

huyyuuyh

CONDICIONES OBRADOR SERVICIOS:-Los ángulos entre la pared y el suelo sean redondeados- Paredes alicatadas de colores claros- Instalación de varios lava manos accionados por el pie - Potencia eléctrica suficiente -Buena iluminación artificial -Si hay ventanas, protegerlas con telas mosquiteras -Disponer de sistemas de extracción del aire potentes -Dotación suficiente de agua caliente, jabón líquido y toallas desechables -Tener suelos y techos lisos, sin grietas o ranuras donde acumule polvo y grasa -Sumideros o desagües suficientes para garantizar la evacuación eficaz de aguas residuales. RESPONSABILIDAD PASTELERO: -El grado de higiene personal -El trato dado a la maquinaria y al utillaje -La forma de llevar acabo la limpieza del material de trabajo -La forma de limpiar, cuidar y organizar el local -La capacidad de relacionarse con otras personas -La predisposición para trabajar en grupo y colaborar en la realización de las tareas -El saber valorarlas críticas de forma positiva -Ganas de superarse HIGIENE PERSONAL: -Cabello recogido y protegido por un gorro o redecilla -Las manos se lavan con agua caliente, jabón líquido y cepillo de unas. -Se seca con papel desechable -No usar joyas -Las uñas deben llevarse siempre cortas -No fumar, masticas chicle, no estornudar delante de los productos -Si hay algún accidente laboral que proteger herida, cubrirla con apósitos impermeables y aguantas de goma -Durante la jornada laboral ,poner en conocimiento cualquier sensación de enfermedad -Llevar el uniforme establecido por la empresa - Tejidos de color claro resistente, absorbentes, fáciles de lavar y que permitan moverse con facilidad BATIR MEZCLA:Se puede batir a mano o con máquinas, pero para que los resultados sean óptimos intervendrán factores como: manipulación, golpes, corriente de aire, tiempo de batido, temperatura de la mezcla al batir, velocidad utilizada... AMASADO A MANO: 1-Se tamiza la harina sobre la mesa de trabajo 2-Se forman un volcán 3-Se incorporan poco a poco en el centro del volcán los demás ingredientes. 4-Se mezclan poco a poco con los ingredientes contenidos en el centro del volcán con la punta de los dedos y movimientos circulares y al mismo tiempo se recoge la harina de los extremos del volcán. 5.Se amasa con ambas manos hasta que la masa se desprege de la mesa de trabajo y todos sus componentes estén bien mezcladas -6. Se deja reposar o fermentar. PASTELERIA TRADICIONAL ARTESANAL: -Consta de Obrador+tienda -Sus dimensiones son variables y con menos requisitos que los obradores de panadería.-Sus escaparates son muy cuidados y muy decorados, reflejando la filosofía o tradición de la empresa. -Su clientela es fija y de muchos años. PASTELERIA INDUSTRIAL: -Elaborada en fábrica con grandes maquinas -Especializadas en 1 o 2 productos en ciertas épocas del año (chocolate, postres de temporada, helados) Vende al por mayor ,comercializando sus productos ya envasados y etiquetados -Sus productos deben llevar aditivos, conservantes, colorantes y componentes autorizados por CE -Su ubicación NO necesariamente debe estar dentro de las grandes ciudades. ORDENAR TRABAJO DIARIO OBRADOR: A)Cambio del uniforme de trabajo específico, lavado de manos y ademas de la higiene corporal y vestuario. B) Tener de un día para otro las masa que necesiten descanso (hojaldre, masa madre, cremas, rellenos...) y la supervisión del estado de las masas. C)Al llegar al obrador se comprobaran las necesidades del obrador , que fueron ordenadas por el encargo en las vísperas, además de todo aquellos trabajos específicos necesarios (reposición de pastas, recepción y acondicionamiento de pedidos D) Comprobación del estado de los equipos(cámaras)(fermentadoras) E)En función de las necesidades de producción se comenzara el amasado, estirado, corte y fermentación de las distintas piezas F) Preparación/elaboración de pastas de cocción inmediata a su escudillado, cremas de rellano, terminación de las piezas que se dejaron el día anterior G) Continuar con el listado del orden de trabajo atendiendo a las prioridades H)Al finalizar la jornada y después de realizar la limpieza y desinfección de la maquinaria, útiles y herramientas. Pueden surgir nuevas necesidades de pedido para la jornada siguiente.