

## Guía de Entrenamiento y Herramienta de Certificación en BAGUIS

Nombre:  
Conjunto:

Periodo de Entrenamiento del: \_\_\_\_\_ al: \_\_\_\_\_

Fecha de Certificación: \_\_\_\_\_

Instructivo

Paso 1: La herramienta de entrenamiento se deberá de aplicar a todo el personal del negocio de Baguis.  
Paso 2: Al concluir el proceso de entrenamiento, se deberá de aplicar el examen "Evaluación Baguis"

Paso 3: Para poder iniciar con la herramienta de certificación, el personal evaluado deberá de haber acreditado el examen vía LMS con mínimo 80 de calificación.

ACTIVIDAD		TIEMPO	ENTRENADO	PONDERACION		CERTIFICADO
HERRAMIENTA DE ENTRENAMIENTO	HABILITACION		REALIZADO	HABILITACION	100 pts	SI NO
		Reforzamiento del Uso de Colocación de Cofia y Cubrebocas	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Reforzamiento del Uso de Colocación de Cofia y Cubrebocas	5 pt
	Reforzamiento del Lavado de Manos y uso de guantes	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Reforzamiento del Lavado de Manos y uso de guantes	5 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Reforzar los tiempos y proceso de Descongelamiento tanto de los baguis como chapatas 30 min	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Reforzar los tiempos y proceso de Descongelamiento tanto de los baguis como chapatas 30 min	5 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Reforzar el acomodo de los panes en el exhibidor Plan Blanco, Orégano Parmesano, Integral y Chapatas Exhibidor de 4 NIVELES	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Reforzar el acomodo de los panes en el exhibidor Plan Blanco, Orégano Parmesano, Integral y Chapatas Exhibidor de 4 NIVELES	5 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Hacer el encendido de la gratinadora y ajustar la temperatura a 260 grados Centígrados y la banda a un tiempo de un minuto	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Hacer el encendido de la gratinadora y ajustar la temperatura a 260 grados Centígrados y la banda a un tiempo de un minuto	5 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Reforzar la clasificación de ingredientes Lácteos, Cárnicos, Tipo de Pan y Extras	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Reforzar la clasificación de ingredientes Lácteos, Cárnicos, Tipo de Pan y Extras	5 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Montaje de la mesa fría de acuerdo a la guía visual de acomodo de la mesa fría	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Montaje de la mesa fría de acuerdo a la guía visual de acomodo de la mesa fría	5 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Reforzar el procesos de temperaturas y registro de las mismas así como el método PEPS	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	TOMA DE TEMPERATURAS y registro de las mismas así como el método PEPS	5 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Proceso de Armando del Cuchillo Eléctrico	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Proceso de Armando del Cuchillo Eléctrico	1 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Reforzar el proceso de precortado de los panes de bagui	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Reforzar el proceso de precortado de los panes de bagui	1 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
ELABORACION			REALIZADO	ELABORACION		
	Explicar el uso del Stopper como guía para la elaboración de cada uno de los baguis y chapatas	1 ejercicio por receta	<input type="radio"/>	Explicar el uso del Stopper como guía para la elaboración de cada uno de los baguis y chapatas	5 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Validación de Elaboración baguis y Chapatas ligeras	1 ejercicio por receta	<input type="radio"/>	Validación de Elaboración baguis y Chapatas ligeras	5 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Validación de Elaboración Baguis y Chapatas Favoritos (Clásico, Milán y Tres Quesos)	1 ejercicio por receta	<input type="radio"/>	Validación de Elaboración Baguis y Chapatas Favoritos (Clásico, Milán y Tres Quesos)	5 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Validación de Elaboración baguis y Chapatas Premium (Club, Pollo BBQ, Chorizo Español, Italiano, Español y Chicken Crunch)	1 ejercicio por receta	<input type="radio"/>	Validación de Elaboración baguis y Chapatas Premium (Club, Pollo BBQ, Chorizo Español, Italiano, Español y Chicken Crunch)	5 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	Validación del seguimiento de la guía para calentar baguis y Chapatas	1 Ejercicio de cada uno	<input type="radio"/>	Validación del seguimiento de la guía para calentar baguis y Chapatas	2 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>

Validación del proceso de corte con el cuchillo eléctrico	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
<b>INHABILITACION</b>		<b>REALIZADO</b>
Gratinadora	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
Cuchillo Eléctrico	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
Mesa Fría	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
Pan del Exhibidor	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
Lavado de utensilios	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
<b>PORCIONADO</b>		
Validación del proceso de porcionado Queso Philadelphia	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
Validación del proceso de porcionado Queso Manchego	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
Validación de Porciones Queso Americano	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
Validación del proceso de porciones de Champiñones	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
Validación del proceso de porcionado de Aguacate	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
Validación del proceso de porcionado del Pollo	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
Validación del proceso de lavado y llenado de mamilas	1 Ejercicio	<input type="radio"/>
<b>Entrenado</b>		<input type="radio"/>

Validación del proceso de corte con el cuchillo eléctrico	1 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
<b>INHABILITACION</b>		
Gratinadora	1 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Cuchillo Eléctrico	1 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Mesa Fría	1 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Pan del Exhibidor	1 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Lavado de utensilios	1 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
<b>PORCIONADO</b>		
Validación del proceso de porcionado Queso Philadelphia	4 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Validación del proceso de porcionado Queso Manchego	4 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Validación de Porciones Queso Americano	4 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Validación del proceso de porciones de Champiñones	4 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Validación del proceso de porcionado de Aguacate	4 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Validación del proceso de porcionado del Pollo	4 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Validación del proceso de lavado y llenado de mamilas	1 pt	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
<b>Certificado</b>		<input type="radio"/>

---

Firma del Cinepolito Experto

---

Firma del Supervisor

---

Firma del Cinepolito Entrenado

---

Firma del Cinepolito Certificado