

Guía de Entrenamiento y Herramienta de Certificación de Refrescos y Icee

Nombre:
Conjunto:

Periodo de Entrenamiento del: _____ at: _____

Fecha de Certificación: _____

Instructivo

Paso 1: La Herramienta de Entrenamiento se deberá de aplicar a todo el personal de los negocios de "Dulcería".
Paso 2: Al concluir el proceso de Entrenamiento, se deberá de aplicar el examen "Evaluación Spyrat, Refrescos y Icee 2015"

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

ACTIVIDAD		ENTRENADO		PONDERACION		CERTIFICADO		
Servido de Refresco		REALIZADO				SI	NO	
HERRAMIENTA DE ENTRENAMIENTO	Torre de refresco con deposito de hielo	1 Ejercicio	○	HERRAMIENTA DE CERTIFICACION	Tomar del botavastos, el vaso de refresco correspondiente al tamaño indicado por el cliente	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Abrir la tapa del depósito de hielo y tomar el cucharón del porta cucharón	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Colocar el hielo en el vaso de acuerdo a lo que indica el procedimiento Uso adecuado del hielo vigente. Recordar que para vaso chico y mediano es una cucharada de hielo, para vasos grandes y jumbos son dos cucharadas de hielo	2 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Colocar el cucharón en el porta cucharón y cerrar depósito de hielo	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Colocar el vaso sobre la rejilla, en dirección de la válvula correspondiente al sabor indicado por el cliente.	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Presionar el botón de servido correspondiente al tamaño del refresco: - Chico, puede ser una "S" o una imagen de refresco chico - Mediano, puede ser una "M" o una imagen de refresco mediano - Grande, puede ser una "L" o una imagen de refresco grande - Jumbo, puede ser una "XL" o una imagen de refresco jumbo	2 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Verificar que el vaso se haya llenado un dedo abajo del límite del vaso	2 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					IMPORTANTE: En caso de que no se haya llenado correctamente, presionar el botón de llenado manual, hasta llegar al nivel correcto	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Tomar una tapa correspondiente al tamaño del refresco (el vaso chico y mediano usan la misma tapa) y colocársela al vaso, presionándola hasta que selle	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Retirar el vaso de la rejilla y colocarlo sobre la barra	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Torre de refresco con dispensador de hielo	1 Ejercicio	○	HERRAMIENTA DE CERTIFICACION	IMPORTANTE: En caso de que se derrame refresco o agua de los helios, limpiar el vaso con un paño blanco.	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Tomar del botavastos, el vaso de refresco correspondiente al tamaño indicado por el cliente	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Colocar el vaso debajo de la salida de hielo de la torre	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Empujar la palanca con el vaso, hasta llenar el vaso de acuerdo a lo que indica el procedimiento Uso adecuado del hielo vigente.	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				a) Para este tipo de torre, al momento de servir el hielo nos apoyaremos en la línea del vaso que está de abajo hacia arriba para colocar la cantidad correcta	2 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Colocar el vaso sobre la rejilla, en dirección de la válvula correspondiente al sabor indicado por el cliente.	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Empujar con el vaso la palanca del sabor elegido por el cliente	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Verificar que el vaso se haya llenado un dedo abajo del límite del vaso	2 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				IMPORTANTE: En caso de que no se haya llenado correctamente, empujar con el vaso la palanca del sabor elegido por el cliente hasta alcanzar el nivel correcto	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Tomar una tapa correspondiente al tamaño del refresco (el vaso chico y mediano usan la misma tapa) y colocársela al vaso, presionándola hasta que selle	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Retirar el vaso de la rejilla y colocarlo sobre la barra	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
IMPORTANTE: En caso de que se derrame refresco o agua de los helios, limpiar el vaso con un paño blanco.	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Habilitación del sistema ICEE								
Maquina ICEE de dos o tres camaras	1 Ejercicio	○	HERRAMIENTA DE CERTIFICACION	Revisa el nivel de CO2 en el manómetro, debe marcar arriba de 600 psi o zona roja de lo contrario cambia el tanque de CO2	2 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Revisa rack de jarabes verificando existencia de jarabe en cada Bag in Box y verifica fechas de vencimiento, cambiario de ser necesario conforme al procedimiento	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Abrir la puerta superior para encender la maquina	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Modelo de maquina de dos camaras: Colocar en posición de encendido el botón "ON".	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Modelo de maquina de tres capamaras: Presionar el botón "RUN" y después el botón "DEFROST" de ambos lados de la máquina. Se deben encender el lado izquierdo y el lado derecho.	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Cerrar la puerta superior y esperar alrededor de 10 a 15 minutos para que el jarabe se encuentre con la consistencia adecuada y poder comenzar a servirlo	2 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Revisar las luces frontales de los sabores se hayan apagado. Si no lo están, realizar lo siguiente según sea el caso: a) Luz permanente de un lado de la maquina (indica descompensación) Esperar unos minutos y cuando la luz se apague el producto estará listo para despachar.	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				b) Luz parpadeando de un lado de la maquina (indica falta de jarabe) Abastecer de jarabe.	2 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				c) Dos luces parpadean al mismo tiempo (indican falta de CO2) Cambiar el tanque de CO2.	2 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				d) Dos luces parpadean alternadamente (indica máquina protegida y ningún lado funcionara)	2 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Revisar el suministro y presión de agua (25PSI), desconectar la clavija 30 segundos y volverla a conectar para restablecer la máquina.	2 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Servido de ICEE								
Maquina ICEE de dos o tres camaras	1 Ejercicio	○	HERRAMIENTA DE CERTIFICACION	Tomar un vaso de ICEE y colocale una tapa tipo domo en el vaso, presionándola hasta que selle	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Colocar el vaso tapado de ICEE en la boquilla de la maquina de acuerdo al sabor elegido por el cliente	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				IMPORTANTE: El servido debe ser en un solo tiempo	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Jala la palanca hasta llenar el vaso (incluyendo la tapa domo) y retirar de la boquilla	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				Tomar un popote cuchara y entregar por separado (vaso popote) al cliente	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				IMPORTANTE: Tienen cuidado de no golpear el ICEE para evitar que se baje el producto	1 pt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ENTRENADO				CERTIFICADO		Resultado		