

Check List Arranque Bebidas y Alimentos

#	Utensilios	Uso	Comentario	Si	No								
1	Insertos de policarbonato	Polvos para frappes	Referencia: Catalogo de utensilios	x									
		Porcionar Cheese Cake			x								
		Insumos de crepas(cajeta, mermeladas y nuez porcionada)			x								
		2 Fuente media de 15 cm		Para colocar rastrillos en agua, por lo menos 2		x							
		3 Fuente media de 30 cm		Para la masa, por lo menos 2		x							
		4 Fuente Noveno		1 para derretir mantequilla		x							
		5 Rastrillos de madera		Por lo menos 2		x							
		6 Espátulas Galopinas chicas		Área de crepas, por lo menos 4		x							
		7 Espátulas Galopinas Grandes		Área de crepas, por lo menos 2		x							
		8 Cucharas medidoras amarilla y roja		Para polvo para frappé		x							
		9 Cuchara medidora roja		Para medir hielo para smoothies		x							
		10 Cuchara medidora amarilla		Para medir palomitas acarameladas (bebidas)		x							
		11 Sifón		Para crema batida		x							
		12 Jigger		Medir insumos (salsa de chocolate)			x						
		13 Mamilas de un orificio		Porcionado de insumos para decorar		falta 1							
		14		Chile piquin		x							
		15 Saleros metalizados		Sal y pimienta		x							
		16		Canela		x							
		17 Tazas medidoras		Para frappes y smoothies		x							
		18 Dosificadores		Para esencias y concentrados de té y smoothies		ta 1 concentrado							
		19 Prensa		Para porcionar queso philadelphia		x							
		20 Jarras graduadas		Medir leche y otros utensilios		x							
		21 Recipientes para agua y leche		Elaboración de frappes y smoothies		falta 1							
		22 Cucharón 5 oz		Elaboración de crepas		x							
		23 Cepillo y tapón		Para limpieza de grupos para cafetera semiautomática Cimbali		na							
		24 Vasos condimenteros 2 oz		Para porcionar productos		x							
25 Espátulas miserables	Por lo menos 8		x										
26 Rallador	Para porcionar queso manchego para crepas		x										
#	Cafeteras						Comentario	Si	No				
1	Tiempo Extracción		Cantidad café oz		Cafeteras		Recurrir al Técnico Regional						
	Sencillo	Doble	Sencillo	Doble	Sencillo	Doble							
	Cimbali	20-25 seg.	20-25 seg.	1 oz	2 oz	Cimbali				20-25 seg.	20-25 seg.	1 oz	2 oz
	Super automática Cimbali	20 seg.	40 seg.	1 oz	2 oz	Super automática Cimbali				20 seg.	40 seg.	1 oz	2 oz
	Superautomática Black & White	11 a 13 seg	15 a 18 seg	1.5oz	2.5oz	Superautomática Black & White				11 a 13 seg	15 a 18 seg	1.5oz	2.5oz
2	Creperas calibradas	Termostato a 200 grados											
3	Blender Calibradas	Programa 5: 20 segundos											
4	Frigobar	Área de crepas y bebidas											
5	Compactador dinamométrico	Para compactar el café (solo cines con cafetera semiautomática Cimbali)											
#	Insumos	Uso	Comentario	Si	No								
1	Queso philadelphia	Porcionado en forma de tortilla											
2	Nuez	Porciones de 20 grs.		x									
3	Vasos PET y Trophy todos los tamaños	Elaboración de bebidas		falta expreso									
4	Tapas PET planas y tipo domo	Elaboración de bebidas											
5	Chile piquin	Elaboración de chamoyadas		x									

6	Chamoy	Elaboración de chamoyadas		x	
7	Vainilla	Elaboración de crema batida			x
8	Manchego	Porcionado a 70gr		x	
9	Manzana canela	Porcionado a 70gr		x	
10	Champiñones	Porcionado a 60gr. (para VIP deberá estar sazonado con sal y pimienta**)			x
11	Lechera	Porcionado a 1 y 2 oz's		x	
12	Nuggets de pollo en trocitos**	Para crepa Crispy chicken de VIP			
1	Apoyo didáctico	Uso	Comentario	Si	No
1	Guía de elaboración de frappes y smoothies		Solicitar via correo al ejecutivo Edith Tena	x	
2	Bitácora de habilitación e inhabilitación		Bajar de Intranet	x	
3	Guía de ingredientes crepas(criterios)		Anexos en este documento	x	
4	Guía Recetario Crepas		Envía por correo "Capacitación"	x	
5	Catalogo de Bebidas Calientes y Frías		Envía por correo "Capacitación"	x	
6					