

Habilitación Baguis

Tradicional



Habilitación

Equipos, Utensilios e Insumos

cinépolis

Recoger llaves de sub-almacenes



Se las entrega el encargado del Sub-almacén.

Abrir gabinete de interruptores



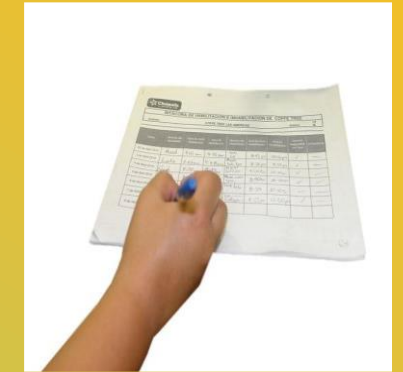
Encender los interruptores de energía que se requieran

Colocar letrero de caja cerrada



Colocar el letrero de caja cerrada en el mostrador del negocio

Llenar bitácora de habilitación



Registrando la fecha , nombre del habilitador y hora de inicio e ir llenando paso a paso las actividades.

La habilitación se debe realizar por lo menos 1 hora antes de la apertura del Conjunto.

cinépolis

Descongelado de pan

cinépolis.

1. Verificar cantidad de pan sobrante del día anterior



El pan del día anterior debe estar en el espiguero en charola metálica y en bolsa de plástico transparente.

2. Colocarse guantes



Después del lavado de manos es necesario usar guantes de plástico.

3. Sacar pan de congelador



Cuidando el método PEPS sacar el pan a descongelar.

4. Descongelar el pan



El tiempo de descongelado es de 30 minutos sin bolsa.

cinépolis.

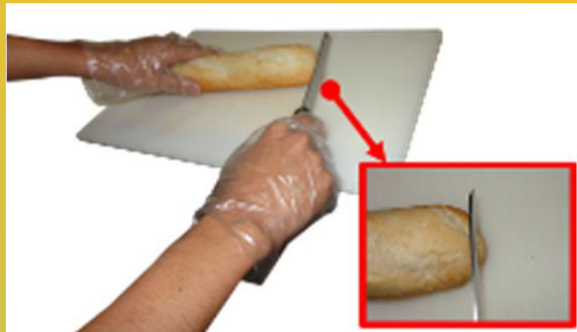
cinépolis.

Precortado del pan Baguet

Consideraciones a tomar en cuenta para el precortado del pan Baguet

- 1. Siempre se debe precortar el pan tomando en cuenta la afluencia esperada.
- 2. Para precortar, usar siempre un cuchillo de sierra y no el eléctrico, ya que el cuchillo eléctrico no es para uso rudo y puede dañarse al realizar esta actividad y generar más gastos al conjunto.

1



Cortar una de las puntas del pan tipo baguette.

2



Cortar el pan a la mitad de forma horizontal, cuidando que el corte sea recto.

3



Unir las mitades del pan para colocarlo en el exhibidor.

Acomodo de pan en Exhibidores

cinépolis.

Exhibidor de 4 Niveles

Exhibidor de 3 Niveles



1. Blanco
2. Orégano Parmesano
3. Integral
4. Chapata Natural y Cereales



1. Blanco
2. Orégano Parmesano
3. Baguette Integral, chapatas natural y cereales

cinépolis.

cinépolis.

Gratinadora



1. Encender Gratinadora

2. Girar perilla de tiempo en 1 min.

3. Girar perilla de temperatura en 260°C o 500 °F

Horno Turbochef



1. Limpiar superficies externas pasar un trapo verde, limpio y húmedo.



2. Oprime el botón de encendido del horno.

Habilitación

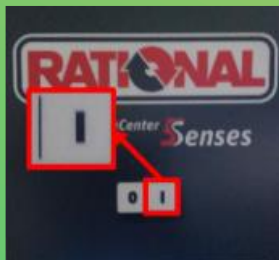
Equipos

Horno SelfCookingCenter



Si el horno se apagó, por alguna falla eléctrica o si por error se bajan las pastillas, realizar lo siguiente:

Encender el horno presionando el botón marcado con el “|”.



Pre calentamiento del horno

1. Presionar sobre el programa “CINEPOLITO TRAD”.



2. Seleccionar cualquier platillo de cesta y presionar cualquier nivel para precalentar el horno. Aparecerá una barra naranja durante el tiempo de precalentado.



3. Esperar a que suene la alarma y aparezca el icono de “iniciar carga”, tarda máximo 5 minutos.



Habilitación Freidora APW

cinépolis.

1



Limpia el exterior de la freidora con papel toalla y luego con un trapo verde.

Nota: Revisar bitácora de cambios de aceite

2



Verificar que tenga aceite hasta el nivel establecido y encender.

3



Gira la perilla a temperatura de 350 °F o 180 °C

Importante: Cuando se realice el cambio de aceite, este se deberá almacenar en una cubeta o lata.
NUNCA se debe de tirar en las tarjas.

cinépolis.

cinépolis.

Habilitación Freidora PITCO

cinépolis.

Nota en la freidora PITCO ya esta programada la temperatura a 350 °F o 180°C



Verificar que tenga aceite hasta el nivel establecido y encender

Si el nivel de aceite no es el correcto, agrega o quita aceite hasta llegar al nivel indicado.

Enciende la freidora presionando el botón de encendido.

cinépolis.

cinépolis.

Habilitación

Equipos y utensilios

cinépolis.

Exhibidor de papas



Coloca la charola metálica en el espacio correspondiente del exhibidor y encender

Exhibidor de Tequesitos



Conectar a la corriente eléctrica y encender

Quesera



Acomodar la manguera de la bolsa de queso

cinépolis.

cinépolis.

Habilitación

Mesa Fría

cinépolis



Coloca la tabla de preparación de la mesa fría con un trapo blanco limpio.



Coloca los separadores metálicos dentro de la mesa fría



Toma de la cocina los insertos para la mesa fría.



Toma los insumos necesarios del refrigerador de la mesa fría



ACOMODO MESA FRÍA DE BAGUIS								
CONTENEDORES								
	QUESO MANCHEGO En medias rebanadas	CHORIZO ESPAÑOL Dentro del empaque	PEPPERONI Dentro del empaque	QUESO MANCHEGO En medias rebanadas	PHILADELPHIA En porciones de 50gr aplastadas y divididas por la mitad	QUESO AMERICANO En rebanadas	PALOMITAS DE POLLO	JAMÓN DE PAVO Fuera del empaque y doblado en triángulo
EXTRAS								
	JAMÓN SERRANO Dentro del Empaque	SALAMI Dentro del empaque	JAMÓN DE PAVO Fuera del empaque y doblado en triángulo	JAMÓN DE CERDO Fuera del empaque y doblado en triángulo	ADEREZOS Salsa BBQ, Mostaza dulce, Salsa Ailza, Cebolla dulce, Chipotle	TOCINO Dentro del empaque y doblado en rollo	TIRAS DE POLLO	



Coloca cada uno de los aderezos

Coloca cada uno de los insumos en los insertos de la mesa fría de acuerdo a la guía de acomodo

cinépolis

Bitácora Habilitación Alimentos		Semana: _____	_____							Firma
		Conjunto: _____	_____							
Reactivo	Criterio	Vie	Sab	Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Firma	
Máquina de café	Limpia (filtros rejillas, superficies), en buenas condiciones de operación y mantenimiento.									
Máquina de café súper automática	Limpia, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.									
Molino de café	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento. Calibrado (20 a 25 µ)									
Cafeteras	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 polvos	Limpio, en buenas condiciones de operación y mantenimiento, calibrado: 75 grs grande, 60 grs chico.									
Mesa fría de baguete	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.									
Gratificadores	Limpia, a una temperatura de 260°, tiempo de 1 minuto, en buenas condiciones de operación y mantenimiento.									
Quequesas	Limpia, en buen estado, operando (siempre encendida), libre de manchas y polvo (incluso 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 cucharon 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, onzeras, tazas, cucharones, rastros, cepillos, espátulas.									
Plazas, 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, pías, lechos y campanas	Barras y contra barras limpias, placa, lechos y campanas de extracción (cochín) 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.									
Condimenteros	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-almacen, 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, jamonas, pan, pollo, aderezos, jarabes de refresco.									
Kit de venta completo	Pluma, calculadora, detector de billetes falsos o plumnón, 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.									
Cinépolis	Limpio 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 diario 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, edificaciones e insumos deben estar encendidos e listos para operar 40 minutos antes de la primer función. Lo mismo aplica para el personal del área.

Importante:

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

cinépolis.

cinépolis.

¡G R A C I A S!

cinépolis.

cinépolis.