



Kitchen Minder™



TrainRight Kılavuzu

Adım 1 — Hazırlık

Hazırlanın

Ekipmanlar

- ☐ Tüm ekipmanların çalışır durumda olduğundan emin olun
- ☐ Eğer ısıtılmaları gerekiyorsa ekipmanları eğitimden önce AÇIN

Nerede

Üretim alanı

Ne Zaman

Yoğun olmayan dönemler

Eğitim Malzemeleri

- ☐ WorkRight Kılavuzları:
 - Kitchen Minder™
 - Kalite Kontrol Zaman Kılavuzları
- ☐ TestRight Kılavuzu (Önceki çalışanın yanıtlarını silin)
- ☐ Ürün
- ☐ Ürün Tutma Ünitesi(PHU)
- ☐ Kalite Kontrol Zamanları
- ☐ Kitchen Minder™
- ☐ Kalite Derecesi Ekranı

Çalışanı Hazırlayın

- ☐ Eğer sizi tanımıyorsa kendinizi Ekip Üyesine tanıtır
- ☐ Görev hakkındaki bilgi düzeyini ölçmek için çalışana önceki iş deneyimlerini sorun
- ☐ Üretimin önemini anlatın:

Müşteri memnuniyeti için Gold Standard



Misafirlerin ve Ekip Üyelerinin güvenliğinin sağlanması için uygun prosedürleri izleyin



- ☐ Öğrenme isteği yaratın
- ☐ Ekip Üyesinin görevi yerine getirebileceğine olan güveninizi vurgulayın
- ☐ 4 Adımlı Eğitim Yönteminizi nasıl uygulayacağınızı açıklayın
- ☐ Hedefi gözden geçirin:

Her sandviçi gerekli temizlik, hız ve sterillikle Gold Standard'larda hazırlayarak ürün kalitesini, tutarlılığı ve Müşteri memnuniyetini sağlayın



Adım 2 — Açıklama ve Sunum

(Aşağıdaki başlıkları anlatın ve gösterin)

Ürün Yönetimini Anlatın

- ☐ Ürün Yönetimi
 - PLS Üretim Çizelgelerinin Kitchen Minder™ tarafından nasıl değiştirildiğini anlatın
 - Atma sürelerinin uygun şekilde izlenmesinin niçin önemli olduğunu anlatın

Kalite Kontrol Zamanlarını Anlatın

- ☐ Kalite Kontrol Zamanları
 - Kalite Kontrol Zamanlarının uygun şekilde kullanımını anlatın
 - Işıklara uymanın önemini ve farklı renklerdeki ışıkların ne anlama geldiğini anlatın
 - Işıkların tutulan maddeleri nasıl izlediğini ve Misafirlerimize sunulan ürünlerin kalitesinin bu şekilde nasıl belirlendiğini anlatın
 - Işıkların ürünlerin kalitesini nasıl belirlendiğini ve yüksek kaliteli, taze yiyecekler sunma hedefimize nasıl yardım ettiğini anlatın

- ☐ Ekip Üyelerinin ışıkları nasıl kontrol ettiğini anlatın
 - Ekip Üyesinin basmaması durumunda Kalite Kontrol Zaman düğmelerine basın, Aksi takdirde Kitchen Minder™ doğru çalışmayacaktır
 - Aşağıdaki durumlarda düğmelere basılması kritik öneme sahiptir:
 - PHU yuvasına bir tepsi yiyecek yerleştirilmesi
 - PHU tepsisindeki son etin alınması
- ☐ Kalite Kontrol Zamanlarının aşağıdakilerle ilgili nasıl bilgi verdiğini anlatın:
 - Kullanılacak ürün
 - Atılacak ve atık olarak kaydedilecek ürün
 - Sabit kırmızı ışığa göre ne zaman yeni ürün pişirileceği
 - Miktarlar için Kitchen Minder™ ünitesine bakın
- ☐ En büyük sorun bu olduğundan düğmelere BASMANIN önemini vurgulayın

Adım 3 — Performans ve Övgü

- ❑ 1. Ekip Üyesine aşağıdaki görevlerle ilgili tüm adımlarda pratik yaptırın:
 - Kitchen Minder™
 - Kalite Kontrol Zamanları
- ❑ 2. Ekip Üyesine aynı adımları yardım almadan *yaptırın*
 - Kitchen Minder™
 - Kalite Kontrol Zamanları

Ekip Üyesine ihtiyacı olan her türlü yardımı sağlayın ve çalışırken hatalarını düzeltin. Pozitif destek sağlayın ve Ekip Üyesinin performansını övün

Ekip Üyesinin performansını övün

Adım 4 — İzleme

- ❑ 1. Yönetici *TestRight* Kılavuzu

TestRight Kılavuzunu düzeltin ve sonuçları Ekip Üyeleri ile birlikte inceleyin.

Eğer gerekiyorsa ek süre ve destek gerektiren bölümlere göz atın