

Que se cuente con los siguientes utensilios y que estén limpios y en buen estado de mantenimiento:



Onzero

1



Sifón para crema batida

2



Dosificadores

3



Cucharas medidoras  
(amarilla 60 g/roja 76 g)

4



Tazas medidoras  
(20 oz/16 oz/ 12 oz)

5



Recipientes

6



Jarras de acero inoxidable

7



Piedra para afilar cuchillos

8



Carro con tapa y llantas

9



Shamoji

10



Cazo cónico

11



Hanguiri

12



Cuchillo para sushi

13



Makisu

14



Globo metálico

15

### 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.

Se recomienda revisar en el orden mostrado.

Este documento se debe encontrar ubicado en Cocina, en un área visible para los empleados y supervisores, pero sin que esté a la vista del cliente.

16



Espátula para plancha

17



Olla

18



Rastrillo

19



Pala pastelera

20



Mamilas

21



Batidora

22



Cucharón de acero inoxidable 5 oz

23



Insertos de policarbonato

24



Jarras medidoras

25



Espátulas miserables/  
galopinas

26



Cuchillo eléctrico/  
rebanador de pan

27



Prensas chica y grande

28



Guantes de alta temperatura

29



Charola para pan

30



Pinzas de acero inoxidable

31



Cortador de pizza

32



Rallador de queso

## 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	Yessica Beatriz Estrada Ibarra	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Sergio Elías Gaspar	Gerente de Operaciones	

## TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	Documento original.	26/02/2020

## DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno.	NA

