

MANUAL DE PREPARACIÓN

NÚMERO DE PÁGINA DE SECCIÓN

DECLARACIÓN DE MISIÓN 02

VALORES FUNDAMENTALES 02

HISTORIA 02

UBICACIONES 03

REGLAS BÁSICAS PARA LA COMUNICACIÓN 05

MANUAL DEL EMPLEADO 06

INICIACIÓN DEL COCINERO DE PREPARACIÓN 07

DIRECTRICES Y RESPONSABILIDADES 07

EL PROCESO DE FORMACIÓN 07

EQUIPO / LIMPIEZA 09

PREPARACIÓN DE LA CARNE 11

PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS 15

CHIPS Y SALSA 20

OTROS 23

Nuestra misión es ser el destino número 1 de burritos en Arizona. Sirviendo solo la comida de la mejor calidad.

- *Tendremos éxito proporcionando comida fresca, limpia, auténtica y asombrosa.*
- *Trataremos a cada cliente como a un amigo.*
- *Nuestros empleados amarán la comida, disfrutarán su trabajo y respetarán a la Compañía y a sus compañeros de trabajo (Nuestros empleados apreciarán lo que hacen)*
- *Rápido, Limpio y Correcto -- Independientemente de lo ocupado que esté tu local, siempre esfuérzate por ser rápido, limpio y correcto en todas tus tareas.*

Nuestros valores fundamentales serán la base de tu responsabilidad. Trabajaremos duro para ayudarte a desarrollar una comprensión de estos valores fundamentales y cada día serás evaluado en función de cuán exitosamente vives estos valores fundamentales.

The Burrito Express fue fundado en 1994 por Angel Marin Sr. Después de ser despedido de la aerolínea, Angel sintió que era hora de iniciar su propio negocio. Angel tenía una idea para un concepto de comida mexicana que ofreciera entrega a domicilio, junto con la comida de mejor sabor.

Angel Sr. decidió probar el mercado y comenzó a entregar comida desde la cocina de su casa durante 3 meses. Junto con su esposa y 4 hijos pequeños, preparaban la comida por la noche para el negocio del día siguiente. Usaba a su hijo de 16 años para entregar su nuevo producto a los negocios locales para el almuerzo. La respuesta fue genial. Se puso tan ocupado que después de solo 3 meses decidió abrir su primer local.

El primer local estaba en Chandler en Arizona Avenue y Warner. No satisfecho con solo un local, Angel siguió adelante y abrió su segunda tienda en 1998 en Mesa. Actualmente hay 6 tiendas incluyendo Tempe, Gilbert y Scottsdale. The Burrito Express es actualmente operado por los hijos de Angel, Angel Jr. y Mark.

Nuestro éxito ha venido de nuestra comida. Proporcionamos Burritos auténticos, frescos y deliciosos que han desarrollado un increíble grupo de clientes leales. Trabajamos duro para tratar a estos clientes como familia.

Burrito Express continuará creciendo y está comprometido a proporcionar oportunidades de carrera excepcionales a personas que puedan ayudarnos a lograr ese crecimiento. Ya sea que comiences a tiempo completo o parcial y sin importar tu posición, haremos un gran lugar para ti si adoptas El Camino de Burrito Express.

MANUAL DE PREPARACIÓN (continuación)

[Comentarios / Revisiones]{.underline} -- Además de las revisiones formales trimestrales, te daremos retroalimentación constante. Creemos que la retroalimentación constante hace que los buenos empleados sean excelentes. Nuestro objetivo nunca es hacerte sentir mal o humillarte. Queremos hacer todo lo posible para que tengas más éxito tanto en The Burrito Express como en tu vida más allá de Burrito Express. ¿Nos das permiso para darte esta retroalimentación siempre que veamos una instancia en la que podamos ayudarte a mejorar? Además de la retroalimentación continua, utilizaremos un breve proceso de evaluación semanal de 5 minutos diseñado para mantenerte en el camino correcto. Una vez más, el objetivo está orientado positivamente hacia tu éxito.

Queremos hacer de Burrito Express un lugar especial para trabajar. Trabajaremos duro para mantenerte alineado con nuestros valores fundamentales y orientado hacia el éxito; sin embargo, si no podemos ponerte en el camino correcto, ¿podemos tener permiso para hacértelo saber?

[Comunicación de Problemas]{.underline} -- tu retroalimentación también puede mejorar BE. Aprenderás cosas sobre nuestras operaciones y nuestros clientes que serán increíblemente valiosas. Si ves algo, háznos saber. Valoraremos tu retroalimentación. Si alguna vez te sientes frustrado con cualquier aspecto de tu experiencia en Burrito Express, por favor háznos saber. Queremos apoyarte. Por favor, ten en cuenta que la mejor manera de expresar tus preocupaciones es con un tono amable y tranquilo. Escucharemos atentamente y actuaremos en consecuencia para apoyarte. Siempre que sea posible, dirige tus preocupaciones a tu gerente. Si el contacto con tu gerente no es factible, por favor contacta al Director de Operaciones para expresar tus preocupaciones.

Haz Preguntas -- Si no estás seguro, pregunta a alguien. Queremos ayudarte a evitar adivinar siempre que sea posible. El gerente está entrenado para responder rápidamente a cualquier pregunta que puedas tener.

El manual del empleado tiene información que es clave para tu éxito. Durante tus primeros 20 días, se te requerirá pasar una prueba que cubre el manual. Cuando pases la prueba, te pagaremos \$20 en el acto como agradecimiento por tu compromiso. Si no pasas la prueba, trabajaremos contigo para ayudarte a pasarla, pero por favor ten en cuenta que si no puedes pasar la prueba, es posible que tengamos que separarnos de ti. Trabajemos juntos para asegurarnos de que eso no suceda.

[Elementos Clave para Enfocarse]{.underline}

- Cada empleado DEBE tener un permiso de manipulación de alimentos antes de sus tres días de trabajo. Una tarjeta extra debe dejarse archivada en el restaurante. Toda la información sobre cómo obtener una tarjeta de manipulación de alimentos está en www.maricopa.gov.
- Debes estar listo para trabajar tan pronto como comience tu turno. Se recomienda llegar 10 minutos antes de que comience tu turno. Si no estás a tiempo, estás tarde.
- Se te dará una camiseta de Burrito Express para el trabajo; si se necesitan más, deben comprarse por \$10.00 cada una. Preséntate al trabajo con una camiseta limpia de Burrito Express, si te presentas al trabajo sin una, se te requerirá comprar una nueva camiseta por \$10.00. También ten el cabello y la cara bien arreglados. Debes usar zapatos cerrados.
- Si fumas, por favor hazlo antes de ponerte tu uniforme de trabajo y no fumes durante las horas de trabajo. Nada arruina el sabor de la comida como el olor a humo de cigarrillo. (Incluyendo cigarrillos electrónicos)
- No te presentes al trabajo bajo la influencia de drogas o alcohol. Esto incluye el consumo o fumar marihuana. Si violas esta política, serás enviado a casa inmediatamente y despedido.
- Descansos -- la política es un descanso de 10 minutos si trabajas 7 horas o menos y 20 minutos si son 8 horas o más. Por favor coordina tus descansos con los gerentes. Por favor recuerda, todos los descansos serán fuera del reloj.
- No se permite el uso de teléfonos celulares o auriculares durante las horas de trabajo, excepto durante tus tiempos de descanso programados.
- Es tu responsabilidad tener tus turnos cubiertos. Por favor da un aviso por escrito de 2 semanas para una solicitud de tiempo de vacaciones. Si es menos de 2 semanas, por favor habla con tus compañeros de trabajo y consigue que tu turno sea cubierto. Ambos empleados, el que está programado y el que toma el turno, más un gerente necesitan firmar esto. Si hay una emergencia, por favor notifica al gerente lo antes posible antes de tu turno. Sin llamada, sin presentarse, sin trabajo.
- No se permite conducta desordenada o indecente que haga que la experiencia de nuestros invitados sea otra cosa que buena. Esto significa no hablar mal, no tener malas actitudes hacia los clientes u otros empleados, y no maldecir o usar lenguaje ofensivo en ningún momento. Ya

sea que esté o no en tu turno, o si solo estás de visita antes o después de tu turno. Representas a nuestra empresa ya sea que estés en el reloj o no.

- El monto de tu cheque de pago, salarios por hora, aumentos y cualquier dinero de bonificación recibido se hace de forma confidencial. Si revelas cualquier cantidad a otros empleados, perderás todo el dinero extra ganado.
- Siempre esperamos honestidad. NO habrá tolerancia para el robo, mal manejo de efectivo, o no cobrar a los clientes o a ti mismo por la comida (excepto bajo la directriz de beneficios para empleados).
- Reporta cualquier problema de servicio al cliente a la gerencia inmediatamente para que puedan remediar la situación lo antes posible.
- Trabajamos sobre la base de 3 strikes y estás fuera. Esto significa que habrá un procedimiento simple para no seguir la política. 1) Advertencia verbal, 2) Advertencia escrita, 3) Pérdida del trabajo.
- Los cheques de pago estarán listos los viernes después de la 1:30 P.M. Solo se te pagará por las horas registradas en el reloj de tiempo; eres responsable de fichar al entrar y salir durante tu turno. Si cometes un error con el reloj de tiempo, eres responsable de notificar al gerente durante esa semana. Si no, tendrás que esperar una semana extra para que se te pague por esas horas porque la gerencia necesitará verificar correctamente las horas. Los cheques de pago no se entregarán a nadie más que a quien pertenecen; ningún amigo, familiar u otro empleado puede recoger tu cheque. Además, fichar la entrada o salida de empleados que no seas tú mismo resultará en despido automático.
- Queremos crear un ambiente seguro y agradable para nuestros empleados; por lo tanto, tenemos una política de NO tolerancia para el uso de drogas o alcohol en las instalaciones, acoso sexual, robo, comportamiento violento o amenazas hacia clientes u otros empleados, discriminación hacia cualquier persona, o cualquier otra acción considerada peligrosa o ilegal. Bajo estas circunstancias, los empleados serán despedidos inmediatamente.
- Como bono por trabajar en Burrito Express, se te permitirá comer un artículo del menú durante tu turno y debe ser comido en el trabajo. El artículo debe ser registrado en la caja por el gerente. No hay descuentos o ofertas cuando estás fuera del reloj. Cualquier comida no pagada que se lleve a casa se considera robo. Por favor recuerda comer en el comedor o áreas designadas para comer, no en la cocina.
- Cada empleado será evaluado trimestralmente. Durante esta revisión habrá una oportunidad para un aumento de salario dependiendo del desempeño laboral durante el trimestre anterior. Los aumentos se dan en incrementos del 1, 3 o 5% en:

MANUAL DE PREPARACIÓN (continuación)

INICIACIÓN DEL COCINERO DE PREPARACIÓN

[Orientación]{.underline} - Al llegar en tu primer día, entregarás tu documentación de nuevo empleado a tu entrenador. Se te asignará un número de empleado que usarás para registrarte en el sistema de Punto de Venta (POS). También serás presentado a todos tus compañeros de

equipo que estén de turno durante ese turno. Somos un equipo, trabajando juntos podemos alcanzar nuestro objetivo común.

Tu papel como cocinero de preparación en Burrito Express es extremadamente importante para tu éxito. Serás entrenado extensamente en cómo realizar tu trabajo. Tu velocidad, eficiencia, limpieza y priorización son imprescindibles para el buen funcionamiento de la cocina y la satisfacción de nuestros invitados. Cada tarea que realizas tiene una cantidad específica de tiempo requerida para terminar esa tarea. Después de practicar y repetir toda la preparación durante un mes, se esperará que realices estas tareas dentro del tiempo asignado. Los tiempos para cada tarea se indican al final del manual. Después de dirigir Burrito Express durante más de 25 años, hemos perfeccionado nuestros procesos y tiempos de preparación hasta convertirlos en una ciencia. Cada aspecto de la posición de preparación es un "PROCESO", si sigues el proceso de la manera que se te muestra, tu éxito dependerá de tu propia voluntad. Creemos que con mucha pasión y suficiente práctica deberías ser capaz de pasar la prueba de preparación dentro del primer mes de trabajo. Recuerda, no se debe comenzar ninguna nueva tarea hasta que la tarea anterior se haya completado, el área (mesa, suelo, cuchillos y maquinaria) se haya limpiado a fondo y el artículo se haya marcado y almacenado correctamente. Por favor, no dudes en pedir ayuda con cualquier cosa de la que no estés seguro o no entiendas. La preparación es el camino de entrenamiento para convertirse en cocinero. Aprenderás más sobre los ingredientes al hacer la preparación. Para ser cocinero, necesitarás dominar el menú, los ingredientes y las porciones.

Además de ser el mejor preparador de la ciudad, te requerimos que sepas cocinar también. Se te dará una hoja de Códigos e Ingredientes y Medidas para ayudarte con el proceso de cocción. Todos los días durante los momentos más lentos, estarás cocinando (ensamblando) los burritos para que puedas familiarizarte con el aspecto de la cocina.

DÍAS DE ENTRENAMIENTO

[Día 1 - Después de seguir a un empleado en tu posición durante las primeras 3 a 4 horas, se te mostrará con más detalle lo que queremos de nuestros preparadores cuando se trata de trabajo de preparación]{.underline}

[La manera de Burrito Express de cortar y preparar]{.underline} -- Un turno completo de 6 a 8 horas, totalmente supervisado.

[Cómo usar el cuchillo]{.underline}

- Debes usar un guante de seguridad a prueba de cortes en tu mano que no corta cuando uses el cuchillo.
- Corta, no serruches.
- Usa movimientos suaves y rápidos.
- ¡Hazlo bien y luego hazlo rápido!

[Cuidado del cuchillo]{.underline}

- Afilado -- antes y después de cada uso

- Lava el cuchillo entre diferentes artículos para evitar la contaminación cruzada.
- Nunca dejes un cuchillo en el fregadero
- Nunca uses un cuchillo para nada más que cortar alimentos. No cortes cajas ni abras latas con un cuchillo.
- Los cuchillos deben guardarse en la tira magnética de metal o en un área específica para cuchillos.

[Cuidado de la tabla de cortar]{.underline}

- Limpia y desinfecta la tabla de cortar y el área de preparación inmediatamente después de terminar de cortar cada tipo de alimento, por ejemplo, después de cortar tomates.
- Usamos jabón para platos y agua tibia para limpiar/desinfectar.
- Cuando no estén en uso, las tablas de cortar deben guardarse en áreas designadas.
- Deja que la tabla de cortar se seque al aire antes de guardarla para evitar olores.

[Lavado de platos]{.underline}

- Usando el fregadero de 3 compartimentos
- Usa agua caliente al lavar platos
- Usa las esponjas correctas para diferentes ollas, sartenes y contenedores
- Seca al aire

[Inicio del trabajo de preparación]{.underline}

1. Aprende a hacer tocino (30 mins). Cocinar tocino debe hacerse todas las mañanas durante las primeras 2 semanas.
2. Aprende a hacer chips (20 mins). Esto debe hacerse todas las mañanas durante las primeras 2 semanas.
3. Aprende a colar y cocinar 2 baldes de papas (20 mins). Esto debe hacerse todas las mañanas durante las primeras 2 semanas.
4. Aprende a hacer arroz (20 mins). Esto debe hacerse diariamente hasta que el arroz pueda hacerse según los estándares de Burrito Express.
5. Aprende a cocinar el bistec, luego ponlo todo el día según sea necesario (5 mins).
6. Aprende a hacer 2 paquetes de tacos enrollados, 1 de pollo y 1 de res. (45 mins a 1 hr.)
7. Aprende a cortar 1 manojo de cilantro (15 min)
8. Aprende a cortar 4 limones (20 min)
9. Aprende a cortar 1 bloque de jamón con la rebanadora de jamón (1 hr.)
10. Aprende a cortar cebollas para burritos, salsa y pollo (30 mins)

11. Aprende a cortar 10 lbs. de tomates (30 mins)

12. Aprende a lavar platos (1.5 hrs.)

Tiempo total de preparación para el primer día 5.5 horas

[Limpieza]{.underline}

Después de cada tarea de preparación, limpia todos los aspectos del proceso, incluyendo ollas, electrónicos, tablas de cortar, mostradores, cuchillos y pisos antes de pasar a la siguiente tarea.

Después de terminar las tareas anteriores, estarás en la línea de comida durante una hora más o menos, para aprender cómo se cocinan los burritos de desayuno y el proceso de ensamblaje para hacer burritos de almuerzo. Como se mencionó antes, todo es un "PROCESO", cocinar y ensamblar burritos no es diferente. Hazlo como se te muestra, es la forma más eficiente. ¡Nos gusta que las cosas en la cocina se hagan Correctas, Rápidas y Limpias!

Version 3 of 3

MANUAL DE PREPARACIÓN (continuación)

[Día 2]{.underline}:

[La manera de Burrito Express de cortar y preparar]{.underline} -- Un turno completo de 6 a 8 horas, totalmente supervisado.

[Cuidado y mantenimiento del Robot Coupe]{.underline} -- Tenemos 2 máquinas Robot Coupe, un Robot Coupe CL50 y un MP 350. El CL50 se usa para cortar papas y a veces lechuga. Esta máquina es bastante cara, así que asegúrate de manejarla con cuidado. Si ves algo mal con la máquina, por favor notifica al supervisor inmediatamente. La máquina en sí nunca debe estar cerca del fregadero, pero todas las demás partes son desmontables y lavables. La máquina en sí necesitará ser limpiada con una toalla húmeda y jabonosa tibia, luego enjuagada con una toalla húmeda tibia y dejada secar al aire. El MP 350 es una licuadora de mano y se usa para mezclar frijoles y salsa. Se desarma en piezas, el cuerpo y la cabeza. La cabeza es donde reside la cuchilla y es desmontable y lavable. El cuerpo nunca debe estar cerca del fregadero. Debe ser limpiado con una toalla húmeda tibia y dejado secar al aire. Nuevamente, si ves o escuchas algo que crees que no está bien con la máquina, notifica al gerente de inmediato.

[Inicio del trabajo de preparación]{.underline}: Repite los elementos 1 a 5 del día uno, para comenzar el día. Luego continúa con los nuevos elementos a aprender.

1. Aprende a llenar el calentador de frijoles (10 mins)
2. Aprende a llenar las bandejas de hielo para las verduras (5 mins)
3. Aprende a colar la lechuga (10 mins)
4. Aprende a hacer salsa roja y verde (30 mins). Continúa haciendo salsa cada vez que sea necesario durante el próximo mes.
5. Aprende a poner frijoles a cocinar y mezclar (10 mins). Pon frijoles cada vez que necesiten ser cocinados durante el próximo mes.

6. Aprende a hacer arroz (la segunda vez 20 mins)
7. Aprende a cocinar chorizo (5 mins)
8. Aprende a cortar 5 baldes de papas (1 hr)
9. Aprende a rellenar la estación de desayuno (20 mins)
10. Corta 1 bolsa de carne para chile verde/rojo (1 hr)

Tiempo total de preparación para el 2° día, 4 hrs.

[Limpieza]{.underline}

Después de cada tarea de preparación, limpia todos los aspectos del proceso, incluyendo ollas, electrónicos, tablas de cortar, mostradores, cuchillos y pisos antes de pasar a la siguiente tarea.

Después de terminar las tareas anteriores, estarás en la línea de comida durante una hora más o menos, para aprender cómo se cocinan los burritos de desayuno y el proceso de ensamblaje para hacer burritos de almuerzo. Como se mencionó antes, todo es un "PROCESO", cocinar y ensamblar burritos no es diferente. Hazlo como se te muestra, es la forma más eficiente. ¡Nos gusta que las cosas en la cocina se hagan Correctas, Rápidas y Limpias!

[Día 3]{.underline}:

[La manera de Burrito Express de cortar y preparar]{.underline} -- Un turno completo de 6 a 8 horas, totalmente supervisado.

Hoy estarás poniendo todo el bistec según sea necesario durante tu turno. Se te ha mostrado cómo hacer salsa roja y verde ayer. Estarás haciendo la salsa con supervisión durante las próximas 2 semanas, cada vez que sea necesario. Asegúrate de pedirle al cocinero jefe o al MOD que pruebe la salsa cada vez que la hagas antes de ponerla en el refrigerador.

[Inicio del trabajo de preparación]{.underline}: Repite los elementos 1 a 5 del día uno, para comenzar el día. Luego continúa con los nuevos elementos a aprender.

1. Aprende a hacer chile Machaca (30 mins)
2. Aprende a cortar 3 bolsas de carne para carne deshebrada (2 hrs)
3. Aprende a cocinar y mezclar chile rojo (45 mins)
4. Aprende a hacer chile para pollo (45 mins)
5. Aprende a cambiar el aceite (1.5 hrs)
6. Aprende a hacer 30 lbs. de chorizo (1 hr)

Tiempo total de preparación para el 3er día, 6.5 hrs.

[Limpieza]{.underline}

Después de cada tarea de preparación, limpia todos los aspectos del proceso, incluyendo ollas, electrónicos, tablas de cortar, mostradores, cuchillos y pisos antes de pasar a la siguiente tarea.

Después de terminar las tareas anteriores, estarás en la línea de comida durante una hora más o menos, para aprender cómo se cocinan los burritos de desayuno y el proceso de ensamblaje para hacer burritos de almuerzo. Como se mencionó antes, todo es un "PROCESO", cocinar y ensamblar burritos no es diferente. Hazlo como se te muestra, es la forma más eficiente. ¡Nos gusta que las cosas en la cocina se hagan Correctas, Rápidas y Limpias!

MANUAL DE PREPARACIÓN (continuación)

[Día 4]{.underline}:

[Inicio del trabajo de preparación]{.underline}: Repite los elementos 1 a 5 del día uno, para comenzar el día. Luego continúa con los nuevos elementos a aprender.

1. Aprende a poner y calentar los seis ingredientes principales -- frijoles, chile rojo, chile verde, carne deshebrada, pollo y bistec.
2. Aprende a recalentar el arroz.
3. Aprende a cortar carne para chile rojo y verde (1.5 hrs)
4. Aprende a cocinar y preparar carne deshebrada. (2 hrs)
5. Aprende a cocinar y preparar pollo. (1.5 hrs)
6. Aprende a preparar chile rojo y chile verde (1.5 hrs)

Tiempo total de preparación para el 4° día 6.5 hrs.

[Limpieza]{.underline}

Después de cada tarea de preparación, limpia todos los aspectos del proceso, incluyendo ollas, electrónicos, tablas de cortar, mostradores, cuchillos y pisos antes de pasar a la siguiente tarea.

Después de terminar las tareas anteriores, estarás en la línea de comida durante una hora más o menos, para aprender cómo se cocinan los burritos de desayuno y el proceso de ensamblaje para hacer burritos de almuerzo. Como se mencionó antes, todo es un "PROCESO", cocinar y ensamblar burritos no es diferente. Hazlo como se te muestra, es la forma más eficiente. ¡Nos gusta que las cosas en la cocina se hagan Correctas, Rápidas y Limpias!

[Días 5 - 30]{.underline}: Estarás perfeccionando tus habilidades con menos supervisión. Te adherirás a un horario de cocina proporcionado por el gerente. No tengas miedo de preguntar si no sabes la respuesta.

Para el final del mes, junto con el trabajo de preparación, debes aprender **[todos]{.underline}** los códigos, ingredientes y medidas para todos los burritos. Se te dará una prueba sobre las medidas, los códigos y los ingredientes de todos los burritos. Se espera que sepas el orden en que se prepara la comida, junto con el orden de importancia de los tickets. También serás evaluado en tu velocidad de preparación de los artículos.

[REQUISITOS DE TIEMPO DE PREPARACIÓN]{.underline}

[Imagen de tabla con tiempos de preparación - no traducida]

[Reabastece los artículos del desayuno!]{.underline}

- Cuando reabasteces la estación de desayuno, por favor usa el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir)
- Está bien poner artículos sobrantes encima de los artículos nuevos.

[Lavado de platos]{.underline}

- Por favor, sigue las pautas del departamento de salud al lavar platos
- Todos los platos, ollas y sartenes se lavan a mano.
- Solo usa una toalla amarilla en los artículos de plástico suave
- Un fregadero lleno debería tomar 45 minutos para lavar y dejar secar.
- Coloca una toalla en una mesa de preparación, pon los artículos lavados en la toalla y déjalos secar al aire.
- Cuando estén secos, coloca todos los artículos de vuelta en sus lugares designados.

[Sacar la basura.]{.underline}

- Nunca saques la basura por la puerta delantera
- Cuando saques la bolsa de basura de los contenedores de basura, reemplaza inmediatamente el forro
- La basura debe sacarse según sea necesario.
- Todas las cajas deben ser desarmadas y llevadas directamente al contenedor de basura.

[Barrer y trapear.]{.underline}

- Sé extra diligente al barrer debajo de las mesas tanto en la cocina como en el comedor.
- Al trapear, usa agua caliente y el jabón de trapeador designado en el balde del trapeador
- Asegúrate de que el trapeador tenga una almohadilla de fregar verde en la cabeza del trapeador. Si es vieja, reemplázala antes de trapear. Usa la almohadilla de fregar verde para fregar el piso.
- Vacía el balde del trapeador en el fregadero de trapeador cuando hayas terminado.

MANUAL DE PREPARACIÓN (continuación)

CÓDIGOS E INGREDIENTES DE BURRITOS

<u>[BURRITO]</u>	<u>[CÓDIGO]</u>	<u>[INGREDIENTES]</u>
Frijol y queso	B	7 oz Frijoles y 2 oz queso
Burrito supremo	BS/SB, BS/CK	3 oz Frijoles, 3 oz papas, 1oz tomate, 1 oz cebolla, 2 oz queso, 2 oz pollo o res
Carne Asada	CA	4 oz Bistec, 2 oz cebollas, 2oz tomates, cilantro, guacamole, jugo de limón y salsa verde
Pollo papa queso	CKP	4 oz Pollo, 4 oz papa y 2 oz queso
Pollo con salsa	CSB	4 oz Pollo, lechuga, 2 oz tomates, 2 oz queso, 2 oz cebollas, cilantro, jugo de limón y salsa verde
Chile verde	G	3 oz chile verde con carne y 6 oz de chile verde sin carne
Machaca suave	MM	2 Huevos, 1 oz cebolla, 1 oz tomate, y 2 oz carne deshebrada
Machaca picante	MH	2 Huevos, 1 oz cebolla, 1 oz tomate, 2 oz carne deshebrada y 2 oz chile machaca
Chile rojo	R	3 oz chile rojo con carne 6 oz chile rojo sin carne
Carne deshebrada y frijol	BB	Carne deshebrada, frijoles y queso
Bistec frijol queso	STB	4 oz Carne de bistec, 4 oz frijoles, y 2 oz queso
Bistec papa queso	STP	4 oz Carne de bistec, 4 oz papas, y 2 oz queso
Bistec con salsa	SSB	4 oz Bistec, lechuga, 2 oz queso, 2 oz tomate, 2 oz cebolla, cilantro, salsa verde y jugo de limón.
Tres Vías	TW	2 oz chile rojo, 3 oz chile verde y 2 oz frijoles

BURRITOS DE DESAYUNO

<u>[BURRITO]</u>	<u>[CÓDIGO]</u>	<u>[INGREDIENTES]</u>
Tocino y huevo	BE	2 tiras de Tocino y 3 huevos
Chorizo y huevo	CE	4 oz Chorizo y 2 huevos
Chorizo y papa	CP	4 oz Chorizo y 8 oz papa
Huevo y queso	EC	3 Huevos y 2 oz queso
Chile verde y huevo	GE	3 oz carne de chile verde 3 oz chile verde y 2 huevos
Jamón y huevo	HE	4 oz Jamón y 2 huevos
Papa y huevo	PE	5 oz Papa y 2 huevos
Chile rojo y huevo	RE	3 oz carne de chile rojo 3 oz chile rojo y 2 huevos
Salchicha y huevo	SE	4 oz Salchicha y 2 huevos

<u>[BURRITO]</u>	<u>[CÓDIGO]</u>	<u>[INGREDIENTES]</u>
Bistec y huevo	STE	2 oz Bistec, 2 huevos, 1 oz cebolla, 1 oz tomate, y 4 oz papas
Desayuno supremo	BSB	2 oz Jamón, 2 huevos, 2 tiras tocino, 5 oz papa, y 1 oz queso

LIMPIEZA DE FIN DE TURNO

- Limpia la estufa, lados, fondo, borde, bandejas e insertos.
- Limpia y reabastece la estación de desayuno; carnes, chile machaca, chile verde picado, huevos, tomates y cebollas.
- Limpia todas las mesas metálicas, superficies y fondos.
- Limpia y vacía todos los calentadores de mesa. Luego rellena con agua y reemplaza con nuevos insertos.
- Retira todos los residuos de las freidoras y limpia los lados y bordes.
- Limpia todas las puertas de refrigerador por dentro y por fuera, así como las rejillas.
- Limpia todos los fregaderos (fregaderos de mano, fregadero de trapeador y fregadero de 3 compartimentos) por dentro y por fuera.
- Saca toda la basura, asegúrate de que no queden cajas o bolsas de basura en la parte trasera.
- Barre y trapea la cocina y los pasillos.
- Asegúrate de que el fregadero de 3 compartimentos esté limpio y sin restos de comida.
- Asegúrate de que toda la comida esté guardada en su lugar apropiado.