













**GUÍA RÁPIDA
AMERICANO CALIENTE
REGION ANDINA
PERÚ Y PANAMÁ**

RA-GR-AMEC-TRA-01

Café Americano:

Base de espresso elaborada con la mezcla especial de Cinépolis, con agua caliente.

En Panamá es llamado Café Negro.

Producto	Ingredientes		
 <p data-bbox="492 714 724 763">Americano caliente chico</p>	 <p data-bbox="840 735 975 763">8 g de café</p>	 <p data-bbox="1091 735 1265 763">Agua caliente</p>	 <p data-bbox="1333 714 1516 763">Vaso Trophy comanda 12 oz</p>
 <p data-bbox="492 1021 724 1071">Americano caliente mediano</p>	 <p data-bbox="830 1042 985 1071">16 g de café</p>	 <p data-bbox="1091 1042 1265 1071">Agua caliente</p>	 <p data-bbox="1333 1021 1516 1071">Vaso Trophy comanda 16 oz</p>
 <p data-bbox="492 1328 724 1378">Americano caliente grande</p>	 <p data-bbox="830 1349 985 1378">24 g de café</p>	 <p data-bbox="1091 1349 1265 1378">Agua caliente</p>	 <p data-bbox="1333 1328 1516 1378">Vaso Trophy comanda 20 oz</p>

Americano Caliente

RA-GR-AMEC-TRA-01

TAMAÑOS



Chico Mediano Grande

TIPOS

Normal
Descafeinado

Tamaño	Café/ # shots de <i>Espresso</i>
Chico	8 g/1 sencillo
Mediano	16 g/1 doble
Grande	24 g/1 sencillo + 1 doble

Temperatura

Deberá tener la temperatura adecuada

Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio

Fajilla

Fajilla colocada

Café americano

Base de *espresso* elaborada con la mezcla especial de la casa, con agua fría o caliente.

1



Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.

2



Elaborar los shots de *espresso* necesarios para el tamaño de bebida solicitado por el cliente, como se indica en la **G.R. Espresso**.

3



Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra agregarlo según Ingredientes extra para bebidas.

4



Cuando la cafetera haya terminado, verter el/los shot(s) de *espresso* en el vaso.

5



Rellenar el vaso con agua caliente oprimiendo el botón "Stop" hasta dejar 1 cm libre.

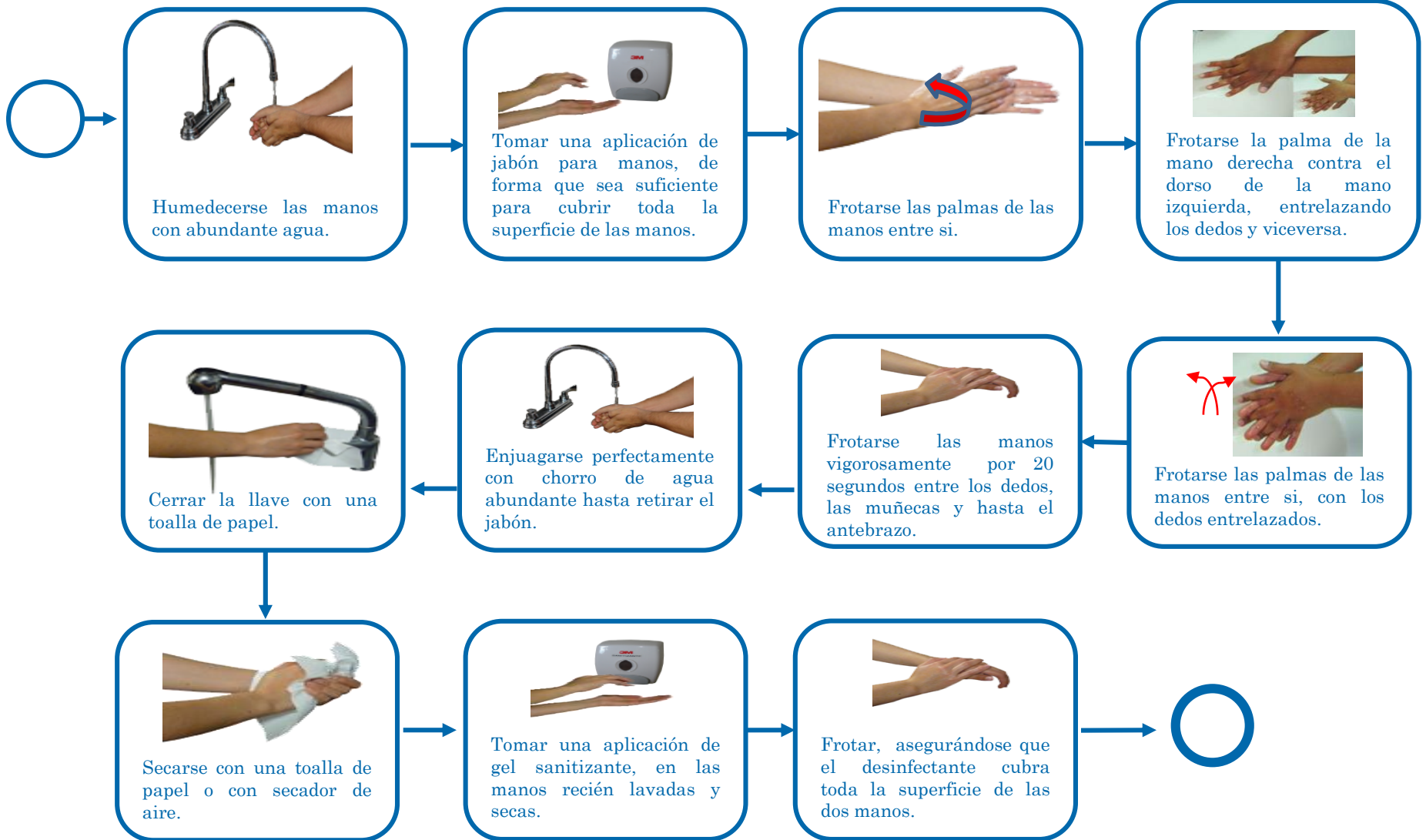
6



Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso y entregárselo al cliente como se indica en la **G.R. Cinecafé**.

Técnica de Lavado de Manos

RA-GR-AMEC-TRA-01



* **IMPORTANTE:** Las manos no deben secarse en uniformes o toallas sucias. El sanitizante no debe enjuagarse o secarse con ningún material. Las manos deben lavarse al iniciar la jornada laboral, después de limpiar superficies, equipos o utensilios, después de ir al baño, cuando se manipulan alimentos crudos, después de tocarse la nariz, la boca o el cabello, antes de manipular alimentos, cada vez que se ensucien.