

Fábrica de bolos do João

Brainstorming

- Entregar os produtos com qualidade (bolos).
- Compra dos materiais.
- Estoque.
- Pedir ajuda de pessoas experientes naquela determinada área.
- Entrega final dos produtos.
- Padronização na produção.
- Prazo de entrega.
- Melhoria continua.
- Estratégia.
- Local de Preparo.
- Arranjo Físico.
- Redução de custos.

Bolo Crocante de Chocolate



Ingredientes

Massa

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 e meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral quente
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio e Cobertura

- 3 gemas
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 2 medidas (da lata) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 200 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo

Montagem

- 2 xícaras (chá) de pé-de-moleque triturado

Modo de preparo

Massa

Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione o Leite NINHO quente e bata mais um pouco.

Desligue a batedeira e acrescente a farinha, o Chocolate em Pó DOIS FRADES e o fermento, misturando levemente.

Despeje em uma forma redonda (24 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

Corte o bolo ainda morno ao meio e reserve.

Recheio e Cobertura

Em uma panela, misture as gemas, o Leite MOÇA, o Leite NINHO e o amido de milho, e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.

Quando estiver bem cremoso, retire do fogo e adicione o Chocolate NESTLÉ CLASSIC picado.

Misture até ficar homogêneo e espere amornar.

Montagem

Recheie uma das partes do bolo com uma camada de Creme e espalhe metade do pé-de-moleque.

Cubra com a outra metade do bolo, espalhe o restante do Creme e decore com restante do pé-de-moleque.

Conceitos de PCP

- Pedido em carteira – Pedidos para os quais já existe uma confirmação do cliente. Também conhecido como **pedido firme**.
- Previsão de vendas – Tratar da expectativa de possíveis pedidos, que ainda não estão confirmados.
- Estrutura do produto – Nesse caso da fábrica de bolos, seriam as nossas receitas. Listar a quantidade de cada material que compõe o produto e a sequência dos componentes.
- Na receita temos a unidade e a quantidade de medida dos ingredientes. Alguns itens são de fácil medição e outros não (variam de bolo para bolo). **Esse é um ponto importante na produção de qualquer produto.**
- **Lote mínimo de compra (lote econômico de compra):** quantidade que deve ser comprada para que o nosso custo total da aquisição e manutenção dos estoques seja mínima.
- **Lead time** – Tempo de espera
- *Do ponto de vista do fornecedor:* é o tempo que decorre desde o recebimento de uma encomenda até a entrega do produto
- *Da perspectiva do cliente:* inclui também o tempo para preparação e transmissão da encomenda.
- Espaço suficiente para armazenamento do produto;
- Administração dos materiais;
- Administração do estoque;
- “Roteiro de fabricação” → **plano de produção:** O que e quando produzir.
- **Ordem de compra:** é uma autorização que é enviada a um determinado fornecedor externo para faturar e entregar uma determinada quantidade de matéria-prima ou componentes.
- **Ordem de fabricação:** é uma autorização dada a uma área da empresa para fabricar determinada quantidade de um produto.