



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 Cimbali  
 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 Cimbali			Periodo de certificación:	
ACTIVIDAD	TIEMPO	ENTRENADO	CERTIFICADO	
HABILITACION		REALIZADO	SI	NO
Habilitación de Cafetera	2 Ejercicios	○	○	○
Habilitación Blenders (BlendTec)	2 Ejercicios	○	○	○
Habilitación Blenders (Vitamix)	2 Ejercicios	○	○	○
Sifón para crema batida	2 Ejercicios	○	○	○
Otros insumos	2 Ejercicios	○	○	○
PREPARACION DE INSUMOS		REALIZADO	PREPARACION DE INSUMOS	
Crema batida	3 Ejercicios	○	○	○
PORCIONADO DE PRODUCTOS		REALIZADO	PORCIONADO DE PRODUCTOS	
LECHERA	2 Ejercicios	○	○	○
M&M s	2 Ejercicios	○	○	○
PREPARACION DE PRODUCTOS BASE		REALIZADO	PREPARACION DE PRODUCTO BASE	
Expresso Sencillo	5 Ejercicios	○	○	○
Expresso doble	5 Ejercicios	○	○	○
			○	○

HERRAMIENTA DE ENTRENAMIENTO				HERRAMIENTA DE CERTIFICACION			
Espumado	5 Ejercicios	○		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.	○ ○		
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.	○ ○		
				Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, húmedo y limpio.	○ ○		
PREPARACION BEBIDAS CALIENTES				REALIZADO			
Americano	2 Ejercicios	○		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.	○ ○		
Capuccino	5 Ejercicios	○		Inclinarse la jarra hasta que la lanceta quede lo mas cercano posible de la jarra pero sin tocarla	○ ○		
				Oprimir el botón "vapor automático".	○ ○		
Latte Caliente	5 Ejercicios	○		Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, húmedo y limpio.	○ ○		
				Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor	○ ○		
PREPARACION BEBIDAS FRIAS				PREPARACION BEBIDAS FRIAS			
				Elaborar los shots de espresso según 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 según 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.	○ ○		
				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.	○ ○		
				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.	○ ○		
				Limpiar 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.	○ ○		
				Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso	○ ○		
				Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor	○ ○		
				Elaborar los shots de espresso según 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.	○ ○		
				Inclinarse la jarra hasta que la lanceta quede lo mas cercano posible de la jarra pero sin tocarla	○ ○		
				Oprimir el botón "vapor automático".	○ ○		
				Limpiar 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	○ ○		
				Servir en el vaso de la blender 3oz de leche si el frappe es chico, 4oz mediano y 5oz grande.	○ ○		
				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	○ ○		

ENTRENADO	Frappe	5 Ejercicios	○	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	○ ○
				Decorar la bebida de acuerdo al frappe que se esta elaborando	○ ○
				Si el Frappe es de M&M s agregar 10gr sobre la crema batida	○ ○
				Si el Frappe es de lechera agregar 1oz de lechera y después jarabe de caramelo sobre la crema batida	○ ○
				Para el resto de los Frappes agregar salsa de chocolate sobre la crema batida y después espolvorear granillo de chocolate.	○ ○
				Servir 2oz de agua fria en el vaso de la blender si es chico y 3oz si es grande	○ ○
				Servir el concentrado elegido en el vaso blender	○ ○
				Agregar hielo con los cucharones correspondientes, 12oz chico, 16oz mediano y 20oz grande	○ ○
Smoothie	5 Ejercicios	○	Colocar una cuchara roja con hielo para todos los tamaños	○ ○	
			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.	○ ○	
			Colocar una tapa plana del tamaño correspondiente al vaso	○ ○	
Chamoyada	5 Ejercicios	○	Servir 2oz de agua fria en el vaso de la blender si es chico y 3oz si es grande	○ ○	
			Servir el concentrado elegido en el vaso blender	○ ○	
			Agregar hielo con los cucharones correspondientes, 12oz chico, 16oz mediano y 20oz grande	○ ○	
			Colocar una cuchara roja con hielo para todos los tamaños	○ ○	
INHABILITACION	INHABILITACION	INHABILITACION	Colocar el vaso en la blender y presionar el botón 5	○ ○	
			Con apoyo de una espátula miserable verter la mitad del contenido del vaso de la blender en el vaso pet y agregar 1oz de chamoy liquido y chile piquin sobre	○ ○	
			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	○ ○	
			Colocar una tapa tipo domo al vaso pet	○ ○	
Complementos	2 Ejercicios	○	Guardar complementos en el subalmacen	○ ○	
			Retirar los portafiltros de los grupos y presionar el botón "Stop" para drenarlos con agua caliente.	○ ○	
Cafetera CIMBALLI	2 Ejercicios	○	Utilizar el cepillo para grupos para limpiar los mismos frotando sobre la salida de café.	○ ○	
			Colocar los tapones sobre los portafiltros. Limpiar los portafiltros colocándolos en los grupos de la cafetera y presionar nuevamente el botón "Stop" hasta que el agua salga de los filtros.	○ ○	
			Retirar el porta filtro, retirar jarras, cremeras y onceros, retirar las rejillas de goma que se encuentran en la parte superior, retirar la charola de derrames y la rejilla de la cafetera.	○ ○	
			Girar la perilla hacia la izquierda hasta la posición de "1" para disminuir el nivel de agua. Esperar 15 minutos antes de apagarla.	○ ○	
ENTRENADO	CERTIFICADO	○	Girar la perilla hacia la izquierda hasta la posición de "OFF" para apagar la cafetera.	○ ○	
			Limpiar la charola de derrames con un paño verde limpio y húmedo y volverla a colocar en su posición.	○ ○	