CINECAFÉ HÍBRIDO
Manual de Operación
MO-CINECAFÉHIB-001
18/04/11

CINÉPOLIS CORPORATIVO

Revisión 1: 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
1.4 Presentación personal

2. PLANTA FISICA

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

3. HABILITACIÓN

3.1 Equipos
- 3.1.1 Iniciar habilitación
- 3.1.2 Sifones
- 3.1.3 Descongelar pan
- 3.1.4 Superautomática Black & White
- 3.1.5 Cafetera Cimbali
- 3.1.6 Molino
- 3.1.7 Sistema Fountain
- 3.1.8 Báscula
- 3.1.9 Creperas

ÍNDICE

3.1.10 Gratinadora
3.1.11 Licuadoras
3.1.12 Dispensador de polvos
3.1.13 Sifón para crema batida
3.1.14 Cuchillo eléctrico
3.1.15 Mesa fría
3.1.16 Vitrina refrigerante
3.1.17 Dispensador de queso
3.1.18 Freidora APW
3.1.19 Freidora PITCO
3.1.20 Pre cortar pan
3.1.21 Exhibidor de pan
3.1.22 Exhibidor de papas
3.1.23 Contenedor de hielo
3.1.24 Esencias
3.1.25 Concentrados
3.1.26 Mamilas
3.1.27 Otros Insumos
3.1.28 Complementos
3.1.29 Refrigerador de Bebidas embotelladas
3.1.30 Área de mesas
3.1.31 Áreas generales
3.1.32 Punto de venta
3.1.33 Finalizar habilitación

ÍNDICE

3.2 Preparación de insumos
3.2.1 Crema batida
3.2.2 Masa para crepas
3.3 Apertura de turno

4. VENTA

4.1 Venta
4.2 Marcado de productos en sistema
4.2.1 Botones principales
4.2.2 Espresso sencillo
4.2.3 Espresso sencillo cortado
4.2.4 Espresso doble
4.2.5 Espresso doble cortado
4.2.6 Americano caliente
4.2.7 Cappuccino caliente
4.2.8 Latte
4.2.9 Moka obscuro caliente
4.2.10 Moka blanco caliente
4.2.11 Chocolate obscuro caliente
4.2.12 Chocolate blanco caliente
4.2.13 Té Chai latte caliente
4.2.14 Té caliente
4.2.15 Americano frío
4.2.16 Latte frío
4.2.17 Moka obscuro frío
4.2.18 Moka blanco frío

ÍNDICE

4.2.19 Chocolate obscuro frío
4.2.20 Chocolate blanco frío
4.2.21 Frappé cappuccino
4.2.22 Frappé cappuccino canela
4.2.23 Frappé moka caramelo
4.2.24 Frappé chocolate blanco
4.2.25 Frappé té chai yogurth
4.2.26 Frappé té verde yogurth
4.2.27 Smoothies
4.2.28 Té chai latte frío
4.2.29 Té frío
4.2.30 Té verde
4.2.31 Crepa dulce de un ingrediente
4.2.32 Crepa dulce de dos ingredientes
4.2.33 Crepa salada de un ingrediente
4.2.34 Crepa salada de dos ingredientes
4.2.35 Bagui clásico, pavo, milán y español
4.2.36 Bagui tres quesos y pollo BBQ
4.2.37 Croissant clásico, pavo, milán y español
4.2.38 Croissant tres quesos
4.2.39 Combo bagui clásico, pavo, milán y español
4.2.40 Combo bagui tres quesos y pollo BBQ
4.2.41 Extras
4.2.42 Extras de esencias
4.2.43 Extras para crepas
4.2.44 Extras baguis

ÍNDICE

4.2.45 Repostería
4.2.46 Pay de manzana
4.2.47 Papas twister
4.2.48 Extra queso derretido
4.2.49 Refrescos
4.2.50 Bebidas embotelladas
4.2.51 Otros botones
4.3 Formas de pago
4.3.1 Efectivo
4.3.2 Tarjeta de crédito
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 Espresso 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

ÍNDICE

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 Bagui clásico
4.5.29 Bagui pavo
4.5.30 Bagui tres quesos
4.5.31 Bagui milán
4.5.32 Bagui español
4.5.33 Bagui pollo BBQ
4.5.34 Croissant clásico
4.5.35 Croissant pavo
4.5.36 Croissant tres quesos
4.5.37 Croissant milán
4.5.38 Croissant español

ÍNDICE

4.5.39 Pasteles
4.5.40 Muffins y chocolatín
4.5.41 Pay de manzana (Freidora APW)
4.5.42 Pay de manzana (Freidora PITCO)
4.5.43 Servir papas twister
4.5.44 Papas twister (Freidora APW)
4.5.45 Papas twister (Freidora PITCO)
4.5.46 Refresco
4.5.47 Queso extra derretido
4.6 Entrega de órdenes
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 Equipos
5.2.1 Iniciar inhabilitación
5.2.2 Punto de venta
5.2.3 Complementos
5.2.4 Superautomática Black & White
5.2.5 Cafetera Cimbali
5.2.6 Molino
5.2.7 Freidora APW
5.2.8 Freidora PITCO
5.2.9 Creperas

ÍNDICE

5.2.10 Gratinadora
5.2.11 Licuadoras
5.2.12 Dispensador de queso
5.2.13 Cuchillo eléctrico
5.2.14 Mamilas
5.2.15 Exhibidor de pan
5.2.16 Exhibidor de papas
5.2.17 Vitrina refrigerante
5.2.18 Mesa fría
5.2.19 Sistema Fountain
5.2.20 Dispensador de polvos
5.2.21 Sifón para crema batida
5.2.22 Esencias
5.2.23 Concentrados
5.2.24 Otros insumos
5.2.25 Contenedor de hielo
5.2.26 Descongelar pasteles
5.2.27 Descongelar muffins
5.2.28 Descongelar Chocolatín
5.2.29 Utensilios
5.2.30 Superficies
5.2.31 Área de mesas
5.2.32 Áreas generales
5.2.33 Finalizar inhabilitación

6. TABLA DE CAMBIOS

ÍNDICE

7. ANEXOS

Anexo 1. Productos de mayor rotación
Anexo 2. Control diario de productos Sub-almacén
Anexo 3. Bitácora de mermas
Anexo 4. Bitácora de habilitación Cinecafé Híbrido
Anexo 5. Limpieza de utensilios
Anexo 6. Técnica de lavado de manos
Anexo 7. Bitácora cambio de aceite
Anexo 8. Método PEPS para la rotación de pan
Anexo 9. Limpieza de superficies
Anexo 10. Uso y limpieza de trapos
Anexo 11. Vale de entrega de fondos y morralla
Anexo 12. Técnica de venta
Anexo 13. Porciones extra Baguis
Anexo 14 Ingredientes extra para bebidas
Anexo 15. Porciones extra para crepas
Anexo 16. Uso adecuado del hielo
Anexo 17. Tabla de claves de productos
Anexo 18. Vale de caja
Anexo 19. Bitácora de inhabilitación Cinecafé Híbrido
Anexo 20. Merma semana autorizada
Anexo 21.Tipo de cine para merma semanal autorizada
Anexo 22. Bitácora mensual de control y actualización de contraseñas

1. Panorama del negocio

1.1 Descripción del negocio

1.1 Descripción del negocio

Cinecafé Híbrido es un negocio de Cinépolis dedicado a la venta de baguettes, croissants, papas twister, pay de manzana, bebidas a base de café, té, smoothies, frappés, crepas y repostería tradicional, refrescos y bebidas embotelladas.

La variedad de productos que se ofrecen en **Cinecafé Híbrido** cumplen con los estándares de calidad que caracterizan a los conjuntos **Cinépolis**.

1.1 Descripción del negocio

Los productos que se ofrecen en **Cinecafé Híbrido** son los siguientes:

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

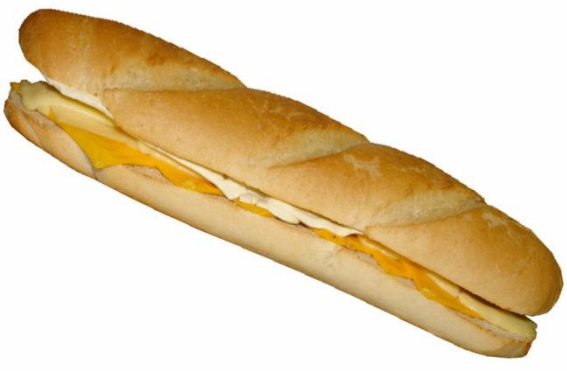
BAGUI CLÁSICO

Pan tipo baguette con jamón Virginia de cerdo y queso (manchego, philadelphia o americano).

BAGUI PAVO

Pan tipo baguette con jamón Virginia de pavo y queso (manchego, philadelphia o americano).

1.1 Descripción del negocio



BAGUI TRES QUESOS

Pan tipo baguette con queso manchego, philadelphia y americano.

BAGUI MILÁN

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

BAGUI ESPAÑOL

Pan tipo baguette con jamón serrano y queso (manchego, philadelphia o americano).

1.1 Descripción del negocio

BAGUI DE POLLO BBQ

Pan tipo baguette con tiras de pollo bañadas con salsa BBQ..

CROISSANT CLÁSICO

Pan tipo croissant con jamón Virginia de cerdo y queso (manchego, philadelphia o americano).

CROISSANT PAVO

Pan tipo croissant con jamón Virginia de pavo y queso (manchego, philadelphia o americano).

1.1 Descripción del negocio

CROISSANT TRES QUESOS

Pan tipo croissant con queso manchego, queso philadelphia y queso americano.

CROISSANT MILÁN

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

CROISSANT ESPAÑOL

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

1.1 Descripción del negocio

ADEREZOS

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

PAPAS TWISTER

Tiras de papa frita en forma de espiral.

QUESO PARA NACHOS

El clásico queso derretido para nachos, para acompañar las papas twister.

1.1 Descripción del negocio

PAY DE MANZANA

Pay relleno de manzana.

REFRESCOS

Refrescos de diferentes sabores, cada uno en cuatro tamaños: chico, mediano, grande y jumbo.

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.

1.1 Descripción del negocio

CAFÉ AMERICANO

Base de espresso elaborada con la mezcla especial de la casa, con agua fría o caliente.

CAPUCCINO

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

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.

1.1 Descripción del negocio

MOKA OBSCURO

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

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.

1.1 Descripción del negocio

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.

TÉ DE SABORES

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

1.1 Descripción del negocio

SMOOTHIES

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

FRAPPÉS

Bebida fría de alguno de los siguientes sabores: cappuccino, 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).

1.1 Descripción del negocio

ESENCIAS

Sabores adicionales que complementan el sabor del café en cualquier bebida: coco, menta, amaretto, crema irlandesa, vainilla y vainilla light.

COMPLEMENTOS

Shot de café, galletas oreo, chamoy, salsa chocolate blanco, salsa chocolate obscuro y crema batida.

CREPAS

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

1.1 Descripción del negocio

REPOSTERÍA

Muffin de plátano con nuez, muffin marmoleado, Chocolatín, pastel de zanahoria, pastel de chocolate y cheesecake.

CIEL AQUARIUS

Línea de aguas saborizadas de Ciel con extractos frutales y sin calorías. Se ofrecen en botellas de 600 ml en tres sabores: jamaica, limón y toronja.

NESTEA

Té helado en lata.

1.1 Descripción del negocio

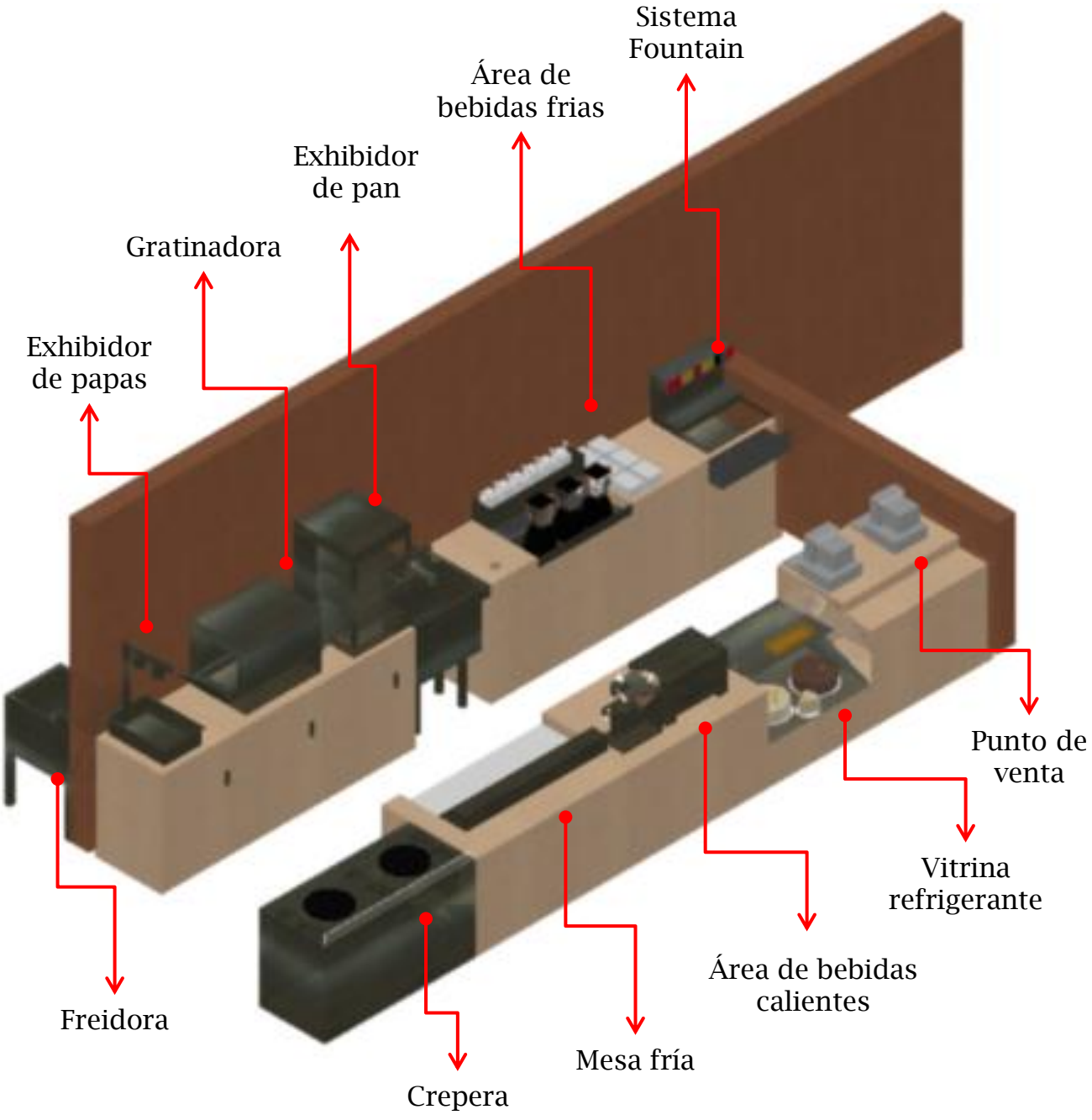
AGUA EMBOTELLADA

Agua purificada Ciel de 600 ml y de 1 litro.

1.2 Distribución física del negocio

1.2 Distribución física del negocio

La planta física de **Cinecafé Híbrido**, puede variar de conjunto a conjunto, pero siempre contará con las siguientes estaciones:



1.3 Políticas de operación

1.3.1 Generales

1 **Los precios de venta establecidos** para los productos de dulcería y alimentos deben ser autorizados **por la Dirección de Comercialización.**

2 **Los Sub-almacenes** de dulcería y alimentos **deben contar en todo momento con artículos suficientes para su venta.**

3 **Todas las operaciones de entradas y salidas de productos de los Sub-almacenes de dulcería y alimentos, deben estar registradas en el Sistema de Operación** para punto de venta, según corresponda al conjunto cinematográfico.

1.3.1 Generales

4 Todos los **reportes de abastecimientos y reabastecimientos** de producto emitidos por el sistema deben estar **firmados por el Encargado del Sub-almacén** de conformidad de haber recibido correctamente por parte del Almacenista. (para el caso de cines con sistema Novus se firmará en la hoja de control del módulo)

5 Todas las **transacciones** por la venta de dulcería y alimentos, deben estar **soportadas por un comprobante fiscal** (Ticket), emitido por el Sistema en Operación (Vista ó Novus) y entregarse de manera inmediata al cliente, así mismo deberá coincidir contra el producto entregado.

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

1.3.1 Generales

7 Queda **estrictamente prohibido realizar gastos** para la operación del conjunto, **del efectivo obtenido de la venta** en los puntos de venta de dulcería y alimentos.

8 Todos los **cupones recibidos** en el punto de venta **se deben cancelar por el Vendedor** al hacerse efectiva la venta.

9 **Los cupones cancelados deberán archivarse y resguardarse** de **manera semanal,** adicionando el reporte emitido por el sistema respectivo (Vista) con firma de visto bueno del Gerente, **para efectos de auditoría.**

1.3.1 Generales

10 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.

11 El lineamiento anterior es **obligatorio para:**

- Conjuntos con **sistema Vista.**
- **Reportes que contienen validación y firmas** de responsables indicados en la presente política.
- Quedan **exentos los reportes de abastecimiento y reabastecimiento del almacén,** debido a que por su naturaleza se imprimen en el momento.

1.3.2 Controles diarios y semanales

1 Los productos de los Sub-almacenes de dulcería y alimentos, indicados en la tabla **Productos de mayor rotación (Anexo 1)** **NO deben tener faltante en existencias físicas Vs. el sistema punto de venta, al cierre de turno** del vendedor ó 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 1)** el **Encargado del Sub-almacén** debe apoyarse en el formato DCMR-06 **Control Diario de Productos Sub-almacén (Anexo 2)** 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 Todos los **productos** de dulcería y alimentos que **no se encuentren señalados en la tabla** [Productos de mayor rotación (Anexo 1)] **se deben controlar mediante el indicador de medición mensual del Costo de Ventas,** de acuerdo a los porcentajes que señale la Sub-dirección de Costo de Ventas. Toda desviación a este indicador será analizada y sancionada por el área de Auditoría Interna.

5 En referencia al lineamiento anterior, **el Gerente del Conjunto debe firmar mensualmente el reporte que emita la Sub-dirección de Costo de Ventas** y verificar que no se encuentra excedido del porcentaje permitido, de lo contrario debe tomar las medidas para su corrección.

1.3.2 Controles diarios y semanales

6

El **Encargado del Sub-almacén,** debe realizar **por lo menos dos cortes sorpresa diarios de efectivo** de manera aleatoria, debiendo firmar el reporte emitido por el sistema así como también recabar la firma del Vendedor. Apegándose al procedimiento que marca la Guía Operativa para el "Control de inventarios en Sub-almacenes" localizada en la página corporativa de Intranet Cinépolis.

7

Todo **ajuste por incremento o decremento** realizado en el Sistema de punto de venta, **deberá estar autorizado por el Gerente del Conjunto,** 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 Gerente será motivo de sanción.**

1.3.2 Controles diarios y semanales

8

El E**ncargado del Sub-almacén debe realizar conteos semanales y de cierre mensual al 100% por cada Punto de Venta,** así mismo deberá ser **validado** este conteo **por el Gerente del Conjunto** quien realizará **conteos aleatorios**, al finalizar ambos deberán **firmar el reporte de conteo**, apegándose al la **Guía Operativa para el "Control de inventarios en Sub-almacenes"** localizada en la página corporativa de Intranet Cinépolis.

1.3.3 Merma, registro de eventos especiales y donaciones

1. Se consideran mermas de productos de dulcería y alimentos los siguientes casos: **devoluciones** por parte **del cliente** de producto que **no esté empacado y sellado, producto roto, en descomposición y dañado dentro de la operación,** las cuales deben ser **registradas en bitácora** de mermas diariamente.

2. Todas las **mermas** de productos **se deben registrar en la** Bitácora de Mermas (Anexo 3) la cual debe contener **nombre y firma del Vendedor y del Encargado del Sub-almacén,** además de la autorización y firma del Gerente. Adicional a la bitácora deben anexar el reporte emitido por el sistema, archivar y conservar ambos documentos para efectos de auditoría. Todo registro que no esté autorizado por el Gerente será sancionado.

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

1.3.3 Merma, registro de eventos especiales y donaciones

4 **La cantidad de merma semanal autorizada y los productos permitidos,** se indican en el documento Merma Semanal Autorizada (Anexo 20), que corresponde al total global de cada grupo de productos (canastas de palomas, vasos de refrescos, vasos de café y pan baguette) por temporada (Alta o Baja); 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 Gerente del Conjunto, debe validar y firmar de manera semanal el reporte de merma que emita el sistema Vista.

1.3.3 Merma, registro de eventos especiales y donaciones

6 Las **fechas exactas de inicio y fin de temporada "Alta y Baja",** que señala el documento Merma Semanal Autorizada (Anexo 20), son aquellas que **determine la "Gerencia de Estrategia de Operaciones".**

7 El tipo de cine que se señala en Merma Semanal Autorizada (Anexo 20), se ubica en el documento Tipo de Cine para merma semanal autorizada (Anexo 21).

8 Todos los **cines nuevos** que no aparezcan en el documento Tipo de Cine para merma semanal autorizada (Anexo 21), deben apegarse al **tipo de cine "F".**

1.3.3 Merma, registro de eventos especiales y donaciones

9 **Por ningún motivo se podrá transferir al almacén las mermas** generadas en el Sub-almacén de Dulcería y alimentos, ya sea físicamente o por sistema.

10 Todas las **mermas** generadas, deben **destruirse y desecharse** en **forma inmediata.**

11 Todas las **bajas de producto** que se generan por **Paquetes especiales, Combos Empresariales, promociones con descuento y con costo cero (cortesías),** deben **registrarse en el sistema punto de venta.** Para ello el conjunto cinematográfico debe **solicitar mediante correo electrónico a la Dirección de Comercialización la autorización y clave** para la marcación de producto.

1.3.3 Merma, registro de eventos especiales y donaciones

12 Toda **donación de producto debe registrarse en el sistema punto de venta** en el renglón por "decremento", anotando una breve descripción o comentario del evento.

13 Las **bajas de producto registradas en el sistema del punto de venta** mencionadas en los lineamientos 11 y 12, **deben contar con documentación soporte para efectos de auditoría.**

1.3.4 Seguridad

1 Los **productos** de dulcería y alimentos **se deben salvaguardar y conservar bajo llave, en los módulos, refrigeradores, congeladores o cualquier otro lugar** asignado para tal efecto, cuando no estén siendo utilizados para la venta.

2 El **acceso a los puntos de venta** de dulcería y alimentos **solo está permitido a vendedores, personal administrativo y personal autorizado por la Gerencia** para realizar actividades especiales.

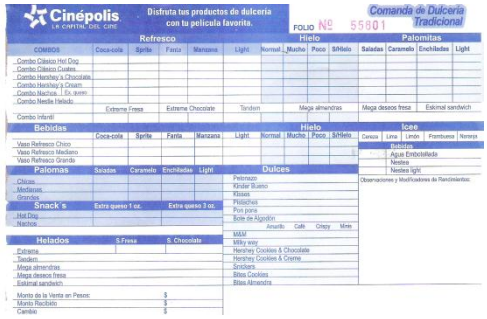
1.3.4 Seguridad

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 F-DCMR-03 (Anexo 22),** control que llevará el responsable de Recursos Humanos.

4 El Gerente del Conjunto o el Encargado del Sub-almacén de dulcería y alimentos deben **apoyarse de videograbaciones para todas aquellas transacciones de venta que parezcan dudosas.**

1.3.5 Operación Manual

1 Las **operaciones** que se realicen **por venta de productos** de dulcería **durante la falla del sistema, deben estar soportadas por registros manuales,** por lo que se tiene que utilizar Comandas en los puntos de venta sin excepción para el control.



2 Durante la **venta manual no** se podrán realizar las siguientes operaciones: **venta cruzada, pagos con tarjeta bancaria, Tarjeta Club Cinépolis y Cinecard.**

3 Todas las **operaciones generadas** por la venta de dulcería y alimentos en forma manual**, deben ser registradas en el Sistema del punto de Venta (Vista) cuando éste se restablezca,** tomando como base de información soporte la obtenida al momento de la venta (comandas).

1.3.5 Operación Manual

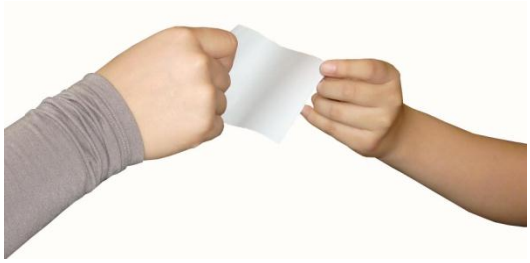
4 En caso de **no contar con sistema para el control de abastecimientos, reabastecimientos, cambios de turno y cierre de operaciones, el Gerente del Conjunto debe asegurar que las operaciones estén soportadas con documentación comprobatoria suficiente,** como complemento de registros cuando el sistema sea restablecido y poder comprobar en caso de una auditoría interna.

5 **Si al cierre del día persiste la falla en el sistema,** se deben **informar a las Gerencias de Cuentas por Cobrar y Auditoría Interna** para recibir instrucciones sobre la transferencia de información.

1.3.6 Responsabilidades

Del Vendedor de Dulcería y Alimentos

1 **Entregar ticket** al cliente.



2 **Salvaguardar** adecuadamente **mercancía** en los módulos.

3 **Solicitar retiros** parciales de efectivo.

1.3.6 Responsabilidades

4 **Informar** al **Encargado del Sub-almacén** la necesidad de **reabastecer los puntos de venta**.

5 **Cambiar su contraseña** por lo menos una vez por mes.

6 **Recibir la capacitación** que al efecto sea **indicada** por la Dirección de Recursos Humanos.

1.3.6 Responsabilidades

7 **Firmar** la bitácora de merma.

8 **Firmar** el **reporte de corte sorpresa.**

9 **Aplicar la técnica de venta** vigente.

1.3.6 Responsabilidades

Del Encargado del Sub-almacén de Dulcería y alimentos

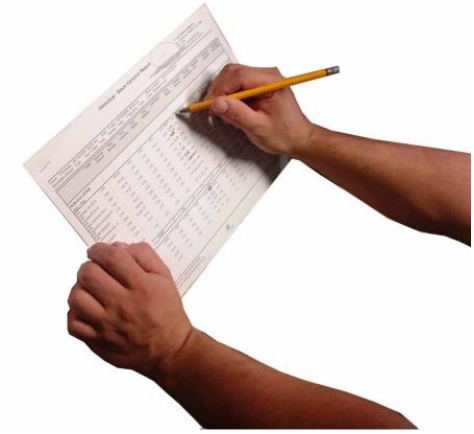
1 **Supervisar que las operaciones de inicio y cierre** de puntos de venta y dulcería se realicen de manera correcta.

2 **Supervisar** la correcta **operación** de los puntos de Venta de Dulcería y Alimentos.

3 **Elaborar la solicitud de productos** al Almacenista.

1.3.6 Responsabilidades

4 **Firmar los reportes de abastecimiento y reabastecimiento.**



5 **Firmar el Reporte de Mermas.**

6 **Realizar Conteo de productos semanales y mensuales.**

1.3.6 Responsabilidades

7 **Realizar cortes sorpresa** de efectivo.

8 **Firmar los reportes de conteos.**

9 **Informar al Gerente** del Conjunto Cinematográfico de **anomalías** que pudieran existir.

1.3.6 Responsabilidades

De la Dirección de Recursos Humanos

1 **Asegurarse de que se otorgue la capacitación** adecuada a los operadores de puntos de venta de dulcería y alimentos.

Del Encargado de Recursos Humanos del Conjunto

1 **Llevar el control de cambio de contraseñas** de los empleados operativos.

Del Gerente del Conjunto Cinematográfico

1 **Supervisar la operación y administración de productos** de dulcería y alimentos en puntos de venta.

1.3.6 Responsabilidades

2 **Tomar las acciones preventivas y correctivas** aplicando el reglamento interior según aplique.

3 **Autorizar y firmar los reporte de Mermas.**

4 **Autorizar y firmar los incrementos y decrementos en el sistema.**

1.3.6 Responsabilidades

De la Dirección de Comercialización

1 **Generar e informar** los cambios de **precios** a los productos de venta.

2 **Informar** las **promociones** a realizar.

3 **Autorizar** las **promociones y descuentos especiales.**

1.3.6 Responsabilidades

Del Gerente del Conjunto Cinematográfico

1 **Supervisar la operación y administración de productos** de dulcería y alimentos en puntos de venta.

2 **Tomar las acciones preventivas y correctivas** aplicando el reglamento interior según aplique.

3 **Autorizar y firmar los reporte de Mermas.**

1.3.6 Responsabilidades

De la Dirección de Comercialización

1 **Generar e informar** los cambios de **precios** a los productos de venta.

2 **Informar** las **promociones** a realizar.

3 **Autorizar** las **promociones y descuentos especiales.**

1.3.6 Responsabilidades

Del Auditor Interno

1 **Validar el cumplimiento de la presente Política Corporativa** y reportar un **estatus de cumplimiento e incumplimiento** al Director de Auditoría Operativa y Financiera.

ROL	PUESTO
Vendedor	- Vendedor u operador del negocio
Preparador de alimentos	- Vendedor u operador del negocio (experto en el negocio de Baguis y Cinecafe)
Encargado del sub-almacén	-Supervisor del Negocio -Gerente en Turno - Supervisor Operativo

1.3.7 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 personal

1.4 Presentación personal

Todo el personal que se encuentre operando el área de **Cinecafé Híbrido** deberá cumplir con los siguientes lineamientos en su presentación personal:

1.4 Presentación personal

Nota:
En algunos casos se podrá usar uniforme alternativo

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 **No está permitido hacer modificaciones** a la playera como pliegues, recortarla o amarrar las mangas.

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" o azul marino si es de cuello redondo.**

5 El **mandil** de **Cinecafé Híbrido** debe encontrarse **limpio y en buenas condiciones.**

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

1.4 Presentación personal

7 Calcetines de **color obscuro**.

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

9 **Portar como máximo dos pines:** uno arriba del gafete y el otro en la manga izquierda de la playera.

1.4 Presentación personal

10 **Portar gafete** con su nombre correcto, en la parte derecha de la playera.

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

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

1.4 Presentación personal

13 No tener **tatuajes visibles**.

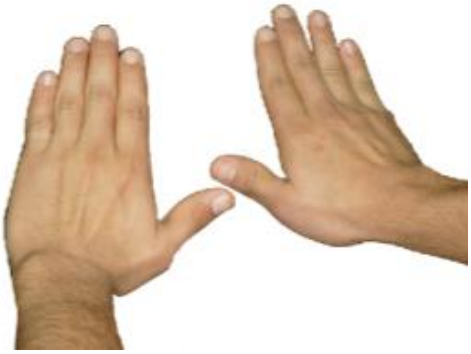
14 Los hombres deberán traer **cabello corto**, máximo **tres centímetros de largo.**

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

1.4 Presentación personal

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

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



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

1.4 Presentación personal

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

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

IMPORTANTE

*En caso de que **haya indicación de usar gorra o playera temática,** portarlos correctamente.*

2. Planta física

2.1 Equipos

2.1 Equipos

Gratinadora

Mesa fría

Freidora APW

Freidora
PITCO

Exhibidor
de papas

Exhibidor de pan
3 niveles

2.1 Equipos

Exhibidor de pan
4 niveles

Vitrina de
exhibición

Dispensador de
queso

Fábrica de hielo

Torre de refrescos
con depósito

Torre de refrescos
con fábrica de hielo

2.1 Equipos

Refrigerador

Congelador

Refrigerador de bebidas embotelladas

Tanque de CO_2

Rack de jarabe

Espiguero

2.1 Equipos

Superautomática Black & White

Superautomática Black & White 3

Cafetera Cimbali

Sifón para crema batida

Cápsula de N_2O

Crepera

2.1 Equipos

Molino

Licuadora

Cuchillo eléctrico

Báscula

Batidora

Dispensador de polvos

2.1 Equipos

Lavajarras

Regulador

Detector de billetes falsos

Caja de efectivo

Impresora

POS

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

Porta 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

Cepillo para sifón

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

2.3 Artículos de limpieza

2.3 Artículos de limpieza

Basurero

Cubeta

Cubetas

Trapeador

Recogedor

Escoba

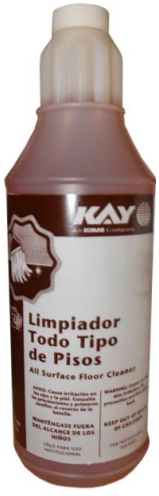
2.3 Artículos de limpieza

Limpiador Multisuperficies

Sanitizante de Superficies

Sanitizante de utensilios

Detergente Lavaloza



Limpiador de Pisos

Jabón para manos

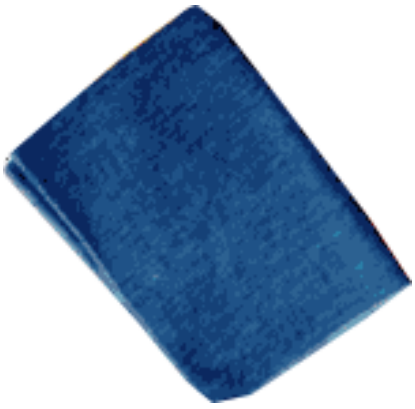
2.3 Artículos de limpieza

Desinfectante para manos

Papel toalla

Trapo verde

Trapo blanco



Trapo azul

Esponja

2.3 Artículos de limpieza

Cepillo para sifón

Bolsas grandes transparentes

Bolsas negras para basura

Piedra pómez

2.4 Artículos varios

2.4 Artículos varios

Mesas

Sillas

Displays

Menú

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

Carro transportador

Llave de tuercas para CO_2

Papel autoadherible

2.5 Insumos

2.5 Insumos

Pan tipo baguette blanco

Pan tipo baguette integral

Pan tipo baguette orégano-parmesano

Pan tipo croissant

Jamón Virginia de cerdo

Jamón Virginia de pavo

2.5 Insumos

Jamón serrano

Salami

Tocino

Queso manchego

Queso philadelphia

Queso americano

2.5 Insumos

Tiras de pechuga de pollo

Papas twister

Pay de manzana

Aderezo chipotle

Aderezo mostaza dulce

Queso para nachos

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 té de frambuesa

Esencia de té 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

Salsa de chocolate blanco

Salsa de chocolate obscuro

2.5 Insumos

Polvo para frappé té chai

Polvo para frappé cappuccino

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

Café molido regular

Café molido descafeinado

2.5 Insumos

Café Gila

Extracto de vainilla

Hielo

Conos para crepas

Charolas para crepas

vaso Trophy comanda 4 oz

2.5 Insumos

Vasos PET comanda (20, 16 y 12 oz)

Tapas para vaso PET comanda comanda

Fajillas para vaso Trophy comanda

vasos Trophy comanda comanda (20, 16 y 12 oz)

Tapas para vaso Trophy comanda

Plato tipo pastelero

2.5 Insumos

Popotes

Popotes cuchara

Popotes para bebida caliente

Tenedores

Cucharas

Cuchillos

2.5 Insumos

Aceite para freír

Jarabe de refresco

Ciel Aquarius

Nestea de lata

Agua embotellada

Bolsa para Baguis

2.5 Insumos

Servilletas

Vasos para refresco

Tapas para refresco

Canasta para papas

Contenedor de queso

Empaque para pay

2.5 Insumos

Pimienta

Sal

Cubos de Hielo

3. Habilitación

3.1 Equipos

3.1.1 Iniciar habilitación

El proceso de habilitación **es responsabilidad del Vendedor** del primer turno. Se debe realizar por lo menos **1 hora antes de la apertura** del Conjunto.

1

Recoger llaves
Recoger las llaves del módulo en la gerencia. Se las debe **entregar el Encargado de Sub-almacén.**

2

Abrir gabinete de interruptores
Abrir la puerta del gabinete de interruptores que **se encuentra cerca del módulo.**

3.1.1 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

Colocar letrero caja cerrada
Colocar el letrero de caja cerrada en el **mostrador del punto de venta.**

5

Llenar bitácora
Llenar la Bitácora de Habilitación Cinecafé Híbrido (Anexo 4), registrando fecha, nombre del habilitador y hora de inicio.

3.1.1 Iniciar habilitación

6

Marcar actividades
Habilitar de acuerdo a los pasos de la Bitácora de Habilitación Cinecafé Híbrido (Anexo 4) 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 5).

3.1.2 Sifones

IMPORTANTE

*La limpieza de los sifones es lo **primero que debe hacerse en la habilitación** para asegurar que **alcancen a secarse** antes de habilitar las esencias y concentrados.*

1 **Purgar sifones**
Tomar los sifones que se encuentran remojándose y **presionar los despachadores hasta que el agua salga limpia**.

2 **Lavar sifones**
Lavar los sifones de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios (Anexo 5).

3.1.2 Sifones

Nota:
Los sifones deben dejarse secar al aire de manera que **queden verticales** para que se **escurra toda el agua**.

3.1.3 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 6).

3.1.3 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).*

3.1.3 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.**

3.1.3 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:

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

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

3.1.4 Superautomática Black & White

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

Llenar tolvas

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

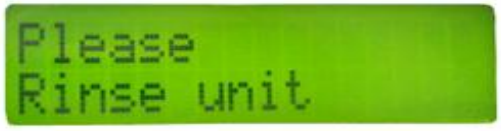
Encender Superautomática

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

3.1.4 Superautomática Black & White

IMPORTANTE

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



3 **Enjuagar**
Presionar el botón **"RINSE/ CLEAN"**.

Nota:
*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.*

3.1.5 Cafetera Cimbali

1 **Colocar bandeja de goteo**
Colocar las rejillas y la bandeja de goteo en la parte inferior, **debajo de los grupos de café**.

2 **Armar portafiltros**
Colocar los **filtros en los portafiltros**, todos deben estar **limpios** y **secos**.

3 **Colocar portafiltros**
Insertar los portafiltros en los grupos de la cafetera y **girarlos un poco a la derecha** para sujetarlos.

3.1.5 Cafetera Cimbali

4 **Colocar calienta tazas**
Colocar **sobre la cafetera** los tapetes caliente tazas.

5 **Encender cafetera**
Girar el interruptor general a la **posición 1**.

6 **Verificar nivel de caldera**
El **indicador de auto nivel** de agua deberá estar apagado, y el nivel de la caldera en el **nivel máximo**.

3.1.5 Cafetera Cimbali

7 **Girar interruptor**
Girar interruptor al **nivel 2**.

8 **Limpiar lanceta**
Limpiar la lanceta con **Sanitizante de Superficies** y un **trapo blanco**.

9 **Colocar utensilios**
Colocar las **cremeras** y los **onzeros** limpios **boca abajo** sobre la cafetera.

3.1.5 Cafetera Cimbali

Colocar jarras

10 Colocar las jarras espumadoras **en el refrigerador** del área.

3.1.6 Molino

Prueba de calibración

IMPORTANTE

*La cafetera tiene que encenderse **20 minutos antes** de realizar esta prueba.*

1 **Colocar base y tapete**
Colocar la base del molino y el tapete de goma **frente al mismo.**

2 **Llenar tolva**
Tomar una **bolsa de granos de café** y colocarlos en la tolva hasta llenarla **a la mitad**.

3.1.6 Molino

IMPORTANTE

*La **bolsa** granos de café debe **guardarse** para ser usada en la inhabilitación.*

*La **tolva** sólo deberá retirarse del molino para **lavarse una vez a la semana** durante la inhabilitación.*

3 **Iniciar molido**
Abrir la **palanca de distribución** de café y accionar el **interruptor del molino** para moler café.

4 **Moler café**
Dejar que el molino trabaje durante **10 segundos**.

3.1.6 Molino

5 **Finalizar molido**
Apagar el **interruptor del molino** y cerrar la **palanca de distribución** de café.

6 **Llenar portafiltro doble**
Colocar el portafiltro doble **en la horquilla de soporte** del molino y jalar la **palanca dosificadora** hasta que quede copeteado.

7 **Retirar exceso**
Retirar el exceso de café del portafiltro, **pasando un dedo sobre la superficie** del mismo.

3.1.6 Molino

8 **Compactar café**
Apoyar el portafiltro **sobre el tapete de goma** y **presionar moderada** y **uniformemente** el café con el **compactador**.

9 **Centrar café**
Golpear levemente el portafiltro **por uno de sus costados**, con la **parte de caucho del mango** del compactador.

10 **Pulir café**
Girar el compactador sobre el café **sin hacer presión**.

3.1.6 Molino

11 **Verificar compactación**
Voltear totalmente el portafiltro, si el café **no se cae**, está **correctamente compactado**. De lo contrario volver a compactar.

12 **Purgar grupo**
Presionar el botón **"Stop"** para purgar el grupo de la cafetera.

13 **Colocar portafiltro**
Colocar el portafiltro en el grupo de la cafetera, **girándolo hacia la derecha** hasta que quede asegurado.

3.1.6 Molino

14 **Preparar espresso**
Colocar debajo del portafiltro una **cremera de 5 oz** y oprimir el **botón para espresso doble**.

15 **Verificar extracción**
La extracción debe cumplir lo siguiente:

- Tiempo: 20-25 segundos
- Forma: cola de rata (ni chorros, ni cuenta gotas)
- Color: oro-miel
- Consistencia: similar a gelatina líquida

Calibración

Nota:
El molino debe calibrarse **únicamente si la extracción de la prueba no cumplió** con las características necesarias.

3.1.6 Molino

1 **Apagar molino**
Oprimir el **interruptor** para apagar el molino.

2 **Quitar seguro**
Quitar el seguro del **disco de regulación**.

3 **Girar disco**
Si el tiempo de extracción fue **menos de 20 seg**, girar un poco el disco **a la derecha**. Si el tiempo fue de **más de 25 seg**, girarlo a la **izquierda**.

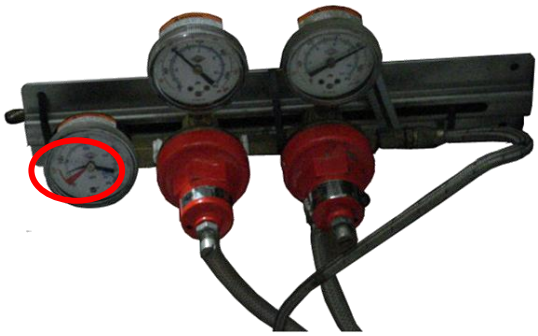
3.1.6 Molino

4 **Colocar seguro**
Colocar el seguro del **disco de regulación**.

5 **Realizar prueba**
Repetir la **prueba de calibración del molino** y **calibrarlo** hasta obtener las características deseadas.

3.1.7 Sistema Fountain

Tanque de dióxido de carbono (CO_2)



Nota:
Revisar el nivel de gas en el manómetro que tiene la escala de 2,000 psi. Cuando **la aguja se encuentre por de bajo de los 600 psi o en la zona roja, se debe cambiar el tanque.** En caso contrario, saltarse estos pasos.

1 **Cerrar tanque**
Girar la válvula del tanque **a la derecha** (sentido de las manecillas del reloj) hasta que tope.

2 **Insertar llave**
Tomar la llave de tuercas e insertarla en la **válvula de salida.**

3.1.7 Sistema Fountain

Nota:
La llave de tuerca se debe mantener siempre **en la manguera del conector.**

3 **Desatornillar válvula**
Girar a la izquierda (sentido contrario de las manecillas del reloj) **la llave**, hasta desatornillar la válvula.

Nota:
Al empezar a **desatornillar la válvula se debe hacer lentamente,** ya que comenzará a salir el gas que queda en la manguera.

3.1.7 Sistema Fountain

4 **Retirar manguera**
Retirar la manguera del tanque vacío, **dejando la llave dentro de la manguera.**

5 **Quitar tanque vacío**
Tomar el tanque de CO_2 **con ambas manos** y retirarlo del área o montaje.

6 **Colocar nuevo tanque**
Tomar un nuevo tanque de CO_2 y colocarlo **en el área o montaje.**

3.1.7 Sistema Fountain

Nota:
Todos los tanques se deben colocar en un mismo lado del montaje, de manera que estén ordenados. Si **no se cuenta con montaje**, siempre se deben **asegurar con una cadena y un candado** para evitar que se muevan o caigan.

7 **Revisar sello de garantía**
Verificar que el sello de garantía en la válvula **no este roto o abierto por ningún lado**.

IMPORTANTE

*Si el sello de garantía se encuentra roto, o el tanque no lo tiene, **reportarlo con el Encargado de Sub-almacén** para que el proveedor realice el cambio.*

3.1.7 Sistema Fountain

8 **Retirar sello de garantía**
Romper con las manos el sello de garantía **del tanque de CO_2.**

9 **Abrir y cerrar la válvula**
Girar un poco la válvula del tanque a la izquierda y luego a la derecha, para **eliminar cualquier suciedad escondida.**

10 **Conectar la válvula de salida**
Colocar la válvula en el nuevo tanque cerciorándose que se encuentre el empaque o arandela ya que podría presentarse una fuga; y con la mano **girar un poco a la derecha** (sentido de las manecillas del reloj).

3.1.7 Sistema Fountain

IMPORTANTE

En caso de pérdida o daño *del empaque o arandela,* ***solicitar repuestos*** *al técnico de Coca Cola.*

11 **Apretar tuerca**
Con la llave, girar a la derecha la tuerca hasta apretarla perfectamente.

12 **Abrir válvula completamente**
Abrir **lentamente** la válvula, girando hacia la **izquierda (dirección opuesta a las manecillas del reloj),** hasta que tope.

3.1.7 Sistema Fountain

IMPORTANTE

Abrir lentamente la válvula *ya que la presión del tanque es muy alta y puede dañar el manómetro.*

3.1.7 Sistema Fountain

Jarabe

1 **Revisar rack de jarabe**
Revisar los bag in box instalados en el rack de jarabes.

Nota:
Si el rack tiene **jarabe de todos los sabores omitir los siguientes pasos de esta sección.**

2 **Dirigirse a Cinecafé**
Dirigirse a la cafetera del área de Cinecafé

3.1.7 Sistema Fountain

3 **Llenar jarra de agua**
Tomar una jarra y llenar de agua tibia.

a) **Superautomática Black & White**
Llenar jarra presionando el botón “**AGUA CALIENTE**”

b) **Cimbali**
Llenar jarra presionando el botón “**STOP**”

3.1.7 Sistema Fountain

4 **Dirigirse al área de rack**
Regresar al área de rack con el agua tibia.

5 **Verificar sabor del jarabe**
Revisar la **etiqueta que se encuentra en la manguera**, para verificar el sabor que se va a cambiar.

6 **Desconectar manguera**
Desconectar la manguera de jarabe, **girando la rosca a la izquierda.**

3.1.7 Sistema Fountain

7 **Lavar manguera**
Sumergir la manguera en el agua tibia (sin utilizar ningún químico) **por un minuto** para eliminar el excedente de jarabe y polvo.

8 **Sacar manguera**
Colocar la manguera en el rack o encima de un bag in box.

IMPORTANTE

*Al desconectar y lavar la manguera se debe **cuidar que no toque el piso.***

3.1.7 Sistema Fountain

9 **Tirar agua**
Tirar el agua en la tarja.

10 **Tirar caja vacía**
Doblar el bag in box y tirarlo en la basura.

11 **Tomar un nuevo bag in box**
Tomar con ambas manos un nuevo bag in box, **revisando en la parte frontal de la caja que sea el sabor correcto.**

3.1.7 Sistema Fountain

IMPORTANTE

Respetar el sistema ***PEPS*** *(Primeras Entradas Primeras Salidas)* ***y tomar el bag in box con la fecha de consumo preferente más lejana, cuidando no rebase la fecha actual.***

12 **Colocar bag in box**
Colocar el bag in box en el espacio del rack, cuidando que **la leyenda "Este lado hacia arriba", quede arriba y el círculo punteado al frente.**

13 **Abrir la tapa de la caja**
Abrir la tapa de bag in box, **dando golpes sólidos con el puño,** en el círculo punteado.

3.1.7 Sistema Fountain

Nota:
Dar tantos golpes como sean necesarios hasta desprender el círculo. **Nunca se deben usar tijeras, llaves, lapiceros ni ningún objeto puntiagudo,** porque se puede dañar la bolsa del jarabe.

Levantar círculo

14 Levantar el círculo que se acaba de desprender.

Sacar conector de la bolsa

15 Sacar el conector de la bolsa **por la abertura de la caja**.

3.1.7 Sistema Fountain

16 **Quitar el tapón**
Quitar el tapón del conector de jarabe, **girando la rosca a la izquierda.**

17 **Conectar manguera**
Conectar la rosca de la manguera en el conector, **girando a la derecha hasta apretar perfectamente.**

IMPORTANTE

*Los bag in box **se deben almacenar en un lugar fresco y seco,** lejos de cualquier contaminante y sobre un rack o tarima con una **estiba máxima de 4 cajas,** nunca directamente en el suelo.*

3.1.7 Sistema Fountain

Depósito de hielo

Nota:
Este proceso **aplica solo para las torres de refresco con depósito**, las que cuentan con su propia fábrica de hielo no deben realizar los pasos de esta sección.

1 **Lavarse las manos**
Lavarse las manos de acuerdo a lo especificado en la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6).

2 **Dirigirse a la fábrica de hielo**
Dirigirse a la **bodega** donde se tenga la fábrica de hielo.

3.1.7 Sistema Fountain

3

Tomar carro transportador
Tomar el carro transportador **con cubetas** que se encuentra en el área.

Nota:
Se deben lavar las cubetas según lo indicado en **Limpieza de utensilios (Anexo 5) y el carro trasportador** según **Limpieza de superficies (Anexo 9).** Ambos una vez por semana.

4

Levantar tapa
Levantar la tapa de las cubetas.

3.1.7 Sistema Fountain

Abrir fábrica de hielo

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

Colocar cubeta en posición de carga

6 Mover el carro transportador y ubicar una de las cubetas, **debajo de la puerta de llenado.**

Nota:

En fábricas de hielo que **no tengan puerta de llenado**, se debe **usar un cucharón siempre limpio** para llenar las cubetas. Pasar directamente al **paso 12.**

3.1.7 Sistema Fountain

7 **Abrir puerta de llenado**
Abrir la puerta de llenado del depósito, **recorriendo la placa.**

8 **Llenar cubeta**
Si es necesario, **acercar el hielo a la puerta con el jalador**, hasta que se llene la cubeta.

Nota:
El **jalador se encuentra colgado cerca de la fábrica de hielo**, siempre que no se esté usando, debe permanecer en su lugar y siempre limpio.

3.1.7 Sistema Fountain

IMPORTANTE

Nunca introducir otros utensilios, envases, alimentos o bebidas *dentro de la fábrica de hielo.*

9 **Cerrar la puerta de llenado**
Cerrar la puerta de llenado de la **fábrica de hielo, recorriendo la placa.**

10 **Llenar el resto de las cubetas**
Para llenar las otras cubetas, repetir los **pasos 5 a 8.**

3.1.7 Sistema Fountain

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

12 **Tapar cubetas**
Colocar la tapa a las cubetas.

13 **Trasladar hielo**
Trasladar el carro con cubetas **al área donde se encuentran las torres de refrescos.**

3.1.7 Sistema Fountain

14 **Abrir depósito de hielo**
Abrir la tapa del depósito de hielo.

15 **Destapar cubetas**
Levantar la tapa de las cubetas.

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

3.1.7 Sistema Fountain

17 **Llenar depósito de hielo**
Vaciar el hielo del resto de las cubetas, hasta llenar el depósito **al tope.**

IMPORTANTE

Nunca introducir envases, alimentos o bebidas *dentro del depósito.*

18 **Cerrar depósito**
Cerrar el depósito de hielo.

3.1.7 Sistema Fountain

19 **Regresar por más hielo**
Llenar nuevamente las cubetas con hielo, **hasta terminar de colocar hielo en todos los depósitos.**

20 **Almacenar cubetas**
Almacenar el carro transportador con cubetas **en la bodega de la fábrica de hielo.**

3.1.7 Sistema Fountain

Porta cucharón

Nota:
Este proceso **aplica solo para las torres de refresco con depósito**, las que cuentan con su propia fábrica de hielo no deben realizar los pasos de esta sección.

1 **Tomar porta cucharones y cucharones**
Tomar **de cocina**, los porta cucharones y los cucharones que **deben estar limpios.**

2 **Preparar solución sanitizante**
Preparar en una cubeta pequeña la **cantidad necesaria para colocar en los porta cucharones.**

3.1.7 Sistema Fountain

Nota:
La **solución sanitizante** se debe preparar de acuerdo a las **instrucciones del proveedor** del producto.

3 **Colocar porta cucharones**
Colocar los porta cucharones **a un lado del contenedor de tapas de la torre de refrescos.**

4 **Colocar solución sanitizante**
Colocar solución sanitizante en cada uno de los **porta cucharones, hasta llenarlos ¾ de su capacidad**.

3.1.7 Sistema Fountain

5 **Colocar cucharones**
Colocar un cucharón **dentro de cada porta cucharón.**

Torre de refrescos

1 **Lavarse las manos**
Lavarse las manos de acuerdo a lo especificado en la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6).

2 **Sacar boquillas y difusores**
Sacar el recipiente con las boquillas y difusores que **se encuentra en cocina.**

3.1.7 Sistema Fountain

3 **Sacar rejillas**
Sacar las rejillas de la bandeja de goteo que **se encuentran en cocina.**

4 **Colocar rejillas**
Colocar las rejillas en las bandejas de goteo.

5 **Colocar difusores**
Sacar difusores del recipiente e insertarlos en cada una de las válvulas de la torre, **presionando hasta el tope**.

3.1.7 Sistema Fountain

IMPORTANTE

*Algunos **modelos de torres de refresco, tienen unas boquillas que tienen los difusores integrados,** por lo que el paso anterior no aplica.*

6 **Colocar boquillas**
Centrar en los difusores, presionar un poco y **girar a la derecha** hasta asegurarlas.

7 **Quitar seguro de las torres**
Introducir **la llave en la chapa de la torre y girar a la derecha** para quitar el seguro.

3.1.7 Sistema Fountain

Nota:
Las llaves de las torres de refresco las tiene el **Encargado de Sub-almacén**, si no las ha abierto, **pedirle que lo haga.**

8 **Accionar las válvulas**
Presionar el botón con flechas de cada una de las válvulas **durante un segundo,** para reanudar flujos, purgarlas y verificar que los colores del refresco sean los adecuados.

IMPORTANTE

En caso de que el refresco no salga del color adecuado o cualquier otro problema con el sistema, ***notificar al Encargado de Sub-almacén.***

3.1.7 Sistema Fountain

Nota:
En torres de refresco **con fábrica de hielo, empujar la palanca para verificar que el hielo sale de forma correcta.** Cualquier problema notificarlo al Encargado de Sub-almacén.

Limpiar superficie

9 Realizar una **limpieza externa del equipo** como parte de la rutina diaria con un trapo seco y limpio como lo indica Limpieza de superficies (Anexo 9). y Uso y limpieza de trapos (Anexo 10).

3.1.8 Báscula

IMPORTANTE

La báscula debe habilitarse forzosamente ***antes que el sifón y las creperas.***

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.

3.1.9 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**.

3.1.9 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.*

3.1.9 Creperas

6 **Vaciar mermeladas**
Vaciar mermelada de fresa y zarzamora en un **recipiente de policarbonato limpio**.

7 **Colocar mermeladas**
Colocar **los recipientes con mermelada** y sus respectivas **palas miserables, entre las dos creperas**.

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

3.1.9 Creperas

9 **Colocar nuez**
Colocar el **recipiente** de nuez con una **cuchara**, **entre las dos creperas**.

10 **Colocar Nutella**
Colocar un **envase** de Nutella con una **pala miserable**, en la **esquina superior derecha** de la crepera.

11 **Tomar cajeta**
Tomar la mamila con cajeta (**FIFO** o de **3 orificios**) del **refrigerador**. Si la mamila se lavó al final del día anterior, llenarla como se indica en la sección 3.1.26 Mamilas.

3.1.9 Creperas

12 **Colocar cajeta**
Colocar la mamila con cajeta en la **esquina superior izquierda** de la crepera.

13 **Colocar sal y pimienta**
Colocar en **saleros de asa limpios**, sal y pimienta.

14 **Colocar saleros**
Colocar los saleros en el **centro de la parte superior** de la crepera.

3.1.9 Creperas

15 **Preparar masa para crepas**
Preparar la masa para crepas **según lo indicado** en la sección 3.2.2 Masa para crepas.

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

17 **Colocar masa para crepas**
Colocar el **recipiente con la masa** y el **cucharón** a un lado de la crepera.

3.1.9 Creperas

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

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

20 **Colocar recipientes de rastrillos**
Colocar los **recipientes** con agua y los **rastrillos** a un lado de la crepera.

3.1.9 Creperas

21 **Colocar espátulas galopinas**
Colocar una espátula galopina en la **esquina superior izquierda** de la crepera, y otra en la **esquina inferior derecha**.

22 **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 ingrediente.

23 **Desechar crepa**
Desechar la crepa elaborada.

3.1.9 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**.

3.1.9 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 ingrediente.

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

3.1.10 Gratinadora

1 **Colocar banda**
Colocar la banda dentro de la gratinadora, **cuidando que el pivote de ensamble quede del lado derecho trasero.**

2 **Recorrer seguro**
Empujar hasta el fondo el seguro de la gratinadora.

3 **Insertar pivote**
Insertar el pivote de la banda, **alineando el tope en el orificio.**

3.1.10 Gratinadora

4 **Soltar seguro**
Soltar el seguro de la gratinadora para que la **banda quede fija.**

5 **Colocar charolas**
Colocar las charolas de cada extremo de la gratinadora, **en posición vertical** hasta que ensamble y **después recostarla.**

6 **Encender gratinadora**
Oprimir el botón y colocarlo en la **posición ON.**

3.1.10 Gratinadora

Ajustar tiempo

7 Girar la perilla de control de tiempos y colocarla en **un minuto.**

Ajustar temperatura

8 Girar la perilla de temperatura y colocarla en **204˚ C.**

IMPORTANTE

Si la gratinadora ***vibra de manera excesiva*** *o genera un sonido más fuerte de lo normal,* ***apagarla y verificar que las piezas estén bien colocadas.***

3.1.11 Licuadoras

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

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

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

3.1.11 Licuadoras

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

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

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

3.1.12 Dispensador de polvos

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

2 **Verificar nivel de polvo**
Si alguno de los contenedores **no tiene suficiente** polvo, si es de esta manera:

a) **Girar boquillas**
Girar las boquillas de los contenedores **hacia arriba**.

3.1.12 Dispensador de polvos

b) **Retirar contenedores**
Retirar los contenedores necesarios, **levantándolos ligeramente** y **jalándolos hacia afuera**.

c) **Abrir contenedores**
Abrir la tapa de los contenedores

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

3.1.12 Dispensador de polvos

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

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

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

3.1.12 Dispensador de polvos

h) **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.

i) **Girar boquillas**
Girar las boquillas de los contenedores **hacia abajo**.

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

3.1.12 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.

3.1.13 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 5.2.21 Sifón para crema batida.

3.1.13 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 Supervisor 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**.

3.1.13 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**.

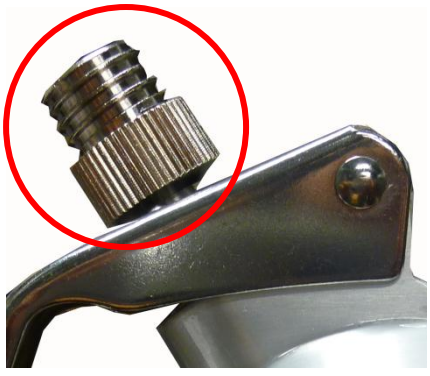
7 **Lavar duya**
Lavar el interior de la duya **con el cepillo, agua y jabón**.

3.1.13 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.

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



3.1.13 Sifón para crema batida

10 **Preparar mezcla**
Preparar de acuerdo a la sección 3.2.1 Crema batida.

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.

3.1.13 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**.

3.1.13 Sifón para crema batida

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

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

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

3.1.13 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.

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

3.1.13 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.

3.1.13 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**.

3.1.14 Cuchillo eléctrico

1

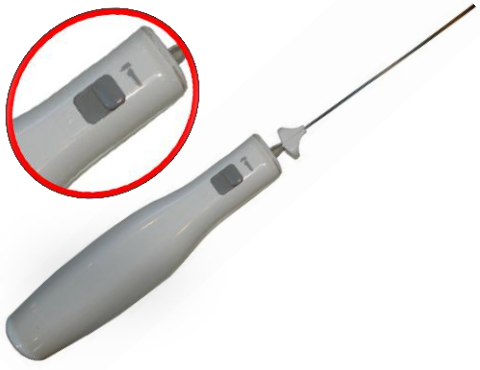
Unir cuchillas
Unir las dos cuchillas de forma que queden **alineadas, introduciendo el pivote de una en el orificio de la otra.**

2

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

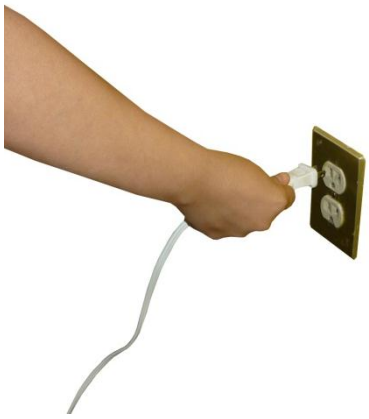
IMPORTANTE

*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.*



3.1.14 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.

3.1.15 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.

3.1.15 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.

3.1.15 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.

3.1.15 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.**

3.1.15 Mesa fría

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

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

3.1.15 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.

3.1.15 Mesa fría

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

3.1.16 Vitrina refrigerante

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

2 **Colocar cama de café**
Colocar **en el segundo nivel** una cama de café en grano **esparcido en toda el área.**

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

3.1.16 Vitrina refrigerante

4 **Introducir rebanadas de pastel**
Introducir **en el segundo nivel** una rebanada de cada pastel servido en un plato cuadrado, en el siguiente orden: de **izquierda a derecha pastel de zanahoria, chocolate, cheesecake.**

5 **Introducir muffins y Chocolatín**
Introducir **en el primer nivel 3 piezas de cada muffin y tres piezas de Chocolatín** servidos en un plato cuadrado en el siguiente orden: **de izquierda a derecha marmoleado, Chocolatín, plátano nuez.**

IMPORTANTE

Acomodar *las piezas de muffin 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.*

3.1.17 Dispensador de queso

1 **Abrir dispensador**
Abrir la puerta del dispensador, **jalando el extremo izquierdo de la puerta.**

IMPORTANTE

*El dispensador de queso deberá permanecer **encendido toda la noche si y solo si, tiene bolsas con queso.** Las mangueras de las bolsas deben estar **apuntando hacia arriba** (para evitar derrames).*

Nota:
Si el dispensador **cuenta con bolsa de queso,** únicamente **se conectarán correctamente las mangueras.**

3.1.17 Dispensador de queso

Cambiar bolsa de queso

1 **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa de queso **del sub-almacén**.

2 **Abrir bolsa**
Jalar el aro de plástico para destapar la bolsa de queso.

3 **Conectar manguera**
Colocar la manguera **en la tapa** de la bolsa y **girar a la derecha** hasta que quede **completamente asegurada**.

3.1.17 Dispensador de queso

4 **Colocar bolsa**
Colocar la bolsa de queso dentro del dispensador, con la **manguera apuntando hacia abajo**.

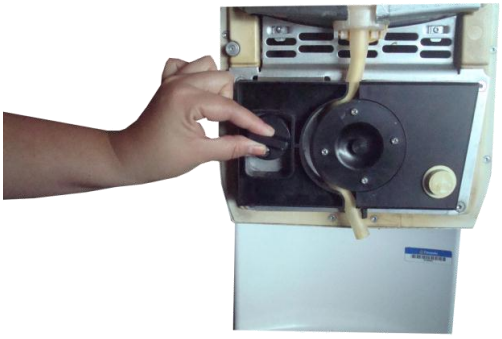
5 **Colocar manguera**
Colocar la manguera **alrededor de la rueda** y ajustarla bien.

6 **Sacar manguera**
Jalar la manguera **hacia abajo** y **sacarla por el orificio** correspondiente.

3.1.17 Dispensador de queso

7 **Cerrar seguro**
Bajar la palanca y **atorarla** para cerrar el seguro.

Nota:
Algunos modelos de dispensador de queso, tienen una **perilla que se tiene que girar a la derecha** para asegurar la manguera.



8 **Cerrar dispensador**
Cerrar la **puerta** del dispensador de queso.

3.1.17 Dispensador de queso

9 **Encender dispensador**
En caso de que el dispensador esté apagado, presionar el **botón de encendido/apagado**.

10 **Realizar prueba**
Tomar un **contenedor de queso**, colocarlo bajo la manguera y **presionar el botón de servido**.

Nota:
Al **presionar el botón** deberá **iniciar el dispensado de queso** y se **detendrá al soltarlo**. Si esto no sucede, notificar al **Encargado de Sub-almacén.**

El **contenedor de queso** utilizado **deberá dejarse debajo de la manguera** por si hay derrames durante la operación.

3.1.18 Freidora APW

IMPORTANTE

*Revisar la **Bitácora cambio de aceite (Anexo 7),** donde se indica que días se debe cambiar el aceite. El resto de los días solamente se debe colar .*

Colar aceite

1 **Quitar seguro**
Jalar el pivote que se encuentra del lado izquierdo de la freidora, no soltarlo.

2 **Levantar rejilla**
Levantar la rejilla **tomando la agarradera que se encuentra al frente.**

3.1.18 Freidora APW

3 **Asegurar rejilla**
Soltar el pivote de la freidora para que la rejilla quede asegurada.

4 **Preparar colador**
Colocar un colador **sobre un recipiente grande de acero inoxidable.**

5 **Sacar depósito**
Sacar el contenedor de aceite, tomando las **agarraderas de los lados.**

3.1.18 Freidora APW

6 **Colar aceite**
Vaciar el aceite del contenedor, pasando por el colador **para eliminar moronas.**

7 **Lavar contenedor**
Lavar el contenedor de aceite de acuerdo a lo indicado en el apoyo Limpieza de utensilios (Anexo 5).

8 **Secar contenedor**
Secar perfectamente el contenedor **con papel toalla.**

3.1.18 Freidora APW

9 **Limpiar aceite de freidora**
Limpiar el exterior de la freidora **con papel toalla** para retirar manchas de aceite.

10 **Tirar papel**
Tirar papel toalla **al bote de basura.**

11 **Rociar limpiador**
Rociar Limpiador Multisuperficies **en un trapo verde limpio.**

3.1.18 Freidora APW

12 **Limpiar freidora**
Limpiar **con el trapo verde** todo el exterior de la freidora.

13 **Colocar contenedor**
Colocar el contenedor **en la freidora.**

14 **Quitar seguro**
Jalar el pivote que se encuentra del lado izquierdo de la freidora, no soltarlo.

3.1.18 Freidora APW

15 **Bajar rejilla**
Bajar la rejilla **tomando la agarradera,** hasta dejarla dentro del depósito.

16 **Asegurar rejilla**
Soltar el pivote de la freidora para que la rejilla quede asegurada.

17 **Tirar moronas**
Tirar las moronas **que quedaron en el colador** al bote de basura.

3.1.18 Freidora APW

18 **Colocar aceite en contenedor**
Vaciar el aceite del recipiente en el contenedor **de la freidora.**

Nota:
Si el aceite **no llega al nivel indicado en el contenedor, se debe rellenar** con aceite nuevo. El bote de aceite se encuentra en la cocina.

19 **Lavar utensilios**
Lavar el **recipiente y colador** de acuerdo a lo indicado en el apoyo Limpieza de utensilios (Anexo 5).

3.1.18 Freidora APW

20 **Encender freidora**
Girar la **perilla de la temperatura** hacia la derecha y colocarla en **350 ˚F o 180˚C.**

21 **Colocar canastillas**
Colocar las canastillas limpias, **en los ganchos de la freidora.**

Cambiar aceite

1 **Quitar seguro**
Jalar el pivote que se encuentra del lado izquierdo de la freidora, no soltarlo.

3.1.18 Freidora APW

2 **Levantar rejilla**
Levantar la rejilla **tomando la agarradera que se encuentra al frente.**

3 **Asegurar rejilla**
Soltar el pivote de la freidora para que la rejilla quede asegurada.

4 **Sacar depósito**
Sacar el contenedor de aceite, tomando las **agarraderas de los lados.**

3.1.18 Freidora APW

5 **Vaciar aceite**
El aceite se debe vaciar en una **cubeta o lata** especial para este propósito.

Nota:
El **aceite usado se debe almacenar en una cubeta o lata,** hasta el momento que el servicio de recolección de basura pase por él. **Nunca se debe tirar en las tarjas.**

6 **Lavar contenedor**
Lavar el contenedor de aceite de acuerdo a lo indicado en el apoyo Limpieza de utensilios (Anexo 5).

3.1.18 Freidora APW

7 **Secar contenedor**
Secar perfectamente el contenedor **con papel toalla.**

8 **Limpiar aceite de freidora**
Limpiar el exterior de la freidora **con papel toalla** para retirar manchas de aceite.

9 **Tirar papel**
Tirar papel toalla **al bote de basura.**

3.1.18 Freidora APW

10 **Rociar limpiador**
Rociar Limpiador Multisuperficies **en un trapo verde limpio.**

11 **Limpiar freidora**
Limpiar **con el trapo verde** todo el exterior de la freidora.

12 **Colocar contenedor**
Colocar el contenedor **en la freidora.**

3.1.18 Freidora APW

13 **Quitar seguro**
Jalar el pivote que se encuentra del lado izquierdo de la freidora, no soltarlo.

14 **Bajar rejilla**
Bajar la rejilla **tomando la agarradera,** hasta dejarla dentro del depósito.

15 **Asegurar rejilla**
Soltar el pivote de la freidora para que la rejilla quede asegurada.

3.1.18 Freidora APW

16 **Colocar contenedor**
Colocar el contenedor **en la freidora.**

17 **Abrir bote aceite**
Tomar de cocina un bote de aceite para freír y quitar la tapa, **girando a la izquierda la rosca.**

18 **Colocar aceite en contenedor**
Colocar aceite en el contenedor **hasta el nivel indicado** en el mismo.

3.1.18 Freidora APW

Nota:
Si **sobra aceite en el bote, se debe cerrar y almacenar** en cocina. En caso contrario, **tirarlo a la basura.**

19 **Encender freidora**
Girar la **perilla de la temperatura** hacia la derecha y colocarla en **350˚F o 180˚C.**

20 **Colocar canastillas**
Colocar las canastillas limpias, **en los ganchos de la freidora.**

3.1.19 Freidora PITCO

IMPORTANTE

De acuerdo a la Bitácora cambio de aceite (Anexo 7), ***el personal de limpieza hará el cambio de aceite.*** *Si se encuentra la freidora sin aceite es porque ya se cambió y se tiene que colocar nuevo.*

Limpiar aceite de freidora

1 Limpiar **con papel toalla** solo grandes manchas de aceite.

Tirar papel

2 Tirar papel toalla **al bote de basura.**

3.1.19 Freidora PITCO

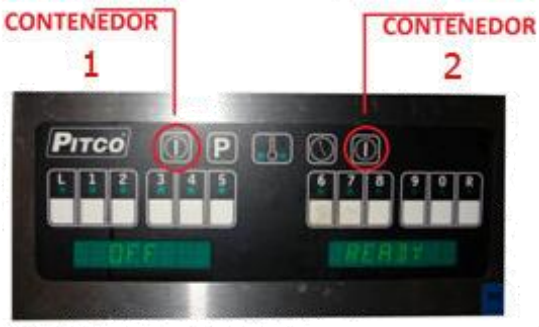
3 **Rociar limpiador**
Rociar Limpiador Multisuperficies **en un trapo verde limpio.**

4 **Limpiar freidora**
Limpiar **con el trapo verde** todo el exterior de la freidora.

5 **Encender freidora**
Encender la freidora **presionando el botón de encendido.**

3.1.19 Freidora PITCO

Nota:
El equipo cuenta con dos contenedores de aceite independientes, **se puede encender solo una dependiendo de la afluencia esperada.** Cada contenedor se enciende de forma independiente.



Nota:
Si el aceite **no llega al nivel indicado en el contenedor, se debe rellenar** con aceite nuevo. El bote de aceite se encuentra en la cocina.

6 **Colocar canastillas**
Colocar las canastillas limpias, **en los ganchos de la freidora.**

3.1.20 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.

3.1.20 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.

3.1.21 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 6).

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

3.1.21 Exhibidor de pan

Tomar pan del espiguero

4 Tomar las **charolas con pan** del espiguero.

IMPORTANTE

*En caso de que se tenga **pan del día anterior, exhibirlo primero.** Si este pan se encuentra **duro, reportarlo con el Encargado de Sub-almacén** para que se registre como merma.*

Abrir exhibidor

5 Abrir las puertas del exhibidor de pan.

3.1.21 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 3.1.20 Pre cortar pan.

6 **Colocar pan en charolas del exhibidor**

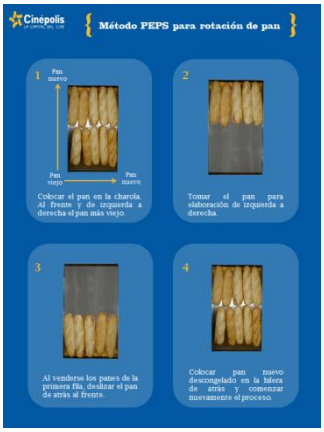
a) **Exhibidor de 4 niveles**
Nivel superior: pan blanco
Segundo nivel: pan orégano-parmesano
Tercer nivel: pan integral
Nivel inferior: pan tipo croissant

b) **Exhibidor de 3 niveles**
Nivel superior: pan blanco
Nivel intermedio: pan orégano-parmesano
Nivel inferior: una fila de pan tipo croissant del lado derecho y el resto pan integral.

3.1.21 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 8).***



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

8 **Almacenar charolas**
Colocar las charolas vacías en el **espiguero de pan.**

3.1.22 Exhibidor de papas

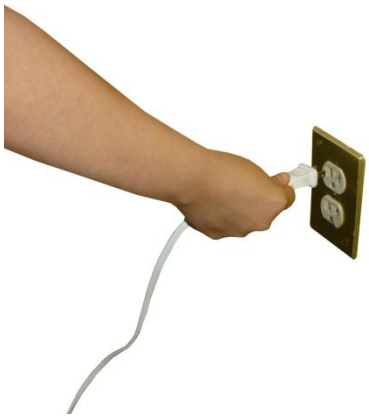
1 **Colocar charola**
Colocar charola metálica en el **espacio correspondiente** del exhibidor.

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

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

3.1.22 Exhibidor de papas

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



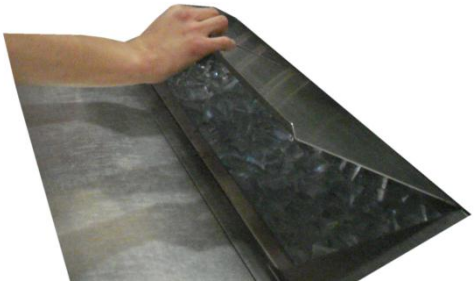
3 **Colocar pinzas metálicas**
Colocar las pinzas metálicas limpias **en la charola del exhibidor.**

3.1.23 Contenedor de hielo

1 **Abrir tapa**
Abrir la tapa del contenedor de hielo.

2 **Llenar contenedor**
Llenar de **hielo** el contenedor del área de **preparación de smoothies y frappés**. Como se indica en 5.2.19 Sistema Fountain

3 **Cerrar tapa**
Cerrar la tapa del contenedor de hielo.



3.1.24 Esencias

1 **Colocar esencias**
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.

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

3.1.24 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.

3.1.24 Esencias

IMPORTANTE

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

3.1.25 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**.

3.1.25 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.

3.1.26 Mamilas

Lavar boquillas

IMPORTANTE

*Si las mamilas de aderezos o salsa BBQ **no están vacías,** solamente se deben lavar las boquillas para mantenerlas limpias.*

Sacar mamilas

1 Sacar las mamilas de la **parte inferior de la mesa fría.**

Quitar boquillas

2 **Girar a la izquierda** las boquillas para retirarlas de la mamila.

3.1.26 Mamilas

3 **Lavar boquillas**
Lavar las boquillas de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 5).

4 **Colocar boquillas**
Una vez que se secaron las boquillas se deben colocar a las mamilas, **girando a la derecha.**

5 **Colocar mamilas en mesa fría**
Colocar las mamilas con **aderezos (chipotle y mostaza dulce) y salsa BBQ** dentro de la mesa fría.

3.1.26 Mamilas

Llenar mamilas

IMPORTANTE

Si las mamilas de aderezos, salsa BBQ, cajeta, chocolate granillo de chocolat o chamoy ***están vacías, deben estar limpias, en caso contrario lavarlas,*** *según lo indica* Limpieza de utensilios (Anexo 5).

1 **Tomar mamilas y boquillas**
Tomar tres mamilas y tres boquillas **de un orificio.**

2 **Llenar mamilas**
Colocar en cada una de las mamilas los siguientes insumos:

3.1.26 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. El granillo y la cajeta dejarlos en el **sub-almacén**.

3.1.26 Mamilas

a) **Aderezo chipotle**
Vaciar **contenido de la bolsa en la mamila.** Si sobra aderezo en la bolsa debe almacenarse en el refrigerador.

b) **Aderezo mostaza dulce**
Vaciar **contenido de la bolsa en la mamila.** Si sobra aderezo en la bolsa debe almacenarse en el refrigerador.

c) **Salsa BBQ**
Vaciar **salsa del frasco a la mamila**. Si sobra salsa BBQ en el frasco, debe mantenerse en refrigeración.

3.1.26 Mamilas

3 **Colocar boquillas**
Colocar las boquillas a las mamilas, **girando a la derecha.**

4 **Colocar mamilas en mesa fría**
Colocar las mamilas con **aderezos (chipotle y mostaza dulce) y salsa BBQ** dentro de la mesa fría.

3.1.26 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	

3.1.26 Mamilas

Ingrediente	Tipo de mamila	Método de llenado	Ejemplo
Cajeta	Tres orificios	Usar un una pala miserable	

3.1.27 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
Tomar la mamila con granillo de chocolate y colocarla **a un lado del dispensador** de polvos. Si la mamila se lavó al final del día anterior, llenarla como se indica en la sección 4.4.3 Mamilas.

3

Colocar chocolate líquido
Tomar las mamilas con chocolate obscuro y chocolate blanco y colocarlas **a un lado del dispensador** de polvos. Si las mamilas se lavaron al final del día anterior, llenarlas como se indica en la sección 4.4.3 Mamilas.

3.1.27 Otros insumos

4 **Colocar chamoy líquido**
Tomar la mamila con chamoy líquido y colocarla **a un lado del dispensador** de polvos. Si la mamila se lavó al final del día anterior, llenarla como se indica en la sección 4.4.3 Mamilas.

5 **Colocar canela**
Colocar canela en un **salero de acero inoxidable** limpio y colocarlo **a un lado de la cafetera**.

Nota:
*Los saleros **se deben lavar** de acuerdo a la Limpieza de Utensilios (Anexo 12) **cuando se acabe su contenido** y antes de rellenarlos.*

3.1.27 Otros insumos

6 **Colocar chile piquín**
Colocar chile piquín en un **recipiente de policarbonato con tapa** limpio, y colocarlo en el **área de preparación** de smoothies.

7 **Colocar leche**
Abrir **2 envases tetrapack de leche** haciendo una perforación en el mismo y **colocarlos en el área de preparación** de frappés.

8 **Colocar leche light**
Abrir **2 envases tetrapack de leche light** haciendo una perforación en el mismo y **colocarlos en el área de preparación** de frappés.

3.1.27 Otros insumos

9

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

10

Colocar agua purificada
Colocar una **jarra de policarbonato** con agua purificada en el **área de preparación** de smoothies.

Nota:
*La **leche** y el **agua** deben estar **en refrigeración mientras no se estén utilizando** o no se tenga una **serie de comandas seguidas.***

3.1.28 Complementos

1 **Colocar tapas de vaso, tapas Trophy y tapas PET.**
Colocar las tapas a un **costado de la máquina de refrescos.**

2 **Colocar bolsas para Baguis**
Colocar las bolsas para Baguis del **lado derecho de la gratinadora.**

3 **Colocar platos tipo pastelero**
Colocar los platos tipo pastelero del **lado derecho de la gratinadora.**

3.1.28 Complementos

4 **Colocar canastas para papas**
Colocar las canastas para papas a un **costado del exhibidor de papas.**

5 **Colocar vasos Trophy comanda**
Colocar los vasos Trophy comanda **a un lado del punto de venta**.

6 **Colocar vasos PET comanda**
Colocar los vasos PET comanda **a un lado del punto de venta**.

3.1.28 Complementos

7 **Colocar conos para crepas**
Colocar los conos para crepas **a un lado de las creperas**.

8 **Colocar fajillas**
Colocar las fajillas **a un lado de la cafetera**.

9 **Colocar charolas para crepas**
Colocar las charolas para crepas **a un lado de las creperas**.

3.1.28 Complementos

Colocar sobres

10 Colocar los sobres de **azúcar**, **sustituto de azúcar** y **sustituto de crema** en la barra.

Colocar cubiertos

11 Colocar **cucharas**, **tenedores** y **cuchillos** en la barra.

Colocar servilletas

12 Colocar **servilletas** en un servilletero y colocarlo en la barra

3.1.28 Complementos

13

Colocar popotes

Colocar los **popotes**, **popotes cuchara** y **popotes para bebidas calientes** en la barra.

.

3.1.29 Refrigerador de bebidas embotelladas

1 **Abrir refrigerador**

Abrir **el candado** del refrigerador con las llaves del módulo.

2 **Colocar bebidas**

Colocar las bebidas que se encuentran a temperatura ambiente al fondo y **recorrer las frías al frente.**

Nota:

El **refrigerador siempre se debe mantener lleno** hasta el tope, para que se exhiba el producto adecuadamente.

3.1.30 Área de mesas

1 **Acomodar mesas y sillas**
Acomodar las mesas y sillas **distribuyéndolas en toda el área**

2 **Colocar sillas**
Colocar la cantidad de sillas que correspondan **a cada mesa.**

3 **Limpiar mesas**
Limpiar las mesas de acuerdo en lo indicado en Limpieza de superficies (Anexo 9).

3.1.30 Área de mesas

4 **Aplicar limpiador a sillas**
Rociar todas las sillas con **Limpiador Multiusos.**

5 **Limpiar sillas**
Limpiar todas las sillas con un **trapo azul limpio.**

6 **Colocar menús**
Colocar los menús de mano verticalmente sobre las mesas.

3.1.30 Área de mesas

7 **Colocar dispensador popotes**
Colocar el dispensador con los popotes, **en el condimentero.**

8 **Colocar servilletero**
Colocar el servilletero **en el condimentero.**

9 **Colocar sal y pimienta**
Colocar saleros de asa con sal y pimienta **en los condimenteros.**

3.1.31 Áreas generales

1 **Limpiar superficies**
Limpiar las superficies del módulo de acuerdo a lo indicado en Limpieza de superficies (Anexo 9).

2 **Colocar líquido limpiador**
Colocar en el módulo un **atomizador con Limpiador Multisuperficies y Vidrios a un lado de la cafetera.**

3 **Colocar sanitizante**
Colocar en el módulo un atomizador con **Sanitizante de Superficies a un lado de la cafetera.**

3.1.31 Áreas generales

4 **Lavar trapos**
Lavar **todos los trapos** usados en la habilitación, de acuerdo a lo que indica Uso y limpieza de trapos (Anexo 10).

5 **Colocar trapo verde.**
Colocar un **trapo blanco limpio** en un extremo de la tabla de preparación.

6 **Colocar trapo en gratinadora**
Colocar un **trapo verde limpio** cerca de la gratinadora.

3.1.31 Áreas generales

7 **Colocar trapo blanco**
Colocar un **trapo blanco limpio** para limpiar únicamente la lanceta durante la operación, **a un lado de la cafetera**.

8 **Colocar trapo verde.**
Colocar un **trapo verde limpio** en el **área de preparación de smoothies**, uno **a un lado de la cafetera** y uno **junto a las creperas**.

9 **Colocar trapo en punto de venta**
Colocar un **trapo verde limpio** en el área del punto de venta.

3.1.31 Áreas generales

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

.

3.1.32 Punto de venta

1 **Encender regulador**
Presionar el **botón de encendido** del regulador, que se encuentra en el mueble debajo del equipo de venta.

2 **Abrir tapa del compartimiento**
Jalar la puerta del compartimiento que se encuentra del lado derecho del punto de venta.

3 **Encender POS**
Presionar el **botón blanco** que se encuentra en el compartimiento.

3.1.32 Punto de venta

4 **Cerrar tapa del compartimiento**
Empujar la tapa del compartimiento hasta que ensamble para cerrarla.

5 **Abrir tapa de impresora**
Abrir la tapa de la impresora, **jalando el extremo derecho para levantarla.**

6 **Verificar papel**
En caso de ser necesario cambiar el rollo de papel hacer lo siguiente:

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

3.1.32 Punto de venta

b) **Tomar rollo nuevo**
Tomar un rollo de papel nuevo **del lugar asignado para ello.**

c) **Despegar extremo**
Despegar el extremo del rollo de papel.

d) **Introducir rollo**
Introducir el rollo en el **espacio de la impresora.**

3.1.32 Punto de venta

e) **Liberar un poco de papel**
Dejar una parte del extremo del papel por **fuera del orificio de la impresora.**

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

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

3.1.32 Punto de venta

9 **Revisar detector de billetes falsos**

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

IMPORTANTE

*En caso de que se detecte **algún problema** con alguno de los equipos informarle **al Encargado de Sub-almacén.***

3.1.33 Finalizar habilitación

1 **Registrar hora de fin**
Registrar la hora de fin de habilitación en la Bitácora de Habilitación Baguis (Anexo 4).

3.2 Preparación de Insumos

3.2.1 Crema batida

IMPORTANTE

Lavarse las manos antes de comenzar la preparación, de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6).

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**.

3.2.1 Crema batida

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**.

3.2.1 Crema batida

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.

3.2.1 Crema batida

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.

3.2.1 Crema batida

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**.

3.2.2 Masa para crepas

IMPORTANTE

Lavarse las manos antes de comenzar la preparación, de acuerdo a la Técnica de lavado de manos (Anexo 6).

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**.

3.2.2 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**.

3.2.2 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.

3.2.2 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**.

3.2.2 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**.

3.2.2 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**.*

3.3 Apertura de turno

3.3 Apertura de turno

Una vez habilitado el módulo de Cinecafé Híbrido, el **Vendedor del primer turno debe esperar o llamar al Encargado de Sub-almacén,** para que le entregue fondos e insumos.

1 **Recibir fondo**
Recibir el fondo entregado por el Encargado de Sub-almacén.

IMPORTANTE

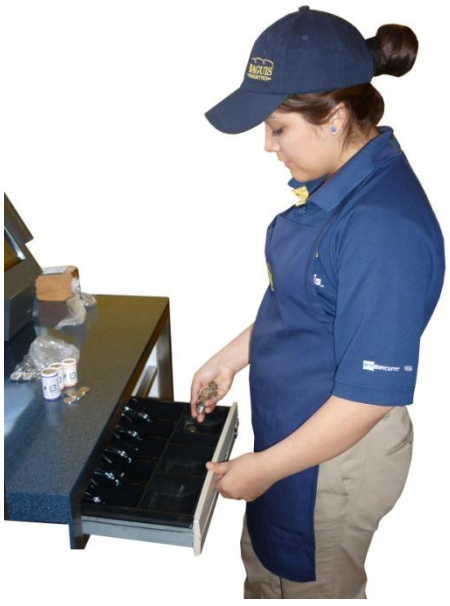
*El **Encargado de sub-almacén** debe acudir al punto de venta a realizar la entrega del fondo.*

3.3 Apertura de turno

2 **Contar fondo**
Contar el fondo que le **entrega el Encargado de Sub-almacén.**

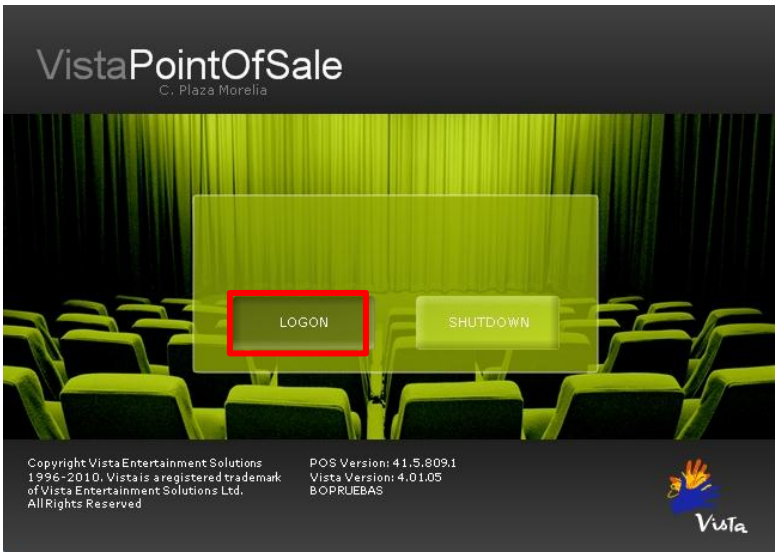
3 **Llenar vale**
Registrar el nombre, monto recibido y firmar el Vale de Entrega de Fondos y Morralla (Anexo 11).

4 **Guardar fondo**
Colocar el fondo recibido **en la caja de efectivo.**



3.3 Apertura de turno

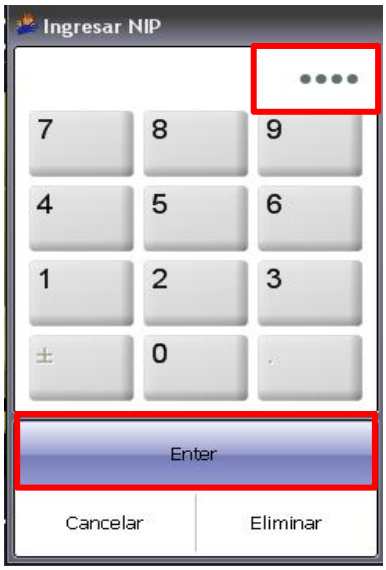
5 **Ingresar al sistema**
Presionar el **botón LOGON** de la pantalla.



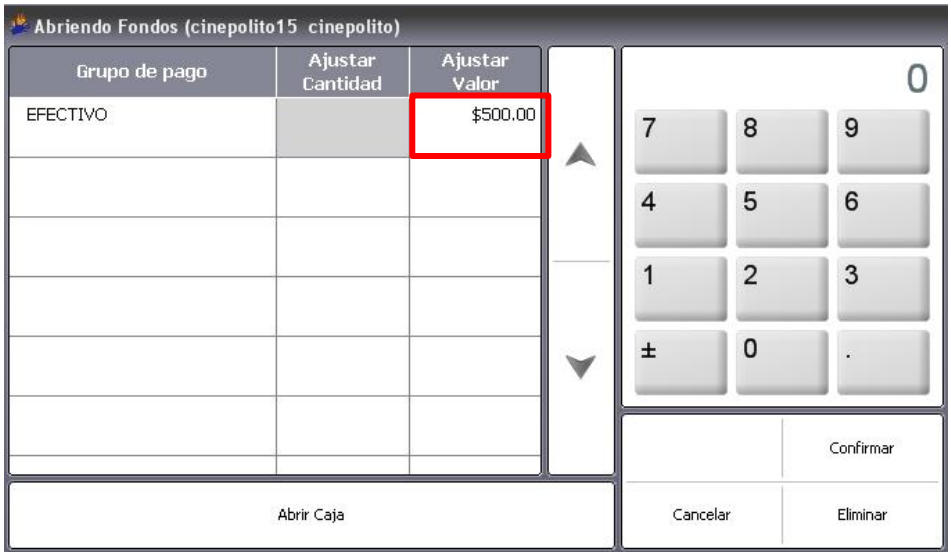
6 **Ingresar número de usuario**
Ingresar el número de usuario y **presionar el botón "Enter".**

3.3 Apertura de turno

7 **Ingresar contraseña**
Introducir el NIP o contraseña y **presionar el botón “Enter”.**



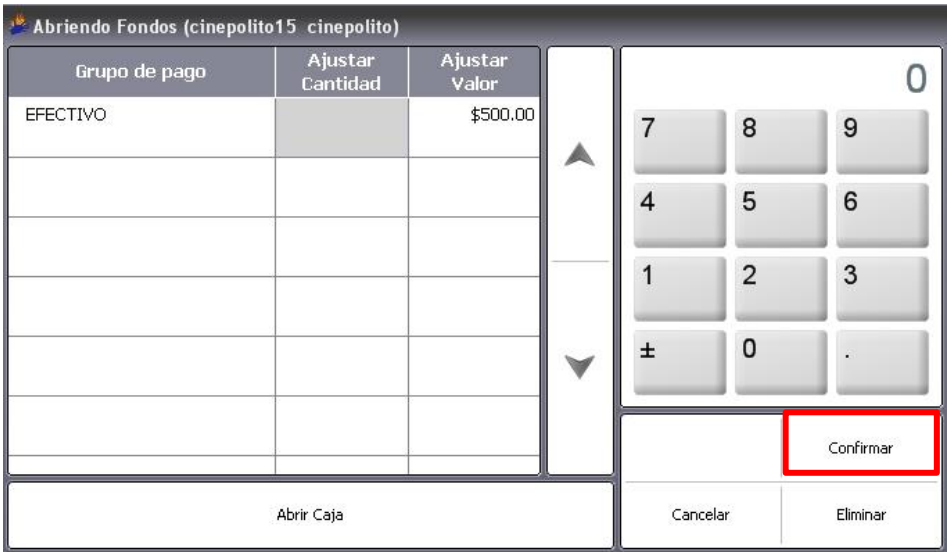
8 **Revisar fondo en sistema**
En la siguiente pantalla que se despliega, **se muestra el monto asignado para el fondo por medio de sistema.**



3.3 Apertura de turno

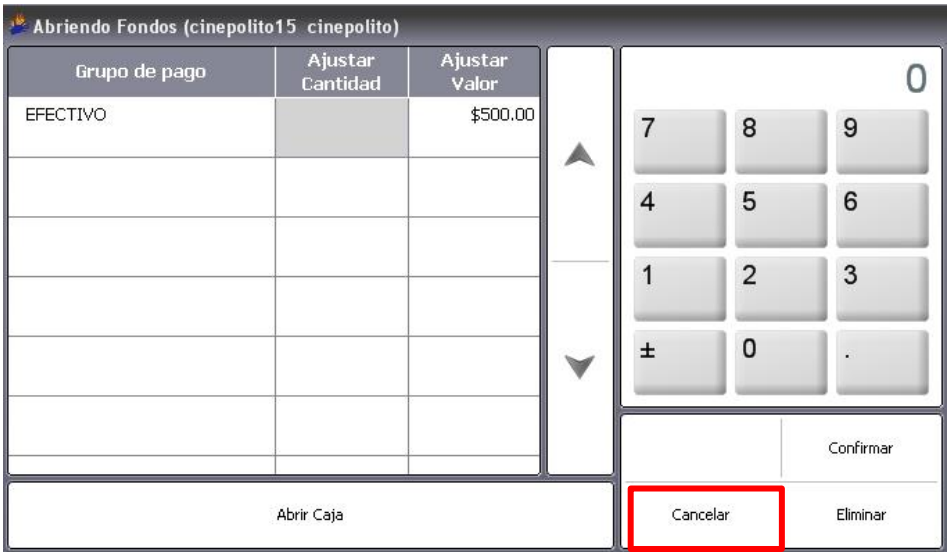
Confirmar fondo

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



Cancelar recepción de fondo

b) Si la cantidad **no coincide presionar el botón "Cancelar"** y aclararlo con Encargado de Sub-almacén.



3.3 Apertura de turno

9 **Tomar comprobantes**
Tomar **de la impresora** los comprobantes que arroja el sistema.

10 **Firmar comprobante**
El Vendedor y el Encargado de Sub-almacén deben firmar los comprobantes de sistema **de manera cruzada.**

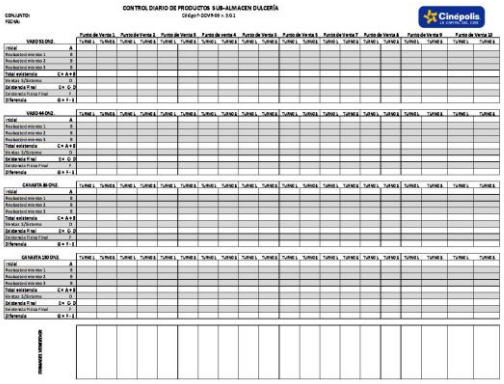
11 **Guardar comprobante**
Guardar el comprobante **firmado por el Encargado de Sub-almacén, dentro de la caja** para el momento de la conciliación.

3.3 Apertura de turno

12 **Recibir productos para venta**
Recibir los productos asignados, verificando que **coincidan** con los registrados en el Control Diario de Productos Sub-almacén (Anexo 2).

IMPORTANTE

*Si hay diferencias entre las cantidades recibidas y las registradas en el Control Diario de Productos Sub-almacén (Anexo 2), se deberán hacer las **aclaraciones pertinentes** con el Encargado de Sub-almacén.*



13 **Firmar bitácora**
Firmar la bitácora Control Diario de Productos Sub-almacén (Anexo 2) de conformidad de los productos recibidos.

3.3 Apertura de turno

14 **Acomodar productos**
Acomodar los productos, en el **lugar indicado por el Encargado de Sub-almacén.**

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

4. Venta

4.1 Venta

4.1 Venta

El proceso de venta es responsabilidad del **Vendedor en turno,** debe realizarlo cuando algún cliente se acerca al punto de venta.

1 **Saludar al cliente**
Hacer **contacto visual** con el cliente y saludarlo como se indica en la Técnica de Venta (Anexo 12).

2 **Informar promociones**
Informar al cliente las promociones **vigentes,** de acuerdo a la Técnica de Venta (Anexo 12).

4.1 Venta

3 **Tomar orden**
Tomar la orden del cliente **maximizando la venta** como lo indica la Técnica de Venta (Anexo 12).

4 **Registrar orden**
Registrar la orden del cliente **en el sistema Vista** 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 respecto a ésta.***

4.1 Venta

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

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.

4.1 Venta

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 17).

En caso de que el cliente lo solicite:

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

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

4.1 Venta

f) **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.

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

g) **Marcar esencia**
Anotar en el cuadro **"Esencia"** la clave de la esencia solicitada, de acuerdo a la Tabla de Claves de Productos (Anexo 17).

4.1 Venta

h) **Marcar ingrediente extra**
Marcar en el cuadro **"Personalizado"** la clave del ingrediente extra solicitado, de acuerdo a la Tabla de Claves de Productos (Anexo 17).

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.***

4.1 Venta

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

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***

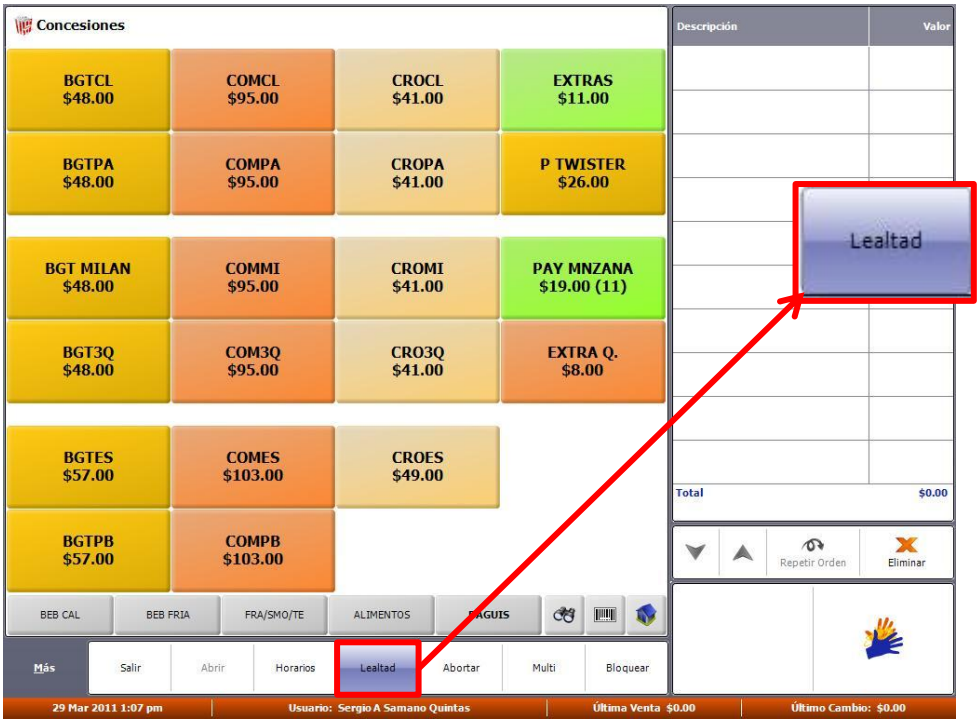
*Si existiera en la misma orden **más de una bebida**, acomodar **en fila y boca abajo** los vasos en el área de preparación.*

4.1 Venta

7 **Solicitar TCC**
Preguntar al cliente si cuenta con **Tarjeta Club Cinépolis** y pedirla como se indica en la Técnica de Venta (Anexo 12).

Si el cliente cuenta con TCC

a) **Presionar botón "Lealtad"**
Presionar con el dedo el botón "Lealtad" del punto de venta.



4.1 Venta

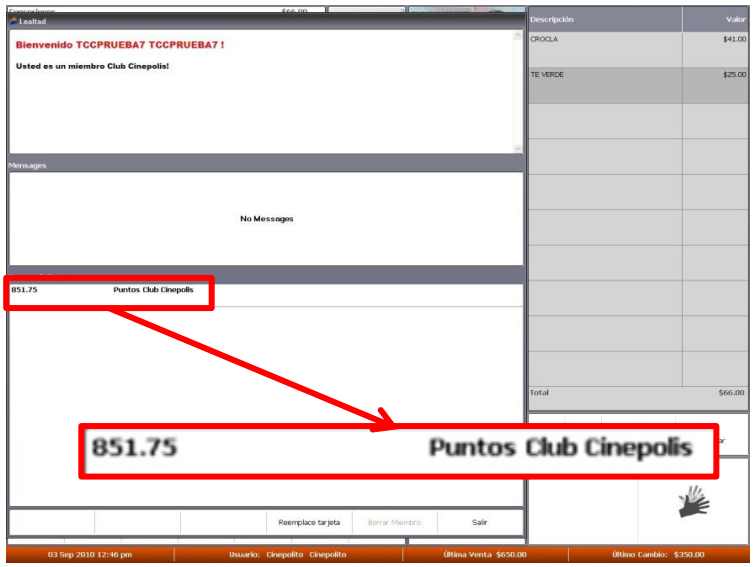
Nota:
Aparecerá la siguiente pantalla, no se puede continuar hasta que aparezca.

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

4.1 Venta

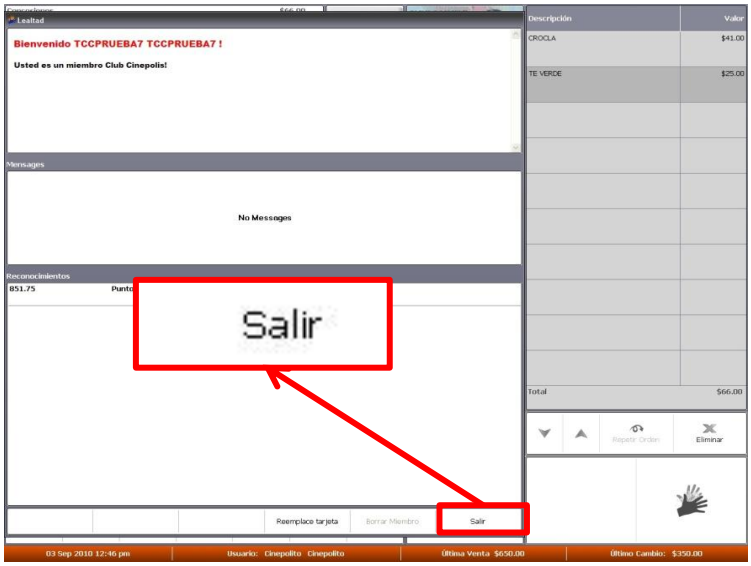
Indicar puntos disponibles

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".



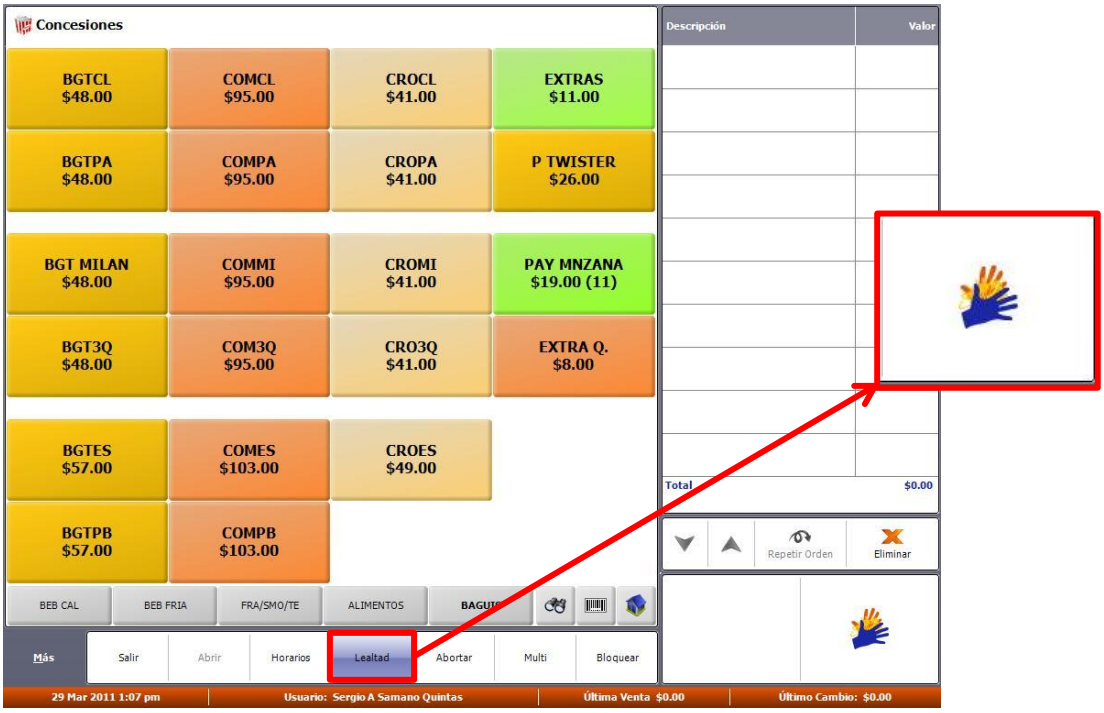
4.1 Venta

Regresar TCC

e) Regresar al cliente la Tarjeta Club Cinépolis.

8 **Presionar botón “Manitas”**

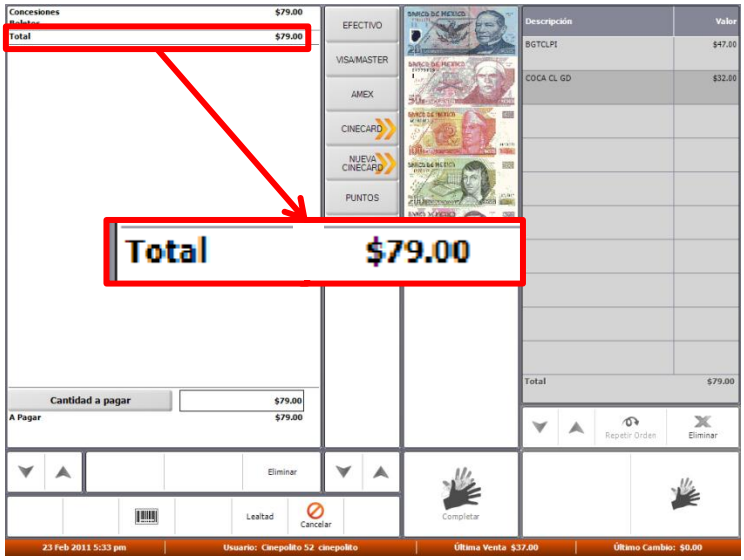
Presionar el botón de las manitas para ir a la ventana de cobro.



4.1 Venta

9 **Indicar monto total**

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



10 **Cobrar la orden**

Preguntar al cliente su forma de pago y realizar el cobro correspondiente **como se indica en** la sección 4.3 Formas de Pago y la Técnica de Venta (Anexo 12).

4.1 Venta

Nota:
En caso de que el cliente solicite una **factura,** el Vendedor deberá **pedirle al Encargado de Sub-almacén que la elabore.**

Tomar comandas

11 Tomar las comandas **de la impresora.**

Registrar nombre del cliente

12 **Preguntar al cliente su nombre** y registrarlo en la comanda

Nota:
En caso de que la orden incluya bebidas, la información será especificada en el vaso comanda.

4.1 Venta

Nota:
En caso de que el **cliente cuente con TCC, no es necesario preguntarle su nombre,** solo confirmarle que se anotará al nombre que aparece en la TCC.

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.**
Si el cliente ordenó algún pastel o muffin, el **Vendedor** deberá prepararlo como se indica en la sección **4.5.39 Pasteles o 4.5.40 Muffins y Chocolatín** y entregarlo en este momento.

Nota:
Si el cliente ordenó alguna **bebida embotellada, se deberá entregar en ese mimo momento,** tomándola del refrigerador.

4.1 Venta

Tomar ticket

13 Tomar el ticket de compra **de la impresora.**

Entregar ticket

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

Despedir al cliente

15 Despedir al cliente como lo marca la Técnica de Venta (Anexo 12), e indicarle que su orden será entregada presentando su ticket.

4.1 Venta

Guardar efectivo y/o comprobantes

16 Guardar **en la caja** el efectivo, vouchers y/o cupones que se recibieron.

Pasar comanda

17 Pasar la comanda al **Preparador de Alimentos.**

Nota:

En horarios de **baja afluencia** el **Vendedor es el** que realiza la función de **Preparador de Alimentos.**

4.2 Marcado de productos en sistema

4.2 Marcado de productos en sistema

Los botones y la comanda para la venta de productos de **Cinecafé Híbrido** están conformados por una **clave especial de lectura y registro** en sistema, la siguiente estructura es para las bebidas:

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 son:

- 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 Marcado de productos en sistema

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	

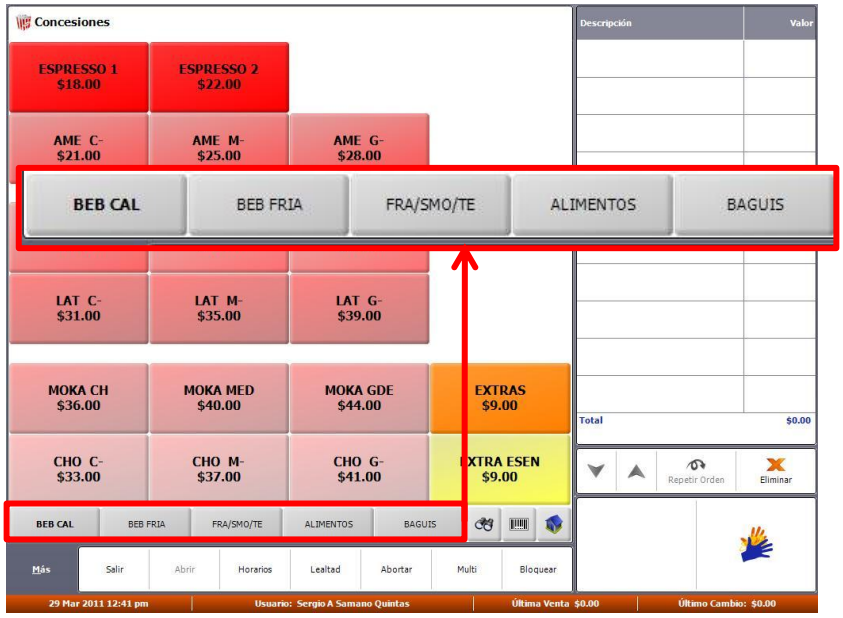
Los productos correspondientes a las claves mostradas en los ejemplos anteriores son:

- Baguette Español con queso manchego y pan blanco.
- Baguette Clásico con queso philadelphia y pan integral.
- Croissant Milán con queso philadelphia.
- Croissant 3 Quesos.
- Combo bagui de pechuga barbecue, pan blanco y papas twister.
- Combo bagui de pavo con queso americano, pan integral y papas twister.

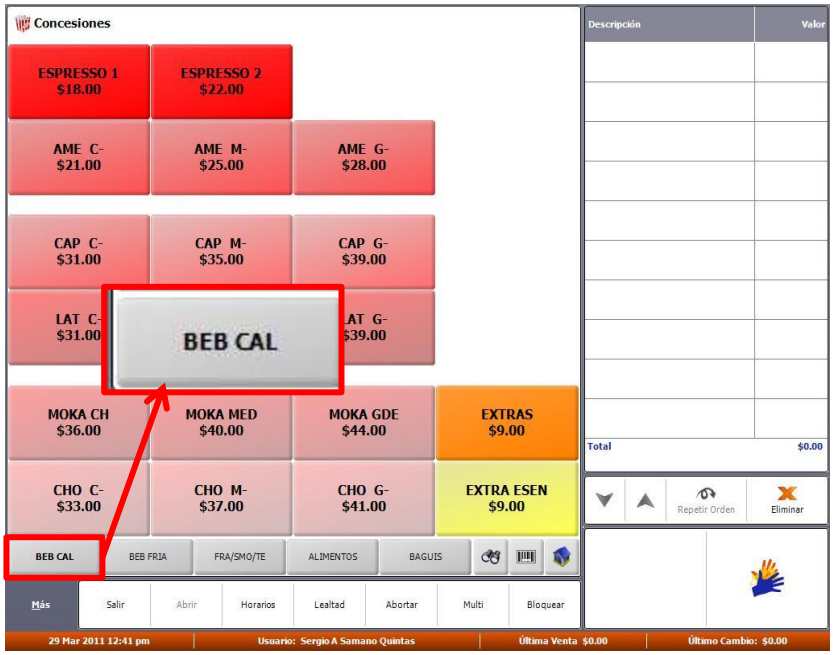
El espacio 10 siempre estará en blanco y el 9 solo será ocupado para los combos.

4.2.1 Botones principales

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

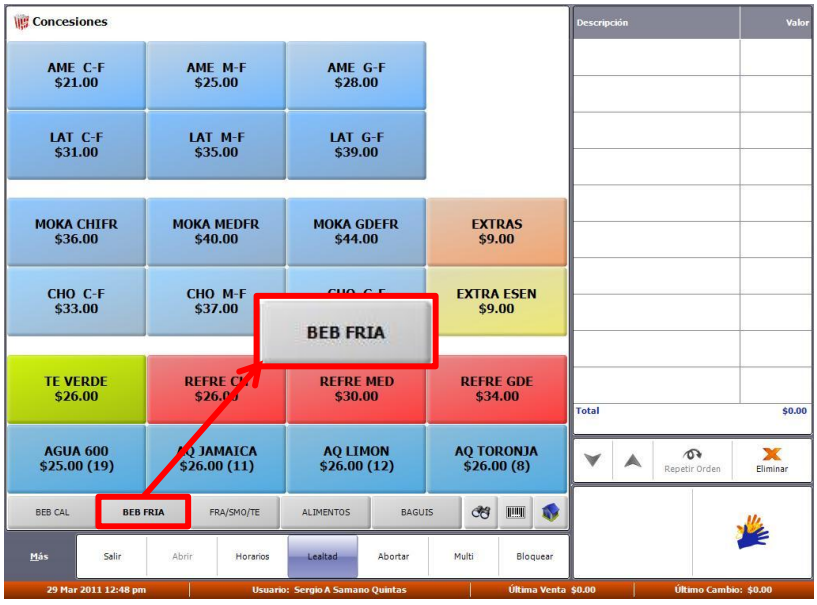


a) El botón de **"BEB CAL"** contiene todas las **bebidas calientes** como lo es café espresso, americano, capuccino, moka, etc.

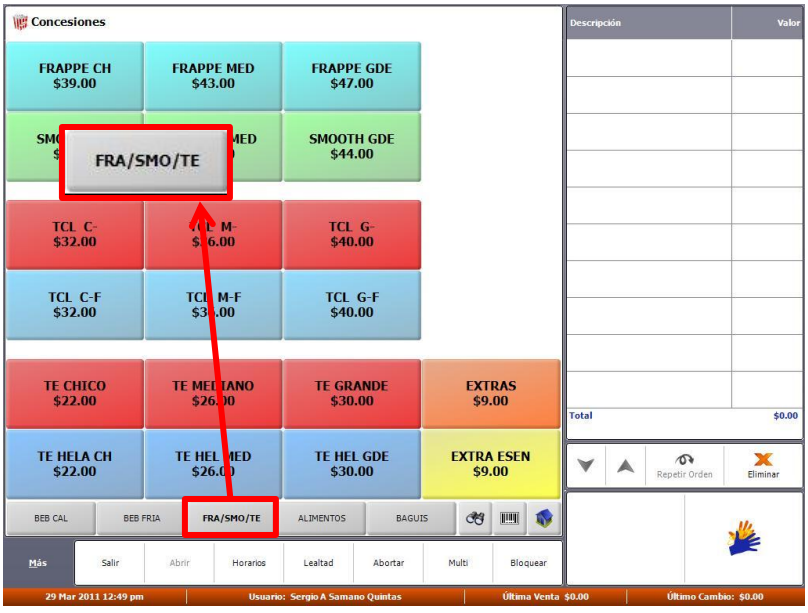


4.2.1 Botones principales

b) En el botón **“BEB FRIA”** se encuentran las diferentes **bebidas frías** como son el Té verde, chocolate, moka, latte, agua, refrescos, etc.

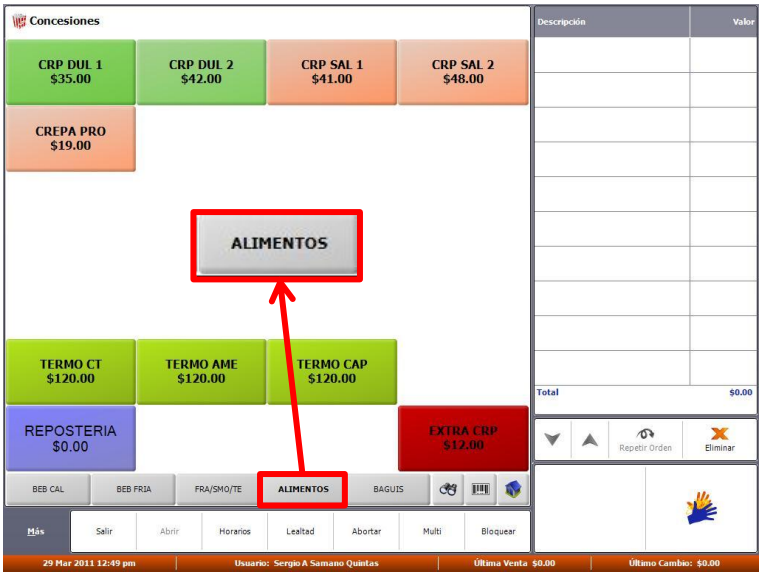


c) En el botón **“FRA/SMO/TE”** están los **frappés**, **té** y **smoothies**, etc., disponibles para la venta.

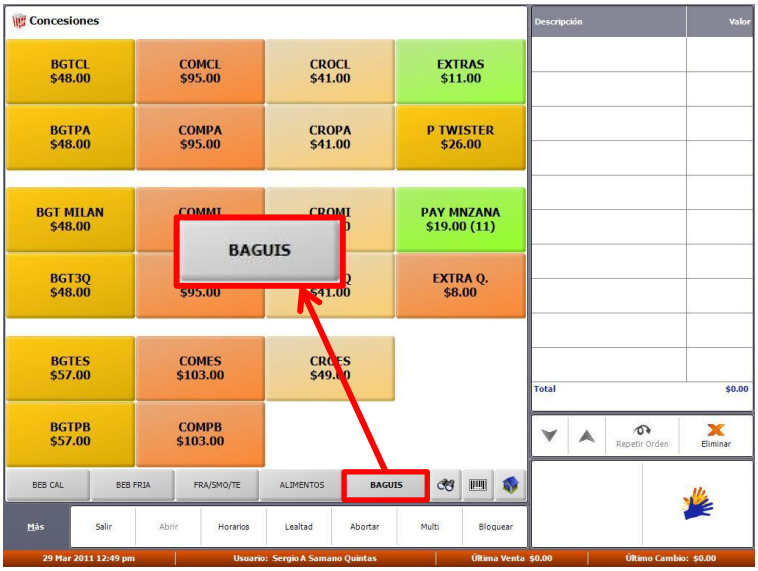


4.2.1 Botones principales

d) El botón **"ALIMENTOS"** contiene los alimentos que se preparan en **Cinecafé Híbrido,** algunos de ellos son **crepas y postres**.



e) En el botón **"BAGUIS"** se encuentran los productos ordenados por columna: **baguis, combos, croissant** y por último se encuentran los botones para **extras, pay de manzana y papas.**



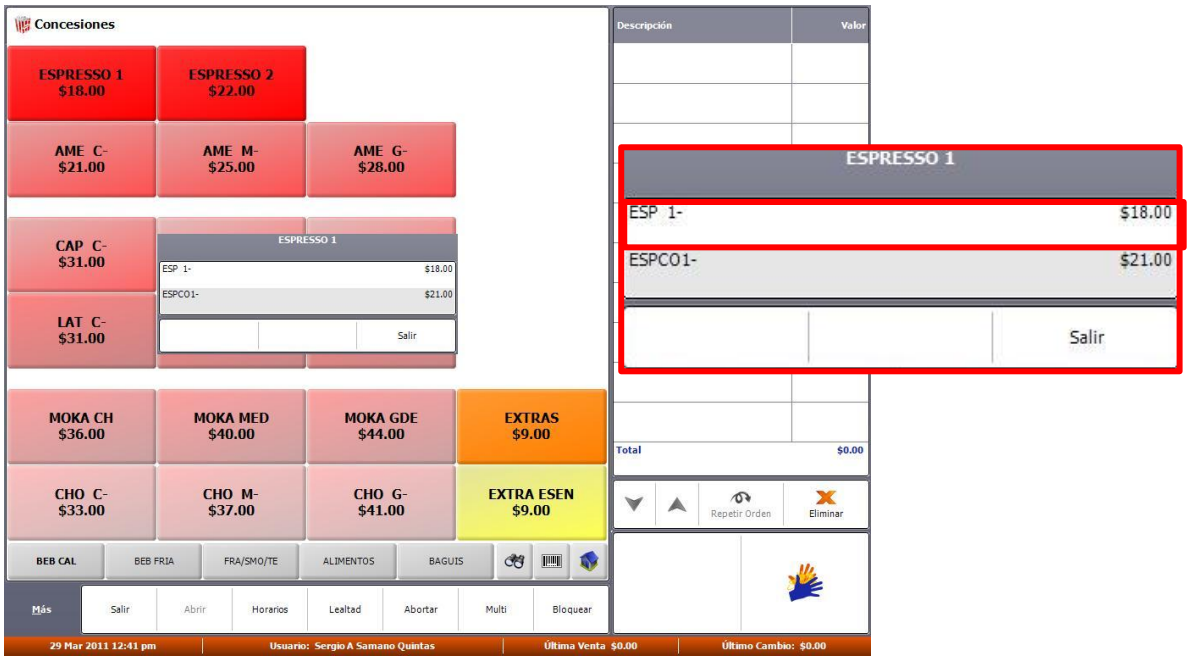
4.2.2 Espresso sencillo

1 **Seleccionar espresso**

Oprimir el botón **“ESPRESSO 1”**.

2 **Seleccionar espresso sencillo**

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



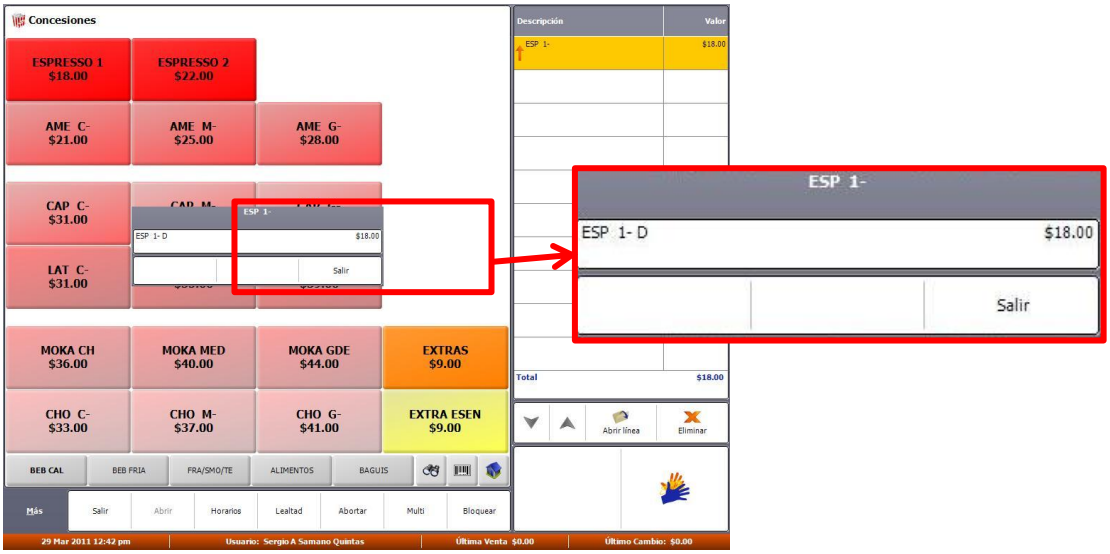
4.2.2 Espresso sencillo

Seleccionar características

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

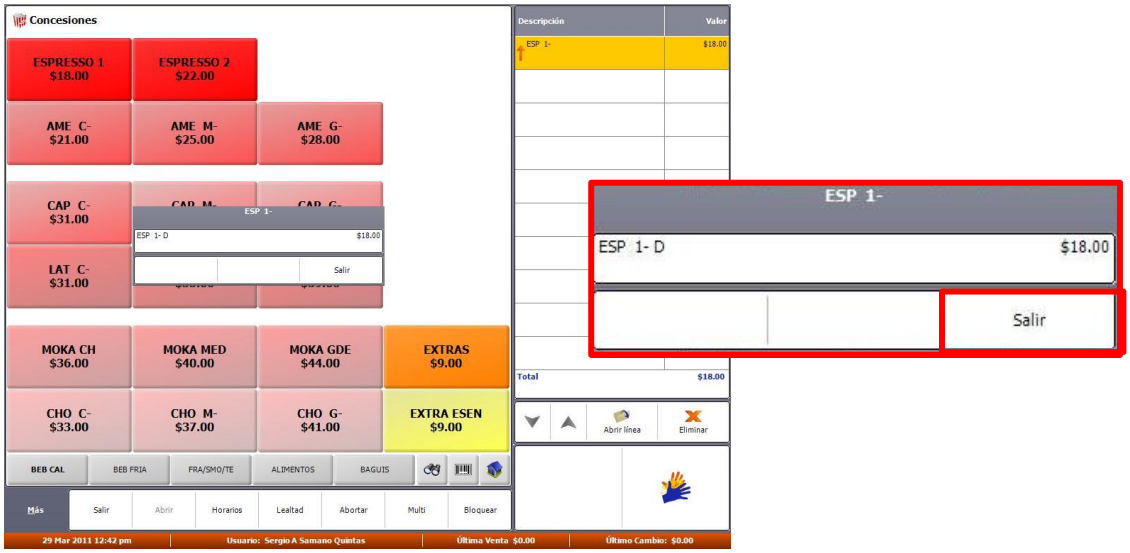
Descafeinado

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



b) **Regular**

Únicamente presionar el botón **“Salir”**.



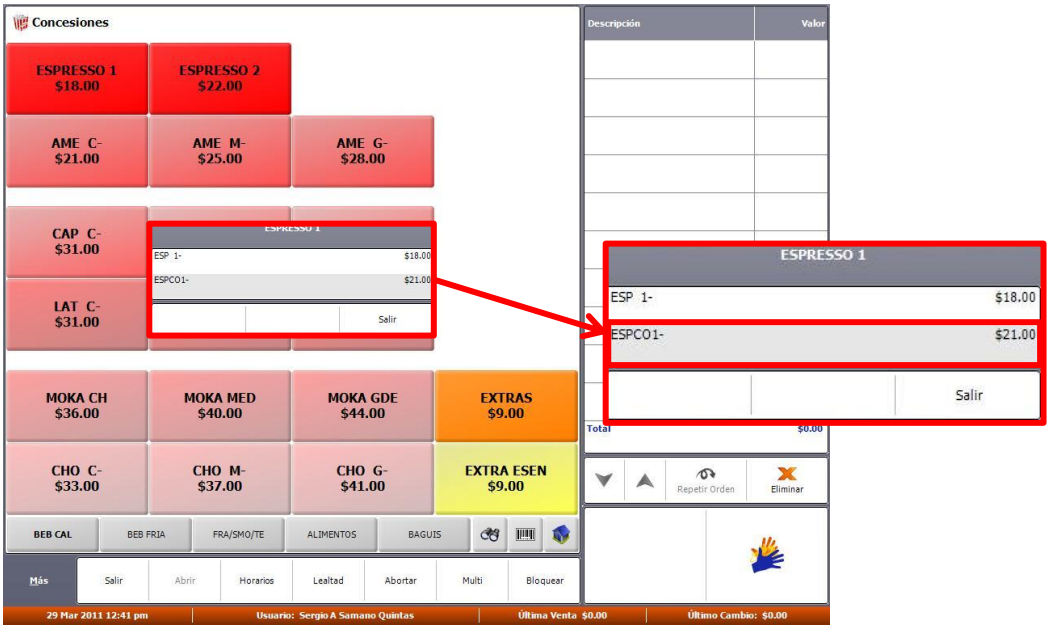
4.2.3 Espresso sencillo cortado

Seleccionar espresso

1 Oprimir el botón **“ESPRESSO 1”**.

Seleccionar espresso sencillo

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



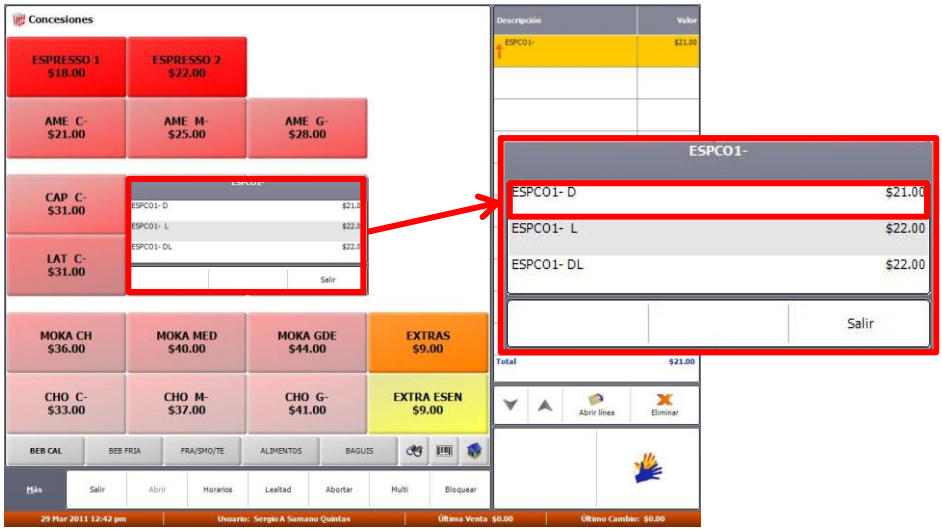
4.2.3 Espresso sencillo cortado

Seleccionar características

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

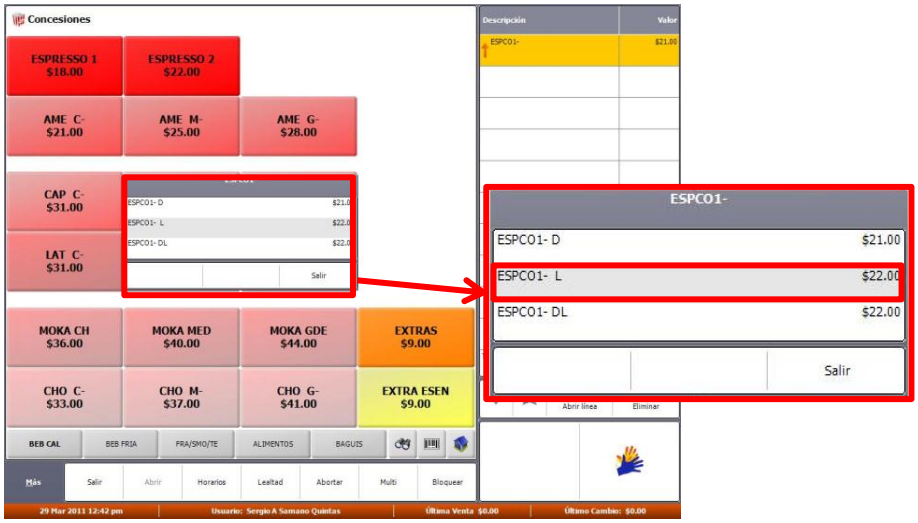
Descafeinado

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



Ligth

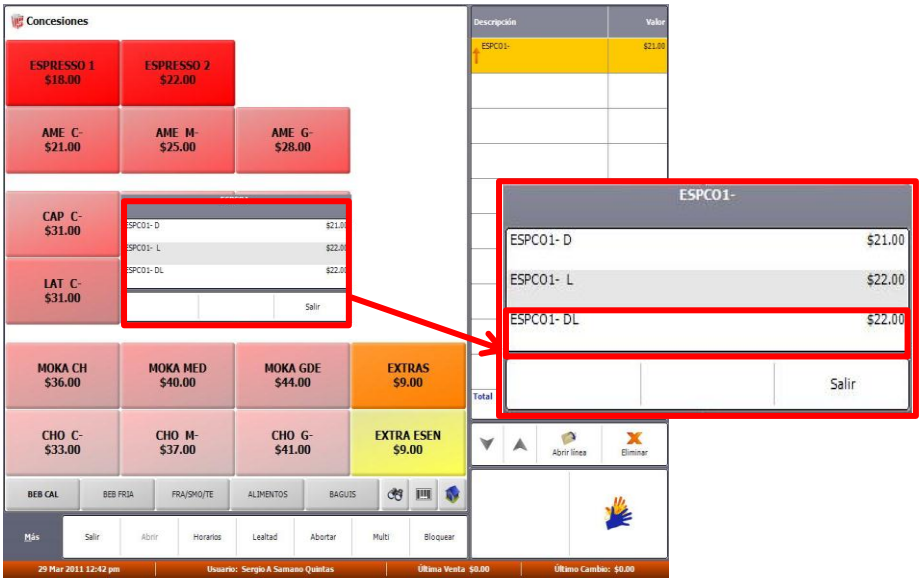
b) Presionar sobre la leyenda **"ESPCO1-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.3 Espresso sencillo cortado

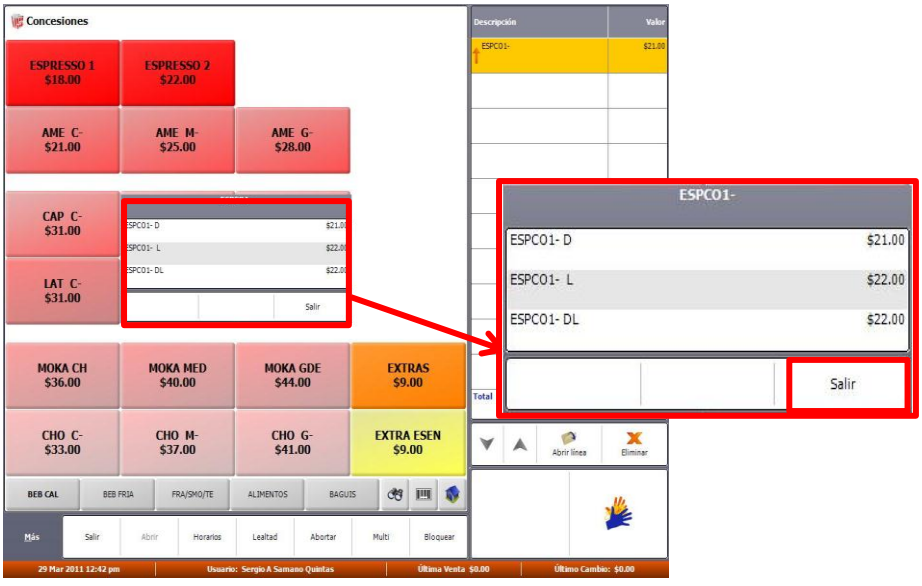
Descafeinado ligth

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



d) **Regular**

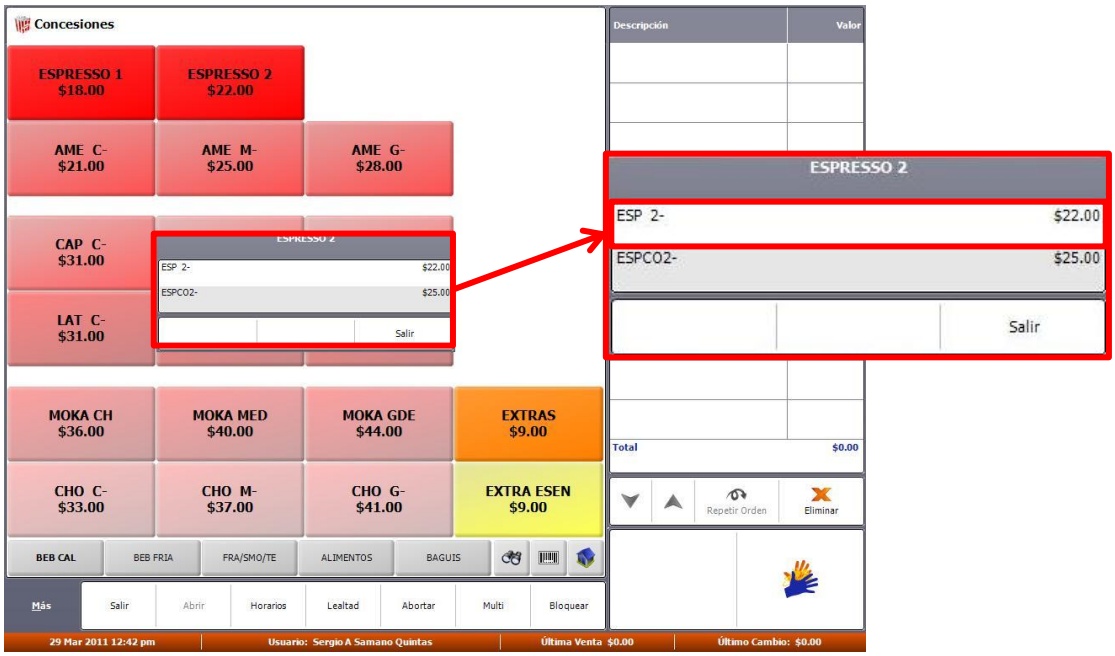
Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



4.2.4 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-”**.



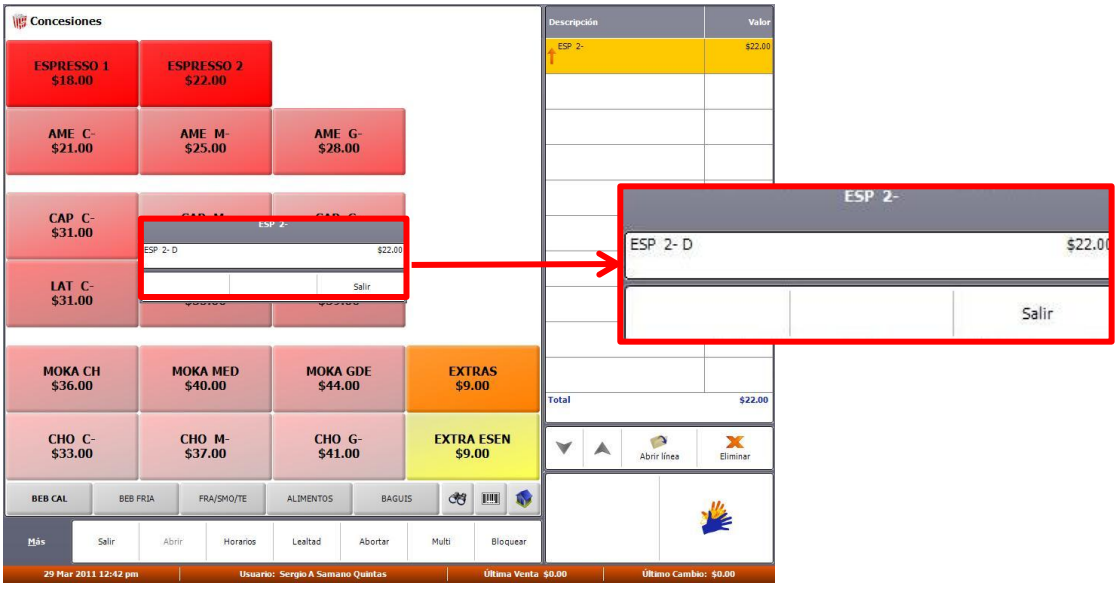
4.2.4 Espresso doble

Seleccionar características

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

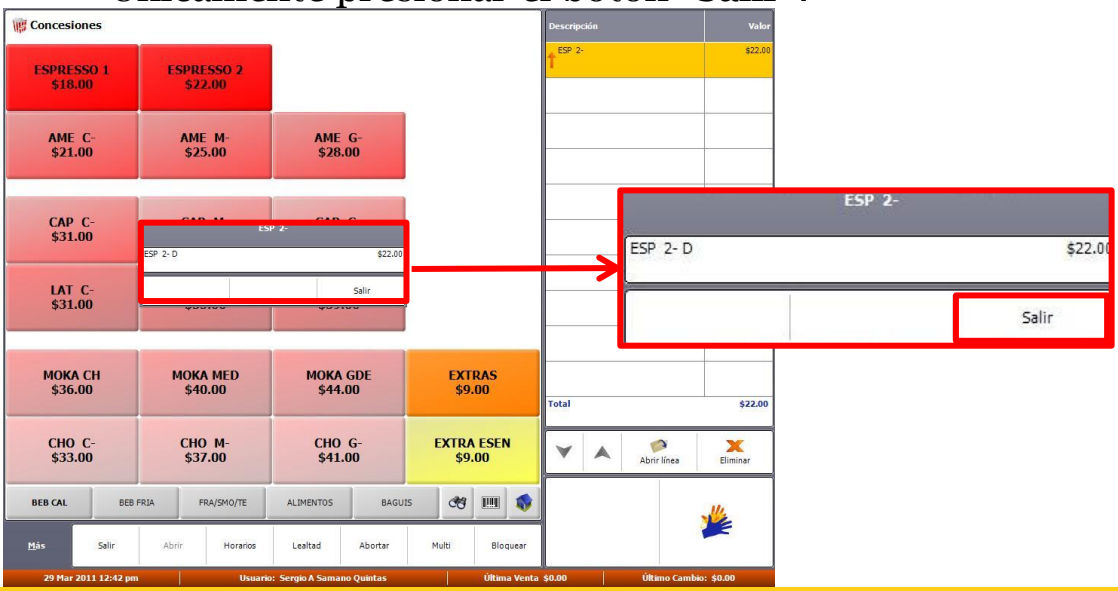
Descafeinado

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



b) **Regular**

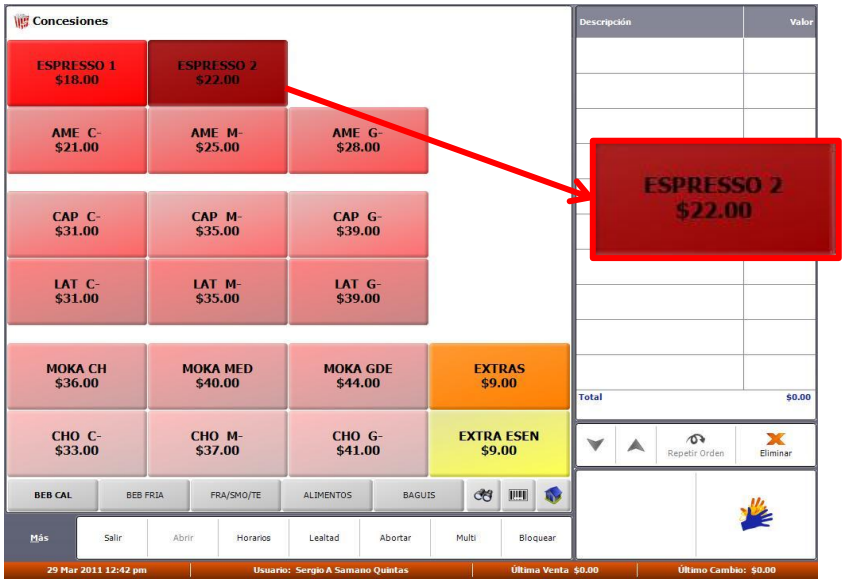
Únicamente presionar el botón **"Salir"**.



4.2.5 Espresso doble cortado

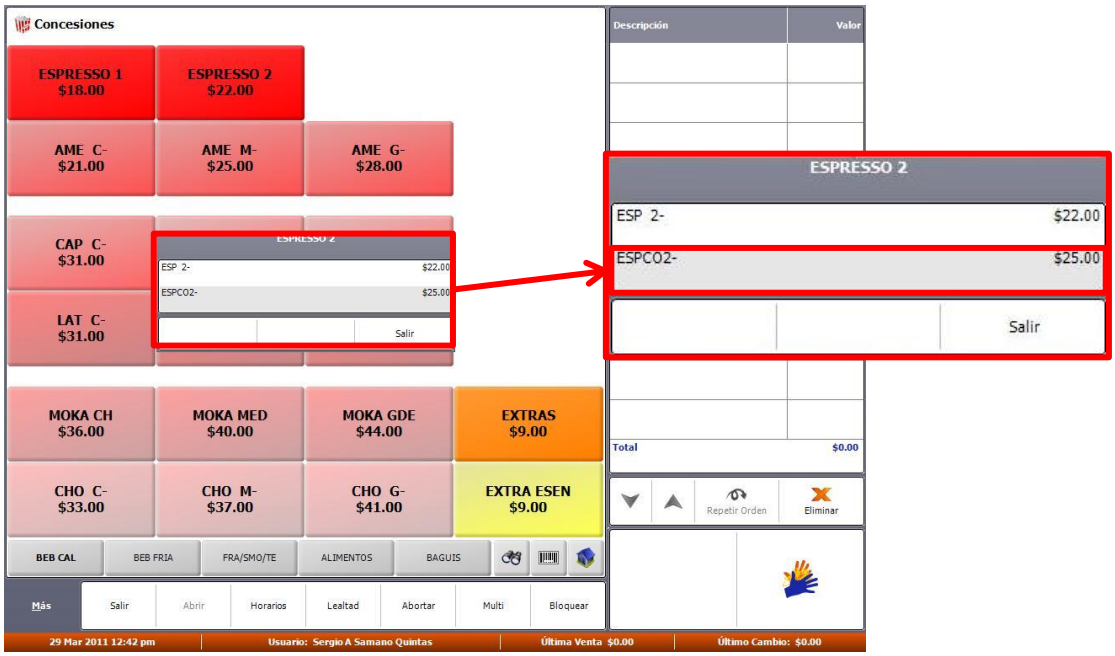
1 **Seleccionar espresso**

Oprimir el botón **“ESPRESSO 2”**.



2 **Seleccionar espresso doble cortado**

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



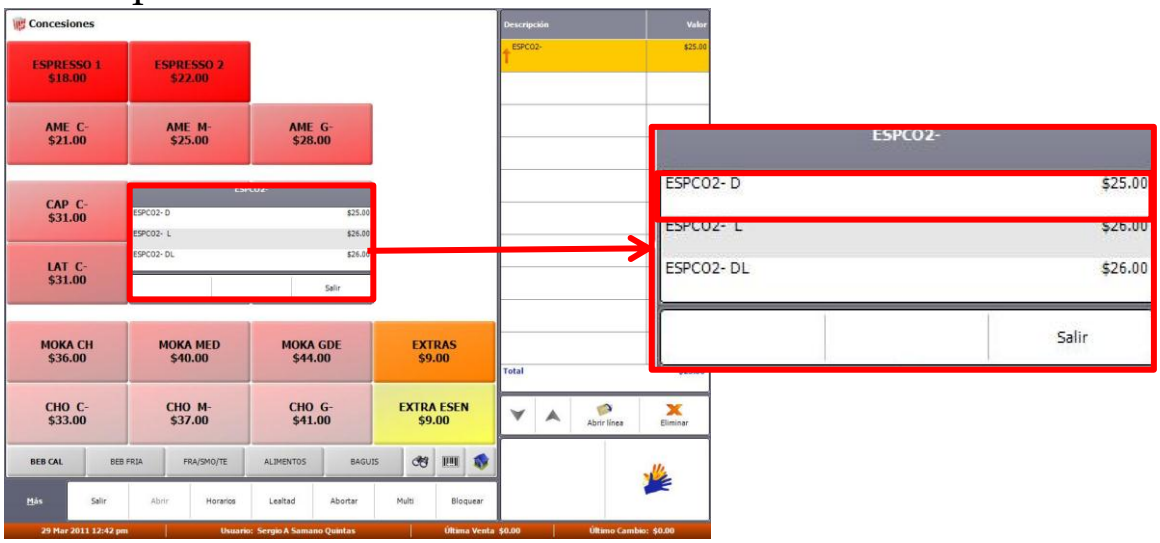
4.2.5 Espresso doble cortado

Seleccionar características

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

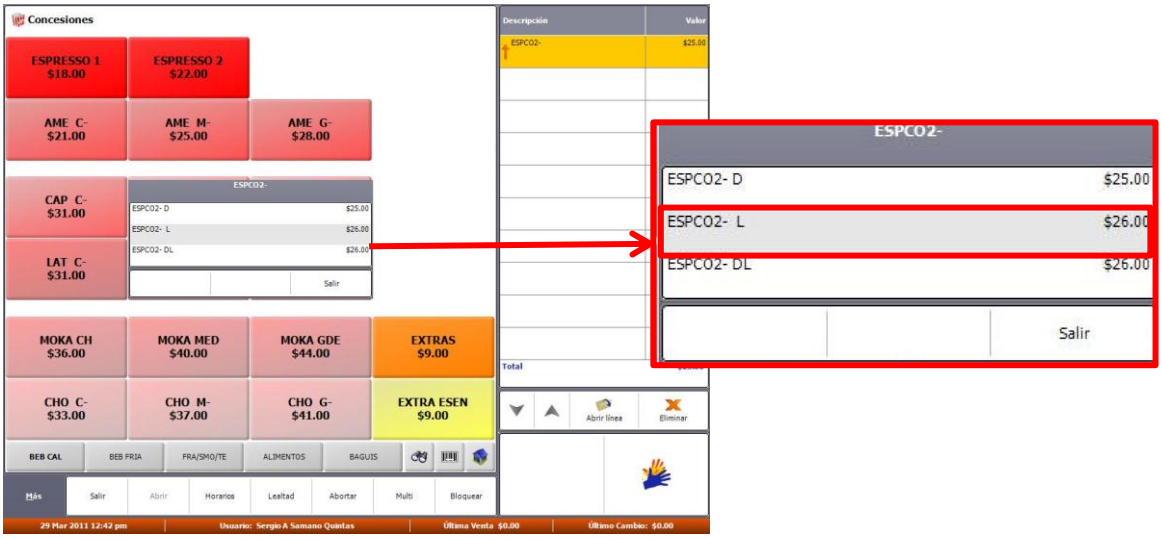
Descafeinado

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”**.



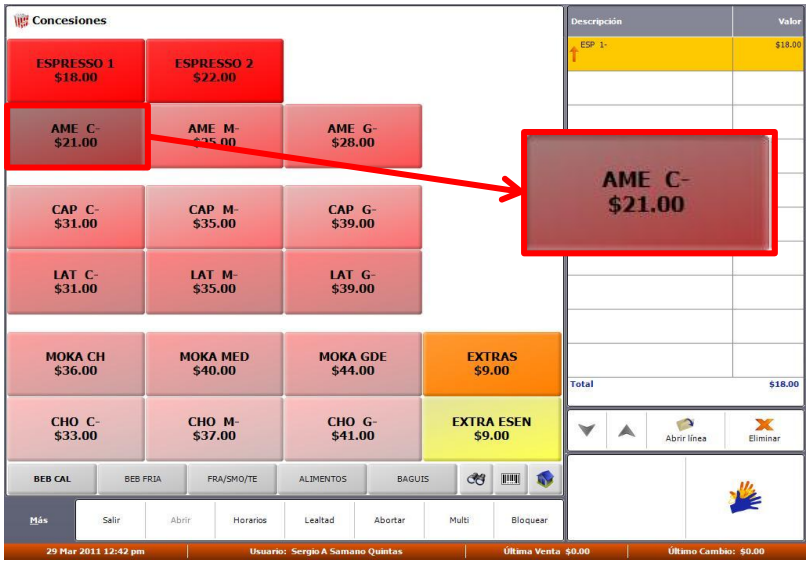
4.2.6 Americano caliente

Seleccionar tamaño americano

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

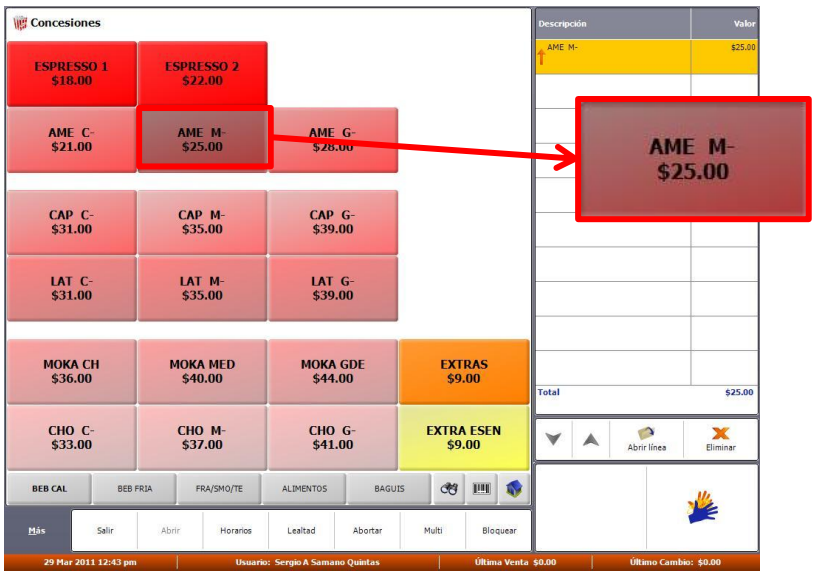
a) **Chico**

Presionar el botón**“AME C”**



b) **Mediano**

Presionar el botón **“AME M”**



4.2.6 Americano caliente

c) **Grande**

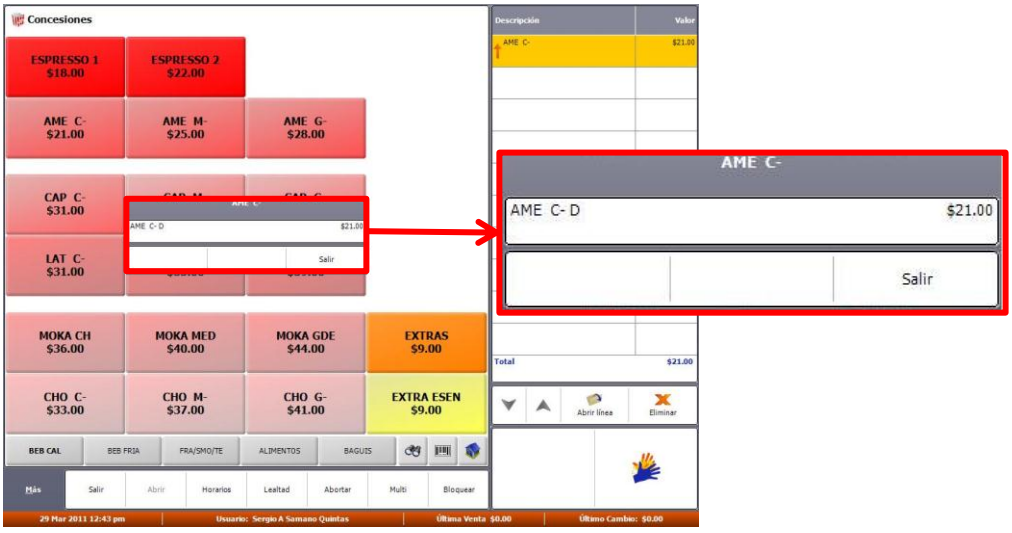
Presionar el botón**“AME G-”**

2 **Seleccionar características**

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

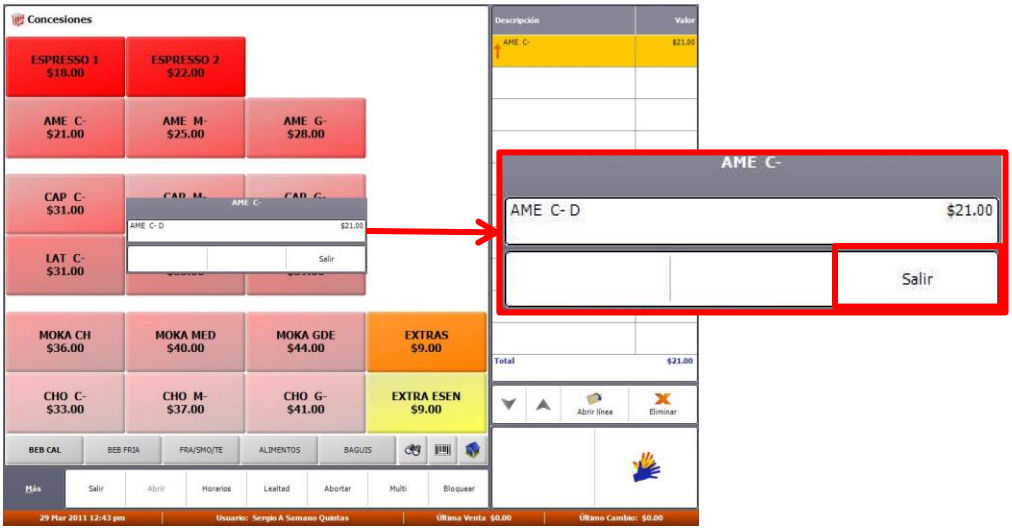
Descafeinado

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



4.2.6 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.

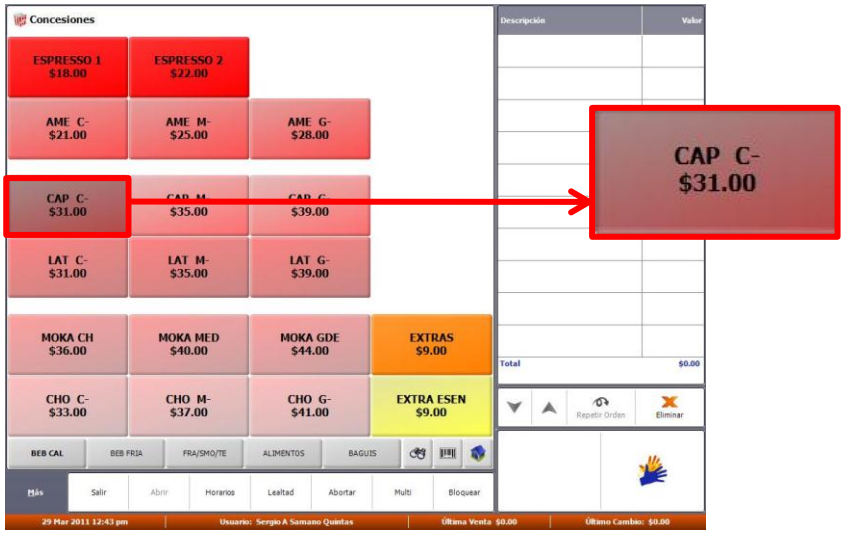
4.2.7 Cappuccino caliente

Seleccionar tamaño capuccino

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

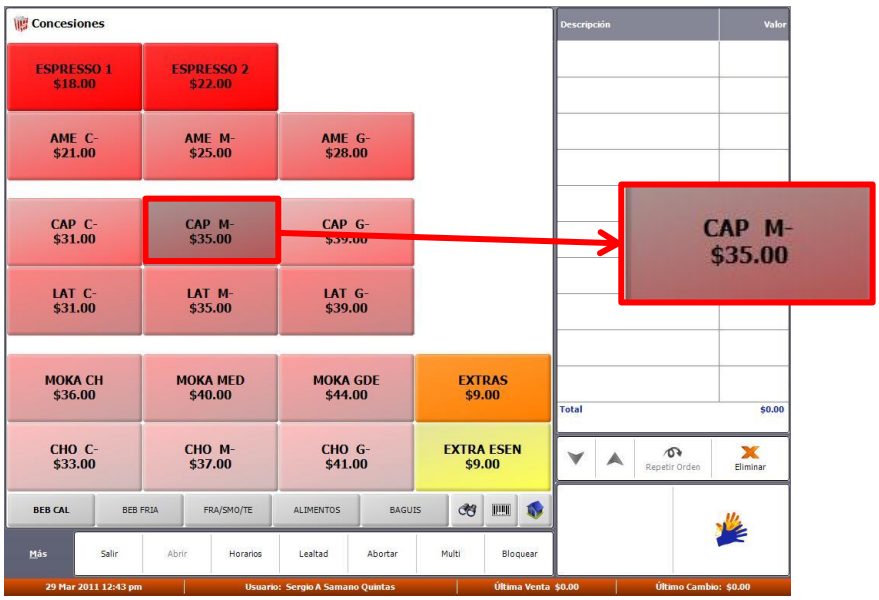
a) **Chico**

Presionar el botón **"CAP C-"**.



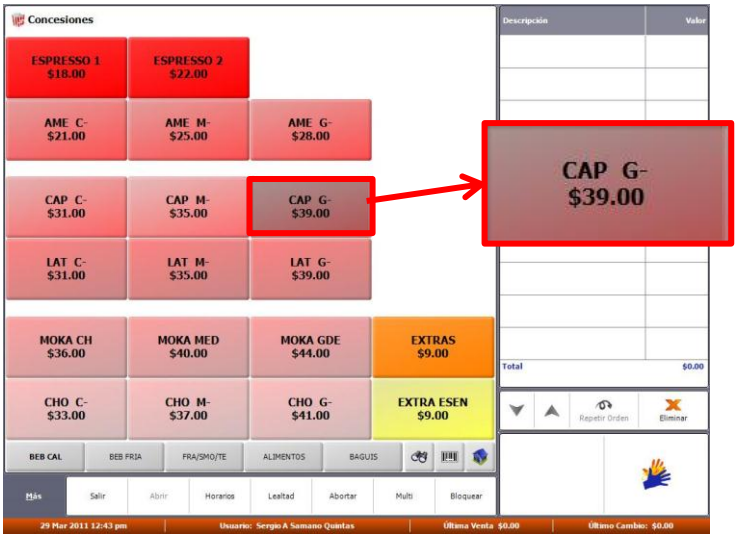
b) **Mediano**

Presionar el botón **"CAP M-"**.



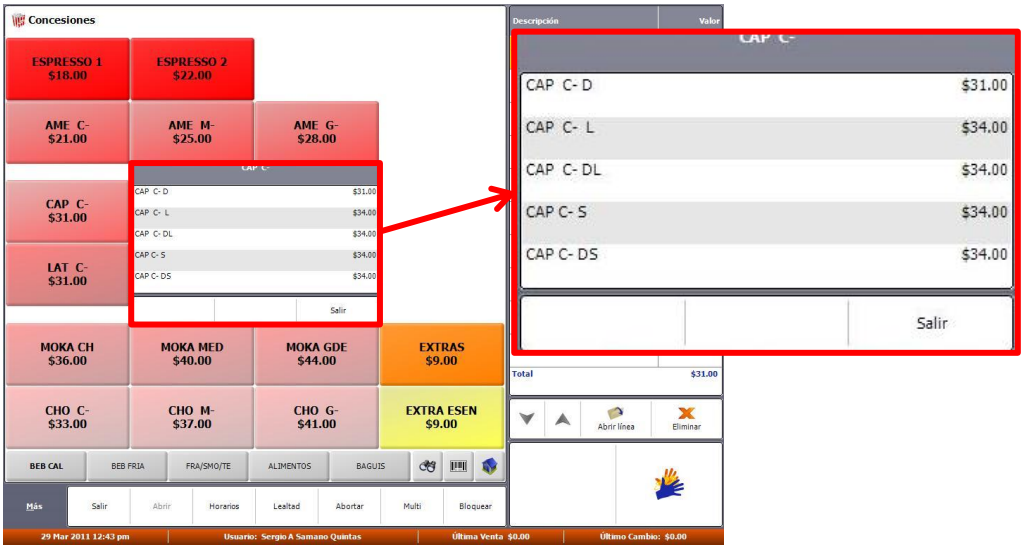
4.2.7 Cappuccino caliente

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



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

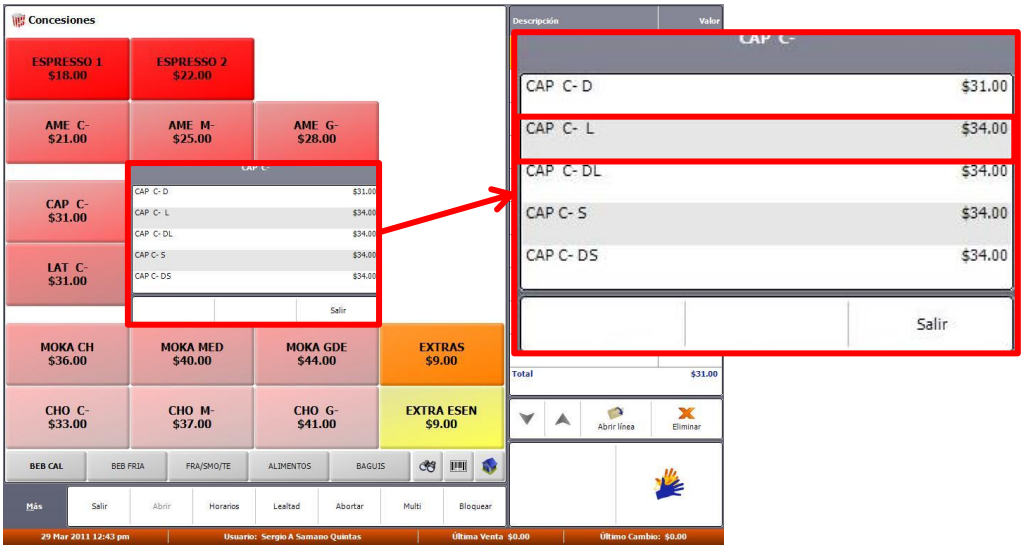
a) **Descafeinado**
Presionar sobre la leyenda **“CAP C-D”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.7 Cappuccino caliente

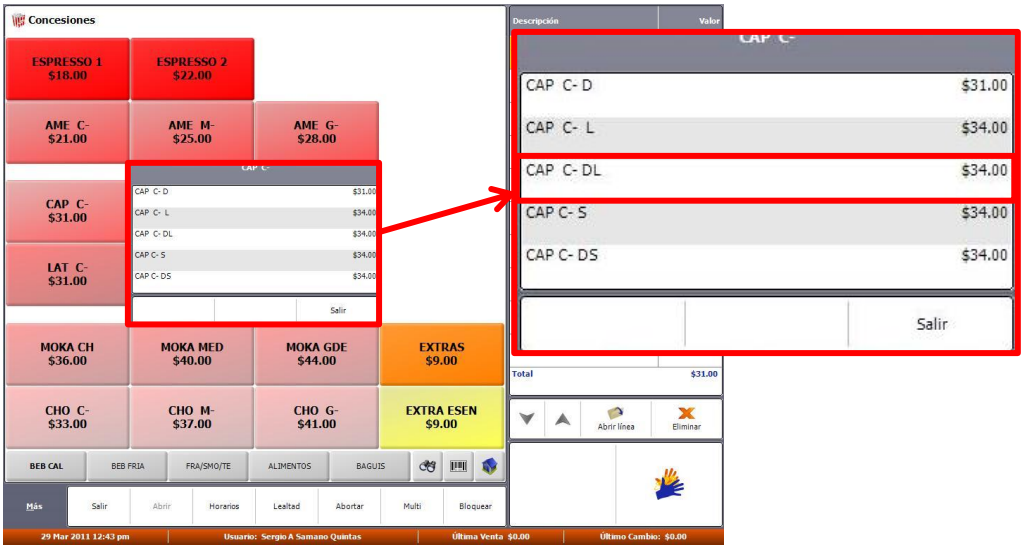
Ligth

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



Descafeinado ligth

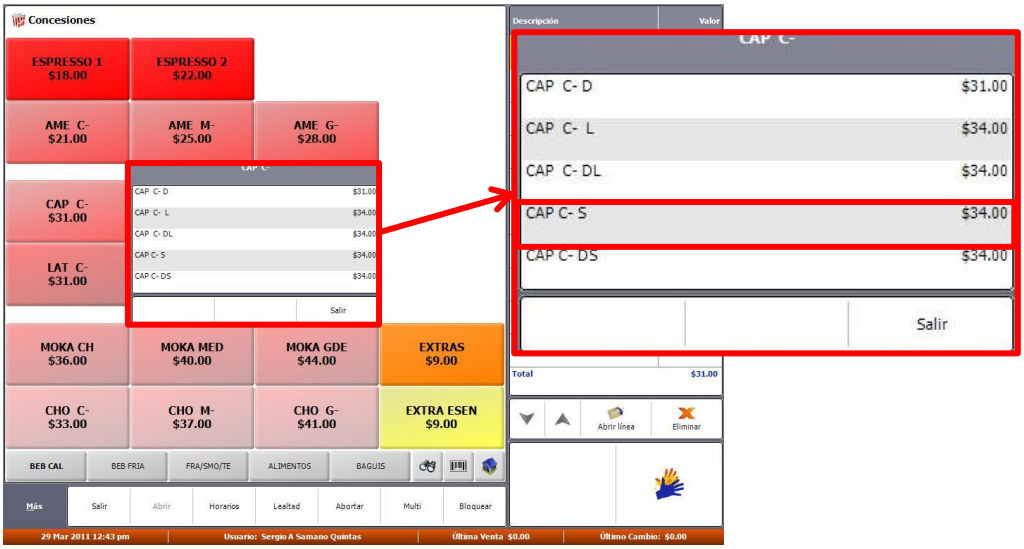
c) Presionar sobre la leyenda **"CAP C-DL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.7 Cappuccino caliente

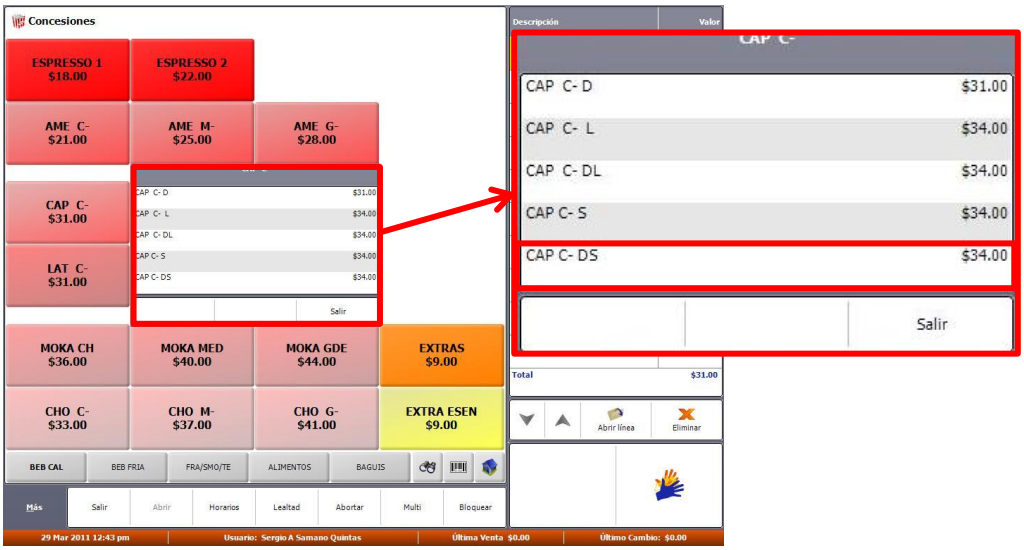
Deslactosado

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



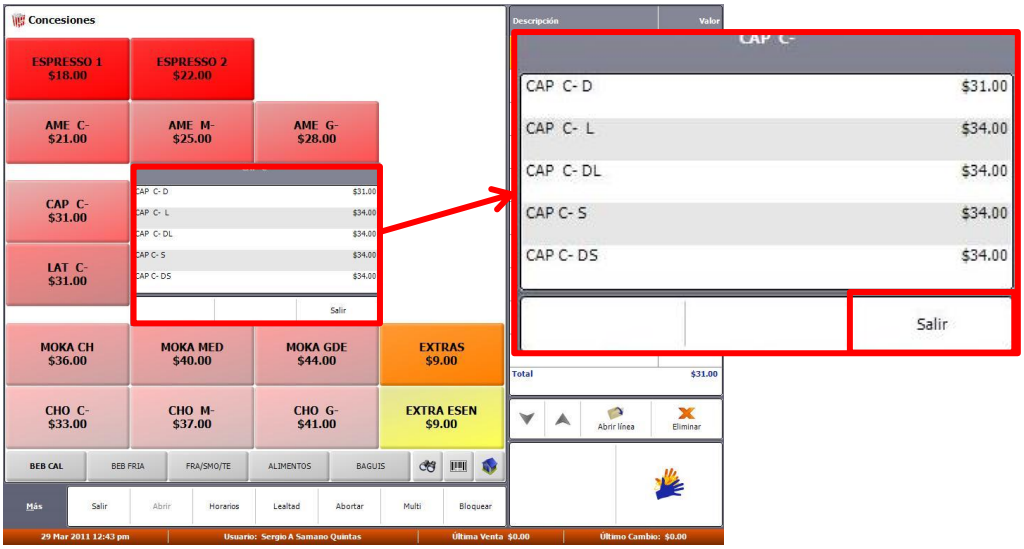
Descafeinado deslactosado

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



4.2.7 Cappuccino caliente

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



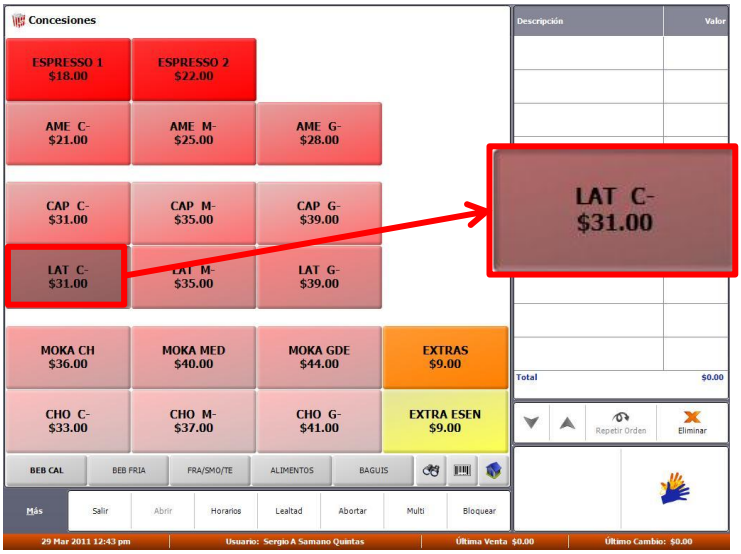
Nota:
La leyenda del **botón indica el tipo de café, el tamaño y la característica. El tamaño del café cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

4.2.8 Latte

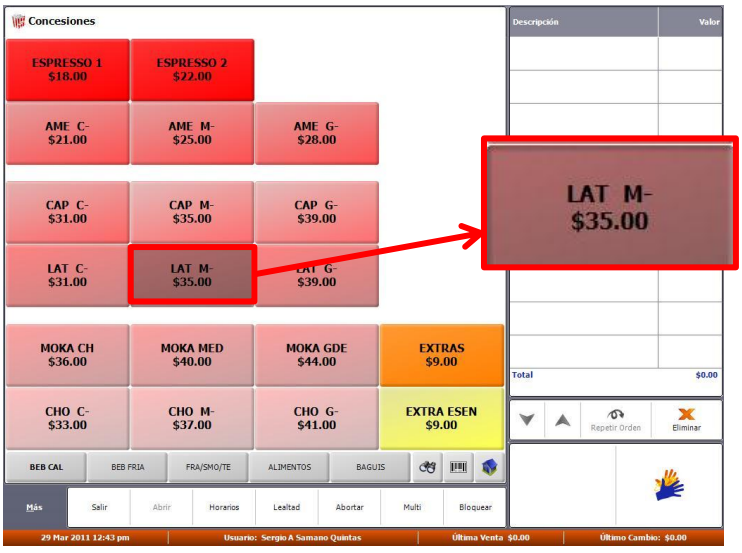
Seleccionar tamaño latte

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

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



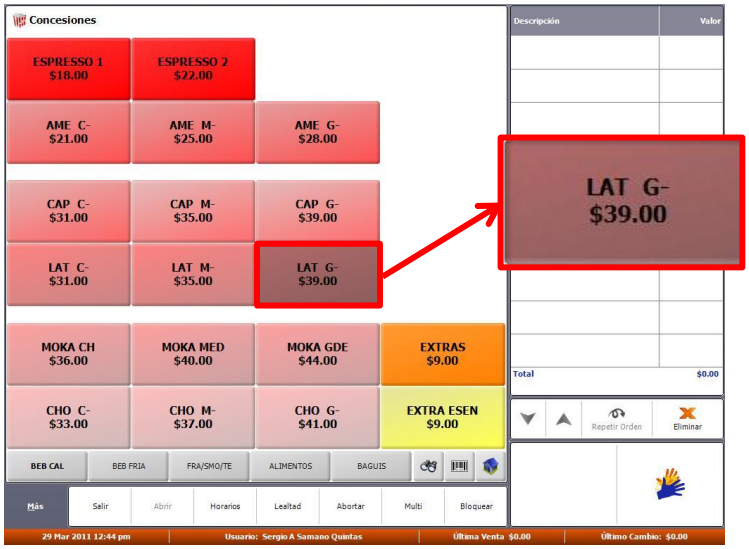
b) **Mediano**
Presionar el botón **“LAT M-”**.



4.2.8 Latte

c) **Grande**

Presionar el botón **“LAT G-”**.

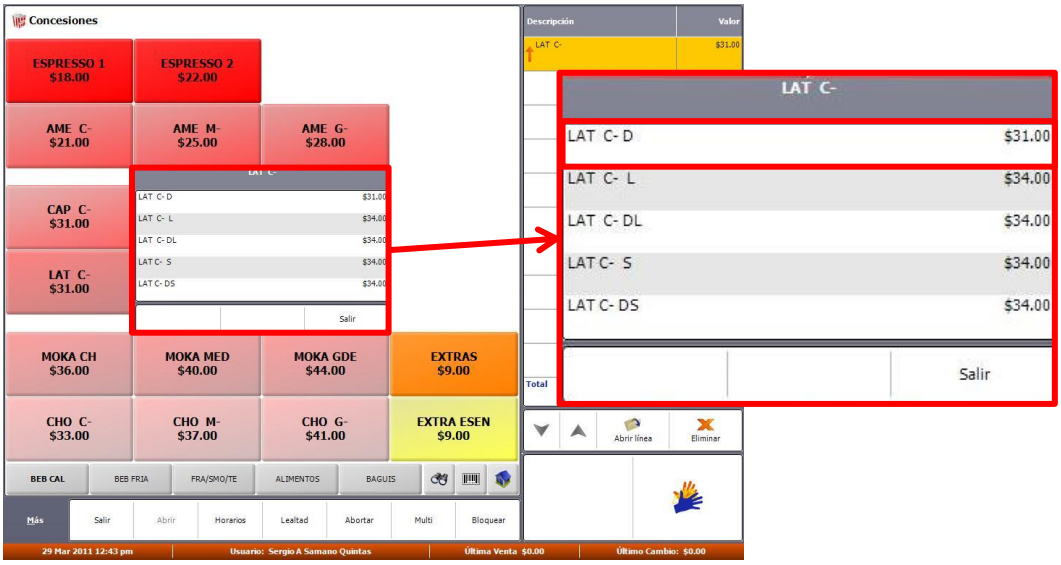


2 Seleccionar características

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

Descafeinado

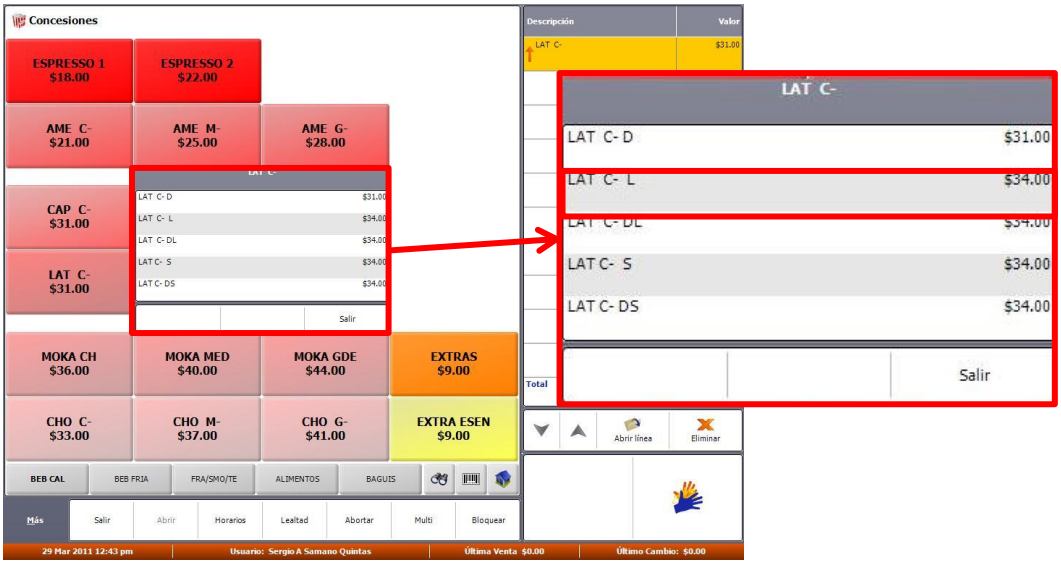
a) Presionar sobre la leyenda **“LAT C-D”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.8 Latte

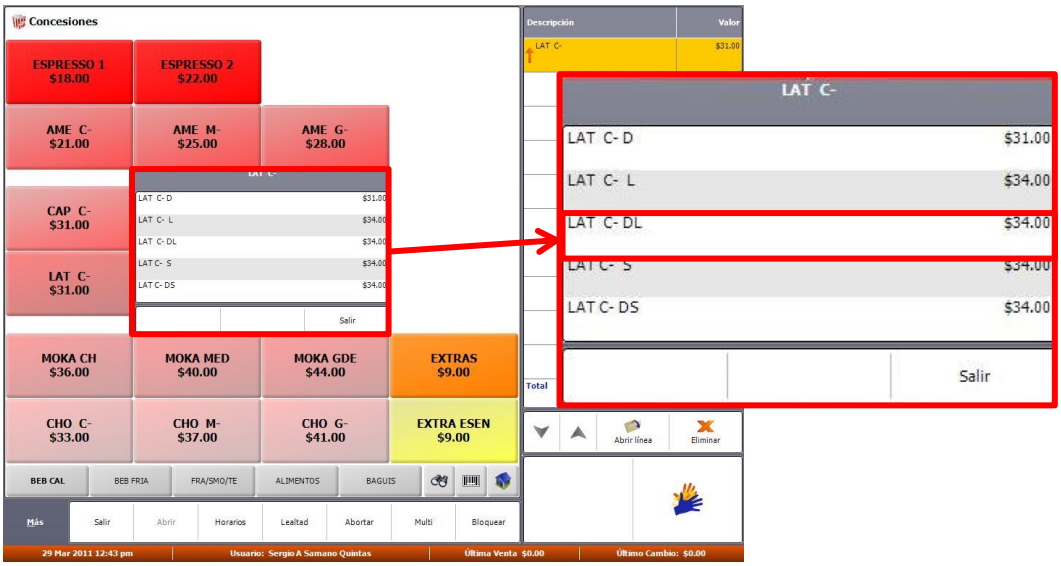
Ligth

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



Descafeinado ligth

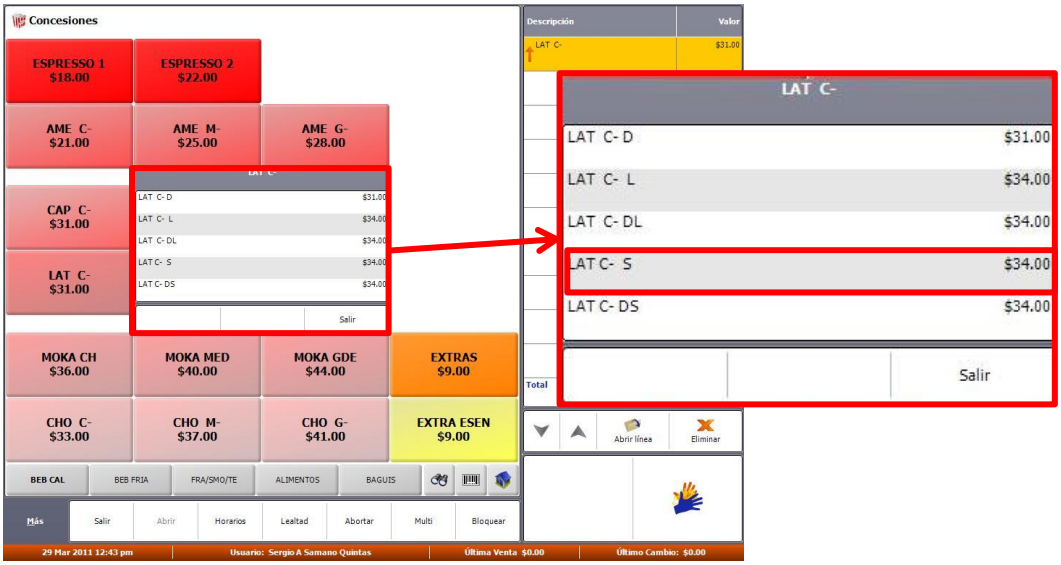
c) Presionar sobre la leyenda **"LAT C-DL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.8 Latte

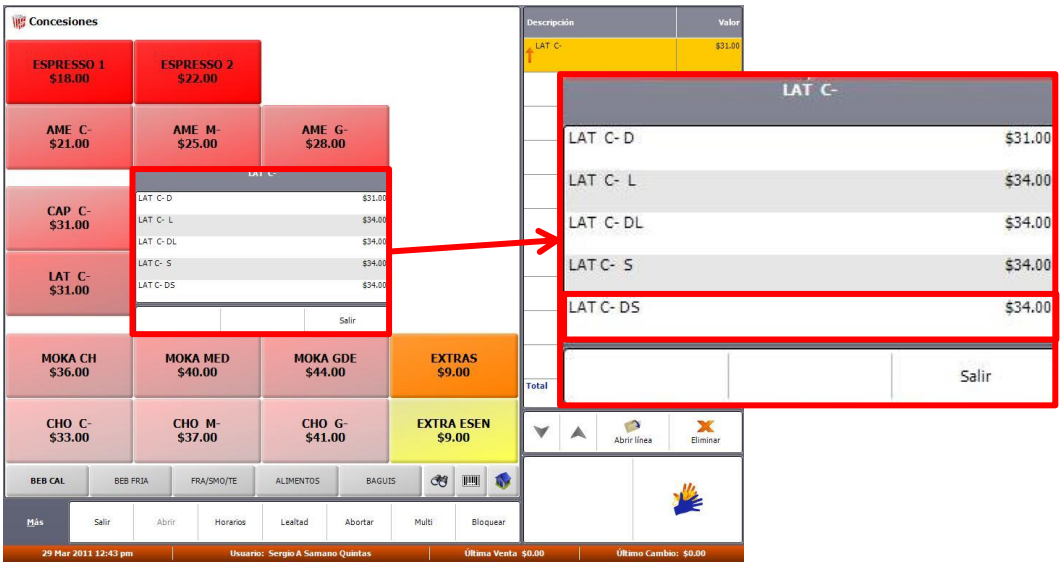
Deslactosado

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



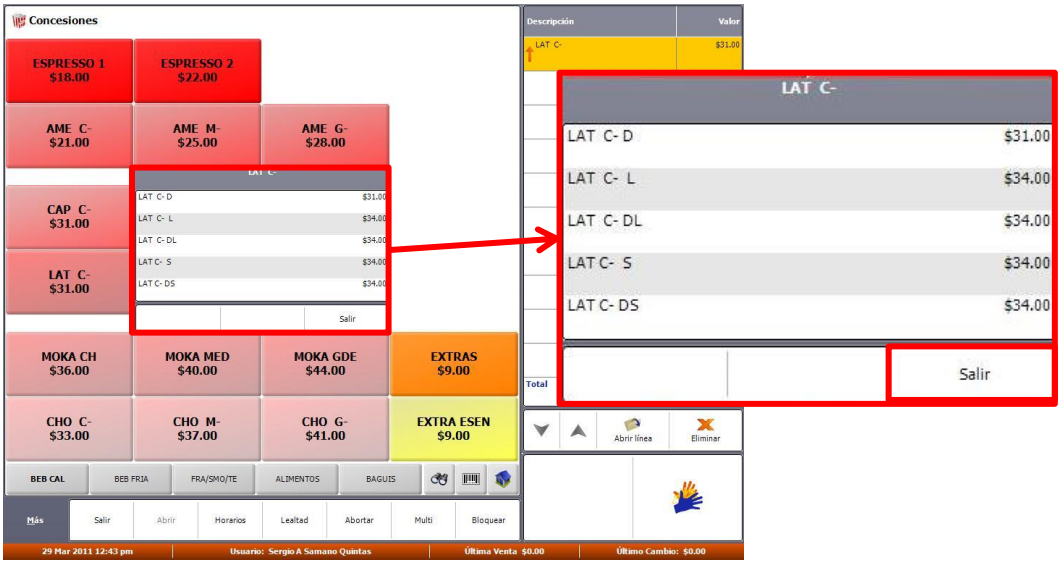
Descafeinado deslactosado

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



4.2.8 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.**

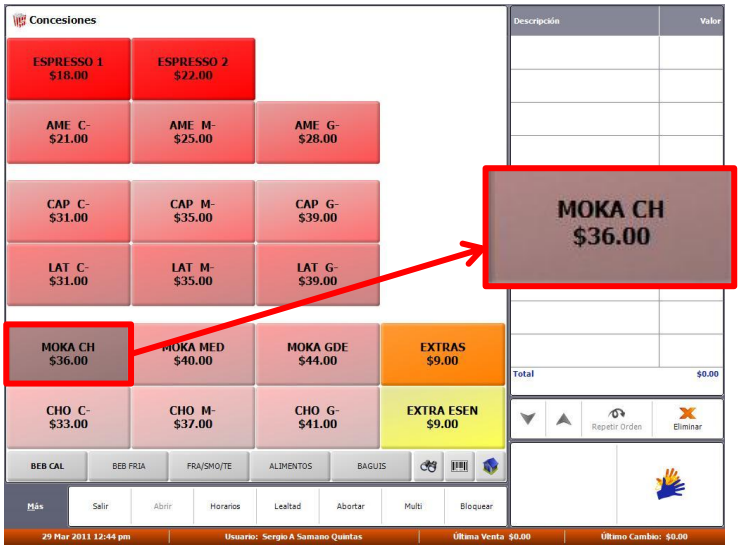
4.2.9 Moka obscuro caliente

Seleccionar tamaño moka

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

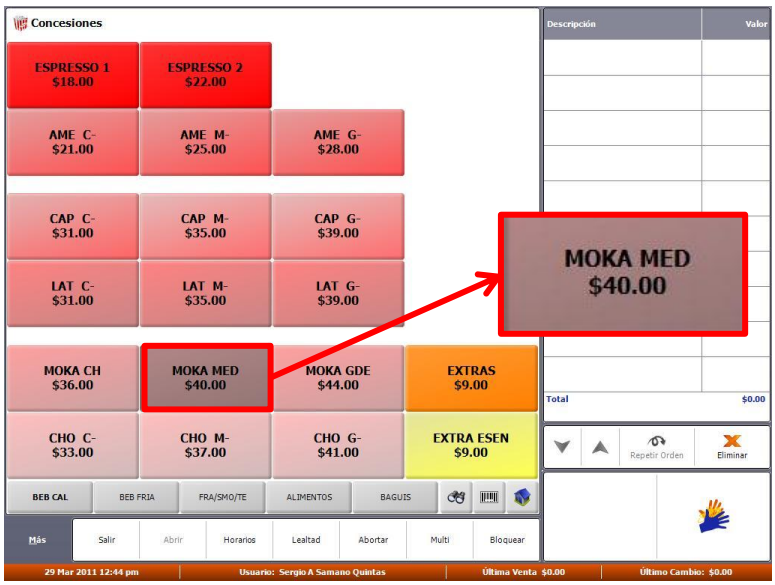
a) **Chico**

Presionar el botón **“MOKA CH”**.



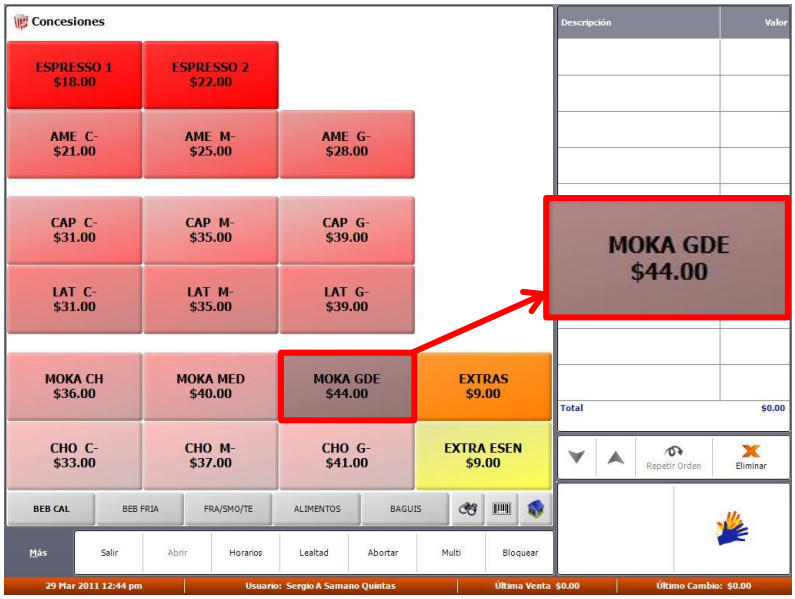
b) **Mediano**

Presionar el botón **“MOKA MED”**.

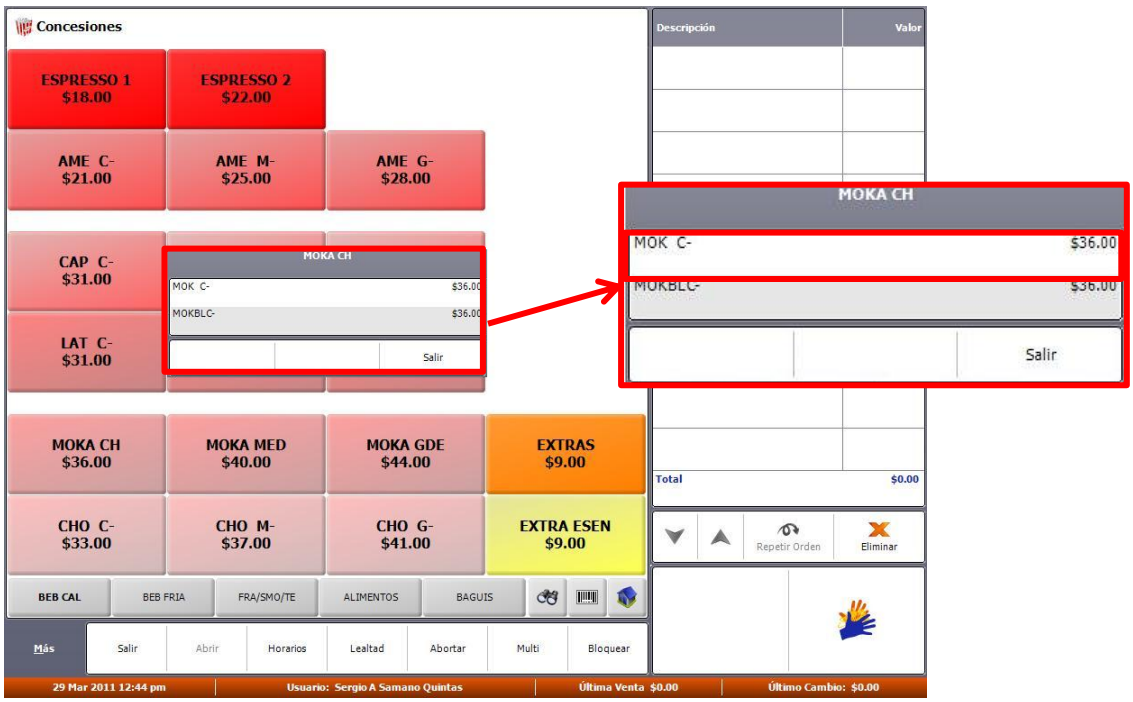


4.2.9 Moka obscuro caliente

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



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



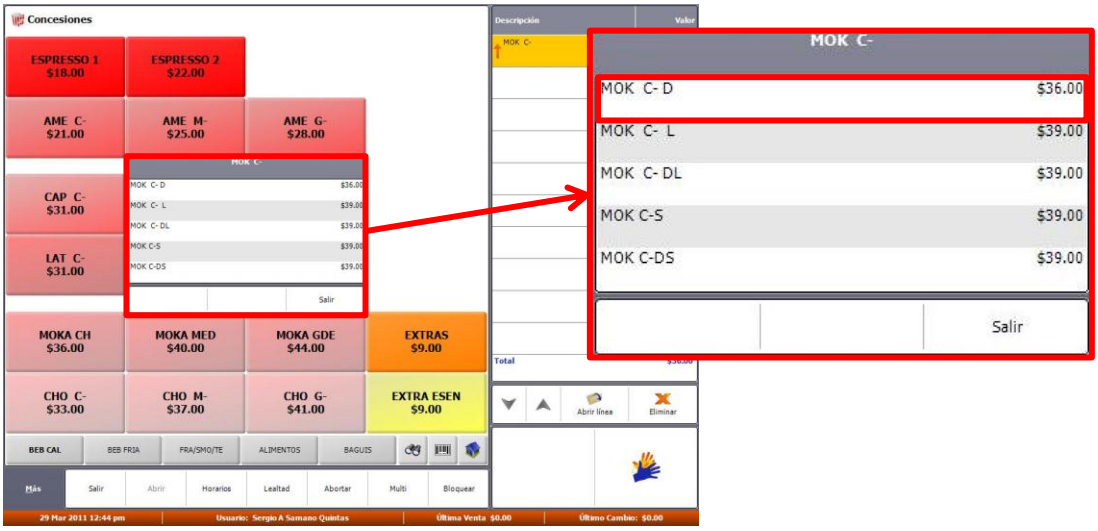
4.2.9 Moka obscuro caliente

Seleccionar características

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

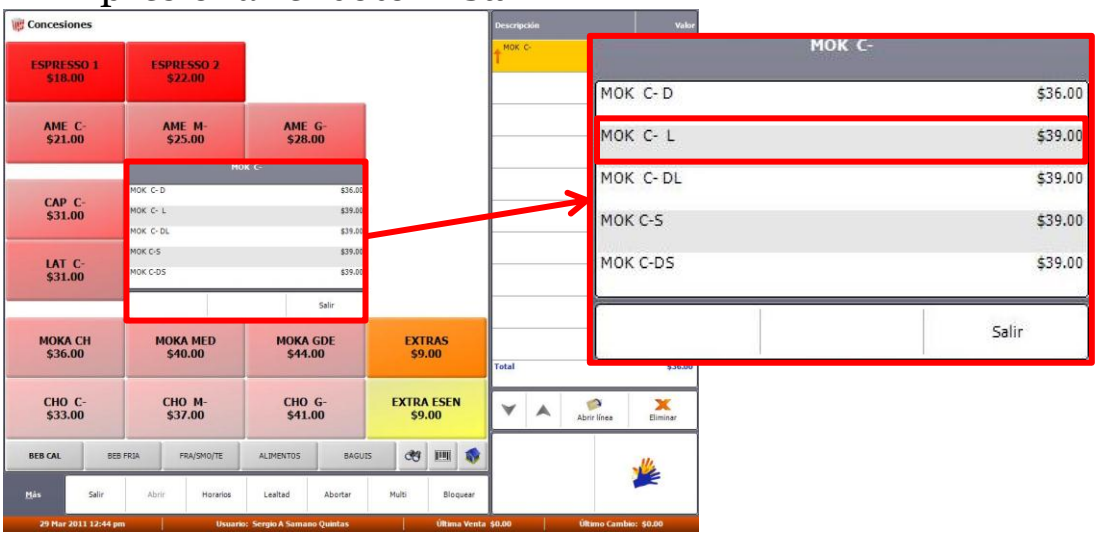
Descafeinado

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



Ligth

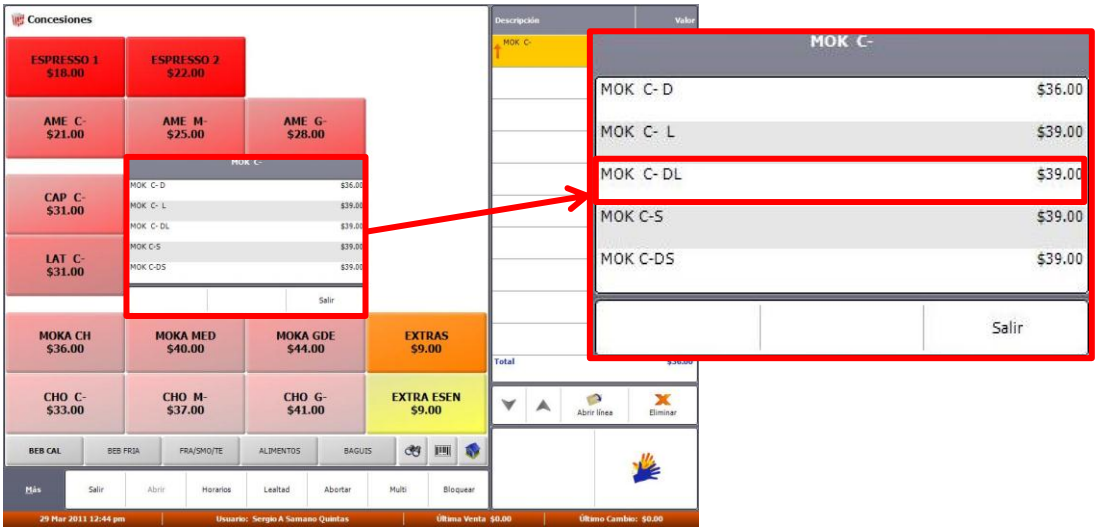
b) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.9 Moka obscuro caliente

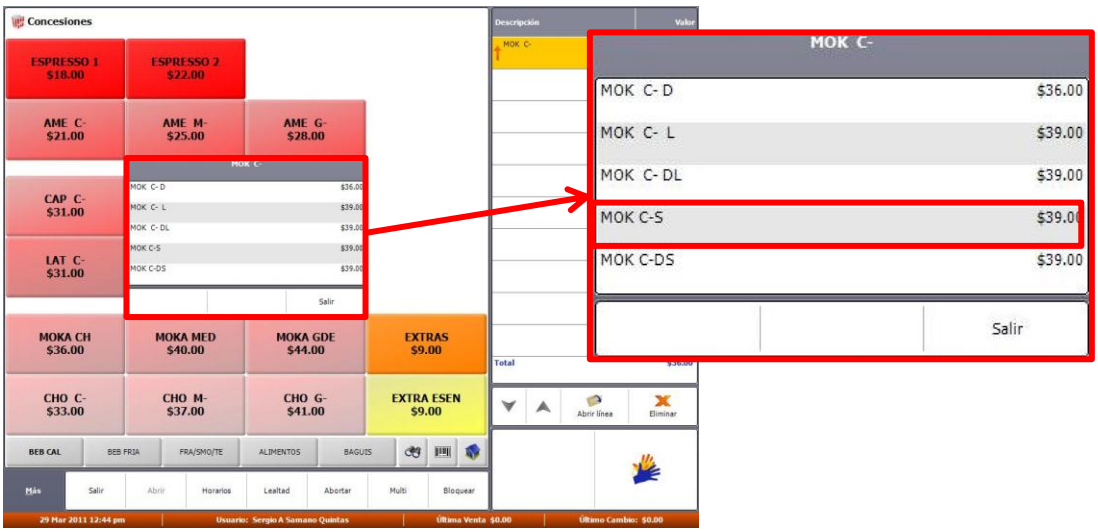
Descafeinado ligth

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



Deslactosado

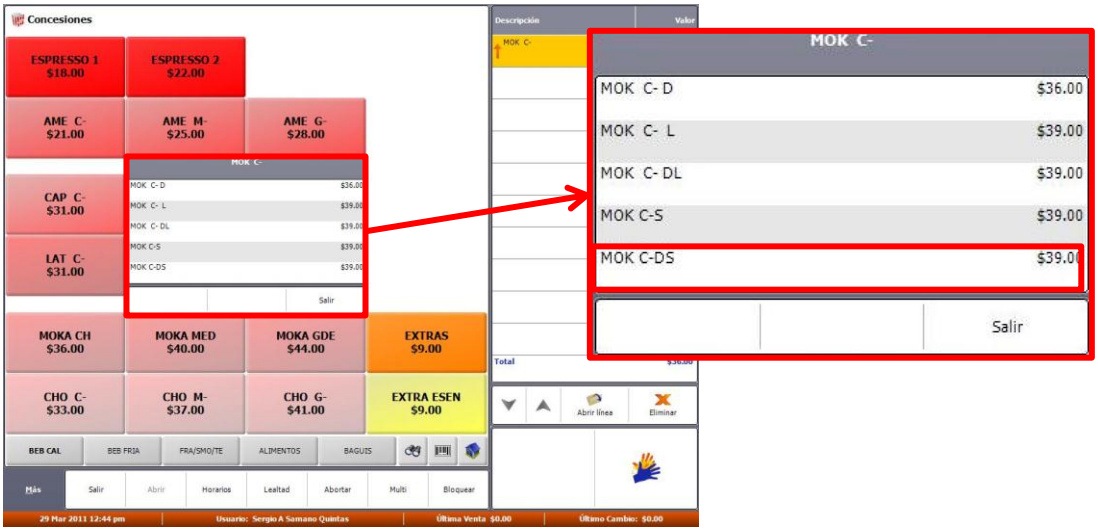
d) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.9 Moka obscuro caliente

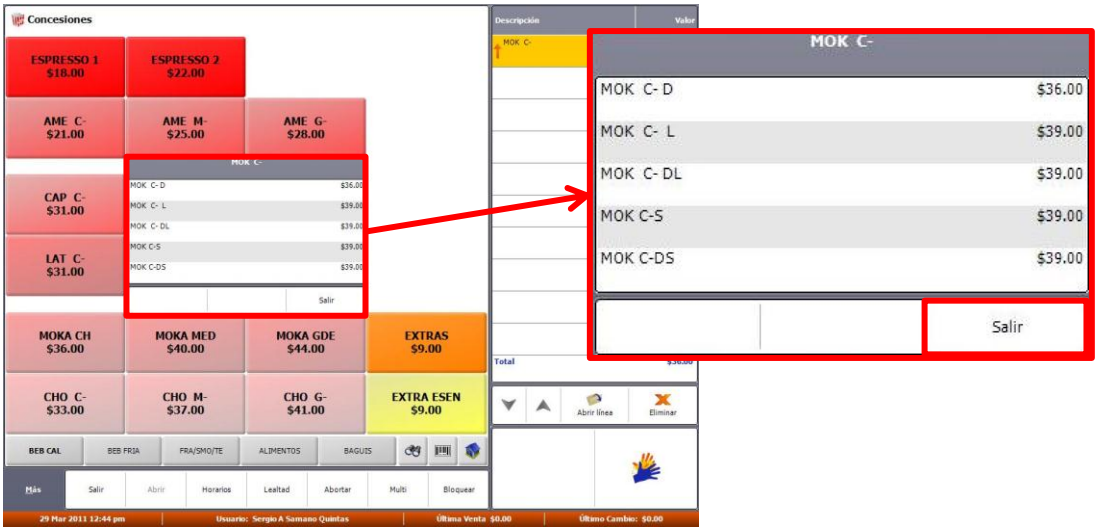
Descafeinado deslactosado

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.**

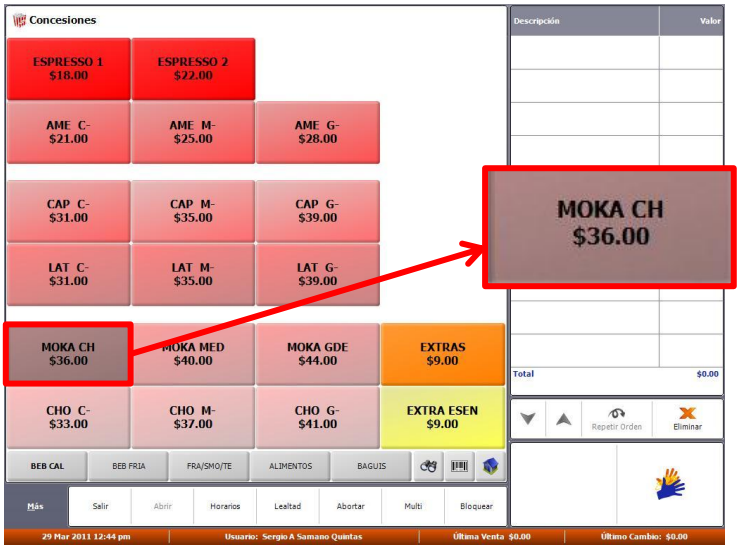
4.2.10 Moka blanco caliente

Seleccionar tamaño moka

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

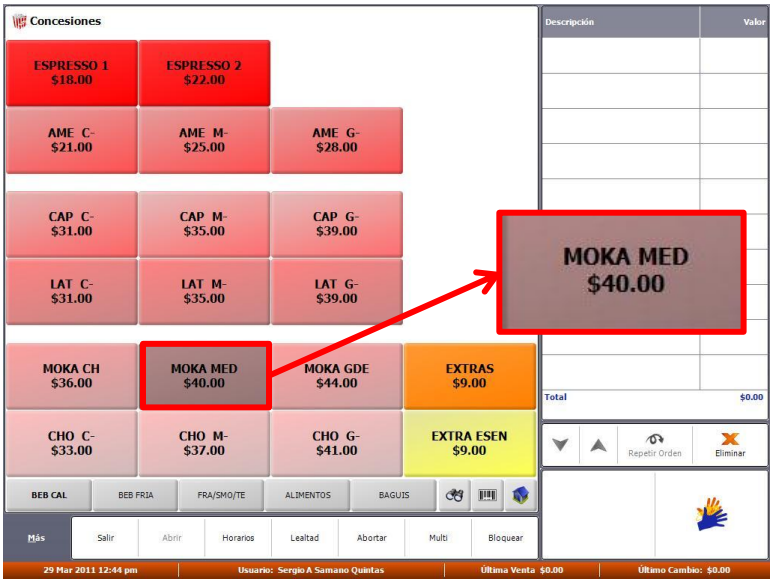
a) **Chico**

Presionar el botón **“MOKA CH”**.



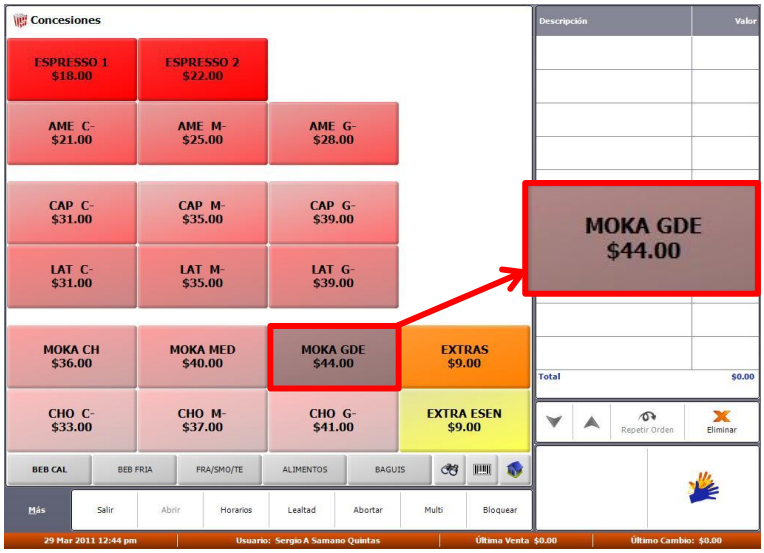
b) **Mediano**

Presionar el botón **“MOKA MED”**.

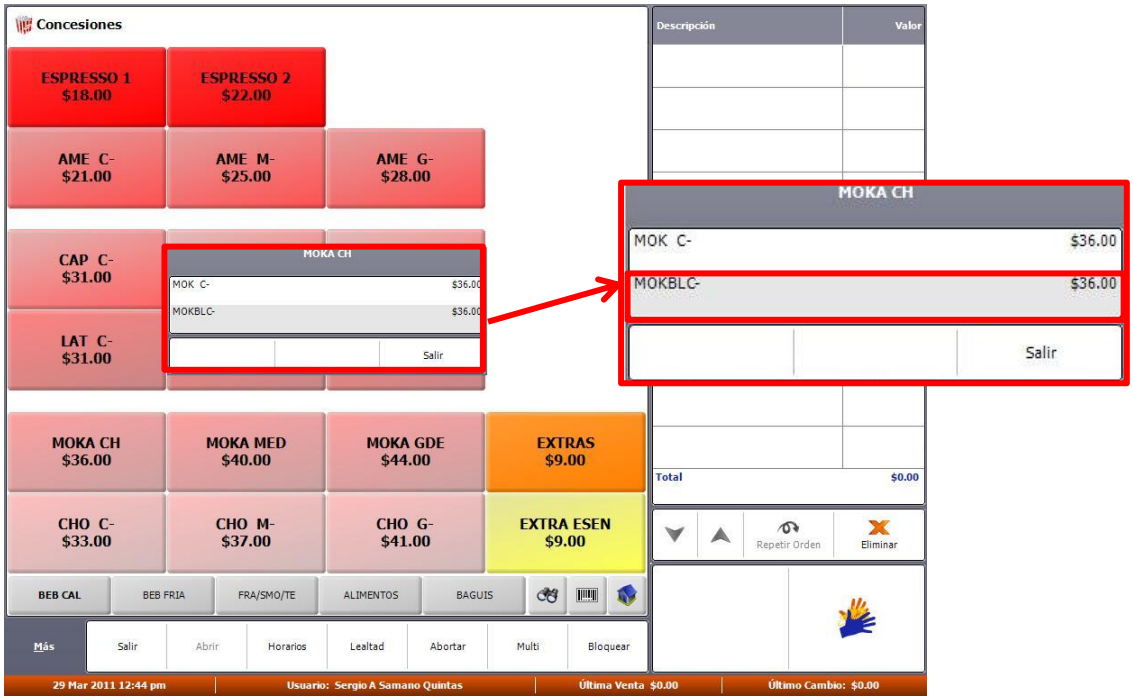


4.2.10 Moka blanco caliente

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



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



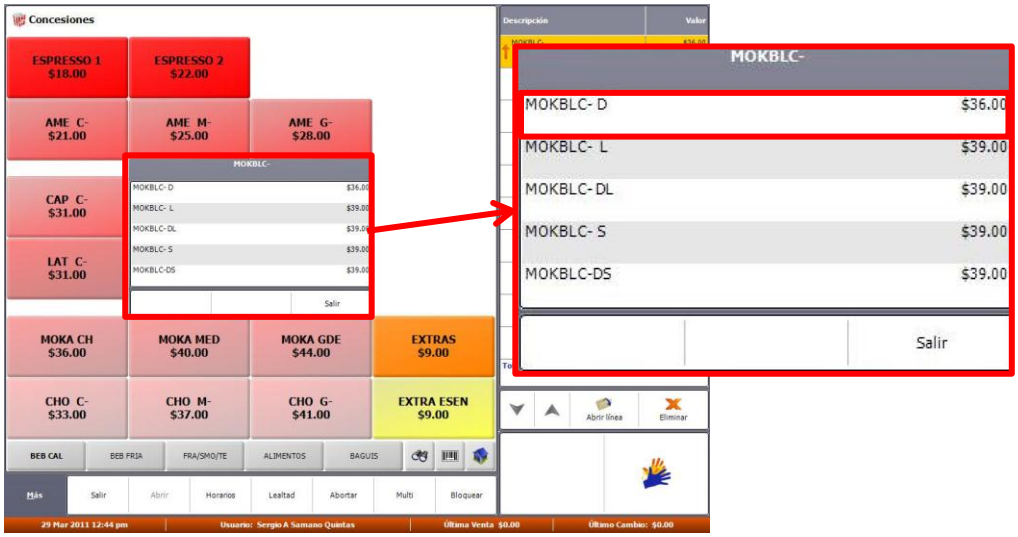
4.2.10 Moka blanco caliente

Seleccionar características

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

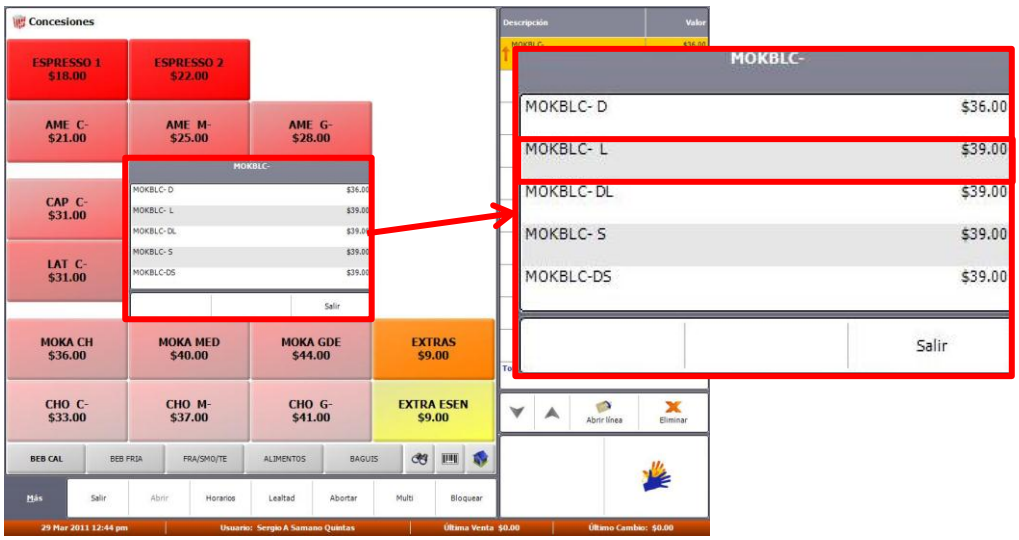
Descafeinado

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



Ligth

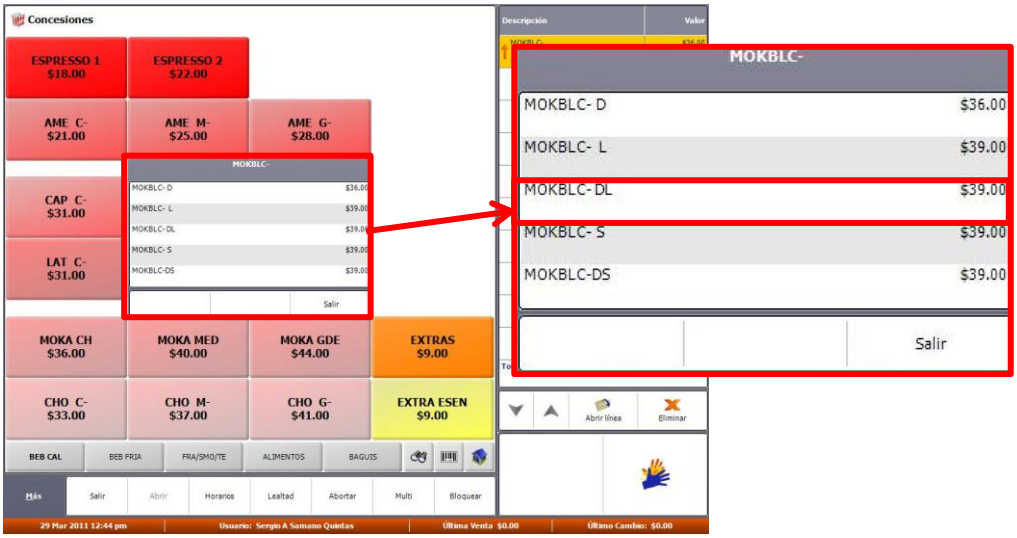
b) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.10 Moka blanco caliente

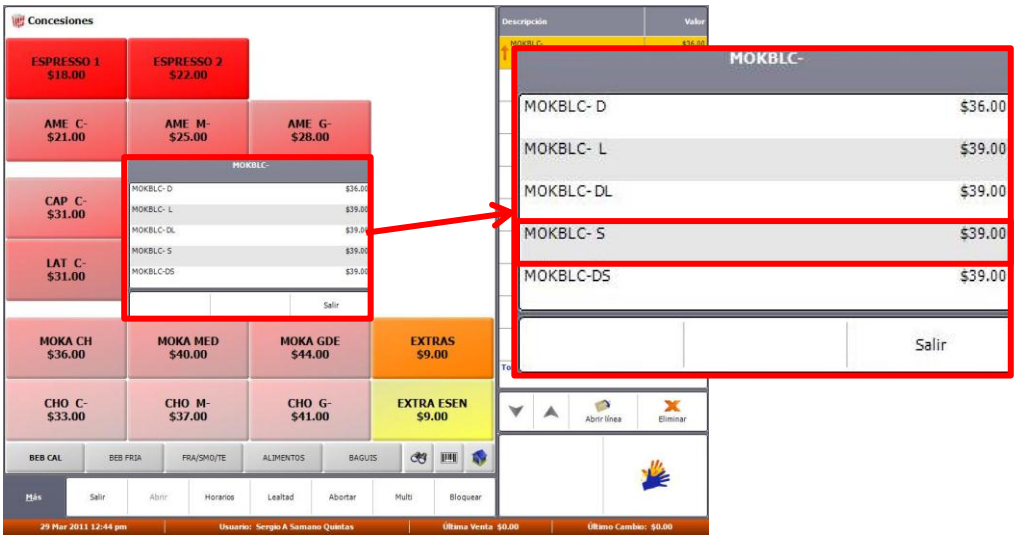
Descafeinado ligth

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



Deslactosado

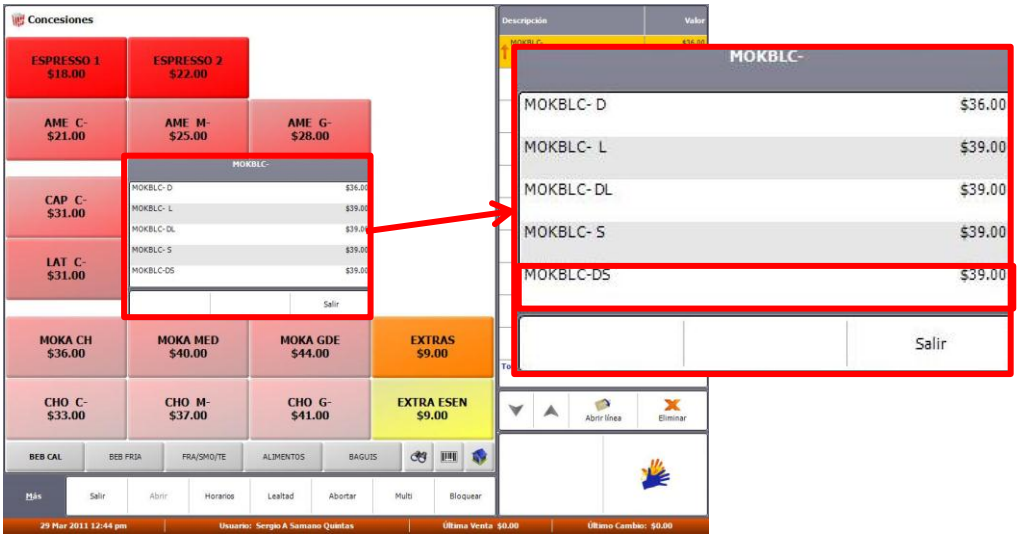
d) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-S"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.10 Moka blanco caliente

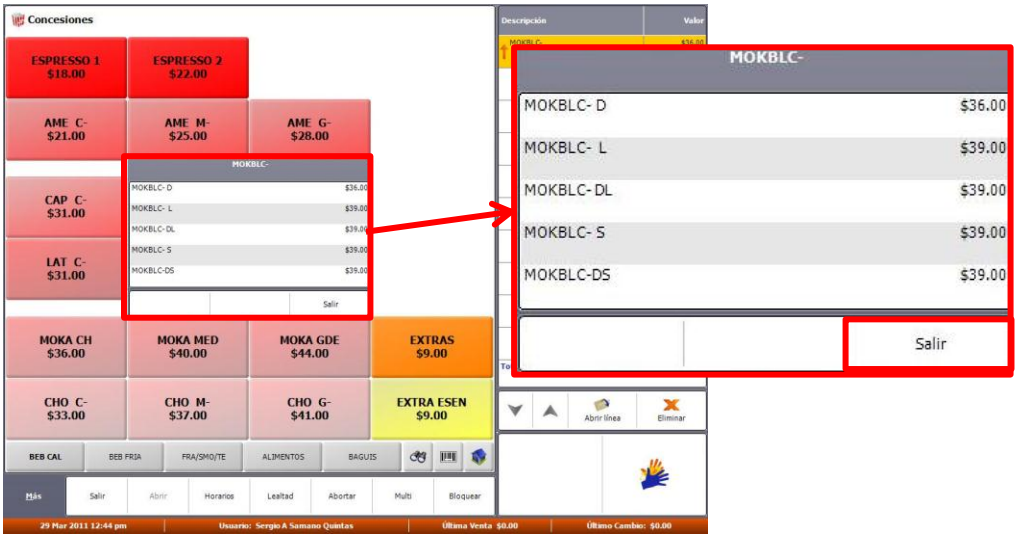
Descafeinado deslactosado

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.**

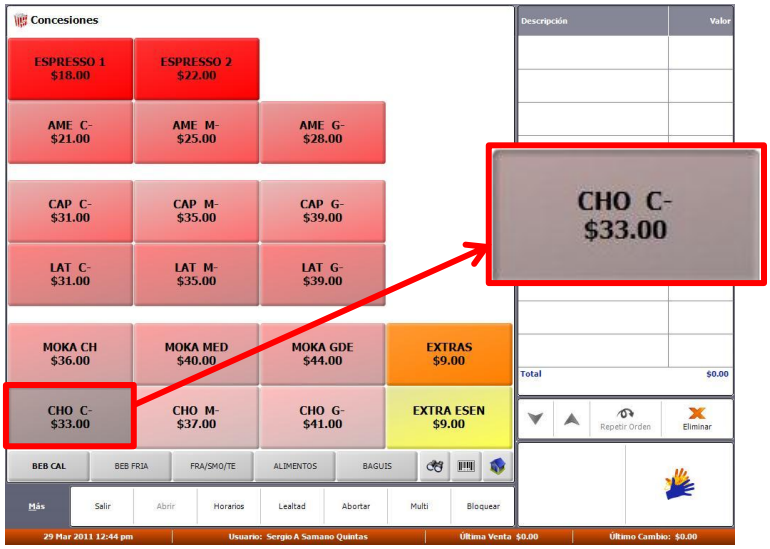
4.2.11 Chocolate obscuro caliente

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-"**.

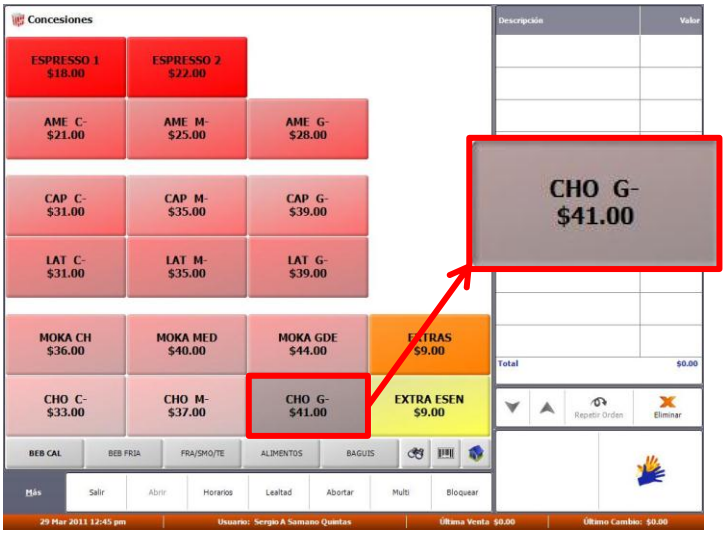


b) **Mediano**

Presionar el botón **"CHO M-"**.

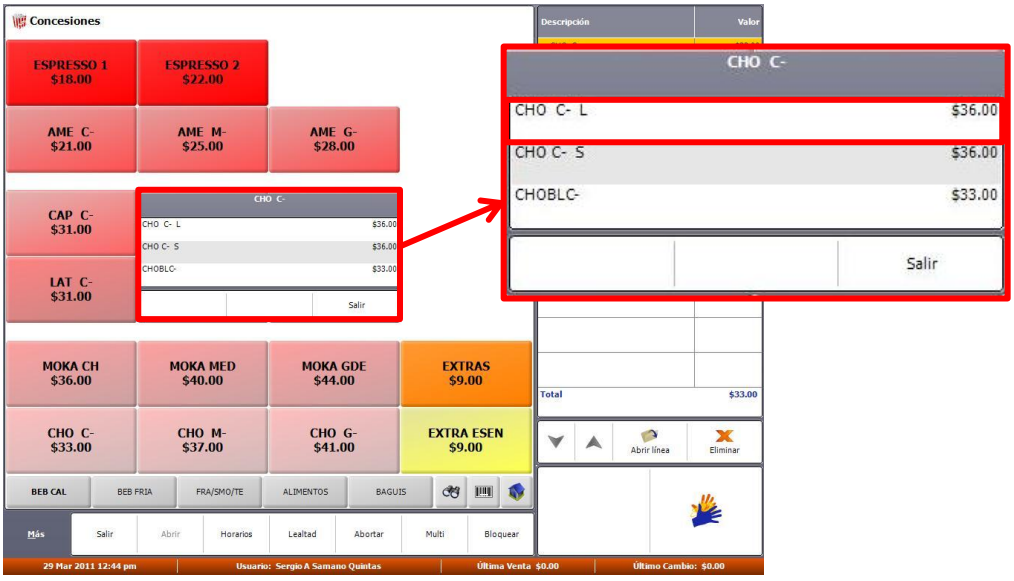
4.2.11 Chocolate obscuro caliente

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



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

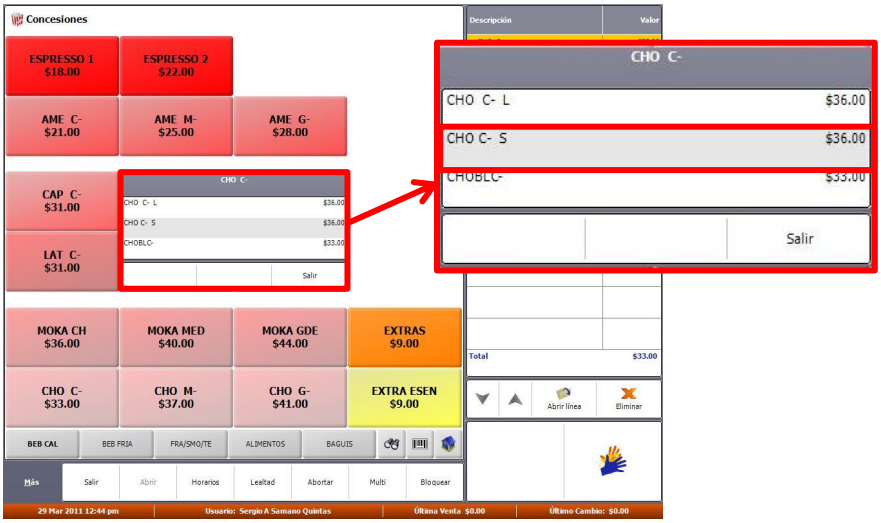
a) **Ligth**
Presionar sobre la leyenda **“CHO C-L”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.11 Chocolate obscuro caliente

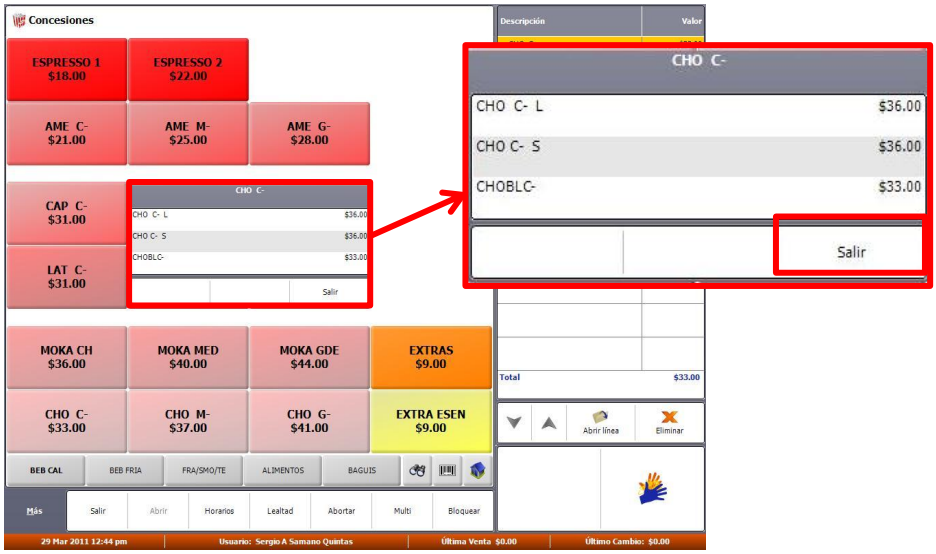
Deslactosado

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.

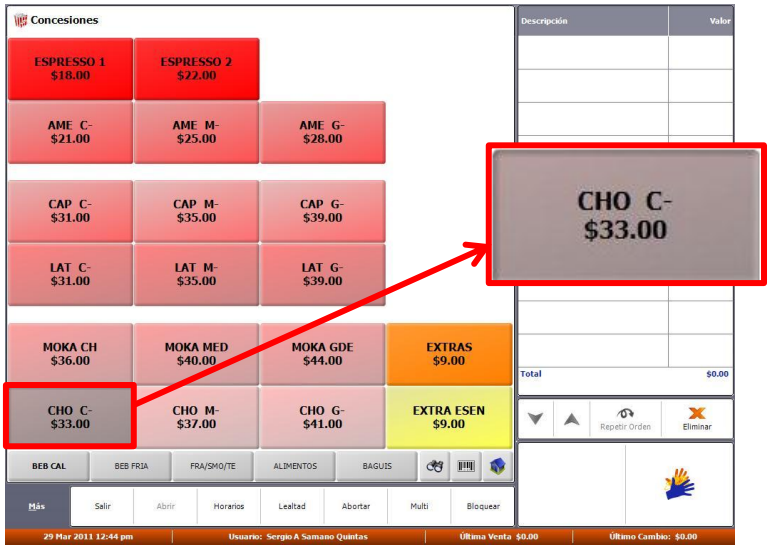
4.2.12 Chocolate blanco caliente

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”**.

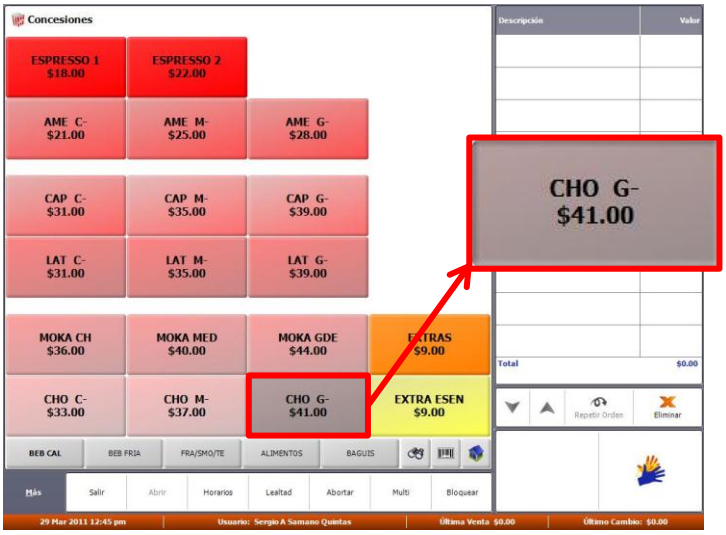


b) **Mediano**

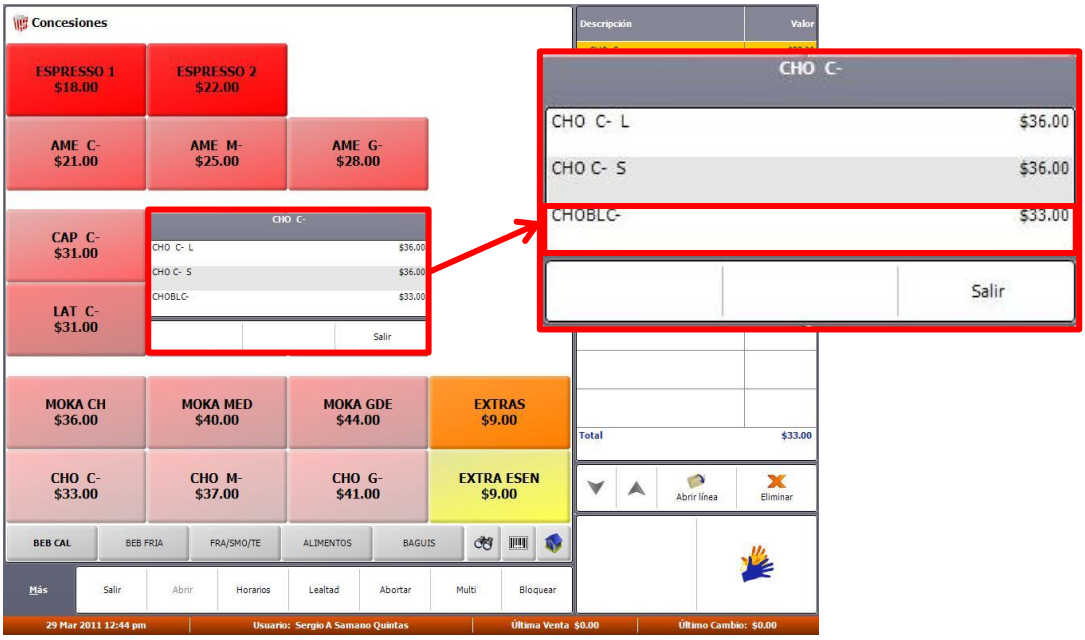
Presionar el botón **“CHO M”**.

4.2.12 Chocolate blanco caliente

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



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



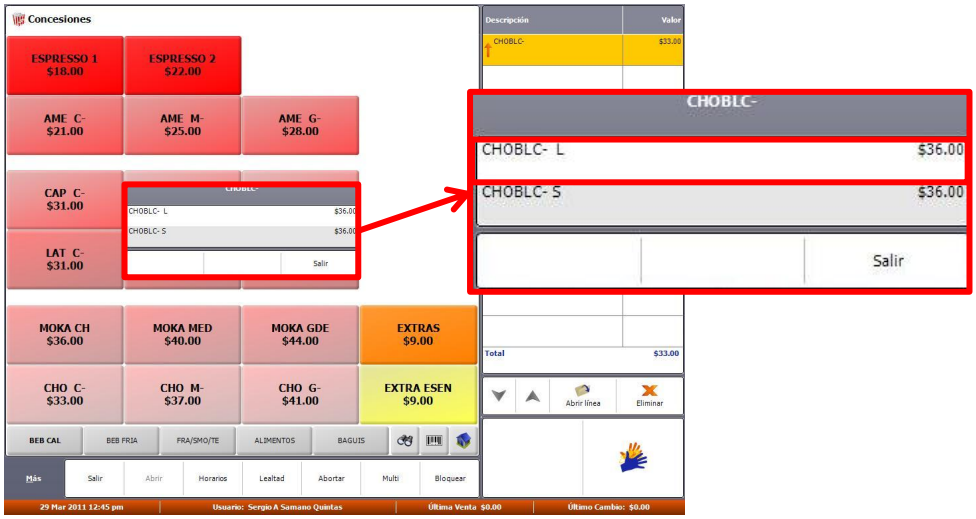
4.2.12 Chocolate blanco caliente

Seleccionar características

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

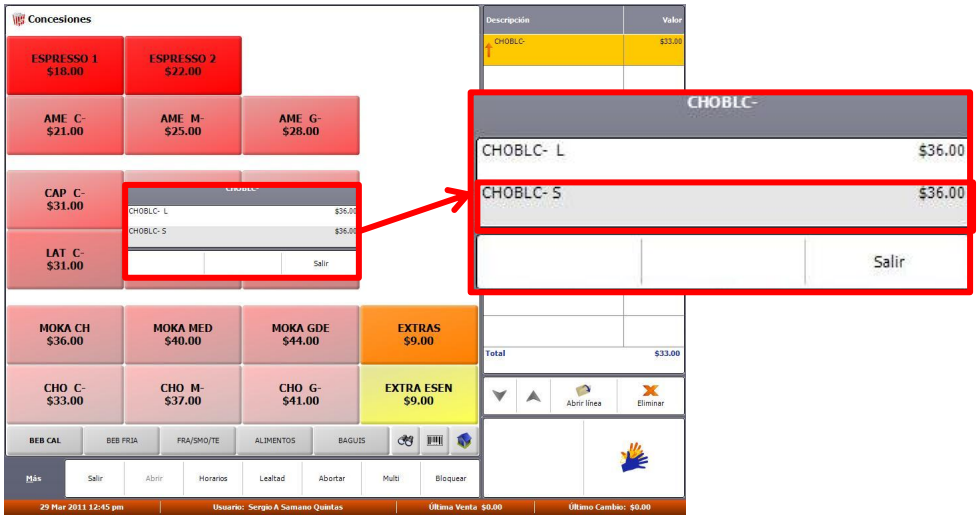
Ligth

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



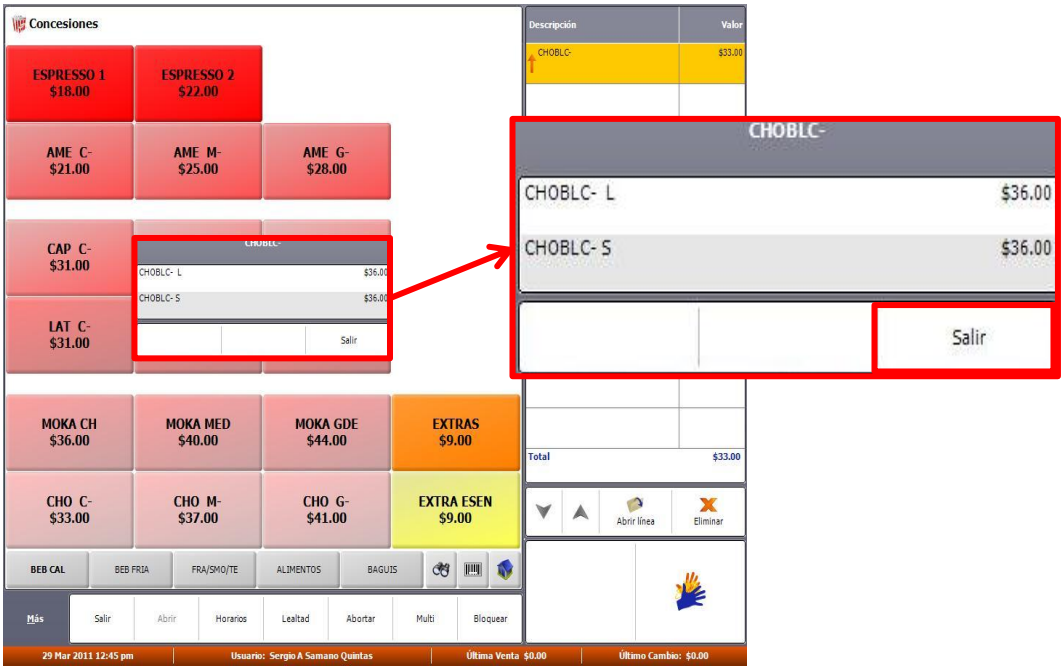
Deslactosado

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



4.2.12 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.

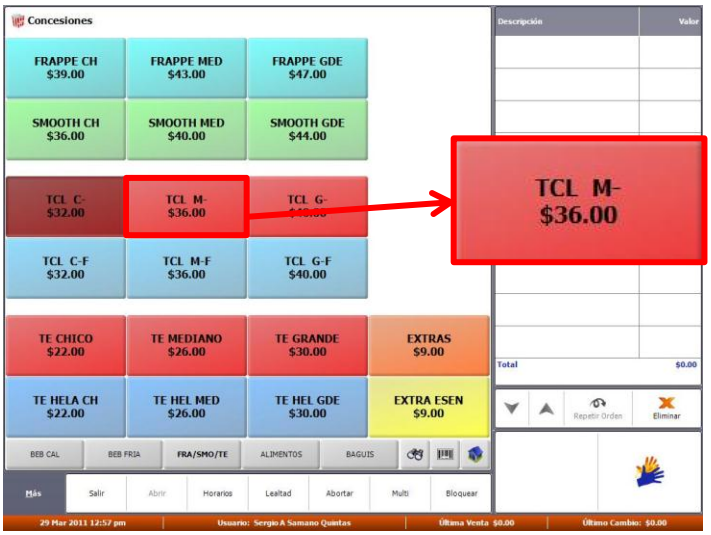
4.2.13 Té Chai latte caliente

Seleccionar té Chai latte caliente

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

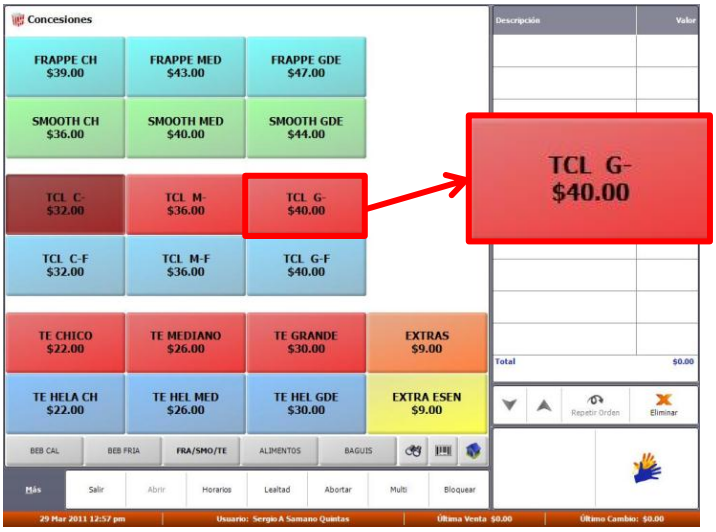
a) **Chico**
Presionar el botón **"TCL C-"**.

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



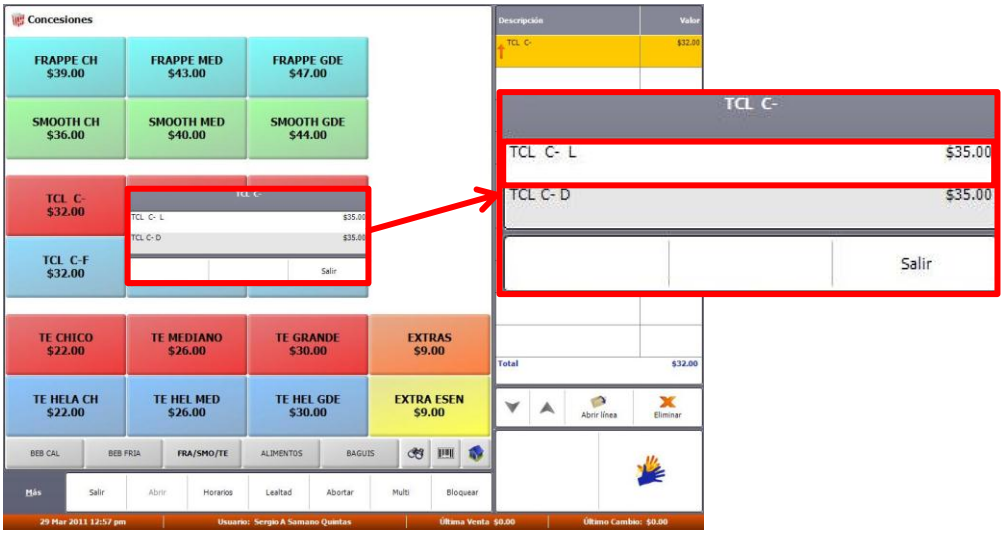
4.2.13 Té Chai latte caliente

c) **Grande**
Presionar el botón **"TCL G-"**.



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

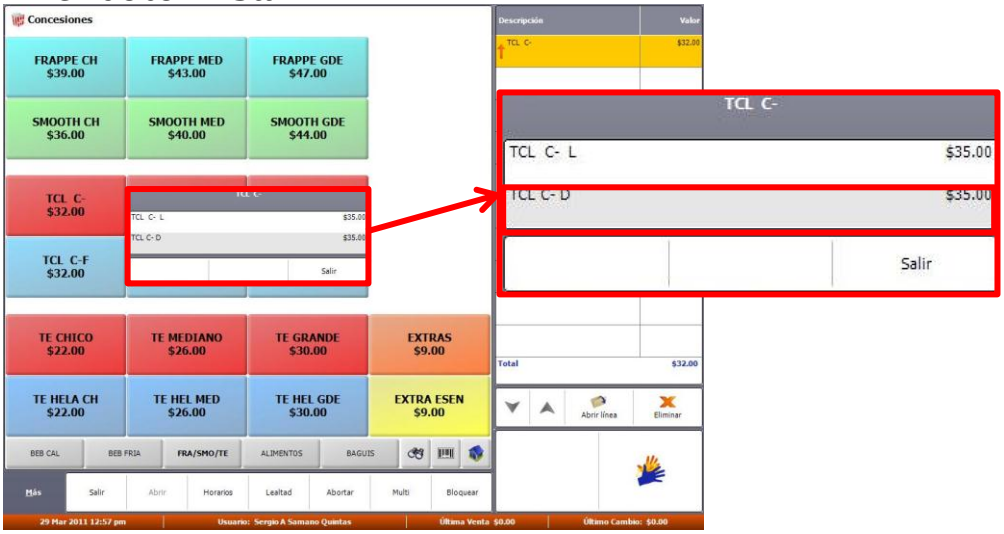
a) **Light**
Presionar sobre la leyenda **"TCL C-L"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.13 Té Chai latte caliente

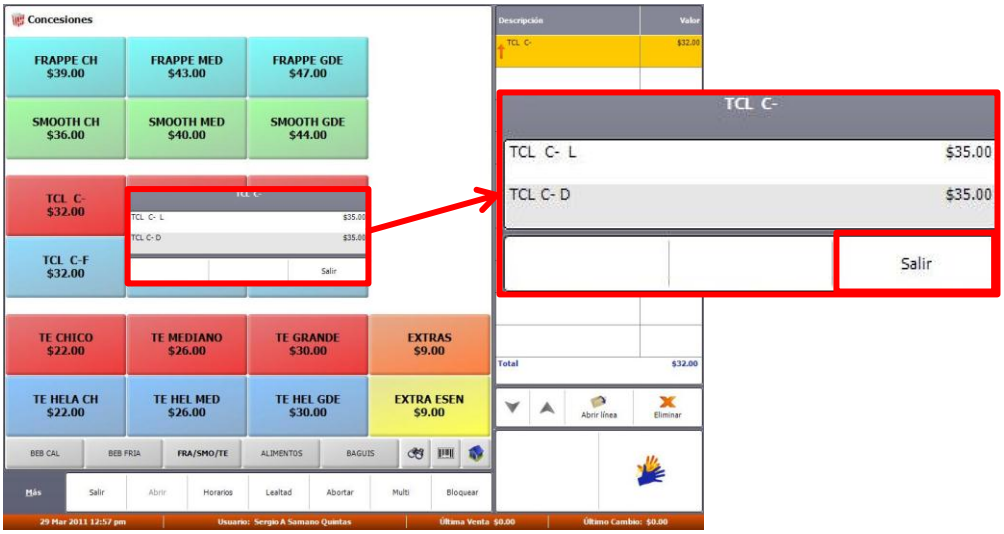
Deslactosado

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.

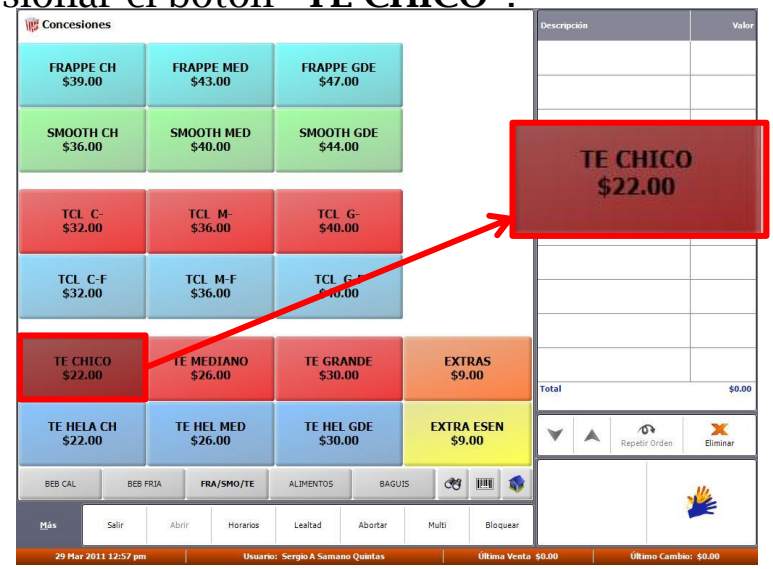
4.2.14 Té caliente

Seleccionar té caliente

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

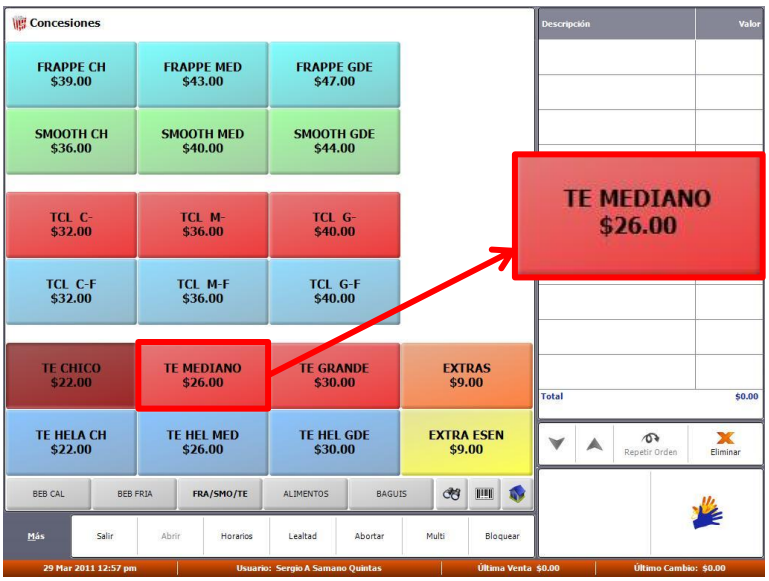
a) **Chico**

Presionar el botón **"TE CHICO"**.



b) **Mediano**

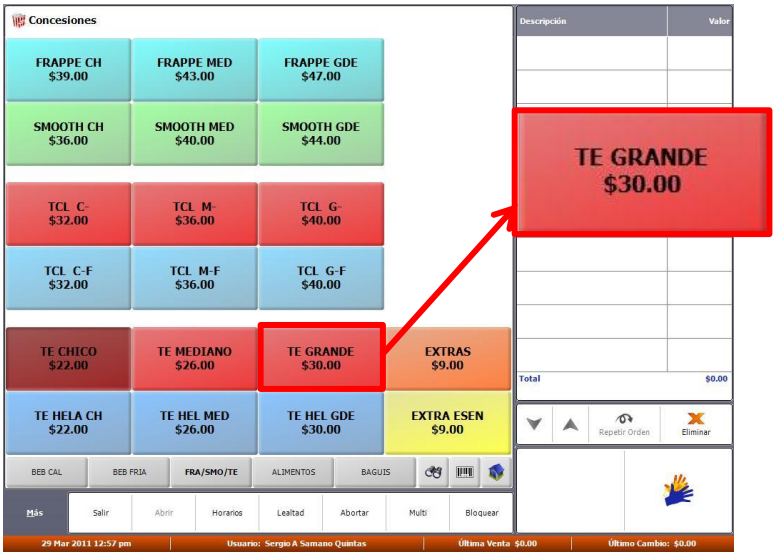
Presionar el botón **"TE MEDIANO"**.



4.2.14 Té caliente

c) **Grande**

Presionar el botón **“TE GRANDE”**.

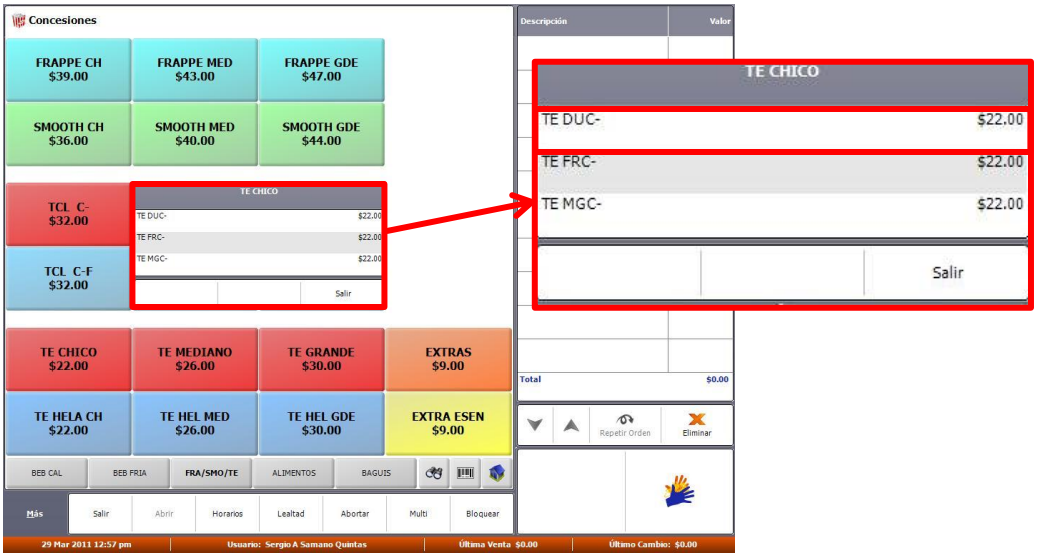


2 **Seleccionar sabor**

Seleccionar el sabor del té elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Durazno**

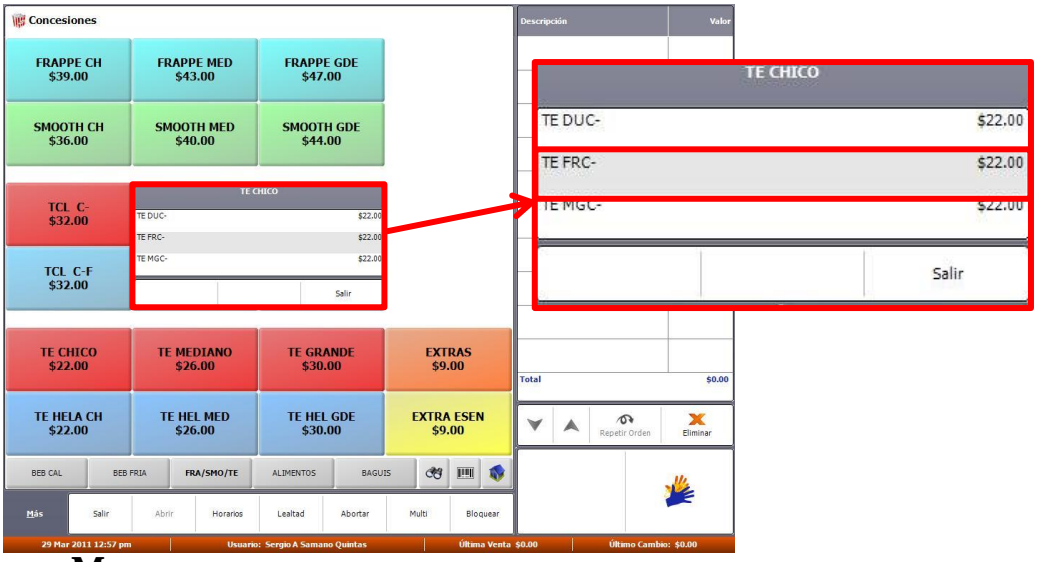
Presionar sobre la leyenda **“TEDUC-”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.14 Té caliente

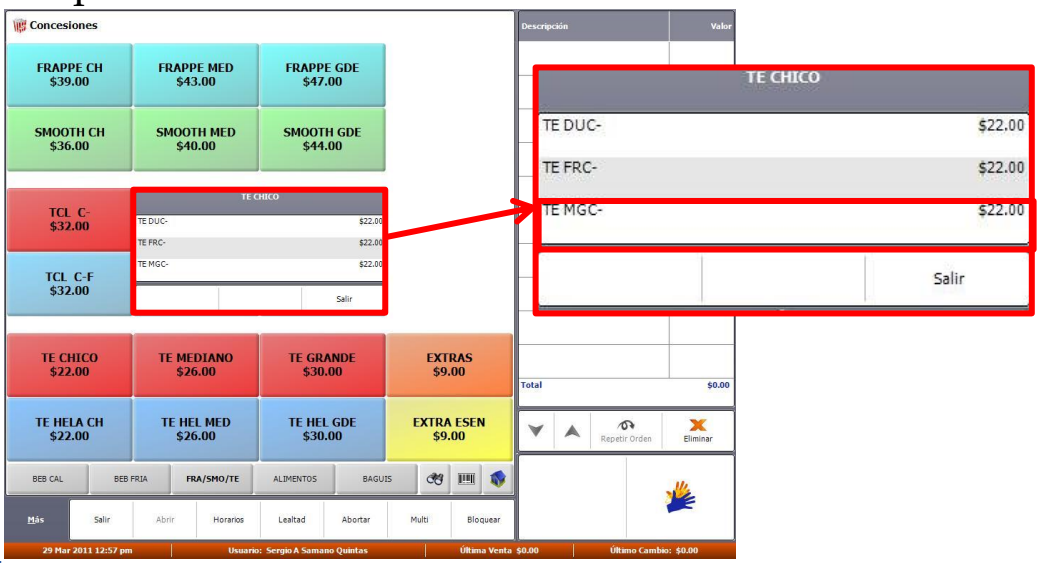
Frambuesa

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.**

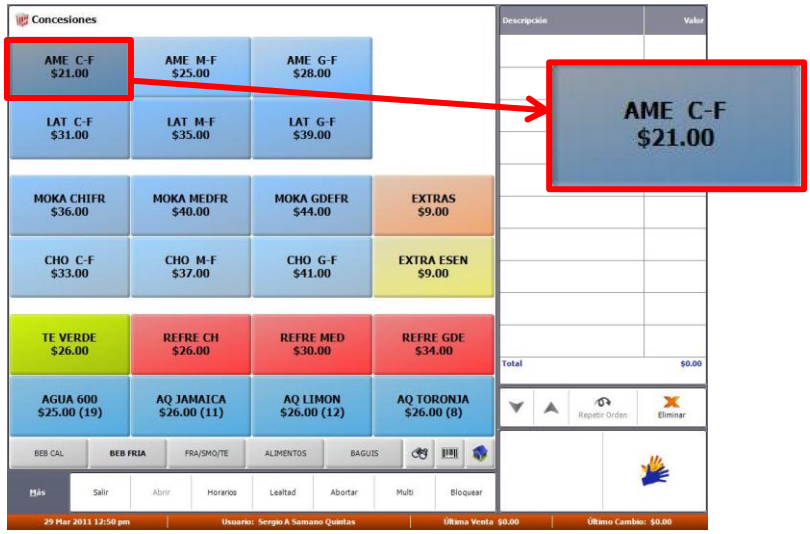
4.2.15 Americano frío

Seleccionar tamaño americano

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

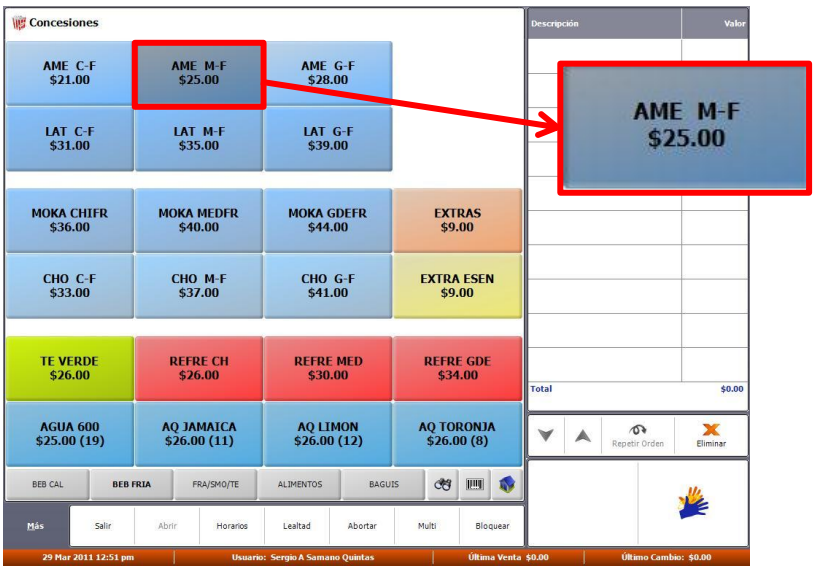
a) **Chico**

Presionar el botón **"AME C-F"**.



b) **Mediano**

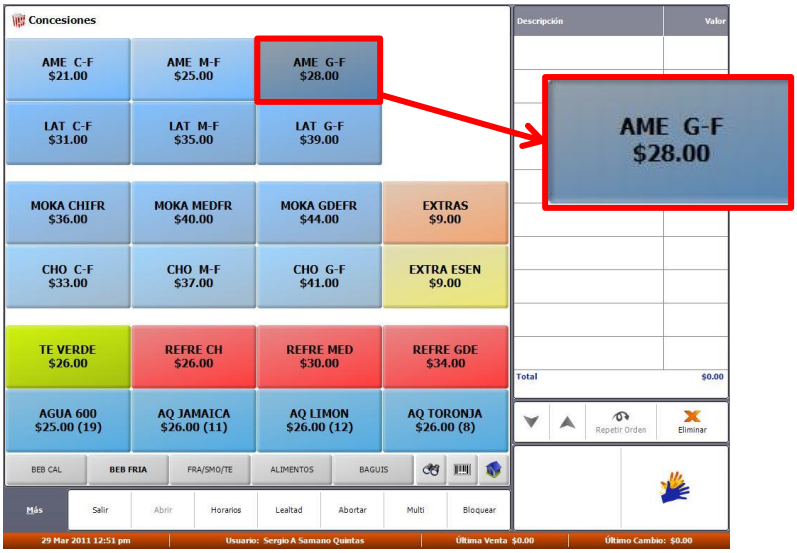
Presionar el botón **"AME M-F"**.



4.2.15 Americano frío

c) **Grande**

Presionar el botón **“AME G-F”**.

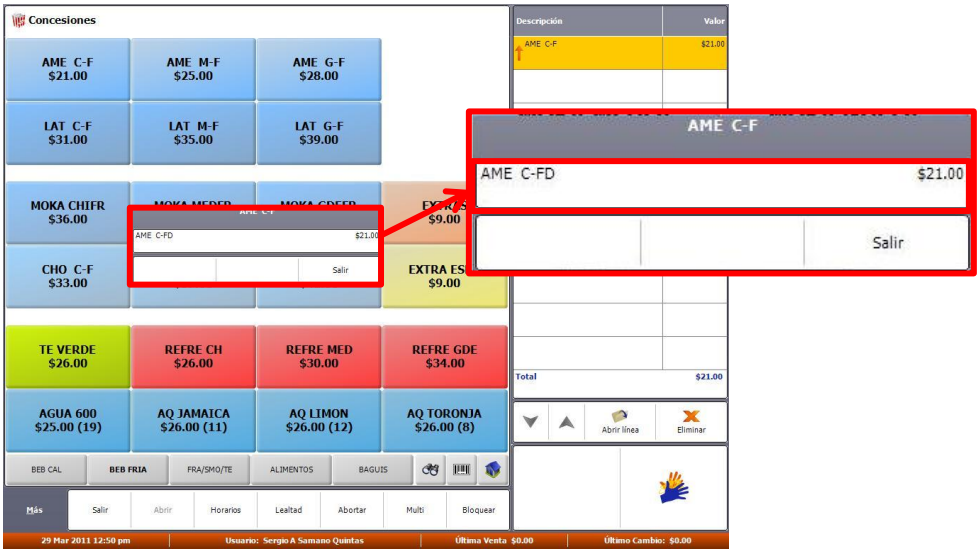


2 Seleccionar características

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

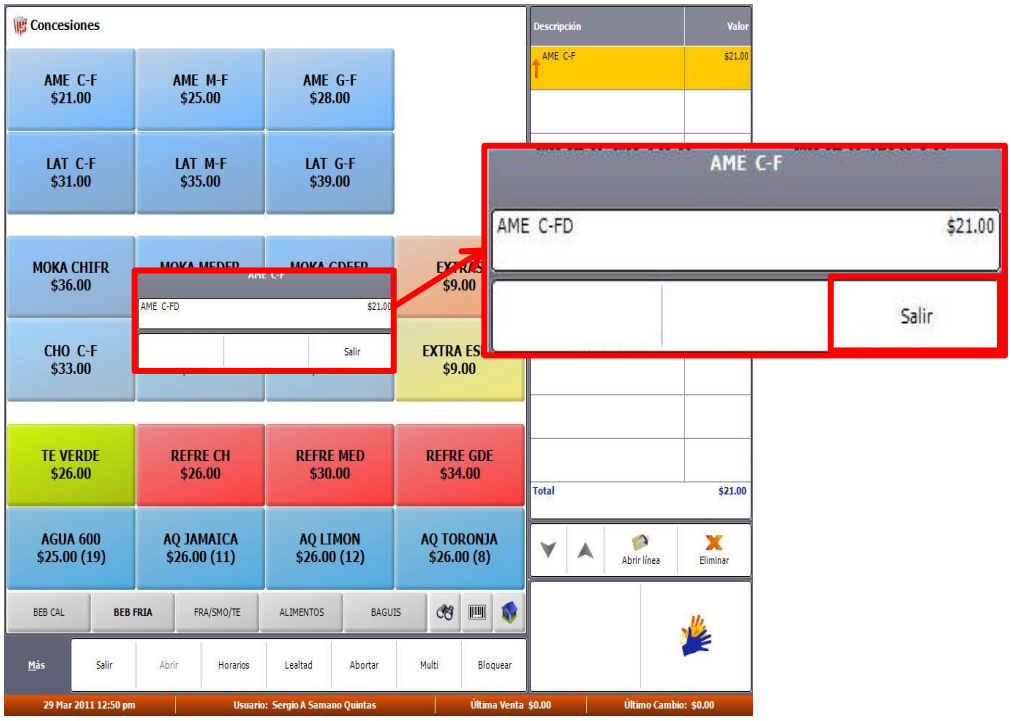
Descafeinado

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



4.2.15 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.**

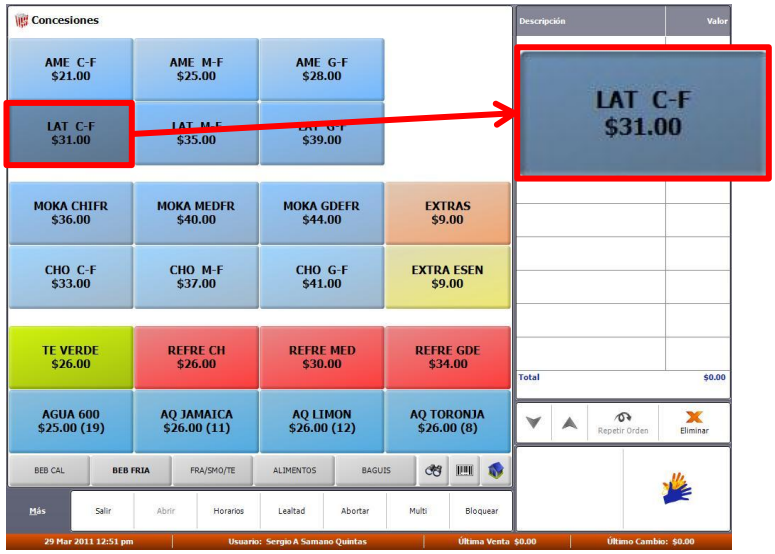
4.2.16 Latte frío

Seleccionar tamaño latte frío

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

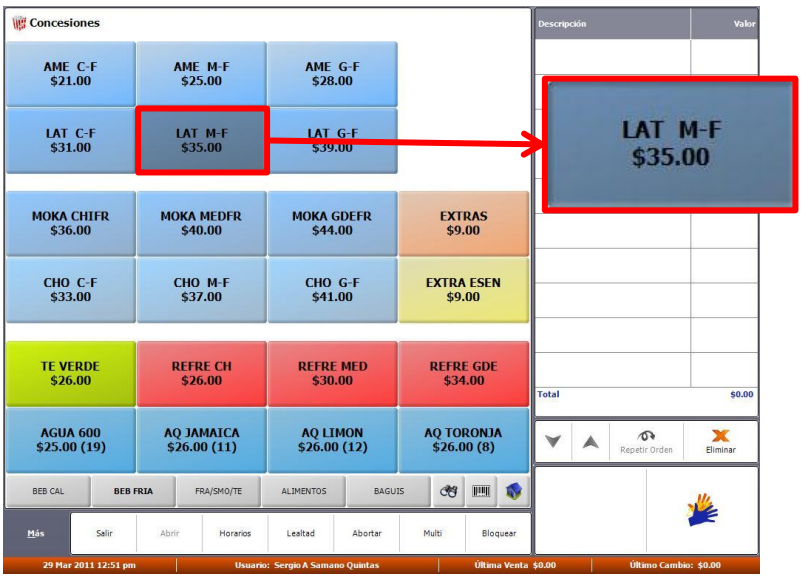
a) **Chico**

Presionar el botón **“LAT C-F”**.



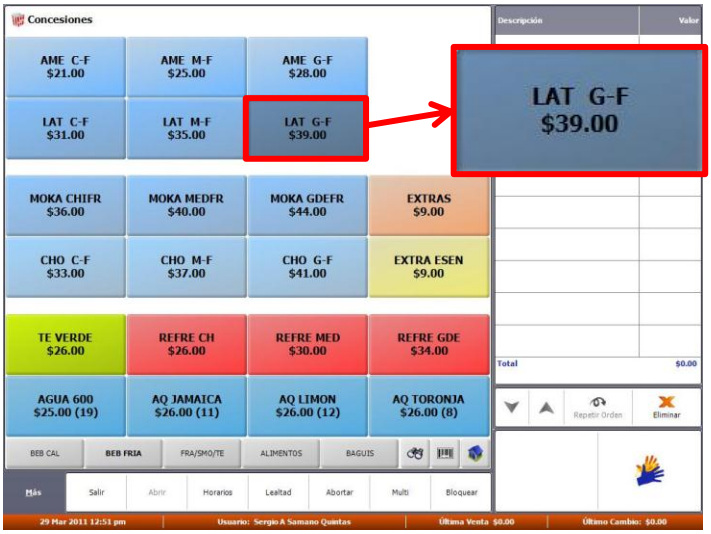
b) **Mediano**

Presionar el botón **“LAT M-F”**.



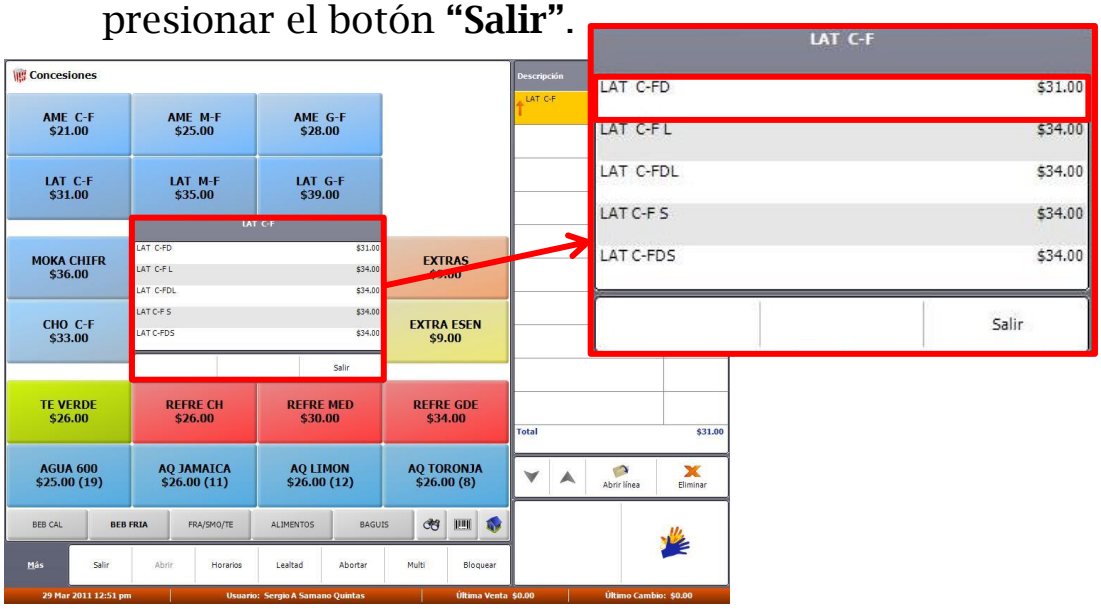
4.2.16 Latte frío

c) **Grande**
Presionar el botón **“LAT G-F”**.



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

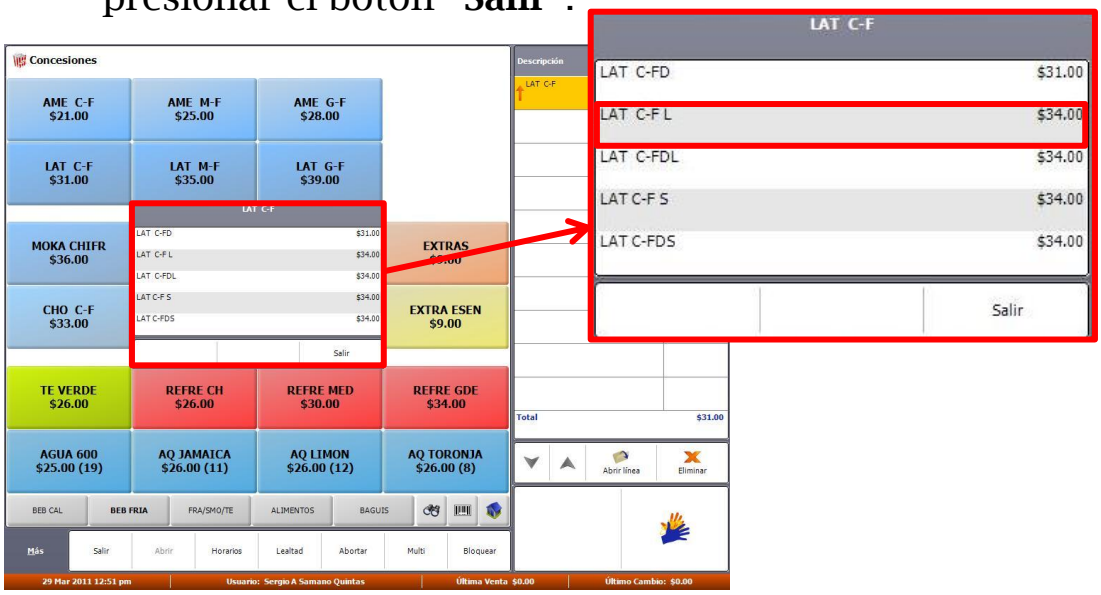
a) **Descafeinado**
Presionar sobre la leyenda **“LAT C-FD”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.16 Latte frío

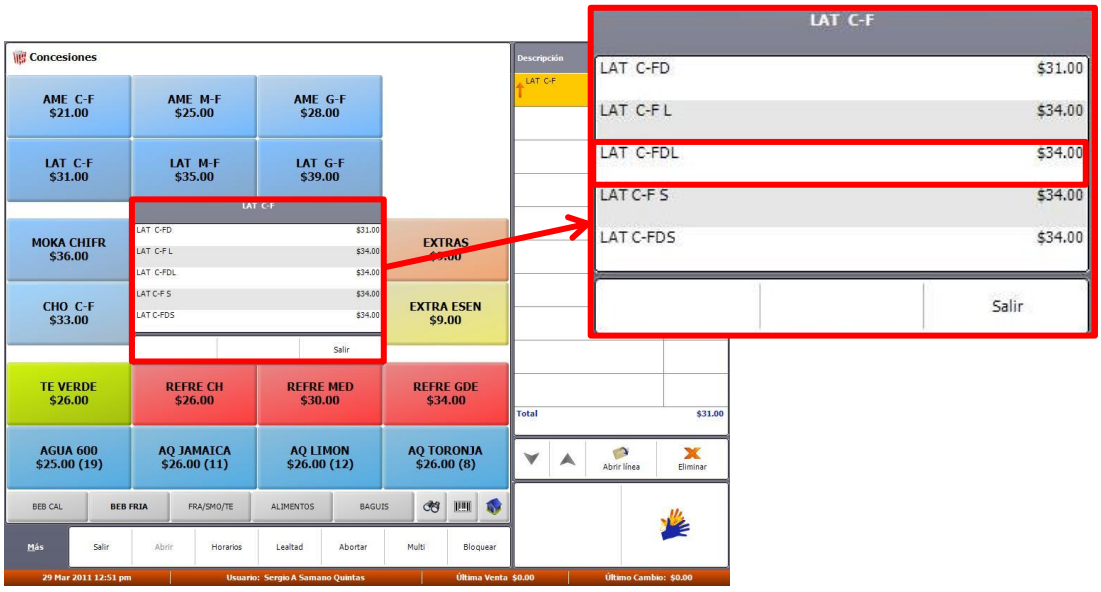
Ligth

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



Descafeinado ligth

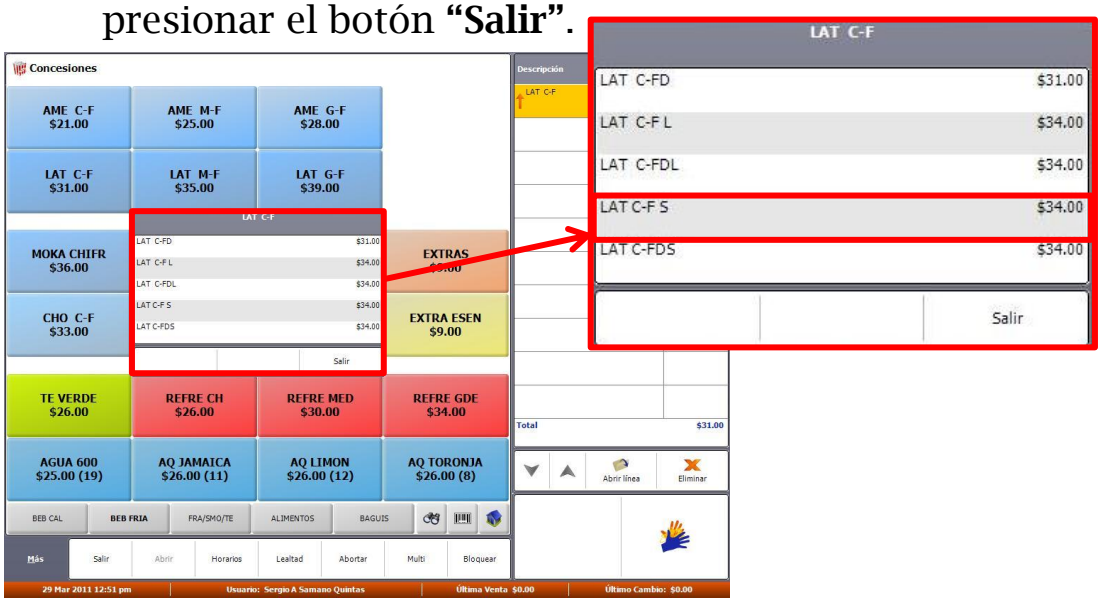
c) Presionar sobre la leyenda **"LAT C-FDL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.16 Latte frío

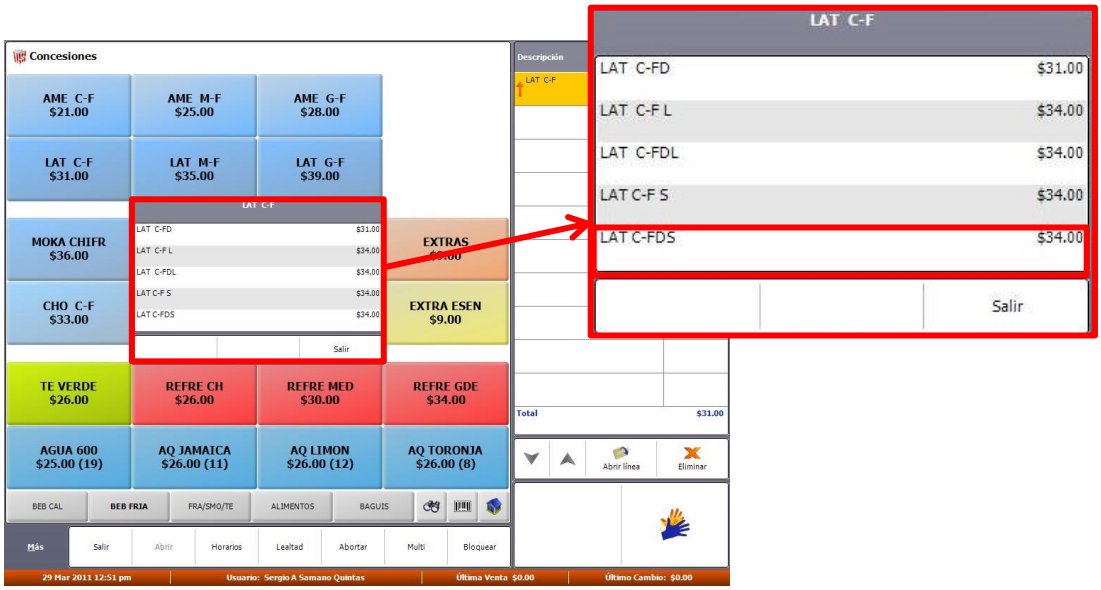
Deslactosado

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



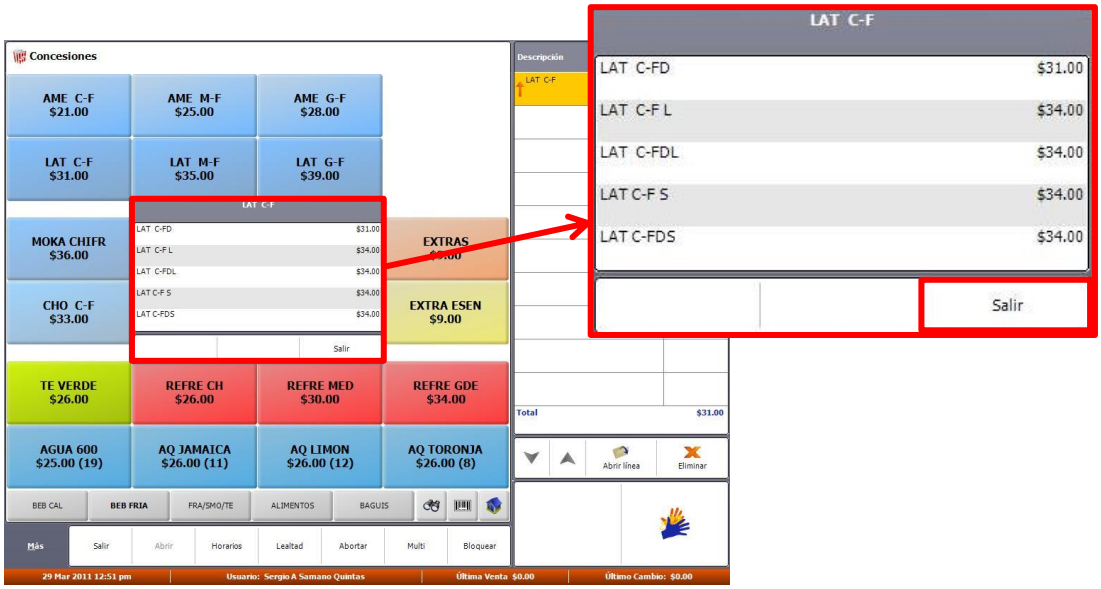
Descafeinado deslactosado

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



4.2.16 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.**

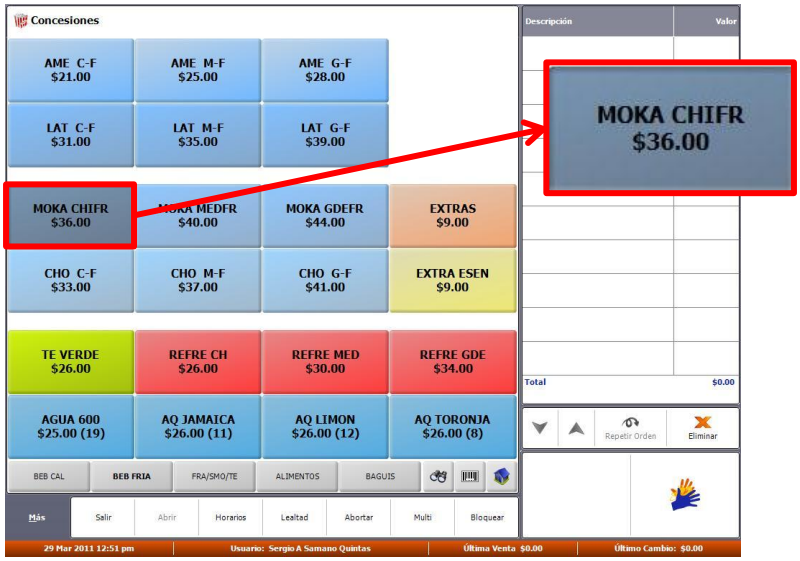
4.2.17 Moka obscuro frío

Seleccionar tamaño moka frío

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

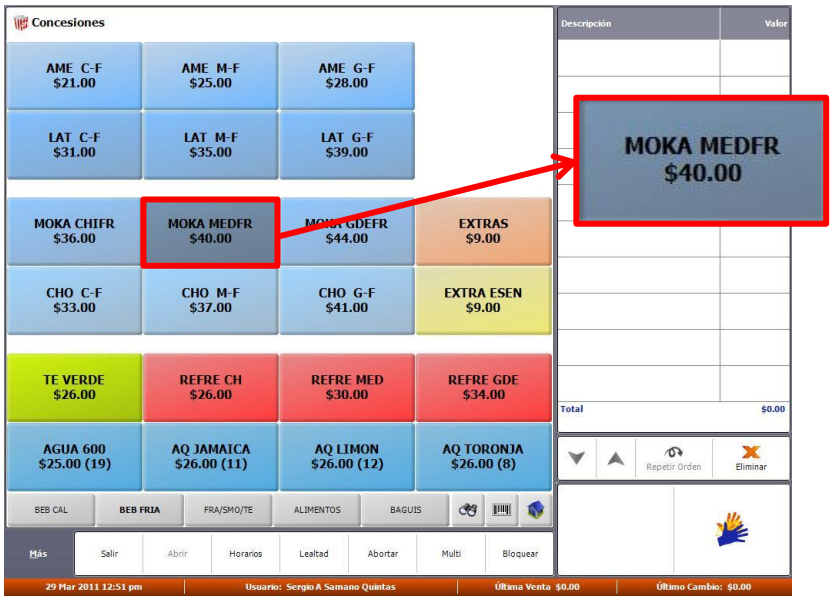
a) **Chico**

Presionar el botón **"MOKA CHFR"**.



b) **Mediano**

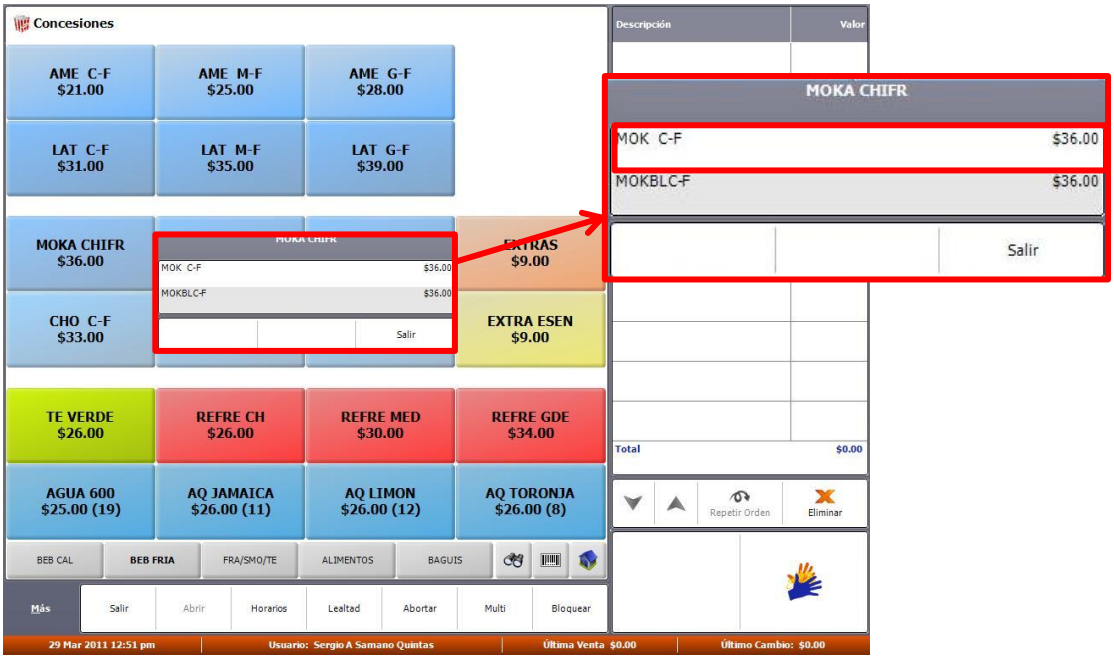
Presionar el botón **"MOKA MEDFR"**.



4.2.17 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”**.



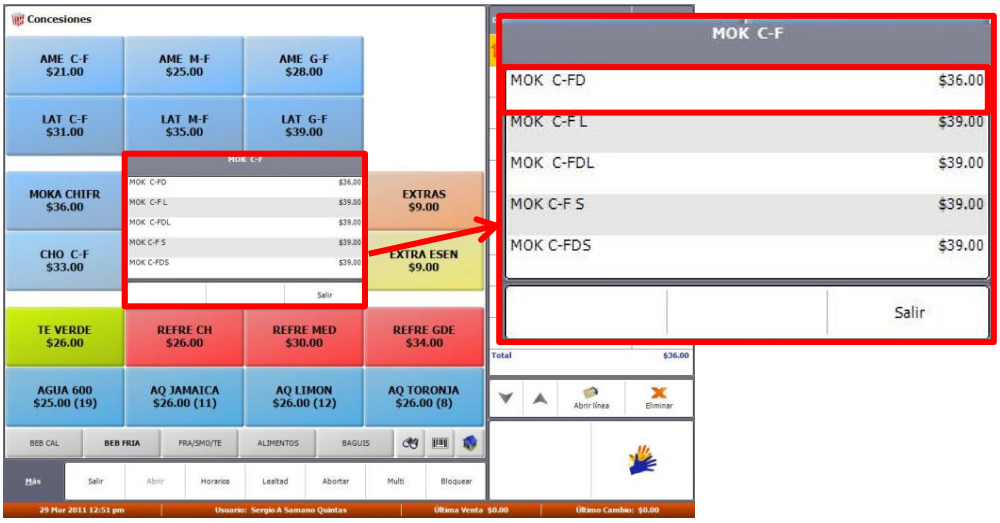
4.2.17 Moka obscuro frío

Seleccionar características

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

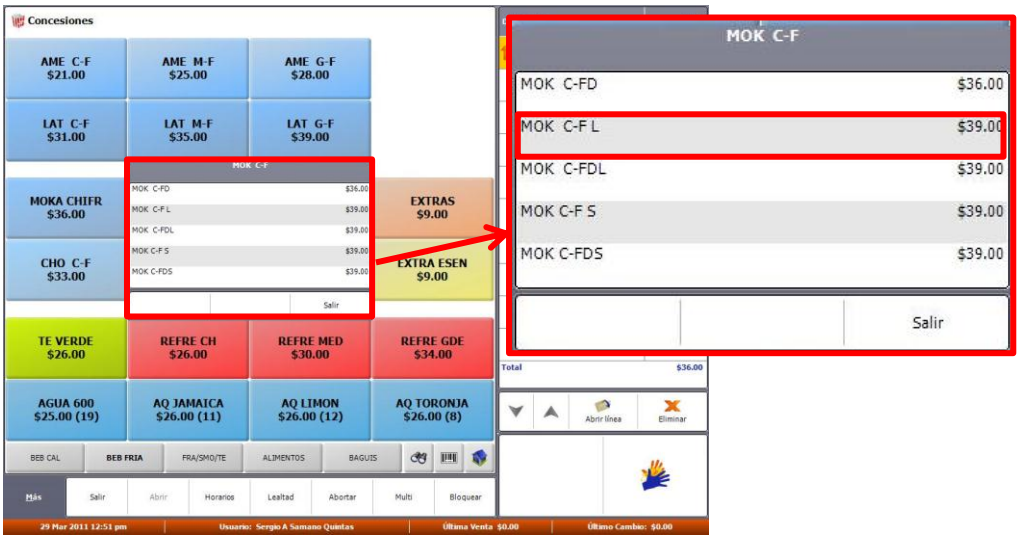
Descafeinado

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



Ligth

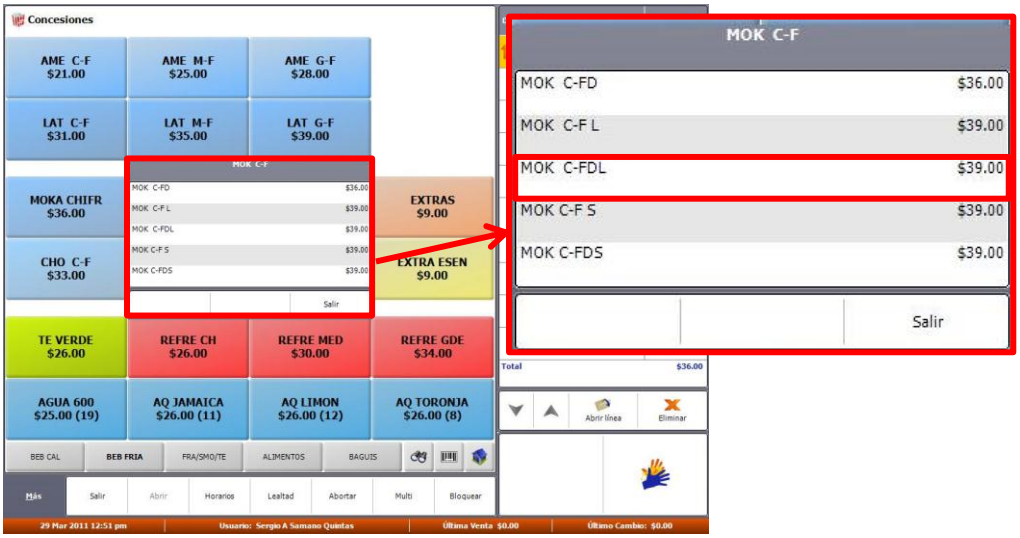
b) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-FL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.17 Moka obscuro frío

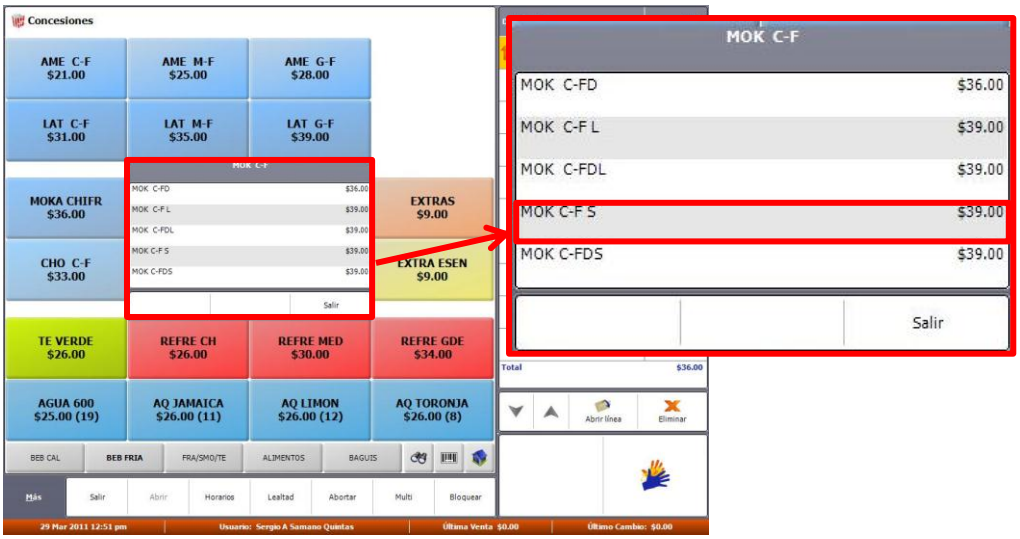
Descafeinado ligth

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



Deslactosado

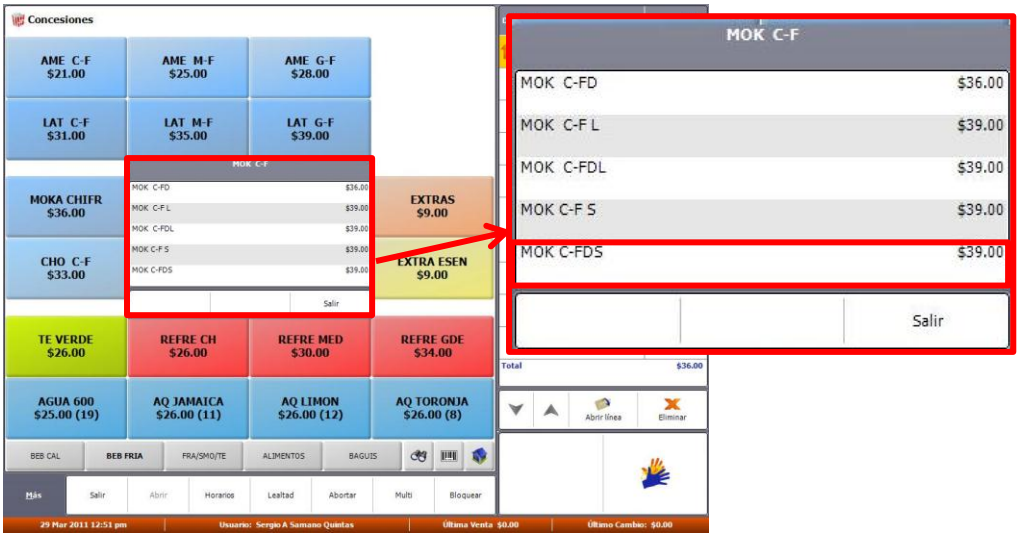
d) Presionar sobre la leyenda **"MOK C-FS"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.17 Moka obscuro frío

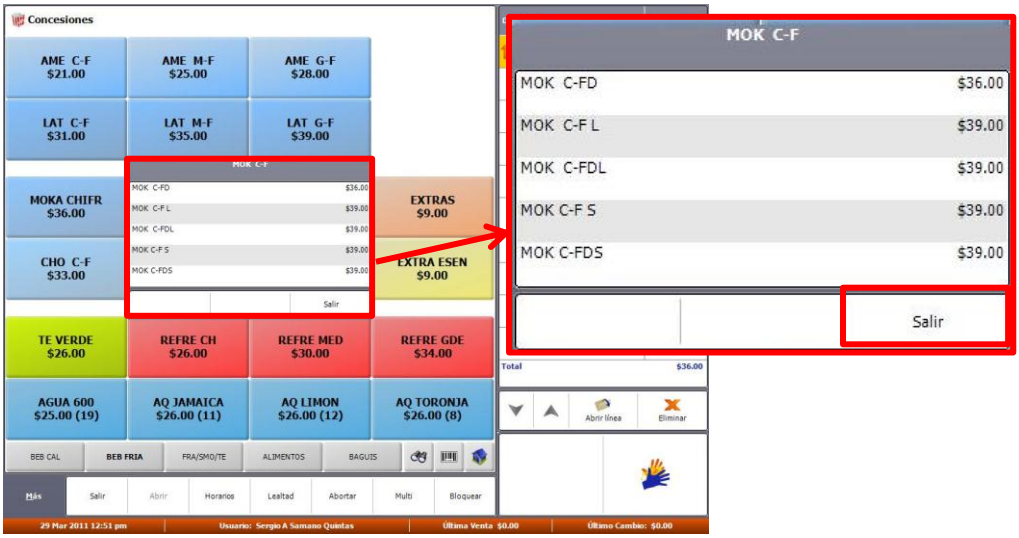
Descafeinado deslactosado

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.**

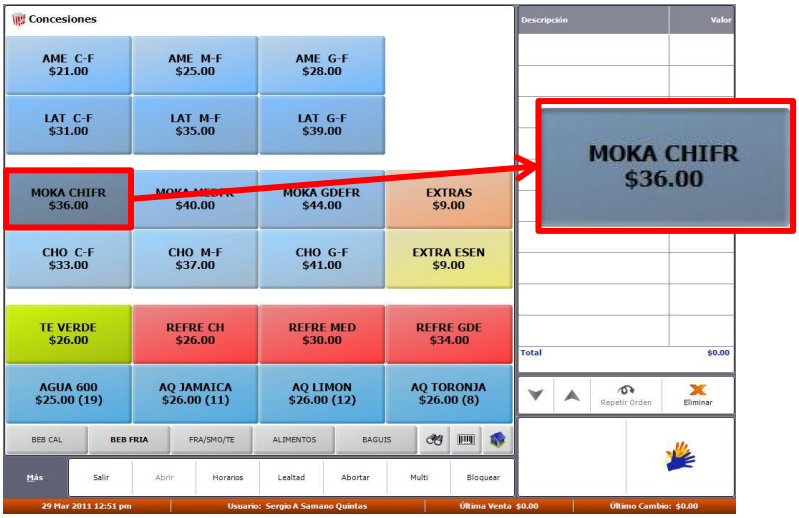
4.2.18 Moka blanco frío

Seleccionar tamaño moka frío blanco

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

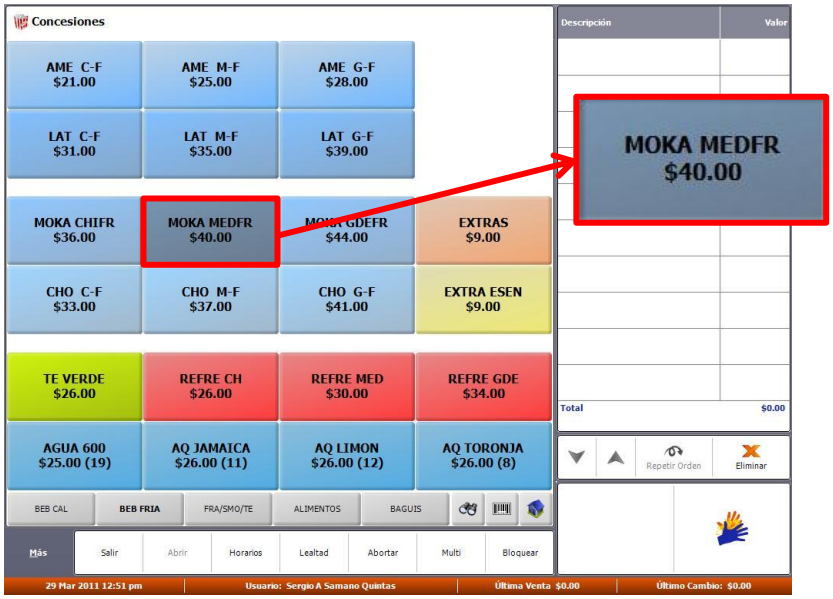
a) **Chico**

Presionar el botón **"MOKA CHFR"**.



b) **Mediano**

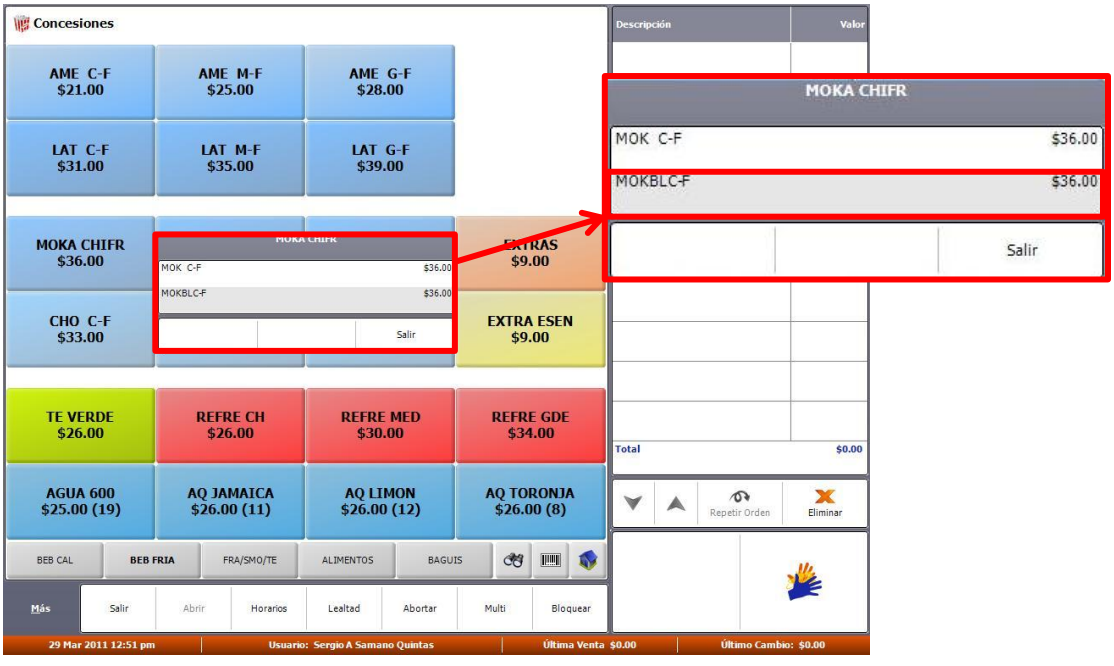
Presionar el botón **"MOKA MEDFR"**.



4.2.18 Moka blanco frío

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

2 **Seleccionar moka frío**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“MOKA FRIO BLANCO ”**.



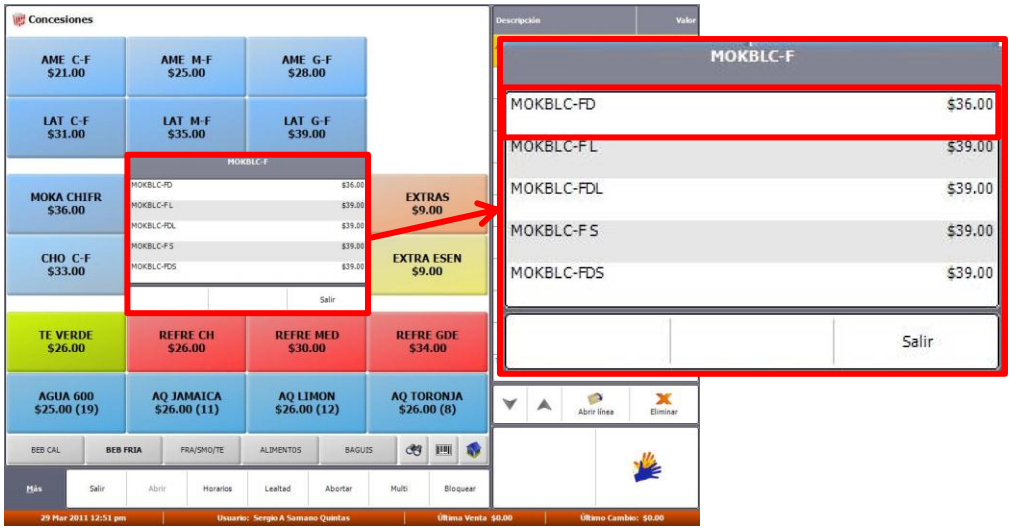
4.2.18 Moka blanco frío

Seleccionar características

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

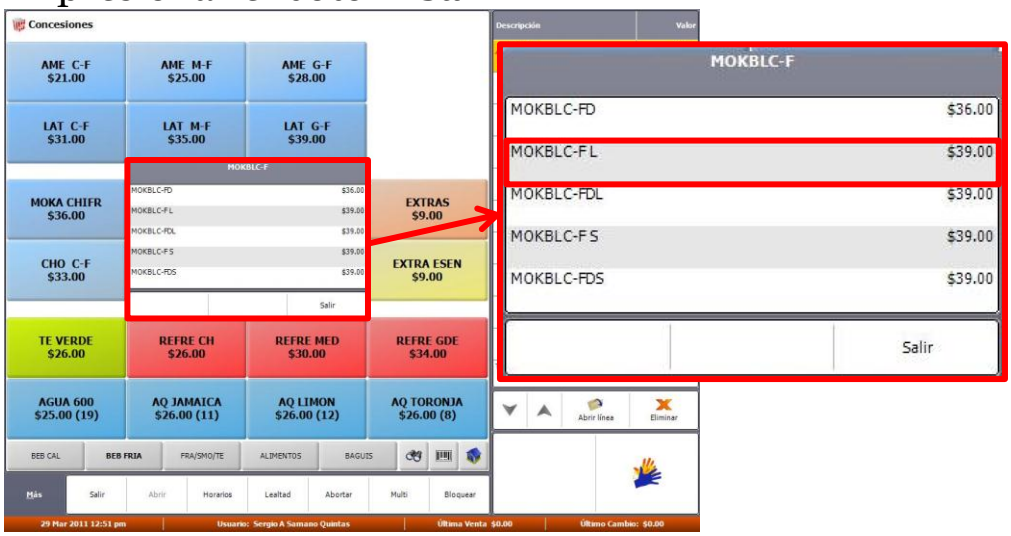
Descafeinado

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



Ligth

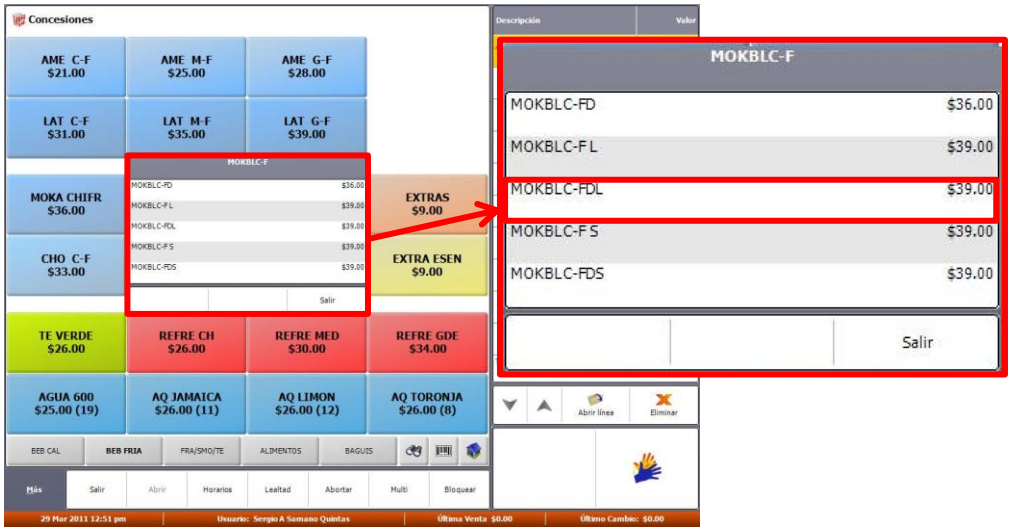
b) Presionar sobre la leyenda **"MOKBLC-FL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.18 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"**.

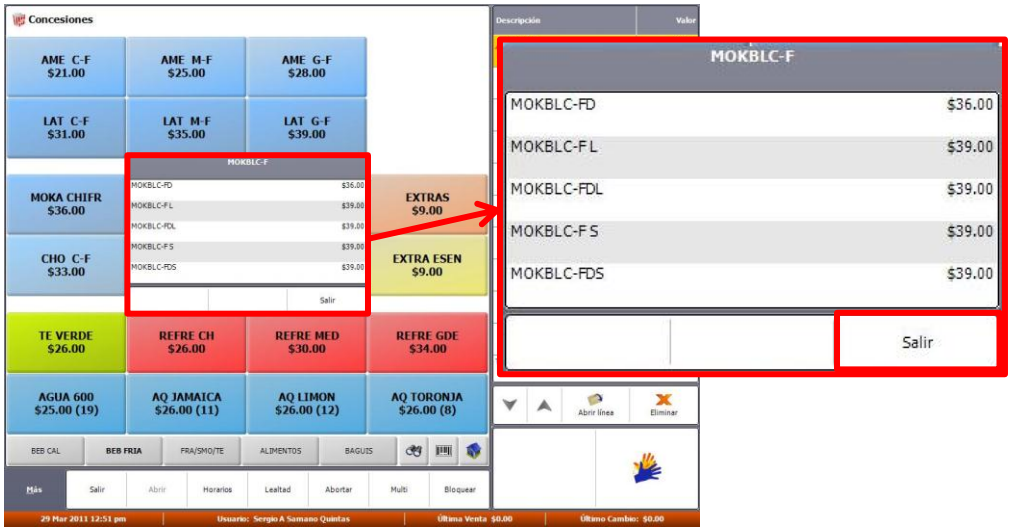
4.2.18 Moka blanco frío

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.**

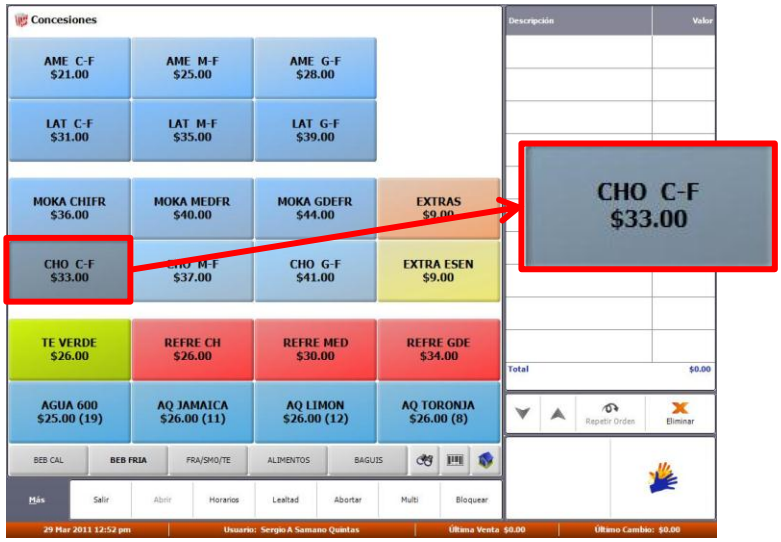
4.2.19 Chocolate obscuro frío

Seleccionar tamaño chocolate frio

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

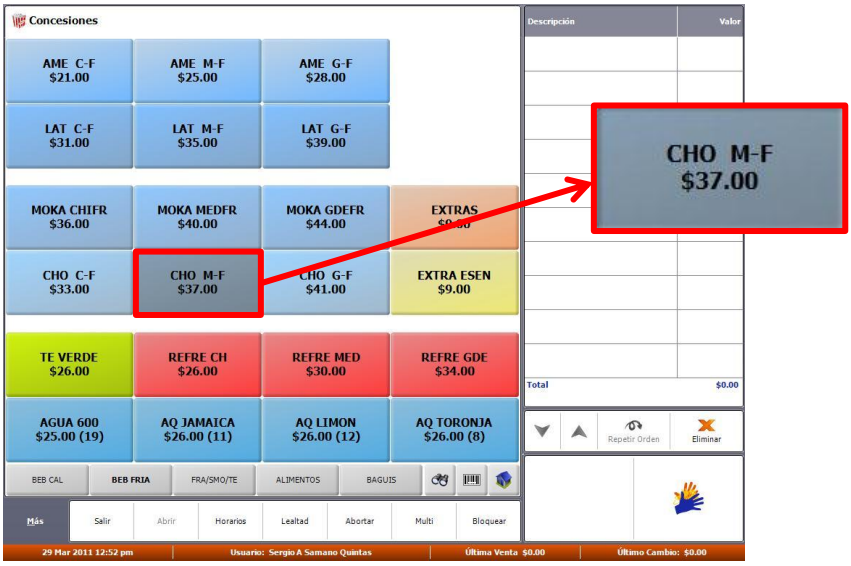
a) **Chico**

Presionar el botón **“CHO C.-F”**.



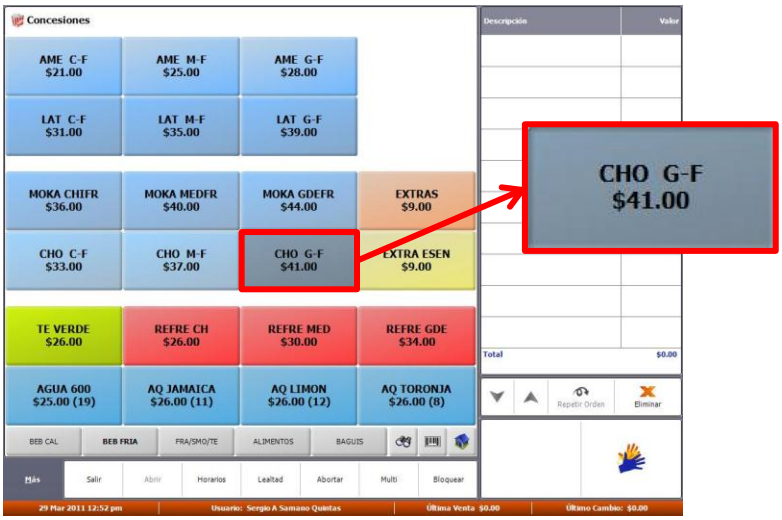
b) **Mediano**

Presionar el botón **“CHO M-F”**.



4.2.19 Chocolate obscuro frío

c) **Grande**
Presionar el botón **"CHO G"**.

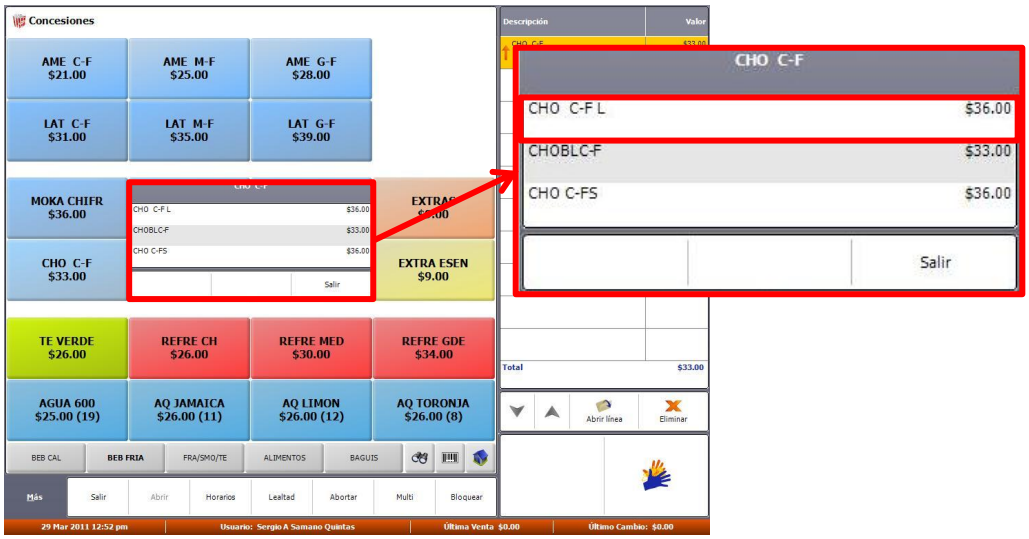


Seleccionar características

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

Ligth

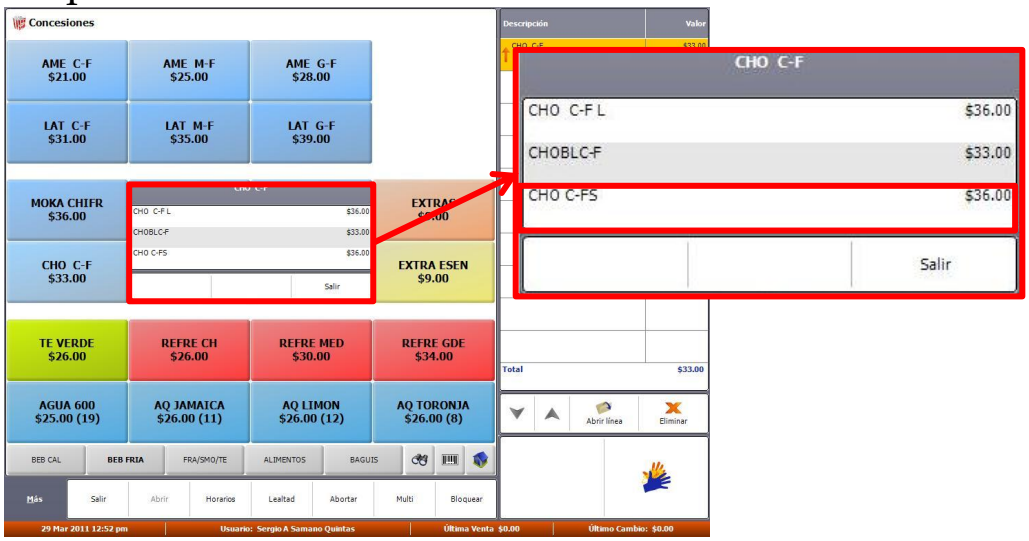
a) Presionar sobre la leyenda **"CHO C-FL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.19 Chocolate obscuro frío

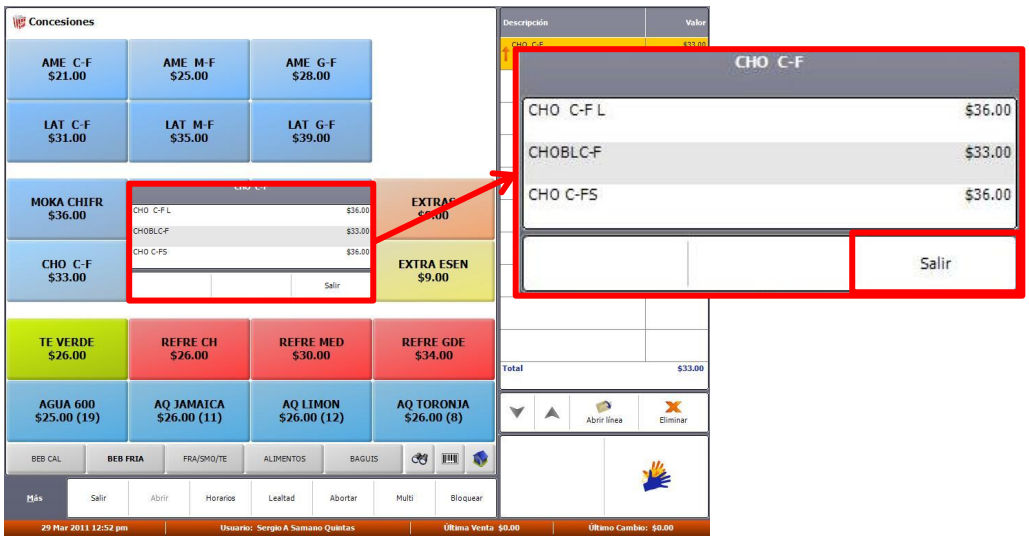
Deslactosado

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.

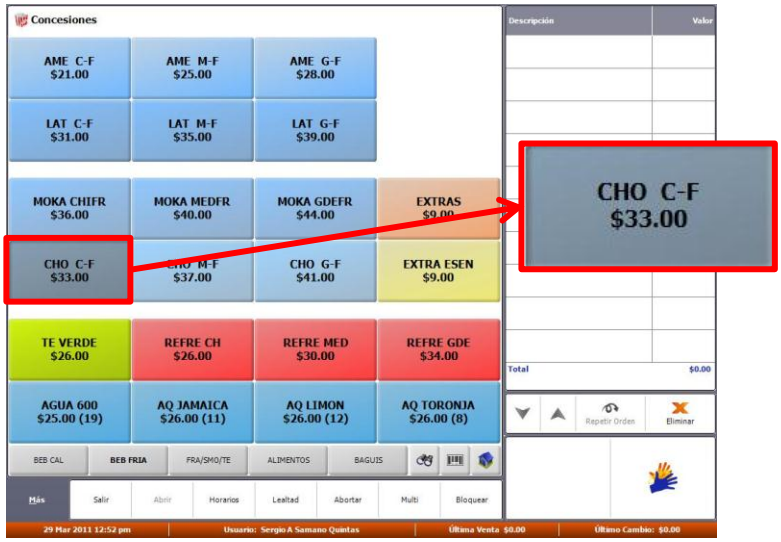
4.2.20 Chocolate blanco frío

Seleccionar tamaño chocolate blanco frío

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

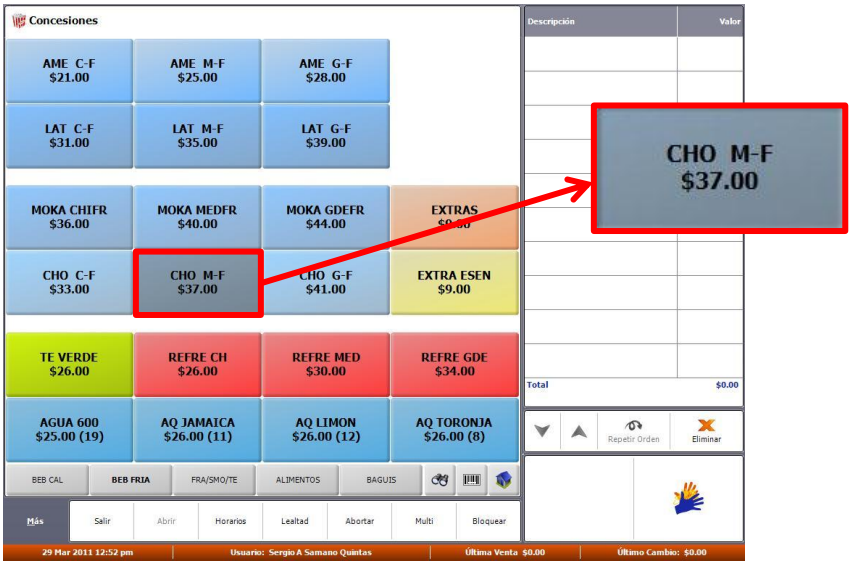
a) **Chico**

Presionar el botón **"CHO C-F"**.



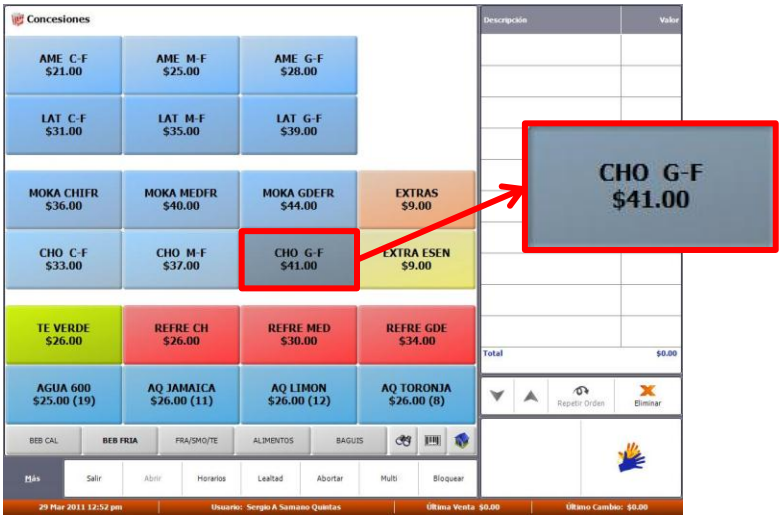
b) **Mediano**

Presionar el botón **"CHO M-F"**.

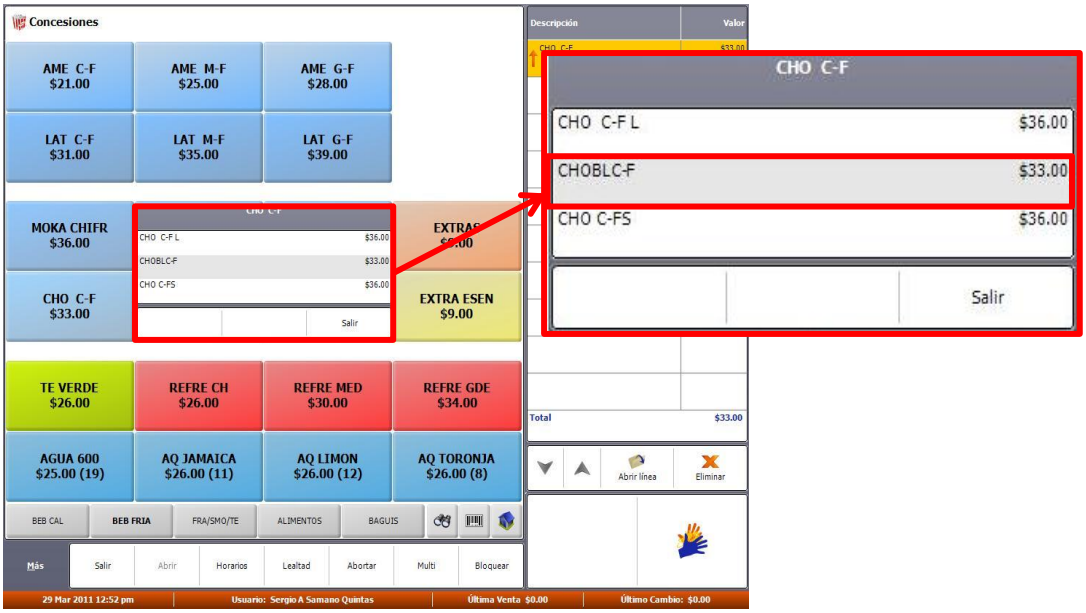


4.2.20 Chocolate blanco frío

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



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



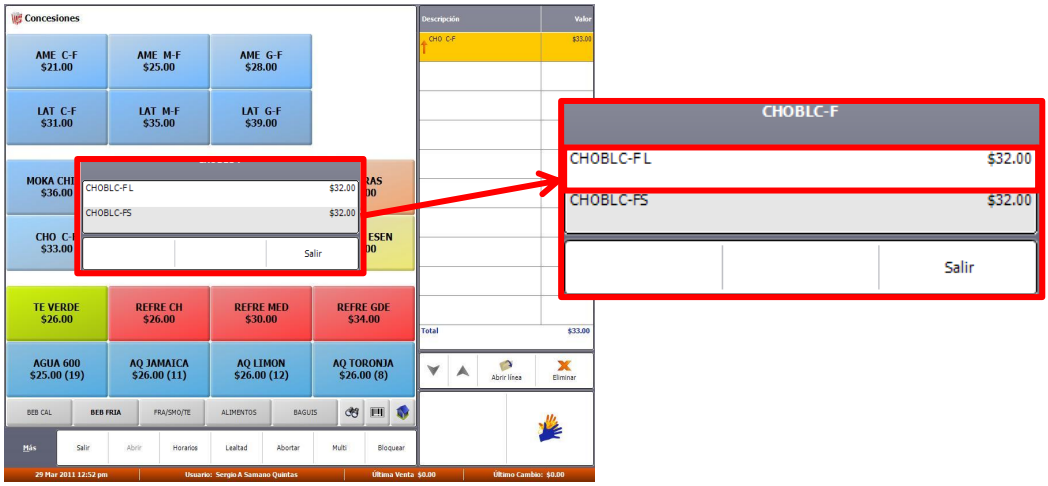
4.2.20 Chocolate blanco frío

Seleccionar características

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

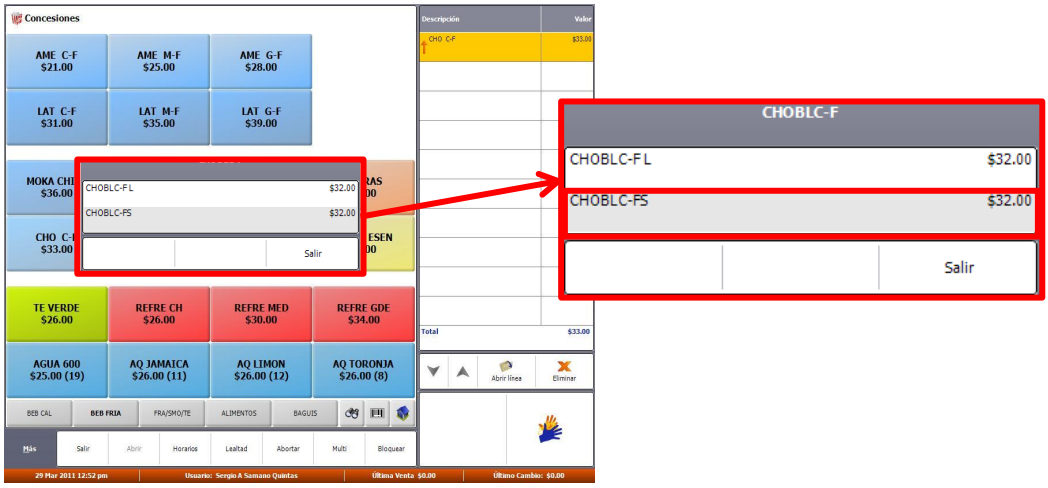
Ligth

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



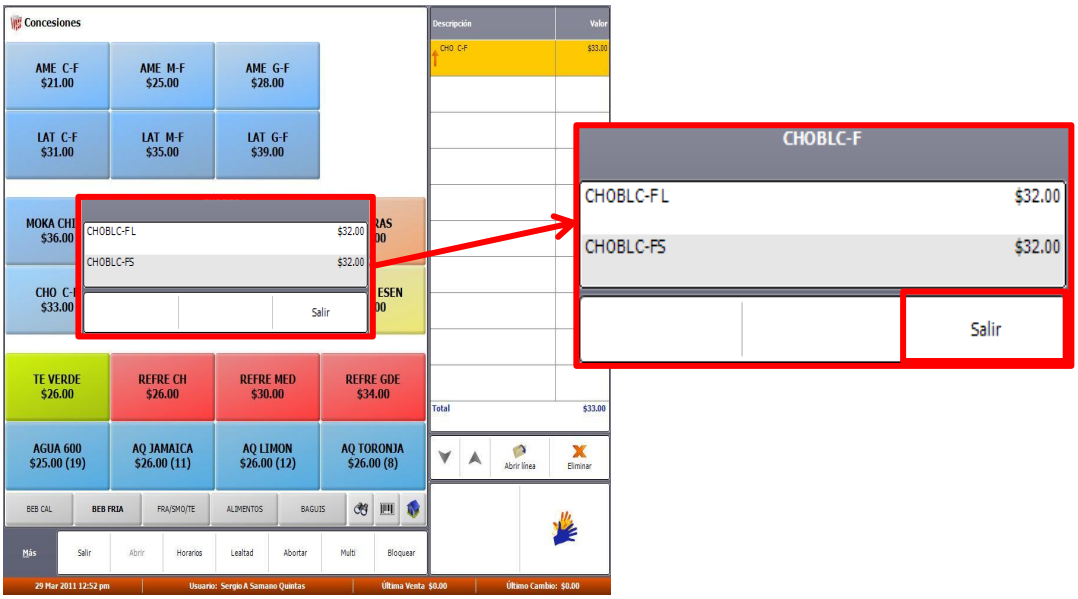
Deslactosado

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



4.2.20 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.

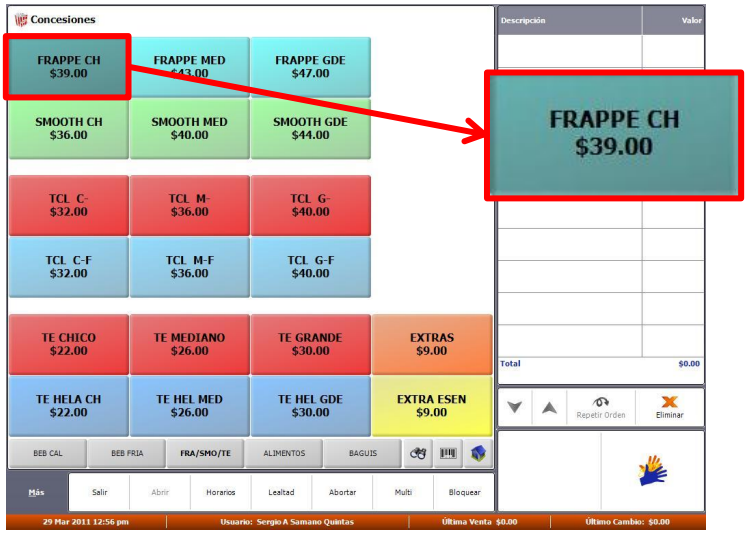
4.2.21 Frappé cappuccino

Seleccionar tamaño de frappé cappuccino

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

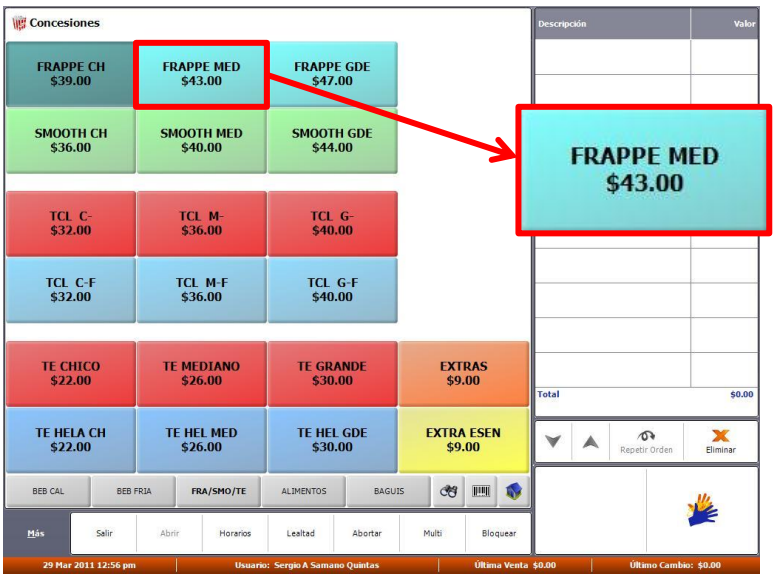
a) **Chico**

Presionar el botón **“FRAPPE CH”**.



b) **Mediano**

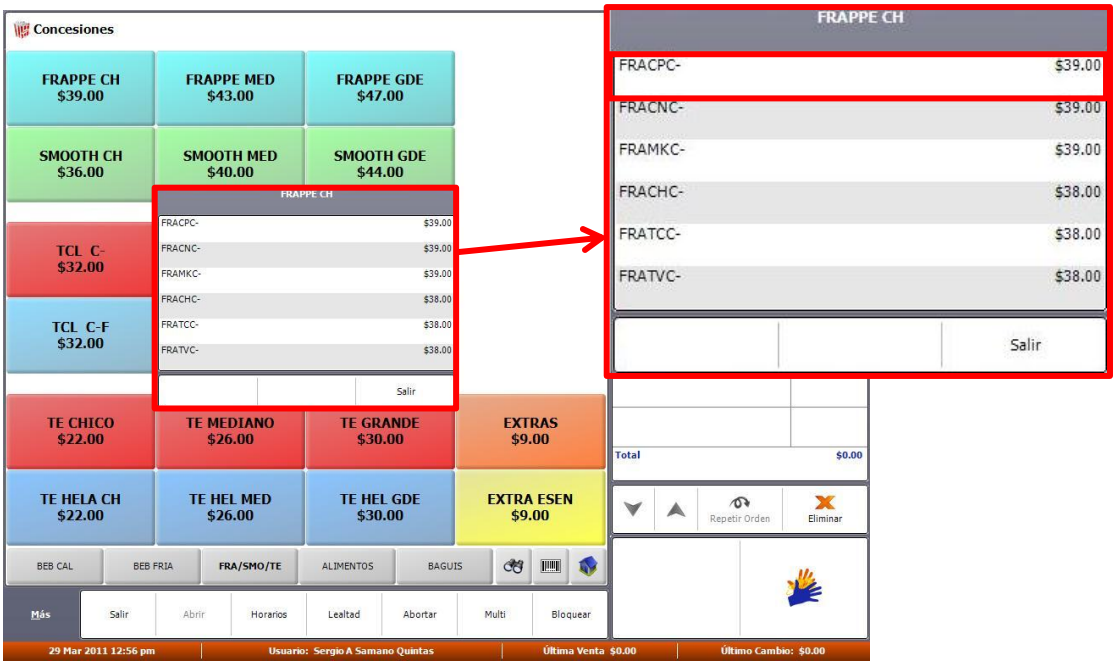
Presionar el botón **“FRAPPE MED”**.



4.2.21 Frappé cappuccino

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

2 **Seleccionar frappé capuccino**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“FRACPC”**.



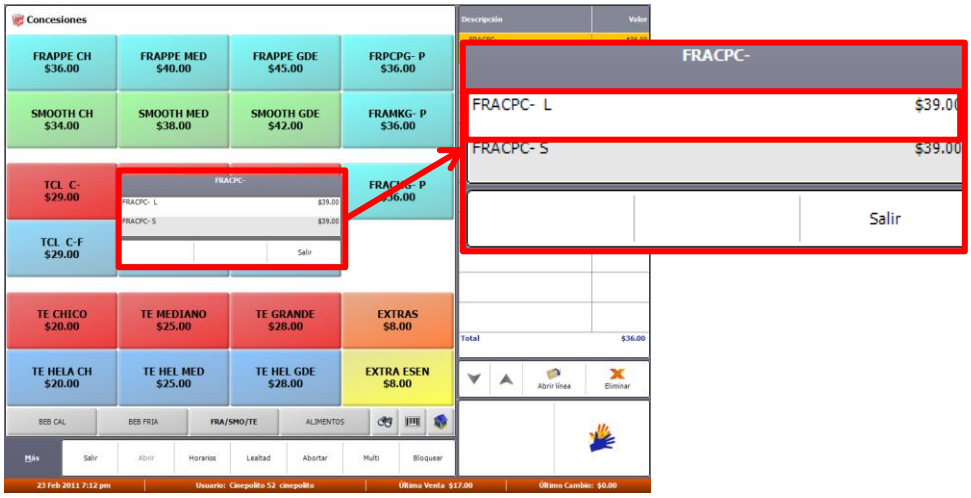
4.2.21 Frappé cappuccino

Seleccionar características

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

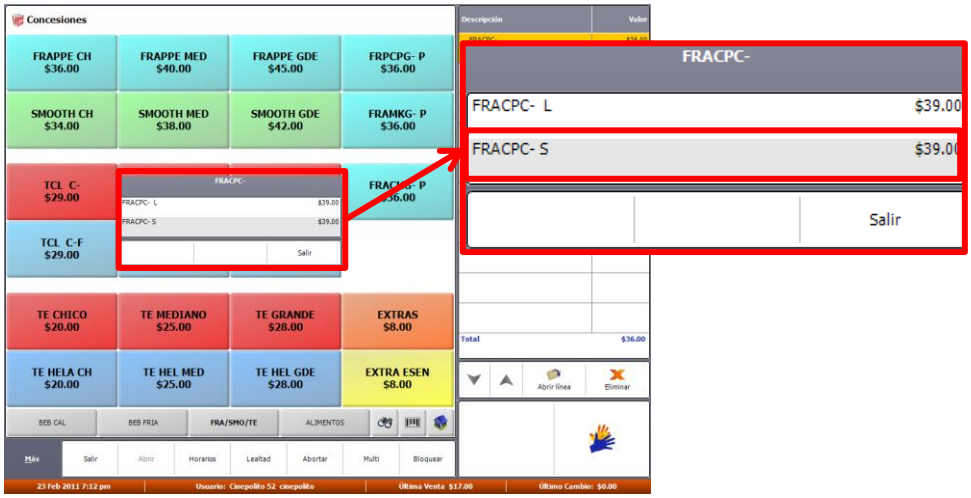
Ligth

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



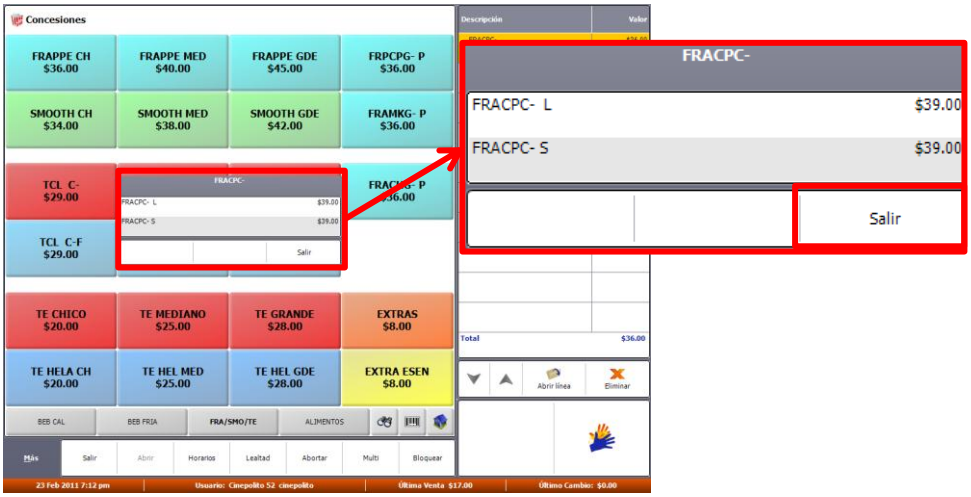
Deslactosado

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



4.2.21 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.

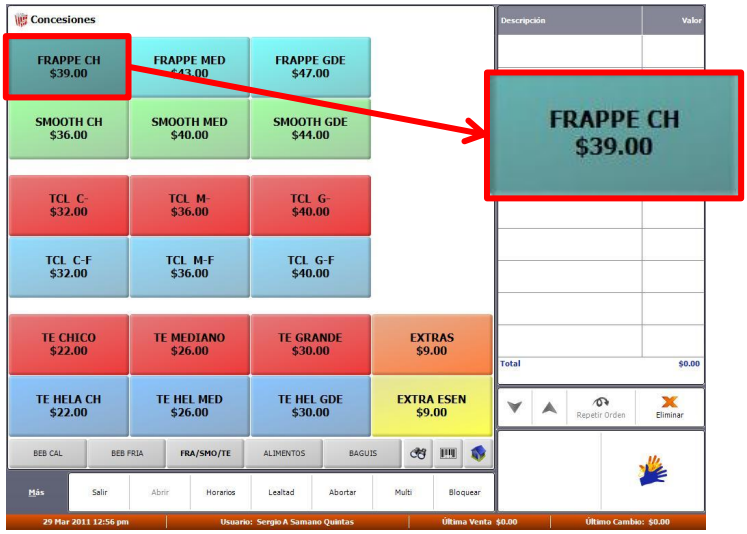
4.2.22 Frappé cappuccino canela

Seleccionar tamaño de frappé cappuccino canela

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

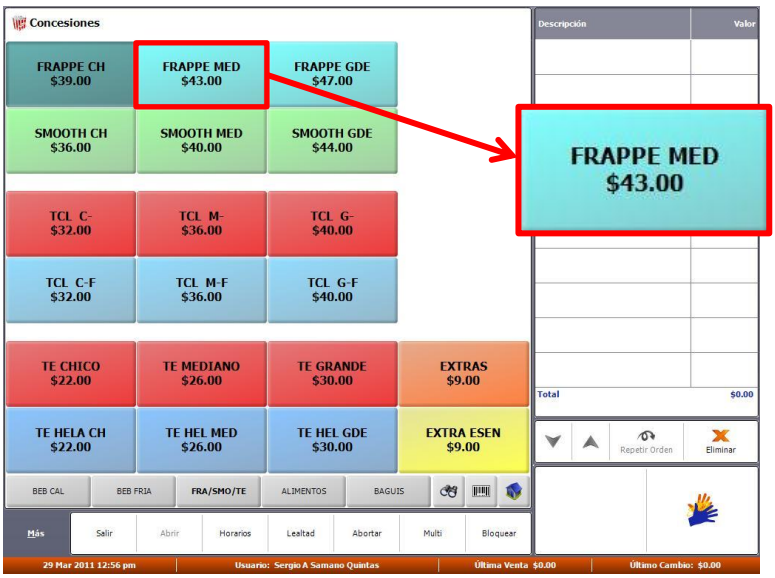
a) **Chico**

Presionar el botón **"FRAPPE CH"**.



b) **Mediano**

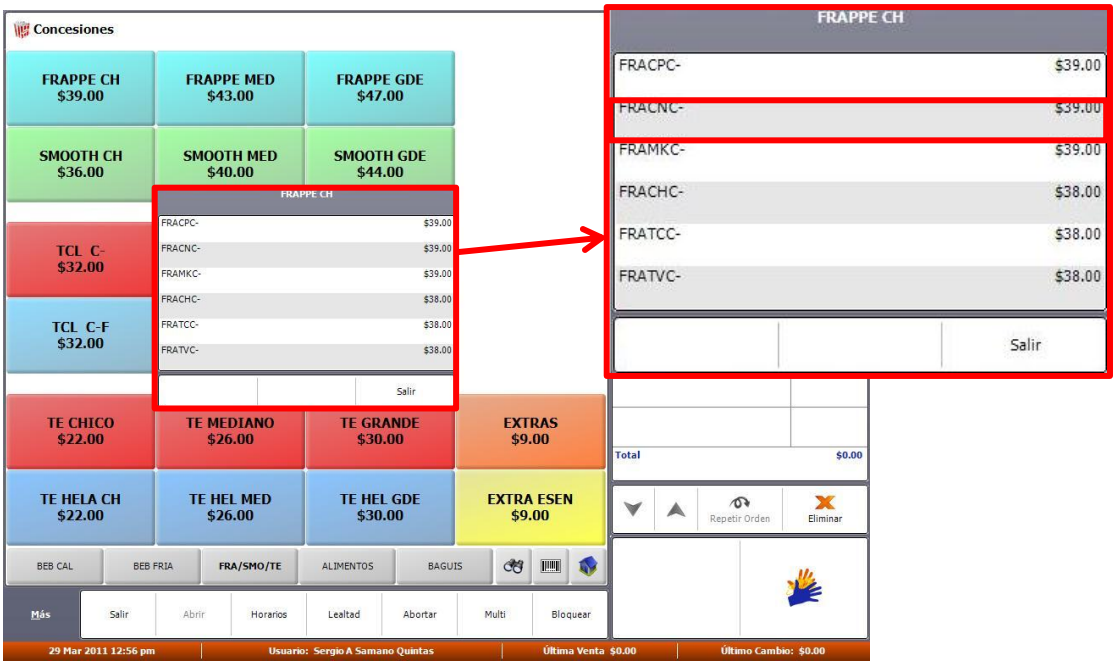
Presionar el botón **"FRAPPE MED"**.



4.2.22 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-”**.



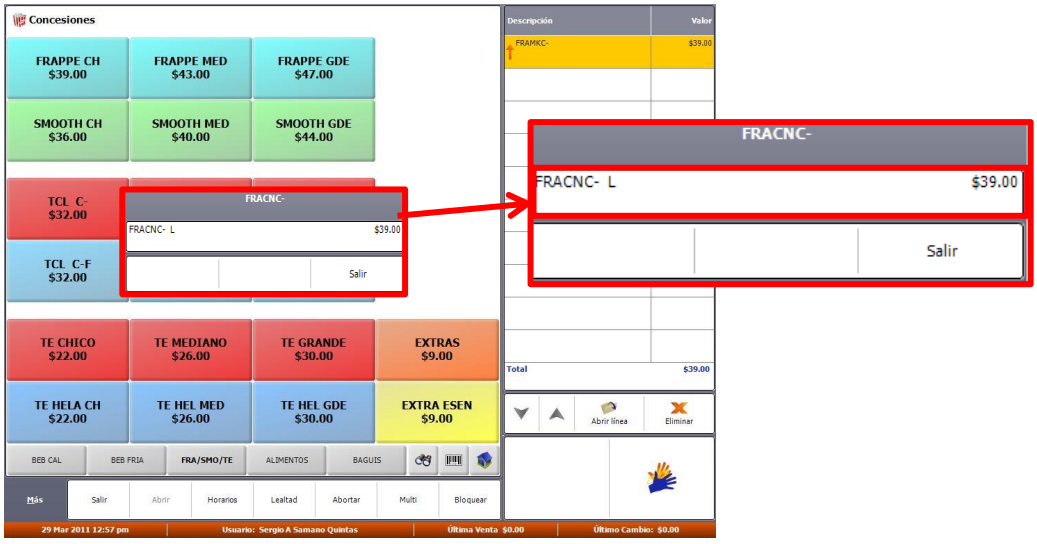
4.2.22 Frappé cappuccino canela

Seleccionar características

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

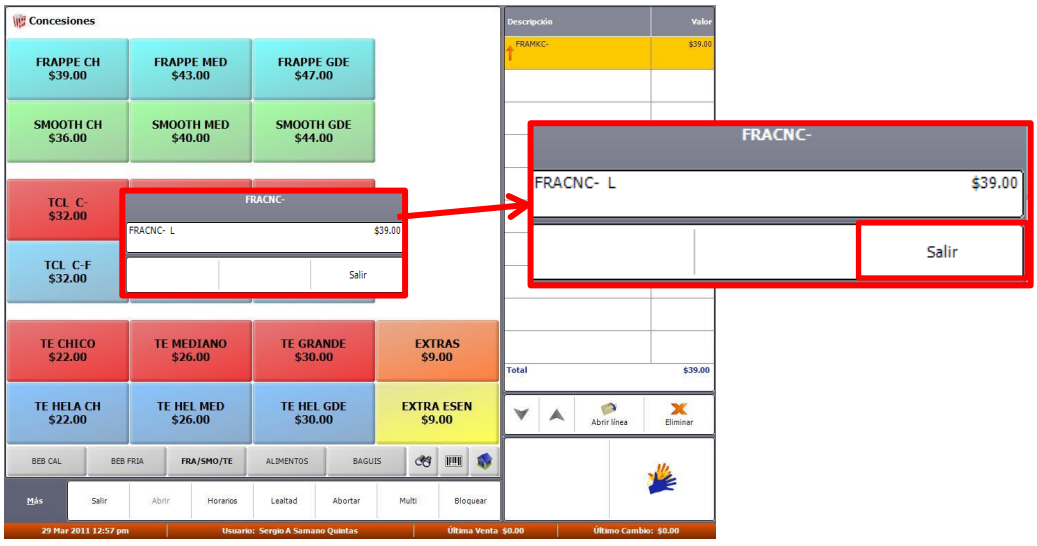
Ligth

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



b) **Regular**

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



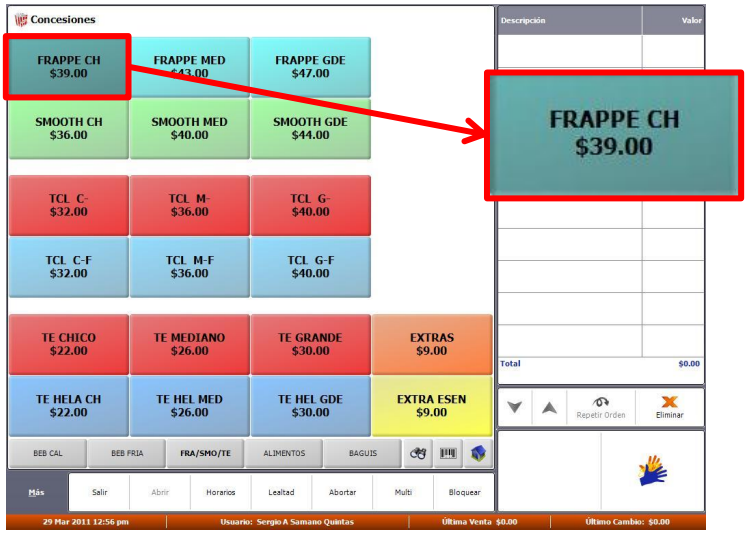
4.2.23 Frappé moka caramelo

Seleccionar tamaño de frappé moka caramelo

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

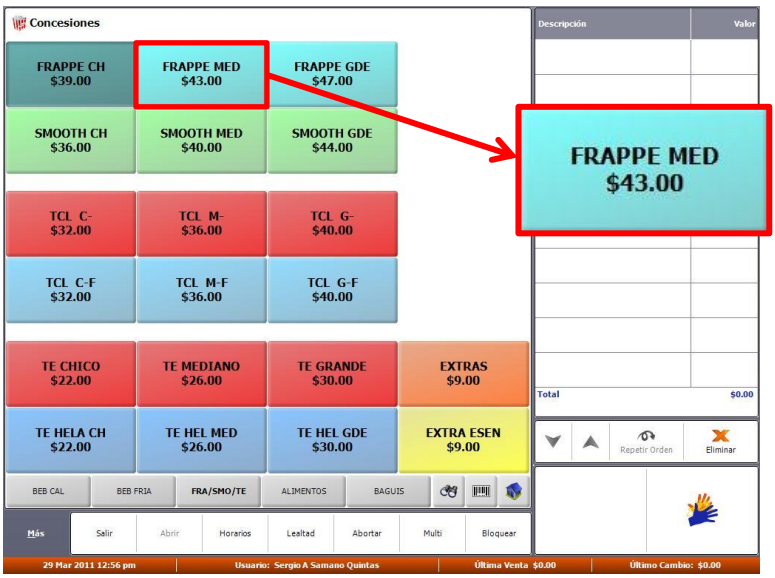
a) **Chico**

Presionar el botón **"FRAPPE CH"**.



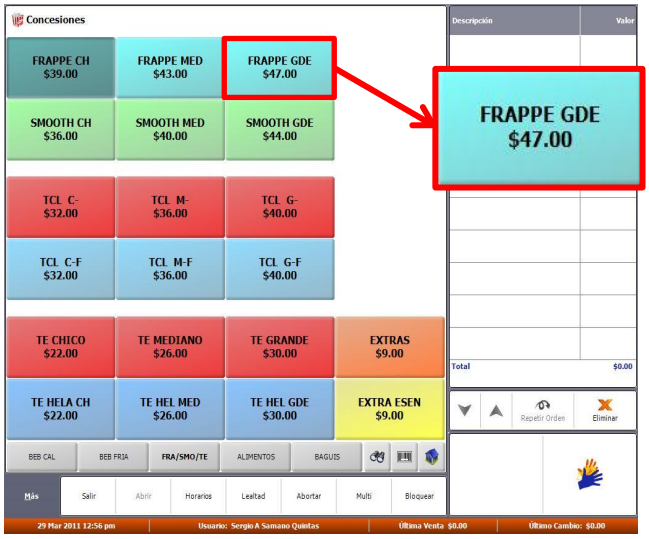
b) **Mediano**

Presionar el botón **"FRAPPE MED"**.

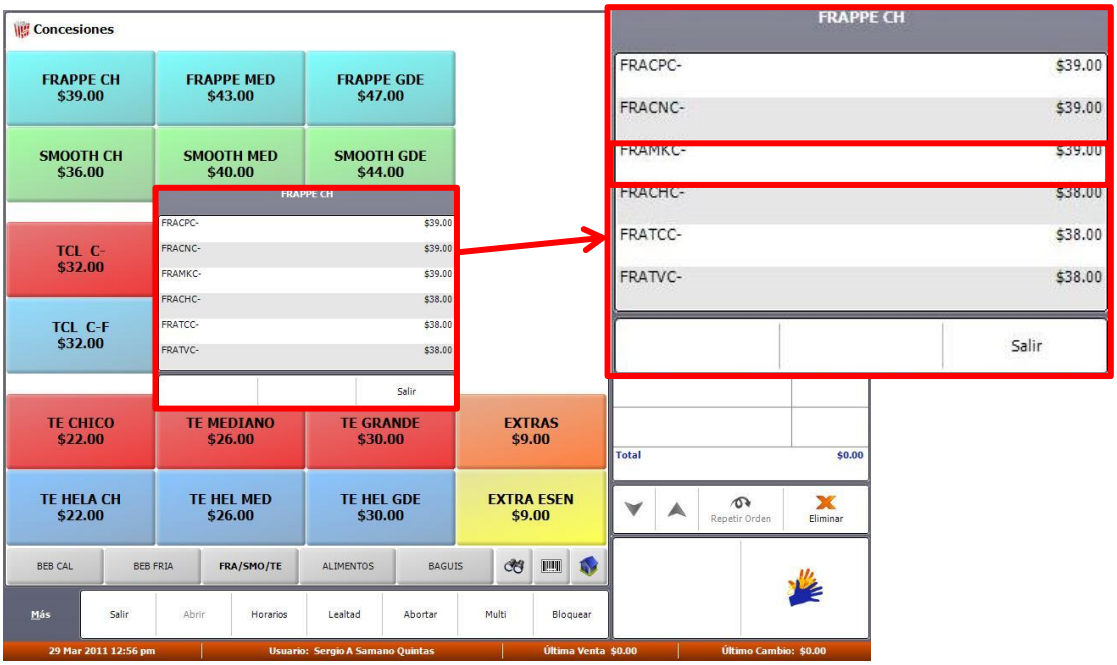


4.2.23 Frappé moka caramelo

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



2 **Seleccionar frappé capuccino**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“FRAMKC-”**.



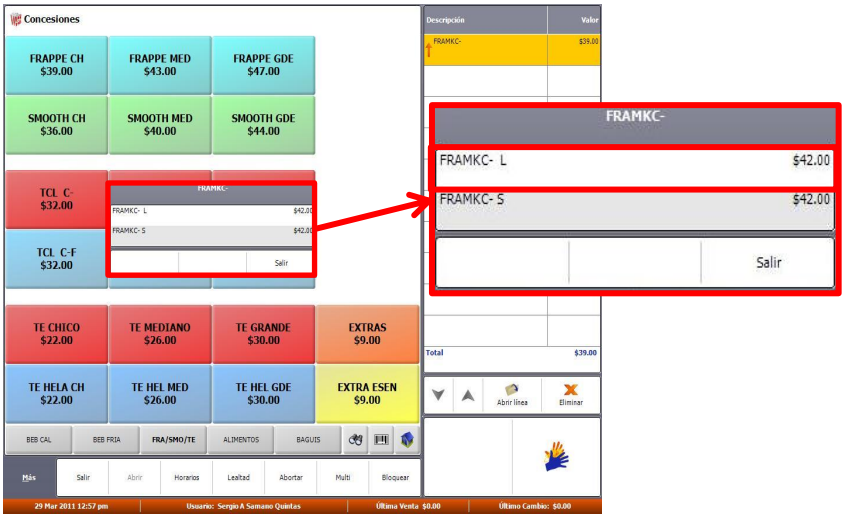
4.2.23 Frappé moka caramelo

Seleccionar características

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

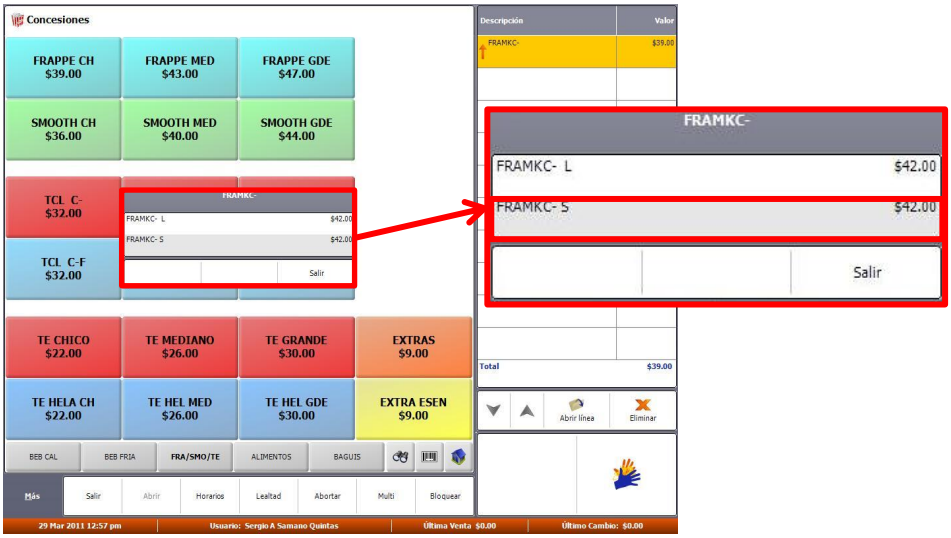
Ligth

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



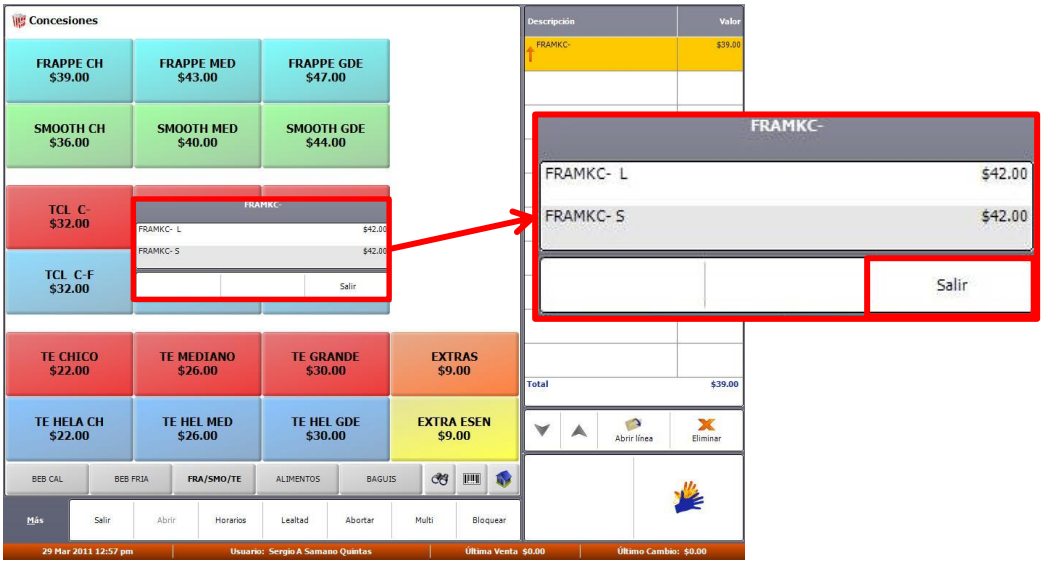
Deslactosado

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



4.2.23 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.

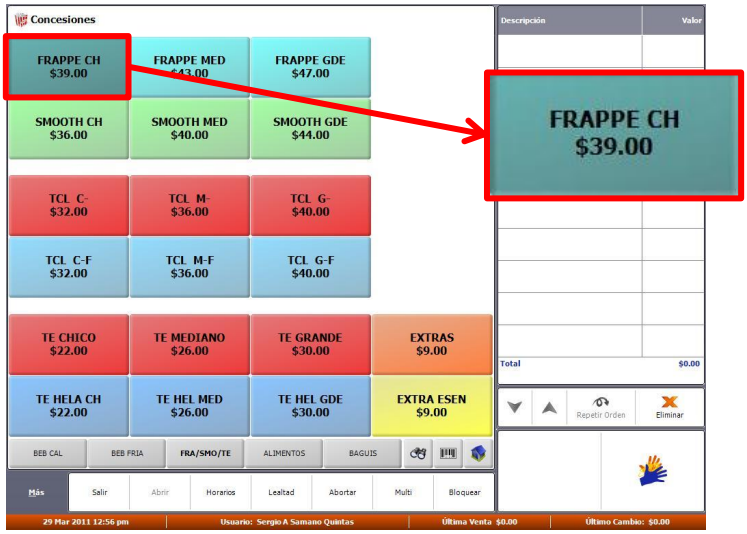
4.2.24 Frappé chocolate blanco

Seleccionar tamaño de frappé chocolate blanco

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

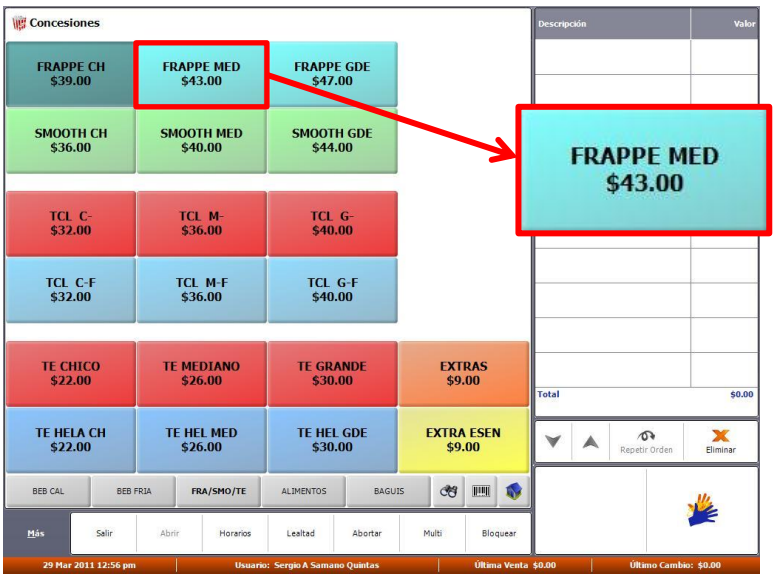
a) **Chico**

Presionar el botón **"FRAPPE CH"**.



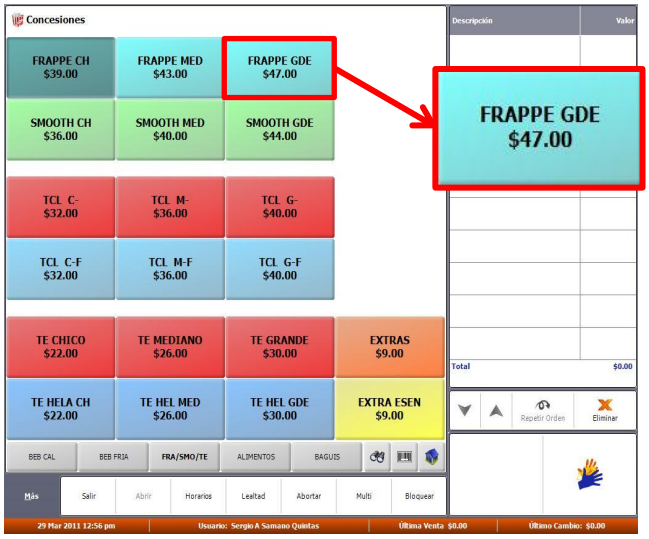
b) **Mediano**

Presionar el botón **"FRAPPE MED"**.

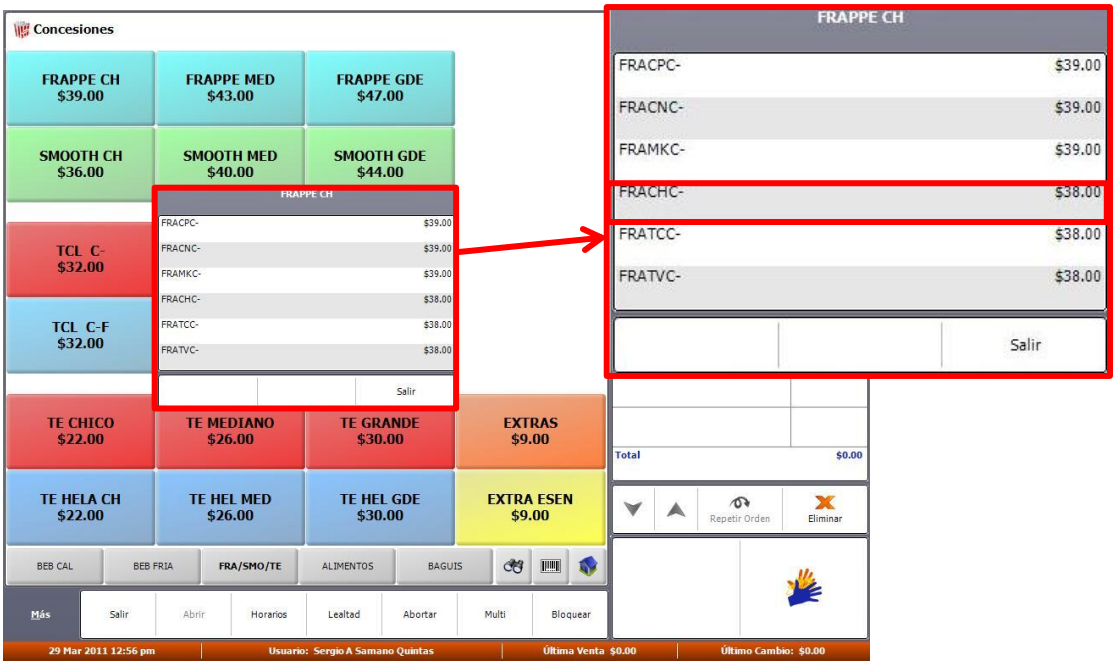


4.2.24 Frappé chocolate blanco

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



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



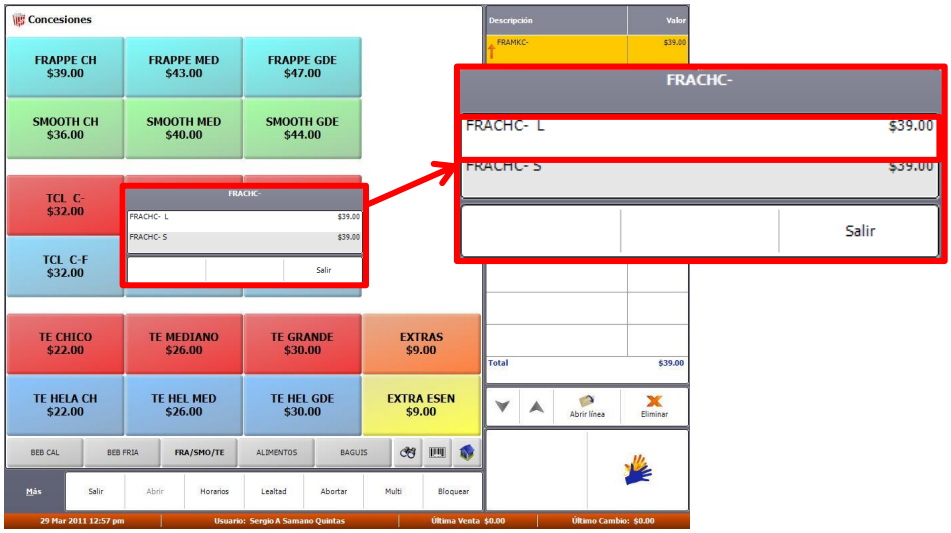
4.2.24 Frappé chocolate blanco

Seleccionar características

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

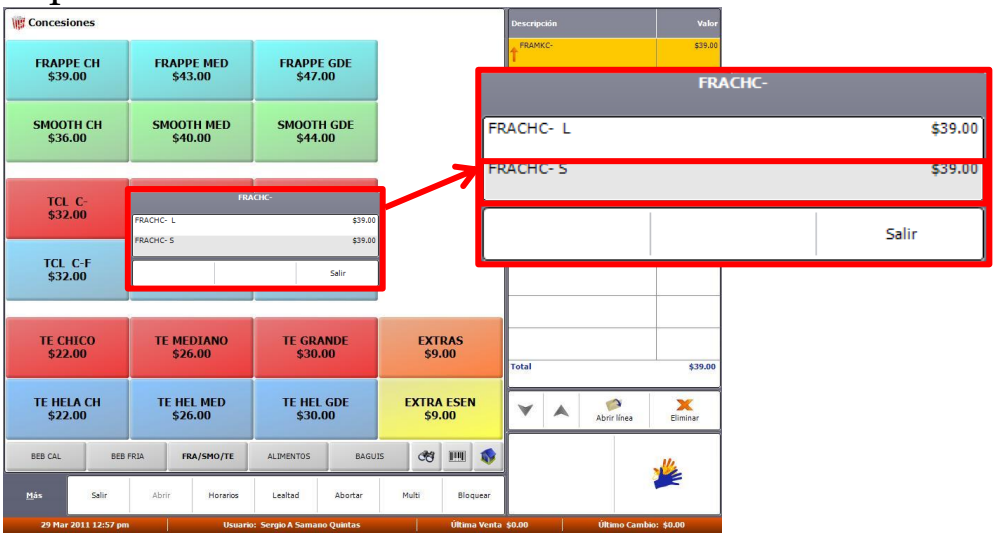
Ligth

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



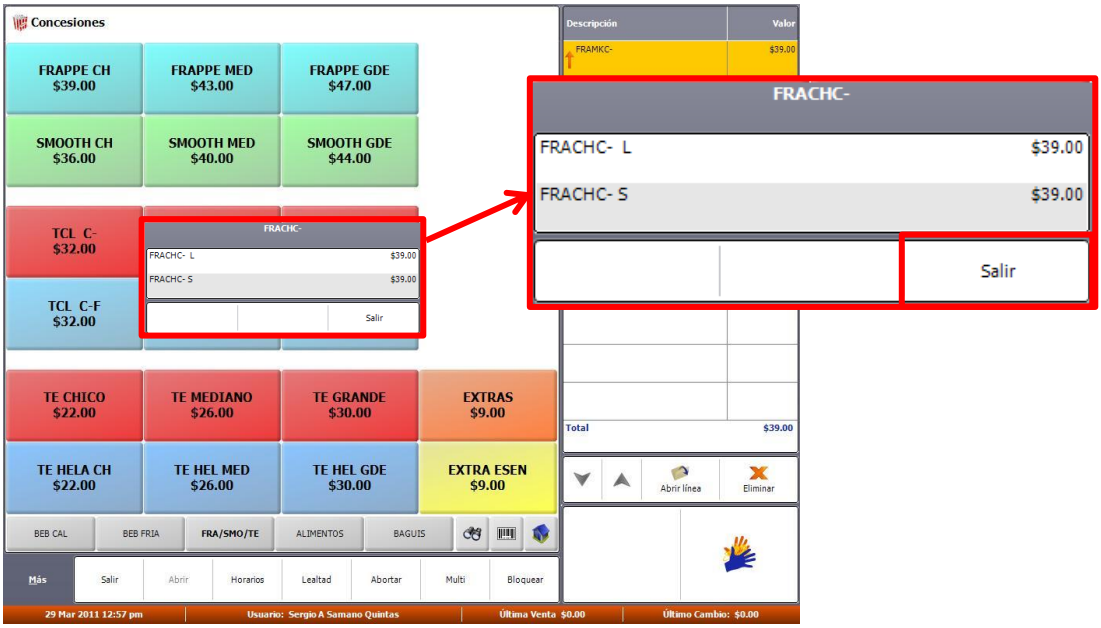
Deslactosado

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



4.2.24 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.

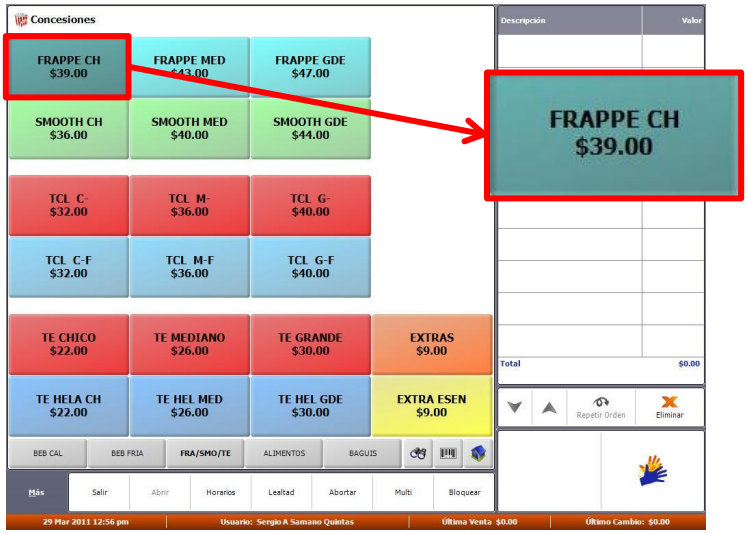
4.2.25 Frappé té chai yogurth

Seleccionar tamaño de frappé té chai yogurth

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

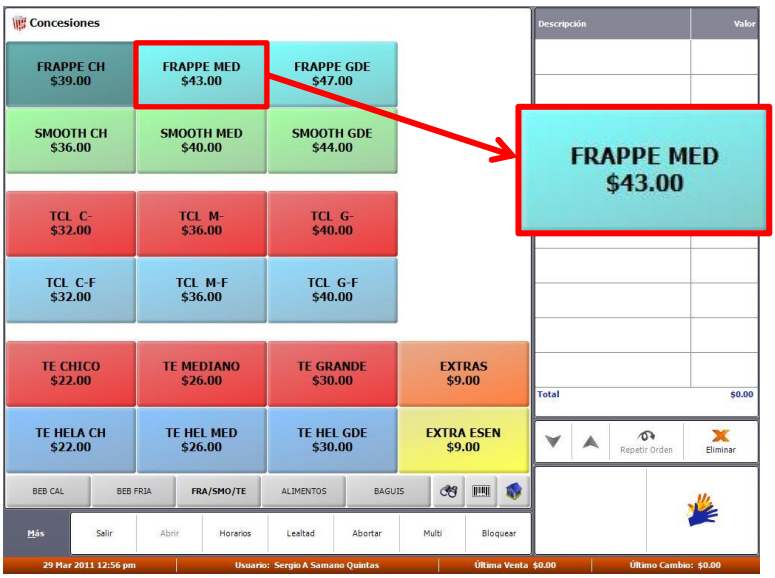
a) **Chico**

Presionar el botón **"FRAPPE CH"**.



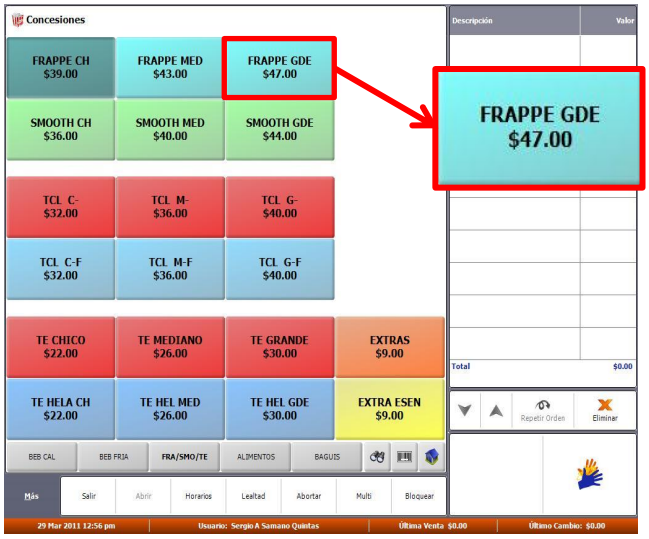
b) **Mediano**

Presionar el botón **"FRAPPE MED"**.

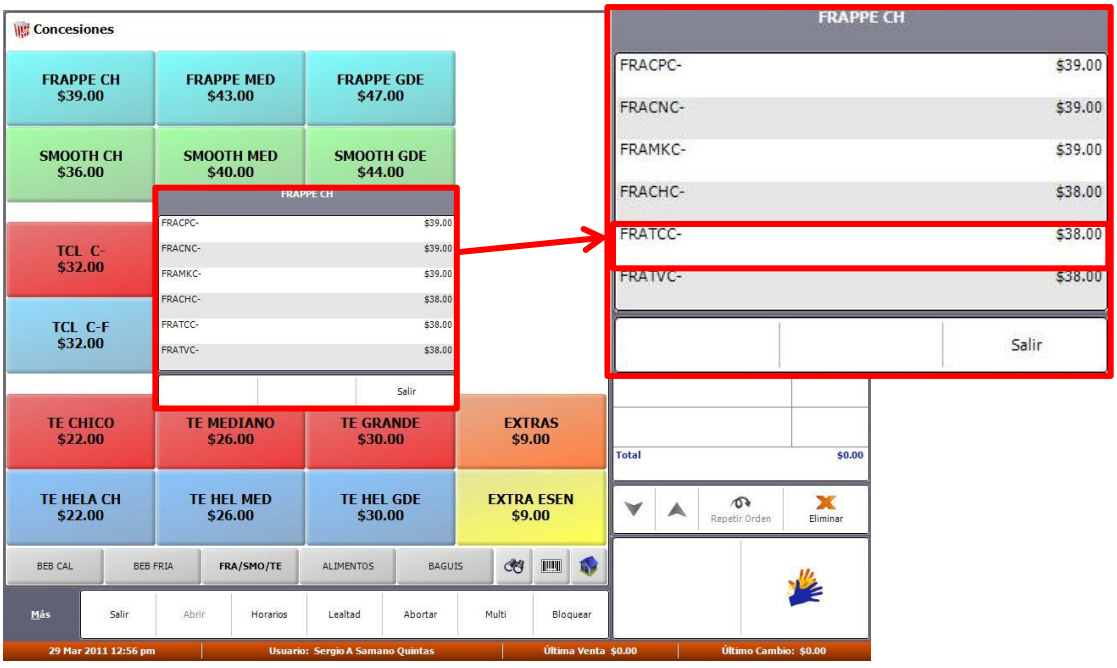


4.2.25 Frappé té chai yogurth

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



2 **Seleccionar frappé té chai yogurth**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“FRATCC-”**.



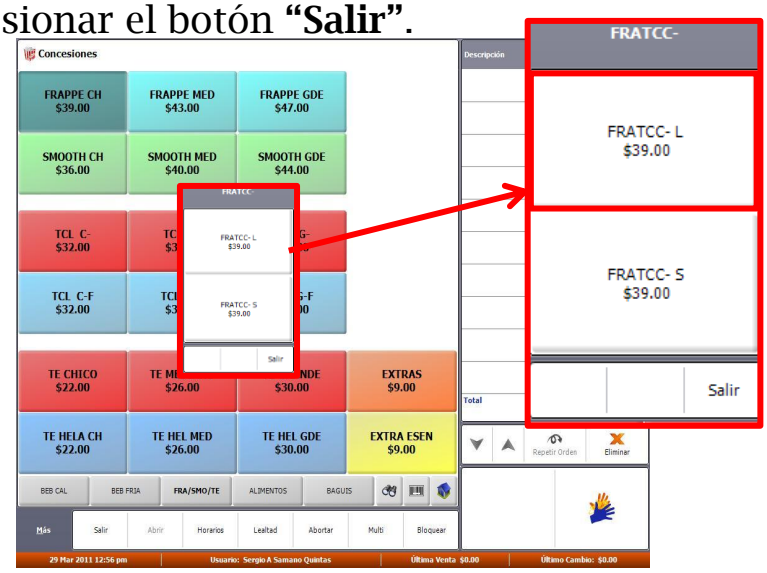
4.2.25 Frappé té chai yogurth

Seleccionar características

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

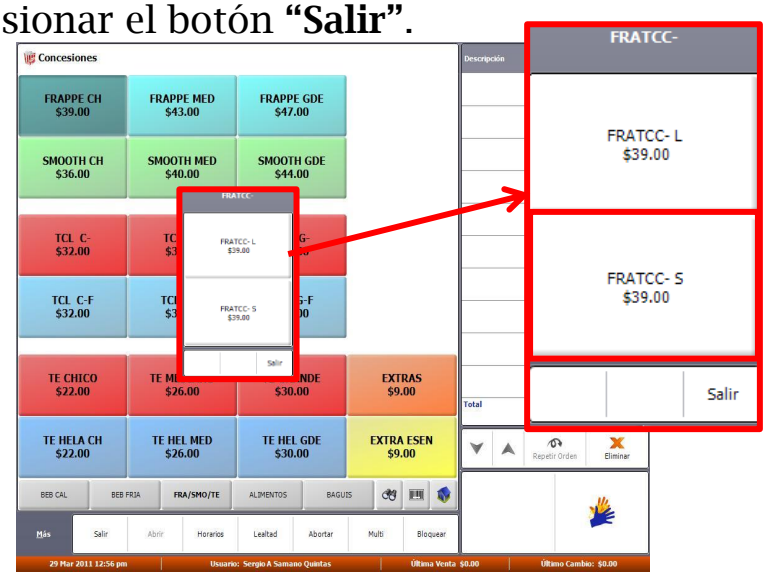
Ligth

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



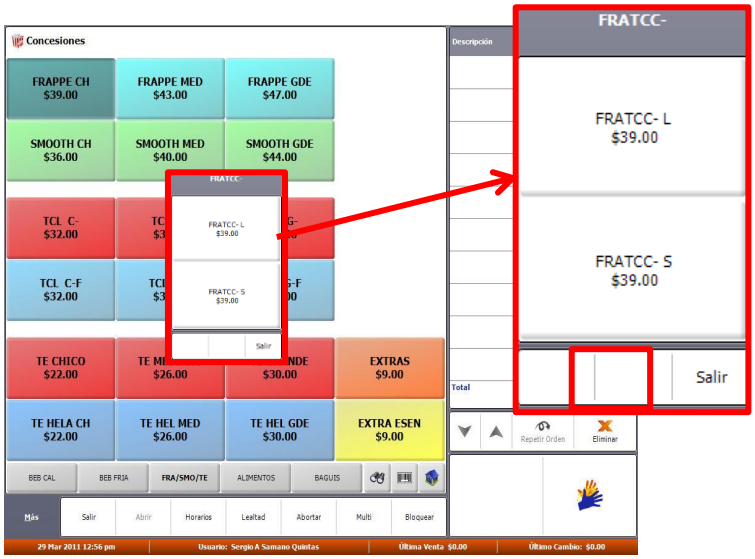
Deslactosado

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



4.2.25 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.

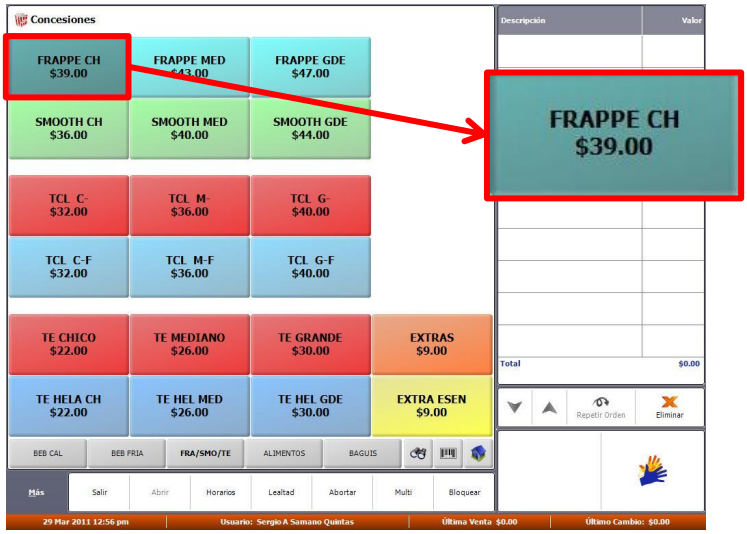
4.2.26 Frappé té verde yogurth

Seleccionar tamaño de frappé té verde yogurth

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

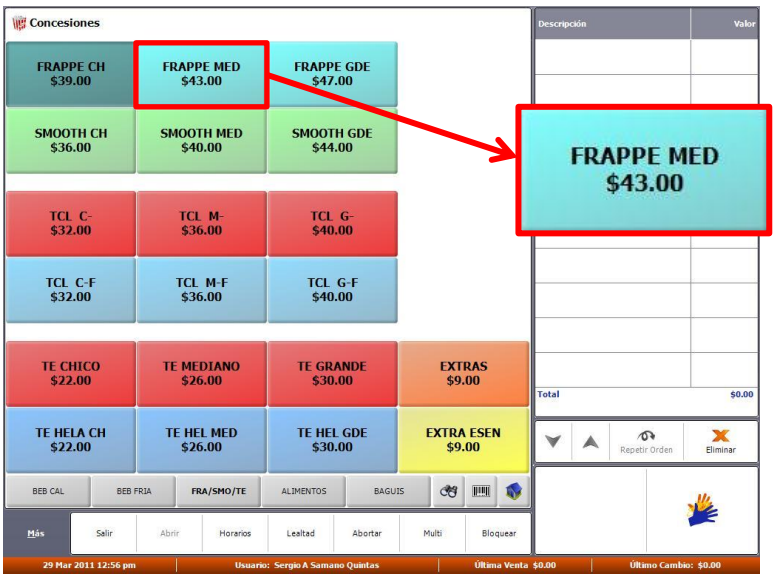
a) **Chico**

Presionar el botón **“FRAPPE CH”**.



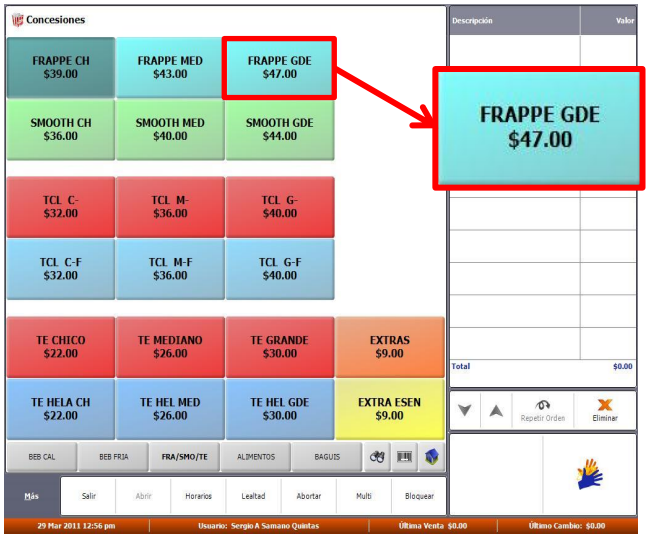
b) **Mediano**

Presionar el botón **“FRAPPE MED”**.

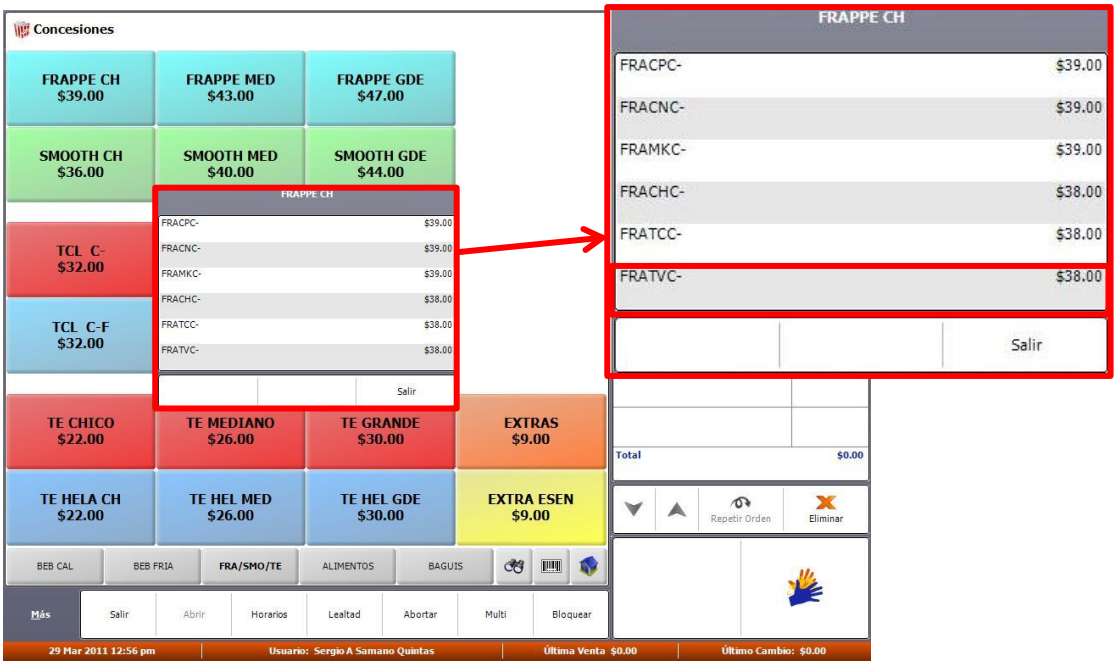


4.2.26 Frappé té verde yogurth

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



2 **Seleccionar frappé té verde yogurth**
En la ventana que aparece, presionar sobre la leyenda **“FRATVC-”**.



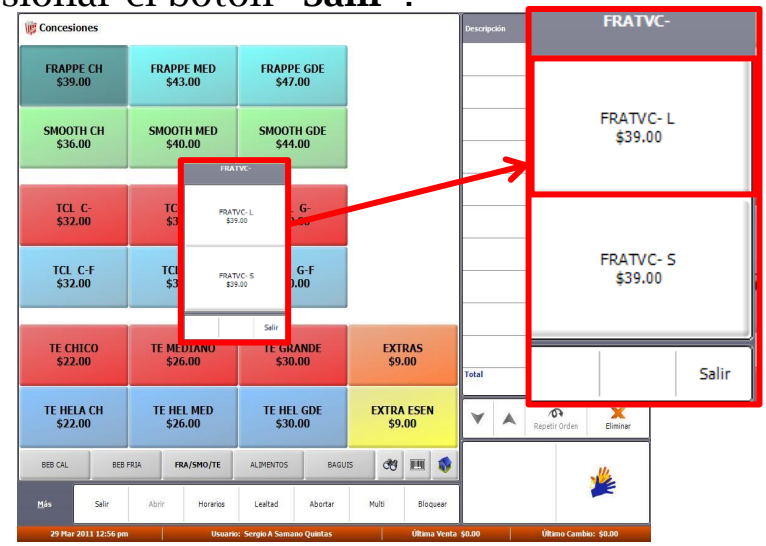
4.2.26 Frappé té verde yogurth

Seleccionar características

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

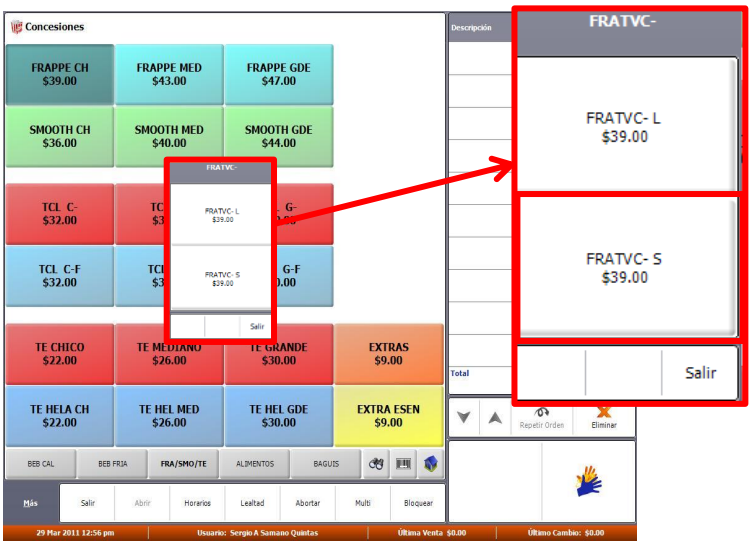
Ligth

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



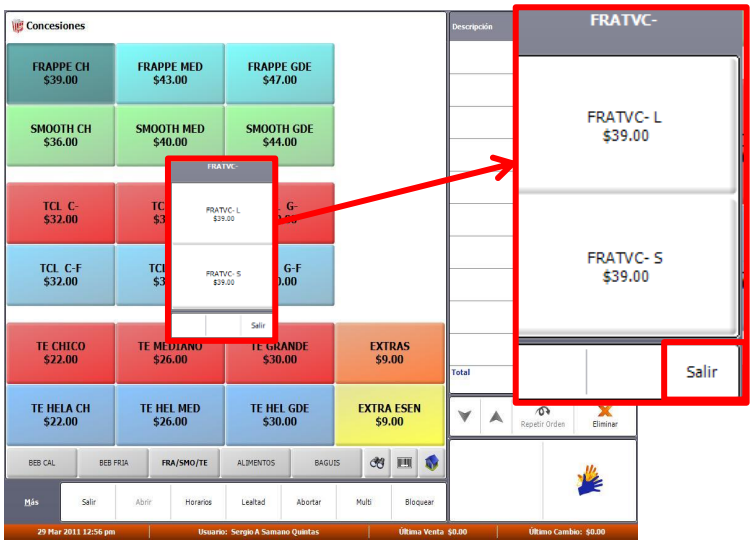
Deslactosado

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



4.2.26 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.

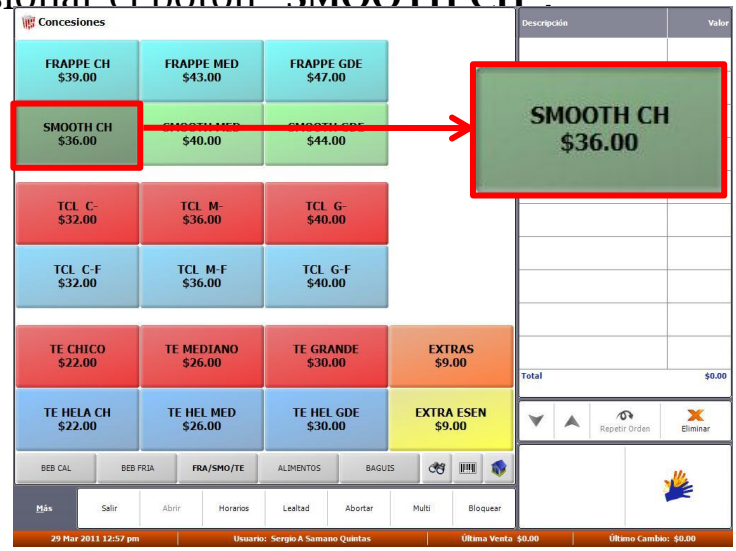
4.2.27 Smoothies

Seleccionar smoothie

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

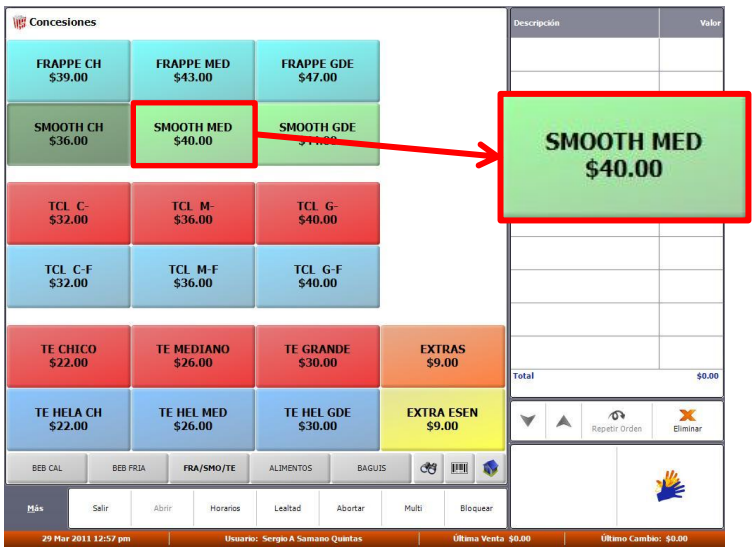
a) **Chico**

Presionar el botón **“SMOOTH CH”**.



b) **Mediano**

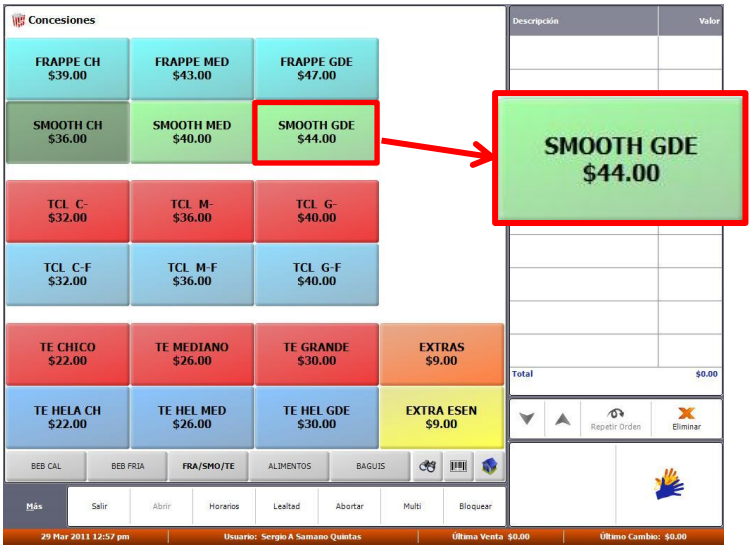
Presionar el botón **“SMOOTH MED”**.



4.2.27 Smoothies

c) **Grande**

Presionar el botón **“SMOOTH GDE”**.

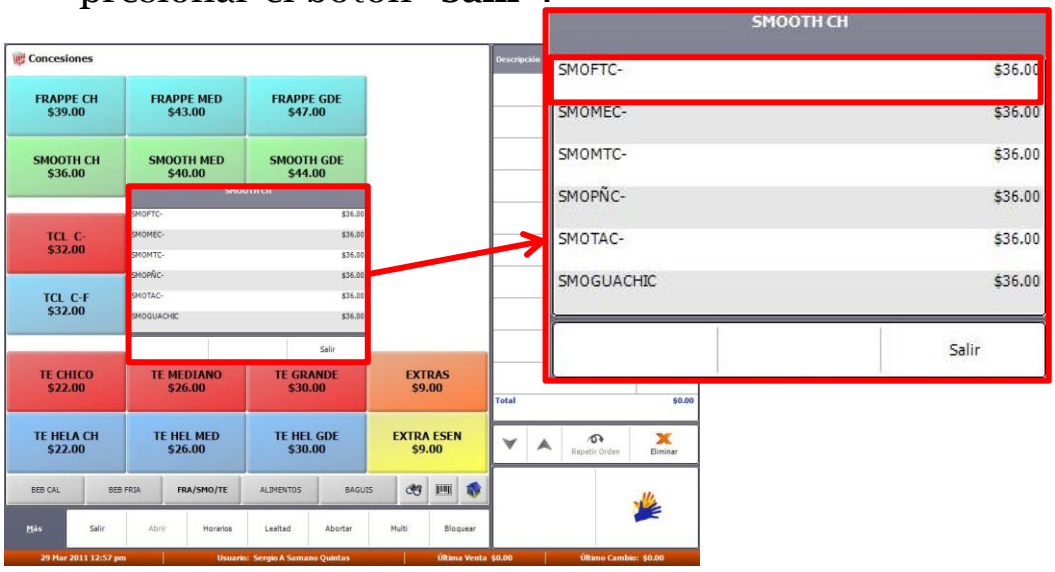


2 **Seleccionar sabor**

Seleccionar el sabor del smoothie elegido por el cliente, de la siguiente manera:

Frutas tropicales

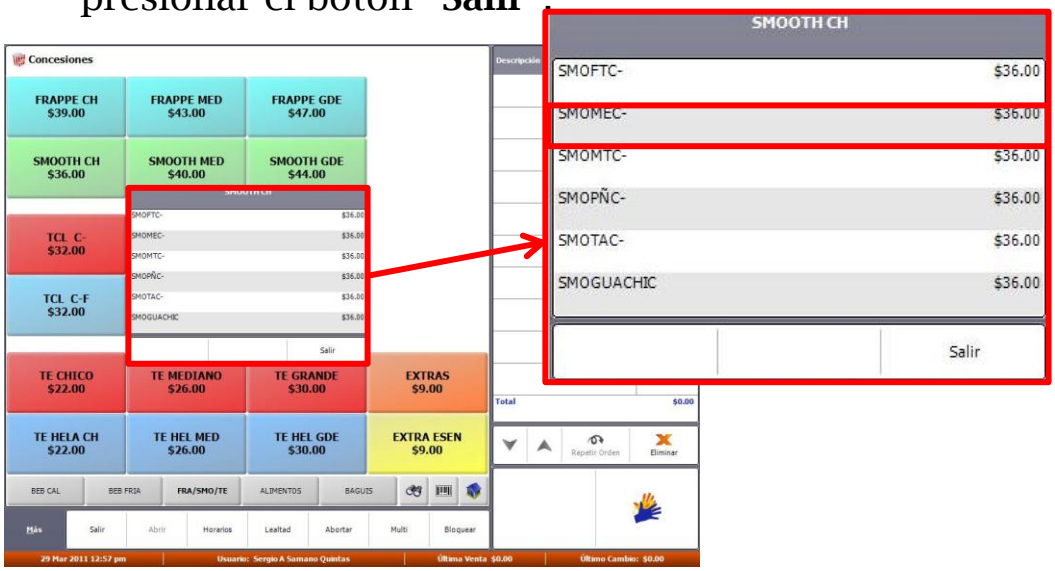
a) Presionar sobre la leyenda **“SMOFTC-”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.27 Smoothies

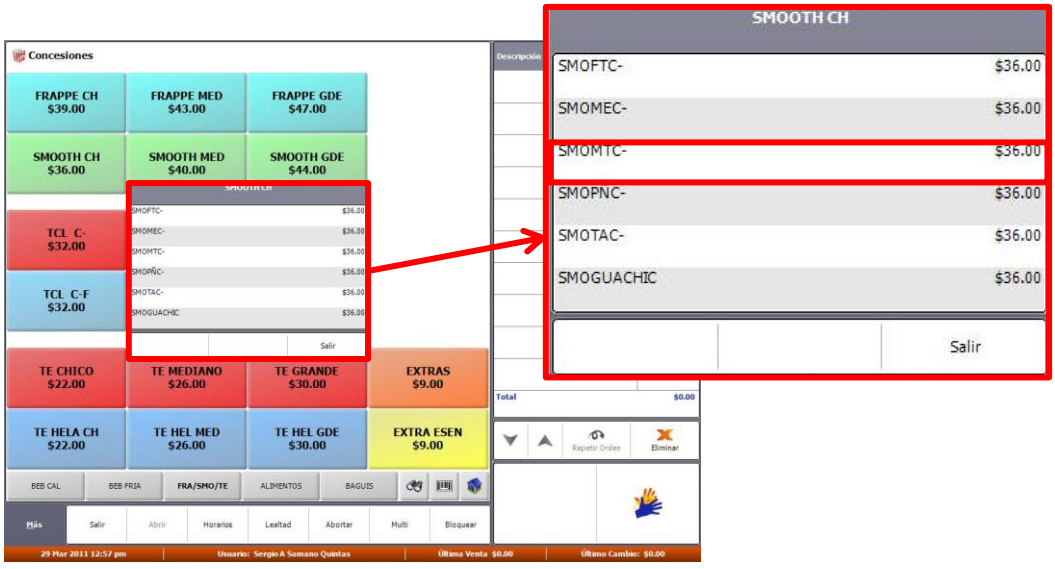
Mango enchilado

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



Mango tamarindo

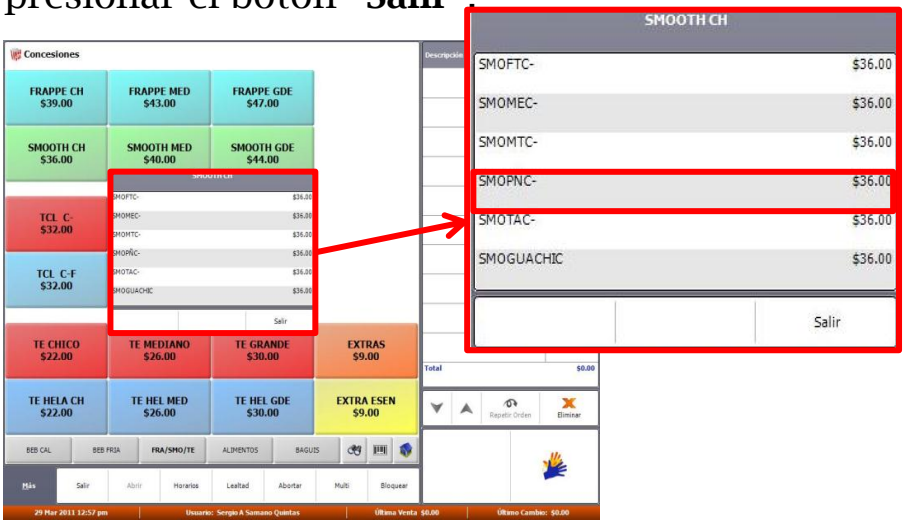
c) Presionar sobre la leyenda **"SMOMTC-"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.27 Smoothies

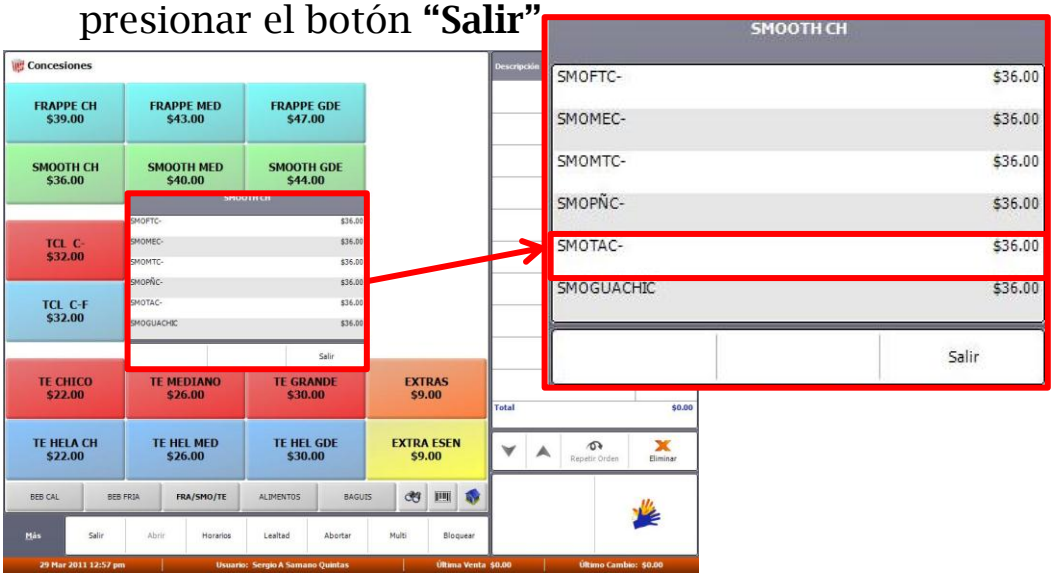
Piña colada

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:

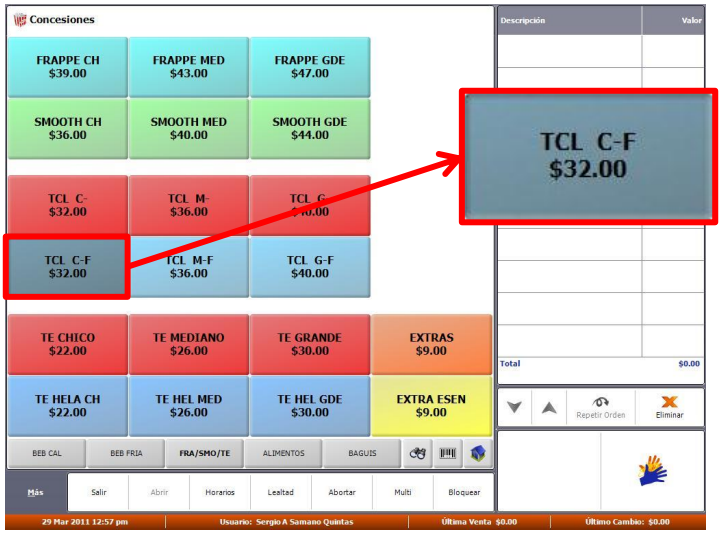
La leyenda **del botón indica el sabor y el tamaño, éste último cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

4.2.28 Té Chai latte frío

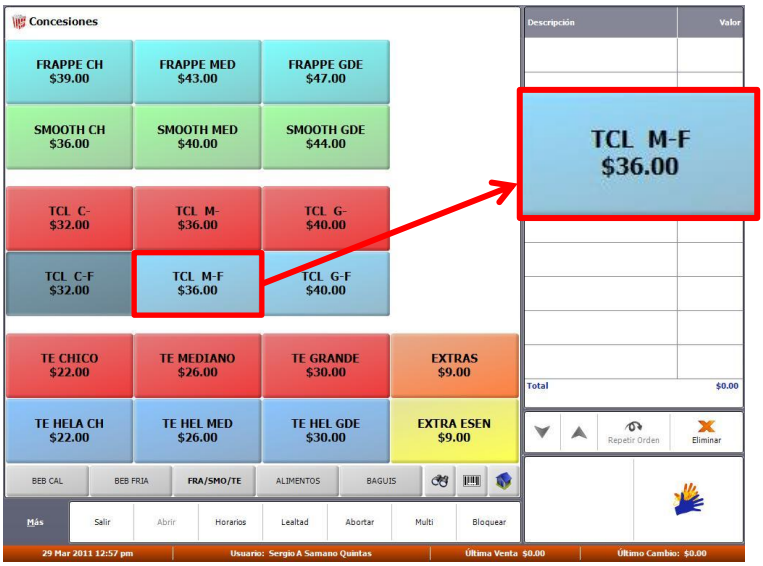
Seleccionar té Chai latte frío

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

a) **Chico**
Presionar el botón **"TCL C-F"**.



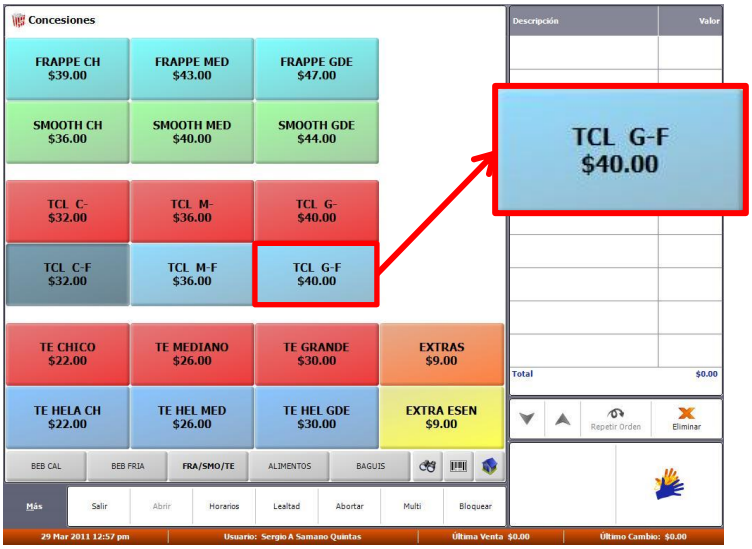
b) **Mediano**
Presionar el botón **"TCL M-F"**.



4.2.28 Té Chai latte frío

c) **Grande**

Presionar el botón **“TCL G-F”**.

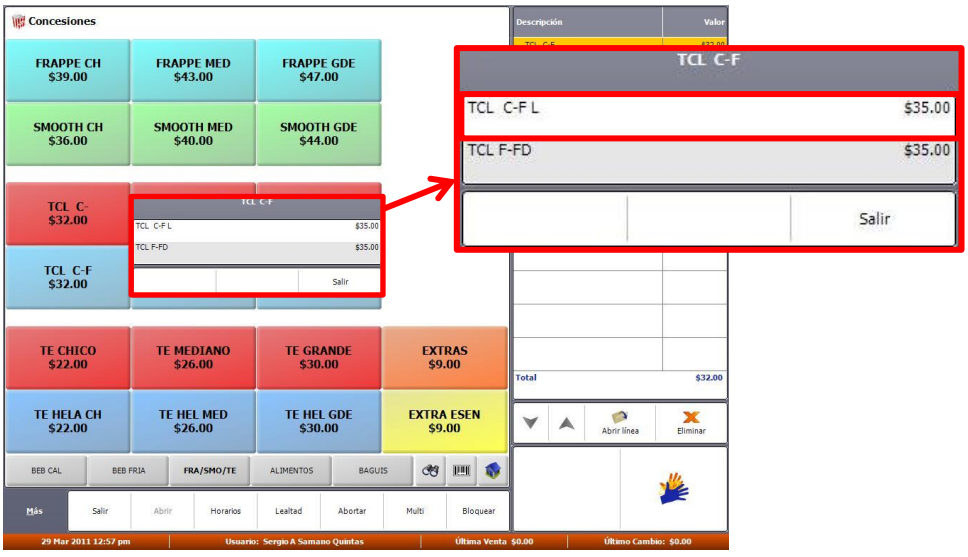


2 **Seleccionar características**

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

Light

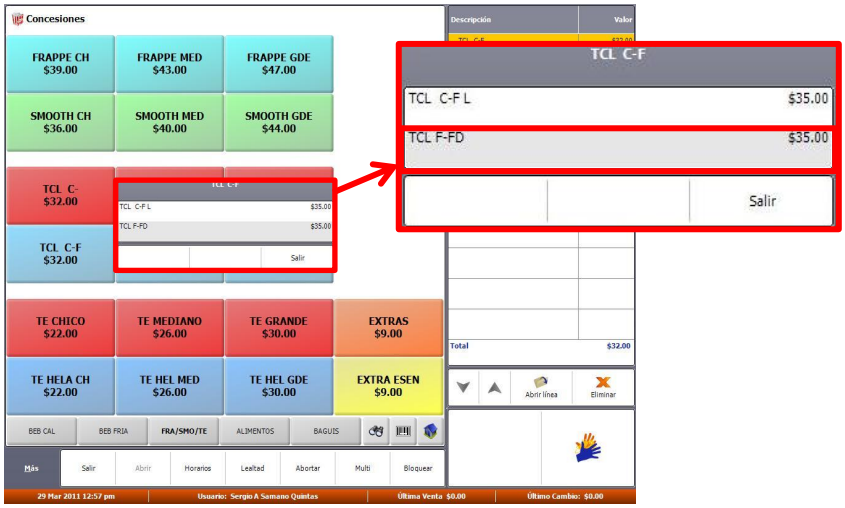
a) Presionar sobre la leyenda **“TCL C-FL”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.28 Té Chai latte frío

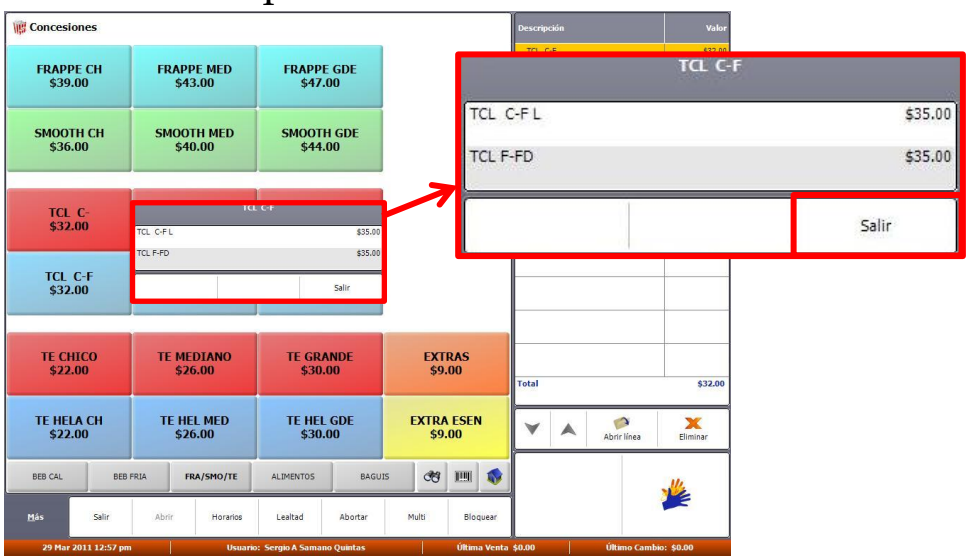
Deslactosado

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.

4.2.29 Té frío

Seleccionar té frío

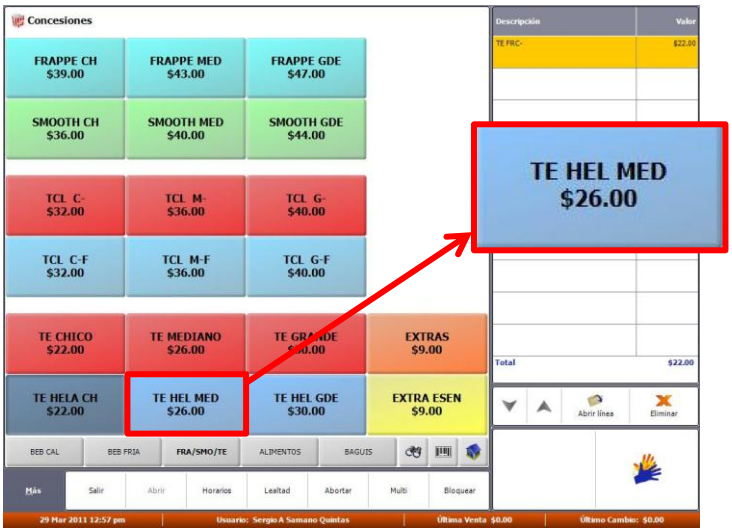
1 Seleccionar la bebida según el tamaño elegido por el cliente, de la siguiente manera:

a) **Chico**

Presionar el botón **"TE HELA CH"**.

b) **Mediano**

Presionar el botón **"TE HEL MED"**.

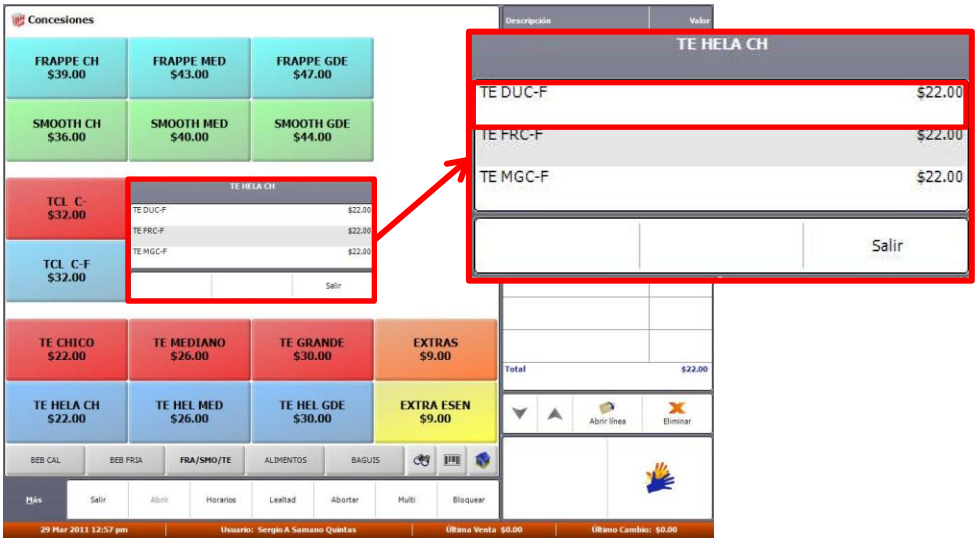


4.2.29 Té frío

c) **Grande**
Presionar el botón **"TE HEL GDE"**.

2 **Seleccionar sabor**
Seleccionar el sabor del té elegido por el cliente, de la siguiente manera:

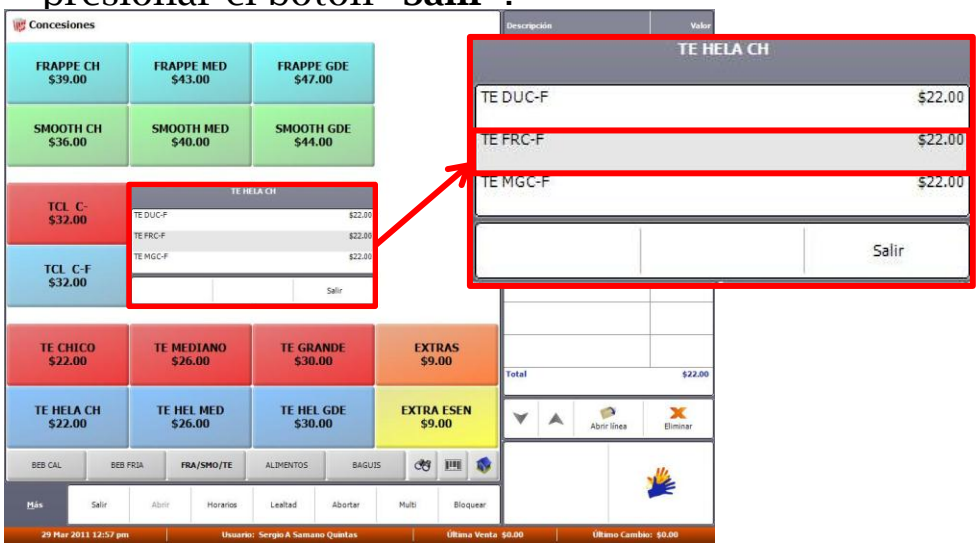
a) **Durazno**
Presionar sobre la leyenda **"TE DUC-F"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.29 Té frío

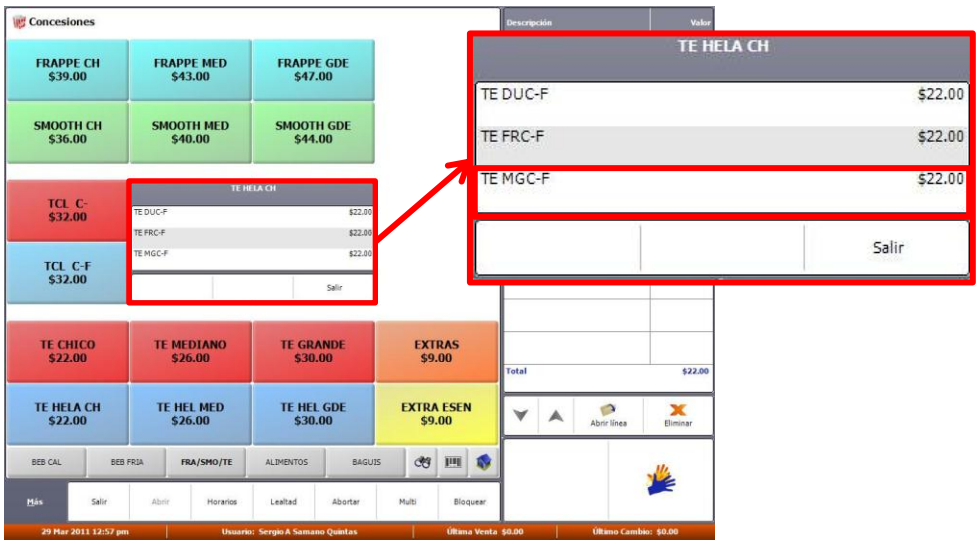
Frambuesa

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"**.

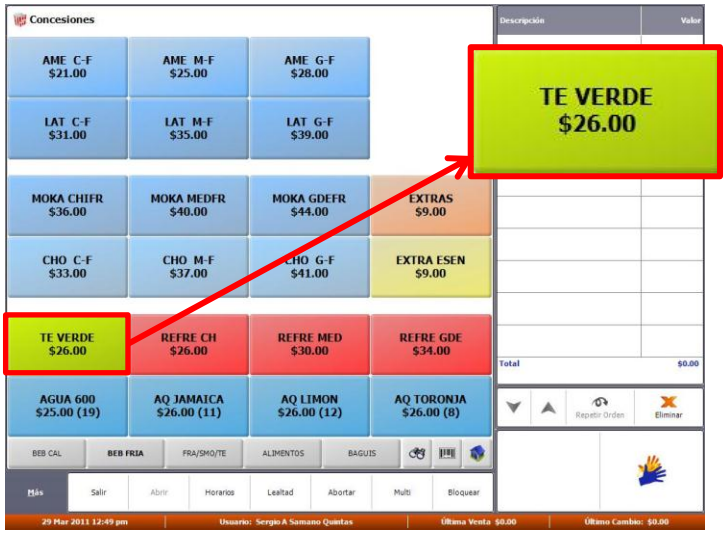


Nota:

La leyenda del **botón indica el sabor y el tamaño, éste último cambiará de acuerdo a la elección del cliente.**

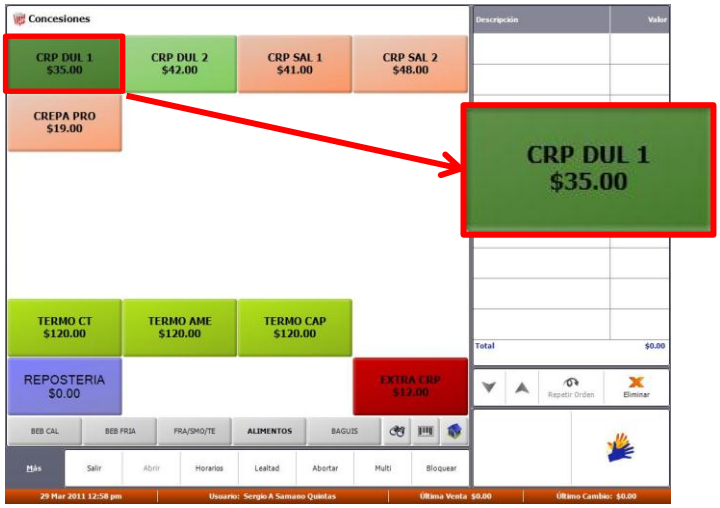
4.2.30 Té verde

1 **Seleccionar Té verde**
Oprimir el botón **“TÉ VERDE”**.



4.2.31 Crepa dulce de un ingrediente

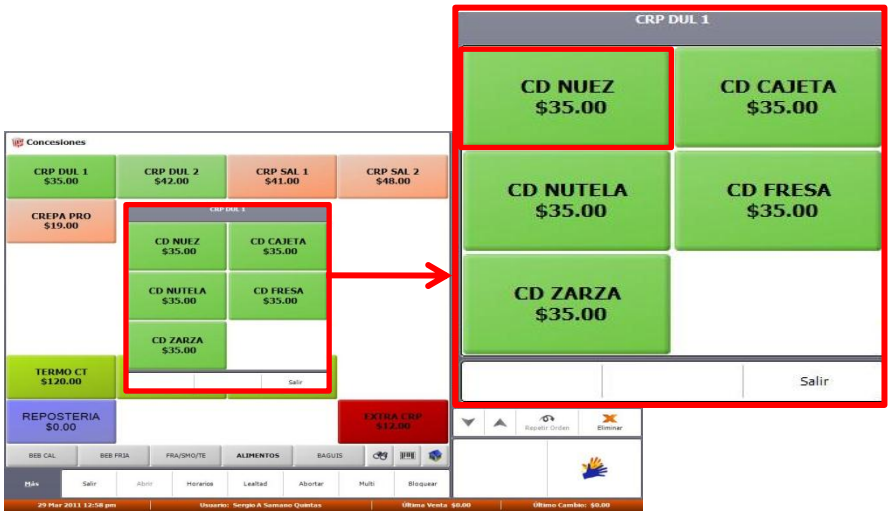
1 **Seleccionar crepa**
Oprimir el botón **“CPR DUL 1”**.



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

Nuez

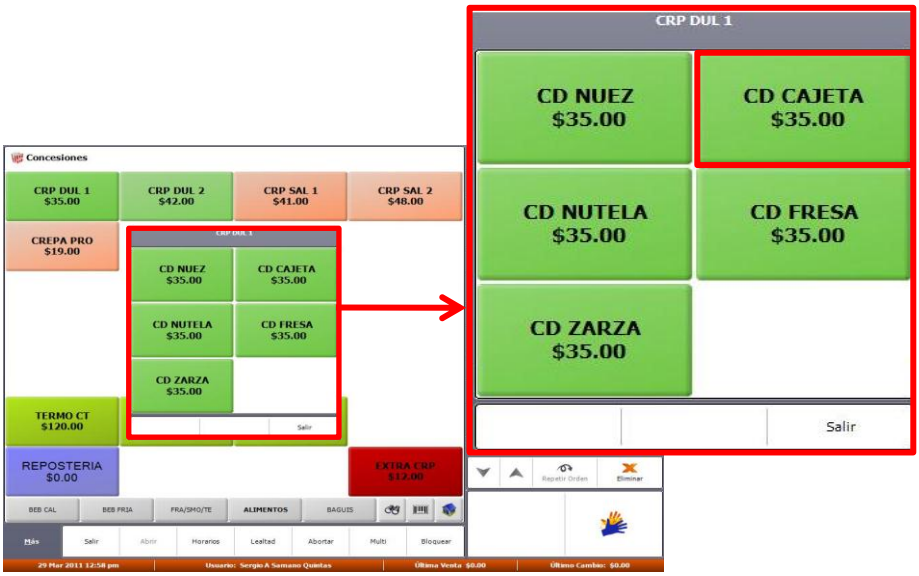
a) Presionar sobre la leyenda **“CD NUEZ”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.31 Crepa dulce de un ingrediente

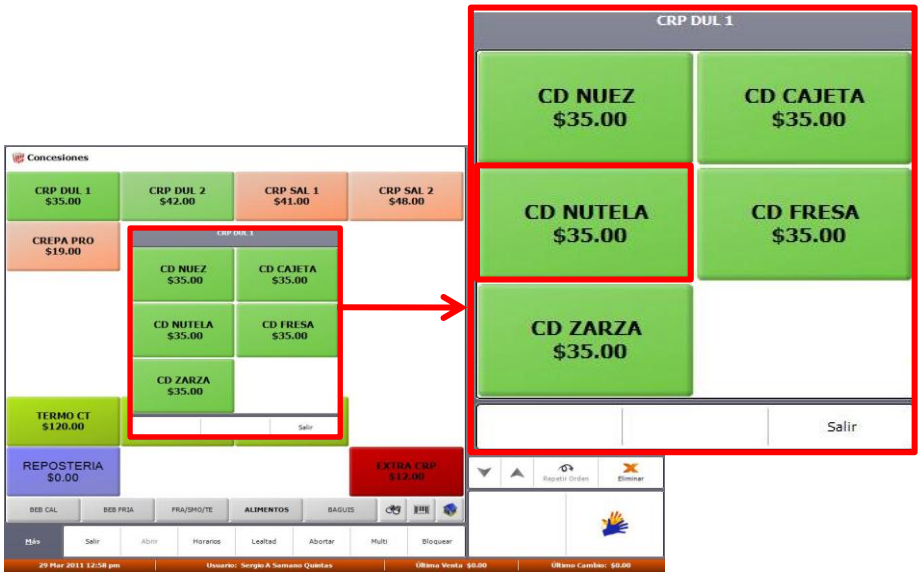
Cajeta

b) Presionar sobre la leyenda **"CD CAJETA"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Nutela

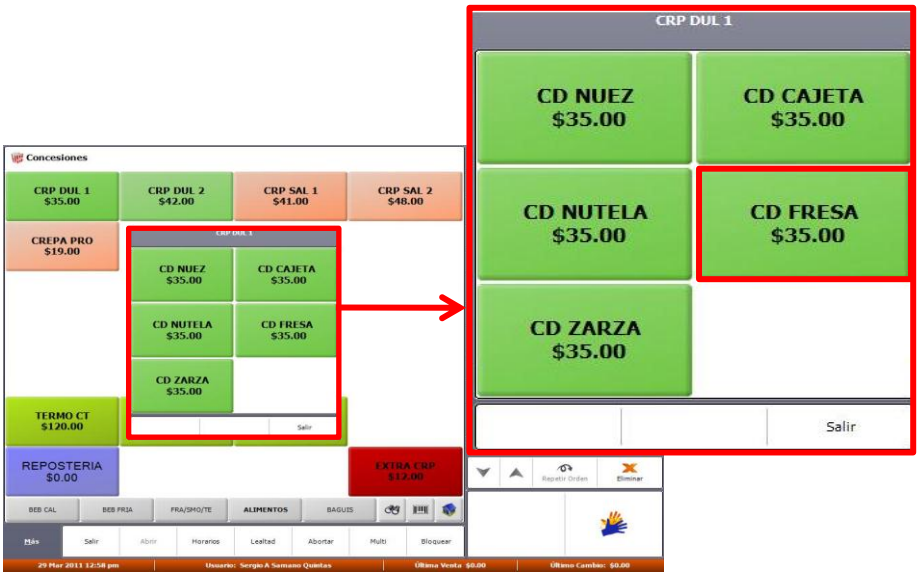
c) Presionar sobre la leyenda **"CD NUTELA"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.31 Crepa dulce de un ingrediente

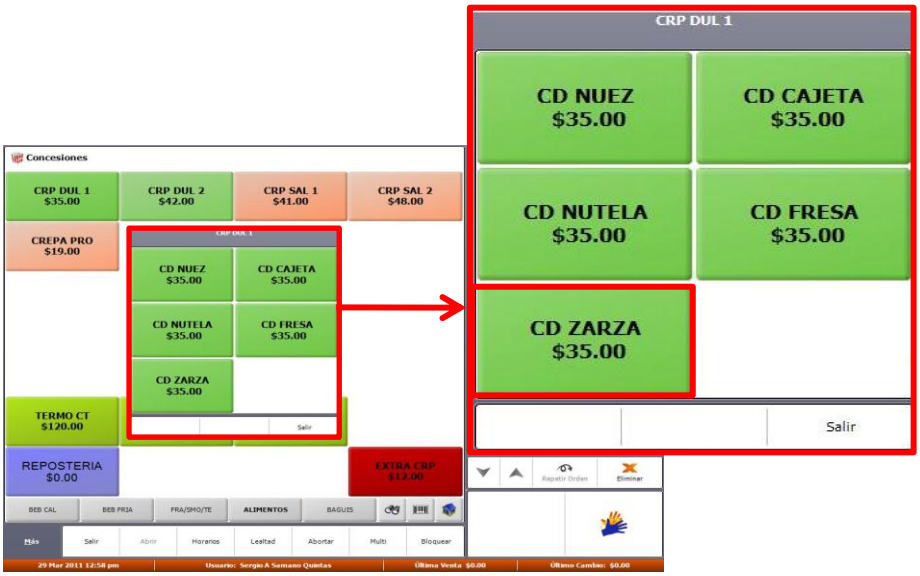
Fresa

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"**.



4.2.32 Crepa dulce de dos ingredientes

1 **Seleccionar crepa**

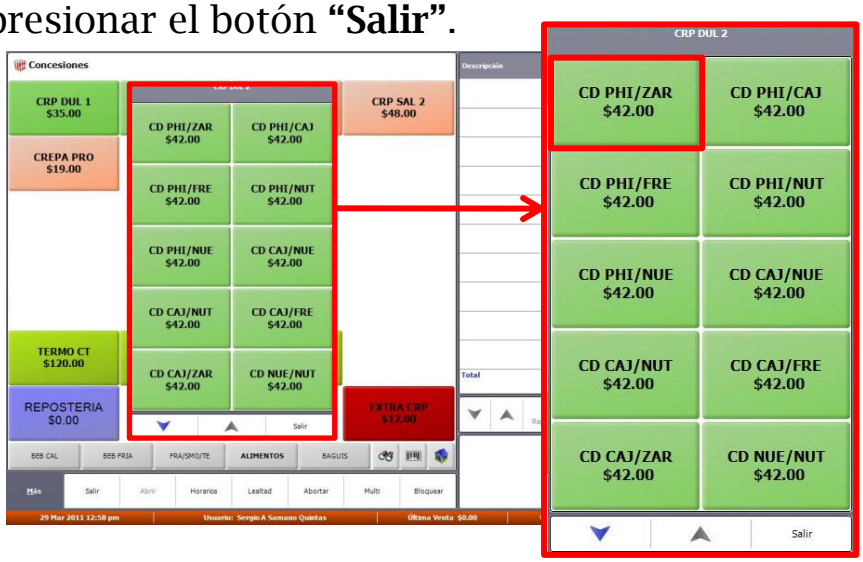
Oprimir el botón **“CPR DUL 2.**

Seleccionar ingredientes

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

Philadelphia y zarzamora

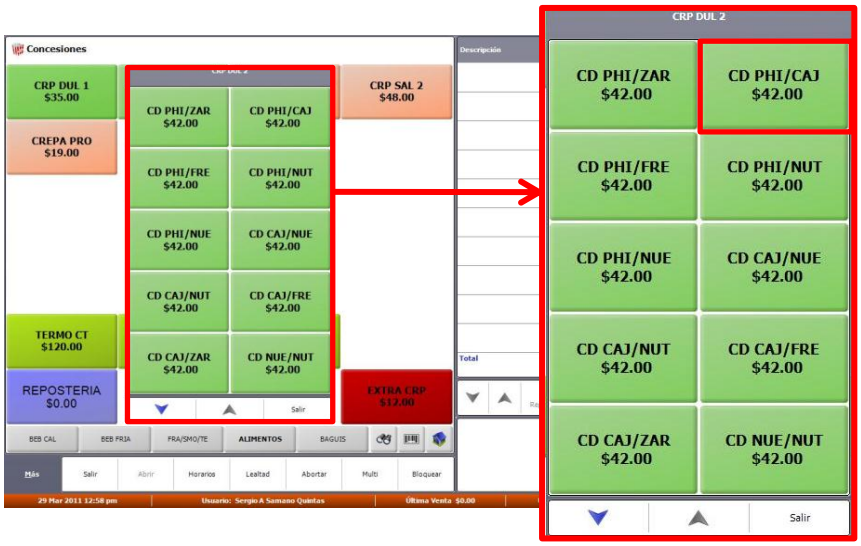
a) Presionar sobre la leyenda **“CD PHI/ZAR”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.32 Crepa dulce de dos ingredientes

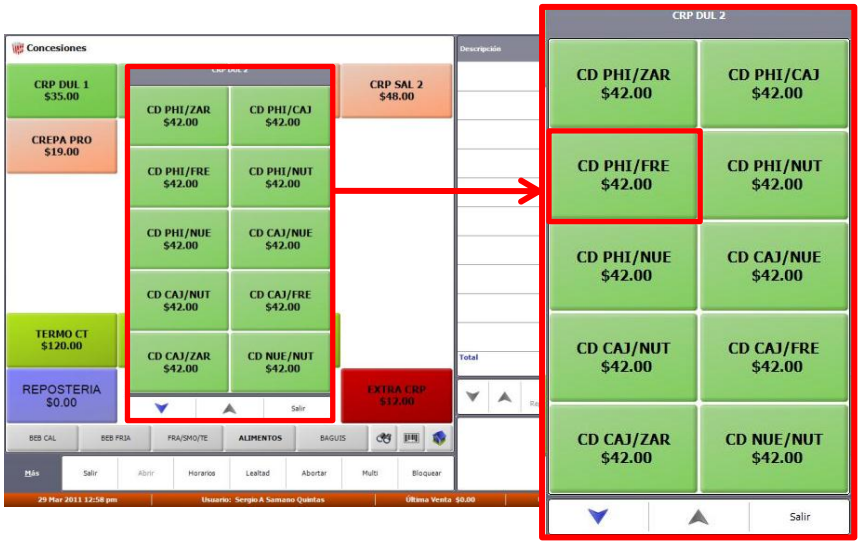
Philadelphia y cajeta

b) Presionar sobre la leyenda **"CD PHI/CAJ"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Philadelphia y fresa

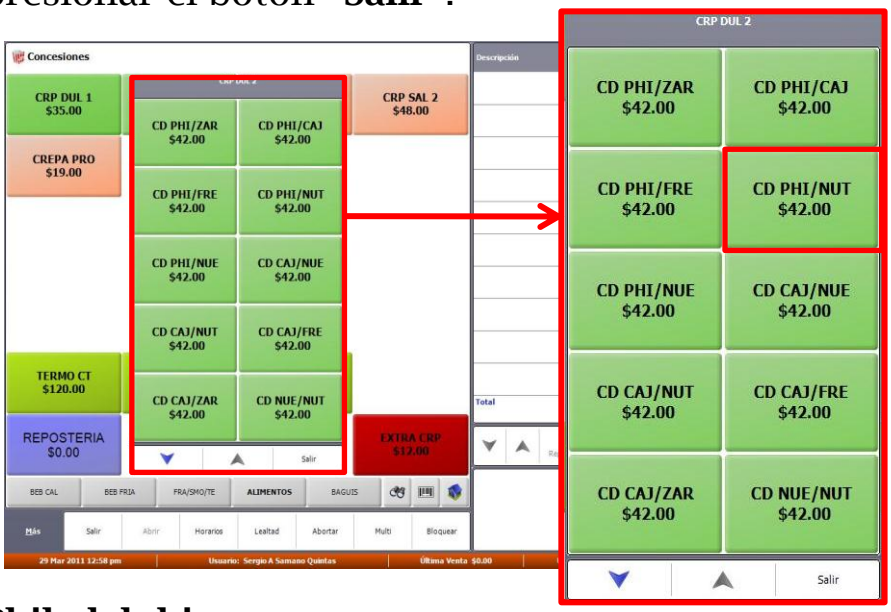
c) Presionar sobre la leyenda **"CD PHI/FRE"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.32 Crepa dulce de dos ingredientes

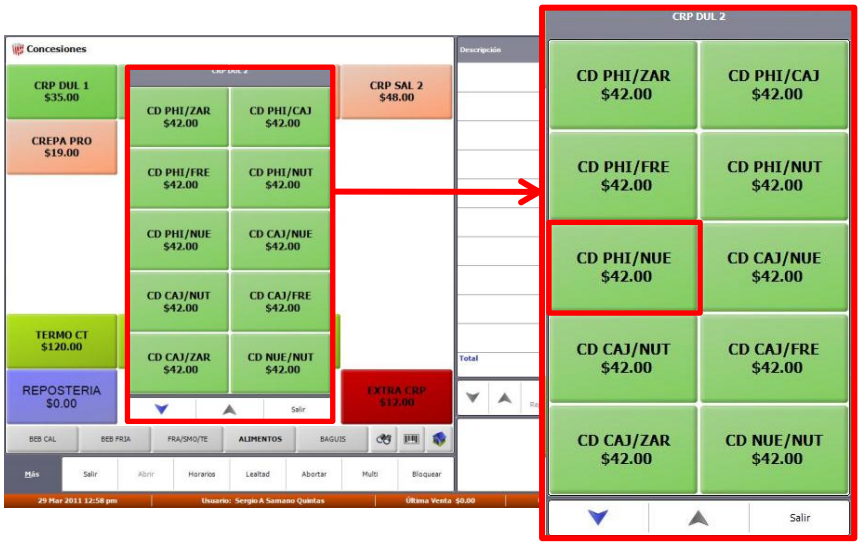
Philadelphia y nutela

d) Presionar sobre la leyenda **"CD PHI/NUT"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Philadelphia y nuez

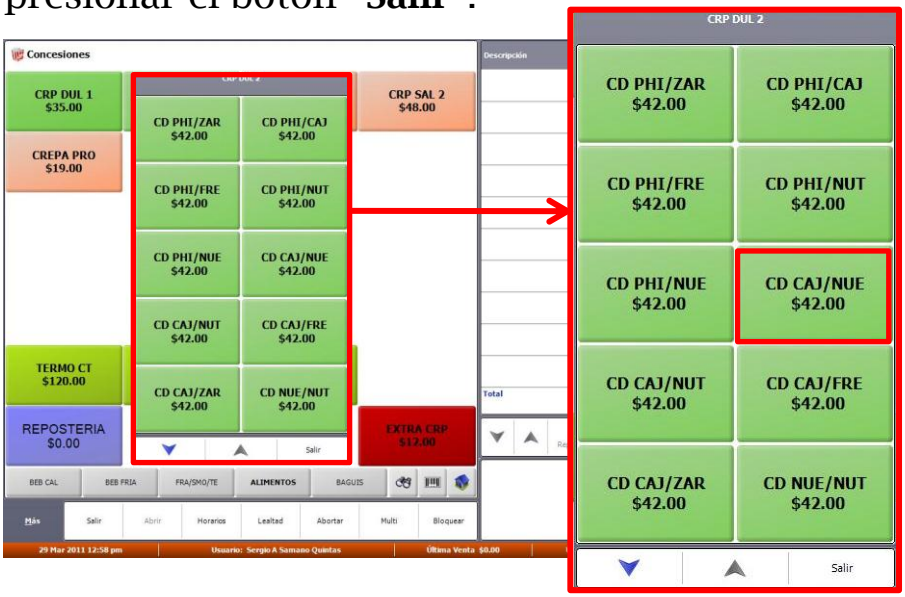
e) Presionar sobre la leyenda **"CD PHI/NUE"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.32 Crepa dulce de dos ingredientes

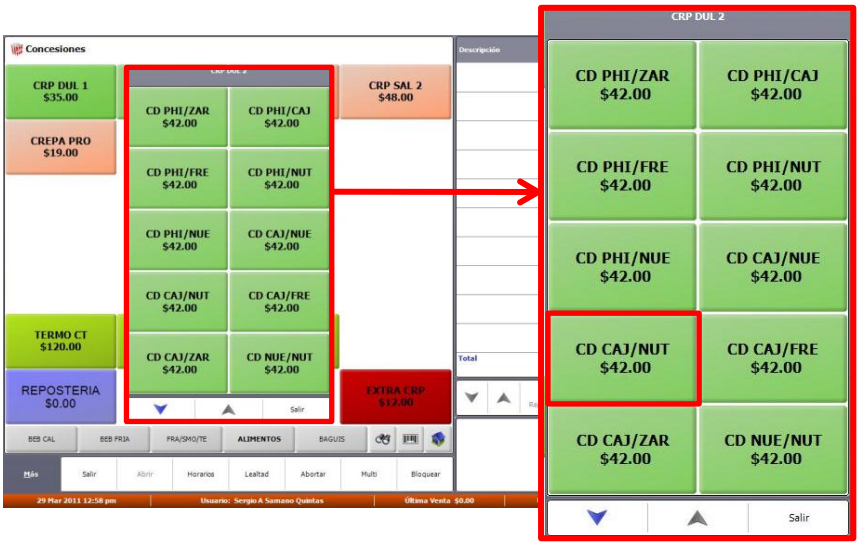
Cajeta y nuez

f) Presionar sobre la leyenda **"CD CAJ/NUE"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Cajeta y nutela

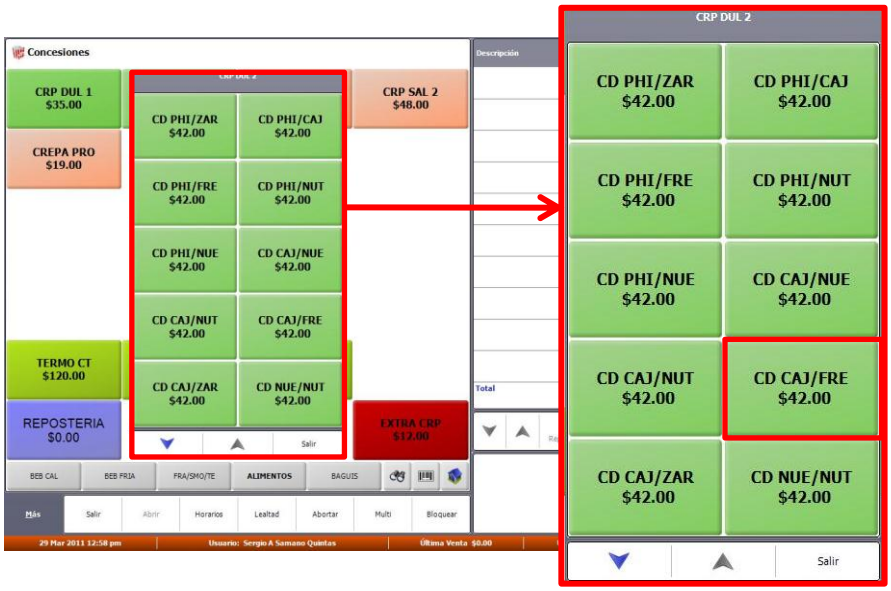
g) Presionar sobre la leyenda **"CD CAJ/NUT"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.32 Crepa dulce de dos ingredientes

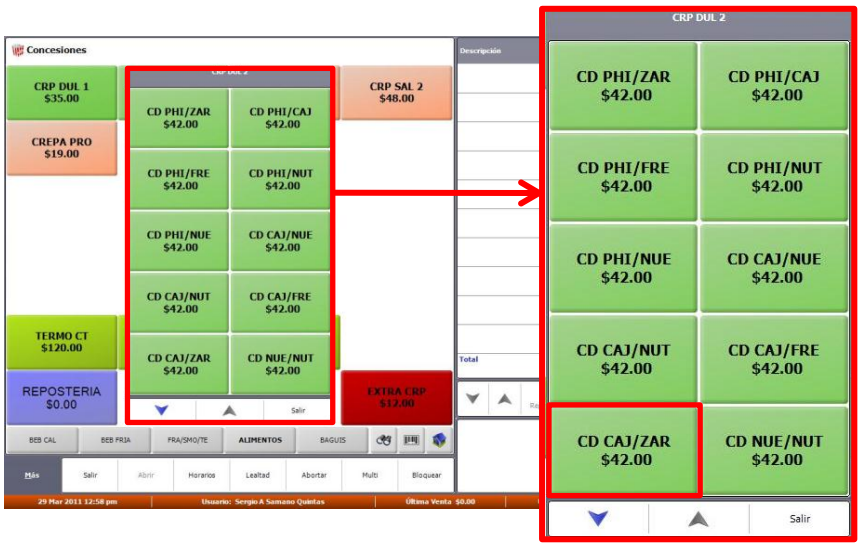
Cajeta y fresa

h) Presionar sobre la leyenda **"CD CAJ/FRE"** y después presionar el botón **"Salir".**



Cajeta y zarzamora

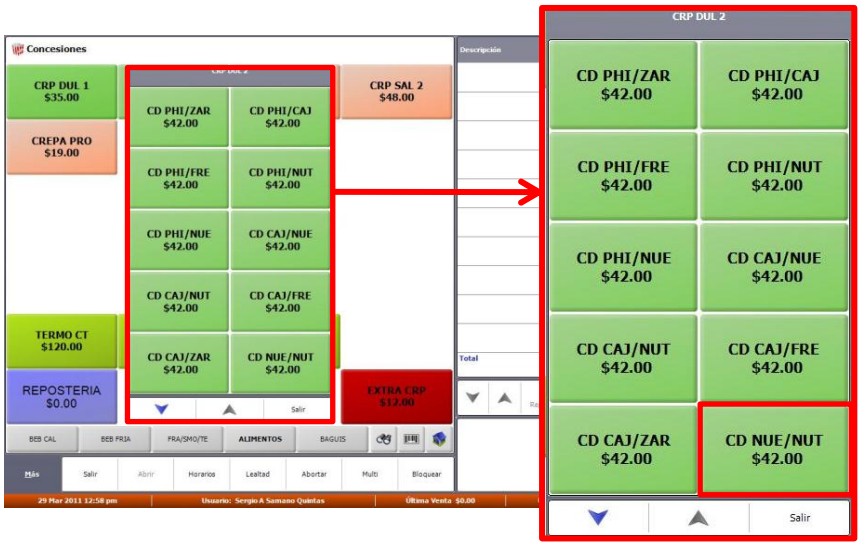
i) Presionar sobre la leyenda **"CD CAJ/ZAR"** y después presionar el botón **"Salir".**



4.2.32 Crepa dulce de dos ingredientes

Nutela y nuez

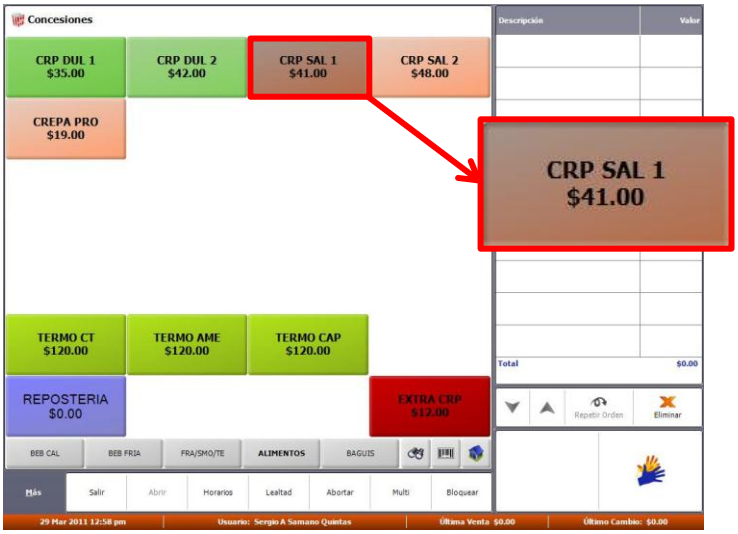
j) Presionar sobre la leyenda **"CD NUE/NUT"** y después presionar el botón **"Salir".**



4.2.33 Crepa salada de un ingrediente

1 **Seleccionar crepa**

Oprimir el botón **“CPR SAL 1”**.

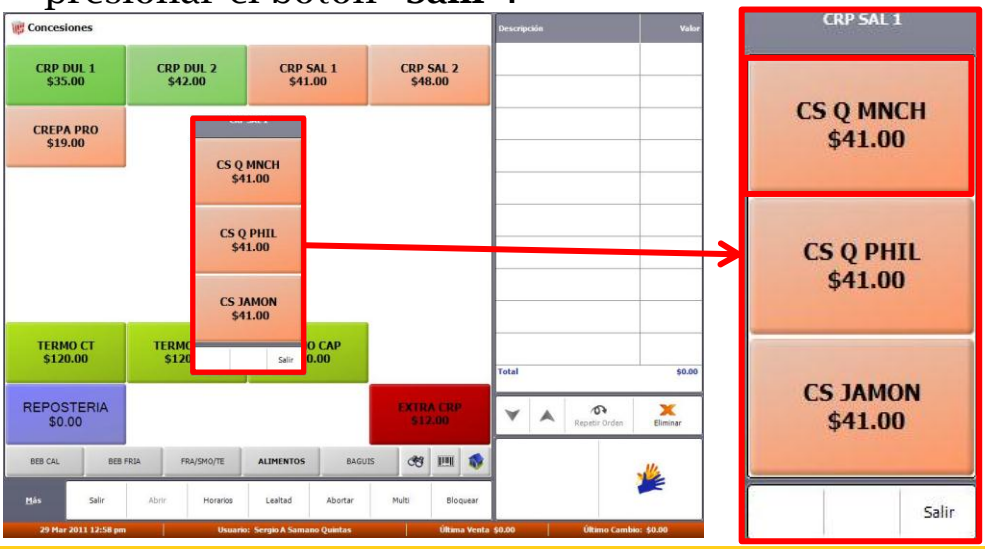


Seleccionar ingredientes

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

Queso manchego

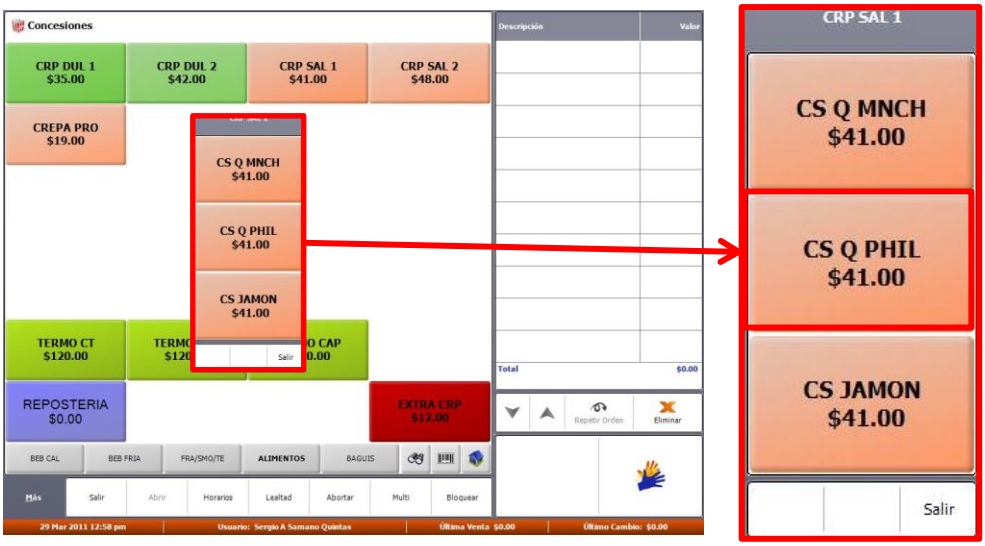
a) Presionar sobre la leyenda **“CS Q MNCH”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.33 Crepa salada de un ingrediente

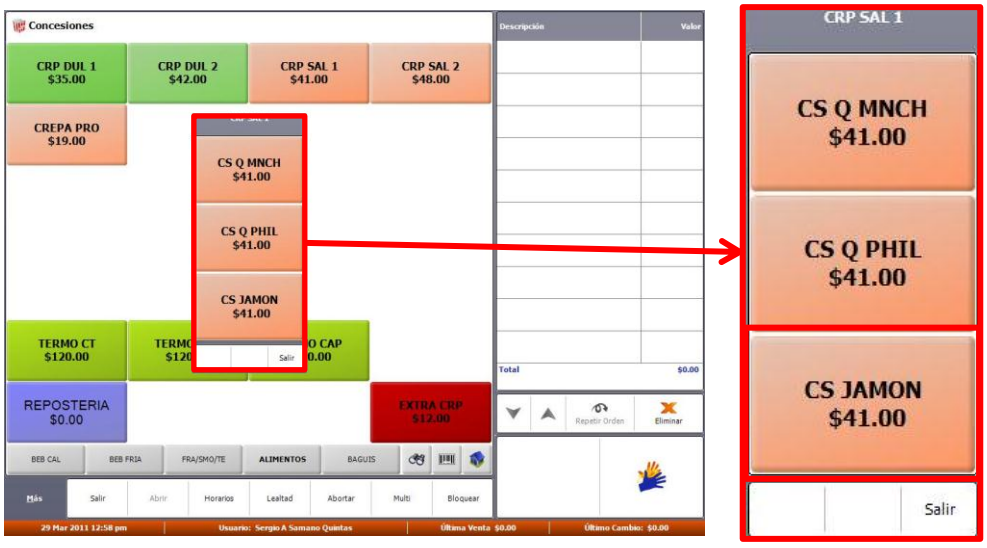
Queso philadelphia

b) Presionar sobre la leyenda **"CS Q PHIL"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Jamón

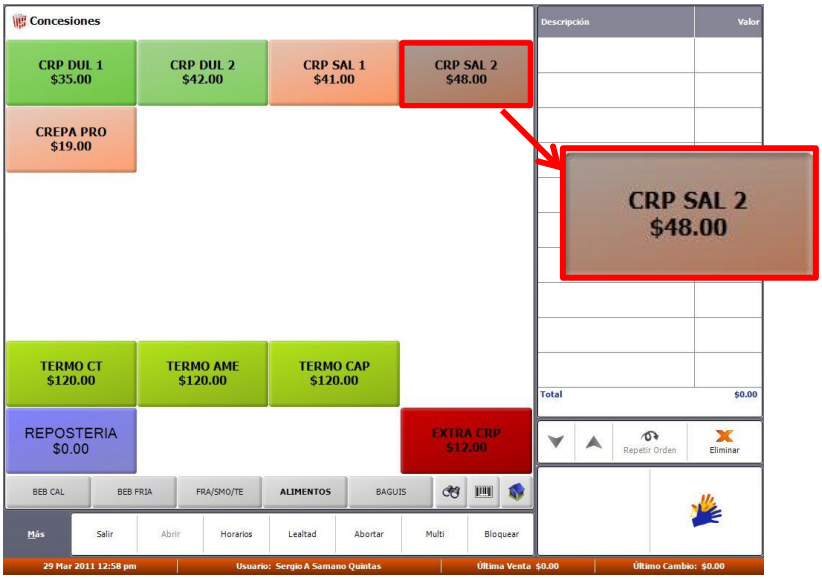
c) Presionar sobre la leyenda **"CS JAMON"** y después presionar el botón **"Salir"**.



4.2.34 Crepa salada de dos ingredientes

1 **Seleccionar crepa**

Oprimir el botón **“CRP SAL 2”**.

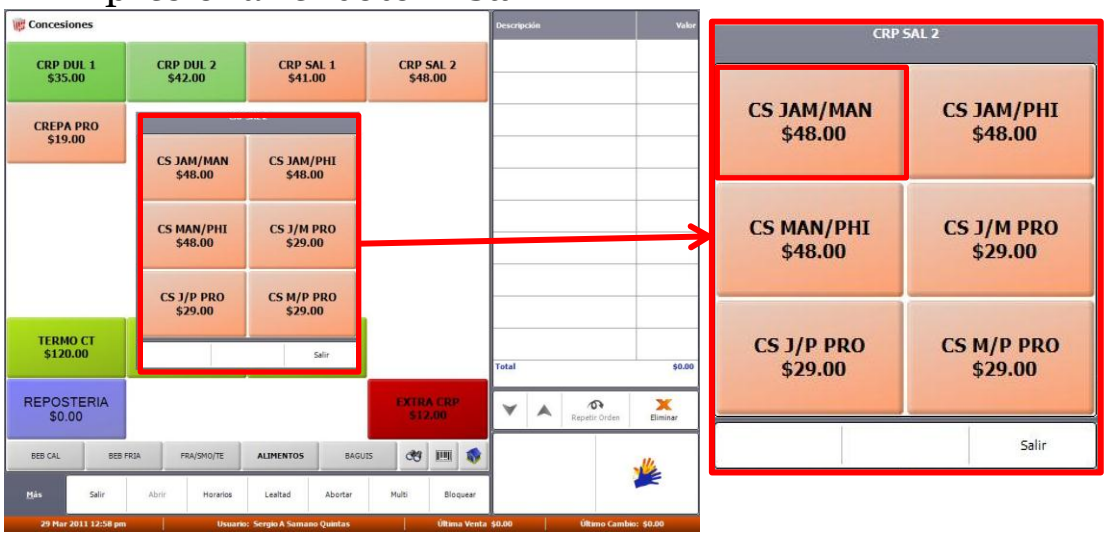


Seleccionar ingredientes

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

Jamón y manchego

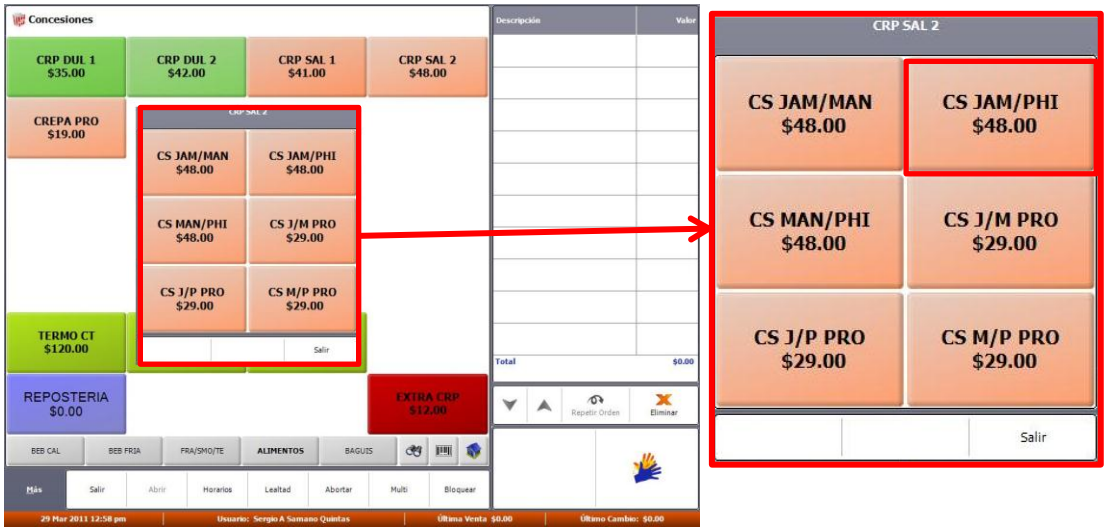
a) Presionar sobre la leyenda **“CS JAM/MAN”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.34 Crepa salada de dos ingredientes

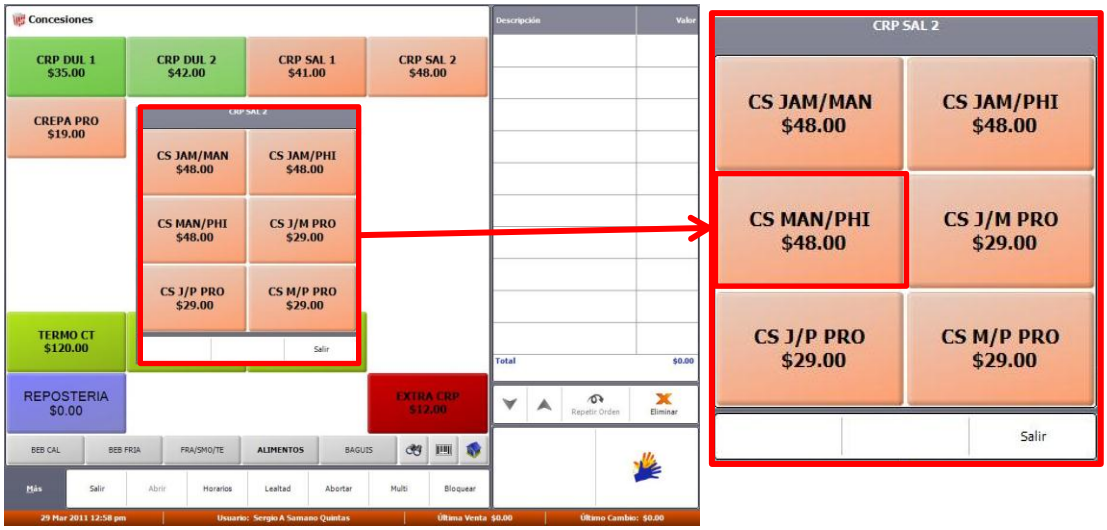
Jamón y philadelphia

b) Presionar sobre la leyenda **"CS JAM/PHI"** y después presionar el botón **"Salir"**.



Manchego y philadelphia

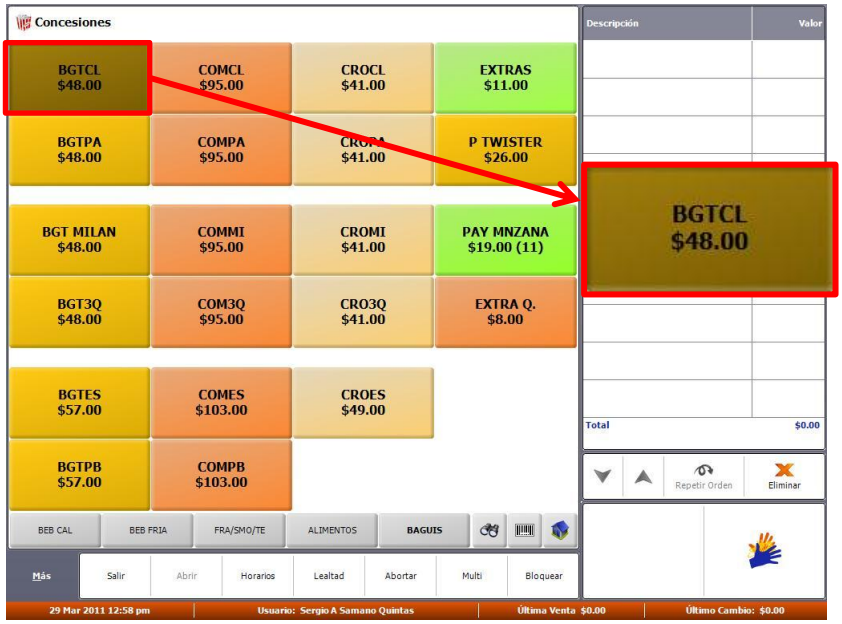
c) Presionar sobre la leyenda **"CS MAN/PHI"** y después presionar el botón **"Salir"**.



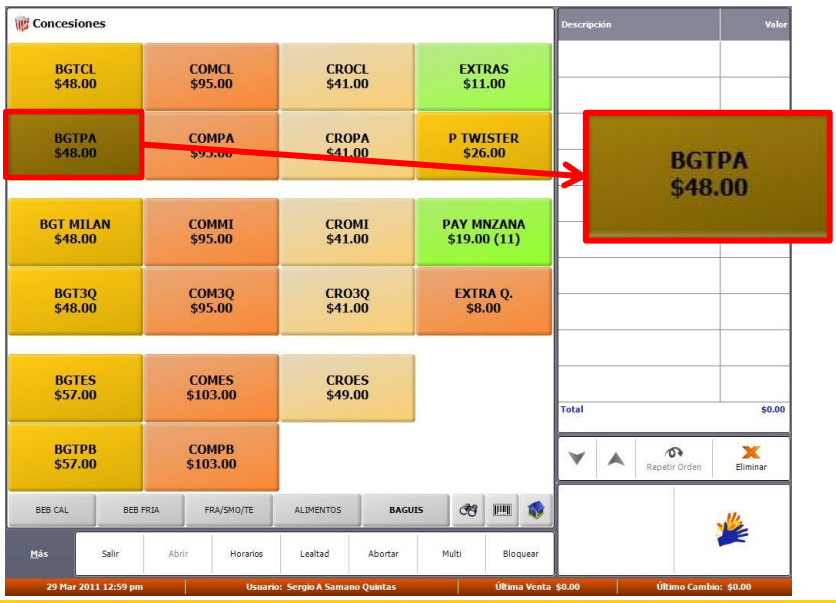
4.2.35 Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

1 **Seleccionar especialidad de Bagui**
Seleccionar el Bagui **elegido por el cliente:**

a) **Bagui Clásico**
Oprimir el botón **“BGTCL”.**

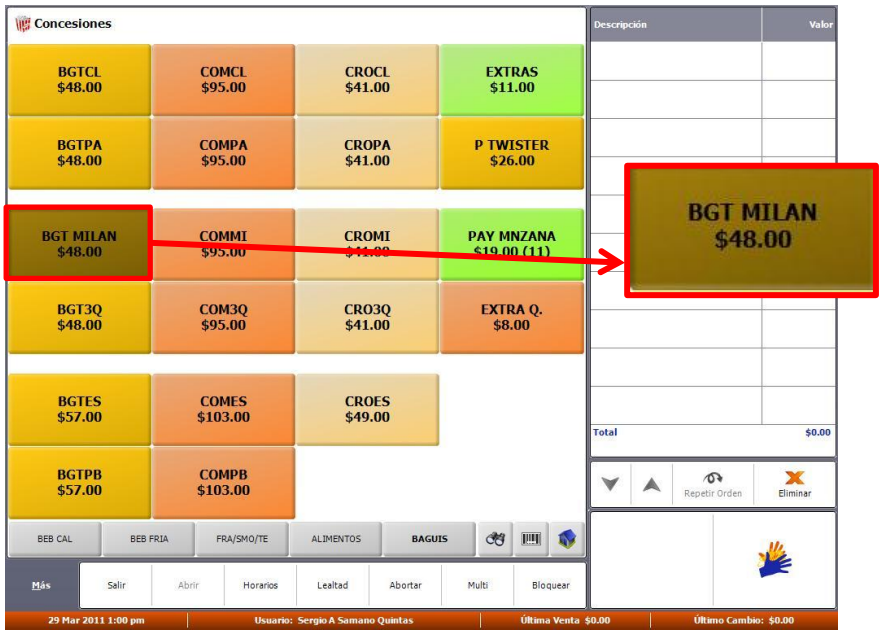


b) **Bagui Pavo**
Oprimir el botón **“BGTPA”.**

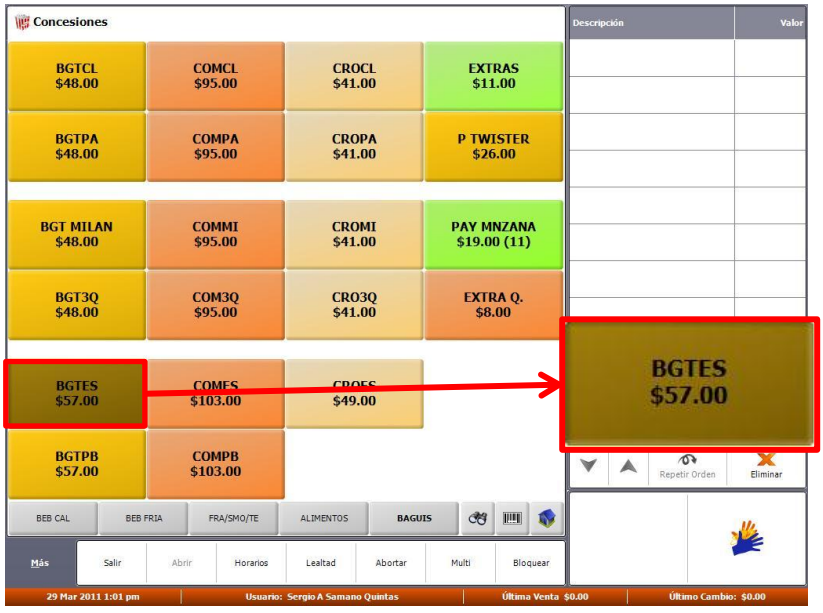


4.2.35 Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

c) **Bagui Milán**
Oprimir el botón **"BGTMI".**



d) **Bagui Español**
Oprimir el botón **"BGTES".**

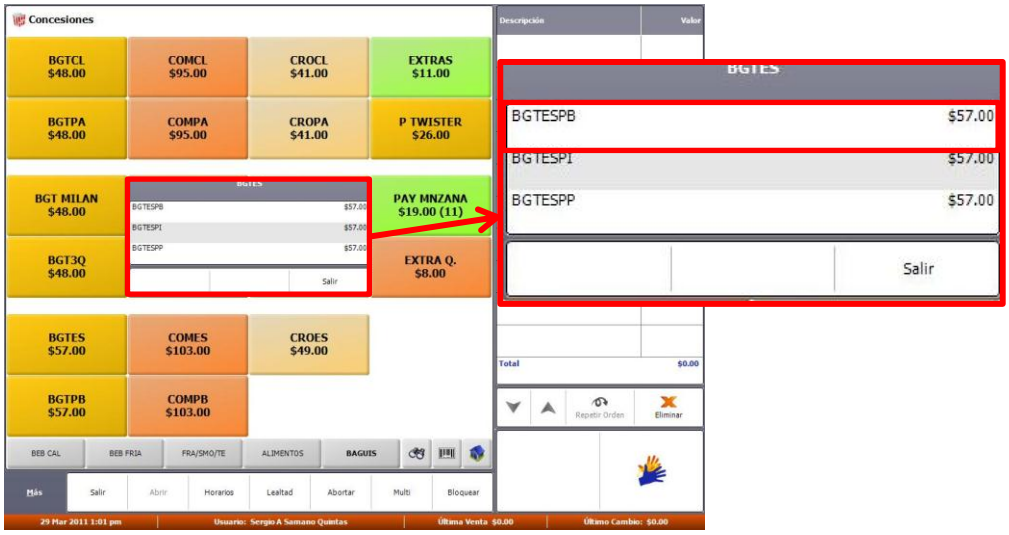


4.2.35 Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

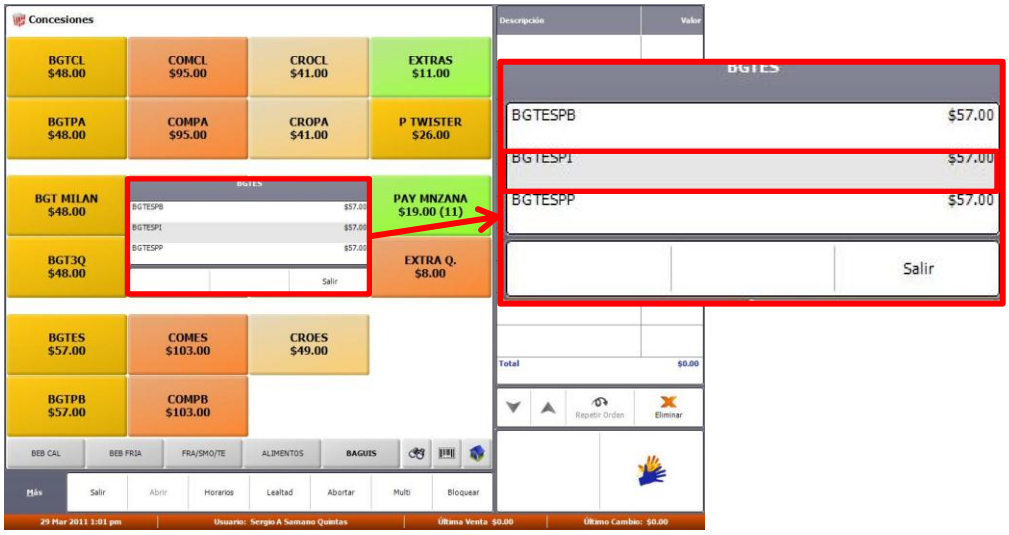
Seleccionar tipo de pan

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"**.

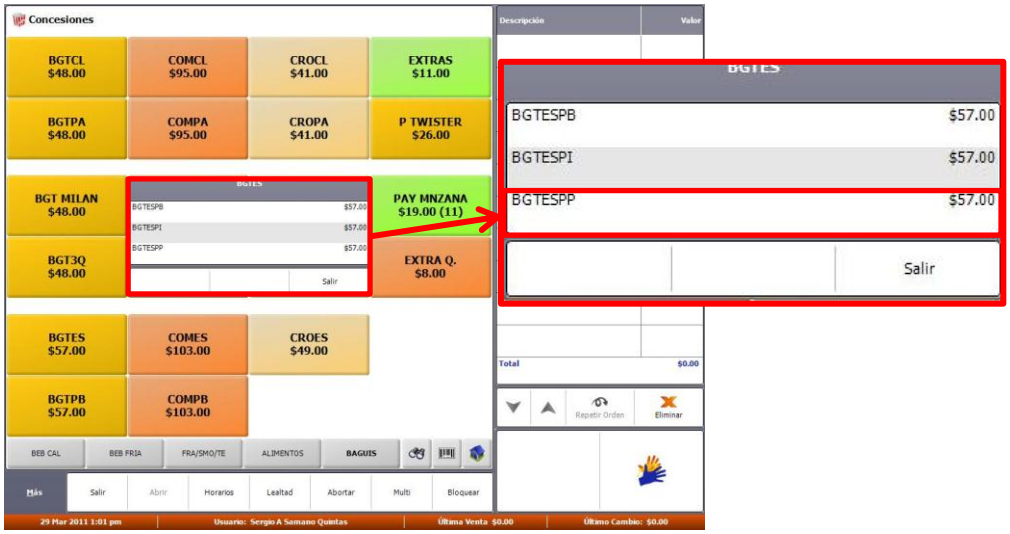


b) **Pan integral**
Presionar sobre la leyenda **"BGTXXPI"**.



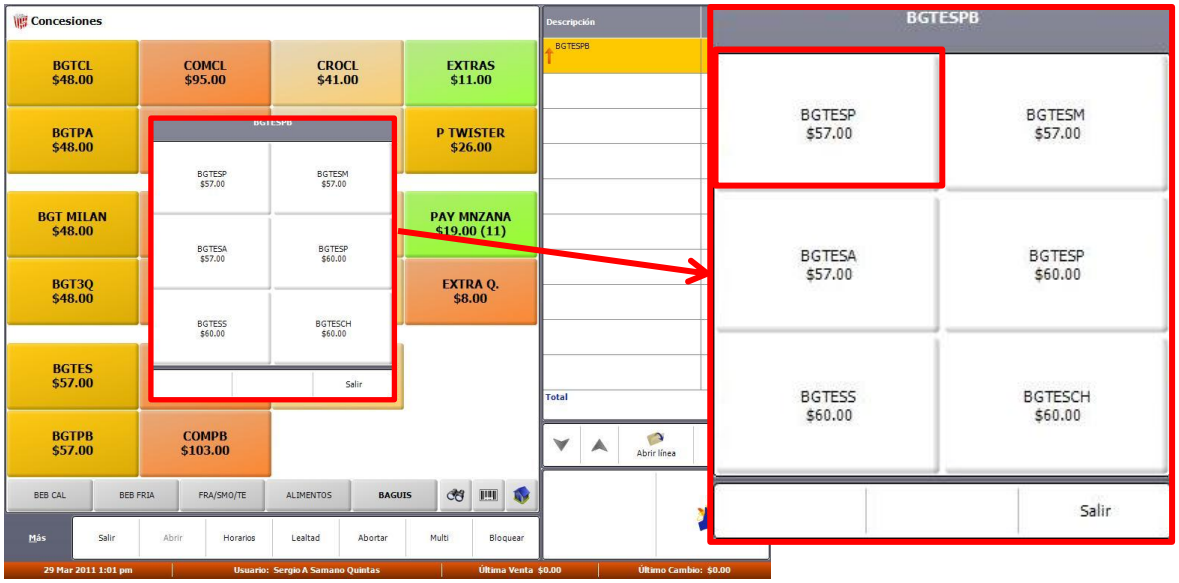
4.2.35 Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

c) **Pan orégano-parmesano**
Presionar sobre la leyenda **"BGTXXPP"**.



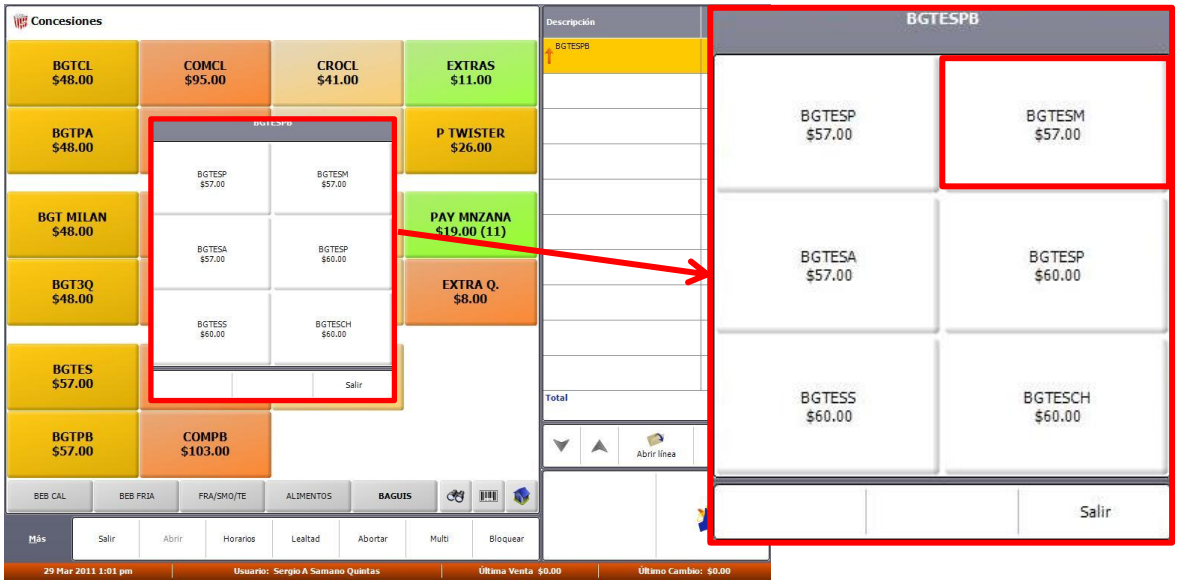
3 **Seleccionar tipo de queso**
En la leyenda **las equis (x),** corresponden a la **clave de la especialidad de Bagui y tipo de pan elegidos.**

a) **Philadelphia**
Presionar sobre el botón **"BGTxxPx"**

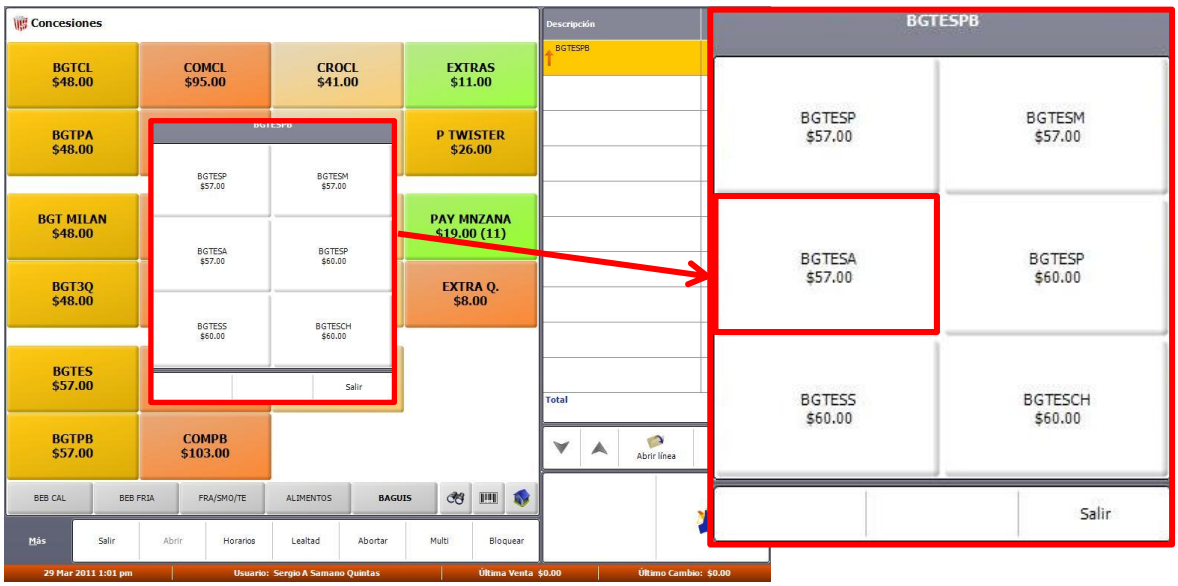


4.2.35 Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

b) **Manchego**
Presionar sobre el botón **"BGTxxMx"**



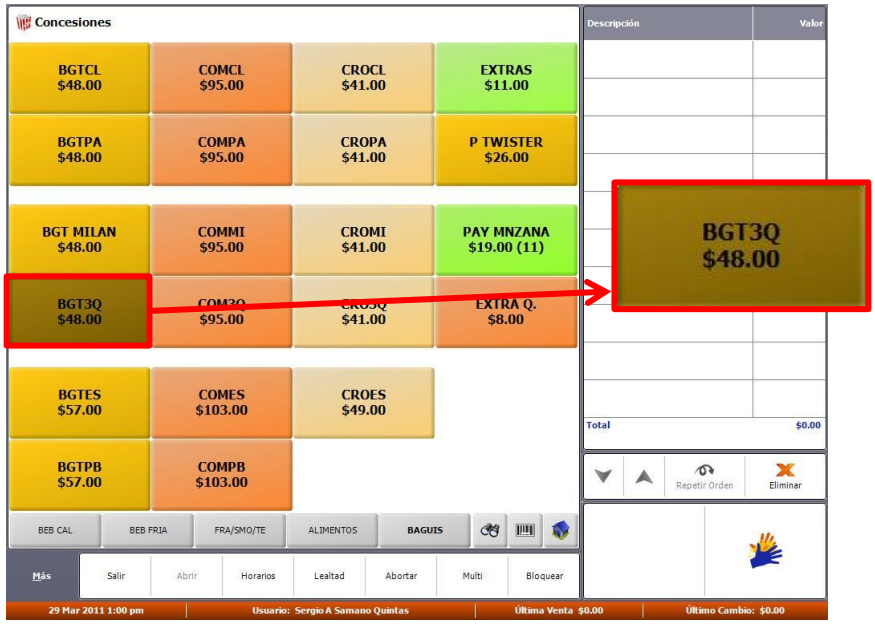
c) **Americano**
Presionar sobre el botón **"BGTxxAx"**



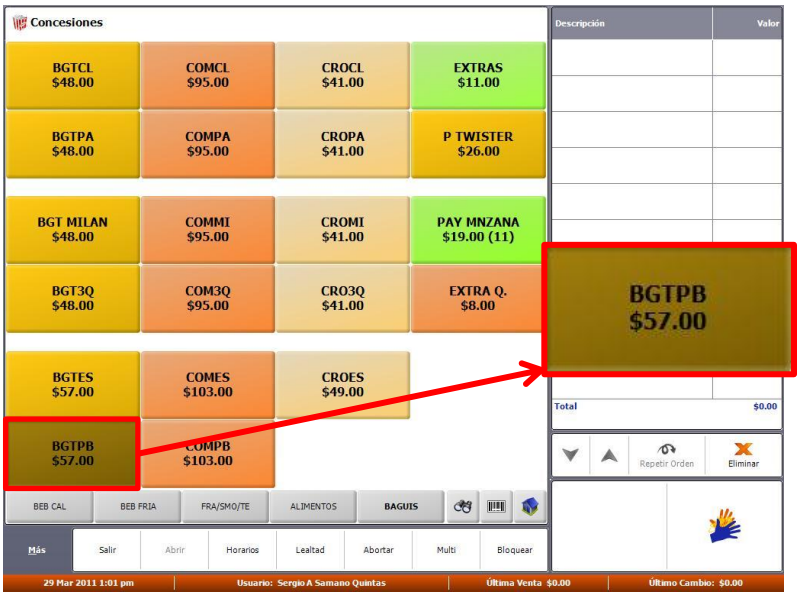
4.2.36 Bagui Tres Quesos y Pollo BBQ

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”.**

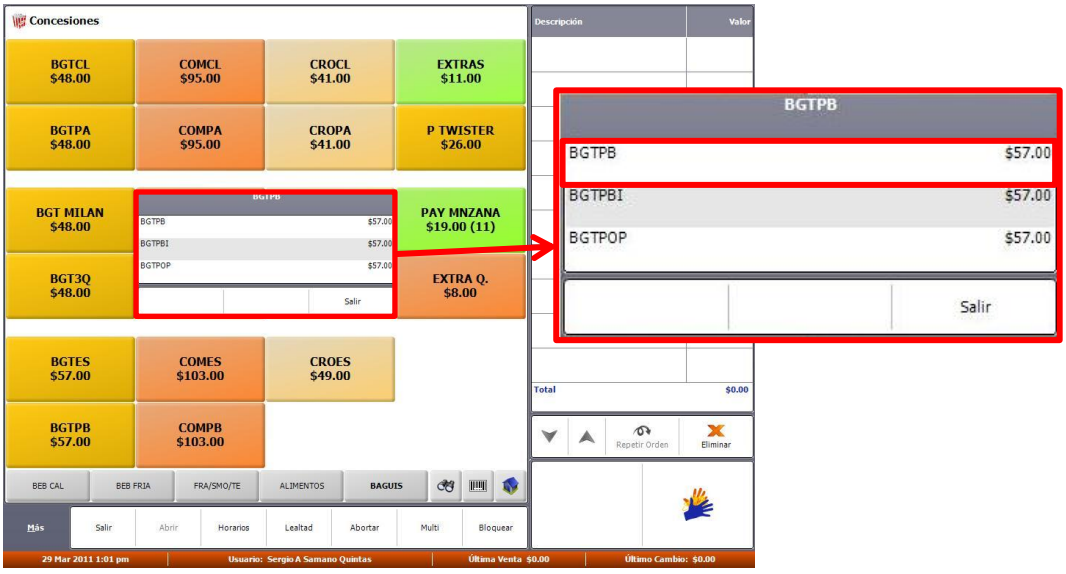


4.2.36 Bagui Tres Quesos y Pollo BBQ

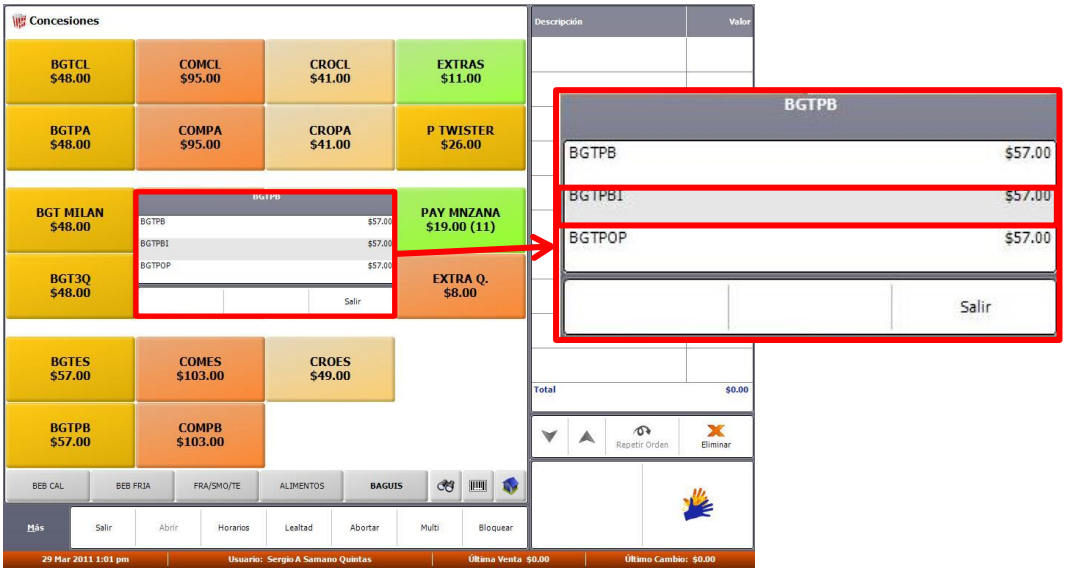
Seleccionar tipo de pan

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"**.

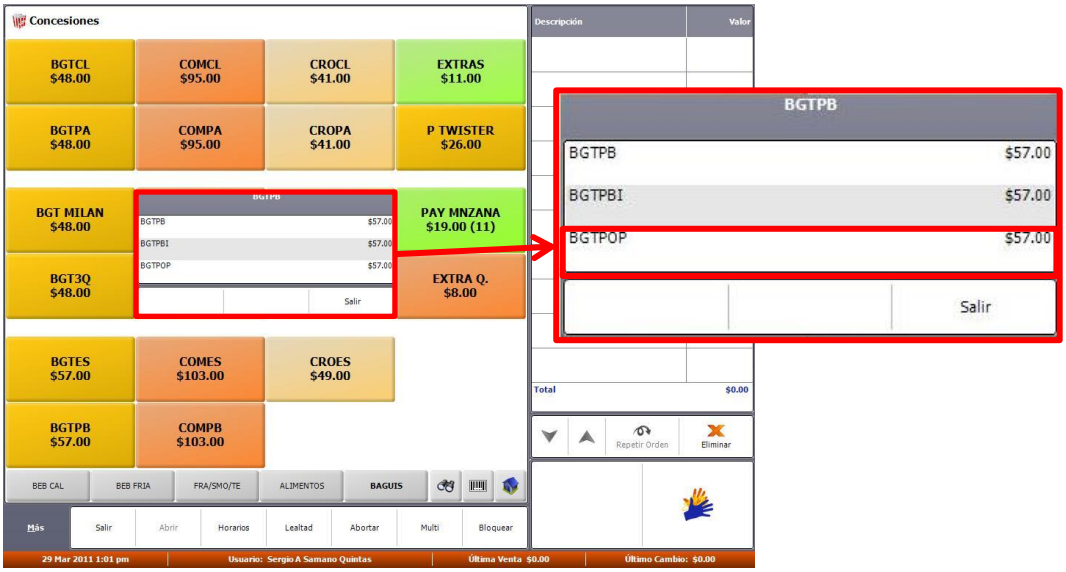


b) **Pan integral**
Presionar sobre la leyenda **"BGTxxI"**.



4.2.36 Bagui Tres Quesos y Pollo BBQ

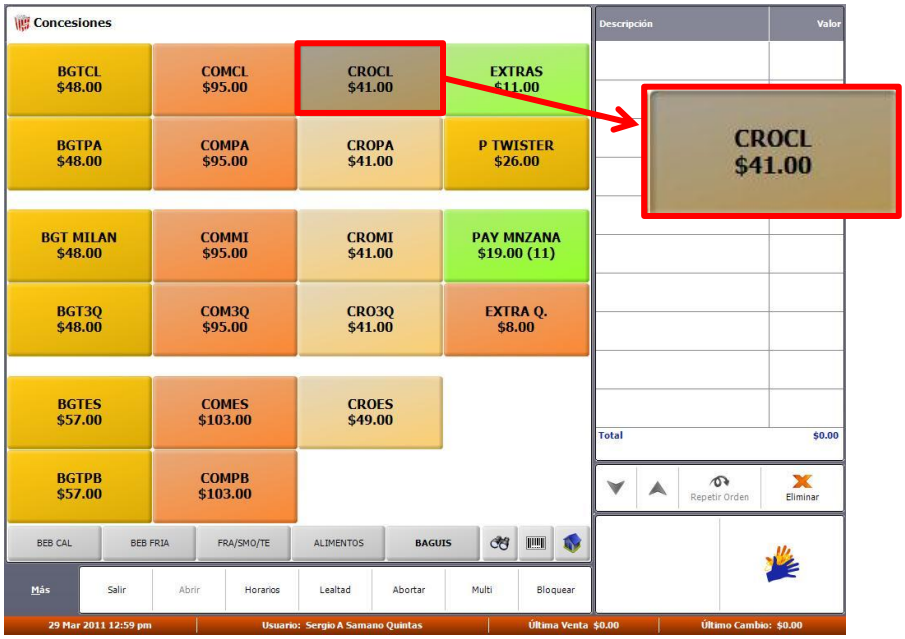
c) **Pan parmesano**
Presionar sobre la leyenda **"BGTxxP"**.



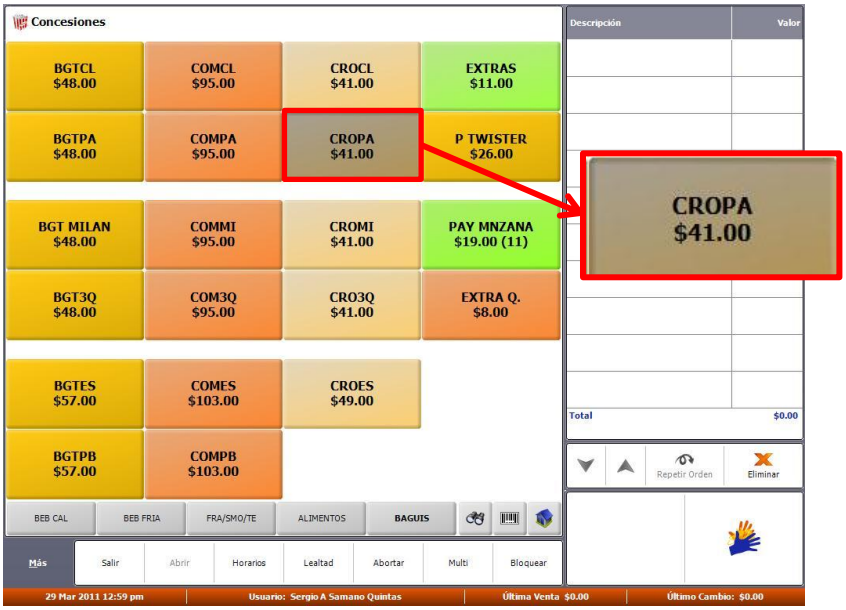
4.2.37 Croissant Clásico, Pavo, Milán y Español

1 **Seleccionar especialidad de Croissant**
Seleccionar el Croissant **elegido por el cliente:**

a) **Croissant Clásico**
Oprimir el botón **“CROCL”.**

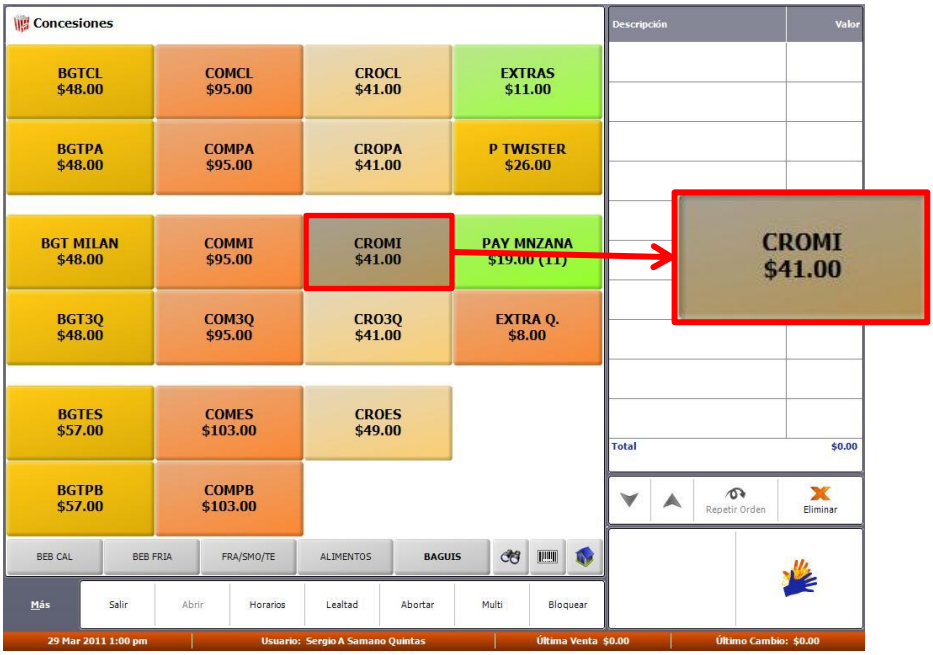


b) **Croissant Pavo**
Oprimir el botón **“CROPA”.**

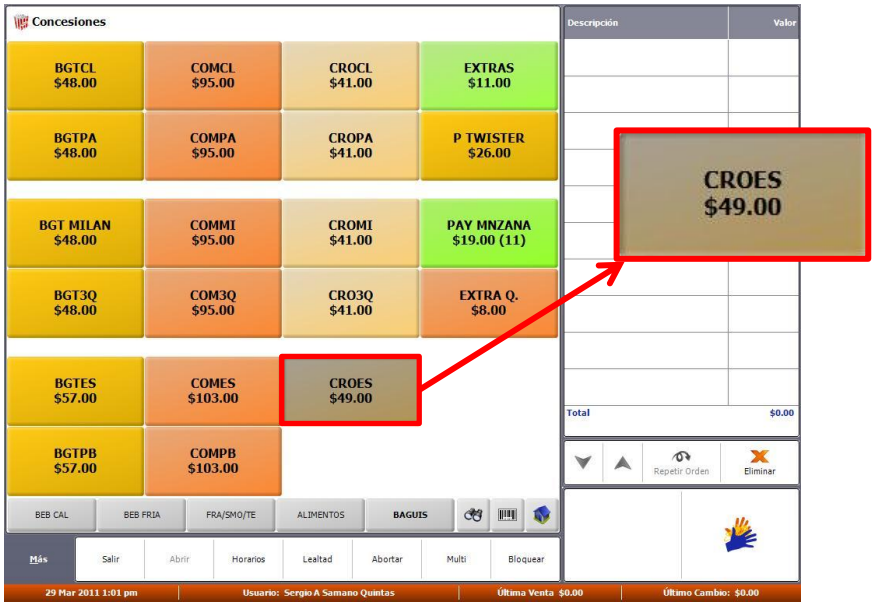


4.2.37 Croissant Clásico, Pavo, Milán y Español

c) **Croissant Milán**
Oprimir el botón **“CROMI”.**



d) **Croissant Español**
Oprimir el botón **“CROES”.**



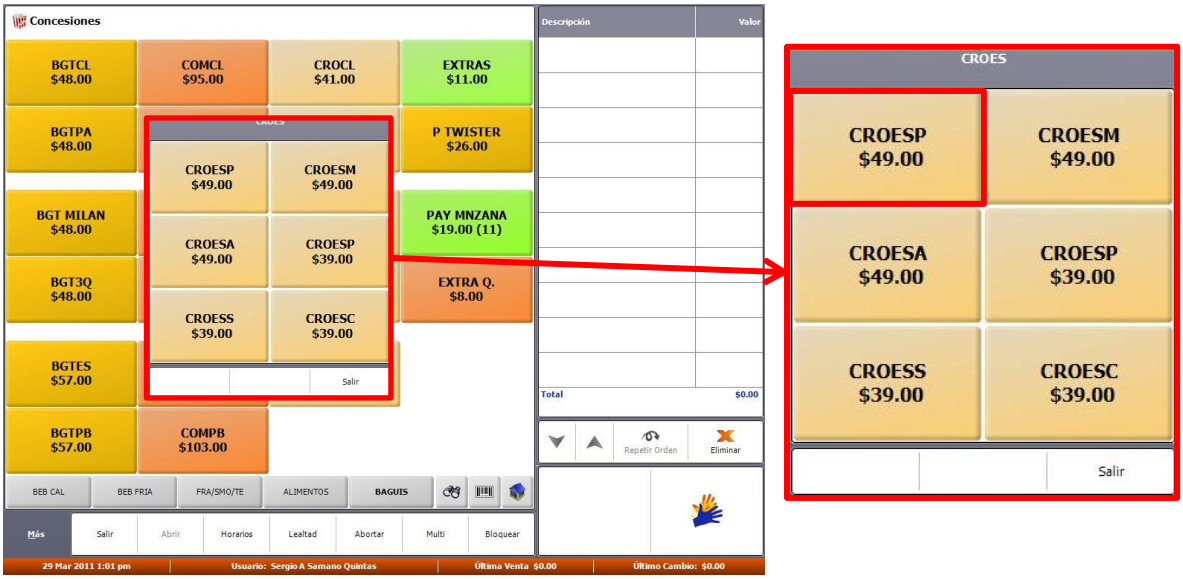
4.2.37 Croissant Clásico, Pavo, Milán y Español

2 **Seleccionar tipo de queso**

En la leyenda **las equis (x),** corresponden a la **clave de la especialidad de Bagui.**

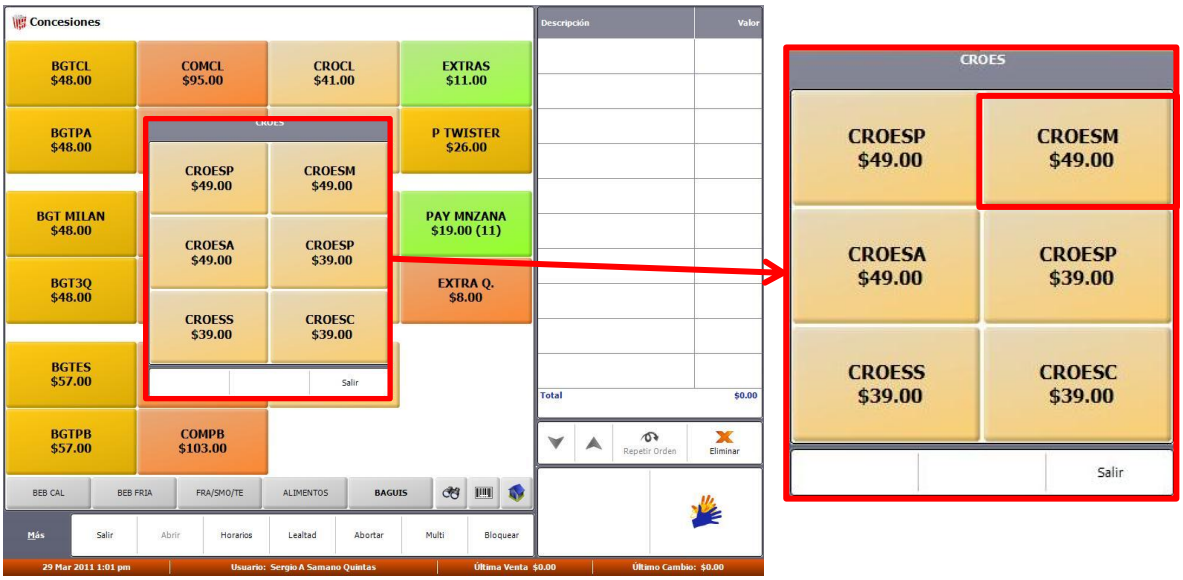
a) **Philadelphia**

Presionar sobre el botón **“CROxxP”.**



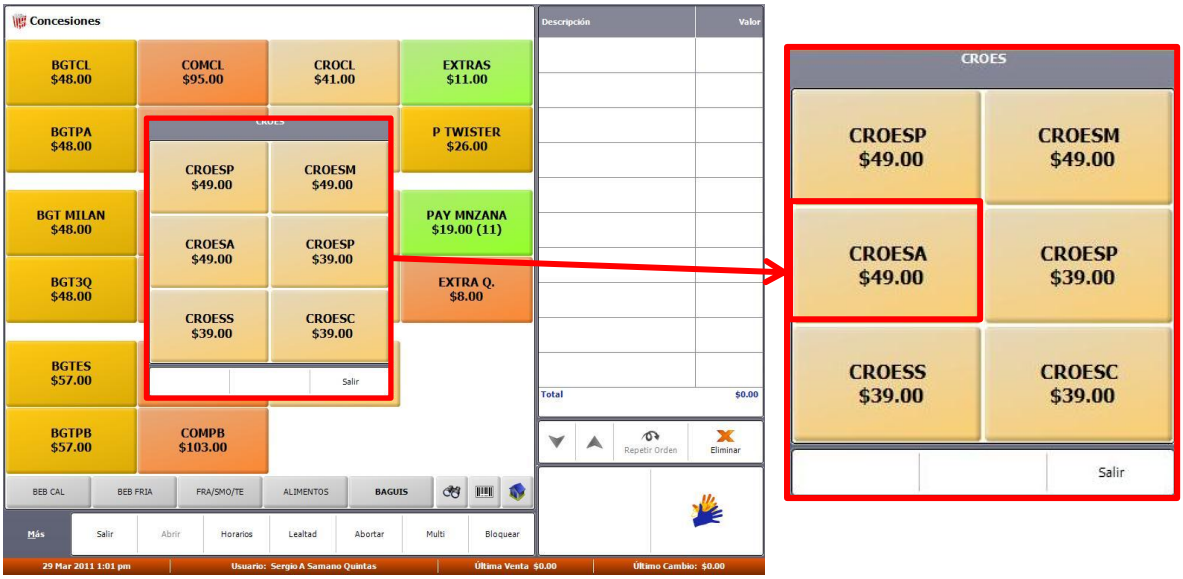
b) **Manchego**

Presionar sobre el botón **“CROxxM”.**

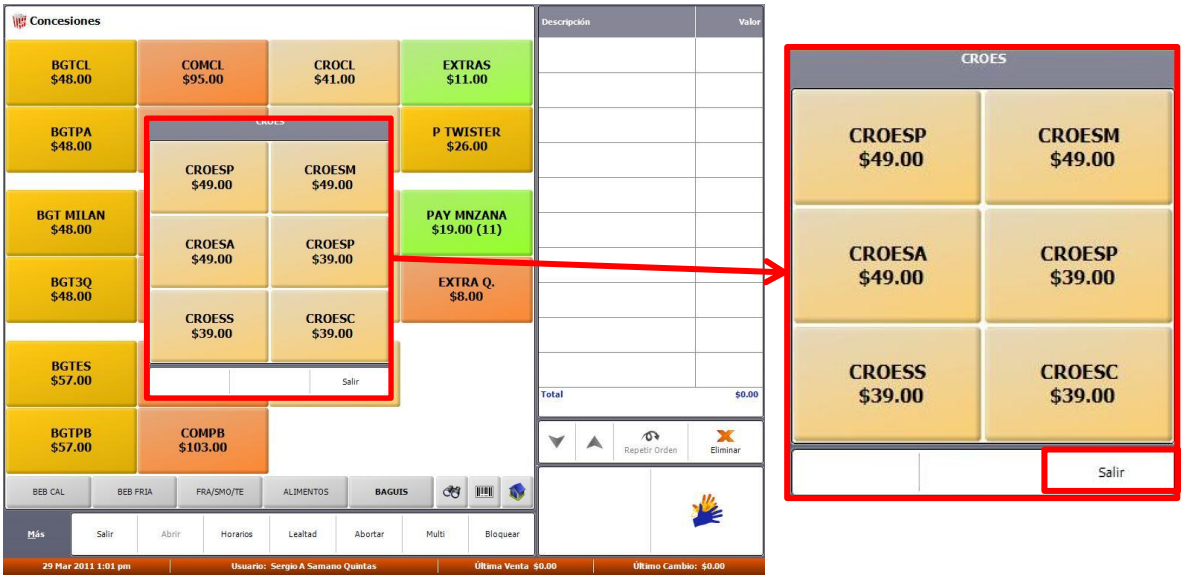


4.2.37 Croissant Clásico, Pavo, Milán y Español

c) **Americano**
Presionar sobre el botón **“CROCLA”.**

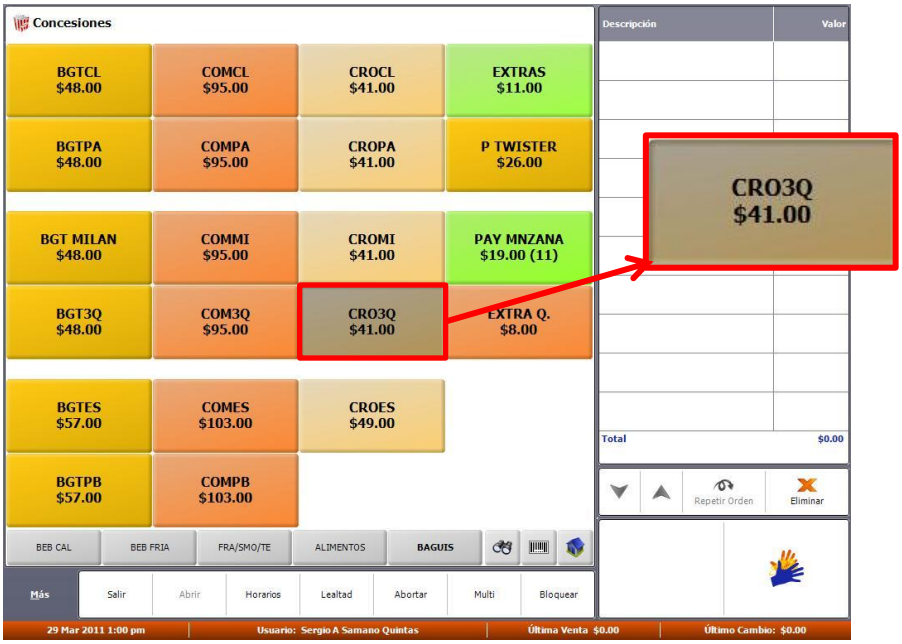


3 Presionar el **botón “Salir”.**



4.2.38 Croissant Tres Quesos

1 **Seleccionar Croissant Tres Quesos**
Oprimir el botón **“CRO3Q”.**

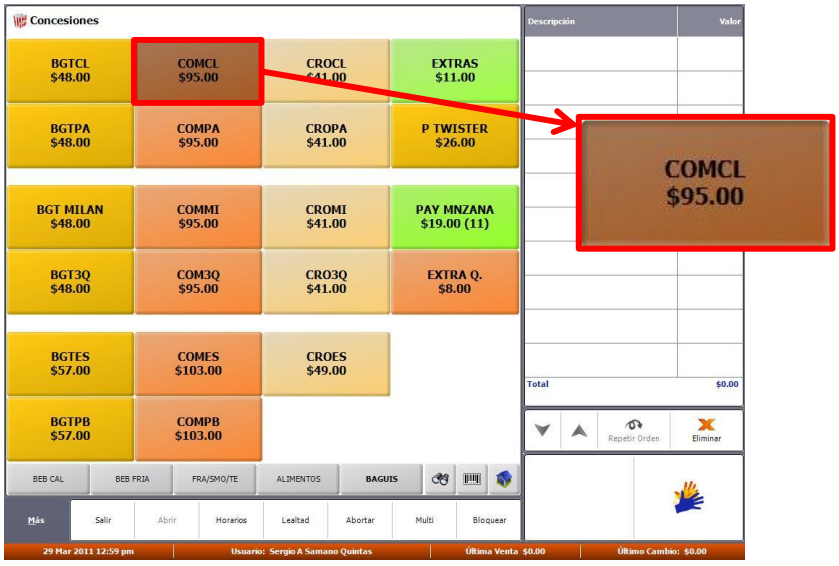


2 Seleccionar el botón con la leyenda **“CRO3Q”.**

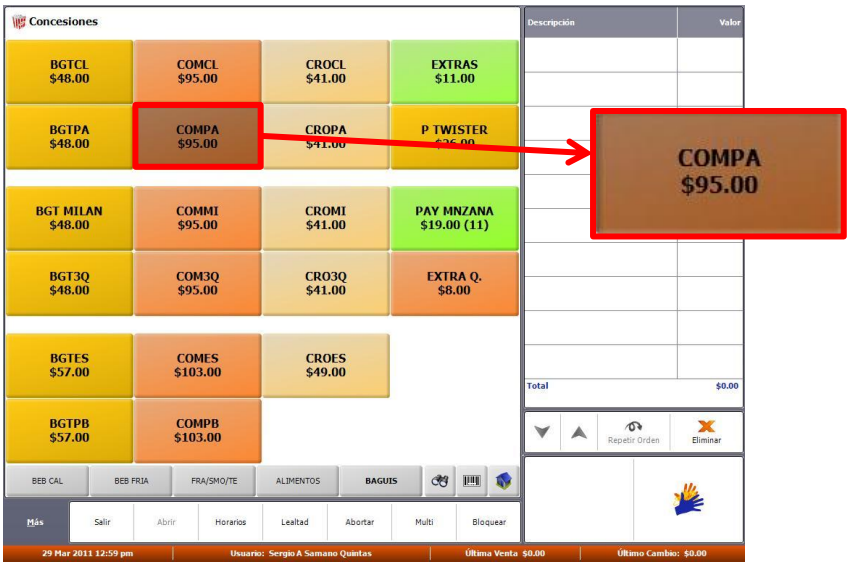
4.2.39 Combo Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

1 **Seleccionar especialidad de Bagui del combo**
Seleccionar el Bagui **elegido por el cliente:**

a) **Combo Bagui Clásico**
Oprimir el botón **“COMCL”.**

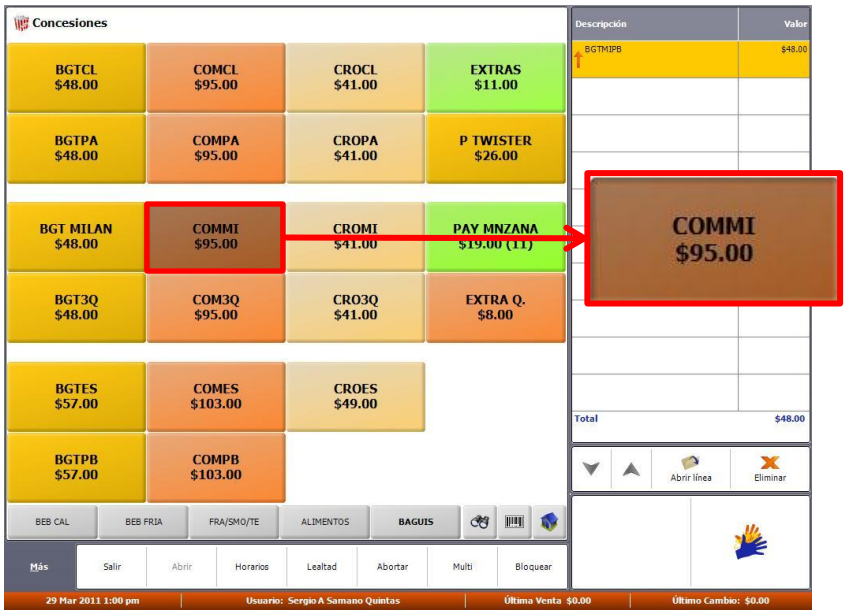


b) **Combo Bagui Pavo**
Oprimir el botón **“COMPA”.**

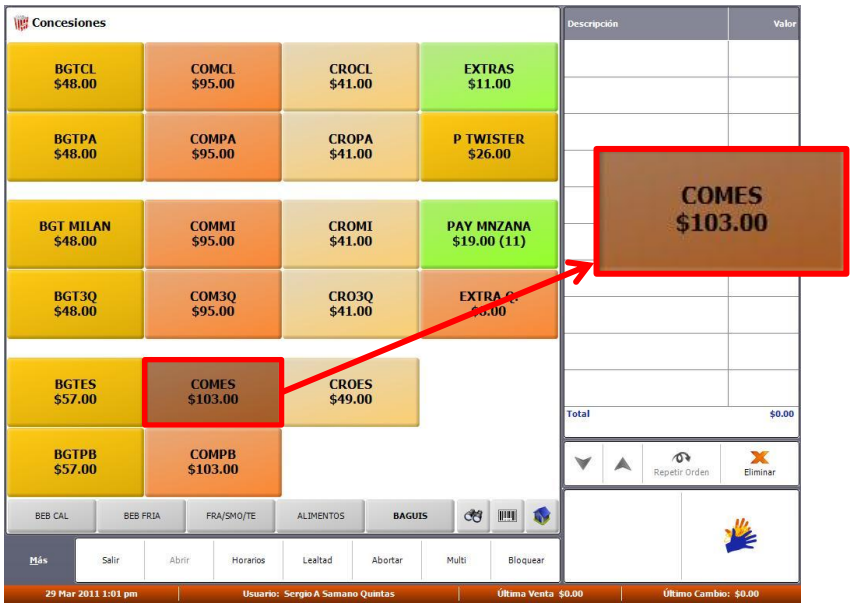


4.2.39 Combo Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

c) **Combo Bagui Milán**
Oprimir el botón **"COMMI".**



d) **Combo Bagui Español**
Oprimir el botón **"COMES".**



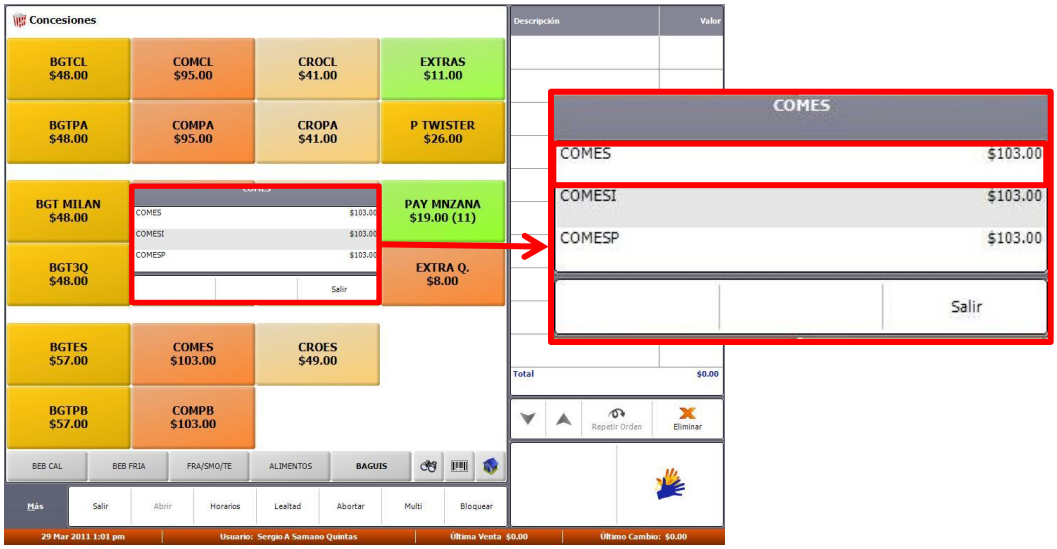
4.2.39 Combo Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

2 **Seleccionar tipo de pan**

En la leyenda **las equis (x), corresponden a la clave de la especialidad de Bagui** seleccionada en el paso anterior.

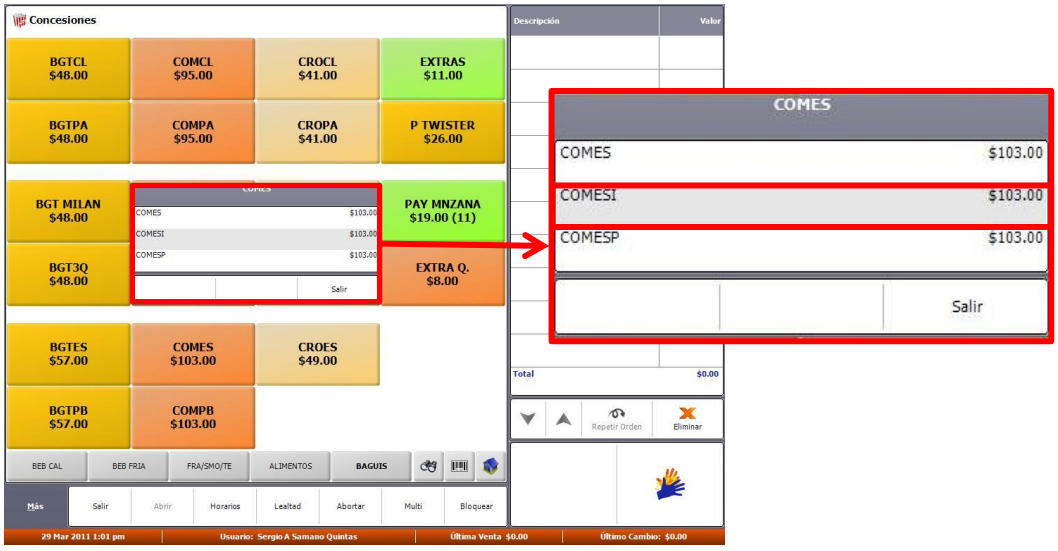
a) **Pan blanco**

Presionar sobre la leyenda **“COMxx”**.



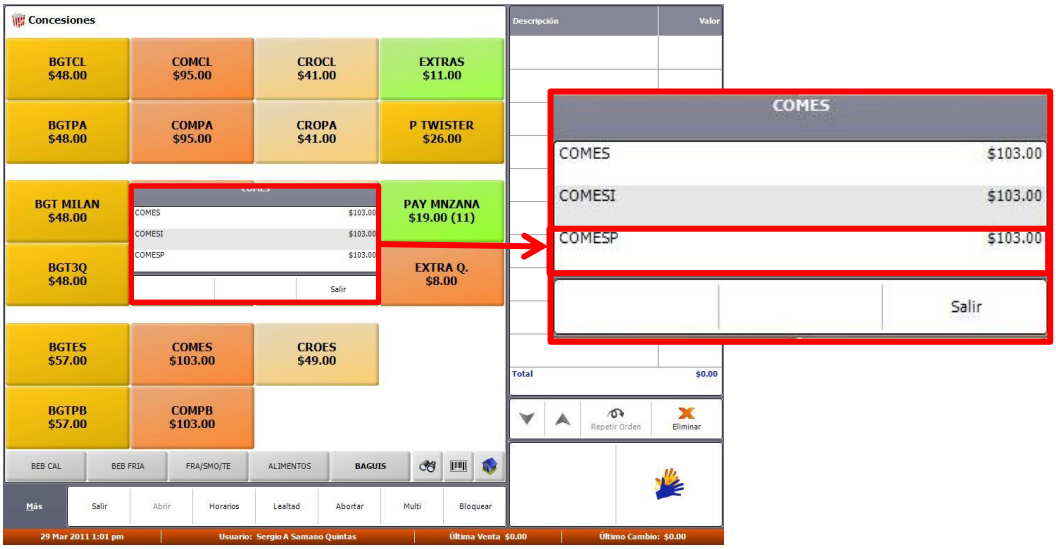
b) **Pan integral**

Presionar sobre la leyenda **“COMxxI”**.



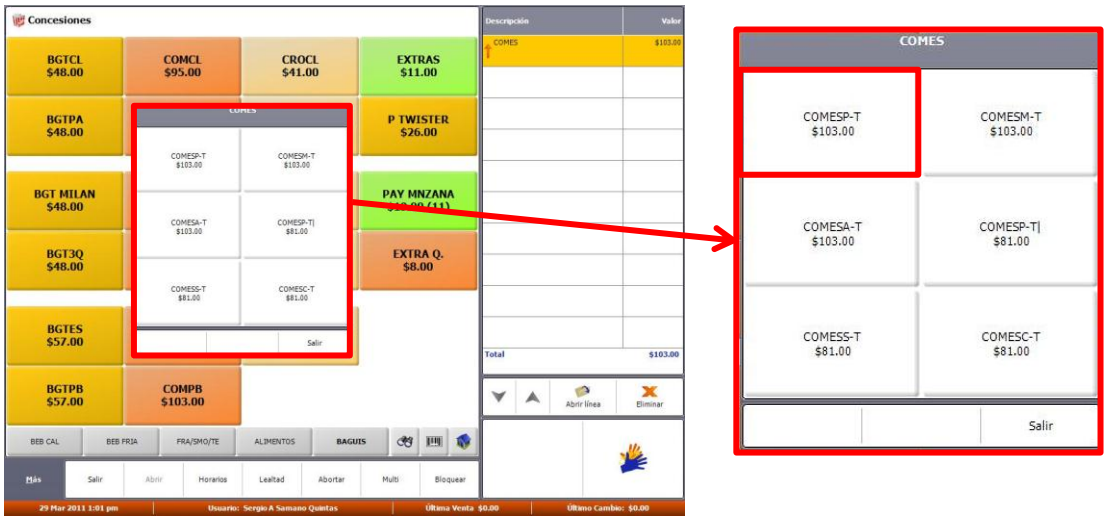
4.2.39 Combo Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

c) **Pan orégano-parmesano**
Presionar sobre la leyenda **"COMxxP"**.



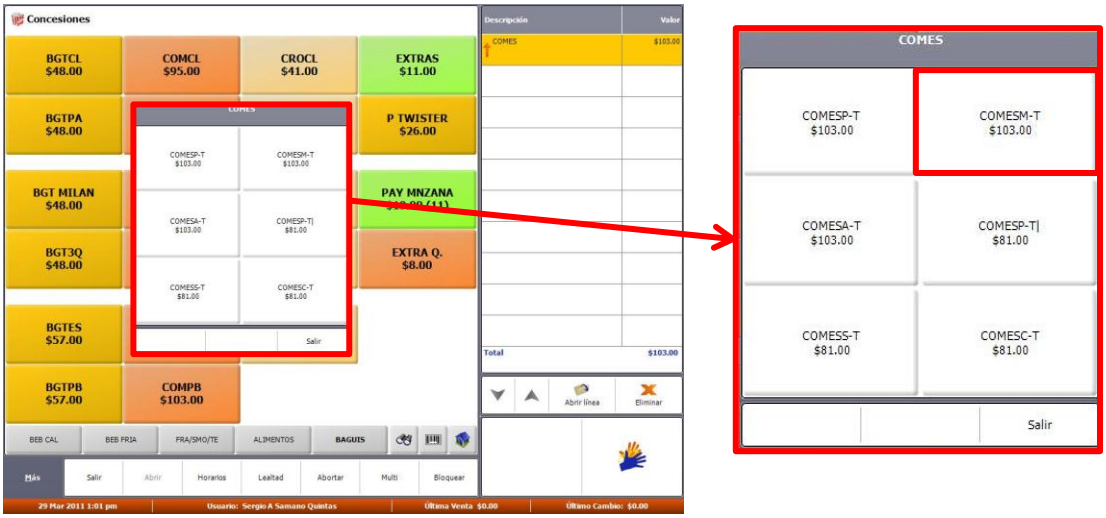
3 **Seleccionar tipo de queso**
En la leyenda **las equis (x),** corresponden a la **clave de la especialidad de Bagui y tipo de pan elegidos.**

a) **Philadelphia**
Presionar sobre el botón **"COMxxPx-T".**

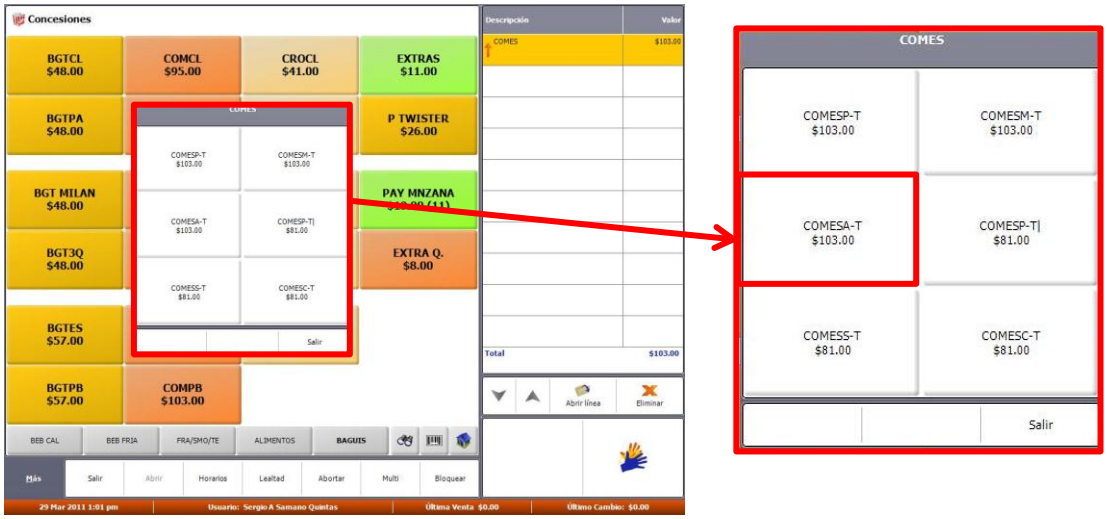


4.2.39 Combo Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

b) **Manchego**
Presionar sobre el botón **"COMxxMx-T".**



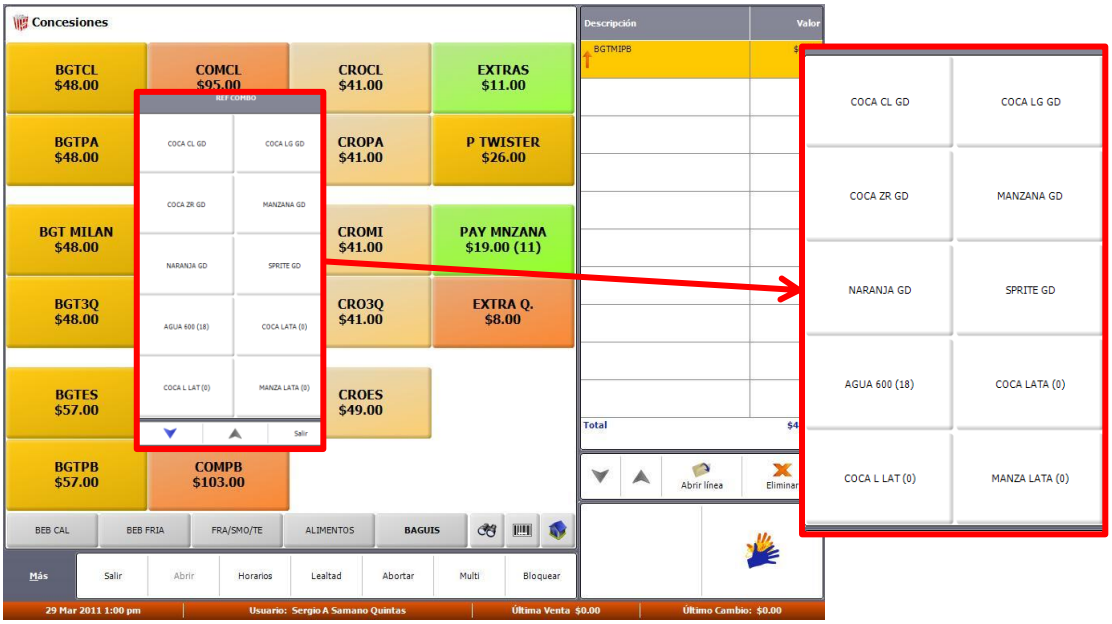
c) **Americano**
Presionar sobre el botón **"COMxxAx-T"**



4.2.39 Combo Bagui Clásico, Pavo, Milán y Español

Seleccionar bebida

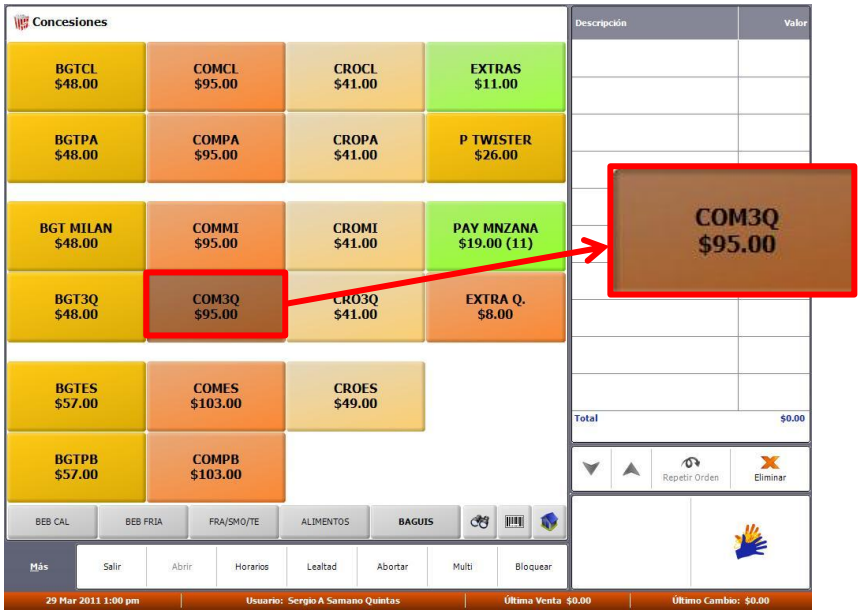
4 Del cuadro que se despliega, **presionar el botón que corresponde al sabor elegido por el cliente.**



4.2.40 Combo Bagui Tres Quesos y Pollo BBQ

1 **Seleccionar especialidad de Bagui del combo**
Seleccionar el Bagui **elegido por el cliente:**

a) **Combo Bagui Tres Quesos**
Oprimir el botón **“COM3Q”.**



b) **Combo Bagui Pollo BBQ**
Oprimir el botón **“COMPB”.**

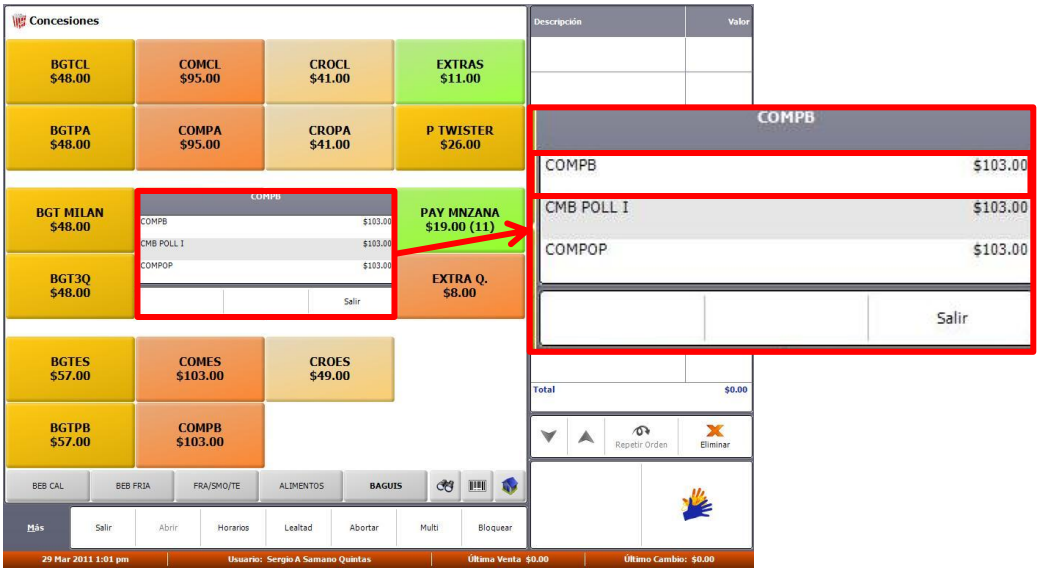
4.2.40 Combo Bagui Tres Quesos y Pollo BBQ

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.

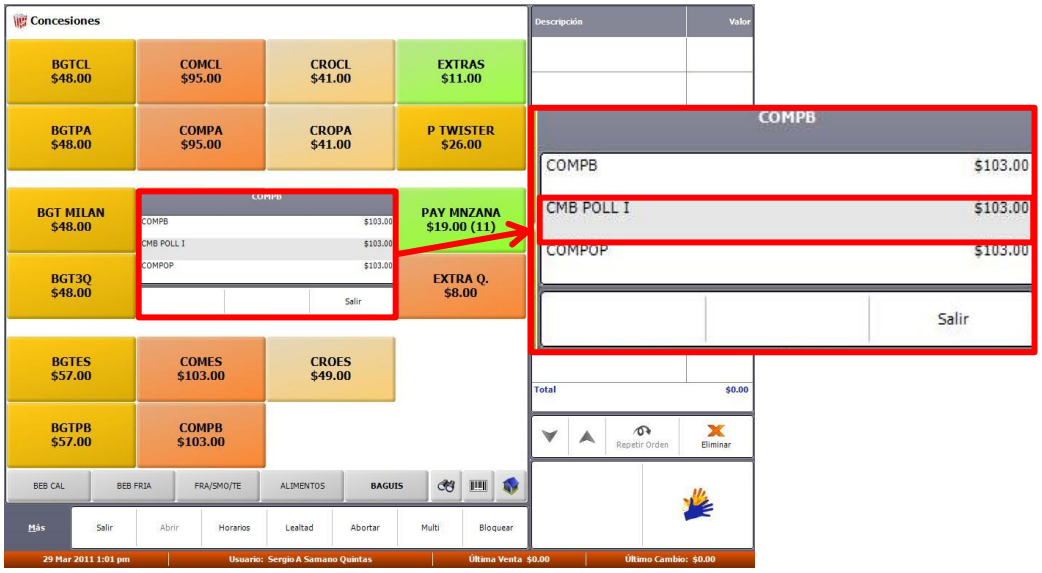
a) **Pan blanco**

Presionar sobre la leyenda **"COMxx"**.



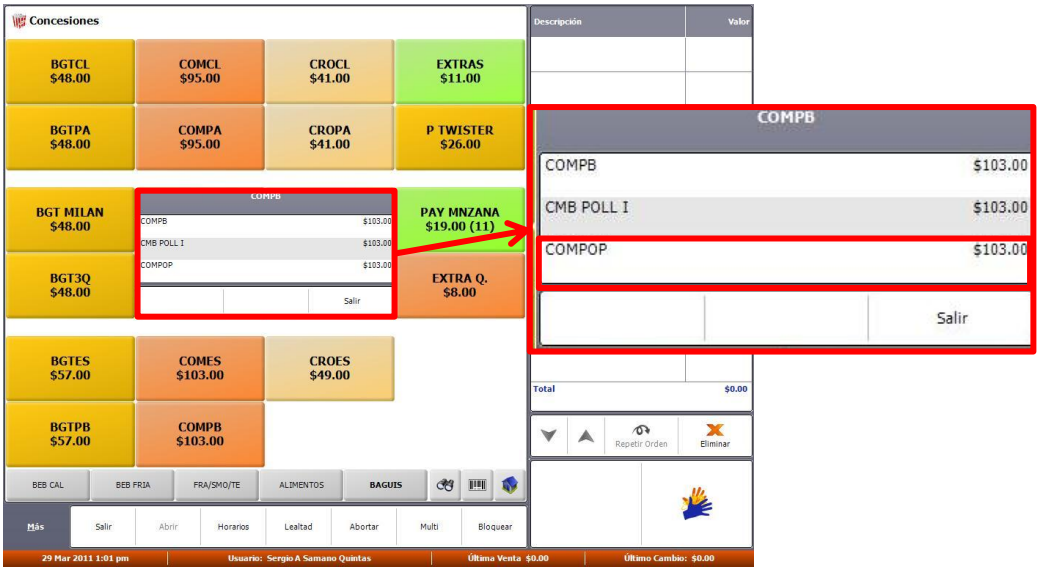
b) **Pan integral**

Presionar sobre la leyenda **"COMxxI"**.

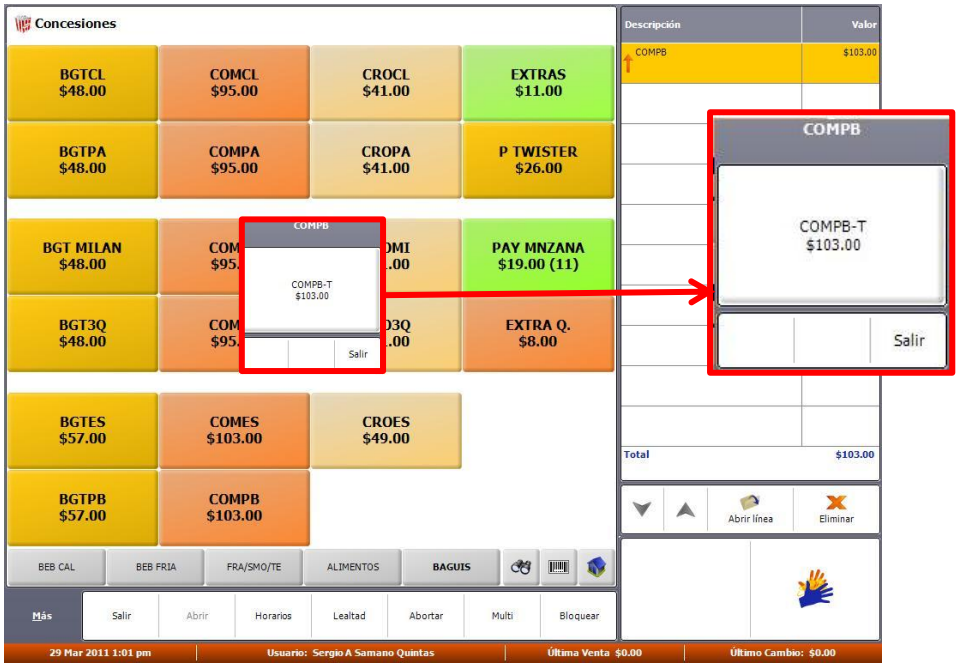


4.2.40 Combo Bagui Tres Quesos y Pollo BBQ

c) **Pan orégano-parmesano**
Presionar sobre la leyenda **"COMxxP"**.



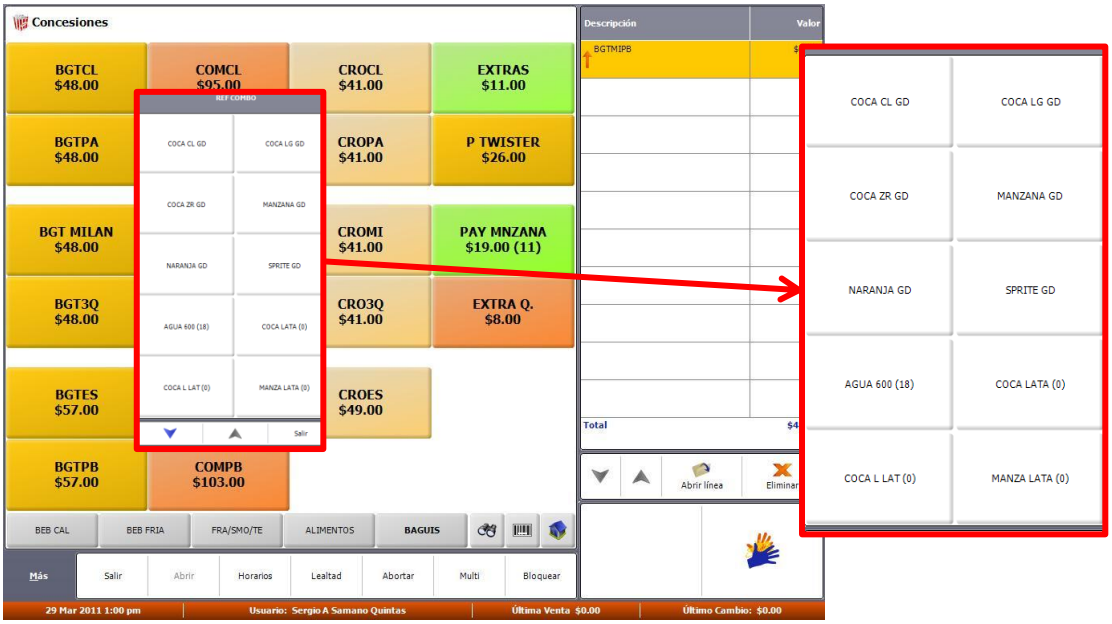
3 Presionar el **botón con la leyenda "COMxx-T"**. Las equis (x) corresponden a la especialidad del Bagui.



4.2.40 Combo Bagui Tres Quesos y Pollo BBQ

4 **Seleccionar bebida**

Del cuadro que se despliega, **presionar el botón que corresponde al sabor elegido por el cliente.**



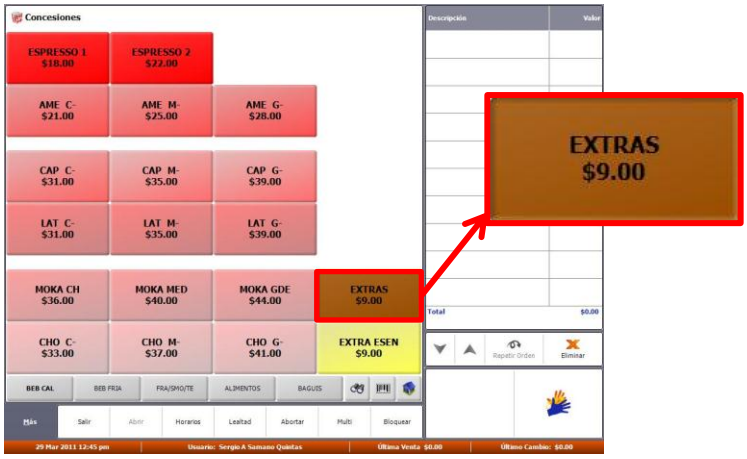
4.2.41 Extras

Seleccionar bebida

1 Seleccionar la bebida que corresponda a la elegida por el cliente, de la siguiente manera:

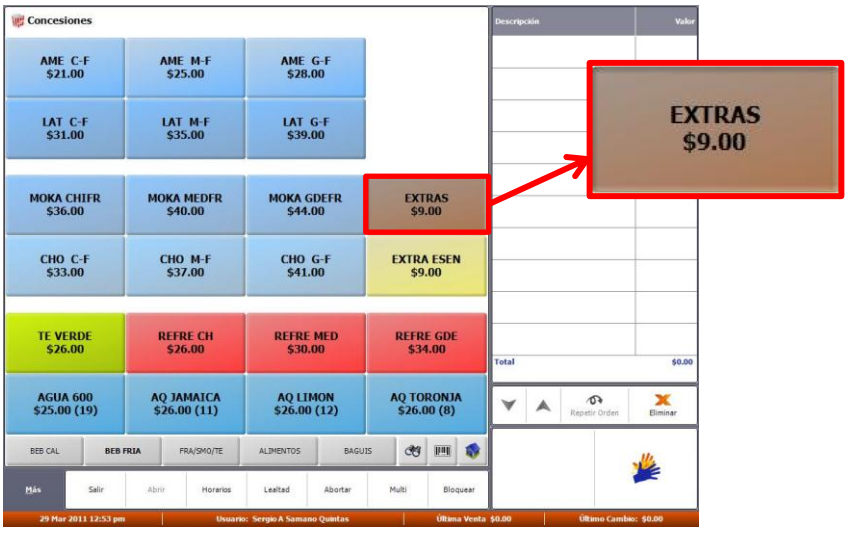
Bebidas calientes

a) En la clasificación **"BEB CAL"** presionar el botón **"EXTRAS"**.



Bebidas frías

b) En la clasificación **"BEB FRIA"** presionar el botón **"EXTRAS"**.



4.2.41 Extras

Frappés, smoothies y té

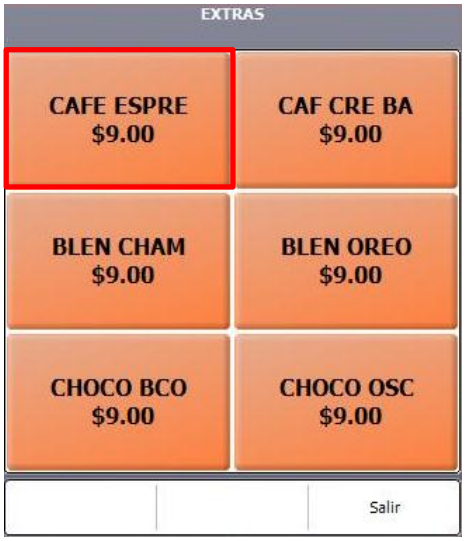
c) En la clasificación **"FRA/SMO/TE"** presionar el botón **"EXTRAS"**.

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"**



4.2.41 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"**

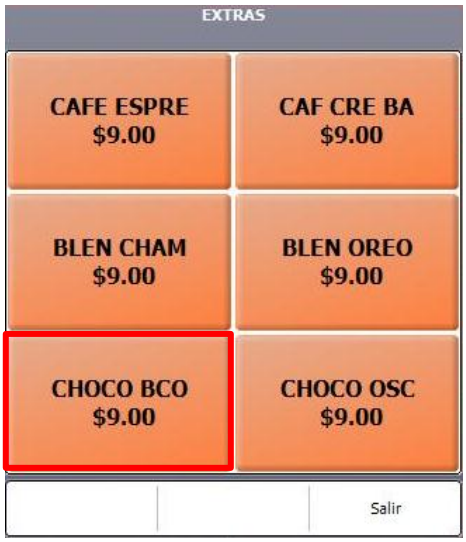
4.2.41 Extras

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"**



4.2.41 Extras

Chocolate obscuro

f) Presionar sobre la leyenda **“CHOCO OSC”** y después presionar el botón **“Salir”**

4.2.42 Extras de esencias

Seleccionar bebida

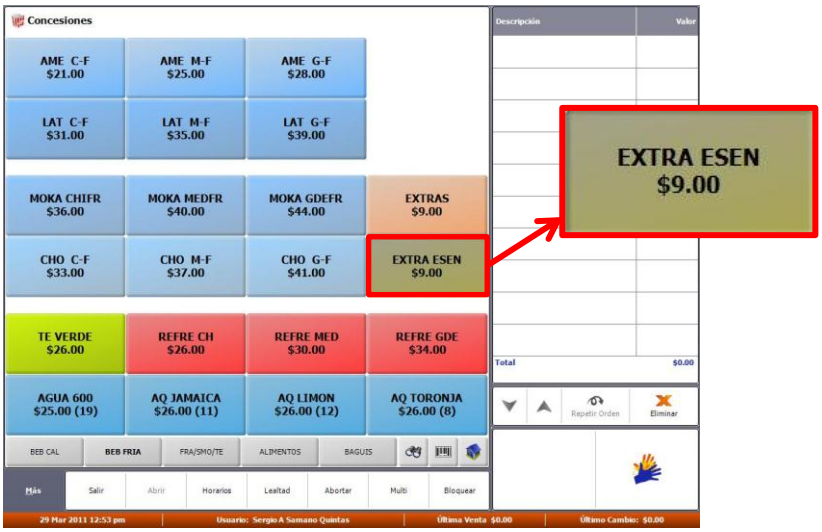
1 Seleccionar la bebida que corresponda a la elegida por el cliente, de la siguiente manera:

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"**.



4.2.42 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**

4.2.42 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"**

4.2.42 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"**

4.2.42 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"**

4.2.42 Extras de esencias

Chocolate obscuro

h) Presionar sobre la leyenda **"CHOCO OSC"** y después presionar el botón **"Salir"**

4.2.43 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”**.

4.2.43 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"**.

4.2.43 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"**.

4.2.43 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"**.

4.2.43 Extras para crepas s

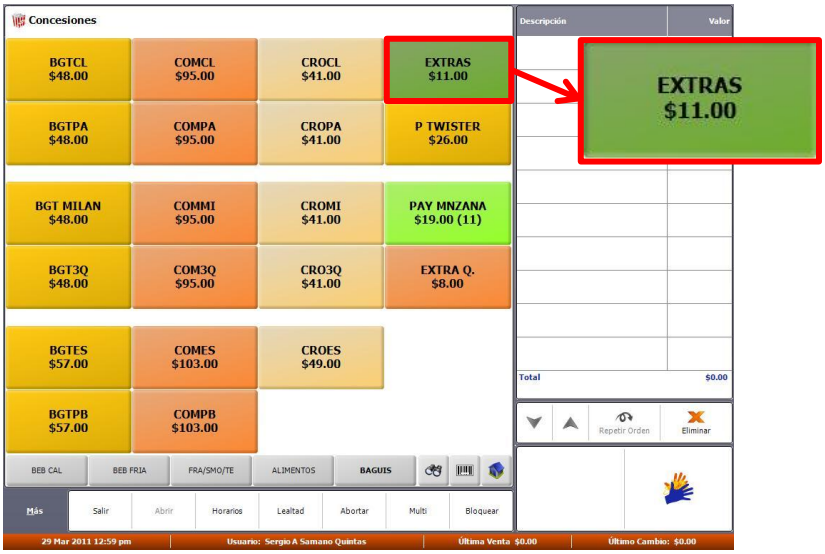
Queso philadelphia

h) Presionar sobre la leyenda **“QUESO PHIL”** y después presionar el botón **“Salir”**.

4.2.44 Extras Baguis

Marcar extras

1 Para marcar un ingrediente extra, **presionar el botón "EXTRAS".**



a) **Jamón de pavo**
Presionar sobre el botón con la leyenda **"JAM DE PAV".**

4.2.44 Extras Baguis

Jamón Virginia

b) **Presionar sobre el botón** con la leyenda **“JAM VIRGIN”.**

Jamón serrano

c) **Presionar sobre el botón** con la leyenda **“JAM SERRAN”.**

4.2.44 Extras Baguis

d) **Salami**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“SALAMI”.**

e) **Queso philadelphia**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“QUESO PHIL”.**

4.2.44 Extras Baguis

f) **Queso manchego**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“QUESO MANC”.**

g) **Queso americano**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“QUESO AMER”.**

4.2.44 Extras Baguis

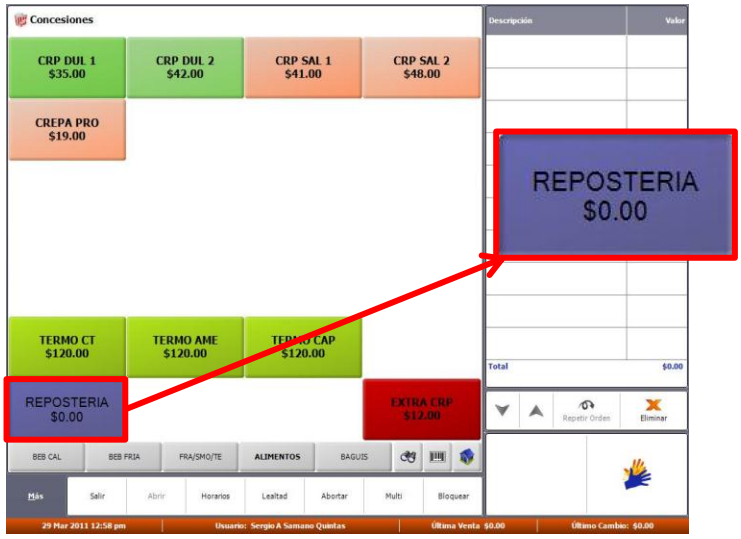
h) **Tocino**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“TOCINO”.**

2 Presionar el botón **“Salir”.**

4.2.45 Repostería

1 **Seleccionar repostería**

Oprimir el botón **“REPOSTERIA”**

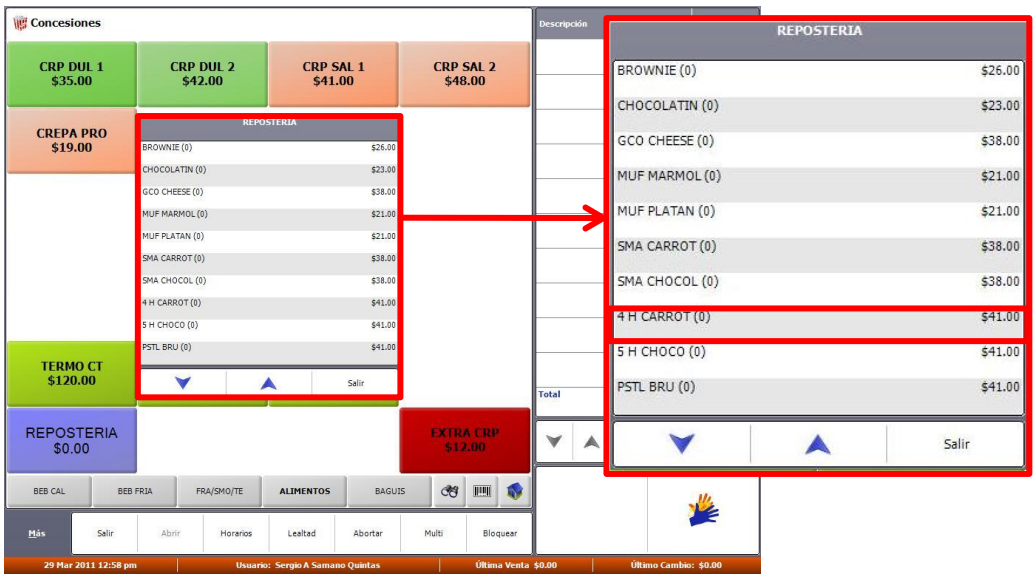


2 **Seleccionar postre**

Seleccionar el postre elegido por el cliente, de la siguiente manera:

Pastel de zanahoria

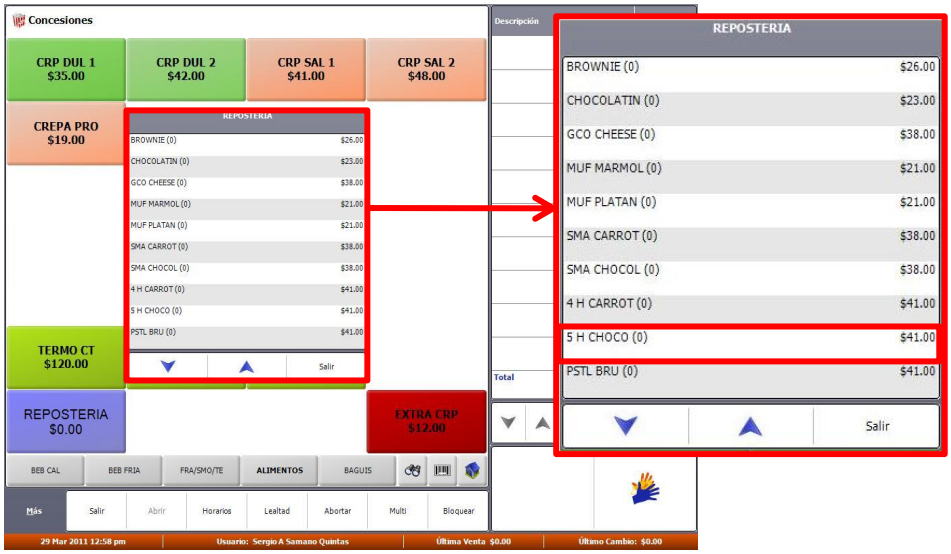
a) Presionar sobre la leyenda **“4 H CARROT (0)”** y después presionar el botón **“Salir”**.



4.2.45 Repostería

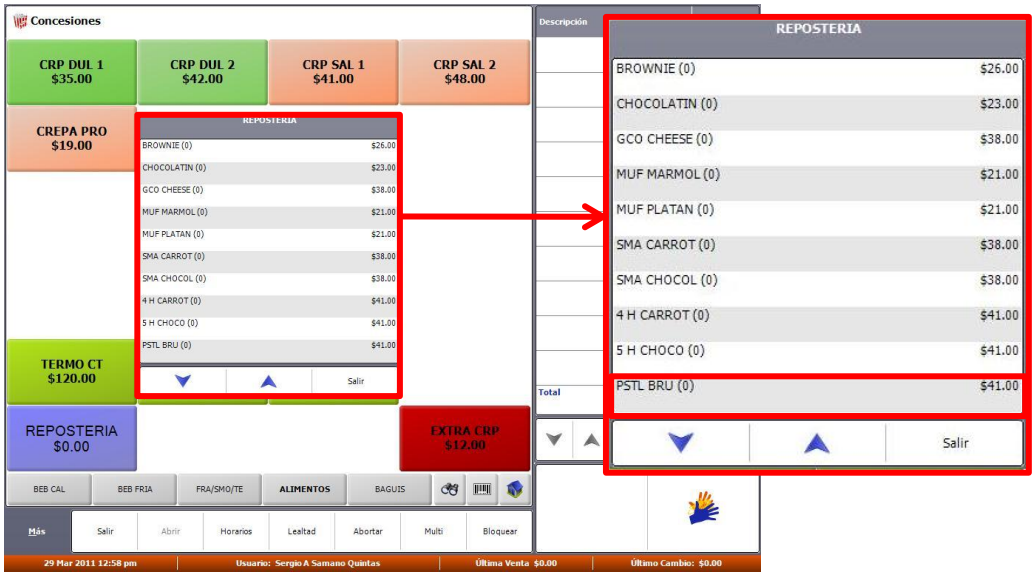
Pastel de chocolate

b) Presionar sobre la leyenda **“5 H CHOCO (0)”** y después presionar el botón **“Salir”**..



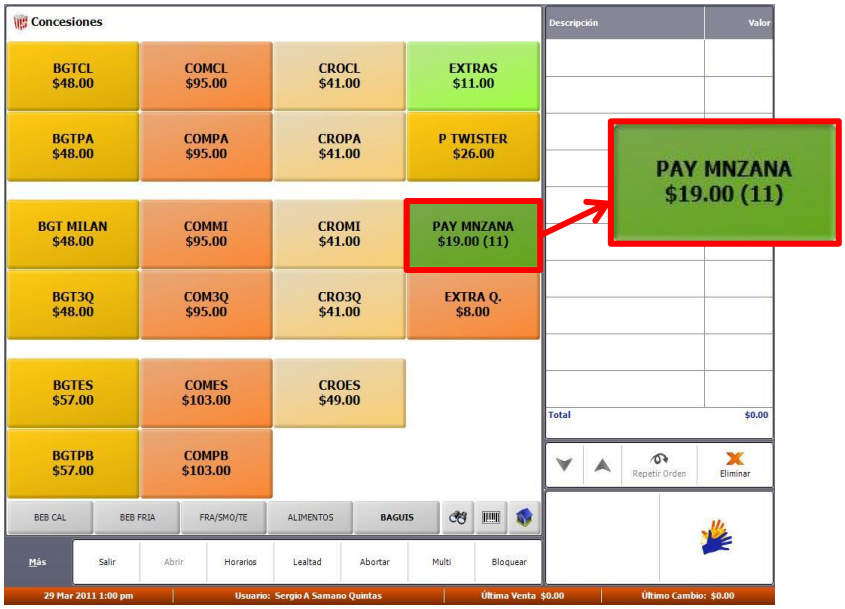
Pastel cheesecake

c) Presionar sobre la leyenda **“PSTL BRU (0)”** y después presionar el botón **“Salir”**.



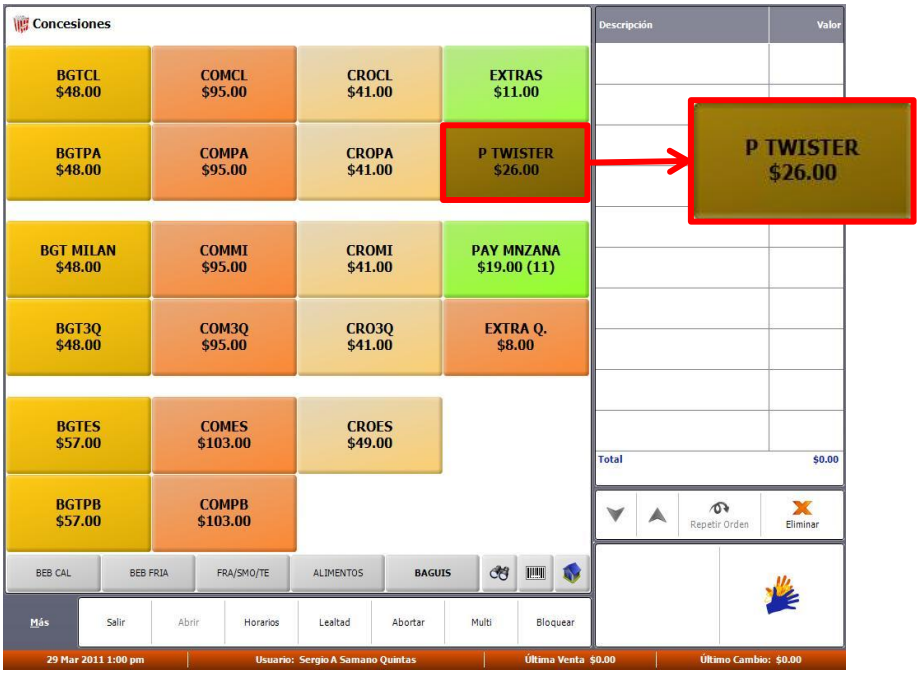
4.2.46 Pay de manzana

1 **Pay de manzana**
Oprimir el botón **“PAY MNZANA”.**



4.2.47 Papas Twister

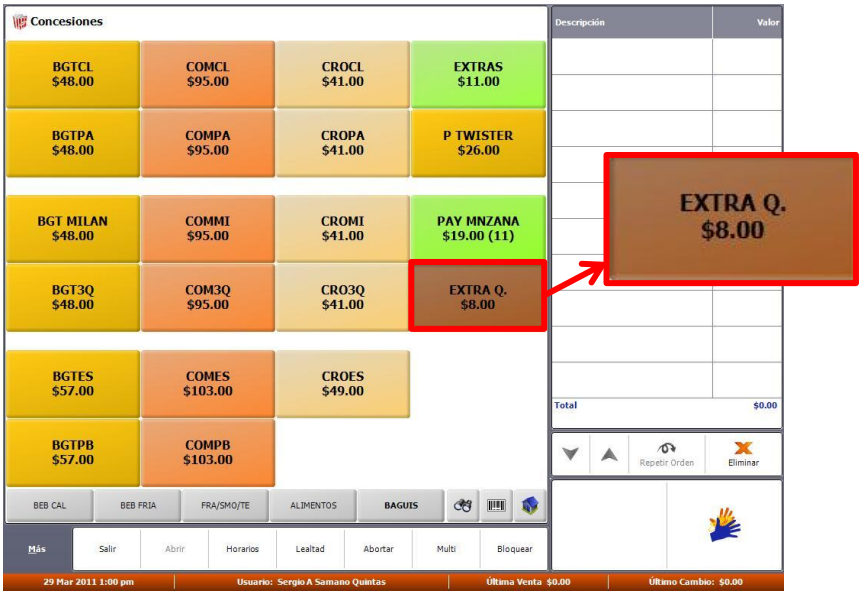
1 **Papas Twister**
Oprimir el botón **“P TWISTER”.**



4.2.48 Extra queso derretido

Marcar extra

1 Para marcar un extra queso derretido, **presionar el botón "EXTRA Q".**



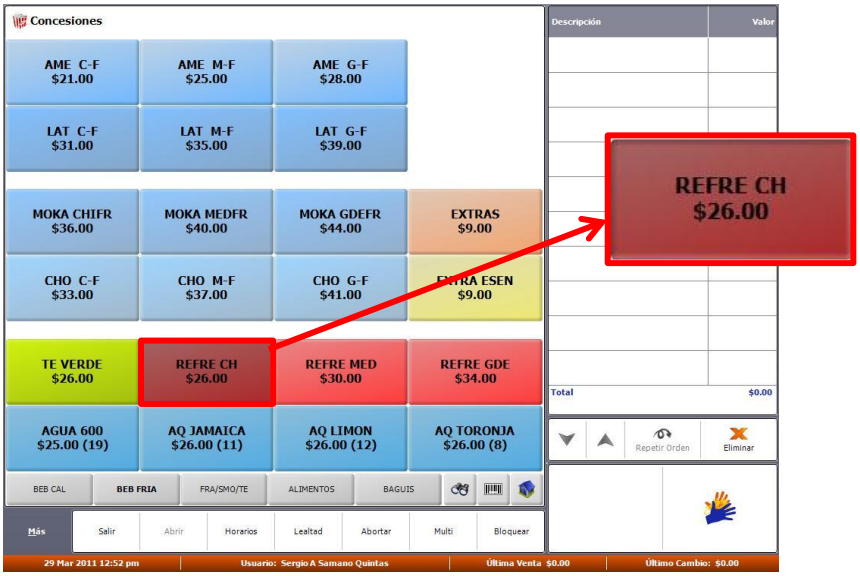
4.2.49 Refrescos

Seleccionar refresco

1 Seleccionar **el refresco de acuerdo al tamaño elegido por el cliente,** de la siguiente manera:

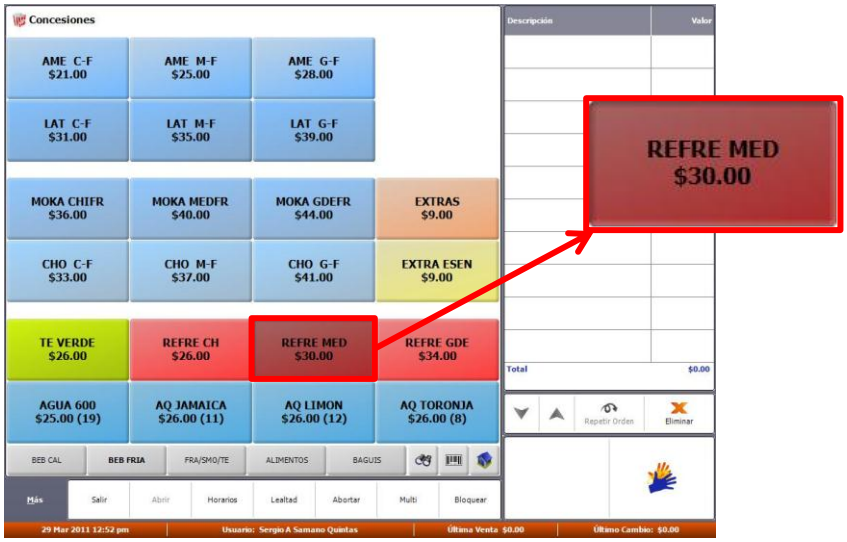
a) **Chico**

Presionar sobre el botón con la leyenda **“REFRE CH”.**



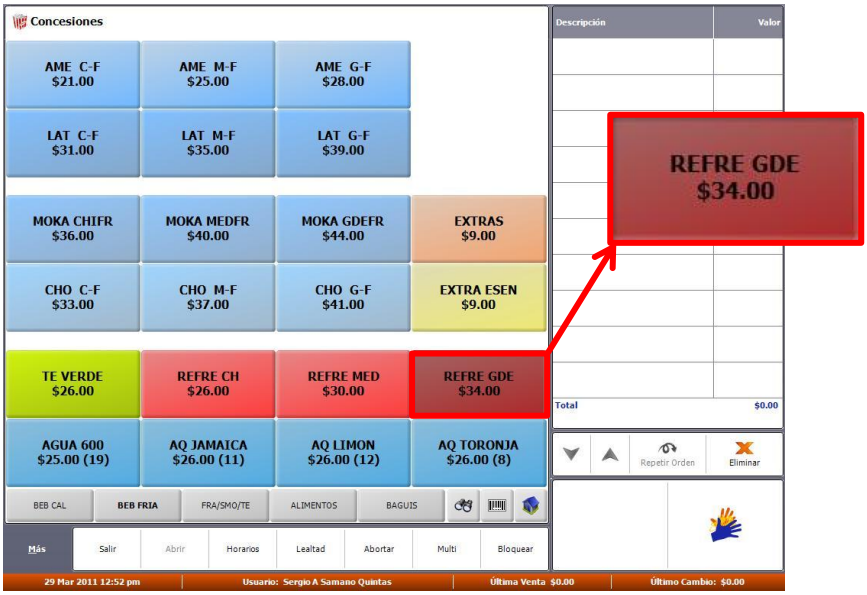
b) **Mediano**

Presionar sobre el botón con la leyenda **“REFRE MED”.**

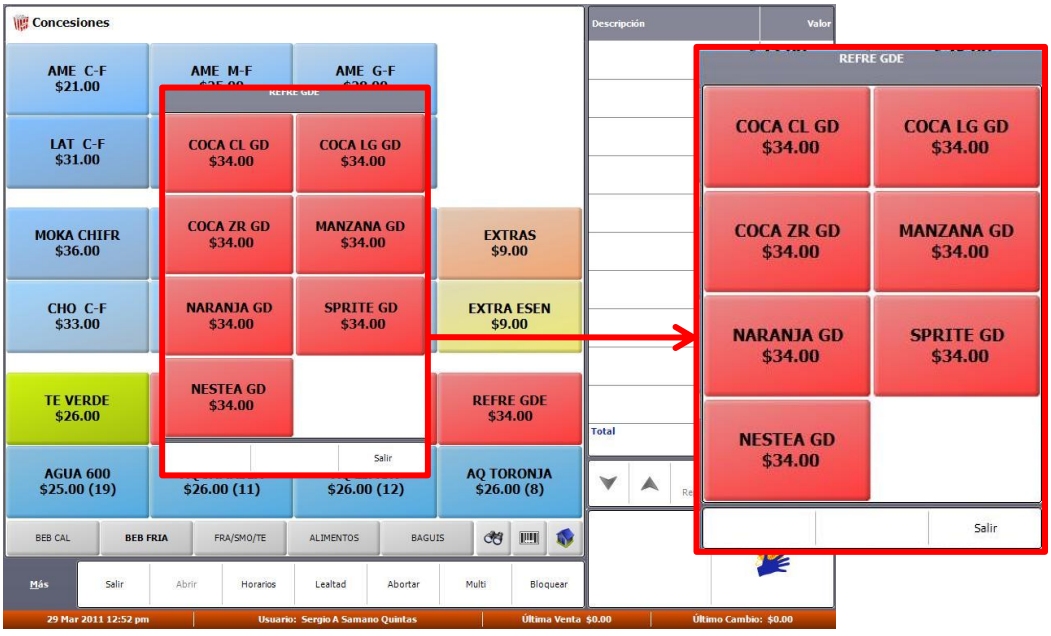


4.2.49 Refrescos

c) **Mediano**
Presionar sobre el botón con la leyenda **“REFRE GDE”.**



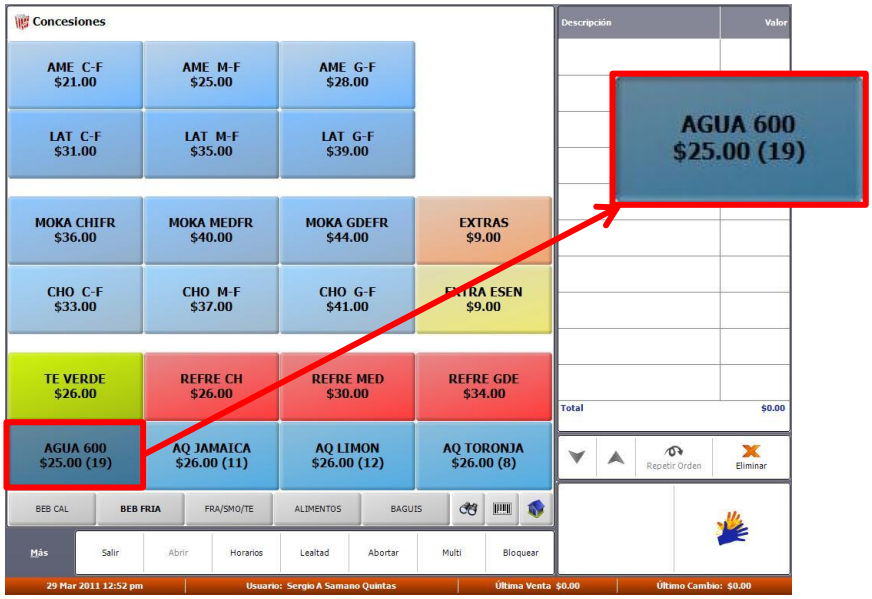
2 **Seleccionar refresco**
Presionar **el botón del sabor elegido** por el cliente.



4.2.50 Bebidas embotelladas

Seleccionar bebida

1 Seleccionar **la bebida elegida por el cliente,** presionando el botón que corresponda.



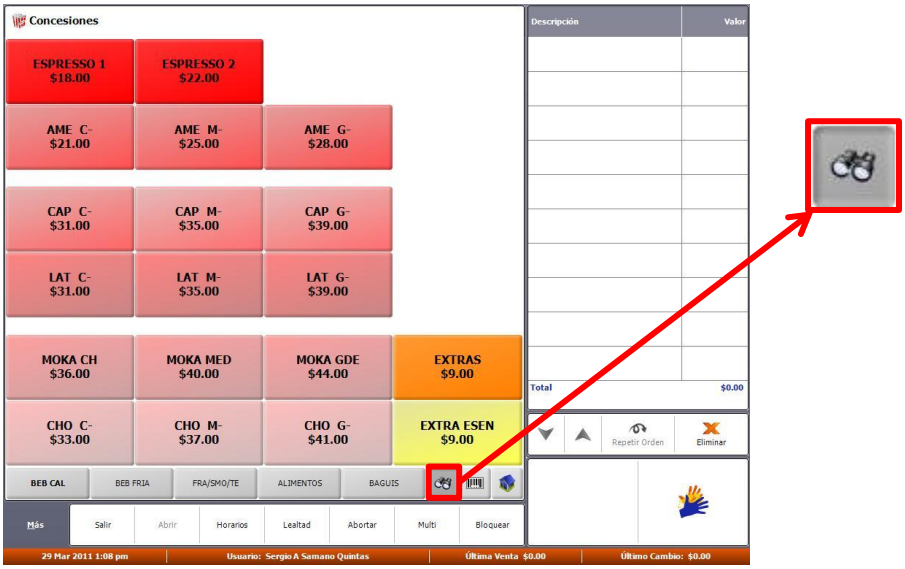
4.2.51 Otros botones

Botón “Binoculares”

Sirve para realizar la **búsqueda** de un producto por su **nombre**.

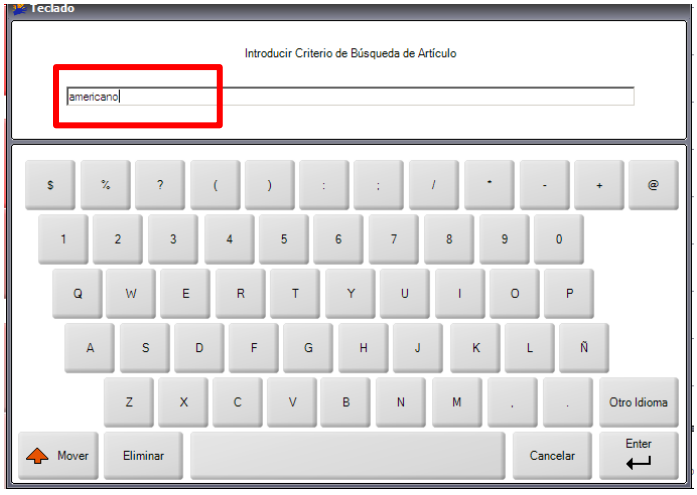
1 **Presionar botón**

Presionar el botón de los binoculares.



2 **Introducir nombre**

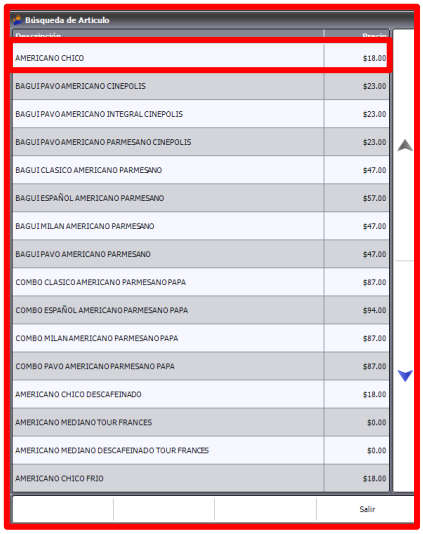
Introducir el **nombre del producto** y presionar el botón **“Enter”**.



4.2.51 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.

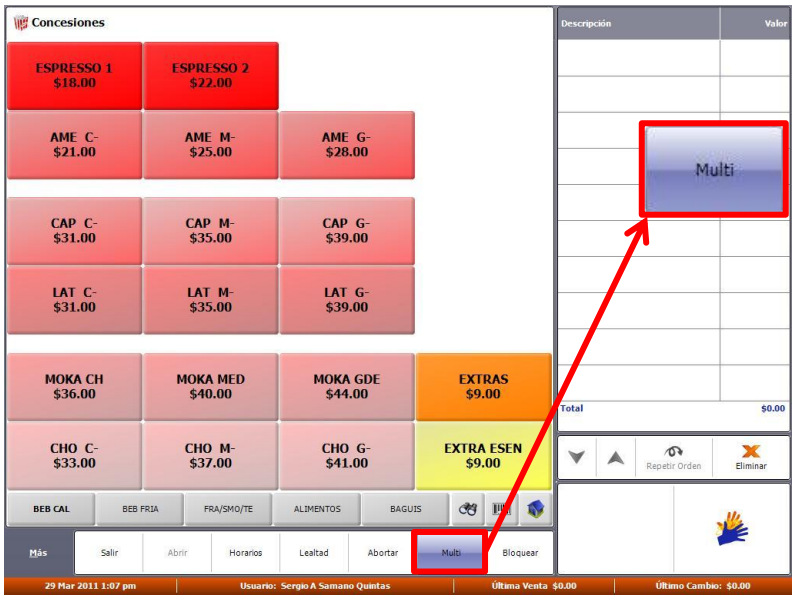


Botón "Multi"

Se utiliza cuando un cliente ordena **más de un producto** del mismo tipo.

Presionar botón

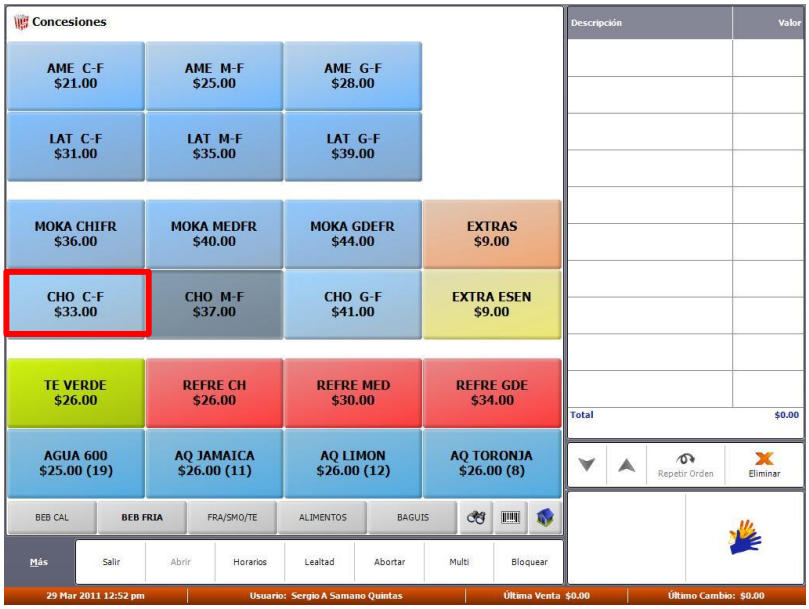
1 Presionar el botón **"Multi"**.



4.2.51 Otros botones

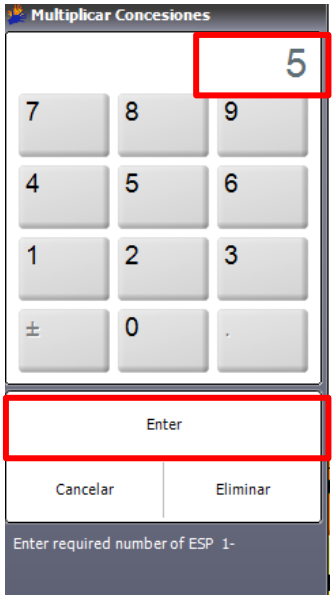
2 **Seleccionar producto**

Oprimir el **botón correspondiente al producto** deseado.



3 **Ingresar cantidad**

Ingresar la cantidad a vender de ese producto y presionar el botón **"Enter"**.



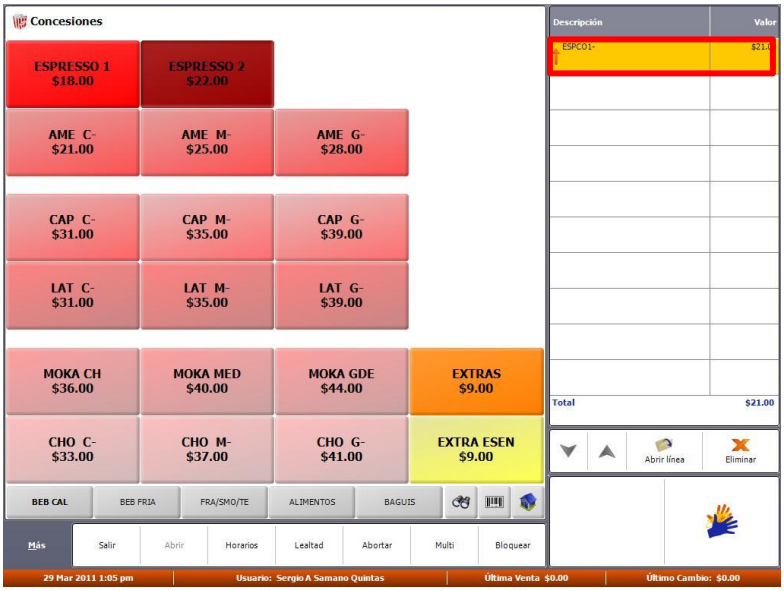
4.2.51 Otros botones

Botón “Eliminar”

Sirve para **eliminar un producto marcado** en la orden.

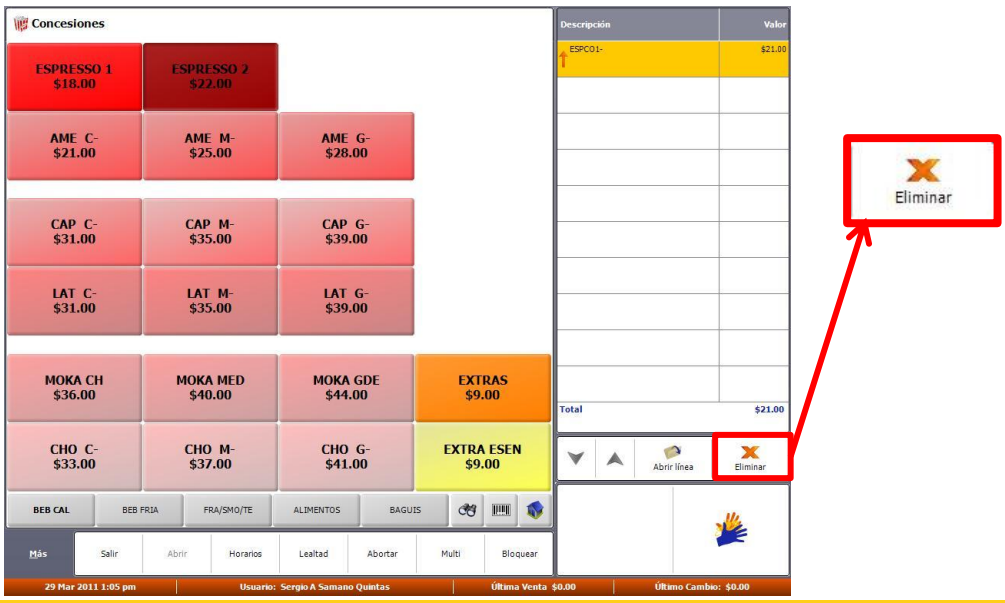
1 **Seleccionar producto**

Presionar **sobre el producto de la orden** que se desee eliminar.



2 **Presionar botón**

Presionar el botón **“Eliminar”**.



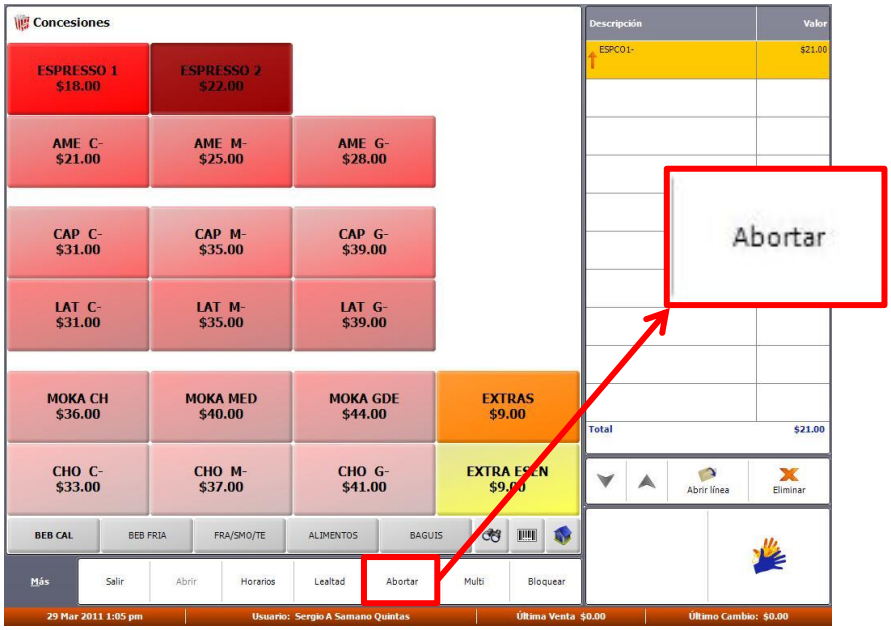
4.2.51 Otros botones

Botón “Abortar”

Sirve para cancelar una operación.

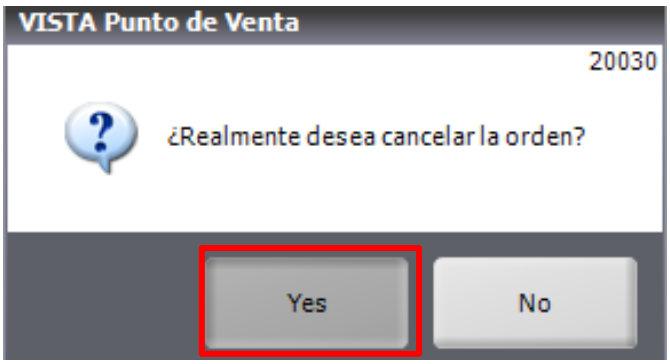
1 **Presionar botón**

Presionar el botón **“Abortar”**.



2 **Confirmar**

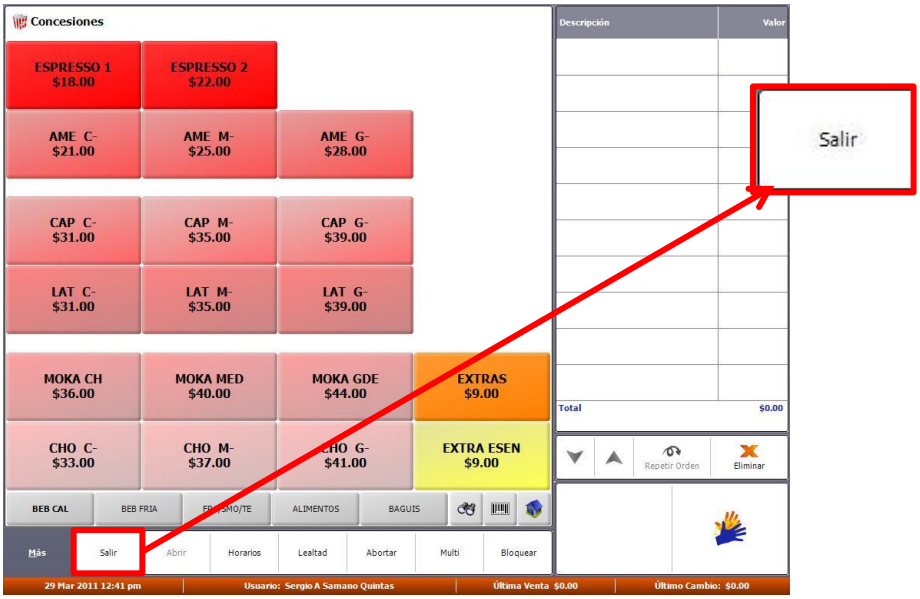
Aparecerá un mensaje preguntando si se desea **cancelar la orden**, oprimir el botón **“Yes”**.



4.2.51 Otros botones

Botón “Salir”

Sirve para **cerrar el punto venta**.



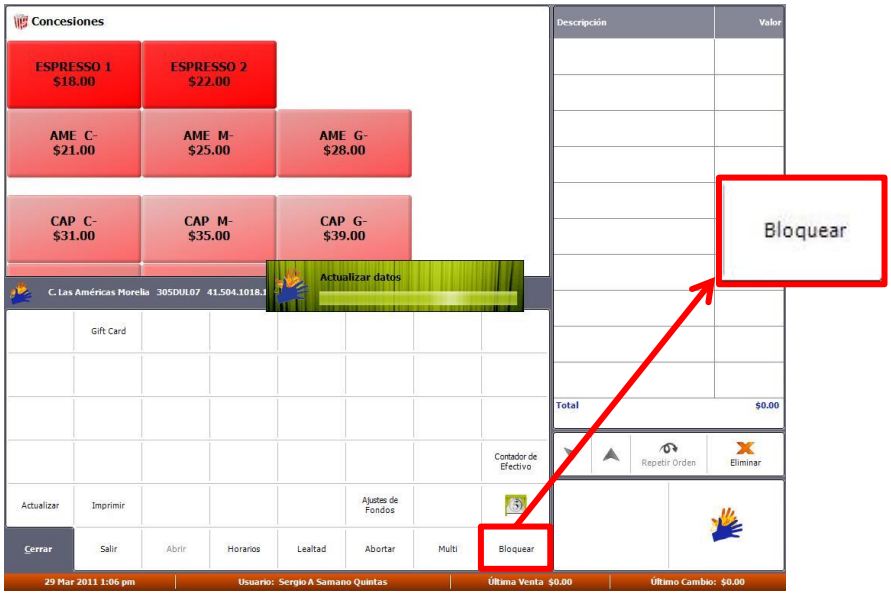
Botón “Más”

Sirve para desplegar la pantalla de los botones **actualizar**, **bloquear** y **horarios**.

4.2.51 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.



4.2.51 Otros botones

Para **desbloquear** el punto de venta:

Ingresar número de usuario

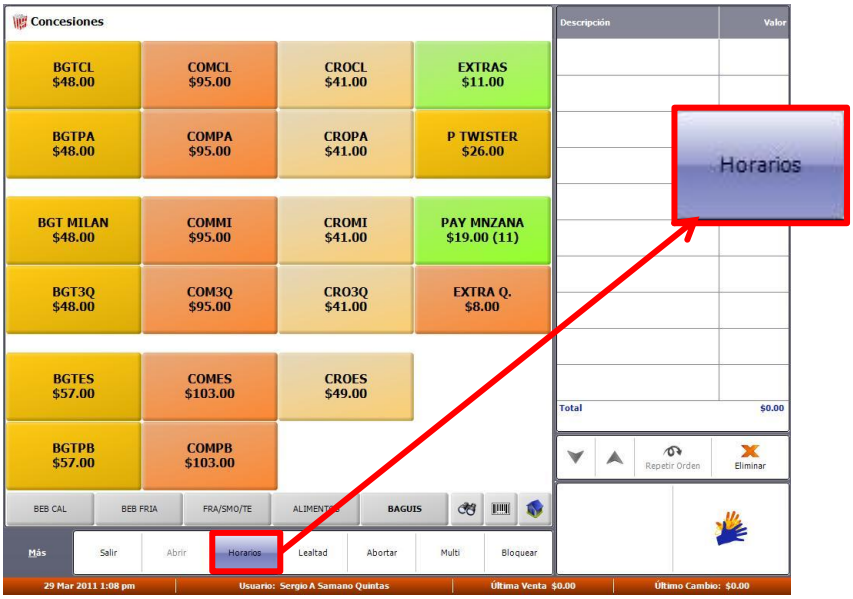
a) Ingresar el número de usuario y presionar el botón **"Enter"**.

Ingresar NIP

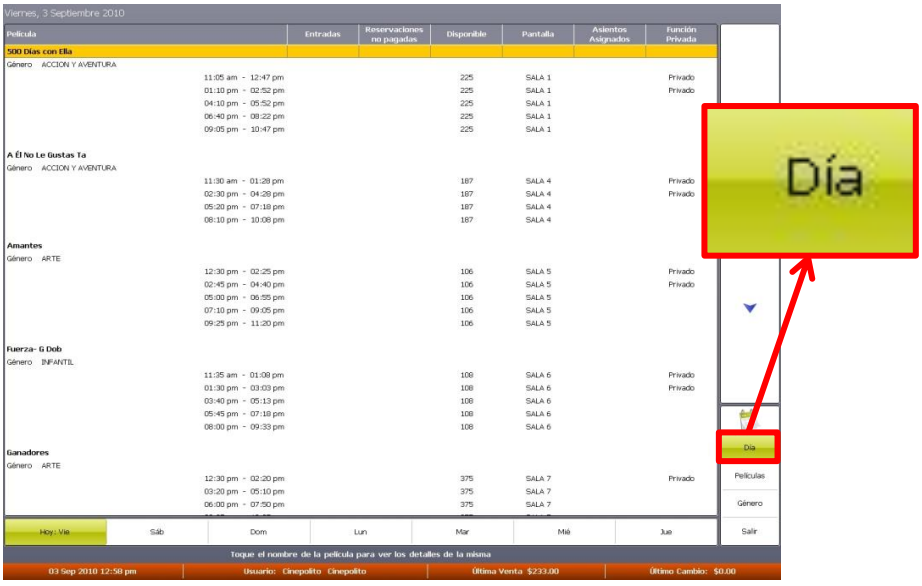
b) Inresar el NIP y presionar el botón **"Enter"**.

4.2.51 Otros botones

Botón "Horarios"
Sirve para consultar los horarios de las **funciones**. La consulta puede ser:

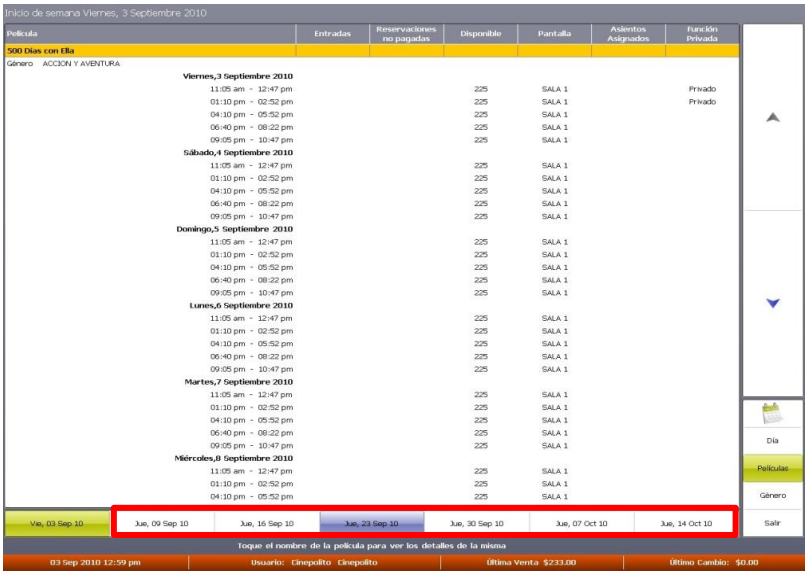


a) **Por día**
Presionar el botón **"Día"**.

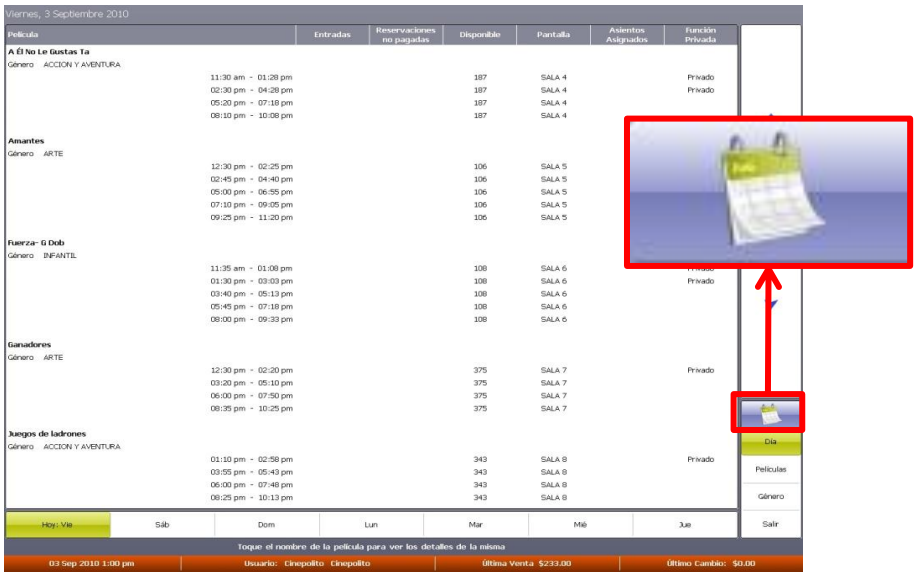


4.2.51 Otros botones

Presionar la **pestaña correspondiente al día** que se desee consultar.



b) **Por fecha**
Presionar el botón **"Calendario"**.

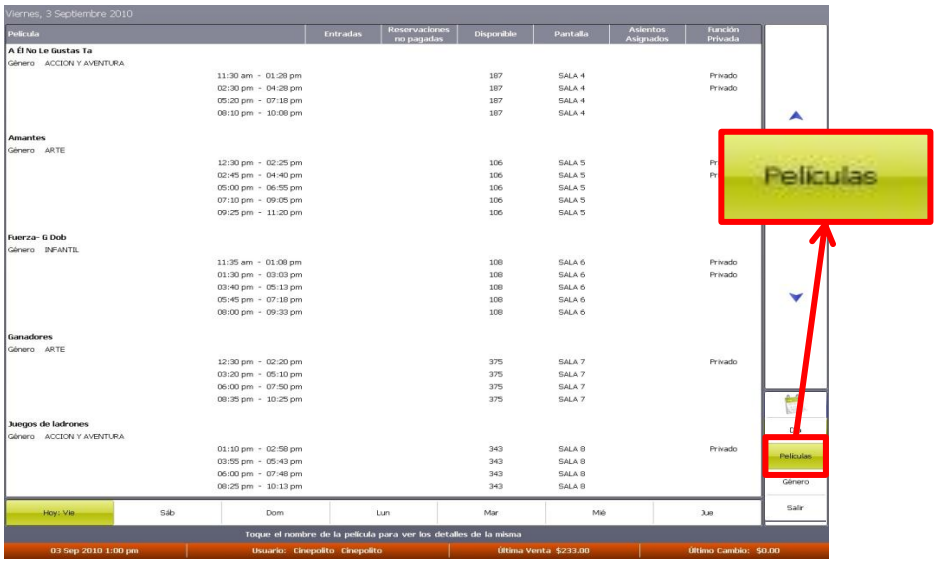


4.2.51 Otros botones

Presionar sobre la fecha que se desee consultar y luego el botón **“Seleccionar”**.

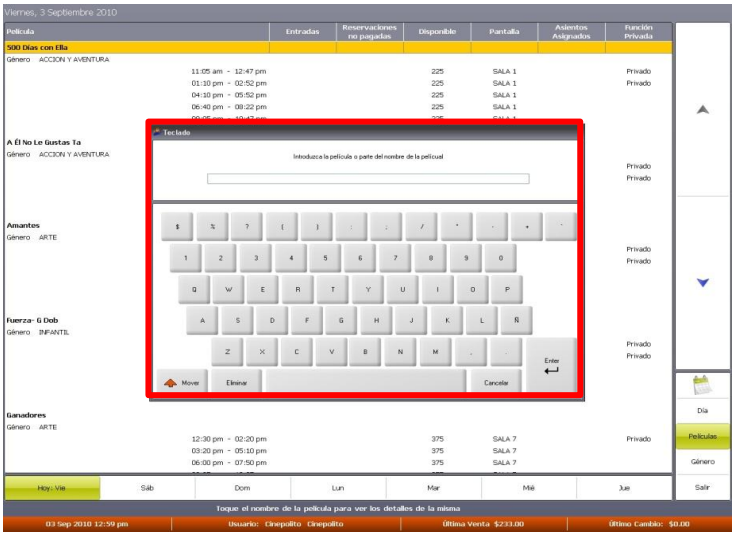
c) **Por película**

Presionar el botón **“Películas”**.

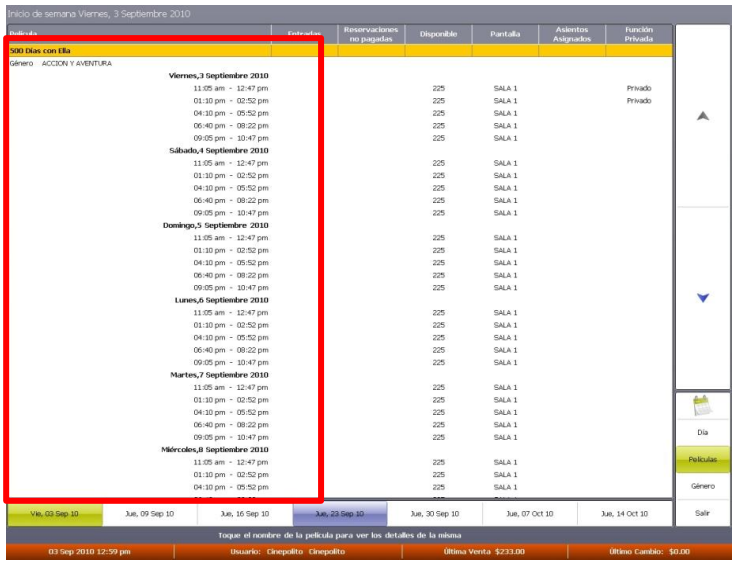


4.2.51 Otros botones

Introducir el nombre de la película y presionar el botón **“Enter”**.

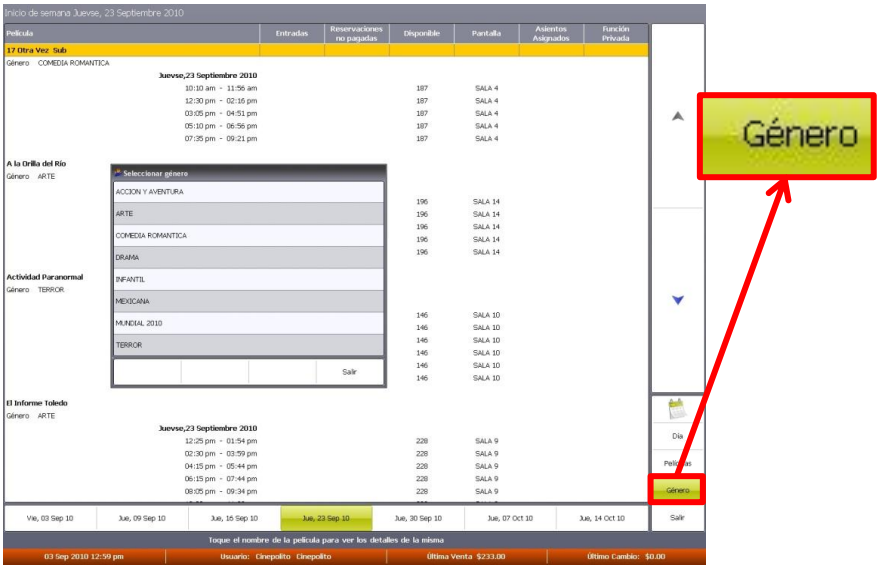


Aparecerá un listado con los horarios disponibles para el día elegido, clasificados por películas.



4.2.51 Otros botones

d) **Por género**
Presionar el botón **“Género”**.

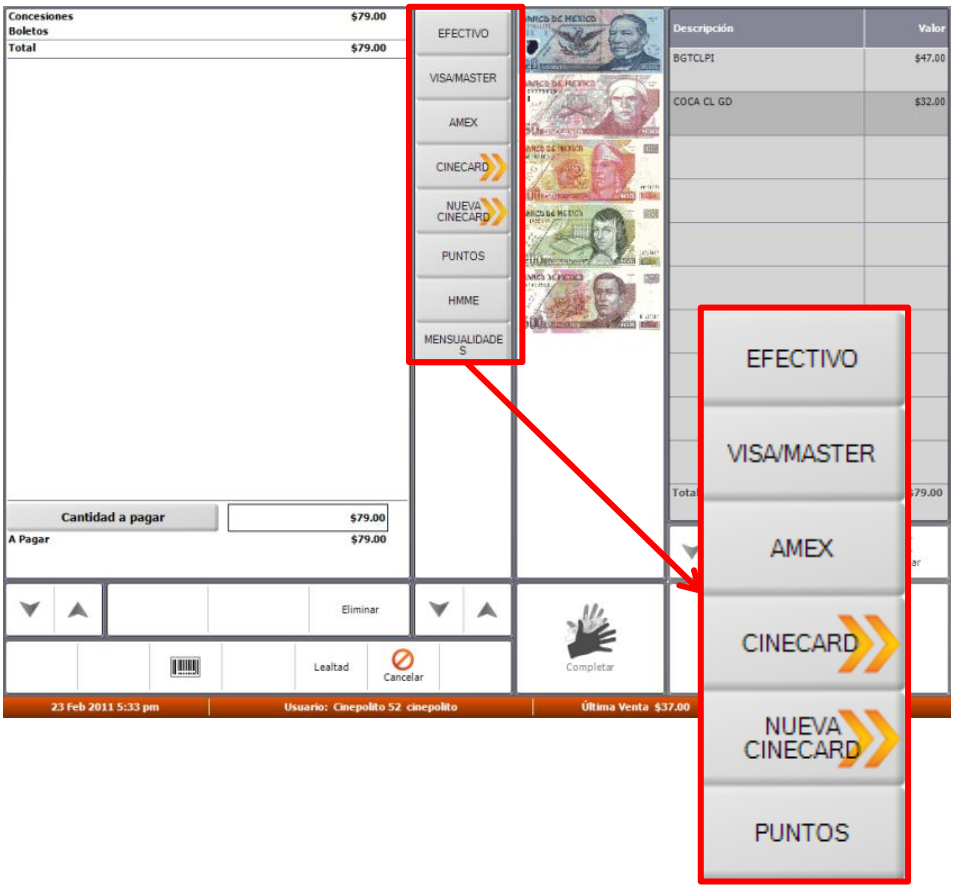


Seleccionar el **género deseado**.

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.**

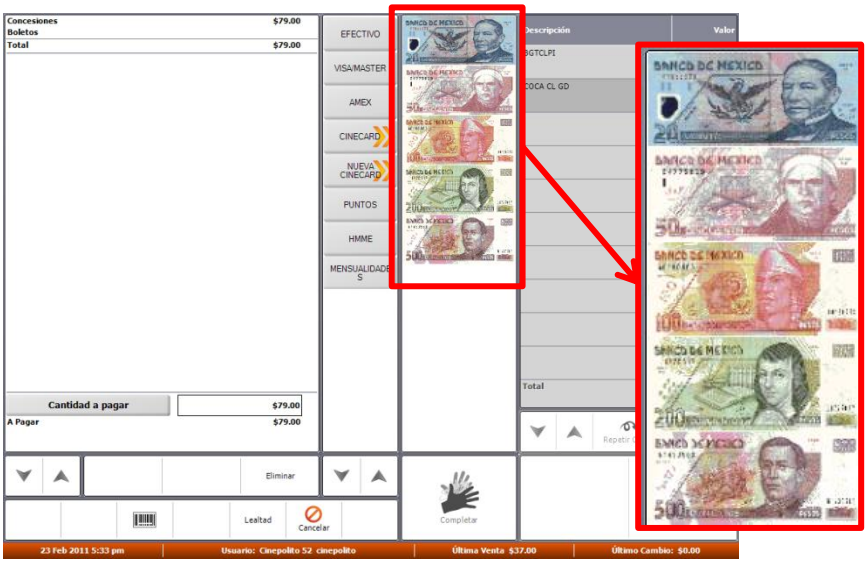
5 **Registrar pago**
Registrar el pago **total o parcial** en efectivo, con **alguna de las siguientes opciones.**

4.3.1 Efectivo

Usando botones de billetes

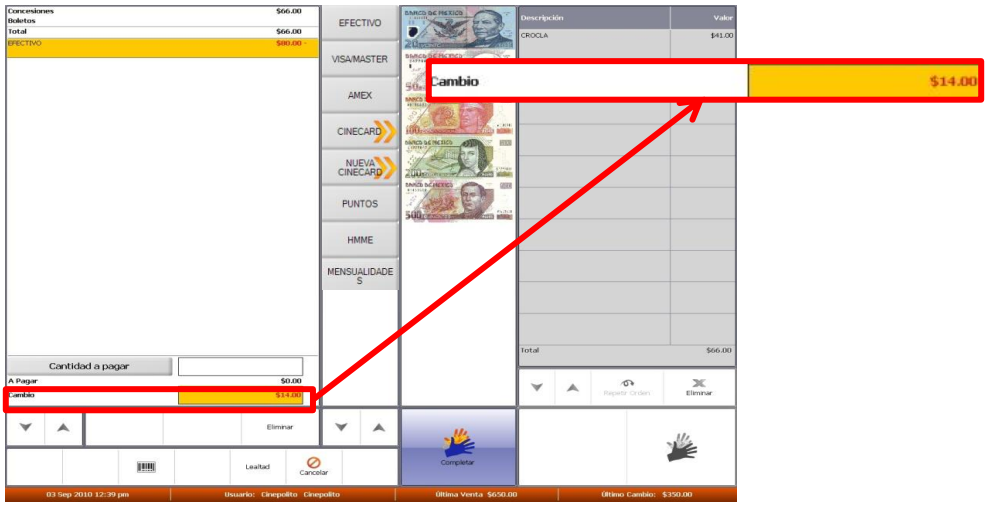
Presionar botón billete

a) Presionar el botón del billete que **corresponda al entregado por el cliente.**



Nota:

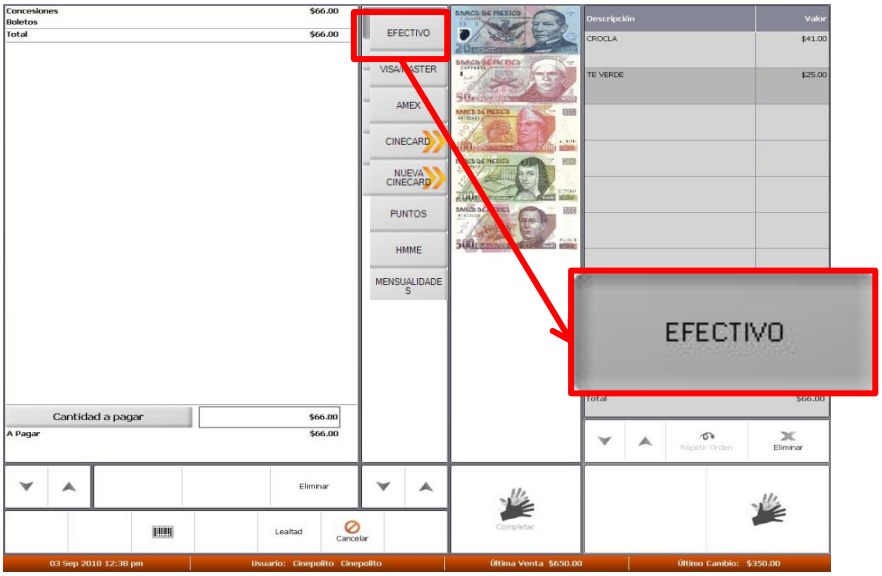
El sistema indicará **automáticamente** la cantidad que se debe entregar al cliente como **cambio**.



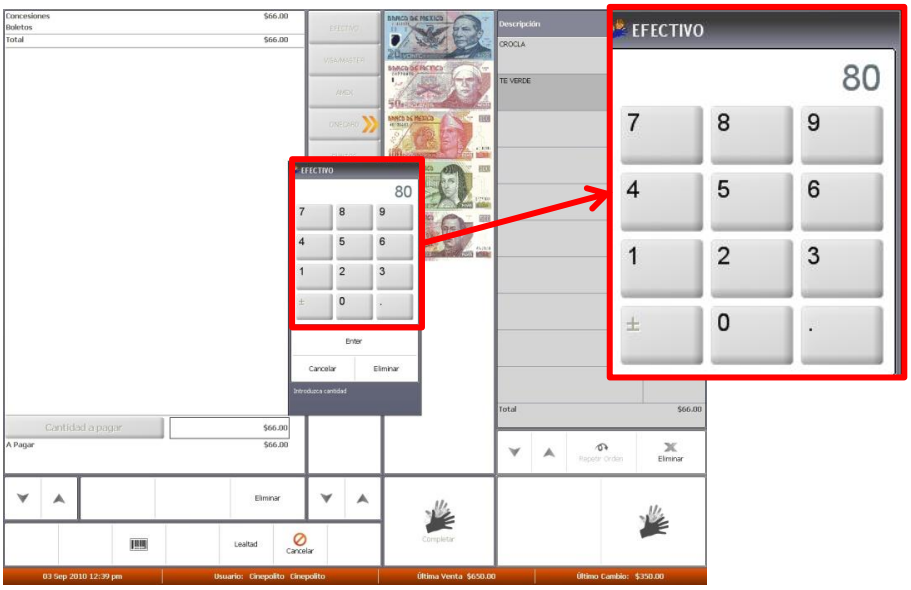
4.3.1 Efectivo

Usando botón de efectivo (pagos totales o parciales)

a) Presionar el botón **“EFECTIVO”**.

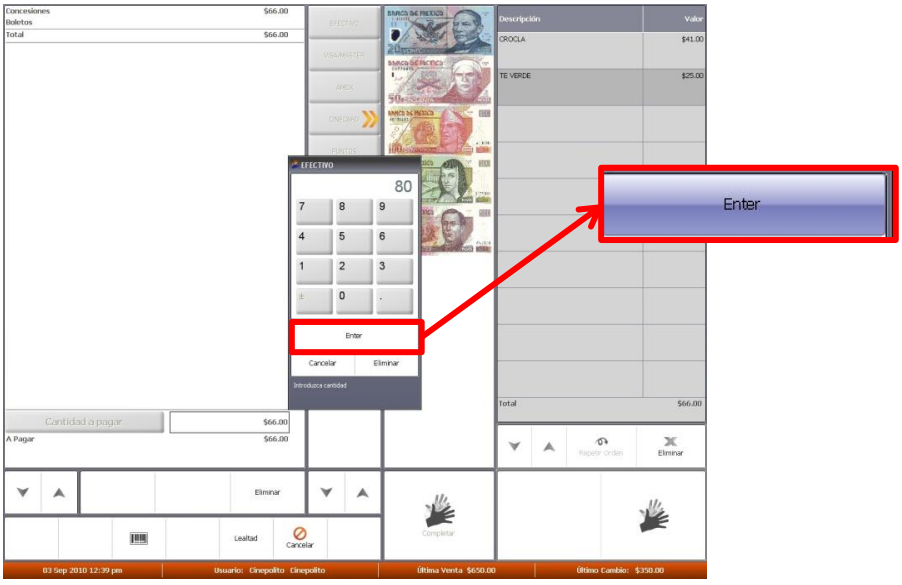


b) **Ingresar cantidad**
Ingresar la cantidad **que entrega el cliente en efectivo.**

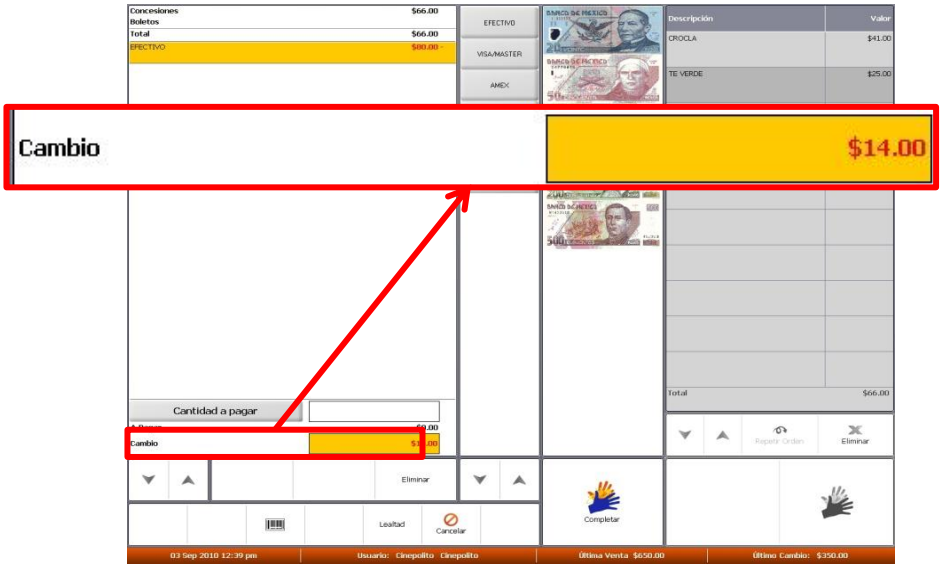


4.3.1 Efectivo

c) Presionar el botón **“Enter”**.



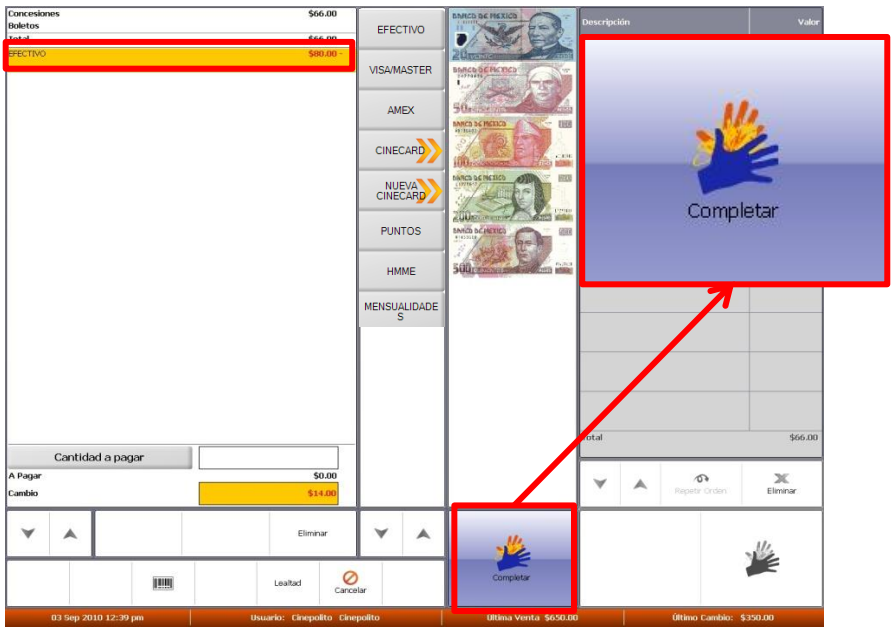
Nota:
El sistema indicará **automáticamente** la cantidad que se debe entregar al cliente como **cambio,** si es que la cantidad registrada supera el monto total.



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.

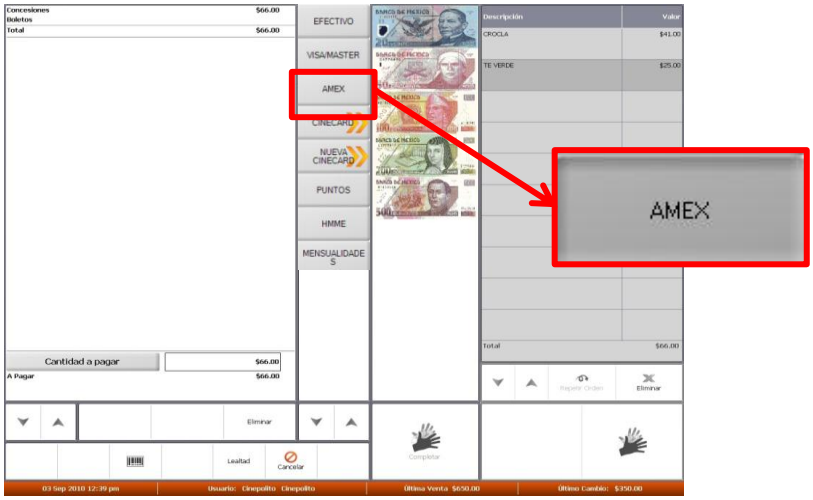
3 **Registrar pago**
Registrar el pago con **alguna de las siguientes opciones que aplique.**

4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

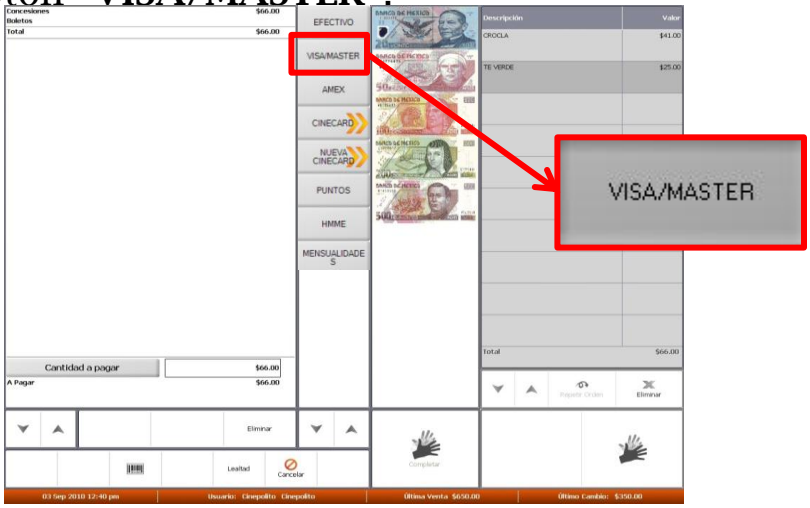
Pago total

a) **Seleccionar tarjeta**
Seleccionar el **tipo de tarjeta** bancaria.

American Express
Si es tarjeta **American Express** oprimir el botón **“AMEX”**.

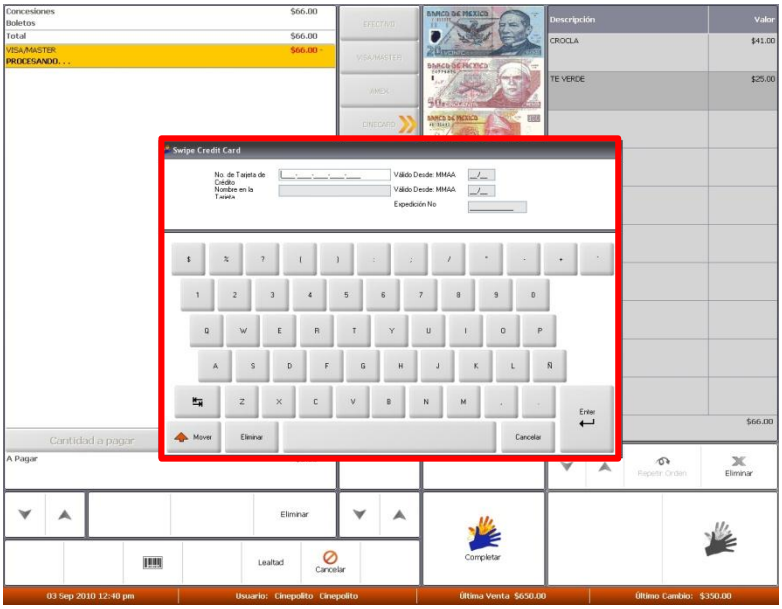


Visa/Master
Si es cualquier otra tarjeta de débito o crédito, oprimir el botón **“VISA/MASTER”**.



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.

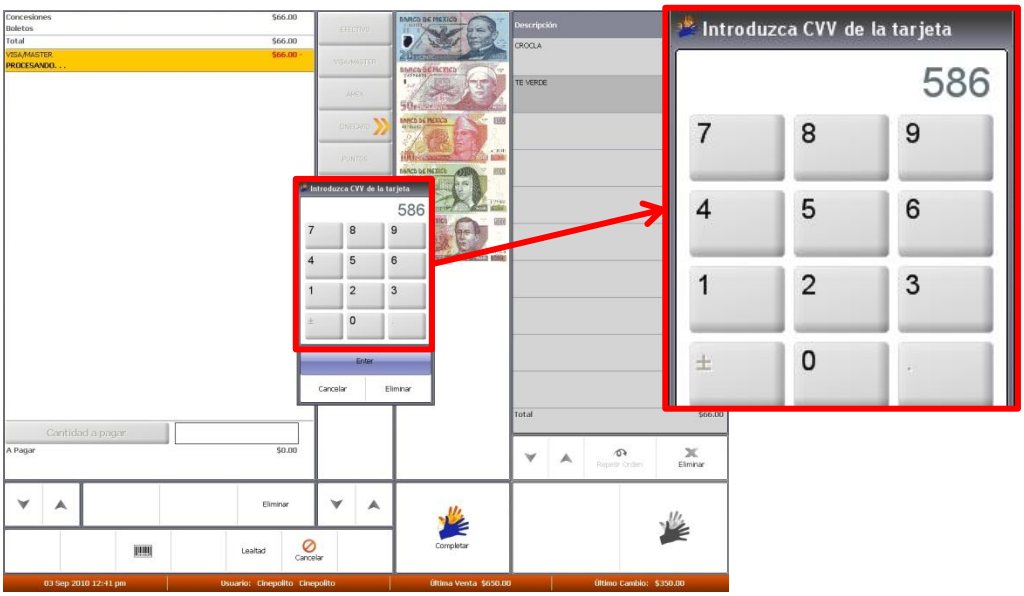


b) **Deslizar tarjeta**
Deslizar la tarjeta de crédito o débito, en la terminal del punto de venta, **con la banda hacia el interior.**

4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

Ingresar código

c) Ingresar los dígitos del **código de seguridad (CVV2)** de la tarjeta.

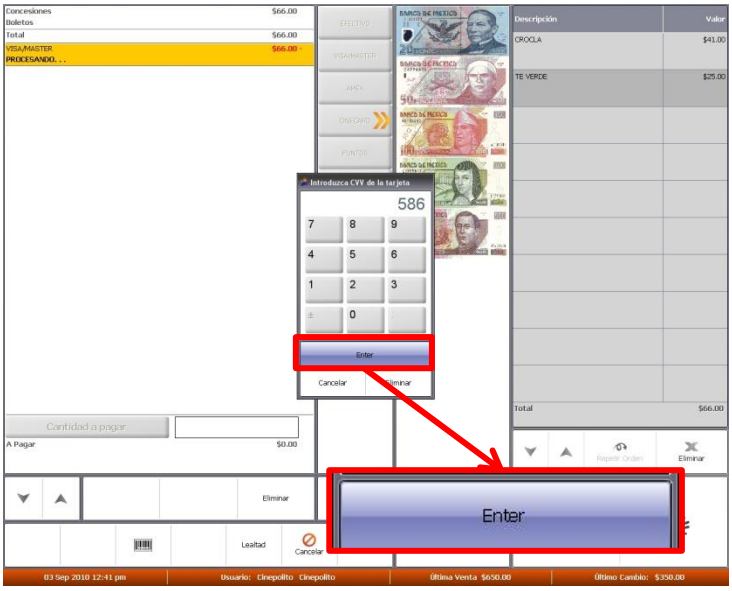


Nota:

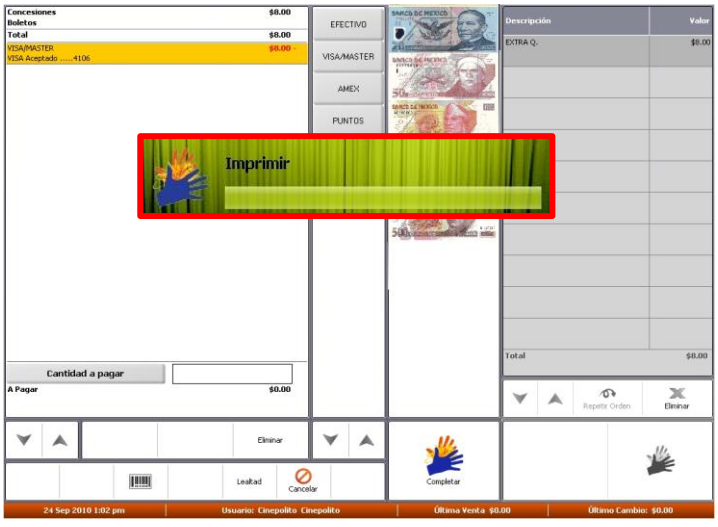
En las tarjetas **American Express el CVV2 es de 4 dígitos y está al frente en el lado derecho.** En las **tarjetas Visa y MasterCard es de 3 dígitos** y son los últimos 3 números que **se encuentran en el recuadro de la firma.**

4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

d) Presionar el botón **“Enter”**.



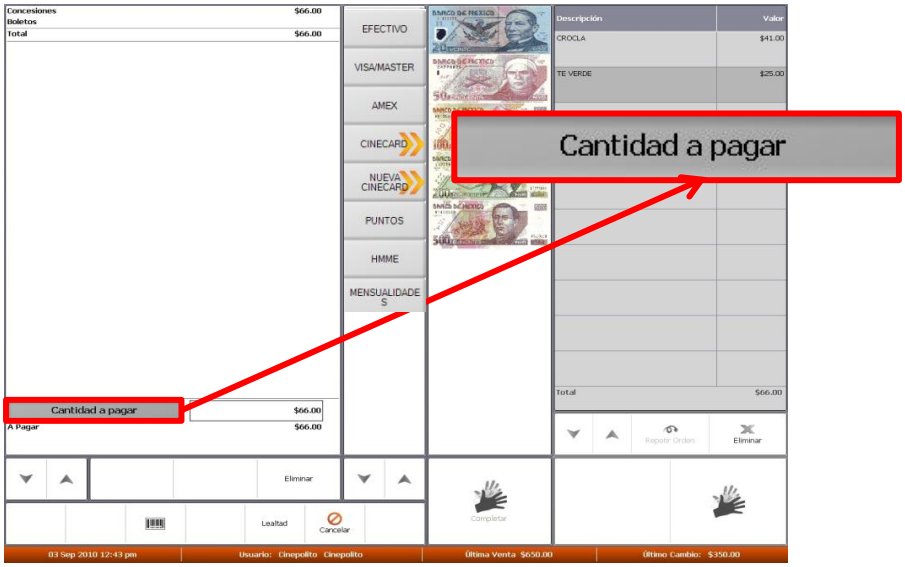
Nota:
Aparecerá un **mensaje en la pantalla indicando que la tarjeta se está procesando** y se está imprimiendo el voucher correspondiente.



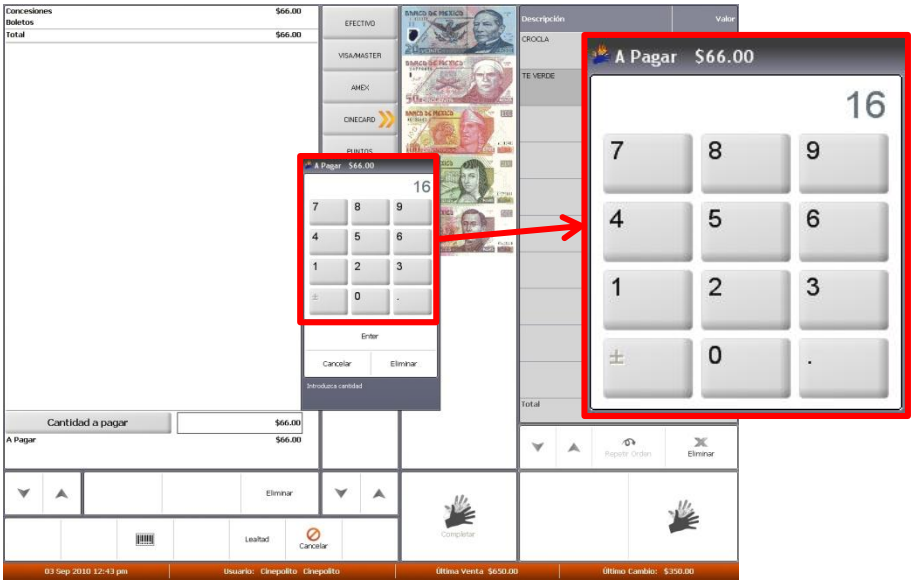
4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

Pago parcial

a) Presionar el botón **“Cantidad a pagar”**.

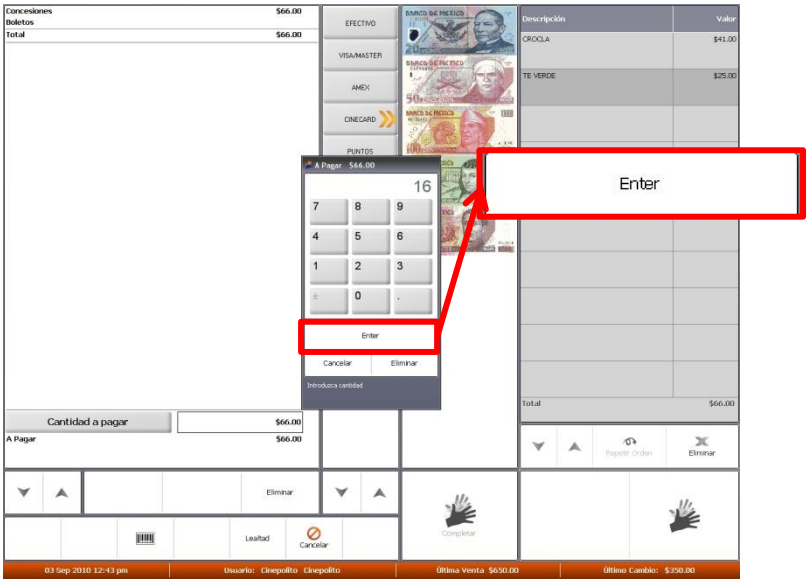


b) **Ingresar cantidad**
Ingresar la cantidad a pagar **con esa tarjeta.**



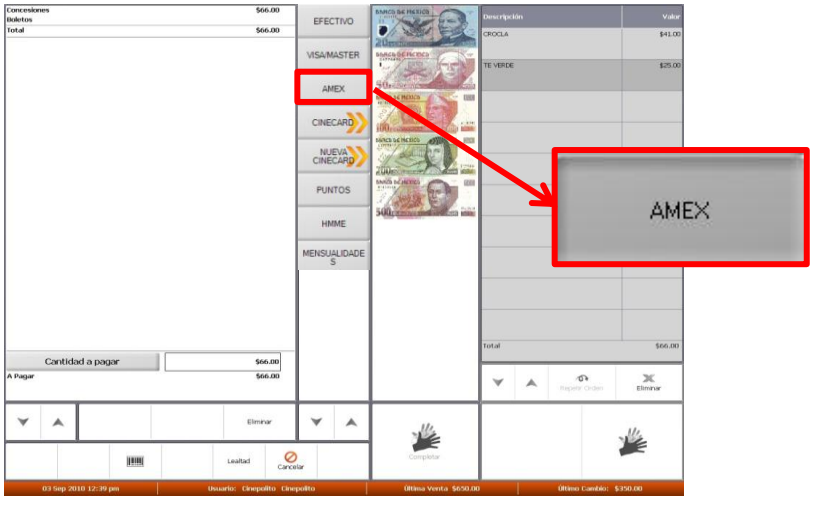
4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

c) Presionar el botón **“Enter”**.



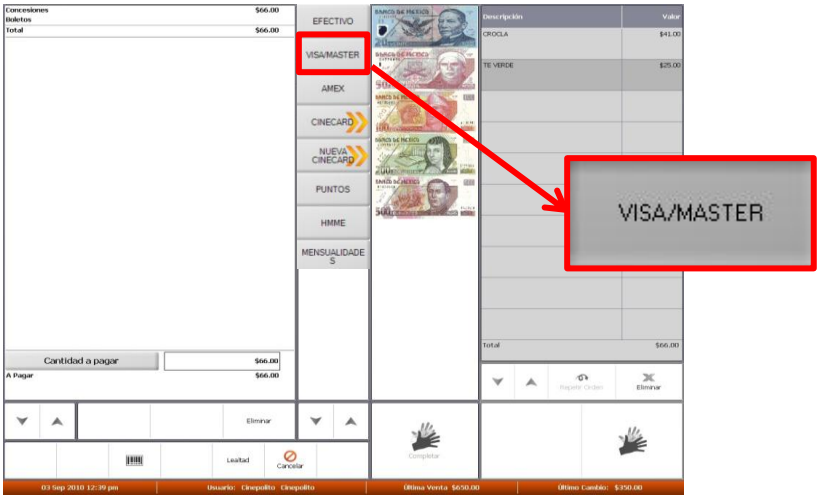
d) **Seleccionar tarjeta**
Seleccionar el **tipo de tarjeta** bancaria.

American Express
Si es tarjeta **American Express** oprimir el botón **“AMEX”**.

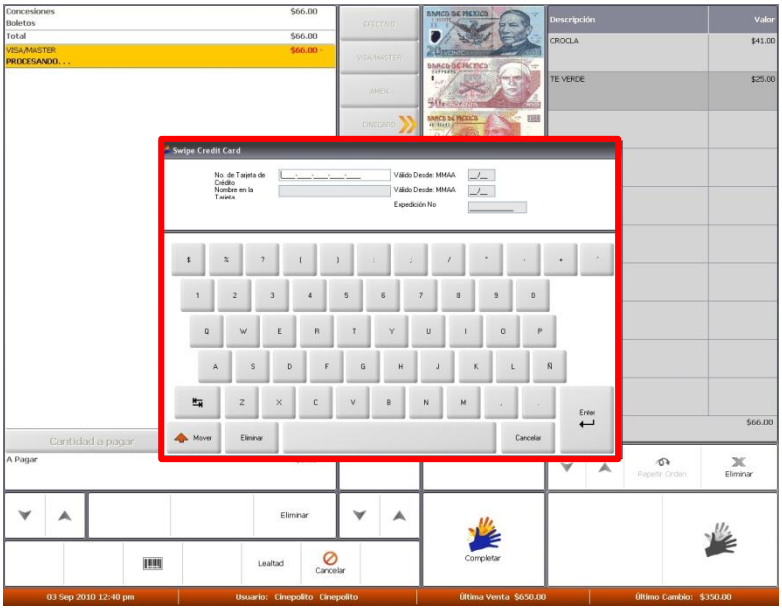


4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

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.



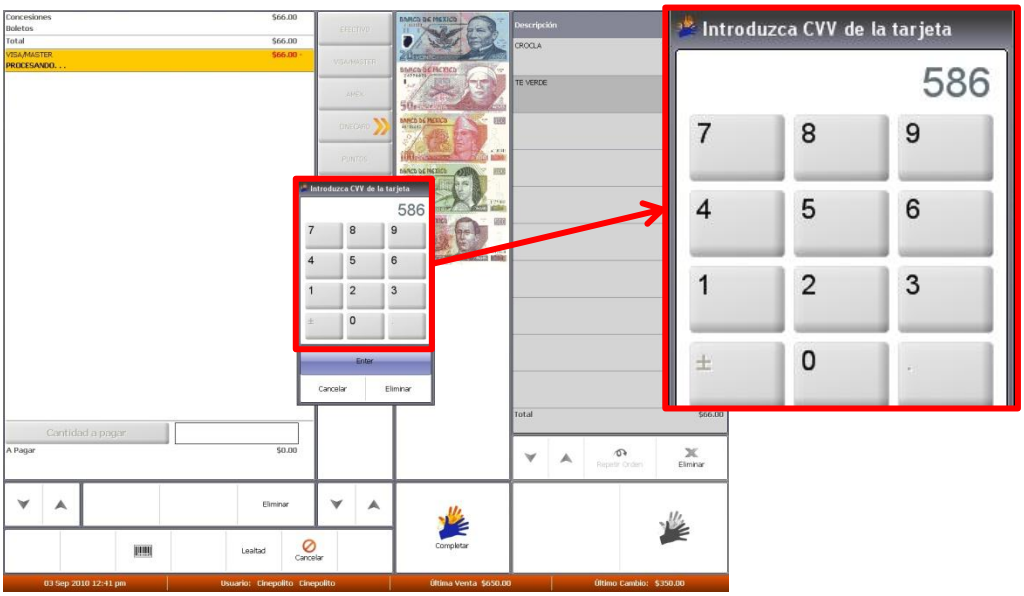
4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

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

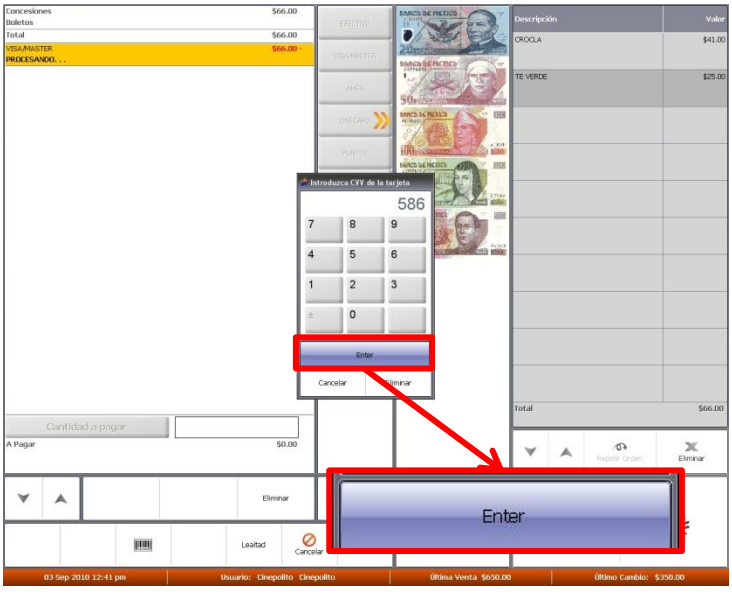
f) Ingresar los dígitos del **código de seguridad (CVV2)** de la tarjeta.



4.3.2 Tarjeta de crédito o débito

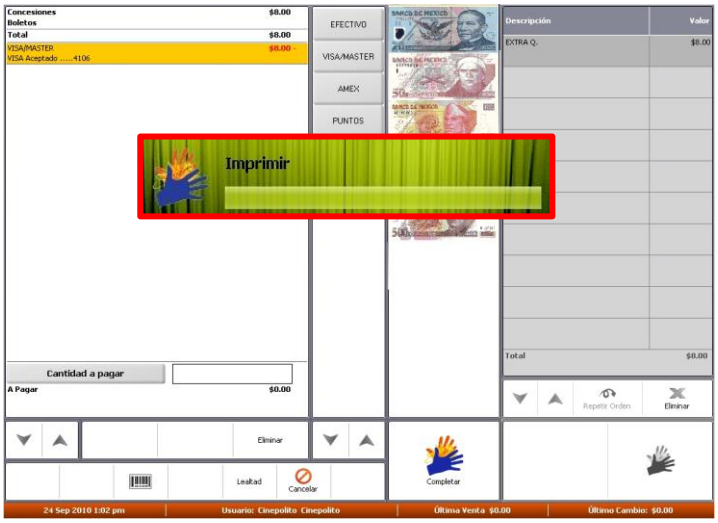
Nota:
En las tarjetas **American Express el CVV2 es de 4 dígitos y está al frente en el lado derecho.** En las **tarjetas Visa y MasterCard es de 3 dígitos** y son los últimos 3 números que **se encuentran en el recuadro de la firma.**

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.*

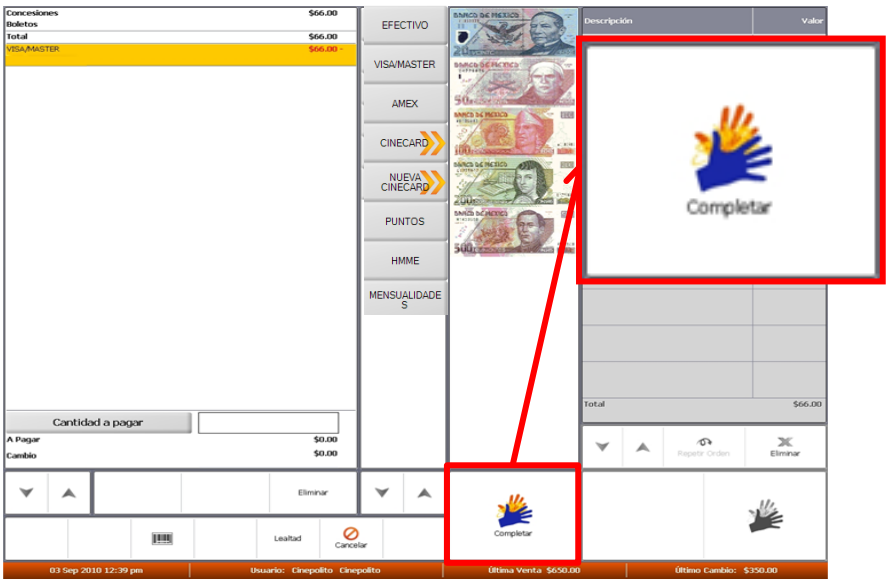
5 **Entregar documentos**
Entregar la **tarjeta bancaria, identificación oficial** y **copia de voucher** al cliente.

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.

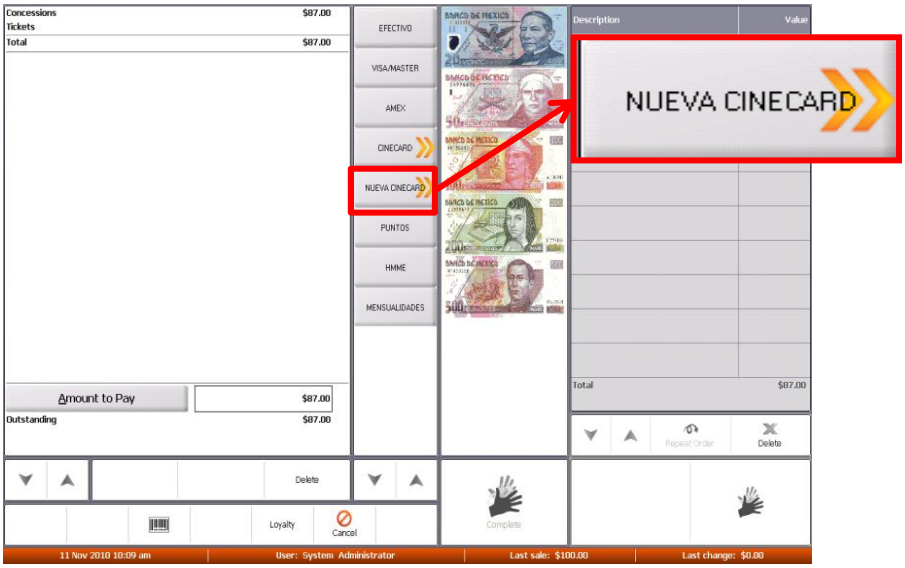


4.3.3 CineCard

1 **Solicitar CineCard**
Solicitar **al cliente** la tarjeta CineCard.

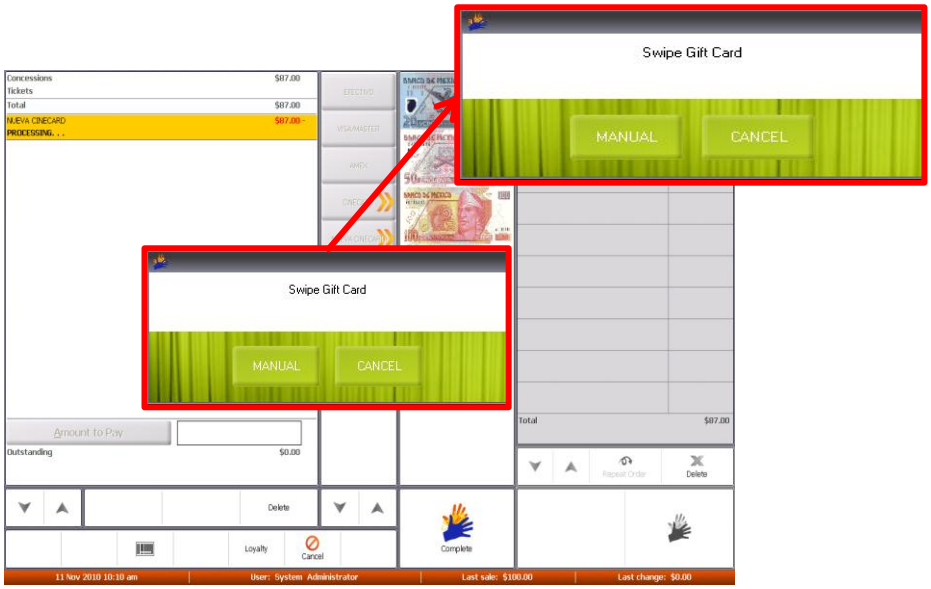
Pago total

a) Oprimir el botón **“NUEVA CINECARD”**.



4.3.3 CineCard

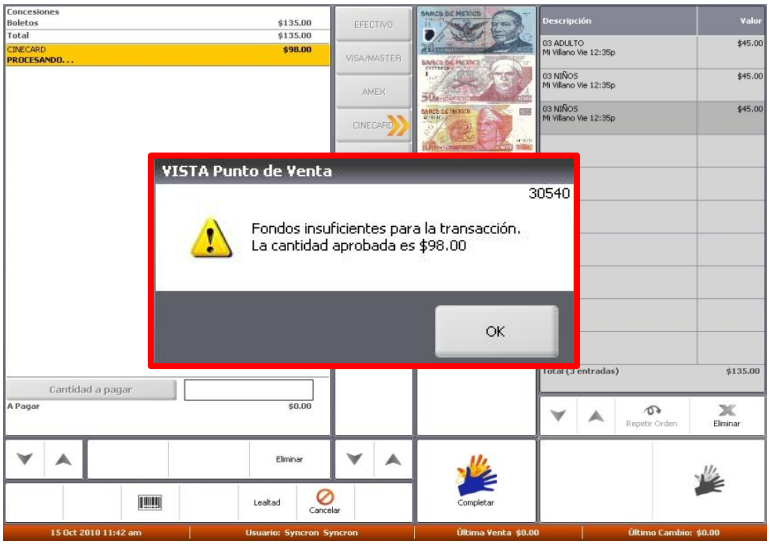
Nota:
Se desplegará automáticamente la ventana **"Swipe Credit Card"** que indica que se tiene que deslizar la tarjeta.



b) **Deslizar tarjeta**
Deslizar la tarjeta en la terminal del punto de venta, **con la banda hacia el interior.**

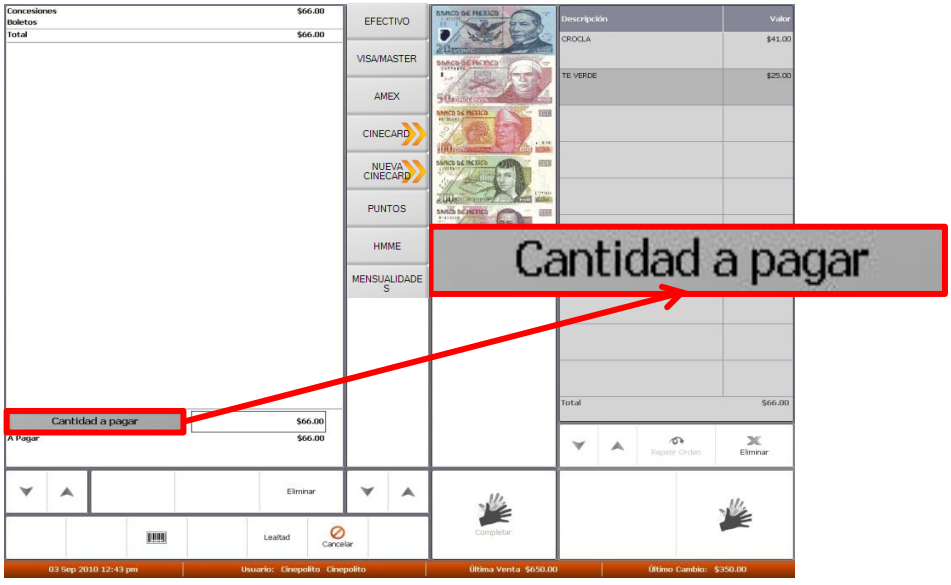
4.3.3 CineCard

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.**



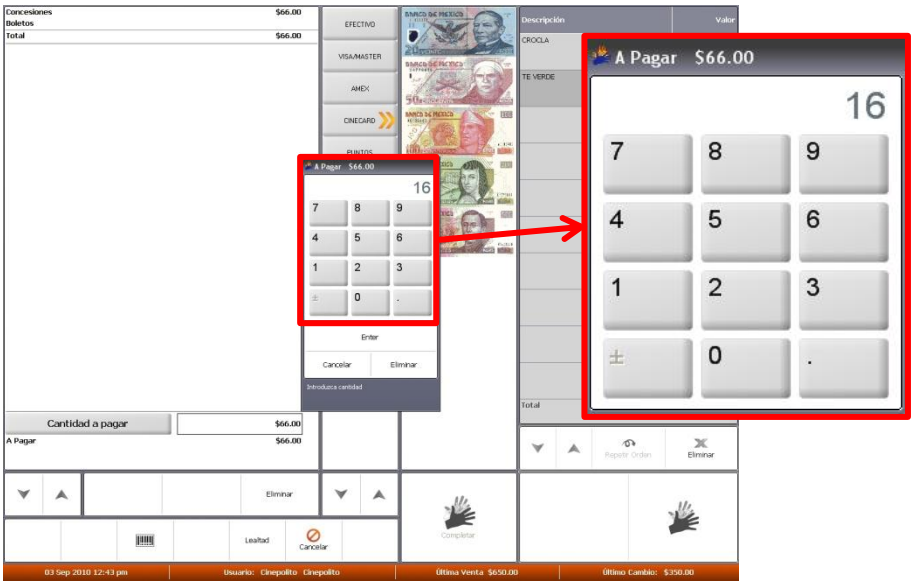
Pago parcial

a) Presionar el botón **"Cantidad a pagar"**.

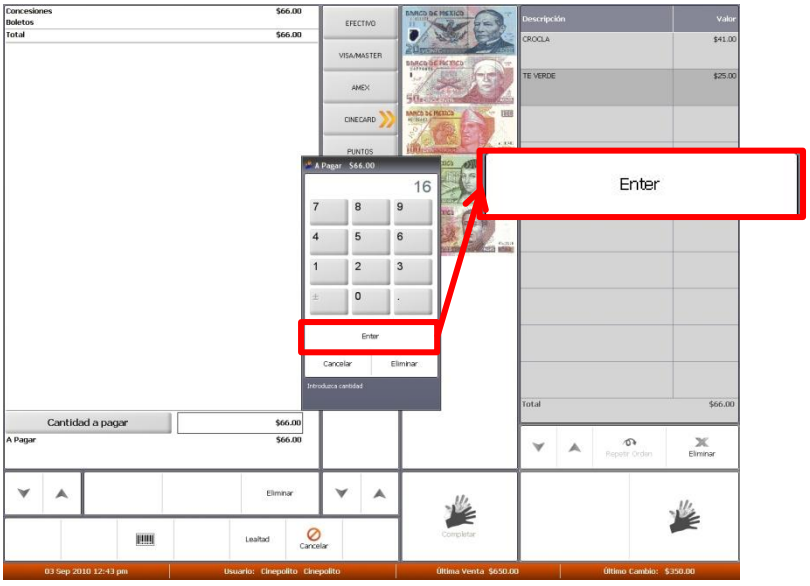


4.3.3 CineCard

b) **Ingresar cantidad**
Ingresar la cantidad a pagar **con esa tarjeta.**

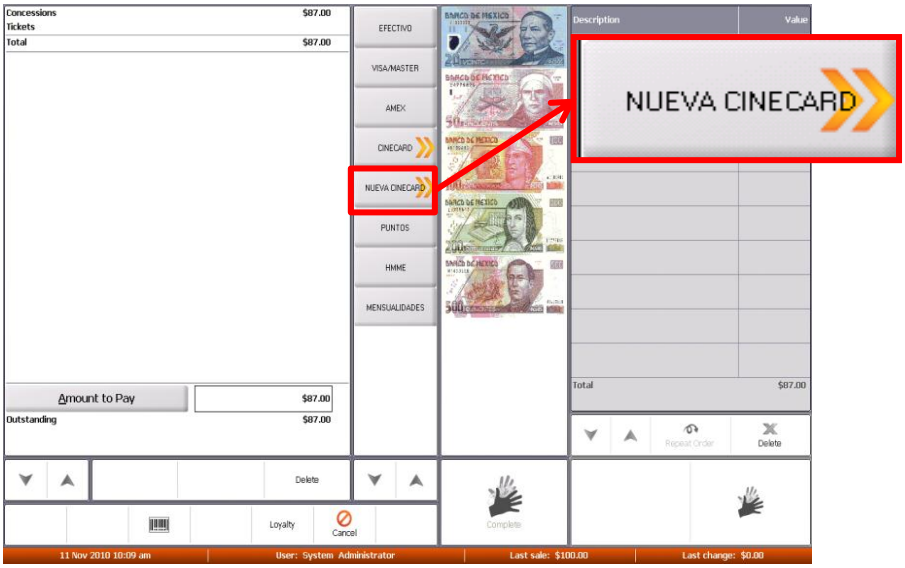


c) Presionar el botón **“Enter”**.

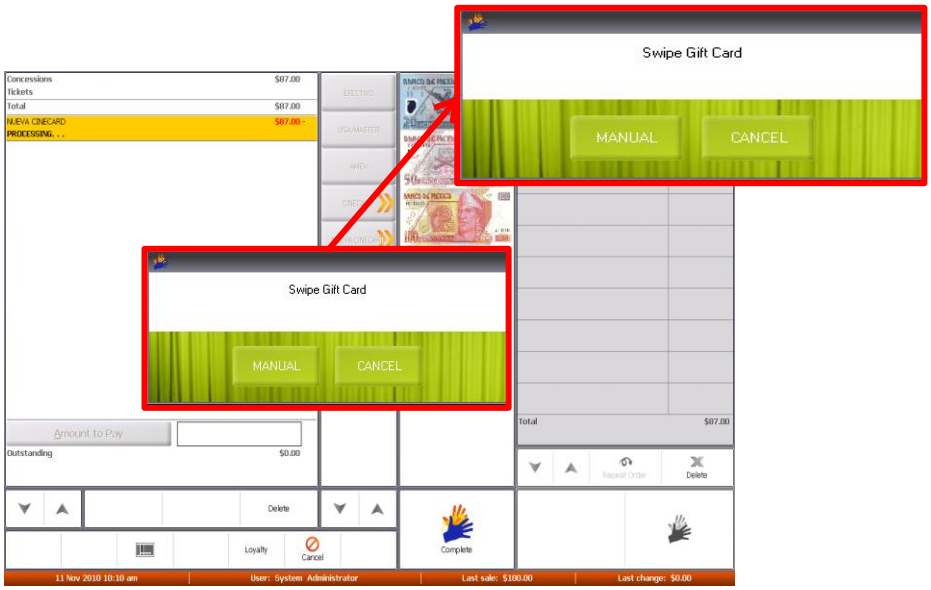


4.3.3 CineCard

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

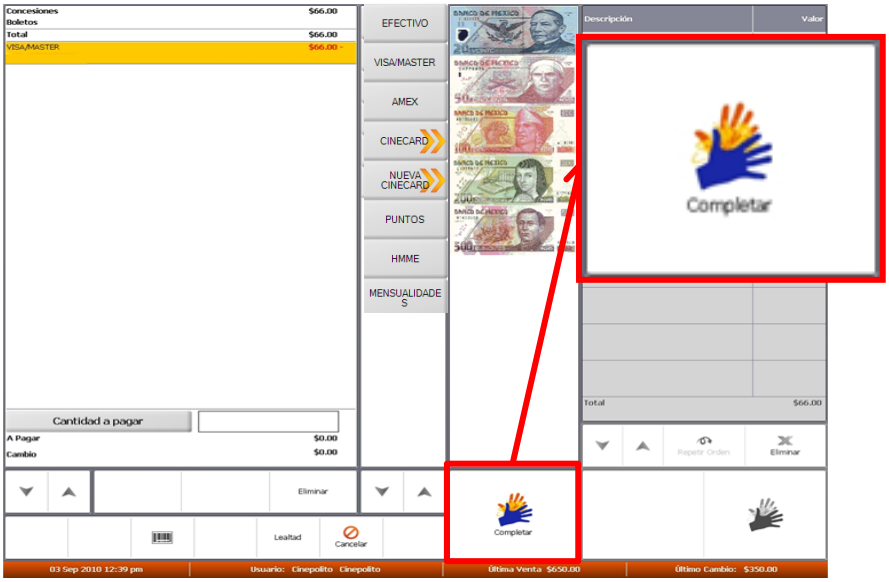
e) **Deslizar tarjeta**
Deslizar la tarjeta en la terminal del punto de venta, **con la banda hacia el interior.**

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.



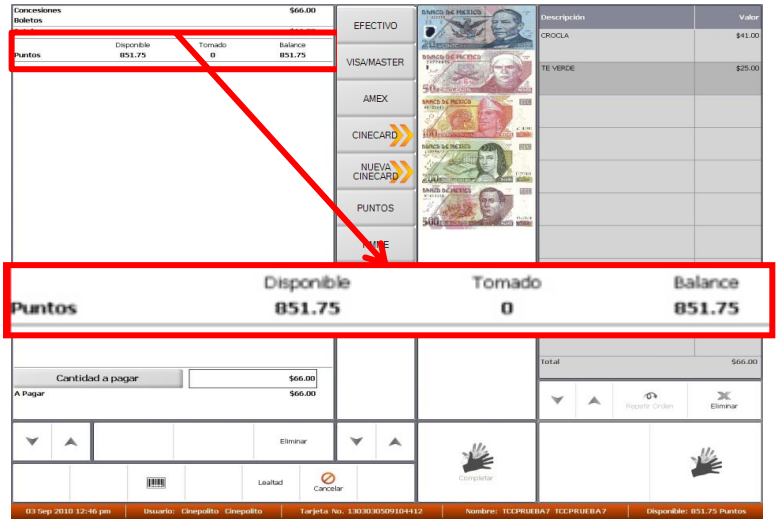
4.3.4 Puntos Club Cinépolis

IMPORTANTE

Nunca se debe sugerir al cliente el pago con puntos de TCC, *únicamente se usarán cuando el cliente lo solicite.*

Informar puntos disponibles

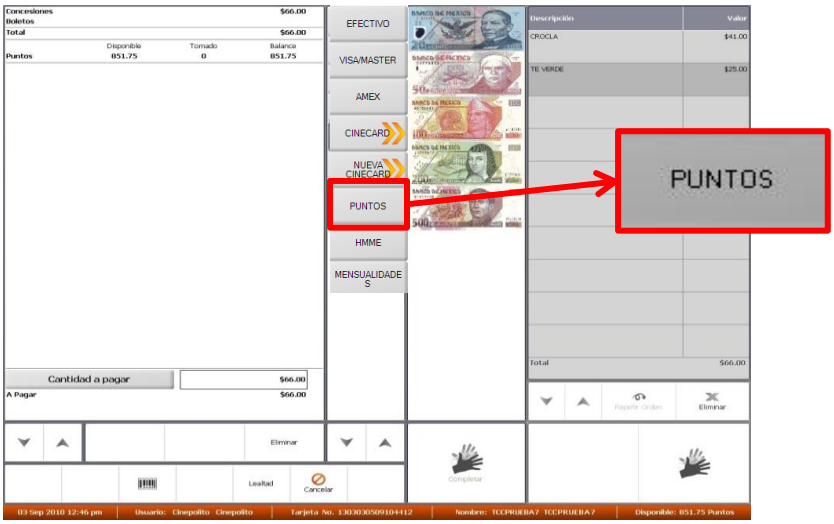
1 Indicarle al cliente los puntos disponibles , que **aparecen en la pantalla de cobro.**



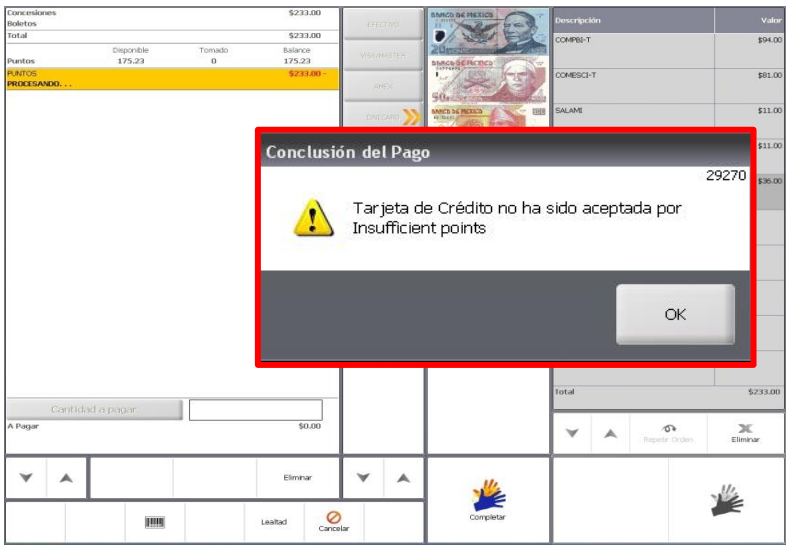
4.3.4 Puntos Club Cinépolis

Pago total

a) Presionar el botón **“PUNTOS”** en la pantalla.



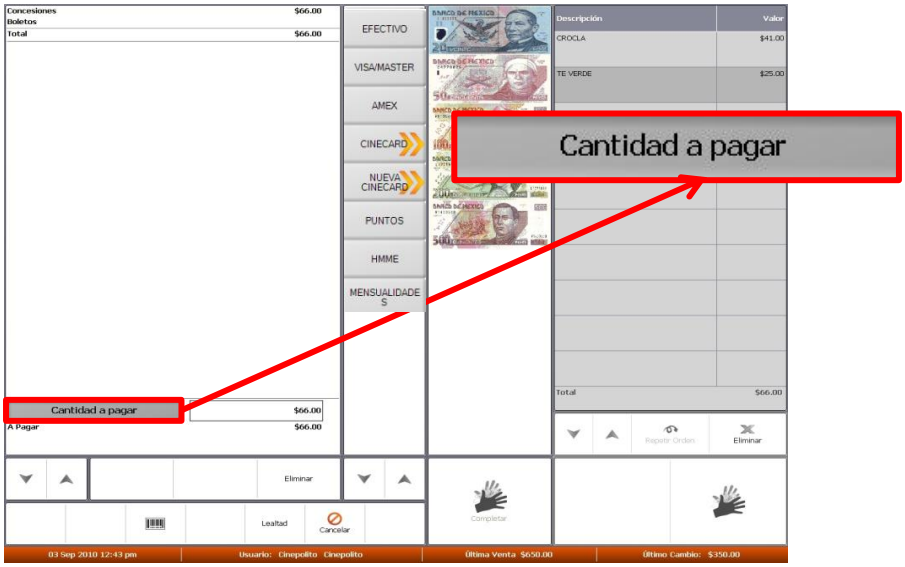
Nota:
Si la TCC **no cuenta con el saldo suficiente** para cubrir el monto, se **desplegará un mensaje**. Oprimir el botón **“OK”** e indicárselo al cliente para **completar el pago con otro medio.**



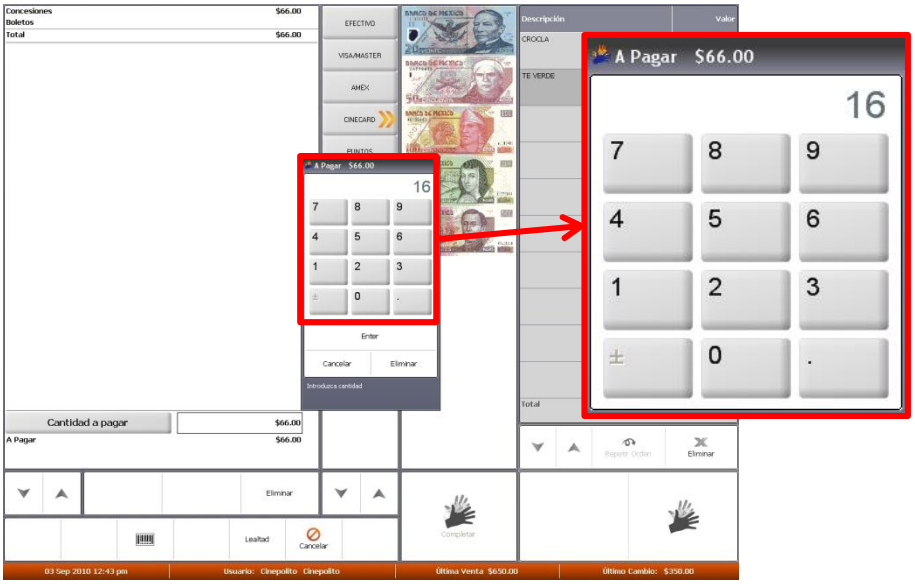
4.3.4 Puntos Club Cinépolis

Pago parcial

a) Presionar el botón **“Cantidad a pagar”**.

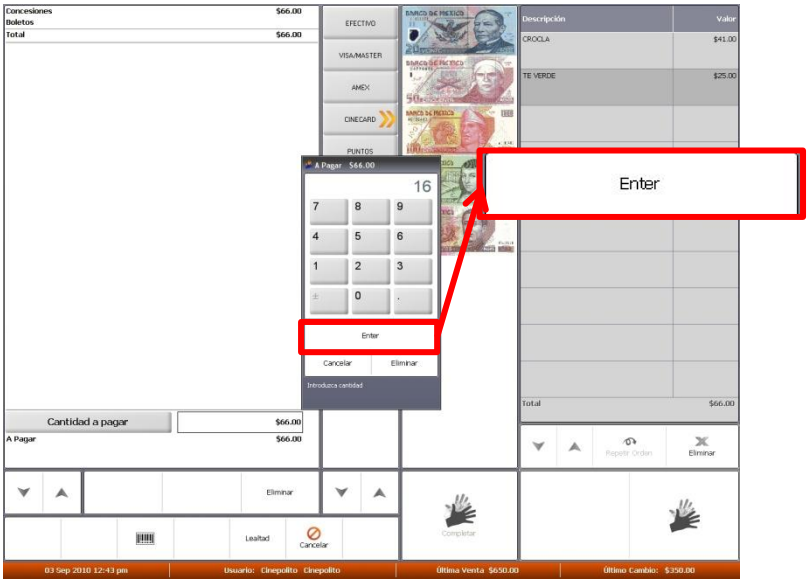


b) **Ingresar cantidad**
Ingresar la cantidad a pagar **con esa tarjeta.**

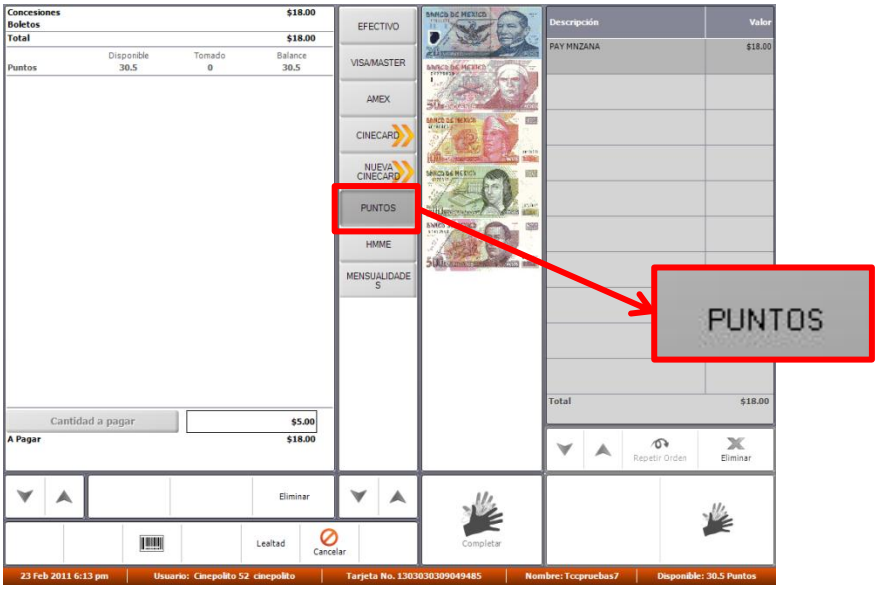


4.3.4 Puntos Club Cinépolis

c) Presionar el botón **“Enter”**.



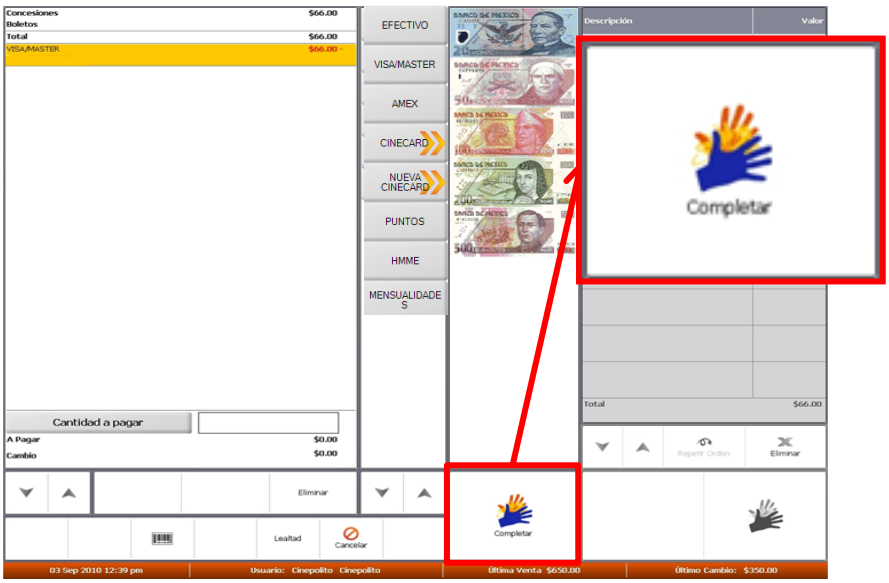
d) Presionar el botón **“PUNTOS”** en la pantalla.



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.



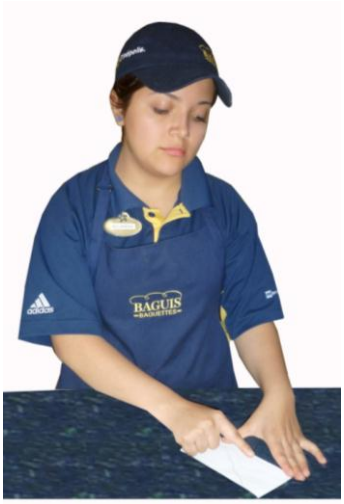
4.4 Preparación de alimentos

4.4 Preparación de alimentos

La preparación de alimentos debe iniciarse **inmediatamente después de cobrarle al cliente** y debe realizarla el **Preparador de Alimentos.**

1

Verificar comanda
Tomar la comanda y verificar los **productos que conforman la orden.**



IMPORTANTE

Si se junta **más de una orden, se deben colocar en el área de preparación de izquierda a derecha** y respetar este orden para la preparación.

*Si la orden del cliente **incluye bebidas,** las especificaciones se encontrarán en **el vaso comanda.***

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. Bebidas embotelladas
2. Papas, pasteles y/o pay (si están preparados, si no hay, comenzar preparación)
3. Bebidas frías y/o calientes
4. Crepas
5. Croissants
6. Baguis

IMPORTANTE

*En caso de que **existan mermas** (vasos, producto dañado y/o devuelto por el cliente), debe **llamarse al Encargado de Sub-almacén** para que las registre en la Bitácora de mermas (Anexo 3), 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

*Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la **Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6)**.*

Cafetera Cimbali

1 **Tomar portafiltro**
Tomar el portafiltro **sencillo** del **grupo** de la cafetera.

2 **Colocar portafiltro**
Colocar el portafiltro sencillo **en la horquilla de soporte** del molino.

4.5.1 Espresso sencillo

3 **Llenar portafiltro**
Jalar la **palanca dosificadora** de café hasta llenar el portafiltro sencillo y **dejar un copete de café**.

4 **Retirar exceso**
Retirar el exceso de café del portafiltro, **pasando un dedo sobre la superficie** del mismo.

5 **Compactar café**
Colocar el portafiltro de manera **horizontal sobre el tapete** y presionar **uniformemente** el café con el **compactador**.

4.5.1 Espresso sencillo

6 **Centrar café**
Golpear un costado del portafiltro **dos veces** con la **parte de caucho del mango** del compactador, para retirar el café de las orillas.

7 **Pulir café**
Girar el compactador sobre el café **sin hacer presión**.

8 **Verificar compactación**
Voltear totalmente el portafiltro, si el café **no se cae**, está **correctamente compactado**. De lo contrario volver a compactar.

4.5.1 Espresso sencillo

9 **Colocar portafiltro**
Colocar el portafiltro sencillo **con café** en un grupo de la cafetera, **girándolo hacia la derecha** hasta que quede asegurado.

10 **Colocar vaso**
Tomar un **vaso Trophy comanda de 4 oz** y colocarlo debajo de la salida del portafiltro sencillo.

11 **Oprimir botón**
Oprimir el botón **para espresso sencillo** una vez.

4.5.1 Espresso sencillo

Retirar vaso

12 Una vez que la **cafetera haya terminado**, retirar el vaso.

Nota:

Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **"Stop"** durante **dos segundos**.

4.5.1 Espresso sencillo

Superautomática Black & White

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.

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 6).

Cafetera Cimbali

1 **Tomar portafiltro**
Tomar el portafiltro **doble** del **grupo** de la cafetera.

2 **Colocar portafiltro**
Colocar el portafiltro doble **en la horquilla de soporte** del molino.

4.5.2 Espresso doble

3 **Llenar portafiltro**
Jalar la **palanca dosificadora** de café hasta llenar el portafiltro sencillo y **dejar un copete de café**.

4 **Retirar exceso**
Retirar el exceso de café del portafiltro, **pasando un dedo sobre la superficie** del mismo.

5 **Compactar café**
Colocar el portafiltro de manera **horizontal sobre el tapete** y presionar **uniformemente** el café con el **compactador**.

4.5.2 Espresso doble

6 **Centrar café**
Golpear un costado del portafiltro **dos veces** con la **parte de caucho del mango** del compactador, para retirar el café de las orillas.

7 **Pulir café**
Girar el compactador sobre el café **sin hacer presión**.

8 **Verificar compactación**
Voltear totalmente el portafiltro, si el café **no se cae**, está **correctamente compactado**. De lo contrario volver a compactar.

4.5.2 Espresso doble

9 **Colocar portafiltro**
Colocar el portafiltro doble **con café** en un grupo de la cafetera, **girándolo hacia la derecha** hasta que quede asegurado.

10 **Colocar vaso**
Tomar un **vaso Trophy comanda de 4 oz** y colocarlo debajo de la salida del portafiltro doble.

11 **Oprimir botón**
Oprimir el botón **para espresso doble** una vez.

4.5.2 Espresso doble

Retirar vaso

12 Una vez que la **cafetera haya terminado**, retirar el vaso.

Nota:

Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **"Stop"** durante **dos segundos**.

4.5.2 Espresso doble

Superautomática Black & White

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.

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 6).

Cafetera Cimbali

1 **Tomar portafiltro**
Tomar del **grupo** de la cafetera el portafiltro sencillo o doble **según lo especificado por el cliente**.

2 **Colocar portafiltro**
Colocar el portafiltro **en la horquilla de soporte** del molino.

4.5.3 Espresso cortado

3 **Llenar portafiltro**
Jalar la **palanca dosificadora** de café hasta llenar el portafiltro sencillo y **dejar un copete de café**.

4 **Retirar exceso**
Retirar el exceso de café del portafiltro, **pasando un dedo sobre la superficie** del mismo.

5 **Compactar café**
Colocar el portafiltro de manera **horizontal sobre el tapete** y presionar **uniformemente** el café con el **compactador**.

4.5.3 Espresso cortado

6 **Centrar café**
Golpear un costado del portafiltro **dos veces** con la **parte de caucho del mango** del compactador, para retirar el café de las orillas.

7 **Pulir café**
Girar el compactador sobre el café **sin hacer presión**.

8 **Verificar compactación**
Voltear totalmente el portafiltro, si el café **no se cae**, está **correctamente compactado**. De lo contrario volver a compactar.

4.5.3 Espresso cortado

9 **Colocar portafiltro**
Colocar el portafiltro **con café** en un grupo de la cafetera, **girándolo hacia la derecha** hasta que quede asegurado.

10 **Colocar vaso**
Tomar un **vaso Trophy comanda de 4 oz** y colocarlo debajo de la salida del portafiltro.

11 **Oprimir botón**
Oprimir una vez el botón **para espresso sencillo o doble** según corresponda.

4.5.3 Espresso cortado

12 **Servir leche**
Servir **1 ½ oz** de leche fría para cremar, en una **jarra espumadora** de 20 o 32 oz **con termómetro** para bebidas.

13 **Introducir lanceta**
Introducir la lanceta de la cafetera **en la jarra**, hasta que **apenas toque la leche**.

14 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede **lo más cerca posible del costado** de la jarra, pero **sin tocarla**.

4.5.3 Espresso cortado

15 **Abrir llave de paso**
Abrir la llave de paso de vapor **lentamente** hasta que el vapor **salga uniformemente**, para iniciar el **cremado**.

16 **Cerrar llave de paso**
Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los **150˚ C y 170˚ C**.

17 **Retirar lanceta**
Retirar la lanceta **de la jarra**.

4.5.3 Espresso cortado

Limpiar lanceta

18 Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un **trapo verde húmedo y limpio**, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

Servir leche

19 Servir la leche cremada en el **vaso Trophy comanda con el espresso** previamente elaborado.

Nota:

Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **"Stop"** durante **dos segundos**.

4.5.3 Espresso cortado

Superautomática Black & White

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.

3 **Servir leche**
Servir **1 ½ oz** de leche fría para cremar, en una **jarra espumadora** de 20 o 32 oz.

4.5.3 Espresso cortado

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**.

6 **Iniciar cremado**
Oprimir una vez el botón **"ESPUMADO AUTOMÁTICO"** para espresso sencillo o doble según corresponda.

4.5.3 Espresso cortado

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**.

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 6).

Cafetera Cimbali

1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:

a) **Chico**
Preparar un **espresso sencillo** como se indica en la sección 4.5.1 **Espresso sencillo**.

4.5.4 Americano caliente

b) **Mediano**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 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.

Nota:
Durante la elaboración de los shots de espresso se deberán **utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda comanda** de 4 oz.

4.5.4 Americano caliente

2 **Tomar vaso**
Mientras la **cafetera elabora el shot de espresso**, 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 14).***

3 **Verter espresso**
Una vez que la cafetera haya terminado, verter el shot de espresso **en el vaso Trophy comanda**.

4.5.4 Americano caliente

4

Servir agua
Rellenar el vaso con **agua caliente** oprimiendo el botón **“Stop”** de la cafetera **hasta dejar 1 cm libre**.

Nota:
Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **“Stop”** durante **dos segundos**.

4.5.4 Americano caliente

Superautomática Black & White

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.

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.

4.5.4 Americano caliente

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 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 6)****.*

Cafetera Cimbali

1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:

a) **Chico**
Preparar un **espresso sencillo** como se indica en la sección 4.5.1 Espresso sencillo.

4.5.5 Americano frío

b) **Mediano**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 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.

Nota:
Durante la elaboración de los shots de espresso se deberán **utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda** de 4 oz.

4.5.5 Americano frío

2 **Tomar vaso**
Mientras la **cafetera elabora el shot de espresso**, tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.

3 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

4.5.5 Americano frío

4 **Verter espresso**
Verter el shot de espresso **en el vaso PET comanda con hielos**.

5 **Servir agua**
Rellenar el vaso con **agua fría hasta dejar 1 cm libre**.

Nota:
Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **"Stop"** durante **dos segundos**.

4.5.5 Americano frío

Superautomática Black & White

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**.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para Bebidas (Anexo 14).

4.5.5 Americano frío

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.

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.

4.5.5 Americano frío

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 Cappuccino

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 Cappuccino

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier bebida es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6).

Cafetera Cimbali

1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:

a) **Chico**
Preparar un **espresso sencillo** como se indica en la sección 4.5.1 Espresso sencillo.

4.5.6 Cappuccino

b) **Mediano**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 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.

Nota:
Durante la elaboración de los shots de espresso se deberán **utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda** de 4 oz.

4.5.6 Cappuccino

2 **Tomar jarra medidora**
Mientras la **cafetera elabora el shot** de espresso, tomar una **jarra medidora**.

3 **Servir leche**
Servir en la jarra **8 oz de leche fría** para espumar, si el capuccino es chico, **11 oz** si es mediano o **12.5 oz** si es grande.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera, light** o **deslactosada**.*

4.5.6 Cappuccino

4 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz con termómetro** para bebidas.

5 **Verter leche**
Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.

6 **Introducir lanceta**
Introducir la lanceta de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra la parte más ancha de la lanceta**.

4.5.6 Cappuccino

7 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera **que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra**.

8 **Abrir llave de paso**
Abrir la llave de paso de vapor **lentamente** hasta que el vapor **salga uniformemente**, para iniciar el **espumado**.

9 **Bajar jarra**
Bajar la jarra **conforme la espuma** de la leche **vaya subiendo**.

4.5.6 Cappuccino

10 **Cerrar llave de paso**
Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los **150° C y 170° C**.

11 **Retirar lanceta**
Retirar la lanceta **de la jarra**.

12 **Limpiar lanceta**
Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un **trapo verde húmedo y limpio**, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

4.5.6 Cappuccino

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para Bebidas (Anexo 14).

13 **Servir espresso**
Servir el espresso elaborado en un **vaso Trophy comanda** correspondiente al tamaño elegido por el cliente.

14 **Servir leche**
Servir la leche espumada en el **vaso Trophy comanda** asegurando que **caiga sobre un costado** del mismo para que se vaya incorporando al espresso.

4.5.6 Cappuccino

IMPORTANTE

*Se debe servir **toda la leche espumada**, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla. pero cuidando no derramarla.*

15 **Espolvorear canela**
Espolvorear canela sobre el capuccino **a menos de que el cliente indique lo contrario**.

Nota:
Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **“Stop”** durante **dos segundos**.

4.5.6 Cappuccino

Superautomática Black & White

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.

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.

4.5.6 Cappuccino

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.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera, light** o **deslactosada**.*

4.5.6 Cappuccino

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**.

5 **Introducir lancetas**
Introducir las lancetas de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra su parte más ancha**.

4.5.6 Cappuccino

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”**.

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.

4.5.6 Cappuccino

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**.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para Bebidas (Anexo 14).

4.5.6 Cappuccino

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.*

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 6).

Cafetera Cimbali

1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:

a) **Chico**
Preparar un **espresso sencillo** como se indica en la sección 4.5.1 Espresso sencillo.

4.5.7 Latte caliente

b) **Mediano**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 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.

Nota:
Durante la elaboración de los shots de espresso se deberán **utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda** de 4 oz.

4.5.7 Latte caliente

2 **Tomar jarra medidora**
Mientras la **cafetera elabora el shot** de espresso, tomar una **jarra medidora**.

3 **Servir leche**
Servir en la jarra **9 oz de leche fría** para cremar, si el latte es chico, **12 oz** si es mediano o **14 oz** si es grande.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera, light** o **deslactosada**.*

4.5.7 Latte caliente

4 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz con termómetro** para bebidas.

5 **Verter leche**
Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.

6 **Introducir lanceta**
Introducir la lanceta de la cafetera **en la jarra**, hasta que **apenas toque la leche**.

4.5.7 Latte caliente

7 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede **lo más cerca posible del costado** de la jarra, pero **sin tocarla**.

8 **Abrir llave de paso**
Abrir la llave de paso de vapor **lentamente** hasta que el vapor **salga uniformemente**, para iniciar el **cremado**.

9 **Cerrar llave de paso**
Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los **150˚ C y 170˚ C**.

4.5.7 Latte caliente

10 **Retirar lanceta**
Retirar la lanceta **de la jarra**.

11 **Limpiar lanceta**
Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un **trapo verde húmedo y limpio**, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para Bebidas (Anexo 14).

4.5.7 Latte caliente

12 **Servir espresso**
Servir el espresso elaborado en un **vaso Trophy comanda** correspondiente al tamaño elegido por el cliente.

13 **Servir leche**
Servir la leche cremada en el **vaso Trophy comanda** asegurando que **caiga sobre un costado** del mismo para que se vaya incorporando al espresso.

Nota:
Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **"Stop"** durante **dos segundos**.

4.5.7 Latte caliente

Superautomática Black & White

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.

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.

4.5.7 Latte caliente

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.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*

4.5.7 Latte caliente

3 **Tomar jarra**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz**.

4 **Verter leche**
Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.

5 **Introducir lancetas**
Introducir las lancetas de la cafetera **en la jarra**, hasta que las lancetas **apenas toquen la leche**.

4.5.7 Latte caliente

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"**.

8 **Retirar lancetas**
Una vez que la cafetera haya terminado de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.

4.5.7 Latte caliente

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 14).

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 6)**.*

Cafetera Cimbali

1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:

a) **Chico**
Preparar un **espresso sencillo** como se indica en la sección 4.5.1 Espresso sencillo.

4.5.8 Latte frío

b) **Mediano**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 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.

Nota:
Durante la elaboración de los shots de espresso se deberán **utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda** de 4 oz.

4.5.8 Latte frío

2 **Tomar vaso**
Mientras la **cafetera elabora el shot de espresso**, tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.

3 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

4.5.8 Latte frío

4 **Tomar jarra medidora**
Tomar una **jarra medidora**.

5 **Servir leche**
Servir en la jarra **5 oz de leche fría** si el latte es chico, **5.5 oz** si es mediano o **6.5 oz** si es grande.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera, light** o **deslactosada**.*

4.5.8 Latte frío

6 **Verter leche**
Verter **en el vaso PET comanda con hielos** la leche **de la jarra medidora**.

7 **Servir espresso**
Servir el shot de espresso elaborado en el **vaso PET comanda**.

8 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:

4.5.8 Latte frío

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón**, 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**.

c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

4.5.8 Latte frío

9 **Tapar vaso**
Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.

Nota:
Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **“Stop”** durante **dos segundos**.

4.5.8 Latte frío

Superautomática Black & White

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**.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

4.5.8 Latte frío

3 **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.

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.

4.5.8 Latte frío

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 **Tomar jarra**
Tomar una **jarra medidora.**

5 **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**.*

6 **Verter leche**

Verter **en el vaso PET comanda con hielos** la leche **de la jarra medidora**.

7 **Decorar bebida**

Decorar la bebida de la siguiente manera:

4.5.8 Latte frío

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón**, 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**.

c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

4.5.8 Latte frío

Tapar vaso

8 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 6)****.*

Cafetera Cimbali

1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:

a) **Chico**
Preparar un **espresso sencillo** como se indica en la sección 4.5.1 Espresso sencillo.

4.5.9 Moka obscuro caliente

b) **Mediano**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 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.

Nota:
Durante la elaboración de los shots de espresso se deberán **utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda** de 4 oz.

4.5.9 Moka obscuro caliente

2 **Tomar jarra medidora**
Mientras la **cafetera elabora el shot** de espresso, tomar una **jarra medidora**.

3 **Servir leche**
Servir en la jarra **7.5 oz de leche fría** para espumar, si el moka es chico, **10.5 oz** si es mediano y **11.5 oz** si es grande.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera, light** o **deslactosada**.*

4.5.9 Moka obscuro caliente

4 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz con termómetro** para bebidas.

5 **Verter leche**
Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.

6 **Introducir lanceta**
Introducir la lanceta de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra la parte más ancha de la lanceta**.

4.5.9 Moka obscuro caliente

7 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera **que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra**.

8 **Abrir llave de paso**
Abrir la llave de paso de vapor **lentamente** hasta que el vapor **salga uniformemente**, para iniciar el **espumado**.

9 **Bajar jarra**
Bajar la jarra **conforme la espuma** de la leche **vaya subiendo**.

4.5.9 Moka obscuro caliente

10 **Cerrar llave de paso**
Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los **150° C y 170° C**.

11 **Retirar lanceta**
Retirar la lanceta **de la jarra**.

12 **Limpiar lanceta**
Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un **trapo verde húmedo y limpio**, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

4.5.9 Moka obscuro caliente

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

13 **Servir espresso**
Servir el espresso elaborado en un **vaso Trophy comanda** correspondiente al tamaño elegido por el cliente.

14 **Medir chocolate**
Tomar **la mamila** con salsa de chocolate obscuro y servir en un **onzero 1 oz** si el moka es chico, **1.5 oz** si es mediano y **2 oz** si es grande

4.5.9 Moka obscuro caliente

15 **Agregar chocolate**
Agregar la salsa de chocolate obscuro al espresso servido en el **vaso Trophy comanda**.

16 **Revolver**
Revolver el espresso y la salsa de chocolate **tomando el vaso** y haciendo **movimientos circulares**.

17 **Servir leche**
Servir la leche espumada en el **vaso Trophy comanda** 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

IMPORTANTE

*Se debe servir **toda la leche espumada**, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.*

Decorar bebida

18 Decorar la bebida de la siguiente manera:

Agregar crema

a) Con ayuda del **sifón**, agregar crema batida dándole únicamente **dos vueltas a la circunferencia del vaso**.

4.5.9 Moka obscuro caliente

b) **Agregar chocolate**
Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir **sobre la crema**.

c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

Nota:
Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **"Stop"** durante **dos segundos**.

4.5.9 Moka obscuro caliente

Superautomática Black & White

1 **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 14).

2 **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**.

4.5.9 Moka obscuro caliente

3 **Servir chocolate**
Servir la salsa de chocolate obscuro **en el vaso Trophy comanda correspondiente**.

4 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso, **con el chocolate agregado al 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.

4.5.9 Moka obscuro 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.

5 **Revolver**
Revolver el espresso y la salsa de chocolate **tomando el vaso** y haciendo **movimientos circulares**.

4.5.9 Moka obscuro caliente

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.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera, light** o **deslactosada**.*

7 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz**.

4.5.9 Moka obscuro caliente

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**.

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**.

4.5.9 Moka obscuro caliente

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.

13 **Retirar lanceta**
Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.

4.5.9 Moka obscuro caliente

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.

16 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:

4.5.9 Moka obscuro caliente

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón**, 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**.

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 6).

Cafetera Cimbali

1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:

a) **Chico**
Preparar un **espresso sencillo** como se indica en la sección 4.5.1 Espresso sencillo.

4.5.10 Moka obscuro frío

b) **Mediano**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 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.

Nota:
Durante la elaboración de los shots de espresso se deberán **utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda** de 4 oz.

4.5.10 Moka obscuro frío

2 **Tomar vaso**
Mientras la **cafetera elabora el shot de espresso**, tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.

3 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

4.5.10 Moka obscuro frío

4 **Medir chocolate**
Tomar **la mamila** con salsa de chocolate obscuro y servir en un **onzero 1 oz** si el moka es chico, **1.5 oz** si es mediano y **2 oz** si es grande

5 **Agregar chocolate**
Agregar la salsa de chocolate obscuro **a la cremera que contiene el espresso** recién elaborado.

6 **Revolver**
Revolver el espresso y la salsa de chocolate **tomando la cremera** y haciendo **movimientos circulares**.

4.5.10 Moka obscuro frío

7 **Tomar jarra medidora**
Tomar una **jarra medidora**.

8 **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.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera, light** o **deslactosada**.*

4.5.10 Moka obscuro frío

9 **Verter leche**
Verter **en el vaso PET comanda con hielos** la leche **de la jarra medidora**.

10 **Servir espresso y chocolate**
Servir el shot de espresso mezclado con la salsa de chocolate en el **vaso PET comanda**.

11 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:

4.5.10 Moka obscuro frío

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón**, 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**.

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

12 Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.

Nota:

Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **“Stop”** durante **dos segundos**.

4.5.10 Moka obscuro frío

Superautomática Black & White

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**.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

4.5.10 Moka obscuro frío

3 **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 **Verter chocolate**
Verter el chocolate obscuro **en el vaso PET comanda.**

5 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso, **con el chocolate en el vaso, según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:

4.5.10 Moka obscuro 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.

4.5.10 Moka obscuro frío

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.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*

4.5.10 Moka obscuro frío

Verter leche

8 Verter la leche **de la jarra medidora en el vaso PET comanda** con el shot de espresso, chocolate y hielos.

Decorar bebida

9 Decorar la bebida de la siguiente manera:

Agregar crema

a) Con ayuda del **sifón**, agregar crema batida dándole únicamente **dos vueltas a la circunferencia del 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 6)**.*

Cafetera Cimbali

1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:

a) **Chico**
Preparar un **espresso sencillo** como se indica en la sección 4.5.1 Espresso sencillo.

4.5.11 Moka blanco caliente

b) **Mediano**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 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.

Nota:
Durante la elaboración de los shots de espresso se deberán **utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda** de 4 oz.

4.5.11 Moka blanco caliente

2 **Tomar jarra medidora**
Mientras la **cafetera elabora el shot** de espresso, tomar una **jarra medidora**.

3 **Servir leche**
Servir en la jarra **7.5 oz de leche fría** para espumar, si el moka es chico, **10.5 oz** si es mediano y **11.5 oz** si es grande.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera, light** o **deslactosada**.*

4.5.11 Moka blanco caliente

4 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz con termómetro** para bebidas.

5 **Verter leche**
Verter **en la jarra espumadora** la leche **de la jarra medidora**.

6 **Introducir lanceta**
Introducir la lanceta de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra la parte más ancha de la lanceta**.

4.5.11 Moka blanco caliente

7 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera **que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra**.

8 **Abrir llave de paso**
Abrir la llave de paso de vapor **lentamente** hasta que el vapor **salga uniformemente**, para iniciar el **espumado**.

9 **Bajar jarra**
Bajar la jarra **conforme la espuma** de la leche **vaya subiendo**.

4.5.11 Moka blanco caliente

10 **Cerrar llave de paso**
Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los **150° C y 170° C**.

11 **Retirar lanceta**
Retirar la lanceta **de la jarra**.

12 **Limpiar lanceta**
Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un **trapo verde húmedo y limpio**, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

4.5.11 Moka blanco caliente

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

13 **Servir espresso**
Servir el espresso elaborado en un **vaso Trophy comanda** correspondiente al tamaño elegido por el cliente.

14 **Medir chocolate**
Tomar **la mamila** con salsa de chocolate blanco y servir en un **onzero 1 oz** si el moka es chico, **1.5 oz** si es mediano y **2 oz** si es grande

4.5.11 Moka blanco caliente

15 **Agregar chocolate**
Agregar la salsa de chocolate blanco al espresso servido en el **vaso Trophy comanda**.

16 **Revolver**
Revolver el espresso y la salsa de chocolate **tomando el vaso** y haciendo **movimientos circulares**.

17 **Servir leche**
Servir la leche espumada en el **vaso Trophy comanda** 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

IMPORTANTE

*Se debe servir **toda la leche espumada**, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.*

Decorar bebida

18 Decorar la bebida de la siguiente manera:

Agregar crema

a) Con ayuda del **sifón**, agregar crema batida dándole únicamente **dos vueltas a la circunferencia del vaso**.

4.5.11 Moka blanco caliente

b) **Agregar chocolate**
Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir **sobre la crema**.

c) **Agregar granillo**
Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

Nota:
Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **"Stop"** durante **dos segundos**.

4.5.11 Moka blanco caliente

Superautomática Black & White

1 **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 14).

2 **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**.

4.5.11 Moka blanco caliente

3 **Servir chocolate**
Servir la salsa de chocolate blanco **en el vaso Trophy comanda correspondiente**.

4 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso, **con el chocolate agregado al 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.

4.5.11 Moka blanco 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.

5 **Revolver**
Revolver el espresso y la salsa de chocolate **tomando el vaso** y haciendo **movimientos circulares**.

4.5.11 Moka blanco caliente

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.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*

7 **Tomar jarra espumadora**
Tomar una jarra espumadora de **20 o 32 oz**.

4.5.11 Moka blanco caliente

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**.

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**.

4.5.11 Moka blanco caliente

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.

13 **Retirar lanceta**
Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.

4.5.11 Moka blanco caliente

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.

16 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:

4.5.11 Moka blanco caliente

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón**, 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**.

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 6).

Cafetera Cimbali

1 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso **según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:

a) **Chico**
Preparar un **espresso sencillo** como se indica en la sección 4.5.1 Espresso sencillo.

4.5.12 Moka blanco frío

b) **Mediano**
Preparar un **espresso doble** como se indica en la sección 5.1.2 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.

Nota:
Durante la elaboración de los shots de espresso se deberán **utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda** de 4 oz.

4.5.12 Moka blanco frío

2 **Tomar vaso**
Mientras la **cafetera elabora el shot de espresso**, tomar un **vaso PET comanda** del tamaño elegido por el cliente.

3 **Servir hielo**
Servir hielos en el vaso PET comanda hasta **llenarlo al ras**.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los ***Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14)****.*

4.5.12 Moka blanco frío

4 **Medir chocolate**
Tomar **la mamila** con salsa de chocolate blanco y servir en un **onzero 1 oz** si el moka es chico, **1.5 oz** si es mediano y **2 oz** si es grande

5 **Agregar chocolate**
Agregar la salsa de chocolate blanco **a la cremera que contiene el espresso** recién elaborado.

6 **Revolver**
Revolver el espresso y la salsa de chocolate **tomando la cremera** y haciendo **movimientos circulares**.

4.5.12 Moka blanco frío

7 **Tomar jarra medidora**
Tomar una **jarra medidora**.

8 **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.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera, light** o **deslactosada**.*

4.5.12 Moka blanco frío

9 **Verter leche**
Verter **en el vaso PET comanda con hielos** la leche **de la jarra medidora**.

10 **Servir espresso y chocolate**
Servir el shot de espresso mezclado con la salsa de chocolate en el **vaso PET comanda**.

11 **Decorar bebida**
Decorar la bebida de la siguiente manera:

4.5.12 Moka blanco frío

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón**, 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**.

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

12 Colocar una **tapa PET** del tamaño correspondiente al vaso.

Nota:

Después de **elaborar un shot** de café y entregar la bebida terminada al cliente, es necesario **retirar el portafiltro** del grupo, tirar el **bagazo** y **enjuagarlo** con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón **"Stop"** durante **dos segundos**.

4.5.12 Moka blanco frío

Superautomática Black & White

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**.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

4.5.12 Moka blanco frío

3 **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 **Verter chocolate**
Verter el chocolate blanco **en el vaso PET comanda.**

5 **Elaborar shot de espresso**
Elaborar un shot de espresso, **con el chocolate en el vaso, según el tamaño de bebida** elegido por el cliente:

4.5.12 Moka blanco 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.

4.5.12 Moka blanco frío

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.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*

4.5.12 Moka blanco frío

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:

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón**, agregar crema batida dándole únicamente **dos vueltas a la circunferencia del vaso**.

4.5.12 Moka blanco frío

Agregar chocolate

b) Tomar la **mamila con salsa de chocolate** y servir **sobre la crema**.

Agregar granillo

c) Tomar la **mamila con granillo de chocolate** y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

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 6).

Cafetera Cimbali

1 **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 14).

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.

Nota:
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 la esencia de té debajo de la salida de agua en la cafetera y oprimir el botón **"Stop"** hasta llenarlo de **agua caliente al ras**.

4.5.13 Té de sabor caliente

Superautomática Black & White

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 14).

Servir esencia

2 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.

4.5.13 Té de sabor caliente

Nota:
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 6).

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 14).

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.

Nota:
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 6).

Cafetera Cimbali

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 con termómetro** para bebidas.

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.

Nota:
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 lanceta**
Introducir la lanceta de la cafetera **en la jarra**, hasta que **apenas toque la leche**.

4.5.15 Té Chai Latte caliente

7 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede **lo más cerca posible del costado** de la jarra, pero **sin tocarla**.

8 **Abrir llave de paso**
Abrir la llave de paso de vapor **lentamente** hasta que el vapor **salga uniformemente**, para iniciar el **cremado**.

9 **Cerrar llave de paso**
Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los **150˚ C y 170˚ C**.

4.5.15 Té Chai Latte caliente

10 **Retirar lanceta**
Retirar la lanceta **de la jarra**.

11 **Limpiar lanceta**
Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un **trapo verde húmedo y limpio**, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

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 **"Stop"** hasta **llenarlo**.

13 **Verter agua caliente**
Verter el agua caliente del onzero en el **vaso Trophy comanda** del tamaño elegido por el cliente.

14 **Servir leche**
Servir la **leche cremada** en el **vaso Trophy comanda** con agua.

4.5.15 Té Chai Latte caliente

Superautomática Black & White

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.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*

4.5.15 Té Chai Latte caliente

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**.

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.

4.5.15 Té Chai Latte caliente

Nota:
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**.

7 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que las lancetas quede **lo más cerca posible del costado** de la jarra, pero **sin tocarla**.

4.5.15 Té Chai Latte caliente

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**.

10 **Limpiar lancetas**
Limpiar los residuos de leche de las lancetas con un **trapo verde húmedo y limpio**.

4.5.15 Té Chai Latte caliente

Tomar vaso

11 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 14).

Servir agua caliente

12 Colocar un **onzero** debajo de la salida de agua de la cafetera y presionar el botón **"AGUA CALIENTE"** hasta **llenarlo**.

4.5.15 Té Chai Latte caliente

Verter agua caliente

13 Verter el agua caliente del onzero en el **vaso Trophy comanda**.

Servir leche

14 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 6).

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**.

4.5.16 Té Chai Latte frío

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

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.

Nota:
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 6).

Cafetera Cimbali

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 con termómetro** para bebidas.

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 lanceta**
Introducir la lanceta de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra la parte más ancha de la lanceta**.

4.5.17 Chocolate obscuro caliente

8 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera **que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra**.

9 **Abrir llave de paso**
Abrir la llave de paso de vapor **lentamente** hasta que el vapor **salga uniformemente**, para iniciar el **espumado**.

10 **Bajar jarra**
Bajar la jarra **conforme la espuma** de la leche **vaya subiendo**.

4.5.17 Chocolate obscuro caliente

11 **Cerrar llave de paso**
Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los **150˚ C y 170˚ C**.

12 **Retirar lanceta**
Retirar la lanceta **de la jarra**.

13 **Limpiar lanceta**
Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un **trapo verde húmedo y limpio**, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

4.5.17 Chocolate obscuro caliente

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

14 **Servir chocolate**
Servir el chocolate elaborado en un **vaso Trophy comanda** correspondiente al tamaño elegido por el cliente.

4.5.17 Chocolate obscuro caliente

Superautomática Black & White

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.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*

4.5.17 Chocolate obscuro caliente

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**.

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.

4.5.17 Chocolate obscuro caliente

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**.

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**.

4.5.17 Chocolate obscuro caliente

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.

11 **Retirar lancetas**
Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.

4.5.17 Chocolate obscuro caliente

Limpiar lancetas

12 Limpiar los residuos de leche de las lancetas con un **trapo verde húmedo y limpio**.

10

Tomar vaso

13 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 14).

4.5.17 Chocolate obscuro caliente

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 6).

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 14).

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**, 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**.

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 6).

Cafetera Cimbali

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 con termómetro** para bebidas.

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 lanceta**
Introducir la lanceta de la cafetera **en la jarra**, hasta que la leche **cubra la parte más ancha de la lanceta**.

4.5.19 Chocolate blanco caliente

8 **Inclinar jarra**
Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera **que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra**.

9 **Abrir llave de paso**
Abrir la llave de paso de vapor **lentamente** hasta que el vapor **salga uniformemente**, para iniciar el **espumado**.

10 **Bajar jarra**
Bajar la jarra **conforme la espuma** de la leche **vaya subiendo**.

4.5.19 Chocolate blanco caliente

11 **Cerrar llave de paso**
Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los **150° C y 170° C**.

12 **Retirar lanceta**
Retirar la lanceta **de la jarra**.

13 **Limpiar lanceta**
Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un **trapo verde húmedo y limpio**, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

4.5.19 Chocolate blanco caliente

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

14 **Servir chocolate**
Servir el chocolate elaborado en un **vaso Trophy comanda** correspondiente al tamaño elegido por el cliente.

4.5.19 Chocolate blanco caliente

Superautomática Black & White

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.

IMPORTANTE

*Utilizar el **tipo de leche** que haya especificado el cliente: **entera**, **light** o **deslactosada**.*

4.5.19 Chocolate blanco caliente

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**.

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.

4.5.19 Chocolate blanco caliente

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**.

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**.

4.5.19 Chocolate blanco caliente

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.

11 **Retirar lancetas**
Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar las lancetas **de la jarra**.

4.5.19 Chocolate blanco caliente

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.

IMPORTANTE

Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los Ingredientes extra para bebidas (Anexo 14).

4.5.19 Chocolate blanco caliente

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 6).

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 14).

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

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:

4.5.20 Chocolate blanco frío

a) **Agregar crema**
Con ayuda del **sifón**, 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**.

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 6).

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 14).

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.

Nota:
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 6).

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**.

4.5.22 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 14)****.*

4.5.22 Chamoyada

5 **Servir concentrado**
Servir en el vaso de la licuadora **4 oz** de **concentrado** si la bebida es chica, **4 oz** si es mediana o **5 oz** si es grande.

Nota:
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 agua 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 **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

Colocar popote

19 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 6).

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

Nota:
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**.

MONIN
MONIN
MONIN

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**, 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**.

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.

Nota:
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 14).

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**, 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**.

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 6).

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**. Si el preparador es **zurdo**, podrá hacerlo del lado que le resulte más cómodo.

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.

Nota:
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**.

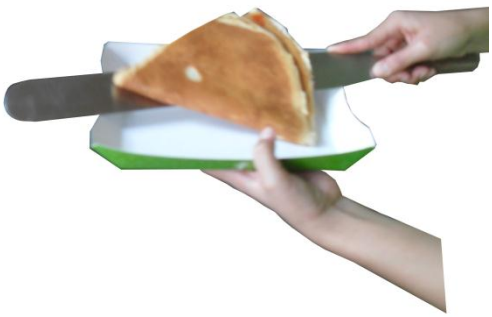
11 **Doblar crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, doblar la **esquina superior derecha de la crepa**, formando un triángulo, **de tal manera que no se cubra el primer tercio** de la crepa.

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**.



4.5.24 Crepas dulces de un ingrediente

IMPORTANTE

*Después de elaborar una crepa, deberá limpiarse con un **trapo verde** cualquier **derrame o residuo** que haya quedado en el mueble de la crepera.*

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 6).

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**. Si el preparador es **zurdo**, podrá hacerlo del lado que le resulte más cómodo.

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.

Nota:
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**
Con ayuda de una **pala miserable**, 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

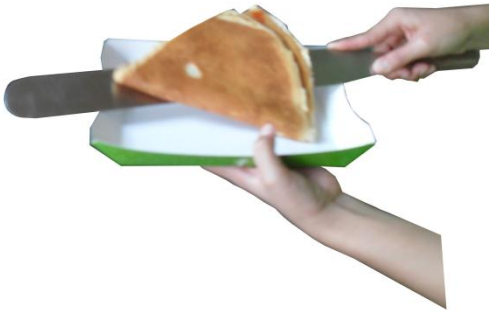
Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según los ***Porciones extra para crepas (Anexo 15)****.*

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**.



4.5.25 Crepas dulces de dos ingredientes

IMPORTANTE

*Después de elaborar una crepa, deberá limpiarse con un **trapo verde** cualquier **derrame o residuo** que haya quedado en el mueble de la crepera.*

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 6).

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**. Si el preparador es **zurdo**, podrá hacerlo del lado que le resulte más cómodo.

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.

Nota:
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**.

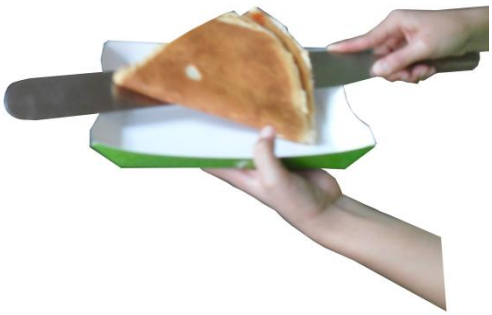
12 **Doblar crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, doblar la **esquina superior derecha de la crepa**, formando un triángulo, **de tal manera que no se cubra el primer tercio** de la crepa.

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**.



4.5.26 Crepas saladas de un ingrediente

IMPORTANTE

*Después de elaborar una crepa, deberá limpiarse con un **trapo verde** cualquier **derrame o residuo** que haya quedado en el mueble de la crepera.*

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 6).

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**. Si el preparador es **zurdo**, podrá hacerlo del lado que le resulte más cómodo.

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.

Nota:
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

Agregar complemento

11 Agregar de la siguiente manera el **ingrediente complementario**:

Jamón

a) Colocar **dos rebanadas de jamón Virginia** en forma de **rombo**, a lo largo de la crepa.

Queso manchego

b) 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 15)**.*

12 **Agregar sal y pimienta**
Agregar sal y pimienta **sobre los ingredientes** colocados en la crepa, **si el cliente así lo desea**.

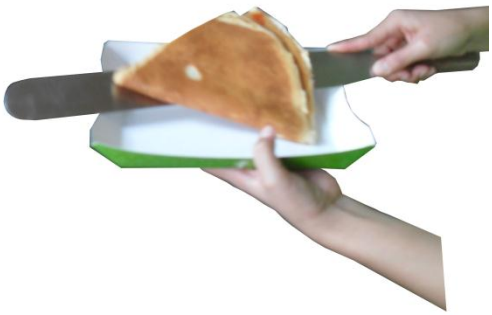
13 **Doblar crepa**
Con ayuda de la espátula galopina, doblar la **esquina superior derecha de la crepa**, formando un triángulo, **de tal manera que no se cubra el primer tercio** de la crepa.

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**.



4.5.27 Crepas saladas de dos ingredientes

IMPORTANTE

*Después de elaborar una crepa, deberá limpiarse con un **trapo verde** cualquier **derrame o residuo** que haya quedado en el mueble de la crepera.*

4.5.28 Bagui Clásico

Producto	Ingredientes			
Bagui Clásico Manchego	1 pieza de pan tipo baguette	4 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	2 rebanadas de queso manchego	1 bolsa para Baguis
Bagui Clásico Philadelphia	1 pieza de pan tipo baguette	4 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	50 gr. queso philadelphia	1 bolsa para Baguis
Bagui Clásico Americano	1 pieza de pan tipo baguette	4 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	3 rebanadas de queso americano	1 bolsa para Baguis

4.5.28 Bagui Clásico

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). 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.

4.5.28 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 8). El pan puede ser:

a) **Blanco**

b) **Orégano- parmesano**

c) **Integral**

4.5.28 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 3.1.20 Pre cortar pan.

4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.

4.5.28 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.**

4.5.28 Bagui Clásico

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extra Baguis (Anexo 13).

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.

4.5.28 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.

4.5.28 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.**

4.5.28 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.

4.5.28 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.**

4.5.28 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 **Colocar Bagui en gratinadora**
Colocar de manera **diagonal, las mitades de pan separadas**, en la banda de la gratinadora.

4.5.28 Bagui Clásico

12 **Recorrer Bagui**
Al salir el Bagui de la gratinadora, recorrerlo **con las pinzas a la bandeja de salida.**

13 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base.**

14 **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**

4.5.28 Bagui Clásico

15

Colocar Bagui en bolsa
Posicionar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa, con la **punta cortada hacia abajo.**

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.**

4.5.29 Bagui Pavo

Producto	Ingredientes			
Bagui Pavo Manchego	1 pieza de pan tipo baguette	3 rebanadas de jamón Virginia de pavo	2 rebanadas de queso manchego	1 bolsa para Baguis
Bagui Pavo Philadelphia	1 pieza de pan tipo baguette	3 rebanadas de jamón Virginia de pavo	50 gr. queso philadelphia	1 bolsa para Baguis
Bagui Pavo Americano	1 pieza de pan tipo baguette	3 rebanadas de jamón Virginia de pavo	3 rebanadas de queso americano	1 bolsa para Baguis

4.5.29 Bagui Pavo

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). 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.

4.5.29 Bagui Pavo

Sacar pan

2 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**

4.5.29 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 3.1.20 Pre cortar pan.

4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.

4.5.29 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.**

4.5.29 Bagui Pavo

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extra Baguis (Anexo 13).

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.

4.5.29 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.

4.5.29 Bagui Pavo

Americano

Abrir queso

a) **Desprender el plástico de la rebanada** de queso.

Doblar queso

b) Doblar **diagonalmente** la rebanada de queso.

Colocar queso

c) Colocar el triángulo de queso **evitando que se salga del contorno.**

4.5.29 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.

4.5.29 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.**

4.5.29 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 **Colocar Bagui en gratinadora**
Colocar de manera **diagonal, las mitades de pan separadas**, en la banda de la gratinadora.

4.5.29 Bagui Pavo

12 **Recorrer Bagui**
Al salir el Bagui de la gratinadora, recorrerlo **con las pinzas a la bandeja de salida.**

13 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base.**

14 **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**

4.5.29 Bagui Pavo

15

Colocar Bagui en bolsa
Posicionar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa, con la **punta cortada hacia abajo.**

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.**

4.5.30 Bagui Tres Quesos

Producto	Ingredientes				
Bagui Tres Quesos	1 pieza de pan tipo baguette	3 rebanadas de queso americano	2 rebanadas de queso manchego	50 grs. queso philadelphia	1 bolsa para Baguis

4.5.30 Bagui Tres Quesos

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). 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 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 8). El pan puede ser:

a) **Blanco**

b) **Orégano- parmesano**

c) **Integral**

4.5.30 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 3.1.20 Pre cortar pan.

4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.

4.5.30 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.

4.5.30 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 extra Baguis (Anexo 13).

4.5.30 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.**

4.5.30 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.

4.5.30 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.*

4.5.30 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.

4.5.30 Bagui Tres Quesos

20 **Colocar Bagui en gratinadora**
Colocar de manera **diagonal, las mitades de pan separadas**, en la banda de la gratinadora.

21 **Recorrer Bagui**
Al salir el Bagui de la gratinadora, recorrerlo **con las pinzas a la bandeja de salida.**

22 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base.**

4.5.30 Bagui Tres Quesos

23 **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**

24 **Colocar Bagui en bolsa**
Posicionar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa, con la **punta cortada hacia abajo.**

Nota:
Si ya no se van a preparar más Baguis, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**

4.5.30 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.**

4.5.31 Bagui Milán

Producto	Ingredientes				
Bagui Milán Manchego	1 pieza de pan tipo 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 tipo 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 tipo baguette	3 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	4 rebanadas de salami	3 rebanadas de queso americano	1 bolsa para Baguis

4.5.31 Bagui Milán

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). 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.

4.5.31 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 8). El pan puede ser:

a) **Blanco**

b) **Orégano- parmesano**

c) **Integral**

4.5.31 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 3.1.20 Pre cortar pan.

4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.

4.5.31 Bagui Milán

5 **Tomar jamón**
Tomar **3 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 3 rebanadas, distribuidas a lo largo de **la base del pan.**

4.5.31 Bagui Milán

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extra Baguis (Anexo 13).

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.

4.5.31 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:

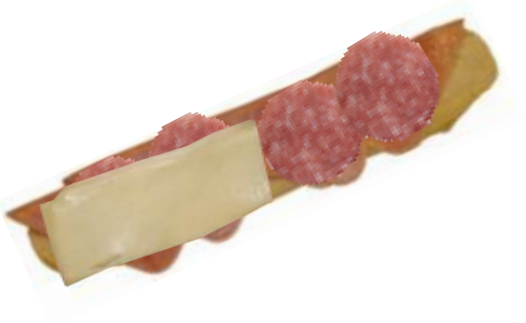
Manchego

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.**

4.5.31 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.

4.5.31 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.**

4.5.31 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.**

4.5.31 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.

4.5.31 Bagui Milán

12 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.

13 **Colocar Bagui en gratinadora**
Colocar de manera **diagonal, las mitades de pan separadas**, en la banda de la gratinadora**.**

14 **Recorrer Bagui**
Al salir el Bagui de la gratinadora, recorrerlo **con las pinzas a la bandeja de salida.**

4.5.31 Bagui Milán

15 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base.**

16 **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**

17 **Colocar Bagui en bolsa**
Posicionar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa, con la **punta cortada hacia abajo.**

4.5.31 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.**

4.5.32 Bagui Español

Producto	Ingredientes			
Bagui Español Manchego	1 pieza de pan tipo baguette	3 rebanadas de jamón serrano	2 rebanadas de queso manchego	1 bolsa para Baguis
Bagui Español Philadelphia	1 pieza de pan tipo baguette	3 rebanadas de jamón serrano	50 gr. queso philadelphia	1 bolsa para Baguis
Bagui Español Americano	1 pieza de pan tipo baguette	3 rebanadas de jamón serrano	3 rebanadas de queso americano	1 bolsa para Baguis

4.5.32 Bagui Español

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). 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.

4.5.32 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 8). El pan puede ser:

a) **Blanco**

b) **Orégano- parmesano**

c) **Integral**

4.5.32 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 3.1.20 Pre cortar pan.

4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.

4.5.32 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.

4.5.32 Bagui Español

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extra Baguis (Anexo 13).

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.

4.5.32 Bagui Español

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.

4.5.32 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.**

4.5.32 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.

4.5.32 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.**

4.5.32 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 **Colocar Bagui en gratinadora**
Colocar de manera **diagonal, las mitades de pan separadas**, en la banda de la gratinadora.

4.5.32 Bagui Español

11 **Recorrer Bagui**
Al salir el Bagui de la gratinadora, recorrerlo **con las pinzas a la bandeja de salida.**

12 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base.**

13 **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**

4.5.32 Bagui Español

14

Colocar Bagui en bolsa
Posicionar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa, con la **punta cortada hacia abajo.**

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.**

4.5.33 Bagui Pollo BBQ

Producto	Ingredientes			
Bagui Pollo BBQ	1 pieza de pan tipo baguette	90 gr. de tiras de pollo	40 ml de salsa BBQ	1 bolsa para Baguis

4.5.33 Bagui Pollo BBQ

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). 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.

4.5.33 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**

4.5.33 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 3.1.20 Pre cortar pan.

4 **Abrir mesa fría**
Levantar la tapa para abrir la mesa fría.

4.5.33 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.**

4.5.33 Bagui Pollo BBQ

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extra Baguis (Anexo 13).

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.**

4.5.33 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 **Colocar Bagui en gratinadora**
Colocar de manera **diagonal, las mitades de pan separadas**, en la banda de la gratinadora.

4.5.33 Bagui Pollo BBQ

12 **Recorrer Bagui**
Al salir el Bagui de la gratinadora, recorrerlo **con las pinzas a la bandeja de salida.**

13 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base.**

14 **Tomar bolsa**
Tomar una bolsa para Baguis y **despegar el extremo abierto.**

4.5.33 Bagui Pollo BBQ

15

Colocar Bagui en bolsa
Posicionar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y **empujar** el Bagui dentro de la bolsa, con la **punta cortada hacia abajo.**

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 Croissant Clásico

Producto	Ingredientes			
Croissant Clásico Manchego	1 pieza de pan tipo croissant	2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	1 rebanada de queso manchego	1 plato pastelero
Croissant Clásico Philadelphia	1 pieza de pan tipo croissant	2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	25 gr. queso philadelphia	1 plato pastelero
Croissant Clásico Americano	1 pieza de pan tipo croissant	2 rebanadas de jamón Virginia de cerdo	1 rebanada de queso americano	1 plato pastelero

4.5.34 Croissant Clásico

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). 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 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.

4.5.34 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.**

4.5.34 Croissant Clásico

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extra Baguis (Anexo 13).

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.

4.5.34 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.**

4.5.34 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.

4.5.34 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.*

4.5.34 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.

4.5.34 Croissant Clásico

11 **Colocar Croissant en gratinadora**
Colocar de manera **paralela, las mitades de pan separadas**, en la banda de la gratinadora.

12 **Recorrer Croissant**
Al salir el Croissant de la gratinadora, recorrerlo **con las pinzas a la bandeja de salida.**

13 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base.**

4.5.34 Croissant Clásico

14 **Tomar plato**
Tomar un **plato pastelero.**

15 **Colocar Croissant en plato**
Posicionar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y **empujar** el Croissant al plato.

Nota:
Si ya no se van a preparar más alimentos, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**

4.5.34 Croissant Clásico

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 Croissant Pavo

Producto	Ingredientes			
Croissant Pavo Manchego	1 pieza de pan tipo croissant	2 rebanadas de jamón Virginia de pavo	1 rebanada de queso manchego	1 plato pastelero
Croissant Pavo Philadelphia	1 pieza de pan tipo croissant	2 rebanadas de jamón Virginia de pavo	25 gr. queso philadelphia	1 plato pastelero
Croissant Pavo Americano	1 pieza de pan tipo croissant	2 rebanadas de jamón Virginia de pavo	1 rebanada de queso americano	1 plato pastelero

4.5.35 Croissant Pavo

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). 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 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 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.

4.5.35 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.**

4.5.35 Croissant Pavo

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extra Baguis (Anexo 13).

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.

4.5.35 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.**

4.5.35 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.

4.5.35 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.*

4.5.35 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.

4.5.35 Croissant Pavo

11 **Colocar Croissant en gratinadora**
Colocar de manera **paralela, las mitades de pan separadas**, en la banda de la gratinadora.

12 **Recorrer Croissant**
Al salir el Croissant de la gratinadora, recorrerlo **con las pinzas a la bandeja de salida.**

13 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base.**

4.5.35 Croissant Pavo

14 **Tomar plato**
Tomar un **plato pastelero.**

15 **Colocar Croissant en plato**
Posicionar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y **empujar** el Croissant al plato.

Nota:
Si ya no se van a preparar más alimentos, se pueden **almacenar los guantes en el interior de la mesa fría.**

4.5.35 Croissant Pavo

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 Tres Quesos

Producto	Ingredientes				
Croissant Tres Quesos	1 pieza de pan tipo croissant	1 rebanada de queso americano	1 rebanada de queso manchego	25 gr. queso philadelphia	1 plato pastelero

4.5.36 Croissant Tres Quesos

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). 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.

4.5.36 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 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 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.

4.5.36 Croissant Tres Quesos

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extra Baguis (Anexo 13).

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.**

4.5.36 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.

4.5.36 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.**

4.5.36 Croissant Tres Quesos

14 **Cerrar mesa fría**
Cerrar la **tapa** de la mesa fría. Se debe mantener abierta el menor tiempo posible.

15 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.

16 **Colocar Croissant en gratinadora**
Colocar de manera **paralela, las mitades de pan separadas**, en la banda de la gratinadora.

4.5.36 Croissant Tres Quesos

17 **Recorrer Croissant**
Al salir el Croissant de la gratinadora, recorrerlo **con las pinzas a la bandeja de salida.**

18 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base.**

19 **Tomar plato**
Tomar un **plato pastelero.**

4.5.36 Croissant Tres Quesos

20 **Colocar Croissant en plato**
Posicionar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y **empujar** el Croissant al plato.

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 Milán

Producto	Ingredientes				
Croissant Milán Manchego	1 pieza de pan tipo 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 tipo 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 tipo croissant	1 rebanada de jamón Virginia de cerdo	3 rebanadas de salami	1 rebanada de queso americano	1 plato pastelero

4.5.37 Croissant Milán

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). 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 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 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.

4.5.37 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 extra Baguis (Anexo 13).

4.5.37 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:

4.5.37 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.**

4.5.37 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.**

4.5.37 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.

4.5.37 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.

4.5.37 Croissant Milán

11 **Tirar empaques**
Tirar a la basura los **empaques de queso o insumos** que se hayan usado.

12 **Colocar Croissant en gratinadora**
Colocar de manera **paralela, las mitades de pan separadas**, en la banda de la gratinadora**.**

13 **Recorrer Croissant**
Al salir el Croissant de la gratinadora, recorrerlo **con las pinzas a la bandeja de salida.**

4.5.37 Croissant Milán

Colocar tapa

14 Colocar la tapa del pan **sobre la base.**

Tomar plato

15 Tomar un **plato pastelero.**

Colocar Croissant en plato

16 **Posicionar el plato a nivel de la bandeja de salida** de la gratinadora y **empujar** el Croissant al plato.

4.5.37 Croissant Milán

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 Español

Producto	Ingredientes			
Croissant Español Manchego	1 pieza de pan tipo croissant	1 rebanada de jamón serrano	1 rebanada de queso manchego	1 plato pastelero
Croissant Español Philadelphia	1 pieza de pan tipo croissant	1 rebanada de jamón serrano	25 gr. queso philadelphia	1 plato pastelero
Croissant Español Americano	1 pieza de pan tipo croissant	1 rebanada de jamón serrano	1 rebanada de queso americano	1 plato pastelero

4.5.38 Croissant Español

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). 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 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 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.

4.5.38 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.

4.5.38 Croissant Español

Nota:
Revisar en la comanda si el cliente solicitó algún **ingrediente extra** y colocarlo de acuerdo a lo indicado en Porciones extra Baguis (Anexo 13).

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, solo tomar una.

4.5.38 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.**

4.5.38 Croissant Español

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.

4.5.38 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.*

4.5.38 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.

4.5.38 Croissant Español

10 **Colocar Croissant en gratinadora**
Colocar de manera **paralela, las mitades de pan separadas**, en la banda de la gratinadora.

11 **Recorrer Croissant**
Al salir el Croissant de la gratinadora, recorrerlo **con las pinzas a la bandeja de salida.**

12 **Colocar tapa**
Colocar la tapa del pan **sobre la base.**

4.5.38 Croissant Español

13 **Tomar plato**
Tomar un **plato pastelero.**

14 **Colocar Croissant en plato**
Posicionar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y **empujar** el Croissant al plato.

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 Español

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 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

4.5.39 Pasteles

IMPORTANTE

Antes de servir cualquier pastel es necesario lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6).

1 **Tomar plato**
Tomar un plato pastelero.

2 **Abrir vitrina**
Abrir **la vitrina refrigerante** en donde se encuentra el pastel elegido por el cliente.

4.5.39 Pasteles

3 **Servir rebanada**
Con ayuda de una **espátula**, servir **una rebanada** de pastel en el plato pastelero.

Nota:
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**.

4.5.40 Muffins y Chocolatín

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

4.5.40 Muffins y Chocolatín

IMPORTANTE

*Antes de servir cualquier muffin o Chocolatín es necesario lavarse las manos de acuerdo a la **Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6)**.*

1 **Tomar plato**
Tomar un plato pastelero.

2 **Sacar muffin o Chocolatín**
Sacar **de la vitrina el muffin** elegido por el cliente, o el **Chocolatín de su canasta**.

4.5.40 Muffins y Chocolatín

3

Tomar muffin o Chocolatín
Tomar el muffin con una mano, cuidando **no tocar directamente el producto** sino el papel únicamente, o el Chocolatín con unas pinzas y colocarlo en **el plato pastelero**.

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

Producto	Ingredientes	
Pay de Manzana	1 pay de manzana	1 empaque para pay de manzana

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

1 **Verificar temperatura**
Verificar que la freidora tenga una temperatura de **350 ˚F.**

Nota:
Si el **foco rojo** que se encuentra al lado del regulador de temperatura **está encendido, la freidora no ha llegado a la temperatura correcta,** esperar a que se apague.

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

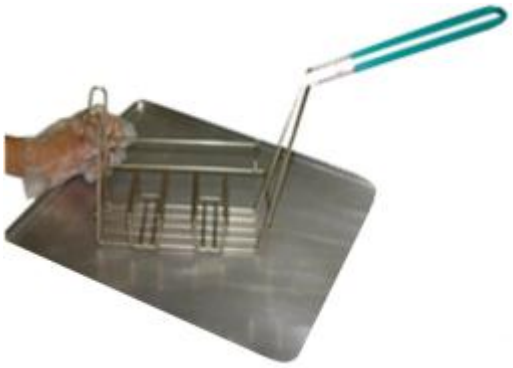
2 **Colocarse guantes**
Colocarse **guantes de plástico** en las manos.

Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.

3 **Tomar canastilla**
Tomar la canastilla para pays y **colocarla sobre una charola metálica.**

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

4 **Abrir barra**
Abrir la **barra metálica de la canastilla**, que sirve para sostener los pays.



5 **Sacar pays del congelador**
Sacar del congelador los pays de manzana que se requieran.

IMPORTANTE

Exhibir *la cantidad de pays necesaria de acuerdo al* ***número de asistentes pronosticados.*** *Se sacan del congelador hasta que se vayan a freír.*

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

6 **Colocar pays en canastilla**
Colocar los pays en la canastilla, **cada pay en uno de los espacios** de la misma.

7 **Cerrar barra**
Cerrar la **barra metálica de la canastilla** para sujetar los pays.

Nota:
Si en la **freidora se encuentran las canastillas para papas, retirar una de ellas** y colocarla sobre la charola.

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

8 **Sumergir canastilla en aceite**
Sumergir la canastilla en el aceite **de la freidora.**

Nota:
A partir de este momento se pueden quitar los guantes y **almacenarlos en la mesa fría** mientras no se estén usando.

9 **Freír pays**
Esperar **3 minutos** con los pays sumergidos en el aceite.

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

10 **Agitar canastilla**
Sacar la canastilla y agitarla **suavemente 3 veces**, para evitar que los pays se peguen.

11 **Sumergir canastilla nuevamente**
Sumergir la canastilla en el aceite **de la freidora nuevamente.**

12 **Terminar de freír pays**
Esperar otros **3 minutos** con los pays sumergidos en el aceite.

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

13 **Escurrir pays**
Sacar la **canastilla** del aceite y **colgarla de los ganchos de la freidora** para que se escurran los pays.

14 **Colocar papel en charola**
Colocar **2 hojas de papel toalla** en la charola metálica.

15 **Sacar canastilla**
Sacar la canastilla **de los ganchos de la freidora.**

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

16 **Abrir barra**
Abrir la **barra metálica de la canastilla**, con ayuda de **unas pinzas** metálicas.

17 **Sacar los pays**
Con las **pinzas**, sacar los pays y **colocarlos sobre el papel toalla.**

18 **Dejar escurrir pays**
Dejar escurrir los pays sobre el papel toalla, **durante 15 segundos**.

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

19 **Tomar un empaque para pay**
Tomar un empaque para pay del **espacio correspondiente.**

20 **Cerrar base del empaque de pay**
Doblar las pestañas del lado inferior, primero la pestaña lisa y después la pestaña con la leyenda "Precaución".

21 **Colocar pay en empaque**
Colocar el pay dentro del empaque, **con ayuda de las pinzas.**

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

22 **Cerrar empaque**
Cerrar la parte superior del empaque, **doblando las pestañas**, primero la pestaña lisa y después la pestaña con la leyenda “Precaución”.

23 **Llenar etiqueta**
Colocar en una etiqueta la **hora actual** (hh:mm).

24 **Pegar etiqueta**
Pegar una etiqueta **a cada empaque** de pay.

4.5.41 Pay de Manzana (Freidora APW)

25 **Colocar pays en recipiente**
Colocar los pays empaquetados en un recipiente **de policarbonato.**

26 **Exhibir pays**
Colocar el recipiente con pays **dentro del exhibidor de papas,** para mantenerlos calientes.

IMPORTANTE

*El **tiempo máximo** que el pay puede permanecer en el **exhibidor** de papas es de **5 horas.***

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

Producto	Ingredientes	
Pay de Manzana	1 pay de manzana	1 empaque para pay de manzana

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

1 **Presionar botón de temperatura**
Presionar el botón con el **ícono de termómetro** del panel de la freidora.

2 **Verificar temperatura**
Verificar que en la pantalla la freidora marque una temperatura de **350 ºF.**

Nota:
En caso de que la **temperatura no sea la correcta,** reportarlo con el **Encargado de Sub-almacén.**

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***

3 **Colocarse guantes**
Colocarse **guantes de plástico** en las manos.

Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

4 **Tomar canastilla**
Tomar la canastilla para pays y **colocarla sobre una charola metálica.**

5 **Abrir barra**
Abrir la **barra metálica de la canastilla**, que sirve para sostener los pays.

6 **Sacar pays del congelador**
Sacar del congelador los pays de manzana que se requieran.

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

IMPORTANTE

Exhibir *la cantidad de pays necesaria de acuerdo al* ***número de asistentes pronosticados.*** *Se sacan del congelador hasta que se vayan a freír.*

7 **Colocar pays en canastilla**
Colocar los pays en la canastilla, **cada pay en uno de los espacios** de la misma.

8 **Cerrar barra**
Cerrar la **barra metálica de la canastilla** para sujetar los pays.

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

Nota:
Si en la **freidora se encuentran las canastillas para papas, retirar una de ellas** y colocarla sobre la charola.

9 **Sumergir canastilla en aceite**
Sumergir la canastilla en el aceite **de la freidora.**

10 **Programar tiempo**
Presionar **el botón con el número 7** para programar el tiempo de la freidora.

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

Nota:
A partir de este momento se pueden quitar los guantes y **almacenarlos en la mesa fría** mientras no se estén usando.

11 **Agitar canastilla**
Al sonar la alarma, sacar la canastilla y agitarla **suavemente3 veces**, para evitar que los pays se peguen.

12 **Sumergir nuevamente canastilla**
Sumergir la canastilla en el aceite **de la freidora nuevamente.**

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

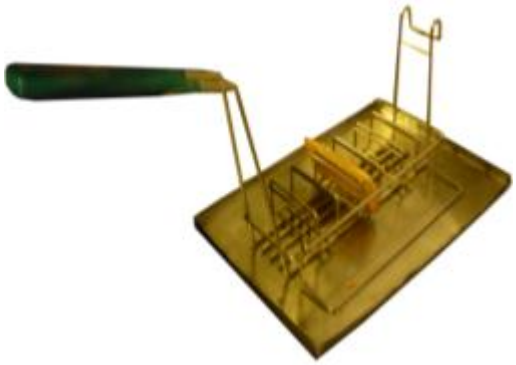
13 **Apagar alarma**
Cuando suene otra vez la alarma de la freidora, presionar el **botón con el número 7.**

14 **Escurrir pays**
Sacar la **canastilla** del aceite y **colgarla de los ganchos de la freidora** para que se escurran los pays.

15 **Colocar papel en charola**
Colocar **2 hojas de papel toalla** en la charola metálica.

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

16 **Sacar canastilla**
Sacar la canastilla **de los ganchos de la freidora,** y colocarla sobre la charola.



17 **Abrir barra**
Abrir la **barra metálica de la canastilla**, con ayuda de **unas pinzas** metálicas.

18 **Sacar los pays**
Con las **pinzas**, sacar los pays y **colocarlos sobre el papel toalla.**

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

19 **Dejar escurrir pays**
Dejar escurrir los pays sobre el papel toalla, **durante 15 segundos**.

20 **Tomar un empaque para pay**
Tomar un empaque para pay del **espacio correspondiente.**

21 **Cerrar base del empaque de pay**
Doblar las pestañas del lado inferior, primero la pestaña lisa y después la pestaña con la leyenda "Precaución".

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

22 **Colocar pay en empaque**
Colocar el pay dentro del empaque, **con ayuda de las pinzas.**

23 **Cerrar empaque**
Cerrar la parte superior del empaque, **doblando las pestañas**, primero la pestaña lisa y después la pestaña con la leyenda "Precaución".

24 **Llenar etiqueta**
Colocar en una etiqueta la **hora actual** (hh:mm).

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

25 **Pegar etiqueta**
Pegar una etiqueta **a cada empaque** de pay.

26 **Colocar pays en recipiente**
Colocar los pays empaquetados en un recipiente **de policarbonato.**

27 **Exhibir pays**
Colocar el recipiente con pays **dentro del exhibidor de papas**, para mantenerlos calientes.

4.5.42 Pay de Manzana (Freidora PITCO)

IMPORTANTE

*El **tiempo máximo** que el pay puede permanecer en el **exhibidor** de papas es de **5 horas.***

4.5.43 Servir Papas Twister

Producto	Ingredientes	
Papas Twister	170 gr de papas Twister fritas	1 canasta para papas

4.5.43 Servir Papas Twister

1 **Tomar canasta de papas**
Tomar una canasta para papas que **se encuentran al lado del exhibidor de papas.**

2 **Llenar canasta**
Colocar papas con la ayuda de unas **pinzas metálicas, hasta copetear.**

Nota:
Si **no se cuenta con papas en el exhibidor se deben freír,** dependiendo de la freidora con la que se cuente, seguir la receta correspondiente.

4.5.44 Papas Twister (Freidora APW)

1 **Verificar temperatura**
Verificar que la freidora tenga una temperatura de **350 ˚F.**

Nota:
Si el **foco rojo** que se encuentra al lado del regulador de temperatura **está encendido, la freidora no ha llegado a la temperatura correcta,** esperar a que se apague.

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***

4.5.44 Papas Twister (Freidora APW)

2 **Colocarse guantes**
Colocarse **guantes de plástico** en las manos.

Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.

3 **Tomar canastilla**
Tomar la canastilla de la freidora y **colocarla sobre una charola metálica.**

4.5.44 Papas Twister (Freidora APW)

4 **Sacar papas del congelador**
Sacar del congelador una **bolsa de papas.**

IMPORTANTE

Exhibir *la cantidad de papas necesaria de acuerdo al* ***número de asistentes pronosticados.*** *Se sacan del congelador hasta que se vayan a freír.*

5 **Colocar papas en canastilla**
Colocar papas **hasta la mitad** de la canastilla.

4.5.44 Papas Twister (Freidora APW)

Nota:
Si **sobran papas en la bolsa, doblarla y guardarla en el congelador.** Si no sobran, tirar la bolsa al bote de basura.

6 **Agitar canastilla**
Agitar la canastilla vigorosamente, hasta observar que **ya no caen moronas.**

7 **Sumergir canastilla en aceite**
Sumergir la canastilla en el aceite **de la freidora.**

4.5.44 Papas Twister (Freidora APW)

Nota:
A partir de este momento se pueden quitar los guantes y **almacenarlos en la mesa fría** mientras no se estén usando.

Freír papas

8 Esperar **30 segundos** a que se frían las papas.

Agitar papas

9 Sacar la canastilla y **agitarla** 3 **veces** para despegar las papas.

4.5.44 Papas Twister (Freidora APW)

10 **Sumergir canastilla nuevamente**
Sumergir la canastilla, en el aceite **de la freidora nuevamente.**

11 **Terminar de freír papas**
Esperar otros **2 minutos y 30 segundos más,** para que se terminen de freír las papas.

12 **Escurrir papas**
Sacar la **canastilla** del aceite y **colgarla de los ganchos de la freidora** para que se escurran las papas durante **10 segundos.**

4.5.44 Papas Twister (Freidora APW)

13 **Vaciar papas**
Retirar la canastilla de la freidora y vaciar las papas **en la charola de exhibición.**

IMPORTANTE

*El **tiempo máximo** que las papas pueden permanecer en el **exhibidor** es de 25 **minutos.***

4.5.45 Papas Twister (Freidora PITCO)

1 **Presionar botón de temperatura**
Presionar el botón con el **ícono de termómetro** del panel de la freidora.

2 **Verificar temperatura**
Verificar que en la pantalla la freidora marque una temperatura de **350 ºF.**

Nota:
En caso de que la **temperatura no sea la correcta,** reportarlo con el **Encargado de Sub-almacén.**

4.5.45 Papas Twister (Freidora PITCO)

IMPORTANTE

Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6). Si solo se encuentra preparando alimentos, lavarse las manos ***cuando sea necesario o cada dos horas mínimo.***

3 **Colocarse guantes**
Colocarse **guantes de plástico** en las manos.

Nota:
Los **guantes se pueden almacenar en la mesa fría** mientras no se estén usando.

4.5.45 Papas Twister (Freidora PITCO)

4 **Tomar canastilla**
Tomar la canastilla de la freidora y **colocarla sobre una charola metálica.**

5 **Sacar papas del congelador**
Sacar del congelador una **bolsa de papas.**

IMPORTANTE

Exhibir *la cantidad de papas necesaria de acuerdo al* ***número de asistentes pronosticados.*** *Se sacan del congelador hasta que se vayan a freír.*

4.5.45 Papas Twister (Freidora PITCO)

6 **Colocar papas en canastilla**
Colocar papas **hasta la mitad** de la canastilla.

Nota:
Si **sobran papas en la bolsa, doblarla y guardarla en el congelador.** Si no sobran, tirar la bolsa al bote de basura.

7 **Agitar canastilla**
Agitar la canastilla vigorosamente, hasta observar que **ya no caen moronas.**

4.5.45 Papas Twister (Freidora PITCO)

8 **Sumergir canastilla en aceite**
Sumergir la canastilla en el aceite **de la freidora.**

9 **Programar tiempo**
Presionar **el botón con el número 6** para programar el tiempo de la freidora.

Nota:
A partir de este momento se pueden quitar los guantes y **almacenarlos en la mesa fría** mientras no se estén usando.

4.5.45 Papas Twister (Freidora PITCO)

10 **Agitar canastilla**
Al sonar la alarma, sacar la canastilla y agitarla **suavemente3 veces**, para evitar que los pays se peguen.

11 **Sumergir nuevamente canastilla**
Sumergir la canastilla en el aceite **de la freidora nuevamente.**

12 **Apagar alarma**
Cuando suene otra vez la alarma de la freidora, presionar el **botón con el número 6.**

4.5.45 Papas Twister (Freidora PITCO)

13 **Escurrir papas**
Sacar la **canastilla** del aceite y **colgarla de los ganchos de la freidora** para que se escurran las papas durante **10 segundos.**

14 **Vaciar papas**
Retirar la canastilla de la freidora y vaciar las papas **en la charola de exhibición.**

IMPORTANTE

*El **tiempo máximo** que las papas pueden permanecer en el **exhibidor** es de 25 **minutos.***

4.5.46 Refresco

Producto	Ingredientes			
Refresco chico	Refresco del sabor correspondiente	Cubos de Hielo	Vaso refresco 16 oz	Tapa refresco chica
Refresco mediano	Refresco del sabor correspondiente	Cubos de Hielo	Vaso refresco 20 oz	Tapa refresco chica

4.5.46 Refresco

Producto	Ingredientes			
Refresco grande	Refresco del sabor correspondiente	Cubos de Hielo	Vaso refresco 32 oz	Tapa refresco grande
Refresco jumbo	Refresco del sabor correspondiente	Cubos de Hielo	Vaso refresco 44 oz	Tapa refresco jumbo

4.5.46 Refresco

Nota:
Al inicio de la operación y cada vez que se sea necesario debe lavarse las manos de acuerdo a la ***Técnica de Lavado de Manos (Anexo 6).***

1 **Tomar vaso**
Tomar del bota vasos, el vaso de refresco **correspondiente al tamaño indicado por el cliente.**

2 **Abrir depósito de hielo**
Abrir la tapa del depósito de hielo.

4.5.46 Refresco

3 **Tomar cucharón de hielo**
Tomar el cucharón **del porta cucharón.**

4 **Servir hielo**
Colocar hielo en el vaso de acuerdo a lo que indica el procedimiento **Uso adecuado del hielo (Anexo 16).**

Nota:
Debe cerrarse la tapa del depósito del hielo una vez colocado el hielo requerido en el vaso.

4.5.46 Refresco

Nota:
En el modelo de **torre de refrescos con fábrica de hielo,** presionar la palanca de hielo, hasta llenar el vaso al nivel indicado en el anexo Uso adecuado del hielo (Anexo 16).

5 **Colocar cucharón de hielo**
Colocar el cucharón en **el porta cucharón.**

6 **Cerrar depósito de hielo**
Cerrar la tapa del depósito de hielo.

4.5.46 Refresco

7 **Colocar vaso en la rejilla**
Colocar el vaso sobre la rejilla, en **dirección de la válvula correspondiente al sabor indicado** por el cliente.

8 **Presionar botón de servido**
Presionar el botón de servido correspondiente al tamaño del refresco:

Chico

a) Presionar el **botón "S".**

4.5.46 Refresco

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

c) **Grande**
Presionar el **botón "L".**

d) **Jumbo**
Presionar el **botón "XL".**

4.5.46 Refresco

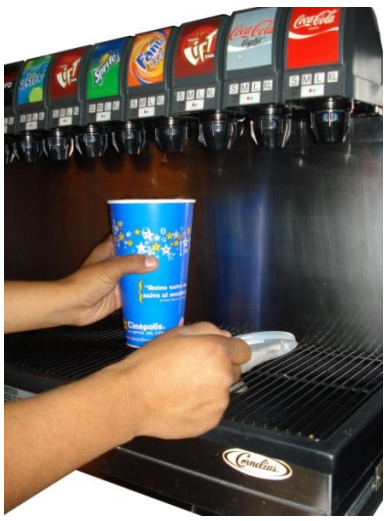
9

Verificar nivel
Verificar que el vaso se haya llenado hasta **superar la línea superior** que viene marcada en el vaso.

Nota:
En caso de que no se haya llenado correctamente, **presionar el botón de llenado automático**, hasta llegar al nivel correcto.

10

Retirar vaso
Retirar vaso de la rejilla y **colocarlo sobre la barra.**



4.5.46 Refresco

Tomar tapa

11 Tomar una tapa **correspondiente al tamaño** del refresco (el vaso chico y mediano usan la misma tapa).

Colocar tapa

12 Colocar la tapa al vaso y **presionarla hasta que selle.**

Nota:

En caso de que se derrame refresco o agua de los hielos, **limpiar la superficie con un trapo verde como se indica en** Limpieza de superficies (Anexo 9).

4.5.47 Queso extra derretido

Producto	Ingredientes	
Queso extra derretido	Contenedor de queso	Queso derretido

4.5.47 Queso extra derretido

1

Servir queso
Colocar el contenedor **debajo de la manguera** y **presionar el botón** de servido **tres veces** para **un compartimiento** del contenedor.

4.6 Entrega de órdenes

4.6 Entrega de órdenes

Bebidas

1 **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 órdenes

IMPORTANTE

*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 órdenes

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 órdenes

2 **Verificar ticket y rayarlo**
Verificar que el ticket del cliente **incluya el producto y rayar éste con la uña** para indicar que fue entregado.

3 **Entregar producto y ticket**
Entregar el producto al cliente con su ticket. **Si le faltan productos indicarle que en un momento le será entregado el resto** de la orden.

IMPORTANTE

*Si es día de **baja afluencia,** se le podrá **llevar al cliente la orden hasta su mesa** cantándola al momento de entregarla.*

4.6 Entrega de órdenes

Crepas, baguis, croissants, pay y papas

1 **Cantar nombre del cliente**
Cantar el nombre del cliente al que le pertenece el producto.

2 **Verificar ticket y rayarlo**
Verificar que el ticket del cliente **incluya el producto y rayar éste con la uña** para indicar que fue entregado.

3 **Entregar producto y ticket**
Entregar el producto al cliente con su ticket. **Si le faltan productos indicarle que en un momento le será entregado el resto** de la orden.

4.6 Entrega de órdenes

IMPORTANTE

*Si es día de **baja afluencia,** se le podrá **llevar al cliente la orden hasta su mesa** cantándola al momento de entregarla.*

*En caso de que **se requiera abastecimiento** de algún producto **notificarlo al Supervisor.***

*En caso de que **existan mermas** (canastas, vasos, pan y/o producto devuelto por el cliente), debe llamarse al Supervisor **del Negocio** para que las registre en la **Bitácora de mermas (Anexo 3)**, además de conservar el producto.*

4.6 Entrega de órdenes

4 **Almacenar comanda**
Almacenar comanda **en el picanotas** del área.

IMPORTANTE

*En caso de que **existan mermas** (vasos, producto dañado y/o devuelto por el cliente), debe **llamarse al Encargado de Sub-almacén** para que las registre en la Bitácora de mermas (Anexo 3), además de conservar el producto.*

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) **Colocar insumos en mesa fría**
Si se terminan los insumos de la mesa fría, **rellenar los insertos, tomando insumos del refrigerador.**

4.7 Conservación del negocio

c) **Preparar masa para crepas**
Si se está terminando la masa para crepas, preparar de acuerdo a la sección 3.2.2 Masa para crepas.

d) **Descongelar pan**
Si se está terminando el pan, se debe descongelar más con anticipación, de acuerdo a la sección 3.1.3 Descongelar pan.

e) **Colocar bebidas**
Si ya no hay bebidas en el refrigerador, **colocar al fondo y recorrer al frente las frías.**

4.7 Conservación del negocio

f) **Colocar hielo depósito**
Si cuentan con **torre de refrescos con depósito** de hielo, colocar más hielo **en caso de ser necesario.**

g) **Limpiar superficies**
Limpiar las superficies de acuerdo a lo indicado en Limpieza de superficies (Anexo 9).

h) **Barrer piso**
Barrer el piso **del área y con un recogedor,** colocar la basura en el **bote de basura**

4.7 Conservación del negocio

i) **Cambiar trapos**
Si ya **están muy sucios**, cambiar los trapos o lavarlos, de acuerdo a lo que indica Uso y limpieza de trapos (Anexo 10).

4.8 Recuperación de fondos

4.8 Recuperación de fondos

La recuperación de fondos la realiza el **Vendedor y el Encargado de Sub-almacén , una vez que se ha reunido dinero de la venta.**

IMPORTANTE

El proceso de recuperación de fondos, debe efectuarse para cada uno de los vendedores, ***antes de cualquier retiro y debe recuperarse en billetes.***

1 **Cerrar caja**
El Vendedor debe colocar el **letrero de caja cerrada**.

4.8 Recuperación de fondos

2 **Contar efectivo**
El Vendedor debe contar la cantidad de dinero **que le entregaron como fondo, al abrir turno.**

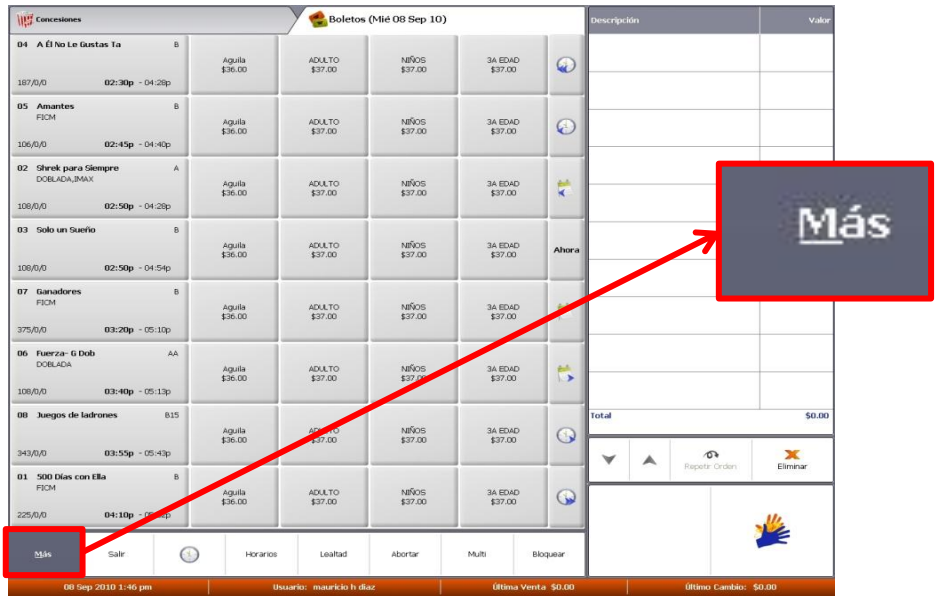
3 **Entregar fondo**
El Vendedor le debe entregar el efectivo **al Encargado de Sub-almacén.**

4 **Registrar efectivo en sistema**
EL **Encargado de Sub-almacén** debe registrar el retiro en el sistema **de la siguiente manera:**

4.8 Recuperación de fondos

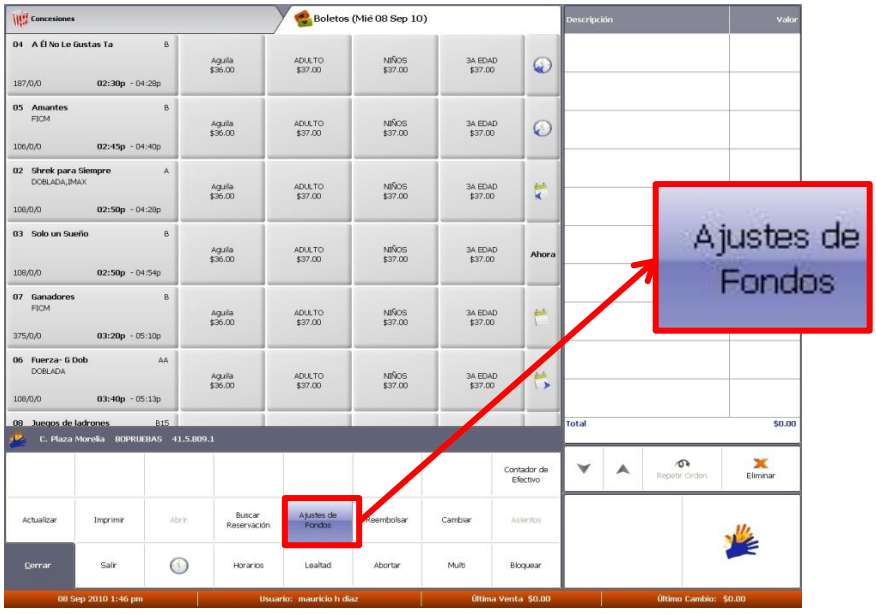
Presionar botón “Más”

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



b) **Presionar botón “Ajustes de fondo”**

En este botón se va a registrar el retiro del fondo.



4.8 Recuperación de fondos

c) **Ingresar número de usuario**
Ingresar número de usuario y **presionar el botón “Enter”.**

d) **Ingresar PIN**
Ingresar PIN **y presionar el botón “Enter”.**

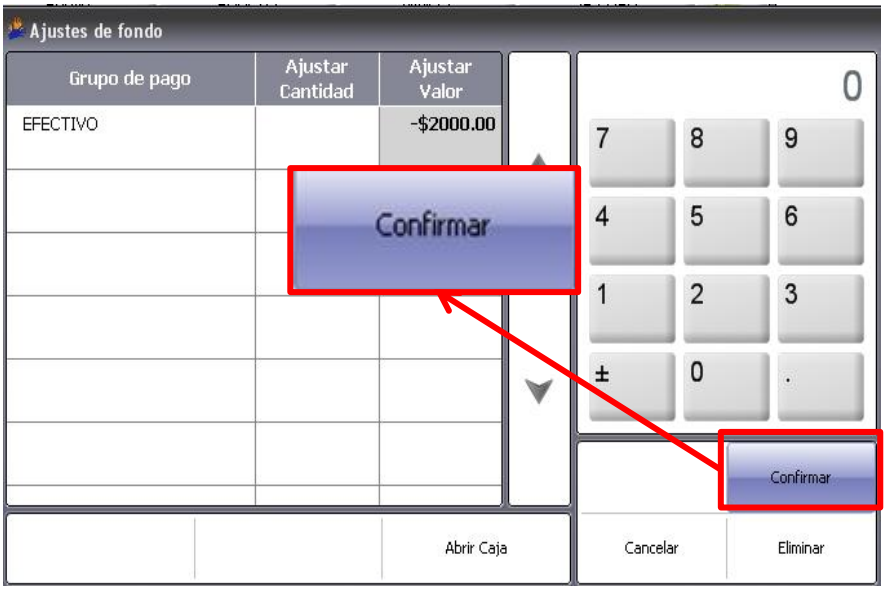
4.8 Recuperación de fondos

Presionar botón “Regresar Fondos”

e) Al desplegarse la ventana “Ajustes de Fondo”, **presionar** el botón **“Regresar Fondos”.**

Presionar botón “Confirmar”

f) **Verificar la cantidad a retirar** en la **columna “Ajustar valor”** y presionar el botón “Confirmar”·



4.8 Recuperación de fondos

5 **Tomar comprobantes**
Tomar **de la impresora** los comprobantes que arroja el sistema.

6 **Firmar comprobante**
El Vendedor y el Encargado de Sub-almacén deben firmar los comprobantes de sistema **de manera cruzada.**

7 **Guardar comprobante**
Guardar el comprobante **firmado por el Encargado de Sub-almacén, dentro de la caja** para el momento de la conciliación.

4.8 Recuperación de fondos

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

4.9 Retiros de efectivo

4.9 Retiros de efectivo

Los retiros de efectivo los realiza el **Vendedor y el Encargado de Sub-almacén .**

IMPORTANTE

*La **cantidad de retiros dependerá de la afluencia y flujo de efectivo.** Es responsabilidad del Vendedor, **solicitar retiros, cuando cuente con altas cantidades de efectivo.***

1 **Cerrar caja**
El Vendedor debe colocar el **letrero de caja cerrada**.

4.9 Retiros de efectivo

2 **Contar efectivo**
El Vendedor debe contar la cantidad de dinero **que va a ser retirada.**

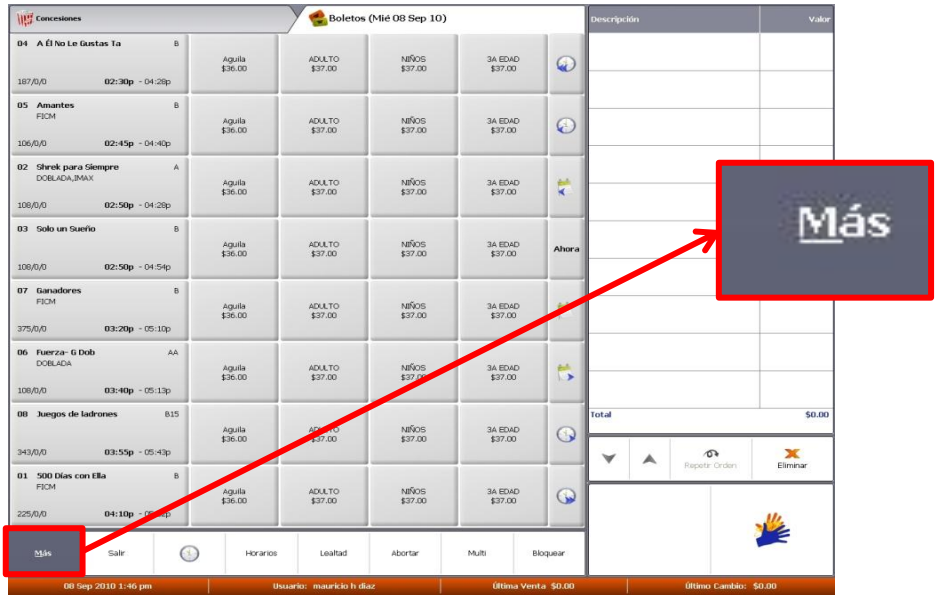
3 **Entregar efectivo**
El Vendedor le debe entregar el efectivo **al Encargado de Sub-almacén.**

4 **Registrar efectivo en sistema**
EL **Encargado de Sub-almacén** debe registrar el retiro en el sistema **de la siguiente manera:**

4.9 Retiros de efectivo

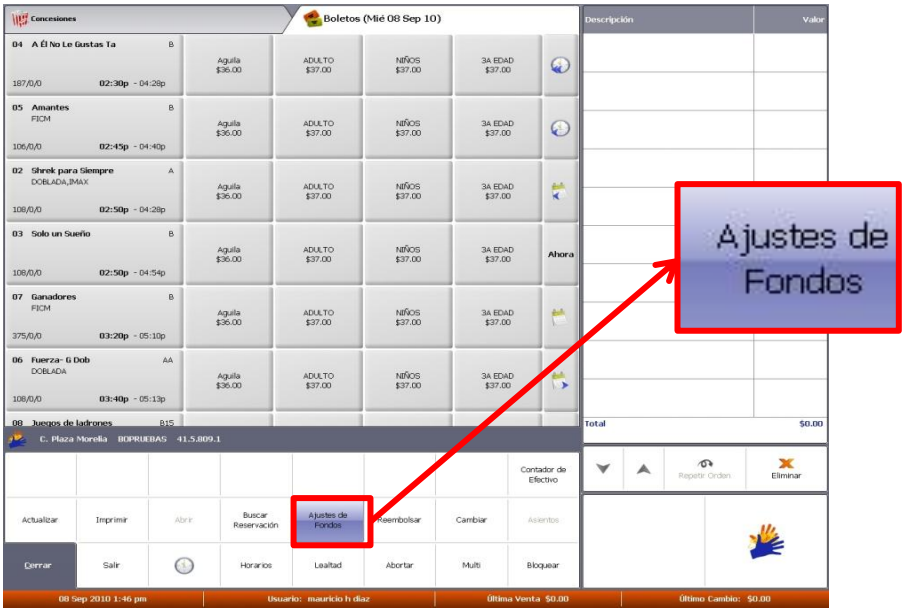
Presionar botón “Más”

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



b) **Presionar botón “Ajustes de fondo”**

En este botón se va a registrar el retiro del fondo.



4.9 Retiros de efectivo

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

d) **Ingresar PIN**
Ingresar PIN **y presionar el botón "Enter".**

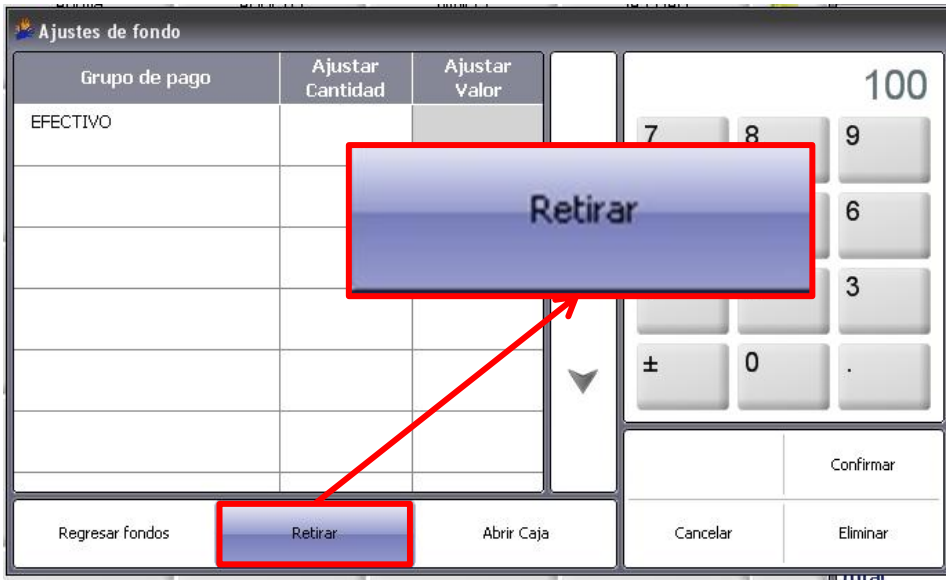
4.9 Retiros de efectivo

Ingresar cantidad

e) Al desplegarse la ventana “Ajustes de Fondo”, **teclear la cantidad correspondiente al retiro.**

Presionar botón “Retirar”

f) Revisar que la **cantidad sea la correcta** y presionar el botón “Retirar”·



4.9 Retiros de efectivo

Presionar botón “Confirmar”

g) **Verificar la cantidad a retirar** en la **columna “Ajustar valor”** y presionar el botón “Confirmar”·

5 **Tomar comprobantes**

Tomar **de la impresora** los comprobantes que arroja el sistema.

4.9 Retiros de efectivo

6 **Firmar comprobante**
El Vendedor y el Encargado de Sub-almacén deben firmar los comprobantes de sistema **de manera cruzada.**

7 **Guardar comprobante**
Guardar el comprobante **firmado por el Encargado de Sub-almacén, dentro de la caja** para el momento de la conciliación.

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

4.10 Cambio de turno

4.10 Cambio de turno

El cambio de turno lo realizan el **Vendedor y el Encargado de Sub-almacén .**

IMPORTANTE

*El **Encargado de sub-almacén** debe acudir al punto de venta a realizar el cambio de turno.*

1 **Cerrar caja**
El Vendedor debe colocar el **letrero de caja cerrada**.

4.10 Cambio de turno

2 **Contar productos**
Contar **frente al Encargado de Sub-almacén** los productos sobrantes que vienen en el Control diario de productos sub-almacén (Anexo 2).

3 **Entregar productos**
Entregar los productos al **Encargado de Sub-almacén.**

4 **Firmar documento**
Firmar de conformidad el documento Control Diario de Productos Sub-almacén (Anexo 2).

4.10 Cambio de turno

IMPORTANTE

*Si existe algún **faltante de producto** se debe **pagar la cantidad** correspondiente al precio de venta del mismo **o firmar el** Vale de caja (Anexo 17) por dicha cantidad.*

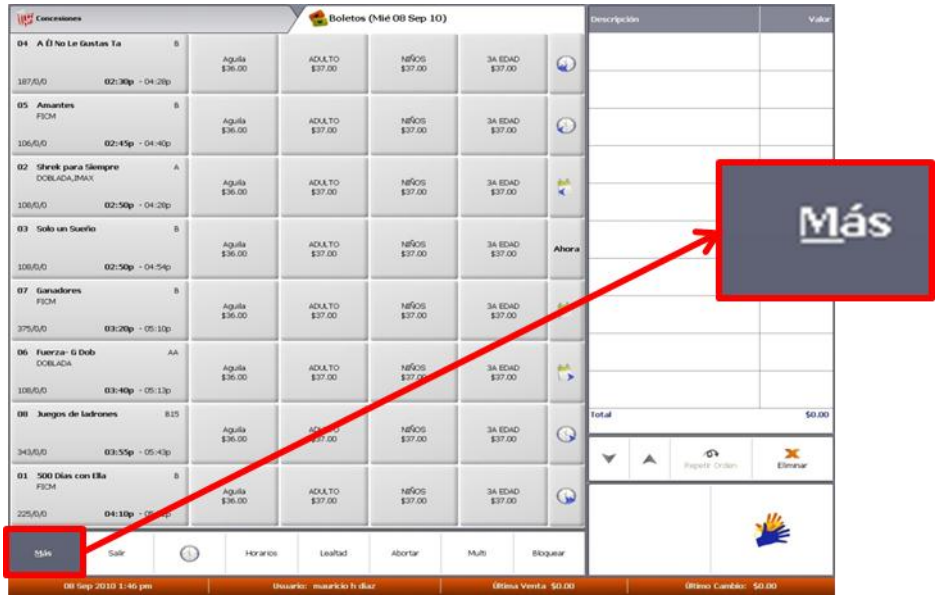
5 **Contar dinero**
El Vendedor debe contar el total del **efectivo que tiene en caja.**

6 **Entregar dinero**
El Vendedor debe entregar el dinero al **Encargado de Sub-almacén,** indicándole la cantidad.

4.10 Cambio de turno

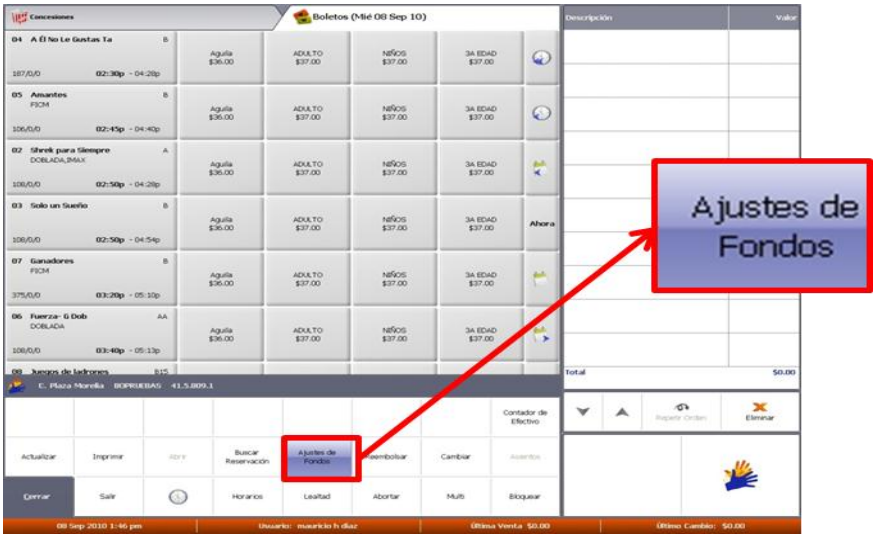
7 **Registrar efectivo en sistema**
EL **Encargado de Sub-almacén** debe registrar el retiro en el sistema **de acuerdo a lo que se indica a continuación:**

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



4.10 Cambio de turno

b) **Presionar botón “Ajustes de fondo”**
En este botón se va a registrar el retiro del fondo.

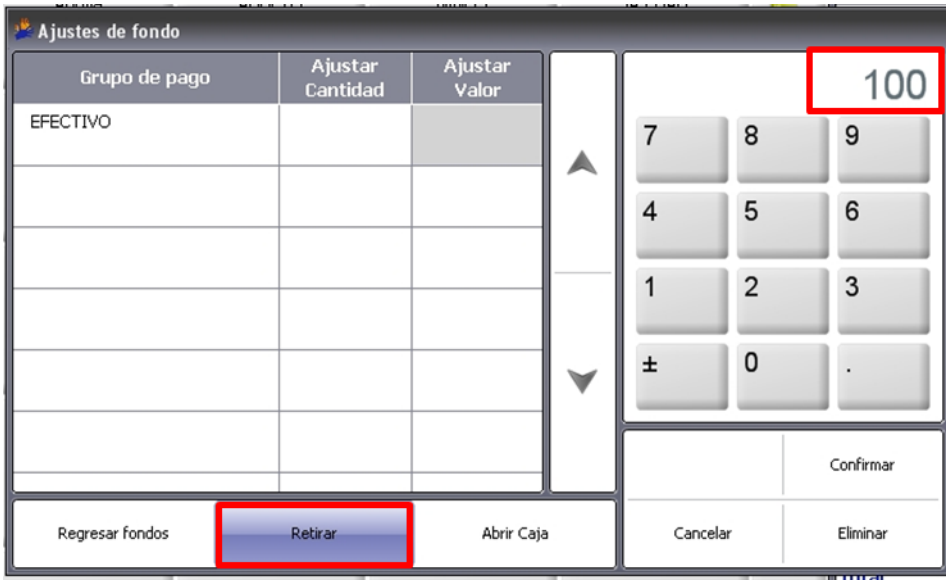


c) **Ingresar número de usuario**
Ingresar número de usuario y **presionar el botón “Enter”.**

4.10 Cambio de turno

d) **Ingresar PIN**
Ingresar PIN **y presionar el botón "Enter".**

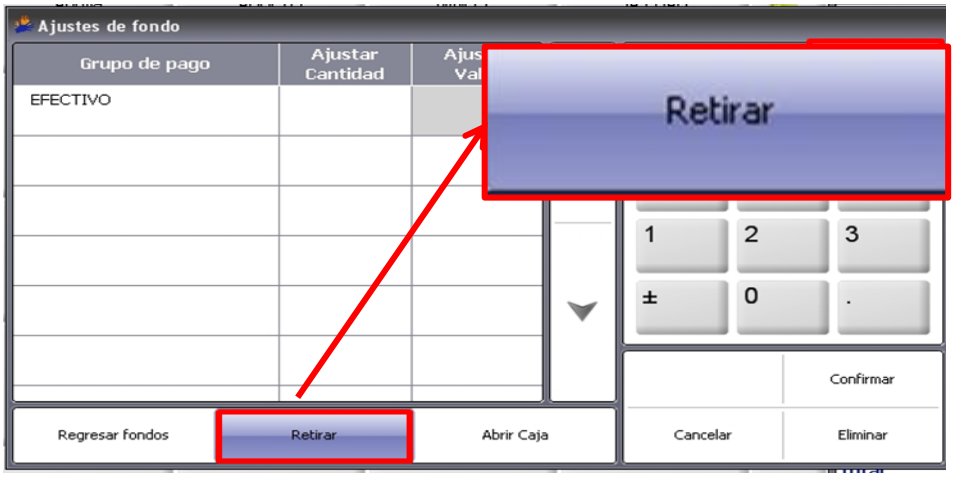
e) **Ingresar cantidad**
Al desplegarse la ventana "Ajustes de Fondo", **teclear la cantidad correspondiente al retiro.**



4.10 Cambio de turno

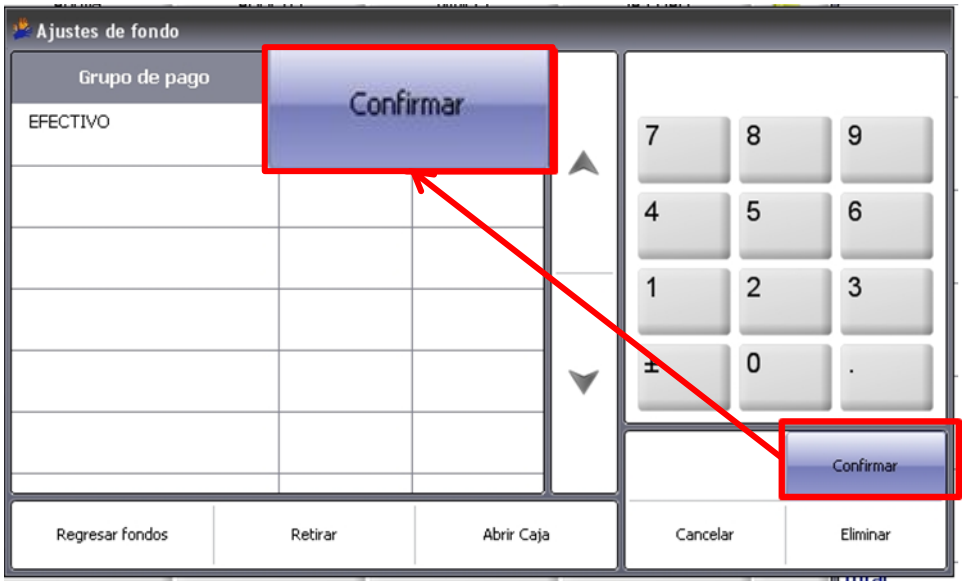
Presionar botón “Retirar”

f) Revisar que la **cantidad sea la correcta** y presionar el botón “Retirar”·



Presionar botón “Confirmar”

g) **Verificar la cantidad a retirar** en la **columna “Ajustar valor”** y presionar el botón “Confirmar”·



4.10 Cambio de turno

8 **Tomar comprobantes**
Tomar **de la impresora** los comprobantes que arroja el sistema.

9 **Firmar comprobante**
El Vendedor y el Encargado de Sub-almacén deben firmar los comprobantes de sistema **de manera cruzada.**

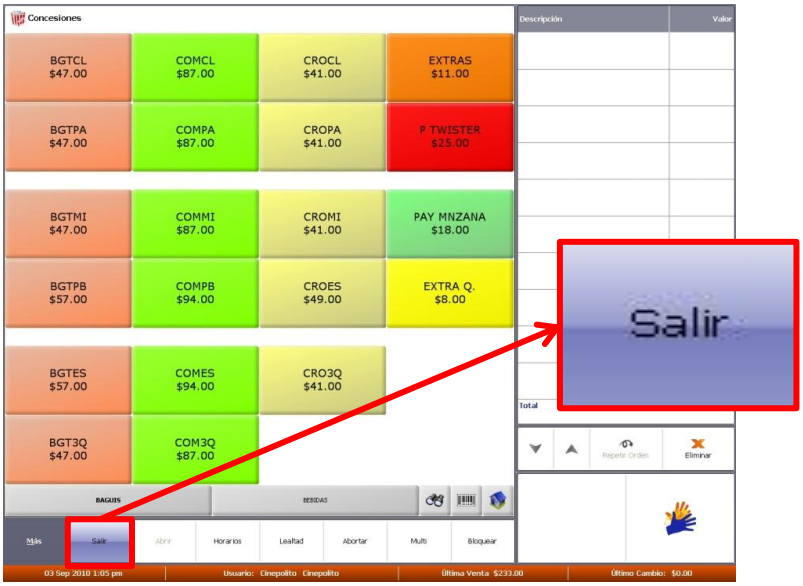
10 **Guardar comprobante**
Guardar el comprobante **firmado por el Encargado de Sub-almacén, dentro de la caja** para el momento de la conciliación.

4.10 Cambio de turno

11

Cerrar sesión en sistema

El Vendedor debe presionar el **botón "Salir"** en el punto de venta.



12

Recoger comprobantes

El Vendedor debe recoger todos los comprobantes con los que cuente **para la conciliación.**

4.10 Cambio de turno

13 **Acudir a Gerencia**
Acudir a la Gerencia para que **le realicen la conciliación de ingresos.**

IMPORTANTE

***Si** al momento de la conciliación **se detecta algún faltante de dinero, el Vendedor debe pagarlo o firmar un** Vale de caja (Anexo 17) por la cantidad correspondiente.*

5. Inhabilitación

5.1 Cierre de turno

5.1 Cierre de turno

El cierre de turno lo realiza el **Vendedor y el Encargado de Sub-almacén ,** se debe cerrar **cada uno de los puntos de venta que se encuentren en operación.**

1

Realizar retiro de efectivo
Realizar el **retiro de todo el efectivo que se tenga en caja** de acuerdo a lo que indica la sección 4.9 Retiros de efectivo.

2

Realizar cierre de turno
Realizar el cierre de turno que **funciona igual** que lo indicado en la sección 4.10 Cambio de turno.

5.2 Equipos

5.2.1 Iniciar inhabilitación

El proceso de inhabilitación **es responsabilidad del Vendedor(es)** del último turno.

1 **Llenar bitácora**
Llenar la Bitácora de inhabilitación Cinecafé Híbrido (Anexo 18), registrando fecha, nombre del habilitador y hora de inicio.

2 **Marcar actividades**
Bitácora de inhabilitación Cinecafé Híbrido (Anexo 18) e ir marcando cada uno de ellos para no omitir ninguno.

Nota:
Si existen mermas, se debe llamar al **Supervisor** para que las autorice y firme el formato Bitácora diaria de mermas Sub-almacenes F-DCM-05 (Anexo 3).

Bitácora diaria de Mermas (Sub-almacenes)
Código F-DCM-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

5.2.2 Punto de venta

1 **Abrir tapa de impresora**
Abrir la tapa de la impresora, **jalando el extremo derecho para levantarla.**

2 **Apagar impresora**
Presionar **el botón blanco y colocarlo** en la posición apagado.

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

5.2.2 Punto de venta

4 **Abrir tapa del compartimiento**
Jalar la puerta del compartimiento que se encuentra del lado derecho del punto de venta.

5 **Apagar POS**
Presionar durante varios segundos el **botón blanco** que se encuentra en el compartimiento.

6 **Cerrar tapa del compartimiento**
Empujar la tapa del compartimiento hasta que ensamble para cerrarla.

5.2.2 Punto de venta

7 **Verificar detector de billetes**
Verificar que el detector de billetes falsos **se encuentre apagado.**

8 **Apagar regulador**
Presionar el **botón de apagado** del regulador, que se encuentra en el mueble debajo del equipo de venta.

5.2.3 Complementos

1 **Guardar tapas de vasos, tapas Trophy y tapas PET**
Guardar las tapas de los vasos en el **lugar designado** para ellos.

2 **Guardar bolsas**
Guardar las bolsas para Baguis en el **lugar designado** para ellos.

3 **Guardar plastos tipo pastelero**
Guardar los platos tipo pastelero en el **lugar designado** para ellos.

5.2.3 Complementos

4 **Almacenar vasos Trophy comanda**
Guardar los vasos Trophy comanda sobrantes **en el sub-almacén.**

5 **Almacenar vasos PET comanda**
Guardar los vasos PET sobrantes **en el sub-almacén.**

6 **Almacenar cubiertos**
Almacenar **cucharas**, **tenedores** y **cuchillos** sobrantes en el **sub-almacén**.

5.2.3 Complementos

7 **Guardar canastas para papas**
Guardar las canastas para papas en el **lugar designado** para ellos.

8 **Almacenar fajillas**
Guardar las fajillas **sobrantes** en e**l sub-almacén**.

9 **Almacenar charolas para crepas**
Guardar las charolas para crepas **sobrantes** en e**l sub-almacén**.

5.2.3 Complementos

10 **Almacenar conos para crepas**
Guardar los conos para crepas **sobrantes** en el **sub-almacén**.

11 **Almacenar servilleteros**
Almacenar los servilleteros en el **sub-almacén**.

12 **Almacenar sobres**
Almacenar los sobres de **azúcar**, **sustituto de azúcar** y **sustituto de crema** sobrantes en el **sub-almacén**.

5.2.3 Complementos

13

Almacenar popotes

Almacenar los **popotes**, **popotes cuchara** y **popotes para bebidas calientes** sobrantes en el **sub-almacén**.

5.2.4 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.

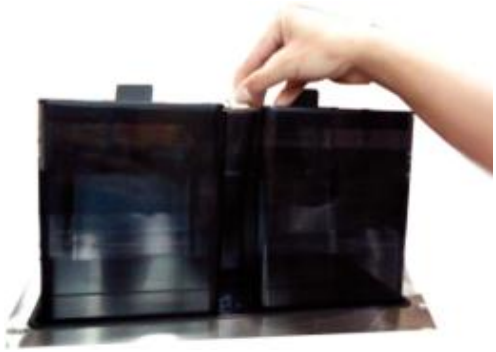
5.2.4 Superautomática Black & White

4

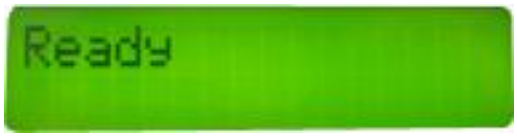
Limpiar superautomática
Presionar el botón **"LIMPIEZA"** hasta que aparezca en el display la leyenda ***"Add tablet press rinse".***

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"**.



5.2.4 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**.

5.2.4 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**.

5.2.4 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.

5.2.4 Superautomática Black & White

15 **Retirar rejilla**
Retirar la rejilla de la **charola de derrames** de la máquina.

16 **Enjuagar rejilla**
Enjuagar la rejilla **en la tarja**, con **agua limpia**.

17 **Lavar rejilla**
Lavar la rejilla con **Detergente Lavaloza** y una **esponja**.

5.2.4 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.

5.2.4 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**.*

5.2.5 Cafetera Cimbali

1 **Apagar cafetera**
Girar la perilla hacia la **izquierda** hasta la posición de **OFF**.

2 **Lavar utensilios**
Lavar las **jarras**, **cremeras** y los **onzeros** como se indica en la Limpieza de utensilios (Anexo 5).

3 **Lavar filtros y portafiltros**
Sacar los filtros de los portafiltros y lavar todo como se indica en la Limpieza de utensilios (Anexo 5).

5.2.5 Cafetera Cimbali

IMPORTANTE

*Los filtros deberán **secarse separados** del resto de los utensilios ya que son muy delicados y **pueden llegar a dañarse.***

5.2.6 Molino

1

Retirar café en grano
Retirar el café en grano que sobró en la tolva y almacenarlo en su **bolsa original cerrada**, dentro del sub-almacén.

2

Lavar tolva
Lavar la tolva de acuerdo a lo establecido en la Limpieza de utensilios (Anexo 5).

Nota:
La tolva debe **lavarse únicamente una vez a la semana**. El resto del tiempo, el café debe retirarse **sin quitar la tolva del molino para evitar tener que calibrarlo todos los días**.

5.2.7 Freidora APW

1 **Apagar freidora**
Girar la perilla de la freidora hasta la **posición de apagado.**

2 **Retirar canastillas**
Colocar las canastillas **en los ganchos,** para que no tengan contacto con el aceite.

3 **Lavar canastillas**
Lavar canastillas de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 5).

5.2.8 Freidora PITCO

1 **Apagar freidora**
Presionar el **botón de apagado.**

2 **Retirar canastillas**
Colocar las canastillas **en la tarja.**

3 **Abrir puerta**
Abrir la puerta inferior de la freidora.

5.2.8 Freidora PITCO

4 **Bajar palanca azul**
Bajar la palanca azul para **retirar el aceite.**

Nota:
Si se usaron ambos lados de la freidora, se tienen que **bajar las dos palancas, o la que corresponda al lado de la freidora que se va a inhabilitar.**

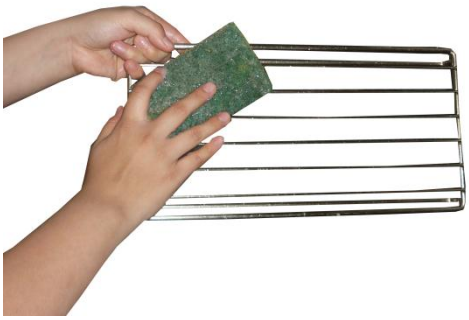
5 **Retirar rejilla**
Una vez que no haya aceite en el contenedor, retirar la rejilla **con ayuda del gancho y colocarla en la tarja.**

5.2.8 Freidora PITCO

6 **Retirar residuos**
Retirar los residuos y moronas, con ayuda del **recogedor de la freidora.**

7 **Limpiar contenedor**
Limpiar el contenedor **con papel toalla para retirar los residuos de las paredes.**

8 **Lavar rejilla**
Lavar la rejilla de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 5).



5.2.8 Freidora PITCO

9 **Colocar rejilla**
Colocar la rejilla limpia e**n el contenedor de la freidora,** con ayuda del gancho.

10 **Jalar palanca roja.**
Jalar la palanca roja de la freidora. **O ambas si se están usando los dos lados de la freidora.**

11 **Subir palanca azul.**
Una vez que la freidora ha **alcanzado el nivel óptimo de aceite**, subir la palanca azul.

5.2.8 Freidora PITCO

12 **Meter palanca roja**
Meter la palanca roja, **o ambas.**

13 **Cerrar puerta**
Cerrar la puerta de la freidora.

14 **Lavar canastillas**
Lavar canastillas de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 5).

5.2.9 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.

5.2.9 Creperas

4 **Retirar residuos**
Retirar los residuos de masa con un **trapo verde** o con **una espátula** en caso de que no sea suficiente con el trapo.

5 **Limpiar mueble**
Limpiar las superficies del mueble como se indica en la Limpieza de superficies (Anexo 9).

6 **Guardar cajeta**
Guardar la mamila con cajeta **en el sub-almacén**.

5.2.9 Creperas

IMPORTANTE

*Cada **dos días**, deberán **lavarse las mamilas** como se indica en el apartado [3.1.26 Mamilas](#).*

7 **Almacenar mermelada**
Vaciar la mermelada de fresa y de zarzamora **en recipientes de policarbonato con tapa limpios** y guardarlos en el sub-almacén.

8 **Almacenar nuez**
Vaciar la nuez **en un recipiente de policarbonato con tapa limpio** y guardarlo en el sub-almacén.

5.2.9 Creperas

9 **Almacenar Nutella**
Cerrar el envase de Nutella y guardarlo en el **sub-almacén**.

Nota:
Si el envase de Nutella está **vacío**, deberá **tirarse a la basura**.

10 **Almacenar sal y pimienta**
Guardar los saleros en el **sub-almacén**.

5.2.9 Creperas

Vaciar masa para crepas

11 Con ayuda de **una pala** miserable, vaciar la masa para crepas sobrante en un **recipiente con tapa limpio**.

Almacenar masa

12 Guardar el recipiente con la masa en el **refrigerador**.

5.2.10 Gratinadora

1 **Apagar gratinadora**
Oprimir el botón y colocarlo en la **posición OFF.**

2 **Bajar tiempo**
Girar la perilla del tiempo completamente **a la izquierda, hasta que tope.**

3 **Bajar temperatura**
Girar la perilla de temperatura completamente **a la izquierda, hasta que tope.**

5.2.10 Gratinadora

4 **Retirar charolas**
Inclinar la charola en **posición vertical y retirarla** de la gratinadora.

5 **Lavar charolas**
Lavar las charolas de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 5).

5.2.11 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.

5.2.11 Licuadoras

4

Lavar vasos

Lavar los vasos según lo indicado en la Limpieza de utensilios (Anexo 5).

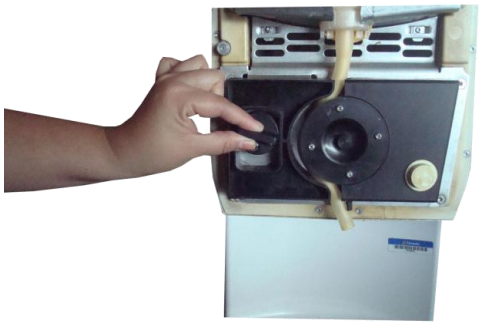
5.2.12 Dispensador de queso

1 **Abrir dispensador**
Abrir la puerta del dispensador, **jalando el extremo izquierdo de la puerta.**

Bolsa de queso vacía

1 **Aflojar seguro**
Subir la palanca para aflojar el seguro de la bomba.

Nota:
Algunos modelos de dispensador de queso, tienen una **perilla que se tiene que girar a la izquierda** para liberar el seguro.



5.2.12 Dispensador de queso

2 **Retirar manguera**
Retirar la manguera del dispositivo, **jalando hacia afuera.**

3 **Sacar bolsa**
Sacar la **bolsa vacía** y **tirarla a la basura**.

4 **Cerrar dispensador**
Cerrar la **puerta** del dispensador de queso.

5.2.12 Dispensador de queso

5

Apagar dispensador
Presionar el **botón de encendido/ apagado** del dispensador de queso.

Bolsa con queso sobrante

1

Aflojar seguro
Subir la palanca para aflojar el seguro de la bomba.

2

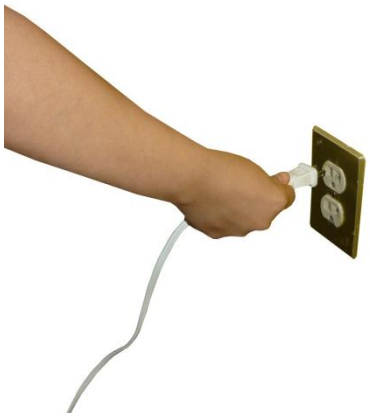
Doblar la manguera
Doblar la manguera de manera que quede **apuntando hacia arriba** y no se derrame el queso.

5.2.12 Dispensador de queso

3 **Cerrar dispensador**
Cerrar la **puerta** del dispensador de queso.

5.2.13 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 5).

5.2.13 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 base**
Almacenar la base del cuchillo en el **interior de cocina.**

5.2.14 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 5).

b) **Mamila con contenido**
Almacenar la mamila en el **refrigerador de la mesa fría.**

5.2.15 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 6).

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

5.2.15 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.**

5.2.15 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.*

5.2.15 Exhibidor de pan

8 **Almacenar charolas**
Colocar las charolas del pan **en el espiguero.**

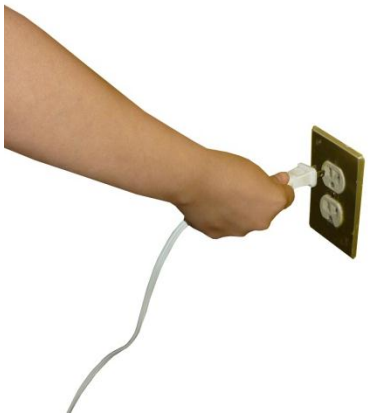
9 **Lavar charolas**
Lavar las charolas de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 5).

5.2.16 Exhibidor de papas

1 **Apagar exhibidor**
Apagar el exhibidor dependiendo del modelo con el que se cuente:

a) **Presionar el botón** de apagado del exhibidor

b) **Desconectar de la energía eléctrica** el cable del exhibidor.



5.2.16 Exhibidor de papas

2 **Retirar inserto de pay**
Retirar el inserto de pay y **colocarlo en la tarja.**

3 **Retirar charola**
Retirar la charola **del exhibidor** de papas y **colocarla en la tarja.**

Nota:
Si al final se tuvieran **pays o papas sobrantes,** se debe llamar al **Encargado de Sub-almacén para que las registre como merma.** Se debe procurar que **nunca sobre producto.**

5.2.16 Exhibidor de papas

4 **Lavar utensilios**
Lavar **el inserto para pay y la charola** de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 5).

5.2.17 Vitrina refrigerante

1 **Sacar rebanadas de pastel**
Retirar las rebanadas de pastel de la vitrina refrigerante y **colocarlos en sus cajas**.

2 **Almacenar rebanada**
Guardar las cajas pastel en el **refrigerador**.

3 **Sacar muffins y Chocolatín**
Retirar los muffins y los Chocolatines y **colocarlos en su recipiente.**

5.2.17 Vitrina refrigerante

4 **Almacenar muffins y Chocolatín**
Guardar los recipientes con los muffins y los Chocolatines en el **refrigerador**

5 **Retirar preciadores**
Retirar los preciadores de cada producto y **guardarlos en el sub-almacén.**

6 **Retirar la cama de café**
Retirar la cama de café del segundo nivel **y colocarla en una bolsa de plástico.**

5.2.17 Vitrina refrigerante

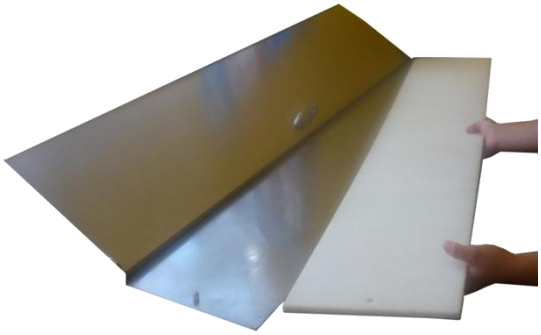
7 **Rociar limpiador**
Rociar las superficies de la vitrina con **Limpiador Multisuperficies y Vidrios**.

8 **Limpiar vitrina**
Limpiar las **superficies metálicas** de la vitrina con un **trapo verde limpio**, y los **vidrios** con **papel toalla**.

9 **Apagar vitrina**
Presionar el **botón de encendido/ apagado** de la vitrina.

5.2.18 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 insumos **de la mesa fría.**

3 **Vaciar insumos**
Colocar los insumos sobrantes **en los recipientes de policarbonato con tapa,** que están en el refrigerador de la mesa fría.

5.2.18 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 5).

5.2.18 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 5).

8 **Lavar tabla**
Lavar tabla de acuerdo a lo que indica Limpieza de utensilios (Anexo 5).

5.2.19 Sistema Fountain

Depósito de hielo

IMPORTANTE

*Este proceso **aplica solo para las torres de refresco con depósito**, las que cuentan con su propia fábrica de hielo no deben realizar los pasos de esta sección.*

1 **Dirigirse a la fábrica de hielo**
Dirigirse **a la bodega** donde se tenga la fábrica de hielo.

2 **Tomar carro transportador**
Tomar el carro transportador **con cubetas y llevarlo** al lugar donde se encuentra el depósito de hielo.

5.2.19 Sistema Fountain

3 **Destapar cubetas**
Levantar la tapa de las cubetas.

4 **Sacar hielo del depósito**
Sacar todo el hielo sobrante del depósito, **usando el cucharón.**

5 **Colocar hielo en cubetas**
Colocar el hielo sobrante en las cubetas **del carrito.**

5.2.19 Sistema Fountain

6 **Llevar hielo a cocina**
Cerrar las cubetas y llevar el carrito **a la tarja** de la cocina.

7 **Vaciar hielo**
Destapar cubetas y vaciar el hielo **en la tarja de la cocina.**

8 **Almacenar carrito**
Almacenar el carrito transportador en la bodega donde se encuentra la fábrica de hielo.

5.2.19 Sistema Fountain

9 **Preparar solución sanitizante**
Preparar en una cubeta pequeña la **cantidad necesaria para limpiar el depósito.**

Nota:
La **solución sanitizante** se debe preparar de acuerdo a las **instrucciones del proveedor** del producto.

10 **Vaciar sanitizante**
Vaciar el sanitizante **en el interior del depósito,** cuidando alcanzar todas las paredes.

5.2.19 Sistema Fountain

Porta cucharón

1 **Retirar porta cucharones**
Retirar los porta cucharones que se encuentran en las torres y **llevarlos a cocina.**

2 **Sacar cucharón**
Colocar el cucharón en la **tarja de cocina.**

3 **Tirar solución sanitizante**
Tirar **en una tarja de cocina,** la solución sanitizante que se encuentra dentro del porta cucharón.

5.2.19 Sistema Fountain

4 **Lavar porta cucharón**
Lavar el porta cucharón de acuerdo a lo indicado en Limpieza de utensilios (Anexo 5).

Torre de refrescos

1 **Colocar seguro de las torres**
Introducir **la llave en la chapa de la torre y girar a la izquierda** para colocar el seguro.

Nota:
Las llaves de las torres de refresco las tiene el **Encargado de Sub-almacén**.

5.2.19 Sistema Fountain

2 **Preparar solución sanitizante**
Preparar **en una cubeta pequeña** solución sanitizante.

Nota:
La **solución sanitizante** se debe preparar de acuerdo a las **instrucciones del proveedor** del producto.

3 **Retirar boquillas**
Girar a la izquierda y jalar con fuerza para retirarlas.

5.2.19 Sistema Fountain

4 **Colocar boquillas en recipiente**
Colocar las boquillas en el recipiente **con solución sanitizante.**

5 **Retirar difusores**
Jalar el difusor con fuerza para retirarlo.

6 **Colocar boquillas en recipiente**
Colocar las boquillas en el recipiente **con solución sanitizante.**

5.2.19 Sistema Fountain

Nota:
La **solución sanitizante** se debe preparar de acuerdo a las **instrucciones del proveedor** del producto.

Retirar rejillas

7 Retirar la rejilla de la torre de refrescos.

Almacenar recipiente

8 Almacenar **en cocina** el recipiente con boquillas y difusores.

5.2.19 Sistema Fountain

9

Lavar rejillas

Lavar las rejillas de la torre de refrescos de acuerdo a lo indicado en Limpieza de utensilios (Anexo 5).

5.2.20 Dispensador 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.

5.2.20 Dispensador de polvos

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

5 **Limpiar superficies**
Limpiar la **superficie externa** del dispensador con el trapo.

IMPORTANTE

*El dispensador de polvos **no debe apagarse** en ningún momento.*

5.2.21 Sifón para crema batida

IMPORTANTE

*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.*

5.2.21 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.

5.2.21 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.

5.2.21 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.

5.2.21 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)** .

5.2.21 Sifón para crema batida

IMPORTANTE

El agua caliente ***se puede tomar de la Superautomática*** *o de la* ***Cafetera Cimbali.***

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.

5.2.21 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.

5.2.22 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**.

5.2.22 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 **Tomar tapas**
Tomar las tapas **del recipiente** que se encuentra **en el sub-almacén**.

5.2.22 Esencias

Colocar tapas

7 Colocar las tapas a las botellas **girando a la derecha**.

Guardar esencias

8 Guardar las esencias **en el sub-almacén**.

5.2.23 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**.

5.2.23 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 **Tomar tapas**
Tomar las tapas **del recipiente** que se encuentra **en el sub-almacén**.

5.2.23 Concentrados

Colocar tapas

7 Colocar las tapas a las botellas **girando a la derecha**.

Guardar concentrados

9 Guardar los concentrados **en el sub-almacén**.

5.2.24 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 el sub-almacén**.

2

Guardar mamilas
Guardar las mamilas de **chocolate blanco**, **chocolate oscuro** en el refrigerador. Las de **chamoy** y **granillo de chocolate** en el sub-almacén.

IMPORTANTE

*Cada **dos días**, deberán **lavarse las mamilas** como se indica en el apartado 5.2.14 Mamilas.*

5.2.24 Otros insumos

3 **Vaciar saleros**
Vaciar el chile piquín y canela en un **recipiente limpio** o **bolsa de plástico** y **guardarlos en el sub-almacén**.

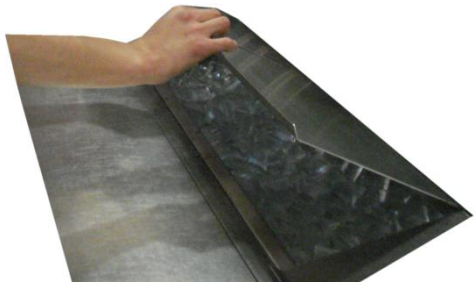
4 **Almacenar leche**
Si sobró algún envase con leche, guardarlo **en el refrigerador**.

5.2.25 Contenedor de hielo

1 **Abrir tapa**
Abrir la tapa del contenedor de hielo.

2 **Sacar hielo**
Sacar el hielo **sobrante** del contenedor y colocarlo en una cubeta .

3 **Cerrar tapa**
Cerrar la tapa del contenedor de hielo.



5.2.26 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.

5.2.26 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.

5.2.27 Descongelar muffins

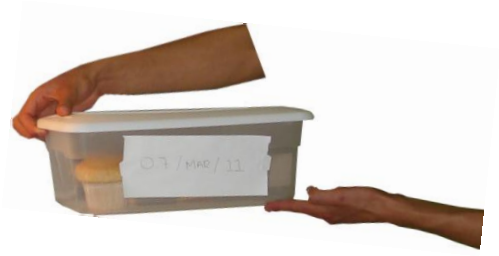
1 **Sacar muffins**
Sacar las cajas de muffins que se encuentran en el **congelador**.

2 **Colocar en recipiente**
Colocar en un recipiente de policarbonato **con tapa tres piezas de cada muffin.**

3 **Marcar fecha**
Anotar la fecha y hora de descongelación, así como la caducidad del producto **en una etiqueta.**

5.2.27 Descongelar muffins

4 **Colocar etiqueta**
Pegar la etiqueta **en la parte frontal del recipiente** de policarbonato.



5 **Refrigerar muffins**
Guardar el recipiente con los muffins en el refrigerador.

Nota:
Una vez descongelados los muffins **no se deben volver a congelar.**

5.2.27 Descongelar muffins

IMPORTANTE

En el refrigerador no se debe guardar carnes frías u otros alimentos para evitar que los muffins absorban olores y/o sabores.

5.2.28 Descongelar Chocolatín

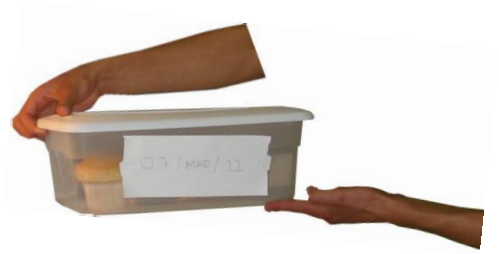
1 **Sacar Chocolatín**
Sacar la caja de chocolatines que se encuentra en el **congelador**.

2 **Colocar en recipiente**
Colocar en un recipiente de policarbonato **tres piezas de Chocolatín en su empaque individual.**

3 **Marcar fecha**
Anotar la fecha y hora de descongelación, así como la caducidad del producto **en una etiqueta.**

5.2.28 Descongelar Chocolatín

4 **Colocar etiqueta**
Pegar la etiqueta **en la parte frontal del recipiente** de policarbonato.



5 **Refrigerar Chocolatín**
Guardar el **recipiente** de policarbonato con las piezas de Chocolatín **en su empaque individual en el refrigerador**

Nota:
Una vez descongelado el Chocolatín **no se debe volver a congelar.**

5.2.28 Descongelar Chocolatín

IMPORTANTE

En el refrigerador no se debe guardar carnes frías u otros alimentos para evitar que las piezas de Chocolatín absorban olores y/o sabores.

5.2.29 Utensilios

1

Lavar utensilios

Lavar los **utensilios sucios** (jarras, recipientes, saleros, rastrillos, palas, espátulas, cucharones, cuchillos, tablas, etc.) según lo indicado en la Limpieza de utensilios (Anexo 12).

5.2.30 Superficies

1 **Limpiar superficies**
Limpiar las superficies según lo indicado en la Limpieza de superficies (Anexo 9).

5.2.31 Área de mesas

1 **Recoger basura**
Recoger toda la basura que se encuentre en las mesas y **depositarla en un basurero**.

2 **Retirar menús**
Retirar los menús de las mesas y **almacenarlos en el área designada** para ellos.

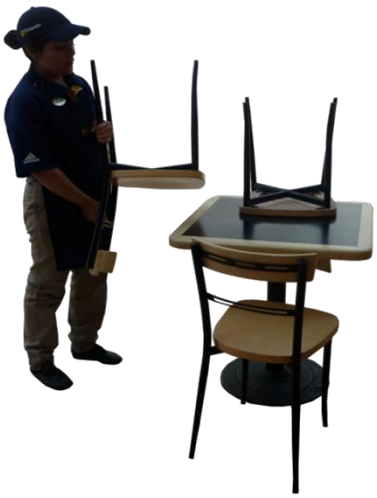
3 **Limpiar mesas**
Limpiar las mesas de acuerdo en lo indicado en Limpieza de superficies (Anexo 9).

5.2.31 Área de mesas

4 **Aplicar limpiador a sillas**
Rociar todas las sillas con **Limpiador Multiusos.**

5 **Limpiar sillas**
Limpiar todas las sillas con un **trapo azul limpio.**

6 **Subir sillas**
Voltear las sillas y **colocarlas sobre las mesas.**



5.2.32 Áreas generales

1 **Limpiar superficies**
Limpiar las superficies del módulo de acuerdo a lo indicado en Limpieza de superficies (Anexo 9).

2 **Barrer piso**
Barrer el piso **del área.**

3 **Recoger basura**
Usar un **recogedor** para depositar la basura del piso en el bote.

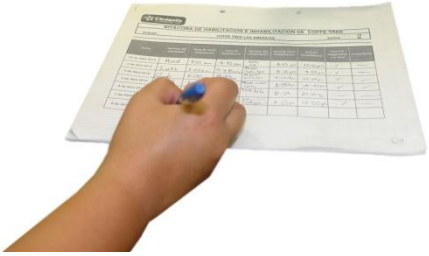
5.2.32 Áreas generales

4 **Preparar solución para pisos**
Preparar **en una cubeta,** solución para limpiar pisos de acuerdo a las instrucciones del proveedor.

5 **Trapear piso**
Trapear el piso **del área.**

5.2.33 Finalizar inhabilitación

1 **Llenar Bitácora**
Llenar la hora de fin en la Bitácora de inhabilitación Cinecafé Híbrido (Anexo 19)



2 **Asegurar módulo**
Cerrar las **gavetas y refrigeradores** del módulo donde se almacenan insumos.

3 **Abrir gabinete de interruptores**
Abrir la puerta del gabinete de interruptores que **se encuentra cerca del módulo.**

5.2.33 Finalizar inhabilitación

4 **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.

5 **Entregar llaves**
Entregar las llaves del módulo al **Encargado de Sub-almacén,** en gerencia.

6. Tabla de cambios

6. Tabla de cambios

REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA
0	Revisión original	16/12/10
1	• Se cambió la estructura dejando todo el proceso, dividido en 3 secciones: habilitación, venta e inhabilitación. • Se agrega el uso de tapaboca y red o cofia para los Preparadores de Alimentos. • Se colocó la sección 2. Planta física, donde se describen todos los equipos, utensilios, insumos, artículos de limpieza y varios. • Se eliminó la sección de porcionado. • Se agregó el anexo Uso y limpieza de trapos. • Se agregó el anexo Limpieza de utensilios. • Se agregó el anexo Limpieza de superficies.	18/04/11

7. Anexos

Anexo 1. Productos de mayor rotación

Productos de mayor rotación
Vaso Trohpy 12 Oz
Vaso Trophy 16 Oz
Vaso Trophy 20 Oz
Vaso plástico PET 12 Oz
Vaso plástico PET 16 Oz
Vaso Refresco 32 Oz
Vaso Refresco 44 Oz
Pan Baguete Orégano-Parmesano
Pan Baguete Integral
Pan Baguete Natural

Anexo 2. Control diario de productos sub-almacén (Código F-DCMR-06)

CONTROL DIARIO DE PRODUCTOS SUB-ALMACEN CINECAFÉ / BAGUIS

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 3. Bitácora de mermas (Código F-DCMR-05)

Cinépolis
LA CAPITAL DEL CINE

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

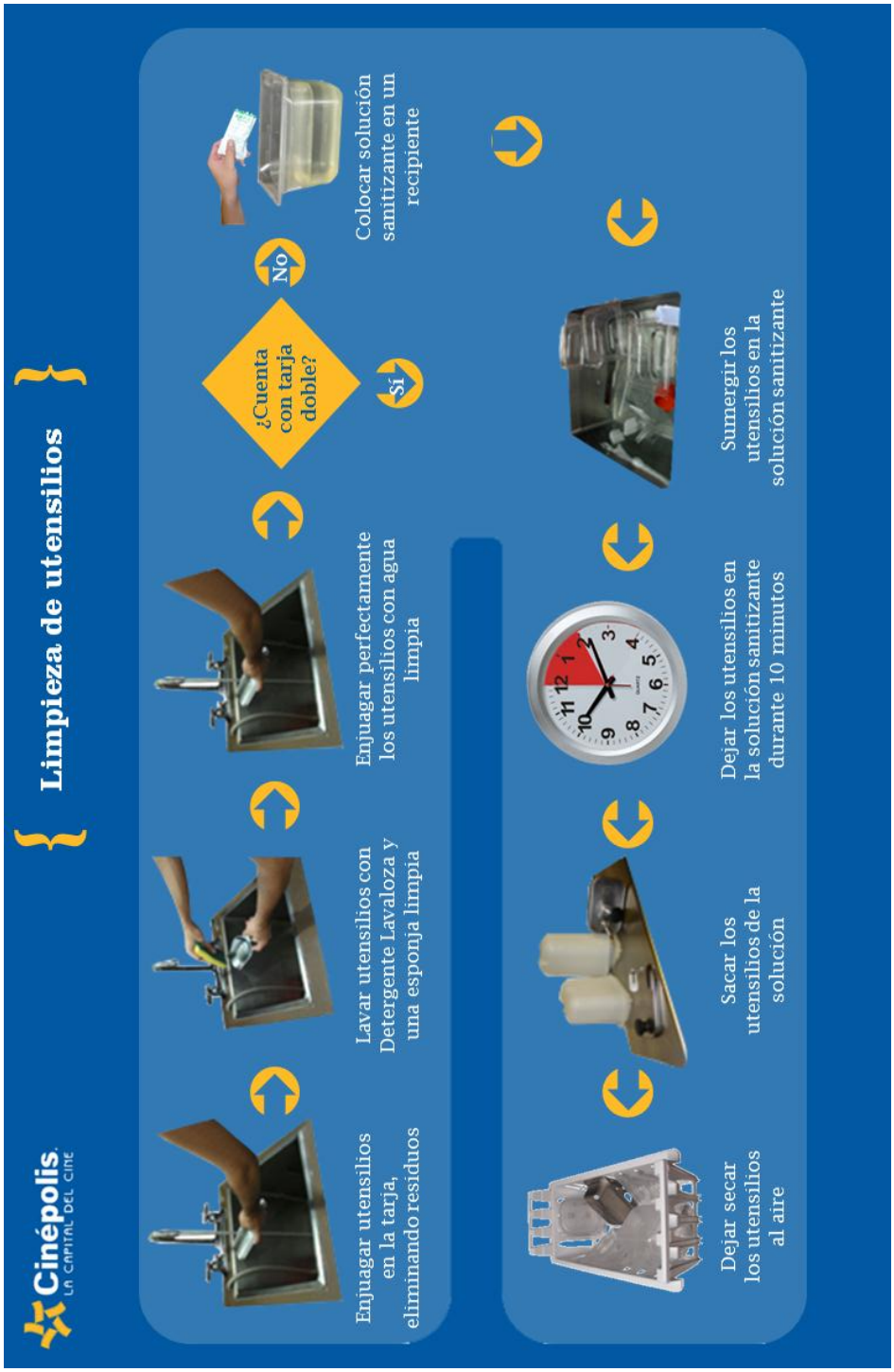
Cinépolis LA CAPITAL DEL CINE

Bitácora de Habilitación Cinecafé Híbrido

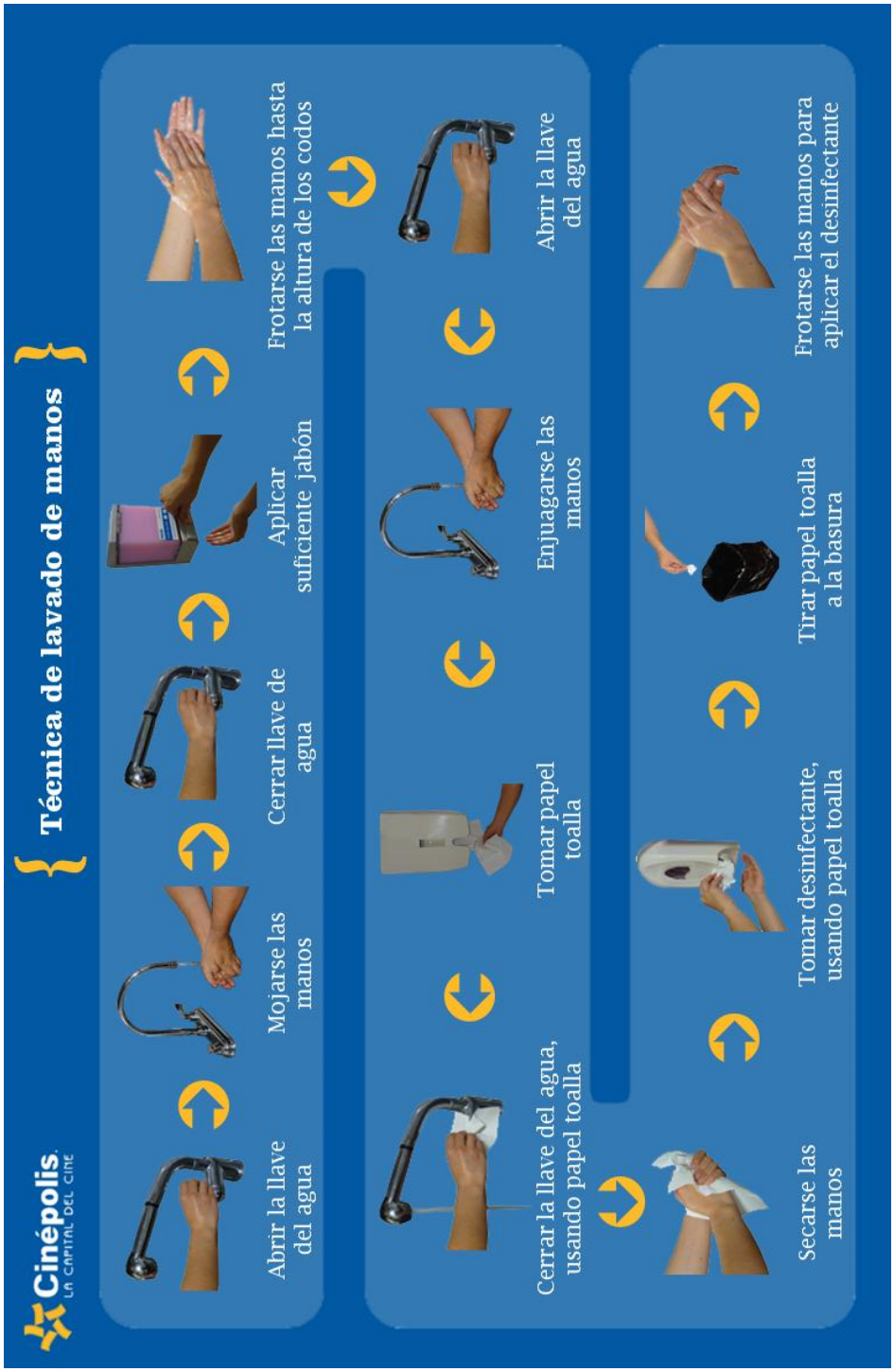
Conjunto: _____ **Semana:**

	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Fecha							
Hora de inicio							
SIFONES. Realizar la limpieza de los sifones dejando remojar, purgar hasta que salga el agua limpia, lavarlos y dejar secar de manera vertical para que se escurran							
DESCONGELAR PAN: colocar pan tipo baguette y croissant sobre charolas en el espiguero, para que se descongele							
CAFETERA BLACK & WHITE: Llenar las tolvas hasta la mitad, preionar botón de encendido y presionar botón de limpieza							
CAFETERA CIMBALI: colocar bendeja de goteo, armar y colocor portafiltros, colocar calienta tazas, girar interruptor general en posición 1, indicador de caldera apagado y a nivel, girar nterruptor general en posición 2, colocar utensilios							
MOLINO: Colocar base y tapete, vertir la bolsa de grano hasta la mitad, de grano en la tolva, moler el café , verificar que la extracción dure entre 20 y 25 segundos, con fluido en cola de rata y crema color oro-miel							
SISTEMA FOUNTAIN: revisar el tanque de dióxido de carbono, si está vacío colocar uno nuevo. Verificar que se cuente con jarabe de todos los sabores y conectar nuevos en caso de ser necesario. Si la torre tiene depósito de hielo llenarlo con hielo. Colocar porta cucharón con sanitizante e introducir el cucharón en él. Colocar rejilla, boquillas y difusores							
BÁSCULA: Limpiar báscula y prender báscula							
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							
GRATINADORA: ensamblar banda y charolas, encender la gratinadora con tiempo de 1 minuto y temperatura en 204° C							
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"							
DISPENSADOR DE POLVOS: abrir tapa de dispensador, retirar contenedores, verificar niveles de polvo (vaciar polvo al contener si no se encuentra en su nivel indicado), insertar contenedores, girar las boquillas de los contenedores hacia abajo y cerrar la tapa del dispensador							
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 índice 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							
CUCHILLO ELÉCTRICO: ensamblar cuchillas, conectarlo y dejarlo en el porta cuchillo							
MESA FRÍA: colocar separadores, insertos con insumos y colocar tabla de preparación							
VITRINA REFRIGERANTE: encender vitirna, colocar cama de café, colocar preciadores, acomodar rebanadas de pastel, muffins y chocolatin							
DISPENSADOR DE QUESO: si está apagado conectar una bolsa de queso y encenderlo. Si está encendido, conectar correctamente la manguera							
FREIDORA APW: dependiendo del día se debe colar o tirar el aceite. Encender a 350°F o 180° C.Colocar canastillas FREIDORA PITCO: limpiar exterior de la freidora y encenderla. Colocar canastillas							
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							
EXHIBIDOR DE PAPAS: encenderlo y colocar charola y pinzas metálicas							
CONTENEDOR DE HIELO: llenar contenedor con cubos de hielo							
ESENCIAS: colocar esencias en el rack, retirar, limpiar y guardar tapas, colocar sifones							
CONCENTRADOS: colocar concentrados, retirar, limpiar y guardar tapas, colocar sifones							
MAMILAS: si tienen contenido, lavar las boquillas. Si están vacías, deben estar limpias para colocar contenido; dejarlas en la mesa fría							
OTROS INSUMOS: rellenar todos los insumos que hagan falta: galleta oreo, chocolate liquido, leche, canela, pimienta, sal, etc							
COMPLEMENTOS: colocar vasos, tapas, bolsas para baguis, platos tipo pastelero y canastas para papas en lugares asignados. Colocar vasos y tapas Trophy aun lado del punto de venta,colocar vasos PET a un lado del punto de venta, colocar tapas PET a un lado de la cafetera, colocar fajillas a un lado de la cafetera, colocar charolas y conos a un lado de la crepera, colocar plato pastelero a un lado del punto de venta, colocar sobres de azúcar, sustitutos, popotes, cucharas, tenedores, cuchillos y servilletas en la barra							
REFRIGERADOR DE BEBIDAS EMBOTELLADAS: llenarlo al tope, colocando nuevas al fondo y las frías al frente							
ÁREA DE MESAS: Acomodar mesas y sillas y limpiarlas. Colocar menús en las mesas. Colocar dispensadores de popotes, servilletero, sal y pimienta en los condimenteros							
ÁREAS GENERALES: limpiar superficies, colocar atomizador de Limpiador Multisuperficies, colocar trapos limpios y botes de basura							
PUNTO DE VENTA: encender regulador, POS e impresora. Si la impresora no tiene papel, colocar un rollo nuevo. Verificar que el detector de billetes falsos esté conectado y funcionando							
Hora de fin							
Nombre							

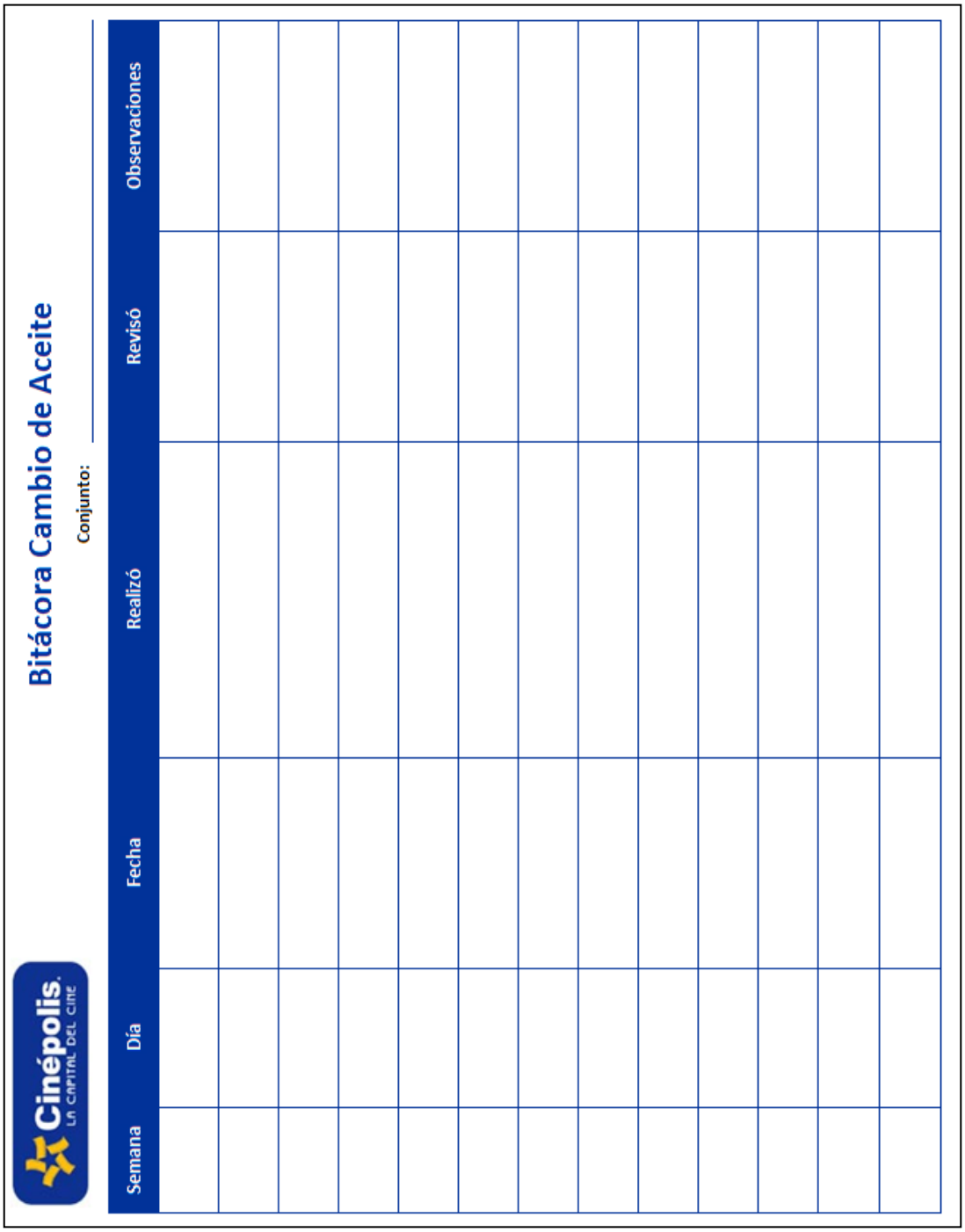
Anexo 5. Limpieza de utensilios



Anexo 6. Técnica de lavado de manos



Anexo 7. Bitácora cambio de aceite



Bitácora Cambio de Aceite

Conjunto:

Semana	Día	Fecha	Realizó	Revisó	Observaciones

Anexo 8. 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.

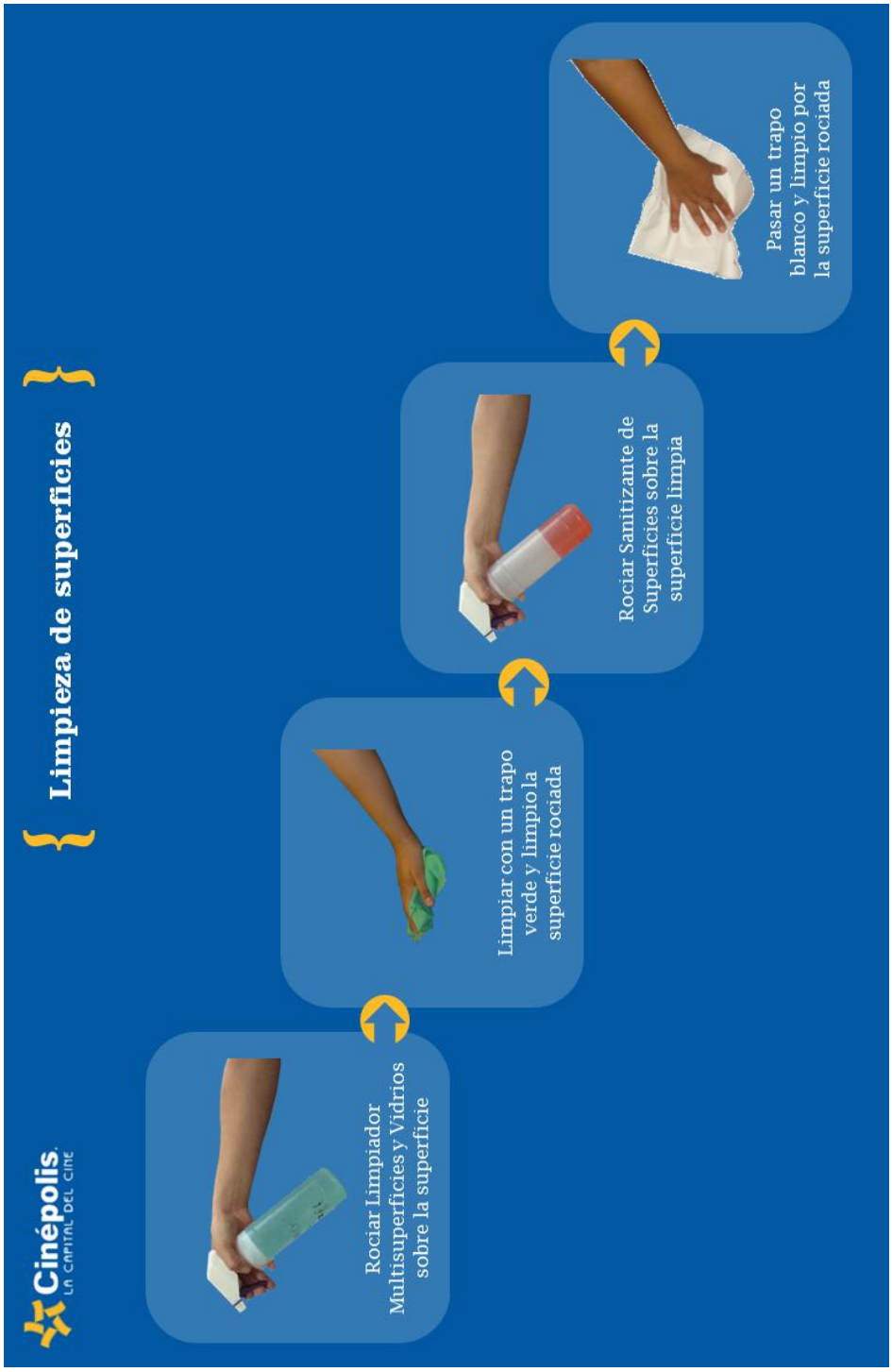
3

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 9. Limpieza de superficies



Anexo 10. Uso y limpieza de trapos

Anexo 11. Vale de entrega de fondos y morralla (Código 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 12. Técnica de venta

1.Saludar al Cliente
Cliente CON/SIN TCC a. **Cinepolito (cajero):** Hace contacto visual) *"Buenos días/tardes/noches"* b. **Cinepolito (cajero):** Dice frase referente a la promoción (por ejemplo Emociones). (Sólo si aplica) **NOTA:** La selección del punto b será definida por comercialización y dependerá de las existencias en cada conjunto.

Anexo 12. Técnica de venta

2. Tomar orden, marcar vaso comanda, maximizar venta, registrar orden, solicitar TCC y recordar donativo	
Cliente CON TCC	***Cliente SIN TCC***
a. **Cinepolito (cajero):** *"¿Le/Te tomo su/tu orden?"* **NOTA:** Sólo si el cliente no pide inmediatamente b. **Cliente:** Ordena producto. *Ej. "Me das un Capuchino"* c. **Cinepolito (cajero):** Maximiza orden de acuerdo a tabla anexa. *Ej. "¿Su Capuchino Grande está bien?, ¿Quiere su bebida con vainilla?"* d. **Cinepolito (cajero):** Va anotando la orden en el vaso comanda (ver Guía provisional para le uso del vaso comanda) f. **Cinepolito (cajero):** Pasa el vaso para que se empiece a elaborar la bebida (indispensable pasar lateralmente el vaso marcado sin moverse del punto de venta) g. **Cinepolito (cajero):** Procede con la maximización productos *"Te recomiendo una crepa dulce para acompañar tu Capuchino"* Mientras tanto, empieza a marcar en el sistema la(s) bebida(s) **Nota:** Cinepolito confirma orden, si y solo si ésta no le quedo clara. h. **Cinepolito (cajero):** *"¿A qué nombre será su/tu orden?"* i. **Cliente:** Da su nombre **Nota:** Cinepolito anota nombre en vaso comanda si hay bebidas en la orden. j. **Cinepolito (cajero):** *"¿Cuenta(s) con TCC?"* k. **Cliente:** *"Sí"* l. **Cinepolito (cajero):** *"¿Me la permite (s)?"* m. **Cinepolito (cajero):** Desliza la tarjeta en el slider y regresarla al cliente. n. **Sistema:** Delay de 15-30s. o. **Cinepolito (cajero):** *"¿Desea(s) donar $5.00 para Del Amor Nace la Vista?"* **Nota:** Si el cliente pide más información	a. **Cinepolito (cajero):** *"¿Le/Te tomo su/tu orden?"* **NOTA:** Sólo si el cliente no pide inmediatamente b. **Cliente:** Ordena producto. *Ej. "Me das un Capuchino"* c. **Cinepolito (cajero):** Maximiza orden de acuerdo a tabla anexa. *Ej. "¿Su Capuchino Grande está bien?, ¿Quiere su bebida con vainilla?"* d. **Cinepolito (cajero):** Va anotando la orden en el vaso comanda (ver Guía provisional para le uso del vaso comanda) f. **Cinepolito (cajero):** Pasa el vaso para que se empiece a elaborar la bebida (indispensable pasar lateralmente el vaso marcado sin moverse del punto de venta) g. **Cinepolito (cajero):** Procede con la maximización productos *"Te recomiendo una crepa dulce para acompañar tu Capuchino"* Mientras tanto, empieza a marcar en el sistema la(s) bebida(s) **Nota:** Cinepolito confirma orden, si y solo si ésta no le quedo clara. h. **Cinepolito (cajero):** *"¿A qué nombre será su/tu orden?"* i. **Cliente:** Da su nombre **Nota:** Cinepolito anota nombre en vaso comanda si hay bebidas en la orden. j. **Cinepolito (cajero):** *"¿Cuenta(s) con TCC?"* k. **Cliente:** *"No"* l. **Cinepolito (cajero):** *"¿Desea(s) donar $5.00 para Del Amor Nace la Vista?"* **Nota:** Si el cliente pide más información sobre el programa decir m., si no continuar con paso 3. m. **Cinepolito (cajero):** *"Es el programa con el cual Fundación Cinépolis junto con clientes como usted/tú le han devuelto la vista a 8 mil personas con cataratas"*

Anexo 12. Técnica de venta

3. Cobrar orden y pedir que pase al área de entrega de productos	
Cliente SÍ dona	***Cliente NO dona***
a. **Cinepolito (cajero):** Registra el donativo por medio de la SKU DONATIVO *"Gracias por su/tu donativo, ingrese(a) fundacióncinepolis.org para su/tu deducible"* b. **Cinepolito (cajero):** Entrega papeleta roja para que el cliente la inserte en la urna del programa **Nota:** Si el cliente pregunta para que es la papeleta, se continua con el díalogo b.1., si no se continua con el c. b.1. **Cinepolito (cajero):** *" Al reverso se encuentran las instrucciones para que lo deposite en la urna"* señala ubicación de la urna c. **Cinepolito (cajero):** *"Su/Tu total es $xx.xx"* d. **Cliente (cajero):** Paga a través de su medio disponible (efectivo, TC/TD). e. **Dependiendo del medio de pago**: e.1. **Cinepolito (cajero):** (pago en efectivo) *"Recibo $xxx.xx"* Deja el dinero a la vista del cliente e.2 **Cinepolito (cajero):** (pago TC ó TD) Recibe tarjeta y la desliza por el autorizador. **IMPORTANTE:** Para banco adquiriente Bancomer, marcar los dígitos del código de seguridad para todas las tarjetas (4 para AmEx y 3 para Visa / Master Card). f.2. **Cinepolito (cajero):** Imprime el voucher y solicita firma al cliente (En caso de que la transacción exceda los $250.00 y se haya hecho con TC). *"Su/Tu firma por favor"* g. **Cinepolito (cajero):** *"Le/Te entrego $xxx.xx de cambio" ó "Le/Te entrego su/tu TB"* (El caso que aplique) Al mismo tiempo entrega voucher y ticket de compra h. **Cinepolito (cajero):** *"¡Gracias! su/tu orden es la # XX y le/te será entregada, PRESENTANDO SU/TU TICKET DE COMPRA, en el área de entrega de bebidas/alimentos"* hace contacto visual	a. **Cinepolito (cajero):** *"Gracias, lo/te invitamos a conocer más del programa en fundacioncinepolis.org"* b. **Cinepolito (cajero):** *"Le/Te cobro $xxx.xx"* c. **Cliente (cajero):** Paga a través de su medio disponible (efectivo, TC/TD). d. **Dependiendo del medio de pago**: d.1. **Cinepolito (cajero):** (pago en efectivo) *"Recibo $xxx.xx"* Deja el dinero a la vista del cliente d.2. **Cinepolito (cajero):** (pago TC ó TD) Recibe tarjeta y la desliza por el autorizador. **IMPORTANTE:** Para banco adquiriente Bancomer, marcar los dígitos del código de seguridad para todas las tarjetas (4 para AmEx y 3 para Visa / Master Card). e.2. **Cinepolito (cajero):** Imprime el voucher y solicita firma al cliente (En caso de que la transacción exceda los $250.00 y se haya hecho con TC). *"Su/Tu firma por favor"* f. **Cinepolito (cajero):** *"Le/Te entrego $xxx.xx de cambio" ó "Le/Te entrego su/tu TB"* (El caso que aplique) Al mismo tiempo entrega voucher y ticket de compra g. **Cinepolito (cajero):** *"¡Gracias! su/tu orden es la # XX y le/te será entregada, PRESENTANDO SU/TU TICKET DE COMPRA, en el área de entrega de bebidas/alimentos"* hace contacto visual h. **Cinepolito (cajero):** Guarda el efectivo (hasta que el Cliente se haya retirado)

Anexo 12. Técnica de venta

4. Comunicar orden, elaborar y entregar orden, despedir al cliente
Cliente CON/SIN TCC Una vez que la orden está lista. a. **Cinepolito (preparador):** Canta nombre del cliente y producto base. *"Xxx (producto base) para (nombre del cliente)"* **IMPORTANTE:** Si el día es de baja afluencia, se podrá llevar la orden hasta la mesa del cliente. b. **Cliente:** Se acerca al área de entrega de productos con el ticket c. **Cinepolito (preparador):** *"¿Me permite(s) su/tu ticket, por favor?"* Marca ticket con la uña y lo regresa al cliente. d. **Cinepolito(preparador):** *"¡Gracias, le/te esperamos pronto!"*

Anexo 12. Técnica de venta

Estrategia de Maximización:
1. Incrementar la talla de el /los producto(s)
2. Incorporar extras al pedido de acuerdo a los productos solicitados
3. Incrementar cantidad de productos

CLAVE DE LECTURA
Texto en azul y cursivas= extras del negocio

Cuadro

SI EL CLIENTE PIDE	INCREMENTAR TALLA	INCOPORAR EXTRAS
Una Bebida y una Crepa	¿Tu (nombre de la bebida), **Grande** está bien?	¿Quieres tu **(nombre de la bebida)** con ***(EXTRA)***? ¿Quieres hacer tu Smoothie una **chamoyada**? ¿Le ponemos más ***(EXTRA)*** a tu crepa?
Cualquier Frappé o Smoothie	¿Tu (nombre de la bebida), **Grande** está bien?	¿Gustas ***(EXTRA)*** con tu frappé? ¿Quieres hacer tu Smoothie una **chamoyada**?
Cualquier Café caliente / frio	¿Tu (nombre de la bebida), **Grande** está bien?	¿Quieres tu (nombre de la bebida) con ***(EXTRA)***?
Cualquier Té (Helado o Caliente) o Chocolate (Frío o Caliente)	¿Tu (nombre de la bebida), **Grande** está bien?	¿Quieres tu chocolate/té con ***(EXTRA)***?
Cualquier Crepa	¿De dos ingredientes esta bien?	¿Le ponemos más ***(EXTRA)*** a tu crepa?
Cualquier Pastel/Repostería		
Bagui/Croissant/Combo "Clásico/Pavo"		¿Tu Bagui/Croissant, con **TOCINO/SALAMI** está bien? ¿Quieres/Gustas **TOCINO/SALAMI** para tu Bagui/Croissant?
Bagui/Croissant/Combo "Tres quesos"		¿Tu Bagui/Croissant, con **JAMÓN VIRGINIA/JAMÓN DE PAVO** está bien? ¿Quieres/Gustas **JAMÓN VIRGINIA/JAMÓN DE PAVO** para tu Bagui/Croissant?
Bagui/Croissant/Combo "Milán"		¿Tu Bagui/Croissant, con más **SALAMI** está bien? ¿Quieres/Gustas más **SALAMI** para tu Bagui/Croissant?
Bagui/Croissant/Combo "Español"		¿Tu Bagui/Croissant, con más **JAMÓN SERRANO** está bien? ¿Quieres/Gustas más **JAMÓN SERRANO** para tu Bagui/Croissant?
Bagui/Combo "Pollo BBQ"		¿Tu Bagui, con **QUESO MANCHEGO/PHILADELPHIA** está bien? ¿Quieres/Gustas **QUESO MANCHEGO/PHILADELPHIA** para tu Bagui?
Papas Twister/Pay de Manzana		¿Tus papas, con **QUESO*** están bien? ¿Quieres/Gustas **QUESO*** para tus papas?
Refresco o cualquier embotellado	¿Tu (nombre del refresco), **Grande** está bien?	

NOTA IMPORTANTE: Este cuadro es para efectos informativos, el análisis de maximización se puede llevar a cabo por el responsable del conjunto consideran particular.

*** Se ofrece sólo cuando hay quesera abastecida en el negocio**

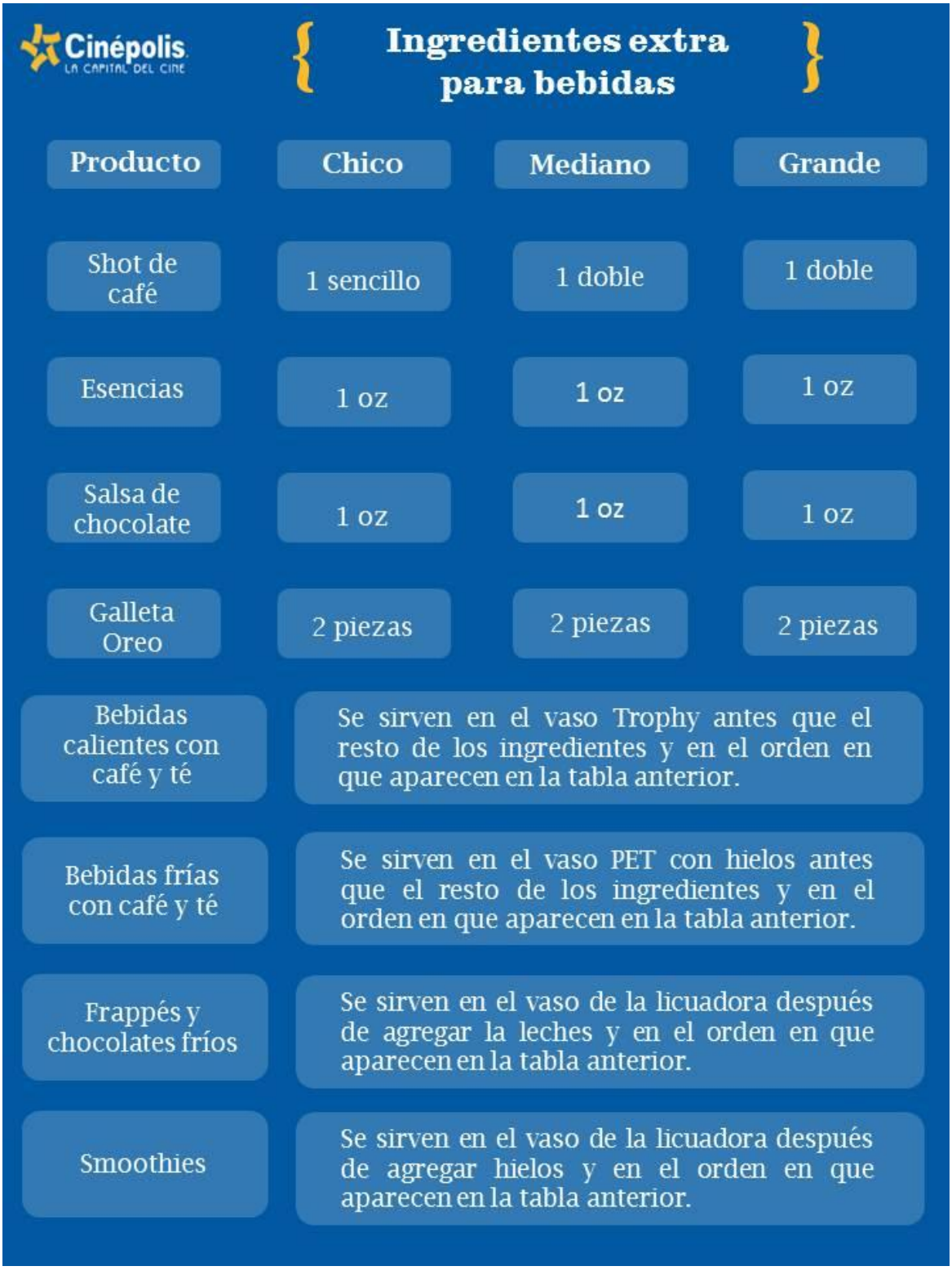
Anexo 13. Porciones extra para Baguis

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 14. 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 15. 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.		

Cinépolis
LA CAPITAL DEL CINE

Uso adecuado del hielo

Se debe colocar hielo **superando el nivel máximo marcado en el vaso,** excepto **el Jumbo,** que **debe superar la mitad del vaso:**

Vaso 16 oz (chico)

¾ de un cucharón de hielo

Vaso 21 oz (mediano)

1 cucharón de hielo

Vaso 32 oz (grande)

1 ½ cucharones de hielo

Vaso 44 oz (jumbo)

2 cucharones de hielo

Anexo 17. Tabla de claves de productos

PRODUCTO	CLAVE
CAFÉS	
Americano	AME
Cappuccino	C
Latte	L
Moka	M
Moka blanco	MB
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 17. Tabla de claves de productos

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 17. Tabla de claves de productos

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 18. Vale de caja

Cinépolis LA CAPITAL DEL CINE

Bitácora de Inhabilitación Cinecafé Híbrido

Conjunto: _____ Semana: _____

	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Fecha							
Hora de inicio							
PUNTO DE VENTA: apagar impresora y POS. Verificar que el detector de billetes falsos esté apagado. Apagar regulador							
COMPLEMENTOS: guardar vasos, tapas, bolsas para baguis, platos tipo pastelero y canastas para papas en gavetas del módulo. Almacenar en sub-almacén vasos Tropy y vasos PET, tapas Tropy y PET, fajillas, charolas y conos para crepas, sobres de azúcar y sustitutos, popotes, cubiertos y servilleteros.							
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; ó							
CAFETERA CIMBALI: Girar la perilla a la posición OFF; lavar utensilios; lavar filtros y portafiltros.							
MOLINO: Retirar el resto de café en grano de la tolva; lavar tolva (una vez a la semana).							
FREIDORA APW: girar perilla de temperatura a posición de apagado, retirar canastillas y lavarlas FREIDORA PITCO: apagarla, colar el aceite y regresarlo a la parte superior. Lavar canastillas							
CREPERAS: Apagar girando la perilla en posición 0 °C, retirar insumos y herramientas, retirar residuos con trapo verde y limpiar superficie.							
GRATINADORA: apagarla, girar perillas de tiempo y temperatura completamente a la izquierda. Retirar charolas y lavarlas.							
LICUADORAS: Apagar licuadoras; levantar tapas; retirar y lavar vasos.							
DISPENSADOR DE QUESO: si tiene queso la bolsa, doblar la manguera para que no se derrame y dejarlo encendido. Si no tiene queso quitar la bolsa y apagarlo.							
CUCHILLO ELÉCTRICO: desconectarlo, retirar cuchillas y lavarlas. Limpiar base del cuchillo y guardarla							
MAMILAS: retirarlas de la mesa fría, si están vacías lavarlas, en caso contrario guardarlas en el refrigerador de la mesa fría							
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.							
VITRINA DE EXHIBICIÓN: apagarla, retirar displays, pan de exhibición y empaques para pay							
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							
SISTEMA FOUNTAIN: Si la torre tiene depósito de hielo, retirar el hielo sobrante con el cucharón y tirarlo en la tarja. Colocar solución sanitizante en el interior del depósito. Quitar porta cucharón, lavar porta cucharón y cucharón. Retirar rejilla y lavarla. Retirar boquillas y difusores y dejarlas en un recipiente con solución sanitizante							
ÁREA DE MESAS: Recoger basura y depositarla en basurero. Retirar menús. Limpiar mesas y sillas. Subir las sillas a las mesas							
ÁREAS GENERALES: limpiar superficies, barrer y trapear el piso							
Hora de fin							
Nombre							

Anexo 20. Merma semanal autorizada

Merma semanal autorizada

TIPO DE CINE	CANASTA DE PALOMAS (130 Oz y 85 Oz)		VASO DE REFRESCO (32 Oz y 44 Oz)	
	TEMPORADA BAJA	TEMPORADA ALTA	TEMPORADA BAJA	TEMPORADA ALTA
"A"	2	3	3	4
"B"	4	6	5	9
"C"	6	10	8	15
"D"	8	13	12	20
"E"	11	17	16	25
"F"	13	21	19	30
"G"	15	26	22	36
"H"	18	28	27	42
"I"	20	31	31	47

TIPO DE CINE	VASOS DE CAFÉ (PET 12,16,20 Oz y TROPHY 12,16 y 20 Oz)		PAN BAGUETTE (Natural, integral y parmesano)	
	TEMPORADA BAJA	TEMPORADA ALTA	TEMPORADA BAJA	TEMPORADA ALTA
"A"	1	2	3	4
"B"	2	3	5	7
"C"	3	5	7	10
"D"	4	5	8	11
"E"	6	8	13	19
"F"	6	9	17	23
"G"	6	9	14	21
"H"	9	12	20	27
"I"	12	16	32	41

Anexo 21. Tipo de cine para merma semanal autorizada

TIPO DE CINE PARA MERMA SEMANAL AUTORIZADA

CATEGORÍA "A"	CATEGORÍA "B"
C. ARCOS BOSQUES	C. LA NORIA
C. PABELLON BOSQUES	C. LAS AMERICAS CELAYA
C. PLAZA MIRADOR TUXTLA	C. LAS AMERICAS MORELIA
C. PLAZA OASYS TIJUANA	C. MORELIA CENTRO
C. SAN ROQUE MONTERREY	C. PIE DE LA CUESTA ACAPULCO
C. TOLSA	C. PLAZA AMERICANA OTAY
G. AMERICAS (QUERÉTARO)	C. PLAZA ANA ZAMORA
G. LAS TORRES	C. PLAZA BELLA
G. PLAZA LORETO	C. PLAZA CORONADO TIJUANA (PLAYAS)
M. ATIZAPAN	C. PLAZA CRYSTAL PUEBLA
M. GIGANTE CENTRAL	C. PLAZA CRYSTAL TUXPAN
M. LA RAZA	C. PLAZA MARINA ENSENADA
M. LOS ANGELES	C. RENACIMIENTO ACAPULCO
M. MEXICO	C. ROSARITO BAJA CALIFORNIA
M. PLAZA CRYSTAL COATZACOALCOS	C. SENDERO JUAREZ
M. PLAZA DEL PARQUE	C. SENDERO MATAMOROS
M. PLAZA FIESTA MAZATLÁN	C. TECATE
M. TANGAMANGA	C. TEPEJI DEL RIO
M. TORRES LINDAVISTA	C. VIP ALTABRISA MERIDA
XTREME ZARAGOZA	C. VIP ALTARIA
XTREME AMERICAS MAZATLÁN	C. VIP ANGELOPOLIS
XTREME CHURUBUSCO	C. VIP ARCOS BOSQUES
XTREME PLAZA CRYSTAL XALAPA	C. VIP CUATRO CAMINOS
XTREME TAMPICO	C. VIP CUERNAVACA
XTREME VILLAS DE LA HACIENDA	C. VIP CULIACÁN
CATEGORÍA "B"	C. VIP GALERÍAS (GUADALAJARA)
C. ACAPULCO	C. VIP GALERIAS ATIZAPAN
C. AGUASCALIENTES	C. VIP GALERIAS DIANA ACAPULCO
C. ALAMEDA GUADALAJARA	C. VIP GALERÍAS HIPODROMO
C. AZCAPOTZALCO	C. VIP GALERÍAS LAGUNA
C. BUCARELI	C. VIP GALERÍAS MALL SONORA
C. CABO	C. VIP GALERIAS METEPEC
C. CD CUAUHTEMOC CHIHUAHUA	C. VIP GALERÍAS MONTERREY
C. CENTRO SUR PUEBLA	C. VIP GALERÍAS VALLE ORIENTE
C. COACALCO	C. VIP INTERLOMAS
C. DIANA	C. VIP LA CUSPIDE
C. GALERIAS METROPOLITANA URIANGATO	C. VIP LAS AMERICAS MORELIA
C. GALERIAS SALAMANCA	C. VIP LAS MISIONES (CD. JUÁREZ)
C. GRAN PLAZA LEON	C. VIP PLAZA DEL SOL (CHIHUAHUA)
C. INTERLOMAS	C. VIP PLAZA PERIFÉRICO
C. INTERPLAZA MONTERREY	C. VIP SENDERO SALTILLO
C. LA ISLA ACAPULCO	C. VIP VERACRUZ
C. LA NOGALERA	C. ZARAGOZA CD. JUAREZ

Anexo 21. Tipo de cine para merma semanal autorizada

CATEGORIA POR CONJUNTO PARA EFECTOS DE MERMA	
CATEGORÍA "B"	**CATEGORÍA "C"**
C. ZENTRALIA COACALCO	C. TAPACHULA
M. INDEPENDENCIA	C. TECAMAC
M. LA NORMAL	C. TEHUACAN PUEBLA
M. URUAPAN	C. ZENTRALIA COLIMA
XTREME LAS ARMAS	M. CRYSTAL MINATITLAN
XTREME LEÓN	**CATEGORÍA "D"**
XTREME PLAZA ORIENTE	C. ALTABRISA MERIDA
XTREME PLAZA TEPEYAC	C. ANGELOPOLIS
CATEGORÍA "C"	C. BELLA VISTA
C. AJUSCO	C. CANCUN MALL
C. ALTARIA AGUASCALIENTES	C. CENTRO MAX
C. ARBOLEDAS	C. CHIHUAHUA
C. BOULEVARD	C. CULIACAN
C. CARROUSEL	C. GALERIAS DEL VALLE MEXICALI
C. CENTENARIO (MEXICALI)	C. HERMOSILLO
C. CENTRO CIVICO	C. LA CUSPIDE
C. COZUMEL	C. LAS AMERICAS MONTERREY
C. CRUZ DEL SUR PUEBLA	C. LAS AMERICAS PLAYA DEL CARMEN
C. CUATRO CAMINOS	C. LAS TORRES CD. JUAREZ
C. CUAUTLA	C. MACROPLAZA DEL MAR
C. DURANGO	C. MIRAMONTES
C. GALERIAS DIANA ACAPULCO	C. NOGALES
C. GALERIAS LAGUNA	C. PABELLON (GUADALAJARA)
C. GALERIAS TAMARINDOS	C. PARQUE CELAYA
C. GRAND PLAZA TOLUCA	C. PASEO REFORMA NUEVO LAREDO
C. HOLLYWOOD	C. PATIO COATZACOALCOS
C. LAS TORRES LEON	C. PLAZA CAMPESTRE
C. NEZA NORTE	C. PLAZA FIESTA MATAMOROS
C. NUEVO MEXICALI	C. SAN LUIS POTOSI
C. PABLO LIVAS	C. SAN PEDRO MEXICALI
C. PLAZA DEL PUERTO VERACRUZ	C. SENDERO HERMOSILLO
C. PLAZA MONARCA	C. SENDERO SALTILLO
C. PLAZA MUSEO XALAPA	C. VIP ANDARES
C. POWER CENTER COACALCO	C. VIP CANCUN
C. QUERETARO	C. VIP PERISUR
C. SALAGUA MANZANILLO	C. VIP PLAZA RÍO
C. SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS	C. VIP UNIVERSIDAD
C. SAN LUIS RIO COLORADO	C. VIP VILLAHERMOSA
C. SAN MIGUEL IZCALLI	**CATEGORÍA "E"**
C. SENDERO APODACA	C. CANCUN
C. SENDERO ECATEPEC	C. CENTRO SUR GUADALAJARA
C. SENDERO LINCOLN	C. CITADEL MONTERREY
C. SENDERO MERIDA	C. CUMBRES MONTERREY
C. SUR AGUASCALIENTES	C. FASHION MALL CHIHUAHUA

Anexo 21. Tipo de cine para merma semanal autorizada

CATEGORIA POR CONJUNTO PARA EFECTOS DE MERMA

CATEGORÍA "E"
C. GALERIAS PACHUCA
C. GALERIAS VALLE ORIENTE MTY
C. GRAN PLAZA CANCUN
C. LA HUERTA
C. LAS AMERICAS CHETUMAL
C. MULTIPLAZA ARBOLEDAS
C. NEZAHUALCOYOTL
C. PLAZA CIBELES
C. PLAZA DEL SOL TUXTLA
C. PLAZA MORELIA
C. PLAZA PERIFERICO
C. PLAZA SATELITE
C. POLIFORUM TUXTLA
C. PUERTO VALLARTA
C. SENDERO IXTAPALUCA
C. SENDERO QUERETARO
C. SENDERO SAN LUIS POTOSI
C. SENDERO TOLUCA
CATEGORÍA "F"
C. CD. ACUÑA
C. CENTRO LAGO DE GUADALUPE
C. CENTRO MAGNO
C. CHILPANCINGO
C. CIUDADELA
C. GALERIAS ATIZAPAN
C. GALERIAS CUERNAVACA
C. GALERIAS HIPODROMO
C. GALERIAS MALL SONORA
C. GALERIAS MONTERREY
C. GALERIAS TAPACHULA
C. GRAN PATIO TEXCOCO
C. GRAN PLAZA GUADALAJARA
C. LA PAZ
C. LAS AMERICAS ECATEPEC
C. LAS AMERICAS MERIDA
C. LAS AMERICAS TAXCO
C. LAS MISIONES CD. JUAREZ
C. LUNA PARC
C. PASEO 2000 TIJUANA
C. PASEO ACOXPA
C. PATIO AYOTLA
C. PEDREGAL ATIZAPAN
C. PLAZA AEROPUERTO ZARAGOZA
C. PLAZA CENTRAL

CATEGORÍA "F"
C. PLAZA ERMITA IZTAPALAPA
C. PLAZA LAS FLORES COMITAN
C. PLAZA SAN DIEGO
C. PORTAL CHURUBUSCO
C. SENDERO ACAPULCO
C. SENDERO LOS CABOS
C. TAMPICO
C. TOWN CENTER ZUMPANGO
C. URUAPAN
C. VALLE SOLEADO
CATEGORÍA "G"
C. GALERIAS METEPEC
C. LAS AMERICAS XALAPA
C. OAXACA
C. PLAZA TELMEX
C. SENDERO MONTERREY
CATEGORÍA "H"
C. LAS AMERICAS VERACRUZ
C. LAS AMERICAS VILLAHERMOSA
C. PLAZA ARAGON
C. PLAZA RIO
C. VILLAHERMOSA
CATEGORÍA "I"
C. GALERIAS GUADALAJARA
C. PERISUR
C. UNIVERSIDAD

Anexo 22. 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