

Answer Key



1

Based on the color of the lights, which product is about to expire?

- A.  Solid Red B.  Flashing Green C.  Flashing Red D.  Lights Off

B

2

Based on the color of the lights, which product is expired, should be discarded and recorded as waste?

- A.  Solid Red B.  Flashing Green C.  Flashing Red D.  Lights Off

C

3

Based on the color of the lights, which reflects no additional product is needed at this time?

- A.  Solid Red B.  Flashing Green C.  Solid Yellow D.  Lights Off

D

4





Based on the color of the lights, which product would you use first?

- A.  Solid Red B.  Solid Green C.  Solid Yellow D.  Lights Off

B

5

Based on the color of the lights, which reflects additional product is required, refer to the Kitchen Minder™ for quantities?

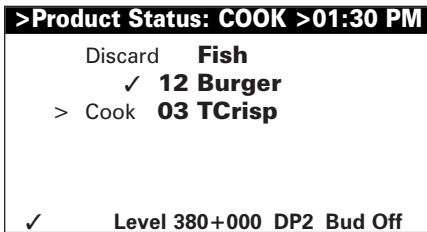
- A.  Flashing Red B.  Lights Off C.  Solid Red D.  Flashing Yellow

C



6

How many Burger patties is the Kitchen Minder™ calling for?

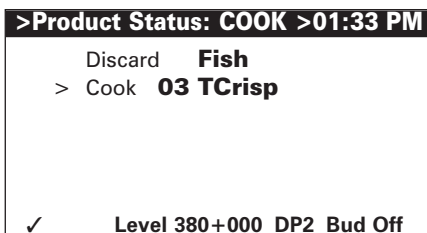


- A. 3 patties B. 6 patties C. 9 patties D. 12 patties

D

7

What action is the Kitchen Minder™ requiring for Fish?



- A. Cook more B. Discard C. Check up on D. None of the above

B

8

The Kitchen Minder™ screen displays “ALL PANS FULL”. This indicates that no further action is required.

- A. True B. False

A

9

The Quality Grade displayed in the Kitchen is reflective of Team Member performance for the last:

- A. 15 Minutes B. 30 Minutes C. 45 Minutes D. 60 Minutes

B

10

To improve your grade throughout the day:

- A. Follow the Kitchen Minder™ Action Requirements
 B. Press the appropriate Quality Control Timer button on the PHU
 C. All of the Above
 D. None of the Above





C

Clave de Respuestas



1





Basado en el color de las luces, ¿cuál producto está a punto de expirar?

- A.  Rojo Sólido B.  Verde Intermitente C.  Rojo Intermitente D.  Luces Apagadas

B

2





Basado en el color de las luces, ¿cuál producto ha expirado, debe ser descartado y anotado como desperdicio?

- A.  Rojo Sólido B.  Verde Intermitente C.  Rojo Intermitente D.  Luces Apagadas

C

3





Basado en el color de las luces, ¿cuál refleja que, en el momento, no se necesita producto adicional?

- A.  Rojo Sólido B.  Verde Intermitente C.  Amarillo Sólido D.  Luces Apagadas

D

4





Basado en el color de las luces, ¿cuál producto usaría usted primero?

- A.  Rojo Sólido B.  Verde Sólido C.  Amarillo Sólido D.  Luces Apagadas

B

5

Basado en el color de las luces, ¿cuál refleja que se requiere producto adicional, refiérase al Kitchen Minder™ para determinar cantidades?

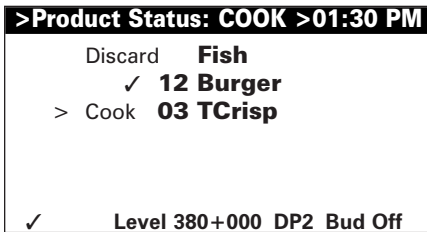
- A.  Rojo Intermitente B.  Luces Apagadas C.  Rojo Sólido D.  Amarillo Intermitente

C



6

¿Cuántos filetes de Hamburguesa está pidiendo el Kitchen Minder™?

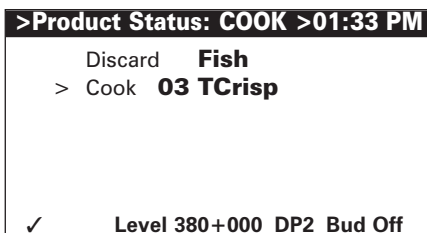


- A. 3 filetes B. 6 filetes C. 9 filetes D. 12 filetes

D

7

¿Qué acción esta pidiendo el Kitchen Minder™ para el pescado?



- A. Cocine más B. Descarte C. Chequé D. Ninguno de lo anterior

B

8

La pantalla del Kitchen Minder™ muestra "ALL PANS FULL". Esto indica que no se requiere acción adicional.

- A. Verdadero B. Falso

A

9

La Nota de Calidad exhibido en la cocina refleja la ejecución del Miembro del Equipo durante los últimos:

- A. 15 Minutos B. 30 Minutos C. 45 Minutos D. 60 Minutos

B

10

Para mejorar su nota durante el día:

- A. Siga las acciones requeridas por el Kitchen Minder™
 B. Oprima el botón apropiado del Cronómetro de Control de Calidad en el PHU
 C. Todo lo anterior
 D. Ninguno de lo anterior

C