

Nombre:
 Conjunto:

Guía de Entrenamiento y Herramienta de Certificación en Crepas 2015

Periodo de Entrenamiento del: _____ al: _____

Fecha de Certificación: _____

Instructivo

Paso 1: La herramienta de entrenamiento se deberá de aplicar a todo el personal de los negocios de crepas.
 Paso 2: Al concluir el proceso de entrenamiento, se deberá de aplicar el examen "Evaluación crepas 2015"

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.

ACTIVIDAD		TIEMPO	ENTRENADO	PONDERACION		CERTIFICADO	
HERRAMIENTA DE ENTRENAMIENTO	HABILITACION		REALIZADO	CREPAS		100pts	SI NO
	Habilitación de Creperas	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	Encender la crepera y girar la perilla a 250°C	3pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Preparación de masa de crepas	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	Con ayuda de una espátula esparcir mantequilla por toda la superficie	3pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Dejar la mantequilla en la superficie de la crepera durante 30seg	3pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	ELABORACION	15 horas	<input type="radio"/>	Deberás retirar toda la mantequilla con ayuda de papel toalla	3pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Realiza una crepa de prueba	3pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				En un recipiente de acero colocar 70 gr de mantequilla y agregarle 1 taza de leche, se deberá de colocar en la crepera para que inicie el derretido	5pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Agregar el resto de los 3 litros de leche, en un recipiente de policarbonato	5pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Colocación de ingredientes (4 ejercicios)		<input type="radio"/>	Integrar la bolsa de harina 1.5kg al recipiente con leche y batir utilizando una batidora o globo metálico.	5pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Agregar la mantequilla derretida y mezclar hasta que la mezcla sea homogénea	5pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	INHABILITACION CREPERA		REALIZADO	Tapa, etiqueta y almacena en refrigeración durante 2 horas	4pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	CREPERAS	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	Llenar el cucharón de 5oz al ras y esparcir la masa en la parte superior izquierda	5pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
MUEBLE	2 Ejercicios	<input type="radio"/>	Con el rastrillo sin ejercer presión, haciendo movimientos semicirculares esparcir la masa sobre toda la crepa	5pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
BEST CREPE MAKER		REALIZADO	Esperar 20 segundos para que la masa se termine de cocer.	5pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Realización de crepa con el método BCM	5 horas	<input type="radio"/>	Con ayuda de una espátula miserable agregar el primer ingrediente en la base de la crepa	5pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Con ayuda de una espátula galopina doblar la esquina superior derecha de la crepa formando un triangulo y agregar el siguiente ingrediente.	5pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Servir la crepa en cono o plato asegurando que el doblez quede hacia abajo y entregarla al cliente	4pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Girar la perilla de la crepera en posición 0°C y apagarla presionando el botón de encendido/apagado	3pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Retirar todos los recipientes de insumos y herramientas del mueble de creperas	3pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Guardar todos los complementos en el subalmacen	3pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Sacar el cheesecake del congelador y anotar la fecha de descongelación así como la caducidad del producto	3pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			1.Crepa 1		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			1.1 Colocar, esparcir y dejar cocinar la masa		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			1.2Doblar crepa por la mitad, colocar el primer ingrediente y pasar a la	10pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			1.3 Si la crepa lleva un ingrediente antes de realizar un segundo doblez		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			1.4 Realizar segundo doblez, agregar segundo ingrediente (si aplica), cerrar la crepa y entregarla		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			2.Crepa 2		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			2.1 Mientras se cocina la primera crepa; colocar, esparcir y dejar colocar la masa.	10pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			2.2 Doblar la crepa por la mitad y colocar el primer ingrediente		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			2.3 Si la crepa lleva un ingrediente antes de realizar el segundo doblez		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			2.4 Realizar segundo doblez, agregar segundo ingrediente (si aplica), cerrar la crepa y entregarla		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	ENTRENADO	<input type="radio"/>	CERTIFICADO	<input type="radio"/>	Resultado		