

LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS



Aquí en Burrito Express nos enorgullecemos de nuestra comida, es lo que nos diferencia de nuestros Competidores. Como cocinero de burrito express, tu trabajo es muy importante. Esperamos que nuestra comida sea Correcta; ser excelente cada vez que sale de la cocina; ese significa que la comida debe salir de la manera en que los clientes la ordenaron, con nuestro calidad y cuidado.

- La limpieza es otra cosa de la que nos enorgullecemos a la hora de hacer burritos, o cualquier otro artículo en Nuestro menú. Un espacio de trabajo limpio es tan importante para prevenir contaminación cruzada, y nuestra presentación, y residuos. Mantener el área limpia de trabajo asegura que todos los ingredientes se pongan dentro de la tortilla no en la mesa ayuda a reducir los costos de alimentos y nos permite pasar menos tiempo limpiando y más tiempo enfocándonos en las cosas más importantes, como conseguir que la comida se le entregue al cliente rápido.
- También nos enorgullecemos de entregar la comida rápido a nuestros clientes y, de manera oportuna. Organizando la tabla de los tickets de pedidos dándole prioridad a pedidos y cambiando tickets correctamente nos aseguraremos que la comida salga rápido. Una forma de ayudar a sacar la comida rápidamente es pidiendo ayuda! Si te estás ocupando con tickets, por favor comunícate con tus compañeros de equipo o el gerente y pide ayuda.!
- Organizando los tickets es otro elemento principal para lograr la meta de sacar la comida rápido. La comunicación a la hora de trabajar los tickets es una obra de arte! Hay 3 elementos principales para tener en cuenta a la hora de organizar el tablero.

LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS



1. El tipo de tickets (Para Aquí/Para Llevar o DoorDash UberEats Clover).
El cliente que entra al restaurante y ordena tiene prioridad sobre las entregas a domicilio, si usted está cocinando un artículo de una orden para entregar a domicilio que todavía no ha llegado a recoger y si puede utilizar este producto para el cliente que ordenó dentro de la tienda por favor HAGALO! Una vez que hayan llegado por la orden de entrega a domicilio, se convierte igual de importante como una entrega al cliente y el ticket debe de ser parte de la rotación para trabajar la orden.
2. Conocer el orden adecuado en el que los tickets deben cocinarse es igualmente importante para asegurarnos que toda la comida salga casi al mismo tiempo. Horarios de inicio de los diferentes Artículos: quesadillas primero, burritos de desayuno 2º, tacos enrollados 3º, burritos de almuerzo 4º, tacos duros y suaves 5º, todos los artículos de acompañamiento se hacen al final. Ejemplo arroz, frijoles etc.
3. Combinar varios tickets es otro aspecto importante para entregar la comida rápido! Al ejecutar el tablero de tickets debes leer la orden completamente! Más de 1 vez si es necesario para que recuerdes lo que necesita. Una vez que hayas leído los tickets tendrás que empezar a combinarlos. Máximo de tickets que debes trabajar son 4. Si trabajas más podrías confundirte, perder la orden de las entregas y comprometer la Calidad de la comida. Por favor, recuerde, nosotros nunca comprometemos las primeras 2 C por el último!
4. Pide ayuda. Si estás en la línea o en la estufa y estás empezando a sentirse abrumado o presionado, por favor pídele al gerente o a un compañero de trabajo Ayuda. Nos encanta cuando nuestros cocineros son capaces de manejar muchos tickets pero tratando de ser héroes, solo comprometerás los 3 ¡C!

LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS



¡Aquí en Burrito Express, somos famosos por nuestros burritos de desayuno! La gente viene de todas partes para probar nuestros burritos siempre frescos, hechos a la orden. Nosotros sugerimos a nuestros clientes agregar mas ingredientes a los burritos para hacerlos aun mas deliciosos. Servimos nuestro desayuno de fama mundial durante todo el día, desde que abrimos hasta que cerramos. Ofrecemos:

Una selección de 9 burritos diferentes para el desayuno.

BURRITO	CODIGO	INGREDIENTES
Tocino y huevo	BE	2 tiras de cocino y 3 huevos.
Chorizo y Huevo	CE	4oz de chorizo y 2 huevos
Huevo y queso	EC	3 Huevos y 20z de queso
Chile verde y Huevo	GE	3oz de chile con carne, 3oz de chile y 2 huevos
Jamon y Huevo	HE	4oz de Jamon y 2 huevos
Papa y Huevo	PE	4oz de papa y 2 huevos
Chile Rojo y Huevo	RE	3oz de chile con carne, 3oz de chile y 2 huevos
Bistec y Huevo	STE	4oz de bistec, 4 oz de papa, 1 oz de Tomate, 1 oz de Cebolla y 2 huevos
Desayuno Supremo	BSB	2oz de jamon, 4 oz de papa, 2 huevos 2 tiras de queso y 2oz de queso.
Machaca picante	MH	2 huevos, 1 oz de tomate, 1oz de Cebolla, 2oz de carne desebrada 1oz de machaca chile
Machaca No Picante	MM	2 huevos, 1oz de tomate, 1oz de

LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS

2oz de carne desebrada.

Cebolla,



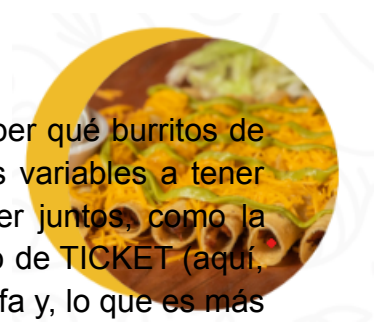
Amamos a nuestros clientes e intentamos hacer todo lo posible para satisfacer sus necesidades. hay una pequeña cantidad de cosas que no estamos haciendo por el cliente; por el simple hecho de que compromete nuestros valores fundamentales. Si lo que quiere el cliente no esta en la siguiente lista, trataremos de acomodar la solicitud.

1. No hacemos los burritos solo con claras de **huevo**. Todos nuestros huevos son revueltos, bien cocidos y va en un tazón o en una tortilla de 14 ", NO hacemos tacos de huevo.
2. Todos los huevos vienen con 1/4 oz de sal y 1/4 onza de pimienta. Debido a que ya estan sazonados con una cantidad pequena no Podemos sazonar con menor cantidad, Si un cliente quiere ajustar la sazon entonces tienen que optar por no sazonar con sal o pimienta
3. Nuestro tocino viene en tiras, no Podemos quebrarlo ni cortarlo
4. Todos nuestros burritos de desayuno vienen con los **ingredientes** mezclados con el huevos. No hacemos platos con los ingredients separados.
5. No podemos cortar ningún burrito por La mitad, hay tenedores y cuchillos en el vestíbulo. No queremos comprometer la calidad del burrito. Pedimos disculpas por cualquier inconveniencia.
6. Todos nuestros burritos están marcados con los códigos que tenemos, no los etiquetamos con nombres de clientes. Eso Lleva demasiado tiempo.

LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS



COMBINANDO BURRITOS DE DESAYUNO



Por rapidez y calidad, es extremadamente importante saber qué burritos de desayuno pueden y deben hacerse juntos. Hay bastantes variables a tener en consideración a la hora de decidir qué burritos hacer juntos, como la rapidez con la que el (los) burrito (s) debe de estar, el tipo de TICKET (aquí, para llevar, Door Dash etc.), cuánto espacio hay en la estufa y, lo que es más importante, los ingredientes en los Burritos.

Estos son algunos de los más importantes Normas a seguir:

- o Las papas NO se pueden agregar a los huevos después de que ya hayan sido

cocidos, deben ir en la sartén mientras se cocinan los huevos.

- o El chorizo NO se puede agregar a huevos después de que ya hayan sido cocido, debe cocinarse con los huevos.

- o Jamón, bistec, carne de res desmenuzada y las verduras se pueden agregar a la sartén después de que los huevos hayan sido cocido.

- o TODOS los ingredientes deben entrar en la sartén y mezclarse para el desayuno burritos con la excepción de; rojo chile, chile verde y frijoles. Estos Los artículos deben agregarse después de los huevos están en la tortilla

LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS



Preparación de la sartén

- Encienda el quemador a temperatura alta
- Rocíe a fondo PAM por todas partes el interior de la sartén.
- Coloque la sartén en el quemador.
- Coloque un anillo de aceite alrededor del exterior borde de la sartén
- Espere a que el aceite se caliente antes de añadiendo los ingredientes.

Tamaños de sartenes:

hay tres Tamaños de Los sartenes

- Pequeño: de 1 a 2 burritos por sartén
(Tiempos totales de cocción estimados: 1.5 minutos durante 1, 2 minutos 15 segundos para 2)
- Mediano: de 3 a 6 burritos por sartén
(Tiempo total estimado de cocción
- Grande: de 7 a 10 burritos por sartén
(Tiempo total estimado de cocción

Pedido de desayuno multiple gestión (todos iguales)

- Siempre que haya un quemador adecuado
Espacio: Todos los burritos deben estar cocidos al mismo tiempo para los pedidos. Uso el calentador de entrega para mantener el Los burritos tempranos se calientan.
- Cocine todo como burritos juntos y

LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS

combine no más de 2 diferentes
Tipos de burritos en una sola sartén

- 2 burritos de desayuno: 1 sartén pequeña
- 3 burritos de desayuno: 1 sartén mediana
- 4 burritos de desayuno: 2 sartenes pequeñas (más rápido) o 1 sartén mediana
- 5 burritos de desayuno: 1 sartén pequeña y 1 sartén mediana (3/2 más rápida) o 1 sartén mediana
- 6 burritos de desayuno: 2 sartenes medianas (3/3 más rápido) o 1 sartén mediana
- 7 burritos de desayuno: 2 sartenes medianas (4/3 más rápido) o 1 sartén grande
- 8 burritos de desayuno: 2 sartenes medianas (más rápido) o 1 sartén grande
- 9 pedidos de burritos de desayuno cocinados juntos en dos medianos sartenes (5 en una y 4 en la otra)
- 10 burritos de desayuno: 2 sartenes medianas (5 en cada uno) o 1 sartén grande
- Para el desayuno, pedidos de burritos entre 11 y 14 use dos sartenes grandes con Distribución uniforme de huevos/ingredientes
- Para el desayuno, pedidos de 15 burritos o más se dividen uniformemente en grandes

Siempre que sea posible, utilice cucharones más grandes para agrupar el nivel adecuado de ingredientes en pedidos más grandes.

El objetivo es usar los 5 quemadores cuando ocupado.

Para pedidos grandes, el objetivo es que la orden mas grande este lista cuando lo cocinado este listo.

No lo agregue nada extra a un sartén si la orden se ha estado cocinando por mas de 30 segundos.



LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS



Notas generales

- Todos los huevos están bien hechos, No hay excepciones.
- Los burritos se cocinarian approx. en 1 minuto y medio
- Revuelva los huevos y los ingredientes cuando se coloca en la sartén cada 15 segundos, removiendo más con frecuencia se tardara mas en cocinarse el burrito
- La tortilla debe estar caliente antes de que se terminen los huevos de cocer El objetivo es que la tortilla este caliente cuando los huevos esten a un 80% cocinados.
- Cuando los huevos estan 80% cocinados, apague el quemador y Continúa mezclando los huevos hasta que se terminen de cocinar.
- Continúe reutilizando las sartenes y espátulas para órdenes hasta que se esten visiblemente sucios. Cuando ya esten muy sucios lavalos los sartenes.
- Enrollar el burrito será enseñado personalmente durante el proceso de formación.

La otra parte importante de nuestro menú consiste en nuestro menú de burritos para el almuerzo. Todos los Los ingredientes para nuestro burrito de almuerzo están precocinados y calentados antes del inicio del día. Los 6 ingredientes principales de nuestros burritos de almuerzo son frijoles, chile verde, chile rojo, bistec, carne de res desmenuzada y pollo.

Tenemos 10 burritos de almuerzo diferentes en el menú. También hacemos una Carne Asada burrito, que no está en el menú. Todos los ingredientes deben agregarse a la tortilla en un orden específico, que aprenderá en el trabajo.

LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS



Bean and cheese	B	Beans and cheese
Burrito supreme	BS/SB, BS/CK	Beans, potatoes, tomatoes, onions, cheese, chicken or beef
Carne Asada	CA	Steak, onions, tomatoes, cilantro, garlic, lemon juice and green salsa
Chicken potato cheese	CKP	Chicken, potato and cheese
Chicken salsa	CSB	Chicken, lettuce, tomatoes, cheese, onions, cilantro, lemon juice, and green salsa
Green chili	G	Green chili sauce with chunks of beef
Red chili	R	Red chili sauce with chunks of beef and potatoes
Steak bean cheese	STB	Steak beans and cheese
Steak potato cheese	STP	Steak potatoes and cheese
Steak salsa	SSB	Steak, lettuce, cheese, tomato, onion, cilantro, green salsa and lemon juice.
Three Way	TW	Red chili, green chili and beans

RESPONSABILIDADES ADICIONALES

Mantén la cocina limpia

- Calentadores de mesa
- Todas las mesas de acero inoxidable
- Freidoras
- Comal
- Estufa (insertos, repisa, fondo, lados)
- Piso

LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS



Asegúrese de que todos los alimentos estén debidamente abastecidos en todo momento. Por favor, utilice el cocinero de preparación para ayudar con estas tareas. Si tu ocupado cocinar y necesito algo relleno, Ponga al cocinero de preparación de su tarea actual y haz que hagan lo que necesitas hecho

- Comida caliente lista para comer
- Maquillaje frío (relleno y helado)
- Nevera para desayunar
- Patatas cocidas

Cocine todos los alimentos correctamente y en tiempo y forma

- Organizar correctamente el tablón de anuncios
- Por lo tanto, todas las pastillas están a la izquierda de la Tablón de entradas

o Los boletos más nuevos siempre van a la Derecha

- Priorizar tickets por tipo de servicio (Aquí/ Para llevar, recogidas, entregas).

Siempre asegúrese de preguntar al Gerente Cuándo iniciar el siguiente Entrega(s)

- Memorizar el orden en el que se encuentra la comida se hace, hay un orden adecuado en el que se inician los alimentos cuando en el mismo boleto o al intentar para combinar varios tickets. Alguno Los artículos tardan más que otros y algunos requieren menos atención.
- o Las patatas fritas de queso deben ser preparado y puesto en el comal como

LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS



tan pronto como surjan. Este artículo requiere muy poca atención y

Se cocina muy lento

o Comienza todos los burritos del desayuno

o Poner tacos enrollados

o Burritos para el almuerzo

o Guarniciones de frijoles y arroz

o Tacos

o TICKETS (si las tickets son para aquí, es el

Lo primero que se hace)

- 3 o menos errores por cada \$500.00

- Todos los burritos pesan .5 onzas por dentro

- siempre pide ayuda para asegurarnos que las ordines esten fluyendo y saliendo rapido

Como cocinero principal, es su responsabilidad para mantener el control de todas estas tareas,

Con la ayuda del cocinero de preparación y el

Gerente de turno. Junto con hacer

Lo anterior, también se espera que

ayudar a la preparación a completar el

lista de preparación diaria junto con cualquier lista de preparación más profunda limpieza.

Apertura y cierre

Como cocinero, usted será responsable para asegurarse de que el restaurante esté

Listo para abrir a tiempo. Una vez que han dominado el proceso de apertura,

No debería tomar más de 1 hora Lo harás calentando los 6 ingredientes principales de la noche anterior. En el trabajo se le mostrará cómo Abrir correctamente. Este proceso debería Tarda unos 10 días en dominarse. Asegurandonos que temenos arroz fresco, suficiente Papas cocidas para empezar la mañana, tocino, el refrigerador tenga suficiene producto.

El cierre de la tienda es otro factor importante parte del día y no debe ser iniciado hasta dos horas antes de que el restaurante cierre. Usted y sus compañeros de trabajo se encargará de la limpieza de la parte de la cocina Tenemos una lista de

LAS 3 CS DE LA COCINA DE BURRITO EXPRESS

proceso de cierre, Se te enseñara cada uno de los procesos de la lista, y el tiempo indicado para realizar las actividades.

