

Risposte



Kitchen Minder™

RightTRACK
Training

1

Quale spia indica un prodotto che sta per scadere?



Rosso fisso



Verde lampeggiante



Rosso lampeggiante



Spie spente

B

2

Quale spia indica un prodotto già scaduto che deve essere scartato e registrato come rifiuto?



Rosso fisso



Verde lampeggiante



Rosso lampeggiante



Spie spente

C

3

Quale spia indica che non è necessario aggiungere altro prodotto in questo momento?



Rosso fisso



Verde lampeggiante



Giallo fisso



Spie spente

D

4

Quale spia indica il prodotto che va utilizzato per primo?



Rosso fisso



Verde fisso



Giallo fisso



Spie spente

B

5

Quale spia indica che è necessario aggiungere altro prodotto (per le quantità, fare the riferimento a Kitchen Minder™)?



Rosso lampeggiante



Spie spente



Rosso fisso



Giallo lampeggiante

C



Kitchen Minder™ continua



6

Quanti Burger patty sta richiedendo il sistema Kitchen Minder™?

>Stato prod.: COTT. >13:30	
Scarta	Pesce
✓	12 Hamburger
> Cott.	03 Crocc.
✓	Livello 380+000 PG2 Bud Off

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

D

7

Quale azione richiede Kitchen Minder™ per il pesce?

>Stato prod.: COTT. >13:33	
Scarta	Pesce
> Cott.	03 Crocc.
✓	Livello 380+000 PG2 Bud Off

- A. Cuocerne altro B. Scartarlo C. Controllarlo D. Nessuna delle azioni precedenti

B

8

Sullo schermo di Kitchen Minder™ è visualizzato il messaggio "GN PIENI". Questo messaggio significa che non è richiesta alcuna azione.

- A. Vero B. Falso

A

9

La classe di qualità visualizzata in cucina riflette le prestazioni del membro dello staff negli ultimi:

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

B

10

Per migliorare la propria valutazione nel corso della giornata, è necessario:

- A. Adempiere a tutte le azioni richieste da Kitchen Minder™
 B. Premere il pulsante timer controllo qualità appropriato sul PHU
 C. Entrambe le azioni precedenti
 D. Nessuna delle azioni precedenti

C