



Bebidas Calientes Coffee Tree

5 | LEARNING CENTER

Habilitación

El proceso de habilitación del negocio de Coffee es responsabilidad del Vendedor del primer turno. Se debe realizar por lo menos 90 minutos antes de la apertura del conjunto.

Habilitación

Cafetera

⚠ Ubica el tipo de cafetera con la que cuentas en tu conjunto o negocio

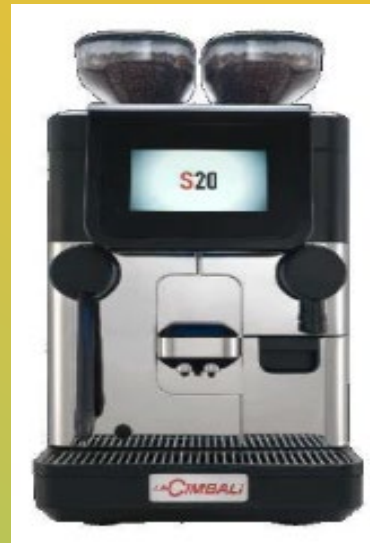


Black & White

Estas cafeteras requieren un lavado en frío de arranque que dura aproximadamente 5 minutos, pulsar el botón de lavado en cada una de ellas:



Super Automática Cimbali



Semi Automática Cimbali

Esta cafetera no tiene ciclo de lavado automático.

Nota: La habilitación de la cafetera la puedes ver en otra capsula

Habilitación

Insumos



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

Después de habilitar la cafetera se inicia con la habilitación del resto del negocio.

Café Descafeinado



El café descafeinado de la cafetera semi automática debe encontrarse ya molido en un recipiente con tapa.

Leche



La leche a utilizar debe de estar en refrigeración para garantizar el espumado correcto. Debe estar fría.

Vaso Comanda



El vaso trophy se debe colocar en el punto de venta para utilizarlo como vaso comanda.

Tapas, Fajillas y Agitadores



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

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



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

Habilitación

Insumos



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.

Mamilas



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

Habilitación

Utensilios

Varios



Jarra Cremera

Las hay en 2 medidas: 3oz y 5oz.

Se utiliza principalmente para servir el shot de café y hacer su preparación



Jigger / Onzero

Se utiliza principalmente como unidad de medida



Jarras Medidoras

Se utilizan principalmente para medir leche



Jarras Espumadoras

Las hay en 3 medidas: 1.5 lts, 32oz y 20oz. Se utilizan principalmente para cremar o espumar leche

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 es)								
Crepas	Limpia, a una temperatura de 250°C para cocinar y 200°C para operar, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Blendens	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Dispensador de polvos	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.								
Gratificadora	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 defrito, sin insumos a la vista, con luz encendida, sin productos ajenos.								
Utensilios y accesorios en general	Limpia, sanitizada, en su lugar: cuchillos, onzeras, 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 defrito, 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 defrito, 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.								
Chapito	Listo para vender, con uniforme completo y correcto, de acuerdo a PCA, firmado en el sistema, 40 minutos antes de la primer función.								
Kit de limpieza diaria y superficial	Que se defina un kit de limpieza diaria, soft y profunda, con actividades por área y responsables.								

NOTA Habilitación:

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



Gracias Coffee Tree

LEARNING CENTER