

PodioX1 | Préparation des boissons Chocolat chaud

Ingrédients principaux

- Capsule de chocolat chaud.

Outils de préparation

- Petit verre de 35 cl avec une longue cuillère à latte.
- Gobelet à emporter et couvercle.
- Shaker et pochoir à 3 grains.

POS associée

- Pour obtenir les procédures opérationnelles standard et les supports de formation, inscrivez-vous à Costa Way à l'aide du code QR ci-dessous.



Sécurité des boissons à emporter

- Assurez-vous que les réglages de la machine laissent un espace de 1 cm entre le haut de la tasse et le liquide.
- Fixez bien le couvercle sur le gobelet avant de le remettre au client.



- Placez la capsule appropriée dans la fente située en haut de la machine.



- Placez le gobelet à emporter/à consommer sur place approprié sous la tête de distribution.
- Sélectionnez ensuite la boisson correspondante à l'écran.



- Pour la vaisselle, servez dans des verres de 35 cl avec une longue cuillère à latte.



- Pour les boissons à emporter, placez le couvercle sur le gobelet à emporter.