

GUÍA RÁPIDA COFFEE TREE

CR-GR-CNC-TRA-01



Gestión
(3-103)



Cocina
(104-151)



Bebidas
(152-170)



Baguis
(171-192)



Crepas
(193-254)

Anexos
(255-268)



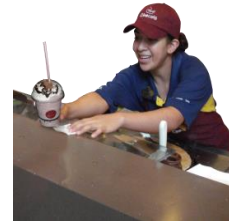
Gestión



Habilitación



Limpieza Preoperativa



Técnica de Venta



Formas de pago



Sistema



Conservación del negocio



Inhabilitación



Limpieza Operativa





Gratinadora



Horno
Turbochef



Campana
extractora



Mesa fría



Exhibidor de
pan



Dispensador de
queso



Torre de
refrescos



Refrigerador de
bebidas
embotelladas



Vitrina
refrigerante



Utensilios cafeteras
superautomática
Black & White/
Cimbali



Molino



Blenders



Mueble de creperas



Punto de venta y mostrador



Piso del área



Botes de basura



Recipiente de polvo para frappés



Báscula



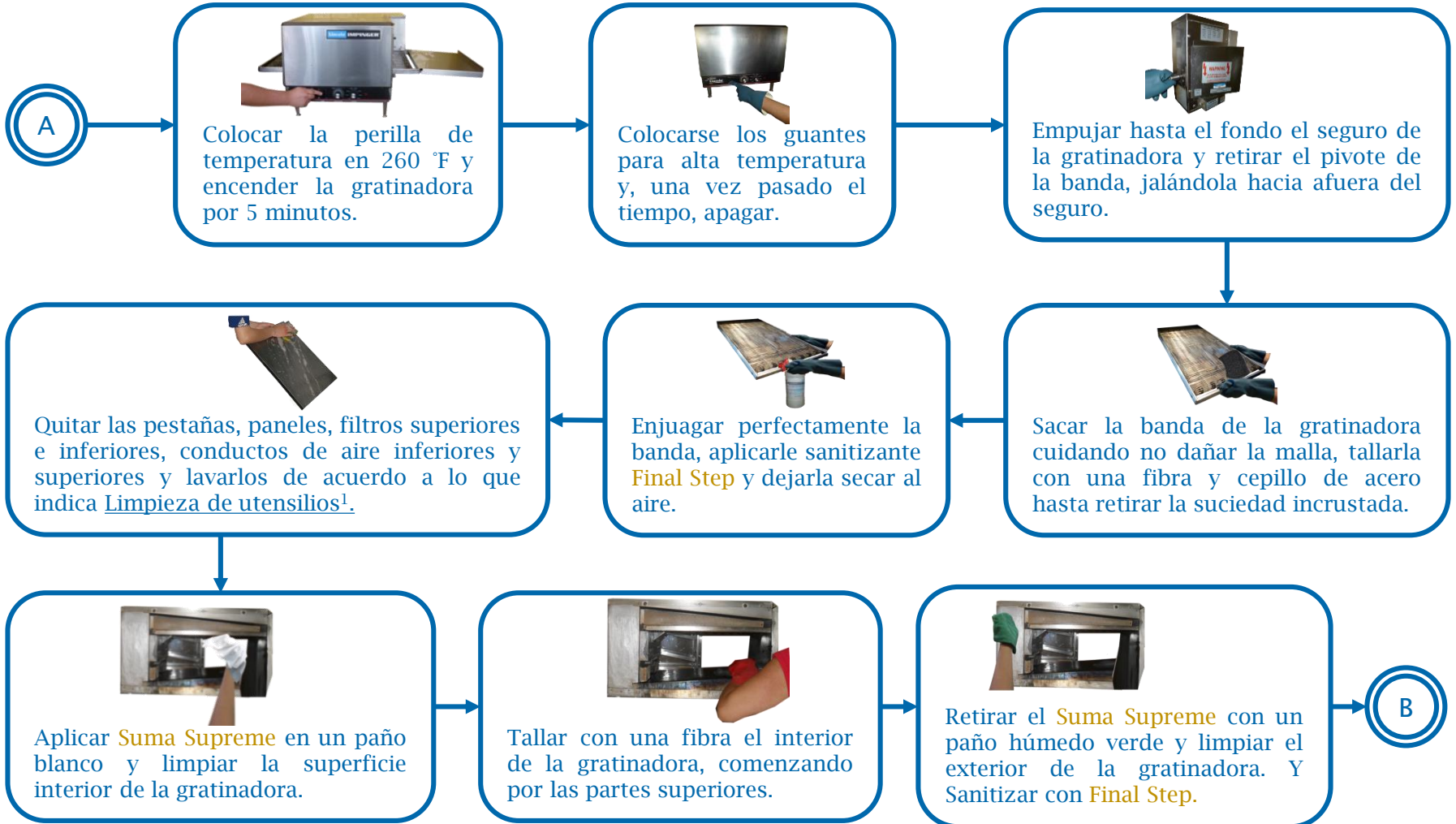
Mesa de trabajo



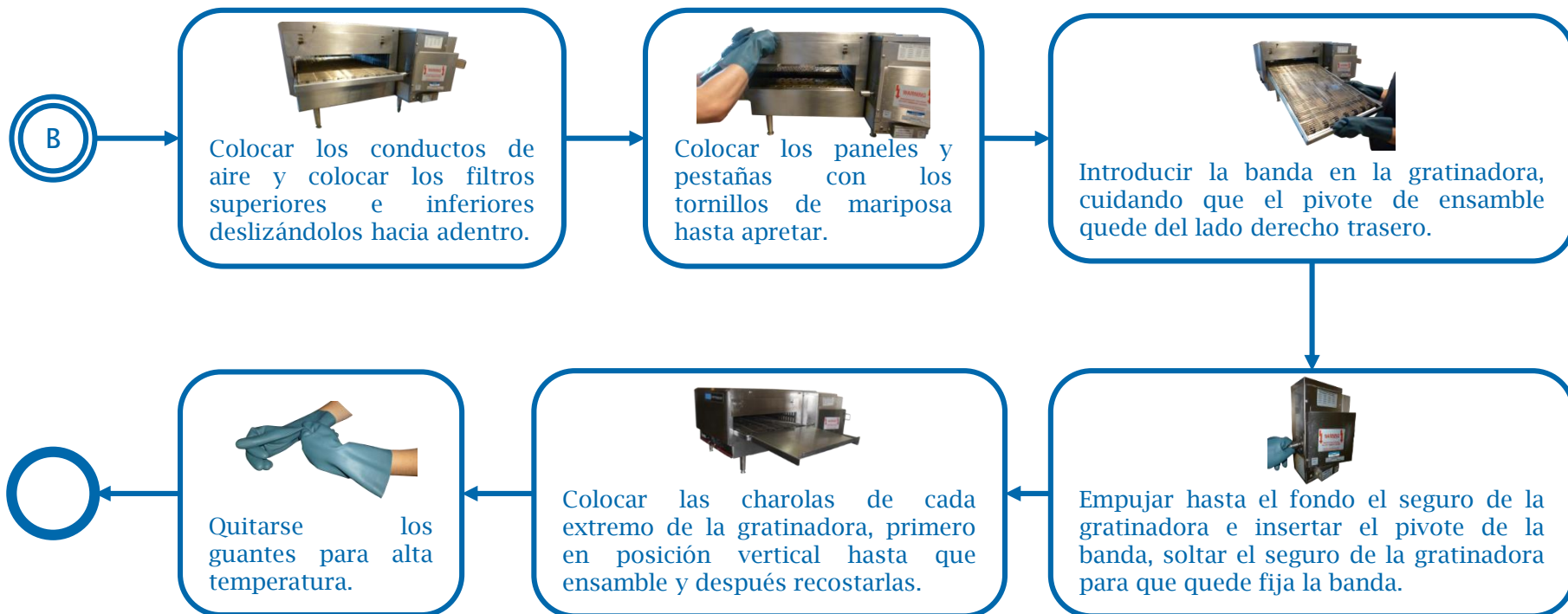
Condimentero

Previo a realizar la limpieza consultar las Partes principales de la gratinadora.





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





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



Limpiar con un paño húmedo blanco las migajas de pan, sacar la rejilla y la piedra.



Rociar **Suma Supreme** en un paño blanco y limpiar el panel de acceso inferior y luego repetir con **Final Step**.



Lavar la rejilla de acuerdo a Limpieza de utensilios.



Apagar el horno, desconectarlo de la corriente eléctrica y colocarse guantes para alta temperatura.



Oprimir el botón de encendido de cualquier alimento y, cuando la temperatura llegue a 260 °F, apretar el botón "Stop".



Sacar la piedra y frotarla con un paño ligeramente humedecido o con fibra si tiene manchas difíciles.



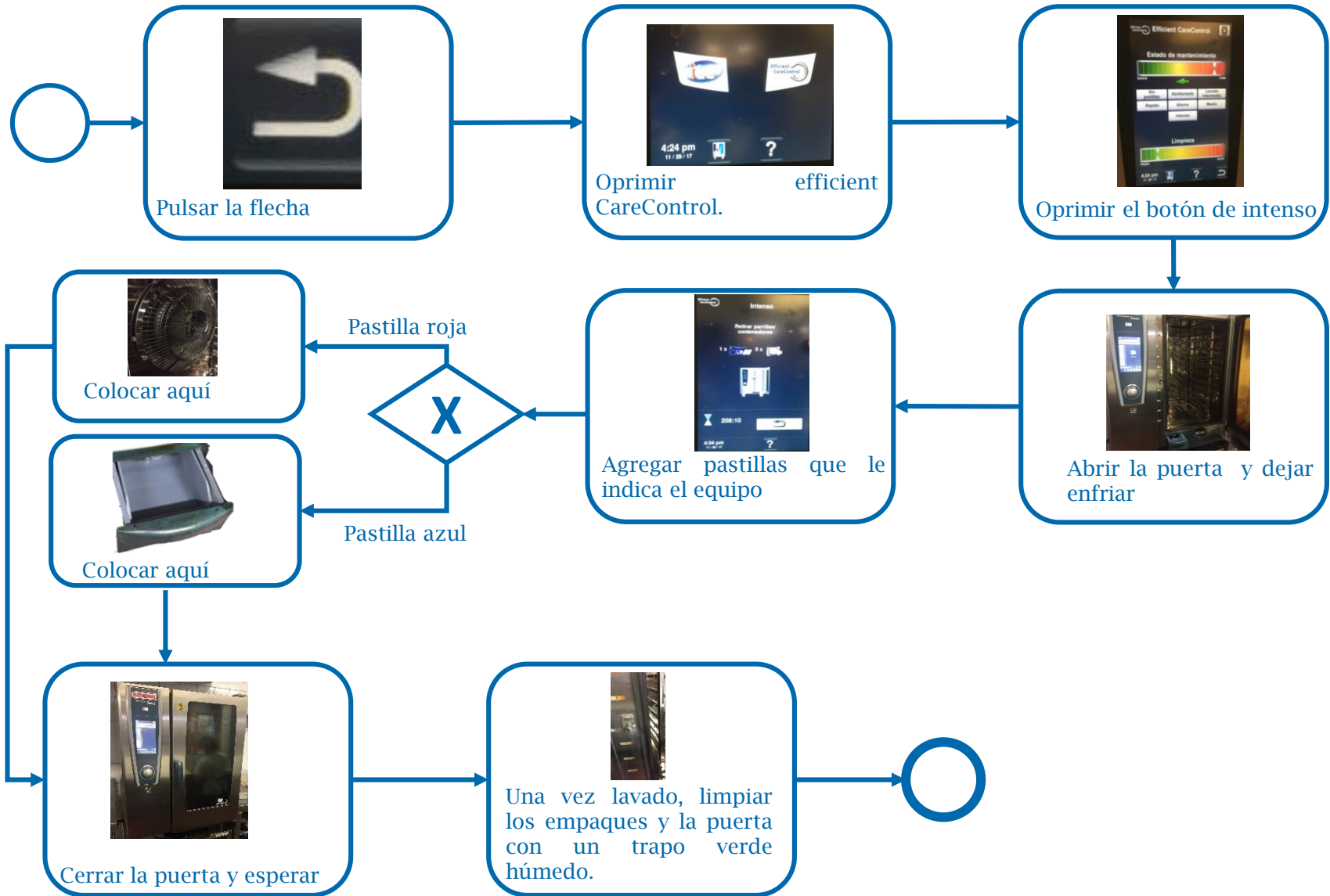
Tallar con una fibra verde el interior del horno y limpiarlo con un paño hasta retirar los residuos y el limpiador.



Aplicar **Final Step** sobre un paño blanco y distribuir sobre las superficies del interior del horno.



Colocar la piedra y la rejilla dentro del horno así como el panel inferior de la puerta del horno, limpiar el exterior el horno con un paño y quitarse los guantes.

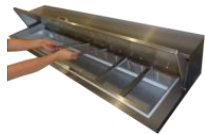




Coffee Tree

Limpieza Preoperativa de Mesa Fría

CA-GR-CNC-TRA-01



Sacar los separadores de la mesa fría y lavarlos como se indica en [Limpieza de utensilios](#).



Lavar los insertos sucios como se indica en [Limpieza de utensilios](#).



Retirar la tabla de preparación de la mesa fría, llevarla a la tarja, lavarla con Suma Supreme, fibra esponja y enjuagarla.



Aplicar dos porciones de **Block Whitener** sobre la tabla y esparcirlo con la fibra esponja.



Colocar la tabla de preparación en la mesa fría.



Rociar **Suma Supreme** al interior y exterior de la mesa fría, limpiar las superficies con un paño blanco y colocar los separadores. Remover el exceso de solución y sanitizar con **Final Step**.

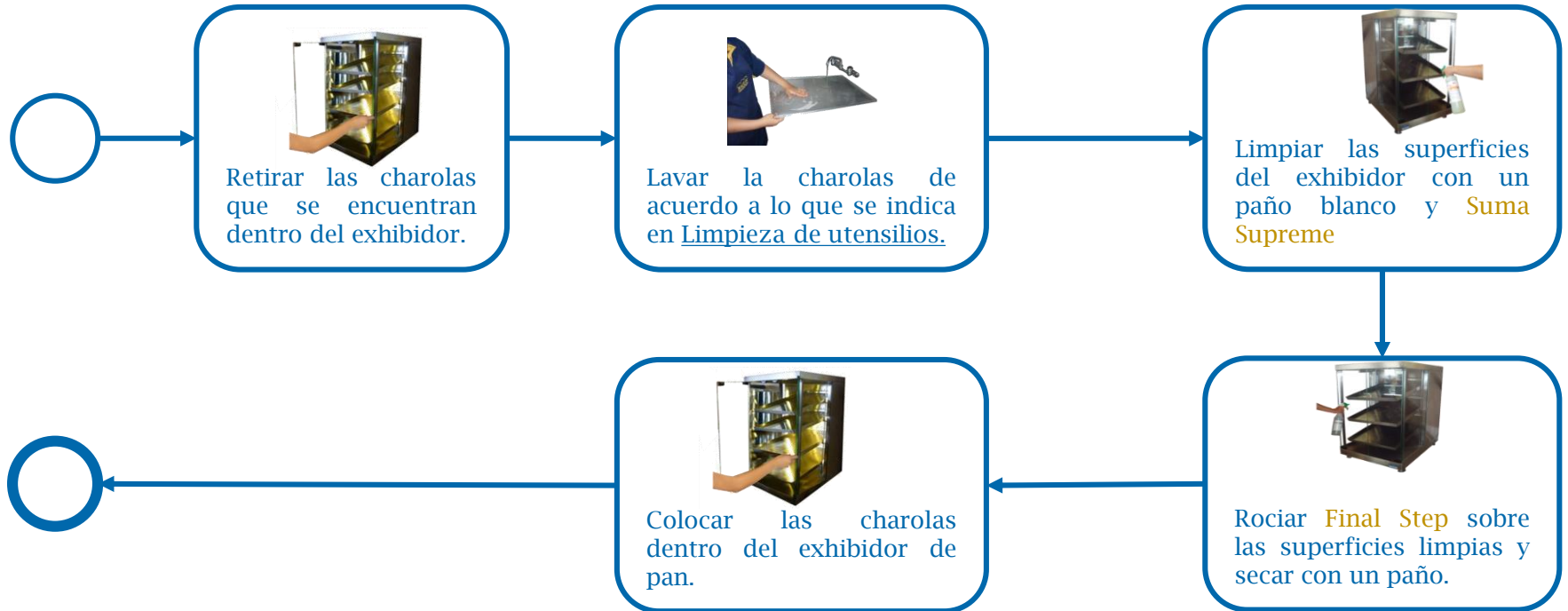


Dejar actuar durante 10 minutos y después tallar y enjuagarla perfectamente.

Coffee Tree

Limpeza Preoperativa de Exhibidor de pan

CA-GR-CNC-TRA-01



Coffee Tree

Limpieza Preoperativa de Dispensador de queso

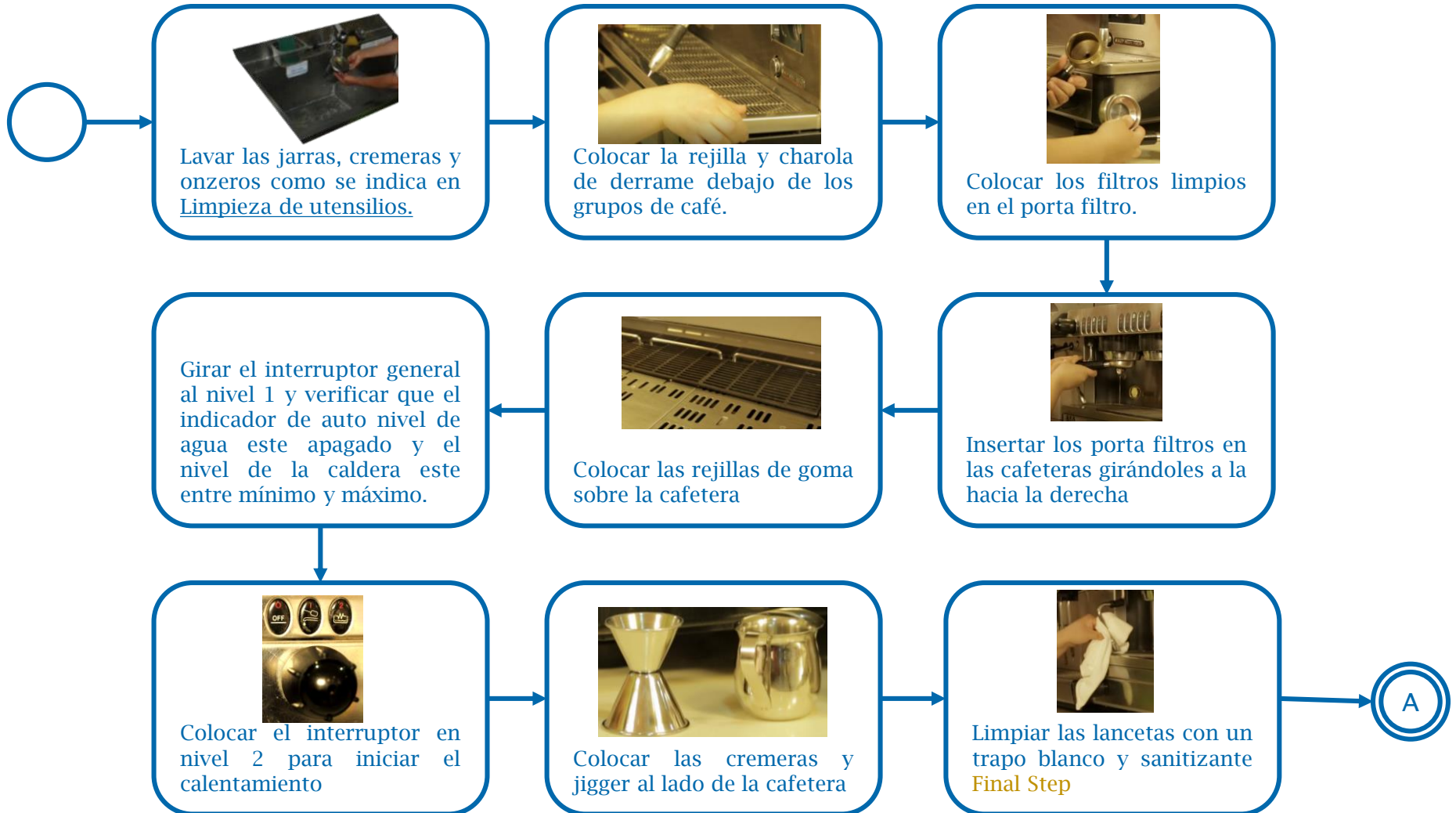
CA-GR-CNC-TRA-01











Nota: Nunca pasar el interruptor a la posición 2 sin antes verificar que la caldera contenga agua
En caso de no funcionar reportarlo con mantenimiento.





Rociar **Suma Supreme** en un paño 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 Supreme** con un paño verde.



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



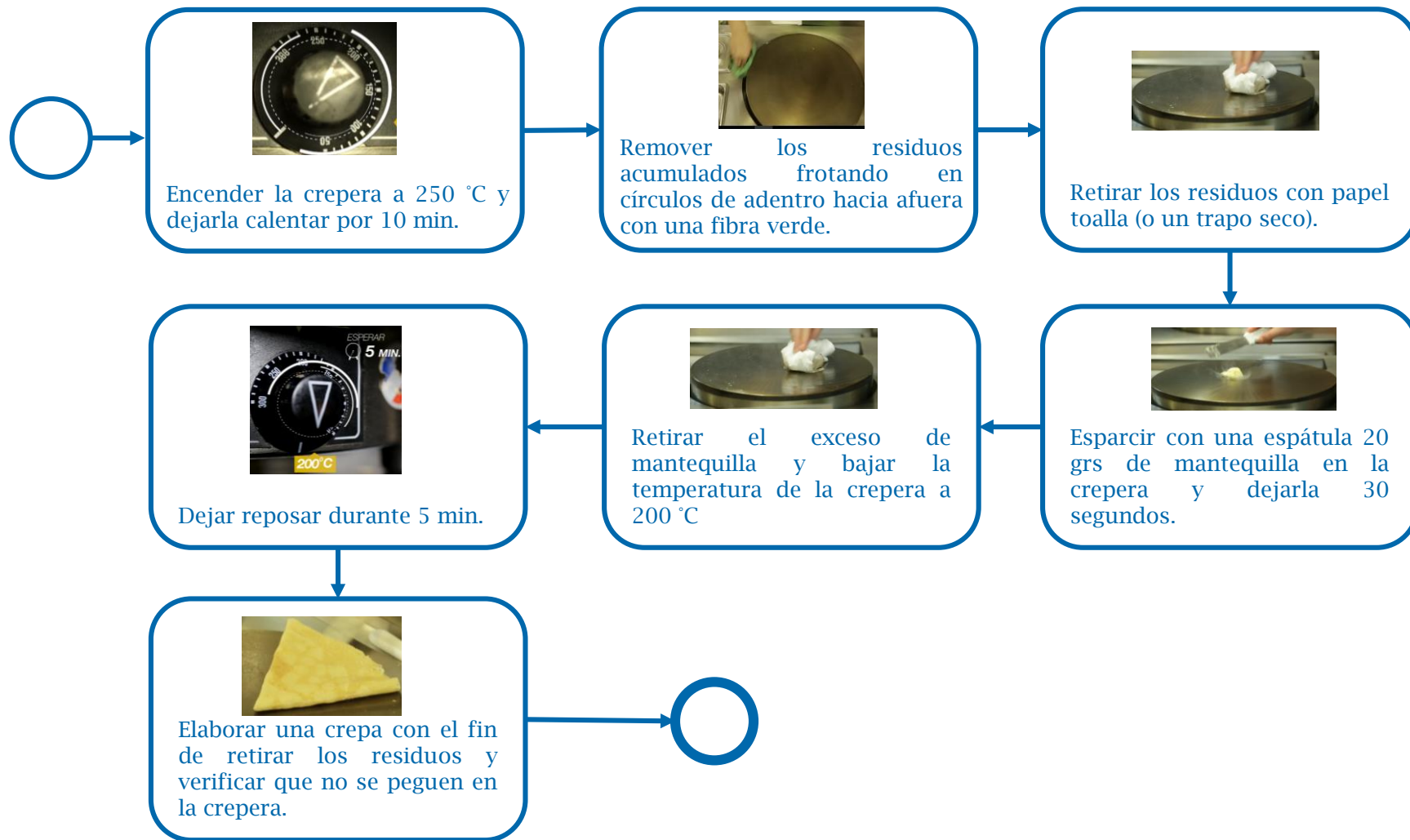
Una vez por semana, retirar la tolva del molino y lavarla como se indica en Limpieza de utensilios.



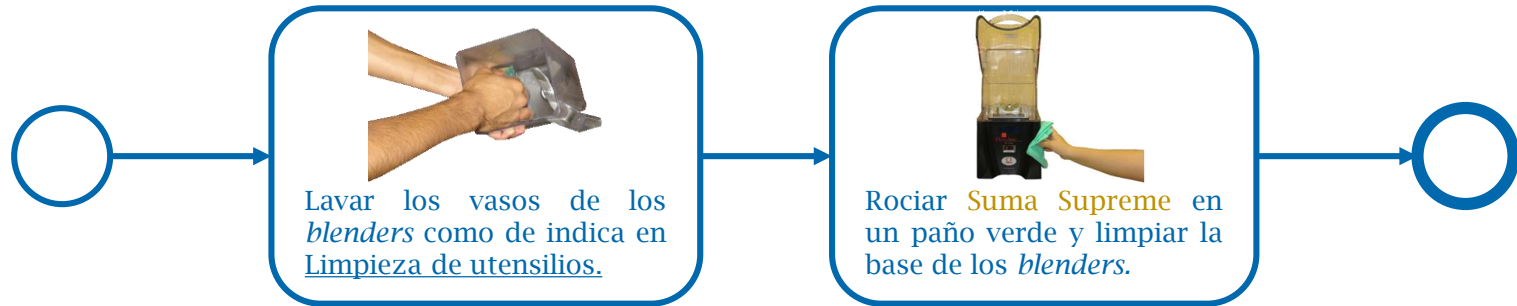
Lavar el tapete del molino como se indica en Limpieza de utensilios.



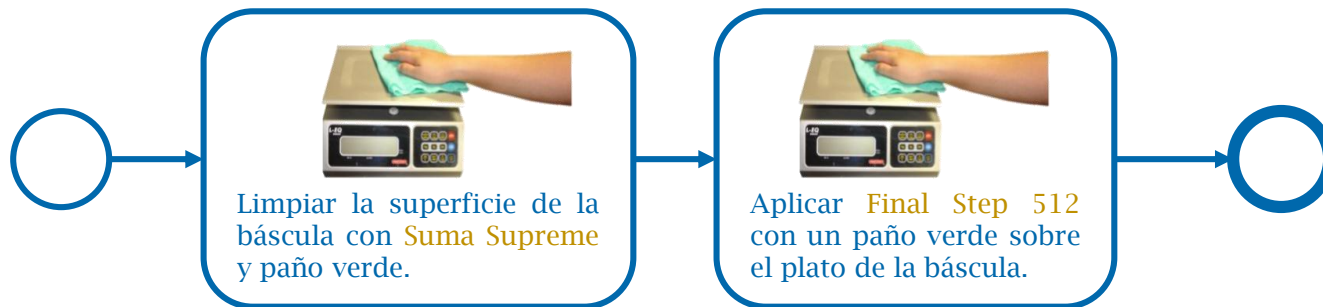
IMPORTANTE: Este es el proceso diario de limpieza del mueble y creperas, sin embargo **NO SUSTITUYE** el proceso de limpieza de creperas estipulado en el manual de cinecafé el cual debe realizarse 2 veces por semana.

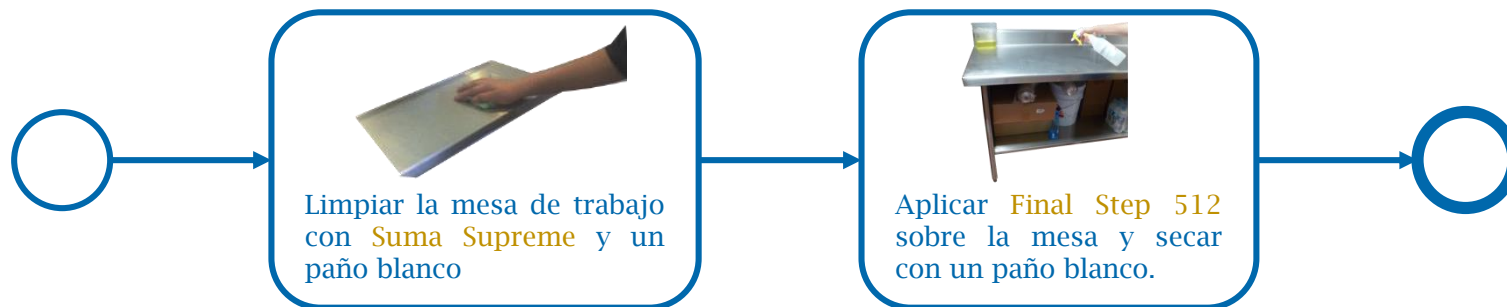


IMPORTANTE: El Rod debe registrar la merma de la crepa elaborada.
Este proceso solo se realiza en limpieza profunda se hace lunes y jueves.









Coffee Tree

Limpeza Preoperativa de Condimentero

CA-GR-CNC-TRA-01





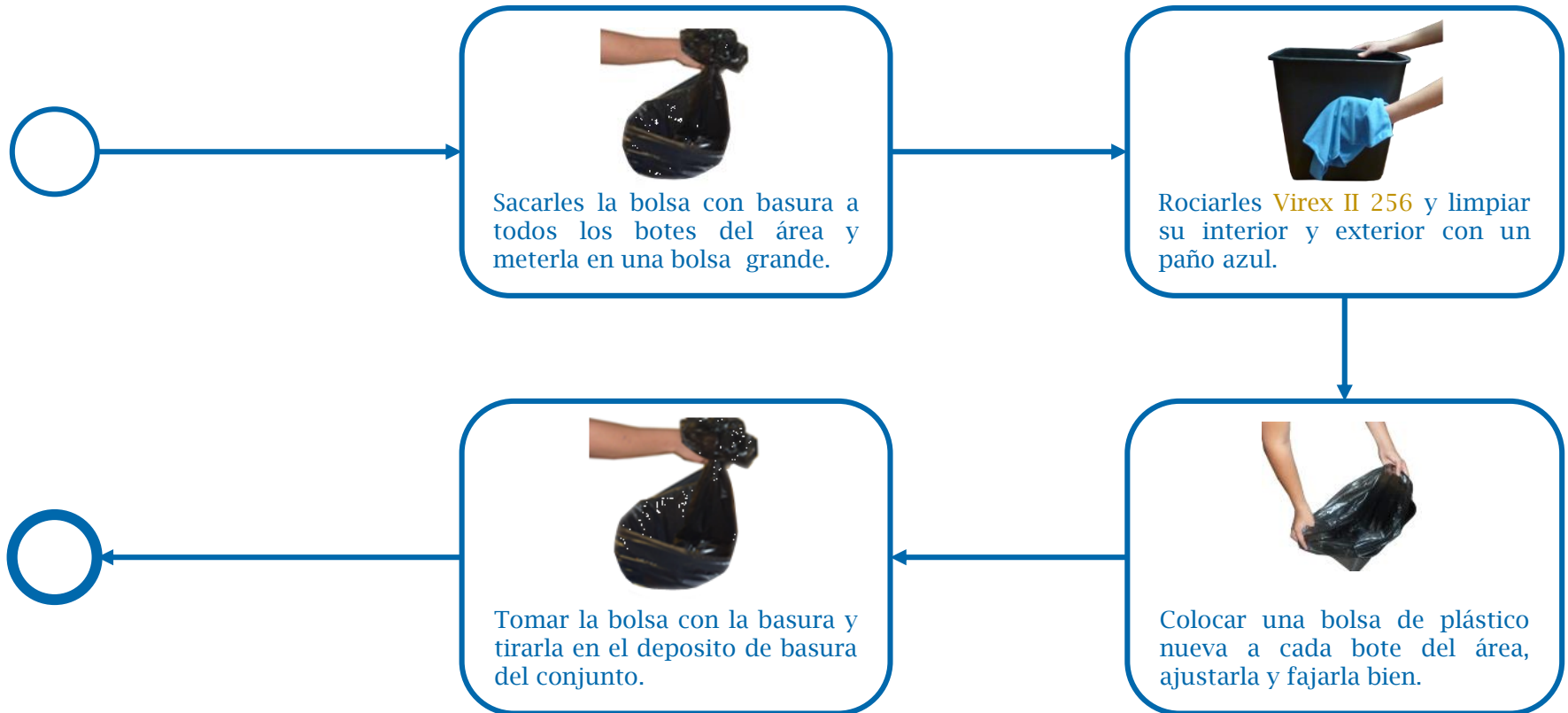
La limpieza del piso del área se debe de hacer diariamente.



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

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

La limpieza regular de los botes de basura se debe hacer diariamente. La detallada se debe hacer 2 veces por semana como se indica en Lavado de botes de basura.





Sifones



Pan



Cafetera



Molino



Sistema Fountain



Creperas



Gratinadora



Blenders



Dispensador de queso



Mesa Fría



Vitrina refrigerante



Concentrados



Freidora



Esencias



Otros insumos



Exhibidor de pan



Depósito de hielo



Condimenteros



Complementos



Refrigerador



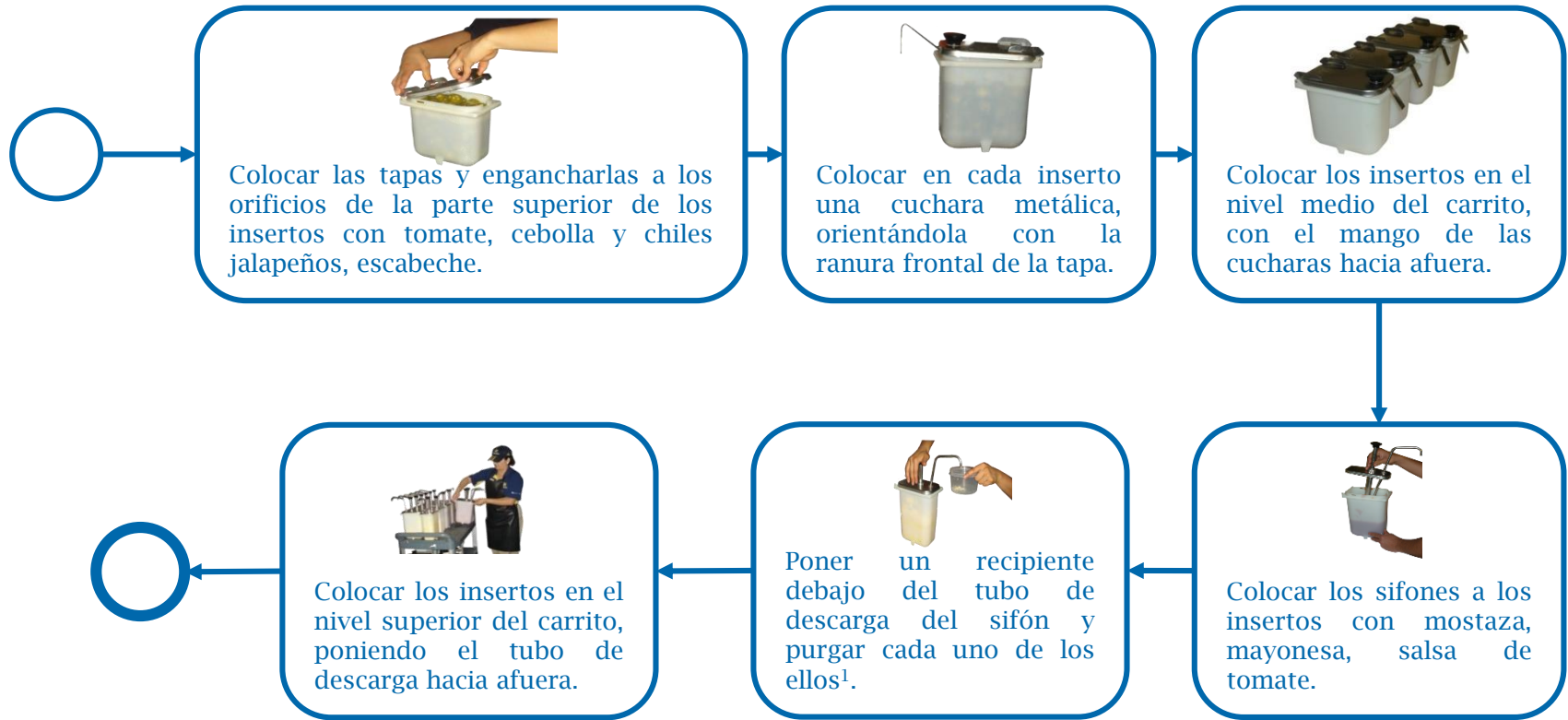
Apertura de turno



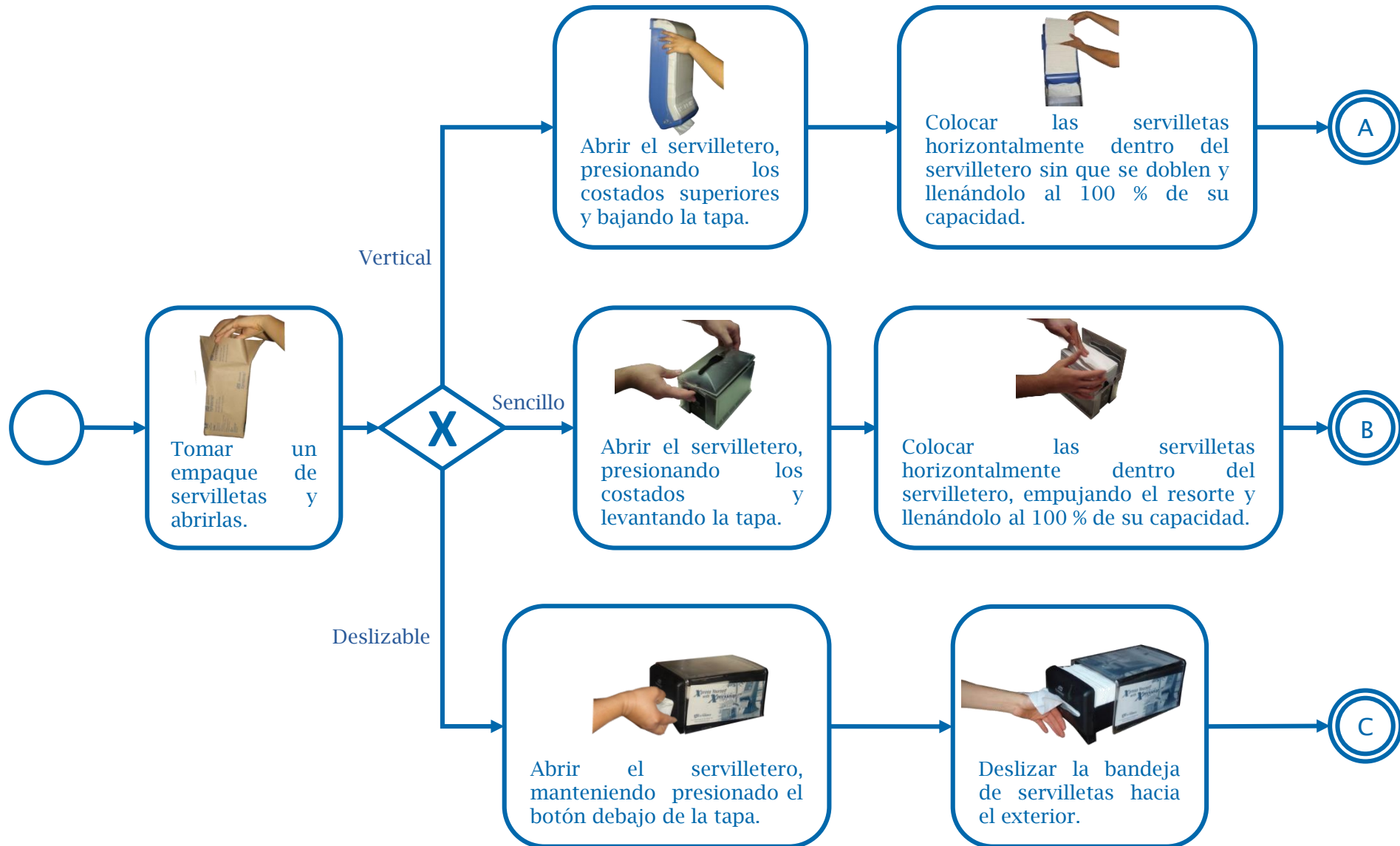
Áreas generales

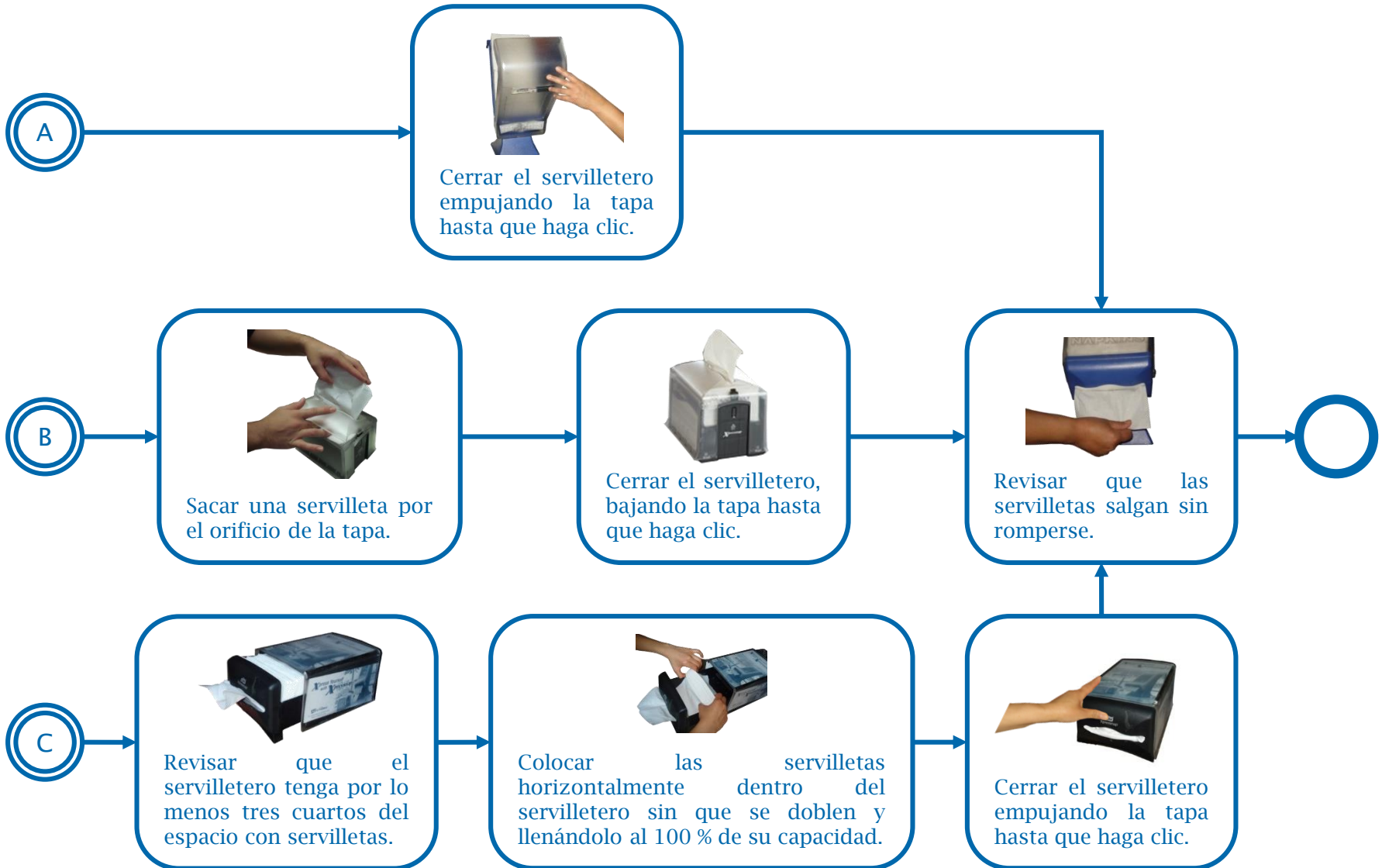


Punto de venta



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

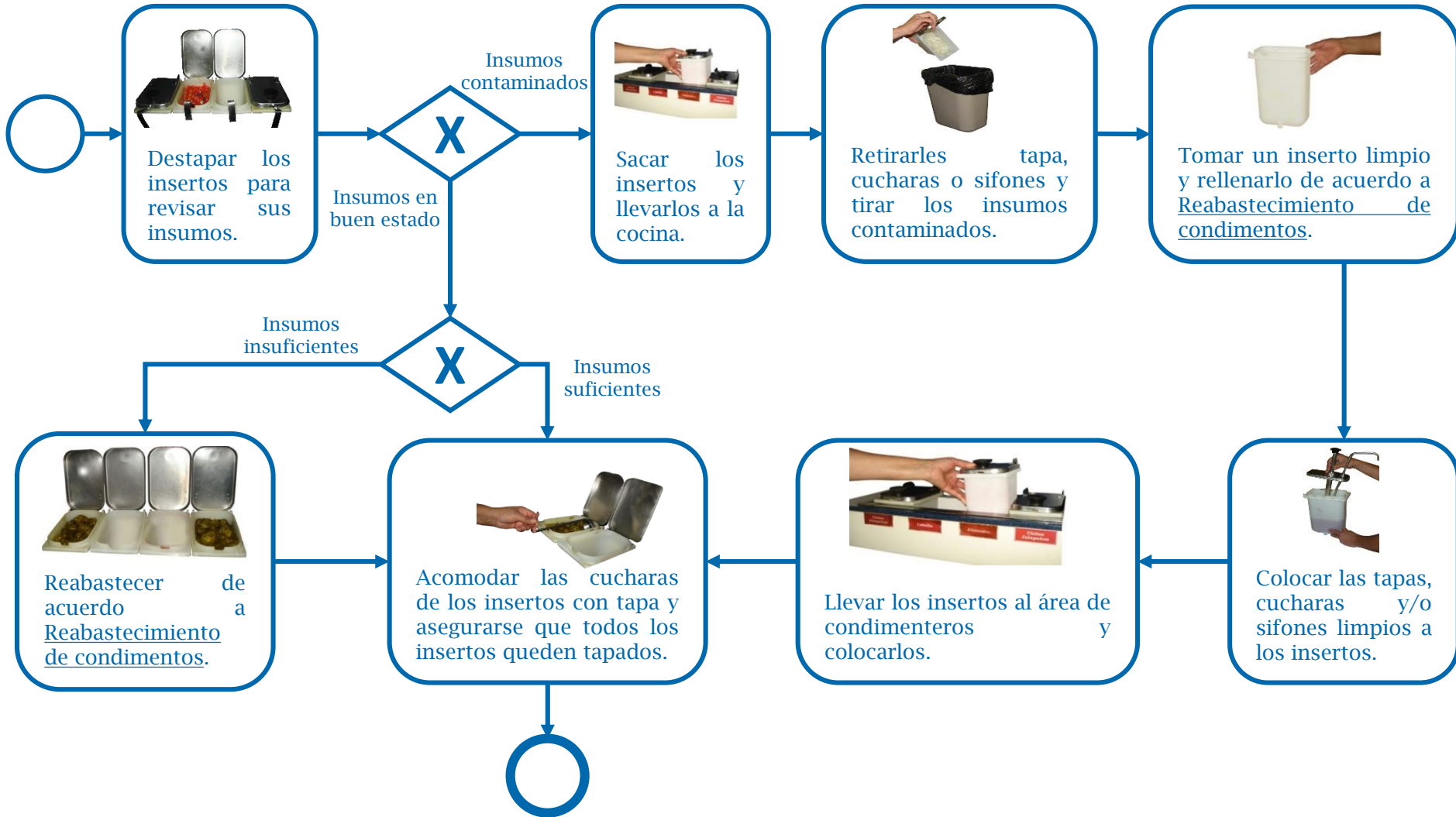




Coffee Tree

Habilitación operación de mueble de condimentero (Limpieza de insertos)

CA-GR-CNC-TRA-01



Importante: Se debe colocar o verificar el hielo en el mueble del condimentero antes de agregar el inserto, este debe estar tocando la base de los insertos.

Coffee Tree

Habilitación de pan

CA-GR-CNC-TRA-01



Verificar la cantidad de pan que sobro del día anterior para definir la cantidad que se descongelará de acuerdo al día y afluencia esperada.*



Lavarse las manos de acuerdo a la técnica de lavado de manos establecida.



Colocarse guantes de plástico y sacar las bolsas de pan del congelador siguiendo el método de PEPS.



Quitarse los guantes y continuar con el proceso de habilitación mientras que el pan se descongela.
Pan tipo baguette: 30 minutos



Acomodar la cantidad de pan necesaria en charolas metálicas limpias y colocarlas en el espigero dentro de la cocina.



Colocar las rejillas y bandejas de goteo debajo de los grupos de café.



Colocar los filtros en los portafiltros e insertarlos en los grupos de la cafetera y también colocar la rejilla de goma.



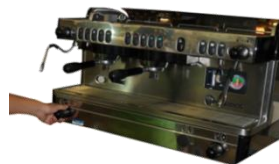
Encender la cafetera poniendo el interruptor en posición 1 para subir el nivel del agua.



Colocar las jarras espumadoras en el refrigerador del área junto al termómetro.



Colocar las cremeras y onzeros 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.





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 por 10 s, apagarlo y cerrar la palanca.



Llenar el portafiltro doble con café del molino, hasta que quede copeteado y retirar el exceso pasando un dedo sobre la superficie, dejando el café al ras.



Colocar el portafiltro en el grupo de la cafetera y girarlo a la derecha hasta asegurarlo.



Presionar el botón de caída manual de agua aproximadamente por 10 segundos para purgar el grupo de la cafetera.



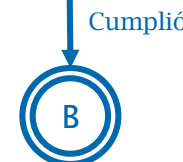
Compactar el café en el portafiltro presionando moderada y uniformemente con el compactador.



Colocar debajo del portafiltro una cremaera y oprimir el botón para espresso doble.

Revisar que la extracción cumpla con lo siguiente:

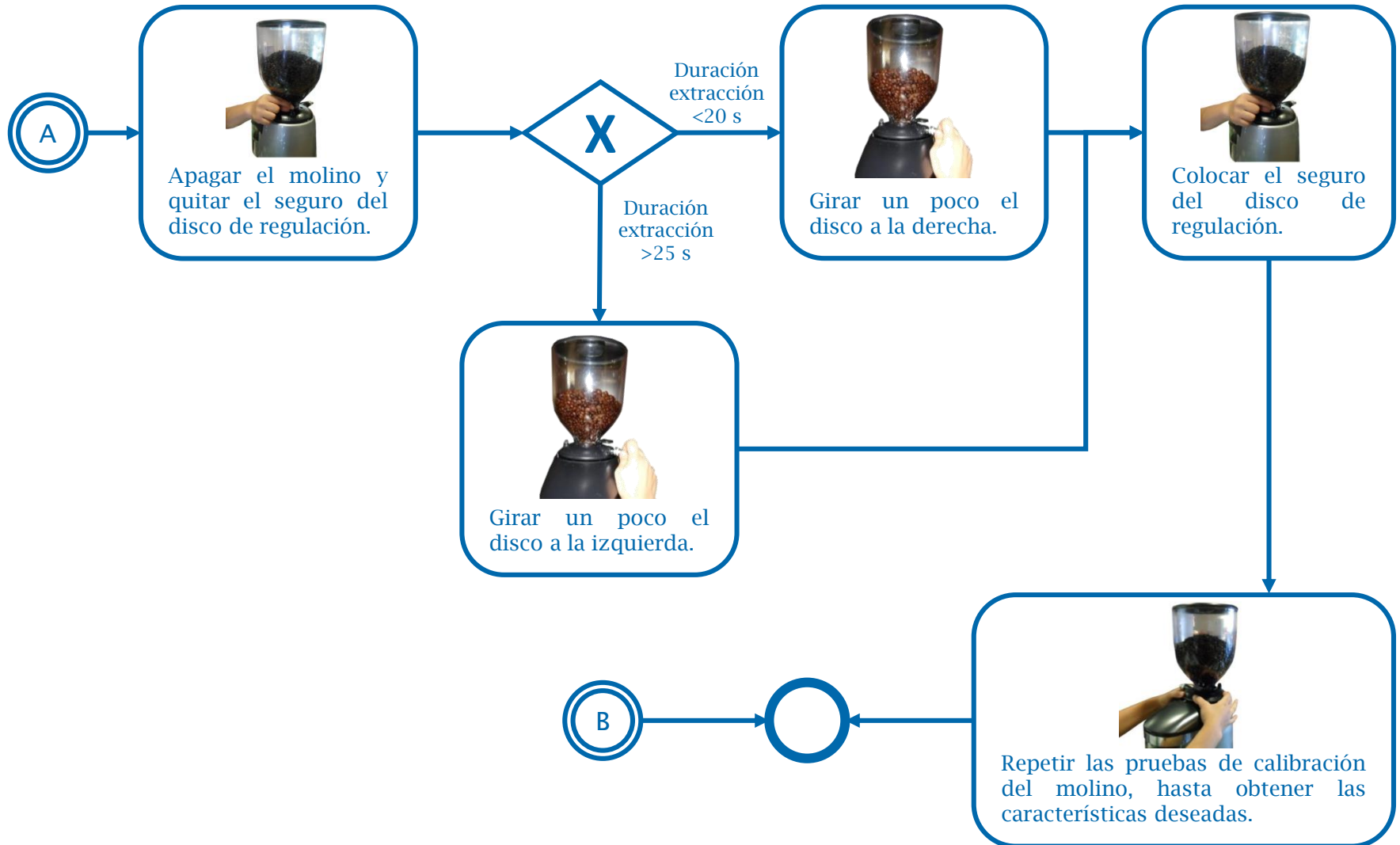
- Tiempo: 20-25 segundos
- Forma: cola de rata (ni chorros, ni cuentagotas)
- Color: Oromiel
- Consistencia: similar a gelatina líquida.



Coffee Tree

Habilitación del molino

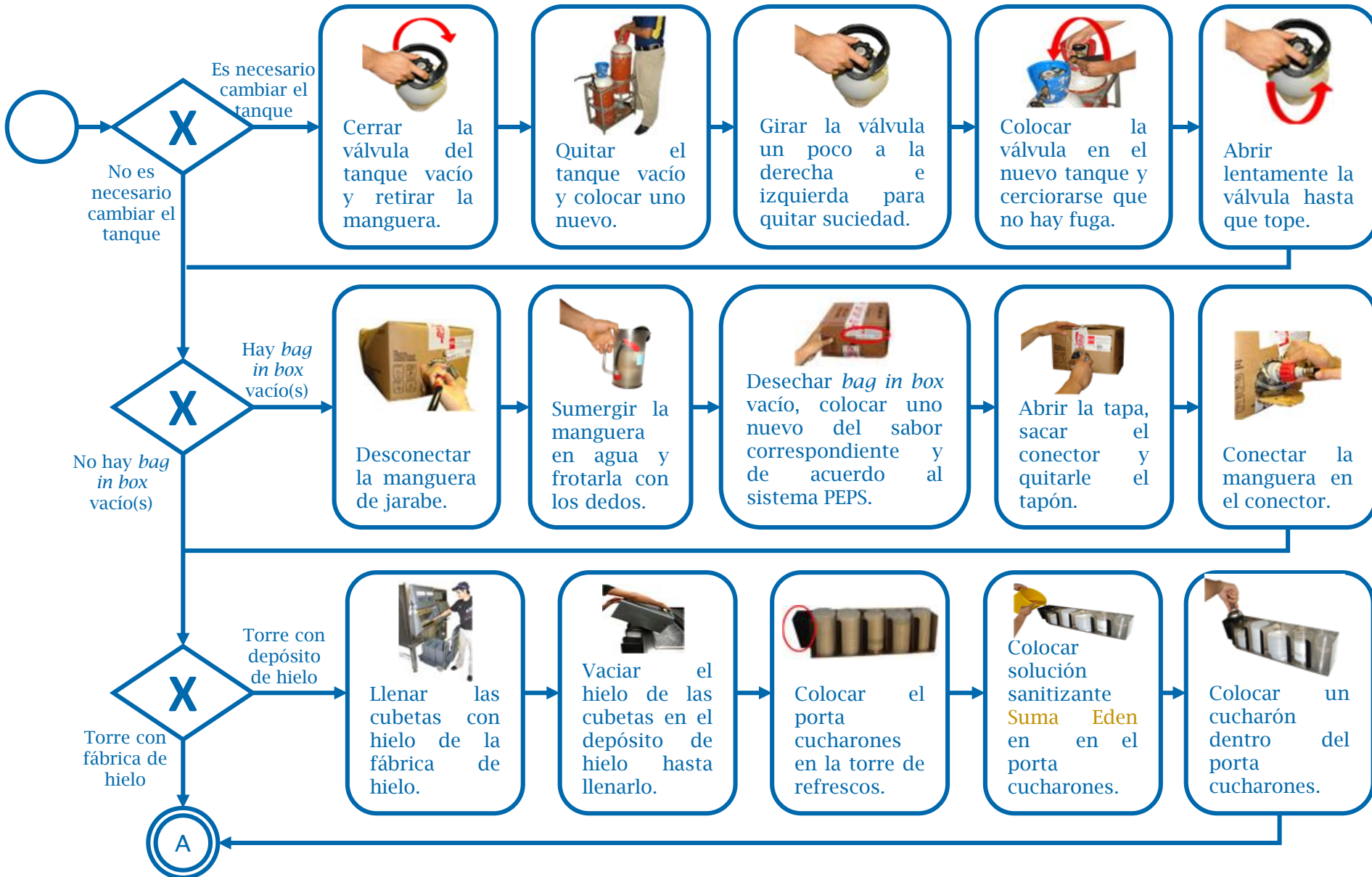
CA-GR-CNC-TRA-01



Coffee Tree

Habilitación de Sistema Fountain

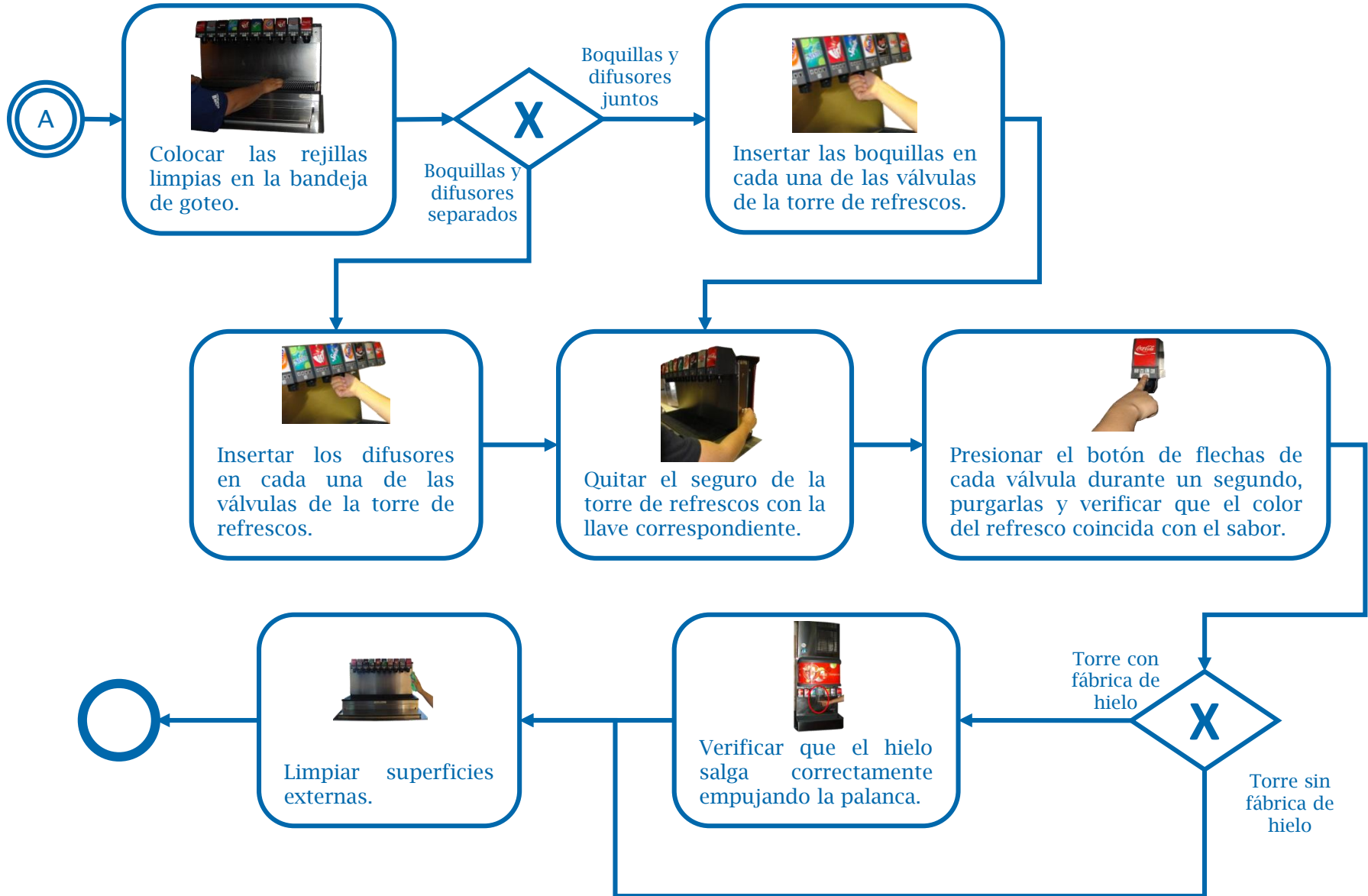
CA-GR-CNC-TRA-01



Coffee Tree

Habilitación de Sistema Fountain

CA-GR-CNC-TRA-01





Encender la crepera y girar la perilla de temperatura a 250 °C.



Colocar mantequilla sobre la crepera con una espátula y esparcirla, dejar la mantequilla durante 30 s y después retirarla con un trapo blanco.



Girar la perilla de la temperatura a 200 °C.



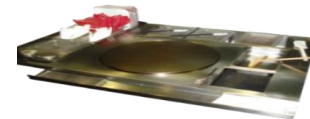
Colocar la nuez picada en un recipiente y colocarlo con una cuchara sobre el mueble de creperas. La nuez también puede utilizarse ya porcionada.



Vaciar mermelada de fresa y zarzamora en un recipiente y colocarlos con sus respectivas espátulas miserables sobre el mueble de creperas.



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



Si sobró cajeta del día anterior, tomar el recipiente que la contiene, si no es así, vaciar cajeta en un recipiente y colocarlo en la esquina superior izquierda de la crepera.

A



Colocar los saleros con sal y pimienta en el centro de la parte superior de la crepera.



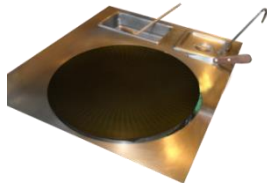
*Preparar la masa para crepas según lo indicado en Masa para crepas, vaciarla en un recipiente y taparlo.



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



Colocar el recipiente con la masa y un cucharón a un lado de la crepera.



Colocar una espátula galopina en la esquina superior izquierda de la crepera y otra en la esquina inferior derecha.



Elaborar una crepa de prueba como se indica en los primeros pasos Crepas dulces de un ingrediente¹ y luego desecharla.



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



Empujar hasta el fondo el seguro de la gratinadora.



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



Girar la perilla de temperatura y colocarla en 260 °C



Encender la gratinadora y girar la perilla de tiempo hasta 1 minuto



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



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

Coffee Tree

Habilitación de Freidora

CA-GR-CNC-TRA-01



Jalar el pivote que se encuentra del lado izquierdo de la freidora, no soltarlo.



Levantarse la rejilla tomando la agarradera que se encuentra al frente.



Soltar el pivote de la freidora para que la rejilla quede asegurada.



Lavar el contenedor de aceite.



Vaciar el aceite del contenedor, pasando por el colador para eliminar moronas.



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



Colocar un colador sobre el recipiente grande de acero inoxidable.

A

A



Secar perfectamente el contenedor con un paño blanco.



Colocar el contenedor en la freidora.



Jalar el pivote que se encuentra del lado izquierdo de la freidora, no soltarlo.



Vaciar el aceite del recipiente en el contenedor de la freidora.



Tirar las moronas que quedaron en el colador al bote de basura.



Soltar el pivote de la freidora para que la rejilla quede asegurada.



Bajar la rejilla tomando la agarradera, hasta dejarla dentro del deposito.

B

B



Lavar el recipiente y colador.

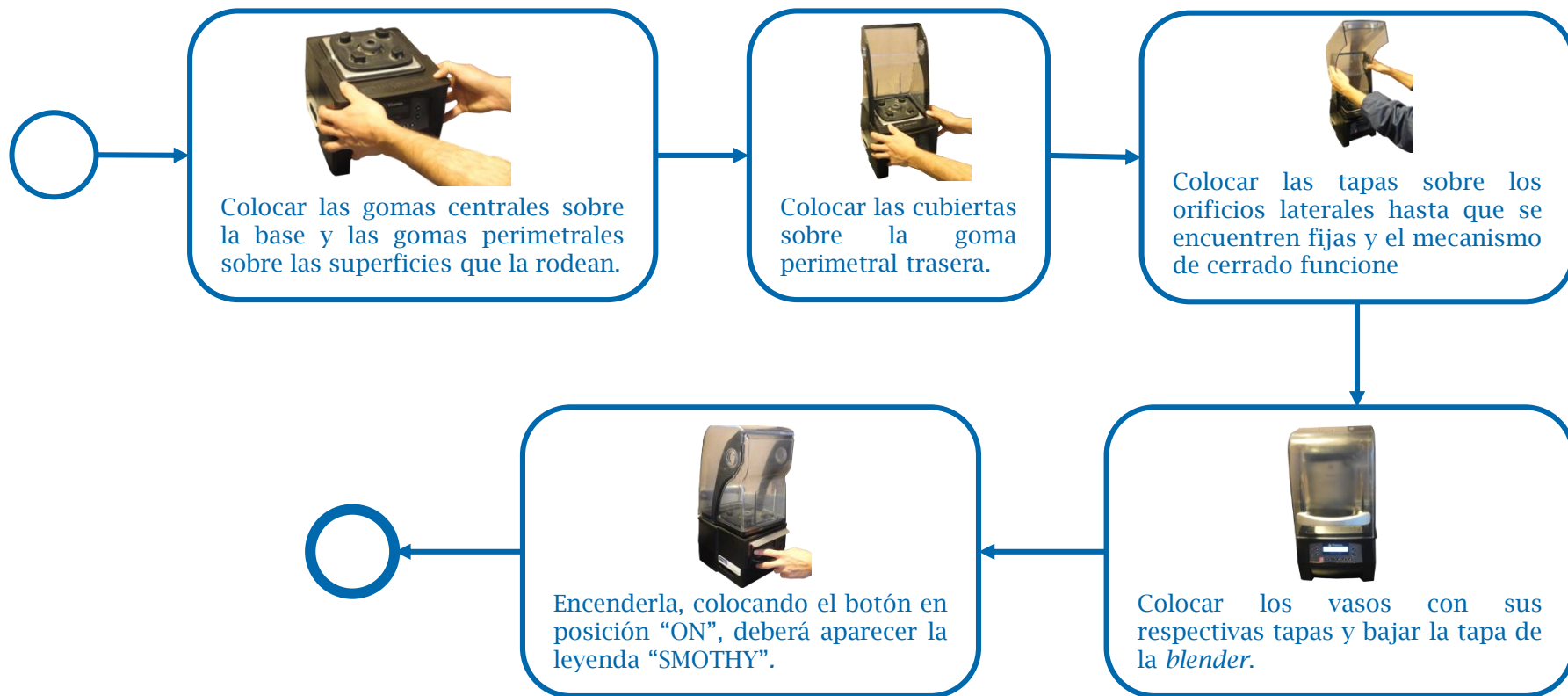


Girar la perilla de la temperatura hacia la derecha y colocar en 350 °F



Colocar las canastillas limpias en los ganchos de la freidora.







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



Tomar de cocina los insertos de la mesa fría, que deben estar limpios y secos.



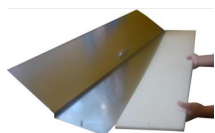
Sacar del refrigerados correspondiente los insumos.



Colocar los insumos en los insertos según el orden establecido por comercialización.



Colocar la tabla de preparación a la mesa fría y rociarla con sanitizante **Final Step**.



Dejar secar al aire la tabla de preparación.

Coffee Tree

Habilitación de la Vitrina Refrigerante

CA-GR-CNC-TRA-01



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 correspondiente a cada producto. Este paso se hace una vez cada dos semanas que se debe sacar el café.

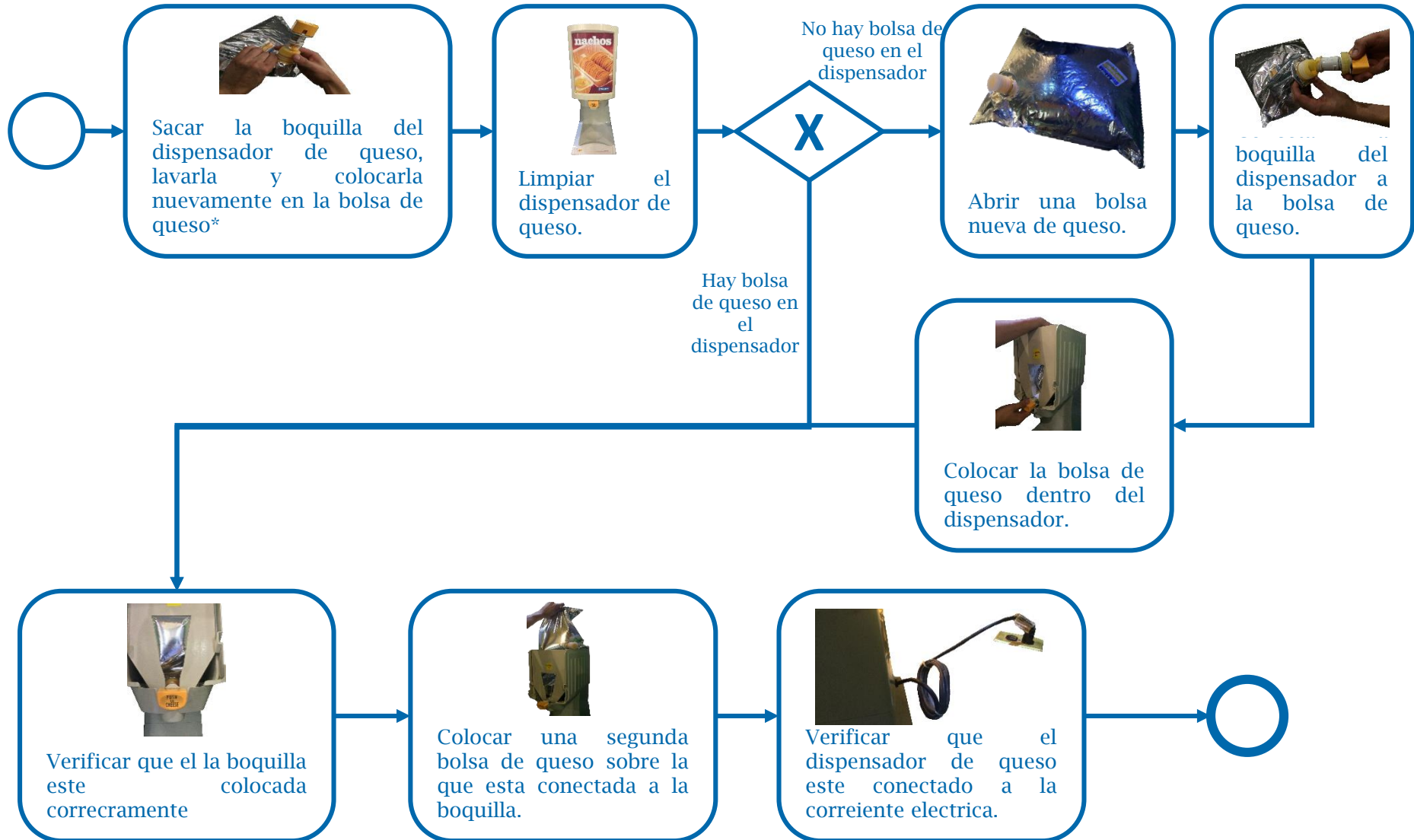


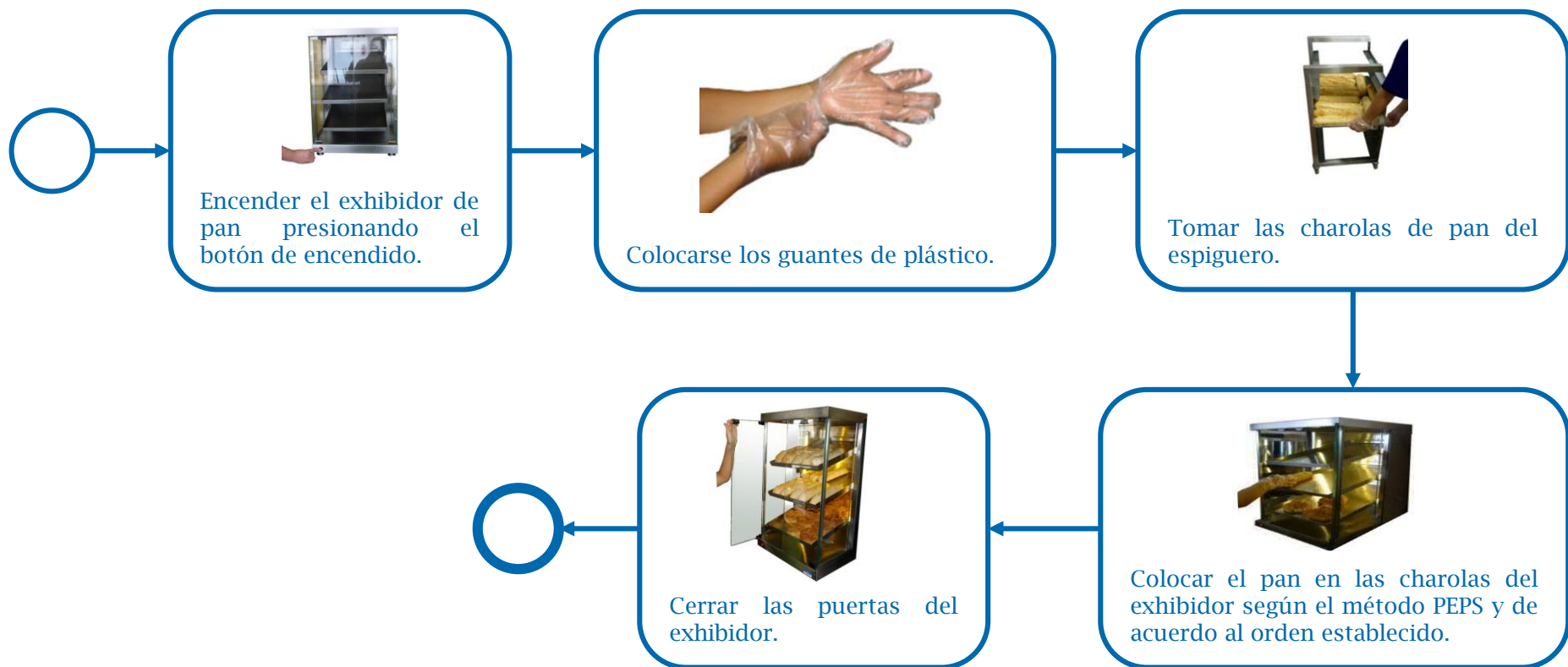
Introducir los productos en el exhibidor según lo indicado por Comercialización.

Coffee Tree

Habilitación del dispensador de queso

CA-GR-CNC-TRA-01





Importante: El acomodo del pan debe ser nivel 1: pan blanco, nivel 2: pan orégano y nivel 3: pan integral.



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



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



Cerrar la puerta de llenado de la fábrica de hielo, y trasladar el carro con las cubetas al área de preparación de *smoothies* y *frappés*.



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

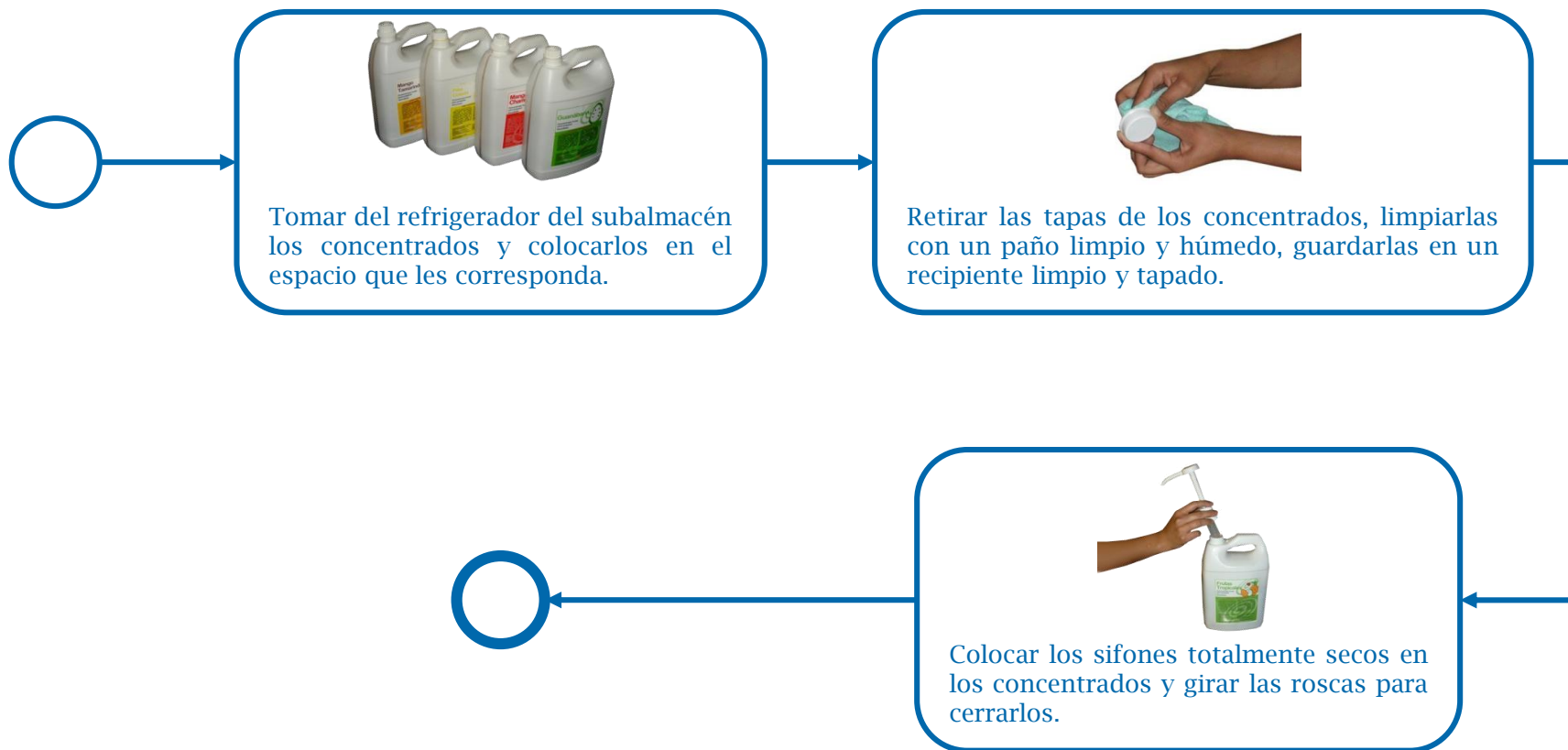


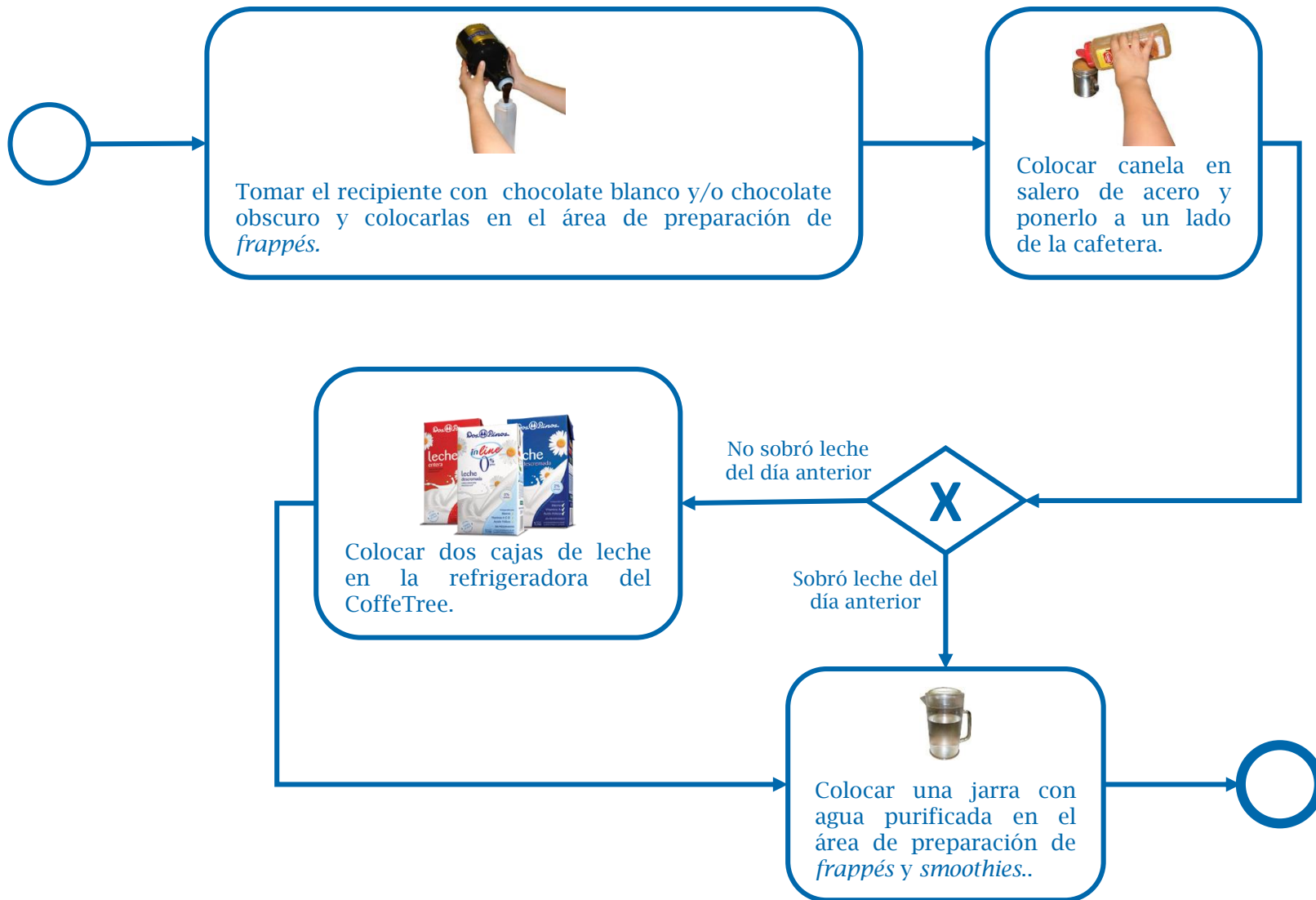
Abrir la tapa del depósito de hielo del área de *smoothies* y *frappés* y vaciar las cubetas necesarias hasta llenarlo, realizar lo mismo para el contenedor de hielo para la crema batida.



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











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



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



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



Coffee Tree

Habilitación de punto de venta

CA-GR-CNC-TRA-01



¹ En cada módulo deberá existir el rollo en uso; no menor a la mitad y uno de stock. En caso de que el rollo en uso se encuentre en menos de la mitad, se deberán tener 2 rollos en stock.

Coffee Tree

Habilitación apertura de turno CA-GR-CNC-TRA-01



Recibir el fondo entregado por el ROD y contarlo.



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



Colocar el fondo recibido en la caja de efectivo.



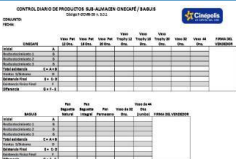
Guardar los comprobantes firmados dentro de la caja para el momento de la conciliación.



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



Revisar y confirmar que el dinero recibido corresponda con el fondo en el sistema Vista según lo indicado en la G.R. Sistema¹.



CONTROL DIARIO DE PRODUCTOS SUBALMACÉN / BARRAS											
Fecha: _____											
Caja: _____											
PRODUCTOS	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA	ENTRADA
...

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.

¹ Las guías rápidas correspondientes a estos procesos, son independientes a este documento y se pueden consultar en la plataforma.



Técnica de Venta

Decir: **“Hola”** 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”**.

X

No hay promoción(es)



Decir: **“¿Le/te tomo su/tu orden?”**.



Maximizar la orden como se indica en el [Apoyo de maximización para Cinecafé y Coffee Tree](#).

Sí hay promoción(es)



Informar al cliente las promociones vigentes.
Nota: estas promociones serán definidas por el área de Comercialización.

A



Decir: **“Su/tu total a pagar es de xx.xx”**.



Mientras se maximiza, registrar la orden en sistema.

Importante: Si el cliente presenta la TCC, se le recibe sin problema y a partir de este momento debemos llamarlo por su nombre.

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

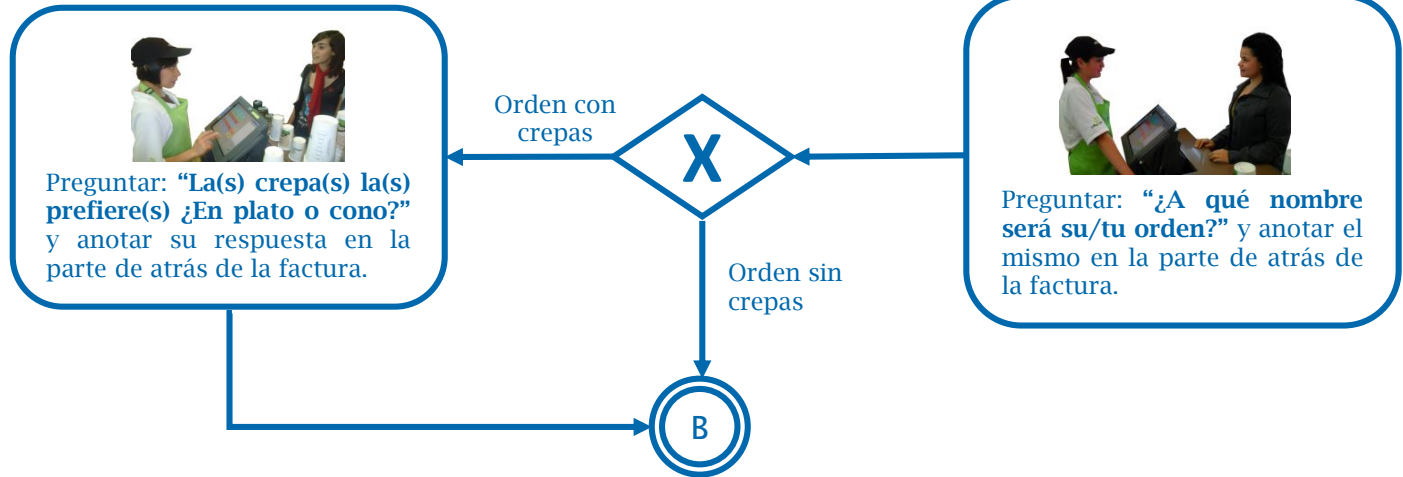
A

Solamente que el cliente no haya presentado un cupón a precio cero, decir: **“En un momento le/te cobraría xx.xx”** y dependiendo de la forma de pago, realizar lo siguiente:

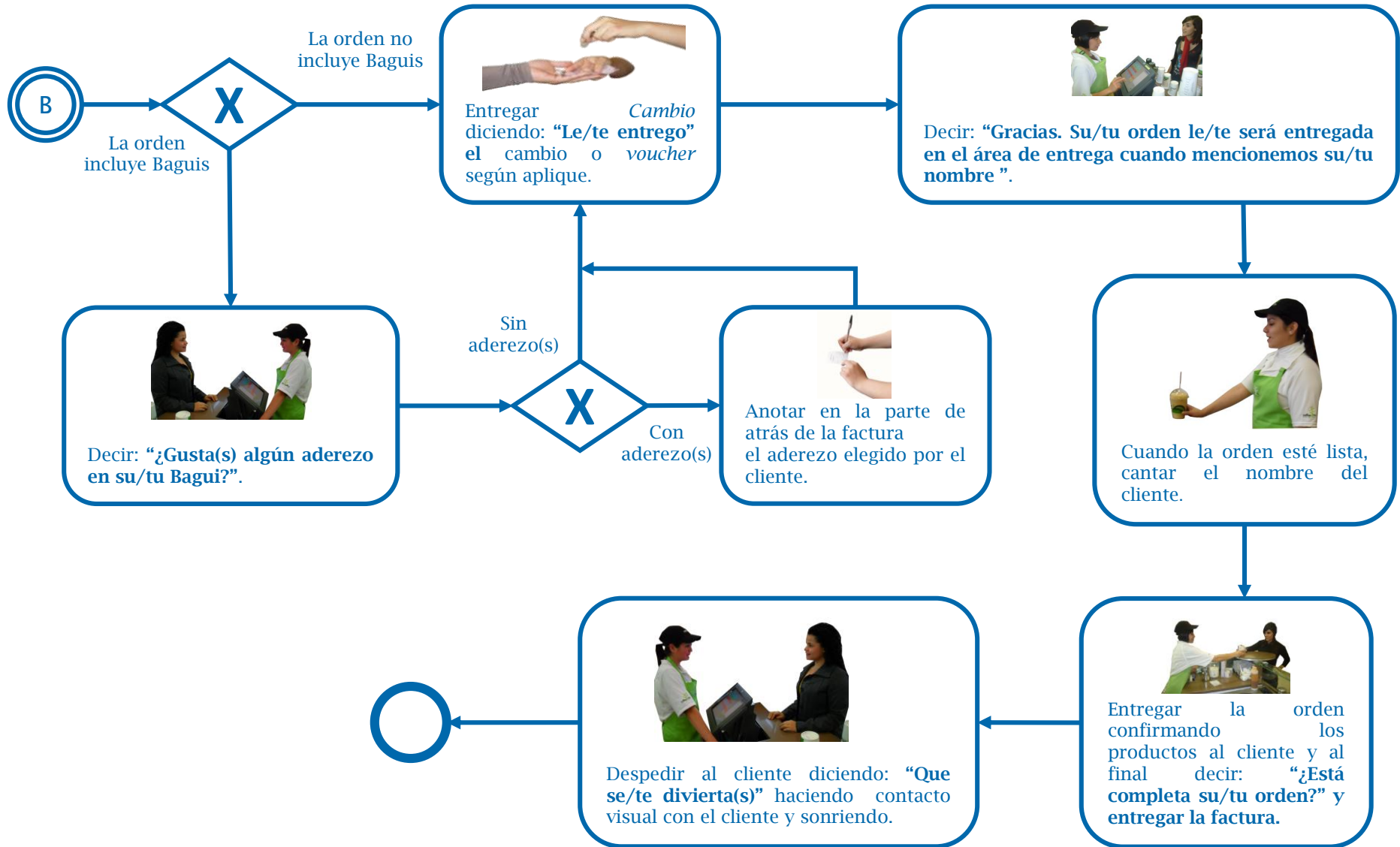
- Efectivo. Decir: **“Recibo xx.xx”** y dejar el efectivo en la barra, a la vista del cliente. Guardarlo en la caja de efectivo hasta que se despida al cliente.
- Tarjeta bancaria. Recibir la tarjeta y decir: **“¿Me permite(s) su/tu identificación por favor?”**, una vez pasada la tarjeta bancaria devolverla de manera inmediata al cliente*, impreso el *voucher* decir: **“Su/tu firma por favor”**. Se debe revisar que las firmas del *voucher* y la identificación coincidan.

***El cinepolito en el único momento que debe tener la tarjeta bancaria del cliente es solamente para pasarla por el datáfono o punto de venta.**

Nota: revisar las medidas de seguridad en las transacciones según la guía correspondiente vigente. En caso de que no se cumpla alguna de estas medidas, decir: **“¿Cuenta(s) con alguna otra forma de pago?”**.



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





Efectivo



Tarjeta de crédito/débito



Puntos Cinépolis



¹Las guías rápidas y el manual correspondientes a estos procesos son independientes a este documento y se pueden consultar en la plataforma.



Solicitar al cliente tarjeta bancaria.



Pedir al cliente una identificación oficial.



Verificar que la tarjeta cumpla con lo indicado en la **G.R. Medidas de seguridad de las transacciones vigente** ¹.



Solicitar al cliente su firma en el voucher y posteriormente entregarle tarjeta bancaria, identificación oficial (si aplica) y copia de voucher.



Verificar que la información de los vouchers coincida con la de la tarjeta proporcionada por el cliente.

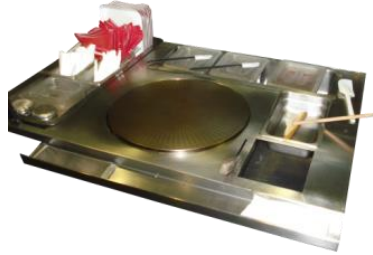


Registrar el pago total o parcial en sistema como lo indica la **G.R. Vista punto de venta vigente**.



Guardar el voucher original debajo de la caja de efectivo.





Conservación del negocio



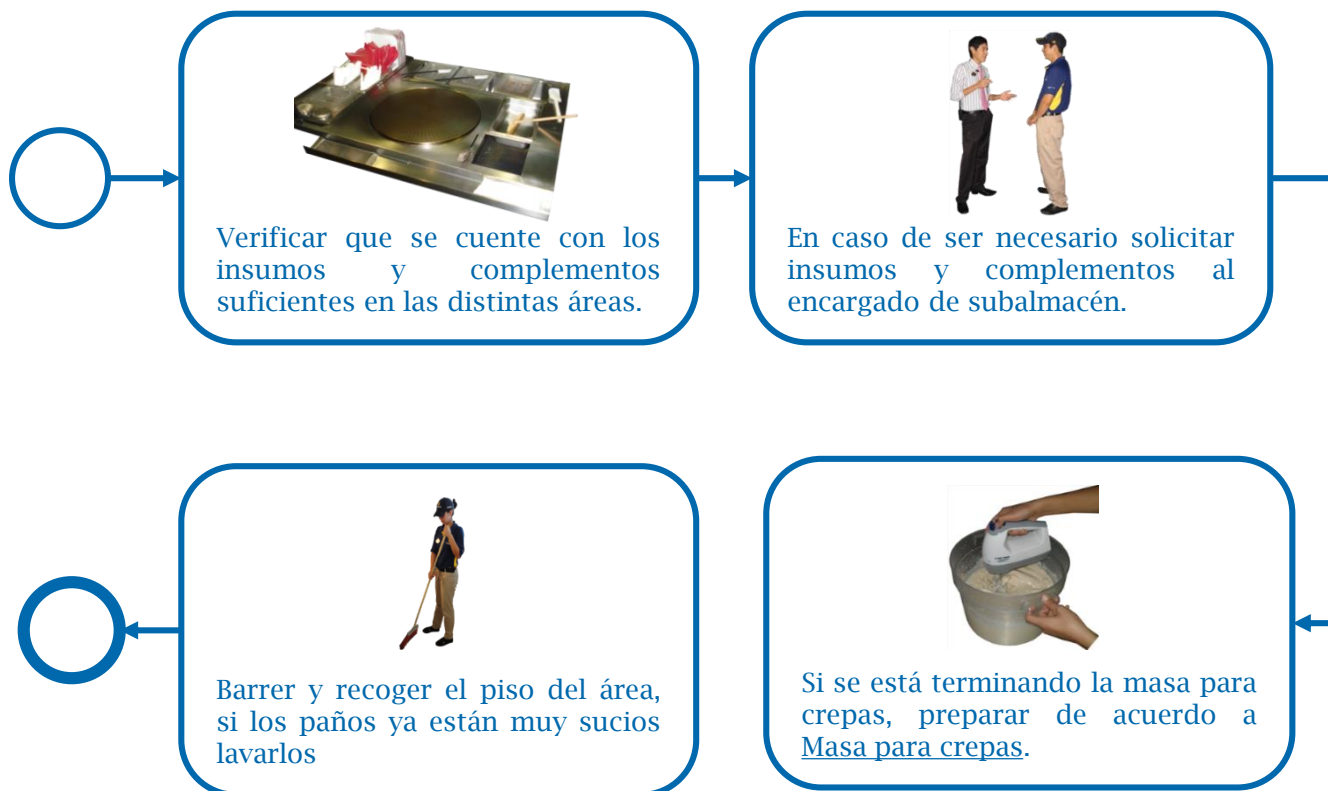
Recuperación de fondos

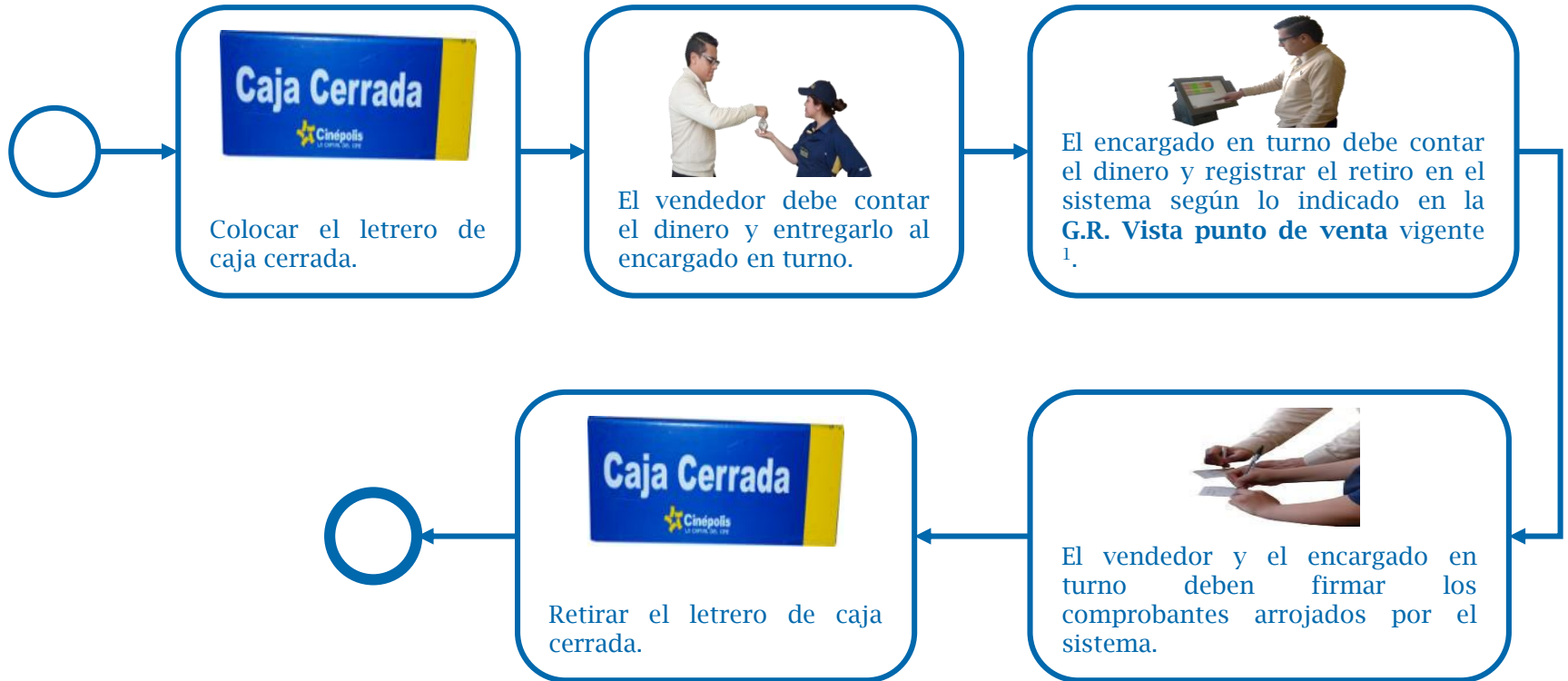


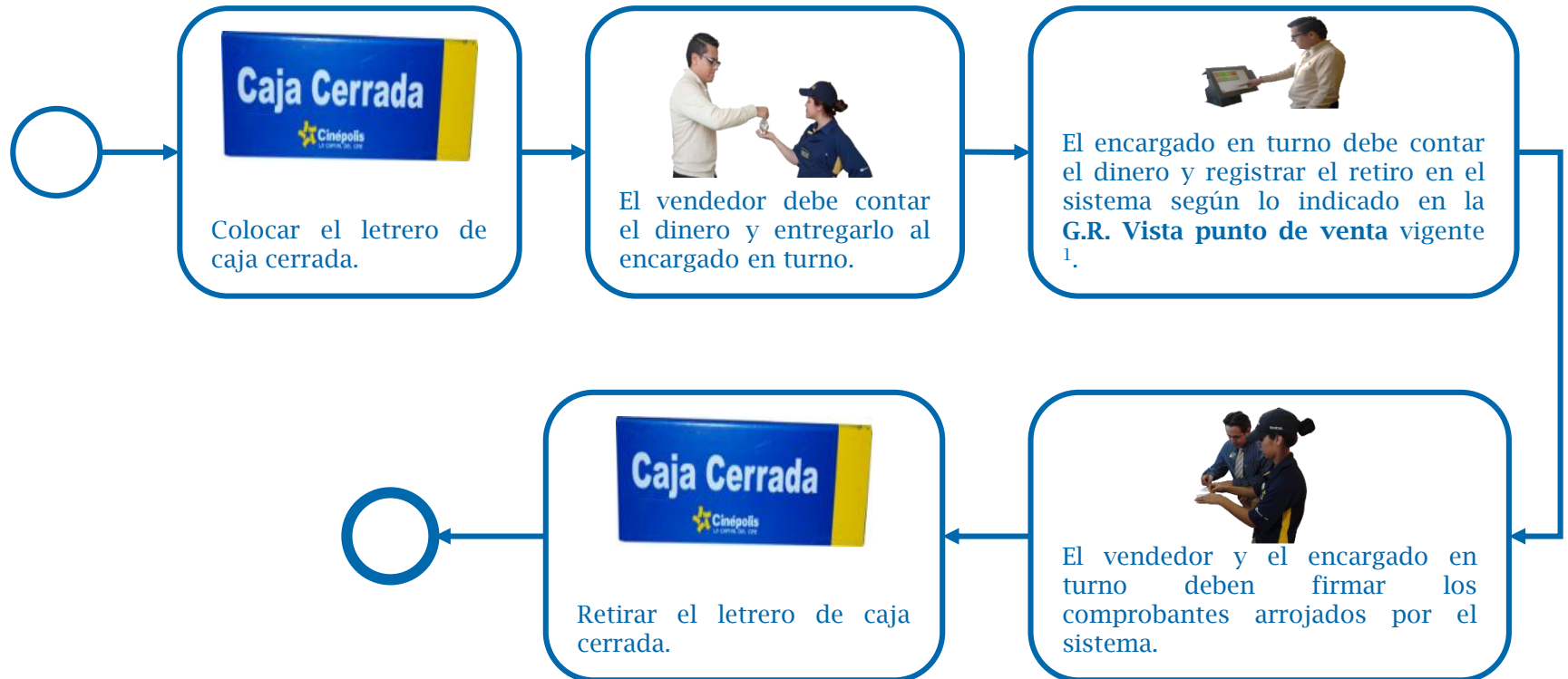
Retiros de efectivo



Cambio de turno







¹ El manual correspondiente a este proceso, es independiente a este documento y se puede consultar en la plataforma.





Iniciar Inhabilitación



Cierre de turno



Punto de venta



Exhibidor de pan



Sistema Fountain



Mesa Fría



Dispensador de queso



Gratinadora



Cafetera Cimbali



Molino



Blenders



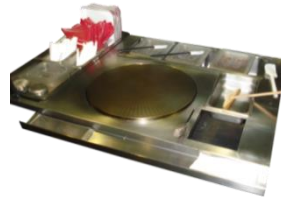
Complementos



Depósito de hielo



Esencias



Creperas



Concentrados



Vitrina refrigerante



Áreas de mesas



Utensilios



Finalizar
inhabilitación

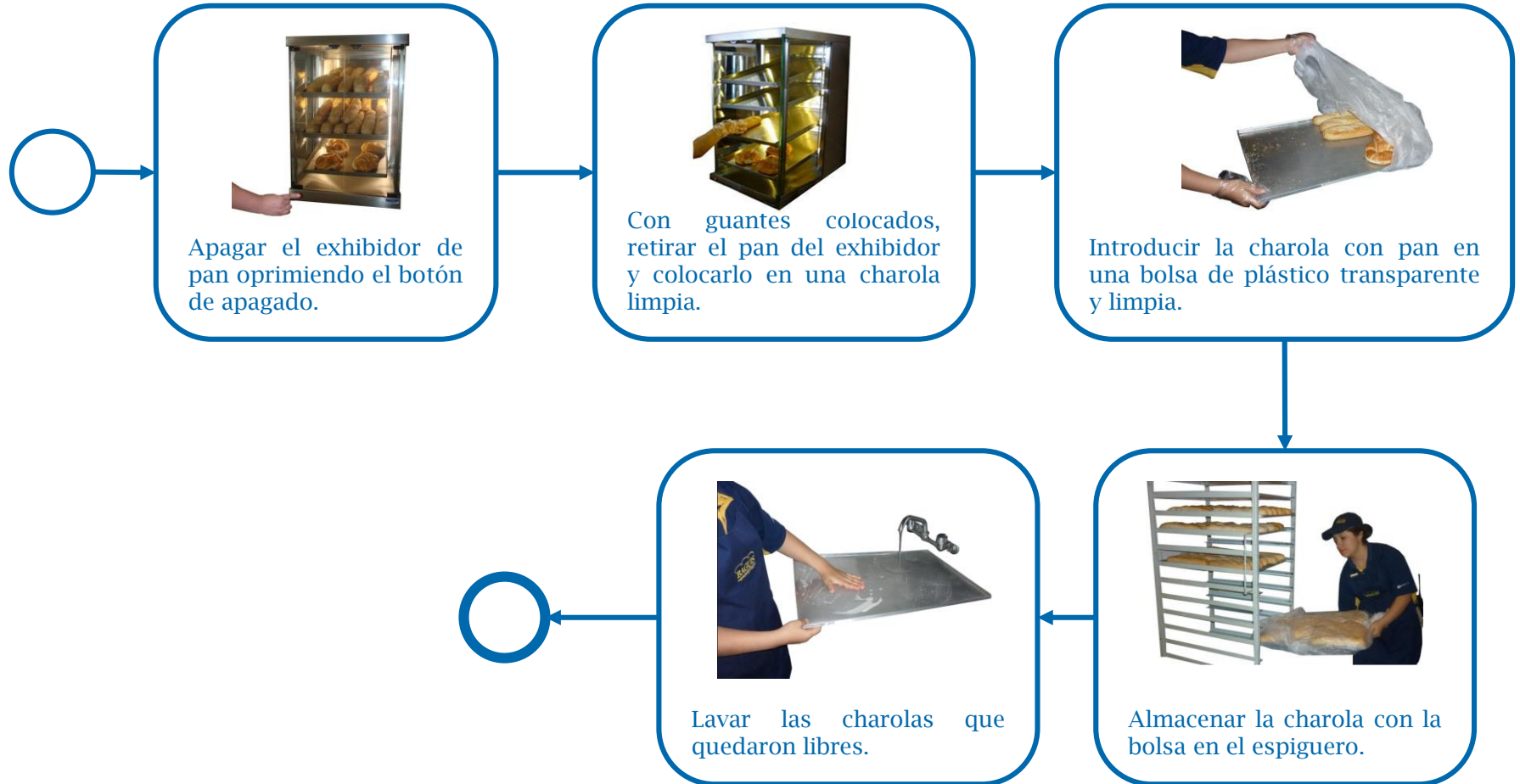


Freidora



Condimenteros

Coffee Tree
Inhabilitación de Exhibidor de pan
CA-GR-CNC-TRA-01



Coffee Tree

Inhabilitación de Gratinadora

CA-GR-CNC-TRA-01



Apagar la gratinadora colocando el botón en la posición Off.



Bajar completamente el tiempo utilizando la perilla correspondiente según el modelo de la gratinadora.



Bajar completamente la temperatura utilizando la perilla correspondiente según el modelo de la gratinadora.

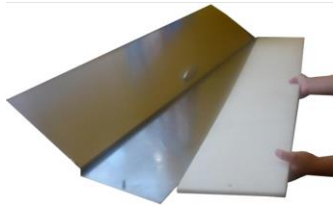


Retirar las charolas de la gratinadora inclinándolas en posición vertical



Lavar las charolas según lo establecido en la limpieza de utensilios.

Coffee Tree
Inhabilitación de Mesa fría
CA-GR-CNC-TRA-01



Retirar la tabla de preparación de la mesa fría y colocarla en la cocina para lavarla.



Retirar los insertos con insumos de la mesa fría.



Colocar los insumos sobrantes en recipientes con tapa. Los que quedan abiertos colocarlos encima para que se utilicen primero.



Retirar los separadores de la mesa fría y lavarlos.

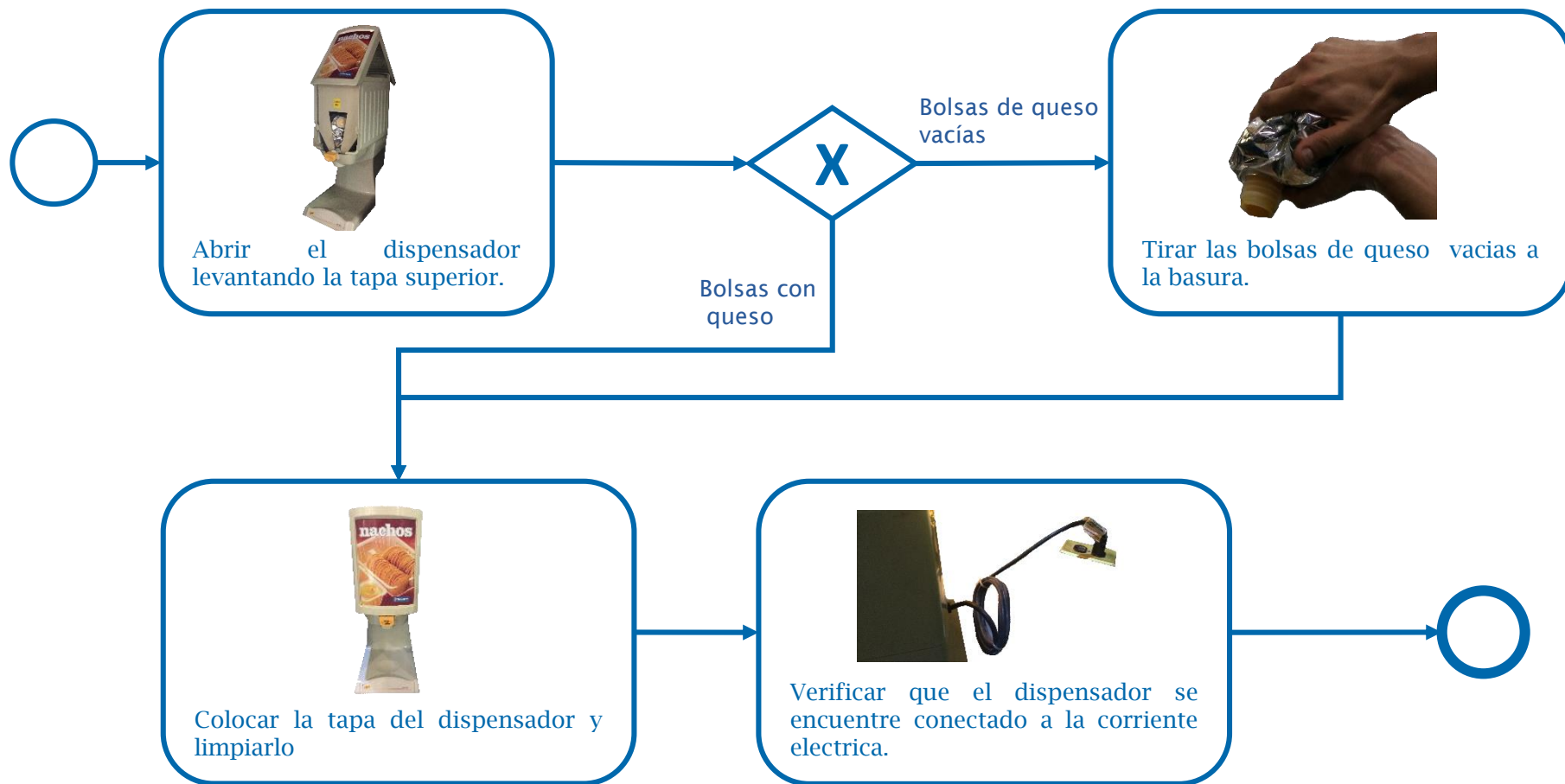


Lavar los insertos sucios de acuerdo a lo indicado en la limpieza de utensilios.



Colocar el recipiente cerrado en el refrigerador.

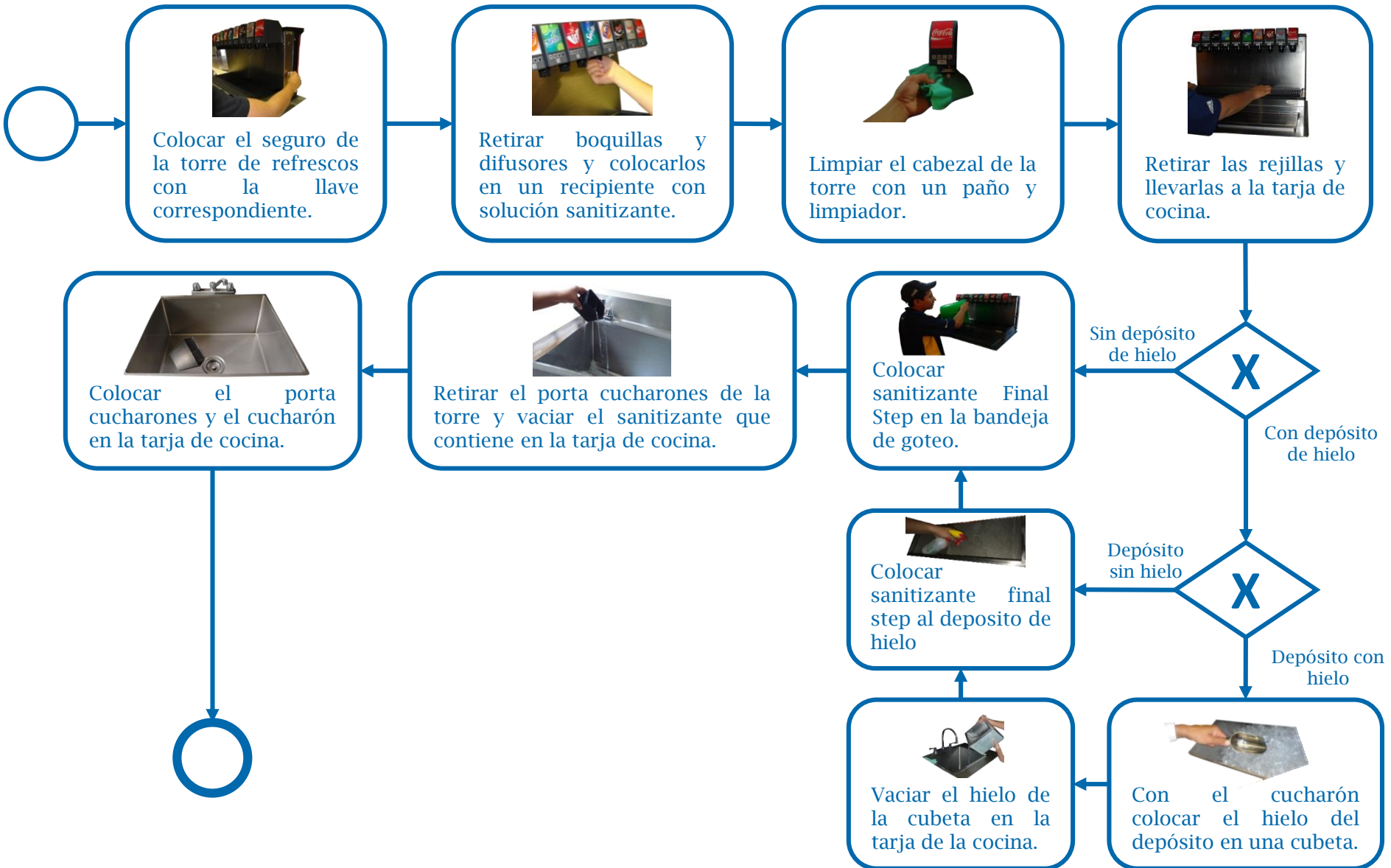
Coffee Tree
Inhabilitación de Dispensador de queso
CA-GR-CNC-TRA-01



Coffee Tree

Inhabilitación de Sistema Fountain

CA-GR-CNC-TRA-01





Girar la perilla de la freidora hasta la posición de apagado.



Colocar las canastillas en los ganchos, para que no tengan contacto con el aceite.



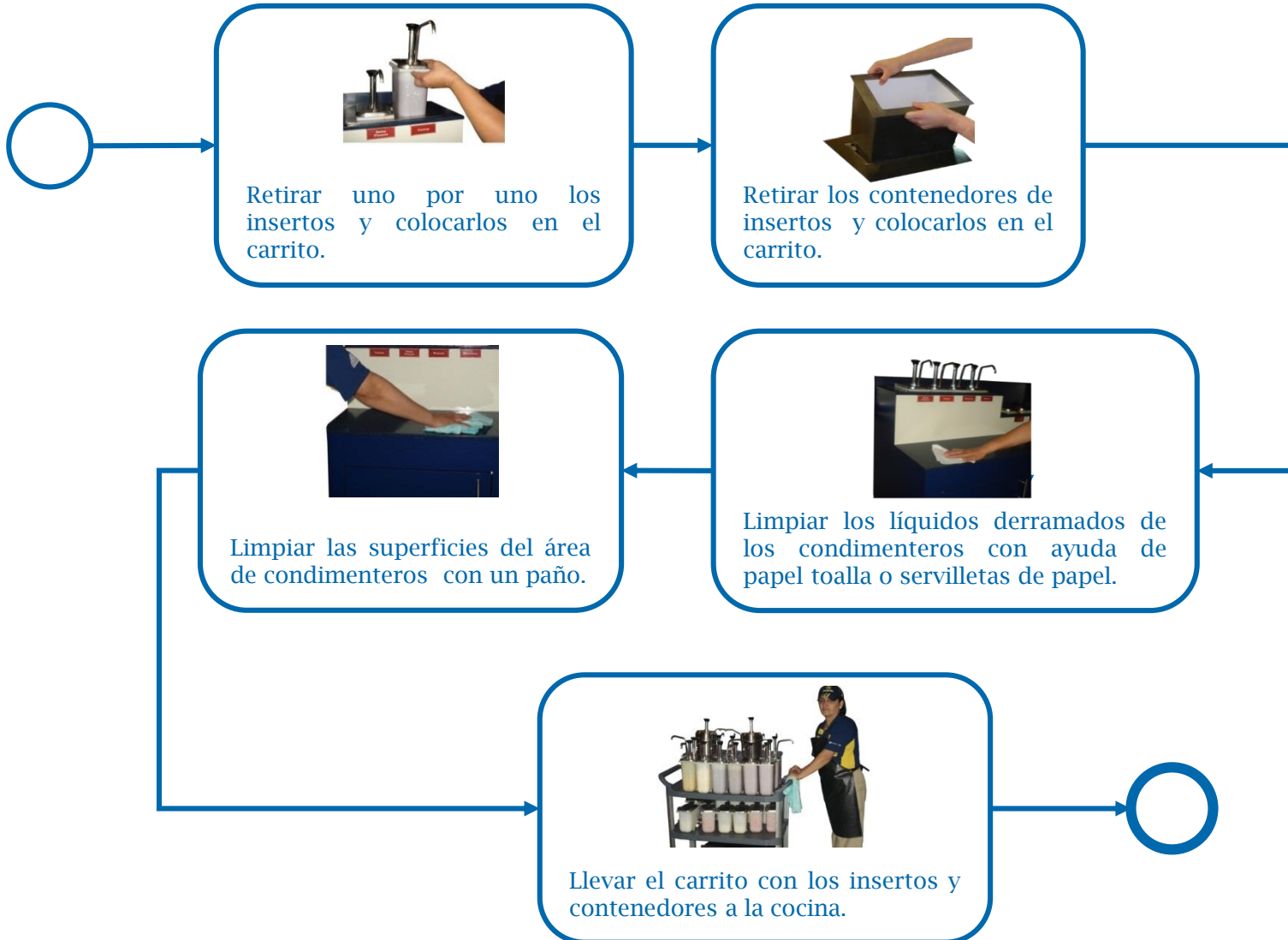
Lavar las canastillas.



Coffee Tree

Inhabilitación de mueble de condimenteros

CA-GR-CNC-TRA-01



Coffee Tree
Inhabilitación de mueble de condimenteros
(Insertos con sifón)
CA-GR-CNC-TRA-01



Tomar uno por uno los insertos con sifón, quitarle los sifones y ponerlos en la tarja.



Vaciar los insumos sobrantes del día en un recipiente o en su envase con ayuda de una miserable.



Poner los insertos vacíos en la tarja y guardar en el refrigerador los recipientes o envases con los condimentos.



Lavar los sifones según lo indicado en [Limpieza de sifones](#).



Meter la tapa con sifón en el recipiente con agua caliente y purgarlo¹.



Tomar un recipiente de plástico, llenar máximo tres cuartas partes de agua y colocarlo en la tarja de la cocina.



Guardar todos los insertos y sifones en su lugar correspondiente.

¹ Presionar el despachador hasta que el agua salga limpia.

Coffee Tree
Inhabilitación de mueble de condimenteros
(Insertos con tapa)
CA-GR-CNC-TRA-01



Tomar uno por uno los insertos con tapa del carrito, quitarle las tapas y cucharas y ponerlos en la tarja.



Verificar que los condimentos estén en buen estado, si es así, vaciarlos en un recipiente, de lo contrario desecharlos.




Guardar todos los insertos, cucharas y tapas en su lugar correspondiente.




Lavar los insertos, cucharas y tapas utilizadas.



Tapar los recipientes y guardarlos en el refrigerador.

Registrar el nombre del vendedor y la hora de inicio de la inhabilitación en la Bitácora de inhabilitación de Cinecafé.

Si existen mermas, se debe llamar al supervisor para que las autorice y firme la bitácora de mermas correspondiente.





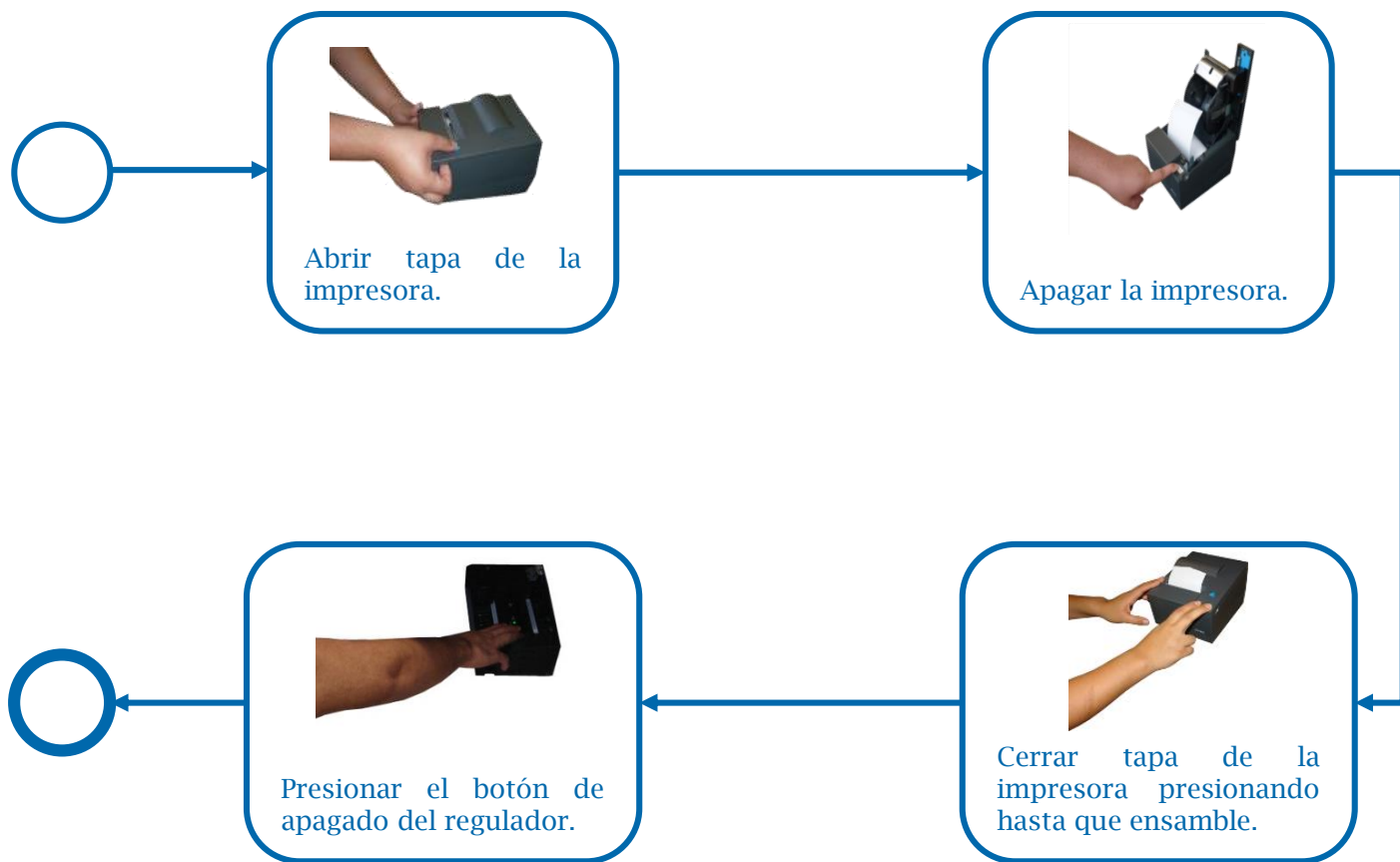
Colocar letrero de caja cerrada.



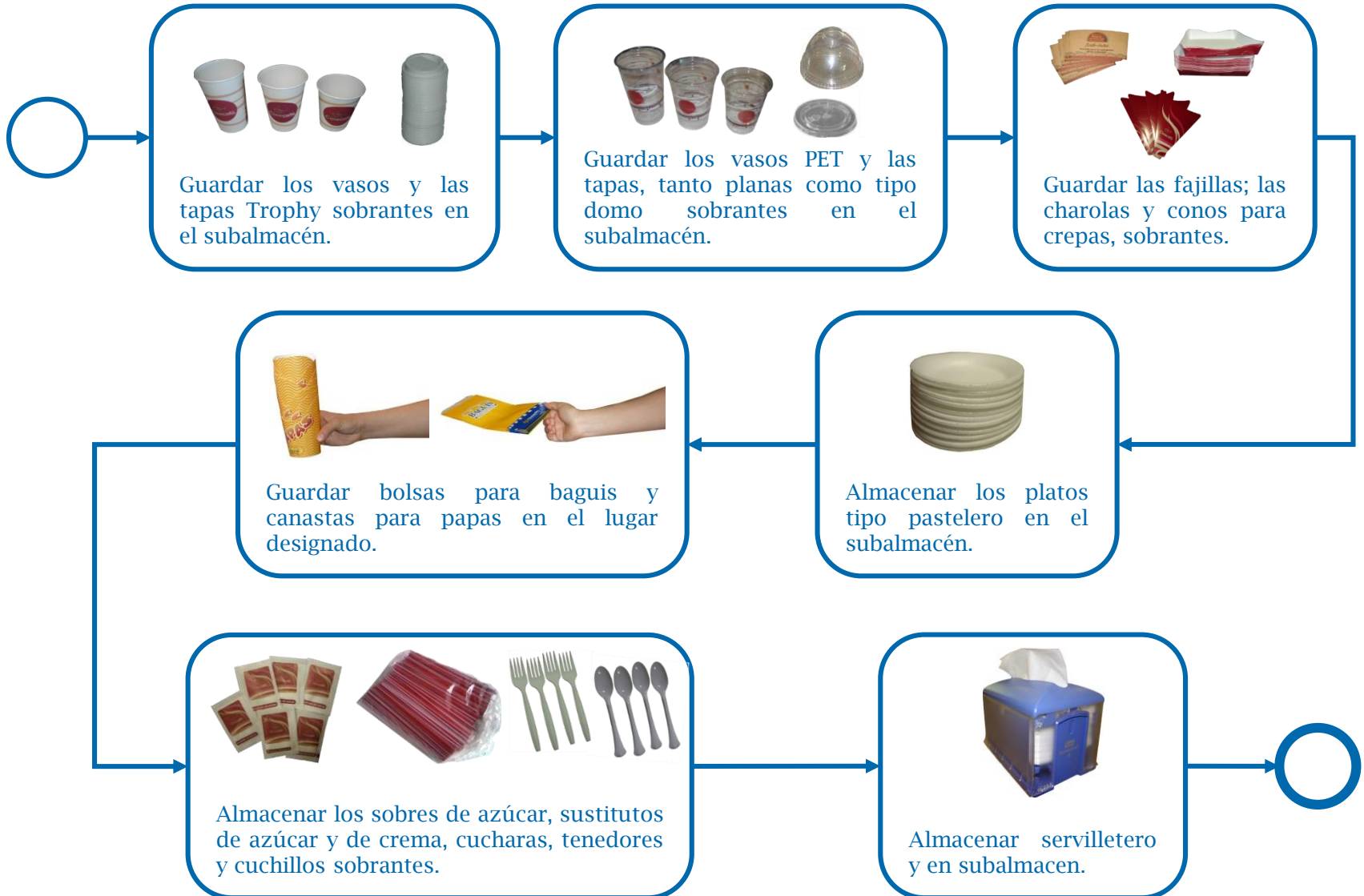
Realizar el retiro de todo el efectivo que se tenga en caja como lo indica en el apartado Retiros de efectivo.



Realizar el cierre de turno como lo indica en el apartado Cambio de turno.



Coffee Tree
Inhabilitación de complementos
CA-GR-CNC-TRA-01





Desengancha los porfafiltros y colócalos sobre la rejilla



Limpiamos los grupos con el cepillo de limpieza



Engancha el portafiltro con el disco de goma uno de los grupos y pulsa el botón STOP haciendo movimiento laterales.



Coloca en el portafiltro doble el disco de goma



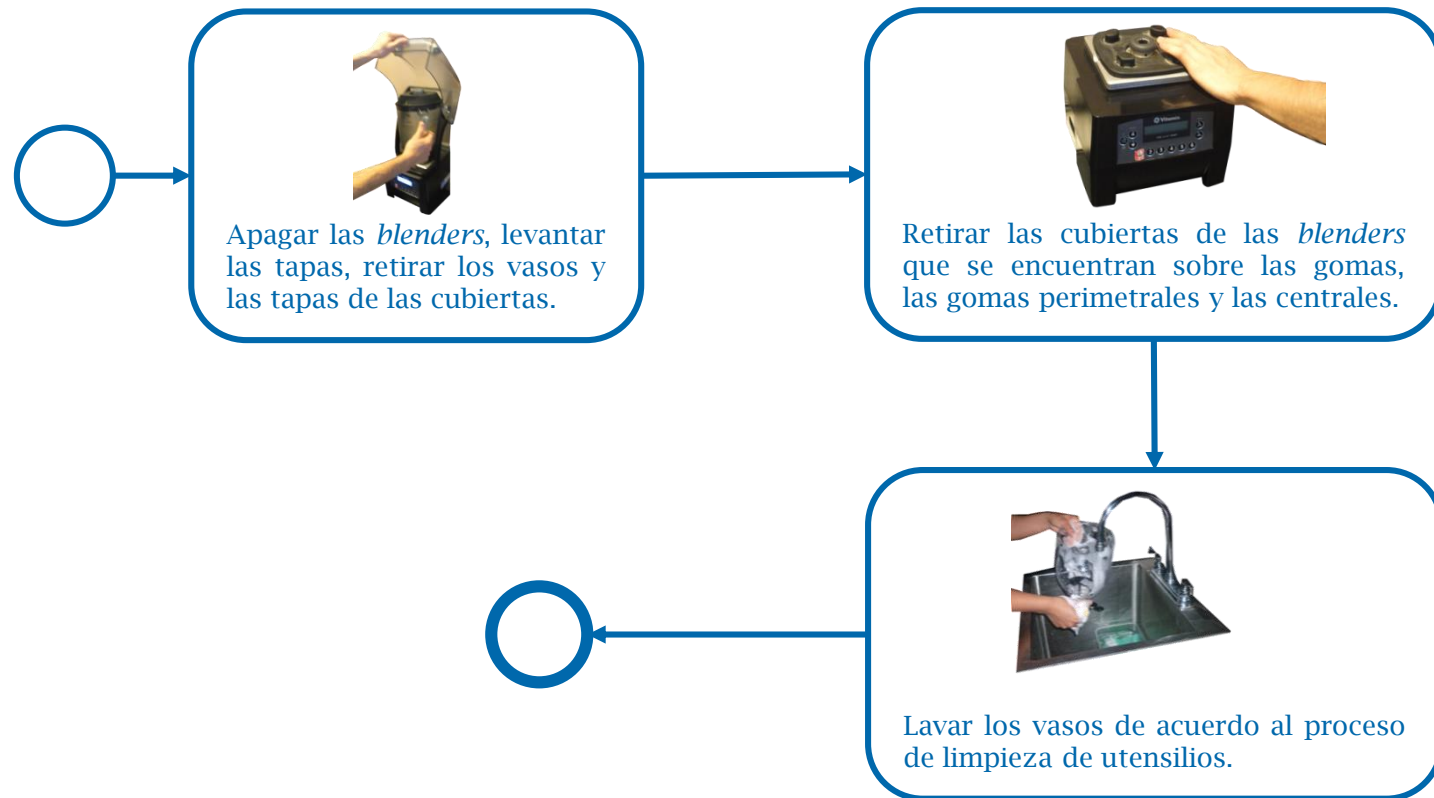
Pulsa nuevamente el botón STOP y repite la operación 3 veces.



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 calibrarlo todos los días.







Retirar los
sifones de los
concentrados y
lavarlos para
utilizar el
siguiente día.



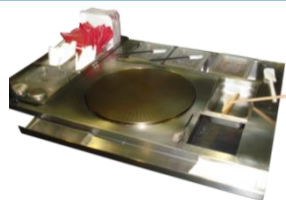
Tomar las tapas del recipiente
que se encuentra en subalmacén
y colocárselas a las botellas.



Guardar los
concentrados en
subalmacén.



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



Retirar los recipientes de insumos y herramientas del mueble de las creperas; guardar la cajeta en subalmacén.



Vaciar la mermelada de fresa y la de zarzamora en un recipiente y guardar en refrigeración.



Vaciar la masa sobrante para crepas en un recipiente limpio con ayuda de una miserable y guardarla en el refrigerador.



Guardar los saleros en subalmacén.

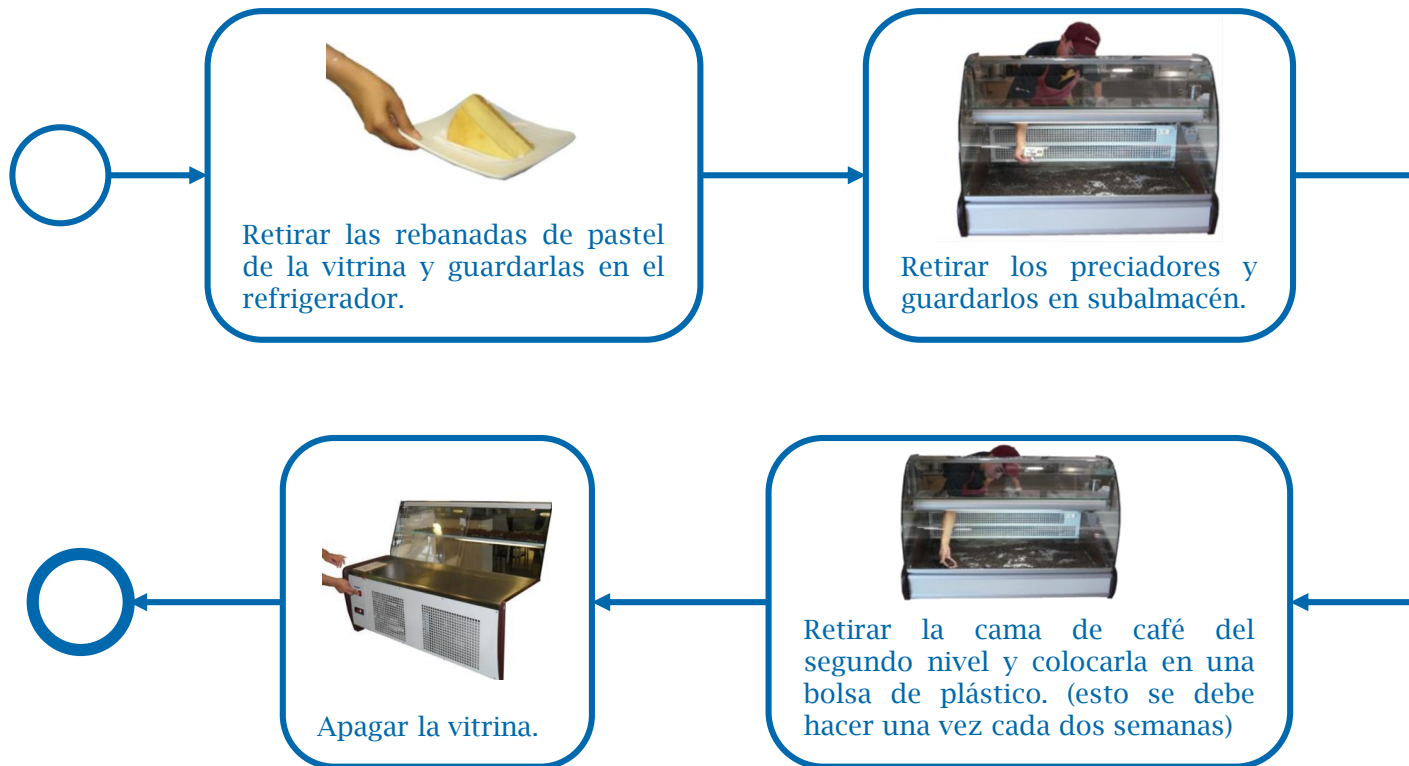


Vaciar la nuez en un recipiente limpio, cerrar el envase de Nutella y guardarlos en subalmacén.

Coffee Tree

Inhabilitación de vitrina refrigerante

CA-GR-CNC-TRA-01



Coffee Tree
Inhabilitación del depósito de hielo
CA-GR-CNC-TRA-01



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



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



Llevar el carrito a la tarja 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.

Con depósito de hielo.

X

Sin depósito de hielo.



Colocar solución sanitizante en una cubeta, y vaciarla en el interior del depósito de hielo para limpiarlo.





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 la cajeta dejarlos en el subalmacén..



Lavar las mamilas cada dos días y las boquillas de manera diaria.



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.



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.





Control de insumos



Lavado de utensilios



Preparación de
verduras



Porcionado de
insumos



Condimenteros



Limpieza general



Recepción de
insumos



Revisión de insumos



Receta y preparación
Complementos

Coffee Tree

Preparación Complementos

CA-GR-CNC-TRA-01



Lavarse las manos de acuerdo al anexo técnica de lavados de manos.



Colocarse guantes de plástico.

Comprobar la existencia de materia prima y las temperaturas de almacenamiento.



Verificar que la freidora contenga aceite hasta el nivel indicado en la tina.



Realizar el porcionado correcto de los productos antes de la operación.



Limpiar el área de trabajo con un trapo según el anexo uso de trapos



Verificar que la freidora este a una temperatura de 350 °F



Revisar que el abastecimiento de tomate y cebolla picado y sin picar sea suficiente según la afluencia esperada y que estén en buen estado. Si no lo están, desecharlos.



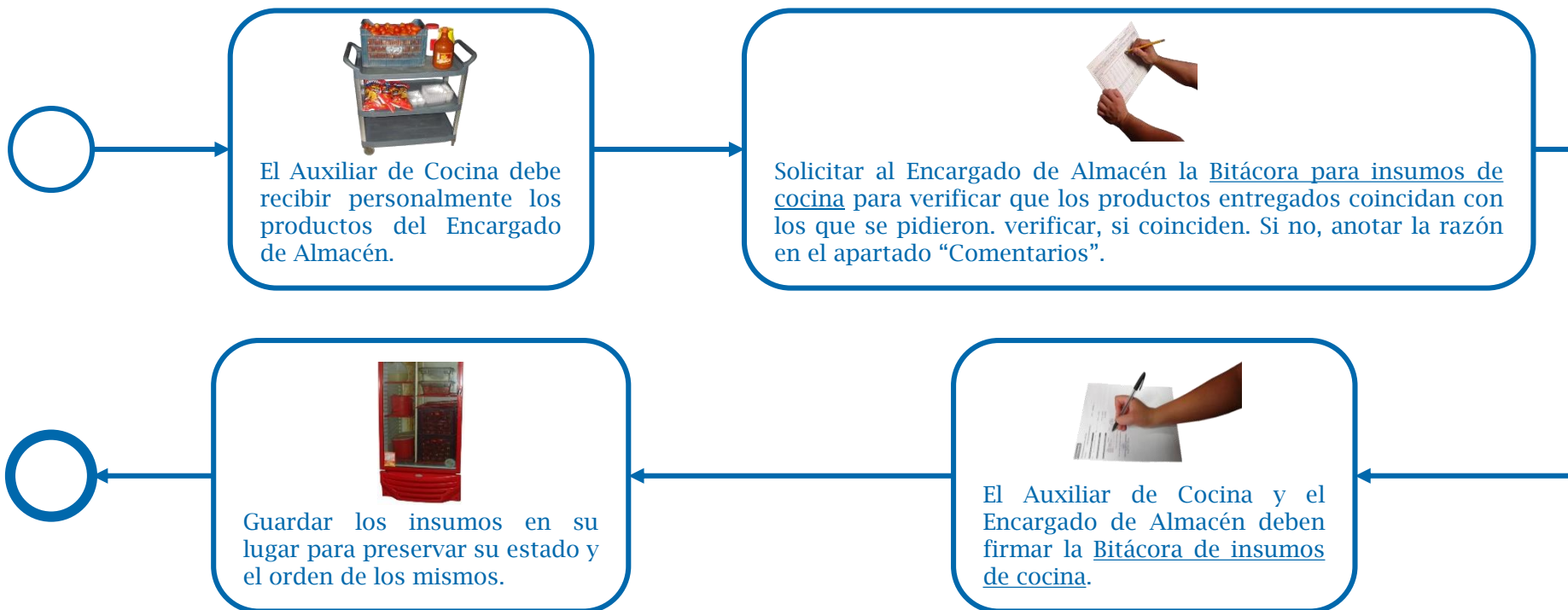
Verificar que exista una reserva de botellas de salsas y aderezos (tomate, mayonesa y mostaza) que se requieren dependiendo de la afluencia esperada.

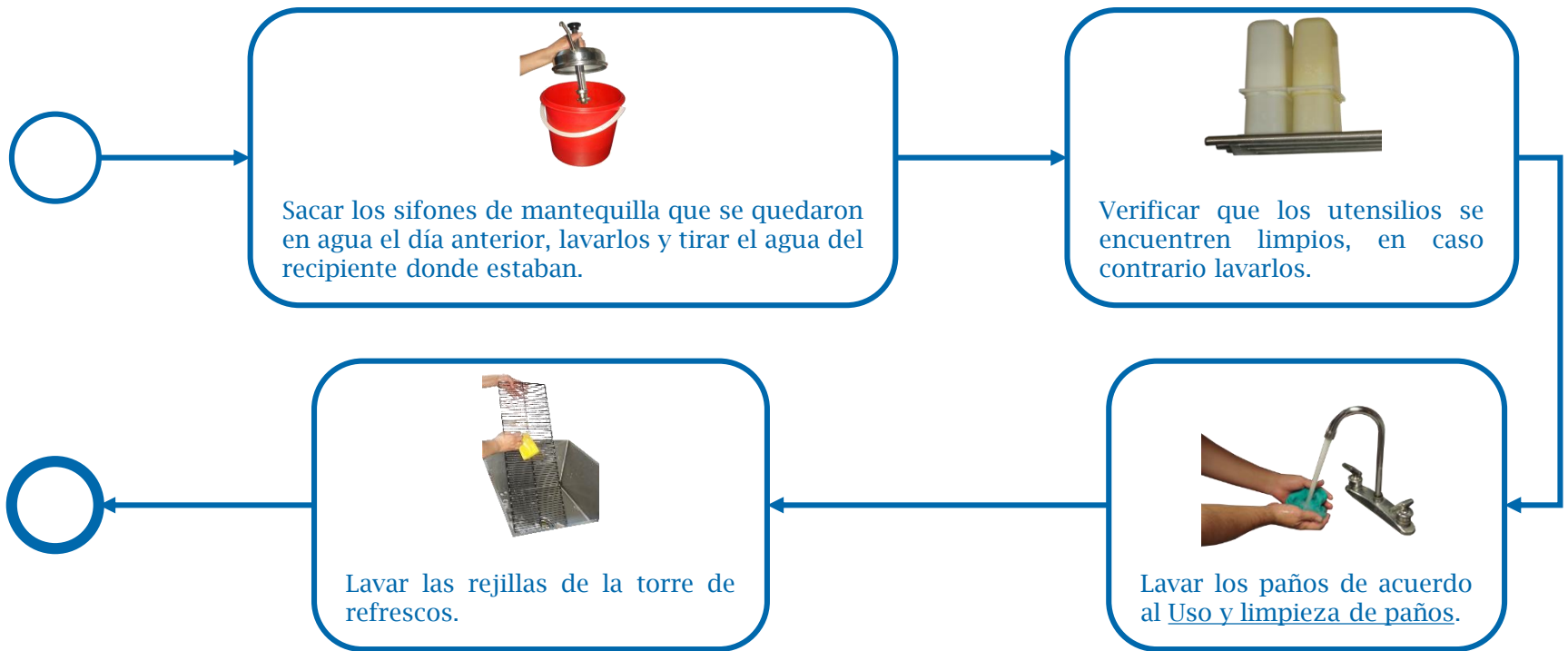


Elaborar una lista de los productos faltantes y las cantidades requeridas en la Bitácora para insumos de cocina y entregarla al encargado de Almacén.



Revisar que se encuentren refrigeradas las barras de queso Philadelphia necesarias para porcionar y las bolsas de pollo, la cantidad depende de la afluencia esperada.



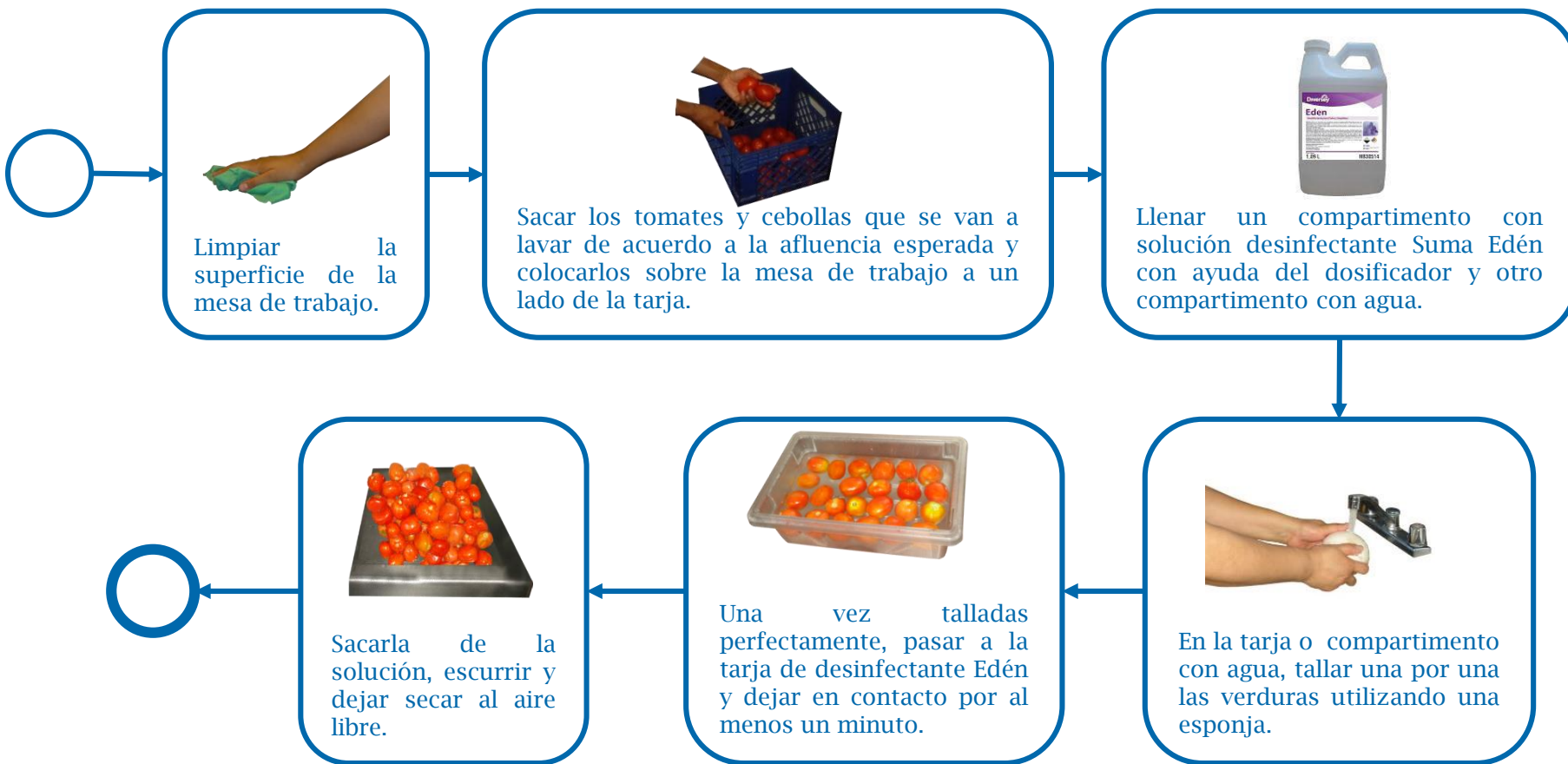




Lavado y desinfección



Picado de verduras



Nota: Se comenzará a lavar de las frutas o verduras porosas a las no porosas. Aquellas que son hortalizas como lechugas, cilantros, etc, deberán deshojarse una por una.



Limpiar la superficie de la mesa de trabajo.



Lavarse las manos según lo indicado en la Técnica de lavado de manos y colocarse los guantes de plástico.



Tomar una tabla y un cuchillo limpios y colocarlos en la mesa de trabajo

Coffee Tree
Picado de verduras
(Tomate en Cuadritos)
CA-GR-CNC-TRA-01



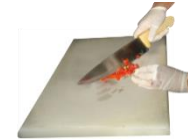
Tomar un tomate previamente lavado y desinfectado de acuerdo a Lavado y desinfección.



Cortar la base del tomate y partir por la mitad a lo largo.



Cortar el tomate a lo largo en rebanadas delgadas y repetir con la otra mitad.



Tomar las tiras de tomate y hacer cortes transversales pequeños para que queden en forma de cuadros y repetir los cortes con los demás tomates.



Tomar un recipiente con tapa limpio y colocar dentro el tomate picado.



Quitarse los guantes y tirarlos en el bote de basura.



Guardar en el refrigerador el recipiente para que el tomate se mantenga en buen estado.



Tomar un tomate previamente lavado y desinfectado de acuerdo a Lavado y desinfección.



Cortar la base del tomate y partir por la mitad a lo largo.



Cortar el tomate a lo largo en rebanadas delgadas, hacer lo mismo con la otra mitad y con los demás tomates.



Guardar en el refrigerador el recipiente para que el tomate se mantenga en buen estado.



Quitarse los guantes y tirarlos en el bote de basura.



Tomar un recipiente con tapa limpio y colocar dentro el tomate fileteado.

Coffee Tree
Picado de verduras
(Cebolla en cuadritos)
CA-GR-CNC-TRA-01



Tomar una cebolla previamente lavada y desinfectada de acuerdo a Lavado y desinfección.



Cortar los dos extremos de la cebolla.



Retirar con las manos las capas secas de la cebolla y si es necesario hacer un corte a lo largo para quitarlas.



Tomar las tiras y hacer cortes transversales para que quede en forma de cuadros y repetir con el resto de las cebollas.



Cortar la cebolla en rebanadas delgadas a lo ancho y repetir con la otra mitad



Partir por la mitad a lo largo la cebolla y colocar una mitad con la parte plana sobre la tabla.



Tomar un recipiente con tapa y guardar la cebolla picada.



Quitarse los guantes y tirarlos en el bote de basura.



Guardar el recipiente en el refrigerador para que la cebolla se mantenga en buen estado.

Coffee Tree

Picado de verduras (Cebolla para Baguis)

CA-GR-CNC-TRA-01



Tomar una cebolla previamente lavado y desinfectado de acuerdo a Lavado y desinfección.



Retirar con las manos las capas secas de la cebolla y si es necesario hacer un corte a lo largo para quitarlas.



Partir por la mitad a lo largo de la cebolla y colocar una mitad con la parte plana apoyada sobre una tabla.



Quitarse los guantes, tirarlos al bote de basura y guardar en el refrigerador el recipiente para que la cebolla se mantenga en buen estado.



Tomar un recipiente limpio con tapa y colocar dentro la cebolla fileteada.



Cortar la cebolla en rebanadas delgadas a lo ancho, repetir con la otra mitad y con las demás cebollas.



Preparación para porcionar



Porcionado de queso



Porcionado de complementos



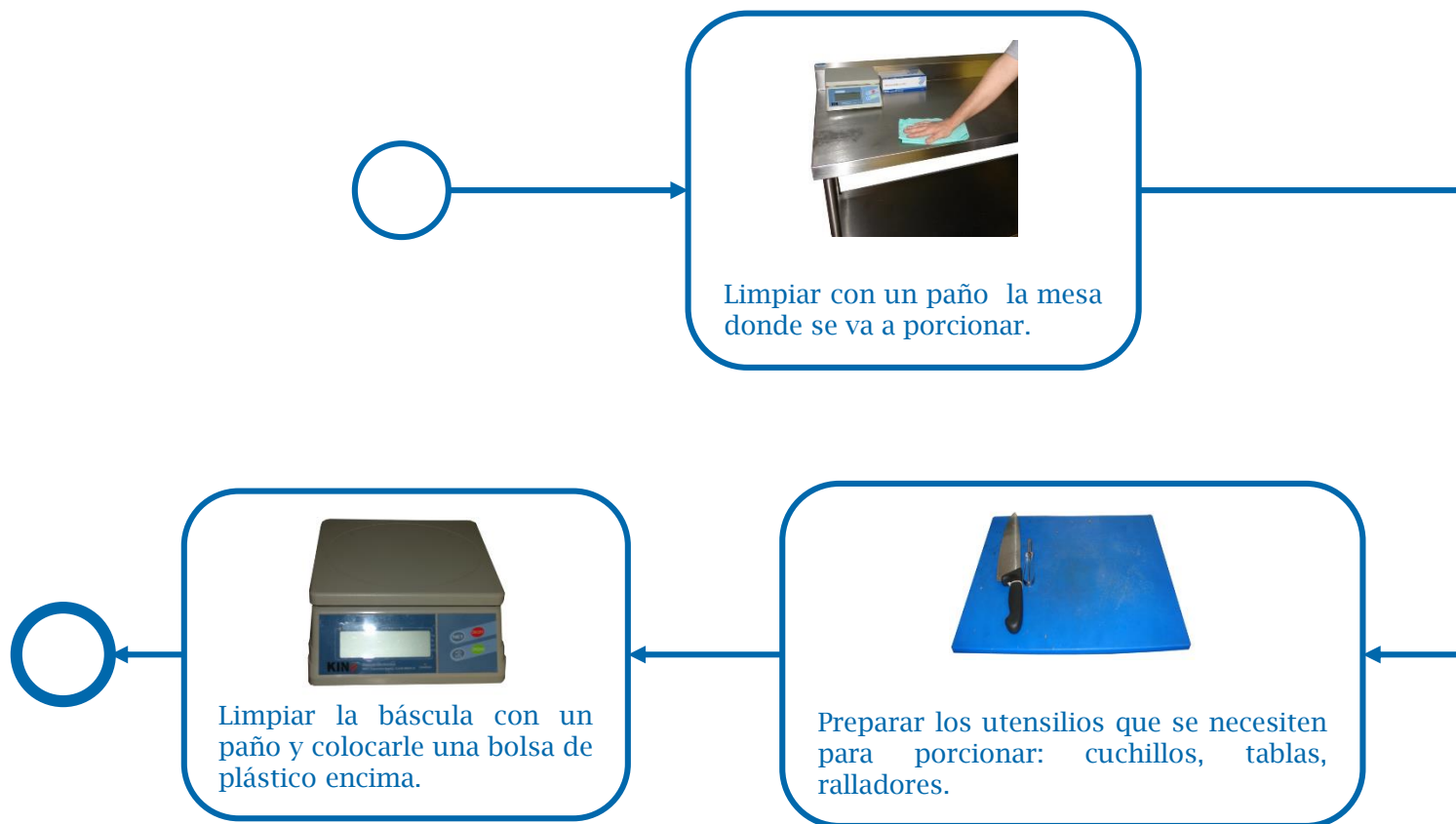
Porcionado de pollo




Porcionado de tomate,
cebolla y escabeche

Coffee Tree

Preparación para porcionar
CA-GR-CNC-TRA-01





Sacar del congelador, las bolsas de producto que se van a porcionar

Colocar la bolsa de producto en el refrigerador, 24 horas previas al porcionado.



Colocarse guantes de látex para iniciar el porcionado.



Sacar la bolsa del refrigerador y colocarla sobre el área de trabajo.



Tomar una bolsa de plástico pequeña e introducir la mano para abrirla



Encender báscula presionar el botón ON y esperar a que ésta marque ceros



Abrir la bolsa de producto.



Colocar producto en una bolsa de plástico pequeña



Pesar la cantidad de producto necesaria (Ver Recetas), agregando o quitando producto hasta llegar al peso necesario



Cerrar la porción: Anudar la bolsa ajustando lo más posible al espacio ocupado por las porciones para eliminar el aire y cortar el sobrante de la bolsa con ayuda de un cuchillo.



A

A

Colocar las porciones en la mesa de trabajo, hasta terminar con las demás bolsas.



Colocar la bolsa de producto en el refrigerador, 24 horas previas al porcionado.



Introducir porciones de complementos en una bolsa de plástico



Quitarse los guantes al finalizar el Porcionado



Almacenar las porciones en el congelador.



Colocar una etiqueta a cada paquete de porciones, en un lugar visible



Colocar en una etiqueta la fecha de porcionado (dd/mm/aa), la cantidad total de producto en gramos y las iniciales de la persona que porcionó.



Cerrar el paquete de porciones: Anudar la bolsa, ajustando lo más posible las porciones para eliminar el aire. .





Colocarse guantes de plástico para iniciar el porcionado.



Cortar secciones de bolsa de plástico de 17 x 30 cm aprox., usar un cuchillo y una tabla.



Sacar del refrigerador la caja de queso Philadelphia, abrirla por donde lo indica el empaque y sacar la barra.



Colocar la barra en la tabla, cortar empaque y abrirlo sin retirarlo completamente.



Colocar sobre la báscula una sección de la bolsa cortada, colocar una tira de queso y agregarle o quitarle hasta que pese 50 g¹.



Presionar el botón ON de la báscula y esperar a que ésta marque ceros.



Cortar cada rebanada en 3 partes iguales, a lo ancho, formando tiras.



Cortar rebanadas de queso, guiándose con las líneas de gramaje del empaque.



Doblar el plástico por la mitad, cubriendo la porción de queso y colocar cada porción en el área de trabajo.



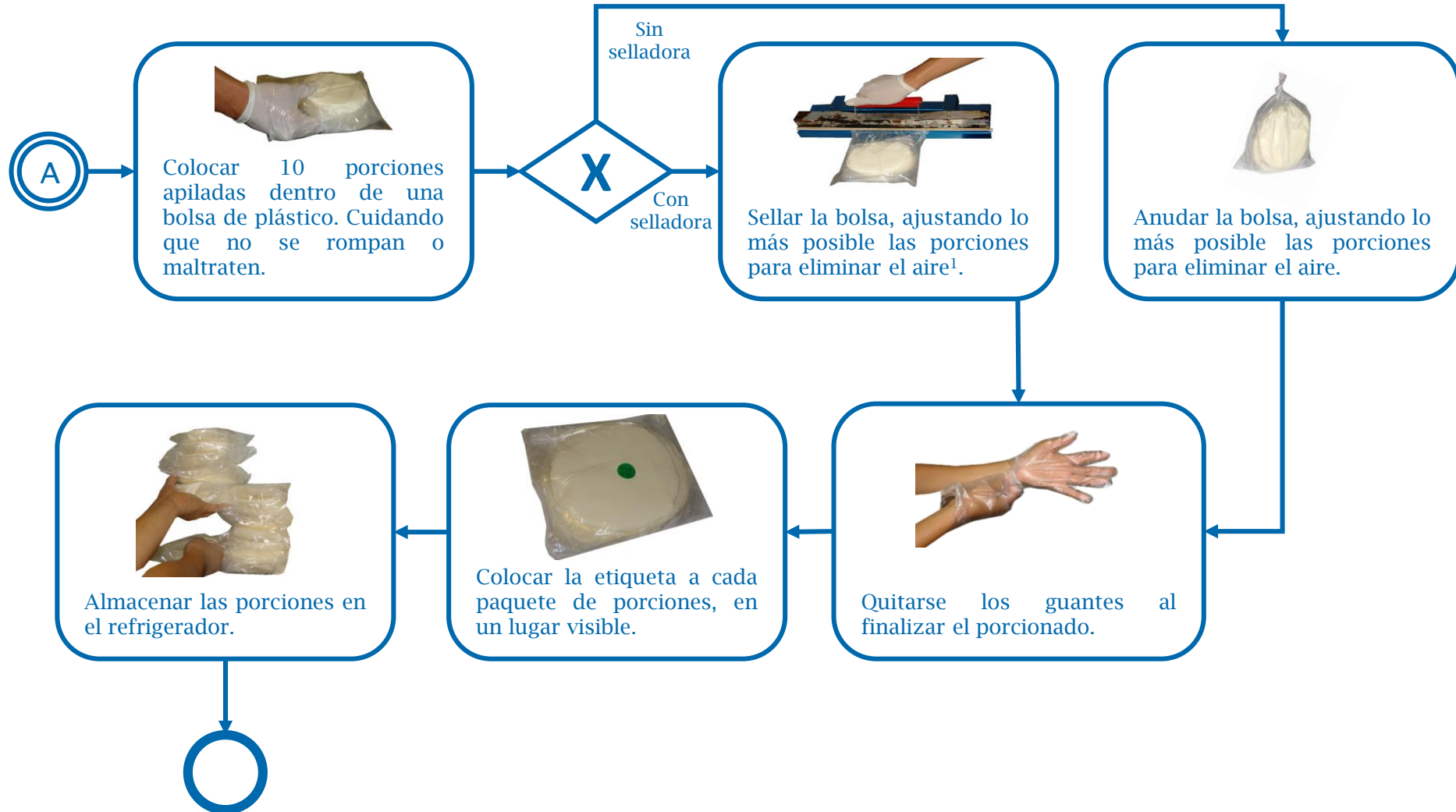
Presar cada porción para obtener una tortilla de 10 cm de diámetro aprox.



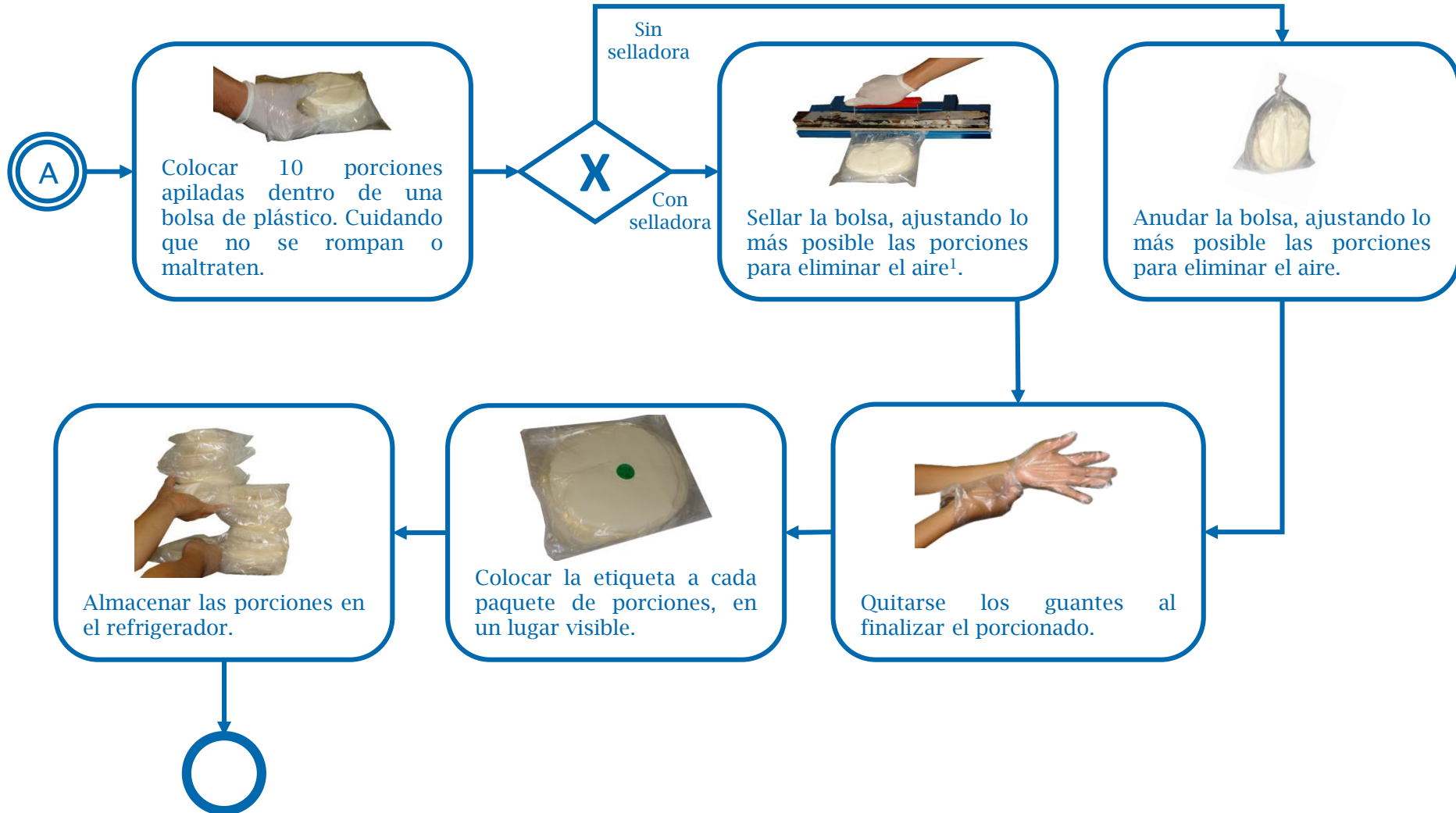
Colocar la tortilla de queso en la tabla y partirla por la mitad con el lomo del cuchillo.

A

¹ Si quedan sobrantes de la barra, usarlos para formar más porciones.

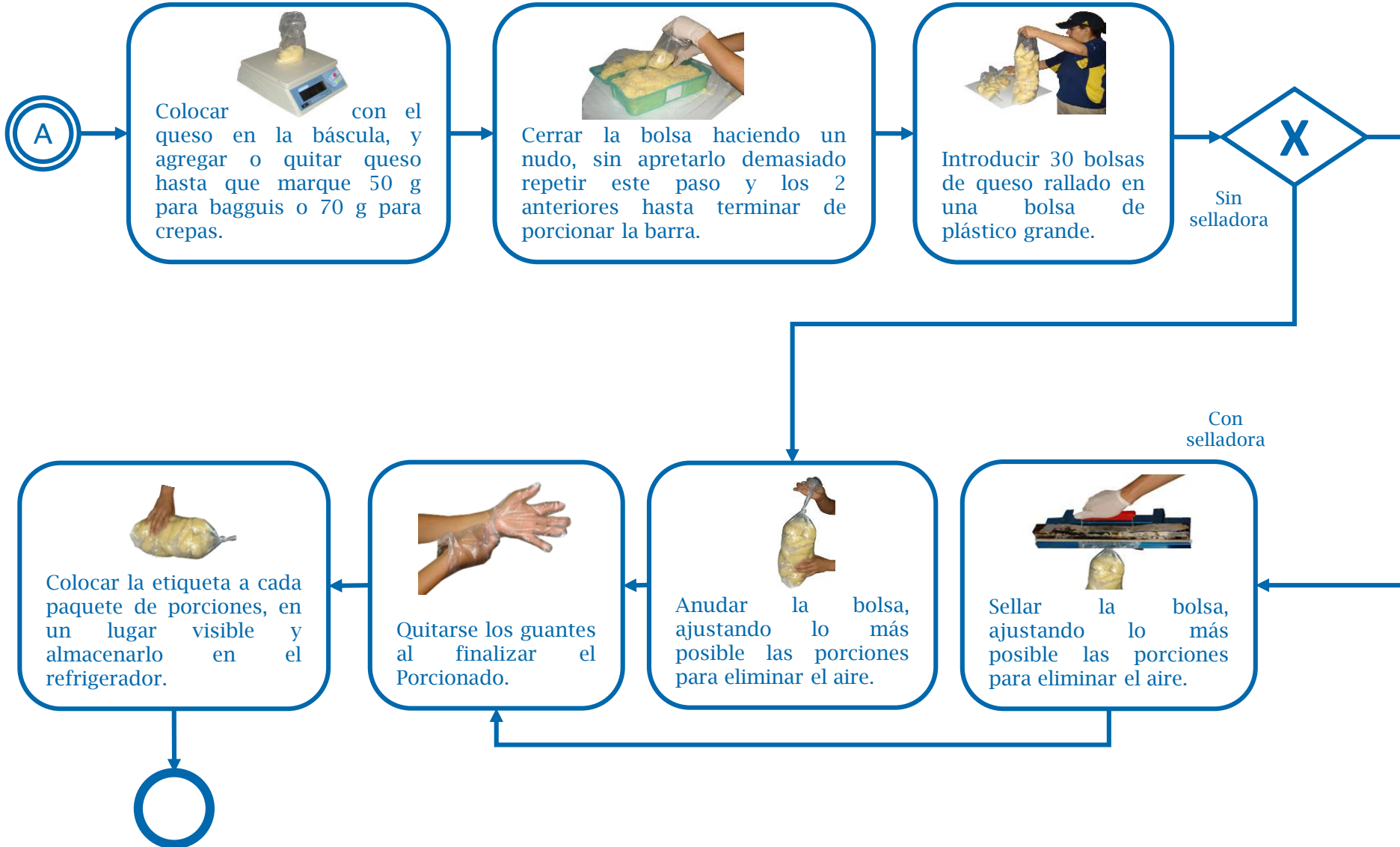


¹ La selladora se debe conectar 10 minutos antes de ser usada para que se encuentre caliente al momento de sellar.



¹ La selladora se debe conectar 10 minutos antes de ser usada para que se encuentre caliente al momento de sellar.

Coffee Tree
Porcionado de queso
(Gouda / Manchego rallado)
CA-GR-CNC-TRA-01





Sacar del congelador las bolsas de pollo que se van a porcionar y colocarlas sobre el área de trabajo.



Colocarse guantes de plástico para iniciar el porcionado.



Presionar el botón ON de la báscula y esperar a que ésta marque ceros.



Abrir bolsa de pollo congelado jalándola de los extremos.



Quitarse los guantes al finalizar el Porcionado.



Anudar la bolsa, ajustando lo más posible las porciones para eliminar el aire.



Pesar 90 g de pollo, agregándole o quitándole, hasta llegar al peso indicado.



Introducir en una bolsa chica algunos trozos de pollo.

Sin selladora

X

Con selladora



Sellar la bolsa, ajustando lo más posible las porciones para eliminar el aire¹.



Anudar la bolsa, ajustando lo más posible las porciones para eliminar el aire.



Colocar la etiqueta a cada paquete de porciones, en un lugar visible, y almacenarlas en el congelador.

¹ La selladora se debe conectar 10 minutos antes de ser usada para que se encuentre caliente al momento de sellar.

Coffee Tree

Porcionado de escabeche

CA-GR-CNC-TRA-01



Colocarse guantes de plástico para iniciar el porcionado.



Sacar del refrigerador la bolsa con el escabeche y colocarlo en un recipiente metálico para iniciar a porcionar.



Sacar los recipientes para porcionar.



Con una pinza, tomar pequeña porción de escabeche y colocarlo dentro de cada recipiente.



Almacenar en el refrigerador según el método PEPS.



Etiquetar cada recipiente con fecha de elaboración y fecha de vencimiento.



Pesar el recipiente con el escabeche, verificando que el peso total sea de 40g.



Presionar el botón ON de la báscula y esperar a que ésta marque ceros.

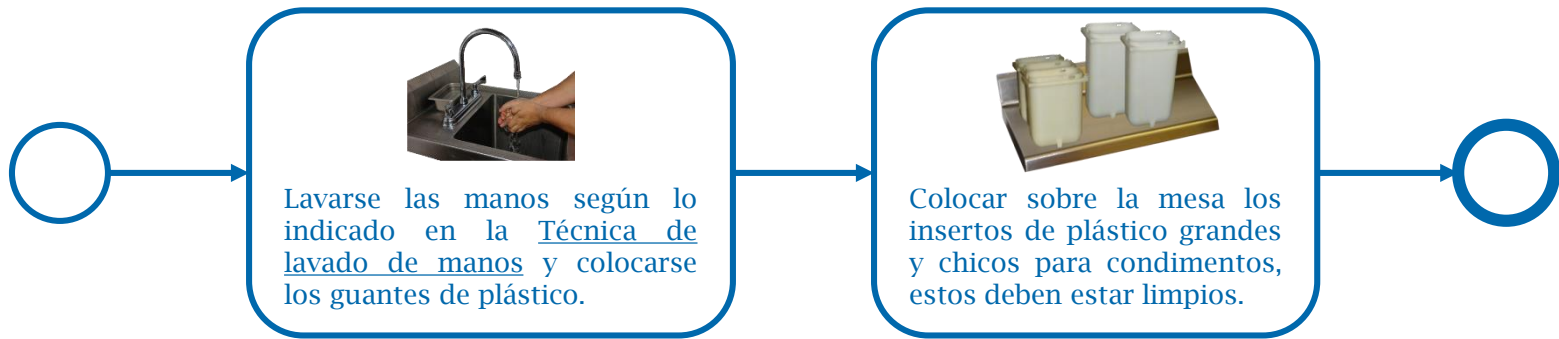




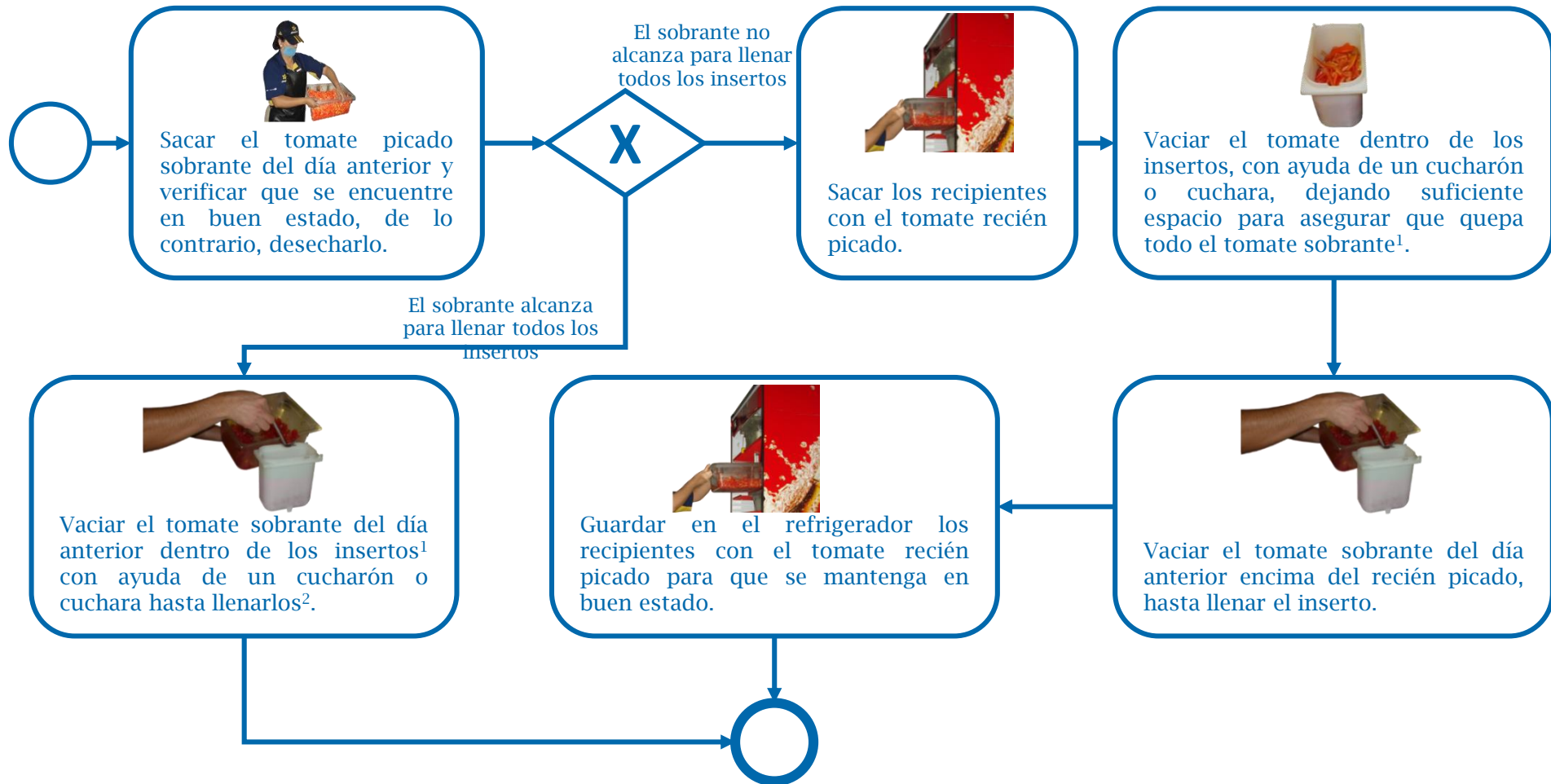
Preparación de
condimenteros



Operación del mueble de
condimenteros



Coffee Tree
Preparación de condimenteros
(Tomate)
CA-GR-CNC-TRA-01



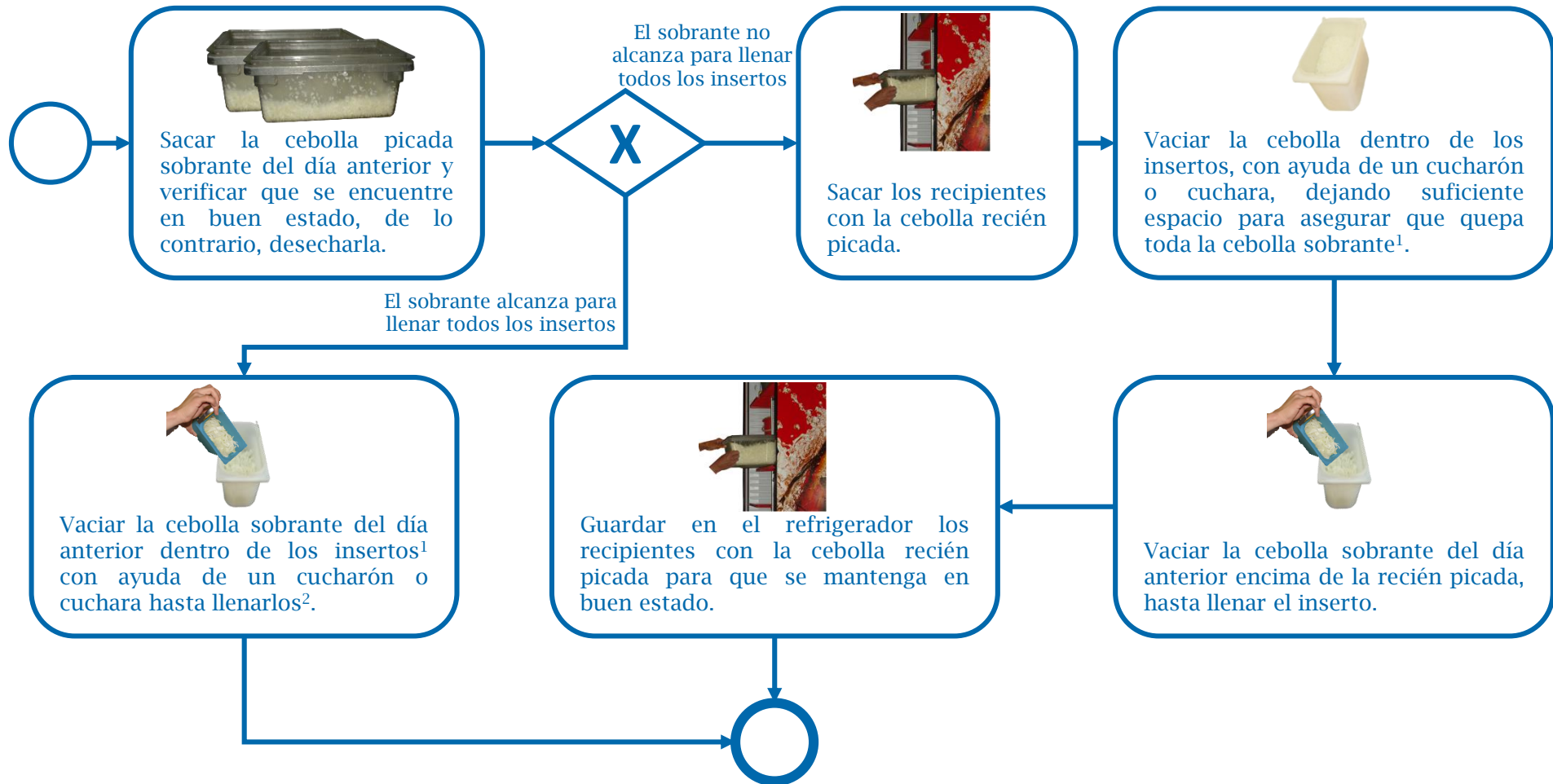
¹ El número de insertos que se debe llenar, depende de los condimenteros con los que se cuente.

² Si aún queda tomate en el recipiente, guardarlo en el refrigerador. Si no, lavar el recipiente vacío.

Coffee Tree

Preparación de condimenteros (Cebolla)

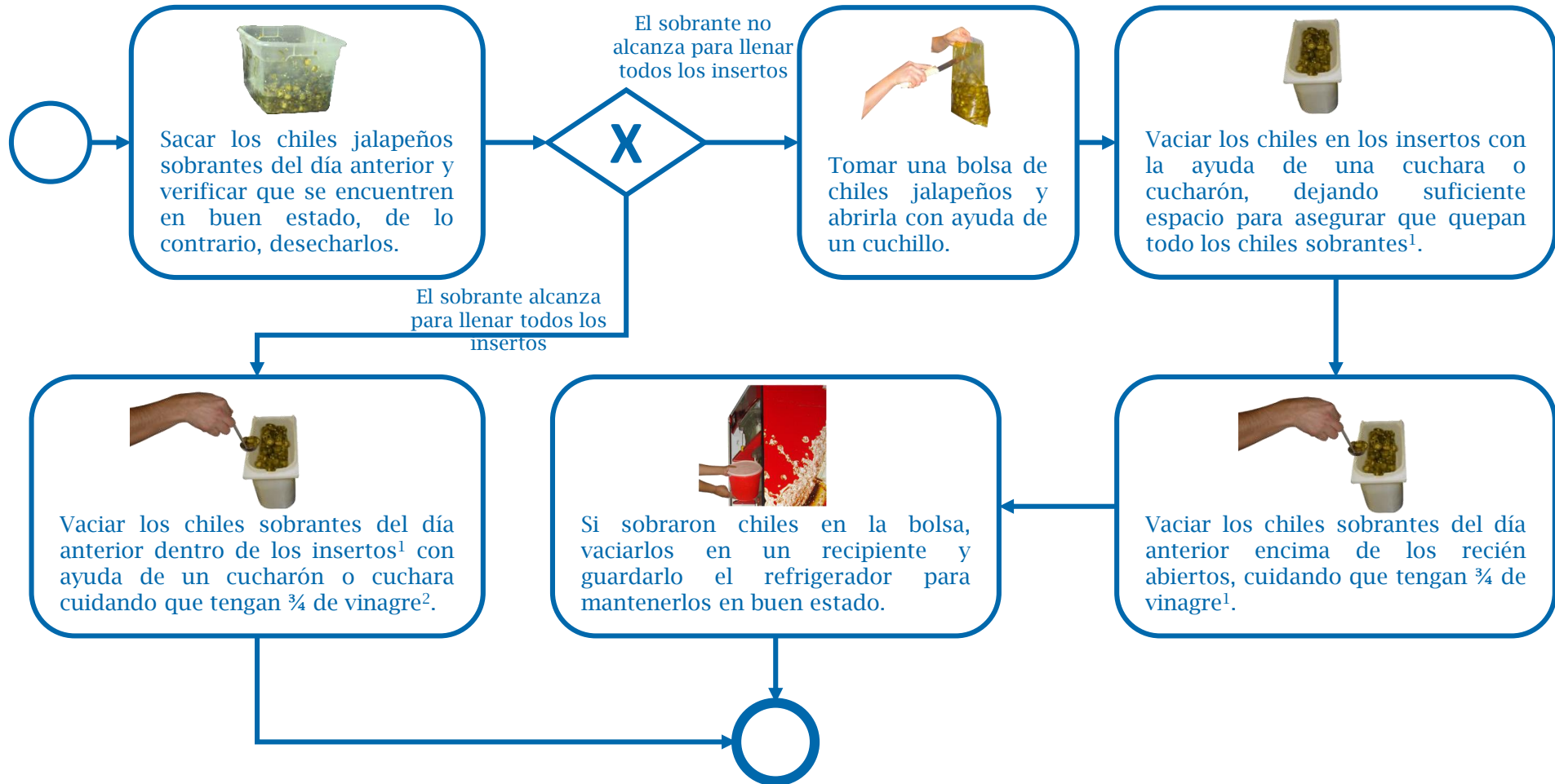
CA-GR-CNC-TRA-01



Coffee Tree

Preparación de condimenteros (Chiles jalapeños)

CA-GR-CNC-TRA-01



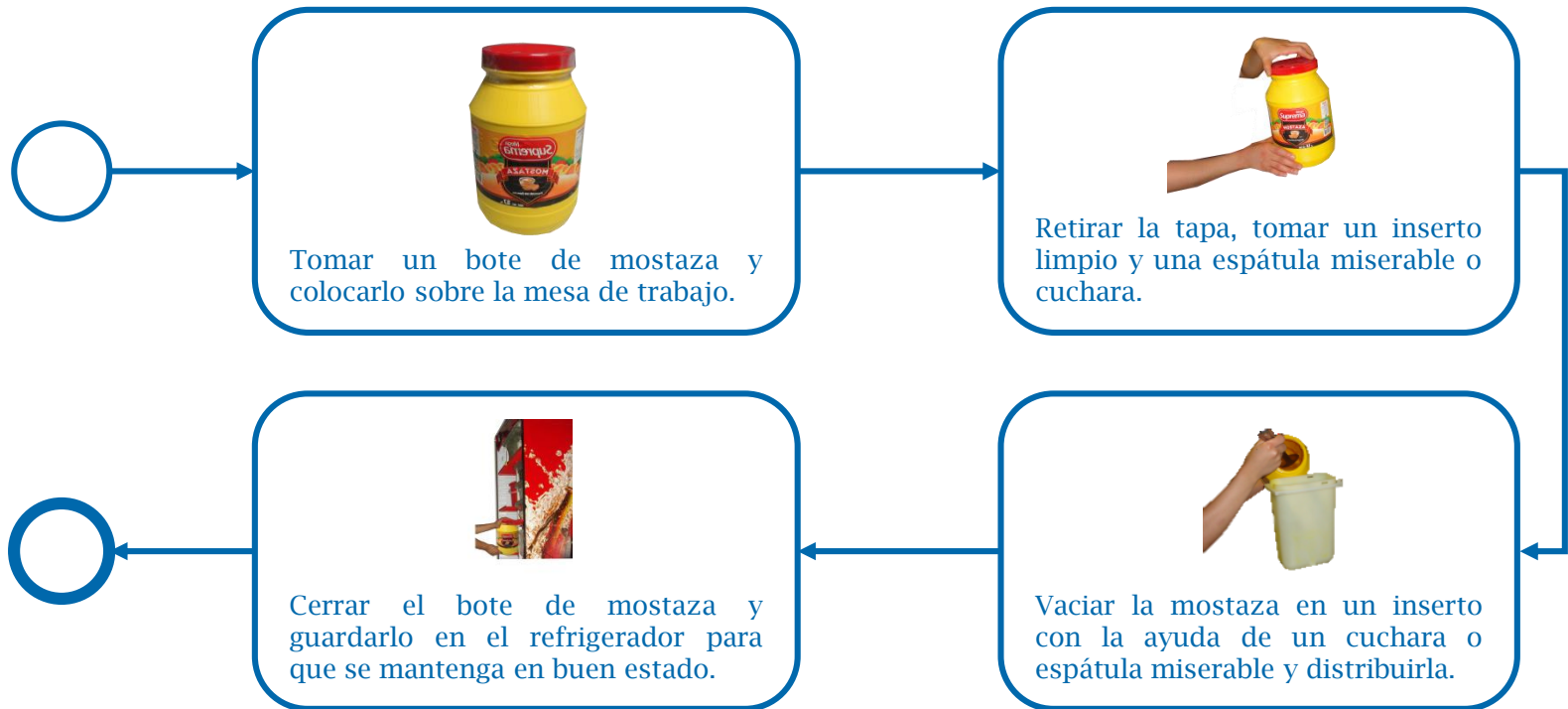
¹ El número de insertos que se debe llenar depende de los condimenteros con los que se cuente.

² Si aún quedan chiles en el recipiente, guardarlo en el refrigerador.

Coffee Tree

Preparación de condimenteros (Mostaza)

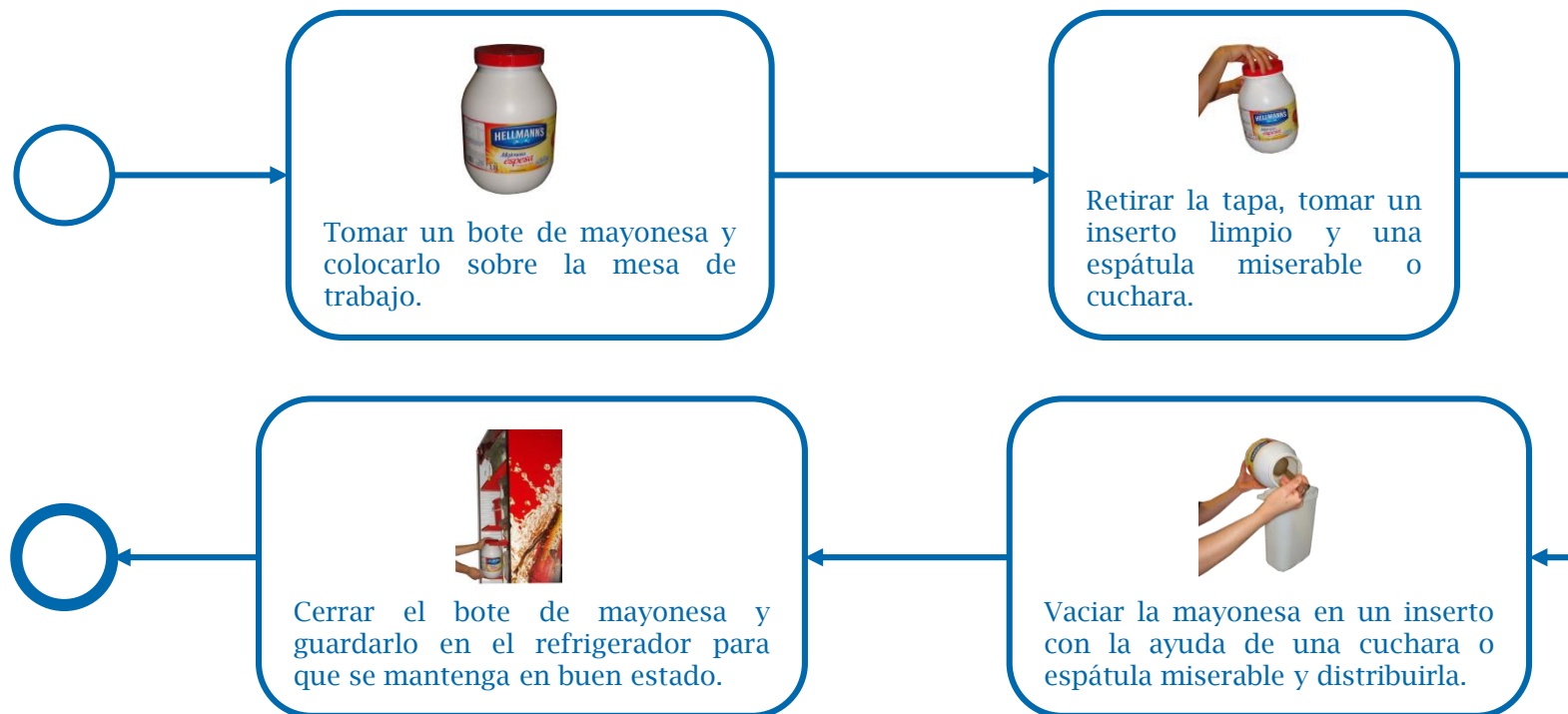
CA-GR-CNC-TRA-01



Coffee Tree

Preparación de condimenteros (Mayonesa)

CA-GR-CNC-TRA-01

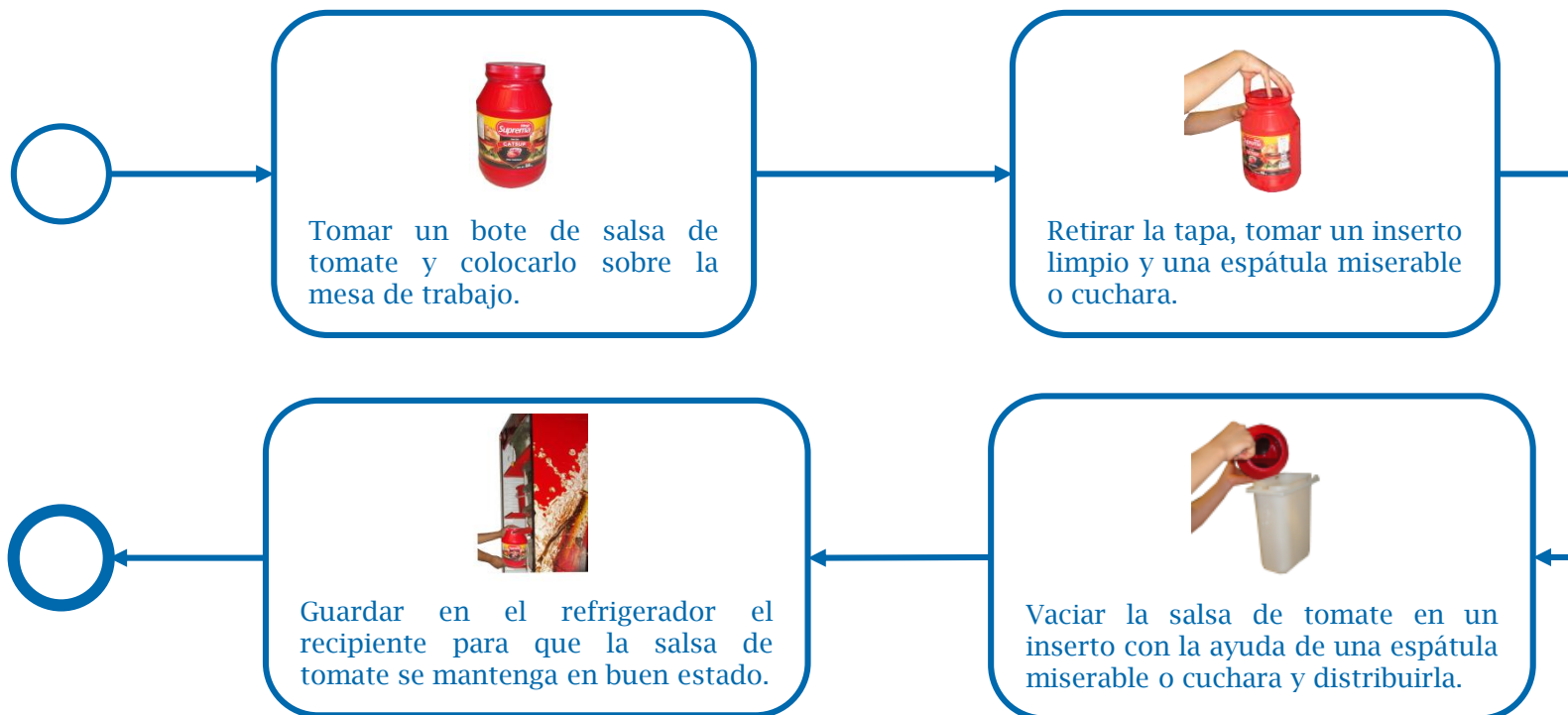


¹ El número de insertos que se debe llenar depende de los condimenteros de Dulcería y Baguis con los que se cuente.

Coffee Tree

Preparación de condimenteros (Salsa de tomate)

CA-GR-CNC-TRA-01

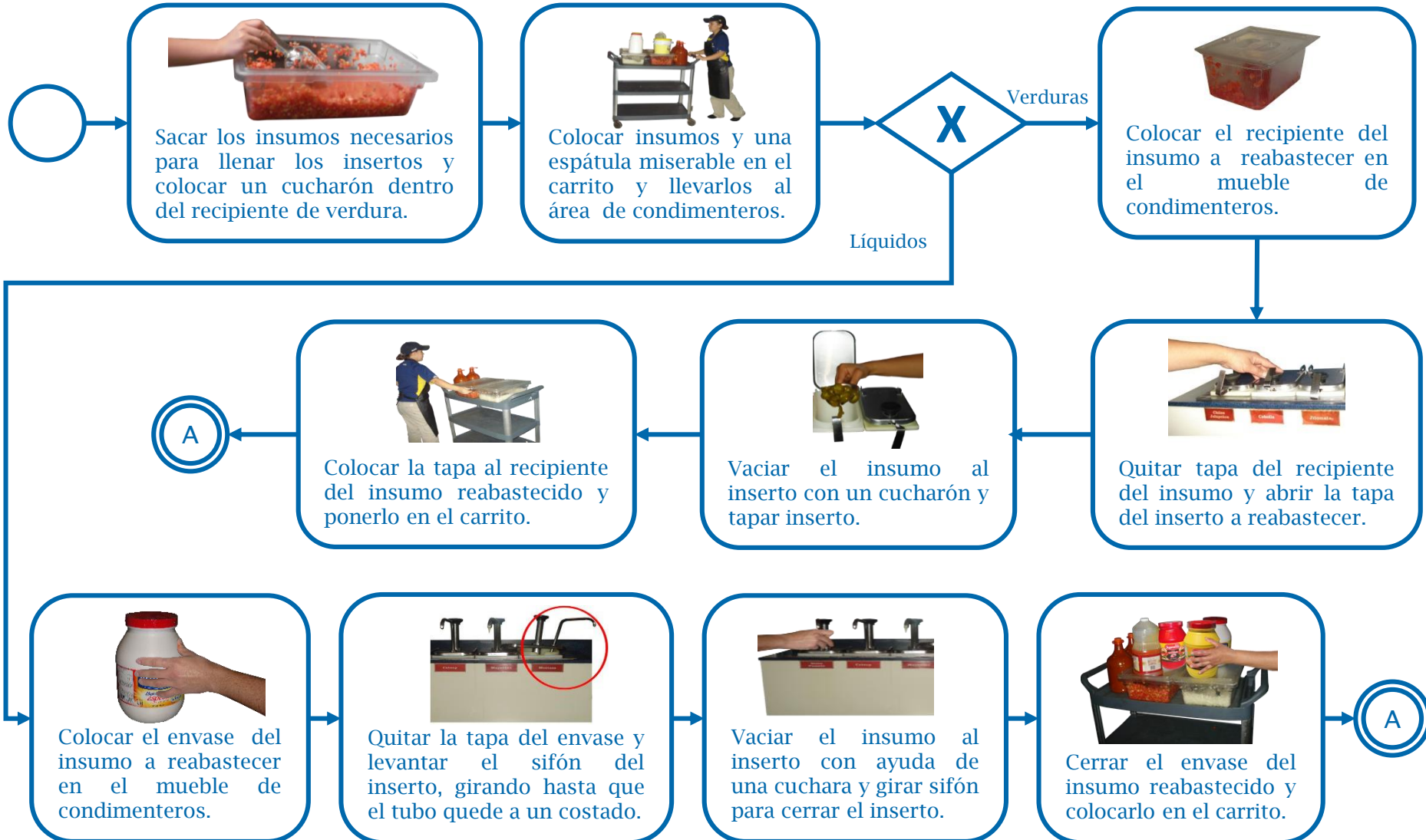


¹ El número de insertos que se debe llenar depende de los condimenteros de Dulcería y Baguis con los que se cuente.

Coffee Tree

Operación del mueble de condimenteros (Reabastecimiento de condimenteros)

CA-GR-CNC-TRA-01



Coffee Tree

Operación del mueble de condimenteros (Reabastecimiento de condimenteros)

CA-GR-CNC-TRA-01



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



Revisar que los despachadores de pajillas tengan suficientes. Si no los tienen, rellenarlos como se indica en Despachadores de pajillas.



Revisar que los servilleteros tengan suficientes servilletas. Si no los tienen, rellenarlos como se indica en Servilleteros.

A



Revisar que el contenedor de hielo tenga hasta un cuarto de su capacidad disponible. Si no lo tiene, rellenarlo.



Colocar los insertos que se retiraron en su lugar correspondiente.



Llevar el carrito con los insumos al área de cocina.



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

Coffee Tree

Receta y preparación de complementos

CA-GR-CNC-TRA-01



Complementos

1. Verifica la temperatura de la freidora, debe de tener 350°F.
2. Antes de preparar cualquier alimento, lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos.
3. Colócate guantes de plástico en las manos
4. Tener listo el cronometro para medir tiempo de cocción en la freidora
5. Dirigirse a la cámara de congelación y tome el producto seleccionado por el cliente. El producto debe de estar previamente porcionado.
6. Colocar dicha cantidad de producto en la cesta para freidora
7. Digite en el cronómetro el tiempo de freído del producto a freír.
8. Coloque cuidadosamente la cesta dentro del compartimento correspondiente de la freidora.
9. Una vez puestas en el aceite esperamos aproximadamente 30 segundos, sacamos la canasta y la agitamos suavemente tres veces, esto para evitar que las papas se frían pegadas. (No aplica para Mozzarella Sticks)
10. Sumerge nuevamente la canastilla en el aceite y espera el tiempo de cocción.
11. Retire la cesta cuidadosamente del aceite al momento en que el cronómetro lo indique y cuélgala de los ganchos de la freidora para que se escurran las papas.
12. Saca la canastilla de los ganchos de la freidora y vacía las papas en la charola de exhibición.
13. Toma una canasta de papas y llénala con ayuda de unas pinzas.
14. Toma los contenedores de 2 onzas de salsa y llénalos de mayonesa y ketchup para los aros de cebolla y papas. En caso de utilizar sachets entregar al cliente dos de salsa ketchup y dos de mayonesa.
15. Sí son mozzarella sticks toma el contenedor de salsa de 3 onzas y llénalo de salsa marinara/pizza.

Producto	Tiempo
Papas Twister	3 minutos
Papas Criscut	3 minutos
Aros de Cebolla	3 minutos
Mozarella Sticks	2 minutos
Sweet Potatoe	1 minuto 30 segundos

1. Dirigirse a la cámara de congelación y tome el producto seleccionado por el cliente. El producto debe de estar previamente porcionado.
2. Colocar las papas en la bandeja sobre el silicon para horno.
3. Colocar el silicon para horno junto con las papas en el turbochef.
4. Seleccionar en el Turbocef la opción Papas, el sistema debe de estar programado a 01:40 minutos.
5. Toma una canasta de papas y llénala con ayuda de unas pinzas.
6. Toma los contenedores de 2 onzas de salsa y llénalos de mayonesa y ketchup. En caso de utilizar sachets entregar al cliente dos de salsa ketchup y dos de mayonesa.

Papas Twister



Ingredientes	Cantidad	UM
Papa Twister	170	Gramos
Canasta de Papas	1	Pieza
*Salsa Ketchup	2	Onzas
*Mayonesa	2	Onzas

* Para lo cines en los que se estén utilizando sachets entregar dos de salsa ketchup y dos de mayonesa.

Papas Criscut



Ingredientes	Cantidad	UM
Papa Criscut	170	Gramos
Canasta de Papas	1	Pieza
*Salsa Ketchup	2	Onzas
*Mayonesa	2	Onzas

* Para lo cines en los que se estén utilizando sachets entregar dos de salsa ketchup y dos de mayonesa.

Aros de Cebolla



Ingredientes	Cantidad	UM
Aros de Cebolla	180	Gramos
Canasta de Papas	1	Pieza
*Salsa Ketchup	2	Onzas
*Mayonesa	2	Onzas

* Para lo cines en los que se estén utilizando sachets entregar dos de salsa ketchup y dos de mayonesa.

Sweet Potatoe Corte Recto

Ingredientes	Cantidad	UM
Sweet Potatoe	200	Gramos
Canasta de Papas	1	Pieza
*Salsa Ketchup	2	Onzas
*Mayonesa	2	Onzas

* Para lo cines en los que se estén utilizando sachets entregar dos de salsa ketchup y dos de mayonesa.



Sweet Potatoe Corte Cruzado



Ingredientes	Cantidad	UM
Sweet Potatoe	150	Gramos
Canasta de Papas	1	Pieza
*Salsa Ketchup	2	Onzas
*Mayonesa	2	Onzas

* Válida sólo en CRI

* Para lo cines en los que se estén utilizando sachets entregar dos de salsa ketchup y dos de mayonesa.

Mozzarella Sticks

Ingredientes	Cantidad	UM
Mozzarella Sticks	6	Piezas
*Canasta de Papas	1	Pieza
*Salsa Marinara/Pizza	3	Onzas

*En CRI canasta para Mozzarella Sicks

*Depositar en un contenedor de 3 onzas la salsa de pizza



Twister Jumbo

Ingredientes	Cantidad	UM
Papas Twister	340	Gramos
*Plato/Canasta	1	Pieza
Salsa Ketchup	2	Onzas
Mayonesa	2	Onzas

*Válida sólo en VIP CRI y VIP HND: Servir en Plato Vajilla VIP

*Tradicional HND: Canasta Blanca para Papas Agrandadas

Criscut Jumbo

Ingredientes	Cantidad	UM
Papas Criscut	340	Gramos
*Plato	1	Pieza
Salsa Ketchup	2	Onzas
Mayonesa	2	Onzas

*Válida sólo en VIP CRI : Servir en Plato Vajilla VIP

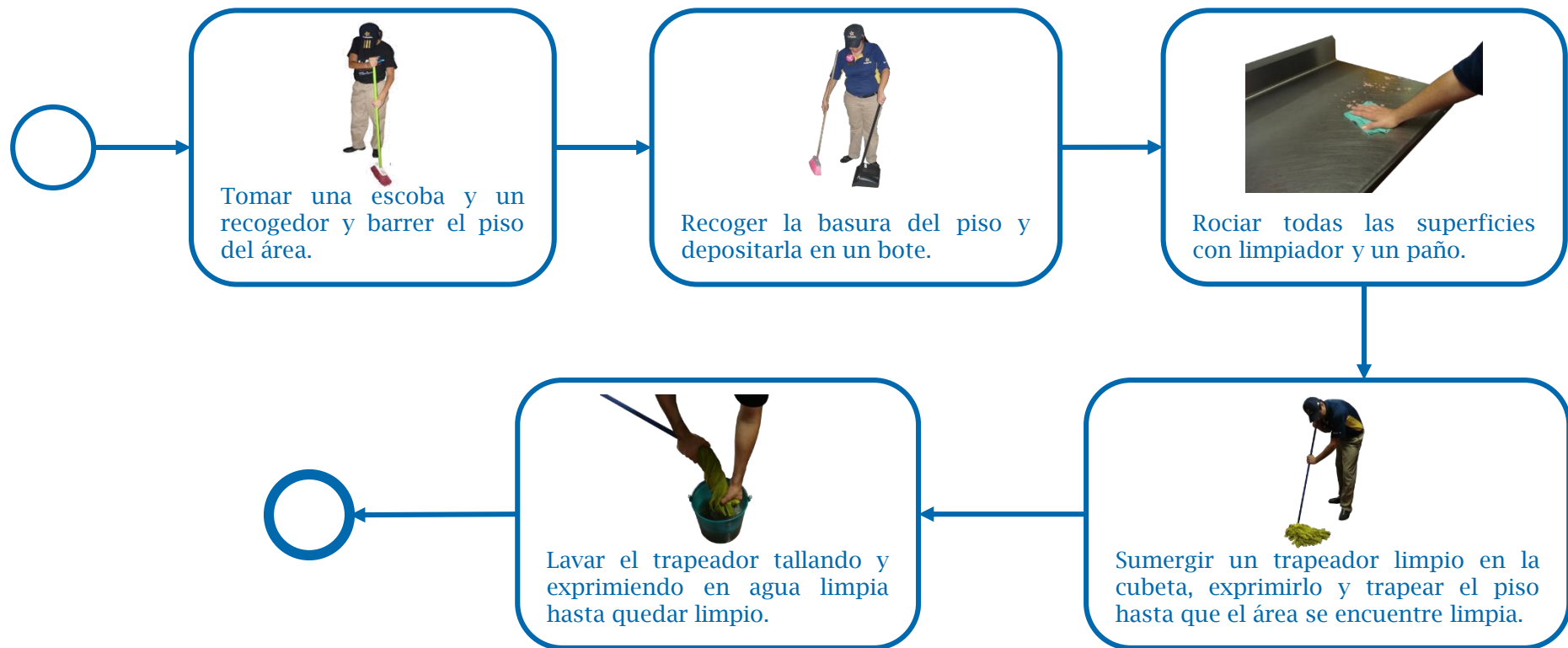
Aros de Cebolla Jumbo

Ingredientes	Cantidad	UM
Papas Twister	360	Gramos
*Plato	1	Pieza
Salsa Ketchup	2	Onzas
Mayonesa	2	Onzas

*Válida sólo en VIP CRI : Servir en Plato Vajilla VIP



Limpieza del área





Bebidas

Coffee Tree

Preparación Crema batida

CA-GR-CNC-TRA-01



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



Colocar $\frac{1}{2}$ l de agua purificada en una jarra de 2 L.



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



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 50 g.



Agregar 450 ml de base para crema batida. Si queda sobrante, apoyarse de una espátula miserable y mezclar todos los ingredientes.



Revolver con una espátula miserable hasta que se diluya el azúcar.



Vaciar el azúcar en una jarra con agua y agregar una tapita de extracto de vainilla.



Verter la mezcla en un recipiente más amplio para poder usar el globo o la batidora.



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

X

No se disolvió

Se disolvió



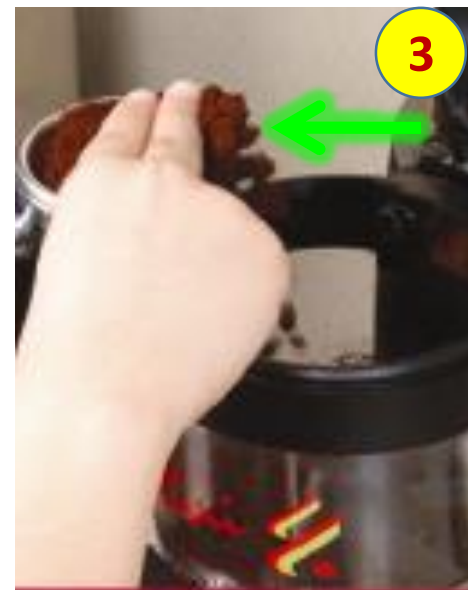
Coffee Tree
Receta Bebidas calientes
Café espresso sencillo o doble
CA-GR-CNC-TRA-01



1
Toma el portafiltro **sencillo** o **doble** del grupo de la cafetera y colócalo en la horquilla de soporte del molino.



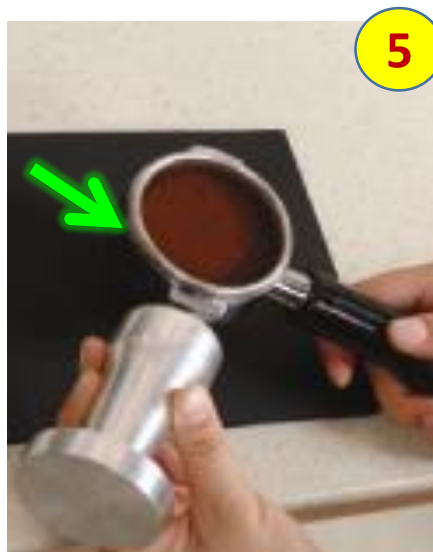
2
Jala la palanca dosificadora de café hasta llenar el portafiltro y deja un copete de café.



3
Retira la tapa del contenedor de café del molino, elimina con tus dedos el exceso de café del portafiltro y viértelo en el contenedor.



Apoya el portafiltro sobre el tapete de goma y compacta el café, presionando uniformemente con una presión moderada.



Golpea en una de las orejillas del portafiltro con la parte de caucho del mango del compactador, para centrar el café y retirarlo de las orillas.



Pule girando el compactador sobre el café sin hacer presión.

Coffee Tree
Receta Bebidas calientes
Café espresso sencillo o doble
CA-GR-CNC-TRA-01



Coloca el portafiltro con café en un grupo de la cafetera, girándolo hacia la derecha hasta que quede asegurado.



Coloca la(s) cremera(s) abajo del pico(s) del portafiltro y oprime el botón correspondiente al café deseado: **sencillo** o **doble**.



Retira el portafiltro y tira el bagazo en el contenedor de acero inoxidable, enjuágalo oprimiendo por dos segundos el botón **STOP** y colócalo de nuevo en el grupo.



Sirve la leche fría para **espumar** en una jarra graduada, las onzas necesarias de acuerdo al tamaño que se indique en el vaso comanda.



Toma la jarra espumadora de 20 o 32 oz con el termómetro para bebidas y vierte la leche de la jarra graduada.



Introduce la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra la parte más ancha de ésta e inclina la jarra hasta que quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre la lanceta y el costado de la jarra.



Abre la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, baja la jarra conforme la **espuma** de la leche vaya subiendo y cierra la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los 150° C y 170° C.



Retira la lanceta de la jarra, limpia los residuos de leche de ésta con un trapo blanco húmedo y limpio, finalmente abre y cierra la llave de paso para purgarla.



Sirve la leche fría para **cremar** en una jarra graduada, las onzas necesarias de acuerdo al tamaño que se indique en el vaso comanda.



Toma la jarra espumadora de 20 o 32 oz con el termómetro para bebidas y vierte la leche de la jarra graduada.



Introduce la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que apenas toque la leche.



Inclina la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra, pero sin tocarla.



Abre la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, para iniciar el **cremado** y ciérrala cuando el termómetro marque una temperatura entre los 150° C y 170° C.



Retira la lanceta de la jarra, limpia los residuos de leche de ésta con un trapo blanco húmedo y limpio, finalmente abre y cierra la llave de paso para purgarla.

Nota: Para cremar la leche mantén fija la jarra y evita bajarla.

Ingredientes	Sencillo	Doble
Café	8 gr.	16 gr.
Portafiltro	Sencillo	Doble
Shot	Sencillo	Doble



Preparación:

1. Elabora el shot de café espresso (sencillo o doble) y sírvelo directamente en el vaso trophy comanda de 4 oz.

Espresso Cortado

1. Elabora el shot de café espresso (sencillo o doble) y sírvelo directamente en el vaso trophy comanda de 4 oz.
2. Crema 1 ½ oz de leche en una jarra espumadora de 20 o 32 oz, usa el termómetro
3. Sirve la leche cremada en el vaso trophy comanda de 4 oz con el espresso previamente elaborado.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	8 gr.	16 gr.	24 gr.
Portafiltro	Sencillo	Doble	Sencillo y Doble
Shot	Sencillo	Doble	Sencillo y Doble



Preparación:

1. Elabora el(los) shot(s) de café espresso.
2. Sirve directamente en el vaso trophy comanda el ingrediente extra, si aplica.
3. Vierte el(los) shot(s) de café espresso en el vaso.
4. Rellena el vaso con agua caliente con el botón “STOP” de la cafetera hasta dejar un centímetro libre.
5. Coloca la fajilla protectora.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	8 gr.	16 gr.	24 gr.
Portafiltro	Sencillo	Doble	Sencillo y Doble
Shot	Sencillo	Doble	Sencillo y Doble
Leche fría	8 oz	11 oz	12.5 oz



Preparación:

1. Elabora el (los) shot (s) de café espresso.
2. Espuma la leche, utilizando el tipo que se indica en el vaso trophy comanda.
3. Sirve directamente en el vaso el ingrediente extra, si aplica.
4. Vierte el (los) shot(s) de café espresso en el vaso .
5. Sirve toda la leche espumada, aún si sobresale un poco del vaso, asegurándote de que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al espresso.
6. Espolvorea canela sobre el capuccino a menos que el cliente indique lo contrario.
7. Coloca la fajilla protectora, sólo en caso de que el cliente la haya solicitado.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	8 gr.	16 gr.	24 gr.
Portafiltro	Sencillo	Doble	Sencillo y Doble
Shot	Sencillo	Doble	Sencillo y Doble
Leche fría	9 oz	12 oz	14 oz



Preparación:

1. Elabora el (los) shot (s) de café espresso.
2. Crema la leche, utilizando el tipo que se indica en el vaso trophy comanda.
3. Sirve el ingrediente extra directamente en el vaso, si aplica.
4. Vierte el (los) shot(s) de café espresso en el vaso .
5. Sirve toda la leche cremada, asegurándote de que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al espresso.
6. Coloca la fajilla protectora, sólo en caso de que el cliente la haya solicitado.

Coffee Tree
 Receta Bebidas calientes
 Moka caliente obscuro o blanco
 CA-GR-CNC-TRA-01

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	8 gr.	16 gr.	24 gr.
Portafiltro	Sencillo	Doble	Sencillo y Doble
Shot	Sencillo	Doble	Sencillo y Doble
Leche fría	7.5 oz	10.5 oz	11.5 oz
Salsa de chocolate	1 oz	1.5 oz	2 oz
Base Rich (Decoración)	19.954 ML	19.954 ML	19.954 ML
Salsa Chocolate (Decoración)	1 oz	1 oz	1 oz



Preparación:

1. Elabora el (los) shot (s) de café espresso.
2. Espuma la leche, utilizando el tipo que se indica en el vaso trophy comanda.
3. Sirve directamente en el vaso el ingrediente extra, si aplica.
4. Vierte el (los) shot(s) de café espresso en el vaso , agrega la salsa de chocolate y revuelve.
5. Sirve toda la leche espumada, aún si sobresale un poco del vaso, asegurándote de que caiga sobre un costado del mismo para que se vaya incorporando al espresso.
6. Adorna con dos vueltas de crema batida, salsa de chocolate en forma de asterisco y granillo de leche.
7. Coloca la fajilla protectora, sólo en caso de que el cliente la haya solicitado.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Concentrado de té	1.5 oz (4 ½ disparos del sifón)	2 oz (6 disparos del sifón)	2.5 oz (7 ½ disparos del sifón)
Bolsas de té	1 pieza	2 piezas	3 piezas



Preparación:

1. Sirve directamente en el vaso trophy comanda el ingrediente extra, si aplica.
2. Vierte el concentrado de té de sabor en el vaso, el número de disparos necesarios de acuerdo al tamaño del vaso.
3. Rellena el vaso al ras con agua caliente presionado el botón “STOP” de la cafetera.
4. Coloca la fajilla protectora.

Coffee Tree
Receta Bebidas calientes
Chocolate caliente obscuro o blanco
CA-GR-CNC-TRA-01

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Salsa de chocolate	1 oz	1.5 oz	2 oz
Leche fría	8 oz	11 oz	13 oz



Preparación:

1. Sirve la leche fría en la jarra espumadora de 20 o 32 oz.
2. Vierte en la jarra espumadora con la leche las onzas de salsa de chocolate necesarias de acuerdo al tamaño del vaso.
3. Espuma la leche con la salsa de chocolate.
4. Sirve directamente en el vaso trophy comanda el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega la leche con la salsa de chocolate previamente espumados.
6. Coloca la fajilla protectora, sólo en caso de que el cliente la haya solicitado.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Shot de café	1 sencillo	1 doble	1 doble
Esencia	1 oz	1 oz	1 oz
Salsa de chocolate	1 oz	1 oz	1 oz
Galletas Oreo	2 piezas	2 piezas	2 piezas

Preparación:

1. Se sirven en el vaso trophy comanda antes que el resto de los ingredientes y en el orden que aparecen en la tabla.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Polvo base	60 gr.	60 gr.	76 gr.
Leche	3 oz	4 oz	5 oz

Preparación:

1. Sirve hielo en el vaso comanda PET hasta llenarlo al ras.
2. Vierte el hielo en el vaso de la licuadora.
3. Coloca el vaso de la licuadora debajo de la salida del dispensador y oprime una vez el botón correspondiente.
4. Mide la cantidad de leche fría indicada y colócala en el vaso de la licuadora.
5. Coloca directamente en el vaso de la licuadora el ingrediente extra, si aplica.
6. Tapa el vaso de la licuadora, colócalo en la base y oprime el botón "5".
7. Vierte la mezcla en el vaso con ayuda de una espátula miserable.
8. Adorna con dos vueltas de crema batida, salsa de chocolate en forma de asterisco y granillo de leche (en caso de ser frappé de té verde o té chai, decora únicamente con crema batida).
9. Toma la tapa PET y colócala sobre el vaso.
10. Coloca un popote cuchara.



Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Concentrado de frutas	3 oz (4 disparos del sifón)	4 oz (4 disparos del sifón)	5 oz (5 disparos del sifón)
Agua	2 oz	2 oz	3 oz



Preparación:

1. Sirve hielo en el vaso comanda PET hasta llenarlo al ras.
2. Vierte el hielo en el vaso de la licuadora.
3. Coloca directamente en el vaso de la licuadora el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega en el vaso de la licuadora las onzas de concentrado de frutas, de acuerdo al tamaño de la bebida.
5. Sirve las onzas de agua en el vaso de la licuadora con el hielo y el concentrado.
6. Tapa el vaso de la licuadora, colócalo en la base y oprime el botón "5".
7. Vierte la mezcla en el vaso con ayuda de una espátula miserable.
8. Toma la tapa PET y colócala sobre el vaso.
9. Coloca un popote cuchara.



Baguis

Coffee Tree

Preparación previa Baguis y crepas

CA-GR-CNC-TRA-01



Lavarse las manos de acuerdo al anexo técnica de lavados de manos.



Colocarse guantes de plástico.

Comprobar la existencia de materia prima y las temperaturas de almacenamiento.



Preparar la mesa fría: secar los recipientes, la noche anterior se debieron dejar sumergidos en sanitizante una vez finalizada la operación.



Acomodar en la mesa fría los insumos para los baguis en el orden respectivo.



Limpiar el área de trabajo con un trapo según el anexo uso de trapos



Cortar los vegetales que así lo requieran y colocarlos en su recipiente correspondiente en la mesa fría.



Tener las mamilas y los condimenteros llenos.



Cortar el Baguette, listo para elaborar el bagui y Preparar la mezcla para crepas previamente.

1. Sacar del exhibidor una pieza de pan del sabor elegido por el cliente. (Natural-Integral- Orégano).
2. Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación
3. Tomas los ingredientes que se encuentren en los insertos de la mesa fría y colocarlos sobre la base del pan.
4. Colocar de manera diagonal, las mitades de pan separadas, en la banda de la gratinadora o Turbocheff. Con los siguientes tiempos:

Equipo	Temperatura	Tiempo Recorrido
Gratinadora	260 °C	1 Min
Turbocheff	Programado	35 seg

5. Recoger con pinzas el Bagui de la bandeja de salida
6. Si el cliente solicitó algún vegetal colocarlo después de la gratinadora o Turbocheff. Máximo 4 vegetales extras por bagui.
7. Los aderezos, colocarlos al final, sobre los vegetales haciendo movimientos en zigzag y cubriendo la superficie del bagui.
8. Colocar la tapa del pan sobre la base
9. Tomar un bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.
10. Posiciona la bolsa a nivel de la tabla de preparación de alimentos y empuja el bagui dentro de la bolsa.



Verter el atún, la mayonesa, salsa inglesa, apio picado y salsa de soya en un recipiente limpio.



Revolver hasta obtener una mezcla homogénea



Preparar la mezcla de atún y mantenerla en el refrigerador en un contenedor hermético. Esta mezcla tendrá una vida útil de 3 días.

Ingredientes		
Mayonesa	50	Gramos
Salsa Inglesa	5	Gramos
Salsa Soya	5	Gramos
Apio Picado	25	Gramos
Atún	100	Gramos

Nota: Para el caso de las latas de atún de 80 gramos, pueden realizar una mezcla con 5 latas para 4 baguis y para el caso de las latas de 120 gramos, preparar mezcla con 5 latas para 6 baguis.

Clásico



Material de Trabajo	
1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para Vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral- Orégano)	1	Pieza
Jamón Virginia	4	Rebanadas
Queso Americano	3	Rebanadas
Queso Gouda	50	Gramos
Queso Crema	50	Gramos

* Un tipo de queso a escoger

Milán



Material de Trabajo

1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral- Orégano)	1	Pieza
Jamón Virginia	3	Rebanadas
Salami	4	Rebanadas
Queso Americano	3	Rebanadas
Queso Gouda	50	Gramos
Queso Crema	50	Gramos

* Un tipo de queso a escoger

De Pavo



Material de Trabajo	
1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral- Orégano)	1	Pieza
Jamón Pavo	3	Rebanadas
Queso Americano	3	Rebanadas
Queso Gouda	50	Gramos
Queso Crema	50	Gramos

* Un tipo de queso a escoger

Español



Material de Trabajo	
1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral-Orégano)	1	Pieza
Jamón Serrano	3	Rebanadas
Queso Americano	3	Rebanadas
Queso Gouda	50	Gramos
Queso Crema	50	Gramos

* Un tipo de queso a escoger

Pechuga de pavo



Material de Trabajo	
1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral- Orégano)	1	Pieza
Pechuga de Pavo	3	Rebanadas
Queso Gouda	50	Gramos
Queso Americano	3	Rebanadas
Queso Crema	50	Gramos

* Un tipo de queso a escoger

Tres Quesos



Material de Trabajo	
1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral- Orégano)	1	Pieza
Queso Americano	3	Rebanadas
Queso Gouda	50	Gramos
Queso Crema	50	Gramos

* Incluye los tres tipos de queso

Roastbeef



Material de Trabajo

1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral- Orégano)	1	Pieza
Roastbeef	50	Gramos
Queso Gouda	50	Gramos

* Para Guatemala aplica elección de 1 de los 3 tipos de queso: Manchego, Crema y Americano.

Trío



Material de Trabajo	
1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral-Orégano)	1	Pieza
Jamón Virginia	3	Rebanadas
Jamón Pavo	3	Rebanadas
Roastbeef	50	Gramos
Queso Gouda	50	Gramos

* Para Guatemala aplica elección de 1 de los 3 tipos de queso: Manchego, Crema y Americano.

Pavo-Jamón



Material de Trabajo	
1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral-Orégano)	1	Pieza
Jamón Virginia	3	Rebanadas
Pechuga de Pavo	3	Rebanadas
Queso Gouda	50	Gramos

* Para Guatemala aplica elección de 1 de los 3 tipos de queso: Manchego, Crema y Americano.

Atún



Material de Trabajo	
1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral-Orégano)	1	Pieza
Atún	100	Gramos
Mayonesa*	50	Gramos
Salsa Inglesa*	5	Gramos
Salsa Soya*	5	Gramos
Apio Picado*	25	Gramos

* Para mezclar con atún (Ver Anexo 7)

Tico - CRI



Material de Trabajo	
1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral- Orégano)	1	Pieza
Roastbeef	50	Gramos
Frijoles Molidos	40	Gramos
Queso Gouda	50	Gramos

Pollo BBQ

Material de Trabajo

1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral-Orégano)	1	Pieza
Tiras de Pollo	90	Gramos
Queso Americano	3	Rebanadas
Queso Manchego	50	Gramos
Queso Crema	50	Gramos
Salsa BBQ	40	Mililitros

* Un tipo de queso a escoger

* Aplica únicamente en Guatemala

Catracho-HND



Material de Trabajo	
1	Gratinadora/TurboChef
1	Tabla para alimentos
1	Cuchillo Sierra para pan
1	Cuchillo para vegetales
1	Pinzas para el pan
1	Bolsa para Bagui

Ingredientes	Cantidad	UM
Pan Baguette (Natural-Integral-Orégano)	1	Pieza
Frijoles Molidos	100	Gramos
Queso Gouda	50	Gramos

EXTRA BAGUIS

Insumos	Cantidad	UM
Jamón Virginia	2	Rebanadas
Jamón de Pavo	2	Rebanadas
Jamón Serrano	1	Rebanada
Salami	3	Rebanadas
Roastbeef	50	Gramos
Queso Americano	2	Rebanadas
Mano Piedra	50	Gramos
Queso Gouda	50	Gramos
Queso Manchego GUA	50	Gramos
Queso Philadelphia	50	Gramos
Frijol Molido	40	Gramos

Todas las porciones extras se colocan de la misma forma que cuando son ingredientes base.

El queso crema: Según tipo de queso; colocar las dos medias lunas en sentidos opuestos sobre la tapa del pan y en el caso de CRI esparcir uniformemente sobre la tapa del pan. El queso crema debe de estar porcionado.



- Jamón Virginia y de Pavo: Dobra las rebanadas en forma de triángulo, colócalas en un mismo sentido y distribúyelas de manera que cubran la base del pan.

Jamón Serrano: Coloca las rebanadas de jamón sobre la base del pan, distribuidas de manera que cubran toda la superficie.



Pechuga de Pavo: Dobla las rebanadas en forma de triángulo, colócalas en un mismo sentido y distribúyelas de manera que cubran la base del pan.



- Roastbeef: Coloca las rebanadas sobre la base del pan, distribuidas de manera que cubran toda la superficie.

Frijol Molido: Esparcir uniformemente sobre el pan.

*Aplica sólo para Costa Rica



Mano de piedra: Coloca las rebanadas sobre la base del pan, distribuidas de tal forma que cubran su superficie.



- Tiras de Pollo: Coloca las tiras de pollo en la base del pan, distribuidas uniformemente y en forma paralela. Ver preparación tiras de pollo (Ver Anexo 6)

Bagui Catracho: Agregar aderezo ranch al pan. Esparcir uniformemente 100 gramos frijoles sobre una de las bases del pan. Y en la otra base colocar 50 gramos de queso gouda. *Aplica sólo para Honduras



Queso Americano: Dobra las rebanadas en forma de triángulo y colócalas en un mismo sentido evitando que salgan del contorno de la base del pan.



Queso Manchego o Gouda: Esparcir uniformemente el queso rayado en toda la superficie de la base del pan. El queso debe de estar porcionado.

Mezcla de Atún: Esparcir uniformemente la mezcla de atún sobre el pan. *La mezcla debe mantenerse almacenada en el refrigerador en un contenedor plástico hermético. Vida útil de 3 días. (Ver Anexo 7)





Coffee Tree

Preparación previa baguis y crepas

CA-GR-CNC-TRA-01



Lavarse las manos de acuerdo al anexo técnica de lavados de manos.



Colocarse guantes de plástico.

Comprobar la existencia de materia prima y las temperaturas de almacenamiento.



Preparar la mesa fría: secar los recipientes, la noche anterior se debieron dejar sumergidos en sanitizante una vez finalizada la operación.



Acomodar en la mesa fría los insumos para los baguis en el orden respectivo.



Limpiar el área de trabajo con un trapo según el anexo uso de trapos



Cortar los vegetales que así lo requieran y colocarlos en su recipiente correspondiente en la mesa fría.



Tener las mamilas y los condimenteros llenos.



Cortar el Baguette, listo para elaborar el bagui y Preparar la mezcla para crepas previamente.

Coffee Tree Preparación Mezcla para crepas CA-GR-CNC-TRA-01



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



Derretir los 75 gramos de mantequilla, la misma debe de ser derretida en un recipiente metálico sobre la crepera.



Verter los 1.5 kilogramos de "Crepa Mix" en un recipiente.



Incorporar 3 litros de leche al recipiente con la harina para crepas.



Revolver todo hasta obtener una mezcla cremosa.



Incorporar los 75 gramos de mantequilla previamente derretidos mientras se revuelven los ingredientes.



Mezclar los ingredientes (Crepa mix y leche con una batidora, de preferencia a velocidad media, esto se hace hasta que todos los grumos desaparezcan.



Tapar el recipiente y guardarlo en el refrigerador durante 2 horas. Revolver nuevamente antes de usarla.

Material de Trabajo		Ingredientes	Cantidad	UM
1	Cucharon 5 Onzas	Mezcla Crepa Mix	1.5	Kilogramos
1	Rastrillo	Leche	3	Litros
1	Espatula Galopina	Huevos	0	Piezas
1	Batidora o Globo	Mantequilla	75	Gramos
1	Recipiente Plástico Hermético			

Rendimiento Aproximado

30 Crepas





Llena el cucharón de 5 onzas con masa para crepas al ras.



Vierte la masa del cucharón en la parte superior izquierda de la crepera.



Toma el rastrillo que se encuentra en el recipiente con agua junto a la crepera, es importante que verifiques que en todo momento el rastrillo se encuentre libre de grumos.



Esparce la masa por toda la superficie de la crepera sin ejercer presión y haciendo movimientos semicirculares, cuida que el rastrillo no se despegue demasiado de la crepera, ni sobrepase el borde de la misma.



Deja cocer la crepa por 20 segundos y luego despégala de la crepera comenzando por la parte superior y terminando a la mitad de la crepa.



Dobla la mitad despegada sobre el resto de la crepa.

7



Agrega el primer ingrediente, en el primer dobléz, recuerda siempre colocar los ingredientes sobre la orilla izquierda.

8



Dobla la esquina superior derecha de la crepa con ayuda de la espátula galopina, formando un triángulo, de tal manera que no se cubra el primer tercio de la crepa, es sobre este dobléz que se coloca el segundo ingrediente.

9



Dobla la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.

10



Sirve la crepa en el plato o cono, asegurando que el dobléz quede hacia abajo.

Dulce de Leche



Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Dulce de Leche	70	Gramos

*Cajeta en Guatemala

Material de Trabajo

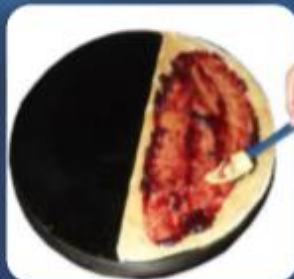
1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el dulce de leche, procura cubrir toda la crepa. Debe de colocarse con la espátula miserable
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
4. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



Mermelada



Tiempo de
 Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Mermelada	70	Gramos

* Fresa

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca la mermelada sobre la orilla izquierda y con ayuda de una espátula miserable úntala hasta cubrir toda la crepa.
3. Dobra la crepa de acuerdo a la receta.
4. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Nuez



Tiempo de
 Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Nuez	20	Gramos

Material de Trabajo	
1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca la nuez picada en toda la superficie de la crepa.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
4. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



Nutella



**Tiempo de
 Elaboración**

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Nutella	55	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca la nutella sobre la orilla izquierda y con ayuda de una espátula miserable úntala hasta cubrir toda la crepa.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
4. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Dulce de Leche y Nuez



Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Dulce de Leche	70	Gramos
Nuez	20	Gramos

*Cajeta en Guatemala

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el dulce de leche sobre el primer dobléz, procura cubrir toda la crepa. Debe colocarse con la espátula miserable.
3. Coloca la nuez en el primer dobléz, sobre el dulce de leche, esto para evitar que al colocar la nuez en el segundo dobléz ésta se nos pueda salir de la crepa.
4. Dobla la crepa de acuerdo a la receta y Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet



Dulce de Leche y Nutella



Ingredientes	Cantidad	UM
Dulce de Leche	70	Gramos
Nutella	30	Gramos

Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el dulce de leche sobre el primer dobléz , procura cubrir toda la crepa. Utiliza la espátula miserable.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta y coloca la nutella en este segundo dobléz. Utiliza la espátula miserable
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa(el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



Queso Crema y Dulce de Leche



**Tiempo de
Elaboración**

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Crema	50	Gramos
Dulce de Leche	50	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso crema sobre la orilla izquierda del primer doblez, pártelo con la espátula miserable y úntalo hasta cubrir toda la crepa.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta y coloca el dulce de leche en este segundo doblez. Utiliza la espátula misetable.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa(el tercio que quedó libre) hasta cubrir el doblez anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



Dulce de Leche y Mermelada



Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Dulce de Leche	70	Gramos
Mermelada	50	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el dulce de leche sobre el primer dobléz, procura cubrir toda la crepa. Utiliza la espátula miserable.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta y coloca la mermelada en este segundo dobléz.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Mermelada y Nuez



Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Mermelada	70	Gramos
Nuez	20	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Miserable
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca la mermelada sobre la orilla izquierda del primer dobléz y con ayuda de una espátula miserable úntala hasta cubrir toda la crepa. Coloca la nuez sobre la mermelada.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Nutella y Mermelada



Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Nutella	55	Gramos
Mermelada	50	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca la nutella sobre la orilla izquierda del primer dobléz y con ayuda de una espátula miserable úntala hasta cubrir toda la crepa.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta y coloca la mermelada en este segundo dobléz.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Queso Crema y Mermelada



Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Crema	50	Gramos
Mermelada	50	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso crema sobre la orilla izquierda del primer doblez, pártelo con la espátula y úntalo hasta cubrir toda la crepa.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta y coloca la mermelada en este segundo doblez. Utiliza la espátula miserable.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el doblez.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



Nutella y Nuez



Ingredientes	Cantidad	UM
Nutella	55	Gramos
Nuez	20	Gramos

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca la nutella sobre la orilla izquierda del primer dobléz y con ayuda de una espátula miserable úntala hasta cubrir toda la crepa. Coloca la nuez sobre la nutella.
3. Dobra la crepa de acuerdo a la receta.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobra la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Espatula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Queso Crema y Nutella



Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Crema	50	Gramos
Nutella	30	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso crema sobre la orilla izquierda del primer dobléz, pártelo con la espátula y úntalo hasta cubrir toda la crepa.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta y coloca la nutella en este segundo dobléz.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



Queso Crema y Nuez

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Crema	50	Gramos
Nuez	20	Gramos

Material de Trabajo

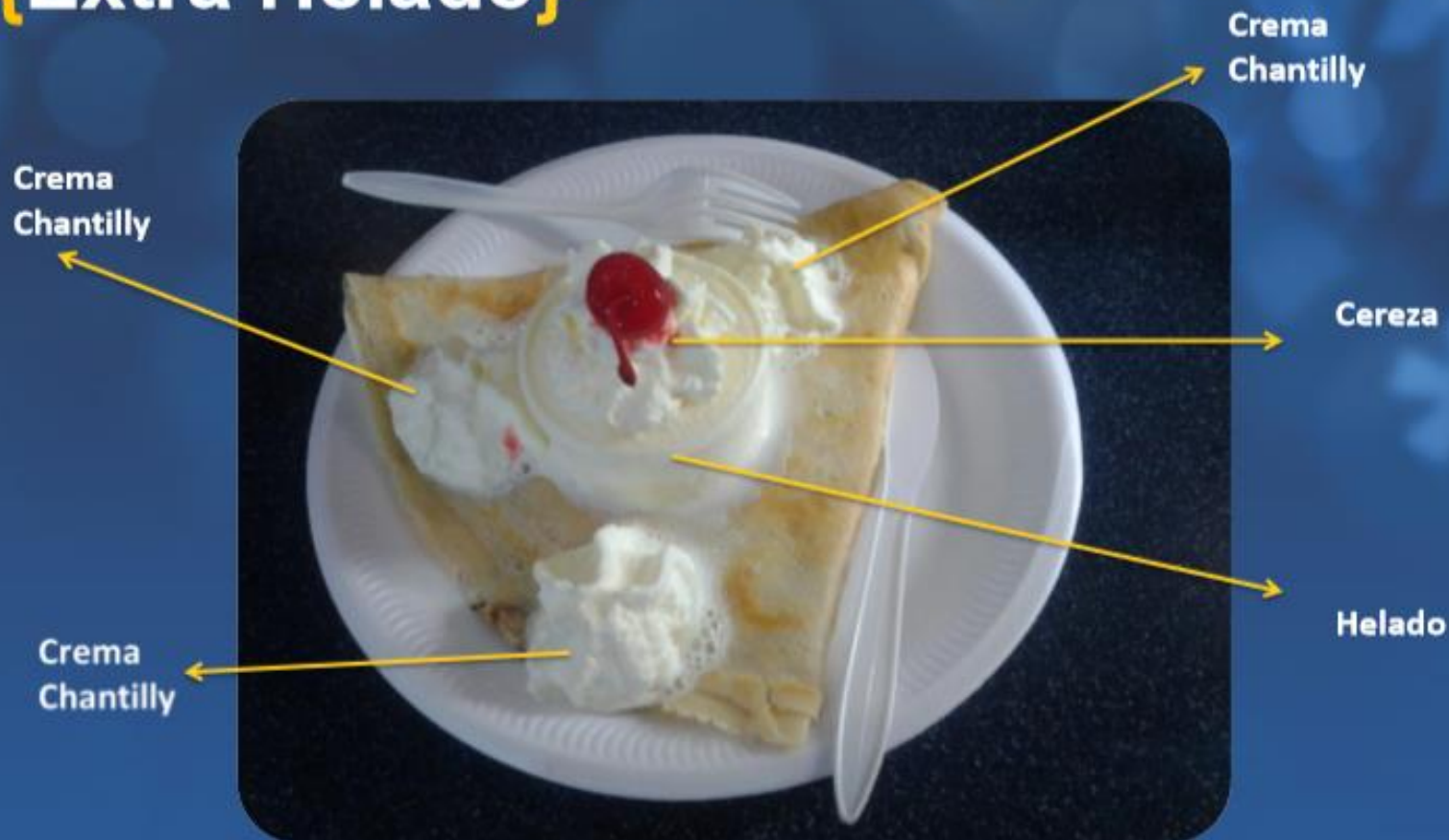
1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso crema sobre la orilla izquierda del primer dobléz, pártelo con la espátula miserable y úntalo hasta cubrir toda la crepa. Coloca la nuez sobre el queso crema
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa(el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



{Extra Helado}



- El Helado y la Crema de Chantilly se cobrarán como extra



{Extras}

Ingrediente	Cantidad
Mermelada de fresa	70 gr.
Dulce de Leche	70 gr.
Nutella	55 gr.
Nuez	20 gr.
Queso Crema	50 gr.
Helado CR-GUA-ESV	60 gr.
Helado HND	70 gr.
Banano	0.5 pieza
Fresas	50 gr.

Jamón Virginia



Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Jamón Virginia	2	Rebanadas

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca las dos rebanadas de jamón virginia en forma de rombo a lo largo de la crepa.
3. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
4. Dobra la crepa de acuerdo a la receta.
5. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



Queso Crema



Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Crema	50	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Pala
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso crema sobre la orilla izquierda, úntalo hasta cubrir toda la crepa.
3. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
4. Dobra la crepa de acuerdo a la receta.
5. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos

Queso Gouda



Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Gouda	70	Gramos

*En el caso de Guatemala 70 gramos de Queso Manchego

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso gouda sobre toda la superficie de la crepa
3. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
4. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
5. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Queso Americano

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Americano	2	Rebanadas

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca las dos rebanadas de queso americano en forma de rombo a lo largo de la crepa.
3. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
4. Dobra la crepa de acuerdo a la receta.
5. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



Jamón de Pavo



Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Jamón de Pavo	2	Rebanadas

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca las dos rebanadas de jamón de pavo en forma de rombo a lo largo de la crepa.
3. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
4. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
5. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



Pechuga de Pavo



Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Pechuga de Pavo	2	Rebanadas

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca las dos rebanadas de pechuga de pavo en forma de rombo a lo largo de la crepa.
3. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
4. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
5. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



Roastbeef

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Roastbeef	50	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

*En el caso de Guatemala 2 rebanadas de Roasbeef

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el roastbeef sobre toda la superficie de la crepa
3. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
4. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
5. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Salami

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Salami	4	Rebanadas

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca las rebanadas de salami sobre toda la superficie de la crepa
3. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
4. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
5. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Jamón y Queso Gouda



Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Jamón	2	Rebanadas
Queso Gouda	70	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

*En el caso de Guatemala 70 gramos de Queso Manchego

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso gouda/manchego sobre el primer dobléz de crepa.
3. Agregar las rebanadas de jamón Virginia/jamón pavo en forma de rombo sobre el queso de la crepa.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
6. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
7. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
8. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Jamón y Queso Crema



Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Jamón/Pechuga de pavo	2	Rebanadas
Queso Crema	50	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Espátula Miserable
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso crema sobre la orilla izquierda del primer y úntalo hasta cubrir toda la crepa.
3. Agrega las rebanadas de jamón virginia/pavo en forma de rombo sobre el queso de la crepa.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
6. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
7. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el doblez anterior.
8. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Jamón y Queso Americano

Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Jamón/Pechuga de Pavo	2	Rebanadas
Queso Americano	2	Rebanadas

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca las dos rebanadas de queso americano en forma de rombo a lo largo de la crepa.
3. Agrega las rebanadas de jamón virginia/pavo/pechuga de pavo en forma de rombo sobre el queso de la crepa.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
6. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
7. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el doblez anterior.
8. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Jamón y Roastbeef

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Jamón/Pechuga de Pavo	2	Rebanadas
Roastbeef	50	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

*En el caso de Guatemala 2 rebanadas de Roastbeef

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca las dos rebanadas de jamón/pechuga de pavo en forma de rombo a lo largo de la crepa.
3. Agrega el roastbeef sobre el jamón.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
6. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
7. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el doblez anterior.
8. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.



Jamón y Salami

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Jamón/Pechuga de Pavo	2	Rebanadas
Salami	4	Rebanadas

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca las dos rebanadas de jamón/pechuga de pavo en forma de rombo a lo largo de la crepa.
3. Agrega el salami sobre el jamón.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
6. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
7. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el doblez anterior.
8. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Jamón y Pechuga de Pavo

Ingredientes	Cantidad	UM
Jamón	2	Rebanadas
Pechuga de Pavo	2	Rebanadas

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca las dos rebanadas de jamón en forma de rombo a lo largo de la crepa.
3. Agrega las dos rebanadas de pechuga de pavo.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
6. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
7. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el doblez anterior.
8. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Pechuga de Pavo con Queso Americano

Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Pechuga de Pavo	2	Rebanadas
Queso Americano	2	Rebanadas

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Agrega las dos rebanadas de queso americano.
3. Coloca las dos rebanadas de pechuga de pavo en forma de rombo a lo largo de la crepa.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
6. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
7. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el doblez anterior.
8. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Pechuga de Pavo y Queso Gouda



Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Pechuga de Pavo	2	Rebanadas
Queso Gouda	70	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso gouda sobre el primer dobléz de crepa.
3. Agregar las rebanadas de pechuga de pavo en forma de rombo sobre el queso de la crepa.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
6. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
7. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
8. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Salami y Queso Gouda

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Salami	4	Rebanadas
Queso Gouda	70	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso gouda sobre el primer dobléz de crepa.
3. Agregar las rebanadas de salami en sobre el queso de la crepa.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
6. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
7. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
8. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Salami y Queso Crema

Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Salami	4	Rebanadas
Queso Crema	50	Gramos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso crema sobre la orilla izquierda del primer doblez, y úntalo hasta cubrir toda la crepa.
3. Agregar las rebanadas de salami en sobre el queso de la crepa.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
6. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
7. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el doblez anterior.
8. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Salami y Queso Americano



Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Salami	4	Rebanadas
Queso Americano	2	Rebanadas

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso americano sobre el primer dobléz de crepa. Agregar las rebanadas de salami en sobre el queso de la crepa.
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Roastbeef con Salami

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Salami	4	Rebanadas
Roastbeef	50	Gramos

*En el caso de Guatemala 2 rebanadas de Roastbeef

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el roastbeef sobre el primer dobléz de crepa. Agregar las rebanadas de salami.
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Roastbeef con Queso Gouda

Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Gouda	70	Gramos
Roastbeef	50	Gramos

*En el caso de Guatemala 2 rebanadas de Roastbeef

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso gouda sobre el primer dobléz de crepa. Agregar el roastbeef.
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Roastbeef con Queso Americano

Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Americano	2	Rebanadas
Roastbeef	50	Gramos

*En el caso de Guatemala 2 rebanadas de Roastbeef

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso americano sobre el primer dobléz de crepa. Agregar el roastbeef.
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Roastbeef con Queso Crema

Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Crema	50	Gramos
Roastbeef	50	Gramos

*En el caso de Guatemala 2 rebanadas de Roastbeef

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso crema sobre la orilla izquierda del primer dobléz, y úntalo hasta cubrir toda la crepa. Agregar el roastbeef.
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Queso Crema con Queso Gouda



**Tiempo de
 Elaboración**

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Crema	50	Gramos
Queso Gouda	70	Gramos

*En el caso de Guatemala 70 gramos de queso manchego

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso crema sobre la orilla izquierda del primer dobléz, pártelo con la pala y úntalo hasta cubrir toda la crepa. Agregar el queso gouda
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Queso Crema con Queso Americano

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Crema	50	Gramos
Queso Americano	2	Rebanadas

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso crema sobre la orilla izquierda del primer dobléz, pártelo con la pala y úntalo hasta cubrir toda la crepa. Agregar el queso americano
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobra la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobra la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Queso Gouda con Queso Americano

Tiempo de
Elaboración

5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Gouda	70	Gramos
Queso Americano	2	Rebanadas

*En el caso de Guatemala 70 gramos de queso manchego

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso americano sobre la orilla izquierda del primer dobléz. Agregar el queso gouda
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

{Extras}

Ingrediente	Cantidad
Queso Americano	2 REB
Jamón de Pavo	2 REB
Salami	3 REB
Jamón Virginia	2 REB
Queso Crema	50 gr.
Queso Gouda	50 gr.
Roastbeef	50 gr.
Mano de Piedra	2 REB
Pechuga de Pavo	2 REB

{Extras Vegetales}

EXTRA VEGETALES		
Insumos	Cantidad	UM
Lechuga	50	Gramos
Tomate	60	Gramos
Chile Dulce	15	Gramos
Cebolla	20	Gramos
Chile Jalapeño	15	Gramos
Pepinillo	20	Gramos
Hongos	40	Gramos
Aceitunas Negras	15	Gramos

- En caso de que el cliente solicite vegetales en su crepa, éstos deben colocarse sobre los ingredientes en el primer dobléz y sobre éstos los aderezos. Un máximo de dos vegetales por crepa.
- Los extras de vegetales aplican para los conjuntos que cuenta ya con éstos.



Dulce de Leche y Banano



Tiempo de Elaboración 5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Dulce de Leche	70	Gramos
Banano	0.5	Pieza

*Aplica únicamente en El Salvador y Honduras

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Espatula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el dulce de leche sobre el primer dobléz y por encima el banano rebanado, procura cubrir toda la crepa. Utiliza la espátula miserable.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa(el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET



Dulce de Leche y Fresas Naturales



Tiempo de Elaboración 5 Minutos

Ingredientes	Cantidad	UM
Dulce de Leche	70	Gramos
Fresa Natural	50	Gramos

*Aplica únicamente en El Salvador

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el dulce de leche sobre el primer dobléz , procura cubrir toda la crepa, coloca por encima la fresa rebanada. Utiliza la espátula miserable.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa(el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Nutella y Banano

Ingredientes	Cantidad	UM
Nutella	55	Gramos
Banano	0.5	Pieza

*Aplica únicamente en El Salvador y Honduras

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca la nutella sobre la orilla izquierda del primer dobléz y con ayuda de la espátula miserable úntala hasta cubrir toda la crepa. Coloca por encima el banano rebanado.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa(el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Tiempo de
Elaboración **5 Minutos**

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Nutella y Fresas Naturales



Ingredientes	Cantidad	UM
Nutella	55	Gramos
Fresa Natural	50	Gramos

*Aplica únicamente en El Salvador

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca la nutella sobre la orilla izquierda del primer doblez y con ayuda de una espátula miserable úntala hasta cubrir toda la crepa. Coloca por encima la fresa rebanada.
3. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el doblez anterior.
6. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Tiempo de Elaboración 5 Minutos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Mano de Piedra

Ingredientes	Cantidad	UM
Mano de piedra	2	Rebanadas

*Aplica sólo para Costa Rica

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca las dos rebanadas de mano de piedra en forma de rombo a lo largo de la crepa.
3. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
4. Dobra la crepa de acuerdo a la receta.
5. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Tiempo de Elaboración 5 Minutos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet



Jamón y Mano de Piedra

Ingredientes	Cantidad	UM
Jamón/Pechuga de Pavo	2	Rebanadas
Mano de Piedra	2	Rebanadas

*Aplica sólo para Costa Rica

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca las dos rebanadas de jamón en forma de rombo a lo largo de la crepa.
3. Agrega las rebanadas de mano de piedra en forma de rombo sobre el jamón.
4. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
5. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
6. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
7. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el doblez anterior.
8. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET.

Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Mano de Piedra con Salami

Ingredientes	Cantidad	UM
Salami	4	Rebanadas
Mano de Piedra	2	Rebanadas

*Aplica sólo para Costa Rica

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca la mano de piedra sobre el primer dobléz de crepa. Agregar las rebanadas de salami .
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Tiempo de Elaboración 5 Minutos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Mano de Piedra con Queso Crema

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Crema	50	Gramos
Mano de Piedra	2	Rebanadas

*Aplica sólo para Costa Rica

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso crema sobre la orilla izquierda del primer dobléz, y úntalo hasta cubrir toda la crepa. Agregar las rebanadas de mano de piedra
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Tiempo de Elaboración 5 Minutos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espátula Galopina
1	Espátula Miserable
1	Plato/Cono
1	Juego Cubieros Pet

Mano de Piedra con Queso Gouda

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Gouda	70	Gramos
Mano de Piedra	2	Rebanadas

*Aplica sólo para Costa Rica

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso gouda sobre el primer dobléz. Agregar las rebanadas de mano de piedra
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Tiempo de Elaboración **5 Minutos**

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Mano de Piedra con Roastbeef

Ingredientes	Cantidad	UM
Roastbeef	50	Gramos
Mano de Piedra	2	Rebanadas

*Aplica sólo para Costa Rica

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el roastbeef sobre el primer dobléz. Agregar las rebanadas de mano de piedra
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobla la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobla la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet

Mano de Piedra con Queso Americano

Ingredientes	Cantidad	UM
Queso Americano	2	Rebanadas
Mano de Piedra	2	Rebanadas

*Aplica sólo para Costa Rica

Preparación:

1. Elabora la crepa de acuerdo a la receta.
2. Coloca el queso sobre el primer dobléz. Agregar las rebanadas de mano de piedra
3. Coloca el ingrediente extra, si aplica.
4. Agrega sal y pimienta si el cliente lo desea.
5. Dobra la crepa de acuerdo a la receta.
6. Dobra la esquina superior izquierda de la crepa hasta cubrir el dobléz anterior.
7. Sirve en cono o plato, en caso de éste último entrega también los cubiertos PET

Tiempo de Elaboración

5 Minutos

Material de Trabajo

1	Cucharon 5 Onzas
1	Rastrillo
1	Espatula Galopina
1	Plato/Cono
1	Juego Cubiertos Pet



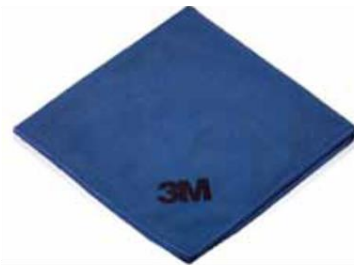
ANEXOS



Paño blanco
Superficies que tienen contacto
directo con alimentos



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



Paño azul
Superficies generales



Paño amarillo
Superficies de baños

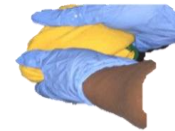
Coffee Tree
Lavado de utensilios
(Trapos)
CA-TRA-GR-LMOP-01



Llenar hasta la mitad una cubeta con agua y agregarle 10g de jabón en polvo.



Colocar el trapo dentro de la cubeta y dejarlo reposar 5 min.



Tallar el trapo hasta asegurarse que salga la suciedad por completo y enjuagarlo con agua de la llave.
Nota: Utilizar guantes

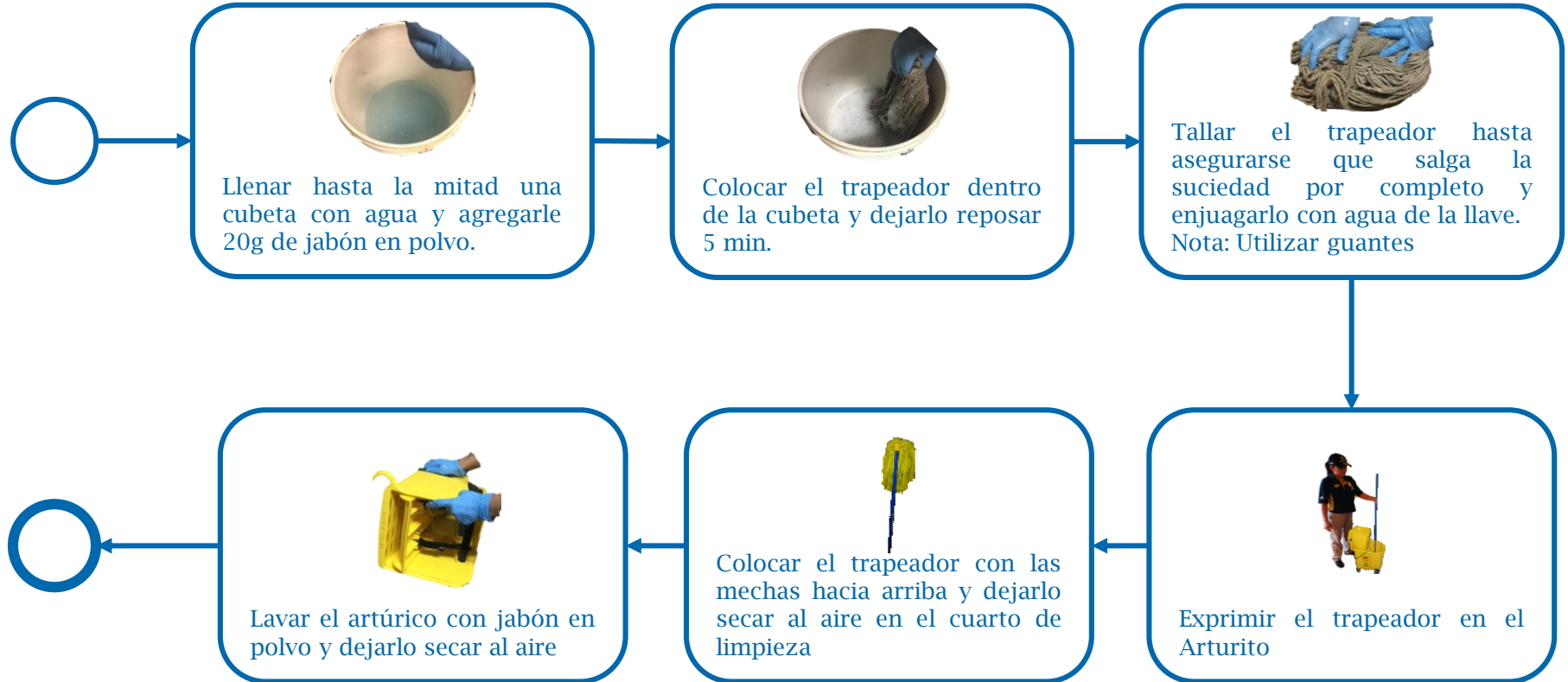


Exprimir los trapos y dejarlos secar al aire en el cuarto de limpieza.

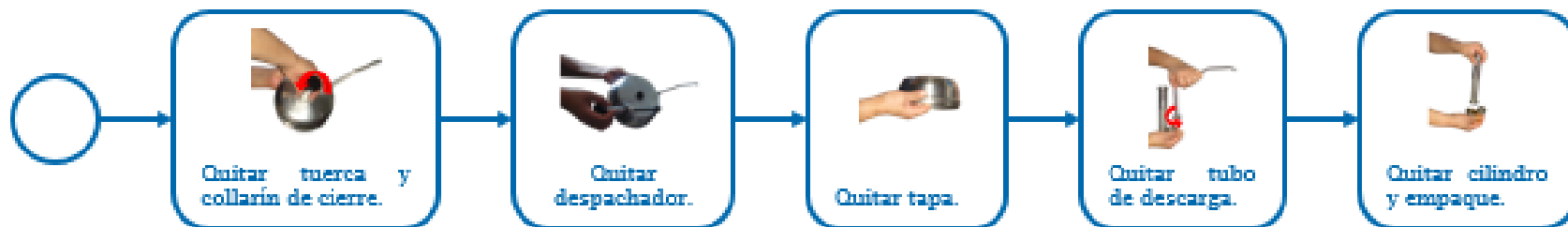
Coffee Tree

Lavado de utensilios (Trapeador)

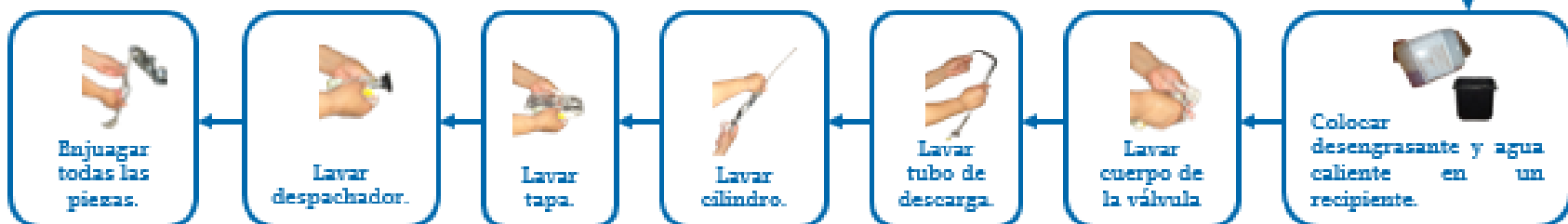
CA-TRA-GR-LMOP-01



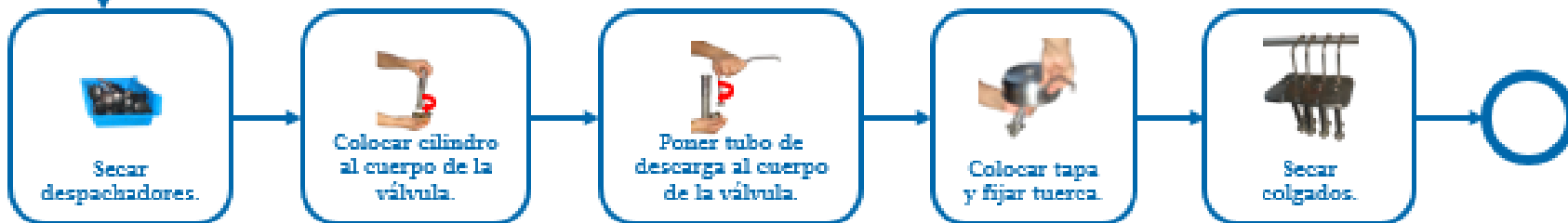
Desmontaje



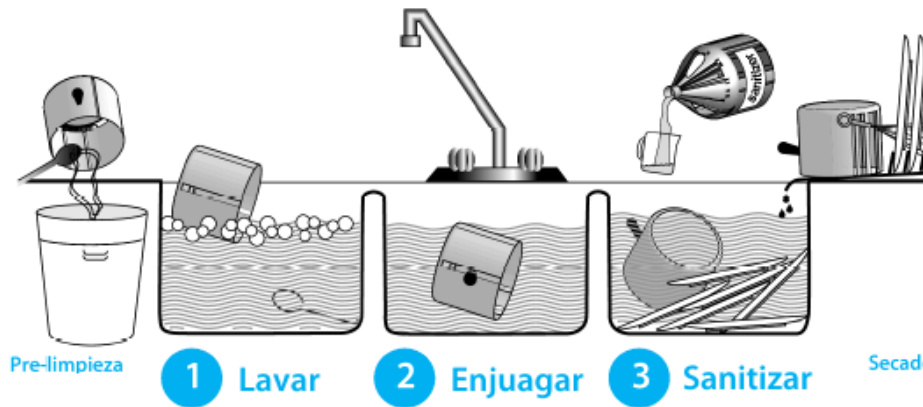
Lavado



Montaje



Técnica de 3 pasos



Suma Supreme
En casos de mucha grasa o
suciedad utilizar Break Up y dejar
actuar de 3 a 5 minutos

Su uso:

Este método se usa para lavar, enjuagar, sanitizar y dejar secar al aire equipos pequeños utensilios, piezas de equipos desmontables y utensilios que caben en el sistema de tres compartimientos y que no se dañarán al sumergirlos en agua.

¿Por qué 3 pasos?

La razón es para hacer más eficiente el proceso de lavado y desinfección de utensilios; reduciendo el tiempo del proceso, reduciendo el gasto de agua por volúmenes muy altos de utensilios por lavar y utilizando al máximo las soluciones desengrasantes, detergentes y sanitizantes.

¿En qué consta?


Consta en llenar cada una de las tarjas de solución detergente, agua y sanitizante estando preparadas para sumergir en inmersión utensilios de cocina e incrementar la remoción de suciedad para el caso del desengrasante, sin necesidad de un tallado excesivo, enjuagar en una tarja aparte, sin contaminar la solución desengrasante, y desinfectando al igual, garantizando una mayor vida útil de la solución desinfectante a través del tiempo.

Final Step 512

Sumergir por completo, acción inmediata

- Mantén todos los ingredientes con tapa.
- Utiliza una pala exclusiva para cada ingrediente.
- Evita derrames de masa para crepas ya que éstos afectan el rendimiento.
- Evita juntar masa para crepas nueva con otra previamente elaborada.
- Cambia continuamente el agua del inserto para el rastrillo (cada 5 crepas)
- Mantén en refrigeración los quesos y el jamón
- En caso de que el cliente solicite vegetales en su crepa, éstos deben colocarse sobre los ingredientes en el primer dobléz y sobre éstos los aderezos. Un máximo de dos vegetales por crepa.
- Cualquier crepa que lleve queso crema, éste ingrediente debe de colocarse siempre en el primer dobléz.
- El queso gouda debe de estar rayado y porcionado. Ver Porcionado de Quesos.

Coffee Tree Cambio de aceite de freidora CA-GR-CNC-TRA-01



Verifica que la plantilla de limpieza preoperativa haya dejado el equipo de la freidora limpio completamente. En caso contrario notificar al encargado.




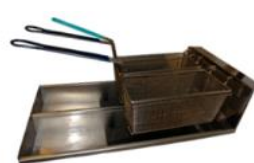
Tomar de la cocina un bote de aceite vegetal y quitar la tapa, girando a la derecha la rosca.



Colocar aceite en el contenedor hasta el nivel indicado en el mismo.



Girar la perilla de la temperatura hacia la derecha y colocarla en 350°F.



Colocar las canastillas limpias en los ganchos de la freidora.



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

Coffee Tree

Control diario de productos subalmacén

CA-GR-CNC-TRA-01

Modulo 1

PRODUCTO	INICIAL	ABAST	REAB 1	REAB 2	FISICO	DIF
Canasta 130 Oz G.	66					
Canasta 85 Oz G.	68					
Vaso Palomero 46 G.	31					
AGUA EMBOTELLADA		24				
Vaso Refresco 32 Oz G.	172					
Vaso Refresco 20 Oz G.	93					
Vaso Refresco 16 Oz G.	24					
Charola P/Hot Dog G.	33					
Pan P/Hotdog G.	74					
Salchicha G.	58					
Charola P/Nachos G.	50					
Nachos G.	6125					
TARJETA CLUB CINEPOLIS	5					
CHOCOLATE HERSHEY ALMENDRA	5					
CHOCOLATE HERSHEY MILK BAR	5					
CHOCOLATE HERSHEY COOKIES AND CREAM	4	1				
CHOCOLATE HERSHEY KISSES	3					
SKITTLES TROPICAL	3	1				
SKITTLES ORIGINAL	4					
SKITTLES WILD	1	3				
CHOCOLATE SNICKER	3					
CHOCOLATE MILKY WAY	3					
CHOCOLATE M&M PEANUT	7					
CHOCOLATE M&M PLAIN	1	4				
CHOCOLATE M&M MINIS	5					
KINDER BUENO	4					
KINDER SORPRESA		3				
CRAYON FRESA	5					
CRAYON MANGO	6					
CRAYON MANZANA VERDE	4					
CRAYON LIVA	4					
TIC TAC MENTA	3					
TIC TAC FANTA NARANJA	3					
TIC TAC CEREZA Y FRUTAS DE LA PASION		3				
PAQUETE GET NUTS	3					
HELADO CRUNCHY KRISP						
HELADO SUNDAE CARAMELO	3					
HELADO SUNDAE CHOCOLATE	1					
HELADO CHOCO BIGGER	1					
HELADO CHOCOLETA	4					
HELADO CREMOLETA	3					
HELADO TRIST	2					
HELADO MMIO	2					
Cinecard 10000	3					
Cinecard 20000	15					
Cinecard 30000	6					
Cajita Feliz de Carton G.	11					
VASO PROMOCIONAL THOR 2	45					
VASO PROMOCIONAL METEGOL	62					
VASO PROMOCIONAL CAPITAN AMERICA 2	34					
VASO PROMOCIONAL AMAZING SPIDERMAN	28					
VASO PROMOCIONAL X-MEN	34					

TOMA UNO
C X A
2.000,00
Tiquet Promedio
4.900,00
Hit rate
40,00%

Fecha

Colaborador

Administrativo

Técnica de lavado de manos

1. UTILIZAR LA TARJA DE LAVADO DE MANOS



2. HUMEDECER MANOS, ANTEBRAZOS Y CODOS



3. COLOCAR JABON EN LAS MANOS



4. FROTAR LAS PALMAS



5. FROTAR ENTRE LOS DEDOS



6. TALLAR LAS PUNTAS DE LOS DEDOS



7. FROTAR LOS PULGARES



8. TALLAR LOS ANTEBRAZOS



9. REMOVER TODO EL JABON



10. LIMPIAR LAS UÑAS CON EL CEPILLO



11. TOMAR DOS TOALLAS




12. SECARSE



13. UNTARSE ALCOHOL EN GEL



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

**TABLA DE CLAVES
 DE PRODUCTOS**

PRODUCTO	CLAVE
CAFES	
Americano	AME
Cappuccino	C
Latte	L
Moka	M
Moka blanco	MB
ESPRESSO	
Sencillo	1
Doble	2
Sencillo cortado	1C
Doble cortado	2C
FRAPPES	
Cappuccino	FC
Chocolate blanco	FCH
Moka caramelo	FMC
Nutella	FNU
Té Chai	FTC
Horchata Nuez	FHO
Coco	FCC
SMOOTHIES	
Mango enchilado	SME
Piña colada	SPC
Guanábana	SGNB
Mango tamarindo	SMT
Frutas tropicales	SFT
OTRAS BEBIDAS	
Té Chai latte	TCH
Té frambuesa	TF
Té durazno	TD
Té mango	TM
Horchata Nuez	HOR
Chocolate oscuro	CH
Chocolate blanco	CHB
ESENCIAS	
Coco	CC
Menta	MT
Amaretto	AM
Crema irlandesa	CI
Vainilla	V
Vainilla light	VL
EXTRAS	
Crema batida	CB
Sin crema batida	GB
Chamoy	CHA
Oreo	OR
M&M's	MM
Chocolate oscuro	CH
Chocolate blanco	CHB
Sabor	(+1)



SUS.Scanton US

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. (“**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, 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.