



Kitchen Minder™



TrainRight útmutató

1. lépés — Előkészítés

Felkészülés

Felszerelés

- ☐ Ellenőrizze, hogy minden felszerelés megfelelő állapotban van-e
- ☐ Ha az eszközök bemelegedése időigényes, kapcsolja BE azokat az oktatás előtt

Hol

Előállítási terület

Mikor

Nem nagy forgalmú időszakokban

Oktatási anyagok

- ☐ *WorkRight* útmutatók:
 - Kitchen Minder™
 - A Termékminőség-szabályozó időzítő használatára vonatkozó irányelvek
- ☐ *TestRight* útmutató (Távolítsa el az előző tanuló válaszait)
- ☐ Termék
- ☐ Terméktároló egység (PHU)
- ☐ Termékminőség-szabályozó időzítők
- ☐ Kitchen Minder™
- ☐ Minőségosztályozó kijelző

A tanuló felkészítése

- ☐ Mutakozzon be a csapattagnak, ha még nem ismerik egymást
- ☐ Érdeklődjön a csapattag korábbi munkatapasztalataival kapcsolatban, hogy meghatározza, mennyire ismeri a feladatot
- ☐ Magyarázza el a termelés fontosságát:

Gold Standard a vendégek elégedettsége érdekében



Megfelelő folyamatok végrehajtása a vendégek és a csapattagok biztonsága érdekében



- ☐ A tanulás iránti lelkesedés felkeltése
- ☐ Jelentse ki, meg van győződve arról, hogy a csapattag meg tudja oldani a feladatot
- ☐ Magyarázza el, hogyan fogja alkalmazni a 4 lépésből álló oktatási módszert
- ☐ Tekintse át a feladatot:

Készítsen el minden egyes szendvicset a Gold Standard szerinti jártassággal és sebességgel, illetve higiénikusan annak érdekében, hogy biztosítsa a termék minőségét, állagát és a vendég elégedettségét



2. lépés - Magyarázat és Bemutató

(A következő témákat magyarázza, és mutassa be)

Magyarázza el a termékkezelést

- ☐ Termékkezelés
 - Magyarázza el, hogyan vette át a PLS készségszint útmutató helyét a Kitchen Minder™
 - Magyarázza el, miért fontos megfelelően felügyelni a selejtezési időket

Magyarázza el a termékminőség-szabályozó időzítők lényegét

- ☐ Termékminőség-szabályozó időzítők
 - Magyarázza el a termékminőség-szabályozó időzítők megfelelő használatát
 - Magyarázza el a lámpák megfigyelésének fontosságát, és hogy mit jelentenek a különböző színek
 - Magyarázza el, hogyan jelzik a fények a tárolási időket, ami egyben meghatározza a Vendégeknek felszolgált termékek minőségét is
 - Magyarázza meg, hogyan határozzák meg a fények a termékek minőségét, és segítenek elérni azt a célt, hogy a legmagasabb minőségű, friss ételt szolgáljuk fel

- ☐ Magyarázza el, hogy ellenőrzik a csapattagok a fényeket
 - Ha a csapattag nem nyomja meg a termékminőség-szabályozó időzítő gombját, akkor a Kitchen Minder™ nem működik megfelelően
 - Fontos megnyomni a gombot, amikor:
 - Egy serpenyőnyi ételt helyez a PHU tárolóba
 - Eltávolítja az utolsó húspogácsát a PHU serpenyőből
- ☐ Magyarázza el, hogyan árulkodnak a termékminőség-szabályozó időzítők a következőkről:
 - Melyik terméket kell használni
 - Melyik terméket kell eldobni és selejtként feljegyezni
 - Mikor kell több terméket sütni, ahogy kijelzi a világító piros fény
 - A mennyiségi adatokkal kapcsolatban nézze meg a Kitchen Minder™ leírását
- ☐ Helyezzen hangsúlyt a gombok MEGNYOMÁSÁNAK fontosságára, mert ez a legnagyobb hibaforrás

3. lépés - Teljesítmény és dicséret

- ☐ 1. Gyakoroltassa a csapattaggal a következő feladatok minden egyes lépését:
 - Kitchen Minder™
 - Termékminőség-szabályozó időzítők

- ☐ 2. Gyakoroltassa ugyanazon lépéseket a csapattaggal segítség nélkül
 - Kitchen Minder™
 - Termékminőség-szabályozó időzítők

Dicsérje a csapattag teljesítményét

Adjon meg a csapattagnak minden szükséges segítséget, és javítsa menet közben a teljesítményt. Adjon pozitív visszajelzést, és dicsérje meg a csapattag teljesítményét

4. lépés — Ellenőrzés

- ☐ 1. A *TestRight* útmutató alkalmazása

Javítsa ki a *TestRight* útmutatót, és tekintse át az eredményeket a csapattagokkal.

Ha szükséges, tekintse át azon részeket, amelyek további időt és gyakorlást igényelnek