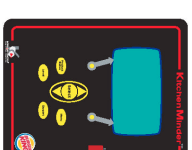
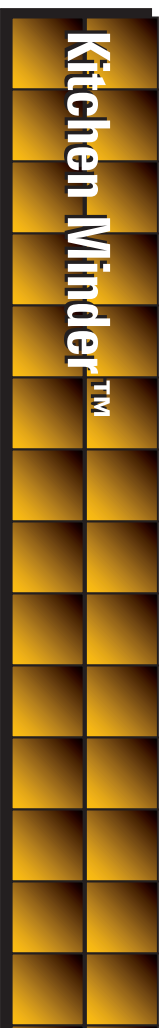




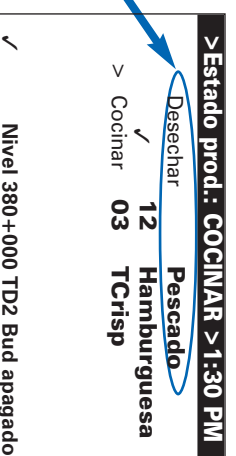
Guía WorkRight



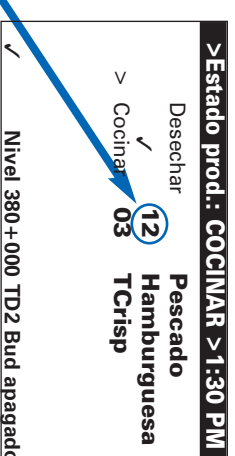
RightTRACK Training

1

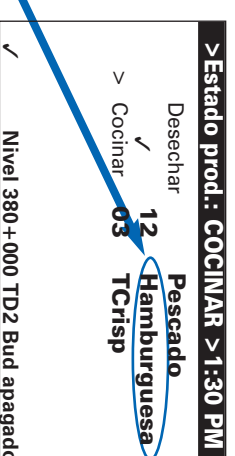
Estado del producto: Cocinar



Cada línea representa una acción necesaria en cuanto a un recipiente de producto. En este caso, se trata de desechar un recipiente de **Pescado**.



Este número, **12**, es la cantidad total de porciones o piezas que se deben cocinar y colocar en un recipiente de PHU. En este caso, se trata de cocinar **12 porciones**.

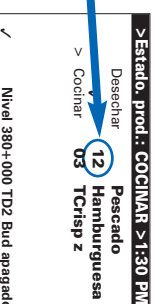


Este nombre de producto, **Hamburguesa**, es el producto respecto del cual debe realizarse la acción. En este caso, deben cocinarse **12 porciones de hamburguesas**.

2

Estado del producto: Cocinar

✓ **Marcar**
Los productos se marcan cuando se están cocinando.

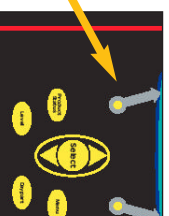


En este caso, debe marcar **12 hamburguesas**.

Presione las teclas de flecha ARRIBA o ABAJO para desplazar el cursor hasta el producto apropiado.



Para marcar los productos, presione la tecla de función de la izquierda.

**3**

Una vez cocinado el producto

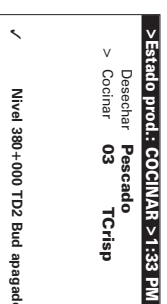
Coloque el recipiente de PHU con **12 porciones de hamburguesas** en el compartimento adecuado de la PHU.



Pulse el botón del Timer de control de calidad adecuado en la PHU.



Tras pulsar el botón, el producto cocinado, en este caso **12 porciones de hamburguesas**, desaparecerá de la pantalla de Estado del Producto.

**4**

Estado del producto: Lleno

Todos los recipientes están llenos de productos.



No se necesitan cocinar productos adicionales por el momento.

5

Pantalla de Puntuación de Calidad

La puntuación de calidad que indica el Kitchen Minder refleja el rendimiento de los empleados en los últimos 30 minutos:



Así se mide la precisión con la que los empleados siguen las indicaciones del Kitchen Minder™ y los Timers de control de calidad en la PHU.

Para mejorar esa puntuación a lo largo del día, se debe:

- Ejecutar las acciones que solicite el Kitchen Minder™
- Pulsar los botones del Timer de control de calidad adecuados en la PHU.