








Insumos y productos de Cocina Crepas y repostería

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:

1 Crepas













Mesa de preparación abastecida con lo siguiente:

<p>Mamila</p>  <p>Lechera</p>	<p>Envase original</p>  <p>Nutella</p>	<p>Inserto de acero inoxidable¹</p>  <p>Masa para crepas</p>
 <p>Cajeta</p>	<p>Insertos</p>  <p>Nuez</p>  <p>Mermelada fresa y zarzamora</p>	<p>Saleros de acero inoxidable</p> <p>Sal</p>  <p>Pimienta</p>

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


2 Insumos

Porcionados y guardados en el refrigerador.

Quesos			
 Manchego	 Philadelphia	 Cheddar	 Suizo
Jamón			
 Pierna de cerdo	 Pechuga de pavo	 Salami	 Serrano
 Tocino	Champiñones sazonados		 Champiñones sazonados
Jalea manzana - canela		 Jalea manzana - canela	
Boneless wings		 Boneless wings	


3 Postres

Debe contar con los siguientes postres exhibidos en la vitrina refrigerante:



- Volcán de chocolate
- Pirámide de 3 pasteles de elote
- Pastel completo de chocolate
- Exhibidor con:
 - 5 galletas de arándano con chocolate blanco.
 - 4 muéganos.
 - 4 galletas de chispas de chocolate.
- Pretzel con canela y azúcar
- Pastel completo de Cheesecake

Debe contar con los siguientes postres exhibidos en la vitrina a temperatura ambiente:






















- Volcán de chocolate
- Exhibidor con:
 - 5 galletas de arándano con chocolate blanco.
 - 4 muéganos.
 - 4 galletas de chispas de chocolate.
- Rebanada de pastel de chocolate
- Pretzel con canela y azúcar
- Pirámide de tres pasteles de elote
- Rebanada de Cheesecake

Nota: si el conjunto no cuenta con vitrina debe tener los productos en refrigeración.

Insumos y productos de Cocina Bebidas calientes y frías

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:

<p>1 Café Exhibidor de cápsulas de café:</p>  <ul style="list-style-type: none"> Lungo Decaffeinado (color rojo) Espresso Decaffeinado (color rojo oscuro) Lungo Forte (color café) Ristretto Origin India (color gris) 	<p>2 En insertos de policarbonato</p> <p>Polvos para frappé</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cookies & cream • Té chai • M&M's • Cappuccino • Creme brulée • Cajeta Coronado • Chocolate blanco • Moka caramelo • Carlos V <p>Galletas</p> <p>M&M's</p>	<p>3 Salero</p> <p>De acero inoxidable con chile Piquín</p> <p>4 Crema batida</p> <p>En sifón en refrigeración</p>							
<p>5 Mamilas</p> <table border="1"> <tr> <td> <p>Chocolate blanco y oscuro</p>  </td> <td> <p>Caramelo y Lechera</p>  </td> </tr> <tr> <td> <p>Chamoy</p>  </td> <td> <p>Granillo de chocolate</p>  </td> </tr> </table>		<p>Chocolate blanco y oscuro</p> 	<p>Caramelo y Lechera</p> 	<p>Chamoy</p> 	<p>Granillo de chocolate</p> 	<p>6 Contrabarra</p> <table border="1"> <tr> <td> <p>Concentrados</p> <p>Pelón Pelonada</p> <p>Frutas tropicales</p> <p>Mango-chamoy</p>  <p>Agua</p> <p>Piña colada</p> <p>Guanábana</p> </td> <td> <p>Leche</p> <p>Entera</p> <p>Deslactosada</p> <p>Light</p> <p>Leche de mayor rotación en sifón</p>  </td> </tr> </table>		<p>Concentrados</p> <p>Pelón Pelonada</p> <p>Frutas tropicales</p> <p>Mango-chamoy</p>  <p>Agua</p> <p>Piña colada</p> <p>Guanábana</p>	<p>Leche</p> <p>Entera</p> <p>Deslactosada</p> <p>Light</p> <p>Leche de mayor rotación en sifón</p> 
<p>Chocolate blanco y oscuro</p> 	<p>Caramelo y Lechera</p> 								
<p>Chamoy</p> 	<p>Granillo de chocolate</p> 								
<p>Concentrados</p> <p>Pelón Pelonada</p> <p>Frutas tropicales</p> <p>Mango-chamoy</p>  <p>Agua</p> <p>Piña colada</p> <p>Guanábana</p>	<p>Leche</p> <p>Entera</p> <p>Deslactosada</p> <p>Light</p> <p>Leche de mayor rotación en sifón</p> 								

7

Esencias

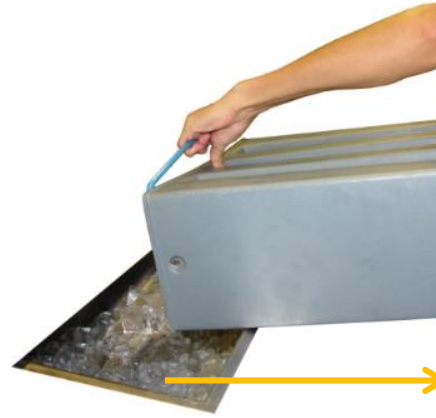
Ubicados en el rack y de los siguientes sabores:

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



8

Depósito de hielo



Los depósitos se deben encontrar al 90 % de su capacidad

9

Complementos¹

En su lugar correspondiente y en todos los tamaños:

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



²Los complementos no pueden estar sobre la barra.

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:

Acomodo Mesa Fría Baguis

Cines con mesas frías de 8 Insertos

SOBRE LA MESA

- Albahaca
- Sal
- Aceite de Oliva
- Pan para tapas en rebanadas de 1 cm

INSERTOS

 Aguacate	 Salami fuera del empaque	 Jamón de Pierna fuera del empaque y doblado por la mitad	 Queso Suizo fuera del empaque y cortado por la mitad	 Queso Manchego en porciones de 70 gr.	 Jitomate en medias rodajas	 Cebolla cortada en medias lunas		
 Todino fuera del paquete y separado	 Peperoni fuera del empaque	 Chorizo español fuera del empaque	 Jamón Serrano fuera del empaque y doblado por la mitad	 Jamón de Pavo fuera del empaque y doblado por la mitad	 Queso Philadelphia en porciones de 50 gr. aplanadas y divididas por la mitad	 Queso Cheddar fuera del empaque y cortado por la mitad	 Mamilas con un mínimo de 1/3 de su capacidad	 Boneless cocidos, picados y en porciones de 100 gr.

DEBAJO DE LA MESA

REPUESTOS PARA CONTENEDORES SUPERIORES

- Salmon en porciones de 20 gr.
- Pepino en bastones
- Aderezos
- Boneless en porciones de 200 gr. y 250 gr.
- Lechuga lavada, desinfectada, en trozos y en un recipiente con agua

Acomodo Mesa Fría Baguis

Cines con mesas frías de 16 Insertos

INSERTOS

SOBRE LA MESA

	 Albahaca	 Sal	 Aceite de Oliva	 Pan para tapas en rebanadas de 1 cm				
	 Aguacate	 Boneless cocidos, picados y en porciones de 100 gr.	 Tocino fuera del paquete y separado	 Queso Manchego en porciones de 70 gr.	 Queso Suizo fuera del empaque y cortado por la mitad	 Jamón Serrano fuera del empaque y doblado por la mitad	 Cebolla cortada en medias lunas	 Jitomate en medias rodajas
	 Peperoni fuera del empaque	 Chorizo español fuera del empaque	 Salami fuera del empaque	 Queso Philadelphia en porciones de 50 gr. aplanadas y divididas por la mitad	 Queso Cheddar fuera del empaque y cortado por la mitad	 Jamón de Pavo fuera del empaque y doblado por la mitad	 Jamón de Pierna fuera del empaque y doblado por la mitad	 Mamilas con un mínimo de 1/3 de su capacidad
	REPUESTOS PARA CONTENEDORES SUPERIORES							
	 Salmón en porciones de 20 gr.	 Pepino en bastones	 Aderezos	 Boneless en porciones de 200 gr. y 250 gr.	 Lechuga lavada, desinfectada, en trozos y en un recipiente con agua			

DEBAJO DE LA MESA

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:

Acomodo Mesa Fría Sushi

Cines con mesas frías de 8 Insertos

 Alga en piezas enteras y piezas por la mitad						 Bote con agua y cuchillos						SOBRE LA MESA					
PORCIONES DE MAKIS EN BOLSAS PRE ELABORADAS																	
 Tocino fuera del paquete y separado		 Salmón en porciones de 20 gr.		 Kani-kama en porciones de 40 gr.		 Pepino en bastones		 Aguacate		 Mango en bastones		CONTENEDORES					
 Riñón en porciones de 32 gr. (después de cocción)		 Camarón 21/25 (makis)		 Camarón témpura 21/25 (makis)		 Queso Philadelphia en porciones de 20 gr.		 Queso Manchego en porciones de 20 gr.									
 Aderezos *Salsa para kushiage *Salsa Tampico *Chipotle *Soya con chile		 Kushiages		 Pollo porcionado en bolsas de 90 gr.		 Germen de soya en recipiente con agua		 Carne para sliders descongelada y planada		 Camarón picado para yakimeshi en porciones de 30 gr.		DEBAJO DE LA MESA					
 REPUESTOS PARA CONTENEDORES SUPERIORES		 Salsa de soya porcionada en vasos condimenteros		 Chiles toreados		 Lachuga lavada desinfectada, lavada y en un recipiente de agua		 Pico de Gallo		 Carne de res para yakimeshi en porciones de 35 gr.							
		 Queso suizo cortado en 2 triángulos para quesadilla		 Queso manchego cortado en porciones de 70 gr.		 Tocino picado (2 rebanadas) y porcionado en vasos condimenteros		 Queso cheddar cortado en 4 triángulos para sliders		 Mantequilla							

Acomodo Mesa Fría Sushi

Cines con mesas frías de 16 contenedores



Alga enteras



Bote con agua
y cuchillos

SOBRE LA MESA



Pollo en porciones de 30 gr.



Tochino fuera
del paquete y separado



Salmón en
porciones de 20 gr.



Queso Manchego
en porciones de 20 gr.



Queso Philadelphia
en porciones de 20 gr.



Camarón témpura 21/25
(maki)



Camarón picado para yakimeshi
en porciones de 30 gr.



Carne para Sliders
descongelada y aplanada



Kanikama en
porciones de 40 gr.



Rib eye en porciones de 32 gr.
(después de cocción)



Aguacate



Pepino en bastones



Caras de alga
con arroz



Camarón 21/25
(maki)



Carne de res para yakimeshi
en porciones de 35 gr.



Queso cheddar cortado
en 4 triángulos para sliders

CONTENEDORES



Kushiages



Salsa de soya porcionada
en vasos condimentarios



Tochino picado (2 rebanadas)
y porcionado en
vasos condimentarios



Tortillas de Harina



Germen de soya en
recipiente con agua



Lechuga lavada
desinfectada, lavada y en
un recipiente de agua



Aderezos

*Salsa para kushiyage
*Salsa Tampico
*Chipotle
*Soya con chile



Queso manchego cortado
en porciones de 70 gr.



Pico de Gallo



Pollo porcionado
en bolsas de 90 gr.



Mantequilla



Queso guiso cortado
en 2 triángulos para
quesadilla



Chiles toreados



Cebolla cortada en
medias lunas

**DEBAJO
DE LA
MESA**

Porcionados Sushi



Vaso condimentero

• 1/2 vaso • 2/3 vaso

- Huevo 2/3 de vaso
- Cebollín 1/2 vaso
- Alcaparra 1/2 vaso
- Camarón Por peso
- Carne Por peso



Bowl de Porcelana

- Germen de Trigo 1/2 Bowl
- Base Yakimeshi 90% Bowl

Bastones

- Salmón 10 gr. aprox
- Pepino 10 gr. aprox
- Queso Machego 10 gr. aprox
- Queso Philadelphia 10 gr. aprox

Pepino 20 cm x 1.5 cm = 20 gr. aprox.

Salmón 10 cm x 1 cm x 1 cm = 10 gr. aprox.

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	MEDIDA	PESO	MATRÍZ EN DIAS
Pepino	Bastones	20 x 1.5 cm	20 gr. c/u aprox	1
Aguacate	Fruta Completa	1/8 de Aguacate	20 gr. aprox.	N/A
Mango	Vaso Condimentero	Peso	40 gr.	2
Alcaparra	Vaso Condimentero	1/2 Vaso Condimentero	10 gr.	1
Cebollín	Vaso Condimentero	1/2 Vaso Condimentero	10 gr. aprox.	1
Camarón 21/25	Precortado en Mitades y Cocido	En Mitades	9 gr. aprox.	2
Camarón 21/25 Tempura	Mitades con Tempura	En Mitades	9 gr. aprox.	1
Camarón 21/25 con Coco	Mitades con Coco	En Mitades	9 gr. aprox.	1
Camarón 51/60	Precocido en plancha con sal y pimienta	Picado y Porcionado	30 gr.	2
Salmón 20 gr.	Bastones	10 cm x 1 cm x 1 cm	10 gr. aprox.	3
Carne molida	Precocido en plancha con sal y pimienta	Porcionado	30 gr.	2
Huevo	Precocido en Plancha	3/4 Vaso Condimentero	20 gr.	2
Ribeye	Vaso Condimentero	Peso	24 gr.	3
Pollo	Vaso Condimentero	Peso	30 gr.	2
Tocino	Vaso Condimentero	Peso	Una Rebanada	2
Kanikama	Bolsa	Peso	40 gr.	3
Queso philadelphia	Bastones	1 x 9.5 cm	10 gr.	3
Queso Machego	Bastones	1 x 9.5 cm	10 gr.	3
Cama de Arroz	N/A	10 x 19 cm	150 gr. aprox	10 hrs.
Alga Nori	N/A	19 x 20 cm	N/A	N/A
Rainbow	N/A	19 x 20 cm	N/A	N/A
1/2 Alga	N/A	19 x 20 cm	N/A	N/A
Germen de soya	Bowl	1/3 bowl	30 gr.	2

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	Sergio Elías Gaspar	Gerente de Operaciones	

TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	<ol style="list-style-type: none">1. Se actualizó la imagen corporativa.2. Cambió de Apoyo Visual a Guía Operativa.3. 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