ISLA COFFEE TREE
Manual de Operación
MO-ISLACOFFEETREE-002
18/04/11

CINÉPOLIS CORPORATIVO

Revisión 2: 18 de Abril de 2011

Toda la información contenida en este documento es confidencial y se proporciona como una fuente de información para la operación de los procesos administrativos, operativos y de soporte de Cinépolis. Por lo tanto queda estrictamente prohibida la publicación, divulgación y utilización de su contenido por cualquier medio, para fines propios o de terceros no autorizados y sin el consentimiento expreso y por escrito de Cinépolis.

Autorización

Elabora	Revisa
Alberto Alcaraz Aguilar Gerente de Procesos	José Ramón Fernández Olivares Gerente de Alimentos

Revisa	Vo. Bo.
Diego Díaz Gómez Gerente de Operaciones Zona Norte	Juan Luis Ambriz Mendoza Gerente de Control Interno

Autoriza	Autoriza
Alejandro Valdés Caudillo Director de Operaciones	Miguel Mier Esparza Director General de Operaciones

ÍNDICE

1. PANORAMA DEL NEGOCIO

1.1 Descripción del negocio
1.2 Distribución física del negocio
1.3 Políticas de operación
1.3.1 Generales
1.3.2 Controles diarios y semanales
1.3.3 Mermas
1.3.4 Seguridad
1.3.5 Operación manual
1.3.6 Expediente de auditoría
1.3.7 Responsabilidades
1.3.8 Sanciones
1.4 Presentación del personal

2. PLANTA FÍSICA

2.1 Equipos
2.2 Utensilios
2.3 Artículos de limpieza
2.4 Artículos varios
2.5 Insumos

3. HABILITACIÓN

3.1 Porcionado de insumos
3.1.1 Iniciar porcionado
3.1.2 Queso Philadelphia
3.1.3 Queso manchego
3.1.4 Pollo

3.1.5 Tocino
3.1.6 Finalizar porcionado
3.2 Iniciar habilitación
3.3 Sub-estación de bebidas frías y Sub-estación de bebidas calientes
3.3.1 Molino Bunn G3
3.3.2 Cafetera Bunn
3.3.3 Superautomática Black & White
3.3.4 Licuadoras
3.3.5 Sifón para crema batida
3.3.6 Esencias
3.3.7 Concentrados
3.3.8 Polvos para frappés
3.3.9 Dispensador de polvos
3.3.10 Té de sobre
3.3.11 Otros insumos
3.3.12 Contenedor de hielo
3.4 Sub-estación de repostería
3.4.1 Creperas
3.4.2 Vitrina refrigerante
3.5 Sub-estación de alimentos
3.5.1 Báscula
3.5.2 Descongelar pan
3.5.3 Exhibidor de papas
3.5.4 Cuchillo eléctrico
3.5.5 Mesa fría
3.5.6 Pre cortar pan

3.5.7 Exhibidor de pan
3.5.8 Condimenteros
3.5.9 Horno Turbo Chef
3.6 Complementos
3.7 Área de mesas, sillas y sillones
3.8 Áreas generales
3.9 Área de Punto de venta (POS)
3.10 Preparación de insumos
3.10.1 Jitomate para condimenteros
3.10.2 Cebolla para condimenteros
3.10.3 Mamilas
3.10.4 Crema batida para sifón
3.10.5 Masa para crepas
3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas
3.11 Finalizar habilitación
3.12 Apertura de turno

4. VENTA

4.1 Venta
4.2 Marcado de productos en sistema
4.2.1 Estructura de claves cortas
4.2.2 Botones principales
4.2.3 Espresso sencillo
4.2.4 Espresso sencillo cortado
4.2.5 Espressso doble
4.2.6 Espresso doble cortado

4.2.7 Americano caliente
4.2.8 Capuccino caliente
4.2.9 Latte
4.2.10 Moka obscuro caliente
4.2.11 Moka blanco caliente
4.2.12 Chocolate obscuro caliente
4.2.13 Chocolate blanco caliente
4.2.14 Té Chai latte caliente
4.2.15 Té caliente
4.2.16 Americano frío
4.2.17 Latte frío
4.2.18 Moka obscuro frío
4.2.19 Moka blanco frío
4.2.20 Chocolate obscuro frío
4.2.21 Chocolate blanco frío
4.2.22 Frappé cappuccino
4.2.23 Frappé cappuccino canela
4.2.24 Frappé moka caramelo
4.2.25 Frappé chocolate blanco
4.2.26 Frappé té Chai yogurth
4.2.27 Frappé té verde yogurth
4.2.28 Smoothies
4.2.29 Té Chai latte frío
4.2.30 Té frío
4.2.31 Té verde
4.2.32 Agua embotellada
4.2.33 Jugos

4.2.34 Refresco de lata
4.2.35 Crepa dulce de un ingrediente
4.2.36 Crepa dulce de dos ingredientes
4.2.37 Crepa salada de un ingredientes
4.2.38 Crepa salada de dos ingredientes
4.2.39 Bagui clásico, pavo, milán y español
4.2.40 Bagui tres quesos y pollo BBQ
4.2.41 Croissant clásico, pavo, milán y español
4.2.42 Croissant tres quesos
4.2.43 Combo baguis
4.2.44 Extras
4.2.45 Extras de esencias
4.2.46 Extras para crepas
4.2.47 Extras baguis
4.2.48 Repostería
4.2.49 Papas twister
4.2.50 Otros botones
4.3 Formas de pago
4.3.1 Efectivo
4.3.2 Tarjeta de crédito y débito
4.3.3 Cinecard
4.3.4 Puntos Club Cinépolis
4.4 Preparación de alimentos
4.5 Recetas
4.5.1 Espresso sencillo
4.5.2 Espresoo doble
4.5.3 Espresso cortado

4.5.4 Americano caliente
4.5.5 Americano frío
4.5.6 Cappuccino
4.5.7 Latte caliente
4.5.8 Latte frío
4.5.9 Moka obscuro caliente
4.5.10 Moka obscuro frío
4.5.11 Moka blanco caliente
4.5.12 Moka blanco frío
4.5.13 Té de sabor caliente
4.5.14 Té de sabor frío
4.5.15 Té chai latte caliente
4.5.16 Té chai latte frío
4.5.17 Chocolate obscuro caliente
4.5.18 Chocolate obscuro frío
4.5.19 Chocolate blanco caliente
4.5.20 Chocolate blanco frío
4.5.21 Smoothies
4.5.22 Chamoyada
4.5.23 Frappés
4.5.24 Crepas dulces de un ingrediente
4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes
4.5.26 Crepas saladas de un ingrediente
4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes
4.5.28 Pasteles
4.5.29 Muffins, chocolatines, danesas y croissant dulce
4.5.30 Bagui clásico

4.5.31 Bagui pavo
4.5.32 Bagui tres quesos
4.5.33 Bagui milán
4.5.34 Bagui español
4.5.35 Bagui pollo BBQ
4.5.36 Croissant clásico
4.5.37 Croissant pavo
4.5.38 Croissant tres quesos
4.5.39 Croissant milán
4.5.40 Croissant español
4.5.41 Papas twister
4.6 Entrega de productos
4.7 Conservación del negocio
4.8 Recuperación de fondos
4.9 Retiros de efectivo
4.10 Cambio de turno

5. INHABILITACIÓN

5.1 Cierre de turno
5.2 Iniciar inhabilitación
5.3 Área de Punto de Venta (POS)
5.4 Sub-estación de bebidas frías y Sub-estación de bebidas calientes
5.4.1 Molino Bunn G3
5.4.2 Cafetera Bunn
5.4.3 Superautomática Black & White
5.4.4 Licuadoras

5.4.5 Sifón para crema batida
5.4.6 Esencias
5.4.7 Concentrados
5.4.8 Polvos para frappés
5.4.9 Dispensador de polvos
5.4.10 Té de sobre
5.4.11 Otros insumos
5.4.12 Contenedor de hielo
5.5 Sub-estación de repostería
5.5.1 Creperas
5.5.2 Vitrina refrigerante
5.6 Sub-estación de alimentos
5.6.1 Cuchillo eléctrico
5.6.2 Mamilas
5.6.3 Mesa fría
5.6.4 Exhibidor de pan
5.6.5 Exhibidor de papas
5.6.6 Horno turbo Chef
5.6.7 Condimenteros
5.7 Descongelar pollo
5.8 Descongelar productos de repostería
5.8.1 Descongelar pasteles
5.8.2 Descongelar muffins, danesas, croissant dulce y chocolatín
5.8 Complementos
5.9 Área de mesas, sillas y sillones
5.10 Áreas generales

5.11 Finalizar inhabilitación

6. TABLA DE CAMBIOS

7. ANEXOS

Anexo 1. Técnica de Lavado de Manos
Anexo 2. Bitácora de Habilitación de Coffee Tree
Anexo 3. Vale de Entrega de Fondos y Morralla
Anexo 4. Limpieza de superficies
Anexo 5. Bitácora de Mermas
Anexo 6. Tabla de Claves de Producto
Anexo 7. Vale de Caja
Anexo 8. Almacenamiento de insumos y herramientas
Anexo 9. Ingredientes Extra para Bebidas
Anexo 10. Porciones Extra para Crepas
Anexo 11. Uso y limpieza de trapos
Anexo 12. Bitácora de Inhabilitación de Coffee Tree
Anexo 13. Limpieza de utensilios
Anexo 14. Método PEPS para rotación de pan
Anexo 15. Bitácora Cambio de Aceite
Anexo 16. Porciones Extra Baguis
Anexo 17. Productos de mayor rotación
Anexo 18. Control diario de productos Isla Coffee Tree
Anexo 19. Bitácora mensual de control y actualización de contraseñas

1. Panorama del negocio

1.1 Descripción del negocio

1.1 Descripción del negocio

Isla Coffee Tree es un negocio dedicado a la venta de **café**, **té**, **jugos**, **bebidas frías**, **baguettes**, **crepas**, **papas twister** y **repostería tradicional**.

La variedad de productos que ofrece **Isla Coffee Tree** cumple con los estándares de calidad que caracterizan a los conjuntos **Cinépolis**.

1.1 Descripción del negocio

Los productos que se ofrecen en **Isla Coffee Tree** son los siguientes:



CAFÉ ESPRESSO

Suave extracción de café, la cual sirve de base para nuestras bebidas. De cuerpo completo y acidez equilibrada. Se presenta en sencillo y doble.



CAFÉ AMERICANO

Mezcla especial de la casa elaborada con granos de altura exclusivamente para Isla Coffee Tree.



CAPUCCINO

Bebida caliente con nuestra base de espresso, servida con leche previamente espumada.

1.1 Descripción del negocio



LATTE

Bebida caliente o fría servida con nuestra base de espresso y leche previamente cremada. El latte frío se sirve con leche fría y crema batida.



MOKA OBSCURO

Bebida caliente o fría servida con nuestra base de espresso, salsa de chocolate obscuro, leche previamente cremada o fría (para bebida caliente o fría respectivamente) y crema batida.



MOKA BLANCO

Bebida caliente o fría servida con nuestra base de espresso, salsa de chocolate blanco, leche previamente cremada o fría (para bebida caliente o fría respectivamente) y crema batida.

1.1 Descripción del negocio



CHOCOLATE OBSCURO

Bebida caliente o fría servida con salsa de chocolate obscuro y leche espumada. En caso de bebida fría se sirve con leche fría y crema batida.



CHOCOLATE BLANCO

Bebida caliente o fría servida con salsa de chocolate blanco y leche espumada. En caso de bebida fría se sirve con leche fría y crema batida.



CHAI LATTE

Bebida servida con té chai y leche cremada en caso de ser caliente, o leche fría si es bebida fría.

1.1 Descripción del negocio



TÉ DE SABORES

Bebida caliente o fría de sabor durazno, frambuesa y mango.



TÉ DE SOBRE

Bebida caliente o fría, preparada a partir de una infusión de té previamente reposada.



SMOOTHIES

Bebida fría de alguno de los siguientes sabores: frutas tropicales, piña colada, mango tamarindo, mango enchilado y tamarindo.

1.1 Descripción del negocio



FRAPPÉS

Bebida fría de alguno de los siguientes sabores: cappuccino, cappuccino canela, chocolate blanco, moka caramelo, té chai y té verde. Todos son libres de grasas trans y gluten, adicionados con Immune System Booster by Yambalaya, y con certificación Kosher Diary.



Todas las bebidas (excepto el espresso), ya sean calientes o frías, se ofrecen en tres tamaños: **chico** (12 Oz), **mediano** (16 Oz) y **grande** (20 Oz).


MONIN
MONIN
MONIN

1.1 Descripción del negocio



COMPLEMENTOS

Shot de café, oreo, chamoy, salsa chocolate blanco, salsa chocolate obscuro.



AGUA EMBOTELLADA

Agua purificada en presentación de 1 lt.



JUGOS

Jugos naturales de naranja y toronja, en presentación de 16 Oz, y etiquetados con tiempo de vida de **24 horas**.

1.1 Descripción del negocio



CREPAS

Combinación de dos o más ingredientes salados (jamón tipo Virginia, jamón de pavo, queso tipo Philadelphia y tipo manchego) y dulces (mermelada de fresa o zarzamora, cajeta, nuez y Nutella).



REPOSTERÍA

Chocolatín, muffins, danesas, croissant dulce, pastel de zanahoria, pastel de chocolate, y cheesecake.



BAGUI ESPAÑOL

Baguette con jamón serrano y queso (manchego, philadelphia o americano).

1.1 Descripción del negocio



BAGUI MILÁN

Baguette con jamón Virginia de cerdo, salami italiano y queso (manchego, philadelphia o americano).



BAGUI DE PAVO

Baguette con jamón Virginia de pavo y queso (manchego, philadelphia o americano).



BAGUI CLÁSICO

Baguette con jamón Virginia de cerdo y queso (manchego, philadelphia o americano).

1.1 Descripción del negocio



BAGUI DE POLLO BBQ

Baguette con tiras de pollo bañadas con salsa BBQ..



BAGUI TRES QUESOS

Baguette con queso manchego, philadelphia y americano.



Los baguis de **Isla Coffee Tree** se pueden ofrecer en pan de tres distintos **sabores**: **orégano-parmesano**, **blanco** o **integral**.

1.1 Descripción del negocio



CROISSANT ESPAÑOL

Pan tipo croissant con jamón tipo serrano y queso (tipo manchego, Philadelphia o americano).



CROISSANT MILÁN

Croissant con jamón Virginia de cerdo, salami italiano y queso (manchego, philadelphia o americano).



CROISSANT PAVO

Croissant con jamón Virginia de pavo y queso (manchego, philadelphia o americano).

1.1 Descripción del negocio



CROISSANT CLÁSICO

Croissant con jamón Virginia de cerdo y queso (manchego, philadelphia o americano).



CROISSANT TRES QUESOS

Croissant con queso manchego, queso philadelphia y queso americano.



ADEREZOS

Los Baguis y Croissants pueden servirse con aderezo de chipotle o mostaza dulce.

1.1 Descripción del negocio



PAPAS TWISTER

Tiras de papa frita en forma de espiral.

1.2 Distribución física del negocio

1.2 Distribución física del negocio

La **Isla Coffee Tree** se encuentra dividida en **dos áreas principales**:

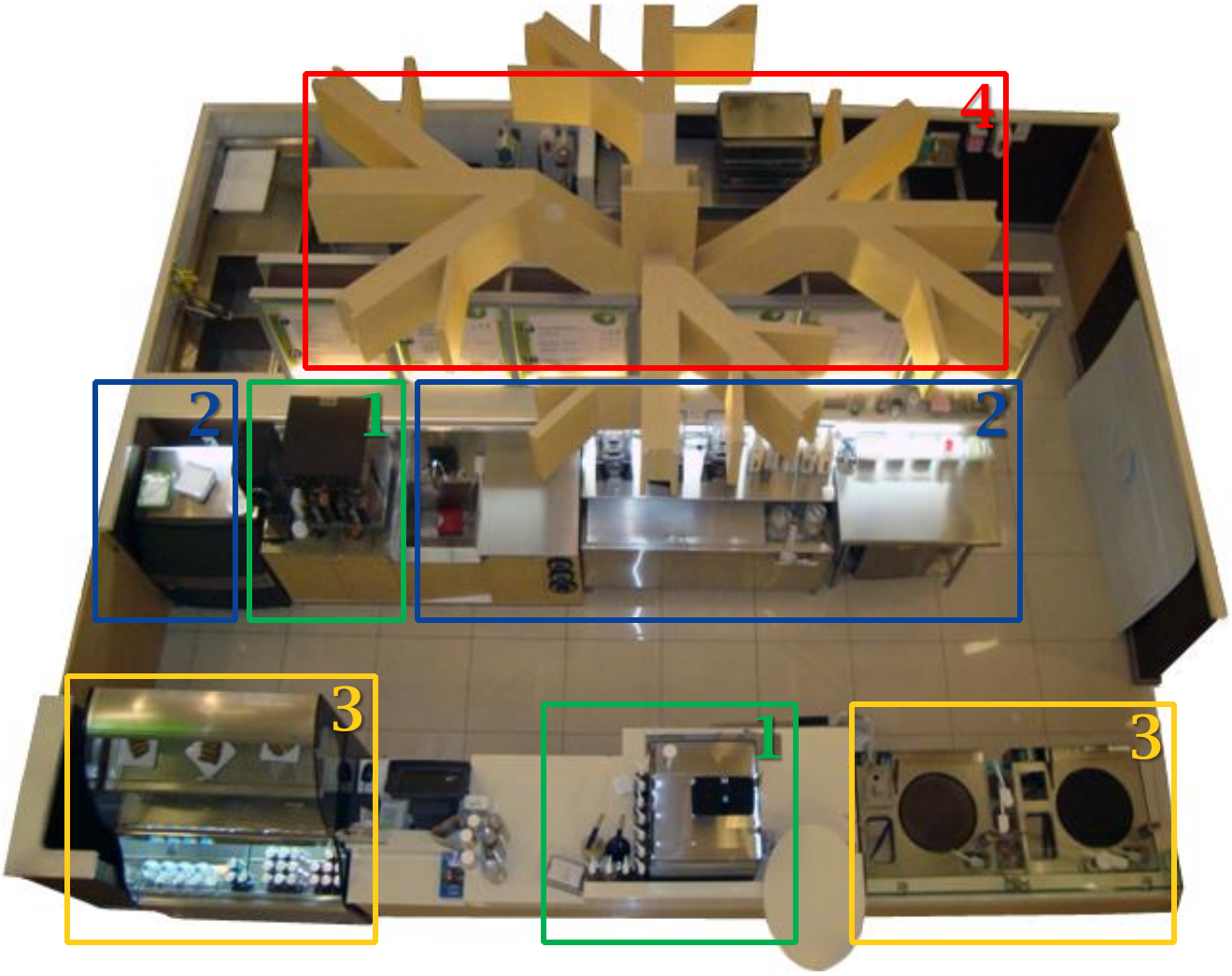
Área de POS y preparación de bebidas



Área de preparación de alimentos

1.2 Distribución física del negocio

Dichas áreas están divididas a su vez en **cuatro diferentes sub-estaciones de trabajo**: bebidas calientes, bebidas frías, repostería y alimentos.



1.2 Distribución física del negocio

1. Bebidas calientes





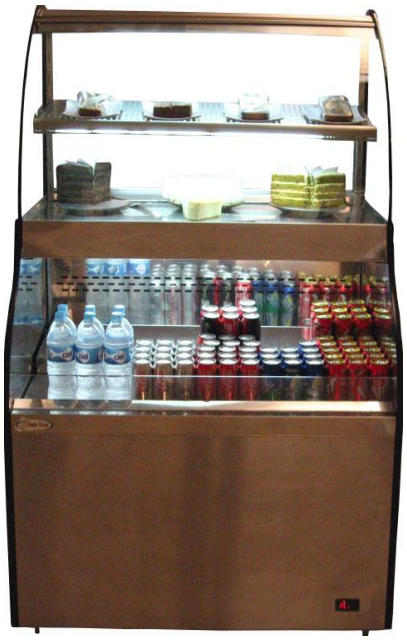
2. Bebidas frías

1.2 Distribución física del negocio

3. Repostería





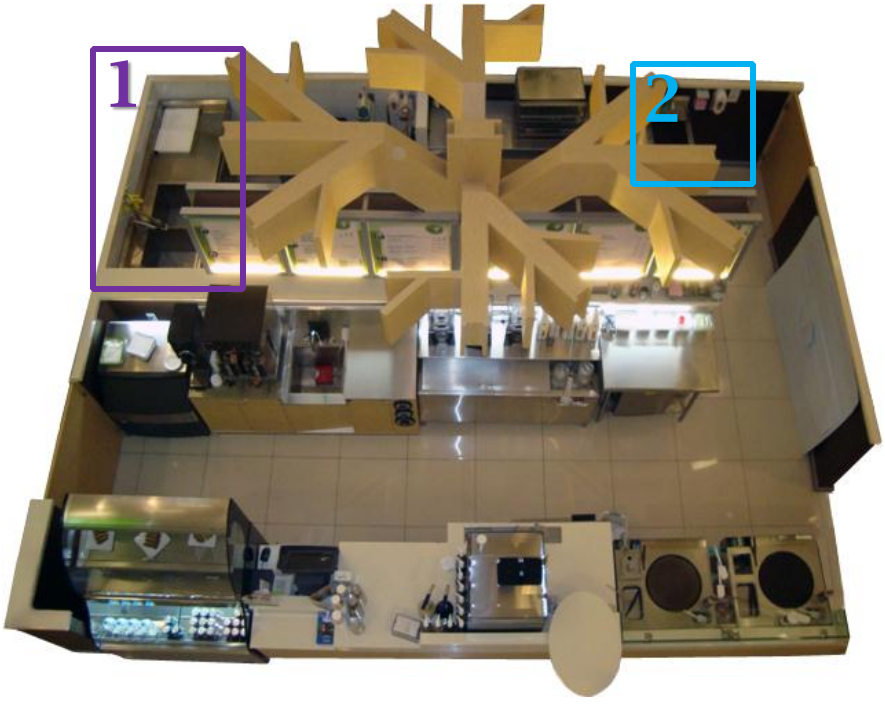


1.2 Distribución física del negocio

4. Alimentos



Todas las sub-estaciones de trabajo **comparten dos áreas comunes**: el área de **lavado de loza** y el área de **sanitización de manos**.



1.2 Distribución física del negocio

Por fuera de la **Isla** se encuentran los **muebles de condimenteros** y el área de **mesas y sillones**.

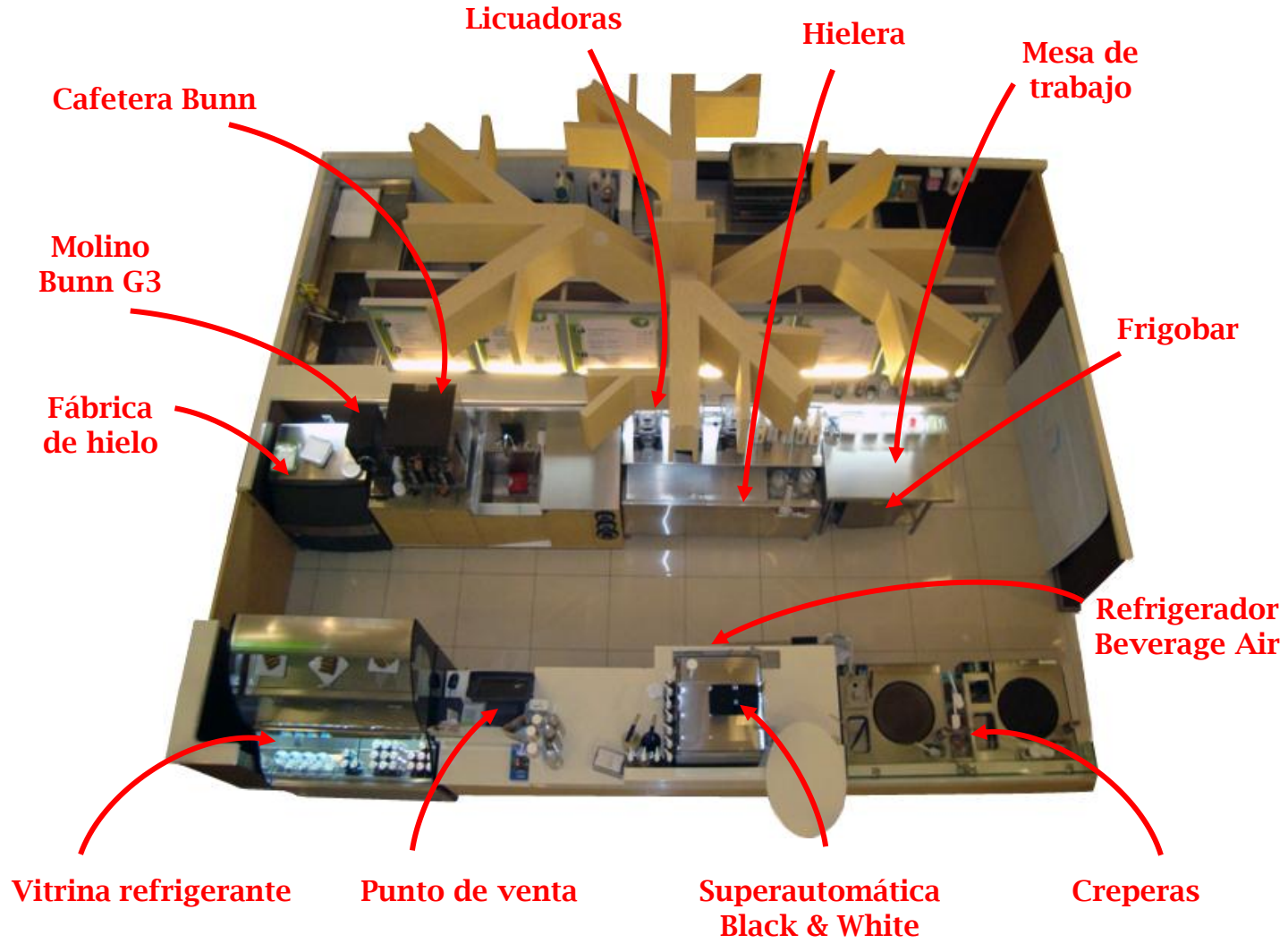
Condimenteros



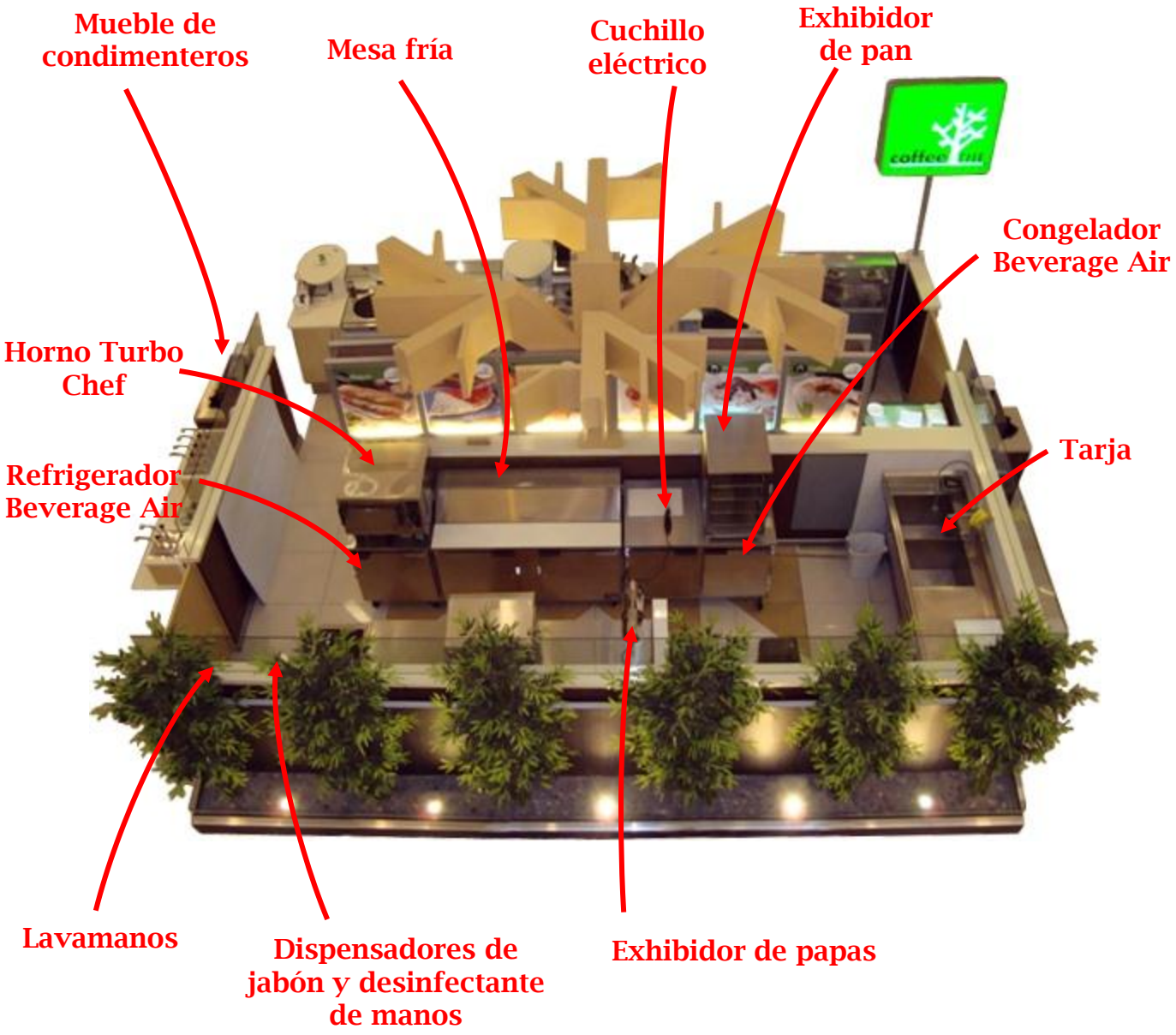
Área de mesas y sillones

1.2 Distribución física del negocio

Los equipos de la **Isla Coffee Tree** deben estar distribuidos de la siguiente manera:



1.2 Distribución física del negocio



1.3 Políticas de operación

1.3.1 Generales

1. Los precios de venta establecidos para los productos de Isla Coffee Tree deben ser **autorizados por la Dirección de Comercialización**.



2. Todas las operaciones realizadas por movimientos de altas y bajas de productos de Coffe Tree en almacén deben ser registradas en **sistema ERP (People Soft)**, y sincronizadas mediante interfaz automática al **sistema Operativo (Vista)**, debiendo **coincidir la misma información en los dos sistemas**.



3. Todos los productos de Coffee Tree deben ser administrados a través de **almacén central y sub-almacén**.



1.3.1 Generales

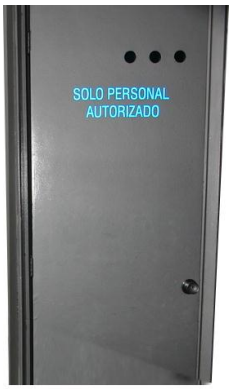
4 Todas las transacciones por venta de Coffe Tree deben estar soportadas por un **comprobante fiscal (ticket)** emitido por el sistema en operación Vista, el cual debe ser **entregado de manera inmediata al cliente** y deberá coincidir contra el producto entregado.



5 El **Líder de Negocio**, debe mantener el control y supervisión del **uso correcto de los productos** de Coffee Tree **dentro del almacén**.



6 Queda estrictamente prohibido el acceso **a personal NO autorizado** que no cuente con un rol o función específica para la operación de almacén central y sub-almacén.



1.3.1 Generales

7 Una vez que los productos de Isla Coffe Tree hayan salido del almacén central hacia el sub-almacén, **no podrán ser devueltos bajo ninguna circunstancia salvo en los siguientes casos** y con autorización del **Líder de Negocio** bajo procedimiento establecido: caducidad, productos fuera de línea o promociones obsoletas.



8 Todos los productos de Isla Cofee Tree que se encuentren en almacén central y sub-almacén, deben estar **debidamente salvaguardados y ordenados** en los espacios correspondientes, con la finalidad de mantenerlos en buen estado y evitar pérdidas de los mismos.



9 Todos los **reportes de abastecimientos y reabastecimientos** de producto emitidos por el sistema deben estar **firmados por el Líder de Negocio** de conformidad de haber recibido correctamente por parte del Almacenista.



1.3.1 Generales

10 **Por ningún motivo está permitido las devoluciones de efectivo** al cliente, derivado de las ventas realizadas en los puntos de venta.



11 Para efectos de auditoría, **solo tienen validez los reportes diarios o semanales impresos de las 6:00 a.m. del día de operación a las 6:00 a.m. del día siguiente al cierre de la operación.** La hora de impresión indicada en el reporte, debe ser posterior a las 6:01 del cierre de la operación, esto no exime la responsabilidad de validar en forma previa a la impresión oficial.



12 No se deberán preparar bebidas o alimentos que **no formen parte del menú** de **Isla Coffee Tree**.



1.3.1 Generales

13 El **efectivo** que se encuentre en **puntos de venta** no podrá usarse para realizar cualquier tipo de gasto.



14 Durante la operación el **Líder de Negocio** deberá **validar que los empleados entregan el ticket al cliente**, así como realizar auditorías aleatorias de validación directamente con el cliente. En caso de observar irregularidades, éste deberá realizar auditorías aleatorias o específicas mediante para deslindar responsabilidades.



1.3.2 Controles diarios y semanales

1 Los productos de Isla Coffee Tree, indicados en la tabla Productos de mayor rotación (Anexo 17) **NO deben tener faltante en existencias físicas Vs. el sistema punto de venta, al cierre de turno** del vendedor o cierre de día, es decir la pérdida permitida es de "0 " (Cero) piezas.



2 En caso de existir **diferencias** señaladas en el lineamiento anterior debe **marcarse el mismo día** en el "sistema de punto de venta" **al precio de venta** vigente más alto.



3 Para el control de los productos señalados en la tabla Productos de mayor rotación (Anexo 17) el **Líder de Negocio** debe apoyarse en el formato DCMR-06 Control Diario de Productos Isla Coffee Tree (Anexo 18) así como apegarse al procedimiento que marca **la Guía Operativa para el "Control de inventarios en Sub-almacenes"** localizada en la página corporativa de Intranet Cinépolis.



1.3.2 Controles diarios y semanales

4 Todo **ajuste por incremento o decremento** realizado en el Sistema de punto de venta, **deberá estar autorizado por el Líder de Negocio,** quien debe firmar el reporte emitido por el sistema, este documento se debe conservar **para efectos de auditoría**. Cualquier movimiento que **no esté autorizado por el Líder de Negocio será motivo de sanción.**



5 El **Líder de Negocio debe realizar conteos semanales y de cierre mensual al 100% por cada punto de venta**, al finalizar deberá **firmar el reporte de conteo**, apegándose a la **Guía Operativa para el "Control de inventarios en Sub-almacenes"** localizada en la página corporativa de Intranet Cinépolis.



1.3.3 Mermas

1 Se consideran **mermas** de productos de Isla Coffee Tree los siguientes casos: **devoluciones de producto** por parte del cliente, **roturas y daños dentro de la operación**, **y productos de degustación**.



2 Todas las mermas generadas, deben ser **registradas diariamente en la** Bitácora de Mermas (Anexo 5) **la cual debe contener nombre y firma del cajero y el Líder del Negocio.** Todo registro que no esté autorizado por el Líder de Negocio será sancionado.



3 El **registro de mermas** en el **sistema** debe hacerse forzosamente **antes de los conteos diarios y semanales.**



1.3.3 Mermas

4 **La cantidad de merma semanal autorizada y los productos permitidos** son: para vasos de café PET y TROPHY (12,16 y 20 ox) 6 piezas y para pan tipo baguette (natural, integral y parmesano) 13 piezas; las cuales **no pueden acumularse con otras semanas** y el monto máximo permitido aplica por grupo no por tipo de presentación.



5 En caso de excederse del límite permitido de merma, **se debe cobrar al precio de venta vigente más alto POR CADA PRESENTACIÓN,** aplicando la merma permitida al producto de menor presentación; el Líder de Negocio, debe validar y firmar de manera semanal el reporte de merma que emita el sistema Vista.



1.3.4 Seguridad

1 Los productos de Isla Coffee Tree se deben salvaguardar bajo llave y conservar en los **módulos, refrigeradores, congeladores o en cualquier otro lugar asignado para tal efecto** con la finalidad de evitar posibles pérdidas o desperdicios.



2 El **acceso a los puntos de venta** sólo deberá permitirse al **personal operativo, administrativo y personal autorizado** para realizar actividades especiales.



1.3.4 Seguridad

3 **Todo usuario y contraseña para acceso al sistema de Punto de Venta, es personal e intransferible, misma contraseña que debe actualizarse como mínimo una vez por mes** durante los primeros 5 días del mismo. Registrando la actualización con la firma y fecha en **Bitácora mensual de control y actualización de contraseñas (Anexo 19),** control que llevará el Líder de Negocio.



1.3.5 Operación manual

1 En caso de no tener sistema en operación, se debe de **dar aviso inmediato a la Dirección de Sistemas**. Las operaciones realizadas por movimientos de productos o insumos en el almacén o el sub-almacén, deben estar **soportadas por registros manuales**, ya sean tarjetas de almacén (almacén) o comandas manuales (sub-almacén).



2 Cuando el sistema de operación Vista se restablezca, todas las operaciones generadas por movimientos manuales **deben ser registradas en el sistema** tomando como base la documentación generada.



3 El **Líder de Negocio** debe supervisar que las operaciones manuales estén **soportadas con documentación**, las cuales deben ser **registradas en tiempo y forma en el sistema Vista**, cuando éste se restablezca.



1.3.6 Expediente de auditoría

1 Toda Isla Coffee Tree debe mantener en forma permanente el Expediente de Auditoría, localizado en la página corporativa de Intranet Cinépolis. Debe contener la documentación indicada y estar siempre actualizado para facilitar su revisión.



1.3.7 Responsabilidades

Las responsabilidades se describen **por rol de trabajo**, **no por puesto**. Estos roles puedes ser asumidos por **más de una persona**, y una persona puede asumir **varios roles al mismo tiempo**.

Líder de Negocio

1. Elaborar, publicar y dar seguimiento a los **horarios de trabajo** de todo el personal.



2. Garantizar que el personal de cada turno sea el **adecuado en función de la afluencia esperada**.



1.3.7 Responsabilidades

3 Asegurar que **todo el personal** de Isla Coffee Tree reciba la **capacitación necesaria para realizar sus funciones**.



4 Dar seguimiento al **desempeño de todo el personal** de Isla Coffee Tree.



5 Asegurar la **correcta implementación de los manuales de operación** existentes para **Isla Coffee Tree**.



1.3.7 Responsabilidades

6 Realizar **auditorías aleatorias de ticket** con los clientes.



7 Solventar **conflictos generados con clientes**.



8 Asegurar que se **cumpla la presente política**.



1.3.7 Responsabilidades

Surfer

1 Abastecer todas **las estaciones de trabajo** con los insumos suficientes para su operación.



2 Elaborar la **bitácora de habilitación e inhabilitación** y reportar las incidencias al Líder de Negocio.



3 Validar que las sub-estaciones estén **bien ordenadas y abastecidas**.



1.3.7 Responsabilidades

4 Asegurar el **correcto calibrado de los equipos** para la operación en las sub-estaciones de trabajo.



5 Apoyar a las sub-estaciones de trabajo en la **preparación de productos en alta afluencia**.



6 Servir de **guía a los colaboradores de las sub-estaciones** de trabajo, para brindar un servicio de calidad al cliente.



1.3.7 Responsabilidades

7 Apoyar al Líder de Negocio a **mantener los indicadores de medición** en los porcentajes establecidos.



8 Asegurar que el **producto se entregue correctamente** al cliente.



9 Solventar **conflictos generados con clientes**.



1.3.7 Responsabilidades

Cajero

1 Contar y firmar de conformidad el ticket que ampara la **entrega del fondo de caja**.



2 Solicitar **retiros de efectivo** cuando se cuente con más de $2,000 en el punto de venta.



3 Realizar el **primer contacto con el cliente**.



1.3.7 Responsabilidades

4 Conocer **todo el menú de** Isla Coffee Tree para **resolver las dudas** que el cliente pueda tener.



5 Hacer uso de la **Técnica de Venta vigente** para cada transacción realizada.



6 Marcar el **vaso comanda** según el procedimiento establecido y entregarlo al **Encargado de la Sub-estación de Bebidas**.



1.3.7 Responsabilidades

7 Entregar el **ticket de venta** al cliente.



8 Servir de **apoyo al resto de los colaboradores** cuando el **Surfer** lo indique.



1.3.7 Responsabilidades

Encargado de Sub-estación de Bebidas



IMPORTANTE

*En caso de ser necesario, **este rol puede ser desempeñado por dos personas**, una dedicada a bebidas frías y otra a bebidas calientes.*



1. Asegurar que la **sub-estación de trabajo** esté **habilitada correctamente** antes de iniciar la operación.



2. Asegurar que la **sub-estación de trabajo** cuente en todo momento con los **insumos y equipos necesarios** para la operación.

1.3.7 Responsabilidades

3 Mantener la **sub-estación de trabajo** limpia y ordenada en todo momento.



4 Elaborar las bebidas **marcadas en el vaso comanda**, según el procedimiento establecido en las **recetas**.



5 Cumplir con los **tiempos estándar establecidos para preparación** de bebidas.



1.3.7 Responsabilidades

6 **Entregar** las bebidas preparadas al cliente, **cantando el vaso comanda** según lo establecido.



IMPORTANTE

*En caso de tener dos encargados en la sub-estación, el **Encargado de Bebidas Calientes** será el responsable de **entregar las bebidas.** Si se encuentra ocupado, el **Encargado de Bebidas Frías** podrá hacerlo.*



7 Reportar al **Líder de Negocio** cualquier **falla de los equipos** en su sub-estación de trabajo.



1.3.7 Responsabilidades

8 Servir de **apoyo al resto de los colaboradores** cuando el **Surfer** lo indique.



Encargado de Sub-estación de Crepas

1 Asegurar que la **sub-estación de trabajo** esté **habilitada correctamente** antes de iniciar la operación.



2 Asegurar que la **sub-estación de trabajo** cuente en todo momento con los **insumos y equipos necesarios** para la operación.



1.3.7 Responsabilidades

3 Mantener la **sub-estación de trabajo** limpia y ordenada en todo momento.



4 Elaborar las crepas **marcadas en la orden**, según el procedimiento establecido en las **recetas**.



5 Elaborar las crepas de manera **artesanal**, **frente al cliente**.



1.3.7 Responsabilidades

6 Cumplir con los **tiempos estándar establecidos para preparación** de crepas.



7 **Entregar al cliente** las crepas elaboradas.



8 Reportar al **Líder de Negocio** cualquier **falla de los equipos** en su sub-estación de trabajo.



1.3.7 Responsabilidades

9 Servir de **apoyo al resto de los colaboradores** cuando el **Surfer** lo indique.



Encargado de la Sub-estación de Alimentos



1 Asegurar que la **sub-estación de trabajo** esté **habilitada correctamente** antes de iniciar la operación.



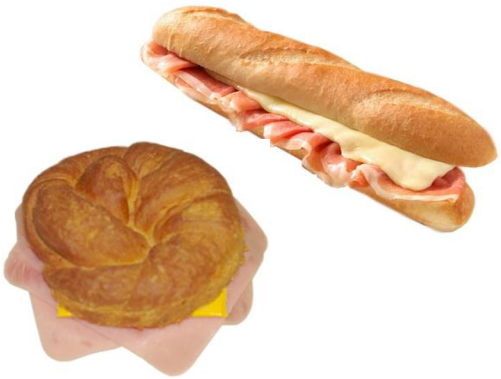
2 Asegurar que la **sub-estación de trabajo** cuente en todo momento con los **insumos y equipos necesarios** para la operación.

1.3.7 Responsabilidades

3 Mantener la **sub-estación de trabajo** limpia y ordenada en todo momento.



4 Elaborar los Baguis, croissants y papas, **marcados en la orden**, según el procedimiento establecido en las **recetas**.



5 Cumplir con los **tiempos estándar establecidos para preparación** de Baguis, croissants, papas y/o pay.



1.3.7 Responsabilidades

6 Mantener un **inventario de papas ya preparados**, evitando elaborar más de lo que se venderá en el día para **no generar mermas**.



7 **Entregar al cliente** los productos elaboradas.



8 Reportar al **Líder de Negocio** cualquier **falla de los equipos** en su sub-estación de trabajo.



1.3.7 Responsabilidades

9 Servir de **apoyo al resto de los colaboradores** cuando el **Surfer** lo indique.



ROL	PUESTO
Surfer	Líder de Negocio o Supervisor
Cajero	Líder de Negocio, Supervisor u Operativo
Encargado de la Sub-estación de Bebidas	Líder de Negocio, Supervisor u Operativo
Encargado de la Sub-estación de Crepas	Líder de Negocio, Supervisor u Operativo
Encargado de la Sub-estación de Alimentos	Líder de Negocio, Supervisor u Operativo

1.3.8 Sanciones

Cualquier **incumplimiento a la presente política debe ser reportado a la Dirección de Control Interno,** para que adopte las medidas necesarias conjuntamente con la Dirección de Recursos Humanos y con el Jefe inmediato superior del área o conjunto al que pertenezca el empleado.

Las **sanciones por incumplimiento** a la presente Política Corporativa se clasificarán de la siguiente manera:



Sanciones TIPO A

- Amonestación verbal
- Amonestación por escrito
- Acta administrativa
- Suspensión de labores de uno hasta ocho días según las faltas



Sanciones TIPO B

- Rescisión de la relación individual de trabajo

Sanciones TIPO C

- Acciones civiles y/o penales

1.4 Presentación del personal

1.4 Presentación personal

El **personal que se encuentre operando en el negocio de Isla Coffee Tree** deberá cumplir con los siguientes lineamientos en su presentación personal:



1.4 Presentación personal

1. Portar el **uniforme en buen estado:** limpio, planchado, sin manchas, no roto o desgarrado, no decolorado y la playera bien fajada.



2. Portar **siempre el mandil** del uniforme. El mandil **negro** para el **Líder de Negocio** y el **Surfer**.



3. **El pantalón** del uniforme **planchado, con bastilla y que no arrastre.** No está permitido hacer modificaciones al pantalón como entubarlo, hacerle pliegues o recortarlo.



1.4 Presentación personal

4 En caso de portar **camiseta debajo de la playera** del uniforme, ésta deberá ser **blanca de cuello cuello "V".**



5 Cinturón **negro**, **delgado** y de **hebilla discreta**.



6 Zapatos **cerrados** (**no tenis**), **negros** y **bien lustrados**.



1.4 Presentación personal

7 Calcetines de **color obscuro**.



8 Los hombres deberán traer **cabello corto**, máximo **tres centímetros de largo.**



9 Las mujeres deberán traer el **cabello recogido**, de **color discreto** y **uniforme**.

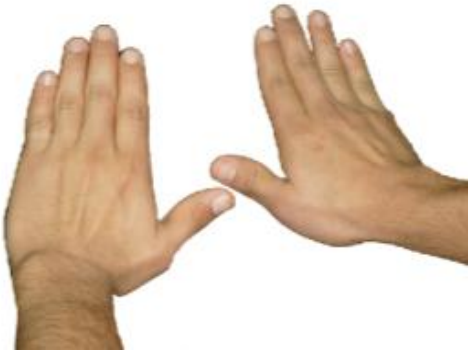


1.4 Presentación personal

10 Los hombres no deberán tener **barba ni bigote**.



11 Uñas **cortas**, **limpias, sin esmalte** y **no postizas**.



12 Las mujeres deben usar **maquillaje discreto**.



1.4 Presentación personal

13 Mujeres no deben portar **aretes de un tamaño mayor a dos centímetros**, hombres **no deberán portar aretes**.



14 **Se debe utilizar cofia o red** siempre que se encuentre en el área de preparación de alimentos.



15 Las personas que tengan **contacto directo con alimentos** no deben portar **anillo de matrimonio**.



1.4 Presentación personal

16 No tener **tatuajes visibles**.



17 **No portar anillos, pulseras, collares, cadenas ni piercings.**



18 **No** está permitido portar **celulares, radio localizadores y/o reproductores de música.**



2. Planta física

2.1 Equipos

2.1 Equipos



Superautomática
Black & White



Cafetera Bunn



Molino Bunn G3



Crepera



Blender



Horno Turbo Chef

2.1 Equipos



Refrigerador de almacén



Congelador Beverage Air



Refrigerador Beverage Air



Frigobar



Refrigerador vertical



Fábrica de hielo

2.1 Equipos



Mesa fría



Vitrina refrigerante



Mesa de trabajo



Lavaloza



Exhibidor de pan



Calentador de papas

2.1 Equipos



Dispensador de polvos



Cuchillo eléctrico



Báscula



Freidora APW



Sifón para crema batida



Cápsula de N_2O

2.1 Equipos



Prensa



Selladora



Batidora



Lavajarras



POS (Point of Sale)



Impresora de punto de venta

2.1 Equipos



Detector de billetes falsos



Regulador



Cajón de efectivo



Mueble de condimenteros

2.2 Utensilios

2.2 Utensilios



Charolas metálicas



Pinzas metálicas



Colador



Recipiente acero inoxidable



Canastilla para pay



Gancho para freidora PITCO

2.2 Utensilios



Recogedor residuos freidora PITCO



Charola de exhibidor de papas



Cucharón



Recipiente para cucharón



Recipiente de acero inoxidable



Globo metálico

2.2 Utensilios



Rastrillo



Termómetro para bebidas



Compactador de café



Portafiltro sencillo



Portafiltro doble



Tapete para molino

2.2 Utensilios



Jarra espumadora de 20 oz



Jarra espumadora de 32 oz



Jarra espumadora de 1.5 litros



Cremera de 3 oz



Cremera de 5 oz



Onzero

2.2 Utensilios



Espátulas miserables



Espátulas galopinas



Espátula plana



Pala pastelera



Cucharón de acero inoxidable



Cuchillo

2.2 Utensilios



Cuchara 60 gr.



Cuchara 76 gr.



Jalador para hielo



Filtros para cafetera



Sifón para esencias



Sifón para concentrados

2.2 Utensilios



Tabla para picar



Insertos policarbonato



Recipientes de policarbonato



Salero



Jarras medidoras



Jarra de policarbonato

2.2 Utensilios



Mamilas FIFO



Mamilas de un orificio



Mamilas de tres orificios



Recipiente de plástico para queso rallado



Cucharón de plástico



Brocha

2.2 Utensilios



Pala



Charola



Insertos de plástico con tapa



Insertos de plástico con sifón

2.3 Artículos de limpieza

2.3 Artículos de limpieza



Basurero



Cubeta



Cubetas



Trapeador



Recogedor



Escoba

2.3 Artículos de limpieza



Limpiador Multisuperficies



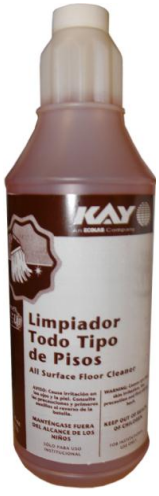
Sanitizante de Superficies



Sanitizante de utensilios



Detergente Lavaloza



Limpiador de Pisos



Turbo Chef Oven Cleaner

2.3 Artículos de limpieza



Tabletas detergentes para Superautomática



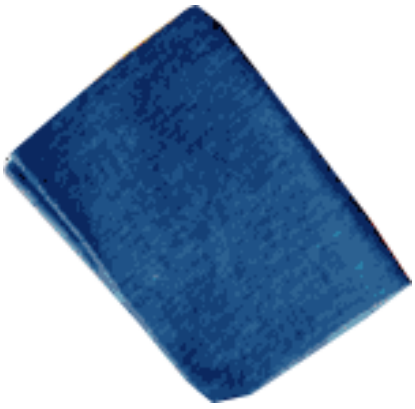
Papel toalla



Trapo verde



Trapo blanco



Trapo azul



Esponja

2.3 Artículos de limpieza



Desinfectante para manos



Jabón para manos



Cepillo para sifón



Piedra pómez



Bolsas grandes transparentes



Bolsas negras para basura

2.4 Artículos varios

2.4 Artículos varios



Mesas



Sillas



Menú



Preciadores



Letrero caja cerrada



Porta cuchillo

2.4 Artículos varios



Servilletero



Despachador de popotes



Picanotas



Salero



Pimentero



Etiquetas

2.4 Artículos varios



Rollo de papel para impresora



Marcador



Lapicero



Guantes de plástico



Guantes térmicos



Guantes de látex

2.4 Artículos varios



Mesa de trabajo



Papel autoadherible

2.5 Insumos

2.5 Insumos



Agua embotellada



Jugo de toronja



Jugo de naranja



Refrescos



Café regular



Café descafeinado

2.5 Insumos



Base para crema batida



Esencia de amaretto



Esencia de coco



Esencia de menta



Esencia de crema irlandesa



Esencia de vainilla

2.5 Insumos



Esencia de vainilla light



Esencia de té de durazno



Esencia de frambuesa



Esencia de mango



Esencia de té chai



Concentrado de mango enchilado

2.5 Insumos



Concentrado de mango tamarindo



Concentrado de tamarindo



Concentrado de piña colada



Concentrado de frutas tropicales



Chocolate blanco líquido



Chocolate obscuro líquido

2.5 Insumos



Polvo para frappé té chai



Polvo para frappé capuccino



Polvo para frappé té verde



Polvo para frappé chocolate blanco



Polvo para frappé moka caramelo



Galletas Oreo

2.5 Insumos



Granillo de chocolate



Leche entera



Leche light



Leche deslactosada



Chamoy



Canela

2.5 Insumos



Chile piquín



Cajeta



Nutella



Mermelada de fresa



Mermelada de zarzamora



Harina para crepas

2.5 Insumos



Mantequilla



Nuez picada



Sal



Pimienta



Queso manchego



Queso americano

2.5 Insumos



Pan tipo baguette blanco



Pan tipo baguette integral



Pan tipo baguette orégano-parmesano



Pan tipo croissant



Papas



Servilletas

2.5 Insumos



Salami



Jamón serrano



Jamón tipo Virginia



Jamón de pavo



Tiras de pollo



Queso crema Philadelphia

2.5 Insumos



Té de sobre



Extracto de vainilla



Azúcar refinada



Azúcar en sobres



Sustituto de crema en sobres



Sustituto de azúcar en sobres

2.5 Insumos



Salsa BBQ



Salsa de tomate



Salsa picante



Mayonesa



Mostaza



Chiles jalapeños

2.5 Insumos



Jitomate



Cebolla



Vaso para papas



Hielo



Conos para crepas



Charolas para crepas

2.5 Insumos



Vasos PET
(20, 16 y 12 oz)



Tapas para vaso PET



Fajillas para vaso
Trophy



Vasos Trophy
(20, 16 y 12 oz)



Tapas para vaso
Trophy



Vaso Trophy 4 oz

2.5 Insumos



Popotes



Popotes cuchara



Popotes para bebida caliente



Portavasos



Plato tipo pastelero



Plato tipo Clamb Shelf

2.5 Insumos



Tenedores



Cucharas



Cuchillos



Vaso condimentero



Tapa de vaso condimentero



Bolsa para Baguis

3. Habilitación

3.1 Porcionado de insumos

3.1.1 Iniciar porcionado

Las cantidades a porcionar, dependen de la afluencia esperada para el día de operación.

1 **Abrir módulo**
Abrir las puertas, gavetas y refrigeradores **con las llaves** del módulo, **donde se realiza el porcionado.**



2 **Abrir gabinete de interruptores**
Abrir la puerta del gabinete de interruptores.



3.1.1 Iniciar porcionado

3 **Encender energía eléctrica**
Encender los **interruptores de energía eléctrica que se requieran para realizar el porcionado,** de acuerdo a la etiqueta que se encuentra en la puerta del gabinete o cerca de él.



4 **Cerrar gabinete de interruptores**
Cerrar la puerta del gabinete de interruptores.



IMPORTANTE

*El proceso de **porcionado** de insumos **se puede realizar antes o durante el proceso de habilitación.***



3.1.1 Iniciar porcionado

5 **Aplicar sanitizante**
Aplicar sanitizante en un **trapo blanco** limpio.



6 **Sanitizar superficie**
Tallar el trapo sobre la superficie **que se va a usar para el porcionado.**



7 **Lavar utensilios**
Lavar los utensilios necesarios para el porcionado de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios (Anexo 13).



3.1.2 Queso Philadelphia

1 Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



2 **Colocarse guantes**
Colocarse guantes **de látex** para iniciar el porcionado.



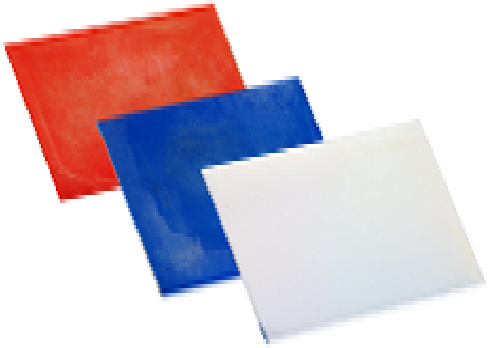
3 **Cortar bolsa de plástico**
Cortar secciones de bolsa de plástico de aproximadamente **17 x 30 cm**, usar un cuchillo y una tabla.



3.1.2 Queso Philadelphia

IMPORTANTE

*Las **tablas utilizadas** en el proceso de porcionado pueden ser de **cualquier color**.*



4 **Sacar queso philadelphia**
Sacar **del refrigerador** la caja de queso philadelphia que se va a porcionar.



5 **Abrir caja**
Abrir la caja de queso, **jalando la tapa superior** por donde indica el empaque.



3.1.2 Queso Philadelphia

6 **Sacar queso de la caja**
Sacar la barra de queso de la caja y **colocarla en la tabla** donde se va a porcionar.



7 **Cortar empaque**
Con ayuda de un **cuchillo**, cortar el empaque del queso **por el centro**, cuidando no maltratarlo.



8 **Abrir empaque**
Abrir el empaque de plástico, sin retirarlo completamente **dejándolo como base.**



3.1.2 Queso Philadelphia

9 **Cortar rebanadas**
Cortar con el cuchillo, rebanadas de queso, **guiándose con las líneas de gramaje del empaque.**



10 **Cortar tiras**
Cortar a lo ancho **cada rebanada en 3 partes iguales** formando tiras.



11 **Cortar barra**
Repetir los pasos 9 y 10 hasta terminar la barra de queso.



3.1.2 Queso Philadelphia

12 **Encender báscula**
Presionar el botón **ON** y esperar a que ésta **marque ceros.**



13 **Colocar bolsa en báscula**
Colocar sobre la báscula una **sección de bolsa plástico** de las que se cortaron anteriormente.



14 **Pesar queso**
Pesar porciones de **50 grs, colocando una tira de queso en un extremo del plástico** y ajustar ya sea agregando o quitando queso con un cuchillo, hasta completar la cantidad equivalente a la porción.



3.1.2 Queso Philadelphia

15 **Cubrir la porción**
Doblar el plástico **por la mitad**, cubriendo la porción de queso.



16 **Colocar porciones**
Colocar las porciones **en el área de trabajo.**



17 **Usar sobrantes**
Una vez terminada la barra de queso, utilizar los sobrantes de las tiras **para formar más porciones.**



3.1.2 Queso Philadelphia

Colocar porción en prensa

18 Colocar cada porción de queso **cerca de la bisagra de la prensa.**



Prensar porción

19 Prensar cada cubo para obtener una tortilla de queso de **aproximadamente 10 cm de diámetro.**



IMPORTANTE

*Si **no se cuenta con una prensa, utilizar un inserto** de plástico para formar la tortilla.*



3.1.2 Queso Philadelphia

20 **Cortar tortilla de queso**
Colocar la tortilla de queso en la tabla y partirla **por la mitad con el lomo del cuchillo.**



21 **Repetir prensado**
Repetir el proceso de prensado, paso 21, 22 y 23, hasta terminar las porciones



22 **Colocar porciones en bolsa**
Colocar **10 porciones apiladas** dentro de una bolsa de plástico. Cuidar que queden derechas para que no se rompan o maltraten.



3.1.2 Queso Philadelphia

IMPORTANTE

*Los **paquetes pueden ser de más de 10 porciones,** dependiendo de las ventas del conjunto. En **alta afluencia,** se pueden formar **paquetes de 20 porciones.***



23 Cerrar el paquete de porciones



a) Si se cuenta **con una selladora**, sellar la bolsa, **ajustando lo más posible las porciones** para eliminar el aire.

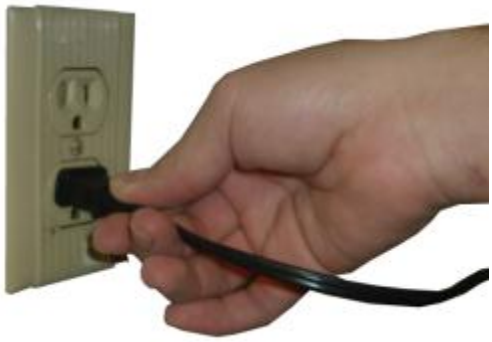


b) Si no se cuenta con selladora, **anudar** la bolsa, **ajustando lo más posible las porciones** para eliminar el aire.

3.1.2 Queso Philadelphia

IMPORTANTE

Conectar la selladora 10 minutos antes *de ser usada para que se encuentre caliente al momento de sellar.*



24 **Llenar etiqueta**
Colocar en una etiqueta la **fecha de porcionado** (dd/mm/aa), la **cantidad** total de producto **en gramos** y las **iniciales de la persona que porcionó.**



25 **Colocar etiqueta**
Colocar una etiqueta a cada paquete de porciones, **en un lugar visible**.



3.1.2 Queso Philadelphia

26 **Almacenar porciones**
Almacenar las porciones **en el refrigerador.**



Nota:
Acomodar los productos de acuerdo al **método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas):** colocar los **nuevos productos al fondo**, para que los que ya estaban se consuman primero.



3.1.3 Queso manchego

1 Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



2 **Colocar bolsa**
Colocar una bolsa de plástico **sobre la base del rayador**, dejando la mayor parte de la bolsa del lado donde caerá el queso.



3 **Armar rayador**
Colocar la **parte superior** del rayador sobre su base.



3.1.3 Queso manchego

4 **Colocar recipiente**
Colocar un **recipiente de plástico** limpio y desinfectado **debajo del rayador** y **sobre la bolsa** de plástico.



5 **Colocarse guantes**
Colocarse guantes **de látex** para iniciar el porcionado.



6 **Cortar bolsa de plástico**
Sobre una tabla y con un cuchillo, cortar secciones de bolsa de plástico de aproximadamente **5 x 9 cm.**



3.1.3 Queso manchego

IMPORTANTE

*Las **tablas utilizadas** en el proceso de porcionado pueden ser de **cualquier color**.*



7 **Sacar queso**
Sacar **del refrigerador** la barra de queso que se va a porcionar.



8 **Colocar queso en superficie**
Colocar la barra de queso en la superficie, **donde se va a llevar a cabo el porcionado.**



3.1.3 Queso manchego

9 **Cortar empaque**
Con ayuda de un **cuchillo**, cortar el empaque del queso, cuidando no maltratarlo.



10 **Retirar empaque**
Retirar completamente el empaque y **colocarlo en el bote de basura.**



11 **Cortar queso a la mitad**
Cortar con un cuchillo el bloque de queso manchego por la mitad, **a lo ancho de la pieza.**



3.1.3 Queso manchego

12 **Cortar por el centro**
Colocar verticalmente una de las piezas y cortar por el centro, para formar 2 piezas.



13 **Cortar nuevamente por el centro**
Hacer un **corte perpendicular al anterior**, para lograr 4 bloques de queso.



14 **Cortar la otra mitad**
Repetir los pasos 13 y 14 para cortar la otra mitad de queso. En total se obtienen 8 bloques de queso.



3.1.3 Queso manchego

15 **Colocar queso**
Tomar una de las piezas de queso cortadas y colocarla **sobre el rayador.**



16 **Rayar queso**
Dar **vueltas a la palanca** del rayador para rayar el queso.



IMPORTANTE

*El **guante de látex** de la mano que tiene el queso puede **romperse al entrar en contacto con el rayador.** Éste deberá quitarse para realizar los dos pasos anteriores.*



3.1.3 Queso manchego

Rayar toda la barra

17 Repetir los **pasos 15** y **16** hasta terminar de rayar toda la barra de queso.



Retirar rayador

18 Retirar el rayador del área de trabajo.



Encender báscula

19 Presionar el botón **ON** y esperar a que ésta **marque ceros**.



3.1.3 Queso manchego

20 **Abrir bolsa**
Tomar una bolsa de plástico pequeña e **introducir la mano** para abrirla.



21 **Introducir queso**
Introducir un poco del queso rayado **en la bolsa**.



22 **Pesar queso**
Colocar la bolsa con el queso en la báscula, y **agregar o quitar queso** hasta que marque **70 gr**.



3.1.3 Queso manchego

23 **Cerrar bolsa**
Cerrar la bolsa haciendo **un nudo**, **sin apretarlo** demasiado.



24 **Porcionar queso**
Repetir los pasos **del 20 al 23** hasta terminar todo el queso rayado, incluyendo el que **cayó fuera del recipiente** y sobre la bolsa de plástico.



25 **Guardar porciones**
Tomar una bolsa de plástico grande y guardar **30 bolsas de queso rayado**.



3.1.3 Queso manchego

26 **Cerrar bolsa**
Cerrar la bolsa **haciendo un nudo**



27 **Marcar bolsa**
Con un plumón anotar en la bolsa la **fecha de porcionado** (dd/mm/aa), la **cantidad** total de producto **en gramos** y las **iniciales de la persona que porcionó**.



28 **Almacenar porciones**
Almacenar las porciones **en el refrigerador**.



3.1.3 Queso manchego

IMPORTANTE

Acomodar *los productos de acuerdo al* ***método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas):*** *colocar los* ***nuevos productos al fondo****, para que los que ya estaban se consuman primero.*



3.1.4 Pollo

1 Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



2 **Colocarse guantes**
Colocarse guantes **de látex** para iniciar el porcionado.



3 **Sacar pollo del refrigerador**
Sacar la bolsa del refrigerador y **colocarla sobre el área de trabajo.**



3.1.4 Pollo

Abrir bolsa

4 Abrir la bolsa de pollo **jalándola de los extremos.**



Encender báscula

5 Presionar el botón **ON** y esperar a que ésta **marque ceros.**



Colocar pollo en bolsa

6 Colocar tiras de pollo en un **bolsa de plástico pequeña.**



3.1.4 Pollo

7 **Pesar pollo**
Pesar **90 gr de tiras de pollo,** agregando o quitando tiras hasta llegar al peso.



8 **Cerrar la porción**

a) **Sellar la bolsa,** ajustando lo más posible al espacio ocupado por las porciones, eliminando el aire. Cuando las **bolsas son muy grandes** lo que sobra al sellar **se puede usar para otra porción.**



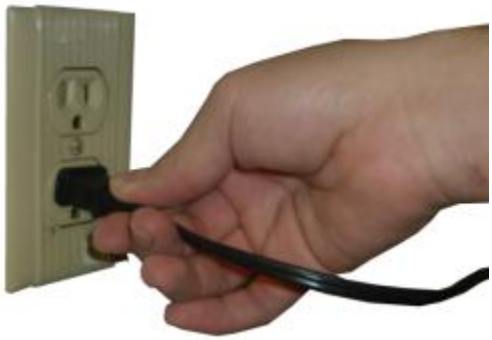
b) **Anudar la bolsa** ajustando lo más posible al espacio ocupado por las porciones para eliminar el aire y **cortar el sobrante de la bolsa con ayuda de un cuchillo.**



3.1.4 Pollo

IMPORTANTE

Conectar la selladora 10 minutos antes *de ser usada, para que se encuentre caliente.*



9 **Colocar porciones en mesa**
Colocar las porciones en la mesa de trabajo. **Repetir los pasos 12 y 13 hasta terminar la bolsa.**



10 **Introducir porciones en bolsa**
Introducir **10 porciones de pollo** en una bolsa de plástico.



3.1.4 Pollo

IMPORTANTE

*Los **paquetes pueden ser de más de 10 porciones,** dependiendo de las ventas del conjunto. En **alta afluencia,** se pueden formar **paquetes de 20 porciones.***



11 **Cerrar el paquete de porciones**



a) Si se cuenta **con una selladora**, sellar la bolsa, **ajustando lo más posible las porciones** para eliminar el aire.



b) Si no se cuenta con selladora, **anudar** la bolsa, **ajustando lo más posible las porciones** para eliminar el aire.

3.1.4 Pollo

IMPORTANTE

Si no se completa la última porción de 90 gr, dejar el pollo en la bolsa** original, anudarla, y guardarla en el refrigerador para utilizarlo **en el siguiente porcionado.



12 **Llenar etiqueta**
Colocar en una etiqueta la **fecha de porcionado** (dd/mm/aa), la **cantidad** total de producto **en gramos** y las **iniciales de la persona que porcionó.**



13 **Colocar etiqueta**
Colocar una etiqueta a cada paquete de porciones, **en un lugar visible**.



3.1.4 Pollo

Almacenar porciones

14 Almacenar las porciones **en el refrigerador.**



Nota:

Acomodar los productos de acuerdo al **método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas):** colocar los **nuevos productos al fondo**, para que los que ya estaban se consuman primero.



3.1.5 Tocino

1 Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



2 **Colocarse guantes**
Colocarse guantes **de látex** para iniciar el porcionado.



3 **Sacar tocino del refrigerador**
Sacar la bolsa de tocino del refrigerador y **colocarla sobre el área de trabajo.**



3.1.5 Tocino

4 **Abrir bolsa**
Abrir la bolsa de tocino de uno de los extremos con ayuda de un cuchillo.



5 **Sacar tocino de empaque**
Sacar **una hoja con las tiras de tocino** de la bolsa, tomándola de los extremos para evitar que se desacomoden.



6 **Verificar cantidad**
Verificar que la hoja cuente con **10 tiras de tocino.**



3.1.5 Tocino

IMPORTANTE

En caso de que la hoja no cuente con las 10 tiras de tocino correspondientes a la porción, tomar las necesarias de otra hoja para completarla.



7 **Enrollar hoja con tocino**
Enrollar la hoja con las **10 tiras de tocino.**



8 **Introducir porciones en bolsa**
Introducir el **rollo con las 10 porciones** en una bolsa de plástico.



3.1.5 Tocino

9 **Cerrar la porción**

a) **Sellar la bolsa,** ajustando lo más posible al espacio ocupado por las porciones, eliminando el aire. Cuando las **bolsas son muy grandes** lo que sobra al sellar **se puede usar para otra porción.**



b) Si no se cuenta con selladora, **anudar** la bolsa, **ajustando lo más posible las porciones** para eliminar el aire.



IMPORTANTE

Conectar la selladora 10 minutos antes *de ser usada para que se encuentre caliente al momento de sellar.*



3.1.5 Tocino

10 **Sellar la bolsa**
Si es necesario, sellar nuevamente la bolsa **ajustando** lo más posible **al espacio ocupado por las porciones,** eliminando el aire. Cuando las bolsas son muy grandes lo que sobra al sellar se puede usar para otra porción.



11 **Llenar etiqueta**
Colocar en una etiqueta la **fecha de porcionado** (dd/mm/aa), la **cantidad** total de producto **en gramos** y las **iniciales de la persona que porcionó.**



12 **Colocar etiqueta**
Colocar una etiqueta a cada paquete de porciones, **en un lugar visible**.



3.1.5 Tocino

13 **Almacenar porciones**
Almacenar las porciones **en el refrigerador.**



Nota:
Acomodar los productos de acuerdo al **método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas):** colocar los **nuevos productos al fondo**, para que los que ya estaban se consuman primero.

3.1.6 Finalizar porcionado

1 **Limpiar superficies**
Limpiar superficies **donde se llevó a cabo el porcionado** según lo indicado en la Limpieza de superficies (Anexo 4).



2 **Lavar utensilios**
Lavar los utensilios de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios (Anexo 13).



3.2 Iniciar habilitación

3.2 Iniciar habilitación

Los **colaboradores del primer turno** deben habilitar el módulo mínimo **90 minutos antes** de la apertura.

1 **Abrir módulo**
Abrir las demás gavetas y refrigeradores de la isla, **con las llaves correspondientes**.



2 **Abrir gabinete de interruptores**
Abrir la puerta del gabinete de interruptores.



3.2 Iniciar habilitación

3 **Encender energía eléctrica**
Encender los **interruptores de energía eléctrica que se requieran,** de acuerdo a la etiqueta que se encuentra en la puerta del gabinete o cerca de él.



4 **Cerrar gabinete de interruptores**
Cerrar la puerta del gabinete de interruptores.



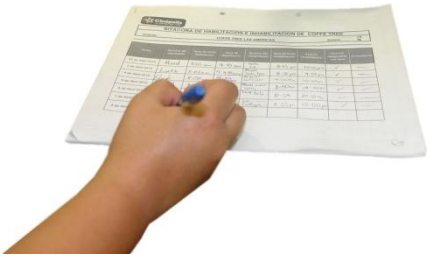
5 **Llenar bitácora**
Llenar la Bitácora de Habilitación Coffee Tree (Anexo 2), registrando fecha, nombre del habilitador y hora de inicio.



3.2 Iniciar habilitación

6

Marcar actividades
Habilitar de acuerdo a los pasos de la Bitácora de Habilitación Coffe Tree (Anexo 2) e ir marcando cada uno de ellos para no omitir ninguno.



Nota:
Si al habilitar se encuentra **algún utensilio o equipo sucio,** se debe limpiar, de acuerdo a lo indicado en Limpieza de utensilios (Anexo 13).



3.3 Sub-estación de bebidas frías y Sub-estación de bebidas calientes

3.3.1 Molino Bunn G3

1 **Colocar filtro**
Colocar un filtro para cafetera **sobre la báscula**.



2 **Pesar café**
Colocar café en grano dentro del filtro y pesar **110 gr para medio galón de agua, 220 gr para un galón** o **330 gr para galón y medio**.



3 **Vaciar café**
Vaciar el café **en el molino**.



3.3.1 Molino Bunn G3

4 **Colocar filtro**
Colocar el filtro **debajo de la boquilla** para que el café molido caiga sobre éste.



5 **Mover perilla**
Colocar la perilla del molino en **dirección a la palabra "DRIP"**.



6 **Presionar botón**
Presionar el botón **"START"** para comenzar a moler el café.



3.3.2 Cafetera Bunn

IMPORTANTE

La cafetera debe encenderse ***una hora antes de la apertura.***



1 **Encender cafetera**
Presionar el **botón de encendido** de la cafetera.



2 **Colocar filtro**
Tomar un filtro con café y colocarlo **en la canasta de la cafetera**.



3.3.2 Cafetera Bunn

3 **Colocar canasta**
Colocar ambas canastas **en la cafetera.**



IMPORTANTE

*La perilla de la cafetera debe estar en la posición **"1/2 GALÓN" si se molieron 110 gr de café**, en **"1 GALÓN" si fueron 220 gr** y en **"1 ½ GALÓN" si fueron 330 gr.***



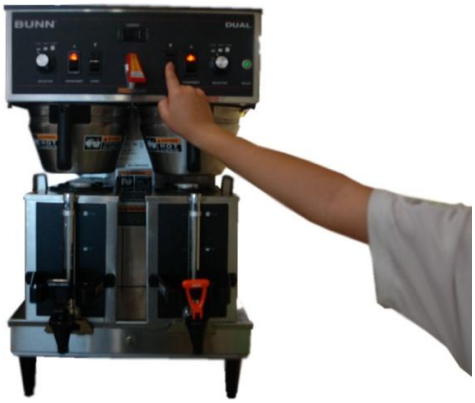
4 **Encender warmer**
Presionar el botón **"ON/WARMER".**



3.3.2 Cafetera Bunn

5 **Preparar café**

Presionar el botón **"START"** para comenzar la preparación de café y esperar **5 minutos**.



IMPORTANTE

*El café preparado puede **permanecer en la cafetera hasta 2 horas**. Una vez cumplido este tiempo, se debe **desechar el café sobrante** y **volver a preparar** una carga.*



6 **Apagar warmer**

Una vez que la **cafetera terminó de elaborar el café**, presionar el botón **"ON/WARMER"** para apagarlo.



3.3.3 Superautomática Black & White

IMPORTANTE

La Superautomática debe permanecer encendida siempre. Si la noche anterior se apagó, deberá encenderse ***media hora antes de la apertura*** *y se notificará al* ***Líder de Negocio*** *quien deberá* ***garantizar que no vuelva a suceder.***



1 **Llenar tolvas**
Vaciar el café en grano en ambas tolvas, **hasta la mitad**.

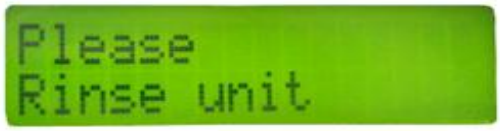


2 **Encender Superautomática**
Presionar el botón de encendido/apagado que se encuentra en la **parte inferior derecha**.



3.3.3 Superautomática Black & White

Nota:
Al encender la máquina, **el display deberá encenderse** también y aparecerá la leyenda **"Please rinse unit"**.



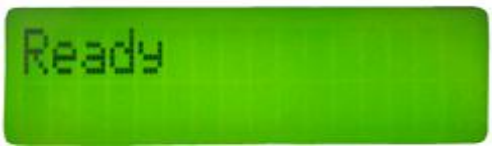
3 **Enjuagar**
Presionar el botón **"LIMPIEZA"**.



IMPORTANTE

*La máquina hace un enjuague de **aproximadamente 2 litros** para tirar el agua que se quedó en la caldera toda la noche. Al terminar, entra en posición de **calentamiento** y en el display aparece la leyenda **"Heating"**. Es necesario esperar **10 minutos** hasta que aparezca la palabra **"Ready"** y después **5 minutos más** para comenzar a preparar café.*





3.3.4 Licuadoras

1 **Rociar limpiador**
Rociar un **trapo verde limpio** con **Limpiador Multisuperficies y Vidrios**.



2 **Limpiar bases**
Pasar un **trapo verde** por toda la superficie de las bases.



3 **Colocar vasos**
Colocar los vasos limpios con sus respectivas tapas .



3.3.4 Licuadoras

4 **Bajar tapa**
Bajar la tapa de las licuadoras.



5 **Encender blenders**
Colocar el interruptor **en posición de ON** para encenderlas.



Nota:
En el display deberá aparecer la leyenda **“SMOOTHIE”**.



3.3.5 Sifón para crema batida

IMPORTANTE

*Si el día anterior de operación **sobró mezcla de crema batida en el sifón, se debe seguir usando** hasta que se acabe. El sifón debe estar almacenado en el refrigerador del área.*



1 **Destapar sifón**
Destapar el sifón, **girando** la tapa hacia la **izquierda**.



2 **Verificar que esté limpio**
Verificar que el sifón y sus partes estén limpias, en caso contrario, lavarlas como se indica en el apartado 5.4.5 Sifón para crema batida.



3.3.5 Sifón para crema batida

3 **Revisar empaque**
Revisar que la tapa tenga empaque para **evitar fuga de N_2O.**



Nota:
En caso de que la tapa no tenga empaque, **solicitar al Surfer uno de repuesto**.



4 **Sostener el pivote de la duya**
Sostener el pivote de la duya **con los dedos índice y pulgar**, asegurando que **no se mueva**.



3.3.5 Sifón para crema batida

5 **Desenroscar la duya**
Con la mano libre, desenroscar la duya, **girándola hacia la izquierda**.



6 **Revisar pivote de la duya**
Revisar que el pivote **esté limpio**, en caso contrario, **lavar su interior con el cepillo especial, agua y jabón**.



7 **Lavar duya**
Lavar el interior de la duya **con el cepillo, agua y jabón**.



3.3.5 Sifón para crema batida

8 **Sostener el pivote de la duya**
Sostener el pivote de la duya **con los dedos índice y pulgar**, asegurando que **no se mueva**.

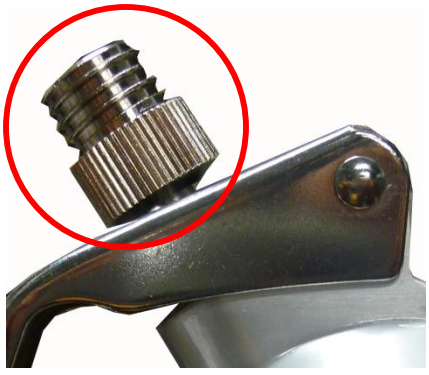


9 **Colocar la duya**
Con la mano libre, colocar la duya, **girando** la misma **hacia la derecha,** hasta el tope.



IMPORTANTE

*Se debe **procurar que el pivote no se mueva** mientras se coloca la duya, ya que **se puede barrer.***



3.3.5 Sifón para crema batida

10 **Preparar mezcla**
Preparar de acuerdo a la sección 3.10.4 Crema batida para sifón.



11 **Verter mezcla en sifón**
Verter la mezcla **dentro del cuerpo** del sifón con ayuda de una jarra.



12 **Cerrar sifón**
Colocar la tapa al sifón, **girando hacia la derecha**, hasta topar.



3.3.5 Sifón para crema batida

13 **Retirar contenedor de cápsulas**
Retirar el contenedor, **girando hacia la izquierda**.



14 **Colocar cápsula N_2O**
Colocar **dentro del contenedor** una cápsula de N_2O, **con la punta hacia arriba**.



15 **Alinear contenedor**
Colocar el **contenedor de cápsulas**, correctamente **alineado al punto de inyección N_2O**.



3.3.5 Sifón para crema batida

Enroscar contenedor

16 Girar **hacia la derecha** el contenedor, sin parar hasta que tope, se debe **escuchar que entra el N_2O dentro del sifón**.



IMPORTANTE

*El **sifón debe estar completamente vertical** en el momento que se carga el* **N_2O**.



Retirar el contenedor

17 Una vez **que se deje de escuchar que el gas se está pasando**, girar el contenedor **hacia la izquierda**, hasta liberarlo.



3.3.5 Sifón para crema batida



18 **Desechar cápsula vacía**
Retirar la cápsula vacía del contenedor y **tirarla a la basura**.



19 **Colocar segunda cápsula**
Repetir los pasos 5 a 9 para colocar la segunda cápsula de N_2O.



IMPORTANTE

*Siempre se deben colocar **dos cápsulas de** N_2O **por sifón** de crema batida preparada.*



3.3.5 Sifón para crema batida

20 **Colocar contenedor de cápsulas**
Enroscar el contenedor de cápsulas vacío **en la tapa del sifón,** girando **hacia la derecha**, hasta que tope.



21 **Agitar sifón**
Agitar durante un periodo **de 5 a 10 segundos, hasta que se deje de escuchar que se revuelve el producto** dentro del sifón.



Nota:
Si es necesario, **utilizar ambas manos para agitar** el sifón con mayor fuerza.



3.3.5 Sifón para crema batida



22 **Almacenar sifón**
Mientras el sifón con la mezcla preparada **no esté en uso, se debe mantener a una temperatura baja.** Lográndolo con alguna de estas opciones:



a) **Refrigerador**
Colocar el sifón **dentro del refrigerador**.



b) **Recipiente con hielo**
Colocar el sifón **en un recipiente con bastante hielo**.

3.3.6 Esencias

Colocar esencias

1 Tomar las esencias del sub-almacén y colocarlas **en el rack.**





Nota:
Se deben colocar las **esencias de más uso en el nivel más bajo** del rack.

Retirar tapas

2 Retirar las tapas de las esencias, **girando las roscas a la izquierda**.



3.3.6 Esencias

3 **Limpiar tapas**
Limpiar las tapas con un **trapo verde limpio** y **húmedo**.



4 **Guardar tapas**
Guardar las tapas **en un recipiente de policarbonato limpio** y dejarlo en el sub-almacén **tapado**.



5 **Colocar sifones**
Colocar los sifones secos en las esencias, insertando en la tapa hasta que tope.



3.3.6 Esencias

Nota:
Los sifones deben estar **totalmente secos antes de colocarse** en las botellas de las esencias para **no contaminar** el producto.



3.3.7 Concentrados

1 **Colocar concentrados**
Tomar **del refrigerador de sub-almacén** los concentrados y colocarlos en el área en el espacio que les corresponde.



2 **Retirar tapas**
Retirar las tapas de los concentrados, **girando las roscas a la izquierda**.



3 **Limpiar tapas**
Limpiar las tapas con un **trapo verde limpio** y **húmedo**.



3.3.7 Concentrados

4 **Guardar tapas**
Guardar las tapas **en un recipiente de policarbonato limpio** y dejarlo en el sub-almacén **tapado**.



5 **Colocar sifones**
Colocar los sifones secos en los concentrados, **girando las roscas a la derecha**.



Nota:
Los sifones deben estar **totalmente secos antes de colocarse** en los concentrados para **no contaminar** el producto.



3.3.8 Polvos para frappés

1 **Colocar polvos en recipientes**
En recipientes de policarbonato con tapa colocar los polvos para frappés.



2 **Colocar cucharas**
Colocar las cucharas para frappé limpias en un **recipiente de policarbonato**.



3 **Colocar polvos en área**
Colocar los recipientes con polvo y las cucharas en el área correspondiente.



3.3.8 Polvos para frappés

IMPORTANTE

Si los polvos no se han acabado, ***no rellenar hasta que se terminen*** *y se puedan lavar.*



3.3.9 Dispensador de polvos

1 **Abrir tapa**
Abrir la **tapa frontal** del dispensador.



2 **Verificar nivel de polvo**
Verificar nivel de polvo de cada uno de los contenedores. Si alguno de los contenedores **no tiene suficiente** polvo:



Sacar contenedor

a) Sacar el contenedor **del dispensador de polvos.**



3.3.9 Dispensador de polvos

b) **Abrir contenedores**
Abrir la tapa de los contenedores.



c) **Abrir bolsa**
Tomar una bolsa **del polvo que se haya terminado** y abrirla por una **esquina**.



d) **Vaciar polvo**
Vaciar el polvo de la bolsa dentro del contenedor que **corresponda al sabor**.



3.3.9 Dispensador de polvos

e) **Cerrar bolsa**
Si sobró polvo dentro de la bolsa, cerrarla y **almacenarla**. En caso contrario, **desecharla**.



f) **Cerrar contenedores**
Tapar los contenedores de polvo.



g) **Insertar contenedores**
Insertar los contenedores asegurando que hagan **contacto con el motor** en la parte trasera y que **sienten en el orificio inferior** localizado al frente.



3.3.9 Dispensador de polvos



3 **Girar boquillas**
Girar las boquillas de los contenedores **hacia abajo**.



4 **Cerrar tapa**
Cerrar la **tapa frontal** del dispensador de polvos.



Nota:
Si los contenedores **se lavaron** el día anterior en la inhabilitación, se debe **verificar que estén totalmente secos antes de llenarlos** como se indicó anteriormente.

3.3.10 Té de sobre

Tomar té de sobre

1 Tomar las cajas de tés de sobre del sub-almacén.



Colocar té de sobre

2 Colocar en el área correspondiente del módulo.



3.3.11 Otros insumos

1

Colocar galletas Oreo
En un **recipiente de policarbonato** vaciar galletas Oreo y colocarlo en el área de preparación de frappés.



2

Colocar granillo de chocolate
Llenar una mamila limpia con granillo de chocolate de acuerdo al apartado 3.10.3 Mamilas y colocarla en su lugar según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



3

Colocar chocolate líquido
Llenar una mamila limpia con chocolate obscuro y una con chocolate blanco de acuerdo al apartado 3.10.3 Mamilas y colocarlas en su lugar según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



3.3.11 Otros insumos

4

Colocar chamoy líquido
Llenar una mamila limpia con chamoy líquido de acuerdo al apartado 3.10.3 Mamilas y colocarla en su lugar según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



5

Colocar canela y chile piquín
Colocar canela y chile piquín en **saleros de asa de acero inoxidable** y colocarlos en su lugar según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



IMPORTANTE

*Los saleros **se deben lavar cuando se acabe su contenido** y antes de rellenarlos.*



3.3.11 Otros insumos

6

Colocar leche
Abrir **2 envases tetrapack de leche** haciendo una perforación en el mismo y **colocarlos en el refrigerador** del área.



7

Colocar leche light
Abrir **2 envases tetrapack de leche light** haciendo una perforación en el mismo y **colocarlos en el refrigerador** del área.



8

Colocar leche deslactosada
Abrir **2 envases tetrapack de leche deslactosada** haciendo una perforación en el mismo y **colocarlos en el refrigerador** del área.



3.3.11 Otros insumos

9

Colocar agua purificada
Colocar una **jarra de policarbonato** con agua purificada para usarla en la preparación de smoothies.



3.3.12 Contenedor de hielo

1 **Abrir fábrica de hielo**
Levantar la tapa de la fábrica de hielo.



2 **Tomar cucharón**
Tomar el cucharón que se encuentra en un recipiente con desinfectante un costado **de la fábrica de hielo**.



3 **Servir hielo**
Servir hielo en la cubeta con ayuda del cucharón.



3.3.12 Contenedor de hielo

4 **Cerrar tapa**
Cerrar tapa **de la fábrica de hielo.**



5 **Abrir contenedor de hielo**
Abrir la tapa del depósito de hielo



6 **Vaciar hielo en el contenedor**
Cargar con ambas manos una de las cubetas y vaciar el hielo en el contenedor.

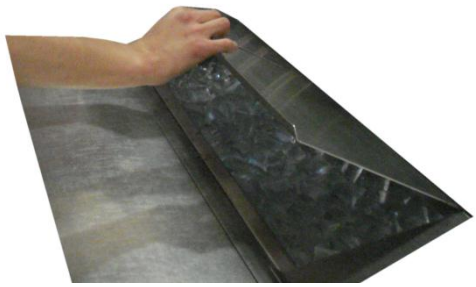


3.3.12 Contenedor de hielo

7 **Llenar depósito de hielo**
Vaciar el hielo hasta llenar el contenedor **al tope** repitiendo los pasos del 1 al 6.



8 **Cerrar contenedor**
Cerrar el contenedor de hielo.



3.4 Sub-estación de repostería

3.4.1 Creperas

1 **Encender creperas**
Girar la perilla de temperatura de la crepera a **250 ˚C**.



2 **Untar mantequilla**
Colocar mantequilla sobre la crepera con **una espátula** y **esparcirla por toda la superficie**.



3 **Calentar mantequilla**
Dejar la mantequilla en la superficie de la crepera durante **30 segundos**.



3.4.1 Creperas

4 **Retirar mantequilla**
Retirar toda la mantequilla **con papel toalla**.



5 **Regular temperatura**
Girar la perilla de temperatura de la crepera a **200 ˚C**.



IMPORTANTE

*Si sobraron **insumos del día anterior de operación, deben usarse primero.** Los insumos deben estar refrigerados en recipientes tapados.*



3.4.1 Creperas

1 **Verter mermelada de fresa**
Con ayuda de una **pala miserable**, verter **mermelada de fresa** en un **recipiente de policarbonato con tapa**.



2 **Colocar mermelada de fresa**
Colocar el recipiente con mermelada de fresa en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



3 **Verter mermelada de zarzamora**
Con ayuda de una **pala miserable**, verter **mermelada de zarzamora** en un **recipiente de policarbonato con tapa**.



3.4.1 Creperas

4 **Colocar mermelada de zarzamora**
Colocar el recipiente con mermelada de zarzamora en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



5 **Vaciar nuez**
En un **recipiente de policarbonato** colocar la **nuez picada.**



6 **Colocar nuez**
Colocar el recipiente con nuez en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



3.4.1 Creperas

7 **Colocar Nutella**
Tomar un envase de Nutella y colocarlo en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



8 **Verter cajeta**
Llenar con cajeta una **mamila limpia** de acuerdo al apartado 3.10.3 Mamilas.



9 **Colocar cajeta**
Colocar la mamila con cajeta en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



3.4.1 Creperas

10 **Colocar sal y pimienta**
Colocar en **saleros de asa limpios** sal y pimienta.



11 **Colocar saleros**
Colocar los saleros en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



12 **Preparar masa para crepas**
Preparar la masa para crepas **según lo indicado** en la 3.10.5 Masa para crepas.



3.4.1 Creperas

13 **Vaciar masa**
Vaciar la masa preparada en su **recipiente de acero inoxidable con cucharón** correspondiente, y taparlo.



14 **Colocar masa para crepas**
Colocar el recipiente con la masa para crepas en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



15 **Llenar recipientes de rastrillos**
Tomar los **recipientes de acero inoxidable** para los rastrillos y llenarlos de **agua hasta la mitad**.



3.4.1 Creperas

16 **Colocar rastrillos**
Colocar los rastrillos en los **recipientes con agua**.



17 **Colocar recipientes de rastrillos**
Colocar los recipientes con agua en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



18 **Colocar palas miserables**
Colocar una pala miserable en el **recipiente de mermelada de fresa**, otra en el de **mermelada de zarzamora**, y una más sobre el **envase de Nutella**.



3.4.1 Creperas

19 **Colocar espátulas**
Colocar las espátulas en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



20 **Elaborar crepa**
Elaborar una **crepa de prueba** siguiendo los pasos **del 1 al 9** de cualquier apartado de la sección 4.5.24 Crepas dulces de un solo ingrediente.



21 **Desechar crepa**
Desechar la crepa elaborada.



3.4.1 Creperas

Limpieza de creperas sin teflón

IMPORTANTE

*La limpieza de las creperas debe realizarse **únicamente una vez al mes**, o en caso de que la crepera esté **muy sucia debido a un incremento en su uso** por alguna promoción.*



1 **Tallar crepera**
Tallar la crepera haciendo **movimientos circulares** con una **piedra pómez**.



2 **Retirar residuos**
Retirar los residuos que se hayan despegado **con papel toalla**.



3.4.1 Creperas

3 **Curar crepera con mantequilla**
Repetir los pasos del **1 al 5** de la **habilitación de las creperas**.



4 **Elaborar crepa**
Elaborar una **crepa de prueba** siguiendo los pasos **del 1 al 9** de cualquier apartado de la sección 4.5.24 Crepas dulces de un solo ingrediente.



5 **Desechar crepa**
Desechar la crepa elaborada.



3.4.2 Vitrina refrigerante

1 **Abrir puerta de la vitrina**
Abrir la puerta de la vitrina refrigerante.



2 **Colocar preciadores**
Colocar **en la parte frontal del plato**, el preciador correspondiente de cada producto.



3 **Sacar muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín**
Sacar muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín **del refrigerador** y colocar cada uno **en un platón**..



3.4.2 Vitrina refrigerante

4

Introducir muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín
Introducir **en el primer nivel 3 piezas de cada muffin, tres piezas de danesas, tres piezas de croissant dulce y tres piezas de Chocolatín** servidos en un plato cuadrado.



5

Sacar pasteles
Sacar las cajas de cada uno de los pasteles **del refrigerador del sub-almacén** .



6

Introducir rebanadas de pastel
Introducir **en el segundo nivel** una rebanada de cada pastel servido en un plato cuadrado.



3.4.2 Vitrina refrigerante

IMPORTANTE

Acomodar *las piezas de muffin, danesas, croissant dulce y Chocolatín de acuerdo al* ***método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas):*** *colocar los* ***nuevos productos al fondo del plato****, para que los que ya estaban se consuman primero.*



Sacar aguas y refrescos

7 Sacar aguas y refrescos del sub-almacén.



Introducir aguas y refrescos

8 Introducir en el tercer nivel de **izquierda a derecha**: agua embotellada, Sprite, Manzana Lift, Coca-Cola Light, Coca-Cola.



3.4.2 Vitrina refrigerante

9 **Sacar botellas de jugos**
Sacar los envases de jugo de toronja y jugo de naranja **del refrigerador del sub-almacén.**



10 **Colocar jugos**
Colocar los jugos **en vasos de PET** de 16 oz.



11 **Introducir jugos**
Introducir jugo de naranja y jugo de toronja en el tercer nivel al final del refresco Coca-Cola.



3.4.2 Vitrina refrigerante

12 **Encender vitrina**
Presionar el **botón de encendido** de luz de la vitrina.



Nota:
Las bebidas deben colocarse con la marca hacia el frente de la vitrina.



3.5 Sub-estación de alimentos

3.5.1 Báscula

1 **Limpiar báscula**
Limpiar las superficies de la báscula con **Limpiador Multisuperficies** y un **trapo verde**.



2 **Prender báscula**
Presionar el **botón de encendido** de la báscula.



3.5.2 Descongelar pan

1

Verificar cantidad de pan
Verificar la cantidad de pan que sobró del día anterior, para **definir la cantidad de pan a descongelar** de acuerdo al día y afluencia esperada.



Nota:
El pan del día anterior **debe estar almacenado en el espiguero**, en charolas metálicas y envuelto por una bolsa de plástico.



2

Lavarse las manos
Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos (Anexo 1).



3.5.2 Descongelar pan

3 **Colocarse guantes**
Colocarse guantes **de plástico.**



4 **Sacar pan**
Sacar las bolsas de pan **del congelador.**



IMPORTANTE

Se deben sacar las bolsas de pan que tenga más tiempo en el congelador para ***respetar el método PEPS*** *(Primeras Entradas, Primeras Salidas).*



3.5.2 Descongelar pan

5 **Acomodar pan en charolas**
Acomodar **la cantidad de pan necesaria** en charolas metálicas, limpias.



6 **Colocar charolas en espiguero**
Colocar las charolas con pan, en el espiguero **del interior de cocina.**



7 **Quitarse guantes**
Quitarse los guantes, **se pueden almacenar para uso posterior.**



3.5.2 Descongelar pan



8 **Esperar que el pan se descongele** Mientras el pan se descongela, **se puede continuar con el proceso de habilitación.** El tiempo mínimo de descongelar es:



Pan tipo baguette

a) El tiempo para descongelar el pan es **mínimo 30 minutos.**



Pan tipo croissant

b) El tiempo para descongelar el pan es **mínimo 20 minutos.**

3.5.3 Exhibidor de papas

1 **Colocar charola**
Colocar charola metálica en el **espacio correspondiente** del exhibidor.



2 **Encender exhibidor**
Encender el exhibidor dependiendo del modelo con el que se cuente:

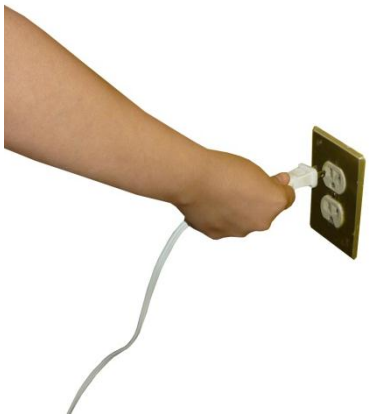


a) Colocar el **botón en la posición de encendido.**



3.5.3 Exhibidor de papas

b) **Conectar a la energía eléctrica** el cable del exhibidor.



3 **Colocar pinzas metálicas**
Colocar las pinzas metálicas limpias **en la charola del exhibidor.**



3.5.4 Cuchillo eléctrico

1 **Unir cuchillas**
Unir las dos cuchillas de forma que queden **alineadas, introduciendo el pivote de una en el orificio de la otra.**

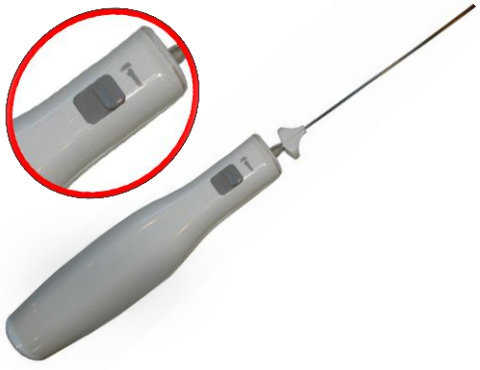


2 **Ensamblar cuchillo**
Colocar las cuchillas en la base del cuchillo, **presionando hasta que haga clic.**



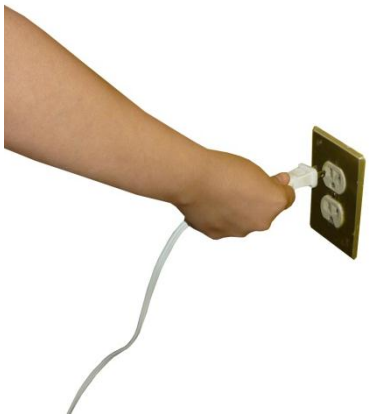
IMPORTANTE

*Para verificar que esté **bien ensamblado el cuchillo, el botón** de la base que se usa para liberar las cuchillas **debe botarse** al sonar el clic.*



3.5.4 Cuchillo eléctrico

3 **Conectar cuchillo**
Conectar el cable del cuchillo al **contacto cercano a la mesa fría.**



4 **Colocar cuchillo en la base**
Colocar el cuchillo **en el porta cuchillo** que se encuentra a un costado de la mesa fría.



3.5.5 Mesa fría

1 **Colocar separadores**
Colocar los separadores metálicos para los insertos, **dentro de la mesa fría.**



2 **Tomar insertos**
Tomar **de cocina** los insertos de la mesa fría que deben estar **limpios y secos.**



3 **Sacar insumos**
Sacar **del refrigerador** de la mesa fría los insumos.



3.5.5 Mesa fría

IMPORTANTE

*Se debe **respetar el procedimiento PEPS**, colocando los productos nuevos al fondo y los más viejos o empaques abiertos, al principio para que sean utilizados primero.*



4 **Colocar insumos en insertos**
Colocar en insertos cada uno de los siguientes ingredientes:



a) **Jamón de cerdo**
Colocar de forma vertical y siempre un paquete abierto. **Jalar fuertemente la esquina superior derecha** para abrir el paquete.



b) **Jamón de pavo**
Colocar de forma vertical y siempre un paquete abierto. **Jalar fuertemente la esquina superior derecha** para abrir el paquete.

3.5.5 Mesa fría

c) **Salami**
Colocar de forma vertical y siempre un paquete abierto. **Del lado resellable, jalar fuertemente** para abrir el paquete.



d) **Jamón serrano**
Colocar de forma vertical y siempre un paquete abierto. **Jalar fuertemente la esquina superior derecha** para abrir el paquete.



e) **Tocino**
Colocar de forme vertical y siempre un paquete abierto. **Romper con las manos la bolsa** de la porción.



3.5.5 Mesa fría

f) **Queso manchego**
Colocar el paquete **abierto por 3 lados.** Abrirlo **con el cuchillo** cuidando no dañar el queso.



g) **Queso americano**
Colocar las rebanadas directamente en el inserto, **sin bolsa.**



h) **Queso philadelphia**
Abrir el paquete de queso y colocar las porciones directamente en el inserto, **sin la bolsa.**

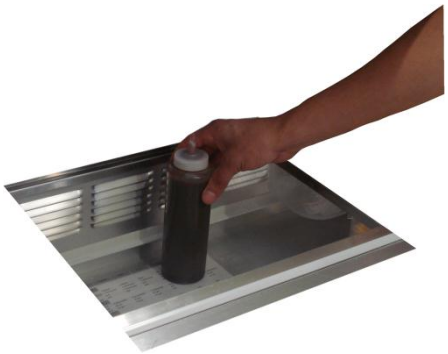


3.5.5 Mesa fría

i) **Pollo**
Abrir el paquete de pollo y colocar las porciones **directamente en el inserto.**



j) **Salsa BBQ**
Colocar salsa BBQ en mamila de acuerdo al apartado 3.10.3 **Mamilas** y acomodarlo en los insertos correspondientes



k) **Aderezo de mostaza dulce**
Colocar aderezo de mostaza dulce en la mamila correspondiente, de acuerdo al apartado 3.10.3 **Mamilas** y acomodarlo en los insertos correspondientes.



3.5.5 Mesa fría

l) **Aderezo de chipotle**
Colocar aderezo de chipotle en la mamila correspondiente, de acuerdo al apartado 3.10.3 Mamilas y acomodarlo en los insertos correspondientes.



5 **Colocar insertos**
Colocar los insertos con insumos en el interior de la mesa fría, **una distribución sugerida es:**

Jamón de cerdo 	Jamón de pavo 	Salami 	Utensilios 	Jamón serrano/ tocino 	Salami 	Jamón de pavo 	Jamón de cerdo 
Queso manchego 	Queso philadelphia 	Queso americano 	Pollo 	Aderezos 	Queso americano 	Queso philadelphia 	Queso manchego 

3.5.5 Mesa fría

Nota:
Si se requieren más insertos de algún ingrediente y menos de otro, se pueden **colocar insumos en la mesa fría de acuerdo a las necesidades de cada Conjunto.**



6 **Colocar tabla**
Colocar la tabla de preparación en la mesa fría.



7 **Sanitizar tabla**
Rociar Sanitizante en la tabla de preparación.



3.5.5 Mesa fría

Secar tabla

8 Secar la tabla de preparación con un **trapo blanco limpio.**



3.5.6 Pre cortar pan

1 **Colocar pan en mesa**
Colocar el pan en la **tabla de preparación.**



2 **Cortar punta pan**
Cortar una de las puntas del pan con el cuchillo eléctrico.



Nota:
Para usar el cuchillo eléctrico se debe **mantener presionado el botón de la base.** Cuando se deja de presionar el cuchillo se apaga.



3.5.6 Pre cortar pan

3 **Cortar pan**
Cortar el pan a la mitad, de forma horizontal. **Cuidar que el corte sea recto.**



4 **Unir pan**
Unir las **mitades del pan**, para colocarlo en el exhibidor.



3.5.7 Exhibidor de pan

1 **Encender exhibidor**
Encender el exhibidor de pan presionando el **botón de encendido.**



2 **Lavarse las manos**
Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos (Anexo 1).



3 **Colocarse guantes**
Colocarse guantes **de plástico.**



3.5.7 Exhibidor de pan

Tomar pan

4 Tomar **las bolsas de plástico** con el pan.



IMPORTANTE

*En caso de que se tenga **pan del día anterior, exhibirlo primero.** Si este pan se encuentra **duro, reportarlo con el Surfer o Líder de Negocio** para que se registre como merma.*



Abrir exhibidor

5 Abrir las puertas del exhibidor de pan.



3.5.7 Exhibidor de pan

Nota:
En días y horarios de alta afluencia se debe pre cortar el pan, antes de introducirlo en el exhibidor. Consultar la sección 3.5.6 Pre cortar pan.



6 **Colocar pan en charolas**
Colocar el pan en las charolas del exhibidor de la siguiente manera:



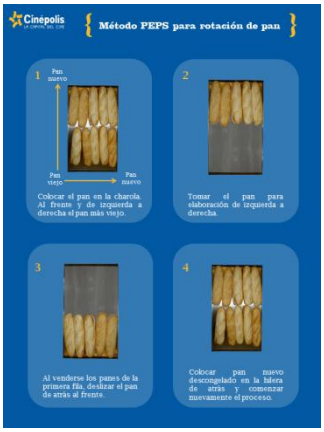
a) **Exhibidor de 4 niveles**
Nivel superior: pan blanco
Segundo nivel: pan orégano-parmesano
Tercer nivel: pan integral
Nivel inferior: pan tipo croissant



3.5.7 Exhibidor de pan

IMPORTANTE

El orden en el que debe colocarse el pan se muestra en el Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 14).





7 **Cerrar exhibidor**
Cerrar las puertas del exhibidor de pan.

3.5.8 Condimenteros

1 **Abrir tapa**
Abrir la tapa de la **fábrica de hielo**.



2 **Tomar cucharón**
Tomar el cucharón que se encuentra en un recipiente con desinfectante un costado **de la fábrica de hielo**.



3 **Servir hielo**
Servir hielo en los contenedores de los insertos hasta un **cuarto de su capacidad**.



3.5.8 Condimenteros

IMPORTANTE

*Al servir el hielo se debe cuidar siempre que el **mango del cucharón no tenga contacto directo con el hielo**.*



4 **Dejar cucharón**
Dejar el cucharón en el recipiente con desinfectante.



5 **Cerrar tapa**
Cerrar la tapa de la **fábrica de hielo**.



3.5.8 Condimenteros

6 **Tomar insertos**
Colocar sobre la mesa los insertos de plástico, tapas y sifones para condimenteros, que **deben estar limpios y vacíos**.



IMPORTANTE

*Si el día anterior de operación **sobraron insumos** de los condimenteros, se deben **colocar por encima una vez preparados los nuevos**. Éstos deben estar en recipientes con tapa dentro del refrigerador.*





7 **Picar jitomate**
Picar el jitomate de acuerdo al apartado 3.10.1 Jitomate para condimenteros y colocarlo en el inserto correspondiente.



3.5.8 Condimenteros



8 **Picar cebolla**

Picar la cebolla de acuerdo al apartado 3.10.2 Cebolla para condimenteros y colocarla en el inserto correspondiente.

9 **Abrir recipientes de condimentos**



a) Abrir el recipiente de chiles jalapeños **jalando la tapa hacia arriba**.



b) Abrir el resto de los recipientes (salsa picante, mayonesa, mostaza y salsa de tomate) **girando la rosca del frasco**.

3.5.8 Condimenteros

10 **Llenar insertos con condimentos**
Colocar en los insertos correspondientes los siguientes condimentos: **mostaza**, **mayonesa**, **salsa picante** y **salsa de tomate**.



IMPORTANTE

*Se deben colocar en los recipientes, **cantidades pequeñas de condimentos y verduras**, para que no se desperdicien y además conserven mejor la temperatura.*



11 **Guardar condimentos**
Si sobraron condimentos en sus recipientes originales, colocarlos **perfectamente cerrados** en el refrigerador.



3.5.8 Condimenteros

12 **Colocar tapas y cucharas**
Colocar tapas y cucharas de metal a los insertos de **cebolla**, **jitomate** y **chiles jalapeños**.



13 **Colocar sifones**
Colocar los sifones a los insertos de **mostaza**, **mayonesa**, **salsa picante** y **salsa de tomate**.



14 **Colocar insertos**
Colocar los insertos con condimentos **en los contenedores con hielo**.



3.5.8 Condimenteros

Transportar contenedores

15 Llevar los contenedores **al mueble de condimenteros**.



Colocar contenedores

16 Colocar los contenedores en sus **espacios correspondientes** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



3.5.9 Horno Turbo Chef

IMPORTANTE

*El horno Turbo Chef debe ser **encendido 20 minutos antes** de la apertura.*



1 **Retirar panel de acceso inferior**
Tomar el panel de acceso inferior por **ambos lados** y **suavemente moverlo de un lado y luego del otro**, hasta que salga.



2 **Limpiar migajas**
Limpiar con un **trapo verde**, **limpio** y **húmedo** las migajas de pan.



3.5.9 Horno Turbo Chef

3 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, jalando hacia adelante.



4 **Sacar rejilla y piedra**
Sacar la **rejilla de alambre** y la **piedra para cocinar**.



5 **Lavar rejilla**
Lavar la rejilla en la tarja de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios (Anexo 13).



3.5.9 Horno Turbo Chef



6 **Limpiar piedra para cocinar**
Frotar suavemente la piedra con una **esponja de nylon seca** para eliminar residuos de comida.



IMPORTANTE

*La piedra para cocinar **no debe lavarse ni se le deben aplicar productos** de limpieza. El agua y la presión **pueden quebrarla**.*



7 **Levantar elemento inferior**
Levantar el elemento inferior **del horno**.

3.5.9 Horno Turbo Chef

8 **Limpiar cavidad**
Limpiar los residuos del **fondo de la cavidad** del horno con un **trapo verde limpio**.



Nota:
No deben usarse **productos de limpieza** en la cavidad del horno.



9 **Rociar limpiador**
Rociar **Limpiador Para Hornos TurboChef** sobre un **trapo verde, limpio** y **húmedo**.



3.5.9 Horno Turbo Chef

10 **Limpiar horno**
Pasar el trapo por **todas las superficies del interior** del horno.



Nota:
Es necesario tener cuidado al limpiar el horno por sus **bordes afilados**.

No aplicar presión a las **cubiertas de guías de onda** ya que se dañan. Éstas no vuelven a su color original al limpiarse, **conservan las manchas**.



11 **Rociar limpiador**
Rociar **Limpiador Para Hornos TurboChef** sobre un **trapo verde, limpio** y **húmedo**.



3.5.9 Horno Turbo Chef

12 **Limpiar puerta**
Pasar el trapo por **todo el interior** de la puerta del horno.



Nota:
Para manchas rebeldes en el interior del horno o de la puerta, rociar **Limpiador Para Hornos TurboChef** directamente sobre la mancha, dejar que penetre durante 5 minutos y pasar un **trapo verde**, **limpio** y **húmedo** rociado con el mismo limpiador.



13 **Limpiar panel de acceso y puerta**
Limpiar el panel de acceso inferior y la parte inferior de la puerta con un **trapo verde húmedo** y **limpio.**



3.5.9 Horno Turbo Chef

IMPORTANTE

No usar productos de limpieza *para el panel de acceso inferior y la parte inferior de la puerta.*



14 **Rociar Oven Guard**
Rociar **TurboChef Oven Guard** sobre un **trapo verde limpio**.



15 **Aplicar Oven Guard**
Pasar el trapo **por encima**, **abajo** y **por los lados** del interior del horno y de la puerta.



3.5.9 Horno Turbo Chef

IMPORTANTE

No rociar TurboChef Oven Guard *directamente dentro del horno ni pasar el trapo sobre el* ***elemento IR/boquillas.***



16 **Bajar elemento inferior**
Bajar el elemento inferior **del horno**.



17 **Colocar rejilla y piedra**
Colocar la piedra y la rejilla dentro del horno con la **ranura de metal apuntando hacia adelante**.



3.5.9 Horno Turbo Chef

18 **Cerrar puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno y levantarla hasta que ensamble.



19 **Limpiar superficies externas**
Pasar un **trapo verde**, **limpio** y **húmedo** por todas las superficies externas del horno y la puerta.



20 **Colocar panel inferior**
Colocar las **cuatro fijaciones del panel** hasta **quede al ras con la parte inferior de la puerta** del horno.



3.5.9 Horno Turbo Chef

21 **Encender horno**
Oprimir el **botón de encendido** del horno.



3.6 Complementos

3.6 Complementos

1 **Colocar vasos Trophy**
Colocar los vasos Trophy en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



2 **Colocar tapas Trophy**
Colocar las tapas Trophy en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



3 **Colocar vasos PET**
Colocar los vasos PET en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



3.6 Complementos

4 **Colocar tapas PET**
Colocar las tapas PET en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



5 **Colocar fajillas**
Colocar las fajillas en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



6 **Colocar charolas portavasos**
Colocar las charolas portavasos en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



3.6 Complementos

7 **Colocar charolas para crepas**
Colocar las charolas para crepas en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



8 **Colocar conos para crepas**
Colocar los conos para crepas en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



9 **Colocar platos tipo pastelero**
Colocar los platos tipo pastelero en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



3.6 Complementos

10 **Colocar platos tipo Clamb Shelf**
Colocar los platos tipo pastelero en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



11 **Colocar bolsas para Baguis**
Colocar las bolsas para Baguis en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



12 **Colocar vasos para papas**
Colocar los vasos para papas en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



3.6 Complementos

13 **Colocar vasos condimenteros**
Colocar los vasos condimenteros en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



14 **Colocar tapas para vaso condimentero**
Colocar las tapas para vaso condimentero en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



15 **Colocar sobres**
Colocar los sobres de **azúcar**, **sustituto de azúcar** y **sustituto de crema** en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



3.6 Complementos

16 **Colocar popotes**
Colocar los **popotes**, **popotes cuchara** y **popotes para bebidas calientes** en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



17 **Colocar cubiertos**
Colocar **cucharas**, **tenedores** y **cuchillos** en **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



18 **Colocar servilletas**
Colocar servilletas en un servilletero y llevarlo a **su lugar correspondiente** según el apartado 3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas.



3.7 Área de mesas, sillas y sillones

3.7 Área de mesas, sillas y sillones

Mesas

1 **Limpiar mesas**
Limpiar las mesas como se indica en Limpieza de superficies (Anexo 4).



Sillas

1 **Rociar limpiador**
Rociar todas las sillas con **Limpiador Multisuperficies y Vidrios**.



2 **Limpiar sillas**
Pasar un **trapo azul limpio** por las superficies de las sillas.



3.7 Área de mesas, sillas y sillones

3 **Secar sillas**
Secar todas las sillas con **papel toalla**.



Sillones

1 **Rociar limpiador**
Rociar todas las superficies de los sillones con **Limpiador Multisuperficies y Vidrios**.



2 **Limpiar sillones**
Pasar un **trapo azul limpio** por las superficies de los sillones.



3.7 Área de mesas, sillas y sillones

3 **Secar sillones**
Secar todas las superficies de los sillones con **papel toalla**.



3.8 Áreas generales

3.8 Áreas generales

1 **Limpiar superficies**
Limpiar las superficies del módulo de acuerdo a lo indicado en Limpieza de superficies (Anexo 4).



2 **Colocar líquido limpiador**
Colocar en el área correspondiente un **atomizador con Limpiador Multisuperficies y Vidrios.**



3 **Colocar sanitizante**
Colocar en el área correspondiente un atomizador con **Sanitizante de Superficies.**



3.8 Áreas generales

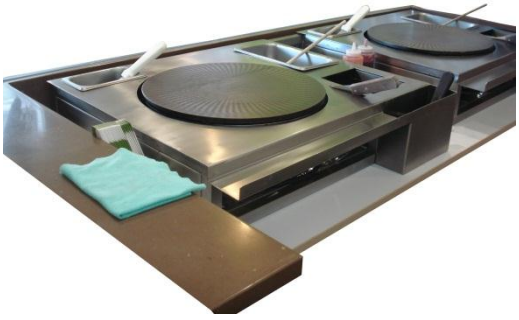
4 **Colocar trapo verde**
Colocar un **trapo verde limpio** en el área de preparación de frappés y smoothies.



5 **Colocar trapo blanco**
Colocar un **trapo blanco limpio** para limpiar únicamente la lanceta durante la operación, **a un lado de la Superatomática Black & White**.



6 **Colocar trapo verde**
Colocar un **trapo verde limpio** en el área de las creperas.



3.8 Áreas generales

7 **Colocar trapo en mesa fría**
Colocar un **trapo blanco limpio** en un extremo de la tabla de preparación.



8 **Colocar botes de basura**
Colocar botes de basura **con bolsas de plástico negras** en el módulo.



3.9 Área de Punto de Venta (POS)

3.9 Área de Punto de venta (POS)

1 **Encender regulador**
Presionar el **botón de encendido** del regulador.



2 **Encender POS**
Presionar el **botón blanco** que se encuentra en el **lado derecho** del punto de venta.



3 **Abrir impresora**
Presionar el **botón azul** de la impresora y **jalar el extremo derecho** de la tapa para levantarla.



3.9 Área de Punto de venta (POS)

Verificar papel

4 Verificar que la impresora tenga papel, **en caso de no tener**:



Sacar carrete

a) Sacar el **carrete vacío** de la impresora.



Tomar rollo

b) Tomar un rollo de papel para impresora **nuevo**.



3.9 Área de Punto de venta (POS)

Despegar papel

c) Despegar la **punta del papel** del rollo nuevo.



Introducir rollo

d) Introducir el rollo nuevo **en la impresora**.



Acomodar papel

e) Dejar **una parte de la punta** del papel **por fuera** del orificio de la impresora.



3.9 Área de Punto de venta (POS)

5 **Encender impresora**
Presionar el **botón blanco** y colocarlo en la **posición de encendido**.



6 **Cerrar impresora**
Bajar la **tapa** de la impresora y presionar hasta que **ensamble** correctamente.



7 **Revisar detector de billetes falsos**
Verificar que el detector de billetes falsos **esté conectado y funcionando.**



3.10 Preparación de insumos

3.10.1 Jitomate para condimenteros

IMPORTANTE

Lavarse las manos antes de comenzar la preparación, de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1)



1 **Sacar jitomate del refrigerador**
Sacar del refrigerador el jitomate que se va a picar.



2 **Cortar base jitomate**
Cortar la base del jitomate.



3.10.1 Jitomate para condimenteros



3 **Cortar a la mitad**
Cortar el jitomate por la mitad **a lo largo**.



4 **Cortar rebanadas**
Rotar las mitades y cortar en rebanadas **delgadas a lo ancho**.

3.10.2 Cebolla para condimenteros

IMPORTANTE

Lavarse las manos antes de comenzar la preparación, de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Sacar cebollas del refrigerador**
Sacar del refrigerador las cebollas que se van a picar.



2 **Cortar extremos de cebolla**
Cortar los dos extremos de la cebolla.



3.10.2 Cebolla para condimenteros

3 **Cortar a la mitad**
Cortar la cebolla por la mitad **a lo largo**.



4 **Cortar rebanadas**
Apoyar la parte plana de la mitad sobre la tabla y cortar en rebanadas **delgadas a lo ancho**.



3.10.3 Mamilas

Ingrediente	Tipo de mamila	Método de llenado	Ejemplo
Chocolate líquido (oscuro y blanco)	Un orificio	Vaciar contenido directamente del frasco	
Granillo de chocolate	Tres orificios	Usar una cuchara	
Chamoy	Un orificio	Vaciar contenido directamente del frasco	

3.10.3 Mamilas

Ingrediente	Tipo de mamila	Método de llenado	Ejemplo
Salsa BBQ	Un orificio	Vaciar contenido directamente de la botella	
Aderezo chipotle y de mostaza	Un orificio	Vaciar contenido directamente de la bolsa	
Cajeta	Tres orificios	Usar un una pala miserable	

3.10.3 Mamilas



Nota:
Las mamilas deberán lavarse durante la inhabilitación **cada dos días**.

Limpieza de mamilas



1 **Vaciar contenido**
Vaciar el contenido de la mamila en un recipiente de plástico.



2 **Almacenar recipiente**
Almacenar el **recipiente con tapa** en el refrigerador para el caso de salsas y aderezos. El granillo dejarlo en el sub-almacén.

3.10.3 Mamilas

3	**Lavar mamilas** Lavar las mamilas de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios (Anexo 13).



3.10.4 Crema batida para sifón

IMPORTANTE

Lavarse las manos antes de comenzar la preparación, de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Medir ½ litro de agua**
Colocar ½ litro de **agua purificada** en una **jarra medidora**.



2 **Vaciar agua a una jarra**
Vaciar el agua a una **jarra de plástico de 2 litros**.



3.10.4 Crema batida para sifón

3 **Encender báscula**
Presionar el botón **ON**, y esperar hasta que la **pantalla marque ceros**.



4 **Colocar recipiente vacío**
Colocar sobre la báscula el recipiente de plástico en el que **se va a pesar el azúcar**.



5 **Presionar Tare**
Presionar el botón “Tare”, para **descontar el peso del recipiente**.



3.10.4 Crema batida para sifón

6 **Pesar azúcar**
Colocar azúcar en el recipiente, hasta que la báscula marque **50 gr**.



7 **Agregar azúcar al agua**
Vaciar el **azúcar en la jarra** medidora con ½ litro de agua.



8 **Agregar vainilla**
Abrir el frasco de vainilla y agregar **una tapita de extracto de vainilla** a la jarra.



3.10.4 Crema batida para sifón

9 **Revolver los ingredientes**
Revolver **con una pala miserable** hasta que se **diluya el azúcar**.



10 **Medir base para crema batida**
Medir **450 ml** de base para crema batida en una **jarra medidora**.



11 **Vaciar base para crema batida**
Vaciar la base para crema batida **en la jarra de 2 litros, usar una pala miserable** si es necesario para verter todo el contenido.



3.10.4 Crema batida para sifón

12 **Verter mezcla**
Si la mezcla no **se disuelve perfectamente, verterla en un recipiente mas amplio** para poder utilizar el globo metálico o la batidora.



13 **Revolver mezcla**
Revolver la mezcla perfectamente, usando **un globo metálico**, hasta lograr una **sustancia homogénea**.



IMPORTANTE

*Si la mezcla tiene **muchos grumos** y no se pueden disolver de forma manual, **usar la batidora eléctrica**.*



3.10.5 Masa para crepas

IMPORTANTE

Lavarse las manos antes de comenzar la preparación, de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Tomar recipiente**
Tomar un recipiente **de acero inoxidable** de ¼ .



2 **Encender báscula**
Presionar el botón **ON**, y esperar hasta que la **pantalla marque ceros**.



3.10.5 Masa para crepas

3 **Colocar recipiente vacío**
Colocar **sobre la báscula** el recipiente de acero inoxidable.



4 **Presionar Tare**
Presionar el botón “Tare”, para **descontar el peso del recipiente**.



5 **Pesar mantequilla**
Colocar **mantequilla en el recipiente** hasta que la báscula marque un **peso de 70 gr**.



3.10.5 Masa para crepas

6 **Derretir mantequilla**
Colocar el **recipiente** con mantequilla **sobre una crepera encendida**.



7 **Tomar recipiente**
Tomar un recipiente de **policarbonato**.



8 **Tomar leche**
Tomar **3 tetrapacks (3 litros)** de leche entera.



3.10.5 Masa para crepas

9 **Verter leche**
Verter la leche **en el recipiente de policarbonato**.



10 **Agregar harina**
Agregar **un paquete de harina para crepas** de 1.5 kg, al recipiente con la leche.



11 **Batir mezcla**
Con ayuda de la **batidora eléctrica o globo metálico**, batir la mezcla de leche y harina hasta **que no queden grumos**.



3.10.5 Masa para crepas

12 **Agregar mantequilla**
Tomar **de la crepera** el recipiente con la mantequilla derretida y agregarla a la mezcla.



13 **Batir mezcla**
Con ayuda de la **batidora eléctrica o globo metálico**, batir la mezcla hasta **que sea homogénea**.



14 **Guardar masa**
Tapar el recipiente de la masa y guardarlo en el **refrigerador**.



3.10.5 Masa para crepas

IMPORTANTE

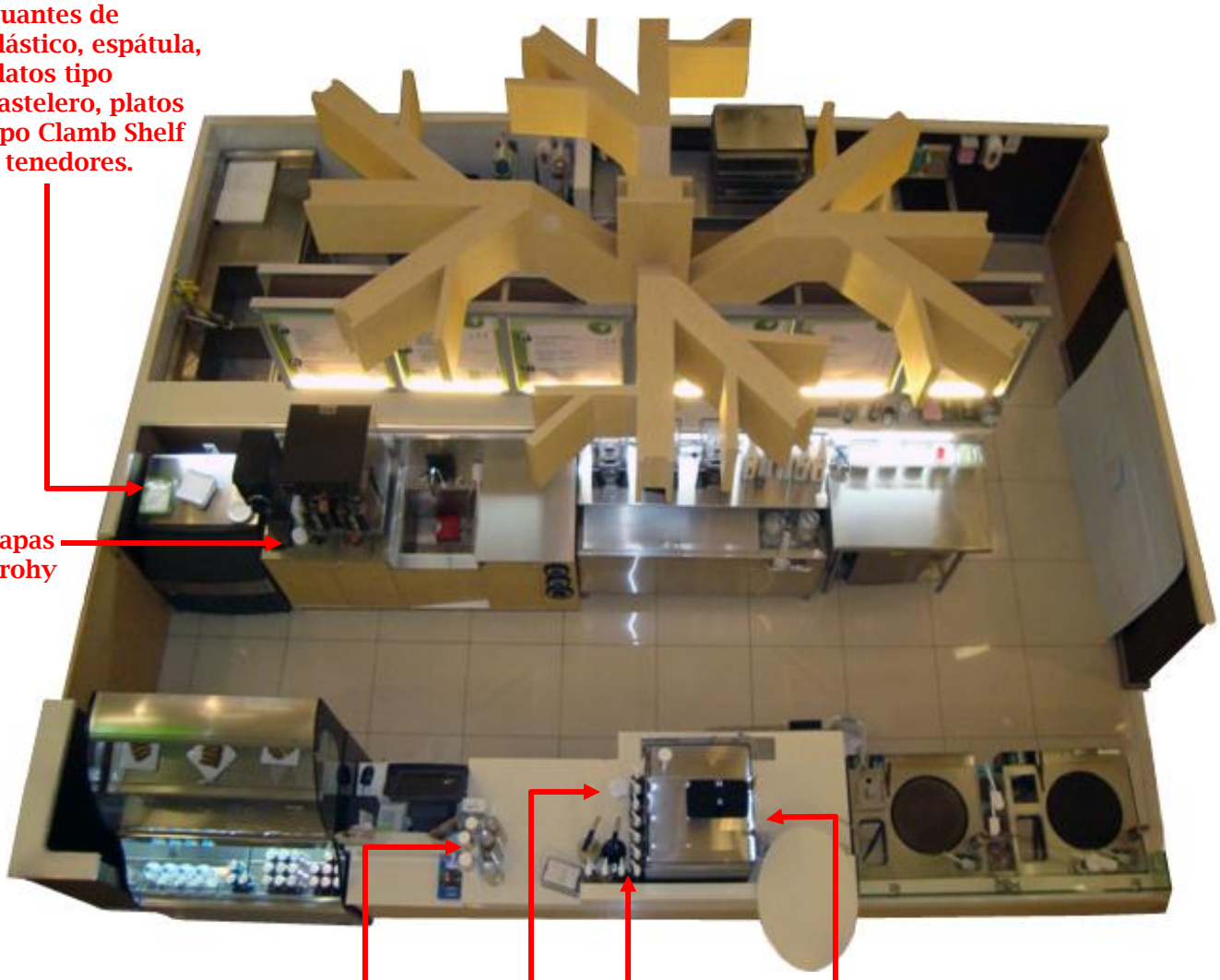
La masa elaborada ***no debe mezclarse*** *con la que haya sobrado del día anterior.*

La masa que tenga ***más de un día*** *de haberse preparado, deberá* ***desecharse****.*

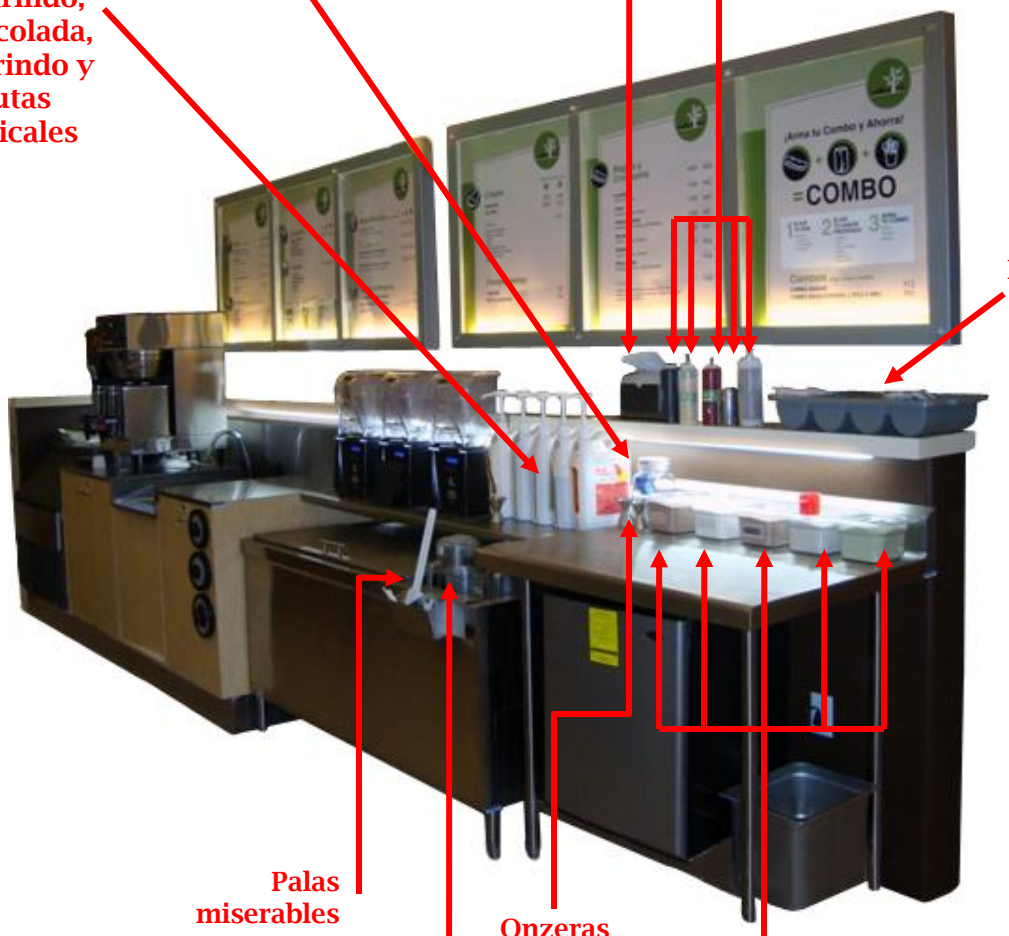
Al final del día de operación, la masa que haya sobrado en el recipiente de la crepera, ***no deberá vaciarse al recipiente del refrigerador****.*



3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



Mamila con chocolate obscuro, mamila con chocolate blanco, mamila con chamoy, salero con chile piquín y mamila con granillo

Servilletero

Mango enchilado, mango tamarindo, piña colada, tamarindo y frutas tropicales

Tapas PET

Popotes cuchara, popotes para bebida caliente y cubiertos

Palas miserables

Onzeras

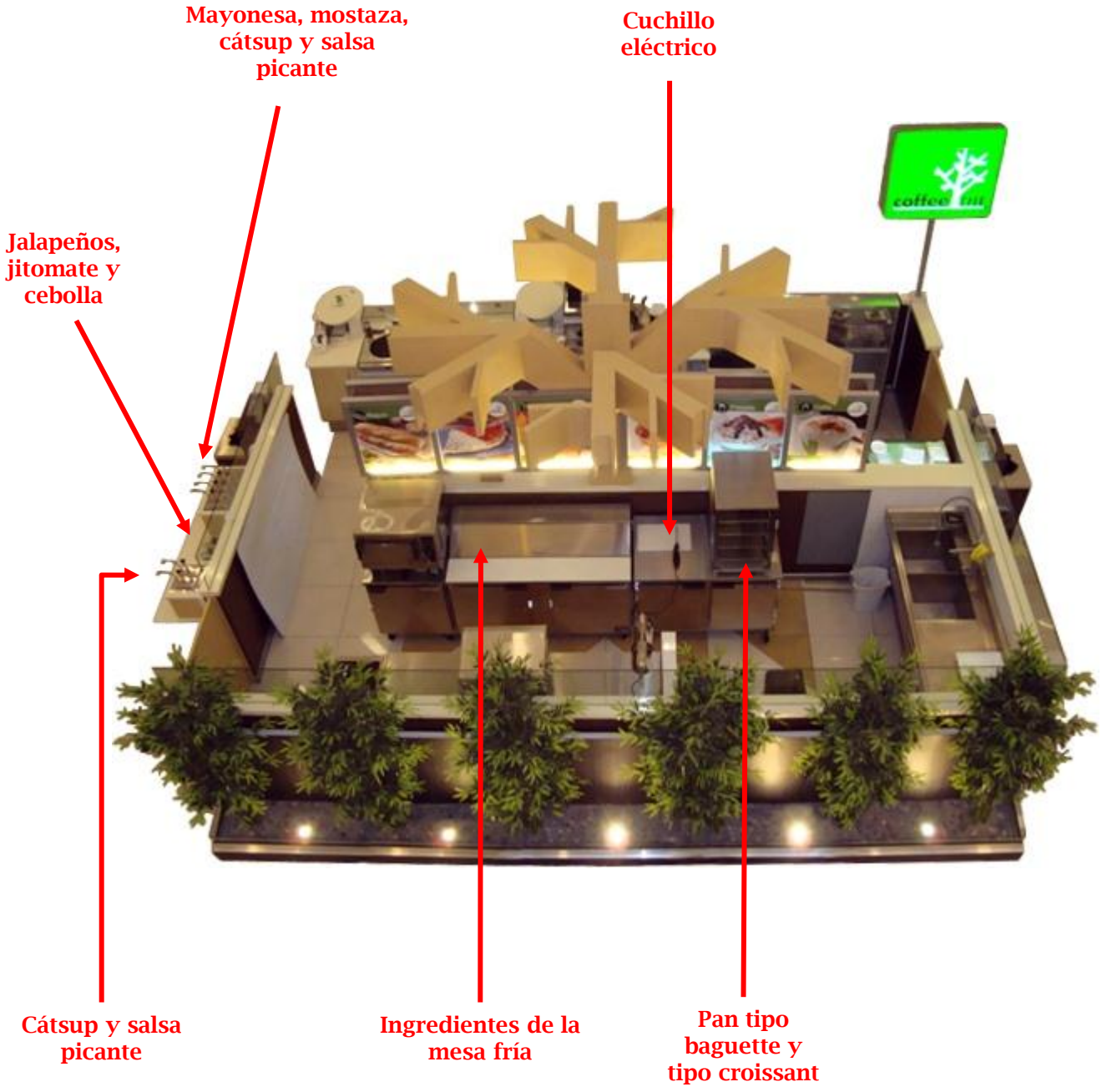
Jarras de plástico

Té chai, té verde, chocolate blanco, moka caramelo y capuccino

3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



3.10.6 Acomodo de insumos y herramientas



3.11 Finalizar habilitación

3.11 Finalizar habilitación

Llenar bitácora

1 Registrar la hora de término de la habilitación en la Bitácora de Habilitación de Coffee Tree (Anexo 2) y guardarla.



3.12 Apertura de turno

3.12 Apertura de turno

La apertura de turno debe realizarse de la siguiente manera:

1 **Recibir llaves**
Recibir del Líder del Negocio las llaves **del módulo.**



2 **Recibir fondo**
Contar el fondo recibido.



3.12 Apertura de turno



Nota:
El **Líder de Negocio** debe acudir al módulo directamente a hacer la entrega.

3 **Firmar vale**
Registrar el **monto recibido** y firmar el Vale de Entrega de Fondos y Morralla F GNGS-03 (Anexo 3).



4 **Abrir caja**
Con las llaves abrir la **caja de efectivo**.

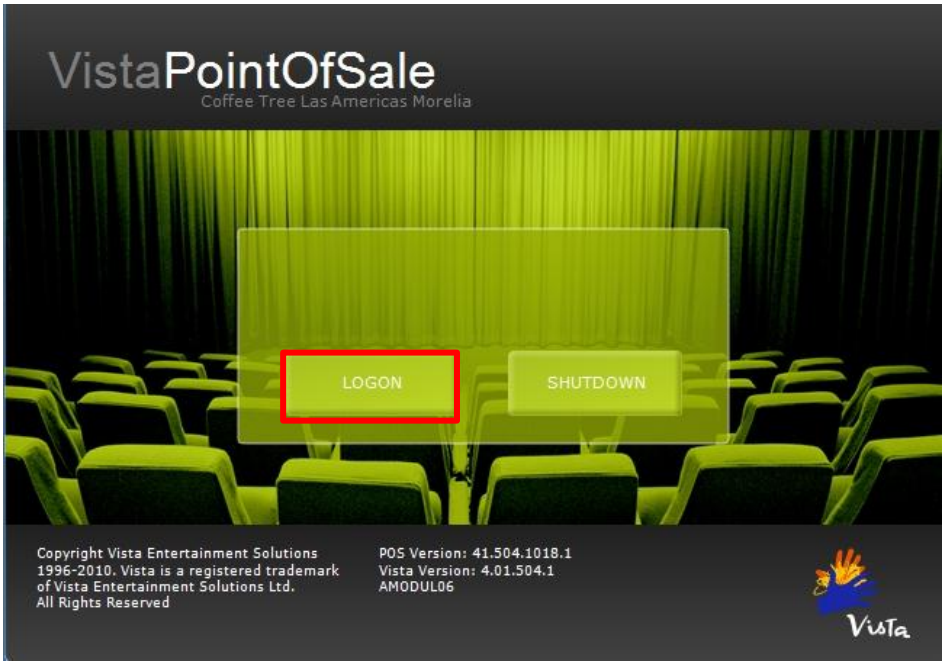


3.12 Apertura de turno



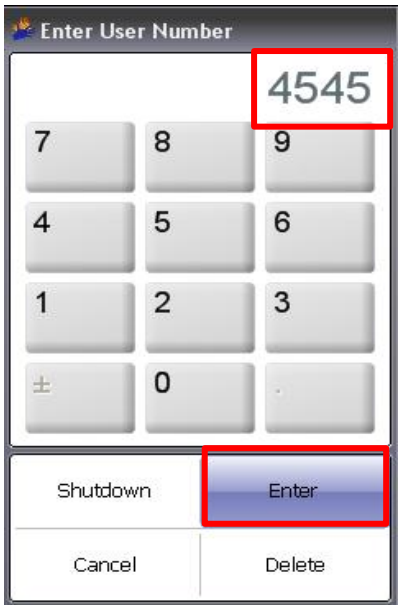
5 **Guardar fondo**
Colocar el fondo recibido en **la caja de efectivo** y **cerrarla**.

6 **Ingresar al sistema**
Presionar el **botón LOGON.**



3.12 Apertura de turno

7 **Ingresar número de usuario**
Ingresar el número de usuario y **presionar el botón "Enter".**



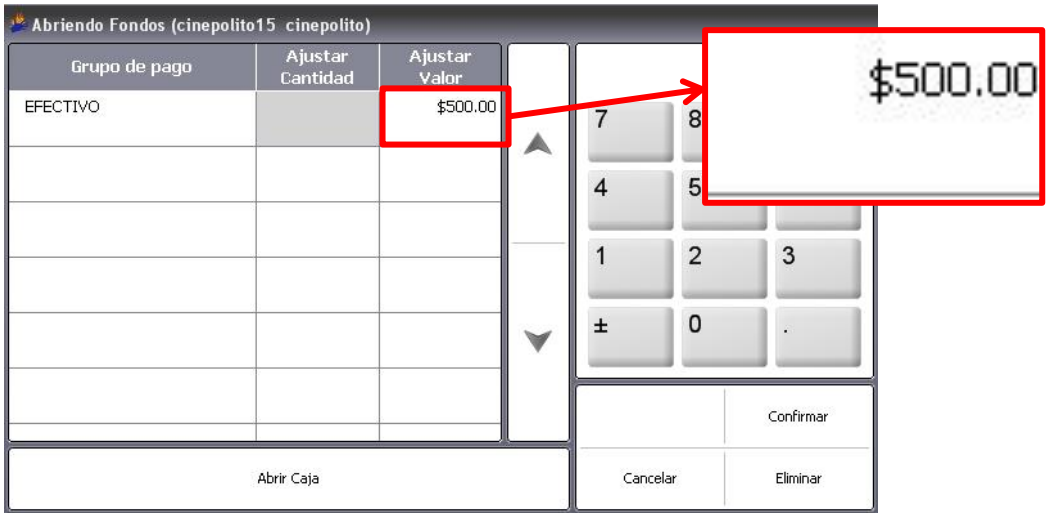
8 **Ingresar contraseña**
Introducir el **NIP** o **contraseña** y presionar el botón **"Enter"**.



3.12 Apertura de turno

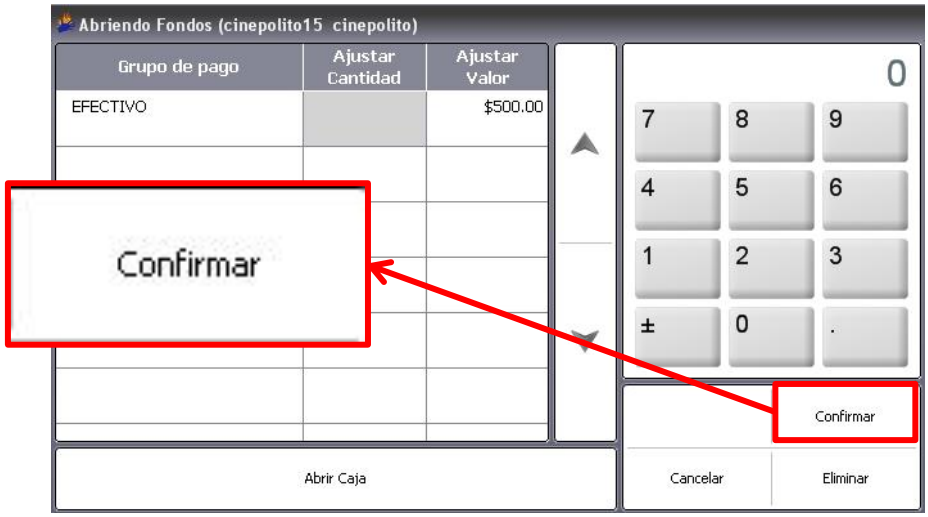
Revisar fondo en sistema

9 En la siguiente pantalla que se despliega, **se muestra el monto asignado para el fondo por medio de sistema.**



Confirmar fondo

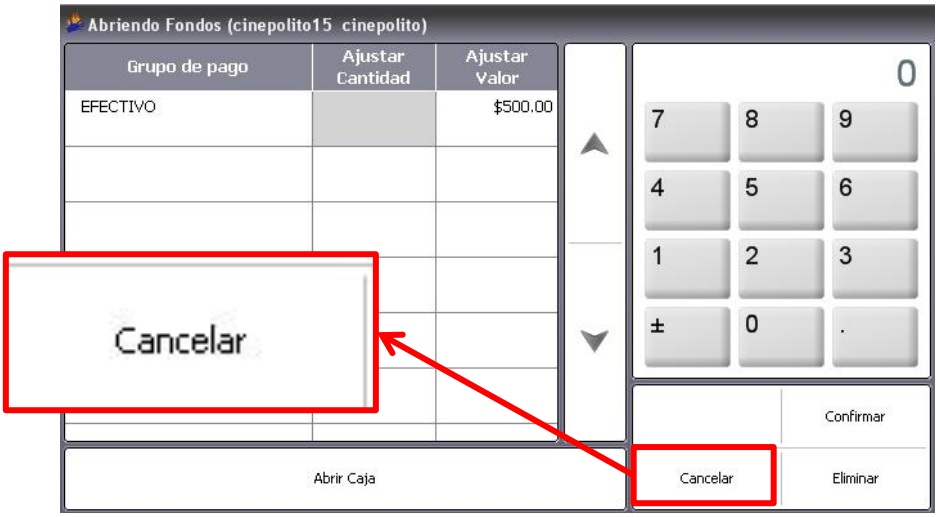
a) **Si la cantidad coincide** con la recibida físicamente, presionar el **botón "Confirmar".**



3.12 Apertura de turno

Cancelar recepción de fondo

b) Si la cantidad **no coincide presionar el botón "Cancelar"** y aclararlo con el Líder del Negocio.



10 **Firmar comprobante**

El **Vendedor** y el **Líder del Negocio** deben firmar los comprobantes emitidos por el sistema.



3.12 Apertura de turno

11 **Guardar comprobante**
Guardar el comprobante firmado en la **caja de efectivo**, para uso posterior en la **conciliación**.



12 **Abrir caja**
Retirar el **letrero de caja cerrada** del punto de venta.



4. Venta

4.1 Venta

4.1 Venta

Cuando el cliente se acerca al punto de venta, se debe hacer lo siguiente:

1 **Saludar al cliente**
Saludar al cliente y preguntar su nombre.



2 **Tomar orden**
Llamar al cliente **por su nombre** preguntándole lo que desea ordenar.



4.1 Venta

3 **Sugerir productos**
Hacer recomendaciones de los diferentes tipos de productos que se ofrecen.



4 **Optimizar la venta**
Incrementar la orden **ofreciendo un producto adicional** a su bebida.



5 **Marcar vaso comanda**
Si el cliente ordenó una o más bebidas, marcar el vaso comanda **de la siguiente manera**:



4.1 Venta

a) **Tomar vaso**
Tomar el vaso que corresponda al **tamaño** y **tipo** de bebida solicitada por el cliente, **sujetándolo de la base**.



b) **Escribir nombre**
Con un **plumón**, escribir el nombre del cliente en el cuadro **"Nombre"**, sin importar que se salga del mismo.



c) **Escribir clave**
En el cuadro **"Bebida"**, escribir la clave de la bebida elegida por el cliente, de acuerdo a la Tabla de Claves de Productos (Anexo 6).



4.1 Venta

En caso de que el cliente lo solicite:

c) **Marcar descafeinado**
En el cuadro **"Descafeinado"** marcar con una diagonal si la bebida es **descafeinada**.



d) **Marcar tipo de leche**
En el cuadro **"Leche"** anotar el tipo de leche, ya sea **light (L)** o **deslactosada (D)**.



e) **Marcar shot extra**
Si el cliente solicita un shot extra, anotar **"+1"** en el cuadro **"Shot"**; si desea agregar dos shots, anotar **"+2"** y así sucesivamente.



4.1 Venta

Nota:
Si el cliente solicita su bebida con menos café en la receta, anotar **"-1"** en el cuadro **"Shot"**.



f) **Marcar esencia**
Anotar en el cuadro **"Esencia"** la clave de la esencia solicitada, de acuerdo a la Tabla de Claves de Productos (Anexo 6).



g) **Marcar ingrediente extra**
Marcar en el cuadro **"Personalizado"** la clave del ingrediente extra solicitado, de acuerdo a la Tabla de Claves de Productos (Anexo 6).



4.1 Venta

IMPORTANTE

En caso de que el cliente solicite una bebida fría, preguntar si la desea ***frappeada o en cubo de hielo*** *y asegurar que el* ***encargado de prepararla esté enterado*** *antes de comenzar.*

Si el cliente ***no solicita*** *una bebida descafeinada, leche light, leche deslactosada, un shot extra, una esencia o un ingrediente extra, estos* ***cuadros deben dejarse en blanco.***



6 **Pasar vaso comanda**
Pasar el vaso comanda marcado al **encargado de la elaboración de bebidas**.



4.1 Venta

7 **Registrar orden**
Registrar la orden del cliente en el sistema como se indica en la sección 4.2 Marcado de productos en sistema.



IMPORTANTE

*La **confirmación** de orden deberá realizarse únicamente **en caso de que exista alguna duda**.*



4.1 Venta

IMPORTANTE

*En caso de que el **cliente cambiara la orden** una vez que el vaso está marcado, **reutilizarlo** si el cambio no es radical, de lo contrario, **mermarlo**.*



*Si existiera en la misma orden **más de una bebida**, acomodar **en fila y boca abajo** los vasos en el área de preparación.*



*Se debe respetar el **orden en que se solicitan** las comandas, sin tener más de **5 vasos en fila** de diferentes órdenes.*



4.1 Venta

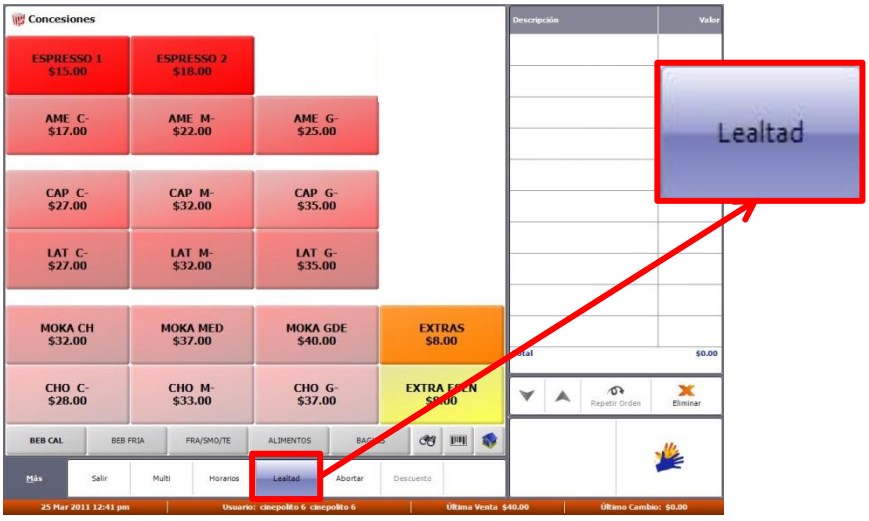
8 **Solicitar TCC**
Preguntar al cliente si cuenta con TCC y pedirla .



Si el cliente cuenta con TCC

Presionar botón “Lealtad”

a) Presionar el botón **“Lealtad”** en la pantalla del punto de venta.



4.1 Venta

Nota:
Aparecerá la siguiente pantalla, no se puede continuar hasta que aparezca.



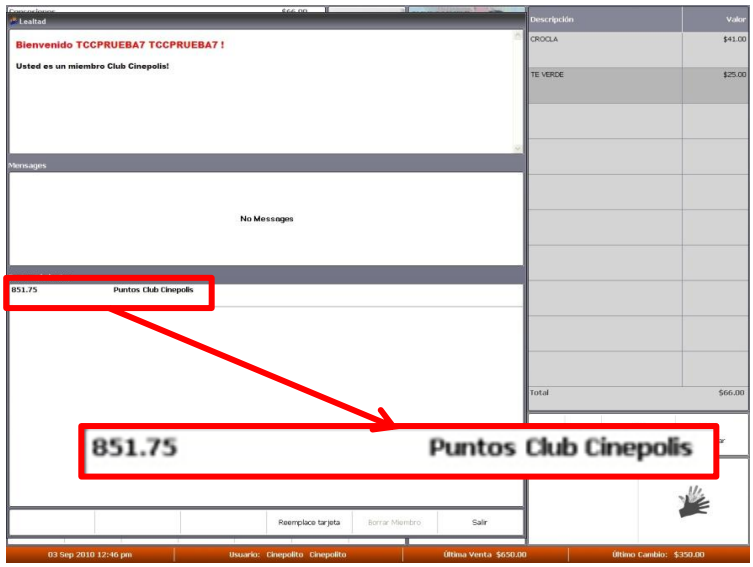
b) **Deslizar TCC**
Deslizar la Tarjeta Club Cinépolis en la terminal del punto de venta, **con la banda hacia el interior.**



4.1 Venta

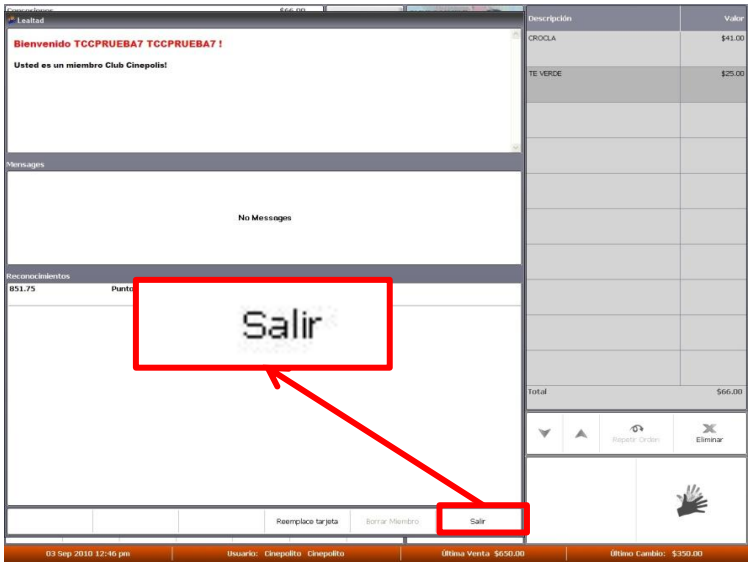
Indicar puntos disponibles

c) Se desplegará la ventana con la información del cliente, indicarle los puntos disponibles.



d) **Presionar botón "Salir"**

Para continuar con la venta, presionar el botón "Salir".



4.1 Venta

Regresar TCC

e) Regresar al cliente la Tarjeta Club Cinépolis.



9 **Presionar botón “Manitas”**

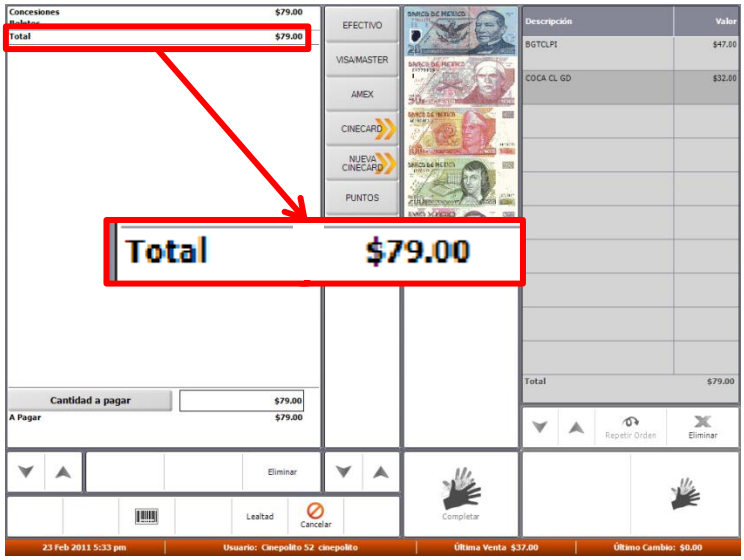
Presionar el botón de las manitas para ir a la ventana de cobro.



4.1 Venta

10 **Indicar monto total**

Indicar al cliente el monto total de su compra, que **aparece en la ventana de cobro.**



11 **Cobrar orden**

Preguntar al cliente su forma de pago y realizar el cobro correspondiente según la sección 4.3 Formas de pago.



4.1 Venta

Nota:
En caso de que el cliente solicite una **factura,** el Vendedor deberá **pedirle al Líder del Negocio que la elabore.**



12 **Tomar comanda y ticket**
Tomar la comanda y ticket **de la impresora.**



Nota:
En caso de que el cliente solicite productos diferentes a las bebidas, se debe anotar el nombre del cliente en la comanda.



4.1 Venta

Nota:
Si el cliente ordenó un Bagui o Croissant, **preguntarle si desea su alimento con algún aderezo** (chipotle o mostaza dulce) y **anotarlo en la comanda.**



Nota:
Si el cliente ordenó alguna **bebida embotellada o en lata, se deberá entregar en ese mimo momento,** tomándola de la vitrina refrigerante.



Nota:
Si el cliente ordenó una crepa, el Vendedor deberá preguntar al cliente si desea que se le sirva en plato o en cono. **Anotar en la comanda con una "P" si lo indica en plato o una "C" si es en cono**.



4.1 Venta



13 **Entregar ticket**
Entregar al cliente su **ticket de compra**.

Nota:
Si el cliente ordenó algún pastel, danesas, muffin, croissant dulce o Chocolatín, el **Vendedor** deberá prepararlo como se indica en la sección 4.5.28 Pasteles **o** 4.5.29 Muffins, Chocolatín, danesas y croissant dulce y entregarlo en este momento.



14 **Despedir cliente**
Despedir al cliente e informarle que su orden será entregada presentando su ticket.



4.1 Venta

IMPORTANTE

*En caso de que el **cliente cambiara la orden** una vez que el vaso está marcado, **reutilizarlo** si el cambio no es radical, de lo contrario, **mermarlo**.*



15 **Guardar efectivo y/o comprobantes**
Guardar **en la caja** el efectivo, vouchers.



16 **Pasar comanda**
Pasar la comanda al **Encargado de la Sub-estación que corresponda.**



4.1 Venta

Nota:
En horarios de **baja afluencia** el **Vendedor es el** que realiza funciones del **Encargado de las Sub-estaciones de Alimentos o Crepas.**



4.2 Marcado de productos en sistema

4.2.1 Estructura de claves cortas

Los botones y la comanda para la venta de productos de **Coffe Tree** están conformados por una **clave especial de lectura** y registro en sistema, la cual se basa en la siguiente estructura:

Estructura de clave corta									
D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10
Base	Base	Base	Sabor	Sabor	Tamaño	--	Temperatura	café	leche
MOK					C	-		D	L
MOK			BL		C	-		D	L
TE			DU		C	-	F		

Los productos correspondientes a las claves mostradas en los ejemplos anteriores serían:

- Café moka chocolate oscuro, chico, caliente, descafeinado con leche light.
- Café moka blanco, chico, caliente, descafeinado con leche light.
- Té de durazno, chico, frío.

Si la bebida lleva leche y café normal el espacio correspondiente a ambas características **aparecerá en blanco**.

4.2.1 Estructura de claves cortas

Los botones y la comanda para la venta de **Baguis** están conformados por una clave especial de lectura y registro en sistema, la cual se basa en la siguiente estructura:

Estructura de Clave Corta									
D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10
BASE	BASE	BASE	SABOR	SABOR	QUESO	PAN	-	COMPLEMENTOS	
B	G	T	E	S	M				
B	G	T	C	L	P	I			
C	R	O	M	I	P				
C	R	O	3	Q					
C	O	M	P	B				T	
C	O	M	P	A	A	I	-	T	

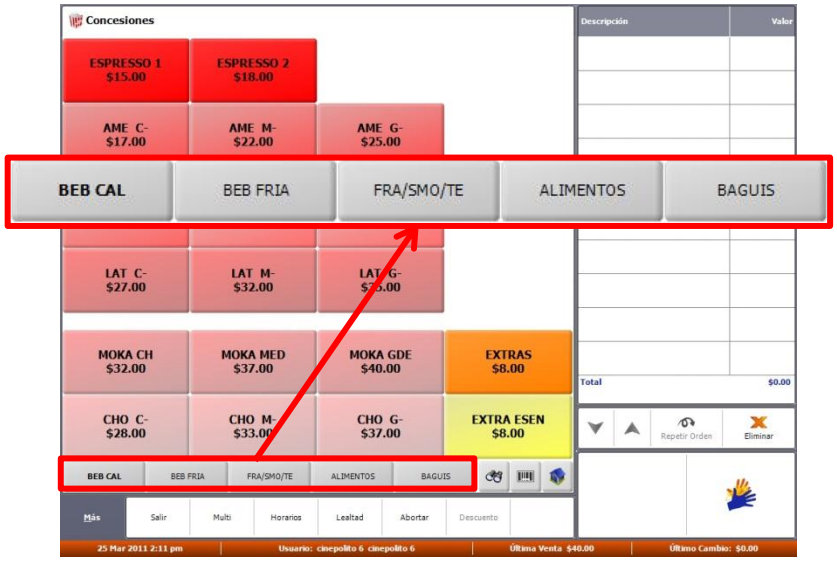
Los productos correspondientes a las claves mostradas en los ejemplos anteriores son:

- Baguette Español con queso manchego y pan blanco.
- Baguette Clásico con queso philadelphia y pan integral.
- Croissant Milán con queso philadelphia.
- Croissant tres quesos.
- Combo Bagui de pechuga barbecue, pan blanco y papas twister.
- Combo Bagui de pavo con queso americano, pan integral y papas twister.

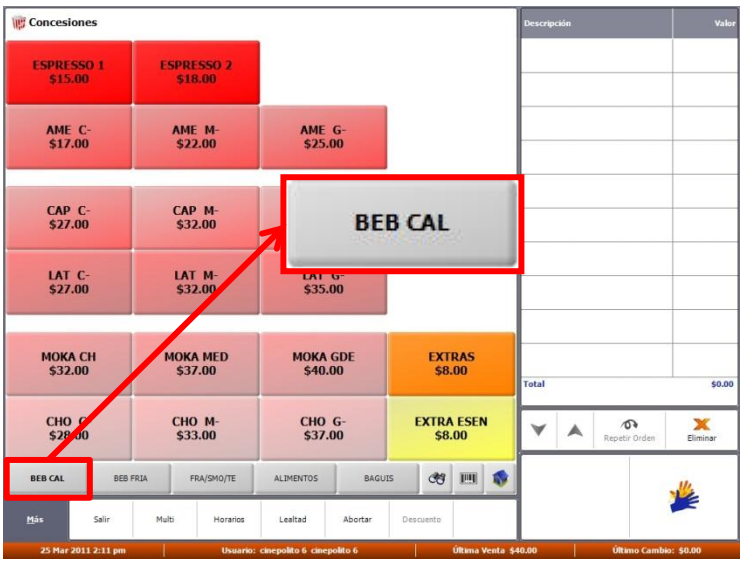
El espacio 10 **siempre estará en blanco** y el 9 **sólo será ocupado para los combos**.

4.2.2 Botones principales

En la parte inferior de la ventana se encuentran los botones principales donde se clasifican los productos para la venta.

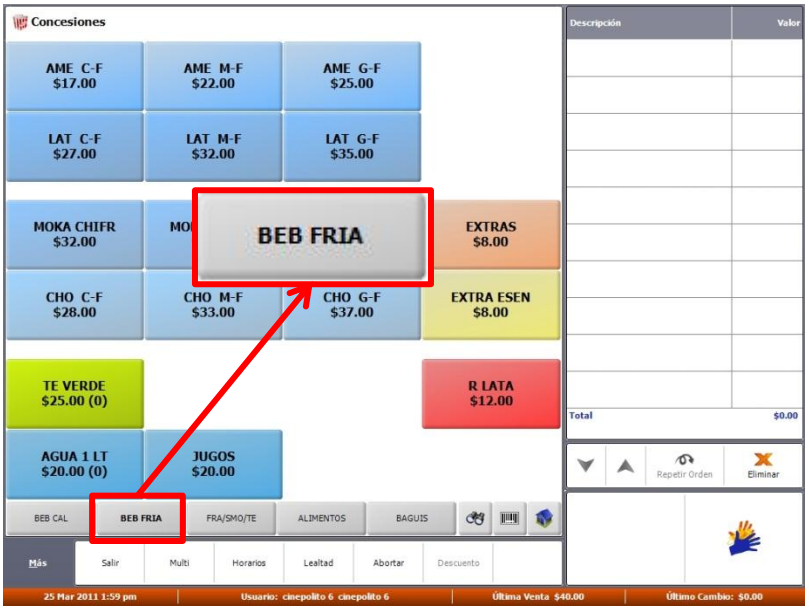


a) El botón **"BEB CAL"** contiene todas las **bebidas calientes**.

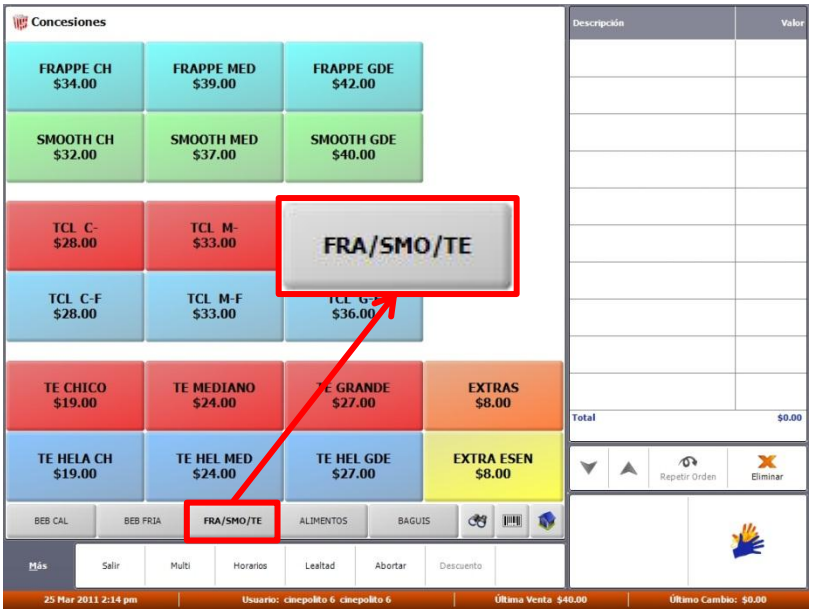


4.2.2 Botones principales

b) En el botón **“BEB FRIA”** se encuentran todas las **bebidas frías**.

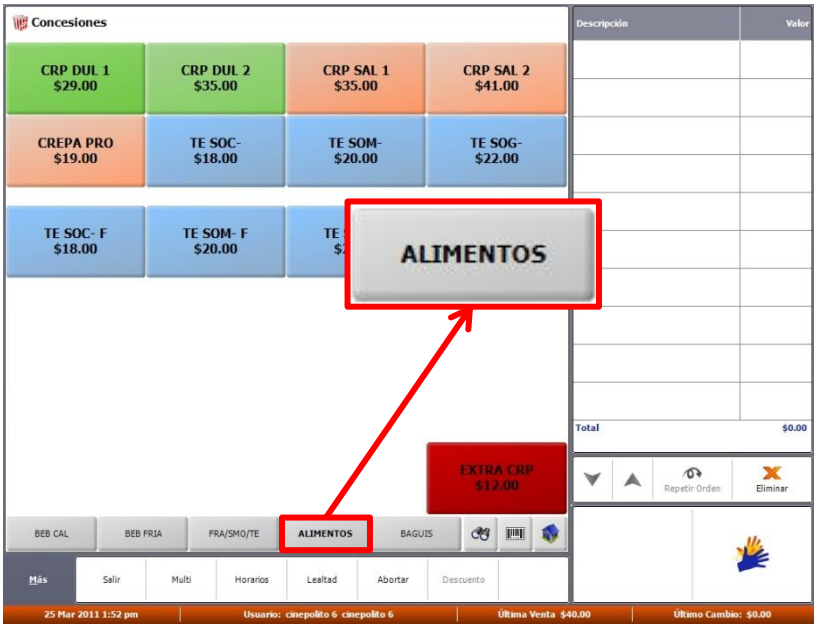


c) El botón **“FRA/SMO/TE”** contiene los **frappés**, **smoothies** y **tés**.

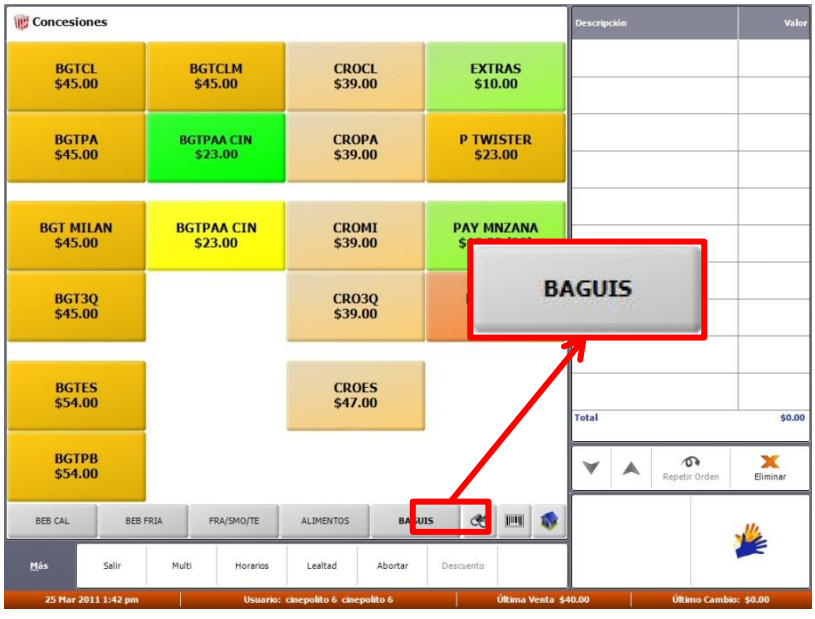


4.2.2 Botones principales

d) El botón **"ALIMENTOS"** contiene las crepas y los productos de repostería.



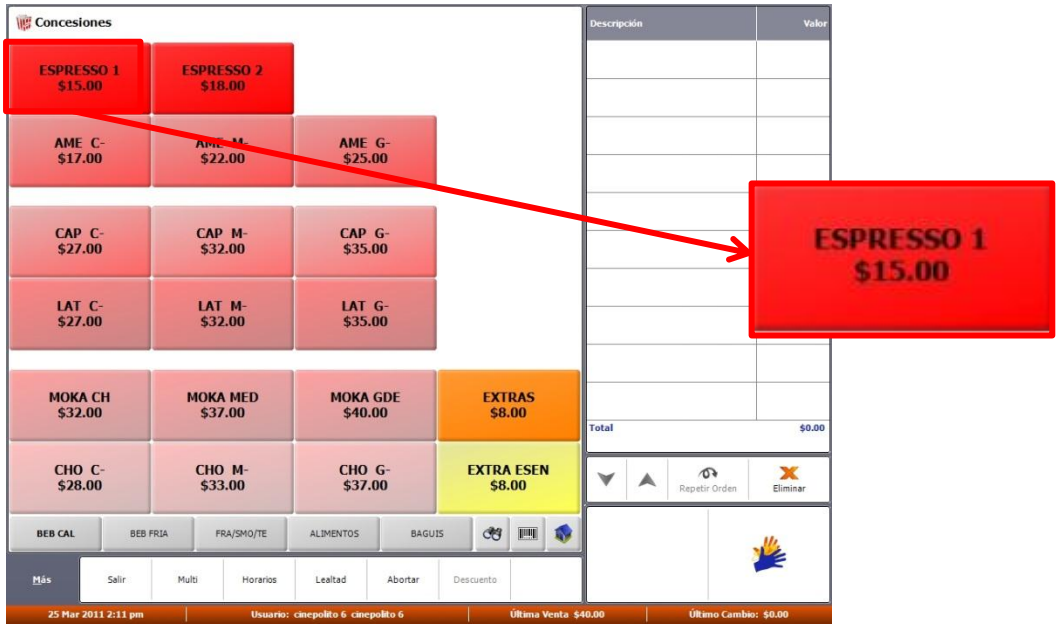
e) En el botón **"BAGUIS"** se encuentran: **baguis,, croissant, extras, pay de manzana y papas.**



4.2.3 Espresso sencillo

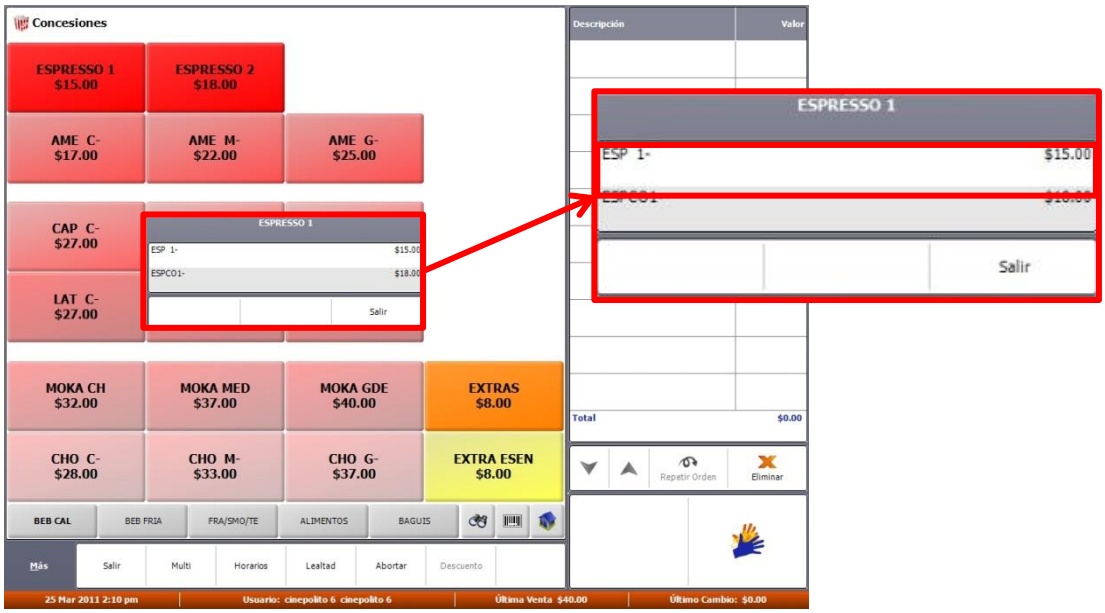
1 **Seleccionar espresso**

Oprimir el botón **“ESPRESSO 1”**.



2 **Seleccionar espresso sencillo**

En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“ESP 1-”**.



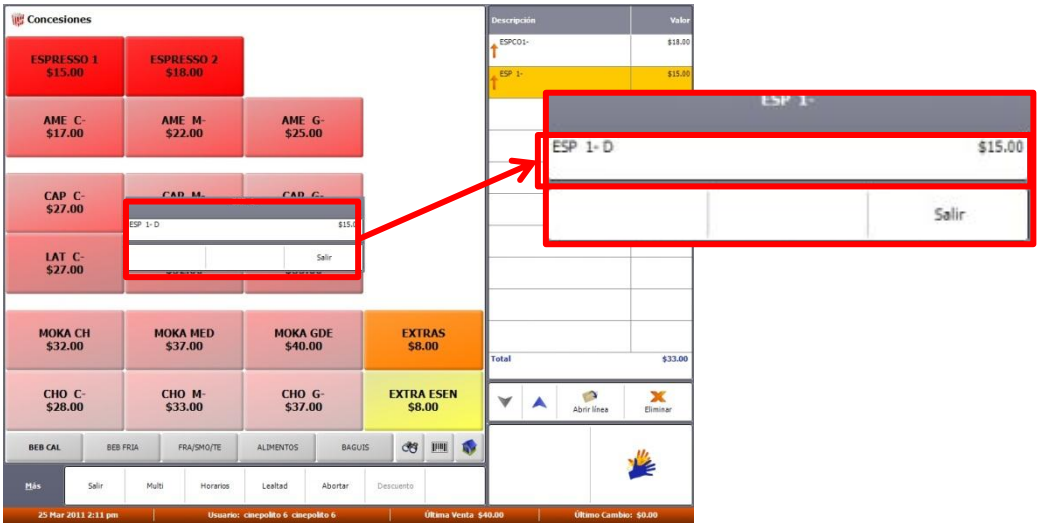
4.2.3 Espresso sencillo

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

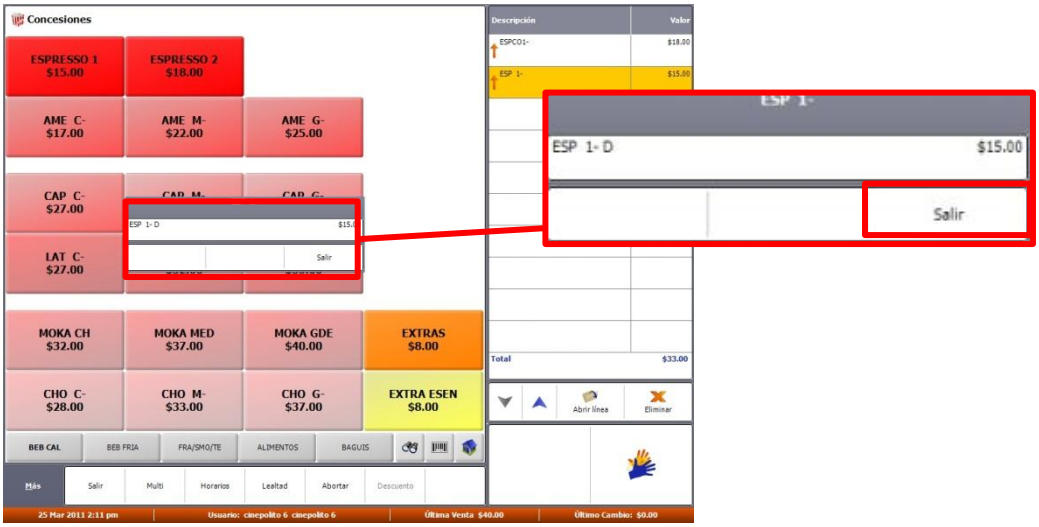
Descafeinado

a) Presionar sobre la leyenda **"ESP 1-D"** y después presionar el botón **"Salir"**.



b) **Regular**

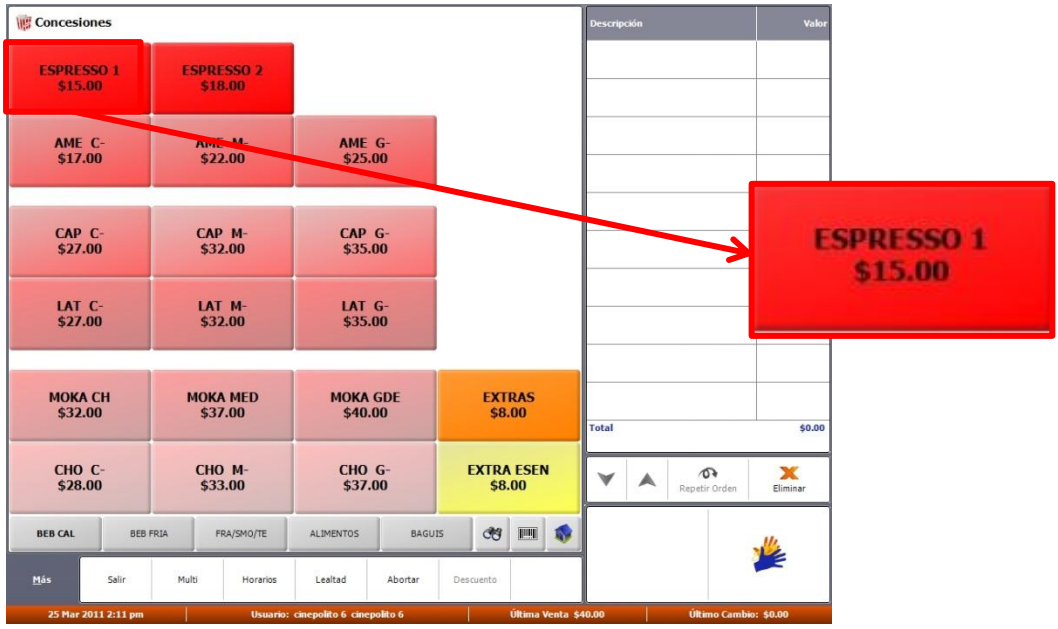
Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



4.2.4 Espresso sencillo cortado

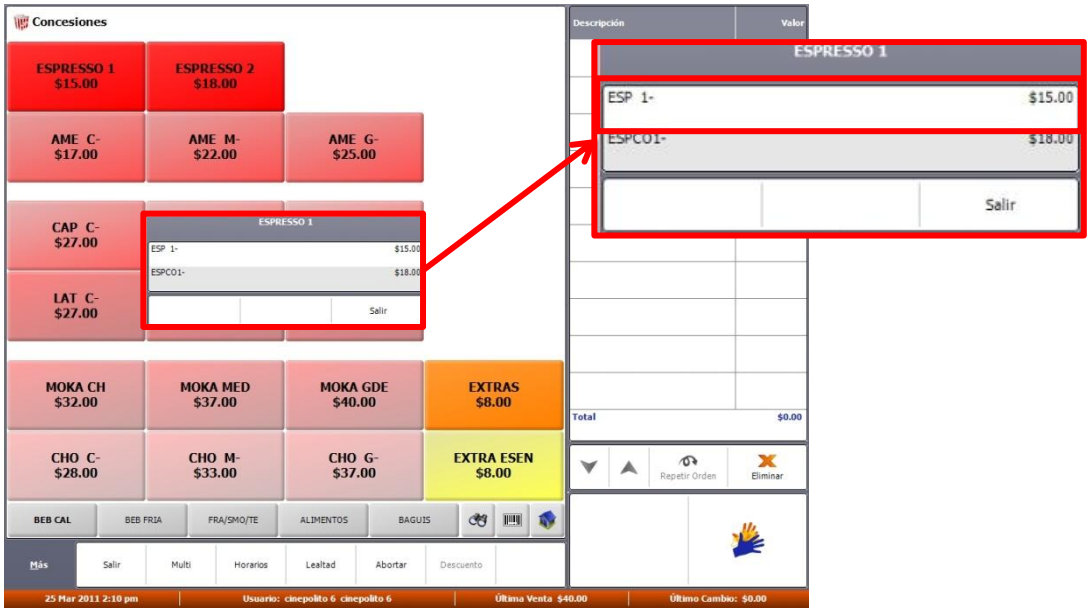
Seleccionar espresso

1 Oprimir el botón **“ESPRESSO 1”**.



Seleccionar espresso sencillo

2 En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“ESPCO1”**.



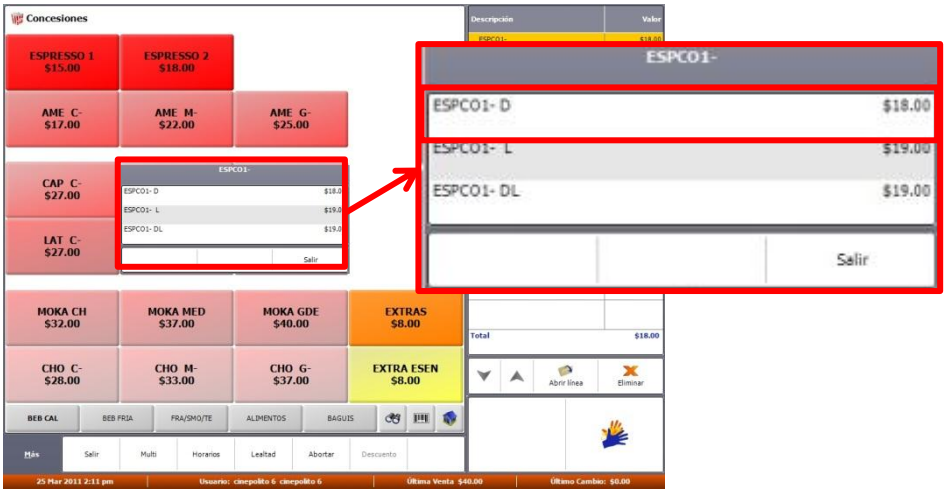
4.2.4 Espresso sencillo cortado

Seleccionar características

3 Seleccionar la característica de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

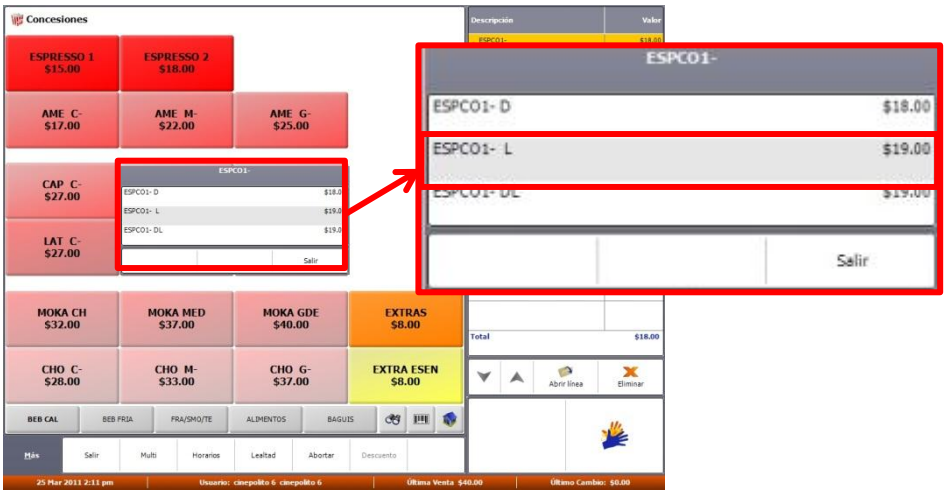
Descafeinado

a) Presionar sobre la leyenda **"ESPCO-D"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Ligth

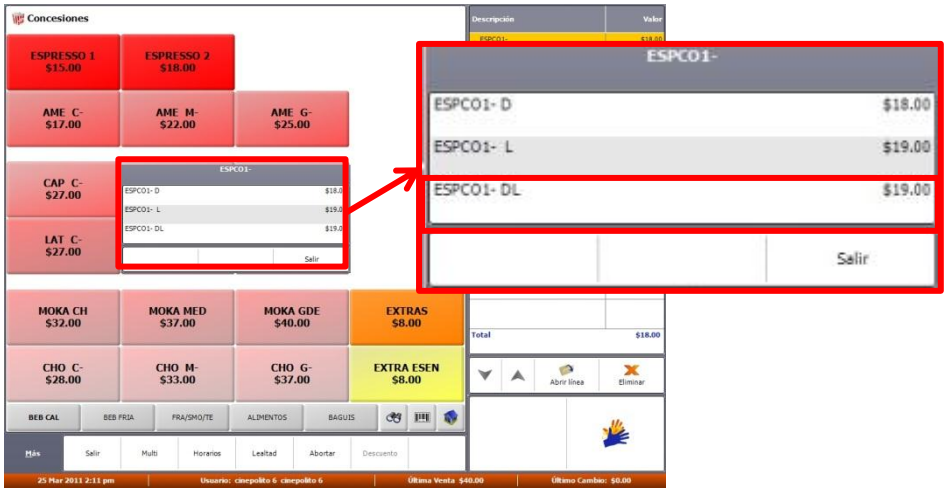
b) Presionar sobre la leyenda **"ESPCO-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.4 Espresso sencillo cortado

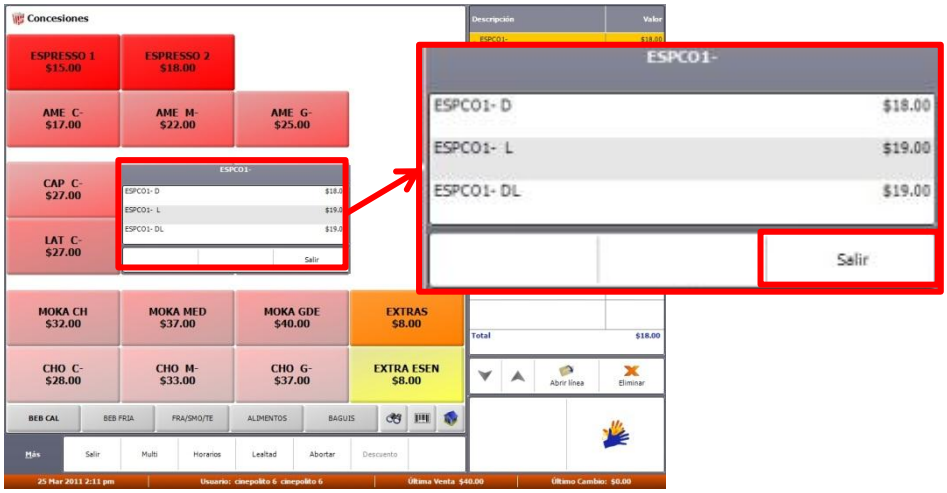
Descafeinado ligth

c) Presionar sobre la leyenda **"ESPCO1-DL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



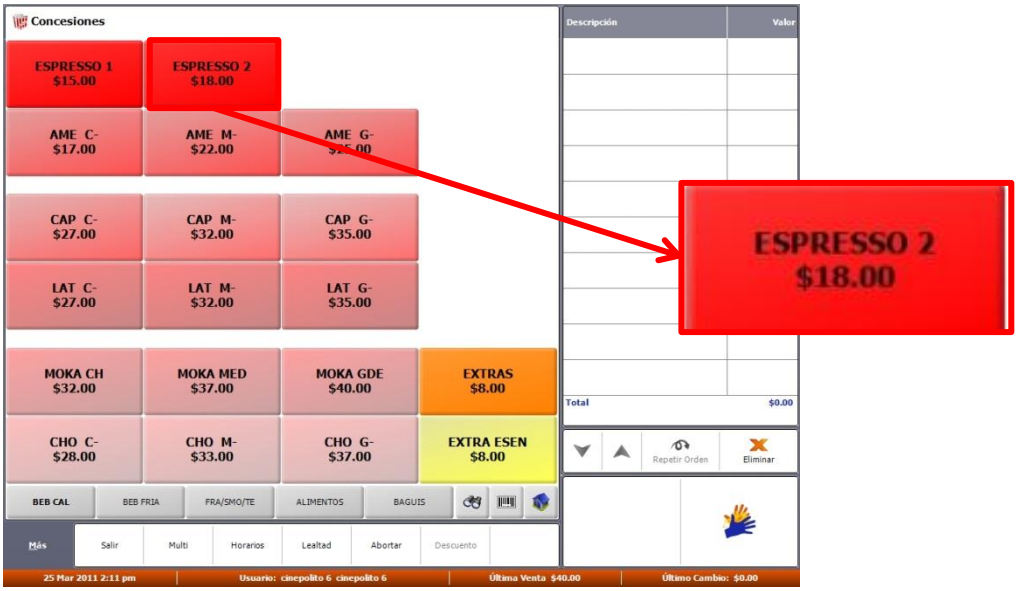
d) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.

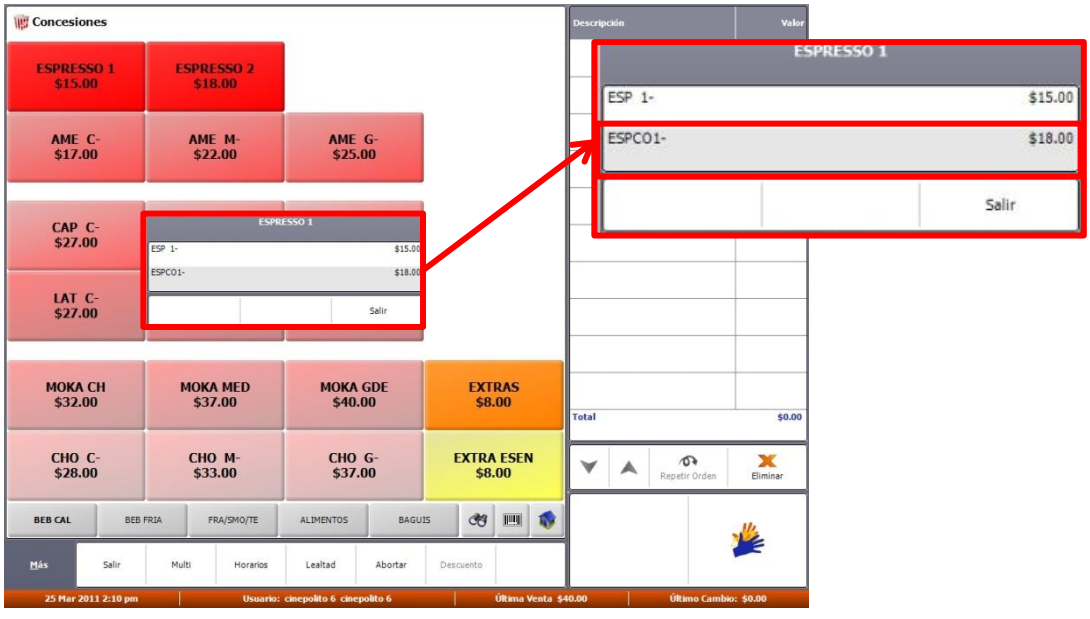


4.2.5 Espresso doble

1 **Seleccionar espresso**
Oprimir el botón **“ESPRESSO 2”**.



2 **Seleccionar espresso doble**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“ESP 2-”**.



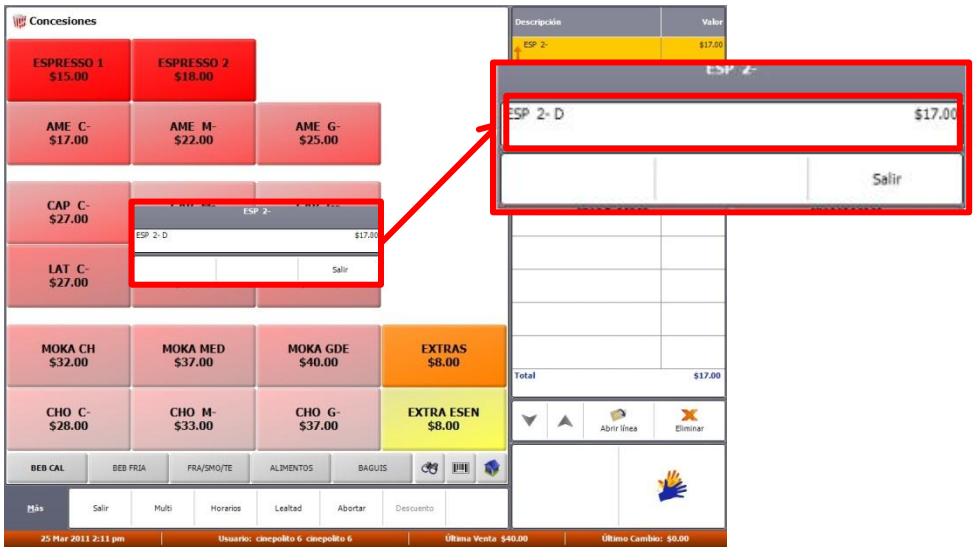
4.2.5 Espresso doble

Seleccionar características

3 Seleccionar la característica de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

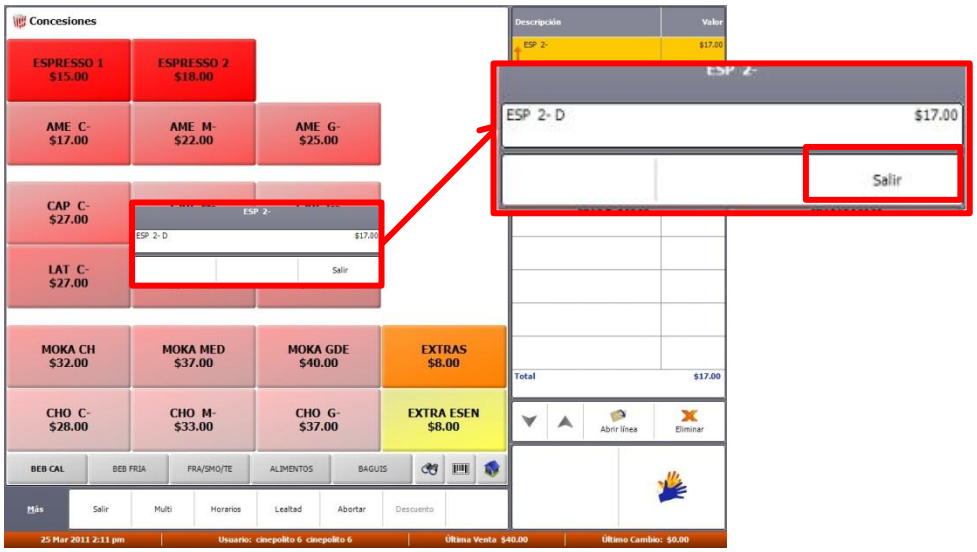
Descafeinado

a) Presionar sobre la leyenda **"ESP 2-D"** y después presionar el botón **"Salir"**.



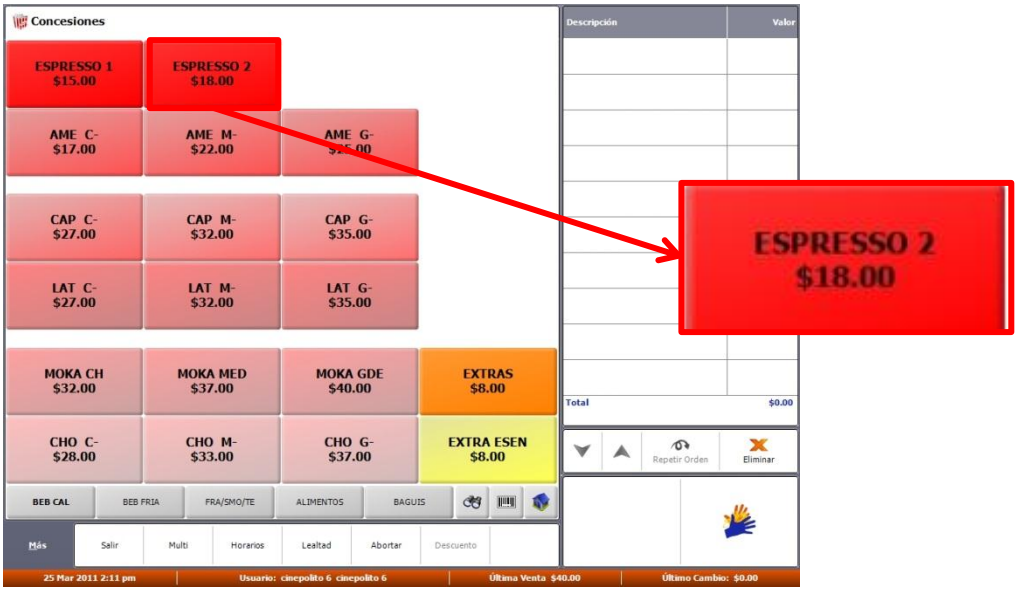
b) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.

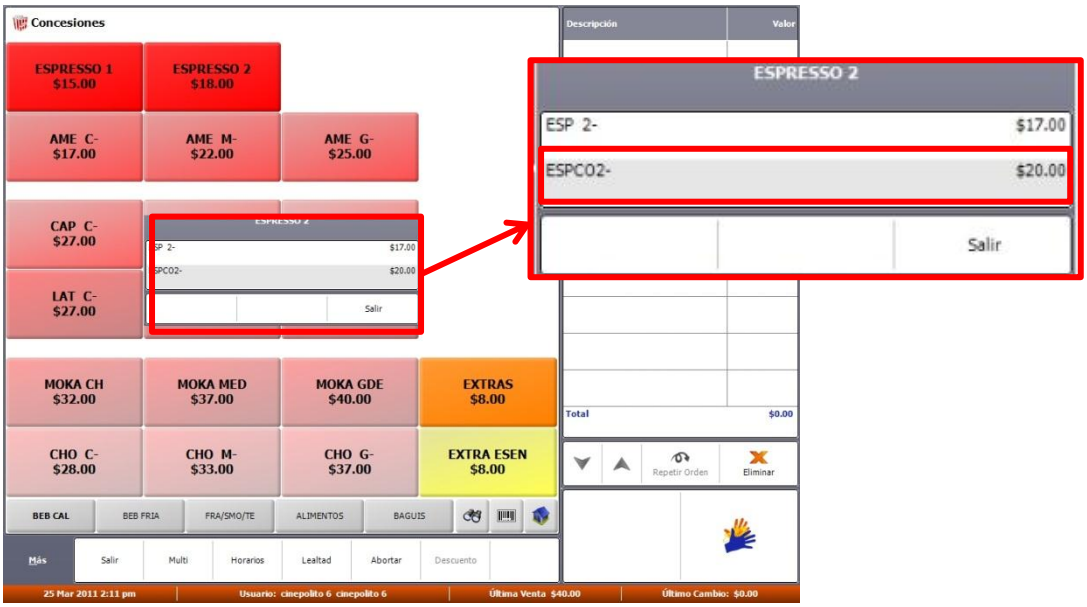


4.2.6 Espresso doble cortado

1 **Seleccionar espresso**
Oprimir el botón **“ESPRESSO 2”**.



2 **Seleccionar espresso doble cortado**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“ESPCO-2”**.



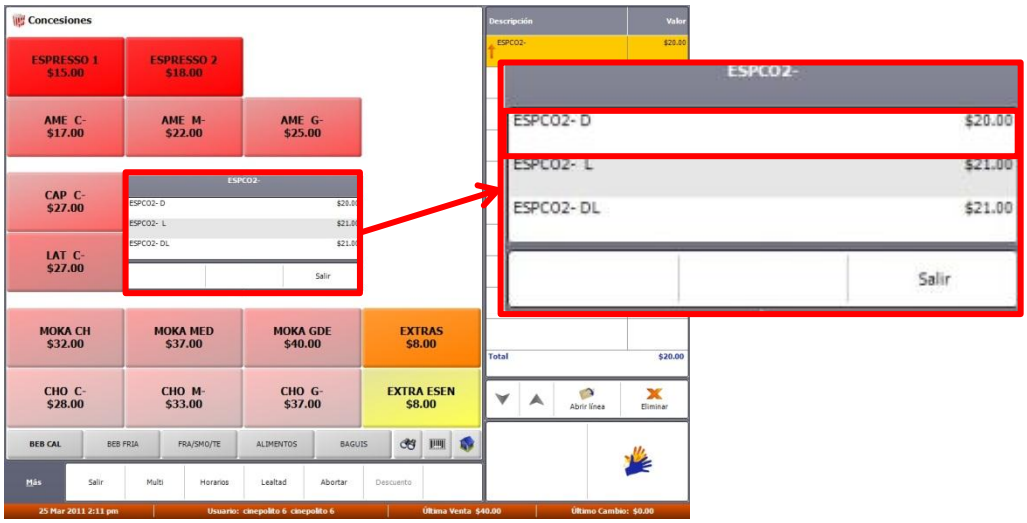
4.2.6 Espresso doble cortado

Seleccionar características

3 Seleccionar la característica de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

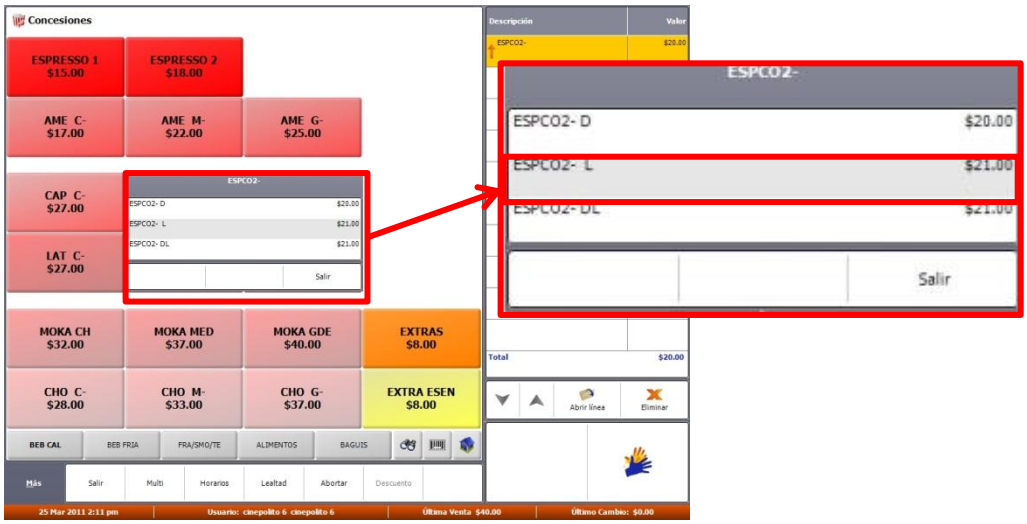
Descafeinado

a) Presionar sobre la leyenda **"ESPCO2-D"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Ligth

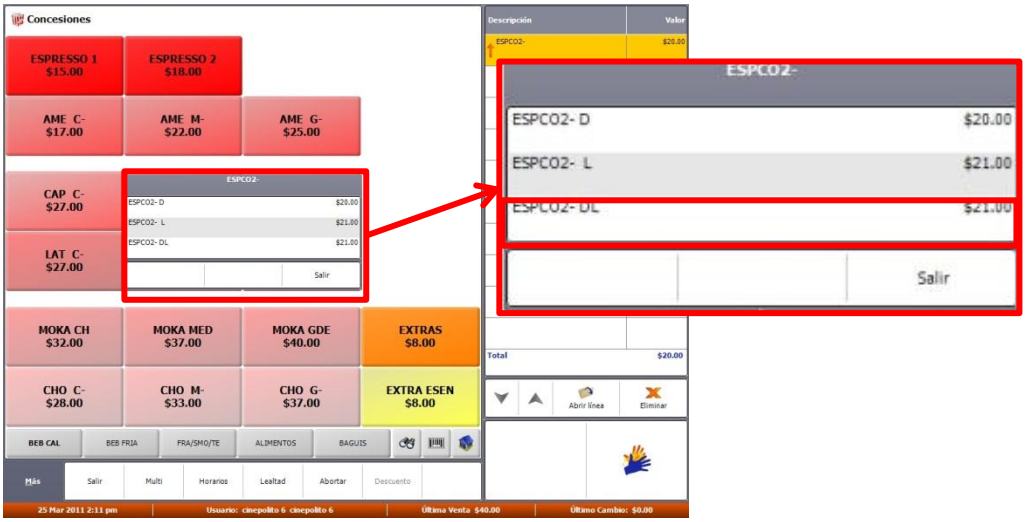
b) Presionar sobre la leyenda **"ESPCO2-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.6 Espresso doble cortado

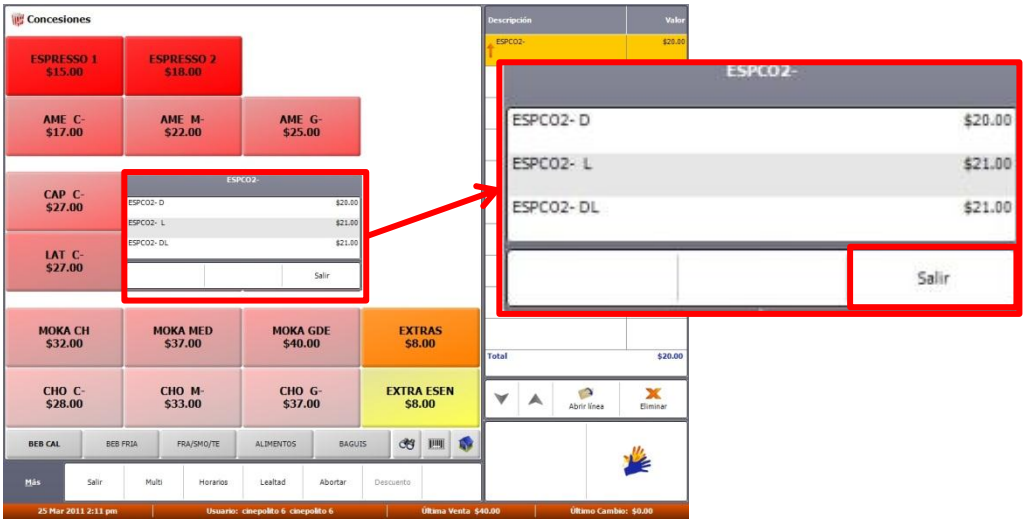
Descafeinado ligth

c) Presionar sobre la leyenda **"ESPCO2-DL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



d) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.

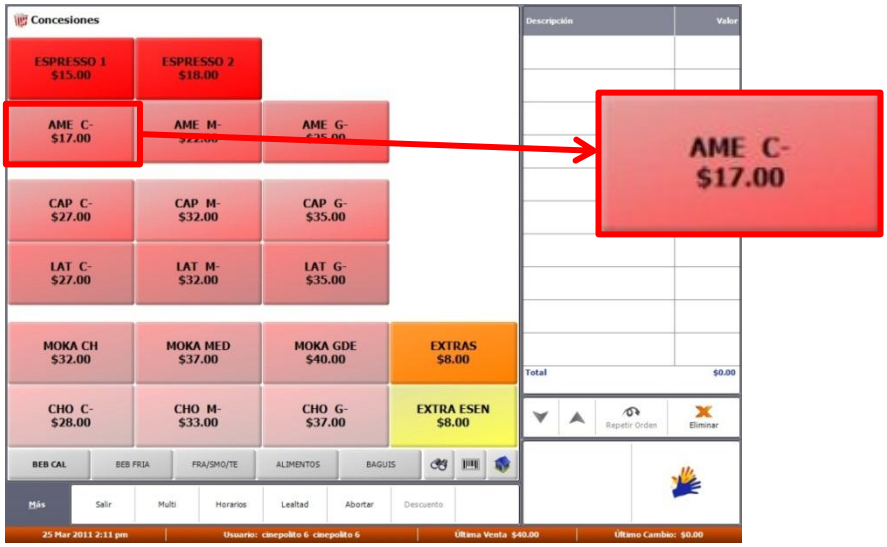


4.2.7 Americano caliente

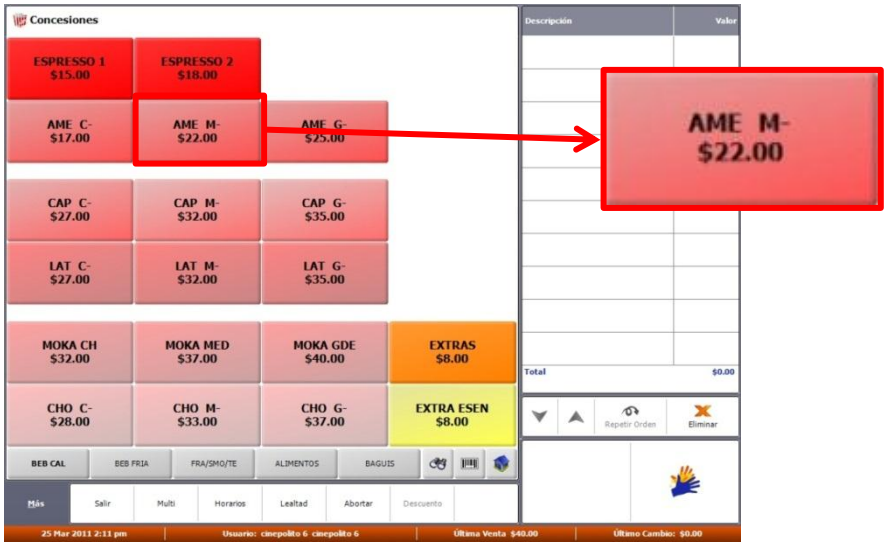
Seleccionar tamaño americano

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Chico**
Presionar el botón**"AME C"**

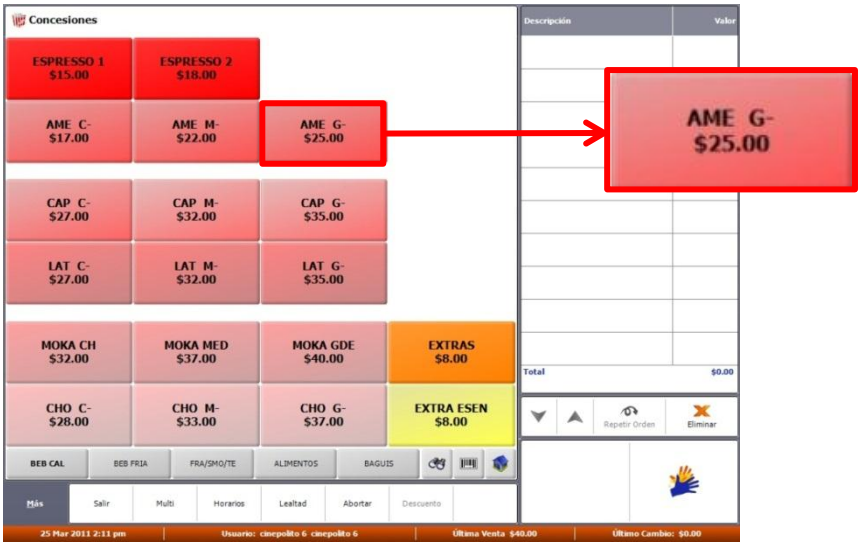


b) **Mediano**
Presionar el botón **"AME M"**



4.2.7 Americano caliente

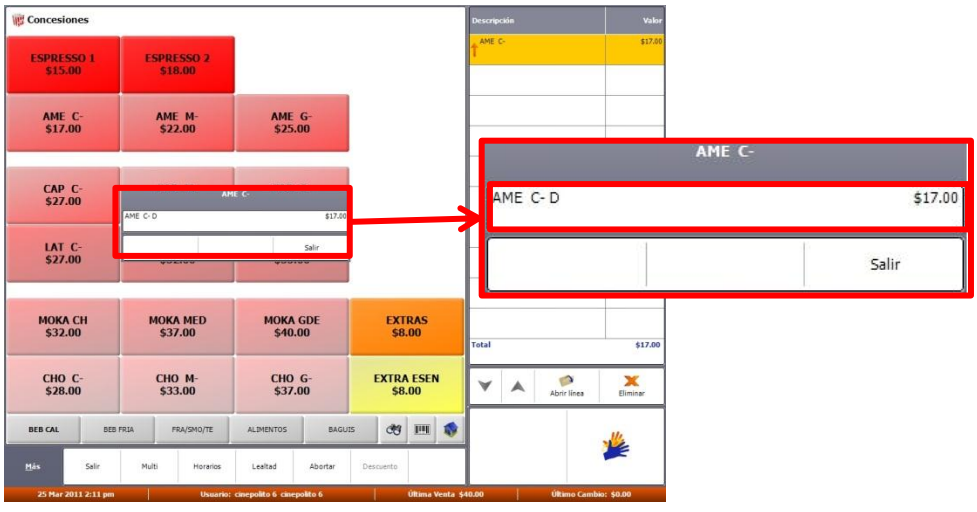
c) **Grande**
Presionar el botón **“AME G”**



2 **Seleccionar características**
Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

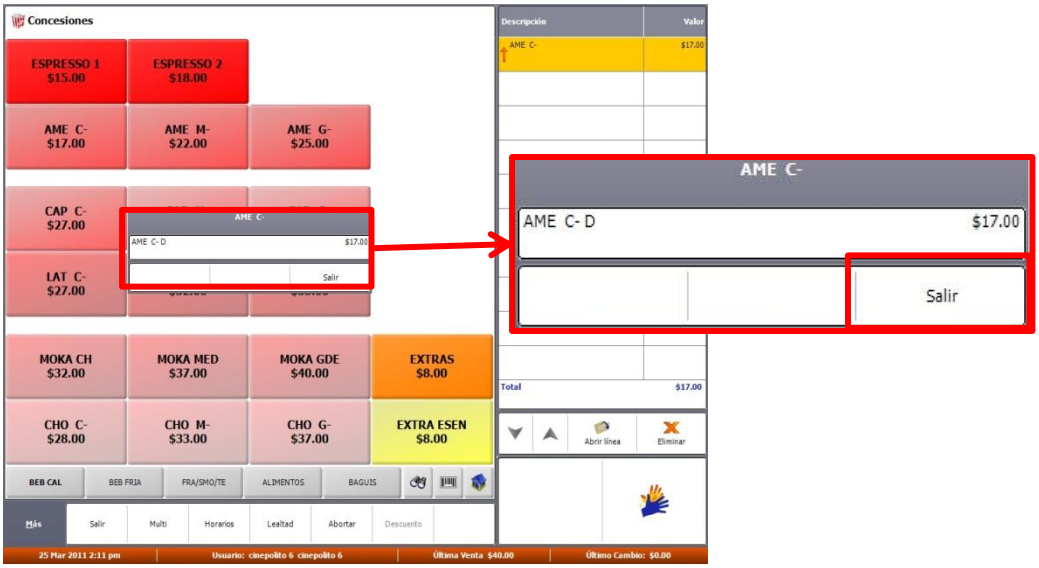
Descafeinado

a) Presionar sobre la leyenda **“AME C-D”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.7 Americano caliente

b) **Regular**
Únicamente presionar el botón **“Salir”**.



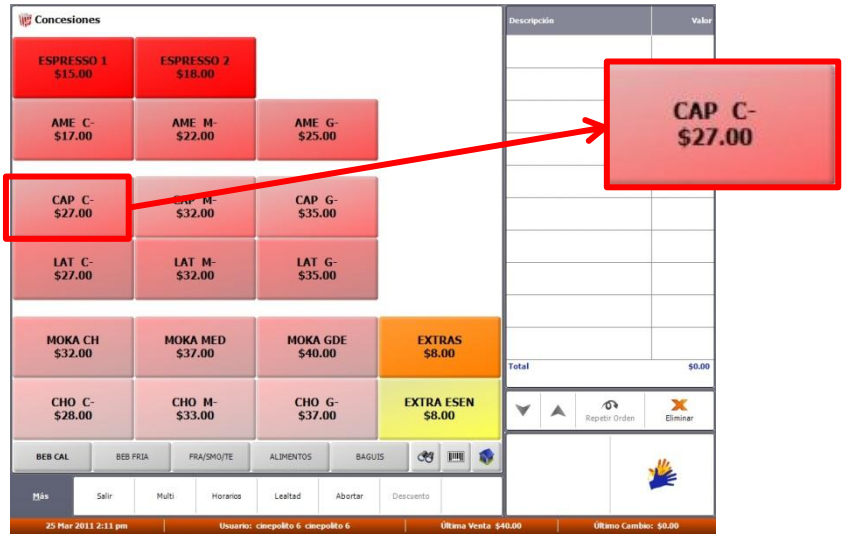
Nota:
La leyenda del botón indica el tipo de café, el tamaño y la característica. El tamaño del café cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

4.2.8 Cappuccino caliente

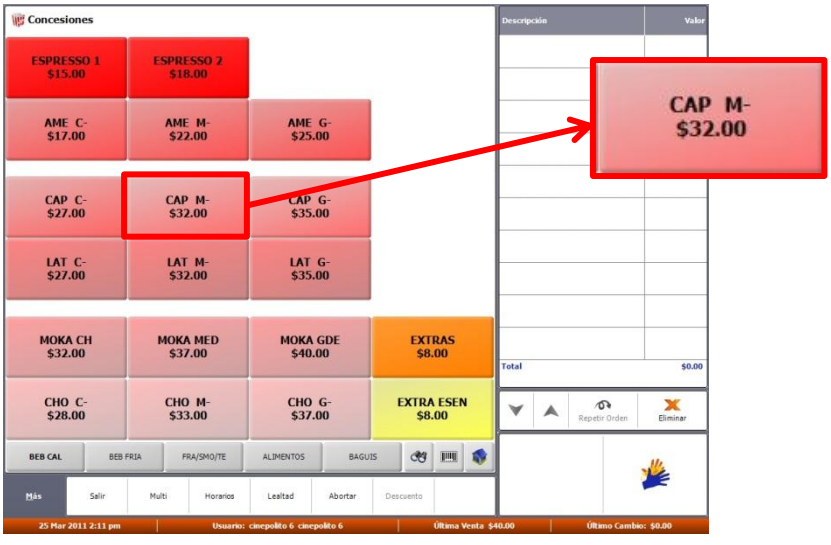
Seleccionar tamaño capuccino

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Chico**
Presionar el botón **"CAP C-"**.



b) **Mediano**
Presionar el botón **"CAP M-"**.



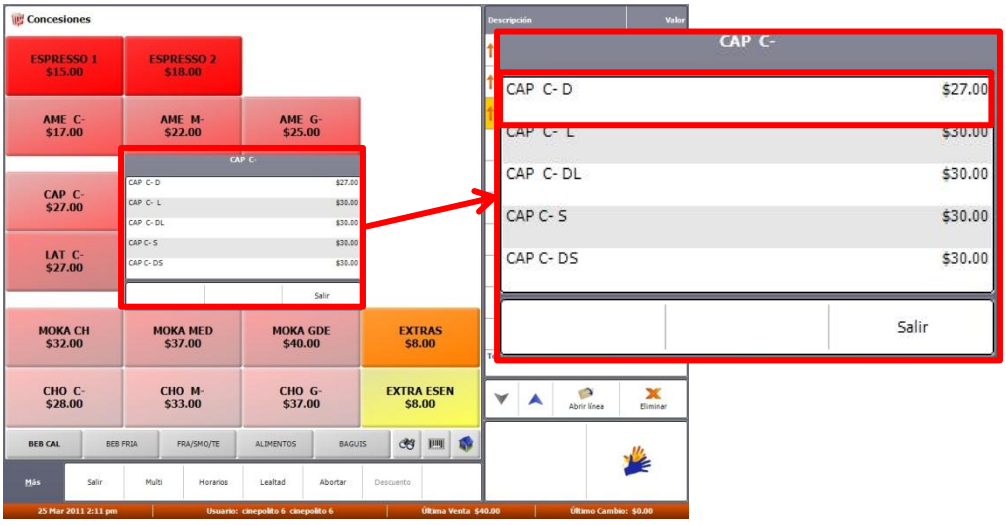
4.2.8 Cappuccino caliente

c) **Grande**
Presionar el botón **“CAP G”**.



2 **Seleccionar características**
Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

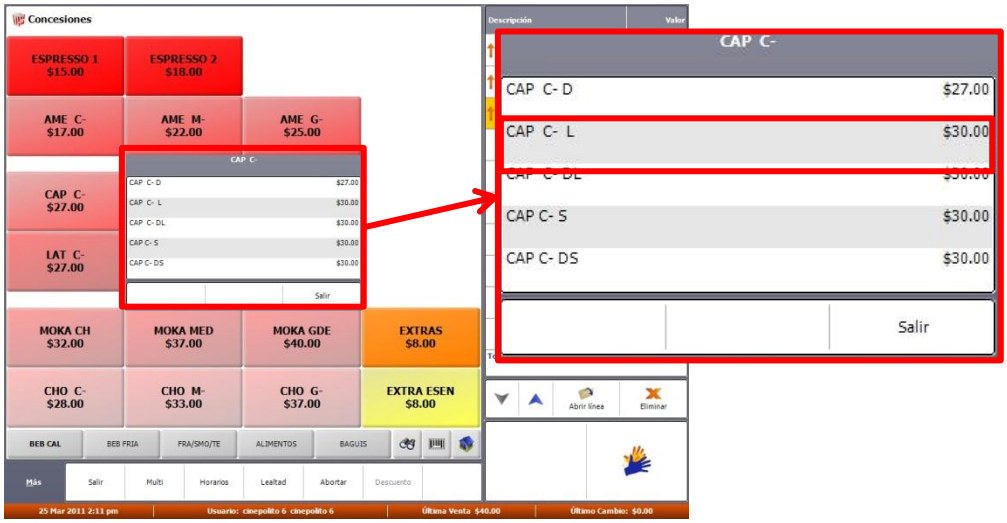
a) **Descafeinado**
Presionar sobre la leyenda **“CAP C-D”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.8 Cappuccino caliente

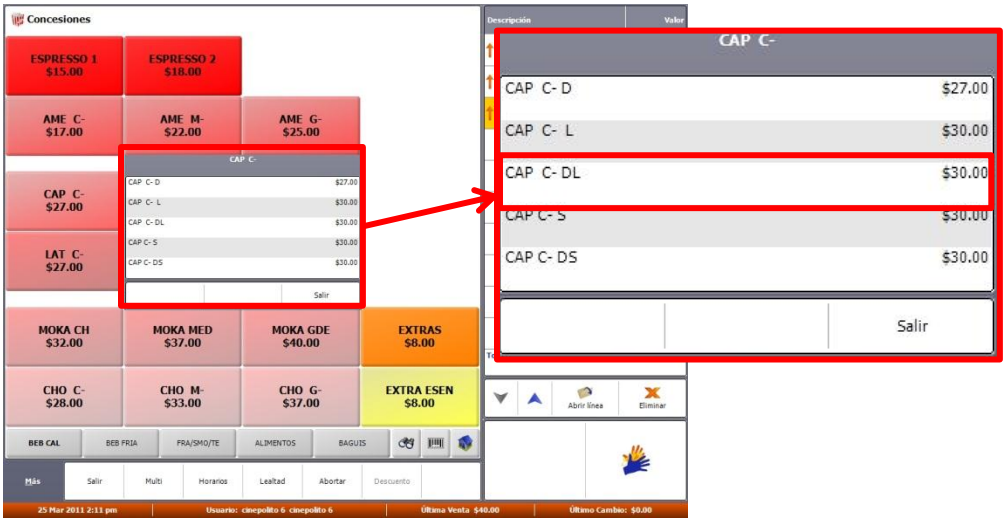
Ligth

b) Presionar sobre la leyenda **"CAP C-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Descafeinado ligth

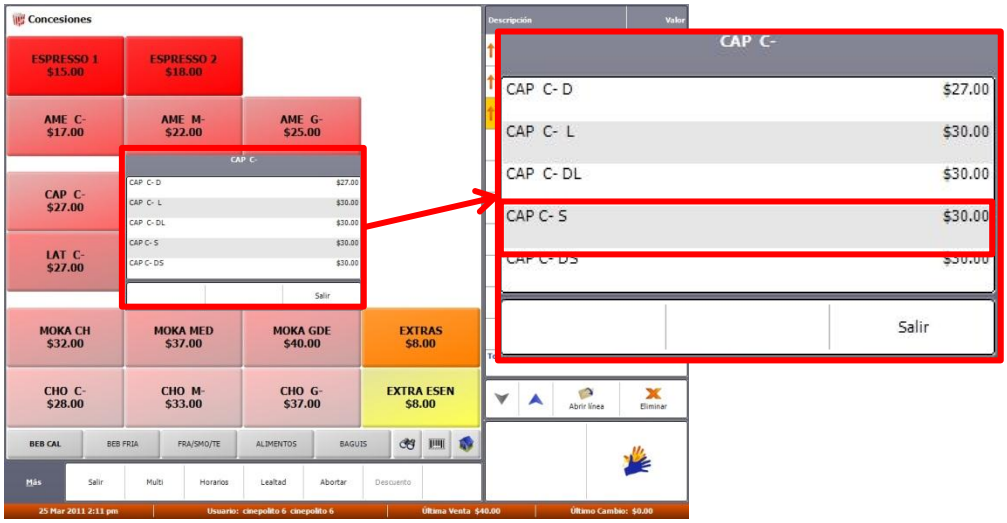
c) Presionar sobre la leyenda **"CAP C-DL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.8 Cappuccino caliente

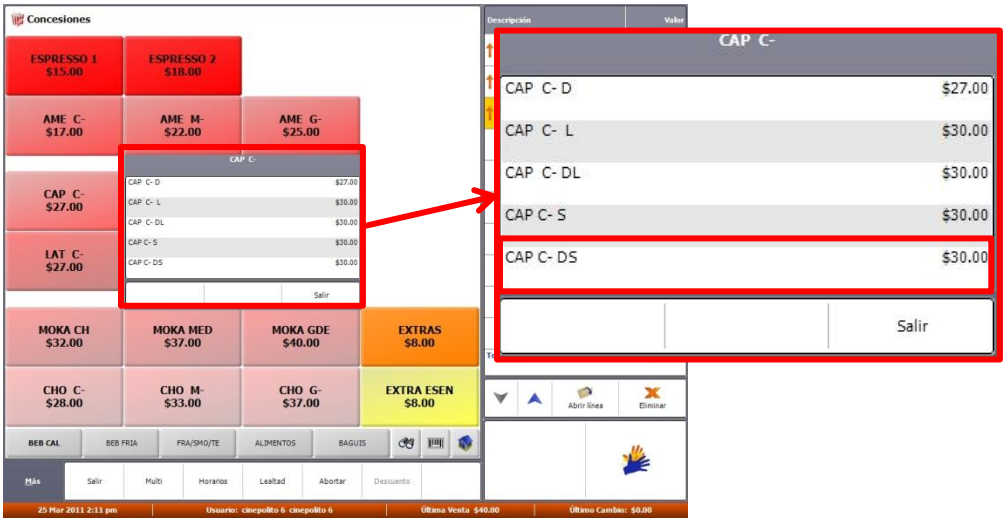
Deslactosado

d) Presionar sobre la leyenda **"CAP C-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



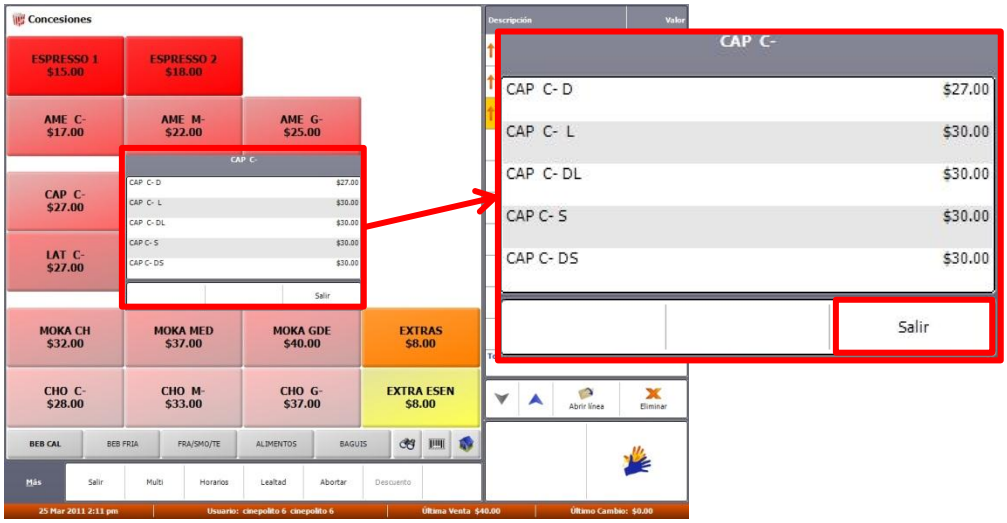
Descafeinado deslactosado

e) Presionar sobre la leyenda **"CAP C-DS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.8 Cappuccino caliente

f) **Regular**
Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



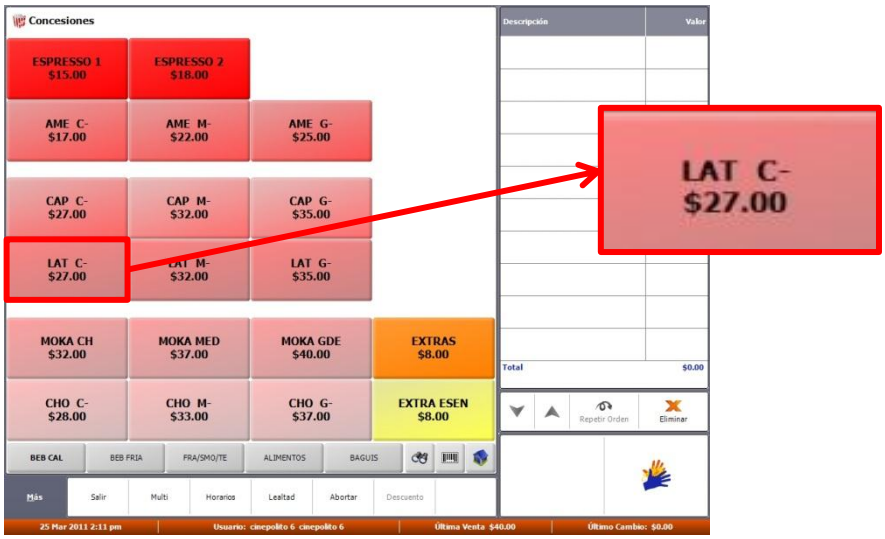
Nota:
La leyenda del **botón indica el tipo de café, el tamaño y la característica. El tamaño del café cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

4.2.9 Latte

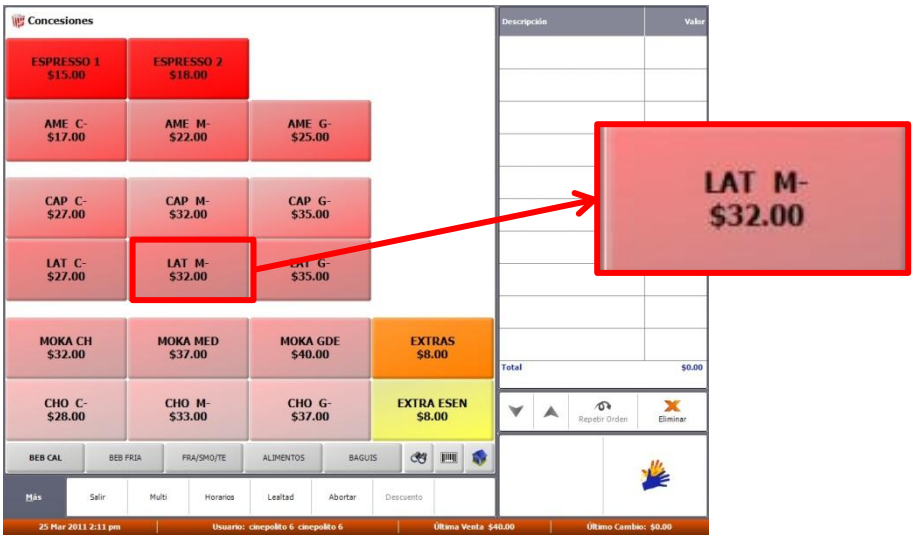
Seleccionar tamaño latte

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Chico**
Presionar el botón **“LAT C-”**.



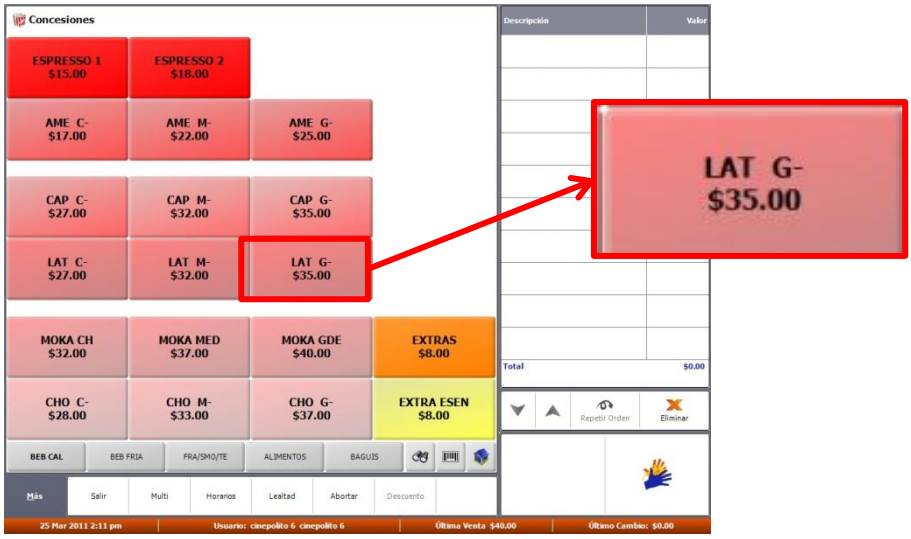
b) **Mediano**
Presionar el botón **“LAT M-”**.



4.2.9 Latte

c) **Grande**

Presionar el botón **“LAT G-”**.

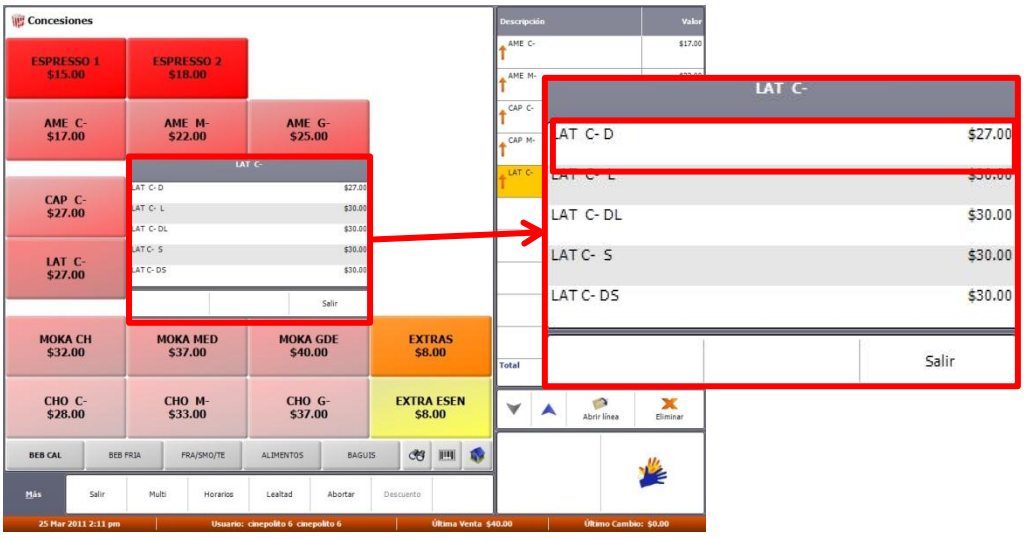


2 **Seleccionar características**

Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Descafeinado**

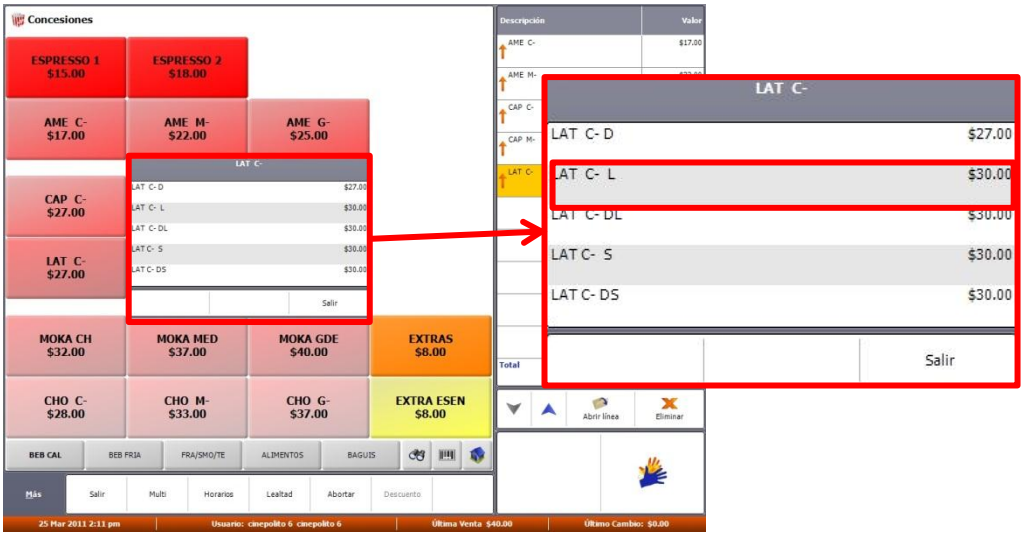
Presionar sobre la leyenda **“LAT C-D”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.9 Latte

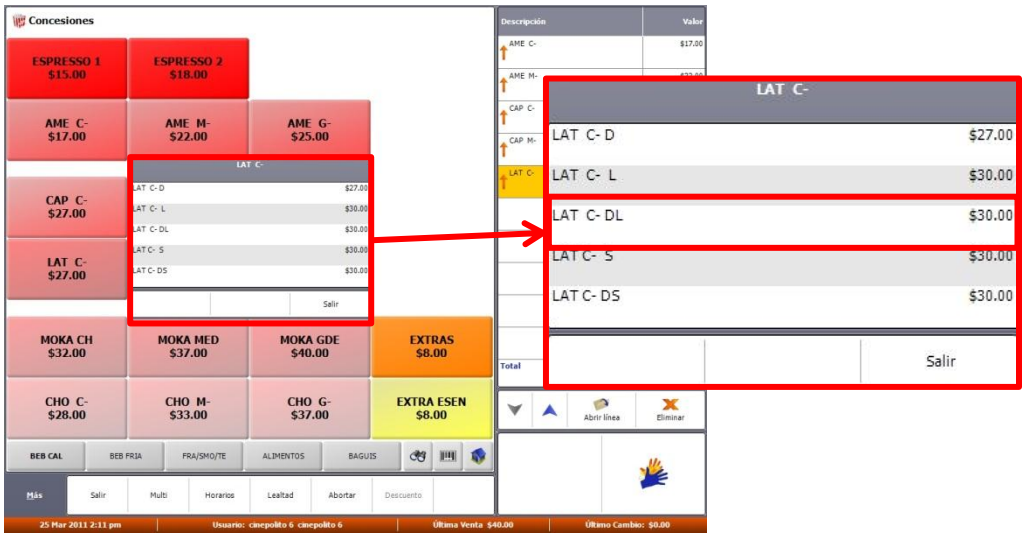
Ligth

b) Presionar sobre la leyenda **“LAT C-L”** y después presionar el botón **“Salir”**.



Descafeinado ligth

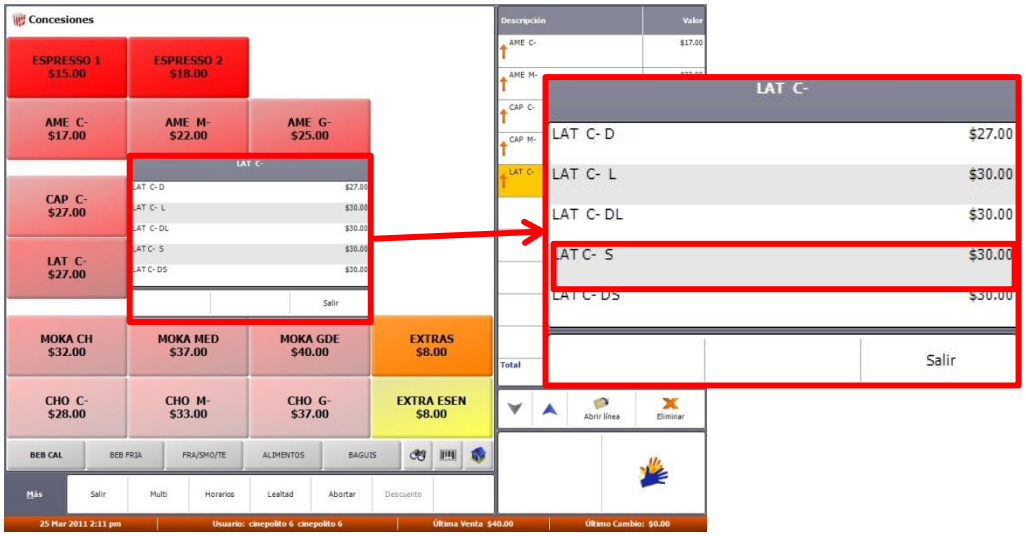
c) Presionar sobre la leyenda **“LAT C-DL”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.9 Latte

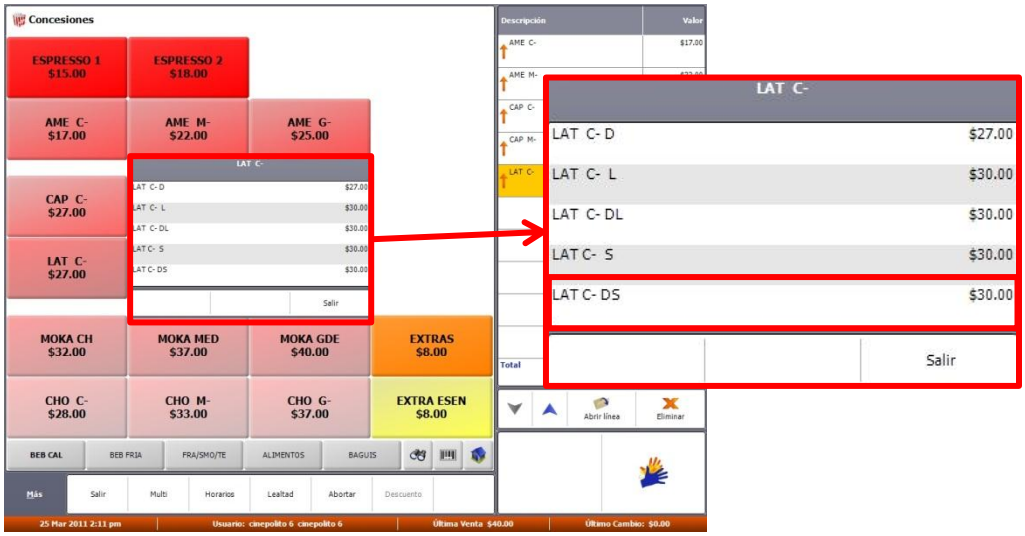
Deslactosado

d) Presionar sobre la leyenda **"LAT C-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



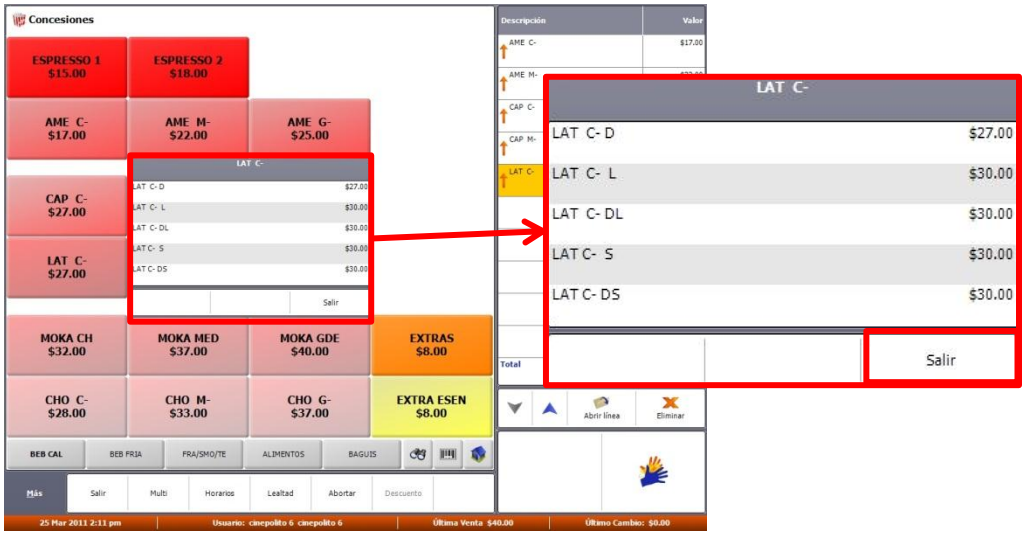
Descafeinado deslactosado

e) Presionar sobre la leyenda **"LAT C-DS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.9 Latte

f) **Regular**
Únicamente presionar el botón **“Salir”**.



Nota:
La leyenda del **botón indica el tipo de café, el tamaño y la característica. El tamaño del café cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

.

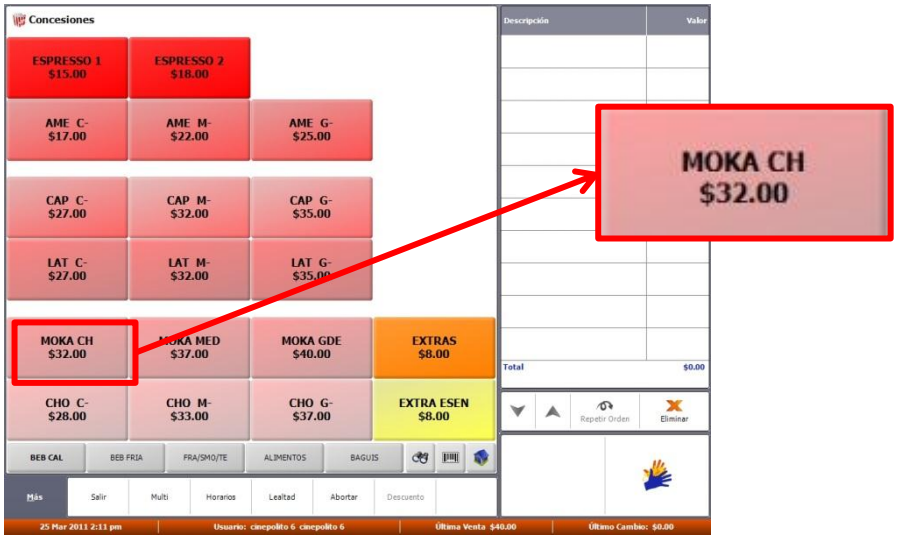
4.2.10 Moka obscuro caliente

Seleccionar tamaño moka

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

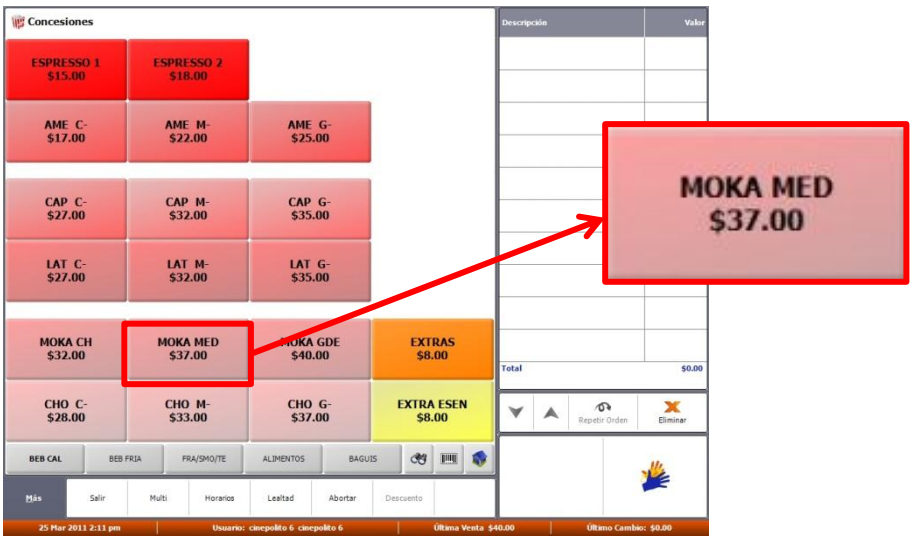
a) **Chico**

Presionar el botón **“MOKA CH”**.



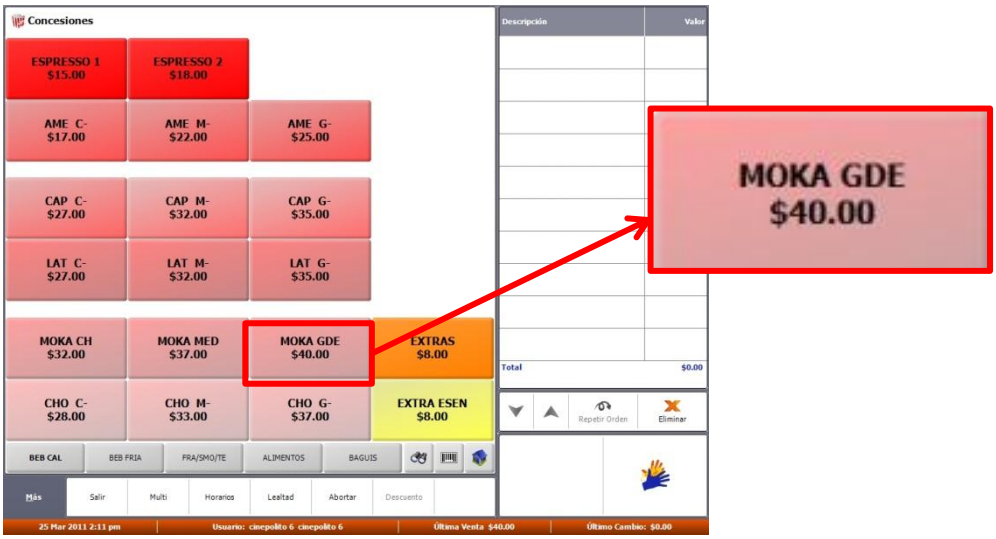
b) **Mediano**

Presionar el botón **“MOKA MED”**.

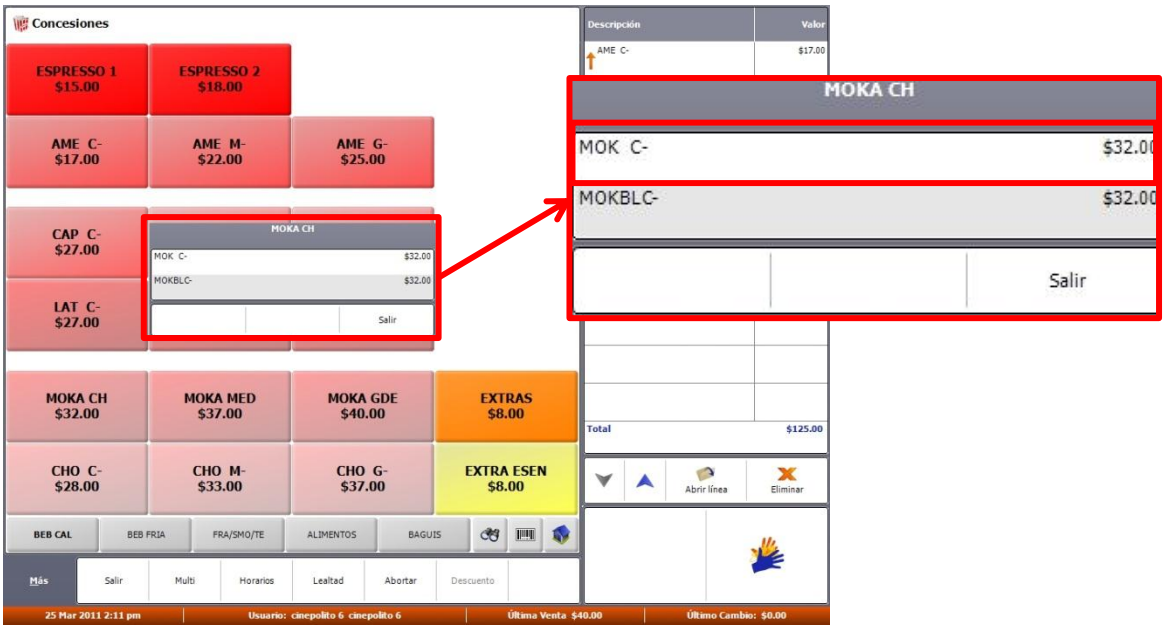


4.2.10 Moka obscuro caliente

c) **Grande**
Presionar el botón **“MOKA GDE”**.



2 **Seleccionar moka**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“MOK C”**.



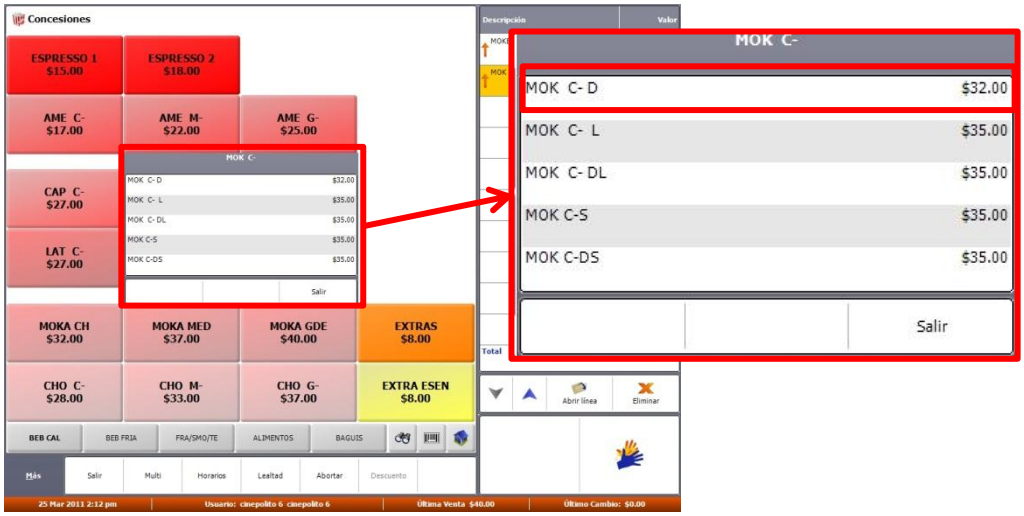
4.2.10 Moka obscuro caliente

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

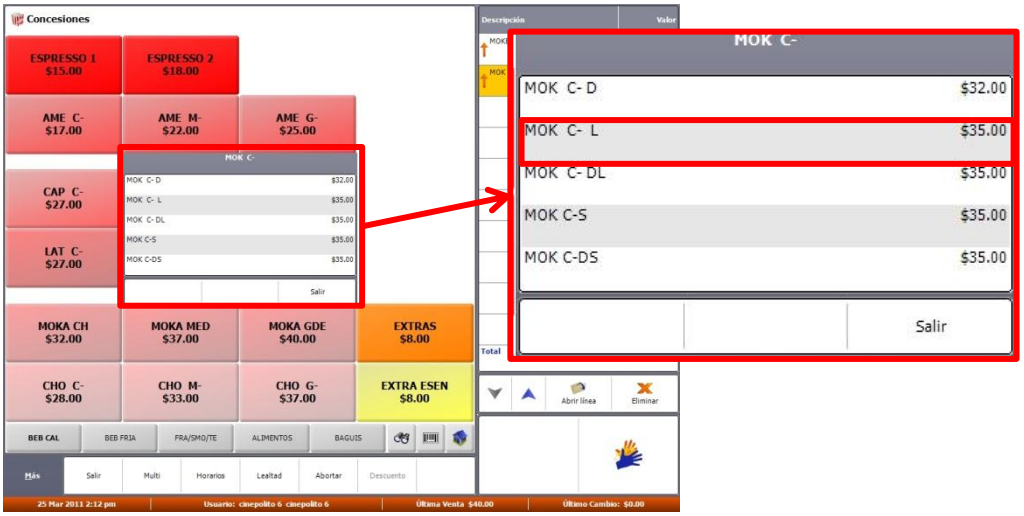
Descafeinado

a) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-D"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Ligth

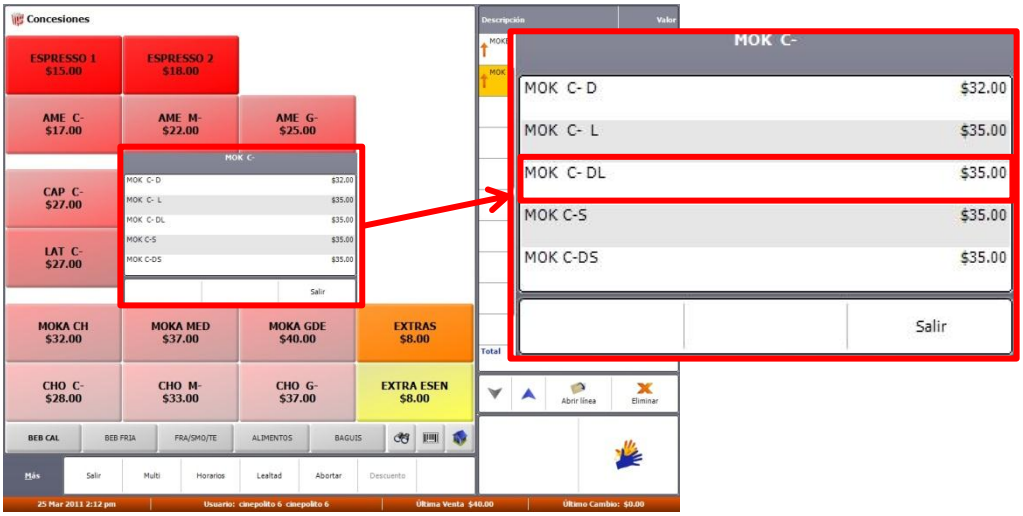
b) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.10 Moka obscuro caliente

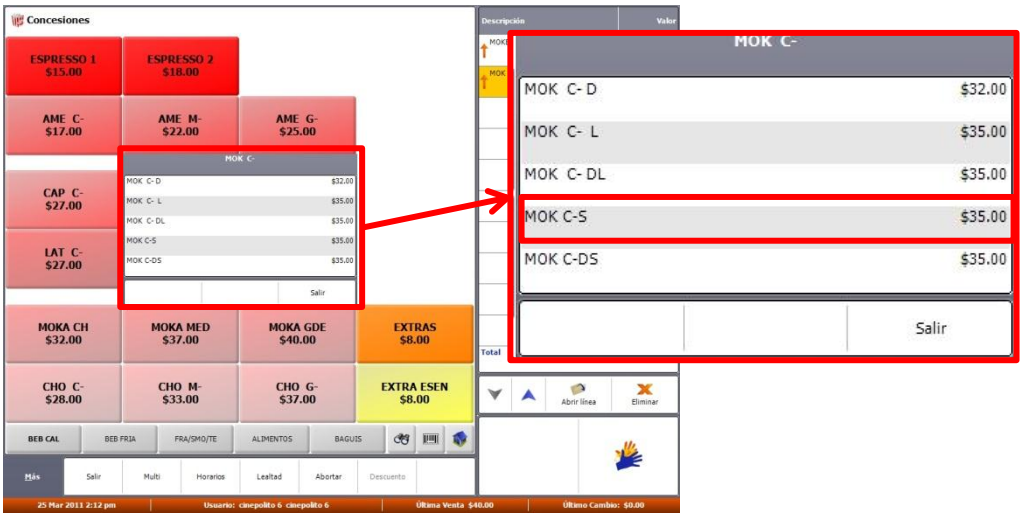
Descafeinado ligth

c) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-DL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Deslactosado

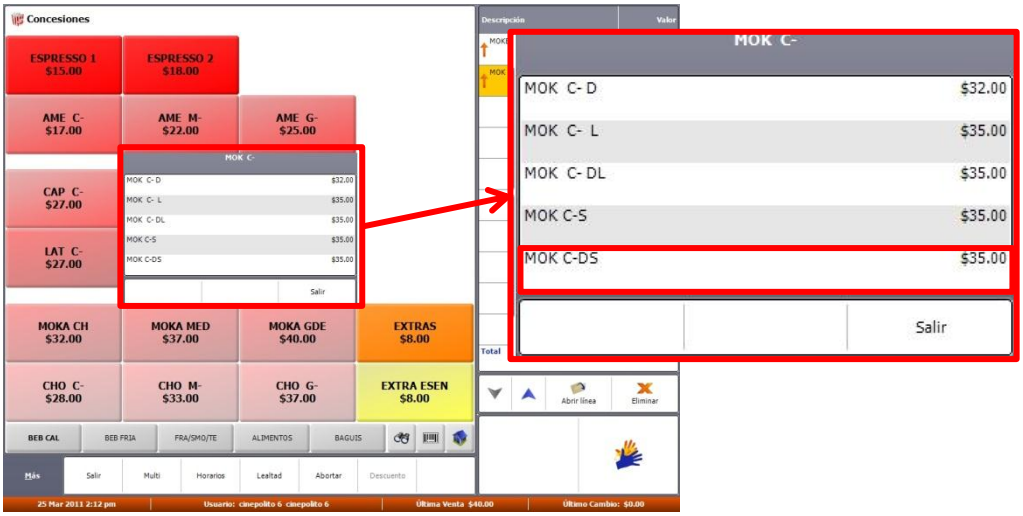
d) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.10 Moka obscuro caliente

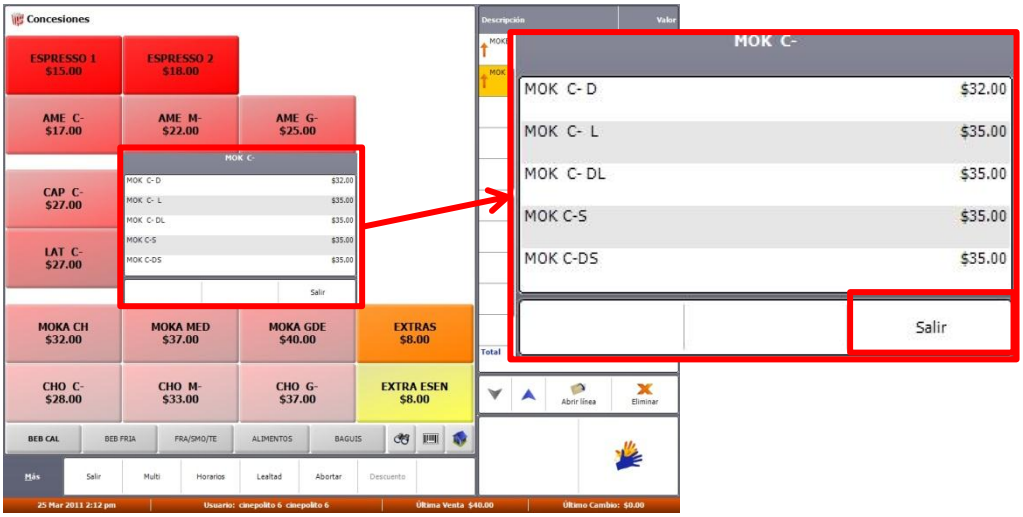
Descafeinado deslactosado

e) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-DS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



f) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



Nota:

La leyenda del **botón indica el tipo de café, el tamaño y la característica. El tamaño del café cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

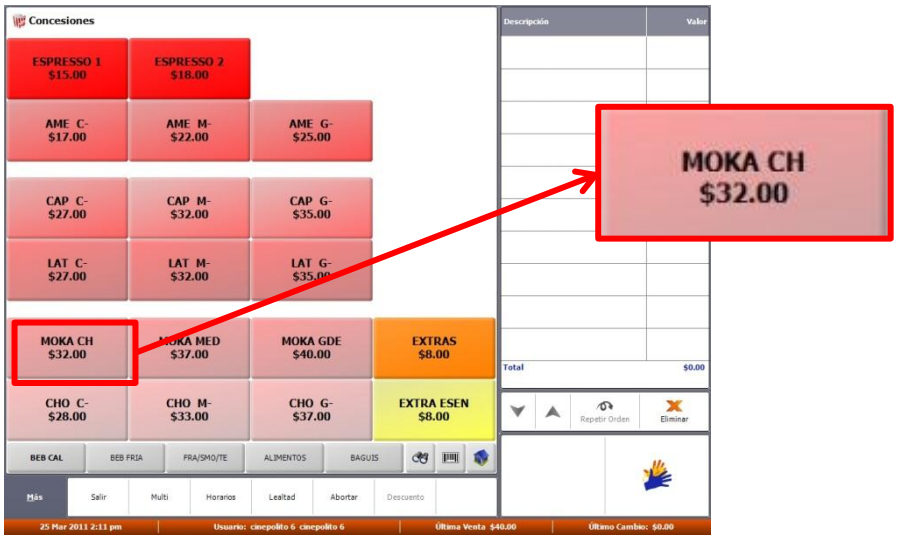
4.2.11 Moka blanco caliente

Seleccionar tamaño moka

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

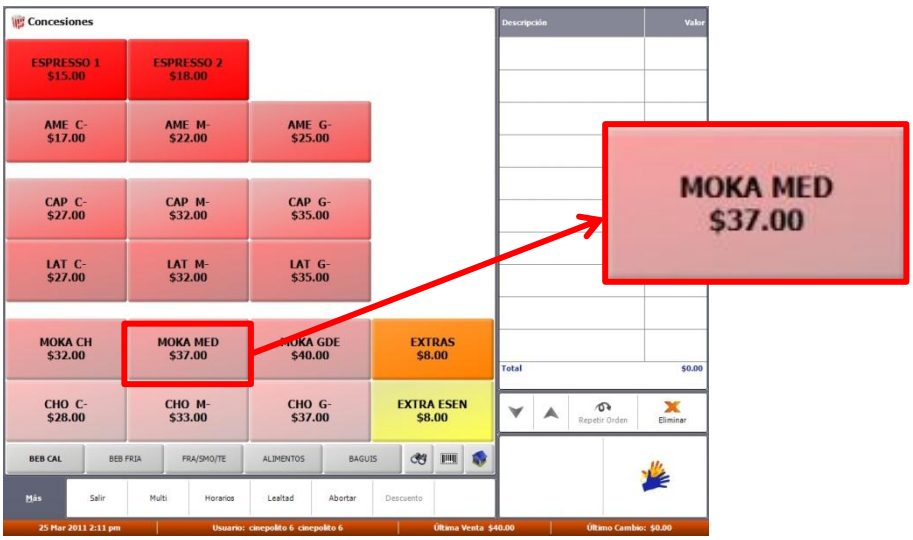
a) **Chico**

Presionar el botón **"MOKA CH"**.



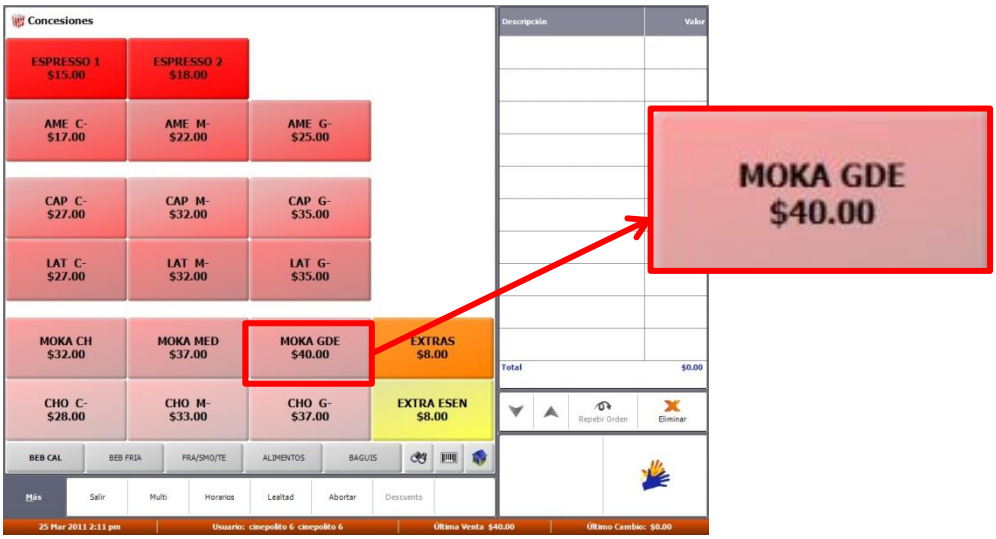
b) **Mediano**

Presionar el botón **"MOKA MED"**.

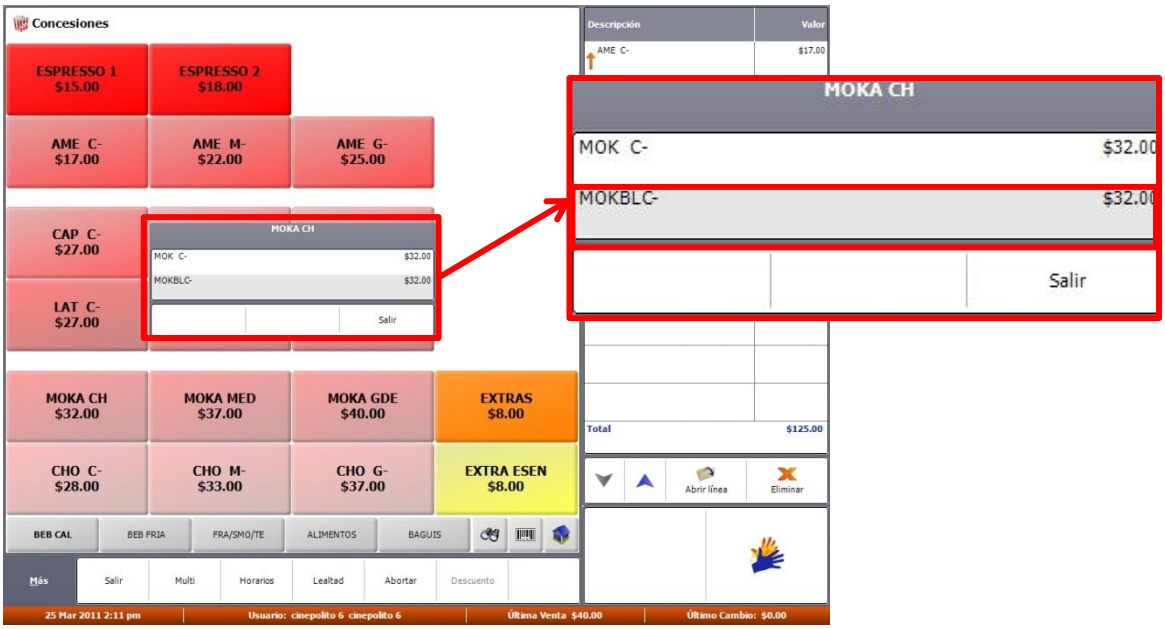


4.2.11 Moka blanco caliente

c) **Grande**
Presionar el botón **“MOKA GDE”**.



2 **Seleccionar moka blanco**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“MOKBLC-”**.



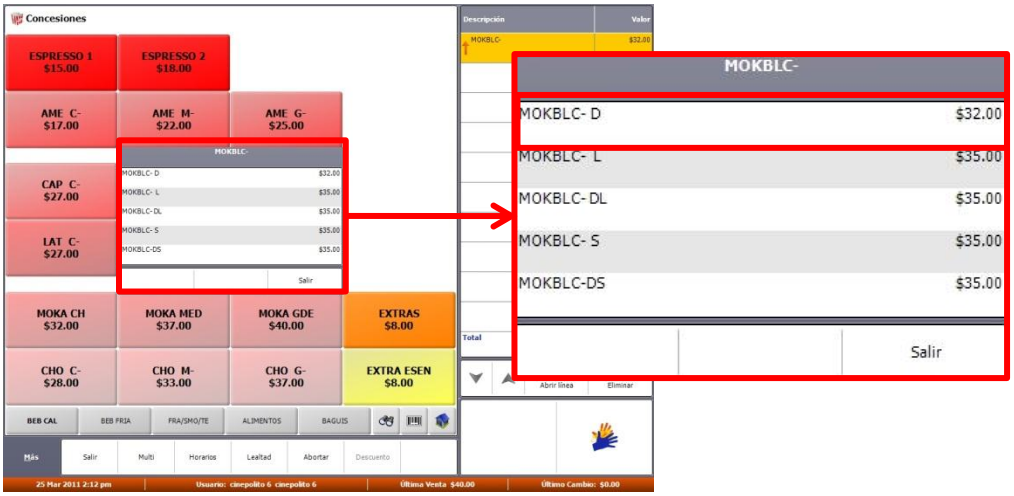
4.2.11 Moka blanco caliente

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

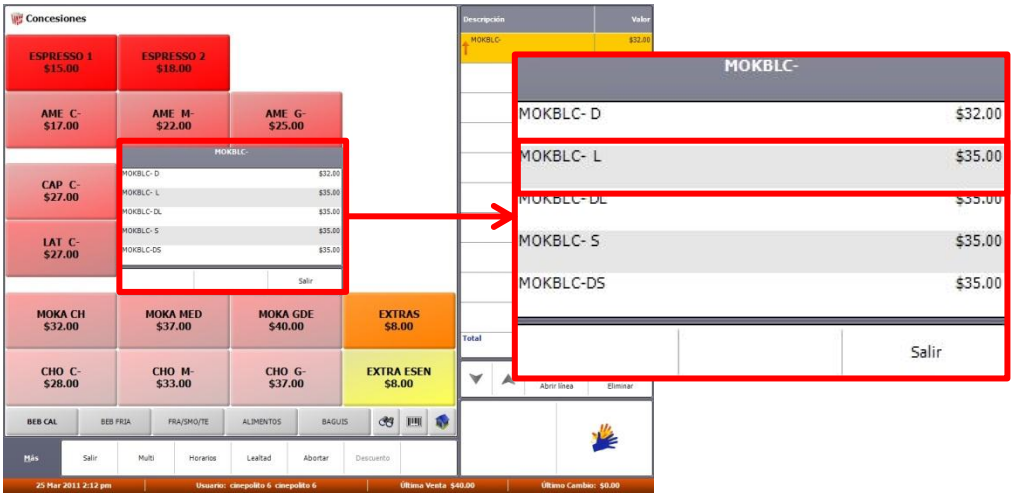
Descafeinado

a) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-D"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Ligth

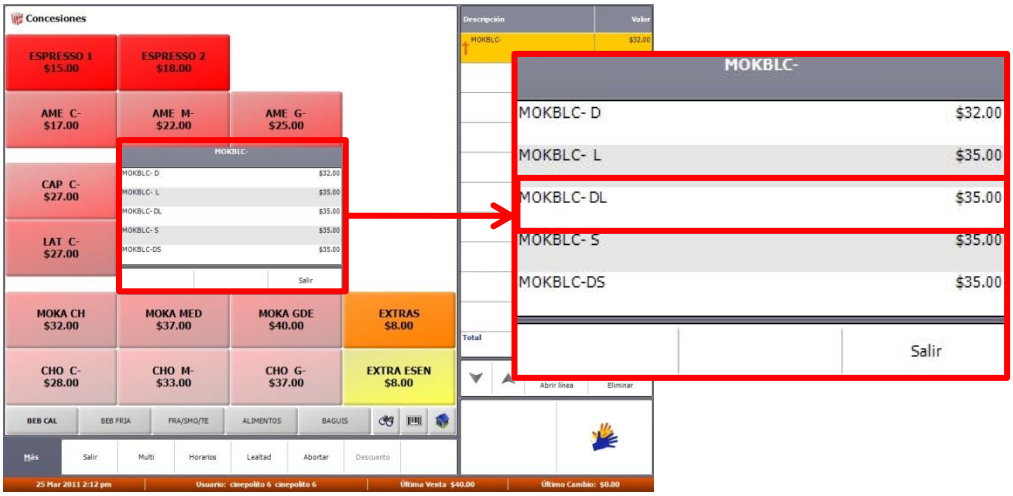
b) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.11 Moka blanco caliente

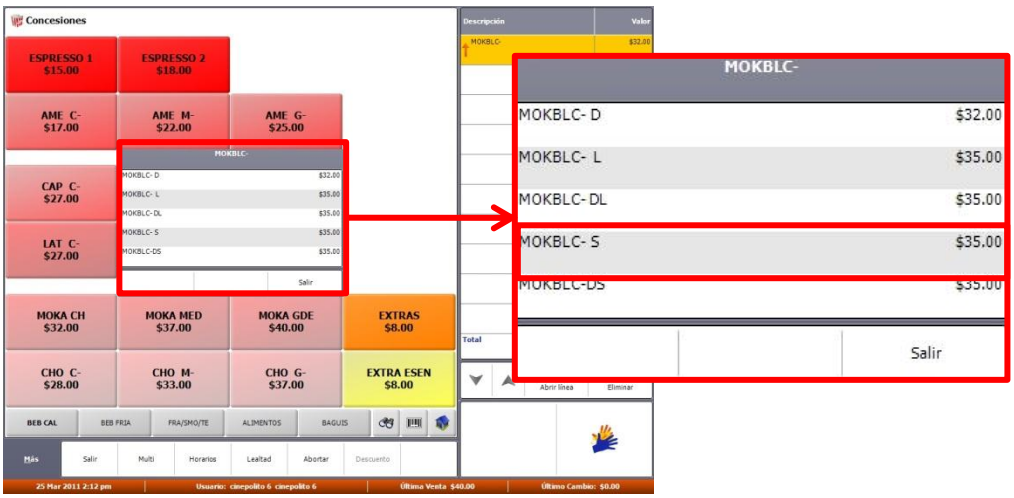
Descafeinado ligth

c) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-DL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Deslactosado

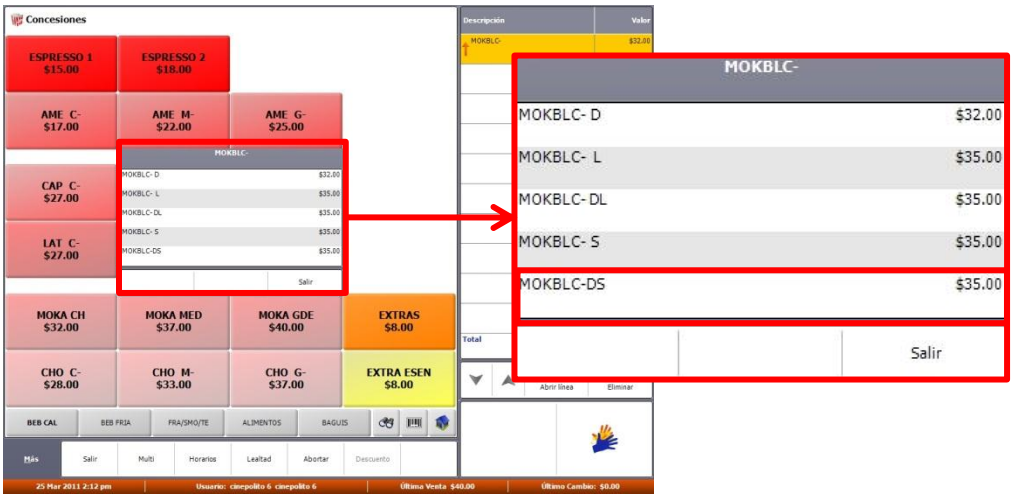
d) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.11 Moka blanco caliente

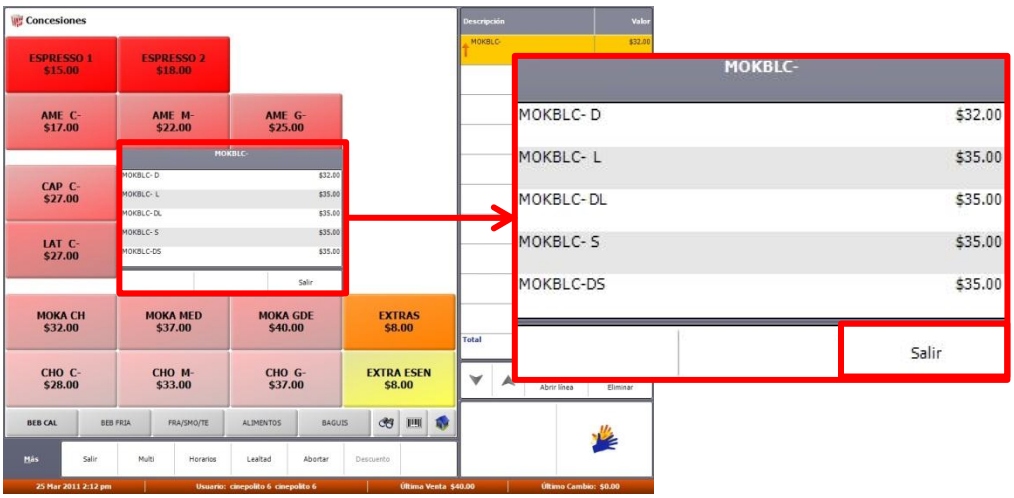
Descafeinado deslactosado

e) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-DS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



f) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



Nota:

La leyenda del **botón indica el tipo de café, el tamaño y la característica. El tamaño del café cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

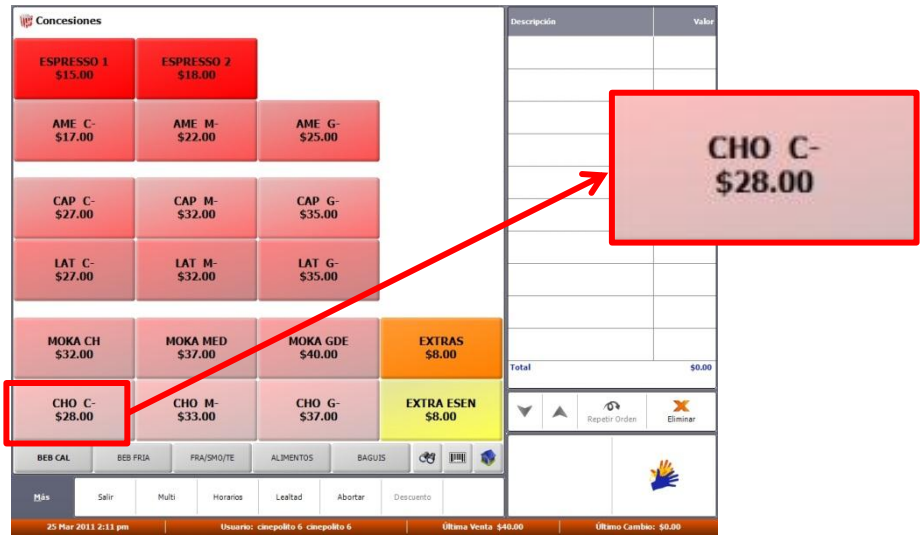
4.2.12 Chocolate obscuro caliente

Seleccionar tamaño chocolate

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

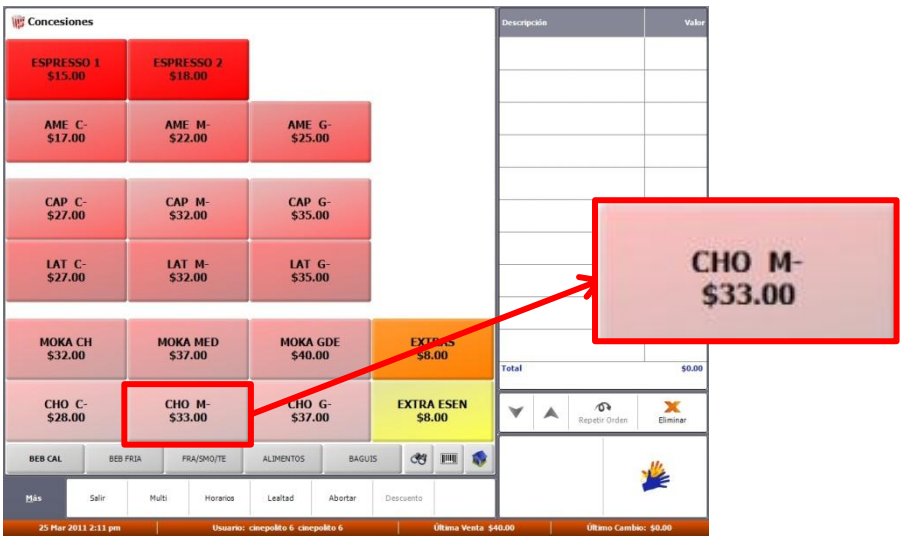
a) **Chico**

Presionar el botón **"CHO C-"**.



b) **Mediano**

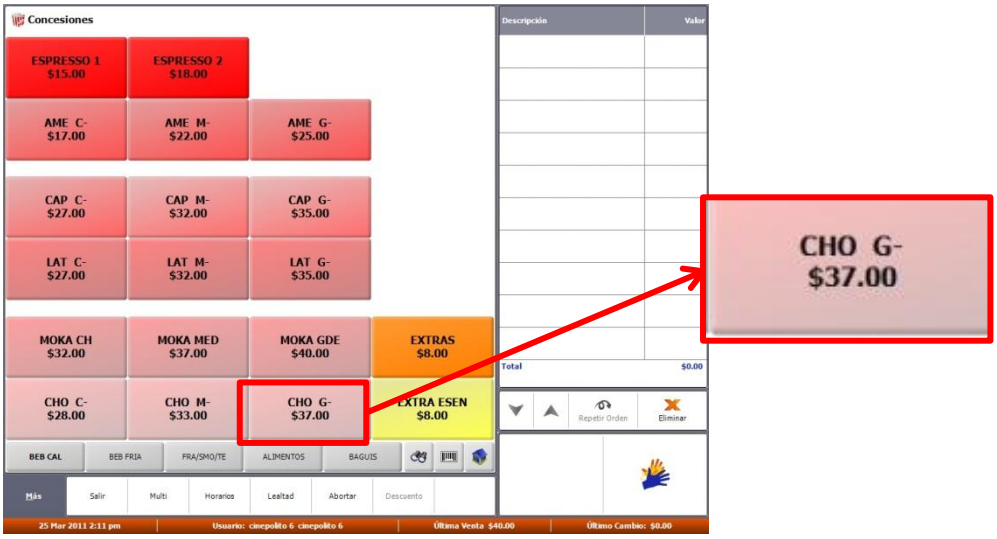
Presionar el botón **"CHO M-"**.



4.2.12 Chocolate obscuro caliente

c) **Grande**

Presionar el botón **“CHO G-”**.

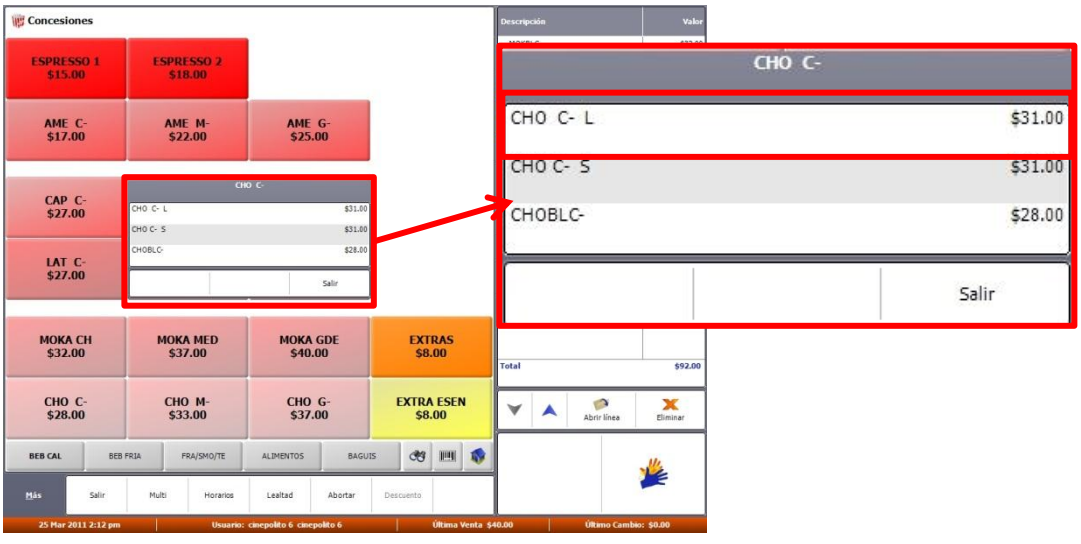


2 **Seleccionar características**

Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Ligth**

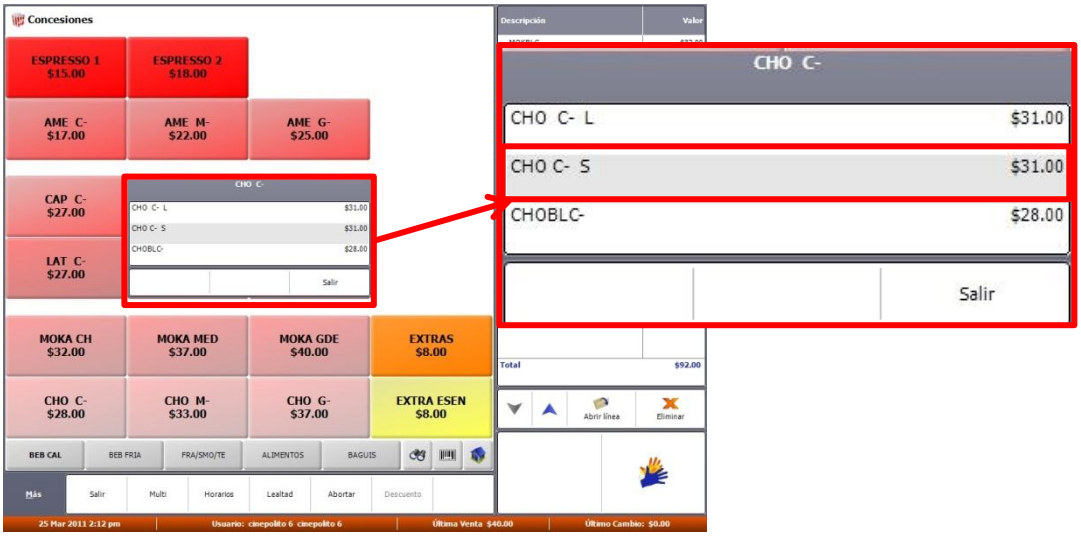
Presionar sobre la leyenda **“CHO C-L”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.12 Chocolate obscuro caliente

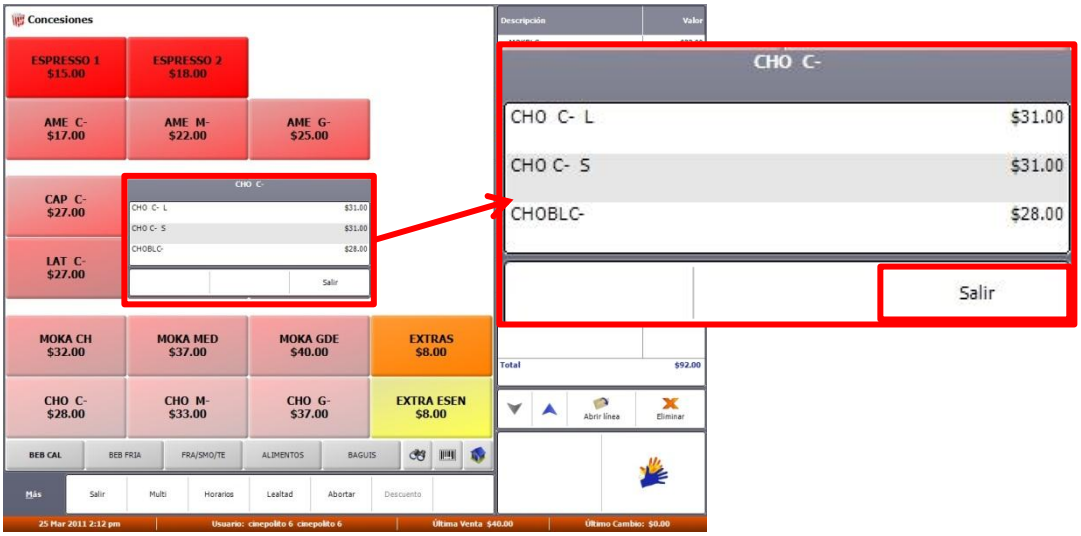
Deslactosado

b) Presionar sobre la leyenda **"CHO C-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



c) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



Nota:

La leyenda del **botón indica el tipo de chocolate, el tamaño y la característica**. El tamaño del chocolate cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

4.2.13 Chocolate blanco caliente

Seleccionar tamaño chocolate blanco

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

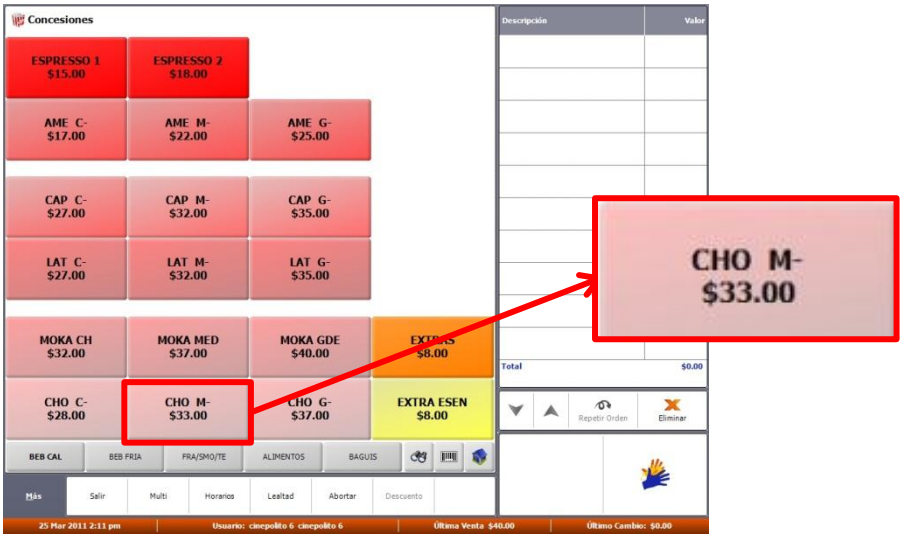
a) **Chico**

Presionar el botón **"CHO C"**.



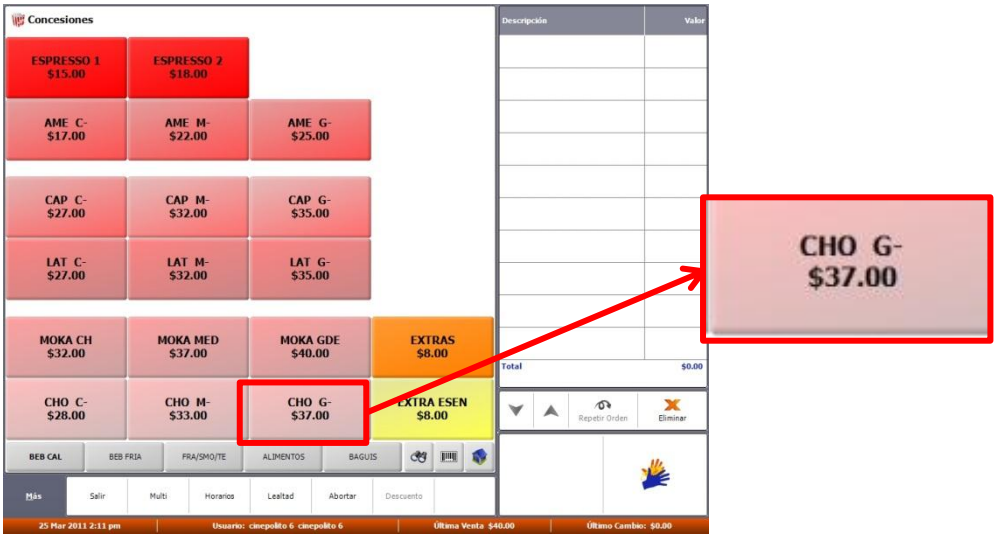
b) **Mediano**

Presionar el botón **"CHO M"**.

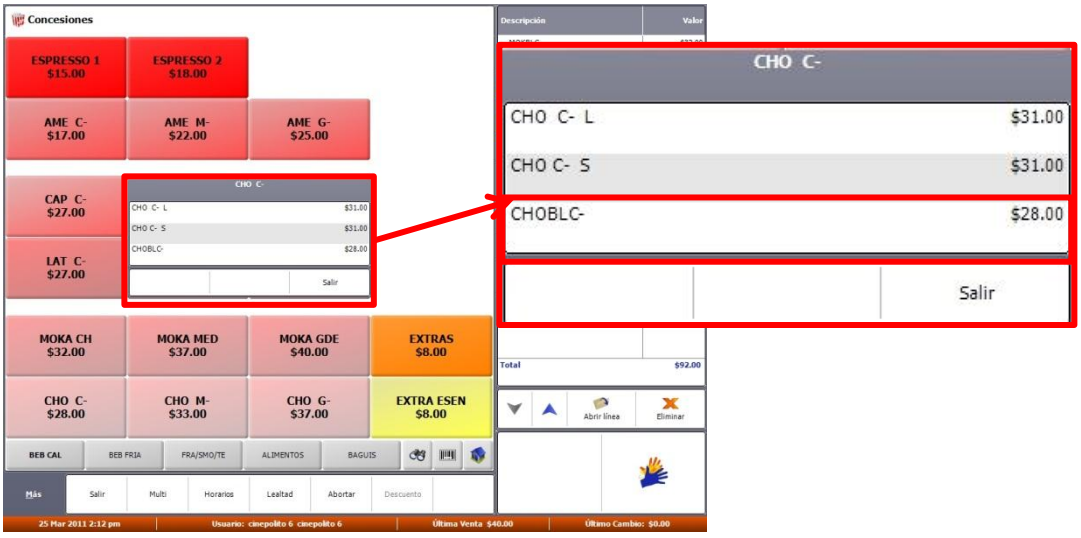


4.2.13 Chocolate blanco caliente

c) **Grande**
Presionar el botón **“CHO G”**.



2 **Seleccionar chocolate blanco**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“CHOBLC-”**.



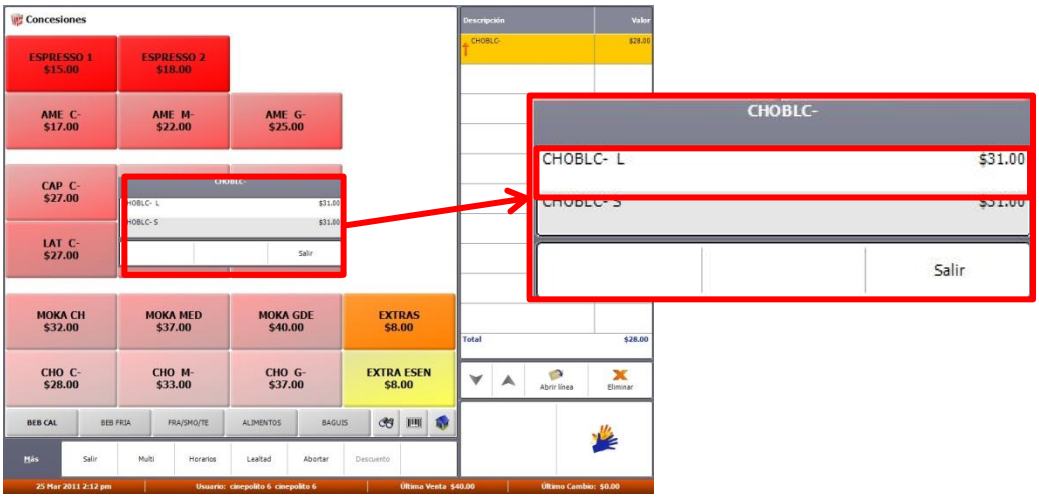
4.2.13 Chocolate blanco caliente

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

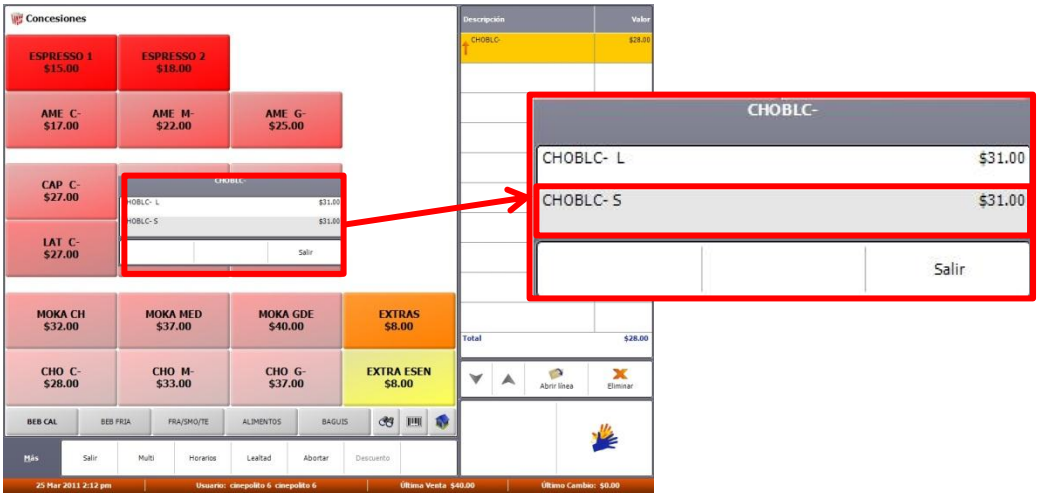
Ligth

a) Presionar sobre la leyenda **"CHOBLC-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



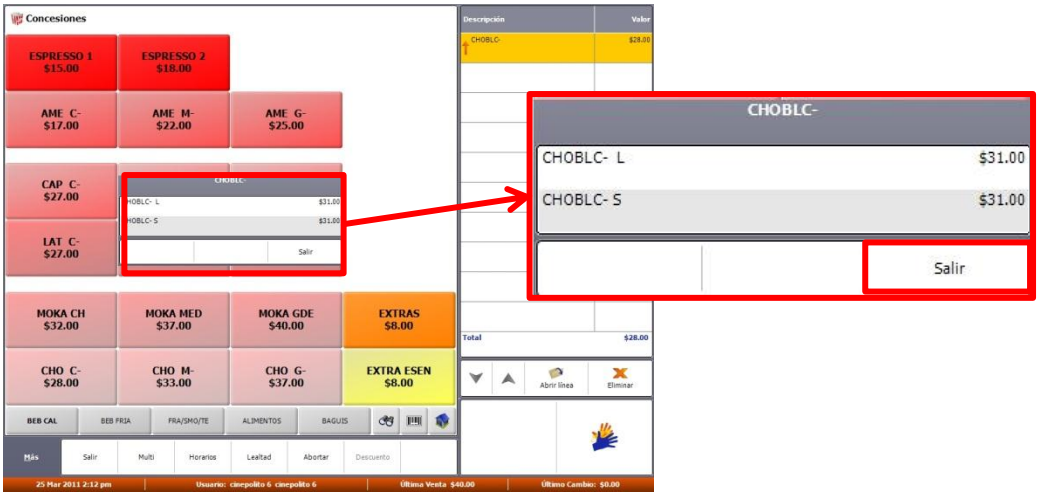
Deslactosado

b) Presionar sobre la leyenda **"CHOBLC-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.13 Chocolate blanco caliente

c) **Regular**
Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



Nota:
La leyenda del **botón indica el tipo de chocolate, el tamaño y la característica**. El tamaño del chocolate cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

4.2.14 Té Chai latte caliente

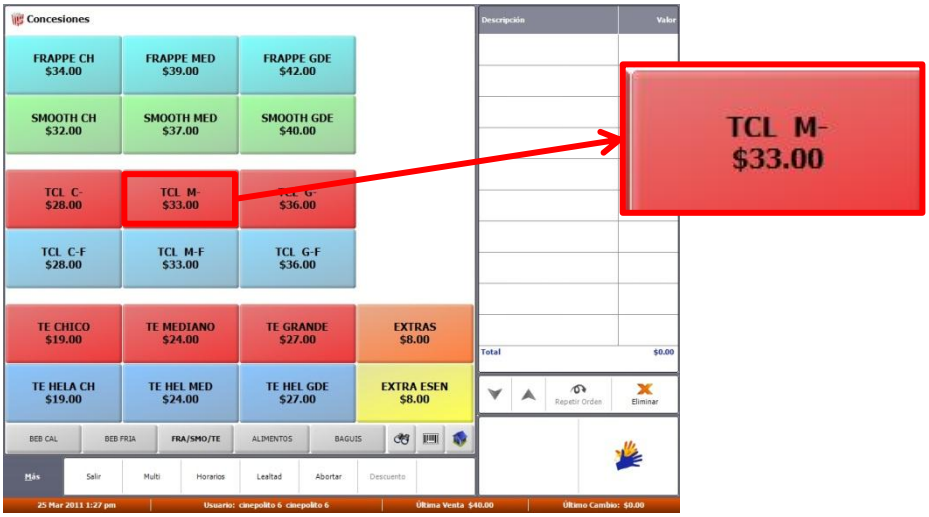
Seleccionar té Chai latte caliente

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Chico**
Presionar el botón **"TCL C-"**.

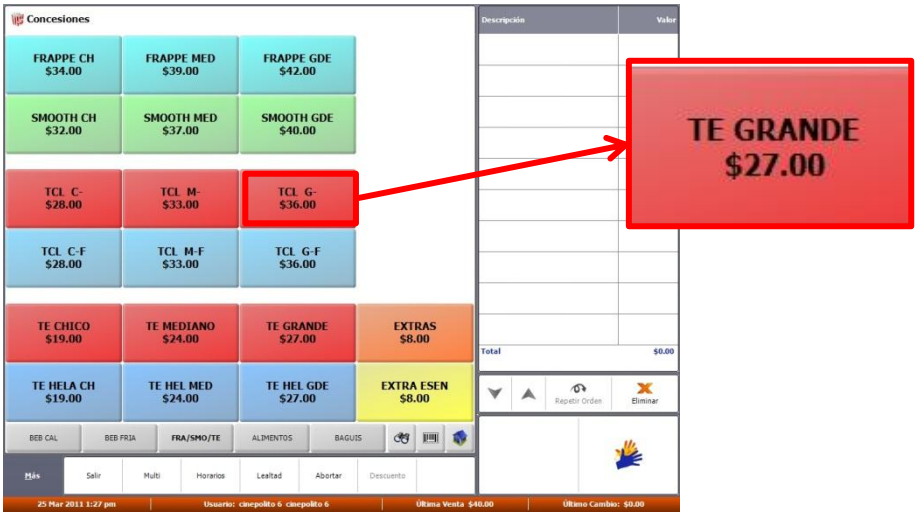


b) **Mediano**
Presionar el botón **"TCL M-"**.



4.2.14 Té Chai latte caliente

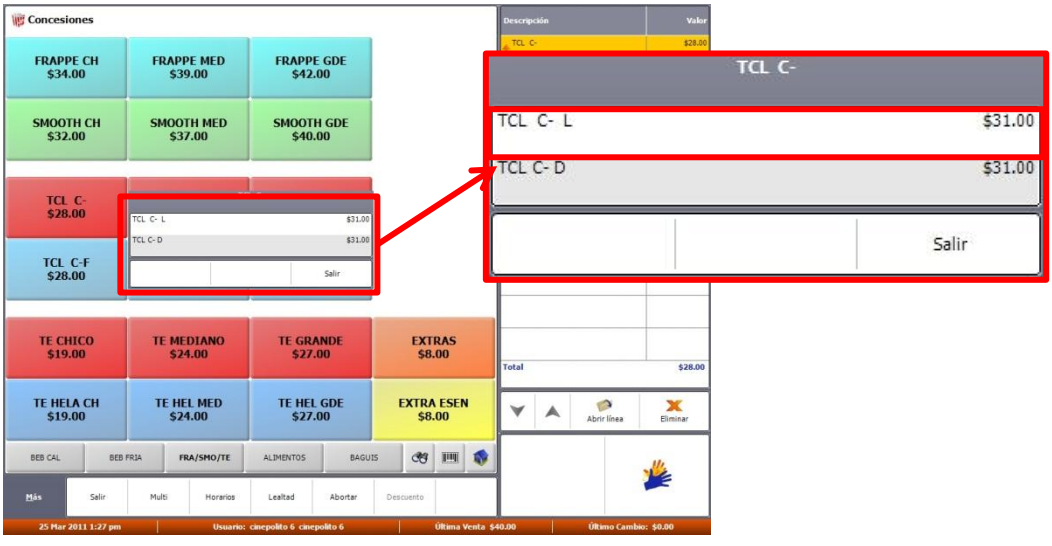
c) **Grande**
Presionar el botón **“TCL G-”**.



2 **Seleccionar características**
Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

Light

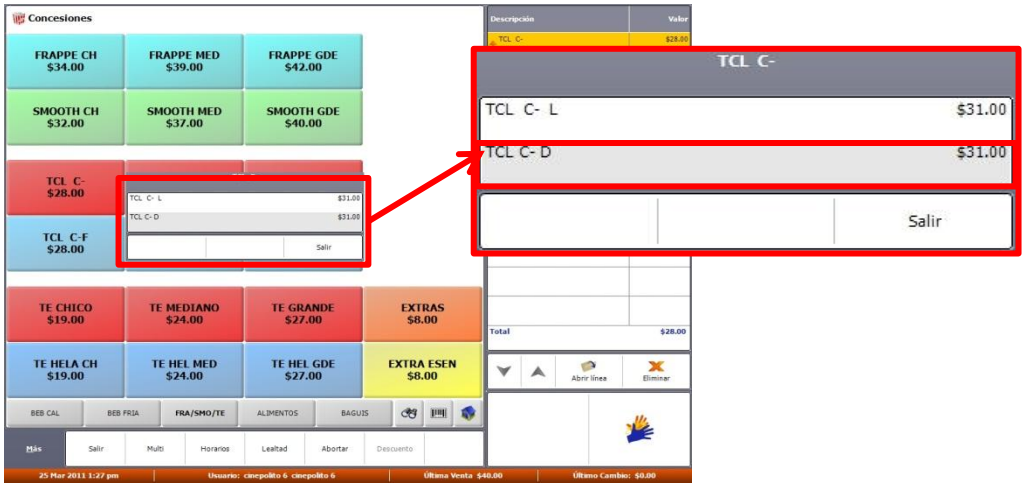
a) Presionar sobre la leyenda **“TCL C-L”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.14 Té Chai latte caliente

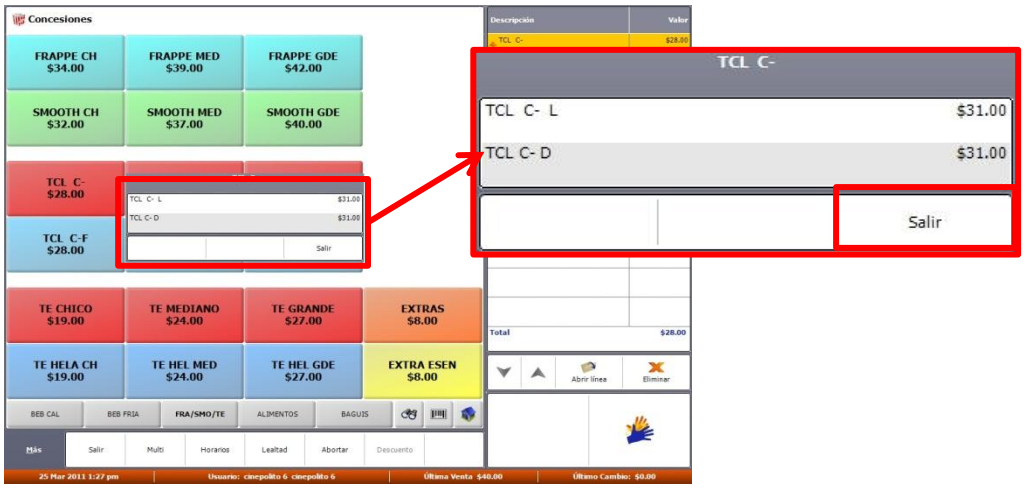
Deslactosado

b) Presionar sobre la leyenda **"TCL C-D"** y después presionar el botón **"Salir"**.



c) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



Nota:

La leyenda del **botón indica el tipo de Té Chai latte, el tamaño, y la característica**. El tamaño cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

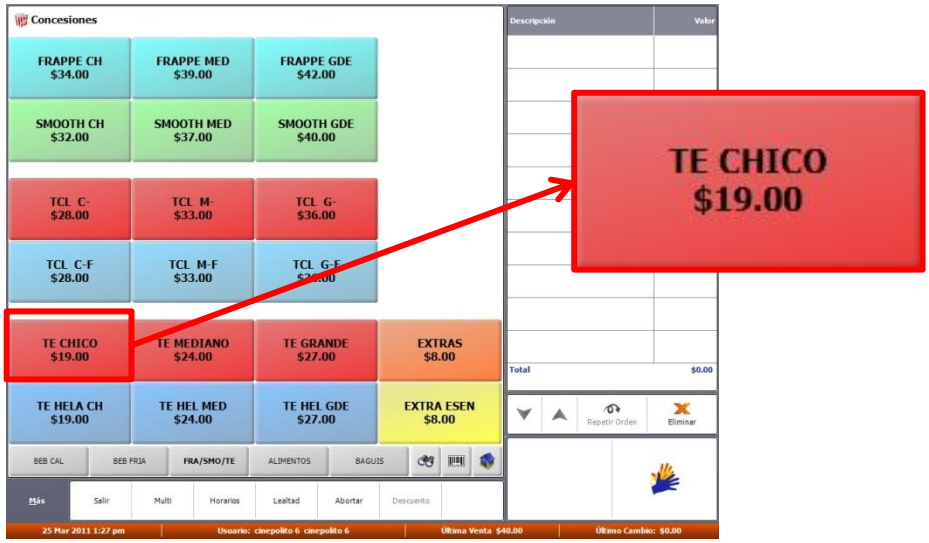
4.2.15 Té caliente

Seleccionar té caliente

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

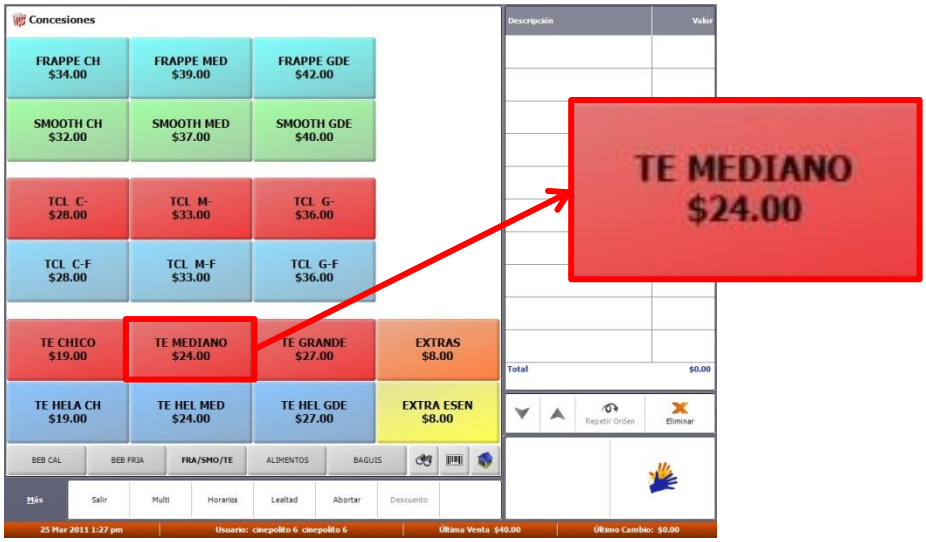
a) **Chico**

Presionar el botón **"TE CHICO"**.



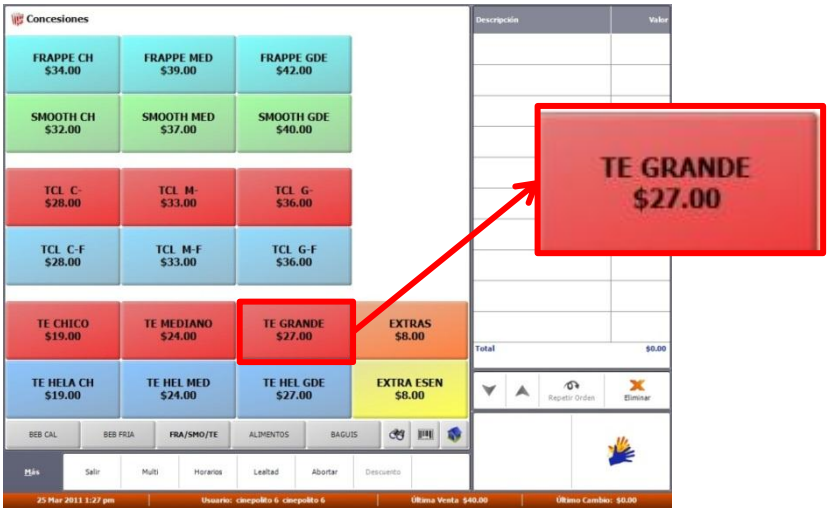
b) **Mediano**

Presionar el botón **"TE MEDIANO"**.



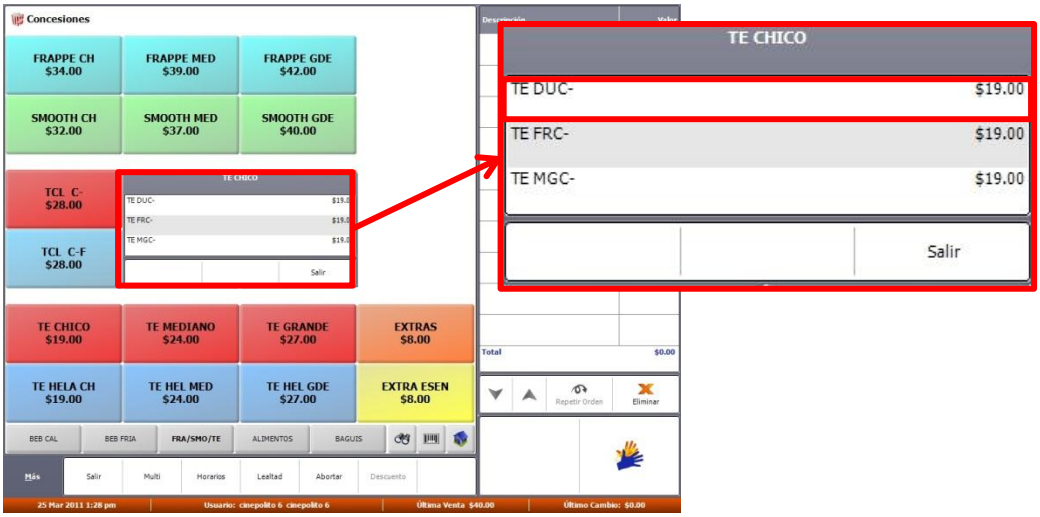
4.2.15 Té caliente

c) **Grande**
Presionar el botón **“TE GRANDE”**.



2 **Seleccionar sabor**
Seleccionar el sabor del té elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Durazno**
Presionar sobre la leyenda **“TEDUC-”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.15 Té caliente

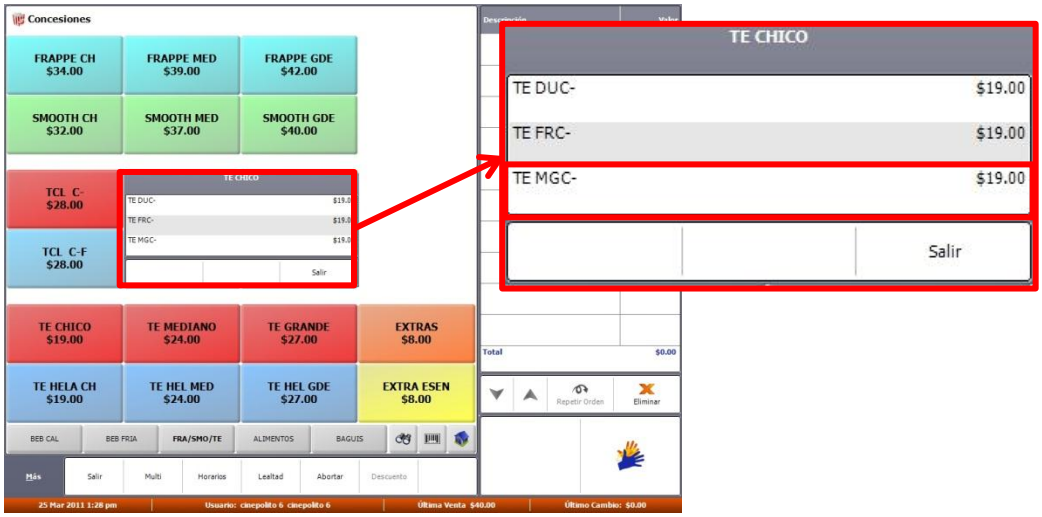
Frambuesa

b) Presionar sobre la leyenda **"TE FRC-"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Mango

c) Presionar sobre la leyenda **"TE MGC-"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Nota:

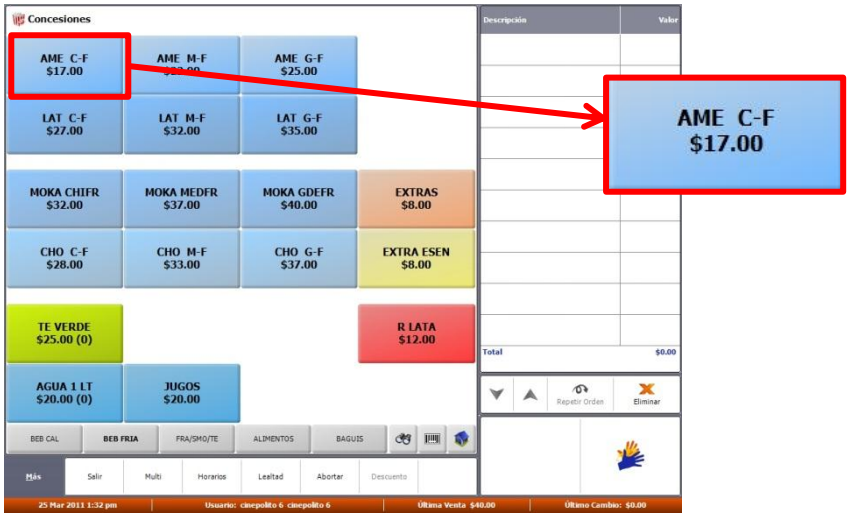
La leyenda del **botón indica el sabor y el tamaño, éste último cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

4.2.16 Americano frío

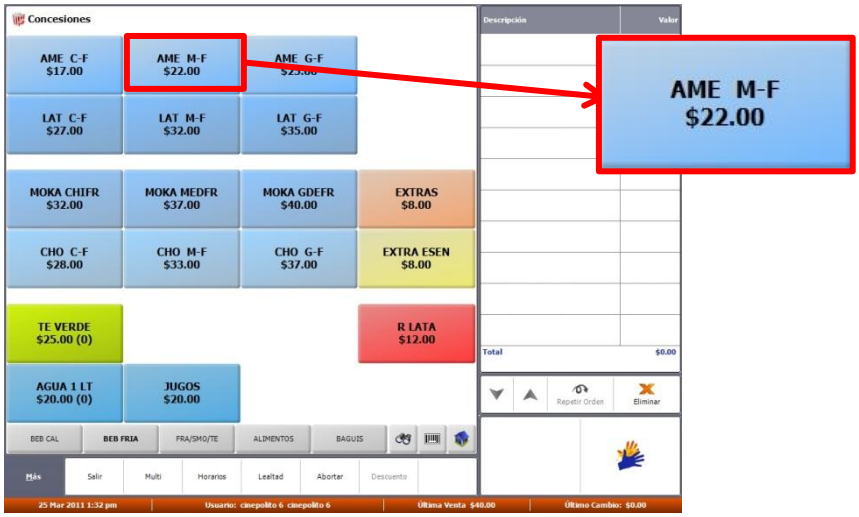
Seleccionar tamaño americano

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Chico**
Presionar el botón **“AME C-F”**.



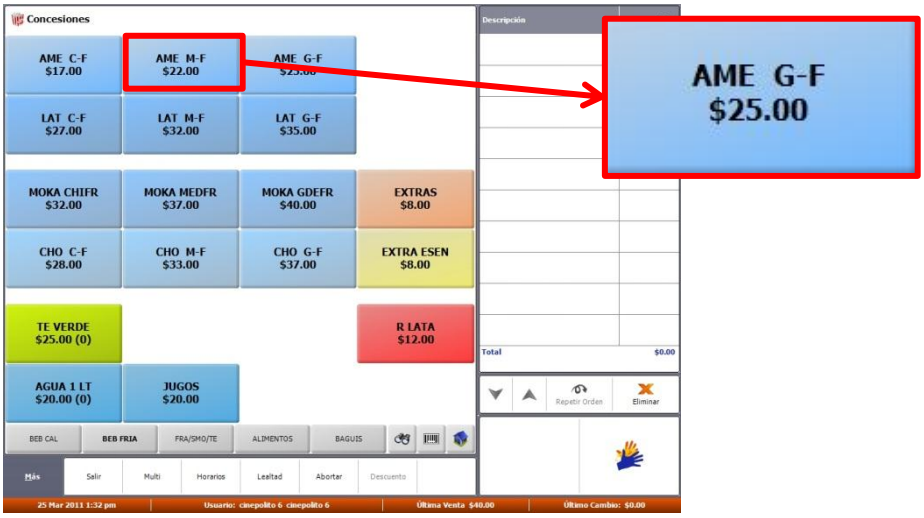
b) **Mediano**
Presionar el botón **“AME M-F”**.



4.2.16 Americano frío

c) **Grande**

Presionar el botón **“AME G-F”**.

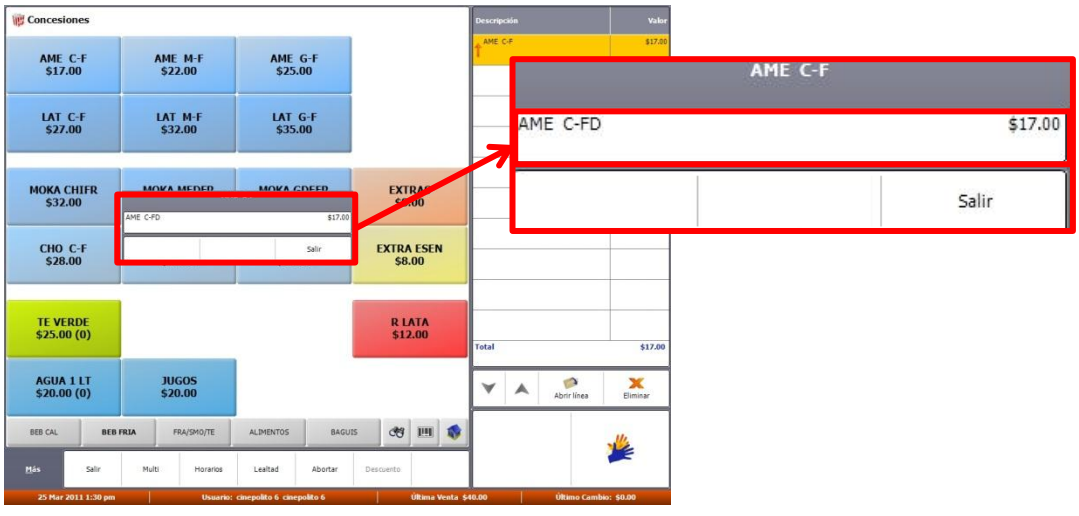


Seleccionar características

2 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

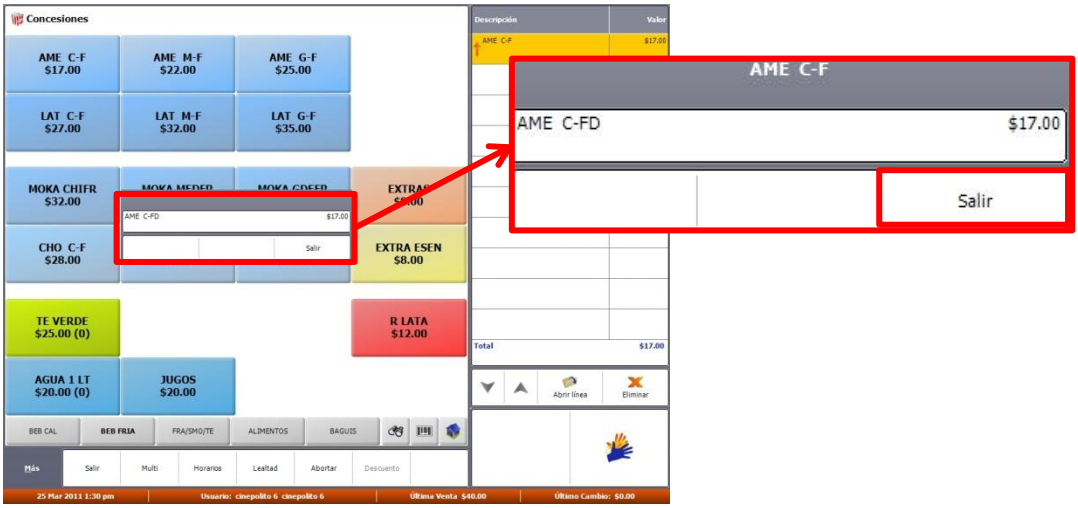
Descafeinado

a) Presionar sobre la leyenda **“AME C-FD”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.16 Americano frío

b) **Regular**
Únicamente presionar el botón **“Salir”**.



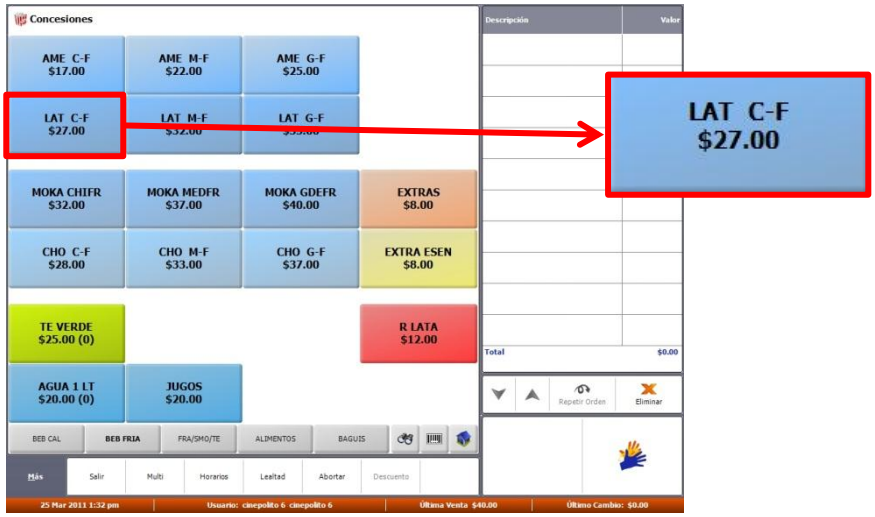
Nota:
La leyenda del **botón indica el tipo de café, el tamaño y la característica. El tamaño del café cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

4.2.17 Latte frío

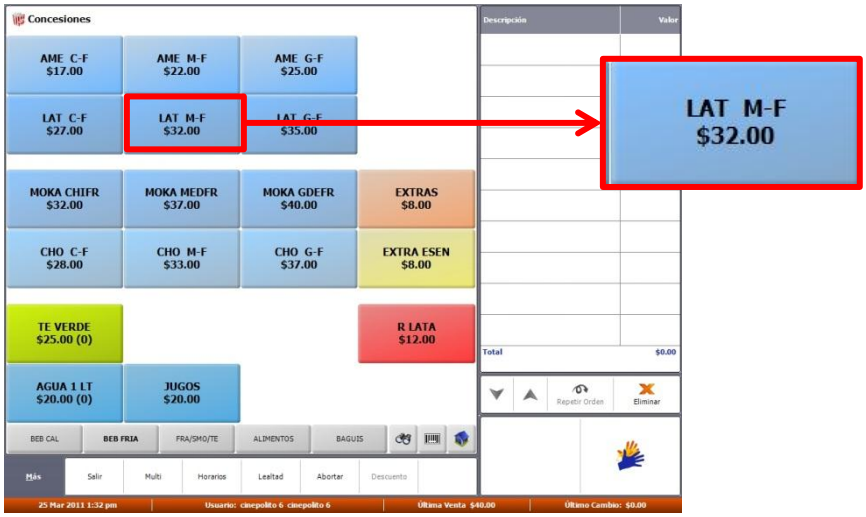
Seleccionar tamaño latte frío

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Chico**
Presionar el botón **"LAT C-F"**.



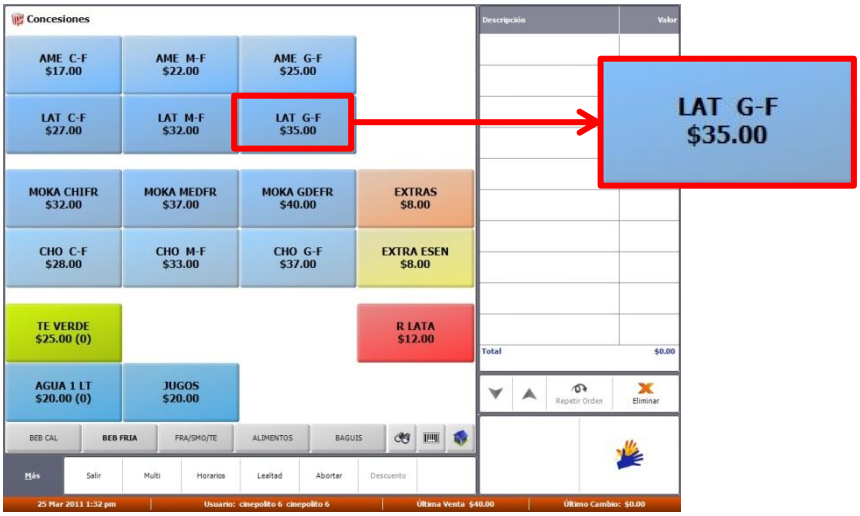
b) **Mediano**
Presionar el botón **"LAT M-F"**.



4.2.17 Latte frío

c) **Grande**

Presionar el botón **“LAT G-F”**.

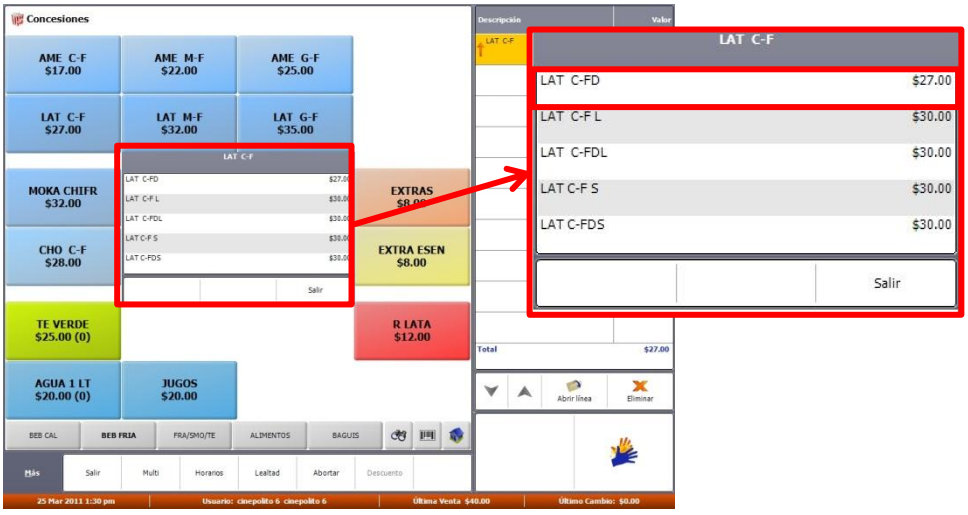


Seleccionar características

2 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

Descafeinado

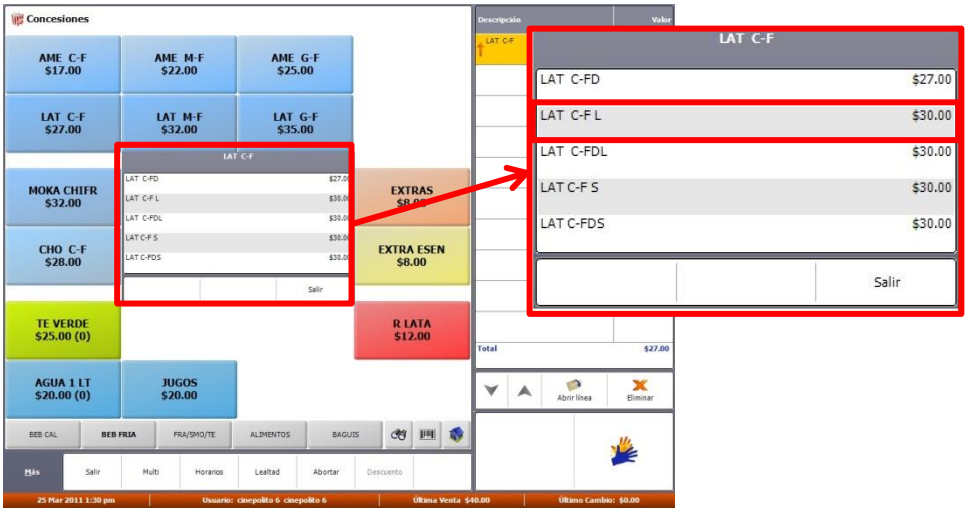
a) Presionar sobre la leyenda **“LAT C-FD”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.17 Latte frío

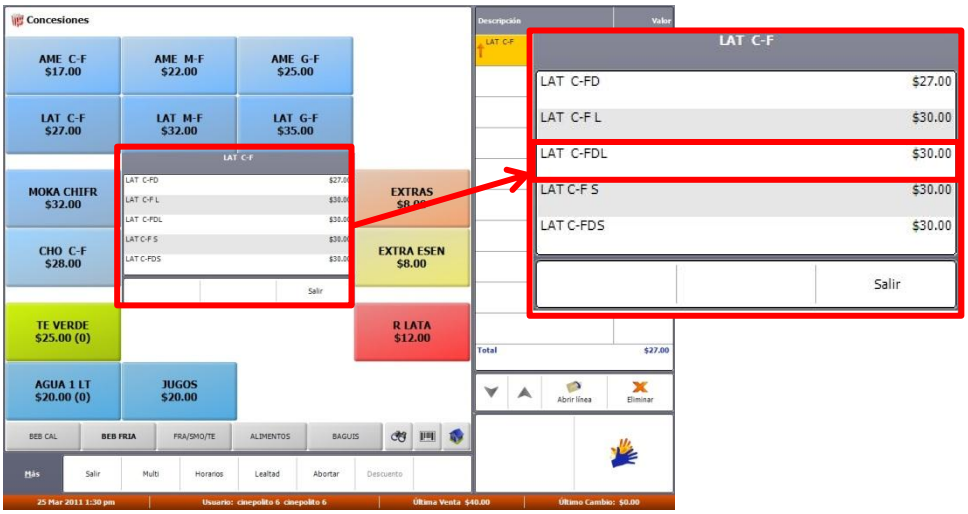
Ligth

b) Presionar sobre la leyenda **"LAT C-FL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Descafeinado ligth

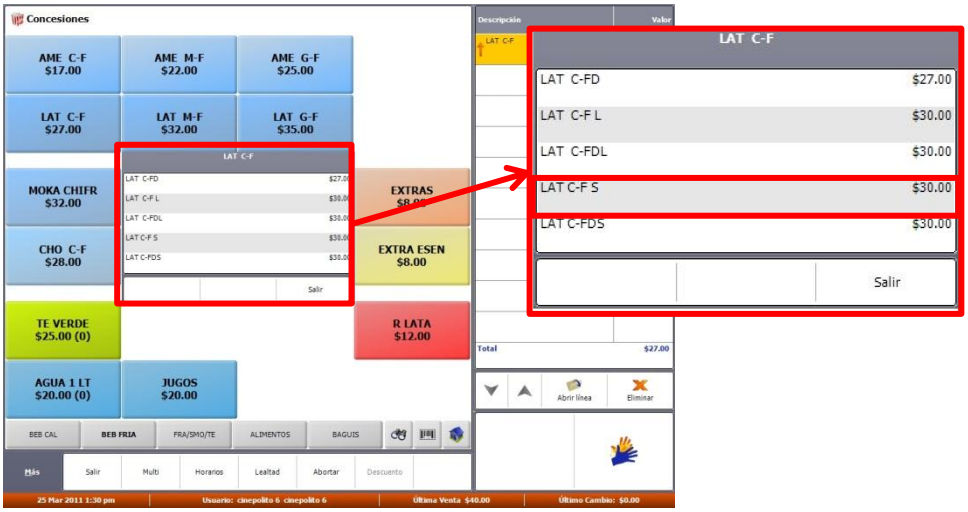
c) Presionar sobre la leyenda **"LAT C-FDL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.17 Latte frío

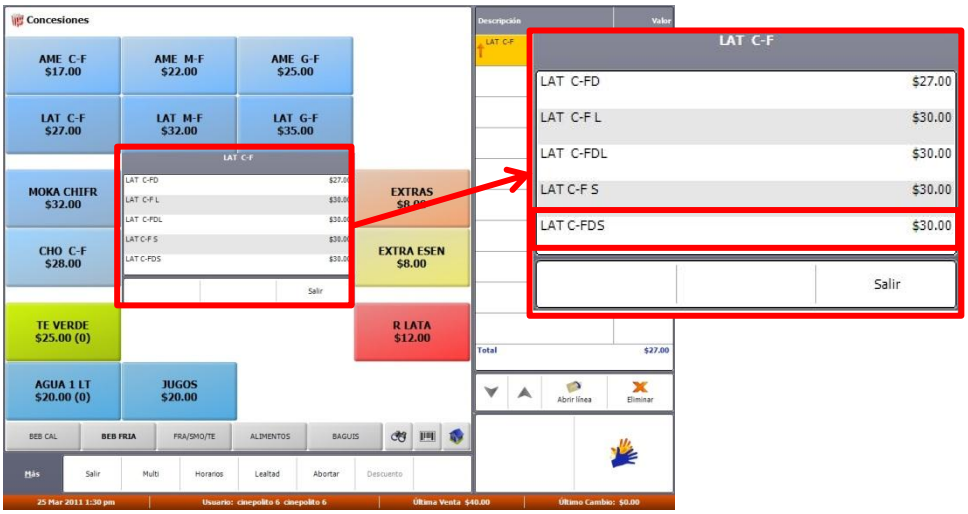
Deslactosado

d) Presionar sobre la leyenda **"LAT C-FS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



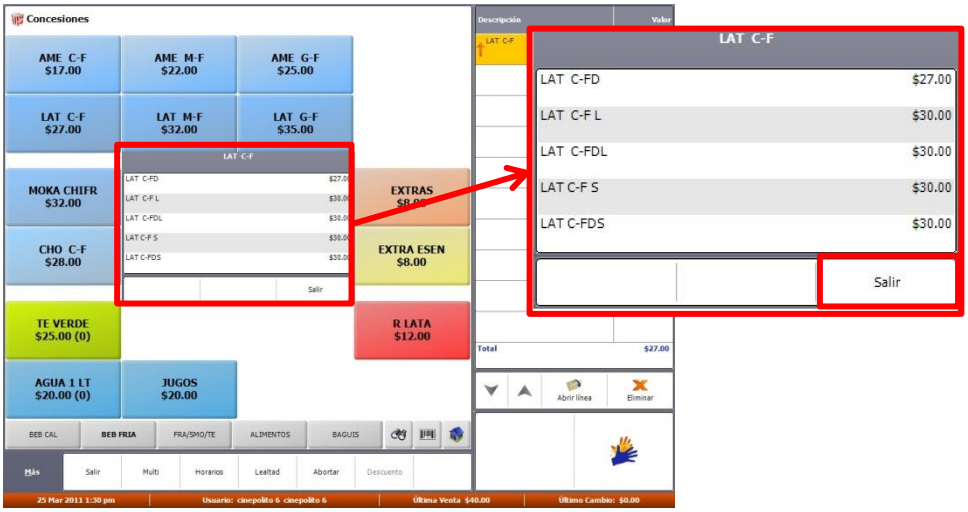
Descafeinado deslactosado

e) Presionar sobre la leyenda **"LAT C-FDS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.17 Latte frío

f) **Regular**
Únicamente presionar el botón **“Salir”**.



Nota:
La leyenda del **botón indica el tipo de café, el tamaño y la característica. El tamaño del café cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

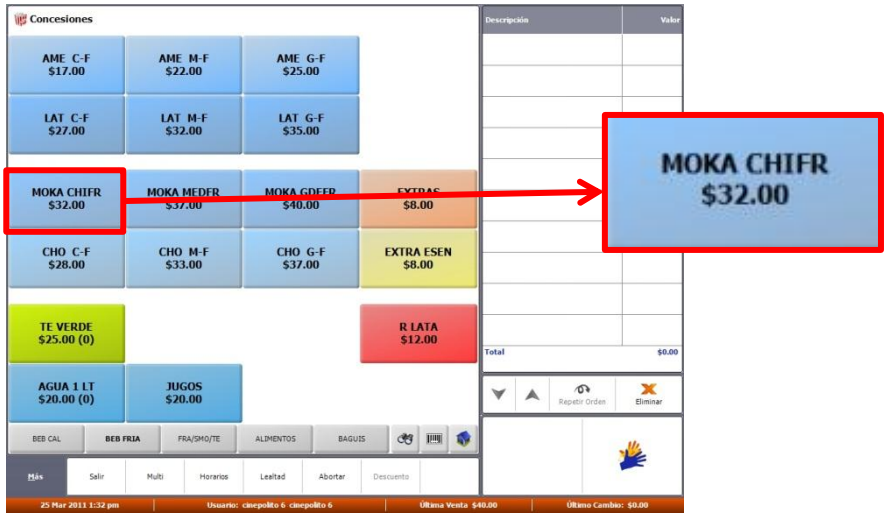
4.2.18 Moka obscuro frío

Seleccionar tamaño moka frío

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

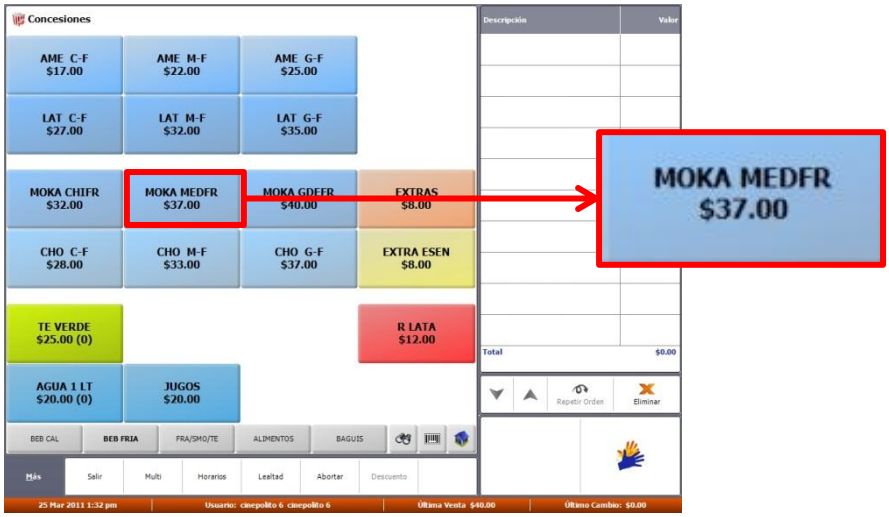
a) **Chico**

Presionar el botón **"MOKA CHIFR"**.



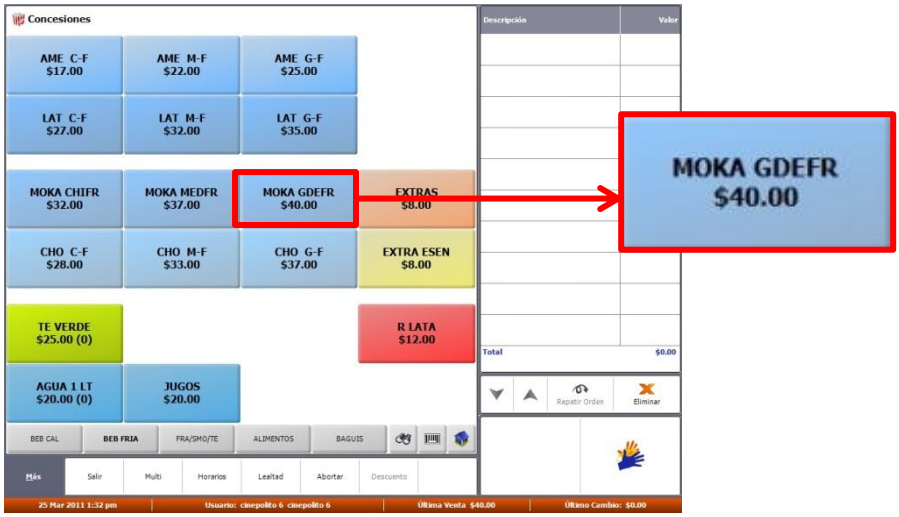
b) **Mediano**

Presionar el botón **"MOKA MEDFR"**.



4.2.18 Moka obscuro frío

c) **Grande**
Presionar el botón **"MOKA GDEFR"**.



2 **Seleccionar moka frío**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **"MOK C-F"**.



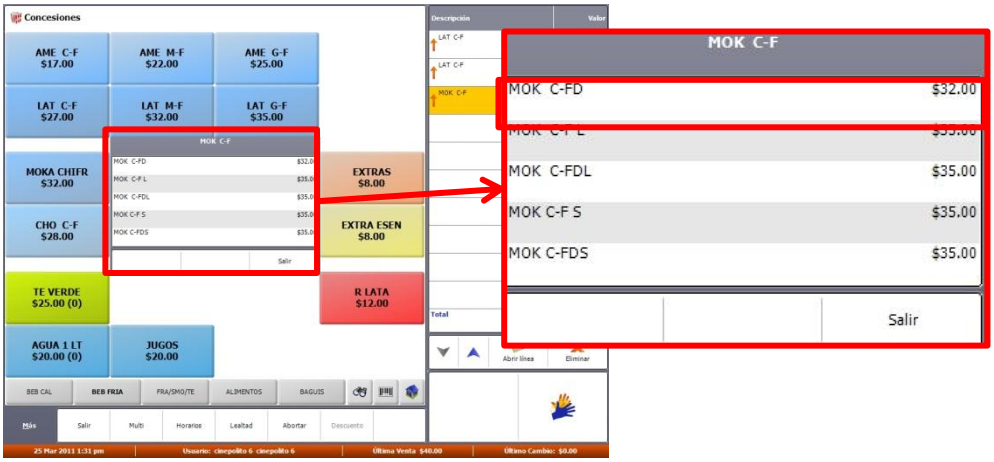
4.2.18 Moka obscuro frío

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

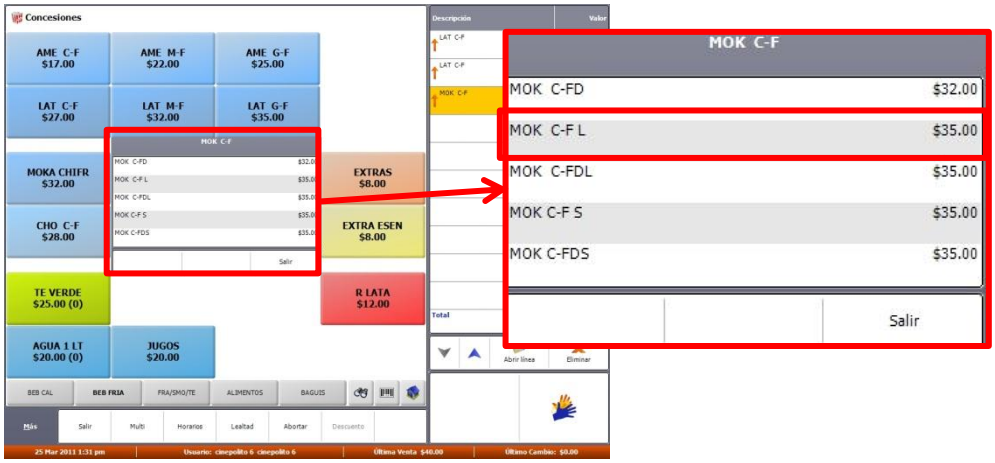
Descafeinado

a) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-FD"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Ligth

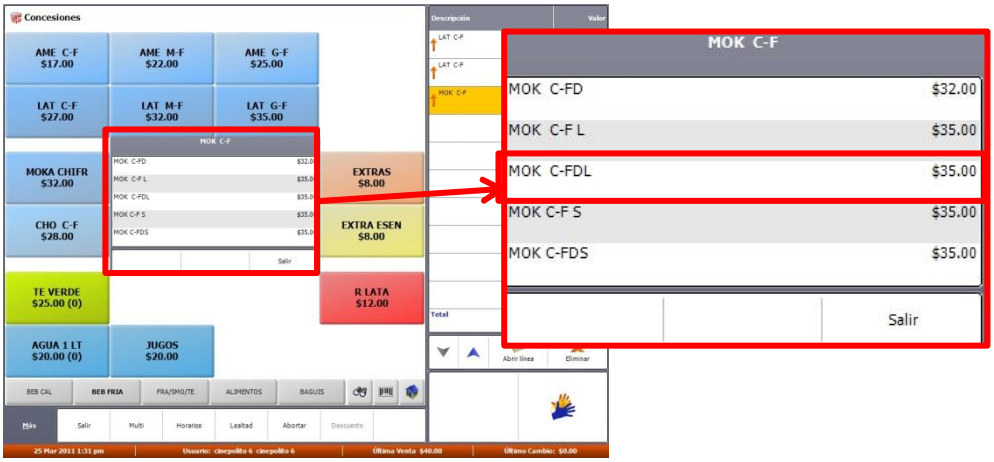
b) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-FL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.18 Moka obscuro frío

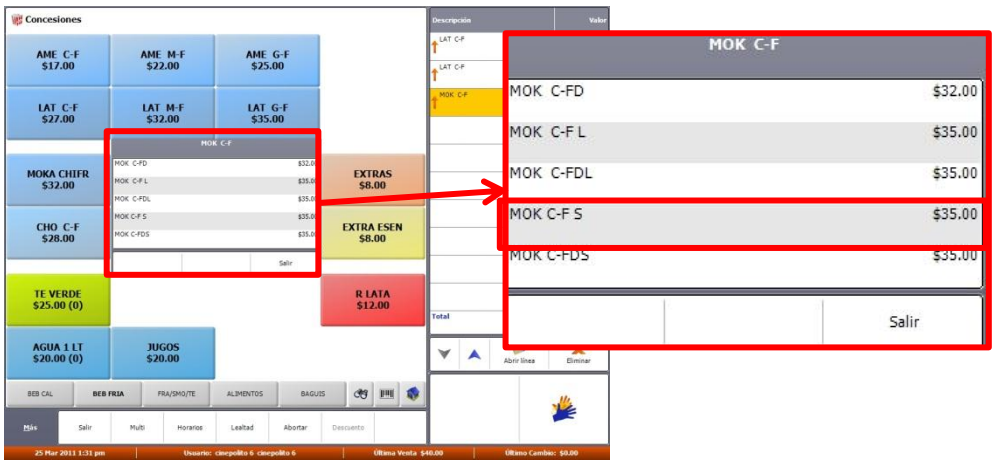
Descafeinado ligth

c) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-FDL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Deslactosado

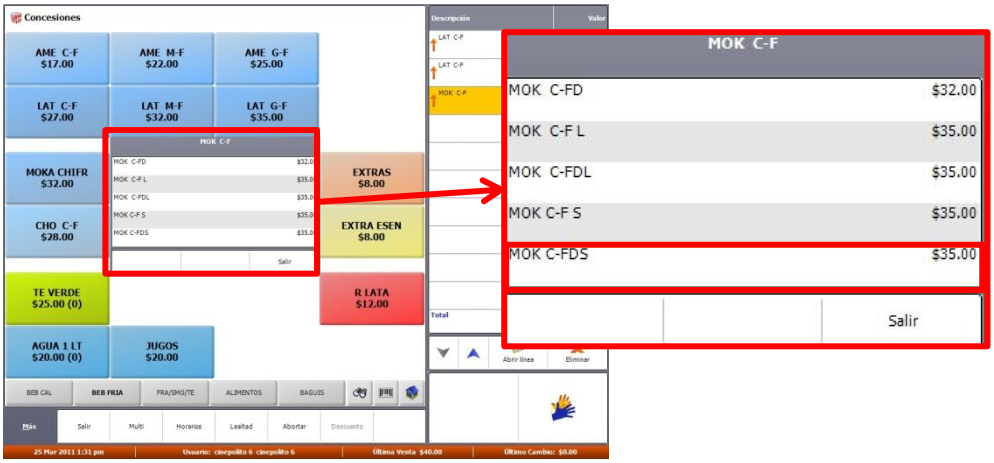
d) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-FS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.18 Moka obscuro frío

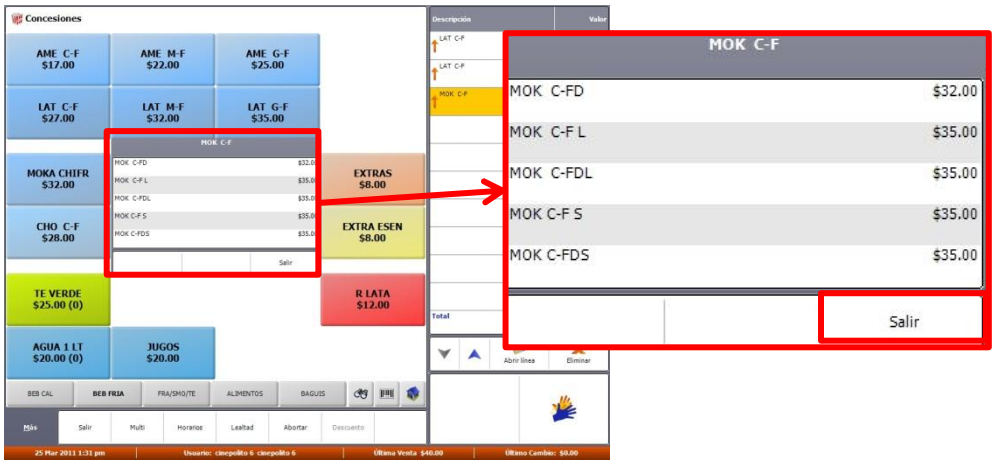
Descafeinado deslactosado

e) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-FDS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



f) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



Nota:

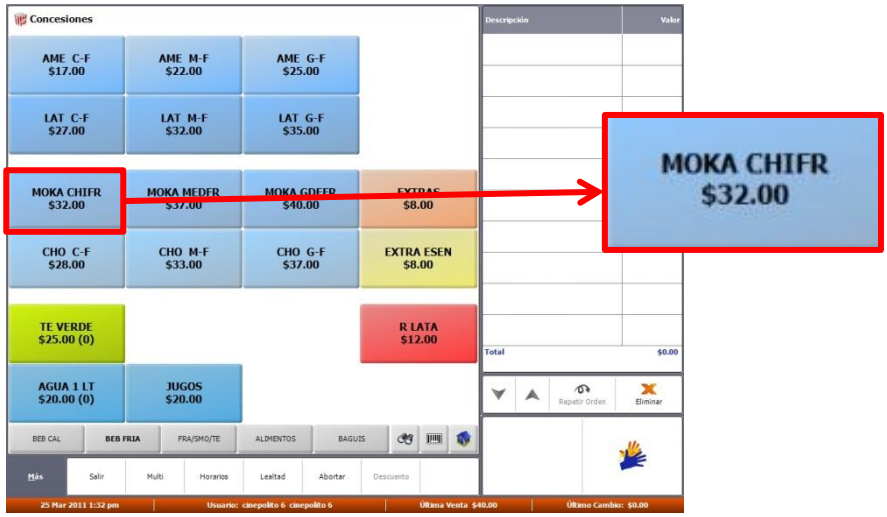
La leyenda del **botón indica el tipo de café, el tamaño y la característica. El tamaño del café cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

4.2.19 Moka blanco frío

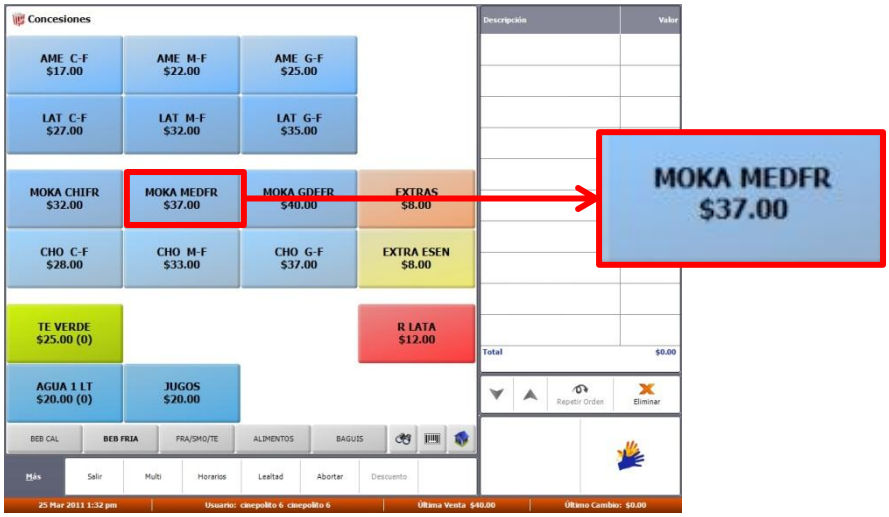
Seleccionar tamaño moka frío blanco

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Chico**
Presionar el botón **"MOKA CHFR"**.

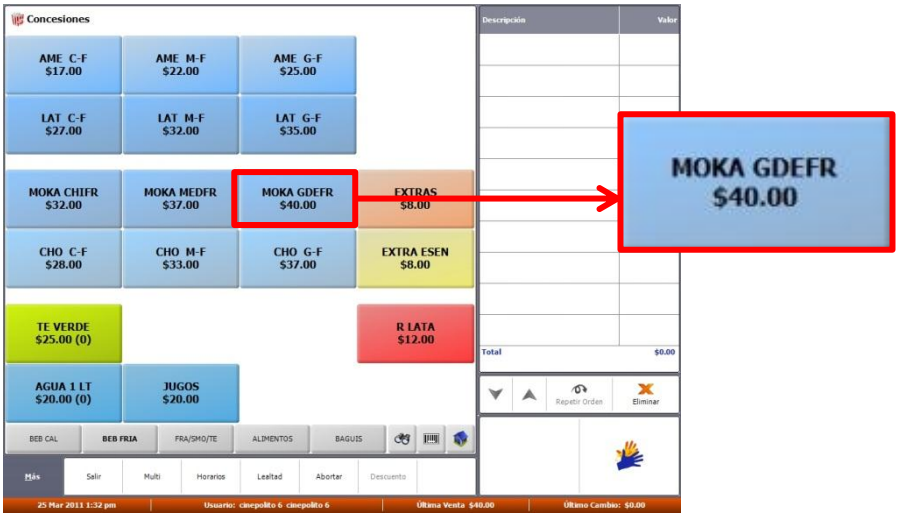


b) **Mediano**
Presionar el botón **"MOKA MEDFR"**.

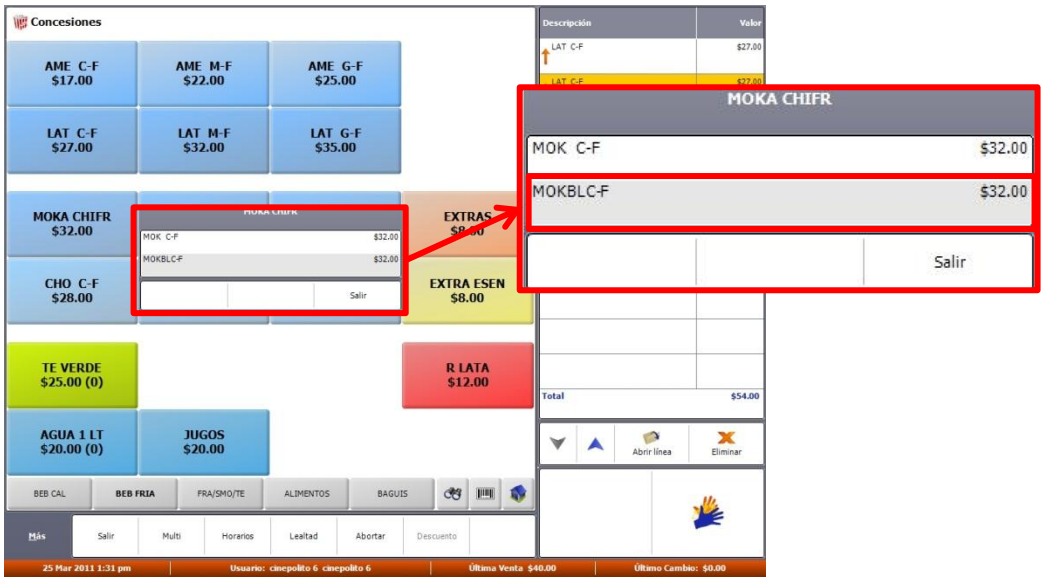


4.2.19 Moka blanco frío

c) **Grande**
Presionar el botón **"MOKA GDEFR"**.



2 **Seleccionar moka frío**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-F "**.



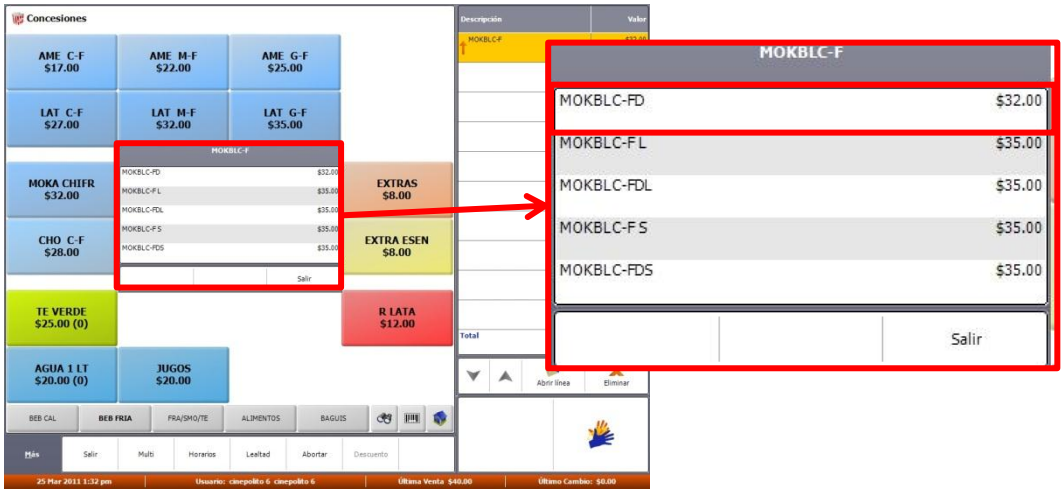
4.2.19 Moka blanco frío

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

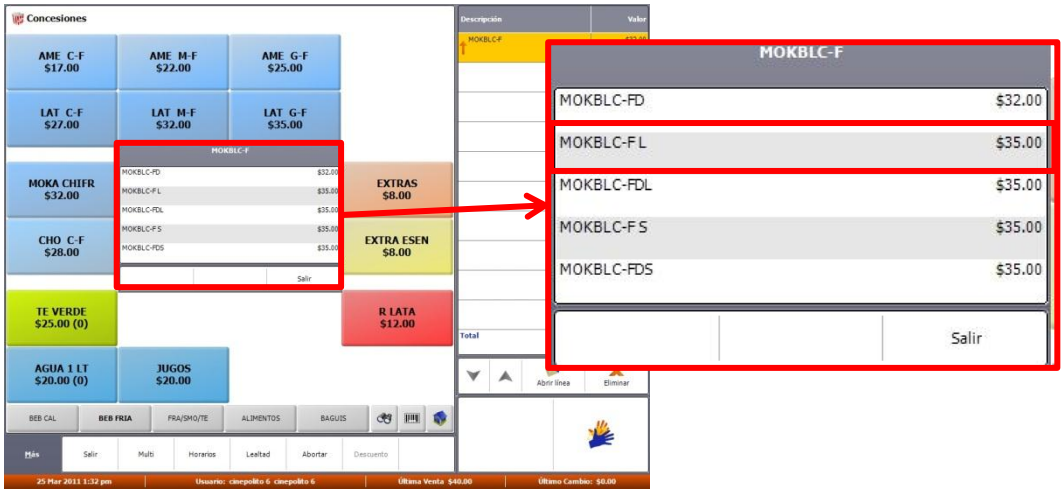
Descafeinado

a) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-FD"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Ligth

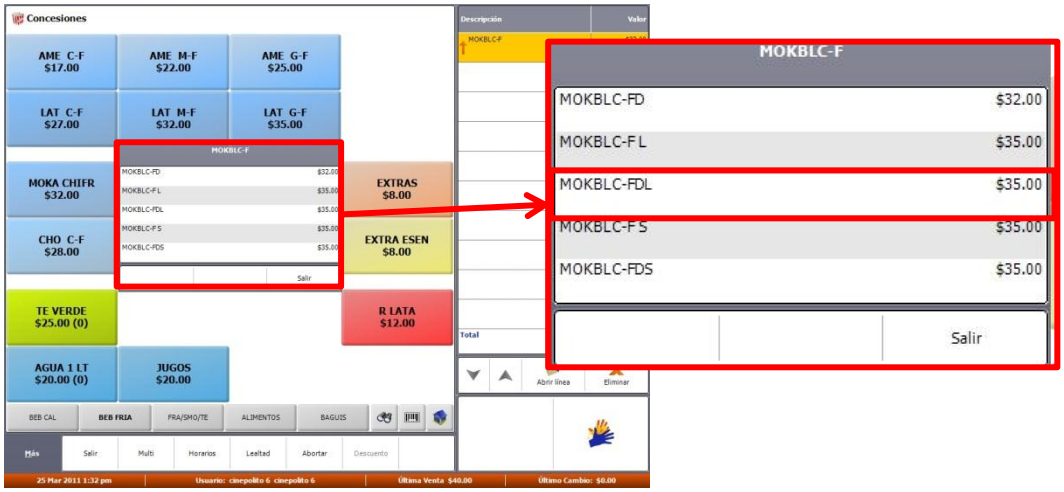
b) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-FL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.19 Moka blanco frío

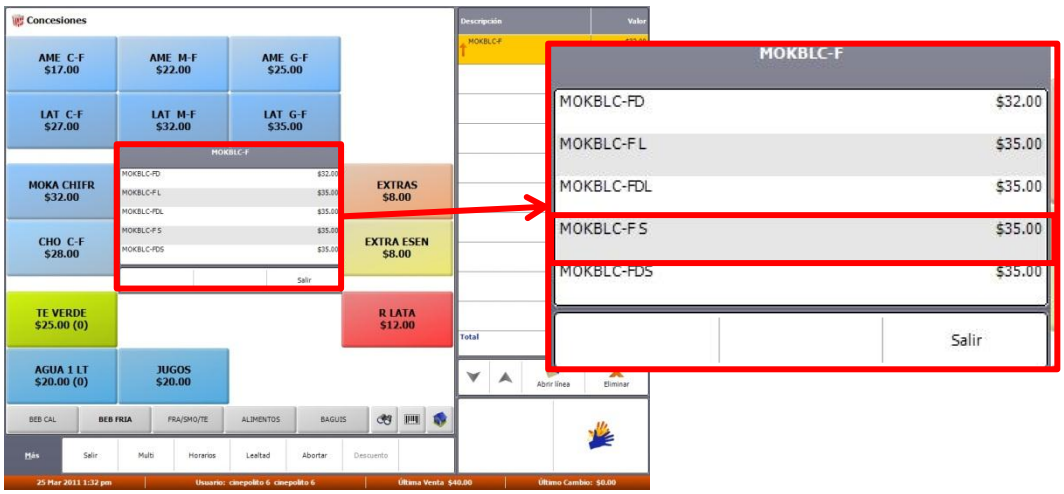
Descafeinado ligth

c) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-FDL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Deslactosado

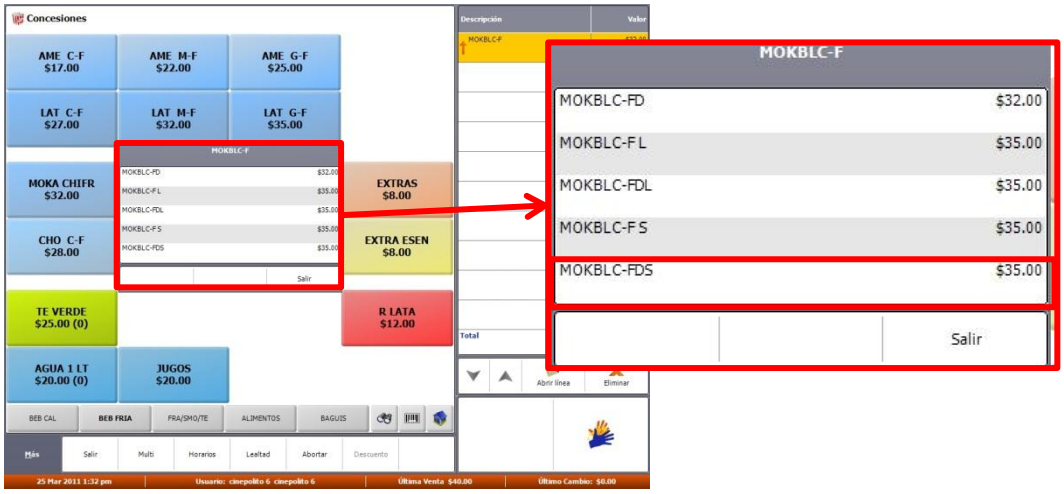
d) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-FS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.19 Moka blanco frío

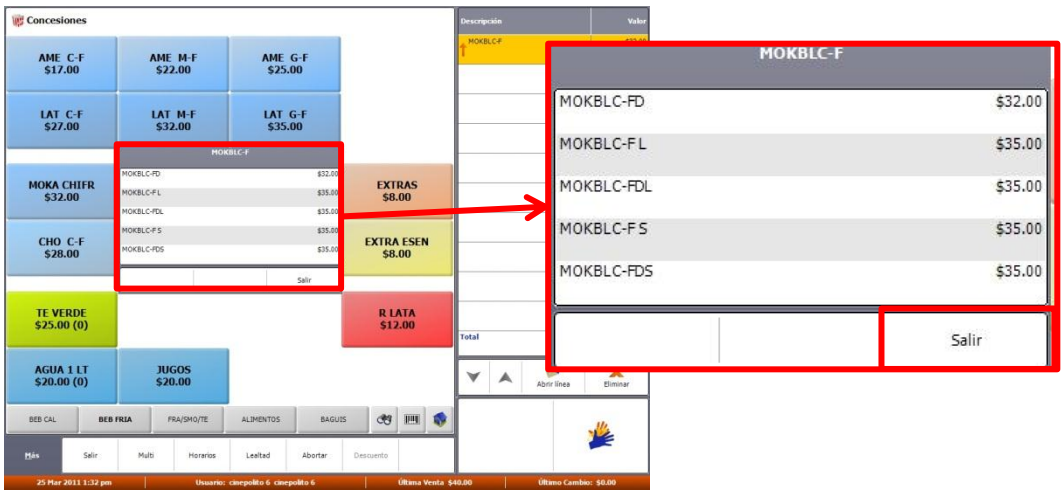
Descafeinado deslactosado

e) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-FDS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



f) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



Nota:

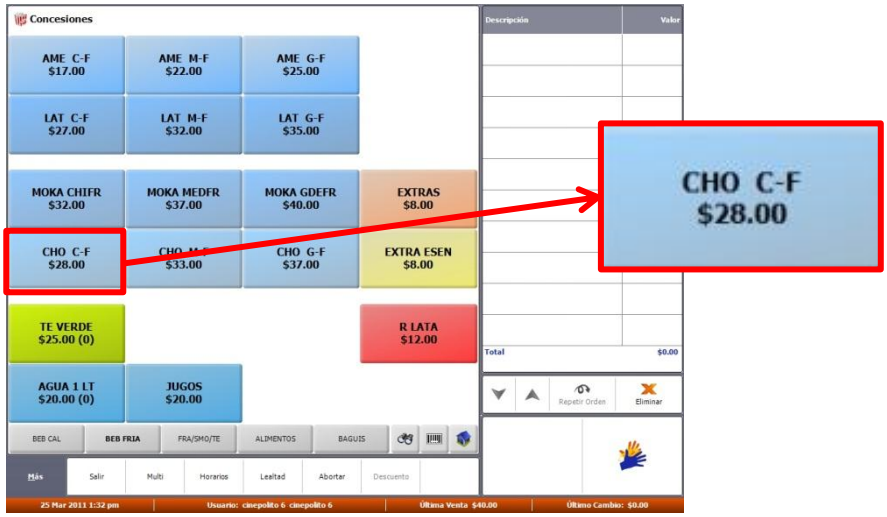
La leyenda del **botón indica el tipo de café, el tamaño y la característica. El tamaño del café cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

4.2.20 Chocolate obscuro frío

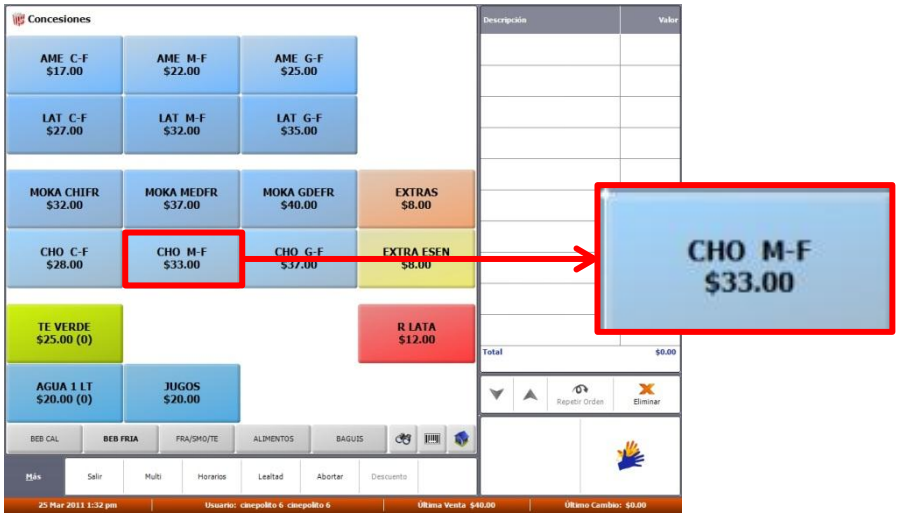
Seleccionar tamaño chocolate frio

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Chico**
Presionar el botón **“CHO C.-F”**.



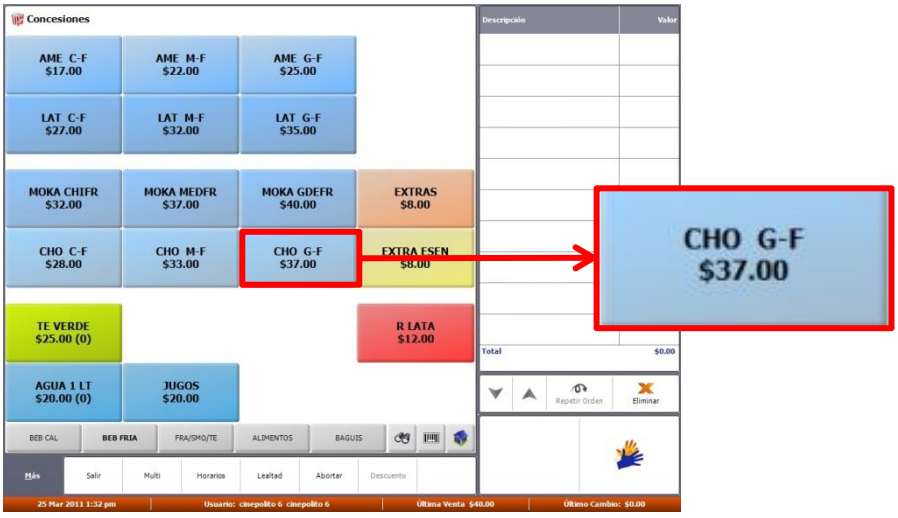
b) **Mediano**
Presionar el botón **“CHO M-F”**.



4.2.20 Chocolate obscuro frío

c) **Grande**

Presionar el botón **“CHO G-F”**.

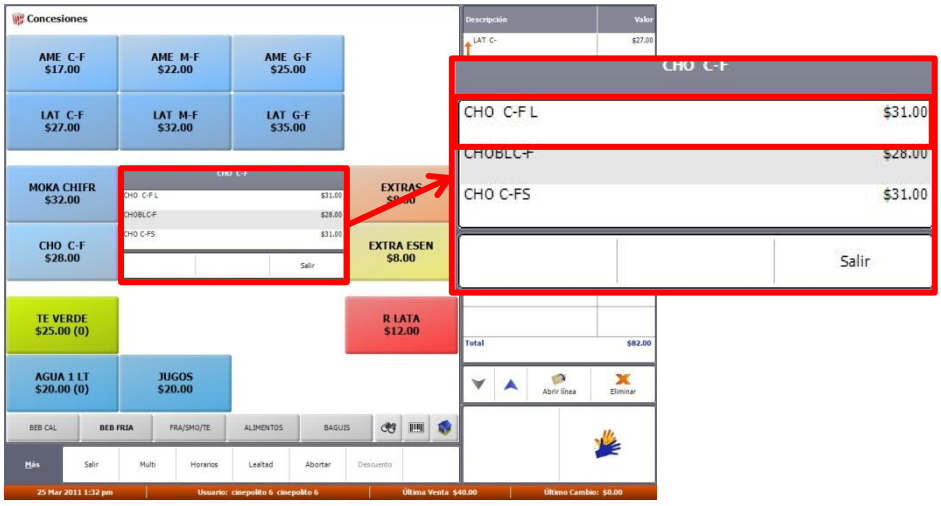


2 Seleccionar características

Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Ligth**

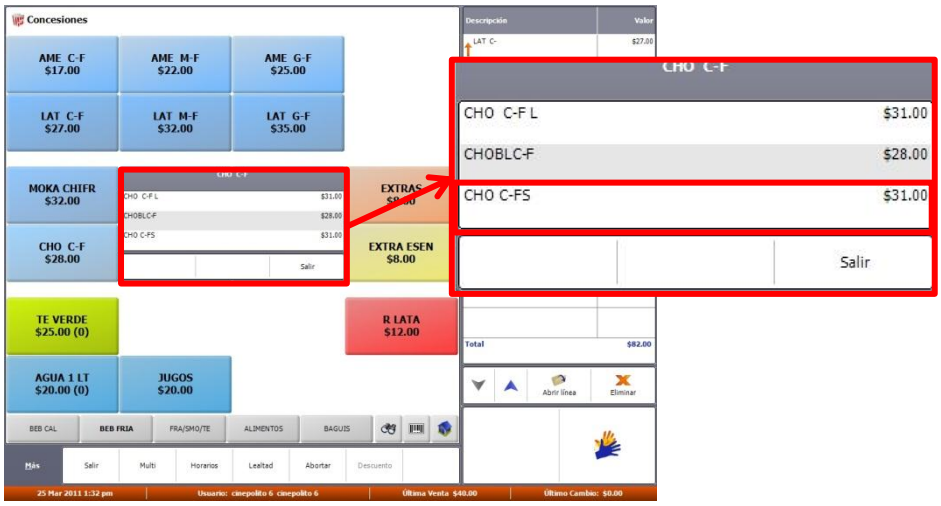
Presionar sobre la leyenda **“CHO C-FL”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.20 Chocolate obscuro frío

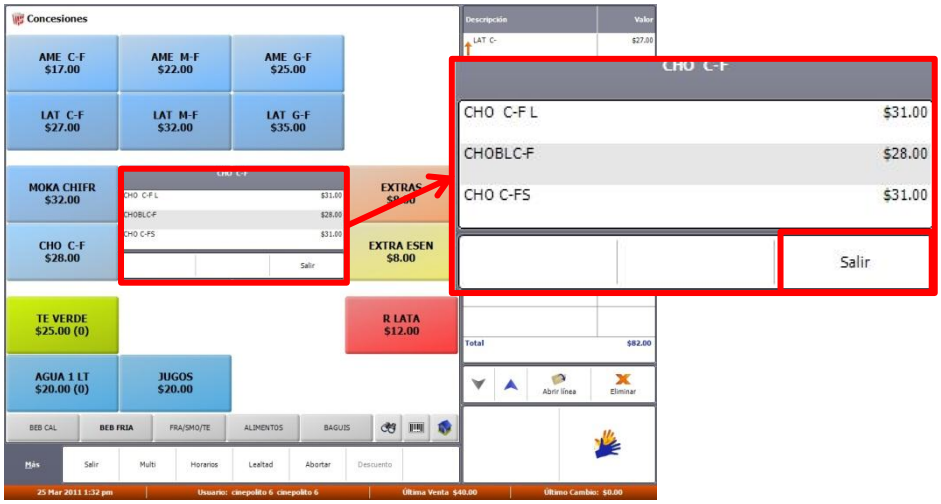
Deslactosado

b) Presionar sobre la leyenda **"CHO C-FS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



c) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



Nota:

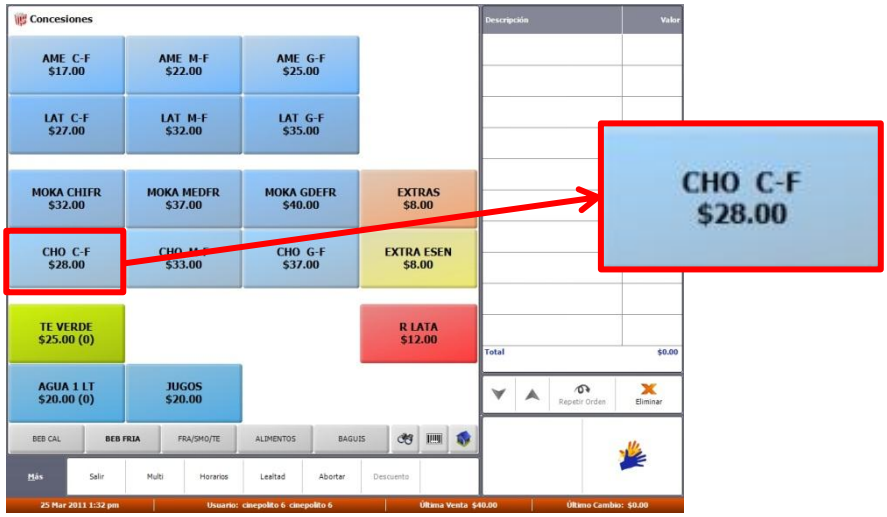
La leyenda del **botón indica el tipo de chocolate, el tamaño y la característica**. El tamaño del chocolate cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

4.2.21 Chocolate blanco frío

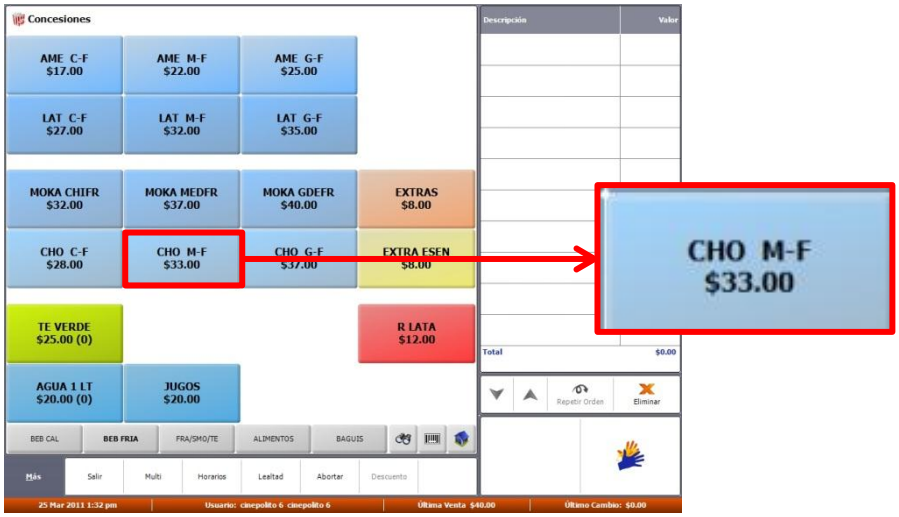
Seleccionar tamaño chocolate blanco frío

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Chico**
Presionar el botón **“CHO C-F”**.

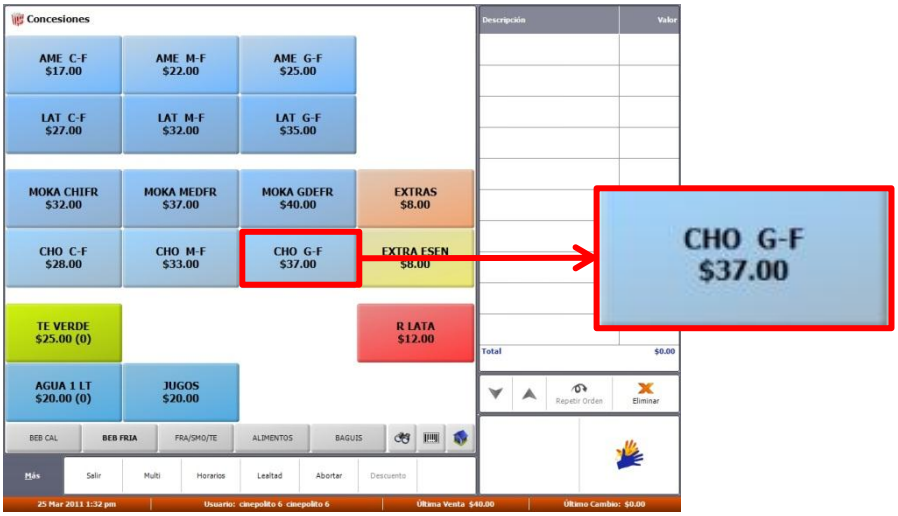


b) **Mediano**
Presionar el botón **“CHO M-F”**.

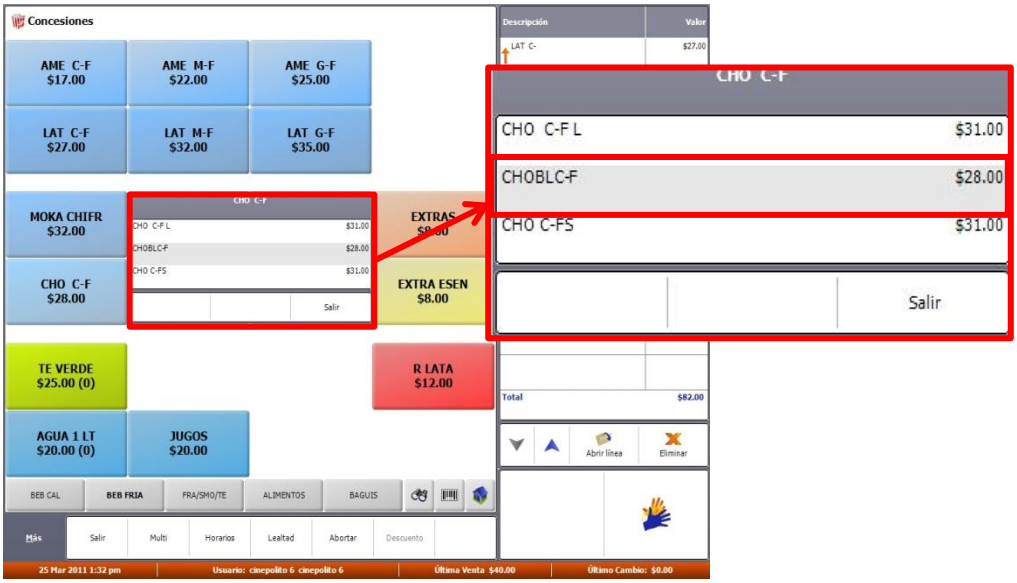


4.2.21 Chocolate blanco frío

c) **Grande**
Presionar el botón **"CHO G-F"**.



2 **Seleccionar chocolate frío blanco**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **"CHOBLC-F"**.



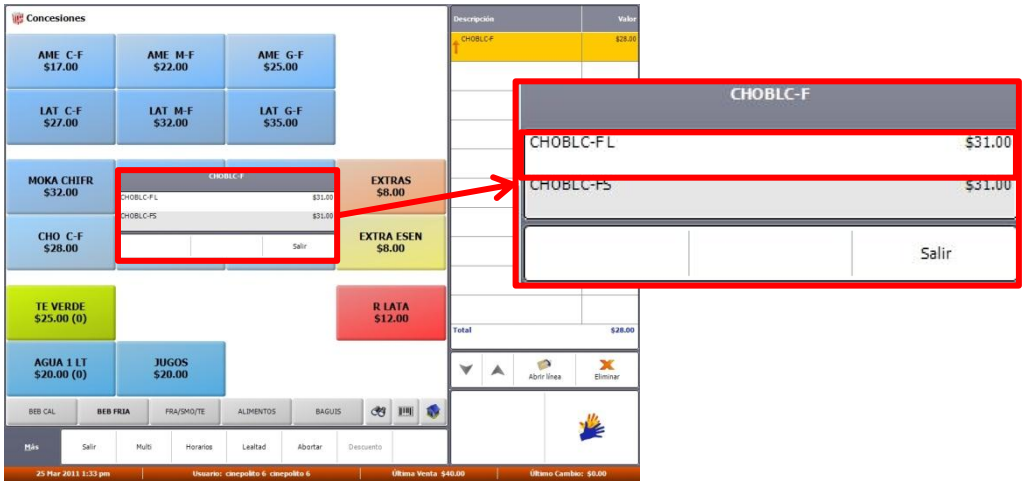
4.2.21 Chocolate blanco frío

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

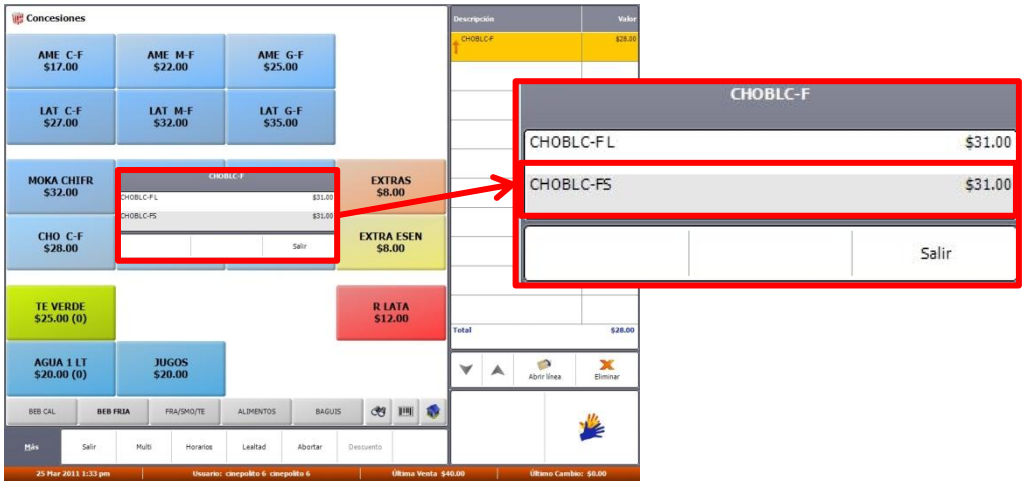
Ligth

a) Presionar sobre la leyenda **"CHOBLC-FL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



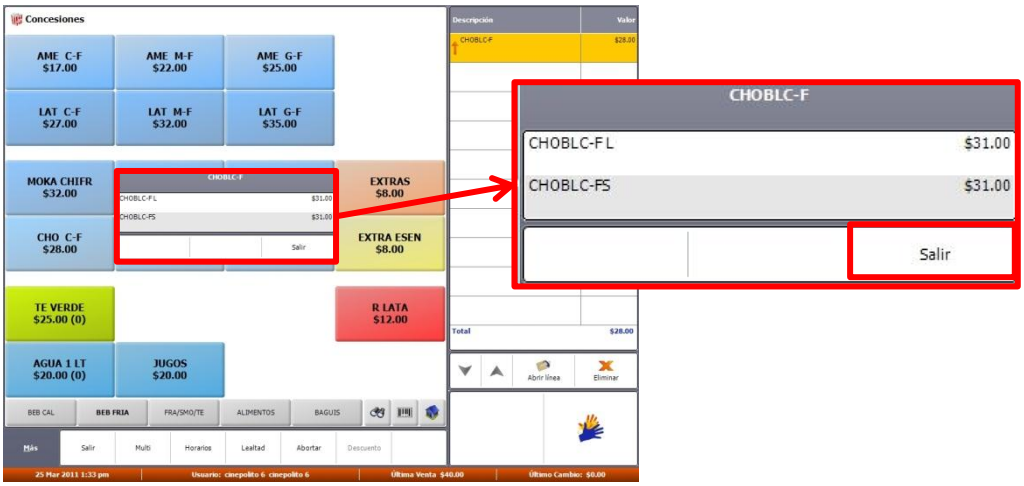
Deslactosado

b) Presionar sobre la leyenda **"CHOBLC-FS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.21 Chocolate blanco frío

c) **Regular**
Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



Nota:
La leyenda del **botón indica el tipo de chocolate, el tamaño y la característica**. El tamaño del chocolate cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

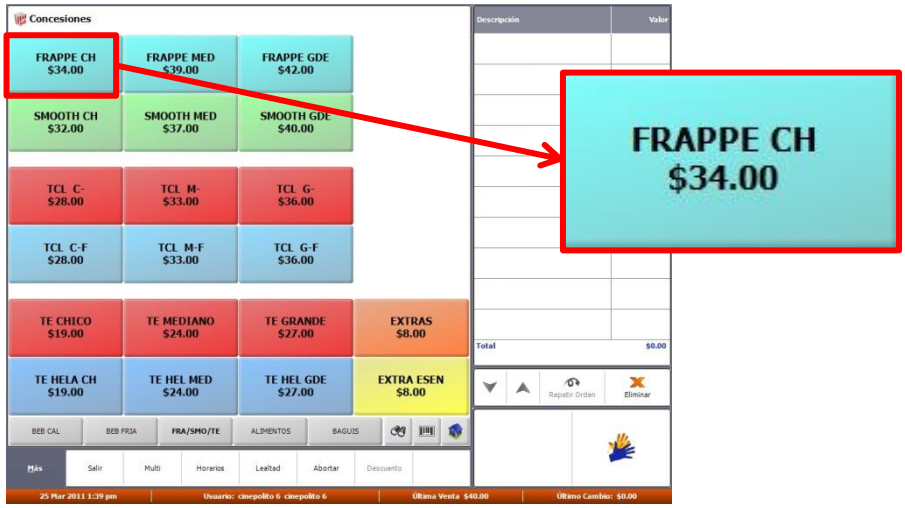
4.2.22 Frappé cappuccino

Seleccionar tamaño de frappé cappuccino

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

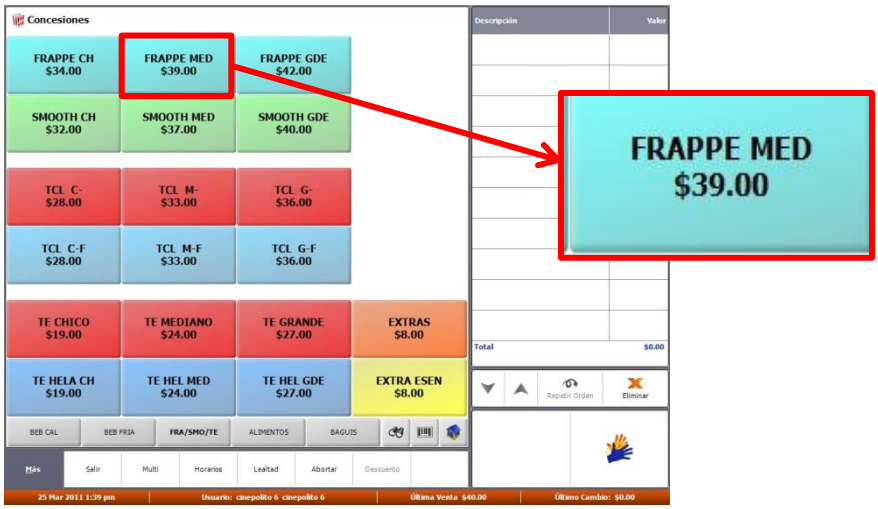
a) **Chico**

Presionar el botón **“FRAPPE CH”**.



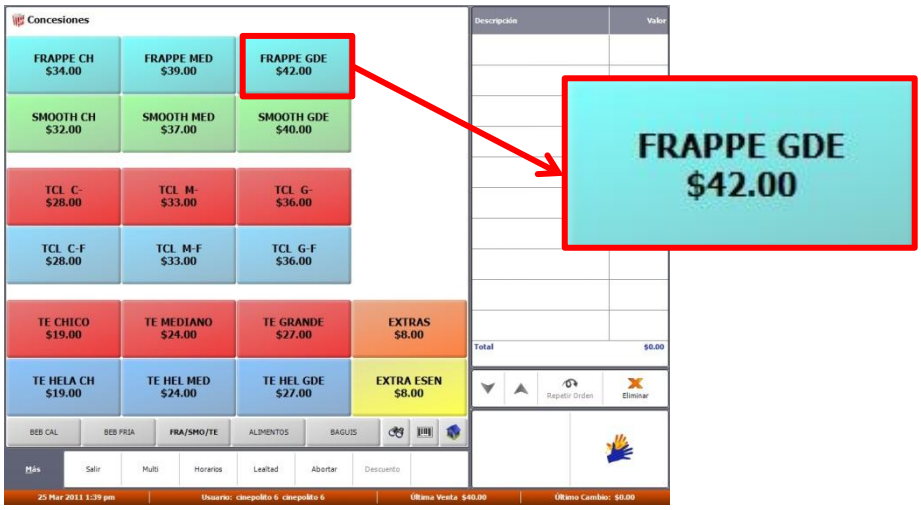
b) **Mediano**

Presionar el botón **“FRAPPE MED”**.

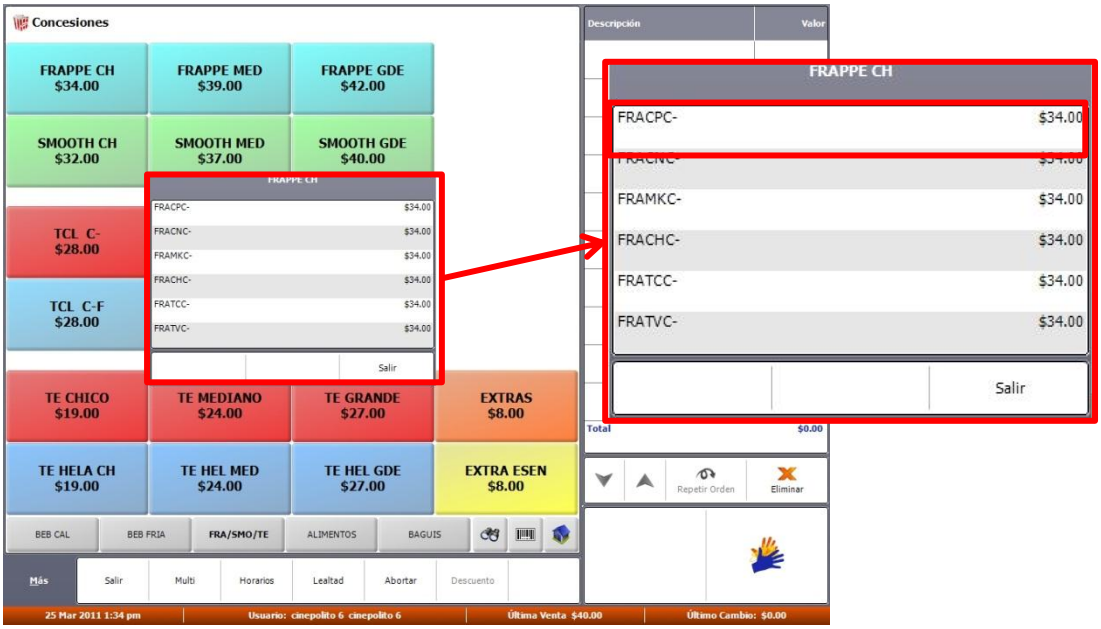


4.2.22 Frappé cappuccino

c) **Grande**
Presionar el botón **“FRAPPE GDE”**.



2 **Seleccionar frappé capuccino**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“FRACPC”**.



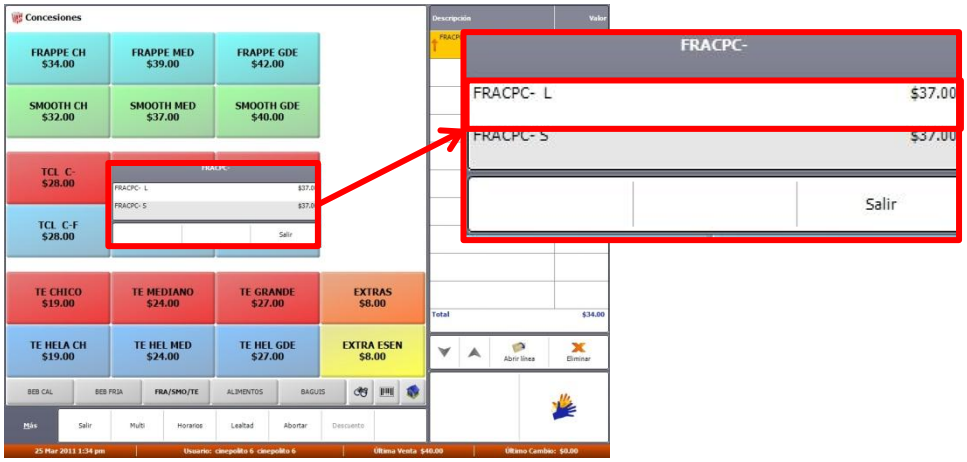
4.2.22 Frappé cappuccino

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

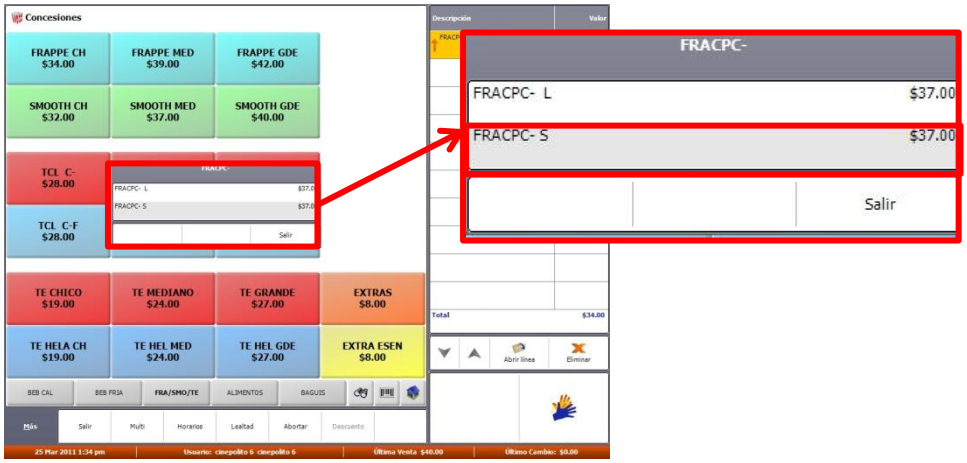
Ligth

a) Presionar sobre la leyenda **"FRACPC-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



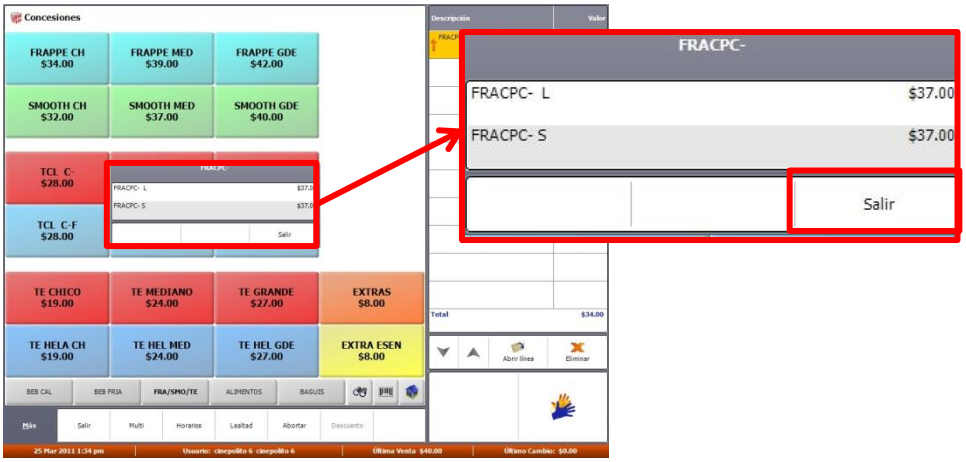
Deslactosado

b) Presionar sobre la leyenda **"FRACPC-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.22 Frappé cappuccino

c) **Regular**
Únicamente presionar el botón **“Salir”**.



Nota:
La leyenda del **botón indica el tipo de frappé, el tamaño y la característica**. El tamaño cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

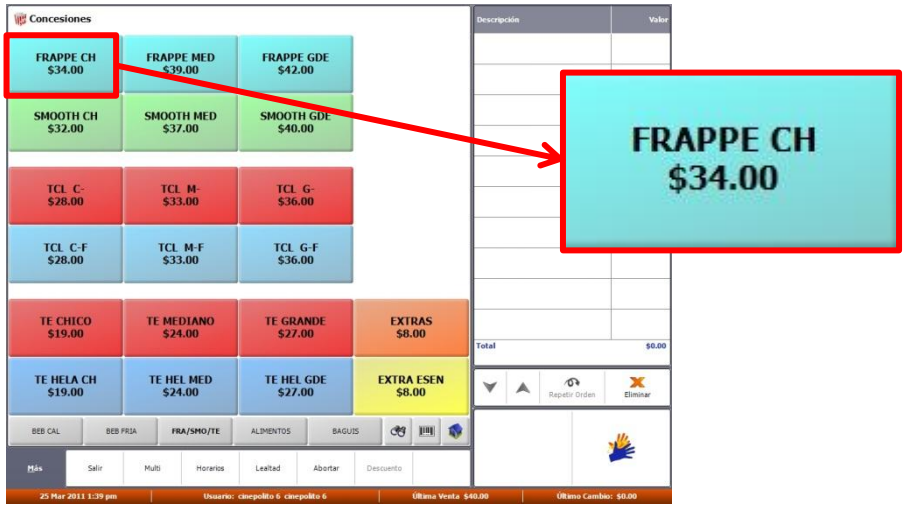
4.2.23 Frappé cappuccino canela

Seleccionar tamaño de frappé cappuccino canela

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

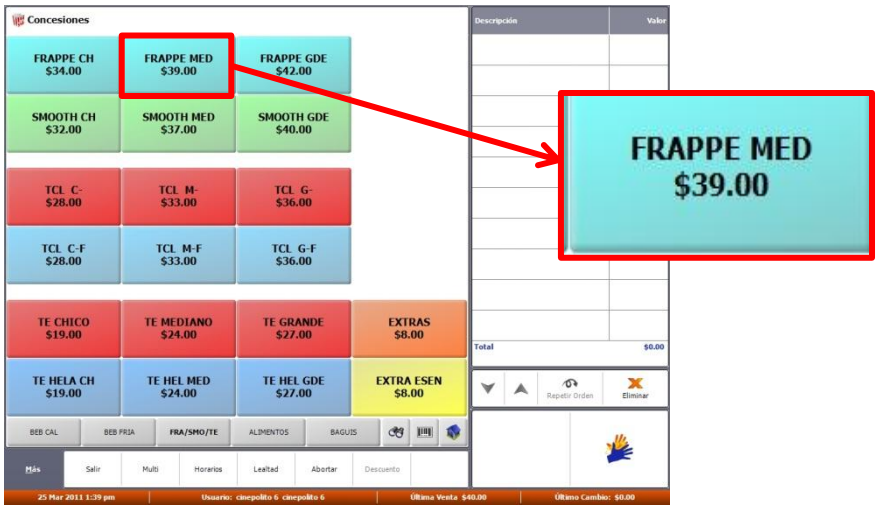
a) **Chico**

Presionar el botón **“FRAPPE CH”**.



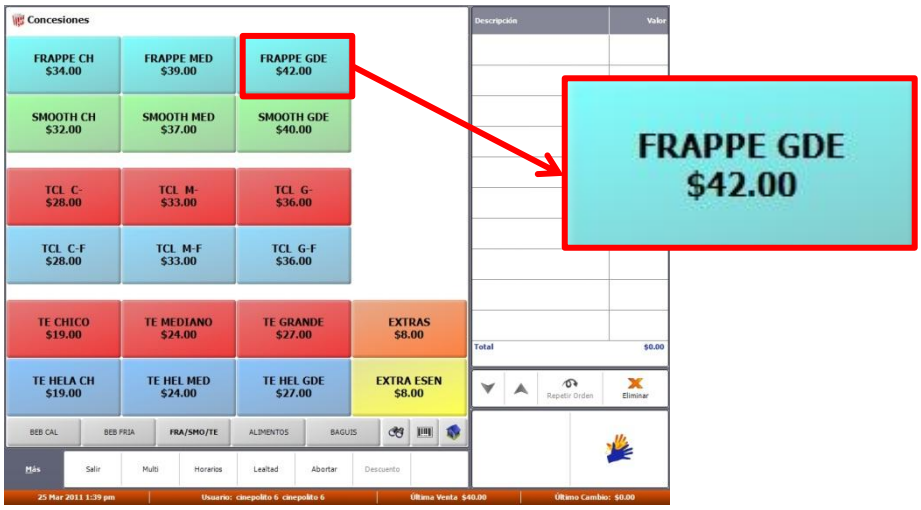
b) **Mediano**

Presionar el botón **“FRAPPE MED”**.

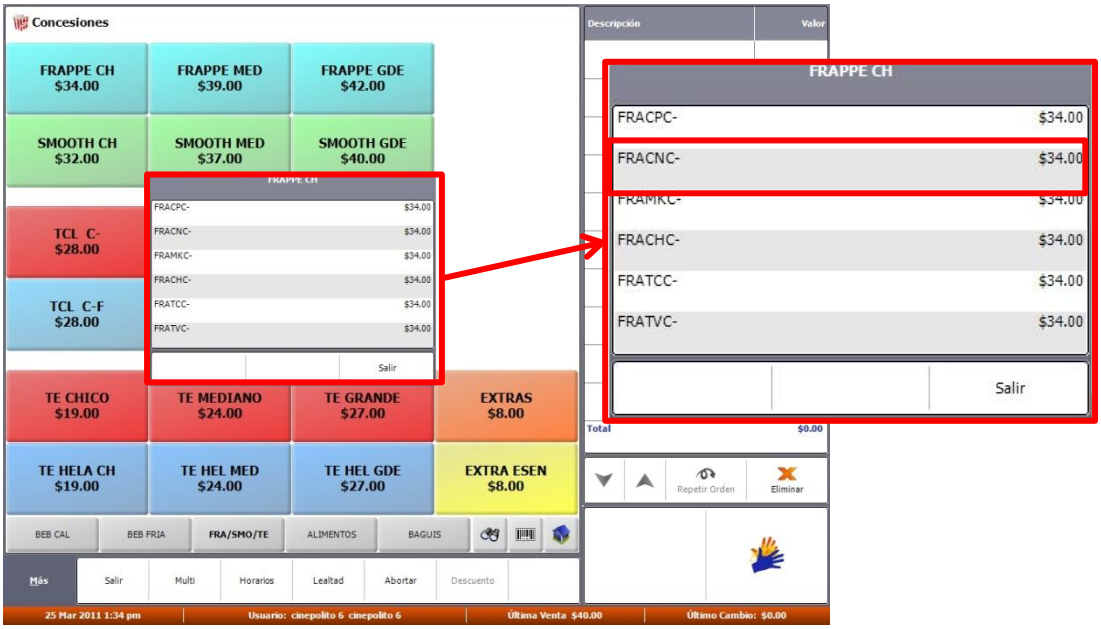


4.2.23 Frappé cappuccino canela

c) **Grande**
Presionar el botón **"FRAPPE GDE"**.



2 **Seleccionar frappé capuccino canela**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **"FRACNC-"**.



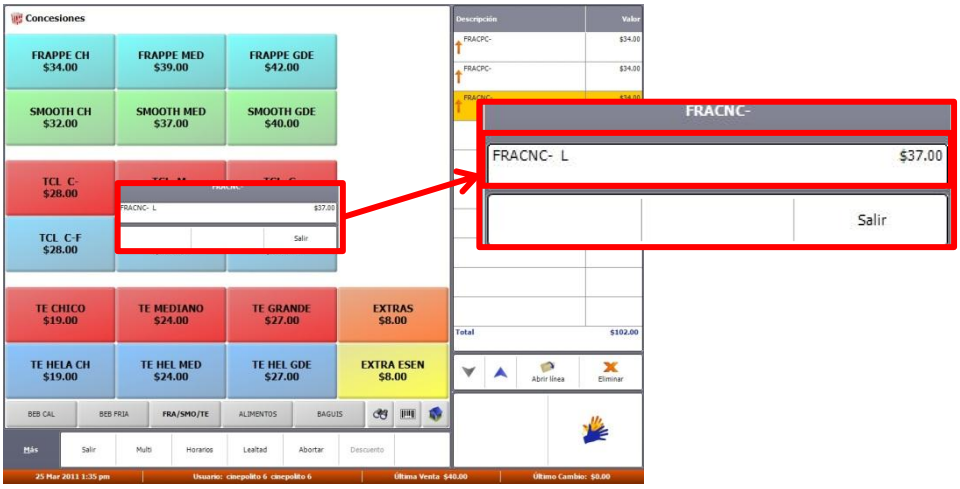
4.2.23 Frappé cappuccino canela

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

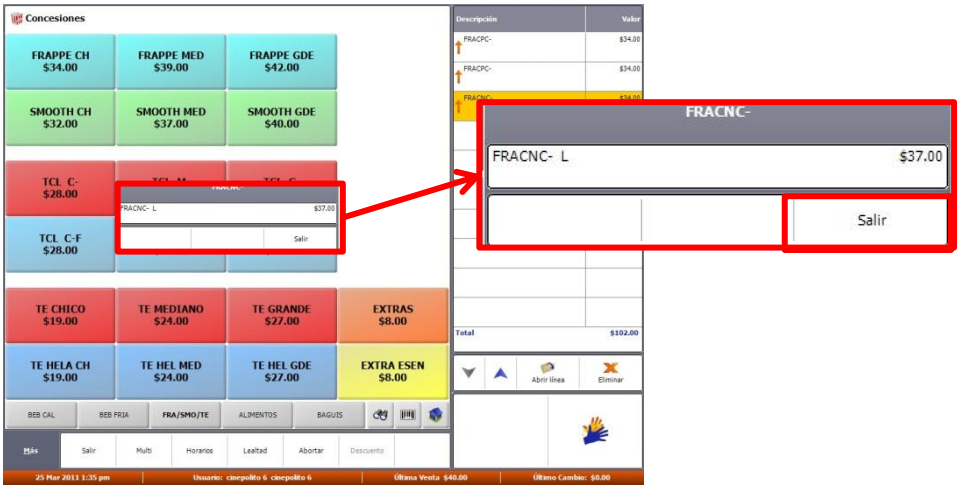
Ligth

a) Presionar sobre la leyenda **"FRACNC-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



b) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



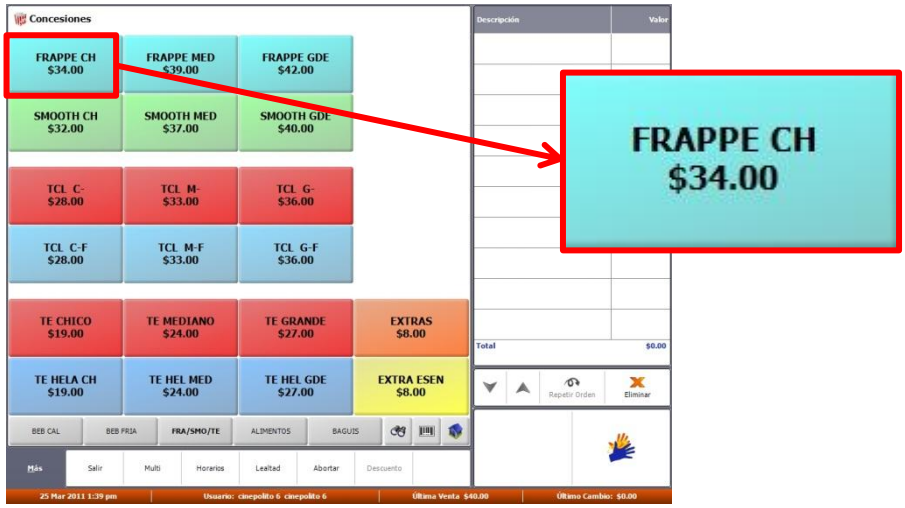
4.2.24 Frappé moka caramelo

Seleccionar tamaño de frappé moka caramelo

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

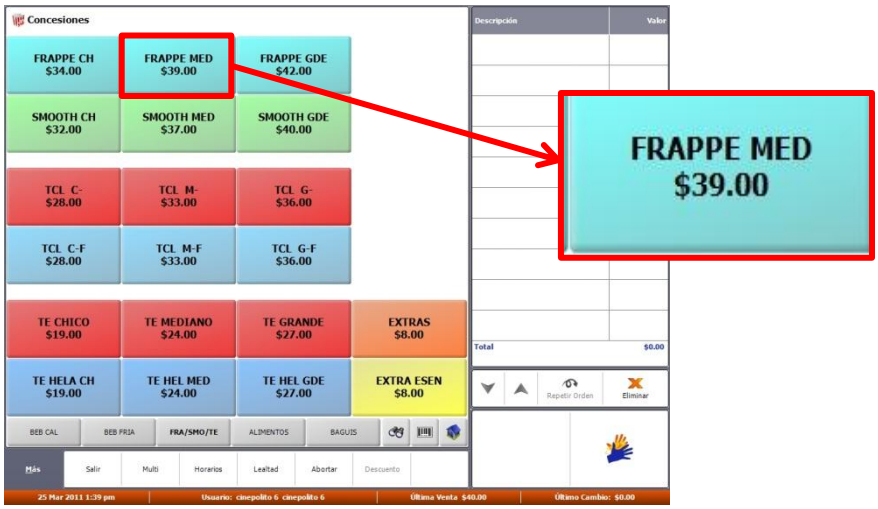
a) **Chico**

Presionar el botón **"FRAPPE CH"**.



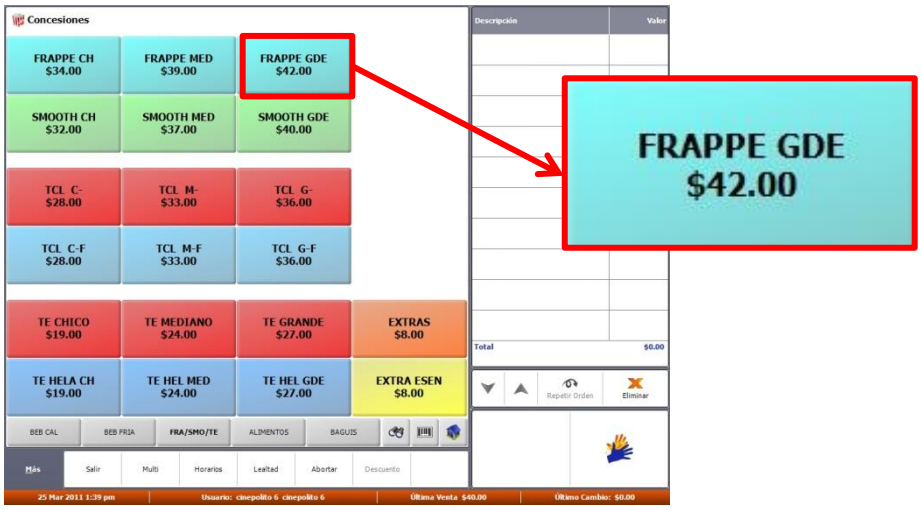
b) **Mediano**

Presionar el botón **"FRAPPE MED"**.

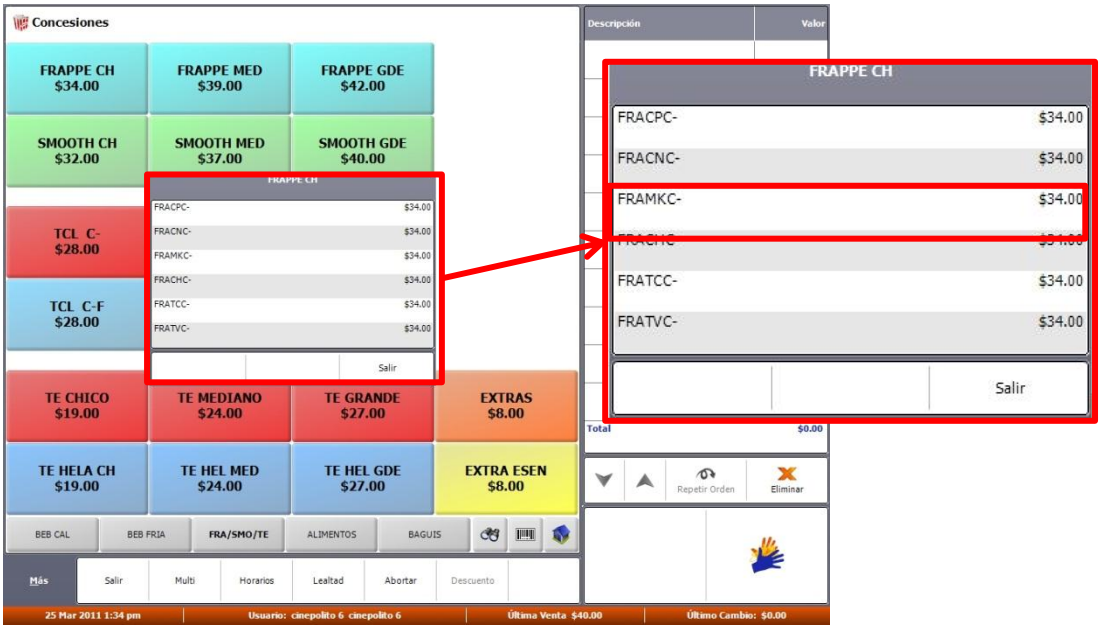


4.2.24 Frappé moka caramelo

c) **Grande**
Presionar el botón **"FRAPPE GDE"**.



2 **Seleccionar frappé capuccino**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **"FRAMKC-"**.



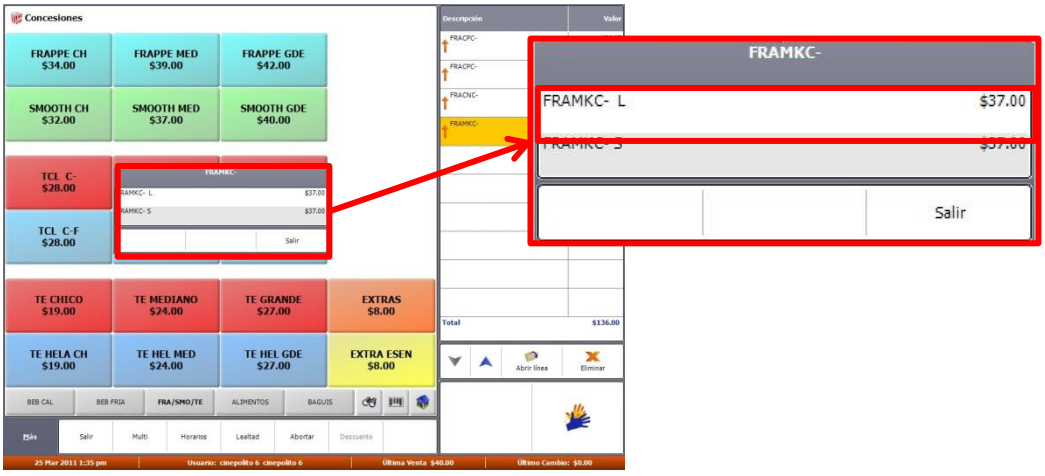
4.2.24 Frappé moka caramelo

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

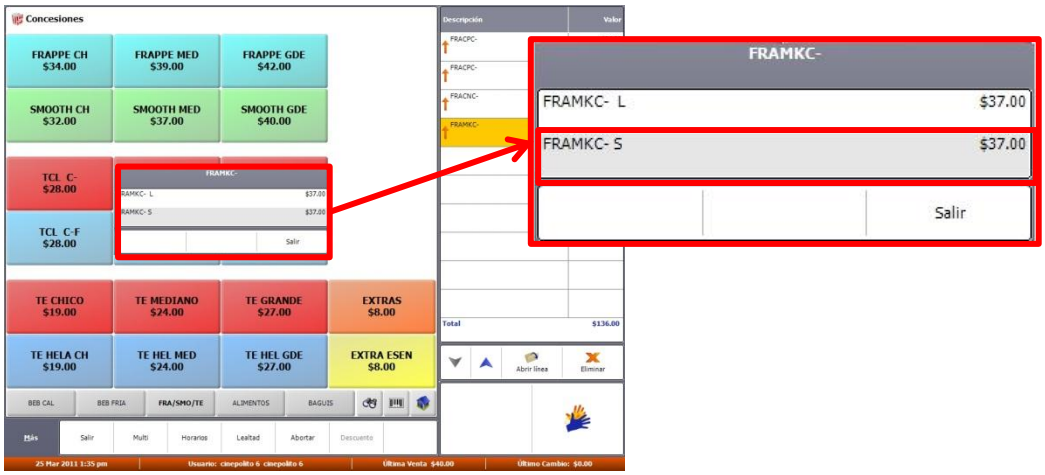
Ligth

a) Presionar sobre la leyenda **"FRAMKC-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



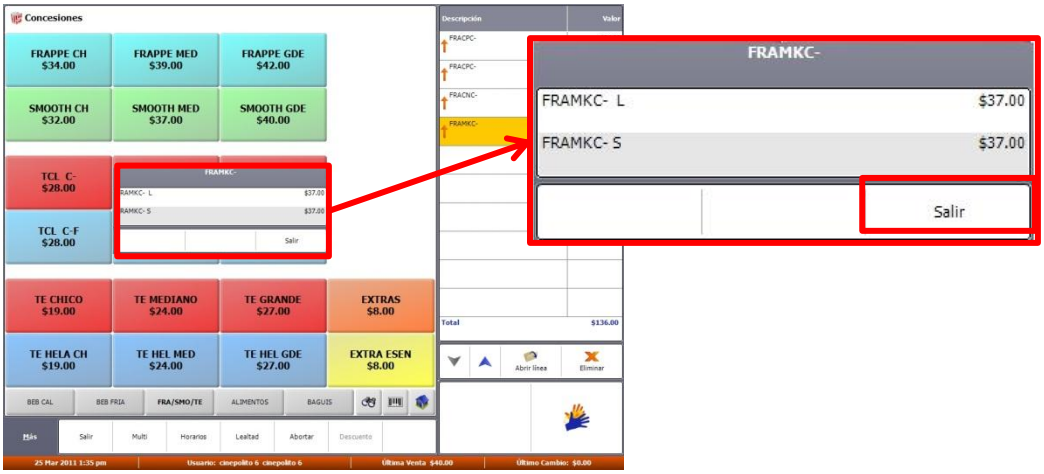
Deslactosado

b) Presionar sobre la leyenda **"FRAMKC-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.24 Frappé moka caramelo

c) **Regular**
Únicamente presionar el botón **“Salir”**.



Nota:
La leyenda **del botón indica el tipo de frappé, el tamaño y la característica.** El tamaño cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

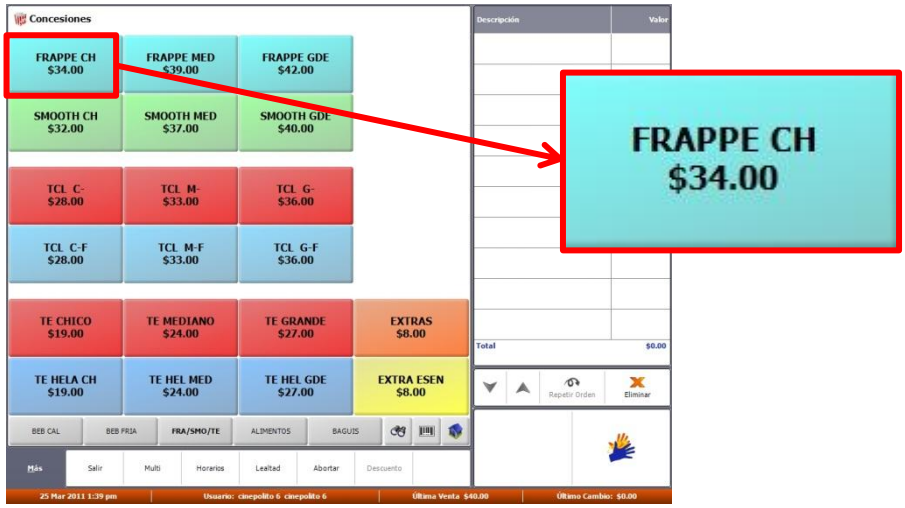
4.2.25 Frappé chocolate blanco

Seleccionar tamaño de frappé chocolate blanco

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

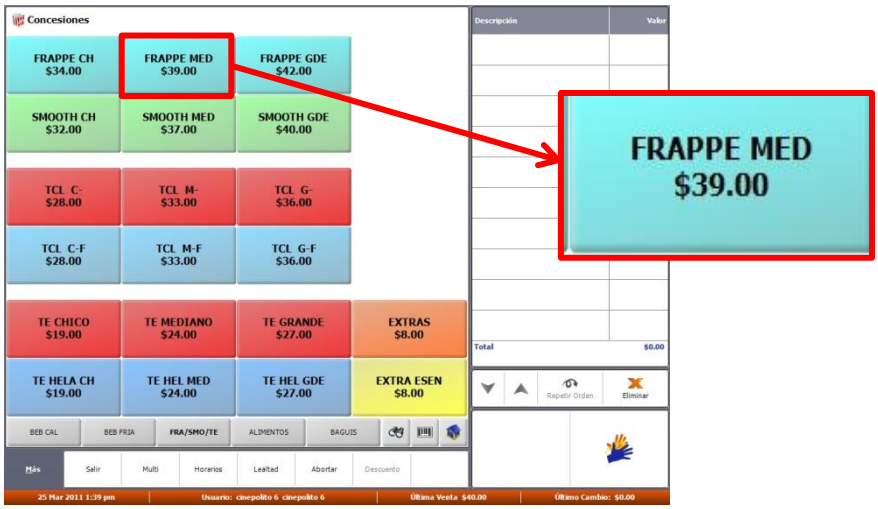
a) **Chico**

Presionar el botón **"FRAPPE CH"**.



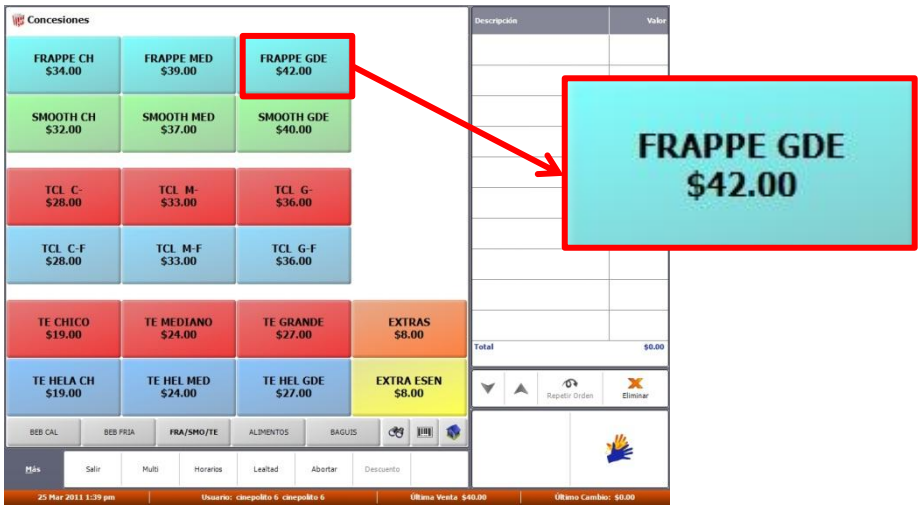
b) **Mediano**

Presionar el botón **"FRAPPE MED"**.

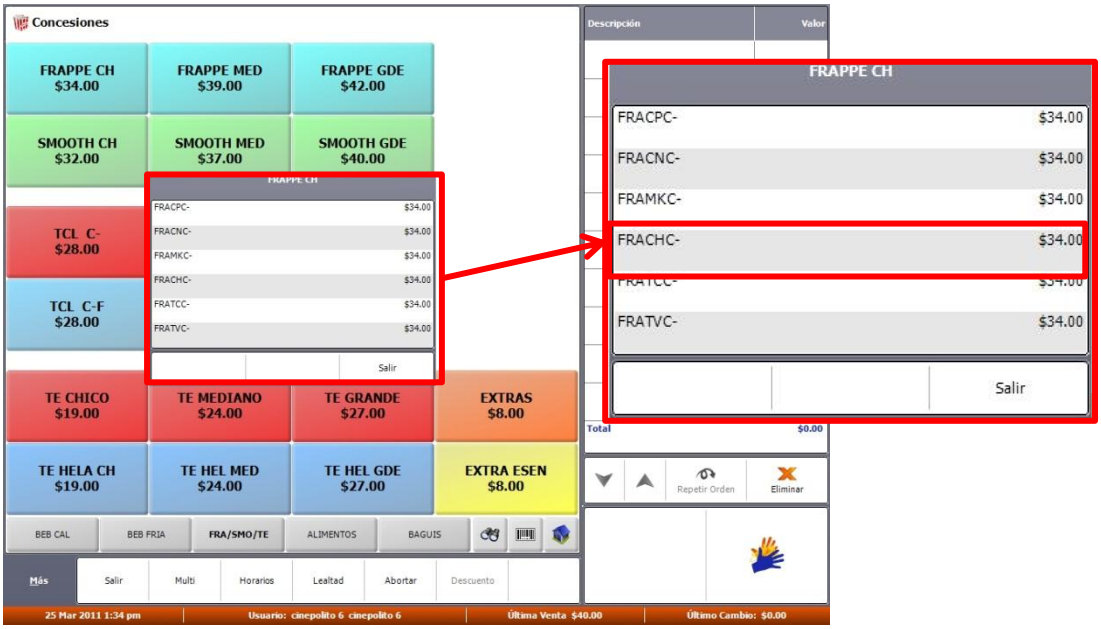


4.2.25 Frappé chocolate blanco

c) **Grande**
Presionar el botón **“FRAPPE GDE”**.



2 **Seleccionar frappé chocolate blanco**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“FRACHC-”**.



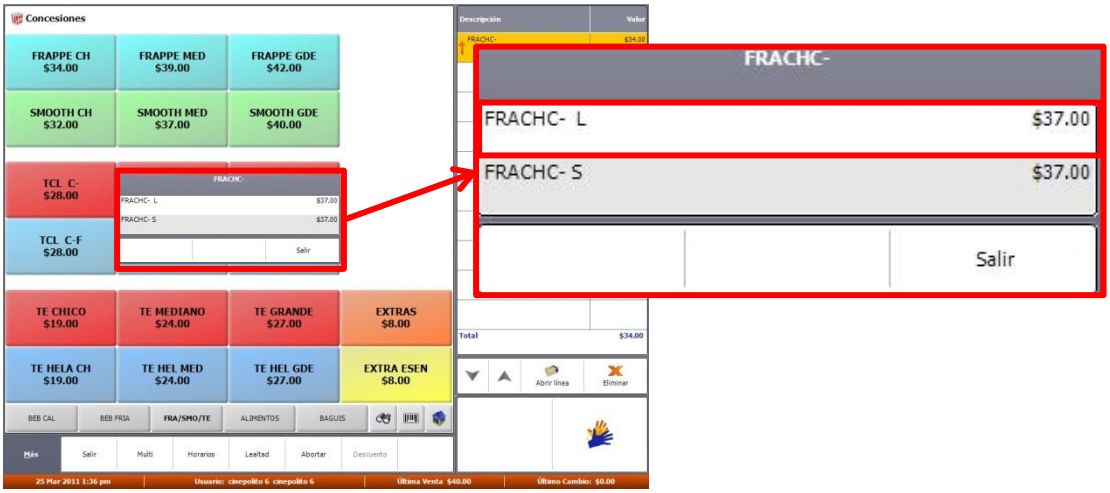
4.2.25 Frappé chocolate blanco

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

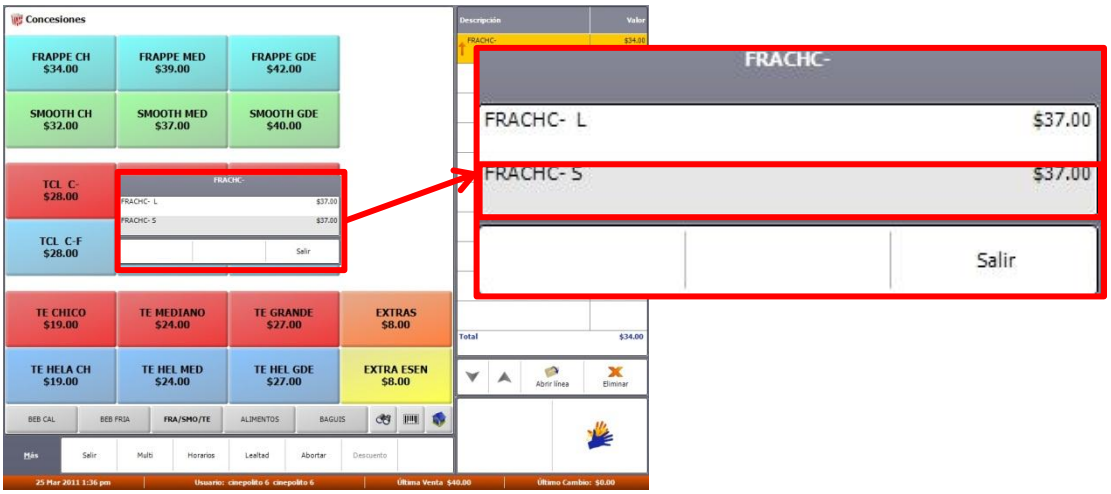
Ligth

a) Presionar sobre la leyenda **"FRACHC-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



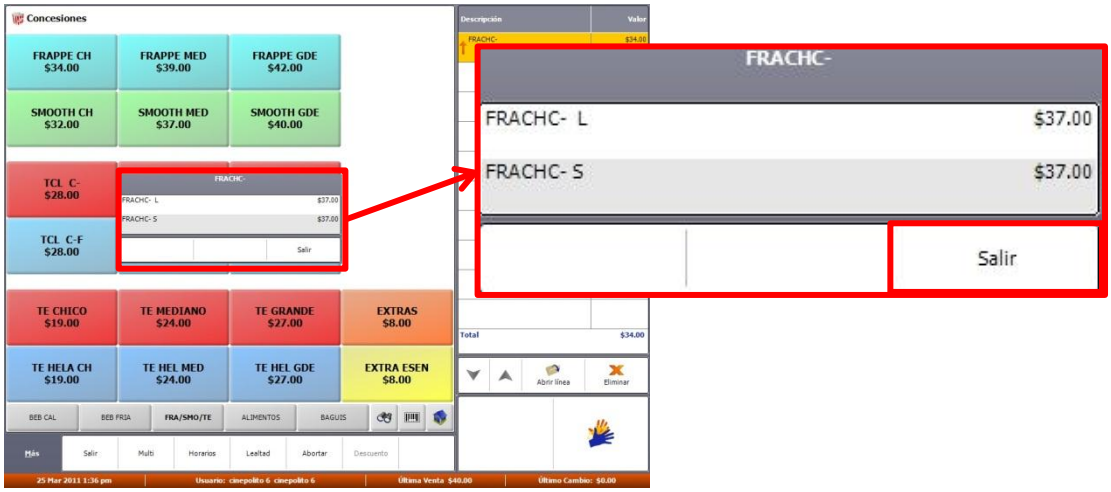
Deslactosado

b) Presionar sobre la leyenda **"FRACHC-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.25 Frappé chocolate blanco

c) **Regular**
Únicamente presionar el botón **“Salir”**.



Nota:
La leyenda del **botón indica el tipo de frappé, el tamaño y la característica.** El tamaño cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

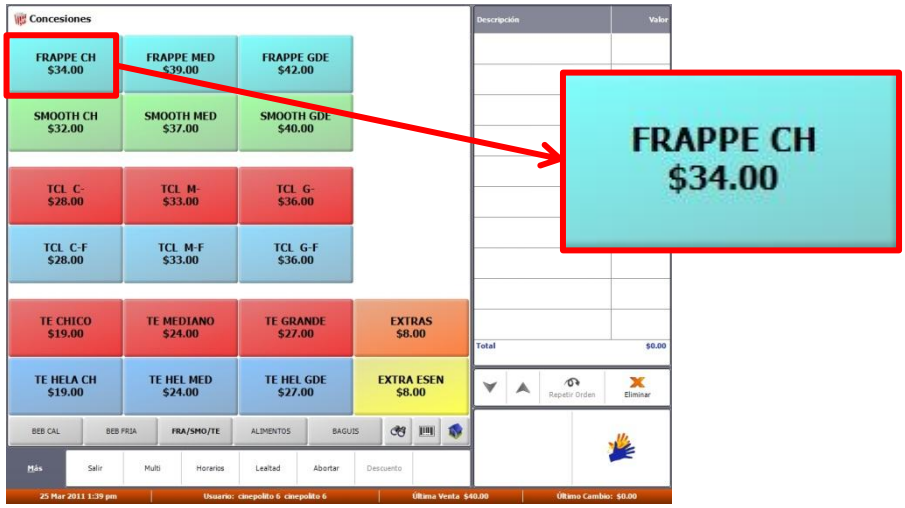
4.2.26 Frappé té chai yogurth

Seleccionar tamaño de frappé té chai yogurth

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

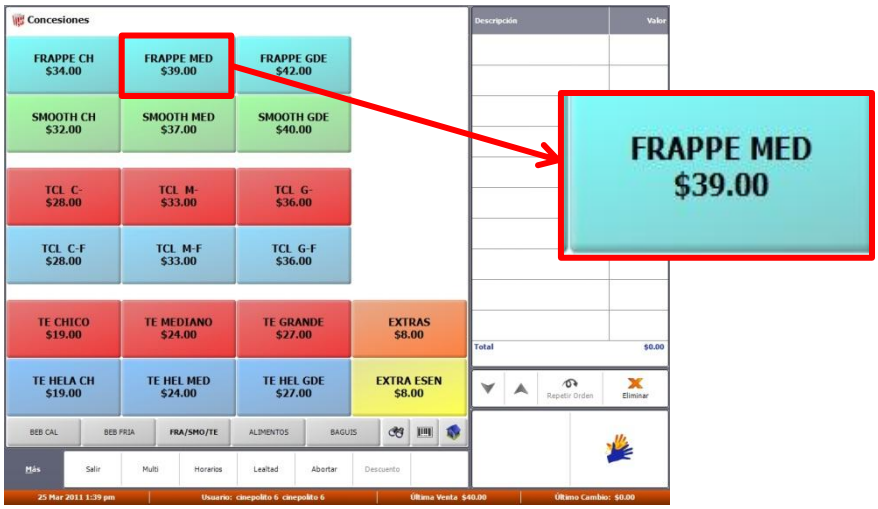
a) **Chico**

Presionar el botón **“FRAPPE CH”**.



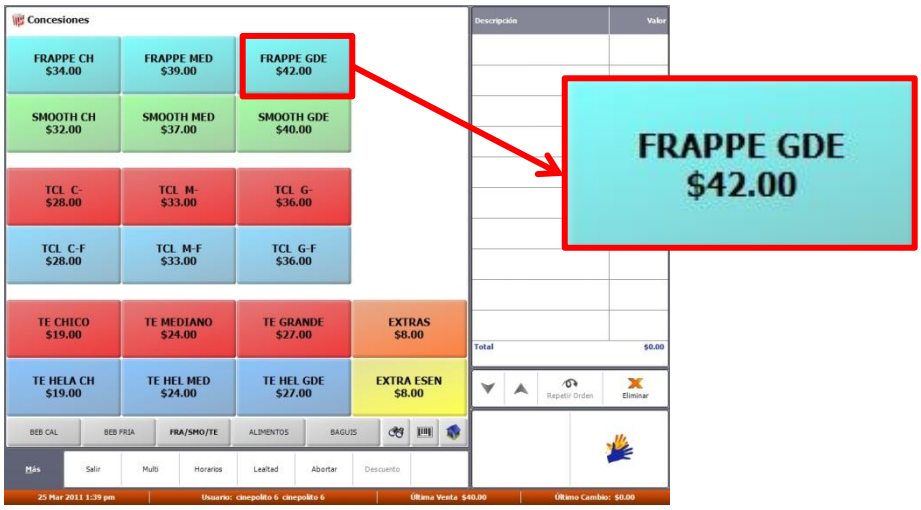
b) **Mediano**

Presionar el botón **“FRAPPE MED”**.

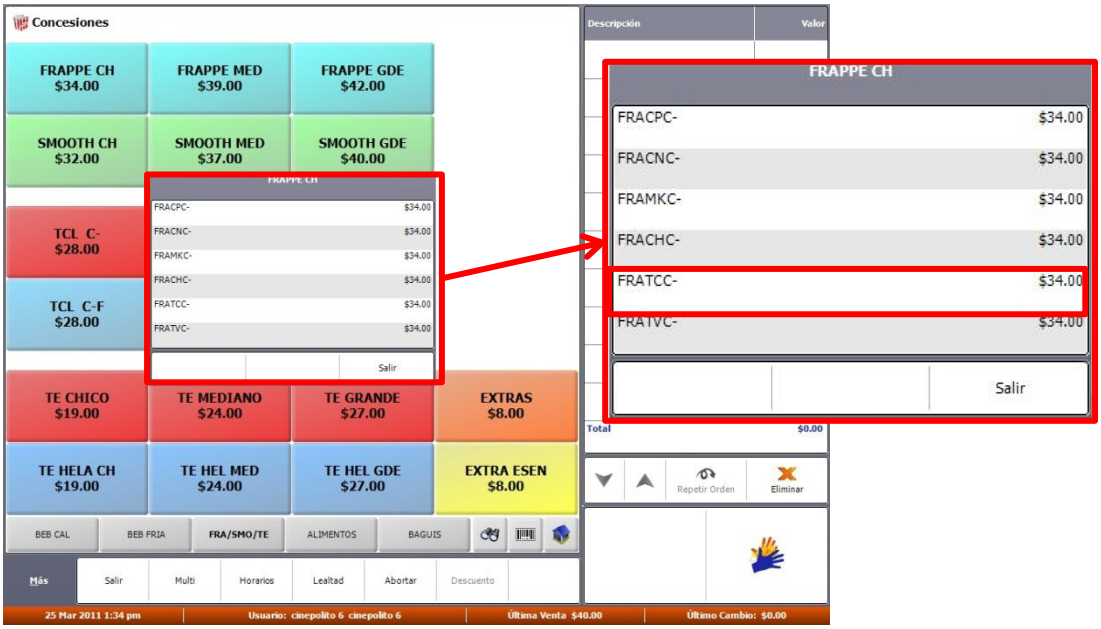


4.2.26 Frappé té chai yogurth

c) **Grande**
Presionar el botón **“FRAPPE GDE”**.



2 **Seleccionar frappé té chai yogurth**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“FRATCC-”**.



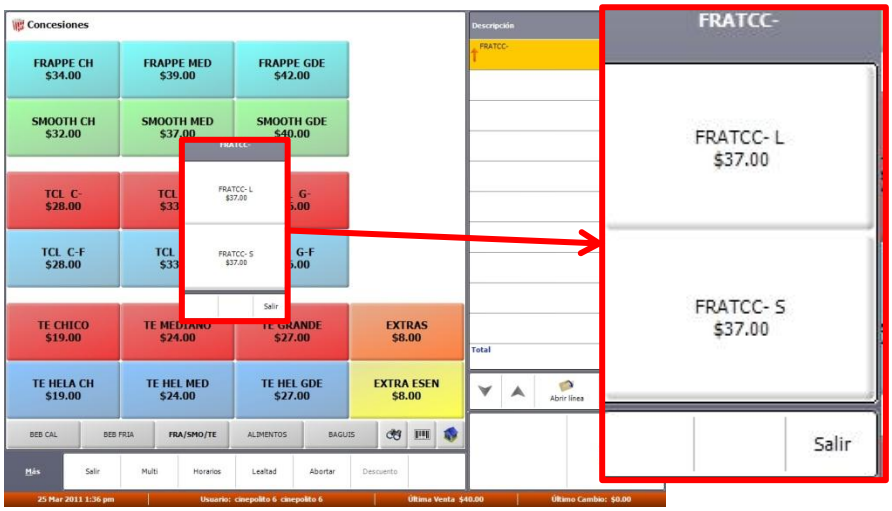
4.2.26 Frappé té chai yogurth

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

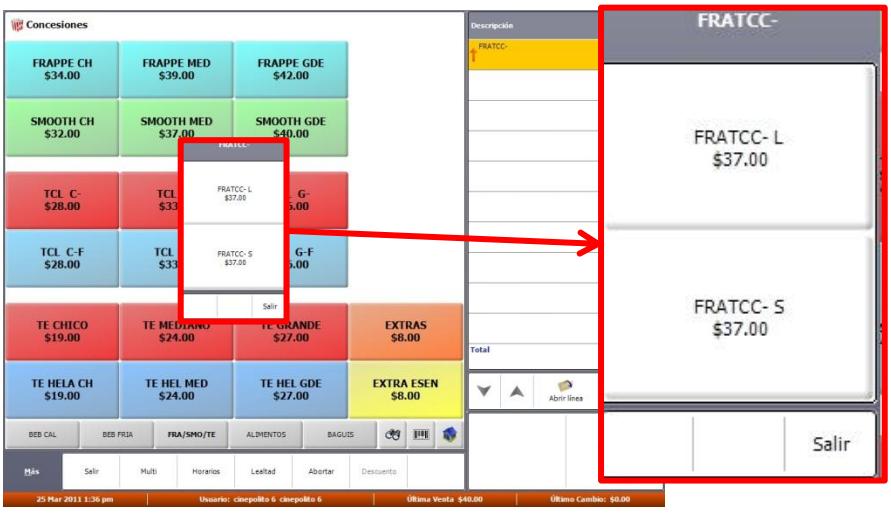
Ligth

a) Presionar sobre la leyenda **"FRATCC-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



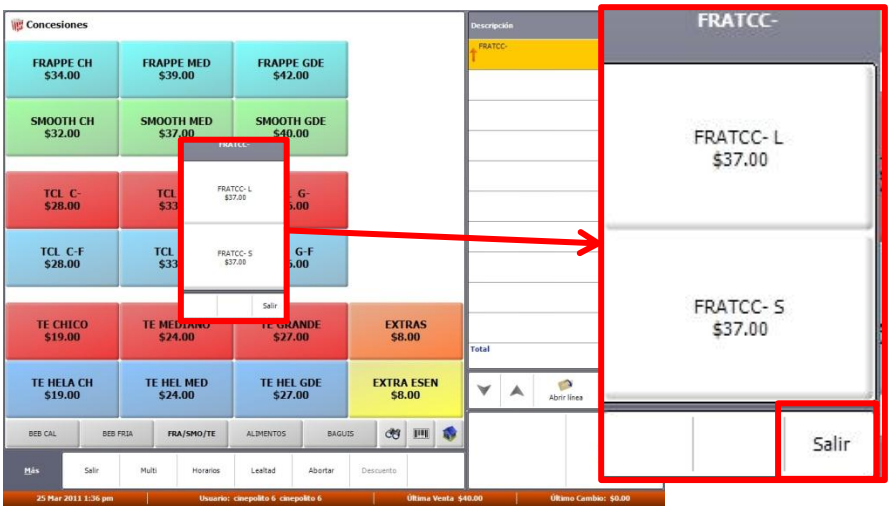
Deslactosado

b) Presionar sobre la leyenda **"FRATCC-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.26 Frappé té chai yogurth

c) **Regular**
Únicamente presionar el botón **“Salir”**.



Nota:
La leyenda del **botón indica el tipo de frappé, el tamaño y la característica**. El tamaño cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

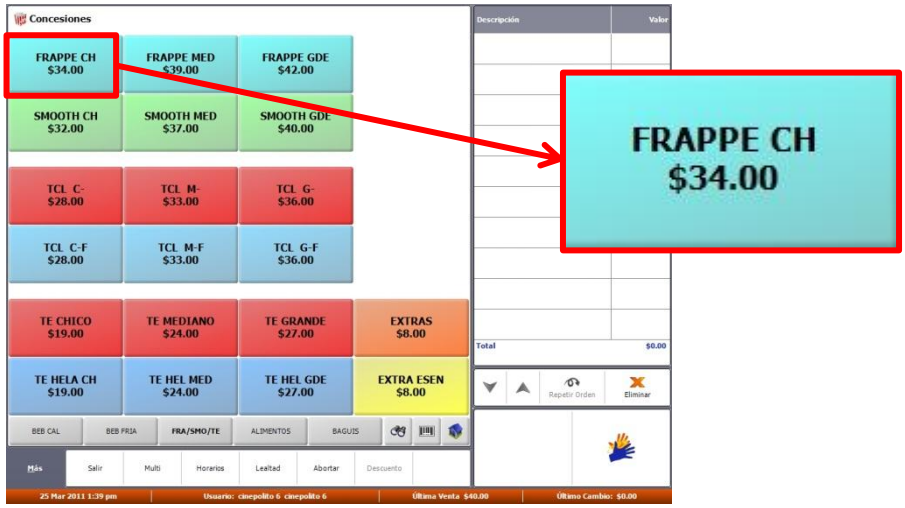
4.2.27 Frappé té verde yogurth

Seleccionar tamaño de frappé té verde yogurth

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

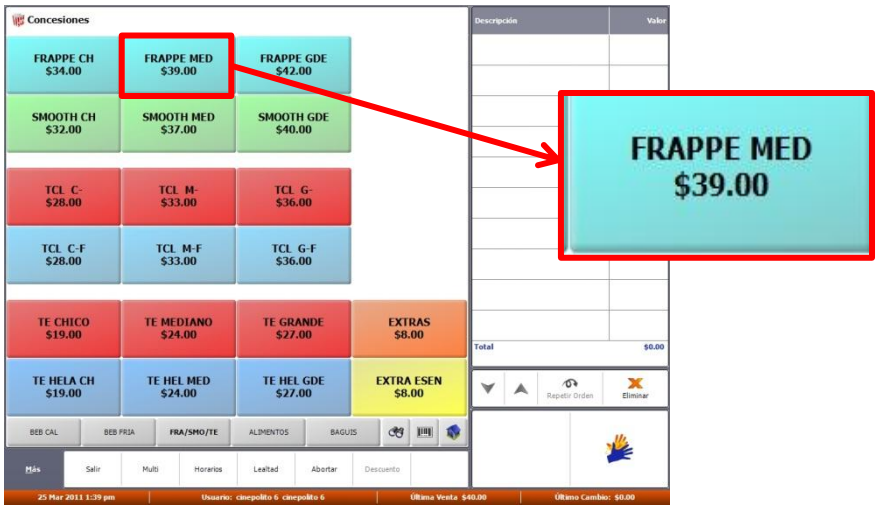
a) **Chico**

Presionar el botón **"FRAPPE CH"**.



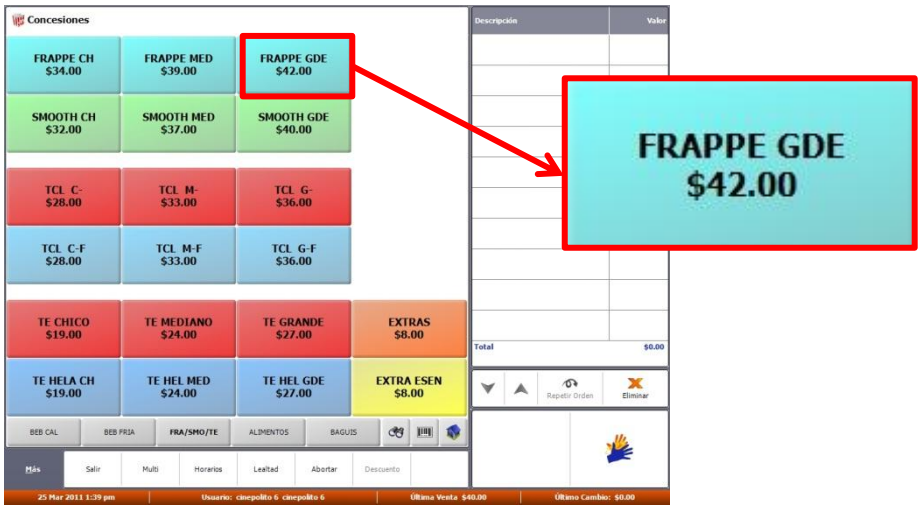
b) **Mediano**

Presionar el botón **"FRAPPE MED"**.

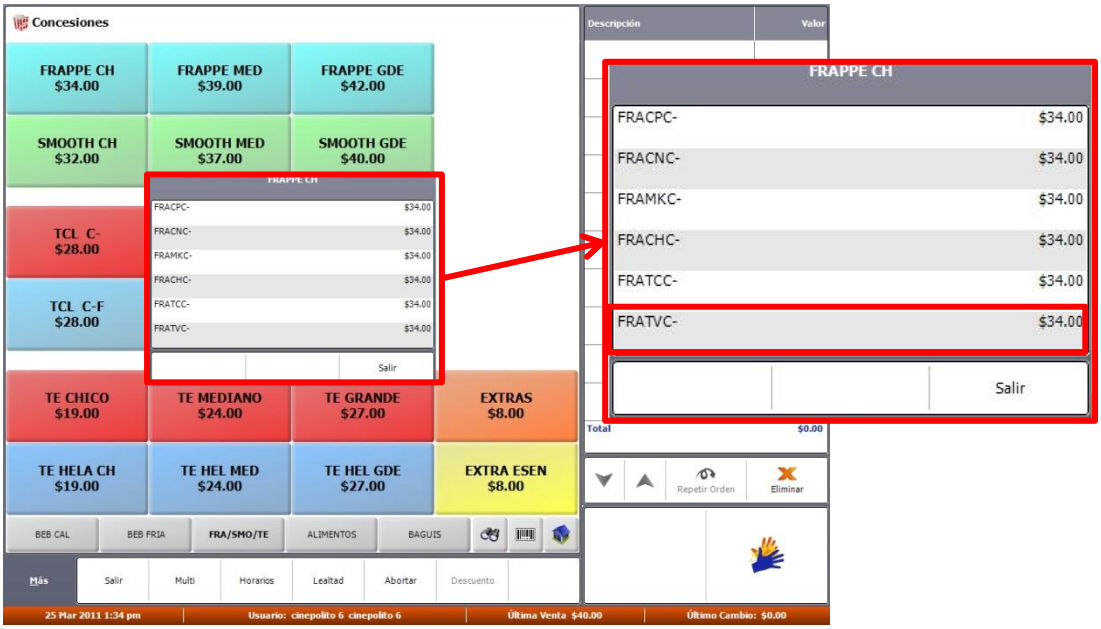


4.2.27 Frappé té verde yogurth

c) **Grande**
Presionar el botón **“FRAPPE GDE”**.



2 **Seleccionar frappé té verde yogurth**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“FRATVC-”**.



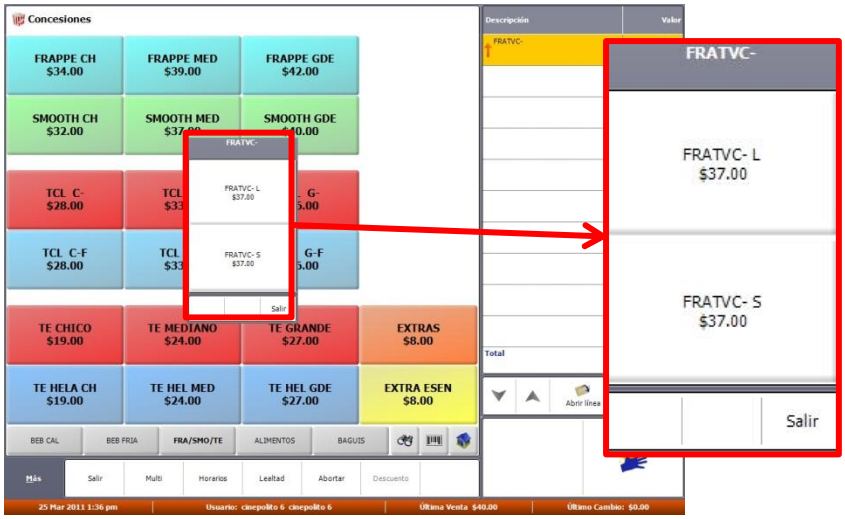
4.2.27 Frappé té verde yogurth

Seleccionar características

3 Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

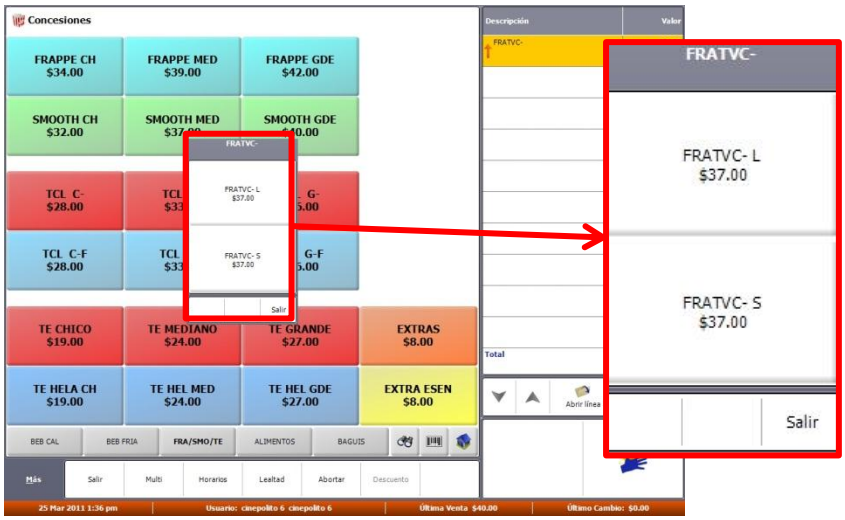
Ligth

a) Presionar sobre la leyenda **"FRATVC-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



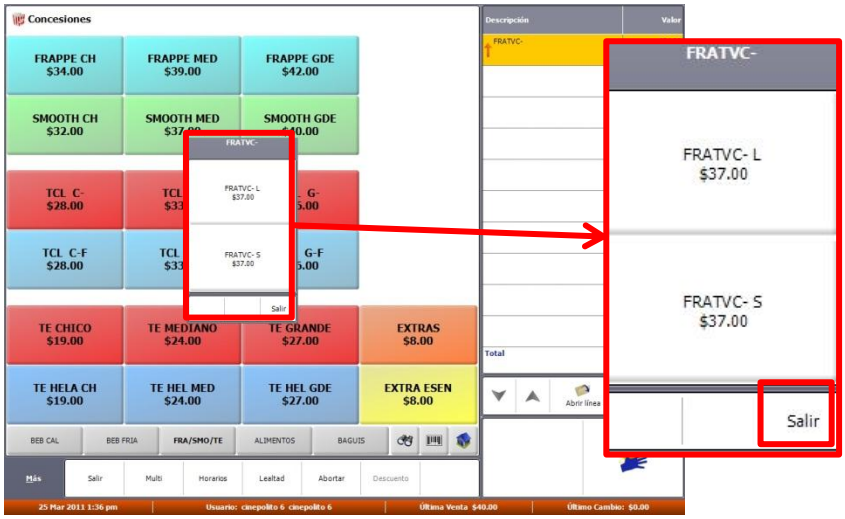
Deslactosado

b) Presionar sobre la leyenda **"FRATVC-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.27 Frappé té verde yogurth

c) **Regular**
Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



Nota:
La leyenda del **botón indica el tipo de frappé, el tamaño y la característica.** El tamaño cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

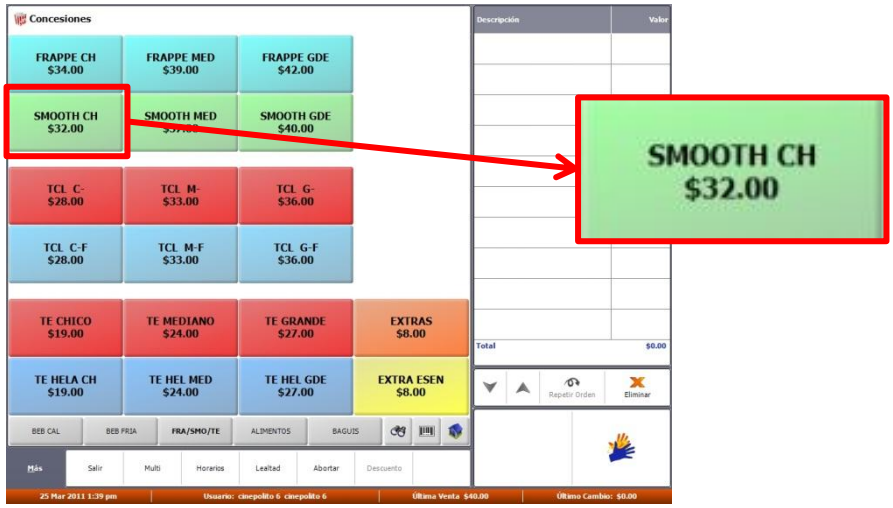
4.2.28 Smoothies

Seleccionar smoothie

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

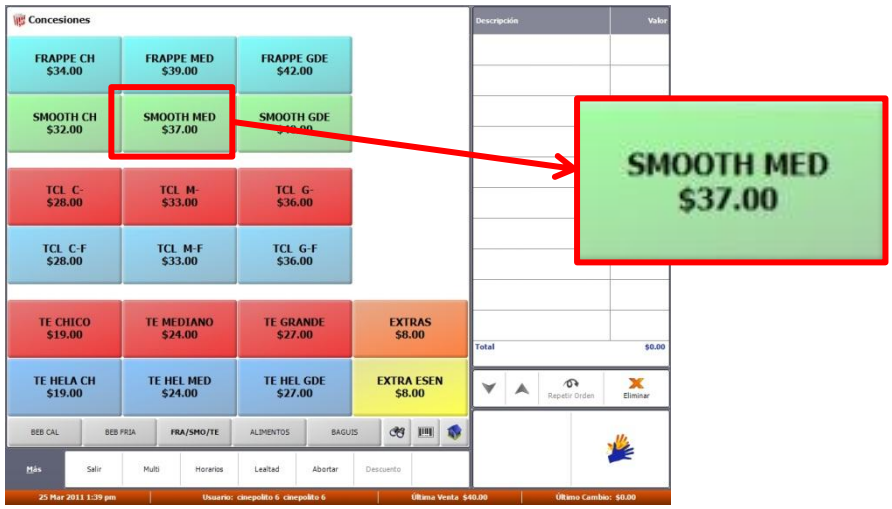
a) **Chico**

Presionar el botón **“SMOOTH CH”**.



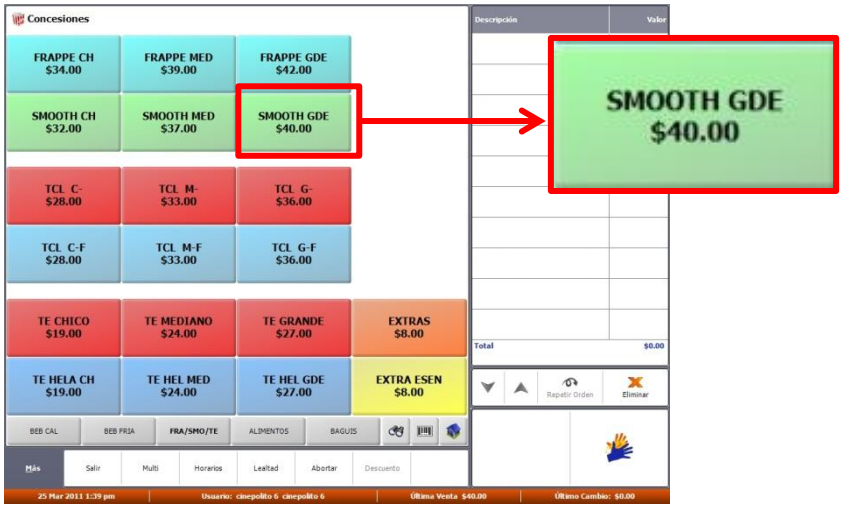
b) **Mediano**

Presionar el botón **“SMOOTH MED”**.



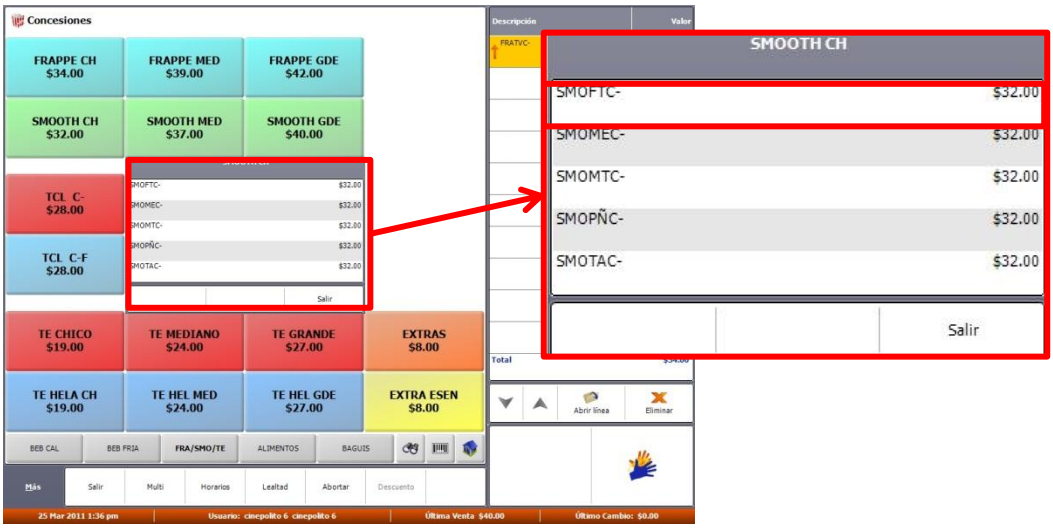
4.2.28 Smoothies

c) **Grande**
Presionar el botón **“SMOOTH GDE”**.



2 **Seleccionar sabor**
Seleccionar el sabor del smoothie elegido por el cliente, de la siguiente manera:

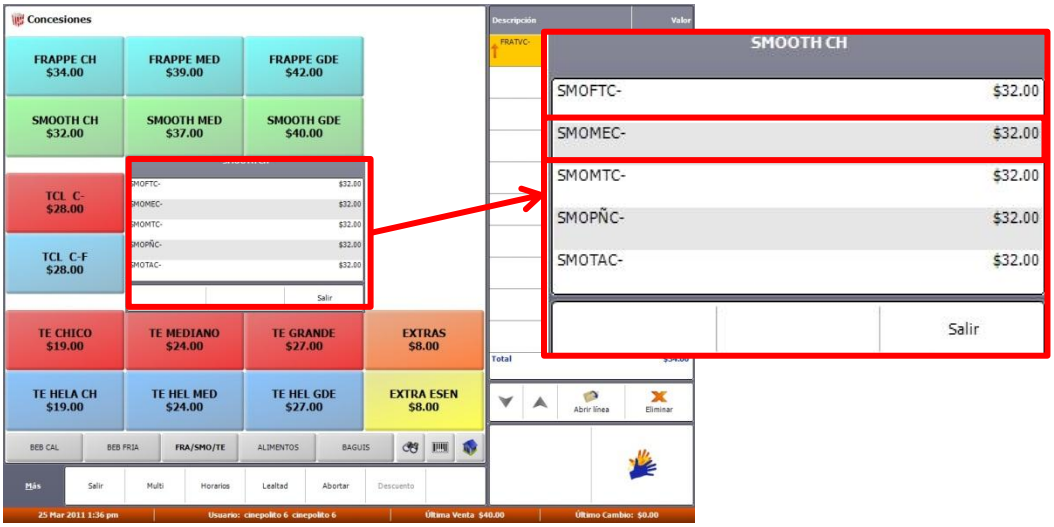
a) **Frutas tropicales**
Presionar sobre la leyenda **“SMOFTC-”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.28 Smoothies

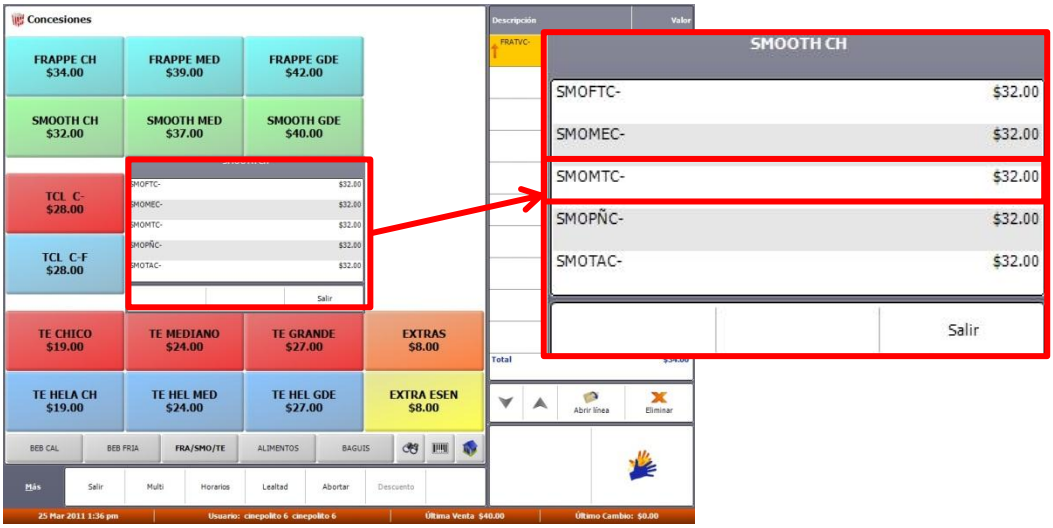
Mango enchilado

b) Presionar sobre la leyenda **"SMOMEC-"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Mango tamarindo

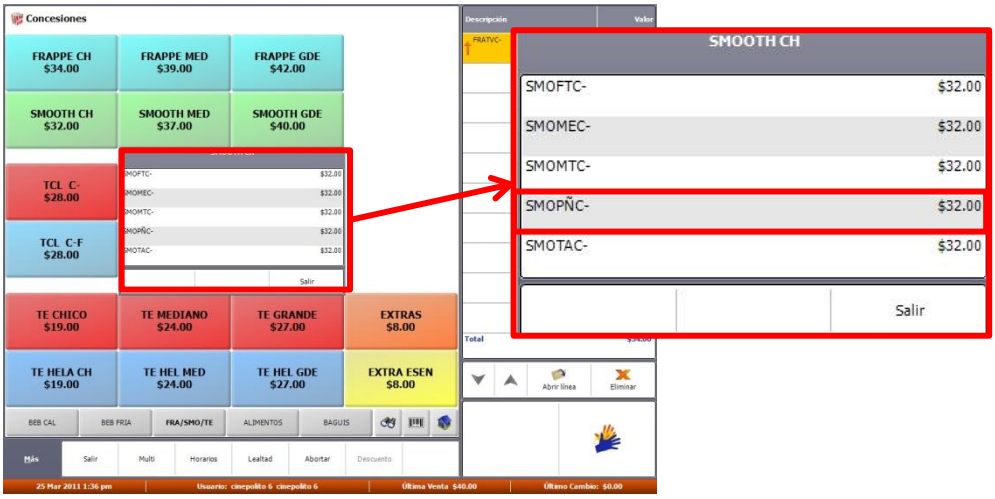
c) Presionar sobre la leyenda **"SMOMTC-"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.28 Smoothies

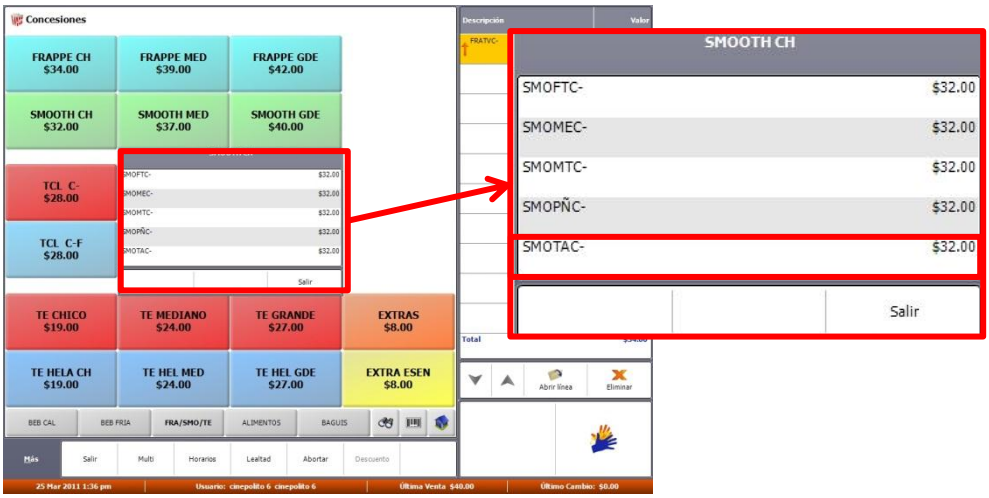
Piña colada

b) Presionar sobre la leyenda **"SMOPÑC-"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Tamarindo

c) Presionar sobre la leyenda **"SMOTAC-"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Nota:

La leyenda **del botón indica el sabor y el tamaño, éste último cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

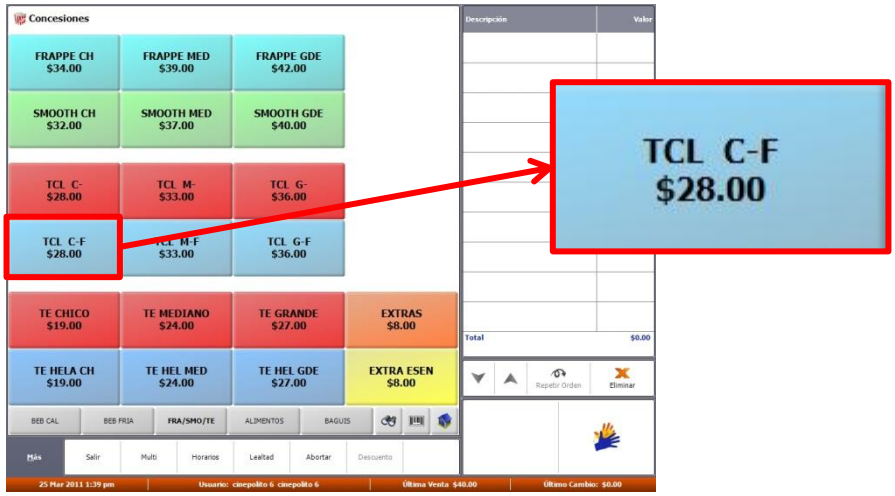
4.2.29 Té Chai latte frío

Seleccionar té Chai latte frío

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

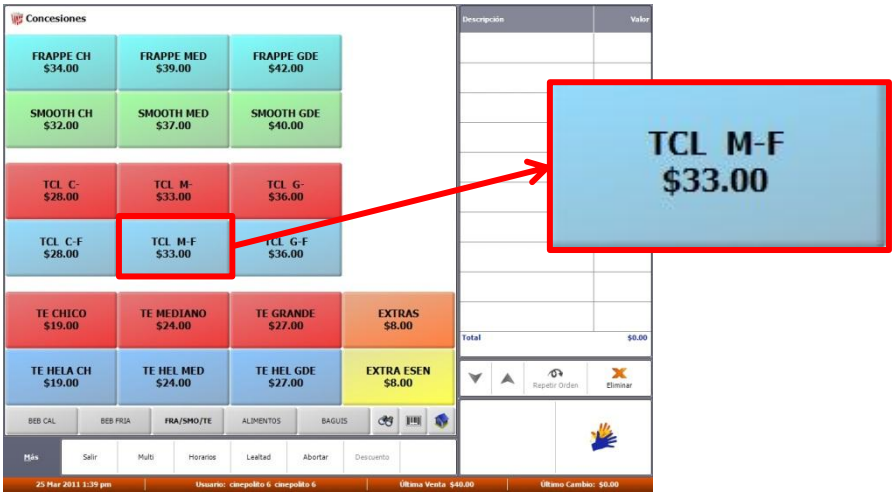
a) **Chico**

Presionar el botón **“TCL C-F”**.



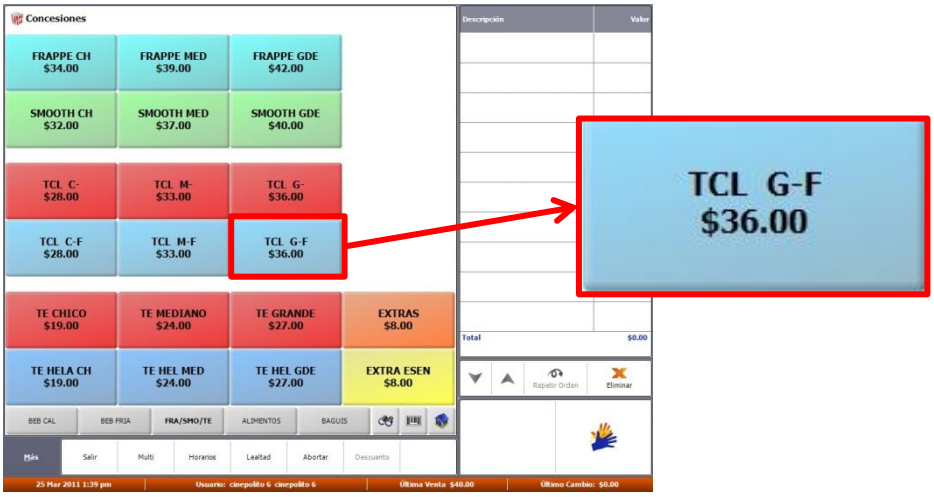
b) **Mediano**

Presionar el botón **“TCL M-F”**.



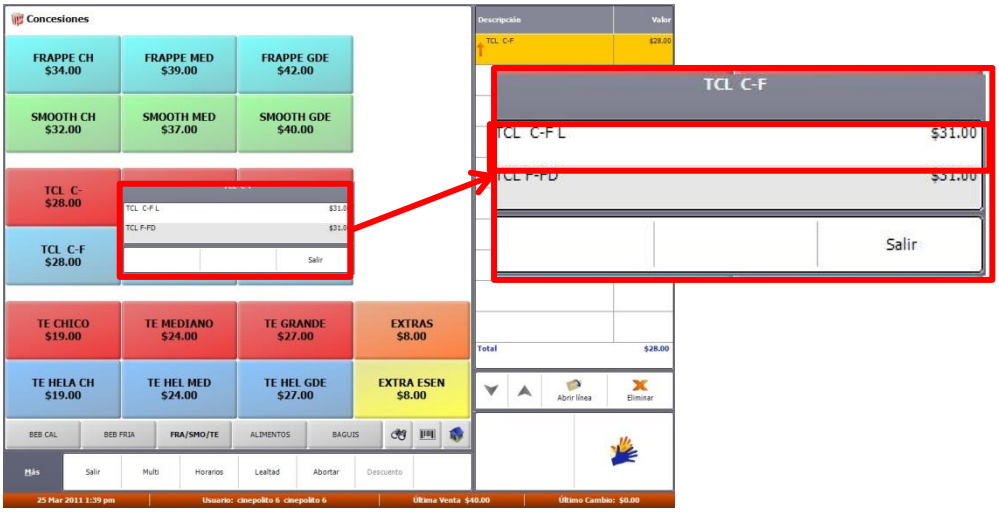
4.2.29 Té Chai latte frío

c) **Grande**
Presionar el botón **“TCL G-F”**.



2 **Seleccionar características**
Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

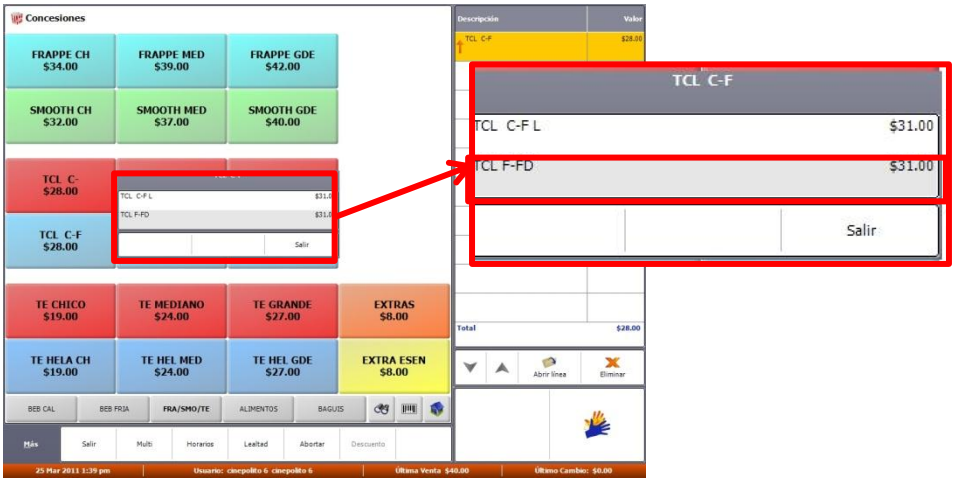
a) **Light**
Presionar sobre la leyenda **“TCL C-FL”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.29 Té Chai latte frío

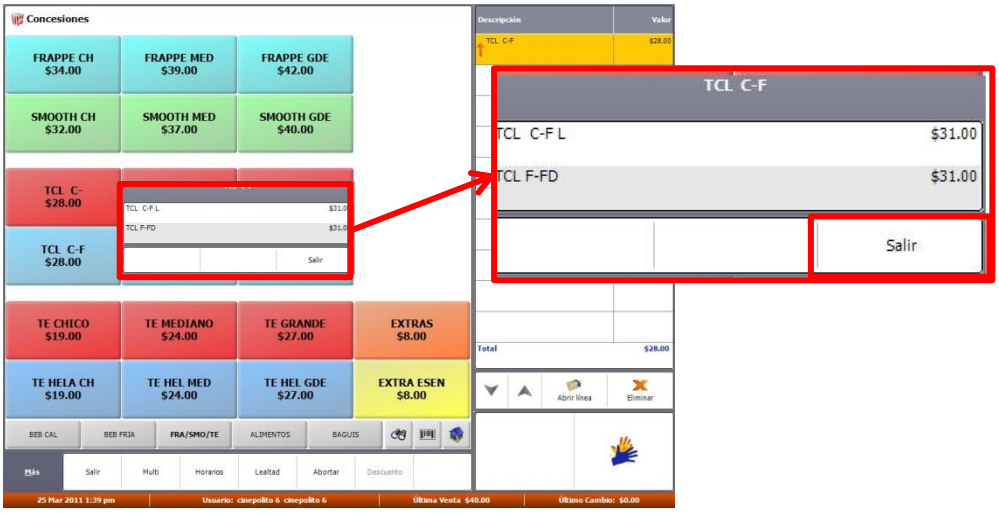
Deslactosado

b) Presionar sobre la leyenda **"TCL F-FD"** y después presionar el botón **"Salir"**.



c) **Regular**

Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



Nota:

La leyenda del botón indica el tipo de Té Chai latte, el tamaño, y la característica. El tamaño cambiará de acuerdo a la elección del cliente.

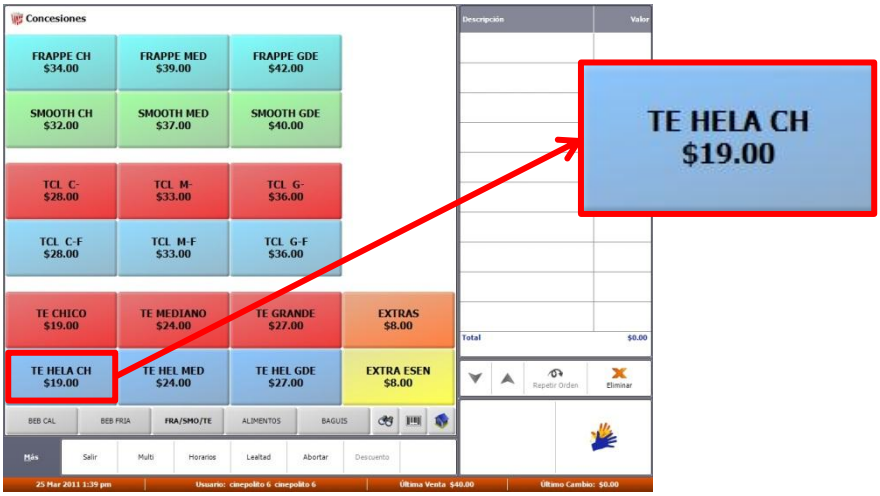
4.2.30 Té frío

Seleccionar té frío

1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

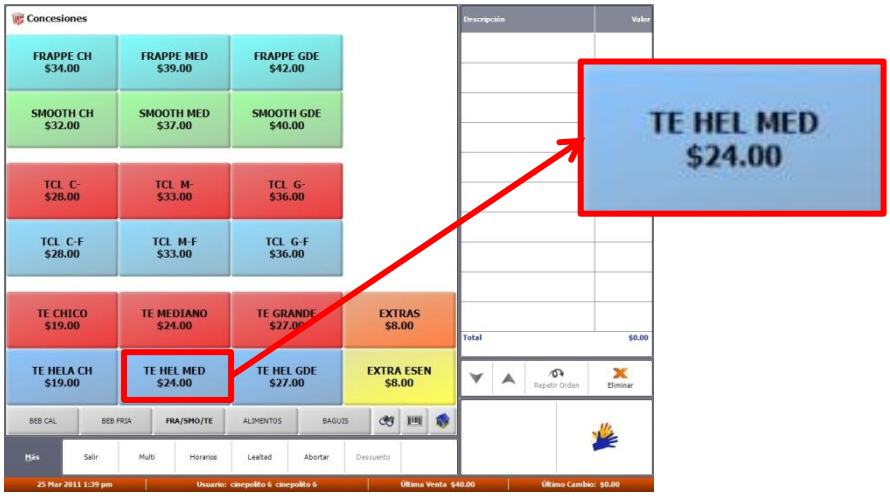
a) **Chico**

Presionar el botón **“TE HELA CH”**.



b) **Mediano**

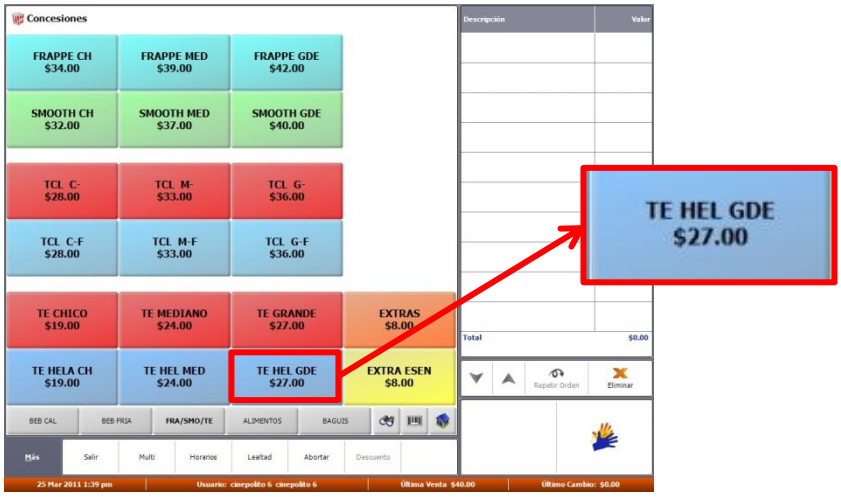
Presionar el botón **“TE HEL MED”**.



4.2.30 Té frío

c) **Grande**

Presionar el botón **“TE HEL GDE”**.

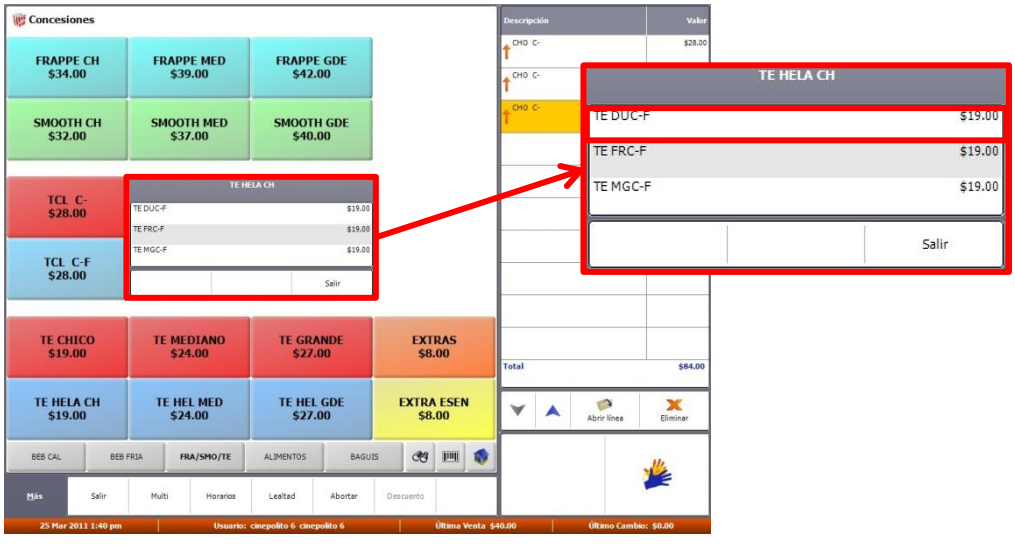


2 **Seleccionar sabor**

Seleccionar el sabor del té elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Durazno**

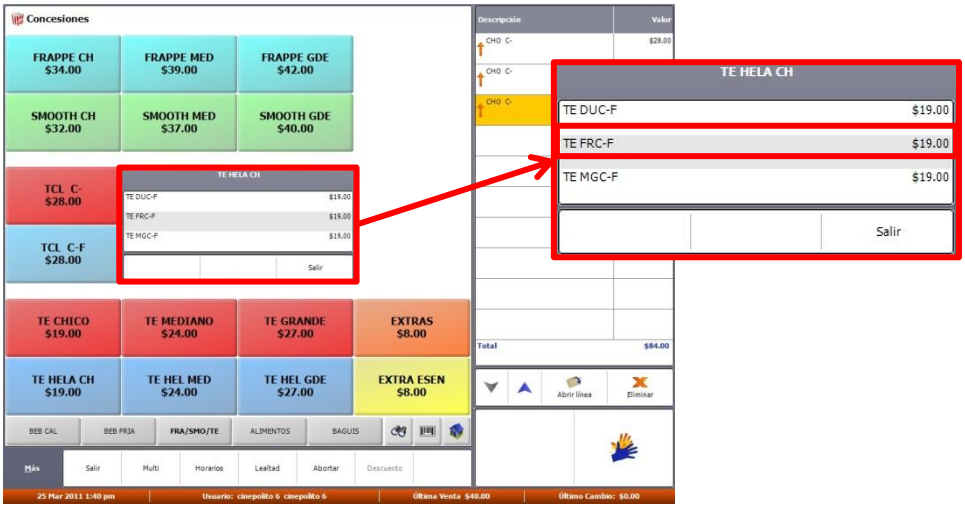
Presionar sobre la leyenda **“TE DUC-F”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.30 Té frío

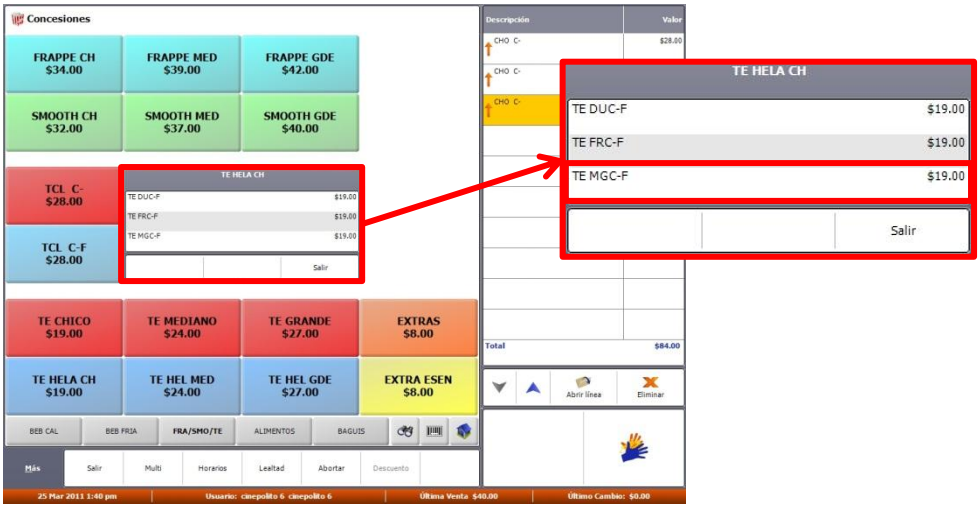
Frambuesa

b) Presionar sobre la leyenda **"TE FRC-F"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Mango

c) Presionar sobre la leyenda **"TE MGC-F"** y después presionar el botón **"Salir"**.

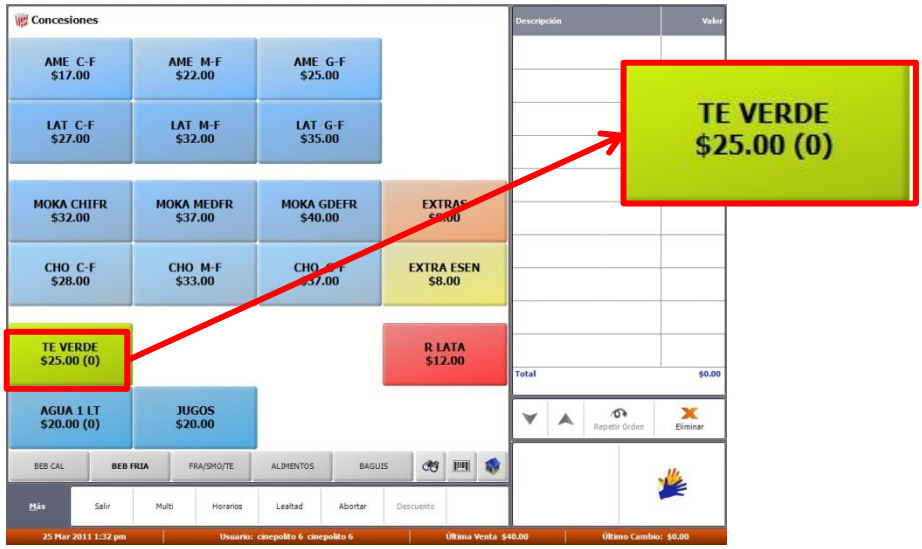


Nota:

La leyenda del **botón indica el sabor y el tamaño, éste último cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

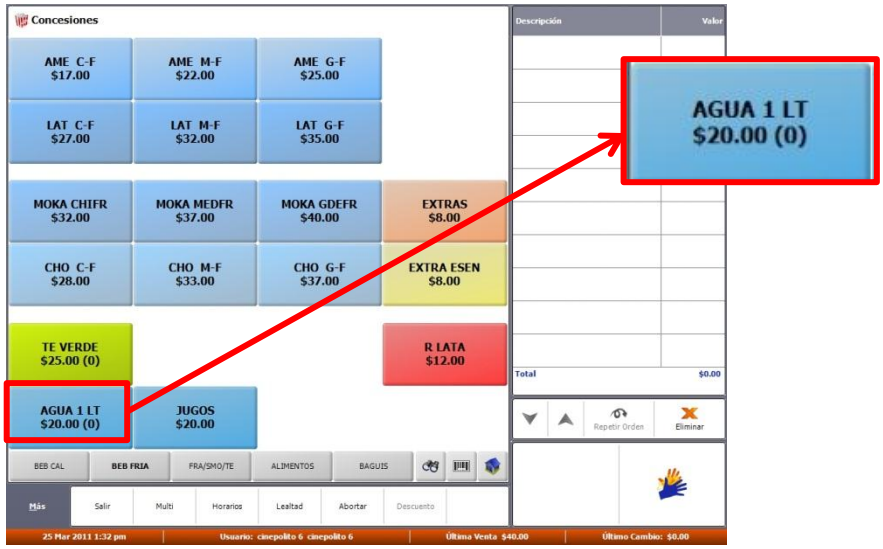
4.2.31 Té verde

1 **Seleccionar Té verde**
Oprimir el botón **“TÉ VERDE”**.



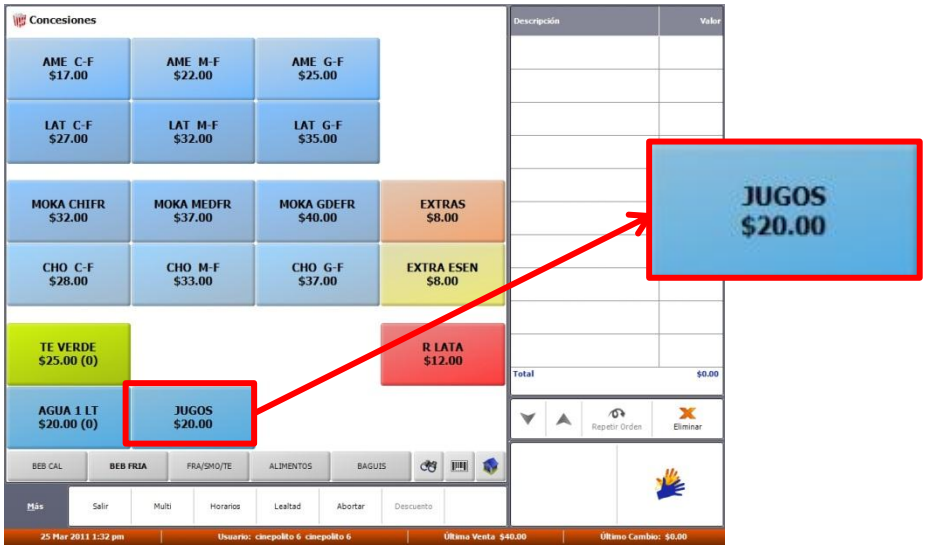
4.2.32 Agua embotellada

1 **Seleccionar Agua**
Oprimir el botón **“Agua 1LT”**.



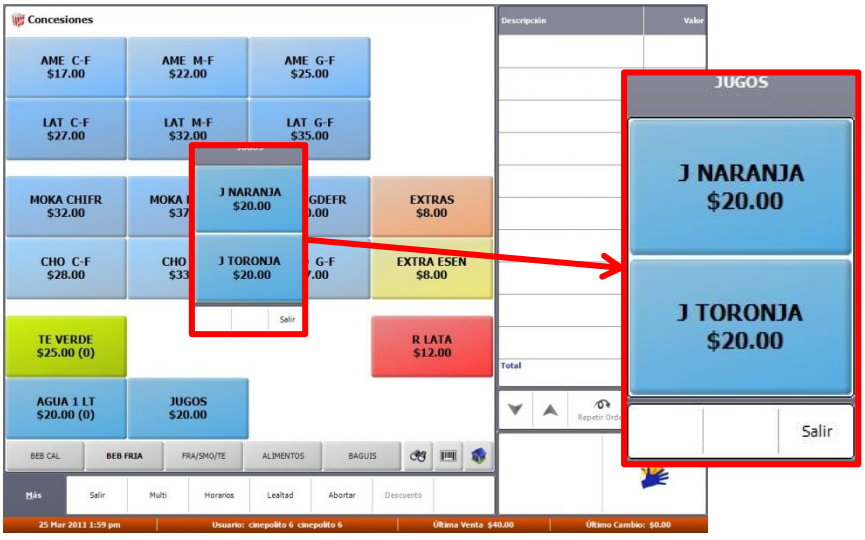
4.2.33 Jugos

1 **Seleccionar Jugo**
Oprimir el botón **“JUGOS”**.



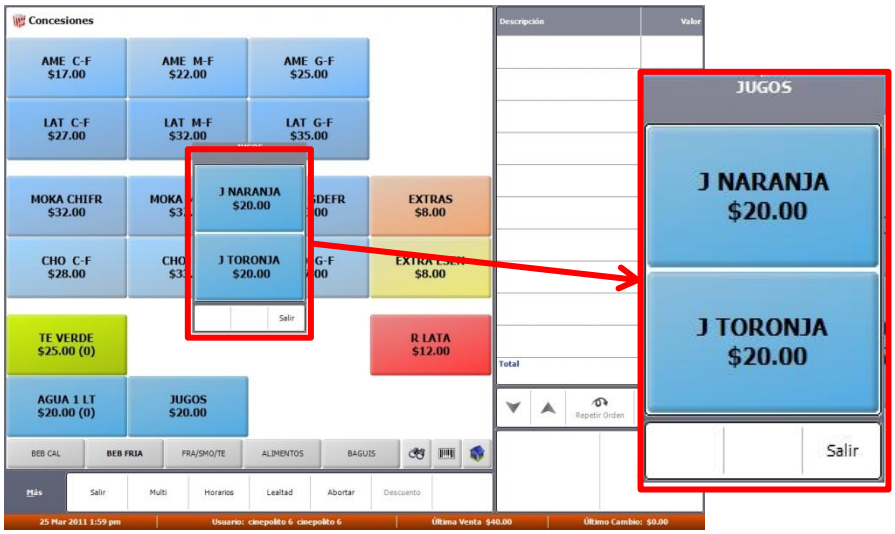
2 **Seleccionar sabor**
Oprimir el botón del sabor **elegido por el cliente.**

a) Naranja
Presionar sobre la leyenda **“J NARANJA”**.



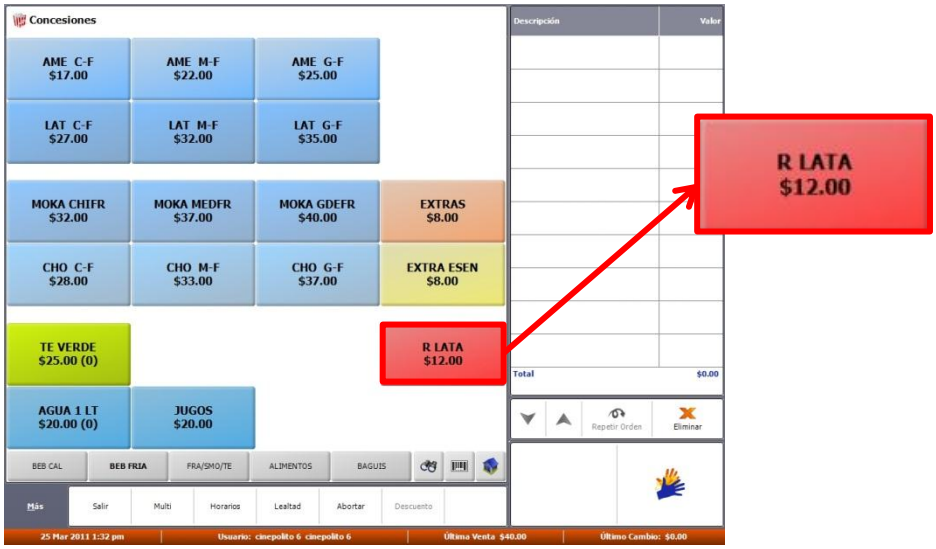
4.2.33 Jugos

b) **Toronja**
Presionar sobre la leyenda **“J TORONJA”.**



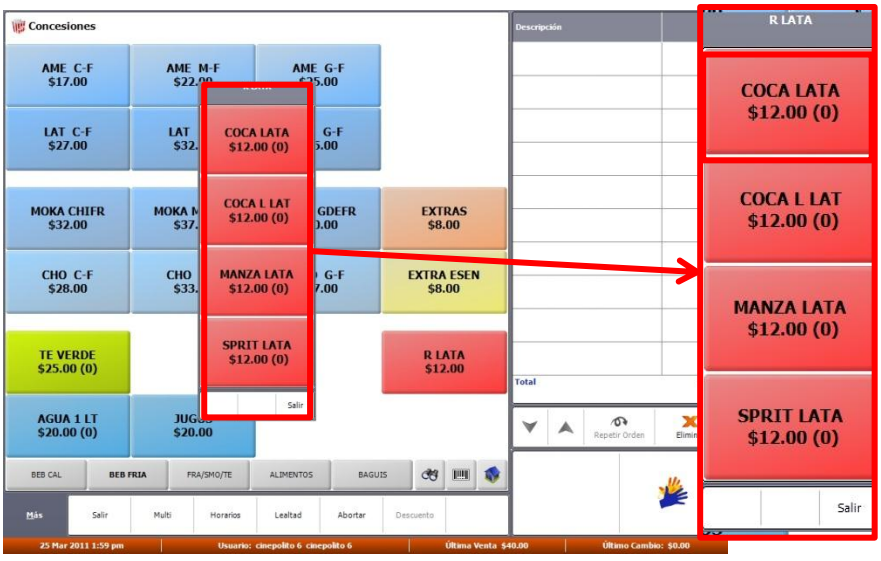
4.2.34 Refresco de lata

1 **Seleccionar Refresco**
Oprimir el botón **“R LATA”**.



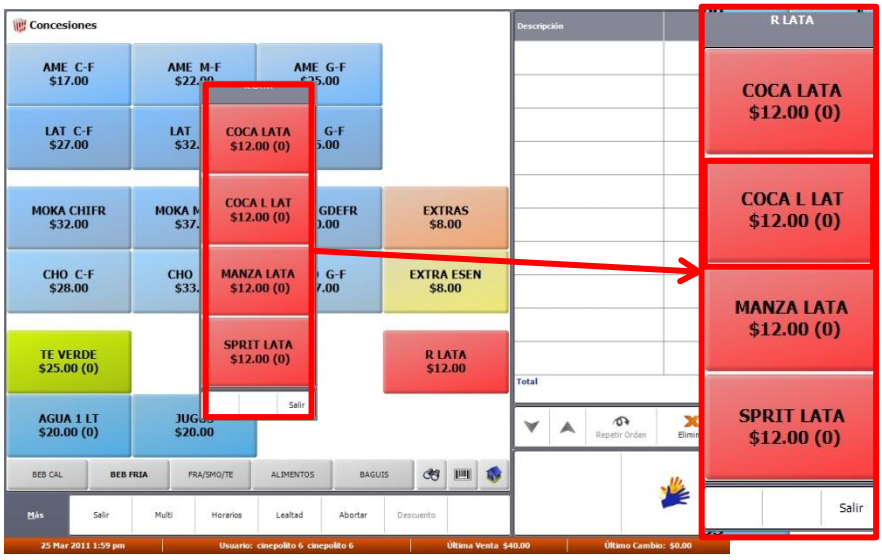
2 **Seleccionar sabor**
Oprimir el botón del sabor **elegido por el cliente.**

a) Coca Cola
Presionar sobre la leyenda **“COCA LATA”**.

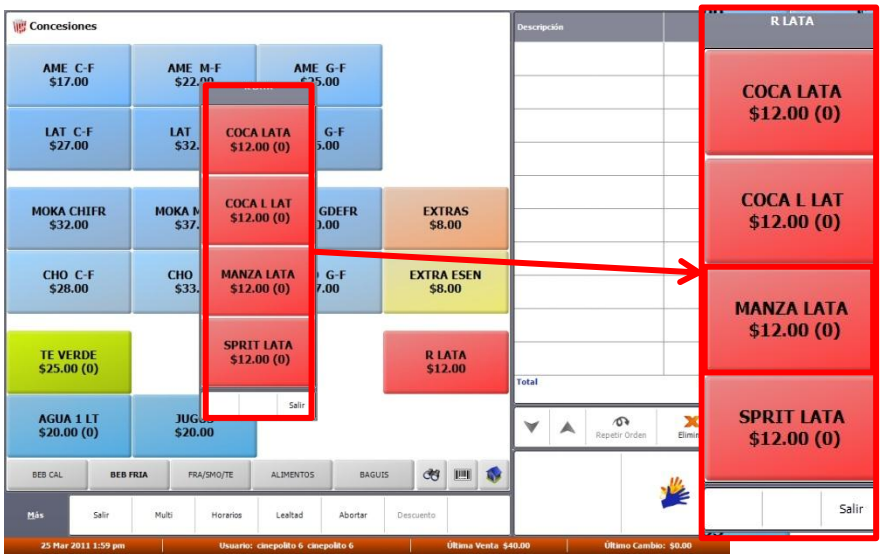


4.2.34 Refresco de lata

b) **Coca Light**
Presionar sobre la leyenda **“COCA L LATA”.**



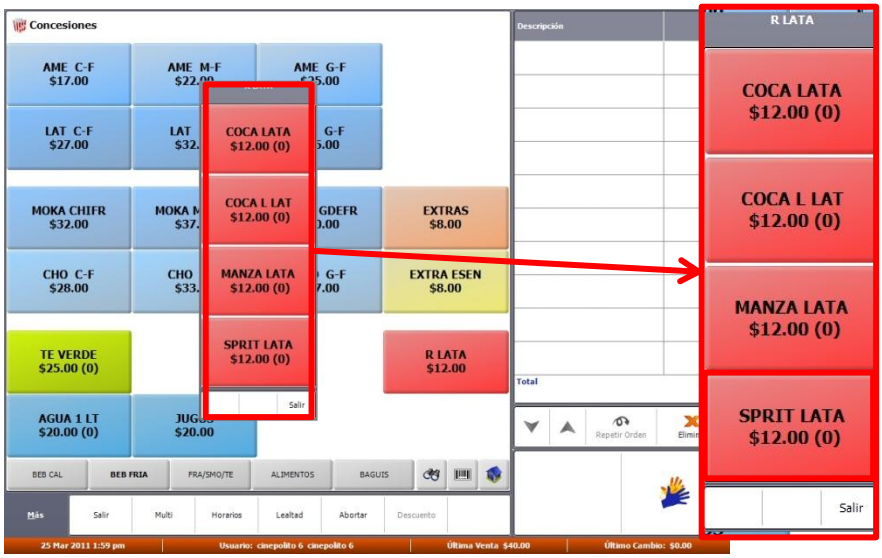
c) **Manzana**
Presionar sobre la leyenda **“MANZA LATA”.**



4.2.34 Refresco de lata

d) **Sprite**

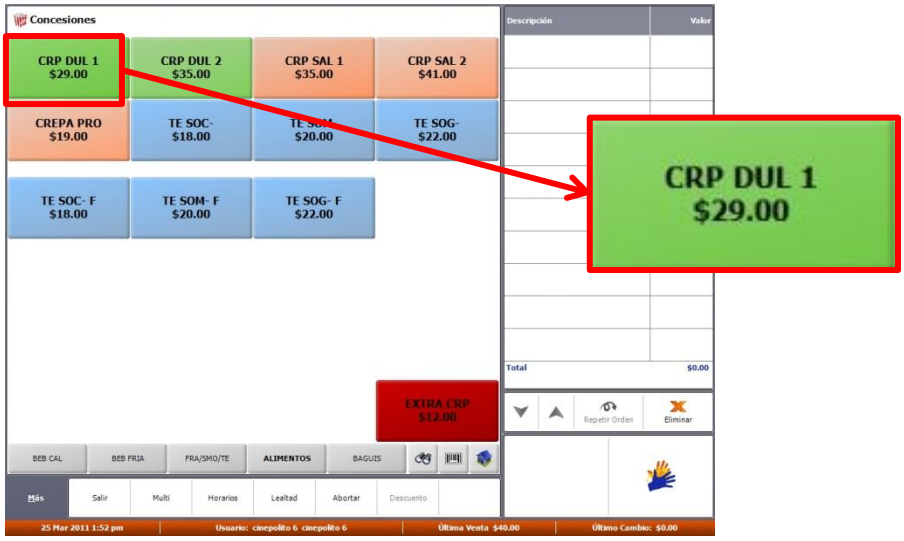
Presionar sobre la leyenda **“SPRIT LATA”.**



4.2.35 Crepa dulce de un ingrediente

1 **Seleccionar crepa**

Oprimir el botón **“CRP DUL 1”**.

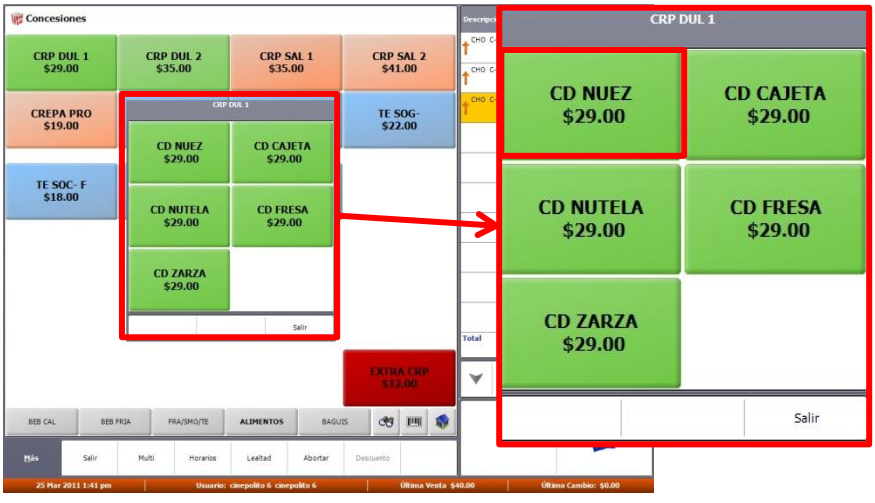


Seleccionar ingredientes

Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

Nuez

a) Presionar sobre la leyenda **“CD NUEZ”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.35 Crepa dulce de un ingrediente

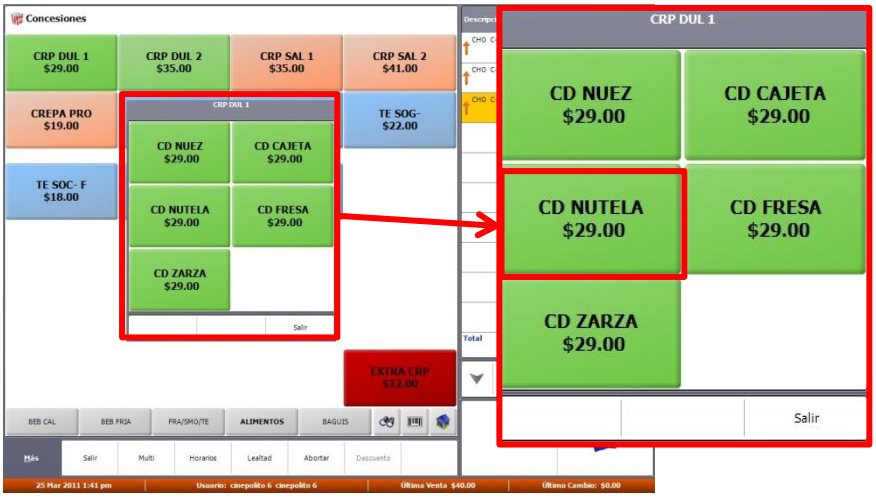
Cajeta

b) Presionar sobre la leyenda **"CD CAJETA"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Nutela

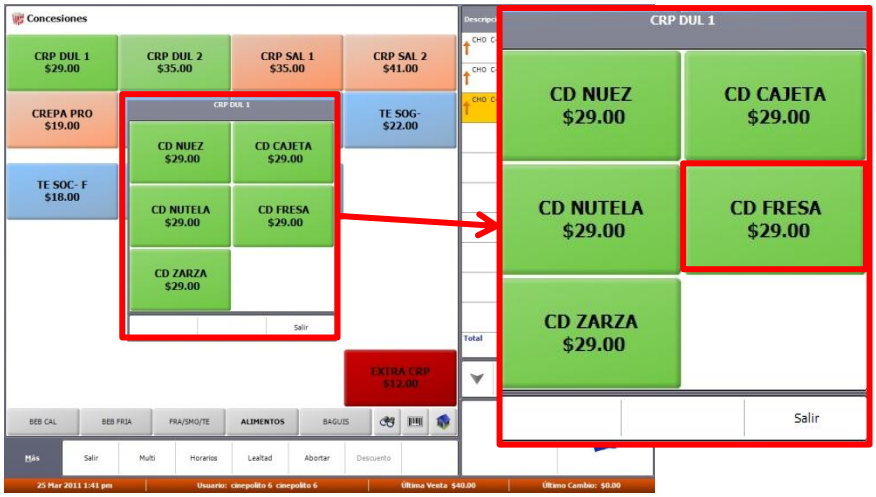
c) Presionar sobre la leyenda **"CD NUTELA"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.35 Crepa dulce de un ingrediente

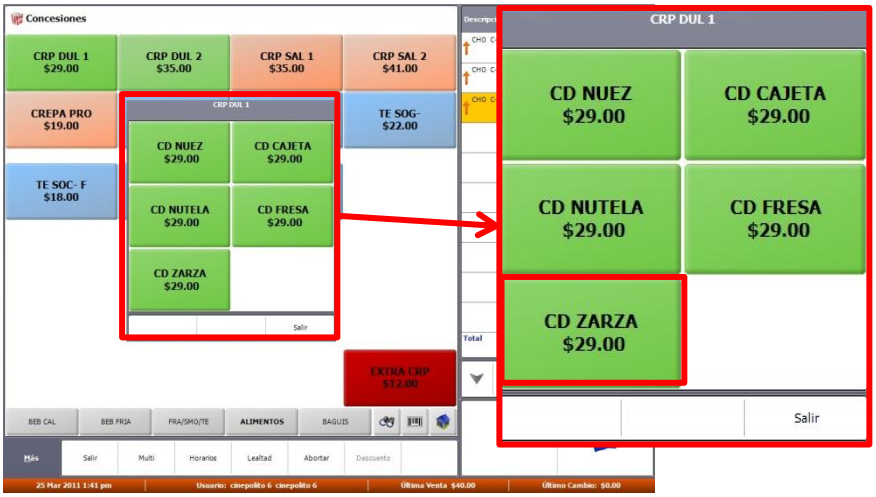
Fresa

d) Presionar sobre la leyenda **"CD FRESA"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Zarzamora

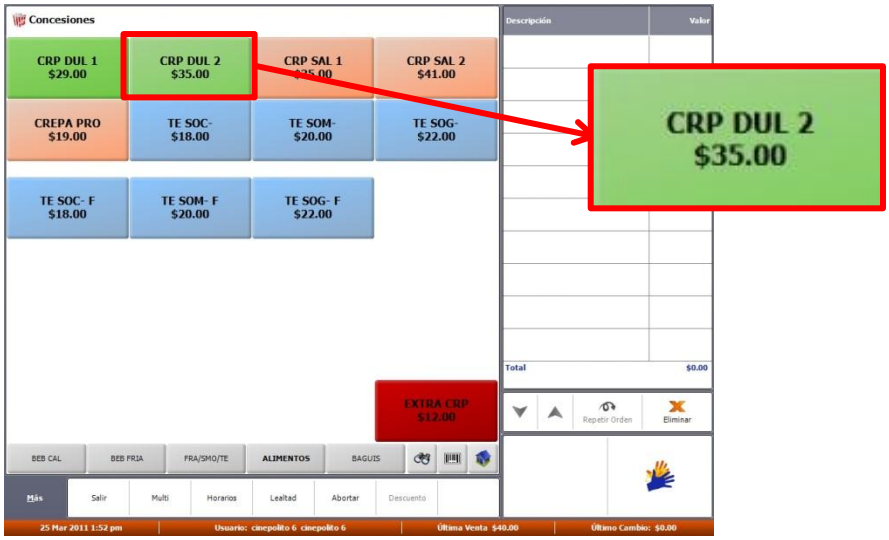
e) Presionar sobre la leyenda **"CD ZARZA"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.36 Crepa dulce de dos ingredientes

1 **Seleccionar crepa**

Oprimir el botón **“CPR DUL 2.**

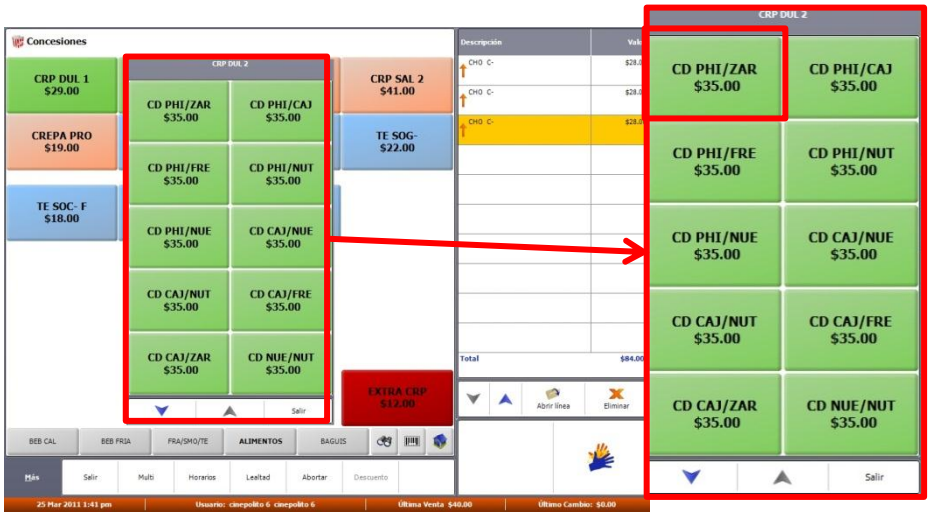


Seleccionar ingredientes

Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

Philadelphia y zarzamora

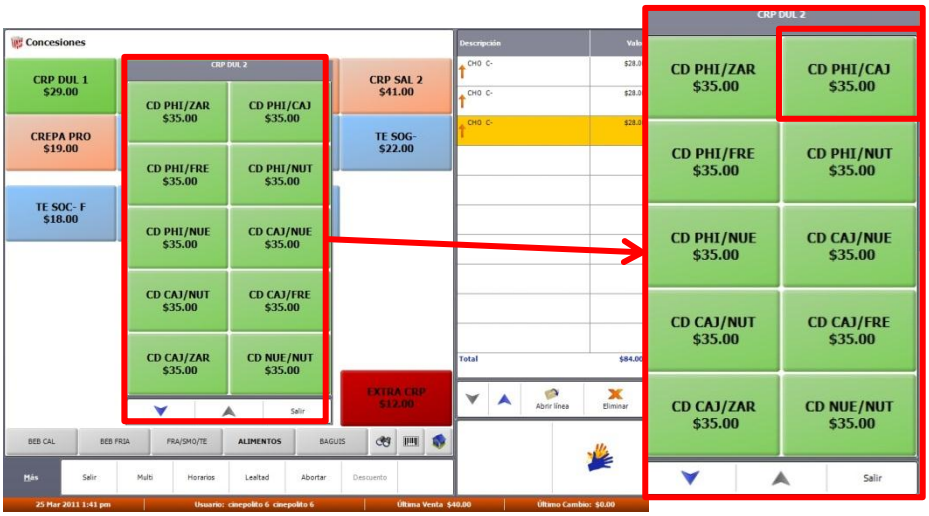
a) Presionar sobre la leyenda **“CD PHI/ZAR”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.36 Crepa dulce de dos ingredientes

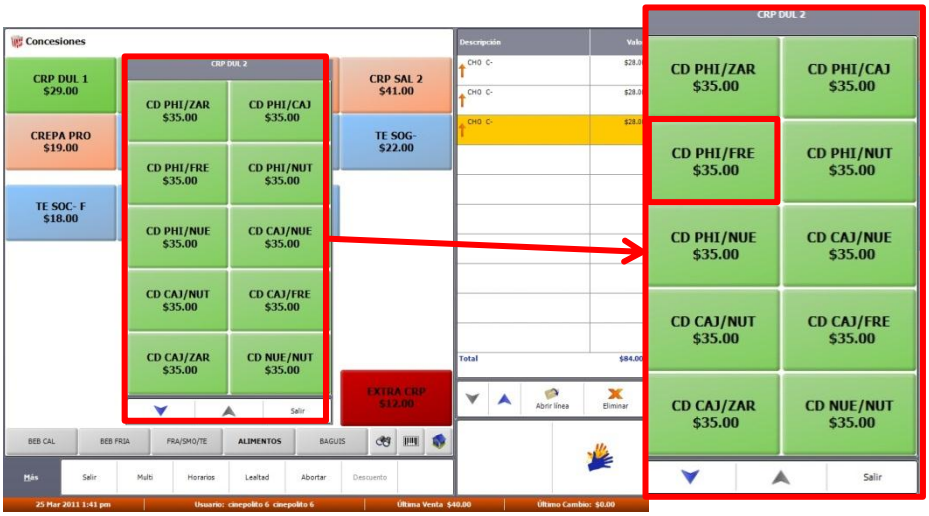
Philadelphia y cajeta

b) Presionar sobre la leyenda **"CD PHI/CAJ"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Philadelphia y fresa

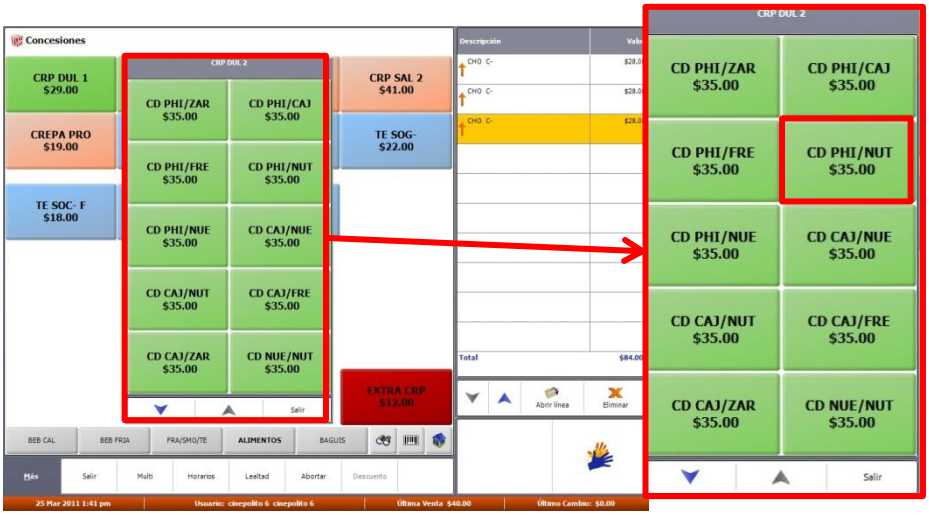
c) Presionar sobre la leyenda **"CD PHI/FRE"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.36 Crepa dulce de dos ingredientes

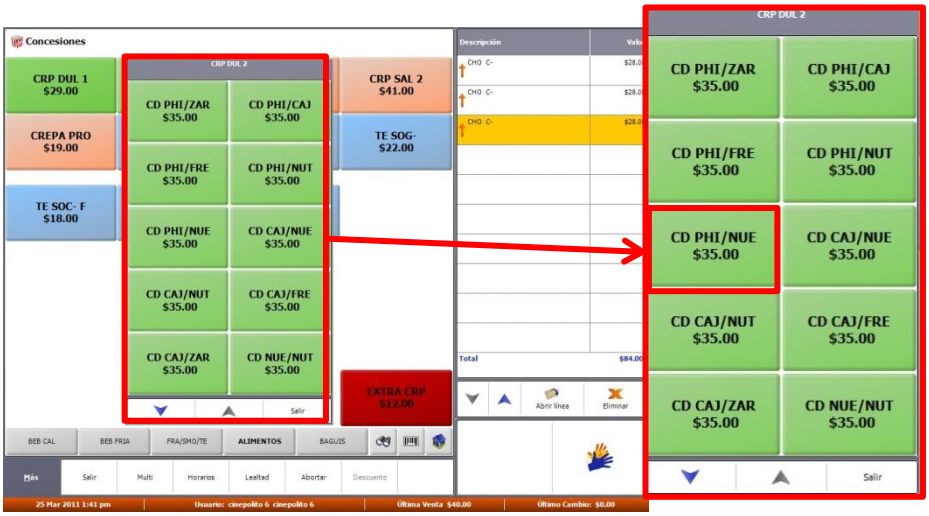
Philadelphia y nutela

d) Presionar sobre la leyenda **"CD PHI/NUT"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Philadelphia y nuez

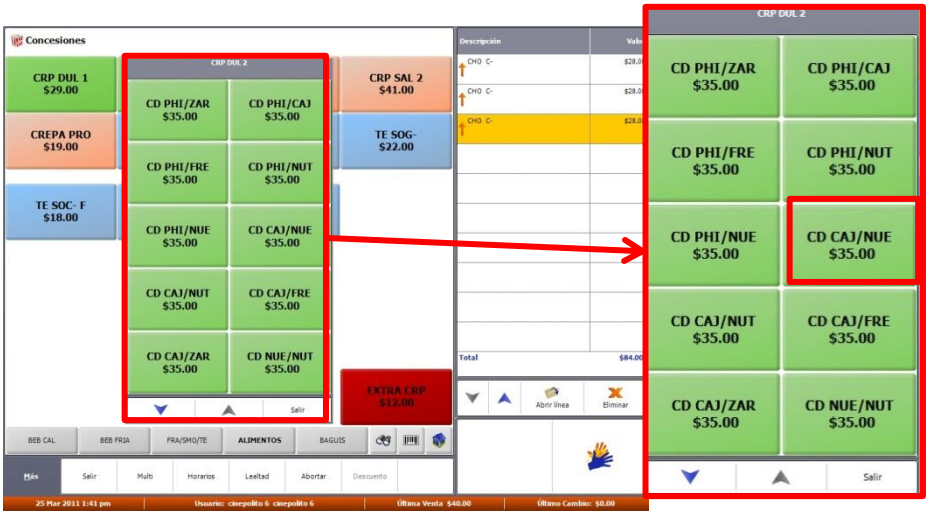
e) Presionar sobre la leyenda **"CD PHI/NUE"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.36 Crepa dulce de dos ingredientes

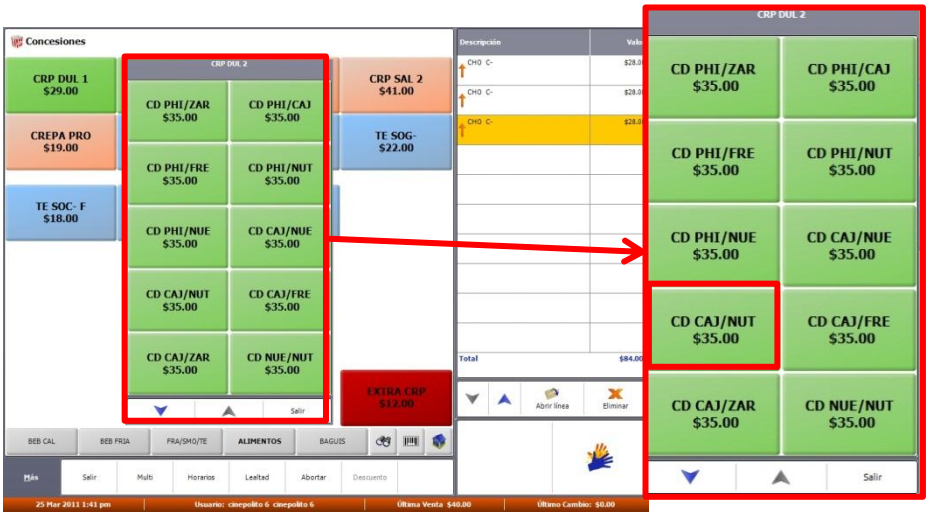
Cajeta y nuez

f) Presionar sobre la leyenda **"CD CAJ/NUE"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Cajeta y nutela

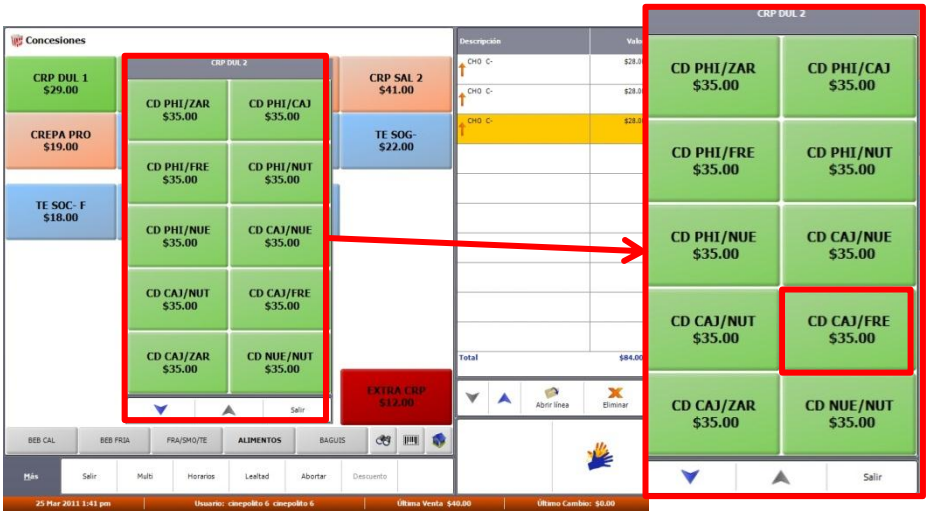
g) Presionar sobre la leyenda **"CD CAJ/NUT"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.36 Crepa dulce de dos ingredientes

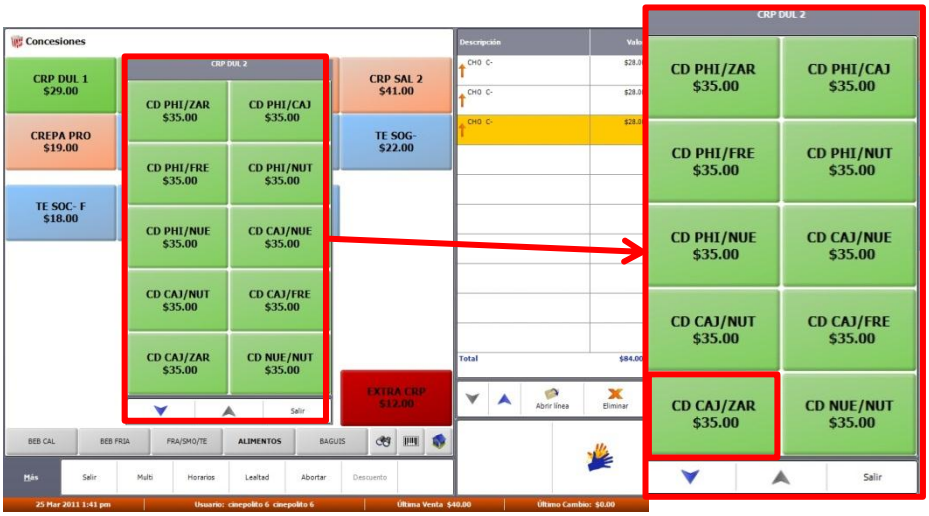
Cajeta y fresa

h) Presionar sobre la leyenda **"CD CAJ/FRE"** y después presionar el botón **"Salir".**



Cajeta y zarzamora

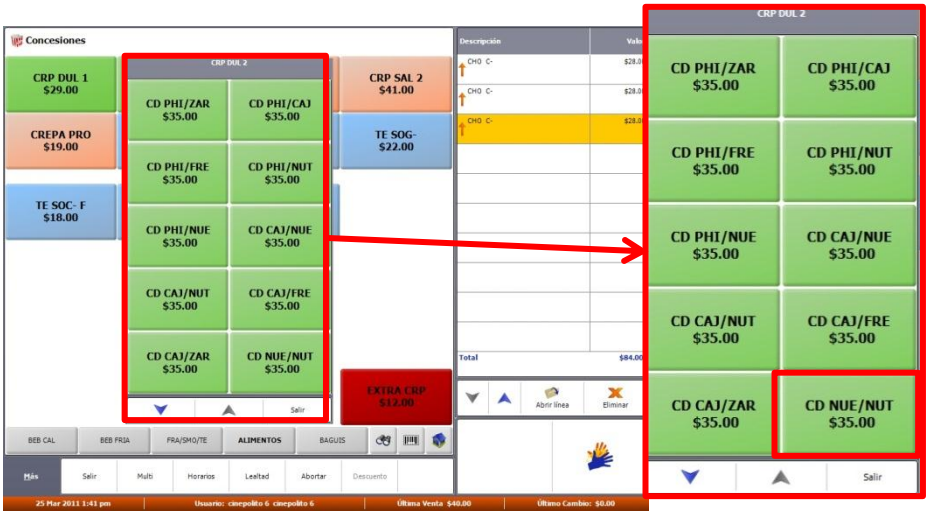
i) Presionar sobre la leyenda **"CD CAJ/ZAR"** y después presionar el botón **"Salir".**



4.2.36 Crepa dulce de dos ingredientes

Nutela y nuez

j) Presionar sobre la leyenda **"CD NUE/NUT"** y después presionar el botón **"Salir".**



4.2.37 Crepa salada de un ingrediente

1 **Seleccionar crepa**

Oprimir el botón **“CPR SAL 1”**.

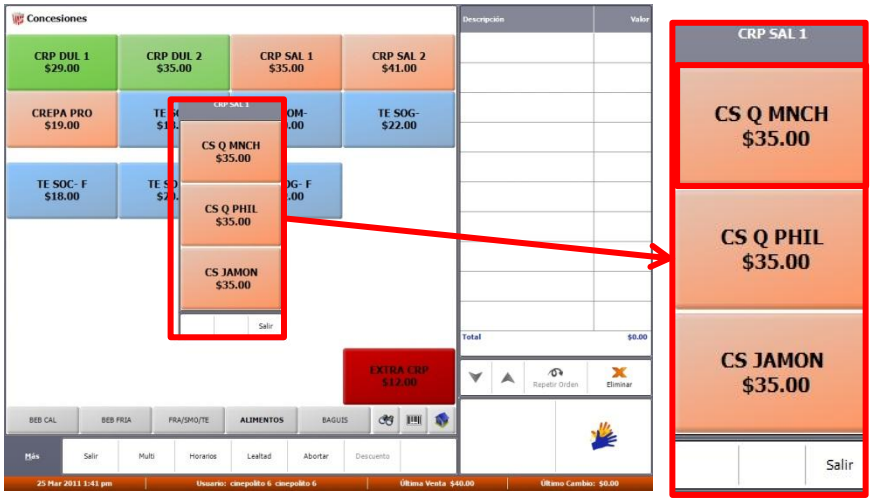


Seleccionar ingredientes

Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

Queso manchego

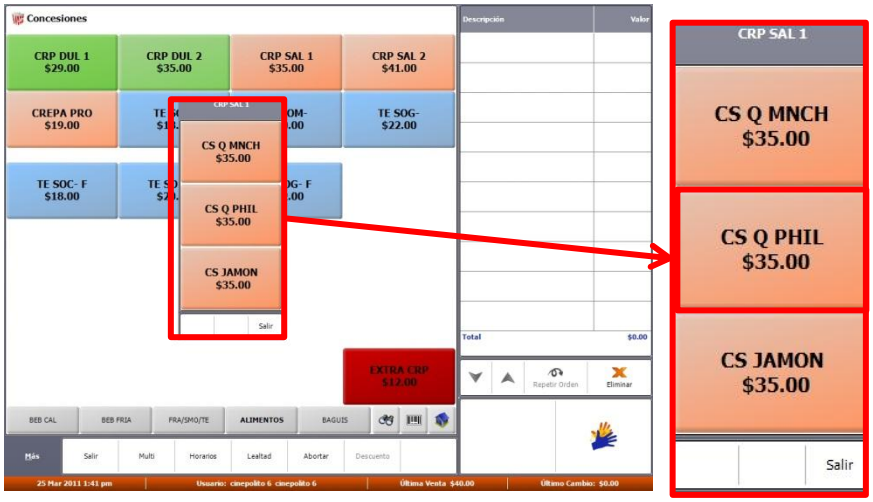
a) Presionar sobre la leyenda **“CS Q MNCH”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.37 Crepa salada de un ingrediente

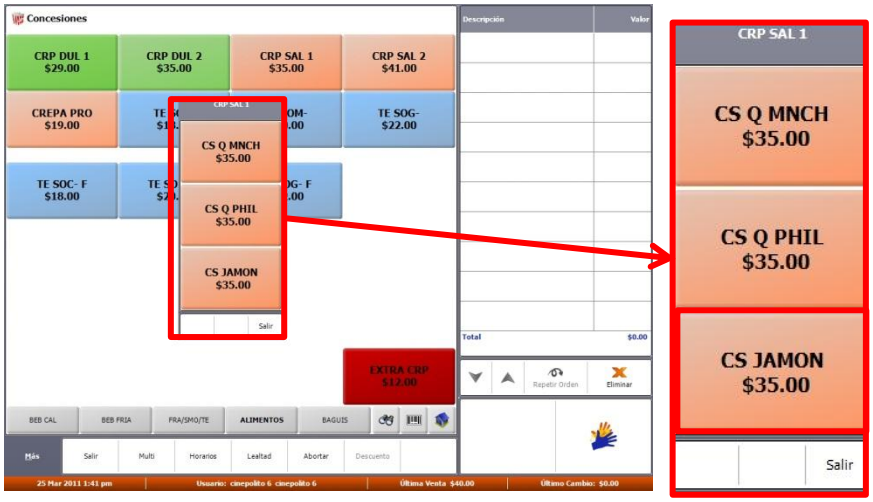
Queso philadelphia

b) Presionar sobre la leyenda **"CS Q PHIL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



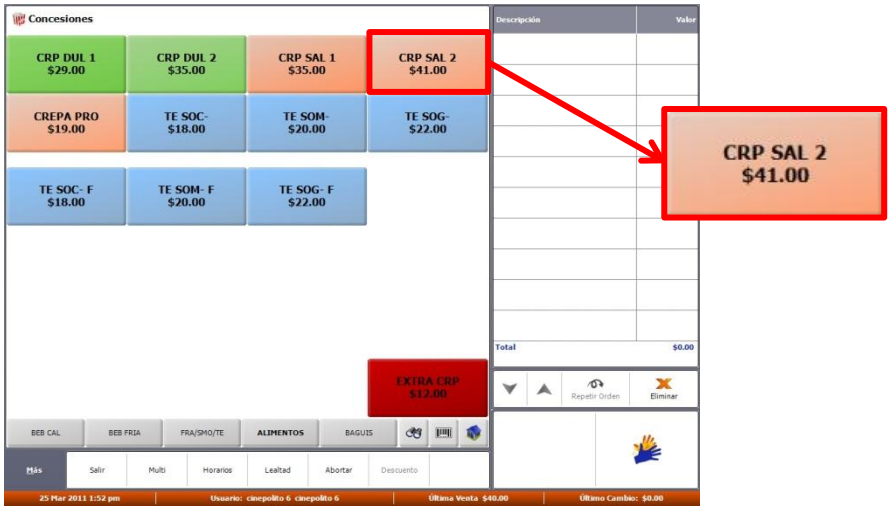
Jamón

c) Presionar sobre la leyenda **"CS JAMON"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.38 Crepa salada de dos ingredientes

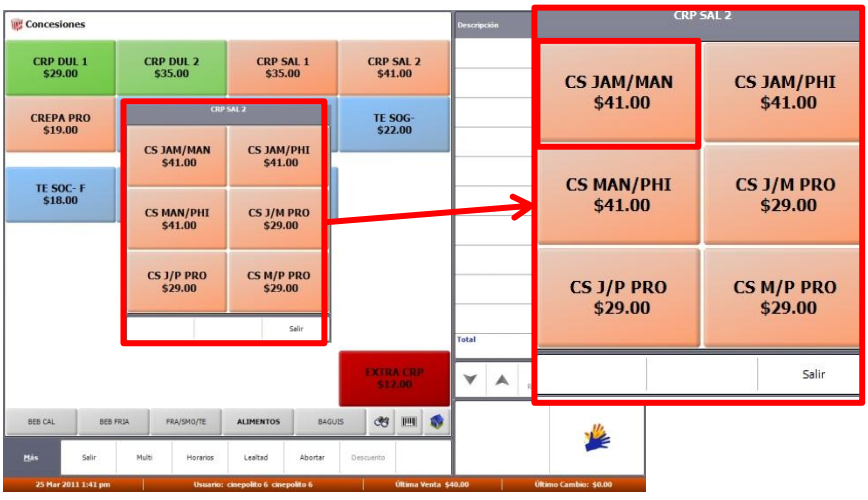
1 **Seleccionar crepa**
Oprimir el botón **“CRP SAL 2”**.



Seleccionar ingredientes
Seleccionar las características de la bebida elegida por el cliente, de la siguiente manera:

Jamón y manchego

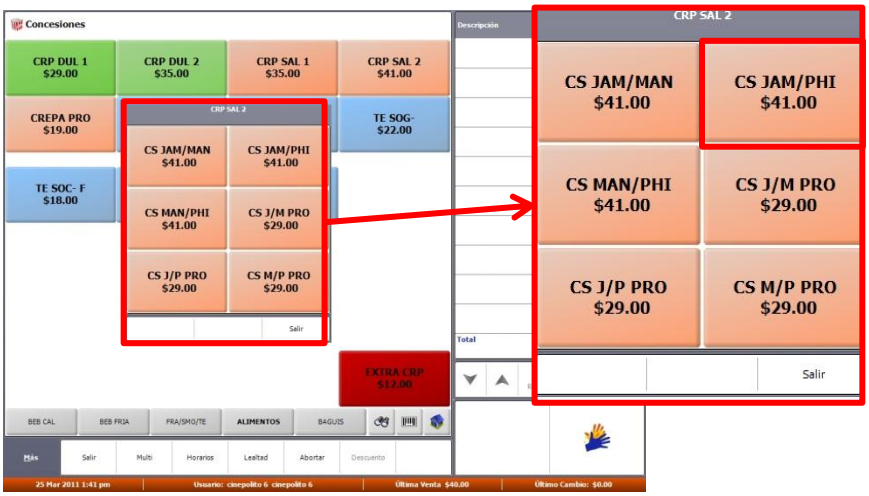
a) Presionar sobre la leyenda **“CS JAM/MAN”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.38 Crepa salada de dos ingredientes

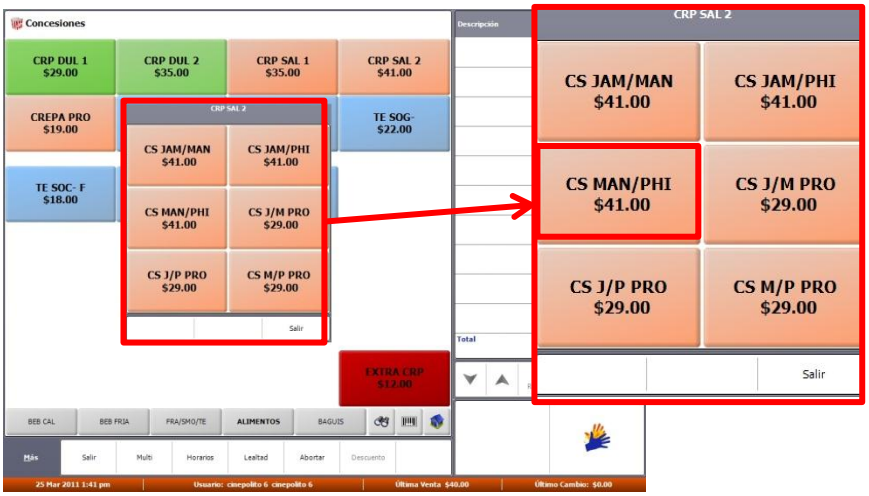
Jamón y philadelphia

b) Presionar sobre la leyenda **"CS JAM/PHI"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Manchego y philadelphia

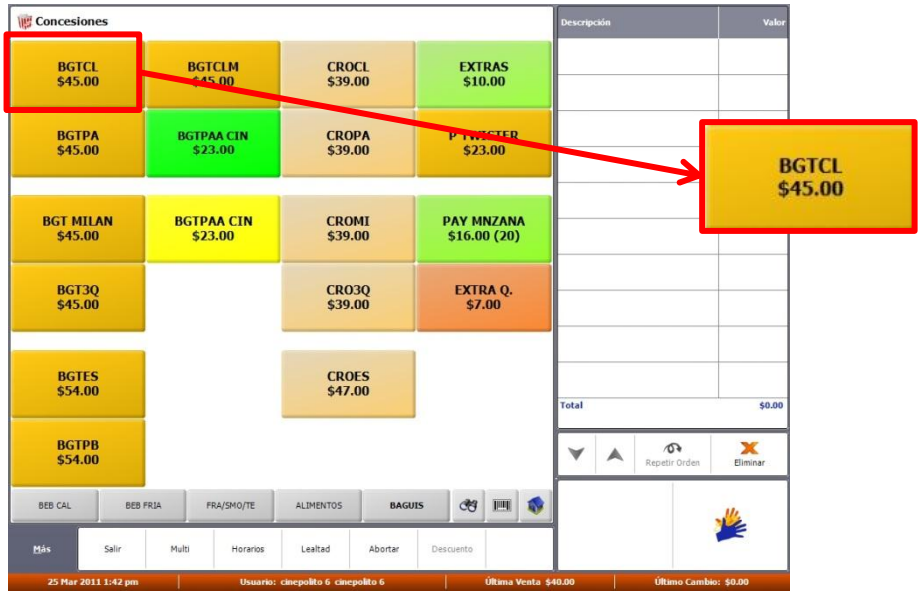
c) Presionar sobre la leyenda **"CS MAN/PHI"** y después presionar el botón **"Salir"**.



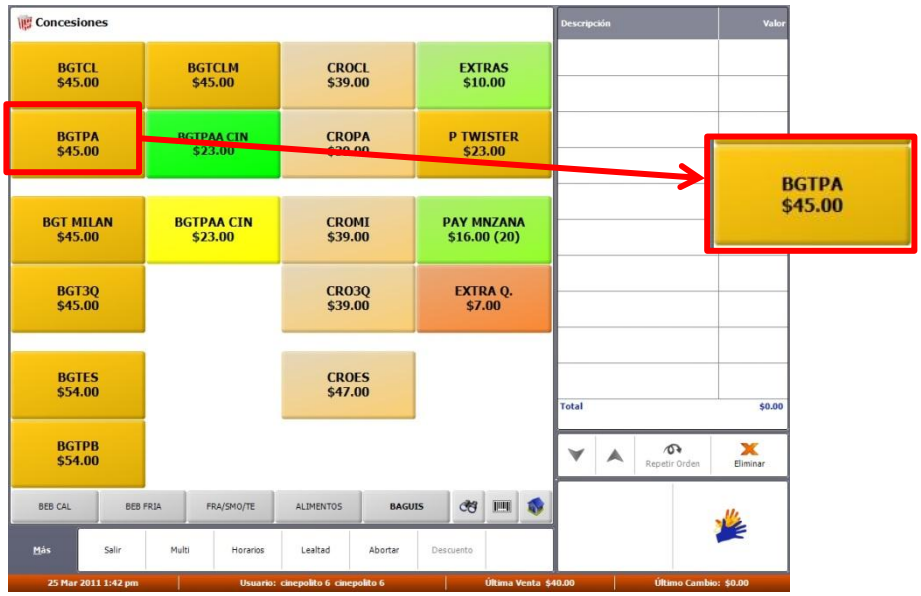
4.2.39 Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

1 **Seleccionar especialidad de Bagui**
Seleccionar el Bagui **elegido por el cliente:**

a) **Bagui Clásico**
Oprimir el botón **“BGTCL”.**

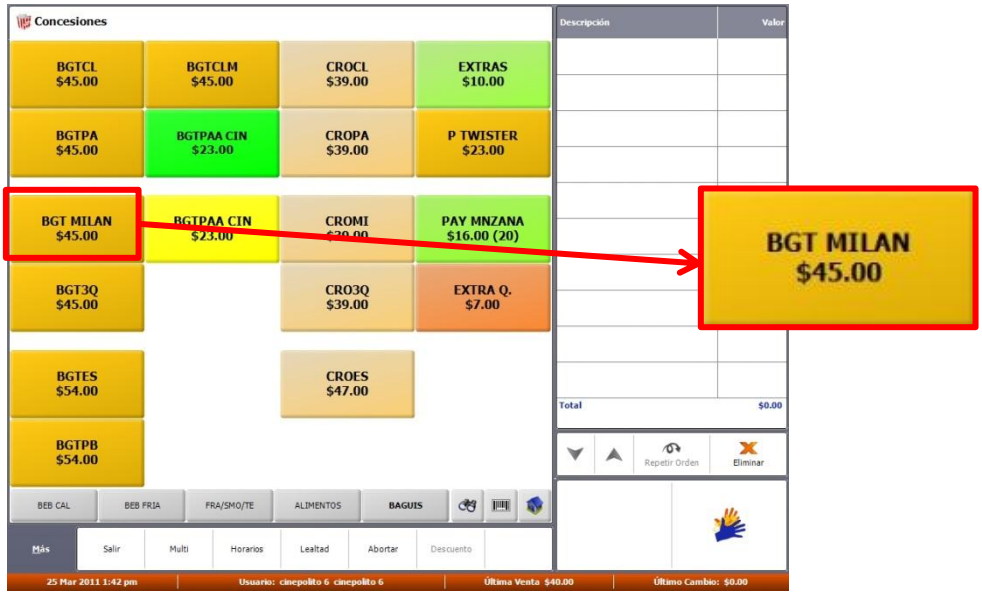


b) **Bagui Pavo**
Oprimir el botón **“BGTPA”.**

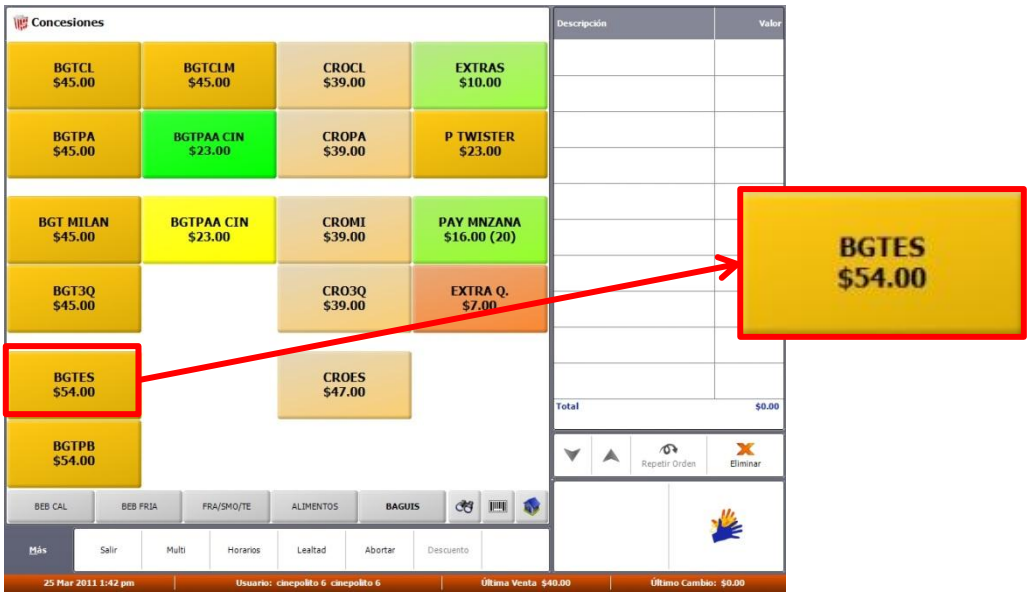


4.2.39 Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

c) **Bagui Milán**
Oprimir el botón **“BGT MILAN”.**



d) **Bagui Español**
Oprimir el botón **“BGTES”.**



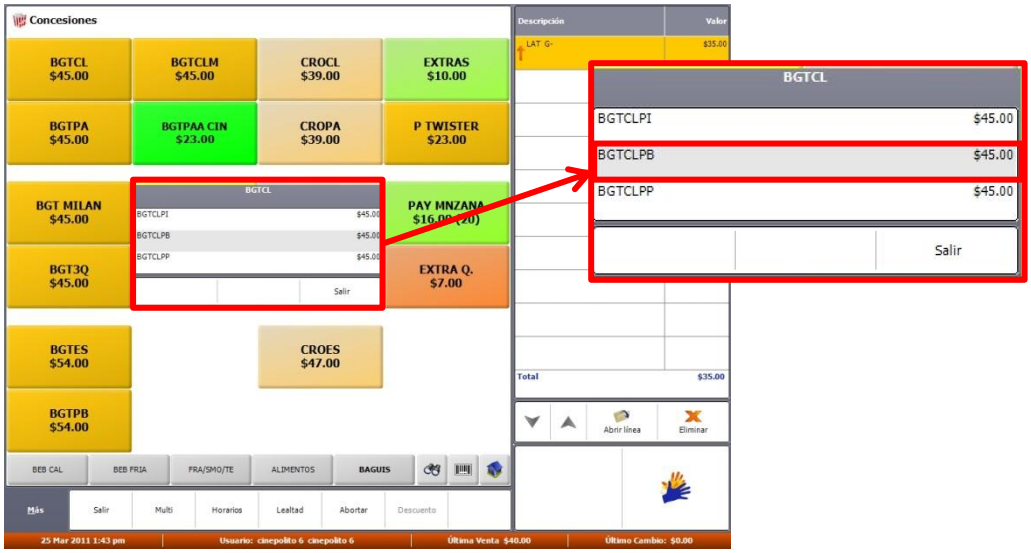
4.2.39 Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

Seleccionar tipo de pan

2 En la leyenda **las equis (x), corresponden a la clave de la especialidad de Bagui** seleccionada en el paso anterior.

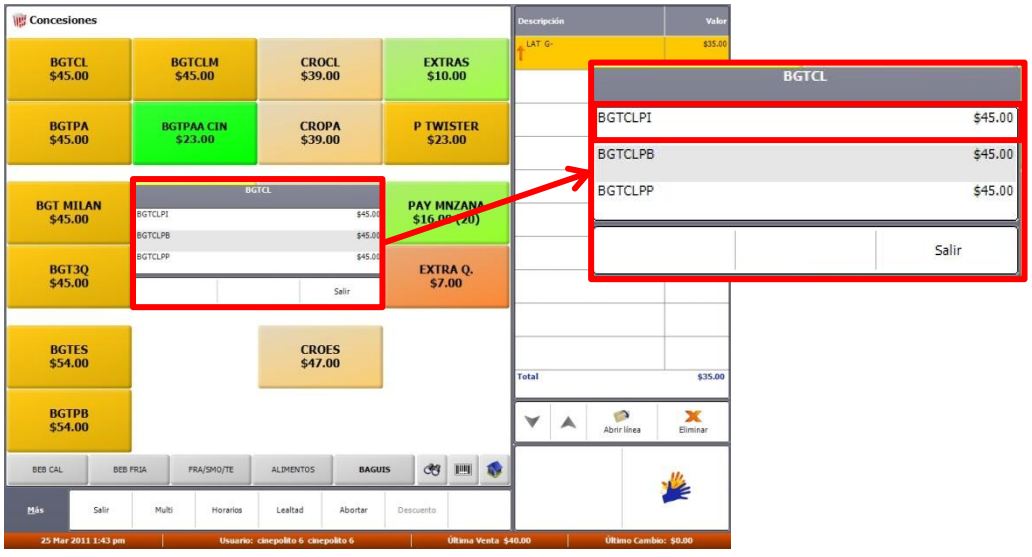
a) **Pan blanco**

Presionar sobre la leyenda **"BGTxxPB"**.



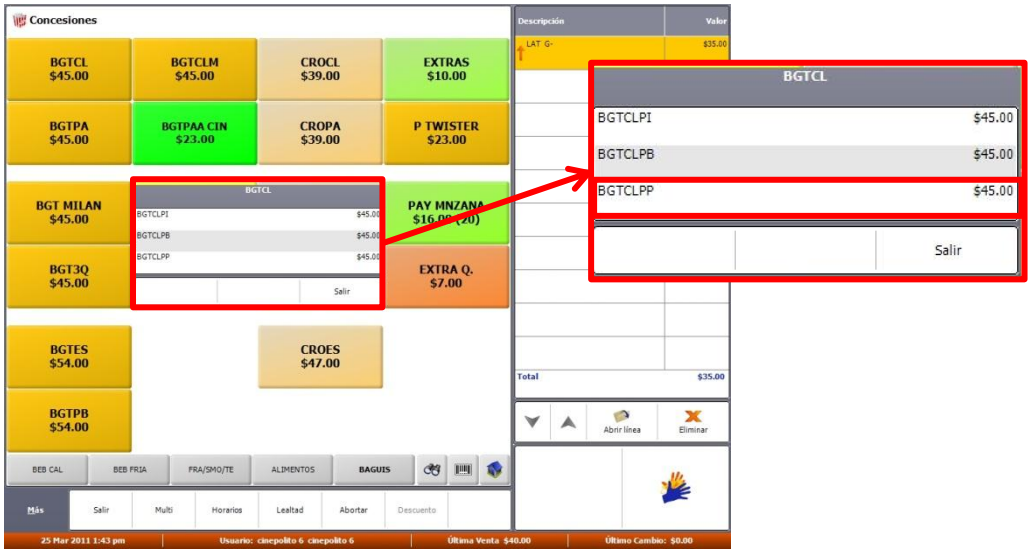
b) **Pan integral**

Presionar sobre la leyenda **"BGTXXPI"**.



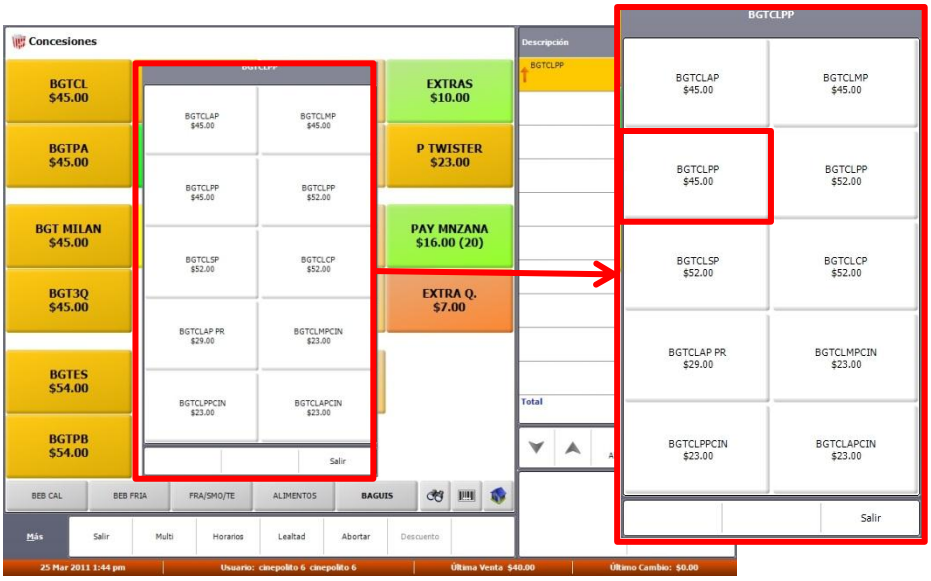
4.2.39 Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

c) **Pan orégano-parmesano**
Presionar sobre la leyenda **"BGTXXPP"**.



3 **Seleccionar tipo de queso**
En la leyenda **las equis (x),** corresponden a la **clave de la especialidad de Bagui y tipo de pan elegidos.**

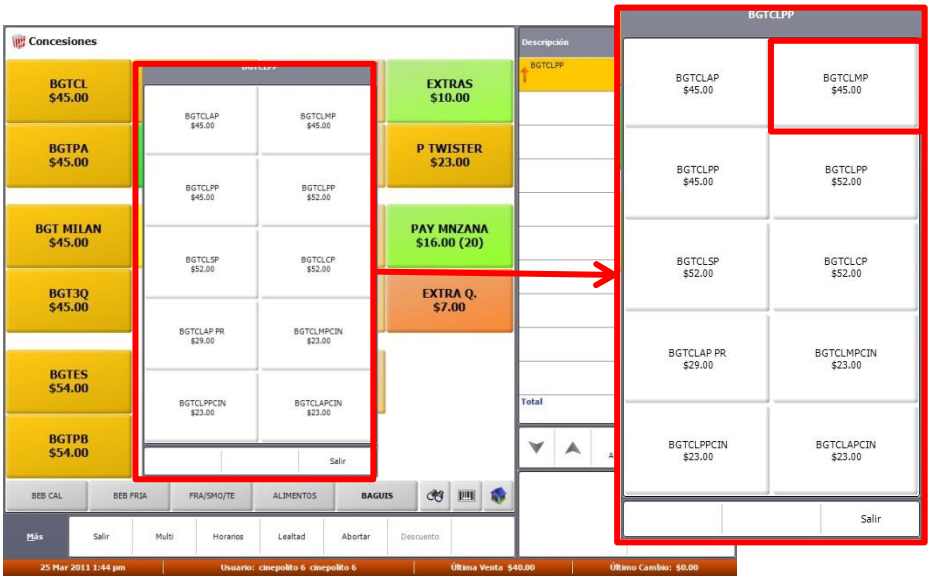
a) **Philadelphia**
Presionar sobre el botón **"BGTxxPx"**



4.2.39 Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

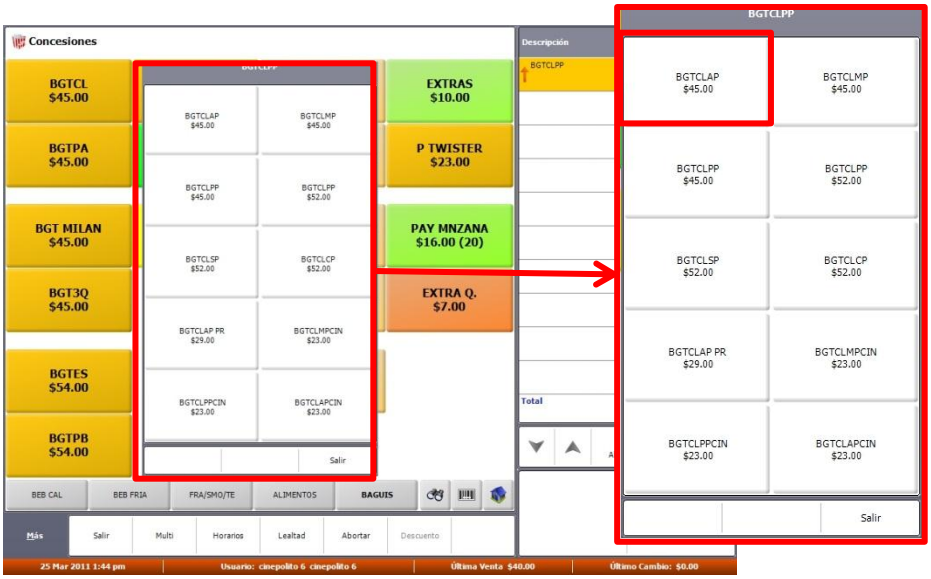
b) **Manchego**

Presionar sobre el botón **"BGTxxMx"**



c) **Americano**

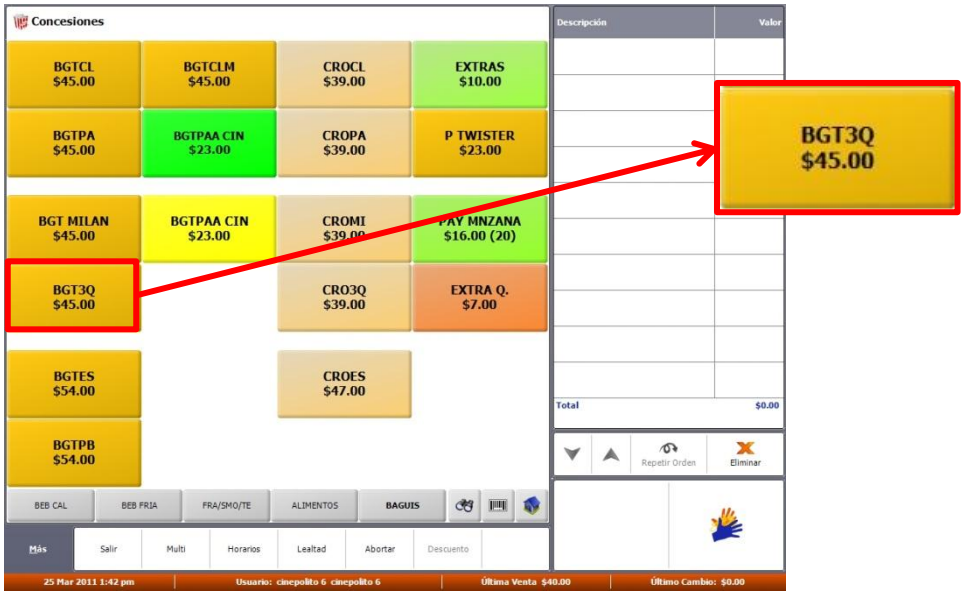
Presionar sobre el botón **"BGTxxAx"**



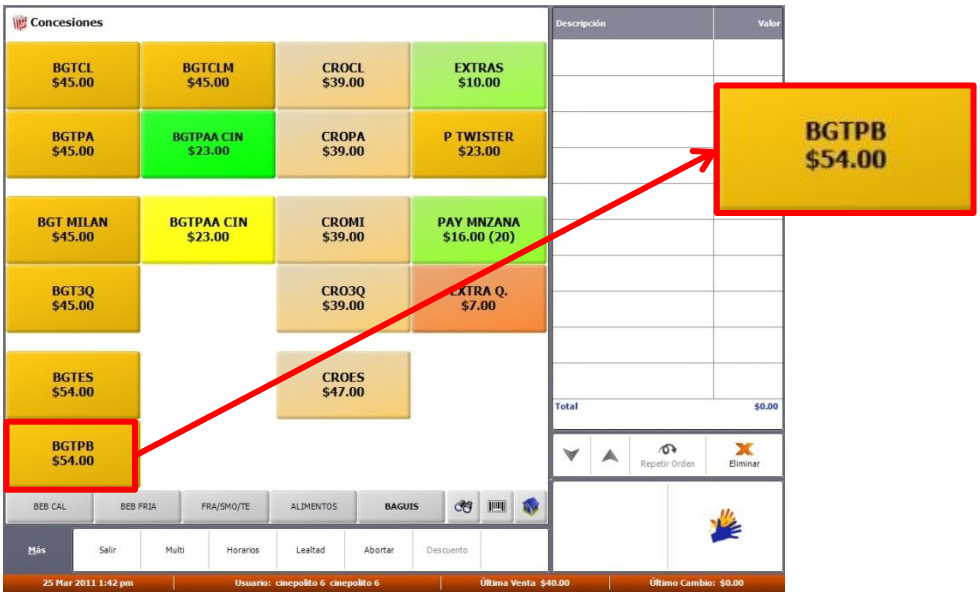
4.2.40 Bagui Tres Quesos y Pollo BBQ

1 **Seleccionar especialidad de Bagui**
Seleccionar el Bagui **elegido por el cliente:**

a) **Tres Quesos**
Oprimir el botón **"BGT3Q".**



b) **Bagui Pollo BBQ**
Oprimir el botón **"BGTPB".**



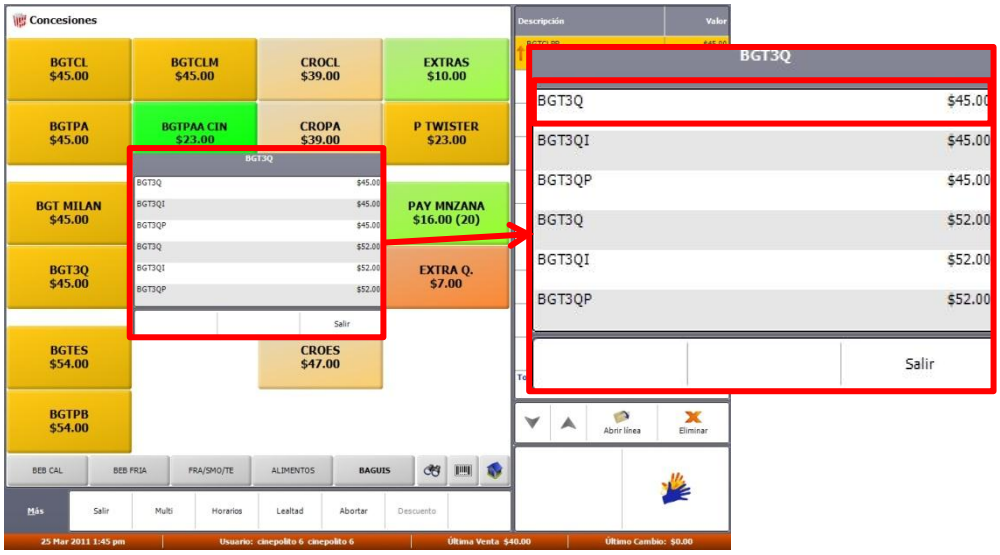
4.2.40 Bagui Tres Quesos y Pollo BBQ

Seleccionar tipo de pan

2 En la leyenda **las equis (x), corresponden a la clave de la especialidad de Bagui** seleccionada en el paso anterior.

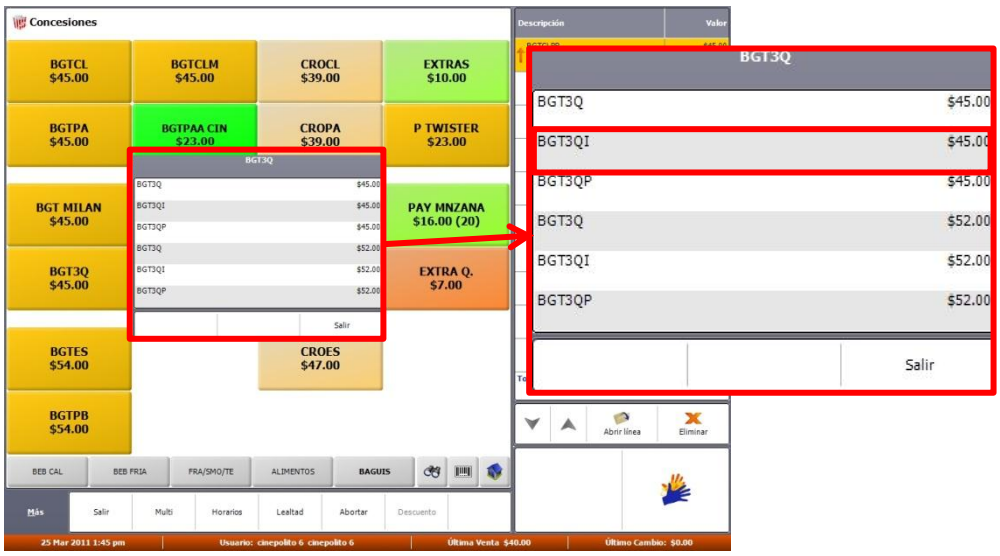
a) **Pan blanco**

Presionar sobre la leyenda **"BGTxx"**.



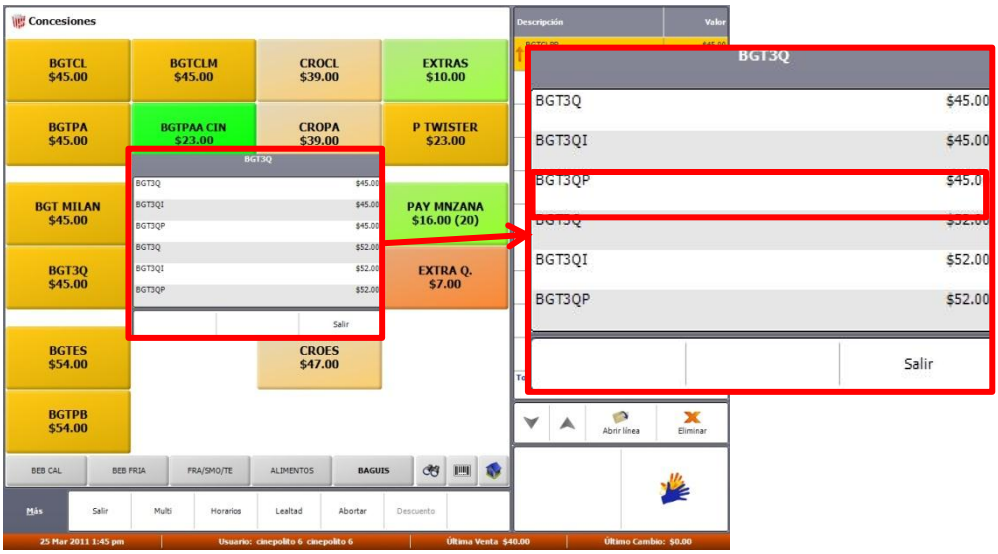
b) **Pan integral**

Presionar sobre la leyenda **"BGTxxI"**.



4.2.40 Bagui Tres Quesos y Pollo BBQ

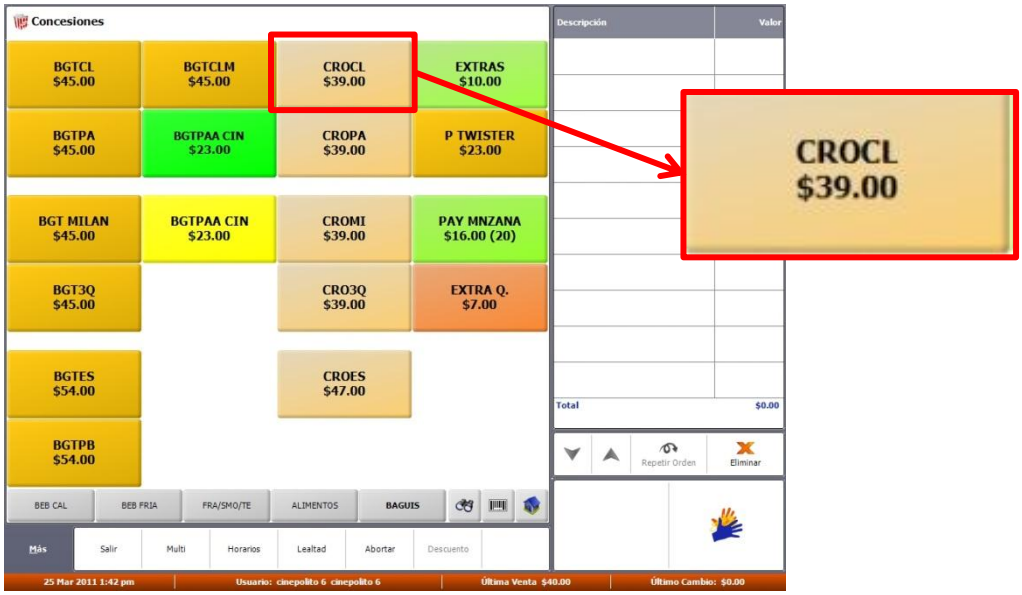
c) **Pan parmesano**
Presionar sobre la leyenda **"BGTxxP"**.



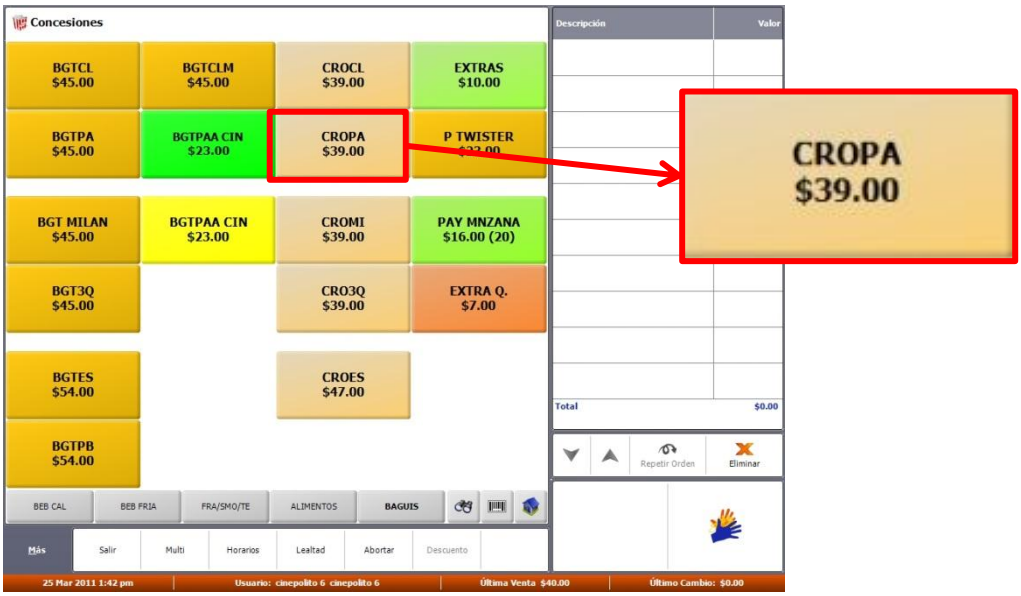
4.2.41 Croissant Clásico, Pavo, Milán y Español

1 **Seleccionar especialidad de Croissant**
Seleccionar el Croissant **elegido por el cliente:**

a) **Croissant Clásico**
Oprimir el botón **"CROCL".**

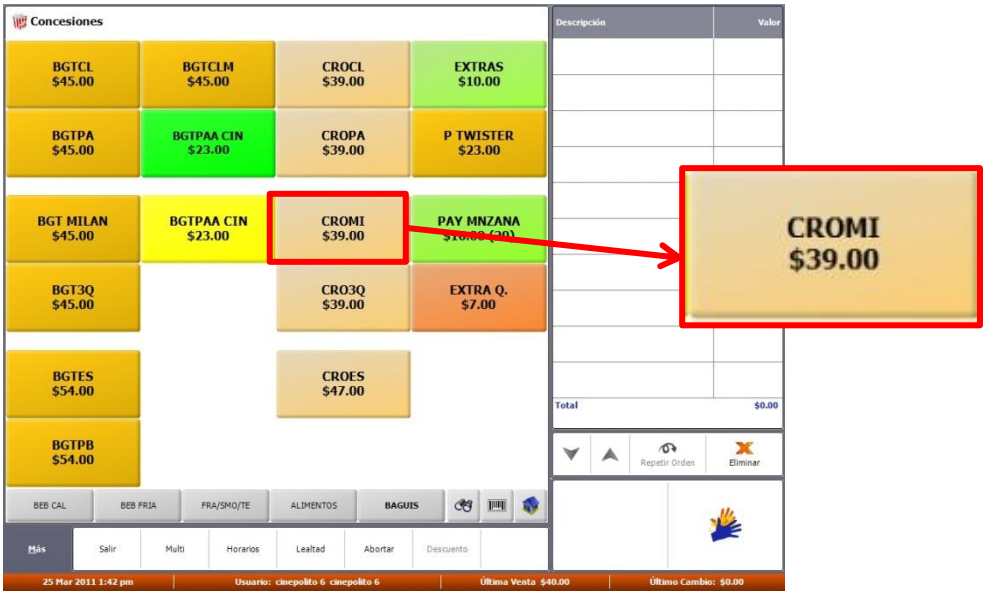


b) **Croissant Pavo**
Oprimir el botón **"CROPA".**

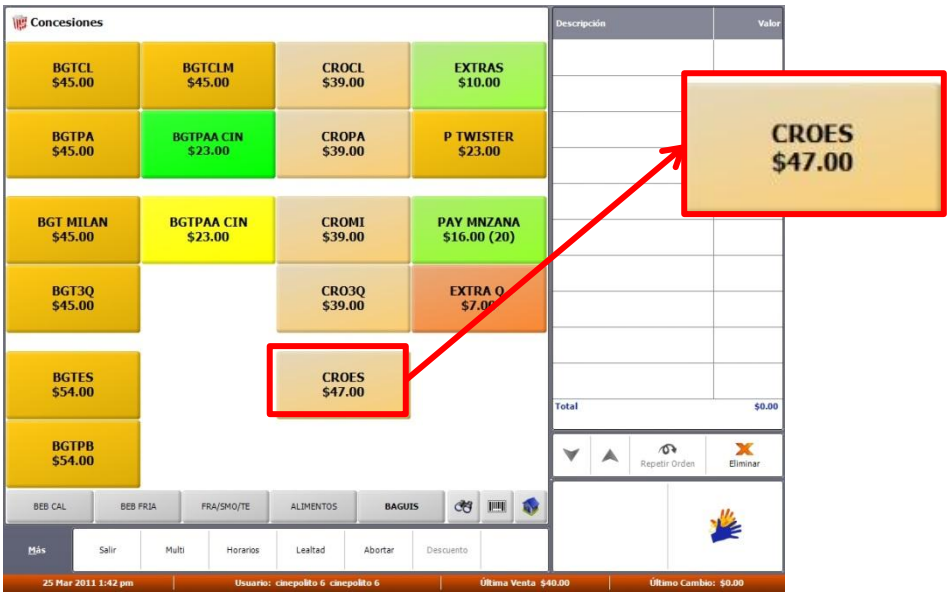


4.2.41 Croissant Clásico, Pavo, Milán y Español

c) **Croissant Milán**
Oprimir el botón **“CROMI”.**



d) **Croissant Español**
Oprimir el botón **“CROES”.**



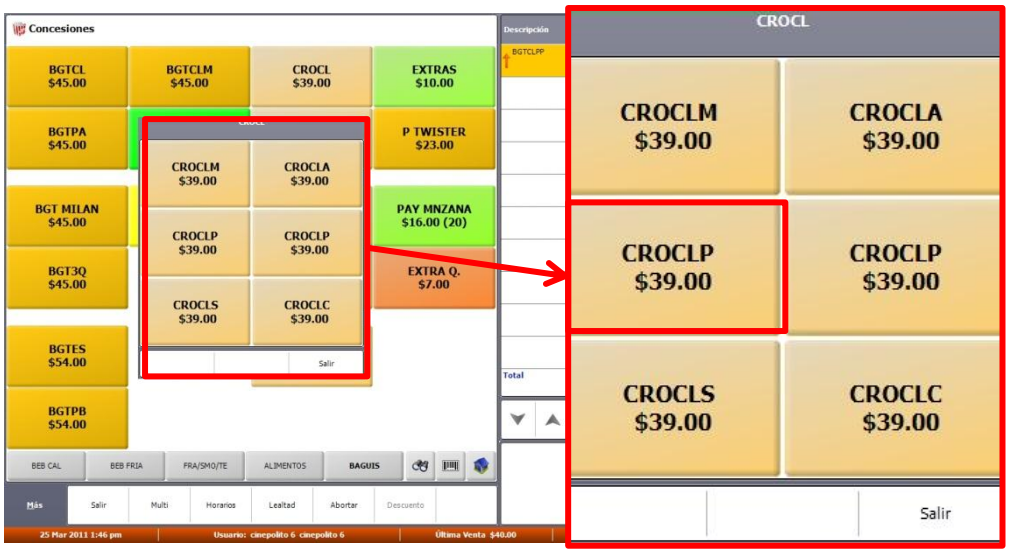
4.2.41 Croissant Clásico, Pavo, Milán y Español

Seleccionar tipo de queso

2 En la leyenda **las equis (x),** corresponden a la **clave de la especialidad de Bagui.**

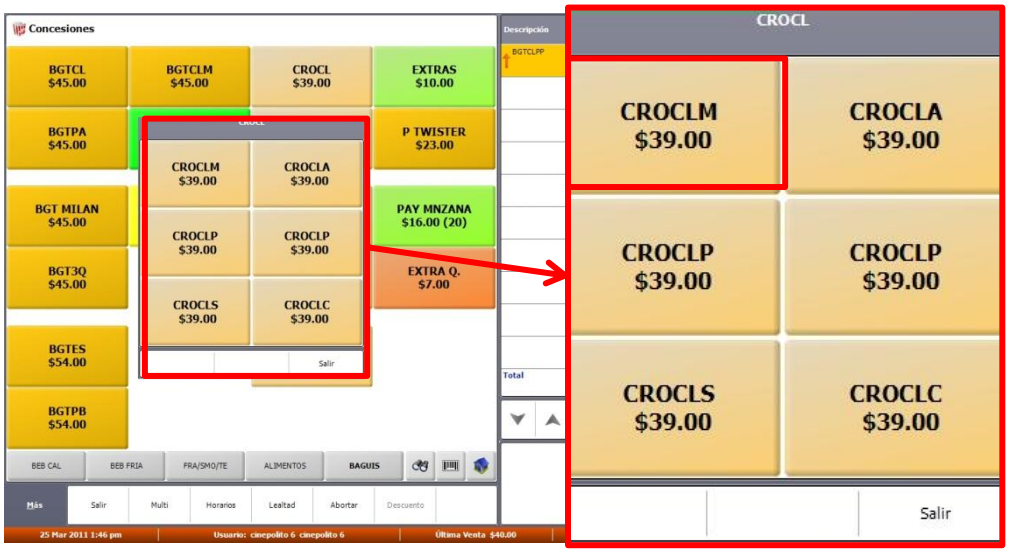
a) **Philadelphia**

Presionar sobre el botón **"CROxxP".**



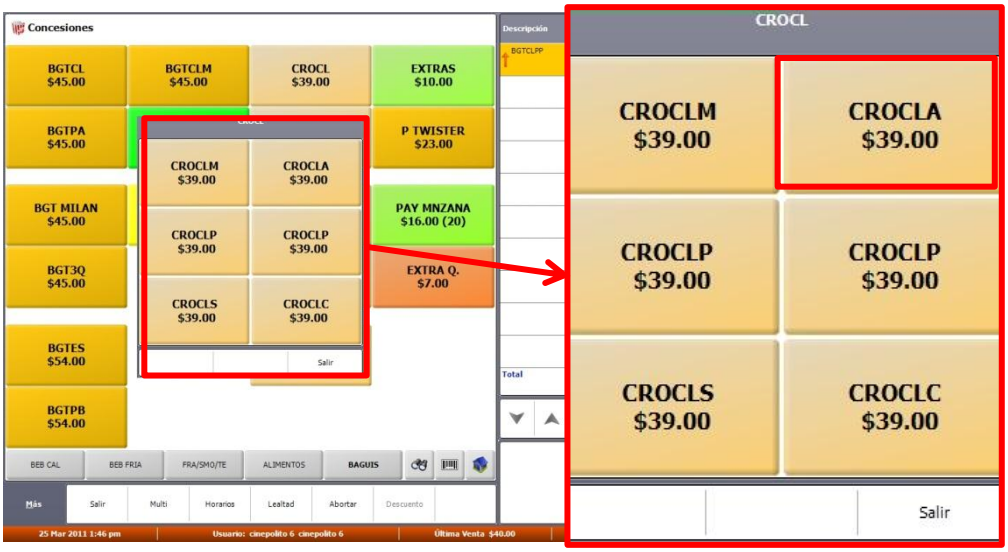
b) **Manchego**

Presionar sobre el botón **"CROxxM".**

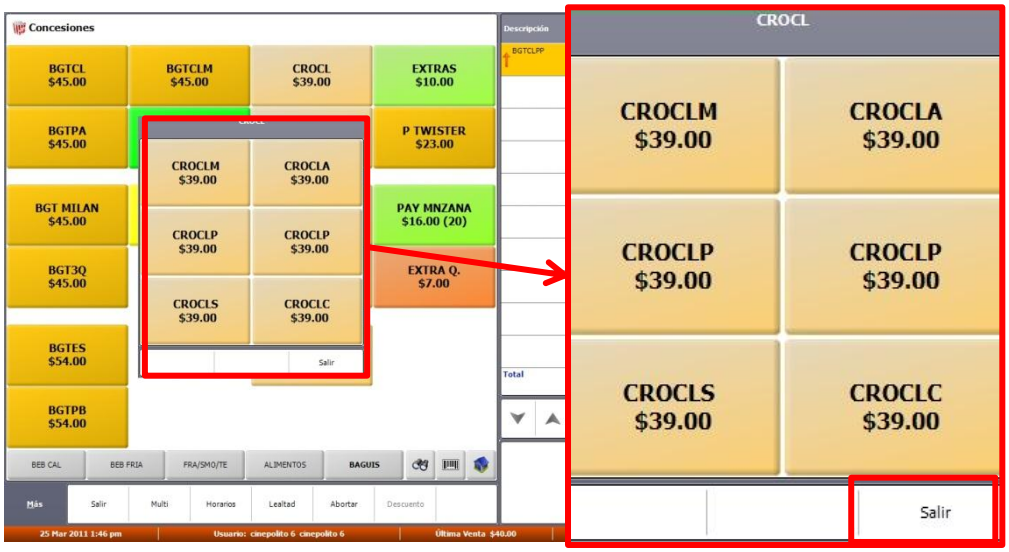


4.2.41 Croissant Clásico, Pavo, Milán y Español

c) **Americano**
Presionar sobre el botón **"CROCLA".**

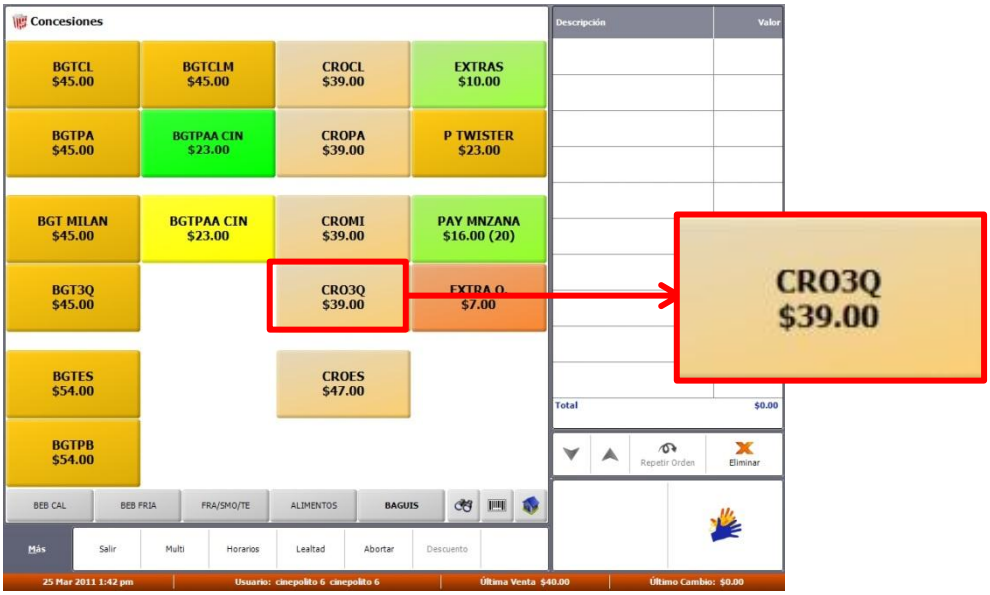


3 Presionar el **botón "Salir".**



4.2.42 Croissant Tres Quesos

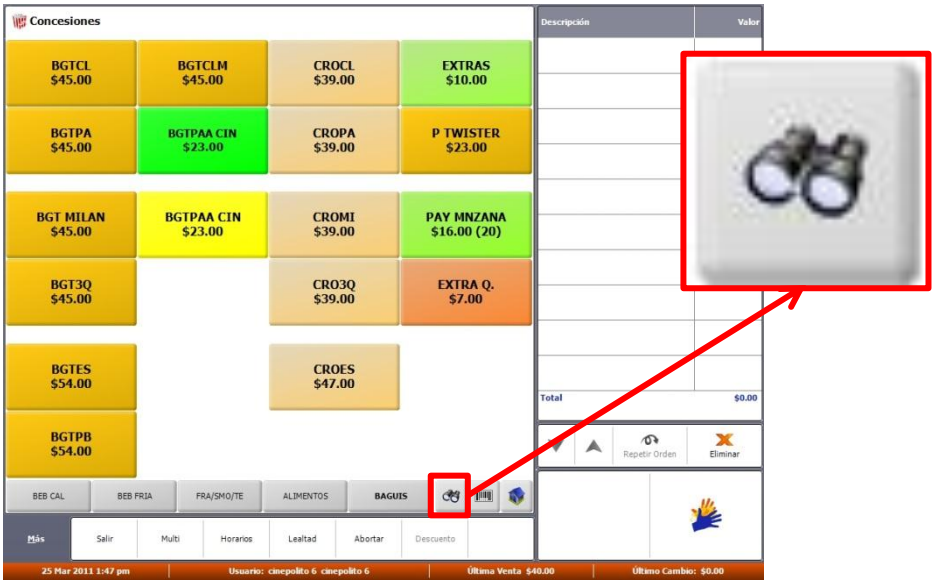
1 **Seleccionar Croissant Tres Quesos**
Oprimir el botón **“CRO3Q”.**



4.2.43 Combo Baguis

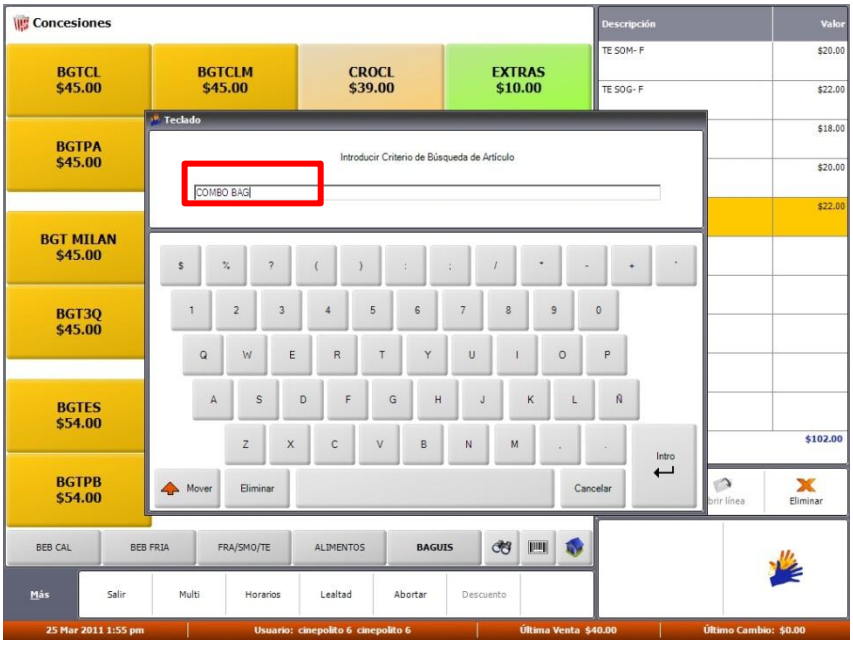
1 **Buscar Combo**

Presionar el botón **“Binoculares”**



2 **Introducir nombre del Combo Bagui**

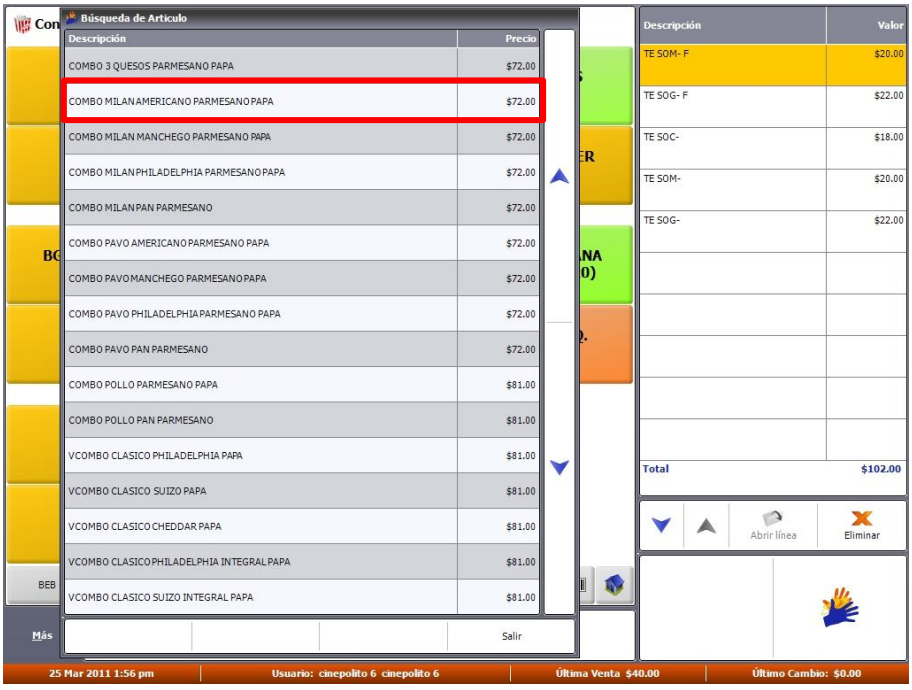
Introducir el **nombre del Combo Bagui** y presionar el botón **“Enter”**.



4.2.43 Combo Baguis

3 **Seleccionar Combo Bagui**

De la lista que se despliega **presionar sobre el Combo Bagui con las características indicadas por el cliente** y éste aparecerá en la ventana de orden del cliente.



Nota:

En la lista que se despliega se muestran todos los tipos de Combos Bagui con las especificaciones de pan y queso para para la venta.

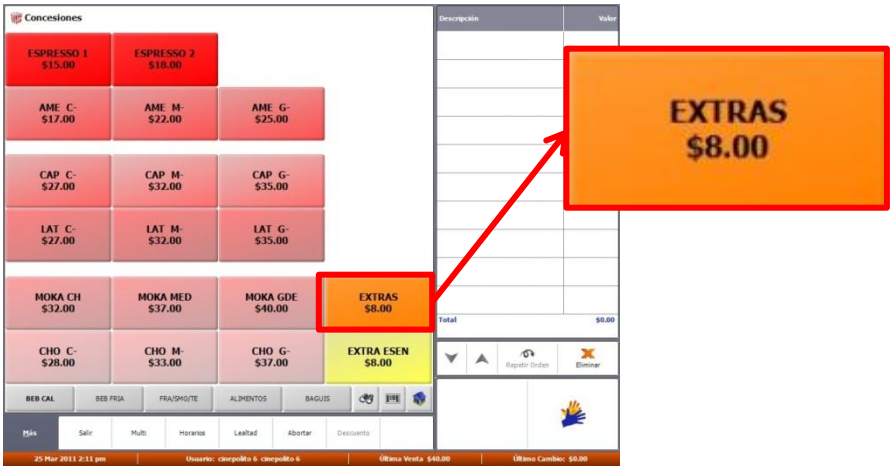
4.2.44 Extras

Seleccionar bebida

1 Seleccionar la bebida que corresponda a la elegida por el cliente, de la siguiente manera:

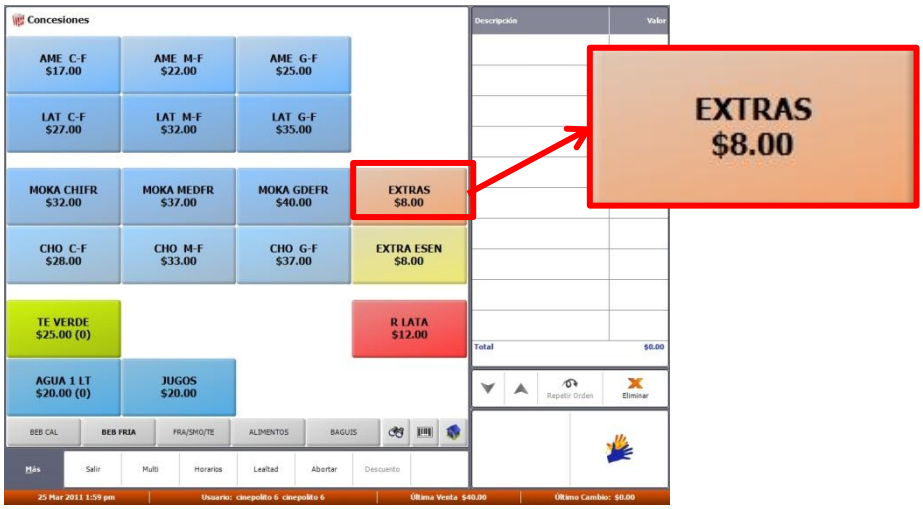
Bebidas calientes

a) En la clasificación **"BEB CAL"** presionar el botón **"EXTRAS"**.



Bebidas frías

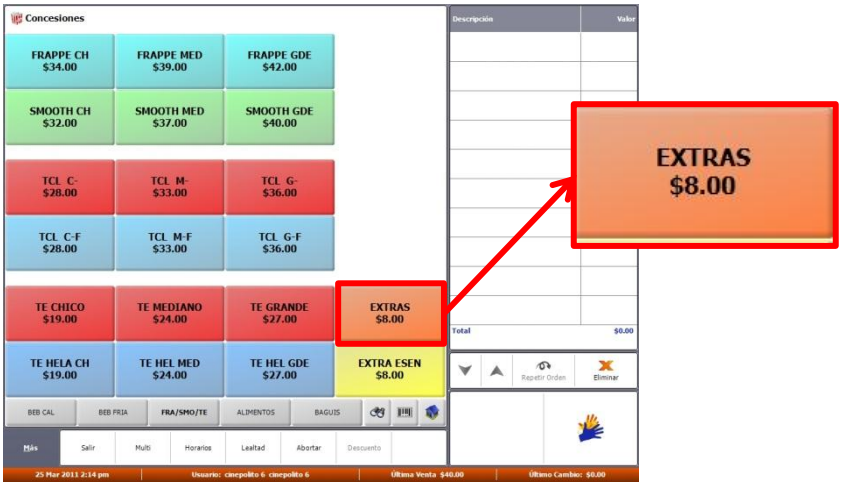
b) En la clasificación **"BEB FRIA"** presionar el botón **"EXTRAS"**.



4.2.44 Extras

Frappés, smoothies y té

c) En la clasificación **"FRA/SMO/TE"** presionar el botón **"EXTRAS"**.



Seleccionar tipo de extra

2 Seleccionar tipo de extra elegido por el cliente, de la siguiente manera:

Expresso

a) Presionar sobre la leyenda **"CAFE EXPRE"** y después presionar el botón **"Salir"**



4.2.44 Extras

Crema batida

b) Presionar sobre la leyenda **"CAF CRE BAT"** y después presionar el botón **"Salir"**



Chamoy

c) Presionar sobre la leyenda **"BLEN CHAM"** y después presionar el botón **"Salir"**



4.2.44 Extras

Oreo

d) Presionar sobre la leyenda **"BLEN OREO"** y después presionar el botón **"Salir"**



Chocolate blanco

e) Presionar sobre la leyenda **"CHOCO BCO"** y después presionar el botón **"Salir"**



4.2.44 Extras

Chocolate obscuro

f) Presionar sobre la leyenda **“CHOCO OSC”** y después presionar el botón **“Salir”**



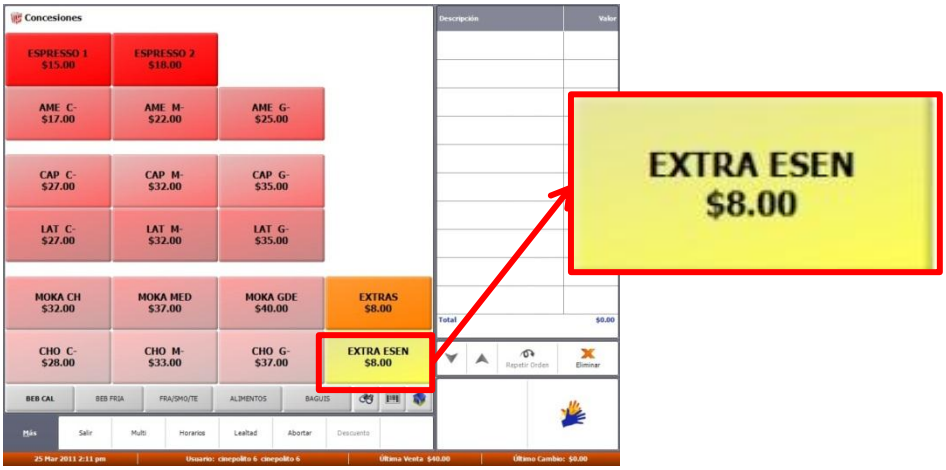
4.2.45 Extras de esencias

Seleccionar bebida

1 Seleccionar la bebida que corresponda a la elegida por el cliente, de la siguiente manera:

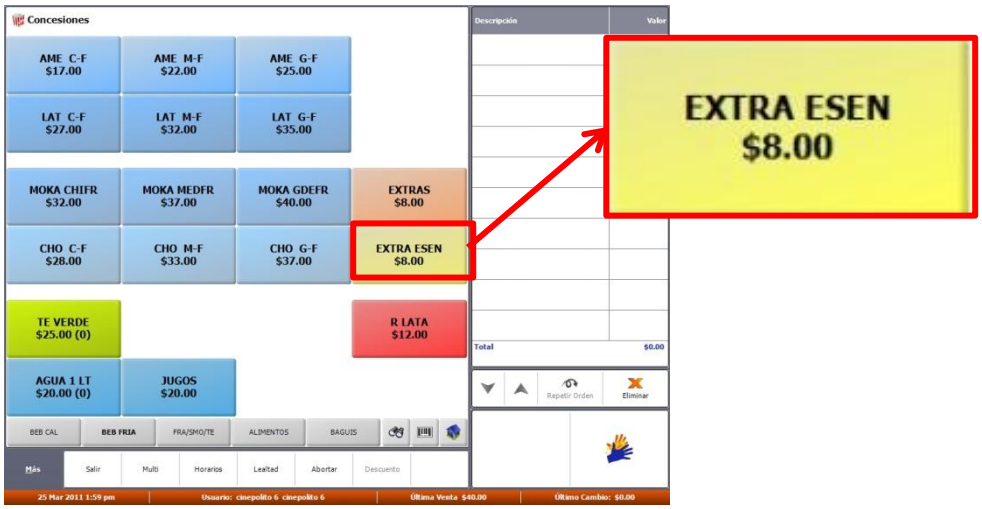
Bebidas calientes

a) En la clasificación **"BEB CAL"** presionar el botón **"EXTRAS ESEN"**.



Bebidas frías

b) En la clasificación **"BEB FRIA"** presionar el botón **"EXTRAS ESEN"**.



4.2.45 Extras de esencias

Frappés, smoothies y té

c) En la clasificación **"FRA/SMO/TE"** presionar el botón **"EXTRAS ESEN"**.



Seleccionar tipo de extra

2 Seleccionar tipo de extra elegido por el cliente, de la siguiente manera:

Amareto

a) Presionar sobre la leyenda **"ESEN AMARE"** y después presionar el botón **"Salir**



4.2.45 Extras de esencias

Coco

b) Presionar sobre la leyenda **"ESEN COCO"** y después presionar el botón **"Salir"**



Crema

c) Presionar sobre la leyenda **"ESEN CREMA"** y después presionar el botón **"Salir"**



4.2.45 Extras de esencias

Menta

d) Presionar sobre la leyenda **"ESEN MENTA"** y después presionar el botón **"Salir"**



Vainilla

e) Presionar sobre la leyenda **"ESEN VAINI"** y después presionar el botón **"Salir"**



4.2.45 Extras de esencias

Vainilla

f) Presionar sobre la leyenda **"ESEN VAI-L"** y después presionar el botón **"Salir"**



Chocolate blanco

g) Presionar sobre la leyenda **"CHOCO BCO"** y después presionar el botón **"Salir"**



4.2.45 Extras de esencias

Chocolate obscuro

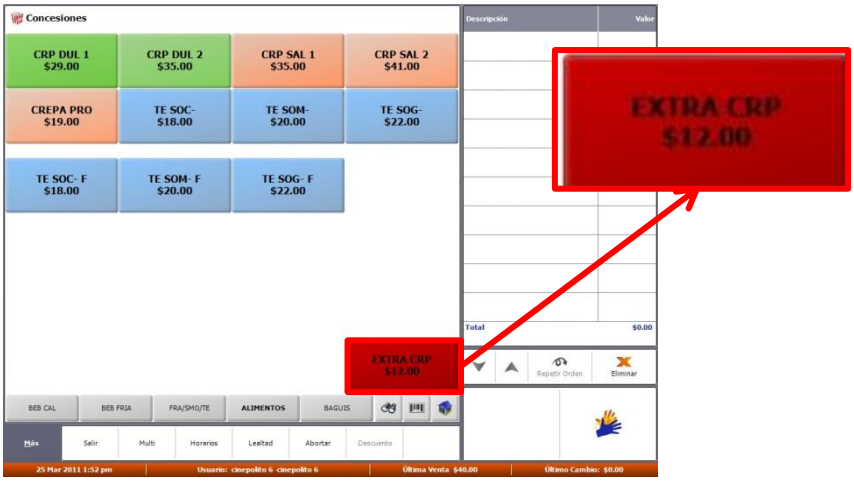
h) Presionar sobre la leyenda **"CHOCO OSC"** y después presionar el botón **"Salir"**



4.2.46 Extras para crepas

1 **Seleccionar extra**

Oprimir el botón **“ESTRA CRP”**.



2 **Seleccionar tipo de extra**

Seleccionar tipo de extra elegido por el cliente, de la siguiente manera:

Cajeta

a) Presionar sobre la leyenda **“CAJETA”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.46 Extras para crepas

Mermelada de fresa

b) Presionar sobre la leyenda **"MERM FRESA"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Mermelada de zarzamora

c) Presionar sobre la leyenda **"MERM ZARZA"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.46 Extras para crepas

Nutella

d) Presionar sobre la leyenda **"NUTELLA"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Nuez

e) Presionar sobre la leyenda **"NUEZ"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.46 Extras para crepas

Jamón Virginia

f) Presionar sobre la leyenda **"JAM VIRG"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Queso manchego

g) Presionar sobre la leyenda **"QUESO MAN"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.46 Extras para crepas

Queso philadelphia

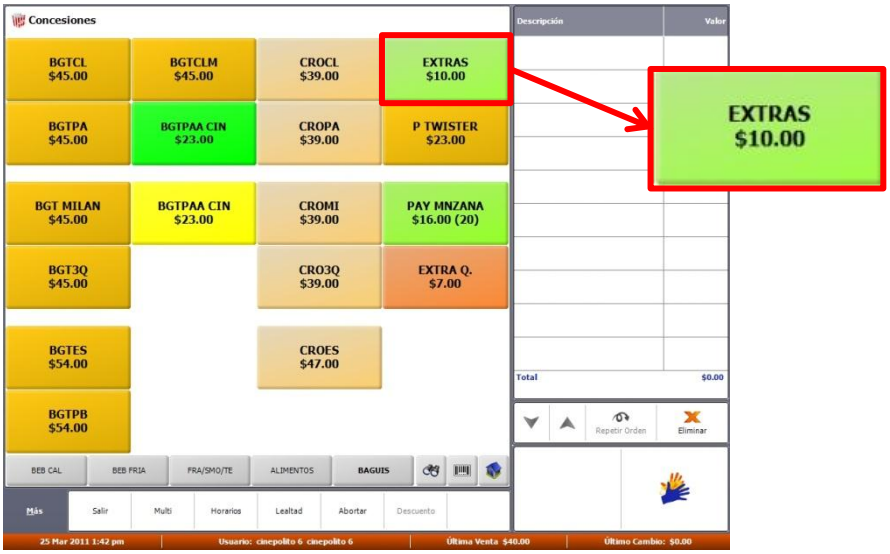
h) Presionar sobre la leyenda **"QUESO PHIL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.47 Extras Baguis

Marcar extras

1 Para marcar un ingrediente extra, **presionar el botón "EXTRAS".**



a) **Jamón Serrano**
Presionar sobre el botón con la leyenda **"JAM SERRAN".**



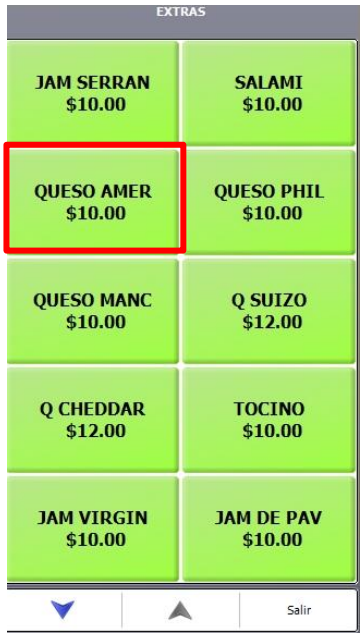
4.2.47 Extras Baguis

Salami

b) **Presionar sobre el botón** con la leyenda **“SALAMI”.**



c) **Queso americano**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“QUESO AMER”.**

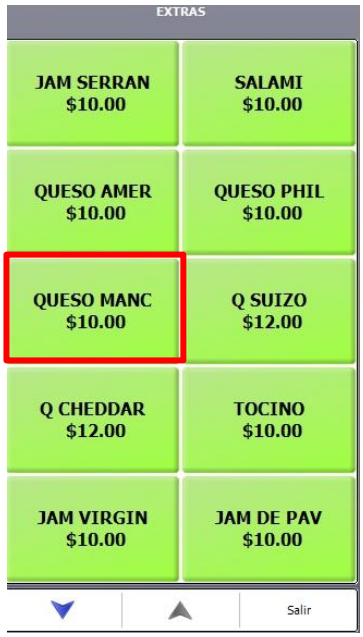


4.2.47 Extras Baguis

d) **Queso philadelphia**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“QUESO PHIL”.**

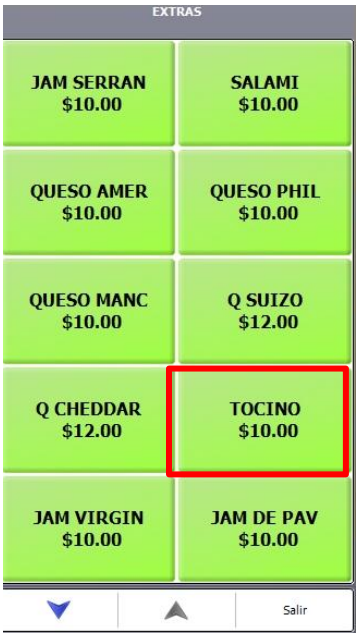


e) **Queso manchego**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“QUESO MANC”.**

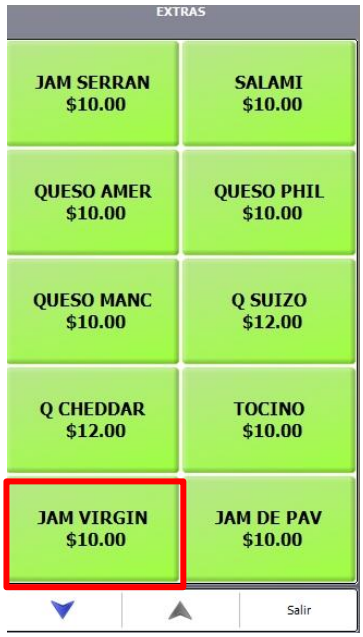


4.2.47 Extras Baguis

f) **Tocino**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“TOCINO”.**

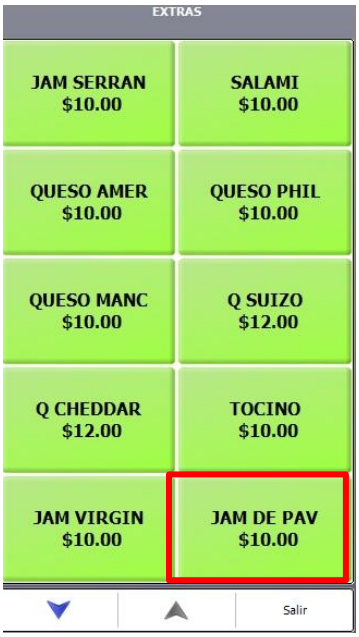


g) **Jamón Virginia**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“JAM VIRGIN”.**



4.2.47 Extras Baguis

h) **Jamón de pavo**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“JAM DE PAV”.**



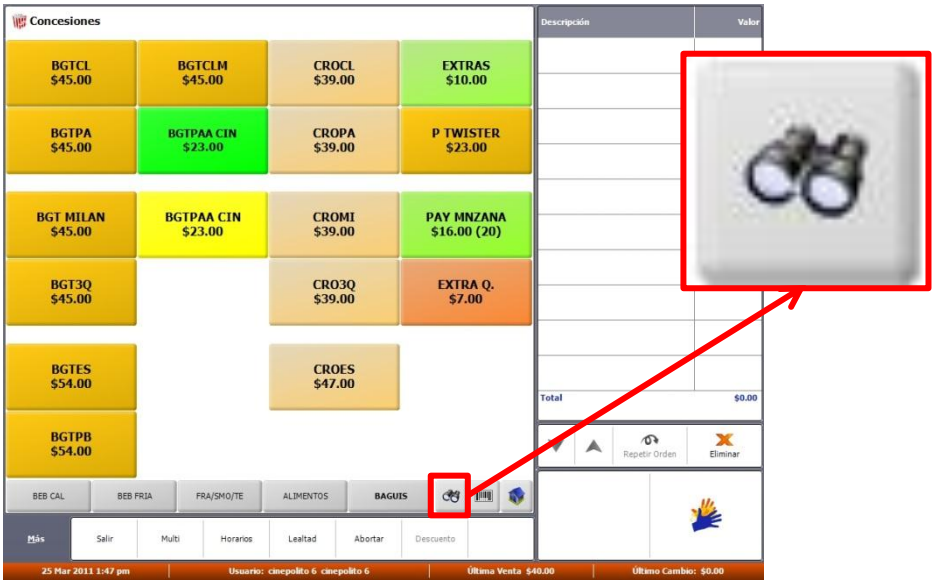
2 Presionar el botón **“Salir”.**



4.2.48 Repostería

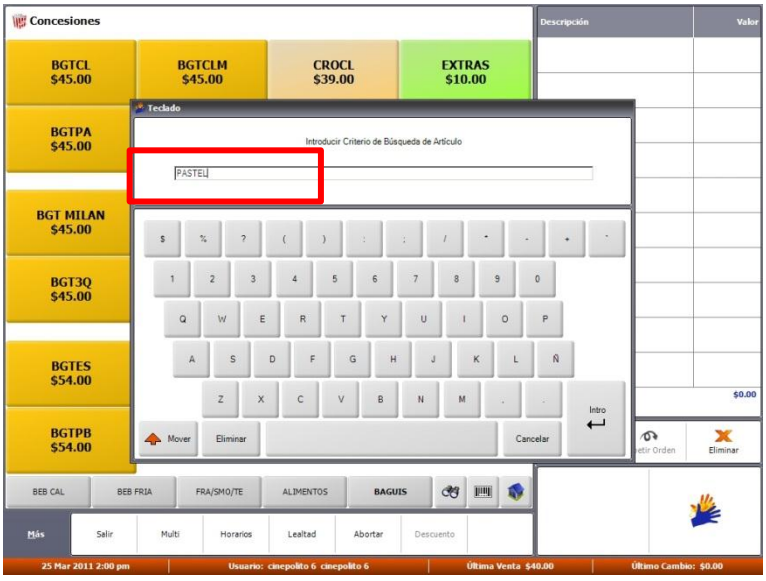
1 **Buscar producto**

Presionar el botón **“Binoculares”**



2 **Introducir nombre del producto**

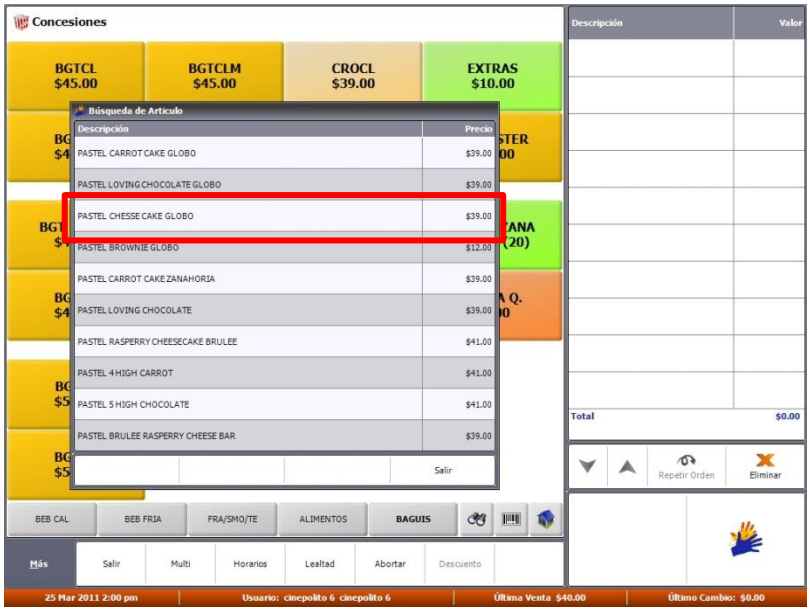
Introducir el **nombre del producto** y presionar el botón **“Enter”**.



4.2.48 Repostería

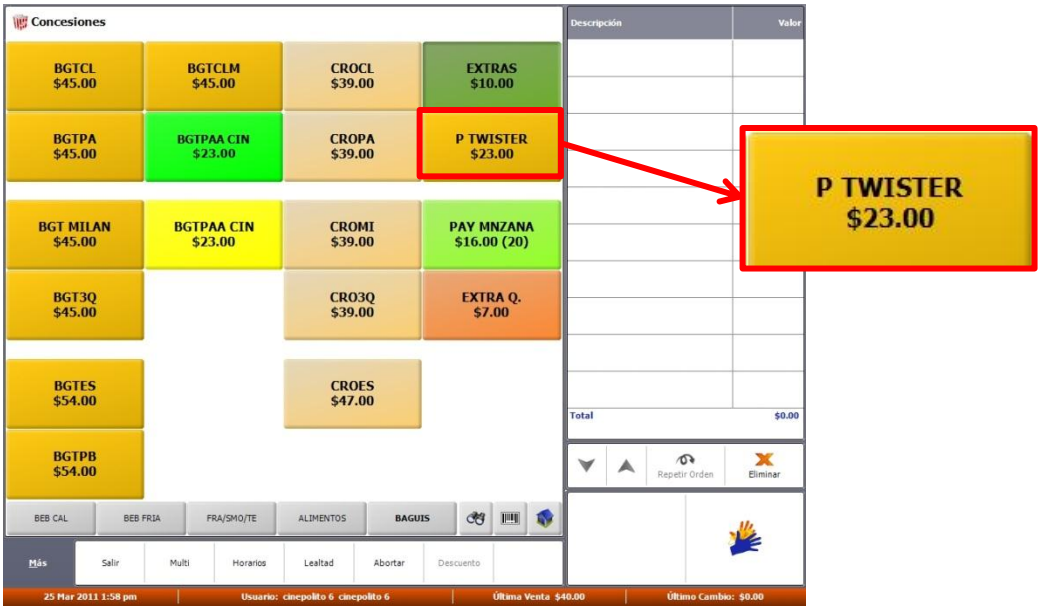
3 **Seleccionar producto**

De la lista que se despliega **presionar sobre el producto de repostería** que se desee, éste aparecerá en la ventana de orden del cliente.



4.2.49 Papas Twister

1 **Papas Twister**
Oprimir el botón **“P TWISTER”.**



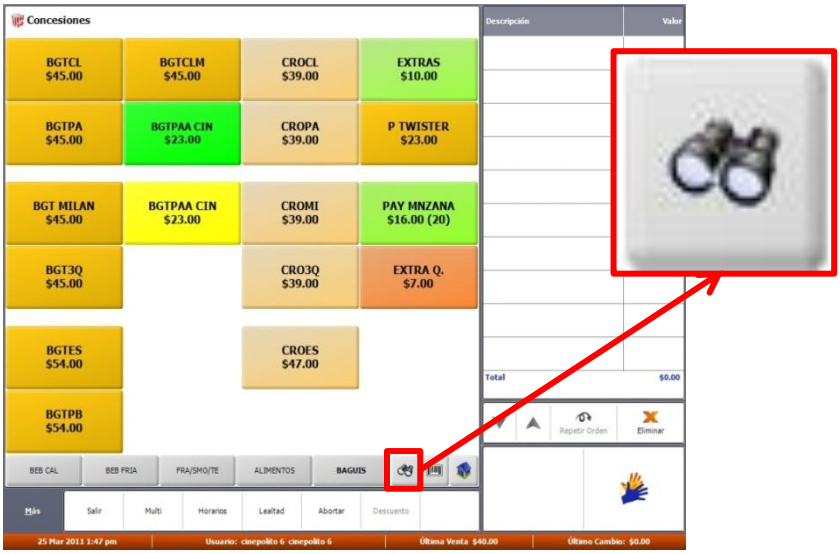
4.2.50 Otros botones

Botón “Binoculares”

Sirve para realizar la **búsqueda** de un producto por su **nombre**.

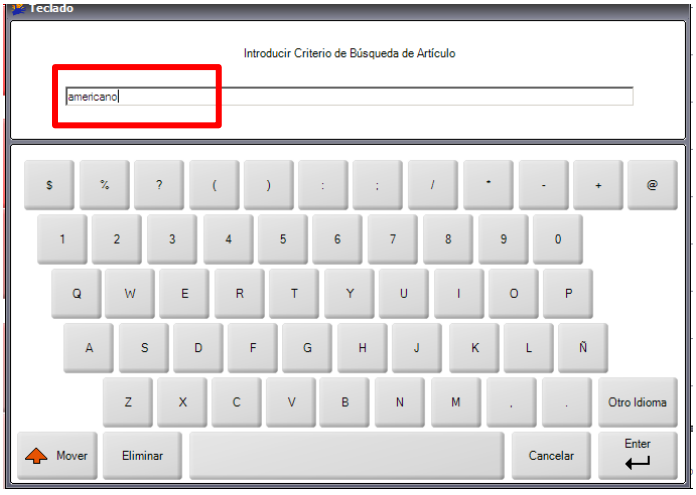
1 **Presionar botón**

Presionar el botón de los binoculares.



2 **Introducir nombre**

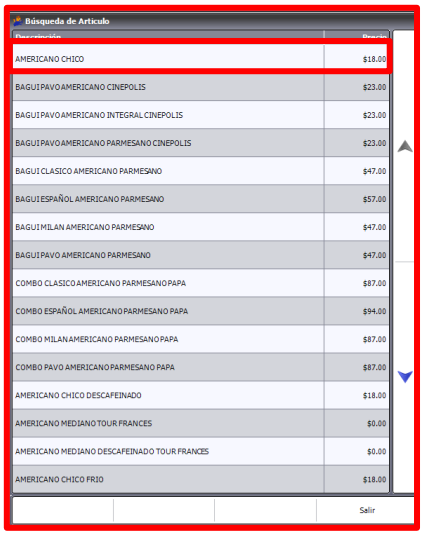
Introducir el **nombre del producto** y presionar el botón **“Enter”**.



4.2.50 Otros botones

Seleccionar producto

3 De la lista que se despliega **presionar sobre el producto** que se desee y éste aparecerá en la ventana de orden del cliente.

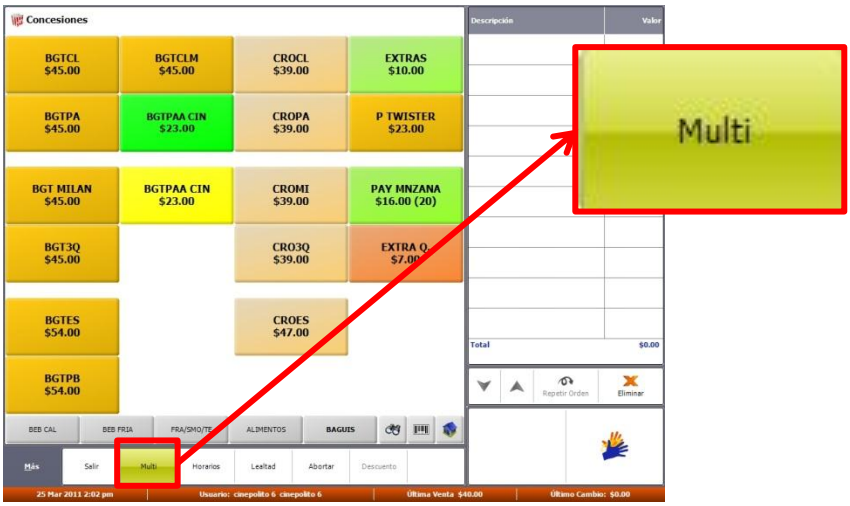


Botón “Multi”

Se utiliza cuando un cliente ordena **más de un producto** del mismo tipo.

Presionar botón

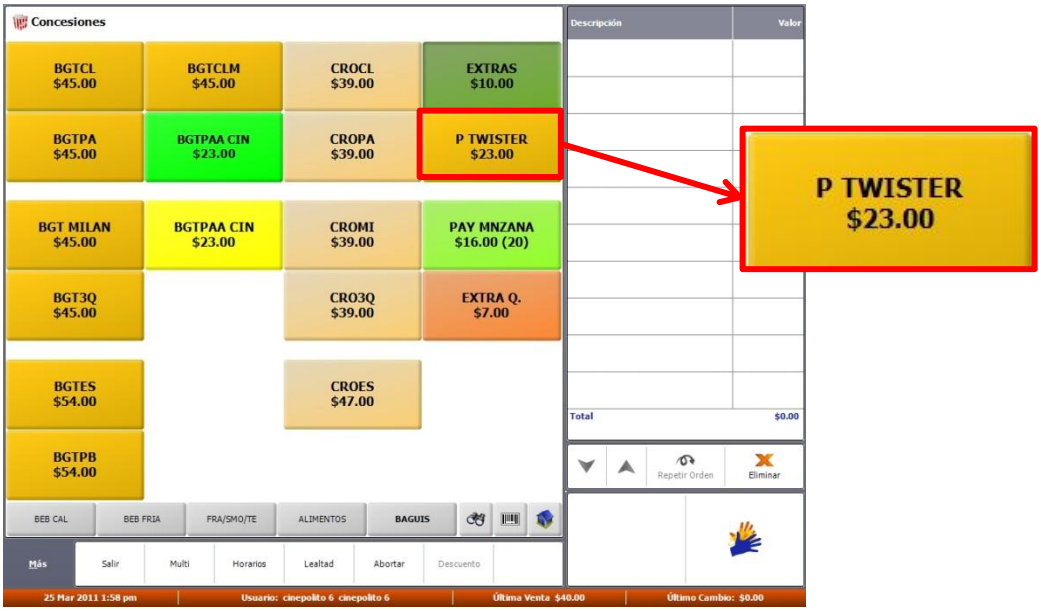
1 Presionar el botón **“Multi”**.



4.2.50 Otros botones

2 **Seleccionar producto**

Oprimir el **botón correspondiente al producto** deseado.



3 **Ingresar cantidad**

Ingresar la cantidad a vender de ese producto y presionar el botón **"Enter"**.



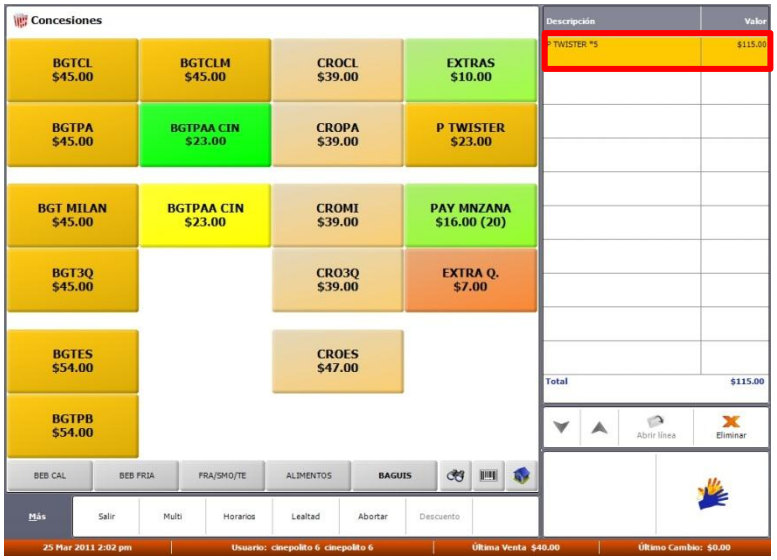
4.2.50 Otros botones

Botón “Eliminar”

Sirve para **eliminar un producto marcado** en la orden.

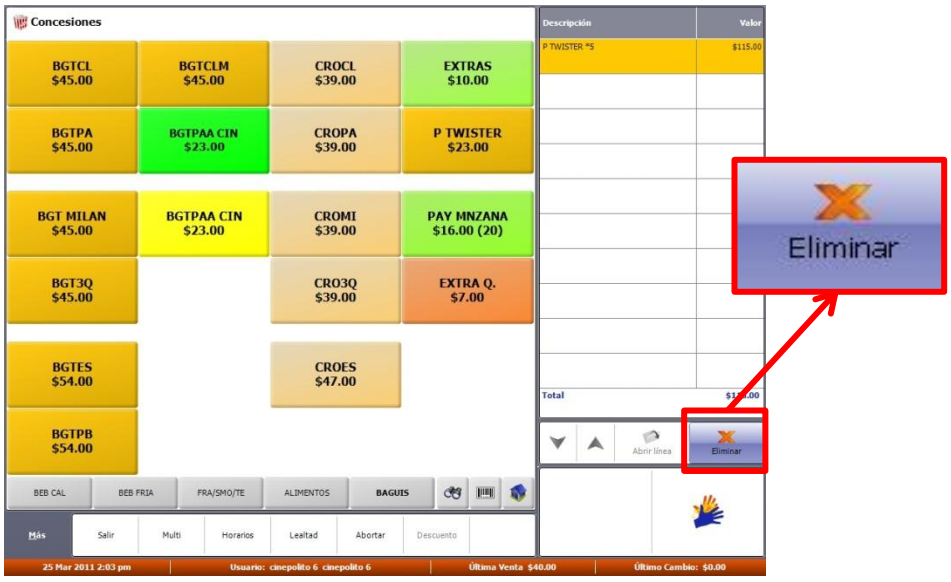
1 **Seleccionar producto**

Presionar **sobre el producto de la orden** que se desee eliminar.



2 **Presionar botón**

Presionar el botón **“Eliminar”**.



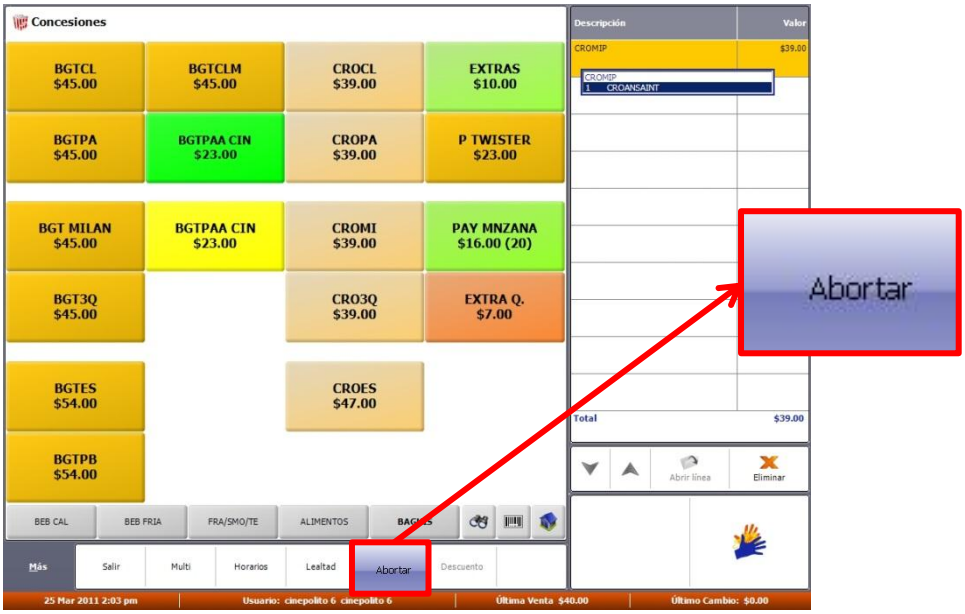
4.2.50 Otros botones

Botón “Abortar”

Sirve para cancelar una operación.

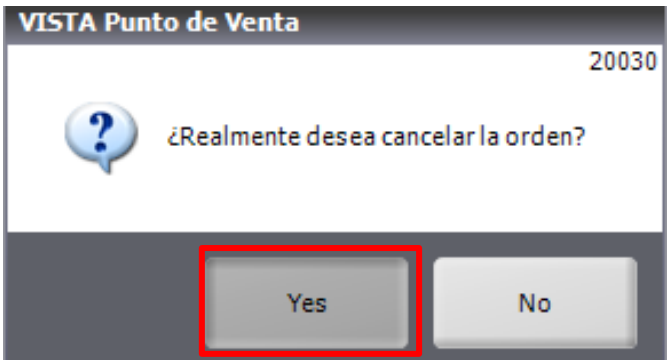
1 **Presionar botón**

Presionar el botón **“Abortar”**.



2 **Confirmar**

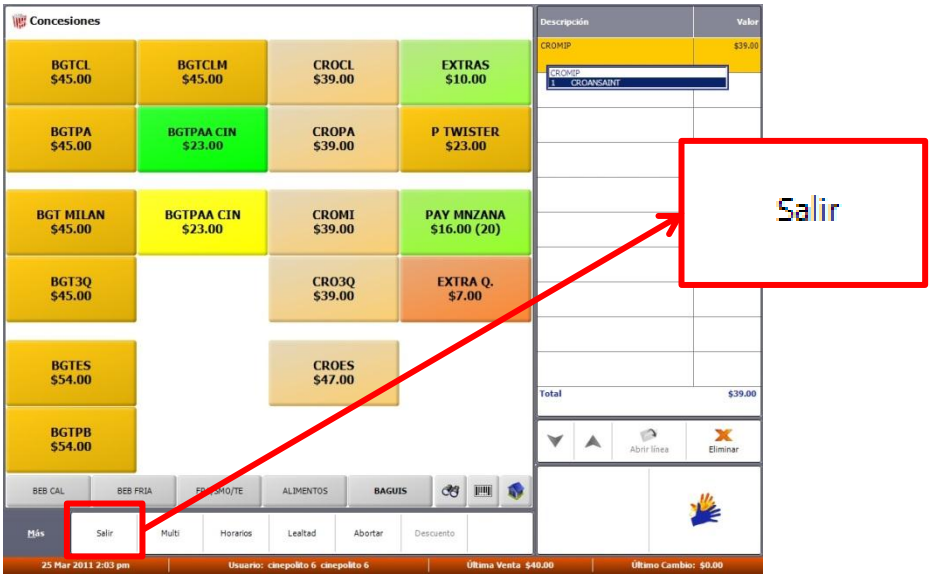
Aparecerá un mensaje preguntando si se desea **cancelar la orden**, oprimir el botón **“Yes”**.



4.2.50 Otros botones

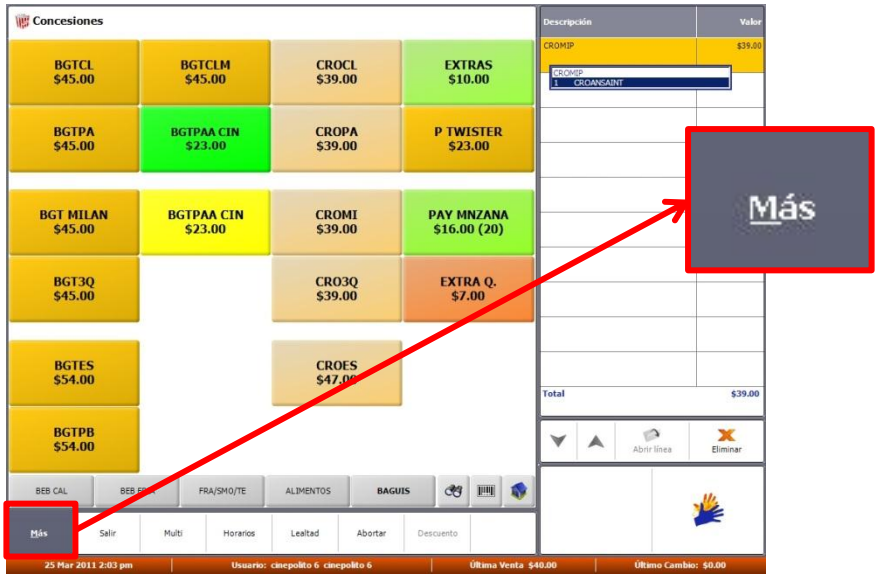
Botón “Salir”

Sirve para **cerrar el punto venta**.



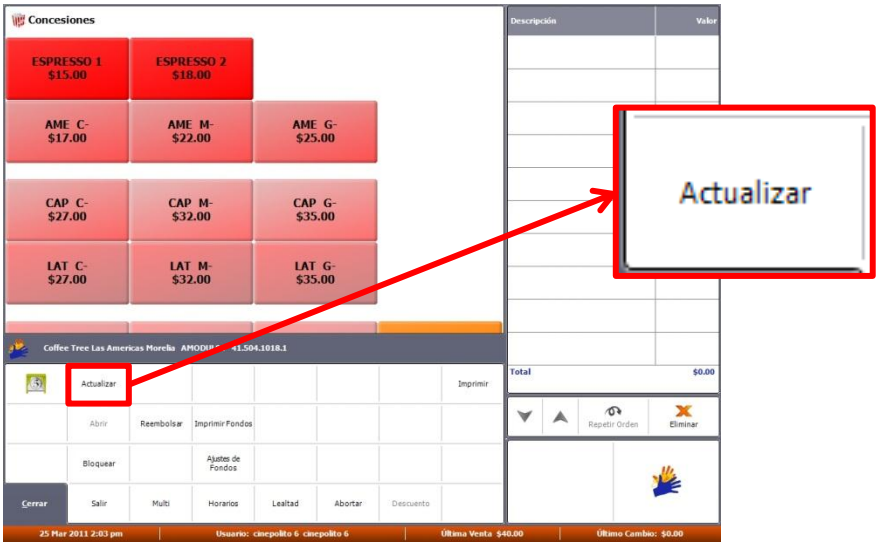
Botón “Más”

Sirve para desplegar la pantalla de los botones **actualizar**, **bloquear** y **horarios**.

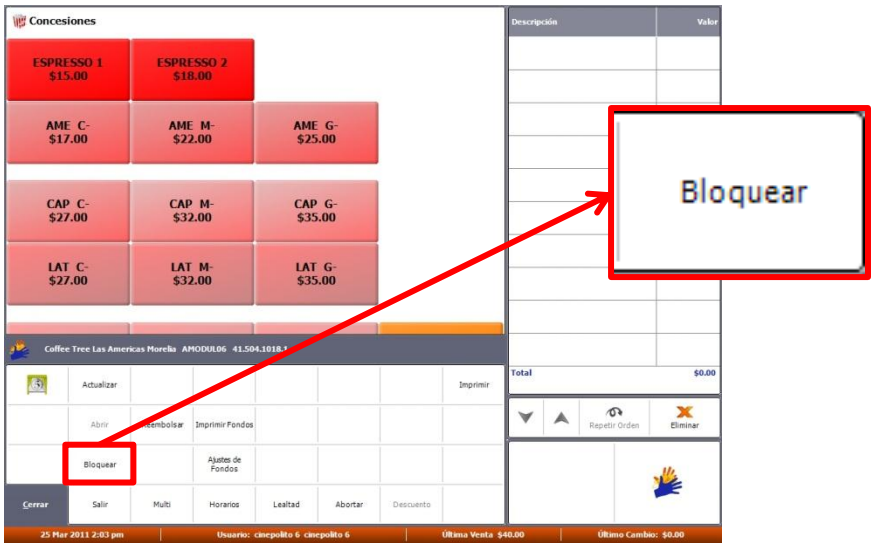


4.2.50 Otros botones

Botón “Actualizar”
Sirve para restablecer el sistema **aplicando cambios** realizados y para **actualizarlos en el punto de venta**.



Botón “Bloquear”
Sirve para **bloquear el punto de venta** temporalmente, sin que se puedan hacer transacciones.



4.2.50 Otros botones

Para **desbloquear** el punto de venta:

Ingresar número de usuario

a) Ingresar el número de usuario y presionar el botón **"Enter"**.



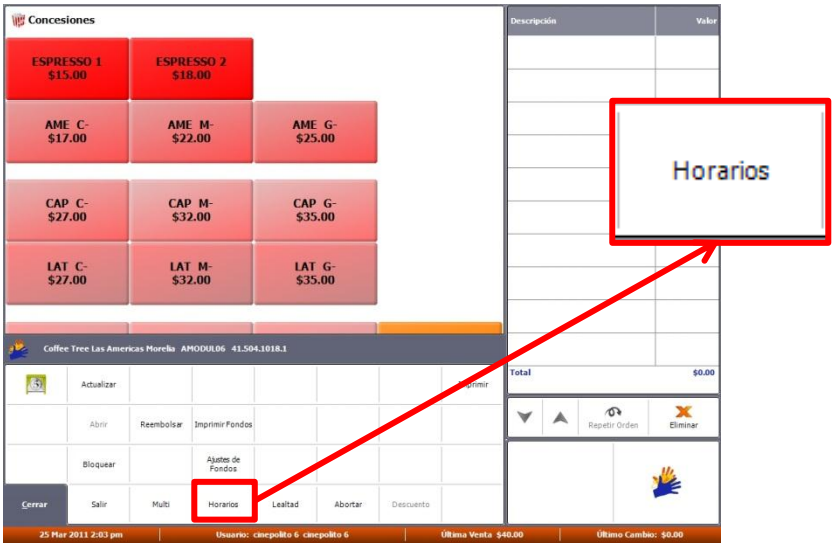
Ingresar NIP

b) Inresar el NIP y presionar el botón **"Enter"**.

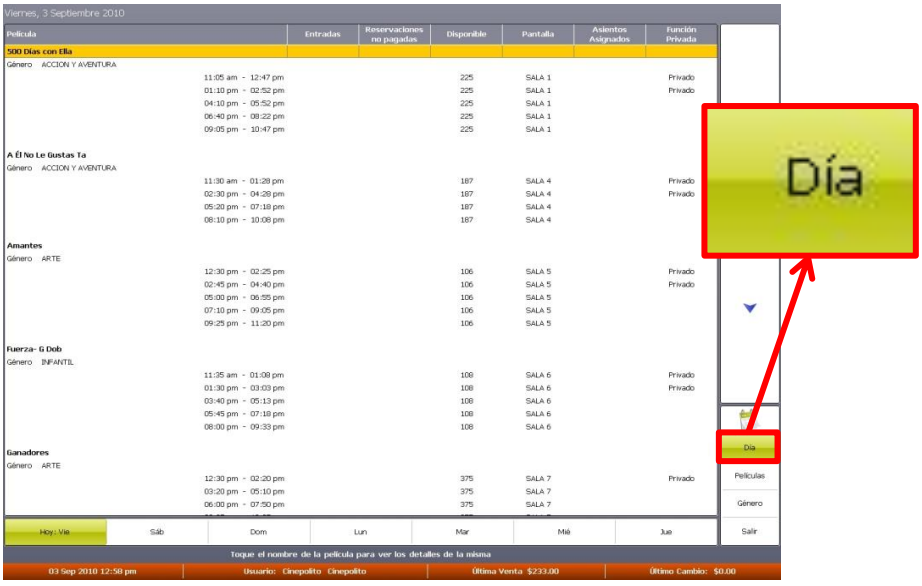


4.2.50 Otros botones

Botón “Horarios”
Sirve para consultar los horarios de las **funciones**. La consulta puede ser:

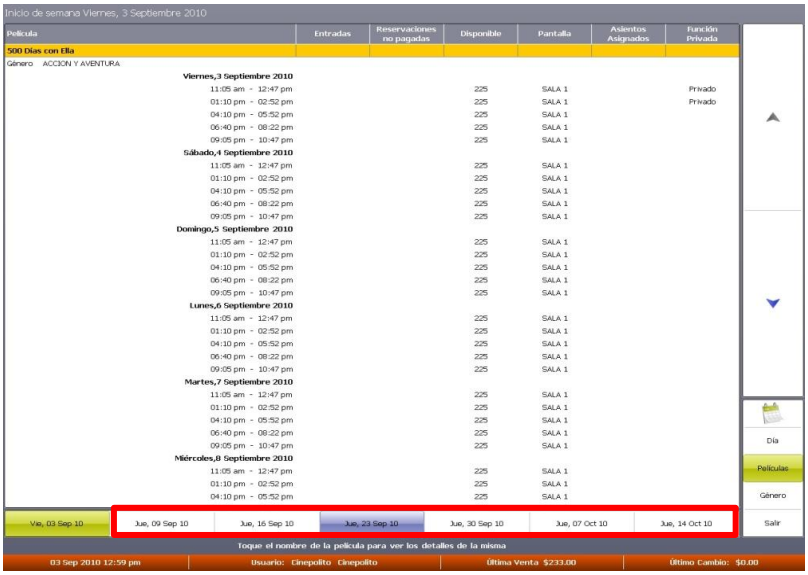


a) **Por día**
Presionar el botón **“Día”**.

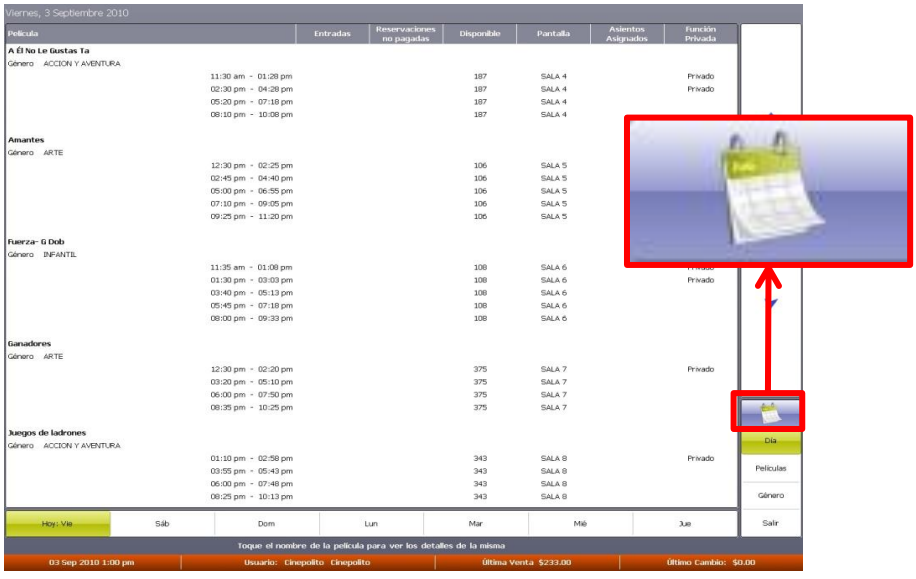


4.2.50 Otros botones

Presionar la **pestaña correspondiente al día** que se desee consultar.



b) **Por fecha**
Presionar el botón **"Calendario"**.



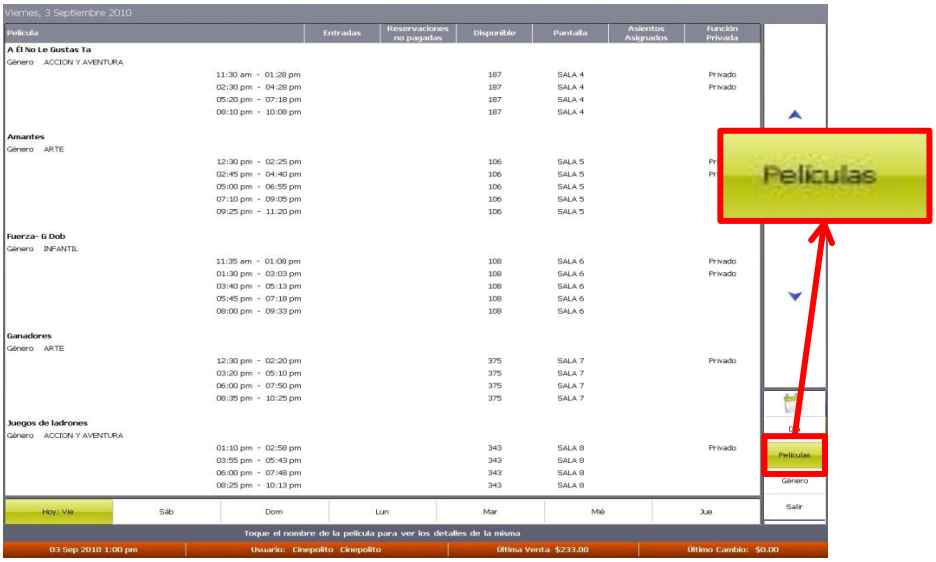
4.2.50 Otros botones

Presionar sobre la fecha que se desee consultar y luego el botón **“Seleccionar”**.



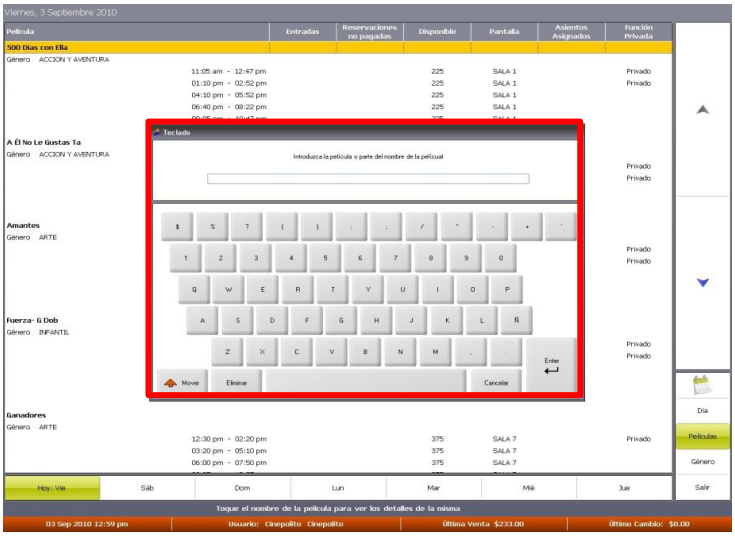
c) **Por película**

Presionar el botón **“Películas”**.

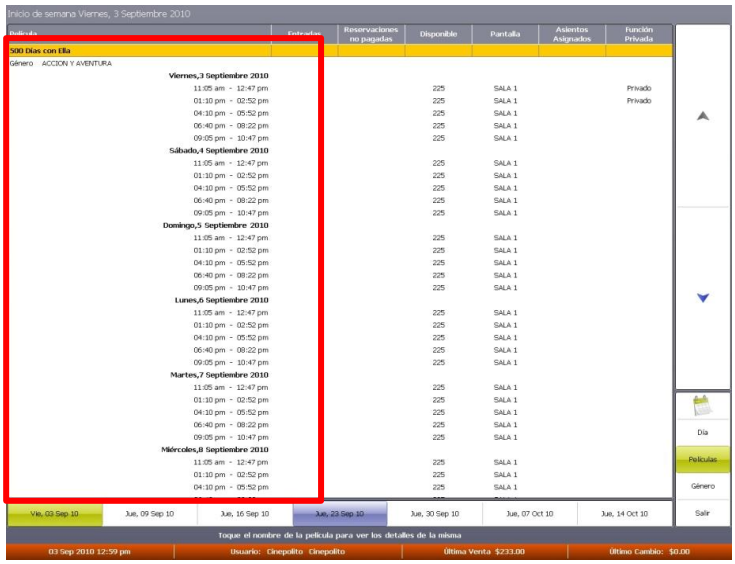


4.2.50 Otros botones

Introducir el nombre de la película y presionar el botón **“Enter”**.

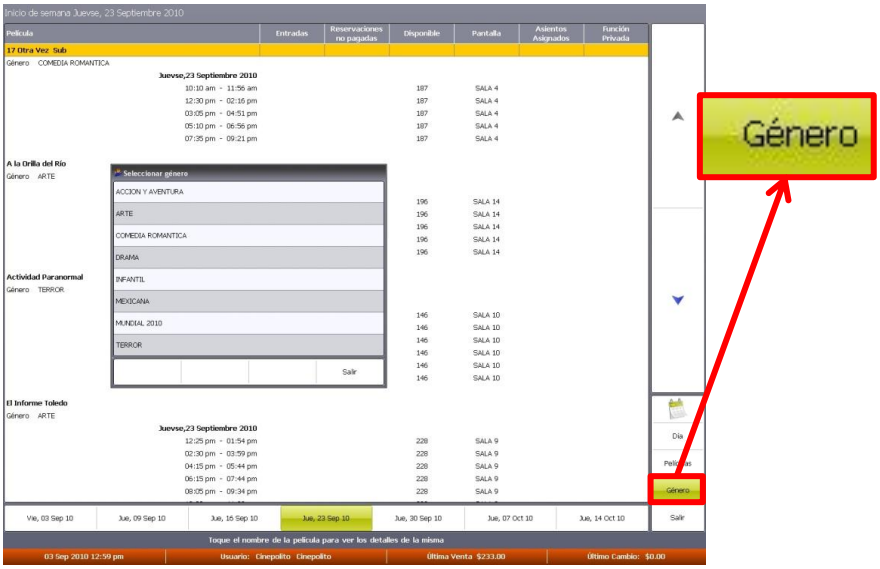


Aparecerá un listado con los horarios disponibles para el día elegido, clasificados por películas.



4.2.50 Otros botones

d) **Por género**
Presionar el botón **“Género”**.



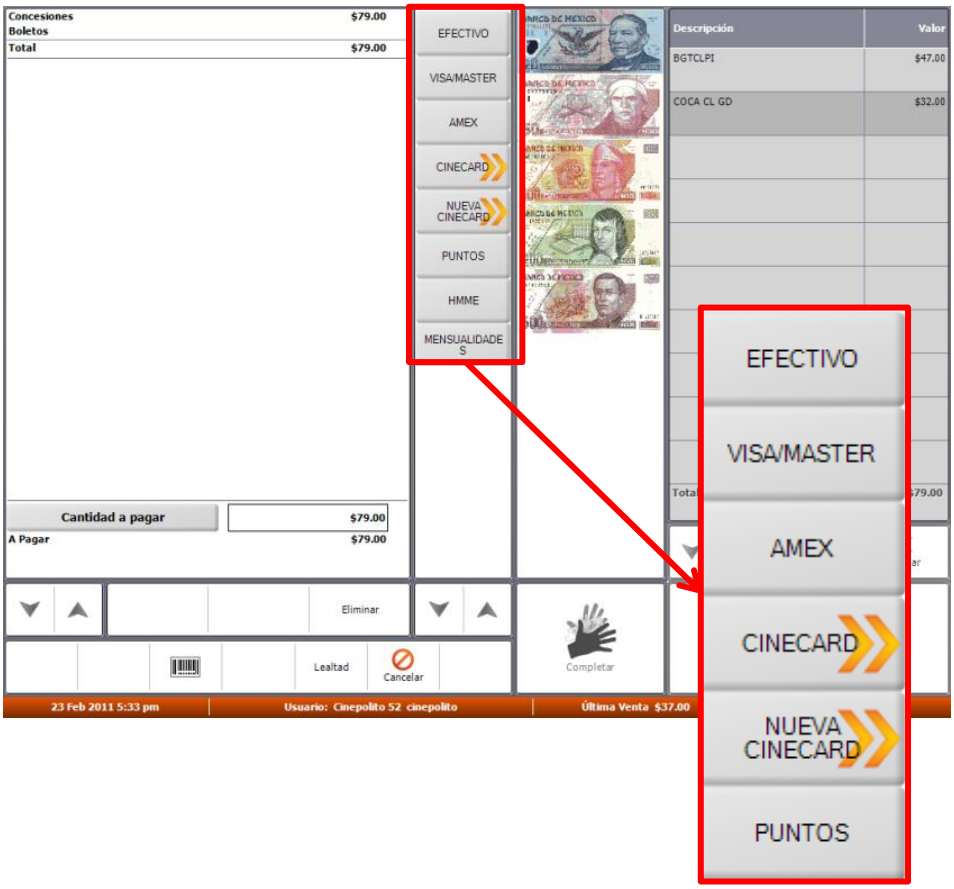
Seleccionar el **género deseado**.



4.3 Formas de pago

4.3 Formas de pago

El pago se podrá realizar en forma total o con alguna combinación de las siguientes formas de pago: **efectivo**, **Visa/Master**, **American Express**, **CineCard** o **puntos de TCC**.



4.3.1 Efectivo

1 **Recibir efectivo**
Recibir el efectivo que **entrega el cliente.**



2 **Verificar billetes**
Colocar cada billete **dentro del detector** de billetes falsos.



3 **Encender detector**
Presionar el botón | **para verificar con luz** el billete y el || **para verificar con sonido.**



4.3.1 Efectivo

Nota:
Si se detecta un **billete falso, llamar al Encargado de Sub-almacén** y pedir al cliente que espere un momento.



4 **Colocar efectivo mostrador**
Colocar el efectivo en el mostrador a la **vista del cliente.**



5 **Registrar pago**
Registrar el pago **total o parcial** en efectivo, con **alguna de las siguientes opciones.**

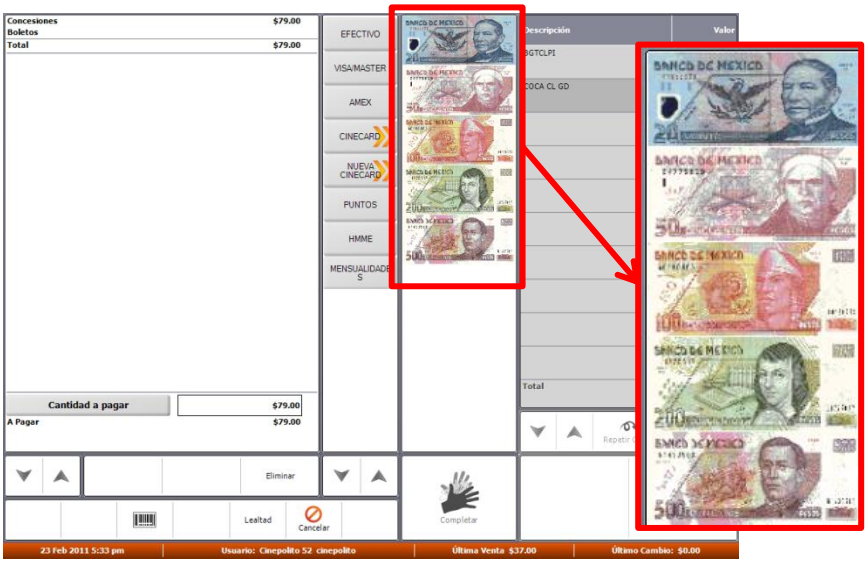


4.3.1 Efectivo

Usando botones de billetes

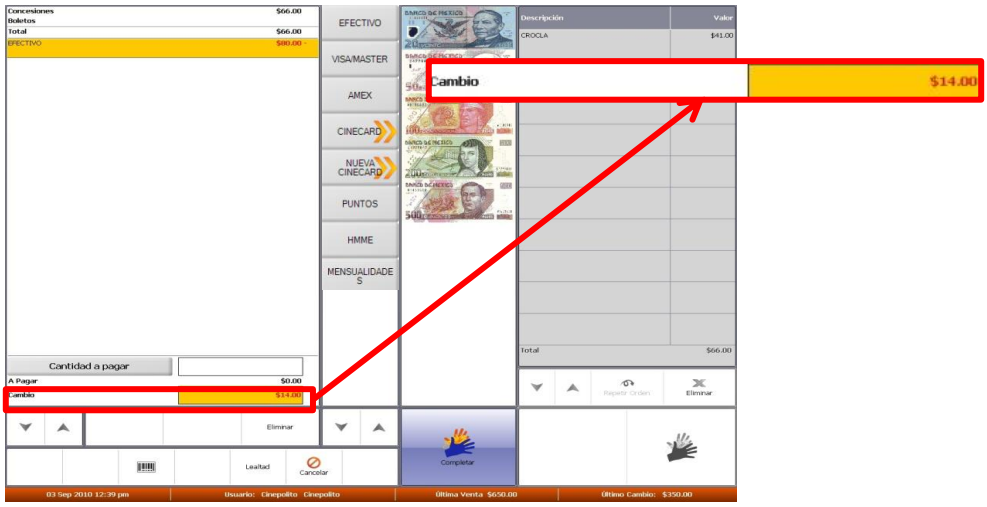
Presionar botón billete

a) Presionar el botón del billete que **corresponda al entregado por el cliente.**



Nota:

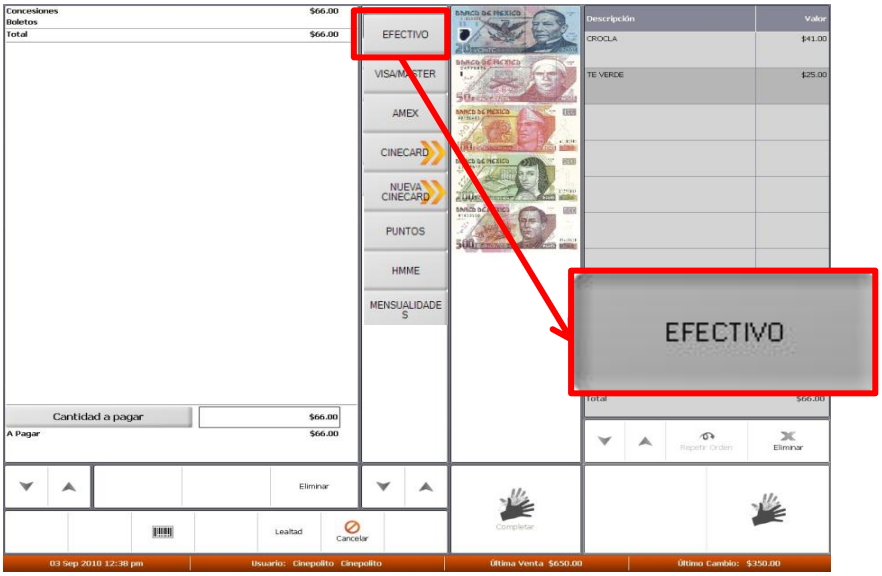
El sistema indicará **automáticamente** la cantidad que se debe entregar al cliente como **cambio**.



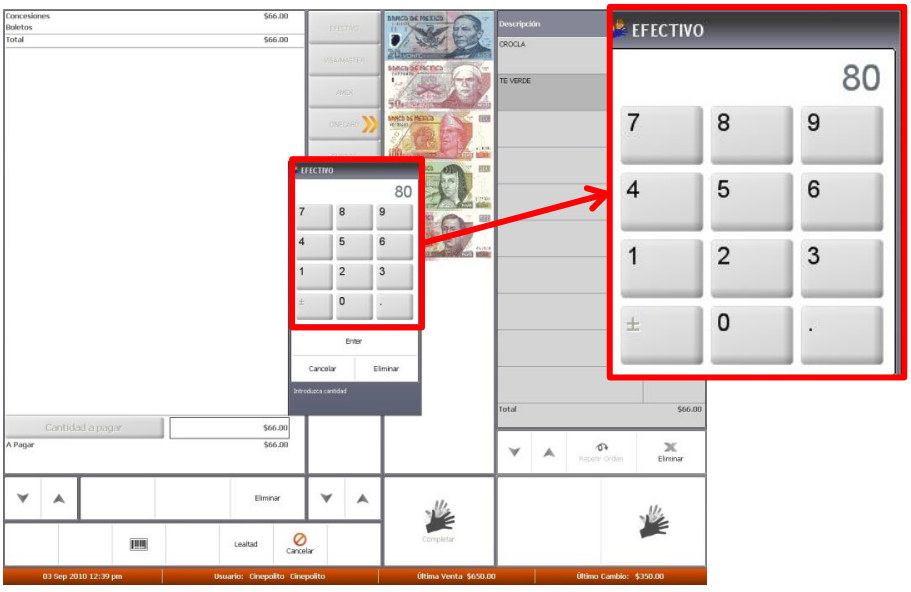
4.3.1 Efectivo

Usando botón de efectivo (pagos totales o parciales)

a) Presionar el botón **“EFECTIVO”**.

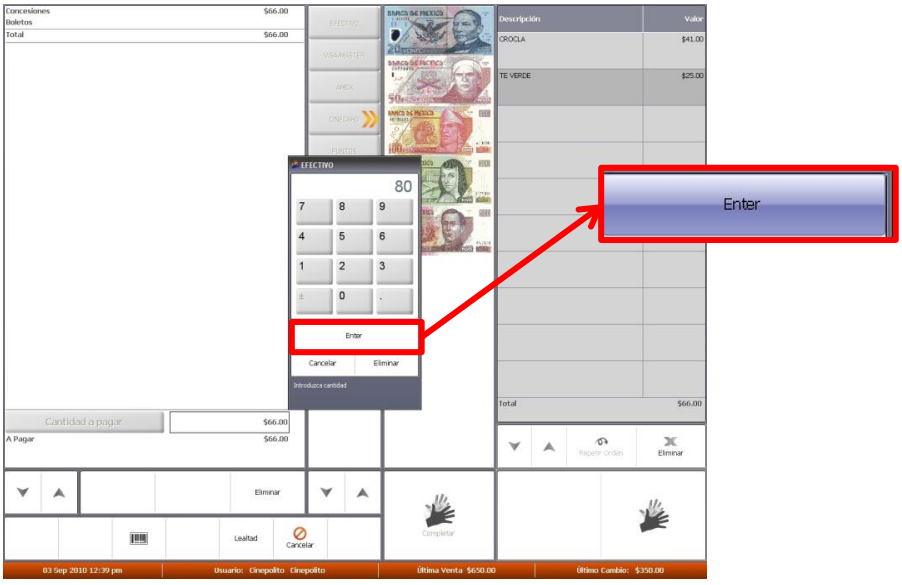


b) **Ingresar cantidad**
Ingresar la cantidad **que entrega el cliente en efectivo.**

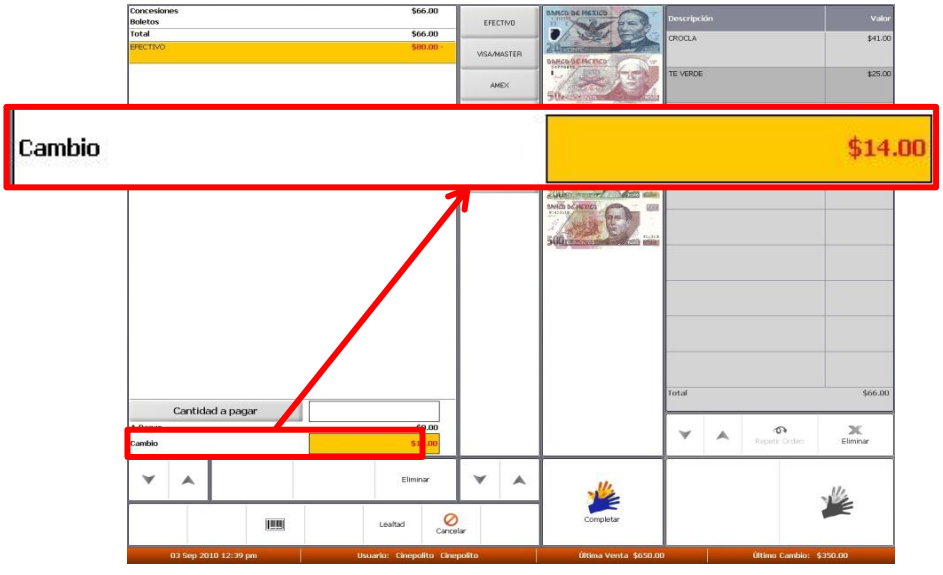


4.3.1 Efectivo

c) Presionar el botón **“Enter”**.



Nota:
El sistema indicará **automáticamente** la cantidad que se debe entregar al cliente como **cambio,** si es que la cantidad registrada supera el monto total.

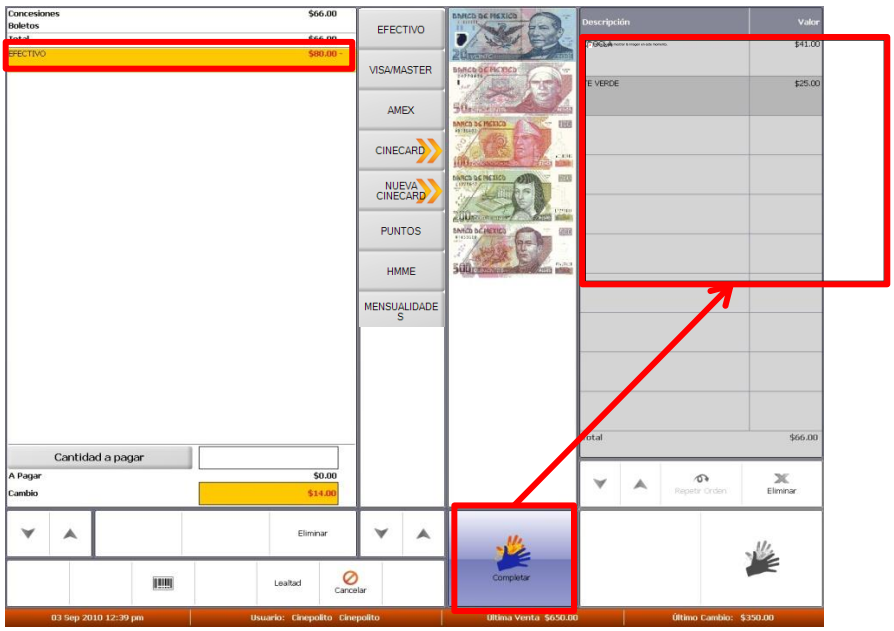


4.3.1 Efectivo

Nota:
Si aplica, **entregar al cliente su cambio.** Si el pago en **efectivo fue parcial, consultar** las **otras secciones** de **formas de pago**, antes de presionar el botón de "Completar".



6 Presionar el botón **"Completar"** para terminar la transacción.



4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

1 **Solicitar tarjeta e identificación**
Solicitar al cliente la **tarjeta bancaria** y una **identificación oficial**.



2 **Verificar nombre y firma**
Verificar que el **nombre y firma de la tarjeta** bancaria **coincida con la identificación** oficial.





3 **Registrar pago**
Registrar el pago con **alguna de las siguientes opciones que aplique.**

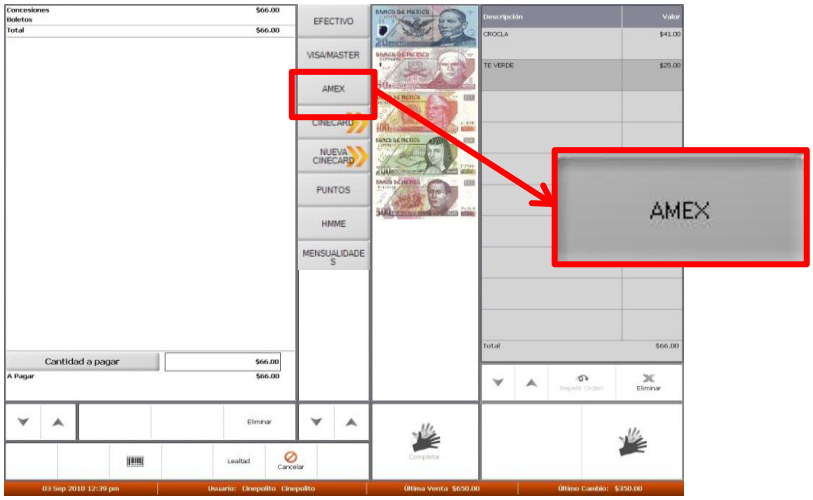


4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

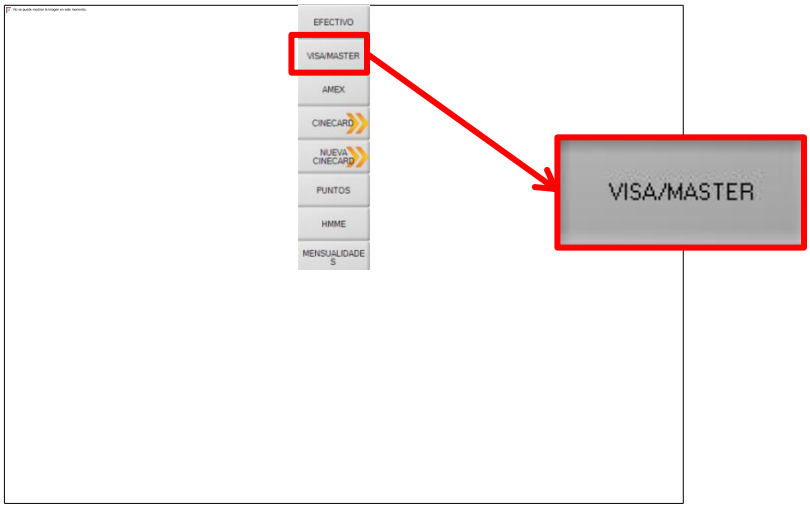
Pago total

a) **Seleccionar tarjeta**
Seleccionar el **tipo de tarjeta** bancaria.

American Express
Si es tarjeta **American Express** oprimir el botón **"AMEX"**.

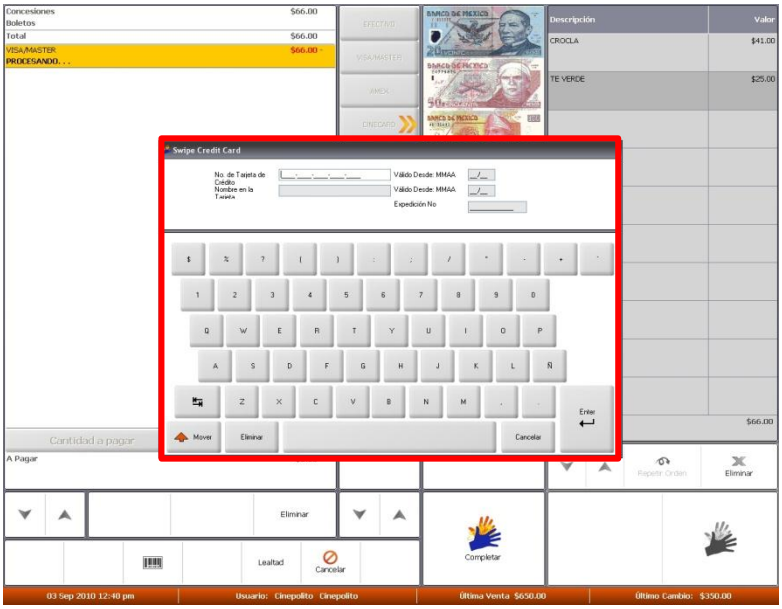


Visa/Master
Si es cualquier otra tarjeta de débito o crédito, oprimir el botón **"VISA/MASTER"**.



4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

Nota:
Se desplegará automáticamente la ventana **"Swipe Credit Card"** que indica que se tiene que deslizar la tarjeta.



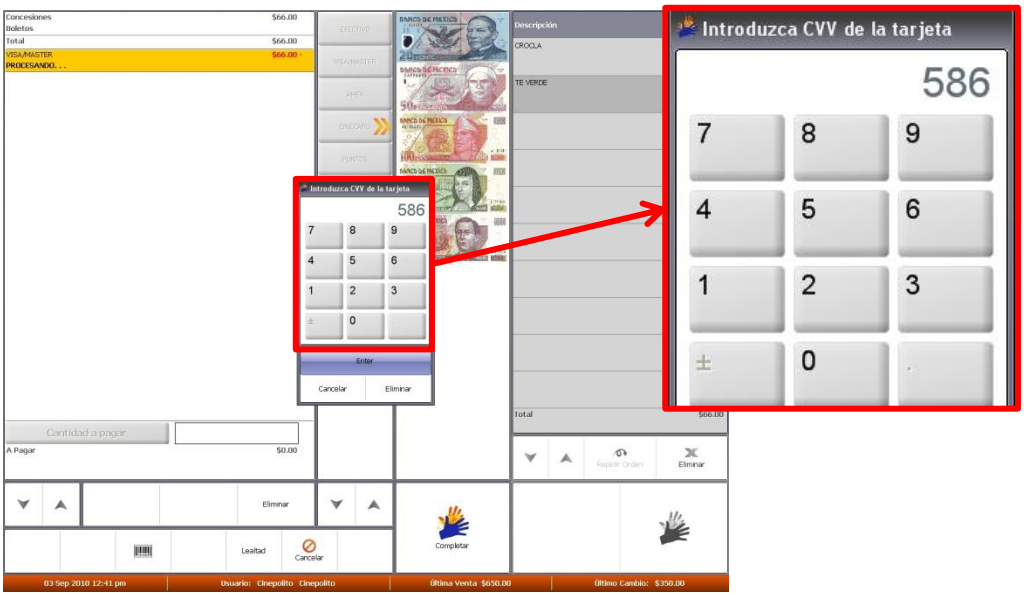
b) **Deslizar tarjeta**
Deslizar la tarjeta de crédito o débito, en la terminal del punto de venta, **con la banda hacia el interior.**



4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

Ingresar código

c) Ingresar los dígitos del **código de seguridad (CVV2)** de la tarjeta.



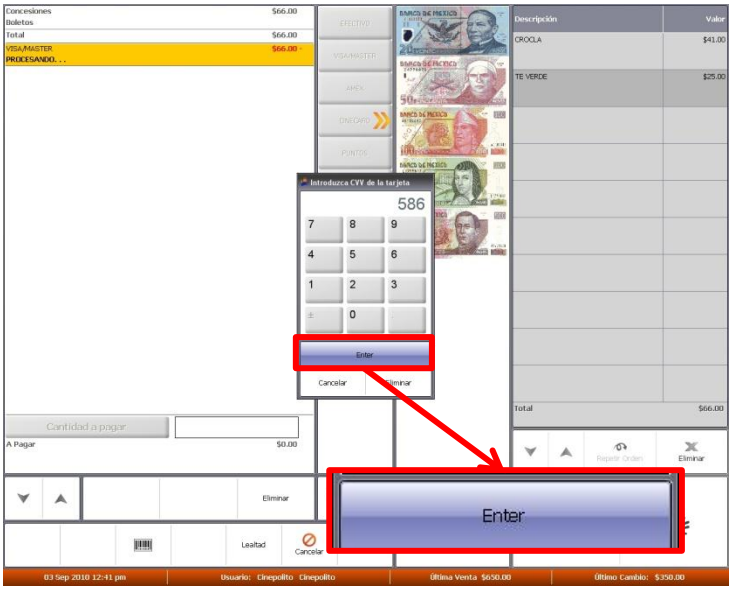
Nota:

En las tarjetas **American Express el CVV2 es de 4 dígitos y está al frente en el lado derecho.** En las **tarjetas Visa y MasterCard es de 3 dígitos** y son los últimos 3 números que **se encuentran en el recuadro de la firma.**

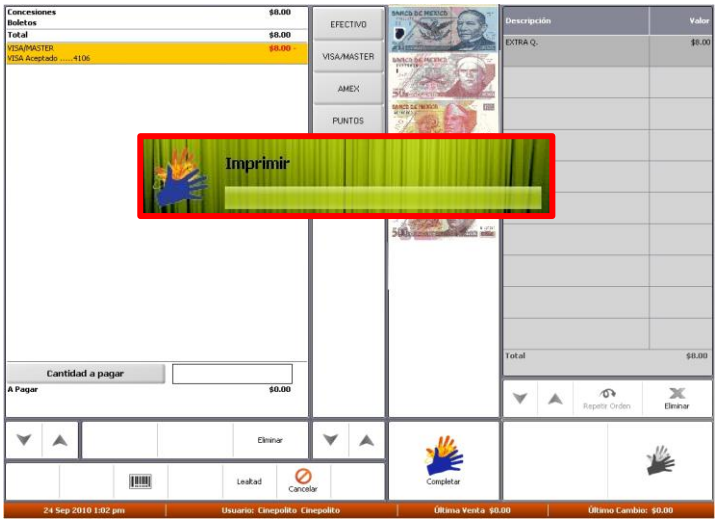


4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

d) Presionar el botón **“Enter”**.



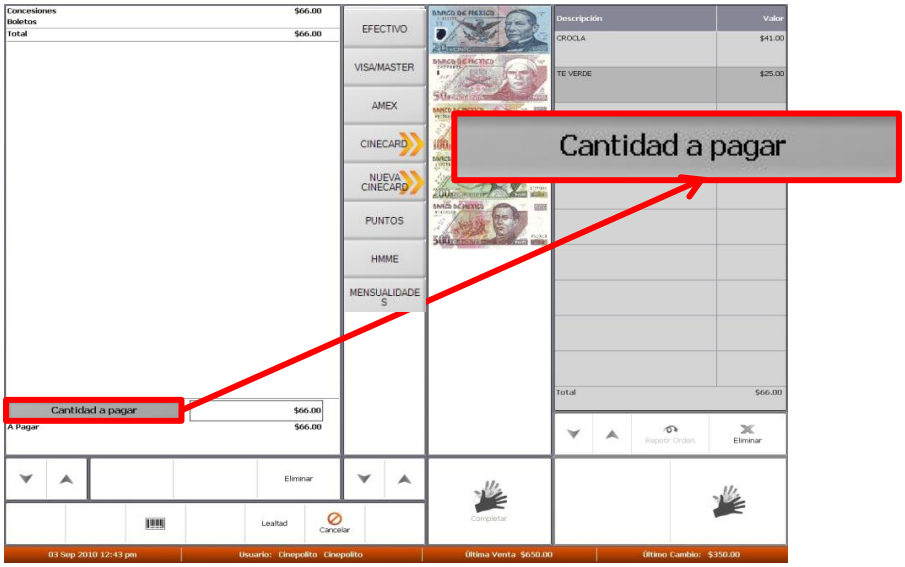
Nota:
Aparecerá un **mensaje en la pantalla indicando que la tarjeta se está procesando** y se está imprimiendo el voucher correspondiente.



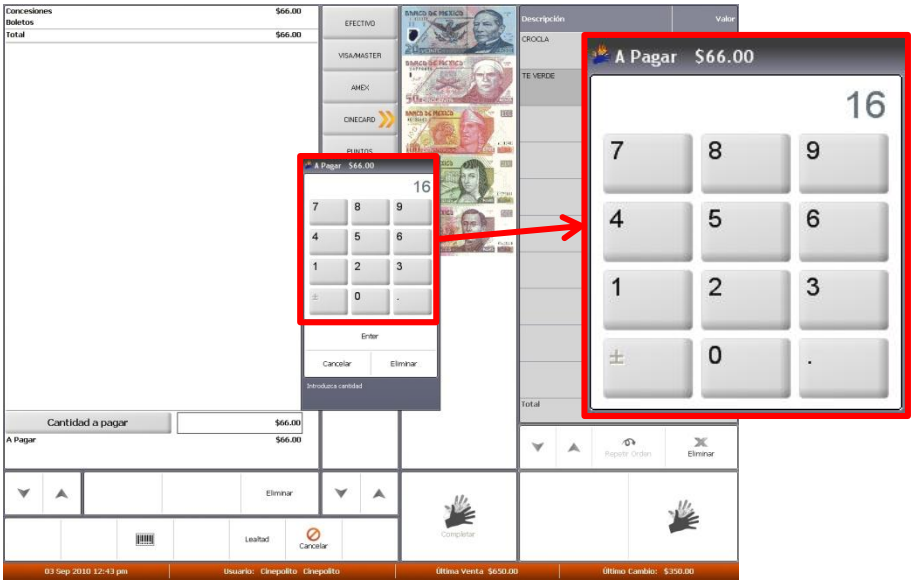
4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

Pago parcial

a) Presionar el botón **“Cantidad a pagar”**.

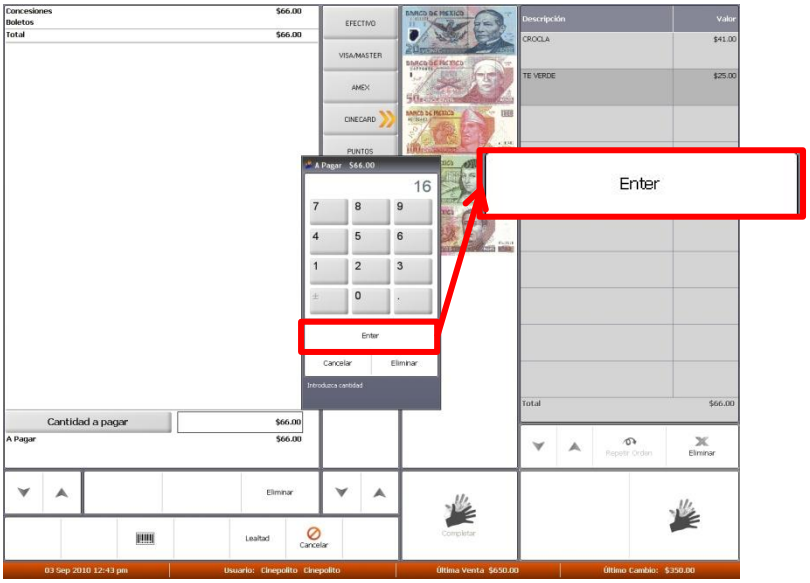


b) **Ingresar cantidad**
Ingresar la cantidad a pagar **con esa tarjeta.**



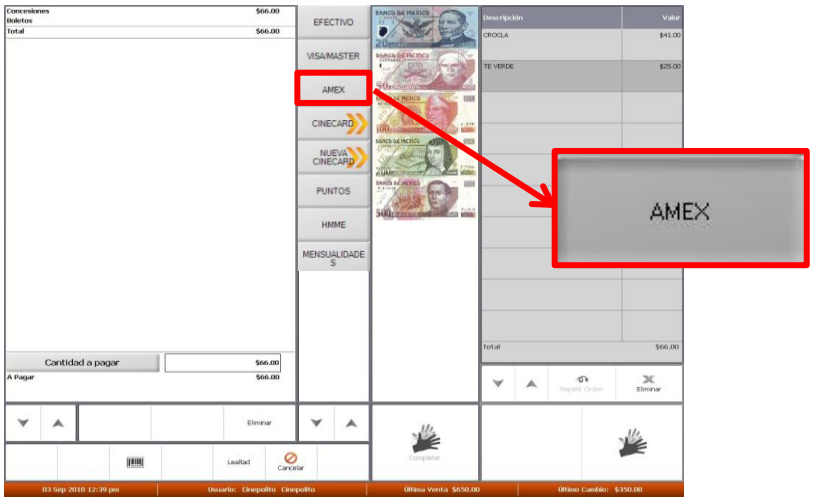
4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

c) Presionar el botón **“Enter”**.



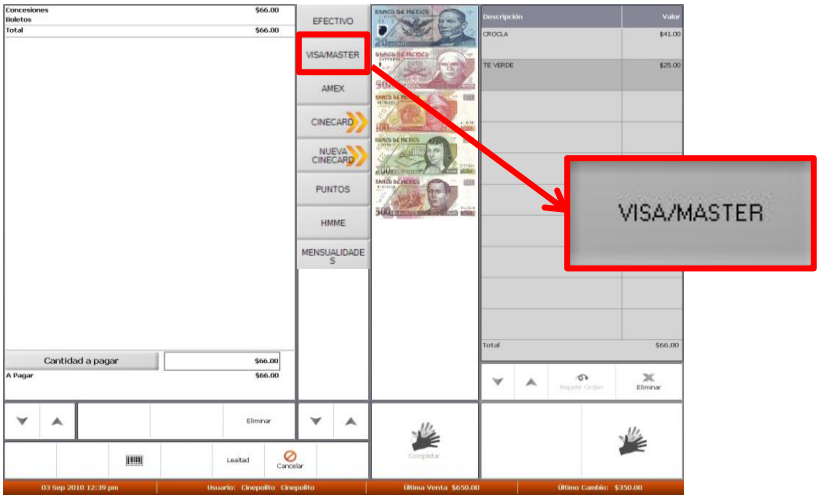
d) **Seleccionar tarjeta**
Seleccionar el **tipo de tarjeta** bancaria.

American Express
Si es tarjeta **American Express** oprimir el botón **“AMEX”**.

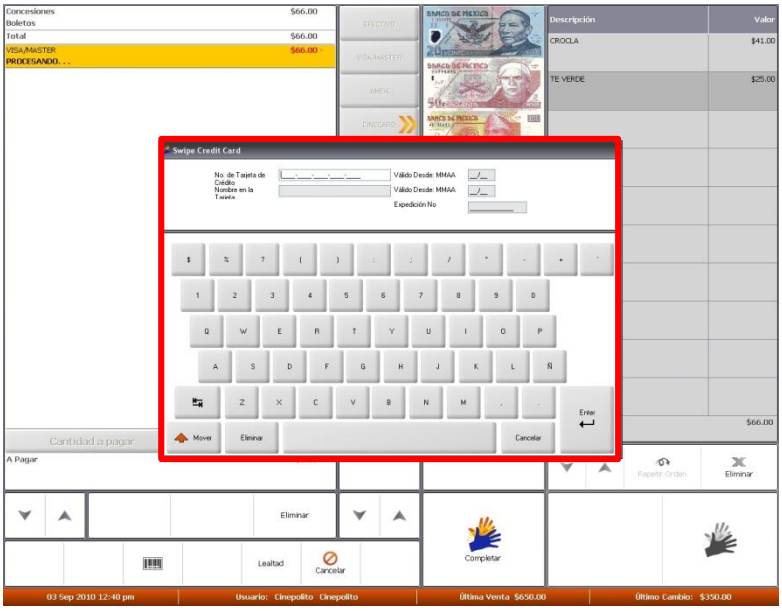


4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

Visa/Master
Si es cualquier otra tarjeta de débito o crédito, oprimir el botón **"VISA/MASTER"**.



Nota:
Se desplegará automáticamente la ventana **"Swipe Credit Card"** que indica que se tiene que deslizar la tarjeta.



4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

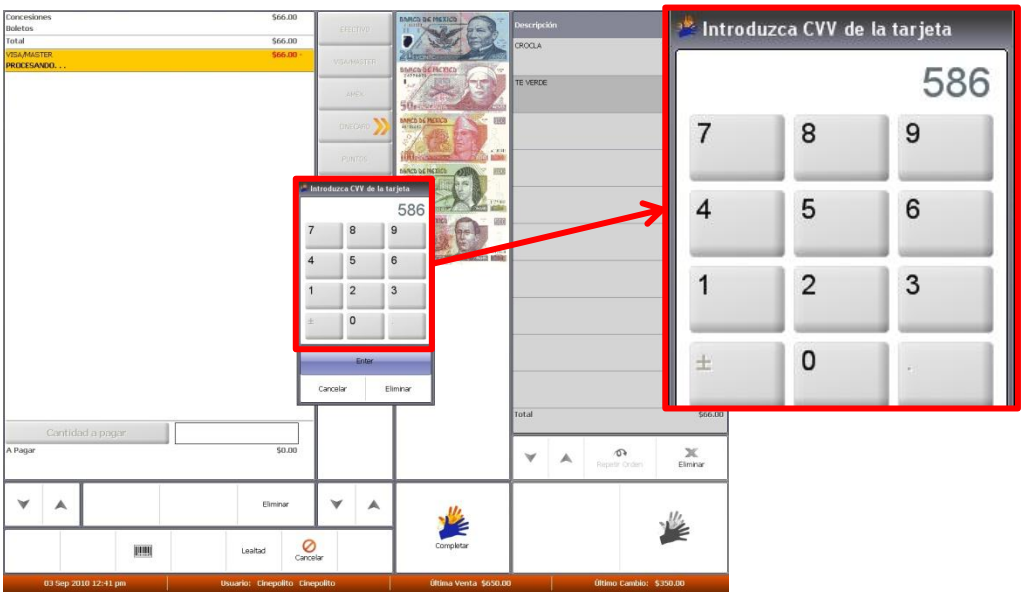
Deslizar tarjeta

e) Deslizar la tarjeta de crédito o débito, en la terminal del punto de venta, **con la banda hacia el interior.**



Ingresar código

f) Ingresar los dígitos del **código de seguridad (CVV2)** de la tarjeta.

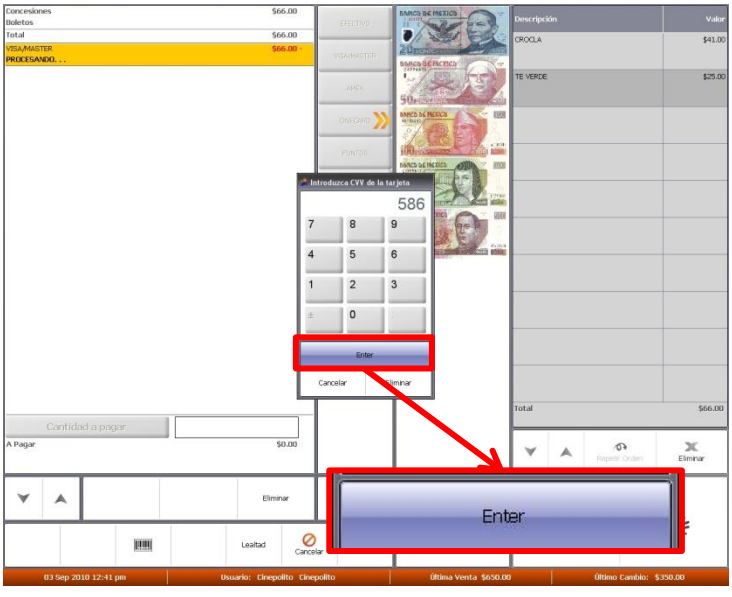


4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

Nota:
En las tarjetas **American Express el CVV2 es de 4 dígitos y está al frente en el lado derecho.** En las **tarjetas Visa y MasterCard es de 3 dígitos** y son los últimos 3 números que **se encuentran en el recuadro de la firma.**

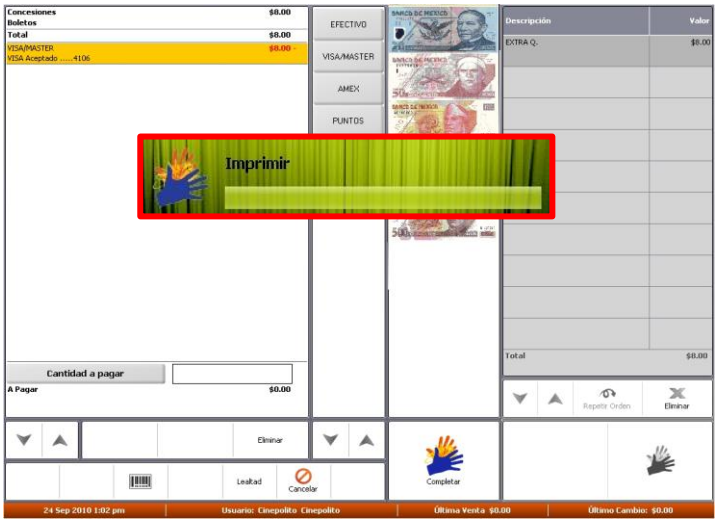


g) Presionar el botón **"Enter"**.



4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

Nota:
Aparecerá un **mensaje en la pantalla indicando que la tarjeta se está procesando** y se está imprimiendo el voucher correspondiente.



4 **Tomar voucher**
Tomar el voucher **de la impresora**.



4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

IMPORTANTE

*Si el monto de la venta es **mayor o igual a $250**, pedir al cliente que **firme el voucher** y verificar que coincida la firma con la de la tarjeta.*



5 **Entregar documentos**
Entregar la **tarjeta bancaria**, **identificación oficial** y **copia de voucher** al cliente.



6 **Almacenar voucher firmado**
Almacenar el voucher firmado, **en la caja de efectivo**.

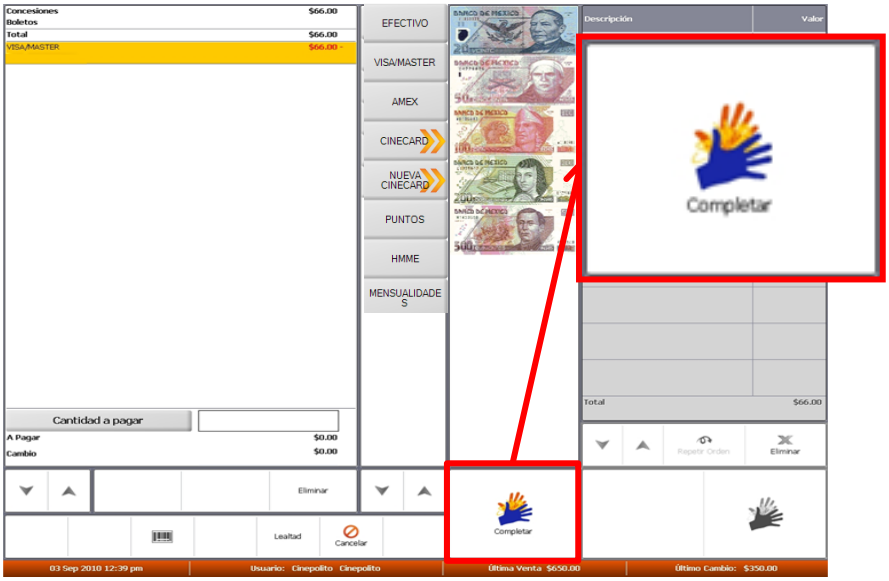


4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

Nota:
Si el pago con tarjeta **fue parcial, consultar** las **otras secciones** de **formas de pago**, antes de presionar el botón de “Completar”.



7 Presionar el botón **“Completar”** para terminar la transacción.



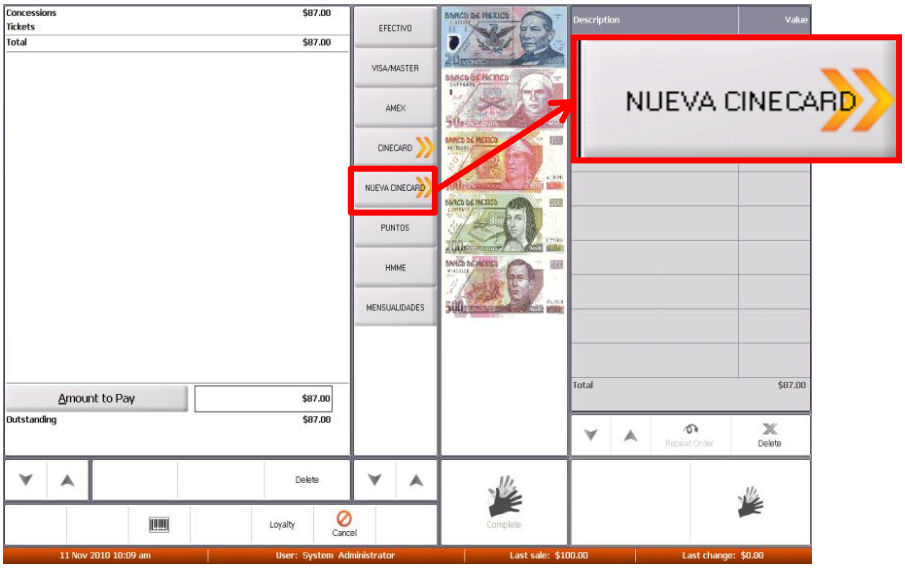
4.3.3 CineCard

1 **Solicitar CineCard**
Solicitar **al cliente** la tarjeta CineCard.



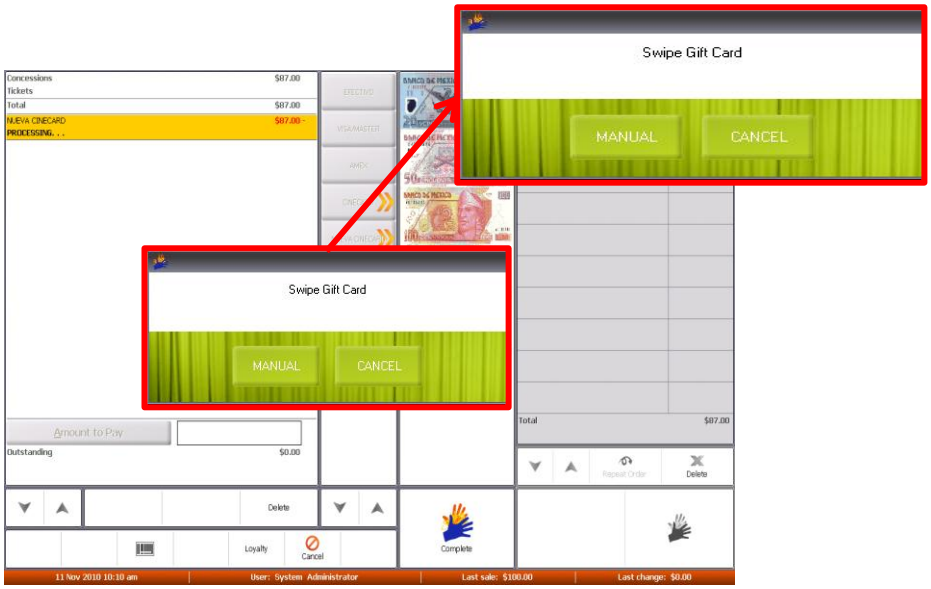
Pago total

a) Oprimir el botón **“NUEVA CINECARD”**.



4.3.3 CineCard

Nota:
Se desplegará automáticamente la ventana **"Swipe Credit Card"** que indica que se tiene que deslizar la tarjeta.

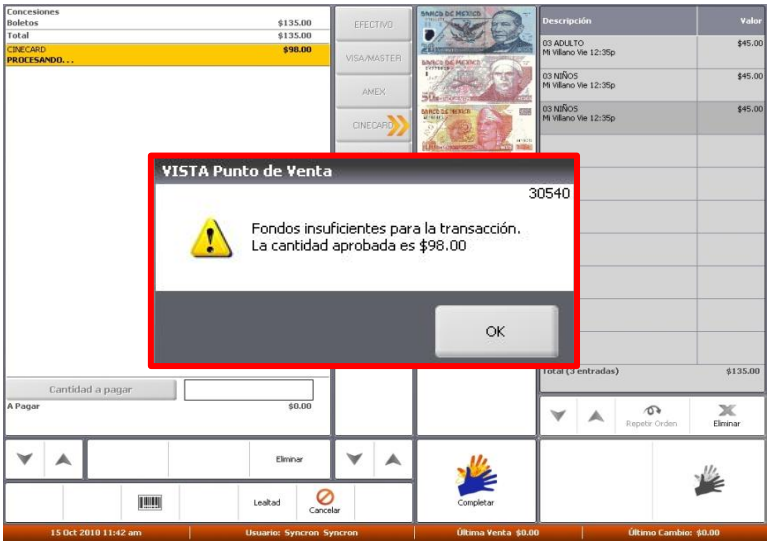


b) **Deslizar tarjeta**
Deslizar la tarjeta en la terminal del punto de venta, **con la banda hacia el interior.**



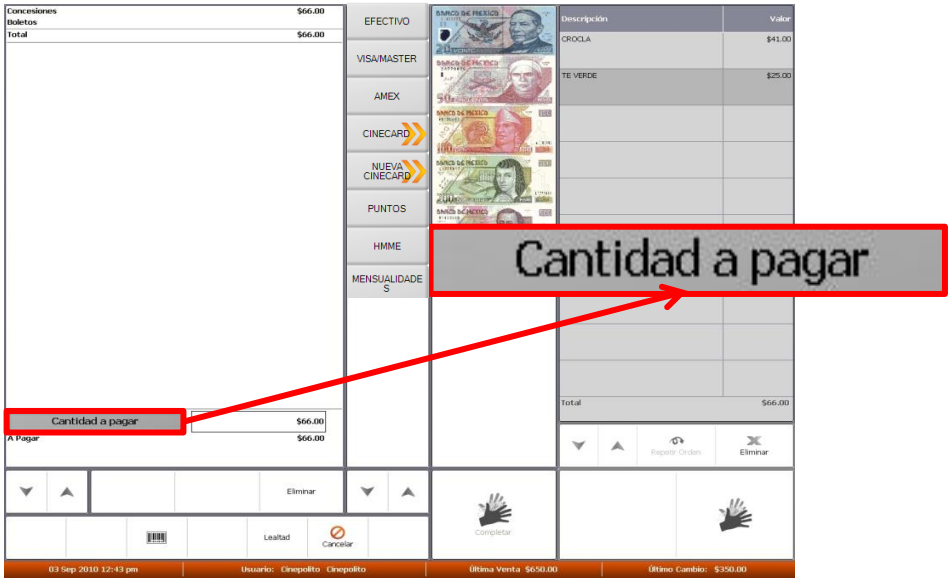
4.3.3 CineCard

Nota:
Si la CineCard **no cuenta con el saldo suficiente** para cubrir el monto, se **desplegará un mensaje**. Oprimir el botón **"OK"** e indicárselo al cliente para **completar el pago con otro medio.**



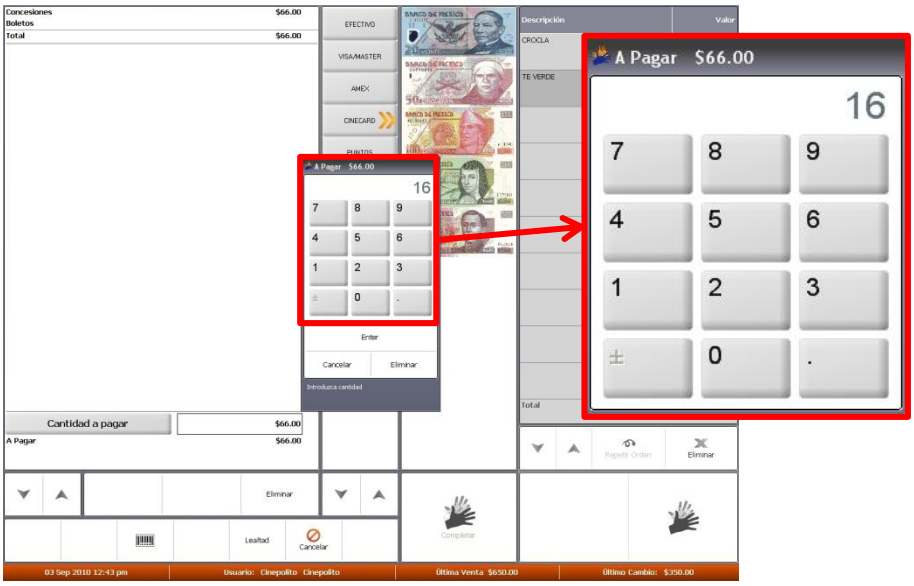
Pago parcial

a) Presionar el botón **"Cantidad a pagar"**.

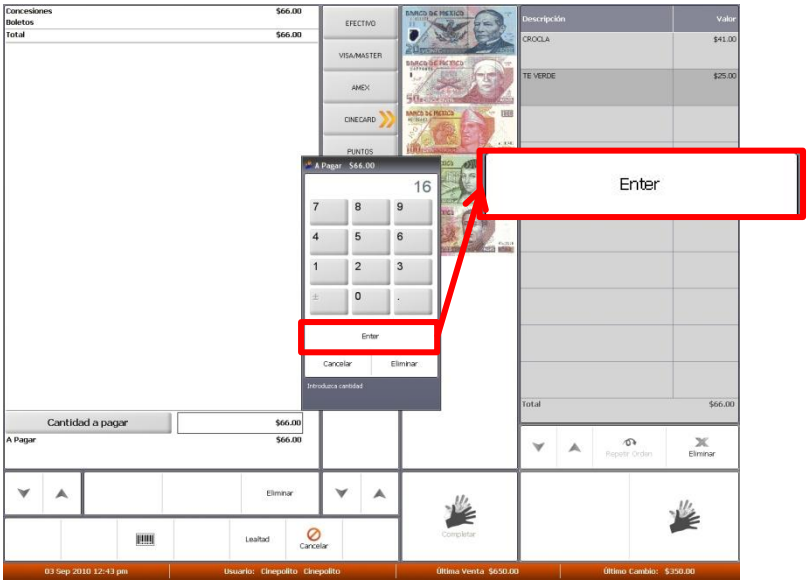


4.3.3 CineCard

b) **Ingresar cantidad**
Ingresar la cantidad a pagar **con esa tarjeta.**

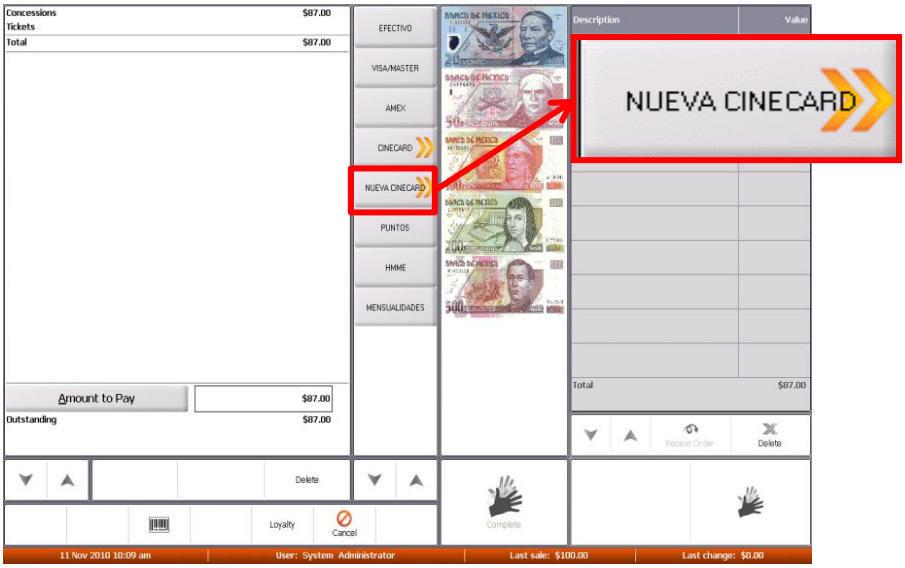


c) Presionar el botón **“Enter”**.



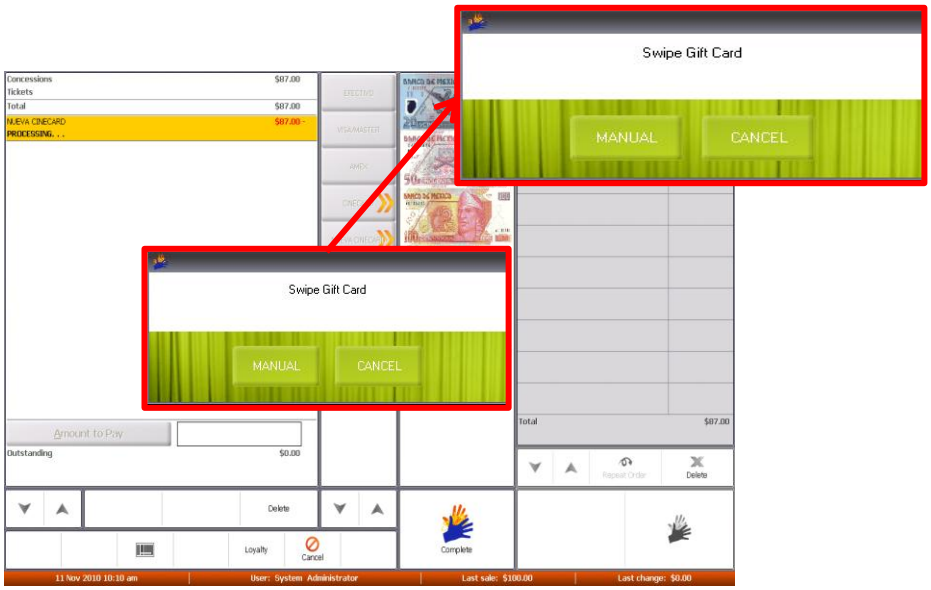
4.3.3 CineCard

d) Oprimir el botón **“NUEVA CINECARD”**.



Nota:

Se desplegará automáticamente la ventana **“Swipe Credit Card”** que indica que se tiene que deslizar la tarjeta.



4.3.3 CineCard

e) **Deslizar tarjeta**
Deslizar la tarjeta en la terminal del punto de venta, **con la banda hacia el interior.**



2 **Entregar CineCard**
Entregar la CineCard al cliente.

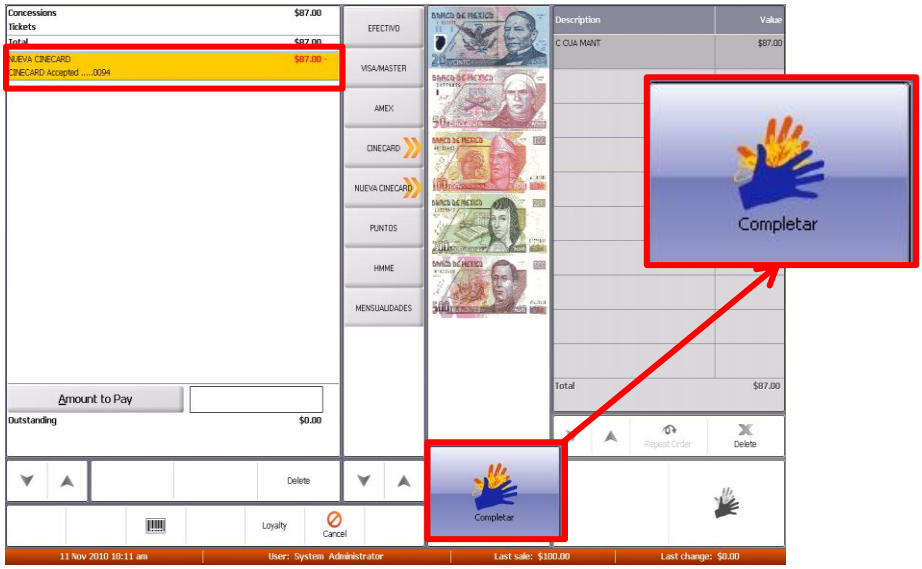


Nota:
Si el pago con tarjeta **fue parcial, consultar** las **otras secciones** de **formas de pago**, antes de presionar el botón de “Completar”.



4.3.3 CineCard

3 Presionar el botón **“Completar”** para terminar la transacción.



4.3.4 Puntos Club Cinépolis

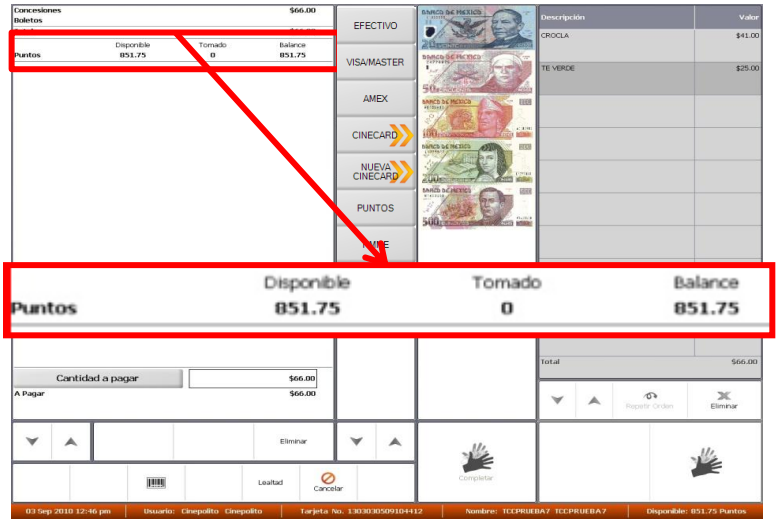
IMPORTANTE

Nunca se debe sugerir al cliente el pago con puntos de TCC, *únicamente se usarán cuando el cliente lo solicite.*



Informar puntos disponibles

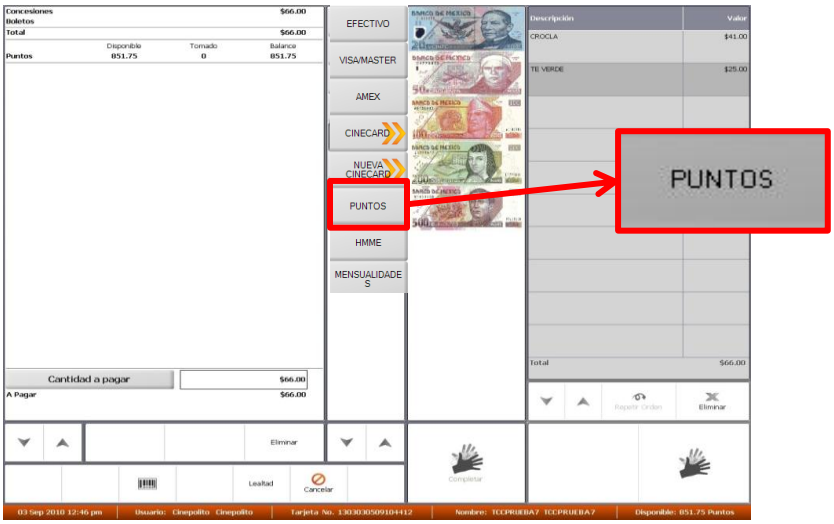
1 Indicarle al cliente los puntos disponibles , que **aparecen en la pantalla de cobro.**



4.3.4 Puntos Club Cinépolis

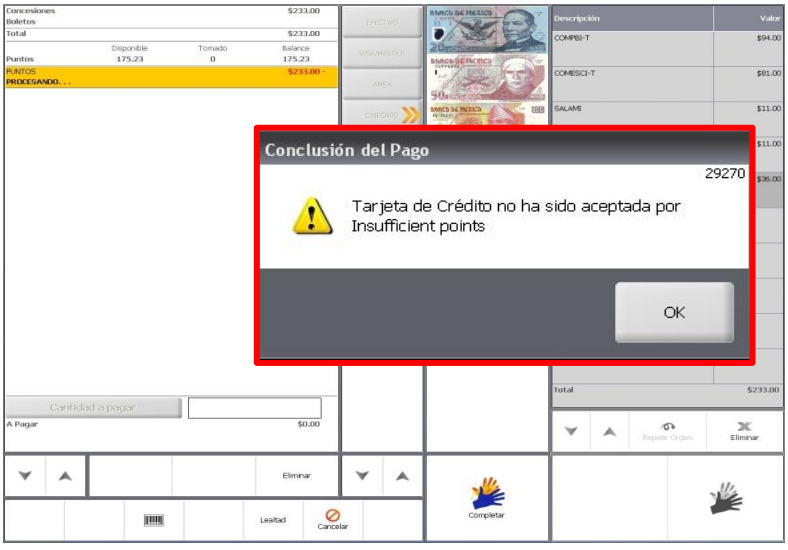
Pago total

a) Presionar el botón **“PUNTOS”** en la pantalla.



Nota:

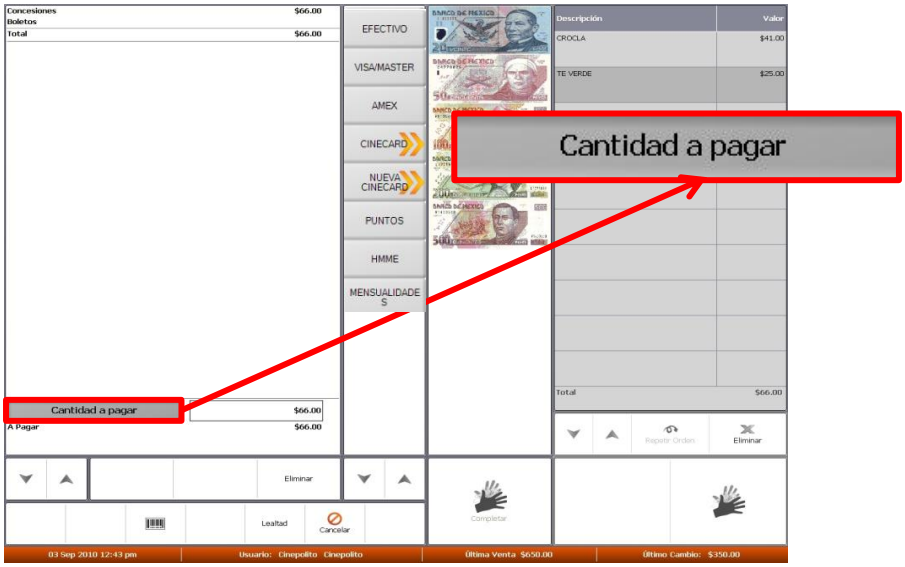
Si la TCC **no cuenta con el saldo suficiente** para cubrir el monto, se **desplegará un mensaje**. Oprimir el botón **“OK”** e indicárselo al cliente para **completar el pago con otro medio.**



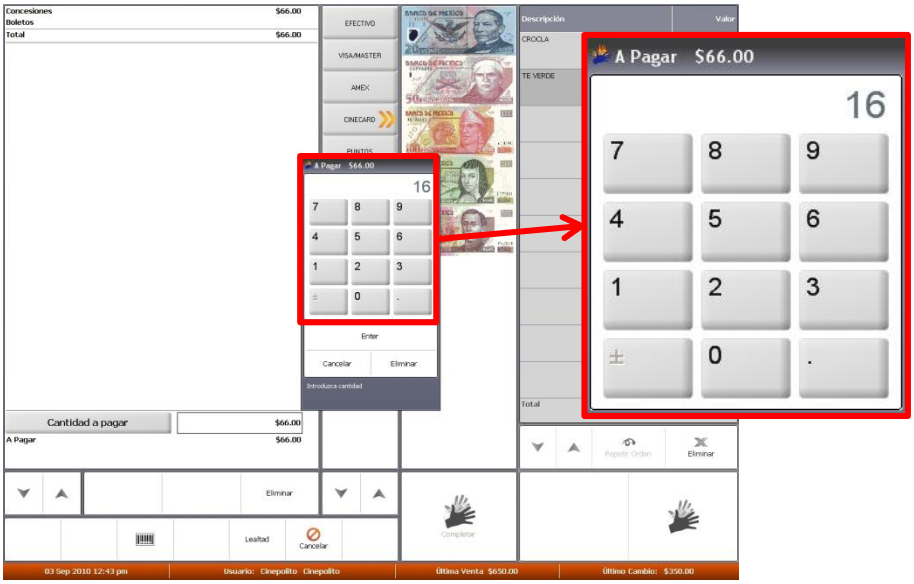
4.3.4 Puntos Club Cinépolis

Pago parcial

a) Presionar el botón **“Cantidad a pagar”**.

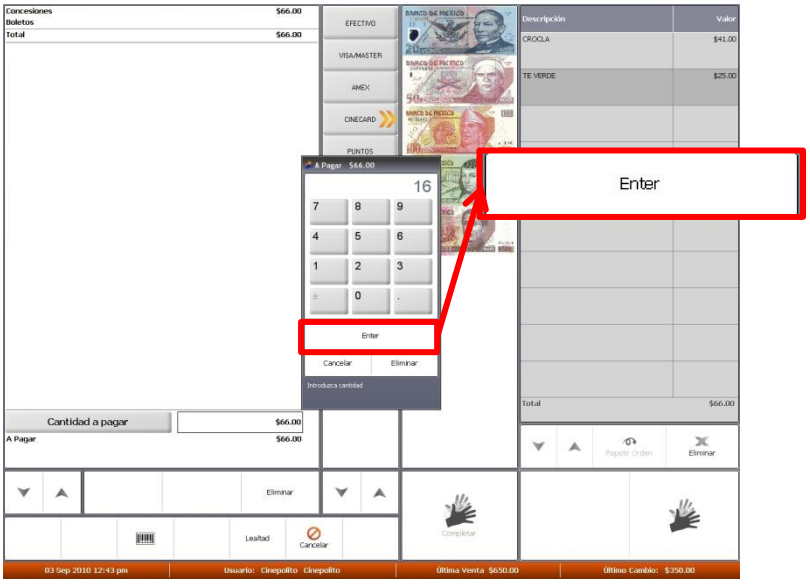


b) **Ingresar cantidad**
Ingresar la cantidad a pagar **con esa tarjeta.**

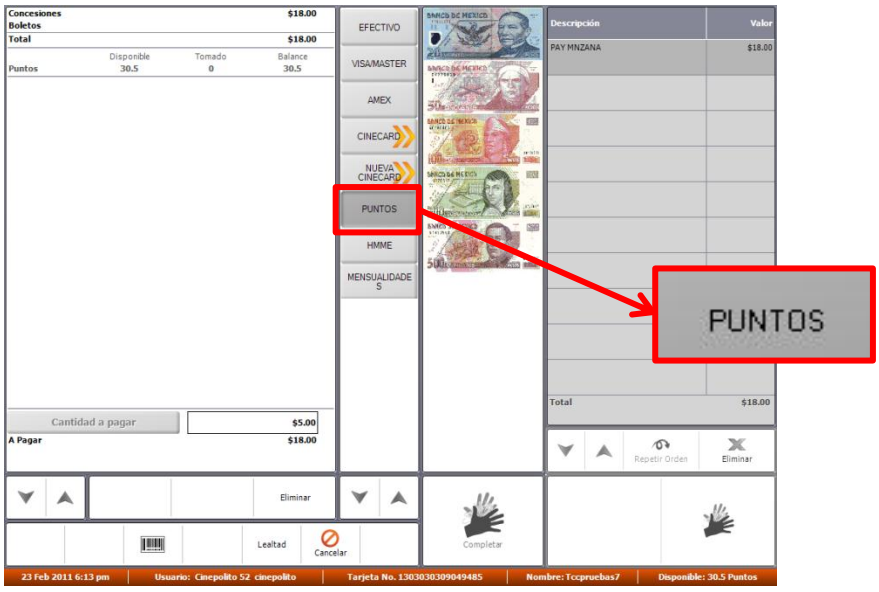


4.3.4 Puntos Club Cinépolis

c) Presionar el botón **“Enter”**.



d) Presionar el botón **“PUNTOS”** en la pantalla.

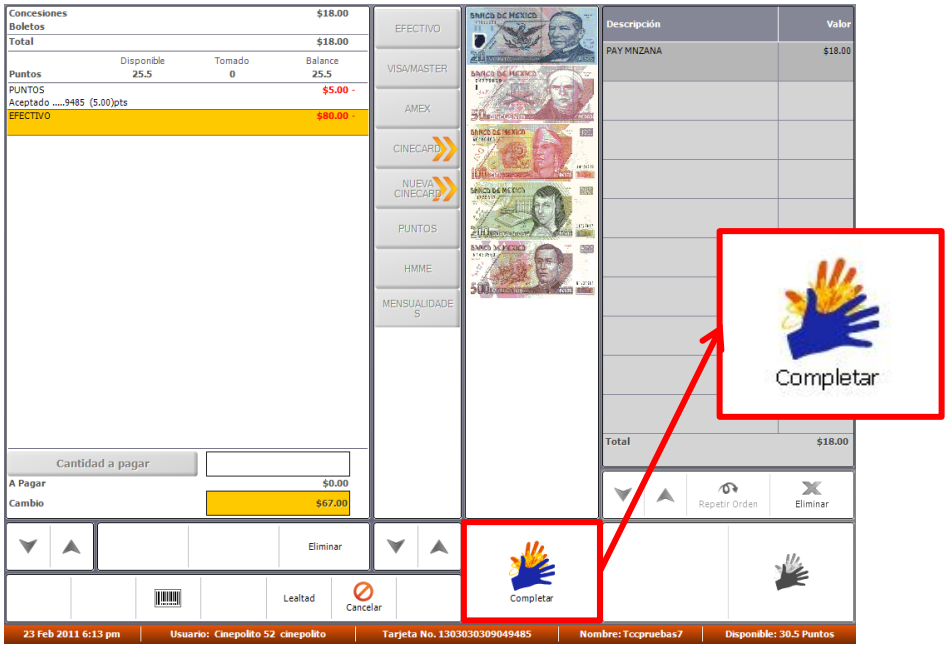


4.3.4 Puntos Club Cinépolis

Nota:
Si el pago con puntos Club Cinépolis **fue parcial, consultar** las **otras secciones** de **formas de pago**, antes de presionar el botón de “Completar”.



2 Presionar el botón **“Completar”** para terminar la transacción.



4.4 Preparación de alimentos

4.4 Preparación de alimentos

La preparación de alimentos debe iniciarse **inmediatamente después de cobrarle al cliente** y debe realizarla el Encargado de la Sub-estación que corresponda**.**

1

Verificar comanda
Tomar la comanda y verificar los **productos que conforman la orden.**



Nota:
Si se junta **más de una orden, se deben colocar a un costado del punto de venta de izquierda a derecha** y respetar este orden para la preparación.



4.4 Preparación de alimentos



2 **Preparar alimentos**
Preparar los alimentos de acuerdo a lo indicado en la sección 4.5 Recetas.



Nota:
El **orden para la elaboración de productos debe ser:**

1. Refrescos, Agua o Jugos
2. Productos de repostería
3. Bebidas calientes y/o frías
4. Papas y/o pay (si están preparados, si no hay, comenzar preparación)
5. Baguis
6. Croissants

IMPORTANTE

*En caso de que **existan mermas** (vasos, producto dañado y/o devuelto por el cliente), debe **llamarse al Líder de Negocio o Surfer** para que las registre en la Bitácora de Mermas (Anexo 5), además de conservar el producto.*



4.5 Recetas

4.5.1 Espresso sencillo

Producto	Ingredientes		
			
Espresso sencillo	8 gr de café	Agua	Vaso Trophy comanda de 4 oz

4.5.1 Espresso sencillo

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



1 **Colocar vaso**
Tomar un **vaso Trophy comanda de 4 oz** y colocarlo debajo de la salida de café.



2 **Oprimir botón**
Oprimir el botón **"ESPRESSO SINGLE/NORMAL"** una vez.



4.5.1 Espresso sencillo

3 **Retirar vaso**
Una vez que la **superautomática haya terminado**, retirar el vaso.



4.5.2 Espresso doble

Producto	Ingredientes		
			
Espresso doble	16 gr de café	Agua	Vaso Trophy comanda de 4 oz

4.5.2 Espresso doble

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



1 **Colocar vaso**
Tomar un **vaso Trophy comanda de 4 oz** y colocarlo debajo de la salida de café.



2 **Oprimir botón**
Oprimir el botón **"ESPRESSO DOBLE/NORMAL"** una vez.



4.5.2 Espresso doble

3 **Retirar vaso**
Una vez que la **superautomática haya terminado**, retirar el vaso.



4.5.3 Espresso cortado

Producto	Ingredientes			
 Espresso cortado sencillo	 8 gr de café	 Agua	 1 ½ oz de leche cremada	 Vaso Trophy comanda de 4 oz
 Espresso cortado doble	 16 gr de café	 Agua	 1 ½ oz de leche cremada	 Vaso Trophy comanda de 4 oz

4.5.3 Espresso cortado

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



1 **Colocar vaso**
Tomar un **vaso Trophy comanda de 4 oz** y colocarlo debajo de la salida de café.



2 **Oprimir botón**
Oprimir una vez el botón **“ESPRESSO SINGLE / NORMAL”** si el espresso es sencillo, o el botón **“ESPRESSO DOBLE / NORMAL”** si es doble.



4.5.3 Espresso cortado

3 **Servir leche**
Servir **1 ½ oz** de leche fría para cremar, en una **jarra espumadora** de 20 o 32 oz.



4 **Introducir lancetas**
Introducir las lancetas de la superautomática **en la jarra**, hasta que **apenas toquen la leche**.



5 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que las lancetas queden **lo más cerca posible del costado** de la jarra, pero **sin tocarla**.



4.5.3 Espresso cortado

6 **Iniciar cremado**
Oprimir una vez el botón **"ESPUMADO AUTOMÁTICO"** para espresso sencillo o doble según corresponda.



7 **Retirar lancetas**
Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.



8 **Limpiar lancetas**
Limpiar los residuos de leche de las lancetas con un **trapo verde húmedo y limpio**.



4.5.3 Espresso cortado

9

Servir leche
Servir la leche cremada en el **vaso Trophy comanda de 4 oz con el espresso** previamente servido.



4.5.4 Americano caliente

Producto	Ingredientes		
 Americano caliente chico	 8 gr de café	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Americano caliente mediano	 16 gr de café	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Americano caliente grande	 24 gr de café	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 20 oz

4.5.4 Americano caliente

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:



a) **Chico**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 4.5.2 Espresso doble.



4.5.4 Americano caliente

b) **Mediano**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



c) **Grande**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencilloy 4.5.2 Espresso doble.



2 **Servir agua**
Rellenar **el vaso Trophy comanda** con **agua caliente** oprimiendo el botón **“AGUA CALIENTE”** de la superautomática **hasta dejar 1 cm libre**.



4.5.5 Americano frío

Producto	Ingredientes			
 Americano frío chico	 8 gr de café	 Hielos	 Agua fría	 Vaso PET comanda 12 oz
 Americano frío mediano	 16 gr de café	 Hielos	 Agua fría	 Vaso PET comanda 16 oz
 Americano frío grande	 24 gr de café	 Hielos	 Agua fría	 Vaso PET comanda 20 oz

4.5.5 Americano frío

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



Tomar vaso

1 Tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



Servir hielo

2 Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.



4.5.5 Americano frío

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



3 **Elaborar shot de espresso**
Colocar el vaso con hielos **debajo de la salida de café** y elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:



a) **Chico**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 4.5.2 Espresso doble.



4.5.5 Americano frío

b) **Mediano**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



c) **Grande**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble..



4 **Servir agua**
Rellenar el vaso con **agua fría hasta dejar 1 cm libre**.



4.5.6 Capuccino

Producto	Ingredientes		
 Capuccino chico	 8 gr de café	 8 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Capuccino mediano	 16 gr de café	 11 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Capuccino grande	 24 gr de café	 12.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 20 oz

4.5.6 Capuccino

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:



a) **Chico**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 4.5.2 Espresso doble.



4.5.6 Capuccino

b) **Mediano**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



c) **Grande**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



2 **Servir leche**
Servir en la jarra mediadora **8 oz de leche** para espumar, si el capuccino es chico, **11 oz** si es mediano o **12.5 oz** si es grande.



4.5.6 Capuccino

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*



3 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz**.



4 **Verter leche**
Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.



4.5.6 Capuccino

5 **Introducir lancetas**
Introducir las lancetas de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra su parte más ancha**.



6 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que las lancetas queden acomodadas de tal manera **que puedan ponerse un dedo entre éstas y el costado de la jarra**.



7 **Iniciar espumado**
Oprimir una vez el botón **“ESPUMADO AUTOMÁTICO”**.



4.5.6 Capuccino

8 **Mover sujetador y jarra**
Mover el sujetador de las lancetas **hacia adelante y atrás**, y **al mismo tiempo subir y bajar la jarra** sin que las lancetas dejen de tocar la leche.



9 **Retirar lanceta**
Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.



10 **Limpiar lancetas**
Limpiar los residuos de leche de las lancetas con un **trapo verde húmedo y limpio**.



4.5.6 Capuccino

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



11 **Servir leche**
Servir la leche espumada en el **vaso Trophy comanda con el shot de espresso**, asegurando que **caiga sobre un costado** del mismo para que se vaya incorporando al espresso.



IMPORTANTE

*Se debe servir **toda la leche espumada**, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla. pero cuidando no derramarla.*



4.5.6 Capuccino

12

Espolvorear canela

Espolvorear canela sobre el capuccino **a menos de que el cliente indique lo contrario**.





4.5.7 Latte caliente

Producto	Ingredientes		
 Latte caliente chico	 8 gr de café	 9 oz de leche fría cremada	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Latte caliente mediano	 16 gr de café	 12 oz de leche fría cremada	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Latte caliente grande	 24 gr de café	 14 oz de leche fría cremada	 Vaso Trophy comanda 20 oz

4.5.7 Latte caliente

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:



a) **Chico**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 4.5.2 Espresso doble.



4.5.7 Latte caliente

b) **Mediano**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



c) **Grande**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



2 **Servir leche**
Servir en la jarra mediadora **9 oz de leche fría** para cremar, si el latte es chico, **12 oz** si es mediano o **14 oz** si es grande.



4.5.7 Latte caliente

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*



Tomar jarra espumadora

3 Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz**.



Verter leche

4 Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.



4.5.7 Latte caliente

5 **Introducir lancetas**
Introducir las lancetas de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra su parte más ancha**.



6 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que las lancetas queden **lo más cerca posible del costado** de la jarra, pero **sin tocarla**.



7 **Iniciar cremado**
Oprimir una vez el botón **“ESPUMADO AUTOMÁTICO”**.



4.5.7 Latte caliente

8 **Retirar lancetas**
Una vez que la cafetera haya terminado de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.



9 **Limpiar lancetas**
Limpiar los residuos de leche de las lancetas con un **trapo verde húmedo y limpio**.



IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



4.5.7 Latte caliente

10

Servir leche

Servir la leche cremada en el **vaso Trophy comanda con el shot de espresso**, asegurando que **caiga sobre un costado** del mismo para que se vaya incorporando al espresso.



4.5.8 Latte frío

Producto	Ingredientes				
 Latte frío chico	 8 gr de café	 Hielos	 5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Latte frío mediano	 16 gr de café	 Hielos	 5.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Latte frío grande	 24 gr de café	 Hielos	 6.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

4.5.8 Latte frío

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1)****.*



1 **Tomar vaso**
Tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



2 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.



4.5.8 Latte frío

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



3 **Tomar jarra**
Tomar una **jarra medidora.**



4 **Servir leche**
Servir en la jarra **5 oz de leche** si el latte es chico, **5.5 oz** si es mediano o **6.5 oz** si es grande.



4.5.8 Latte frío

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*



5 **Verter leche**
Verter **en el vaso PET comanda con hielos** la leche **de la jarra medidora**.



6 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:



4.5.8 Latte frío

a) **Chico**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 4.5.2 Espresso doble.



b) **Mediano**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



c) **Grande**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



4.5.8 Latte frío



7 **Agregar shot de espresso**
Incorporar el shot de espresso **al vaso con leche.**



8 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:



a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón** o el **rocket**, agregar crema batida dando **únicamente dos vueltas** a la circunferencia del vaso.

4.5.8 Latte frío

Agregar chocolate

b) Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir sobre la crema **formando un asterisco**.



Agregar granillo

c) Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.



Tapar vaso

9 Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.



4.5.9 Moka obscuro caliente

Producto	Ingredientes				
 Moka obscuro caliente chico	 8 gr de café	 1 oz de salsa de chocolate obscuro	 7.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka obscuro caliente mediano	 16 gr de café	 1.5 oz de salsa de chocolate obscuro	 10.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka obscuro caliente grande	 24 gr de café	 2 oz de salsa de chocolate obscuro	 11.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

4.5.9 Moka obscuro caliente

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



1 **Tomar vaso**
Tomar un **vaso Trophy comanda** del tamaño elegido por el cliente.



2 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso, **con el chocolate agregado al vaso**, según el tamaño de bebida elegido por el cliente:



4.5.9 Moka obscuro caliente

a) **Chico**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 4.5.2 Espresso doble.



b) **Mediano**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



c) **Grande**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencilloy 4.5.2 Espresso doble.



4.5.9 Moka obscuro caliente

Nota:
Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



3 **Medir chocolate**
Servir **1 oz** de salsa de chocolate obscuro si el moka es chico, **1.5 oz** si es mediano y **2 oz** si es grande **en un onzero**.



4 **Servir chocolate**
Servir **al vaso Trophy comanda con el espresso** la salsa de chocolate obscuro.



4.5.9 Moka obscuro caliente

5 **Revolver**
Revolver el espresso y la salsa de chocolate **tomando el vaso** y haciendo **movimientos circulares**.



6 **Servir leche**
Servir en la jarra medidora **7.5 oz** de leche para espumar, si el moka es chico, **10.5 oz** si es mediano y **11.5 oz** si es grande.



Nota:
Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.



4.5.9 Moka obscuro caliente

7 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz**.



8 **Verter leche**
Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.



9 **Introducir lancetas**
Introducir las lancetas de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra su parte más ancha**.



4.5.9 Moka obscuro caliente

10 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que las lancetas queden acomodadas de tal manera **que pueda ponerse un dedo entre éstas y el costado de la jarra**.



11 **Iniciar espumado**
Oprimir una vez el botón **“ESPUMADO AUTOMÁTICO”**.



12 **Mover sujetador y jarra**
Mover el sujetador las lancetas **hacia adelante y atrás**, y **al mismo tiempo subir y bajar la jarra** sin que las lancetas dejen de tocar la leche.



4.5.9 Moka obscuro caliente

13 **Retirar lanceta**
Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.



14 **Limpiar lancetas**
Limpiar los residuos de leche de las lancetas con un **trapo verde húmedo y limpio**.



15 **Servir leche**
Servir la leche espumada en el **vaso Trophy comanda con el espresso**, asegurando que **caiga sobre un costado** del mismo para que se vaya incorporando al espresso y la salsa de chocolate.



4.5.9 Moka obscuro caliente



16 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:



a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón** o el **rocket**, agregar crema batida dándole únicamente **dos vueltas a la circunferencia del vaso**.



b) **Agregar chocolate**
Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir sobre la crema **formando un asterisco**.

4.5.9 Moka obscuro caliente

c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.



4.5.10 Moka obscuro frío

Producto	Ingredientes					
 Moka obscuro frío chico	 8 gr de café	 1 oz de salsa de chocolate obscuro	 5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka obscuro frío mediano	 16 gr de café	 1.5 oz de salsa de chocolate obscuro	 5.5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka obscuro frío grande	 24 gr de café	 2 oz de salsa de chocolate obscuro	 6.5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda2 0 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

4.5.10 Moka obscuro frío

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1)****.*



1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso, **con el chocolate en el vaso**, **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:



a) **Chico**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 4.5.2 Espresso doble.



4.5.10 Moka obscuro frío

b) **Mediano**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



c) **Grande**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



2 **Tomar vaso**
Tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



4.5.10 Moka obscuro frío

3 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.



Nota:
Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



4 **Medir chocolate**
Servir en un **onzero 1 oz** de salsa de chocolate obscuro si el moka es chico, **1.5 oz** si es mediano y **2 oz** si es grande.



4.5.10 Moka obscuro frío

5 **Verter chocolate**
Verter **al vaso PET comanda con el espresso** el chocolate obscuro.



6 **Revolver**
Revolver el espresso y la salsa de chocolate **tomando el vaso** y haciendo **movimientos circulares**.



7 **Servir leche**
Servir en la jarra **5 oz de leche fría** si el moka es chico, **5.5 oz** si es mediano o **6.5 oz** si es grande.



4.5.10 Moka obscuro frío

Nota:
Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.



8 **Verter leche**
Verter la leche **de la jarra medidora en el vaso PET comanda** con el shot de espresso, chocolate y hielos.



9 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:



4.5.10 Moka obscuro frío

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón** o el **rocket**, agregar crema batida dando **únicamente dos vueltas** a la circunferencia del vaso.



b) **Agregar chocolate**
Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir sobre la crema **formando un asterisco**.



c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.



4.5.10 Moka obscuro frío

Tapar vaso

10 Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.



4.5.11 Moka blanco caliente

Producto	Ingredientes				
 Moka blanco caliente chico	 8 gr de café	 1 oz de salsa de chocolate blanco	 7.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka blanco caliente mediano	 16 gr de café	 1.5 oz de salsa de chocolate blanco	 10.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka blanco caliente grande	 24 gr de café	 2 oz de salsa de chocolate blanco	 11.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

4.5.11 Moka blanco caliente

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



Tomar vaso

1 Tomar un **vaso Trophy comanda** del tamaño elegido por el cliente.



Elaborar shot de espresso

2 Elaborar un shot de espresso, **con el chocolate agregado al vaso**, según el tamaño de bebida elegido por el cliente:



4.5.11 Moka blanco caliente

a) **Chico**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 4.5.2 Espresso doble.



b) **Mediano**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



c) **Grande**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



4.5.11 Moka blanco caliente

Nota:
Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



3 **Medir chocolate**
Servir **1 oz** de salsa de chocolate blanco si el moka es chico, **1.5 oz** si es mediano y **2 oz** si es grande **en un onzero**.



4 **Servir chocolate**
Servir **al vaso Trophy comanda con el espresso** la salsa de chocolate blanco.



4.5.11 Moka blanco caliente

5 **Revolver**
Revolver el espresso y la salsa de chocolate **tomando el vaso** y haciendo **movimientos circulares**.



6 **Servir leche**
Servir en la jarra medidora **7.5 oz** de leche para espumar, si el moka es chico, **10.5 oz** si es mediano y **11.5 oz** si es grande.



Nota:
Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.



4.5.11 Moka blanco caliente

7 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz**.



8 **Verter leche**
Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.



9 **Introducir lancetas**
Introducir las lancetas de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra su parte más ancha**.



4.5.11 Moka blanco caliente

10 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que las lancetas queden acomodadas de tal manera **que pueda ponerse un dedo entre éstas y el costado de la jarra**.



11 **Iniciar espumado**
Oprimir una vez el botón **"ESPUMADO AUTOMÁTICO"**.



12 **Mover sujetador y jarra**
Mover el sujetador las lancetas **hacia adelante y atrás**, y **al mismo tiempo subir y bajar la jarra** sin que las lancetas dejen de tocar la leche.



4.5.11 Moka blanco caliente

13 **Retirar lanceta**
Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.



14 **Limpiar lancetas**
Limpiar los residuos de leche de las lancetas con un **trapo verde húmedo y limpio**.



15 **Servir leche**
Servir la leche espumada en el **vaso Trophy comanda con el espresso**, asegurando que **caiga sobre un costado** del mismo para que se vaya incorporando al espresso y la salsa de chocolate.



4.5.11 Moka blanco caliente



16 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón** o el **rocket**, agregar crema batida dándole únicamente **dos vueltas a la circunferencia del vaso**.



b) **Agregar chocolate**
Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir sobre la crema **formando un asterisco**.



4.5.11 Moka blanco caliente

c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.



4.5.12 Moka blanco frío

Producto	Ingredientes					
 Moka blanco frío chico	 8 gr de café	 1 oz de salsa de chocolate blanco	 5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka blanco frío mediano	 16 gr de café	 1.5 oz de salsa de chocolate blanco	 5.5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka blanco frío grande	 24 gr de café	 2 oz de salsa de chocolate blanco	 6.5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda2 0 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

4.5.12 Moka blanco frío

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso, **con el chocolate en el vaso**, **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:



a) **Chico**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 4.5.2 Espresso doble.



4.5.12 Moka blanco frío

b) **Mediano**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



c) **Grande**
Preparar un **espresso sencillo y uno doble** como se indica en las secciones 4.5.1 Espresso sencillo y 4.5.2 Espresso doble.



2 **Tomar vaso**
Tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



4.5.12 Moka blanco frío

3 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.



Nota:
Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



4 **Medir chocolate**
Servir en un **onzero 1 oz** de salsa de chocolate blanco si el moka es chico, **1.5 oz** si es mediano y **2 oz** si es grande.



4.5.12 Moka blanco frío

5 **Verter chocolate**
Verter al **vaso PET comanda con el espresso** el chocolate blanco.



6 **Revolver**
Revolver el espresso y la salsa de chocolate **tomando el vaso** y haciendo **movimientos circulares**



7 **Servir leche**
Servir en la jarra **5 oz de leche fría** si el moka es chico, **5.5 oz** si es mediano o **6.5 oz** si es grande.



4.5.12 Moka blanco frío

Nota:
Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.



8 **Verter leche**
Verter la leche **de la jarra medidora en el vaso PET comanda** con el shot de espresso, chocolate y hielos.



9 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:



4.5.12 Moka blanco frío

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón** o el **rocket**, agregar crema batida dando **únicamente dos vueltas** a la circunferencia del vaso.



b) **Agregar chocolate**
Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir sobre la crema **formando un asterisco**.



c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.



4.5.12 Moka blanco frío

Tapar vaso

10 Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.



4.5.13 Té de sabor caliente

Producto	Ingredientes		
 Té de sabor caliente chico	 1.5 oz de esencia de té	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Té de sabor caliente mediano	 2 oz de esencia de té	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Té de sabor caliente grande	 2.5 oz de esencia de té	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 20 oz

4.5.13 Té de sabor caliente



IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



Tomar vaso

1 Tomar un **vaso Trophy comanda** del tamaño elegido por el cliente.



IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).

4.5.13 Té de sabor caliente

2 **Servir esencia**
Servir **1.5 oz** de la esencia de té **elegida por el cliente** si la bebida es chica, **2 oz** si es mediana o **2.5 oz** si es grande.



IMPORTANTE

*Al **presionar el sifón** de las esencias **tres veces**, se obtiene **una onza**. Para el té chico, presionar **4.5 veces**; para el mediano, **6 veces**; y para el grande **7.5 veces**.*



3 **Agregar agua**
Colocar el vaso con esencia debajo de la salida de agua en la cafetera y oprimir el botón **"AGUA CALIENTE"** hasta llenarlo **al ras**.



4.5.14 Té de sabor frío

Producto	Ingredientes			
 Té de sabor frío chico	 1.5 oz de esencia de té	 Hielo	 Agua fría	 Vaso PET comanda 12 oz
 Té de sabor frío mediano	 2 oz de esencia de té	 Hielo	 Agua fría	 Vaso PET comanda 16 oz
 Té de sabor frío grande	 2.5 oz de esencia de té	 Hielo	 Agua fría	 Vaso PET comanda 20 oz

4.5.14 Té de sabor frío

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



Tomar vaso

1 Tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



Servir hielo

2 Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.



4.5.14 Té de sabor frío

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



3 **Servir esencia**
Servir **1.5 oz** de esencia de té **elegida por el cliente** si la bebida es chica, **2 oz** si es mediana o **2.5 oz** si es grande.



IMPORTANTE

*Al **presionar el sifón** de las esencias **tres veces**, se obtiene **una onza**. Para el té chico, presionar **4.5 veces**; para el mediano, **6 veces**; y para el grande **7.5 veces**.*



4.5.14 Té de sabor frío

Agregar agua

4 Agregar **agua fría** al vaso con la esencia hasta llenarlo **al ras**.



Tapar vaso

5 Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.



4.5.15 Té Chai Latte caliente

Producto	Ingredientes			
 Té Chai Latte caliente chico	 1.5 oz de esencia de té Chai	 8 oz de leche fría	 1 oz de agua caliente	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Té Chai Latte caliente mediano	 2 oz de esencia de té Chai	 11 oz de leche fría	 1 oz de agua caliente	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Té Chai Latte caliente grande	 2.5 oz de esencia de té Chai	 13 oz de leche fría	 1 oz de agua caliente	 Vaso Trophy comanda 20 oz

4.5.15 Té Chai Latte caliente

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Tomar jarra medidora**
Tomar una **jarra medidora**.



2 **Servir leche**
Servir en la jarra **8 oz de leche fría** para cremar, si el té es chico, **11 oz** si es mediano o **13 oz** si es grande.



4.5.15 Té Chai Latte caliente

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*



3 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz**.



4 **Verter leche**
Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.



4.5.15 Té Chai Latte caliente

5 **Servir esencia**
Servir en la jarra con leche **1.5 oz** de esencia de **té Chai** si la bebida es chica, **2 oz** si es mediana o **2.5 oz** si es grande.





IMPORTANTE

*Al **presionar el sifón** de las esencias **tres veces**, se obtiene **una onza**. Para el té chico, presionar **4.5 veces**; para el mediano, **6 veces**; y para el grande **7.5 veces**.*

6 **Introducir lancetas**
Introducir las lancetas de la cafetera **en la jarra**, hasta que las lancetas **apenas toquen la leche**.



4.5.15 Té Chai Latte caliente

7 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que las lancetas quede **lo más cerca posible del costado** de la jarra, pero **sin tocarla**.



8 **Iniciar cremado**
Oprimir una vez el botón **“ESPUMADO AUTOMÁTICO”**.



9 **Retirar lancetas**
Una vez que la cafetera haya terminado de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.



4.5.15 Té Chai Latte caliente

10 **Limpiar lancetas**
Limpiar los residuos de leche de las lancetas con un **trapo verde húmedo y limpio**.



11 **Tomar vaso**
Tomar un **vaso Trophy comanda** del tamaño elegido por el cliente.



IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



4.5.15 Té Chai Latte caliente

12 **Servir agua caliente**
Colocar un **onzero** debajo de la salida de agua de la cafetera y presionar el botón **"AGUA CALIENTE"** hasta **llenarlo**.



13 **Verter agua caliente**
Verter el agua caliente del onzero en el **vaso Trophy comanda**.



14 **Servir leche**
Servir la **leche cremada** en el **vaso Trophy comanda** con agua.



4.5.16 Té Chai Latte frío

Producto	Ingredientes			
 Té Chai Latte frío chico	 1.5 oz de esencia de té Chai	 Hielo	 5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 12 oz
 Té Chai Latte frío mediano	 2 oz de esencia de té Chai	 Hielo	 5.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 16 oz
 Té Chai Latte frío grande	 2.5 oz de esencia de té Chai	 Hielo	 7 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 20 oz

4.5.16 Té Chai Latte frío

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***





1 **Tomar vaso**
Tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



2 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.

4.5.16 Té Chai Latte frío

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



3 **Servir esencia**
Servir **1.5 oz** de esencia de **té Chai** si la bebida es chica, **2 oz** si es mediana o **2.5 oz** si es grande.



IMPORTANTE

*Al **presionar el sifón** de las esencias **tres veces**, se obtiene **una onza**. Para el té chico, presionar **4.5 veces**; para el mediano, **6 veces**; y para el grande **7.5 veces**.*



4.5.16 Té Chai Latte frío

4 **Tomar jarra medidora**
Tomar una **jarra medidora**.



5 **Servir leche**
Servir en la jarra **5 oz de leche fría** si el té es chico, **5.5 oz** si es mediano o **7 oz** si es grande.



IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*



4.5.16 Té Chai Latte frío

6 **Verter leche**
Verter la leche de la jarra medidora al **vaso PET comanda con la esencia**.



7 **Tapar vaso**
Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.



4.5.17 Chocolate obscuro caliente

Producto	Ingredientes		
 Chocolate obscuro caliente chico	 1 oz de salsa de chocolate obscuro	 8 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Chocolate obscuro caliente mediano	 1.5 oz de salsa de chocolate obscuro	 11 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Chocolate obscuro caliente grande	 2 oz de salsa de chocolate obscuro	 13 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 20 oz

4.5.17 Chocolate obscuro caliente

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



1 **Tomar jarra medidora**
Tomar una **jarra medidora**.



2 **Servir leche**
Servir en la jarra **8 oz de leche fría** para espumar, si el chocolate es chico, **11 oz** si es mediano o **13 oz** si es grande.



4.5.17 Chocolate obscuro caliente

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*



3 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz**.



4 **Verter leche**
Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.



4.5.17 Chocolate obscuro caliente

5 **Medir chocolate**
Tomar **la mamila** con salsa de chocolate obscuro y **con ayuda de un onzero** medir **1 oz** si la bebida es chica, **1.5 oz** si es mediana o **2 oz** si es grande.



6 **Agregar chocolate**
Agregar la salsa de chocolate obscuro **a la jarra espumadora** con la leche.



7 **Introducir lancetas**
Introducir las lancetas de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra su parte más ancha**.



4.5.17 Chocolate obscuro caliente

8 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que las lancetas quede acomodada de tal manera **que pueda ponerse un dedo entre éstas y el costado de la jarra**.



9 **Iniciar espumado**
Oprimir una vez el botón **“ESPUAMDO AUTOMATICO”**.



10 **Mover sujetador y jarra**
Mover el sujetador de las lancetas **hacia adelante y atrás**, y **al mismo tiempo subir y bajar la jarra** sin que las lancetas dejen de tocar la leche.



4.5.17 Chocolate obscuro caliente

11 **Retirar lancetas**
Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.



12 **Limpiar lancetas**
Limpiar los residuos de leche de las lancetas con un **trapo verde húmedo y limpio**.



13 **Tomar vaso**
Tomar un **vaso Trophy comanda** del tamaño elegido por el cliente.



4.5.17 Chocolate obscuro caliente

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los ***Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).***



14 **Servir chocolate**
Servir el chocolate obscuro previamente espumado en el **vaso Trophy comanda**.



4.5.18 Chocolate obscuro frío

Producto	Ingredientes				
 Chocolate obscuro frío chico	 1 oz de salsa de chocolate obscuro	 5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Chocolate obscuro frío mediano	 1.5 oz de salsa de chocolate obscuro	 5.5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Chocolate obscuro frío grande	 2 oz de salsa de chocolate obscuro	 7.5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

4.5.18 Chocolate obscuro frío

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



1 **Tomar jarra medidora**
Tomar una **jarra medidora**.



2 **Servir leche**
Servir en la jarra **5 oz de leche fría** si el chocolate es chico, **5.5 oz** si es mediano o **7.5 oz** si es grande.



4.5.18 Chocolate obscuro frío

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*



3 **Destapar licuadora**
Retirar la **tapa del vaso** de la licuadora.



4 **Verter leche**
Verter la leche de la jarra medidora **en el vaso de la licuadora**.



4.5.18 Chocolate obscuro frío

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



5 **Medir chocolate**
Tomar **la mamila** con salsa de chocolate obscuro y **con ayuda de un onzero** medir **1 oz** si la bebida es chica, **1.5 oz** si es mediana o **2 oz** si es grande.



6 **Agregar chocolate**
Agregar la salsa de chocolate obscuro **al vaso de la licuadora** con la leche.



4.5.18 Chocolate obscuro frío

7 **Tapar licuadora**
Colocar de nuevo la **tapa del vaso** de la licuadora.



8 **Mezclar chocolate**
Oprimir el **botón "1" de la licuadora** para mezclar el chocolate con la leche.



9 **Tomar vaso**
Mientras la **licuadora trabaja**, tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



4.5.18 Chocolate obscuro frío

Servir hielo

10 Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.



Verter chocolate

11 Verter el chocolate **del vaso de la licuadora al vaso de PET** con hielos.



Decorar bebida

12 Decorar la bebida de la siguiente manera:



4.5.18 Chocolate obscuro frío

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón** o el **rocket**, agregar crema batida formando una **espiral que cubra toda la bebida**.



b) **Agregar chocolate**
Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir sobre la crema **formando un asterisco**.



c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.



4.5.18 Chocolate obscuro frío

Tapar vaso

13 Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.





IMPORTANTE

*Siempre que se utilice la licuadora es necesario **lavar el vaso con ayuda del lavajarras**, o con **agua de la llave** en caso de no contar con uno.*

4.5.19 Chocolate blanco caliente

Producto	Ingredientes		
 Chocolate blanco caliente chico	 1 oz de salsa de chocolate blanco	 8 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Chocolate blanco caliente mediano	 1.5 oz de salsa de chocolate blanco	 11 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Chocolate blanco caliente grande	 2 oz de salsa de chocolate blanco	 13 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 20 oz

4.5.19 Chocolate blanco caliente

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



1 **Tomar jarra medidora**
Tomar una **jarra medidora**.



2 **Servir leche**
Servir en la jarra **8 oz de leche fría** para espumar, si el chocolate es chico, **11 oz** si es mediano o **13 oz** si es grande.



4.5.19 Chocolate blanco caliente

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*



3 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz**.



4 **Verter leche**
Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.



4.5.19 Chocolate blanco caliente

5 **Medir chocolate**
Tomar **la mamila** con salsa de chocolate blanco y **con ayuda de un onzero** medir **1 oz** si la bebida es chica, **1.5 oz** si es mediana o **2 oz** si es grande.



6 **Agregar chocolate**
Agregar la salsa de chocolate blanco **a la jarra espumadora** con la leche.



7 **Introducir lancetas**
Introducir las lancetas de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra su parte más ancha**.



4.5.19 Chocolate blanco caliente

8 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que las lancetas quede acomodada de tal manera **que pueda ponerse un dedo entre éstas y el costado de la jarra**.



9 **Iniciar espumado**
Oprimir una vez el botón **“ESPUAMDO AUTOMATICO”**.



10 **Mover sujetador y jarra**
Mover el sujetador de las lancetas **hacia adelante y atrás**, y **al mismo tiempo subir y bajar la jarra** sin que las lancetas dejen de tocar la leche.



4.5.19 Chocolate blanco caliente

11 **Retirar lancetas**
Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.



12 **Limpiar lancetas**
Limpiar los residuos de leche de las lancetas con un **trapo verde húmedo y limpio**.



13 **Tomar vaso**
Tomar un **vaso Trophy comanda** del tamaño elegido por el cliente.



4.5.19 Chocolate blanco caliente



IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los ***Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).***



14 **Servir chocolate**
Servir el chocolate blanco previamente espumado en el **vaso Trophy comanda**.

4.5.20 Chocolate blanco frío

Producto	Ingredientes				
 Chocolate blanco frío chico	 1 oz de salsa de chocolate blanco	 5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Chocolate blanco frío mediano	 1.5 oz de salsa de chocolate blanco	 5.5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Chocolate blanco frío grande	 2 oz de salsa de chocolate blanco	 7.5 oz de leche fría	 Hielos	 Vaso PET comanda20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

4.5.20 Chocolate blanco frío

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Tomar jarra medidora**
Tomar una **jarra medidora**.



2 **Servir leche**
Servir en la jarra **5 oz de leche fría** si el chocolate es chico, **5.5 oz** si es mediano o **7.5 oz** si es grande.



4.5.20 Chocolate blanco frío

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*



3 **Destapar licuadora**
Retirar la **tapa del vaso** de la licuadora.



4 **Verter leche**
Verter la leche de la jarra medidora **en el vaso de la licuadora**.



4.5.20 Chocolate blanco frío

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



5 **Medir chocolate**
Tomar **la mamila** con salsa de chocolate blanco y **con ayuda de un onzero** medir **1 oz** si la bebida es chica, **1.5 oz** si es mediana o **2 oz** si es grande.



6 **Agregar chocolate**
Agregar la salsa de chocolate blanco **al vaso de la licuadora** con la leche.



4.5.20 Chocolate blanco frío

7 **Tapar licuadora**
Colocar de nuevo la **tapa del vaso** de la licuadora.



8 **Mezclar chocolate**
Oprimir el **botón "1" de la licuadora** para mezclar el chocolate con la leche.



9 **Tomar vaso**
Mientras la **licuadora trabaja**, tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



4.5.20 Chocolate blanco frío

10 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.



11 **Verter chocolate**
Verter el chocolate **del vaso de la licuadora al vaso de PET** con hielos.



12 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:



4.5.20 Chocolate blanco frío

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón** o el **rocket**, agregar crema batida formando una **espiral que cubra toda la bebida**.



b) **Agregar chocolate**
Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir sobre la crema **formando un asterisco**.



c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.



4.5.20 Chocolate blanco frío

Tapar vaso

13 Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.





IMPORTANTE

*Siempre que se utilice la licuadora es necesario **lavar el vaso con ayuda del lavajarras**, o con **agua de la llave** en caso de no contar con uno.*

4.5.21 Smoothies

Producto	Ingredientes			
 Smoothie chico	 4 oz de concentrado	 Hielo	 2 oz de agua fría	 Vaso PET comanda 12 oz
 Smoothie mediano	 4 oz de concentrado	 Hielo	 2 oz de agua fría	 Vaso PET comanda 16 oz
 Smoothie grande	 5 oz de concentrado	 Hielo	 3 oz de agua fría	 Vaso PET comanda 20 oz

4.5.21 Smoothies

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



Tomar vaso

1 Tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



Servir hielo

2 Servir hielos en el vaso PET comanda **hasta que quede copeteado**.



4.5.21 Smoothies



3 **Destapar licuadora**
Retirar la **tapa del vaso** de la licuadora.



4 **Verter hielo**
Verter el hielo del vaso PET comanda **en el vaso de la licuadora**.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).


MONIN
MONIN
MONIN

4.5.21 Smoothies

5 **Servir concentrado**
Servir en el vaso de la licuadora **4 oz** del **concentrado elegido por el cliente** si la bebida es chica, **4 oz** si es mediana o **5 oz** si es grande.



IMPORTANTE

*Al **presionar el sifón** de los concentrados **una vez**, se obtiene **una onza**.*



6 **Medir agua fría**
Tomar una **jarra medidora** y servir **2 oz** de agura fría si el smoothie es chico o mediano y **3 oz** si es grande.



4.5.21 Smoothies

7 **Agregar agua**
Agregar el agua de la jarra medidora **al vaso de la licuadora**.



8 **Tapar licuadora**
Colocar de nuevo la **tapa del vaso** de la licuadora y colocarlo en la base.



9 **Licuar**
Oprimir el **botón “5” de la licuadora**.



4.5.21 Smoothies



10 **Destapar licuadora**
Quitar la tapa del vaso de la licuadora y **retirarlo de la base**.



11 **Servir smoothie**
Con ayuda de una **espátula miserable**, verter el contenido del vaso de la licuadora **en el vaso PET comanda utilizado previamente**.



12 **Tapar vaso**
Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.

4.5.21 Smoothies

Colocar popote

13 Colocarle un **popote cuchara** al vaso.



IMPORTANTE

*Siempre que se utilice la licuadora es necesario **lavar el vaso con ayuda del lavajarras**, o con **agua de la llave** en caso de no contar con uno.*



4.5.22 Chamoyada

Producto	Ingredientes					
 Chamoyada chica	 4 oz de concentrado de mango chamoy	 Hielo	 2 oz de agua fría	 2 oz de chamoy líquido	 Chile piquín	 Vaso PET comanda 12 oz
 Chamoyada mediana	 4 oz de concentrado de mango chamoy	 Hielo	 2 oz de agua fría	 2 oz de chamoy líquido	 Chile piquín	 Vaso PET comanda 16 oz
 Chamoyada grande	 5 oz de concentrado de mango chamoy	 Hielo	 3 oz de agua fría	 2 oz de chamoy líquido	 Chile piquín	 Vaso PET comanda 20 oz

4.5.22 Chamoyada

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



1 **Tomar vaso**
Tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



2 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda **hasta que quede copeteado**.



4.5.22 Chamoyada

3 **Destapar licuadora**
Retirar la **tapa del vaso** de la licuadora.



4 **Verter hielo**
Verter el hielo del vaso PET comanda **en el vaso de la licuadora**.



IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los ***Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9)***.


MONIN
MONIN
MONIN

4.5.22 Chamoyada

5 **Servir concentrado**
Servir en el vaso de la licuadora **4 oz** del **concentrado** si la bebida es chica, **4 oz** si es mediana o **5 oz** si es grande.



IMPORTANTE

*Al **presionar el sifón** de los concentrados **una vez**, se obtiene **una onza**.*



6 **Medir agua fría**
Tomar una **jarra medidora** y servir **2 oz** de agura fría si la chamoyada es chica o mediana y **3 oz** si es grande.



4.5.22 Chamoyada

7 **Agregar agua**
Agregar el agua de la jarra medidora **al vaso de la licuadora**.



8 **Tapar licuadora**
Colocar de nuevo la **tapa del vaso** de la licuadora y colocarlo en la base.



9 **Licuar**
Oprimir el **botón “5” de la licuadora**.



4.5.22 Chamoyada

10 **Medir chamoy**
Tomar **la mamila** con chamoy líquido y **con ayuda de un onzero** medir **2 oz**.



11 **Destapar licuadora**
Quitar la tapa del vaso de la licuadora y **retirarlo de la base**.



12 **Servir primera mitad**
Con ayuda de una **espátula miserable**, verter la mitad del contenido del vaso de la licuadora **en el vaso PET comanda utilizado previamente**.



4.5.22 Chamoyada

Agregar chamoy

13 Agregar **la mitad** del chamoy líquido del onzero.



Agregar chile piquín

14 Agregar chile piquín **sobre el chamoy** líquido.



Servir segunda mitad

15 Con ayuda de una **espátula miserable**, verter el resto del contenido del vaso de la licuadora **en el vaso PET comanda**.



4.5.22 Chamoyada

Agregar chamoy

16 Agregar **el resto** del chamoy líquido del onzero.



Agregar chile piquín

17 Agregar chile piquín **sobre el chamoy** líquido.



Tapar vaso

18 Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.



4.5.22 Chamoyada

19 **Colocar popote**
Colocarle un **popote cuchara** al vaso.





IMPORTANTE

*Siempre que se utilice la licuadora es necesario **lavar el vaso con ayuda del lavajarras**, o con **agua de la llave** en caso de no contar con uno.*

4.5.23 Frappés

Producto	Ingredientes				
 Frappé chico	 60 g de polvo base	 Hielo	 3 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Frappé mediano	 60 g de polvo base	 Hielo	 4 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Frappé grande	 76 g de polvo base	 Hielo	 5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

4.5.23 Frappés



IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***

Vaso sin marcas de medición



1 **Tomar vaso**
Tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



2 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda **hasta que quede copeteado**.

4.5.23 Frappés

3 **Destapar licuadora**
Retirar la **tapa del vaso** de la licuadora.



4 **Verter hielo**
Verter el hielo del vaso PET comanda **en el vaso de la licuadora**.



5 **Servir polvo base**
Servir en el vaso de la licuadora **60 g** de **polvo base** si el frappé es chico o mediano y **76 g** si es grande.



4.5.23 Frappés

IMPORTANTE

*Si se cuenta con **cucharas**, **60 g** son una **cuchara amarilla** y **76 gr** una **roja**. Si se cuenta con **dispensador** de polvos, con **oprimir el botón una vez** se obtiene la porción necesaria.*



6

Medir leche fría
En lo que el dispensador termina de trabajar, tomar una jarra medidora y servir **3 oz** de leche fría si el frappé es chico, **4 oz** si es mediano y **5 oz** si es grande.



IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*



4.5.23 Frappés



7 **Agregar leche**
Agregar la leche de la jarra **al vaso de la licuadora**.



IMPORTANTE

*Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los **Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).***



8 **Tapar licuadora**
Colocar de nuevo la **tapa del vaso** de la licuadora y colocarlo en la base.

4.5.23 Frappés

9 **Licuar**
Oprimir el **botón "5" de la licuadora**.



10 **Destapar licuadora**
Quitar la tapa del vaso de la licuadora y **retirarlo de la base**.



11 **Servir frappé**
Con ayuda de una **espátula miserable**, verter el contenido del vaso de la licuadora **en el vaso PET comanda utilizado previamente**.



4.5.23 Frappés



Decorar bebida

12 Decorar la bebida de la siguiente manera:

Agregar crema

a) Con ayuda del **sifón** o el **rocket**, agregar crema batida formando una **espiral que cubra toda la bebida**.



Agregar chocolate

b) Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir sobre la crema **formando un asterisco**.



4.5.23 Frappés

c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.



IMPORTANTE

*Si se está elaborando un **frappé de té verde o de té Chai**, debe decorarse **únicamente con crema batida**.*



13 **Tapar vaso**
Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.



4.5.23 Frappés

Colocar popote

14 Colocarle un **popote cuchara** al vaso.





IMPORTANTE

*Siempre que se utilice la licuadora es necesario **lavar el vaso con ayuda del lavajarras**, o con **agua de la llave** en caso de no contar con uno.*

4.5.23 Frappés

Vaso con marcas de medición



1 **Tomar vaso**
Tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.



2 **Servir leche**
Servir en el **vaso PET comanda** leche fría hasta la **primera línea marcada** en el vaso (de abajo para arriba).



IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*

4.5.23 Frappés

3 **Destapar licuadora**
Retirar la **tapa del vaso** de la licuadora.



4 **Verter leche**
Verter la leche del vaso PET comanda **al vaso de la licuadora**.



5 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda **hasta que quede copeteado**.



4.5.23 Frappés

6 **Verter hielo**
Verter el hielo del vaso PET comanda **en el vaso de la licuadora**.



7 **Servir polvo base**
Servir en el vaso de la licuadora **60 g** de **polvo base** si el frappé es chico o mediano y **76 g** si es grande.



IMPORTANTE

*Si se cuenta con **cucharas**, **60 g** son una **cuchara amarilla** y **76 gr** una **roja**. Si se cuenta con **dispensador** de polvos, con **oprimir el botón una vez** se obtiene la porción necesaria.*



4.5.23 Frappés

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes Extra para Bebidas (Anexo 9).



8 **Tapar licuadora**
Colocar de nuevo la **tapa del vaso** de la licuadora y colocarlo en la base.



9 **Licuar**
Oprimir el **botón "5" de la licuadora**.



4.5.23 Frappés

10 **Destapar licuadora**
Quitar la tapa del vaso de la licuadora y **retirarlo de la base**.



11 **Servir frappé**
Con ayuda de una **espátula miserable**, verter el contenido del vaso de la licuadora **en el vaso PET comanda utilizado previamente**.



12 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:



4.5.23 Frappés

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón** o el **rocket**, agregar crema batida formando una **espiral que cubra toda la bebida**.



b) **Agregar chocolate**
Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir sobre la crema **formando un asterisco**.



c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.



4.5.23 Frappés

IMPORTANTE

*Si se está elaborando un **frappé de té verde o de té Chai**, debe decorarse **únicamente con crema batida**.*



Tapar vaso

13 Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.



Colocar popote

14 Colocarle un **popote cuchara** al vaso.



4.5.23 Frappés

IMPORTANTE

Siempre que se utilice la licuadora es necesario ***lavar el vaso con ayuda del lavajarras****, o con* ***agua de la llave*** *en caso de no contar con uno.*



4.5.24 Crepas dulces de un ingrediente

Producto	Ingredientes		
 Crepa de cajeta	 Masa para crepas	 70 gr de cajeta	 Cono o charola para crepas
 Crepa de mermelada	 Masa para crepas	 70 gr de mermelada de fresa o zarzamora	 Cono o charola para crepas
 Crepa de nuez	 Masa para crepas	 20 gr de nuez	 Cono o charola para crepas
 Crepa de Nutella	 Masa para crepas	 55 gr de Nutella	 Cono o charola para crepas

4.5.24 Crepas dulces de un ingrediente

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier crepa es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



1 **Tomar cucharón**
Tomar el cucharón de **5 oz** que se encuentra en el **recipiente con masa para crepas**, a un lado de la crepera.



2 **Llenar cucharón**
Llenar el cucharón **con masa para crepas al ras**.



4.5.24 Crepas dulces de un ingrediente

3 **Verter masa**
Verter la masa del cucharón en la **parte superior izquierda de la crepera**.



IMPORTANTE

*Cuidar que **no haya derrames** de masa **al mover el cucharón** del recipiente a la crepera.*



4 **Tomar rastrillo**
Tomar el rastrillo que se encuentra **en el recipiente con agua** junto a la crepera.



4.5.24 Crepas dulces de un ingrediente

5 **Esparcir masa**
Sin ejercer presión y haciendo **movimientos semicirculares con el rastrillo**, esparcir la masa por **toda la superficie** de la crepera.



IMPORTANTE

*El rastrillo **no debe despegarse demasiado** de la crepera ni deberá **sobrepasar el borde** de la misma, para **evitar derrames** de masa.*



6 **Dejar cocer**
Esperar **20 segundos** para que la masa se termine de cocer.



4.5.24 Crepas dulces de un ingrediente

7 **Tomar espátula**
Tomar la **espátula galopina** que se encuentra **a un lado de la crepera**.



8 **Despegar crepa**
Deslizar la **espátula entre la crepa y la crepera** para despegarla, comenzando por la **parte superior** de la crepa y terminando **a la mitad** de la misma.



9 **Doblar crepa**
Con ayuda de la **espátula**, doblar la mitad despegada **sobre el resto** de la crepa.



4.5.24 Crepas dulces de un ingrediente



10 **Agregar ingrediente**
Agregar el ingrediente **elegido por el cliente**, de la siguiente manera:



a) **Cajeta**
Tomar la **mamila con cajeta** y pasarla **14 veces** si es mamila FIFO o **5 veces** si es de tres orificios, **cubriendo toda la crepa**.



b) **Mermelada**
Con ayuda de una **pala miserable**, colocar **70 gr** de mermelada sobre la **orilla izquierda** y untarla hasta **cubrir toda la crepa**.

4.5.24 Crepas dulces de un ingrediente

c) **Nuez**
Agregar **20 gr** de nuez picada **sobre toda la superficie** de la crepa.



d) **Nutella**
Con ayuda de una **pala miserable**, colocar **55 gr** de Nutella sobre la **orilla izquierda** y untarla hasta **cubrir toda la crepa**.



11 **Doblar crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, doblar la **esquina superior derecha de la crepa**, formando un triángulo, **de tal manera que no se cubra el primer tercio** de la crepa.



4.5.24 Crepas dulces de un ingrediente

12 **Doblar crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, doblar la **esquina superior izquierda de la crepa** (el tercio que quedó libre) **hasta cubrir el doblez anterior**.

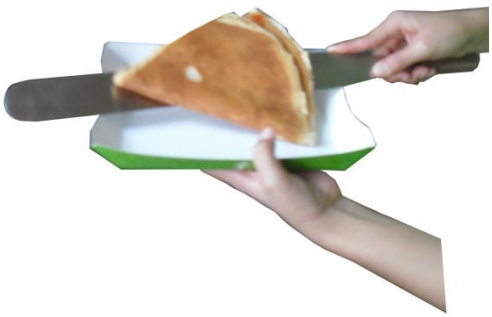


13 **Tomar charola o cono**
Tomar una charola o cono para crepas, **según lo haya indicado el cliente**.





14 **Servir crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, servir la crepa **en la charola o cono**, asegurando que el **doblez quede hacia abajo**.



4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

Producto	Ingredientes			
 Crepa de cajeta y nuez	 Masa para crepas	 70 gr de cajeta	 20 gr de nuez	 Cono o charola para crepas
 Crepa de cajeta y Nutella	 Masa para crepas	 70 gr de cajeta	 30 gr de Nutella	 Cono o charola para crepas
 Crepa de queso Philadelphia y cajeta	 Masa para crepas	 50 gr de queso Philadelphia	 50 gr de cajeta	 Cono o charola para crepas
 Crepa de cajeta y mermelada	 Masa para crepas	 70 gr de cajeta	 50 gr de mermelada de fresa o zarzamora	 Cono o charola para crepas
 Crepa de mermelada y nuez	 Masa para crepas	 70 gr de mermelada de fresa o zarzamora	 20 gr de nuez	 Cono o charola para crepas

4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

Producto	Ingredientes			
 Crepa de Nutella y mermelada	 Masa para crepas	 55 gr de Nutella	 50 gr de mermelada de fresa o zarzamora	 Cono o charola para crepas
 Crepa de queso Philadelphia y mermelada	 Masa para crepas	 50 gr de queso Philadelphia	 50 gr de mermelada de fresa o zarzamora	 Cono o charola para crepas
 Crepa de Nutella y nuez	 Masa para crepas	 55 gr de Nutella	 20 gr de nuez	 Cono o charola para crepas
 Crepa de queso Philadelphia y Nutella	 Masa para crepas	 50 gr de queso Philadelphia	 30 gr de Nutella	 Cono o charola para crepas

4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

Este tipo de crepa está formado por **un ingrediente base y uno complementario**. Para cada crepa enlistada anteriormente, sus ingredientes base y complementarios son los siguientes:

Ingredientes	Base	Complementario
Crepa de cajeta y nuez	Cajeta	Nuez
Crepa de cajeta y Nutella	Cajeta	Nutella
Crepa de queso Philadelphia y cajeta	Queso Philadelphia	Cajeta
Crepa de cajeta y mermelada	Cajeta	Mermelada de fresa o zarzamora
Crepa de mermelada y nuez	Mermelada de fresa o zarzamora	Nuez
Crepa de Nutella y mermelada	Nutella	Mermelada de fresa o zarzamora
Crepa de queso Philadelphia y mermelada	Queso Philadelphia	Mermelada de fresa o zarzamora
Crepa de Nutella y nuez	Nutella	Nuez
Crepa de queso Philadelphia y Nutella	Queso Philadelphia	Nutella

4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier crepa es necesario lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).***



1 **Tomar cucharón**
Tomar el cucharón de **5 oz** que se encuentra en el **recipiente con masa para crepas**, a un lado de la crepera.



2 **Llenar cucharón**
Llenar el cucharón **con masa para crepas al ras**.



4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

3 **Verter masa**
Verter la masa del cucharón en la **parte superior izquierda de la crepera**.



IMPORTANTE

*Cuidar que **no haya derrames** de masa **al mover el cucharón** del recipiente a la crepera.*



4 **Tomar rastrillo**
Tomar el rastrillo que se encuentra **en el recipiente con agua** junto a la crepera.



4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

5 **Esparcir masa**
Sin ejercer presión y haciendo **movimientos semicirculares con el rastrillo**, esparcir la masa por **toda la superficie** de la crepera.



IMPORTANTE

*El rastrillo **no debe despegarse demasiado** de la crepera ni deberá **sobrepasar el borde** de la misma, para **evitar derrames** de masa.*



6 **Dejar cocer**
Esperar **20 segundos** para que la masa se termine de cocer.



4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

7 **Tomar espátula**
Tomar la **espátula galopina** que se encuentra **a un lado de la crepera**.



8 **Despegar crepa**
Deslizar la **espátula entre la crepa y la crepera** para despegarla, comenzando por la **parte superior** de la crepa y terminando **a la mitad** de la misma.



9 **Doblar crepa**
Con ayuda de la **espátula**, doblar la mitad despegada **sobre el resto** de la crepa.



4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

10 **Agregar ingrediente base**
Con ayuda de una **pala miserable o mamila**, agregar el **ingrediente base** de la siguiente manera:



a) **Cajeta**
Tomar la **mamila con cajeta** y pasarla **14 veces** si es mamila FIFO o **5 veces** si es de tres orificios, **cubriendo toda la crepa**.



b) **Mermelada**
Colocar **70 gr** de mermelada sobre la **orilla izquierda** y untarla hasta **cubrir toda la crepa**.



4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

c) **Nutella**
Colocar **55 gr** de Nutella sobre la **orilla izquierda** y untarla hasta **cubrir toda la crepa**.



d) **Queso Philadelphia**
Colocar **50 gr** de queso Philadelphia sobre la **orilla izquierda**, partirlo con la pala y untarlo hasta **cubrir toda la crepa**.



11 **Doblar crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, doblar la **esquina superior derecha de la crepa**, formando un triángulo, **de tal manera que no se cubra el primer tercio** de la crepa.



4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes



12 **Agregar complemento**
Agregar de la siguiente manera el **ingrediente complementario**:



a) **Cajeta**
Tomar la **mamila con cajeta** y pasarla **7 veces** si es mamila FIFO o **2.5 veces** si es de tres orificios, **cubriendo toda la crepa**.



b) **Mermelada**
Con ayuda de una **pala miserable**, colocar **50 gr** de mermelada sobre la **esquina doblada anteriormente** y untarla.

4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

c) **Nuez**
Agregar **20 gr** de nuez picada **sobre toda la superficie** de la crepa **cubierta con el ingrediente base**.



d) **Nutella**
Con ayuda de una **pala miserable**, colocar **30 gr** de Nutella sobre la **esquina doblada anteriormente** y untarla.



IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Porciones Extra para Crepas (Anexo 10).



4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

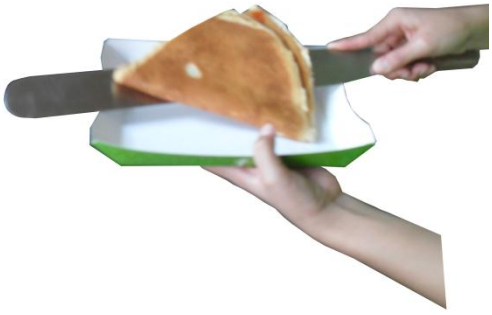
13 **Doblar crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, doblar la **esquina superior izquierda de la crepa** (el tercio que quedó libre) **hasta cubrir el doblez anterior** (el que tiene el ingrediente complementario).



14 **Tomar charola o cono**
Tomar una charola o cono para crepas, **según lo haya indicado el cliente**.



15 **Servir crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, servir la crepa **en la charola o cono**, asegurando que el **doblez quede hacia abajo**.



4.5.26 Crepas saladas de un ingrediente

Producto	Ingredientes			
 Crepa de jamón	 Masa para crepas	 2 rebanadas de jamón Virgina	 Sal y pimienta	 Cono o charola para crepas
 Crepa de queso manchego	 Masa para crepas	 70 gr de queso manchego	 Sal y pimienta	 Cono o charola para crepas
 Crepa de queso Philadelphia	 Masa para crepas	 50 gr de queso Philadelphia	 Sal y pimienta	 Cono o charola para crepas

4.5.26 Crepas saladas de un ingrediente

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier crepa es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Tomar cucharón**
Tomar el cucharón de **5 oz** que se encuentra en el **recipiente con masa para crepas**, a un lado de la crepera.



2 **Llenar cucharón**
Llenar el cucharón **con masa para crepas al ras**.



4.5.26 Crepas saladas de un ingrediente

3 **Verter masa**
Verter la masa del cucharón en la **parte superior izquierda de la crepera.**



IMPORTANTE

*Cuidar que **no haya derrames** de masa **al mover el cucharón** del recipiente a la crepera.*



4 **Tomar rastrillo**
Tomar el rastrillo que se encuentra **en el recipiente con agua** junto a la crepera.



4.5.26 Crepas saladas de un ingrediente

5 **Esparcir masa**
Sin ejercer presión y haciendo **movimientos semicirculares con el rastrillo**, esparcir la masa por **toda la superficie** de la crepera.



IMPORTANTE

*El rastrillo **no debe despegarse demasiado** de la crepera ni deberá **sobrepasar el borde** de la misma, para **evitar derrames** de masa.*



6 **Dejar cocer**
Esperar **20 segundos** para que la masa se termine de cocer.



4.5.26 Crepas saladas de un ingrediente

7 **Tomar espátula**
Tomar la **espátula galopina** que se encuentra **a un lado de la crepera**.



8 **Despegar crepa**
Deslizar la **espátula entre la crepa y la crepera** para despegarla, comenzando por la **parte superior** de la crepa y terminando **a la mitad** de la misma.



9 **Doblar crepa**
Con ayuda de la **espátula**, doblar la mitad despegada **sobre el resto** de la crepa.



4.5.26 Crepas saladas de un ingrediente

10 **Agregar ingrediente**
Agregar el ingrediente **elegido por el cliente**, de la siguiente manera:



a) **Jamón**
Con ayuda de un tenedor, colocar **dos rebanadas de jamón Virginia** en forma de **rombo**, a lo largo de la crepa.



b) **Queso manchego**
Colocar **70 gr de queso manchego** sobre **toda la superficie** de la crepa.



4.5.26 Crepas saladas de un ingrediente

c) **Queso Philadelphia**
Con ayuda de una **pala miserable**, colocar **50 gr** de queso Philadelphia sobre la **orilla izquierda**, partirlo y untarlo hasta **cubrir toda la crepa**.





11 **Agregar sal y pimienta**
Agregar sal y pimienta **sobre el ingrediente** colocado en la crepa, **si el cliente así lo desea**.



12 **Doblar crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, doblar la **esquina superior derecha de la crepa**, formando un triángulo, **de tal manera que no se cubra el primer tercio** de la crepa.



4.5.26 Crepas saladas de un ingrediente

13 **Doblar crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, doblar la **esquina superior izquierda de la crepa** (el tercio que quedó libre) **hasta cubrir el doblez anterior**.

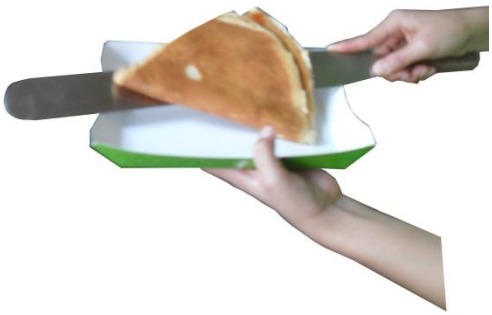


14 **Tomar charola o cono**
Tomar una charola o cono para crepas, **según lo haya indicado el cliente**.





15 **Servir crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, servir la crepa **en la charola o cono**, asegurando que el **doblez quede hacia abajo**.



4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes

Producto	Ingredientes				
 Crepa de jamón y queso manchego	 Masa para crepas	 70 gr de queso manchego	 2 rebanadas de jamón Virgina	 Sal y pimienta	 Cono o charola para crepas
 Crepa de jamón y queso Philadelphia	 Masa para crepas	 50 gr de queso Philadelphia	 2 rebanadas de jamón Virgina	 Sal y pimienta	 Cono o charola para crepas
 Crepa de queso Philadelphia y queso manchego	 Masa para crepas	 50 gr de queso Philadelphia	 70 gr de queso manchego	 Sal y pimienta	 Cono o charola para crepas

4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes

Este tipo de crepa está formado por **un ingrediente base y uno complementario**. Para cada crepa enlistada anteriormente, sus ingredientes base y complementarios son los siguientes:

Ingredientes	Base	Complementario
Crepa de jamón y queso manchego	Queso manchego	Jamón Virginia
Crepa de jamón y queso Philadelphia	Queso Philadelphia	Jamón Virginia
Crepa de queso Philadelphia y queso manchego	Queso Philadelphia	Queso manchego

4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier crepa es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Tomar cucharón**
Tomar el cucharón de **5 oz** que se encuentra en el **recipiente con masa para crepas**, a un lado de la crepera.



2 **Llenar cucharón**
Llenar el cucharón **con masa para crepas al ras**.



4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes

3 **Verter masa**
Verter la masa del cucharón en la **parte superior izquierda de la crepera**.



IMPORTANTE

*Cuidar que **no haya derrames** de masa **al mover el cucharón** del recipiente a la crepera.*



4 **Tomar rastrillo**
Tomar el rastrillo que se encuentra **en el recipiente con agua** junto a la crepera.



4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes

5 **Esparcir masa**
Sin ejercer presión y haciendo **movimientos semicirculares con el rastrillo**, esparcir la masa por **toda la superficie** de la crepera.



IMPORTANTE

*El rastrillo **no debe despegarse demasiado** de la crepera ni deberá **sobrepasar el borde** de la misma, para **evitar derrames** de masa.*



6 **Dejar cocer**
Esperar **20 segundos** para que la masa se termine de cocer.



4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes

7 **Tomar espátula**
Tomar la **espátula galopina** que se encuentra **a un lado de la crepera**.



8 **Despegar crepa**
Deslizar la **espátula entre la crepa y la crepera** para despegarla, comenzando por la **parte superior** de la crepa y terminando **a la mitad** de la misma.



9 **Doblar crepa**
Con ayuda de la **espátula**, doblar la mitad despegada **sobre el resto** de la crepa.



4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes

10 **Agregar ingrediente base**
Agregar el **ingrediente base** de la siguiente manera:



a) **Queso manchego**
Colocar **70 gr de queso manchego** sobre **toda la superficie** de la crepa.



b) **Queso Philadelphia**
Con ayuda de una **pala miserable**, colocar **50 gr** de queso Philadelphia sobre la **orilla izquierda**, partirlo y untarlo hasta **cubrir toda la crepa**.



4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes

11 **Agregar complemento**
Agregar de la siguiente manera el **ingrediente complementario**:



a) **Jamón**
Colocar **dos rebanadas de jamón Virginia** en forma de **rombo**, a lo largo de la crepa.



b) **Queso manchego**
Colocar **70 gr de queso manchego** sobre **toda la superficie** de la crepa.



4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Porciones Extra para Crepas (Anexo 10).



12 **Agregar sal y pimienta**
Agregar sal y pimienta **sobre los ingredientes** colocados en la crepa, **si el cliente así lo desea**.



13 **Doblar crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, doblar la **esquina superior derecha de la crepa**, formando un triángulo, **de tal manera que no se cubra el primer tercio** de la crepa.



4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes

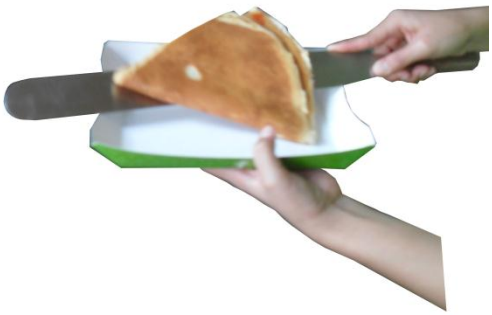
14 **Doblar crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, doblar la **esquina superior izquierda de la crepa** (el tercio que quedó libre) **hasta cubrir el doblez anterior**.



15 **Tomar charola o cono**
Tomar una charola o cono para crepas, **según lo haya indicado el cliente**.



16 **Servir crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, servir la crepa **en la charola o cono**, asegurando que el **doblez quede hacia abajo**.



4.5.28 Pasteles

Producto	Ingredientes	
 Cheesecake	 Una rebanada de Colosal Cheesecake	 Plato pastelero
 Pastel de zanahoria	 Una rebanada de Four High Carrot Cake	 Plato pastelero
 Pastel de chocolate	 Una rebanada de High Chocolate Cake	 Plato pastelero

4.5.28 Pasteles

IMPORTANTE

Antes de servir cualquier pastel es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Tomar plato**
Tomar un plato pastelero.



2 **Abrir vitrina**
Abrir **la vitrina refrigerante** en donde se encuentra el pastel elegido por el cliente.



4.5.28 Pasteles

3 **Servir rebanada**
Con ayuda de una **espátula**, servir **una rebanada** de pastel en el plato pastelero.





IMPORTANTE

*No es necesario partir la rebanada, todos los pasteles están **previamente cortados** y las rebanadas se encuentran **separadas por un pedazo de papel**.*

4 **Cerrar vitrina**
Cerrar **la vitrina refrigerante**.



4.5.29 Muffins, Chocolatines, Danesas, Croissant dulce

Producto	Ingredientes	
 Muffin marmoleado	 Una pieza de Muffin Marmoleado	 Plato pastelero
 Muffin de plátano con nuez	 Una pieza de Muffin Plátano Nuez	 Plato pastelero
 Chocolatín	 Una pieza de Chocolatín	 Plato pastelero

4.5.29 Muffins, Chocolatines, Danesas, Croissant dulce

Producto	Ingredientes	
 Danesa	 Una pieza de Danesa	 Plato pastelero
 Croissant dulce	 Una pieza de Croissant dulce	 Plato pastelero

4.5.29 Muffins, Chocolatines, Danesas, Croissant dulce

IMPORTANTE

Antes de servir cualquier producto de repostería es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



1 **Tomar plato**
Tomar un plato pastelero.



2 **Sacar producto**
Sacar **de la vitrina** el producto **elegido por el cliente.**



4.5.29 Muffins, Chocolatines, Danesas, Croissant dulce



3 **Colocar en plato**
Colocar en el plato pastelero **el producto de repostería.**

Muffin caliente



1 **Calentar muffin**
Si el **cliente desea su muffin caliente**, calentarlo de la siguiente manera:

a) **Tomar pala**
Tomar la pala con la charola que **se encuentra debajo del horno.**

4.5.29 Muffins, Chocolatines, Danesas, Croissant dulce

b) **Abrir puerta del horno**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



c) **Colocar en charola**
Colocar **el pan** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



d) **Retirar pala**
Retirar la pala **al introducir la charola con el pan.**



4.5.29 Muffins, Chocolatines, Danesas, Croissant dulce

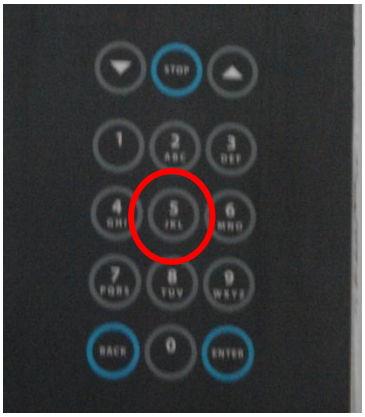
Cerrar puerta

e) Tomar el asa de la puerta y cerrar la puerta.



Presionar el botón

f) Marcar 5 segundos de calentado.



Abrir puerta

g) Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



4.5.29 Muffins, Chocolatines, Danesas, Croissant dulce

h) **Introducir pala**
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



i) **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



j) **Colocar en plato**
Colocar en plato **pastelero el muffin.**



4.5.30 Bagui Clásico

Producto	Ingredientes			
 Bagui Clásico Manchego	 1 pieza de pan baguette	 4 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	 2 rebanadas de queso manchego	 1 bolsa para Baguis
 Bagui Clásico Philadelphia	 1 pieza de pan baguette	 4 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	 50 gr. queso philadelphia	 1 bolsa para Baguis
 Bagui Clásico Americano	 1 pieza de pan baguette	 4 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	 3 rebanadas de queso americano	 1 bolsa para Baguis

4.5.30 Bagui Clásico

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



Colocarse guantes

1 Colocarse **guantes de plástico** en las manos.



Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.



4.5.30 Bagui Clásico

2

Sacar pan
Sacar **del exhibidor** una pieza de pan del **sabor elegido** por el cliente, seguir el orden indicado en Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 14). El pan puede ser:



a) **Blanco**



b) **Orégano- parmesano**



c) **Integral**



4.5.30 Bagui Clásico

3 **Separar pan**
Separar las dos piezas de pan y **colocarlas sobre la mesa de preparación.**



Nota:
Si el pan **no se encuentra pre cortado**, cortar una de las puntas y después por la mitad. Consultar el procedimiento de la sección 3.5.6 Pre cortar pan.



4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.



4.5.30 Bagui Clásico

5 **Tomar jamón**
Tomar **4 rebanadas de jamón Virginia de cerdo**, del empaque que se encuentra en un inserto de la mesa fría.



6 **Doblar jamón**
Doblar las rebanadas de jamón **en forma de triángulo.**



7 **Colocar jamón**
Colocar **en un mismo sentido** las 4 rebanadas, distribuidas a lo largo de **la base del pan.**



4.5.30 Bagui Clásico

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extras Baguis (Anexo 16).



8 **Tomar queso**
Tomar el queso del inserto de la mesa fría. Dependiendo del queso elegido por el cliente, colocarlo de la siguiente manera:



Manchego

a) **Abrir queso**
Levantar el plástico que separa el queso, entre cada plástico hay dos rebanadas, que es la porción necesaria.



4.5.30 Bagui Clásico

b) **Doblar queso**
Doblar la rebanada de queso **a lo largo, sin romperla.**



c) **Colocar queso**
Colocar el queso sobre el jamón, **distribuyéndolo a lo largo** del pan **y evitando que se salga del contorno.**



d) **Completar porción**
Repetir los pasos anteriores para la segunda rebanada de queso.



4.5.30 Bagui Clásico

Americano

a) **Abrir queso**
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



b) **Doblar queso**
Doblar **diagonalmente** la rebanada de queso.



c) **Colocar queso**
Colocar el triángulo de queso **evitando que se salga del contorno.**



4.5.30 Bagui Clásico

Completar porción

d) Repetir los pasos anteriores hasta colocar **3 rebanadas de queso americano, en el mismo sentido.**



Philadelphia

Abrir queso

a) **Desprender el plástico** que cubre el queso.



Colocar queso

b) Colocar **una mitad del queso** sobre la tapa, **se pueden apoyar de una espátula** para despegar el queso.



4.5.30 Bagui Clásico

c) **Completar porción**
Colocar la segunda mitad en sentido contrario a la anterior, se puede **apoyar de una espátula.**



IMPORTANTE

*El queso **nunca se debe untar** en el pan.*



Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **aderezo.** Tomar la mamila de la mesa fría y colocarlo con **movimientos en zigzag a lo largo del Bagui.**



4.5.30 Bagui Clásico

9 **Cerrar mesa fría**
Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.



10 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.



11 **Tomar pala**
Tomar la pala y charola **que se encuentran debajo del horno.**



4.5.30 Bagui Clásico

12 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



13 **Colocar en charola**
Colocar **las mitades de pan separadas** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



14 **Retirar pala**
Retirar la pala **al introducir la charola con el Bagui.**



4.5.30 Bagui Clásico

Cerrar puerta

15 Tomar el asa de la puerta y cerrarla.



Presionar el botón

16 Presionar botón **"BAGUETTE"** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



Nota:

Se pueden introducir hasta 3 piezas de Baguis en el horno, presionando el botón "BAGUETTE" y posteriormente el número de piezas que se deseen calentar.



4.5.30 Bagui Clásico

17 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



18 Introducir pala
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



19 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



4.5.30 Bagui Clásico

20 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base**.



21 **Servir Bagui**
Servir Bagui de la siguiente manera:



Si el cliente elige el Bagui para llevar:

a) **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**



4.5.30 Bagui Clásico

b) **Colocar Bagui en bolsa**
Posicionar la bolsa a nivel de la charola del horno y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa.



c) **Colocar Bagui en bolsa de asas**
Introducir el Bagui que se encuentra en bolsa tradicional, en una bolsa de **asas.**



Si el cliente elige el Bagui para comer en la Isla:

a) **Partir Bagui**
Partir el Bagui **por la mitad en forma diagonal.**



4.5.30 Bagui Clásico

Colocar Bagui en plato

b) Colocar las dos mitades del Bagui en el plato.



Nota:
Si ya no se van a preparar más Baguis, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**



Nota:
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el **trapo blanco y** la bandeja de salida de la gratinadora con el **trapo verde.**



4.5.31 Bagui Pavo

Producto	Ingredientes			
 Bagui Pavo Manchego	 1 pieza de pan baguette	 3 rebanadas de jamón Virginia de pavo	 2 rebanadas de queso manchego	 1 bolsa para Baguis
 Bagui Pavo Philadelphia	 1 pieza de pan baguette	 3 rebanadas de jamón Virginia de pavo	 50 gr. queso philadelphia	 1 bolsa para Baguis
 Bagui Pavo Americano	 1 pieza de pan baguette	 3 rebanadas de jamón Virginia de pavo	 3 rebanadas de queso americano	 1 bolsa para Baguis

4.5.31 Bagui Pavo

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



Colocarse guantes

1 Colocarse **guantes de plástico** en las manos.



Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.



4.5.31 Bagui Pavo

2

Sacar pan
Sacar **del exhibidor** una pieza de pan del **sabor elegido** por el cliente, seguir el orden indicado en Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 14). El pan puede ser:



a) **Blanco**



b) **Orégano- parmesano**



c) **Integral**



4.5.31 Bagui Pavo

3 **Separar pan**
Separar las dos piezas de pan y **colocarlas sobre la mesa de preparación.**



Nota:
Si el pan **no se encuentra pre cortado**, cortar una de las puntas y después por la mitad. Consultar el procedimiento de la sección 3.5.6 Pre cortar pan.



4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.



4.5.31 Bagui Pavo

5 **Tomar jamón**
Tomar **3 rebanadas de jamón Virginia de pavo**, del empaque que se encuentra en un inserto de la mesa fría.



6 **Doblar jamón**
Doblar las rebanadas de jamón **en forma de triángulo.**



7 **Colocar jamón**
Colocar **en un mismo sentido** las 3 rebanadas, distribuidas a lo largo de **la base del pan.**



4.5.31 Bagui Pavo



Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extras Baguis (Anexo 16).

8 **Tomar queso**
Tomar el queso del inserto de la mesa fría. Dependiendo del queso elegido por el cliente, colocarlo de la siguiente manera:



Manchego

a) **Abrir queso**
Levantar el plástico que separa el queso, entre cada plástico hay dos rebanadas, que es la porción necesaria.



4.5.31 Bagui Pavo

Doblar queso

b) Doblar la rebanada de queso **a lo largo, sin romperla.**



Colocar queso

c) Colocar el queso sobre el jamón, **distribuyéndolo a lo largo** del pan **y evitando que se salga del contorno.**



Completar porción

d) **Repetir los pasos anteriores** para la segunda rebanada de queso.



4.5.31 Bagui Pavo

Americano

a) **Abrir queso**
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



b) **Doblar queso**
Doblar **diagonalmente** la rebanada de queso.



c) **Colocar queso**
Colocar el triángulo de queso **evitando que se salga del contorno.**



4.5.31 Bagui Pavo

Completar porción

d) Repetir los pasos anteriores hasta colocar **3 rebanadas de queso americano, en el mismo sentido.**



Philadelphia

Abrir queso

a) **Desprender el plástico** que cubre el queso.



Colocar queso

b) Colocar **una mitad del queso** sobre la tapa, **se pueden apoyar de una espátula** para despegar el queso.



4.5.31 Bagui Pavo

c) **Completar porción**
Colocar la segunda mitad en sentido contrario a la anterior, se puede **apoyar de una espátula.**



IMPORTANTE

*El queso **nunca se debe untar** en el pan.*



Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **aderezo.** Tomar la mamila de la mesa fría y colocarlo con **movimientos en zigzag a lo largo del Bagui.**



4.5.31 Bagui Pavo

9 **Cerrar mesa fría**
Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.



10 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.



11 **Tomar pala**
Tomar la pala y charola **que se encuentran debajo del horno.**



4.5.31 Bagui Pavo

12 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



13 **Colocar en charola**
Colocar **las mitades de pan separadas** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



14 **Retirar pala**
Retirar la pala **al introducir la charola con el Bagui.**



4.5.31 Bagui Pavo

Cerrar puerta

15 Tomar el asa de la puerta y cerrarla.



Presionar el botón

16 Presionar botón **“BAGUETTE”** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



Nota:

Se pueden introducir hasta 3 piezas de Baguis en el horno, presionando el botón “BAGUETTE” y posteriormente el número de piezas que se deseen calentar.



4.5.31 Bagui Pavo

17 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



18 Introducir pala
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



19 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



4.5.31 Bagui Pavo

Colocar tapa

20 Colocar la tapa del pan **sobre la base**.



Servir Bagui

21 Servir Bagui de la siguiente manera:



Si el cliente elige el Bagui para llevar:

a) **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**



4.5.31 Bagui Pavo

b) **Colocar Bagui en bolsa**
Posicionar la bolsa a nivel de la charola del horno y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa.



c) **Colocar Bagui en bolsa de asas**
Introducir el Bagui que se encuentra en bolsa tradicional, en una bolsa de **asas.**



Si el cliente elige el Bagui para comer en la Isla:

a) **Partir Bagui**
Partir el Bagui **por la mitad en forma diagonal.**



4.5.31 Bagui Pavo

Colocar Bagui en plato

b) Colocar las dos mitades del Bagui en el plato.



Nota:
Si ya no se van a preparar más Baguis, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**



Nota:
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el **trapo blanco y** la bandeja de salida de la gratinadora con el **trapo verde.**



4.5.32 Bagui Tres Quesos

Producto	Ingredientes				
					
Bagui Tres Quesos	1 pieza de pan baguette	3 rebanadas de queso americano	2 rebanadas de queso manchego	50 grs. queso philadelphia	1 bolsa para Baguis

4.5.32 Bagui Tres Quesos

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



Colocarse guantes

1 Colocarse **guantes de plástico** en las manos.



Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.



4.5.32 Bagui Tres Quesos

2

Sacar pan
Sacar **del exhibidor** una pieza de pan del **sabor elegido** por el cliente, seguir el orden indicado en Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 14). El pan puede ser:



a) **Blanco**



b) **Orégano- parmesano**



c) **Integral**



4.5.32 Bagui Tres Quesos

3 **Separar pan**
Separar las dos piezas de pan y **colocarlas sobre la mesa de preparación.**



Nota:
Si el pan **no se encuentra pre cortado**, cortar una de las puntas y después por la mitad. Consultar el procedimiento de la sección 3.5.6 Pre cortar pan.



4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.



4.5.32 Bagui Tres Quesos

5 **Tomar queso americano**
Tomar **3 rebanadas de queso americano**, del inserto de la mesa fría.



6 **Abrir queso**
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



7 **Doblar queso**
Doblar **diagonalmente** la rebanada de queso.



4.5.32 Bagui Tres Quesos

8 **Colocar queso**
Colocar el triángulo de queso **evitando que se salga del contorno.**



9 **Completar porción**
Repetir los pasos anteriores hasta colocar 3 **rebanadas de queso americano, en el mismo sentido.**



Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extras Baguis (Anexo 16).



4.5.32 Bagui Tres Quesos

10 **Tomar queso manchego**
Levantar el plástico que separa el queso, entre cada plástico hay dos rebanadas, que es la porción necesaria.



11 **Doblar queso**
Doblar la rebanada de queso **a lo largo, sin romperla.**



12 **Colocar queso**
Colocar manchego sobre el queso americano, **distribuyéndolo a lo largo** del pan **y evitando que se salga del contorno.**



4.5.32 Bagui Tres Quesos

13 **Completar porción**
Repetir los pasos anteriores para la segunda rebanada de queso.



14 **Tomar queso philadelphia**
Tomar una porción de queso philadelphia **del inserto de la mesa fría.**



15 **Abrir queso**
Desprender el plástico que cubre el queso.



4.5.32 Bagui Tres Quesos

16 **Colocar queso**
Colocar **una mitad del queso** sobre la tapa, **se pueden apoyar de una espátula** para despegar el queso.



17 **Completar porción**
Colocar la segunda mitad en sentido contrario a la anterior, se puede **apoyar de una espátula.**



IMPORTANTE

*El queso **nunca se debe untar** en el pan.*



4.5.32 Bagui Tres Quesos

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **aderezo.** Tomar la mamila de la mesa fría y colocarlo con **movimientos en zigzag a lo largo del Bagui.**



18 **Cerrar mesa fría**
Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.



19 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.



4.5.32 Bagui Tres Quesos

20 **Tomar pala**
Tomar la pala con la charola **que se encuentra debajo del horno.**



21 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



22 **Colocar en charola**
Colocar **las mitades de pan separadas** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



4.5.32 Bagui Tres Quesos

23 **Retirar pala**
Retirar la pala **al introducir la charola con el Bagui.**



24 **Cerrar puerta**
Tomar el asa de la puerta y cerrar la puerta.



25 **Presionar el botón**
Presionar botón **"BAGUETTE"** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



4.5.32 Bagui Tres Quesos

Nota:
Se pueden introducir hasta 3 piezas de Baguis en el horno, presionando el botón "BAGUETTE" y posteriormente el número de piezas que se deseen calentar.



26 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



27 Introducir pala
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



4.5.32 Bagui Tres Quesos

28 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



29 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base**.



30 **Servir Bagui**
Servir Bagui de la siguiente manera:



4.5.32 Bagui Tres Quesos

Si el cliente elige el Bagui para llevar:

a) **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**



b) **Colocar Bagui en bolsa**
Posicionar la bolsa a nivel de la charola del horno y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa.



c) **Colocar Bagui en bolsa de asas**
Introducir el Bagui que se encuentra en bolsa tradicional, en una bolsa de **asas.**



4.5.32 Bagui Tres Quesos

Si el cliente elige el Bagui para comer en la Isla:



Partir Bagui

a) Partir el Bagui **por la mitad en forma diagonal.**



Colocar Bagui en plato

b) Colocar las dos mitades del Bagui en el plato.



Nota:

Si ya no se van a preparar más Baguis, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**

4.5.32 Bagui Tres Quesos



Nota:
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el **trapo blanco y** la bandeja de salida de la gratinadora con el **trapo verde.**

4.5.33 Bagui Milán

Producto	Ingredientes				
 Bagui Milán Manchego	 1 pieza de pan baguette	 3 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	 4 rebanadas de salami	 2 rebanadas de queso manchego	 1 bolsa para Baguis
 Bagui Milán Philadelphia	 1 pieza de pan baguette	 3 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	 4 rebanadas de salami	 50 gr. queso philadelphia	 1 bolsa para Baguis
 Bagui Milán Americano	 1 pieza de pan baguette	 3 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	 4 rebanadas de salami	 3 rebanadas de queso americano	 1 bolsa para Baguis

4.5.33 Bagui Milán

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



1 **Colocarse guantes**
Colocarse **guantes de plástico** en las manos.



Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.



4.5.33 Bagui Milán

2

Sacar pan
Sacar **del exhibidor** una pieza de pan del **sabor elegido** por el cliente, seguir el orden indicado en Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 14). El pan puede ser:



a) **Blanco**



b) **Orégano- parmesano**



c) **Integral**



4.5.33 Bagui Milán

3 **Separar pan**
Separar las dos piezas de pan y **colocarlas sobre la mesa de preparación.**



Nota:
Si el pan **no se encuentra pre cortado**, cortar una de las puntas y después por la mitad. Consultar el procedimiento de la sección 3.5.6 Pre cortar pan.



4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.



4.5.33 Bagui Milán

Tomar jamón

5 Tomar **3 rebanadas de jamón Virginia de cerdo**, del empaque que se encuentra en un inserto de la mesa fría.



Doblar jamón

6 Doblar las rebanadas de jamón **en forma de triángulo.**



Colocar jamón

7 Colocar **en un mismo sentido** las 3 rebanadas, distribuidas a lo largo de **la base del pan.**



4.5.33 Bagui Milán

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extras Baguis (Anexo 16).



8 **Tomar salami**
Tomar **4 rebanadas de salami**, del empaque que se encuentra en un inserto de la mesa fría.



9 **Colocar salami**
Colocar las rebanadas de salami **distribuyéndolas de manera uniforme**, sobre el jamón.



4.5.33 Bagui Milán

10 **Tomar queso**
Tomar el queso del inserto de la mesa fría. Dependiendo del queso elegido por el cliente, colocarlo de la siguiente manera:



Manchego

a) **Abrir queso**
Levantar el plástico que separa el queso, entre cada plástico hay dos rebanadas, que es la porción necesaria.

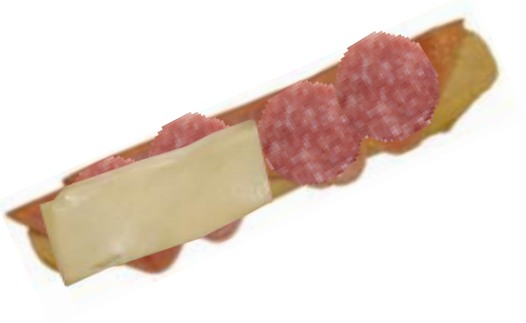


b) **Doblar queso**
Doblar la rebanada de queso **a lo largo, sin romperla.**



4.5.33 Bagui Milán

c) **Colocar queso**
Colocar el queso sobre el jamón, **distribuyéndolo a lo largo** del pan **y evitando que se salga del contorno.**



d) **Completar porción**
Repetir los pasos anteriores para la segunda rebanada de queso.



Americano

a) **Abrir queso**
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



4.5.33 Bagui Milán

b) **Doblar queso**
Doblar **diagonalmente** la rebanada de queso.



c) **Colocar queso**
Colocar el triángulo de queso **evitando que se salga del contorno.**



d) **Completar porción**
Repetir los pasos anteriores hasta colocar **3 rebanadas de queso americano, en el mismo sentido.**



4.5.33 Bagui Milán

Philadelphia

Abrir queso

a) **Desprender el plástico** que cubre el queso.



Colocar queso

b) Colocar **una mitad del queso** sobre la tapa, **se pueden apoyar de una espátula** para despegar el queso.



Completar porción

c) Colocar la segunda mitad en sentido contrario a la anterior, se puede **apoyar de una espátula.**



4.5.33 Bagui Milán

IMPORTANTE

*El queso **nunca se debe untar** en el pan.*



Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **aderezo.** Tomar la mamila de la mesa fría y colocarlo con **movimientos en zigzag a lo largo del Bagui.**



11 **Cerrar mesa fría**
Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.



4.5.33 Bagui Milán

12 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.



13 **Tomar pala**
Tomar la pala con la charola **que se encuentran debajo del horno.**



14 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



4.5.33 Bagui Milán

15 **Colocar en charolas**
Colocar **las mitades de pan separadas** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



16 **Retirar pala**
Retirar la pala a**l introducir la charola con el Bagui.**



17 **Cerrar puerta**
Tomar el asa de la puerta y cerrar la puerta.



4.5.33 Bagui Milán

Presionar el botón

18 Presionar botón **“BAGUETTE”** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



Nota:

Se pueden introducir hasta 3 piezas de Baguis en el horno, presionando el botón “BAGUETTE” y posteriormente el número de piezas que se deseen calentar.



Abrir puerta

19 Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



4.5.33 Bagui Milán

20 Introducir pala
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



21 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



22 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base**.



4.5.33 Bagui Milán



Servir Bagui

23 Servir Bagui de la siguiente manera:

Si el cliente elige el Bagui para llevar:



a) **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**



b) **Colocar Bagui en bolsa**
Posicionar la bolsa a nivel de la charola del horno y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa.

4.5.33 Bagui Milán

c) **Colocar Bagui en bolsa de asas**
Introducir el Bagui que se encuentra en bolsa tradicional, en una bolsa de **asas.**



Si el cliente elige el Bagui para comer en la Isla:

a) **Partir Bagui**
Partir el Bagui **por la mitad en forma diagonal.**



b) **Colocar Bagui en plato**
Colocar las dos mitades del Bagui en el plato.



4.5.33 Bagui Milán

Nota:
Si ya no se van a preparar más Baguis, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**



Nota:
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el **trapo blanco y** la bandeja de salida de la gratinadora con el **trapo verde.**



4.5.34 Bagui Español

Producto	Ingredientes			
 Bagui Español Manchego	 1 pieza de pan baguette	 3 rebanadas de jamón serrano	 2 rebanadas de queso manchego	 1 bolsa para Baguis
 Bagui Español Philadelphia	 1 pieza de pan baguette	 3 rebanadas de jamón serrano	 50 gr. queso philadelphia	 1 bolsa para Baguis
 Bagui Español Americano	 1 pieza de pan baguette	 3 rebanadas de jamón serrano	 3 rebanadas de queso americano	 1 bolsa para Baguis

4.5.34 Bagui Español

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



1 **Colocarse guantes**
Colocarse **guantes de plástico** en las manos.



Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.



4.5.34 Bagui Español

2

Sacar pan
Sacar **del exhibidor** una pieza de pan del **sabor elegido** por el cliente, seguir el orden indicado en Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 14). El pan puede ser:



a) **Blanco**



b) **Orégano- parmesano**



c) **Integral**



4.5.34 Bagui Español

3 **Separar pan**
Separar las dos piezas de pan y **colocarlas sobre la mesa de preparación.**



Nota:
Si el pan **no se encuentra pre cortado**, cortar una de las puntas y después por la mitad. Consultar el procedimiento de la sección 3.5.6 Pre cortar pan.



4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.



4.5.34 Bagui Español

5

Tomar jamón
Tomar **3 rebanadas de jamón serrano**, del empaque que se encuentra en un inserto de la mesa fría.



Nota:
Las rebanadas de jamón serrano vienen **separadas por papel encerado,** se debe despegar cada rebanada con cuidado de no romperlas.



6

Colocar jamón
Colocar las 3 rebanadas de jamón **sobre la base del pan**, de forma extendida.



4.5.34 Bagui Español



Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extras Baguis (Anexo 16).



7 **Tomar queso**
Tomar el queso del inserto de la mesa fría. Dependiendo del queso elegido por el cliente, colocarlo de la siguiente manera:

Manchego



a) **Abrir queso**
Levantar el plástico que separa el queso, entre cada plástico hay dos rebanadas, que es la porción necesaria.

4.5.34 Bagui Español

b) **Doblar queso**
Doblar la rebanada de queso **a lo largo, sin romperla.**



c) **Colocar queso**
Colocar el queso sobre el jamón, **distribuyéndolo a lo largo** del pan **y evitando que se salga del contorno.**



d) **Completar porción**
Repetir los pasos anteriores para la segunda rebanada de queso.



4.5.34 Bagui Español

Americano

a) **Abrir queso**
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



b) **Doblar queso**
Doblar **diagonalmente** la rebanada de queso.



c) **Colocar queso**
Colocar el triángulo de queso **evitando que se salga del contorno.**



4.5.34 Bagui Español

Completar porción

d) Repetir los pasos anteriores hasta colocar **3 rebanadas de queso americano, en el mismo sentido.**



Philadelphia

Abrir queso

a) **Desprender el plástico** que cubre el queso.



Colocar queso

b) Colocar **una mitad del queso** sobre la tapa, **se pueden apoyar de una espátula** para despegar el queso.



4.5.34 Bagui Español

c) **Completar porción**
Colocar la segunda mitad en sentido contrario a la anterior, se puede **apoyar de una espátula.**



IMPORTANTE

*El queso **nunca se debe untar** en el pan.*



Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **aderezo.** Tomar la mamila de la mesa fría y colocarlo con **movimientos en zigzag a lo largo del Bagui.**



4.5.34 Bagui Español

8 **Cerrar mesa fría**
Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.



9 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.



10 **Tomar charola**
Tomar charola y bandeja **que se encuentra debajo del horno.**



4.5.34 Bagui Español

11 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



12 **Colocar en charola**
Colocar **las mitades de pan separadas** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



13 **Retirar pala**
Retirar la pala **al introducir la charola con el Bagui.**



4.5.34 Bagui Español

Cerrar puerta

14 Tomar el asa de la puerta y cerrar la puerta.



Presionar el botón

15 Presionar botón **“BAGUETTE”** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



Nota:

Se pueden introducir hasta 3 piezas de Baguis en el horno, presionando el botón “BAGUETTE” y posteriormente el número de piezas que se deseen calentar.



4.5.34 Bagui Español

16 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



17 **Introducir pala**
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



18 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



4.5.34 Bagui Español

Colocar tapa

19 Colocar la tapa del pan **sobre la base**.



Servir Bagui

20 Servir Bagui de la siguiente manera:



Si el cliente elige el Bagui para llevar:

a) **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**



4.5.34 Bagui Español

b) **Colocar Bagui en bolsa**
Posicionar la bolsa a nivel de la charola del horno y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa.



c) **Colocar Bagui en bolsa de asas**
Introducir el Bagui que se encuentra en bolsa tradicional, en una bolsa de **asas.**



Si el cliente elige el Bagui para comer en la Isla:

a) **Partir Bagui**
Partir el Bagui **por la mitad en forma diagonal.**



4.5.34 Bagui Español

Colocar Bagui en plato

b) Colocar las dos mitades del Bagui en el plato.



Nota:
Si ya no se van a preparar más Baguis, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**



Nota:
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el **trapo blanco y** la bandeja de salida de la gratinadora con el **trapo verde.**



4.5.35 Bagui Pollo BBQ

Producto	Ingredientes			
 Bagui Pollo BBQ	 1 pieza de pan baguette	 90 gr. de tiras de pollo	 40 ml de salsa BBQ	 1 bolsa para Baguis

4.5.35 Bagui Pollo BBQ

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



Colocarse guantes

1 Colocarse **guantes de plástico** en las manos.



Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.



4.5.35 Bagui Pollo BBQ



2 **Sacar pan**
Sacar **del exhibidor** una pieza de pan del **sabor elegido** por el cliente, seguir el orden indicado en Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 8). El pan puede ser:

a) **Blanco**



b) **Orégano- parmesano**



c) **Integral**



4.5.35 Bagui Pollo BBQ

3 **Separar pan**
Separar las dos piezas de pan y **colocarlas sobre la mesa de preparación.**



Nota:
Si el pan **no se encuentra pre cortado**, cortar una de las puntas y después por la mitad. Consultar el procedimiento de la sección 3.5.6 Pre cortar pan.



4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.



4.5.35 Bagui Pollo BBQ

5 **Tomar pollo**
Tomar **una porción** de pollo de un **inserto de la mesa fría.**



6 **Abrir bolsa de pollo**
Romper la bolsa de plástico de la porción de pollo.



7 **Colocar pollo**
Colocar las tiras de pollo en la base del pan, **distribuidas uniformemente y en forma paralela.**



4.5.35 Bagui Pollo BBQ

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extras Baguis (Anexo 16).



8 **Agregar salsa BBQ**
Agregar la salsa BBQ, **hacer movimientos en zigzag** hasta cubrir el pollo.



Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **aderezo.** Tomar la mamila de la mesa fría y colocarlo con **movimientos en zigzag a lo largo del Bagui.**



4.5.35 Bagui Pollo BBQ

9 **Cerrar mesa fría**
Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.



10 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.



11 **Tomar pala**
Tomar la pala con la charola **que se encuentran debajo del horno.**



4.5.35 Bagui Pollo BBQ

12 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



13 **Colocar en charola**
Colocar **las mitades de pan separadas** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



14 **Retirar pala**
Retirar la pala **al introducir la charola con el Bagui.**



4.5.35 Bagui Pollo BBQ

15 **Cerrar puerta**
Tomar el asa de la puerta y cerrar la puerta.



16 **Presionar el botón**
Presionar botón **"BAGUETTE"** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



Nota:
Se pueden introducir hasta 3 piezas de Baguis en el horno, presionando el botón "BAGUETTE" y posteriormente el número de piezas que se deseen calentar.



4.5.35 Bagui Pollo BBQ

17 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



18 Introducir pala
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



19 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



4.5.35 Bagui Pollo BBQ

Colocar tapa

20 Colocar la tapa del pan **sobre la base**.



Servir Bagui

21 Servir Bagui de la siguiente manera:



Si el cliente elige el Bagui para llevar:

a) **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**



4.5.35 Bagui Pollo BBQ

b) **Colocar Bagui en bolsa**
Posicionar la bolsa a nivel de la charola del horno y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa.



c) **Colocar Bagui en bolsa de asas**
Introducir el Bagui que se encuentra en bolsa tradicional, en una bolsa de **asas.**



Si el cliente elige el Bagui para comer en la Isla:

a) **Partir Bagui**
Partir el Bagui **por la mitad en forma diagonal.**



4.5.35 Bagui Pollo BBQ

Colocar Bagui en plato

b) Colocar las dos mitades del Bagui en el plato.



Nota:
Si ya no se van a preparar más Baguis, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**



Nota:
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el **trapo blanco y** la bandeja de salida de la gratinadora con el **trapo verde.**



4.5.36 Croissant Clásico

Producto	Ingredientes			
 Croissant Clásico Manchego	 1 pieza de pan croissant	 2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	 1 rebanada de queso manchego	 1 plato pastelero
 Croissant Clásico Philadelphia	 1 pieza de pan croissant	 2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	 25 gr. queso philadelphia	 1 plato pastelero
 Croissant Clásico Americano	 1 pieza de pan croissant	 2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	 1 rebanada de queso americano	 1 plato pastelero

4.5.36 Croissant Clásico

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



1 **Colocarse guantes**
Colocarse **guantes de plástico** en las manos.



Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.



4.5.36 Croissant Clásico

2 **Sacar pan**
Sacar **del exhibidor** una pieza de pan tipo croissant, seguir el orden indicado en Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 8).



3 **Separar pan**
Separar las dos piezas de pan y **colocarlas sobre la mesa de preparación.**



4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.



4.5.36 Croissant Clásico

5 **Tomar jamón**
Tomar **2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo**, del empaque que se encuentra en un inserto de la mesa fría.



6 **Colocar jamón**
Colocar una rebanada de jamón **extendida sobre la base del pan.**



7 **Colocar segunda rebanada**
Colocar la segunda rebanada de jamón **girándola respecto a la primera.**



4.5.36 Croissant Clásico

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extras Baguis (Anexo 16).



8 **Tomar queso**
Tomar el queso del inserto de la mesa fría. Dependiendo del queso elegido por el cliente, colocarlo de la siguiente manera:



Manchego

a) **Abrir queso**
Levantar el plástico que separa el queso, entre cada plástico hay dos rebanadas, solo tomar una.



4.5.36 Croissant Clásico

b) **Almacenar rebanada**
Colocar la otra rebanada de queso **envuelta en el plástico , dentro del inserto.**



c) **Doblar queso**
Doblar la rebanada de queso **a lo ancho, sin romperla.**



d) **Colocar queso**
Colocar el queso sobre el jamón, **en el centro del pan y evitando que se salga del contorno.**



4.5.36 Croissant Clásico

Americano

a) **Abrir queso**
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



b) **Colocar queso**
Colocar la rebanada de queso de forma **extendida, evitando que se salga del contorno.**



Philadelphia

a) **Abrir queso**
Desprender el plástico que cubre el queso.



4.5.36 Croissant Clásico

b) **Colocar queso**
Colocar **una mitad del queso** sobre la tapa, **se pueden apoyar de una espátula** para despegar el queso.



c) **Almacenar queso**
Almacenar **en el inserto de la mesa fría la otra mitad del queso** para que se use posteriormente dejarla siempre encima.



IMPORTANTE

*El queso **nunca se debe untar** en el pan.*



4.5.36 Croissant Clásico

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **aderezo.** Tomar la mamila de la mesa fría y colocarlo con **movimientos en zigzag a lo largo del Croissant.**



9 **Cerrar mesa fría**
Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.



10 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.



4.5.36 Croissant Clásico

11 **Tomar pala**
Tomar la pala y la charola **que se encuentran debajo del horno.**



12 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



13 **Colocar en charola**
Colocar **las mitades de pan separadas** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



4.5.36 Croissant Clásico

12 **Retirar pala**
Retirar la pala **al introducir la charola con el Croissant.**



13 **Cerrar puerta**
Tomar el asa de la puerta y cerrar la puerta.



14 **Presionar el botón**
Presionar botón **"CROISSANT"** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



4.5.36 Croissant Clásico

Nota:
Se pueden introducir hasta 4 piezas de Croissant en el horno, presionando el botón "CROISSANT" y posteriormente el número de piezas que se deseen calentar.



15 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



16 **Introducir pala**
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



4.5.36 Croissant Clásico

17 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



18 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base**.



19 **Servir Croissant**
Servir Croissant de la siguiente manera:



4.5.36 Croissant Clásico

Si el cliente elige el Croissant para llevar:

a) **Tomar plato tipo Clamb Shelf**
Tomar plato tipo Clamb Shelf **y colocar el Croissant.**



b) **Colocar Croissant en bolsa de asas**
Introducir el Croissant que se encuentra en el plato tipo Clamb Shelf, en una bolsa de **asas.**



Si el cliente elige el Croissant para comer en la Isla:

a) **Colocar en plato**
Colocar en un **plato pastelero el Croissant.**



4.5.36 Croissant Clásico

Nota:
Si ya no se van a preparar más alimentos, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**



Nota:
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el **trapo blanco y** la bandeja de salida de la gratinadora con el **trapo verde.**



4.5.37 Croissant Pavo

Producto	Ingredientes			
 Croissant Pavo Manchego	 1 pieza de pan croissant	 2 rebanadas de jamón Virginia de pavo	 1 rebanada de queso manchego	 1 plato pastelero
 Croissant Pavo Philadelphia	 1 pieza de pan croissant	 2 rebanadas de jamón Virginia de pavo	 25 gr. queso philadelphia	 1 plato pastelero
 Croissant Pavo Americano	 1 pieza de pan croissant	 2 rebanadas de jamón Virginia de pavo	 1 rebanada de queso americano	 1 plato pastelero

4.5.37 Croissant Pavo

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



1 **Colocarse guantes**
Colocarse **guantes de plástico** en las manos.



Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.



4.5.37 Croissant Pavo

2 **Sacar pan**
Sacar **del exhibidor** una pieza de pan tipo croissant, seguir el orden indicado en Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 14).



3 **Separar pan**
Separar las dos piezas de pan y **colocarlas sobre la mesa de preparación.**



4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.



4.5.37 Croissant Pavo

5 **Tomar jamón**
Tomar **2 rebanadas de jamón Virginia de pavo**, del empaque que se encuentra en un inserto de la mesa fría.



6 **Colocar jamón**
Colocar una rebanada de jamón **extendida sobre la base del pan.**



7 **Colocar segunda rebanada**
Colocar la segunda rebanada de jamón **girándola respecto a la primera.**



4.5.37 Croissant Pavo

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extras Baguis (Anexo 16).



8 **Tomar queso**
Tomar el queso del inserto de la mesa fría. Dependiendo del queso elegido por el cliente, colocarlo de la siguiente manera:



Manchego

a) **Abrir queso**
Levantar el plástico que separa el queso, entre cada plástico hay dos rebanadas, solo tomar una.



4.5.37 Croissant Pavo

b) **Almacenar rebanada**
Colocar la otra rebanada de queso **envuelta en el plástico , dentro del inserto.**



c) **Doblar queso**
Doblar la rebanada de queso **a lo ancho, sin romperla.**



d) **Colocar queso**
Colocar el queso sobre el jamón, **en el centro del pan y evitando que se salga del contorno.**



4.5.37 Croissant Pavo

Americano



Abrir queso

a) **Desprender el plástico de la rebanada** de queso.



Colocar queso

b) Colocar la rebanada de queso de forma **extendida, evitando que se salga del contorno.**

Philadelphia



Abrir queso

a) **Desprender el plástico** que cubre el queso.

4.5.37 Croissant Pavo

b) **Colocar queso**
Colocar **una mitad del queso** sobre la tapa, **se pueden apoyar de una espátula** para despegar el queso.



c) **Almacenar queso**
Almacenar **en el inserto de la mesa fría la otra mitad del queso** para que se use posteriormente dejarla siempre encima.



IMPORTANTE

*El queso **nunca se debe untar** en el pan.*



4.5.37 Croissant Pavo

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **aderezo.** Tomar la mamila de la mesa fría y colocarlo con **movimientos en zigzag a lo largo del Croissant.**



9 **Cerrar mesa fría**
Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.



10 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.



4.5.37 Croissant Pavo

11 **Tomar pala**
Tomar la pala con la charola **que se encuentran debajo del horno.**



12 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



13 **Colocar en charola**
Colocar **las mitades de pan separadas** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



4.5.37 Croissant Pavo

Retirar pala

12 Retirar la pala **al introducir la charola con el Croissant.**



Cerrar puerta

13 Tomar el asa de la puerta y cerrar la puerta.



Presionar el botón

14 Presionar botón **"CROISSANT"** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



4.5.37 Croissant Pavo

Nota:
Se pueden introducir hasta 4 piezas de Croissant en el horno, presionando el botón "CROISSANT" y posteriormente el número de piezas que se deseen calentar.



15 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



16 **Introducir pala**
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



4.5.37 Croissant Pavo

17 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



18 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base**.



19 **Servir Croissant**
Servir Croissant de la siguiente manera:



4.5.37 Croissant Pavo

Si el cliente elige el Croissant para llevar:

a) **Tomar plato tipo Clamb Shelf**
Tomar plato tipo Clamb Shelf **y colocar el Croissant.**



b) **Colocar Croissant en bolsa de asas**
Introducir el Croissant que se encuentra en el plato tipo Clamb Shelf, en una bolsa de **asas.**



Si el cliente elige el Croissant para comer en la Isla:

a) **Colocar en plato**
Colocar en un **plato pastelero el Croissant.**



4.5.37 Croissant Pavo



Nota:
Si ya no se van a preparar más alimentos, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**



Nota:
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el **trapo blanco y** la bandeja de salida de la gratinadora con el **trapo verde.**

4.5.38 Croissant Tres Quesos

Producto	Ingredientes				
					
Croissant Tres Quesos	1 pieza de pan croissant	1 rebanada de queso americano	1 rebanada de queso manchego	25 gr. queso philadelphia	1 plato pastelero

4.5.38 Croissant Tres Quesos

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



1 **Colocarse guantes**
Colocarse **guantes de plástico** en las manos.



Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.



4.5.38 Croissant Tres Quesos

2 **Sacar pan**
Sacar **del exhibidor** una pieza de pan tipo croissant, seguir el orden indicado en Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 14).



3 **Separar pan**
Separar las dos piezas de pan y **colocarlas sobre la mesa de preparación.**



4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.



4.5.38 Croissant Tres Quesos

5 **Tomar queso americano**
Tomar **una rebanada de queso americano**, del inserto de la mesa fría.



6 **Abrir queso**
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



7 **Colocar queso**
Colocar el queso **de forma extendida,** evitando que se salga de la base del pan.



4.5.38 Croissant Tres Quesos

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extras Baguis (Anexo 16).



8 **Tomar queso manchego**
Levantar el plástico que separa el queso, entre cada plástico hay dos rebanadas, solo tomar una.



9 **Doblar queso**
Doblar la rebanada de queso **a lo ancho, sin romperla.**



4.5.38 Croissant Tres Quesos

10 **Colocar queso manchego**
Colocar manchego sobre el queso americano, **centrado en el pan y evitando que se salga del contorno.**



11 **Tomar queso philadelphia**
Tomar una porción de queso philadelphia **del inserto de la mesa fría.**



12 **Abrir queso philadelphia**
Desprender el plástico que cubre el queso.



4.5.38 Croissant Tres Quesos

13 **Colocar queso philadelphia**
Colocar **una mitad del queso** sobre la tapa, **se pueden apoyar de una espátula** para despegar el queso.



IMPORTANTE

*El queso **nunca se debe untar** en el pan.*



Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **aderezo.** Tomar la mamila de la mesa fría y colocarlo con **movimientos en zigzag a lo largo del Croissant.**



4.5.38 Croissant Tres Quesos

Cerrar mesa fría

14 Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.



Tirar empaques

15 Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.



Tomar pala

16 Tomar la pala con la charola **que se encuentran debajo del horno.**



4.5.38 Croissant Tres Quesos

17 **Abrir puerta del horno**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



18 **Colocar en charola**
Colocar **las mitades de pan separadas** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



19 **Retirar pala**
Retirar la pala **al introducir la charola con el Croissant.**



4.5.38 Croissant Tres Quesos

20 **Cerrar puerta**
Tomar el asa de la puerta y cerrar la puerta.



21 **Presionar el botón**
Presionar botón **“CROISSANT”** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



Nota:
Se pueden introducir hasta 4 piezas de Croissant en el horno, presionando el botón “CROISSANT” y posteriormente el número de piezas que se deseen calentar.



4.5.38 Croissant Tres Quesos

22 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



23 **Introducir pala**
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



24 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



4.5.38 Croissant Tres Quesos



Colocar tapa

25 Colocar la tapa del pan **sobre la base**.



Servir Croissant

26 Servir Croissant de la siguiente manera:

Si el cliente elige el Croissant para llevar:



a) **Tomar plato tipo Clamb Shelf**
Tomar plato tipo Clamb Shelf **y colocar el Croissant.**

4.5.38 Croissant Tres Quesos

b) **Colocar Croissant en bolsa de asas**
Introducir el Croissant que se encuentra en el plato tipo Clamb Shelf, en una bolsa de **asas.**



Si el cliente elige el Croissant para comer en la Isla:

a) **Colocar en plato**
Colocar en un **plato pastelero el Croissant.**



Nota:
Si ya no se van a preparar más alimentos, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**



4.5.38 Croissant Tres Quesos

Nota:
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el **trapo blanco y** la bandeja de salida de la gratinadora con el **trapo verde.**



4.5.39 Croissant Milán

Producto	Ingredientes				
 Croissant Milán Manchego	 1 pieza de pan croissant	 1 rebanada de jamón Virginia de cerdo	 3 rebanadas de salami	 1 rebanada de queso manchego	 1 plato pastelero
 Croissant Milán Philadelphia	 1 pieza de pan croissant	 1 rebanada de jamón Virginia de cerdo	 3 rebanadas de salami	 25 gr. de queso philadelphia	 1 plato pastelero
 Croissant Milán Americano	 1 pieza de pan croissant	 1 rebanada de jamón Virginia de cerdo	 3 rebanadas de salami	 1 rebanada de queso americano	 1 plato pastelero

4.5.39 Croissant Milán

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



1 **Colocarse guantes**
Colocarse **guantes de plástico** en las manos.



Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.



4.5.39 Croissant Milán

2 **Sacar pan**
Sacar **del exhibidor** una pieza de pan tipo croissant, seguir el orden indicado en Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 14).



3 **Separar pan**
Separar las dos piezas de pan y **colocarlas sobre la mesa de preparación.**



4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.



4.5.39 Croissant Milán

Tomar jamón

5 Tomar **1 rebanada de jamón Virginia de cerdo**, del empaque que se encuentra en un inserto de la mesa fría.



Colocar jamón

6 Colocar una rebanada de jamón **extendida sobre la base del pan.**



Nota:

Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extras Baguis (Anexo 16).



4.5.39 Croissant Milán

7 **Tomar salami**
Tomar **3 rebanadas de salami**, del empaque que se encuentra en un inserto de la mesa fría.



8 **Colocar salami**
Colocar las rebanadas de salami **distribuyéndolas de manera uniforme**, sobre el jamón.



9 **Tomar queso**
Tomar el queso del inserto de la mesa fría. Dependiendo del queso elegido por el cliente, colocarlo de la siguiente manera:



4.5.39 Croissant Milán

Manchego

a) **Abrir queso**
Levantar el plástico que separa el queso, entre cada plástico hay dos rebanadas, solo tomar una.



b) **Almacenar rebanada**
Colocar la otra rebanada de queso **envuelta en el plástico , dentro del inserto.**



c) **Doblar queso**
Doblar la rebanada de queso **a lo ancho, sin romperla.**



4.5.39 Croissant Milán

Colocar queso

d) Colocar el queso sobre el jamón, **en el centro del pan y evitando que se salga del contorno.**



Americano

Abrir queso

a) **Desprender el plástico de la rebanada** de queso.



Colocar queso

b) Colocar la rebanada de queso de forma **extendida, evitando que se salga del contorno.**



4.5.39 Croissant Milán

Philadelphia

a) **Abrir queso**
Desprender el plástico que cubre el queso.



b) **Colocar queso**
Colocar **una mitad del queso** sobre la tapa, **se pueden apoyar de una espátula** para despegar el queso.



c) **Almacenar queso**
Almacenar **en el inserto de la mesa fría la otra mitad del queso** para que se use posteriormente dejarla siempre encima.



4.5.39 Croissant Milán

IMPORTANTE

*El queso **nunca se debe untar** en el pan.*



Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **aderezo.** Tomar la mamila de la mesa fría y colocarlo con **movimientos en zigzag a lo largo del Croissant.**



10

Cerrar mesa fría
Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.



4.5.39 Croissant Milán

11 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.



12 **Tomar pala**
Tomar la pala con la charola **que se encuentran debajo del horno.**



13 **Abrir puerta del horno**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



4.5.39 Croissant Milán

14 **Colocar en charola**
Colocar **las mitades de pan separadas** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



15 **Retirar pala**
Retirar la pala **al introducir la charola con el Croissant.**



16 **Cerrar puerta**
Tomar el asa de la puerta y cerrar la puerta.



4.5.39 Croissant Milán

17 **Presionar el botón**
Presionar botón **“CROISSANT”** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



Nota:
Se pueden introducir hasta 4 piezas de Croissant en el horno, presionando el botón “CROISSANT” y posteriormente el número de piezas que se deseen calentar.



18 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



4.5.39 Croissant Milán

19 **Introducir pala**
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



20 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



21 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base**.



4.5.39 Croissant Milán

22 **Servir Croissant**
Servir Croissant de la siguiente manera:



Si el cliente elige el Croissant para llevar:

a) **Tomar plato tipo Clamb Shelf**
Tomar plato tipo Clamb Shelf **y colocar el Croissant.**



b) **Colocar Croissant en bolsa de asas**
Introducir el Croissant que se encuentra en el plato tipo Clamb Shelf, en una bolsa de **asas.**



4.5.39 Croissant Milán

Si el cliente elige el Croissant para comer en la Isla:



Colocar en plato

a) Colocar en un **plato pastelero el Croissant.**



Nota:
Si ya no se van a preparar más alimentos, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**



Nota:
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el **trapo blanco y** la bandeja de salida de la gratinadora con el **trapo verde.**

4.5.40 Croissant Español

Producto	Ingredientes			
 Croissant Español Manchego	 1 pieza de pan croissant	 1 rebanada de jamón serrano	 1 rebanada de queso manchego	 1 plato pastelero
 Croissant Español Philadelphia	 1 pieza de pan croissant	 1 rebanada de jamón serrano	 25 gr. queso philadelphia	 1 plato pastelero
 Croissant Español Americano	 1 pieza de pan croissant	 1 rebanada de jamón serrano	 1 rebanada de queso americano	 1 plato pastelero

4.5.40 Croissant Español

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



1 **Colocarse guantes**
Colocarse **guantes de plástico** en las manos.



Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.



4.5.40 Croissant Español

2 **Sacar pan**
Sacar **del exhibidor** una pieza de pan tipo croissant, seguir el orden indicado en Método PEPS para la rotación de pan (Anexo 14).



3 **Separar pan**
Separar las dos piezas de pan y **colocarlas sobre la mesa de preparación.**



4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.



4.5.40 Croissant Español

5

Tomar jamón
Tomar **1 rebanada de jamón serrano**, del empaque que se encuentra en un inserto de la mesa fría.



Nota:
Las rebanadas de jamón serrano vienen **separadas por papel encerado,** se debe despegar la rebanada con cuidado de no romperla.



6

Colocar jamón serrano
Colocar la rebanada de jamón **doblada de manera que cubra la base del pan,** sin salirse del contorno del mismo.



4.5.40 Croissant Español

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extras Baguis (Anexo 16).



Tomar queso

7 **Tomar el queso del inserto de la mesa fría.** Dependiendo del queso elegido por el cliente, colocarlo de la siguiente manera:



Manchego

Abrir queso

a) **Levantar el plástico que separa el queso,** entre cada plástico hay dos rebanadas, solo tomar una.



4.5.40 Croissant Español

b) **Almacenar rebanada**
Colocar la otra rebanada de queso **envuelta en el plástico , dentro del inserto.**



c) **Doblar queso**
Doblar la rebanada de queso **a lo ancho, sin romperla.**



d) **Colocar queso**
Colocar el queso sobre el jamón, **en el centro del pan y evitando que se salga del contorno.**



4.5.40 Croissant Español

Americano

a) **Abrir queso**
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



b) **Colocar queso**
Colocar la rebanada de queso de forma **extendida, evitando que se salga del contorno.**



Philadelphia

a) **Abrir queso**
Desprender el plástico que cubre el queso.



4.5.40 Croissant Español

b) **Colocar queso**
Colocar **una mitad del queso** sobre la tapa, **se pueden apoyar de una espátula** para despegar el queso.



c) **Almacenar queso**
Almacenar **en el inserto de la mesa fría la otra mitad del queso** para que se use posteriormente dejarla siempre encima.



IMPORTANTE

*El queso **nunca se debe untar** en el pan.*



4.5.40 Croissant Español

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **aderezo.** Tomar la mamila de la mesa fría y colocarlo con **movimientos en zigzag a lo largo del Croissant.**



8 **Cerrar mesa fría**
Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.



9 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.



4.5.40 Croissant Español

10 **Tomar pala**
Tomar la pala con la charola **que se encuentran debajo del horno.**



11 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



12 **Colocar en charola**
Colocar **las mitades de pan separadas** en la pala con la charola **e introducirla en el horno.**



4.5.40 Croissant Español

Retirar pala

13 Retirar la pala **al introducir la charola con el Croissant.**



Cerrar puerta

14 Tomar el asa de la puerta y cerrar la puerta.



Presionar el botón

15 Presionar botón **"CROISSANT"** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



4.5.40 Croissant Español

Nota:
Se pueden introducir hasta 4 piezas de Croissant en el horno, presionando el botón "CROISSANT" y posteriormente el número de piezas que se deseen calentar.



16 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



17 **Introducir pala**
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



4.5.40 Croissant Español

18 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



19 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base**.



20 **Servir Croissant**
Servir Croissant de la siguiente manera:



4.5.40 Croissant Español

Si el cliente elige el Croissant para llevar:



a) **Tomar plato tipo Clamb Shelf**
Tomar plato tipo Clamb Shelf **y colocar el Croissant.**



b) **Colocar Croissant en bolsa de asas**
Introducir el Croissant que se encuentra en el plato tipo Clamb Shelf, en una bolsa de **asas.**

Si el cliente elige el Croissant para comer en la Isla:



a) **Colocar en plato**
Colocar en un **plato pastelero el Croissant.**

4.5.40 Croissant Español

Nota:
Si ya no se van a preparar más alimentos, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**



Nota:
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el **trapo blanco y** la bandeja de salida de la gratinadora con el **trapo verde.**



4.5.41 Papas Twister

Producto	Ingredientes	
		
Papas Twister	170 gr de papas Twister fritas	1 canasta para papas

4.5.41 Papas Twister

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***



1 **Tomar canasta de papas**
Tomar una canasta para papas que **se encuentran al lado del exhibidor de papas.**



2 **Tomar pinzas**
Tomar pinzas **de la charola del exhibidor.**



4.5.41 Papas Twister

3 **Abrir bolsa de papas**
Abrir la bolsa de papas **que se encuentra en el congelador.**



4 **Servir papas**
Servir las papas **en la canasta con ayuda de las pinzas, hasta copetear.**



5 **Cerrar bolsa de papas**
Cerrar bolsa de papas **doblando el extremo abierto de la bolsa**.



4.5.41 Papas Twister

6 **Tomar pala**
Tomar la pala con la charola **que se encuentran debajo del horno.**



7 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



8 **Colocar en charola**
Colocar **las papas de la canasta en la charola.**



4.5.41 Papas Twister

9 **Introducir charola**
Introducir la charola con las papas **con ayuda de la pala.**



10 **Retirar pala**
Retirar la pala **al introducir la charola.**



11 **Cerrar puerta**
Tomar el asa de la puerta y cerrar la puerta.



4.5.41 Papas Twister

13 **Presionar el botón**
Presionar botón **“PAPAS”.**



14 **Presionar el botón**
Presionar botón **“TWISTER GRANDE”** y esperar que suene la alarma que indica que ha terminado el calentado.



Nota:
Se pueden introducir hasta 2 porciones de papas Twister en el horno, presionando el botón “PAPAS” y el botón “TWISTER GRANDE”.



4.5.41 Papas Twister

15 **Abrir puerta**
Sujetar el asa de la puerta del horno, **jalando hacia adelante.**



16 **Introducir pala**
Introducir la pala **colocándola debajo de la charola.**



17 **Sacar pala**
Jalar la pala con la charola**, dejándola en la puerta** del horno.



4.5.41 Papas Twister

18 Tomar canasta
Tomar canasta para papas



19 **Llenar canasta**
Colocar papas con la ayuda de unas **pinzas metálicas.**



4.6 Entrega de productos

4.6 Entrega de productos

1 **Leer comanda**
Tomar la comanda/vaso comanda y leer los **productos que la conforman**.



2 **Cantar bebida**
Cantar la bebida de la siguiente manera:



a) **Cantar nombre**
Leer el **nombre del cliente** marcado en el vaso y decirlo en **voz alta**.



4.6 Entrega de productos



3 **Cantar bebida**
Cantar la bebida de la siguiente manera:



a) **Cantar nombre**
Leer el **nombre del cliente** marcado en el vaso y decirlo en **voz alta**.



b) **Cantar temperatura**
Decir en voz alta si la bebida es **fría o caliente**.

4.6 Entrega de productos

Nota:
Si la bebida es **frappeada**, **no se debe mencionar**, puesto que su nombre ya indica que es frappé.



c) **Cantar tamaño**
Decir en voz alta el **tamaño de la bebida**.



d) **Cantar bebida**
Leer la **clave marcada** en el vaso y decir en voz alta el **nombre de la bebida**.



4.6 Entrega de productos

En caso de que se encuentren marcados:

Cantar shot extra

e) Decir en voz alta el **shot extra** de la bebida.



Cantar esencia

f) Decir en voz alta el **tipo de esencia** de la bebida.



Cantar ingrediente extra

g) Decir en voz alta el **tipo de ingrediente extra** de la bebida.



4.6 Entrega de productos

4 **Entregar bebida**
Solicitar al cliente su ticket y entregarle su bebida.



Nota:
Si es día de **baja afluencia,** se le podrá **llevar al cliente la orden hasta su mesa** cantándola al momento de entregarla.



5 **Entregar productos restantes de la comanda**
Entregarle su orden completa, indicando que los **complementos se encuentran en la barra**.



4.7 Conservación del negocio

4.7 Conservación del negocio

El vendedor debe verificar que **durante la operación del negocio, se realicen diferentes actividades cuando no se tengan clientes, con el fin de brindar** un servicio de calidad, detallando lo siguiente:

a) **Colocar insumos en mueble de creperas**
Si se terminan los insumos del mueble de las creperas, colocar los insumos que hagan falta.



b) **Preparar masa para crepas**
Si se está terminando la masa para crepas, preparar de acuerdo a la sección 3.10.5 Masa para Crepas.



4.7 Conservación del negocio

c) **Colocar insumos en mesa fría**
Si se terminan los insumos de la mesa fría, **rellenar los insertos, tomando insumos del refrigerador.**



d) **Descongelar pan**
Si se está terminando el pan, se debe descongelar más con anticipación, de acuerdo a la sección 3.5.2 Descongelar pan.



e) **Colocar bebidas**
Si ya no hay bebidas en la vitrina refrigerante, **colocar al fondo y recorrer al frente las frías.**



4.7 Conservación del negocio

c) **Limpiar superficies**
Limpiar las superficies según lo indicado en la Limpieza de superficies (Anexo 4).



d) **Barrer piso**
Barrer el piso **del área y con un recogedor,** colocar la basura en el **bote de basura.**



e) **Cambiar trapos**
Si ya **están muy sucios**, cambiar los trapos o lavarlos, de acuerdo a lo que indica Uso y limpieza de trapos (Anexo 11).



4.8 Recuperación de fondos

4.8 Recuperación de fondos

Cuando se tenga dinero de ventas suficiente en caja, se debe **retirar el fondo que se asignó** en la apertura del turno. Esta recuperación de fondos la realiza el **Vendedor** en conjunto con el **Líder de Negocio** de la siguiente manera:

1 **Cerrar caja**
Colocar el **letrero** de caja cerrada.



2 **Entregar efectivo**
Retirar la cantidad de **efectivo correspondiente al fondo** y entregarla al **Líder del Negocio**.



4.8 Recuperación de fondos

3

Registrar efectivo
El Líder del Negocio debe contar el efectivo y registrar el retiro de fondo **en el sistema**, de la siguiente manera:



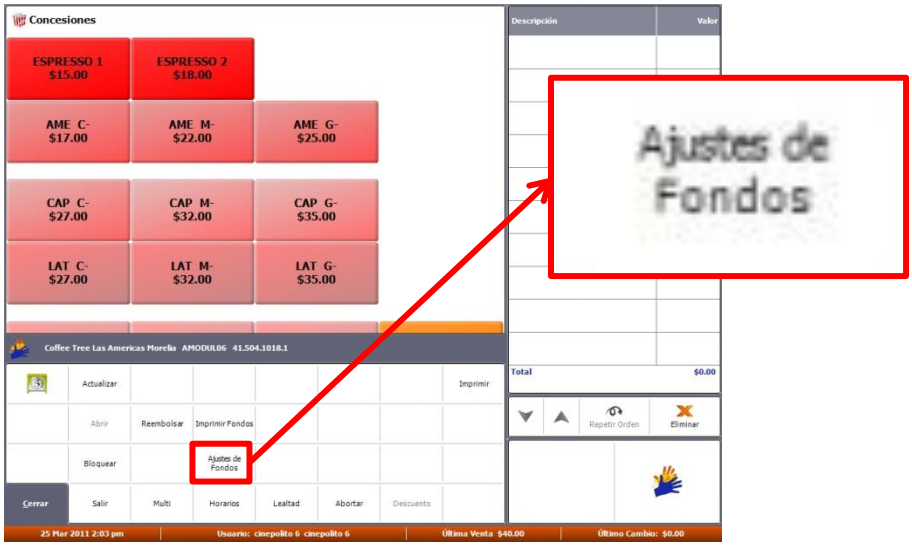
a)

Presionar botón "Más"
Presionar el botón **"Más"** en la pantalla principal.

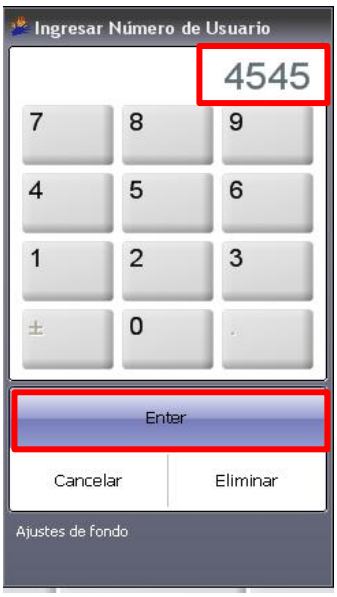


4.8 Recuperación de fondos

b) **Presionar botón “Ajustes de Fondos”**
Presionar el botón **“Ajustes de Fondos”**.



c) **Ingresar número de usuario**
Ingresar el **número de usuario** correspondiente y presionar el botón **“Enter”**.



4.8 Recuperación de fondos

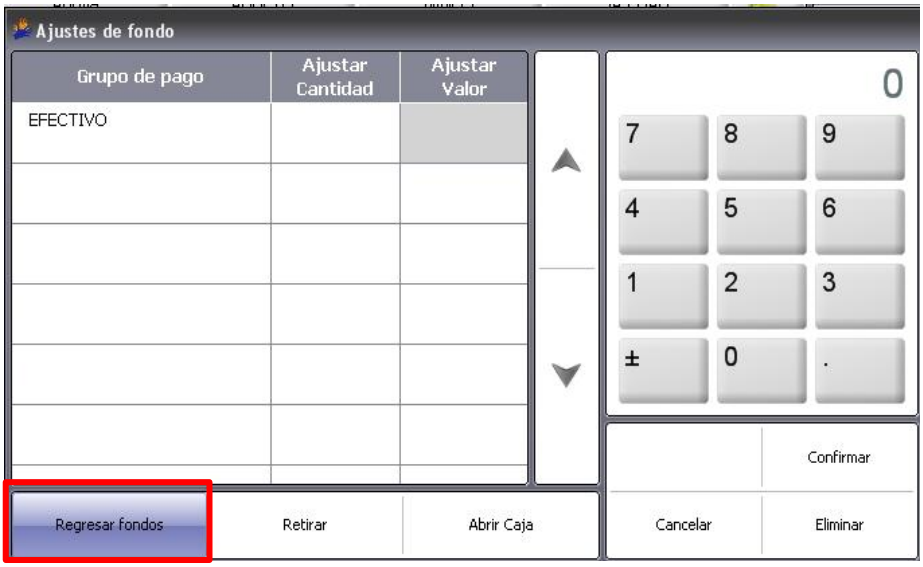
Ingresar contraseña

d) Ingresar la **contraseña (NIP)** correspondiente y presionar el botón **"Enter"**.



Presionar botón "Regresar fondos"

e) Presionar el botón **"Regresar fondos"** de la ventana **"Ajustes de fondo"**.



4.8 Recuperación de fondos

Confirmar recuperación

f) Verificar que la cantidad en la columna **"Ajustar Valor"** sea la correcta y **presionar el botón "Confirmar"**. Si no es correcta, presionar el botón **"Cancelar"** y repetir el paso anterior.



4 **Firmar comprobante**

Firmar (tanto el **Vendedor** como el **Líder de Negocio**) el **comprobante emitido** por el sistema, y **guardarlo en la caja** para el momento del corte.



4.8 Recuperación de fondos

IMPORTANTE

El proceso de recuperación de fondos debe realizarse ***para cada uno de los Vendedores antes de cualquier retiro****, y debe recuperarse en* ***billetes****.*



5 **Abrir caja**
Retirar el **letrero** de caja cerrada.



4.9 Retiros de efectivo

4.9 Retiros de efectivo

El **Líder de Negocio** y el Vendedor en conjunto, deben realizar retiros de efectivo a lo largo del día de operación. Para realizarlos deberá hacer la recuperación de fondos previamente (ver sección **4.8** Recuperación de fondos).

1 **Cerrar caja**
Colocar el **letrero** de caja cerrada.



2 **Entregar efectivo**
Retirar la cantidad de **efectivo correspondiente al retiro** y **entregarla al Líder de Negocio.**



4.9 Retiros de efectivo

3 **Registrar efectivo**
El **Supervisor** debe contar el efectivo y registrar el retiro **en el sistema**, de la siguiente manera:

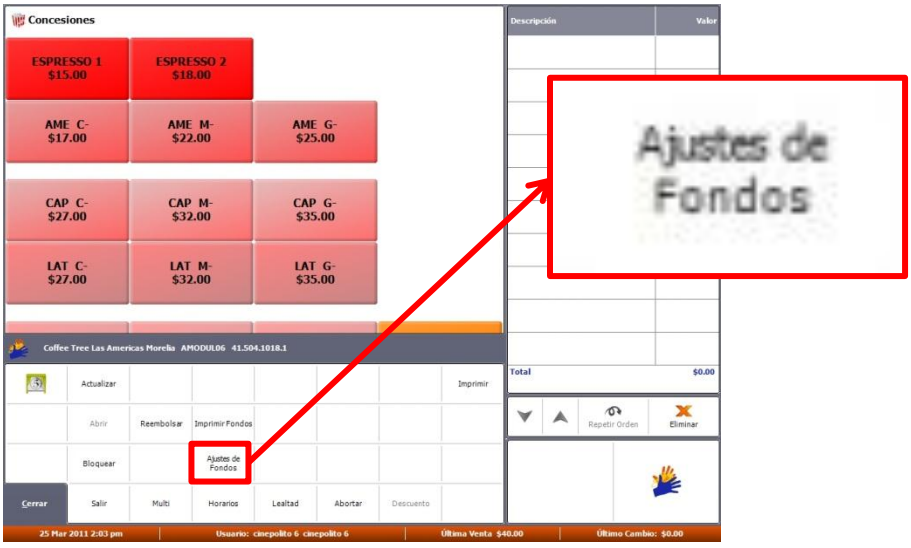


a) **Presionar botón "Más"**
Presionar el botón **"Más"** en la pantalla principal.

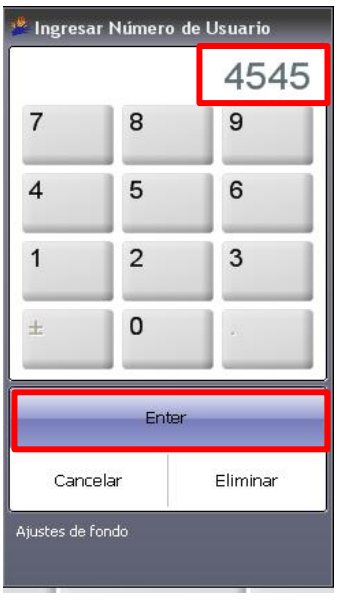


4.9 Retiros de efectivo

b) **Presionar botón "Ajustes de Fondos"**
Presionar el botón **"Ajustes de Fondos"**.



c) **Ingresar número de usuario**
Ingresar el **número de usuario** correspondiente y presionar el botón **"Enter"**.



4.9 Retiros de efectivo

Ingresar contraseña

d) Ingresar la **contraseña (NIP)** correspondiente y presionar el botón **"Enter"**.



Ingresar cantidad

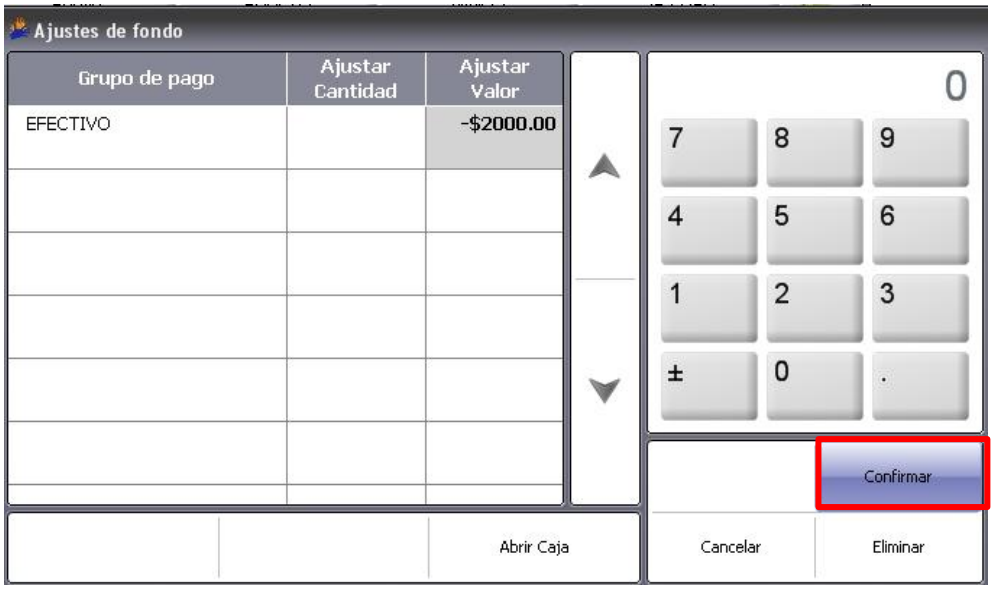
e) Ingresar la cantidad a retirar en la ventana **"Ajustes de fondo"**, y presionar el botón **"Retirar"**.



4.9 Retiros de efectivo

Confirmar retiro

f) Verificar que la cantidad en la columna **"Ajustar Valor"** sea la correcta y **presionar el botón "Confirmar"**. Si no es correcta, presionar el botón **"Cancelar"** y repetir el paso anterior.



4 **Firmar comprobante**

Firmar (tanto el **Vendedor** como el **Líder de Negocio**) el **comprobante emitido** por el sistema, y **guardarlo en la caja** para el momento del corte.



4.9 Retiros de efectivo

IMPORTANTE

*El proceso de recuperación de fondos debe realizarse **para cada uno de los Vendedores.***



5 **Abrir caja**
Retirar el **letrero** de caja cerrada.



4.10 Cambio de turno

4.10 Cambio de turno

El cambio de turno debe realizarlo el **Vendedor** en conjunto con el **Líder de Negocio**, de la siguiente manera:

1 **Cerrar caja**
Colocar el **letrero** de caja cerrada.



2 **Contar efectivo**
Contar el **total del efectivo** que se tiene en la caja en ese momento.



4.10 Cambio de turno

3 **Entregar efectivo**
Entregar el efectivo al **Líder de Negocio** e indicarle la **cantidad contada**.



4 **Registrar retiro**
El debe contar el efectivo y registrar el retiro **en el sistema**, como se indica en la sección 4.9 Retiros de efectivo.



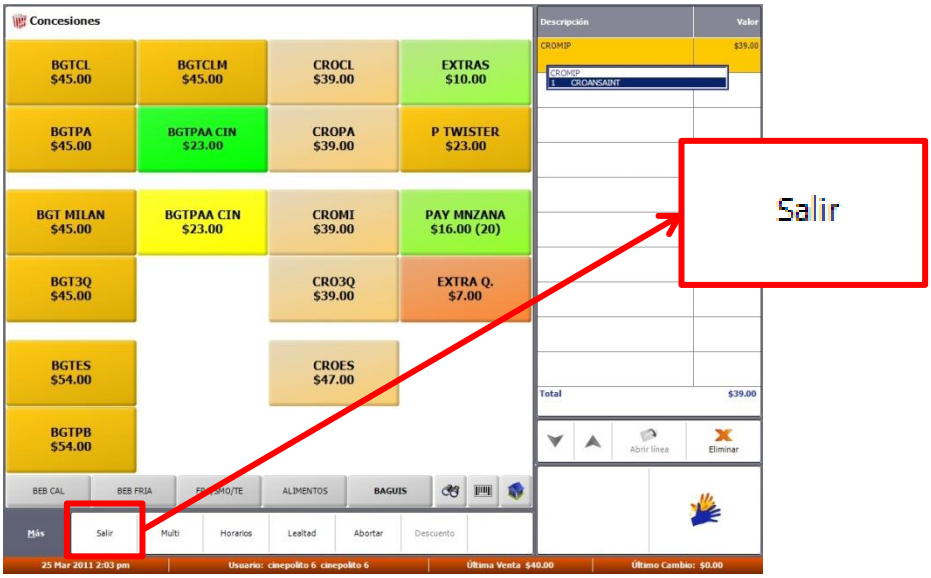
5 **Firmar comprobante**
Firmar (tanto el **Vendedor** como el **Líder de Negocio**) el **comprobante emitido** por el sistema, y **guardarlo en la caja** para el momento del corte.



4.10 Cambio de turno

6 **Cerrar sesión**

Presionar el botón **"Salir"** en la pantalla principal del punto de venta.



7 **Reunir comprobantes**

Reunir todos los comprobantes que se hayan **acumulado durante el turno**.



4.10 Cambio de turno

8 **Acudir a Gerencia**
Acudir a la Gerencia para que se realice la **conciliación de ingresos correspondiente**.



IMPORTANTE

*Si existe algún **faltante de dinero**, el **Vendedor debe pagarlo** o firmar en Vale de Caja (Anexo 7) por la cantidad correspondiente.*



5. Inhabilitación

5.1 Cierre de turno

5.1 Cierre de turno

El cierre de turno debe realizarlo el **Vendedor** en conjunto con el **Líder de Negocio**, de la siguiente manera:

1 **Cerrar caja**
Colocar el **letrero** de caja cerrada.



2 **Realizar retiro de efectivo**
Realizar el retiro de todo el efectivo que se tenga en caja como se indica en la sección 4.9 Retiros de efectivo.



5.1 Cierre de turno

3

Realizar cierre de turno
Realizar el cierre de turno como se realiza en la sección 4.10 Cambio de turno.



5.2 Iniciar inhabilitación

5.2 Iniciar inhabilitación

La **inhabilitación** de **Coffee Tree** debe realizarse después del último cierre de turno. Es responsabilidad de los **Colaboradores** y **Surfer** hacerlo de la siguiente manera:

1

Llenar bitácora
Registrar nombre del **Surfer** y **hora de inicio** de la inhabilitación, en la Bitácora de Inhabilitación de Coffee Tree (Anexo 12).



Nota:
Si existen mermas, se debe llamar al **Surfer** o **Líder de Negocio** para que las autorice y firme el formato Bitácora Diaria de Mermas Sub-almacenes F-DCM-05 (Anexo 5).


Bitácora diaria de Mermas (Sub-almacenes)

Código F-DCMR-05 v. 3.0.1

Cinépolis

Fecha	Sub-almacén	Producto	Cantidad	Causa	Nombre y Firma Vendedor	Nombre y Firma Encargado de Sub-almacén

Autorización
Gerente del Conjunto

5.3 Área de Punto de Venta (POS)

5.3 Punto de venta

1

Abrir impresora
Presionar el **botón azul** de la impresora y **jalar el extremo derecho** de la tapa para levantarla.



2

Apagar impresora
Presionar el **botón blanco** y colocarlo en la **posición de apagado**.



3

Cerrar impresora
Bajar la **tapa** de la impresora y presionar hasta que **ensamble** correctamente.



5.3 Punto de venta

4 **Apagar POS**
Presionar el **botón blanco** que se encuentra en el **lado derecho** del punto de venta.



5 **Apagar regulador**
Presionar el **botón de apagado** del regulador.



5.4 Sub-estación de bebidas frías y Sub-estación de bebidas calientes

5.4.1 Molino Bunn G3

1 **Retirar charola**
Retirar la charola de café **jalándola**.



2 **Limpiar charola**
Limpiar charola **haciendo uso de la brocha** y vaciando el residuo de café en un basurero.



3 **Limpiar molino**
Colocar nuevamente la charola y pasar un **trapo verde** por todas las superficies del molino.



5.4.2 Cafetera Bunn

1 **Apagar cafetera**
Presionar el botón que se encuentra del **lado derecho en la parte inferior**.



2 **Retirar canastas**
Retirar las dos **canastas portafiltros**.



3 **Tirar filtros**
Tirar los filtros de las canastas al basurero.



5.4.2 Cafetera Bunn

4 **Enjuagar canastas**
Enjuagar las canastas en la tarja con **agua limpia**.



5 **Secar canastas**
Dejar **secar al aire** las canastas de la cafetera.



6 **Colocar canastas**
Colocar las dos **canastas portafiltros** en la cafetera.



5.4.2 Cafetera Bunn

7 **Retirar contenedores**
Retirar los **contenedores de café**.



8 **Vaciar el café**
Vaciar el café sobrante **en la tarja** una vez retirada la tapa del contenedor **de acuerdo a las indicaciones del fabricante**.



9 **Enjuagar contenedores**
Enjuagar los contenedores de café en la tarja con **agua limpia**.



5.4.2 Cafetera Bunn

Secar contenedores

10 Dejar **secar al aire** los contenedores de café.



Colocar contenedores

11 Colocar los contenedores de café **en la cafetera**.



5.4.3 Superautomática Black & White

1 **Retirar tolvas**
Cerrar y retirar las tolvas de la superautomática.



2 **Vaciar café**
Vaciar el café **sobrante de las tolvas** en una **bolsa de plástico** y guardarlas en el sub-almacén.



3 **Limpiar tolvas**
Limpiar las tolvas con **papel toalla únicamente** y volver a colocarlas en su lugar.



5.4.3 Superautomática Black & White

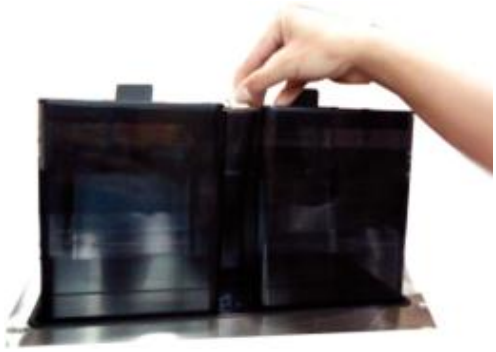
4

Limpiar superautomática
Presionar el botón **"LIMPIEZA"** hasta que aparezca en el display la leyenda **"*Add tablet press rinse*".**

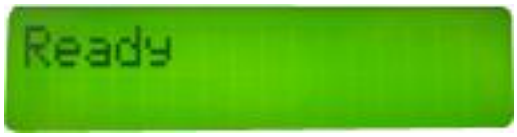


5

Introducir pastilla
Introducir la pastilla **en el embudo que se encuentra entre las tolvas**, presionar el botón **"LIMPIAR"** únicamente una vez.



Nota:
La máquina empezará su **ciclo de lavado** y una vez que termine, en el display aparecerá la leyenda **"Ready"**.



5.4.3 Superautomática Black & White

6 **Levantar salida de café**
Levantar la **salida de café** para poder sacar el cajón de bagazo.



7 **Retirar cajón**
Retirar de la máquina el **cajón de bagazo**.



8 **Desechar bagazo**
Tirar el bagazo del cajón **en un basurero**.



5.4.3 Superautomática Black & White

9 **Enjuagar cajón**
Enjuagar el cajón de bagazo **en la tarja** con **agua limpia**.



10 **Lavar cajón**
Lavar el cajón de bagazo con **Detergente Lavaloza** y una **esponja**.



11 **Enjuagar cajón**
Enjuagar el cajón de bagazo **en la tarja** con **agua limpia**.



5.4.3 Superautomática Black & White

Secar cajón

12 Dejar **secar al aire** el cajón de bagazo.



Colocar cajón

13 Introducir el **cajón de bagazo** nuevamente a la máquina.



Bajar salida de café

14 Bajar la **salida de café** para asegurar el cajón de bagazo.



5.4.3 Superautomática Black & White

Retirar rejilla

15 Retirar la rejilla de la **charola de derrames** de la máquina.



Enjuagar rejilla

16 Enjuagar la rejilla **en la tarja**, con **agua limpia**.



Lavar rejilla

17 Lavar la rejilla con **Detergente Lavaloza** y una **esponja**.



5.4.3 Superautomática Black & White

18 **Enjuagar rejilla**
Enjuagar la rejilla **en la tarja** con **agua limpia**.



19 **Secar rejilla**
Dejar **secar al aire** la rejilla.



20 **Colocar rejilla**
Colocar la rejilla en la **charola de derrames** nuevamente.



5.4.3 Superautomática Black & White

21 **Limpiar superficies**
Limpiar el **panel frontal** y la **parte superior** de la máquina con un **trapo verde limpio** y **húmedo**.



IMPORTANTE

*El trapo debe estar **sólo ligeramente húmedo** para evitar mojar de más la máquina.*

*La Superautomática Black & White **no se debe apagar**, debe permanecer **encendida toda la noche**.*



5.4.4 Licuadoras

1 **Apagar licuadoras**
Presionar el interruptor de las licuadoras a la posición **OFF**.



2 **Levantar tapa**
Levantar la tapa de las licuadoras.



3 **Retirar vasos**
Retirar los vasos de las licuadoras.



5.4.4 Licuadoras

4 **Lavar vasos**
Lavar los vasos según lo indicado en la Limpieza de Utensilios (Anexo 13).



5.4.5 Sifón para crema batida

Nota:
Si al final de la operación **sobra mezcla de crema batida** dentro del sifón, **almacenarlo dentro del refrigerador del área** y omitir esta sección.



1 **Extraer N_2O**
Voltear el sifón en la tarja y presionar el mango hasta extraer todo el **N_2O**.



IMPORTANTE

Si no se extrae todo el **N_2O** *almacenado, podría ser* ***peligroso*** *desenroscar la tapa del sifón.*



5.4.5 Sifón para crema batida

2 **Sostener el pivote de la duya**
Sostener el pivote de la duya **con los dedos índice y pulgar**, asegurándose de que **no se mueva.**



3 **Desenroscar la duya**
Con la mano libre, desenroscar la duya, **girando** la misma **hacia la izquierda.** Colocarla a un lado.



4 **Destapar sifón**
Destapar el sifón, **girando** la tapa hacia la **izquierda** y reservar la tapa a un lado.



5.4.5 Sifón para crema batida

5 **Enjuagar duya**
Enjuagar la duya, en la tarja, por dentro y por fuera **usando el cepillo.**



6 **Enjuagar cuerpo del sifón**
Enjuagar el interior del cuerpo del sifón, en la tarja, asegurándose que quede completamente limpio y vacío.



7 **Lavar duya y cuerpo del sifón**
Lavar la duya y el cuerpo del sifón **con jabón y una esponja**, hasta eliminar todos los residuos.

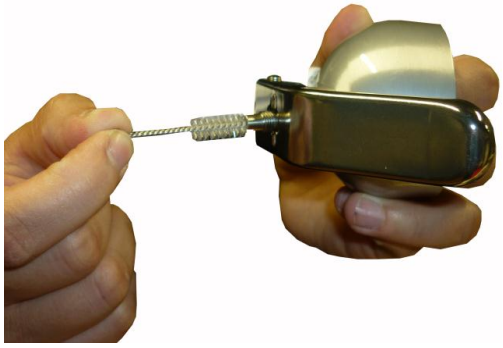


5.4.5 Sifón para crema batida

8 **Enjuagar**
Enjuagar la **duya y el cuerpo del sifón** perfectamente y reservarlos al lado de la tarja.



9 **Enjuagar tapa del sifón**
Limpiar con el cepillo alrededor del empaque y el pivote de la duya, asegurándose de que no quede nada de residuo.



Nota:
No retirar el empaque de la tapa del sifón, para evitar que se pierda.



5.4.5 Sifón para crema batida

Lavar tapa del sifón

10 Lavar **con jabón y esponja** la tapa y sus partes.



Enjuagar tapa

11 Enjuagar perfectamente la **tapa** y reservarla al lado de la tarja.



Tomar agua caliente con sanitizante

12 Tomar agua caliente en una jarra y disolver **¼ de un sobre de sanitizante (6 gr)** .



5.4.5 Sifón para crema batida

Nota:
El agua caliente **se puede tomar de la superautomática**.



13 **Vaciar agua con sanitizante**
Vaciar el **agua con el sanitizante** al cuerpo del sifón.



14 **Colocar la tapa en agua caliente**
Colocar **la tapa del sifón**, en un recipiente de plástico, con **agua caliente y sanitizante,** se debe preparar el agua como en el paso anterior.



5.4.5 Sifón para crema batida

Nota:
Se debe dejar **remojando durante cinco minutos**.



15 **Enjuagar sifón**
Enjuagar **con agua de la tarja** el cuerpo y la tapa del sifón.



16 **Escurrir sifón**
Colocar la **tapa y el cuerpo del sifón** en el escurridor del área.



5.4.6 Esencias

1 **Retirar los sifones**
Retirar los sifones de las esencias **jalando hasta liberarlos**.



2 **Desarmar sifones**
Desarmar **las cinco piezas** de los sifones.



3 **Enjuagar sifones**
Enjuagar todas las partes de los sifones con **agua limpia**.



5.4.6 Esencias

4 **Armar sifones**
Armar nuevamente **todas las piezas** de los sifones.



5 **Sumergir sifones**
Sumergir los sifones en un **recipiente con agua caliente** de la cafetera.



6 **Secar sifones**
Dejar **secar al aire** los sifones.



5.4.6 Esencias

7 **Tomar tapas**
Tomar las tapas **del recipiente** que se encuentra **en el sub-almacén**.



8 **Colocar tapas**
Colocar las tapas a las botellas **girando a la derecha**.



9 **Guardar esencias**
Guardar las esencias en su lugar correspondiente según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.4.7 Concentrados

1 **Retirar los sifones**
Retirar los sifones de los concentrados **jalando hasta liberarlos**.



2 **Desarmar sifones**
Desarmar **todas las piezas** de los sifones.



3 **Enjuagar sifones**
Enjuagar todas las partes de los sifones con **agua limpia**.



5.4.7 Concentrados

4 **Armar sifones**
Armar nuevamente **todas las piezas** de los sifones.



5 **Sumergir sifones**
Sumergir los sifones en un **recipiente con agua caliente** de la cafetera.



6 **Secar sifones**
Dejar **secar al aire** los sifones.



5.4.7 Concentrados

7 **Tomar tapas**
Tomar las tapas **del recipiente** que se encuentra **en el sub-almacén**.



9 **Colocar tapas**
Colocar las tapas a las botellas **girando a la derecha**.



10 **Guardar concentrados**
Guardar los concentrados en el su lugar correspondiente según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.4.8 Polvos para frappés

1 **Guardar polvos**
Vaciar los polvo sobrante en **bolsas de plástico** y almacenarlas en su lugar correspondiente según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



2 **Lavar cucharas**
Lavar las cucharas como se indica en Limpieza de Utensilios (Anexo 13).



3 **Lavar recipientes**
Lavar los recipientes de los polvos como se indica en Limpieza de Utensilios (Anexo 13).



5.4.8 Polvos para frappés

4 **Regresar cucharas y recipientes**
Regresar las cucharas y recipientes a su lugar según lo indicado en el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.4.9 Dispensados de polvos

1 **Abrir dispensador**
Abrir la puerta del dispensador de polvos.



2 **Girar boquillas**
Girar las boquillas de todos los contenedores **hacia arriba**.



3 **Cerrar dispensador**
Cerrar la tapa del dispensador de polvos.



5.4.9 Dispensados de polvos

4 **Rociar limpiador**
Rociar la superficie exterior del dispensador con **Limpiador Multisuperficies y Vidrios**.



5 **Limpiar superficies**
Limpiar la superficie rociada con un **trapo verde limpio**.



IMPORTANTE

*El dispensador de polvos **no debe apagarse** en ningún momento.*



5.4.10 Té de sobre

1 **Tomar té de sobre**
Tomar las cajas de tés de sobre del área correspondiente.



2 **Guardar té de sobre**
Guardar las cajas de tés de sobre en su lugar correspondiente según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.4.11 Otros insumos

1

Guardar galletas
Si sobraron galletas Oreo en el recipiente, vaciarlas en un **recipiente limpio** o una **bolsa** de plástico y **guardarlas en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



2

Guardar mamilas
Llevar las mamilas de **chocolate blanco**, **chocolate oscuro**, **chamoy** y **granillo de chocolate** y guardarlas en el **frigobar**.



3

Vaciar saleros
Vaciar el chile piquín y canela en un **recipiente limpio** o **bolsa de plástico** y **almacenarlos en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.4.11 Otros insumos

4

Almacenar leche
Si sobró algún envase con leche, guardarlo **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.4.12 Contenedor de hielo

1 Tomar cubeta
Tomar una cubeta para el hielo.



2 **Abrir tapa**
Abrir la tapa del contenedor de hielo.



3 **Sacar hielo**
Sacar el hielo **sobrante** del contenedor y colocarlo en la cubeta .



5.4.12 Contenedor de hielo

Vaciar hielo

4 Vaciar el hielo **en la tarja del modulo.**



Cerrar tapa

5 Cerrar la tapa del contenedor de hielo.



5.4.12 Contenedor de hielo

Nota:
La **solución sanitizante** se debe preparar de acuerdo a las **instrucciones del proveedor** del producto.





5 **Vaciar sanitizante**
Vaciar el sanitizante **en el interior del contenedor,** cuidando alcanzar todas las paredes.



6 **Cerrar tapa**
Cerrar la tapa del contenedor de hielo.



5.5 Sub-estación de repostería

5.5.1 Creperas

1 **Apagar las creperas**
Girar la perilla de las creperas a la posición de **0˚ C**.



2 **Retirar insumos y herramientas**
Retirar todos los **recipientes de insumos** y **herramientas** del mueble de las creperas.



3 **Levantar tapas del mueble**
Levantar las tapas del mueble de creperas **con ayuda de los guantes térmicos** y mover la crepera.



5.5.1 Creperas

4 **Retirar residuos**
Con ayuda de **una espátula,** retirar los **residuos de masa que quedan pegados** en el mueble de las creperas.



5 **Limpiar mueble**
Limpiar las superficies del mueble como se indica en la Limpieza de superficies (Anexo 4).



Insumos de creperas

1 **Vaciar mermelada de fresa**
Con ayuda de una **pala miserable**, vaciar la mermelada de fresa **en un recipiente de policarbonato con tapa limpio**.



5.5.1 Creperas

2 **Almacenar mermelada de fresa**
Guardar el recipiente con mermelada de fresa **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



3 **Vaciar mermelada de zarzamora**
Con ayuda de una **pala miserable**, vaciar la mermelada de zarzamora **en un recipiente de policarbonato con tapa limpio**.



4 **Almacenar mermelada de zarzamora**
Guardar el recipiente con mermelada de zarzamora **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.5.1 Creperas

5 **Vaciar nuez**
Vaciar la nuez **en un recipiente de policarbonato con tapa limpio**.



6 **Almacenar nuez**
Guardar el recipiente con nuez **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



7 **Almacenar Nutella**
Cerrar el envase de Nutella y guardarlo **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.5.1 Creperas

Nota:
Si el envase de Nutella está **vacío**, deberá **tirarse a la basura**.



8 **Almacenar cajeta**
Guardar la mamila con cajeta **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



IMPORTANTE

*Cada **dos días**, deberá **vaciarse la cajeta sobrante** en un recipiente de policarbonato con tapa limpio para poder **lavar la mamila** como se indica en el apartado 3.10.3 Mamilas.*



5.5.1 Creperas

9 **Vaciar saleros**
Vaciar los saleros con sal y pimienta en **bolsas de plástico limpias**.



10 **Almacenar sal y pimienta**
Guardar las bolsas con sal y pimienta **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



11 **Vaciar masa para crepas**
Con ayuda de **una pala** miserable, vaciar la masa para crepas sobrante en un **recipiente con tapa limpio**.



5.5.1 Creperas

12

Almacenar masa
Guardar el recipiente con la masa **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.5.2 Vitrina refrigerante

1 **Sacar pasteles**
Retirar las rebanadas de pastel de la vitrina refrigerante y **colocarlos en sus cajas**.



2 **Almacenar pasteles**
Guardar las cajas con los pasteles **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



3 **Sacar muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín**
Retirar los muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín de la vitrina refrigerante y **colocarlos en sus recipientes**.



5.5.2 Vitrina refrigerante

4 **Almacenar muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín**
Guardar los recipientes con los muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5 **Sacar bebidas**
Sacar todos los **refrescos**, **jugos** y **aguas** de la vitrina refrigerante.



6 **Almacenar bebidas**
Guardar las bebidas **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.5.2 Vitrina refrigerante

7 **Apagar vitrina**
Presionar el **botón de encendido/ apagado** de la vitrina.



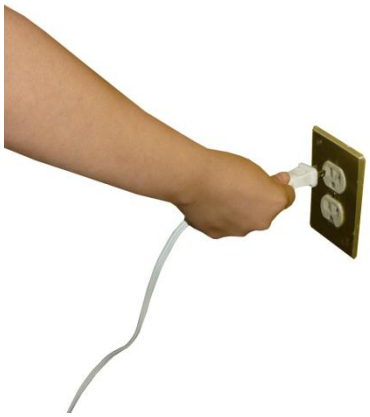
Limpiar vitrina
Limpiar la vitrina de acuerdo a lo indicado a Limpieza de superficies (Anexo 4).



5.6 Sub-estación de alimentos

5.6.1 Cuchillo eléctrico

1 **Desconectar cuchillo**
Desconectar el cuchillo de **la corriente eléctrica.**



2 **Retirar cuchillas**
Presionar el botón que se encuentra en la base para retirar las cuchillas.



3 **Lavar cuchillas en tarja**
Lavar las cuchillas de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 13).



5.6.1 Cuchillo eléctrico

4 **Rociar limpiador**
Rociar Limpiador Multisuperficies **en un trapo verde limpio.**



5 **Limpiar base**
Limpiar la base del **cuchillo con el trapo verde,** hasta retirar toda la suciedad.



6 **Almacenar cuchilla y base**
Guardar la cuchilla y la base **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.6.2 Mamilas



1 **Retirar mamilas**
Retirar las mamilas **de la mesa fría.**

2 **Almacenar mamilas**



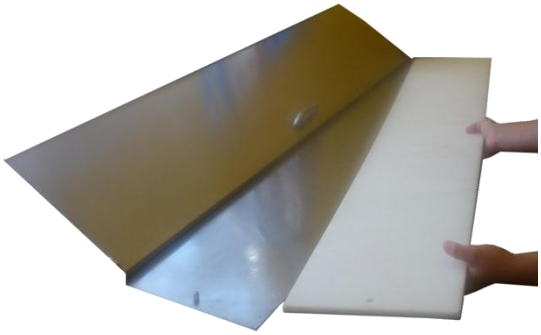
a) **Mamila vacía**
Lavar las mamilas de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 13).



b) **Mamila con contenido**
Almacenar la mamila en el **refrigerador de la mesa fría.**

5.6.3 Mesa fría

1 **Retirar tabla**
Retirar la tabla de preparación de la mesa fría y **colocarla en cocina.**



2 **Retirar insertos**
Retirar los insertos con ingredientes de la mesa fría.



3 **Vaciar ingredientes**
Colocar los ingredientes sobrantes **en recipientes de policarbonato con tapa,** que están en el refrigerador de la mesa fría.



5.6.3 Mesa fría

Nota:
Colocar los **paquetes que quedaron abiertos hasta encima,** para que se usen primero al día siguiente.



4 **Almacenar insumos**
Almacenar los recipientes con tapa, **dentro del refrigerador de la mesa fría.**



5 **Lavar insertos sucios**
Lavar los insertos sucios de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 13).



5.6.3 Mesa fría

6 **Retirar separadores**
Retirar los separadores **de la mesa fría.**



7 **Lavar separadores**
Lavar los separadores de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 13).



8 **Lavar tabla**
Lavar tabla de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 13).



5.6.3 Mesa fría

9	Limpiar las superficies internas y externas como se indica en la Limpieza de superficies (Anexo 4).



5.6.4 Exhibidor de pan

1 **Apagar exhibidor**
Apagar el exhibidor de pan **oprimiendo el botón de apagado.**



2 **Lavarse las manos**
Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 1).



3 **Colocarse guantes**
Colocarse guantes **de plástico.**



5.6.4 Exhibidor de pan

4 **Retirar pan del exhibidor**
Retirar el pan del exhibidor y **colocarlo en una charola limpia.**



IMPORTANTE

*El **pan sobrante** al final de la operación **debe ser el mínimo para evitar mermas.** Cada tipo de pan se coloca en charolas distintas.*



5 **Colocar bolsa**
Introducir la charola con pan en una bolsa de **plástico transparente y limpia.**



5.6.4 Exhibidor de pan

6 **Extraer aire**
Extraer la mayor cantidad de aire **de las bolsas.**



7 **Cerrar bolsas**
Hacer un nudo a la bolsa para evitar que entre aire.



IMPORTANTE

*Las **bolsas colocadas a los insumos tienen una vida máxima de 2 días,** por lo cual al transcurrir ese período deben ser retiradas y cambiadas.*



5.6.4 Exhibidor de pan

8 **Almacenar charolas**
Colocar las charolas del pan **en el espiguero.**



9 **Lavar charolas**
Lavar las charolas de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 13).



Limpiar exhibidor
Limpiar el exhibidor de pan de acuerdo a lo que indica Limpieza de superficies (Anexo 4).



5.6.5 Exhibidor de papas

1 **Apagar exhibidor**
Presionar el **botón de encendido/ apagado** del exhibidor de papas.



Nota:
Si al final se tuvieran **papas sobrantes,** se debe llamar al **Surfer o Líder de negocio para que las registre como merma.** Se debe procurar que **nunca sobre producto.**



2 **Retirar pinzas**
Retirar las pinzas del exhibidor colocarlas en la tarja.



5.6.5 Exhibidor de papas

3 **Retirar charola**
Retirar la charola **del exhibidor** de papas y **colocarla en la tarja.**



4 **Lavar utensilios**
Lavar **la charola** de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 13).



5.6.6 Horno Turbo Chef

IMPORTANTE

El horno tardará aproximadamente **90 minutos para enfriarse** por completo.





1 **Apagar horno**
Presionar la tecla **"Back"** mientras se está en el menú principal.

5.6.7 Condimenteros

1 **Retirar los insertos**
Retirar los insertos **del contenedor del mueble de condimenteros**.



2 **Abrir insertos**
Retirar las **tapas y sifones** de los insertos y colocarlos en la tarja.



3 **Retirar condimentos**
Vaciar el contenido de los insertos en diferentes **recipientes de plástico con tapa**.



5.5.7 Condimenteros

4 **Almacenar condimentos**
Colocar los recipientes con condimentos **dentro del refrigerador**.





5 **Lavar insertos y tapas**
Lavar en la tarja los insertos y las tapas de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 13).



6 **Lavar sifones**
Purgar los sifones colocándolos en un recipiente con agua caliente y **presionando los despachadores hasta que el agua salga limpia**.



5.6.7 Condimenteros

7 **Retirar contenedores**
Retirar los contenedores de insertos **del mueble de condimenteros.**



8 **Vaciar hielo**
Vaciar el contenido de los contenedores **en el desagüe**.



9 **Secar contenedores**
Secar **con trapo verde** los contenedores.



5.6.7 Condimenteros

Colocar contenedores

10 Colocar el contenedor de insertos en el mueble de condimenteros.



5.7 Descongelar pollo

5.7 Descongelar pollo

1 **Sacar pollo**
Sacar **del congelador,** las bolsas de pollo que se van a porcionar.



2 **Colocar pollo en refrigerador**
Colocar la bolsa de pollo en el refrigerador, **24 horas previas al porcionado.**



5.8 Descongelar productos de repostería

5.8.1 Descongelar pasteles

1 **Sacar pasteles**
Sacar del congelador las cajas de los pasteles.



2 **Marcar cajas**
Anotar la fecha y hora de descongelación, así como la caducidad del producto en su caja.



Nota:
Si el estimado de consumo de pasteles es mayor a 4 días, se debe descongelar únicamente la mitad del pastel en su caja original. El resto colocarlo en el congelador en la caja del pastel que se termino.



5.8.1 Descongelar pasteles

3 **Refrigerar pasteles**
Guardar las cajas en el refrigerador.



Nota:
Una vez descongelados los pasteles **no se deben volver a congelar.**



IMPORTANTE

En el refrigerador no se debe guardar carnes frías u otros alimentos para evitar que los pasteles absorban olores y/o sabores.



5.8.2 Descongelar muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín

1

Sacar productos
Sacar las cajas de muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín que se encuentran en el **congelador**.



2

Colocar en recipiente
Colocar **tres piezas de cada producto** en su recipiente con tapa correspondiente.



Nota:
El **Chocolatín se debe guardar** en su recipiente correspondiente **con su empaque individual.**

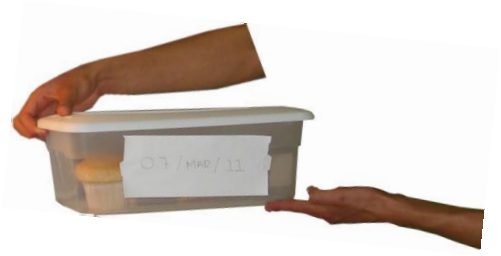


5.8.2 Descongelar muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín

3 **Marcar fecha**
Anotar la fecha y hora de descongelación de cada producto, así como la caducidad del producto **en su respectiva etiqueta.**



4 **Colocar etiqueta**
Pegar cada etiqueta **en la parte frontal de los recipientes** de policarbonato.



5 **Refrigerar productos**
Guardar el recipiente con los muffins en el refrigerador.



5.8.2 Descongelar muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín



Nota:
Una vez descongelados los muffins, danesas, croissant dulce y Chocolatín, **no se deben volver a congelar.**

IMPORTANTE

En el refrigerador no se debe guardar carnes frías u otros alimentos para evitar que los productos de repostería absorban olores y/o sabores.



5.8 Complementos

5.8 Complementos

1

Almacenar vasos Trophy
Guardar los vasos Trophy sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



2

Almacenar tapas Trophy
Guardar las tapas Trophy sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



3

Almacenar vasos PET
Guardar los vasos PET sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.8 Complementos

4 **Almacenar tapas PET**
Guardar las tapas PET sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5 **Almacenar fajillas**
Guardar las fajillas sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



6 **Almacenar charolas portavasos**
Guardar las charolas portavasos sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.8 Complementos

7 **Almacenar charolas para crepas**
Guardar las charolas para crepas sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



8 **Almacenar conos para crepas**
Guardar los conos para crepas sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



9 **Almacenar plato tipo pastelero**
Guardar los platos tipo pastelero sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.8 Complementos

10 **Almacenar plato tipo Clamb Shelf**
Guardar los platos tipo Clamb Shelf sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



11 **Almacenar bolsas para Baguis**
Guardar las bolsas para Baguis sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



12 **Almacenar vasos para papas**
Guardar los vasos para papas sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.8 Complementos

13 **Almacenar vaso condimentero**
Guardar los vasos condimenteros sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



14 **Almacenar tapas para vaso condimentero**
Guardar las tapas para vasos condimenteros sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



15 **Almacenar sobres**
Guardar los sobres sobrantes de **azúcar**, **sustituto de azúcar** y **sustituto de crema**, **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.8 Complementos

16 **Almacenar popotes**
Guardar los **popotes**, **popotes cuchara** y **popotes para bebidas calientes**, **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



17 **Almacenar cubiertos**
Guardar las **cucharas**, los **tenedores** y los **cuchillos** sobrantes **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



18 **Almacenar servilleteros**
Guardar los servilleteros, **en su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



5.9 Área de mesas, sillas y sillones

5.9 Área de mesas, sillas y sillones

Mesas



1 **Recoger basura**
Recoger toda la basura que se encuentre en las mesas y **depositarla en un basurero**.



2 **Rociar limpiador**
Rociar todas las mesas con **Limpiador Multisuperficies y Vidrios**.



3 **Limpiar mesas**
Pasar un **trapo verde limpio** por las superficies de las mesas.

5.9 Área de mesas, sillas y sillones

4 **Rociar sanitizante**
Rociar todas las mesas con **Sanitizante de Superficies**.



5 **Secar mesas**
Secar todas las mesas con **papel toalla**.



Sillas

1 **Rociar limpiador**
Rociar todas las sillas con **Limpiador Multisuperficies y Vidrios**.



5.9 Área de mesas, sillas y sillones

Limpiar sillas

2 Pasar un **trapo azul limpio** por las superficies de las sillas.



Secar sillas

3 Secar todas las sillas con **papel toalla**.



Sillones

Rociar limpiador

1 Rociar todas las superficies de los sillones con **Limpiador Multisuperficies y Vidrios**.



5.9 Área de mesas, sillas y sillones

2 **Limpiar sillones**
Pasar un **trapo azul limpio** por las superficies de los sillones.



3 **Secar sillones**
Secar todas las superficies de los sillones con **papel toalla**.



5.10 Áreas generales

5.10 Áreas generales

1

Lavar utensilios
Lavar los **utensilios sucios** (jarras, recipientes, saleros, rastrillos, palas, espátulas, cucharones, cuchillos, tablas, etc.) en la tarja, Limpieza de utensilios (Anexo 13).



2

Almacenar utensilios
Almacenar los utensilios secos en **su lugar correspondiente** según el Almacenamiento de insumos y herramientas (Anexo 8).



3

Limpiar superficies
Limpiar las superficies del módulo de acuerdo a lo indicado en Limpieza de superficies (Anexo 4).



5.10 Áreas generales

4 **Barrer piso**
Barrer el piso de la isla con **una escoba**.



5 **Recoger basura**
Usar un **recogedor** para depositar la basura del piso en el bote.
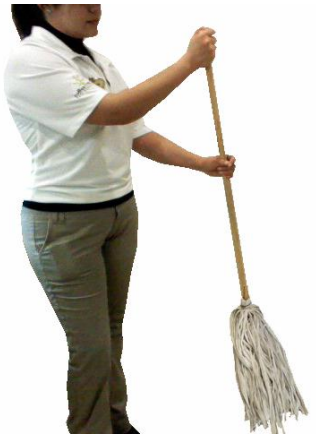


6 **Preparar solución para pisos**
Preparar **en una cubeta,** solución para limpiar pisos de acuerdo a las instrucciones del proveedor.



5.10 Áreas generales

7 **Trapear piso**
Trapear el piso de la isla con **Detergente Desinfectante** y **un trapeador**.



8 **Retirar bolsas de basureros**
Sacar todas las bolsas de los basureros.



9 **Lavar trapos**
Lavar todos los trapos que estén sucios de acuerdo a lo indicado en la Uso y limpieza de trapos (Anexo 11).



5.11 Finalizar inhabilitación

5.11 Finalizar inhabilitación

1 **Llenar bitácora**
Registrar la hora de término de la inhabilitación en la [la Bitácora de Inhabilitación de Coffee Tree (Anexo 12)] y guardarla.



2 **Asegurar gavetas y refrigeradores**
Cerrar las **gavetas y refrigeradores** de las sub-estaciones correspondientes donde se almacenan insumos



3 **Apagar luces**
Apagar todas las luces de la isla.



5.11 Finalizar inhabilitación

4 **Abrir gabinete de interruptores**
Abrir la puerta del gabinete de interruptores que **se encuentra cerca del módulo.**



5 **Apagar energía eléctrica**
Apagar los **interruptores de energía eléctrica que se requieran,** de acuerdo a la etiqueta que se encuentra en la puerta del gabinete o cerca de él.



6 **Cerrar gabinete de interruptores**
Cerrar la puerta del gabinete de interruptores.



5.11 Finalizar inhabilitación

Entregar llaves

7 Entregar las llaves del módulo al **Surfer o Líder de Negocio.**



6. Tabla de cambios

6. Tabla de cambios

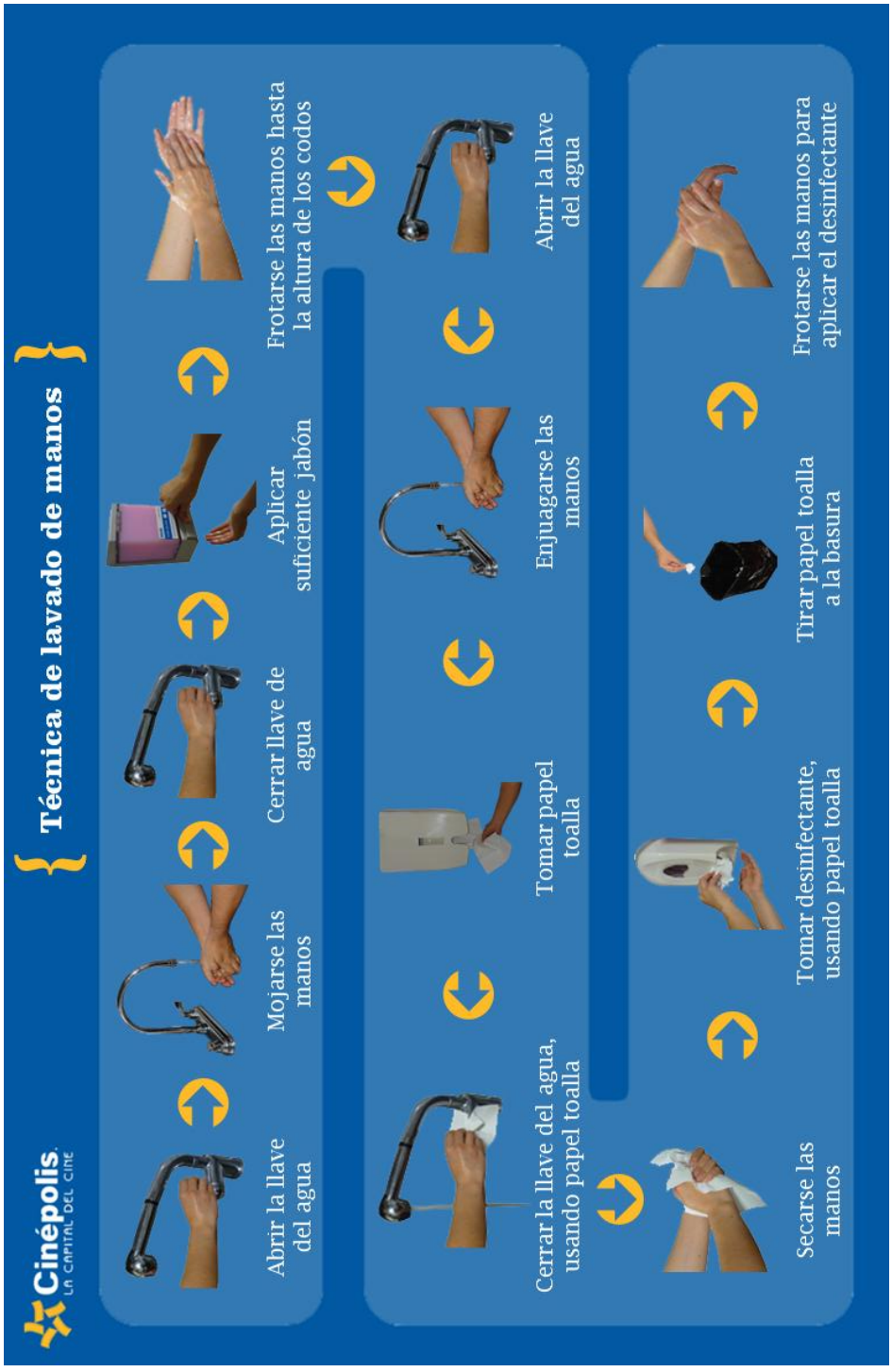
REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA
0	Manual original	31/08/10
1	• Se agregaron recetas de todos los productos. • Se agregó el porcionado de queso manchego rallado. • Se agregó la habilitación e inhabilitación del contenedor de hielos del área de preparación de smoothies y frappés. • Se hicieron ajustes en las descripciones de los productos.	17/01/11
2	• Se cambió la estructura dejando todo el proceso, dividido en 3 secciones: habilitación, venta e inhabilitación. • Se colocó la sección 2. Planta física, donde se describen todos los equipos, utensilios, insumos, artículos de limpieza y varios. • Se agregó la venta de nuevos postres. • Se agregó el anexo Uso y Limpieza de trapos. • Se agregó el anexo Limpieza de utensilios. • Se agregó el anexo Limpieza de superficies. • Se agregó el anexo de Porciones extra de Baguis.	18/04/11

6. Tabla de cambios

REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA
2	• Se agregó el anexo Método PEPS para rotación de pan.	1/04/11

7. Anexos

Anexo 1. Técnica de Lavado de Manos



Cinépolis LA CAPITAL DEL CINE	BITÁCORA DE HABILITACIÓN COFFEE TREE	Conjunto:				Semana:		
		Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Hora de inicio								
LLENAR BITÁCORA DE HABILITACIÓN DE COFFE TREE: Registrar la hora de inicio de la habilitación en la Bitácora, nombre y apellido, número de semana.								
MOLINO BUNN G3: Colocar filtro, pesar café, vaciar café, colocar filtro debajo de la boquilla, mover perilla a la palabra "DRIP", presionar botón "START",.								
CAFETERA BUNN: colocar canasta, enceder warmer, preparar café, apagar warmer.								
CAFETERA BLACK & WHITE: llenar las tolvas hasta la mitad, preionar botón de encendido y presionar botón de limpieza.								
LICUADORAS:Limpiar bases con trapo verde y limpiador multisuperficies, colocar vasos y tapas, encender licuadoras y debe aparecer la leyenda en el dysplay de "Smoothie".								
SIFÓN PARA CREMA BATIDA: destapar sifón, verificar que esté limpio, revisar empaque para evitar fuga de N2O, sostener pivote de la duva con los dedos idice y pulgar, desenroscar la duva, revisar que el pivote de la duva esté limpio, sotener el pivote de la duva, colocar duva hasta el tope, preparar mezcla, verter la mezcla en el sifón, cerrar sifón, retirar contenedor de cápsulas, colocar cápsula N2O, alinear contenedor, enroscar contenedor, retirar el contenedor, deshechar cápsula, colocar segunda cápsula de N2O, colocar conenedor de cápsulas, agistar sifón y almacenar sifón.							
ESENCIAS: colocar esencias en el rack, retirar, limpiar y guardar tapas, colocar sifones.								
CONCENTRADOS: colocar concentrados, retirar, limpiar y guardar tapas, colocar sifones.								
POLVOS PARA FRAPPÉS: colocar polvos en recipientes, colocar cucharas limpias, colocar polvos en el área correspondiente.								
DISPENSADOR DE POLVOS: abrir tapa de dispensador, verificar niveles de polvo (vaciar polvo al contener si no se encuentra en su nivel indicado), girar las boquillas de los contenedores hacia abajo y cerrar la tapa del dispensador.								
TÉ DE SOBRE: tomar cajas de Té de sobre del sub-almacén,colocar en el área correspondiente.								
OTROS INSUMOS: colocar galletas oreo en el áera de preparación de frappés, colocar granillo de chocolate, chocolate líquido y chamoy líquido, colocar canela, colocar chili piquin, colocar leche entera, light y deslactosada, colocar agua purificada en las áreas correspondientes.								
CONTENEDOR DE HIELO: abrir fábrica de hielo, servir hielo en una cubeta, cerra tapa de fábrica de hielo, abrir contenedor de hielo, vaciar hielo hasta llenar, cerrar tapa.								
CREPERAS: Girar la perilla de temperatura a 250°C, untar mantequilla sobre la crepera, calentar mantequilla durante 30 segundos, retirar mantequilla con papel toalla, girar perilla de temperatura a 200 °C, coloca los insertos con sus insumos secos tapados y con un utencilio para servir cada uno en los orificios del mueble de la crepera, coloca los utensilios para la preparación de crepas. y elaborar crepa de prueba.								

Anexo 2. Bitácora de Habilitación de Coffee Tree

VITRINA REFRIGERANTE: abrir puerta, colocar preciadores, colocar productos de repostería en el primero y segundo nivel, colocar refrescos aguas y jugos en el tercer nivel.							
BÁSCULA: Limpiar báscula y prender báscula.							
DESCONGELAR PAN: verificar cantidad de pan que sobró del día anterior, lavarse las manos, colocarse guantes, sacar pan, colocarlo en charolas en el espiquero, esperar 30 minutos para el baquette y 20 minutos para el croissant.							
EXHIBIDOR DE PAPAS: colocar charola, encender exhibidor.							
CUCHILLO ELÉCTRICO: ensamblar cuchillas, conectarlo y dejarlo en el porta cuchillo							
MESA FRÍA: colocar separadores, insertos con insumos y colocar tabla de preparación							
PRE CORTAR PAN: cortar a la mitad el pan tipo baguette que ya se tiene descongelado							
EXHIBIDOR DE PAN: encenderlo y colocar charolas con pan							
CONDIMENTEROS: colocar hielo en los contenedores de los insertos, picar jitomate y cebolla, llenar insertos con condimentos colocando cantidades pequeñas (mostaza, mayonesa, salsa picante y salsa de tomate), colocar los insertos en el mueble.							
HORNO TURBO CHEF: retirar panel del acceso inferior, limpiar migajas, abrir puerta, sacar rejilla y piedra, lavar rejilla, limpiar piedra, levantar elemento inferior del horno, limpiar cavidad, rociar limpiador multisuperficies, limpiar horno, rociar limpiador para hornos Turbo Chef, limpiar panel de acceso y puerta, rociar Oven Guard, limpiar el interior, colocar rejilla y piedra, cerrar puerta, limpiar superficies exteriores del horno, colocar panel inferior, encender horno.							
COMPLEMENTOS: Colocar vasos y tapas Trophy ,colocar vasos PET , colocar tapas PET , colocar fajillas , colocar charolas y conos, colocar plato pastelero, colocar sobres de azúcar, sustitutos, popotes, cucharas, tenedores, cuchillos y servilletas en la barra en las áreas correspondientes.							
MESAS Y SILLAS Y SILLONES: limpiar mesas, sillas y sillones, colocar menú en mesas.							
ÁREAS GENERALES: limpiar superficies, colocar botes de basura							
PUNTO DE VENTA: enceder regulador, encender POS, abrir impresora y verificar que tenga papel, encender impresora y cerrarla.							
LLENAR BITÁCORA DE HABILITACIÓN DE COFFEE TREE: Registrar el término de la habilitación en la Bitácora y guardarla.							
Hora de fin							
Nombre							

Anexo 3. Vale de Entrega de Fondos y Morralla F GNGS-03

Código F GNGS- 03

Cinépolis
LA CAPITAL DEL CINE

Vale de Entrega de Fondos y Morralla

Conjunto : Cinepolis Morelia Fecha : 02/09/2008

Fondos de Caja de Dulcería

No. 9 Importe de c / Fondo $ 500.00 Total $ 4,500.00

Fondos de Caja de Exhibición

No. 4 Importe de c / Fondo $ 2,500.00 Total $ 10,000.00

Fondo para Video Juegos

No. 1 Importe de c / Fondo 300 Total $ 300.00

Dotación de Morralla para Cambios Total $ 500.00

Total Vale de Entrega de Fondos y Morralla $15,000.00

Entrega de Fondos a Puntos de Venta

Giro	Nombre	Firma	Importe
Dul	Luis Vega		$ 500.00
Exh	Carlos Tena		$ 2,500.00
Exh	Javier Aguilar		$ 2,500.00
Dul	Carlos Huerta		$ 500.00

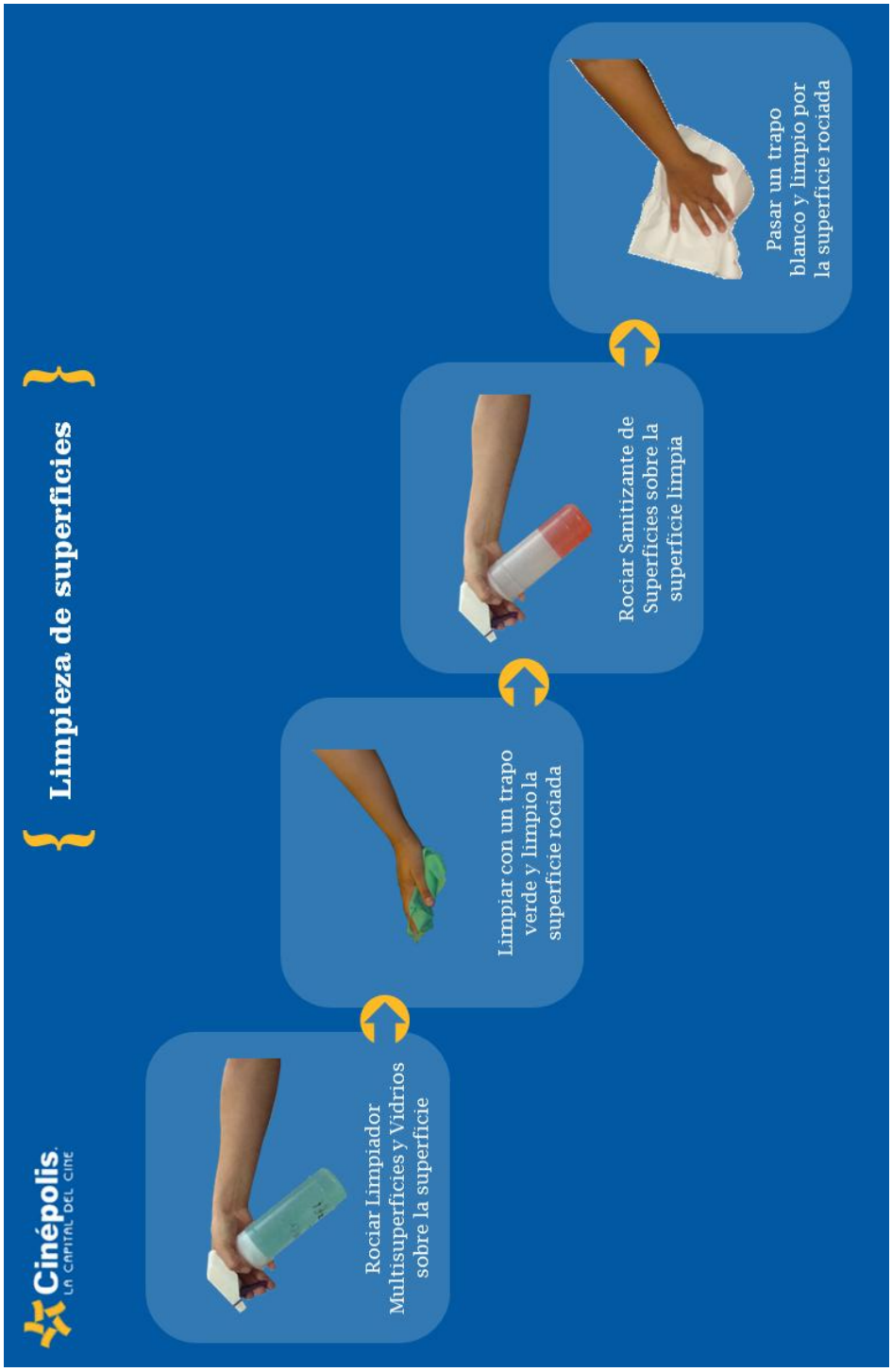
Total de fondos entregados en punto de venta $ 6,000.00

Total de fondos no utilizados resguardados en caja de seguridad $ 9,000.00

Esteban Parra Lopez
Nombre y Firma
Entrega Fondos y Morralla

Oscar García Tena
Nombre y Firma
Recibe Fondos y Morralla

Anexo 4. Limpieza de superficies



Anexo 5. Bitácora de Mermas

Bitácora de Mermas (Sub-almacenes)

Código F-DCMR-05 v. 3.0.1

Fecha	Sub-almacén	Producto	Cantidad	Causa	Nombre y Firma Vendedor	Nombre y Firma Encargado de Sub-almacén

Autorización
Gerente del Conjunto

Anexo 6. Tabla de Claves de Producto

PRODUCTO	CLAVE
CAFÉS	
Moka	M
Moka blanco	MB
Cappuccino	C
Latte	L
Americano	AME
ESPRESSO	
Sencillo	1
Doble	2
Sencillo cortado	1C
Doble cortado	2C
FRAPPÉS	
Cappuccino	FC
Chocolate blanco	FCH
Moka caramelo	FMC
Té verde	FTV
Té chai	FTC

Anexo 6. Tabla de Claves de Producto

PRODUCTO	CLAVE
SMOOTHIES	
Mango enchilado	SME
Piña colada	SPC
Tamarindo	ST
Mango tamarindo	SMT
Frutas tropicales	SFT
OTRAS BEBIDAS	
Té chai latte	TCH
Té frambuesa	TF
Té durazno	TD
Té mango	TM
Chocolate obscuro	CH
Chocolate blanco	CHB
ESENCIAS	
Coco	CC
Menta	MT
Amaretto	AM

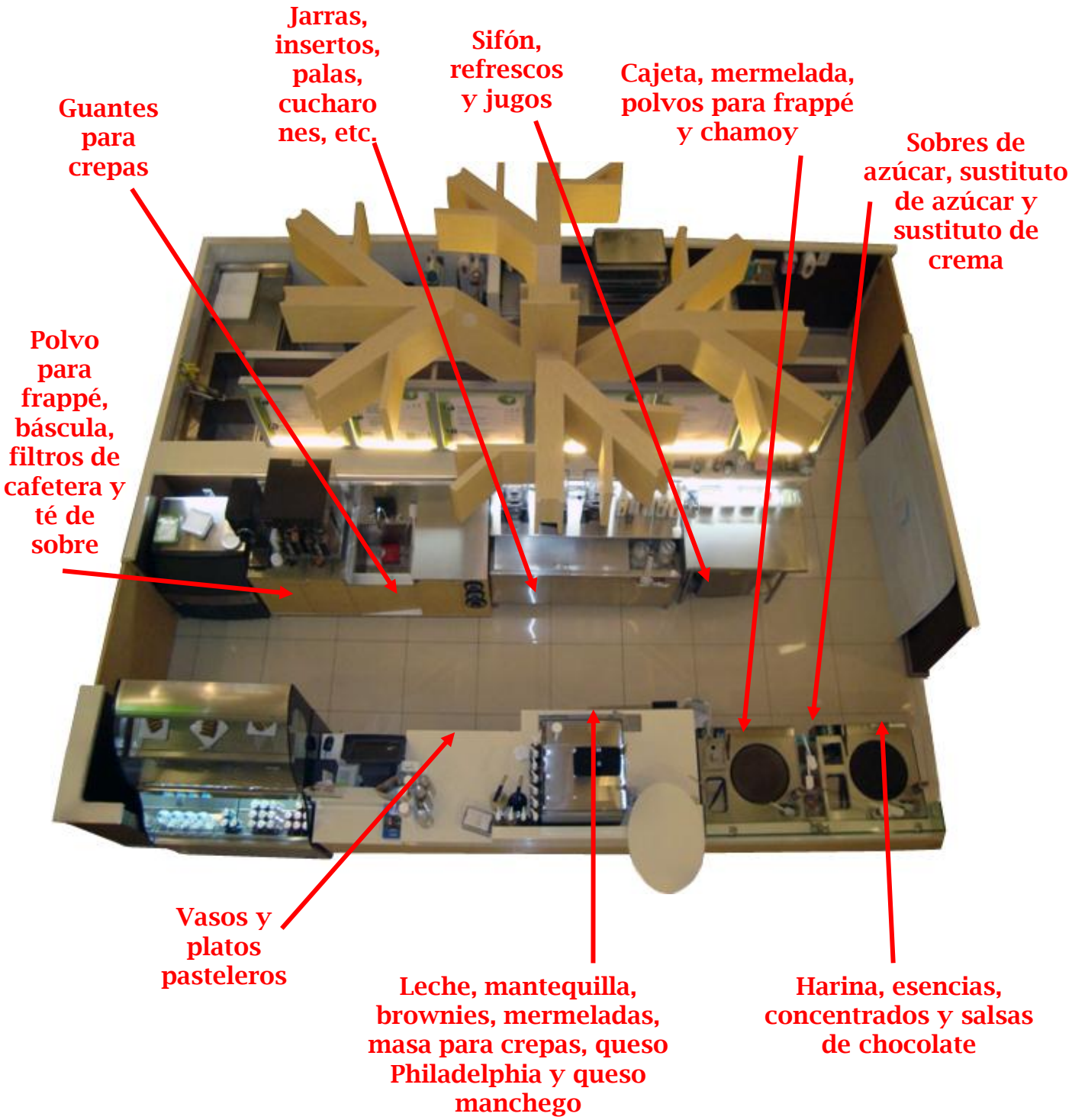
Anexo 6. Tabla de Claves de Producto

PRODUCTO	CLAVE
Crema irlandesa	CI
Vainilla	V
Vainilla light	VL
EXTRAS	
Crema batida	CB
Sin crema batida	~~CB~~
Chamoy	CHA
Oreo	OR
Chocolate obscuro	CH
Chocolate blanco	CHB

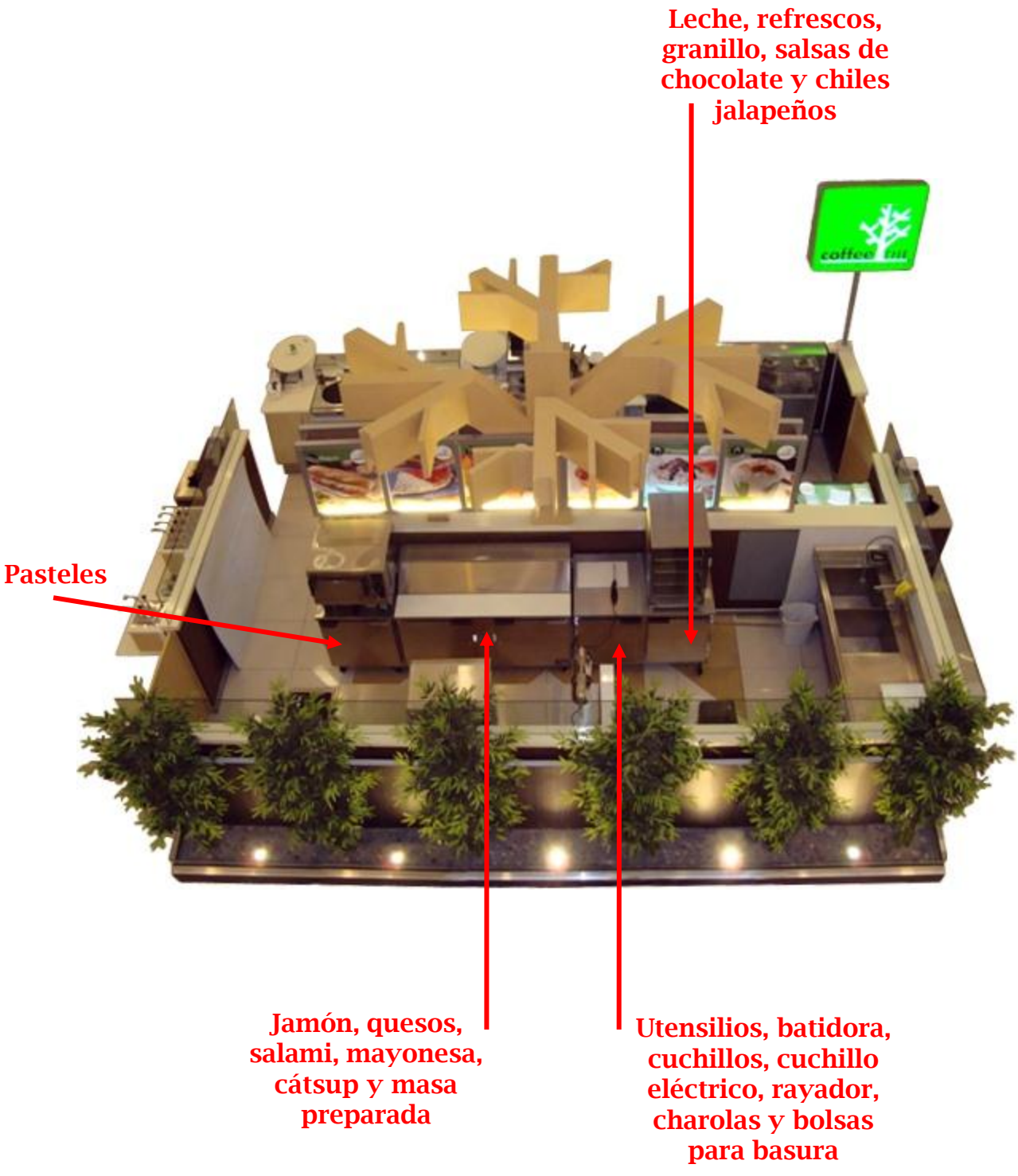
Anexo 7. Vale de Caja



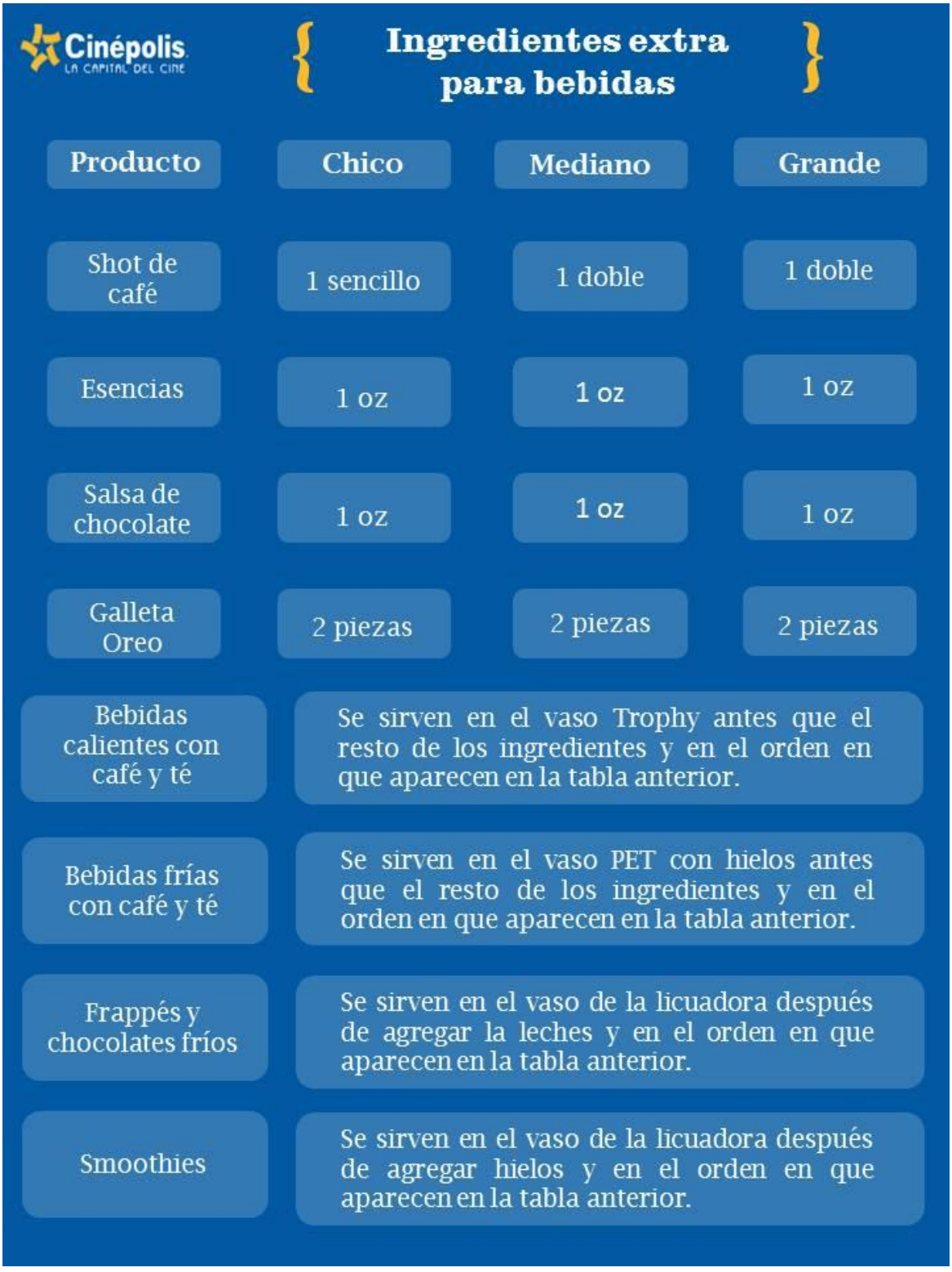
Anexo 8. Almacenamiento de insumos y herramientas



Anexo 8. Almacenamiento de insumos y herramientas



Anexo 9. Ingredientes Extra para Bebidas



Cinépolis
LA CAPITAL DEL CINE

Ingredientes extra para bebidas

Producto	Chico	Mediano	Grande
Shot de café	1 sencillo	1 doble	1 doble
Esencias	1 oz	1 oz	1 oz
Salsa de chocolate	1 oz	1 oz	1 oz
Galleta Oreo	2 piezas	2 piezas	2 piezas
Bebidas calientes con café y té	Se sirven en el vaso Trophy antes que el resto de los ingredientes y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		
Bebidas frías con café y té	Se sirven en el vaso PET con hielos antes que el resto de los ingredientes y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		
Frappés y chocolates fríos	Se sirven en el vaso de la licuadora después de agregar la leches y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		
Smoothies	Se sirven en el vaso de la licuadora después de agregar hielos y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		

Anexo 10. Porciones Extra para Crepas

Cinépolis
LA CAPITAL DEL CINE

Porciones extra Crepas

Producto	Porción	Imagen
Mermelada de fresa	50 gramos	
Mermelada de zarzamora	50 gramos	
Cajeta	50 gramos	
Nutella	30 gramos	
Nuez	20 gramos	
Jamón Virginia	2 rebanada	
Queso Philadelphia	50 gramos	
Queso manchego	70 gramos	
Todas las porciones extra se colocan de la misma forma que cuando son ingredientes base.		

Anexo 11. Uso y limpieza de trapos

Cinépolis
LA CAPITAL DEL CINE

Uso y limpieza de trapos



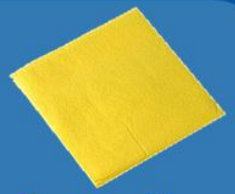
Trapo blanco
Se usa para limpiar superficies que tienen contacto directo con los alimentos



Trapo verde
Se usa para limpiar superficies donde se van a manipular alimentos, pero no de manera directa



Trapo azul
Se usa para limpiar superficies generales que no tienen contacto con alimentos



Trapo amarillo
Se usa para limpiar sanitarios y lavabos



Mojar trapo en la tarja



Colocar Detergente Lavaloza al trapo



Tallar perfectamente el trapo con las manos



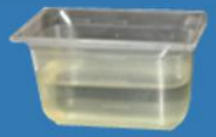
Enjuagar el trapo



Cuando se va a usar el trapo, exprimirlo perfectamente



Sumergir trapos en solución sanitizante



Colocar solución sanitizante en un recipiente

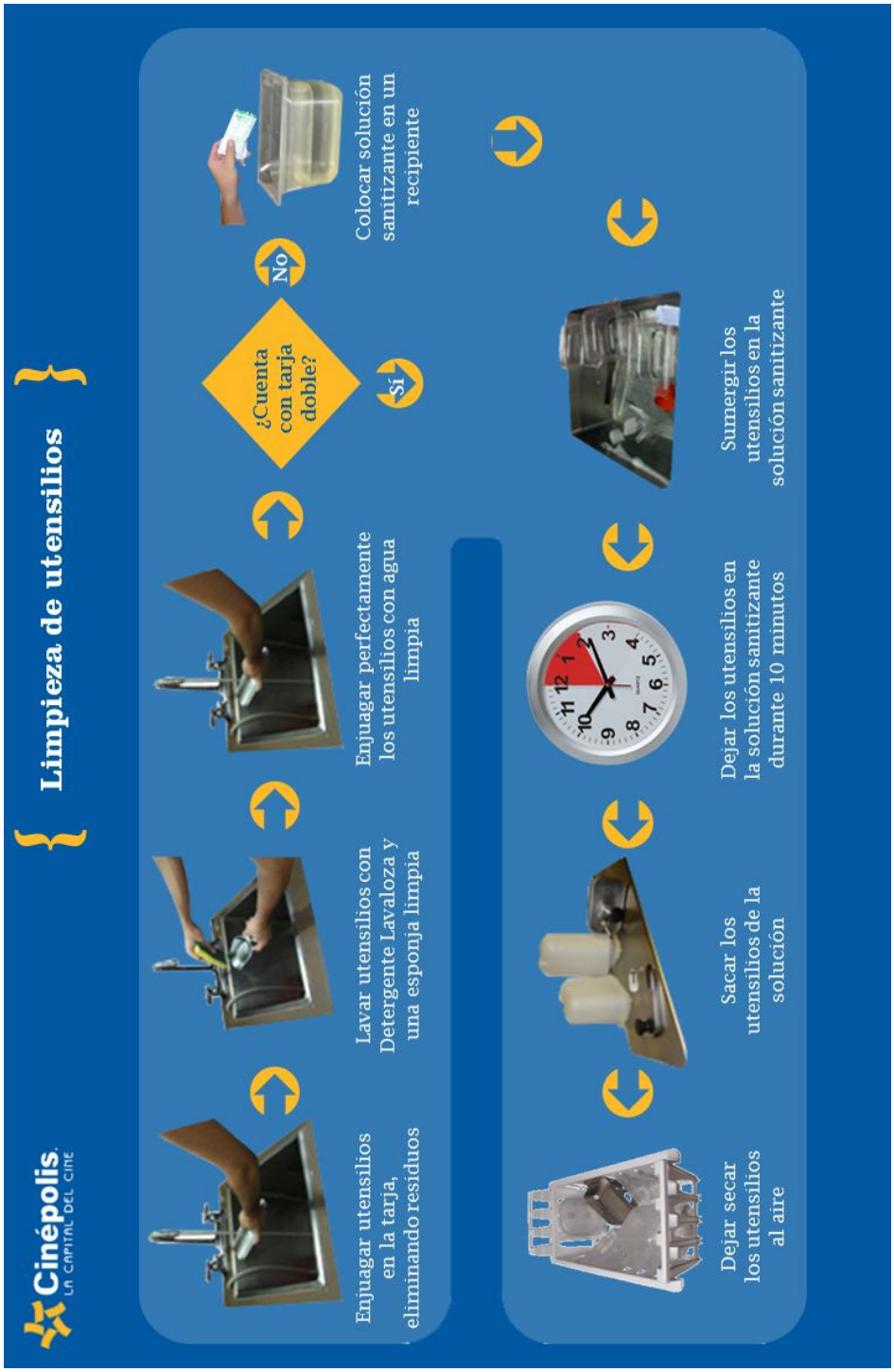
Anexo 12. Bitácora de Inhabilitación de Coffee Tree

Cinépolis LA CAPITAL DEL CINE — BITÁCORA DE INHABILITACIÓN COFFEE TREE	Conjunto:				Semana:		
	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Fecha							
Hora de inicio							
LLENAR BITÁCORA DE INHABILITACIÓN DE COFFEE TREE: Registrar la hora de inicio de la inhabilitación en la Bitácora, nombre, apellido, y número de semana.							
PUNTO DE VENTA: abrir tapa de impresora, apagar y cerrar tapa de impresora; apagar POS; apagar regulador.							
MOLINO BUNN G3: retirar charola, limpiar charola, limpiar molino, apagar cafetera, retirar canastas, tirar filtros, enjuagar canastas, secar canastas colocar canastas en la cafetera, retirar contenedores, vaciar café, enjuagar contenedores, secar contenedores y colocarlos en la cafetera.							
CAFETERA BLACK & WHITE: Retirar las tolvas; vaciar café restante en bolsa de plástico; limpiar tolvas; limpiar Superatomática, desechar bagazo; lavar y secar cajón de bagazo; bajar salida de café; lavar y secar rejilla; limpiar superficies.							
LICUADORAS: Apagar licuadoras; levantar tapas; retirar y lavar vasos.							
SIFÓN PARA CREMA BATIDA: si hay sobrante de mezcla de crema batida almacenarla en el refrigerador, si no , realizar lo siguiente: extraer N2O; sostener pivote de la duva con los dedos índice y pulgar, desenroscar la duva, destapar sifón, enjuagar duva, lavar y enjuagar cuerpo del sifón, enjuagar tapa del sifón, lavar y enjuagar tapa del sifón, vaciar agua con sanitizante en el cuerpo del sifón, colocar en agua caliente la tapa del sifón, enjuagar con agua de la tarja el cuerpo y la tapa del sifón, dejar escurrir.							
ESENCIAS: Retirar sifones, desarmar sifones, enjuagar sifones, armar sifones, sumergir sifones en agua caliente, colocar tapas en las botellas, guardar esencias en sub-almacén.							
CONCENTRADOS: Retirar los sifonesesarmar sifones, enjuagar sifones, armar sifones, sumergir sifones en agua caliente, colocar tapas en las botellas, guardar concentrados en sub-almacén.							
POLVOS PARA FRAPPÉS: guardar polvos, lavar cucharas y recipientes.							
DISPENSADOR DE POLVOS: abrir tapa de dispensador; girar boquillas hacia arriba; cerrar tapa de dispensador, limpiar superficies del dispensador.							
TÉ DE SOBRE: guardar cajas de Té de sobre.							
OTROS INSUMOS: guardar galletas, gaurdar mamilas, vaciar saleros, almacenar leche.							
CONTENEDOR DE HIELO: sacar hielo sobrante y limpiar el contenedor.							
CREPERAS: Apagar girando la perilla en posición 0 °C, retirar insumos y herramientas, retirar residuos con trapo verde y limpiar superficie.							
VITRINA: Sacar rebanadas de pastel, muffins , danesas, croissant dulce y Chocolatines, limpiar vitrina y apagar vitrina.							
CUCHILLO ELÉCTRICO: desconectarlo, retirar cuchillas y lavarlas. Limpiar base del cuchillo y guardarla							

Anexo 12. Bitácora de Inhabilitación de Coffee Tree

MAMILAS: retirarlas de la mesa fría, si están vacías lavarlas, en caso contrario guardarlas en el refrigerador de la mesa fría							
MESA FRÍA: retirar tabla. Retirar insertos, colocar insumos sobrantes en un recipiente con tapa y guardarlos en el refrigerador de la mesa. Retirar separadores y lavar insertos, tabla y separadores							
EXHIBIDOR DE PAN: apagarlo. Si sobró pan, colocarlo en charolas limpias y meterlas en una bolsa de plástico transparente. Hace un nudo y dejarlas en el espiguero. Lavar charolas del exhibidor.							
EXHIBIDOR DE PAPAS: apagarlo, retirar charola, pinzas y lavarlas.							
HORNO TURBO CHEF: esperar a que se enfríe el horno y apagarlo.							
CONDIMENTEROS: retirar insertos, vaciar condimentos restantes en recipientes limpios y almacenarlos, lavar insertos , tapas , sifones, retirar contenedores, vaciar el hielo, limpiar superficies.							
DESCONGELAR POLLO: Sacar pollo del congelador y colocarlo en el refrigerador del área.							
DESCONGELAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA: sacar productos del congelador, guardarlos en recipientescon tapa en el refrigerador marcándoles la fecha de descongelado.							
COMPLEMENTOS: almacenar en las áreas correspondientes vasos Tropy y vasos PET, tapas Tropy y PET, bajillas, charolas y conos para crepas, sobres de azúcar y sustitutos, popotes, cubiertos y servilleteros.							
ÁREA DE MESAS, SILLAS Y SILLONES: recoger toda la basura y limpiar superficies del mobiliario.							
UTENSILIOS: lavar utensilios							
SUPERFICIES: limpiar superficies							
LLENAR BITÁCORA DE INHABILITACIÓN DE COFFEE TREE: Registrar la hora de término de la inhhabilitación en la Bitácora y guardarla.							
Hora de fin							
Nombre							

Anexo 13. Limpieza de utensilios

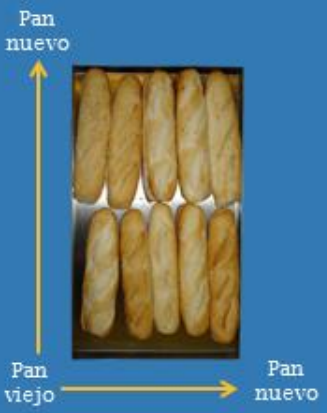


Anexo 14. Método PEPS para rotación de pan

Cinépolis
LA CAPITAL DEL CINE

Método PEPS para rotación de pan

1



Colocar el pan en la charola. Al frente y de izquierda a derecha el pan más viejo.

2



Tomar el pan para elaboración de izquierda a derecha.

3



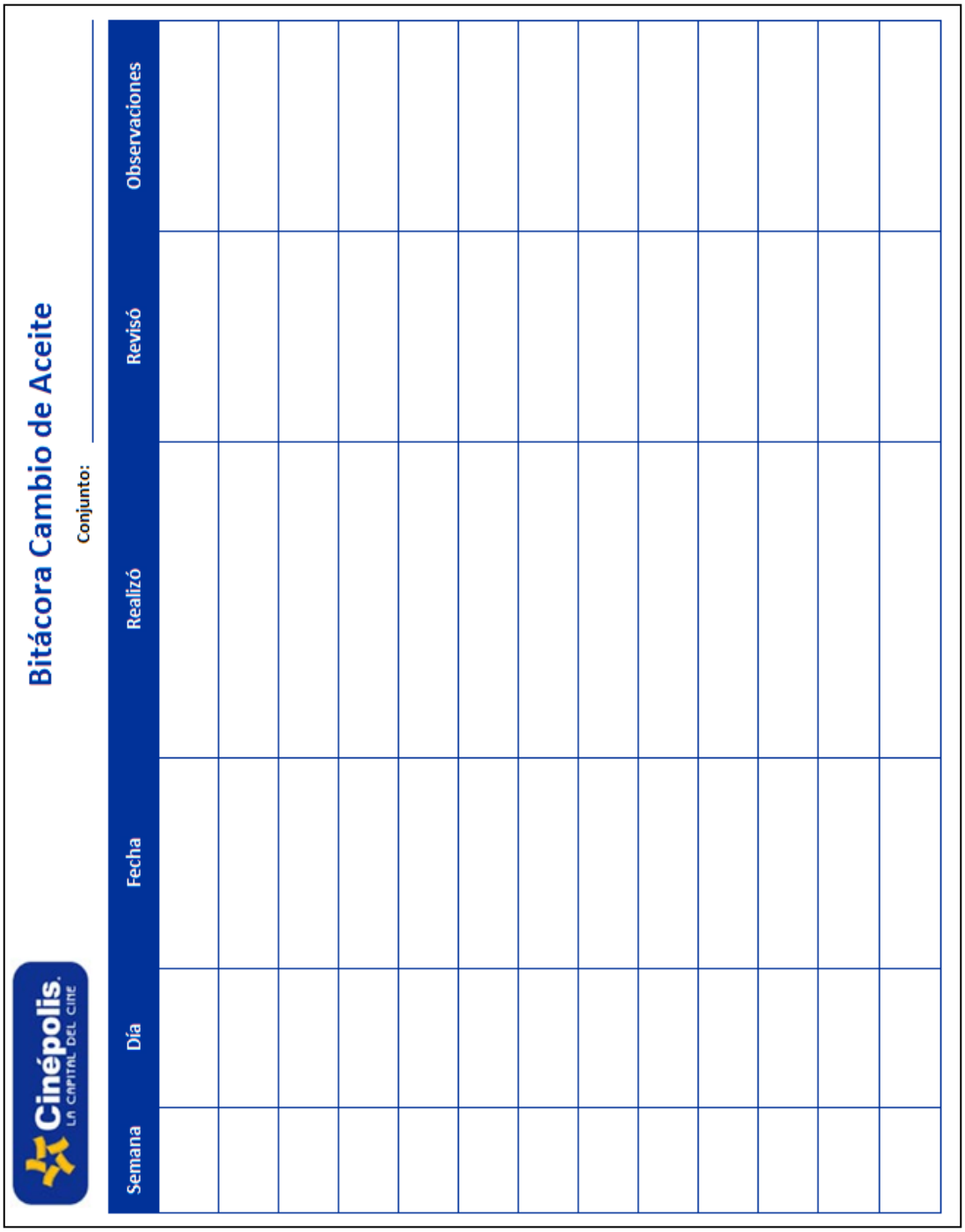
Al venderse los panes de la primera fila, deslizar el pan de atrás al frente.

4



Colocar pan nuevo descongelado en la hilera de atrás y comenzar nuevamente el proceso.

Anexo 15. Bitácora Cambio de Aceite



Cinépolis
LA CAPITAL DEL CINE

Bitácora Cambio de Aceite

Conjunto: _____

Semana	Día	Fecha	Realizó	Revisó	Observaciones

Anexo 16. Porciones Extra Baguis

Cinépolis
LA CAPITAL DEL CINE

Porciones extra Baguis

Producto	Porción	Imagen
Jamón Virginia de cerdo	2 rebanadas	
Jamón Virginia de pavo	2 rebanadas	
Salami	3 rebanadas	
Jamón serrano	1 rebanada	
Queso americano	2 rebanadas	
Queso manchego	1 rebanada	
Queso philadelphia	25 gramos	
Tocino	2 rebanadas	
Todas las porciones extra se colocan de la misma forma que cuando son ingredientes base. El tocino se coloca al final de forma extendida.		

Anexo 17. Productos de mayor rotación

Productos de Mayor Rotación
Vaso Refresco 32 Oz
Vaso Refresco 44 Oz
Pan Baguete Orégano-Parmesano
Pan Baguete Integral
Pan Baguete Natural

CONTROL DIARIO DE PRODUCTOS ISLA COFFEE TREE

Código F-DCMR-06 v. 3.0.1

CONJUNTO:

FECHA:

CINECAFE		Vaso Pet 12 Onz.	Vaso Pet 16 Onz.	Vaso Pet 20 Onz.	Vaso Trophy 12 Onz.	Vaso Trophy 16 Onz.	Vaso Trophy 20 Onz.	Vaso 32 Onz.	Vaso 44 Onz.	FIRMA DEL VENDEDOR
Inicial	A									
Reabastecimiento 1	B									
Reabastecimiento 2	B									
Reabastecimiento 3	B									
Total existencia	C = A + B									
Ventas S/Sistema	D									
Existencia Final	E = C- D									
Existencia Fisica Final	F									
Diferencia	G = F - E									

BAGUIS		Pan Baguette Natural	Pan Baguette Integral	Pan Parmesano	Vaso de 32 Onz.	Vaso de 44 Onz (Jumbo)	FIRMA DEL VENDEDOR
Inicial	A						
Reabastecimiento 1	B						
Reabastecimiento 2	B						
Reabastecimiento 3	B						
Total existencia	C = A + B						
Ventas S/Sistema	D						
Existencia Final	E = C- D						
Existencia Fisica Final	F						
Diferencia	G = F - E						

Anexo 19. Bitácora mensual de control y actualización de contraseñas

Bitácora Mensual de Control y Actualización de Contraseñas (VISTA) F-DCMR-03 v.3.0.1

Conjunto: Mes:

Empleados Administrativos

No. Empleado	Nombre	Puesto	Fecha de Actualización	Firma de Empleado

Empleados Operativos

No. Empleado	Nombre	Área	Fecha de Actualización	Firma de Empleado