



DICAS PARA O PREPARO DOS PRATOS VIP

Cláusula de Confidencialidade

Este documento e seus anexos contêm informações estratégicas de negócios, segredos comerciais e, em geral, o *know-how* de Carbondale, S.L. Co., ("Carbondale") e seu grupo, resultantes de experiências comerciais e programas de pesquisa e desenvolvimento, o que foi compilado para uso exclusivo por filiais dos grupos (e, em particular, por alguns dos seus colaboradores e funcionários seniores), com o objetivo de garantir e ampliar a rentabilidade a longo prazo do grupo e retorno. O conteúdo deste documento e seus anexos é, portanto, estritamente confidenciais para o destinatário, e apenas para seu uso exclusivo.

Neste documento e seus anexos, "**Informações Confidenciais**", qualquer documento ou informação (contendo econômica, financeira, técnica, comercial, estratégica ou de qualquer outro tipo de informação) que é por todos os meios previstos (oralmente, por escrito ou gravado em qualquer tipo de apoio) e em qualquer momento, seja ela anterior ou posterior à data deste documento ou seus anexos, e que não é de outro modo à disposição do público, relativas à Carbondale, qualquer empresa dentro do seu grupo, ou qualquer parte relacionada do exposto, incluindo , mas não se limitando a, informações técnicas ou arquitetônica científica; informações relativas ao negócio atual ou proposto, experiências comerciais, vendas e planos de marketing, incluindo, mas não limitado a, informações financeiras, termos contratuais ou listas de clientes e dados;desenhos, projetos, programas de computador e dispositivos de *software*; custos e informações sobre preços; e de identificação pessoal ou de outros recursos possíveis para uso no negócio. Em particular, qualquer documento e informação: (i) marcado como confidencial ou similar; (ii) identificado por Carbondale ou do seu pessoal, seja por escrito ou oralmente, como informação confidencial; (iii) que tem um valor comercial; (iv) que geralmente não está disponível no mercado ou indústria; ou (v) que, em virtude da sua natureza ou pelas condições em que é divulgada, deve, em boa fé, ser tratadas como confidenciais, serão consideradas informações confidenciais.

O destinatário deste documento e seus anexos comprometem em todos os momentos para tratar e manter a informação confidencial em informações secretas e confidenciais e os membros não se comunicam nem divulgá-la direta ou indiretamente (por via oral ou por escrito) a qualquer outra pessoa física ou pessoa jurídica, sem o prévio consentimento por escrito, com exceção apenas para os membros do seu pessoal que precisam saber essas informações na prestação de seus serviços ou se essa divulgação seja expressamente autorizado pelo Carbondale. A divulgação, distribuição, transmissão eletrônica ou cópia por qualquer meio de Informações Confidenciais é estritamente proibido. O destinatário deste documento e a sua fixação concordar / não é para duplicar, distribuir ou divulgar por qualquer meio, qualquer informação aqui contida.



Utensílios necessários no Preparo dos Pratos VIP



Balança

Caixas para armazenamento de produtos

Colheres

Descascador de legumes para raspas chocolate

Espátula

Faca para corte de pão

Facas de serviço

Manga de confeitiro, se necessário

Obs.: Serve para rechear as crepes

Pinças

Pratos para servir os produtos

Ralador de cítricos

Saleiros

Tábuas de corte

Tigelas ou vasilhas para preparo de ingredientes

Timer



Indicações de pratos:



Indicado para batata canoa, churros, *boneless* e bolinho de queijo*

* Somente nos cinemas que estiverem trabalhando com esse produto.



Indicado para crepes, petit gateau e lanches*

* Ciabatta Vegetariana com Ricota, Ciabatta Caprese, Sanduíche de pernil, Wrap de frango ao molho curry, Wrap de salmão defumado e Mini hambúrguer sliders.



Indicações de pratos:



Indicado para mini pizza e mini hot dog



**Indicado para produtos que
acompanham a batata Maxi chips***

- Ciabatta Vegetariana com Ricota, Ciabatta Caprese, Sanduíche de pernil, *Wrap* de salmão defumado e *Wrap* de frango ao molho *curry*.

Obs.: A batata Maxi chips deve ser acomodada no mesmo prato que servirá os produtos citados acima.

Certo e Errado



Os pães para a receita do mini hambúrguer deve estar levemente queimado nas bordas.



Não se deve servir o pão com o mini hambúrguer queimado.



A faca de serviço deve ser da marca Tramontina ou Mundial de 10 polegadas, cabo branco para facilitar o corte de frutas, frios e hortaliças.



Não se deve utilizar faca para corte de pães para cortar frutas, frios e hortaliças.

Certo e Errado



Não se deve servir o produto com resíduo de alimento e /ou sujidade como marca de digital e azeite.



Servir o produto no prato limpo e com o logo Cinépolis VIP virado para o cliente.



Retirar apenas o excesso do alimento sobre a chapa com uso da espátula.

O aspecto preto serve como antiaderente.



Não se deve esfregar a chapa com esponja ou espátula para remover o aspecto preto dela; apenas o resíduo do alimento.

Certo e Errado



Deve utilizar pegador multiuso para não danificar o alimento e garantir maior flexibilidade ao palpar o produto.



Não se deve utilizar pegadores com dentes ou pegadores para frios.



Certo e Errado



| Salgado | Churros | Batatas |
|--|---------|---------|
| <p>Toda fritadeira deve conter 3 cubas separadas, como sendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 para salgado (Boneless ou bolinho de queijo);- 1 para Churros;- 1 para Batatas Maxi Chips e Batatas Canoa* <p>* Esse produto não contém glúten e por esse motivo ele não pode ser frito em outra cuba que não seja a dela.</p> <p>Obs.: Fixar etiqueta adesiva em cada cuba indicando os produtos citados acima.</p> | | |

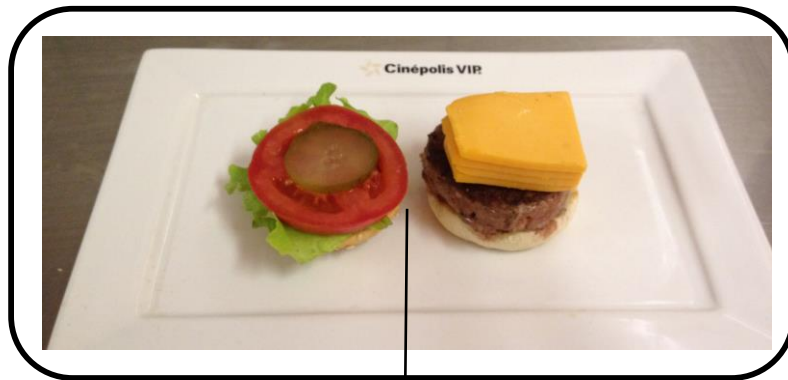


Não se deve fritar os salgados, doces e a batata em uma única cuba.



Dicas importantes:

- Fatiar o queijo *cheddar* na fatiadora de frios e escolher a espessura 1 no regulador de lâminas contido na lateral da máquina. Cada fatia deve medir aprox. 10 grs.
- Somente em caráter de exceção deve utilizar o queijo *cheddar* processado da marca Polenghi.
 - Queijo *cheddar* em peça: Utilizar 1 fatia em cada mini hambúrguer (1 fatia cortado em 4 partes iguais).
 - Queijo *cheddar* processado: Utilizar $\frac{1}{2}$ fatia em cada mini hambúrguer (1/2 fatia pedaços cortado em 2 partes iguais).



4 “quadrinhos” de
queijo cheddar



2 “quadrinhos” de
queijo cheddar



Dicas importantes:

- Comprar hortaliças já lavadas e higienizadas para garantir maior validade do produto e garantir aspecto visual e paladar agradável.
- Utilizar sempre azeite extra virgem.
- A batata Max Chips só pode ser oferecida ao cliente, caso ele peça algum produto do cardápio VIP. Não podendo portanto ser incorporado no pedido de *hot dog*, pão de queijo, pipoca e *nachos*.
- Deve ser entregue juntamente com o pedido do cliente: sal, sachês, de 1 a 2 guardanapos e lenços umedecidos dependendo do pedido do cliente.
- Não se deve esquentar o bolinho do Petit Gateau no mesmo prato que servirá o cliente. Ele deve ser esquentado em pratos diferentes.
- Antes de iniciar o preparo de qualquer produto VIP, é necessário que a Estação de trabalho esteja pronta contendo utensílios e ingredientes necessários.



Dicas importantes:

- Caso o produto que utiliza o forno Merry Chef esteja frio, aquecer o alimento pressionando a opção **Aquecer +10** no respectivo forno.
 - O mini hambúrguer não pode ser descongelado em hipótese alguma. Ele deve ser preparado congelado.
 - Os lanches que incluam rúcula, deve acomodá-la da seguinte forma: 4 folhas de rúcula do lado esquerdo e 4 folhas de rúcula do lado direito.
 - Repor o papel toalha na habilitação para não utilizar em HIPÓTESE ALGUMA, o guardanapo VIP para fins de secagem de mãos ou limpeza dos pratos de servir.
 - Utilizar apenas o doce de leite da marca La Serenissima e retirá-lo do refrigerador na habilitação para não servir o produto endurecido.
 - A mesa de saída (local onde os produtos VIP são acomodados para retirada do Corredor) deve medir 60 Graus Celsius.
- Obs.: Os cinemas VIP que não possuírem a mesa de saída com termostato, deve garantir que todas as lâmpadas para aquecimento estejam em funcionamento.