



Bebidas VIP

Sin Café

cinépolis | LEARNING CENTER

Habilitación

Equipos



**Blender Blentec,
debe programarse a
40seg**



Limpieza y Encendido:

- *Pasar un paño verde limpio y húmedo por toda la superficie.
- *Colocar el vaso limpio con sus respectiva tapa.
- *Colocar el interruptor en posición de "ON" para encenderla.
- *En el display deberá aparecer la leyenda "Smoothie".



**Blender Vitamix,
debe programarse a
20seg**



Limpieza y Encendido:

- *Pasar un paño verde limpio y húmedo por toda la superficie.
- *Colocar las gomas centrales y perimetrales sobre la base de las blender, hasta que queden fijas.
- *Colocar la cubierta de la blender.
- *Colocar la tapa de la blender y el vaso limpio con su respectiva tapa.
- *Colocar el interruptor en posición de "ON" para encenderla.
- *En el display deberá aparecer la leyenda "Ready".



Los vasos de la licuadora deben estar etiquetados para diferenciar los que se usan para preparar bebidas a base de agua y los que se usan para preparar bebidas a base de leche.

Utensilios

Tazas para hielo



Las tazas son para verter hielo directamente a la licuadora. Deben colocarse en un recipiente de policarbonato con sanitizante durante la operación.

Cucharon para hielo



El cucharon se utiliza para verter hielo directo en el vaso pet. Deben colocarse en un porta cucharon con $\frac{3}{4}$ partes de sanitizante durante la operación.

Varios



Jarra Cremera
Se utiliza principalmente para hacer la mezcla de café y chocolate para el Moka



Jigger / Onzero
Se utiliza principalmente para medir el chocolate para algunas bebidas frías



Jarras Medidoras
Se utilizan principalmente para medir leche







Espátula Miserable
Se utiliza principalmente para verter el producto de la licuadora al vaso pet



Cuchara Agitadora

Nota: en caso de necesitar tazas medidoras de hielo, se deben de solicitar directo con el Ejecutivo de Coffee Tree

Consideraciones

Paños	Espátulas	Agitador tipo cuchara	Etiquetado
<p>Cambiar constantemente el agua sanitizada de los paños, así como llevar el registro en la Bitácora.</p> <p>Lavar todos los paños sucios de acuerdo al proceso</p>	<p>La espátula miserable se debe colocar en un recipiente con agua y sanitizante, reemplazar el agua tantas veces como sea necesario.</p>	<p>Habilitar la cuchara agitadora en un vaso con sanitizante para mezclar las bebidas según aplique.</p>	<p>Cualquier insumo que se necesite, debe tener una etiqueta como indica el documento Técnica de etiquetado de productos vigente.</p>
			

Insumos

Preparación de crema batida



Nota: Si necesitas preparar medio tetrapack disminuye los ingredientes a la mitad

1

Colocar 1 L de agua purificada en una jarra de plástico de 2 L.



2

Vaciar 100gr de azúcar en la jarra con agua.



3

Agregar 2 tapitas de extracto de vainilla a la jarra.



4

Revolver con el globo metálico hasta que se diluya el azúcar.



5

Agregar 907gr (1 tetrapack) de base para crema batida.



6

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



7

Verificar limpieza del sifón



8

Verter la mezcla dentro del cuerpo del sifón con ayuda de una jarra, llenar hasta $\frac{3}{4}$ partes.



9

Colocar 2 cápsulas de N2O (el sifón chico lleva 1 cápsula)



10

Agitar durante un periodo de 5 a 10 segundos, etiquetar y refrigerar.



Insumos

Resguardo de crema batida

Opción 1

Colocar el sifón preferentemente dentro del refrigerador mientras NO se este utilizando.



Opción 2

Colocar el sifón en un contenedor con bastante hielo. *El sifón debe estar en posición vertical y el hielo debe cubrirlo hasta $\frac{3}{4}$ partes dentro del recipiente.*



Nota: En ambas opciones el sifón de crema batida siempre debe estar colocado de manera vertical

Insumos

Polvos para frappé



IMPORTANTE: Todos los insumos deben estar etiquetados, por ejemplo: crema batida, polvos, mamilas, esencias, etc.

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



3. Si sobró polvo dentro de la bolsa, cerrarla y guardarla en su lugar de almacenamiento. En caso contrario, desecharla.



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



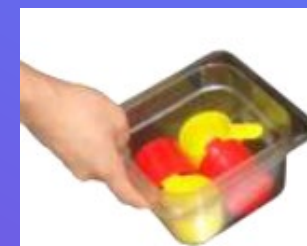
2. Tomar una bolsa de polvos para frappé, en caso de que haya sobrado del día anterior, colocar primero polvo nuevo y luego el sobrante.



4. Repetir los pasos con los polvos restantes hasta cubrir con todos los sabores indicados por las etiquetas



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



*Ejemplo

Insumos

Agua y Leche



IMPORTANTE: Todos los insumos deben estar etiquetados, por ejemplo: crema batida, polvos, mamilas, esencias, etc.

Agua



El agua en el recipiente es especial para la elaboración de frappés.



El agua en jarra es especial para las bebidas frías (por ejemplo: tés)

Leche



El recipiente de leche es especial para la preparación de frappés.



Los tetrapack de leche se utilizan para la preparación de bebidas frías, por ejemplo café late.

Nota: La leche y el agua deben estar en refrigeración mientras no se estén utilizando o no se tenga una serie de comandas seguidas

Insumos

Esencias y Sifón para Pelón



IMPORTANTE: Todos los insumos deben estar etiquetados, por ejemplo: crema batida, polvos, mamilas, esencias, etc.

Esencias

1. Tomar las esencias del sub almacén y colocarlas en el rack, en el área de preparación.



2. Todas las esencias deben contar con sifón, para una preparación de bebida mas practica.



- *Cuando se coloca el sifón en una esencia nueva, el sifón debe ser previamente lavado y sanitizado.
- *Cada día, durante la habilitación el sifón debe limpiarse con un paño blanco y sanitizante.
- *Cada día, durante la habilitación la botella de esencia debe limpiarse con un paño verde y sanitizante.

Sifón para Pelón



- *Debe encontrarse limpio y en buenas condiciones.
- *Se coloca la cantidad suficiente de concentrado pelón en el contenedor, considerando la venta de este.
- *Debe colocársele en el sifón la boquilla con el bujero mas grande:



Insumos

Varios



IMPORTANTE: Todos los insumos deben estar etiquetados, por ejemplo: crema batida, polvos, mamilas, esencias, etc.

Chile Piquín



Se puede colocar en salero o en inserto de policarbonato con tapa; colocarlo en el área de preparación de frappés.

Oreo



En un recipiente de policarbonato vaciar galletas oreo y colocarlo en el área de preparación de frappés con tapa.

Mamilas



Tomar una mamilas para cada uno de estos insumos: Granillo de Chocolate, Chocolate Oscuro, Chocolate Blanco, Chamoy, Lechera, Caramelo y colocarlas en el área de preparación de frappés.

Nota: Los saleros se deben lavar de acuerdo a la Limpieza de Utensilios vigente cuando se acabe su contenido y antes de rellenarlos.

Insumos

Varios

Complementos



Deben colocarse en el área de preparación.

Canela



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

Vasos



Los vasos se debe colocar en el área de preparación.

Deposito de Hielo



Tomar hielo de la maquina del conjunto y llevarlo al depósito de hielo del área de frappés; vaciar la cubeta hasta llenarlo.



IMPORTANTE: Por POPC19 se deben guardar en bolsa plástica los separadores, tapas de vasos, blísters, canastas, vasos que no se encuentren en el dispensador de vasos.

Bitácora de Habilitación



Importante:

Las actividades de la bitácora deben realizarse de manera diaria al igual que su llenado

Bitácora Habilitación Alimentos		Semana: _____ Conjunto: _____							
Reactivo	Criterio	Vie	Sab	Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Firma
Máquina de café	Limpia (fresca, superficies), en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Máquina de café super automática	Limpia, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Molino de café	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento. Calibrado (20 a 25 as)								
Crepas	Limpia, a una temperatura de 250°C para curar y 200°C para operar, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Blenders	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Dispensador de polvo	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento, calibrado: 75 grs grande, 60 grs chico.								
Mesa fría de baguette	Limpia a una temperatura 2°C, libre de alimentos ajenos al área, con insumos de acuerdo al acomodo institucional, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Grilladores	Limpia, a una temperatura de 260°, tiempo de 1 minuto, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Queseros	Limpia, en buen estado, operando (siempre encendida), libre de manchas y polvo (incluye en su interior), calibrada a 1 oz por descarga, con 1 bolsa de queso de stock adicional.								
Tornes de refresco	Limpia, en buen estado, libre de manchas y polvo, calibrada, con boquillas sanitizadas diariamente (libre de cualquier residuo). Con cucharón en inserto, dentro de agua con sanitizante.								
Refrigeradores de bebidas	Limpia, en buen estado, operando, de acuerdo al orden definido, sin insumos a la vista, con luz encendida, sin productos ajenos.								
Utensilios y accesorios en general	Limpia, sanitizada, en su lugar: cuchillos, onzeros, tazas, cucharones, rastros, cepillos, espátulas.								
Plasmas, menús & vitrinas exhibidoras	Limpia, libre de manchas, residuos y polvo (por todos lados), operando, actualizadas. En el caso de las vitrinas exhibidoras, éstas de acuerdo al acomodo definido, cuidando no tener productos caducados.								
Mobiliario, pias, techos y campanas	Barras y contra barras limpias, pias, techos y campanas de extracción (cocina) en buen estado de mantenimiento, libre de polvo, manchas y residuos.								
Punto de venta	POS, impresora, cajón, teclado, limpios, en buen estado, libres de polvo, residuos y manchas. Con rollo térmico de stock adicional.								
Condimentero	Limpio, ordenado, libre de polvo, manchas, de acuerdo al orden definido, con los insumos recién habilitados, con hielo haciendo contacto con los insertos.								
Stock ideal	Que se defina un stock ideal por sub almacén, por día o bloque de días, temporada, no a la vista del cliente, con la firma del Gerente.								
Insumos perecederos	Insumos en buen estado, dentro de su periodo de frescura: quesos, jamones, pan, pollo, aderezos, jarabes de refresco.								
Kit de venta completo	Pluma, calculadora, detector de billetes falsos o pluman, comandas manuales.								
Kit de limpieza	Trapo verde para limpiar, trapo blanco para sanitizar, líquido multi usos, líquido para sanitizar, escoba, recogedor, trapeador, ordenados, limpios, en un área exclusiva de resguardo, por lo menos 1 artículo por tipo.								
Chapulito	Listo para vender, con uniforme completo y correcto, de acuerdo a PCA, firmado en el sistema, 40 minutos antes de la primer función.								
Rol de limpieza diaria y superficial	Que se defina un rol de limpieza diaria, soft y profunda, con actividades por área y responsables.								

NOTA Habilitación:

Todos los equipos, utensilios, aderezos e Insumos deben estar encendidos y listos para operar 40 minutos antes de la primer función. Lo mismo aplica para el personal del área.



**Gracias
VIP**

cinépolis | LEARNING CENTER