

The logo for CINÉ Hoyts, featuring the word "CINÉ" in small white capital letters above the word "Hoyts" in a larger, white, stylized font. The logo is set against a dark blue rounded square background.

CINÉ
Hoyts

GUIA ELABORACION DE CREPES REGION ANDINA – CHILE

RA-GR-CRPD-CH-02

The Cinépolis logo, consisting of a stylized yellow starburst icon made of five curved segments.

Cinépolis.



Preparación de Base para Crepes



Alistamiento de Materias Primas y Utensilios



Habilitación Creperas



Preparación Crepes



Actividades en la Operación



Inhabilitación Creperas



Limpieza Creperas



Ingredientes de Crepes

Inicio



Intermedio



Fin



Actividad



Actividad con Punto de Control



Flujo



Decisión



INGREDIENTES PARA UNA CARGA DE MASA



2,5 litros de Leche Entera.



1,5 kg de Harina de Trigo.



70 gramos de Mantequilla
sin sal.



4 unidades de huevos
refrigerados.



500 ml agua.



100 gramos de Azúcar
Blanca Refinada.



2 gramos de Sal.

UTENSILIOS Y EQUIPOS

Recipiente de
Acero Inoxidable de
3/4



Báscula



Batidora
Eléctrica o
Globo



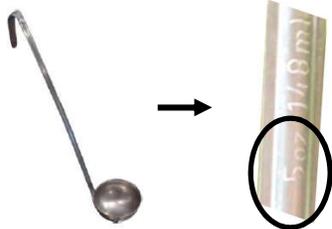
Crepera



Recipiente de
Policarbonato con Tapa



UTENSILIOS



Cucharon de 5 onzas



Crepera: Plancha Circular Eléctrica



Rastrillo en Acero inoxidable o polipropileno (acrílico) para esparcir la masa



Conos y platos para servir



1 Espátula galopina para despegar y doblar el crepe



Espátulas plásticas para untar los ingredientes



Saleros



Recipientes de policarbonato o acero inoxidable con tapa para almacenar los ingredientes



Inserto para rastrillo usado en la elaboración de crepes

Recipiente cuadrado para la carga de masa
Recipiente contenedor para el hielo (se coloca debajo del recipiente de la carga)



Espátula metálica



Cuchara de 85 gramos para servir los ingredientes.



*La masa con mas de 24 horas deberá desecharse.



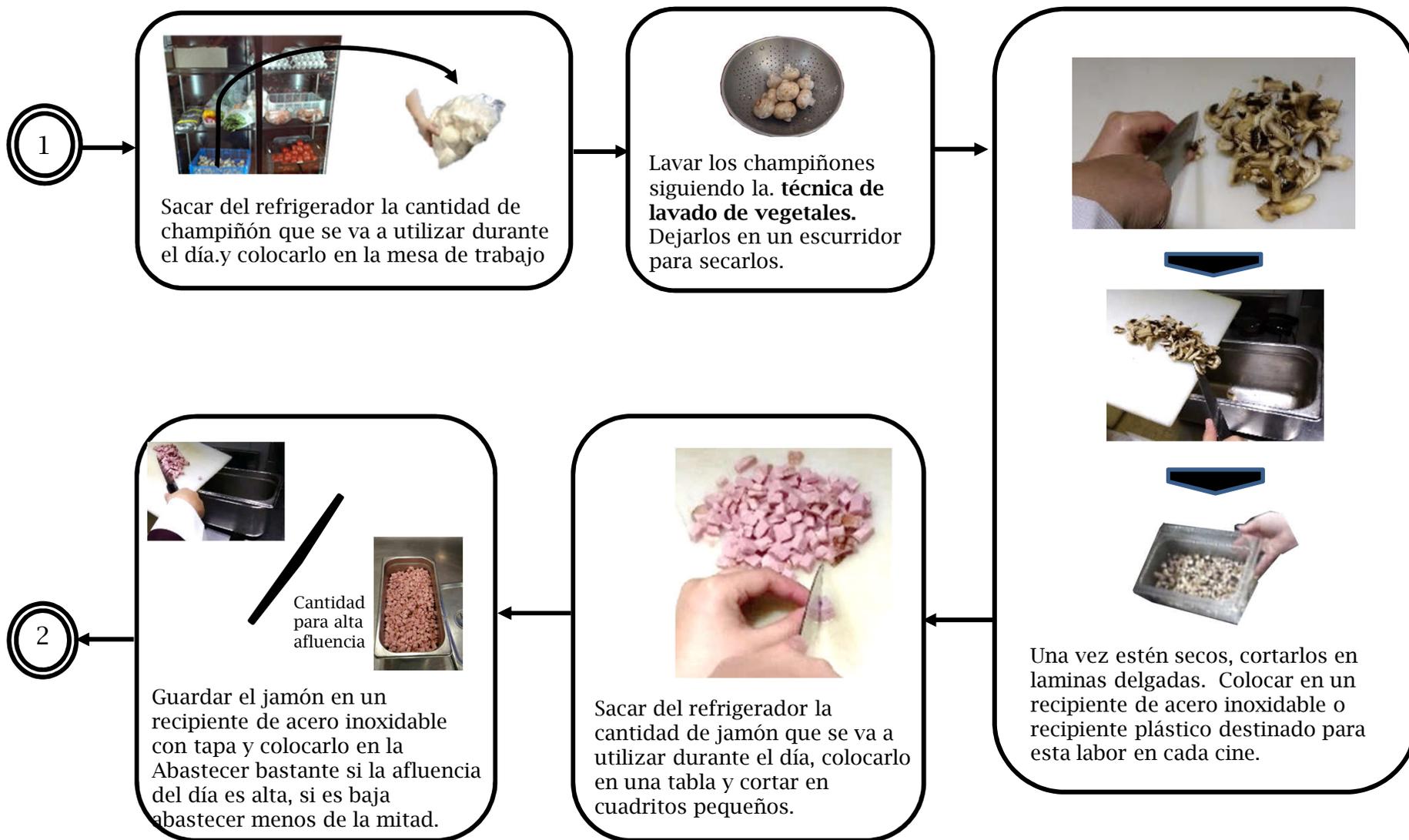
Elaboración de crepes

Tabla de Cargas
RA-GR-CRPD-CH-01



MATERIAS PRIMAS/ NUMERO DE CARGAS	1/2 Carga	1 Carga	1 Carga y media (1 1/2)	2 Cargas	2 Cargas y media (2 1/2)	3 Cargas
Leche (ml)	1250	2500	3750	5000	6250	7500
Agua (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Harina (g)	750	1500	2	3000	3750	4500
Azúcar (g)	50	100	150	200	250	300
Huevos (unidades)	2	4	6	8	10	12
Mantequilla (g)	35	70	105	140	175	210
Sal (g)	1	2	3	4	5	6
Cantidad de Crepes	10	20	30	40	50	60

Importante: Las cantidades de todos los ingredientes a habilitar, deben estar de acuerdo al archivo de stock ideal, el cual, es la referencia para saber las cantidades a gastar en un día de cada materia prima, de acuerdo a la afluencia esperada de clientes



Inicio

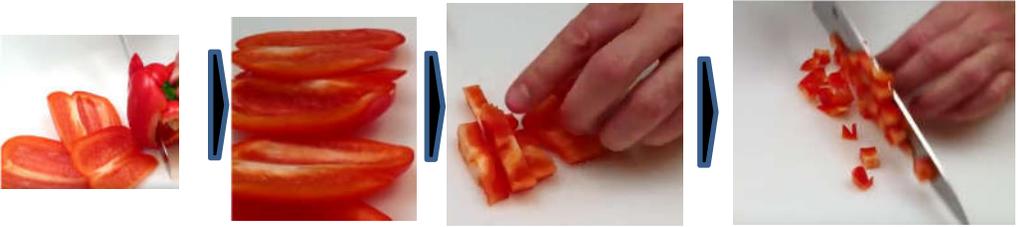


Sacar el choclo del congelador y colocar en el carrito transportador.



Si no sobró choclo del día anterior, o la cantidad no es suficiente de acuerdo a la afluencia del día, realizar el procedimiento de cocción (en la cantidad necesaria de choclo de acuerdo a la afluencia del día):

1. Abrir la bolsa que contiene el choclo.
2. Colocar el choclo en un recipiente de acero inoxidable, después calentar a fuego medio hasta ablandar.
3. Retirar del fuego y guardar en el recipiente de acero inoxidable o plástico.



Lavarlo de acuerdo a la **técnica de lavado de vegetales**. Cortar los 4 laterales y eliminar el centro con las semillas y la parte blanca. Posteriormente cortar en tira y las tiras en cuadritos pequeños.

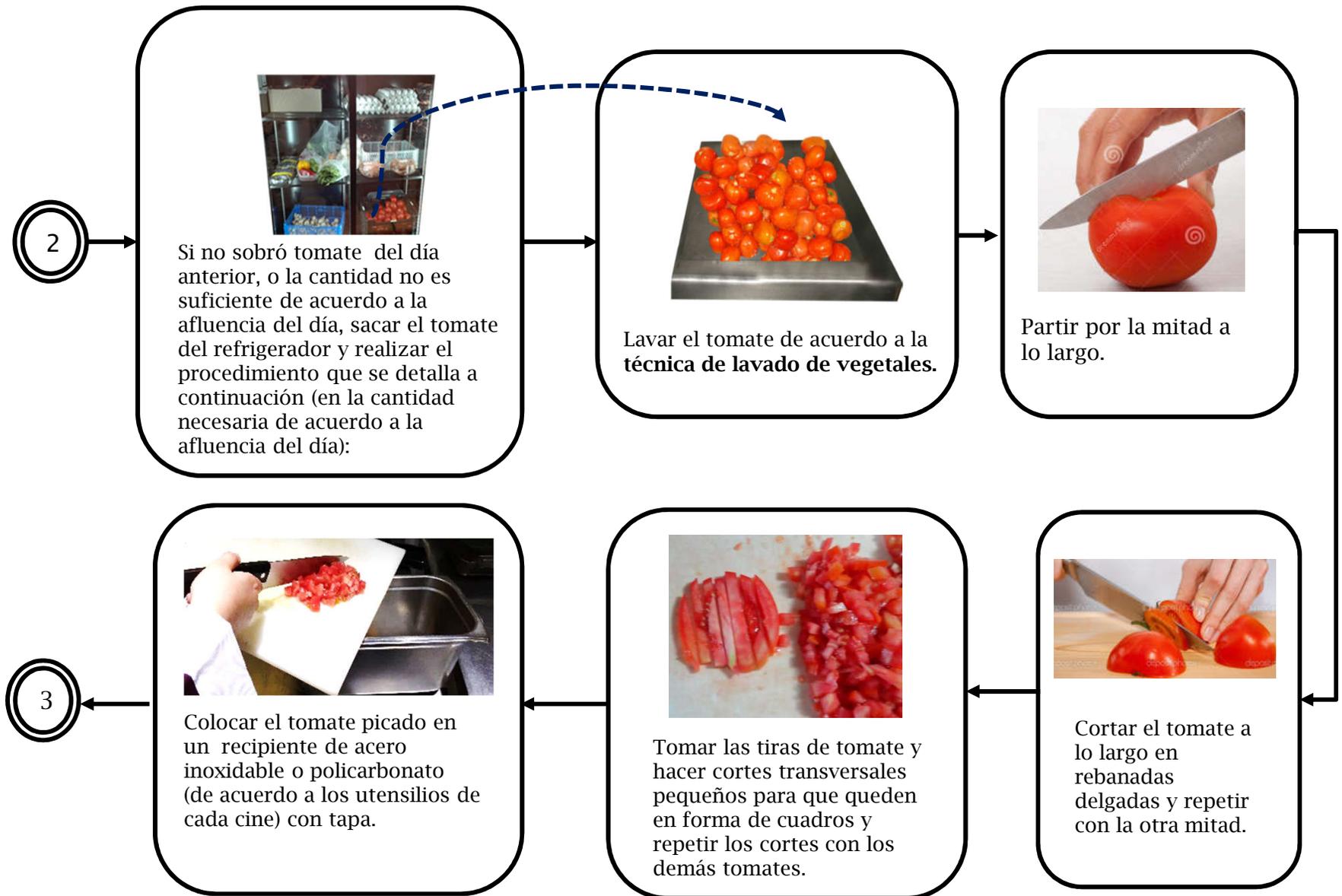


Sacar del refrigerador la cantidad de pimiento que se va a utilizar durante el día y colocarlo en la mesa de trabajo.



Guardar el pimiento en el inserto de acero inoxidable o en recipiente plástico con tapa de acuerdo a los utensilios de cada cine.

1

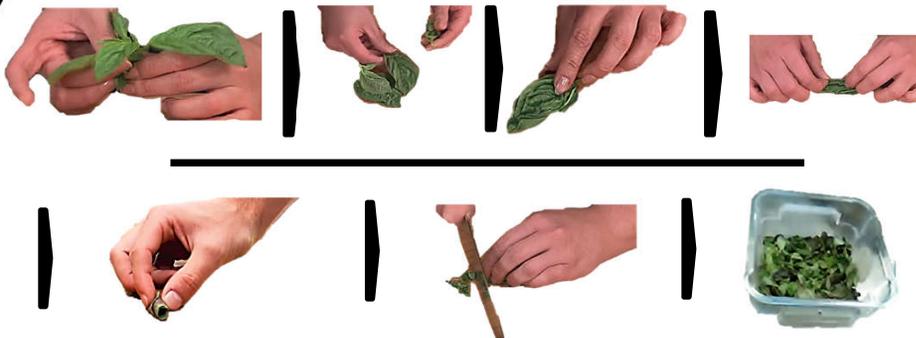


3



Teniendo en cuenta la afluencia del día y las aceitunas sobrantes del día anterior, sacar la cantidad de aceitunas necesarias de su empaque original y colocarlas en una tabla de picar. Partir las aceitunas por la mitad y colocarlas en un recipiente de acero inoxidable con cama de hielo. Tapar el recipiente.

4

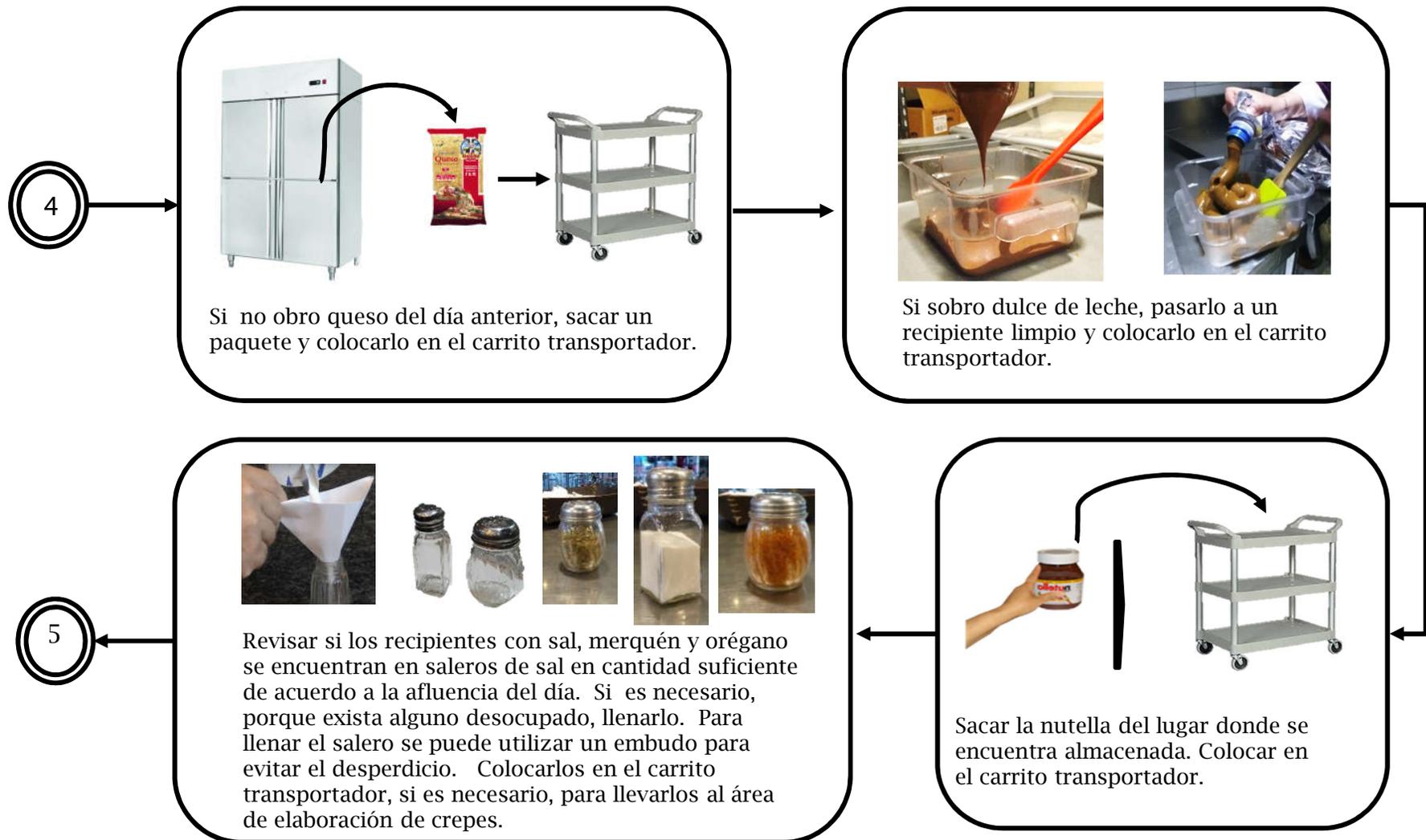


Desprender las hojas de la mata y colocar una hoja sobre otra, enrollarlas y picarlas finamente. Guardar en el recipiente destinado para este fin.



Si no hay suficiente albahaca para la afluencia del día, tomar la albahaca del lugar donde se encuentra almacenada (refrigeración) y lavarla siguiendo la **técnica de lavado de vegetales** vigente.

Para cualquier materia prima, si la afluencia esperada del día es baja, se puede abastecer menos de la mitad del inserto, teniendo en cuenta el consumo en cada cine de lo contrario abastecer la mínima cantidad para las primeras horas de operación.



Para cualquier materia prima, si la afluencia esperada del día es baja, se puede abastecer menos de la mitad del inserto, teniendo en cuenta el consumo en cada cine de lo contrario abastecer la mínima cantidad para las primeras horas de operación.

5



Revisar si hay azúcar flor en el recipiente. Si no es así llenarlo. Para llenar el recipiente, debe esperarse a que el azúcar se agote, lavar el salero siguiendo la **técnica de lavado de utensilios vigente** y llenarlo con producto nuevo.



Vaciar la base para crepes en un recipiente limpio de acero inoxidable y tapanlo. La cantidad a llenar depende de la afluencia del día. Si es un día de baja afluencia llenar la tercera parte o menos de base para crepes.

6



Llevar el carrito transportador con los insertos al área de elaboración de crepes.

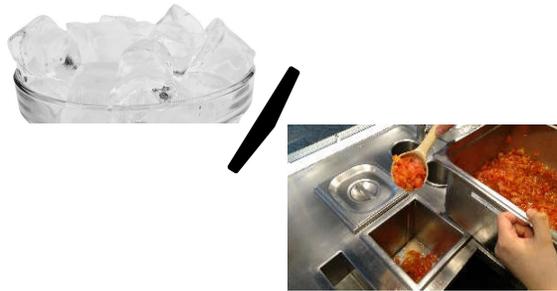


El plátano debe estar almacenado a temperatura ambiente, en lugar seco y fresco.

Sacar el plátano del lugar donde se encuentra almacenado y colocarlo en el carrito transportador para ser llevado al área de elaboración de crepes.

Para cualquier materia prima, si la afluencia esperada del día es baja, se puede abastecer menos de la mitad del inserto, teniendo en cuenta el consumo en cada cine de lo contrario abastecer la mínima cantidad para las primeras horas de operación.

6



Colocar una cama de hielo en cada espacio de la mesa donde se van a colocar los insertos. Empezar a abastecer en el espacio asignado a cada una de las materias primas con ayuda de un cucharón o cuchara.



Si la afluencia esperada del día es alta, se puede abastecer hasta la mitad del inserto, de lo contrario abastecer la mínima cantidad para las primeras horas de operación.



Si sobro queso del día anterior, abastecer este en el inserto solo, no mezclar con el queso del empaque. Si no sobro queso, abastecer el queso en el inserto correspondiente, asegurándose que se encuentre perfectamente limpio y con cama de hielo.

7



Sacar la Nutella del lugar donde se encuentra almacenada. Colocarla cerca a las creperas.



Colocar el manjar cerca a la crepera dentro de un inserto.

Guardar en el refrigerador los recipientes de acero inoxidable o policarbonato para que las materias primas se mantengan en buen estado.



7



Hacer una cama de hielo en el lugar donde se colocará el inserto con la carga. Colocarlo sobre el hielo con cucharón a un lado de la crepera. **SIEMPRE guardar insertos en refrigerador al finalizar jornada.**

8



No olvidar mantener tapados todos los recipientes.



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



Colocar el manjar cerca a la crepera dentro de un inserto.



Colocar la Nutella cerca a las creperas.

Nota: con esto se diluye la consistencia



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



Colocar sal, merquén y orégano en saleros de asa limpios y ubicarlos en el centro de la parte superior de la crepera.

8



Encender la crepera y girar la perilla de temperatura a 250 a °C y esperar a que se caliente 10 minutos.



Después de calentar la crepera debe frotarse en círculos con un **fibra azul de 3M P-96** para remover residuos y después limpiarla con toalla de papel.



Dejar la mantequilla durante 30 segundos y después retirarla por completo con papel toalla.



Colocar 20 gr. de mantequilla sobre la crepera con una espátula y esparcirlo por toda la superficie.

Bajar la temperatura a 200 °C y esperar 5 minutos para continuar.



Colocar una espátula 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).

Fin

Elaborar un crepe de prueba y si esta 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.



CREPE CELESTIAL:
Masa de crepe con manjar y
azúcar flor espolvoreada.

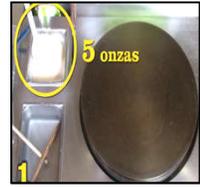
Temperatura

No deberá estar fría al momento de la entrega al consumidor.



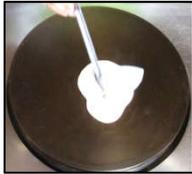
Sabor

No deberá tener sabor a quemado.

<p>1</p> 	<p>2</p>  	<p>3</p> 	<p>4</p>  
<p>Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.</p>	<p>Llenar al ras el cucharón aras de 5 onzas para crepas y verterlo en la crepera evitando derrames de masa.</p>	<p>Tomar el rastrillo y esparcir la masa sobre la crepera sin ejercer presión, y con movimientos semi circulares (como un compas). El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni debe sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa. Este debe estar libre de grumos. El agua del rastrillo debe cambiarse cada 5 crepes.</p>	<p>Si se derrama, esperar que este seca y retirar con espátula. Esperar 20 segundos para después despegar la crepa con ayuda de una espátula galopina, deslizándola entre la crepa y la crepera desde la parte superior hasta la mitad.</p>
<p>5</p> 	<p>6</p> 	<p>7</p> 	<p>8</p>   
<p>Doblar la mitad despegada sobre el resto del crepe y tomar el primer ingrediente de acuerdo a Cantidades y tipos de ingredientes y colocarlo de la siguiente manera:</p>	<p>Agregar el manjar o Nutella con una espátula, sobre la orilla izquierda y untarla hasta cubrirla toda. Adicionar posteriormente el azúcar flor espolvoreando con el salero que contiene azúcar flor en oda la superficie del crepe.</p>	<p>Doblar el crepe tomándose de la esquina superior derecha con ayuda de la espátula galopina formando un triángulo. Con ayuda de la espátula galopina, doblar el tercio que quedó libre hasta cubrir el doblez que ya se había hecho.</p>	<p>Si la crepa es entregada en plato, girarla de la siguiente forma:</p>  <p>Limpiar con un paño cualquier derrame o residuo que haya quedado en el mueble de la crepera.</p>

NUTTY BANANA:

Masa de crepe con Nutella, trozos de plátano y azúcar flor espolvoreada.

<p style="text-align: center; font-weight: bold; color: blue; font-size: 24px;">1</p>  <p>Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold; color: blue; font-size: 24px;">2</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Llenar al ras el cucharón aras de 5 onzas para crepas y verterlo en la crepera evitando derrames de masa.</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold; color: blue; font-size: 24px;">3</p>  <p>Tomar el rastrillo y esparcir la masa sobre la crepera sin ejercer presión, y con movimientos semi circulares (como un compas). El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni debe sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa. Este debe estar libre de grumos. El agua del rastrillo debe cambiarse cada 5 crepes.</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold; color: blue; font-size: 24px;">4</p>  <p>Si se derrama, esperar que este seca y retirar con espátula. Esperar 20 segundos para después despegar la crepa con ayuda de una espátula galopina, deslizándola entre la crepa y la crepera desde la parte superior hasta la mitad.</p> 
<p style="text-align: center; font-weight: bold; color: blue; font-size: 24px;">5</p>  <p>Doblar la mitad despegada sobre el resto del crepe y tomar el primer ingrediente de acuerdo a Cantidades y tipos de ingredientes y colocarlo de la siguiente manera:</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold; color: blue; font-size: 24px;">6</p> <div style="display: grid; grid-template-columns: 1fr 1fr; gap: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p style="font-weight: bold;">a.</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p style="font-weight: bold;">b.</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p style="font-weight: bold;">c.</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p style="font-weight: bold;">d.</p>  </div> </div> <p>Agregar la Nutella. Tomar un plátano y hacer tajadas delgadas y agregarlo sobre toda la superficie del crepe. Adicionar azúcar flor sobre toda la superficie del crepe.</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold; color: blue; font-size: 24px;">7</p>  <p>Doblar el crepe tomándola de la esquina superior derecha con ayuda de la espátula galopina formando un triángulo. Con ayuda de la espátula galopina, doblar el tercio que quedó libre hasta cubrir el doblez que ya se había hecho.</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold; color: blue; font-size: 24px;">8</p> <p>Si la crepa es entregada en plato, girarla de la siguiente forma:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p>Con ayuda de la espátula, servir el crepe en el plato o cono, con la parte más cocida hacia arriba.</p>  <p>Limpiar con un paño cualquier derrame o residuo que haya quedado en el mueble de la crepera.</p>

Ayudas para agregar Manjar Blanco y Nutella en los Crepes.



❖ Tomar el ingrediente con una espátula miserable y dejar calentar sobre el crepe por unos segundos para que se derrita.

❖ Una vez este suave, untar sobre el crepe.

CREPE NAPOLITANO: Masa de crepes con queso, tomate y orégano.

<p>1</p>  <p>Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.</p>	<p>2</p>  <p>Llenar al ras el cucharón para crepes y verterlo en la parte superior izquierda o derecha de la crepera evitando derrames de masa.</p>	<p>3</p>  <p>Tomar el rastrillo y esparcir la masa sobre la crepera sin ejercer presión, y con movimientos semi circulares (como un compas). El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni debe sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa. Este debe estar libre de grumos. El agua del rastrillo debe cambiarse cada 5 crepes.</p>	<p>4</p>  <p>Esperar 20 segundos. Despegar el crepe con ayuda de una espátula galopina, deslizándola entre el crepe y la crepera desde la parte superior hasta la mitad.</p>
<p>5</p>  <p>Doblar la mitad despegada sobre el resto del crepe y con el cucharón tomar el queso y distribuirlo por toda la superficie del crepe.</p>	<p>6</p>  <p>Con el cucharón, agregar el tomate sobre el queso, distribuyéndolo por toda la superficie del crepe.</p>	<p>7</p>  <p>Agregar el orégano, sal y pimienta. Si el cliente lo solicita, agregar merken. Los 3 ingredientes deben adicionarse con el salero correspondiente a cada uno.</p>	<p>8</p>  <p>Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo sobre el queso y el tomate.</p>
<p>9</p>  <p>Doblar la esquina superior derecha de la crepa con la espátula, formando un triángulo y sin cubrir el primer tercio.</p>	<p>10</p>  <p>Con ayuda de la espátula galopina, doblar el tercio que quedó libre hasta cubrir el doblez que ya se había hecho.</p>	<p>11</p>  <p>Con ayuda de la espátula, servir la crepa en el plato charola o cono asegurando que el doblez quede hacia abajo.</p>	<p>12</p>  <p>Limpiar con un paño cualquier derrame o residuo que haya quedado en el mueble de la crepera.</p>

CREPE ALIADO:

Masa de crepes con queso y jamón de cerdo

 <p>1</p> <p>Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.</p>	 <p>2</p> <p>Llenar al ras el cucharón para crepes y verterlo en la parte superior izquierda o derecha de la crepera evitando derrames de masa.</p>	 <p>3</p> <p>Tomar el rastrillo del recipiente con agua y con él esparcir la masa sobre la crepera sin ejercer presión, y con movimientos semicirculares¹.</p>	 <p>4</p> <p>Esperar 20 segundos. Despegar el crepe con ayuda de una espátula galopina, deslizándola entre el crepe y la crepera desde la parte superior hasta la mitad.</p>
 <p>5</p> <p>Doblar la mitad despegada sobre el resto del crepe y con el cucharón tomar el queso y distribuirlo por toda la superficie del crepe.</p>	 <p>6</p> <p>Con el cucharón, agregar el jamón sobre el queso, distribuyéndolo por toda la superficie del crepe.</p>	 <p>7</p> <p>Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo sobre el queso y el tomate.</p>	 <p>8</p> <p>Agregar sal y pimienta. Si el cliente lo solicita, agregar merken. Los tres ingredientes deben adicionarse con el salero correspondiente a cada uno.</p>
 <p>9</p> <p>Doblar la esquina superior derecha de la crepa con la espátula, formando un triángulo y sin cubrir el primer tercio.</p>	 <p>10</p> <p>Con ayuda de la espátula galopina, doblar el tercio que quedó libre hasta cubrir el doblez que ya se había hecho.</p>	 <p>11</p> <p>Con ayuda de la espátula, servir la crepa en el plato charola o cono asegurando que el doblez quede hacia abajo.</p>	 <p>12</p> <p>Limpiar con un paño cualquier derrame o residuo que haya quedado en el mueble de la crepera.</p>

¹ El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni deberá sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa.

CREPE MARGARITA:
Masa de crepes con queso, choclo, tomate y albahaca

 <p>1</p> <p>Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.</p>	 <p>2</p> <p>Llenar al ras el cucharón para crepes y verterlo en la parte superior izquierda o derecha de la crepera evitando derrames de masa.</p>	 <p>3</p> <p>Tomar el rastrillo del recipiente con agua y con él esparcir la masa sobre la crepera sin ejercer presión, y con movimientos semicirculares¹.</p>	 <p>4</p> <p>Esperar 20 segundos. Despegar el crepe con ayuda de una espátula galopina, deslizándola entre el crepe y la crepera desde la parte superior hasta la mitad.</p>
 <p>5</p> <p>Doblar la mitad despegada sobre el resto del crepe y con el cucharón tomar el queso y distribuirlo por toda la superficie del crepe.</p>	 <p>6</p> <p>Con el cucharón, agregar el tomate sobre el queso, distribuyéndolo por toda la superficie del crepe.</p>	 <p>7</p> <p>Tomar el choclo, con el cucharón de 3 onzas y agregarlo en toda la superficie del crepe, sobre el queso y el tomate.</p>	 <p>8</p> <p>Agregar la albahaca con la mano, sobre la superficie del crepe. Colocar entre 10 a 12 trozos de hoja. Si se solicita un ingrediente extra, agregarlo.</p>
 <p>9</p> <p>Agregar sal, pimienta y merken, si este ultimo es solicitado por el cliente.</p>	 <p>10</p> <p>Con ayuda de la espátula galopina, doblar el tercio que quedó libre hasta cubrir el doblez que ya se había hecho.</p>	 <p>11</p> <p>Con ayuda de la espátula, servir la crepa en el plato charola o cono asegurando que el doblez quede hacia abajo.</p>	 <p>12</p> <p>Limpiar con un paño cualquier derrame o residuo que haya quedado en el mueble de la crepera.</p>

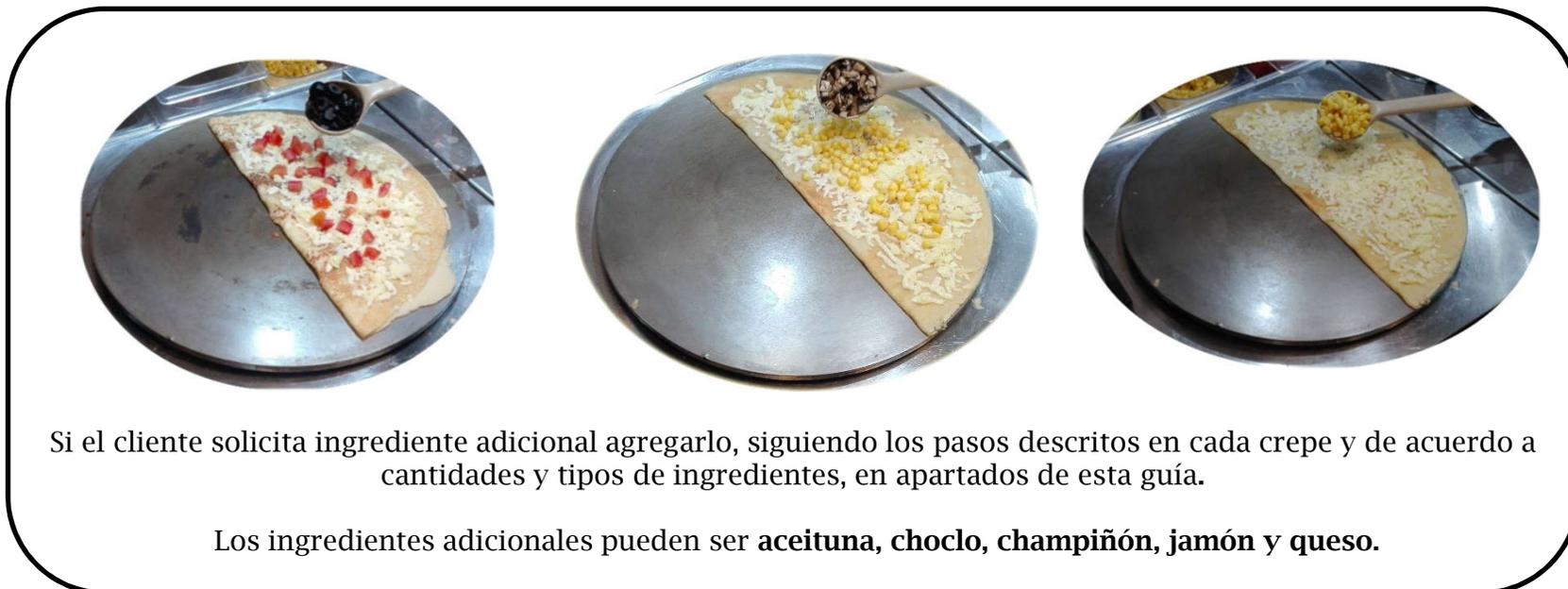
¹ El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni deberá sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa.

CREPE FRUTOS DEL CAMPO:

Masa de crepe con queso, champiñón, choclo, pimentón y albahaca.

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>	 <p>4</p>
<p>Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.</p>	<p>Llenar al ras el cucharón para crepes y verterlo en la parte superior izquierda o derecha de la crepera evitando derrames de masa.</p>	<p>Tomar el rastrillo del recipiente con agua y con él esparcir la masa sobre la crepera sin ejercer presión, y con movimientos semicirculares¹.</p>	<p>Esperar 20 segundos. Despegar el crepe con ayuda de una espátula galopina, deslizándola entre el crepe y la crepera desde la parte superior hasta la mitad.</p>
 <p>5</p>	 <p>6</p>	 <p>7</p>	 <p>8</p>
<p>Doblar la mitad despegada sobre el resto del crepe y con el cucharón tomar el queso y distribuirlo por toda la superficie del crepe.</p>	<p>Con el cucharón, agregar el pimentón y el choclo sobre el queso, distribuyéndolos por toda la superficie del crepe.</p>	<p>Tomar el champiñón con el cucharón de 3 onzas y agregarlo en toda la superficie del crepe, sobre el queso y el tomate. Hacer lo mismo con el choclo.</p>	<p>Agregar la albahaca con la mano, sobre la superficie del crepe. Colocar 5 hojas, o 10 a 12 trozos. Si se solicita un ingrediente extra, agregarlo.</p>
 <p>9</p>	 <p>10</p>	 <p>11</p>	 <p>12</p>
<p>Agregar sal, pimienta y merken, si este ultimo es solicitado por el cliente.</p>	<p>Con ayuda de la espátula galopina, doblar el tercio que quedó libre hasta cubrir el doblez que ya se había hecho.</p>	<p>Con ayuda de la espátula, servir la crepa en el plato charola o cono asegurando que el doblez quede hacia abajo.</p>	<p>Limpiar con un paño cualquier derrame o residuo que haya quedado en el mueble de la crepera.</p>

¹ El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni deberá sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa.



Las cucharas deben llenarse completamente para completar el peso de 85 gramos.



Cuando el cliente lo solicite adicionar sal, orégano, merkén o azúcar flor usando los saleros y tamizador.

Queso Mozzarella



Cuando el queso no este suficientemente suave, dejarlo calentar unos segundos. Una vez este suave, ir agregando ingredientes, se irá derritiendo mientras se prepara el crepe.

**Malas Prácticas:
Aplicación incorrecta de los ingredientes (Dulce de Leche y Nutella)**



Procedimiento incorrecto de curado



Uso de guantes de látex, no establecidos en el proceso.



Agregar menos cantidad de Dulce de Leche o Nutella que lo estandarizado en la receta.



Almacenar el dulce de leche en un tetero y adiccionario así en el crepe.



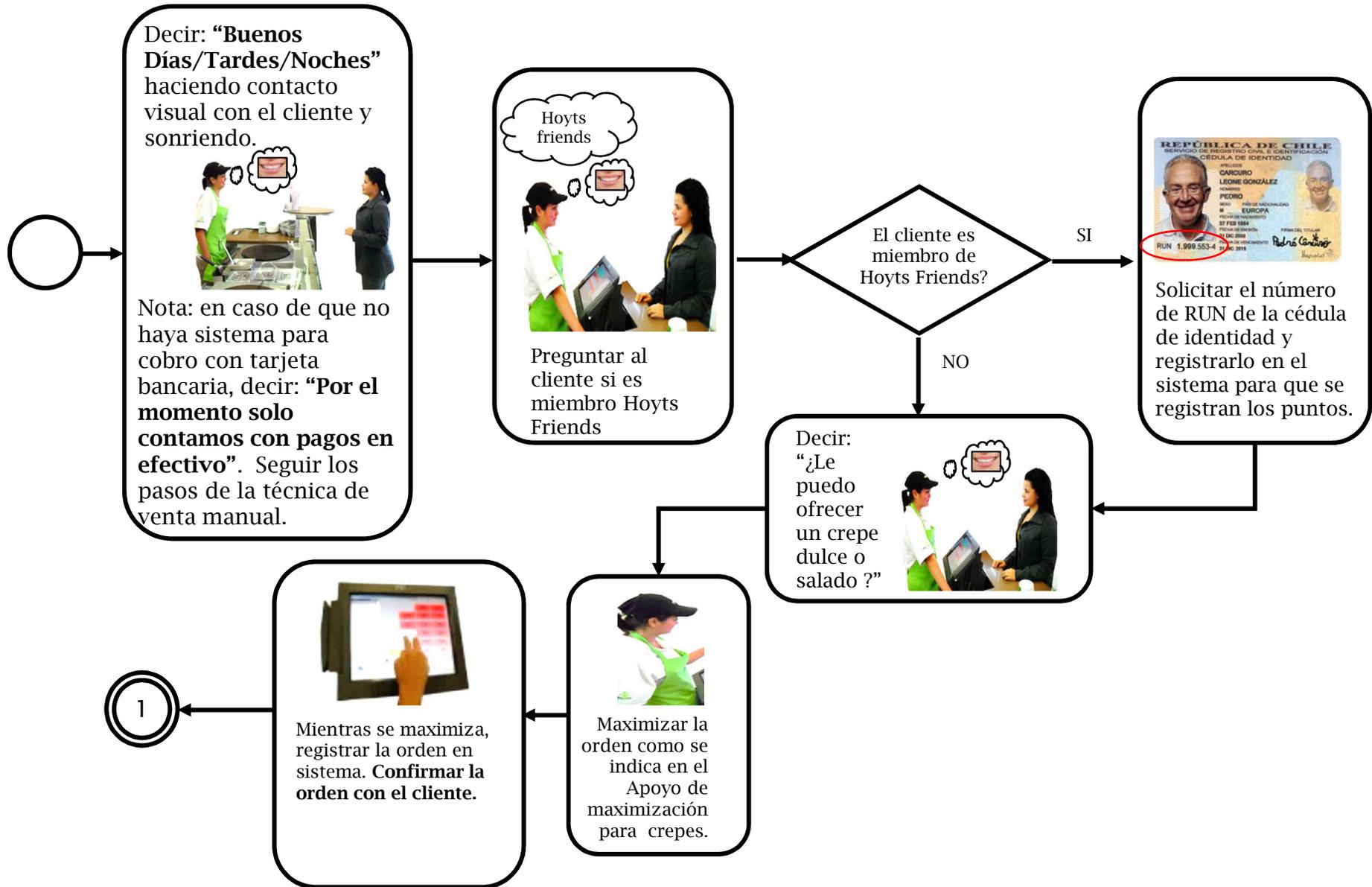
Crepe pálido, sin color dorado, base cruda.

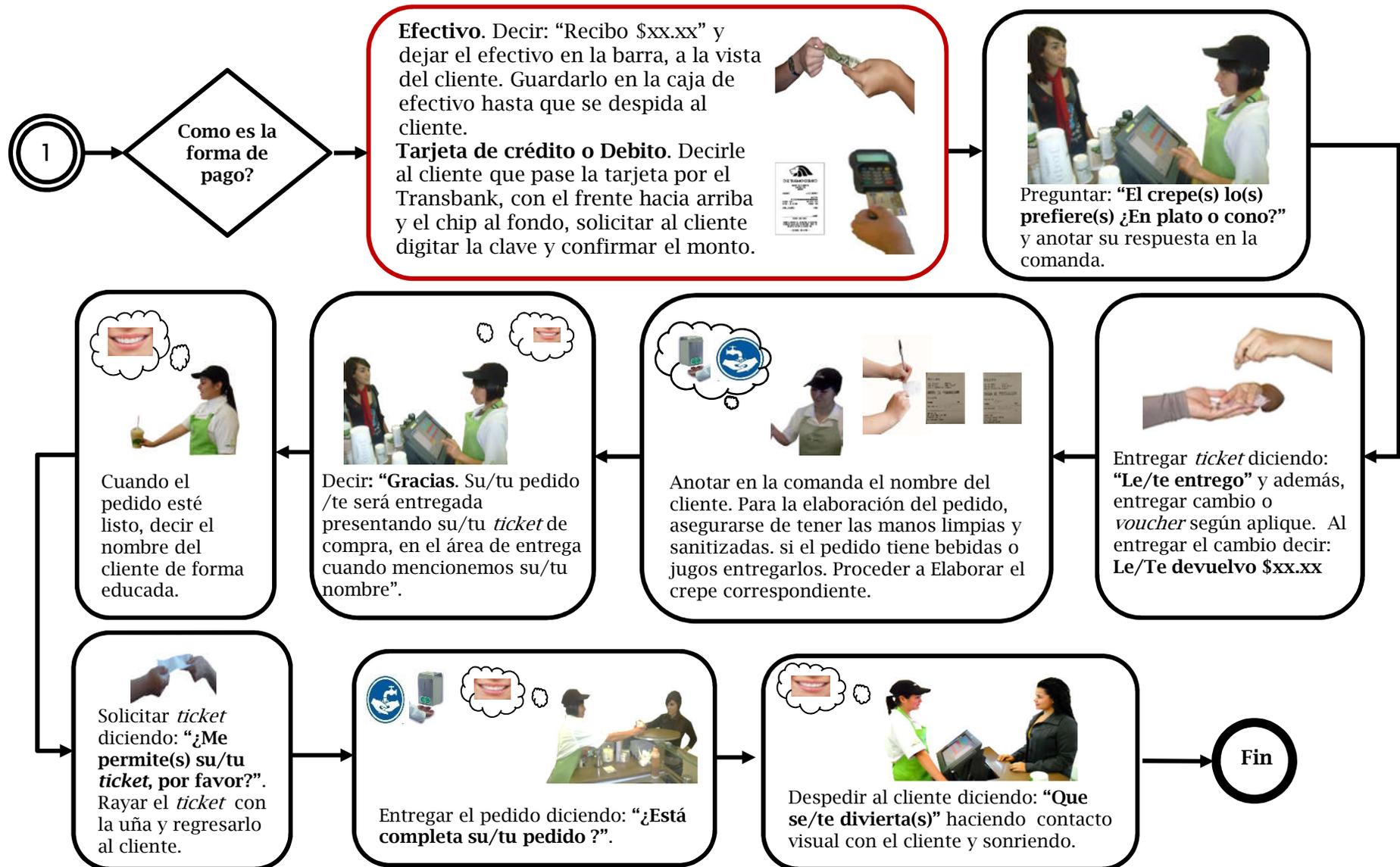


Crepes de menor tamaño al estándar y con menos cantidad de ingredientes.



Remplazo de Nutella por salsa de chocolate.



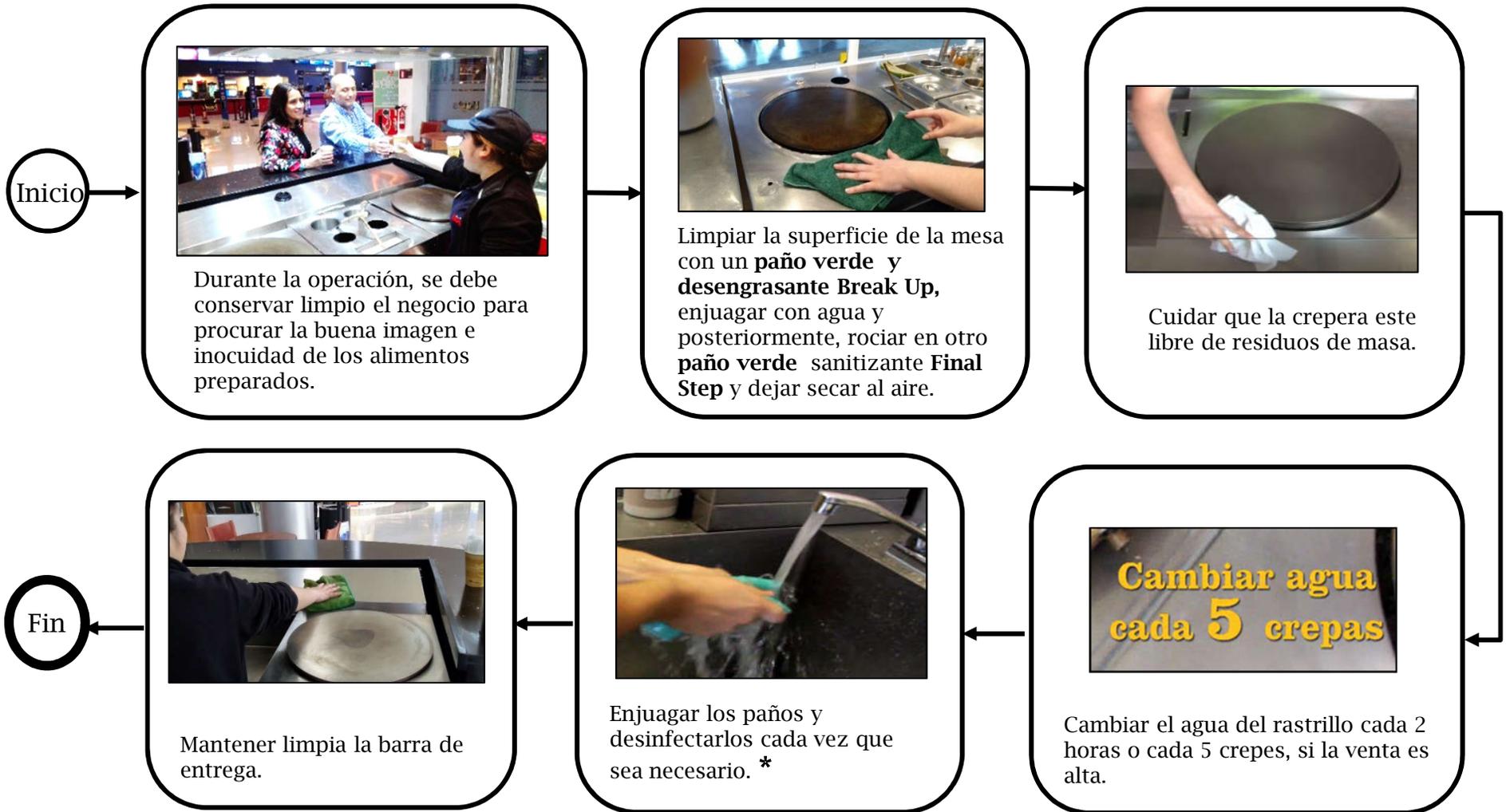


Lavado de Manos



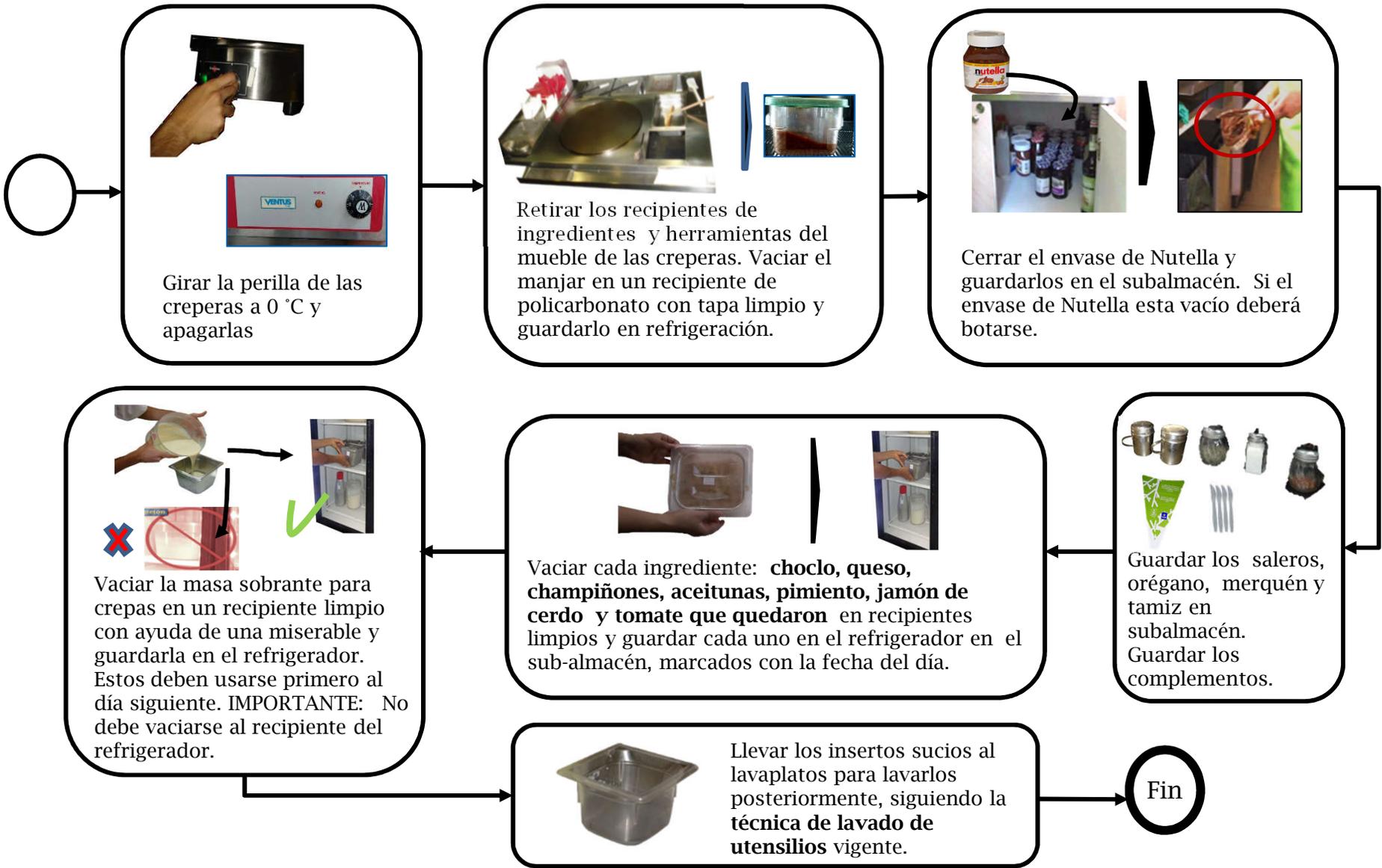
Desinfección de manos

Cada vez que se encuentre la simbología de lavado y desinfección de manos, debe el Cinépolito asegurarse de realizar esta actividad, o tener las manos en perfecto estado de limpieza y desinfección.

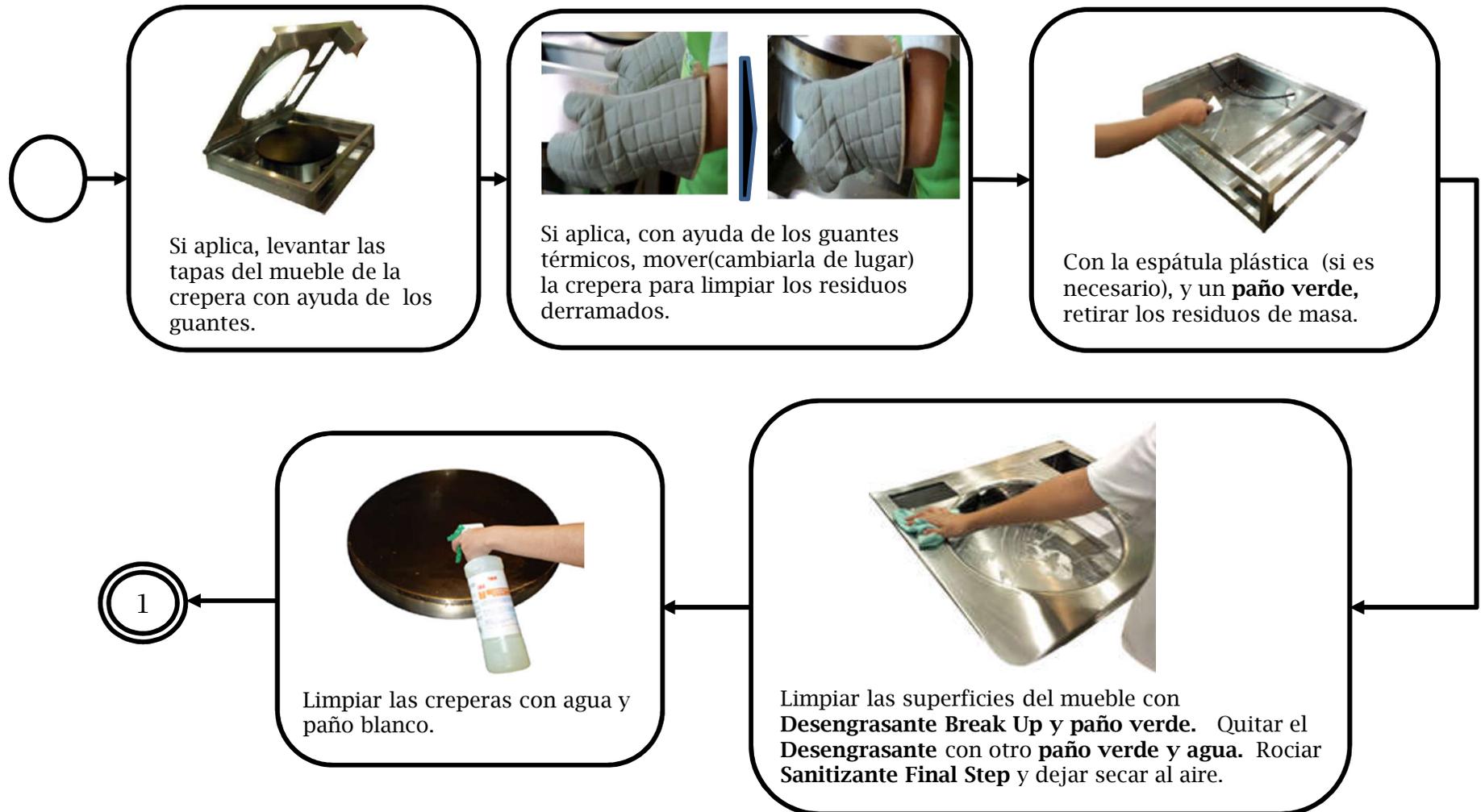


* **CUIDADO:** Si se están elaborando crepas, y las manos están calientes, pedir a un compañero que lave el paño para evitar los cambios bruscos de temperatura.

RECUERDE: Este es un trabajo en equipo y la limpieza es responsabilidad de **TODOS**.



El mueble de creperas debe limpiarse diariamente. Hay diferentes tipos de creperas, y el procedimiento puede variar entre ellas.



1



Si el mueble de creperas, tiene centro de insumos removible, retirarlo.



Limpiar las áreas restantes del mueble, rociando **Desengrasante Break Up** y **pañó verde**. Quitar el **Desengrasante** con otro **pañó verde** y **agua**. Rociar **Sanitizante Final Step** y dejar secar al aire.

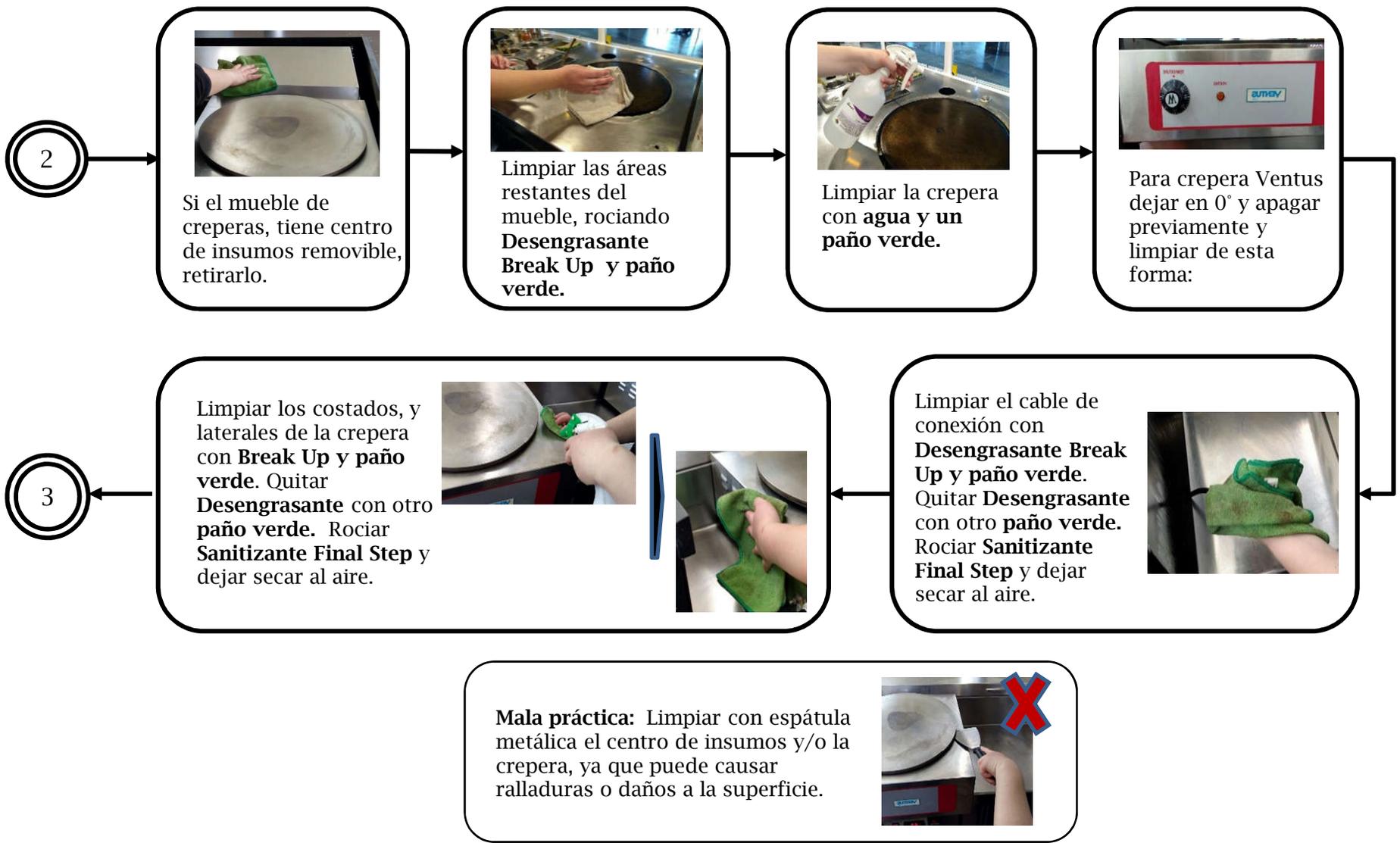
2

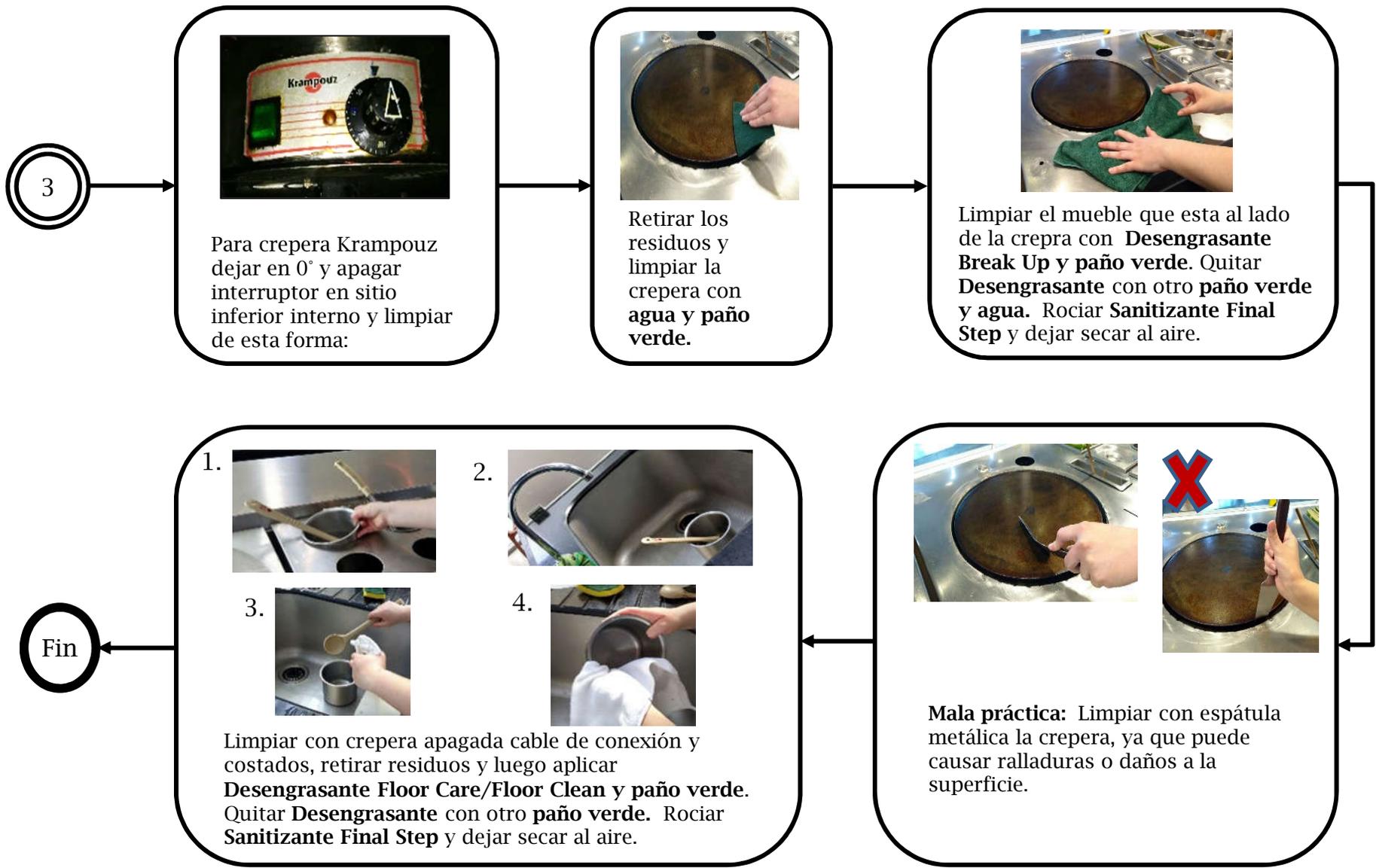


Mala práctica: Limpiar con espátula metálica el centro de insumos y/o la crepera, que puede causar rayaduras o daños a la superficie.



Colocar de nuevo el centro de insumos, y limpiar con desengrasante **Break Up** y **pañó verde**. Posteriormente retirar el desengrasante con otro **pañó verde** y **agua**. Tomar otro **pañó verde** limpio y desinfectar con **sanitizante Final Step**. Dejar secar al aire.





3



Para crepera Krampouz dejar en 0° y apagar interruptor en sitio inferior interno y limpiar de esta forma:



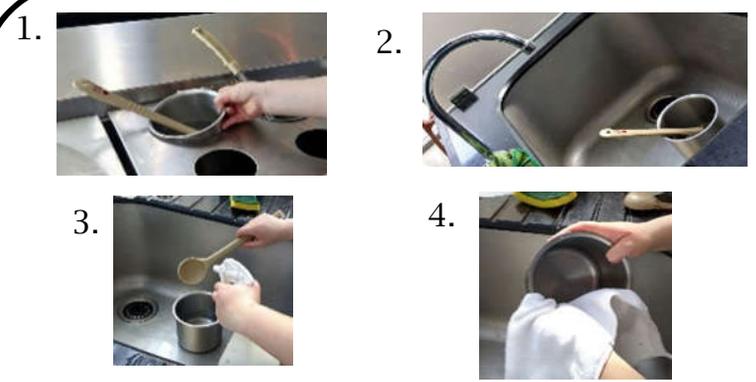
Retirar los residuos y limpiar la crepera con agua y paño verde.



Limpiar el mueble que esta al lado de la crepra con **Desengrasante Break Up** y paño verde. Quitar **Desengrasante** con otro paño verde y agua. Rocíar **Sanitizante Final Step** y dejar secar al aire.



Mala práctica: Limpiar con espátula metálica la crepera, ya que puede causar ralladuras o daños a la superficie.



Limpiar con crepera apagada cable de conexión y costados, retirar residuos y luego aplicar **Desengrasante Floor Care/Floor Clean** y paño verde. Quitar **Desengrasante** con otro paño verde. Rocíar **Sanitizante Final Step** y dejar secar al aire.

Fin

Tabla de Cambios		
Version	Descripción de cambios	Fecha
01	Version Inicial	25/10/2017
02	<p>Se agrega la preparación de la base para crepes y su manejo. Se agrega listado de materias primas y utensilios. Se adiciona el alistamiento de las materias primas y utensilios. Se agrega la habilitación, limpieza e inhabilitación de las creperas Se adiciona la receta de cada una de las crepes y su procedimiento de elaboración. Se adicionan ayudas para agregar ingredientes dulces y salados. Se agrega tabla con vida útil de materias primas porcionadas. Se agregan actividades durante la operación. Se anexan tablas de vida útil de materias primas porcionadas y tabla de ingredientes con materias primas y cantidades. Se agregan malas prácticas en la elaboración de crepes. Se agrega la técnica de venta para el negocio.</p>	16/04/2018



Elaboración de Crepes
Anexos
RA-GR-CRPD-CH-01



Anexos



Elaboración de Crepes
Vida útil Productos
RA-GR-CRPD-CH-01



Ingrediente	Base Crepes	Manjar Blanco	Nutella	Champiñón	Tomate	Choclo
Duración	24 Horas	2 días	Sin fecha*	2 días	2 días	2 días

Ingrediente	Queso	Albahaca	Jamón	Pimentón	Aceitunas
Duración	2 días	2 días	2 días	2 días	2 días

Ejemplo duración 24 horas:

Fecha de elaboración de la base para el crepe: 12 de abril
Fecha de vencimiento: 13 de abril

Ejemplo duración 2 días:

Fecha de porcionado: 12 de abril
Fecha de vencimiento: 14 de abril

* Nota: Mermar si se encuentra en mal estado (dura, seca, con hongos)

Crepes Saladas

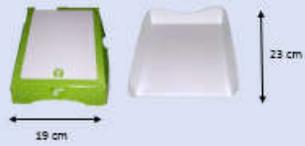
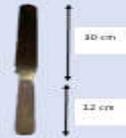
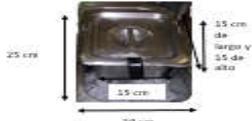
Tipo de Crepe	Receta	
	Producto Base	Gramos
Napolitano	Queso Granulado (Mozzarella)	85
	Tomate	85
	Orégano	85
Crepe Aliado	Queso granulado (Mozzarella)	85
	Jamón de Cerdo	85
Margarita	Queso granulado (Mozzarella)	85
	Tomate	85
	Choclo	85
	Albahaca	5 hojas
Frutos del campo	Queso granulado (Mozzarella)	85
	Choclo	85
	Champiñón	43
	Pimiento	43
	Albahaca	5 hojas

Adiciones para Crepes Saladas

Aceitunas	85 Gramos
Choclo	85 Gramos
Champiñón	85 Gramos
Jamón	85 Gramos
Queso	85 Gramos

Crepes Dulces

Tipo de Crepe	Receta	
	Producto Base	Gramos
Crepe Celestial	Manjar	70
	Azúcar flor	50
Crepe Nutty	Nutella	50
	Azúcar Flor	50
Crepe Nutty Plátano	Nutella	50
	Azúcar flor	50
	Plátano	1 unidad

MATRIZ DE UTENSILIOS AREA DE CREPES	
UTENSILIO	ESPECIFICACIONES
Platos de cartón para crepe de sal	
Platos de carton para crepe de nutella o dulce de leche	
Espatula metálica	
Espatula galopina	
Recipiente cuadrado para la base y Recipiente para el hielo (Colocar debajo del recipiente de la base)	

MATRIZ DE UTENSILIOS AREA DE CREPES	
UTENSILIO	ESPECIFICACIONES
Cucharon de 5 onzas	
Rastrillo para elaborar crepe	
Espatula plástica	
Inserto para rastrillo de crepes	



Elaboración de Crepes
Clausula de Confidencialidad
RA-GR-CRPD-CH-02



Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

