Hoja de trabajo

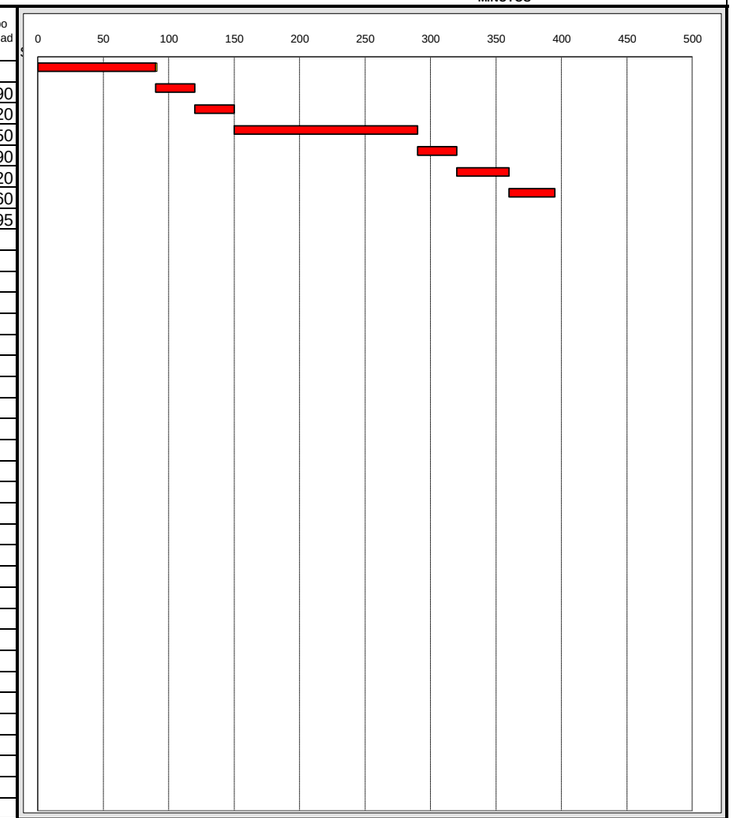
Amalista: Christian Castro
Empresa: Salon Jardin "Montecazale"
Fecha de Emisión: 31-oct-09

Descripción: Proceso de preparacion pechuga de Chef y 2 ayudantes

Cliente:
No. de Revisión: 3

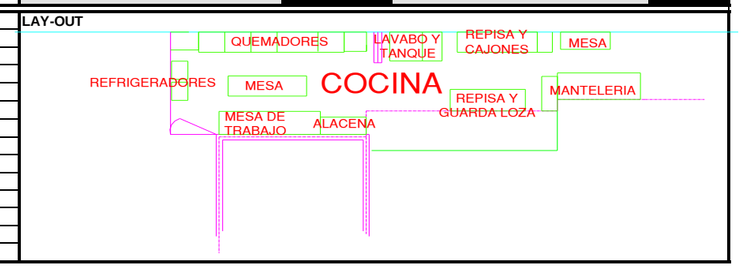
	Elemento de trabajo	Tiempo elemental				
ID	Description	Operacion maquina	Operacion Manual		Cantidades	Tiempo acumulado
1	Pechuga rellena se le quita el hueso 100 personas		90.00			
2	Se le quita la grasa		30.00			90
3	se filetea en 4 partes		30.00			120
4	se aplana		140.00			150
5	se sala y se rellena con jamon y queso		30.00			290
6	se frien		40.00			320
7	se dejan enfriar		35.00			360
8	se almacenan en el refrigerador					395
	% de tiempo de operación ==>		100%			
	Tiempo total		395.0			
		TIEMPO DE CICLO TOTAL ==>			395.00	

MINUTOS



TIEMPO DE CICLO TOTAL (min) @ 100%	395.00	TIEMPO DE CICLO TOTAL (min) @ 85%	395.00
Tiempo manual	395.00	Tiempo manual	395.00
Tiempo máquina		Tiempo máquina	
Tiempo en Hr.	6.58	Tiempo en Hr.	6.58
Menú por persona (min)	3.95	Menú por persona (min)	9.11

LAY-OUT



Elaboración Propia