



# Bebidas Frías

Coffee Tree

cinépolis | 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.

---

# Equipos

## Blender



**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".



*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.*



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



*Se debe programar a*

**10seg**

*Cuando el conjunto cuente con máquina de hielo frappeado*



### 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".

# 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

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

# 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.



\*Ejemplo

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.



# 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

Tapas Pet



Las tapas planas y tipo domo deben colocarse en el área de preparación.

Vasos Pet



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

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 es)								
Crepas	Limpia, a una temperatura de 250°C para cocinar y 200°C para operar, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.								
Blenders	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.								
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 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, jarabe 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.								
Chepolito	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**

**cinépolis | LEARNING CENTER**