



Kitchen Minder™



TrainRight Guide

1단계 — 준비

준비

장비

- 모든 장비가 작업 순서대로 놓여 있는지 확인
- 장비를 미리 예열해야 할 경우 교육 전 장비의 전원을 켜둠

장소

작업 구역

시간

바쁘지 않은 시간

교육 자료

- **WorkRight Guide:**
 - Kitchen Minder™
 - 품질 관리 타이머 지침
- **TestRight Guide**(이전 교육생의 답변 지움)
- 제품
- PHU(제품 홀딩 유닛)
- 품질 관리 타이머
- Kitchen Minder™
- 품질 등급 표시

교육생 준비

- 팀원에게 자기 소개(팀원이 잘 모르는 경우)
- 팀원의 이전 업무 경험에 대해 질문하여 작업 숙련도 파악
- 제작의 중요성 설명:

고객 만족을 위한 골드 스탠더드



고객 및 팀원의 안전을 확보하기 위한 올바른 절차



- 열정적인 학습 분위기 형성
- 팀원 개개인이 작업을 수행할 수 있다는 확신을 심어 줌
- 4단계 교육 방법의 적용 방식 설명
- 목표 검토:

각 샌드위치를 청결, 속도 및 위생과 관련된 골드 스탠더드에 맞게 준비하여 제품 품질, 일관성 및 고객 만족도 확보



2단계 — 설명 및 시연

(다음 항목을 설명 및 시연)

제품 관리 설명

- 제품 관리
 - PLS 제작 차트를 Kitchen Minder™로 교체하는 방법 설명
 - 폐기 시간을 적절히 모니터링하는 작업의 중요성 설명

품질 관리 타이머 설명

- 품질 관리 타이머
 - 품질 관리 타이머의 적절한 사용 예 설명
 - 표시등을 따르는 중요성과 색상별 의미 설명
 - 표시등을 통해 홀딩 타임을 모니터링하여 고객에게 제공하는 제품의 품질을 확인하는 방법 설명
 - 표시등을 통해 제품의 품질을 확인하고 양질의 신선한 음식을 제공하는 Burger King의 목표 전달

- 팀원이 표시등을 제어하는 방법 설명

- 팀원이 품질 관리 타이머 버튼을 누르지 않으면 Kitchen Minder™가 올바르게 작동하지 않음
- 버튼을 반드시 눌러야 하는 경우:
 - 음식이 든 팬을 PHU 슬롯에 집어넣는 경우
 - PHU 팬에서 마지막 패티를 꺼내는 경우

- 품질 관리 타이머를 통해 파악할 수 있는 사항 설명:
 - 사용할 제품
 - 버리고 폐기장부에 기록할 제품
 - 제품을 추가로 조리할 시기(표시등이 깜박이지 않는 빨간색으로 나타남)
 - Kitchen Minder™에서 수량을 참조하는 시기
- 버튼을 반드시 눌러야 하는 중요성 강조(가장 취약한 부분임)

3단계 — 성과 및 칭찬

- 1. 팀원이 다음 작업별 단계를 실습하도록 함
 - Kitchen Minder™
 - 품질 관리 타이머

교육을 진행하면서 팀원이 도움을 청하면 도와주고
교육생이 잘못 수행하는 부분은 수정해 줍니다.
긍정적인 부분을 강화하고
팀원의 성과에 대해 칭찬합니다.

- 2. 팀원이 동일한 단계를 도움 없이 실습하도록 함
 - Kitchen Minder™
 - 품질 관리 타이머

팀원의 성과에 대해 칭찬합니다.

4단계 — 후속 조치

- 1. *TestRight* Guide 적용

TestRight Guide를 교정하고 팀원과 함께 결과를 검토합니다.

필요한 경우 추가 시간이 필요하고 좀 더 강화해야 할 부분을 검토합니다.

