

참가자용 워크북 해답

KITCHEN MINDER™ 교육에 참여하신 여러분을 환영합니다

지금부터 여러분은 KITCHEN MINDER™ 시스템에 대한 모든 것과 이 시스템을 매장에서 활용하는 방법을 배우게 될 것입니다. 리더와 함께 이 워크북의 과정을 진행하는 경우, 제공되는 지침에 따르십시오.

워크북의 과정을 혼자 공부하기 위해서는 다음과 같은 자원이 필요합니다.

- KITCHEN MINDER™ CD/DVD
- KITCHEN MINDER™ **WorkRight** 가이드
- KITCHEN MINDER™ 시스템

이 워크북은 여러분의 교육 프로그램을 도와 줄 교재로서, 위에 열거된 자료들과 함께 사용되도록 만들어져 있습니다.

왜 KITCHEN MINDER™를 사용해야 하는가?

데이 파트를
사용하여 폐기물을
줄여 줍니다.

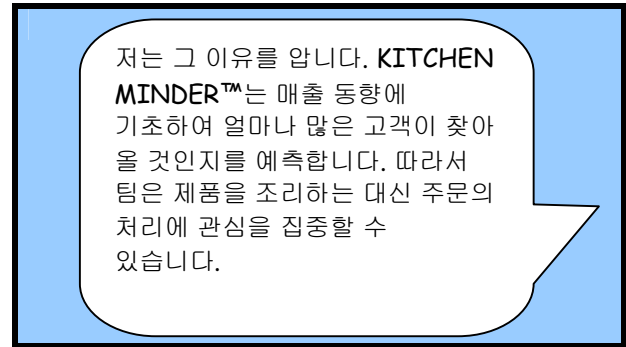
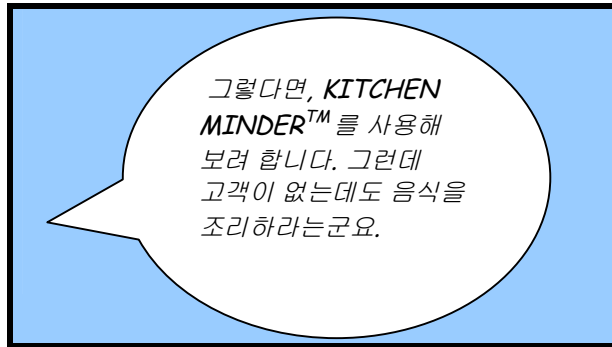
마치 계산기와 같습니다.
계산을 대신해 줍니다.

팀원의 성과를
개선하기 위해 PHU
행동을 모니터링합니다.

데이 파트를
사용하여 폐기물을
줄여 줍니다.

Kitchen
Minder 는
Production
Coordinator
로봇입니다.

매출액 조정 및
제품 믹스를 가능하게
해 줍니다.



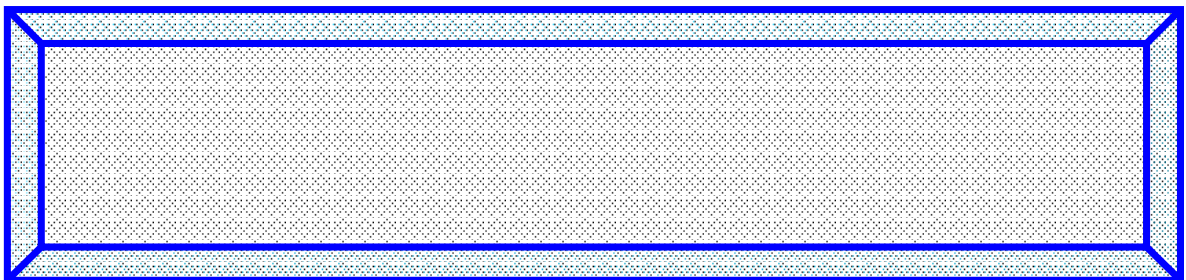
KITCHEN MINDER™ 시스템은 PHU에 보관된 모든 제품에 대해 Kitchen Production Schedule 대신 적용됩니다.

맞음

틀림

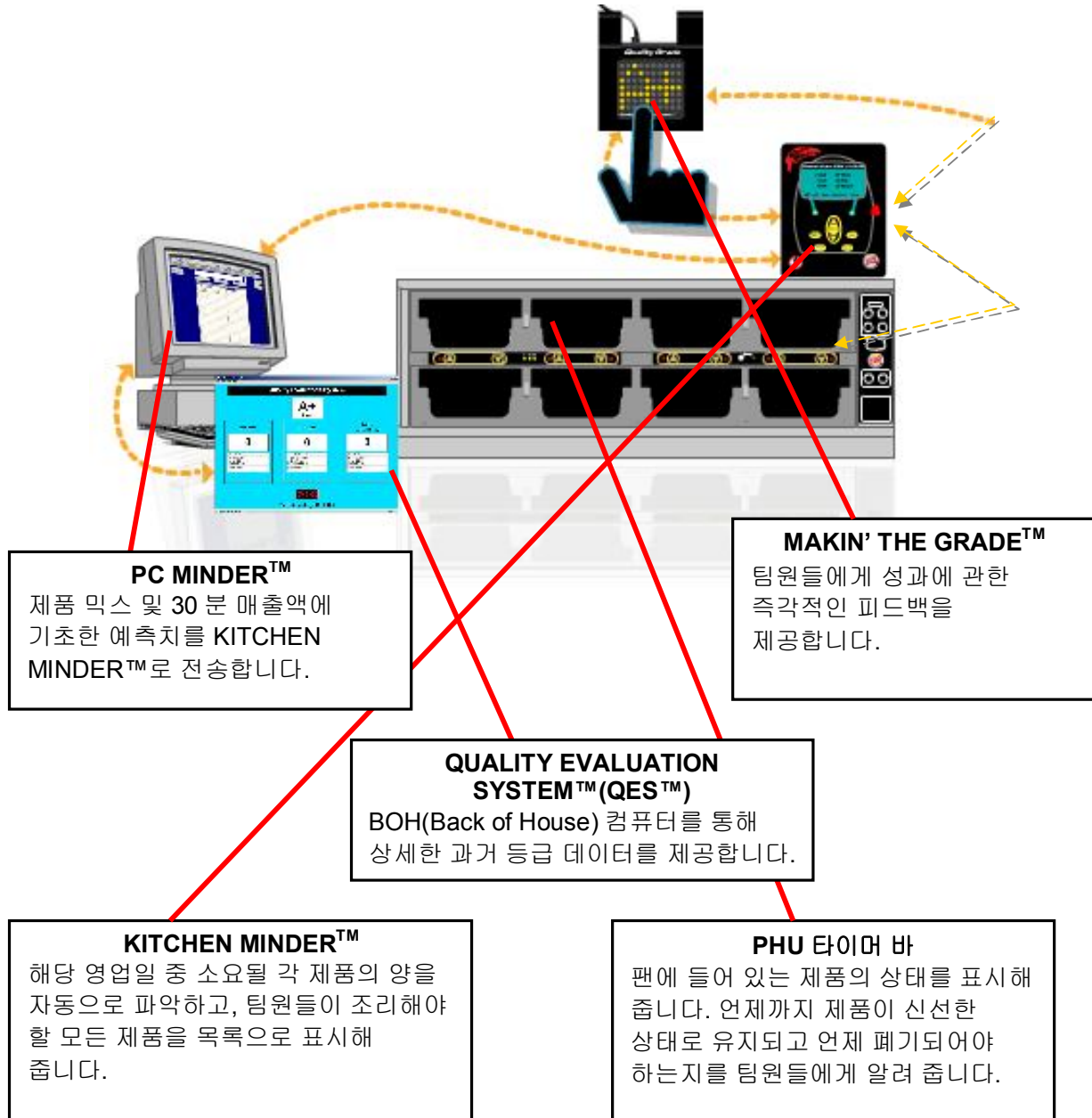
KITCHEN MINDER™ 시스템의 기능은 무엇입니까?

- 언제 조리를 하고 폐기를 할 것인지를 팀에 알려 줍니다.
- 매니저가 제품 제조량을 실시간으로 정확히 조정할 수 있도록 해 줍니다.
- 팀의 조리/출당/폐기 절차 실행을 측정하고 등급을 매깁니다
- 성과 개선에 도움이 될 상세한 정보를 제공합니다



시스템 구성 요소

아래의 이미지를 보시기 바랍니다. 각각의 구성 요소와 아래의 이름 및 설명을 맞는 것끼리 서로 이어 보십시오.



팀원들이 KITCHEN MINDER™ 시스템을 사용하기에 앞서 PHU 타이머 바 표시등을 정확히 이해하고 사용하는 것이 중요한 이유는 무엇입니까?

- 타이머 바는 KITCHEN MINDER™ 장치와 통신을 주고 받습니다.

PC MINDER™ 오프닝 매니저의 책임

오프닝 매니저가 PC MINDER™ 프로그램을 통해 작업을 수행하는 것이 중요한 이유는 무엇입니까?

- **KITCHEN MINDER™가 데이터를 정확히 예측하도록 하려면 매일 예측치를 잘 생각하여 선택해야 합니다. “나쁜 데이터”를 넣으면 “나쁜 데이터”를 얻을 수밖에 없습니다.**

PC MINDER™ 작업은 오프닝하기 **(최소 15)분** 전까지 완료해야 합니다.

만일 매장이 문을 열 때까지 오프닝 작업을 완료하지 못했을 경우에는 어떻게 해야 합니까?

- **기억나는 즉시 작업을 완료하고 정보를 KITCHEN MINDER™로 전송하십시오.**

예정된 전환 시간 **이전에** 데이 파트 1 을 데이 파트 2 로 바꿔 주어야 합니다.

PC MINDER™ 프로그램을 실행하려면 BOH(Back of House) 컴퓨터에서 어디를 찾아 보아야 합니까?

- **화면의 PC MINDER™ 아이콘을 찾거나 – 또는 –**
- **“시작” 버튼을 클릭한 후, “Programs/KITCHEN MINDER™/ PC MINDER™”를 선택하고, PC MINDER™ 아이콘을 클릭합니다**

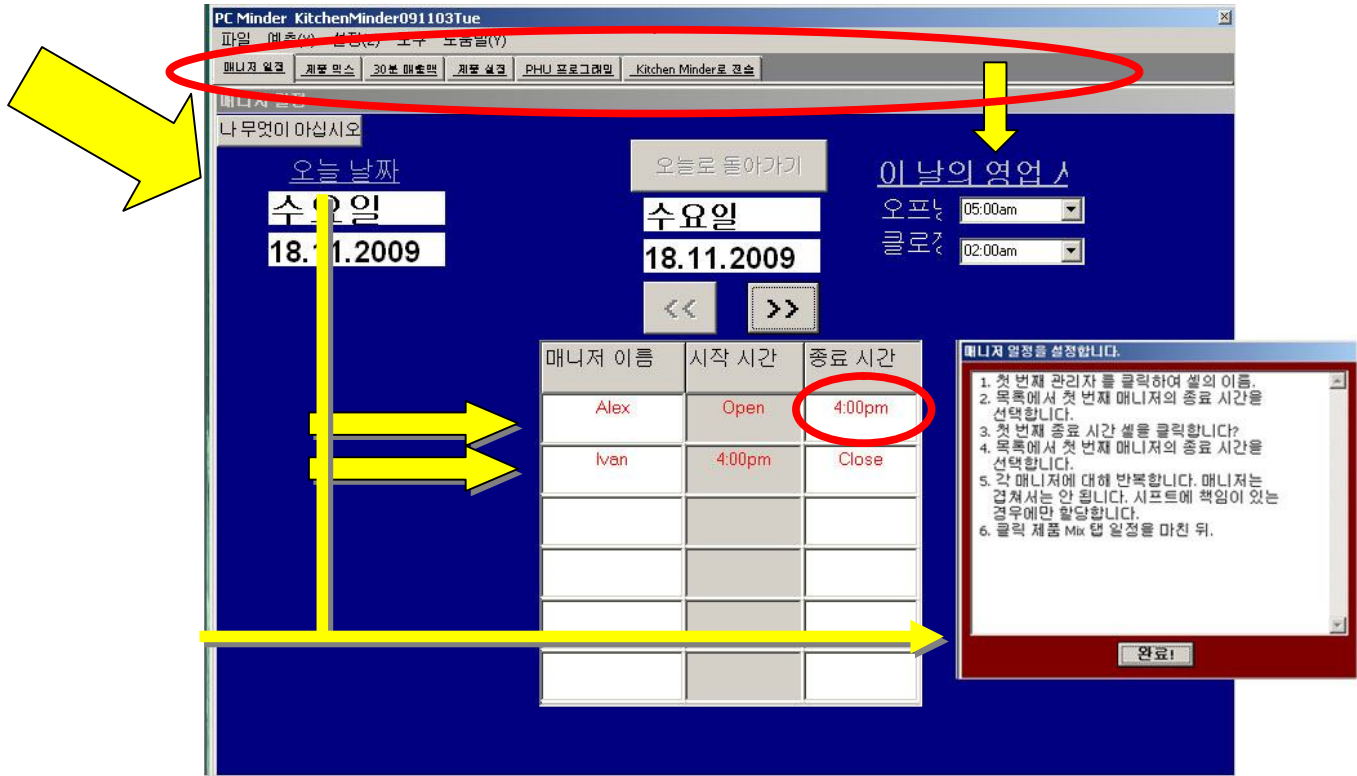
PC MINDER™의 오프닝 작업은 다음과 같습니다.

1 단계: **매니저** 스케줄 작성

2 단계: 적절한 **예측치**의 선택

3 단계: 데이터를 **KITCHEN MINDER™**로 전송

1 단계: 매니저 스케줄의 작성



매니저의 스케줄을 작성하기 위해 알아야 할 사항은 무엇입니까?

- 당일 작업을 하는 모든 인원 및 시프트를 담당하는 모든 인원

매니저 스케줄 작성 절차를 순서대로 정렬하십시오.

- 1 컴퓨터의 PC MINDER™ 프로그램을 엽니다.
- 2 “매니저 이름(Manager's Name)” 열의 드롭다운 목록에서 이름을 선택합니다.
- 3 “종료 시간(End Time)” 상자를 클릭하여 시프트 종료 시간을 선택합니다.
- 4 당일 시프트를 담당할 모든 매니저를 해당일에 배정합니다.

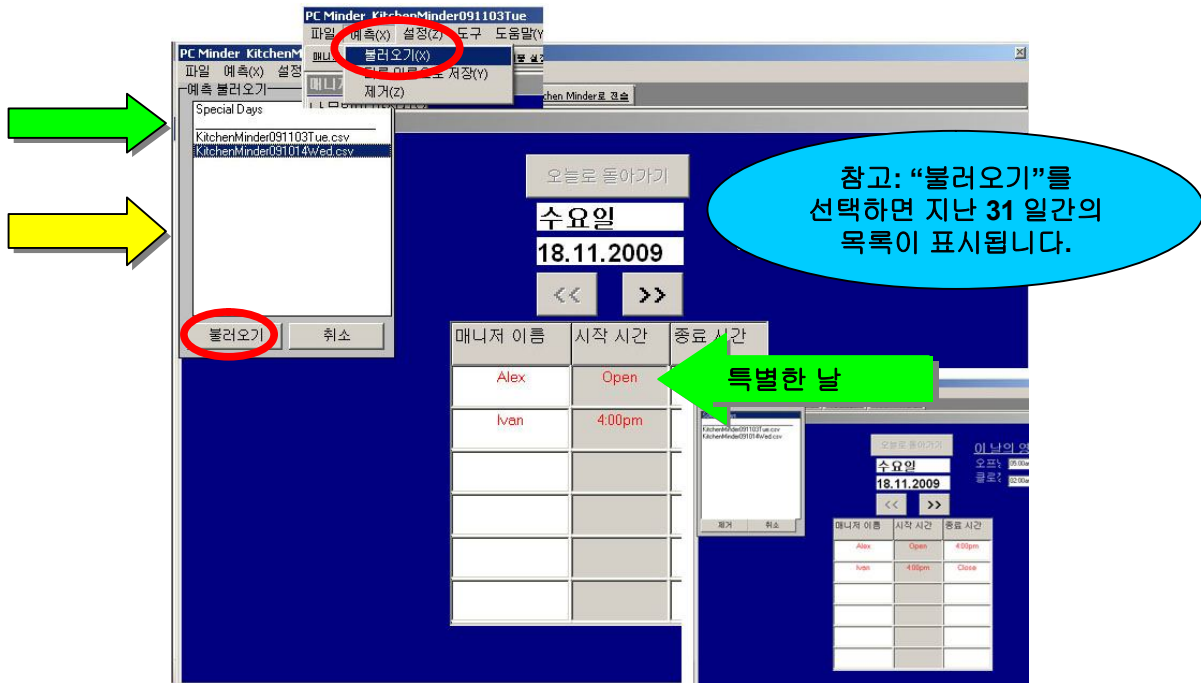
중요 포인트

어느 시점에나 시프트에 매니저를 한 명만 배정할 수 있습니다. 만일 겹치는 경우, 누가 해당 시프트의 담당자인지를 파악하고 이름과 시프트 종료 시간을 입력해야 합니다. 왜 시스템이 이것을 요구할까요?

만일 모든 매니저의 이름이 드롭다운 목록에 들어 있지 않다면 어떻게 해야 할까요?

- 점장이 도착하는대로 해당 사실을 알립니다. 이는 책임 소재를 분명히 하고 QES™ 시스템을 통한 추적을 가능하게 하기 위함입니다.

2 단계: 적절한 예측치의 선택



해당 일에 사용될 예측치를 선택하는 절차를 순서대로 정렬하십시오.

- 1** 메뉴에서 “예측(Forecast)”을 선택합니다.
- 3** “불러오기(Recall)” 버튼을 선택합니다.
- 2** 오늘의 산출량을 위해 사용될 예측 날짜를 선택합니다.

어느 예측 날짜를 선택해야 할지를 어떻게 알 수 있습니까?

- **지난 주의 같은 요일을 찾습니다.**

오늘이 새 제품을 처음 조리하는 날일 경우, 무언가 달리 해야 할 일이 있습니까?
(하나만 동그라미 표시)

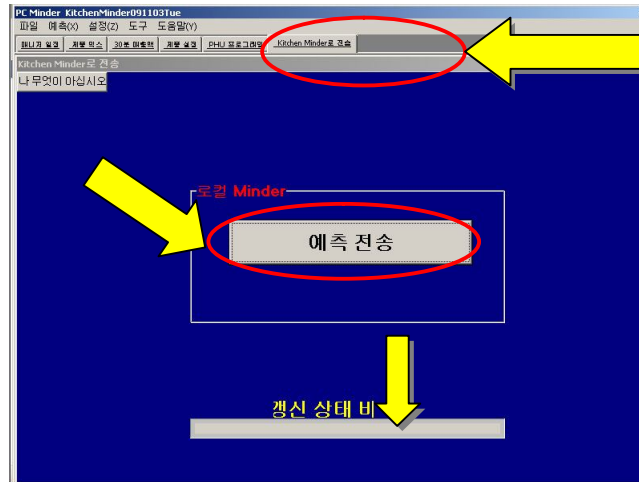
예

아니오

아마도

설명: *Daily Planner* 를 통해 매니저로부터 구체적인 지침이 제공될 것입니다.

3 단계: 데이터를 KITCHEN MINDER™로 전송



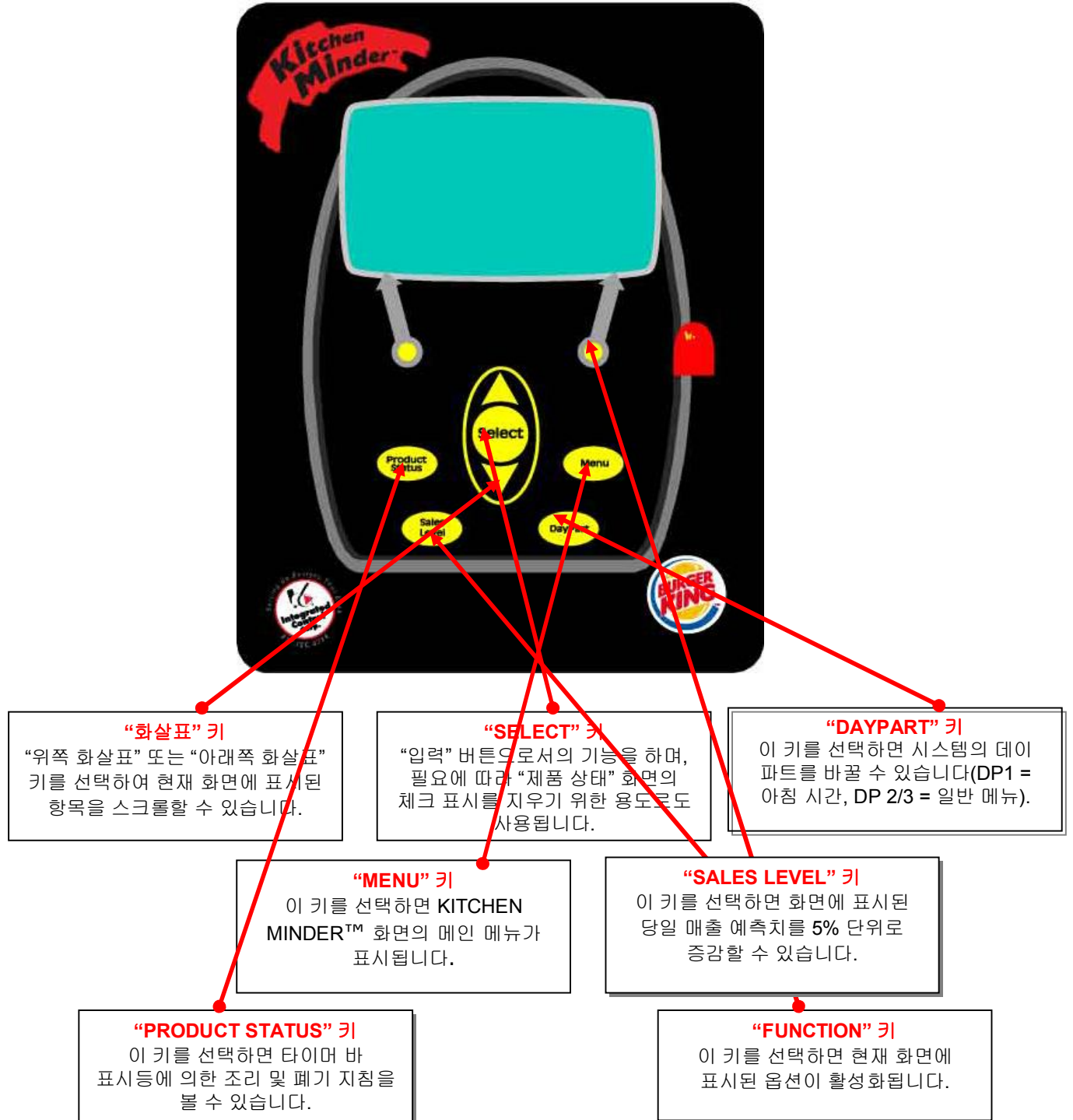
데이터를 KITCHEN MINDER™ 시스템으로 전송하는 절차를 순서대로 정렬하십시오.

- 3** 전송이 완료될 때까지 KITCHEN MINDER™에서 계속해서 "삐" 소리가 울립니다.
- 6** "PC MINDER™에 변경 사항을 저장하시겠습니까?(Do you wish to save changes to the PC MINDER™?)"라는 메시지가 표시되면 "예(Yes)"를 선택합니다.
- 2** "예측 전송(Send Forecast)" 버튼을 선택합니다.
- 5** 전송이 완료되면 PC MINDER™ 프로그램을 닫습니다.
- 4** "상태 표시줄 업데이트"의 진행 상황을 관찰합니다.
- 1** KITCHEN MINDER™ 탭을 클릭합니다.


이제 여러분의 순서입니다: 이 책을 강사에게 반환하고, PC MINDER™가 있는 쪽으로 이동한 후 오프닝 매니저의 세 가지 책임을 완료하십시오.

KITCHEN MINDER™ : 중요 정보

아래의 **KITCHEN MINDER™** 이미지를 보시기 바랍니다. 각 유닛의 키를 아래의 이름 및 설명과 서로 이어 보십시오.



제품 상태 화면:

 **Quick TIP!**
KITCHEN MINDER™의 "제품 상태" 키를 선택하면 "제품 상태" 화면이 표시됩니다.

제품 상태: 조리 **08:58**

조리	10	치킨
조리	12	비프

L 30분 매출액 0000900 +000 **DP 1**

제품 상태: 조리

조리	08	대박
조리	03	물고기
조리	12	햄버거

L 30분 매출액 0004000 +000 **DP 2**

왼쪽의 화면 이미지를 보십시오. 화면에 표시된 정보를 아래의 적절한 위치에 기입하십시오.

상태 조리 완료(Full)

시간: 오전 08:58

30 분 매출액: \$99

데이 파트: DP 1 – 아침 메뉴

화면의 이미지가 왼쪽과 같을 경우 취해야 할 행동은 무엇입니까?

- 취시 3 개 조리
- 버거 12 개 조리

WHOPPER® 패티 8 개가 조리되는 중이라는 것을 아신 분이 있을 수 있습니다.

상태 화면의 어느 부분을 보면 제품이 조리되는 중이라는 것을 알 수 있습니까?

- 제품 옆에 체크 표시가 있습니다.



깜박이지 않는 빨간색 – 제품이 필요함
 깜박이는 빨간색 – 제품 홀딩 타임 경과
 깜박이는 녹색 – 제품의 유통 기한이 다 되어감
 깜박이는 노란색 – 제품의 유통 기한이 다 되어감
 꺼짐 – 제품이 필요하지 않음

제품 홀딩 타이머 바에 표시된 품목은 “조리” 또는 “폐기” 목록에도 표시됩니다.

“데이 파트” 디스플레이:

아래의 표를 완성하십시오.

	데이 파트 1	데이 파트 2	데이 파트 3
준비할 메뉴	아침 메뉴	<u>일반 메뉴</u>	일반 메뉴
사용 시점	<u>아침 메뉴 시간 중</u>	정상 영업 도중	<u>매출이 적은 시간 중</u>

DP 자동 변경

자동 데이 파트 변경 화면이 점심 15 분 전에 표시되었습니다.
다음 문장이 맞습니까 틀립니까?

점심 메뉴 준비!
데이 파트 키를 누르십시오.
모든 타이머가 재설정됩니다.
다음 시간까지 아침 메뉴
제품을 사용하십시오.

- “데이 파트” 키를 눌러야 합니다.

L 30분 매출액

DP

- 아무 것도 하지 말아야 합니다. KITCHEN MINDER™
화면은 자동적으로 일반 메뉴로 전환됩니다.

맞음

틀림

- 즉시 조리를 중단하고
남아 있는 모든 아침 메뉴 제품을 폐기해야 합니다.

맞음

틀림

- KITCHEN MINDER™의 지침에 따라
점심 제품의 조리를 시작해야 합니다.

맞음

틀림

- 메뉴가 일반 메뉴로 바뀌었다는 정보가
KITCHEN MINDER™에 전달되도록
“데이 파트” 키를 길게 눌러야 합니다.

맞음

틀림

“데이 파트” 키를 눌러 데이 파트를 수작업으로 바꿔 주어야 할 시점은 언제입니까?
데이 파트 3 으로 변경할 때.

제품 상태: 조리			
조리	08	대박	
조리	03	물고기	
조리	12	햄버거	
L 30분 매출액 0004000 +000 DP 2			

“세일즈 레벨” 디스플레이:

>DP 변경>

데이 파트로
데이 파트 키를 누르면
같은 제품이 들어 있는
한 모든 타이머가 재설정



L 30분 매출액

DP

취소



Quick TIP!

KITCHEN MINDER™의 “세일즈 레벨” 키를 선택하면 “세일즈 레벨” 디스플레이가 표시됩니다.

오른쪽의 빨간색 원에 표시된 숫자는 매출액이 **0%**만큼 증가했다는 것을 나타냅니다

오프닝 시점의 이 숫자는 **+000**입니다.

실제 매출이 예측된 매출보다 낮거나 높을 경우, 점장이 알려 주는 % 증가/감소치의 계산 방법에 따라 레벨을 조정해야 할 수도 있습니다. 조정을 통해 수치를 000으로 내릴 때에도 사용되는 절차는 동일합니다. 세일즈 레벨을 조정하는 절차를 순서대로 정렬하십시오.

3 “아래쪽 화살표” 키를 눌러 세일즈 레벨을 **5%** 단위로 낮춥니다.

1 “세일즈 레벨” 키를 누릅니다.

4 “선택” 키를 눌러 변경 사항을 적용합니다. 최대로 변경할 수 있는 한도는 **-100%** 또는 **+200%**입니다.

2 “위쪽 화살표” 키를 눌러 세일즈 레벨을 **5%** 단위로 높입니다.


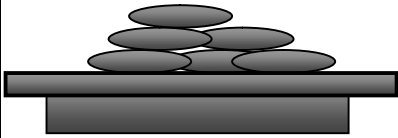



MAKIN' THE GRADE™ 표시기

다음 중 어느 항목의 결과가 MAKIN' THE GRADE™ 표시기에 표시됩니까? (해당되는 항목에 모두 체크하십시오)



- ☒ 팀원들의 PHU 타이머 바 표시등 운영
- ☐ 음식의 온도에 대한 GUEST TRACSM의 반응
- ☐ 핫 슈트의 홀딩 타임
- ☒ KITCHEN MINDER™ 화면에 표시되는 지침의 준수

여러분의 점수를 아십니까?

	행동	감점
	홀딩 타임 연장	6
	초과 조리	3
	조리 또는 폐기 지연	2

자신의 기술 시연


책을 강사에게 반환하십시오. 강사가 이 체크리스트에 기초하여 여러분이 오늘 배운 기술을 올바르게 시연했는지를 확인할 것입니다.

 관찰 대상 활동		 질문할 사항
1. PC MINDER™ 오픈링 책임 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 컴퓨터에서 프로그램을 실행 <input type="checkbox"/> 당일의 매니저 배정 <input type="checkbox"/> 적절한 예측의 선택 <input type="checkbox"/> KITCHEN MINDER™로 데이터 전송 <i>비고:</i>	질문 →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> PC MINDER™ 프로그램에서 매니저를 시프트에 몇 명까지 배정할 수 있습니까? <u>단 한 명</u>
2. PHU 타이머 바 운영 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> KITCHEN MINDER™ 장치에 표시되는 조리/폐기 지침을 준수 <input type="checkbox"/> 비워진 팬을 꺼내기 <input type="checkbox"/> KITCHEN MINDER™의 지침을 보는 방법을 팀원들에게 어떻게 지도할 것인지를 시연 <input type="checkbox"/> PHU 타이머 바 표시등을 이용해 팀원들의 긍정적인 행동을 강화 <input type="checkbox"/> KITCHEN MINDER™ 시스템 및 MAKIN' THE GRADE™ 표시기에 대한 팀 교육 계획을 수립 <i>비고:</i>	질문 →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 어떠한 행동/오류가 여러분의 등급에 가장 큰 영향을 미칩니까? <u>홀딩 타임 연장 오류</u> <input type="checkbox"/> 팀원들이 KITCHEN MINDER™의 지침을 따르도록 하기 위해 여러분이 할 수 있는 최선의 방법은 무엇입니까? <u>KITCHEN MINDER™를 믿고 본인부터 솔선하여 지침을 따릅니다</u>
3. KITCHEN MINDER™ “제품 상태” 화면 확인 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 현재 시간 <input type="checkbox"/> 예측치의 정확성 <input type="checkbox"/> 세일즈 레벨 조정의 정확성 <input type="checkbox"/> 데이 파트 설정의 정확성 <i>비고:</i>	질문 →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 세일즈 데이터에 기초하여 세일즈 동향을 파악하고 정확한 세일즈 조정을 하는 방법에 대한 교육 스케줄 계획을 점장과 협의했습니까? <u>2</u>

부록

Proficiency Chart


KITCHEN MINDER™ *TestRight* 가이드 및 해답



Team Member Proficiency

NAME: _____

DATE: _____



CONFIDENTIALITY AGREEMENT

CONFIDENTIALITY AGREEMENT

CONFIDENTIALITY AGREEMENT

CONFIDENTIALITY AGREEMENT

CONFIDENTIALITY AGREEMENT

CONFIDENTIALITY AGREEMENT

NAME		CONFIDENTIALITY AGREEMENT										CONFIDENTIALITY AGREEMENT										CONFIDENTIALITY AGREEMENT									
		CONFIDENTIALITY AGREEMENT										CONFIDENTIALITY AGREEMENT										CONFIDENTIALITY AGREEMENT									
1																															
2																															
3																															
4																															
5																															
6																															
7																															
8																															
9																															
10																															
11																															
12																															
13																															
14																															
15																															
16																															
17																															
18																															
19																															
20																															
21																															
22																															
23																															
24																															
25																															
26																															
27																															
28																															
29																															
30																															

CONFIDENTIALITY AGREEMENT

CONFIDENTIALITY AGREEMENT


CONFIDENTIALITY AGREEMENT


CONFIDENTIALITY AGREEMENT


CONFIDENTIALITY AGREEMENT

CONFIDENTIALITY AGREEMENT

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





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





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





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

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

B

C

D

B

C

(over)

CONFIDENTIAL AND PROPRIETARY INFORMATION OF BURGER KING CORPORATION.™

™ and © 2006 Burger King Brands, Inc. (USA only). ™ and © 2006 Burger King Corporation (outside USA). All rights reserved. AK-KM-E 03/06

Answer Key



Kitchen Minder™ continued



6

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

>Product Status: COOK >01:30 PM
 Discard Fish
 ✓ 12 Burger
 > Cook 03 TCrisp
 ✓ Level 380+000 DP2 Bud Off

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

D

7

What action is the Kitchen Minder™ requiring for Fish?

>Product Status: COOK >01:33 PM
 Discard Fish
 > Cook 03 TCrisp
 ✓ Level 380+000 DP2 Bud Off

- 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

CONFIDENTIAL AND PROPRIETARY INFORMATION OF BURGER KING CORPORATION.