



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 Super Automatica 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 Super Automática Cimbali			Periodo de certificación:			
ACTIVIDAD	TIEMPO	ENTRENADO	HABILITACION		CERTIFICADO	
HABILITACION		REALIZADO	SI	NO		
Habilitación de Cafetera	2 Ejercicios	○	Encender la cafetera utilizando el interruptor de la parte interior del costado izquierdo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Colocar el cajón de bagazo en el espacio derecho de la cafetera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Colocar la rejilla de goteo en la parte inferior de la cafetera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Tomar las tolvas y vaciar el café en grano en ambos lados hasta la mitad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Descafeinado de lado derecho (verde) y regular de lado izquierdo (rojo).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Colocar las tolvas en el lugar designado cuidando que queden fijas. Abrir el paso de café girando las pestañas en sentido opuesto a las manecillas del reloj hasta que queden en posición vertical y colocar la tapa de las tolvas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Limpiar las lancetas utilizando un paño blanco con sanitizante #16L.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Levantar la tapa del panel superior y presionar el botón de lavado en frio que realiza un enjuague de 5 minutos. Durante la limpieza la cafetera mostrará la leyenda "LAVADO GRUPO" y la misma desaparecerá en cuanto termine el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Debes de limpiar con un trapo verde y sanitizante toda la superficie de la blender.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Colocar el vaso limpio con sus respectiva tapa y bajar el guarda plastico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Habilitacion Blenders (BlendTec)	2 Ejercicios	○	Colocar el interruptor en posicion ON para encendera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Colocar las gomas centrales sobre la base de las blenders y despues colocar las gomas perimetrales sobre la superficie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Habilitacion Blenders (Vitamix)	2 Ejercicios	○	Colocar cubierta y guarda plastico de blender	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Colocar vaso con su tapa y bajar el guarda plastico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sifon para crema batida	3 Ejercicios	○	Encender la blender colocando en posicion "ON" el interruptor que se encuentra en la parte trasera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Asegurar que ya no contenga N2O y destapar el sifon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Desenroscar la duya, revisar que el pivote este limpio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Lavar el interior de la duya con el cepillo agua y sanitizante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Tapar el sifon y colocar una capsula N2O en el contenedor con la punta hacia arriba, alineando al punto de inyeccion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Girar hacia la derecha el contenedor hasta que tope	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Retirar la capsula y repetir el proceso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Agitar el sifon durante 10 a 15 seg y etiquetar el sifon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Colocar el sifon en el contenedor con leche y los tetras necesarios de light y deslactosada en el are de frappe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Colocar un contenedor con agua en el area de frappe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Otros insumos	2 Ejercicios	○	En un recipiente de policarbonata vaciar galletas oreo y colocarlas en el area de frappe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Tomar la mamila con granillo de chocolate, chocolate blanco, obscuro, chamoy, lechera, caramelo y colocarlas en el area de frappe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Vaciar canela en salero de acero inoxidable y colocarlo a un lado de la cafetera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
PREPARACION DE INSUMOS			PREPARACION DE INSUMOS			
Crema batida	3 Ejercicios	○	Colocar 1/2 litro de agua en una jarra de plastico de 2 litros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Colocar azucar en un recipiente y pesar hasta que nos de 50gr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Vaciar el azucar en la jarra de agua y agregar una tapita de vainilla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Revolver con el globo metalico hasta que se diluya el azucar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Agregar 450ml de base para crema batida y revolver hasta lograr una mezcla homogenea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
PORCIONADO DE PRODUCTOS			PORCIONADO DE PRODUCTOS			

HERRAMIENTA DE ENTRENAMIENTO	LECHERA	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	Tomar la bolsa de lechera y servir a un vaso condimentero de 2oz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	M&M's	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	Para porciones de 1oz se deberá servir a la mitad y porciones de 2oz se deberá llenar el vaso condimentero. Colocar tapa y etiquetar.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	PREPARACION DE PRODUCTOS BASE		REALIZADO	Tomar una bolsa de plastico 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"/>
	Expresso Sencillo	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	PREPARACION DE PRODUCTO BASE		
	Expresso doble	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	Tomar un vaso Trophy de 4oz y colocarlo debajo de la salida de café.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Espumado	5 Ejercicios	<input type="radio"/>	Oprimir el boton "Expresso" una vez	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Quando haya terminado retirar el vaso	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Tomar un vaso Trophy de 4oz y colocarlo debajo de la salida de café.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Oprimir el boton "Expresso doble" una vez	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Quando haya terminado retirar el vaso	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cremado	5 Ejercicios	<input type="radio"/>	En una jarra espumadora servir 8oz para chico, 11oz mediano y 12.5oz grande	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra una tercera parte de la misma.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Oprimir el boton "vapor automatico", mover el sujetador hacia adelante y atrás, al mismo tiempor subir y bajar la jarra sin que la lanceta deje de tocar la leche.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, humedo y limpio.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
PREPARACION BEBIDAS CALIENTES	REALIZADO		En una jarra espumadora servir 8oz para chico, 11oz mediano y 12.5oz grande	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra una tercera parte de la misma.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo mas cercano posible de la jarra pero sin tocarla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Oprimir el boton "vapor automatico".	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, humedo y limpio.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
HERRAMIENTA DE CERTIFICACION	Americano	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Capuccino	5 Ejercicios	<input type="radio"/>	Elaborar los shots de expresso según el tamaño de la bebida	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Vaciar el shot en el vaso trophy y rellenar el vaso con agua caliente oprimiendo el boton "Agua caliente" hasta dejar 1 cm libre	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Tomar la fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Elaborar los shots de expresso según el tamaño de la bebida	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	En una jarra espumadora servir 8oz para chico, 11oz mediano y 12.5oz grande	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra una tercera parte de la misma.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	Oprimir el boton "vapor automatico", mover el sujetador hacia adelante y atrás, al mismo tiempor subir y bajar la jarra sin que la lanceta deje de tocar la leche.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, humedo y limpio.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Servir la leche en el vaso trophy con el shot expresso asegurando que caiga sobre un costado	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Espolvorear canela sobre el cappuccino a menos que el cliente no quiera.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Elaborar los shots de expresso según el tamaño de la bebida	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				

Latte Caliente	5 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.	○ ○
			Inclinarse la jarra hasta que la lanceta quede lo mas cercano posible de la jarra pero sin tocarla	○ ○
			Oprimir el boton "vapor automatico".	○ ○
			Limpieza los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, humedo y limpio.	○ ○
			Servir la leche en el vaso trophy con el shot expresso asegurando que caiga sobre un costado	○ ○
PREPARACION BEBIDAS FRIAS			PREPARACION BEBIDAS FRIAS	
Frappe	5 Ejercicios	○	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	○ ○
			Colocar el vaso en la blender y presionar el boton 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 despues jarabe de caramelo sobre la crema batida	○ ○
Para el resto de los Frappes agregar salsa de chocolate sobre la crema batida y despues espolvorear granillo de chocolate.	○ ○			
Smoothie	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	○ ○
			Colocar el vaso en la blender y presionar el boton 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	○ ○
			Colocar el vaso en la blender y presionar el boton 5	○ ○
			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	○ ○
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	○ ○			
INHABILITACION			INHABILITACION	
Complementos	2 Ejercicios	○	Guardar complementos en el subalmacen	○ ○
			Retirar de la cafetera el cajón de bagazo y tirarlo en el bote de basura, asi como lavar el cajón de bagazo usando desengrasante #7L con una fibra esponja P-94 y enjuagar en la tarja con agua limpia.	○ ○

	Cafetera Superautomática Cimbali	2 Ejercicios	○	<p>Levantar la tapa del depósito de limpieza ubicado al centro de la parte superior de la cafetera y colocar 2 tabletas detergentes y presionar el botón de limpieza que se encuentra en el panel superior. Durante la limpieza la cafetera mostrará la leyenda "LAVADO GRUPO" y la misma desaparecerá en cuanto termine el proceso. El lavado durará aproximadamente 10 minutos en 3 ciclos de enjuague.</p> <p>Apagar la cafetera utilizando el interruptor de la parte interior del costado izquierdo.</p> <p>Retirar la rejilla de la charola de derrames de la máquina y lavar la rejilla usando desengrasante #7L con una fibra esponja P-94 y enjuagar con agua limpia en la tarja.</p>	<p>○ ○</p> <p>○ ○</p> <p>○ ○</p>
ENTRENADO			○	CERTIFICADO	