



Kitchen Minder™



Podręcznik TrainRight

Krok 1 – Przygotowanie

Przygotowanie

Wypożyczenie

- ☐ Upewnij się, że całe wyposażenie działa prawidłowo.
- ☐ Włącz wyposażenie przed szkoleniem, jeżeli potrzebny jest czas na rozgrzanie go.

Gdzie

Strefa produkcji

Kiedy

Okresy poza peak-time

Materiały szkoleniowe

- ☐ Podręczniki WorkRight:
 - Kitchen Minder™
 - Wskazówki dotyczące timera kontroli jakości
- ☐ Przewodnik TestRight (Usuń odpowiedzi poprzedniego uczestnika szkolenia)
- ☐ Produkt
- ☐ Urządzenie PHU
- ☐ Timery kontroli jakości
- ☐ Kitchen Minder™
- ☐ Wyświetlacz oceny jakości

Przygotuj uczestnika szkolenia

- ☐ Przedstaw się członkowi zespołu, jeżeli jeszcze cię nie zna.
- ☐ Zapytaj członka zespołu o jego wcześniejsze doświadczenie zawodowe, aby sprawdzić, na ile jest zaznajomiony z danym zadaniem.
- ☐ Wyjaśnij znaczenie produkcji:

Złoty Standard gwarantujący satysfakcję klienta.



Przestrzeganie prawidłowych procedur gwarantuje bezpieczeństwo gości i członka zespołu.



- ☐ Wzbudź entuzjazm do nauki.
- ☐ Zapewnij członka zespołu, że może sobie poradzić z wykonaniem zadania.
- ☐ Wyjaśnij stosowanie 4-stopniowej metody szkolenia.
- ☐ Omów cel:

Przygotowanie każdej kanapki zgodnie ze Złotym Standardem (schłodność, szybkość i odkażanie), aby zapewnić jakość i jednolitość produktów oraz satysfakcję klienta.



Krok 2 – Objasnienie i prezentacja

(Objasnij i zaprezentuj następujące tematy)

Wyjaśnij pojęcie zarządzania produktami

- ☐ Zarządzanie produktami
 - Wyjaśnij, w jaki sposób diagramy produkcji systemu PLS zastąpiono systemem Kitchen Minder™
 - Wyjaśnij, dlaczego trzeba prawidłowo monitorować czasy wyrzucania.

Objasnij działanie timerów kontroli jakości.

- ☐ Timery kontroli jakości
 - Wyjaśnij, jak prawidłowo używać timerów kontroli jakości.
 - Wyjaśnij, dlaczego należy postępować zgodnie z sygnałami świetlnymi i co oznaczają różne kolory lampek.
 - Wyjaśnij, w jaki sposób można monitorować czasy przechowywania na podstawie stanu lampek i jak to się przekłada na jakość produktów serwowanych gościom.
 - Wyjaśnij, w jaki sposób stan lampek określa jakość produktów i pozwala realizować cel polegający na serwowaniu wysokiej jakości, świeżych potraw.

- ☐ Wyjaśnij, jak członek zespołu kontroluje system lampek.
 - Jeżeli członek zespołu nie naciśnie przycisków timera kontroli jakości, system Kitchen Minder™ nie będzie działał prawidłowo.
 - Naciśnięcie przycisków jest niezwykle ważne podczas:
 - wymiany pan z produktami żywnościowymi w komorze urządzenia PHU,
 - wyjmowania ostatniego patty z pan PHU.
- ☐ Wyjaśnij, w jaki sposób timer kontroli jakości informuje o tym,:
 - którego produktu należy użyć.
 - który produkt należy wyrzucić jako strata.
 - kiedy przygotować większą liczbę produktów zgodnie ze stanem lampki (lampka świeci się światłem ciągłym na czerwono).
 - jak odczytywać ilości podawane przez system Kitchen Minder™.
- ☐ Podkreśl znaczenie NACISKANIA przycisków, ponieważ ta czynność powoduje najwięcej błędów.

Krok 3 — Wyniki pracy i pochwały

- ❑ 1. Poinstruuuj członka zespołu, aby przećwiczył kroki dotyczące każdego z następujących zadań:
 - Kitchen Minder™
 - Timery kontroli jakości

W razie potrzeby pomóż członkowi zespołu i na bieżąco koryguj jego działania. Chwal i wynagradzaj działania członka zespołu

- ❑ 2. Zleć członkowi zespołu samodzielne wykonanie tych samych kroków.
 - Kitchen Minder™
 - Timery kontroli jakości

Pochwal członka zespołu za jego działanie.

Krok 4 — Ocena Follow up

- ❑ 1. Rozdaj podręcznik *TestRight*

Popraw podręcznik *TestRight* i omów wyniki z członkami zespołu.

W miarę potrzeby omów sekcje, które wymagają dodatkowych ćwiczeń i czasu.