



Nombre: \_\_\_\_\_  
 Conjunto: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_  
 Certificado: SI NO

Instructivo

Paso 1: La herramienta de entrenamiento se deberá de aplicar en el conjunto que cuente con la cafetera Black&White  
 Paso 2: Al concluir el proceso de entrenamiento, se deberá de aplicar el examen

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

Cafetera Black&White			Periodo de certificación:		
ACTIVIDAD	TIEMPO	ENTRENADO	HABILITACION	CERTIFICADO	
HABILITACION		REALIZADO	SI	NO	
Habilitación de Cafetera	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	Deslizar hacia afuera el cajón de bagazo y presionar el botón rojo situado en la parte lateral izquierda de la cafetera. Presionar el botón de lavado de la máquina Colocar café en ambas tolvas hasta la mitad, Descartar café derecho-regular izquierda. Se deberá limpiar la lanceta con un trapo blanco con sanitizante Debes de limpiar con un trapo verde y sanitizante toda la superficie de la blender. Colocar el vaso limpio con sus respectiva tapa y bajar el guarda plástico Colocar el interruptor en posición ON para encender Colocar las gomas centrales sobre la base de las blenders y después colocar las gomas perimetrales sobre la superficie Colocar cubierta y guarda plástico de blender Colocar vaso con su tapa y bajar el guarda plástico Encender la blender colocando en posición "ON" el interruptor que se encuentra en la parte trasera.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Habilitación Blenders (BlendTec)	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	Asegurar que ya no contenga N2O y destapar el sifón Desenroscar la duya, revisar que el pivote este limpio Lavar el interior de la duya con el cepillo agua y sanitizante Tapar el sifón y colocar una capsula N2O en el contenedor con la punta hacia arriba, alineando al punto de inyección Girar hacia la derecha el contenedor hasta que tope Retirar la capsula y repetir el proceso Agitar el sifón durante 10 a 15 seg y etiquetar el sifón Colocar el sifón en el contenedor con leche y los tetras necesarios de light y deslactosada en el área de frappe. Colocar un contenedor con agua en el área de frappe. En un recipiente de policarbonato vaciar galletas oreo y colocarlas en el área de frappe	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Habilitación Blenders (Vitamix)	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	Tomar la mamila con granillo de chocolate, chocolate blanco, oscuro, chamoy, lechera, caramelo y colocarlas en el área de frappe Vaciar canela en salero de acero inoxidable y colocarlo a un lado de la cafetera	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sifón para crema batida	3 Ejercicios	<input type="radio"/>	PREPARACION DE INSUMOS Colocar 1/2 litro de agua en una jarra de plástico de 2 litros Colocar azúcar en un recipiente y pesar hasta que nos de 50gr Vaciar el azúcar en la jarra de agua y agregar una tapita de vainilla Revolver con el globo metálico hasta que se diluya el azúcar. Agregar 450ml de base para crema batida y revolver hasta lograr una mezcla homogénea	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Otros insumos	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	PORCIONADO DE PRODUCTOS Tomar la bolsa de lechera y servir a un vaso condimentero de 2oz Para porciones de 1oz se deberá servir a la mitad y porciones de 2oz se deberá de llenar el vaso condimentero. Colocar tapa y etiquetar. Tomar una bolsa de plástico y vaciar M&M'S hasta llegar a 40gr chico, 56gr mediano y 64gr grande y etiquetar el producto.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PREPARACION DE INSUMOS		REALIZADO	PREPARACION DE INSUMOS		
Crema batida	3 Ejercicios	<input type="radio"/>	PORCIONADO DE PRODUCTOS Tomar un vaso Trophy de 4oz y colocarlo debajo de la salida de café. Oprimir el botón "Expresso" una vez Cuando haya terminado retirar el vaso Tomar un vaso Trophy de 4oz y colocarlo debajo de la salida de café. Oprimir el botón "Expresso doble" una vez Cuando haya terminado retirar el vaso	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PORCIONADO DE PRODUCTOS		REALIZADO	PORCIONADO DE PRODUCTOS		
LECHERA	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	PREPARACION DE PRODUCTO BASE Tomar un vaso Trophy de 4oz y colocarlo debajo de la salida de café. Oprimir el botón "Expresso" una vez Cuando haya terminado retirar el vaso	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
M&M s	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	PREPARACION DE PRODUCTO BASE Tomar un vaso Trophy de 4oz y colocarlo debajo de la salida de café. Oprimir el botón "Expresso doble" una vez Cuando haya terminado retirar el vaso	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PREPARACION DE PRODUCTOS BASE		REALIZADO	PREPARACION DE PRODUCTO BASE		
Expresso Sencillo	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	En una jarra espumadora servir 8oz para chico, 11oz mediano y 12.5oz grande Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra una tercera parte de la misma. Inclinarse la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda acomodarse un dedo entre estas y el costado de la jarra.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Expresso doble	2 Ejercicios	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Espumado	5 Ejercicios	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

HERRAMIENTA DE ENTRENAMIENTO			HERRAMIENTA DE CERTIFICACION						
PREPARACION BEBIDAS CALIENTES	Cremado	5 Ejercicios	○	Oprimir el botón "vapor automático", mover el sujetador hacia adelante y atrás, al mismo tiempo subir y bajar la jarra sin que la lanceta deje de tocar la leche.	○ ○				
				Limpia los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, húmedo y limpio.	○ ○				
				En una jarra espumadora servir 8oz para chico, 11oz mediano y 12.5oz grande	○ ○				
				Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra una tercera parte de la misma.	○ ○				
				Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo mas cercano posible de la jarra pero sin tocarla	○ ○				
				Oprimir el botón "vapor automático".	○ ○				
	PREPARACION BEBIDAS CALIENTES	REALIZADO	○	Limpia los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, húmedo y limpio.	○ ○				
				Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor	○ ○				
				Elaborar los shots de espresso segun el tamaño de la bebida	○ ○				
				Vaciar el shot en el vaso trophy y rellenar el vaso con agua caliente oprimiendo el botón "Agua caliente" hasta dejar 1 cm libre	○ ○				
				Tomar la fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso	○ ○				
				Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor	○ ○				
PREPARACION BEBIDAS CALIENTES	Americano	2 Ejercicios	○	Elaborar los shots de espresso segun el tamaño de la bebida	○ ○				
				Vaciar el shot en el vaso trophy y rellenar el vaso con agua caliente oprimiendo el botón "Agua caliente" hasta dejar 1 cm libre	○ ○				
				Tomar la fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso	○ ○				
				Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor	○ ○				
				Elaborar los shots de espresso segun el tamaño de la bebida	○ ○				
				En una jarra espumadora servir 8oz para chico, 11oz mediano y 12.5oz grande	○ ○				
	PREPARACION BEBIDAS CALIENTES	Capuccino	5 Ejercicios	○	Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra una tercera parte de la misma.	○ ○			
					Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda acomodarse un dedo entre estas y el costado de la jarra.	○ ○			
					Oprimir el botón "vapor automático", mover el sujetador hacia adelante y atrás, al mismo tiempo subir y bajar la jarra sin que la lanceta deje de tocar la leche.	○ ○			
					Limpia los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, húmedo y limpio.	○ ○			
					Servir la leche en el vaso trophy con el shot espresso asegurando que caiga sobre un costado	○ ○			
					Espolvorear canela sobre el cappuccino a menos que el cliente no quiera.	○ ○			
PREPARACION BEBIDAS CALIENTES	Latte Caliente	5 Ejercicios	○	Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso	○ ○				
				Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor	○ ○				
				Elaborar los shots de espresso segun el tamaño de la bebida	○ ○				
				En una jarra espumadora servir 8oz para chico, 11oz mediano y 12.5oz grande	○ ○				
				Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra una tercera parte de la misma.	○ ○				
				Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo mas cercano posible de la jarra pero sin tocarla	○ ○				
	PREPARACION BEBIDAS CALIENTES	Latte Caliente	5 Ejercicios	○	Oprimir el botón "vapor automático".	○ ○			
					Limpia los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, húmedo y limpio.	○ ○			
					Servir la leche en el vaso trophy con el shot espresso asegurando que caiga sobre un costado	○ ○			
					Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso	○ ○			
					PREPARACION BEBIDAS FRIAS	PREPARACION BEBIDAS FRIAS	○	Servir en el vaso de la blender 3oz de leche si el frappe es chico, 4oz mediano y 5oz grande.	○ ○
					PREPARACION BEBIDAS FRIAS	Frappe	5 Ejercicios	○	Agregar una cuchara amarilla si el frappe es chico o mediano y roja si es grande
Agregar 1 oz de agua	○ ○								
a) Si el Frappe es de M&M's, agregar 30gr M&M's al chico, 46gr M&M's mediano y 54gr M&M's al grande.	○ ○								
b) Si el Frappe es de lechera agregar 3oz lechera para el chico y mediano y 4oz para el grande.	○ ○								
Agregar hielo con los cucharones correspondientes, 12oz chico, 16oz mediano y 20oz grande	○ ○								
Colocar el vaso en la blender y presionar el botón 5	○ ○								
Con apoyo de una espátula miserable verter el contenido del vaso de la blender en el vaso pet.	○ ○								

				Agregar crema batida formando un espiral que cubra toda la bebida	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Decorar la bebida de acuerdo al frappe que se esta elaborando	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Si el Frappe es de M&M's agregar 10gr sobre la crema batida	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Si el Frappe es de lechera agregar 1oz de lechera y después jarabe de caramelo sobre la crema batida	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Para el resto de los Frappes agregar salsa de chocolate sobre la crema batida y después espolvorear granillo de chocolate.	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Smoothie	5 Ejercicios	<input type="radio"/>		Servir 2oz de agua fria en el vaso de la blender si es chico y 3oz si es grande	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Servir el concentrado elegido en el vaso blender	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Agregar hielo con los cucharones correspondientes, 12oz chico, 16oz mediano y 20oz grande	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Colocar una cuchara roja con hielo para todos los tamaños	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Colocar el vaso en la blender y presionar el boton 5	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Con apoyo de una espátula miserable verter el contenido del vaso de la blender en el vaso pet.	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Colocar una tapa plana del tamaño correspondiente al vaso	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Chamoyada	5 Ejercicios	<input type="radio"/>		Servir 2oz de agua fria en el vaso de la blender si es chico y 3oz si es grande	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Servir el concentrado elegido en el vaso blender	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Agregar hielo con los cucharones correspondientes, 12oz chico, 16oz mediano y 20oz grande	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Colocar una cuchara roja con hielo para todos los tamaños	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Colocar el vaso en la blender y presionar el boton 5	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Con apoyo de una espátula miserable verter la mitad el contenido del vaso de la blender en el vaso pet y agregar 1oz de chamoy liquido y chile piquin sobre	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Con ayuda de una espátula miserable verter el resto del contenido en el vaso y agregar 1oz de chamoy liquido y chile piquin sobre el chamoy	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Colocar una tapa tipo domo al vaso pet	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
INHABILITACION				INHABILITACION	
Complementos	2 Ejercicios	<input type="radio"/>		Guardar complementos en el subalmacen	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Cafetera Black&White	2 Ejercicios	<input type="radio"/>		Limpiar la superficie de la cafetera con un trapo verde limpio y húmedo	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Sacar el cajo de bagazo y tirar el bagazo	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Lavar el cajo de bagazo y dejar secar al aire	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Presionar el botón de lavado de la pantalla	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Extraer la llave de limpieza presionando ligeramente y haciendo un giro de 90° en sentido contrario a las manecillas del reloj	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Colocar 2 tabletas de detergente dentro de la llave de limpieza	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Introducir la llave de limpieza con las pastillas y girar 90° en sentido de las manecillas del reloj	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Presionar el botón rojo situado en la parte lateral izquierda de la cafetera para ponerlo en posición OFF	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Limpiar los residuos de café que existan dentro del deposito del cajo de bagazo	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Introducir el cajon de bagazo y bajar la salida de café	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
				Retirar la rejilla lavarla y colocarla de nuevo	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
ENTRENADO			<input type="radio"/>	CERTIFICADO	