









GUÍA RÁPIDA  
AMERICANO CALIENTE  
REGION ANDINA COLOMBIA

RA-GR-AMEC-CO-02

## Café Americano:

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

Producto	Ingredientes		
 <p data-bbox="382 845 614 902">Americano Caliente Pequeño</p>	 <p data-bbox="757 845 950 902">16 gramos de café (2 shots de 8 g)</p>	 <p data-bbox="1066 882 1271 916">Agua caliente</p>	 <p data-bbox="1356 853 1588 916">Vaso Trophy comanda 12 oz</p>
 <p data-bbox="382 1216 614 1273">Americano Caliente Mediano</p>	 <p data-bbox="757 1202 950 1259">24 gramos de café (3 shots de 8 g)</p>	 <p data-bbox="1066 1253 1271 1288">Agua caliente</p>	 <p data-bbox="1356 1225 1588 1288">Vaso Trophy comanda 16 oz</p>

## Americano Caliente

RA-GR-AMEC-CO-02



Tamaño	Café/ # shots de <i>Espresso</i>
Pequeño (Vaso 12 oz)	16 g / 1 shot doble
Mediano (Vaso 16 oz)	24 g / 1 shot doble + 1 shot sencillo



## Cafetera Cimbali

- 

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

Shot sencillo      Shot Doble

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

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

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

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

Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso y entregárselo al cliente siguiendo la técnica de ventas vigente.

## Cafetera Superautomática Black & White



1

Lavarse las manos de acuerdo a la [Técnica de lavado de manos.](#)



2

Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra agregarlo según [Ingredientes extra para bebidas.](#)



3

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



4

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



5

Colocar una pajilla en la parte inferior del vaso y entregárselo al cliente siguiendo la técnica de ventas vigente.

Americano Caliente  
Ingredientes Extra para Bebidas  
RA-GR-AMEC-CO-02

Producto	Pequeño (12 oz)	Mediano (16 oz)
Esencias	1 oz	1 oz

Las esencias son: Amaretto y Vainilla.

<b>Tabla de Cambios</b>		
<b>Versión</b>	<b>Descripción de Cambios</b>	<b>Fecha</b>
01	Versión Inicial	01/9/2015
02	Se cambia la codificación de acuerdo a la usada en la region. Se elimina el tamaño grande de 20 onzas y toda la informacion relacionada. Se cambian las fotos sobre el servido del shot, ya que ahora se hará con el botón verde de la cafeteria Cimbali, y no con el botón rojo.	20/04/2017