



EMBALAGEM DE PÃES

No dia a dia das empresas de Panificação e Confeitaria deve haver uma preocupação com a embalagem de pães, principalmente num momento em que o mix de produtos vem se tornando cada vez mais diversificado.

Portanto, é importante que as padarias e confeitarias observem procedimentos adequados no processo de embalagens de seus produtos. A seguir seguem algumas dicas e artifícios que podem ser utilizados para que o trabalho seja mais eficiente e ocorra com menos falhas e perdas.

EMBALAGEM DE PÃES ESPECIAIS

- Não colocar peso em cima do pão embalado, para não amassá-lo.
- Quando for embalar algum produto menor que o pacote (sacola), preparar (cortar) o pacote com antecedência, antes de embalar. Exemplo: hambúrguer, minipão, minipizza.
- Durante todo o período de trabalho, manter os produtos embalados da padaria bem arrumados.

Quantidade de pães na sacola

- Minipão: 8 unidades
- Hambúrguer: 6 unidades
- Delícia: 6 unidades
- Bolinha: 6 unidades

MÉTODO E.A.E (EMBALAR, AMARRAR E ETIQUETAR - SENDO UMA ETAPA DE CADA VEZ)

- Embalar um tipo de pão de cada vez:
 1. Colocar o máximo de pães na mesa.
 2. **Embalar** todos os pães (colocá-los nas sacolas).
 3. **Amarrar** todos os pacotes.



4. **Etiquetar** todos os pacotes.

ORDEM DO PROCESSO

Procedimento

1. Preparar o local de trabalho:
 - Limpar a mesa;
 - Levar a estante de pães para perto da mesa;
 - Levar as sacolas e amarradores para junto da mesa.
2. Aplicar o método E.A.E. (Embalar, Amarrar e Etiquetar).
3. Este método deve ser aplicado primeiramente nos produtos mais frios.
4. Após embalar os pães, colocá-los em latas limpas, sem óleo ou sujeira, ou em local pré-determinado.
5. Depois de separar os pães, levá-los para o balcão para serem precificados.
6. Deixar o local de trabalho limpo.

EMBALAGEM DE PÃO DOCE E OUTROS PRODUTOS DO GÊNERO

Procedimento

1. O pão deve esfriar por 1h30, após sair do forno.
2. Depois de frio, pegar uma *lata* ou *assadeira* de cada vez para embalar.
3. Escolher a embalagem conforme a quantidade de pães a ser embalada.
4. Embalar os pães, fechando-os com amarrador.
5. Pesá-los, etiquetá-los e levá-los para a exposição.

ARRANJO DE EMBRULHOS

Importante saber

- O cliente é orientado a escolher seus pães e a entregá-los ao atendente, no setor de Embrulhos, para serem embalados.



Procedimento

1. Após receber os produtos, o atendente deve pegar a embalagem adequada ao número de pães.
2. Antes de colocar os pães na embalagem, deve-se anotar a quantidade na sacola. Para colocar os pães dentro da embalagem, usar o pegador, nunca as mãos.

Comunicação ITPC

(31) 2101-9999

www.institutoitpc.org.br

itpc@institutoitpc.org.br

Julho 2013