

**GUÍA RÁPIDA  
COFFEE TREE  
REGION ANDINA - PERÚ**

**RA-GR-CNC-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 Refrescos



Depósito de Hielo de  
la Torre de Refrescos



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



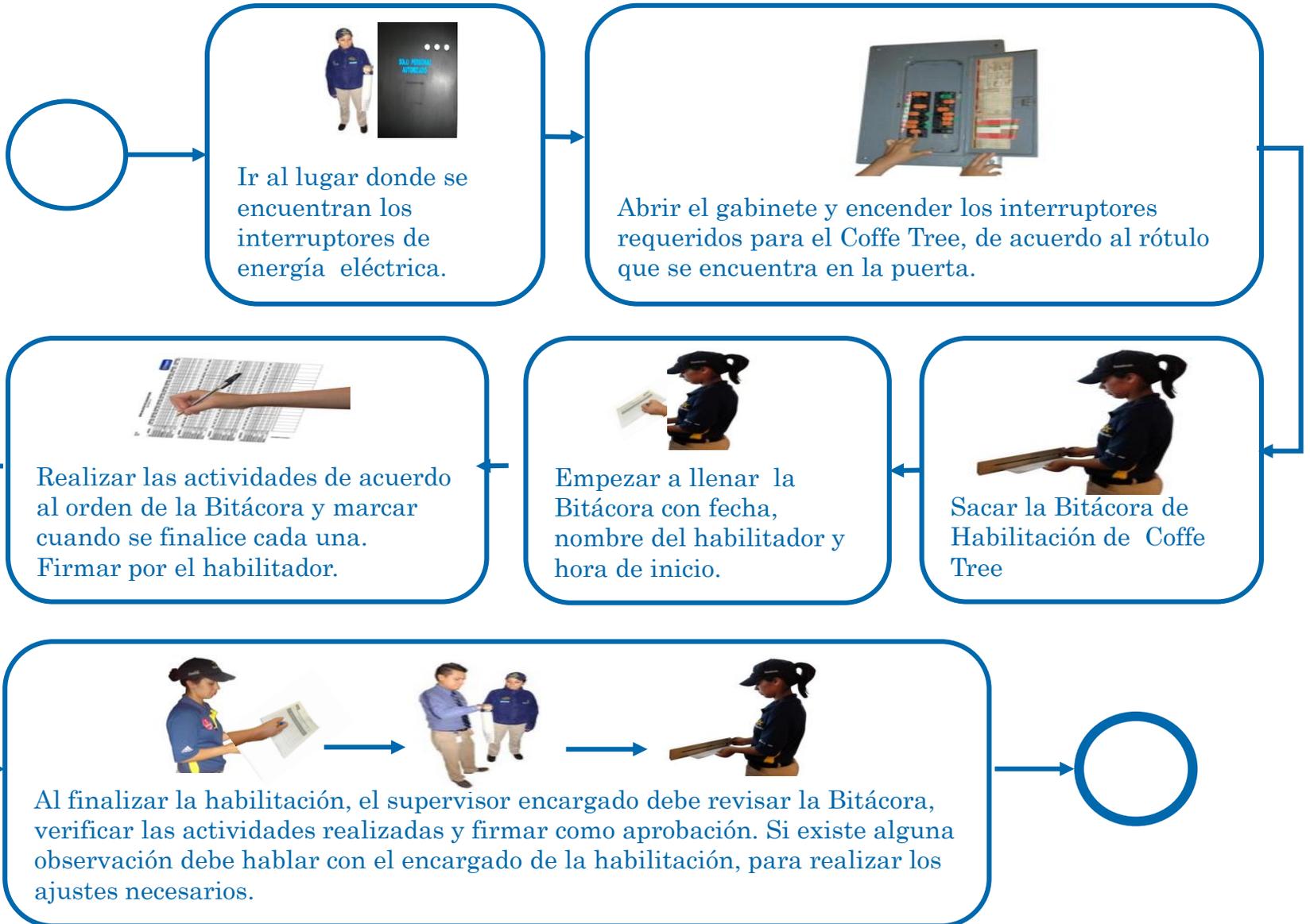
Punto de Venta



Apertura de Turno



Finalizar Habilitación





Afuera del área de dulcería, antes del ingreso, colocarse la malla para el cabello cuidando, que esta lo cubra en su totalidad.



Antes de manipular cualquier alimento, indirecta o directamente, el cinépolito debe lavarse las manos.



Dirigirse al lugar asignado para el lavado de manos.

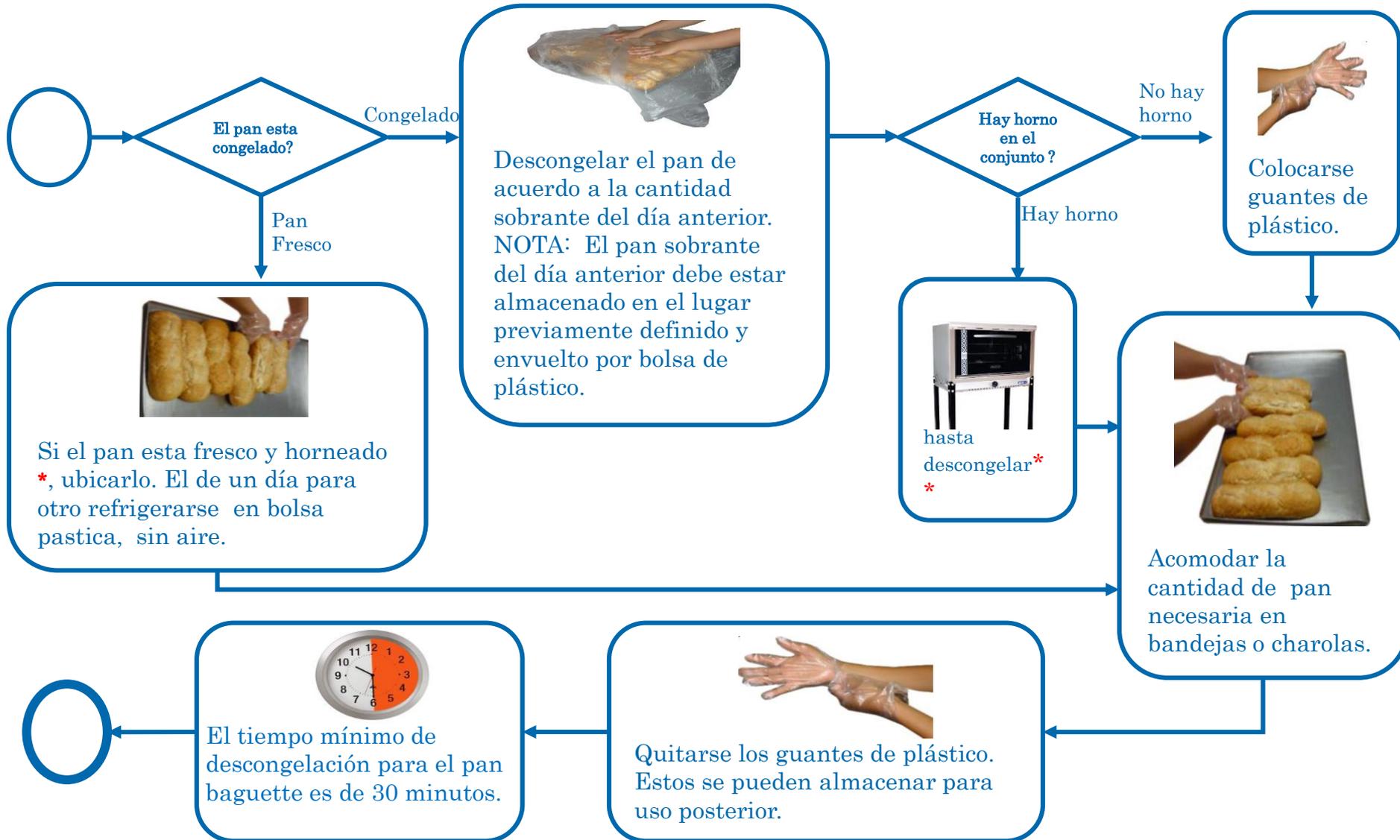


En caso de utilizar guantes, lavarlos aplicando la técnica de lavado de manos a los guantes.



Lavarse las manos de acuerdo a la técnica de lavado de manos.\*\*

\*\* 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 **pañó verde y Floor care**. Con otro paño verde pasar sanitizante **Final Step**.

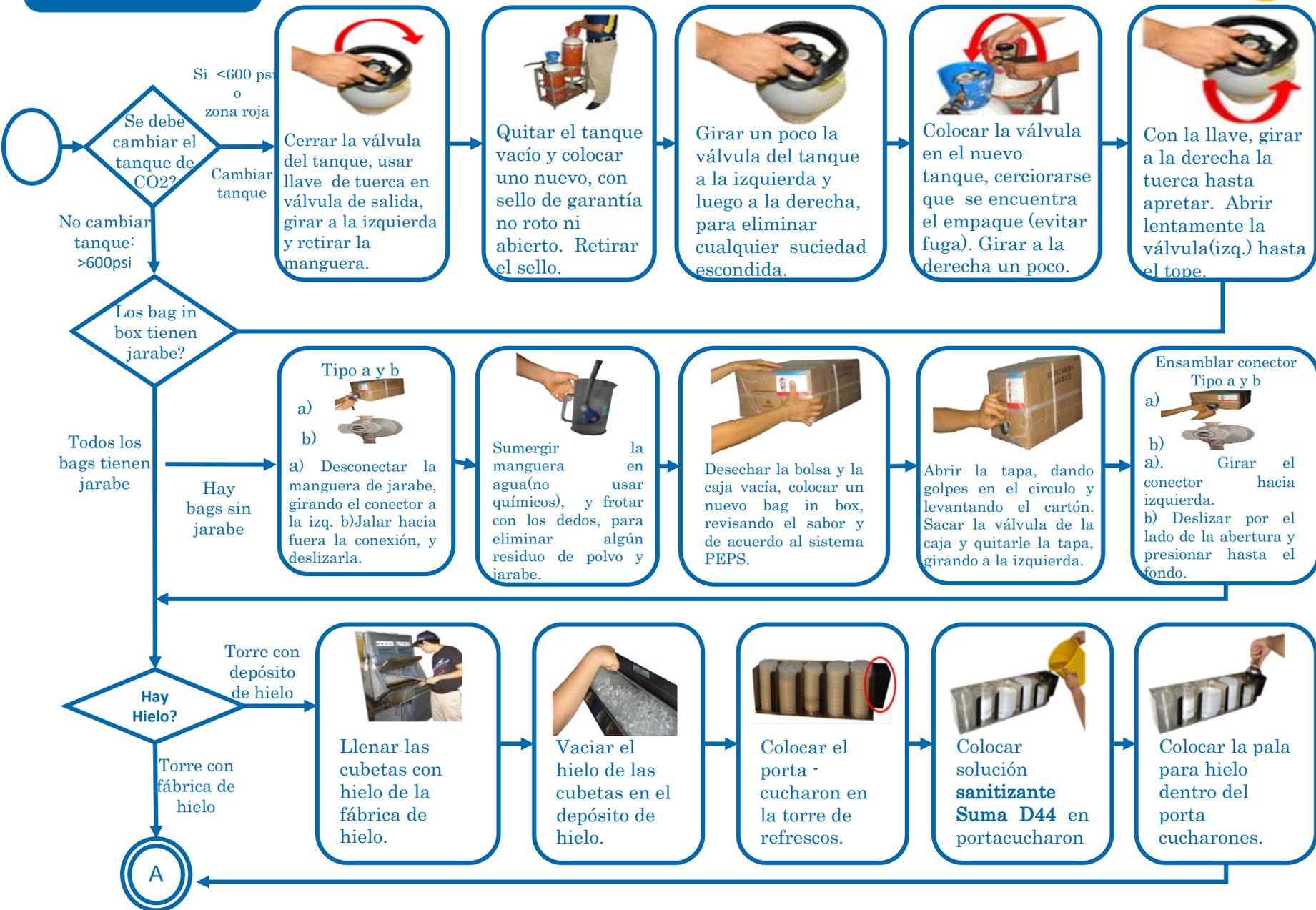


Alistar los elementos a utilizar en el carrito asignado para la habilitación. Incluir implementos a utilizar.

~~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 al área de Coffee Tree.



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 Refrescos

RA-GR-COFF-TRA-02



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 Suma D44** (las manos deben estar limpias). Insertar las boquillas en cada una de las válvulas de la torre de Gaseosas.

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.



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



Lavarse las manos de acuerdo a la técnica de lavado de manos vigente.\*\*



Tomar el carro transportador con cubetas de uso exclusivo para el hielo y dirigirse a la fabrica de hielo y colocar las cubetas en posición de carga.



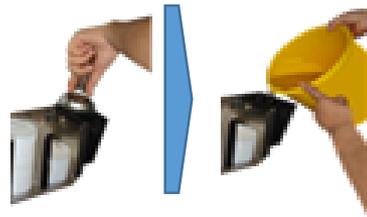
Llenar las cubetas con hielo. Si no hay puerta de llenado utilizar un cucharon limpio.\*\* Cerrar la fabrica de hielo, colocar las tapas a las cubetas y transportar a la torre de refrescos.



Vaciar el hielo de las cubetas en el depósito de hielo, la cantidad de hielo debe ser al 90% de la capacidad del depósito. No introducir alimentos o bebidas dentro del depósito. Cerrar el depósito de hielo



Colocar el porta tapas en su lugar y las tapas por tamaño.



Preparación de solución sanitizante en portacucharon y adicionar hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad. Ubicar la pala para hielo o cucharon dentro del porta cucharones.



Preparar solución sanitizante en un recipiente pequeño, sólo la cantidad necesaria Colocar el porta cucharon en la torre de refrescos.



Regresar por más hielo. Llenar las cubetas hasta tener hielo en todos los depósitos. Almacenar el carro transportador con las cubetas en la bodega de la fábrica de hielo.



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



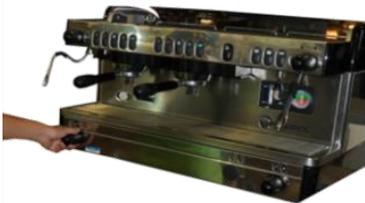
Colocar los filtros en los porta-filtros. Todos deben estar limpios y secos.



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 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 sujetarlos.



Drenar las válvulas.



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



Colocar las jarras espumadoras en el refrigerador del área.



Colocar 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.



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).

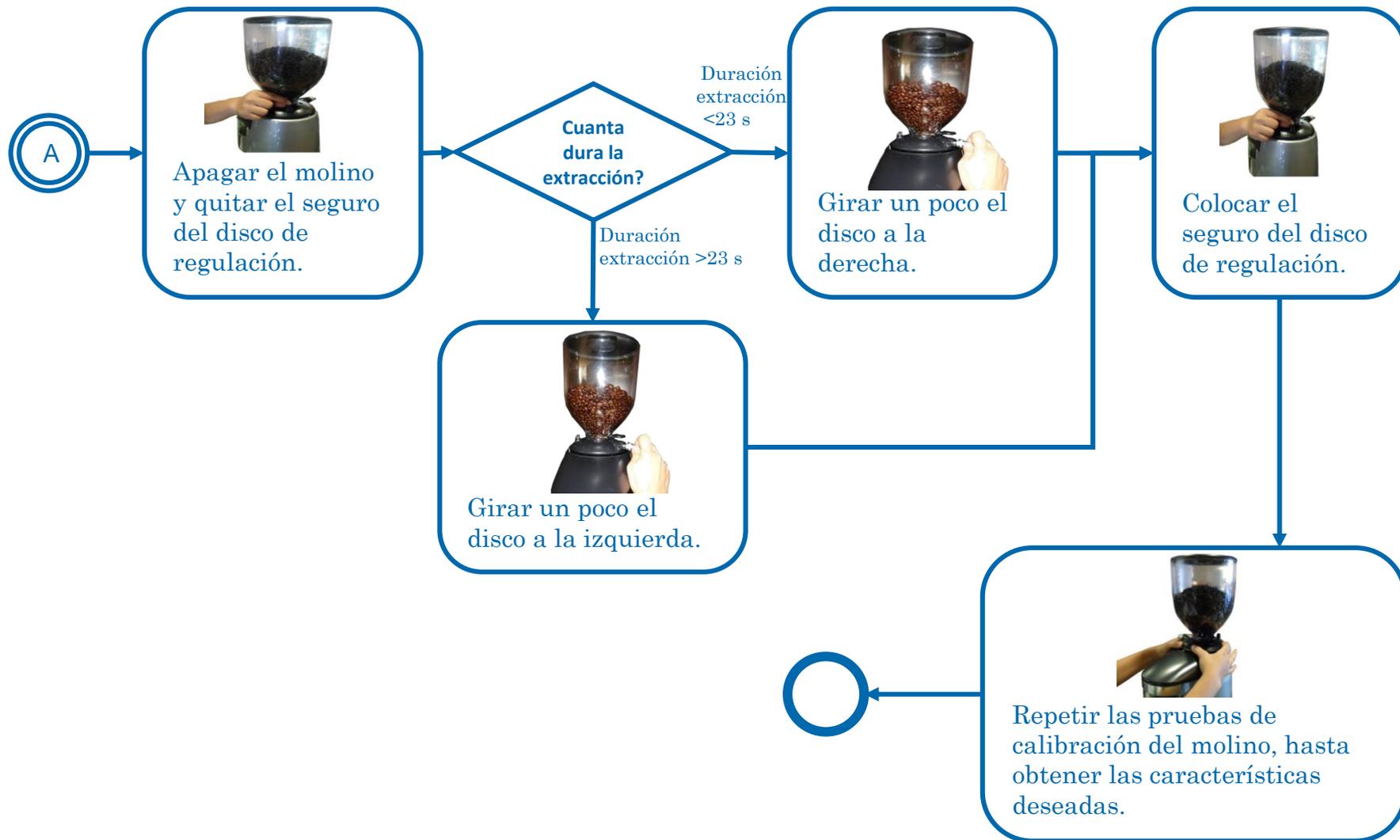


¿Cumple los criterios?

No cumplió

A

Cumplió



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



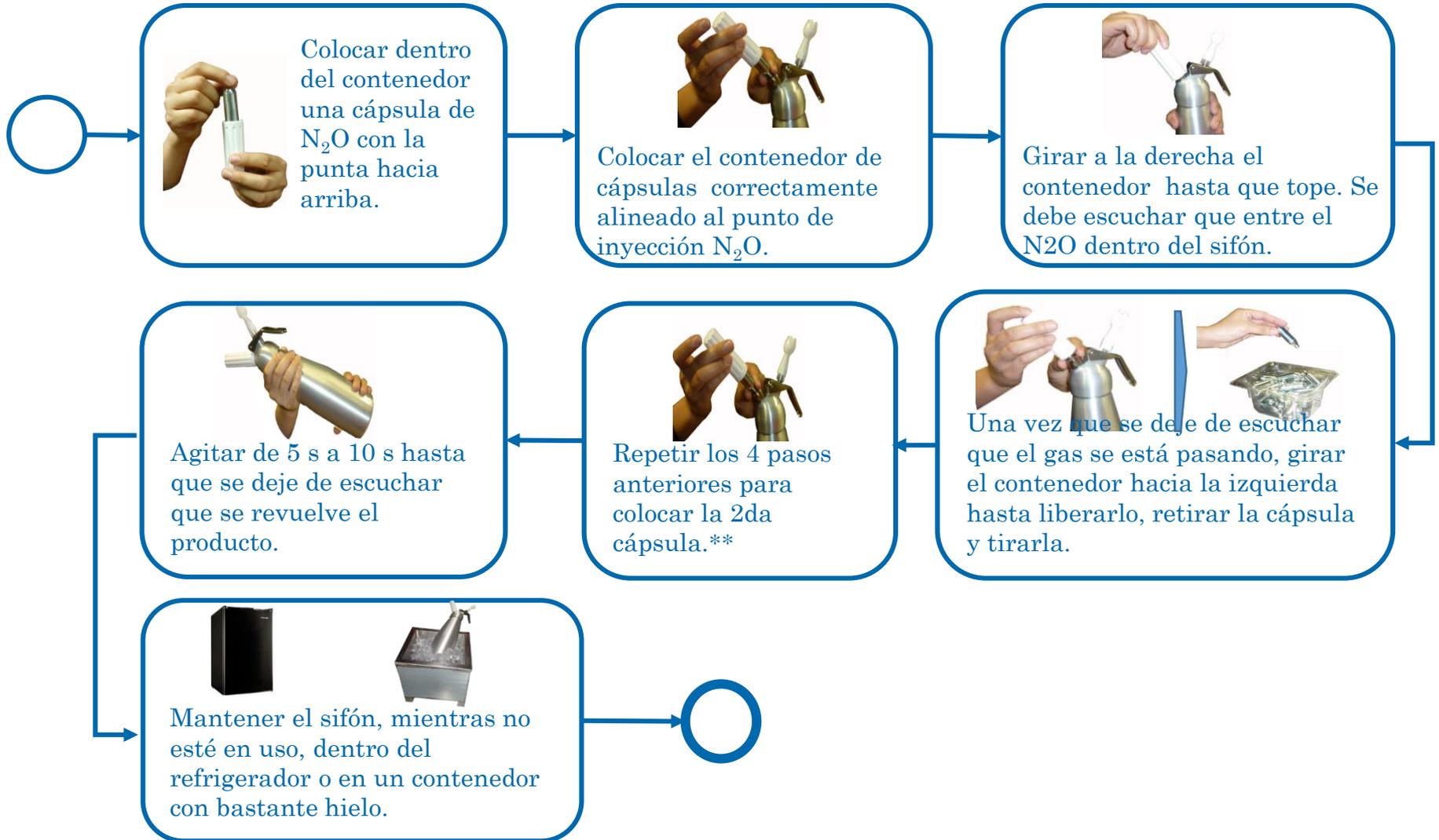
Este proceso solo aplica a las torres con depósito de hielo, no se realiza para aquellas torres con fábrica de hielo



# Coffee Tree

## Habilitación del Sifón para Crema Batida

RA-GR-COFF-TRA-02

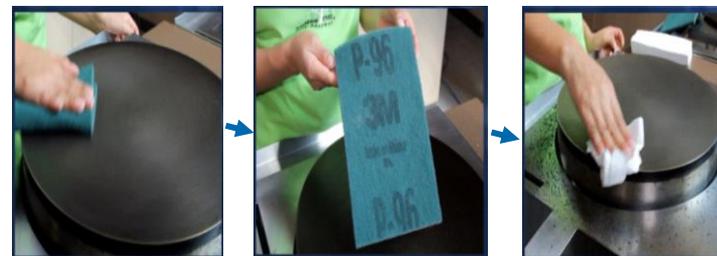


\*Al momento de hacer esto el sifón debe estar completamente vertical. Se debe escuchar que entra el N<sub>2</sub>O dentro del sifón.

\*\*Siempre se deben colocar dos capsulas de N<sub>2</sub>O por sifón de crema batida preparada.



\*\*\* Todos los días, 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.



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.



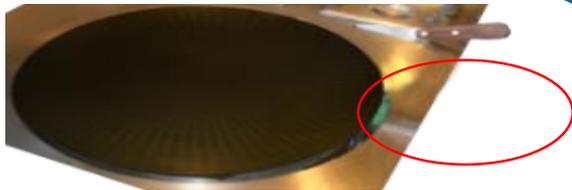
Verter agua sobre los recipientes para rastrillos hasta la mitad, poner los rastrillos en ellos y colocarlos a un lado de la crepera.



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**

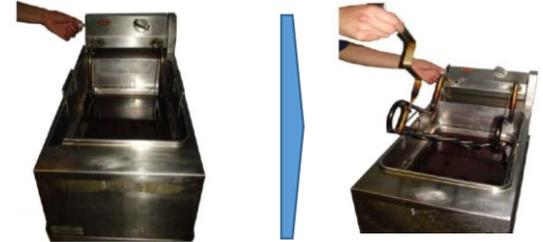
\*\* Si hay espátulas sobrantes a usar, deben dejarse en recipiente con sanitizante.

\*\*\* 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.



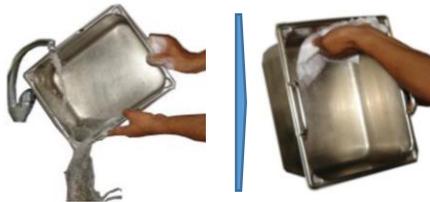
Asegurar la rejilla, soltando la palanca, cuando aplica.



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 de aceite de la freidora, para eliminar manchas.



A

A

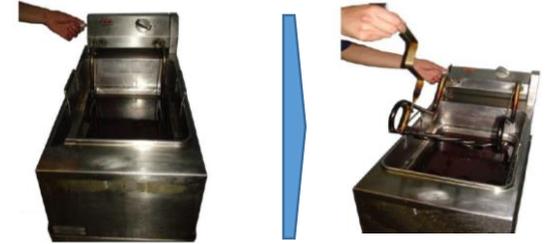
Rociar **Suma Pan Clean** en un paño verde y limpiar toda la superficie exterior.



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.



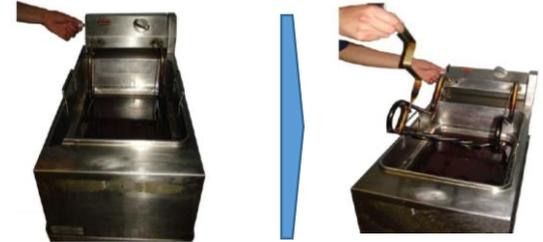
Colocar las canastillas limpias en los ganchos de la freidora.



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.



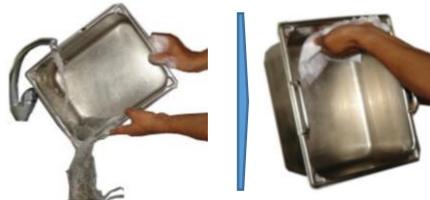
Asegurar la rejilla, soltando la palanca, cuando aplica.



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.



Limpiar el exterior del aceite de la freidora con **Suma Pan Clean**, para eliminar manchas.



A

A

Rociar **Suma Pan Clean** 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.

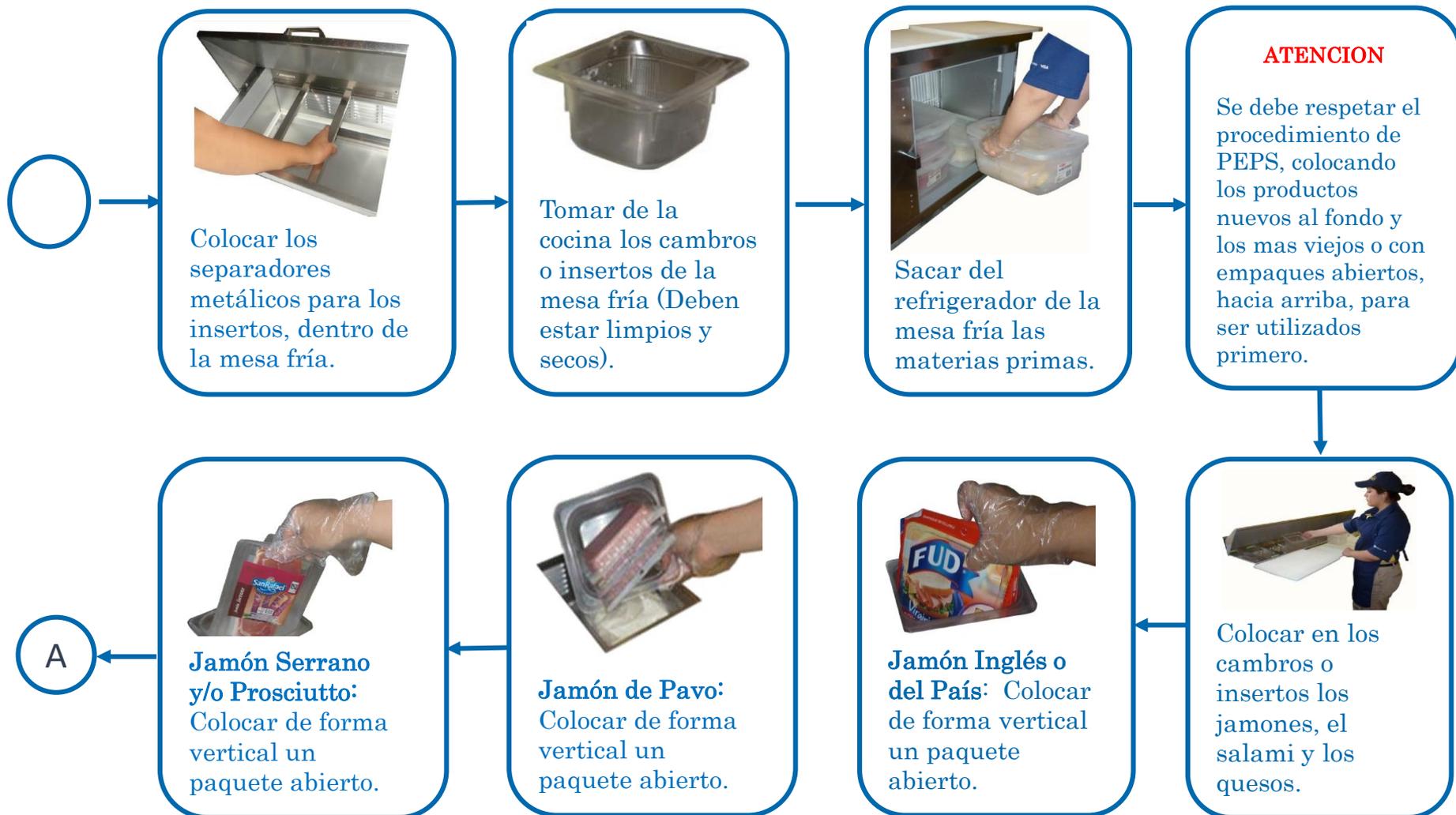


Interruptores sucios que causan riesgo eléctrico y de contaminación.



En caso de tener interruptores, encenderlos. ESTOS DEBEN PERMANECER LIMPIOS Y SER INCLUIDOS DENTRO DEL CRONOGRAMA DE LIMPIEZA.

## HABILITACION DE MESA FRIA



## HABILITACION DE MESA FRIA



**Salami:** Colocar un paquete en el inserto.

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



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



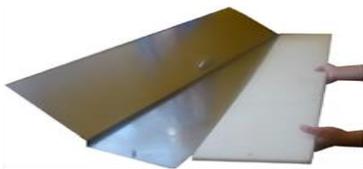
**Queso Crema.** Porcionar 50 g, envolver en plástico y guardar en el inserto o recipiente.



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



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



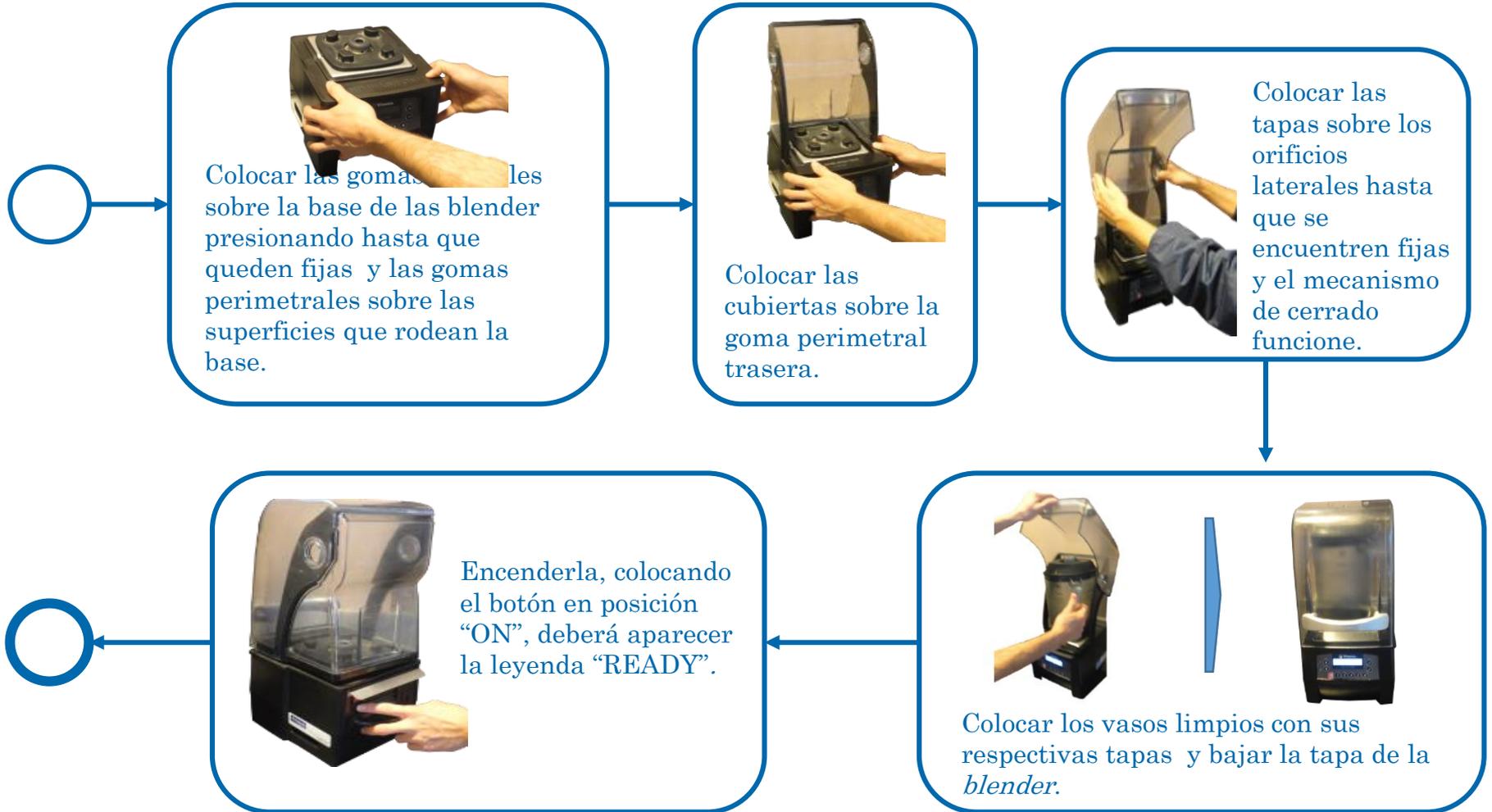
Colocar la tabla de preparación en la mesa fría.

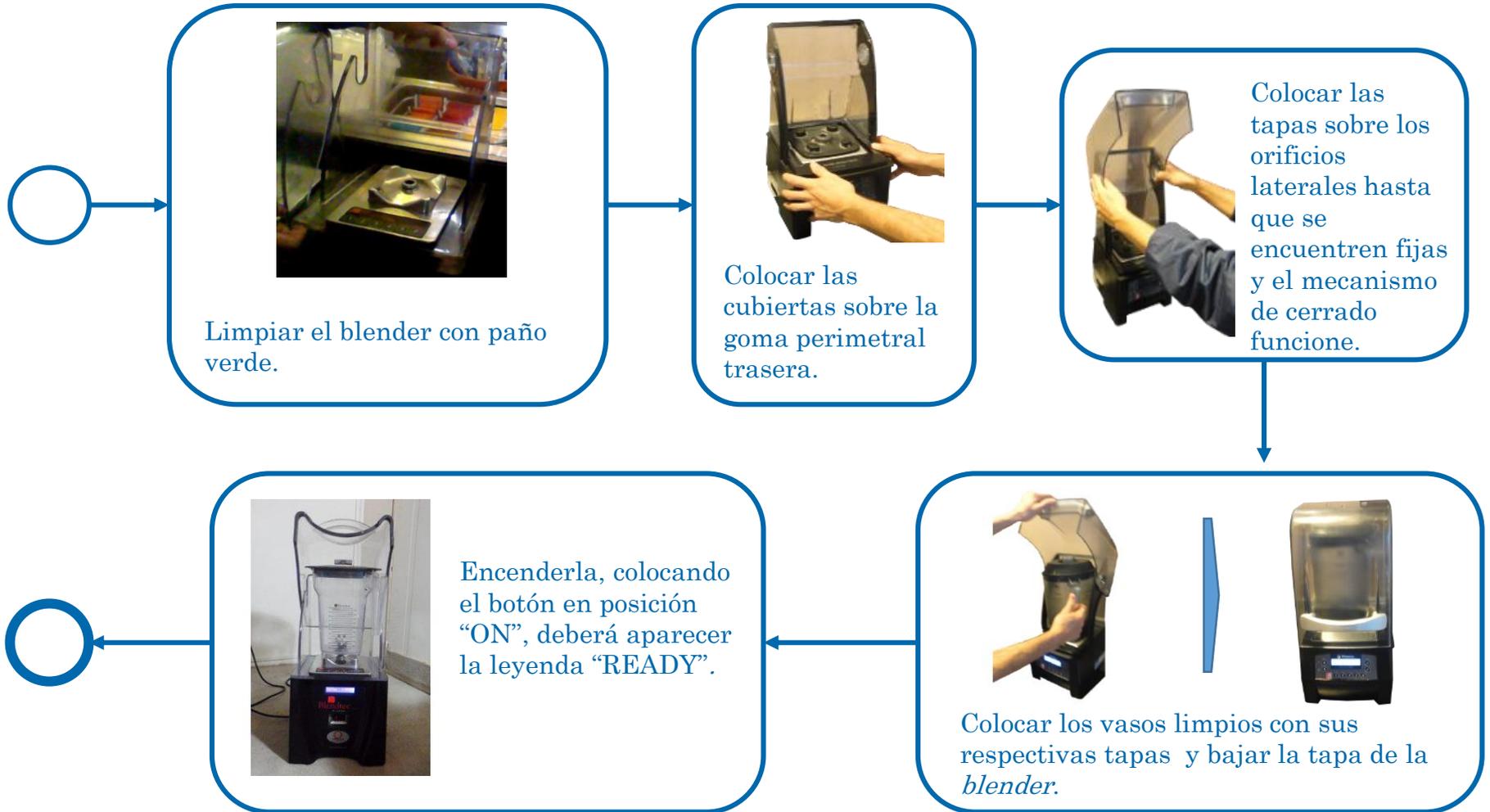


Sanitizar la tabla rociando sanitizante. Dejar secar al aire.



La mesa debe estar completamente limpia, sin contaminación.





## 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.

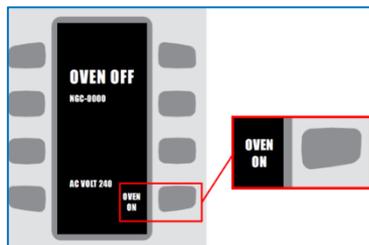


Encender la gratinadora: Oprimir el botón y colocarlo en posición ON.



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

## HABILITACION DE HORNO TURBO CHEF



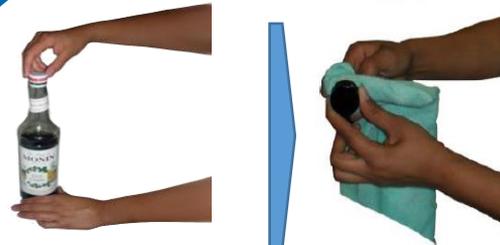
Oprimir el botón asignado a la opción "OVEN ON" para encender el horno.



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



Tomar las esencias del subalmacén y colocarlas en el *rack*.



Retirar las tapas de las esencias y limpiarlas con un paño blanco limpio y húmedo.



Guardar las tapas en un recipiente limpio, taparlo y dejarlo en subalmacén.



Insertar los sifones totalmente secos en cada una de las esencias, introduciéndolas hasta que topen.



Sacar los polvos para Frappes del subalmacen y colocarlos en el área de preparación de Frappes.



Limpiar los recipientes con paño verde.



Limpiar la superficie donde se van a colocar los polvos para Frappes.



Tomar del refrigerador del subalmacén pulpas o concentrados de fruta y colocarlos en el espacio que les corresponda.



Si se trata de pulpas de fruta natural, deben almacenarse en congelación o refrigeración de acuerdo a las indicaciones del proveedor.



Revisar el estado de limpieza del lugar de almacenamiento, si es necesario limpiar con paño verde.

Si se utilizan concentrados que no necesitan refrigeración, colocar los en el lugar asignado en el área de preparación de Smoothies.



Colocar los vasos Trophy comanda a un lado del punto de venta 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, sorbetes y mezcladores. Colocar cerca al área de elaboración de café los sorbetes-cuchara, cucharas, tenedores y cuchillos.



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



Colocar un paño 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 paño verde limpio cerca de la gratinadora.



Retirar el producto sobrante del exhibidor.



Retirar la bandeja del exhibidor y colocarla en el lavaplatos /lavamanos o tarja.

Lavar la bandeja y los utensilios del exhibidor, de acuerdo al modelo, siguiendo la técnica de limpieza de utensilios vigente.



Si sobraron papas, llamar al encargado de subalmacen para que las registre como merma. Se debe procurar que nunca sobre producto.

# Coffee Tree

## Habilitación de Refrigerador de Bebidas

RA-GR-COFF-TRA-02



Diariamente,  
limpiar la  
superficie  
exterior del  
refrigerador con  
**Paño Verde y  
Suma Pan  
Clean\*\***



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



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.



**X**  
No colocar el  
producto en  
desorden o  
caído



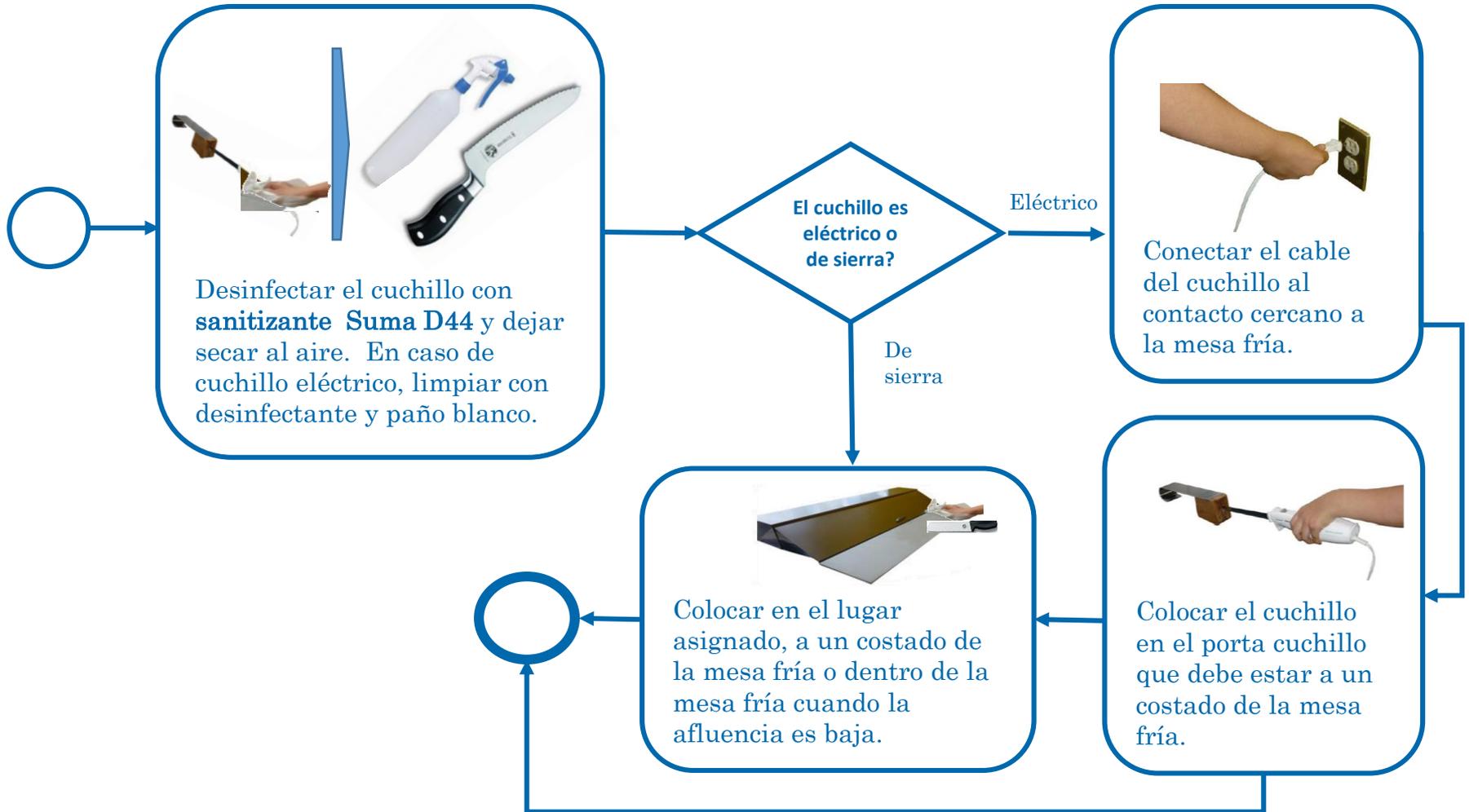
Las bebidas nuevas, que se encuentran a  
temperatura ambiente, colocarlas al fondo,  
acomodando producto hasta llegar al borde  
frontal de la parrilla. Los productos fríos del  
día anterior se dejan adelante, asegurando  
que estén fríos al servir\*\*\*

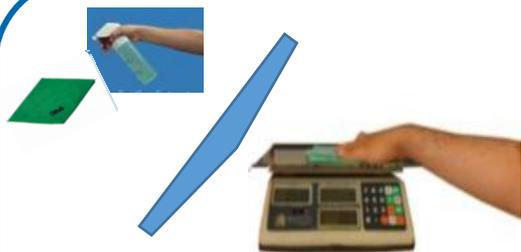


# Coffee Tree

## Habilitación Cuchillo Eléctrico o de Sierra

RA-GR-COFF-TRA-02





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



Plato

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



Rociar desinfectante **Suma D44** en otro paño verde y limpiar toda la superficie de la báscula. Dejar secar al aire.



Tarar la báscula, si se va a utilizar para pesar dulces a granel, colocar una bolsa vacía, y presionar el botón **TARE**. Esperar a que el display muestre 0.00.



Prender báscula, presionando el botón **ON/OFF**.





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



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



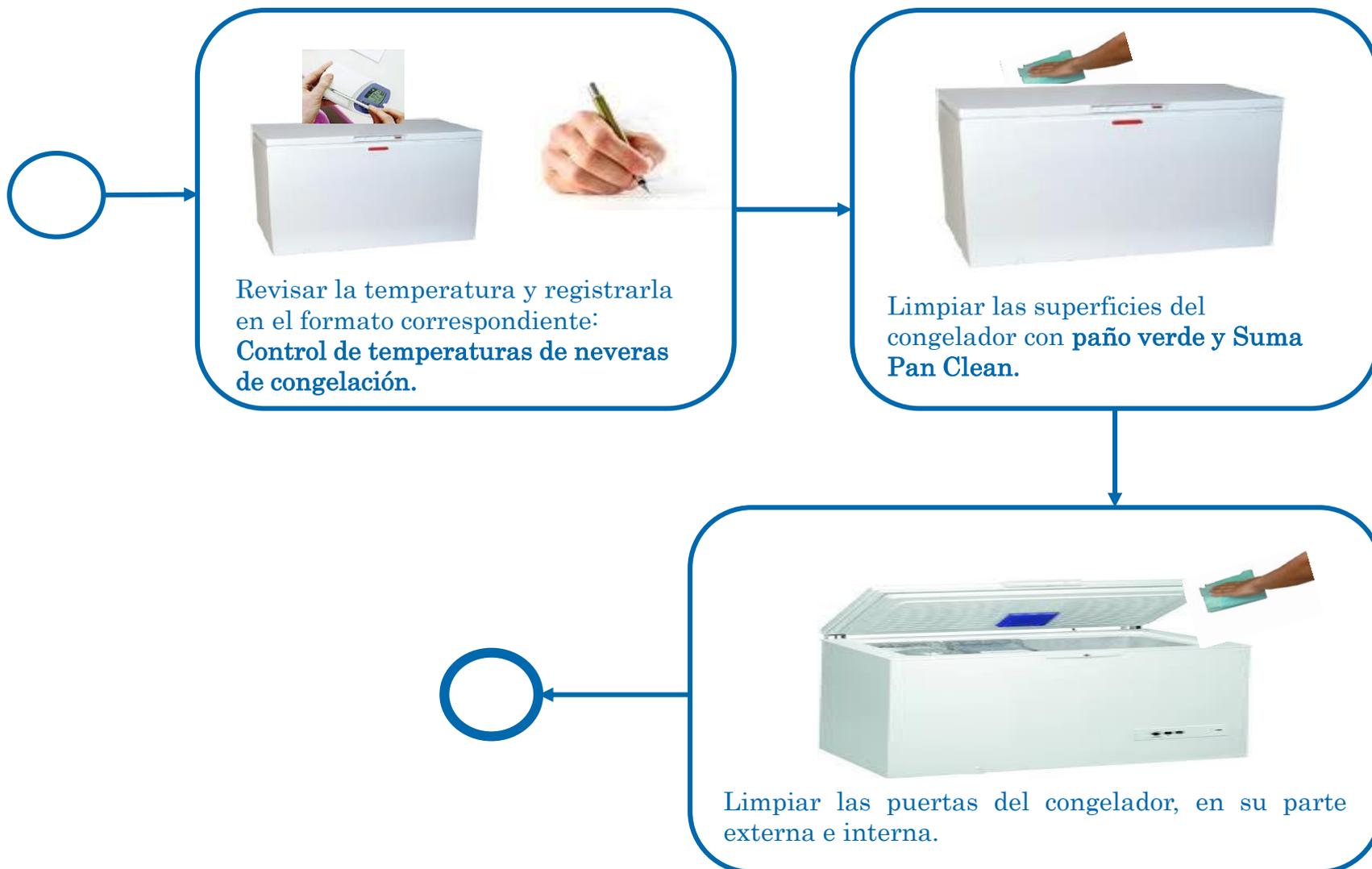
Se debe seguir el siguiente orden para colocar el pan: Bandeja superior: Plan blanco. Bandeja intermedia: Pan Integral. Bandeja inferior: Croissant cuando aplica.

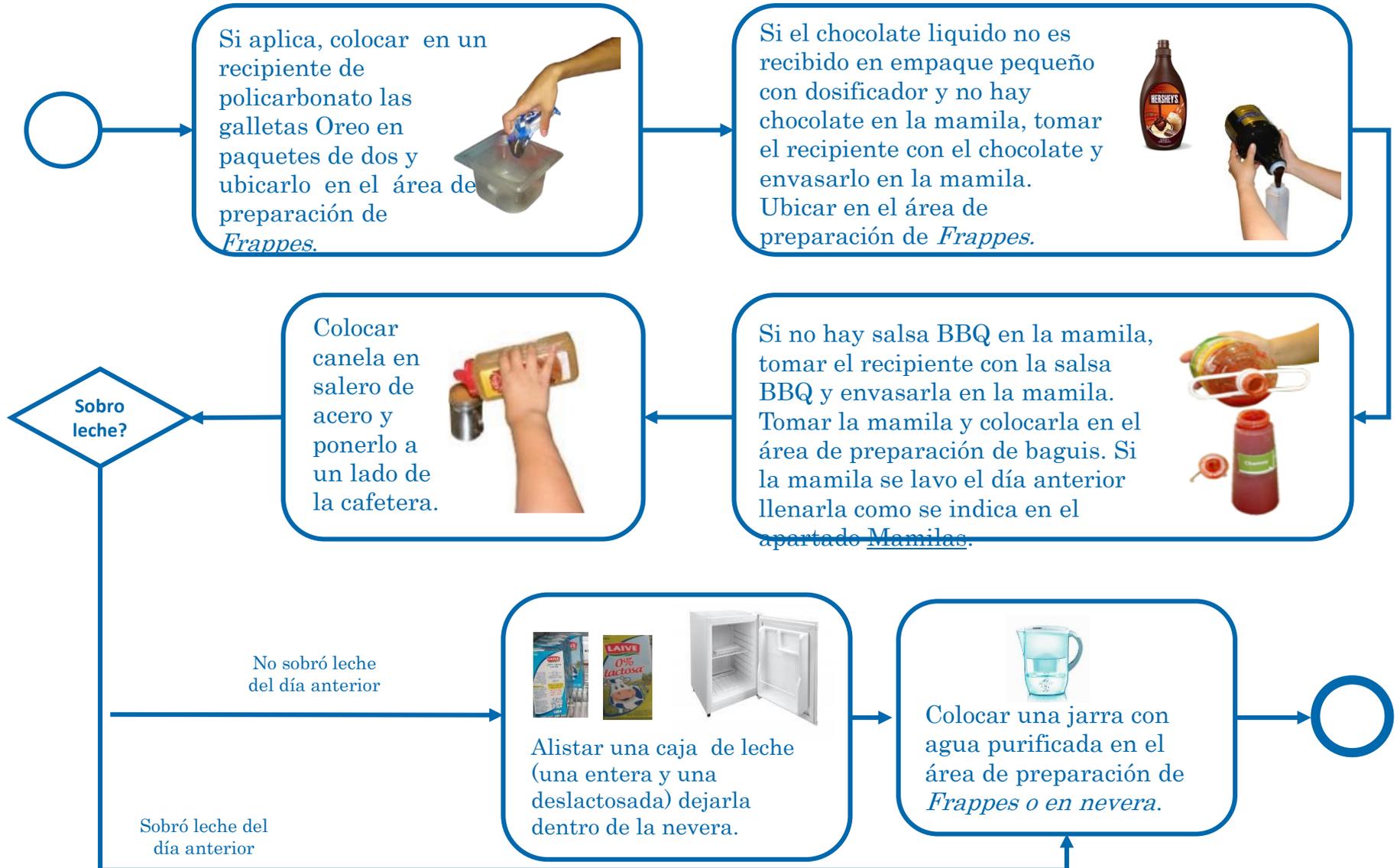


Colocar las bandejas o charolas en el espigero cuando aplica, o en el lugar determinado en cada cine.



Cerrar las puertas del exhibidor.





# Coffee Tree

## Habilitación del Contenedor de Hielo para Frappe

RA-GR-COFF-TRA-02



\*\*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.

# Coffee Tree

## Habilitación de la Vitrina Refrigerante

RA-GR-COFF-TRA-02



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.



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 uno 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 refrigeración.**



Limpiar las superficies del refrigerador con paño verde. Para los vidrios usar **Alpha Hp** y para las paredes **Suma Pan Clean**.

Limpiar las puertas del refrigerador, en su parte externa e interna, limpiar la parte interna si se encuentra sucia. 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.



Limpiar las superficies del módulo siguiendo el anexo **Limpieza de Superficies**.



Colocar debajo del módulo un atomizador con **Suma Pan Clean** y otro con **Sanitizante Suma D44**. Tener dos **paños verdes**, uno para uso y otro de repuesto.



Lavar los paños usados en la habilitación. Retirando los sólidos de este y siguiendo el anexo **Lavado de Paños**.



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



Colocar **Suma Pan Clean** en un balde con escurridor.



Barrer el piso de toda el área con escoba. Usar un recogedor para depositar la basura del piso en el tacho. En caso de tener tapete plástico, lavar dos veces por semana con **Suma Pan Clean**.



Tomar los tachos asignados a Coffee Tree, limpios y colocarles a cada uno, la bolsa plástica, ajustándolas y fijándolas bien. Colocar los tachos en los lugares asignados.



Aplicar manualmente el dosificado en el piso.



Trapear el piso del área

Enjuagar el trapeador dentro del balde y exprimir varias veces hasta eliminar el **Suma Pan Clean** del piso.





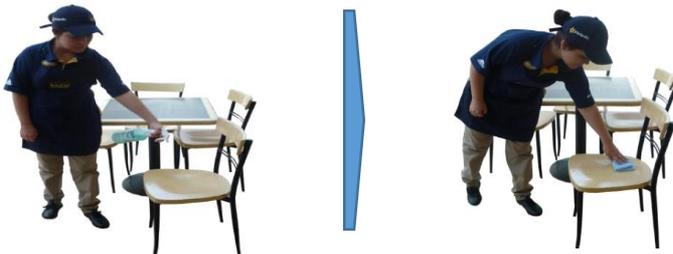
Barrer el piso de toda el área con escoba. Usar un recogedor para depositar la basura del piso en el tacho.



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 todas las sillas con **Alpha Hp**. Limpiar todas las sillas con **pañó azul** limpio. Revisar si hay chicles pegados en la parte inferior y quitarlos con espátula destinada para tal fin.

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.







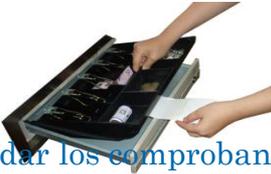
Recibir del supervisor o gerente en turno el fondo asignado.



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: _____                                    |        |                |          |             |                |          |             |                |          |             |                |
| Cajero: _____                                   |        |                |          |             |                |          |             |                |          |             |                |
| DESCRIPCION                                     | UNIDAD | VALOR UNITARIO | CANTIDAD | VALOR TOTAL | VALOR UNITARIO | CANTIDAD | VALOR TOTAL | VALOR UNITARIO | CANTIDAD | VALOR TOTAL | VALOR UNITARIO |
| ...   | ...    | ...            | ...      | ...         | ...            | ...      | ...         | ...            | ...      | ...         | ...            |

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



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.



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



Tomar un recipiente de acero inoxidable.



En esperar a que la pantalla marque ceros.



Colocar el 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.



Cubrir 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 | Un orificio, color transparente | Vaciar contenido directamente del frasco |  |



Venta



Entrega de Producto

Decir: **“Buenos Días/Tardes/Noches”** haciendo contacto visual con el cliente y sonriendo.



Nota: en caso de que no haya sistema para cobro con tarjeta bancaria, decir: **“Por el momento solo contamos con pagos en efectivo”**.



Decir: **“¿Qué le/te puedo ofrecer?”**.



Si el cliente solicita un pedido específico y aplica con promoción ofrecerlo. Si el cliente no manifiesta un pedido, ofrecerle el combo promocional vigente o promoción.



Maximizar la orden como se indica en el Apooyo de maximización para Coffe Tree. Informar al cliente las promociones vigentes.



Decir: **“Su/tu total a pagar es de \$xx.xx”**. Solicitar la Tarjeta Club Cinépolis.



Mientras se maximiza, registrar la orden en sistema.

Orden con bebidas?

Orden sin bebidas

Orden con bebidas

A



Pasar el vaso para que se empiece a preparar la bebida\*.

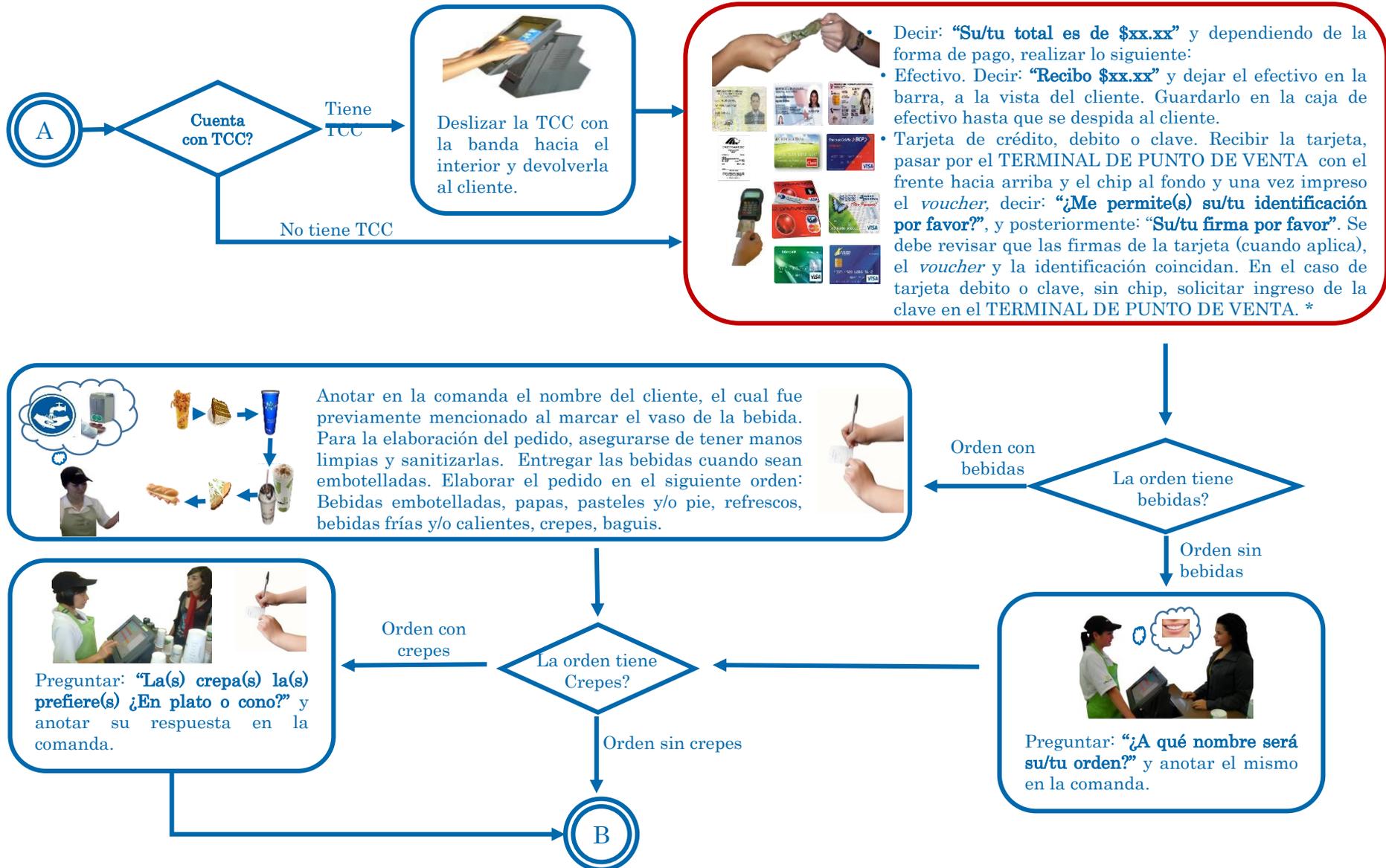


Mientras el cliente entrega la TCC, anotar nombre de la persona y especificaciones en el vaso comanda.



Cuando 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.



\* 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

# Coffee Tree

## Técnica de Venta

### RA-GR-COFF-TRA-02

B



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



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



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



Cuando la orden esté lista, decir el nombre del cliente de forma educada



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



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



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.



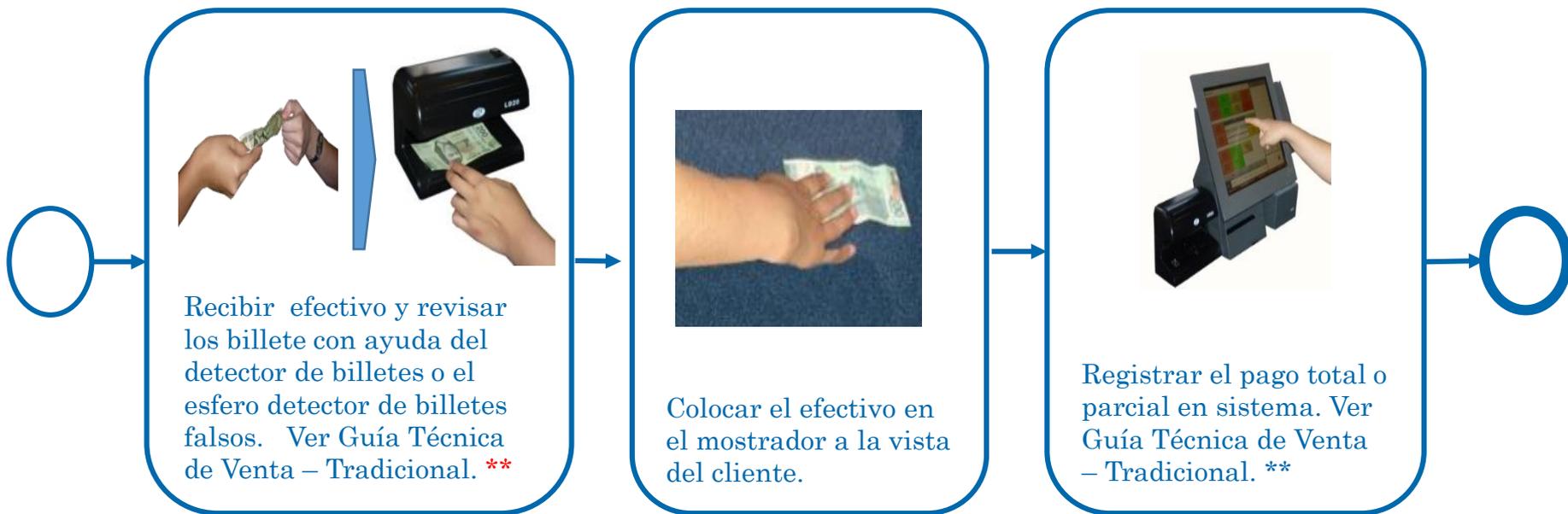
Efectivo



Tarjeta de Crédito y Tarjeta  
Débito/Chip



Puntos Club Cinépolis



\*\*Si se detecta un billete falso, regresar el billete al cliente y solicitar otra forma de pago. Llamar al supervisor encargado, entretener al cliente, de forma discreta, hasta que llegue el encargado para que avise 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.



Registrar el pago total o parcial en el sistema. Si el pago es parcial, registrar en el sistema la cantidad a pagar.



Tomar voucher y verificar que la información de los *vouchers* coincida con la de la tarjeta, revisando que los últimos cuatro dígitos sean iguales.



Revisar los mensajes de la pantalla del *datáfono*:  
**FALLA EN CHIP REINTENTE:** Limpiar el chip e insertarla de nuevo. **USE LECTOR DE BANDA:** Usar la banda magnética después de dos intentos fallidos. **ENTER PIN:** El cliente debe ingresar la clave.



Cuando el sistema solicite la tarjeta, deslizarla por el *datafono*. Si es de chip, hacerlo con el frente hacia arriba y el chip al fondo. Si es de banda, deslizarla.



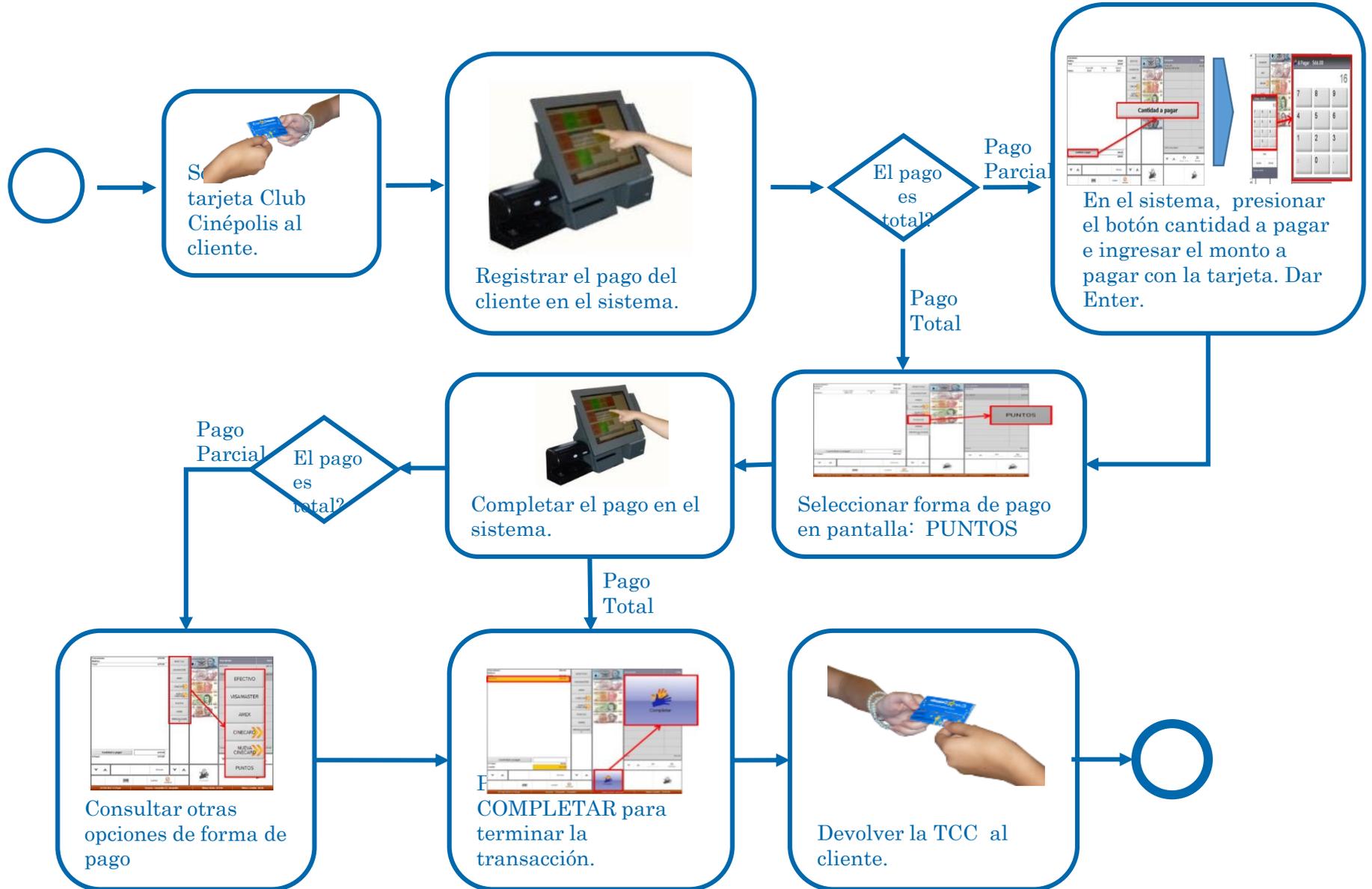
Entregar tarjeta bancaria, identificación oficial (si aplica) y copia de *voucher* al cliente.



Hacer firmar el voucher original al cliente.



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





Actividades 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 esta 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, sacar del refrigerador donde esta almacenado cuando aplica.



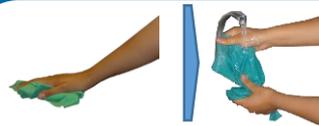
Colocar materias primas de baguis y crepes en la mesa fría (Sacarlos del refrigerador donde son almacenados).



Si la torre de refrescos tiene deposito e hielo, surtirlo en caso de ser necesario.



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



Barrer el piso del área y con un recogedor colocarla en el tacho



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



El supervisor reemplaza al Cinepolito en la función de hacer caja, El Cinepolito vendedor cuenta el dinero que se le entrego como fondo.



Entregar el efectivo al Supervisor Encargado. Deja el registro en el sistema y continua sus actividades.



El Supervisor Encargado debe contar el dinero y registrar el retiro en el sistema.



Guardar los comprobantes dentro de la caja para la conciliación y quitar el letrero de caja cerrada.



El Cinepolito vendedor y el supervisor encargado deben firmar los comprobantes arrojados por el sistema.

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.



# Coffee Tree

## Cambio de Turno

### RA-GR-COFF-TRA-02



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.



Cierre de Turno



Iniciar  
Inhabilitación



Punto de Venta



Cafetera



Molino



Complementos



Blenders /  
Licadoras



Crepera



Materias Primas  
Area Crepera



Gratinadora



Freidora APW



Freidora PITCO



Mesa Fría



Torre de Refrescos



Esencias



Exhibidor de Pan/  
Pre-cortado de Pan



Congelador



Mamilas y otros  
Insumos



Polvos para Frappe



Concentrados de  
Fruta



Complementos



Superficies Generales



Exhibidor de Papas



Refrigerador de  
Bebidas Embotelladas



Sifón para crema batida



Cuchillo eléctrico o de  
Sierra



Báscula



Contenedor de Hielo  
para Frappes



Vitrina refrigerante



Refrigeradores de la  
cocina



Áreas Generales



Area de Mesas



Punto de venta



Apertura de turno



Finalizar  
Inhabilitación



Depósito de hielo



Descongelar pasteles



Descongelar muffins



Descongelar chocolate



Utensilios



Áreas Generales

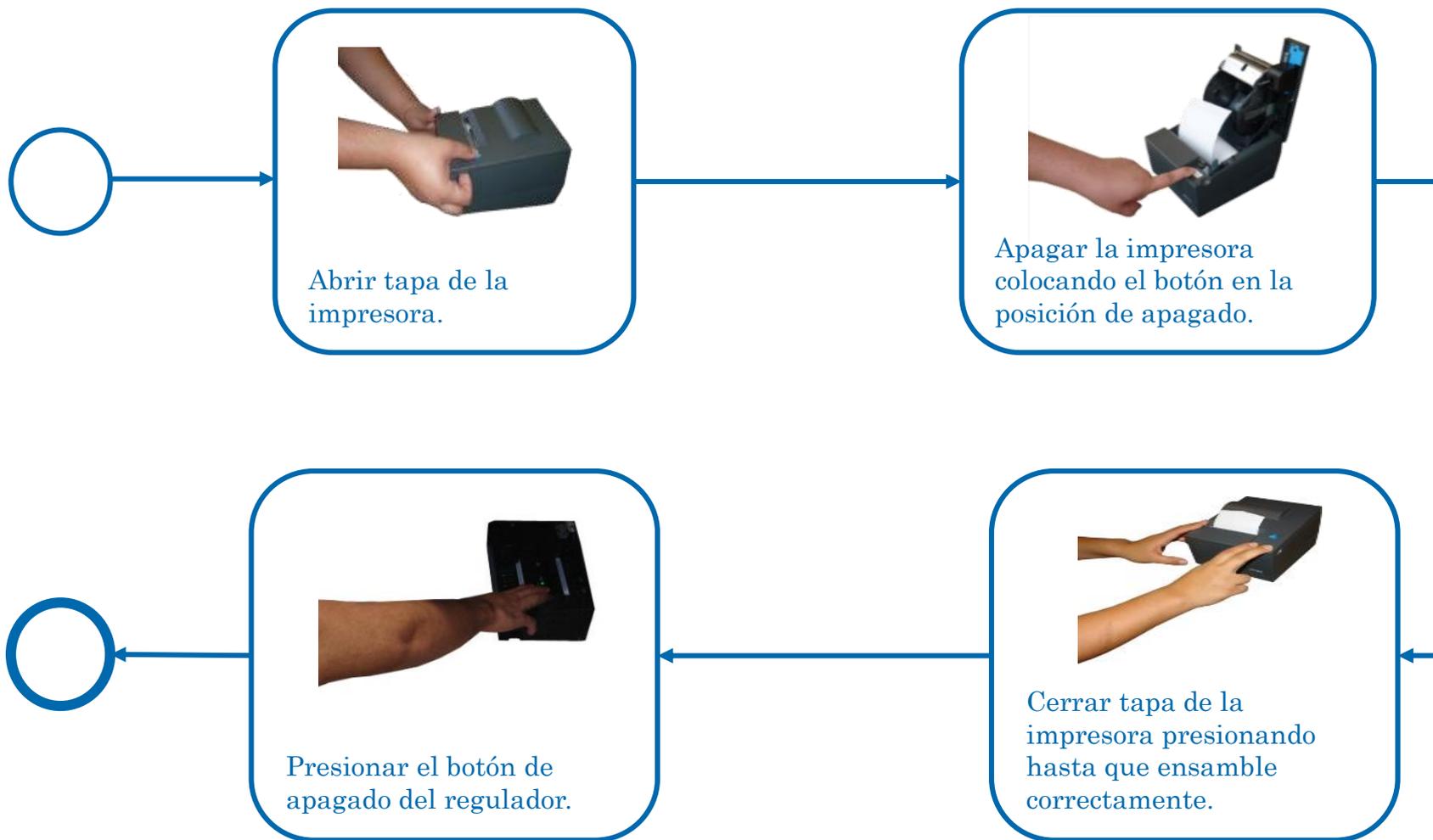


Finalizar inhabilitación

## Cierre de Turno









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.



**Limpieza General de la cafetera.** Retirar las jarras de la cafetera.



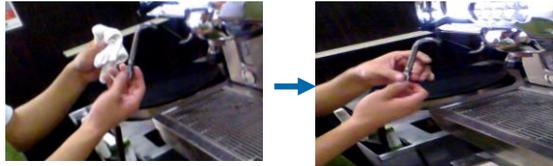
Retirar los porta filtros de los grupos.



Descartar el café del porta filtros.



Drenarlos con agua caliente y limpiarlos con un cepillo frotando la salida de café.



Quitar la válvula de la lanceta, limpiarla con paño blanco y volver a colocarla. Hacer lo mismo con la otra lanceta.



Limpiar las dos lancetas con paño blanco limpio.



Retirar la rejilla de la bandeja de derrames, y llevarla a la zona de lavado.

A

A



Retirar el soporte de la bandeja de goteo y llevarlo a la zona de lavado.



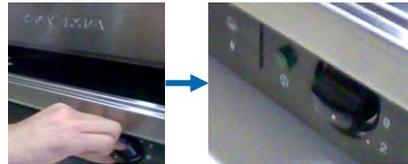
Limpiar toda la superficie inferior con paño verde.



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



Lavar la bandeja de goteo y el soporte siguiendo a la técnica de lavado de utensilios rígidos.



Apagar la cafetera, llevando el botón a cero.



Limpiar las parte inferior de la cafetera.



Colocar de nuevo la bandeja de soporte en la cafetera.



Después de su lavado, colocar de nuevo la bandeja de goteo en la cafetera.



La limpieza de los utensilios de las cafeteras debe hacerse diariamente y se realiza en 6.50 minutos aproximadamente.



Lavar las jarras, cremeras y onzeros como se indica en **Lavado de Utensilios**.



Enjuagar utensilios en el lavadero/ eliminando residuos.



Lavar utensilios con **Suma Pan Clean** 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 Suma D44** en un lado del lavadero.



Dejar secar los utensilios al aire.



### Nota:

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



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 **Suma Pan Clean** en un **pañó 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 **Suma Pan Clean** con un **pañó verde**.



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



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



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



Guardar los vasos y las tapas Trophy sobrantes en el subalmacén.



Guardar los vasos PET y las tapas, tanto planas como tipo domo sobrantes en el subalmacén.



Almacenar los platos tipo pastelero en el subalmacén.



Guardar las fajillas; las charolas y conos para crepas sobrantes.



Almacenar los sobres de azúcar, sustitutos de azúcar y de crema, popotes, popotes cuchara, popotes para bebidas calientes, cucharas, tenedores y cuchillos sobrantes.



NOTA: Todos los complementos deben guardarse en mangas o bolsas plásticas para evitar su contaminación por el medio ambiente.

# Coffe Tree

## Inhabilitación de *Blenders Tipo 1*

RA-GR-COFF-TRA-02



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 **Suma Pan Clean** en un **pañó 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 15 minutos para cada uno.



Apagar. Limpiar con **Suma Pan Clean** y paño verde toda la superficie del blender.



Retirar los vasos y las tapas de las cubiertas, levantar un poco la tapa inferior y limpiar con **pañó verde**. Limpiar las superficies laterales, los costados, con **pañó verde**. Con **pañó blanco** se limpia la parte interna. Se adiciona **Sanitizante Suma D44**.



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



Limpiar la base de los blenders con **Suma Pan Clean** y **pañó verde**. Usar luego **Sanitizante Suma D44**. Las tapas deben dejarse en inmersión para después lavarlas.

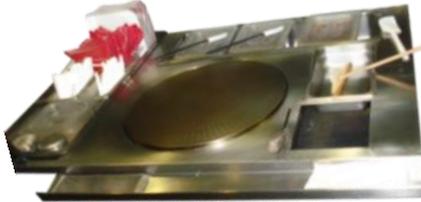
# Coffee Tree

## Inhabilitación de Creperas

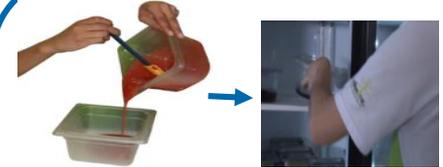
RA-GR-COFF-TRA-02



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 manjar blanco 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.



Guardar los saleros en subalmacén.



Vaciar la nuez en un recipiente limpio, y guardarlo en el subalmacén.



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

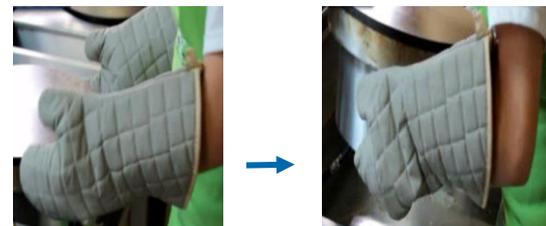
A



**A** 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.



\*\*\* 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.



Limpiar las superficies del mueble con **Suma Pan Clean** Seguir el proceso de limpieza de superficies.

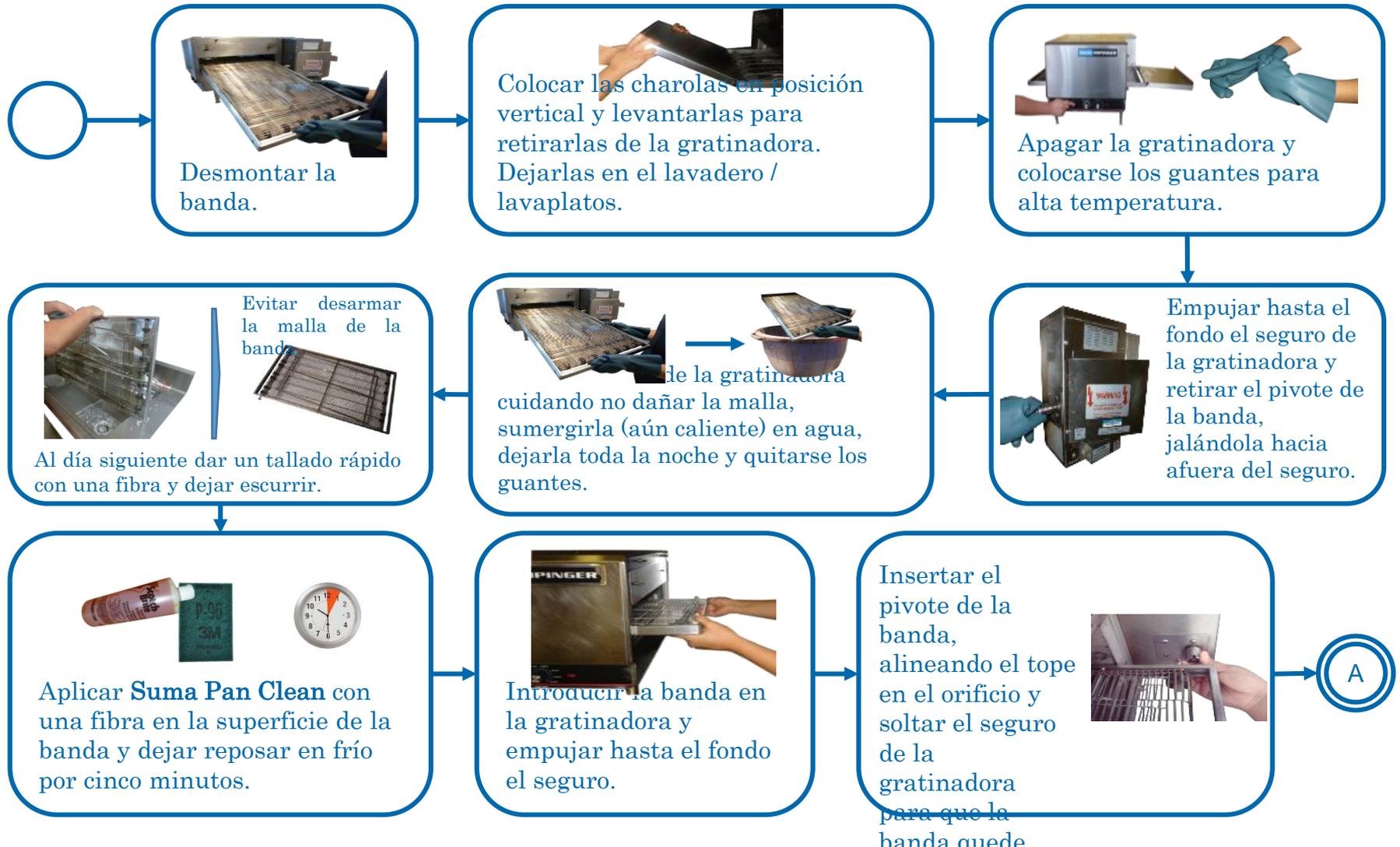


Con la espátula plástica (si es necesario), y un **pañó verde**, retirar los residuos de masa.



Limpiar las creperas con agua y **pañó 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



<sup>1</sup> 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.

# Coffee Tree

## Inhabilitación Horno Turbochef

### RA-GR-COFF-TRA-02



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.

Retirar panel de acceso inferior  
Rociar desengrasante y limpiar con paño verde.  
Rociar **Sanitizante Suma D44** en un paño verde y aplicar en el panel.



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 **Detergente Suma Pan Clean** 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.



A

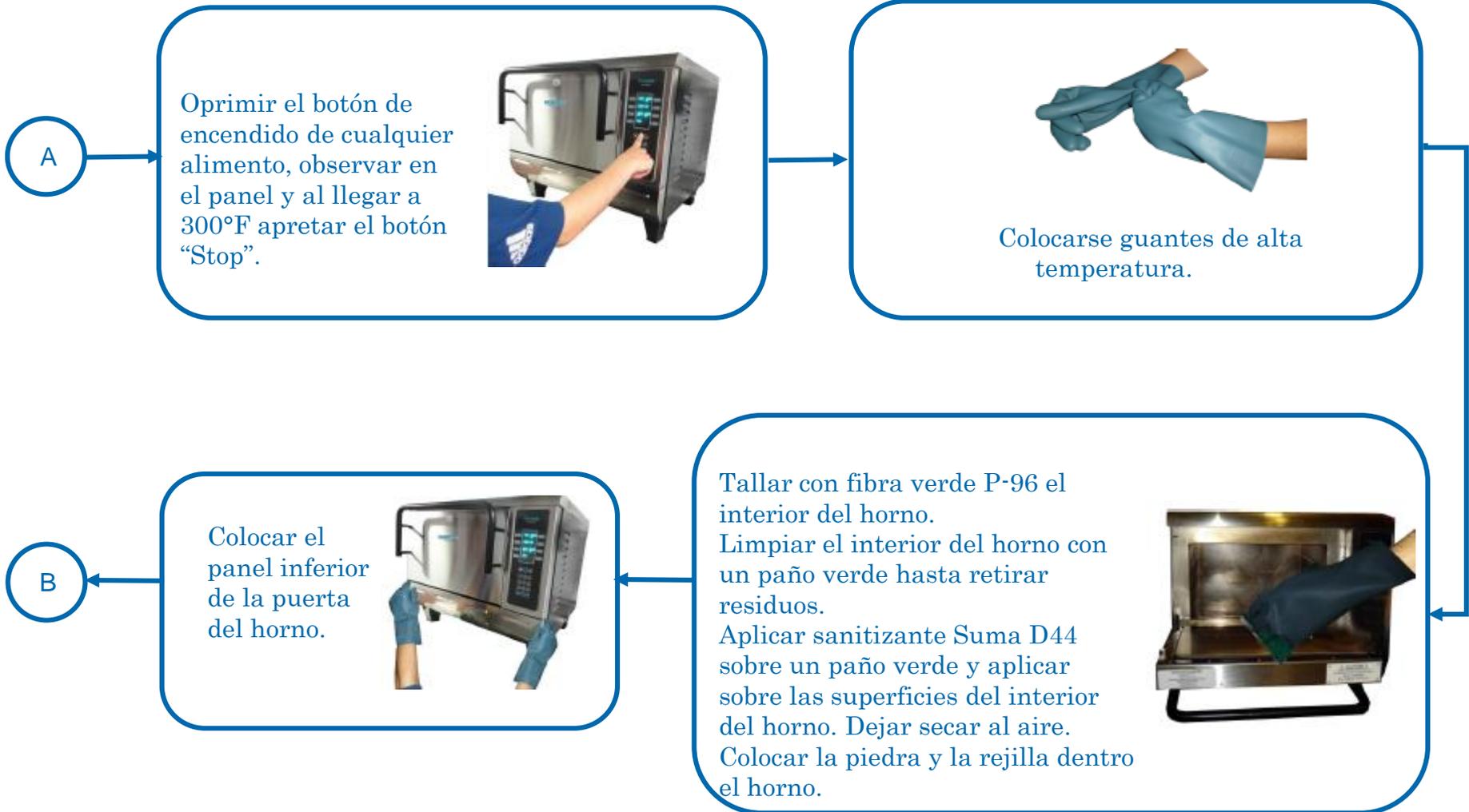
# Coffee Tree

## Inhabilitación Horno Turbochef

### RA-GR-COFF-TRA-02



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.

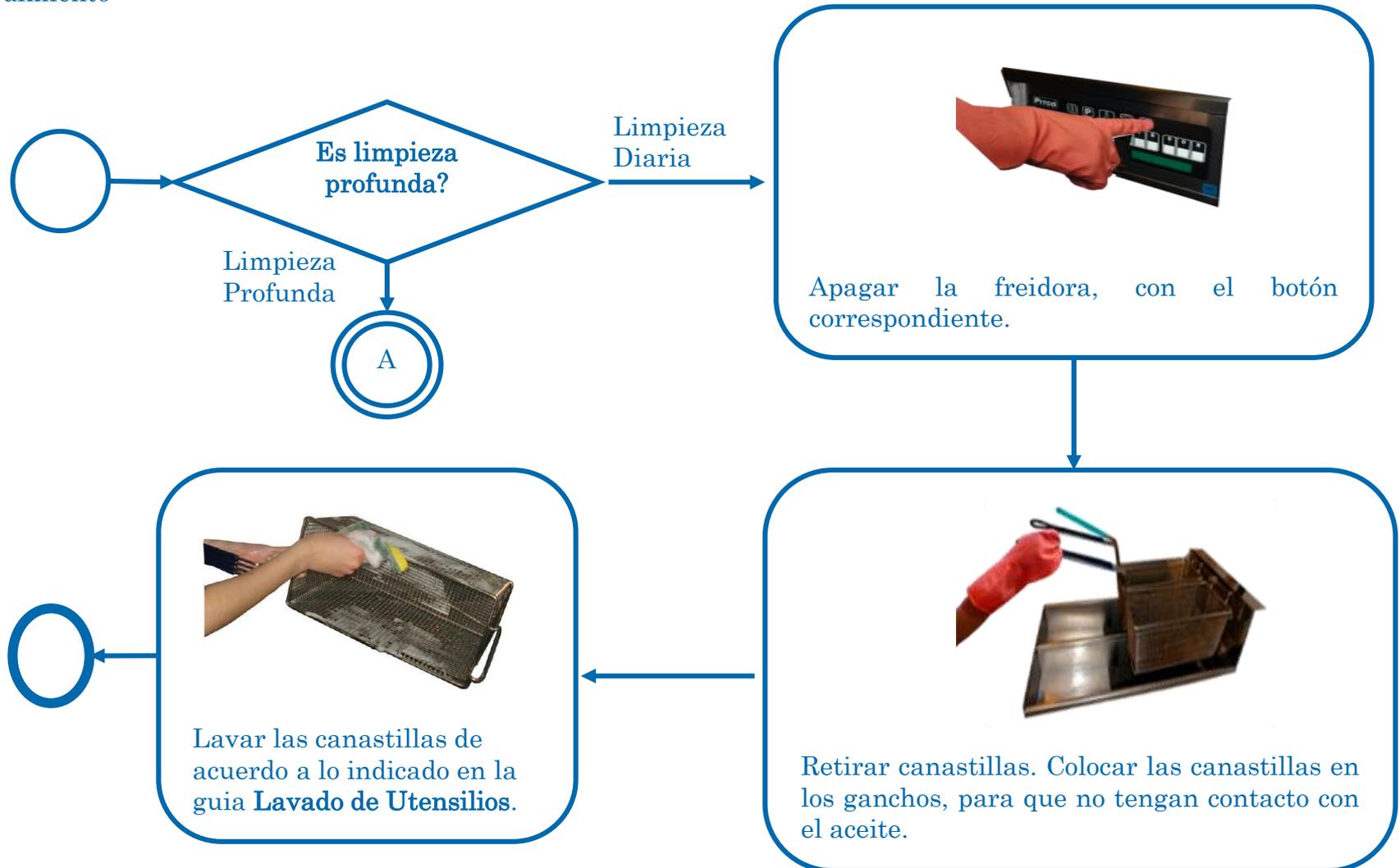
B

Limpiar el exterior del horno con paño verde y Detergente Suma Pan Clean.  
Tomar otro paño limpio y aplicar solución Sanitizante Suma D44 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 Suma D44 y humedecer el exterior del horno, poniendo especial atención a la manija de apertura del horno.



Quitarse los guantes de protección el delantal plástico.

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. Previo a realizar la limpieza consultar las Partes principales de la freidora PITCO.

A



Colocarse los guantes de plástico o guantes de alta temperatura y apagar la freidora.



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 **Suma Pan Clean** 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 palanca<sup>1</sup>.



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 el lavaplatos<sup>2</sup>.



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.

B

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

<sup>2</sup> 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.

B



Colocar las partes metálicas del filtro en el lavaplatos y lavar todas las piezas con **Suma Pan Clean** y una fibra.



Remover los residuos de aceite del cajón con una espátula plástica, tirarlos en el tacho y lavar el cajón con **Suma Pan Clean** 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.



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.



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



Enroskar 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.

C

C

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



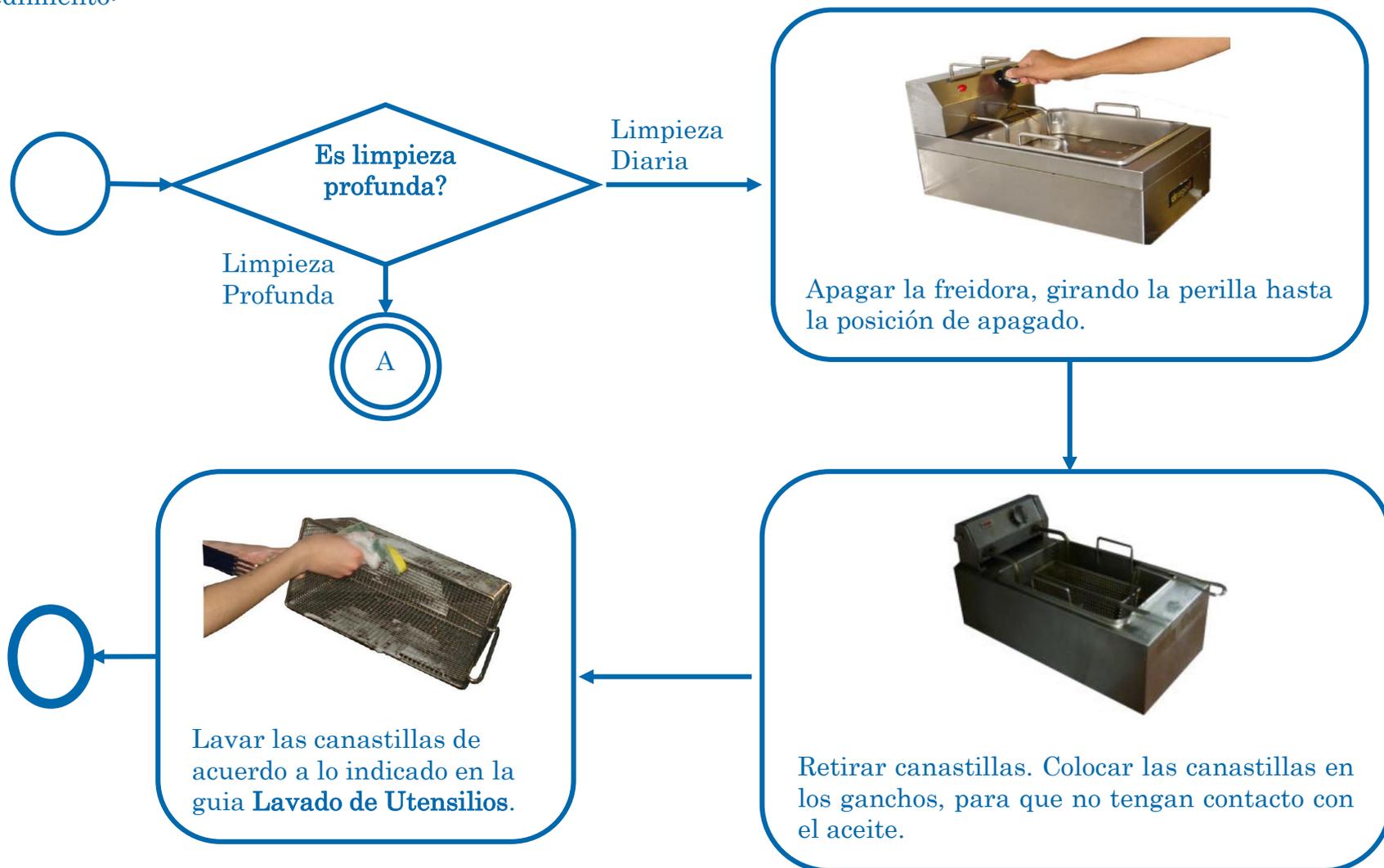
Rociar desengrasante en un paño verde, limpiar las superficies exteriores de la freidora y quitarse los guantes.



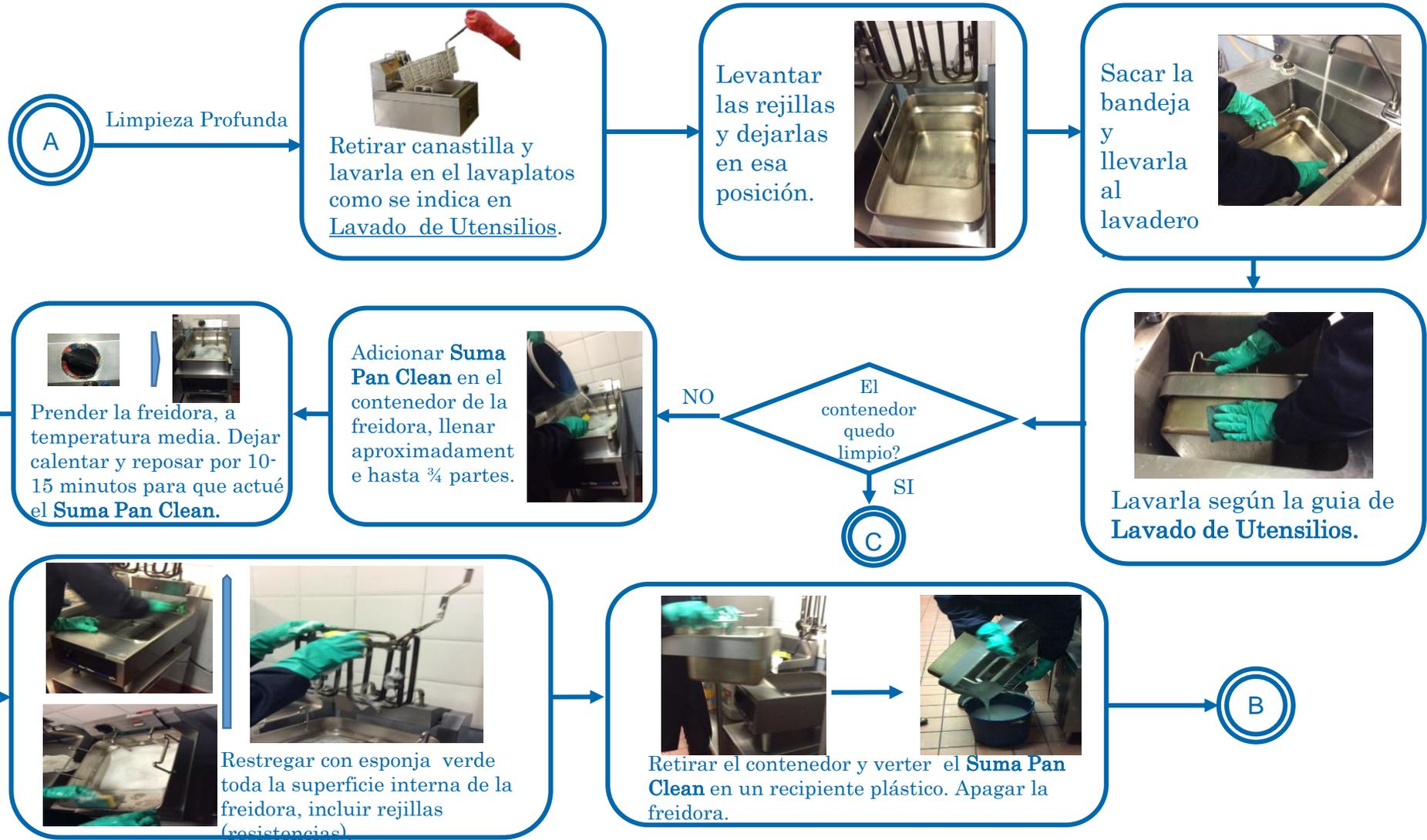
Encender el interruptor que corresponde a la freidora, hacer el registro correspondiente en la Bitácora de cambio de aceite y guardarla.



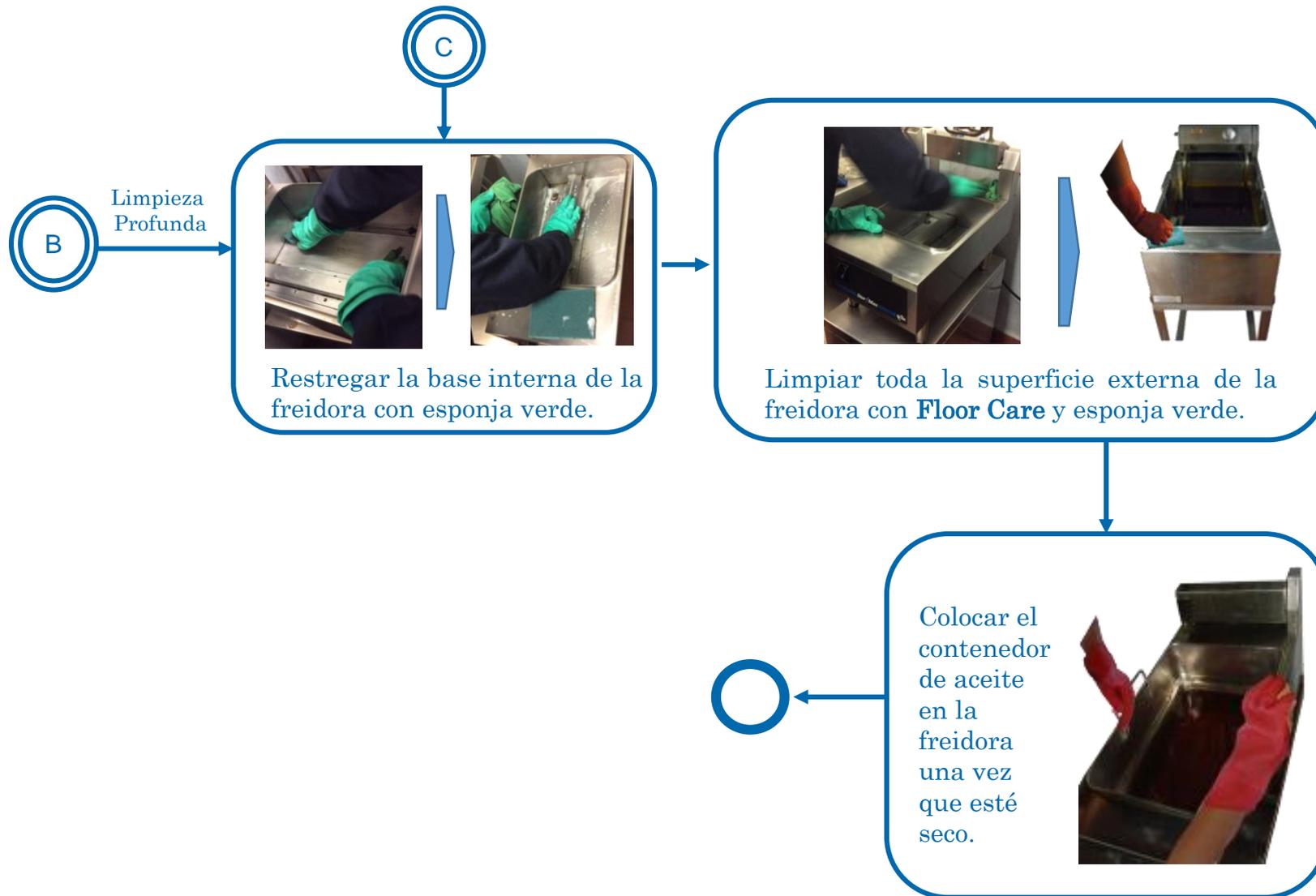
La limpieza profunda de la freidora se debe hacer una vez a la semana. El resto de la semana, seguir el siguiente procedimiento:



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 profunda de la freidora se debe hacer una vez a la semana. Previo a realizar la limpieza consultar las [Partes principales de la freidora APW](#).

A

Limpieza Profunda

### Apagar Freidora.

Girar la perilla de la freidora hasta la posición de apagado. Colocarse los guantes de alta temperatura.



Retirar canastilla y lavarla en el lavadero como se indica en [Lavado de Utensilios](#).



Jalar el pivote del lado izquierdo de la freidora sin soltarlo.



Levantar la rejilla tomando la agarradera y soltar el pivote para que quede asegurada.



Rociar **Suma Pan Clean** en la rejilla de la freidora y en el interior, esperar a que actúe 10 minutos y tallar la rejilla y el interior con una fibra metálica.



Lavar el contenedor como se indica en [Lavado de Utensilios](#) y apagar el interruptor que corresponde a la freidora.



Retirar el aceite (tomándolo de las agarraderas), colocar el aceite en una cubeta y tapar.



Limpiar la rejilla y el interior de la freidora con un **pañó blanco**.



Rociar **Suma Pan Clean** en un paño verde y limpiar las superficies exteriores.



Colocar el contenedor de aceite en la freidora una vez que esté seco.



A





Apagar la freidora, girando la perilla cuando aplica o bajando el botón.



Retirar el aceite de la freidora y dejarlo en otro recipiente.



Filtrar el aceite, si hay necesidad de hacer el cambio realizarlo ( El criterio es de acuerdo a la turbidez).



Lavar el resto de partes de la freidora, (dependiendo del modelo), y que hagan parte del proceso de freído.



Lavar las canastillas de acuerdo a la técnica de limpieza de utensilios vigente.



Retirar las canastillas y llevarlas al lavadero para su lavado.



Lavar la coladera con la que se filtro el aceite.



Retirar residuos y moronas con ayuda del recogedor de la freidora, cuando aplica.



Limpiar el contenedor con toalla de papel para retirar los residuos de las paredes.

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





Retirar 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 **Suma D44**, dejar toda la noche.



Limpiar el cabezal de la torre con un paño verde y **Suma Pan 44**. 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 el lavadero, restregando o sus partes. Después, dejarlas sumergidas 10 minutos en **Suma D44** y dejar secar al aire.



Vaciar el hielo de la cubeta en el lavadero 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?

No sobró hielo

Depósito con hielo

La torre tiene depósito de hielo?

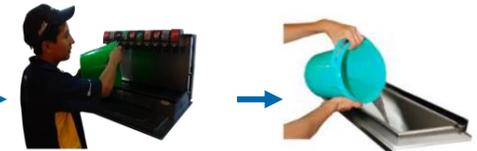


Lavar el porta cucharones y el cucharón, dejar en sanitizante por 10 minutos. Secar al aire.

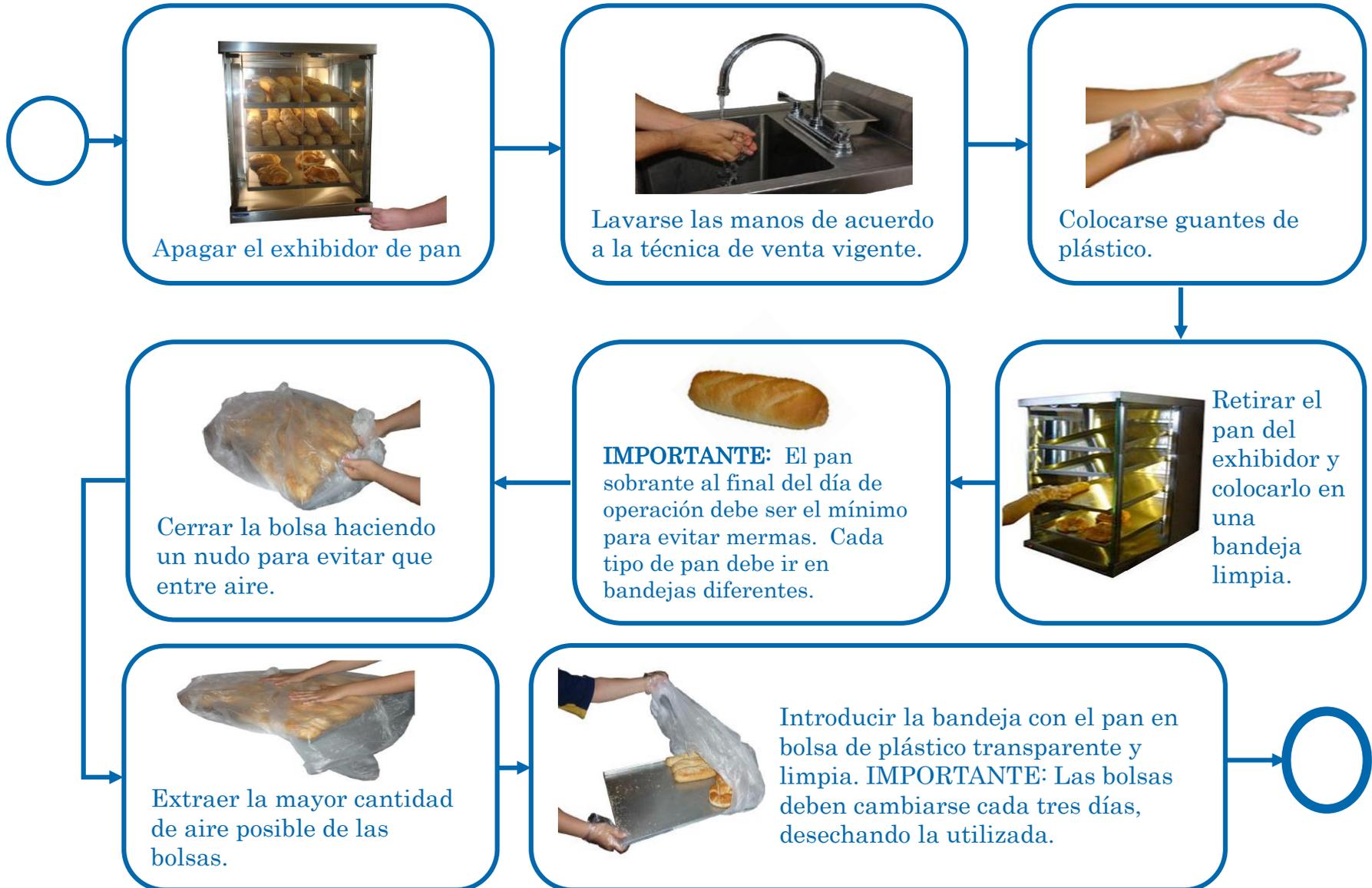
10 min. en sanitizante



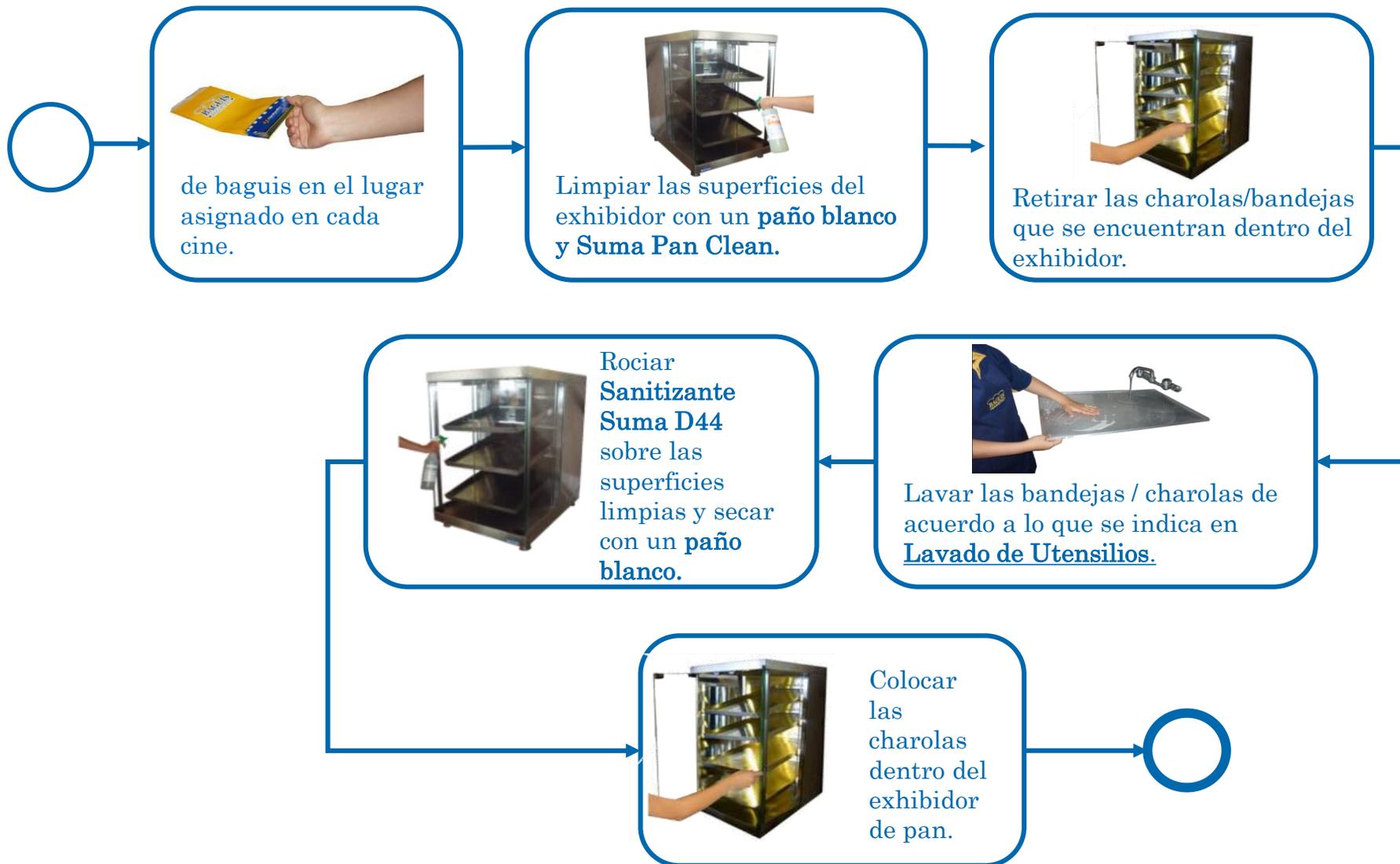
Retirar el porta cucharones de la torre y vaciar el **Sanitizante Suma D44** que contiene en la pila de la cocina.



Verter **Sanitizante Suma D44**, 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).



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







No dejar productos destapados o sin bolsa.

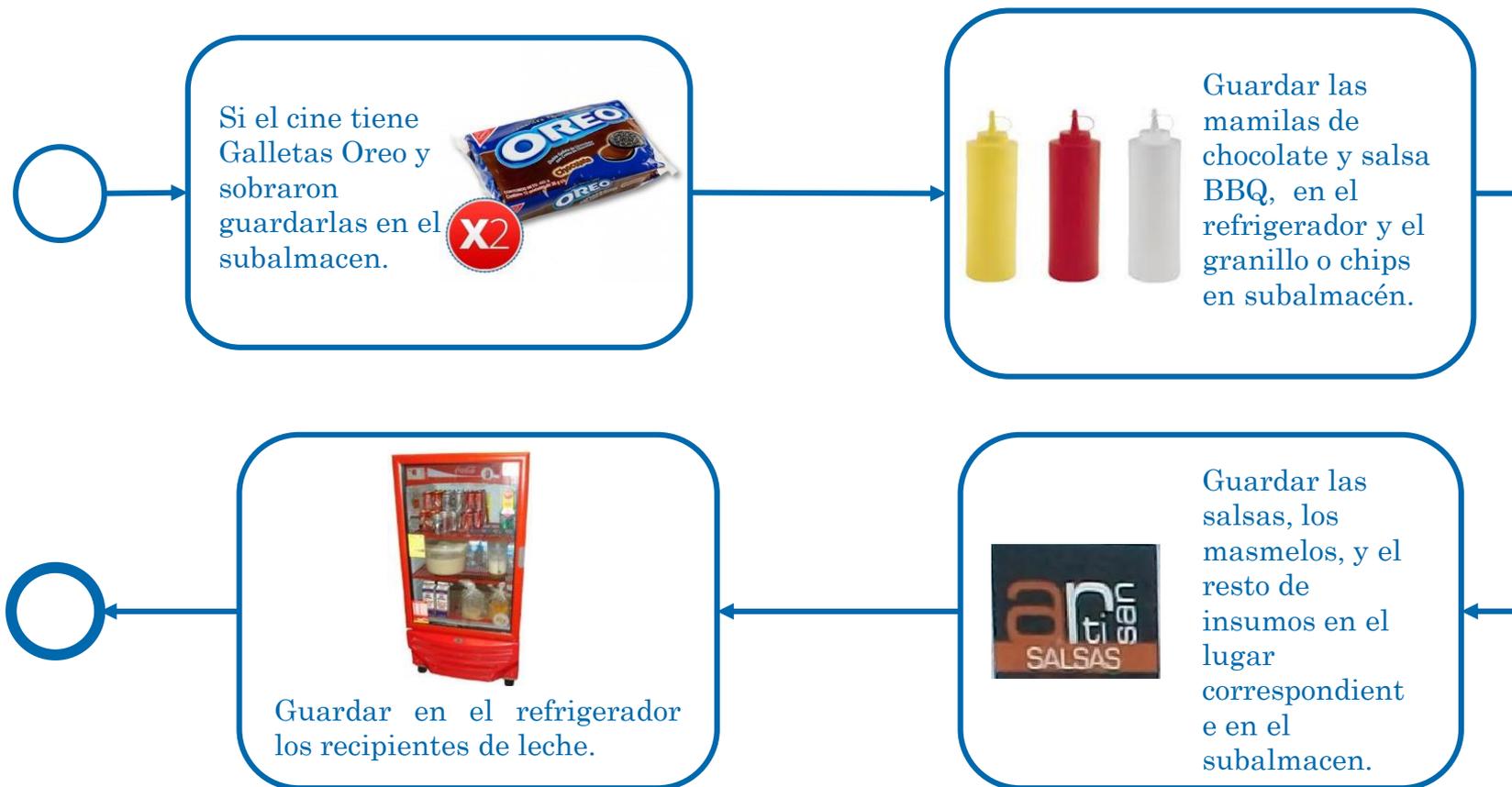


Revisar que los productos se encuentren correctamente organizados y tomar la temperatura del congelador.

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 **pañó verde** la superficie del congelador con **Suma Pan Clean**, limpiar los residuos y finalizar, pasando otro **pañó verde** con **Sanitizante Suma D44**.



# Coffe Tree

## Inhabilitación de Polvos para Frappe

RA-GR-COFF-TRA-02



Tomar los recipientes con base para frappe y limpiar con **pañó verde** la superficie externa.



Guardar en el lugar indicado, de acuerdo a lo definido en cada conjunto.



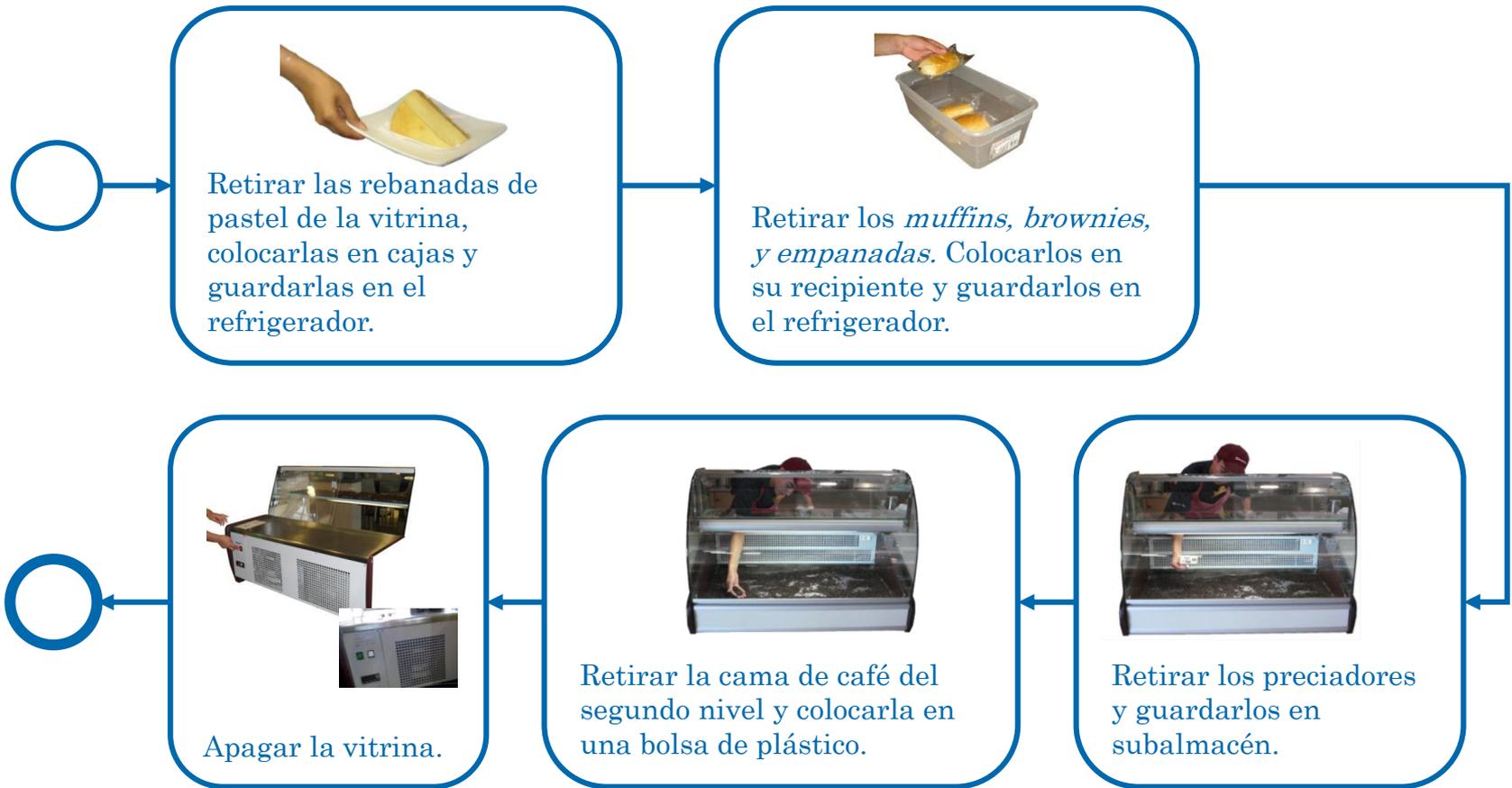
Revisar que los empaque de los concentrados se encuentren en buen estado.



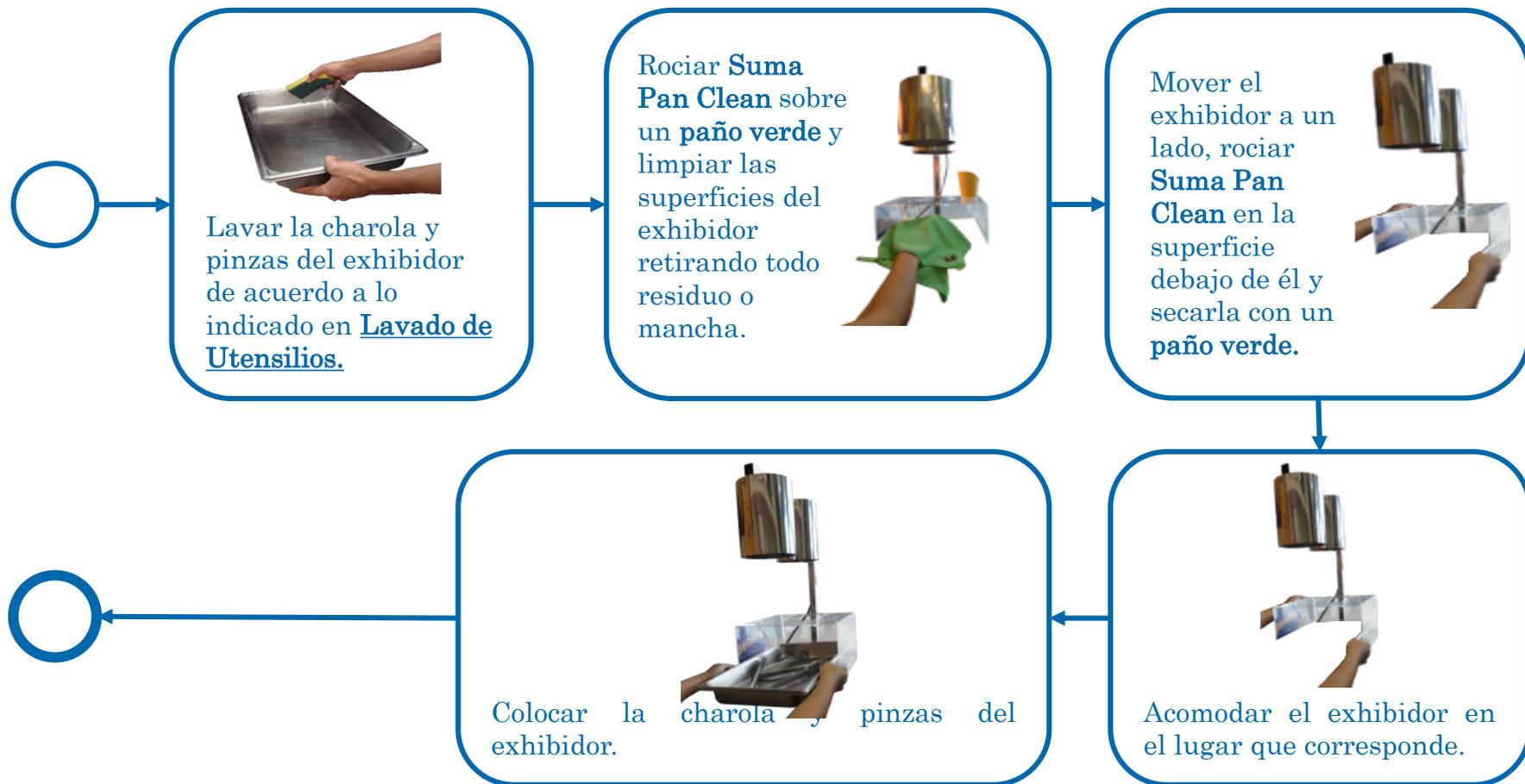
Asegurarse que los concentrados de fruta se encuentren en el lugar indicado e el subalmacen.



Si hay empaques rotos, avisar al supervisor para realizar la merma.



El exhibidor de papas se debe limpiar diariamente y el tiempo aproximado de limpieza es de 1.21 minutos.



El exhibidor de Tequesitos se debe limpiar diariamente y el tiempo aproximado de limpieza es de 4.23 minutos.



Limpiar el interior del exhibidor con **Suma Pan Clean** y un paño blanco.

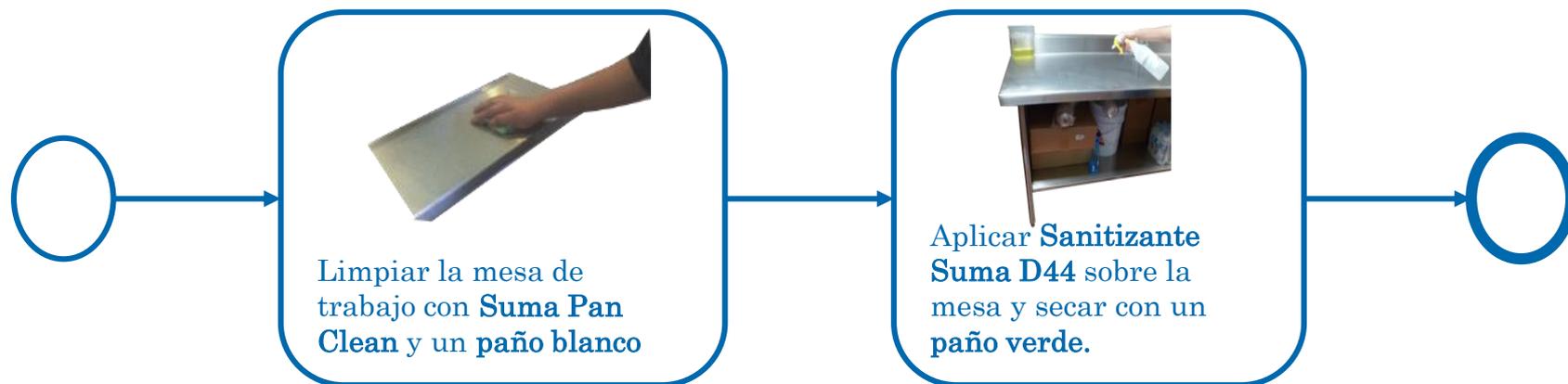


Aplicar **Sanitizante Suma D44** en el interior y secar con un paño blanco



Limpiar el exterior con otro paño verde y **Suma Pan Clean**.

La mesa de trabajo se debe limpiar diariamente y el tiempo aproximado de limpieza es de 10.43 minutos.



### IMPORTANTE



Dentro de las gavetas del modulo no debe haber escapes de agua, áreas sucias, acumulaciones de hongos, que causen riesgo de contaminación. Estas áreas deben estar incluidas dentro del cronograma de limpieza.

La vitrina refrigerante se debe limpiar diariamente (preferiblemente en la inhabilitación). El tiempo aproximado de limpieza es de 10 minutos.



Limpiar las superficies con **Suma Pan Clean** y un paño verde. Limpiar los cristales interiores de la vitrina con **Alpha Hp** y un paño blanco.



Posteriormente, limpiar las superficies y cristales con **Sanitizante Suma D44e** y un paño verde o blanco de acuerdo a la superficie.



Limpiar el cristal exterior con **Alpha Hp** y un paño verde.



Retirar los vidrios de la vitrina con cuidado de no dañarlos.

En algunos casos, de acuerdo al diseño de la vitrina, se deben quitar los vidrios para poder limpiar profundamente la vitrina.



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 **Suma Pan Clean** 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 **Suma Pan Clean** y esponja, la tapa y sus partes; enjuagar la tapa y reservarla a un lado de la tarja.



Adicionar **Sanitizante Suma D44** 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.



# 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.



Coloca **Sanitizante Suma D44** en una cubeta, y vaciarla en el interior del depósito de hielo para limpiarlo.

# 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.



Vaciar el hielo en la tarja de la cocina y lavarlo como se indica en [Limpieza de utensilios](#).



Tomar el contenedor de hielo y retirarlo.



Coloca **Sanitizante Suma D44** en una cubeta, y vaciarla en el interior del depósito de hielo para limpiarlo.





Retirar los porta-cucharones que se encuentran en las torres y llevarlos a la cocina.



Colocar el cucharón en el lavadero/lavaplatos de la cocina.



Verter en el lavadero/lavaplatos la solución sanitizante **Final Step** que se encuentra dentro del porta-cucharón.



Lavar el porta-cucharón y el cucharón, siguiendo la técnica de lavado de utensilios vigente.



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



Identificar el producto con nombre y fecha.



Guardar el recipiente con los en el refrigerador.



Vaciar el contenido de las mamilas en un recipiente de plástico con tapa, y almacenarlo en el refrigerador para el caso de salsas. El granillo y el manjar blanco dejarlos en el subalmacén e el cambro correspondiente.



Lavar las mamilas de acuerdo a lo indicado en Lavado de Utensilios.

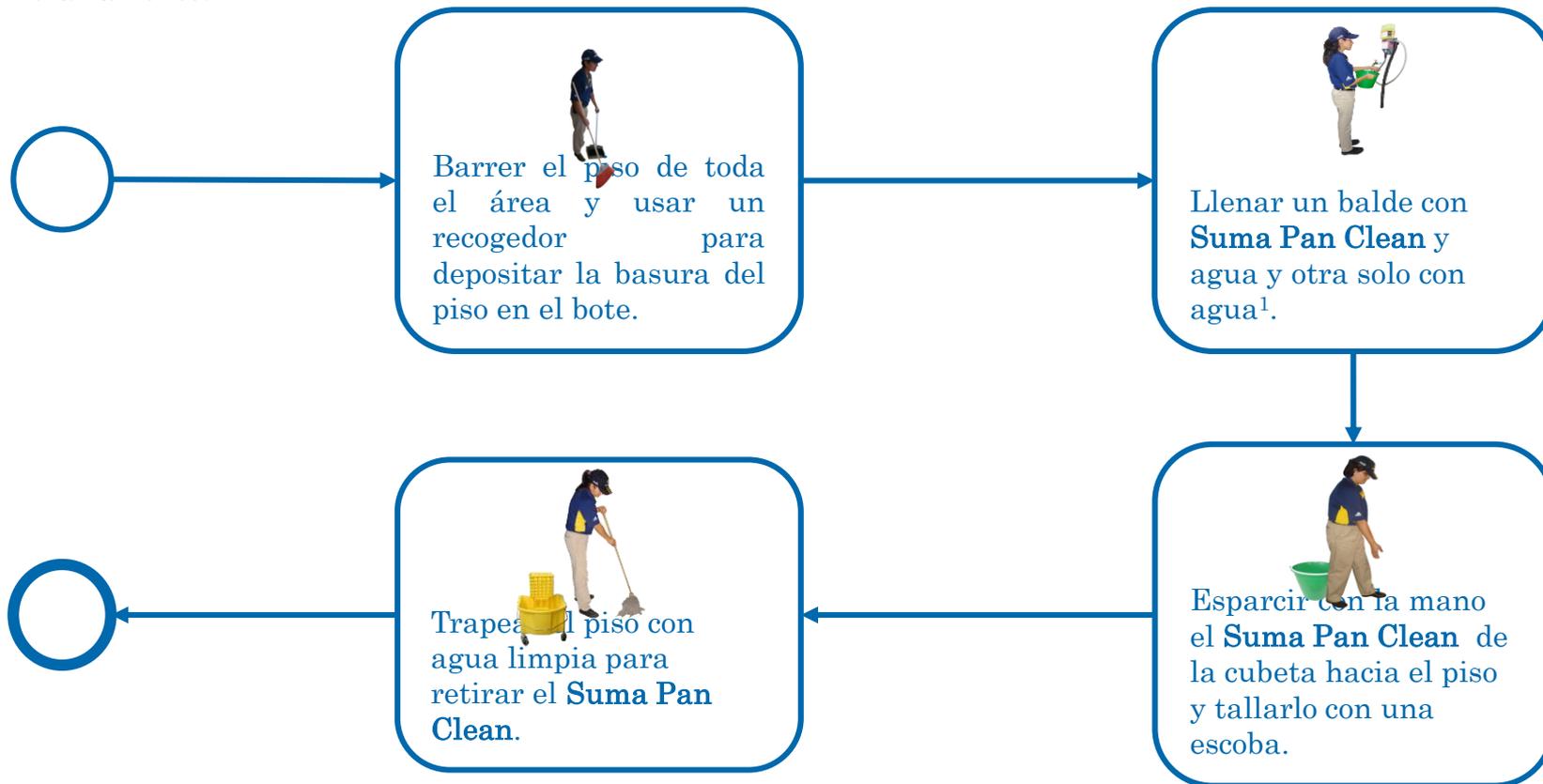


Retirar los paños de la cafetera,  
el área de preparación de  
*Smoothies* y las creperas.



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

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



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

<sup>2</sup> 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.

La limpieza regular de los tachos 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 Tachos de Basura.







Registrar la hora de término de la inhabilitación en la Bitácora de inhabilitación de Cinecafé y guardarla.



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

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  
tachos de  
basura.



Rociarles **Suma Pan  
Clean** y limpiar su  
interior y exterior  
con un paño azul.



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



Rociar **Suma Pan Clean**  
sobre las superficies del  
condimentero y limpiarlas  
con un paño verde.



Rociar **Suma  
D44** sobre las superficies  
del condimentero y  
secarlo con otro paño  
blanco.

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 Suma Pan Clean y enjuagarlos para retirarles la suciedad.



Aplicar **Sanitizante Suma D 44** 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.



# ANEXOS

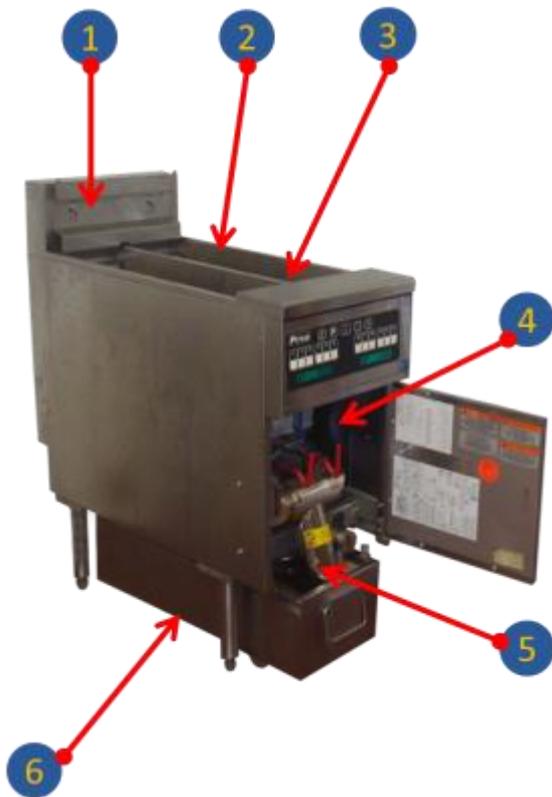




# Coffee Tree

## Partes Principales Freidora Pitco

RA-GR-COFF-TRA-02



# Coffee Tree

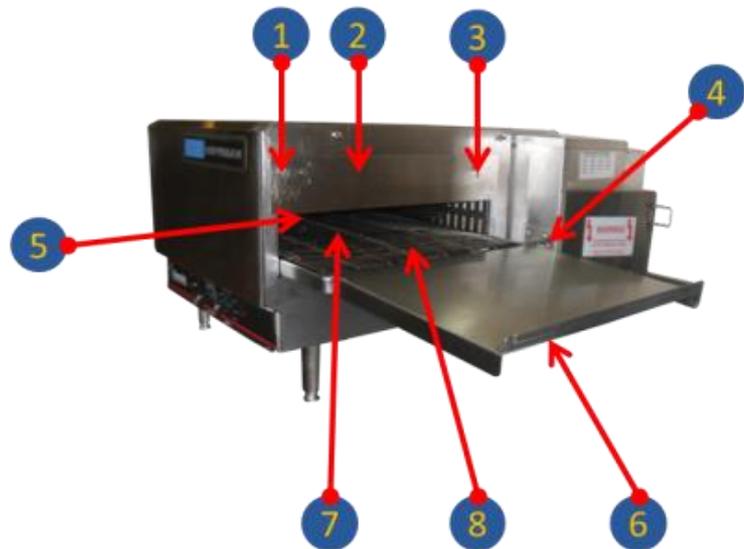
## Partes Principales Freidora APW

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



|   |  |  |
|---|--|--|
| <br>Panel    | <br>Pestañas           | <br>Tornillos |
| <br>Pivote | <br>Conducto de aire | <br>Charola |
| <br>Filtro | <br>Banda           |  |



**Paño blanco**  
Superficies que tienen contacto  
directo con alimentos



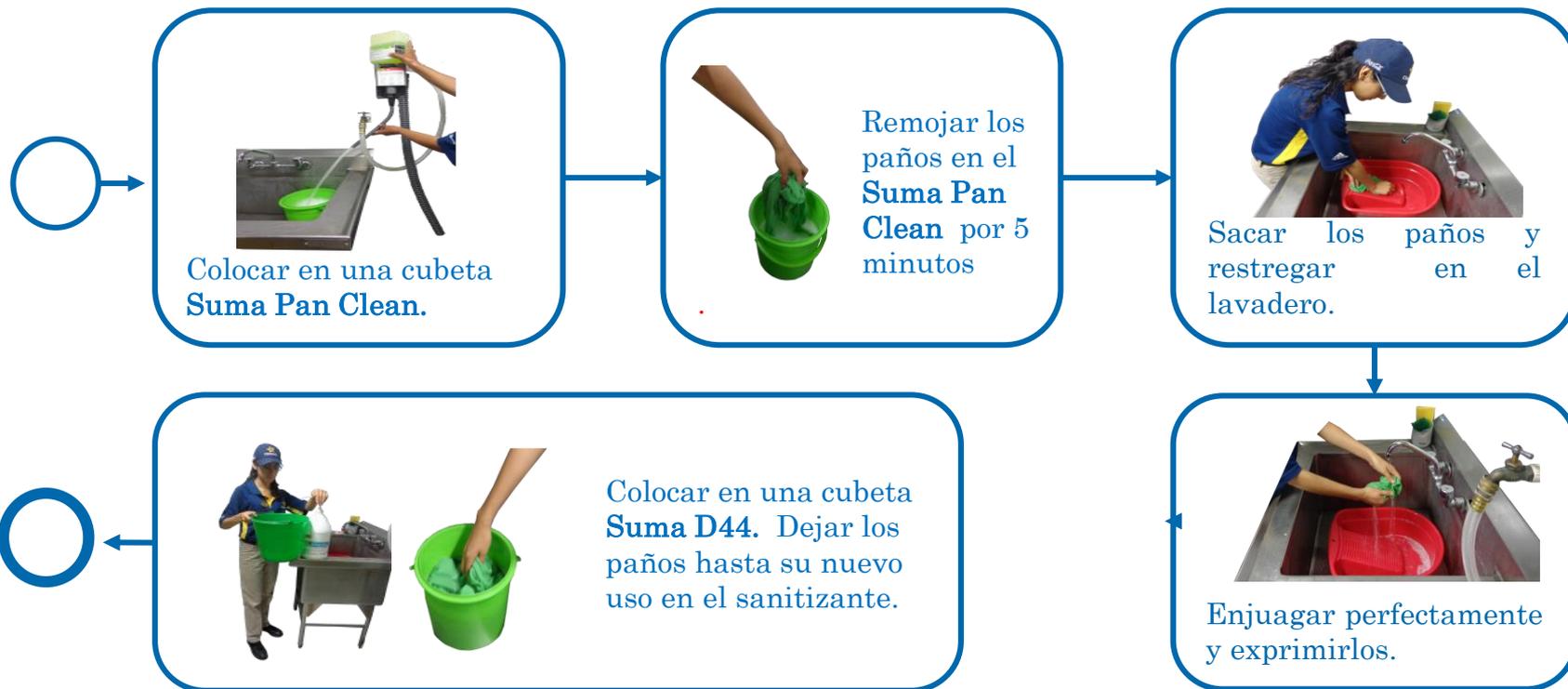
**Paño verde**  
Superficies donde se  
manipularán alimentos pero no  
de manera directa



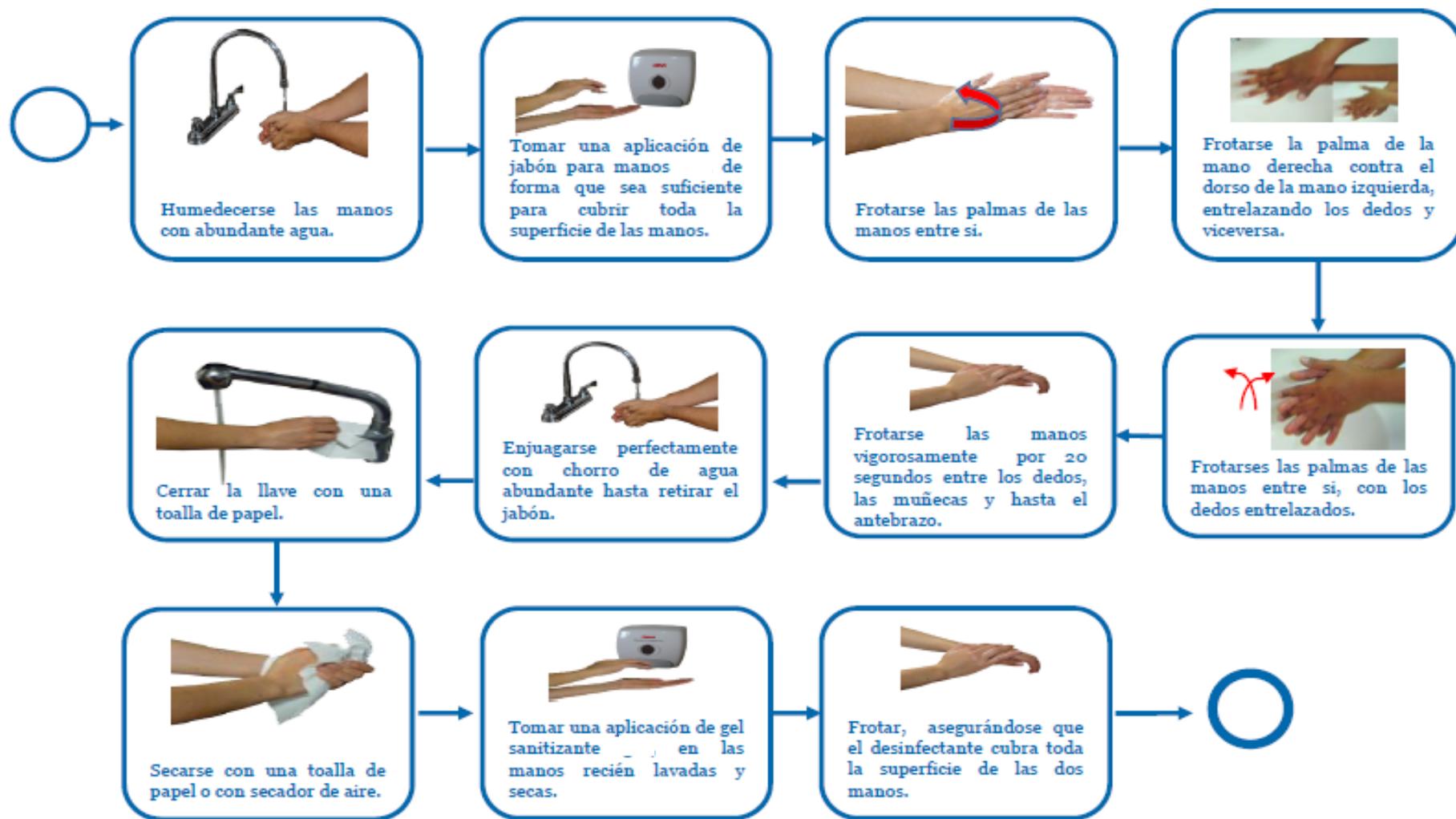
**Paño azul**  
Superficies generales



**Paño amarillo**  
Superficies de baños



- \* Los paños deben lavarse y secarse separados por colores, nunca mezclarlos.
- \* El sanitizante Suma D44 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.



\* **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 lavadero eliminando residuos.



Lavar utensilios con **Suma Pan Clean** 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 Suma D44** en un lado del lavadero.



Sacar los utensilios de la solución.



Dejar secar los utensilios al aire.

### Nota:

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







# 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:

| CINECAFE                |           | Vaso Pet<br>12 Onz. | Vaso Pet<br>16 Onz. | Vaso Pet<br>20 Onz. | Vaso<br>Trophy 12<br>Onz. | Vaso<br>Trophy 16<br>Onz. | Vaso<br>Trophy 20<br>Onz. | Vaso 32<br>Onz. | Vaso 44<br>Onz. | FIRMA DEL<br>VENDEDOR |
|-------------------------|-----------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------|
| 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<br>Baguette<br>Natural | Pan<br>Baguette<br>Integral | Pan<br>Parmesano | Vaso de 32<br>Onz. | Vaso de 44<br>Onz<br>(Jumbo) | FIRMA DEL VENDEDOR |
|-------------------------|-----------|----------------------------|-----------------------------|------------------|--------------------|------------------------------|--------------------|
| 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 |                            |                             |                  |                    |                              |                    |

## Coffee Tree

### Técnicas de venta Tradicional

#### Apoyo de maximización para COFFEE TREE

##### RA-GR-COFF-TRA-02

### PRIMERA MAXIMIZACIÓN

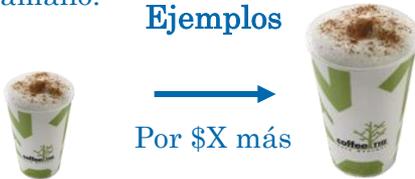
Se busca incrementar el tamaño de los productos.

Si el cliente no menciona el tamaño del producto decirle: **“¿Grande está bien?”**

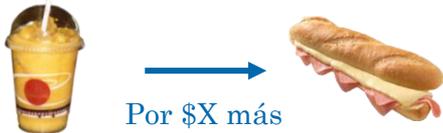
Si el cliente menciona el tamaño del producto, empezar maximizando por el siguiente tamaño.

Si no acepta, mencionarle que por una diferencia de \$xx.xx se puede llevar el producto de mayor tamaño.

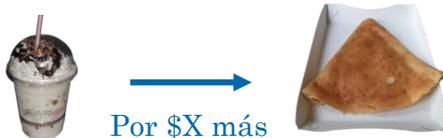
#### Ejemplos



Por \$X más



Por \$X más

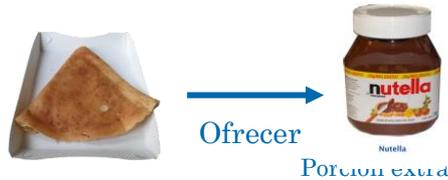
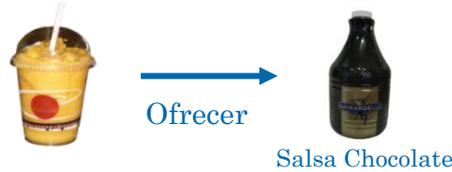


Por \$X más

### SEGUNDA MAXIMIZACIÓN

Se busca incorporar extras al pedido de acuerdo a los productos solicitados por el cliente.

#### Ejemplos



### TERCERA MAXIMIZACIÓN

Se busca incrementar la cantidad de productos.

Si el cliente pide alimentos, ofrecer bebida.

Si pide bebida, ofrecer alimentos.

#### Ejemplos

