



TrainRight Guida

Fase 1 — Preparazione

Prepararsi

Attrezzature

- ☐ Verificare che tutte le attrezzature siano in buono stato di funzionamento
- ☐ Accendere le attrezzature prima del training, se è necessario un periodo di riscaldamento

Dove

Area di produzione

Quando

Periodi di affluenza ridotta

Materiali per il training

- ☐ Guide *WorkRight*:
 - Kitchen Minder™
 - Linee guida timer controllo qualità
- ☐ *TestRight* (Cancellare le risposte dei partecipanti precedenti)
- ☐ Prodotto
- ☐ PHU
- ☐ Timer controllo qualità
- ☐ Kitchen Minder™
- ☐ Visualizzatore classe di qualità

Preparare il partecipante

- ☐ Presentarsi al membro dello staff, se non ci si conosce già
- ☐ Chiedere al partecipante di parlare della sua esperienza di lavoro precedente al fine di determinare il suo livello di conoscenza delle attività del training
- ☐ Illustrare l'importanza della produzione:

Gold Standard per la soddisfazione dei clienti



Rispetto delle procedure corrette per garantire la sicurezza dei clienti e dei membri dello staff



- ☐ Creare entusiasmo per i contenuti del training
- ☐ Manifestare ottimismo confermando al partecipante che possiede le capacità richieste durante il training
- ☐ Spiegare come verrà applicato il metodo di formazione in quattro fasi
- ☐ Illustrare l'obiettivo del training:

Preparare ogni panino rispettando i Gold Standard per pulizia e presentazione, velocità di preparazione e igiene al fine di garantire qualità, coerenza e soddisfazione del cliente.



Fase 2 — Spiegazione e dimostrazione

(Spiegare e dimostrare gli argomenti seguenti)

Spiegare la gestione dei prodotti

- ☐ Gestione dei prodotti
 - Spiegare in che modo Kitchen Minder™ sostituisce i grafici di produzione PLS (PLS Production Charts)
 - Spiegare perché è importante monitorare correttamente l'ora di scadenza

Spiegare i timer controllo qualità

- ☐ Timer controllo qualità
 - Spiegare l'uso corretto dei timer controllo qualità
 - Illustrare l'importanza del rispetto delle spie luminose e il significato dei diversi colori
 - Spiegare in che modo le spie luminose consentono di monitorare i tempi di mantenimento e, di conseguenza, aiutano a valutare la qualità dei prodotti serviti ai clienti
 - Spiegare in che modo le spie luminose determinano la qualità dei prodotti e contribuiscono al raggiungimento del nostro obiettivo di servire alimenti freschi e di alta qualità

- ☐ Spiegare come controllare le spie luminose
 - Se un membro dello staff non preme i pulsanti timer controllo qualità, Kitchen Minder™ non può funzionare correttamente
 - È fondamentale premere i pulsanti timer controllo qualità:
 - Quando si colloca un gastronomo di prodotti nel PHU
 - Quando si rimuove l'ultimo patty dal gastronomo PHU
- ☐ Spiegare in che modo i timer controllo qualità forniscono le seguenti informazioni:
 - Quale prodotto utilizzare
 - Quale prodotto scartare e registrare come rifiuto
 - Quando cuocere altro prodotto (se la spia rossa fissa è accesa)
 - Fare riferimento a Kitchen Minder™ per le quantità di prodotto
- ☐ Sottolineare l'importanza della **PRESSIONE** dei pulsanti poiché si tratta dell'attività più spesso trascurata da parte dello staff

Fase 3 — Esecuzione e riconoscimento

- ☐ 1. Chiedere al membro dello staff di eseguire le diverse fasi previste per le attività relative a:
- Kitchen Minder™
 - Timer controllo qualità

- ☐ 2. Chiedere al membro dello staff di ripetere le stesse fasi svolte, *ma questa volta senza fornire aiuto*
- Kitchen Minder™
 - Timer controllo qualità

Fornire al membro dello staff tutta l'assistenza necessaria e correggere eventuali errori di esecuzione. Sottolineare i comportamenti positivi e riconoscere la validità dell'esecuzione svolta

Riconoscere la validità dell'esecuzione svolta

Step 4 — Follow-up

- ☐ 1. Somministrare la Guida *TestRight*

Correggere la Guida *TestRight* e rivedere i risultati con i membri dello staff.

Se appropriato, rivedere le sezioni che richiedono ulteriori analisi e approfondimenti