MANUAL DE CAMPO · CHEF FIFO · 11 NOV 2026

PREP DESDE CERO

Qué preparar, dónde empezar, qué herramientas usar y cómo organizarte durante el turno de noche, explicado como si fuera tu primera vez en una cocina industrial.

TU CONTEXTO
Turno: **22:00–09:00** · Desayunos: **140–200** · Cenas: **190–220** · Equipo habitual: **2 chefs y 2 utilities**. No es el manual interno de Sirrom: es una guía de práctica que se adapta al menú, equipamiento y responsables reales.

Vas a aprender: leer la prep list, entender qué es mise en place, preparar GN trays, ordenar lotes de desayuno, alistar cena y crib, controlar etiquetas, registrar temperaturas y hacer handover.

LA REGLA CENTRAL

En PREP, primero averiguás QUÉ, CUÁNTO, PARA CUÁNDO y CÓMO SE CONSERVA. Después empezás a cortar o cocinar.

RECOMENDACIÓN DE USO

Leé los capítulos 1–3 primero. Después practicá las fichas 4–13 según la tarea que te asignen. Tené a mano la hoja de organización y las preguntas en inglés.

01 · PREP: qué es y qué no es

Prep es la abreviatura de *preparation*. Es todo el trabajo previo que hace posible que un servicio de 200 personas salga sin atrasos. Puede ser algo tan simple como lavar 50 tomates o tan complejo como cocinar arroz, enfriarlo de forma segura, etiquetarlo y entregarlo al turno de día.

En una cocina de campamento hay dos áreas que suelen coordinarse: **out the front / buffet** (servicio, reposición, presentación, atención y controles) y **back of house / prep** (ingredientes, cocción, producción por lotes, almacenamiento y preparación para los servicios futuros). No es una división rígida.

Cinco preguntas antes de tocar alimentos

01. **¿Qué tengo que producir?** Pedí la prep list, production sheet o menú del día.

02. **¿Para cuántas personas?** Nunca calcules por intuición: mirá covers, historial y porción estándar.

03. **¿Para qué momento?** Breakfast, dinner, crib o mise en place del turno siguiente.

04. **¿Qué ya está hecho?** Revisá etiquetas, cámara, handover y cantidades existentes.

05. **¿Dónde va al terminar?** Servir ahora, mantener caliente, enfriar rápido, conservar frío o congelar.

> **Ejemplo muy concreto**
> Si te dicen *"prep the mushrooms"*, no significa siempre cocinarlos. Puede ser revisar stock, limpiar, cortar, condimentar, distribuir en GN y guardar refrigerado para meter al horno más tarde. Preguntá hasta dónde llega la tarea.

Prep, cook, hold y serve no son lo mismo

ETAPA	QUÉ ES	EJEMPLO
PREP	Poner ingredientes y herramientas en condiciones	Cortar tomates; distribuir bacon en bandejas
COOK	Cocinar con método y programa correcto	STEAM eggs; BAKE mushrooms
HOLD	Conservar seguro hasta el servicio	Pasar a hot box después de calentamiento adecuado
SERVE	Presentar y reponer	Llevar GN caliente al buffet

02 · Tu llegada a PREP: primeros 15 minutos

La manera profesional de empezar es hacer una **mini orientación del puesto**. Si te toca PREP en la primera noche, no tenés que demostrar que sabés dónde queda todo: lo que demuestra criterio es preguntar bien y anotar.

01. Buscá al chef responsable del turno. Presentate y pedí el handover del turno anterior.

02. Preguntá qué menú se servirá, a qué hora abre el buffet y cuántos covers se esperan.

03. Pedí que te indiquen la prep list y marquen qué tareas son prioritarias.

04. Ubicá cool room, freezer, dry store, área de vegetales, sector de carnes crudas, GN trays, sonda, guantes y químicos.

05. Identificá equipos autorizados y programas guardados. No enciendas una máquina que no te mostraron.

06. Separá tareas de **hacer ahora** y tareas de **dejar listas**. Confirmá quién está encargado del buffet.

> **Frase para sonar organizado**
> "*What prep needs to be done first? What's already done, and what do you want ready for breakfast?*"
> Traducción: ¿Cuál preparo primero, qué ya está hecho y qué querés listo para desayuno?

Lo que anotás en el cuaderno

- Breakfast covers esperados y hora real de servicio.
- Lista de productos, tamaño de tandas, programa y orden de horno.
- Alérgenos / dietas especiales del turno.
- Stock disponible, stock por descongelar y productos a no utilizar.
- Registros de temperatura, limpieza o WHS que te asignaron.

03 · Palabras y herramientas que vas a ver

NOMBRE	EXPLICACIÓN SENCILLA
Mise en place	Tener ingredientes pesados, cortados, ordenados y herramientas listas antes de cocinar.
Prep list	Lista de tareas pendientes, cantidades, responsables y hora límite.
Production sheet	Documento con qué producir, cuánto y cuántas porciones.
GN tray / gastronorm	Bandeja estándar para cocinar, transportar, mantener o servir. Las hay lisas y perforadas.
GN perforated	Bandeja con orificios para drenar líquido o circular vapor; puede requerir colectora debajo.
GN solid / deep GN	Bandeja sin agujeros; se usa según profundidad/capacidad del alimento.
Probe	Termómetro de sonda para medir el centro del alimento.
Batch	Tanda o lote de producción. Separar porciones en tandas evita cocinar todo antes de tiempo.
Cool room	Cámara frigorífica. Separa crudos y listos para consumo según reglas del sitio.
Hot box	Gabinete de mantenimiento caliente; no necesariamente sirve para recalentar desde frío.
Handover	Entrega al turno siguiente: lo que está hecho, lo pendiente y problemas.
Crib	Comidas que el personal minero lleva para su jornada.

Bandejas: qué confirmar
"*Which GN size and depth do you want?*" Una «bandeja mediana» no es un estándar universal: necesitás identificar ancho, profundidad, producto y carga máxima. Evitá apilar bandejas perforadas sin el soporte que indique el fabricante.

04 · Cómo organizar físicamente tu estación

Antes de empezar a cortar

01. Lavá las manos y ponete uniforme limpio. Retirá anillos u objetos no autorizados y cubrí el pelo.

02. Revisá que mesada, cuchillo, tabla, abrelatas, recipientes y equipo estén limpios y sanitizados según el sitio.

03. Juntá ingredientes de la misma tarea y solo la cantidad necesaria; no dejes carne o huevos horas afuera.

04. Ubicá un contenedor para desperdicios, una bandeja para producto listo y el área de lavado.

05. Asigná espacio separado para alimentos crudos, listos para consumir y preparaciones con alérgenos.

06. Tené etiquetas o marcadores listos ANTES de producir: si no podés identificar una GN, no la guardes sin rótulo.

Ejemplo de una mesa de prep

ZONA IZQUIERDA	CENTRO	ZONA DERECHA
Ingredientes a preparar (frío controlado)	Tabla limpia, cuchillo y utensilios	GN terminadas con etiqueta y ubicación definida
Bolsa de desperdicios junto a zona, sin tocar alimentos	Producto que estás trabajando ahora	Nada de mezclar crudo y listo en la misma superficie

Error típico de principiante
Sacás cinco bolsas de bacon, dos bandejas de huevo y 10 kg de arroz porque «así ahorrás viajes». Terminás con exceso de producto afuera, confusión de lotes y poco espacio. Sacá, procesá, controlá y guardá por tandas.

05 · Cómo planificar una noche de 180 desayunos

Esto es **un ejemplo para aprender a pensar**, no un production sheet autorizado de Sirrom. Para cada producto necesitás conocer porción estándar, porcentaje que suele elegirlo la gente y stock ya preparado.

Un cálculo ilustrativo, producto por producto

PRODUCTO	SUPUESTO	RESULTADO PARA 180
Sausages	50% elige, 2 unidades cada uno	180 unidades
Hash browns	55% elige, 2 unidades cada uno	198 unidades
Bacon	55% elige, 80 g cada uno	7,9 kg aprox.
Huevos	70% elige, 2 unidades equivalentes	252 huevos equiv.
Beans	40% elige, 100 g cada uno	7,2 kg
Tomatoes	Variable: depende de historia del sitio	Pedir porciones reales

El cálculo es **población × porcentaje de aceptación × cantidad por persona**. No se suman esos porcentajes a 100: una persona puede comer bacon, huevos y beans a la vez. Ajustar cantidades con registros reales de la cocina.

Pensá en la secuencia del horno

01. Anotá qué preparaciones necesitan STEAM, BAKE y GRILL, y si hay programas automáticos del sitio.

02. Identificá cuál necesita más tiempo y cuál pierde calidad si espera.

03. Confirmá que el horno puede ejecutar varios programas y niveles simultáneamente; no supongas compatibilidad.

04. Prepará una primera tanda para la apertura y otra de reposición cuando la cocina lo indique.

05. Reservá tiempo para verificar cocción, transportar y registrar, no solo el tiempo de horno.

06 • PREP de tomates

En inglés: Tomato prep / grilled tomatoes. **Qué significa:** Dejar los tomates listos y, cuando te indiquen, marcarlos a la plancha.

Qué buscás antes de empezar

• Tomates, colador, agua potable, tabla para vegetales, cuchillo, GN limpia, aceite de oliva y hierbas aprobadas.

Cómo hacer el PREP

01. Leé cantidad requerida y revisá tomates: descartá partes dañadas según el procedimiento.

02. Lavá con agua potable; dejá escurrir. No uses detergente de platos en verduras.

03. Cortá por la mitad con la tabla correcta. Tratá de que las mitades sean parecidas para que se cocinen uniformes.

04. Si la cocina pide solo PREP, acomodá en GN, cubrí, etiquetá y refrigerá; si pide cocinar, prepará aceite/condimento.

05. Cuando llegue el momento, marcá en plancha con una espátula ancha. Evitá aplastar, romper o apilar.

06. Entregá al buffet de acuerdo con el horario y mantenimiento autorizado.

> **Cómo saber que quedó bien**
> Mitades limpias, uniformes y enteras. Antes del servicio están ordenadas; después de grill tienen buen color y conservan su forma.

Qué preguntarle al otro chef: *"Do you want these only cut and stored, or grilled now? How many trays?"*

> **Ojo con esto**
> No pongas verduras listas en la tabla donde se trabajó pollo o carne cruda sin limpieza y sanitización entre usos.

07 · PREP de mushrooms

En inglés: Mushroom prep / baked mushrooms. **Qué significa:** Revisar, limpiar, cortar, condimentar y preparar bandejas para horno.

Qué buscás antes de empezar

- Hongos, tabla de vegetales, cuchillo, GN lisas, manteca, sal, pimienta, balanza y etiquetas.

Cómo hacer el PREP

01. Verificá qué hongos usan, cuántos kilos por GN y qué tamaño de corte necesita la receta.

02. Retirá partes dañadas y limpialos con el método aprobado; evitá remojarlos innecesariamente.

03. Cortá en mitades o cuartos parejos si la producción lo requiere.

04. Distribuí en una capa que permita cocción pareja; no amontones.

05. Si van al horno pronto, condimentá según la receta; si se guardan, consultá si la manteca y sal van al momento de BAKE.

06. Identificá el lote y verificá qué programa BAKE y temperatura corresponden. Tu amigo mencionó 18 minutos, pero no informó temperatura.

Cómo saber que quedó bien
Corte parejo, GN sin exceso de líquido, producto bien identificado. Cocidos: tiernos y sin charcos excesivos.

Qué preguntarle al otro chef: *"At what temperature do you bake mushrooms? How many kilos per GN?"*

Ojo con esto
La manteca es un ingrediente con alérgeno leche. Evitá condimentos no autorizados y confirmá el momento correcto para añadirlos.

08 · PREP de bacon

En inglés: Bacon tray prep. **Qué significa:** Preparar bandejas de bacon que luego se cocinan al vapor y se terminan a la plancha.

Qué buscás antes de empezar

- Bolsas de bacon, GN perforada, GN lisa colectora, pinzas, guantes térmicos y etiquetas.

Cómo hacer el PREP

01. Comprobá cantidad y peso por bolsa, si viene separada en tiras y cuántas bolsas van por bandeja.

02. Revisá que la GN perforada esté estable sobre la colectora del tamaño correcto, sin posibilidad de volcarse.

03. Separá y distribuí las fetas con la densidad aprobada; no las tires en un bloque compacto.

04. Contá/registrá qué lote y cuántas GN preparaste, y mantené bajo refrigeración si no van al horno enseguida.

05. Antes de cargar, pedí ver el programa STEAM. Tu amigo menciona 10 minutos; verificá equipo y carga.

06. Al terminar la cocción, cuidado con grasa y agua calientes; terminá en GRILL según el procedimiento.

07. Mantené las pinzas y GN usadas con producto crudo separadas de las limpias.

> **Cómo saber que quedó bien**
> Bandejas organizadas y seguras, fetas separables y colectora adecuada; después del grill, dorado solicitado sin resecar.

Qué preguntarle al otro chef: *"Does each bacon bag have the same weight? Two or three bags per tray?"*

> **Ojo con esto**
> La bandeja de abajo puede llenarse de grasa caliente. Jamás intentes retirarla inclinándola hacia vos o sobre otras personas.

09 · PREP de sausages

En inglés: Sausage prep. **Qué significa:** Preparar salchichas para el programa del horno y su posterior acabado en plancha.

Qué buscás antes de empezar

• Sausages correctas, guantes y pinzas, GN, bandeja o contenedor para crudo, termómetro probe y etiquetas.

Cómo hacer el PREP

01. Verificá producto exacto: crudo, precocido o congelado; tiene impacto en la cocción.

02. Confirmá cantidad por bandeja y distribución que permite circular vapor.

03. Identificá el lote y la temperatura de conservación correcta hasta el comienzo de cocción.

04. Aclarar por qué el programa que usa tu amigo dura 1 h 15: podría depender del modelo y producto. No tomarlo como regla general.

05. Al finalizar el programa, verificá en el centro de piezas representativas la temperatura exigida; en salchichas crudas de carne picada se usa como referencia ≥75 °C.

06. Tras la verificación, marcá a la plancha y transportá a mantenimiento caliente de forma segura.

Cómo saber que quedó bien
Producto cocido al centro con el criterio correcto, bien marcado exteriormente y GN identificadas.

Qué preguntarle al otro chef: *"Are these raw, precooked or frozen? What core temperature do we need?"*

Ojo con esto
Grillar puede dar color sin asegurar que se cocinó el centro. La sonda verifica la seguridad; el color no la sustituye.

10 · PREP de huevos revueltos

En inglés: Scrambled egg prep. **Qué significa:** Organizar producto de huevo, bandejas y programa de vapor, sin confundir bolsas con unidades.

Qué buscás antes de empezar

• Huevo líquido o bolsas del producto autorizado, GN lisas medianas, espátula, manteca, sal, termómetro y etiqueta.

Cómo hacer el PREP

01. Leé la etiqueta del producto: puede ser huevo líquido pasteurizado en bolsa, huevos en cáscara u otro formato.

02. Confirmá qué significa «2 bolsas x tray mediano» en esa cocina y si el producto se cocina dentro de su envase.

03. Nunca pongas una bolsa cualquiera al horno: solo si está diseñada para esa cocción y el SOP lo indica.

04. Prepara GN y utensilios limpios sin contaminación cruzada; chequeá que no haya alérgenos adicionales.

05. Tu amigo menciona STEAM 20 minutos; pedí el programa del sitio y criterios de cocción.

06. Cuando se verifique cocción, mezclar suavemente, añadir manteca/sal según receta y trasladar a mantenimiento caliente.

Cómo saber que quedó bien
Huevo cocido sin líquido crudo, textura húmeda controlada y bandeja caliente lista para servicio.

Qué preguntarle al otro chef: *"Do we steam the eggs inside the bags or empty them into the GN? Which program?"*

Ojo con esto
Huevo insuficientemente cocido y envases no aptos para calor son riesgos reales. La manteca añade alérgeno leche.

11 · PREP de beans y tinned spaghetti

En inglés: Canned breakfast items. **Qué significa:** Revisar, abrir y preparar para calentamiento seguro las conservas del desayuno.

Qué buscás antes de empezar

• Latas intactas, abrelatas limpio y sanitizado, recipiente de acero apto, espátula, sonda y etiquetas del producto.

Cómo hacer el PREP

01. Contá cuántas latas pide el production sheet y revisá fecha, golpes, abultamiento y fugas.

02. Abrí con abrelatas sanitizado y evitá que fragmentos metálicos caigan al alimento.

03. Pasá el alimento al recipiente apropiado; no calentés latas cerradas.

04. Confirmá en qué equipo y cómo se calienta: tu amigo dice «hot box directo», pero eso solo sirve si el proceso y equipo de calentamiento están específicamente validados.

05. Recalentá rápidamente según SOP y medí temperatura real antes de transferir a equipo solo de hot holding.

06. Mantené beans y spaghetti en GN diferentes, con utensilios propios y etiquetas de alérgenos.

Cómo saber que quedó bien
Producto homogéneamente caliente, sin fondo pegado, rótulos correctos y trazabilidad del fabricante.

Qué preguntarle al otro chef: *"What equipment reheats the beans and spaghetti before the hot box?"*

Ojo con esto
No supongas que HOT BOX significa «horno que calienta cualquier cosa». Un gabinete de mantenimiento no suele servir para recalentar comida fría.

12 · PREP de arroz

En inglés: Rice batch prep. **Qué significa:** Pesar, lavar cuando corresponda, calcular agua por receta y distribuir arroz en GN para STEAM.

Qué buscás antes de empezar

• Arroz de variedad indicada, balanza, recipiente graduado, agua potable, GN lisas correctas, tapa si receta la pide, sonda y etiquetas.

Cómo hacer el PREP

01. Confirmá si los «10 kg» de tu amigo son peso en seco o ya cocido; la diferencia de rendimiento es grande.

02. Identificá variedad de arroz y proporción de agua aprobada; no existe un ratio único para todo arroz, bandeja y combi.

03. Pesá cantidades iguales por GN. Diez kilos secos en cinco GN equivaldrían a 2 kg secos por bandeja.

04. Agregá agua según el método del sitio y registrá qué bandejas y programa se usan.

05. Tu amigo menciona STEAM 20 min; verificar variedad, remojo, profundidad y programa real.

06. Al finalizar, comprobar cocción, temperatura y destino. Si va a enfriarse para otro turno, seguir protocolo de enfriamiento rápido y registros.

> **Cómo saber que quedó bien**
> Grano cocido uniformemente, sin centro duro, cantidad conocida y almacenamiento controlado.

Qué preguntarle al otro chef: *"Is that 10 kilos dry? How much water per tray, and do we cover the GN?"*

> **Ojo con esto**
> El arroz cocido puede ser de alto riesgo si queda tibio durante mucho tiempo. No lo dejes en GN profundas a temperatura ambiente para «que se enfríe solo».

13 · PREP de hash browns y pastries

En inglés: Frozen products / pastries. **Qué significa:** Separar alimentos congelados por tipo y preparar bandejas siguiendo las instrucciones del fabricante.

Qué buscás antes de empezar

- Cajas originales, etiquetas, bandejas aptas, papel si receta requiere, pinzas y controles de freezer.

Cómo hacer el PREP

01. Identificá el producto exacto y no mezcles cajas sin etiquetas.

02. Para hash browns: anotá si se cocinan congelados, temperatura y tiempo que dice la caja.

03. Para pastry: clasificá si es bake from frozen, thaw and bake, thaw/proof/bake, o solo reheat.

04. Verificá alérgenos (gluten, leche, huevo, sésamo o frutos secos según producto), fecha y condiciones.

05. Prepará bandejas con separación suficiente, porque algunos pastries crecen mucho.

06. Consultá disponibilidad del horno para no interrumpir el desayuno con un programa incompatible.

07. Después de hornear, conservar o presentar según el tipo de relleno y procedimiento de la cocina.

Cómo saber que quedó bien
Las piezas quedan reconocibles y separadas, producto horneado completamente según caja, sin confundir tipo o tanda.

Qué preguntarle al otro chef: *"Are these bake-from-frozen, proof-and-bake or reheat? Which saved program?"*

Ojo con esto
Un croissant crudo con levadura no se maneja igual que un pie cocido para recalentar. Un pastel con relleno cárnico exige cuidados distintos a una bollería simple.

14 • PREP para dinner y crib lunches

Aunque trabajes de noche, pueden asignarte preparación para la cena del siguiente turno o para la comida que los trabajadores llevan al sitio. El objetivo es adelantar trabajo **sin dejar ingredientes expuestos, mezclar alérgenos ni interrumpir la cadena de frío**.

Vegetables / vegetable prep

01. Leé el menú y preguntá qué plato lleva cada vegetal. Cortar para roast no es igual que cortar para ensalada.

02. Lavá y prepará en estación de vegetales; usá cuchillo y tabla sanitizados.

03. Definí cortes constantes y separá por receta, no solamente por color.

04. Pesá o contá; en producción grande, «dos bandejas» puede ser una cantidad ambigua.

05. Guardá en recipiente alimentario apto, con tapa y etiqueta, a temperatura correcta.

Meat / chicken prep

01. Confirmá si te asignaron carne cruda y qué capacitación/PPE requiere la tarea.

02. Separá de verduras y alimentos listos. Evitá salpicaduras y contaminación de mesada, manijas y recipientes.

03. Descongelá únicamente con método aprobado y control de temperatura.

04. Porcioná según receta estándar usando balanza o porcionadores aprobados.

05. Etiquetá y guardá en zona correcta; higienizá manos y sanitizá superficies al terminar.

Crib / sandwiches / salads

01. Pedí número de personas, dietas especiales y formato de entrega.

02. Comprobá ingredientes, alérgenos, stock y fecha de consumo.

03. Prepará en zona limpia y con control de frío; usá utensilios separados para dietas especiales.

04. Rotulá con la información que exija el sitio (identificación, fecha, alérgenos, etc.).

05. Entregá en refrigeración o transporte controlado conforme al sistema del campamento.

> **Preguntas importantes**
> *"Is this prep for breakfast, dinner or crib? When will the next chef use it, and how should I label and store it?"*

15 · Seguridad en PREP: lo que nunca podés improvisar

Temperaturas que te conviene recordar

CONTROL	REFERENCIA GENERAL EN AUSTRALIA
Refrigeración de alimentos potencialmente peligrosos	5 °C o menos
Hot holding	60 °C o más
Zona de peligro	Entre 5 °C y 60 °C
Cocción de pollo y carne picada	Temperatura interna de referencia ≥75 °C (ver producto/SOP)
Enfriamiento etapa 1	De 60 °C a 21 °C como máximo en 2 h
Enfriamiento etapa 2	De 21 °C a 5 °C en las siguientes 4 h
Recalentar para mantener caliente	Calentar rápidamente a 60 °C o más, idealmente dentro de 2 h; SOP puede exigir más

Para ciertos alimentos potencialmente peligrosos que están fuera de control de temperatura, FSANZ describe la **regla de 2/4 horas**: menos de 2 horas permite usar o devolver a frío; entre 2 y 4 horas, usar pero no volver a refrigerar para uso posterior; más de 4 horas, descartar. El tiempo acumulado cuenta. Este sistema no reemplaza los requisitos de enfriamiento de comida cocida.

Cross contamination y alérgenos

- Nunca uses la tabla o pinzas de carne cruda para ensaladas o producto listo sin limpieza y sanitización entre usos.
- No inventes sustituciones para una dieta especial. Seguí receta y registro autorizados.
- Manteca = leche; pastry suele contener gluten y posiblemente huevo, leche, sésamo u otros alérgenos. Revisá cada etiqueta.
- No prepares «sin gluten» en una superficie contaminada con harina. Confirmá procedimiento de alérgenos del sitio.

Clean vs sanitise

Clean / limpiar: eliminar residuos y grasa con procedimiento de lavado. **Sanitise / sanitizar:** reducir microorganismos en la superficie ya limpia usando método y producto autorizado. En general, limpiar primero, sanitizar después, respetando dilución, contacto y secado indicados.

> **Si el alimento no pasa el control**
> Retené o identificá la tanda, avisá al chef, documentá el valor real y la acción tomada y seguí el SOP. Nunca rellenes un registro con una temperatura inventada.

16 · Planillas que aparecen durante PREP

No hay un formulario universal de Sirrom. Estos son tipos de planillas habituales y ejemplos **para practicar**. El responsable del campamento te dirá cuáles son obligatorias, cuándo firmarlas y qué hacer si un control falla.

NOMBRE EN INGLÉS	PARA QUÉ SIRVE
Production / prep list	Qué preparar, cuánto, quién lo hace y qué queda pendiente.
Cold room temperature log	Temperatura de cámaras, fecha/hora y acción si está fuera de rango.
Cooking temperature log	Temperatura interna real de la tanda y quién la midió.
Cooling / reheating log	Hora y temperatura en cada fase; control de enfriamiento/recalentamiento.
Hot holding log	Comprobación de comida expuesta o en mantenimiento caliente.
Cleaning schedule	Qué superficie o equipo se limpió y sanitizó, producto, cuándo y responsable.
Allergen / special diet register	Dietas especiales, ingredientes y controles de separación.
WHS pre-start / hazard report	Riesgos de seguridad: pisos mojados, equipos, quemaduras, químicos, cortes.
Handover sheet	Qué queda listo, faltantes, incidencias y prioridades del siguiente turno.

Ejemplo de control de temperatura (ficticio)

HORA	PRODUCTO	SONDA	ACCIÓN
03:10	Sausages, lote 2	76,4 °C	Confirmar objetivo de SOP; registrar control
04:30	Hot holding GN 4	62,1 °C	Mantener y registrar según plan

Los valores son un **ejemplo de cómo escribir**, no registros reales. Una planilla auténtica puede exigir más campos: nombre del chef, equipo, fecha, número de lote, supervisión y detalles de acción correctiva.

17 · Simulación: tu primera noche en PREP

Este cronograma es ilustrativo; el buffet puede abrir en otro horario. La idea es aprender la secuencia y las preguntas que tenés que hacer, no memorizar estas horas exactas.

21:45 Llegás. Uniforme, manos, buscar responsable.
Decí: "Who's the chef in charge tonight?"

22:00 Handover: covers, menú, alérgenos, stock ya preparado.
Decí: "What is already prepped, and what's the priority?"

22:20 Te muestran cool room, freezer, GN, probe, programas y registros.
Decí: "Can you show me where everything is kept?"

22:40 Armás tu prep list: bandejas, cantidades, equipos y orden.
Decí: "How many GN trays do we need?"

23:00 Comenzás vegetales: tomates/mushrooms; etiquetás lo que queda frío.
Decí: "Do you want these cut or cooked now?"

00:00 Preparás productos que necesitan STEAM, según el plan del chef.
Decí: "Can you check the first tray with me?"

01:30 Verificás tandas y registrás controles reales.
Decí: "Where do I record the batch temperature?"

02:30 Preparás pastries/hot products según la etiqueta y los programas.
Decí: "Is this bake-from-frozen or proof-and-bake?"

03:30 Coordinás GRILL, conservas y reposiciones con el chef de buffet.
Decí: "Which batches are needed first for service?"

05:00 Apoyás reposiciones, stock y limpieza continua.
Decí: "Do you need more bacon or eggs?"

07:30 Identificás sobrantes y destino seguro, higienizás la estación.
Decí: "Do we cool or discard this, and how do we log it?"

08:30 Handover: qué queda, cantidades, ubicación, incidentes y pendientes.
Decí: "Here's what's ready and what still needs doing."

09:00 Cierre y salida según supervisor, registros y descansos.
Decí: "Anything else before I sign out?"

> **Detalle de horas a aclarar**
> Te informaron turno 22:00–09:00 (11 h de presencia), 10 h pagas, pausa no remunerada de 30 minutos y dos pausas pagas de 10 minutos. Pedí cómo se contabiliza la diferencia. Los breaks deben coordinarse con el responsable.

18 · Chuleta de PREP para la cocina

Si alguien te dice una tarea, respondé con cuatro preguntas

- **Quantity:** How many kilos / trays / portions? (¿Cuánto?)
- **Method:** Which oven program or preparation method? (¿Cómo?)
- **Deadline:** When do you need it? (¿Para cuándo?)
- **Storage:** Where should it go when it's done? (¿Dónde lo guardo?)

Frases útiles para pedir ayuda sin quedar perdido

INGLÉS	SIGNIFICADO
I can take care of the prep.	Yo me encargo de la preparación.
Can you show me the standard portion?	¿Me mostrás la porción estándar?
Is this batch for service or for tomorrow?	¿Esta tanda es para servir o para mañana?
Which board and knife should I use?	¿Qué tabla y cuchillo debo usar?
Can I use the saved program?	¿Puedo usar el programa guardado?
Where do you want these labelled and stored?	¿Dónde querés que los etiquete y guarde?
This batch is ready for your check.	La tanda está lista para que la verifiques.
We need a corrective action for this temperature.	Hay que registrar una acción correctiva por esta temperatura.

19 · Hoja práctica: tu propia prep list

Copiala o imprimila para practicar. No reemplaza el documento oficial del campamento.

TAREA / PRODUCTO	CANT.	HORA LÍMITE	LISTO / PENDIENTE
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Antes de marcar "listo"

- ☐ Cantidad y producto correctos
- ☐ Cocción / conservación controlada
- ☐ Bandeja o recipiente apto y limpio
- ☐ Etiqueta completa y ubicación conocida
- ☐ Alérgenos y utensilios verificados
- ☐ Registro de temperatura y limpieza cuando corresponde
- ☐ Responsable del turno informado

20 · Handover: cómo entregar PREP al día

Un buen prep chef no deja solamente bandejas. Deja información clara para el equipo que sigue. Ejemplo del mensaje de entrega:

> **HANDOVER DE EJEMPLO — FICTICIO**
> *"We've prepped four GN trays of mushrooms, two trays of cut tomatoes, and six trays of bacon. They are labelled and in the cool room, top shelf. The rice was cooked and cooled according to the log. We are low on pastry, and GN number three needs a check before service."*

Traducción: dejamos cuatro bandejas de hongos, dos de tomates cortados y seis de bacon; están rotuladas en la cámara. El arroz fue enfriado siguiendo el registro. Queda poco pastry y una bandeja necesita verificación. El objetivo es que el turno siguiente **sepa qué hay, dónde está y qué falta**.

Plantilla

CAMPO	TU NOTA
Prepared / Listo	_____
Quantity / Cantidad	_____
Storage / Ubicación	_____
Food safety records / Controles	_____
Outstanding / Pendiente	_____
Issues / Problemas	_____
Chef / Date / Time	_____

21 · Fuentes y próximos pasos

Este material resume principios de trabajo en cocina colectiva y los métodos que te pasó tu amigo. Está diseñado para **capacitación personal**, no para reemplazar recetas, hojas HACCP, certificados ni inducción operacional.

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

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

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

FSANZ — Cleaning and sanitising
https://www.foodstandards.gov.au/business/food-safety/cleaning-and-sanitising

Queensland — Food safety tools Standard 3.2.2A
https://www.qld.gov.au/health/staying-healthy/food-pantry/running-a-food-business/other-requirements/food-safety-tools-standard

Queensland — Resources for food businesses / log templates
https://www.qld.gov.au/health/staying-healthy/food-pantry/training-and-teaching-resources/resources-food-businesses

Qué haría en tu siguiente capacitación
Primero dominá el vocabulario y la ubicación de las cosas. Después practicá una preparación completa con tu chef: leer orden → preparar GN → cocinar → medir → etiquetar → registrar → limpiar → handover. Hacer bien ese circuito importa más que memorizar muchos tiempos.