

Al revisar los siguientes insumos y productos, éstos deben ser los necesarios para ofrecer las promociones, además de estar frescos, con la fecha de caducidad vigente, en la temperatura adecuada para su venta y deben cumplir con lo siguiente:

CREPAS Y REPOSTERÍA

Crepera abastecida con lo siguiente:

1

Mamila



Lechera

Envase original



Nutella

Inserto de acero inoxidable



Masa para crepas¹



Cajeta

Insertos



Nuez



Mermelada fresa/ y zarzamora

Saleros de acero inoxidable

Sal



Pimienta

Porcionados o en mamila y guardados en el refrigerador.

2

A temperatura ambiente, en el anaquel o gavetas propias para estos insumos.

3

Quesos



Manchego



Philadelphia

Cheesecake p/crepas



Pay de limón



Malvaviscos



Plátano



Champiñones



Jalea manzana canela



Lechera



Cheesecake Crunch p/crepas



Masa p/ crepas



Piña



Relleno galleta Oreo



Tocino



Jamón Virginia (cerdo y pavo)



Palomitas de pollo



Salsa pizza



Pepperoni



- Unidos en el ramillete, ya que por separado se estropean más rápido.
- Con el ramillete envuelto con *egapack* asegurando que quede bien cerrado y el aire no entre. Esto disminuirá la maduración.
- Alejados lo más posible de la crepera para evitar la oxidación.
- Manejados con el mayor cuidado posible (evitar golpes o caídas).

NOTA: Supervisor de Coffee Tree debe calcular la compra con base a las ventas estimadas y considerando que el producto se mantenga en buen estado.

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

4

- 2 en baja
- 4 en alta



Con los siguientes postres exhibidos en la vitrina refrigerante:

5

- Cheesecake
- Pastel de chocolate
- Pastel de elote
- Pretzel



El tiempo de vida de los churros en el exhibidor es de 20 minutos.

¹Si no está en uso, debe estar en refrigeración.

Al revisar los siguientes insumos y productos, éstos deben ser los necesarios para ofrecer las promociones, además de estar frescos, con la fecha de caducidad vigente, en la temperatura adecuada para su venta y deben cumplir con lo siguiente:

BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS

Café

6

Regular en el molino

Descafeinado marca Gila en contenedor hermético



Polvos para *frappé* en insertos de policarbonato

7

- Fresa - coco
- Frutos rojos
- Mango - coco
- Cappuccino
- M&M
- Cajeta coronado
- Jolly Rancher Cherry
- NERDS Rainbow
- Chocolate blanco
- Moka caramelo
- Chocoretas
- Carlos V
- Jolly Rancher Blue Raspberry
- Cookies & cream
- Mango chamoy



En vasos condimenteros porciones de:

8



M&M's



Chocoretas



Toppings sabor fresa - ChupsChupa

Salero

9

de acero inoxidable con chile Piquín



En mamilas

Chocolate blanco y oscuro



Caramelo y Lechera

11



Crema batida

10

En sifón y sobre una cama de hielo o dentro del refrigerador



Chamoy



Granillo de chocolate



Contrabarra

12

Plátano



- A temperatura ambiente, unidos en el ramillete, ya que por separado se estropean más rápido.
- Con el ramillete envuelto con *egapack* asegurando que quede bien cerrado y el aire no entre. Esto disminuirá la maduración.
- Manejados con el mayor cuidado posible (evitar golpes o caídas).

NOTA: Supervisor de Coffee Tree debe calcular la compra con base a las ventas estimadas y considerando que el producto se mantenga en buen estado.

Leche



Entera

Light

Deslactosada

Nota: una vez abierto el empaque, debe mantenerse en refrigeración.

Sifón con concentrado Pelón Pelo Rico



Al revisar los siguientes insumos y productos, éstos deben ser los necesarios para ofrecer las promociones, además de estar frescos, con la fecha de caducidad vigente, en la temperatura adecuada para su venta y deben cumplir con lo siguiente:

BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS

Esencias

13

Ubicadas en el racky de los siguientes sabores:

- Amaretto
- Coco
- Menta
- Crema irlandesa
- Vainilla
- Vainilla *light*
- Té de:
 - Durazno
 - Frambuesa
 - Mango
 - Chai



Lechera

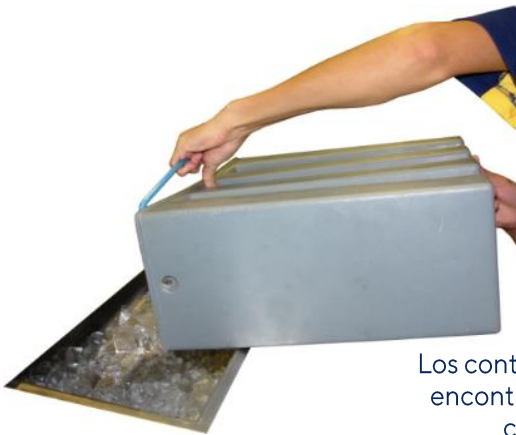
14



Porciones de 1 oz y 2 oz en el refrigerador.

Contenedores de hielo

15



Los contenedores deben encontrar al 90 % de su capacidad.

Complementos

16

En su lugar correspondiente y en todos los tamaños:

- Vasos y tapas:
 - Trophy
 - PET
- Domos PET
- Fajillas



NOTA: no deben estar sobre la barra.

Este documento se debe encontrar ubicado en el negocio de Cinecafé/ Coffee Tree, en un área visible para los empleados y supervisores, pero sin que esté a la vista del cliente.

AUTORIZACIONES

	NOMBRE	PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	John Erik Reyes Márquez	Gerente de Alimentos	
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"> Se actualizó la imagen corporativa. Se cambió el formato de Apoyo Visual a Guía Operativa. Se agregó que los insumos y productos estén con la fecha de caducidad vigente. 	10/02/2020

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno.	NA

