

Gestión de Cocina



Inhabilitación

Actividades de Limpieza

cinépolis

Al final del día de operación debes supervisar que se realicen las siguientes actividades:

- Limpieza de las estaciones de trabajo
- Limpieza de equipos, accesorios y utensilios
- Limpieza de áreas generales (pisos, paredes, campanas, tarjas, etc)



LIMPIEZA DE ÁREAS



LAVADO DE UTENSILIOS




LIMPIEZA DE ÁREAS GENERALES

Inhabilitación de estaciones

Supervisa:


- Apagado de equipos
- Resguardo de utensilios

<p>Bebidas calientes y frías</p> <p>1</p>  Onzero 1x2 acero inoxidable  Jarras acero inoxidable 20 oz 32 oz  Cucharas medidoras  Dosificadores para garrafa ghirardelli  Dosificadores para concentrados Omnimark  Dosificador para botellas monin  Mamilas  Espátulas miserables  Sifón para crema batida  Exhibidor de cápsulas  Tazas medidoras de hielo  Recipientes y sifones	<p>Sushi</p> <p>2</p>  Piedra para afilar  Shamoji  Hangiri  Cuchillo para Sushi  Makisi  Carro con tapa y llantas  Cazo cónico  Batidor globo acero inoxidable  Espátula para plancha  Olla		
<p>Baguis y Snacks</p> <p>3</p>  Cuchillo eléctrico  Cuchillo rebanador de pan  Mamilas  Insertos de policarbonato  Prensa para queso Philadelphia  Espiguero  Guantes alta temperatura  Pinzas acero inoxidable  Charola para pan  Formador de hamburguesas Super Burger	<p>Crepas</p> <p>4</p>  Rastrillos  Pala pastelera  Mamilas  Globo metálico  Batidora  Cucharón acero inoxidable 5 oz  Insertos de policarbonato  Jarras medidoras  Espátulas miserables  Espátulas galopinas		
<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>

Inventario de insumos

- Toma de inventario (Diaria o semanal)
- Validación del Stock Actual


CONTROL DIARIO DE PRODUCTOS CINECAFÉ
Código F-DCMR-06 v. 3.0.1



CONJUNTO:
FECHA:

CINECAFÉ	Vaso Pet 12 Onz.	Vaso Pet 16 Onz.	Vaso Pet 20 Onz.	Vaso Trophy 12 Onz.	Vaso Trophy 16 Onz.	Vaso Trophy 20 Onz.	Vaso 32 Onz.	Vaso 44 Onz.	FIRMA DEL VENDEDOR
Inicial	A								
Reabastecimiento 1	B								
Reabastecimiento 2	B								
Reabastecimiento 3	B								
Total existencia	C = A + B								
Ventas S/Sistema	D								
Existencia Final	E = C - D								
Existencia Fisica Final	F								
Diferencia	G = F - E								

CONTROL DIARIO DE PRODUCTOS BAGUIS
Código F-DCMR-06 v. 3.0.1



CONJUNTO:
FECHA:

BAGUIS	Pan Baguette Natural	Pan Baguette Integral	Pan Parmesano	FIRMA DEL VENDEDOR
Inicial	A			
Reabastecimiento 1	B			
Reabastecimiento 2	B			
Reabastecimiento 3	B			
Total existencia	C = A + B			
Ventas S/Sistema	D			
Existencia Final	E = C - D			
Existencia Fisica Final	F			
Diferencia	G = F - E			



Toma de Inventario

cinépolis.

cinépolis.

cinépolis.
Gracias

cinépolis.

cinépolis | LEARNING CENTER