

# La carne

La carne che utilizziamo per la preparazione dei nostri hamburger è pura carne bovina, proveniente da allevamenti italiani.

La Qualità del prodotto finito richiede che la materia prima sia costantemente monitorata, che le procedure di conservazione e manipolazione siano scrupolosamente applicate, che l'equipment sia mantenuto in condizione di efficienza con particolare riguardo al Clamshell Grill.

## Patties di carne bovina: controllo del prodotto crudo

Le patties di carne di buona qualità si presentano rotonde e piatte, con spessore e diametro uniformi, sono di colore rosa (fig. 1), facilmente separabili e senza cristalli di ghiaccio o formazioni di brina visibili.

La formazione di ghiaccio è un **sintomo caratteristico di rottura della catena del freddo, così come la tipica colorazione grigia** (Fig. 1): il prodotto è stato sottoposto ad uno **sbalzo termico**, per cui è stato, anche solo parzialmente, scongelato. La carne sottoposta a questo processo si è **disidratata**, cioè ha perso una parte della sua umidità (che infatti si è trasformata in ghiaccio). La disidratazione della carne determina una cattiva cottura del prodotto, anche se la griglia è correttamente calibrata. In particolare, la carne disidratata tende a rimanere cruda al centro, mentre la parte esterna tende a bruciare. Inoltre, all'assaggio, la consistenza è piuttosto dura e asciutta.



Fig. 1. A sinistra, patties di carne standard; a destra, carne sottoposta a intensa disidratazione

In ogni fase del processo produttivo presso il ristorante, dalla delivery, fino alla cottura del prodotto, è importante che tu impari a riconoscere le caratteristiche visive del prodotto crudo e di quello finito e le possibili anomalie che possano pregiudicare la Qualità dei nostri hamburger:

Al momento della delivery controllare:

- Temperatura target: -18°C (-15° minimo accettabile) da rilevare a bordo del mezzo con il termometro in dotazione al ristorante, prima di autorizzare lo scarico.
- Controllo visivo del contenuto di **almeno due cartoni** di carne regolare e due cartoni di carne Royal: le patties di carne devono essere **facilmente separabili e non devono presentare brina o cristalli di ghiaccio**. Respingi il prodotto se riscontri questo problema.
- Respingi il prodotto anche quando la carne presenta **difetti quali tagli, crepe, bordi o superficie irregolari**. Anche queste anomalie hanno un impatto negativo sulla cottura della carne. Per esempio, la superficie irregolare (Fig. 2) impedisce alla carne di aderire perfettamente alla superficie del grill, con la conseguenza che la cottura non sarà uniforme.
- Scarica il più rapidamente possibile i cartoni e disponili nella parte della cella più lontana dalla porta; non sovrapporre più di 8 cartoni in altezza di carne 4:1 (o 3:1), o 9 cartoni per la carne 10:1. Rispetta le distanze di accatastamento.
- Durante le operazioni di delivery, **mantieni chiuse le tende di plastica**. Eviterai dispersioni di freddo quando la porta della cella è aperta.



Fig. 2. A sinistra, carne con superficie irregolare; a destra, bordi irregolari

Una volta che il ristorante ha ricevuto il prodotto, mantieni la catena del freddo e controlla costantemente le caratteristiche del prodotto crudo e di quello finito:

- Un buon sistema per controllare che la carne conservi la corretta idratazione è il **test del pollice**: basta strofinare con il pollice la superficie delle patties per controllare che, subito dopo, riprendano il colore rosa originario. Se ciò non accade, la carne potrebbe essere disidratata e, quindi, da scartare.
  - In apertura, i pozzetti al grill dovranno avere raggiunto la corretta temperatura prima di disporre la carne al loro interno. **Il termine massimo di conservazione all'interno del pozzetto è di 2 ore (Reach In Freezer)**, trascorse le quali il prodotto deve essere gettato.
- ❖ **Fanno Eccezione i nuovi pozzetti "H&K 2 Cassetti" nei quali la carne mantiene la scadenza primaria**

- All'interno del pozzetto freezer, la carne deve essere conservata negli appositi contenitori di plastica chiusi con coperchio. Lo sportello del freezer deve essere richiuso dopo ogni prelievo di prodotto.
- E' possibile mantenere un piccolo stock di carne, anche in cartoni chiusi, in un **freezer di backup in area di produzione**, per evitare il continuo accesso alla cella principale. **La carne inutilizzata contenuta in questo freezer può essere utilizzata fino al raggiungimento della sua scadenza primaria**, avendo l'accortezza di utilizzarla per prima il giorno seguente.
- La carne rimasta nel pozzetto a fine giornata, può essere utilizzata per l'eventuale scadenza secondaria residua il giorno successivo. E' però necessario che la temperatura del prodotto sia uguale o inferiore a -15°C. In tal caso, la carne dovrà essere ristoccata in cella principale, nel sacchetto originale o nel contenitore di plastica, **avendo cura di chiuderli perfettamente, per evitare la disidratazione durante la notte.**

**Attività 1: Verificare la qualità di una produzione di carne con fette conservate con modalità diverse. Utilizzate lo spazio sottostante per annotare le vostre osservazioni.**

ASPETTO \_\_\_\_\_

---



---



---



---

CONSISTENZA \_\_\_\_\_

---



---



---



---

ASPETTO : una patty cotta correttamente presenta una colorazione marrone uniforme per l'80-90%, la superficie si presenta lucida e umida con eventuali lievi tracce di sugo rosso o rosato.

CONSISTENZA E GUSTO: all'assaggio, la carne risulta tenera e sugosa, la sugosità persiste durante la masticazione; il sapore è leggero di carne bovina.

## Patties di carne bovina: cottura

Naturalmente, l'applicazione delle corrette procedure di cottura è determinante per la Qualità del prodotto finito.

Qui sotto, un elenco dei **punti più critici** delle procedure di produzione per la carne:

- **Rispettare l'ordine di posizionamento e di rimozione della carne:** sempre da sinistra a destra e dal basso verso la parte più alta del grill. Solo così il tempo di cottura sarà identico per tutte le patties.
- **Rispettare i tempi di rimozione** della carne: 20" per la mandata massima di carne 10:1 (due fette alla volta), 10" per una mandata di carne 3:1 (una fetta alla volta), 8" per la carne 4:1 (una fetta alla volta), incluso il tempo di salatura, se prevista. Tempi di rimozione non corretti determinano l'ovvia conseguenza di carne eccessivamente cotta (Fig. 3). Tempi di rimozione non corretti possono dipendere dal ritardo nelle operazioni di condimento o di tostatura dovute a cattivo coordinamento della squadra al grill. Anche il cattivo funzionamento di alcune attrezzature, come toasters o dispenser al tavolo condimenti, possono provocare ritardi nel condimento e, quindi, nella rimozione della carne.

**Per i tempi di rimozione MFY fare riferimento al capitolo Beef Integrity MFY**



Fig. 3. Carne overcooked

- **Mantenere pulito il Grill:** raschiare la superficie del grill dopo ogni produzione: i residui di grasso carbonizzati sul grill, se non rimossi, formano uno strato che impedisce la corretta cottura della carne. Rimuovere i residui anche dal teflon della Clamshell dopo ogni produzione con il tergi teflon e pulirlo con un panno sanitizzato ogni 15'. Curare l'affilatura di spatole e raschietti.

## Patties di carne bovina: il Grill

Per una cottura corretta del prodotto è determinante il buon funzionamento del grill. Nei nostri ristoranti sono presenti diversi modelli di Clamshell Grill. Ti indichiamo di seguito le criticità più diffuse sulle quali è opportuno che il manager concentri la sua attenzione.

- **Verifica giornaliera del Grill:** Verificare le temperature di ogni zona del grill, utilizzando la sonda a tampone e annotandole sul registro HACCP; verificare le buone condizioni del teflon, sostituendolo se necessario; verificare le buone condizioni di spatole, raschietti, tergi teflon, sostituendo, se necessario, le parti consumate. Verificare che per ogni clamshell sia impostato il corretto programma di cottura.
- **Verifica della Beef Integrity:** In occasione della prima mandata massima prodotta per ogni tipo di carne, occorre sottoporre la carne al test di Beef Integrity con l'obiettivo di accertare che la temperatura delle fette di carne poste ai quattro angoli della mandata sia uguale o superiore a 69°C e, quindi, **sicura dal punto di vista della Food Safety**. Allo stesso tempo, occorre verificare che almeno una delle quattro misurazioni rientri nel range 69°C-74°C, **con l'obiettivo di assicurare la Qualità ottimale della carne** prodotta nella giornata. Nel caso non fossero raggiunti i target di temperatura, il manager deve agire sul tempo di cottura, aumentandolo o diminuendolo di un secondo alla volta e ripetendo il test per ogni variazione fino al raggiungimento delle temperature target.  
**Dunque, il tempo di cottura è l'unico parametro su cui il manager può agire per correggere i problemi di cottura. In nessun caso possono essere modificate le impostazioni di temperatura: 177°C per il grill, 218°C per la Clamshell.**

**Calibrazione del grill:** il calendario di manutenzione programmata indica una frequenza quindicinale per la calibrazione del grill. Se necessario, la calibrazione può essere verificata con maggiore frequenza. **Calibrare un Grill significa verificare che la temperatura misurata dal termostato del grill corrisponda alla temperatura campione del termometro del ristorante.** Se questa condizione non è verificata, occorre **ripristinare l'allineamento** agendo sul computer di controllo del grill.

### Attività 2: Esercizio sulla calibrazione del grill

NOTE: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## La Carne: Beef Integrity test

Lo scopo del test di Beef Integrity è quello di assicurare che la cottura del prodotto sia ottimale **dal punto di vista della Food Safety e dal punto di vista della Qualità.**

Dal punto di vista della **Food Safety**, il test si rende necessario per assicurarsi che, al termine della cottura, la parte interna dell'hamburger abbia raggiunto una temperatura di sicurezza. Questa cautela è necessaria poiché, trattandosi di carne macinata e ricomposta, esiste il rischio che, durante la lavorazione, la carne abbia subito fenomeni di **contaminazione incrociata**.

Per questo, è necessario accertarsi che **la temperatura interna delle 4 fette di carne poste agli angoli della prima mandata massima prodotta nel ristorante, a cottura ultimata, raggiunga o superi i 69°C. Effettuare il test entro il rush di pranzo ed alla prima mandata massima.**

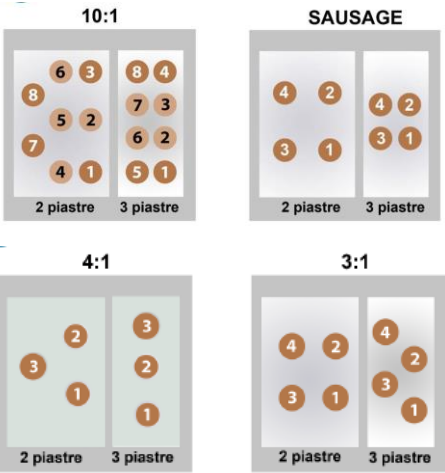
Dal punto di vista della **Qualità**, bisogna garantire che la carne non sia eccessivamente cotta, perdendo consistenza e sugosità. Per questo, in occasione del test di Beef Integrity, occorrerà verificare che **almeno una** delle fette poste agli angoli della prima mandata massima prodotta abbia una temperatura compresa tra 69°C e 74°C. **Prendere la temperatura sulle carni posizionate direttamente su un vassoio con trayliner o sui panini conditi (la scelta è a discrezione del Ristorante)** Per le carni 3:1-4:1 coprire le carni con 3 fogli trayliner (o con le basi per i panini conditi) e prendere la temperatura.

Dal momento che occorre certificare il risultato del test sulle schede di registrazione HACCP, è necessario che la procedura sia eseguita da **un manager certificato SMC e da un crew specificamente formato su tale procedura.**

Qualora il risultato del test non soddisfacesse i requisiti di Food Safety o di Qualità, la carne non dovrà essere servita. Il test dovrà essere ripetuto, dopo avere intrapreso l'azione correttiva dell'**incremento** o, a seconda dei casi, del **decremento del tempo di cottura**. **Ogni azione correttiva intrapresa dovrà essere registrata in HACCP.**

## Beef Integrity MFY

Come condurre la verifica delle temperature interne delle fette di carne con Piattaforma MFY

Azione	Descrizione
Sanitizzare la sonda	Pulire la sonda del pirometro con uno straccio inumidito di soluzione sanitizzante.
Cuocere e salare le fette	<p>Cuocere e salare una mandata massima entro il rush di pranzo, seguendo il corretto posizionamento carni per grill a 2 o a 3 piastre.</p>  <p>The diagrams illustrate the correct positioning of meat on a grill with 2 or 3 plates. The diagrams are labeled 10:1, SAUSAGE, 4:1, and 3:1. Each diagram shows the placement of meat on the grill plates, with numbers indicating the sequence of cooking or salting.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>10:1</b>: Shows a 2-plate grill with 8 positions (1-8) and a 3-plate grill with 8 positions (1-8).</li> <li><b>SAUSAGE</b>: Shows a 2-plate grill with 4 positions (1-4) and a 3-plate grill with 4 positions (1-4).</li> <li><b>4:1</b>: Shows a 2-plate grill with 3 positions (1-3) and a 3-plate grill with 3 positions (1-3).</li> <li><b>3:1</b>: Shows a 2-plate grill with 4 positions (1-4) and a 3-plate grill with 4 positions (1-4).</li> </ul>



<p><b>Rimuovere le fette dalla griglia</b></p>	<p>Rimuovere la carne utilizzando l'ordine con cui è stata posizionata sul grill: da destra a sinistra dal basso verso l'alto. Tempi di rimozione: Carne 10:1 18 secondi; Sausage 10 secondi; Carne 3:1 10 secondi; Carne 4:1 8 secondi.</p> <p>10:1: Il crew rimuove la carne dal grill avendo l'accortezza di posizionare nel vassoio UHC apposito le 4 fette poste agli angoli della mandata, separatamente dalle altre. Dopo aver misurato la temperatura, le 4 fette potranno essere impilate. Le fette di cui non è necessario misurare la temperatura dovranno essere disposte in pila ad una estremità del vassoio UHC.</p> <p>Sausage: dal momento che per la carne sausage la mandata massima è di 4 fette, sarà necessario misurare tutte le temperature.</p> <p>4:1: il crew rimuove la carne dal grill avendo l'accortezza di posizionare nel vassoio UHC le 3 fette di carne senza sovrapporle. La temperatura andrà presa su ognuna delle 3 carni. Dopo aver rimosso l'ultima fetta, il manager copre la carne nel vassoio con 3 trayliner sovrapposti, mentre il crew pulisce spatola e raschietto.</p> <p>3:1: dal momento che per la carne 3:1 la mandata massima è di 4 fette, sarà necessario misurare tutte le temperature nello stesso vassoio UHC.</p> <p>(vedere immagini BANDA ISTRUTTIVA PROCEDURA BEEF INTEGRITY MFY DEL 26-06-17, SU INTRANET/FORMAZIONE)</p>
<p><b>Sondare quattro fette</b></p>	<p>Misurare la temperatura al centro della fetta. La sonda si deve trovare a metà della fetta rispetto al suo spessore. Attendere alcuni secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Sondare le fette dei quattro angoli nello stesso ordine in cui sono state rimosse dalla griglia. Inclinazione della sonda di circa 45°C. Registrare la temperatura di tutte le quattro fette sulla checklist giornaliera HACCP, sia nel caso che gli standard siano rientrati che nel caso opposto.</p>



<p><b>Misurare la temperatura interna</b></p>	<p>Accertarsi che le temperature interne di tutte le quattro fette siano uguali a 69 °C o superiori e che rispettino lo standard di sicurezza degli alimenti. Se lo standard di sicurezza degli alimenti è stato rispettato, controllare che le temperature rispondano allo standard di qualità. Esso richiede che una delle quattro temperature sia compresa tra 69 °C e 74 °C.</p>
<p><b>Adottare un'azione correttiva se necessario</b></p>	<p>Se una delle fette ha una temperatura interna inferiore a 69 °C, scartare l'intera mandata. Lavare e sanificare il vassoio e igienizzare la sonda. Identificare eventuali problemi assicurandosi che si stiano rispettando le procedure appropriate e che la griglia sia alla temperatura corretta. Se va tutto bene, aumentare il tempo di cottura di 1 secondo alla volta e ripetere il controllo su un'altra mandata di fette per verificare che tutte le temperature interne rispondano allo standard di sicurezza degli alimenti. Documentare sulla checklist ogni azione correttiva. Non si possono servire prodotti a temperatura inferiore a 69°C.</p> <p>Per garantire la qualità, almeno una delle quattro temperature deve essere compresa tra 69 °C e 74 °C. In caso contrario, identificare eventuali problemi assicurandosi che si stiano rispettando le procedure appropriate e che la temperatura della griglia sia impostata in maniera corretta. Se va tutto bene, diminuire il tempo di cottura di 1 secondo alla volta e ripetere il controllo su un'altra mandata di fette per verificare che tutte le temperature interne rispondano allo standard di sicurezza degli alimenti. Documentare sulla checklist ogni azione correttiva.</p>
<p><b>Ripetere la verifica per il prodotto successivo</b></p>	<p>Ripetere il processo per ciascun tipo di fetta di carne su ogni sezione della griglia per tutte le piastre in funzione.</p>
	<p>Le fette di carne utilizzate per il beef integrity control, se questo avrà avuto esito positivo, potranno essere utilizzate sui panini conditi</p>

	secondo le esigenze del ristorante (potranno essere trasferite dal vassoio UHC al panino condito, con pinza apposita, ovviamente nel minor tempo possibile per contenere la dispersione termica).
--	---

### Attività 3: Beef Integrity test

NOTE: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Buns

## Caratteristiche del prodotto crudo

Le specifiche di McDonald's, relative al pane, sono le più severe nell'ambito della ristorazione veloce. Nonostante ciò la produzione di pane è ancora considerata un'arte, piuttosto che una scienza. Utilizzando il lievito, ci saranno sempre piccole differenze tra un panino e l'altro. La nostra abilità deve essere quella di riuscire a differenziare le piccole variazioni di qualità da quelle più importanti.

Quando valutiamo la qualità di un bun McDonald's dobbiamo considerare le 5 categorie che comprendono le principali caratteristiche:

**Colore** - Da marrone chiaro a marrone medio. Non troppo chiaro né troppo scuro.

**Simmetria o Forma** – Buns non deformati né corone pendenti da un lato.

**Taglio** - Non troppo spesso né troppo sottile, il pane deve essere diviso con un taglio dritto, non angolato verso un lato.

**Semi di sesamo** - Distribuzione uniforme.

**Texture:** la superficie interna del panino deve presentare una trama fine, senza bolle visibili.

Queste sono tutte **caratteristiche visive**. Bisogna imparare a riconoscere i difetti maggiori e, quando sono presenti, **non utilizzare i buns**. Ogni anomalia, inoltre, deve essere segnalata al fornitore, attraverso il modulo MAP (Modulo Anomalie Prodotti) soprattutto quando non riguarda pochi campioni della stessa partita, ma si estende a tutto lo stock di pane consegnato al ristorante.

**La massima di McDonald's "il bun è l'abito del panino" significa che i clienti gustano prima con gli occhi e poi con la bocca.**

Un altro importante aspetto degno di nota è la concavità interna delle corone, che solitamente inizia ad evidenziarsi dopo 24 ore dalla cottura in forno.

Questa concavità, in parte, è normale; un eccesso, però, diventa un problema di qualità che interferisce con la corretta caramellizzazione del bun.

Un'eccessiva concavità può essere causata dall'eccessiva pressione sulle corone durante l'operazione di taglio, presso panificio. Nei ristoranti questa anomalia viene accentuata quando la cesta viene posizionata sull'apposito ripiano sopra il toaster, senza l'ausilio della cesta vuota che funge da intercapedine, oppure quando il pane è scaduto.

## Basi



Target



*Bordo bianco*



*Farina*



*Ombreggiato*



*Raschiato*



*Sporco*

## Corone



Target



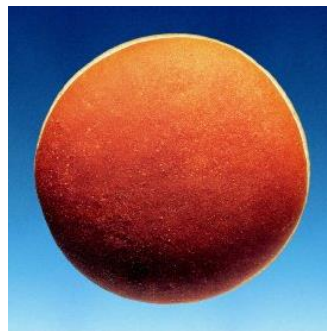
*Macchiate*



*Tropo chiare*



*Bolle*



*Tropo scure*



*Striate*

## Texture



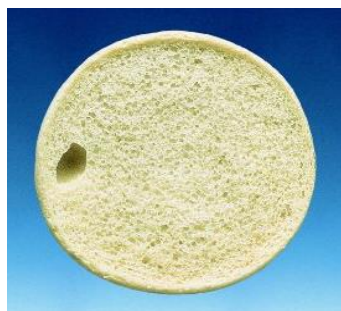
Target



*Irregolare*



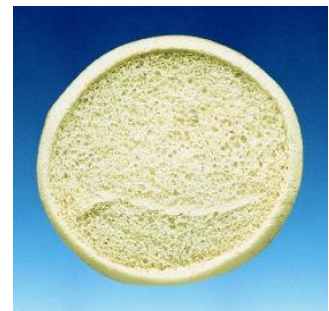
*Frastagliata*



*Buchi*

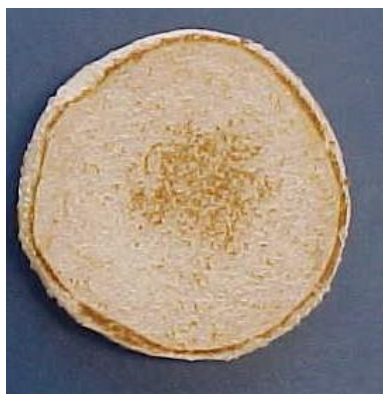


*Aperta*  
13

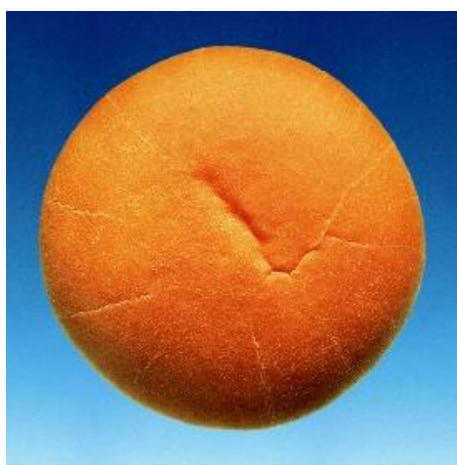


*Striata*





*Tostature irregolari*



*Superficie crepata: bun troppo secco dovuto a conservazione irregolare*

## In delivery

In delivery i buns devono essere immediatamente sistemati in cella negativa, in quanto sono molto sensibili agli sbalzi di temperatura.

### Accorgimenti per lo stoccaggio del pane

- Non esporre alla luce del sole.
- Non stoccare vicino alle bocchette di aspirazione del soffitto.
- Non stoccare il pane in cella positiva in quanto la temperatura intorno ai 4°C aumenta la disidratazione.
- Non disporre, all'interno delle ceste, un numero di sacchetti superiore alla capacità della cesta (max 2 sacchetti Regolari/Royal, max 1 sacchetto BigMac).

Effettuare correttamente gli ordini e la rotazione sono aspetti critici per il mantenimento della qualità dei buns.

In chiusura, i buns devono essere scongelati per il giorno seguente togliendoli dalla cella e posizionandoli in una zona calda della cucina, con una buona circolazione d'aria.

Di norma il tempo di scongelamento per le ceste impilate è di 10-12 ore. In caso di necessità singole ceste di buns possono essere scongelate molto più velocemente (2-3 ore).

Prima dell'uso i buns devono essere a temperatura ambiente. Le buste devono essere prive di condensa e non fredde al tatto.

Mai scongelare i buns in cella positiva.

Mai ricongelare i buns che sono stati scongelati.

La scadenza secondaria dei buns è di 48 ore, dal momento in cui vengono rimossi dal freezer.



## Tostatura

Una buona tostatura è la chiave per avere bun di qualità. Queste sono le **cause più frequenti** di una cattiva tostatura:

- Piastre/teflon toaster non puliti quotidianamente;
- Buono stato dei teflon e/o della catena di trasporto
- Per i toaster Hebt rimuovere o se necessario sostituire i nastri inferiori, posteriori o anteriori. Pulire le ventole di raffreddamento e gli alloggi elettrici
- Vassoi bun deformati. Anche i vassoi di plastica possono subire leggere deformazioni. E' importante garantire una buona rotazione di tutti i vassoi in stock al ristorante, per evitare che quelli usati più di frequente subiscano deformazioni;
- Le spatole bun danneggiate possono scalfire la superficie delle piastre del toaster e quindi danneggiare la base bun durante la tostatura;
- Temperatura toaster e impostazione timer superiori o inferiori agli standard;
- Temperature del toaster non correttamente calibrate
- Regolazione errata della compressione; **(per questi ultimi 3 punti fare riferimento alla tabella sottostante in base al modello in uso nel Ristorante)**

<i>Modello</i>	<i>Tempo riscaldamento</i>	<i>Durata ciclo cottura</i>	<i>Temperatura</i>	<i>Compressione</i>	<i>Regolazione compressione</i>	<i>Altezza coperchio</i>
<b>Prince Castle 247-248</b> <i>utilizzato per Regolari/Royal</i>	30 min	34-36 sec	216°C +- 3°C	3mm	5 *	13 mm
<b>Prince Castle 247-248</b> <i>utilizzato per Big Mac</i>	30 min	34-36 sec	216°C +- 3°C	3mm	3 *	19 mm
<b>Rapid Toaster HEBT</b>	30 min	22 sec c.a. (set point 3300)	Piastra A&B 271°C Piastra C 254°C	3mm	4	NA
<b>Rapid Toaster 250 VCT</b>	30 min	13-17 sec	293°C piastra ausiliarie 204°C	3 mm	Manopola corona-base 5-D	NA
<b>Rapid Toaster Prince&amp;Castle PC DCFT</b>	30 min	17 sec c.a.	263°C piastra principale; 260°C piastra frontale e posteriore		Corona: B Base: 2	NA

A questo proposito, occorre ricordare che la verifica della compressione per ogni toaster e per ogni tipo di pane, deve essere svolta **tutti i giorni**, prima di servire il prodotto, in base alla valutazione visiva della caramellizzazione del pane a confronto con le immagini dei poster Qualità. **Utilizzate lo strumento DIMA: da un lato verificate il taglio e l'altezza del pane; dall'altro verificate la caramellizzazione e altezza del pane confrontandola con gli esempi riportati.**

## Qualità del pane- Procedura per eseguire il test verifica del pane tostato (tutti i toaster)



- **Strumenti richiesti:** un pirometro approvato, debitamente calibrato ed una sonda ad ago.
- Assicuratevi di avere a disposizione un **bun toaster** in buone condizioni.
- **Tostate** un bun da utilizzare quale campione di riferimento per ciò che riguarda l'aspetto, il colore, l'uniformità della superficie e la compressione. **Questo controllo costituisce il primo indicatore di una tostatura di buona qualità** e dovrebbe precedere qualsiasi controllo di temperatura (**utilizzare lato B Dima**).
- Se non riuscite ad ottenere un campione di qualità soddisfacente, **usate il lato A della Dima** per verificare altezza, larghezza e altezza del taglio del pane, prima della tostatura.
- **Controllate la temperatura:** tostate la corona di un bun, separatamente dalla base.
- **Entro 5''** dalla fuoriuscita del pane dal toaster, **rilevate la temperatura del bun**, inserendo la sonda ad ago al centro della corona, mantenendo un'inclinazione dell'ago di circa 45°.
- Permettete alla temperatura di stabilizzarsi per **circa 3 sec.**
- **Ripetete** la procedura descritta con **corona, base e un tramezzo del Big Mac**.
- **La temperatura ideale dovrebbe essere >71°C, mentre dovrà essere considerata inaccettabile qualsiasi temperatura inferiore a 65°C.**
- Per assicurare un esito attendibile del test, **ripetere il test per 3 volte.**
- Nel caso in cui la temperatura fosse inferiore allo standard, verificare i seguenti punti:
  1. **Verificare che la scadenza primaria e secondaria** del pane sia entro gli standard e che questo sia stato scongelato adottando le procedure di scongelamento previste per il mercato. Lo

	<p>scongelo deve avvenire a temperatura ambiente.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. <b>Verificare che il pane sia completamente protetto dall'involucro</b> originario e che su questo non vi siano forature e passaggi per l'aria.</li> <li>3. <b>Rieseguire il test.</b> Se anche in questa occasione le temperature misurate fossero inferiori allo standard, attenetevi alle indicazioni contenute nella guida troubleshooting per individuare le azioni correttive necessarie.</li> </ol>
Perché?	Un eccellente sandwich McDonald's comincia da un bun tostato in modo eccellente. Dobbiamo applicarci in modo costante per verificare la Qualità dei buns e la temperatura è un elemento importante di tale verifica.
Quali benefici?	Si tratta di un controllo semplice ed estremamente rapido da effettuare per assicurarci che in ogni occasione siamo in grado di servire buns tostati di ottima qualità.
Quando effettuare il test?	<b>La procedura va effettuata settimanalmente</b> o ogni volta che il controllo <u>visivo</u> della tostatura non rispetta lo standard.
MAP	Di fronte a un esito del test non conforme allo standard, <b>se le cause sono riconducibili al taglio del pane</b> , effettuare il MAP per segnalare l'anomalia prodotta.

## Attività 5: calibrazione del toaster/test verifica del pane

NOTE: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Condimenti per i panini

## Lattuga iceberg: controllo del prodotto crudo

Il primo passo per assicurarsi che la lattuga iceberg sia di alta qualità è **verificare il prodotto, a partire dalla sua temperatura, al momento della delivery**. Per questo, sarà sufficiente mettere a contatto la sonda del termometro comprimendola tra due sacchetti di insalata, quando il prodotto si trova ancora a bordo del mezzo e prima di autorizzare lo scarico della merce. **La temperatura target alla consegna è di 4°C**. Temperature superiori possono costituire **motivo di reclamo**. Temperature superiori a 7°C costituiscono **motivo di rifiuto del prodotto**. Anche temperature molto basse, comprese tra 0°C e 1°C, impongono di rifiutare il prodotto, in quanto esiste il rischio che il prodotto abbia subito un parziale congelamento.

Oltre alla verifica della temperatura, **sarà indispensabile il controllo visivo della lattuga per accertarsi della sua qualità. In particolare:**

- Verifica che non vi sia acqua sul fondo delle buste. **Il prodotto si presenta leggermente umido, ma non bagnato**. Se dovessi riscontrare il difetto in una busta presa a campione dalle casse, verifica anche altre buste dello stesso lotto;
- Controlla a campione che **la saldatura** delle buste appaia integra;
- **Verifica che il colore del prodotto sia verde brillante** e che non vi siano foglie marroni o scolorite e che non siano visibili insetti o parassiti.
- Verifica che **la scadenza** del prodotto ti consenta di consumarlo agevolmente, coprendo il fabbisogno del ristorante fino alla successiva delivery.

Una volta ricevuta, la lattuga deve essere correttamente conservata all'interno delle diverse unità di stoccaggio del ristorante, fino al momento del suo utilizzo. Di seguito sono segnalate le **principali criticità** relative allo stoccaggio del prodotto nel ristorante:

- All'interno della cella principale, l'insalata deve essere **tassativamente conservata all'interno dei termo box** in cui era contenuta al momento della consegna. Il box è appositamente studiato per garantire le condizioni ottimali di conservazione (temperatura e umidità) della materia prima.

Pertanto, all'interno del box non si deve riporre un quantitativo di buste eccedente il massimo consentito (attualmente 8 buste da 1 kg) e si deve avere cura di **mantenere sempre coperto il prodotto, utilizzando il coperchio o sovrapponendo un box vuoto all'ultima cesta.**

- **Porre particolare attenzione alla rotazione del prodotto (FIFO)**, soprattutto quando all'interno del ristorante sono presenti lotti con diversa scadenza. Per agevolare il riconoscimento del prodotto da utilizzare per primo, può essere opportuno contrassegnare l'esterno delle ceste con un'etichetta indicante la scadenza.
- Prima di essere utilizzata, l'insalata deve trascorrere **un'ora di tempering**. Disporre il prodotto nell'area tempering prima di utilizzarlo al tavolo dei condimenti.
- **Attenersi scrupolosamente alla scadenza secondaria** prevista per il prodotto al tavolo dei condimenti, attualmente di 2 ore. Monitorare la scadenza attivando il timer elettronico quando l'insalata viene esposta. Gettare il prodotto non utilizzato al suono del timer che indica la scadenza delle due ore. Non rifornire il prodotto aggiungendo prodotto nuovo sopra quello vecchio ed **utilizzare ad ogni rifornimento un cambro vuoto, pulito e sanificato.**

**Attività 6: Osservare e riconoscere le caratteristiche qualitative del prodotto standard e confrontarle con quelle del prodotto fuori standard.**

Note: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Dispenser delle salse e condimenti

### Attività 7: Controllo delle dosi erogate

Gun

dispenser\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Dispenser

senape/ketchup\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# Patatine Fritte

Le Patatine Fritte (McFries) sono conosciute come le migliori patate al mondo. Questo prodotto, apprezzato dai clienti fin dalle origini del nostro marchio, deve il proprio successo al suo aspetto, al suo gusto e consistenza. E' fondamentale dedicare la massima attenzione a questo prodotto, presente in quasi tutte le transazioni dei nostri ristoranti, per garantirne sempre la massima Qualità, ponendo il focus su ogni fase della filiera produttiva: dal momento della delivery, fino a quello della cottura, per la quale è necessario ricordare la necessità di un addetto certificato.

## Patatine Fritte: controllo del prodotto crudo

La qualità delle patatine deve essere controllata a partire dal momento della loro consegna al ristorante:

- **Verificare l'integrità dei cartoni alla consegna.** Ammacature o rotture del cartone (Fig. 4) sono evidenti segnali che il prodotto non è stato movimentato correttamente. In questi casi il prodotto deve essere rifiutato, anche se le buste all'interno dovessero apparire integre. Porre la massima attenzione nella movimentazione dei cartoni durante lo scarico del prodotto: come è noto, urti o cadute dei cartoni provocano la rottura delle patatine. La conseguenza non è solo una sensibile **diminuzione della resa** (pari a circa 70 porzioni ogni 100 kg di prodotto, corrispondente ad una perdita di resa del 8%), ma anche una **perdita di Qualità**: le patatine spezzate assorbono più olio e, pertanto, presentano un peggioramento di gusto e consistenza.
- Porre la massima attenzione anche alle **successive fasi di movimentazione all'interno del ristorante**: rispettare i limiti di accatastamento, per evitare lo schiacciamento dei cartoni che si trovano alla base della catasta; applicare correttamente la procedura di riempimento del dispenser: i sacchetti devono essere vuotati appoggiandoli sul fondo della tramoggia e sfilando l'involucro, senza fare precipitare le patatine dall'alto.



Fig. 4. Alla consegna i cartoni di patatine appaiono danneggiati. Il prodotto deve essere rifiutato

- Nei freezer in area produzione, stoccare la quantità di prodotto secondo quanto indicato nelle tabelle di stoccaggio; spegnere, svuotare, sbrinare e pulire il freezer ogni giorno; ove possibile, **stoccare le patate solo in cartone** evitando di estrarre ed accatastare le buste. Le patate mantenute nei cartoni subiscono meno shock termici e rischiano meno rotture. Qualora aveste necessità di eliminare i cartoni (ad esempio per semplificare le operazioni di rifornimento del dispenser) è necessario disporre nel freezer di un numero di ripiani tali da potere stoccare le patate **sovrapponendo al massimo 5 buste** (Fig. 5). Sovrapporre un numero maggiore di buste comprometterebbe l'integrità del prodotto, il peso stesso delle patate ne causerebbe la rottura.



Fig. 5. Nel freezer di backup è possibile stoccare le singole buste di patate, sovrapponendone non più di cinque.

- Per garantire la massima Qualità, occorre che il prodotto sia perfettamente surgelato immediatamente prima della sua cottura. Le regole sull'utilizzo del dispenser prevedono una **permanenza massima di 30' nei periodi di rush nei dispenser non refrigerati (RAM Arch Fry)**, mentre **non è prevista una scadenza secondaria per il prodotto conservato nel dispenser a -18°C/-23°C (F3D/F3DN)**. Anche in questo caso è però necessario evitare che le patatine si scongelino: riempire il cestello solo quando è necessario avviarlo alla produzione e **impostare il riempimento automatico dei cestelli solo quando i volumi di produzione lo richiedono**.

## Patatine Fritte: controllo dell'olio

Naturalmente, il raggiungimento degli standard di Qualità è fortemente influenzato dalla Qualità dell'olio di frittura. Occorre quindi attenersi scrupolosamente alle procedure di gestione dell'olio. Di seguito sono riassunte le criticità maggiori sull'olio di frittura:

- **L'olio deve essere filtrato quotidianamente**, anche quando si dispone di friggitrici auto filtranti. Compatibilmente con le esigenze di produzione, soprattutto durante i periodi di rush, occorre permettere sempre alla macchina di effettuare i cicli automatici di filtraggio.
- E' necessario monitorare quotidianamente ed in modo accurato la concentrazione di sostanze polari nell'olio. L'apparecchio TESTO MONITOR permette di farlo con buona precisione. L'utilizzo di olio con una concentrazione di sostanze polari superiore ai limiti di legge, può comportare conseguenze molto gravi per il ristorante, ma, soprattutto, **conseguenze anche penali e di carattere personale a carico dei preposti**. E' necessario calibrare ogni 15 giorni l'apparecchio utilizzando il campione di calibrazione ordinabile ad Havilog. La scadenza del campione è limitata, occorre quindi riordinare periodicamente l'articolo.

## Patatine Fritte: le attrezzature

La configurazione standard della stazione comprende questi elementi:

1. Gruppo di 3 vasche full
2. Bagging station dotata di separatore e segnalino di 'Stop'
3. Uso di 2 Accusalt
4. Uso della F3DN
5. Bagging station equipaggiata con almeno 5 lampade riscaldanti da 375W
6. Uso della paletta di plastica
7. Sistema antincendio ANSUL
8. Sistema di filtraggio dell'olio

## L'addetto alle patatine

Il metodo di valutazione della scelta dell'esperto alle patate deve rispecchiare gli skills di seguito riportati:

- Aver sviluppato tutte le competenze di base (CTS) con LOP superate al 100%.
- Aver effettuato attraverso il CTS la formazione " Patatine fritte" con LOP superate al 100%

E' fondamentale garantire che ci sia un addetto alle patate come richiesto dalla Guida di Posizionamento, quindi nel momento in cui inseriamo il personale in postazione dobbiamo tener conto della sua certificazione.

**Anche nei momenti di basso afflusso**, dove la Guida di Posizionamento non prevede nessuno alla postazione patate, bisogna avere comunque una persona certificata in turno che, pur essendo destinato ad un'altra mansione (es. cassa), possa garantire un prodotto di qualità.

## Procedure di produzione

A garanzia della qualità del prodotto, sarà indispensabile garantire tutte le procedure legate ad un buon uso della friggitrice del ristorante.

In particolare:

1. Verificare costantemente il corretto livello e qualità dell'olio nelle vasche
2. Verificare temperatura, tempi di cottura e tempi recupero
3. Rispettare il tempo minimo per l'inserimento del 2° cestello in una stessa vasca (attendere il suono del duty timer)
4. Seguire correttamente la procedura per volumi medi o alti (sequenza di caricamento cestelli)
5. Verificare l'integrità dei cestelli per la cottura
6. Garantire l'accensione di tutte le vasche disponibili per il rush per poter produrre i volumi necessari
7. Eseguire la procedura di filtraggio e pulizia delle vasche giornaliera
8. Seguire il piano di manutenzione programmata

## Inoltre per le friggitrici LOV:

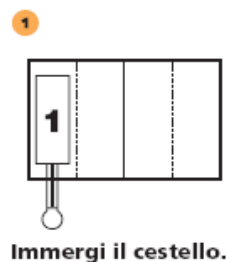
9. Effettuare il filtraggio ogni qualvolta venga richiesto dal programma
10. Verificare giornalmente la registrazione dello storico giornaliero dei filtraggi non fatti e del numero di filtraggi medi giornalieri.

## Metodi di produzione (basso e alto volume)

Una costante e corretta applicazione dei metodi garantirà una qualità eccellente dei nostri prodotti e il controllo della percentuale degli scarti di prodotto finito.

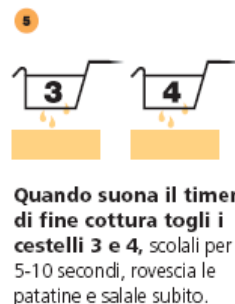
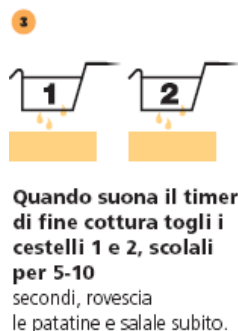
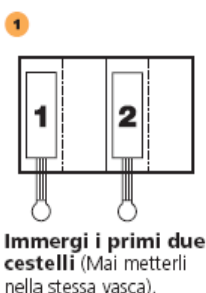
### Metodo a basso volume

**Usa questo metodo**  
quando nel ristorante  
vi sono pochi ospiti.

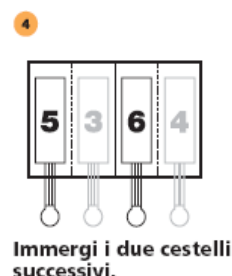


### Metodo ad alto volume

**Usa questo metodo**  
quando il ristorante è  
affollato.



Continua con questo metodo fino a quando non finisce il rush.



### **Attività 8: verifica della calibrazione delle friggitrici**

NOTE \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **Attività 9: taratura dell'apparecchio TESTO MONITOR**

NOTE \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **Attività 10: Valutazione di produzioni diverse di patatine**

ASPETTO \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

TEMPERATURA/CONSISTENZA \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

GUSTO \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# Verifica temperatura interna filetto di pesce

Per verificare che la cottura sia completa si misura la temperatura interna:

- A. Effettuate il controllo della temperatura interna di prodotto cotto (in ogni vasca ove ne è prevista la cottura), prima del rush di pranzo e dopo la transizione dall'American Breakfast (se presente) su quattro pezzi della mandata massima giornaliera di filetto del ristorante (che andrete ad indicare nella LCSC); se la mandata massima sarà inferiore a quattro pezzi, il controllo andrà fatto su tutti i pezzi.
  
- B. Misurate la temperatura interna con un termometro approvato, controllato ed approvato e una sonda ad ago previamente sanitizzata:
  - i. Mettete il prodotto fritto su un vassoio di scolo.
  - ii. Rilevate la temperatura nella parte centrale interna di quattro pezzi (o su tutti i pezzi, se la mandata massima sarà inferiore a quattro pezzi).
  - iii. La temperatura al cuore di ogni pezzo dovrebbe essere minimo 71 °C.
  - iv. Registrate la minima temperatura misurata nella LCSC.
  - v. Se la temperatura al cuore è inferiore a 71 °C:
    - a. Controllate il tempo e la temperatura di frittura.
    - b. Verificate il tempo di recupero.
    - c. Se la friggitrice funziona correttamente, rispetto ai suddetti controlli, aumentate il tempo di frittura.
    - d. Una friggitrice con un tempo di recupero non corretto non deve essere utilizzata fino a quando non sarà riparata.
  - vi. Registrate nella LCSC le eventuali azioni correttive effettuate.
  - vii. Rimisurare la temperatura interna prodotto. Se ancora non è uguale o maggiore di 71 °C, ripetete tutti i controlli previsti al CCP5A.

Non servite il prodotto fino a quando le temperature interne non sono uguale o maggiore di 71 °C.



### **Attività 11: Verifica temperatura interna filetto di pesce**

Note\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **Milkshake e Sundae**

### **Attività 12: Verifica aspetto, gusto, consistenza e temperatura di un milkshake**

Note\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Gold Standard della Qualità

È necessario verificare che i prodotti che serviamo siano conformi ai Gold Standard della Qualità di McDonald's, poiché questo è ciò che i clienti si aspettano ogni volta che visitano i nostri ristoranti.

La valutazione dei prodotti rappresenta un'opportunità per aiutare i ristoranti a migliorare la qualità e l'uniformità dei cibi serviti ogni giorno.

Valutando correttamente i prodotti nel ristorante, potete rilevare se tutti gli importanti attributi di qualità del cibo non sono conformi ai Gold Standard della Qualità.

Utilizzando gli strumenti di risoluzione dei problemi relativi alla qualità, sarà possibile aiutare il ristorante a individuare la causa specifica dei problemi sulla qualità e a risolvere il problema e a migliorare la qualità del cibo.

Una valutazione corretta e accurata della qualità dei cibi richiede una buona comprensione dei Gold Quality Standard della Qualità e l'utilizzo di un metodo di valutazione dei prodotti coerente eseguito in modo corretto.

### Regole per la valutazione dei Gold Standard della Qualità

- Valutate sempre prodotti finiti quando vengono serviti ai clienti. Personificate il ruolo dell'ospite.
- Non ordinate né valutate mai più di due panini alla volta. La valutazione ideale si dovrebbe concentrare su un panino e una porzione di patatine.
- Dopo aver ricevuto l'ordine, accomodatevi e iniziate la valutazione il prima possibile e comunque sempre nell'arco di 2 minuti. Trascorso questo periodo di tempo, le patatine cominciano a raffreddarsi.
- Effettuate le valutazioni sulla qualità del cibo in diversi momenti nel corso della visita anziché tutte insieme per avere una visione complessiva della qualità e non solo in un determinato momento.

## Gold Standard della Qualità: Patatine fritte



### Aspetto:

- Esterno: doratura chiara e luminosa con riflessi di colore naturale e una leggera brillantezza
- Interno: colore bianco, consistenza soffice e farinosa come una patata appena cotta al forno con una leggera separazione della crosta dalla polpa
- Le patatine sono diritte e tagliate in modo uniforme con lunghezze variabili e difetti minimi. Sulla superficie sono visibili alcuni cristalli di sale
- Servite calde in una confezione piena

### Temperatura/Consistenza:

- Le patatine fritte sono calde
- La consistenza esterna è leggermente croccante e tenera. La consistenza interna è farinosa, leggermente umida simile a quella di una patata al forno

### Gusto:

- Il gusto tipico è caratterizzato da un sapore ben bilanciato di patate fritte appena cotte, olio di buona qualità e sale.



## Gold Standard della Qualità: BigMac

### Aspetto:

- Il panino sta in piedi su tre strati di pane con semi di sesamo sulla parte superiore
- È assemblato in modo ordinato con foglie di lattuga fresche e verdi sminuzzate che fuoriescono
- Gli angoli delle fette di formaggio fuso scendono sugli altri ingredienti

### Temperatura/Consistenza:

- Il panino è caldo e tutti gli ingredienti sono assemblati correttamente
- La consistenza del panino è caratterizzata da pane soffice, morbido e non asciutto, da carne di manzo tenera e gustosa, lattuga croccante, formaggio fuso cremoso e morbido e salsa cremosa, con croccantezza data da cetrioli, cipolle e sottaceti.

### Gusto:

- Il gusto tipico è il risultato bilanciato e caratteristico dell'unione di pane fresco e caramellato con semi di sesamo, carne di bovino leggera, saporita e ben cotta, salsa Big Mac cremosa con note leggermente acide di senape piccante, sottaceti, cipolle e aromi, lattuga fresca, formaggio Cheddar cremoso e con un sapore delicatamente acido di cetrioli sottaceto e cipolle delicate.

**“ Le schede di manutenzioni di ogni area sono disponibili nella intranet al seguente percorso:**

- ***Documenti Ristoranti/ Equipment.*** “