



Чек-лист работы пекарей (дневная смена)

Подготовка и открытие смены

- Прийти на работу за 15 минут до начала смены
- Переодеться в форму и убрать личные вещи с территории цеха
- Записать время прихода на смену в таблицу учета сотрудников.
- Проверка чистоты цеха и исправности оборудования.(холодильники, печи, рабочие поверхности)
- Проверка наличие всех продуктов и ингредиентов требуемых для рецептур на текущую смену.
- Проверка исправности оборудования (холодильного теплового и вспомогательного)

Смена 7:00-8:00

Замес №1

—Замес 1—10 мин. —Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить соль и Воду 2. Замешать тесто до хорошо развитой клейковины, температура теста в конце замеса 24-26 градусов. Провести 3 обминки каждые 40 минут.

Замес Чиабатта

Замес 1—10 мин. Смешать муку, воду, закваску. Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить дрожжи и соль, постепенно добавить бассинаж. Вымесить до хорошо развитой клейковины. Провести 3 обминки каждые 30 мин. Убрать на ферментацию в холодильник.

Замес Багет

Замес 1—10 мин. Смешать муку, воду, закваску. Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить дрожжи и соль, постепенно добавить бассейнаж. Вымесить до хорошо развитой клейковины. Провести 3 обминки каждые 30 мин. Убрать на ферментацию в холодильник.

Замес Тартин пшенично-ржаный

—Замес 1—10 мин. —Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить соль и Воду 2. Замешать тесто до хорошо развитой клейковины, температура теста в конце замеса 24-26 градусов. Провести 4 обминки каждые 40 минут.

Подготовка контейнеров для теста, подготовка шпилек.

Смена 8:00-9:00

Замес №2

—Замес 1—10 мин. —Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить соль и Воду 2. Замешать тесто до хорошо развитой клейковины, температура теста в конце замеса 24-26 градусов. Провести 3 обминки каждые 40 минут.

Подготовка форм для хлебов

—Подготовка корзин для подовых хлебов —Подготовка форм для Бриошь —Подготовка форм для ржаных хлебов (бородинский, скандинавский)

Смена 9:00-10:00

Замес №3

—Замес 1—10 мин. —Аутолиз 30-40 мин. Замес 2—10-15 мин. Добавить соль и Воду 2. Замешать тесто до хорошо развитой клейковины, температура теста в конце замеса 24-26 градусов. Провести 3 обминки каждые 40 минут.

Формовка Бриошь

Сформовать бриошь по 900 гр и по 450 гр. Разложить по формам и отправить в расстойку на 28-30 градусов. Брожение 2-2,5 часа. Через 1,5 проверить состояние теста. Поставить подовую печь на разогрев минимум за 1 час программа №5.

- Кормление пшеничной закваски на вечер.
Температура воды для кормления 26 градусов СТРОГО!

Смена 10:00-11:00

- Замес Бородинского/Скандинавского
Смешать все ингредиенты, брожение после замеса 1-1,5 часа. Сформовать в формы отправить на брожение в шкаф ферментации. Проверять уровень выброженности теста каждые 30 мин. Отпеть на программе №8.

Смена 11:00-12:00

- Формовка Бородинский/Скандинавский
- Подготовка заготовок
Заварка для Бородинского. Заварка и зерновая мочка для Скандинавского.
- Подготовка к формовке основных замесов
Очистка рабочих поверхностей. Подготовка к формовке. Уборка цеха.
- Кормление ржаной закваски
Температура воды для кормления 30-35 градусов СТРОГО!

Смена 12:00-13:00

- Формовка замес №1
Разделка и Формовка замеса №1. Накрыть шпильку чехлом, убрать хлеба в расстоку, температура камеры 7 градусов.
- Выпечка Бриошь
Перед посадкой в печь проверить корректность температуры в камере подовой печи. Предварительно смазать бриошь Egg-wash и посадить в печь.

Смена 13:00-14:00

Разделка замес №2-3

Формовка замес №2 и №3

Разделка и Формовка замеса №1. Накрыть шпильку чехлом, убрать хлеба в расстоку, температура камеры 7 градусов.

Смена 14:00-15:00

Сборка Бриошь.

Собрать все ингредиенты согласно технологической карте.

Уборка цеха.

Протереть и замыть все рабочие поверхности.

Перерыв/обед с 14:30-15:00

Смена 15:00-16:00

Заготовки

Обжарить семечки Смолоть шоколадный солод Сделать заварки

Уборка зоны холодильников.

Уборка в холодильниках. Проверка ротации и маркировок продукции.

Смена 16:00-17:00

Подготовка замеса слойки

Собрать все ингредиенты согласно технологической карте.

Замес слойки.

Замешать все ингредиенты до хорошо развитой клейковины. Температура замеса теста 20-24 градуса. Разделить на листы по 3600 гр. раскатать упаковать в пакеты и убрать в шкаф шоковой заморозки. Охладить тесто до 10-15 градусов и переложить в холодильник.

Смена 17:00-18:00

Подготовка замесов на следующую смену.

Уборка цеха следуй чек-листу уборки.

Передача смены.

Передать смену сотрудникам ночной сменой. Написать всю информацию в рабочий чат.

Проверить заказ.

Проверить количество изделий в листе заказа, при необходимости достать из заморозки. При нехватки продукции сразу сообщить менеджерам.

Закрытие смены

Чистота в цеху

Проверка укомплектованности заказа согласно бланку заказа.

Передача смены

Записать время ухода в таблицу учета сотрудников.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?