2025

BRUNCH REPUBLIC

MANSIONARIO CUCINA

BENVENUTO NELLA NOSTRA SQUADRA!

CHI SIAMO
Brunch Republic è il franchising specializzato nel “brunch” e in tutte le sue più iconiche ricette. Il primo a portare in Italia la colazione in stile anglosassone e a farne il suo punto di forza.

Col passare del tempo il nostro menù si è adattato a tutte le fasce orarie, pur mantenendo il focus su piatti come gli inconfondibili pancakes, uno dei motivi del grande successo di Brunch Republic.

Vision

Creare locali accoglienti in stile californiano, dove i clienti possano vivere momenti di condivisione e relax gustando piatti iconici come i pancakes, con un’esperienza che unisce qualità, estetica e benessere.

Mission

Offrire un menù internazionale per ogni momento della giornata, con piatti gustosi, bilanciati e “instagrammabili”, serviti in un ambiente accogliente e sempre curato. Puntiamo a superare le aspettative dei nostri clienti, sia per la qualità del prodotto che per la presentazione.

I Nostri Valori

- **Accoglienza:** far sentire ogni cliente come a casa.
- **Qualità:** rispetto rigoroso delle ricette e delle materie prime.
- **Innovazione:** aggiornamento costante del menù e delle proposte.
- **Pulizia e ordine:** fondamentali per sicurezza e benessere.
- **Squadra:** collaborazione e rispetto reciproco.

I NOSTRI STANDARD

Collaborazione e Flessibilità

- Lavorare come squadra, aiutando colleghi e coprendo mansioni diverse quando necessario.
- Le mansioni non sono isolate: ognuno contribuisce alla pulizia e al mantenimento dell'ordine.

Puntualità e Preparazione

- Arrivare con anticipo per essere pronti all'inizio del turno.
- La divisa è da mettere all'arrivo in locale. Non è consentito arrivare già con la divisa addosso.
- Presentarsi in ordine, con divisa pulita e completa.

Igiene e Immagine

- Uniforme: maglietta ufficiale, felpa ufficiale, pantaloni neri/jeans semplici, scarpe chiuse.
- Capelli raccolti, mani curate (no unghie lunghe), niente gioielli (solo fede nuziale semplice), orecchini non pendenti, no orologi in cucina)
- Pulizia personale e dei locali sempre impeccabile.

Comportamento Professionale

- Gentilezza e cortesia con clienti e colleghi.
- Collaborazione e proattività nel risolvere problemi.
- Cura del patrimonio aziendale (attrezzature, informazioni, materiali).

Divieti Principali

- Uso del telefono per motivi personali durante il turno (salvo emergenze).
- Litigi o discussioni in servizio.
- Uso/possesso di alcol o droghe sul lavoro.
- Mangiare, bere, masticare gomma davanti ai clienti.
- Fumare al di fuori delle pause consentite e negli spazi non autorizzati
- Fumare all'aria aperta (anche la sigaretta elettronica) solo nelle pause concesse dal manager più alto in turno, Non si può andare a fumare con le scarpe antiscivolo, e casacca, per gli addetti alla cucina, per quanto riguarda la sala sarà necessario togliere il paragrembo, e mettersi una giacca per coprire la camicia di servizio. Lo spazio dedicato ai fumatori sarà indicato dal vostro Manager, non davanti ai clienti e non davanti al locale anche se il locale è chiuso al pubblico durante il proprio turno di lavoro. È concessa una pausa dopo quella stabilita al pranzo o alla cena dopo 6 ore di lavoro e di 10 minuti. Prima dell'inizio del turno scritto sugli orari e a fine turno è concesso fumare anche davanti al locale solo se senza divisa.

Comportamenti che Creano Successo

- Puntualità e atteggiamento positivo.

- Spirito di gruppo e collaborazione.
- Soddisfare e superare le aspettative del cliente.
- Riservatezza sulle strategie aziendali.

Comportamenti che Danneggiano

- Ritardi e disattenzioni.
- Spreco di tempo o risorse.
- Lamentele senza proposte costruttive.
- Gossip e creazione di gruppi separati.

Assenze

- Segnalare immediatamente malattie o impedimenti per agevolare i colleghi a trovare una soluzione.
- se non viene portato il certificato di malattia, verrà segnato assenza ingiustificata non retribuita o ferie.
- Rispettare orari e prescrizioni mediche in caso di malattia.

Orari di Apertura Standard

- 07.30 – 23:00 (variazioni approvate dalla casa madre).

Brunch Republic è aperto 7 giorni su 7.

Qui di seguito gli orari standard delle principali festività

- 1 gennaio – aperto dalle 10
- Pasqua – aperto
- Pasquetta – aperto
- Natale - chiuso
- 31 dicembre – chiuso dalle 18 (nella maggior parte dei locali tranne quelli in centro città)

In base alla location e alle richieste, la casa madre può valutare richieste di chiusure straordinarie o orari differenti per questi giorni.

SPOTIFY E MUSICA NEL LOCALE

Le uniche playlists approvate da Brunch Republic si trovano su Spotify con il nome “Tasty Songs for Tasty Brunch” creata appositamente per il locale di giorno fino alle 16.00 e “ Brunch Dance Baby” per la sera. Sono aggiornate di continuo.

IL NOSTRO REGOLAMENTO

💁‍♀️ Accoglienza clienti

- Salutare sempre con “Buongiorno/Buonasera” al momento dell’ingresso.
- Accompagnare il cliente al tavolo e, se non c’è prenotazione, fare l’impossibile per trovarne uno disponibile.
- Consegnare il menù e proporre l’acqua (“naturale o frizzante?”) appena si siedono.
- Entro 3-5 minuti tornare al tavolo per prendere l’ordine, instaurando empatia e proponendo upselling (piatti extra, contorni, salse).
- I bambini hanno priorità: inviare subito la loro comanda e offrire libretti o colori.
- Durante il servizio, monitorare il tavolo e proporre dolci o bevande dopo il pasto.

😠 Cliente insoddisfatto

- Ascoltare il cliente, mostrare disponibilità e proporre una soluzione immediata (ripreparare il piatto, sconto, coupon).
- Evitare discussioni davanti agli altri ospiti, chiedendo supporto del responsabile se necessario.
- L’obiettivo è recuperare la soddisfazione del cliente e prevenire recensioni negative.

👕 Divisa & Stile

- La divisa si indossa solo in servizio: *mai arrivare o uscire dal locale con la divisa addosso.*
- Tutto ciò che è personale va negli armadietti dello spogliatoio. Niente oggetti sparsi: ordine = rispetto per i colleghi.
- Pantaloni neri o jeans semplici. Vietati strappi, tute o leggings.
- Capelli sempre raccolti. In cucina è obbligatorio il cappellino o bandana.
- Divisa sempre pulita: sei il volto di Brunch Republic.
- Chi è in cucina non esce se la divisa è sporca. Mettere sempre il grembiule durante il servizio per evitare di sporcare la divisa
- A fine rapporto, la divisa va restituita pulita entro 15 giorni, altrimenti sarà trattenuto l’importo dalla busta paga.
- Sei al Brunch Republic, il tuo luogo di lavoro, arriva sempre pulito e profumato.

⏰ Orari e turni

- Arrivare sempre almeno 10 minuti prima dell’inizio del turno. Questo tempo ti servirà per cambiarti ed essere pronto a iniziare il turno all’orario stabilito.
- I turni della settimana vengono fatti e consegnati di 2 settimane in 2 settimane.
- I cambi turno vanno sempre approvati dallo Store Manager. Le richieste devono essere fatte 2 settimane prima, al momento della pubblicazione dell’orario.

🚑 Assenze

- In caso di malattia, avvisa lo Store Manager prima del tuo orario di ingresso (se il giorno prima hai già sintomi comunicali in modo che il Responsabile si possa organizzare).
- Se non comunichi entro un giorno, l’assenza sarà considerata ingiustificata.
- Rispetta gli orari di reperibilità per eventuali controlli (10-12 / 17-19).

Uso dei cellulari

- Non è consentito l’uso dei cellulari durante l’orario di lavoro
- Il telefono si usa solo in pausa, salvo emergenze autorizzate.

🍸 Alcol e Sostanze

- È vietato presentarsi al lavoro sotto effetto di alcol o sostanze.
- Il consumo nei locali e spazi annessi è severamente vietato.
- Le conseguenze possono arrivare fino al licenziamento.

🥗 Pasti e Sconto Staff

- Ogni turno comprende un pasto gratuito, da consumare solo in sede.
- Il menu del giorno per lo staff viene stabilito dalla cucina.

- Non si può effettuare l'asporto del pasto.
- Per un secondo piatto, si paga con scontrino.
- Hai diritto al 20% di sconto su tutto il menù.
- Se porti il tuo pranzo da casa, etichettalo con nome, data e "uso personale".

☕ **Pause**

- Le pause devono essere autorizzate dallo Store Manager.
- Le pause del mattino sono consentite dalle ore 9 alle 11, quelle della sera dalle 18 alle 20
- Non lasciare mai la postazione scoperta: avvisa un collega prima di assentarti.

🧼 **Igiene e HACCP**

- Regole HACCP = obbligatorie. Compila manuale e tabelle di pulizia ogni giorno.
- Prodotti e attrezzature di pulizia vanno sempre riposti al loro posto, nell'apposito armadietto.
- Sono previsti controlli a sorpresa: fai sempre le cose per bene.
- Utilizzare sempre guanti e dispositivi di protezione durante le pulizie.
- A fine giornata vanno puliti e sanificati: attrezzature, tavoli, pavimenti, utensili, cestini e rifiuti.
- Gli alimenti devono essere sempre protetti e conservati nei ripiani corretti dei frigoriferi.
- Porte e finestre devono restare chiuse o protette con retine anti-insetto.
- Eventuali **non conformità** (es. frigo rotto, prodotti scaduti, infestanti, anomalie riscontrate) devono essere segnalate e registrate.

💶 **Cassa**

- Ammanchi o eccedenze sono da segnalare subito a un responsabile.
- Non si effettuano operazioni di cassa come annulli e stampe di scontrini aggiuntivi senza l'autorizzazione dello Store Manager.

🛠️ **Uso corretto strumenti e patrimonio aziendale**

- Avere sempre cura di attrezzature, arredi, utensili, strumenti elettronici.
- È vietato appropriarsi anche temporaneamente di prodotti o materiali aziendali.
- Non fumare o consumare cibi/bevande davanti ai clienti o nelle vicinanze del locale e non indossare la divisa.
- In caso di problemi tecnici o contestazioni difficili con clienti o fornitori, avvisare subito lo Store Manager.

🤝 **Codice Etico**

- In Brunch Republic contano rispetto, collaborazione e spirito di squadra.
- Rispetta tutti: colleghi, ospiti, fornitori.
- Mantieni un atteggiamento positivo e professionale.
- Cura gli spazi comuni (spogliatoio e magazzino).
- Mai litigare o discutere davanti ai clienti.
- No post social col brand senza autorizzazione.
- No chewing gum, caramelle o atteggiamenti poco professionali davanti agli ospiti.
- Non portare problemi personali al lavoro: qui costruiamo energia positiva.

🚨 **Conseguenze**

- Chi non rispetta queste regole può ricevere:
- Richiamo verbale
- Richiamo scritto
- Multa
- Sospensione
- Nei casi più gravi licenziamento

👉 Questo regolamento non è burocrazia: è il cuore della nostra cultura.
Seguirlo significa rendere Brunch Republic un posto speciale, per i nostri ospiti e per noi.

IL CUOCO👨‍🍳

PRODOTTO FINALE DI VALORE DEL CUOCO
Eccellente qualità dei piatti e rispetto delle ricette. Postazione pulita e senza sprechi. Gestione corretta della tempistica dell'uscita dei piatti e della materia prima

Quali sono gli obiettivi professionali di un Cuoco/Snackista ?
L'obiettivo fondamentale di un cuoco è fare in modo che il cliente sia soddisfatto dei piatti, anche oltre alle aspettative.

Tutti giorni prima di entrare a lavoro:

1. Curare la tua immagine, avere un trucco leggero e naturale, indumenti puliti e stirati, curare le mani e non portare bracciali, orologi, ecc.
2. Indossare sempre la divisa, composta da maglietta brandizzata, jeans o pantaloni neri, scarpa da ginnastica, grembiule.
3. Essere di buon umore (sorridere): nelle interazioni sul luogo di lavoro il giusto tono di voce è importante. Se hai avuto una brutta giornata prima di entrare a lavoro pensa ad una cosa positiva che cambi il tuo tono, i nostri clienti (e i tuoi colleghi) lo apprezzeranno.
4. Arrivare sempre 10 minuti prima dell'inizio del turno di lavoro.

REGOLE D'ORO DELLA CUCINA

1 - PREPARAZIONE

"Chi prepara bene lavora sereno."
Ogni turno inizia con postazioni complete, ingredienti in ordine, utensili puliti e linea pronta.

2- PULITO=QUALITA'

"Cucina pulita, piatto pulito."
Lavora ordinato, pulisci mentre cucini, svuota i cestini, cambia spesso gli stracci. Nessun tagliere o piano unto o sporco. La pulizia è continua, non un momento.

Pulizia anche di noi stessi! MAI MAI MAI uscire in sala se non sono perfettamente pulito. I grembiuli servono a posta: toglilo se sei sporco e devi passare per la sala.

3 - RISPETTO DELLE TEMPISTICHE

Ogni piatto deve uscire insieme al resto del tavolo, caldo e ben impiattato. Comunica con sala e banco per sincronizzare i tempi. Nessun piatto resta in pass.

4 - RISPETTO DELLE RICETTE

"La ricetta Brunch Republic non si interpreta, si rispetta."
Segui grammi, tagli, cotture e impiattamenti come da schede tecniche. Ogni variazione compromette la qualità e l'identità del brand.

5 - PRODOTTI SEMPRE FRESCHI

"Controlla prima di cucinare."
Controlla scadenze, aspetto, temperatura frigo. Segnala subito se qualcosa non è conforme. Meglio un prodotto scartato che un cliente insoddisfatto.

6 - RISPETTO RECIPROCO

"Siamo una squadra, non un insieme di persone."
Parla con rispetto, chiedi aiuto se serve, avvisa se sei in difficoltà. Il servizio funziona solo se ci muoviamo insieme.

7 - ZERO WASTE! ZERO SPRECHI

"Ogni grammo conta."
Gestisci correttamente scorte e FIFO, non sovraprodurre, conserva in modo corretto e segnala sempre il prodotto aperto con data produzione e scadenza e il tuo nome.

8 - FIERI DEL NOSTRO LAVORO

"Cucinare bene è un atto d'amore, altrimenti si sta solo preparando da mangiare…."
Se non ti piace cucinare, non farlo.

I TUOI COMPITI

Orario di arrivo: 10 min prima dell'apertura al pubblico.

Fasi operative:

1. Accensione attrezzature
    - Piastre vetroceramica, alzare il coperchio e impostare a 200°C .
    - Frytop ARRIS: 185°C per pancakes / 220°C per hamburger e bacon.
    - Friggitrice a 120°C (190°C al primo fritto).
    - Cappa aspirazione e frigo porta ingredienti.
2. Allestimento postazione
    - Taglieri con carta bagnata sotto
    - Coltelli affilati, cucchiai (circa 20).
    - Contenitore scarti a portata (svuotare spesso).
3. Preparazione linea
    - Prendo la lista standard delle preparazioni e inizio a controllare se c'è tutto
    - Controllo quantità e freschezza delle preparazioni già in linea, assaggio tutto quello che c'è e verifico le scadenze.
    - Se una preparazione è scaduta la butto oppure se il suo aspetto organolettico non è alterato la assaggio e nel caso cambio le date.
    - Preparazione nuova linea mancante: etichettatura con nome e data e il proprio nome
    - Per le quantità di linea da preparare seguire la lista a disposizione in base al fatturato
4. Gestione comande
    - Ordine cronologico con buon senso.
    - Standard: max 20 min di uscita.
5. Mantenimento pulizia
    - Spugne pulite sempre disponibili.
    - Pavimento spazzato se necessario.
6. Fine turno
    - Pulizia attrezzature e piani e carichi di pane e alimenti consumati per agevolare il collega
    - Riordino e lista delle preparazioni per turno successivo.

Domande frequenti

1- Quanta linea preparare ?

Segui la scheda fornita dal tuo responsabile

Quella che chiamiamo linea è l'insieme di tutte le preparazioni, tra cui salse, prodotti da cuocere, prodotti da affettare, oppure semplicemente prodotti da scartare e da mettere nei contenitori.
Di tutti i prodotti (carne, salumi e pesce) che andiamo a togliere dalla confezione, va conservata l'etichetta in una cartellina (per la tracciabilità), che può essere buttata dopo un mese.

2- Come faccio se ho più comande da preparare?

Se la preparazione al servizio è stata fatta correttamente il servizio andrà liscio anche con una gran mole di lavoro.

L'ordine di lavoro è questo:

1) Arriva la comanda;
2) Preparo i piatti nella zona impiattamento;
3) Preparo gli ingredienti e li assemblo;
4) Mentre gli ingredienti cuociono metto eventuali salse o guarnizioni sui piatti
5) Impiatto;
6) Chiamo i camerieri.

Se ho più comande devo guardare le comande successive e mettere in cottura le cose che più sono lunghe es. pancakes, hamburger, fritti

Le comande devono essere preparate in ordine di uscita (sempre usando il buon senso – se esce una comanda di un tavolo da 6 persone in cui non ci sono fritti, e successivamente esce una comanda di una porzione di patate fritte, ovviamente andranno preparate prima le patate fritte).
Le comande da preparare vanno appese sul porta comande e, una volta pronti i piatti, vanno messi sul pass assieme alla comanda per far capire al cameriere dove portarla.
È importantissimo che il cuoco sia molto veloce nel preparare le comande (per noi è accettabile un tempo che non superi i 20 minuti).

3- Quando preparo la linea?

Non abbiamo orari di chiusura della cucina quindi la linea si può preparare al mattino presto, tra una comanda e l'altra e nei momenti di minor affluenza. Le mansioni del cuoco sono identiche sia per il turno di mattina che per quello di sera ma il turno di sera solitamente è più tranquillo e viene destinato maggiormente alla preparazione della linea e delle pulizie.
I contenitori preparati vanno sempre etichettati, con nome del prodotto e data di produzione e il nome di chi lo prepara, e bisogna sempre assaggiare tutto, dopo aver fatto la preparazione. La linea già presente va sempre controllata per capire che sia ancora commestibili, prima di cambiare l'etichetta e di buttare via il contenuto.

Principali Regole HACCP per la Cucina

1. Igiene personale

- Lavare le mani frequentemente (inizio turno, dopo aver toccato alimenti crudi, dopo uso WC, dopo aver toccato rifiuti, dopo aver fumato).
- Unghie corte e pulite, senza smalto.
- Capelli raccolti e coperti.
- Divisa pulita ogni giorno.

2. Controllo temperature

- Frigoriferi: +0°C / +4°C
- Congelatori: -18°C o meno
- Linea calda: +60°C o più
- Linea fredda: +4°C o meno
- **Compilare giornalmente le schede temperature e segnalare anomalie.**

Rispetto della catena del Freddo

La catena del freddo è l'insieme di tutte le operazioni e le condizioni necessarie per mantenere un alimento sempre alla sua temperatura di conservazione ideale, dal momento della produzione fino al consumo, senza interruzioni.

Serve a **bloccare o rallentare la crescita di microrganismi** e a **preservare qualità e sicurezza** del cibo.

- Refrigerati: 0°C / +4°C
- Surgelati: -18°C o meno
- **Mai ricongelare prodotti scongelati.**

La zona di temperatura rischiosa (il cosiddetto "danger zone") va da **+4 °C a +60 °C**, dove i batteri si moltiplicano rapidamente

Tutti i cibi devono essere mantenuti alla corretta temperatura per evitare la proliferazione batterica

Nulla deve rimanere fuori frigo o fuori bagnomaria durante il servizio per più di 1 h

- **Cibi Caldi**: mantenuti sopra i **60 °C**, ad esempio in bagnomaria
- **Cibi Freddi**: sotto i **4 °C**, ad esempio con ghiaccio o su vetrina pizzeria

- **SCONGELAMENTO DEI PRODOTTI**

Lo scongelamento rappresenta una fase molto delicata poichè, se non eseguita correttamente (per esempio a temperatura ambiente per diverse ore), può favorire la proliferazione microbica. Deve essere quindi realizzato in tempi rapidi o in tempi lunghi.

MAI SCONGELARE A TEMPERATURA AMBIENTE

Lo SCONGELAMENTO RAPIDO si effettua su piccole pezzature che possono essere messe a bagno in acqua fredda, nel caso di alimenti confezionati, o scaldati in forno a microonde.

Lo SCONGELAMENTO LENTO si effettua su grandi pezzature che devono essere poste in frigorifero uno o due giorni prima dell'utilizzo, a seconda della dimensione del prodotto. Per alcune tipologie di prodotto (verdura per minestrone) lo scongelamento può avvenire a temperatura ambiente.

Leggi l'etichetta , ti risolve ogni dubbio. esempio: "scongelare in frigo per 12 ore circa..."

- **RAFFREDDAMENTO**

E' UNA FASE MOLTO DELICATA È RAPPRESENTATA DAL MOMENTO DI PASSAGGIO TRA COTTURA E REFRIGERAZIONE: esso dovrebbe essere il più breve possibile, in modo da non permettere la ripresa della crescita dei microrganismi. Tali alimenti NON dovrebbero essere raffreddati lentamente, per evitare che rimangano nella "TEMPERATURA DI RISCHIO" (15-40°C) per troppo tempo. In questi casi è meglio utilizzare un abbattitore di temperatura raffreddandoli in tempi brevi. E' importante lavorare piccole porzioni di cibo così da ridurre i tempi di raffreddamento; mescolare frequentemente per abbassare più rapidamente la temperatura. Se possibile, inserire gli alimenti in cella frigo o raffreddare i contenitori degli alimenti in acqua fredda.

- **CONGELAMENTO DEI PRODOTTI**

Il congelamento deve essere eseguito mettendo i prodotti in confezioni chiuse, correttamente etichettate con nome del prodotto, data di preparazione, data di massimo consumo. Il congelamento deve avvenire in tempi rapidi utilizzando un abbattitore di temperatura.

- **LAVAGGIO ORTOFRUTTA**

Il lavaggio dell'ortofrutta è una delle operazioni più delicate in quanto riguarda matrici molto sporche, che hanno al loro interno molta terra (insalate a foglia larga) o crescono nel sottosuolo (patate, carote). Tali lavorazioni non devono contaminare gli altri alimenti, pertanto devono essere effettuate separatamente, utilizzando un lava verdura o dei lavelli a doppia vasca per consentire le operazioni di ammollo e di risciacquo. Laddove non è possibile una "SEPARAZIONE FISICA" delle lavorazioni si deve predisporre una "SEPARAZIONE TEMPORALE", cioè effettuata in tempi diversi.

- **FRITTURE**

Nel caso di fritture, bisogna prestare attenzione alla freschezza dell'olio utilizzato. Per ridurre la formazione di tali sostanze è preferibile utilizzare oli più resistenti al calore, ovvero con "PUNTO DI FUMO" più alto (ad esempio l'olio di semi di arachidi).

Tale punto infatti varia in base al tipo di olio (semi, oliva, palma ecc.) ed è possibile utilizzare degli indicatori per valutare “LO STATO DELL’OLIO”;

in caso questo sia vicino al punto di fumo è meglio sostituirlo. è inoltre importante evitare la presenza di residui alimentari nell’olio che viene riutilizzato, così come la pratica del “RABBOCCO”, cioè l’aggiunta di olio nuovo all’olio vecchio.

3. Conservazione alimenti

- Etichettare sempre con nome, data di apertura/preparazione e scadenza.
- Usare la regola **FIFO** (First In – First Out: usare prima i prodotti più vecchi).
- Quando sistemo i prodotti della dispensa i più vecchi vanno davanti
- Conservare alimenti in contenitori chiusi e idonei al contatto alimentare.

4. Prevenzione contaminazione crociata

- Usare taglieri, coltelli e utensili diversi per carne, pesce, verdure e cotti.
- Non appoggiare alimenti pronti su superfici sporche o vicino a crudi.
- Pulire e disinfettare piani e attrezzature tra una lavorazione e l’altra.

5. Ricevimento merci

- Controllare integrità imballi, data di scadenza e temperatura all’arrivo.
- Non accettare prodotti danneggiati, scaduti o a temperatura errata.
- Registrare eventuali **non conformità**.

6. Pulizia e disinfezione

- Pulire e disinfettare attrezzature, superfici e utensili **durante** e **dopo** il servizio.
- Seguire la sequenza: **Sgrassare** → **Risciacquare** → **Disinfettare** → **Asciugare**.

7. Gestione allergeni

- Sapere che cosa sono gli allergeni
- In caso di richiesta specifica, usare utensili puliti e zone separate.

Pulizia Attrezzature – Procedura Standard Brunch Republic

Regola generale

1. Sgrassare: rimuovere residui visibili con spugna/panno + prodotto sgrassante adatto al contatto alimentare.
2. Risciacquare: usare acqua calda per eliminare ogni traccia di sgrassatore.
3. Disinfettare: applicare prodotto disinfettante (a base alcolica o cloro alimentare).
4. Asciugare: con panno monouso pulito.

1. Piastre (vetroceramica)

- Sgrassatura: a piastra calda, versare ghiaccio e raschiare con spatola metallica, poi pulire con acqua.
- Risciacquo: rimuovere residui con panno umido.
- Disinfezione: spruzzare disinfettante alimentare, lasciare agire e asciugare.

---

2. Frytop ARRIS

- Sgrassatura: a piastra calda, versare ghiaccio e raschiare con spatola metallica, poi pulire con acqua. Lucidare con aceto
- Risciacquo: rimuovere residui con panno umido.
- Disinfezione: spruzzare disinfettante alimentare, lasciare agire e asciugare.

---

3. Friggitrice

- Sgrassatura: filtrare o svuotare l'olio; pulire vasca con acqua calda e sgrassatore.
- Risciacquo: accurato per evitare residui chimici.
- Disinfezione: spruzzare disinfettante idoneo, asciugare completamente prima di rimettere olio.

---

4. Affettatrice

- Sgrassatura: scollegare spina, chiudere lama, smontare parti rimovibili, pulire con acqua calda e sgrassatore.
- Risciacquo: con panno umido.
- Disinfezione: applicare disinfettante su lama e superfici a contatto con alimenti.
- Asciugatura: con panno monouso asciutto.

---

5. Microonde

- Sgrassatura: rimuovere piatto e rotelle, lavare con sgrassatore e risciacquare.
- Risciacquo: pulire interno con panno umido.
- Disinfezione: applicare disinfettante e asciugare.

---

6. Forno

- Sgrassatura: pulire interno con sgrassatore (se incrostato, usare prodotto specifico per forni).
- Risciacquo: eliminare residui con panno umido.
- Disinfezione: spruzzare disinfettante alimentare e asciugare.

---

7. Frigoriferi e congelatori

- Sgrassatura: svuotare, lavare interno con detergente alimentare o sgrassatore leggero.
- Risciacquo: panno umido per rimuovere residui.
- Disinfezione: spruzzare disinfettante alimentare e asciugare bene.
- Nota: tenere sempre prodotti etichettati e coperti.

---

8. Acciai, piani di lavoro e mensole

- Sgrassatura: rimuovere sporco e grasso con sgrassatore e spugna.
- Risciacquo: panno umido.
- Disinfezione: spruzzare disinfettante e asciugare.

---

9. Lavastoviglie

Bisogna liberare la lavastoviglie, smontare le parti rimovibili, togliere il filtro e pulirla con acqua e cloro (in pastiglie). Questo è un passaggio obbligatorio da effettuare prima della pulizia dei lavandini (sgrassante + anticalcare).

DETERSIVI IN USO

D2.3 (da diluire)

Detergente per superfici della cucina (quando non sono tanto sporche)

Detergente per vetri.

Suma Extend D3 (pronto all'uso)

Sgrassatore per superfici della cucina (quando è tanto sporco)

Suma Bac D10 (da diluire)

Disinfettante per superfici.

TASKI JONTEC 300

Detergente lavapavimentI

OPTIMAX Rinse

Brillantante lavaggio piatti in lavastoviglie.

OPTIMAX Detergent

Prodotto per lavare i piatti in lavastoviglie.

OPTIMAX Dishwash

Prodotto per lavare i piatti a mano.

CHECK LIST APERTURA CUCINA

- ☐ ACCENDERE PIASTRE E FRIGGITRICE
- ☐ ACCENDERE CAPPA DI ASPIRAZIONE
- ☐ ACCENDERE FRIGO PORTA INGREDIENTI
- ☐ FARE IL CHECK DELLA LINEA CON L'APPOSITA LISTA FORNITA
- ☐ EFFETTUARE EVENTUALI CARICHI MANCANTI
- ☐ TIRARE FUORI LE SALSE
- ☐ PREPARARE CONTENITORE CON CUCCHIAI
- ☐ PREPARARE CONTENITORE PER IMMONDIZIE UMIDO DA AVERE A PORTATA DI MANO
- ☐ PREPARARE PER AGEVOLARE IL SERVIZIO
    - AVOCADO TAGLIATO
    - FRAGOLE TAGLIATE
    - INSANE FRENCH
    - PRE FRIGGERE POLLO
    - PRE FRIGGERE PATATINE

CHECK LIST CAMBIO TURNO CUCINA

- ☐ PULIRE ACCIAIO FRIGHI E PARETI/PIASTRELLE DIETRO CUCINA
- ☐ CONTROLLARE OLIO FRIGGITRICE
- ☐ PULIRE MENSOLE
- ☐ CARICARE SALE E OLIO E PULIRE I CONTENITORI IN CUI SONO CONTENUTI
- ☐ RIORDINARE E PULIRE CONTENITORI MENSOLA
- ☐ PULIRE PORTA INGREDIENTI E CONTROLLARE CARICO
- ☐ RICARICARE SALSE E CONTROLLARE LINEA
- ☐ SOSTITUZIONE EVENTUALI ETICHETTE DOPO AVER ASSAGGIATO IL CONTENUTO
- ☐ SCRIVERE AL COLLEGA DELLA SERA LE COSE DA "SPINGERE"
- ☐ SCRIVERE AL COLLEGA DELLA SERA LE COSE DA FARE
- ☐ PULIRE PIASTRE, AFFETTATRICE E FRIGGITRICE DALLO SPORCO DEL SERVIZIO

CHECK LIST CHIUSURA CUCINA

- ☐ PULIRE ACCIAIO FRIGHI E PARETI/PIASTRELLE DIETRO CUCINA
- ☐ PULIRE MENSOLE
- ☐ CARICARE SALE E OLIO E PULIRE I CONTENITORI IN CUI SONO CONTENUTI
- ☐ RIORDINARE E PULIRE CONTENITORI MENSOLA
- ☐ RICARICARE SALSE E CONTROLLARE LINEA
- ☐ CONTROLLARE OLIO FRIGGITRICE (SE DA CAMBIARE O DA FILTRARE)
- ☐ PULIZIA CONTENITORI
- ☐ SOSTITUZIONE EVENTUALI ETICHETTE
- ☐ SCRIVERE AL COLLEGA DELLA MATTINA LE COSE DA "SPINGERE"

- ☐ SCRIVERE AL COLLEGA DELLA MATTINA LE COSE TERMINATE
- ☐ CARICARE PANE, HAMBURGER DI MANZO, FRITTI E CROISSANT PER LA MATTINA
- ☐ PREPARARE LINEA (NEI LIMITI DEL POSSIBILE) PER AVVANTAGGIARE IL COLLEGA DEL PRANZO
- ☐ PULIRE PIASTRE, AFFETTATRICE E FRIGGITRICE
- ☐ PULIRE VETRI E FILTRI CAPPA
- ☐ SPEGNERE CAPPA DI ASPIRAZIONE
- ☐ PULIRE MICROONDE
- ☐ PULIRE FORNO
- ☐ CONTROLLARE PIÙ VOLTE CHE TUTTE LE PIASTRE E ATTREZZATURE SIANO SPENTE
- ☐ SCONGELARE LE PREPARAZIONI TERMINATE
- ☐ BUTTARE LA SPAZZATURA

COMPITI STANDARDIZZATI

OGNI GIORNO

1. Controllo Temperature

- Compilare **giornalmente** le schede temperature dei frigoriferi, congelatori e celle.
- Segnalare immediatamente al responsabile se la temperatura supera i limiti previsti:
    - Frigoriferi +0°C / +4°C
    - Congelatori -18°C o meno
    - Linea fredda +4°C (vetrina pizzeria)
    - Linea calda +65°C (mantenitore)

2. Verifica Integrità Prodotti in Arrivo

- Controllare che gli imballi siano integri e puliti.
- Controllare la data di scadenza e la temperatura al momento della consegna.
- In caso di prodotto danneggiato, scaduto o con temperatura non idonea:
    - **Non accettare la merce** e segnalarlo subito al responsabile.
- Annotare eventuali non conformità nel registro previsto.

3. Conservazione Etichette

- Conservare **per un mese** le etichette di
    - Chicken pop
    - Filetti di pollo
    - Kebab vegano:
    - Cotto
    - Tacchino
    - Bacon
    - Salmone
    - Pasta suino

Se non teniamo i cartoni: anche di pane e brioche

- Tenere le etichette in una cartellina dedicata, ordinata per data.

CAMBIARE OLIO FRIGGITRICE
LUNEDI MERCOLEDI VENERDI

PULIRE CAPPA
SOLO FILTRI : MARTEDI E GIOVEDI // CAPPA INTERA: DOMENICA SERA

CHECK LIST DELLA LINEA (GUARDALA OGNI MATTINA E PREPARATI ALLA BATTAGLIA!)

DA PREPARARE	SQUEEZER DA CONTROLLARE	CARICARE
GRANOLA	ACERO	BURGER
SALSA ACERO BBQ	NOCCIOLATA	PETTO DI POLLO
MAIO SENAPE	PISTACCHIO	GAMBERI SCONGELATI
VINAIGRETTE SOIA	SALSA BRUNCH	SALMONE
CROSTINI PANE	MAIO	KEBAB VEGANO
BACON	BACONNAISE	SALSA OLANDESE
CREMA MASCARPONE	MAYO VEGANA	PATATE DOLCI
CREMA CHANTILLY	SALSA CAESAR	PATATE FRITTE
MIX BURRITO (SCONGELARE)	BBQ	POPCORN
CONFIT	OLIO	FILETTO DI POLLO
TZATZIKI	KETCHUP	UOVA FRESCHE
HUMMUS	SALSA ALGERINA	CETRIOLINI
HUMMUS BARBABIETOLA		BURRO
PASTELLA HEALTHY		
UOVA POCHE	**PANE**	
LATTUGA	ENGLISH MUFFIN	
ERBA CIPOLLINA	FILONE INTEGRALE	
COTTO	SHOKUPAN INTERO DA TAGLIARE	
TACCHINO	SHOKUPAN PRETAGLIATO	**FRUTTA/ VERDURA**
PASTELLA PANCAKE	BAGELS	BANANE
PASTELLA PROTEICA	BUNS	FRAGOLE
PASTELLA FRENCH SALATA	BUNS VEGANO	MIRTILLI
PASTELLA FRENCH DOLCE	TORTILLAS	LAMPONI
UOVA STRAPAZZATE	PANE SENZA GLUTINE	MELOGRANO
AVO SMASH	PANE DA CLUB	VALERIANA
DATTERINI ROSSI GIALLI	CROISSANTS	MISTICANZA
POMODORI RAMATI	**CONTROLLARE E CARICARE:**	RUCOLA
CAPPUCCIO	ZUCCHERO A VELO	AVOCADO
	GRANELLA NOCCIOLE	GERMOGLI
	GRANELLA PISTACCHIO	FIORI EDULI
	PAPRIKA	
	SALE	
	PEPE	
	PEPERONCINO IN FIOCCHI	
	MIX SEMI	

LE PREPARAZIONI

La forza di Brunch Republic sta nella semplicità e unicità dei suoi piatti.

La **preparazione** è il compito più importante da Brunch Republic. Bisogna essere pronti prima dell'inizio del servizio. Molti sottovalutano l'importanza della preparazione, ma l'attenzione e la concentrazione in questa fase possono determinare se la tua giornata sarà ottima o pessima. Tutto ciò che fai durante la preparazione influenzerà l'intera giornata e il successo del locale.

ORGANIZZAZIONE SERVIZIO

1. Da mercoledì bisogna fare le scorte per il weekend, FARE GLI ORDINI CON ANTICIPO, SABATO E DOMENICA MATTINA NON CI DEVONO ESSERE FORNITORI CHE SCARICANO E NEMMENO PREPARAZIONI DI LINEA DA FARE, CI SI DEVE CONCENTRARE SOLO SUL SERVIZIO
2. La mattina dei weekend i cuochi devono venire all'apertura
3. Organizzare la cucina prima del servizio es. piatti pronti, vaschette con condimenti, preparazioni fuori.
4. Catena di montaggio per il servizio:
    - Una persona stacca le comande e butta gestisce la piastra
    - Una persona in mezzo , prende le cose pronte dalla piastra, spalma, mette ingredienti per comporre il piatto
    - Una persona fa i garnish, mette creme, fa uscire i piatti completi ed effettua il controllo qualità

-

LISTA PREPARAZIONI DA FARE PRIMA DEL SERVIZIO OGNI WEEKEND (e anche in settimana se il lavoro è molto intenso <2.000€ a pranzo)

- Insane French/ brunch toast: comporre senza bacon, mettere il bacon dopo.
- Poche e scramble in bagno termostatico a min. 60 gradi
- Precuocere le patatine o scongelarle perché si cuociono prima
- Scongelare pollo fritto (due sacchetti da tenere in frigo - cuoce in friggitrice molto più velocemente)

- Tagliare avocado la mattina, già disteso con carta forno e poco olio per non farlo ossidare.

LE PREPARAZIONI DELLA CUCINA

Nocciolata e pistacchio negli squeezer

Gli squeezer di Nocciolata e Pistacchio devono essere sempre pieni all'inizio di ogni servizio.
Devono essere messi vicino alle piastre in modo tale da scaldarsi così il loro utilizzo risulterà più semplice.
Una volta finito il servizio, pulire lo squeezer da eventuali aloni o sporcizia con disinfettante e carta assorbente.
Lo squeezer deve essere cambiato e lavato completamente ogni volta che si finisce un secchiello di prodotto e va etichettato e datato.

I Frutti di bosco.

Nella nostra cucina utilizziamo diverse tipologie di frutti di bosco. Sono costosi. Per evitare sprechi seguire le seguenti istruzioni.

a. Come tagliare le fragole

Lavare ogni cestino di fragole sotto acqua corrente prima dell'utilizzo.
Conservare le fragole in un contenitore Gastronorm con carta assorbente sul fondo, avendo cura di etichettarlo e datarlo.
Per la preparazione del piatto, prelevare solo la quantità necessaria, rimuovere il picciolo e tagliare le fragole a metà nel senso della lunghezza, poi nuovamente a metà. Se il pezzo è piccolo lasciarlo così, mentre se è grande tagliarlo ulteriormente a cubetti.

b. **Come pulire e conservare lamponi e mirtilli**
   Lamponi e mirtilli arrivano dal fornitore dell'ortofrutta in vaschette di plastica. Vanno lavati sotto acqua corrente e conservati separatamente su contenitori Gastronorm con carta assorbente sul fondo, etichettato e datato.
   Lamponi e mirtilli sono molto delicati, attenzione a quanto li si maneggia per farli durare più a lungo

Cucinare il pollo fritto

Il pollo fritto è uno degli ingredienti più amati del nostro menù.
Il pollo arriva dal fornitore già impanato e pronto all'uso.
Prendere un filetto e metterlo in friggitrice, che deve essere già calda.
Il pollo deve cuocere fino a che non diventa croccante circa 4 minuti e dorato.
Scolare il pollo sul contenitore adibito con carta assorbente.

Come friggere le patatine, consistenza e doratura

Utilizziamo solo patatine Really crunchy LAMB Weston

Procedimento di cottura:

- Le friggitrici devono essere impostate a 190 gradi
- Mettere le patatine crude nel cestello poco meno della metà.
- Mettere con cura il cestello nell'olio.
- Il livello dell'olio deve essere appena al di sotto del livello "max"Cuocere le patatine fino a quando non si verifica un cambiamento di colore da bianco a giallo dorato(circa 3 minuti e mezzo).

Una volta che le patatine sono cotte e croccanti, svuotarle in un contenitore con carta assorbente e salarle.

Il colore delle patatine fritte non è un indicatore chiave in quanto varia con l'età dell'olio. Il prodotto cucinato ha una leggera consistenza croccante al morso, all'interno una consistenza uniforme e soda.

Tutte le patatine devono ricevere uno strato uniforme di sale (il sale deve essere visibile sulle patatine).

Le patatine fritte possono rimanere nel contenitore solo per 10 minuti dopodichè se non vengono servite devono essere rimesse in friggitrice qualche secondo per rigenerare. Non ripetere questo procedimento per più di una volta.

Cucinare il bacon

Il bacon deve essere precotto per velocizzare il servizio. La quantità di bacon da cuocere dipende dalla mole di lavoro che ha il locale e dal giorno della settimana. Il bacon è uno di quegli ingredienti che vale la pena cucinare prima perché è presente in tantissimi dei nostri piatti e averlo già pronto accelera notevolmente l'uscita dei piatti. Inoltre, cuocere il bacon al mattino assicura che la piastra non si sporchi eccessivamente durante il servizio e il grasso non vada ad intaccare altre preparazioni.

Step 1: mettere il bacon sulla piastra facendo attenzione che ogni fetta sia in messa in maniera ordinata e distesa, non arricciata
Step 2: cuocere il bacon finchè il grasso diventa traslucido, girare ogni fetta con la pinza.
Step 3: cucinare il bacon per altri 3 minuti
Step 4: il bacon è cotto quando si è ridotto molto e ha una consistenza croccante
Step 5: rimuovere il bacon dalla griglia con la pinza, metterlo sopra la griglia per lo scolo e successivamente metterlo in un contenitore di metallo e tenerlo in frigorifero finchè non arriverà una comanda che lo necessita.
Step 6: pulire la piastra con la spatola e dell'acqua

Consigli:

Meglio cuocore il bacon di pomeriggio che c'è meno gente in locale, in quando è una preparazione che fa molto odore.
Per cucinare una scatola di bacon da 6kg ci si impiegano circa 30 min.
Il bacon non cotto deve sempre essere conservato in frigorifero ad una temperatura di 3-4 gradi
Tutto il bacon cotto deve essere buttato dopo 48 ore, quindi cucinare il giusto ammontare per la giornata.

BACON PRE COTTO

BACON DA SERVIRE

Come tagliare l’erba cipollina

L’erba cipollina deve essere lavata sotto l’acqua corrente e lasciata asciugare sopra dei fogli di carta assorbente.
Una volta asciutta prendere l’erba cipollina e formare un mazzetto.
Posizionare sul tagliere, utilizzare un coltello ben affilato e tagliarla senza schiacciarla troppo, con una dimensione di 2mm di lunghezza.
Mettere l’erba cipollina tagliata in un contenitore Gastronorm con della carta assorbente al suo interno, etichettarlo e datarlo.

Come rigenerare la salsa olandese
La salsa olandese è una salsa della tradizione brunch a base burro uova e limone.
La nostra salsa viene fatta in esclusiva per noi dal nostro fornitore e arriva congelata.
Per rigenerarla lasciarla scongelare in frigo.
Una volta scongelata va messa in un contenitore di plastica Gastronorm etichettata e datata.
Per utilizzarla sul piatto, mettere l’esatta quantità di salsa olandese da utilizzare in un contenitore di vetro per microonde e aggiungere un goccio d’acqua dal bollitore e mescolarla. Scaldare a bagnomaria massimo a 70°.
NON SERVIRE AMBIENTE

Come tagliare i pomodori

Prendere i pomodori e lavarli sotto l'acqua corrente e asciugarli. Prendere il tagliere del taglio verdura e un coltello bene affilato.
Tagliare un'estremità e gettarla.
Iniziare a tagliare le fette da 5 mm in verticale partendo dall'estremità tagliata. Verso la fine il pomodoro diventerà difficile da tagliare. Girarlo dalla parte più ampia e iniziare a tagliare in orizzontale le ultime fette, l'ultima fetta sarà l'estremità anch'essa da gettare.
Mettere il pomodoro in un contenitore Gastronorm, etichettarlo e datarlo. Posizionare il contenitore di pomodori tagliati nel frigo della frutta e verdura o in linea nel caso servisse nell'immediato
Pulisci e igienizza l'area di lavoro prima di iniziare l'attività successiva.

NON USARE LE FETTE ALL'ESTREMITA', GETTALE!

Come cucinare un uovo all'occhio

Imburrare sulla piastra fry top e rompere l'uovo fresco da frigo in corrispondenza.
Se il tuorlo si dovesse rompere, si può usare solo per i club!
L'uovo all'occhio deve rimanere sempre con il tuorlo crudo.
L'uovo all'occhio è cotto quando l'albume si opacizza.
Nel caso in cui ci fosse richiesta di un uovo all'occhio ben cotto, girare l'uovo con la spatola e cuocere da entrambi i lati.

!NON UTILIZZARE!

UTILIZZARE

Preparare l’insalata, rucola e valeriana

Rucola e valeriana arrivano in piccole vaschette già lavate dal fornitore. Preparare 2 contenitori con carta assorbente e svuotare le vaschette nei contenitori. Chiudere ed etichettare i prodotti.

L’insalata gentile arriva in cespi, prendere 2 / 3 cespi per volta.

- Sciacquare e strofinare delicatamente i cespi di lattuga con acqua fredda (non immergerli).
- Tenere un cespo di lattuga, con il torsolo rivolto verso il lavandino, usando la forza, schiacciare il torsolo sul lato del lavandino e gettarlo.
- Gettare via qualsiasi pezzo marrone, giallo e/o bianco duro.
- Sciacquare nuovamente le teste con acqua fredda.
- Mettere le teste senza torsolo nella centrifuga per asciugarla. Continuare fino a quando tutte le teste non saranno private del torsolo e asciugate.
- Con le mani, tagliuzzare la lattuga in piccoli pezzi da 4/5 centimetri e metterli in una Gastronorm sufficientemente capiente con della carta assorbente sul fondo e tra gli strati
- Continuare questo processo fino a quando tutta la lattuga è pronta.
- Coprire, etichettare, datare e posizionare la lattuga preparata nel frigo della frutta e verdura o in linea nel caso servisse nell’immediato
- Pulisci e igienizza l'area di lavoro prima di iniziare l'attività successiva.

Note: non tagliare la lattuga con il coltello, per evitare l’ossidazione

Il pane

Per la preparazione dei piatti del menu di Brunch Republic ci sono diversi tipi di panificati:

- Filone integrale utilizzato per gli avocado toast
- English Muffin utilizzato per i Benedict
- Bagel utilizzato per i bagel
- Buns utilizzato per hamburger e panini
- Buns Vegano utilizzato per hamburger vegano
- Filone ai cereali pretagliato 12x12 per Toast e Club Sandwich
- Pane senza Glutine per la preparazione di pietanze senza glutine
- Shoku pan per french toast
- Shoku pan pre taglaito per toast e insane franch

Tutte le tipologia di pane devono essere pronti in linea per ogni servizio e si deve avere una scorta in scongelamento nel magazzino.

Pane	**Contenitore**	**Q.tà da avere in linea <u>per servizio</u>** (fatturato medio)
Filone	Gastronorm 2/1 alta	1 filone preparato + 1 in scongelamento
English Muffin	Gastronorm 2/1 alta	10 pz. in linea + 5 in scongelamento
Bagel	Gastronorm 2/1 alta	15 pz. in linea + 10 in scongelamento
Buns	Gastronorm 2/1 alta	15 pz. in linea + 15 in scongelamento
Buns Vegano	a disposizione	
Pane cereali pretagliato 12x12	Mantenere nell'incarto originale	1 filone in linea
Pane senza Glutine	Arriva in pacchi monoporzione	

Note:

- Ogni volta che vengono presi i pz. in scongelamento rimpiazzarli con degli altri.
- Le q.tà da scongelare nel weekend vanno raddoppiate.
- Non lasciare mai i compagni del turno successivo senza pane pronto.
- Non scongelare troppo pane che altrimenti potrebbe seccarsi o ammuffire.

Come tagliare i diversi tipi di pane

Filone di pane

Prendere il filone già scongelato e metterlo sul tagliere del pane.
Prendere un coltello con lama seghettata.
Tagliare il pane partendo dall'estremità in obliquo.
Per ogni filone si devono ottenere 15 fette circa.
Le piccole estremità vengono tenute da parte per i crostini. (Vedi preparazione crostini)

English muffin
Prendere un panino English Muffin metterlo sul tagliere e con un coltello seghettato tagliare il panino tenendolo fermo con il palmo della mano

Bagel
Prendere un panino Bagel metterlo sul tagliere e con un coltello seghettato tagliare il panino tenendolo fermo con il palmo della mano

Buns
I panini sono già pronti per l'uso

Buns Vegano
Prendere un panino Vegano, metterlo sul tagliere e con un coltello seghettato tagliare il panino tenendolo fermo con il palmo della mano

Filone ai cereali pretagliato 12x12 per Toast e Club Sandwich
Le fette sono già pronte all'uso

French Toast
Prendere un panino French Toast metterlo sul tagliere e con un coltello seghettato tagliare il panino. Fare 6 fette per pagnotta di spessore uguale.

Pane senza Glutine
Il pane senza Glutine si trova in buste singole.
Prendere la busta e tagliare il panino su un tagliere pulito, con un coltello seghettato pulito e non contaminato.
Tostarlo in piastra di vetroceramica avvolto in carta forno.

Come preparare i sides (dimensione, quantità)

AGGIUNGERE CIUFFO DI VALERIANA A LATO

- I sides vanno portati ai tavoli serviti su piatti ovali.
- UOVA ALL'OCCHIO 4€ 2 uova, mettere lo staccante/burro prima di rompere l'uovo sulla piastra
- AVOCADO 4€ ½ avocado tagliato in fette sottili
- BACON 4€ 5 fette (scaldare in piastra il bacon già cotto)
- SALMONE 4€ 50 gr (2 fette belle)
- UOVA STRAPAZZATE 4€150 GR

I sides sono diversi dalle aggiunte fatte ai singoli piatti, hanno prezzi diversi

Come preparare le aggiunte (dimensione, quantità)

- AVOCADO 1/4 2€
- SALMONE 2 FETTE BELLE 4€
- BACON 3 FETTE 2.5€
- UOVA ALL'OCCHIO 1 PZ 2€
- UOVA STRAP. 50 GR 3€

Come tagliare gli affettati con l'affettatrice

- Preparararati un contenitore Gastronorm e dei ritagli di carta della sua dimensione.
- Ripulire l'affettato da cotenne e grasso con il coltello.
- Posizionare l'affettato da tagliare sul carrello dell'affettatrice.
- Scegliere lo spessore del taglio con la manovella
- Aziona l'affettatrice e inizia a tagliare. Butta la prima fetta dell'affettato
- Le fette devono essere sottili come un foglio di carta.
- Metti le fette arricciate e non piatte sul contenitore, non riempirlo troppo o si schiacceranno e saranno più difficili da usare
- Fai attenzione con il quantitativo da tagliare. Se trascorre troppo tempo fra il taglio e il consumo, il prosciutto potrebbe perdere le sue caratteristiche organolettiche.
- Chiudi il coperchio, etichetta e data la confezione e riponi in frigo.
- Una volta terminato di usare l'affettatrice, spegnere e togliere la presa. Togliere l'affettato solo dopo aver spento il macchinario.
- Pulire l'affettatrice con detergente sgrassante e disinfettante ad ogni utilizzo.
- TENERE L'ETICHETTA DELLA CONFEZIONE NELLA CARTELLINA APPOSITA

Come sgranare il melograno

- Prendere un melograno e rotolarlo sul tavolo di lavoro per ammorbidirlo.
- Tagliarlo a metà e infilarlo in una busta di plastica. Picchiettare con un cucchiaio per fare scendere tutti i semi. Trasferire i semi in un contenitore di plastica e eliminare le impurità.
- Etichettare e datare e posizionare in frigorifero.

Cucinare un hamburger

- La piastra fry top deve essere **210** gradi
- Prendere L'hamburger. Piazzare l'hamburger in maniera ordinata nell'angolo sx della piastra, con un filo d'olio sale e pepe.
- Cuocere per 3 min per lato per una cottura media.

AL SANGUE 1.5 MIN. PER LATO

MEDIA 3 MIN. PER LATO

BEN COTTO 5 MIN. PER LATO

Come cucinare le uova strapazzate

- Sbattere le uova **PASTA GIALLA** con sale, pepe e panna fresca in un contenitore
- Sciogliere il burro in una padella antiaderente
- Aggiungere le uova
- Mescolare le uova con un leccapentole, sempre con lo stesso movimento, staccandole costantemente su tutta la padella
- Non fermare mai il movimento
- Trasferire le uova in un'altro contenitore quando sono quasi cotte, ma ancora gocciolanti e bavose
- Devono risultare cremose e morbide, non troppo cotte e neanche troppo liquide
- METTERE LE UOVA IN UN CONTENITORE BASSO E LARGO, PER FARE IN MODO CHE SI RAFFREDDINO PRIMA, CONTINUARE A MESCOLARE PER AIUTARE IL RAFFREDDAMENTO E TRASFERIRE IN FRIGO
- Se devo preparare molte uova, utilizzo l'abbattitore per raffreddarle.

Come cucinare le uova poche

- Consigliato sempre usare le UOVA FRESCHE, quindi quelle scaricate il giorno stesso dal fornitore o in alternativa conservare in frigo le uova che si vogliono cucinare dalla notte pirma
- Versare l'acqua in una pentola e aggiungere sale
- Portare ad ebollizione e versare l'aceto
- Far bollire l'acqua con l'aceto per pochi minuti
- Abbassare la temperatura e far sobbollire l'acqua. (Impostare la piastra ad induzione a 180 gradi)
- Rompere le uova nella pentola con acqua e aceto, lasciandole cadere a 5 cm dal pelo dell'acqua
- Cuocere per 2'.45''
- Scolare con una schiumarola e trasferire le uova in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura
- Eliminare e buttare via le uova rotte o separate
- Conservare in frigo con acqua e ghiaccio

LE PROCEDURE

CHECK LIST APERTURA DALLE 7:00 ALLE 8:00

- ACCENDERE LUCI INTERNO/ESTERNO
- ACCENDERE FORNO 190° PER 10 MINUTI
- ACCENDERE STEREO
- ACCENDERE ARIA CONDIZIONATA/RISCALDAMENTO
- PORTARE FUORI LAVAGNE, PIANTE E RIEMPIRE CIOTOLA DEL CANE
- INFORNARE LE BRIOCHES 20 MINUTI
- PORTARE FUORI LA PANADORA
- ACCENDERE LE PIASTRE
- PREPARARE L'ACQUA AROMATIZZATA
- RIEMPIRE I CROISSANT
- COMPRARE GIORNALI
- PREPARARE CAFFE' AMERICANO
- BUTTARE GIORNALI E VOLANTINI VECCHI
- METTERE DOLCI IN ESPOSIZIONE
- ACCENDERE LAVASTOVIGLIE
- RIEMPIRE I CROISSANT

PROCEDURA INTOLLERANZA / ALLERGIA

Allergia: Reazione immunitaria, anche grave es. Glutine (celiachia), arachidi, crostacei

Intolleranza: Disturbo digestivo o fisico es. Lattosio, lievito

Scelta alimentare: Preferenza etica, culturale o personale es. Vegani, vegetariani, dieta senza zucchero

La distinzione è fondamentale: un'allergia può essere pericolosa, un'intolleranza provoca malessere, una scelta alimentare riflette i valori personali.

Non sta a noi giudicare né minimizzare. Se il cliente ci comunica una sua esigenza, la rispettiamo e agiamo di conseguenza.

Gestione in cucina di una comanda gluten free

1. **Segnalazione in comanda**
   - La comanda deve riportare chiaramente “SENZA GLUTINE” in evidenza (es. scritto in maiuscolo, evidenziato in rosso o con un simbolo dedicato).
   - Lo staff di sala deve avvisare verbalmente la cucina quando arriva la comanda.
2. **Postazione di lavoro dedicata (quando possibile)**
   - Preparare il piatto in un banco/area pulita, sanificata e separata da farine, pane o altri ingredienti con glutine.
   - Utilizzare taglieri e superfici dedicate, o comunque pulite accuratamente prima della lavorazione.
3. **Utensili e strumenti**
   - Usare coltelli, pinze, mestoli e fruste puliti o dedicati.
   - Evitare di utilizzare posate o utensili che sono entrati in contatto con alimenti contenenti glutine.
4. **Ingredienti**
   - SE PANCAKE: mettere carta da forno nella piastra e appoggiare l’impasto
   - SE PANE SENZA GLUTINE: prendere il pane e tagliarlo su carta forno e con tagliere pulito, mettere il pane in piastra con la stessa carta forno
5. **Cottura**
   - Evitare assolutamente la friggitrice se è usata anche per prodotti con panature o altri alimenti con glutine (servirebbe una friggitrice dedicata).
6. **Impiattamento**
   - Utilizzare piatti puliti e non impilati con piatti che hanno contenuto alimenti con glutine.
   - Servire il piatto subito, lontano da fonti di contaminazione.
7. **Comunicazione interna**
   - Lo staff deve essere formato e consapevole che “senza glutine” non è una moda, ma una necessità.
   - In caso di dubbi sull’ingrediente o sulla preparazione, meglio fermarsi e

chiedere conferma piuttosto che rischiare contaminazioni

PROCEDURA MALFUNZIONAMENTO ATTREZZATURA

Capiterà sicuramente durante la normale operatività, che qualche attrezzatura non funzioni in modo appropriato, non si accenda, se ne rompa un pezzo.

La procedura in questo caso è:

- verificare il danno all'attrezzatura
- chiamare il tecnico per quella specifica attrezzatura (è necessario e caldamente consigliato avere una rubrica di persone da chiamare: un' elettricista di fiducia, un idraulico, tecnico per assistenza macchinari di ristorazione.
- se il tecnico non può venire nell'immediato cercare di capire quale potrebbe essere il problema e telefonicamente cercare di risolverlo.

Ricordando che la prima regola per far durare più a lungo i macchinari è la loro pulizia e continua manutenzione, ci sono dei problemi di facile risoluzione all'interno del ristorante:

- La friggitrice non salda l'olio: probabilmente la macchina si è surriscaldata, sul retro c'è un bottoncino nero da svitare e premere per il reset.
- La piastra non salda: probabilmente la macchina si è surriscaldata, sul retro potrebbe esserci un bottoncino nero da svitare e premere per il reset, altrimenti provare a cambiare presa.
- Il contatore salvavita scende e fa spegnere i macchinari. Attenzione! Quella specifica linea è sovraccarica, dovete cambiare presa per una o più attrezzatura, oppure il salvavita è scattato perché la presa è bagnata, in quel caso verificare tutte le prese prima di rialzare il contatore.

Spegnere sempre l'attrezzatura e chiamare sempre un tecnico prima di intervenire sull'apparecchio.

PROCEDURA PULIZIA CAPPA

L'operatività del sistema di aspirazione dipende dalla cura nel suo mantenimento.

Tutte le superfici devono essere mantenute pulite da formazioni di grasso per ragioni sanitarie e per ridurre il rischio di incendio.

I filtri del grasso devono essere sempre installati e puliti per ridurre la formazione di grasso nel condotto e consentire un appropriato flusso d'aria.

Pulizia giornaliera:

1. Spegnere la cappa.
2. Rimuovere i filtri e pulirli con appropriato sgrassatore e con una spugna e penetrare nelle fessure per raggiungere il grasso più ostinato. Per una pulizia superiore inserire i filtri in lavastoviglie. È obbligatorio cambiare l'acqua dopo aver pulito i filtri in lavastoviglie.
3. Aprire il tappo di scolo della cappa dopo aver posizionato un contenitore grande metallico sotto di esso. Far scorrere dell'acqua bollente all'interno unitamente a dello sgrassatore e far scolare tutto il grasso depositato all'interno del

contenitore. Asciugare tutto e pulire attentamente le sostanze oleose e grasse presenti nelle superfici di acciaio con sgrassatore e poi con prodotto disinfettante e carta.

Pulizia straordinaria

Chiamare un tecnico specializzato per ispezionare il condotto di aereazione ed eliminare eventuali accumuli di grasso.

PROCEDURA CAMBIO OLIO FRIGGITRICE

È necessario attuare una convenzione con un'azienda locale che si occupa di ritiro olio esausto.

Occorrente:

- Bidone dell'olio
- Spruzzino sgrassatore
- Spugna verde e gialla
- Olio di ricambio

Procedura:

La procedura di cambio olio deve essere effettuata con olio freddo. Quindi è preferibile cambiare l'olio di mattina a inizio del turno.

1. Spegnere la friggitrice e togliere la spina
2. Assicurarsi che l'olio sia freddo
3. Piazzare il bidone dell'olio sotto la friggitrice e fare in modo che il rubinetto sia in corrispondenza
4. Aprire la leva del rubinetto e svuotare la friggitrice dall'olio.
5. Pulire la friggitrice con sgrassatore e della carta
6. Ogni 3 svuotamenti fare una pulizia di fondo della friggitrice: riempire di acqua calda la friggitrice e accendere la friggitrice. Non appena l'acqua bolle aggiungere una pastiglia specifica per la pulizia della lavastoviglie. Lasciar bollire per 5-10 minuti e poi spegnere
7. Svuotare l'acqua della friggitrice su un contenitore metallico prestando attenzione alla temperatura
8. Asciugare la friggitrice con uno straccio o con della carta
9. Con l'olio nuovo riempire la friggitrice fino al livello indicato all'interno del cestello a metà tra MIN e MAX
10. Accendere la friggitrice al minimo

Alcuni accorgimenti:

Non accendere la friggitrice senza olio o acqua all'interno, si corre il rischio di bruciarla.

Per diminuire l'usura dell'olio, tenere la temperatura a 110 gradi, e alzare solo al momento del servizio per poi abbassarlo.

Minimo cambio olio:

LUNEDI MERCOLEDI VENERDI.

È ok aggiungere olio durante il servizio per mantenere il livello ma bisogna tenere in considerazione che il nuovo olio non fa altro che aumentare il vecchio olio e non ne estende la vita. Aggiungere olio non è sostituisce il cambio olio.

Se olio straborda o sa di bruciato bisogna necessariamente cambiarlo.

Ricordarsi di far bollire l'acqua della friggitrice ogni 3 cambi olio.

Se l'olio non si scalda, controllare il retro della friggitrice, cliccare il pulsante reset per resettare le impostazioni. Se non dovesse funzionare, chiamare il tecnico.

Successivamente si può rimontare e passare con un panno monouso e un prodotto disinfettante.

PROCEDURA CONTROLLO SANITARIO

I controlli sanitari hanno uno scopo preventivo. Essi servono per verificare che le imprese abbiano messo in atto tutte le procedure necessarie per tutelare la salute dei consumatori.

VENGONO VERIFICATI:

1.Presenza del manuale (HACCP) di autocontrollo aggiornato e correttamente compilato;

- E' NECESSARIO CHE:
  - TUTTI SAPPIANO DOVE E' IL MANUALE HACCP;
  - COMPILARE GIORNALMENTE LE TEMPERATURE DEI FRIGHI E SEGNALARE AL RESPONSABILE EVENTUALI SCOSTAMENTI IMPORTANTI

2. Attestati corsi HACCP (vengono fatte anche domande per verificare la reale formazione);

NEL MANUALE HACCP DEVONO ESSERCI GLI ATTESTATI DEI CORSI HACCP DI TUTTI I RAGAZZI.

3. Requisiti documentali e di autorizzazione (SCIA, autorizzazioni varie, manuale HACCP) → Devono essere tenute copie delle autorizzazioni (SCIA inizio attività, autorizzazione delle dogane, plateatico, insegna, musica). Tutti devono sapere dove sono le autorizzazioni

4. Situazione del locale

- Pulizia dei locali ed ordine → Superfici pulite (anche i muri), spogliatoio con armadietti a doppio scomparto sporco pulito e senza presenza di materiale non inerente, pavimenti spazzati, presenza di carta e sapone mani nei lavelli (anche del personale)
- Buona conservazione/lavorazione degli alimenti → Conservazione in vaschette chiuse e pulite. Uso corretto dei frighi, i prodotti devono essere conservati alla temperatura corretta. Es. salsa aperta non può stare fuori frigo, il latte non può stare in un frigo a 10 gradi.
- Assenza di roditori ed insetti → In tutti i locali siamo seguiti dall'azienda di disinfestazione, sono presenti trappole e vengono fatti i controlli periodici.
- Requisiti strutturali → Tutte le superfici di cucina, banco e zona lavaggio devono essere lavabili, spogliatoio con armadietti a doppio scomparto sporco pulito, servizi igienici con sapone e carta sempre presenti, grandezze/altezze, rapporti aero-illuminanti
- Corretta etichettatura degli alimenti → Tutti gli alimenti devono avere: DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO, DATA DI PREPARAZIONE ,DATA DI SCADENZA
- Igiene e requisiti delle attrezzature di lavoro → Le attrezzature devono essere pulite e igienizzate senza residui
- Corretta gestione dei MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti) → Solo vaschette con simbolo della forchetta e del coltello, che indicano che possono andare a contatto con gli alimenti
- Misurazione parametri chimico-fisici (temperatura, umidità, pH) **(meno**

frequenti)

- Prelievo di campioni per ricerca salubrità (patogeni, tossine, additivi vietati, fecali, corpi estranei, indicatori metalli pesanti) (**meno frequenti)**

Al termine dell'ispezione, l'Autorità competente redige una relazione di cui rilascia una copia al titolare, solitamente in caso di difformità rilevate.

LE DOMANDE PIU' FREQUENTI CHE GLI ISPETTORI FANNO:

- **come si sanifica una superficie?**

Con Detersione e Disinfezione.
Le operazioni di detersione e disinfezione vanno eseguite separatamente.
Le operazioni di pulizia devono iniziare subito dopo la fine delle lavorazioni per evitare l'essiccamento di residui sulle superfici, prima si tolgono i residui più grossolani e si fa un primo risciacquo con acqua calda per eliminare i residui più solubili, poi detersione con prodotto apposito, poi disinfezione con prodotto a base alcolica.

- **come viene affrontata una non conformità in fase di ricevimento merci**?

- ROTTURA DI UN IMBALLO durante il ricevimento o la consegna di un prodotto
- MANCATO FUNZIONAMENTO di un frigorifero durante la nott
- PRESENZA DI PRODOTTI SCADUTI
- PRESENZA DI INFESTANTI
- ESITI DI ANALISI SU ALIMENTI E/O AMBIENTE NON SODDISFACENTI

Queste e altre situazioni che si possono verificare quotidianamente devono essere evidenziate e risolte. Il DDT deve corrispondere alla merce consegnata; in In caso di non conformità, si deve respingere la merce o isolarla, correttamente identificata, in attesa di decisione. La merce andrà resa al fornitore, smaltita o Accettata dopo aver chiarito la situazione col fornitore. LA NON CONFORMITÀ (NC) va annotata allegando eventualmente copia del DDT e descrivendo le decisioni prese.

- **come viene gestita la presenza di un cliente affetto da intolleranze e/o allergie?**

È necessario conoscere bene la lista degli allergeni, che ogni cliente può trovare all'interno del QR code del menu e il personale deve essere adeguatamente formato sugli ingredienti utilizzati e pulire i taglieri, indossare guanti, applicare tutte le misure per evitare la contaminazione incrociata.

COSA FARE QUANDO ARRIVA UN CONTROLLO

Chiamare subito il responsabile presente in turno, **SOLO** il responsabile parla con gli ispettori.

Il responsabile deve chiamare subito IL RESPONSABILE DEL LOCALE che arriverà al locale appena possibile.

Nel frattempo, mostrare agli ispettori il manuale HACCP ma prima TUTTI DEVONO ESSERE IN ALLERTA E AIUTARE A SVOLGERE I SEGUENTI COMPITI:

- verificare se le schede haccp sono state compilate correttamente: attenzione alla "compilazione delle schede a posteriori" (es. schede di febbraio compilate per 31 giorni, ecc…);
  Nel caso non siano aggiornate, aggiornare prima di darle all'ispettore.

- verificare l'avvenuta pulizia e disinfezione di ambienti e attrezzature, SE NON è STATO FATTO FATELO PRIMA CHE GLI ISPETTORI PASSINO PER QUELL'AMBIENTE O COMUNQUE SE VI BECCANO DITE CHE STATE EFFETTUANDO **LA PULIZIA PERIODICA**;

- Verificare che nei bagni **DIPENDENTI** vi sia carta e sapone e cestino con pedale, il sapone deve essere con disinfettante

- Verificare che lo spogliatoio sia in ordine e gli armadietti non contengano merci ma solo vestiti, SE CONTENGONO COSE STRANE , BUTTATELE NEL CESTINO , POI IN CASO LE RECUPERATE
  Dove gli armadietti non sono divisi per sporco e pulito e siccome ci sono più armadietti è necessario saper rispondere che in un armadietto ci sono gli indumenti puliti e in un altro quelli sporchi poiché a lavoro si DEVE arrivare con un cambio pulito o borghese. Saper rispondere per esempio che a ogni cambio turno gli armadietti vengono igienizzati se fosse.

- Verificare che tutte le vaschette abbiamo nome, data e scadenza, nel caso SCRIVETELE
- **CHIUDERE I COPERCHI DEI CESTINI!!!!**
- verificare il corretto funzionamento delle attrezzature ed in particolare delle dotazioni frigorifere (frigo, congelatori, celle), NEL CASO LE TEMPERATURE SIANO ALTE SPOSTARE GLI ALIMENTI DEPERIBILI SUBITO SENZA FARVI VEDERE;
- ripassare le 3 risposte sopra per possibili domande degli ispettori ASL
- SEGUIRE IL BUON SENSO E SE NON SIETE 100% SICURI NON APRITE BOCCA!

Come termina l'ispezione?

Al termine dell'ispezione, l'Autorità competente redige una relazione di cui rilascia una copia al titolare, solitamente in caso di difformità rilevate. Nella relazione troviamo la descrizione degli obiettivi dei controlli ufficiali, i metodi applicati per il controllo, i relativi risultati e l'elenco degli interventi da attuare.

Cosa contiene il verbale
Bisogna sapere che possono essere inserite dichiarazioni spontanee da parte del titolare dell'azienda o delegati, in merito ad eventuali comportamenti illegittimi da parte degli ispettori.

L'ASL AL PRIMO CONTROLLO NON DA SOLITAMENTE LA MULTA A MENO CHE NON TROVI COSE GRAVI, TORNERA' DOPO 30 GIORNI PER VERIFICARE CHE EVENTUALI DIFFORMITA' SIANO STATE CORRETTE.