



Bebidas Calientes Coffee Tree

5 | LEARNING CENTER

Inhabilitación


El proceso de inhabilitación es responsabilidad del Vendedor(es) del último turno.

Bitácora de Mermas



Si existen mermas, se debe llamar al **Supervisor** para que las autorice y firme el formato

Bitácora de Mermas Sub almacén
Código F-DPC-01

 **Cinépolis**
LA CAPITAL DEL CINE

Nombre del Conjunto _____

No.	Fecha / Semana	Producto	Cantidad	Causa / Motivo			Sub almacén	Validación		Autorización	
				<input type="checkbox"/> Ajenas Operación <input type="checkbox"/> Mal Estado/Calidad <input type="checkbox"/> Errores/ Mala Preparación	<input type="checkbox"/> Compens Wow <input type="checkbox"/> Causa Cliente <input type="checkbox"/> Caducidad	<input type="checkbox"/> Dukerla <input type="checkbox"/> Coffe Tree <input type="checkbox"/> Baguis <input type="checkbox"/> Otro _____		Nombre y Firma	Puesto	Nombre y Firma	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											

Ajenas Operación: Factores Externos (Inundación, falta eléctrica, Sismos, Vendalismo, etc.)
Mal Estado/ Calidad: Producto en descomposición, Productos con Defecto (Vaso, Casetta, Tapas, etc.)
producto no apto para su venta [mal no explotado]
Errores/Mala Prep: Errores y/o Mala Elaboración de Producto

Compens Wow: Alto Stress Operativo, Fecha Especial, Reconocimiento Paralelo (con previa autorización de Comercialización)
Causa Cliente: Derrame/Caida de Producto, Cambio de Opinión
Caducidad: Producto fuera de fecha aceptado según fecha del envase, para su consumo

Autorización de Gerente de Conjunto _____

Nota: Esta bitácora debe llevarse de manera diaria

Inhabilitación

Cafetera Semi Automática Cimbali

1



Utilizar el cepillo en los grupos para limpiar los mismos frotando sobre la salida de café.

2



Colocar los tapones sobre los portafiltros y limpiar los portafiltros colocándolos en los grupos de la cafetera.

3



Retirar las rejillas de goma, retirar la charola de derrames y la rejilla de la cafetera.

4



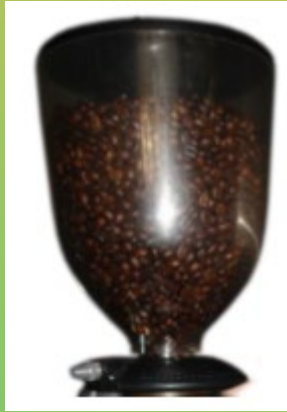
Girar la perilla hacia la izquierda hasta la posición de "1" para disminuir el nivel de agua. Esperar 15 minutos antes de apagarla, después de este tiempo colocar la perilla en OFF.



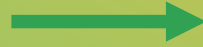
Nota: El exterior de la cafetera debe limpiarse con paño verde ligeramente húmedo para evitar mojar de más la cafetera.

Inhabilitación

Tolva



Asegurarse que la tolva del café quede perfectamente cerrada.



En caso de que tenga que lavarse realizar o siguiente:



Retirar el café que sobró en la tolva y almacenarlo en una bolsa cerrada.



La tolva de café se debe lavar únicamente una vez a la semana para evitar descalibrarla; sin embargo, de manera diaria se debe limpiar con una servilleta blanca.

Inhabilitación

Cafetera Super Automática Black & White

1



Retirar el cajón del bagazo para tirar residuos y lavarlo.

2



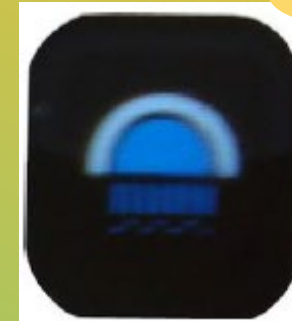
Se debe retirar la llave del interior y colocar 2 pastillas de jabón.

4



Retirar la rejilla de la charola de derrames de la máquina y lavarla. Finalmente apagar la cafetera.

3



Presionar el botón de lavado, la máquina termina en el momento que aparece la palabra "Ready".

Nota: El exterior de la cafetera debe limpiarse con paño verde ligeramente húmedo para evitar mojar de más la cafetera.

Inhabilitación

Cafetera Super Automática Cimbali

Recuerda: De esta cafetera existen varios modelos, busca en la tuya el botón de lavado y el lugar para colocar las pastillas.



1

Retirar el cajón del bagazo para tirar residuos y lavarlo.



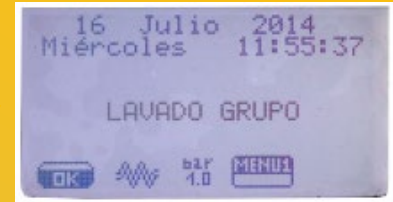
2

Colocar 2 pastillas de jabón en la parte superior.



3

Presionar el botón de limpieza que se encuentra en el panel superior.



4

Apagar la cafetera y retirar la bandeja de goteo para lavarla.



Nota: El exterior de la cafetera debe limpiarse con paño verde ligeramente húmedo para evitar mojar de más la cafetera.

Inhabilitación

Tolva



Retirar el café que sobró en las tolvas y almacenarlo en una bolsa cerrada. Se deben retirar las tolvas para lavarse una vez a la semana y de manera diaria se deben limpiar con una servilleta blanca.

Inhabilitación

Insumos

Café Descafeinado



El café descafeinado de la cafetera semi automática debe resguardarse en un recipiente limpio y con tapa bien cerrada o en una bolsa plástica.

Leche



La leche ya abierta debe dejarse en refrigeración.

Vaso Comanda



El vaso trophy se debe resguardar en el lugar indicado para ello.

Tapas, Fajillas y Agitadores



Deben resguardarse en el lugar indicado para ello.

Esencias



Limpiar las boquillas de los sifones de esencias usando un paño blanco con sanitizante Suma J-512 / 16L.

Mamilas



- Retirar las mamilas del área de preparación.
- Almacenar mamilas

***Si esta vacía.** Lavar las mamilas de acuerdo a lo indicado en la Guía de Lavado de Utensilios

***Si tiene producto.** Retirar y lavar las boquillas de las mamilas, después almacenar como corresponde: guardar las mamilas de chocolate blanco y chocolate oscuro en el refrigerador; la de granillo de chocolate en el subalmacén.

Nota: Las mamilas deberán lavarse cada dos días.

Habilitación

Utensilios

Varios



Todos estos utensilios deben lavarse según la “Guía de Lavado de Utensilios Vigente”

Bitácora de Inhabilitación

Bitácora Inhabilitación Alimentos

Semana: _____

Conjunto: _____

Reactivo	Criterio	Vie	Sab	Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Firma
Máquina de café	Limpia superficialmente (filtros y rejillas), apagada.								
Máquina de café súper automática	Limpia superficialmente, en estado de hibernación.								
Molino de café	Limpio superficial, apagado.								
Creperas	Limpia superficialmente, sin residuos, apagadas.								
Blandires	Limpia, sin residuos, apagadas.								
Dispensador de polvos	Limpio, sin residuos, apagado.								
Mesa fría de baguette	Limpia a una temperatura 2°C, libre de alimentos ajenos al área, asegurando estar eronchida.								
Gratificadora	Limpia, con la salamandra remojándose en un recipiente con agua y desengrasante, apagada.								
Fritadora	Limpia, libre de residuos, apagada.								
Queaseras	Limpia superficialmente, sin residuos. Asegurando que los equipos no estén apagados.								
Tomas de refresco	Limpia superficialmente, sin residuos, con boquillas en agua con cloro. Cerradas (que no se activen).								
Utensilios y accesorios en general	Limpia, resguardados en área especial de cocina.								
Pisamasa, menús & vitrinas exhibidoras	Limpia superficialmente, apagadas.								
Mobiliario, platos, platos y campanas	Limpia superficialmente (barrido), libre de manchas y residuos.								
Punto de venta	POS, impresora, cajón, teclado, limpia superficialmente, con sealín cerrada y apagada (monitores, POS, impresora).								
Condimentario	Limpia superficialmente, con condimentos sobretas en cocha (en recipiente especial y refrigerados), insertos limpios para lavarse. Libre de basura y residuos.								
Kit de venta completo	Resguardados en Gerencia.								
Kit de limpieza	Limpia y resguardados en Botiga de Limpieza.								
Refrigeradores de bebidas	Limpia superficialmente, con luz apagada, asegurando que los equipos no estén apagados.								

Importante:



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



Gracias Coffee Tree

5 | LEARNING CENTER