



# ***Manual de Procedimientos para Lava Copas / Bachero***





## ***Tareas y Responsabilidades.***

### **Tareas Diarias**

- ✓ Lavado y secado de vajilla. (Después de cada servicio de comida).
- ✓ Lavado de elementos/utensilios utilizados por los cocineros y reposteros.
- ✓ Traslado de copas a la barra del restaurante.
- ✓ Limpieza de piso de cocina y antecocina. (Después de cada servicio de comida).
- ✓ Retiro de basura de cocina. (Después de cada servicio de comida).
- ✓ Limpieza de los recipientes de residuos. (Todas las mañanas).
- ✓ Limpieza de repasadores del secado de vajilla.
- ✓ Limpieza del sector de verduras (cajones y piso).
- ✓ Limpieza de estantes de cocina.
- ✓ Limpieza interior de heladeras y Freezers. (Cada 7 días)

### **(Mañana por medio por persona).**

- Limpieza de sector de basura externo al edificio. (**Todas las mañanas**).
- Recolección de posibles residuos que se encuentren en **todas** las **veredas** del hotel
- Barrer Entrada, escalera y vereda principal del Hotel.

### **Horarios**

Ingreso Turno Mañana : 08:30 hs

Ingreso Turno Tarde : 19:00 hs



## **Limpieza de los recipientes de residuos (Cocina).**

La limpieza de los recipientes de basura se debe realizar todos los días.

La limpieza deberá hacerse con productos de desinfección, primero se deberá lavar con detergente para eliminar la grasa y luego lavarlo con (lavandina – cloro) para su desinfección.

Cuando se vierta el (lavandina – cloro) antes de refregar dejar actuar en el recipiente unos minutos el producto. Agregar a este último paso agua caliente.

Si es necesario solicitar al personal de mantenimiento que ayude con la hidrolavadora con la limpieza del recipiente.



## **Limpieza de repasadores del secado de vajilla.**

El lavado de los trapos de cocina se deberá hacer en el lavadero en forma manual o con el lavarropas pequeño (consultar con gerencia). **NUNCA** se deberán lavar con el lavarropa industrial ya que este es solo para el lavado de toallas de las habitaciones. Posteriormente al lavado se deberán tender los mismos para el secado, una vez secos se deberán doblar y llevar a la cocina.

## **Limpieza del sector de verduras (cajones y piso).**

Luego de la recepción de frutas y verduras donde la ayudante de cocina/ repostera acomoden y ordenen las mismas se deberá limpiar el piso y los cajones vacíos.

## **Limpieza interior de heladeras y Freezers. (Cada 7 días)**

Para realizar esta tarea se deberá coordinar con la jefa de cocina/Chef, la misma dará las instrucciones de vaciado de mercadería antes de la limpieza.

Las heladeras se deberán limpiar con detergente primero y desinfectante finalmente (lavandina – cloro).



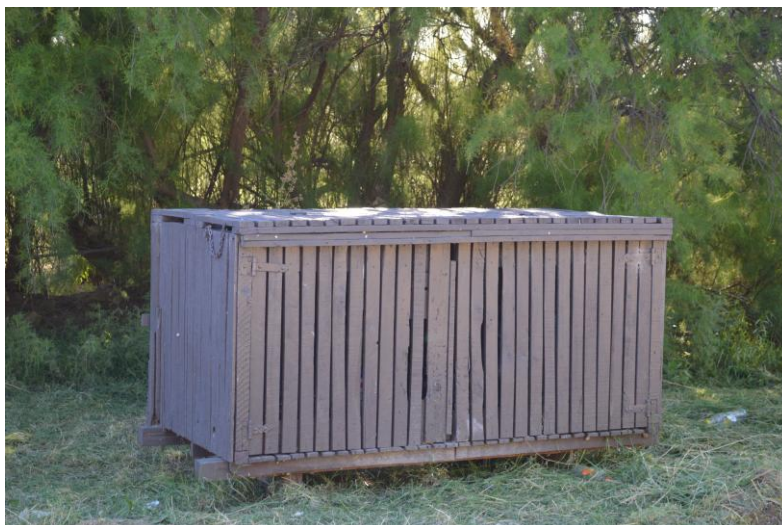


## **Limpieza de los recipientes de residuos (Externo de Calle)**

La limpieza del contenedor de basura externo debe realizarse todos los días. La limpieza deberá consistir en juntar todo aquel residuo que se halla salido de las bolsas plásticas, tanto en el interior del contenedor o fuera de él (vereda / pasto). Se deberá barrer el interior y desinfectar con líquidos si es que hay malos olores en el contenedor.

### **IMPORTANTE:**

- El mismo debe quedar siempre bien cerrado para que los animales no puedan sacar las bolsas.
- Se deberá avisar a la gerencia/ mantenimiento si es que el contenedor está roto en algún lugar.
- El contenedor es de uso exclusivo del hotel, si se detecta que personas ajenas al hotel lo utilizan avisar a la gerencia del hotel.



## **Limpieza de pisos (cocina)**

Para realizar esta tarea se deberá utilizar lavandina y líquidos desinfectantes. La limpieza de piso incluye las partes interiores de las mesadas de cocina. Como así también las partes inferiores de freezer, heladeras, soporte de verduras, freidoras, etc.



## Elementos de Limpieza (cocina)

Los elementos necesarios para cumplir la tarea como (Escobas, secadores, baldes, trapos de piso, virulana, esponjas) deberán tenerlos siempre a mano e individualizados solo para uso de su tarea. No se comparte el uso de estos elementos con otras posiciones (Ejemplo: Mozos de restaurant). Cada persona debe tener sus elementos de trabajo propios y marcados para no confundirlos con los demás.

Los elementos de consumo diario como (detergentes, desinfectantes, lavandina) deberán ser solicitados SOLAMENTE por la tarde al INICIAR EL TURNO.



## Organigrama de Mando

