



CINEMA  
**Hoyts**

**APOYO VISUAL  
RECETA Y SERVIDO DE CABRITAS  
REGIÓN ANDINA - CHILE**

**RA-AV-RSCA-CH-03**

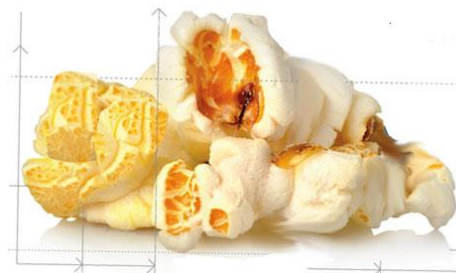


**Cinépolis.**

## INGREDIENTES Y CANTIDADES

Ingredientes	Olla 32 oz		Olla 48 oz		Olla 16 oz
	Dulces	Mantequilla	Dulces	Mantequilla	Mantequilla
Maíz	900 g	900 g	1350 g	1350 g	350 g
Azúcar	460 g	-	690 g	-	-
Saborizante de Mantequilla	-	26 g	-	39 g	10 g
Aceite	360 ml	250 ml	540 ml	370 ml	100 ml

- ✓ Calientes
- ✓ Crujientes
- ✓ Completas
- ✓ Buen sabor



## Cabritas de un sabor

### Variedades



Dulces Mantequilla

### Tamaños



Box 300 gr Grande 225 gr Mediana 160 gr Pequeña 85 gr

Las Cabritas deberán estar crujientes.



El producto no deberá tener sabor a quemado.

Las Cabritas no deberán estar frías al momento de servir al cliente.

La mayoría de las cabritas deberán estar completas.

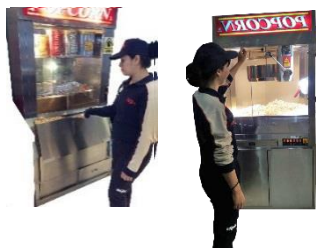
1



Toma una canasta del tamaño elegido por el cliente, armarla sin tocar el interior.



2



Abrir sólo la puerta del lado izquierdo del calentador de cabritas, servir sin acercar los brazos a la olla.

3



Servir el producto con ayuda del cucharón, sin presionar, no golpear con el cucharón.



4



Verificar que las Cabritas se encuentren copeteadas, no deben estar apretadas.

5



Cerrar las puertas del calentador de cabritas o de la fábrica, según sea el caso y entregar las cabritas al cliente.

## Cabritas Mix

### Tamaños



Box  
300 gr



Grande  
225 gr



Mediana  
160 gr



Pequeña  
85 gr

### Variedades

Dulce - Mantequilla



1



**Box y Grande:** Tomar una canasta del tamaño elegido por el cliente, armarla sin tocar el interior.

2



Cuando hay **separator:** Colocar un separador al interior de manera diagonal.

3



Abrir sólo la puerta del lado izquierdo del calentador de cabritas, servir sin acercar los brazos a la olla.

4



**Sin separador:** Inclinar la canasta, servir siempre en el primer compartimiento las Cabritas saladas.

5



Servir el producto con ayuda del cucharón, sin presionar, no golpear con el cucharón

6



Servir el otro sabor en el segundo compartimiento si se tiene separador.

7



**Sin separador:** Servir al otro lado teniendo la canasta ligeramente inclinada. Para los tamaños Mediano y Pequeño llenar primero la mitad con un sabor y la otra mitad con el otro sabor.

8



Cerrar el gabinete del calentador de cabritas o las puertas de la fábrica de cabritas, según corresponda.

9



El producto debe quedar copeteado, no apretado. A veces se mezclan los sabores un poco, lo que es normal.

10



Entregar al cliente la canasta/saco con Cabritas.

<b>Tabla de Cambios</b>		
<b>Versión</b>	<b>Descripción de Cambios</b>	<b>Fecha</b>
01	Versión Inicial	07/30/2016
02	Se modifican las cantidades de materias primas para elaborar las cabritas. Se agrega que en el servido se debe sólo abrir la puerta izquierda de la palomera.	04/09/2017
03	Se agrega la receta para las palomeras de 16 oz. Se adiciona la información de servido para cabritas mix para tamaños pequeño y mediano. Se agregan los tamaños pequeño y mediano en las cabritas mix. Se cambia el logo de Hoyts.	12/10/2107

## Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

