MANUAL DE CAPACITACIÓN · SEGUNDA EDICIÓN AMPLIADA · NOVIEMBRE 2026

CHEF FIFO DESDE CERO

Todo explicado para tu primer night shift en un campamento australiano.

HECHO PARA TU CASO

Turno informado: **22:00–09:00**. Breakfast: **140–200 personas**. Dinner: **190–220 personas**. Equipo habitual por servicio: **2 chefs + 2 utilities**. Cocina con STEAM, BAKE, GRILL, GN trays, hot box, buffet y registros de seguridad.

Qué vas a encontrar: vocabulario básico, recorridos por la cocina, equipos, las 10 preparaciones que te explicó tu amigo con pasos detallados, platos principales, pastelería congelada, controles HACCP, cómo completar formularios y una simulación por horas de tu primer día.

LEÉ ESTO ANTES DE COCINAR

Este es un **manual de estudio**, no la inducción oficial de Sirrom. Los tiempos que te contó tu amigo son apuntes operativos no verificados. Antes de usar una máquina o servir comida, confirmá con el chef responsable: producto, receta aprobada, modo del horno, temperatura final, registro y controles del sitio. No adivines cuando hay riesgo de quemaduras o intoxicación.

Preparado con explicaciones en español, términos reales de cocina en inglés y referencias oficiales de Food Standards Australia New Zealand, Queensland Health y Safe Work Australia.

Cómo usar este manual

No hace falta que lo memorices entero de una sola vez. Está escrito para alguien que entra por primera vez a una cocina industrial y quiere entender **qué es cada cosa, por qué se hace y cuál es el siguiente paso**.

- Primero leé los capítulos 1–3: entendé el trabajo, el vocabulario y cómo reconocer los equipos. Si nunca usaste un horno combinado, empezá por ahí.
- Después hacé el capítulo de recetas con un cuaderno: seguí los pasos de eggs, bacon, sausages, mushrooms, tomatoes, beans, spaghetti, hash browns, rice y pastries.
- Estudiá los controles de higiene y las planillas: son tareas laborales reales, no una formalidad que se firma sin mirar.
- Finalmente recorré la simulación del primer turno. Usá las frases exactas en inglés, adaptándolas al chef responsable y al horario real del buffet.

La diferencia entre una receta y un procedimiento seguro

Una **receta** explica cómo lograr un producto rico: ingredientes, proceso, textura y presentación. Un **procedimiento operativo (SOP)** agrega controles: qué máquina se usa, qué programa aprobado, qué temperatura debe alcanzar la comida, cómo se registra, cuánto tiempo puede mantenerse y qué hacer si falla. En un campamento te van a exigir las dos cosas.

Temario de estudio

Bloque	Qué vas a aprender
1 · Entender la cocina	Servicios, áreas, roles, prioridades y palabras en inglés
2 · Equipos desde cero	GN trays, combi oven, steam, bake, grill, hot box, sonda
3 · Desayuno completo	Huevos, sausages, bacon, vegetales, latas, hash browns, arroz y pastries
4 · Otros platos	Bases de dinner, acompañamientos y crib lunches
5 · Seguridad y burocracia	Temperaturas, alérgenos, limpieza, registros y acciones correctivas
6 · Primer turno	Guion de 22:00 a 09:00 con tareas, preguntas y ejemplos
7 · Apéndices	Glosario, chuleta, planillas para practicar, videos y fuentes

CAPÍTULO 01

Antes de empezar: ¿qué clase de cocina es ésta?

Pensá en una mezcla de hotel, comedor de empresa y cocina de catering. No atendés mesas individuales: tenés que producir comida en gran cantidad y tenerla lista para un horario de servicio fijo.

1.1. Cómo funciona un campamento FIFO

FIFO significa **Fly-In Fly-Out**: los trabajadores se desplazan al campamento por una rotación y necesitan alojamiento y comidas todos los días. Como muchos entran a trabajar temprano, el desayuno suele concentrar mucha gente en poco tiempo. Por eso se prepara en grandes bandejas y se reponen los productos durante el servicio.

En tu caso, según Gavin, suelen servir entre **140 y 200 desayunos**, y entre **190 y 220 cenas**. Los martes y miércoles tienen más movimiento. En condiciones normales trabajan dos chefs y dos utilities, pero puede faltar personal. Un chef suele ocuparse del buffet (*out the front*) y otro de preparación (*prep/back of house*). La asignación cambia por turno.

1.2. Las cuatro zonas que probablemente vas a recorrer

Dry store / almacén seco

Estantes con latas, harina, arroz, condimentos, envases, servilletas. Acá buscás productos que no necesitan frío. Mirá siempre la fecha de consumo y el estado del envase.

Cool room y freezer / cámara y congelador

Guardan huevos líquidos, verduras, bacon, sausages, carnes y pastry congelado. No dejes puertas abiertas ni stock en el piso. El termómetro de la cámara no reemplaza medir la comida.

Hot kitchen / zona de cocción

Hornos, planchas, ollas, bratt pan, grill y mesadas de producción. Se mueven bandejas grandes y calientes: el orden evita accidentes.

Service / buffet / hot box

Se colocan las bandejas de comida terminada y se reponen durante el desayuno. El hot box suele ser una cabina para **mantener caliente**, no para cocinar desde frío.

1.3. Qué significa "prep" en la práctica

Prep es abreviación de *preparation*. Incluye mucho más que cortar verduras. Es revisar el menú, sacar ingredientes, pesar, abrir latas, elegir bandejas, organizar lotes, preparar alérgenos por separado, etiquetar y dejar todo listo para entrar al horno a tiempo. En cocina grande, una prep bien hecha vale muchísimo: evita correr cuando ya está entrando la gente.

1.4. El rol de los kitchen hands o utilities

Los utilities suelen ayudar con limpieza, lavado de bandejas, basura, reposición de consumibles y algunas tareas sencillas de preparación, según la política del sitio. No asumas que pueden manejar el horno ni que pueden cocinar por vos. Pedí tareas concretas y seguras: "Can you bring me five clean GN trays?" es mejor que "Help me with everything".

TU OBJETIVO DEL PRIMER DÍA

No es demostrar que sabés todas las recetas. Es entender el circuito: **ingrediente → bandeja → cocción → control con sonda → registro → hot holding → buffet → limpieza → handover**. Si dominás este orden, ya tenés una estructura profesional.

CAPÍTULO 02

Diccionario para entrar a una cocina industrial

Acá se aclaran las palabras que normalmente nadie explica porque los cocineros dan por hecho que las conocés.

Palabra	Qué significa de verdad
Tray	Bandeja. En el camp casi siempre se refiere a una bandeja gastronorm metálica apta para equipos comerciales, no a una fuente doméstica.
GN / Gastronorm	Sistema estándar de tamaños de bandejas y recipientes. GN 1/1 es un tamaño completo; GN 1/2 ocupa aproximadamente la mitad de superficie de una GN 1/1.
Medium tray	"Bandeja mediana" no es una medida universal: puede significar GN 1/2 o una GN de profundidad intermedia. Pedí que te muestren cuál.
Solid / normal tray	Bandeja cerrada, sin agujeros. Sirve para arroz con agua, huevos líquidos, salsas, verduras con condimento y alimentos que retienen líquidos.
Perforated tray / tray agujereada	Bandeja con perforaciones. Permite circular vapor o escurrir grasa y líquido; colocá otra bandeja colectora debajo si el procedimiento lo indica.
Steam	Cocción por vapor. El alimento recibe calor húmedo dentro del horno. No es lo mismo que hervirlo en una olla.
Bake / convection	Cocción con aire caliente que circula dentro del horno; ayuda a evaporar agua y dorar superficies.
Grill	Puede referirse a plancha lisa (flat top) o a función grill/broiler del horno; no son la misma cosa. Confirmá cuál usa tu amigo.
Hot box / holding cabinet	Gabinete calefaccionado para conservar caliente un producto que ya se cocinó y alcanzó la temperatura requerida.
Bain marie	Mostrador calefaccionado que mantiene bandejas calientes durante el servicio. No debe usarse para recalentar desde frío.
Probe	Termómetro de sonda que se introduce en el centro de un alimento. Da información real sobre la temperatura interna.
Batch	Tanda. Una cantidad de producto que se prepara y cocina junto, por ejemplo cuatro bandejas de bacon.
Mise en place	Tener ingredientes, bandejas, utensilios y máquina listos antes de cocinar; literalmente "todo en su lugar".
Production sheet	Planilla que indica el menú, la producción prevista, el stock y las tareas del turno.

Palabra	Qué significa de verdad
Core temperature	Temperatura interna en el centro o parte más gruesa del alimento; no es la temperatura que marca el horno.
HACCP	Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control alimentario. En la práctica implica prevenir riesgos, medirlos, documentarlos y corregirlos.
FIFO en almacén	First In, First Out: usar antes el stock más antiguo que aún esté en condiciones. No confundir con Fly-In Fly-Out.
Crib lunch	Almuerzo o comida para llevar al turno de trabajo. Puede requerir empaque, etiquetas, frío y control de alérgenos.
Handover	Entrega de turno: decir qué está listo, qué falta, problemas, temperaturas y stock pendiente.
Allergen matrix	Lista de qué alérgenos contiene cada plato. Se usa para ofrecer información correcta y prevenir contaminación cruzada.

Cómo leer un pedido de cocina

Si te dicen: *"Two bags per medium tray, steam twenty minutes, then into hot holding"*, tenés que traducirlo a preguntas concretas: ¿qué tamaño exacto tiene la tray?, ¿cuánto trae cada bolsa?, ¿se abre y se vuelca o se cocina en envase apto?, ¿cuál es el programa de vapor?, ¿cuál es el criterio de cocción?, ¿dónde se registra?, ¿qué hot box está listo? **Esas preguntas convierten una frase vaga en una tarea ejecutable.**

CAPÍTULO 03

Equipos: qué hacen, cómo reconocerlos y cómo se usan

No tenés que aprender todos los botones por memoria. Tenés que reconocer la función del equipo y seguir un orden antes de tocarlo. El modelo exacto se aprende en la inducción del sitio.

3.1. El horno combinado: tu herramienta central

El **combi oven** se parece a un armario vertical de acero inoxidable con una puerta gruesa, muchos niveles para bandejas y una pantalla o panel de mandos. Puede reemplazar varios métodos de cocción. Un horno grande permite procesar varias GN a la vez; eso no significa que cualquier cantidad quepa sin afectar el resultado.

Tiene tres familias de uso frecuentes: **STEAM** cocina con vapor y humedad alta; **HOT AIR / BAKE** cocina con aire caliente; **COMBI** combina aire caliente y humedad. Algunos modelos incluyen **GRILL** o programas inteligentes. No interpretes las etiquetas como una receta universal: hay que ver el programa y la temperatura.

Secuencia básica para usarlo, sin asumir un modelo

01. Revisá que el horno esté limpio, sin bandejas olvidadas y sin alarmas. Confirmá con el chef responsable si se necesita precalentar.
02. Buscá el nombre del programa aprobado para el producto. Es preferible un programa guardado validado que inventar temperatura y tiempo.
03. Prepará bandejas con el alimento repartido como lo indica la receta; no sobrecargues ni tapes agujeros de ventilación.

04. Colocá las bandejas con guantes secos y carro adecuado si corresponde. Las bandejas con líquido se ubican a una altura donde puedas verlas y retirarlas sin volcar.
05. Iniciá el ciclo y anotá hora. Si cambia de modo por otra preparación, coordiná con el otro chef: dos tandas incompatibles no se hacen juntas por adivinar.
06. Cuando termine, abrí la puerta de a poco y hacia el lado indicado, dejando salir el vapor lejos de tu cara y manos.
07. Tomá la temperatura del alimento con sonda limpia, revisá calidad y decidí junto al chef si está listo, necesita más cocción o debe descartarse.
08. Mové la comida a mantenimiento caliente o enfriamiento controlado, y registrá la acción. Limpiá según procedimiento y entrenamiento.

PELIGRO REAL: VAPOR Y BANDEJAS
El vapor puede quemarte en segundos. Nunca acerques la cara a una puerta recién abierta. No uses guantes húmedos para sacar GN calientes. Nunca manipules líquidos calientes por encima de los hombros.

3.2. GN trays: tamaños y usos

Los recipientes **GN 1/1** tienen aproximadamente 530 × 325 mm; **GN 1/2**, aproximadamente 325 × 265 mm. Además del ancho, cambia la **profundidad**: una GN de 20 mm es poco profunda y una de 100 mm es honda. Dos GN del mismo ancho pueden contener muy distintos volúmenes. Por eso "poner dos bolsas" solo tiene sentido si conocés cuántos litros trae cada bolsa y el tamaño real del recipiente.

Tipo	Para qué lo usarías	Qué verificar
GN lisa poco profunda	Bacon, tomates, hongos, pequeñas tandas que necesitan evaporar humedad	Evitar rebalses; producto en una sola capa si necesita dorarse
GN lisa profunda	Huevos líquidos, beans, spaghetti, arroz con agua, salsas	No llenar más del nivel seguro; chequear mezcla y temperatura interior
GN perforada	Cocción al vapor y escurrido de ciertas preparaciones	Poner recipiente colector debajo si caen grasas o líquidos
GN con tapa	Conservación y transporte controlado según producto	No cerrar antes de enfriar si la condensación o el enfriamiento son un riesgo

3.3. Flat-top grill: la plancha

Es una placa lisa muy caliente. Se usa para marcar tomates, terminar sausages, preparar huevos y dorar bacon. **Marcar** significa crear color y sabor mediante contacto con la superficie caliente; no prueba por sí solo que el interior de una salchicha está cocido. Mantiene zonas calientes y menos calientes; aprendé dónde están antes de llenar la plancha.

Para no romper productos delicados, usá espátula ancha. No tires agua o aceite al azar sobre una placa humeante. La limpieza depende del material y del método autorizado, no de "raspar todo" con fuerza.

3.4. Hot box y bain marie

El **hot box** suele ser un gabinete con bandejas sobre guías, pensado para mantener un producto caliente hasta servirlo. El **bain marie** es el punto de servicio. Ambos deben estar precalentados, pero **no sustituyen un horno ni una hornalla para recalentar comida refrigerada**. La temperatura que ves en el panel es la del aire o equipo; la que importa es la del alimento.

3.5. La sonda (probe): cómo medir bien

01. Comprobá que el termómetro esté operativo y haya sido calibrado o verificado según la política del sitio.
02. Limpia y sanitizá la parte metálica antes de insertar; volvé a limpiarla entre alimentos crudos y cocidos.
03. En sausages insertá la punta hacia el centro de una unidad gruesa; en una GN de beans, mezclá y medí un punto representativo; en arroz, revisá el centro de la masa.
04. Esperá a que la lectura se estabilice. No te guíes por el aire del horno ni por el color exterior.
05. Registrá el valor real (por ejemplo, 76,3 °C), la hora y el lote si te lo piden. Si falla el control, comunicá y aplicá la acción correctiva del sitio.

3.6. Más equipos que podés encontrar

Bratt pan: sartén industrial grande, a veces basculante, para salsas, huevos, carnes y vegetales. **Blast chiller:** equipo para enfriar comidas calientes rápidamente. **Cool room:** cámara frigorífica. **Robot Coupe:** procesadora industrial para cortar o triturar. **Dishwasher:** lavavajillas de uso comercial. **Scales:** balanza para pesar recetas. Pedí demostración con los equipos de cuchillas, basculantes y lavado antes de usarlos.

CAPÍTULO 04

El método de trabajo: aprender a preparar por tandas

A diferencia de cocinar para dos personas, acá no alcanza con que una bandeja salga rica. Tenés que coordinar varias tandas, diferentes equipos y un horario de buffet fijo.

4.1. Empezá por el horario de apertura, no por la receta

Si breakfast abre, por ejemplo, a las 05:00, tenés que retroceder desde esa hora: cuándo debe estar caliente el bain marie, cuánto tardan las salchichas, si el horno va a alternar vapor y bake, cuándo se marca en grill y cuánta reposición queda preparada. Sin horario real de servicio, cualquier cronograma sería una conjetura.

4.2. Diferencia entre cocinar, mantener, reponer y descartar

Cocinar: transformar un alimento hasta el punto requerido. **Mantener:** conservarlo a temperatura segura luego de cocinarlo. **Reponer:** reemplazar una bandeja de servicio por otra lista, con utensilios adecuados. **Descartar:** retirar comida que dejó de ser segura o apta, aunque todavía "parezca bien". Cada acción tiene un registro o control potencialmente distinto.

4.3. Cómo pensar cinco bandejas al mismo tiempo

Imaginá que hay cinco GN de arroz y cuatro GN de bacon. Las cinco GN de arroz necesitan un programa de vapor con líquido; el bacon quizá también usa vapor, pero en bandejas perforadas. Los mushrooms necesitan bake. No cargues todo simultáneamente sin validar compatibilidad del programa, espacio y seguridad. Preguntá: "Which batches can share the oven program?".

4.4. La hoja mental que vas a usar toda la noche

Producto	Preparar	Cocinar	Terminar	Servir / registrar
Sausages	Sacar lote correcto; bandejas	STEAM local; verificar	Marcar GRILL	Sonda + hot holding
Bacon	Bandeja perforada + colectora	STEAM local	GRILL	Reposición por tandas
Eggs	Identificar bolsas y GN	STEAM local	Mezclar / condimentar	Control + hot holding
Mushrooms	Limpiar / cortar / manteca	BAKE local	Revisar textura	Control + servicio
Tomatoes	Cortar y condimentar	Grill	Retirar enteros	Servicio cerca de apertura
Beans / pasta	Abrir latas; recipiente	Recalentar correctamente	Mezclar	Hot box / bain marie
Pastries	Leer etiqueta / método	Hornear / fermentar según tipo	Dorar / enfriar según ficha	Exhibir y rotular

TRUCO DE PRODUCCIÓN
Cuando una tanda sale, anotá mentalmente tres cosas: **qué fue, a qué hora salió y dónde quedó**. Si además sabés quién la midió y dónde figura el registro, podés defender tu trabajo ante un supervisor o auditor.

CAPÍTULO 05

Recetas reales de desayuno: explicación completa

Estas fichas siguen los productos que hace tu amigo. Cada tiempo que él te dio se identifica como una referencia específica de su cocina, no como una garantía de cocción segura. Los métodos reales dependen del producto y el equipo.

Huevos revueltos | SCRAMBLED EGGS

Qué es y qué recibe el comensal. Son huevos cocidos y mezclados para formar trozos blandos, húmedos y uniformes. En un buffet no buscás una tortilla firme, sino un producto que se pueda servir con cuchara sin estar aguado ni seco. A veces se usa huevo líquido pasteurizado en bolsa, no huevos que rompés uno por uno.

APUNTE QUE TE PASÓ TU AMIGO
"2 bolsas por tray mediano; 20 min STEAM; al salir agregar manteca y sal; siempre babe". Interpretamos "babe" como textura húmeda, pero debe ser compatible con el punto de cocción seguro.

Qué necesitás tener preparado. Bolsa de huevo líquido (revisar marca, volumen y si está pasteurizado), GN lisa con profundidad correcta, espátula apta, manteca, sal, guantes y sonda.

Antes de encender la máquina. Leé la etiqueta y preguntá si la bolsa se abre y se vuelca a la GN, o si es un envase expresamente aprobado para cocinar cerrado. Una bolsa de plástico común **no** se mete al horno. Confirmá tamaño de "medium tray" y programa exacto.

Paso a paso (de principio a fin)

01. Lavá manos, despejá mesada y verificá fecha y temperatura de almacenamiento del huevo. Los huevos y el huevo líquido tienen riesgo microbiológico si se manejan mal.
02. Prepará la GN del tamaño indicado. Abrí y volcá el producto solo si ese es el procedimiento validado; distribuí el contenido según la profundidad máxima autorizada.
03. Pedí al chef que te muestre el programa de vapor guardado. El dato "20 min" solo funciona con la carga y el equipo para los que se definió.
04. Al finalizar, retiralo de forma segura. Revisá textura y cocción; tomá la temperatura cuando el SOP lo exija. Si alguna parte está líquida y el criterio de seguridad no se cumplió, no lo sirvas.
05. Mezclá con espátula de manera suave para romper la masa en pedazos. Incorporá manteca y sal solo en la proporción de la receta aprobada; la manteca agrega un alérgeno lácteo.
06. Pasá rápido a GN limpia de servicio y a mantenimiento caliente. Anotá los controles pedidos y mantené disponible una reposición sin dejar huevos templados sobre mesada.

Cómo tiene que verse al terminar

Color amarillo uniforme, sin agua separada, sin costras marrones y con trozos suaves. "Cremoso" no significa huevo crudo: el punto debe ser el aprobado por el sitio.

Errores comunes y qué hacer

Si se secan: la GN es muy fina, hubo exceso de tiempo o se mantuvieron calientes demasiado. Si se separa agua: quizá faltó cocción/mezcla o se condensó vapor; avisá y revisá el método, no lo arregles tapando el problema.

> **CONTROL Y SEGURIDAD**
> Queensland Health recomienda usar huevo pasteurizado para catering de grandes grupos y evitar servir huevo crudo o poco cocido. No tomes "babe" como permiso para servir huevo insuficientemente cocido.

Preguntá en tu primer turno: ¿Qué producto es, cuántos litros trae la bolsa, la bolsa se abre, cuál GN es "medium", qué punto seguro necesita y cómo se documenta?

Huevos fritos | FRIED EGGS / SUNNY SIDE UP

Qué es y qué recibe el comensal. Es un huevo cocinado sobre una plancha; la clara se vuelve blanca y firme. Según pedido, la yema puede quedar blanda, pero eso conlleva más riesgo alimentario que un huevo completamente cocido.

> **APUNTE QUE TE PASÓ TU AMIGO**
> Tu amigo hace fried eggs y también well done eggs. No dio temperatura ni cantidad por tanda.

Qué necesitás tener preparado. Huevos frescos íntegros, superficie limpia, grasa autorizada, espátula plana, GN o fuente limpia para retirar, sonda si la política lo pide.

Antes de encender la máquina. Confirmá el tipo de huevos, los requisitos para pedidos de yema líquida y si la estación está autorizada para cocinar a demanda. Los huevos rotos/sucios se desechan según la política del sitio.

Paso a paso (de principio a fin)

01. Prendé la plancha y dejá que tome temperatura media según el control del equipo. No busques calor máximo: quema la base antes de que se cocine la clara.
02. Aplicá una película fina de aceite o grasa permitida, sin charcos. Definí un orden para que sepas qué huevo entró primero.
03. Rompé cada huevo con cuidado, preferentemente en un pequeño recipiente limpio si así lo hacen en el sitio. Evitá que caigan trozos de cáscara.
04. Cociná hasta que toda la clara esté coagulada y verificá el punto permitido. Para cocinar la yema completamente, aplicá el procedimiento de well done del siguiente apartado.
05. Retirá con espátula ancha sin romperlo. Serví pronto; no hagas una montaña de huevos donde los del fondo se aplasten o permanezcan demasiado tiempo fuera de temperatura.

Cómo tiene que verse al terminar

Clara blanca, firme y sin partes transparentes. La yema debe responder al grado autorizado por la cocina.

Errores comunes y qué hacer

Si se pega: placa sucia, poco lubricada o temperatura inadecuada. Si se rompe: espátula pequeña o movimientos bruscos. No raspes sobre el huevo para despegarlo.

> **CONTROL Y SEGURIDAD**
> Para grandes grupos, la opción de clara y yema firmes es más segura. Los huevos con yema líquida solo se preparan si el sitio los permite y controla sus riesgos.

Preguntá en tu primer turno: ¿La estación ofrece sunny side up? ¿Se cocina a pedido o en tandas? ¿Hay algún protocolo especial para grupos de riesgo?

Huevos bien cocidos | WELL DONE / OVER HARD EGGS

Qué es y qué recibe el comensal. Se parecen a los fritos, pero la yema queda sólida. "Over hard" significa que el huevo se da vuelta y se cocina hasta terminar la yema. "Well done" describe el resultado deseado.

> **APUNTE QUE TE PASÓ TU AMIGO**
> Tu amigo los prepara como una opción separada de huevos fritos.

Qué necesitás tener preparado. Huevos, grasa, plancha, espátula ancha; dos áreas o bandejas identificadas para no mezclar los puntos de cocción.

Antes de encender la máquina. Acordá cómo diferencia la cocina ambos pedidos y qué alérgenos/utensilios comparten.

Paso a paso (de principio a fin)

01. Calentá y lubricá la plancha, igual que para fried eggs.
02. Rompé el huevo y dejá que la clara tome cuerpo; no lo intentes voltear mientras está totalmente líquida.
03. Deslizá la espátula por debajo y girá el huevo con un movimiento controlado.
04. Continuá cocinando hasta que la yema esté completamente firme. Verificá el resultado del modo aprobado por la cocina.
05. Retirá sin romper y poné en la bandeja rotulada "well done" para evitar confusiones.

Cómo tiene que verse al terminar

Clara firme y yema sin centro líquido. Puede tener un dorado suave sin zonas quemadas.

Errores comunes y qué hacer

Si se rompe al voltear, revisá si la clara estaba suficientemente cocida o si utilizaste una espátula estrecha. No servís huevos mezclados si el usuario pidió un punto distinto.

> **CONTROL Y SEGURIDAD**
> La cocción completa reduce el riesgo frente a huevo parcialmente crudo. Conservá la trazabilidad de tandas cuando el sitio la requiera.

Preguntá en tu primer turno: ¿Qué presentación exacta esperan para well done y cómo identifican las bandejas en buffet?

Salchichas | BREAKFAST SAUSAGES

Qué es y qué recibe el comensal. En Australia suelen ser salchichas de carne picada, no "salchichas de Viena" tipo hot dog. Algunas llegan crudas, otras precocidas o congeladas. El método depende completamente del producto.

> **APUNTE QUE TE PASÓ TU AMIGO**
> "STEAM 1.15 hs y después marcar en grill". Tomamos esto como **1 hora y 15 minutos** hasta que el chef confirme que ése es el significado real.

Qué necesitás tener preparado. Cajas/paquetes de sausages, GN aptas, carro, pinzas limpias, guantes y sonda.

Antes de encender la máquina. Leé si son raw/cooked/frozen. Preguntá por qué usan tanto vapor y si las salchichas quedan listas al salir o recién al terminar el grill.

Paso a paso (de principio a fin)

01. Controlá etiqueta, fecha, temperatura de almacenamiento y estado del paquete. Nunca descongeles grandes cantidades sobre una mesada caliente.
02. Abrí con un utensilio limpio y distribuí las sausages de forma que el vapor circule. No las aprietes en un bloque compacto.
03. Cargá el programa de STEAM autorizado y registrá la tanda. Los 75 minutos de tu amigo son una referencia, no una regla para cualquier marca.
04. Retirá con cuidado, abrí/escurrí conforme al procedimiento y medí varias unidades representativas en el centro, especialmente de las zonas más cargadas.
05. Si son salchichas crudas de carne picada, verificá el criterio de cocción del sitio; FSANZ da como ejemplo alcanzar al menos 75 °C en el centro.
06. Llevalas a la plancha para conseguir líneas doradas sin quemarlas. El grill mejora aspecto y sabor, **no sustituye la verificación interna**.
07. Transferí a caliente y controlá las reposiciones; no mezcles utensilios que tocaron carne cruda con producto listo para consumo.

Cómo tiene que verse al terminar

Piel dorada, interior completamente cocido según el criterio aprobado, jugosas pero sin partes crudas. No deben estar reventadas y secas por exceso de calor.

Errores comunes y qué hacer

Si se abren: calor intenso, demasiada cocción o exceso de manipulación. Si quedan grises: falta del paso de grill. Si una tanda no cumple la temperatura: retenela y aplicá la acción correctiva, no la sirvas.

> **CONTROL Y SEGURIDAD**
> Producto de carne picada cruda: referencia de seguridad de 75 °C interna. Confirmá además los ingredientes y alérgenos de la marca (algunas contienen gluten/soja/leche).

Preguntá en tu primer turno: ¿Son crudas o precocidas? ¿Qué significa 1.15 en el programa? ¿Qué temperatura interna pide el camp? ¿Cuántas por GN?

Bacon | BACON RASHERS

Qué es y qué recibe el comensal. Son tiras de carne curada de cerdo. Pueden venir finas, gruesas, ahumadas o con mucha grasa. El punto que quiere el camp puede ser suave o crocante; lo importante es la uniformidad en cada bandeja.

> **APUNTE QUE TE PASÓ TU AMIGO**
> "2 o 3 bolsas por tray agujereado, otra abajo para el líquido; STEAM 10 min; después grill".

Qué necesitás tener preparado. Bacon del tipo usado en el sitio, GN perforada, GN lisa recolectora, pinzas, guantes, acceso al grill.

Antes de encender la máquina. Consultá peso real de cada bolsa y si 2–3 bolsas se distribuyen extendidas o en capas por diseño del programa. La grasa caliente que cae es un riesgo de quemadura.

Paso a paso (de principio a fin)

01. Revisá el producto y abrí bolsas con higiene. Prepará una GN perforada sobre una bandeja colectora estable.
02. Distribuí el bacon como lo hace la cocina, sin inventar densidad; una carga demasiado gruesa no permite un resultado uniforme.
03. Cargá el STEAM de 10 minutos que te informó tu amigo solo si es el ciclo autorizado para ese bacon y ese peso.
04. Retirá con precaución: el líquido de abajo puede estar muy caliente. No vuelques una GN de grasa sobre un contenedor sin comprobar el procedimiento.
05. Pasá el producto al grill o función de dorado indicada. Trabajá en tandas cortas si la placa se llena; no dejes piezas quemadas en contacto con nuevas.
06. Escurrí según la práctica del sitio y mantené caliente con seguridad. Prepará reposiciones antes de que el buffet quede vacío.

Cómo tiene que verse al terminar

Tiras doradas, separables con pinzas, textura deseada por el sitio y sin acumulación excesiva de líquido.

Errores comunes y qué hacer

Si quedan gomosas: podría faltar dorado o hay demasiada humedad. Si están secas: grill excesivo o espera prolongada. Si la bandeja colectora rebalsa, detené y corregí antes de seguir.

> **CONTROL Y SEGURIDAD**
> Riesgo importante de quemaduras por grasa y de resbalones por derrames. Los productos listos para consumo deben manipularse con pinzas limpias.

Preguntá en tu primer turno: ¿Cuánto pesa cada bolsa? ¿La perforada va sobre otra GN en el mismo rack? ¿Dónde se desecha la grasa? ¿Cómo quieren el bacon de crocante?

Champiñones | MUSHROOMS

Qué es y qué recibe el comensal. Los mushrooms son hongos comestibles, normalmente champiñones blancos o marrones. Contienen mucha agua; el objetivo es cocinarlos y concentrar sabor sin convertirlos en una sopa.

> **APUNTE QUE TE PASÓ TU AMIGO**
> "18 minutos en BAKE con manteca, sal y pimienta".

Qué necesitás tener preparado. Champiñones, cuchillo, tabla de vegetales, GN lisa, manteca, sal, pimienta, espátula.

Antes de encender la máquina. Preguntá si van enteros, laminados o en cuartos, qué tamaño tiene la GN y a qué temperatura concreta se refiere "BAKE". El tiempo sin temperatura y carga no es una receta completa.

Paso a paso (de principio a fin)

01. Sacá la cantidad indicada en producción. Retirá piezas dañadas, limpiá con el método del sitio y evitá mantenerlos mojados mucho tiempo.
02. Cortalos del tamaño indicado; si hay diferentes tamaños, intentá que los trozos tengan espesor parecido para que se cocinen parejo.
03. Distribuí en GN sin una montaña compacta. Agregá manteca, sal y pimienta en la proporción de la receta; mezclá.
04. Cargá BAKE durante los 18 minutos anotados, pero únicamente con la temperatura/programa del sitio y la carga prevista.
05. Comprobá que estén tiernos y que la mayor parte del exceso de agua se haya evaporado. Si no, consultá un ajuste de proceso.
06. Llevalos calientes al buffet en una GN adecuada; no agregues demasiada agua al recipiente de servicio.

Cómo tiene que verse al terminar

Color más oscuro que en crudo, textura tierna, brillo ligero de manteca y aroma agradable; no deben estar totalmente deshechos.

Errores comunes y qué hacer

Si quedan aguados: GN demasiado cargada o insuficiente evaporación. Si quedan negros y secos: temperatura o tiempo excesivos. No mejores el problema "a ojo" si compromete los registros.

> **CONTROL Y SEGURIDAD**
> La manteca contiene leche: señalá el alérgeno a quien prepara etiquetas. Usá tablas y pinzas separadas de proteínas crudas.

Preguntá en tu primer turno: ¿Enteros o laminados? ¿Qué peso por tray? ¿A qué temperatura se hace BAKE 18 min?

Tomates | GRILLED TOMATOES

Qué es y qué recibe el comensal. Son mitades de tomate fresco que se doran por su lado cortado en una plancha. Deben quedar calientes y suaves, pero enteros para que puedan servirse con pinzas.

> **APUNTE QUE TE PASÓ TU AMIGO**
> "Cortar a la mitad, marcar al grill con oliva, sal y orégano o hierbas".

Qué necesitás tener preparado. Tomates firmes, tabla y cuchillo para verduras, aceite de oliva, sal, hierbas, bandeja de transporte y espátula ancha.

Antes de encender la máquina. Averiguá si el camp sirve medio tomate por persona que lo elige y cuánto se produce al inicio; no todos los 200 comensales agarran tomate.

Paso a paso (de principio a fin)

01. Lavá los tomates con agua potable y revisá que estén sanos. Secalos para evitar salpicaduras.
02. Cortá por la mitad con cuchillo limpio y colocá en GN con el corte hacia arriba mientras preparás el grill.
03. Añadí una pequeña cantidad de aceite, sal y las hierbas usadas en el sitio; no condimentos extra sin permiso.
04. Llevá las mitades a plancha a calor controlado, apoyando el lado cortado. No las muevas constantemente; dejá que se marque la superficie.
05. Cuando esté dorado y la pulpa se ablande, retirá con espátula ancha. Si se necesita girar, hacelo suavemente para no romper las mitades.
06. Serví en tanda cercana a la apertura porque el tomate cocido pierde su forma si pasa demasiado tiempo caliente.

Cómo tiene que verse al terminar

Mitades reconocibles, cara dorada, pulpa suave sin estar licuada y sin bordes carbonizados.

Errores comunes y qué hacer

Si se desarman: estaban demasiado maduros o se cocinaron mucho. Si no se marcan: plancha demasiado fría o superficie mojada. Si salpican: demasiada agua o aceite.

> **CONTROL Y SEGURIDAD**
> Evitar contaminación cruzada con carne cruda en la misma plancha. Usar utensilios limpios y seguir segregación por alérgenos.

Preguntá en tu primer turno: ¿Los prefieren solo marcados o bien blandos? ¿Se cocinan a la apertura o se mantienen?

Porotos en salsa | BAKED BEANS FROM A CAN

Qué es y qué recibe el comensal. Son porotos blancos ya cocidos en salsa de tomate. Vienen listos en lata y normalmente solo requieren calentamiento seguro. No son porotos secos: no hay que remojarlos ni hervirlos por horas.

> **APUNTE QUE TE PASÓ TU AMIGO**
> "Vienen en latas. Al hot box de una y se sirven como están". Este atajo hay que aclararlo: probablemente falta el paso de calentamiento o se usa un equipo especial validado.

Qué necesitás tener preparado. Latas íntegras, abrelatas sanitario, olla o GN apta, cuchara/espátula, fuente de calor adecuada y sonda.

Antes de encender la máquina. La lata comercial cerrada no se introduce directamente en un equipo de calentamiento salvo procedimiento y envase explícitamente aptos; lo normal es abrirla y pasar el contenido a recipiente de cocina.

Paso a paso (de principio a fin)

01. Controlá abolladuras graves, hinchazón, fugas y fecha; si está comprometida, no uses la lata y reportala.
02. Limpiá la zona superior si corresponde y abrí con abrelatas limpio. Revisá que no caigan fragmentos metálicos.
03. Volcá el contenido en olla o GN apta. Calentá con el equipo de cocción aprobado, removiendo desde abajo para que no se pegue la salsa.
04. Comprobá que el centro del contenido alcance la temperatura necesaria para pasar a mantenimiento caliente; el hot box por sí solo no debería ser la etapa de recalentamiento desde frío.
05. Transferí a GN de servicio, rotulá y mantené a la temperatura del plan HACCP. Remové ocasionalmente con utensilio limpio.
06. Si se termina, reemplazá por una GN nueva. No vuelques comida nueva encima de una bandeja que estuvo expuesta al público sin seguir el SOP.

Cómo tiene que verse al terminar

Porotos calientes en salsa uniforme, sin costras pegadas ni olor a quemado.

Errores comunes y qué hacer

Si se pegan: fuego alto o no revolver. Si se secan: tiempo excesivo caliente. Si ves una lata hinchada, jamás la uses para "aprovechar stock".

> **CONTROL Y SEGURIDAD**
> FSANZ indica recalentar los alimentos que van a mantenerse calientes de forma rápida a ≥60 °C; no usar hot boxes o bain maries de mantenimiento para calentarlos desde frío.

Preguntá en tu primer turno: ¿Dónde y cómo calientan primero los beans? ¿Las latas llegan a temperatura ambiente o refrigeradas? ¿Cuál es el SOP del hot box?

Spaghetti en lata | TINNED SPAGHETTI

Qué es y qué recibe el comensal. Es pasta cocida en salsa de tomate, vendida en conserva. La textura es mucho más blanda que la de un spaghetti hervido al momento. En desayunos australianos es una alternativa rápida junto a beans.

> **APUNTE QUE TE PASÓ TU AMIGO**
> "Viene en lata, al hot box y se sirve como está". Igual que con beans: hay que confirmar cómo se calienta antes del mantenimiento.

Qué necesitás tener preparado. Latas, abrelatas, olla o GN, espátula ancha, sonda y utensilio de servicio.

Antes de encender la máquina. Comprobá ingredientes: puede contener gluten (trigo) y otros alérgenos según la marca. No lo mezcles con beans salvo receta aprobada.

Paso a paso (de principio a fin)

01. Inspeccioná las latas y abrí con utensilios limpios.
02. Volcá la pasta con la salsa a olla o recipiente apto. No agregues agua sin autorización: puede quedar demasiado líquida.
03. Calentá con intensidad moderada, removiendo con suavidad desde abajo para no cortar la pasta en pedazos.
04. Verificá el criterio de recalentamiento y, si corresponde, registrá el lote, hora y temperatura.
05. Pasá caliente al hot box o buffet y utilizá cucharón o pinzas adecuadas.
06. Reponé sin mezclar lotes viejos y nuevos indiscriminadamente; al cierre seguí los procedimientos de sobrantes.

Cómo tiene que verse al terminar

Pasta cubierta de salsa, caliente, sin partes secas o pegadas al fondo.

Errores comunes y qué hacer

Se vuelve papilla si la revolvés violentamente. Se pega si se deja sin remover en calor directo. Si hay costras, reemplazá lote o corregí con supervisor según el procedimiento.

> **CONTROL Y SEGURIDAD**
> Aplican los controles de recalentamiento y hot holding. Confirmá alérgenos de cada marca; el spaghetti enlatado no es automáticamente libre de gluten.

Preguntá en tu primer turno: ¿Qué marca usan? ¿Cuántas latas por GN? ¿Con qué máquina hacen el calentamiento inicial?

Medallones de papa | HASH BROWNS

Qué es y qué recibe el comensal. Son piezas preformadas de papa rallada o triturada, generalmente congeladas y parcialmente procesadas. El objetivo es calentarlas por dentro y dejar el exterior dorado y crocante. No son papas frescas peladas a mano.

> **APUNTE QUE TE PASÓ TU AMIGO**
> Tu amigo los prepara con frecuencia, pero todavía no te pasó su programa de cocción.

Qué necesitás tener preparado. Bolsa congelada, bandejas de cocción, pinzas/espátula, guantes y horno con programa autorizado.

Antes de encender la máquina. Leé la caja. Productos diferentes requieren distintas temperaturas y tiempos; algunos son bake from frozen, otros aptos para freír.

Paso a paso (de principio a fin)

01. Sacá solamente las bolsas necesarias del freezer, revisá fecha y estado del producto.
02. Distribuí piezas en una sola capa sin amontonarlas para que el aire circule y se doren.
03. Usá el programa del fabricante ajustado y aprobado por el sitio. No copies el tiempo del bacon ni el de los mushrooms.
04. Al finalizar revisá que todos los medallones estén calientes y con el dorado correcto; controlá según el plan de inocuidad.
05. Transferí a GN de servicio sin encerrar exceso de vapor. Prepará nuevas tandas para que no queden húmedos por larga espera.

Cómo tiene que verse al terminar

Exterior dorado y crujiente, interior caliente, piezas enteras y sin centro congelado.

Errores comunes y qué hacer

Si quedan blandos: están demasiado apilados o atraparon humedad. Si se queman: exceso de temperatura o falta de rotación. Si el centro está frío: no servir.

> **CONTROL Y SEGURIDAD**
> Usá las instrucciones de la marca. Puede haber alérgenos o riesgos de trazas relacionados con el proceso de fabricación.

Preguntá en tu primer turno: ¿Qué marca exacta? ¿Se cocinan congelados? ¿En qué programa y cuántas unidades por tray?

Arroz para muchas personas | STEAMED RICE

Qué es y qué recibe el comensal. El arroz seco absorbe agua y aumenta su peso. El arroz cocido sirve de base para curry, pollo, bolognesa u otros platos. En producción grande importan tres cosas: proporción agua/arroz, profundidad de la bandeja y enfriamiento/mantenimiento seguro.

> **APUNTE QUE TE PASÓ TU AMIGO**
> "10 kg de arroz entran en 5 trays normales. STEAM 20 min". Interpretación provisional: serían 2 kg de arroz seco por bandeja, **solo si** esos 10 kg se pesan en seco.

Qué necesitás tener preparado. Arroz de la variedad utilizada, balanza, recipiente medidor, agua potable, cinco GN lisas de profundidad apropiada, tapa si el SOP la requiere, sonda y utensilio grande.

Antes de encender la máquina. Consultá **qué tipo de arroz** (basmati, jazmín, parboiled, etc.), si se enjuaga, cuánta agua por kg, si se tapa, la profundidad de cada GN y si 20 min empieza después de que el horno precalienta.

Paso a paso (de principio a fin)

01. Pesá el arroz según el production sheet. No midas "a ojo" 10 kg: una diferencia grande cambia la cocción y el rendimiento.
02. Dividí en cinco GN si ese reparto está aprobado: con 10 kg secos, tocarían 2 kg por bandeja. Recordá que además llevan agua y se expanden.
03. Enjuagá o no según receta y variedad; agregá la proporción exacta de agua indicada en la ficha del producto. No existe una proporción universal para todos los arroces y hornos.
04. Colocá las GN en racks estables, donde se puedan retirar sin derramar líquido hirviendo. Cargá el programa de vapor validado.
05. Al concluir el tiempo local de referencia de 20 min, inspeccioná un grano y comprobá que el agua se absorbió y no hay centro duro. Si necesita más cocción, usá la corrección aprobada.
06. Esponjá el arroz suavemente con utensilio adecuado. Pasá a hot holding ≥60 °C o a enfriamiento rápido según destino, registrando los controles.
07. Nunca dejes cinco GN hondas de arroz cocido tibio durante horas ni las metas apiladas a una heladera esperando que se enfríen solas.

Cómo tiene que verse al terminar

Granos cocidos sin núcleo duro, textura adecuada a la variedad y sin agua libre excesiva; no una pasta.

Errores comunes y qué hacer

Si queda duro: insuficiente agua/tiempo o reparto desigual. Si queda pastoso: exceso de agua, demasiada mezcla o sobrecocción. No intentes rescatar arroz que estuvo horas templado.

> **CONTROL Y SEGURIDAD**
> El arroz puede contener Bacillus cereus; ciertas toxinas resisten calor. Debe mantenerse caliente o enfriarse rápidamente. Recalentarlo después no necesariamente soluciona un manejo previo incorrecto.

Preguntá en tu primer turno: ¿El peso es seco? ¿Arroz exacto y volumen de agua? ¿Llevan tapa las GN? ¿Se sirve al momento o se prepara para otro turno?

CAPÍTULO 06

Pastries congelados: por qué no son todos iguales

En inglés, "pastry" es una palabra amplia. Puede referirse a croissant, danish, puff pastry, sausage roll, meat pie y mucho más. El error más común es meter cualquier producto congelado al horno con el mismo programa.

6.1. Primero identificá el tipo de producto

Lo que dice la caja	Qué significa	Qué hacer
Bake from frozen	Va del freezer directamente al horno	Seguir temperatura y tiempo de esa marca
Thaw and bake	Requiere descongelar antes de hornear	Respetar tiempo y método de descongelado
Thaw, proof and bake	Masa fermentada; necesita crecer antes de entrar al horno	Usar prueba de fermentación controlada antes de hornear
Fully baked / reheat	Ya está cocido; solo calentar o terminar	No repetir un ciclo largo de cocción
Ready to eat	Listo para comer; quizá se sirve frío	Revisar conservación y presentación

6.2. ¿Qué es el hojaldre?

El **puff pastry** (masa de hojaldre) tiene muchas capas de masa separadas por grasa. Cuando entra a un horno caliente, el agua se convierte en vapor y las capas se levantan. Por eso un sausage roll puede quedar crujiente y alto. Si se descongela mal o se aplasta, pierde la estructura. También necesitás respetar la cocción del relleno, si lo hay.

6.3. ¿Qué es proofing?

El **proofing** es dejar que una masa con levadura fermente y aumente su tamaño en condiciones controladas. Algunos croissants congelados llegan crudos y necesitan este paso; otros son "ready to bake" y no. El dato clave aparece en la caja o en la ficha técnica. No fermentar un producto que no lo requiere ni dejar masas con rellenos sensibles a temperatura ambiente de cualquier manera.

6.4. Procedimiento de principiante para un pastry desconocido

01. Leé nombre, marca, lote, instrucciones y alérgenos de la caja; sacá una foto del instructivo si lo permiten.
02. Preguntá qué hora deben estar listos y cuántos quieren. Algunas piezas van a breakfast y otras a crib.
03. Elegí el proceso correcto: bake frozen, thaw-bake, thaw-proof-bake o reheat.
04. Prepará bandejas con el espacio que recomienda el fabricante; algunos crecen mucho en el horno.
05. Cargá el programa de horno aprobado y verificá color, estructura y temperatura interna cuando corresponda.
06. Si llevan relleno de carne, queso u otro alimento potencialmente peligroso, aplicá los controles de cocción y mantenimiento adecuados.
07. Serví o conservá como indica la ficha. No guardes panadería con crema fresca en una estantería tibia solo porque parece un pan.

6.5. Tres ejemplos reales de flujo

Croissant bake from frozen: se organiza en bandeja y se hornea directamente desde congelado con las indicaciones del proveedor. **Croissant crudo con fermentación:** se descongela/fermenta según las condiciones indicadas hasta el crecimiento esperado y recién se hornea. **Sausage roll congelado:** se hornea o recalienta de acuerdo con la clasificación del producto, prestando atención al relleno y la temperatura interna.

El tiempo no se puede deducir por apariencia o tamaño únicamente. Dos cajas de croissants del mismo tamaño pueden llevar procesos completamente distintos.

> **PREGUNTA QUE TE SALVA UNA TANDA**
> "Are these pastries bake-from-frozen, or do they need thawing and proofing? Can you show me the box instructions and the saved oven program?"

CAPÍTULO 07

Platos principales habituales en un campamento

Aunque tu foco actual sea el desayuno, podés ayudar con preparación para dinner o crib. Estas son bases de cocina colectiva, no el menú confirmado de Sirrom. Las cantidades se ajustan con el production sheet.

Spaghetti bolognese

Qué es: Pasta con salsa de carne picada, tomate y vegetales. En buffet se suele preparar salsa en grandes ollas y pasta por separado.

Ingredientes típicos: Carne picada, cebolla, ajo, tomate triturado, aceite, hierbas, pasta y queso opcional.

Proceso básico: Sudá verduras, añadí carne y cociná hasta el punto seguro, agregá tomate y reducí. Cociná pasta según paquete y manejá el tiempo entre cocción y servicio. No mantengas pasta tibia varias horas.

Control: Carne picada ≥75 °C como criterio de seguridad de referencia; revisar gluten en pasta, leche en queso y contaminación cruzada.

Chicken curry + rice

Qué es: Pollo en salsa condimentada, servido sobre arroz. Es típico de catering porque permite cocinar en tandas y mantener porciones uniformes.

Ingredientes típicos: Pollo, cebolla, vegetales, pasta o mezcla de especias, leche de coco o crema según receta, arroz.

Proceso básico: Prepará vegetales, cociná pollo y salsa en el equipo autorizado, comprobá la temperatura interna del pollo, ajustá textura y porcioná. Arroz por separado con control estricto.

Control: Pollo ≥75 °C en centro; revisar leche, frutos secos, soja u otros alérgenos en pastas comerciales; arroz seguro.

Roast chicken + vegetables

Qué es: Pollo al horno acompañado de vegetales y, a veces, gravy. Se sirve por porción o en piezas.

Ingredientes típicos: Piezas de pollo, sal, hierbas, aceite, zanahorias, papas, brócoli o verduras según menú.

Proceso básico: Distribuí piezas sin saturar bandejas, cociná al programa validado, verificá piezas gruesas, reposá de forma segura y presentá con vegetales. Prepará gravy por separado.

Control: Pollo ≥75 °C, controles de enfriamiento si se conserva, manipulación de crudo separado de comida lista.

Lasagne

Qué es: Capas de pasta, salsa de carne o verduras y salsa de queso, cocidas en bandejas hondas.

Ingredientes típicos: Láminas de pasta, salsa bolognese o vegetal, bechamel/queso y bandejas adecuadas.

Proceso básico: Armá capas parejas y cociná de acuerdo con espesor y programa del camp. El centro de una lasaña gruesa tarda más que la superficie. Dejá asentar lo necesario sin perder control de temperatura y porcioná con espátula.

Control: Controlar temperatura central; alérgenos habituales gluten y leche; carne picada según criterio validado.

Roast beef + gravy

Qué es: Carne asada con salsa y guarnición. En campamentos se puede producir en grandes piezas para cortar en porciones uniformes.

Ingredientes típicos: Corte de carne aprobado, verduras, caldo, harina/espesante si la receta usa, condimentos.

Proceso básico: Sazoná y cociná conforme al programa validado para el corte y grado requerido. Usá sonda, registrá el objetivo del plan del sitio y cortá porciones consistentes. No asumas que un solo tiempo sirve para todos los cortes.

Control: Confirmar criterio de cocción para pieza entera y controles de alergias de gravy; no reutilizar jugos crudos de forma insegura.

Mashed potatoes

Qué es: Puré de papas para acompañar carnes y guisos. En grandes cantidades suele hacerse con papas cocidas al vapor y mezclado controlado.

Ingredientes típicos: Papas peladas, manteca, leche o alternativa, sal, triturador/batidor.

Proceso básico: Cortá tamaños parecidos, cociná hasta que estén tiernas, escurrí y pisá. Incorporá líquidos calientes de a poco; mezclar demasiado puede dejarlas pegajosas. Mantener caliente conforme a SOP.

Control: Contiene leche si usa manteca/leche; control de temperatura y contaminación en almacenamiento.

¿Qué son los crib lunches?

Son comidas para llevar al trabajo: sandwiches, wraps, ensaladas, fruta, yogur, snacks y productos fríos o calientes según el camp. Lo importante es que el comensal pueda elegir y transportar un producto seguro. Revisá qué etiquetas exigen (nombre, preparación, fecha, alérgenos, límite de conservación) y cómo mantienen el frío hasta la entrega.

CAPÍTULO 08

Seguridad alimentaria: lo que realmente controla un chef

La comida puede verse y oler bien y aun así no ser segura. Por eso en cocinas australianas hay procedimientos de higiene, temperaturas, tiempos y registros. Acá están las bases para entenderlos.

8.1. La zona de peligro: 5 °C a 60 °C

Los alimentos potencialmente peligrosos —por ejemplo, huevo, carne cocida, arroz y pasta cocidos— deben normalmente estar a **5 °C o menos** si se mantienen fríos, o **60 °C o más** si se mantienen calientes. Entre esos valores pueden crecer microorganismos. Medí la **comida**, no te guíes solo por la pantalla del equipo.

8.2. La regla de 2/4 horas: no es el tiempo de cocción

Se utiliza para controlar el tiempo acumulado que un alimento potencialmente peligroso y listo para consumir pasa entre 5 °C y 60 °C en condiciones a las que aplica esta guía. Si estuvo menos de 2 h, generalmente se puede usar o refrigerar; entre 2 y 4 h, usar inmediatamente y no refrigerar para después; más de 4 h, descartar. Los tiempos de preparación y exhibición se suman: no se reinicia el reloj moviendo una bandeja.

> **EJEMPLO**
> Una ensalada refrigerada sale a las 04:00 y permanece 50 min en preparación más 45 min en exposición a temperatura no controlada. Ya acumuló 1 h 35 min en la zona de peligro, no "45 minutos". Registrá el período según la política del sitio.

8.3. Enfriar no es dejar la GN sobre la mesa

Cuando preparás comida cocida para usar otro día, debe enfriarse de **60 °C a 21 °C dentro de 2 horas** y de **21 °C a 5 °C dentro de las siguientes 4 horas**, o emplear un proceso alternativo validado. Para cantidades grandes se usan GN poco profundas, blast chiller, baños de hielo y espacio para circular aire. La regla de enfriamiento es **diferente** de la regla 2/4 horas.

8.4. Recalentar antes de hot holding

Si una preparación cocida y enfriada va a volver a mantenerse caliente, se debe recalentar rápidamente hasta por lo menos 60 °C (idealmente dentro de 2 horas) antes de pasar al hot box o bain marie, siguiendo los objetivos más exigentes del plan del sitio cuando existan. Un gabinete de mantenimiento caliente no suele ser adecuado para recalentar desde frío.

8.5. Qué es contaminación cruzada

Ocurre cuando microorganismos o alérgenos pasan de un alimento a otro, por manos, tablas, cuchillos, pinzas, trapos o superficies. Ejemplo típico: pinzas usadas para salchichas crudas que después tocan bacon listo para servir. Debés separar herramientas, lavarte las manos cuando cambie la tarea y limpiar/sanitizar según el procedimiento.

8.6. Alérgenos: no se adivinan

El gluten del spaghetti en lata, la leche de la manteca, el huevo en scrambled eggs y los posibles ingredientes de sausages o pastries son ejemplos. Una persona puede sufrir una reacción grave por cantidades pequeñas. Consultá el **allergen matrix** y la ficha del producto; si no podés confirmar, no prometas que es seguro.

8.7. Cómo actuar ante un problema

- Comida que no alcanzó la temperatura exigida: retené la bandeja, señalá que no está lista y avisá. Corregí siguiendo la instrucción del responsable y repetí la medición.
- Cool room demasiado caliente: avisá, identificá productos afectados y seguí los tiempos y acciones correctivas del plan; no cambies el número de la planilla.
- Pastry con relleno frío, arroz horas templado o lata hinchada: no servís hasta que se determine seguridad. Si no puede demostrarse, se descarta.
- Alérgeno desconocido: detené la recomendación y consultá etiqueta, receta o responsable. No uses "I think it is fine".
- Corte, quemadura, resbalón o casi accidente: informá inmediatamente y completá incident/near-miss report según el sitio.

CAPÍTULO 09

Las planillas: qué son y cómo completarlas

Esta es la parte que tu amigo describe como "llenar planillas de seguridad". En campamentos suele existir un sistema de registros por alimentos y por seguridad laboral. Los modelos exactos de Sirrom no están confirmados.

9.1. Qué significa completar un HACCP log

Un registro alimentario debe mostrar qué se hizo realmente: **fecha, hora, producto, lote si corresponde, lectura real, iniciales y acción**. Su finalidad es demostrar que controlaste un riesgo, no rellenar casilleros por obligación. Nunca firmes una temperatura que no mediste ni completes retroactivamente con números inventados.

9.2. Tipos de registros que podés ver

Planilla	Qué controla	Cuándo puede tocarte
Temperature log - cold storage	Temperatura de cámara y/o productos	Inicio de turno, frecuencia interna, desvíos
Cooking / reheating log	Temperatura interna de cocción y recalentamiento	Al sacar sausages, pollo u otros lotes
Hot holding / buffet log	Temperatura real de productos en service	Antes y durante el buffet
Cooling log	Pasaje 60→21→5 °C en tiempos definidos	Cuando se guarda comida cocida para después
2-hour / 4-hour time log	Tiempo acumulado fuera de refrigeración	Preparación/exhibición de productos aplicables
Cleaning and sanitising	Equipos, superficie, hora y responsable	Durante y al cerrar turno
Probe calibration	Precisión del termómetro	Según frecuencia del sitio
Corrective action	Qué hiciste cuando falló un control	Toda desviación que lo requiera
WHS / hazard / incident report	Riesgos de seguridad, lesión o casi accidente	Cuando se detecta/ocurre
Handover / production sheet	Pendientes, lotes, problemas, stock	Inicio y entrega de turno

9.3. Ejemplo COMPLETADO de una temperatura (ficticio)

Supongamos que preparaste una tanda de sausages: controlaste una muestra representativa con sonda sanitizada y obtuviste 76,4 °C en la parte más gruesa. El plan del sitio exige 75 °C. Así se podría registrar en una planilla de práctica. **El dato 76,4 °C es inventado solo para mostrar cómo escribir un registro.**

Fecha / hora	Producto / lote	Temp. real	Criterio	Acción / iniciales
11/11 - 03:14	Sausages / B3	76,4 °C	≥75 °C	Apto para grill / LB
11/11 - 03:20	Sausages / B4	69,1 °C	≥75 °C	Retener; continuar cocción; repetir lectura / LB
11/11 - 03:31	Sausages / B4	77,0 °C	≥75 °C	Apto después de corrección / LB

9.4. Ejemplo de acción correctiva

Situación: la cámara marca 9 °C cuando el objetivo es ≤5 °C. **Qué hacés:** no anotás 5; avisás al responsable, comprobás si es una puerta que quedó abierta o fallo del equipo, medís productos sensibles cuando corresponda, seguís instrucciones para separar o trasladar stock y anotás la resolución. No decidís por tu cuenta que todo está seguro porque "la cámara ya volvió a bajar".

9.5. WHS: seguridad laboral, además de seguridad de alimentos

WHS es *Work Health and Safety*. Puede haber prestart checks, charla de seguridad (*toolbox talk*), evaluación de riesgos, reporte de peligros, registro de incidentes, registros de lesiones y controles de químicos. Identificá salidas de emergencia, extintores y manta ignífuga, primeros auxilios, derrames de grasa, manipulación de cargas y zonas de paso. Para levantar ollas grandes o carros, aprendé la técnica y pedí ayuda cuando haga falta.

9.6. Cómo sonás profesional cuando te enseñan las planillas

Podés decir: *"Can you show me the temperature log, the required checks and what corrective action to record if a result is out of range?"* Eso muestra que entendés que el registro no es solo escribir un número. Preguntá quién es el Food Safety Supervisor y cuándo se escala una desviación.

CAPÍTULO 10

Tu primer turno simulado: 22:00 a 09:00

Este guion es una práctica didáctica con una apertura de buffet supuesta a las 05:00. Gavin no confirmó la hora exacta, así que la primera acción es verificarla. No son instrucciones operativas de Sirrom.

21:45–22:00 · Llegada, uniforme y orientación

Llegás con tiempo suficiente según el procedimiento de acceso. Te ponés uniforme limpio, guardás cosas personales donde corresponda, te lavás las manos y buscás al chef responsable. No prendés ninguna máquina por tu cuenta.

Decilo en inglés: *"Hey mate, I'm the new chef on nights. Who's leading the shift, and where do I sign in?"*

22:00–22:15 · Handover y mapa del trabajo

Escuchás qué dejó el turno anterior. Pedís menú, producción, cantidad prevista, alérgenos, trabajos pendientes y horarios de apertura. Anotás qué GN están listas y quién opera cada equipo. Confirmás breaks y responsable.

Decilo en inglés: *"What time is breakfast service? How many covers? What's already been prepped? Any special diets?"*

22:15–22:45 · Identificar equipo y registros

Te muestran horno, plancha, hot box, cámaras, sonda, GN normales/perforadas, cubos de descarte y registros. Preguntás qué programa guardado usan para huevos, bacon, sausages y arroz.

Decilo en inglés: *"Can you show me the approved oven programs and where we record temperatures?"*

22:45–23:30 · Mise en place

Revisás ingredientes y stock; llevás GN limpias al puesto. Etiquetás lotes si corresponde. Pesás o contás producto con el production sheet, no por intuición. Pedís que comprueben la primera bandeja.

Decilo en inglés: *"I'll set up the trays. Can you check the first one before I load the oven?"*

23:30–01:00 · Primeros lotes y trabajo anticipado

Según el plan real, se puede iniciar una producción larga o dejar productos preparados refrigerados. Coordinás STEAM, BAKE y grill sin ocupar el horno con dos programas incompatibles. Vigilás no dejar producto fuera de control de temperatura.

Decilo en inglés: *"Which batch goes in first, and what needs to be finished closest to service?"*

01:00–02:30 · Producción principal

Hacés huevos, sausages o bacon según programa del sitio, verificando puntos de cocción y lotes. Si hay un problema de temperatura, retenés la GN, comunicás y registrás antes de seguir. No maquillás el registro.

Decilo en inglés: *"This tray is reading below the required temperature. I'm holding it and rechecking after the approved correction."*

02:30–03:30 · BAKE, verduras y pastelería

Entrás con mushrooms cuando corresponda y preparás tomatoes para marcar más cerca del desayuno. Leés caja de pastry: si requiere proofing no lo mandás al horno congelado por impulso. Pedís al chef que valide la primera tanda.

Decilo en inglés: *"Are these pastries bake-from-frozen, or do they need proofing?"*

03:30–04:30 · Recalentar latas / terminar bandejas

Calentás beans y spaghetti en equipo adecuado, no desde frío en un holding cabinet común. Terminás grill para sausages/bacon. Sonda y registro cuando corresponda. Dejá GN de servicio limpias y listas.

Decilo en inglés: *"Are these beans fully reheated before they go into the hot box?"*

04:30–05:00 · Montaje de buffet

Confirmás la hora real de apertura. Precalentás equipos de holding según SOP, cargás comida previamente cocida/caliente, colocás utensilios y verificás etiquetas y alérgenos. Controlás temperaturas reales.

Decilo en inglés: *"Can you check the buffet setup with me before service starts?"*

05:00–07:00 · Servicio y reposición

Te ubicás donde te asignaron. Vas mirando qué GN se está terminando, comunicás reposiciones y retirás bandejas que no cumplan los controles. Cambiás pinzas cuando corresponde. Si no conocés la respuesta sobre alérgenos, consultás.

Decilo en inglés: *"We're running low on bacon. I'll get the next hot tray ready."*

07:00–08:15 · Cierre, limpieza y sobrantes

Seguís el cierre real del buffet. Controlás y separás sobrantes según las reglas; no guardás producto que estuvo fuera de control. Trabajás con utilities en limpieza y sanitización. Registrás completar tareas de tu área.

Decilo en inglés: *"What can be safely kept, and what needs to be discarded under the site procedure?"*

08:15–09:00 · Handover al día

Dejás registros legibles, limpieza hecha y una nota con stock bajo, averías, productos en enfriamiento, tareas pendientes y cualquier desvío. El cambio de turno es una parte de la operación, no una despedida informal.

Decilo en inglés: *"Here's what's ready, what we used, the outstanding prep and the food safety checks."*

¿Y los descansos?

Gavin informó **10 horas pagas, una pausa no paga de 30 minutos y dos pausas pagas de 10 minutos**. Sin embargo, el horario 22:00–09:00 suma 11 horas de presencia: hay una diferencia de 30 minutos que necesitás aclarar con roster/payroll. La ubicación concreta de las pausas la fija la operación para no dejar desatendido el servicio.

Si hay solo un chef y dos utilities

Reordenás prioridades con el supervisor. Primero seguridad, tiempos de servicio y comidas esenciales; después tareas que puedan reprogramarse. No tratás de demostrar que podés hacerlo todo, ni encargás a un utility manejar equipo sin capacitación. Avisá temprano sobre falta de capacidad o riesgos.

CAPÍTULO 11

Cómo aprender rápido sin aparentar algo que no sabés

Podés sonar seguro aunque no conozcas la cocina. La clave es pedir información exacta, devolver un plan claro y ejecutar solo tareas para las que estás capacitado.

11.1. La fórmula para preguntar bien

1. Confirmar objetivo: "Do we need 180 breakfasts today?" **2. Confirmar método:** "Which tray and program do we use?" **3. Confirmar control:** "What core temperature and log?" **4. Confirmar siguiente acción:** "Where does it go after cooking?". Son cuatro preguntas que te dan casi todo el procedimiento.

11.2. Lo que NO conviene decir

Evitar "Yeah, I know" cuando nunca usaste esa máquina; evita que tu compañero te muestre algo fundamental. Tampoco digas "It looks cooked" cuando hay un criterio de temperatura interna, ni "The forms are done" si no controlaste las lecturas. El problema no es ser nuevo: es una falsa sensación de seguridad.

11.3. Frases concretas para el turno

Decí esto	Cuándo usarlo
"Can you show me once, then I'll do the next batch?"	Una máquina nueva. Pedís demostración y tomás el siguiente lote.
"How many trays are we making for the first service?"	Planificación inicial; evita cocinar para 200 de golpe.
"Where's the clean probe and sanitiser?"	Antes de empezar controles de temperatura.
"Is this tray for steam or bake?"	No sabés qué modo corresponde a la preparación.
"This batch is ready for your check."	Le das a tu compañero una tarea de verificación concreta.
"Should I start the next batch or help out the front?"	Terminaste y querés aportar al cuello de botella.
"Do we have an allergen matrix for this product?"	Te preguntan sobre ingredientes o dietas.
"Can you show me the corrective-action procedure?"	Una temperatura o un equipo no cumple.
"I'll write this in the handover."	Detectaste algo que el próximo turno necesita saber.

11.4. Tu lista de aprendizaje para los primeros tres turnos

Turno 1

Entender horarios, equipos, ubicación de ingredientes, procesos de los diez productos, registros y cierre; pedir demostraciones.

Turno 2

Ejecutar 2–3 productos completos con revisión de un chef, medir con sonda correctamente, registrar, preparar reposición.

Turno 3

Planificar una secuencia de lotes, anticipar buffet y hacer handover ordenado; identificar dónde todavía necesitás entrenamiento.

CAPÍTULO 12

Planillas imprimibles para practicar

Estos son modelos educativos. **No son formularios oficiales de Sirrom** y no deben sustituir sus registros reales. Podés imprimirlos y usarlos en una simulación para aprender dónde va cada dato.

A. Cooking / reheating log

Fecha: _____ Turno: _____ Responsable: _____

Hora	Producto / lote	Temp. medida	Límite / criterio	Acción / iniciales
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

Cómo se llena: anotás una temperatura que realmente mediste y la hora. Si no cumple, escribís qué hiciste, avisás al supervisor y volvés a medir según el procedimiento. No inventás números.

B. Hot holding / buffet log

Fecha: _____ Turno: _____ Responsable: _____

Hora	Producto / bandeja	Temp.	Acción	Iniciales
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

Hora	Producto / bandeja	Temp.	Acción	Iniciales
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

Cómo se llena: medí alimento en una zona representativa, no solo la pantalla del bain marie. Si es insuficiente, retené, investigá, corregí o descartá según el tiempo y el plan.

C. Cold storage log

Fecha: _____ Turno: _____ Responsable: _____

Hora	Equipo	Lectura	Límite	Desvío / acción
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

Cómo se llena: registra la temperatura de la unidad o del alimento según la instrucción del sitio. Nunca confundas display de cámara con una medición de producto.

D. Cleaning & sanitising

Fecha: _____ Turno: _____ Responsable: _____

Área/equipo	Trabajo realizado	Hora	Responsable	Verificado
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

Cómo se llena: especificá limpieza y sanitización, productos y frecuencia. No marques una tarea antes de realizarla.

E. Cooling log

Fecha: _____ Turno: _____ Responsable: _____

Producto	60→21 °C (hora)	21→5 °C (hora)	Destino / acción
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Recordatorio: el enfriamiento estándar se controla en dos etapas. Este formato es abreviado para practicar; una planilla real puede exigir temperaturas de inicio, fin y firmas.

F. Mini handover para el turno siguiente

Menú y cantidad prevista: _____

Productos listos y ubicación: _____

Productos en enfriamiento / límites de tiempo: _____

Stock que falta / pedidos: _____

Equipo o mantenimiento pendiente: _____

Alertas de inocuidad / alérgenos / accidentes: _____

Registros completos y tareas faltantes: _____

CAPÍTULO 13

Chuletas de bolsillo y repaso final

Estas páginas condensan la información que vale la pena revisar antes de entrar. Si dudás, volvé al capítulo correspondiente: esta parte es un recordatorio, no el procedimiento.

13.1. Los métodos de tu amigo: transcripción ordenada

Producto	Método contado	Verificación que falta
Scrambled eggs	2 bolsas por GN mediana · STEAM 20 min · manteca y sal	Formato de bolsa, tamaño GN, seguridad / punto de cocción
Sausages	STEAM 1 h 15 (interpretado) · GRILL	Tipo, programa, temperatura interna
Mushrooms	BAKE 18 min · manteca/sal/pimienta	Temperatura y tamaño/carga GN
Bacon	GN perforada + recolectora; 2–3 bolsas; STEAM 10 min · GRILL	Peso bolsa, disposición y manejo de grasa
Tomatoes	Mitades · GRILL · oliva/sal/hierbas	Grado de cocción y cantidad
Beans + spaghetti	Lata · hot box según compañero	Cómo se recalientan primero y control de holding
Rice	10 kg → 5 GN lisas; STEAM 20 min	Peso seco, agua, variedad, destino seguro
Hash browns	Producto habitual; método pendiente	Marca, etiqueta, programa
Pastries	Congelados; varios tipos	Bake frozen vs thaw / proof / reheat

13.2. Cinco números clave para food safety

Dato	Qué recordás
5 °C o menos	Frío seguro para alimentos potencialmente peligrosos
60 °C o más	Mantenimiento caliente seguro habitual
75 °C interna	Referencia de cocción para pollo y carne picada según FSANZ
60 → 21 °C / 2 h	Primera fase de enfriamiento
21 → 5 °C / 4 h más	Segunda fase de enfriamiento
2 h / 4 h acumuladas	Regla de control temporal para casos aplicables (separada del enfriamiento)

13.3. Las doce preguntas del primer turno

01. Who is the shift supervisor?
02. What time does breakfast open and close?
03. How many covers today?
04. Can I see the production sheet and menu?
05. Any allergies or special diets?
06. What's already prepped?
07. Which chef works out front and who is in prep?
08. Can you show me the oven programs?
09. Where are the GN trays, probe and sanitiser?
10. Which records do I need to fill out?
11. What do I do if a temperature is out of range?
12. How do we handle leftovers and handover?

13.4. Autoevaluación de 8 preguntas

□ ¿Qué es una GN perforada y qué pondrías debajo cuando cocinás bacon?

□ ¿STEAM es lo mismo que BAKE? ¿Por qué no?

□ ¿Dónde medís la temperatura de una sausage: en el aire o adentro?

□ ¿Se puede llevar una lata fría de beans a un hot box normal para recalentar?

□ ¿Por qué no conviene dejar arroz cocido tibio varias horas?

□ ¿Qué diferencia hay entre un croissant bake-from-frozen y uno thaw-proof-bake?

□ ¿Qué anotás si una bandeja mide menos que el criterio exigido?

□ ¿Qué le decís al otro chef si nunca usaste su modelo de horno?

13.5. Respuestas de comprobación

1) Permite pasar vapor o drenar líquido; bandeja recolectora segura debajo cuando corresponde. 2) No: uno usa vapor y otro aire caliente. 3) En el centro del producto con sonda. 4) No, salvo que exista un procedimiento específico validado y equipo apropiado; primero calentar de forma adecuada. 5) Riesgo de Bacillus cereus. 6) Uno va congelado al horno; el otro necesita descongelado y fermentación controlados. 7) Lectura real, retención y acción correctiva, más nueva medición. 8) Pedís demostración del programa autorizado antes de trabajar solo.

CAPÍTULO 14

Videos, cursos y fuentes para seguir aprendiendo

Las fuentes siguientes sirven para contrastar la seguridad y para aprender a reconocer equipos. No todos los videos representan los equipos reales de tu campamento.

Tutoriales con aplicación práctica

RATIONAL TV - Basics & First Steps for iCombi Pro
Playlist oficial: introducción, cocina manual, programas, limpieza, iProductionManager.
https://www.rational-online.tv/training-basics-first-steps-for-icombi-pro

RATIONAL - iCombi Pro user manual (Australia)
Manual oficial de referencia del horno combinado. Consultá el modelo del camp.
https://www.rational-online.com/media/downloads/en-au/manuals/operating-manual-icombi-pro-table-units.pdf

RATIONAL TV - videos y demostraciones
Biblioteca oficial para buscar steam, breakfast, bacon, eggs y cooking systems.
https://www.rational-online.tv/

Queensland - Food safety training and requirements
Explica herramientas de gestión de inocuidad y evidencia/planillas.
https://www.qld.gov.au/health/staying-healthy/food-pantry/running-a-food-business/other-requirements/food-safety-tools-standard

Whitsunday Regional Council - Food safety record templates
Ejemplos reales de planillas de temperaturas, limpieza, enfriamiento y formación.
https://www.whitsundayrc.qld.gov.au/Economic-Development-Business-and-Planning/Business-and-Regulations/Food-Safety/Introduction-to-Standard-3-2-2A/Free-Evidence-Tool-Template-Examples

Normas oficiales de seguridad alimentaria y laboral

FSANZ - Food temperature and thermometers
https://www.foodstandards.gov.au/business/charities/temperature-control

FSANZ - Cooling and reheating food
https://www.foodstandards.gov.au/business/food-safety/cooling-and-reheating-food

FSANZ - 2-hour / 4-hour rule
https://www.foodstandards.gov.au/business/food-safety/2-hour-4-hour-rule

FSANZ - Processing food safely
https://www.foodstandards.gov.au/business/food-safety/processing-food-safely

FSANZ - Bacillus cereus in food
https://www.foodstandards.gov.au/consumer/prevention-of-foodborne-illness/bacteria-foodborne-illness/bacillus-cereus

Queensland Government - Egg safety
https://www.qld.gov.au/health/staying-healthy/food-pantry/running-a-food-business/potentially-hazardous-foods-processes/eggs

Queensland Government - Food safety management tools
https://www.qld.gov.au/health/staying-healthy/food-pantry/running-a-food-business/other-requirements/food-safety-tools-standard

Safe Work Australia - Managing fatigue
https://www.safeworkaustralia.gov.au/safety-topic/hazards/fatigue/managing-risks

WorkSafe Queensland - Burns and scalds
https://www.worksafe.qld.gov.au/safety-and-prevention/hazards/workplace-hazards/dangers-in-your-workplace/burns-and-scalds

Aviso final sobre alcance del manual

Todo el capítulo de recetas es un **material de aprendizaje**. No se han recibido manuales internos de Sirrom, fichas técnicas de las marcas, manuales del horno del sitio ni registros originales. Por lo tanto: números de bandejas, cantidades de producto, apertura del buffet, criterios exactos de cocción y descanso deben verificarse en el lugar. Las demostraciones de registro son ficticias, no resultados reales. Esta guía no sustituye la inducción en seguridad, equipos y alimentos que debe ofrecer el empleador.

> **LISTO PARA EL PRIMER PASO**
> Al entrar, no te preocupes por memorizar 50 recetas. Pedí **production sheet + horario + programa del horno + límites de temperatura + ubicación de planillas**. Después empezá con una tarea clara y pedí que revisen tu primera tanda. Esa es una forma segura, útil y profesional de aprender.