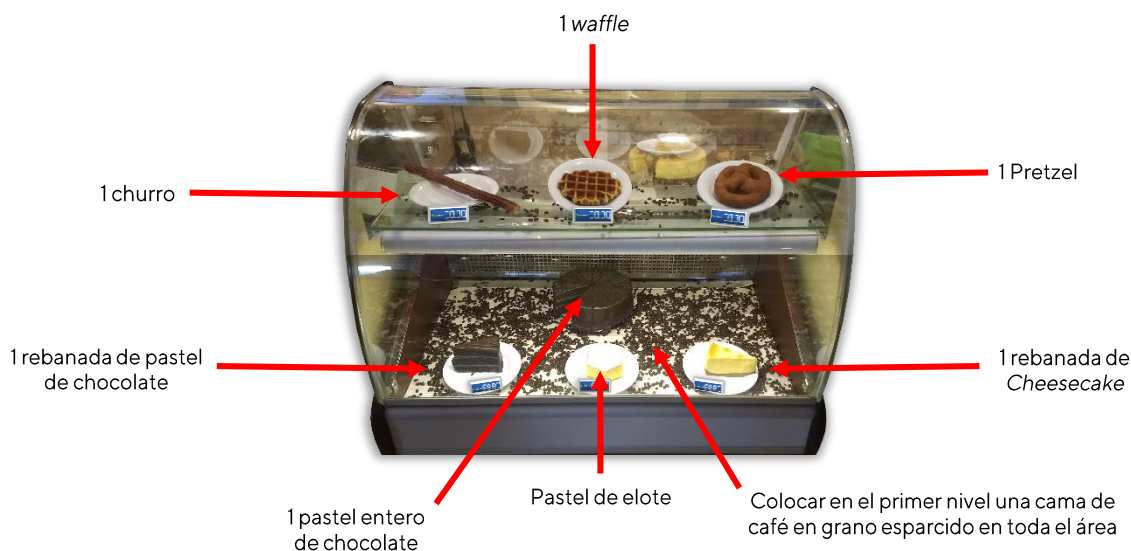


Al revisar las vitrinas de repostería, estas deben estar:

- Limpias.
- En buen estado de mantenimiento.
- Cumpliendo con el acomodo que se muestra en las siguientes imágenes.

1

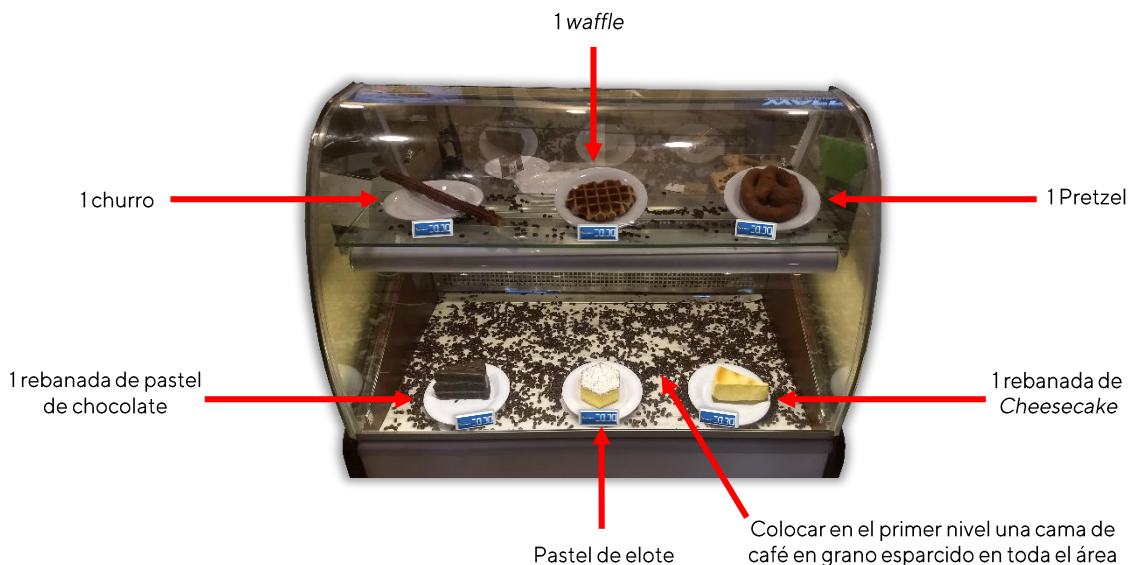
**Vitrina repostería a temperatura de 2°C**



El precio de cada alimento se deberá colocar en función de la clasificación a la que pertenece el conjunto. Acomodar las piezas de repostería de acuerdo al método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas): asegurando que se consuman primero los productos de mayor antigüedad y antes de la fecha de caducidad.

2

**Vitrina repostería a temperatura ambiente**



El precio de cada alimento se deberá colocar en función de la clasificación a la que pertenece el conjunto. Los productos para este tipo de vitrina no están disponibles a la venta puesto que solo son de exhibición.

Al revisar las vitrinas de repostería y de pan, deben estar<sup>1</sup>:

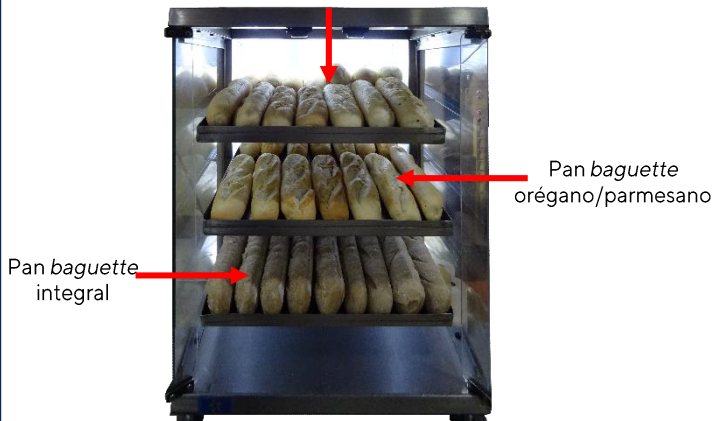
- Limpias.
- En buen estado de mantenimiento.
- Cumpliendo con el acomodo que se muestra en las siguientes imágenes.

Vitrinas de pan *baguette*

3

Con 3 niveles

Pan *baguette* blanco y pan *baguette* multigrano



Con 4 niveles

Pan *baguette* blanco y pan *baguette* multigrano

Pan *baguette* integral

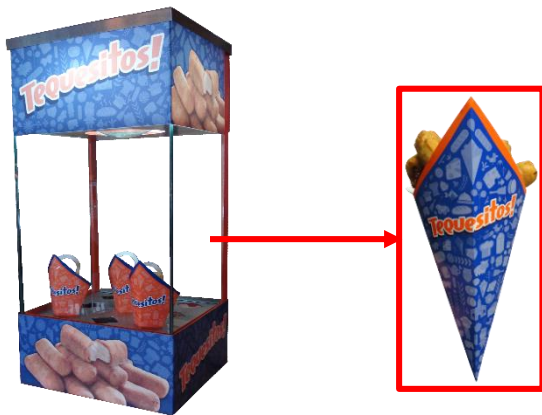


Pan *baguette* orégano/parmesano

Pan *baguette* integral y pan *baguette* orégano/parmesano

Exhibidor de Tequesitos

4



Lleno de conos vacíos, solo en días de alta afluencia se debe llenar con Tequesitos uno de ellos.

Exhibidor de churros

5



Con las siguientes piezas en el exhibidor, dependiendo de la afluencia:

- 2 en baja
- 4 en alta

Glosario

**LIMPIOS:** Sin residuos, manchas, polvo ni derrames.

**BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO:** Completos, sin roturas, golpes ni estrellados.

<sup>1</sup>Se recomienda revisar en el orden mostrado.

## AUTORIZACIONES

	NOMBRE	PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	José Ramón Fernández Olivares	Subdirector de Dulcerías	
V.º B.º	Gerardo Alvarado Carrillo	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Carlos Covarrubias Cisneros	Gerente de Operaciones	

## TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se actualizó la imagen corporativa.</li> <li>Cambió de Apoyo Visual a Guía Operativa.</li> </ol>	07/01/2020

## DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno	NA