

cinépolis

GUÍA RÁPIDA MOKA FRÍO

REGION ANDINA - PERÚ

RA-GR-MOKF-PE-03

Moka Frío Receta RA-GR-MOKF-PE-03



Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio



Nivel del líquido y de hielo

Deberá tener líquido y hielo de acuerdo a los niveles establecidos

RECETA

TAMAÑOS



Chico

Mediano

Grande

Tamaño	Café/ #shots de Espresso	Salsa de Chocolate	Leche fría
Chico	8 g/1 sencillo	1 onza	5 oz
Mediano	16 g/1 doble	1,5 onzas	5.5 oz
Grande	24 g/1 sencillo + 1 doble	2 onzas	6.5 oz

TIPOS



Oscuro

ADICIONES

Producto	Chico	Mediano	Grande
Shot de café	1 sencillo	1 doble	1 doble
Esencias	1 oz	1 oz	1 oz
Salsa de chocolate	1 oz	1 oz	1 oz
Bebidas frías con café y M	Se sirven en el vaso PET con helos antes que el resto de los ingredientes y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		

Moka Frío Receta RA-GR-MOKF-PE-03



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 el vaso PET marcado por el vendedor. Si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según **Ingredientes extra para bebidas.**



4

Servir el hielo en el vaso PET hasta llenarlo al ras.



5

Agregar la cantidad de salsa de chocolate oscuro/blanco de acuerdo al tamaño de moka solicitado por el cliente.



6

Revolver el *espresso* y la salsa de chocolate tomando la cremera y con movimientos circulares.



7

Agregar la cantidad de leche fría de acuerdo al tamaño de moka solicitado y servir el/los shot(s) de *espresso* en el vaso.



8

Agregar crema batida con el sifón, dándole 2 vueltas a la circunferencia del vaso, y sobre ella poner salsa de chocolate y granillo.



9

Colocarle una tapa PET al vaso y entregárselo al cliente siguiendo la **Técnica de Venta** vigente.

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

Tenga en cuenta que siempre debe adicionar la cantidad correcta de shots de café, según indica la receta para cada tamaño. ✓

Evite las siguientes prácticas:



Adición de hielo por debajo del ras del vaso. ❌



Utilizar en la cafetera los comandos no indicados para elaborar café. ❌



Agregar la cantidad de salsa de chocolate sin tener en cuenta la receta. ❌



Agregar crema batida incorrectamente no dando dos vueltas a la circunferencia del vaso. ❌



Agregar la cantidad de leche sin seguir la receta, y hacerlo al cálculo aproximado. ❌



Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	<ul style="list-style-type: none">• Versión Inicial	04/02/2015
02	<ul style="list-style-type: none">• Se elimina el Moka Blanco, que no se maneja en el país.• Se agrega un digito en la codificación por propósitos de estandarización en el control de documentos.• Se elabora una sola guia para Perú, separándola de Panamá.	15/12/2015
03	<ul style="list-style-type: none">• Se cambia el formato.• Se agrega la clausula de confidencialidad.• Se mejora la redacción, el orden y la forma del texto para hacerlo más entendible.	8/14/2019

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.

