



Кекари

Дневная смена с 6-00

- Прийти на смену за 5 минут до начала, чтобы успеть переодеться
- Декор булочек на витрину и подготовка отправки на вторую точку
Отправка на Дорчол должна быть до 7:30 утра
- Переключить расстойку для ночной выпечки
- Отпек хлеба
При необходимости
- Составить план работ на день
Какие заготовки делать, какой хлеб месить и тп
- Написать план заказа на завтра на доске
- Замес тартина
Согласно вчерашнему плану замешиваем хлеб
- Покормить закваску
Проверить заказ на следующие два дня и покормить закваску на нужное количество замесов хлеба
- Сделать заказ кремов и продуктов
Проверить остатки по списку и заказать крема и начинки кондитерам и поварам и написать список заказа продуктов шефу.
- Вести тартин
Делать обминки каждые 30 мин. Засечь время до формовки

- Заслоить тесто
- Замесить слойку и/или сдобу/обрезки
- Раскатать замешанное тесто и положить в морозилку или шокер
Если в шокере есть место - в шокер
- Заформовать булки согласно плану
Все заготовки заморозить через шокер, переложить в новый(!) бокс, промаркировать дату, кол-во заготовок и вид заготовки. Подписать на доске, сколько чего сделано
- Собрать заказ для ночной смены
- Обновить остатки на доске
- Замыть все рабочие поверхности
замываем все рабочие поверхности (в том числе в цеху отпека!), моем тестомес, протираем раскатку со всех сторон, протираем все поверхности от мучной пыли: ледогенератор, подоконник, раковину. После того, как промыли используем антисептик.
- Освободить шокер
Убираем все из шокера, выключаем его и оставляем с открытой дверью. Моем дверцу шокера.
- Убрать все в цеху.
Все полотенца, тряпки, посуду - на мойку и в стирку. Все весы на зарядку. Столы должны быть полностью пустые.
- Каждого 1 и 15го числа месяца:
моем подстоля пылесосим все фильтры холодильников и кондиционера и отмечаем это в чате и бумажке у холодильника.
- Переложить тесто в холодильник
Но если оно не замерзло, попросить переложить ночную смену

- Заполнить лист отпека и списания

Если вы что-то днем пекли или списывали, проверьте что все записано!

Ночная смена с 22-00

- Отпечь коины, кубы и бабки

- Поставить в расстойку все остальные булки

Если места на все не хватит, то сначала все круассаны, роллы, волны, солберы

- Отметить время постановки булок в расстойку в чек-листе

- Для каждой булки засечь время, указанное в памятке по отпеку

- Когда ожидаемое время вышло - оценить готовность заготовок к отпеку. При необходимости выдержать еще полчаса.

- Отпечь булки и написать время установки в печь для каждого противня.

- В перерыве между отпеками подготовить боксы, подписать их

- Освободить кубы и коины от форм, остудить, отбраковать, обрезать края и сделать дырку для начинки

также делается в любом перерыве между отпеками

- Тоже самое с солберами и волнами

также делается в любом перерыве между отпеками

- Вырезать дырки для сытных коинов и наполнить их начинками, запечь

также делается в любом перерыве между отпеками

- Отпечь миндальные

- Включить печи для тартина
- Наполнить коины, кубы, солберы и волны кремами
- Отпечь хлеб если не хватает на заказ
начинать отпек не раньше 5 утра
- Запустить мойку печей
- Задекорить коины, волны и солберы
- Задекорить бабки, шведки, сытные коины, роллы, круассан с пеканом, свинью
- Собрать остывшие и задекоренные булки в боксы, согласно плану отправки
- Оставшиеся булки сложить на противни и поставить на шпильку for today
- Собрать хлеба
- Принять поставку продуктов по необходимости
Проверить комплектность и качество, мясо убрать в холодильник.
- Проследить что поставка уехала в полном объеме
- Замыть рабочее место
- Заполнить бланк отпека бумажку и онлайн
- Заполнить лист списания