

Gestión de Cocina

Habilitación



Gestión de Cocina

El Encargado de Cocina es quien lleva a cabo la gestión de la cocina y es el quien supervisa la habilitación, operación e inhabilitación del área.

Asegura que el personal tenga conocimiento de los indicadores y metas:

- MHA
- Mystery Shopper
- POPCORN
- Tracking de satisfacción
- Consumo por Asistente



Gestión de Cocina

El encargado de cocina es responsable de:

- Actualizar diariamente el tablero de sugerencias.
- Pronosticar la demanda
 - ✓ Considera la proyección de asistentes, estrenos, demanda histórica y comportamiento

Fecha	15-JUNIO-2017
Lanzamiento	SLIDERS AROS DE CEBOLLA
Sugerencia	MAK

TABLERO DE SUGERENCIAS



PRONÓSTICO DE DEMANDA

Gestión de Cocina

El encargado de cocina es responsable de:

- Abastecimiento diario.
 - ✓ Con base en el pronóstico de la demanda
- Preelaboraciones y porcionado.
 - ✓ Utiliza el formato Check list de pre elaboración y porcionado



ABASTECIMIENTO DIARIO



PREELABORACIONES



PORCIONADOS

Estación de bebidas calientes y frías

Producto	Tiempo de vida	Almacenamiento	Viernes		Sábado		Domingo		Lunes		Martes		Miércoles		Jueves	
			Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Lechera (2 oz)	Según empaque	Refrigeración														
Lechera (1 oz)	Según empaque	Refrigeración														
Graniillo de chocolate	Según empaque	Seco (aprox. 20 °C)														
Jarabes (chocolate, caramelo, chamoy, Pelón Pelo Rico)	Según empaque	Seco/ Refrigeración														
Polvos para frappé	Según empaque	Seco (aprox. 20 °C)														

Estación de crepas

Producto	Tiempo de vida	Almacenamiento	Viernes		Sábado		Domingo		Lunes		Martes		Miércoles		Jueves	
			Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Carga de masa para crepas	2 d	Refrigeración														
Sifón con crema batida	48 h	Refrigeración														
Mermelada manzana-canela (70 g)	Según empaque	Seco/ Refrigeración														
Lechera (1 oz)	Según empaque	Refrigeración														
Lechera (2 oz)	Según empaque	Refrigeración														
Cajeta	Según empaque	Seco/ Refrigeración														
Mermeladas	Según empaque	Seco/ Refrigeración														
Champiñones sazonados (55 g)	2 d	Refrigeración														
Nuez picada (20 g)	4 d	Seco (aprox. 20 °C)														
Pay de limón (90 g)	4 d	Refrigeración														
Cheesecake	4 d	Refrigeración														
Volcán de chocolate	4 d	Refrigeración														
Pastel de elote	4 d	Refrigeración														
Pastel de chocolate	4 d	Refrigeración														
Queso Philadelphia (50 g)	3 d	Refrigeración														
Queso manchego rallado (70 g)	3 d	Refrigeración														
Boneless wings (40 g)	2 d	Refrigeración														
Salsa mermelada fresa	4 d	Refrigeración														
Salsa mermelada zarzamora	4 d	Refrigeración														

Estación de Baguis

Producto	Tiempo de vida	Almacenamiento	Viernes		Sábado		Domingo		Lunes		Martes		Miércoles		Jueves	
			Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Pan tipo baguette	2 d	Seco (aprox. 20 °C)														
Pan tipo chapata	2 d	Seco (aprox. 20 °C)														
Pan tipo croissant	2 d	Seco (aprox. 20 °C)														

Gestión de Cocina

-
- El encargado de cocina es responsable de:
 - Almacenamiento y resguardo de insumos.
 - Inventario de insumos.



Roles y responsabilidades de cocina

- Debes asegurar cubrir las siguientes estaciones de trabajo:
 - Bebidas calientes/ frías
 - Crepas
 - Baguis/ snacks
 - Sushi
 - Dulcería
 - Bar
- Este personal tiene bajo su responsabilidad:
 - Elaborar los alimentos que le indique el Encargado de Cocina
 - Garantizar que su estación de trabajo cuente con los insumos suficientes
 - Mantener la limpieza de su área





LAVADO DE MANOS



LIMPIEZA DE ÁREAS



LAVADO DE UTENSILIOS

ACTIVIDADES DE LIMPIEZA



LIMPIEZA DE PAÑOS



MATRIZ DE VIDA

Funcionamiento de quipos

Que los equipos de cada área se encuentren:

- Limpios (exterior e interior)
- En buen estado físico
- Funcionando correctamente

 <p>1</p> <p>Cafetera Nespresso</p>	 <p>2</p> <p>Mesa fría</p>	 <p>3</p> <p>Warmer Merco</p>	 <p>4</p> <p>Freidora Pitco</p>
 <p>5</p> <p>Horno Rational</p> <p>Nota: este equipo solo aplica en algunos conjuntos</p>	 <p>6</p> <p>Licuadora Vitamix/ BlenTec</p>	 <p>7</p> <p>Arrocera eléctrica</p>	 <p>8</p> <p>Plancha eléctrica Sushi</p>
 <p>9</p> <p>Crepera eléctrica</p>	 <p>10</p> <p>Refrigerador/ Frigobar</p>	 <p>11</p> <p>Torres de refrescos</p>	 <p>12</p> <p>Horno microondas marca Mabe</p>

Nota: Si se encuentra algún equipo en mal estado o funcionamiento, reportárselo al Encargado de Mantenimiento.

El Encargado de Cocina es el responsable de asegurar que los utensilios de las diferentes estaciones de trabajo cumplan con lo siguiente:

- Se encuentren limpios (exterior e interior).
- En buen estado físico.

Bebidas calientes y frías				Sushi			
	Onzero 1x 2 acero inoxidable		Dosificadores para concentrados Omnimark		Sifón para crema batida		Piedra para afilar
	Jarras acero inoxidable 20 oz 32 oz		Dosificador para botellas monin		Exhibidor de cápsulas		Shamoji
	Cucharas medidoras		Mamilas		Tazas medidoras de hielo		Hangiri
	Dosificadores para garrafa ghirardelli		Espátulas miserables		Recipientes y sifones		Cuchillo para Sushi
					Recipientes y sifones		Makisi
							Carro con tapa y llantas
							Cazo cónico
							Batidor globo acero inoxidable
							Espátula para plancha
							Olla
Baguis y Snacks				Crepas			
	Cuchillo eléctrico		Espiguero		Rastrillos		Cucharón acero inoxidable 5 oz
	Cuchillo rebanador de pan		Guantes alta temperatura		Pala pastelera		Insertos de policarbonato
	Mamilas		Pinzas acero inoxidable		Mamilas		Jarras medidoras
	Insertos de policarbonato		Charola para pan		Globo metálico		Espátulas miserables
	Prensa para queso Philadelphia		Formador de hamburguesas Super Burger		Batidora		Espátulas galopinas

Nota: Si no se cuenta con algún accesorio o utensilio de cocina, realizar la solicitud de acuerdo al **Calendario de Solicitudes** enviado por la Dirección de Operaciones.

cinépolis.

cinépolis.

cinépolis.
Gracias

cinépolis.

cinépolis | LEARNING CENTER