GUÍA DE INICIO

Pon tu cocina a funcionar con The Pass

Todo lo que necesitas, paso a paso: tu cuenta, tu restaurante y tu equipo, tu recetario, las listas de prep diarias según tus pars y tu costo de alimentos.

Para dueños, chefs, sous chefs y cocineros · Actualizada en octubre de 2026 · thepass.site

---

Contenido

1. Bienvenida y qué necesitas
2. Crea tu cuenta
3. Configura tu restaurante
4. Pon The Pass en tu teléfono
5. Trae a tu equipo
6. Arma tu recetario
7. Escanea tus recetas en papel
8. Listas de prep diarias con pars
9. Costo de alimentos: proveedores y precios
10. El día a día en la cocina
11. Notificaciones, idioma y ajustes
12. Te lo configuramos
13. Acceso anticipado
14. Listas: primer día y primera semana
15. Solución de problemas y ayuda

1 Bienvenida y qué necesitas

The Pass ayuda a tu cocina a saber qué preparar, cuánto hacer y cómo hacerlo, en segundos.

Es un recetario, una lista de prep diaria y una herramienta de costo de alimentos en una sola app, en inglés y español. Funciona en cualquier teléfono, tableta o computadora, sin instalar nada de una tienda de apps.

Antes de empezar, ten a la mano

- **Tu código de invitación.** The Pass es solo por invitación durante el acceso anticipado. Tu código viene en tu correo de invitación (se ve así: `ABCD-2345`).
- **Tus recetas**: carpetas, tarjetas, documentos de Word o Google, PDF o fotos. Escritas a mano está bien.
- **La lista de tu equipo**: quién trabaja dónde y quién será chef, sous chef o cocinero.
- **Opcional, para el costo de alimentos:** la guía de pedidos de cada distribuidor al que le compras (exportada en CSV desde su sitio) y tus precios de menú.

Quién hace qué

Rol	Puede	Persona típica
Dueño	Todo en todos los locales: ajustes del restaurante, locales, la meta de costo de alimentos, reservas de configuración y todas las herramientas del chef.	Dueño, operador
Chef	Crear y editar recetas, poner pars, invitar personal y manejar proveedores y costos en sus locales.	Chef ejecutivo, chef de cocina
Sous chef	Lo mismo que un chef en sus locales, y puede invitar cocineros.	Sous chef, gerente de cocina
Cocinero	Ver y escalar recetas, contar lo que hay y marcar el prep.	Cocineros de línea y de prep

Nuestra promesa sobre las recetas. The Pass nunca inventa recetas ni agrega o quita nada de las tuyas. Cada receta la revisa y confirma alguien de tu cocina antes de guardarse.

2 Crea tu cuenta

Una cuenta por persona. Cada quien en tu equipo crea la suya.

Dueños y chefs que empiezan un restaurante

1. Entra a thepass.site (https://thepass.site) y toca `¿Tienes un código de acceso anticipado?` `Crea tu cuenta`. Si tu correo de invitación trae un enlace, al tocarlo se llena tu código.
2. Escribe tu código de invitación y toca `Continuar`. Funciona con o sin guion, en mayúsculas o no.
3. Cuando se acepte el código, escribe tu nombre, correo y una contraseña, y toca `Crear cuenta`.
4. Pasas directo a configurar tu restaurante (siguiente capítulo).

Cocineros y personal que se unen a una cocina

1. Escanea el póster con QR de la línea con la cámara de tu teléfono, o abre el enlace que te mandó tu chef.
2. El código de la cocina se llena y se verifica solo. Verás `Código aceptado para` y el nombre de tu cocina.
3. Crea tu cuenta y toca `Unirme`. Ya estás dentro, y solo verás los locales donde trabajas.

> **¿Ya tienes una cuenta de Void Terminal Studios?** No incluye The Pass hasta que te registres. Escribe tu código como arriba y luego usa el correo y la contraseña de esa cuenta: se le agrega The Pass.

Tu sesión dura un turno completo (10 horas), aunque cierres la app. Después, vuelve a iniciar sesión con tu correo y contraseña. Nunca necesitas volver a escanear el QR.

3 Configura tu restaurante

1. Escribe el **nombre de tu restaurante o grupo**.
2. Agrega tus **locales**. Con uno basta. Los grupos agregan cada cocina (Centro, Norte, Comisariato).
3. Revisa la **zona horaria**. Define cuándo empieza la lista de prep de cada día.
4. Toca `Crear restaurante`. Tú eres el dueño.

Después, en `Ajustes › Restaurante`, puedes cambiar el nombre, agregar locales o archivar uno. Archivar oculta un local a su personal pero no borra nada, y puedes restaurarlo.

> **Cambiar de local.** Si trabajas en más de un local, el nombre del local arriba en la app es un menú. Elige dónde estás.

4 Pon The Pass en tu teléfono

Se abre en pantalla completa como cualquier app, desde tu pantalla de inicio.

Teléfono	Cómo	Navegador
iPhone / iPad	Abre thepass.site/app, toca el botón **Compartir** y luego **Agregar a inicio**.	Safari
Android	Abre thepass.site/app y toca `Instalar app` cuando aparezca, o abre el menú (⋮) y elige **Instalar app** o **Agregar a pantalla de inicio**.	Chrome

> **¿Tableta compartida en la cocina?** Instálala igual. Cada cocinero inicia sesión con su propia cuenta para que los conteos y lo que marcan queden a su nombre.

5 Trae a tu equipo

1. Abre la pestaña `Equipo` y toca `Invitar`.
2. Elige el **rol** (chef, sous chef o cocinero) y los **locales** donde trabaja.
3. Elige cuántas personas pueden usar el código y cuándo vence (de 24 horas a 30 días). Un solo código puede traer a todo tu equipo de prep.
4. Toca `Crear código`. Compártelo, muéstralo en pantalla completa para que lo escaneen, o toca `Imprimir póster con QR` y ponlo en la línea.

> **Anota o comparte el código enseguida.** Por seguridad, el código completo no se vuelve a mostrar. Siempre puedes crear otro.

- Los encargados solo pueden dar roles debajo del suyo: un sous chef invita cocineros; un chef invita sous chefs y cocineros.
- Para cambiar el rol de alguien o quitarlo, abre la pestaña `Equipo`, toca a la persona y elige `Cambiar rol` o `Quitar`.
- Cancela en cualquier momento un código sin usar desde la lista de códigos.

6 Arma tu recetario

Las recetas están en la pestaña `Recetas`. Chefs, sous chefs y dueños las agregan y editan; todos pueden leerlas y escalarlas.

Tres formas de agregar una receta

- **Escanéala** de una foto o PDF (siguiente capítulo).
- **Escríbela**: `Recetas › Nueva receta`.
- **Pega una lista de ingredientes** en el editor. Un ingrediente por línea, como *2 qt crema para batir, fría*, y The Pass separa la cantidad, la unidad y la nota.

Llena estos campos: hacen funcionar el resto de la app

Campo	Para qué sirve	Ejemplo
Estación	Agrupa la lista de prep diaria para que cada cocinero vea su trabajo.	Sauté, Fríos, Pastelería
Rendimiento (cantidad y unidad)	Permite escalar la receta a lo que hay que hacer y calcular el costo por unidad.	Rinde 2 qt
Porción	Convierte el costo de la receta en costo por plato.	4 oz
Disponible en	Qué locales ven la receta.	Centro, Norte
Alérgenos	Se muestran en la receta; los sugeridos se deben confirmar o descartar.	Huevo, Leche
Pasos, temporizadores y temperaturas	Un método claro para la línea; temperaturas de cocción, mantenimiento y enfriado.	Mantener a 41°F
Vida útil, almacenamiento, emplatado	Días de "usar dentro de" y notas que necesita la línea.	Usar dentro de 3 días

Guardar

Antes de guardar, marca `Revisé esta receta y está correcta`. Cada vez que se guarda queda una versión, así ves quién cambió qué y cuándo.

Usar las recetas en la línea

- Busca por nombre de receta o de ingrediente.
- **Tanda**: toca ½×, 1×, 2× o 3×, o escribe cuánto hacer (`Hacer` 5 qt). Todas las cantidades se recalculan.
- Las recetas que abres se guardan en el dispositivo, así abren sin señal (cuartos fríos, sótanos, zonas sin cobertura).

7 Escanea tus recetas en papel

Toma una foto de una tarjeta o página de carpeta, sube un PDF o pega el texto. The Pass copia lo que está escrito; tú revisas todo antes de guardar.

1. En `Recetas`, toca `Escanear receta`.
2. Toca `Tomar una foto` (una página por toque), o `Subir fotos o PDF` (hasta 10 páginas por receta), o pega el texto de la receta.
3. Toca `Escanear`. Deja la pantalla abierta hasta que se envíen tus fotos. La lectura toma uno o dos minutos; verás `¡Orden lista!` cuando el borrador esté listo.
4. Revisa el borrador junto a tu original. Las líneas en las que las revisiones no coinciden salen en rojo: corrígelas antes de guardar. Las `Líneas posiblemente omitidas` solo se agregan si tú las agregas.
5. Llena estación, rendimiento y locales, marca la casilla de confirmación y guarda.

Consejos para un buen escaneo

- Sostén el teléfono plano sobre la tarjeta, con buena luz y la página completa en el cuadro.
- Una receta por escaneo. Varias páginas de la misma receta está bien.
- Las fotos de lado o de cabeza se enderezan solas.
- La letra a mano funciona, pero la letra difícil marca más líneas. De eso se trata: tú decides qué está bien.
- Las cantidades compartidas como "3 oz azúcar, sal, levadura" se separan en líneas para que las confirmes.

> **¿Carpeta grande?** Escanea unas cuantas recetas al día, o deja que lo hagamos por ti (capítulo 12).

8 Listas de prep diarias con pars

Dile a The Pass cuánto de cada receta quieres tener al empezar el día. Calcula qué hacer: el par menos lo que se contó.

Pon tus pars (chefs, sous chefs, dueños)

1. En la pestaña `Cocina`, toca `Pars` (o `Poner pars`).
2. En cada receta, escribe el par de `Todos los días` y elige la **unidad en la que cuentas** (qt, 1/6 pan, pza, lb...).
3. ¿Fines de semana más fuertes? Marca `Distinto según el día de la semana` y sube viernes y sábado. Un **0** significa nada ese día.
4. Toca `Guardar` en cada receta. Las recetas sin par no aparecen en la lista.

Cuenta lo que hay (cualquiera)

1. Al final del turno (o a primera hora), toca `Contar` en la pestaña Cocina.
2. En cada producto usa **–** y **+** o escribe la cantidad, en la unidad que se muestra.
3. Toca `Guardar conteos`. Solo se guarda lo que cambiaste.

> **¿Sin señal en el cuarto frío?** Cuenta de todos modos. Los conteos esperan en tu teléfono y se envían solos cuando vuelve la señal.

Trabaja la lista

- La pestaña `Cocina` muestra la lista de hoy, agrupada por estación. Elige tu estación para ver solo tu trabajo; tu teléfono lo recuerda.
- Cada producto muestra **Hacer** (cuánto), el par, lo que había y quién lo contó.
- Toca un producto para abrir su receta ya escalada a lo que hay que hacer.
- Toca la palomita cuando esté listo. Todos ven quién lo hizo y cuándo. `Deshacer` si te equivocaste.
- Lo que no se contó desde la noche anterior muestra el par completo y dice *no se contó hoy*. Cuéntalo para tener cantidades exactas.

9 Costo de alimentos: proveedores y precios

Ve cuánto cuesta cada receta y cada plato, y tu % de costo contra tu precio de menú. Los precios vienen solo de tus propios proveedores: nada se estima. Solo dueños, chefs y sous chefs.

1. Pon tu meta

Abre `Cocina › Costo de alimentos`. El dueño toca la meta (30% al inicio) y pone la suya.

2. Agrega tus proveedores

En la pestaña Cocina, toca `Elige tus distribuidores` (o `Costo de alimentos › Proveedores › Buscar distribuidores cerca`). Escribe tu código postal y marca las empresas a las que les compras: sugerimos las que atienden tu estado (Sysco, US Foods, Gordon Food Service, Performance Foodservice, empresas regionales y tiendas de mayoreo). Agrega por nombre a tu proveedor de frutas y verduras o el mercado. En cada proveedor, toca el lápiz para poner tu número de cuenta, tu representante, la hora límite para pedir, los días de entrega, el pedido mínimo y su sitio de pedidos.

3. Importa cada guía de pedidos

1. Exporta tu guía de pedidos **en CSV con precios** desde el sitio del proveedor:
   - **Sysco Shop:** Listas › Guía de pedidos › ⋮ › Exportar, elige CSV e incluye precios.
   - **US Foods (MOXe):** My Lists › tu guía › descargar en CSV con *Include product prices*.
   - **Gordon, PFG y otros:** descarga un CSV de su sitio, o pide a tu representante una guía en CSV.
   - **¿Archivo de Excel?** Ábrelo y elige Archivo › Guardar como › CSV.
2. En la página del proveedor, toca `Importar guía de pedidos` y elige el archivo.
3. Revisa la pantalla de revisión. Todavía no se guarda nada. Desmarca las líneas que no quieras. Si una columna quedó mal, corrígela en `Columnas`. Vale la pena revisar las líneas marcadas *Por revisar* (sin precio, peso variable).
4. Toca `Guardar`. La próxima vez que importes verás qué precios subieron o bajaron, y dueños y encargados reciben un aviso cuando suben.

4. Conecta los productos con tus ingredientes

Abre `Costo de alimentos › Ingredientes` y toca un ingrediente:

- `Vincular un producto`: elige lo que compras para ese ingrediente. Vincula el mismo ingrediente de varios proveedores para comparar precios por libra o por pieza.
- `Comprar de`: elige cuál compras de verdad. Si no eliges, se usa el más barato.
- **Rendimiento aprovechable**: lo que queda después de limpiar y pelar (cebolla cerca de 90%, pescado entero menos).

- **Conversiones**: se necesitan cuando las recetas miden distinto a como se compra, como *1 taza = 4.25 oz* de harina o *1 pza = 8 oz* de cebolla. Usa tus propios números: The Pass nunca los adivina.
- **Hecho en casa**: para cosas como alioli o fondo, elige la receta y su costo se pasa solo.

5. Escanea códigos de barras

En `Costo de alimentos`, toca `Escanear código de barras`. Apunta la cámara al código de una caja o paquete, toma una foto o escribe el número. Verás el producto del proveedor, su precio y su ingrediente. Un código que aún no está se puede agregar como producto nuevo o guardar en uno existente.

6. Lee el costo de tus recetas

Cada receta tiene una tarjeta de **Costo**: costo de la receta, costo por porción, precio de menú y % de costo (verde en la meta, ámbar cerca, rojo arriba). Cada línea muestra su costo o exactamente por qué aún no se puede costear (*Aún sin precio*, *Las unidades no se convierten*…). Ahí mismo escribe el precio de menú y las porciones. `Costo de alimentos › Recetas` muestra todas las recetas de un vistazo.

7. Arma tus pedidos

The Pass no envía pedidos; deja lista tu lista para que pedir en el sitio del distribuidor o con tu representante tome minutos.

1. Abre `Costo de alimentos › Pedidos` y elige un proveedor. Los productos aparecen como en su guía de pedido.
2. Usa los botones grandes + y – para cajas (y piezas, cuando la caja se puede abrir). `Pedir lo mismo` repite la cantidad de la última vez. La barra de abajo muestra el total estimado con tus últimos precios y si ya llegas al mínimo del proveedor.
3. Toca `Hacer el pedido`: una lista con números de producto y cantidades grandes. Escríbelos en el sitio del proveedor (o díctaselos a tu representante, o mándale la lista por mensaje) y márcalos uno por uno.
4. Toca `Marcar como hecho`. Si algo que pediste la última vez no está en la lista, The Pass te pregunta antes. Los pedidos hechos se guardan para revisar la entrega.

Quienes administran el local comparten el mismo pedido en curso, así que quien cierra puede agregar lo que se acabó.

10 El día a día en la cocina

Al empezar el turno (cocineros)

1. Abre The Pass y ve a la pestaña `Cocina`.
2. Elige tu estación.
3. Trabaja la lista de arriba abajo. Toca un producto para ver su receta escalada; márcalo cuando esté listo.

Al terminar el turno (cocineros)

1. Toca `Contar` y cuenta tu estación.
2. Guarda. La lista de mañana queda lista para el turno de la mañana.

Temporizadores (todos)

- Toca el reloj despertador arriba en la app para abrir `Temporizadores`. Elige un tiempo (de 1 a 60 minutos) o escribe uno, y ponle un nombre como "Costilla braseada".
- En una receta, los pasos con tiempo tienen un botón `Iniciar temporizador`.
- Los temporizadores son compartidos: todos en tu local los ven y cualquiera puede pausar, sumar un minuto o quitar uno. Cuando termina, todos los teléfonos con la app abierta suenan hasta que alguien toca `Entendido`.
- Activa las **alertas en la pantalla de bloqueo** en Temporizadores para recibir la alerta aunque el teléfono esté bloqueado. En iPhone, primero agrega The Pass a tu pantalla de inicio y ábrela desde ahí.

Cada semana (chefs y sous chefs)

- Ajusta los pars: lo que se te acaba necesita un par más alto; lo que tiras, uno más bajo.
- Importa guías de pedidos nuevas cuando cambien los precios y revisa los avisos de precios.
- Revisa las recetas nuevas y cambiadas, y mantén llenos estación, rendimiento y porción.

11 Notificaciones, idioma y ajustes

- **Idioma:** `Ajustes › Idioma`. Inglés o español, por persona, en todos tus dispositivos. Cada cocinero elige el suyo.
- **Alertas en la pantalla de bloqueo:** `Temporizadores › Activar alertas`, una vez en cada teléfono o tableta. Usa `Enviar alerta de prueba` para comprobar que llega.
- **Notificaciones:** la campana de arriba muestra recetas nuevas y cambiadas, quién se unió, cambios de rol y alzas de precios. Elige qué recibes en `Ajustes › Notificaciones`.
- **Novedades:** después de una actualización, chefs y dueños ven una lista corta de lo que cambió.

- **Eliminar tu cuenta:** `Ajustes › Cuenta › Eliminar cuenta`. No se puede deshacer.

12 Te lo configuramos

¿Poco tiempo? Nuestro equipo hace la configuración para que tu cocina funcione con The Pass desde el primer día.

Incluye: escanear y capturar tus recetas de tus propias carpetas y archivos, importar las guías de pedidos de tus proveedores y vincular productos, precios de menú y tu meta de costo de alimentos, niveles par para las listas de prep diarias, una sesión práctica de capacitación para tu equipo y pósteres con QR para tu línea.

Tamaño de cocina	Incluye	Tarifa fija
Chica	1 local, hasta 50 recetas, 2 proveedores, 2 horas de capacitación	$799
Mediana	Hasta 2 locales, 150 recetas, 3 proveedores, 3 horas de capacitación	$1,799
Grande	Hasta 5 locales, 300 recetas, 5 proveedores, 4 horas de capacitación	$3,499
+ Catering / banquetes	Menús de banquetes y eventos, recetas en lote escaladas para eventos, plantillas de prep para eventos	+$400 / +$800 / +$1,500

1. Dueños: en la pestaña `Cocina`, toca `Te lo configuramos`.
2. Elige el tamaño de tu cocina, catering o banquetes si los haces, remoto o en sitio, y hasta 3 horarios que te funcionen.
3. Confirmamos una fecha. Pagas la tarifa fija con tarjeta cuando la fecha está fijada. No se cobra nada al solicitarla.

> **Tú tienes el control.** Cada receta que captura nuestro equipo espera a que tu chef la revise y toque `La revisé: aprobar`.

13 Acceso anticipado

- El acceso anticipado está limitado a 10 restaurantes y es gratis mientras dure. Tu periodo gratis aparece en `Ajustes › Restaurante`, y la pestaña Cocina te avisa 14 días antes de que termine.
- Nada se bloquea cuando termina: antes te contactaremos sobre los planes.

- Tus comentarios deciden lo que construimos después. Dinos qué es lento, confuso o qué falta: support@thepass.site (mailto:support@thepass.site).

14 Listas: primer día y primera semana

Primer día (dueño o chef, alrededor de una hora)

- [ ] Crea tu cuenta con tu código de invitación
- [ ] Configura tu restaurante, locales y zona horaria
- [ ] Agrega The Pass a la pantalla de inicio de tu teléfono
- [ ] Escanea o escribe tus 10 recetas de prep más usadas, con estación y rendimiento
- [ ] Crea un código de invitación para tus cocineros e imprime el póster con QR
- [ ] Pon pars a esas 10 recetas

Primera semana

- [ ] Todos los cocineros se unieron y eligieron su idioma
- [ ] Los cocineros cuentan al final de cada turno; el turno de la mañana trabaja la lista
- [ ] El resto de tus recetas de prep ya está, con estaciones, rendimientos y porciones
- [ ] Proveedores agregados y guías de pedidos importadas
- [ ] Tus ingredientes principales vinculados a productos, con conversiones donde haga falta
- [ ] Precios de menú en las recetas de plato; meta de costo de alimentos puesta
- [ ] Pars ajustados después de unos días de conteos reales

15 Solución de problemas y ayuda

Si pasa esto	Haz esto
"Ese código no es válido, venció o ya se usó"	Compara el código con tu invitación. Los códigos de cocina vencen; pide uno nuevo a tu chef. Códigos de acceso anticipado: escríbenos.
"Demasiados intentos"	Espera unos minutos e inténtalo de nuevo.
No veo una receta	Puede que no esté disponible en tu local. Un chef puede agregar tu local en `Disponible en`.
No puedo editar recetas ni poner pars	Los cocineros leen y escalan recetas; chefs y sous chefs editan. Pide a tu chef que cambie tu rol.
Un producto no sale en la lista de prep	Necesita un par en este local, y el par de hoy no puede ser 0.
La lista muestra el par completo	No se contó desde la noche anterior. Cuéntalo.
Mis conteos no aparecen	Si estabas sin señal, esperan en tu teléfono. Abre The Pass con señal y se envían.
Una línea dice *Las unidades no se convierten*	Agrega una conversión en el ingrediente (por ejemplo 1 taza = 4.25 oz).
La guía de pedidos no se importó	Asegúrate de que sea un archivo CSV con fila de encabezados (Descripción, Precio...). Guarda los archivos de Excel como CSV.
La cámara no abre	Permite el acceso a la cámara para tu navegador en los ajustes del teléfono, o sube una foto.
Olvidé mi contraseña	En la pantalla de inicio de sesión toca `¿Olvidaste tu contraseña?` (o ve a thepass.site/forgot-password) y escribe tu correo. El enlace funciona durante una hora; revisa la carpeta de spam.

Contáctanos

Preguntas, comentarios o ayuda: support@thepass.site (mailto:support@thepass.site). En línea: thepass.site/support (https://thepass.site/support).