



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

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

### 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

Cafetera Black&White	
ACTIVIDAD	TIEMPO
<b>HABILITACIÓN</b>	
Habilitación de Cafetera	2 Ejercicios
Habilitacion Blenders (BlendTec)	2 Ejercicios
Habilitacion Blenders (Vitamix)	2 Ejercicios
Sifon para crema batida	

	Otros insumos	2 Ejercicios
	<b>PREPARACION DE INSUMOS</b>	
	Crema batida	15 horas
	<b>PORCIONADO DE PRODUCTOS</b>	
	LECHERA	2 Ejercicios
	M&M`s	2 Ejercicios
	<b>PREPARACION DE PRODUCTOS BASE</b>	
	Expresso Sencillo	
	Expresso doble	
	Espumado	5 horas

**HERRAMIENTA DE ENTRENAMIENTO**

**Cremado**

**PREPARACION BEBIDAS CALIENTES**

**Americano**

**Capuccino**

**Latte Caliente**

**PREPARACION BEBIDAS FRIAS**

**Frappe**

**Smoothie**

**Chamoyada**

**INHABILITACION**

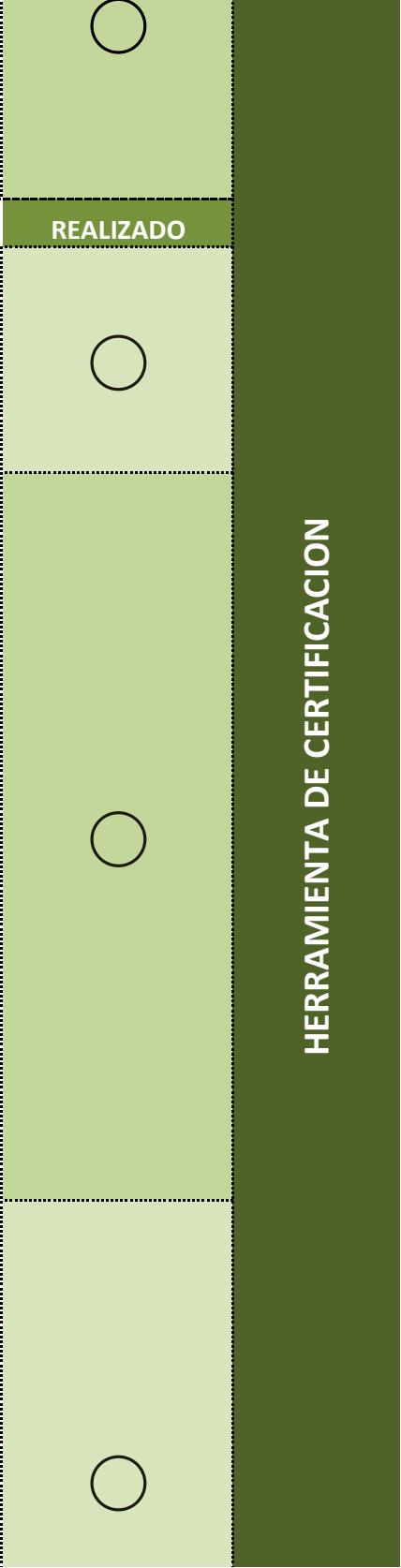
**Complementos**

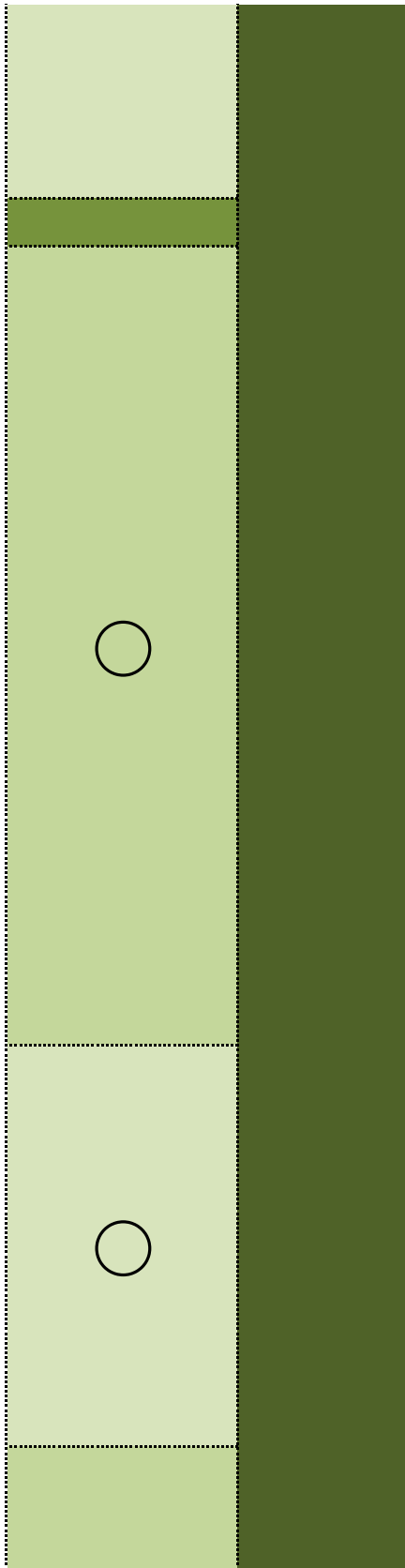
**Cafetera Black&White**

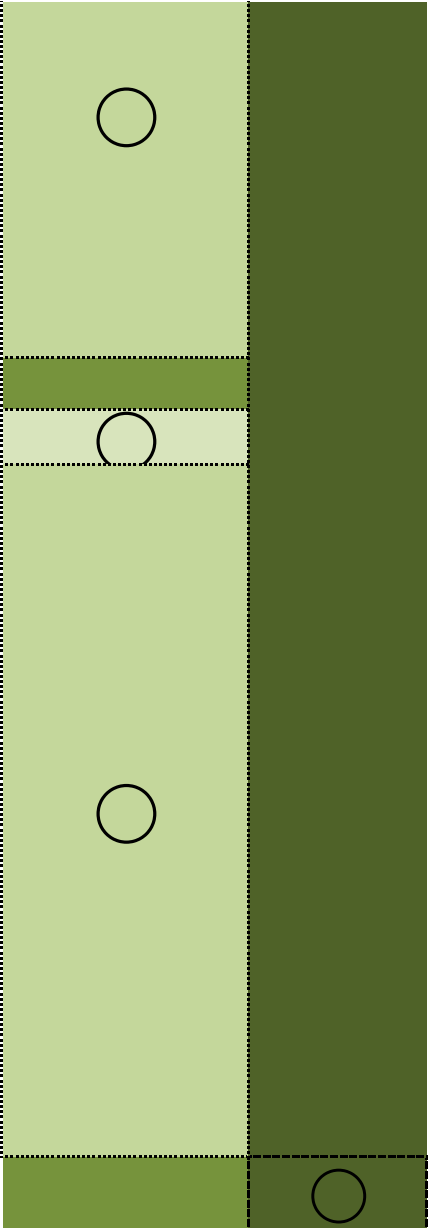
**ENTRENADO**



<input type="radio"/>	
REALIZADO	
<input type="radio"/>	
REALIZADO	
<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>	
REALIZADO	
<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>	







SI NO

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

**Periodo de certificación:**

HABILITACION	CERTIFICADO	
	SI	NO
Deslizar hacia afuera el cajon de bagazo y presionar el boton rojo situado en la parte lateral izquierda de la cafetera.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Presionar el boto de lavado de la maquina	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colocar café en ambas tolvas hasta la mitad, Descafeinado derecho-Regular izquierda.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Se debera limpiar la lanceta con un trapo blanco con sanitizante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Debes de limpiar con un trapo verde y sanitizante toda la superficie de la blender.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colocar el vaso limpio con sus respectiva tapa y bajar el guada plastico	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colocar el interruptor en posicion ON para encendera	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colocar las gomas centrales sobre la base de las blenders y despues colocar las gomas perimetrales sobre la superficie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colocar cubierta y guarda plastico de blender	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colocar vaso con su tapa y bajar el guarda plastico	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Encender la blender colocando en posicion "ON" el interruptor que se encuentra en la parte trasera.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Asegurar que ya no contenga N2O y destapar el sifon	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Desenroscar la duya, revisar que el pivote este limpio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavar el interior de la duya con el cepillo agua y sanitizante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tapar el sifon y colocar una capsula N2O en el contenedor con la punta hacia arriba, alineando al punto de inyeccion	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Girar hacia la derecha el contenedor hasta que tope	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Retirar la capsula y repetir el proceso	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Agitar el sifon durante 10 a 15 seg y etiquetar el sifon	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colocar el sifon en el contenedor con leche y los tetras necesarios de light y deslactosada en el are de frappe.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colocar un contenedor con agua en el area de frappe.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
En un recipiente de policarbonata vaciar galletas oreo y colocarlas en el area de frappe	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tomar la mamila con granillo de chocolate, chocolate blanco, obscuro, chamoy, lechera, caramelo y colocarlas en el area de frappe	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Vaciar canela en salero de acero inoxidable y colocarlo a un lado de la cafetera	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Agregar la mantequilla derretida y mezclar hasta que la mezcla sea homogénea	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tapa, etiqueta y almacena en refrigeración durante 2 horas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>PREPARACION DE INSUMOS</b>		
Colocar 1/2 litro de agua en una jarra de plastico de 2 litros	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colocar azucar en un recipiente y pesar hasta que nos de 50gr	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vaciar el azucar en la jarra de agua y agregar una tapita de vainilla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Revolver con el globo metalico hasta que se diluya el azucar.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Agregar 450ml de base para crema batida y revolver hasta lograr una mezcla homogenea	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>PORCIONADO DE PRODUCTOS</b>		
Tomar la bolsa de lechera y servir a un vaso condimentero de 2oz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Para porciones de 1oz se debera servir a la mitad y porciones de 2oz se debera de llenar el vaso condimentero. Colocar tapa y etiquetar.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
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"/>
<b>PREPARACION DE PRODUCTO BASE</b>		
Tomar un vaso Trophy de 4oz y colocarlo debajo de la salida de café.		
Oprimir el boton "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 boton "Expresso doble" una vez		
Cuando haya terminado retirar el vaso		
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 tiempo subir y bajar la jarra sin que la lanceta deje de tocar la leche.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Limpia los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, humedo y limpio.	<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 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"/>
Limpia los residuos de leche de la lanceta con un trapo blanco, humedo y limpio.	<input type="radio"/> <input type="radio"/>
Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor	
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 boton "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.	
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 boton "vapor automatico", 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, humedo 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.	
Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo mas cercano posible de la jarra pero sin tocarla	
Oprimir el boton "vapor automatico".	

Limpia 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	
Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso	
<b>PREPARACION BEBIDAS FRIAS</b>	
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.	
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	
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 espatula 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 el	
Con ayuda de una espatula 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	
<b>INHABILITACION</b>	
Guardar complementos en el subalmacen	
Limpia la superficie de la cafetera con un trapo verde limpio y humedo	
Sacar el cajo de bagazo y tiral el bagazo	
Lavar el cajo de bagazo y dejar secar al aire	
Presionar el boton de lavado de la pantalla	
Extraer la llave de limpieza presionando ligeramente y haciendo un giro de 90° en sentido contrario a las manecillas del reloj	
Colocar 2 tabletas de detergente dentro de la llave de limpieza	
Introducir la llave de limpieza con las pastillas y girar 90° en sentido de las manecillas del reloj	
Presionar el boton rojo situado en la parte lateral izquierda de la cafetera para ponerlo en posicion OFF	
Limpia los residuos de café que existan dentro del deposito del cajo de bagazo	
Introducir el cajon de bagazo y bajar la salida de café	
Retirar la rejilla lavarla y colocarla de nuevo	
<b>CERTIFICADO</b>	