

Opening Checklist

Turn On and Setup: (3 minutes)

- Turn on all lights, menus, and TVs.
- Go over the front end punch list from the previous shift and make note of any unfinished tasks.
- Make sure POS is up and running
- Make sure the prep cook puts on any and all large items to cook first thing

Cash and Sign-In: (5 minutes)

- Sign into the register and count the cash drawer to ensure it totals \$200.00. Note the cash denominations. If incorrect, make a note in the drawer.

Kitchen Prep: (2 minutes)

- Check all refrigerator temperatures are holding at 42°F and freezer temperatures are below 0°F.
- Turn on the exhaust hood. Ensure the fan is operating before turning on any gas appliances.
- Turn fryers to 325°F. Ensure the gas ignites. Add oil to the fill line, if necessary.
- Turn on all three burners of the tortilla comal to heat fast. Ensure gas ignites.
- Plug in/turn on all food warmers (tabletop set to 3-5) and delivery warmer (set to 6-7) Bean warmer (set to 10-11 add 3 cups of water if needed).

Warming the Food: (40 minutes) Bring out all food from the prior shift in stainless steel pans. Also, bring any new food containers to fill levels as needed (Beans, Green Chili, Red Chili, Shredded Beef, Chicken, Rice, & Steak).

- **Beans:** Add 1 cup of water to a LARGE pot, then 4 scoops of beans. Start on HI heat Once boiling, stir until smooth and lower to MED heat. Add more water as needed for consistency. Stir every 5 minutes, adding more beans to top off the pot. Turn off once it reaches 165°F.
- **Green Chili:** Spray a LARGE pot with Pam before adding chili. Heat on MEDIUM. Once bubbling, stir and reduce to LOW. Stir occasionally until it reaches 165°F.
- **Shredded Beef & Chicken:** In a SMALL/MEDIUM pot with a 60-40 meat to broth ratio, heat on HIGH until broth boils. Stir and cook until it reaches 165°F.
- **Red Chili:** Spray a MEDIUM pot with Pam before adding chili. Heat on LOW. Once bubbling, stir from the bottom. Stir occasionally until it reaches 165°F.

- **Steak:** Cook steak 20 minutes before opening. Add some blood/juice for flavor. Season with 1 teaspoon of salt per pound. Mix steak and remove burnt blood. Combine old steak if there's any when the new steak is 90% cooked.
- **Rice:** Reheat leftover rice with a little water in the microwave. If there is no leftover rice, start a new batch.
- **Strain Lettuce:** Strain enough lettuce for the day.
- **Bean Warmer:** Add water to the warmer base if needed. Add 3 cups of warm water and place in the warmer and cover. Fill the bean container beans to about 3/4 's. Do not push down on the beans.

Preparation for Service: All these things should be done while you are warming the food

- Review the daily food prep list from the previous day for accuracy. Make corrections if needed.
- Rinse all pots and utensils after the opening process.
- Set up breakfast station with potatoes and eggs
 - **Potatoes:** Mix cooked potatoes with your hands for easier scooping. Ensure the needed quantity is available, if not, start cooking as needed.
 - **Eggs:** Place as needed for the location.
 - **Utensils:** Set up the tray and all measuring spoons needs for the shift
- Prepare the sanitation bucket with cold water and three towels. Add a quarter cap of bleach. Use test strips to verify safe levels.
- Fill and stock ice tray
- Cook more potatoes if needed
- Inventory tortillas to ensure there's enough for the first 4 hours of operation. Amount varies per location.

Final Steps:

- Set up outside tables, chairs, and signage as per your location.
- Conduct a brief team meeting 5 minutes before opening to assign tasks and set expectations for the day.
- Turn on the "Open" sign at the scheduled time.

Note: After completing the opening process, assist fellow employees with their duties, engage with all processes, and assign tasks as needed throughout the day.

Lista de Verificación para la Apertura

Encendido y Preparación:

- Encender todas las luces, menús y televisores.
- Revisar la lista de tareas completadas en el POS/front end para asegurar que se terminaron del turno anterior. Notar cualquier tarea incompleta.

Caja y Registro:

- Registrarse en la caja y contar el cajón para asegurar que suma \$135.00. Anotar las denominaciones del efectivo. Si es incorrecto, hacer una nota en el cajón.

Verificación de Temperaturas:

- Verificar que todas las temperaturas de los refrigeradores se mantengan en 42°F y las de los congeladores por debajo de 0°F.

Preparación de la Cocina:

- Encender la campana extractora. Asegurarse de que el ventilador esté funcionando antes de encender cualquier aparato a gas.
- Poner las freidoras a 325°F. Asegurarse de que el gas se encienda. Añadir aceite si es necesario, hasta la línea de llenado.
- Encender los tres quemadores del comal para tortillas. Asegurarse de que el gas se encienda.
- Conectar/encender todos los calentadores de alimentos (mesa ajustada a 3-5) y el calentador de entrega (ajustado a 6-7).

Preparación para el Servicio:

- Revisar la lista de preparación de alimentos del día anterior para verificar su precisión. Hacer correcciones si es necesario.
- Preparar el cubo de saneamiento con agua fría y tres toallas. Añadir un cuarto de tapa de lejía. Usar tiras de prueba para verificar niveles seguros. Limpiar todas las mesas de preparación.
- Inventario de tortillas para asegurar que hay suficiente para las primeras 4 horas de operación. La cantidad varía según la ubicación.

- Sacar todos los alimentos del turno anterior en sartenes de acero inoxidable. También traer cualquier contenedor de comida nuevo para llenar los niveles según sea necesario (Frijoles, Chile Verde, Chile Rojo, Carne Deshebrada, Pollo, Arroz y Bistec).

Calentamiento de la Comida:

- **Frijoles:** Añadir 1 taza de agua a una olla GRANDE, luego 4 cucharadas de frijoles. Una vez hirviendo, revolver hasta que esté suave. Añadir más agua según sea necesario para la consistencia. Revolver cada 5 minutos, añadiendo más frijoles para llenar la olla. Apagar una vez que alcance 165°F.
- **Chile Verde:** Rociar una olla GRANDE con Pam antes de añadir el chile. Calentar a fuego MEDIO. Una vez que burbujee, revolver y reducir a fuego BAJO. Revolver ocasionalmente hasta que alcance 165°F.
- **Carne Deshebrada y Pollo:** En una olla PEQUEÑA/MEDIANA con una proporción de 60-40 de carne a caldo, calentar a fuego ALTO hasta que el caldo hierva. Revolver y cocinar hasta que alcance 165°F.
- **Chile Rojo:** Rociar una olla MEDIANA con Pam antes de añadir el chile. Calentar a fuego BAJO. Una vez que burbujee, revolver desde el fondo. Revolver ocasionalmente hasta que alcance 165°F.
- **Bistec:** Cocinar el bistec 20 minutos antes de abrir. Añadir algo de sangre/jugo para sabor. Sazonar con 1 cucharada de sal por libra. Mezclar el bistec y remover la sangre quemada. Combinar bistec viejo si hay alguno cuando el nuevo esté 90% cocido.
- **Arroz:** Recalentar el arroz sobrante con un poco de agua en el microondas. Si no hay arroz sobrante, empezar un nuevo lote.
- **Papas:** Mezclar las papas cocidas del día anterior para facilitar el uso. Asegurar la cantidad necesaria disponible, si no, empezar a cocinar según sea necesario.

Pasos Finales:

- Enjuagar todas las ollas y utensilios después del proceso de apertura.
- Preparar mesas, sillas y señalización exteriores según la ubicación.
- Realizar una breve reunión de equipo 5 minutos antes de abrir para asignar tareas y establecer expectativas para el día.
- Encender el letrero de "Abierto" en el horario programado.

Nota: Tras completar el proceso de apertura, asistir a los compañeros de trabajo con sus deberes, participar en todos los procesos y asignar tareas según sea necesario durante el día.