

Creperos por Excelencia

“Elaboración de Crepas”

Objetivo

Los participantes obtendrán y aplicarán los conocimientos, técnicas y procedimientos para hacer y perfeccionar la elaboración de crepas

Temario

1. Panorama del Negocio

- Objetivo
- Descripción del negocio
- Presentación del personal

2. Descripción y Limpieza de Equipos y Utensilios

- Limpieza de superficies
- Técnica de lavado de manos
- Limpieza de trapos

3. Habilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

4. Preparación de insumos

- Masa para crepas
- Porcionado de queso philadelphia
- Porcionado de queso manchego

5. Método de Elaboración

- Pasos de elaboración de una crepa
- Aplicación de ingredientes
- Recetario
- Crepas de dos ingredientes
- Ejemplo: Método clásico y Método creperos por excelencia.
- Elaboración de dos crepas
- Ejemplos

Temario

6. Inhabilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Panorama general

Panorama del Negocio

- Objetivo
- Descripción del negocio
- Presentación del personal

Descripción y Limpieza de Equipos y Utensilios

- Limpieza de superficies
- Técnica de lavado de manos
- Limpieza de trapos

Habilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Preparación de insumos

- Masa para crepas
- Porcionado de queso philadelphia
- Porcionado de queso manchego

Método de Elaboración

- Pasos de elaboración de una crepa
- Aplicación de ingredientes
- Recetario
- Ejemplo: Método clásico y Método creperos por excelencia.
- Elaboración de dos crepas
- Ejemplos

Inhabilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Descripción del negocio

Cinépolis fue el primero en la introducción de crepas a cines en México y actualmente, somos la crepería más grande del país.

Las crepas que se ofrecen en Cinecafé, Coffe Tree, Isla Coffe Tree cumplen con los estándares de calidad que caracterizan a los conjuntos Cinépolis tradicional. .



Panorama general

Panorama del Negocio

- Objetivo
- Descripción del negocio
- Presentación del personal

Descripción y Limpieza de Equipos y Utensilios

- Técnica de lavado de utensilios
- Limpieza de superficies
- Técnica de lavado de manos
- Limpieza de trapos

Habilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Preparación de insumos

- Masa para crepas
- Porcionado de queso philadelphia
- Porcionado de queso manchego

Método de Elaboración

- Pasos de elaboración de una crepa
- Aplicación de ingredientes
- Recetario
- Ejemplo: Método clásico y Método creperos por excelencia.
- Elaboración de dos crepas
- Ejemplos

Inhabilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Limpieza de Superficies

Si lo que vas a limpiar es una área...

| | De preparación | General |
|---|----------------|---------|
| 1. Rocía la superficie con la solución limpiadora | ✓ | ✓ |
| 2. Pasa el trapo indicado limpio y húmedo | ✓ | ✓ |
| 3. Rocía con la solución sanitizante para superficies | ✓ | |
| 4. Pasa el trapo indicado para sanitizar | ✓ | |
| 5. Dejar secar al aire | ✓ | ✓ |



Técnica de lavado de manos

Utiliza este procedimiento antes de manipular o preparar alimentos



1. Humedece tus manos con agua.



2. Toma una aplicación de jabón para manos.



3. Frota tus manos por 20 segundos entre los dedos, las muñecas y hasta el antebrazo.



4. Cepilla suavemente entre las uñas y la cutícula, los pliegues de los dedos y los nudillos.



5. Enjuágate perfectamente.



6. Sécate con papel toalla ó con secador de aire (No secarse las manos en uniformes o toallas sucias).



7. Toma una aplicación de Sanitizante en las manos recién lavadas y secas.



8. Frota tus manos hasta que el producto desaparezca (No se enjuague ni seque con ningún material).

Limpieza de trapos



Trapo blanco

Se usa para limpiar superficies que tienen contacto directo con los alimentos



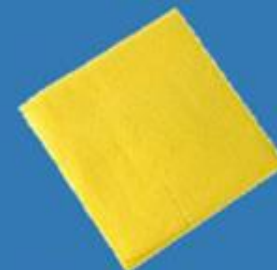
Trapo verde

Se usa para limpiar superficies donde se van a manipular alimentos, pero no de manera directa



Trapo azul

Se usa para limpiar superficies generales que no tienen contacto con alimentos



Trapo amarillo

Se usa para limpiar sanitarios y lavabos



Mojar trapo en la tarja



Colocar Detergente Lavalozza al trapo



Tallar perfectamente el trapo con las manos



Enjuagar el trapo



Cuando se va a usar el trapo, exprimirlo perfectamente



Sumergir trapos en solución sanitizante



Colocar solución sanitizante en un recipiente

Panorama general

Panorama del Negocio

- Objetivo
- Descripción del negocio
- Presentación del personal

Descripción y Limpieza de Equipos y Utensilios

- Limpieza de superficies
- Técnica de lavado de manos
- Limpieza de trapos

Habilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Preparación de insumos

- Masa para crepas
- Porcionado de queso philadelphia
- Porcionado de queso manchego

Método de Elaboración

- Pasos de elaboración de una crepa
- Aplicación de ingredientes
- Recetario
- Crepas de dos ingredientes
- Ejemplo: Método clásico y Método creperos por excelencia.
- Elaboración de dos crepas
- Ejemplos

Inhabilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Habilitación

Báscula

La báscula se habilita de la siguiente manera:

1. Limpia las superficies de la báscula con Limpiador Multisuperficies y un trapo blanco.



2. Presiona el botón de encendido de la báscula.



Habilitación

Crepera

1. Coloca la perilla del termostato a 250° C y espera 10 minutos para que la crepera se caliente.
2. Coloca 20 gramos de mantequilla sobre la crepera y espárcela por toda la superficie.
3. Deja calentar la mantequilla durante 30 segundos y luego retírala por completo con papel toalla.
4. Baja la perilla del termostato a 200° C y espera 5 minutos para continuar.



200° C

Habilitación

Crepera

5. Elabora una crepa de prueba

Notas: Si ésta NO se despega completamente, unta nuevamente mantequilla y déjala calentar por 30 segundos. Luego retírala por completo con papel toalla y elabora nuevamente una crepa de prueba.

Las crepas de prueba se tendrán que mermar diariamente.

Habilitación

Crepera

Los días lunes y jueves deberás realizar una limpieza a detalle a la crepera, antes de iniciar con la habilitación de la misma:

| Si la limpieza es: | Diaria | Lun y Jue de c/sem |
|---|--------|--------------------|
| 1. Enciende la Crepera a 250°C y déjala calentar por 10 minutos . | ✓ | ✓ |
| 2. Remueve los residuos acumulados frotando en círculos de adentro hacia afuera con una fibra verde P-96 | | ✓ |
| 3. Retira los residuos con papel toalla (o un trapo seco). | | ✓ |
| 4. Vierte y esparce con una espátula 20 grs de mantequilla en la crepera y déjala por 30 segundos | ✓ | ✓ |
| 5. Retira el exceso de mantequilla y baja la temperatura de la crepera a 200°C , espera 5 minutos antes de pasar al siguiente paso | ✓ | ✓ |
| 6. Elabora una crepa con el fin de retirar los residuos y verificar que no se peguen en la crepera (el Encargado de sub almacén debe registrar la merma de la crepa elaborada) | ✓ | ✓ |

Este procedimiento aplica para todos los tipos de crepera: con o sin teflón

Habilitación

Mueble de crepera

- 1 cucharón de 5 oz
- 1 crepera
- 1 rastrillo y recipiente con agua
- 1 espátula galopina
- 1 espátula miserable
- Recipientes de policarbonato fuente sexto
- Saleros



Habilitación

Mueble de crepera

Insumos

- Mermelada de fresa
- Mermelada de zarzamora
- Nuez picada
- Nutella
- Cajeta
- Sal
- Pimienta

Consumibles

- Conos
- Charolas
- Cubiertos



Habilitación

Mueble de crepera

Nota: Si sobraron insumos del día anterior de operación, deben usarse primero. Los insumos deben estar refrigerados en recipientes tapados.

1. Vacía mermelada de fresa y zarzamora y la cajeta en recipientes de policarbonato limpios y colócalos entre las creperas con sus respectivas palas miserables.
2. En un recipiente de policarbonato coloca la nuez picada porcionada previamente y ponla junto a las creperas.



Habilitación

Mueble de crepera

3. Coloca un envase de Nutella con una pala miserable, en la esquina superior derecha de la crepera.
4. Coloca sal y pimienta en saleros de asa limpios en el centro de la parte superior de la crepera al centro.
5. Vacía la masa en un recipiente limpio de acero inoxidable con el cucharón correspondiente y colócala a un lado de la crepera.



Habilitación

Mueble de crepera

6. Coloca a un lado de la crepera los recipientes de acero inoxidable para los rastrillos, llénalos de agua hasta la mitad y pon ahí los rastrillos.
7. Coloca la espátula galopina en el lugar correspondiente.
8. Coloca los conos, charolas y cubiertos lo más cerca posible de las creperas.

Nota: Recuerda que todos los recipientes ubicados en la crepera deben contener tapa.



Habilitación

Mueble de crepera



Panorama general

Panorama del Negocio

- Objetivo
- Descripción del negocio
- Presentación del personal

Descripción y Limpieza de Equipos y Utensilios

- Limpieza de superficies
- Técnica de lavado de manos
- Limpieza de trapos

Habilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Preparación de insumos

- Masa para crepas
- Porcionado de queso philadelphia
- Porcionado de queso manchego

Método de Elaboración

- Pasos de elaboración de una crepa
- Aplicación de ingredientes
- Orden de ingredientes
- Recetario
- Ejemplo: Método clásico y Método creperos por excelencia.
- Elaboración de dos crepas
- Ejemplos

Inhabilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Preparación de Insumos

Masa para crepas

| Utensilios | Ingredientes | Preparación |
|--|---|---|
| * Recipiente de policarbonato de 11.4 litros | *3 litros de leche entera | *Vierte la leche en el recipiente de plástico |
| * Batidora | *1 paquete de harina para crepas de 1.5 kilos | *Agrega el paquete de harina |
| | *70 gramos de mantequilla | *Bate hasta que no tenga grumos |
| | | *Agrega la mantequilla derretida |
| | | *Bate hasta que se integren perfectamente |
| | | *Tapa el recipiente y déjalo reposar en el refrigerador por 2 horas |

Preparación de Insumos

Masa para crepas

Notas:

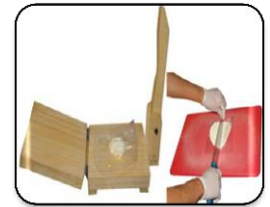
1. Una vez elaborada la masa, se debe refrigerar y dejar reposar 2 horas antes de usarla.
2. La masa elaborada no debe mezclarse con la que haya sobrado del día anterior.
3. Se deberán tomar las medidas necesarias para asegurar que la masa para crepas NO exceda de 48 horas de haberse preparado, de lo contrario, deberá desecharse.



Preparación de Insumos

Porcionado de queso philadelphia

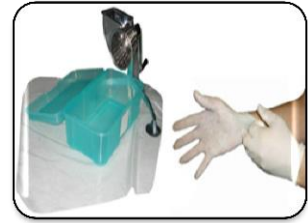
1. Colócate guantes, saca la barra de queso de la caja, abre el empaque de plástico sin retirarlo completamente.
2. Corta rebanadas de queso guiándote con las líneas del empaque.
3. Pesa porciones de 50 gr, colocándolas sobre una de las secciones de plástico.
4. Utilizando una prensa o inserto forma tortillas de queso de aproximadamente 10 cm de diámetro y parte cada una por la mitad con el lomo del cuchillo.
5. Coloca 10 porciones apiladas dentro de una bolsa, sella o anuda la bolsa.
6. Coloca en una etiqueta la fecha de porcionado (dd/mm/aa), la cantidad total de producto en gramos y tus iniciales y colócala sobre la bolsa de queso.



Preparación de Insumos

Porcionado de queso manchego

1. Colócate guantes, pon una bolsa de plástico sobre la base del rayador y pon un recipiente de plástico debajo del mismo.
2. A la barra de queso retira completamente el empaque y córtalo en 8 bloques.
3. Coloca sobre el rallador cada bloque de queso y rállalo.
4. En una bolsa de plástico pequeña coloca porciones de queso rallado de 70 gramos y ciérrala con un nudo.
5. Toma una bolsa de plástico grande y guarda 30 bolsas de queso rallado, cierra la bolsa con selladora o con un nudo y quítate los guantes.
6. Coloca en una etiqueta la fecha de porcionado (dd/mm/aa), la cantidad total de producto en gramos y tus iniciales.



Panorama general

Panorama del Negocio

- Objetivo
- Descripción del negocio
- Presentación del personal

Descripción y Limpieza de Equipos y Utensilios

- Técnica de lavado de utensilios
- Limpieza de superficies
- Técnica de lavado de manos
- Limpieza de trapos

Habilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Preparación de insumos

- Masa para crepas
- Porcionado de queso philadelphia
- Porcionado de queso manchego

Método de Elaboración

- Pasos de elaboración de una crepa
- Aplicación de ingredientes
- Recetario
- Crepas de dos ingredientes
- Ejemplo: Método clásico y Método creperos por excelencia.
- Elaboración de dos crepas
- Ejemplos

Inhabilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Método de elaboración

Pasos de elaboración de una crepa

1. Llena el cucharón de 5 oz con masa para crepas al ras.
2. Vierte la masa del cucharón en la crepera.
3. Toma el rastrillo que se encuentra en el recipiente con agua junto a la crepera, es importante que verifiques que en todo momento el rastrillo se encuentre libre de grumos.



Nota: Cambia el agua del rastrillo cada 5 crepas

Método de elaboración

Pasos de elaboración de una crepa

4. Dobla la mitad despegada sobre el resto de la crepa.
5. Agrega el primer ingrediente.
6. Dobla la esquina superior derecha con ayuda de la espátula galopina, formando un triángulo, de tal manera que no se cubra el primer tercio de la crepa.



Método de elaboración

Pasos de elaboración de una crepa

7. Esparce la masa por toda la superficie de la crepera sin ejercer presión a manera de compás y haciendo movimientos semicirculares, cuidando que el rastrillo no se desprenda demasiado de la crepera, ni sobrepase el borde de la misma.



8. Deja cocer la crepa por 20 segundos y luego despégala de la parte superior.



Nota: Si la masa se derrama sobre el borde espera a que se cueza y retírala con una espátula para evitar que la crepa se rompa al doblarla.

Método de elaboración

Pasos de elaboración de una crepa

9. Sobre este triángulo se pondrá el segundo ingrediente.



10. Sirve la crepa en la charola o cono, según lo haya pedido el cliente, voseándolo por su nombre.



Nota: Si la crepa es entregada en charola gírala al colocarla, asegurando que la parte más cocida quede a la vista.

Método de elaboración

Aplicación de los ingredientes

Especificaciones que debes seguir al colocar los insumos en las crepas:

- El jamón se puede colocar con un tenedor, un guante o, cuando la crepa lleve manchego, puede usarse la bolsa del queso como guante.
- El jamón se coloca a manera de rombos, encima del primer ingrediente.
- Cuando el queso philadelphia NO esté suficientemente suave, colócalo sobre la crepa y déjalo calentar para facilitar su untado.



Método de elaboración

Aplicación de los ingredientes

- Cuando la crepa lleve nuez, rompe la bolsa y distribuye el ingrediente sobre la crepa
- La nuez siempre se colocará sobre el primer ingrediente.
- Las mermeladas se untan con la espátula miserable de izquierda a derecha.
- El queso philadelphia siempre será la base.
- El queso manchego y la nutella son base, excepto con philadelphia.

Método de elaboración

Aplicación de los ingredientes

Para la correcta elaboración de crepas, se deben tener en cuenta las siguientes actividades:

- Mantén todos los ingredientes con tapa.
- Utiliza una pala exclusiva para cada ingrediente.
- Evita derrames de masa para crepas ya que esto afecta el rendimiento.
- Mantén en refrigeración los quesos y el jamón.
- Limpia la superficie de acero inoxidable.
- Cambia el agua del rastrillo cada 5 crepas.
- Mantén limpia la barra de entrega.
- Enjuaga los trapos.

Método de elaboración

Recetario

Crepa dulce de un ingrediente

- Crepa de cajeta
- Crepa de mermelada
- Crepa de nuez
- Crepa de nutella

Crepa dulce de dos ingredientes

- Crepa de cajeta y nuez
- Crepa de cajeta y nutella
- Crepa de queso philadelphia y cajeta
- Crepa de cajeta y mermelada
- Crepa de mermelada y nuez
- Crepa de nutella y mermelada
- Crepa de queso philadelphia y mermelada

- Crepa de nutella y nuez
- Crepa de philadelphia y mermelada

Crepa salada de un ingrediente

- Crepa de jamón
- Crepa de queso manchego
- Crepa de queso philadelphia
- Crepa salada de un ingrediente
- Crepa de queso manchego y jamón
- Crepa de queso philadelphia y jamón
- Crepa de queso philadelphia y queso manchego
- Extras

Método de elaboración

Recetario

Crepas dulces

| Sabor | Cantidad de ingredientes | | Ingredientes | | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------|--------------------|------------------------|---------|---------|--------------------|
| | | | Cajeta | Mermelada de fresa | Mermelada de zarzamora | Nuez | Nutella | Queso philadelphia |
| Dulces | 1 ingrediente | Cajeta | 70 gms. | | | | | |
| | | Fresa | | 70 gms. | | | | |
| | | Zarzamora | | | 70 gms. | | | |
| | | Nuez | | | | 20 gms | | |
| | | Nutella | | | | | 55 gms. | |
| | 2 ingredientes | Cajeta con nuez | 70 gms. | | | 20 gms | | |
| | | Cajeta con nutella | 70 gms. | | | | 30 gms. | |
| | | Queso philadelphia y cajeta | 50 gms. | | | | | 50 gms. |
| | | Cajeta mermelada de fresa | 70 gms. | 50 gms. | | | | |
| | | Cajeta mermelada de zarzamora | 70 gms. | | 50 gms. | | | |
| | | Mermelada de fresa con nuez | | 70 gms. | | 20 gms | | |
| | | Mermelada de zarzamora con nuez | | | 70 gms. | 20 gms | | |
| | | Nutella con mermelada de fresa | | 50 gms. | | | 55 gms. | |
| | | Nutella con mermelada de fresa | | | 50 gms. | | 55 gms. | |
| | | Philadelphia con mermelada de fresa | | 50 gms. | | | | 50 gms. |
| Philadelphia con mermelada de fresa | | | 50 gms. | | | 50 gms. | | |
| Nutella con nuez | | | | 20 gms | 55 gms. | | | |
| Philadelphia con nutella | | | | | 30 gms. | 50 gms. | | |

Método de elaboración

Recetario

Crepas saladas

| Sabor | Cantidad de ingredientes | | Ingredientes | | | |
|---------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------|---------|----------------|-------------|
| | | | Queso philadelphia | Jamón | Queso manchego | Champiñones |
| Saladas | 1 ingrediente | Jamón virginia | | 2 Reb. | | |
| | | Queso manchego | | | 70 gms. | |
| | | Queso philadelphia | 50 gms. | | | |
| | | Champiñones | | | | 60 gms. |
| | 2 ingredientes | Queso manchego con jamón virginia | | 2 Reb. | 70 gms. | |
| | | Queso philadelphia con jamón virginia | 50 gms. | 2 Reb. | | |
| Queso philadelphia con queso manchego | | 50 gms. | | 70 gms. | | |

Nota: Para las crepas saladas agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.

Ejemplo: Método clásico y Método creperos por excelencia

Video

El objetivo es agilizar los tiempos de preparación, reduciendo los tiempos hasta un 50%.

El tiempo promedio de elaboración de dos crepas con este método es de 3 minutos.

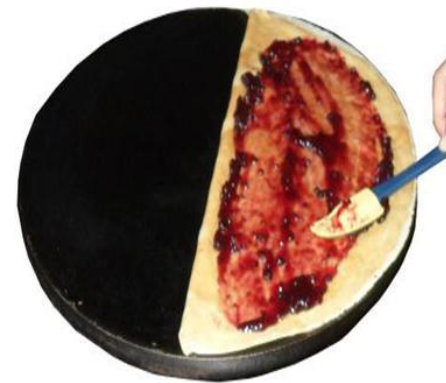
Elaboración de dos crepas

El método creperos por excelencia se realiza a manera de espejo, cada paso se repite dos veces y se explica por medio de 4 pasos.

1.- Esparcir la masa sobre las crepera.



2.- Doblar la crepa y colocar el primer ingrediente.



Nota: hay que repetir los pasos anteriores en la segunda crepera.

Elaboración de dos crepas

3.- Untar el primer ingrediente (nutella, cajeta o philadelphia), doblar la crepa y colocar el segundo ingrediente si aplica.



4.- Poner la crepa en cono o charola y entregar al cliente.



Elaboración de dos crepas

Notas:

- Cada uno de los pasos hay que realizarlos rápidamente para que no se queme la masa.
- Las crepas con jamón y nuez se colocarán inmediatamente después del primer ingrediente.
- Si es cajeta, nutella o queso philadelphia se dejará calentar sobre la crepa y se untarán en el siguiente paso.

Ejemplo: 1

Crepa 1: Philadelphia con cajeta.

Crepa 2: Philadelphia con nutella.

1.- Esparce la masa sobre la primera crepera, realiza el mismo proceso en la segunda crepera.



2.- Dobla la primera crepa y coloca el queso philadelphia y déjalo calentar, haz lo mismo en la segunda crepa.



Ejemplo: 1

3.- Unta el queso philadelphia en la primera crepa y haz el segundo dobles, coloca la cajeta y déjala calentar.

Repite los mismos pasos en la segunda crepa, pero como segundo ingrediente coloca la nutella, déjala calentar.

4.- Unta la cajeta de la primera crepa y coloca la crepa en cono o charola y entrégala al cliente.

Finalmente unta la nutella de la segunda crepa y coloca en cono o charola.



Ejemplo: 2

Crepa 1: Philadelphia con jamón.

Crepa 2: Cajeta.

1.- Esparce la masa sobre la primera crepera, realiza el mismo proceso en la segunda crepera.



2.- Dobla la primera crepa y coloca el queso philadelphia y déjalo calentar.

La segunda crepa dóblala, coloca la cajeta y déjala calentar.



Ejemplo: 2

3.- Unta el queso philadelphia en la primera crepa y haz el segundo dobles, coloca el jamón y déjalo calendar.

Unta la cajeta de la segunda crepa, realiza el segundo dobles, colócala en un cono o charola.



4.- A la primera crepa coloca sal y pimienta según aplique, dóblala y coloca en un cono o charola.



Ejemplo: 3

Crepa 1: Philadelphia con cajeta.

Crepa 2: Nutella con nuez.

1.- Esparce la masa sobre la primera crepera, realiza el mismo proceso en la segunda crepera.



2.- Dobla la primera crepa y coloca el queso philadelphia y déjalo calentar.

La segunda crepa dóblala, coloca la nutella y déjala calentar.



Ejemplo: 3

3.- Unta el queso philadelphia en la primera crepa y déjalo calentar.

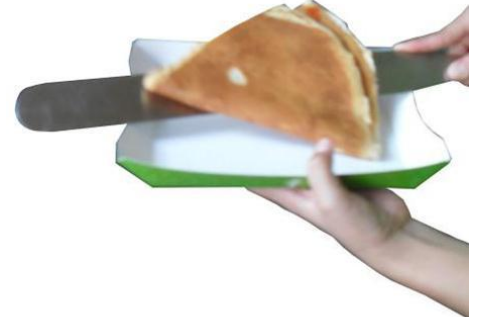
En la segunda crepa unta la nutella.



4.- Realiza el segundo dobléz de la primera crepa y coloca la cajeta y déjala calentar.

En la segunda crepa esparce la nuez, dobla la crepa y coloca en cono o charola.

Unta la cajeta de la primera crepa, dóblala y colócala en cono o charola.



Elaboración de dos crepas

Notas:

- Este método se debe de utilizar al momento de que hay más de una orden aunque sea del mismo cliente.
- Debe de haber una persona por cada dos creperas a excepción de cuando haya tres creperas.
- Las crepas se entregarán en el momento en que estén listas, no importa el orden en el que fueron elaboradas.
- Las crepas de cajeta se recomienda entregarlas en charola.

Panorama general

Panorama del Negocio

- Objetivo
- Descripción del negocio
- Presentación del personal

Descripción y Limpieza de Equipos y Utensilios

- Limpieza de superficies
- Técnica de lavado de manos
- Limpieza de trapos

Habilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Preparación de insumos

- Masa para crepas
- Porcionado de queso philadelphia
- Porcionado de queso manchego

Método de Elaboración

- Pasos de elaboración de una crepa
- Aplicación de ingredientes
- Recetario
- Ejemplo: Método clásico y Método creperos por excelencia.
- Elaboración de dos crepas
- Ejemplos

Inhabilitación

- Báscula
- Crepera
- Mueble de crepera

Inhabilitación

Báscula

Para inhabilita la báscula, realiza los siguientes pasos:

1. Limpia las superficies de la báscula con Limpiador Multisuperficies y un trapo verde.
2. Presiona el botón de apagado de la báscula.



Inhabilitación de Equipos

Creperas

1. Gira la perilla de las creperas a la posición de 0° C.



2. Retira todos los recipientes de insumos y herramientas de mueble de las crepas.

3. Levanta las tapas del mueble de crepera con ayuda de los guantes térmicos y mueve la crepera para limpiar los residuos derramados.



Inhabilitación de Equipos

Creperas

4. Retira los residuos de masa con un trapo verde o con una espátula en caso de que no sea suficiente con el trapo.
5. Limpia las superficies del mueble como se indica en el proceso de limpieza de superficies.



Inhabilitación de Equipos

Mueble de crepera

1. Vacía las mermeladas en recipientes de policarbonato con tapa limpios y guárdalos en el sub-almacén.
2. Guarda el envase de Nutella (cerrados), el recipiente con la nuez porcionada y los saleros en el sub-almacén.



Nota: Si el envase de Nutella está vacío, deberá tirarse a la basura.

Inhabilitación de Equipos

Mueble de crepera

3. Vacía la masa para crepas sobrante en un recipiente con tapa limpio y guárdala en el refrigerador.



Nota: No deberá vaciarse con la masa que está en el refrigerador.

¿Dudas o comentarios?

Evaluación y cierre del curso