

# Inhabilitación de Crepas

Tradicional



# Inhabilitación de la crepera

1



Guardar los siguientes insumos en el subalmacén:

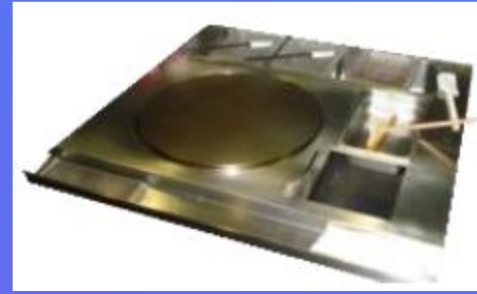
- Charolas para crepas.
- Conos para crepas.
- Tenedores y cuchillos sobrantes.

2



Girar la perilla de las creperas a la posición de 0 °C (32 °F) y apagarla presionando el botón de encendido/apagado

3



Retirar todos los recipientes de insumos y herramientas del mueble de las creperas..

4



Vaciar cajeta, mermelada de fresa y de zarzamora en recipientes de policarbonato con tapa limpios y guardarlos en refrigeración.

cinépolis

# Habilitación de la crepera

5



Tomar las porciones de nuez picada sobrantes y guardarlas en una bolsa en el subalmacén.

6



Cerrar el envase de Nutella y guardarlo en el subalmacén. Si el envase de Nutella está vacío, deberá tirarse a la basura.

7



Guardar los saleros en el subalmacén.

8



Si el inserto de masa para crepas está vacío continuar con el siguiente paso, de lo contrario:

a) Verter la masa sobrante en un inserto limpio y con tapa.

b) Etiquetarla de acuerdo con la Técnica de etiquetado de productos vigente.

c) Almacenarla en el refrigerador para que sea utilizada el siguiente día.

# Inhabilitación de la crepera

9



Lavar los inserto sucio y vacíos a si como todos los utensilios como se indica en Limpieza de utensilios vigente.

10



Retirar y lavar las boquillas de las mamilas de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios vigente

**Nota:**

Solo si el contenido de la mamila se terminó, se deberá lava de acuerdo a lo indicado en la Limpieza de utensilios vigente

cinépolis



¡GRACIAS!

cinépolis

cinépolis