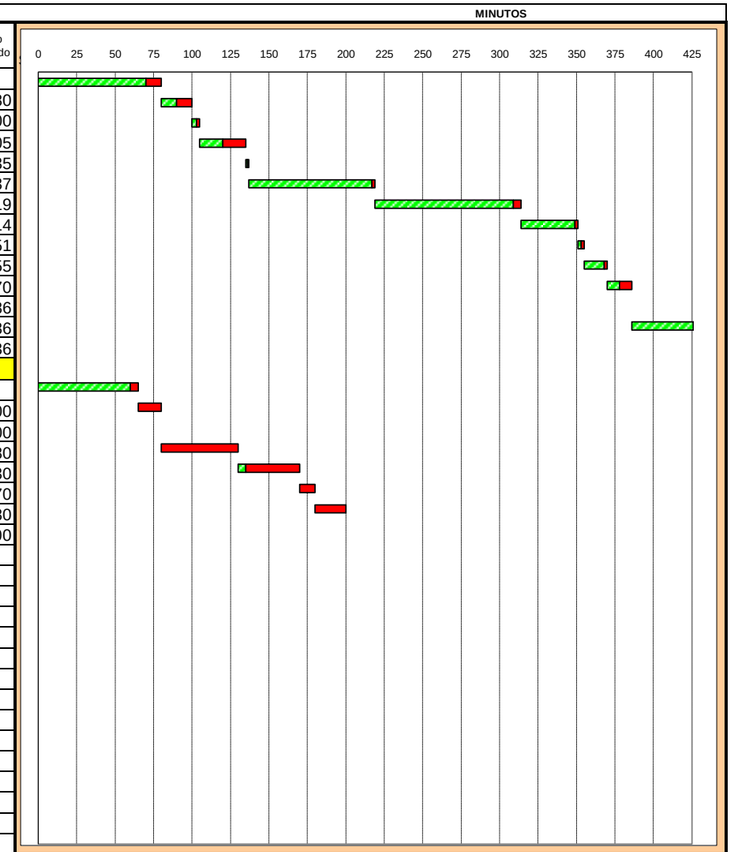
Hoja de Trabajo

Analista	Christian R. Castro
Empresa	Salon Jardin "Montecazale"
Fecha de Emisión:	31-oct-09
Descripción	Menú completo, Dia del evento Chef y ayudante 1 y 2.
	Crema de champinones, ensalada de manzana con durazno y pechuga rellena
Cliente	
No. de Revisión:	1

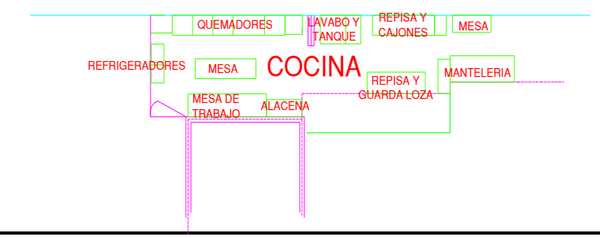
	ID	Elemento de trabajo: Description	Tiempo elemental: Operación Máquina	Operación Manual			Tiempo acumulado
Chef y Ayudantes	1	En sarten se derrite la mantequilla conla cebolla a fuego lento hasta que quede transparente	70.00	10.00			
	2	Se muelen los champinones con el caldo de pollo	10.00	10.00			80
	3	Se calienta la cremera se cuela la manteq se le vierte y sasona	3.00	2.00			100
	4	se le agrega la harina y se sasona hasta que quede color dorado	15.00	15.00			105
	5	se le agrega la leche sin dejar de mover se agrega knor suiza, pimienta blanca molida	1.00	1.00			135
	6	S e vierte el champinon molido, cuando empiece a hervir se agrega la sal.	80.00	2.00			137
	21	se sofrie el jitomate	90.00	5.00			219
	22	Se ponen a hervir los huesos de la pechuga con cebolla ajo y sal	35.00	2.00			314
	23	Se frien los chiles en chipotle	2.00	2.00			351
	24	se asan los ajos y la cebolla	13.00	2.00			355
	25	Se muele el jitomate con el ajo la cebolla, chiles chipotles, cominos, clavo y canela	8.00	8.00			370
	26	40 min antes del evento se agregan las pechugas a la cacerola					386
	27	con el en chipotlado se tapa y se pone a fuego muy lento.	40.00	10.00			386
							436
		Ayudante 1 y 2					
	7	Se sasona el jitomate con todos su condimentos	60.00	5.00			
	8	Se lava la manzana		15.00			65.00
	9	Se pela la manzana y se corta en cuadros mientras se vierte mayonesa en una					80.00
	10	cacerola y se mezcla uniformemente paulatinamente hasta terminar toda la manzana		50.00			80
	11	Pelar la zanahoria y rayarla y enjuagarla y colarla agregar a la manzana	5.00	35.00			130
	12	Se agrega el durazno sin el almibar		10.00			170
	13	Se agrega la nuez picada, la crema y el azucar se mezcla de forma uniforme		20.00			180
							200.00
		% de tiempo de operación ==>	68%	32%			
		Tiempo total	432	204.00			
					TIEMPO DE CICLO TOTAL ==>	636.00	

MINUTOS



EMPO DE CICLO TOTAL (min) @ 100%	636.00	TIEMPO DE CICLO TOTAL (min) @ 85%	748.24
Tiempo manual	204.00	Tiempo manual	240.00
Tiempo máquina	432	Tiempo máquina	508.24
Tiempo en Hr.	10.60	Tiempo en Hr.	12.47
Menú por persona (min)	6.36	Menú por persona (min)	7.48

LAY-OUT



Elaboración Propia