



BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS

DOCUMENTO EN REVISIÓN

OBJETIVO DE LA MATERIA



Conocer de manera general cada una de las bebidas calientes y frías que se manejan en Cinecafé y Coffee Tree.

TEMARIO

MÓDULO 1 HABILITACIÓN

- Cafetera
 - Superautomática Black and White
 - Superautomática Cimbali
 - Cimbali
- Molino
- Blenders
 - BlendTec
 - Vitamix
- Polvos para frappé
- Inserto de palomitas acarameladas
- Sifón para crema batida
- Otros insumos
- Depósito de hielo
- Esencias
- Concentrados
- Complementos
- Áreas generales
- Preparación de insumos
- Porcionado de productos

MÓDULO 2 RECETAS

- Ingredientes
- Cafetera Cimbali
- Cafetera superautomática Cimbali
- Cafetera superautomática Black and White
- Bebidas frías

MÓDULO 2 RECETAS

MÓDULO 4 INHABILITACIÓN

- Complementos
- Cafetera
 - Superautomática Black and White
 - Superautomática Cimbali
 - Cimbali
- Molino
- Blenders
 - BlendTec
 - Vitamix
- Polvos para frappé
- Sifón para crema batida
- Esencias
- Concentrados
- Otros insumos
- Depósito de hielo
- Utensilios
- Áreas en general

DOCUMENTO EN REVISIÓN

MÓDULO 1

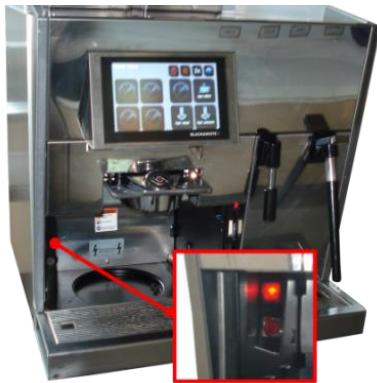
HABILITACIÓN

HABILITACIÓN

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK AND WHITE

1

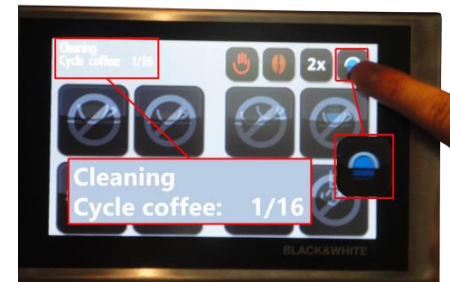
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Sacar el cajón de bagazo de la cafetera, pulsar el botón rojo de la cafetera e introducir de nuevo el cajón.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Pulsar el botón de lavado en la pantalla (dura 1 minuto).

El display mostrará la leyenda “Cleaning Cycle coffee”.

HABILITACIÓN

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK AND WHITE

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar café en grano hasta la mitad de ambas tolvas. Descafeinado de lado derecho y regular de lado izquierdo¹.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar las lancetas utilizando un paño blanco con sanitizante #16L.

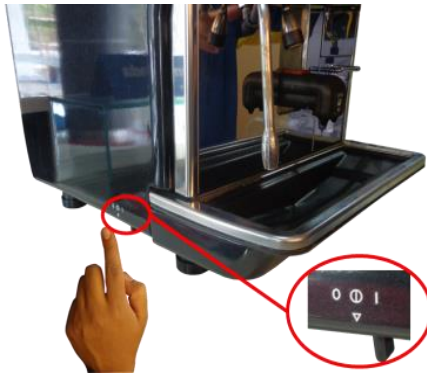
¹Si sobró café en la bolsa guardarla, doblarla y colocar una cinta para cerrarla. Al terminar el lavado, la cafetera entra en posición de calentamiento hasta que en la pantalla aparezca la leyenda “Ready” que indica que ya puede.

HABILITACIÓN

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Encender la cafetera, colocar el cajón de bagazo y la rejilla de goteo.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar tolvas y vaciar hasta la mitad de ambos lados el café en grano. Descafeinado de lado derecho (verde) y regular de lado izquierdo (rojo)¹.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las tolvas en su lugar, cuidando que queden fijas. Abrir el paso de café girando las pestañas hasta que queden en posición vertical y después cerrar las tolvas.

¹Si sobró café en la bolsa guardarla doblando perfectamente la misma y colocar una cinta para cerrarla.

HABILITACIÓN

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el protector transparente en la parte superior derecha de la cafetera y fijarlo en los espacios designados para ello.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar las lancetas utilizando un paño blanco con sanitizante # 16L.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Levantar la tapa del panel superior y presionar el botón de lavado en frío que realiza un enjuague de 5 minutos¹.

¹Durante la limpieza la cafetera mostrará la leyenda “LAVADO GRUPO” y la misma desaparecerá en cuanto termine el proceso.

HABILITACIÓN

CAFETERA CIMBALI

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las rejillas y la bandeja de goteo en la parte inferior, debajo de los grupos de café.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar filtros, limpios y secos, en los portafiltros e insertarlos en los grupos de la cafetera. Girarlos un poco a la derecha para sujetarlos.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las rejillas de goma sobre la cafetera y girar el interruptor a la posición "1" para subir el nivel de agua¹.

¹Nunca pasar a la posición 2 sin antes verificar que la caldera tenga agua ya que se puede quemar.

HABILITACIÓN

CAFETERA CIMBALI

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verificar que el indicador de auto nivel de agua esté apagado, y el nivel de la caldera esté entre en nivel “MIN” y “MAX”¹.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Girar el interruptor al nivel número “2” para iniciar el calentamiento.

¹Avisar al Encargado de Mantenimiento si el nivel del agua no está en el óptimo o el indicador se enciende.

HABILITACIÓN

CAFETERA CIMBALI

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las cremeras, jarras y los onzéros limpios a un costado de la cafetera.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar las lancetas utilizando un paño blanco con sanitizante #16L.

HABILITACIÓN

MOLINO

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la base del molino y el tapete de goma frente al mismo.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar los granos de café hasta cubrir la mitad de la tolva¹.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Encender el molino y dejar que muele el café durante 10 segundos.

¹Si sobró café en la bolsa guardarla doblando perfectamente la misma y colocar una cinta para cerrarla.

HABILITACIÓN

MOLINO

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Apagar el interruptor del molino en cuanto termine de moler un poco de café para verificar que esté calibrado y no desperdiciarlo¹.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el portafiltro sencillo en la horquilla de soporte del molino y jalar la palanca dosificadora hasta que quede copeteado.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el exceso de café del portafiltro, pasando un dedo sobre la superficie del mismo.

¹Apagar inmediatamente el molino en cuanto termine de moler el café para evita quemar el motor.

HABILITACIÓN

MOLINO

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el compactador dinamométrico sobre el portafiltro y apoyando sobre la barra; presionar el compactador de arriba para abajo hasta que la parte superior del compactador haga contacto con la base del portafiltro.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Presionar el botón "Stop" para purgar el grupo de la cafetera y después colocar el portafiltro hasta que quede asegurado.

HABILITACIÓN

MOLINO

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar debajo del portafiltro una cremera de 5 oz y oprimir el botón para espresso doble.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS

La extracción debe cumplir lo siguiente:

- Tiempo: 20-25 segundos.
- Forma: cola de rata (ni chorros, ni cuenta gotas).
- Color: avellana.
- Cantidad: 1 oz. para el sencillo y 1.5 oz. para el doble.
- Consistencia: similar a gelatina líquida (3 mm a 5 mm de espesor).

HABILITACIÓN

MOLINO

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si la extracción cumple con las características anteriores, moler más café de acuerdo a la afluencia esperada. En caso contrario calibrar el molino de la siguiente manera:

11a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Una vez que se encuentre apagado el molino, retirar la cubierta frontal.

11b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Quitar el seguro del disco de regulación, girando el tornillo negro frontal.

HABILITACIÓN

MOLINO

11c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si el tiempo de extracción fue menos de 20 s, girar el disco de regulación a la derecha usando el tornillo plateado a un costado del molino. Si el tiempo fue de más de 25 s, girarlo a la izquierda.

11d

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar de nuevo el seguro del disco de regulación usando el tornillo frontal, colocar la cubierta y repetir la prueba de calibración hasta lograr las características deseadas.

HABILITACIÓN

BLENDERS BLENDTEC

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar con un paño verde y sanitizante todas las superficies de las *blenders*.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar los vasos limpios con sus respectivas tapas y bajar el guarda plástico de las *blenders*.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el interruptor en posición de “ON” para encenderlas¹.

¹En el *display* deberá aparecer la leyenda “Smoothie”.

HABILITACIÓN

BLENDERS VITAMIX

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las gomas centrales sobre la base de las *blender*, presionando hasta que queden fijadas.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las gomas perimetrales sobre las superficies que rodean la base y colocar las cubiertas de las *blenders* sobre la goma trasera.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

HABILITACIÓN

BLENDERS VITAMIX

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar los vasos limpios con sus respectivas tapas y bajar el guarda plástico de las *blenders*.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Encender los *blenders* colocando en posición "ON" el interruptor que se encuentra en la parte trasera¹.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar con un paño verde y sanitizante todas las superficies de las *blenders*.

¹En el *display* deberá aparecer la leyenda "READY".

HABILITACIÓN

POLVOS PARA FRAPPÉ

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Vaciar el polvo dentro del contenedor que corresponda a su sabor, si sobró polvo dentro de la bolsa, cerrarla y guardarla en su lugar de almacenamiento. En caso contrario, desecharla.

HABILITACIÓN

POLVOS PARA FRAPPÉ

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS

Repetir los pasos con los polvos restantes hasta cubrir con todos los sabores indicados por las etiquetas: *moka* caramelo, chocolate blanco, *cappuccino*, *brownie* de chocolate, zarza cremosa, Cookies & cream, té *chai* y *yogurt* con arándano.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las tapas en cada uno de los recipientes de policarbonato.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las cucharas medidoras roja y amarilla sobre el mueble de polvos en un recipiente.

HABILITACIÓN

INSERTO DE PALOMITAS ACARAMELADAS

- Se deberá contar con un inserto de palomitas acarameladas en el área para la preparación de las bebidas *PopCorn latte* caliente y frío.
- Es necesario esperar que las palomeras de Dulcería sean habilitadas para poder contar con el producto.
- El proceso se realiza durante la habilitación o en la operación del día en caso de requerir más palomitas.

HABILITACIÓN

INSERTO DE PALOMITAS ACARAMELADAS

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un inserto de policarbonato vacío y dirigirse al área de Dulcería.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir las palomitas acarameladas dentro del inserto. En horas de alta afluencia el inserto deberá estar lleno, en baja afluencia solo hasta la mitad.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el inserto en un espacio del área de polvos para *frappés*, si no hay, colocar cerca del área de preparación de bebidas. Colocarle una etiqueta como indica la **Técnica de etiquetado de productos vigente**.

HABILITACIÓN

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

En caso de que haya sobrado mezcla de crema batida del día anterior, se deberá usarla hasta que esta se acabe.

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verificar que el sifón no contenga N_2O y si es así destaparlos. Verificar que el sifón y sus partes estén limpios y en caso contrario, lavarlas como se indica en Sifón para crema batida.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Revisar que la tapa tenga empaque para evitar fuga de N_2O ¹.

¹En caso de que la tapa no tenga empaque, solicitar al Supervisor de Dulcería y Alimentos uno de repuesto.

HABILITACIÓN

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Sostener el pivote de la “duya” con los dedos índice y pulgar, asegurando que no se mueva. Con la mano libre, desenroscar la duya.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

HABILITACIÓN

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Sostener el pivote de la duya con los dedos índice y pulgar, asegurando que no se mueva y con la mano libre colocar la duya¹.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Preparar la mezcla para la crema batida como se indica en Crema batida.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verter 1 litro de mezcla dentro del cuerpo del sifón con ayuda de una jarra y colocarle la tapa.

¹Se debe procurar que el pivote no se mueva mientras se coloca la duya, ya que se puede barrer.

HABILITACIÓN

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el contenedor y colocar dentro una capsula de N₂O con la punta hacia arriba.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Girar el contenedor hasta que tope, se debe escuchar que entra el N₂O dentro del sifón¹.

¹El sifón debe estar completamente vertical en el momento que se carga el N₂O.

HABILITACIÓN

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

13

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la cápsula vacía del contenedor, tirarla a la basura y repetir los pasos anteriores para colocar la segunda cápsula.

14

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS

Siempre se deben colocar dos cápsulas de N₂O por sifón de crema batida preparada.

HABILITACIÓN

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

15

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agitar durante un periodo de 5 a 10 segundos, hasta que se deje de escuchar que se revuelve el producto dentro del sifón¹.

16

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

¹Si es necesario, utilizar ambas manos para agitar el sifón con mayor fuerza.

HABILITACIÓN

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

17

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mantener el sifón a baja temperatura cuando no este en uso.

Para ello, existen dos opciones de acuerdo al espacio disponible en el negocio:

17a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el sifón dentro del refrigerador.

17b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el sifón en un inserto de policarbonato alto con hielo.

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

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con granillo 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 **Mamilas**.

HABILITACIÓN

OTROS INSUMOS

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar las mamilas con chocolate oscuro y blanco. Colocarlas en el área de preparación de *frappés*, si las mamilas se lavaron al final del día anterior, llenarlas como se indica en **Mamilas**.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con chamoy líquido y colocarla en el área de preparación de *smoothies*. Si la mamila se lavó al final del día anterior, llenarla como se indica en **Mamilas**.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con Lechera y colocarla en el área de preparación de *frappés*. Si las mamilas se lavaron al final del día anterior, llenarlas como se indica en **Mamilas**.

HABILITACIÓN

OTROS INSUMOS

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con caramelo y colocarla en el área de preparación de *frappés*. Si las mamilas se lavaron al final del día anterior, llenarlas como se indica en **Mamilas**.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar canela en un salero de acero inoxidable limpio y colocarlo a un lado de la cafetera¹.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar chile piquín en un recipiente de policarbonato con tapa limpio y colocarlo en el área de preparación de *smoothies*².

¹Los saleros se deben lavar de acuerdo a la **Limpieza de utensilios** vigente cuando se acabe su contenido y antes de rellenarlos.

²Si es posible, colocar el chile piquín en un salero para mayor practicidad.

HABILITACIÓN

OTROS INSUMOS

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el recipiente con sifón para leche entera en el área de preparación de *frappés*. Llenarlo de la siguiente manera¹:

9a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir envases *tetrapack* de leche entera necesarios para cubrir la afluencia esperada y servirlos en una jarra. No es necesario llenar el recipiente.

¹El recipiente de leche entera debe encontrarse en refrigeración en horas de baja afluencias y en horas de alta podrá permanecer afuera.

HABILITACIÓN

OTROS INSUMOS

9b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche en el contenedor, colocarle el sifón y girarlo hasta que cierre.

9c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Etiquetar el recipiente de leche de acuerdo a la **Técnica de etiquetado de productos** vigente.

HABILITACIÓN

OTROS INSUMOS

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar cerca del área y en refrigeración, *tetrapacks* de leche light y deslactosada de acuerdo a la afluencia esperada.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

HABILITACIÓN

OTROS INSUMOS

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

12a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

12b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

HABILITACIÓN

DEPÓSITO DE HIELO

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar de la fábrica de hielo, la cantidad suficiente para habilitar el depósito.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Realizar lo mismo para el contenedor de hielo para la crema batida.

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 manera¹:

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar las esencias faltantes del subalmacén, colocarlas en el *rack*.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Insertar los sifones en cada una de las esencias y cerrar la botella nueva con los mismos.

¹En 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

CONCENTRADOS

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

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

HABILITACIÓN

CONCENTRADOS

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar los sifones secos en los concentrados y cerrar la botella con los mismos¹.

¹Los sifones deben estar totalmente secos antes de colocarse en las botellas de los concentrados para no contaminar el producto.

HABILITACIÓN

COMPLEMENTOS

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar los vasos Trophy y PET comanda a un lado de la venta.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar tres vasos sobre el mostrador para exhibir los tamaños al cliente.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las tapas Trophy a un lado de la cafetera y las tapas PET tanto planas como las tipo domo en el área de preparación de *frappés* y *smoothies*.

HABILITACIÓN

COMPLEMENTOS

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las fajillas a un lado de la cafetera y los sobres de azúcar, sustituto de azúcar y sustituto de crema en su lugar correspondiente.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar los popotes, popotes cuchara y popotes para bebidas calientes en el lugar correspondiente.

HABILITACIÓN

ÁREAS GENERALES

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

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Lavar 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

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Utilizar gel anti bacterial antes de preparar alimentos y si se tiene contacto con dinero.

HABILITACIÓN

ÁREAS GENERALES

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocarse guantes de polipapel al tener contacto directo con los alimentos (incluyendo porcionados), usar cofia y cubrebocas.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar cerca del área y fuera de la vista del cliente, dos paños (verde y blanco) limpios en un recipiente con agua y sanitizante #16L.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar las lancetas de la cafetera al momento de preparar cada café usando un paño blanco y purgando con vapor por 5 segundos.

HABILITACIÓN

ÁREAS GENERALES

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cambiar cada 2 horas el agua sanitizada de los paños y llevar el registro en la **Bitácora de cambio de paños** vigente.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

HABILITACIÓN

ÁREAS GENERALES

8

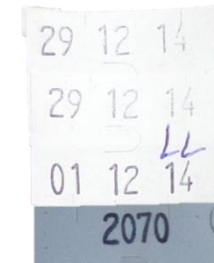
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Sanitizar la báscula con un paño blanco antes de utilizarla.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

HABILITACIÓN

PREPARACIÓN DE INSUMOS (Crema batida)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar sobre la báscula el recipiente de plástico en el que se va a pesar el azúcar y presionar el botón "Tare" para descontar su peso.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar azúcar en el recipiente hasta que la báscula marque 50 g¹.

¹Después de utilizar la báscula deberá apagarse utilizando el botón "OFF" o el correspondiente al modelo de la misma.

HABILITACIÓN

PREPARACIÓN DE INSUMOS (Crema batida)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Vaciar el azúcar en la jarra con agua y agregar una tapita de extracto de vainilla.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Revolver con el globo metálico hasta que se diluya el azúcar y agregar 450 ml de base para crema batida.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS








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

HABILITACIÓN

PREPARACIÓN DE INSUMOS (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).	Un orificio	Vaciar contenido directamente del frasco	
Granillo de chocolate	Tres orificios	Usar una cuchara	
Chamoy	Un orificio	Vaciar contenido directamente del frasco	
Caramelo	FIFO	Vaciar contenido directamente del frasco	
Lechera	Un orificio	Vaciar contenido directamente de la bolsa	

HABILITACIÓN

PREPARACIÓN DE INSUMOS (Café descafeinado)

El café descafeinado deberá encontrarse molido en un recipiente cerca del área. Diariamente se deberá revisar si la cantidad cumple con el consumo esperado, en caso de no contar con café descafeinado molido deberá realizarse lo siguiente:

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el café en grano regular de la tolva y almacenarlo en su bolsa original cerrada.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Moler la cantidad de café descafeinado requerida para la afluencia esperada como se indica en **Molino**.

HABILITACIÓN

PREPARACIÓN DE INSUMOS (Café descafeinado)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar un recipiente en la horquilla de soporte del molino y jalar la palanca dosificadora hasta extraer todo el café molido¹.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Volver a colocar café regular en la tolva hasta cubrir la mitad de la misma.

¹Si quedó café en la tolva, retirar el café sobrante y almacenarlo en su bolsa original cerrada con cinta adhesiva.

HABILITACIÓN

PORCIONADO DE PRODUCTOS (Lechera)

Las cantidades a porcionar, dependen de la afluencia esperada para el Conjunto.

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir Lechera en un vaso condimentero de 2 oz.
Si la porción es de 1 oz, llenar hasta la mitad del recipiente.
Si la porción es de 2 oz, llenar todo el recipiente.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la tapa al recipiente y etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado de productos** vigente.

HABILITACIÓN

PORCIONADO DE PRODUCTOS (M&M's)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una bolsa de plástico y vaciarle M&M's. Elaborar porciones de 40, 56 y 64 gramos.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

















DOCUMENTO EN REVISIÓN

MÓDULO 2

RECETAS













RECETAS

INGREDIENTES (*Espresso*)

Producto	Ingredientes		
 Espresso sencillo	 8 g de café (regular o descafeinado)	 Agua	 Vaso Trophy 4 oz
 Espresso doble	 16 g de café (regular o descafeinado)	 Agua	 Vaso Trophy 4 oz
 Espresso cortado sencillo	 8 g de café (regular o descafeinado)	 Agua	 1 1/2 oz de leche cremada
 Espresso cortado doble	 16 g de café (regular o descafeinado)	 Agua	 1 1/2 oz de leche cremada
















RECETAS

INGREDIENTES (Americano caliente)

Producto	Ingredientes		
 Americano caliente chico	 1 shot sencillo de café (regular o descafeinado)	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Americano caliente mediano	 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Americano caliente grande	 1 shot sencillo y 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 20 oz

RECETAS

INGREDIENTES (Americano frío)

Producto	Ingredientes			
 Americano frío chico	 1 shot sencillo de café (regular o descafeinado)	 Hielos	 Agua fría	 Vaso PET comanda 12 oz
 Americano frío mediano	 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 Hielos	 Agua fría	 Vaso PET comanda 16 oz
 Americano frío grande	 1 shot sencillo y 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 Hielos	 Agua fría	 Vaso PET comanda 20 oz

RECETAS

INGREDIENTES (*Cappuccino*)

Producto	Ingredientes		
 Cappuccino chico	 1 shot sencillo de café (regular o descafeinado)	 8 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Cappuccino mediano	 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 11 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Cappuccino grande	 1 shot sencillo y 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 12.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 20 oz

RECETAS

INGREDIENTES (*Latte caliente*)

Producto	Ingredientes		
 Latte caliente chico	 1 shot sencillo de café (regular o descafeinado)	 9 oz de leche fría cremada	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Latte caliente mediano	 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 12 oz de leche fría cremada	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Latte caliente grande	 1 shot sencillo y 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 14 oz de leche fría cremada	 Vaso Trophy comanda 20 oz

RECETAS

INGREDIENTES (*Latte frío*)

Producto	Ingredientes				
 Latte frío chico	 1 shot sencillo de café (regular o descafeinado)	 Hielos	 5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Latte frío mediano	 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 Hielos	 5.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Latte frío grande	 1 shot sencillo y 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 Hielos	 6.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate






















RECETAS

INGREDIENTES (Popcorn latte caliente)

Producto	Ingredientes				
 PopCorn latte caliente chico	 1 shot sencillo de café (regular o descafeinado)	 1 oz de esencia de salted caramel (4 push)	 9 oz de leche fría cremada	 Crema batida, jarabe de caramelo y palomitas acarameladas	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 PopCorn latte caliente mediano	 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 1 oz de esencia de salted caramel (4 push)	 12 oz de leche fría cremada	 Crema batida, jarabe de caramelo y palomitas acarameladas	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 PopCorn latte caliente grande	 1 shot sencillo y 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 1 ¼ oz de esencia de salted caramel (5 push)	 14 oz de leche fría cremada	 Crema batida, jarabe de caramelo y palomitas acarameladas	 Vaso Trophy comanda 20 oz

RECETAS

INGREDIENTES (Popcorn latte frío)

Producto	Ingredientes					
 PopCorn latte frío chico.	 1 shot sencillo de café (regular o descafeinado)	 1 oz de esencia de salted caramel (4 push)	 5 oz de leche fría	 Hielos	 Crema batida, jarabe de caramelo y palomitas acarameladas	 Vaso PET comanda 12 oz
 PopCorn latte frío mediano.	 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 1 oz de esencia de salted caramel (4 push)	 5.5 oz de leche fría	 Hielos	 Crema batida, jarabe de caramelo y palomitas acarameladas	 Vaso PET comanda 16 oz
 PopCorn latte frío grande.	 1 shot sencillo y 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 1 ¼ oz de esencia de salted caramel (5 push)	 8.5 oz de leche fría	 Hielos	 Crema batida, jarabe de caramelo y palomitas acarameladas	 Vaso PET comanda 20 oz









RECETAS

INGREDIENTES (*Moka obscuro caliente*)

Producto	Ingredientes				
 Moka obscuro caliente chico	 1 shot sencillo de café (regular o descafeinado)	 1 oz de salsa de chocolate obscuro	 7.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka obscuro caliente mediano	 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 1.5 oz de salsa de chocolate obscuro	 10.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka obscuro caliente grande	 1 shot sencillo y 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 2 oz de salsa de chocolate obscuro	 11.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

RECETAS

INGREDIENTES (*Moka obscuro frío*)

Producto	Ingredientes					
 Moka obscuro frío chico	 1 shot sencillo de café (regular o descafeinado)	 1 oz de salsa de chocolate oscuro	 Hielos	 5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka obscuro frío mediano	 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 1.5 oz de salsa de chocolate oscuro	 Hielos	 5.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka obscuro frío grande	 1 shot sencillo y 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 2 oz de salsa de chocolate oscuro	 Hielos	 6.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate





















RECETAS

INGREDIENTES (*Moka blanco caliente*)

Producto	Ingredientes				
 Moka blanco caliente chico	 1 shot sencillo de café (regular o descafeinado)	 1 oz de salsa de chocolate blanco	 7.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka blanco caliente mediano	 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 1.5 oz de salsa de chocolate blanco	 10.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka blanco caliente grande	 1 shot sencillo y 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 2 oz de salsa de chocolate blanco	 11.5 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

RECETAS

INGREDIENTES (*Moka blanco frío*)

Producto	Ingredientes					
 Moka blanco frío chico	 1 shot sencillo de café (regular o descafeinado)	 1 oz de salsa de chocolate blanco	 Hielos	 5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka blanco frío mediano	 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 1.5 oz de salsa de chocolate blanco	 Hielos	 5.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Moka blanco frío grande	 1 shot sencillo y 1 shot doble de café (regular o descafeinado)	 2 oz de salsa de chocolate blanco	 Hielos	 6.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

RECETAS

INGREDIENTES (Chocolate oscuro caliente)

Producto	Ingredientes		
 Chocolate oscuro caliente chico	 1 oz de salsa de chocolate oscuro	 8 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Chocolate oscuro caliente mediano	 1.5 oz de salsa de chocolate oscuro	 11 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Chocolate oscuro caliente grande	 2 oz de salsa de chocolate oscuro	 13 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 20 oz

RECETAS

INGREDIENTES (Chocolate oscuro frío)

Producto	Ingredientes				
 Chocolate oscuro frío chico	 1 oz de salsa de chocolate oscuro	 Hielos	 5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Chocolate oscuro frío mediano	 1.5 oz de salsa de chocolate oscuro	 Hielos	 5.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Chocolate oscuro frío grande	 2 oz de salsa de chocolate oscuro	 Hielos	 7.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate



















RECETAS

INGREDIENTES (Chocolate blanco caliente)

Producto	Ingredientes		
 Chocolate blanco caliente chico	 1 oz de salsa de chocolate blanco	 8 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Chocolate blanco caliente mediano	 1.5 oz de salsa de chocolate blanco	 11 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Chocolate blanco caliente grande	 2 oz de salsa de chocolate blanco	 13 oz de leche fría espumada	 Vaso Trophy comanda 20 oz











RECETAS

INGREDIENTES (Chocolate blanco frío)

Producto	Ingredientes				
 Chocolate blanco frío chico	 1 oz de salsa de chocolate blanco	 Hielos	 5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 12 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Chocolate blanco frío mediano	 1.5 oz de salsa de chocolate blanco	 Hielos	 5.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 16 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate
 Chocolate blanco frío grande	 2 oz de salsa de chocolate blanco	 Hielos	 7.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 20 oz	 Crema batida, granillo y salsa de chocolate

RECETAS

INGREDIENTES (Té de sabor caliente)

Producto	Ingredientes		
 Té de sabor caliente chico	 1.5 oz de esencia de té (6 push) ¹	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Té de sabor caliente mediano	 2 oz de esencia de té (8 push)	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Té de sabor caliente grande	 2.5 oz de esencia de té (10 push)	 Agua caliente	 Vaso Trophy comanda 20 oz

¹ 1 push del sifón equivalen a ¼ de onza.

RECETAS

INGREDIENTES (Té de sabor frío)

Producto	Ingredientes		
 Té de sabor frío chico	 1.5 oz de esencia de té (8 push) ¹	 Agua fría	 Vaso PET comanda 12 oz
 Té de sabor frío mediano	 2 oz de esencia de té (8 push)	 Agua fría	 Vaso PET comanda 16 oz
 Té de sabor frío grande	 2.5 oz de esencia de té (10 push)	 Agua fría	 Vaso PET comanda 20 oz

¹1 push del sifón equivalen a ¼ de onza.

RECETAS

INGREDIENTES (Té *chai* latte caliente)

Producto	Ingredientes			
 Té <i>chai</i> latte caliente chico	 1.5 oz de esencia de té <i>chai</i> (6 <i>push</i>) ¹	 8 oz de leche cremada	 1 oz de agua caliente	 Vaso Trophy comanda 12 oz
 Té <i>chai</i> latte caliente mediano	 2 oz de esencia de té <i>chai</i> (8 <i>push</i>)	 11 oz de leche cremada	 1 oz de agua caliente	 Vaso Trophy comanda 16 oz
 Té <i>chai</i> latte caliente grande	 2.5 oz de esencia de té <i>chai</i> (10 <i>push</i>)	 13 oz de leche cremada	 1 oz de agua caliente	 Vaso Trophy comanda 20 oz

¹ 1 *push* del sifón equivalen a ¼ de onza.

RECETAS

INGREDIENTES (Té *chai* latte frío)

Producto	Ingredientes			
 Té <i>chai</i> latte frío chico	 1.5 oz de esencia de té <i>chai</i> (6 push) ¹	 Hielos	 5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 12 oz
 Té <i>chai</i> latte frío mediano	 2 oz de esencia de té <i>chai</i> (8 push)	 Hielos	 5.5 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 16 oz
 Té <i>chai</i> latte frío grande	 2.5 oz de esencia de té <i>chai</i> (10 push)	 Hielos	 7 oz de leche fría	 Vaso PET comanda 20 oz

¹ 1 *push* del sifón equivalen a ¼ de onza.

RECETAS



















INGREDIENTES (*Frappés*)

Producto	Ingredientes					
 Frappé chico	 3 oz de leche (3 <i>push</i>) ¹	 1 cuchara amarilla de polvo base	 1 oz de agua (1 <i>push</i>)	 12 oz de hielo (cucharón chico)		 Vaso PET comanda 12 oz
 Frappé mediano	 4 oz de leche (4 <i>push</i>)	 1 cuchara amarilla de polvo base	 1 oz de agua (1 <i>push</i>)	 16 oz de hielo (cucharón mediano)		 Vaso PET comanda 16 oz
 Frappé grande	 5 oz de leche (5 <i>push</i>)	 1 cuchara roja de polvo base	 1 oz agua (1 <i>push</i>)	 16 oz de hielo (cucharón grande)		 Vaso PET comanda 20 oz

¹ 1 *push* del sifón equivalen a 1 onza.

RECETAS






INGREDIENTES (*Smoothies*)

Producto	Ingredientes				
 Smoothie chico	 4 oz de concentrado (4 <i>push</i>) ¹	 12 oz de hielo (cucharón chico)	 1 cuchara roja de hielo	 2 oz de agua fría (2 <i>push</i>)	 Vaso PET comanda 12 oz
 Smoothie mediano	 4 oz de concentrado (4 <i>push</i>)	 16 oz de hielo (cucharón mediano)	 1 cuchara roja de hielo	 2 oz de agua fría (2 <i>push</i>)	 Vaso PET comanda 16 oz
 Smoothie grande	 5 oz de concentrado (5 <i>push</i>)	 20 oz de hielo (cucharón grande)	 1 cuchara roja de hielo	 3 oz de agua fría (3 <i>push</i>)	 Vaso PET comanda 20 oz

¹1 *push* del sifón equivalen a 1 onza.

RECETAS

INGREDIENTES (Chamoyada)

Producto	Ingredientes						
 Chamoyada chica	 4 oz de concentrado de mango chamoy (4 push) ¹	 12 oz de hielo (cucharón chico)	 1 cuchara roja de hielo	 2 oz de agua fría	 2 oz de chamoy líquido	 Chile piquin	 Vaso PET comanda 12 oz
 Chamoyada mediana	 4 oz de concentrado de mango chamoy (4 push)	 16 oz de hielo (cucharón mediano)	 1 cuchara roja de hielo	 2 oz de agua fría	 2 oz de chamoy líquido	 Chile piquin	 Vaso PET comanda 16 oz
 Chamoyada grande	 5 oz de concentrado de mango chamoy (5 push)	 20 oz de hielo (cucharón grande)	 1 cuchara roja de hielo	 3 oz de agua fría	 2 oz de chamoy líquido	 Chile piquin	 Vaso PET comanda 20 oz

¹1 push del sifón equivalen a 1 onza.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Espresso sencillo*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el portafiltro sencillo en la horquilla de soporte del molino, jalar la palanca dosificadora de café hasta llenarlo y dejar un copete de café¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el exceso de café pasando un dedo sobre la superficie del mismo, asegurando que el exceso de café caiga en el lugar asignado para ello.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el portafiltro sobre la barra y presionar el compactador dinamométrico hasta lograr hacer contacto con la base del portafiltro.

¹Si el café solicitado fue descafeinado, omitir los pasos 2 y 3. Deberá tomarse del recipiente de café previamente molido y llenar el portafiltro.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Espresso sencillo*)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el portafiltro sencillo con café en un grupo de la cafetera, girándolo hacia la derecha hasta que quede asegurado.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un vaso *Trophy* comanda de 4 oz y colocarlo debajo de la salida del portafiltro sencillo.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir el botón para *espresso sencillo* una vez.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Espresso sencillo*)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cuando la cafetera haya terminado, retirar el vaso.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Después de entregar la bebida terminada, retirar el portafiltro de la cafetera girándolo hacia la izquierda. Tirar el bagazo de café en el sitio designado para ello.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Enjuagar el portafiltro con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón "Stop" durante dos segundos¹

¹Se debe procurar que el agua sea del mismo lado donde se preparó el *shot* para purgar el grupo en cada preparación.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Espresso doble*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el portafiltro doble en la horquilla de soporte del molino, jalar la palanca dosificadora de café hasta llenarlo y dejar un copete de café¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el exceso de café del portafiltro, pasando un dedo sobre la superficie del mismo, asegurando que el exceso de café caiga en el lugar asignado para ello.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el portafiltro sobre la barra y presionar el compactador dinamométrico hasta lograr hacer contacto con la base del portafiltro.

¹Si el café solicitado fue descafeinado, omitir los pasos 2 y 3. Deberá tomarse del recipiente de café previamente molido y llenar el portafiltro.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Espresso doble*)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el portafiltro doble con café en un grupo de la cafetera, girándolo hacia la derecha hasta que quede asegurado.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un vaso Trophy comanda de 4 oz y colocarlo debajo de la salida del portafiltro doble.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir el botón para *espresso* doble una vez.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Espresso doble*)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el vaso cuando la cafetera haya terminado,

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Después de entregar la bebida terminada, retirar el portafiltro de la cafetera girándolo hacia la izquierda. Tirar el bagazo de café en el sitio designado para ello.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Enjuagar el portafiltro con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón "Stop" durante dos segundos¹

¹Se debe procurar que el agua sea del mismo lado donde se preparó el *shot* para purgar el grupo en cada preparación.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Espresso cortado*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Preparar un *espresso* sencillo o doble según el elegido por el cliente de acuerdo a lo indicado en las secciones de *Espresso sencillo* y *Espresso doble*.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir 1 ½ oz de leche fría para cremar, en una cremera de 3 o 5 oz¹.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la cremera hasta que apenas toque la leche.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Espresso cortado*)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la cremera hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra pero sin tocarla.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente para iniciar el cremado.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la lanceta de la cremera

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Espresso cortado*)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco, húmedo y limpio; abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso Trophy comanda con el *espresso* previamente elaborado.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Americano caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones **Espresso sencillo** y **Espresso doble**¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mientras la cafetera elabora el *shot* de *espresso*, tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor².

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Una vez que la cafetera haya terminado, verter el *shot* de *espresso* en el vaso Trophy comanda.

¹Durante la elaboración de los *shots* de *espresso* se deberán utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda de 4 oz.

²Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas vigente**.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Americano Caliente)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Llenar el vaso con agua caliente. Esto se hace oprimiendo el botón "Stop" de la cafetera hasta dejar 1 cm libre.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una pajilla y colocarla en la parte inferior del vaso.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa para bebida caliente del tamaño correspondiente al vaso.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Americano Frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones de *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mientras la cafetera elabora el *shot* de *espresso*, tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor².

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

¹Durante la elaboración de los *shots* de *espresso* se deberán utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda de 4 oz.

²Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Americano Frío)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Una vez que la cafetera haya terminado, verter el *shot* de *espresso* en el vaso PET comanda con hielos.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Rellenar el vaso con agua fría hasta dejar 1 cm libre.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET plana para bebida fría del tamaño correspondiente al vaso.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Cappuccino*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz con termómetro, 8 oz de leche fría para espumar si el *cappuccino* es chico, 11 oz si es mediano o 12.5 oz si es grande².

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra hasta que la leche cubra la parte más ancha de la lanceta.

¹Durante la elaboración de los *shots* de *espresso* se deberán utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda de 4 oz.

²Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Cappuccino*)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, para iniciar el espumado.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Bajar la jarra conforme la espuma de la leche vaya subiendo.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Cappuccino*)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C).

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la lanceta de la jarra.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco, húmedo y limpio; abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Cappuccino*)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el *espresso* elaborado en el vaso Trophy comanda.

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche espumada en el vaso Trophy comanda asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al *espresso*.².

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

²Se debe servir toda la leche espumada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Cappuccino*)

13

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Espolvorear canela sobre el *cappuccino* a menos de que el cliente indique lo contrario.

14

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso.

15

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa para bebida caliente del tamaño correspondiente al vaso.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Latte Frío*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mientras la cafetera elabora el *shot* de *espresso*, tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor².

¹Durante la elaboración de los *shots* se deberán utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda de 4 oz.

²Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Latte Frío*)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso PET 5 oz de leche fría si el *latte* es chico, 5.5 oz si es mediano o 6.5 oz si es grande¹.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el *shot* de *espresso* elaborado en el vaso PET comanda.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, light o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Latte Frío*)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Latte Frío*)

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET tipo domo del tamaño correspondiente al vaso¹.

¹Si el cliente solicitó su bebida sin decorado, entregar la bebida con tapa PET tipo plana.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Latte Caliente*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 9 oz de leche fría para cremar si el *latte* es chico, 12 oz si es mediano o 14 oz si es grande².

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que apenas toque la leche.

¹Durante la elaboración de los *shots* de *espresso* se deberán utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda de 4 oz.

²Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Latte Caliente*)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra, pero sin tocarla.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que este salga uniformemente para iniciar el cremado.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C).

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Latte Caliente*)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la lanceta de la jarra.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco, húmedo y limpio, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Latte Caliente*)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el *espresso* elaborado en el vaso Trophy comanda.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso Trophy comanda asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al *espresso*¹.

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso y colocar una tapa para bebida caliente del tamaño correspondiente al vaso.

¹Se debe servir toda la leche cremada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (PopCorn *Latte* Caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 9 oz de leche fría para cremar si el *latte* es chico, 12 oz si es mediano o 14 oz si es grande².

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que apenas toque la leche.

¹Durante la elaboración de los *shots* de *espresso* se deberán utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda de 4 oz.

²Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (PopCorn *Latte* Caliente)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra, pero sin tocarla.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente para iniciar el cremado.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C).

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (PopCorn *Latte* Caliente)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la lanceta de la jarra.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco, húmedo y limpio, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (PopCorn *Latte* Caliente)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso la esencia *salted caramel*, 1 oz (4 *push*) si el *latte* es chico o mediano y 1 ¼ oz (5 *push*) si es grande¹.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el *espresso* elaborado en el vaso Trophy comanda.

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso Trophy comanda asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al *espresso*.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (PopCorn Latte Caliente)

13

Decorar el PopCorn latte de la siguiente manera:

13a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar crema batida formando una espiral que cubra toda la bebida.

13b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar jarabe de caramelo sobre la crema batida.

13c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Decorar la crema batida con media cucharada amarilla de palomitas acarameladas.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (PopCorn *Latte* Caliente)

14

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso. Colocar una tapa para bebida caliente del tamaño correspondiente al vaso.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (PopCorn *Latte Frío*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mientras la cafetera elabora el *shot* de *espresso*, tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso la esencia salted caramel, 1 oz (4 *push*) si el *latte* es chico o mediano y 1 ¼ oz (5 *push*) si es grande².

¹Durante la elaboración de los *shots* de *espresso* se deberán utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda de 4 oz.

²Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (PopCorn *Latte* Frío)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso PET 5 oz de leche fría si el *latte* es chico, 5.5 oz si es mediano o 6.5 oz si es grande¹.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el *shot* de *espresso* elaborado en el vaso PET comanda.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (PopCorn *Latte Frío*)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con jarabe de caramelo y servir sobre la crema.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (PopCorn *Latte Frío*)

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar media cucharada amarilla de palomitas acarameladas.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET tipo domo del tamaño correspondiente al vaso¹.

¹Si el cliente solicitó su bebida sin decorado, entregar la bebida con tapa PET tipo plana.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Moka* oscuro o blanco caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los shots de espresso según el tamaño de bebida como se indica en las secciones Espresso sencillo y Espresso doble¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 7.5 oz de leche fría para espumar si el *moka* es chico, 10.5 oz si es mediano o 11.5 oz si es grande².

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra la parte más ancha de la lanceta.

¹Durante la elaboración de los *shots* de *espresso* se deberán utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda de 4 oz.

²Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Moka* oscuro o blanco caliente)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, para iniciar el espumado.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Bajar la jarra conforme la espuma de la leche vaya subiendo.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Moka* oscuro o blanco caliente)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C).

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la lanceta de la jarra.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco, húmedo y limpio, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Moka* oscuro o blanco caliente)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chocolate oscuro o blanco según el elegido por el cliente: 1 oz de salsa de chocolate si el *moka* es chico, 1.5 oz si es mediano y 2 oz si es grande.

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Revolver el *espresso* y la salsa de chocolate utilizando un popote realizando movimientos circulares.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Moka* oscuro o blanco caliente)

13

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el *espresso* con chocolate elaborado en el vaso Trophy comanda.

14

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche espumada en el vaso Trophy **comanda** asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al *espresso*¹.

15

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.

¹Se debe servir toda la leche espumada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Moka* oscuro o blanco caliente)

16

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema.

17

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

18

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso¹.

¹Solo si el cliente lo solicita, colocar una tapa para bebidas calientes.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Moka* oscuro o blanco frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mientras la cafetera elabora el *shot* de *espresso*, tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor².

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

¹Durante la elaboración de los *shots* de *espresso* se deberán utilizar cremeras en lugar de vasos Trophy comanda de 4 oz.

²Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Moka* oscuro o blanco frío)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chocolate oscuro o blanco según el elegido por el cliente: 1 oz de salsa de chocolate si el *moka* es chico, 1.5 oz si es mediano y 2 oz si es grande.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Revolver el *espresso* y la salsa de chocolate utilizando un popote realizando movimientos circulares.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso PET 5 oz de leche fría si el *moka* es chico, 5.5 oz si es mediano o 6.5 oz si es grande¹.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Moka* oscuro o blanco frío)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el *shot* de *espresso* elaborado en el vaso PET comanda.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso¹.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema.

¹Si el cliente desea su bebida sin decorado, entregarla con tapa PET tipo plana.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (*Moka* oscuro o blanco frío)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET tipo domo del tamaño correspondiente al vaso¹.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Chocolate oscuro o blanco caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 8 oz de leche fría para espumar si el chocolate es chico, 11 oz si es mediano o 13 oz si es grande¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chocolate oscuro o blanco el elegido por el cliente: 1 oz de salsa de chocolate si el chocolate es chico, 1.5 oz si es mediano y 2 oz si es grande.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra la parte más ancha de la lanceta.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Chocolate oscuro o blanco caliente)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, para iniciar el espumado.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Bajar la jarra conforme la espuma de la leche vaya subiendo.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Chocolate oscuro o blanco caliente)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C).

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la lanceta de la jarra.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco, húmedo y limpio, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Chocolate oscuro o blanco caliente)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el chocolate elaborado en el vaso Trophy comanda².

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso. Colocar una tapa para bebida caliente.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

²Se debe servir toda la leche espumada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Té de sabor caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir 1.5 oz de la esencia de té elegida por el cliente si la bebida es chica, 2 oz si es mediana o 2.5 oz si es grande².

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

²Al presionar el sifón de las esencias, para el té chico, presionar 6 veces; para el mediano, 8 veces; y para el grande 10.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Té de sabor caliente)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el vaso con la esencia de té debajo de la salida de agua en la cafetera y oprimir el botón "Stop" hasta llenarlo de agua caliente al ras.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso. Colocar una tapa para bebida caliente.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Té *Chai Latte* caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 8 oz de leche fría para cremar si el té *chai* es chico, 11 oz si es mediano o 13 oz si es grande¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra con leche 1.5 oz de esencia de té *chai* si la bebida es chica, 2 oz si es mediana o 2.5 oz si es grande.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que apenas toque la leche.

¹Al presionar el sifón de las esencias cuatro veces, se obtiene una onza. Para el té chico, presionar 6 veces; para el mediano, 8 veces; y para el grande 10 veces. Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Té *Chai Latte* caliente)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra, pero sin tocarla.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, para iniciar el cremado.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C).

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Té *Chai Latte* caliente)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la lanceta de la jarra.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco húmedo y limpio, y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Té Chai Latte caliente)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar un onzero debajo de la salida de agua de la cafetera y presionar el botón “Stop” hasta llenarlo.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verter el agua caliente del onzero en el vaso Trophy comanda del tamaño elegido por el cliente.

RECETAS

CAFETERA CIMBALI (Té Chai Latte caliente)

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso Trophy comanda con agua¹.

13

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso. Colocar una tapa para bebida caliente.

¹Se debe servir toda la leche cremada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Espresso sencillo)

1

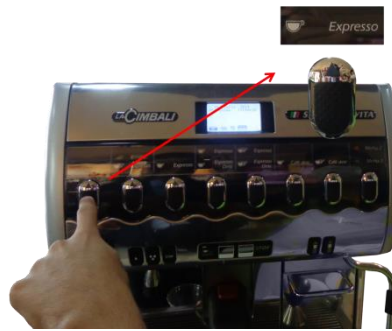
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un vaso Trophy de 4 oz y colocarlo debajo de la salida de café.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir el botón “Espresso” (con el ícono de una taza) una vez¹.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el vaso cuando la superautomática haya terminado.

¹En caso de que la bebida sea descafeinada utilizar los botones de la cafetera configurados para ello según el tamaño de la misma.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Espresso doble)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un vaso Trophy de 4 oz y colocarlo debajo de la salida de café.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir el botón “Espresso” (con el ícono de dos tazas) una vez¹.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cuando la superautomática haya terminado, retirar el vaso.

¹En caso de que la bebida sea descafeinada utilizar los botones de la cafetera configurados para ello según el tamaño de la misma.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Espresso cortado*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Preparar un *espresso* sencillo o doble según el elegido por el cliente de acuerdo a lo indicado en las secciones **Espresso sencillo** y **Espresso doble**.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir 1 ½ oz de leche fría para cremar, en una cremera de 3 o 5 oz¹.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Espresso cortado*)

3

Si el cremado se realiza con la lanceta manual realizar lo siguiente:

3a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la cremera hasta que apenas toque la leche.

3b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la cremera hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra pero sin tocarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Espresso cortado*)

3c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente para iniciar el cremado.

3d

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la lanceta de la cremera.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Espresso cortado*)

4

Si el cremado se realiza con la lanceta automática realizar lo siguiente:

4a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta en la cremera hasta que apenas toque la leche.

4b

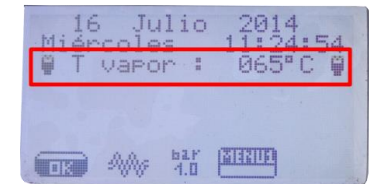
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir una vez el botón de cremado que tiene el ícono que se muestra en la imagen.

4c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En pantalla aparecerá la temperatura del vapor que deberá llegar hasta 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C). El cremado termina en cuanto la temperatura desaparezca de la pantalla y podrá retirarse la cremera.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Espresso cortado*)

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta que se haya utilizado con un paño blanco húmedo y limpio.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso Trophy comanda de 4 oz con el *espresso* previamente servido.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Americano caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los shots de espresso según el tamaño de bebida como se indica en las secciones Espresso sencillo y Espresso doble.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de que la bebida sea descafeinada utilizar los botones de la cafetera configurados para ello según el tamaño de la misma.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Americano caliente)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Rellenar el vaso Trophy comanda con agua caliente, oprimiendo el botón “STOP” de la superautomática hasta dejar 1 cm libre.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una pajilla, colocarla en la parte inferior del vaso y colocarle una tapa del tamaño correspondiente al vaso.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Americano frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor y servirle hielos hasta llenarlo al ras¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los shots de espresso según el tamaño de bebida como se indica en las secciones **Espresso sencillo** y **Espresso doble**.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Americano frío)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



SENCILLO



DOBLE

En caso de que la bebida sea descafeinada utilizar los botones de la cafetera configurados para ello según el tamaño de la misma.



Rellenar el vaso con agua fría hasta dejar 1 cm libre y colocarle una tapa PET plana para bebida fría del tamaño correspondiente al vaso.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Cappuccino*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los shots de espresso según el tamaño de bebida como se indica en las secciones **Espresso sencillo** y **Espresso doble**.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Cappuccino*)

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



SENCILLO



DOBLE

En caso de que la bebida sea descafeinada utilizar los botones de la cafetera configurados para ello según el tamaño de la misma.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 8 oz de leche para espumar si el cappuccino es chico, 11 oz si es mediano o 12.5 oz si es grande¹.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Cappuccino*)

4

Si el espumado se realiza con la lanceta manual realizar lo siguiente:

4a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra hasta que la leche cubra la parte más ancha de la lanceta.

4b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Cappuccino*)

4c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, para iniciar el espumado.

4d

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Bajar la jarra conforme la espuma de la leche vaya subiendo.

4e

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C) y retirar la lanceta de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Cappuccino*)

5

Si el espumado se realiza con la lanceta automática realizar lo siguiente:

5a

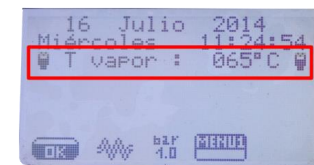
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta en la jarra hasta que apenas toque la leche y oprimir una vez el botón de espumado que tiene el ícono que se muestra en la imagen.

5b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En pantalla aparecerá la temperatura del vapor que deberá llegar hasta 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C). El cremado termina en cuanto la temperatura desaparezca de la pantalla y podrá retirarse la cremera.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Cappuccino*)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta que se haya utilizado con un paño blanco húmedo y limpio.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche espumada en el vaso Trophy comanda con el *shot* de *espresso*, asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al *espresso*¹.

¹Se debe servir toda la leche espumada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Cappuccino*)

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Espolvorear canela sobre el *cappuccino* a menos de que el cliente indique lo contrario.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla, colocarla en la parte inferior del vaso y colocar una tapa para bebida caliente del tamaño correspondiente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Latte Caliente*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los shots de espresso según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente. Si el *latte* es salted caramel, servir en el vaso la esencia correspondiente; $\frac{3}{4}$ oz si es chico, 1 oz si es mediano y $1 \frac{1}{4}$ si es grande.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Latte Caliente*)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



SENCILLO



DOBLE

En caso de que la bebida sea descafeinada utilizar los botones de la cafetera configurados para ello según el tamaño de la misma.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 9 oz de leche para cremar si el latte es chico, 12 oz si es mediano o 14 oz si es grande¹.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Latte Caliente*)

4

Si el cremado se realiza con la lanceta manual realizar lo siguiente:

4a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la cremera hasta que apenas toque la leche.

4b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la cremera hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra pero sin tocarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Latte Caliente*)

4c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente para iniciar el cremado.

4d

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C) y retirar la lanceta de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Latte Caliente*)

5

Si el cremado se realiza con la lanceta automática realizar lo siguiente:

5a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta en la cremera hasta que apenas toque la leche.

5b

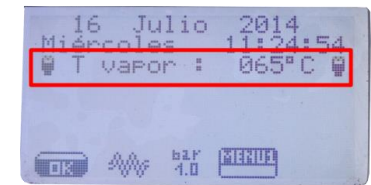
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir una vez el botón de cremado que tiene el ícono que se muestra en la imagen.

5c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En pantalla aparecerá la temperatura del vapor que deberá llegar hasta 150 °F-170 °F (65 °C- 75°C). El cremado termina en cuanto la temperatura desaparezca de la pantalla y podrá retirarse la cremera.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Latte Caliente*)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta que se haya utilizado con un paño blanco húmedo y limpio.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso Trophy comanda con el *shot* de *espresso*, asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al *espresso*¹.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla, colocarla en la parte inferior del vaso y colocale una tapa para bebida caliente del tamaño correspondiente.

¹Se debe servir toda la leche cremada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Latte Frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor y llenarlo al ras con hielos¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los shots de espresso según el tamaño de bebida como se indica en las secciones Espresso sencillo y Espresso doble.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



SENCILLO



DOBLE

En caso de que la bebida sea descafeinada utilizar los botones de la cafetera configurados para ello según el tamaño de la misma.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Latte Frío*)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso PET 5 oz de leche fría si el *latte* es chico, 5.5 oz si es mediano o 6.5 oz si es grande¹.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema.

¹ Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Latte Frío*)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET del tamaño correspondiente al vaso¹.

¹Si el cliente solicitó su bebida sin decorado, entregar la bebida con tapa PET tipo plana.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Popcorn *latte* caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso la esencia salted caramel, 1 oz (4 *push*) si el *latte* es chico o mediano y 1 ¼ oz (5 *push*) si es grande¹.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente. .

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Popcorn *latte* caliente)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 9 oz de leche para cremar si el *latte* es chico, 12 oz si es mediano o 14 oz si es grande².

¹En caso de que sea descafeinada utilizar los botones de la cafetera configurados para ello según el tamaño de la misma

²Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Popcorn *latte* caliente)

5

Si el cremado se realiza con la lanceta manual realizar lo siguiente:

5a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la cremera hasta que apenas toque la leche.

5b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la cremera hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra pero sin tocarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Popcorn *latte* caliente)

5c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente para iniciar el cremado.

5d

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C) y retirar la lanceta de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Popcorn latte caliente)

6

Si el cremado se realiza con la lanceta automática realizar lo siguiente:

6a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta en la cremera hasta que apenas toque la leche.

6b

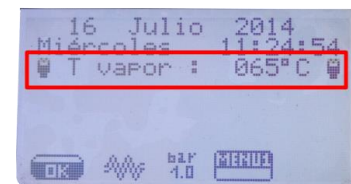
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir una vez el botón de cremado que tiene el ícono que se muestra en la imagen.

6c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En pantalla aparecerá la temperatura del vapor que deberá llegar hasta 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C). El cremado termina en cuanto la temperatura desaparezca de la pantalla y podrá retirarse la cremera.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Popcorn *latte* caliente)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta que se haya utilizado con un paño blanco húmedo y limpio.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso Trophy comanda con el *shot* de *espresso*, asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al *espresso*¹.

¹Se debe servir toda la leche cremada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Popcorn latte caliente)

9

Decorar el Popcorn latte de la siguiente manera:

9a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar crema batida formando una espiral que cubra toda la bebida.

9b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar jarabe de caramelo sobre la crema batida.

9c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Decorar la crema batida con media cucharada amarilla de palomitas acarameladas.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Popcorn *latte* caliente)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso¹.

¹En el caso del *PopCorn latte*, la bebida deberá entregarse sin taparse a menos que el cliente la solicite.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Popcorn *latte* frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso la esencia salted caramel, 1 oz (4 *push*) si el *latte* es chico o mediano y 1 ¼ oz (5 *push*) si es grande².

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

¹Si el *latte* es salted caramel, servir la esencia correspondiente; ¾ de oz si es chico, 1 oz si es mediano y 1 ¼ si es grande.

²Si el cliente ordenó ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Popcorn *latte* frío)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso PET 5 oz de leche fría si el *latte* es chico, 5.5 oz si es mediano o 6.5 oz si es grande².

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.

¹En caso de que sea descafeinada utilizar los botones de la cafetera configurados para ello según el tamaño de la misma.

²Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Popcorn *latte* frío)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con jarabe de caramelo y servir sobre la crema.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar media cucharada amarilla de palomitas acarameladas.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET tipo domo del tamaño correspondiente al vaso¹.

¹Si el cliente solicitó su bebida sin decorado, entregar la bebida con tapa PET tipo plana.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Moka* obscuro o blanco caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 7.5 oz de leche para espumar si el *moka* es chico, 10.5 oz si es mediano o 11.5 oz si es grande².

¹En caso de que sea descafeinada utilizar los botones de la cafetera configurados para ello según el tamaño de la misma.

²Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Moka* obscuro o blanco caliente)

3

Si el espumado se realiza con la lanceta manual realizar lo siguiente:

3a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra hasta que la leche cubra la parte más ancha de la lanceta.

3b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Moka* obscuro o blanco caliente)

3c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, para iniciar el espumado.

3d

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Bajar la jarra conforme la espuma de la leche vaya subiendo.

3e

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C) y retirar la lanceta de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Moka obscuro o blanco caliente)

4

Si el espumado se realiza con la lanceta automática realizar lo siguiente:

4a

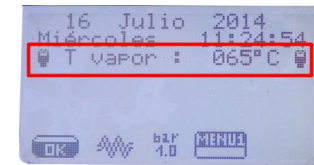
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta en la jarra hasta que apenas toque la leche y oprimir una vez el botón de espumado que tiene el ícono que se muestra en la imagen.

4b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En pantalla aparecerá la temperatura del vapor que deberá llegar hasta 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C). El cremado termina en cuanto la temperatura desaparezca de la pantalla y podrá retirarse la cremera.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Moka* obscuro o blanco caliente)

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta que se haya utilizado con un paño blanco húmedo y limpio.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chocolate obscuro o blanco según el elegido por el cliente: 1 oz de salsa de chocolate si el *moka* es chico, 1.5 oz si es mediano y 2 oz si es grande.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Moka* obscuro o blanco caliente)

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Revolver el *espresso* y la salsa de chocolate utilizando un popote realizando movimientos circulares.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el *espresso* con chocolate elaborado en el vaso Trophy comanda.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche espumada en el vaso Trophy comanda con el *espresso*, asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al *espresso* y la salsa de chocolate¹.

¹Se debe servir toda la leche espumada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Moka* obscuro o blanco caliente)

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con salsa de chocolate, servir sobre la crema, después, tomar la mamila con granillo de chocolate, espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

13

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso¹.

¹Solo si el cliente lo solicita, colocar una tapa para bebidas calientes.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Moka* obscuro o blanco frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mientras la cafetera elabora el *shot* de *espresso*, tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor².

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

¹En caso de que sea descafeinada utilizar los botones de la cafetera configurados para ello según el tamaño de la misma.

²Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Moka* oscuro o blanco frío)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chocolate oscuro o blanco según el elegido por el cliente: 1 oz de salsa de chocolate si el *moka* es chico, 1.5 oz si es mediano y 2 oz si es grande.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Revolver el *espresso* y la salsa de chocolate utilizando un popote realizando movimientos circulares.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso PET 5 oz de leche fría si el *moka* es chico, 5.5 oz si es mediano o 6.5 oz si es grande¹.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Moka* obscuro o blanco frío)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el *shot* de *espresso* elaborado en el vaso PET comanda.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (*Moka* obscuro o blanco frío)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET tipo domo del tamaño correspondiente al vaso¹.

¹Si el cliente solicitó su bebida sin decorado, entregar la bebida con tapa PET tipo plana.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Chocolate oscuro o blanco caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 8 oz de leche fría para espumar si el chocolate es chico, 11 oz si es mediano o 13 oz si es grande¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chocolate oscuro o blanco según el elegido por el cliente: 1 oz de salsa de chocolate si el *moka* es chico, 1.5 oz si es mediano y 2 oz si es grande.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Chocolate oscuro o blanco caliente)

3

Si el espumado se realiza con la lanceta manual realizar lo siguiente:

3a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra hasta que la leche cubra la parte más ancha de la lanceta.

3b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Chocolate oscuro o blanco caliente)

3c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, para iniciar el espumado.

3d

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Bajar la jarra conforme la espuma de la leche vaya subiendo.

3e

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C) y retirar la lanceta de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Chocolate oscuro o blanco caliente)

4

Si el espumado se realiza con la lanceta automática realizar lo siguiente:

4a

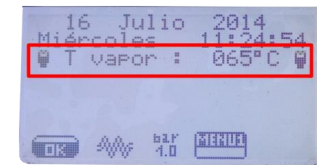
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta en la jarra hasta que apenas toque la leche y oprimir una vez el botón de espumado que tiene el ícono que se muestra en la imagen.

4b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En pantalla aparecerá la temperatura del vapor que deberá llegar hasta 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C). El cremado termina en cuanto la temperatura desaparezca de la pantalla y podrá retirarse la cremera.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Chocolate oscuro o blanco caliente)

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta que se haya utilizado con un paño blanco húmedo y limpio.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el chocolate previamente espumado en el vaso Trophy comanda²

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

²Se debe servir toda la leche espumada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Chocolate oscuro o blanco caliente)

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa para bebida caliente del tamaño correspondiente al vaso.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Té de sabor caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un vaso Trophy comanda del tamaño elegido por el cliente¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir 1.5 oz de la esencia de té elegida por el cliente si la bebida es chica, 2 oz si es mediana o 2.5 oz si es grande².

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el vaso con esencia debajo de la salida de agua en la cafetera y oprimir el botón "STOP" hasta llenarlo al ras.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

²Al presionar el sifón de esencias 4 veces, es una onza. Para el chico, presionar 6 veces, mediano, 8 veces y grande 10 veces.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Té de sabor caliente)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa para bebida caliente del tamaño correspondiente al vaso.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Té *chai latte* caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 8 oz de leche para espumar si el té *chai* es chico, 11 oz si es mediano o 13 oz si es grande¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra con leche 1.5 oz de esencia de té *chai* si la bebida es chica, 2 oz si es mediana o 2.5 oz si es grande².

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

²Al presionar el sifón de esencias 4 veces, es una onza. Para el chico, presionar 6 veces, mediano, 8 veces y grande 10 veces.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Té *chai latte* caliente)

3

Si el cremado se realiza con la lanceta manual realizar lo siguiente:

3a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la cremera hasta que apenas toque la leche.

3b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la cremera hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra pero sin tocarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Té *chai latte* caliente)

3c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente para iniciar el cremado.

3d

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C) y retirar la lanceta de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Té *chai latte* caliente)

4

Si el cremado se realiza con la lanceta automática realizar lo siguiente:

4a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta en la cremera hasta que apenas toque la leche.

4b

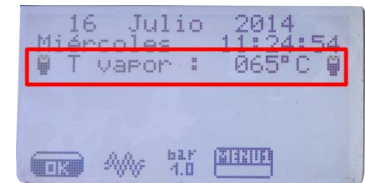
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir una vez el botón de cremado que tiene el ícono que se muestra en la imagen.

4c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En pantalla aparecerá la temperatura del vapor que deberá llegar hasta 150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C). El cremado termina en cuanto la temperatura desaparezca de la pantalla y podrá retirarse la cremera.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Té *chai latte* caliente)

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar un onzero debajo de la salida de agua de la cafetera y presionar el botón "STOP" hasta llenarlo.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verter el agua caliente del onzero en el vaso Trophy comanda.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA CIMBALI (Té *chai latte* caliente)

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso Trophy comanda con agua¹.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla, colocarla en la parte inferior del vaso y colocar una tapa para bebida caliente del tamaño correspondiente al vaso.

¹Se debe servir toda la leche cremada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Espresso Sencillo*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un vaso Trophy de 4 oz y colocarlo debajo de la salida de café.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir el botón "Espresso" una vez.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Espresso Sencillo*)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de que la bebida sea descafeinada, oprimir el botón con la figura de grano de café para cambiar la tolva y después oprimir el botón “Espresso”.



Retirar el vaso cuando la cafetera superautomática haya terminado.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Espresso Doble*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un vaso Trophy de 4 oz y colocarlo debajo de la salida de café.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir el botón "Espresso doble" una vez.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Espresso Doble)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de que la bebida sea descafeinada, oprimir el botón con la figura de grano de café para cambiar la tolva y después oprimir el botón “Espresso doble”.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cuando la superautomática haya terminado, retirar el vaso.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Espresso Cortado*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Preparar un *espresso* sencillo o doble según el elegido por el cliente de acuerdo a lo indicado en las secciones **Espresso sencillo** y **Espresso doble**.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir 1 ½ oz de leche fría para cremar, en una cremera de 3 o 5 oz¹.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la superautomática en la cremera hasta que apenas toque la leche.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Espresso Cortado*)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la cremera hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la cremera, pero sin tocarla.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir una vez el botón "Vapor automático".

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cuando la superautomática termine de trabajar, retirar la lanceta de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Espresso Cortado*)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco húmedo y limpio.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso Trophy comanda de 4 oz con el *espresso* previamente servido.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Americano Caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones **Espresso sencillo** y **Espresso doble**¹.

¹En caso de que la bebida sea descafeinada, oprimir el botón con la figura de grano de café para cambiar la tolva y después oprimir el botón “Espresso” o “Espresso doble” según corresponda.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Americano Caliente)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Rellenar el vaso Trophy comanda con agua caliente, oprimiendo el botón “Agua caliente” de la superautomática hasta dejar 1 cm libre.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una pajilla y colocarla en la parte inferior del vaso. Colocar una tapa para bebida caliente

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Americano Frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Americano Frío)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Rellenar el vaso con agua fría hasta dejar 1 cm libre.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET plana para bebida fría del tamaño correspondiente al vaso.

¹En caso de que la bebida sea descafeinada, oprimir el botón con la figura de grano de café para cambiar la tolva y después oprimir el botón “Expresso” o “Expresso doble” según corresponda..

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Cappuccino*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*¹.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de que la bebida sea descafeinada, oprimir el botón con la figura de grano de café para cambiar la tolva y después oprimir el botón “Espresso” o “Espresso doble”.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Cappuccino*)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 8 oz de leche para espumar si el *cappuccino* es chico, 11 oz si es mediano o 12.5 oz si es grande¹.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra una tercera parte de la misma.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que puedan ponerse un dedo entre éstas y el costado de la jarra.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Cappuccino*)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir una vez el botón “Vapor automático”.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mover el sujetador de la lanceta hacia adelante y atrás, y al mismo tiempo subir y bajar la jarra sin que la lanceta deje de tocar la leche.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar la lanceta de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Cappuccino*)

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco, húmedo y limpio.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche espumada en el vaso Trophy comanda con el *shot* de *espresso*, asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al *espresso*¹.

¹Se debe servir toda la leche espumada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Cappuccino*)

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Espolvorear canela sobre el *cappuccino* a menos de que el cliente indique lo contrario.

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso. Colocar una tapa para bebida caliente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Latte Caliente*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones **Espresso sencillo** y **Espresso doble**.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de que la bebida sea descafeinada, oprimir el botón con la figura de grano de café para cambiar la tolva y después oprimir el botón “Espresso” o “Espresso doble” según corresponda.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

²Si el *latte* es salted caramel, servir la esencia correspondiente; $\frac{3}{4}$ de oz si es chico, 1 oz si es mediano y $1 \frac{1}{4}$ si es grande.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Latte Caliente*)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 9 oz de leche para cremar si el *latte* es chico, 12 oz si es mediano o 14 oz si es grande

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la lanceta apenas toque la leche.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra, pero sin tocarla.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Latte Caliente*)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir una vez el botón “Vapor automático”.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar la lanceta de la jarra.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco, húmedo y limpio.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Latte Caliente*)

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso con el *shot* de *espresso*, asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al *espresso*¹.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso. Colocar una tapa para bebida caliente.

¹Se debe servir toda la leche cremada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Latte Frío*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones **Espresso sencillo** y **Espresso doble**.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Latte Frío*)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de que la bebida sea descafeinada, oprimir el botón con la figura de grano de café para cambiar la tolva y después oprimir el botón “Espresso” o “Espresso doble” según corresponda.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso PET 5 oz de leche fría si el *latte* es chico, 5.5 oz si es mediano o 6.5 oz si es grande¹

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Latte Frío)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET tipo domo del tamaño correspondiente al vaso¹.

¹Si el cliente solicitó su bebida sin decorado, entregar la bebida con tapa PET tipo plana.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (PopCorn *latte* Caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso la esencia salted caramel, 1 oz (4 *push*) si el *latte* es chico o mediano y 1 ¼ oz (5 *push*) si es grande.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (PopCorn *latte* Caliente)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de que la bebida sea descafeinada, oprimir el botón con la figura de grano de café para cambiar la tolva y después oprimir el botón “Espresso” o “Espresso doble” según corresponda.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 9 oz de leche para cremar si el *latte* es chico, 12 oz si es mediano o 14 oz si es grande¹.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la lanceta apenas toque la leche.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (PopCorn *latte* Caliente)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra, pero sin tocarla.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir una vez el botón "Vapor automático".

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar la lanceta de la jarra.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (PopCorn *latte* Caliente)

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco, húmedo y limpio.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso Trophy comanda con el *shot* de *espresso*, asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al *espresso*¹.

¹Se debe servir toda la leche cremada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (PopCorn *latte* Caliente)

11

Decorar el Popcorn latte de la siguiente manera:

11a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar crema batida formando una espiral que cubra toda la bebida.

11b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar jarabe de caramelo sobre la crema batida.

11c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Decorar la crema batida con media cucharada amarilla de palomitas acarameladas.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (PopCorn *latte* Caliente)

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso¹

¹En el caso del *PopCorn latte*, la bebida deberá entregarse sin taparse a menos que el cliente la solicite.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (PopCorn *latte* Frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso la esencia salted caramel, 1 oz (4 *push*) si el *latte* es chico o mediano y 1 ¼ oz (5 *push*) si es grande¹.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

¹Si el *latte* es salted caramel, servir la esencia correspondiente; ¾ de oz si es chico, 1 oz si es mediano y 1 ¼ si es grande. Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (PopCorn *latte* Frío)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones *Espresso sencillo* y *Espresso doble*.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de que la bebida sea descafeinada, oprimir el botón con la figura de grano de café para cambiar la tolva y después oprimir el botón “Espresso” o “Espresso doble” según corresponda.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso PET 5 oz de leche fría si el *latte* es chico, 5.5 oz si es mediano o 6.5 oz si es grande¹.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (PopCorn *latte* Frío)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con jarabe de caramelo y servir sobre la crema.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (PopCorn *latte* Frío)

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar media cucharada amarilla de palomitas acarameladas sobre la crema.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET tipo domo del tamaño correspondiente al vaso¹.

¹ Si el cliente solicitó su bebida sin decorado, entregar la bebida con tapa PET tipo plana.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Moka Oscuro o Blanco caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones **Espresso sencillo** y **Espresso doble**.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de que la bebida sea descafeinada, oprimir el botón con la figura de grano de café para cambiar la tolva y después oprimir el botón “Espresso” o “Espresso doble” según corresponda.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 7.5 oz de leche para espumar si el *moka* es chico, 10.5 oz si es mediano o 11.5 oz si es grande¹.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Moka Oscuro o Blanco caliente)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra una tercera parte de la misma.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que puedan ponerse un dedo entre éstas y el costado de la jarra.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir una vez el botón "Vapor automático".

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Moka Oscuro o Blanco caliente)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mover el sujetador de la lanceta hacia adelante y atrás, y al mismo tiempo subir y bajar la jarra sin que la lanceta deje de tocar la leche.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar la lanceta de la jarra.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco, húmedo y limpio.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Moka* Oscuro o Blanco caliente)

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chocolate oscuro o blanco según el elegido por el cliente: 1 oz de salsa de chocolate si el *moka* es chico, 1.5 oz si es mediano y 2 oz si es grande.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Revolver el *espresso* y la salsa de chocolate utilizando un popote realizando movimientos circulares.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual Ingredientes extra para bebidas vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Moka Oscuro o Blanco caliente*)

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el *espresso* con chocolate elaborado en el vaso Trophy comanda.

13

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche espumada en el vaso con el *espresso*, asegurando que caiga sobre un costado del mismo para que se incorpore al *espresso* y la salsa de chocolate¹.

14

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.

¹Se debe servir toda la leche espumada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Moka Oscuro o Blanco caliente)

15

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema.

16

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

17

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso¹.

¹Solo si el cliente lo solicita, colocar una tapa para bebidas calientes.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Moka* oscuro o blanco frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Elaborar los *shots* de *espresso* según el tamaño de bebida como se indica en las secciones Espresso sencillo y Espresso doble.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de que la bebida sea descafeinada, oprimir el botón con la figura de grano de café para cambiar la tolva y después oprimir el botón “Espresso” o “Espresso doble” según corresponda.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mientras la cafetera elabora el *shot* de *espresso*, tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor¹.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Moka* oscuro o blanco frío)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chocolate oscuro o blanco según el elegido por el cliente: 1 oz de salsa de chocolate si el *moka* es chico, 1.5 oz si es mediano y 2 oz si es grande.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Revolver el *espresso* y la salsa de chocolate utilizando un popote realizando movimientos circulares.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Moka* oscuro o blanco frío)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso PET 5 oz de leche fría si el *moka* es chico, 5.5 oz si es mediano o 6.5 oz si es grande¹.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el *shot* de *espresso* elaborado en el vaso PET comanda².

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, light o deslactosada.

²Si el cliente solicitó su bebida sin decorado, entregar la bebida con tapa PET tipo plana.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (*Moka* oscuro o blanco frío)

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema¹.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET tipo domo del tamaño correspondiente al vaso.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Chocolate oscuro o blanco caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 8 oz de leche fría para espumar si el chocolate es chico, 11 oz si es mediano o 13 oz si es grande¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chocolate oscuro o blanco según el elegido por el cliente: 1 oz de salsa de chocolate si el *moka* es chico, 1.5 oz si es mediano y 2 oz si es grande.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra una tercera parte de la misma.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Chocolate oscuro o blanco caliente)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que puedan ponerse un dedo entre éstas y el costado de la jarra.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir una vez el botón "Vapor automático".

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mover el sujetador de la lanceta hacia adelante y atrás, y al mismo tiempo subir y bajar la jarra sin que la lanceta deje de tocar la leche.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Chocolate oscuro o blanco caliente)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar la lanceta de la jarra.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco, húmedo y limpio.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Chocolate oscuro o blanco caliente)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir el chocolate oscuro previamente espumado en el vaso Trophy comanda¹.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una pajilla y colocarla en la parte inferior del vaso. Colocar una tapa para bebida caliente.

¹Se debe servir toda la leche espumada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

CAFETERA Superautomática Black & White (Té de sabor caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un vaso Trophy comanda del tamaño elegido por el cliente¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir 1.5 oz de la esencia de té elegida por el cliente si la bebida es chica, 2 oz si es mediana o 2.5 oz si es grande.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Al presionar el sifón de las esencias cuatro veces, se obtiene una onza. Para el té chico, presionar 6 veces; para el mediano, 8 veces; y para el grande 10 veces.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Té de sabor caliente)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el vaso con esencia debajo de la salida de agua en la cafetera y oprimir el botón “Agua caliente” hasta llenarlo al ras.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una pajilla y colocarla en la parte inferior del vaso. Colocar una tapa para bebida caliente .

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Té *Chai Latte* caliente)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, 8 oz de leche para espumar si el té *chai* es chico, 11 oz si es mediano o 13 oz si es grande¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en la jarra con leche 1.5 oz de esencia de té *chai* si la bebida es chica, 2 oz si es mediana o 2.5 oz si es grande.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Al presionar el sifón de las esencias cuatro veces, se obtiene una onza. Para el té chico, presionar 6 veces; para el mediano, 8 veces; y para el grande 10 veces.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Té *Chai Latte* caliente)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la lanceta apenas toque la leche.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra, pero sin tocarla.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Oprimir una vez el botón "Vapor automático".

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Té *Chai Latte* caliente)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Una vez que la superautomática termine de trabajar, retirar la lanceta de la jarra.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño blanco húmedo y limpio.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso Trophy comanda marcado por el Vendedor¹.

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

RECETAS

CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA BLACK & WHITE (Té *Chai Latte* caliente)

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verter el agua caliente del onzero en el vaso Trophy comanda.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir la leche cremada en el vaso Trophy comanda con agua¹.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso. Colocar una tapa para bebida caliente.

¹Se debe servir toda la leche cremada, aún si sobresale un poco del vaso pero cuidando no derramarla.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Chocolate oscuro o blanco frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Destapar el vaso de la *blender* y verter 5 oz de leche fría si el chocolate es chico, 5.5 oz si es mediano o 7.5 oz si es grande¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chocolate oscuro o blanco según el elegido por el cliente: 1 oz si el chocolate es chico, 1.5 oz si es mediano y 2 oz si es grande.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas vigente.**

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada. Un *push* desde arriba hasta abajo del sifón del recipiente con leche equivale a 1 oz.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Chocolate oscuro o blanco frío)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar tapa del vaso de la *blender* y oprimir el botón "1" de cualquier *blender* para mezclar el chocolate con la leche y cerrar el guarda plástico¹.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

¹En caso de que el cliente haya solicitado leche light o deslactosada, servirla en una jarra medidora y agregarla al vaso de la *blender*.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Chocolate oscuro o blanco frío)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verter el chocolate del vaso de la *blender* al vaso de PET con hielos¹.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda del sifón, agregar crema batida formando una espiral que cubra toda la bebida.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema.

¹Siempre que se utilice la *blender* es necesario lavar el vaso con agua.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Chocolate oscuro o blanco frío)

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET tipo domo del tamaño correspondiente al vaso¹.

¹Si el cliente desea su bebida sin decorado, entregarla con tapa PET tipo plana.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Té de sabor frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir 1.5 oz de la esencia de té elegida por el cliente si la bebida es chica, 2 oz si es mediana o 2.5 oz si es grande².

¹Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

²Al presionar el sifón cuatro veces, es una onza. Para el té chico, presionar 6 veces; mediano 8 veces; y grande 10 veces.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Té de sabor frío)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar agua fría al vaso con la esencia hasta llenarlo al ras.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET plana del tamaño correspondiente al vaso.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Té *Chai Latte* frío)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir hielos en el vaso PET comanda hasta llenarlo al ras.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir 1.5 oz de la esencia de té *chai* si la bebida es chica, 2 oz si es mediana o 2.5 oz si es grande¹.

¹Al presionar el sifón de las esencias cuatro veces, se obtiene una onza. Para el té chico, presionar 6 veces; para el mediano, 8 veces; y para el grande 10 veces.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Chocolate oscuro o blanco frío)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en vaso PET 5 oz de leche fría si el té es chico, 5.5 oz si es mediano o 7 oz si es grande¹.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET del tamaño correspondiente al vaso.

¹Utilizar el tipo de leche que haya especificado el cliente: entera, *light* o deslactosada.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (*Frappés*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Servir en el vaso de la *blender* 3 oz de leche si el *frappé* es chico, 4 oz si es mediano, o 5 oz si es grande¹.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de que el cliente haya solicitado leche light o deslactosada, servirla en una jarra medidora y agregarla al vaso de la *blender*.

¹Un *push* desde arriba hasta abajo del sifón del recipiente con leche equivale a 1 oz.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (*Frappés*)

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar una cuchara amarilla de polvo base si el *frappé* es chico o mediano, o una roja si es grande.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar 1 oz de agua¹.

¹Un *push* desde arriba hasta abajo del sifón del recipiente con agua equivale a 1 oz.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (*Frappés*)

4

Si el frappé es de M&M's o Lechera, realizar lo siguiente dependiendo de la opción que aplique. De lo contrario omitir éste paso.

4a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si el frappé es de M&M's, agregar 30 g de M&M's si es chico, 46 g si es mediano, o 54 g si es grande.

4b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si el frappé es de La Lechera, agregar 3 oz de La Lechera si es chico o mediano, o 4 oz si es grande.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas.**

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (*Frappés*)

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar con los cucharones correspondientes, 12 oz de hielo si el *frappé* es chico, 16 oz si es mediano, o 20 oz si es grande¹.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tapar el vaso de la *blender*, colocarlo en la base y oprimir el botón "5" cerrar el guarda plástico².

¹Una jarra chica equivale a 12 oz, una mediana a 16 oz y una grande a 20 oz.

²Para el tipo de Blender BlendeTec también oprimir el botón "5".

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (*Frappés*)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda de una espátula miserable, verter el contenido del vaso de la *blender* en el vaso PET comanda correspondiente¹.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar crema batida formando una espiral que cubra toda la bebida².

¹Siempre que se use la *blender* es necesario lavar el vaso con agua.

²El *frappé* de yogurt con arándano se sirve sin decorado y deberá entregarse con tapa PET tipo plana

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (*Frappés*)

9

Decorar la bebida de acuerdo al frappé que se esté elaborando:

9a

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si el frappé es de La Lechera, agregar 1 oz de Lechera y después jarabe de caramelo sobre la crema batida.

9b

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si el frappé es de M&M's, agregar 10 g de M&M's sobre la crema batida.

9c

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Para el resto de los frappés, agregar salsa de chocolate sobre la crema batida y después espolvorear granillo de chocolate.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (*Frappés*)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET del tamaño correspondiente y un popote cuchara¹.

¹Si el cliente desea su bebida sin decorado, entregarla con tapa PET tipo plana. Si el conjunto cuenta con popotes encartuchados deberán entregarse aparte al cliente.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (*Smoothies*)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso de la *blender* y servir 2 oz de agua fría si el *smoothie* es chico o mediano y 3 oz si es grande¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso de la *blender* y servir el concentrado elegido por el cliente, 4 oz si la bebida es chica o mediana y 5 oz si es grande.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

¹Un *push* desde arriba hasta abajo del sifón del recipiente con agua al igual que de concentrado equivale a 1 oz.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (*Smoothies*)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar con los cucharones correspondientes, 12 oz de hielo si el *smoothie* es chico, 16 oz si es mediano, o 20 oz si es grande¹.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una cuchara roja de hielo para todos los tamaños es lo mismo.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tapar el vaso de la *blender*, colocarlo en la base y oprimir el botón "5" y cerrar el guarda plástico².

¹Una jarra chica equivale a 12 oz, una mediana a 16 oz y una grande a 20 oz.

²Para el Blender BlendeTec también oprimir el botón "5".

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (*Smoothies*)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda de una espátula miserable, verter el contenido del vaso de la *blender* en el vaso PET comanda utilizado previamente¹.

¹Siempre que se utilice la *blender* es necesario lavar el vaso con agua.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Smoothies)

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET plana del tamaño correspondiente al vaso.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocarle un popote cuchara al vaso¹.

¹Si el conjunto cuenta con popotes encartuchados deberán entregarse aparte al cliente.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Chamoyada)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso de la *blender* y servir 2 oz de agua fría si el la chamoyada es chica o mediana y 3 oz si es grande¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso de la *blender* y servir el concentrado mango chamoy, 4 oz si la bebida es chica o mediana y 5 oz si es grande¹.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

¹Un *push* desde arriba hasta abajo del sifón del recipiente con agua al igual que de concentrado equivale a 1 oz.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Chamoyada)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar 12 oz de hielo si la chamoyada es chica, 16 oz si es mediana, o 20 oz si es grande¹.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una cuchara roja de hielo para todos los tamaños es lo mismo.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tapar el vaso de la *blender*, colocarlo en la base, oprimir el botón "5" y cerrar el guarda plástico².

¹Una jarra chica equivale a 12 oz, una mediana a 16 oz y una grande a 20 oz.

²Para el BlendeTec también oprimir el botón "5".

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Chamoyada)

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso PET comanda marcado por el Vendedor.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda de una espátula miserable, verter la mitad del contenido del vaso de la *blender* en el vaso PET comanda utilizado previamente¹.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar 1 oz de chamoy líquido en la primera mitad del contenido.

¹Siempre que se utilice la *blender* es necesario lavar el vaso con agua

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Chamoyada)

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chile piquín sobre el chamoy líquido.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Con ayuda de una espátula miserable, verter el resto del contenido del vaso de la *blender* en el vaso PET comanda.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar nuevamente 1 oz de chamoy líquido en la segunda mitad del contenido.

RECETAS

BEBIDAS FRÍAS (Chamoyada)

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Agregar chile piquín sobre el chamoy líquido.

13

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar una tapa PET plana del tamaño correspondiente al vaso.

14

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocarle un popote cuchara al vaso¹.

¹Si el conjunto cuenta con popotes encartuchados deberán entregarse aparte al cliente.

MÓDULO 3

CONSERVACIÓN DEL NEGOCIO

CONSERVACIÓN DEL NEGOCIO

Durante la venta, se deben realizar varias actividades para asegurar la operación del área. Estas actividades las debe realizar el Vendedor cuando no tenga clientes.

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



En caso de ser necesario solicitar complementos o insumos al Responsable de Dulcería y Alimentos.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar el mostrador y/o barra con desengrasante #7L y paño verde.

CONSERVACION DEL NEGOCIO

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar el mostrador y/o barra con sanitizante #16L y paño verde.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Barrer el piso del área y con un recogedor, colocar la basura en el bote de basura.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si ya están muy sucios, cambiar los paños o lavarlos, de acuerdo a lo que indica el **Uso y limpieza de paños** vigente.

MÓDULO 4

INHABILITACIÓN

INHABILITACION

COMPLEMENTOS

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Guardar los vasos Trophy y PET comanda sobrantes en el subalmacén.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Guardar las tapas Trophy sobrantes en el subalmacén.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Guardar las tapas PET sobrantes en el subalmacén.

INHABILITACION COMPLEMENTOS

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Guardar las fajillas
sobrantes en el
subalmacén.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Almacenar los sobres de
azúcar, sustituto de
azúcar y sustituto de
crema sobrantes en el
subalmacén.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Almacenar los popotes,
popotes cuchara y
popotes para bebidas
calientes sobrantes en el
subalmacén.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Black & White)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar las superficies de la cafetera con un paño verde limpio y húmedo. El paño debe estar sólo ligeramente húmedo para evitar mojar de más la máquina.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Levantar la salida de café para poder sacar el cajón de bagazo.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar de la máquina el cajón de bagazo.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Black & White)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tirar el bagazo del cajón en un basurero.

5

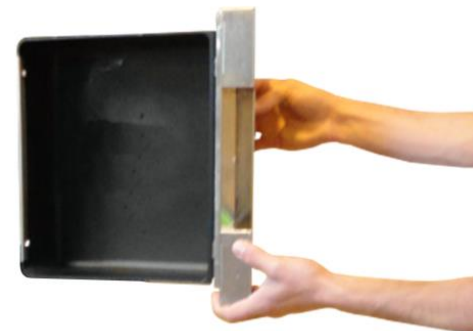
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Lavar el cajón de bagazo usando desengrasante #7L con una fibra esponja P-94 y enjuagar en la tarja con agua limpia.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Dejar secar al aire el cajón de bagazo.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Black & White)

7

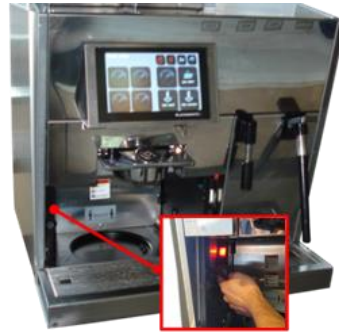
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Presionar el botón de lavado de la pantalla hasta que aparezca en el *display* la leyenda “Press Rinse Key”.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Extraer la llave de limpieza presionando ligeramente y haciendo un giro de 90° en sentido contrario a las manecillas del reloj.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



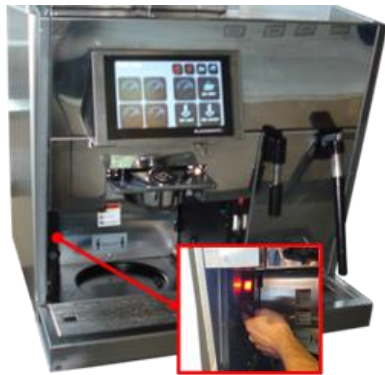
Colocar 2 tabletas detergentes dentro de la llave de limpieza.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Black & White)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la llave de limpieza con las pastillas y girar 90° en sentido de las manecillas de reloj¹.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Pulsar el botón rojo situado en la parte lateral izquierda de la cafetera para ponerlo en posición "OFF" para apagarla.

¹La máquina empezará a realizar los ciclos de lavado, el display muestra el avance con la leyenda "Cleaning Cycle Coffee 1/6". La máquina termina en el momento que aparece la palabra "Ready" nuevamente.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Black & White)

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de café que existen dentro del depósito del cajón de bagazo, usando un paño verde limpio y húmedo¹.

13

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir el cajón de bagazo nuevamente a la máquina.

14

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Bajar la salida de café para asegurar el cajón de bagazo.

¹El paño debe estar sólo ligeramente húmedo para evitar mojar de más la máquina.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Black & White)

15

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la rejilla de la charola de derrames de la máquina.

16

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Enjuagar la rejilla en la tarja, con agua limpia.

17

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Lavar la rejilla con desengrasante #7L y una fibra esponja P-94.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Black & White)

18

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Enjuagar la rejilla en la tarja con agua limpia.

19

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Dejar secar al aire la rejilla.

20

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la rejilla en la charola de derrames nuevamente.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Cimbali)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar las superficies de la cafetera con un paño verde limpio y húmedo¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar de la cafetera el cajón de bagazo.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tirar el bagazo del cajón en un basurero.

¹El paño debe estar sólo ligeramente húmedo para evitar mojar de más la máquina.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Cimbali)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Lavar el cajón de bagazo usando desengrasante #7L con una fibra esponja P-94 y enjuagar en la tarja con agua limpia.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Dejar secar el cajón de bagazo al aire y guardarlo en el lugar asignado para ello.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Levantar la tapa del depósito de limpieza ubicado al centro de la parte superior de la cafetera y colocar 2 tabletas detergentes.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Cimbali)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Presionar el botón de limpieza que se encuentra en el panel superior¹.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Apagar la cafetera utilizando el interruptor de la parte interior del costado izquierdo.

¹Durante la limpieza la cafetera mostrará la leyenda "LAVADO GRUPO" y la misma desaparecerá en cuanto termine el proceso. El lavado durará aproximadamente 10 minutos en 3 ciclos de enjuague.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Cimbali)

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la rejilla de la charola de derrames de la máquina.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Lavar la rejilla usando desengrasante #7L con una fibra esponja P-94 y enjuagar con agua limpia en la tarja.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Dejar secar la rejilla al aire y volver a colocarla en la cafetera.

INHABILITACION

CAFETERA (Cimbali)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar los portafiltros de los grupos y presionar el botón “Stop” para drenarlos con agua caliente.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Utilizar el cepillo para grupos para limpiar los mismos frotando sobre la salida de café.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar los tapones sobre los portafiltros.

INHABILITACION

CAFETERA (Cimbali)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los portafiltros colocándolos en los grupos de la cafetera y presionar nuevamente el botón "Stop" hasta que el agua salga de los filtros.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el portafiltro y tirar el agua acumulada sobre la rejilla.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar jarras, cremeras y onzeros de la cafetera.

INHABILITACION

CAFETERA (Cimbali)

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar las rejillas de goma que se encuentran en la parte superior de la cafetera.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar la superficie superior de la cafetera usando un paño verde limpio y húmedo¹.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la charola de derrames y la rejilla de la cafetera.

¹El paño debe estar sólo ligeramente húmedo para evitar mojar de más la máquina.

INHABILITACION

CAFETERA (Superautomática Cimbali)

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar los residuos de café que existan en la superficie de la rejilla, usando un paño verde limpio y húmedo¹.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Girar la perilla hacia la izquierda hasta la posición de "1" para disminuir el nivel de agua. Esperar 15 minutos antes de apagarla.

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Girar la perilla hacia la izquierda hasta la posición de "OFF" para apagar la cafetera.

¹El paño debe estar sólo ligeramente húmedo para evitar mojar de más la máquina.

INHABILITACION

CAFETERA (Cimbali)

13

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la rejilla de la charola de derrames de la cafetera.

14

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar la charola de derrames con un paño verde limpio y húmedo¹.

15

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la charola de derrames de la cafetera en su lugar.

¹El paño debe estar sólo ligeramente húmedo para evitar mojar de más la máquina.

INHABILITACION

CAFETERA (Molino)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Asegurarse que la tolva del café quede perfectamente cerrada.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



La tolva debe lavarse únicamente una vez a la semana.

INHABILITACION

BLENDERS (BlendTec)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Presionar el interruptor de las *blenders* a la posición "OFF".

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar los guarda plásticos de las *blenders*.

INHABILITACION

BLENDERS (BlendTec)

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar los vasos de las *blenders*.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

INHABILITACION

BLENDERS (Vitamix)

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Presionar el interruptor de las *blenders* a la posición "OFF" para apagarlas.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar los guarda plásticos de las *blenders*.

INHABILITACION

BLENDERS (Vitamix)

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar las gomas perimetrales de las *blenders*.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

INHABILITACION

POLVOS PARA FRAPPÉ

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar los recipientes de polvo y vaciar el sobrante en una bolsa de polvo¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar las cucharas porcionadoras.

¹Omitir éste paso en caso de que no haya sobrantes de polvo.

INHABILITACION

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Voltear el sifón en la tarja y presionar el mango hasta extraer todo el N_2O ¹.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

¹Si no se extrae todo el N_2O almacenado, podría ser peligroso desenroscar la tapa del sifón.

INHABILITACION

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

INHABILITACION

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

INHABILITACION

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar con el cepillo alrededor del empaque y el pivote de la duya, asegurándose de que no quede nada de residuo.

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



No retirar el empaque de la tapa del sifón, para evitar que se pierda.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

INHABILITACION

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

12

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

13

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar agua caliente en una jarra y colocar sanitizante #16L¹.

14

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

¹El agua caliente se puede tomar de la superautomática o de la cafetera Cimbali.

INHABILITACION

SIFÓN PARA CREMA BATIDA

15

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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 anterior¹.

16

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

17

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

¹Se debe dejar remojando durante cinco minutos.

INHABILITACION

ESENCIAS

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

INHABILITACION CONCENTRADOS

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar los sifones de los concentrados jalando hasta liberarlos.

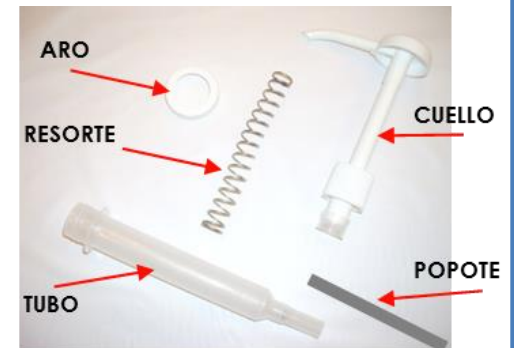
2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

INHABILITACION

CONCENTRADOS

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Lavar todas las partes de los sifones con agua limpia.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Armar nuevamente todas las piezas de los sifones.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verificar que cada pieza quede en su sitio correspondiente.

INHABILITACION

CONCENTRADOS

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Guardar los concentrados en el refrigerador del subalmacén.

INHABILITACION

OTROS INSUMOS

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Guardar las mamilas de chocolate blanco y chocolate oscuro en el refrigerador. Las de chamoy y granillo de chocolate en el subalmacén¹.

¹Cada dos días, deberán lavarse las mamilas como se indica en el apartado **Limpieza de utensilios**.

INHABILITACION

OTROS INSUMOS

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

INHABILITACION

DEPÓSITO DE HIELO

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Vaciar el hielo sobrante en la tarja de la cocina.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

INHABILITACION

UTENSILIOS

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Solo si el contenido de la mamila se terminó, se deberá lavar las mamilas de acuerdo a lo indicado en la **Limpieza de utensilios** vigente¹.

¹Cada dos días, deberán lavarse las mamilas como se indica en el apartado **Limpieza de utensilios**.

INHABILITACION

ÁREAS GENERALES

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar los paños de la cafetera, el área de preparación de *smoothies* y las creperas.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

Has concluido el estudio de esta materia, te invitamos a seguir esforzándote como hasta ahora.

¡FELICIDADES!

DOCUMENTO EN REVISIÓN