

# Habilitación e Inhabilitación del Negocio

# Habilitación del Negocio

Las bebidas a base de café, té, smoothies y frappés que se ofrecen en el formato VIP cumplen con los estándares de calidad que caracterizan a los conjuntos Cinépolis.

# Habilitación

## Habilitación Blenders BlendTec

1. Limpiar con un paño verde y sanitizante todas las superficies de las blenders. Las blenders no deben tener residuos de agua.



2. Colocar los vasos limpios con sus respectivas tapas.



# Habilitación

## Habilitación Blenders BlendTec

3. Bajar el guarda plástico de las blenders.



4. Colocar el interruptor en posición de “ON” para encenderlas.



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



# Habilitación

## Habilitación Blenders BlendTec

5. Presionar el botón “5” y confirmar que la programación de este botón sea de 40 seg. En caso de no ser así reportarlo al Encargado de Mantenimiento.



# Habilitación

## Habilitación Blenders Vitamix

1. Colocar las gomas centrales sobre la base de las blender, presionando hasta que queden fijas.



2. Colocar las gomas perimetrales sobre las superficies que rodean la base.



# Habilitación

## Habilitación Blenders Vitamix

3. Colocar las cubiertas de las blenders sobre la goma perimetral trasera.



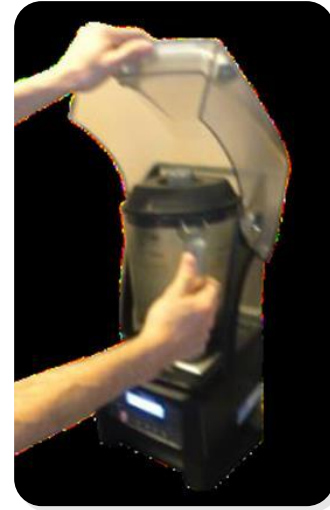
4. Colocar el guarda plástico de las blenders sobre los orificios laterales de las cubiertas hasta que se encuentren fijas y el mecanismo de cerrado funcione.



# Habilitación

## Habilitación Blenders Vitamix

5. Colocar los vasos limpios con sus respectivas tapas.



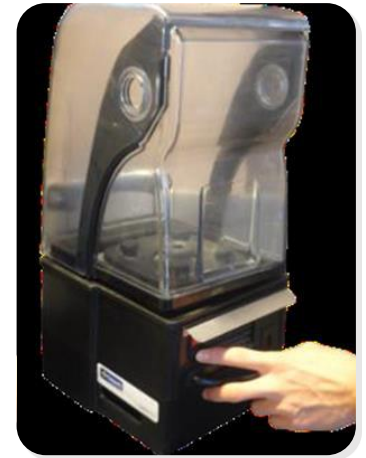
6. Bajar el guarda plástico de las blenders.



# Habilitación

## Habilitación Blenders Vitamix

7. Encender las blenders colocando en posición “ON” el interruptor que se encuentra en la parte trasera.



8. Limpiar con un paño verde y sanitizante todas las superficies de las blenders. Las blenders nos deben tener residuos de agua.



READY

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

# Habilitación

## Habilitación Blenders Vitamix

9. Presionar el botón “5” y confirmar que la programación de este botón sea de 20 seg. En caso de no ser así reportarlo al Encargado de Mantenimiento.



# Habilitación

## Habilitación Polvos para frappé

1. Colocar los recipientes de policarbonato en el lugar asignado para los polvos.



2. Tomar una bolsa de polvos para frappé del día anterior y abrirla. En caso de que se haya terminado, abrir una bolsa nueva por la esquina.



# Habilitación

## Habilitación Polvos para frappé

3. Vaciar el polvo de la bolsa dentro del contenedor que corresponda al sabor del polvo.



4. Si sobró polvo dentro de la bolsa, cerrarla con una liga y guardarla en su lugar de almacenamiento. En caso contrario, desecharla.



# Habilitación

## Habilitación Polvos para frappé

5. Repetir los pasos 2 a 4 con los polvos restantes hasta cubrir con todos los sabores indicados por las etiquetas: moka caramelo, chocolate blanco, cappuccino, zarza cremosa, Cookies & cream, té chai, yogurt con arándano y creme brulée.

6. Colocar las tapas en cada uno de los recipientes de policarbonato con una etiqueta como indica el documento Técnica de etiquetado de productos vigente.



# Habilitación

## Habilitación Polvos para frappé

7. Colocar las cucharas medidoras roja y amarilla sobre el mueble de polvos en un recipiente con tapa para evitar contaminación cruzada.



# Habilitación

## Habilitación Sifón para crema batida

Si el día anterior de operación sobró mezcla de crema batida en el sifón, se debe seguir usando hasta que se acabe.

1. Asegurarse que ya no contenga N2O y destapar el sifón.

2. Verificar que el sifón y sus partes estén limpios. En caso contrario, lavarlas como se indica el proceso de lavado de utensilios.



# Habilitación

## Habilitación Sifón para crema batida

3. Revisar que la tapa tenga empaque para evitar fuga de N2O.



4. Sostener el pivote de la duya con los dedos índice y pulgar, asegurando que no se mueva.



Nota: En caso de que la tapa no tenga empaque, solicitar al Encargado de Cocina uno de repuesto.

# Habilitación

## Habilitación Sifón para crema batida

5. Con la mano libre, desenroscar la duya.



6. Revisar que el pivote esté limpio. En caso contrario, lavar su interior con el cepillo especial, agua y desengrasante #7L.



# Habilitación

## Habilitación Sifón para crema batida

7. Lavar el interior de la duya con el cepillo, agua y desengrasante #7L.



8. Sostener el pivote de la duya con los dedos índice y pulgar, asegurando que no se mueva.



# Habilitación

## Habilitación Sifón para crema batida

9. Con la mano libre colocar la duya.



10. Preparar la mezcla para crema batida de acuerdo a la sección Habilitación Crema batida.



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

# Habilitación

## Habilitación Sifón para crema batida

11. Verter la mezcla dentro del cuerpo del sifón con ayuda de una jarra hasta llenarla a  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad para dejar espacio para el N<sub>2</sub>O.



12. Colocar la tapa al sifón.



# Habilitación

## Habilitación Sifón para crema batida

13. Retirar el contenedor girándolo hacia la izquierda.



14. Colocar dentro del contenedor una cápsula de N2O con la punta hacia arriba.



# Habilitación

## Habilitación Sifón para crema batida

15. Colocar el contenedor de cápsulas, correctamente alineado al punto de inyección N2O.



16. Girar hacia la derecha el contenedor hasta que tope. Se debe escuchar que entra el N2O dentro del sifón\*.



\*El sifón debe estar completamente vertical en el momento que se carga el N2O.

# Habilitación

## Habilitación Sifón para crema batida

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



18. Retirar la cápsula vacía del contenedor y tirarla a la basura\*.



\*Si se cuenta con el sifón grande se deben repetir los pasos para colocar una segunda cápsula de NO<sub>2</sub>.

# Habilitación

## Habilitación Sifón para crema batida

19 Agitar durante un periodo de 5 a 10 segundos, hasta que se deje de escuchar que se revuelve el producto dentro del sifón.



20. Etiquetar el sifón de crema batida de acuerdo a la Técnica de etiquetado de productos vigente.



# Habilitación

## Habilitación Sifón para crema batida

21. Mientras el sifón con la mezcla preparada no esté en uso se debe mantener en refrigeración.



# Habilitación

## Habilitación Otros insumos

Cada vez que alguno de los siguientes insumos se almacenen en un recipiente, deberán etiquetarse de acuerdo a la Técnica de etiquetado de productos vigente.

1. En un recipiente de policarbonato vaciar galletas Oreo y colocarlo en el área de preparación de frappés.



2. Tomar la mamila con granillo, chocolate oscuro y blanco, chamoy líquido, lechera, caramelo, de chocolate y colocarla en el área de preparación de frappés. Si la mamila se lavó al final del día anterior, llenarla como se indica en la sección Habilitación de Mamilas.

# Habilitación

## Habilitación Otros insumos

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



4. Colocar chile piquín en un salero de acero inoxidable limpio.



Los saleros se deben lavar de acuerdo a la Limpieza de utensilios vigente cuando se acabe su contenido y antes de rellenarlos.

# Habilitación

## Habilitación Otros insumos

5. Colocar el recipiente con sifón para leche en el área de preparación de frappés. Llenarlo de la siguiente manera\*:

- a) Abrir envases tetrapack de la leche de mayor rotación en el conjunto. Colocar la leche en una jarra. Abrir los tetrapack necesarios para cubrir la afluencia esperada, no es necesario llenar el recipiente. La leche de este recipiente solo se usa para elaborar frappés.
- b) Servir la leche en el contenedor.
- c) Colocar el sifón del contenedor y girarlo a la derecha hasta que cierre.
- c) Etiquetar el recipiente de leche de acuerdo a la Técnica de etiquetado de productos vigente.



\*El recipiente de leche debe encontrarse en refrigeración en horas de baja afluencias y en horas de alta podrá permanecer afuera.

# Habilitación

## Habilitación Otros insumos

6. Colocar cerca del área y en refrigeración, tetrapacks de los otros dos tipos de leche de menor rotación de acuerdo a la afluencia esperada.



7. Colocar una jarra de policarbonato con agua purificada en el área de preparación de bebidas frías.



# Habilitación

## Habilitación Otros insumos

8. Colocar el recipiente de agua con sifón en el área de preparación de frappés y smoothies. Llenarlo de la siguiente manera:



9. Con ayuda de una jarra, servir agua purificada en el contenedor.



# Habilitación

## Habilitación Otros insumos

8. Colocar el recipiente de agua con sifón en el área de preparación de frappés y smoothies. Llenarlo de la siguiente manera:

b) Con ayuda de una jarra, servir agua purificada en el contenedor.

c) Colocar el sifón del contenedor y girarlo a la derecha hasta que cierre.



# Habilitación

## Habilitación Otros insumos

9. Colocar M&M's en un inserto con tapa para decorado de frappés de M&M's. etiquetar el recipiente de acuerdo a lo indicado en Técnica de etiquetado.



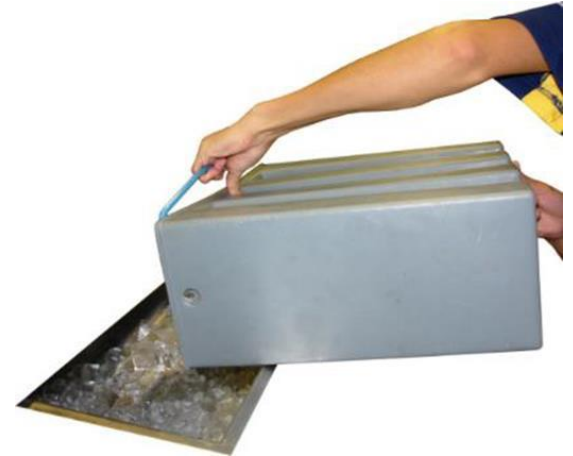
# Habilitación

## Habilitación Depósito de hielo

1. Tomar hielo suficiente de la fábrica de hielo para habilitar el depósito.



2. Abrir la tapa del depósito de hielo del área de frappés y smoothies y vaciar la cubeta hasta llenarlo. 90%



# Habilitación

## Habilitación Esencias

Etiquetar las botellas de esencia de acuerdo a la Técnica de etiquetado de productos vigente. Si se termina el contenido de alguna botella de esencia, deberá habilitarse de la siguiente manera:

Nota: En caso de que todas las esencias aún tengan contenido, únicamente se deberá limpiar las boquillas de los sifones usando un paño blanco con sanitizante #16L.



# Habilitación

## Habilitación Esencias

1. Tomar las esencias faltantes del subalmacén y colocarlas en el rack.



2. Insertar los sifones en cada una de las esencias y cerrar la botella nueva con los mismos. Siempre se debe colocar el sifón en el mismo sabor de la esencia que se terminó, no deben cruzarse los sabores.



# Habilitación

## Habilitación Concentrados

Etiquetar los concentrados de acuerdo a la Técnica de etiquetado de productos vigente.

1. Tomar del refrigerador del subalmacén los concentrados y colocarlos en el espacio que les corresponde.



2. Agitar cada uno de los concentrados.



# Habilitación

## Habilitación Concentrados

Etiquetar los concentrados de acuerdo a la Técnica de etiquetado de productos vigente.

3. Retirar las tapas de los concentrados y limpiarlas con un paño blanco, limpio y con sanitizante #16L.



4. Guardar las tapas en un recipiente de policarbonato limpio y dejarlo en el subalmacén tapado.



# Habilitación

## Habilitación Concentrados

5. Colocar los sifones secos en los concentrados y cerrar la botella con los mismos\*.



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

# Habilitación

## Habilitación Complementos

1. Colocar el exhibidor de cápsulas cerca de la cafetera. El exhibidor debe etiquetarse para evitar confusiones y seguir el acomodo siguiente:

### Lungo Decaffeinado (color rojo) bebidas descafeinadas:

- Americano
- Capuccino
- Latte
- Moka
- Capuccino Bailey's
- Latte Bailey's
- Café Irlandés
- Café Kahlúa
- Carajillo

### Espresso Decaffeinado (color rojo) bebidas descafeinadas:

- Espresso
- Espresso Cortado



### Lungo Forte (color rojo) bebidas con cafeína

- Americano
- Capuccino
- Latte
- Moka
- Capuccino Bailey's
- Latte Bailey's
- Café Irlandés
- Café Kahlúa
- Carajillo

### Ristretto Origin India (color gris) bebidas con cafeína:

- Espresso
- Espresso Cortado

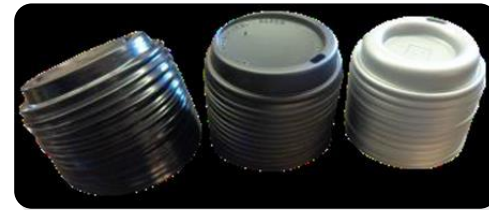
# Habilitación

## Habilitación Complementos

2. Colocar los vasos Trophy Nespresso, acrílico para espresso, Trophy y PET cerca del área de preparación de bebidas.



3. Colocar las tapas para vasos Trophy y vasos Nespresso a un lado de la cafetera.



# Habilitación

## Habilitación Complementos

4. Colocar las tapas PET tanto planas como las tipo domo en área de preparación de frappés y smoothies.



5. Colocar las fajillas a un lado de la cafetera. Las fajillas solamente se usan para bebidas grandes de Nespresso.



# Habilitación

## Habilitación Áreas generales

Es importante que en las áreas generales del negocio se respeten las siguientes medidas en todo momento.

1. Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos vigente al inicio del turno y cuando salgan del área o tengan contacto con algún objeto contaminante.



2. Utilizar gel anti-bacterial antes de preparar alimentos cuando sea necesario.



# Habilitación

## Habilitación Áreas generales

3. Colocarse guantes de polipapel al tener contacto directo con los alimentos (incluye los porcionados).



4. Usar cofia y cubrebocas en áreas de preparación de alimentos.



# Habilitación

## Habilitación Áreas generales

5. Colocar cerca del área y fuera de la vista del cliente, un paño verde limpio en un recipiente con agua y sanitizante #16L y en otro recipiente con agua y sanitizante #16L un paño blanco.



6. Cambiar cada 2 horas el agua sanitizada de los paños, así como llevar el registro en la Bitácora de cambio de paños vigente.



# Habilitación

## Habilitación Áreas generales

7. Lavar todos los paños que estén sucios de acuerdo a lo indicado en Uso y limpieza de paños vigente.



8. La espátula miserable se debe colocar en un recipiente con agua y sanitizante #16L. el agua con sanitizante debe ser reemplazada tantas veces como sea necesario cuando se vea turbia.



# Habilitación

## Habilitación Áreas generales

9. Limpiar el sistema auto-cappuccino durante la operación usando un paño blanco sanitizado.



10. Nunca espumar de forma manual retirando la manguera de auto-cappuccino ya que esto daña la cafetera.



# Habilitación

## Habilitación Áreas generales

11. Sanitizar la báscula con un paño blanco antes de utilizarla.



12. Cualquier insumo que se necesite en Cocina debe tener una etiqueta como indica el documento Técnica de etiquetado de productos vigente.



# Habilitación

## Preparación de insumos Crema Batida

La cantidad de crema batida a preparar dependerá de la afluencia esperada y del tamaño de sifón con el que se cuenta. La receta que se muestra a continuación rinde para 2 litros, es decir para 2 sifones grandes y 4 chicos. Pueden reducirse las porciones a la mitad para preparar solo 1 L de crema batida.

1. Colocar  $\frac{1}{2}$  L de agua purificada en una jarra de plástico de 2 L.



# Habilitación

## Preparación de insumos Crema Batida

2. Colocar sobre la báscula el recipiente de plástico en el que se va a pesar el azúcar.



3. Presionar el botón “Tare”, para descontar el peso del recipiente.



# Habilitación

## Preparación de insumos Crema Batida

4. Colocar azúcar en el recipiente, hasta que la báscula marque 50 g.



5. Vaciar el azúcar en la jarra con agua.



Después de utilizar la báscula deberá apagarse utilizando el botón "OFF" o el correspondiente al modelo de la misma.

# Habilitación

## Preparación de insumos Crema Batida

6. Abrir el frasco de vainilla y agregar una tapita de extracto de vainilla a la jarra.



7. Revolver con el globo metálico hasta que se diluya el azúcar.



# Habilitación

## Preparación de insumos Crema Batida

8. Agregar 450 ml de base para crema batida.








9. Revolver la mezcla perfectamente, usando un globo metálico, hasta lograr una sustancia homogénea y cuidando que no se esponje.



# Habilitación

## Mamilas

El llenado de las mamilas debe hacerse de acuerdo a la siguiente tabla:

Ingrediente	Tipo de mamila	Método de llenado	Ejemplo
*Chocolate líquido (oscuro y blanco)		Vaciar contenido directamente del frasco	
*Granillo de chocolate	Un orificio	Usar una cuchara	
*Chamoy		Vaciar contenido directamente del frasco	
*Lechera		Vaciar contenido directamente de la bolsa	
*Caramelo		Vaciar contenido directamente del frasco	

# Habilitación

## Porcionado de M&M's

1. Tomar una bolsa de plástico y vaciarle M&M's. Elaborar porciones de 30, 46 y 54 gramos.



2. Etiquetar las porciones de acuerdo a la Técnica de etiquetado de productos vigente.



# Inhabilitación

## Complementos

1. Guardar los vasos Trophy Nespresso, acrílico para espresso, Trophy y PET sobrantes en el subalmacén.



2. Guardar las tapas para vasos Trophy y vasos Nespresso sobrantes en el subalmacén.



# Inhabilitación

## Complementos

3. Guardar las tapas PET sobrantes en el subalmacén.



4. Guardar las fajillas sobrantes en el subalmacén.



# Inhabilitación

## Blenders BlendTec

1. Presionar el interruptor de las blenders a la posición “OFF”.



2. Retirar los guarda plásticos de las blenders.



# Inhabilitación

## Blenders BlendTec

3. Limpiar los guarda plásticos con paño verde y desengrasante #7L y después con sanitizante #16L.



4. Retirar los vasos de las blenders.



# Inhabilitación

## Blenders BlendTec

5. Lavar los vasos de acuerdo a lo indicado en Limpieza de utensilios vigente.



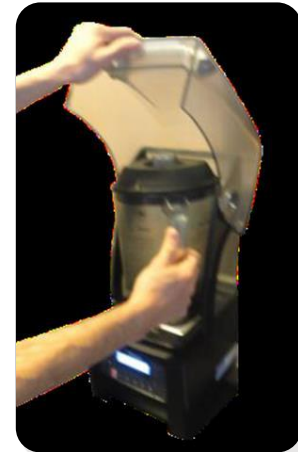
# Inhabilitación

## Blenders Vitamix

1. Presionar el interruptor de las blenders a la posición “OFF” para apagarlas.



2. Retirar los guarda plásticos de las blenders y retirar los vasos.



# Inhabilitación

## Blenders Vitamix

3. Limpiar los guarda plásticos con paño verde y desengrasante #7L y después con sanitizante #16L.



4. Retirar las cubiertas de las blenders que se encuentran sobre las gomas.



# Inhabilitación

## Blenders Vitamix

5. Retirar las gomas perimetrales de las blenders.



6. Retirar las gomas centrales de las bases de las blenders.



# Inhabilitación

## Polvos para frappé

1. Tomar los recipientes de polvo y vaciar el sobrante en una bolsa de polvo cerrándola con una liga\*.



2. Retirar los recipientes de policarbonato con tapa y dejarlos en la tarja para lavarlos de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios vigente.



\*Omitir éste paso en caso de que no haya sobrantes de polvo.

# Inhabilitación

## Sifón para crema batida

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. Voltear el sifón en la tarja y presionar el mango hasta extraer todo el N<sub>2</sub>O\*.



2. Sostener el pivote de la duya con los dedos índice y pulgar, asegurándose de que no se mueva.



\*Si no se extrae todo el N<sub>2</sub>O almacenado, podría ser peligroso desenroscar la tapa del sifón.

# Inhabilitación

## Sifón para crema batida

3. Con la mano libre, desenroscar la duya, girando la misma hacia la izquierda. Colocarla a un lado.



4. Destapar el sifón, girando la tapa hacia la izquierda y reservar la tapa a un lado.



# Inhabilitación

## Sifón para crema batida

5. Enjuagar la duya, en la tarja, por dentro y por fuera usando el cepillo.



6. Sumergir la duya del sifón en agua con sanitizante #7L.



# Inhabilitación

## Sifón para crema batida

7. Enjuagar el interior del cuerpo del sifón, en la tarja, asegurándose que quede completamente limpio y vacío.



8. Lavar la duya y el cuerpo del sifón con desengrasante #7L y una fibra esponja P-94, hasta eliminar todos los residuos.



# Inhabilitación

## Sifón para crema batida

9. Enjuagar la duya y el cuerpo del sifón perfectamente y reservarlos al lado de la tarja.



10. 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.



# Inhabilitación

## Sifón para crema batida

11. Lavar con desengrasante #7L y fibra esponja P-94, la tapa y sus partes.



12. Enjuagar perfectamente la tapa y reservarla al lado de la tarja.



# Inhabilitación

## Sifón para crema batida

13. Tomar agua caliente en una jarra y colocar sanitizante #16L 63.



14. Vaciar el agua con el sanitizante #16L al cuerpo del sifón.



# Inhabilitación

## Sifón para crema batida

15. Colocar la tapa del sifón, en un recipiente de plástico, con agua caliente y sanitizante #16L, se debe preparar el agua como en el paso anterior\*.

16. Enjuagar con agua de la tarja el cuerpo y la tapa del sifón.

17 Armar nuevamente el sifón con todas sus partes para evitar extraviarlas.

\*Se debe dejar remojando durante cinco minutos.



# Inhabilitación

## Esencias

1. Limpiar las boquillas de los sifones de esencias usando un paño blanco con sanitizante #16L.



2. Limpiar las botellas y el rack de esencias con un paño verde y desengrasante #7L.



# Inhabilitación

## Concentrados

1. Retirar los sifones de los concentrados jalando hasta liberarlos.



2. Desenroscar el cuello del sifón para desarmar y liberar todas las piezas del mismo.



Nota: Es importante cuidar que todas las piezas se encuentren juntas para evitar que se extravíen.

# Inhabilitación

## Concentrados

3. Lavar todas las partes de los sifones con agua limpia.



4. Armar nuevamente todas las piezas de los sifones.



# Inhabilitación

## Concentrados

5. Verificar que cada pieza quede en su sitio correspondiente.



6. Tomar las tapas del recipiente que se encuentra en el subalmacén y tapar las botellas correspondientes.



7. Limpiar los recipientes de concentrados con un paño verde y desengrasante #7L.



# Inhabilitación

## Concentrados

8. Guardar los concentrados en el refrigerador del subalmacén.



# Inhabilitación

## Otros insumos

1. Si sobraron galletas Oreo en el recipiente, vaciarlas en un recipiente limpio o una bolsa de policarbonato y guardarlas en el subalmacén. Lavar los recipientes de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios vigente.



2. Guardar las mamilas de chocolate blanco y chocolate oscuro en el refrigerador. Las de chamoy y granillo de chocolate en el subalmacén\*.



\*Cada dos días, deberán lavarse las mamilas como se indica en el apartado Limpieza de utensilios y lavar las boquillas diariamente siguiendo el mismo procedimiento.

# Inhabilitación

## Otros insumos

3. Vaciar el chile piquín y canela en un recipiente limpio o bolsa de policarbonato y guardarlos en el subalmacén. Lavar los recipientes de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios vigente



4. Guardar los recipientes de leche y si sobró algún tetrapack con leche, guardarlo en el refrigerador.



# Inhabilitación

## Depósito de hielo

Si sobró hielo dentro del depósito de hielo, realizar lo siguiente:

1. Vaciar el hielo sobrante en la tarja de la cocina.



2. Colocar solución sanitizante #16L en una cubeta pequeña de acuerdo a lo indicado en Uso de dosificador 3M vigente.



3. Vaciar el sanitizante en el interior del depósito, esto se realiza para que el sanitizante fluya y limpie el dren del depósito de hielo.



# Inhabilitación

## Utensilios

1. Retirar y lavar las boquillas de las mamilas de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios vigente



Nota: Solo si el contenido de la mamila se terminó, se deberá lavar las mamilas de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios vigente.



# Inhabilitación

## Áreas generales

1. Lavar todos los paños que estén sucios de acuerdo a lo indicado en el Uso y limpieza de paños vigente.



2. Los paños deben dejarse en recipientes con sanitizante separados por color.



Gracias