

COMO ENCESTAR AS BATATAS

1. Definir a quantidade a ser encestada

De acordo com a tabela de produtos, verifique a quantidade e o tipo de cestos a serem encestados.

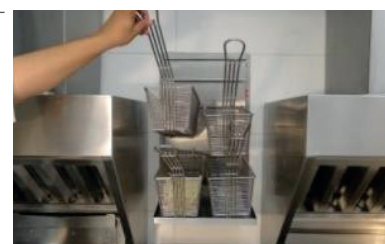
Ex.: Volume 1 = 1 embalagem / 4 cestos (563 g)

Volume 2 = 1/2 embalagem / 3 cestos (375 g)



2. Retirar cesto do rack

Retire o cesto de batatas do rack no sentido da esquerda para a direita e de baixo para cima.



3. Preparar os cestos de batatas

Retire o cesto de batatas do rack no sentido da esquerda para a direita e de baixo para cima.



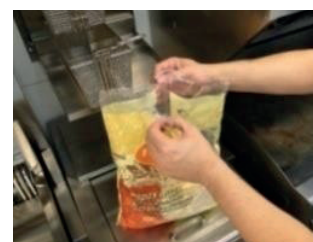
4. Posicionar os cestos de batatas fritas

Para abastecer os cestos de frituras, posicione um cesto por vez na bandeja do freezer de apoio, retirando-o do rack no sentido da esquerda para a direita e de baixo para cima.



5. Abrir a embalagem de batatas congeladas

Com as mãos sanitizadas, abra o freezer de apoio e, cuidadosamente, retire uma das embalagens internas de 2,250 kg. Puxe e separe totalmente a parte de cima da embalagem (costura). Cuidado para não amassar ou quebrar os palitos de batatas. Puxe os lados da costura da embalagem cuidadosamente até separar.



6. Abastecer os cestos

As batatas devem estar completamente congeladas para serem encestadas. Segure a embalagem firmemente com as mãos espalmadas e distribua cuidadosamente os palitos no cesto de fritura, no movimento vai e vem, inclinando o saco.



7. Colocar o cesto abastecido no *rack* de batatas

Retire o cesto com batatas da bandeja do freezer de apoio e coloque-o no *rack*, começando de baixo para cima e da esquerda para a direita. As batatas encestadas e colocadas no *rack*, em temperatura ambiente, têm durabilidade de 30 minutos.

(Em baixo movimento, podem ser encestados de maneira imediata).



8. Terminar de abastecer o *rack* de batatas

Repita os passos 4 a 7 para abastecer os cestos restantes. Coloque-os no *rack* de batatas.

9. Colocar as batatas não utilizadas de volta no freezer de apoio

No baixo volume de vendas, feche a embalagem e coloque imediatamente o que sobrou de batatas congeladas de volta no freezer de apoio.



10. Limpar

Limpe a área de abastecimento com um pano descartável laranja, limpo e sanitizado.



OPERAÇÃO

Veremos agora como preparar corretamente a batata, para garantir o sabor e a qualidade do produto.

MANGOTE

Mangote térmico de segurança forrado, com proteção de dorso, confeccionado em tecido especial, com tratamento impermeabilizante em silicone contra risco de vapor, chama repentina, e respingos de líquidos quentes. É para ser utilizado no braço de quem segura à espátula na chapa ou o cesto da fritadeira. Essas tarefas não podem ser realizadas por menor de idade. Deve ser utilizado sempre em toda a operação.



ÓCULOS DE PROTEÇÃO

Óculos de segurança confeccionado em policarbonato óptico, com armação de nylon e hastes com comprimento regulável. Para ser utilizado no rosto contra risco de vapor, chama repentina, e respingos de líquidos quentes. Essas tarefas não podem ser realizadas por menor de idade. Deve ser utilizado sempre em toda a operação.

