

cinépolis.

cinépolis.

# Habilitación de Crepas

VIP



cinépolis.

cinépolis. | LEARNING CENTER

cinépolis.

# Habilitación

Criterios del Personal en MHA

Lavado de manos



Uso de gel  
Antibacterial



Uso del Uniforme



Uso de guantes  
para porcionar



Cofia y Cubrebocas



Contar con paños por  
área



La habilitación se realiza 90 minutos antes de la apertura del conjunto.



# Habilitación

## Limpieza diaria de las creperas



Enciende la crepera. Coloca la perilla en 250°C y espera 10 min.



Coloca mantequilla sobre toda la crepera y deja actuar por 30 segundos.



Retira la mantequilla únicamente con papel toalla.



Coloca la perilla a 200°C, espera mínimo 5 minutos para hacer la crepa de prueba.



Elabora la crepa de prueba y coloca la crepa en la estación de merma y registrarla en la bitácora de merma.

Nota: si durante la operación se derrama y se pega algún ingrediente a la superficie de la crepera, es necesario realizar el curado nuevamente como se describió anteriormente.

cinépolis

# Habilitación

## Tipos de limpieza de creperas

Si la limpieza es:	Diaria	Lun y Jue de c/sem
1. Enciende la Crepera a 250°C y déjala calentar por 10 minutos.	✓	✓
2. Remueve los residuos acumulados frotando en círculos de adentro hacia afuera con una fibra verde P-96		✓
3. Retira los residuos con papel toalla (o un trapo blanco seco).		✓
4. Vierte y esparce con una espátula 20 grs de mantequilla en la crepera y déjala reposar por 30 segundos	✓	✓
5. Retira el exceso de mantequilla y baja la temperatura de la crepera a 200°C, espera 5 minutos antes de pasar al siguiente paso	✓	✓
6. Elabora una crepa con el fin de retirar los residuos y verifica que no se pegue en la crepera (el Supervisor debe registrar la merma de la crepa elaborada).	✓	✓

# Habilitación

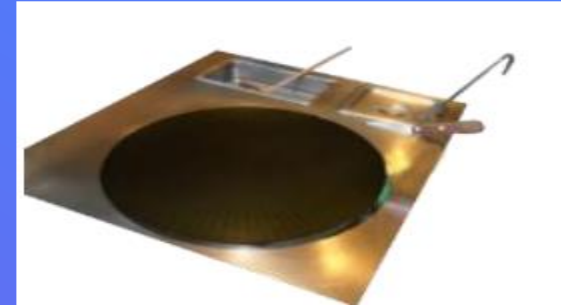
## Área de creperas



Tomar los recipientes de acero inoxidable para los rastrillos y verter agua en ellos hasta el 50% de su capacidad.



Colocar los rastrillos en los recipientes con agua junto a las creperas. Cambiar el agua cada vez que se ponga turbia que es aproximadamente cada 5 crepas elaboradas.



Colocar una espátula grande de 30 cm en el espacio correspondiente de la crepera.

**cinépolis**

# Habilitación de insumos para crepas

cinépolis



Vaciar la masa preparada en su recipiente de acero inoxidable con cucharón correspondiente y taparlo.



Vaciar cajeta y mermelada de fresa y zarzamora en un recipiente de policarbonato limpio y colocarlos con sus respectivas espátulas miserables, sobre el mueble de creperas.



Colocar en un recipiente de policarbonato las porciones de 20 g de nuez picada en bolsa, sobre el mueble de creperas.



Colocar un envase de Nutella con una espátula miserable, sobre el mueble de la crepera. Asegurándose que sea de fácil alcance.



Colocar las porciones de queso manchego, queso Philadelphia, champiñones, pay de limón con trozos de galleta, chicken crunch, tocino, manzana canela y cheesecake en el refrigerador del área.



Colocar los saleros con sal y pimienta en el centro de la parte superior de la crepera. En caso de que se hayan lavado en la inhabilitación, rellenar los saleros. Colocar etiquetas en los saleros indicando si es sal o pimienta.



**Nota:** en horas de baja afluencia, la masa para crepas deberá mantenerse en refrigeración el mayor tiempo posible. Sacarse para servirla y volver a guardarla.

cinépolis

# Habilitación del área de crepas

Ordena tus insumos y utensilios

Sal y pimienta

Nutella con pala miserable

Cambia el agua del recipiente, aprox. Cada 5 crepas. Contenedor al 50% de agua

Mermeladas y cajeta en recipientes de policarbonato con palas miserables

Mantén limpio todo tu mueble para crepas, con ayuda de un trapo verde



cinépolis

cinépolis.

cinépolis.

¡GRACIAS!

cinépolis.

cinépolis.