

Al revisar los siguientes utensilios, estos deben estar:

- Limpios.
- En buen estado de mantenimiento.

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>	 <p>4</p>
<p>Bar caddy condimentero 6 en 1</p>	<p>Botella/jugos con vertedor 1 lts</p>	<p>Coctelera</p>	<p>Cuchara agitador</p>
 <p>5</p>	 <p>6</p>	 <p>7</p>	 <p>8</p>
<p>Cucharón para hielo</p>	<p>Dispensador plástico transparente de 12 oz.</p>	<p>Drenador de plástico</p>	<p>Escarchador</p>
 <p>9</p>	 <p>10</p>	 <p>11</p>	 <p>12</p>
<p>Exprimidor</p>	<p>Jigger/ onzero</p>	<p>Picahielo 6 puntas</p>	<p>Sacacorchos</p>

Glosario

LIMPIOS: Sin residuos, manchas ni polvo y sanitizados.

BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO: Completos y sin roturas ni golpes. Sin oxidaciones en las partes de metal.

Este documento se debe encontrar ubicado en el área de Bar, en un lugar 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	José Ramón Fernández Olivares	Subdirector de Dulcerías	
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	1. Se actualizó la imagen corporativa. 2. Cambió de Apoyo Visual a Guía Operativa	20/12/19

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno.	NA