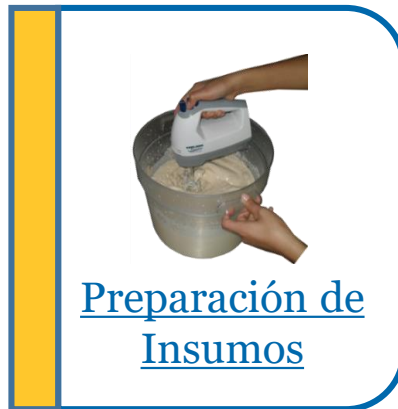


**GUÍA RÁPIDA
COFFE TREE
REGION ANDINA - PANAMÁ**

RA-GR-COFF-TRA-02



Inicio

Intermedio

Fin

Actividad

Actividad con punto de control

Flujo

Decisión





Energía Eléctrica



Bitácora de
Habilitación

Lavado Desinfección



Lavado de Manos



Alistamiento de Pan



Jarabe y Tanques de
CO2



Carro Transportador



Torre de Sodas



Depósito de Hielo de
la Torre de Sodas



Portacucharón



Sifones de
Esencias



Carro
Transportador



Cafeteras



Molino



Termómetro



Sifón para Crema Batida



Creperas



Freidora PITCO



Freidora APW



Gratinadora y Horno Turbo Chef



Mesa Fría



Blenders/ Licuadoras



Refrigerador de Bebidas Embotelladas



Cuchillo eléctrico o de Sierra



Exhibidor de Pan/ Pre-cortado de Pan



Polvos para Frappe



Báscula



Concentrados de Fruta



Esencias



Exhibidor de Papas



Complementos



Congelador



Mamilas y otros
Insumos



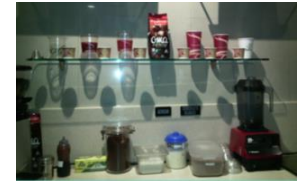
Contenedor de Hielo
para Frappes



Vitrina Refrigerante



Refrigerador de la
Cocina



Superficies Generales



Áreas Generales



Area de Mesas



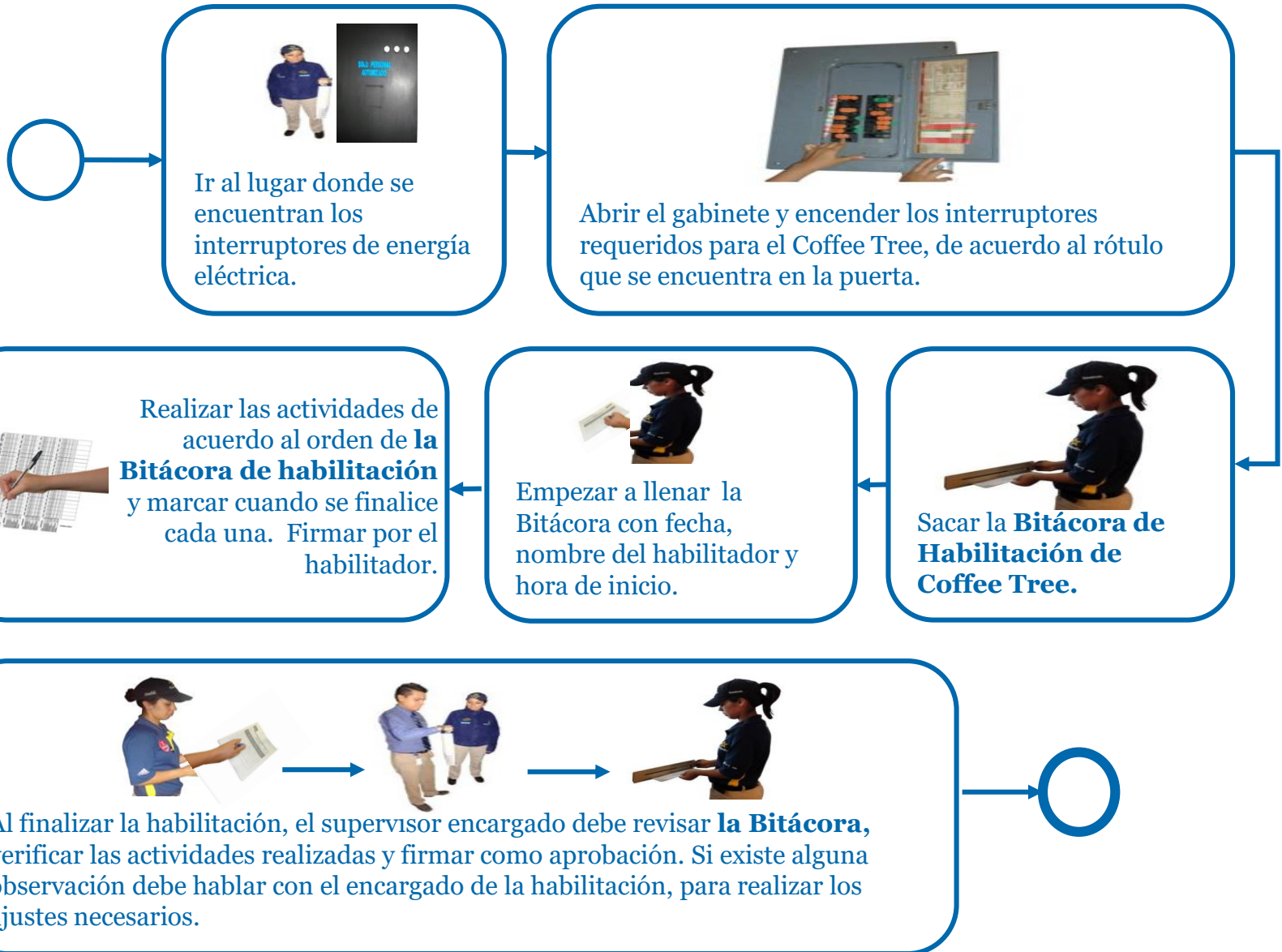
Punto de Venta

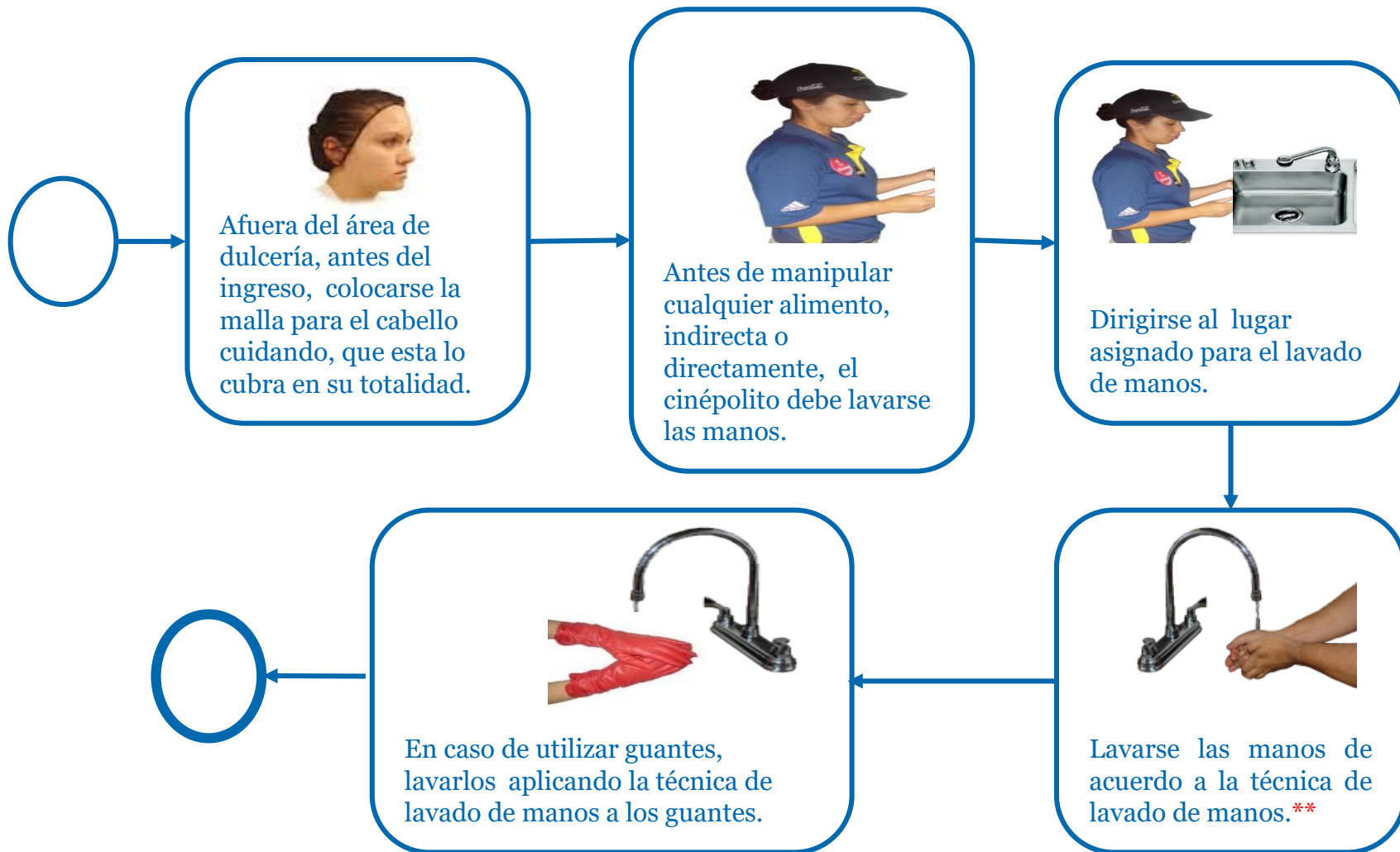


Apertura de Turno

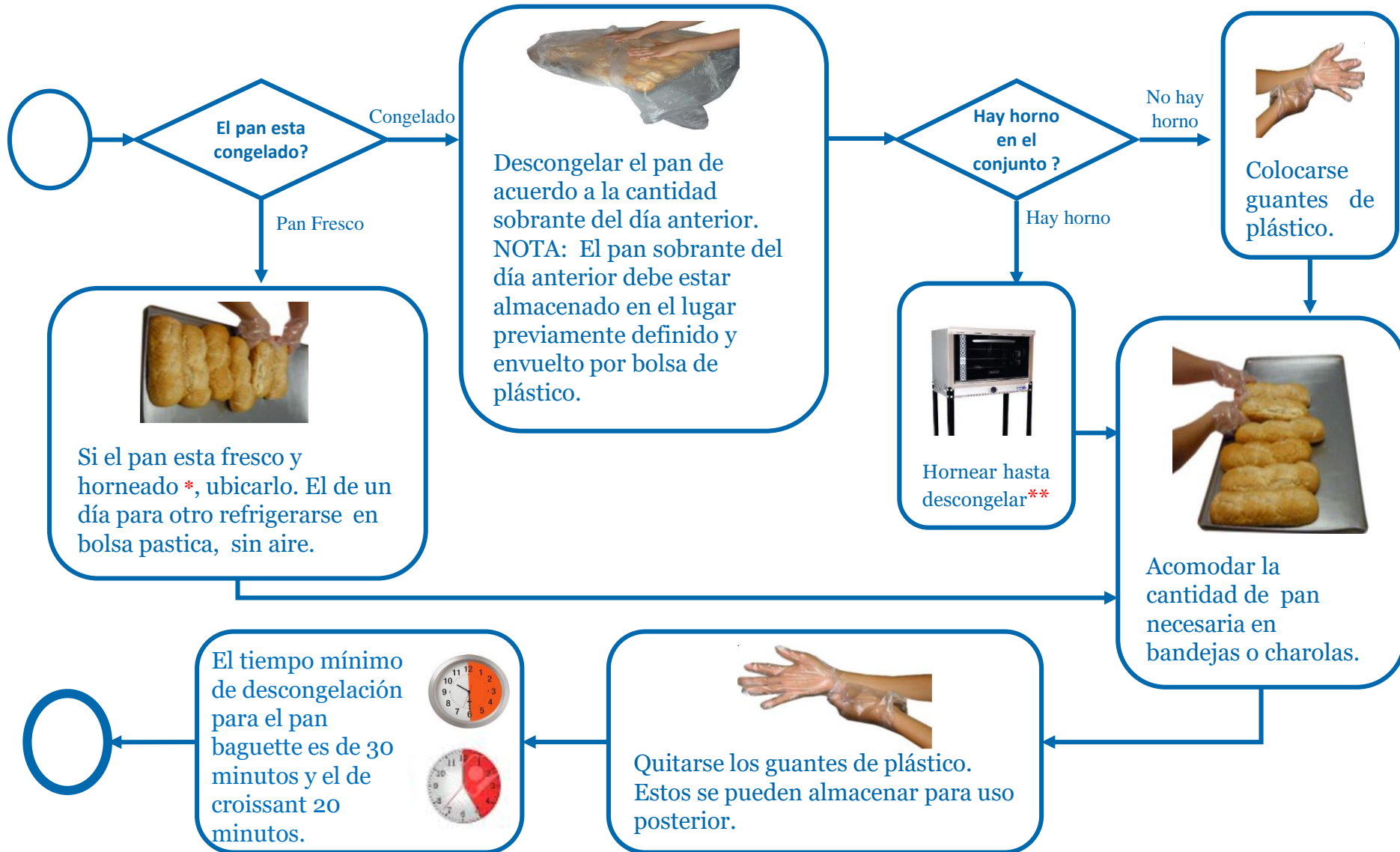


Finalizar Habilitación





** Seguir la técnica de lavado de manos, ver anexo.



** Introducir el pan en el horno por 10 minutos a 150°C .

*El pan debe estar horneado para su recibo.



Coffee Tree

Alistamiento de Insumos e Implementos

RA-GR-COFF-TRA-02



Alistar el carrito transportador y revisar si esta limpio. Si se encuentra sucio, seguir el siguiente proceso:



Limpiar con paño verde y **Break Up**. Con otro paño verde pasar sanitizante **Final Step**.



Alistar los elementos a utilizar en el carrito asignado para la habilitación. Incluir implementos a utilizar.

Revisar que todos los implementos necesarios se encuentran en el carrito, incluyendo partes de los equipos (bandejas, cubetas, cucharones) y las materias primas y productos (polvos para frappe, pan, Te o aromáticas, chocolate, salsas, etc.) y cualquier elemento necesario, incluyendo los productos sobrantes del día anterior.



Alistar los productos y materias primas en el carrito y llevarlo a dulcería.

Este proceso solo aplica a las torres con depósito de hielo, no se realiza para aquellas torres con fábrica de hielo



Coffee Tree

Habilitación de la Torre de Sodas

RA-GR-COFF-TRA-02



A



Colocar la bandeja frontal del equipo y las rejillas limpias en la bandeja de goteo. Acomodar la tapa del depósito de hielo.

Cómo
están las
boquillas?

Boquillas y
difusores
juntos

Sacar las boquillas del **sanitizante Block Whitener** (las manos deben estar limpias). Insertar las boquillas en cada una de las válvulas de la torre de sodas.



Boquillas y
difusores
separados



Insertar los difusores en cada una de las válvulas de la torre de gaseosas.

Quitar el seguro de la torre de refrescos con la llave correspondiente cuando aplique.



Presionar el botón de flechas de cada válvula durante un segundo, purgarlas y verificar que el color del refresco coincida con el sabor.



Limpiar superficies externas con paño verde y desengrasante Break Up.





*Al momento de hacer esto el sifón debe estar completamente vertical. Se debe escuchar que entra el N₂O dentro del sifón.

**Siempre se deben colocar dos capsulas de N₂O por sifón de crema batida preparada.



Colocar las rejillas y bandejas de goteo en la parte inferior debajo de los grupos de café.



Colocar los filtros en los porta-filtros. Todos deben estar limpios y secos.



Insertar los porta-filtros en los grupos de la cafetera y girarlos un poco a la derecha para sujetarlos.



Colocar las rejillas de goma sobre la cafetera.***



Girar el interruptor al nivel 2 para iniciar el calentamiento*.



Verificar que el indicador del auto nivel de agua esté apagado y el nivel de la caldera en el máximo nivel.



Encender la cafetera poniendo el interruptor en posición 1 para subir el nivel del agua.**



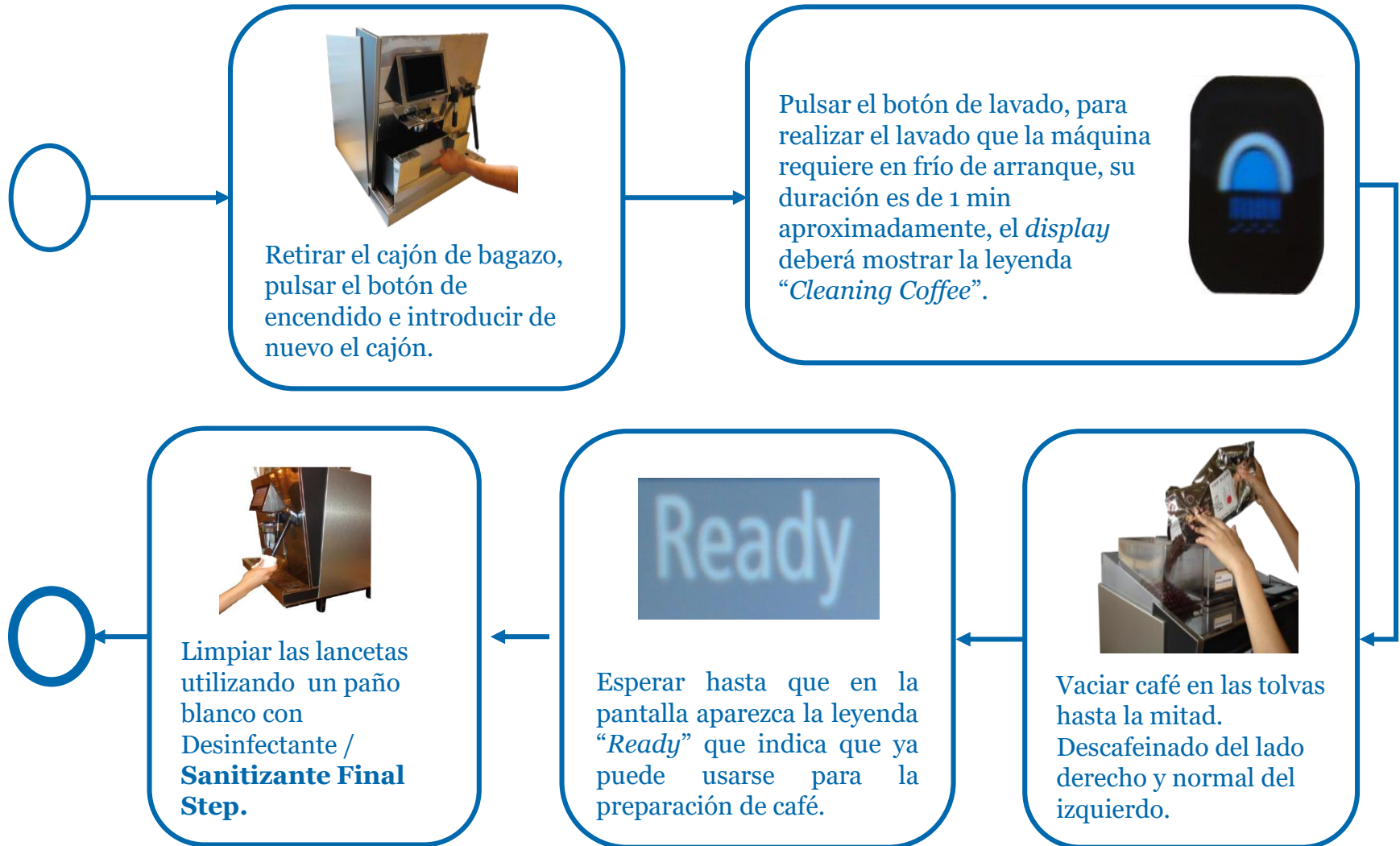
Colocar las jarras espumadoras en el refrigerador del área.



Colocar las cremeras y onzeros limpios boca abajo sobre la cafetera.

**Nunca pasar a la posición 2 sin antes verificar que la caldera tenga agua ya que se puede quemar.

***No colocar ningún objeto sobre la rejilla de goma.

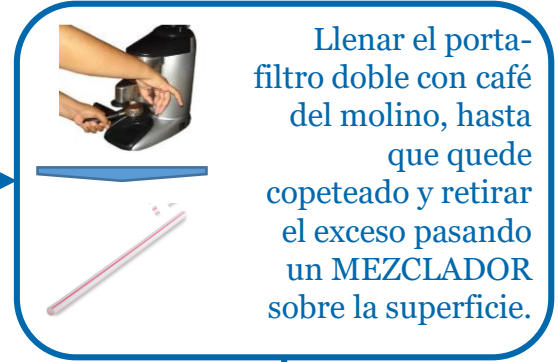




Colocar la base y tapete de goma frente al molino y vaciar granos de café hasta la mitad de la tolva.



Abrir la palanca de distribución y accionar el interruptor del molino de café, dejarlo trabajar (moler el café) por 10 seg, apagarlo y cerrar la palanca de distribución del café.



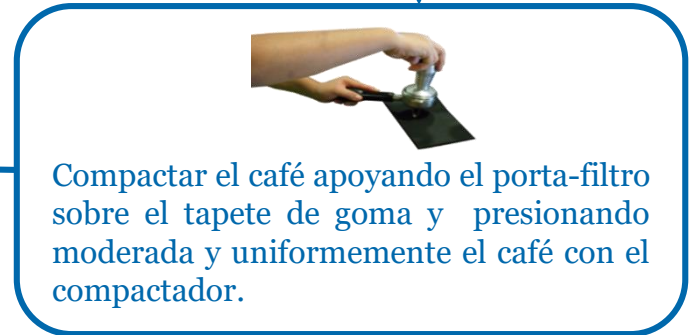
Llenar el porta-filtro doble con café del molino, hasta que quede copeteado y retirar el exceso pasando un MEZCLADOR sobre la superficie.



Colocar el porta-filtro en el grupo de la cafetera, girándolo a la derecha hasta asegurarlo.



Presionar el botón "Stop" para purgar el grupo de la cafetera.



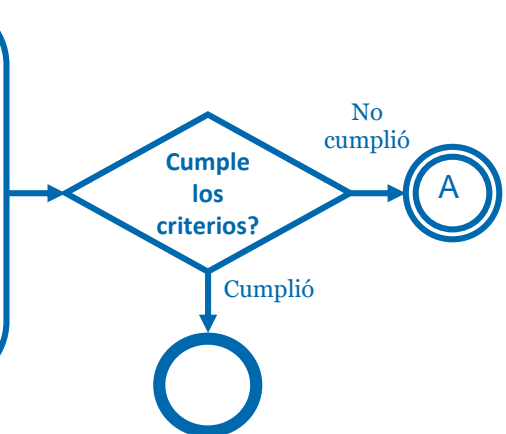

Compactar el café apoyando el porta-filtro sobre el tapete de goma y presionando moderada y uniformemente el café con el compactador.

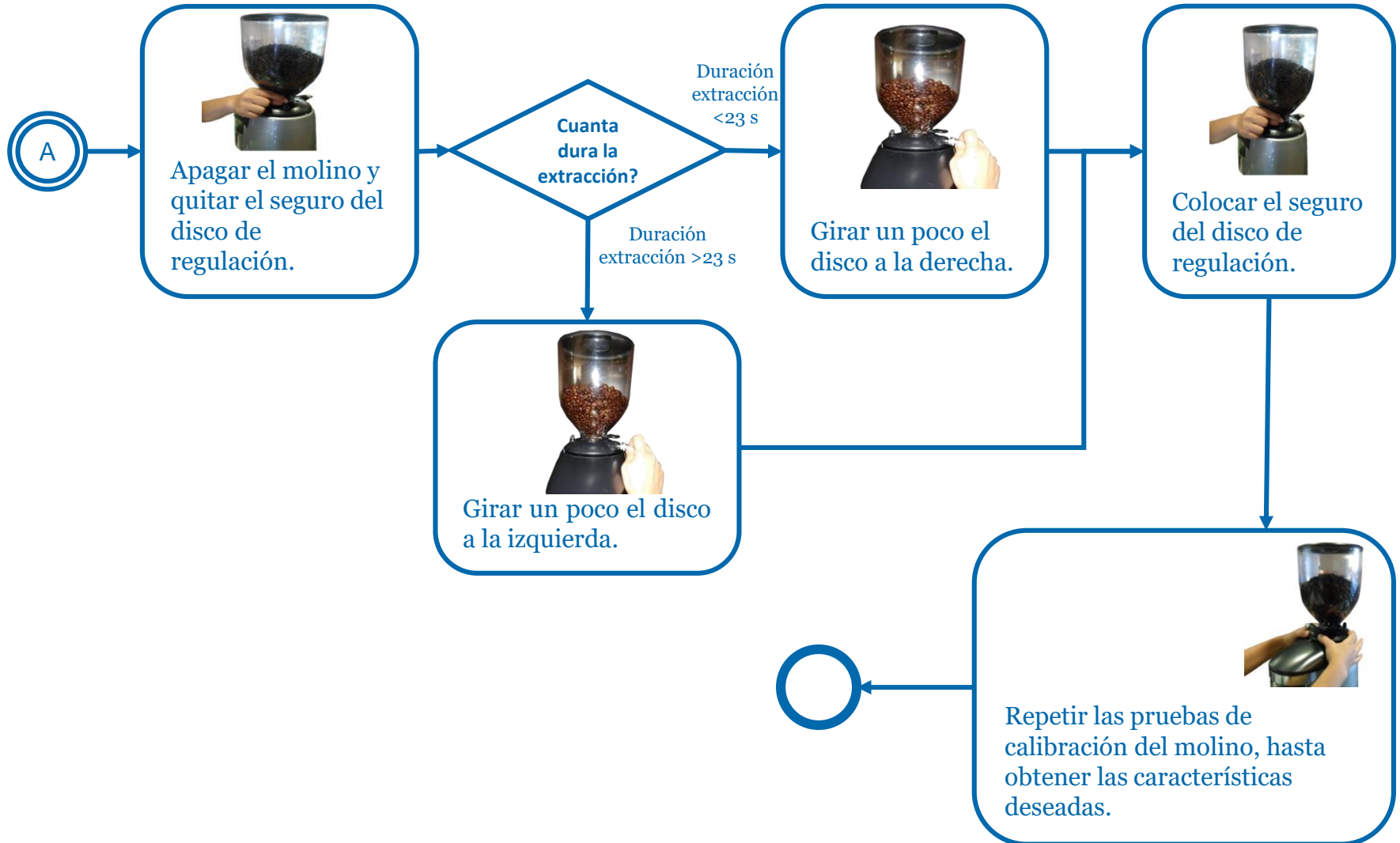


Preparar Espresso. Colocar debajo del porta-filtro una cremera de 5 oz y oprimir el botón para espresso doble.

Revisar que la extracción cumpla con lo siguiente:

- Tiempo: 20-25 segundos
- Forma: cola de rata (ni chorros, ni cuentagotas)
- Color: miel o avellana
- Consistencia: similar a gelatina líquida (3mm a 5mm de espesor).

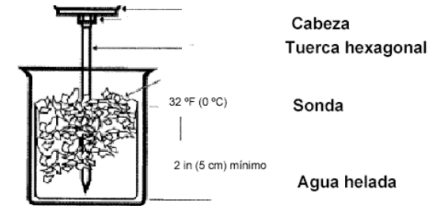




De la misma manera que la limpieza de la cafetera, la calibración del termómetro es un elemento clave para la calidad en la elaboración de nuestros cafés y bebidas calientes:



Llenar un recipiente con hielo triturado, añade agua limpia hasta que el recipiente esté lleno. Dejar reposar por 4 minutos para permitir que la temperatura se estabilice a $32^{\circ}\text{F} = 0.00^{\circ}\text{C}$



Colocar la sonda del termómetro dentro del hielo, este no debe tocar ni los lados del vaso ni el fondo. Sostener por 30 segundos aproximadamente hasta que el indicador de temperatura se estabilice. Debe leer $32^{\circ}\text{F} = 0.00^{\circ}\text{C}$



Coloca las jarras de acero de 20 a 32 oz. dentro del refrigerador. El termómetro debe de estar dentro de la jarra espumadora, sujetándolo con el clip, se mantiene en refrigeración.



Si no marca cero, girar la cabeza de la esfera (si es necesario usa una llave inglesa o alicate) hasta que marque 0.00°C o 32°F . Vuelva a realizar el procedimiento para asegurarse que esta calibrado. Lavar el termómetro y pasar sanitizante/desinfectante con un paño.

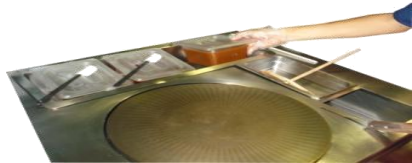




A



Si sobraron materias primas del día anterior, deben usarse primero, sacando del refrigerador.



Si sobró manjar blanco del día anterior, tomar el recipiente que la contiene, y pasarlo a uno limpio, si no es así, vaciarlo en un recipiente y colocarlo entre las creperas junto a las mermeladas con su espátula miserable.



Vaciar la mermelada en un recipiente de policarbonato limpio y colocarla con sus respectivas espátulas miserables sobre el mueble de creperas.



En un recipiente de policarbonato, colocar la nuez picada y porcionada. Ubicarla junto a las creperas. **NO OLVIDE TAPAR TODOS LOS RECIPIENTES.**



Colocar un envase de Nutella con una espátula miserable en la esquina superior derecha de la crepera.

B

Coffee Tree

Habilitación de Creperas

RA-GR-COFF-TRA-02

B



Colocar sal y pimienta en saleros de asa limpios y ubícalos en el centro de la parte superior de la crepera.



Colocar los conos, platos y cubiertos en el lugar determinado en cada cine, lo mas cerca a las creperas.



Vaciar la masa en un recipiente limpio de acero inoxidable y tapanlo.



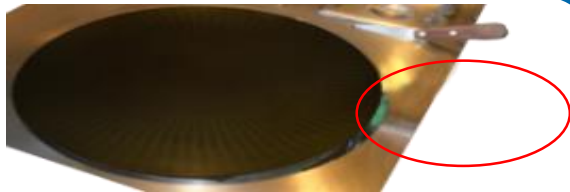
Verter agua sobre los recipientes para rastrillos hasta la mitad, poner los rastrillos en ellos y colocarlos a un lado de la crepera.



No olvidar colocar las tapas en todos los recipientes. **



Colocar el recipiente con la masa y un cucharón a un lado de la crepera. Se debe colocar debajo una cama de hielo para su conservación.



Colocar una espátula galopina en el lugar correspondiente (preferiblemente en la esquina superior izquierda de la crepera y otra en la esquina inferior derecha cuando se dispone de dos).

INCORRECTO



Elaborar un crepe de prueba y si este no se despeg completamente, untar nuevamente mantequilla, dejarla calentar 30 segundos, retirarla con papel toalla, y hacer otro crepe de prueba***. **El crepe debe cubrir toda la crepera.**



CORRECTO

** Si hay espátulas sobrantes a usar, deben dejarse en recipiente con sanitizante.

*** Las crepas de prueba deben mermarse.

Revisar la bitácora de cambio de aceite para saber cuando se debe cambiar, el resto de días solo se debe colar.

Se debe colar?

Colar



Si aplica, jalar la palanca del lado izquierdo y sin soltarla, levantar la rejilla por medio de la agarradera.

Sacar el contenedor de aceite, tomando las agarraderas de los lados.



Colocar el colador sobre un recipiente amplio, ancho, de acero inoxidable.



Asegurar la rejilla, soltando la palanca, cuando aplica.



Colar el aceite, vaciándolo en el contenedor, y pasándolo con el colador (elimina moronas).



Lavar el contenedor de aceite de acuerdo a la guía de limpieza de utensilios y secarlo con una toalla desechable.



Limpiar el exterior del aceite de la freidora, para eliminar manchas.



A

A

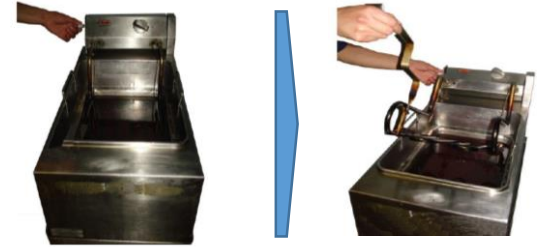
Rociar **Break Up** en un paño verde y limpiar toda la superficie exterior.



Colocar el contenedor en la freidora.



Quitar el seguro, jalando la palanca, y bajar la rejilla tomando la agarradera, hasta dejarla dentro del depósito.



Asegurar la rejilla, soltando la palanca, cuando aplica.



Colocar el aceite en el contenedor de la freidora.



Si el aceite no llega al nivel indicado en el contenedor, se debe llenar con aceite nuevo.



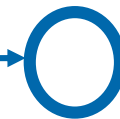
Lavar el recipiente y colador siguiéndola guía de limpieza de utensilios.



Encender la freidora, girando la perilla de la temperatura hacia la derecha y fijándola a 180°C o 350°F.



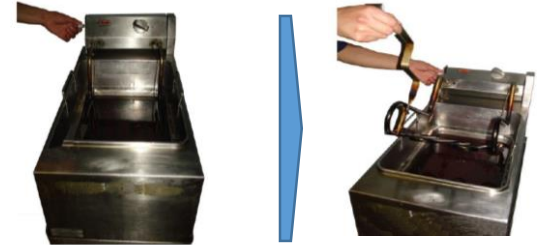
Colocar las canastillas limpias en los ganchos de la freidora.



Revisar la bitácora de cambio de aceite para saber cuando se debe cambiar, el resto de días solo se debe colar.

Se debe cambiar?

Cambiar



Si aplica, jalar la palanca del lado izquierdo y sin soltarla, levantar la rejilla por medio de la agarradera.

Sacar el contenedor de aceite, tomando las agarraderas de los lados.



Colocar el colador sobre un recipiente amplio, ancho, de acero inoxidable.



Asegurar la rejilla, soltando la palanca, cuando aplica.



Verter el aceite en un contenedor destinado para tal fin.



Lavar el contenedor de aceite de acuerdo a la guía de limpieza de utensilios y secarlo con una toalla desechable.



Limpier el exterior del aceite de la freidora, para eliminar manchas.



A

A

Rociar **Break Up** en un paño verde y limpiar toda la superficie exterior.



Colocar el contenedor en la freidora.



Quitar el seguro, jalando la palanca, y bajar la rejilla tomando la agarradera, hasta dejarla dentro del depósito.



Encender la freidora, girando la perilla de la temperatura hacia la derecha y fijándola a 180°C o 350°F.



Colocar el aceite en el contenedor de la freidora.



Asegurar la rejilla, soltando la palanca, cuando aplica.



Colocar las canastillas limpias en los ganchos de la freidora.



B

Importante: De acuerdo a la Bitácora cambio de aceite, deberá realizarse el cambio de aceite.



HABILITACION DE GRATINADORA



Colocar la banda dentro de la gratinadora cuidando que el pivote de ensamble quede del lado derecho.



Empujar hasta el fondo el seguro de la gratinadora.



Insertar el pivote de la banda, alineando el tope en el orificio.



Soltar el seguro de la gratinadora para que la banda quede fija.



Ajustar la temperatura. Girar la perilla de temperatura y colocarla en 204°C.



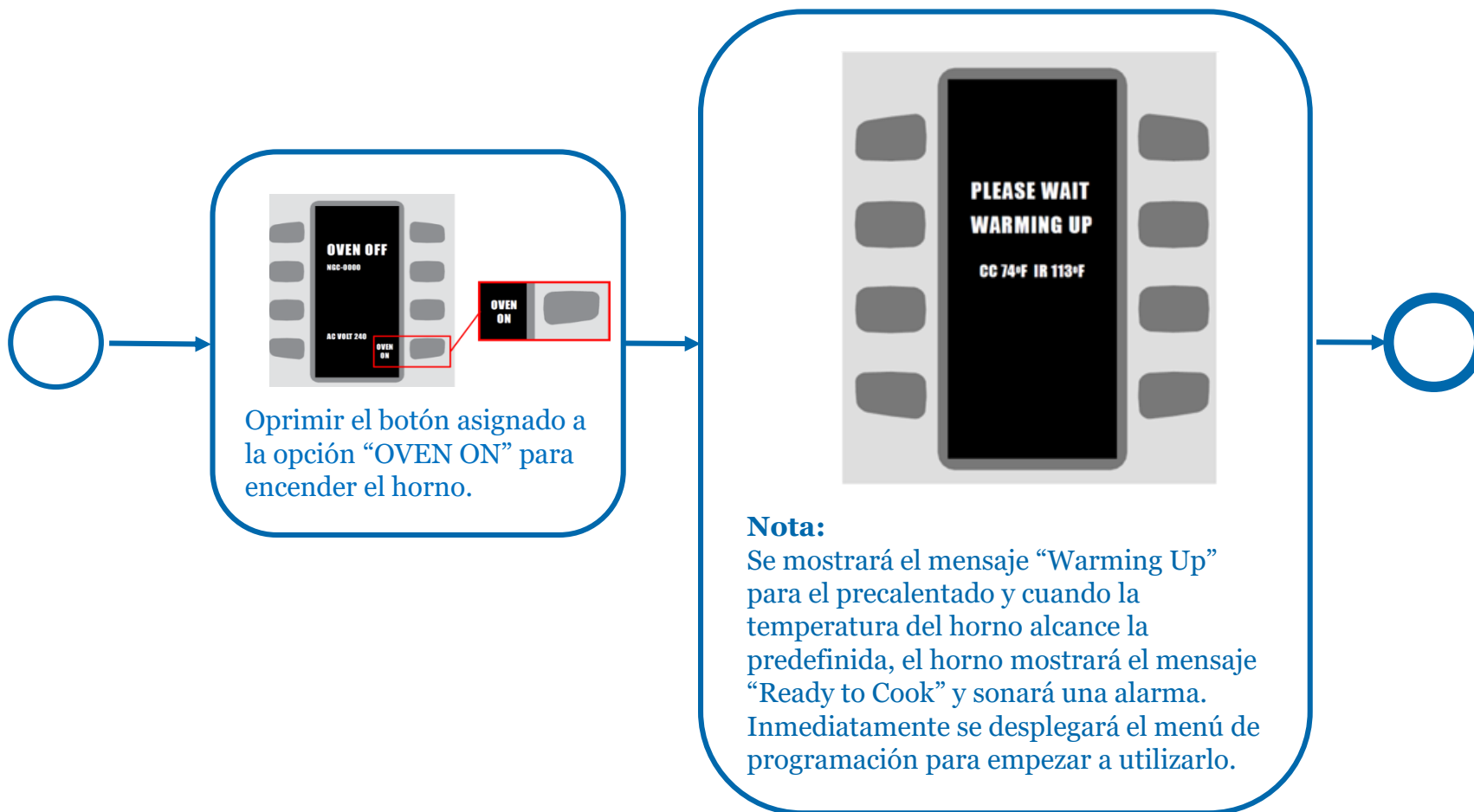
Ajustar tiempo. Girar la perilla de control de tiempos y colocarla en un minuto.



Encender la gratinadora: Oprimir el botón y colocarlo en posición ON.



Colocar las bandejas de cada extremo en la gratinadora, en posición vertical hasta que ensamblen y después recostarlas.



HABILITACION DE MESA FRIA



Colocar los separadores metálicos para los insertos, dentro de la mesa fría.



Tomar de la cocina los cambros o insertos de la mesa fría (Deben estar limpios y secos).



Sacar del refrigerador de la mesa fría las materias primas.

ATENCION

Se debe respetar el procedimiento de PEPS, colocando los productos nuevos al fondo y los mas viejos o con empaques abiertos, hacia arriba, para ser utilizados primero.



Jamón Serrano y/o Prosciutto y Salami. Colocar de forma vertical un paquete abierto.



Jamón de Pavo: Colocar de forma vertical un paquete abierto.



Jamón de Cerdo: Colocar de forma vertical un paquete abierto.



Colocar en los cambros o insertos los jamones, el salami y los quesos.

A

HABILITACION DE MESA FRIA

A

Queso Americano.
Abrir el paquete por los lados, cuidando no dañar el queso.

Colocar las tajadas directamente en el recipiente o inserto, con el plástico individual.



Queso Crema. Porcionar 50 g, envolver en plástico y guardar en el inserto o recipiente.



Rayar el queso y porcionarlo en bolsas de 50 gramos, marcadas con el nombre del Cinepolito y la fecha del día.

Queso Gouda. Abrir el paquete cuidando de no dañar el queso.



Colocar la tabla de preparación en la mesa fría.






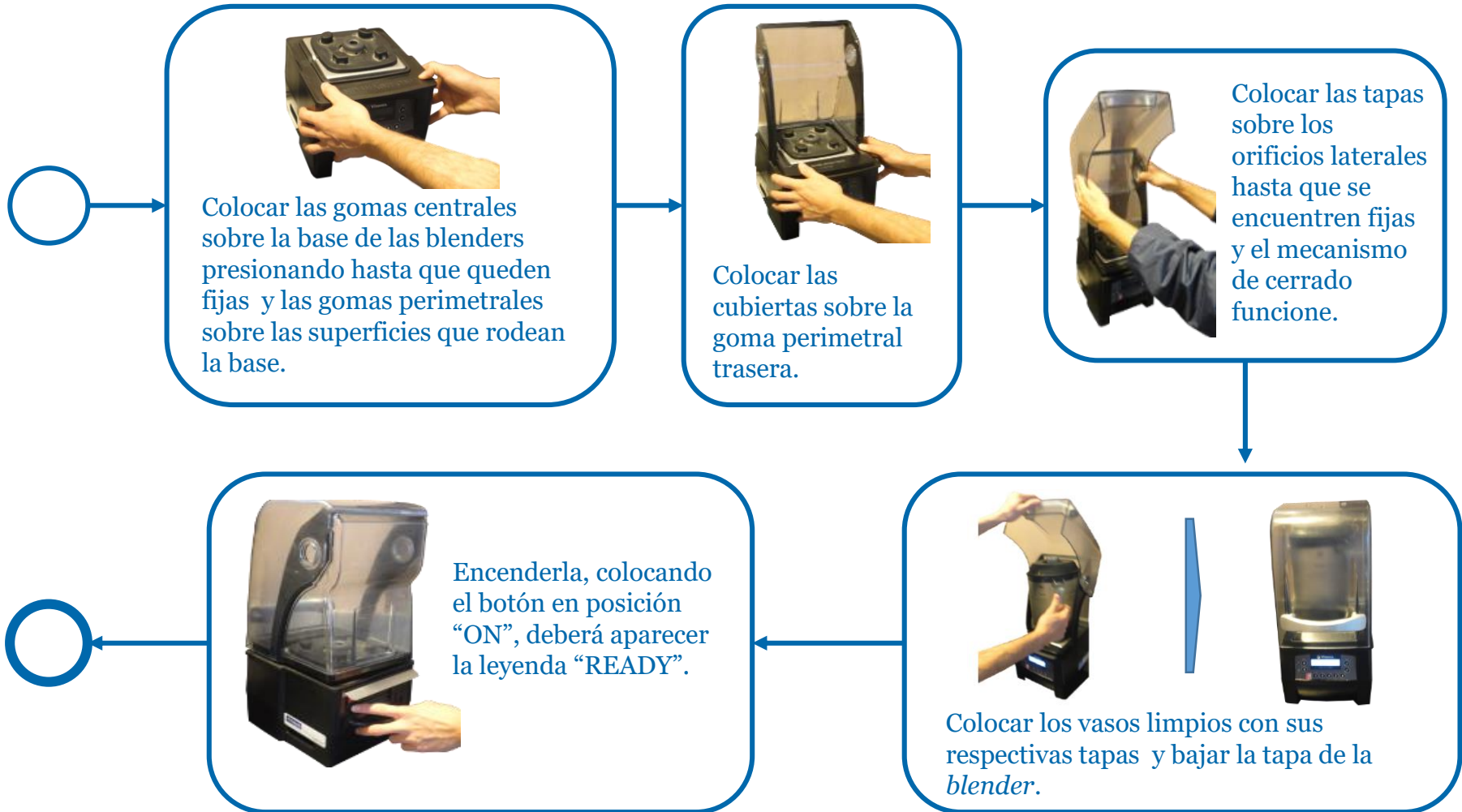
Rociar sanitizante **Final Step** en la tabla. Dejar secar al aire.



La mesa debe quedar completamente limpia, sin ningún tipo de contaminación.

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

<p>Jamón de cerdo</p> 	<p>Jamón de pavo</p> 	<p>Salami</p> 	<p>Utensilios</p> 	<p>Jamón serrano/ Bacon</p> 	<p>Salami</p> 	<p>Jamón de pavo</p> 	<p>Jamón de cerdo</p> 
<p>Queso Gouda</p> 	<p>Queso Crema</p> 	<p>Queso Americano</p> 	<p>Utensilios</p> 	<p>Aderezos</p> 	<p>Queso Americano</p> 	<p>Queso Crema</p> 	<p>Queso Gouda</p> 



Diariamente, limpiar la superficie exterior del refrigerador con paño verde y **Break Up**. En el vidrio usar **Glance**.



Abrir el refrigerador , con las llaves del modulo, quitando el candado (Cuando la nevera posee portacandados)



No colocar el producto en desorden o caído

Las bebidas nuevas, que se encuentran a temperatura ambiente, colocarlas al fondo, acomodando producto hasta llegar al borde frontal de la parrilla. Los productos fríos del día anterior se dejan adelante, asegurando que estén fríos al servir***



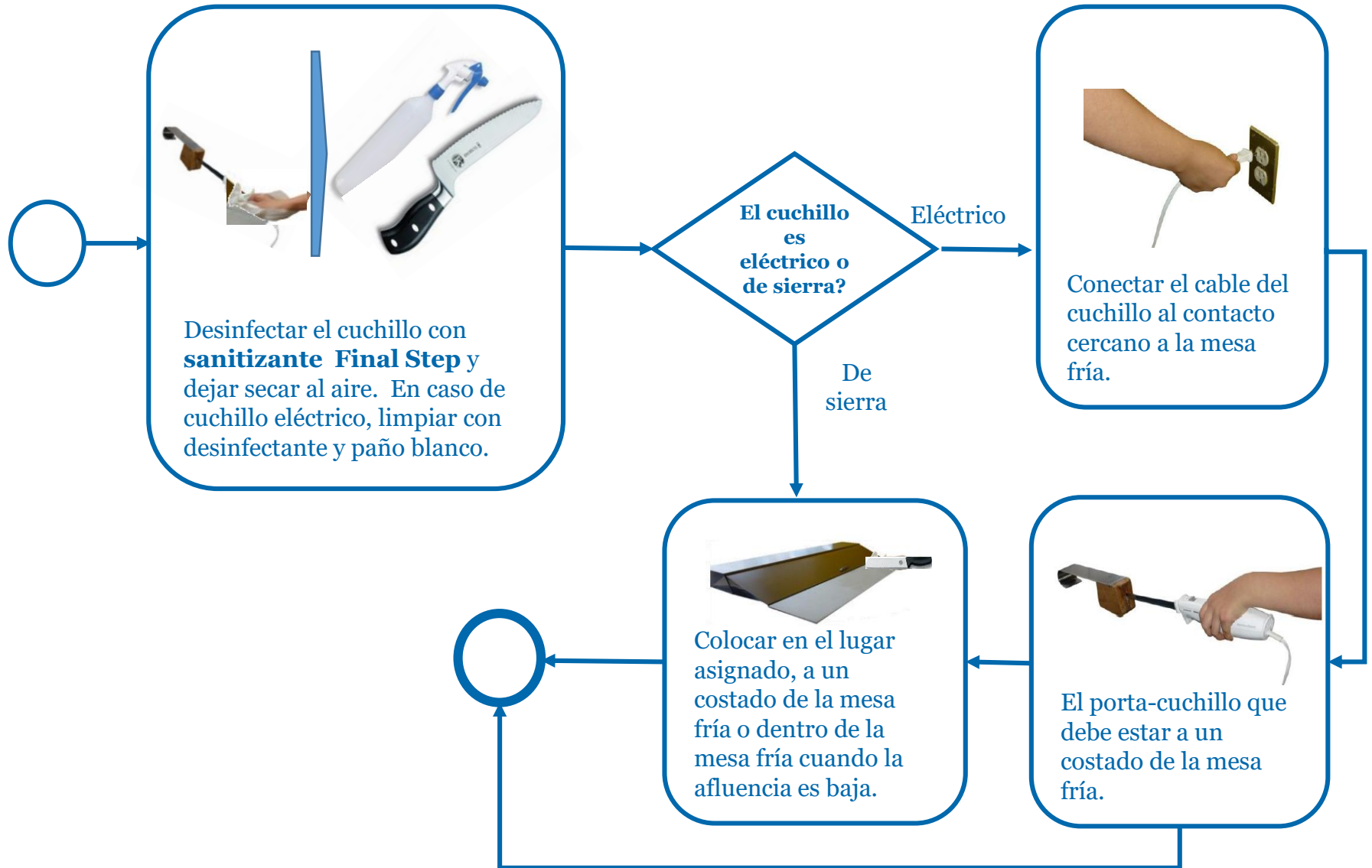
Verificar que se encuentre funcionando correctamente y conectado. Sin goteo, revisar temperatura, registrarla en el formato correspondiente. No colocar ningún producto diferente a las bebidas (como salchichas), dentro de este refrigerador. En caso de falla reportar al supervisor inmediatamente.



Coffee Tree

Habilitación Cuchillo Eléctrico o de Sierra

RA-GR-COFF-TRA-02





Antes de realizar esta actividad del pre-cortado de pan deben lavarse y sanitizarse las manos de acuerdo a la técnica de lavado de manos vigente.

**En días y horarios de alta afluencia se debe pre-cortar el pan, antes de introducir el exhibidor.



Colocar los toques o cierres de las puertas en estado limpio.



Colocar el pan en las bandejas del exhibidor. Puede ser de tres o cuatro bandejas.



Se debe seguir el siguiente orden para colocar el pan: Bandeja superior: Pan blanco. Bandeja intermedia: Pan Integral. Bandeja inferior: Croissant cuando aplica.

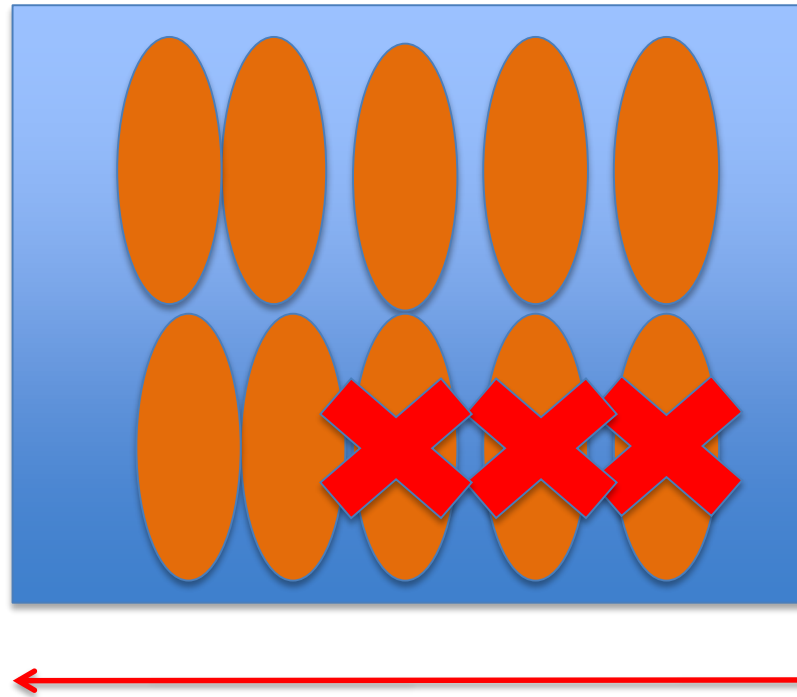


Colocar las bandejas o charolas en el espigero cuando aplica, o en el lugar determinado en cada cine.



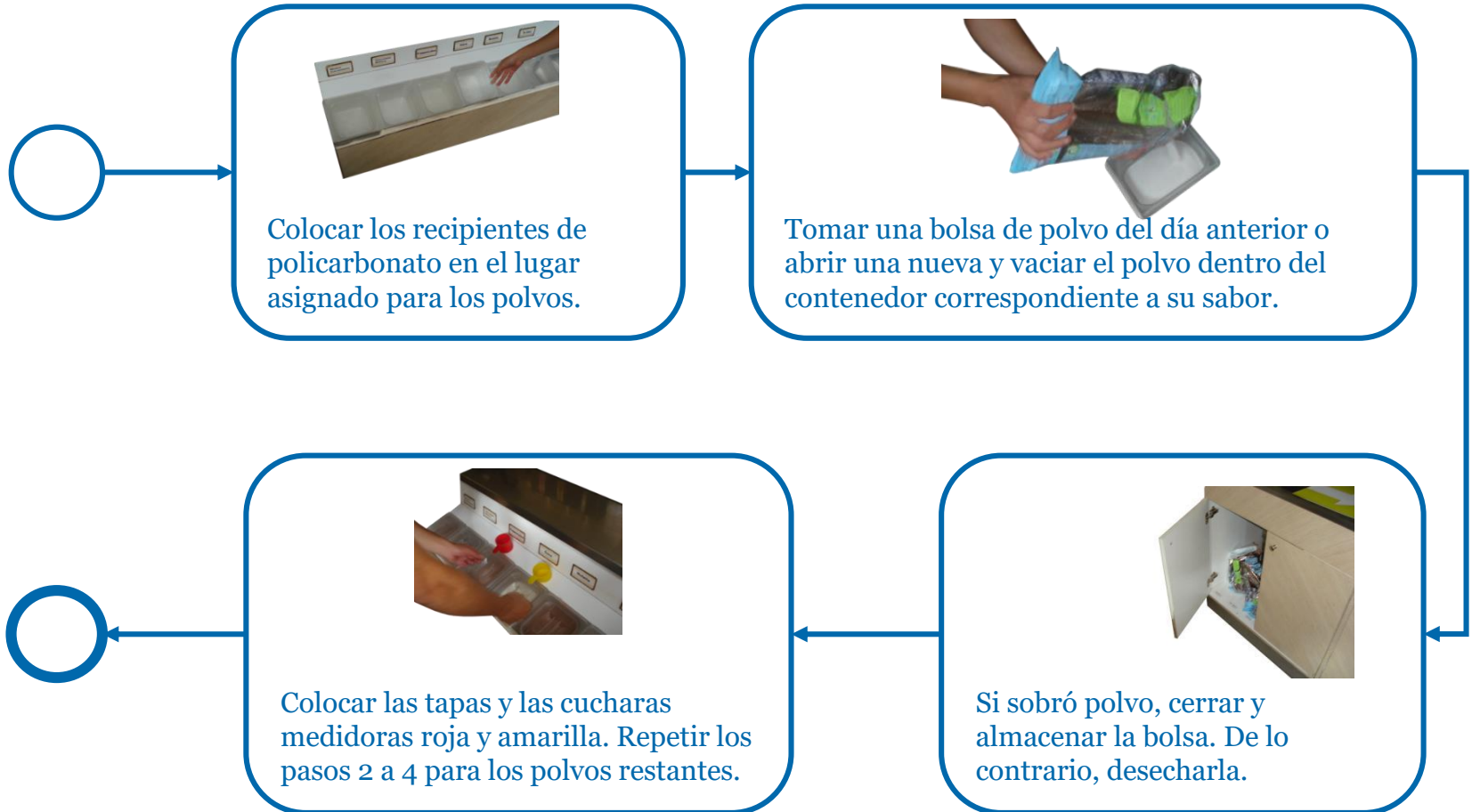
Cerrar las puertas del exhibidor.

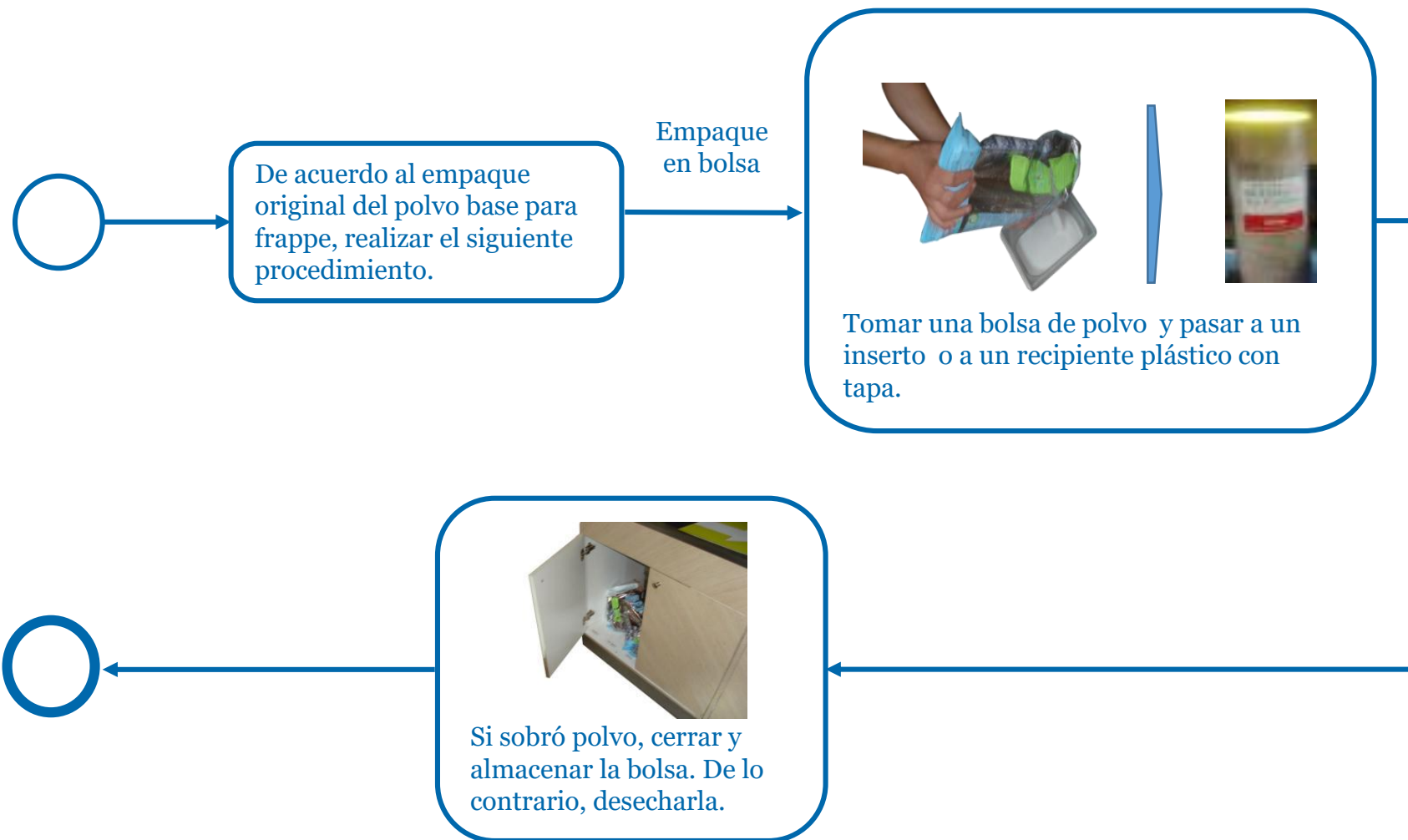
Método PEPS para el uso del pan:

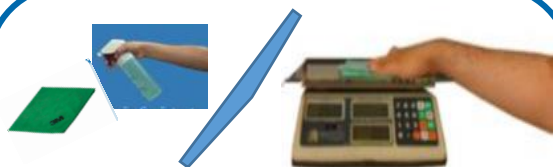


- Colocar el pan más viejo en la charola, al frente y de derecha a izquierda.
- El pan para la elaboración de baguis se debe tomar de derecha a izquierda.
- Dejar los espacios de los panes vendidos para saber cuales son los próximos a venderse.

Cuando el conjunto cuenta con mueble para Frappes:







Limpiar la superficie de la báscula con un paño verde, al cual previamente se le debe haber roceado **Desengrasante Break Up**. Incluir parte inferior y laterales.



Levantar el plato de la báscula y limpiar toda la superficie. Incluir la parte superior, inferior y laterales.



Rociar sanitizante **Final Step** en otro paño verde y limpiar toda la superficie de la báscula. Dejar secar al aire.



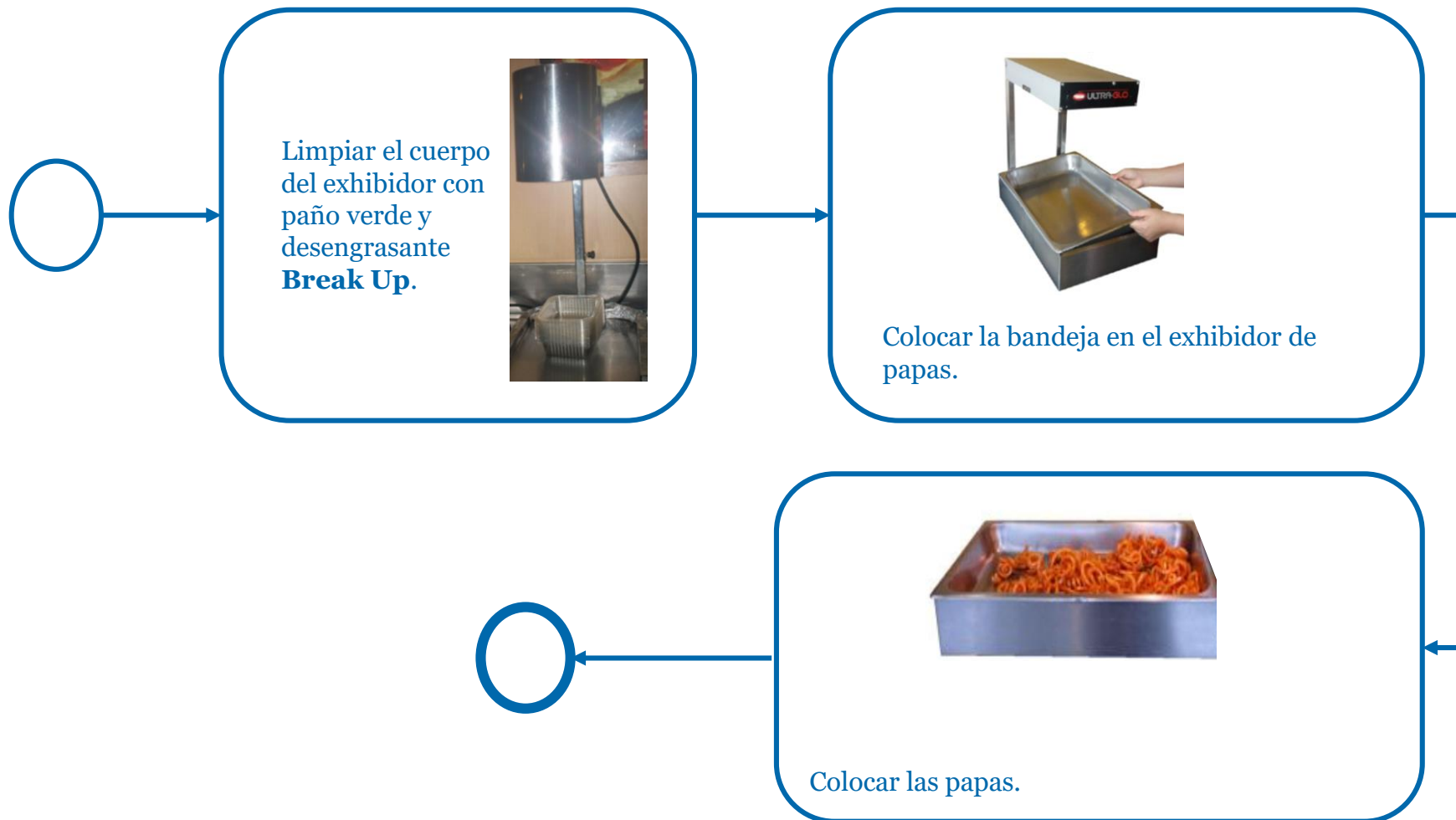
Tarar la báscula, presionando el botón TARE. Esperar a que el display muestre 0.00.



Prender báscula, presionando el botón ON/OFF.

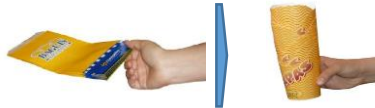








Colocar los vasos Trophy comanda en el área de preparación de café y las tapas a un lado de la cafetera. Colocar los vasos PET comanda a un lado del punto de venta y las tapas, tanto planas como tipo domo, a un lado de la cafetera.



Colocar las bolsas para bagui en el lugar asignado (al lado de la gratinadora) y las canastas para papas al lado del exhibidor.



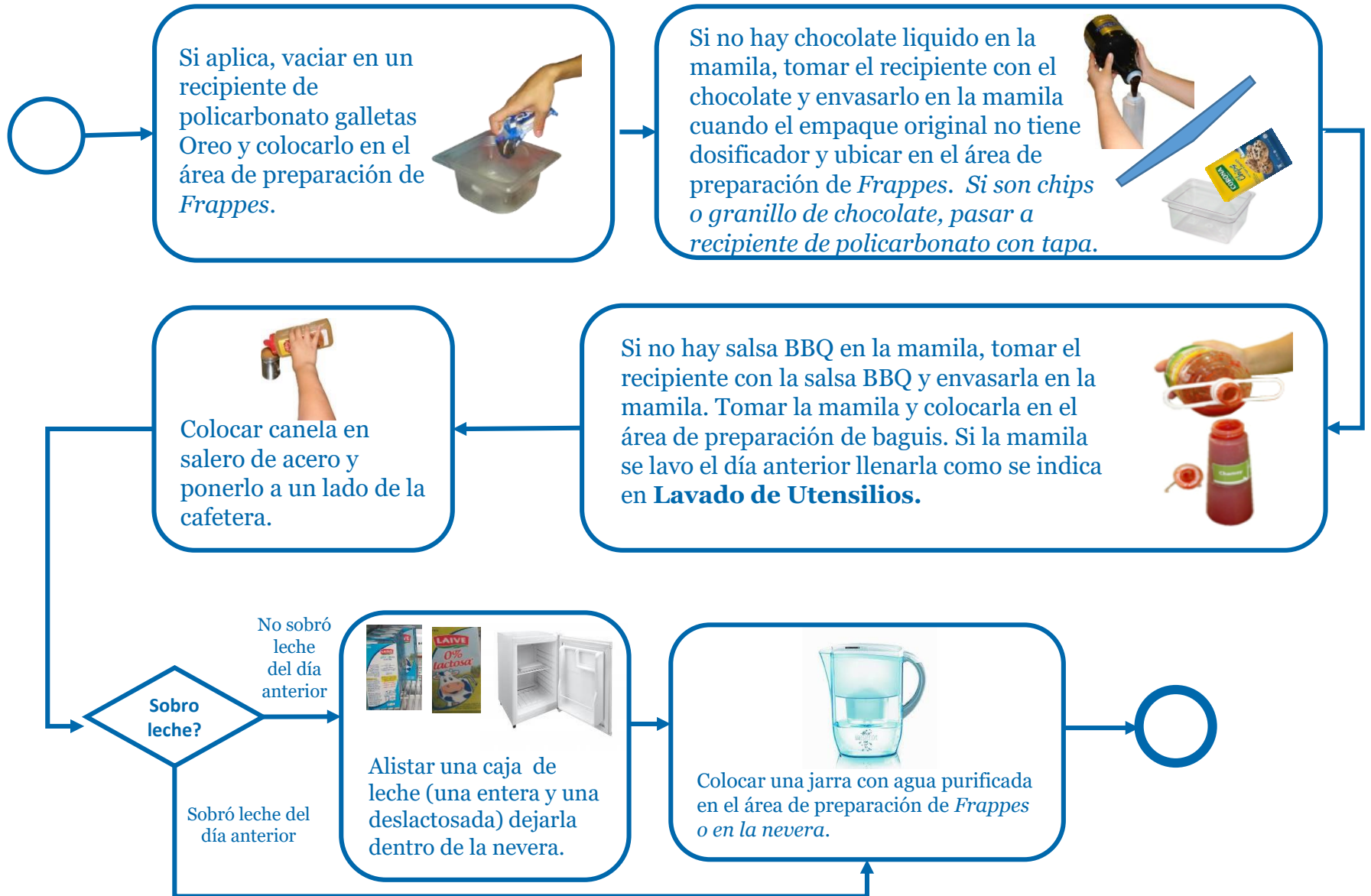
Colocar los platos desechables a un lado del punto de venta.

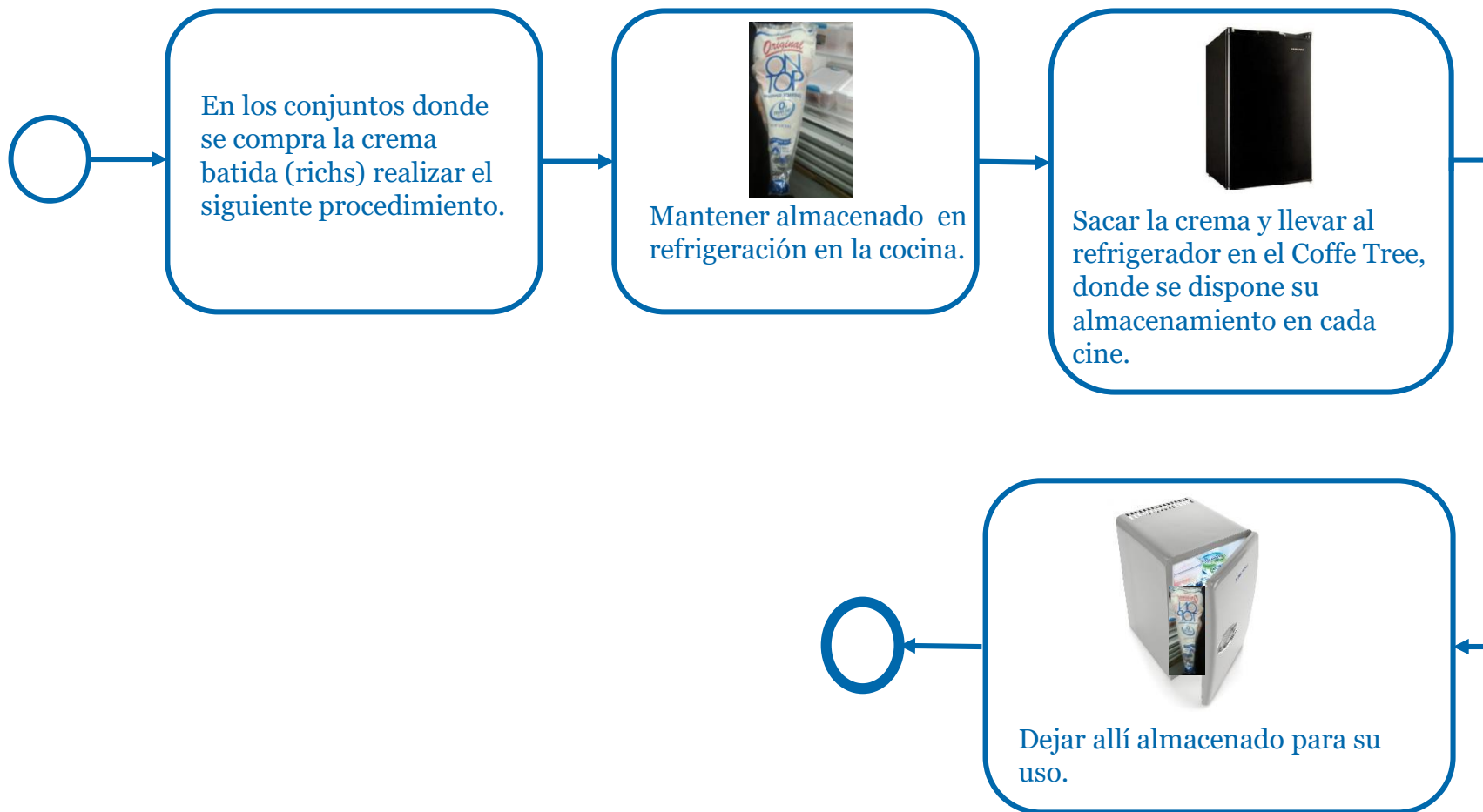


Colocar las fajillas a un lado de la cafetera; y los platos y conos para crepas, a un lado de las creperas.



Colocar en la barra los sobres de azúcar, sustitutos de azúcar y de crema y revolvedores. Colocar cerca al área de elaboración de café los carrizos, cucharas, tenedores y cuchillos cuando aplica.





Coffee Tree

Habilitación del Contenedor de Hielo para Frappe

RA-GR-COFF-TRA-02



Colocar el contenedor de hielo limpio en el área de preparación de Smoothies y Frappes.



Dirigirse a la fábrica de hielo, tomar un carro transportador y levantar la tapa de las cubetas.



Abrir la tapa de la fábrica de hielo y poner el carro transportador debajo de la puerta de llenado, si no la tiene, usar el cucharón.

Cerrar la puerta de llenado de la fábrica de hielo, y trasladar el carro con las cubetas al área de preparación de Smoothies y Frappes.



Abrir la puerta de llenado del depósito, recorriendo la placa, si es necesario, acercar el hielo a la puerta con el jalador hasta llenar cada una de las cubetas.**

Abrir la tapa del depósito de hielo del área de Smoothies y Frappes y vaciar las cubetas necesarias hasta llenarlo.



Almacenar el carro transportador con cubetas en la bodega de la fábrica de hielo.

**Nunca introducir otros utensilios, envases o alimentos dentro de la fábrica de hielo. La pala/jalador se encuentra colgado al lado de la fabrica, siempre que no se use debe permanecer en su lugar.



Presionar el botón de encendido de luz de vitrina.



Colocar en el segundo nivel una cama de 500 g de café de grano esparcido y colocar en la parte frontal el precizador o rotulo correspondiente a cada producto.



Introducir en el primer nivel de cuatro a dos variedades de pastel/torta.



Introducir en el segundo nivel los muffins de cada sabor, y en los laterales dejar las bebidas de Smoothies o de café de demostración. Si hay pasteles salados o empanadas, colocar una de cada sabor.

Todos los productos deben acomodarse de acuerdo al método PEPS (Primeras entradas, primeras salidas) colocando los nuevos productos al fondo para que los que ya estaban se vayan vendiendo primero.



Revisar la temperatura y registrarla en el formato correspondiente: Control de temperaturas de neveras de congelación.



Limpiar las superficies del congelador con paño verde. Revisar que los productos se encuentren en buen estado, congelados y en su empaque cerrado.



Limpiar las puertas del congelador, en su parte externa e interna con paño verde y **Break Up**.

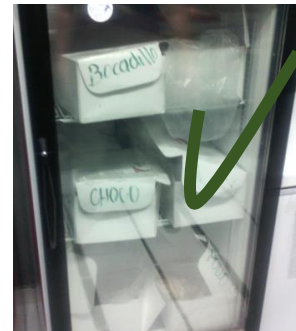


Revisar la temperatura y registrarla en el formato correspondiente: **Control de temperaturas de neveras de refrigeración.**



Limpiar las superficies del refrigerador con **pañó verde y limpiavidrios. Glance.**

Limpiar las puertas del refrigerador, en su parte externa e interna, limpiar la parte interna si se encuentra sucia con desengrasante **Break Up** y Los vidrios con **Glance**. Si se ha derramado algún producto, debe lavarse el área de la nevera que se encuentra sucia.



Los productos deben estar organizados y los empaques limpios, y correctamente identificados. No deben haber bolsas abiertas.



Colocar un **pañó verde** limpio en el área de preparación de *Smoothies*, otro a un lado de la cafetera y otro más junto a las creperas.



Colocar un **pañó blanco** limpio a un lado de la cafetera para limpiar únicamente la lanceta durante la operación.



Colocar un **pañó blanco** limpio en uno de los extremos de la tabla de preparación de la mesa fría.



Lavar todos los paños que estén sucios según lo indicado en **Uso y limpieza de paños.**



Limpiar todas las superficies generales con el paño correspondiente.



Colocar un **pañó verde** limpio cerca de la gratinadora.



Semanalmente, limpiar debajo de los lavaderos o lavaplatos.



Limpiar las superficies del módulo de acuerdo a **Limpieza de Superficies.**



Colocar debajo del módulo un atomizador con **desengrasante Break Up** y otro con **Sanitizante Final Step**. Tener dos paños verdes, uno para uso y otro de repuesto.



Lavar los paños usados en la habilitación. Retirando los solidos de este y de acuerdo a **Limpieza de Paños.**



En el POS colocar un paño azul, el cual debe mantenerse en perfecto estado de limpieza.



Colocar agua limpia en un balde con escurridor para trapear.



Colocar **desengrasante Break up** hasta la mitad en un balde usando el dosificador de Diversey.



Barrer el piso de toda el área con escoba. Usar un recogedor para depositar la basura del piso en el basurero.



Tomar las cestas de basura asignados a dulcería, limpios y colocarles a cada uno, la bolsa plástica, ajustándolas y fijándolas bien. Ubicar las cestas en los lugares asignados.

Aplicar el desengrasante **Break Up** dosificado anteriormente en el piso.



Restregar el piso con escoba. Pasar mopa posteriormente.

Enjuagar la mopa dentro del balde y exprimir varias veces hasta eliminar el desengrasante **Break Up** del piso.





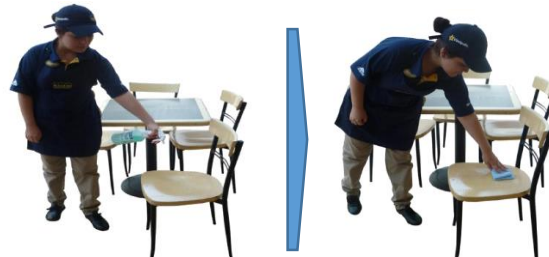
Barrer el piso de toda el área con escoba. Usar un recogedor para depositar la basura del piso en la caneca.



Acomodar mesas y sillas distribuyéndolas en todo el área de acuerdo al arreglo establecido en cada cine.



Colocar la cantidad de sillas que correspondan a la mesa.



Rociar a todas las sillas **Glance**. Limpiar todas las sillas con paño azul limpio. Revisar si hay chicles pegados en la parte inferior y quitarlos con espátula destinada para tal fin. Rociar las mesas con **Virex**.

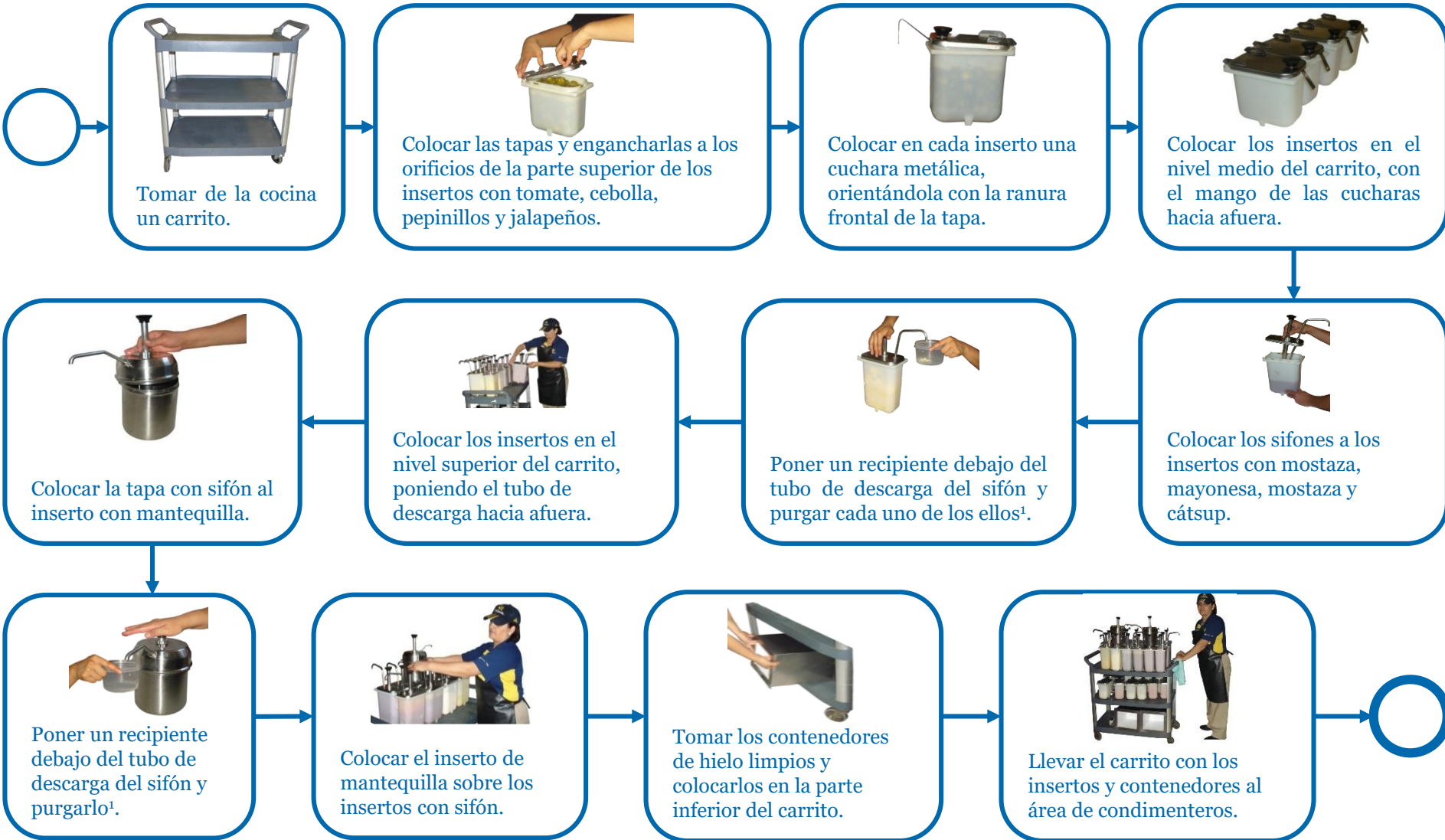


Limpiar las mesas de acuerdo a lo indicado en **Limpieza de Superficies**. Revisar si hay chicles pegados en la parte inferior y quitarlos con espátula destinada para tal fin.

Coffee Tree

Habilitación mueble de condimenteros (Preparación de insertos)

RA-GR-COFF-TRA-02



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

Coffee Tree

Habilitación mueble de condimenteros (Acomodo de condimentos)

RA-GR-COFF-TRA-02



Tener en cuenta al habilitar los condimenteros:

Colocar los insertos como se indica en:
• **Acomodo de condimenteros de Baguis** vigente¹.



Si cuenta con mantequillera, colocarle el inserto correspondiente, encenderla y verificar que la perilla se encuentre en los 100 °F.



Finalizar habilitación:

Limpiar la superficie del mueble de condimenteros con un paño.



Llevar el carrito al área de cocina y almacenarlo en su lugar correspondiente.



¹ Estos apoyos visuales son independientes a este documento.





Recibir del supervisor o gerente en turno el fondo asignado.



Registrar nombre, monto recibido y firmar el Vale de Entrega de Fondos y Moralla.



Colocar el fondo recibido en la caja de efectivo.



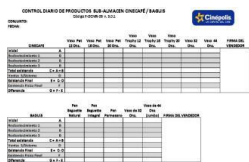
Guardar los comprobantes firmados dentro de la caja para el momento de la conciliación.



El vendedor y el supervisor o gerente deben firmar los comprobantes emitidos por el sistema.



Abrir turno en sistema Vista.



CONTROL DIARIO DE PRODUCTOS QUE ALMACEN DINERAR									
Cinópolis									
Fecha: _____									
DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	CANTIDAD
...

Recibir los productos asignados y verificar que coincidan con los registrados en el Control diario de productos subalmacén y firmar de conformidad.



Acomodar los productos recibidos y retirar el letrero de caja cerrada del punto de venta.



Al terminar la habilitación registrar hora de finalización en la bitácora, firmar por Cinépolito y el supervisor y guardar.

Coffee Tree

Habilitación mueble de condimenteros (Contenedores de hielo)

RA-GR-COFF-TRA-02



Tomar los contenedores de hielo del carrito y acomodarlos en el mueble de condimenteros.



Dirigirse a la bodega en donde se encuentra la fábrica de hielo y tomar el carro transportador con las cubetas.



Levantar la tapa de las cubetas y la de la fábrica de hielo.



Repetir los 3 pasos anteriores hasta llenar las cubetas necesarias y al finalizar cerrar la tapa de la fábrica de hielo.



Cerrar la puerta de llenado.



Abrir la puerta de llenado del depósito y mover la palanca. Si es necesario, acercar el hielo con el jalador hasta que se llene la cubeta.



Mover el carro transportador y ubicar una de las cubetas, debajo de la puerta de llenado.



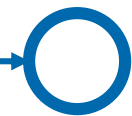
Colocar la tapa a las cubetas y llevar el carro al área de condimenteros.



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



Almacenar el carro con las cubetas en la bodega de la fábrica de hielo.







Recibir del supervisor o gerente en turno el fondo asignado.



Registrar nombre, monto recibido y firmar el Vale de Entrega de Fondos y Moralla.



Colocar el fondo recibido en la caja de efectivo.



Guardar los comprobantes firmados dentro de la caja para el momento de la conciliación.



El vendedor y el supervisor o gerente deben firmar los comprobantes emitidos por el sistema.



Abrir turno en sistema Vista.



CONTROL DIARIO DE PRODUCTOS QUE ALMACEN DINEROS / BARRIOS									
Cinópolis									
Fecha: _____									
PRODUCTO	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
...

Recibir los productos asignados y verificar que coincidan con los registrados en el Control diario de productos subalmacén y firmar de conformidad.



Acomodar los productos recibidos y retirar el letrero de caja cerrada del punto de venta.



Al terminar la habilitación registrar hora de finalización en la bitácora, firmar por Cinépolito y el supervisor y guardar.



Crema Batida/Chantilly



Masa para Crepas



Mamilas

Es usada como sustituto de la base Richs junto con el sifón para crema batida.



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

Tomar un litro de crema de leche y adicionarla en una jarra.



Colocar el recipiente en el que se va a pesar el azúcar y tarar la báscula para descontar el peso de éste, colocar azúcar en el recipiente hasta que marque 100 g.



Revolver la mezcla usando un globo hasta lograr una sustancia homogénea, tapar y guardar en el refrigerador.



Vaciar el azúcar en la jarra con leche.

Coffee Tree

Masa para Crepes – Preparación de una Carga

RA-GR-COFF-TRA-02



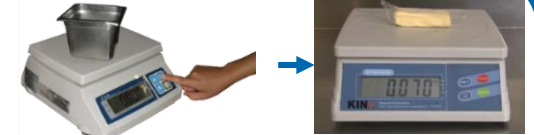
Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



Tomar un recipiente de acero inoxidable.



Encender la báscula y esperar a que la pantalla marque ceros.



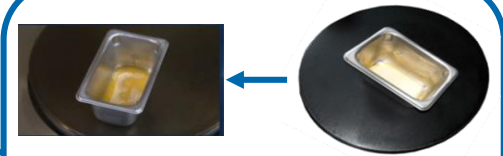
Colocar un recipiente sobre la báscula y tararla para descontar el peso de esté, pesar la mantequilla en el recipiente hasta que marque 70 g.



Con ayuda de la batidora eléctrica o globo, batir la mezcla y agregar la mantequilla derretida.



Verter 3 litros de leche en un recipiente, 1.kg de harina de trigo, 300 gramos de harina integral, 100 gramos de azúcar, 4 huevos, 2 g de sal.



Colocar el recipiente con mantequilla sobre la crepera encendida.





Batir hasta que la mezcla sea homogénea Y NO QUEDEN GRUMOS.



Seguir mezclando hasta que los ingredientes estén completamente mezclados e integrados.



Tapar el recipiente y dejarlo reposar en el refrigerador por 2 horas. ATENCION: La masa recién hecha no debe mezclarse con la que sobre del día anterior****.

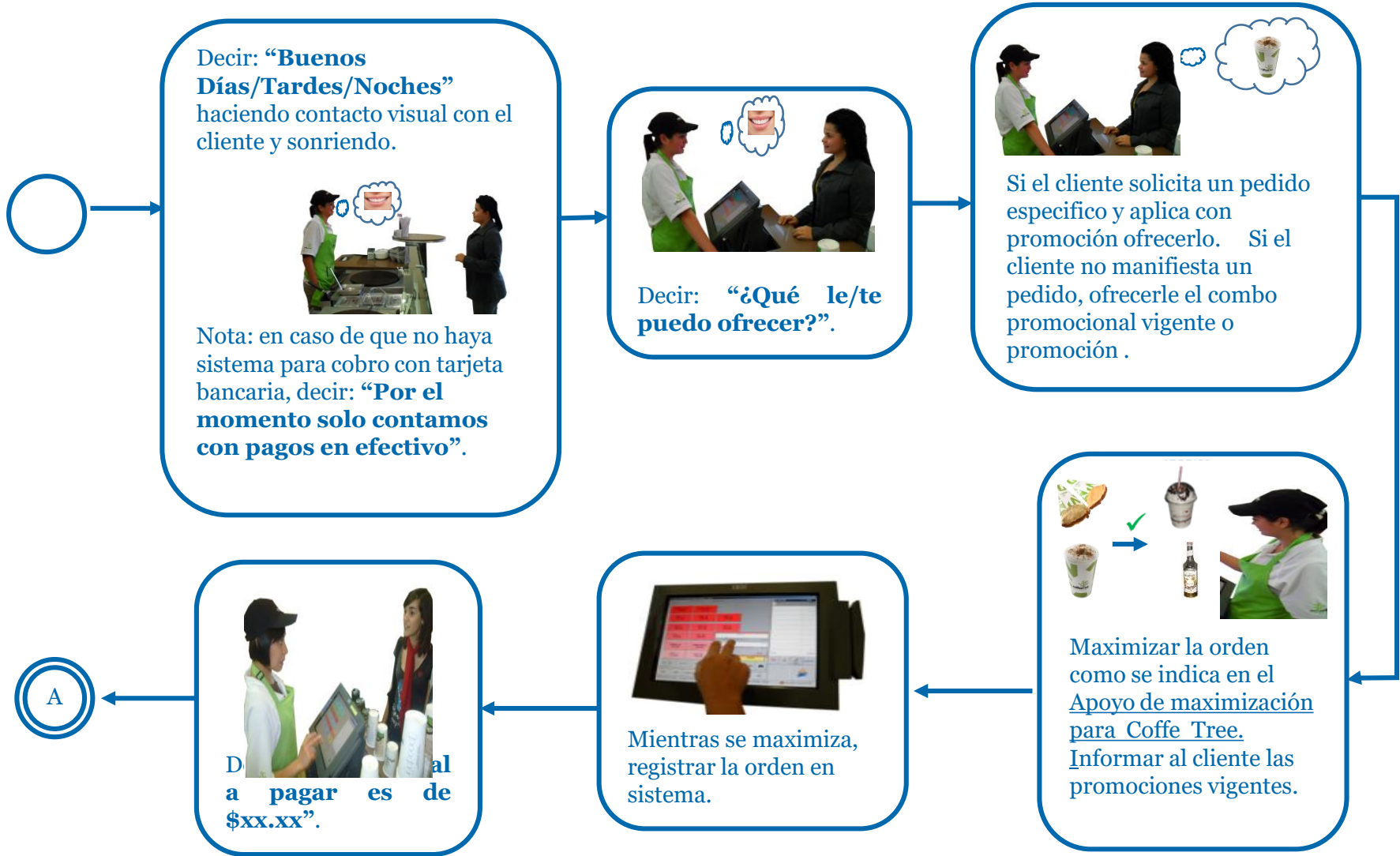
Ingrediente	Tipo de mamila	Método de llenado	Ejemplo
Chocolate líquido oscuro (Envasar cuando el empaque sea bolsa o recipiente grande)	Un orificio, color transparente	Vaciar contenido directamente del frasco	
Salsa BBQ	Un orificio, color transparente	Vaciar contenido directamente del frasco	



Venta

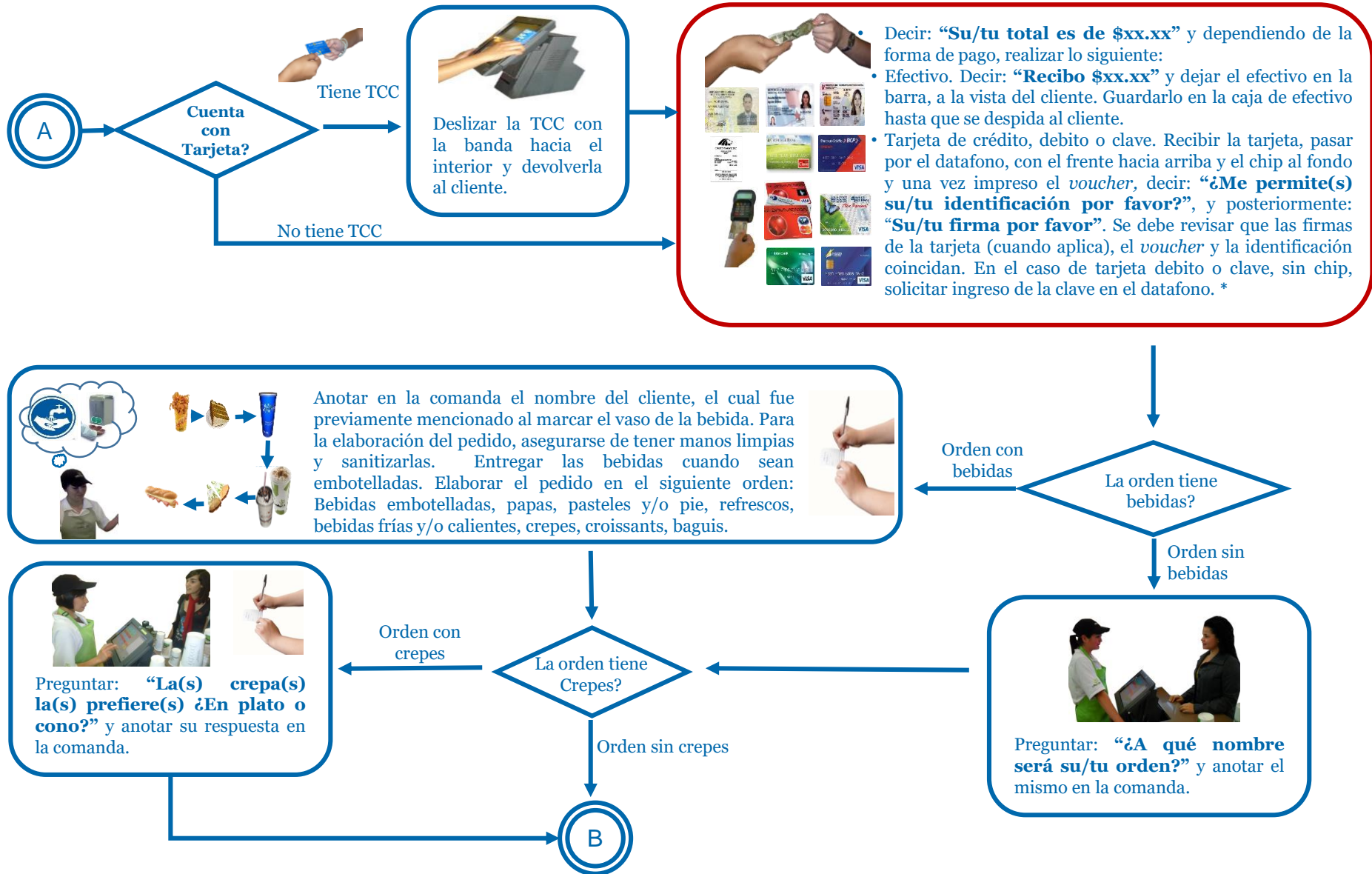


Entrega de Producto



Quando vemos el símbolo de la sonrisa, es un recordatorio que siempre debemos pensar en sonreír y ser amable con el cliente, con cortesía y educación.

* En caso de que no haya más personal en el negocio, cuando termine de cobrar la orden comenzará la preparación.



- Decir: **"Su/tu total es de \$xx.xx"** y dependiendo de la forma de pago, realizar lo siguiente:
- Efectivo. Decir: **"Recibo \$xx.xx"** y dejar el efectivo en la barra, a la vista del cliente. Guardarlo en la caja de efectivo hasta que se despida al cliente.
- Tarjeta de crédito, debito o clave. Recibir la tarjeta, pasar por el datafono, con el frente hacia arriba y el chip al fondo y una vez impreso el *voucher*, decir: **"¿Me permite(s) su/tu identificación por favor?"**, y posteriormente: **"Su/tu firma por favor"**. Se debe revisar que las firmas de la tarjeta (cuando aplica), el *voucher* y la identificación coincidan. En el caso de tarjeta debito o clave, sin chip, solicitar ingreso de la clave en el datafono. *

* En caso de que el cliente presente su Tarjeta Club Cinépolis, ésta se deberá deslizar antes de cobrar la orden ya que los puntos Club Cinépolis no se pueden acumular después.



B



Entregar *ticket* diciendo: **“Le/te entrego”** y además, entregar cambio o *voucher* según aplique. Entregar cambio diciendo: **Le/Te devuelvo \$xx.xx.**



Decir: “Gracias. Su/tu orden le/te será entregada presentando su/tu *ticket*, en el área de entrega cuando mencionemos su/tu nombre”. *



Cuando la orden esté lista, decir el nombre del cliente.



Despedir al cliente diciendo: **“Que se/te divierta(s)”** haciendo contacto visual con el cliente y sonriendo.



Entregar la orden diciendo: **“¿Está completa su/tu orden?”**.



Solicitar *ticket* diciendo: **“¿Me permite(s) su/tu *ticket*, por favor?”**. Rayar el *ticket* con la uña y regresarlo al cliente.



Cuando vemos el símbolo de la sonrisa, es un recordatorio que siempre debemos pensar en sonreír y ser amable con el cliente, tratándolo con cortesía y educación.



Lavado de Manos



Desinfección de manos

Simbología de lavado y desinfección de manos: el Cinépolito debe asegurarse de realizar esta actividad, o tener las manos limpias y desinfectadas.



Efectivo



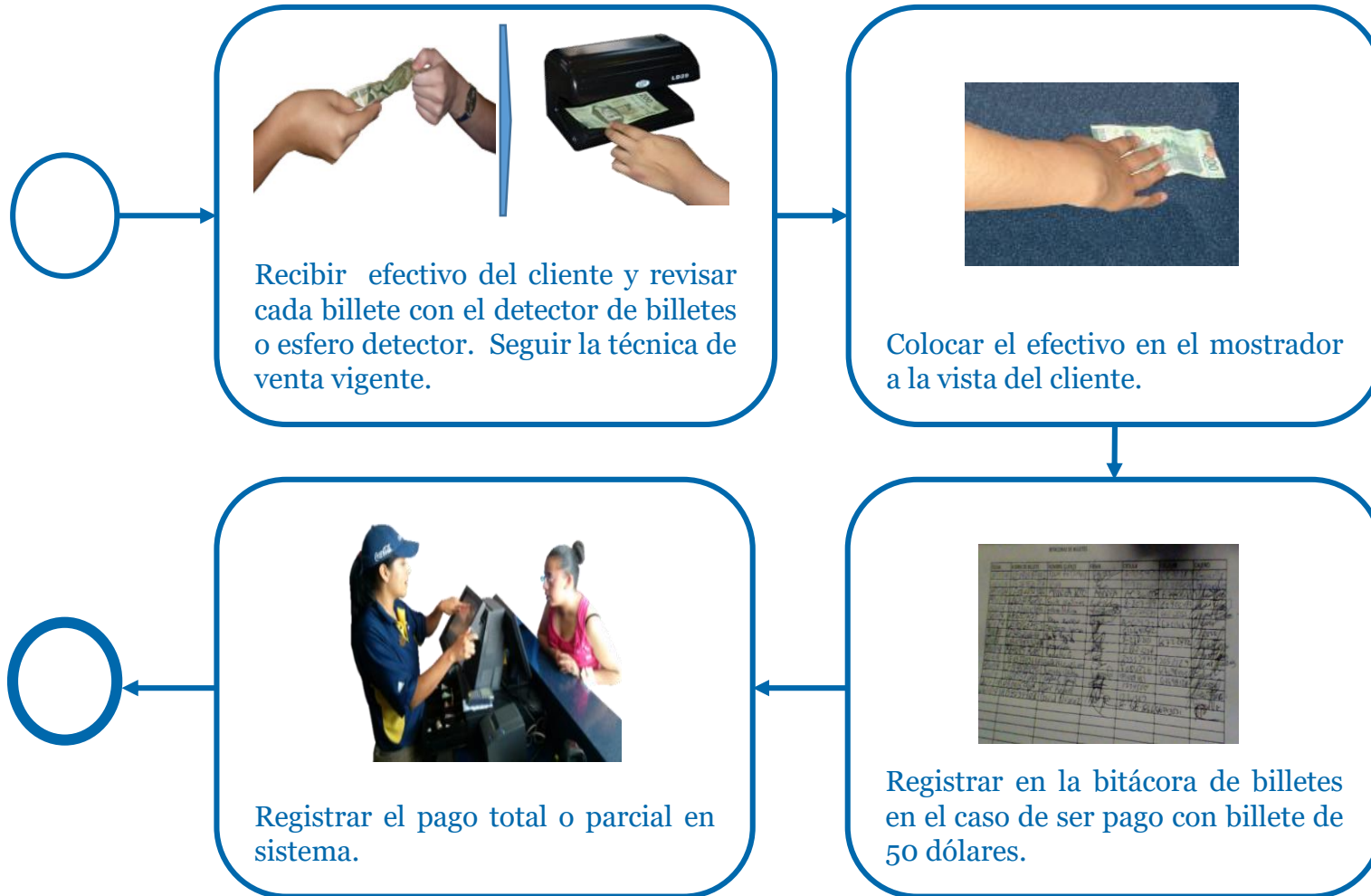
Tarjeta de
Crédito/Débito



Puntos Cinépolis



Cinepass



Si se detecta un billete falso, regresar el billete al cliente y solicitar otra forma de pago. Llamar al supervisor, entretener al cliente de manera discreta hasta que llegue el responsable para que de aviso a los demás módulos.



Solicitar al cliente la tarjeta bancaria (Débito o crédito).



Pedir al cliente una identificación oficial cuando se trata de tarjeta crédito y la tarjeta correspondiente, revisar que los documentos no presenten alteraciones y estén en buen estado.

SUBBANCO			
FECHA	MEDA	CALIDAD	MED TOTAL
30/04/08	1.00	100%	100%
DIRECCION: RECONQUISTAS			
MEDI DE INGRESO: *****0000			
SEGUIMIENTO DE ESTE ASESOR			
SE CUIDA Y NO DEBIDAMENTE			
IMPORTE	1	300.00	
DE CANCELACION	1	300.00	
CANCELACION TOTAL	1	300.00	
PROPIEDAD: CITA GUAYABANA			



Verificar que la información de los *vouchers* coincida con la de la tarjeta, revisando que los últimos cuatro dígitos sean iguales.



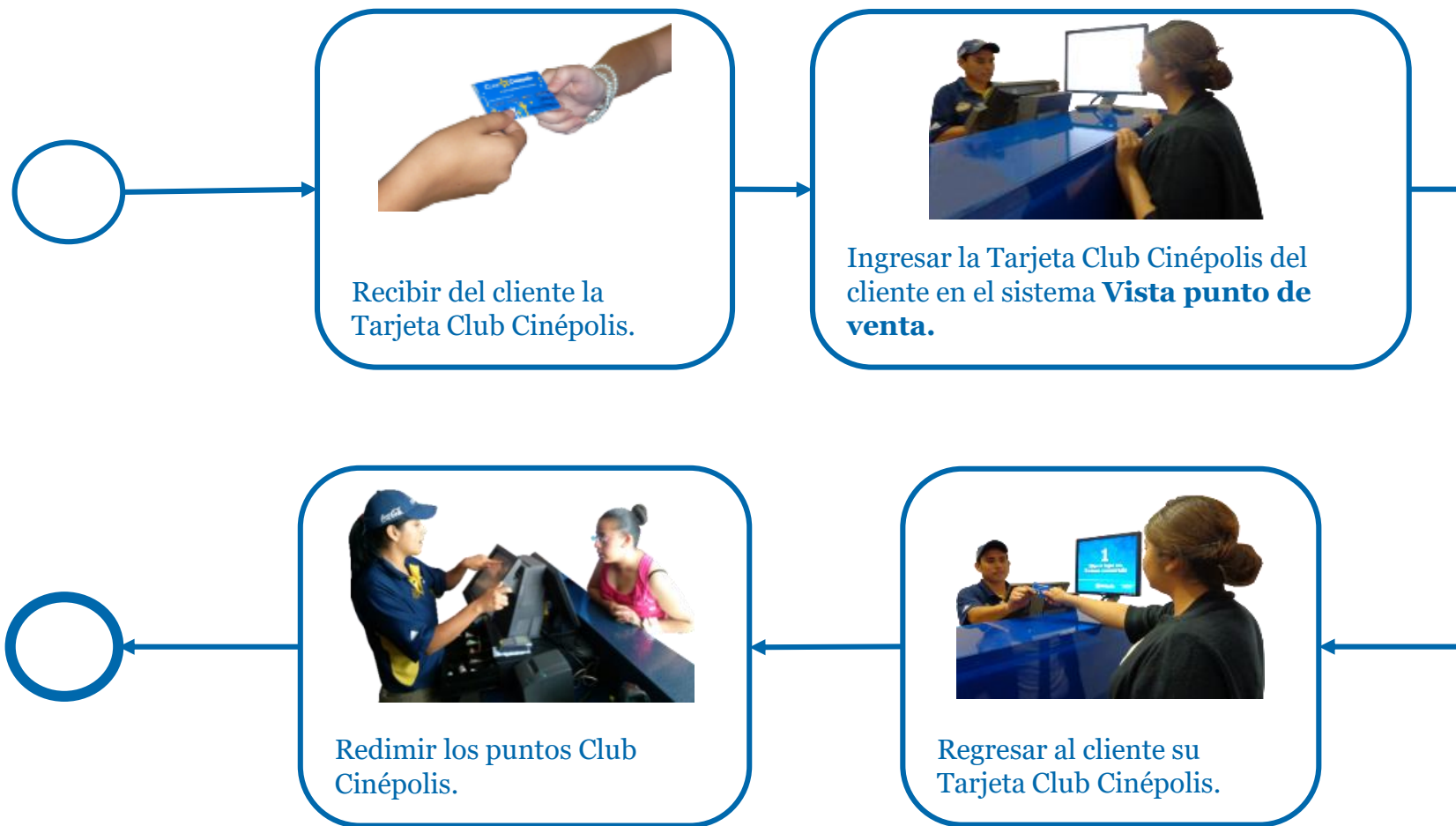
Registrar el pago total o parcial en el sistema.

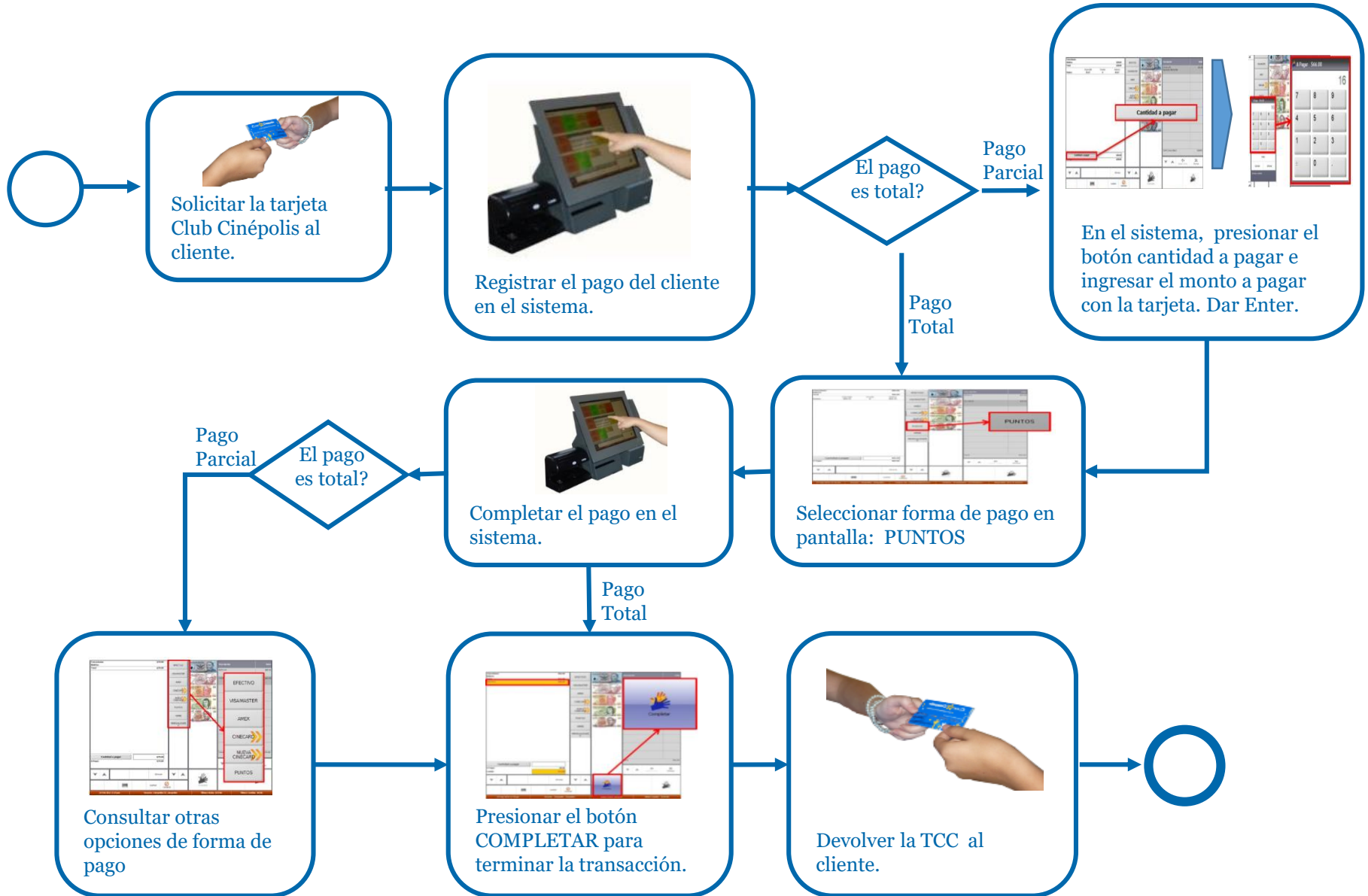


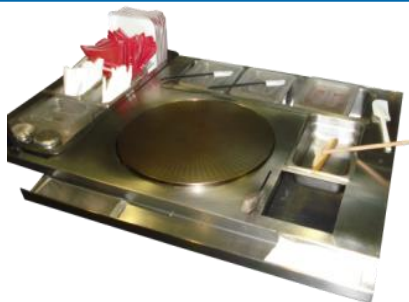
Entregar tarjeta bancaria, identificación oficial (si aplica) y copia de *voucher* al cliente.



Guardar el *voucher* original debajo de la caja de efectivo.







Conservación del Negocio



Recuperación de Fondos



Retiros de Efectivo



Cambio de Turno



Verificar que se cuente con los insumos y complementos suficientes en las distintas áreas.



En caso de ser necesario solicitar insumos y complementos al encargado de subalmacén.



Si se está terminando la masa para crepas, preparar de acuerdo a Masa para crepas.

Si no hay bebidas suficientes, colocar nuevas en el fondo. Ubicar al frente las frías.



Si el pan para los baguis se esta acabando y de acuerdo a la afluencia del día, descongelar pan de acuerdo al procedimiento establecido.



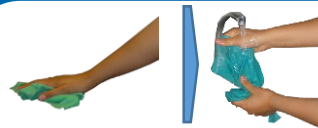
Colocar materias primas de baguis y crepas en la mesa fría (Sacarlos del refrigerador donde son almacenados).



Si la torre de sodas tiene depósito de hielo, surtirlo en caso de ser necesario.



Limpiar las superficies con paño verde o blanco de acuerdo a lo indicado. Lavarlo los paños si estan sucios.



Barrer el piso del área y con un recogedor colocarla en la caneca.



Cuando se tiene suficiente dinero de venta en la caja, se debe retirar el dinero asignado en la apertura de turno.

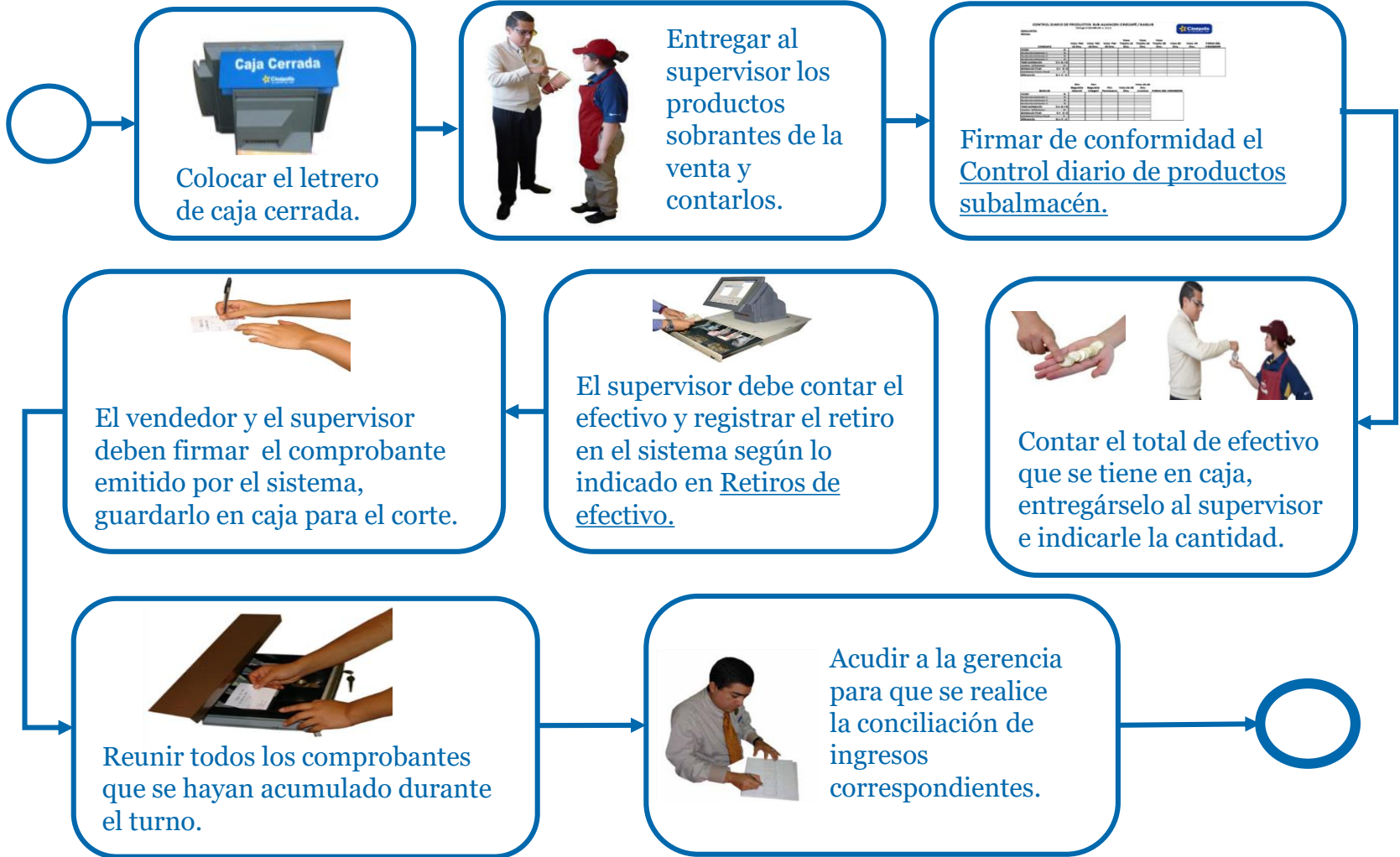


La recuperación de fondos la deben realizar el Cinepolito vendedor y el supervisor encargado una vez se ha reunido dinero de la venta. Debe efectuarse para cada uno de los vendedores antes de cualquier retiro y debe recuperarse en billetes.

La cantidad de retiros de efectivo realizado dependerá de la afluencia de flujo de efectivo. Es responsabilidad del vendedor solicitar los retiros cuando cuente con grandes cantidades de dinero. Estos retiros los realiza el vendedor del conjunto en compañía del supervisor.



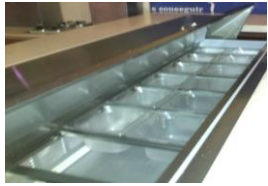
Se realiza por el vendedor y el supervisor.



Si existe algún faltante de producto los vendedores deben pagar la cantidad correspondiente al precio de venta del mismo o firmar un vale de caja por dicha cantidad, esto va determinado específicamente por cada uno de los cines.







Mesa Fría



Mamilas y otros
Insumos



Depósito de Hielo,
porta-cucharón y
Torre de Refrescos



Polvos para Frappe



Sifón para Crema
Batida



Cuchillo Eléctrico o
de Sierra



Esencias



Concentrados de
Fruta

Polvos para Frappe



Báscula



Contenedor de Hielo



Refrigerador de
Bebidas



Congelador de la
Cocina



Complementos



Lavado de Mamilas



Otros Insumos y
Utensilios



Superficies Generales



Áreas Generales



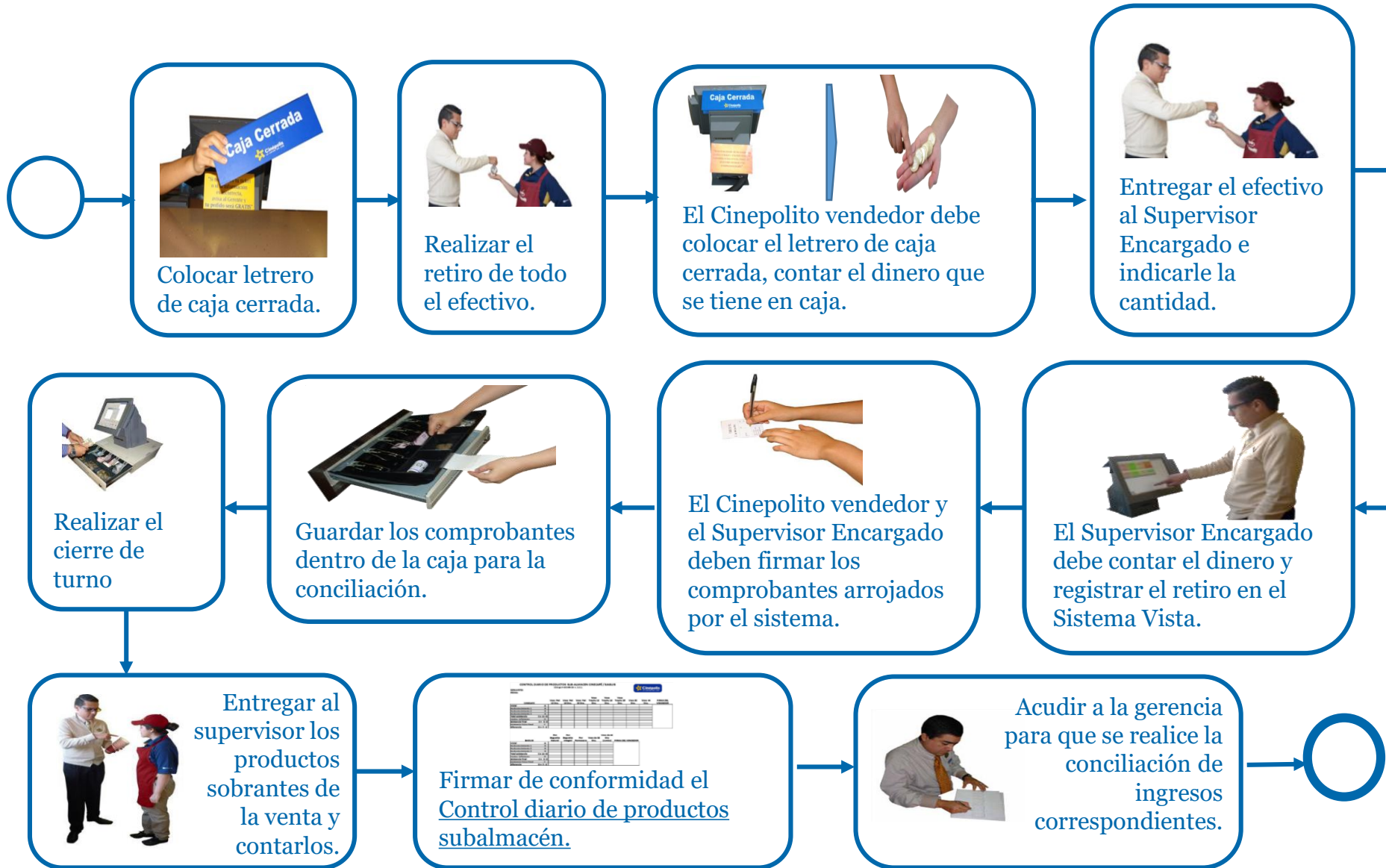
Area de Mesas



Punto de Venta



Finalizar
Inhabilitación



Coffee Tree

Inhabilitación de Punto de Venta y Mostrador

RA-GR-COFF-TRA-02





Retirar los porta-filtros de los grupos y presionar el botón "Stop" para drenarlos con agua caliente y limpiarlos con un cepillo frotando la salida de café.



Colocar los tapones sobre los porta-filtros, limpiarlos colocándolos en los grupos de la cafetera y presionar el botón "Stop" hasta que salga agua de los filtros.



Limpiar la superficie de la cafetera usando un paño limpio y húmedo.



Retirar jarras, cremeras, onzeros y las rejillas de goma de la cafetera.



Retirar el porta-filtro y tirar el agua acumulada sobre la rejilla.



Retirar la charola de derrames, la rejilla de la cafetera y limpiar los residuos de café con un paño limpio y húmedo.



Girar la perilla a la posición "1" para disminuir el nivel del agua, esperar 15 minutos y apagar la cafetera.



Retirar la rejilla de la charola de derrames, limpiarla con un paño limpio y húmedo; colocarla en su lugar.

Coffee Tree

Inhabilitación de la Cafetera Super Automatica Black & White

RA-GR-COFF-TRA-02



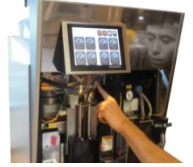
Retirar la tapa del depósito frontal girando la llave la cual siempre deberá estar pegada.



Utilizar las puntas de los dedos para soltar los cierres de los agujeros de ambos extremos.



Levantar la parte frontal completamente y soltarla hasta que tope.



Girar palancas de ambos depósitos de café para quitar los seguros de las tolvas.



Limpiar las superficies de la cafetera con un paño húmedo.



Girar las palancas de ambos depósitos de café para sujetar las tolvas.



Colocar ambas tolvas en la posición y lugares asignados.



Lavar las tolvas como se indica en Limpieza de utensilios y secarlas con papel toalla.



Extraer las tolvas y vaciar el café sobrante en una bolsa de plástico y guardarla.



Bajar y limpiar la tapa frontal con un paño húmedo.



Colocar la tapa del depósito de posos frontal.



Levantar la salida de café, y sacar el cajón de bagazo.



Tirar el bagazo del cajón en un basurero.



Enjuagar el cajón de bagazo con agua limpia lavar con desengrasante **Break up** y esponja.

Coffee Tree

Inhabilitación de la Cafetera Super Automatica

Black & White

RA-GR-COFF-TRA-02



A



Enjuagar el cajón de bagazo agua limpia y dejarlo secar al aire.

Presionar el botón de lavado de la pantalla hasta que aparezca en el *display* la leyenda "Press Rinse Key".



Extraer la llave de limpieza colocarle 2 tabletas detergentes Introducir la llave de limpieza con las pastillas.



Introducir el cajón de bagazo en la máquina y bajar la salida de café para asegurarlo.



Apagar la cafetera y limpiar con un paño húmedo los residuos de café que existan dentro del depósito del cajón de bagazo.

Ready

Esperar hasta que en la pantalla aparezca la leyenda "Ready" que indica que ya se terminó el lavado. Mientras la maquina se encuentre lavando aparecerá en la pantalla la leyenda "Cleaning Cycle Coffee 1/6".



Retirar la rejilla de la charola de derrames de la máquina. .



Enjuagar la rejilla, con agua limpia y lavarla con desengrasante y una esponja.



Enjuagar la rejilla, con agua limpia y dejar secar al aire.



Colocar la rejilla en la charola de derrames.

Limpieza de Utensilios Cafeteras

La limpieza de los utensilios de las cafeteras debe hacerse diariamente y se realiza en 7 minutos aproximadamente.





Retirar el café que sobro en la tolva y almacenarlo en su bolsa original dentro del subalmacén.



La tolva se debe lavar únicamente una vez por semana para evitar tener que calibrarla todos los días.

El molino se debe limpiar diariamente.



Rociar **Desengrasante Break Up** en un paño verde y limpiar el exterior del molino.



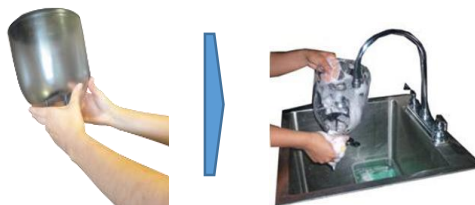
Tallar el exterior con la parte amarilla de una fibra esponja para eliminar incrustaciones y exceso de suciedad.



Retirar el **Desengrasante Break Up** con un paño verde en el resto de la superficie.



Una vez que esté seca la tolva, colocarla en el molino.

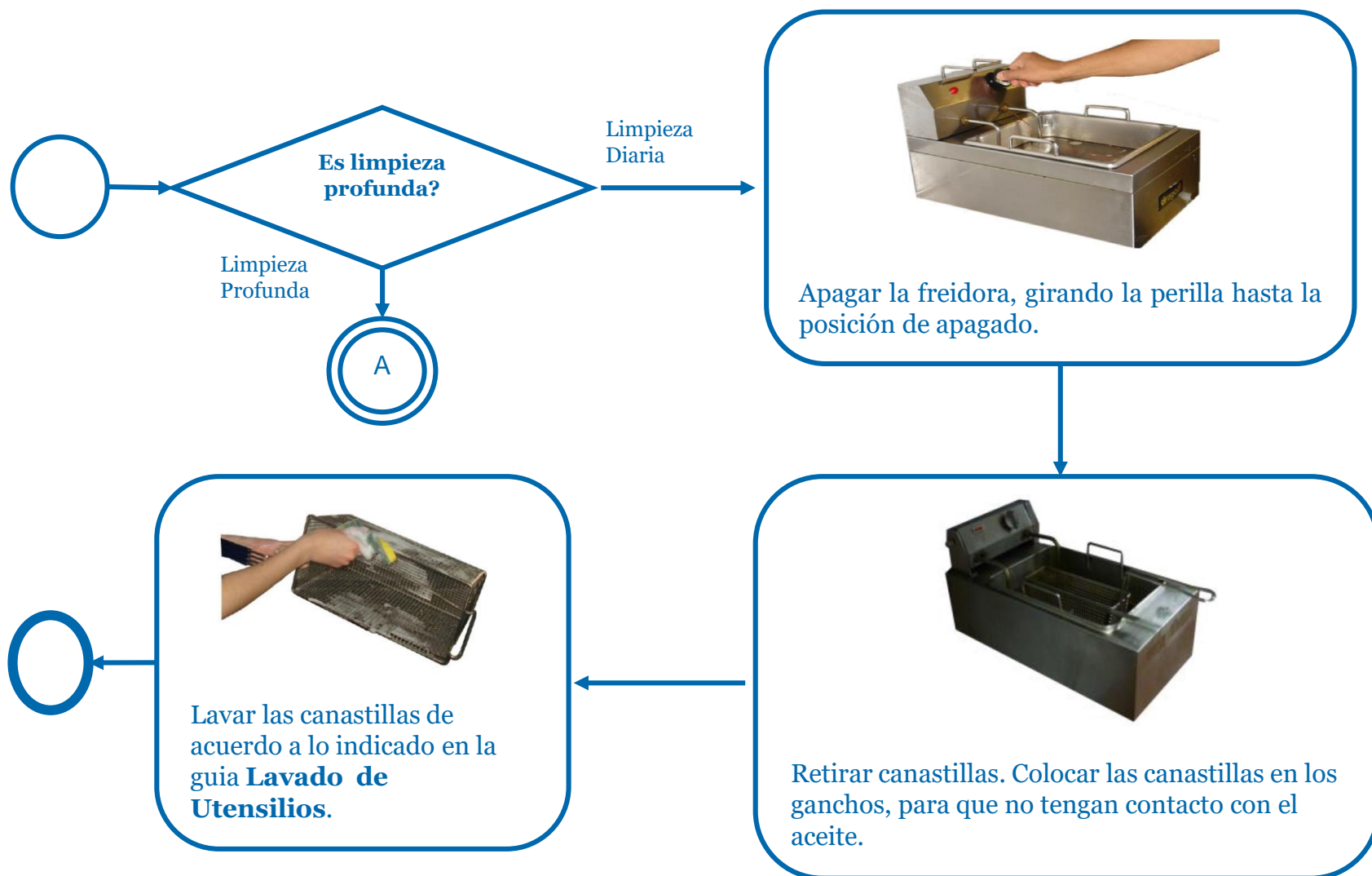


Una vez por semana, retirar la tolva del molino y lavarla como se indica en **Lavado de Utensilios**.



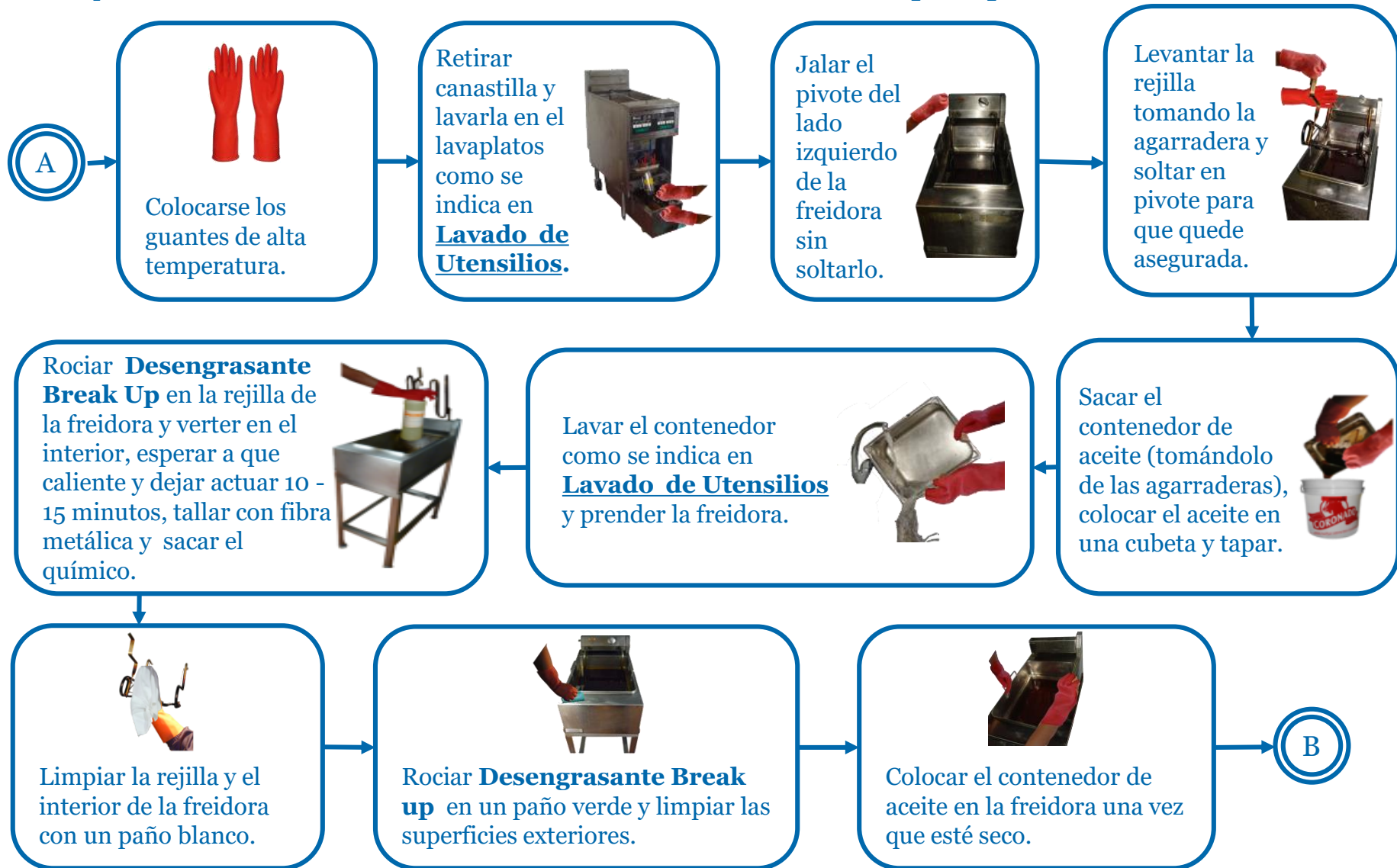
Lavar el tapete del molino como se indica en **Lavado de Utensilios**.

La limpieza profunda de la freidora se debe hacer una vez a la semana. El resto de la semana, seguir el siguiente procedimiento:

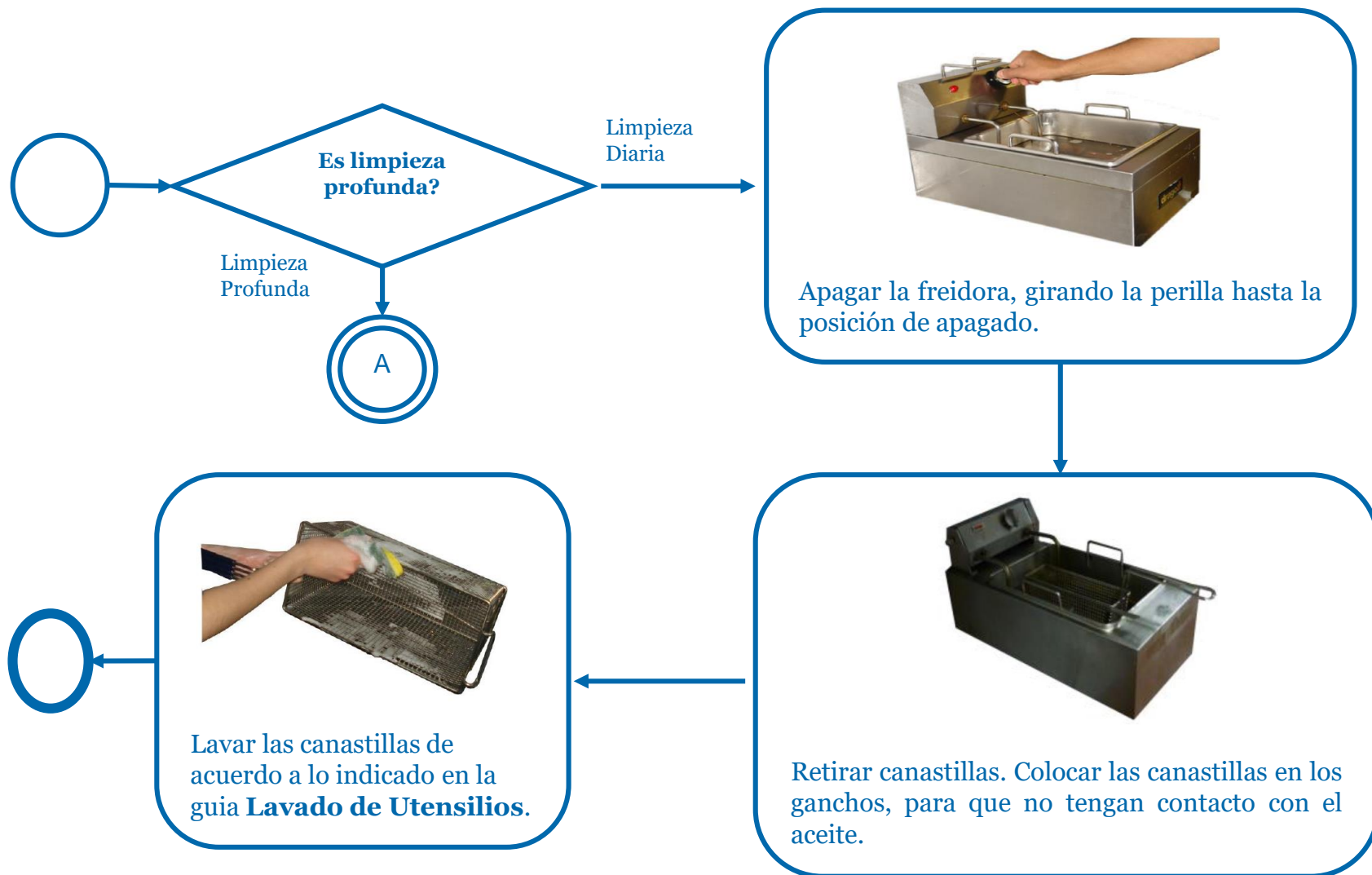


Limpieza Profunda.

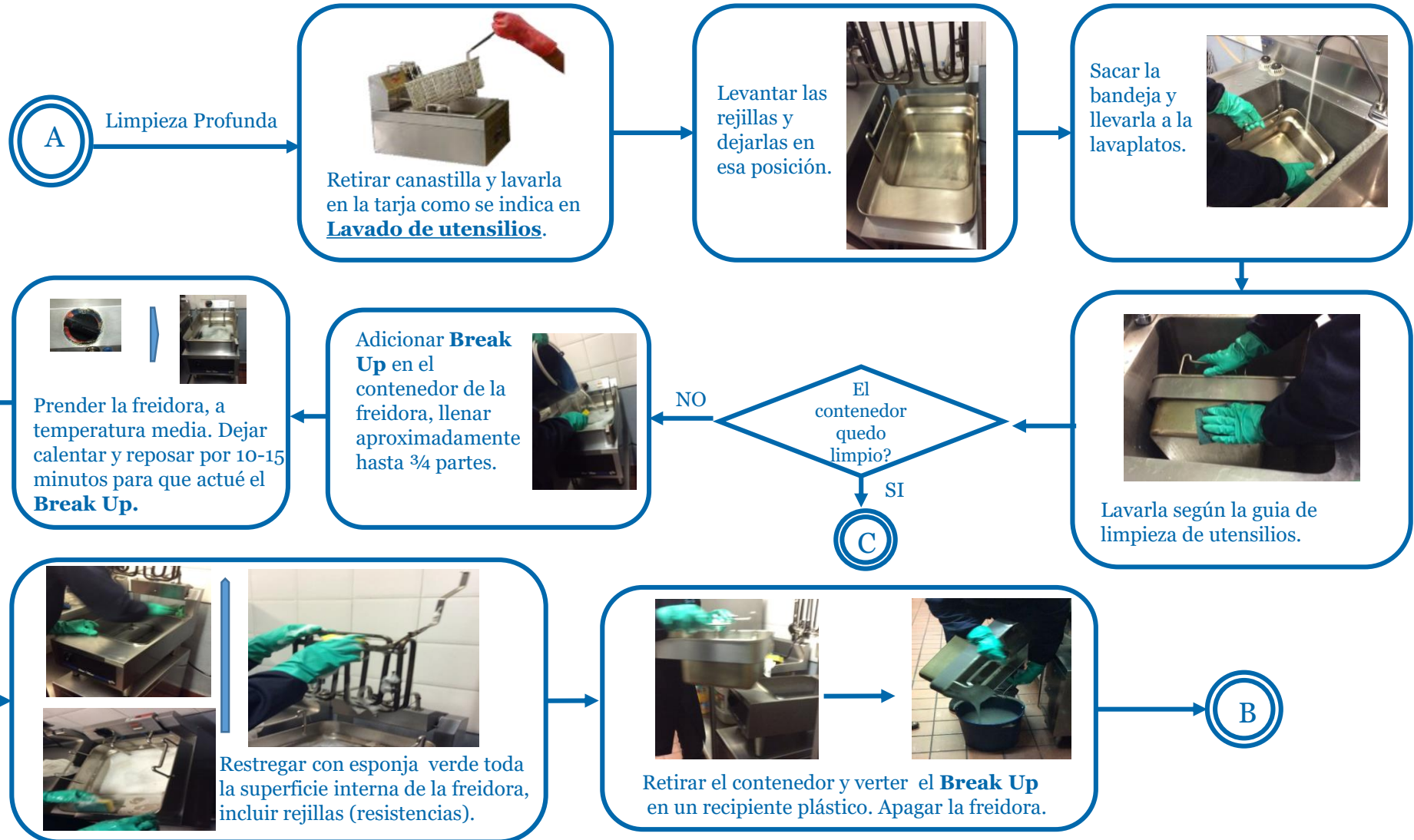
La limpieza de la freidora se debe hacer una vez a la semana. Consultar las **Partes principales de la freidora APW.**



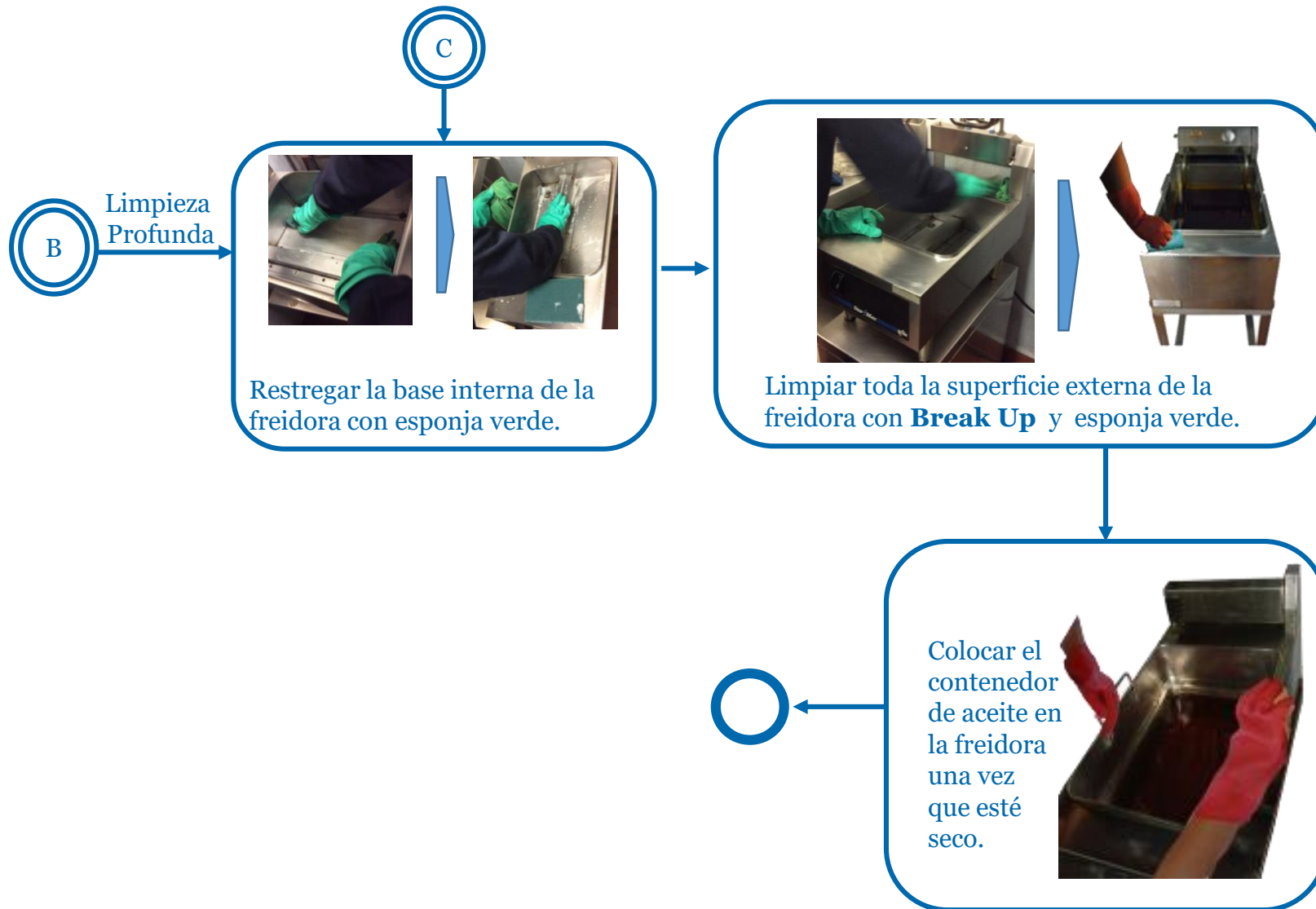
La limpieza profunda de la freidora se debe hacer una vez a la semana. El resto de la semana, seguir el siguiente procedimiento:



La limpieza profunda de la freidora se debe hacer una vez a la semana.



La limpieza profunda de la freidora se debe hacer una vez a la semana.





La limpieza de la freidora se debe hacer una vez a la semana. Previo a realizar la limpieza consultar las Partes principales de la freidora PITCO.



Colocarse los guantes de alta temperatura.


Abrir la puerta inferior de la freidora y jalar el cajón de filtro a la mitad.



Levantar el tubo de desagüe de aceite y sacar completamente el cajón de filtro.




Colocar una cubeta desocupada debajo del tubo de desagüe de aceite y bajarlo.


Encender el o los contenedores de la freidora que se utilizaron y esperar 5 min a que caliente.




Colocar desengrasante **break up** en cada contenedor de la freidora que se vaya a limpiar.




Levantar el tubo de desagüe de aceite y colocar la tapa en la cubeta para cerrarla.




Bajar la palanca azul para liberar todo el aceite y esperar a que se vacíe el contenedor para subir la palanca¹.



Apagar la freidora y apagar el interruptor que corresponda a la misma.



Retirar las canastillas, su placa sujetadora y la rejilla de resistencia y llevarlos a la pila o lavaplatos.*



Desenroscar el tubo del porta filtro de papel y la tapa del tubo del filtro, retirar el filtro de papel de la rejilla metálica y tirarlo en la basura.

A

¹ Si se usaron ambos lados de la freidora, se tienen que bajar las dos válvulas.

* Para retirar la placa sujetadora se debe levantar hasta alinear con el orificio que tiene para los tornillos y la rejilla de resistencia se debe levantar con ayuda de un gancho.



A



Colocar las partes metálicas del filtro en el lavaplatos y lavar todas las piezas con **Break Up** y una fibra.



Remover los residuos de aceite del cajón con una espátula plástica, tirarlos en la caneca de basura y lavar el cajón con **Break up** y una fibra.



Colocar una cubeta debajo de la válvula de drenaje y bajarla para liberar el agua de los contenedores que se están limpiando.

B



Ensamblar los orificios de la placa sujetadora en los tornillos superiores de la freidora.



Tallar el contenedor de la freidora con una fibra verde hasta retirar los residuos y secarlo con un paño.

Con una cubeta vaciar agua limpia en el contenedor para enjuagarlo y, una vez que se vacíe el contenedor, subir la válvula de drenaje.





B

Colocar las rejillas dentro de los contenedores de la freidora y las canastillas para papas en la placa sujetadora.



Enroscar la tapa en el tubo del filtro e introducir la rejilla metálica de tal manera que coincida el orificio del papel filtro nuevo con la rosca de la rejilla metálica.



Doblar el extremo superior del papel filtro e insertar el tubo del filtro en la rejilla metálica.



Encender el interruptor que corresponde a la freidora, hacer el registro correspondiente en la Bitácora de cambio de aceite y guardarla.



Rociar desengrasante **Break up** en un paño verde, limpiar las superficies exteriores de la freidora y quitarse los guantes.



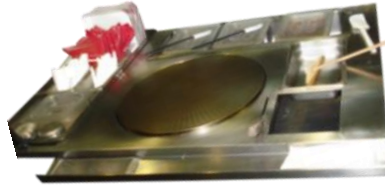
Enroscar e introducir el filtro en el cajón, ensamblando el tubo en la ranura, colocar el cajón y cerrar la puerta inferior.



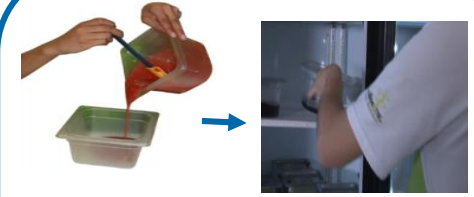
Coffee Tree Inhabilitación de Creperas RA-GR-COFF-TRA-02



Girar la perilla de las creperas a 0 °C y apagarlas



Retirar los recipientes de insumos y herramientas del mueble de las creperas; guardar el arequipe, manjar blanco o dulce de leche en el subalmacén.



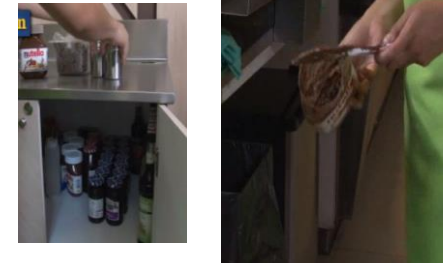
Vaciar la mermelada de fresa y la de mora en un recipiente limpio y guardar en refrigeración. Estos deben usarse primero al día siguiente.



Vaciar la masa sobrante para crepas en un recipiente limpio con ayuda de una miserable y guardarla en el refrigerador. Estos deben usarse primero al día siguiente. **IMPORTANTE:** No debe vaciarse al recipiente del refrigerador.



Guardar los saleros en subalmacén.

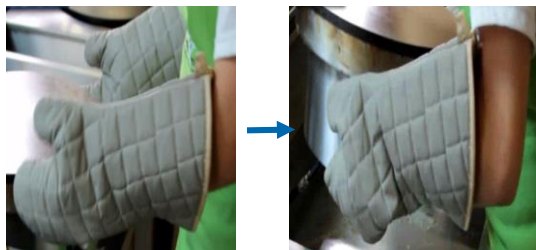


Cerrar el envase de Nutella y guardarlos en el subalmacén. Si el envase de Nutella esta vacío deberá botarse.

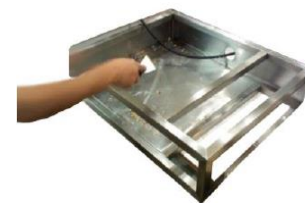
A



*** Levantar las tapas del mueble de la crepera con ayuda de los guantes.



Con ayuda de los guantes térmicos, mover la crepera para limpiar los residuos derramados.



Con la espátula plástica (si es necesario), y un paño verde, retirar los residuos de masa.

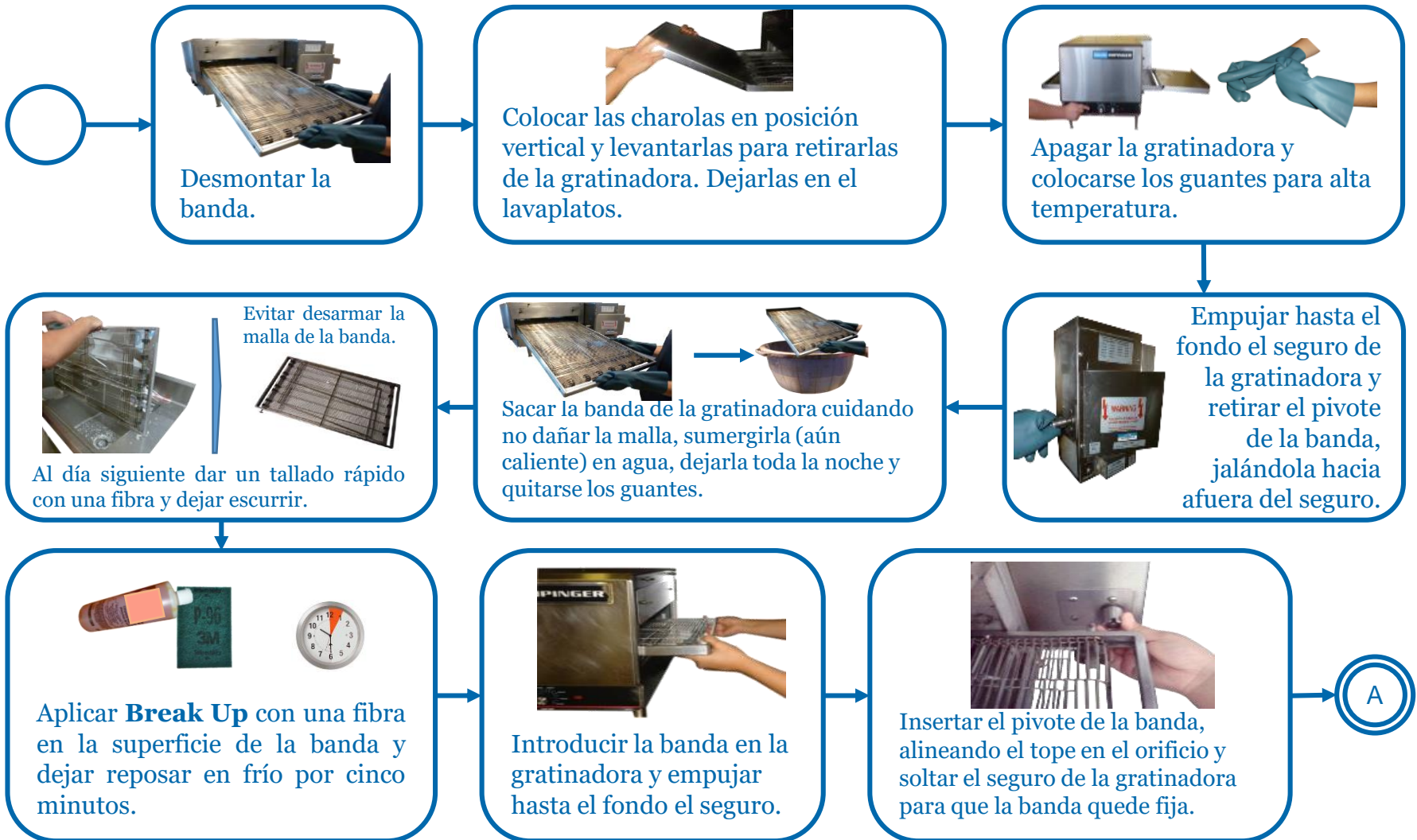


Limpiar las superficies del mueble con desengrasante **Break Up**. Seguir el proceso de limpieza de superficies.



Limpiar las creperas con agua y paño blanco.

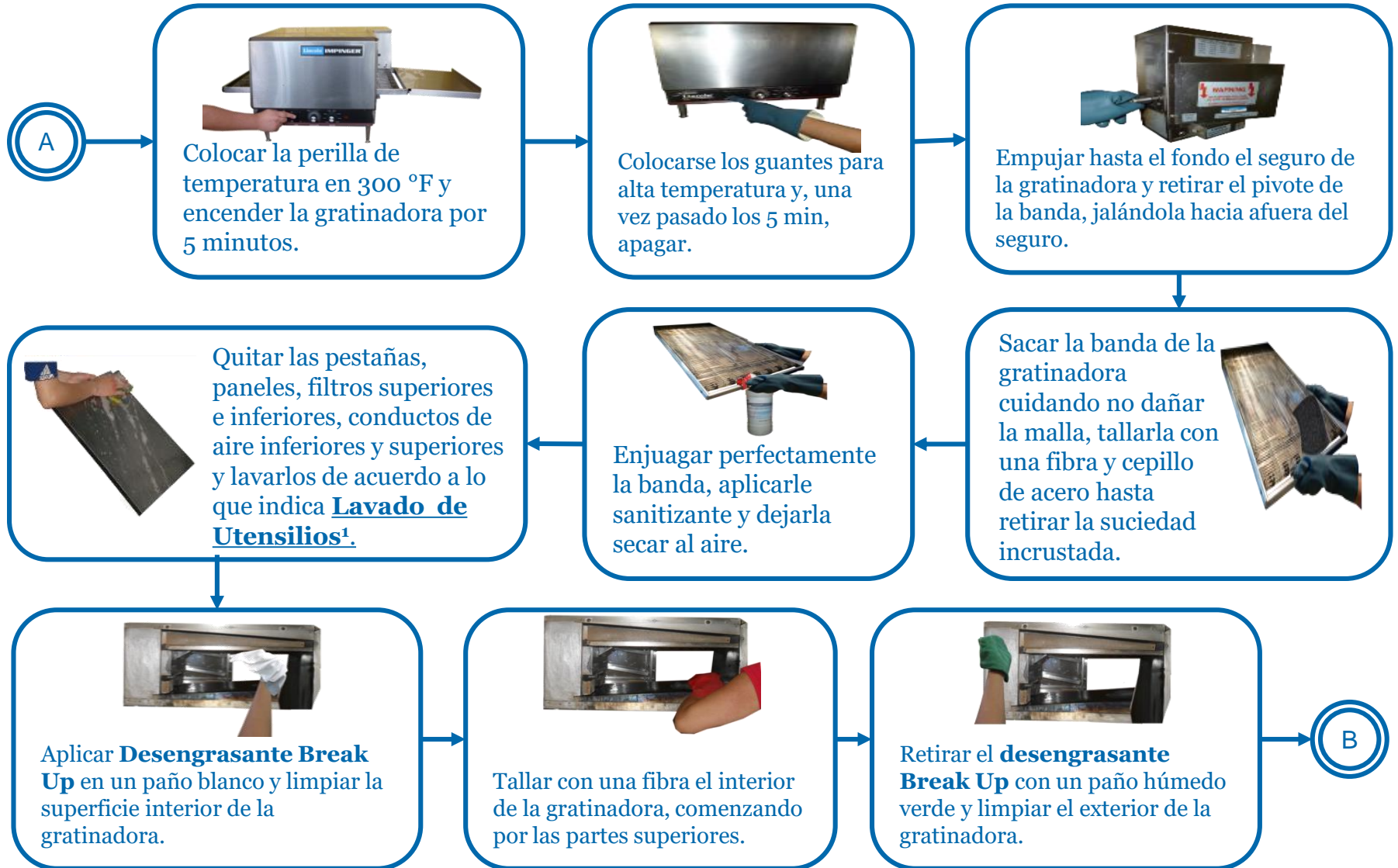
La limpieza de la gratinadora se debe hacer diariamente y se tarda aproximadamente 80 minutos. Previo a realizar la limpieza consultar las Partes principales de la gratinadora.



Coffee Tree

Limpieza Gratinadora

RA-GR-COFF-TRA-02



¹ Para quitar las pestañas y los paneles hay que girar los tornillos de mariposa hasta retirarlos. Los filtros y los conductos de aire hay que deslizarlos hacia afuera.

B



Colocar los conductos de aire y colocar los filtros superiores e inferiores deslizándolos hacia adentro.



Colocar los paneles y pestañas con los tornillos de mariposa hasta apretar.



Introducir la banda en la gratinadora, cuidando que el pivote de ensamble quede del lado derecho trasero.



Quitarse los guantes para alta temperatura.



Colocar las charolas de cada extremo de la gratinadora, primero en posición vertical hasta que ensamble y después recostarlas.



Empujar hasta el fondo el seguro de la gratinadora e insertar el pivote de la banda, soltar el seguro de la gratinadora para que quede fija la banda.

Oprimir el botón “BACK” hasta que el horno muestre el mensaje “OVEN OFF” .



Si el horno se encuentra muy caliente, el horno no se apagará inmediatamente e iniciará un ciclo de enfriamiento con el mensaje “Cooling Down” y posteriormente se apagará.

Colocarse el equipo de seguridad necesario: Guantes de látex, lentes y delantal plástico. Tener a la mano paños limpios y secos para la limpieza de superficies del equipo.

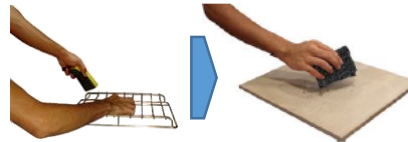
Tomar el panel de acceso inferior por ambos lados y suavemente moverlo de un lado y luego del otro hasta que salga.



Limpiar las migajas del interior del horno con un trapo verde limpio y húmedo. Sacar la rejilla de alambre y la piedra para cocinar.



Aplicar **Break up** a un paño verde y esparcir el limpiador en toda la superficie interior del horno, cuidando no formar charcos.



Lavar la rejilla de acuerdo a lo que indica **Lavado de Utensilios**. Frotar la piedra para cocinar con un paño verde ligeramente humedecido. Si tiene manchas difíciles usar en esas áreas una **fibra negra P-76** ligeramente humedecida.



Rociar **Break up** en un **pañó blanco** y limpiar el panel de acceso inferior y luego repetir el procedimiento con **Sanitizante Final Step**.

A

Colocarse el equipo de seguridad necesario: Guantes de látex, lentes y delantal plástico. Tener a la mano paños limpios y secos para la limpieza de superficies del equipo.



Colocarse el equipo de seguridad necesario: Guantes de látex, lentes y delantal plástico. Tener a la mano paños limpios y secos para la limpieza de superficies del equipo.

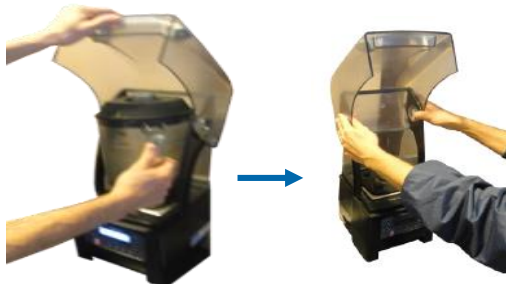
B

Limpiar el exterior del horno con paño verde y **Desengrasante Break Up**. Tomar otro paño limpio y aplicar solución **Sanitizante Final Step** con atomizador, y con este paño humedezca el interior del horno dejando una capa húmeda de solución sanitizante. Dejar secar al aire libre.

Con una cara limpia del mismo paño, colocar más solución **Sanitizante Final Step** y humedecer el exterior del horno, poniendo especial atención a la manija de apertura del horno.



Quitarse los guantes de protección el delantal plástico.



Apagar las *blenders*, levantar las tapas, retirar los vasos y las tapas de las cubiertas.



Retirar las cubiertas de las *blenders* que se encuentran sobre las gomas, las gomas perimetrales y las centrales.

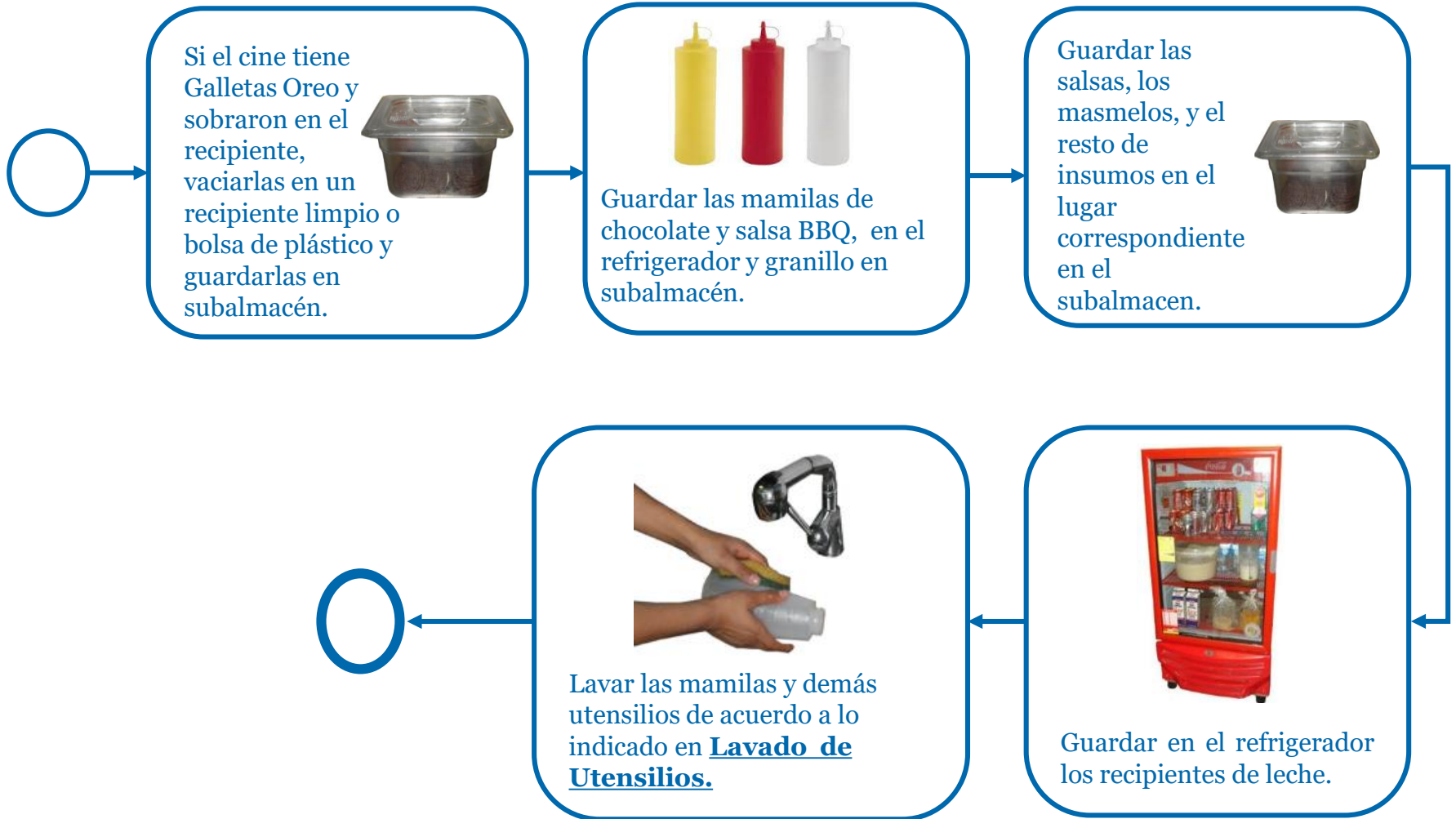


Rociar Desengrasante **Break Up** en un paño verde y limpiar la base de los *blenders*.



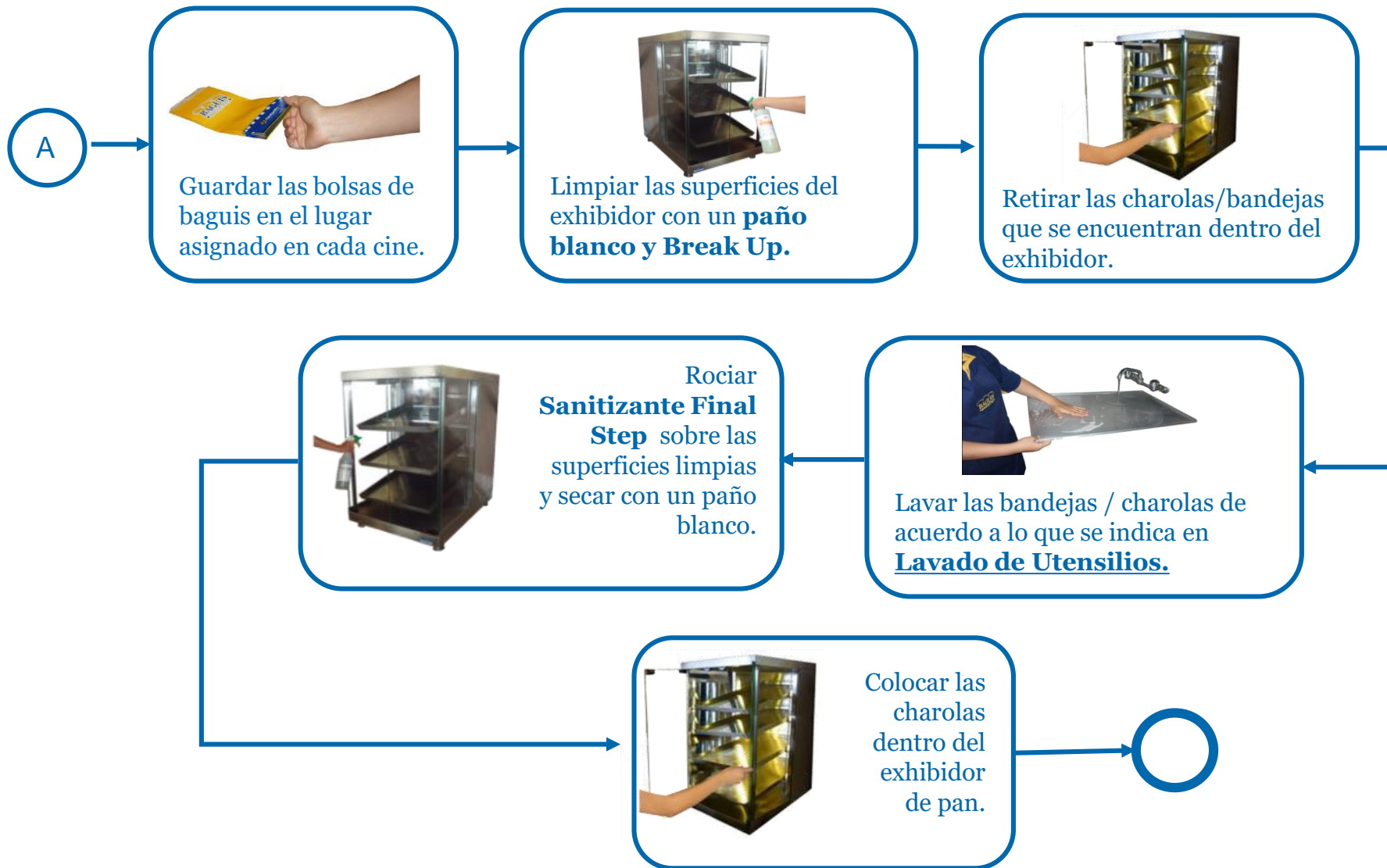
Lavar el vaso de los *blenders* como se indica en el anexo **Lavado de Utensilios**.

Los *blenders*/licuadoras se limpian a diario. El tiempo aproximado es de 1.5 minutos para cada uno. Realizar el mismo procedimiento con todos los tipos de *blenders*, en los casos que no aplica, no quitar las gomas de las cubiertas.





El exhibidor de pan se debe limpiar diariamente y el tiempo aproximado de limpieza es de 10 minutos.





Apagar la luz, retirar el producto y la bandeja del exhibidor.



Llevar la bandeja al lavaplatos y lavarla siguiendo el procedimiento de **Lavado de Utensilios.**



Si sobraron papas, entregar al encargado del subalmacen, y registrarse como mermas.

Coffee Tree

Inhabilitación de Vitrina Refrigerante

RA-GR-COFF-TRA-02





Colocar en un recipiente de policarbonato los muffins, pasteles, brownies y todos los productos que se encuentran en la vitrina de exhibición.



Identificar el producto con nombre y fecha.



Guardar el recipiente en el refrigerador.

La vitrina refrigerante se debe limpiar diariamente (preferiblemente en la inhabilitación). El tiempo aproximado de limpieza es de 10 minutos. El café debe sacarse todos los días, y guardar. Si se encuentra sucio o en mal estado, debe descartarse.



Limpiar las superficies con **Desengrasante Break Up** y cristales interiores de la vitrina limpiavidrios y un paño blanco.

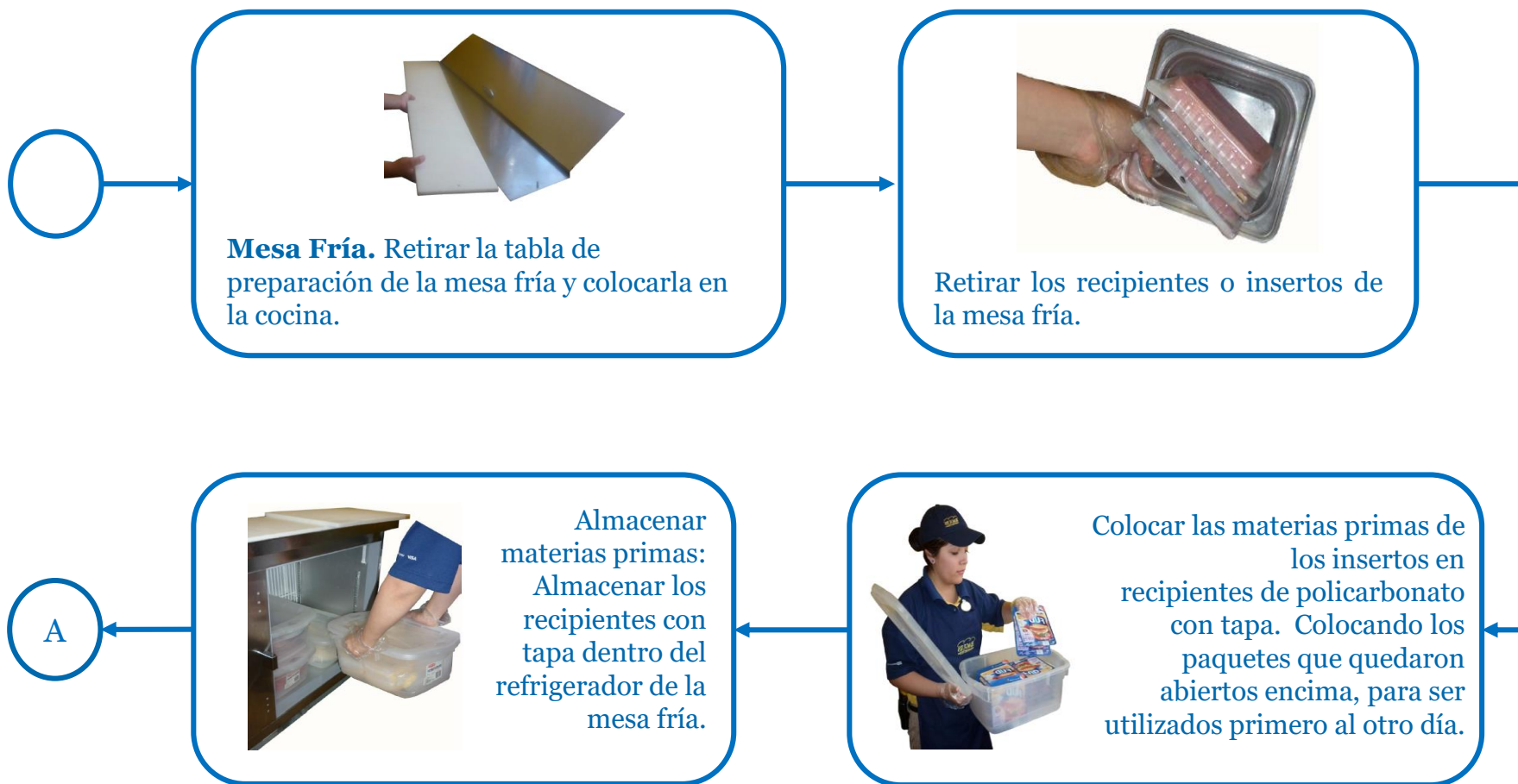


Limpiar las superficies y cristales interiores de la vitrina con **Sanitizante Final Step** y un paño blanco.



Limpiar el cristal exterior con **limpiavidrios Glance** y un paño verde.

Inhabilitación



La mesa fría se debe limpiar diariamente y el tiempo aproximado de limpieza es de 20 minutos.



Sacar los separadores de la mesa fría y lavarlos como se indica en **Lavado de Utensilios**.



Lavar los insertos sucios como se indica en **Lavado de Utensilios**.



Retirar la tabla de preparación de la mesa fría, llevarla a la tarja, lavarla con **Break up y fibra esponja P-94** y enjuagarla.



Aplicar **Suma Block Whitener** sobre la tabla y esparcirlo con la fibra esponja.



Colocar la tabla de preparación en la mesa fría.



Rociar **Desengrasante Break Up** al interior y exterior de la mesa fría, limpiar las superficies con un paño verde y colocar los separadores.



Rociar **Sanitizante Final Step** sobre la tabla.

Dejar actuar el **Suma Block Whitener** durante 10 min. y después enjuagarla.





Colocar el seguro de la torre de refrescos con la llave, girando a la izquierda, cuando aplica.



Retirar boquillas y difusores, llevar a la cocina y colocarlos en un recipiente con solución de cloro, dejar toda la noche.



Limpiar el cabezal de la torre con un paño verde y **Glance**. Limpiar también la parte inferior del cabezal de la torre, donde se conectan difusores y boquillas. Si el paño se ensucia, reemplazarlo y continuar la tarea.



Retirar las rejillas, dejarlas en lavaplatos, lavarlas, restregando o sus partes. Después, dejarlas sumergidas 10 minutos en **Final Step** y dejar secar al aire.



Vaciar el hielo de la cubeta en la pila o fregadero de la cocina.



Tomar el carro transportador de hielo, sacar el hielo del depósito con la pala, y colocarlo en las cubetas del carrito.

SI, sobra hielo

Sobra hielo en el depósito?

Depósito con hielo

La torre tiene depósito de hielo?

No sobró hielo

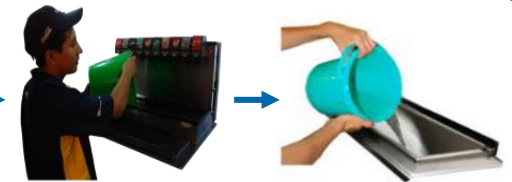


Lavar el porta cucharones y el cucharón, dejar en sanitizante por 10 minutos. Secar al aire.

10 min. en sanitizante



Retirar el porta cucharones de la torre y vaciar el sanitizante que contiene en la pila de la cocina.



Preparar solución sanitizante **Final Step**, en la cantidad necesaria para limpiar el depósito, vaciar un poco en la bandeja de goteo, para limpiar el drenaje. El resto de la solución vaciarla en el depósito de hielo (Asegurarse que el sanitizante fluya y limpie el drenaje del depósito).



Voltear el sifón en la tarja y presionar el mango hasta extraer el todo el N₂O.



Sostener el pivote de la duya con los dedos índice y pulgar, con la mano libre, desenroscar la duya y colocarla a un lado.



Destapar el sifón, reservar la tapa a un lado y lavar la duya por dentro y por fuera con un cepillo.



Limpiar con el cepillo alrededor del empaque y el pivote de la duya.

Lavar la duya y el sifón con **Break Up** y una esponja, enjuagarlos y reservarlos a un lado del lavaplatos..



Enjuagar el interior del cuerpo del sifón, asegurándose de que quede limpio y vacío.



Lavar con **Break Up** y esponja, la tapa y sus partes; enjuagar la tapa y reservarla a un lado de la tarja.



Adicionar **Sanitizante Final Step** al cuerpo del sifón.



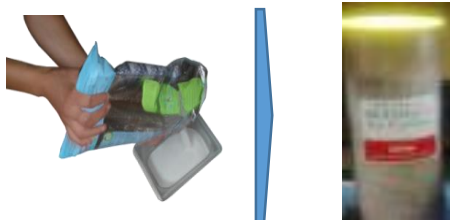
Colocar la tapa del sifón en una jarra con la solución anterior y enjuagar con agua de la tarja el cuerpo y la tapa.







Revisar que los empaque de los concentrados se encuentren en buen estado y limpios, no debe estar chorreado el frasco. Si esa así limpiarlo con paño verde y **Sanitizante Final Step**. Llevarlos al lugar asignado en el subalmacen



Revisar que los recipientes se encuentren limpio. Si estan sucios, limpiar con paño verde y **sanitizante Final Step.**



Si sobró polvo, cerrar y almacenar la bolsa. De lo contrario, desecharla.

Los recipientes de polvos para *Frappes* se limpian diariamente, en caso de tener insertos, o cuando se acaba el producto o si hay recipientes cilíndricos.



Lavar los recipientes de policarbonato y las cucharas porcionadoras como se indica en Lavado de utensilios.



Enjuagarlos en el lavaplatos /pila, eliminando residuos.



Lavar utensilios con **BREAK UP JFLEX** indicado y fibra esponja limpia.



Enjuagar perfectamente los utensilios con agua limpia.



Sacar los utensilios de la solución.



Dejar los utensilios en la solución sanitizante durante **10** minutos.



Sumergir los utensilios en la solución sanitizante.



Colocar sanitizante **Final Step** en un lado del lavadero/ lavaplatos/pila*.

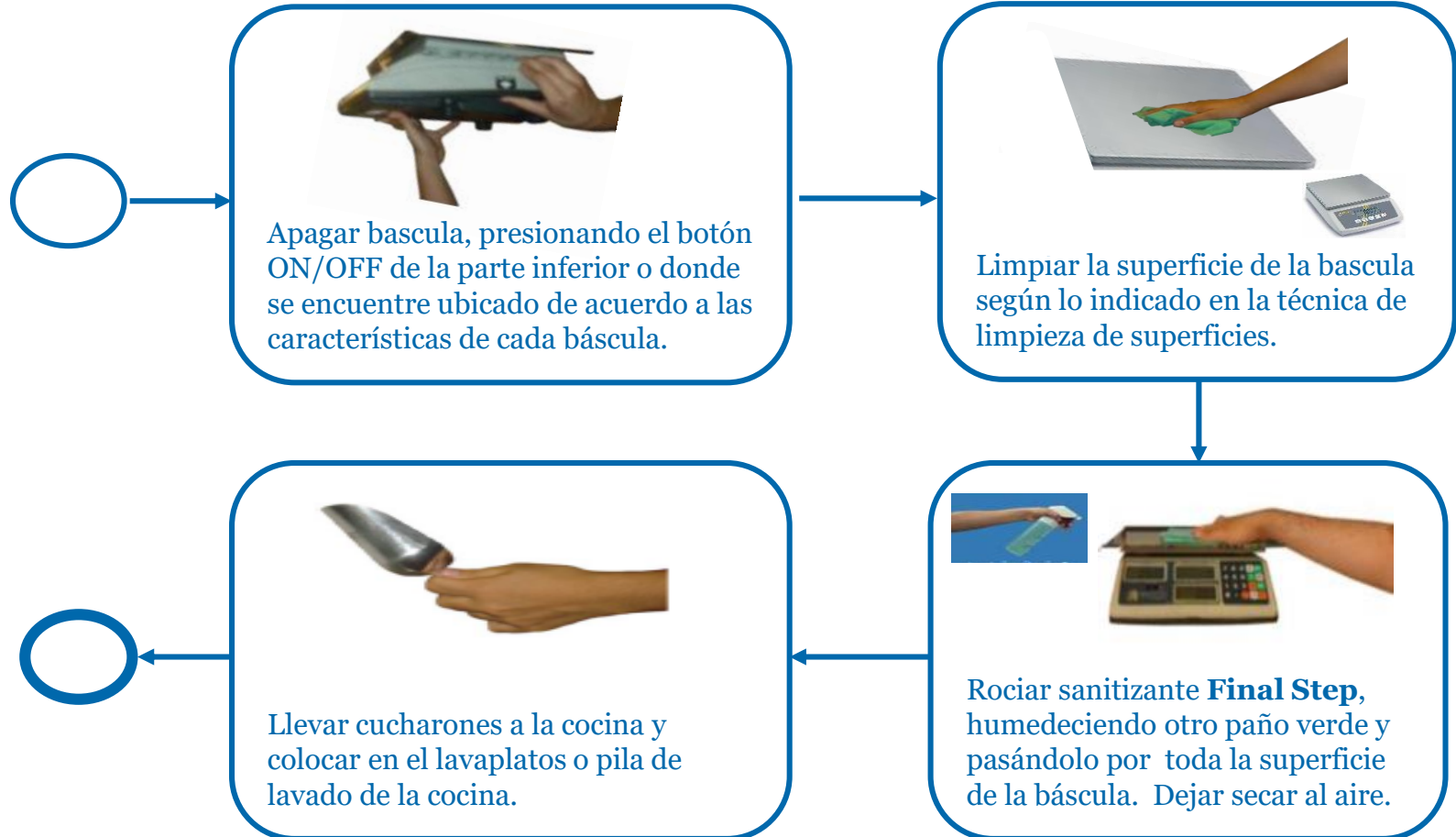
Dejar secar los utensilios al aire.



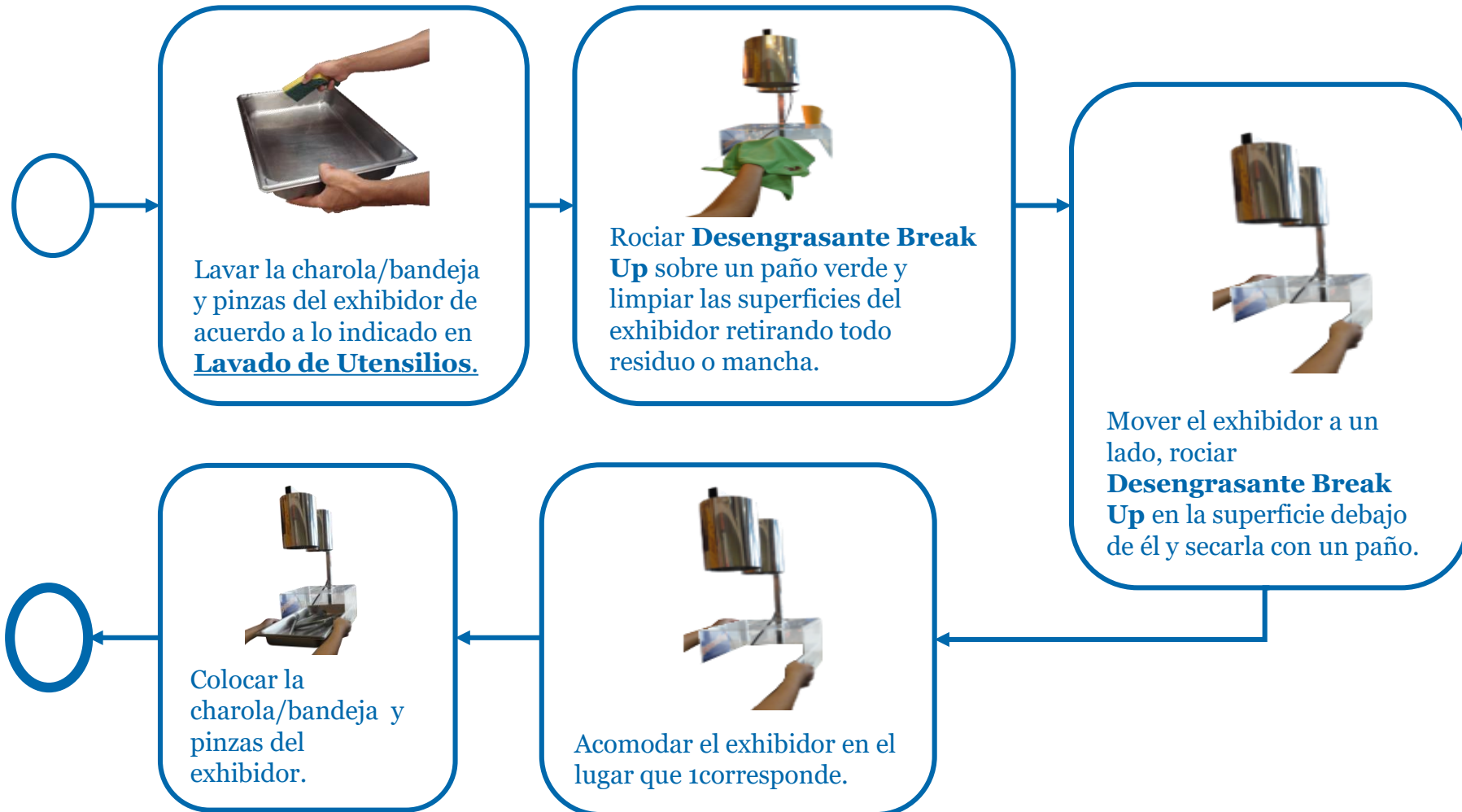
Nota:

Si no se cuenta con una pila o lavaplatos doble, colocar solución sanitizante en un recipiente con agua.

La báscula se debe limpiar diariamente y el tiempo de limpieza es de 1.45 minutos.



El exhibidor de papas se debe limpiar diariamente y el tiempo aproximado de limpieza es de 1 1/2 minutos.



Coffee Tree

Inhabilitación de los Depósitos de Hielo

RA-GR-COFF-TRA-02



Dirigirse a la fábrica de hielo, tomar el carro transportador y levantar la tapa de las cubetas.



Sacar todo el hielo sobrante del depósito de hielo de los dispensadores de gaseosa, usando el cucharón y colocar el hielo en las cubetas de carrito.



Llevar el carrito a el lavaplatos de la cocina, destapar cubetas y vaciar el hielo.



Almacenar el carro transportador con cubetas en la bodega de la fábrica de hielo.



Cuando hay contenedores de hielo, retirarlos.



Vaciar el hielo en la tarja de la cocina y lavarlo como se indica en Lavado de Utensilios.



Colocar solución **Sanitizante Final Step** en una cubeta, y vaciarla en el interior del depósito de hielo para limpiarlo.

Coffee Tree

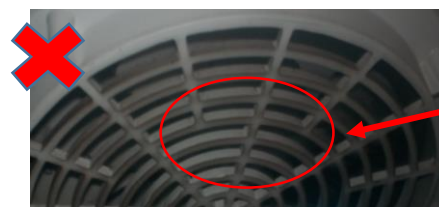
Inhabilitación de Refrigerador de Bebidas

RA-GR-COFF-TRA-02



Tomar el candado del refrigerador y cerrar la puerta. Registrar la temperatura en el formato de control.

Limpiar la superficie de la nevera, en la parte externa e interna con paño verde y **Desengrasante Break Up**. Pasar **sanitizante Final Step o J512**, y dejar secar al aire. Limpiar las puertas con **limpiavidrios Glance**.

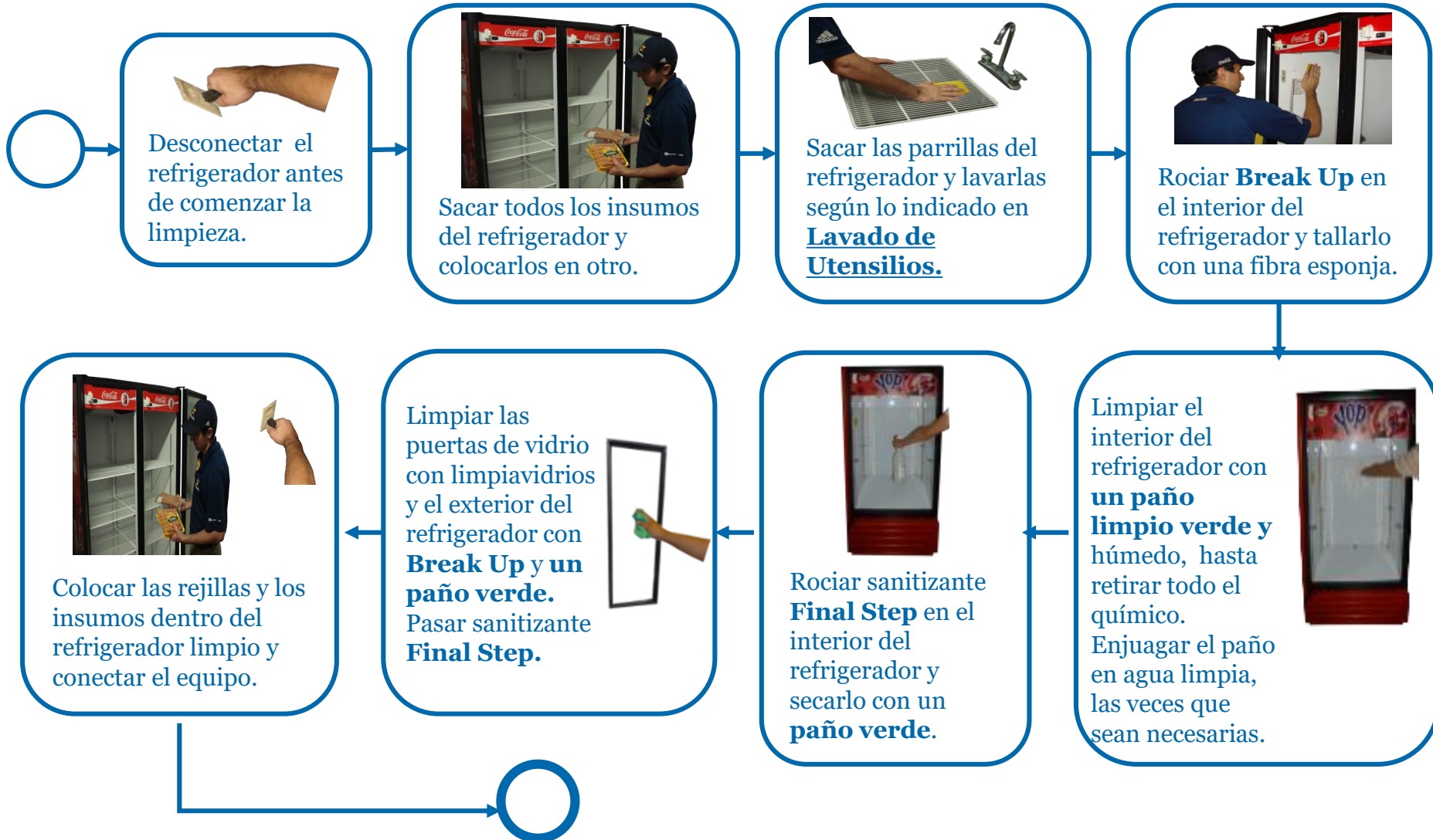


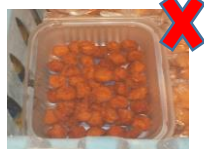
Rejillas de ventiladores sucios

Semanalmente, dentro del cronograma debe lavarse la nevera, limpiando cada una de las bandejas y partes, siguiendo la técnica de lavado de utensilios vigente, y se debe incluir la limpieza de los ventiladores, ya que son foco de contaminación.



La limpieza de los refrigeradores y de la parte inferior de las mesas frías se debe hacer semanalmente y se realiza en 20 minutos aproximadamente.



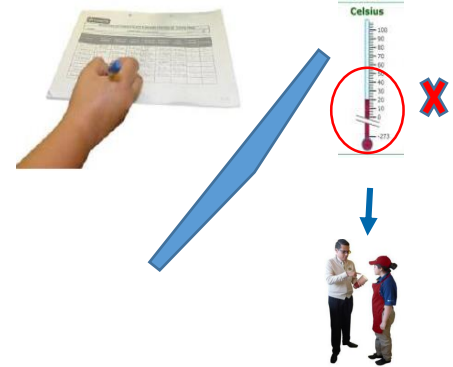


No dejar productos destapados o sin bolsa.



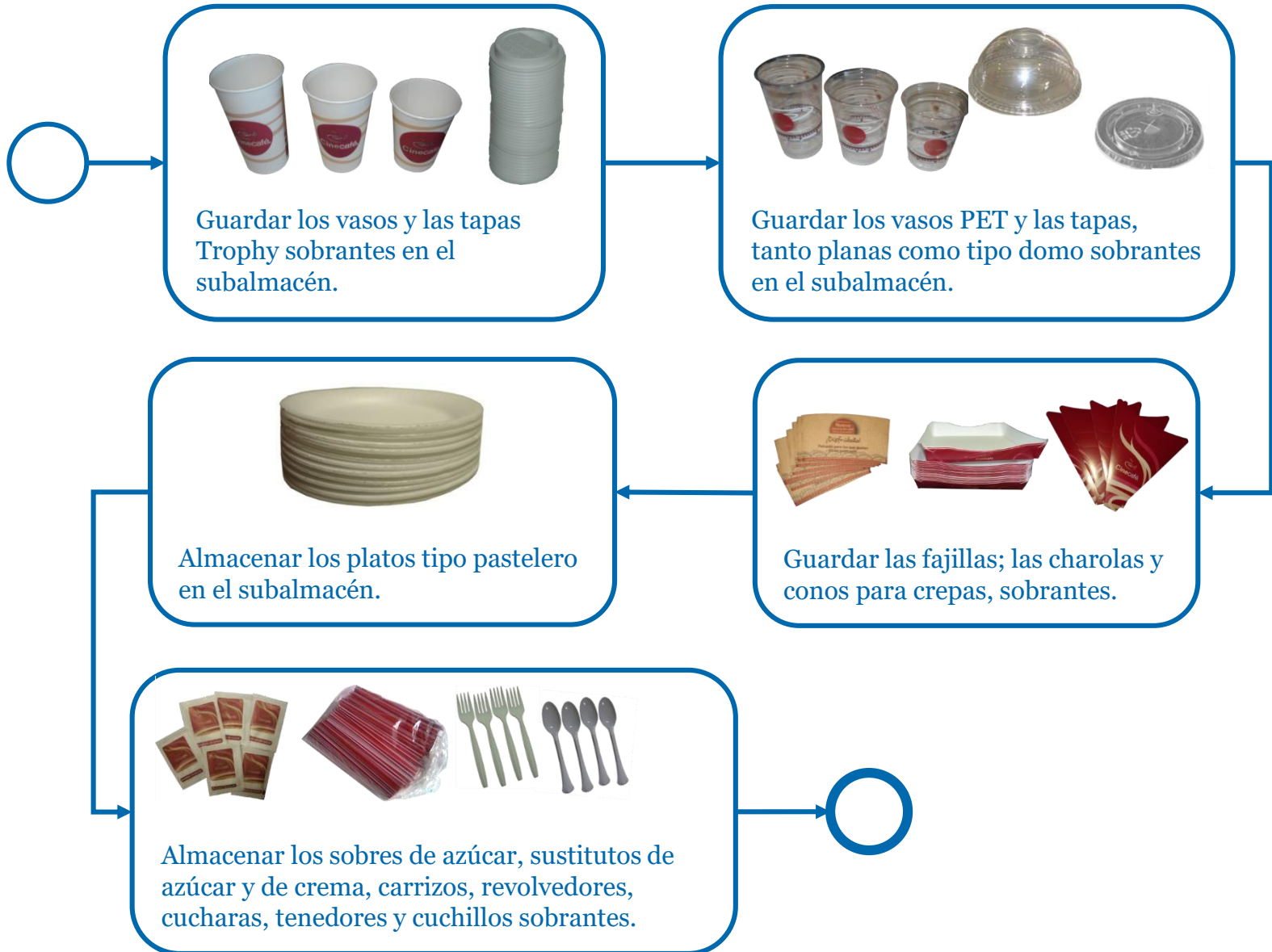
Revisar que los productos se encuentren correctamente organizados y tomar la temperatura del congelador.

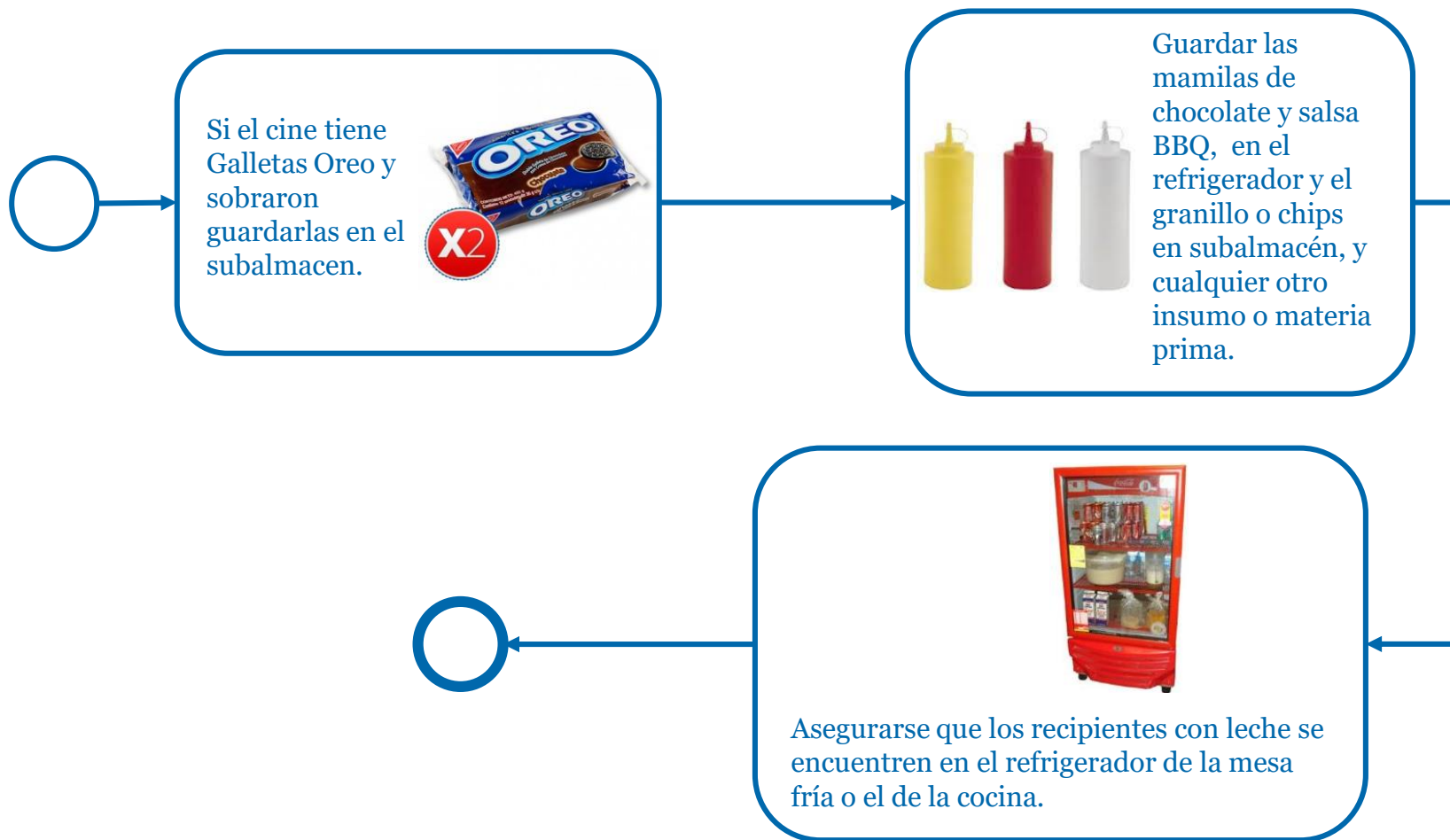
Registrar en la bitácora de control de temperaturas de neveras en congelación. Si la temperatura no se encuentra dentro del rango establecido, avisar al supervisor.



Limpiar con paño verde la superficie del congelador con **Desengrasante Break Up**, limpiar los residuos y finalizar, pasando otro paño verde con sanitizante **Final Step**.



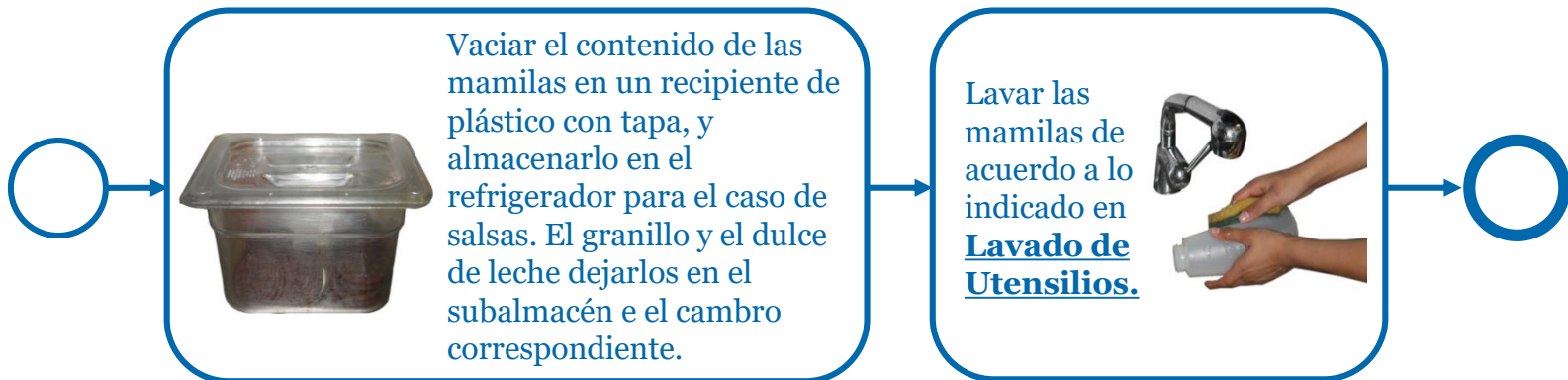




Importante: Si las mamilas de aderezos o salsa BBQ no están vacías, solamente se deben lavar las boquillas para mantenerlas limpias.



Importante: Si las mamilas de aderezos, salsa BBQ, chocolate, o cualquier otra están vacías, deben estar limpias, en caso contrario lavarlas, según lo indica el proceso de limpieza de utensilios; las mamilas deberán lavarse durante la inhabilitación cada **dos días**.



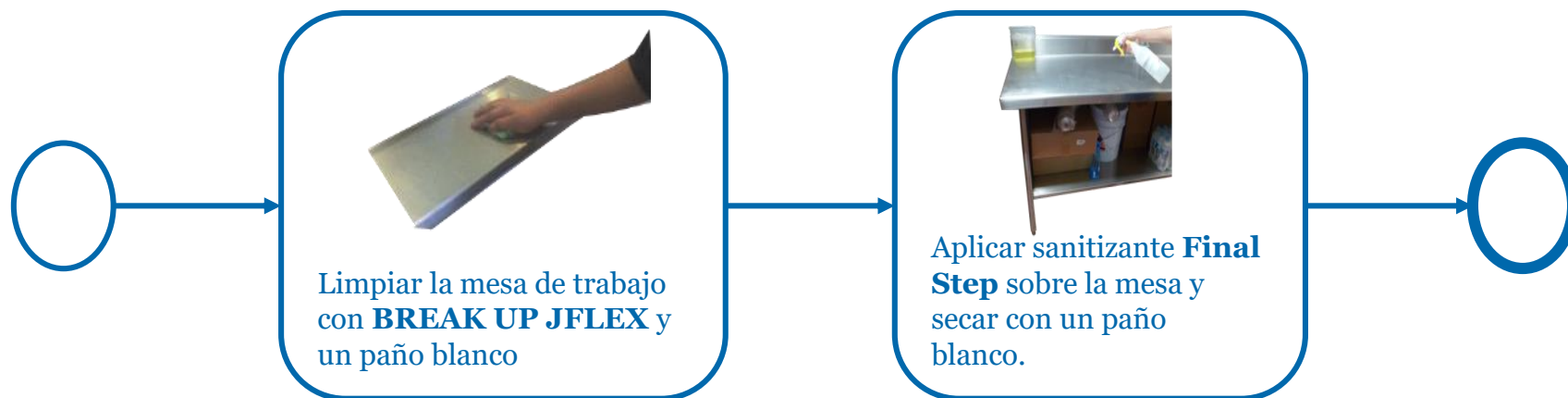


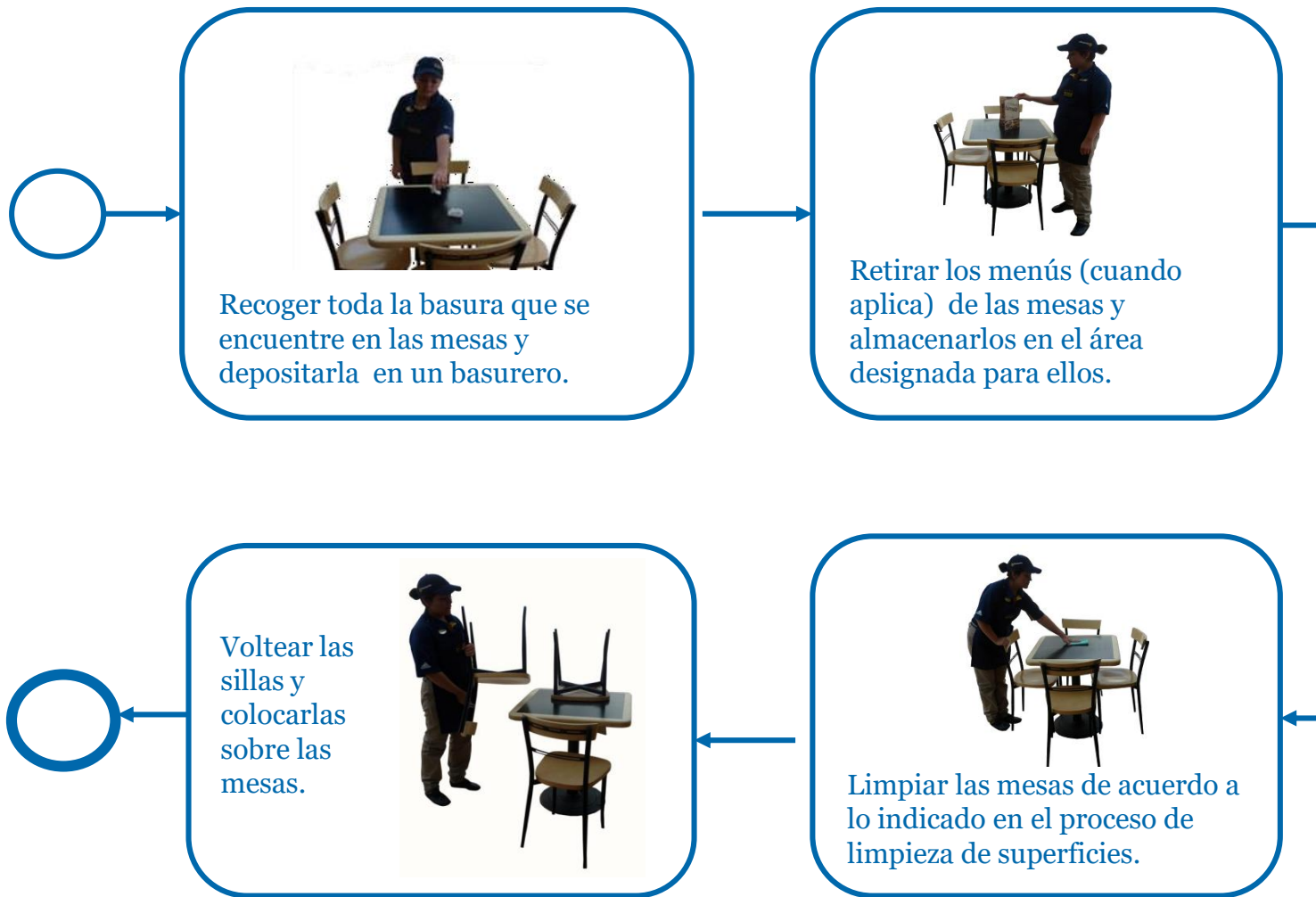
Retirar los paños de la cafetera, el área de preparación de *Smoothies* y las creperas.



Lavar todos los paños que estén sucios según lo indicado en el Uso y limpieza de paños.

La mesa de trabajo se debe limpiar diariamente y el tiempo aproximado de limpieza es de 10 minutos.





La limpieza del piso del área se debe de hacer diariamente.



Barrer el piso de toda el área y usar un recogedor para depositar la basura del piso en el basurero.

Llenar un balde hasta la mitad con desengrasante **Break Up** y agua y otra solo con agua¹.

Esparcir el **Desengrasante Break Up** de la cubeta hacia el piso y tallarlo con una escoba.

Trapear el piso con agua limpia para retirar el **Break Up** .

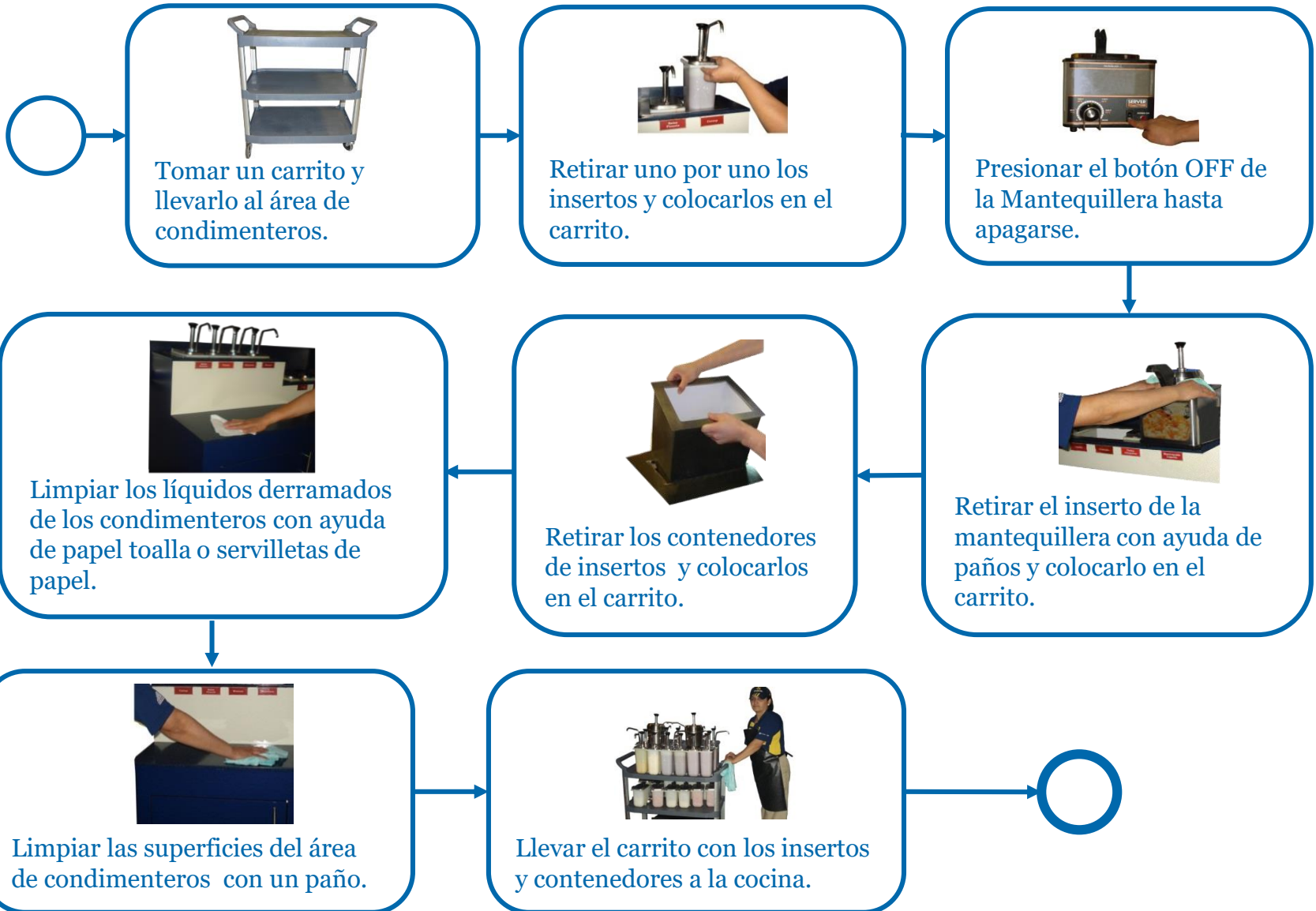
¹ La cubeta a la que se le ponga el agua de preferencia debe tener escurridor.

² Remojar el trapeador en el agua limpia y exprimirlo perfectamente, las veces que sea necesario para retirar todo el desengrasante y reemplazar el agua cuando ésta se encuentre muy sucia.

Coffee Tree

Inhabilitación de mueble de condimenteros (Iniciar inhabilitación)

RA-GR-COFF-TRA-02



La limpieza del mueble del condimentero se debe de hacer diariamente y se realiza en 28 minutos aproximadamente.

Limpieza
diaria



Sacarles la bolsa con basura a todos los tachos del condimentero y meterla en una bolsa grande.

Es
limpieza
Profunda
de tachos?

Lavado 2
veces por
semana
de tachos



Lavarlos de acuerdo a Lavado de botes de basura.



Rociarles **Virex II** y limpiar su interior y exterior con un paño azul.



Rociar **Sanitizante Final Step** sobre las superficies del condimentero y secarlo con otro paño blanco.



Rociar **Break Up** sobre las superficies del condimentero y limpiarlas con un paño verde.



Colocar una bolsa de plástico nueva a cada bote del área, ajustarla y fajarla bien.

La limpieza de los insertos de los condimenteros se debe hacer diariamente y se debe realizar en 5.34 minutos aproximadamente.



Tallar los insertos con una fibra esponja y **Break UP** para retirarles la suciedad.

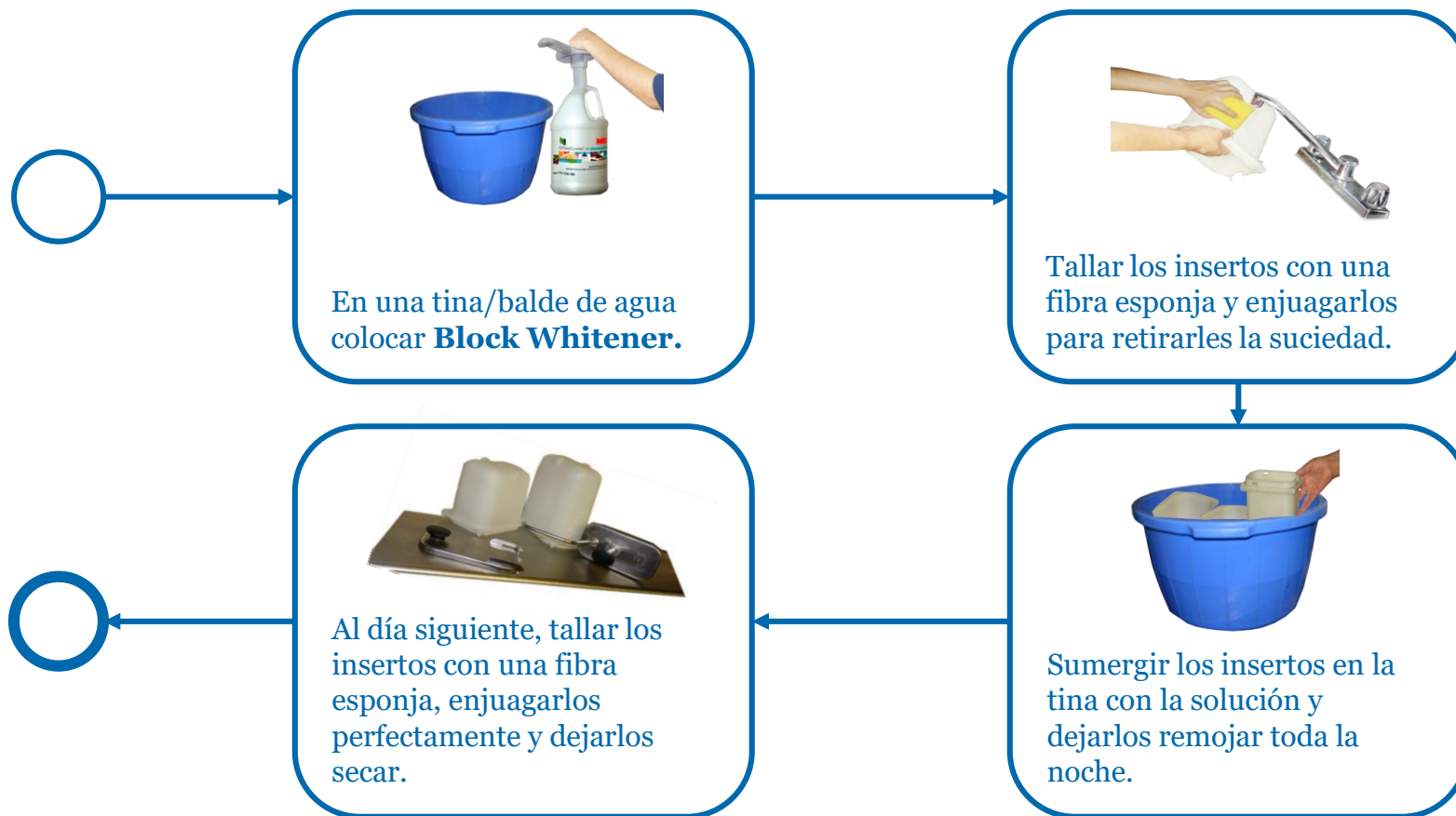


Aplicar **Sanitizante Final Step** en cada inserto y esparcirlo con la fibra esponja.

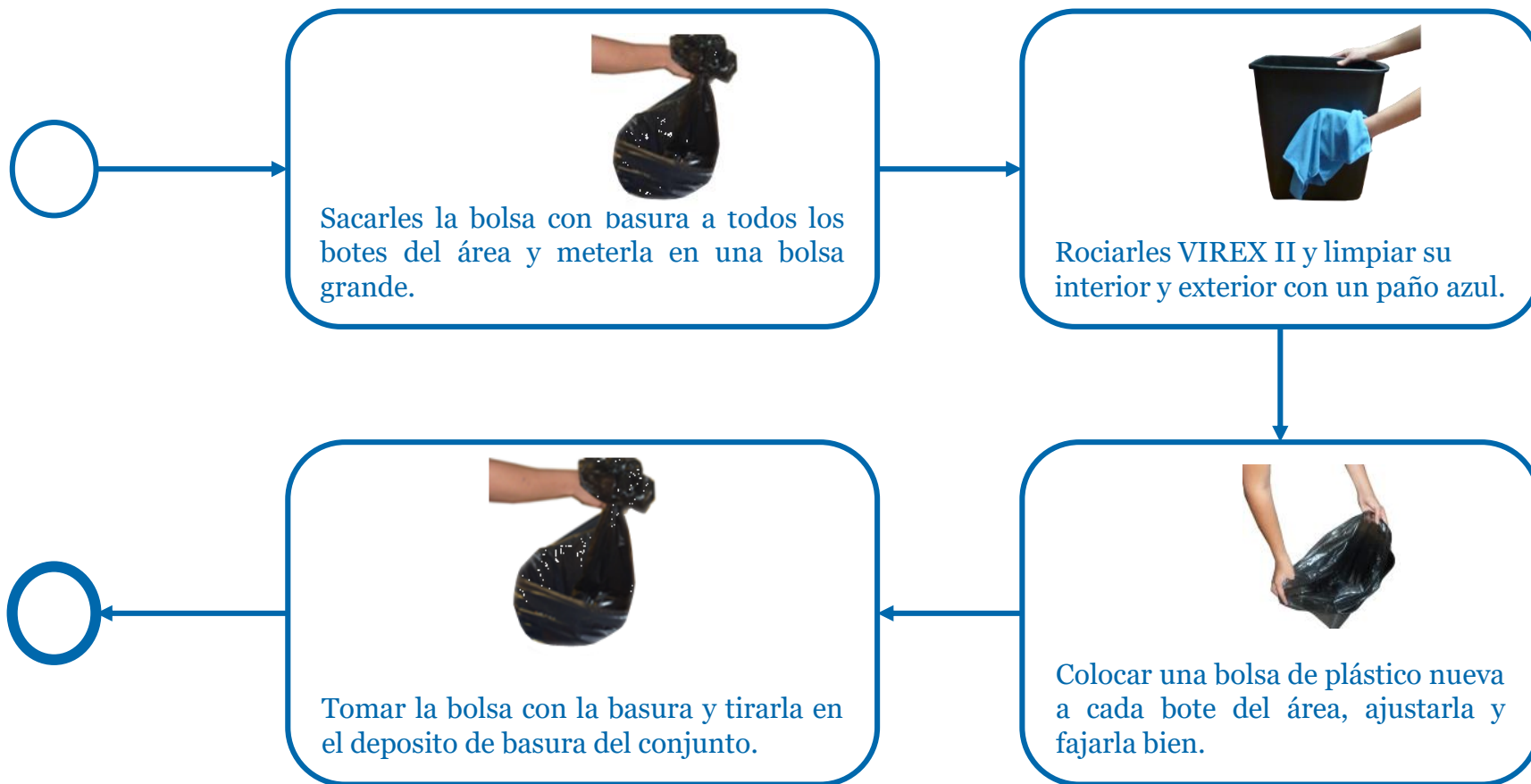


Dejar secar al aire.

La limpieza semanal de los insertos de los condimenteros se realiza en 12 minutos aproximadamente y se debe hacer para evitar que se manchen. Si se encuentran manchas o incrustaciones, realizar esta limpieza aunque no se haya cumplido la semana.



La limpieza regular de los botes de basura se debe hacer diariamente de la siguiente manera y se realiza en 2.35 minutos aproximadamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de botes de basura.





Registrar la hora de término de la inhabilitación en la Bitácora de inhabilitación de Coffe Tree y guardarla.



Apagar los interruptores de energía eléctrica y entregar llaves al encargado de subalmacén.



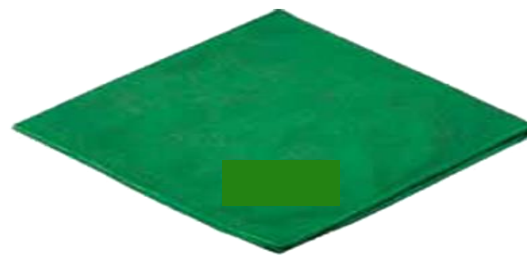
Interruptores sucios que causan riesgo eléctrico y de contaminación. Estos deben permanecer limpios y ser incluidos dentro del cronograma de limpieza.

ANEXOS





Paño blanco
Superficies que tienen contacto
directo con alimentos



Paño verde
Superficies donde se
manipularán alimentos pero no
de manera directa



Paño azul
Superficies generales



Paño amarillo
Superficies de baños

Coffee Tree

Uso y Limpieza de Paños

RA-GR-COFF-TRA-02



Colocar en una cubeta o balde Break Up.



Remojar los paños en el químico por 5 minutos



Sacar los paños y restregar en la tina de lavado.



Colocar en una cubeta /balde blanqueador **Block Whitener**. Dejar los paños remojando 10 minutos.



Enjuagar perfectamente y exprimirlos.



Enjuagar perfectamente y exprimirlos.



Colocar sanitizante **Final Step** en una cubeta o balde.



Dejar los paños en el sanitizante hasta un nuevo uso.



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

* El sanitizante **Final Step** debe cambiarse cada dos horas.

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

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

Coffee Tree

Vale de entrega de fondos y morralla

RA-GR-COFF-TRA-02



Código F GNGS-03

Vale de Entrega de Fondos y Morralla

Conjunto : Cinepolis Morelia

Fecha : 02/09/2008

Fondos de Caja de Dulcería

No. 9 Importe de c / Fondo \$ 500.00 Total \$ 4,500.00

Fondos de Caja de Exhibición

No. 4 Importe de c / Fondo \$ 2,500.00 Total \$ 10,000.00

Fondo para Video Juegos

No. 1 Importe de c / Fondo 300 Total \$ 300.00

Dotación de Morralla para Cambios

Total \$ 500.00

Total Vale de Entrega de Fondos y Morralla \$15,000.00

Entrega de Fondos a Puntos de Venta

Giro	Nombre	Firma	Importe
Dul	Luis Vega		\$ 500.00
Exh	Carlos Tena		\$ 2,500.00
Exh	Javier Aguilar		\$ 2,500.00
Dul	Carlos Huerta		\$ 500.00

Total de fondos entregados en punto de venta \$ 6,000.00

Total de fondos no utilizados resguardados en caja de seguridad \$ 9,000.00

Esteban Parra Lopez
Nombre y Firma
Entrega Fondos y Morralla

Oscar García Tena
Nombre y Firma
Recibe Fondos y Morralla



CONTROL DIARIO DE PRODUCTOS SUB-ALMACEN CINECAFÉ / BAGUIS

Código F-DCMR-06 v. 3.0.1

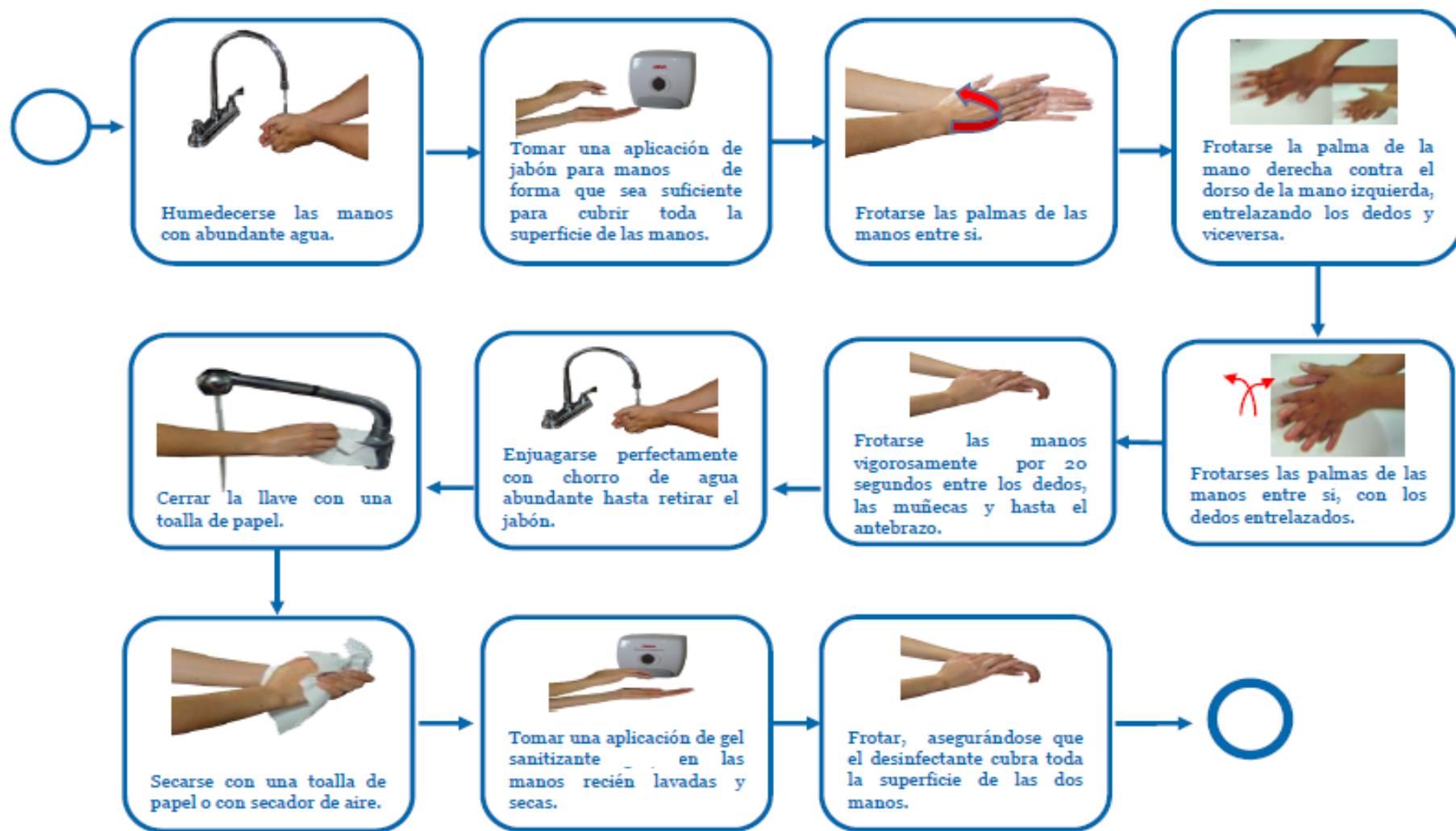


CONJUNTO:

FECHA:

CINECAFÉ		Vaso Pet	Vaso Pet	Vaso Pet	Vaso	Vaso	Vaso	Vaso 32	Vaso 44	FIRMA DEL VENDEDOR
		12 Onz.	16 Onz.	20 Onz.	Trophy 12 Onz.	Trophy 16 Onz.	Trophy 20 Onz.	Onz.	Onz.	
Inicial	A									
Reabastecimiento 1	B									
Reabastecimiento 2	B									
Reabastecimiento 3	B									
Total existencia	C = A + B									
Ventas S/Sistema	D									
Existencia Final	E = C - D									
Existencia Fisica Final	F									
Diferencia	G = F - E									

BAGUIS		Pan	Pan	Pan	Vaso de 32	Vaso de 44	FIRMA DEL VENDEDOR
		Baguette Natural	Baguette Integral		Vaso de 32 Onz.	Onz (Jumbo)	
Inicial	A						
Reabastecimiento 1	B						
Reabastecimiento 2	B						
Reabastecimiento 3	B						
Total existencia	C = A + B						
Ventas S/Sistema	D						
Existencia Final	E = C - D						
Existencia Fisica Final	F						
Diferencia	G = F - E						



* **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.

Coffee Tree

Lavado de Utensilios

RA-GR-COFF-TRA-02



Enjuagar utensilios en el lavaplatos eliminando residuos.



Lavar utensilios con desengrasante **Break Up** y fibra esponja limpia.



Enjuagar perfectamente los utensilios con agua limpia.



Dejar los utensilios en la solución sanitizante durante **10** minutos.



Sumergir los utensilios en la solución sanitizante.



Colocar **Sanitizante Final Step** en un lado del lavaplatos.*



Sacar los utensilios de la solución.




Dejar secar los utensilios al aire.

Nota:

*Si no se cuenta con un lavaplatos doble colocar solución sanitizante en un recipiente con agua. Excepto para la limpieza de las bandejas.

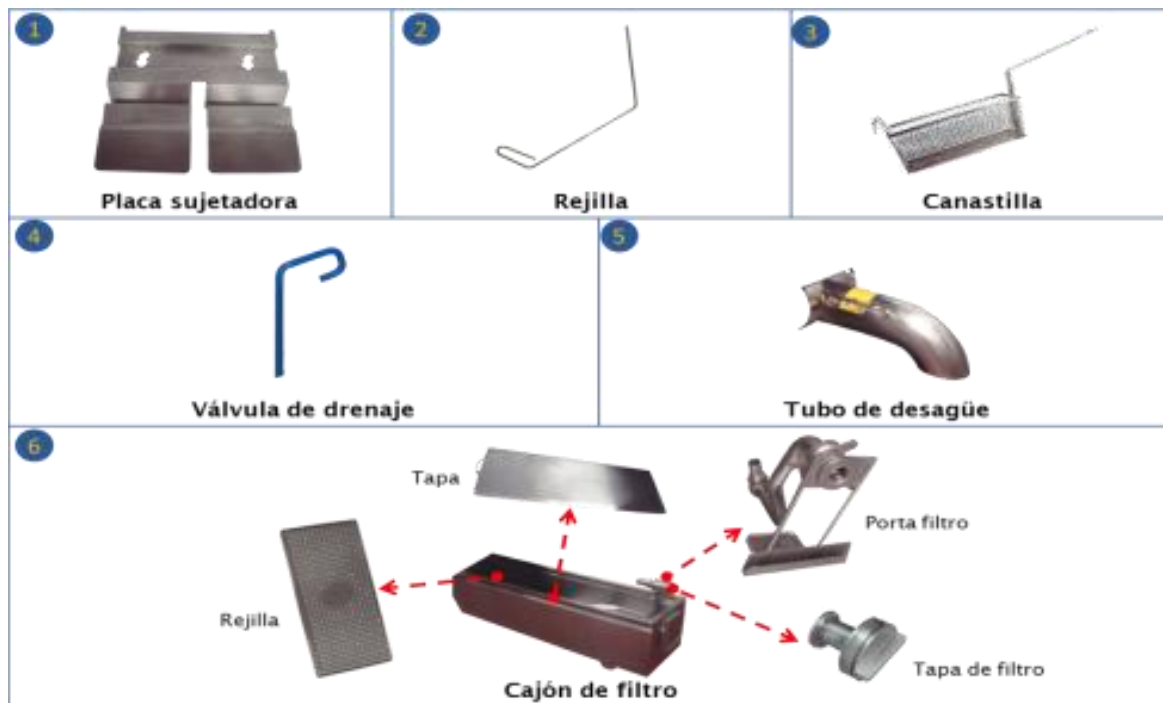
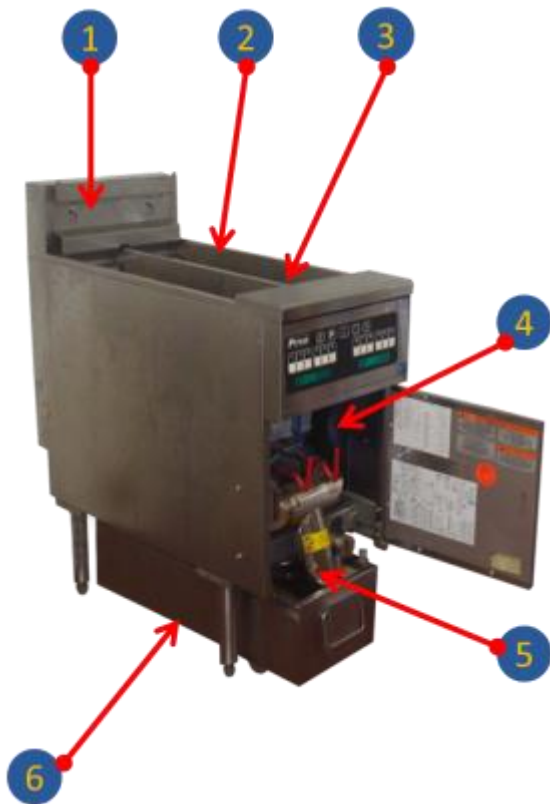


 BITÁCORA DE INHABILITACIÓN CINECAFÉ	Conjunto:				Semana:			
	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	
Fecha								
Hora de inicio								
LLENAR BITÁCORA DE INHABILITACIÓN DE CINECAFÉ: Registrar la hora de inicio de la inhabilitación en la Bitácora, nombre, apellido, y número de semana.								
PUNTO DE VENTA: abrir tapa de impresora, apagar y cerrar tapa de impresora; apagar POS; apagar regulador.								
CAFETERA BLACK & WHITE: Retirar las tolvas; vaciar café restante en bolsa de plástico; limpiar tolvas; limpiar Superautomática, desechar bagazo; lavar y secar cojón de bagazo; bajar salida de café; lavar y secar rejilla; limpiar superficies; ó								
CAFETERA CIMBALI: Girar la perilla a la posición OFF; lavar utensilios; lavar filtros y portafiltros.								
MOLINO: Retirar el resto de café en grano de la tolva; lavar tolva (una vez a la semana).								
LICUADORAS: Apagar licuadoras; levantar tapas; retirar y lavar vasos.								
DISPENSADOR DE POLVOS: abrir tapa de dispensador; girar boquillas hacia arriba; cerrar tapa de dispensador, limpiar superficies del dispensador.								
SIFÓN PARA CREMA BATIDA: si hay sobrante de mezcla de crema batida almacenarla en el refrigerador, si no, realizar lo siguiente: extraer N2O; sostener pivote de la duva con los dedos índice y pulgar, desenroscar la duva, destapar sifón, enjuagar duva, lavar y enjuagar cuerpo del sifón, enjuagar tapa del sifón, lavar y enjuagar tapa del sifón, vaciar agua con sanitizante en el cuerpo del sifón, colocar en agua caliente la tapa del sifón, enjuagar con agua de la tarja el cuerpo y la tapa del sifón, dejar escurrir.								
ROCKET: Retira y almacena el rocket, vacía el recipiente de rocket con el hielo restante.								
ESENCIAS: Retirar sifones, desarmar sifones, enjuagar sifones, armar sifones, sumergir sifones en agua caliente, colocar tapas en las botellas, guardar esencias en sub-almacén.								
CONCENTRADOS: Retirar los sifones, desarmar sifones, enjuagar sifones, armar sifones, sumergir sifones en agua caliente, colocar tapas en las botellas, guardar concentrados en sub-almacén.								
OTROS INSUMOS: guardar galletas, guardar mamilas, vaciar saleros, almacenar leche.								
CREPERAS: Apagar girando la perilla en posición 0 °C, retirar insumos y herramientas, retirar residuos con trapo verde y limpiar superficie.								
VITRINA: Sacar rebanadas de pastel, muffins y Chocolatines; quitar cama de café; limpiar vitrina y apagar vitrinas.								
UTENSILIOS: lavar utensilios								
CONTENEDOR DE HIELO: sacar hielo sobrante y limpiar el contenedor.								
SUPERFICIES: limpiar superficies								
COMPLEMENTOS: almacenar en sub-almacén vasos Tropy y vasos PET, tapas Tropy y PET, fajillas, charolas y conos para crepas, sobres de azúcar y sustitutos, popotes, cubiertos y servilleteros.								
PASTELES, MUFFINS Y CHOCOLATINES: descongelar, marcar fecha y hora de descongelado de pasteles, muffins,								
MESAS Y SILLAS: retirar basura y limpiar mesas y sillas.								
EQUIPO DE LIMPIEZA: retirar Limpisador Multisuperficies, sanitizante y guardarlo en el sub-almacén; retirar y lavar								
LLENAR BITÁCORA DE INHABILITACIÓN DE CINECAFÉ: Registrar la hora de término de la inhabilitación en la Bitácora y guardarla.								
Hora de fin								
Nombre								

Coffee Tree

Partes principales freidora PITCO

RA-GR-COFF-TRA-02



Coffee Tree

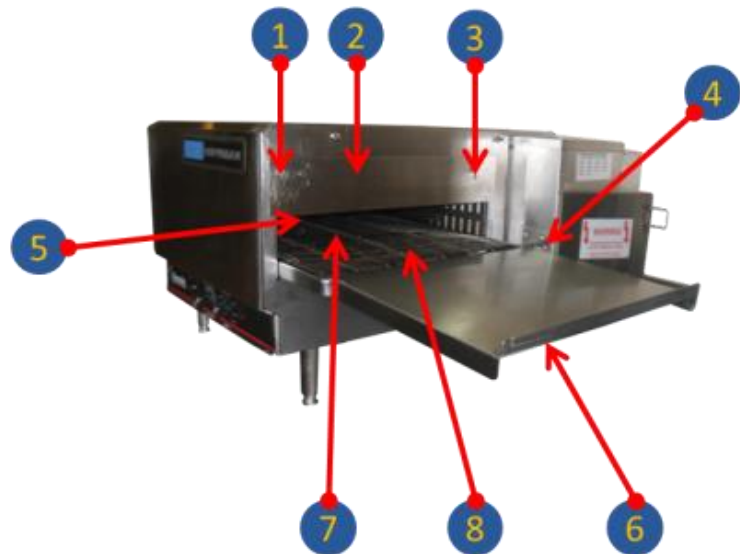
Partes principales freidora APW

RA-GR-COFF-TRA-02



<p>1</p>  <p>Seguro</p>	<p>2</p>  <p>Rejilla</p>
<p>3</p>  <p>Contenedor</p>	<p>4</p>  <p>Canastilla</p>

Coffee Tree Gratinadora RA-GR-COFF-TRA-02



<p>1</p>  <p>Panel</p>	<p>2</p>  <p>Pestañas</p>	<p>3</p>  <p>Tornillos</p>
<p>4</p>  <p>Pivote</p>	<p>5</p>  <p>Conducto de aire</p>	<p>6</p>  <p>Charola</p>
<p>7</p>  <p>Filtro</p>	<p>8</p>  <p>Banda</p>	