

C I N E
Hoyts



**GUIA CONDIMENTEROS Y SALSEROS
REGION ANDINA - CHILE
RA-GR-CONDI-CH-01**



Condimentero



Salsero

Los muebles para condimentos varían en diseño y en el número de sifones e insertos. Independientemente del diseño se debe seguir un orden en el acomodo de condimentos, incluso si los sifones e insertos están intercalados.

**Orden de los sifones
(izquierda a derecha):**

1. Ketchup
2. Mayonesa
3. Mostaza
4. Palta

**Orden de los insertos
(izquierda a derecha):**

1. Tomate
2. Jalapeños
3. Cebolla
4. Tomate

Nota:

Si hay más espacios para sifones, repetir el orden indicado, hasta completar los espacios para sifones.



- Cocina es un área del conjunto que funciona como auxiliar de Confitería. En la cocina se elabora el porcionado de algunos de los insumos con el objetivo de reducir el tiempo de preparación de alimentos al momento de su venta.
- También se alistan los condimenteros que forman parte de Confitería, así como el lavado y desinfección de los utensilios que son usados diariamente.

Los siguientes son los productos elaborados y porcionados en la cocina:

Tomate Picado

Tomate cortado en pequeños cuadros, previamente desinfectado para acompañar alimentos de Dulcería.



Jalapeños

En conserva de vinagre y en rebanadas para acompañar alimentos.



Cebolla Picada

Cebolla cortada en pequeños cuadros, previamente desinfectada para acompañar alimentos de Dulcería.



- En la cocina de confitería, se elabora el alistamiento de las salsas y/o condimentos que van a colocarse en los condimenteros.
- También se realiza el lavado y desinfección de los utensilios que son usados diariamente.

Los siguientes son los productos porcionados en la cocina:

Mostaza

Mostaza común como aderezo/salsa para condimentar alimentos.



Mayonesa

Mayonesa común como aderezo / salsa para condimentar alimentos.



Ketchup

Salsa elaborada a partir de pulpa de tomate para condimentar alimentos.



Palta

Pulpa de Palta para acompañar el hot dog.



Control de Insumos

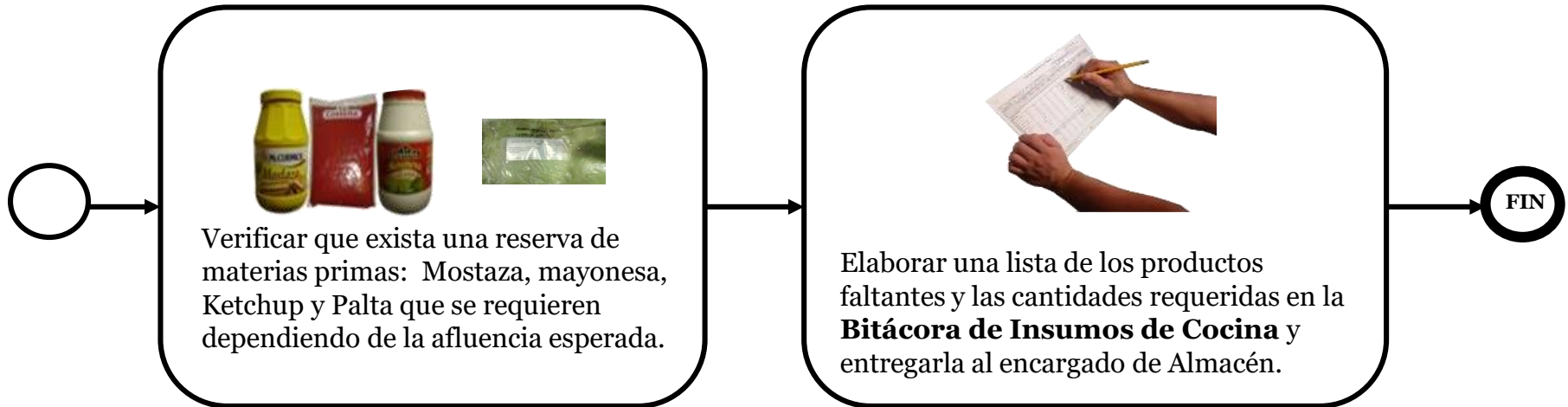
- Como parte de las actividades, se debe realizar el control de insumos, para garantizar que se cuente con la cantidad suficiente y en buen estado:

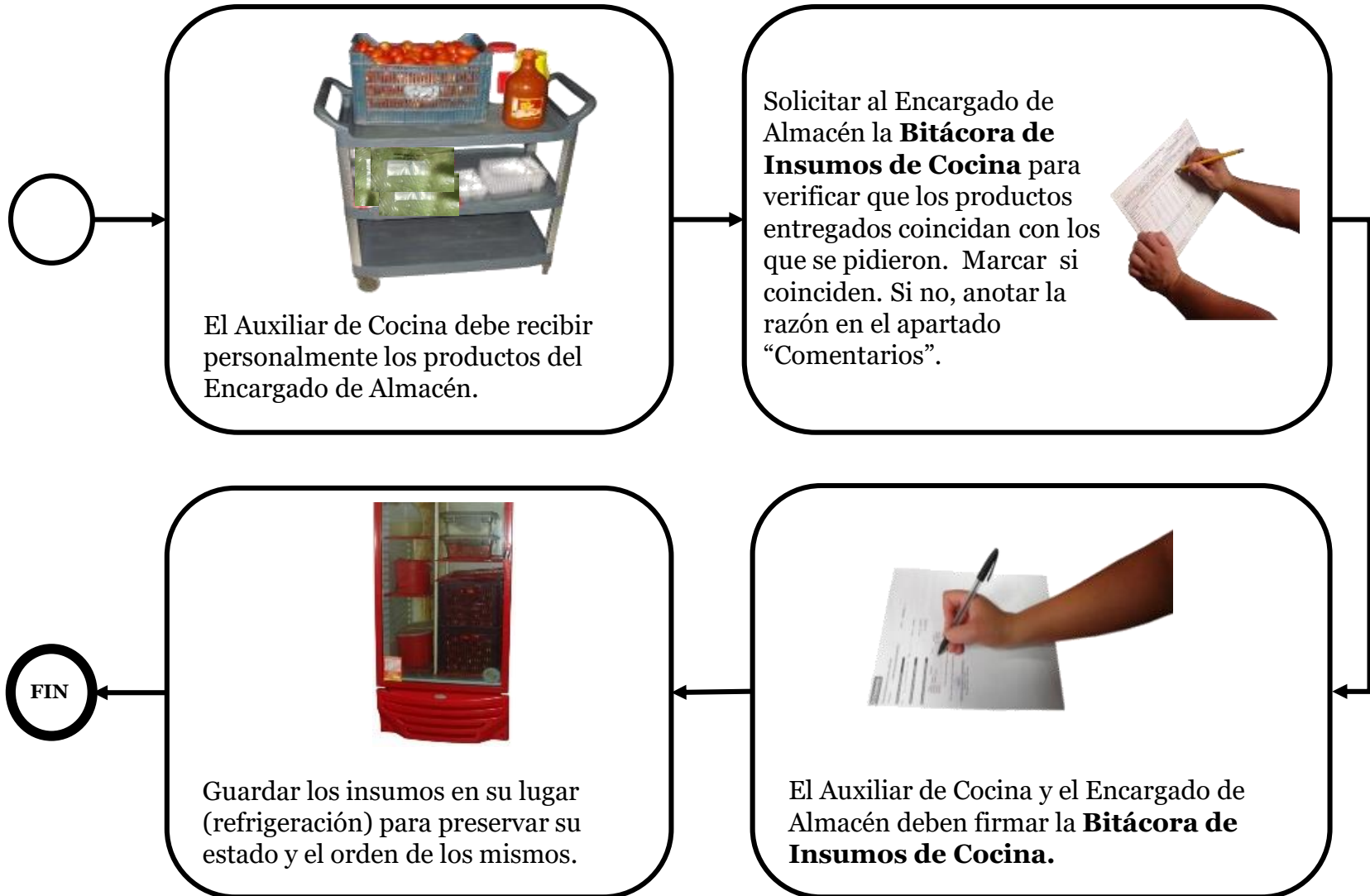


1. Revisión de Insumos



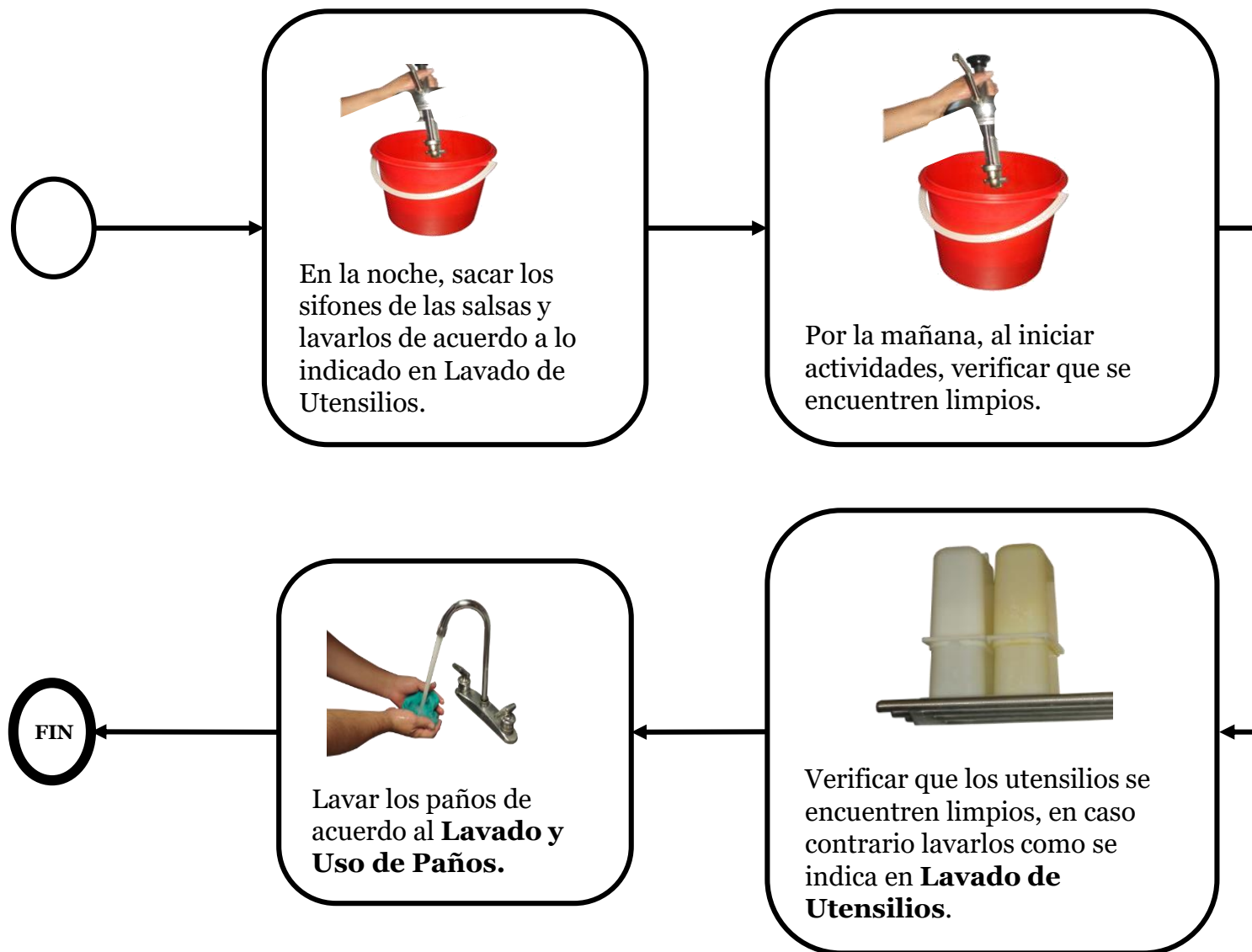
2. Recepción de Insumos

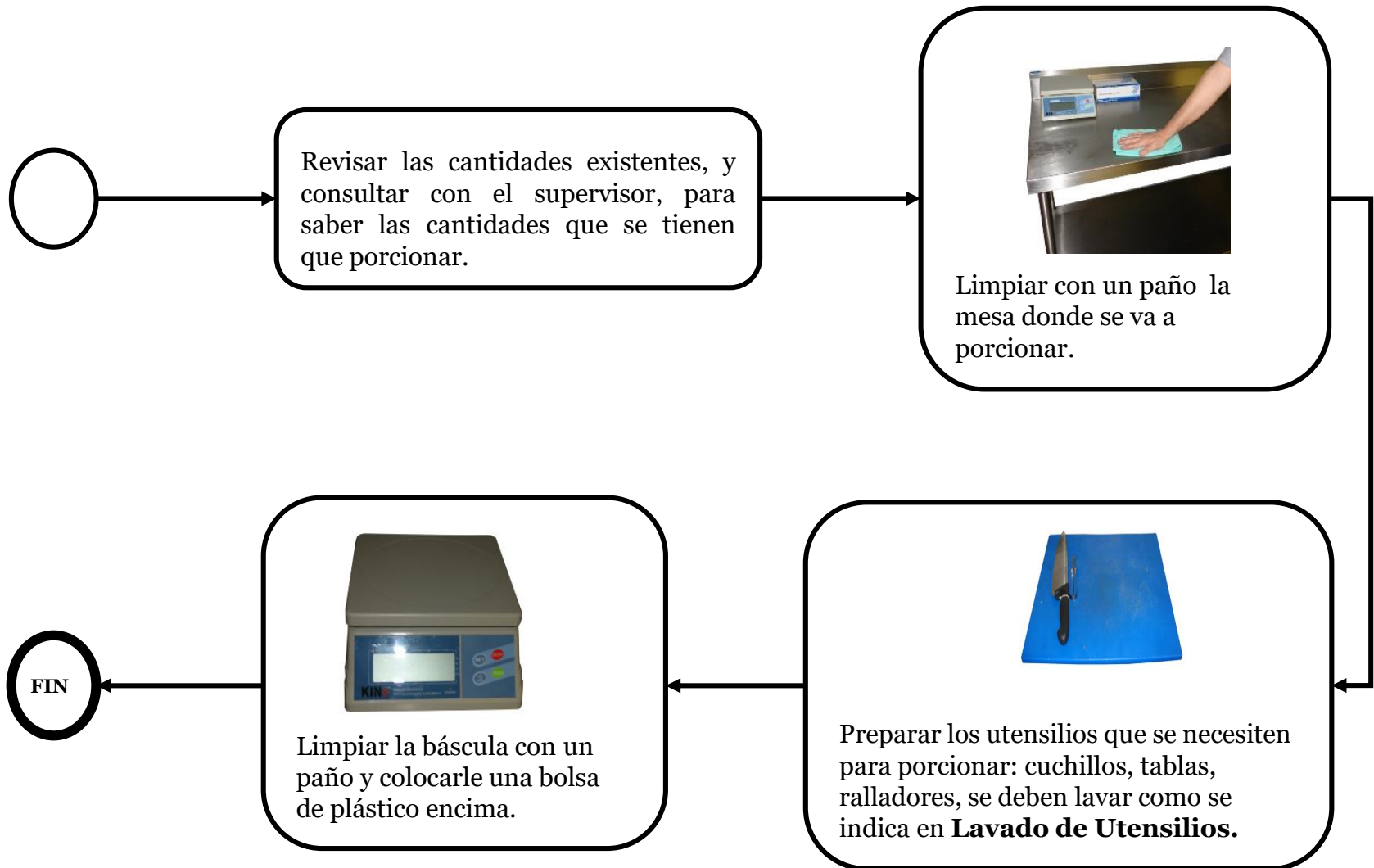






Lavado de Utensilios







Preparación de
Condimentos y
Aderezos



Habilitación del
Mueble Condimentero

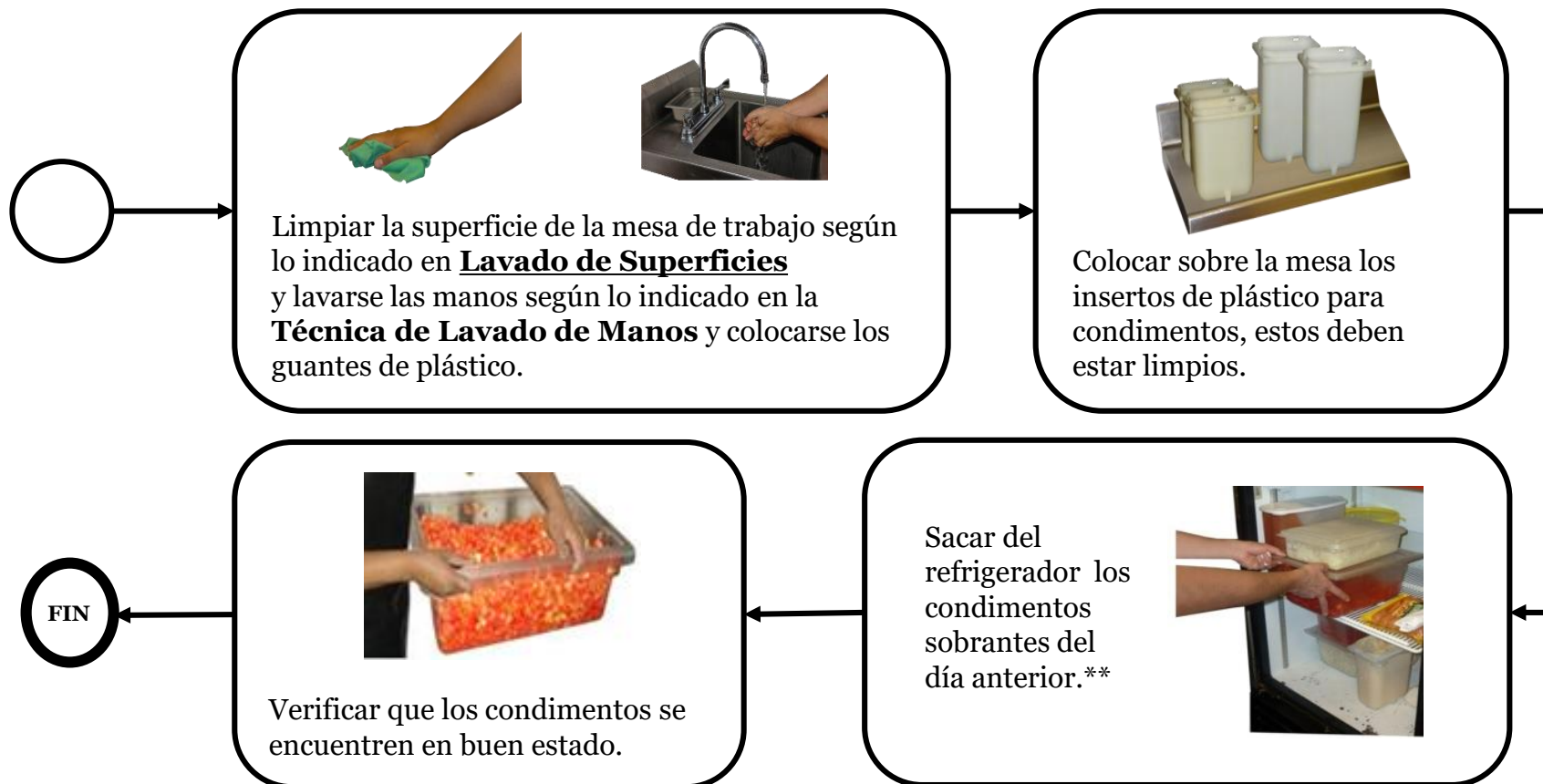


Operación del Mueble
Condimentero



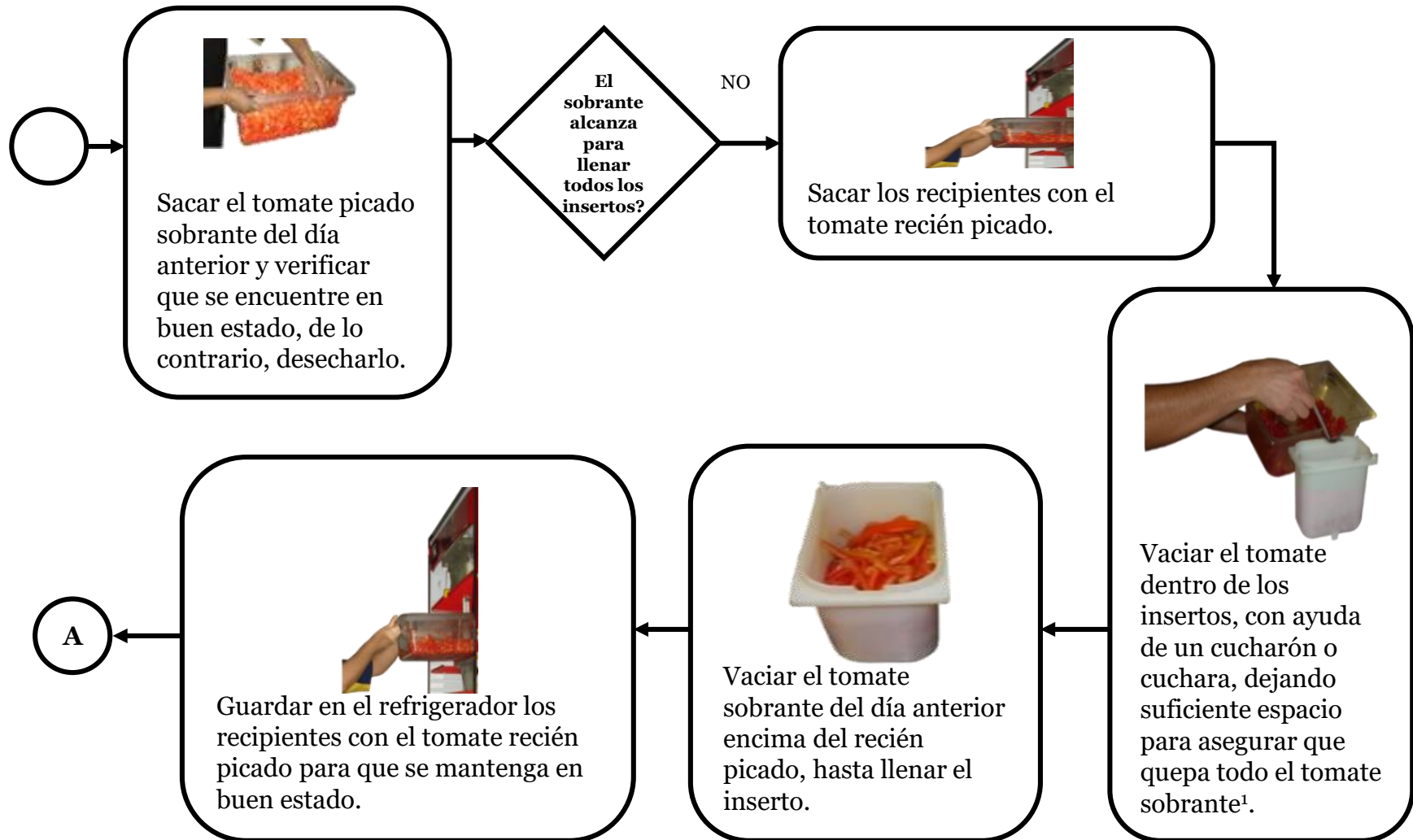
Inhabilitación del
Mueble Condimentero

Todos los días el Staff de Cocina/Confitería debe realizar la preparación de los condimentos, las cantidades a preparar dependen de la temporada o afluencia esperada y se deben preparar de la siguiente manera:



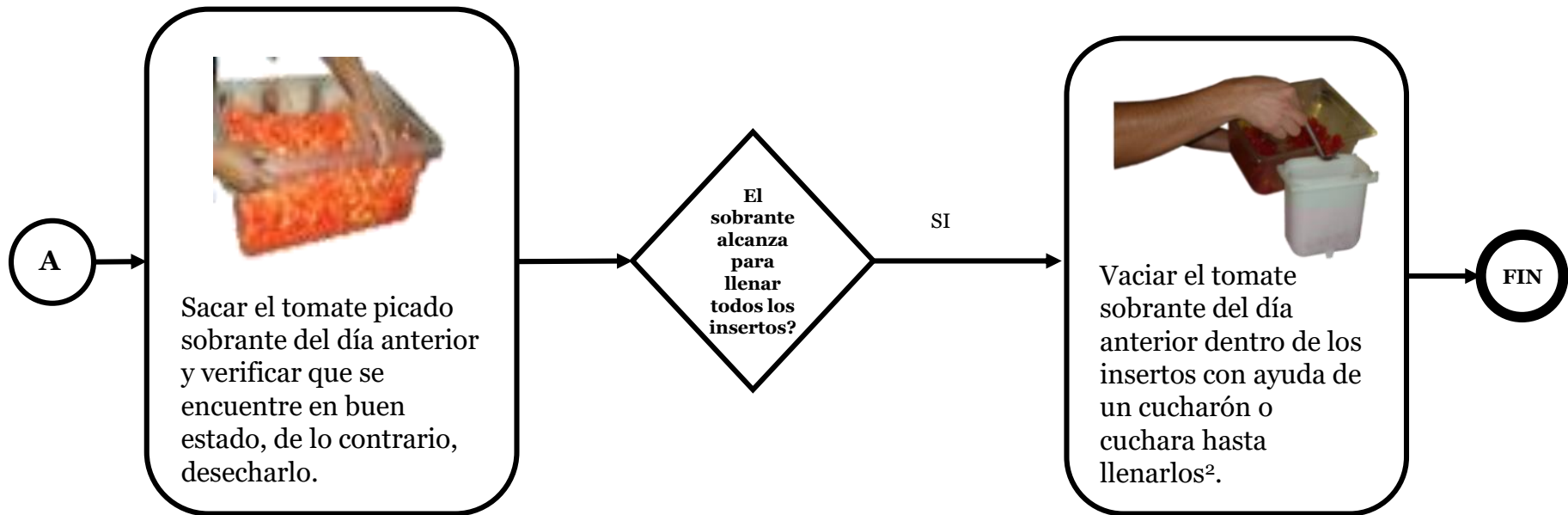
**Si algún condimento se encuentra en mal estado o la verdura esta magullada o seca se debe tirar en tarro de basura.

Tomate: Caso 1. Cuando el sobrante no alcanza para llenar el(los) inserto(s).



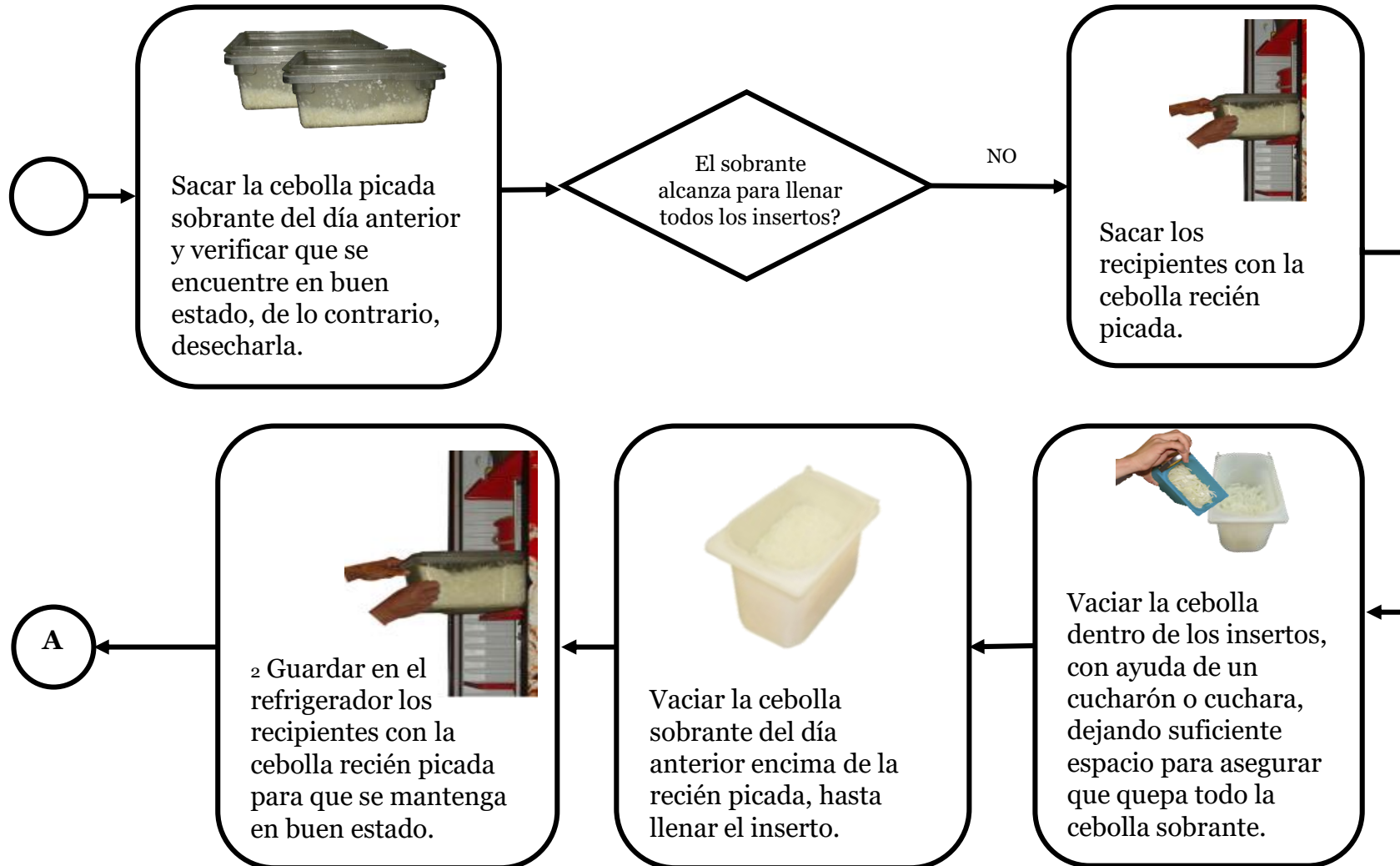
¹ El número de insertos que se debe llenar, depende de la afluencia del día.

Tomate: Caso 2. Cuando el sobrante alcanza para llenar el(los) inserto(s).



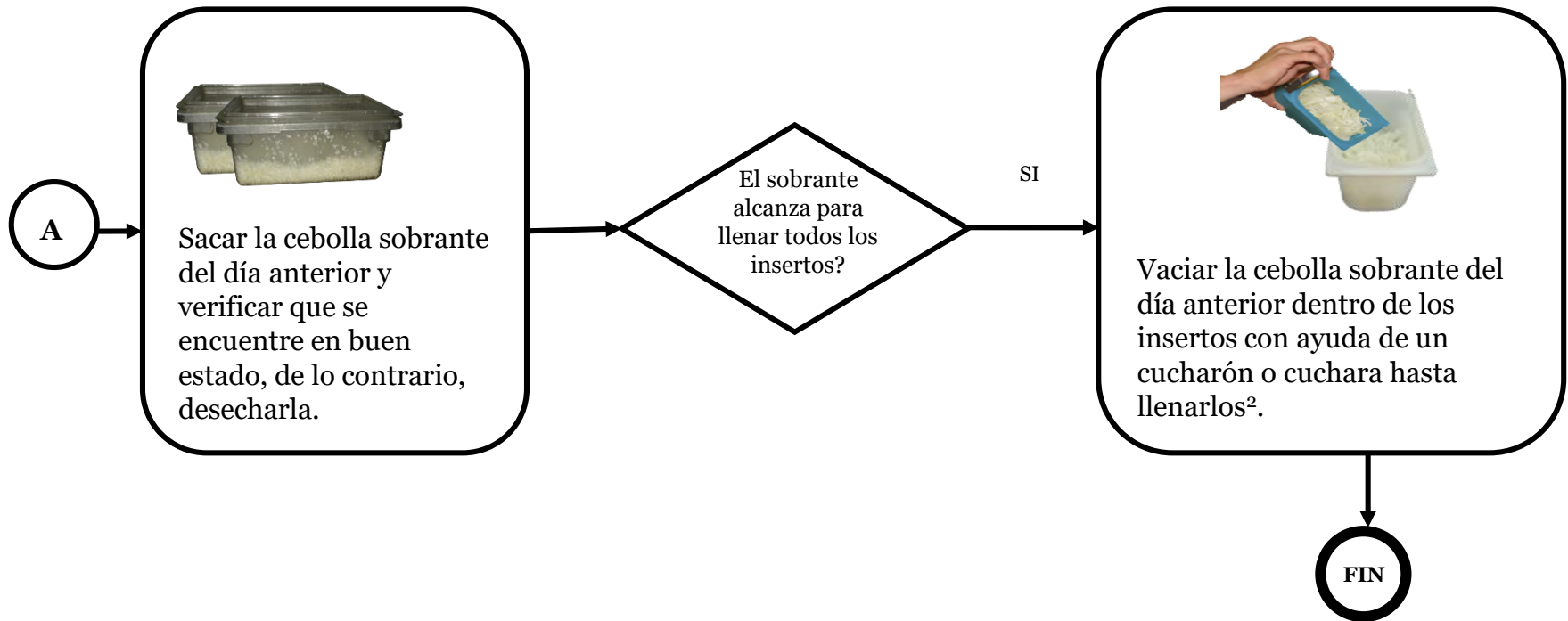
² Si aún queda tomate en el recipiente, guardarlo en el refrigerador. Si no, lavar el recipiente vacío como se indica en **Lavado de Utensilios**.

Cebolla: Caso 1. Cuando el sobrante no alcanza para llenar el(los) inserto(s).

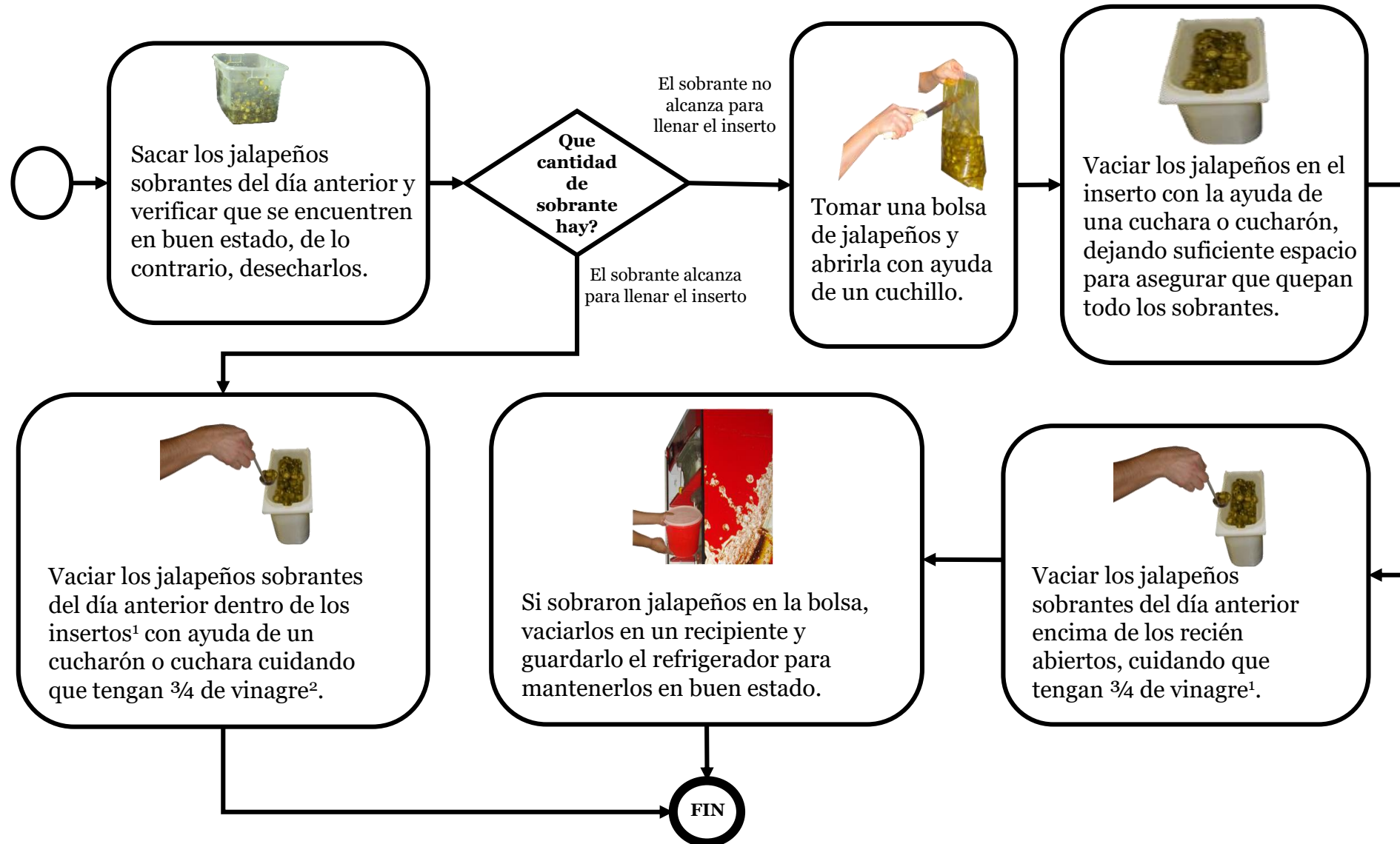


² Si aún queda cebolla en el recipiente, guardarla en el refrigerador. Si no, lavar el recipiente vacío como se indica en **Lavado de Utensilios**.

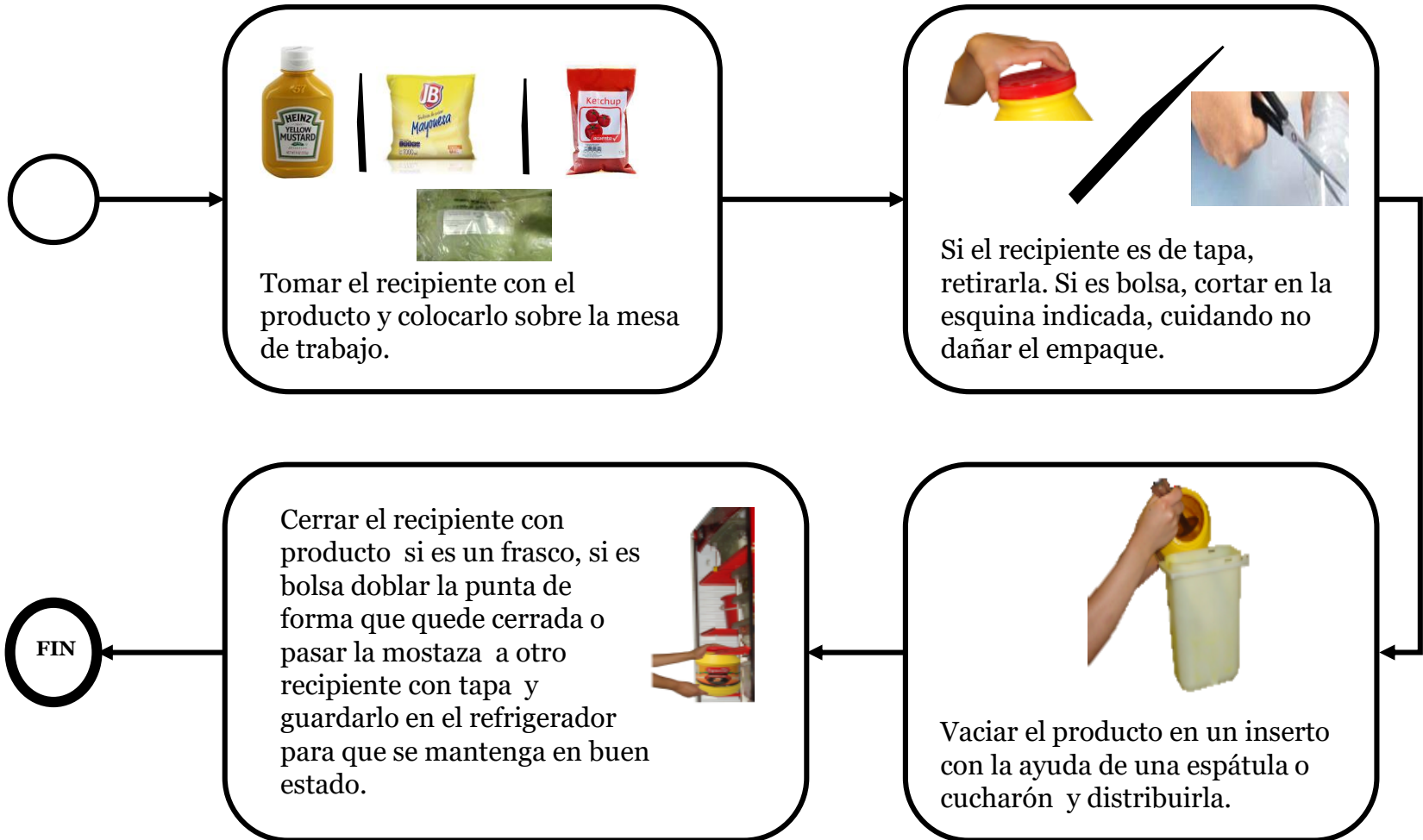
Cebolla: Caso 2. Cuando el sobrante alcanza para llenar el(los) inserto(s).



² Si aún queda cebolla en el recipiente, guardarla en el refrigerador. Si no, lavar el recipiente vacío como se indica en **Lavado de Utensilios**.



² Si aún quedan chiles en el recipiente, guardarlo en el refrigerador. Si no, lavar el recipiente vacío como se indica en **Lavado de Utensilios**.



Todos los días el Staff de Dulcería o de Cocina debe realizar el acomodo de los contenedores de hielo de la siguiente manera:



Nunca introducir otros utensilios, envases, alimentos o bebidas dentro de la fábrica de hielo.

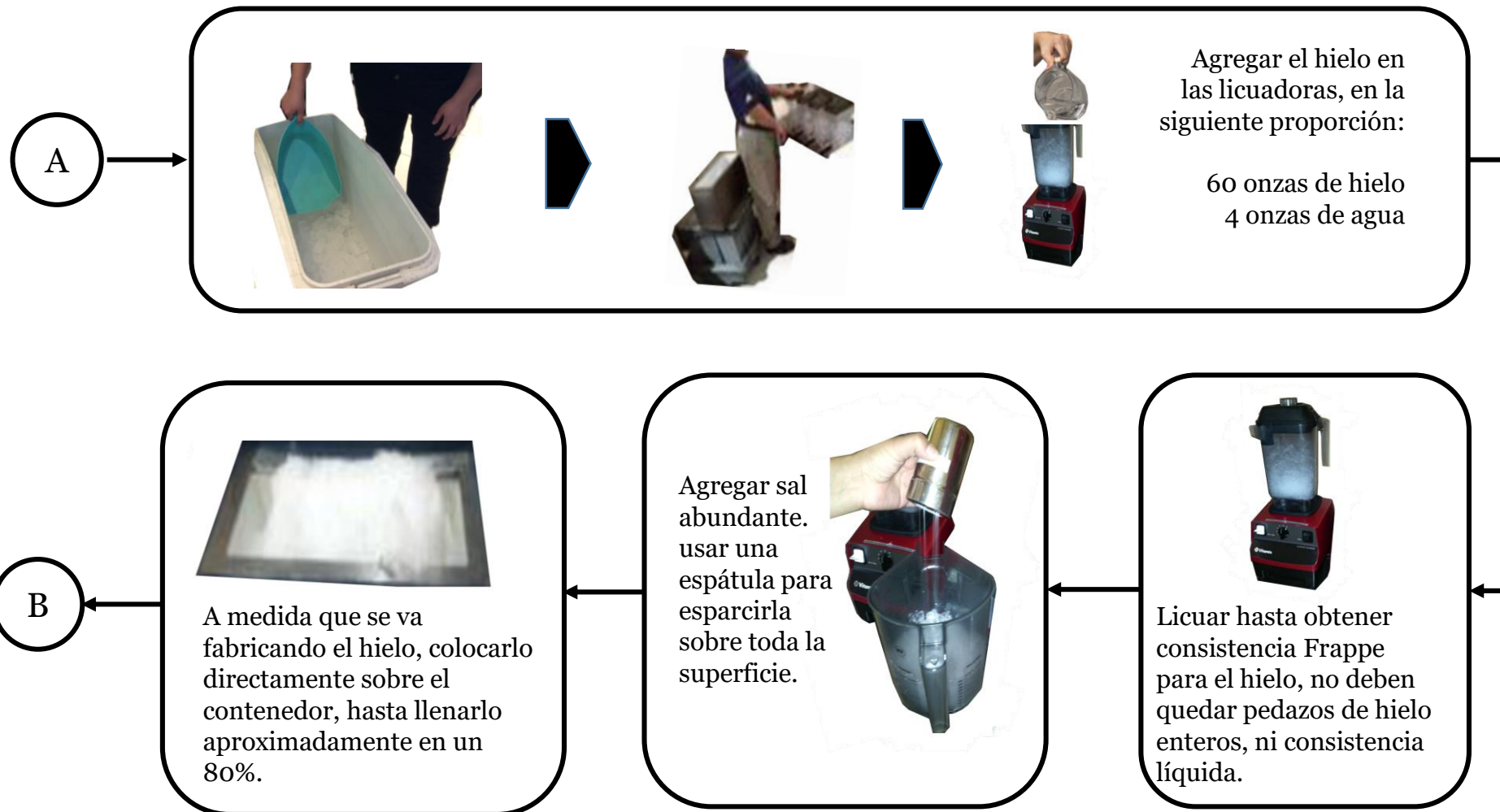
El jalador se encuentra colgado cerca de la fábrica de hielo, siempre que no se esté usando, debe permanecer en su lugar.

Observaciones: El diseño de la fábrica de hielo y de los carros transportadores puede cambiar de acuerdo al cine.

Se puede colocar el hielo en el contenedor de dos formas:

1. Con hielo frappe
2. Con cama de hielo (Este será el procedimiento a seguir en todos los cines)

1. Con Hielo Frappe



B



Con una espátula, acomodar el hielo frappe hacia las paredes del contenedor, para dar forma y espacio para el inserto con el vegetal.



Colocar el primer inserto, en uno de los extremos, para poder formar un muro de hielo, que debe tenerse entre cada inserto.



C



El muro de hielo, debe cubrir toda la superficie lateral del inserto, debe ser delgada y sin interrupciones.



Hacer el muro de hielo en el inserto del otro extremo.



El segundo inserto será el del extremo contrario, para de la misma manera generar las paredes de división entre los insertos.





No pueden quedar espacios vacíos en el muro porque la temperatura será mayor a 5°C.

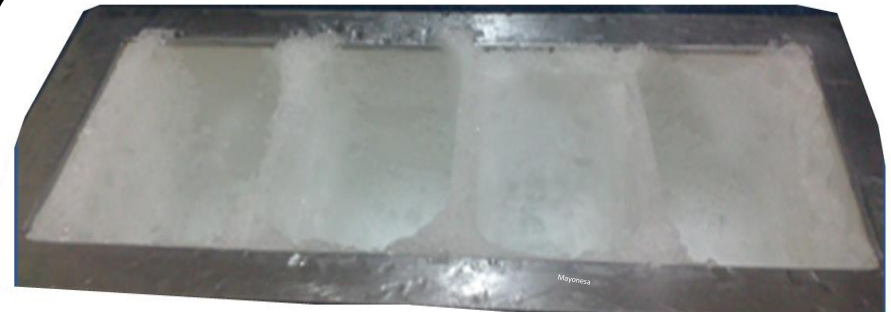


IMPORTANTE: La creación de los muros es fundamental porque evita pérdida de frío por el aire caliente generado entre los muros. El piso del contenedor, debe quedar cubierto de hielo frappe.



Posteriormente, se coloca el tercer contenedor, y se realiza la misma acción de crear el muro para poder sellar los espacios.

TENER EN CUENTA:
Se debe lograr la temperatura entre 2 a 5°C.
Si al revisar el condimentero, se ha derretido el hielo, debe cambiarse, sacando el agua y haciendo más hielo frappe. Esto puede suceder en días calurosos de verano. El muro debe quedar hasta arriba de cada inserto y no debe ser muy grueso, para poder acomodar bien los insertos.



Realizando correctamente el procedimiento, se pueden retirar cada uno de los insertos y se mantienen firmes las separaciones de hielo.

C

FIN

2. Con Cama de Hielo Entero

A

Llevar las cubetas con hielo al área donde se encuentra el condimentero.



Servir hielo en los contenedores de los insertos hasta $\frac{1}{4}$ de su capacidad y hacer lo mismo con todos los contenedores.



Asegurarse que el hielo quede en contacto con el inserto.



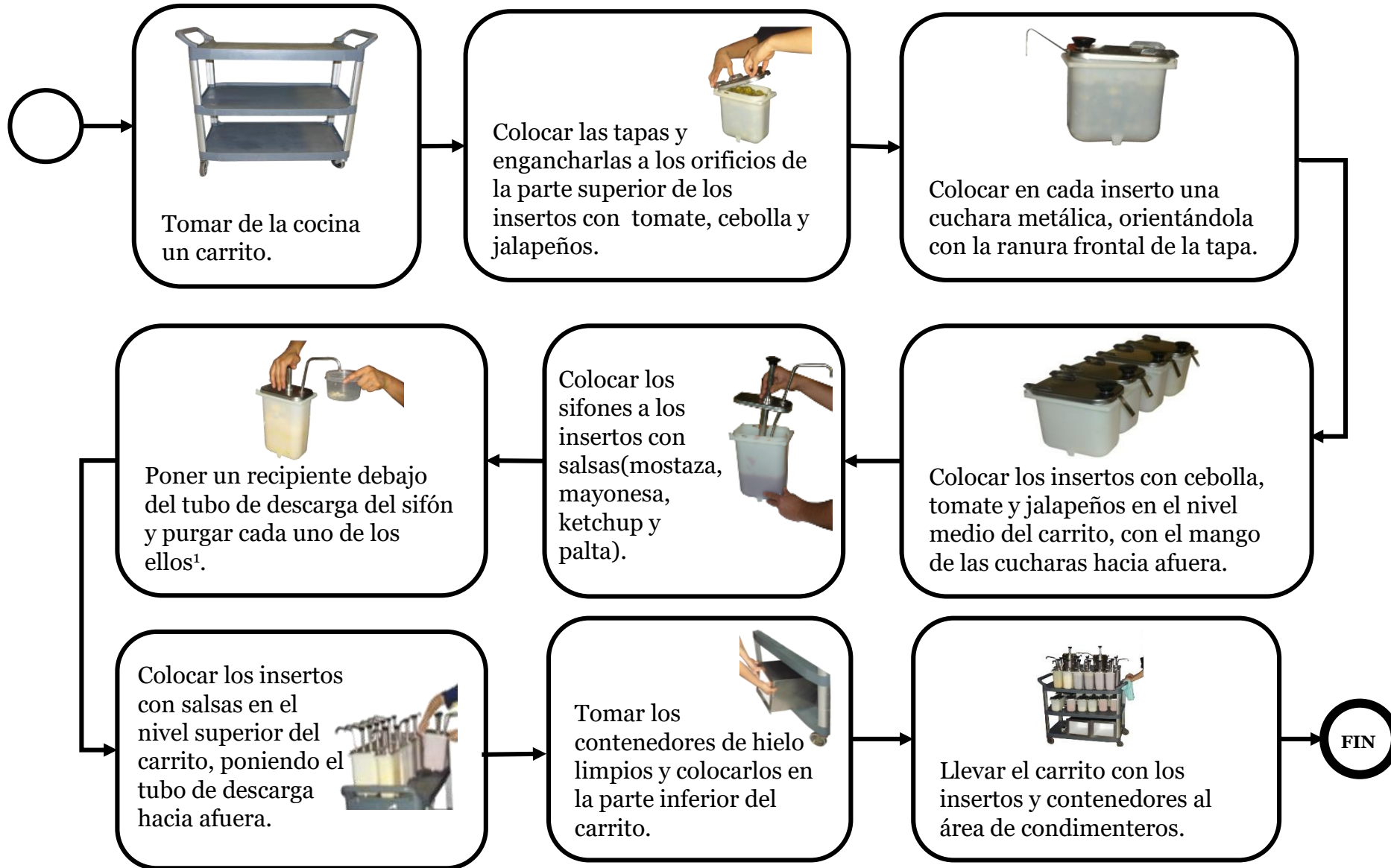
Colocar cada uno de los insertos en el condimentero.



TENER EN CUENTA:
Si al revisar el condimentero, se ha derretido el hielo, debe cambiarse. Por lo cual debe revisarse y anotar la temperatura en la **Bitácora Formato de Control de Temperatura Condimentero**.



FIN



¹ Para purgarlos se debe presionar el despachador hasta que salga el líquido sin aire o agua.

Todos los días el Staff de Confeitería o Cocina debe realizar el acomodo de los insertos con los diferentes condimentos en el mueble condimentero de la siguiente manera:

Colocar los insertos como se indica en esta en
Habilitación del Contenedor para Insertos

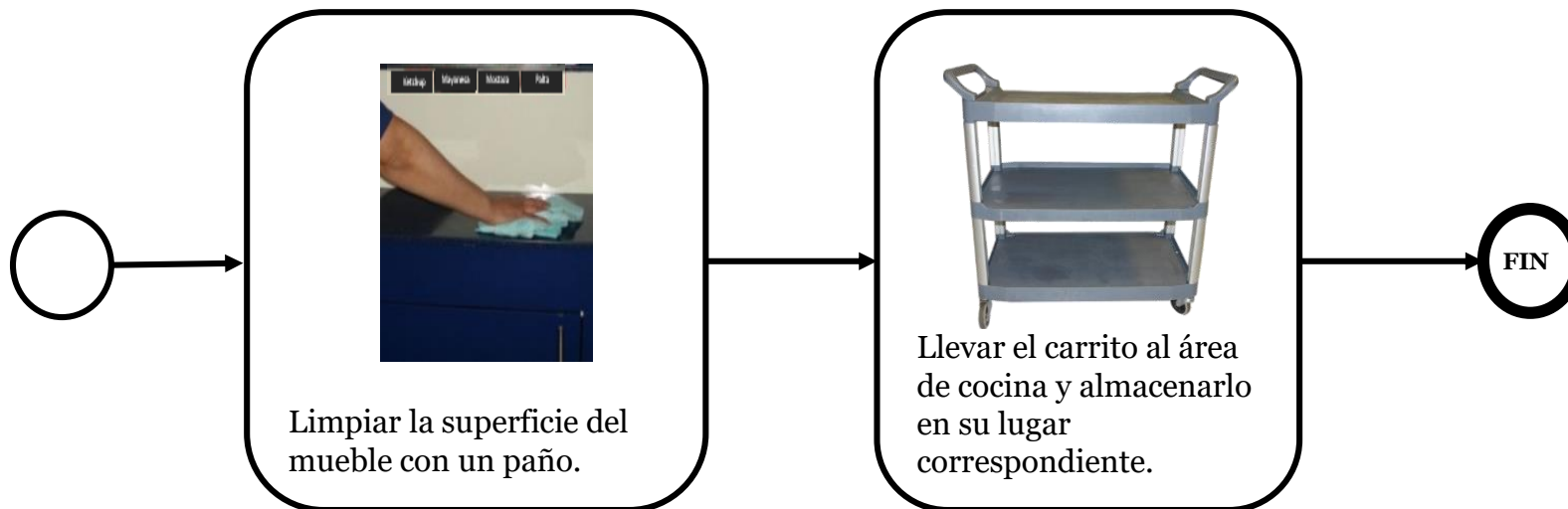


Si el inserto cuenta con cuchara, la ranura de la tapa frontal deber ir hacia adelante; si el inserto es de sifón, éste debe quedar hacia el frente.

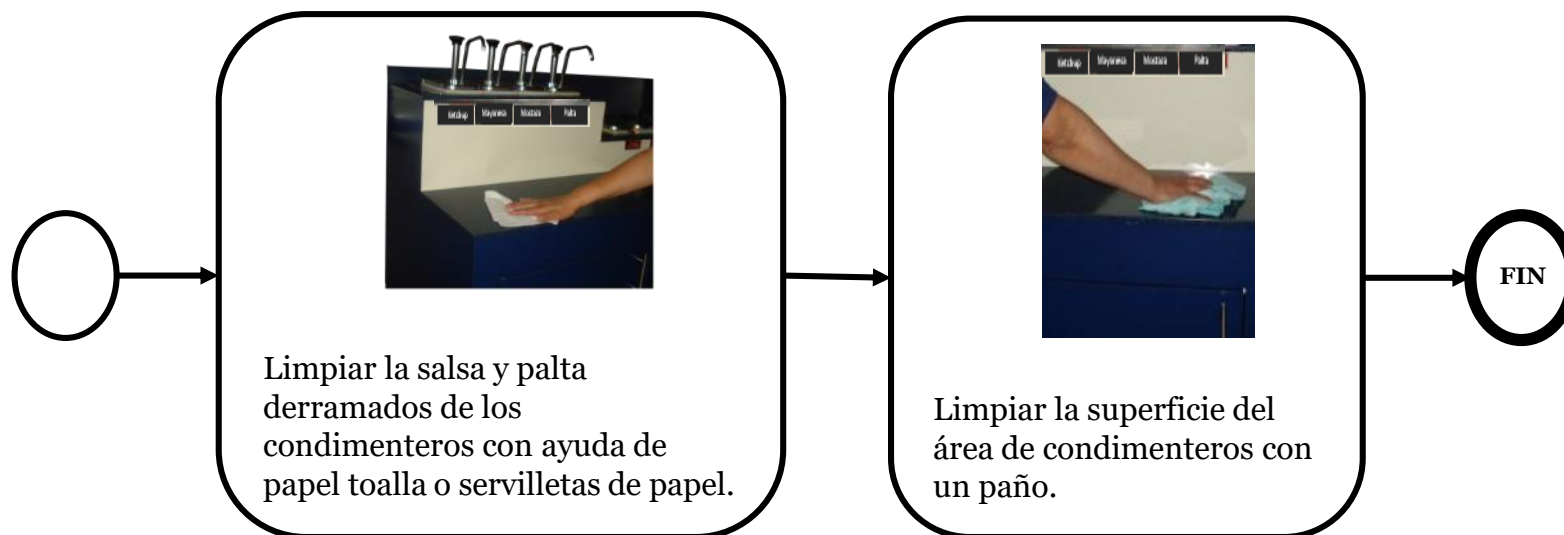
FIN

Para acomodar los insertos, se debe primero, alistar el contenedor con hielo, como se indica en esta guía a continuación.

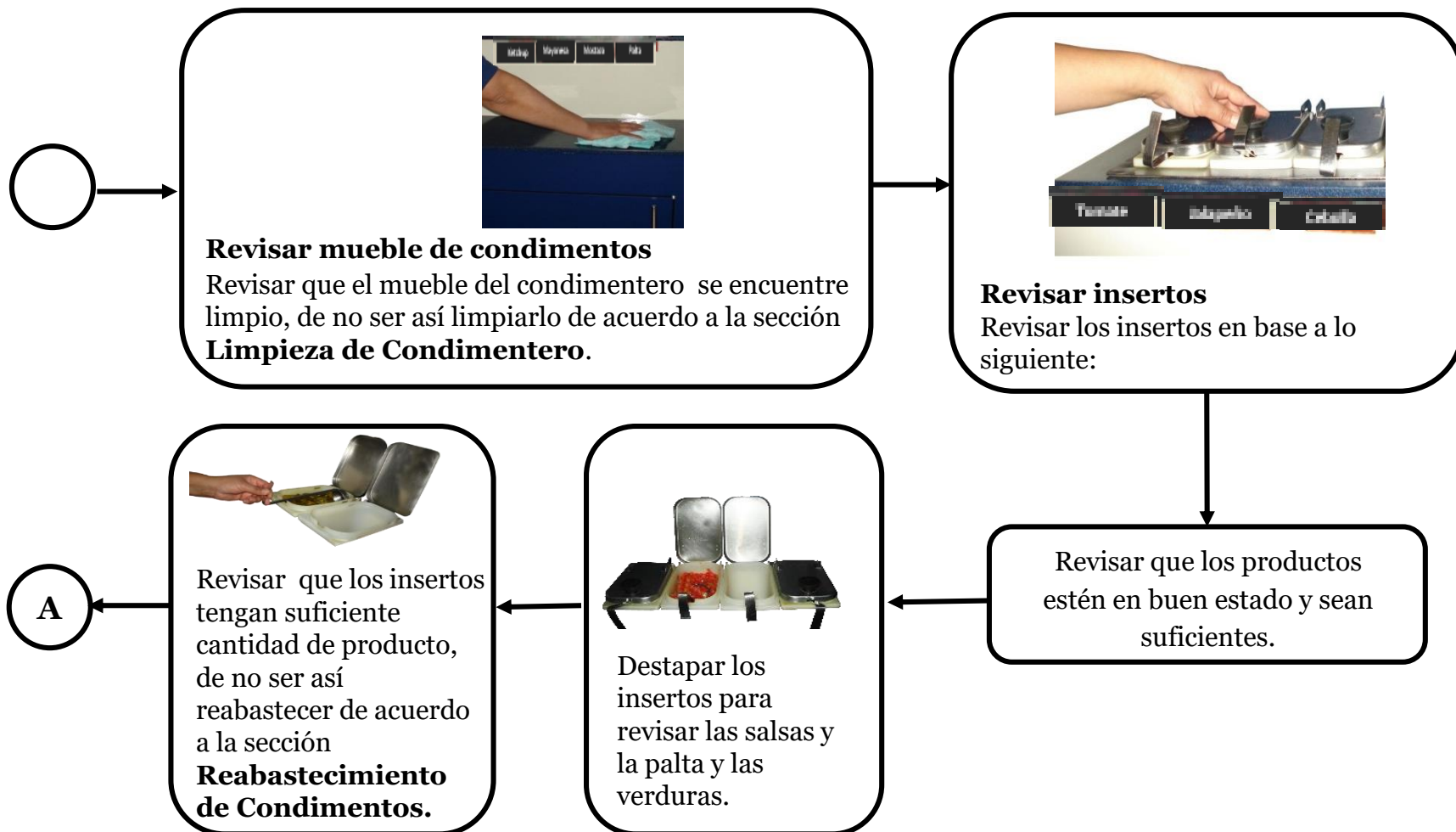
Todos los días el Staff de Cocina/Confitería debe concluir la habilitación del mueble de condimentos o del salsero de la siguiente manera:



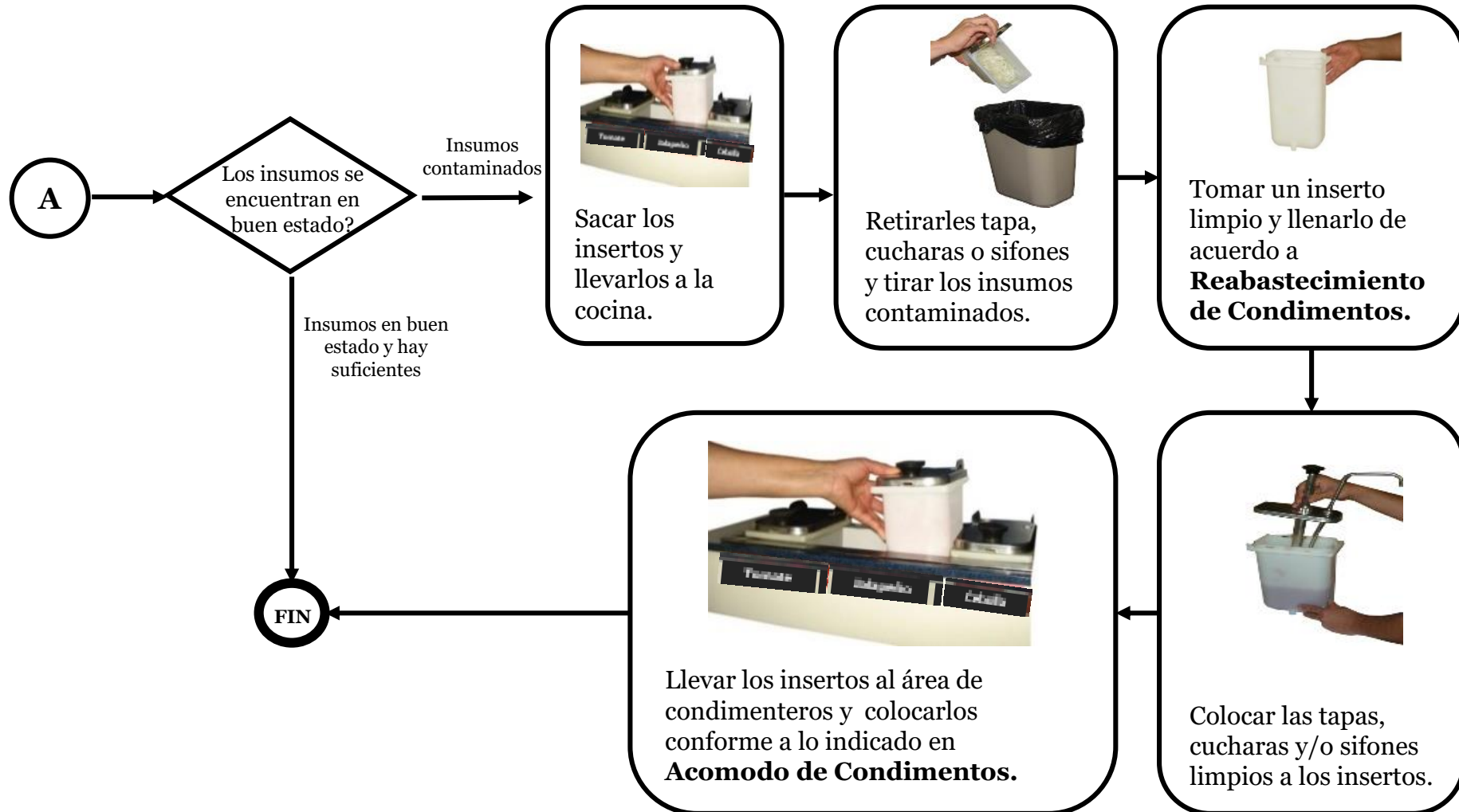
Todos los días durante la operación del conjunto el Auxiliar de Cocina debe mantener limpio el mueble de condimenteros, para ello debe realizar lo siguiente:



Todos los días durante la operación del conjunto el Staff de Cocina/confitería debe mantener limpios los insertos de condimentos, para ello debe realizar lo siguiente:



Todos los días durante la operación del conjunto el Staff de Cocina / Confitería debe mantener limpios los insertos de condimentos, para ello debe realizar lo siguiente:





Sacar los insumos necesarios para llenar los insertos y colocar un cucharón dentro del recipiente de verdura.



Colocar insumos y espátula en el carrito y llevarlos al área de condimenteros.



Colocar el envase del insumo a reabastecer en el mueble de condimenteros.



Cerrar el envase del insumo reabastecido y colocarlo en el carrito.



Vaciar el insumo al inserto con ayuda de una cuchara y girar sifón para cerrar el inserto.



Quitar la tapa del envase y levantar el sifón del inserto, girando hasta que el tubo quede a un costado.

A

A



Retirar los insertos del contenedor de hielo colocarlos a un lado.

Revisar que el contenedor de hielo tenga hasta un cuarto de su capacidad disponible. Si no lo tiene, llenarlo como se indica en el apartado Contenedor de Hielo.



Colocar los insertos que se retiraron en su lugar correspondiente.



Guardar los insumos en el refrigerador cuidando que se encuentren bien tapados.



Llevar el carrito con los insumos al área de cocina.

FIN

A

Se debe tomar la temperatura de cada uno de los productos en los insertos, seis veces en el día. Por la mañana, media hora después de habilitarlo, al medio día, en la tarde y en la noche. Debe haber una diferencia mínima de 2 horas entre cada toma. Las tomas se deben distribuir a lo largo del día.



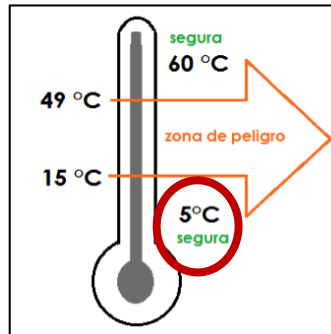
Con las manos limpias, retirar la tapa o sifón del inserto al cual se le va a realizar la toma de temperatura.



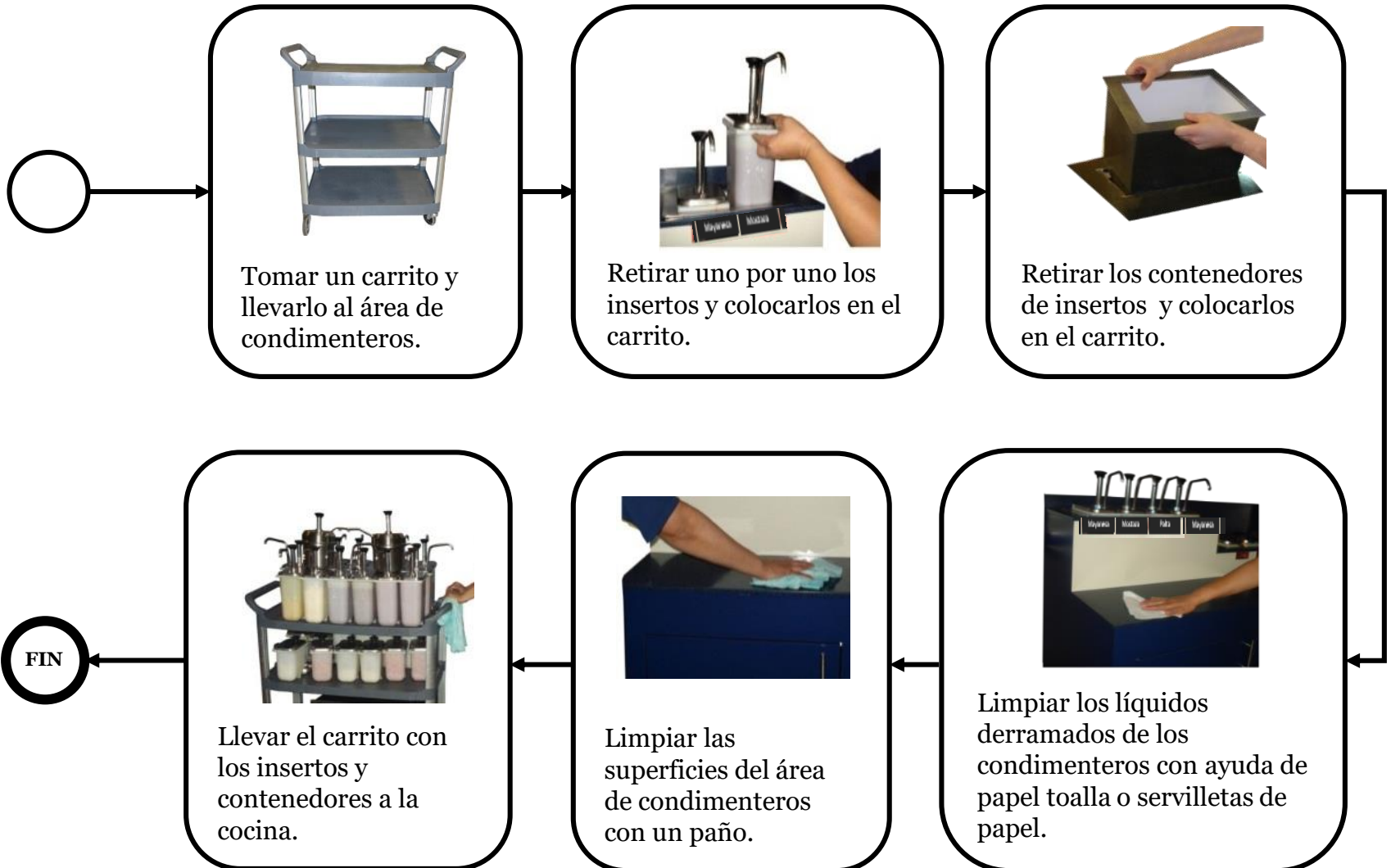
Una vez se ha quitado la tapa, introducir el termómetro limpio y desinfectado, en el inserto, entre los condimentos.

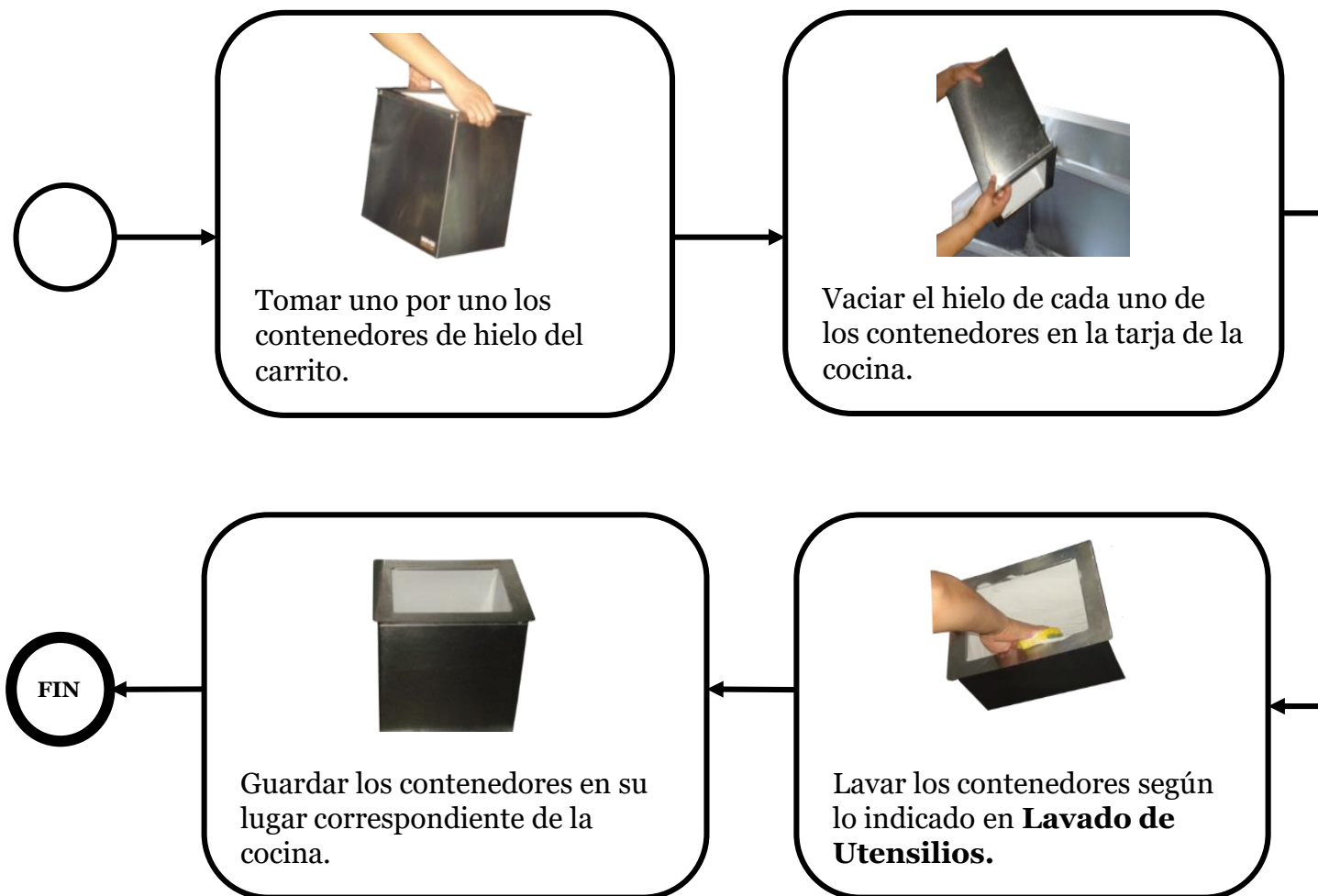
FIN

Registrar la temperatura en la bitácora. Esta se debe encontrar menor o igual 5°C , si marca una temperatura superior, se debe revisar la cama de hielo, y volver a acomodarla hasta obtener la temperatura correcta.



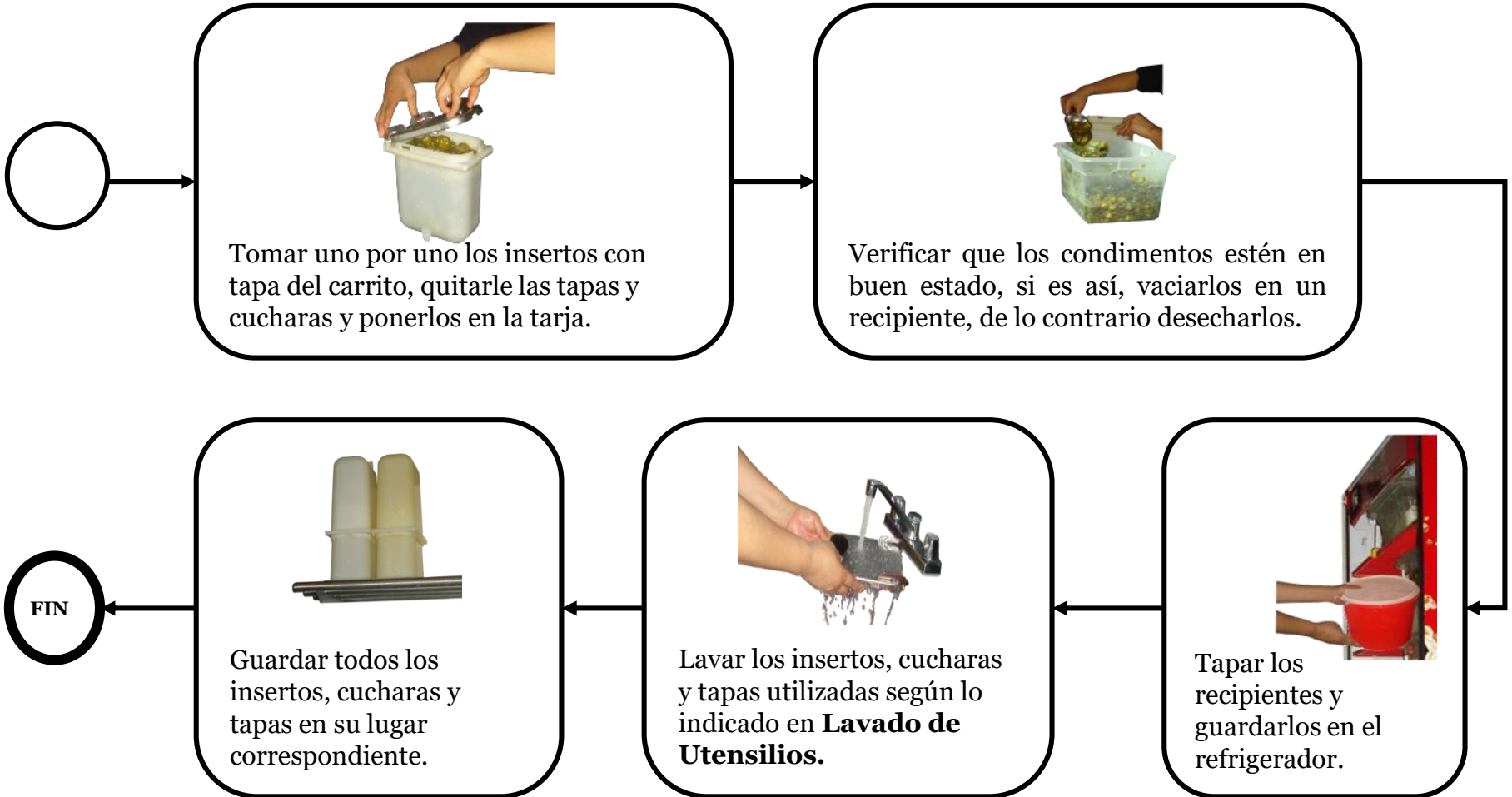
El termómetro debe introducirse en el inserto, cerrar el inserto para que no pierda frío y esperar un minuto para hacer la lectura correctamente.







¹ Presionar el despachador hasta que el agua salga limpia.





ANEXOS



Enjuagar utensilios en el lavadero eliminando residuos.



Lavar utensilios con **Desengrasante** y **fibra esponja** limpia.



Enjuagar perfectamente los utensilios con agua limpia.



Colocar **Sanitizante / Desinfectante** en un lado del lavaplatos.



Dejar secar los utensilios al aire.



Sacar los utensilios de la solución.



Dejar los utensilios en la **solución Sanitizante / Desinfectante** durante **10 minutos**.



Sumergir los utensilios en la solución **Sanitizante / Desinfectante**.

FIN

Nota:

Si no se cuenta con un lavaplatos doble colocar **solución sanitizante / desinfectante** en un recipiente con agua.



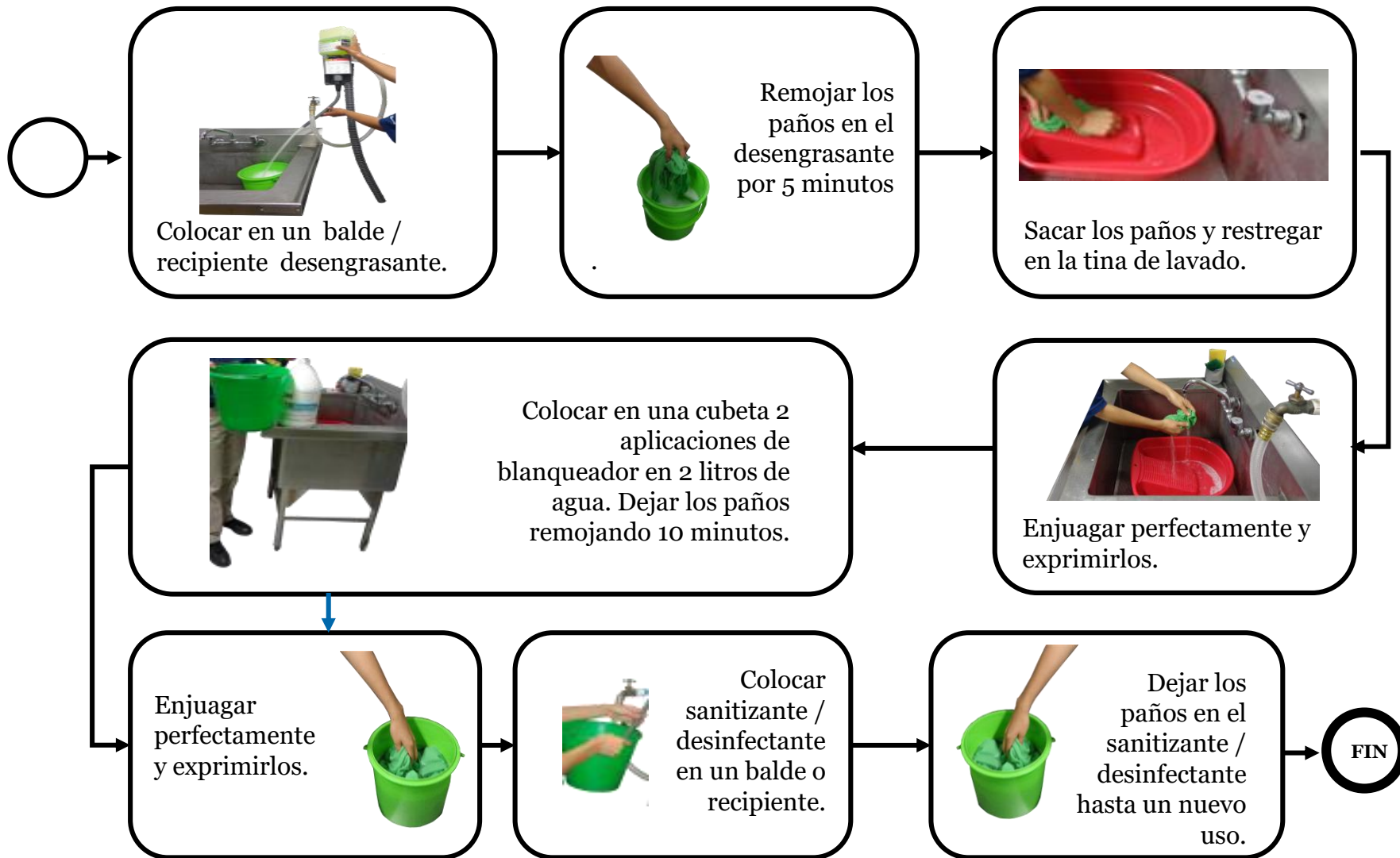
Paño Verde: Para la limpieza de superficies que están en contacto indirecto con los alimentos.



Paño Blanco: Para la limpieza de superficies que están en contacto directo con los alimentos.



Paño Azul: Para la limpieza de superficies que no están en contacto con los alimentos.

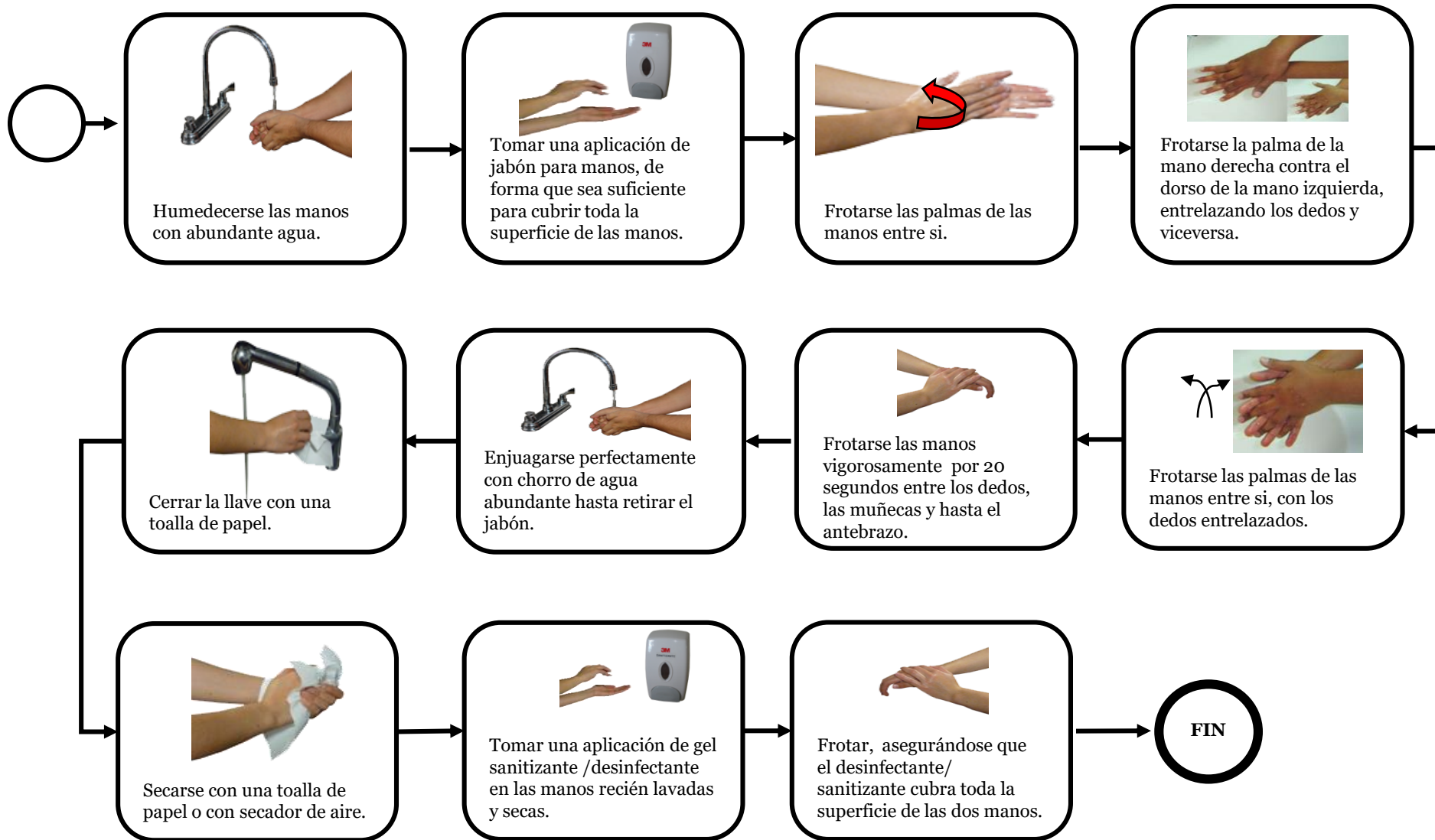


* Los paños deben lavarse y secarse separados por colores, nunca mezclarlos.

* El sanitizante / desinfectante debe cambiarse cada dos horas.

* Si se necesitan paños secos, sacar del sanitizante / desinfectante únicamente los necesarios y dejarlos secar al aire. Los que no se ocupen deben seguir en la solución sanitizante / desinfectante.

* Los paños son de uso exclusivo de cada área. No es permitido tomarlos de una área, para ser utilizados en otra.



* **IMPORTANTE:** Las manos no deben secarse en uniformes o toallas sucias.

* El sanitizante/desinfectante 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.

Condimenteros

Bitácora de Entrega de Insumos y Materias Primas

RA-GR-CONDI-CH-01

BITACORA DE ENTREGA DE INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS A COCINA REGION ANDINA RA-FT-EIMP-CH-01

Fecha: _____

Materia Prima/Insumo	Cantidad Solicitada	Cantidad Entregada	Comentarios
Ketchup			
Mostaza			
Palta			
Mayonesa			
Nachos			
Blister para Nachos			
Firmas	_____ Encargado de Almacén		_____ Staff de Cocina/Confitería

Materia Prima/Insumo	Cantidad Solicitada	Cantidad Entregada	Comentarios
Ketchup			
Mostaza			
Palta			
Mayonesa			
Nachos			
Blister para Nachos			
Firmas	_____ Encargado de Almacén		_____ Staff de Cocina/Confitería

Materia Prima/Insumo	Cantidad Solicitada	Cantidad Entregada	Comentarios
Ketchup			
Mostaza			
Palta			
Mayonesa			
Nachos			
Blister para Nachos			
Firmas	_____ Encargado de Almacén		_____ Staff de Cocina/Confitería

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	25/08/2016

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.

