

NESPRESSO®



cinépolis | LEARNING CENTER

NESPRESSO[®]

Proceso de Habilitación

NESPRESSO[®]

Proceso de Habilitación

Conoce el área

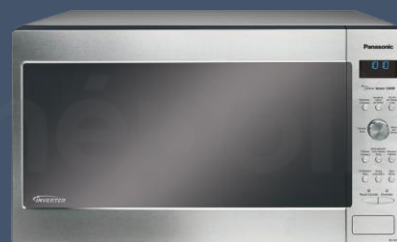


Cafetera Nespresso



Vitamix | BlendTec

Horno de Microondas



Sifón para crema batida



Lungo Forte



Lungo Decaffeinato



Ristretto Origin india



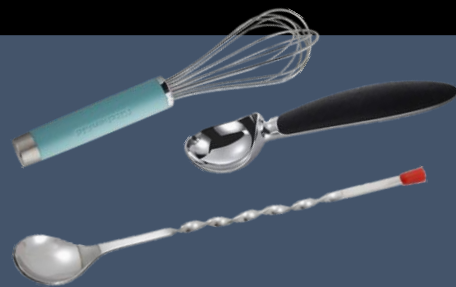
Espresso Decaffeinato



Conoce el área



Cucharon para hielo



Cuchara agitadora
Batidor Globo.
Cuchara para helado



Jarra de
Policarbonato

Jigger



Cuchara para
polvo de frappé



Utensilios de Limpieza



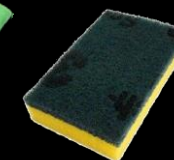
Suma Break Up



Suma J512



Paños



Fibra P94

HABILITACIÓN



1. Limpiar con paño verde y coloca los vasos limpios.
2. Encender, verificar que en el display aparezca la leyenda “Smoothie”/”Ready”.
3. Presionar el botón “5” y verifica la programación sea de 40/20 seg. En caso contrario reportarlo al Encargado de Mantenimiento.



1. Colocar en los recipientes de policarbonato el polvo para frappé.
2. Manténlos tapados y etiquetados (SE).
3. También coloca las cucharas medidoras roja y amarilla en un recipiente con tapa para evitar contaminación cruzada.

HABILITACIÓN DE INSUMOS

Coloca en un recipiente con tapa



Habilita mamilas y decorados



Abastece Leche y agua



Limpia boquillas con paño blanco y el cristal con verde

Canela y Chile piquín

Abastece tu bin de hielo

Lungo Forte

Lungo Decaffeinato

Ristretto Origin india

Espresso Decaffeinato

- Abastece de acuerdo a la demanda.
- Utiliza insertos limpios y sanitizados.
- Etiquetar el productos de acuerdo a la técnica de etiquetado

No olvides colocar todos los complementos: Vasos, tazas irlandesas, fajillas, tapas, etc.

MATRIZ DE TIEMPO DE VIDA

Matriz de Tiempo de Vida de Alimentos Porcionados: VIP

Almacenamiento de porción	Temperatura estándar alimento
Seco	Aproximadamente 20 °C
Refrigerado	Máximo 4 °C
Condimentero	Máximo 7 °C

- > Si algún producto sigue vigente pero no cumple con sus características organolépticas ideales, se debe desechar.
- > SE = Según Empaque.
- > Los productos que pasan directo de congelador a freidora no se consideran en el documento.
- > El contenedor puede variar, pero se debe mantener tapado, limpio, en buenas condiciones, etiquetado y sin mezclar producto viejo con producto nuevo.
- > Para frutas y verduras no porcionadas, únicamente se debe asegurar que se conserven las características organolépticas.
- > Para productos que vienen congelados, se debe descongelar para poder porcionar. No volver a congelar.

Producto	Familia	Almacenamiento de Porción	Contenedor	Tiempo de Vida (días)	
Boneless Wings	ALIMENTOS VIP	Refrigerado	Inserto de policarbonato (en bolsa)	2	
Carne para Sliders	ALIMENTOS VIP	Refrigerado	Pieza	2	
Mezcla para Quesadillas	ALIMENTOS VIP	Refrigerado	Bolsa de plástico	2	
Salsa Blue Cheese	ALIMENTOS VIP	Refrigerado	Mamila / Vaso condimentero	SE	A temperatura ambiente, el tiempo d
Baguettes	BAGUIS	Seco	Espiguero	2	El producto en descongelación debe ir

Nota: Referencia de tiempos de vida y caducidad

Habilitación de Cafetera Nespresso

1. Todas las partes removibles de la cafetera debe de estar limpias.
2. Llenar los tanques de agua hasta donde comienza el mango del tanque y colocar las tapas.
3. Colocar bandejas y rejillas de goteo, depósitos de cápsulas, tanque de leche, dispositivo de auto-cappuccino en la cafetera.
4. Colocar agua filtrada limpia en un recipiente y colocar la manguera del auto-cappuccino dentro.) Y por último enciéndela.
5. Esperar a que los botones que parpadean se apaguen, antes de usar.



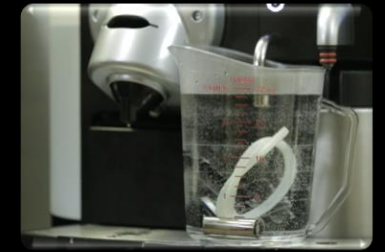
Nota: Presionar el botón programado de vapor para probar que la salida de vapor es correcta.



Habilitación de Nespresso

Consideraciones

1. En todo momento la manguera del auto-cappuccino debe de estar en un recipiente con agua.
2. Es muy importante que el agua colocada en los tanques sea filtrada para evitar calcificaciones y afectaciones en la máquina.
3. La cafetera se debe encontrar sin las partes removibles y con el dispositivo de auto-cappuccino sumergido en un recipiente con agua.
4. Las piezas que se desmontaron de la cafetera solamente se lavan con agua, no usar ningún químico. Tallar las piezas con las yemas de los dedos para eliminar suciedad pegada y secar con un paño blanco.
5. El auto-cappuccino se debe de purgar cada 30 min.

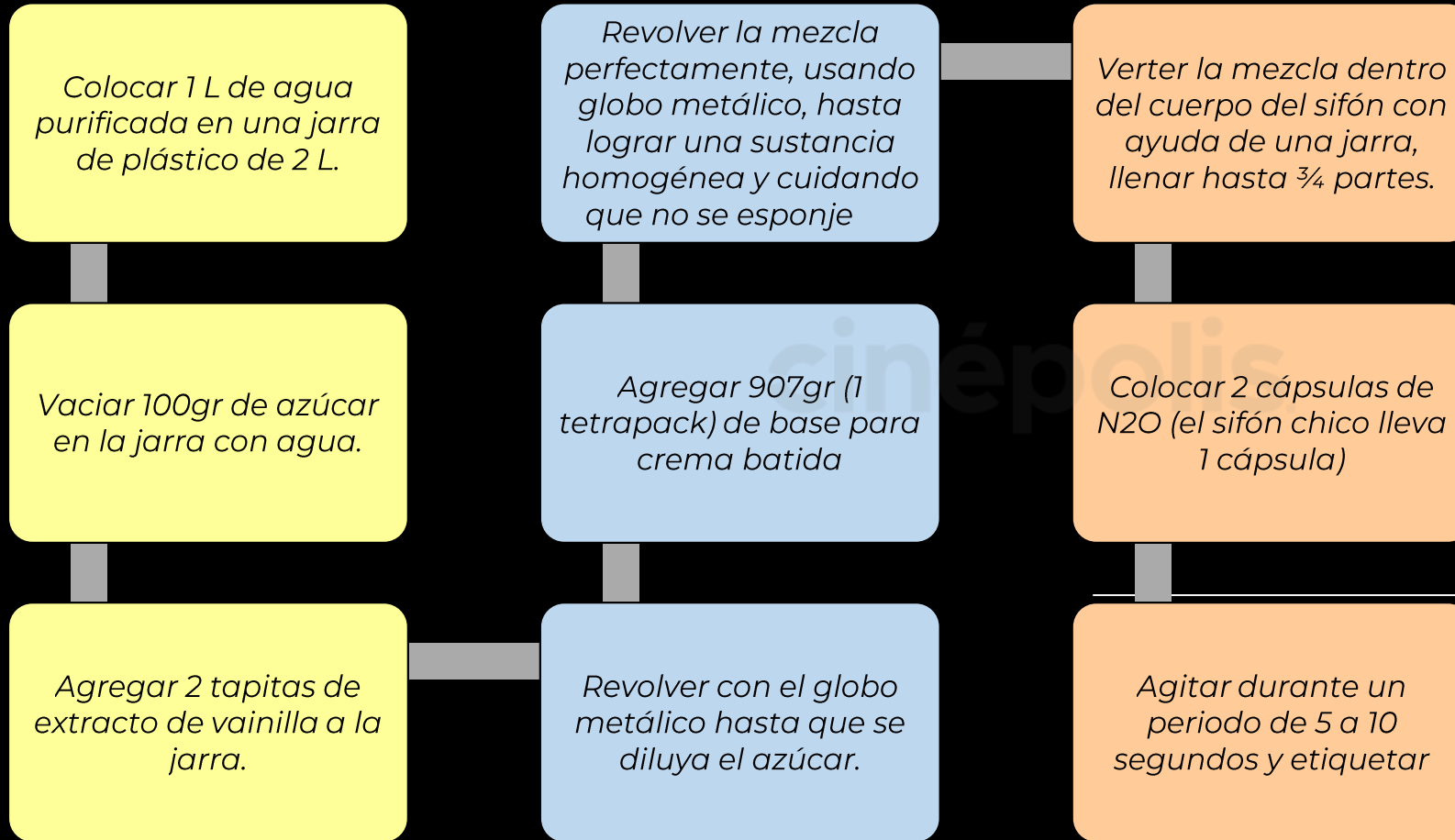


Mensajes de Nespresso

MENSAJE

- **CALENTANDO:** Esperar a que se apague el mensaje.
- **FALTA AGUA:** Llenar el contenedor del lado que indique la flecha.
- **FALTA BANDEJA DE GOTEO:** Verificar que esté bien colocada la bandeja que indique la flecha.
- **FALTA CONTENEDOR DE CAPSULAS:** Verificar que esté bien colocado el contenedor que indique la flecha.
- **BANDEJA DE GOTEO LLENA:** Vaciar el agua de la bandeja que indique la flecha.
- **CONTENEDOR DE CAPSULAS LLENO:** Vaciar el contenedor que indique la flecha.
- **LIMPIAR CONTENEDOR DE LECHE:** Lavar el contenedor de leche.
- **SOLO DOS FUNCIONES A LA VEZ:** Solo se pueden realizar dos funciones simultáneas.
- **CAPSULA NO EXPULSADA:** Sacar el contenedor de cápsulas del lado que indique la flecha, meter la mano de abajo para arriba y expulsar la cápsula con los dedos hacia la mano.
- **MAQUINA BLOQUEADA:** Avisar al Encargado de Mantenimiento para que contacte al servicio de Nespresso.

Elaboración de Crema Batida



Nota: Si necesitas preparar medio tetrapack disminuye los ingredientes a la mitad

NESPRESSO®

Proceso de Habilitación