón rojizo, se le añade un poco de agua hirviendo (muy importante para evitar dolorosas salpicaduras) y se obtiene un jarabe espeso que sirve para colorear salsas y para diversos postres.

Carcaza: Esqueleto de ave o pescado que se utiliza para hacer fondos.

Chinois o chino: Colador en forma cónica de acero inoxidable o aluminio, que se usa para filtrar preparaciones o salsas.

Clarificar: Limpiar una preparación de impurezas, se usa generalmente clara de huevo para este fin.

Cocotte: Olla o tiesto en forma ovalada y baja, se usa para preparaciones que van al horno, torneado de papa de 7 caras de una medida específica.

Concassé: Cortar el tomate pelado, sin semilla.

Corta – pastas: Con diferentes formas, lisos o rizados, se utilizan para formar galletas, cortar los bordes de las tartas, hacer dibujos, etc.

Coulis: Puré líquido de fruta o verduras naturales condimentar para acompañar preparaciones.

Crutones: Pan tostado o frito, cortado en formas diferentes que acompañan las sopas o cremas (pueden ser de vienas, espárragos, etc.)

D

Darne: Rodaja de pescado con espinas.

Desbridar: Quitar la brida o cordel con el que hemos atado una pieza de carne o ave, una vez cocida u horneada.

Desglasar: Recuperar el jugo caramelizado de una preparación por medio de vino, licor, fondo o agua.

Desgrasar: Retirar la materia grasa que se encuentra en la superficie de una preparación o producto.

Retirar la grasa de un caldo o salsa, bien decantándolo o poniéndolo en el frigorífico para que la grasa se solidifique en la parte superior y así poder retirarla completamente.

Vocabulario Técnico

Deshuesar: Separar la carne de los huesos.

Desmenuzar: Cortar un alimento en trocitos muy pequeños.

Desmoldar: Retirar del molde la preparación fría o caliente, una vez finalizada su cocción o su tiempo en la nevera.

Diluir: Mezclar un sólido con un líquido o mezclar dos líquidos para reducir la consistencia o el sabor de un alimento.

Disolver: Desintegrar totalmente un alimento sólido mezclando con un líquido.

Dora: Huevo entero batido con una gota de agua o leche, que se utiliza para pintar los productos o preparaciones.

Dorar: Cocinar los alimentos con grasa, a temperatura alta hasta que llegue al color deseado.

E

Edulcorante: Sustancia química o natural que sirve para endulzar pasteles y diferentes preparaciones.

Emborrachar: Embeber un bizcocho con una mezcla de almíbar y licor.

Empanar: Rebozar con huevo y pan rallado cualquier preparación culinaria
En su punto Cocción perfecta de los alimentos.

F

Farsa: Relleno de galantina, que se forma de 3 partes una parte de molienda (carne principal) otra parte de claras (sirve para ligar y no da color), una parte de crema de leche (da sabor y sirve para ligar), mas sabores que se da con finas hierbas, o mirepoix

Fermentación: Proceso que sufren las masas trabajadas con levadura biológica.

Filtrar: Colar, pasar por cedazo, chino o

Etamina una preparación

Finas hierbas: Se emplea para realzar el sabor de una preparación, Algunas de ellas son tomillo laurel, estragón, azafrán, etc.

Flambear: Agregar una bebida alcohólica a un plato para encenderlo, las llamas se apagan después de 30 segundos cubriendo el recipiente o dejando que se apague solo

Fondo: Resultado de cocción de huesos y verduras, es el llamado caldo

Fumet: Caldo concentrado de pescado que se utiliza como base para salsas y guisos de pescado.

G

Gelatina: Sustancia incolora procedente de las partes blandas de huesos de algunos animales. Se utiliza en cocina y pastelería para amalgamar, abrillantar y cuajar determinados alimentos.

Glase de Viande: Reducción de demi glase a punto de jalea una reducción de un 90 %.

Glasa: En pastelería crema que se obtiene de batir claras de huevo con azúcar lustre o partiendo de un jarabe de azúcar. Se utiliza para cubrir pasteles, hacer figuras y bañar galletas.

En cocina, fondo espeso resultado de reducir un caldo de carne o pescado y con consistencia de almíbar

Glasear: En pastelería bañar una pieza en Glasa. En cocina dar a la carne asada o braceada un aspecto brillante rociándolo a menudo con su propio jugo y adicionándole miel y salsa de soja.

Gratinar: Dorar una preparación al horno o salamandra por corto tiempo, aplicando calor fuerte la superficie Dorar fuego vivo y debajo del grill del horno cualquier preparación.

Vocabulario Técnico

H

Hervir: Cocer un alimento sumergiéndolo en agua u otro líquido, el tiempo de cocción variará de un alimento a otro.

Hierbas aromáticas: Son fundamentales para realzar el sabor de un plato. Se encuentran en estado silvestre, pero todas pueden cultivarse en casa para tenerlas a mano: Perejil, tomillo, salvia, romero, menta, ajedrea, etc. Se usan para condimentar, adobar y sazonar todo tipo de alimentos.

Hierbas Provenzales: Mezcla de hierbas aromáticas proveniente de la región francesa de la cual toma el nombre, está compuesta por: Tomillo, perejil, romero, mejorana, ajedrea, albahaca y orégano. Es el comodín de la cocina, sirve para aromatizar cualquier plato.

Hojaldre: Masa base que tiene como ingredientes harina, agua, sal y mantequilla en cantidad variable y con un trabajo que permite que se formen cientos de capas que al hornear se esponjan y hacen de esta masa una delicia para el paladar.

Hornear: Cocer en el horno un alimento. Hay que tener el horno siempre a la temperatura que marca la receta antes de introducir el alimento.

I

Incorporar: Mezclar con cuidado un alimento frágil con una mezcla mas fuerte, sin romper ni machacarlo

Infusión: Sumergir en agua a punto de ebullición un elemento con el fuego apagado dejándolo unos minutos, para que deje su sustancia en el agua.

Insípido: Que carece de sabor.

Instilar: Echar gota a gota un licor en una cosa.

J

Jamón: Pierna de cerdo curada en sal y posteriormente secada al aire, ahumada o adobada. Si el jamón corresponde a cerdos ibéricos se le conoce con el nombre de jamón serrano o ibérico y es sin duda el mejor y más aromático.

Jarabe: Líquido obtenido de la cocción de agua, azúcar y zumos o sustancias medicinales.

Jugo: Líquido extraído de sustancias vegetales o animales, obtenido por cocción, horneado o presión.

Juliana: Formar de cortar las diferentes verduras dándoles forma de cerillas finas.

Jus: Jugo de carne asada

L

Lácteo: Producto derivado de la leche.

Lactosa: Azúcar contenido en la leche.

Lámina: Cortar en rebanadas muy delgadas un alimento.

Leudar: Dar mayor volumen a una masa a través de la fermentación la cual es activada por la levadura y calor

Levadura: Masa constituida principalmente por organismos como son los hongos capaces de actuar como fermentos en una masa. En panadería y pastelería se usa para tal fin la levadura de cerveza.

Ligar: Dar consistencia a una preparación

Liofilizar: Deshidratar mediante temperaturas muy bajas productos o elementos orgánicos para conservarlos por más tiempo.

Vocabulario Técnico

M

Macerar: Dejar un producto en almíbar, vino, jugos o licores para aromatizarlo y ablandarlo (2 a 3 días)

Maicena: Harina muy fina de maíz

Majar: Machacar algún alimento aplastándolo y desmenuzándolo.

Malta: Granos de cebada y trigos tostados para sustituir al café. También granos de cebada germinados para la fabricación de la cerveza.

Manga pastelera: Bolsa de género impermeabilizada con forma de cono, en la cual se pone una boquilla. Sirve para decorar.

Manguear: Decorar o dar forma con manga y boquilla.

Mantequilla clarificada: Mantequilla derretida lentamente sin revolverla desnatada con una cuchara luego pasarla con cuidado a otro plato, dejando un residuo lechoso.

Mantequilla Grasa: comestible de la leche separada por centrifugación, agitación o mazado de forma que quede sólida.

Margarina Grasa: comestible obtenida a partir de aceites vegetales, con la misma apariencia de la mantequilla.

Marinadas: Mezcla de varios ingredientes aromáticos en agua o licores es sinónimo de salmuera.

Mechar: Introducir mediante un mechador trocitos de jamón, tocino, trufa, etc. dentro de una carne antes de asarla o brasearla.

Mezclar: Revolver suavemente los ingredientes para producir un compuesto homogéneo.

Mise en place: Dejar listo parte del trabajo, antes de su elaboración (literalmente significa misa en la plaza)

Mondar: Quitar la piel, cáscara o vaina a frutos y tubérculos.

Montar: Presentar en forma atractiva las

diferentes preparaciones en las diferentes áreas.

Mortificar: Término utilizado para la caza, se refiere a el tiempo que debe dejarse en reposo la pieza sin pelarla o desplumarla, para que su carne sea más tierna.

N

Napar: Cubrir ligeramente con una salsa un producto.

Natillas: Crema dulce que se obtiene cociendo yemas de huevo azúcar y leche.

O

Orejon: melocotones y albaricoques secados al aire y al sol.

Orujo: Aguardiente extraído del hollejo (piel) de la uva después de exprimida.

P

Panqueque (crepés): Es una preparación a base de huevo, leche harina y aceite son pequeño y delgado deben quedar como seda sin color.

Papillote: Término culinario que significa envoltura de papel.

Pasar por el chino: Colar un líquido o salsa para eliminar impurezas, pasándolos a través del colador de tela llamado "chino".

Pasta choux: Masa a base de agua (leche) margarina, huevos y harina

Paté: Pastel de carne e hígado. Foie gras.

Perfumar: Agregar una sustancia aromática a una preparación

Picar: Trocear los alimentos con el cuchillo de cocina, de forma que queden en trocitos muy pequeños

Vocabulario Técnico

Pizca: Es una medida que equivale a la cantidad que ponemos entre el índice y el pulgar

Pomada: Mantequilla o manteca ablandada y batida hasta tener una consistencia de crema.

Profiteroles: Pequeñas masa en forma de repollitos rellenos a base de pasta choux

Pupiette: Niño envuelto, trozo de carne relleno con verduras salteadas y terminadas con vino o fondo

Quenelles: Preparación a base de carne en forma de pequeñas bolitas de carne que se utiliza en Cócktail

Quiché: Masa salada rellena de un producto con base royal

R

Reducir: Hervir un líquido a alta temperatura en una cacerola sin tapar para espesarlo y concentrar el sabor.

Rehogar: Exponer los alimentos unos minutos a fuego vivo como paso previo a la cocción propiamente dicha.

Roux: Término culinario francés que define una mezcla de harina y mantequilla, dorada a calor moderado y usada para espesar salsas.

S

Salmuera: Mezcla de sal agua y verduras que se usa para marinar carnes de ave, vacuno, cerdo y etc.

Salpicón: Carnes, verduras o frutas cortadas en tiras finas.

Salsas: Mezclas de diversos ingredientes que sirven para acompañar preparación.

Saltear: Cocer los alimentos en sartén o cazuela a fuego vivo, removiendo constantemente para que no se peguen.

Soufflé: Mezcla de crema dulce o salada con

claras de huevo, se pone al horno, se cuece y se sirve caliente.

T

Tamizar: Pasar por el tamiz o colador, en el caso de la harina, es imprescindible para que las masas resulten más esponjosas por el proceso que se airee.

Tartaleta: Pequeña masa cocida en forma redonda, se usan en pastelería o entradas

Tornear: Dar forma deseada a una verdura con cuchillo.

Trabajar: Batir enérgicamente una masa para hacerla lisa y homogénea. amasar a mano o a máquina una masa levada.

V

Velouté: Nombré francés que significa "aterciopelada" y se refiere a la textura que adquieren determinadas salsas por el tipo de trabajo que se les da.

Volcán: Montón de harina colocado de forma circular encima de la mesa de trabajo en el que se hace un gran hueco en su centro para poner en su interior diferentes elementos de la masa tales como: Huevos, mantequilla, levadura, etc. Los elementos se trabajan de afuera hacia adentro, hasta estar perfectamente homogéneos.

Z

Zeste: Cáscara de limón o naranja sin lo blanco.

Zumo: Extracto o jugo de fruta.

Términos Culinarios

Usados en Cocina

Reina:	Rellena con ave
York:	Rellena con jamón
Florentina:	Rellena con espinacas
Lionesa, fugaza:	Con cebollas
Piamontesa:	Con pimentones
Toscano:	Con aceitunas
Clamart:	Con arvejas
Dubarry:	Con coliflor
Nieve:	Con quesillo
Marinera:	Con mariscos
Cardenal:	Con camarón
Baltimore:	Con choclo
Quillotana:	Con palta
Alioli:	Con ajo
Finas hierbas:	Con especias y hierbas aromáticas
Diabla:	Con ají
Rossini:	Con pate
Nogado:	Con nueces
Bretona:	Con porotos
Bourgignon:	(Mundial, vino tinto) (chile champiñón, Cebolla, tocino)
Conti:	Con puré de lentejas
Argentuile:	Con espárragos
Cazadora:	Con champiñones
Parmentier:	Con papas
Colbert:	Con mostaza
Bacón:	Con tocino
Bordalesa:	Con médula
Mornay:	Con queso parmesano
Archiduc:	Con fondos de alcachofas

Evaluación Parcial: Módulo 3

Seleccione la alternativa correcta en cada una de las afirmaciones:

1- Las técnicas de corte más utilizados en la cocina son:

- A Pivote y Juliana
- B Juliana y Brunoise
- C Pivote y Caída libre
- D Brunoise y Caída libre.

2- “En este método de cocción parte del agua del alimento se evapora y los elementos se concentran”. Esta definición corresponde a:

- A Cocción por Calor Húmedo.
- B Cocción por Calor Seco.
- C Cocción por Calor Mixto o Combinado.

3- “los elementos solubles como vitaminas y minerales se disuelven en éste durante la cocción”. Esta definición corresponde a:

- A Cocción por Calor Húmedo.
- B Cocción por Calor Seco.
- C Cocción por Calor Mixto o Combinado.

Evaluación Parcial: Módulo 3

Seleccione la alternativa correcta en cada una de las afirmaciones:

1- Describa las diferencias entre los cortes Brunoise, Parmentier y Macedonia:

2- Describa la diferencia de uso de las tablas de corte roja y amarilla:

3- Explique con sus palabras el concepto "Baño María":

MÓDULO 4

Regeneración de Cook and Chill



casinoexpress
®



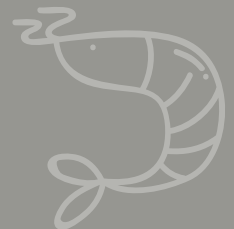
Módulo 4:

Regeneración de Cook and Chill

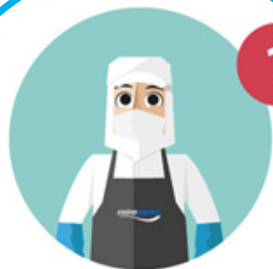
casinoexpress
®

Contenidos

- Sistema Cook and Chill
- Etapas de la Producción de Cook and Chill
- Retermalización
- Tipos de Retermalización



¿Conoces el Sistema Cook and Chill?



1

Proceso de elaboración y cocción. Temperatura de producto sobre 75° C



2

Enfriamiento rápido de los alimentos. T° producto entre 0° y 5° C



3

Mantencción de la cadena de frío y porcionado (entre 0° a 5° C T° producto).



4

Transporte en frío hasta los diferentes puntos. T° producto entre 0° y 5° C



5

Retermalización de alimento con calor y vapor. T° 75° C



6

Entrega del servicio como recién preparado T° producto 65° C

Cook and Chill



Etapas de la producción del Cook and Chill

Cocción

Los alimentos deben cocinarse hasta asegurarse una buena textura y una T° mayor a 75°C en el corazón del producto. La preparación y cocción de los alimentos es de forma tradicional mediante planchas, marmitas, fondos, sartenes vasculares.

Enfriamiento

Inmediatamente después de la cocción se debe enfriar el alimento con la mayor rapidez y eficacia posible. La temperatura en el centro del alimento debe reducirse desde los 60°C a los 10°C en menos de 2 horas, a continuación el producto debe almacenarse en 0° y 5°C .

Operaciones posteriores al Cook and Chill

Almacenamiento

Almacenaje o almacenamiento es un proceso en donde los productos son ordenados por familia y dispuestos de manera que siempre el producto con fecha anterior tenga una salida inmediata.

Almacenaje en (equipo refrigerador), temperatura de Almacenaje 0° a 5°C.

Procesos:

- Se deben recepcionar las gastronormas o bolsas rotuladas (nombre, fecha, método de retermalización).
- Ordenar gastronormas o bolsas con el rótulo a vista.
- Los postres deben ser ubicados en la parte superior del equipo, luego deben ser almacenados los productos para el Salad Bar, luego los acompañamientos y productos cárnicos, y por último en a parte inferior del equipo se deben almacenar las preparaciones con pescado y/o mariscos.

Retermalización

Proceso de regenerar los alimentos mediante un clima de temperatura controlado, el cual devuelve todas las cualidades organolépticas al producto esto después de haber sido sometido a una cadena de frío. Independiente al tipo de envase del producto (gastronorma o bolsa de polietileno).

El proceso de retermalización debe efectuarse rápidamente, alcanzando la temperatura de la menos 75° C en el centro del alimento.

Procesos:

- Existen 3 métodos de cocción.
 - Vapor: para productos delicados.
 - Seco: para productos que necesitan dorado, gratinado y crocancia.
 - Mixto: para productos guisados, salseados y delicados.
- Al momento de retermalizar es necesario precalentar el horno 50° C más de la temperatura requerida para la preparación, ya que de esta forma reducimos el tiempo de retermalizado.
- En la retermalización sólo se deben ocupar gastronormas 1/1 6.5
- Al ubicar las gastronormas en el horno se deben colocar las preparaciones con líquido en la parte inferior de este y hacia arriba colocar las preparaciones salseadas y por último aquellas que carecen de líquido en la parte superior del equipo.
- Las preparaciones retermalizadas deben tener una temperatura sobre 75° C de temperatura interna.



Retermalización en vapor

- Precalentar el horno en vapor a 100°C por diez minutos.
- Retirar gastronormas con preparaciones de la cámara de mantención, en frío e introducir en el interior del horno convector, sin tapa.
- Introducir sonda o termocupla en el centro del producto.
- Ajustar sonda de temperatura, con la temperatura de núcleo a 75° C, y comenzar el proceso.
- Cuando suene el horno convector sacar el alimento y llevarlo al mantenedor o línea de autoservicio.



Retermalización en calor seco

- Precalentar el horno en calor seco a 180° C por diez minutos.
- Retirar gastronormas con preparaciones de la cámara de mantención en frío e introducir en el interior del horno convector, sin tapa.
- Introducir sonda o termocupla en el centro del producto.
- Ajustar sonda de temperatura, con la temperatura de núcleo a 75° C, y comenzar el proceso.
- Cuando suene el horno convector sacar el alimento y llevarlo al mantenedor o línea de autoservicio.



Retermalización en calor mixto

- Precalentar el horno en calor seco a 180° C por diez minutos.
- Retirar gastronormas con preparaciones de la cámara de mantención en frío e introducir en el interior del horno convector, sin tapa.
- Introducir sonda o termocupla en el centro del producto.
- Ajustar sonda de temperatura, con la temperatura de núcleo a 75° C, y comenzar el proceso.
- Cuando suene el horno convector sacar el alimento y llevarlo al mantenedor o línea de autoservicio.

Retermalización



Retermalización en horno tradicional

- Precalentar el horno entre 140° C a 160° C por diez minutos. Si el producto se rethermaliza en calor mixto, el horno debería llevar una GN de agua en la base de la cámara si es con calor humedo son dos GN de agua.
- Cuando tenemos la T° ideal colocar las GN, dentro del horno y cada 10 minutos dar vuelta el alimento para que se caliente parejo y no se vaya a quemar.
- Monitorear temperatura. Una vez que alcance los 75° C sacar el alimento y llevarlo al mantenedor o línea de autoservicio.

Equipo Mantenedor

Es el proceso en donde las preparaciones ya retermalizadas son dispuestas en un equipo mantenedor de temperatura especialmente diseñado para esta función.

Procesos:

- Encender y mantener el equipo a una temperatura óptima entre 80° C y 90° C.
- El almacenamiento de las preparaciones en el equipo de mantención debe ser con tapa para evitar algún resecamiento de las preparaciones.
- Recordar que las preparaciones retermalizadas tienen una duración máxima de 2 horas.

Línea de servicio

Línea de Servicio es donde las preparaciones ya retermalizadas se disponen para la venta al cliente en los servicios diarios de cada casino y/o central de producción.

Procesos:

- Cargar línea de servicio con agua fría.
- Encender línea de servicio.
- Regular temperatura del equipo entre los 80 y 90° C.
- Cargar en línea preparaciones ya retermalizadas.
- Mantener preparaciones tapadas mientras existen lapsos sin clientes, los alimentos se deben mantener sobre los 65° C.
- Registrar temperatura del equipo y de las preparaciones

Evaluación Parcial: Módulo 4

Seleccione la alternativa correcta en cada una de las afirmaciones:

1- Con respecto a la Retermalización en vapor, se debe precalentar el horno:

- A En vapor a 100° C por 10 minutos.
- B En calor húmedo a 160° C por 20 minutos.
- C En calor mixto a 180° C por 10 minutos.
- D Ninguna de las anteriores.

2- Señala, en orden, los cuatro pasos fundamentales del proceso de rethermalización:

- A RETERMALIZADO - ALMACENAMIENTO - MANTENIMIENTO - LÍNEA DE SERVICIO
- B ALMACENAMIENTO - MANTENIMIENTO - RETERMALIZADO - LÍNEA DE SERVICIO
- C ALMACENAMIENTO - RETERMALIZADO - MANTENIMIENTO - LÍNEA DE SERVICIO
- D Ninguna de las anteriores

3- Con respecto a la Retermalización en calor seco, se debe precalentar el horno:

- A En calor seco a 180° C por 10 minutos.
- B En calor húmedo a 160° C por 20 minutos.
- C En calor seco a 100° C por 10 minutos.
- D En calor mixto a 180° C por 30 minutos.

Evaluación Parcial: Módulo 4

Seleccione la alternativa correcta en cada una de las afirmaciones:

1- Describa el Flujo de la producción Cook and Chill (6 etapas)

2-Explique con sus palabras el proceso de retermalización

3- Describa el proceso de retermalización más utilizado en su lugar de trabajo.



casinoexpress[®]

