



ELABORACION BAGUIS - CROISSANTS
REGION ANDINA – COLOMBIA
RA-RE-BAGU-VIP-02

Como parte del servicio de restaurante en los cines VIP de Cinépolis, se ofrecen baguettes que cumplen con los estándares de calidad que caracterizan Cinépolis.

La variedad de baguettes que se ofrecen son:

Los baguettes se pueden ofrecer en pan de dos tipos: blanco o integral.



Bagui Clásico

Pan tipo baguette con jamón de cerdo y queso crema o doble crema.



Bagui de Pavo

Pan tipo baguette con jamón de pavo y queso crema o doble crema.



Bagui Tres Quesos

Pan tipo baguette con queso doble crema, crema y sabana.



Bagui de pollo BBQ

Pan tipo baguette con tiras de pollo bañadas con salsa BBQ.



Bagui Milán

Pan tipo baguette con jamón de cerdo, salami italiano y queso (crema o doble crema).



Complementos

Se ofrece también un producto frito para complementar que son las papas twister.



Vegetales

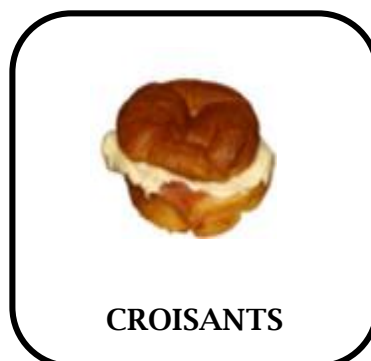
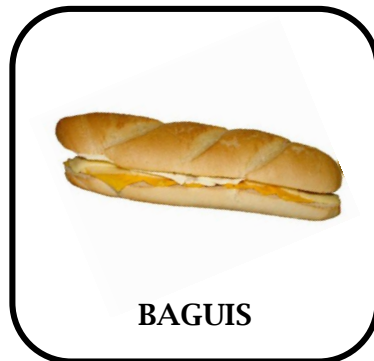
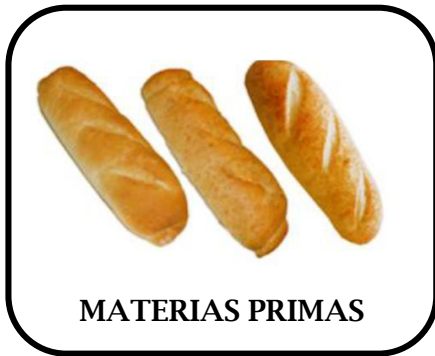
Los Baguis se sirven con complemento de Tomate y Lechuga.



Salsas

Los Baguis se sirven con salsa de tomate, mayonesa y mostaza

INDICE



EQUIPOS Y UTENSILIOS



PLASTICO



PINZAS METALICAS



CUCHILLO ELECTRICO



GUANTES DE ALTA TEMPERATURA



MESA FRIA



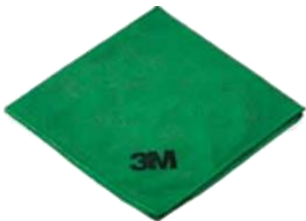
HORNO RATIONAL



FREIDORA PITCO



ESPIGUERO



PAÑO VERDE



PAÑO BLANCO

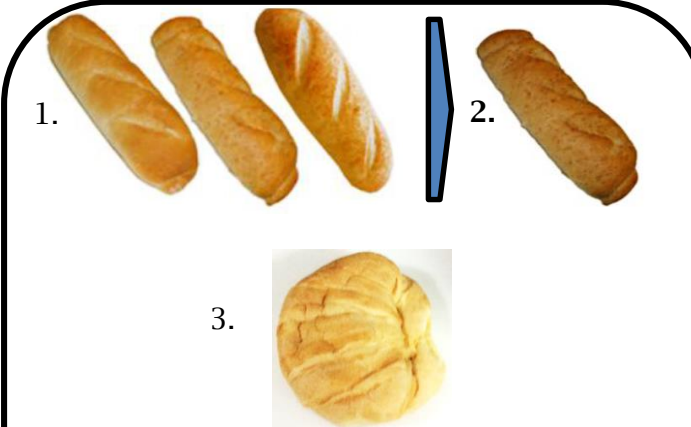



CUCHILLO PARA CORTAR VERDURAS





PRODUCTOS QUIMICOS: FLOOR CLEAR, SUMA CHLOR Y FINAL STEP.

PAN UTILIZADO



1. 

2. 

3. 

Pan Utilizado:

1. Baguette/ francés blanco horneado.
2. Baguette/francés integral horneado.
3. Croissant blanco.

ALMACENAMIENTO PAN



Se almacena en congelación cubierto por bolsa plástica.

OTROS



Salero y pimentero en vidrio o acero inoxidable

TIPOS DE QUESOS



Sabana (Tajado)



Queso Doble Crema (Tajado)



Queso Crema

TIPOS DE JAMON



POLLO

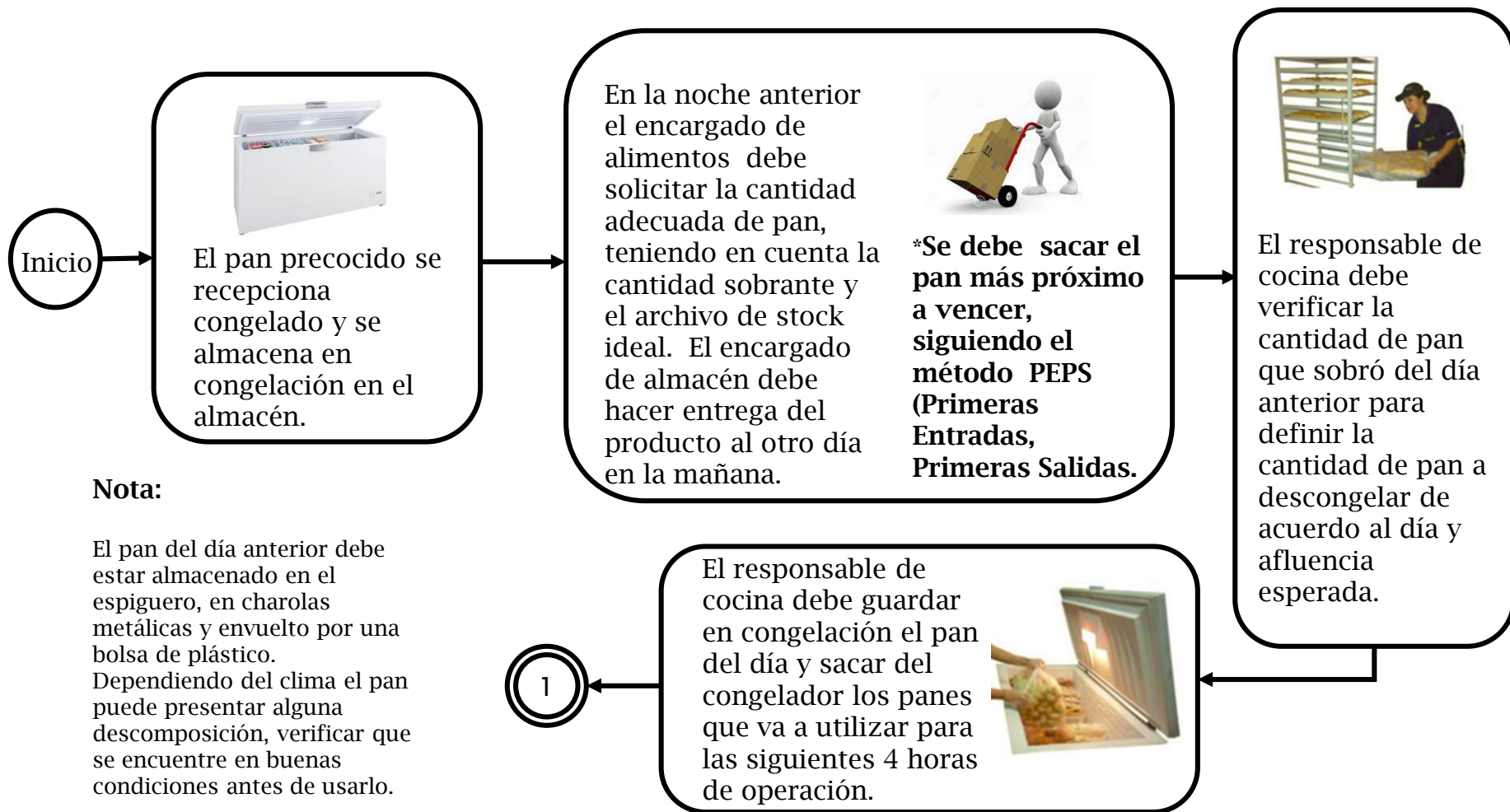


TOCINETA



HABILITACION DE PAN

El proceso de habilitación es responsabilidad del Vendedor del primer turno. Se debe realizar por lo menos 60 minutos antes de la apertura del conjunto. Se debe descongelar pan tipo *baguette*.

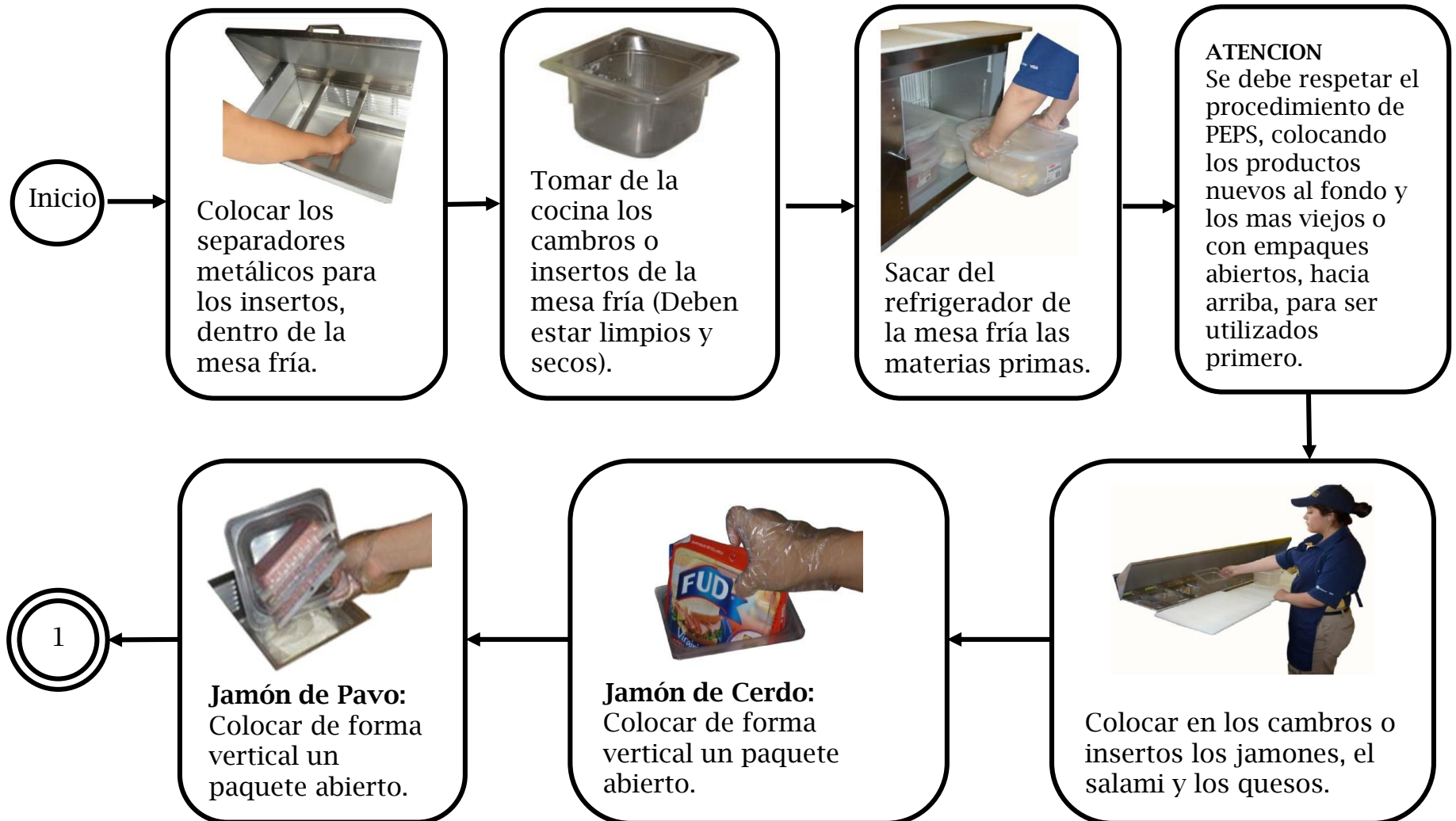


HABILITACION DEL PAN



NOTA: El pan sobrante del día anterior debe estar almacenado en el espiguero, siguiendo los pasos indicados en al inhabilitación y debe usarse de primeras.

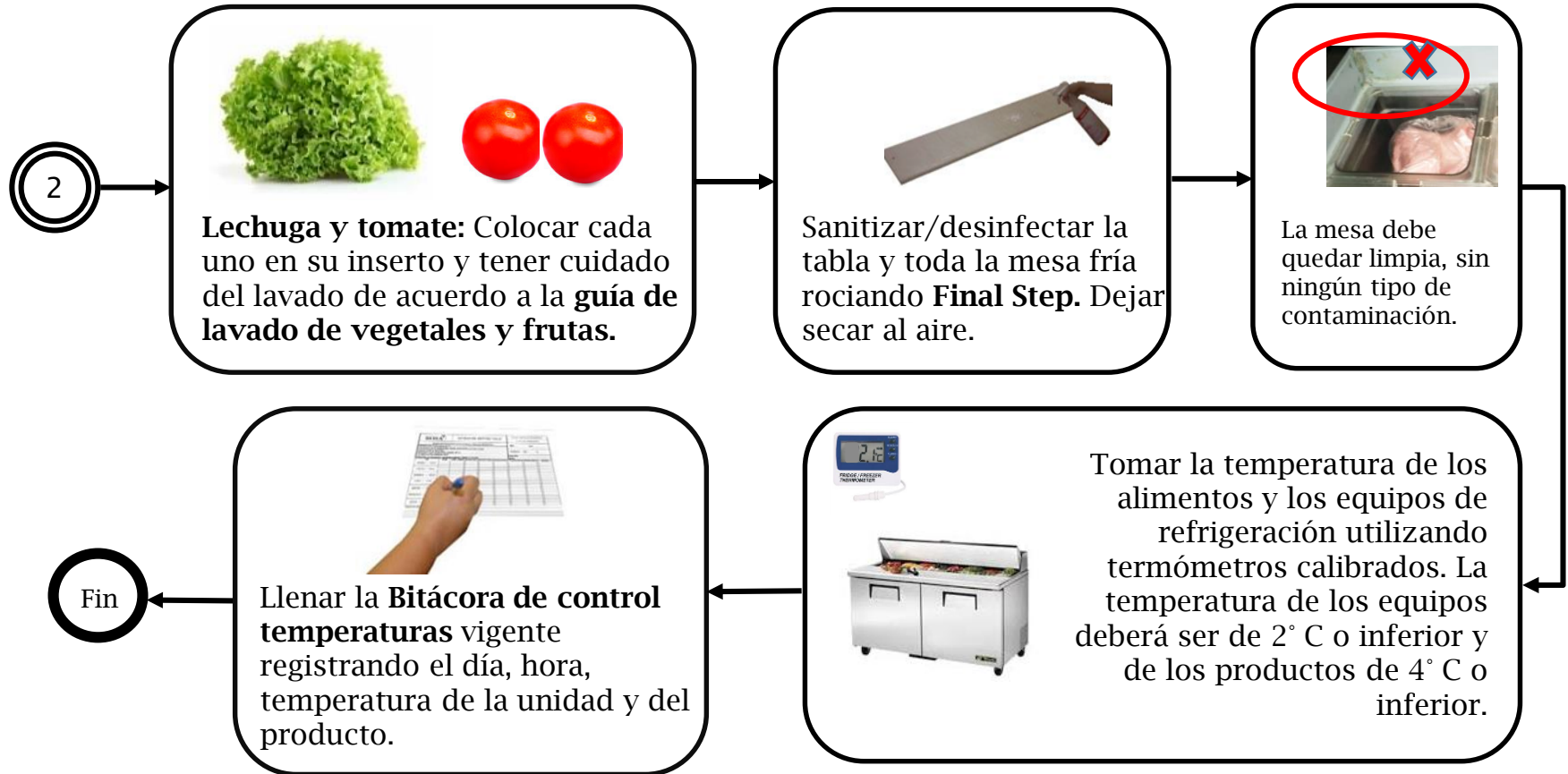
HABILITACION DE LA MESA FRIA



HABILITACION DE LA MESA FRIA



HABILITACION DE LA MESA FRIA



















Nota:

Si se requieren más insertos de algún ingrediente y menos de otro, se pueden colocar insumos en la mesa fría de acuerdo a las necesidades de cada conjunto.

UBICACIÓN DE INSERTOS O RECIPIENTES (CAMBROS) EN LA MESA FRÍA

Colocar cada uno de los insumos en los insertos de la mesa fría en el siguiente orden:

Jamón de Cerdo 	Jamón de Pavo 	Salami 	Utensilios 	Fresas 	Lechuga 	Maíz 	Jamón de Cerdo 
Queso Doble Crema 	Queso Crema 	Queso Sabana 	Pollo 	Salsas 	Tomate 	Queso Crema 	Queso Doble Crema 

Si se requieren más insertos de algún ingrediente y menos de otro, se pueden colocar materias primas en la mesa fría de acuerdo a las necesidades del conjunto.

HABILITACIÓN DEL HORNO RATIONAL (Realizar estos 2 pasos si el horno no se encuentra perfectamente limpio)



Limpiar toda la superficie externa del horno con un paño verde humedecido con agua. Si hay grasa, aplicar **Desengrasante Floor Care en el paño verde** y pasarlo por el equipo. Posteriormente, quitar el desengrasante con otro **pañó verde** humedecido con agua hasta eliminar todos los residuos de desengrasante. No se debe arrojar agua en el equipo.



Medida de Protección/ Precaución:



Colocarse guantes plásticos de lavado si va a utilizar químicos para la limpieza.



Si hay suciedad, colocarse los guantes plásticos, abrir la puerta y con un **pañó verde** y **sanitizante Final Step agua** limpiar todo el empaque (no usar jabón ni ningún otro elemento). **Importante:** Esta actividad debe realizarse todos los días en la habilitación o inhabilitación.

HABILITACIÓN DEL HORNO RATIONAL

1

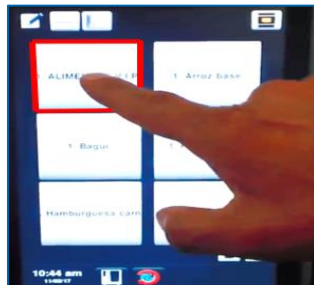


Cerrar el horno para iniciar las operaciones del día.

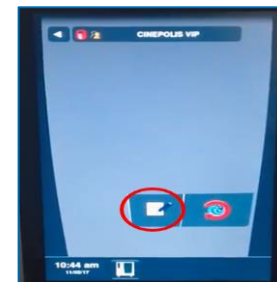


Presionar el botón con el símbolo de encendido.

2

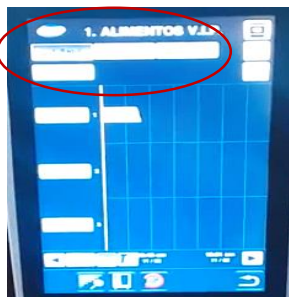


Seleccionar el botón con el nombre "Alimentos VIP"



Presionar el botón con el símbolo de una hoja para acceder al menú indicado para el cine.

2



Tomar un producto del menú de la parte superior del tablero.
(El tablero es de toque).



Ubicar el producto con el dedo o en la parte inferior para iniciar el precalentamiento.



Se mostrará el mensaje "Warming Up" para el precalentado. Cuando la temperatura del horno alcance la predefinida, el horno mostrará el mensaje "Ready to Cook" y sonará una alarma (Esperar 15 minutos). Inmediatamente se desplegará el menú de programación para empezar a utilizarlo.

Fin

Revisar el aceite y la **bitácora de cambio de aceite** para saber si este debe colarse o cambiarse. El aceite debe cambiarse semanalmente. Si se encuentra sucio, es decir turbio, con residuos de producto o quemado, y no corresponde el día del cambio, debe colarse. Si el día anterior fué de baja afluencia y el aceite se encuentra claro, limpio y sin residuos no es necesario colar. Después de cambiar o colar el aceite, terminar la habilitación de la freidora de acuerdo a los siguientes pasos:



TIPOS DE BAGUI



BAGUI CLÁSICO:
Jamón de cerdo y queso al gusto.



POLLO BBQ: Pollo en tiras con salsa BBQ.



TRES QUESOS: Queso doble crema, sabana y crema.













JAMON DE PAVO: Jamón de pavo y queso al gusto.



MILAN: Jamón de Cerdo, salami y queso a elección.

EXTRAS : Jamón de cerdo, pavo, salami, Queso Crema, Queso Doble Crema, Queso Sabana.

BAGUI CLASICO

Producto	Ingredientes			
 <p data-bbox="484 682 645 748">Con queso crema</p>	 <p data-bbox="730 711 877 801">1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p data-bbox="942 682 1136 786">4 tajadas de jamón de cerdo</p>	 <p data-bbox="1213 686 1379 758">50g Queso Crema</p>	 <p data-bbox="1431 711 1572 776">Plato de porcelana</p>
 <p data-bbox="475 1015 658 1080">Con queso doble crema</p>	 <p data-bbox="730 1043 877 1133">1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p data-bbox="942 1029 1136 1133">4 tajadas de jamón de cerdo</p>	 <p data-bbox="1199 1029 1392 1133">3 Rebanadas de queso doble crema</p>	 <p data-bbox="1431 1068 1572 1133">Plato de porcelana</p>

Bagui Clásico

Inicio



Colocarse los guantes plásticos de manipulación y sacar el pan del espiguero.



Cortar el pan con el cuchillo de sierra eléctrico, el corte debe ser RECTO.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



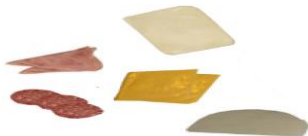
Colocar las 4 rebanadas de jamón en un mismo sentido, distribuidas a lo largo el pan.



Doblar las rebanadas de jamón en forma de triángulo



Tomar 4 rebanadas de jamón de cerdo, del empaque que se encuentra en el inserto de la mesa fría.



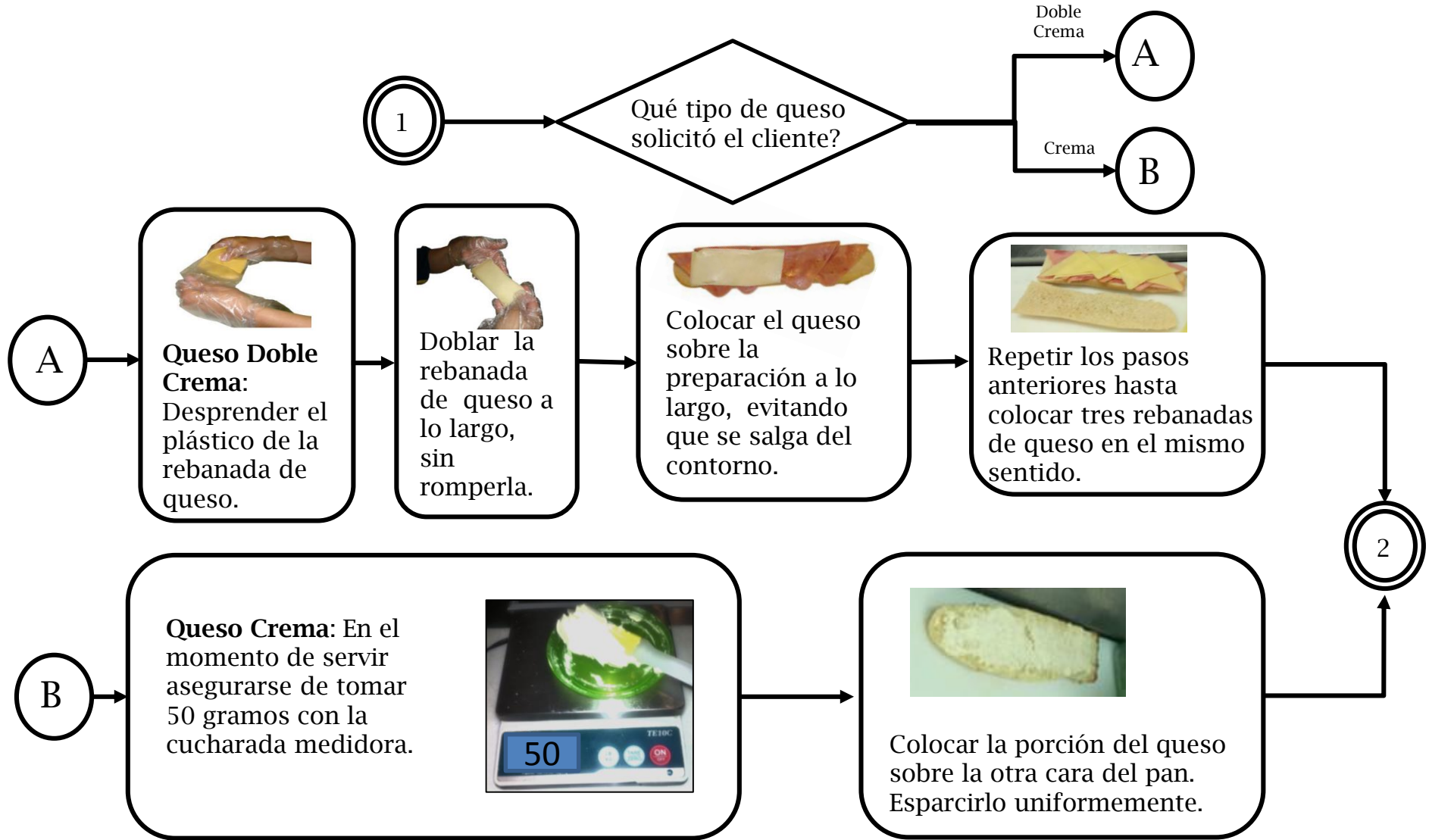
Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra para baguis.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos.

1

Bagui Clásico



Bagui Clásico

2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el bagui y cerrar la puerta.

3



Colocar el bagui en la mesa fría y agregar en una de los lados, 2 hojas de lechuga en media luna.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el bagui, usando los guantes de alta temperatura.



Verificar que el tiempo este ajustado:
Fontanar y Plaza Claro: 1:30 min.
Limonar: 1 min
Accionar el control y esperar el tiempo establecido.

Bagui Clásico

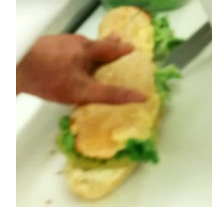
3



Sobre la lechuga, agregar 3 rodajas de tomate, distribuidas en la superficie del pan.



Cerrar el bagui, llevando el otro lado del pan hacia el centro. Ajustar bien los 2 lados y las verduras, sin dañar el producto.



Cortar el bagui por la mitad en sentido diagonal, con el cuchillo eléctrico o de sierra.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.

Colocar el bagui en plato de porcelana redondo, como lo indica la foto.















Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.



Fin

BAGUI MILAN

Producto	Ingredientes				
 <p>Con Queso Doble Crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón de cerdo</p>	 <p>4 rebanadas de salami</p>	 <p>3 tajadas de queso doble crema</p>	 <p>Plato de porcelana</p>
 <p>Con Queso Crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón de cerdo</p>	 <p>4 rebanadas de salami</p>	 <p>50 g de queso crema</p>	 <p>Plato de porcelana</p>

Bagui Milán

Inicio



Colocarse los guantes plásticos de manipulación y sacar el pan del espiguero.



Cortar el pan con el cuchillo de sierra eléctrico, el corte debe ser RECTO.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



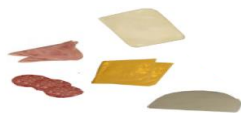
Colocar las 3 rebanadas de jamón de cerdo en un mismo sentido, distribuidas a lo largo el pan.



Doblar las rebanadas de jamón en forma de triangulo



Tomar 3 rebanadas de jamón de cerdo del empaque que se encuentra en el inserto de la mesa fría.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a **porciones extra para baguis**.



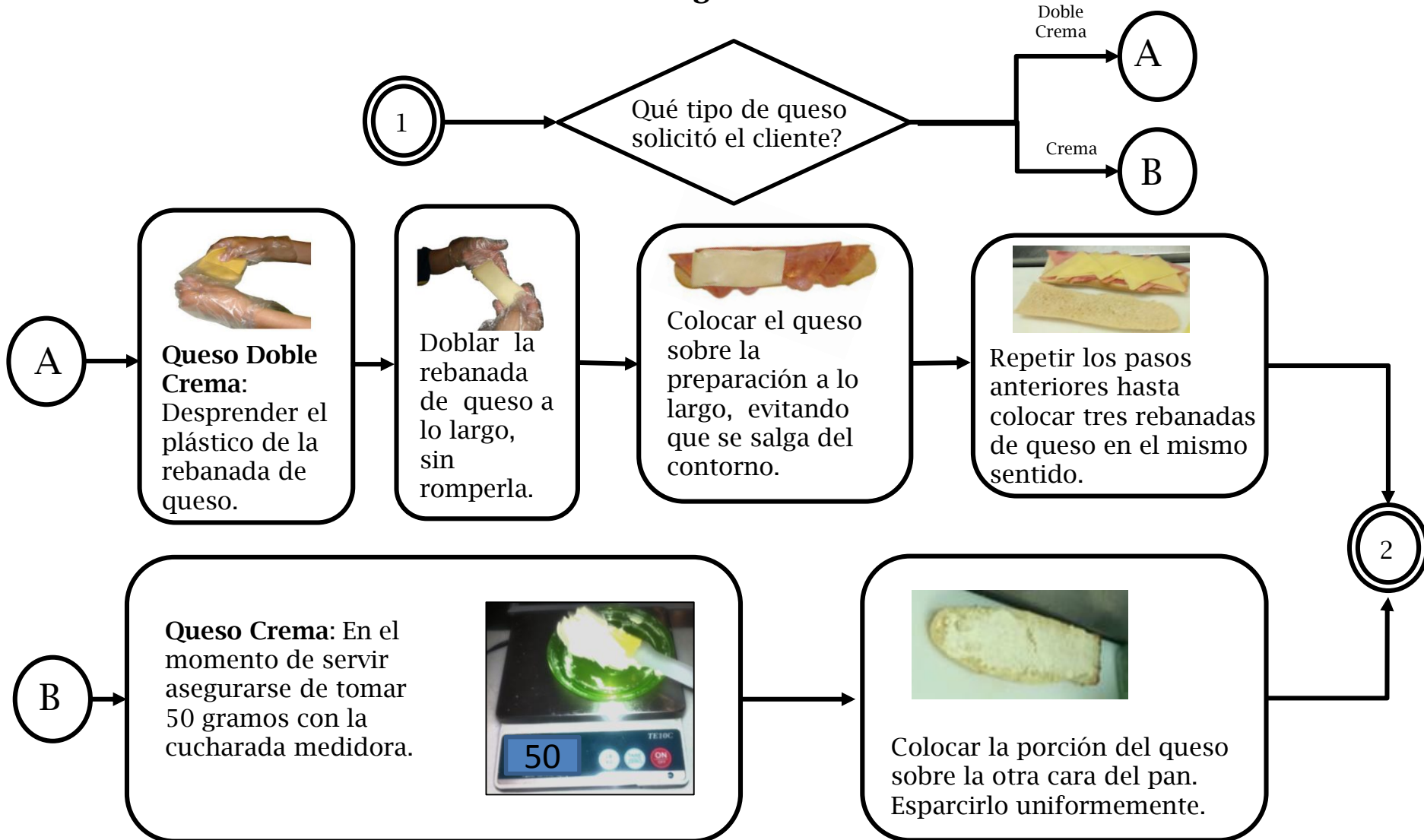
Tomar 4 rebanadas de salami y distribuir las de forma uniforme sobre el jamón.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos.

1

Bagui Milán



Bagui Milán

2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el bagui y cerrar la puerta.

3



Colocar el bagui en la mesa fría y agregar en una de los lados, 2 hojas de lechuga en media luna.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el bagui, usando los guantes de alta temperatura.



Verificar que el tiempo este ajustado:
Fontanar y Plaza Claro: 1:30 min.
Limonar: 1 min
Accionar el control y esperar el tiempo establecido.

Bagui Milán

3



Sobre la lechuga, agregar 3 rodajas de tomate, distribuidas en la superficie del pan.



Cerrar el bagui, llevando el otro lado del pan hacia el centro. Ajustar bien los 2 lados y las verduras, sin dañar el producto.



Cortar el bagui por la mitad en sentido diagonal, con el cuchillo eléctrico o de sierra.



Colocar el bagui en plato de porcelana redondo, como lo indica la foto.













Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.

Fin

BAGUI JAMON DE PAVO

Producto	Ingredientes			
 <p>Con Queso Crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón de pavo</p>	 <p>50g Queso Crema</p>	 <p>Plato de porcelana</p>
 <p>Con Queso Doble Crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>3 tajadas de jamón de pavo</p>	 <p>3 Rebanadas de queso doble crema</p>	 <p>Plato de porcelana</p>

Bagui Jamón de Pavo

Inicio



Colocarse los guantes plásticos de manipulación y sacar el pan del espiguero.



Cortar el pan con el cuchillo de sierra eléctrico, el corte debe ser RECTO.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



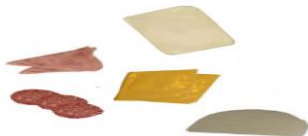
Colocar las 3 rebanadas de jamón de pavo en un mismo sentido, distribuidas a lo largo el pan.



Doblar las rebanadas de jamón de pavo en forma de triángulo



Tomar 3 rebanadas de jamón de pavo, del empaque que se encuentra en el inserto de la mesa fría.



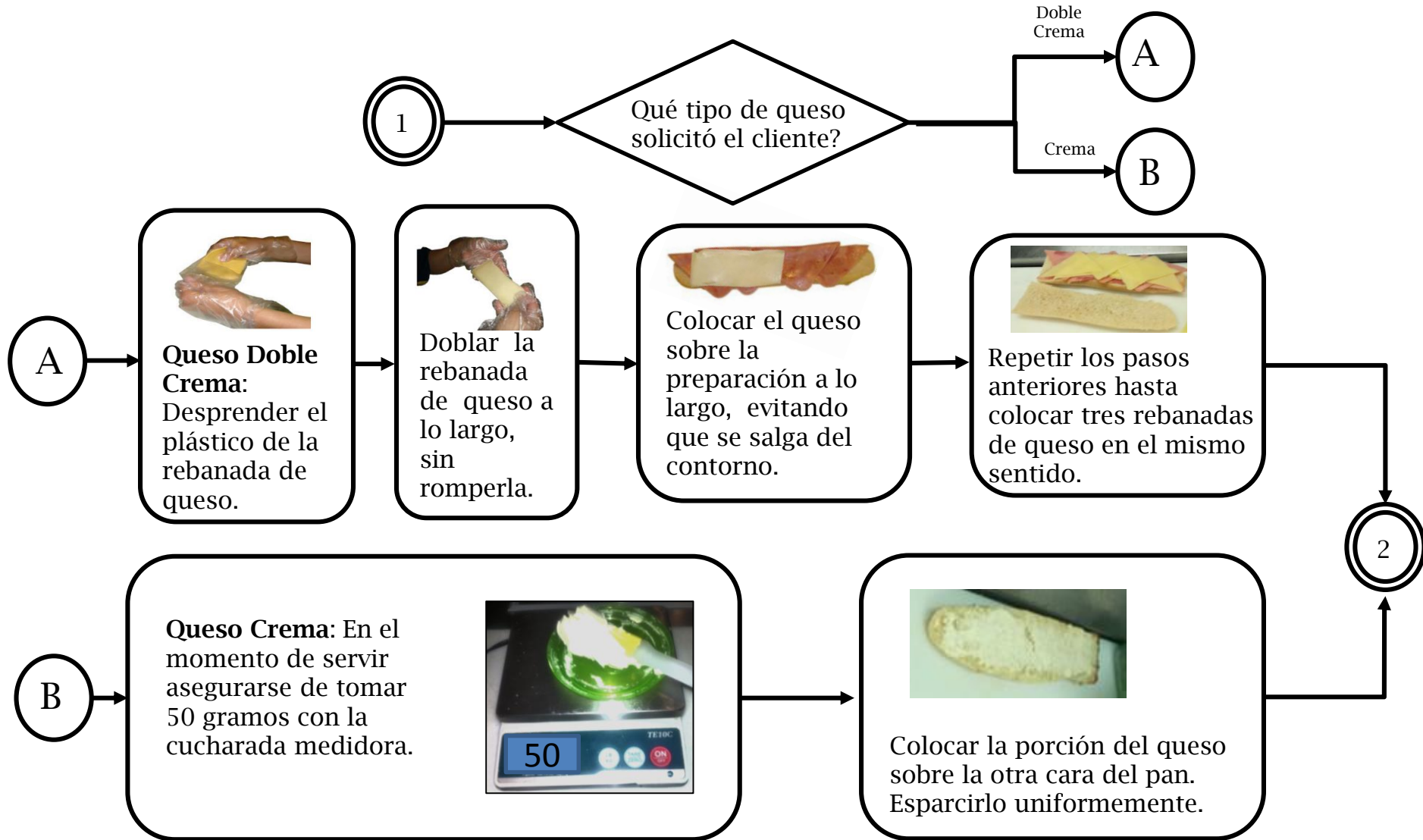
Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra para baguis.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos.

1

Bagui Jamón de Pavo



Bagui Jamón de Pavo

2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el bagui y cerrar la puerta.

3



Colocar el bagui en la mesa fría y agregar en una de los lados, 2 hojas de lechuga en media luna.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el bagui, usando los guantes de alta temperatura.



Verificar que el tiempo este ajustado:
Fontanar y Plaza Claro: 1:30 min.
Limonar: 1 min
Accionar el control y esperar el tiempo establecido.

Bagui Jamón de Pavo

3



Sobre la lechuga, agregar 3 rodajas de tomate, distribuidas en la superficie del pan.



Cerrar el bagui, llevando el otro lado del pan hacia el centro. Ajustar bien los 2 lados y las verduras, sin dañar el producto.



Cortar el bagui por la mitad en sentido diagonal, con el cuchillo eléctrico o de sierra.



Colocar el bagui en plato de porcelana redondo, como lo indica la foto.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.

Fin

BAGUI TRES QUESOS

Producto	Ingredientes				
 <p data-bbox="369 825 562 886">Bagui Tres Quesos</p>	 <p data-bbox="672 803 788 925">½ porción de pan baguette</p>	 <p data-bbox="832 829 1000 918">3 rebanadas de Queso Doble crema</p>	 <p data-bbox="1058 851 1257 911">3 rebanadas de Queso Sabana</p>	 <p data-bbox="1338 839 1483 901">50g Queso Crema</p>	 <p data-bbox="1537 843 1663 903">Plato de porcelana</p>

Bagui Tres Quesos

Inicio



Colocarse los guantes plásticos de manipulación y sacar el pan del espiguero.



Cortar el pan con el cuchillo de sierra eléctrico, el corte debe ser RECTO.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Repetir los pasos anteriores hasta colocar tres rebanadas de queso en el mismo sentido.



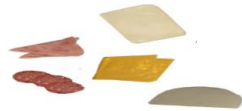
Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Queso Sabana:
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Revisar si hay algún ingrediente extra y colocarlo de acuerdo a **porciones extra para baguis**.



Queso Doble Crema:
Levantar el plástico que separa del queso y sacar las tres rebanadas que es la porción necesaria.



Doblar la rebanada de queso a lo largo, sin romperla.

1

Bagui Tres Quesos

1



Colocar el queso doble crema sobre el sabana. Distribuir a lo largo del pan, evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores hasta completar las 3 rebanadas.



Queso Crema: Tomar una porción de queso de la mesa fría con la cuchara medidora destinada para tal fin.

2



Colocar el bagui la bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas y llevar al horno.

Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



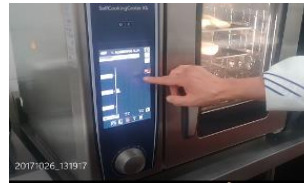
Colocar el queso sobre el pan, se debe usar una espátula para untar el queso.

Bagui Tres Quesos

2



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el bagui y cerrar la puerta.



Verificar que el tiempo este ajustado a 1:10 min. Accionar el control y esperar el minuto y medio.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el bagui, usando los guantes de alta temperatura.

3



Cerrar el bagui, llevando el otro lado del pan hacia el centro. Ajustar bien los 2 lados y las verduras, sin dañar el producto.



Sobre la lechuga, agregar 3 rodajas de tomate, distribuidas en la superficie del pan.



Colocar el bagui en la mesa fría y agregar en una de los lados, 2 hojas de lechuga en media luna.

Bagui Tres Quesos

3



Cortar el bagui por la mitad en sentido diagonal, con el cuchillo eléctrico.



Colocar el bagui en plato de porcelana redondo, como lo indica la foto.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.

Fin

BAGUI POLLO BBQ

Producto	Ingredientes			
 <p data-bbox="318 799 511 871">Bagui Pollo BBQ</p>	 <p data-bbox="666 806 840 892">1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p data-bbox="888 821 1091 878">90 gr. de tiras de pollo</p>	 <p data-bbox="1168 806 1342 871">30-35 ml de salsa BBQ</p>	 <p data-bbox="1449 813 1584 871">Plato de porcelana</p>

Pre alistamiento de Pollo



1

Pesar la cantidad de filete a elaborar, teniendo en cuenta el archivo de stock ideal, y adicionarle sal (1 gramo).



2

Colocar el filete a lo largo, en un recipiente con agua, de forma que quede cubierto por esta, sin doblarlo. Hacer aproximadamente entre 350 a 500 gramos de acuerdo a la afluencia del cine.



3

Marinarlo con sal (5 gramos), y media cebolla en rodajas y agua. Dejar marinando por dos horas.



4

Agregar un poco de aceite a la plancha. Colocar el pollo en la plancha y dar vuelta periódicamente.



5

Esperar a que el pollo este dorado. Retirar el pollo de la plancha con ayuda de unas pinzas.



6

Cortar en tiras delgadas y largas.



7

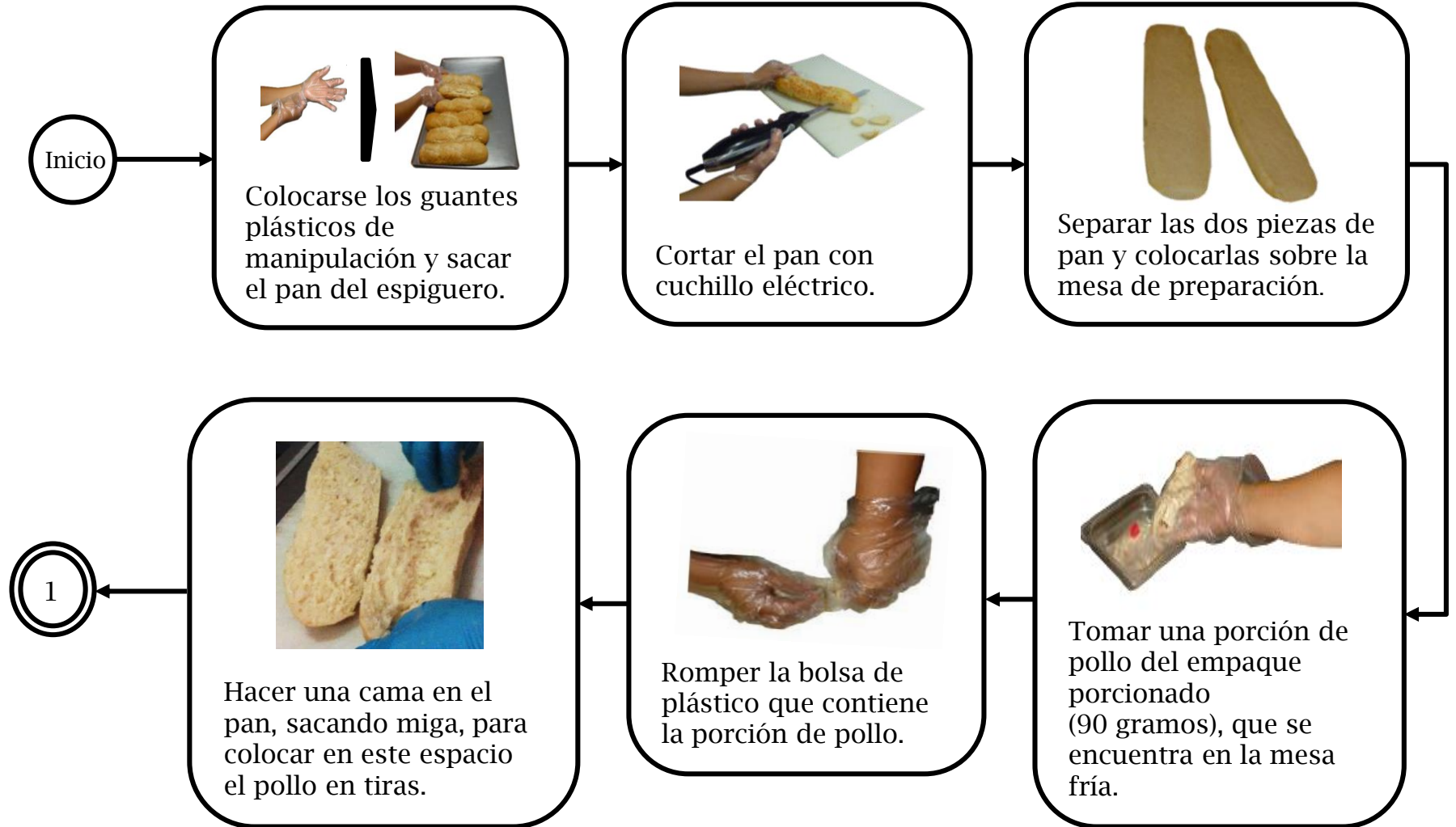
Hacer porciones de 90 gramos y guardar en bolsa plástica.



8

Ubicar en un inserto y dejar en la mesa fría, en el lugar indicado de acuerdo al Arreglo de la Mesa fría.

Bagui de Pollo Fontanar



Bagui de Pollo Fontanar

1



Colocar el pollo en tiras en el espacio que se encuentra en el pan, después de sacar la miga. Debe ser en el centro.



Asegurarse que el pollo quede bien distribuido en toda la cara del pan.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra para baguis.

2



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el bagui y cerrar la puerta.



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Agregar la salsa BBQ, aproximadamente 30 gramos.

Bagui de Pollo Fontanar

2



Verificar que el tiempo este ajustado:
Fontanar y Plaza Claro: 1:30 min.
Limonar: 1 min Accionar el control y esperar el tiempo establecido.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el bagui, usando los guantes de alta temperatura.

3



Sobre la lechuga, agregar 3 rodajas de tomate, distribuidas en la superficie del pan.



Colocar el bagui en la mesa fría y agregar en una de los lados, 2 hojas de lechuga en media luna.

Bagui de Pollo Fontanar

3



Cerrar el bagui, llevando el otro lado del pan hacia el centro. Ajustar bien los 2 lados y las verduras, sin dañar el producto.



Cortar el bagui por la mitad en sentido diagonal, con el cuchillo eléctrico.



Colocar el bagui en plato de porcelana redondo, como lo indica la foto.



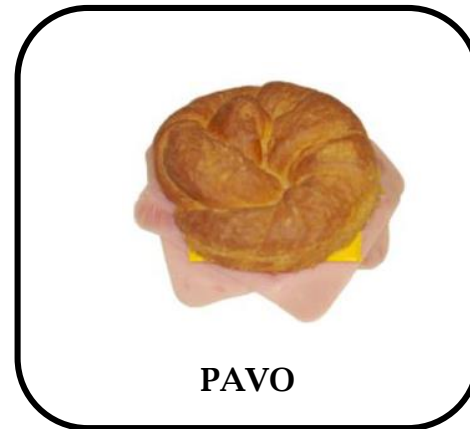
Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.












Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.

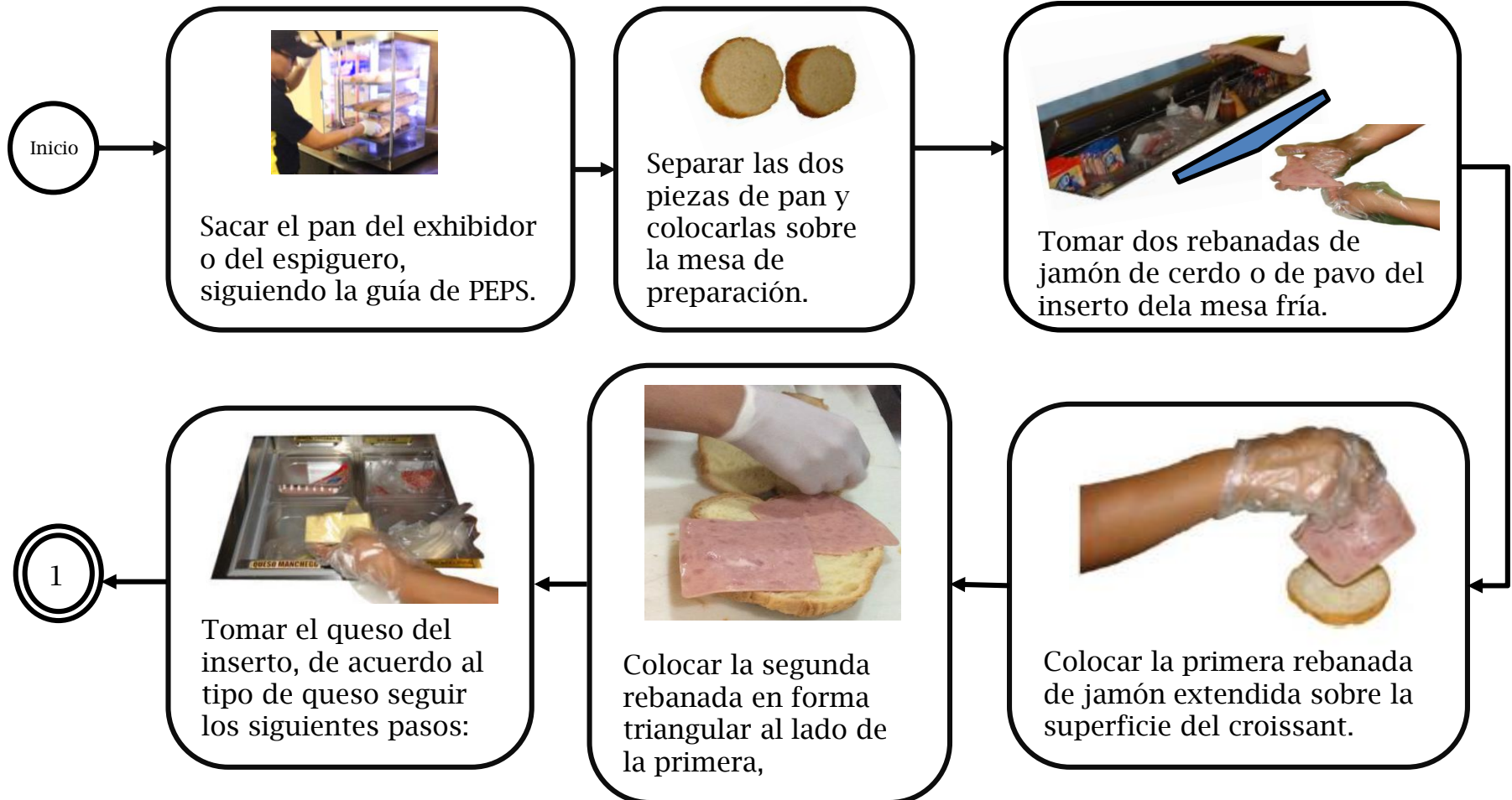
Fin

TIPOS

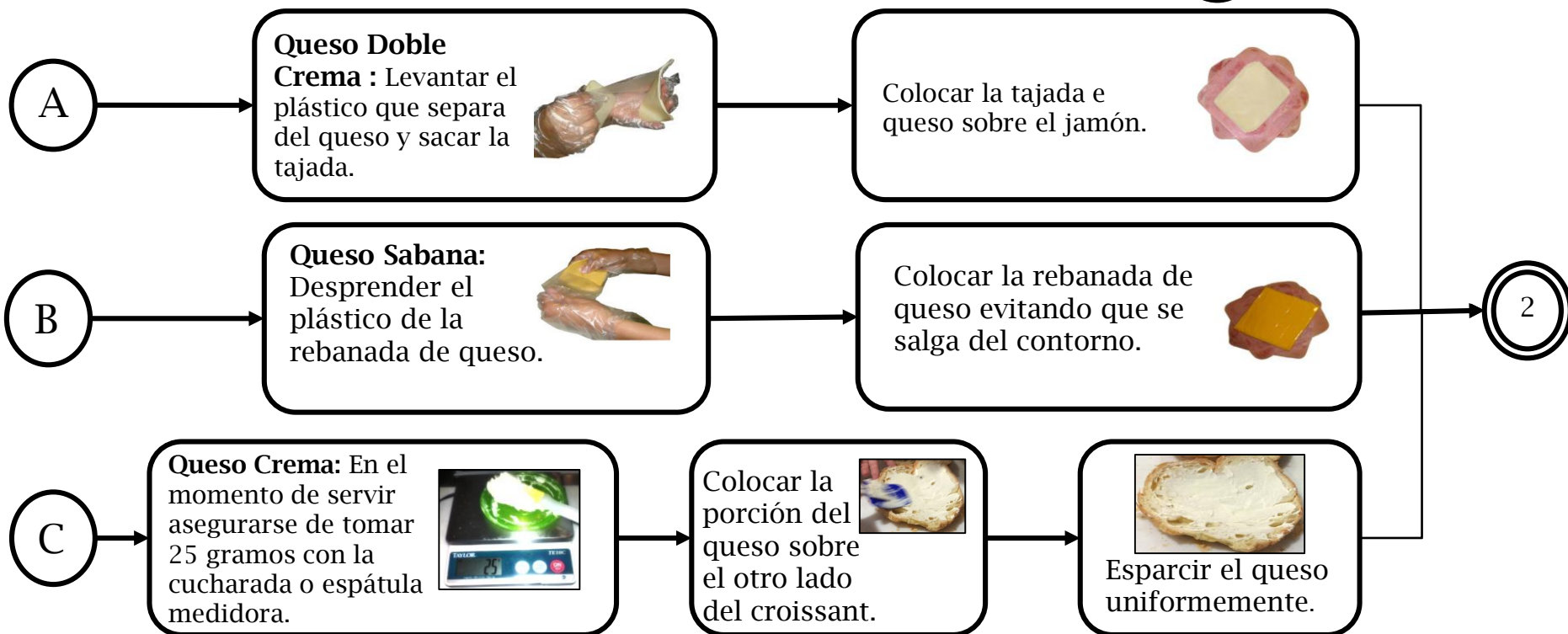
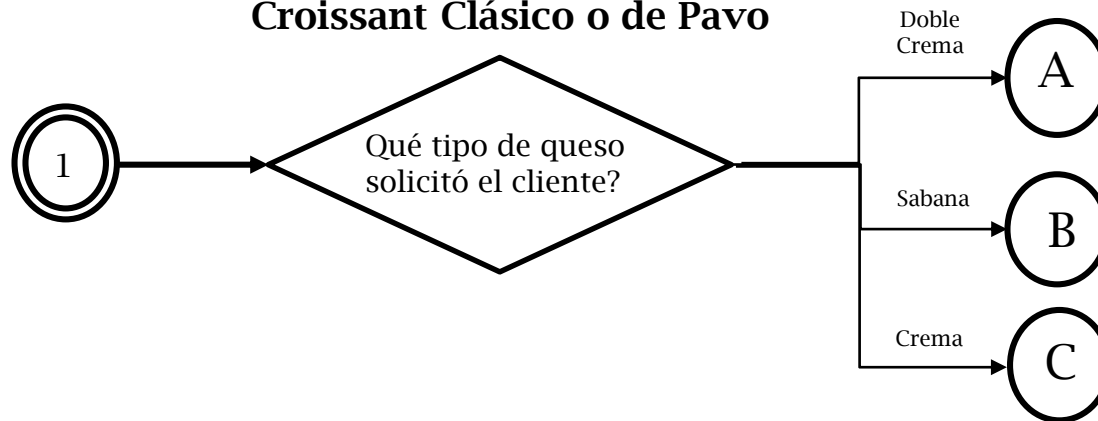


Producto	Ingredientes			
 <p>Croissant Clásico o Pavo Doble Crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>2 Tajadas de Jamón de Cerdo o de Pavo</p>	 <p>1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p>Plato de porcelana</p>
 <p>Croissant Clásico o Pavo Queso Crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>2 Tajadas de Jamón de Cerdo o de Pavo</p>	 <p>15 gramos de queso crema</p>	 <p>Plato de porcelana</p>
 <p>Croissant Clásico o Pavo Sabana</p>	 <p>1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p>2 Tajadas de Jamón de Cerdo o de Pavo</p>	 <p>1 Tajada de Queso Sabana</p>	 <p>Plato de porcelana</p>

Croissant Clásico o de Pavo



Croissant Clásico o de Pavo



Croissant Clásico o de Pavo

2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el croissant en la bandeja y llevar al horno.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el croissant y cerrar la puerta. El tiempo del croissant es 1:30 para Limonar y 1:00 para Fontanar y Plaza Claro.

Fin



Colocar la tapa del pan sobre la base.
Emplatar y entregar para servir al cliente.





















Sacar el croissant, tomándolo con las pinzas y llevarlo hasta la mesa de preparación.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el croissant, usando los guantes de alta temperatura.

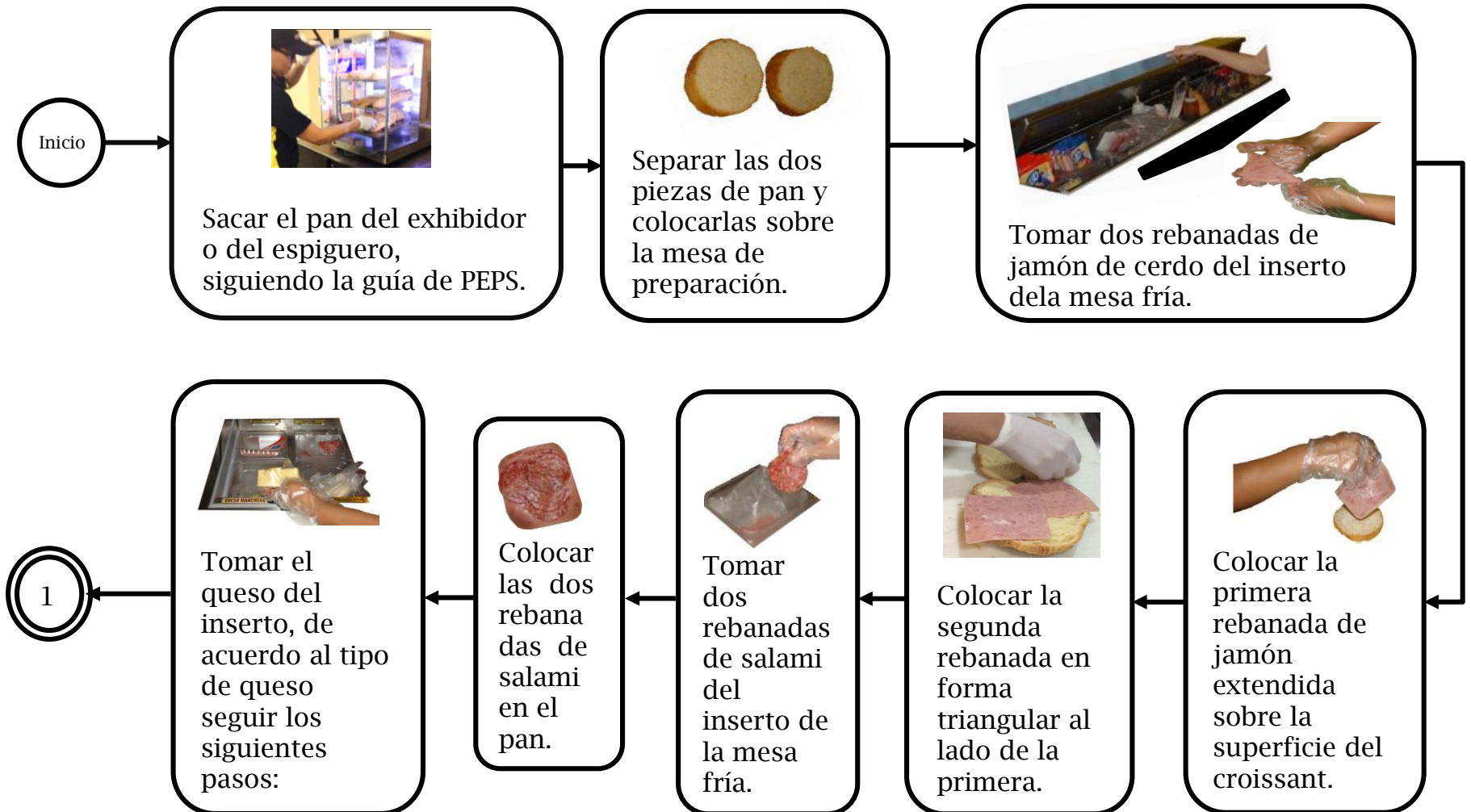
Al terminar la preparación, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.

Croissant Milán

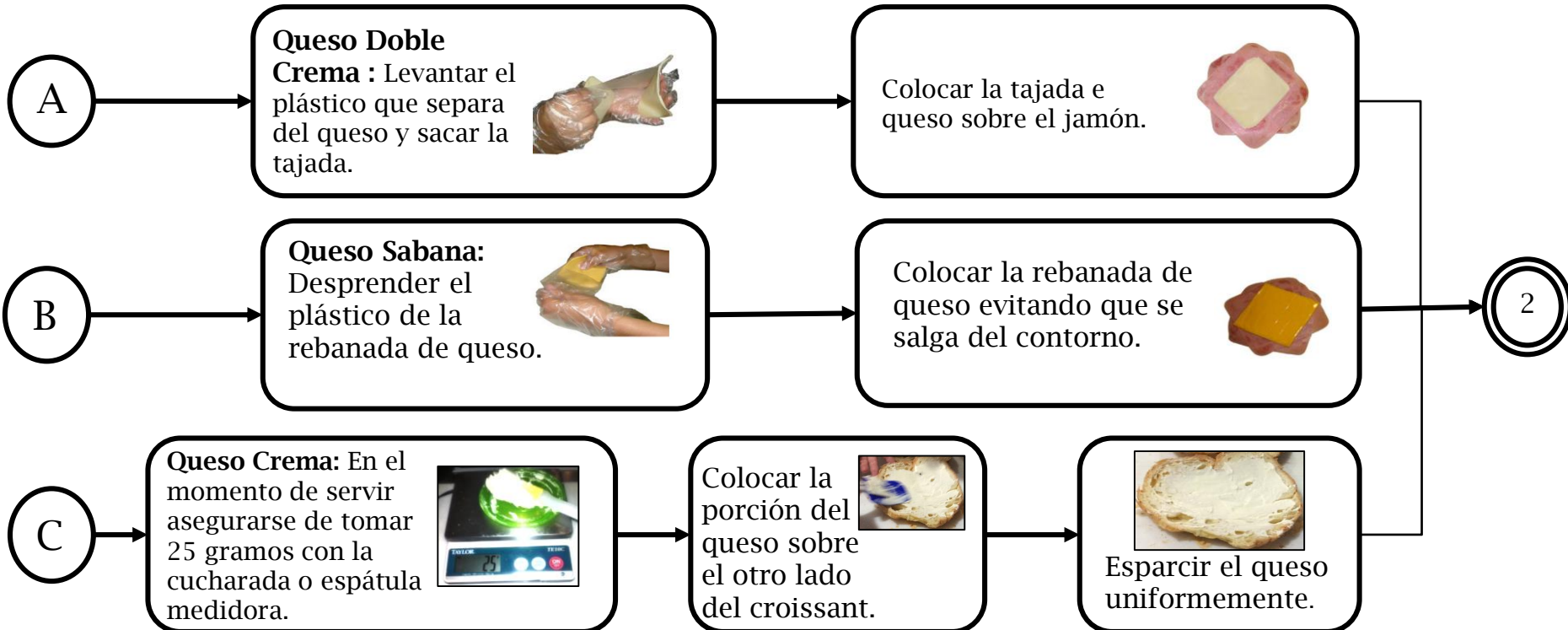
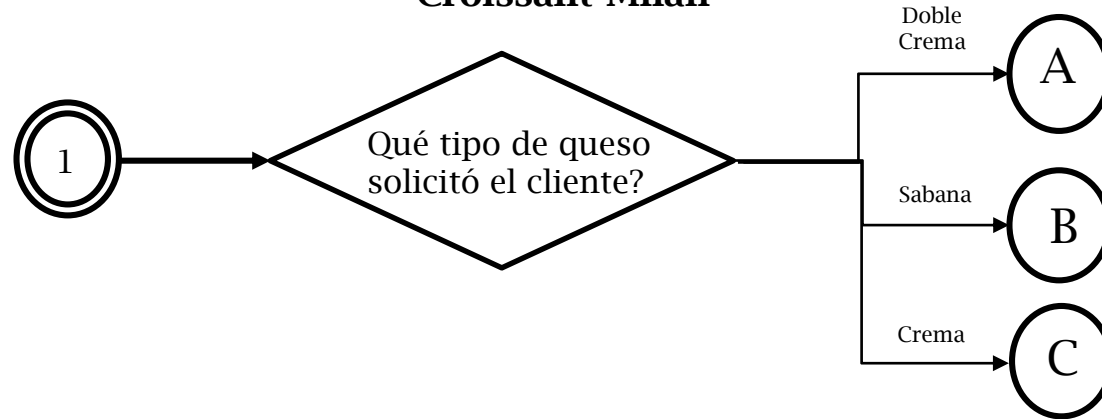
Producto	Ingredientes				
 <p data-bbox="446 562 658 622">Croissant Milán Doble Crema</p>	 <p data-bbox="730 562 865 636">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="913 536 1049 658">1 Tajada de Jamón de Cerdo</p>	 <p data-bbox="1087 562 1242 622">2 rebanadas de salami</p>	 <p data-bbox="1271 551 1416 629">1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p data-bbox="1454 551 1586 615">Plato de porcelana</p>
 <p data-bbox="469 922 639 1008">Croissant Milán Queso Crema</p>	 <p data-bbox="739 922 875 1001">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="923 915 1058 1015">1 rebanada de jamón Virginia de cerdo</p>	 <p data-bbox="1087 929 1242 989">2 rebanadas de salami</p>	 <p data-bbox="1271 965 1435 1001">25 gramos Queso Crema</p>	 <p data-bbox="1464 936 1595 1001">Plato de porcelana</p>
 <p data-bbox="469 1265 653 1325">Croissant Milán Sabana</p>	 <p data-bbox="739 1286 875 1365">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="923 1279 1058 1379">1 rebanada de jamón Virginia de cerdo</p>	 <p data-bbox="1087 1279 1242 1339">2 rebanadas de salami</p>	 <p data-bbox="1261 1293 1435 1343">1 Tajada de Queso Sabana</p>	 <p data-bbox="1464 1293 1595 1358">Plato de porcelana</p>



Croissant Milán



Croissant Milán



Croissant Milán

2



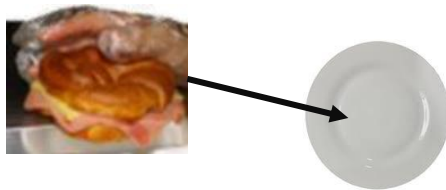
Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el croissant y cerrar la puerta.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el croissant, usando los guantes de alta temperatura. El tiempo del croissant es 1:30 para Limonar y 1:00 para Fontanar y Plaza Claro.



Tomar un plato y colocar el croissant. Entregar para servir al cliente.



Sacar el croissant, tomándolo con las pinzas y llevarlo hasta la mesa de preparación.



Sacar el croissant, tomándolo con las pinzas y llevarlo hasta la mesa de preparación.

Fin


Al terminar la preparación, limpiar la mesa con el paño blanco.

Croissant Tres Quesos

Producto	Ingredientes				
 <p data-bbox="363 906 614 978">Croissant Tres Quesos</p>	 <p data-bbox="695 906 850 992">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="937 856 1052 978">1 Tajada de Queso Sabana</p>	 <p data-bbox="1130 871 1304 992">1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p data-bbox="1362 878 1535 971">25 gramos de Queso Crema</p>	 <p data-bbox="1574 885 1709 949">Plato de porcelana</p>

Croissant Tres Quesos

Inicio



Sacar el pan del exhibidor o del espiguero, siguiendo la guía de PEPS.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Tomar una rebanada de queso sabana.

1



Colocar el queso sobre el pan, en forma centrada.



Tomar una rebanada de queso doble crema.



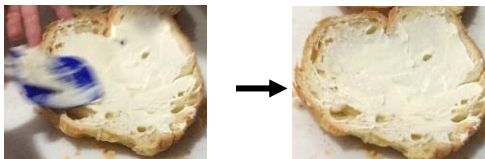
Colocar la rebanada de queso de forma extendida.

Croissant Tres Quesos

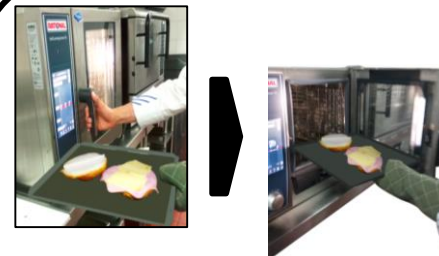
1



Queso Crema: Tomar 25 gramos con la cucharada medidora.

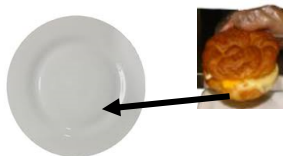


Untar en la otra cara del pan, cubriendo toda la superficie.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el croissant y cerrar la puerta. El tiempo del croissant es 1:30 para Limonar y 1:00 para Fontanar y Plaza Claro.

Fin



Tomar un plato de porcelana y emplatar el producto.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Sacar el croissant del horno con ayuda de unas pinzas.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el croissant, usando los guantes de alta temperatura.

Actividades durante la Operación



Abastecer con materias primas la mesa fría, se deben mantener los recipientes o insertos con materias primas constantemente.

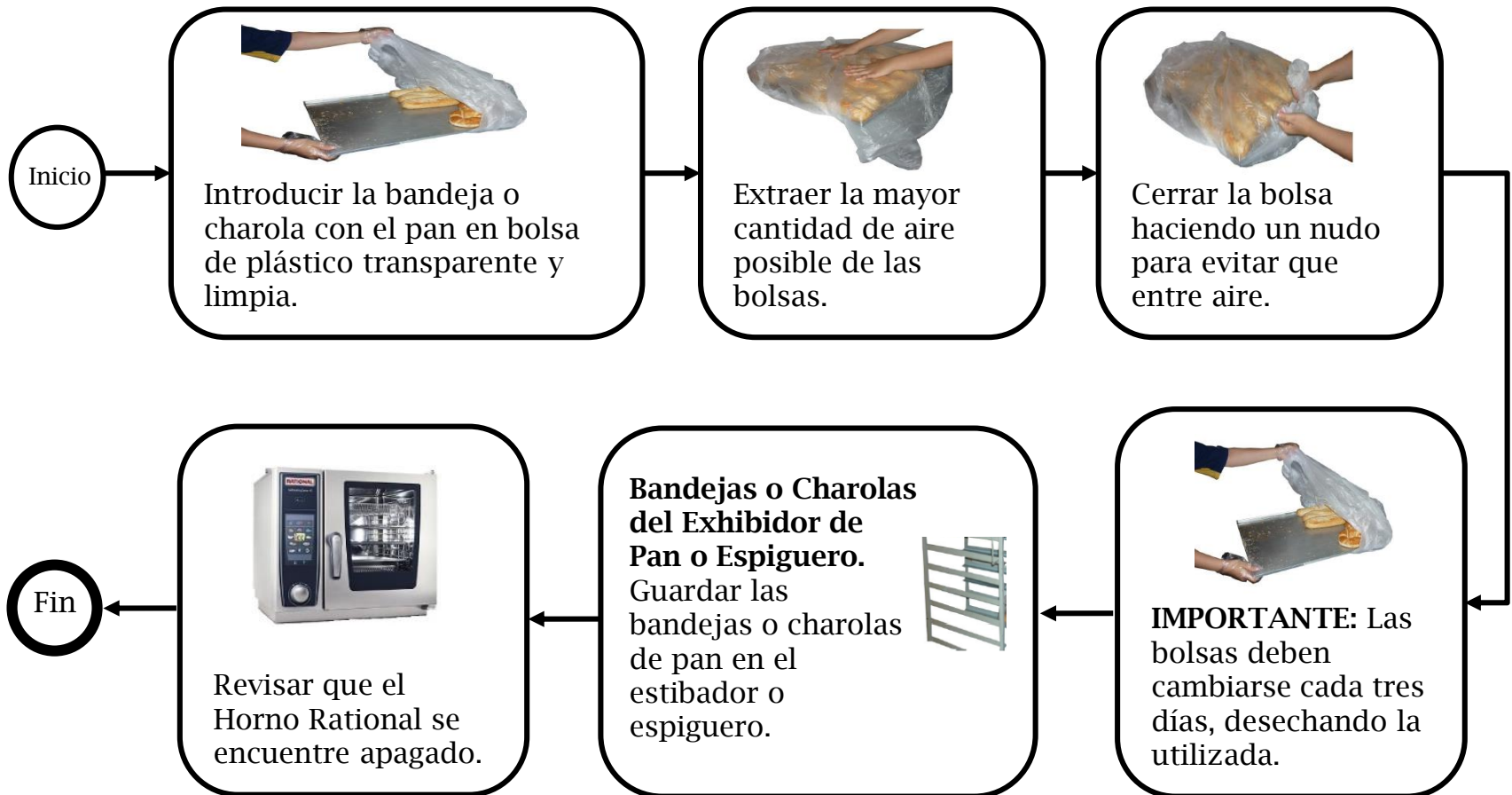


Descongelar el pan si se esta acabando, esto debe hacerse con la suficiente anticipación. Se debe descongelar el pan para 3 o 4 horas de operación.



Durante la operación, cuando no hay alimentos en preparación, abrir la puerta, y limpiar con paño humedecido con agua toda la superficie del empaque para garantizar la limpieza del horno.

Inhabilitación del Pan

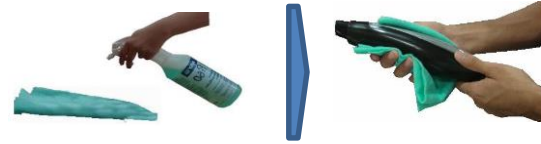


Inhabilitación otras áreas.

Inicio



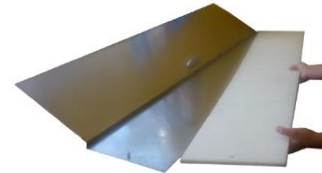
Cuchillos: Lavar los cuchillos en el lavaplatos o lavadero de acuerdo a lo indicado en la guía de limpieza de utensilios



Rociar **desengrasante Floor care en un paño verde** y limpiar la base hasta retirar toda la suciedad. Almacenar la base del cuchillo en la cocina.



Retirar los recipientes o insertos de la mesa fría.



Mesa Fría. Retirar la tabla de preparación de la mesa fría y colocarla en la cocina.

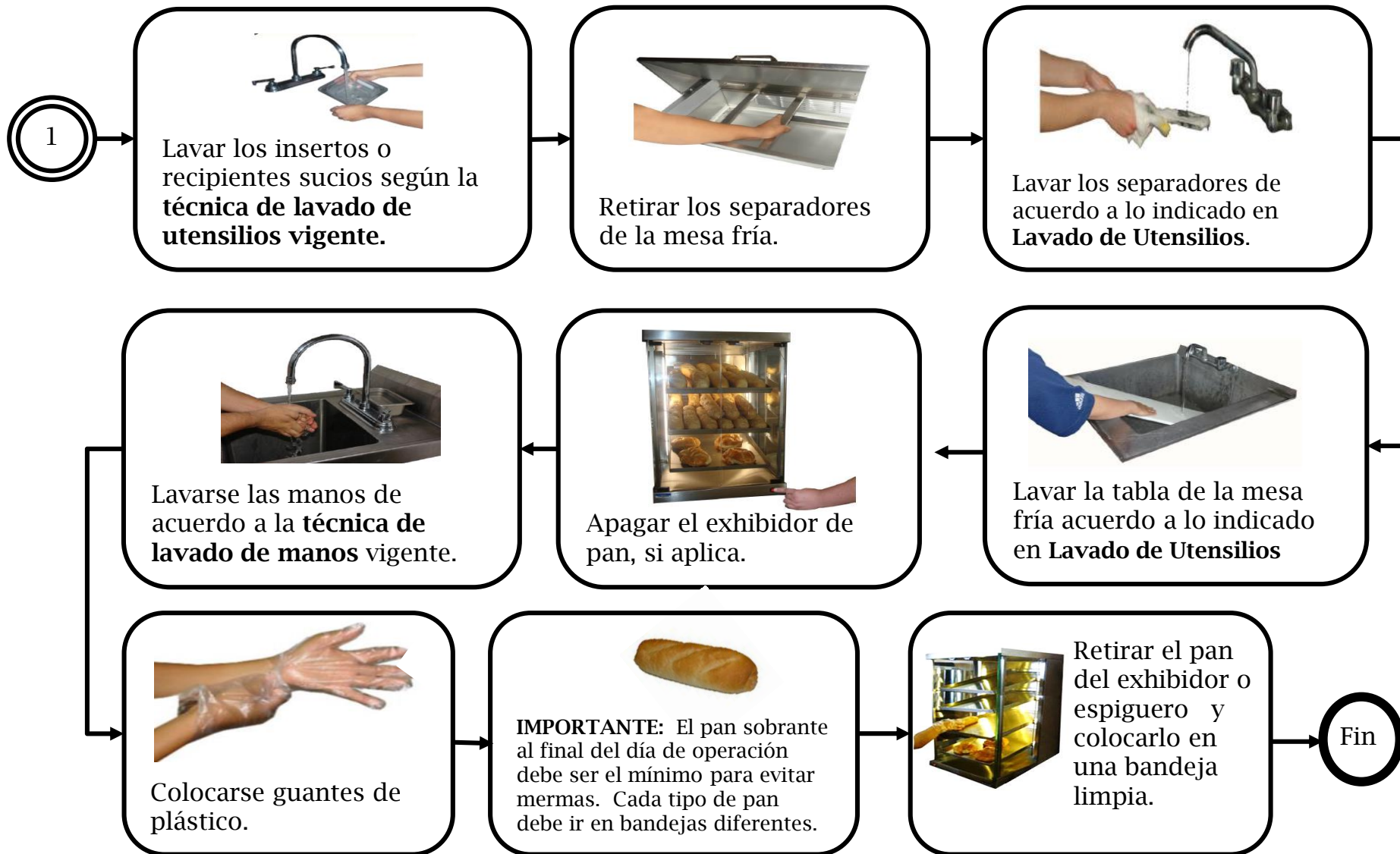


Colocar las materias primas de los insertos en recipientes de policarbonato con tapa. Colocando los paquetes que quedaron abiertos encima, para ser utilizados primero al otro día.



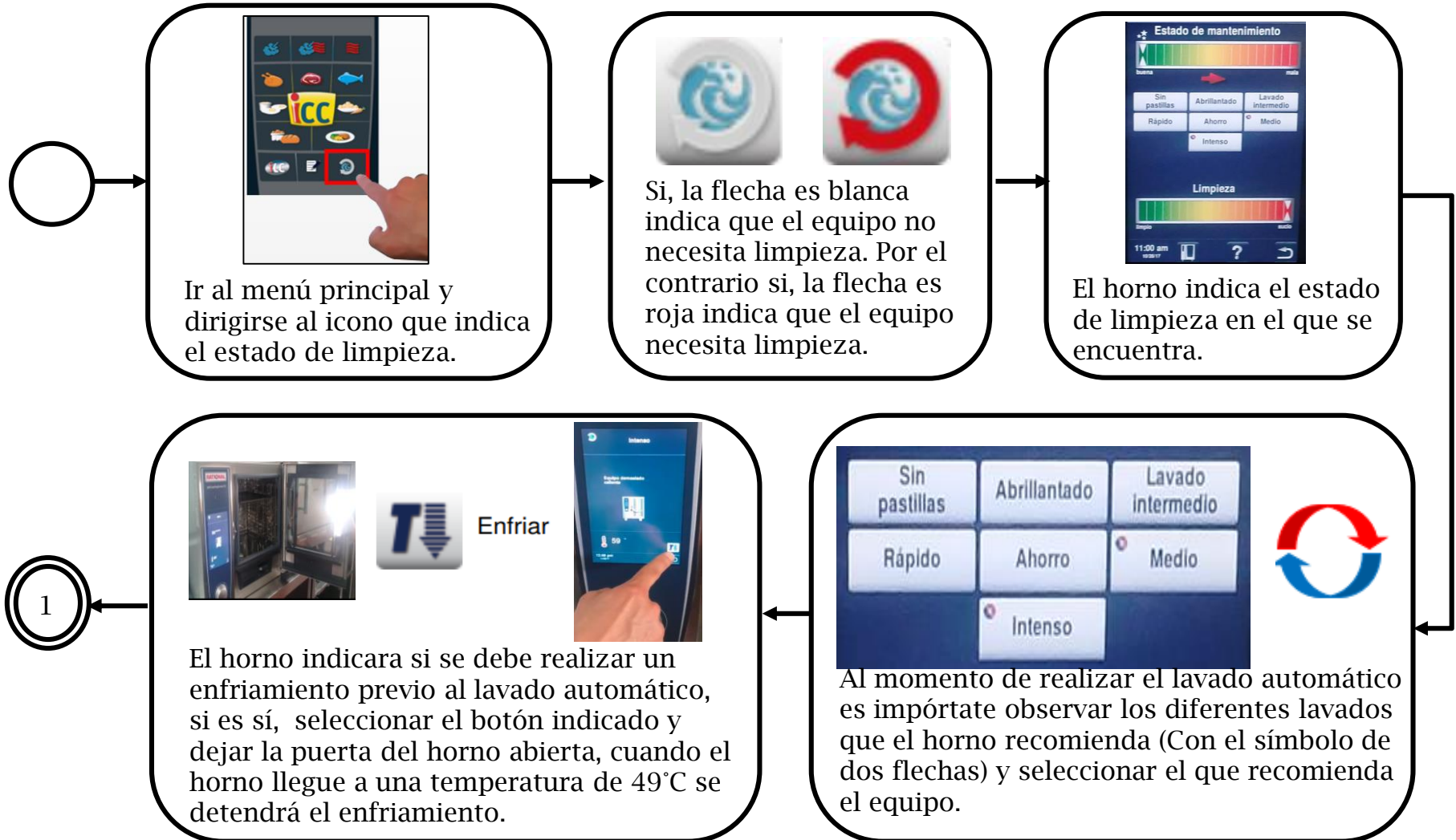
Almacenar materias primas: Almacenar los recipientes con tapa dentro del refrigerador de la mesa fría.

Inhabilitación



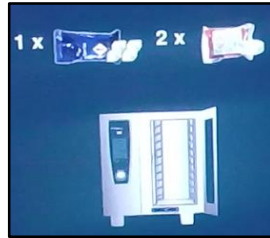
Inhabilitación - Horno RATIONAL

Importante: El lavado automático del equipo debe realizarse siempre al finalizar el día laboral, cuando el equipo indique que debe realizarse.



Inhabilitación - Horno RATIONAL

1



El horno indica cuantos **paquetes** de pastillas se necesita de acuerdo al tipo de lavado seleccionado.



Abrir los paquetes de pastillas con tijeras y guantes plásticos de lavado. **Importante:** Para la manipulación de las pastillas rojas y azules es necesario siempre utilizar guantes plásticos.

2

Abrir la rejilla que se encuentra dentro del horno y ubicar las pastillas rojas en el contenedor y cerrar la rejilla.



Importante: Se debe usar guante protector para abrir la rejilla interior del horno.



Ubicar las pastillas azules en el contenedor indicado.

En caso de no contar con stock de pastillas azules, se puede hacer el lavado solo con las pastillas rojas, ya que las rojas son las desengrasantes.

Inhabilitación - Horno RATIONAL



Inhabilitación - Horno RATIONAL, LIMPIEZA DEL FILTRO.

Importante: La limpieza del filtro debe realizarse 1 vez por semana.



INHABILITACIÓN DEL HORNO RATIONAL PARTE EXTERNA Y EMPAQUE



Inicio → Limpiar toda la superficie externa del horno con un paño verde humedecido con agua. Si hay grasa, aplicar **Desengrasante Floor Care en el paño verde** y pasarlo por el equipo. Posteriormente, quitar el desengrasante con otro **pañó verde** humedecido con agua hasta eliminar todos los residuos de desengrasante. No se debe arrojar agua en el equipo.



Medida de Protección/ Precaución:



Colocarse guantes plásticos de lavado si va a utilizar químicos para la limpieza.



Si hay suciedad, colocarse los guantes plásticos, abrir la puerta y con un **pañó verde** y **sanitizante Final Step agua** limpiar todo el empaque (no usar jabón ni ningún otro elemento). **Importante:** Esta actividad debe realizarse todos los días en la inhabilitación.

Fin

Lavado de bandejas antiadherentes Horno Rational



Importante: No se deben lavar las bandejas dentro del horno RATIONAL.

Lavado de Bandejas de Acero Inoxidable





ANEXOS

Adición de Tocineta

Inicio

Cuando el cliente solicite adición de tocineta, se deben seguir los siguientes pasos



Sacar el recipiente plástico con la tocineta del refrigerador de la mesa fría.



Con las pinzas, tomar 2 tiras de tocineta del recipiente que deben corresponder a 40 gramos de tocineta.

Colocar en la plancha las tiras de tocineta. Dejar por 1 minuto o hasta que este con una cocción media y voltear con ayuda de las pinzas, dejar por el otro lado durante un (1) minuto más.



Mientras la tocineta se cocina, comenzar a elaborar el bagui siguiendo el procedimiento (Colocar el jamón de pavo, de cerdo o el queso de acuerdo al tipo de bagui solicitado por el cliente). Si es bagui 3 quesos colocar el queso sabana.



Si es Bagui Milán, agregar el salami sobre el jamón de cerdo o de pavo.

1

Adición de Tocineta

1



Tomar con las pinzas la tocineta de la plancha y colocar las 2 tiras sobre el jamón, queso o salami (de acuerdo al tipo de bagui) a lo largo del pan. Asegurarse que la tocineta quede bien distribuida sobre el jamón o queso (de acuerdo al tipo de bagui), por toda la cara del pan.



Si el bagui es con queso doble crema, colocarlo sobre la tocineta según el procedimiento indicado en la guía de Baguis. En el caso de bagui 3 quesos siempre debe colocarse el queso doble crema.

Fin

Cuando se escuche la alama del horno, retirar el bagui del horno con las pinzas (**Tiempo en el horno:** Limonar: 1 minuto, Fontanar y Plaza Claro: 3 minutos)

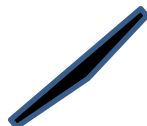
Tomar el bagui con las pinzas y colocarlo en la bandeja del horno. El bagui debe estar abierto para asegurar que el horneado sea correcto.



Si el bagui es de queso crema, esparcir este con una espátula sobre la otra cara del pan. El queso crema debe cubrir toda la cara del pan.

Manejo y Conservación de la Tocineta

Inicio



El responsable de almacén recibe la tocineta en estado refrigerado y lo almacena de la misma forma.



Recibir el paquete de tocineta del responsable de almacén y colocar el producto dentro de la bolsa en un recipiente plástico hermético con tapa.



FP : Fecha en que fue abierta la bolsa.
FV: Fecha de vencimiento, 3 días después de la FP.
Ejemplo:
FP: 01/03/2018
FV: 04/03/2018

Si la bolsa debe ser abierta, colocar la fecha de porcionado y la fecha de vencimiento, la cual es 3 días a partir de la apertura de la bolsa.

Fin



El producto debe quedar en perfecto orden en la nevera de refrigeración.



Almacenar el empaque cerrado y marcado en la nevera de la mesa fría en refrigeración.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES PARA EL HORNO RATIONAL

Correcta apertura del horno



CONSIDERACIONES IMPORTANTES PARA EL HORNO RATIONAL



Si se genera la apertura del horno y se encuentra un producto en proceso, el horno automáticamente restaura el tiempo de cocción de los productos faltantes.



El horno generará dos alertas cuando el tiempo de cocción de un producto esta listo (Sonido y visual).



Todo el menú se encuentra configurado en el horno (Baguis, croissant, hamburguesa, arroz base, y Filete de pollo).



Importante: El horno emitirá 5 alertas de limpieza. A la quinta alerta el equipo se bloqueará y se deberá recurrir a servicio técnico.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Malas Practicas en la Preparación de Baguis



MALA PRACTICA: Colocar el queso de forma inadecuada, sobre las dos tajadas de pan, sin seguir el procedimiento establecido.



MALA PRACTICA: Pan que no cumple las especificaciones: Color pálido, y con mal aspecto.









MALA PRACTICA: Adicionar complementos que son están en la receta, como cebolla.



MALA PRACTICA: Adición de queso en cantidades incorrectas (al ojo).



Porciones Extras para Baguis

Producto	Porción	Imagen
Jamón de cerdo	2 rebanadas	
Jamón de pavo	2 rebanadas	
Salami	3 rebanadas	
Queso doble crema	2 rebanadas	
Queso sabana	1 rebanada	
Queso crema	25 gramos	



Version	Descripción de Cambios	Fecha
01	Documento Inicial	15-12-15
02	<ul style="list-style-type: none"> • Se elimina como extras al bagui el queso crema y el queso sabana. • Se cambia la foto del queso doble crema y crema, debido al cambio del proveedor. • Se agrega como adición al bagui la tocineta y el queso cheddar de nachos. • Se agrega toda la información relacionada con el horno Rational: habilitación, inhabilitación y lavado. • Se elimina la información del horno Turbochef. • Se agrega en la habilitación del pan que el pan sobrante debe estar marcado desde el día anterior como inhabilitación del pan. • Se especifican los pasos de habilitación del pan • Se agregan utensilios para el lavado y uso del horno Rational. • Se agregan los guantes de nitrilo y alta temperatura como elementos de protección personal. • Se cambia el procedimiento de elaboración de cada uno de los Baguis de acuerdo al horno Rational. • Se cambia el procedimiento de elaboración de los Baguis de pollo BBQ. • Se cambia el arreglo de la mesa fría. • Se eliminan los Baguis Españoles, vegetarianos, de atún. • Se cambia la forma de almacenar el salami. • Se elimina el queso sabana como alternativa para escoger por el cliente en relación al tipo de queso. • Se agrega en la elaboración de cada bagui, la adición de tomate y lechuga. • Se modifica el termino conservación del negocio por actividades durante la operación. • Se adiciona a cada flujo la palabra INICIO Y FIN, y se cambia la numeración de alfabética por numérica. • Se agrega la tocineta como extra, su manejo, preparación y conservación. • Se cambia la foto del queso crema. • Se modifica el procedimiento de elaboración de croissants, ajustándolo al horno Rational. • Se adiciona el queso nacho y su servido como opción extra. • Se agrega a los flujos la palabra Inicio y Fin. 	30-03-18



Cláusula de Confidencialidad Scanton

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Scanton, S.L. Sociedad Unipersonal Inc. (“**Scanton**”) 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 Scanton, 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, 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 Scanton 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 Scanton que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Scanton. 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.

