

Proceso de Entrenamiento

Especialidad de Dulcería | Tradicional – Mi Cine



¿En que consiste?

¡Es momento de poner en practica lo aprendido hasta ahora!

Durante el proceso de entrenamiento que estas a punto de iniciar **verás y realizarás diversas actividades** aprendidas en la especialidad que estas cursando.



¿Quién te acompañará?

En esta parte de tu **proceso de capacitación** recibirás acompañamiento de tu jefe directo o un compañero del área, el es quien te guiará y ayudará a realizar las actividades aprendidas en el curso pues el es experto en los procesos del área.

¡Observa, analiza, pregunta y realiza las actividades con tu mejor esfuerzo y ganas de aprender!



Actividades

Las actividades que llevarás a cabo en relación a la especialidad de **Control de Salas**, la cual estas cursando actualmente son las siguientes:

- ▶ Identificar y diferenciar utensilios, partes, encendido y uso de palomeras
- ▶ Conocer ingredientes y sus cantidades y realizar las recetas de los diferentes tipos de palomitas
- ▶ Realizar el proceso de servido higiénico y presentable de palomitas, nachos y hot dogs
- ▶ Conocer los procesos de habilitación e inhabilitación: abastecimiento de insumos, montaje, apagado y desmontaje de equipos (palomeras, equipos de hot dogs y nachos)
- ▶ Identificar la dinámica de tamaños, venta y servido de productos de granel, papás y dulcópolis considerando tiempos de caducidad
- ▶ Identificar los insumos y equipos de ICEE y refrescos, así como sus procesos de habilitación e inhabilitación
- ▶ Realizar los procesos de servido de ICEE y refrescos, conociendo el uso de los equipos y alertas de abastecimiento
- ▶ Practicar el proceso de venta en dulcería (saludo, TCC, registro de orden y cobro)
- ▶ Identificar los 3 tipos de maximizaciones (tamaño, complementos, extras)

Al finalizar, regresa a tu curso y déjanos conocer tu experiencia en la encuesta de entrenamiento

