

**Snack**

---

**Pre-Elaboraciones**



cinépolis.

cinépolis.

---

**Snack**

cinépolis.

---

**Habilitación**

cinépolis.

cinépolis.

cinépolis | LEARNING CENTER

# Antes de iniciar es importante recordar que...

Los conjuntos VIP tiene como principal objetivo cumplir con los 5 estándares que nos caracteriza



## Proceso




Porcionar de acuerdo a la demanda

De acuerdo al gramaje

Etiquetar de acuerdo a la técnica de etiquetado

Mantener en congelación/refrigeración hasta su uso

Consideraciones

Producto	Porciones	Se mantienen	Tiempo de Vida	Consideraciones	Referencia
Papas Diperas	150 g y 300 g	Congeladas	40 min. fritas		
Boneless Wings	200 g. y 250 g.	Congeladas	S.E*		
Jalapeño Pops	200 g.	Congeladas	S.E*		

\*S.E.=Según empaque

Producto	Porciones	Se mantienen	Tiempo de Vida	Consideraciones	Referencia
Tiras de Pollo	90 g.	Refrigeración	2 días	Antes de porcionar se descongelan 24 hrs. antes	
Tocino	2 rebanadas picado	Refrigeración	2 días	Previamente colocarlo en la plancha para que se dore	
Lechuga	Tomar una hoja y cortarla en 3 partes	Sumergidas en agua y en refrigerador	<b>1 día</b>	El tipo de lechuga se recomienda <b>italiana</b>	
Mac & Cheese	200 g.	Congeladas	S.E.*		
Carne para sliders	Piezas de carne aplastadas	Refrigeración	2 días	Antes de porcionar se descongelan 24 hrs. antes	

Producto	Porciones	Se mantienen	Tiempo de Vida	Consideraciones	Referencia
Pan para Sliders	Piezas	Refrigeración antes de su uso	2 días	Antes de porcionar se descongelan 6 hrs. antes	
Queso Cheddar para sliders	Cortes en diagonal para formar 2 triángulos	Refrigeración	3 días		
Finger Ribs	5 piezas	Refrigeración	N/A	Descongelar por 12 hrs.	
Palillos kushis para sliders	Cortados a la mitad	Dentro de un recipiente	N/A		
Boneless	80 g (frito)	Refrigerador			

### 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

# Chiles Toreados Para Quesadilla

## Material de trabajo

- ➔ Plancha/Horno
- ➔ Espátula para plancha

## Ingredientes

- ➔ Chiles Serranos de acuerdo a la demanda
- ➔ 1 cucharada de Aceite
- ➔ 1 pizca de Sal
- ➔ 1 pizca de Pimienta

## Elaboración

### Plancha

- ➔ Una vez lavados y desinfectados, vacía los chiles sobre la plancha y amontónalos con la ayuda de la espátula.
- ➔ Vierte el aceite, muévelos y voltéalos con la espátula.
- ➔ Agrega sal y pimienta.
- ➔ Nuevamente muévelos y voltéalos con la espátula por **1 min.**
- ➔ Al final colocarlos en un recipiente y etiquetarlos.

### Horno

- ➔ Colocar aceite con el atomizador en el contenedor de granito esmaltado.
- ➔ Una vez lavados y desinfectados, vacía los chiles en el contenedor.
- ➔ Agrega sal y pimienta.
- ➔ Presiona la opción en el horno programa “chiles y cebollas”.
- ➔ Al final colocarlos en un recipiente y etiquetarlos.



Quitar el rabo a los chiles

Desinfectar de  
acuerdo al  
proceso

La plancha debe  
de estar a 180 °C

Tiempo de vida: 2  
días

# Guacamole

## Material de trabajo

- ➔ Guantes de plástico
- ➔ Cuchillo
- ➔ Bowl
- ➔ Tenedor

## Elaboración

- ➔ Tomar un aguacate, partirlo por la mitad y con un tenedor sacar la pulpa sobre un bowl.
- ➔ Aplastar el aguacate con ayuda de un tenedor.
- ➔ Agregar 4 oz de pico de gallo y revolver.
- ➔ Exprimir el jugo de medio limón sobre la mezcla y revolver.
- ➔ Agregar una pizca de pimienta negra molida, una cucharadita de aceite de oliva extra virgen, media cucharadita de sal de ajo e integrar todos los ingredientes.
- ➔ Etiquetar y mantener en refrigeración mientras no esté en uso.

El tiempo de vida es de 1 día en refrigeración.



# Boneless Wings Salsa Alitas/BBQ/Habanero/Hot Sauce y BBQ Finger Ribs

cinépolis.

## Elaboración

- ➔ Preparar los boneless como lo indica el proceso y colocarlos en un bowl de acero con ayuda de las pinzas.
- ➔ Tomar la mamila con la salsa elegida por el cliente (alitas/ BBQ/ habanero/ hot sauce) y agregar salsa sobre los boneless, hasta cubrirlos totalmente.
- ➔ Revolver los boneless hasta que queden completamente bañados con la salsa y sírvelos.

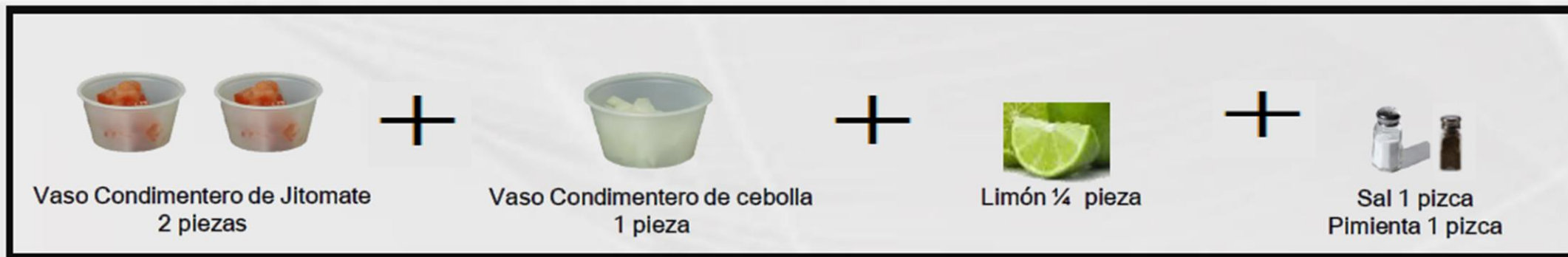
cinépolis.

## Elaboración

- ➔ Preparar las Ribs de acuerdo al proceso, colocarlos en un bowl, en forma vertical con los huesos hacia el mismo lado.
- ➔ Toma la mamila con salsa BQQ y verter salsa sobre las Ribs hasta cubrirlas, cuidando no llenar los huesos y sirve.

cinépolis.

cinépolis.



- 1 Toma un bowl y colócalo sobre la mesa de trabajo.
- 2 Toma el vaso condimentero de cebolla y vacíala al bowl.
- 3 Agrega el jugo de ¼ de limón sobre la cebolla, para que éste baje la intensidad de la cebolla y mezcla los ingredientes con una cuchara.
- 4 Agrega al bowl el jitomate de los dos vasos condimenteros y mezcla nuevamente los ingredientes
- 5 Anadir una pizca de sal y una pizca de pimienta a los ingredientes del bowl.
- 6 Servir el "pico de gallo" en ramequines y reservar en la mesa de trabajo para servir posteriormente.  
Nota: la mezcla "pico de gallo" alcanza para llenar dos ramequines.



¿QUÉ ESPERAMOS DE TI.....?

cinépolis.

Tú

PUEDES

HACER

LA DIFERENCIA

EN LA

**EXPERIENCIA**

DE

**NUESTROS**

CLIENTES

!!!HAZ QUE CUENTE!!!

¡BUSCA EL  
WOOOW!

cinépolis.

cinépolis.

cinépolis.

cinépolis.



Gracias

cinépolis.

cinépolis.