Kitchen Minder™

RightTRACK Training

Příručka TrainRight

Krok 1 – Příprava

Připravte se

Vybavení

- ❑ Zkontrolujte, zda je všechno vybavení v pořádku.
- ❑ Pokud je třeba, aby se zařízení zahřálo, před školením ho zapněte.

Kde

Výrobní prostor

Kdy

Doba mimo špičku

Školicí materiály

- ❑ Příručky *WorkRight*:
  - Systém Kitchen Minder™
  - Pokyny pro hodiny indikující kontrolu jakosti
- ❑ Příručka *TestRight* (v případě potřeby odstraňte odpovědi předchozích žáků)
- ❑ Produkt
- ❑ Jednotka pro skladování produktů (PHU, systém skladování produktů)
- ❑ Hodiny indikující kontrolu jakosti
- ❑ Systém Kitchen Minder™
- ❑ Zobrazení systému hodnocení kvality

Příprava žáka

- ❑ Pokud vás člen týmu ještě nezná, představte se.
- ❑ Zeptejte se člena týmu na předchozí pracovní zkušenosti pro stanovení úrovně obeznámenosti s úkolem.
- ❑ Vysvětlete důležitost výroby:

Zlatý standard pro Spokojenost hostů

Dodržování správných postupů zaručí bezpečnost hostů a členů týmu.

- ❑ Vyvolejte nadšení do učení.
- ❑ Vyslovte své přesvědčení, že člen týmu dokáže tento úkol zvládnout.
- ❑ Vysvětlete, jak použijete Metodu výuky ve 4 krocích.
- ❑ Stanovte konkrétní cíl výuky:

Připravte sendviče podle Zlatého standardu tak, aby měly požadovaný vzhled, aby byly připraveny rychle a byly dodrženy hygienické zásady. Tak lze zajistit kvalitu produktu, konzistenci a spokojenost hostů.

Krok 2 – Vysvětlení a předvedení

(Vysvětlete a předveďte následující témata.)

Vysvětlete management produktů.

- ❑ Management produktů
  - Vysvětlete, jak systém Kitchen Minder™ nahrazuje tabulky SÚP.
  - Vysvětlete, proč je důležité správně sledovat dobu skladování produktů.

Vysvětlete hodiny indikující kontrolu jakosti.

- ❑ Hodiny indikující kontrolu jakosti
  - Vysvětlete správný způsob použití hodin indikujících kontrolu jakosti.
  - Vysvětlete význam kontrolek a význam různých barev.
  - Vysvětlete, jak kontrolky pomáhají sledovat doby skladování. Objasněte význam tohoto sledování na kvalitu produktů, které jsou pak podávány hostům.
  - Vysvětlete, jak se určuje kvalita produktů prostřednictvím kontrolek. Ty totiž zajišťují, abychom stále podávali čerstvé, vysoce kvalitní produkty.
- ❑ Vysvětlete, jak mají členové týmu správně obsluhovat kontrolky.
  - Pokud nikdo z členů týmu nestiskne tlačítko hodin indikujících kontrolu jakosti, systém Kitchen Minder™ nebude fungovat správně.
  - Tlačítka se MUSÍ stisknout v případě, že
    - do přihrádky v PHU je vložena pánev s pokrmem.
    - z přihrádky PHU je vyjmut poslední plátek mletého masa.
- ❑ Vysvětlete, jak nám hodiny indikující kontrolu jakosti sdělují:
  - Které produkty mají být použity
  - Které produkty musejí být znehodnoceny a zaznamenány jako odpad
  - Jestliže je podle červené kontrolky třeba připravit více než jeden produkt
    - Systém Kitchen Minder™ zobrazí přesná množství
- ❑ Zdůrazněte, jak je důležité tisknout tlačítka. Tato opomenutí totiž způsobují většinu chyb.

TR-KM-E 03/06 Důvěrné informace ve vlastnictví společnosti Burger King Corporation.

Krok 3 – Výkon a pochvala

❑ 1. Nechte člena týmu procvičit si všechny kroky u každého z následujících úkolů:
- Systém Kitchen Minder™
- Hodiny indikující kontrolu jakosti

Nabídněte členovi týmu potřebnou pomoc a při práci opravujte chybné úkony. Poskytujte pozitivní zpětnou vazbu a chvalte výkony člena týmu.

❑ 2. Nechte člena týmu procvičit si stejné kroky *zcela bez pomoci.*
- Systém Kitchen Minder™
- Hodiny indikující kontrolu jakosti

Pochvalte výkon člena týmu.

Krok 4 – Další kontrola

❑ 1. Rozdejte příručku *TestRight*.

Opravte odpovědi v příručce *TestRight* a proberte výsledky se členy týmu.

V případě potřeby znovu projděte ty části, které vyžadovaly více času a pomoci.

DŮVĚRNÉ INFORMACE VE VLASTNICTVÍ SPOLEČNOSTI BURGER KING CORPORATION.
TM a © 2006 Burger King Brands, Inc. (pouze v USA).
TM a © 2006 Burger King Corporation (mimo USA). Všechna práva vyhrazena.