

KITCHEN MINDER™

Quaderno di training



Livello iniziale -

*per chi si occupa della
gestione dei turni*



Nome:

Ristorante:



NOTA: L'utilizzo del materiale allegato è riservato esclusivamente a dipendenti di Burger King Corporation ("BKC") e delle sue consociate e ad altri individui ed entità specificamente autorizzati per iscritto da BKC ("Utenti autorizzati"). Tale contenuto non può essere copiato, modificato o distribuito, integralmente o in parte, in qualsiasi forma o tramite qualunque mezzo, senza l'espressa autorizzazione scritta di un responsabile di BKC.

TM e © 2010 Burger King Corporation. Tutti i diritti riservati

Introduzione

Questo quaderno è il training **KITCHEN MINDER™ di livello iniziale**.

KITCHEN MINDER™ è un intuitivo strumento basato sulla cottura a gruppo che monitora e regola l'uso dei prodotti in base alle proiezioni di vendita.

Grazie a KITCHEN MINDER™, lo staff è in grado di garantire costantemente alimenti caldi di qualità e un'esperienza di servizio impeccabile per i clienti. Se usato correttamente, il sistema contribuisce a ridurre gli sprechi, ottimizzare l'efficienza e il rendimento dei prodotti e migliorare la produttività complessiva del ristorante mediante una gestione più efficace.

Il programma di training elenca le mansioni dei responsabili di turno e spiega il funzionamento del software del SISTEMA KITCHEN MINDER™, che include:

- 1) PC MINDER™
- 2) QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)

Obiettivi del programma:

1. Identificare i componenti e i vantaggi del SISTEMA KITCHEN MINDER™.
2. Eseguire le attività preparatorie di PC MINDER™.
3. Spiegare le funzioni e gli indicatori principali della schermata "Stato prodotto" di KITCHEN MINDER™.
4. Monitorare la classe QES™.

Oltre al quaderno, il corso prevede l'uso di:

- **Guida alle raccomandazioni per le attrezzature (EEG) di KITCHEN MINDER™**
- Sistema KITCHEN MINDER™ correttamente funzionante

Il programma include esercizi e attività per verificare la comprensione teorica e le competenze pratiche. Le risposte corrette sono riportate a pagina 23. Per risultati ottimali, seguire metodicamente le istruzioni del quaderno sull'uso di KITCHEN MINDER™ e PC MINDER™.

Qualora si richieda ulteriore assistenza, contattare il proprio supervisore o Restaurant Trainer.

Sistema KITCHEN MINDER™

Perché è necessario usare il sistema KITCHEN MINDER™?



PANORAMICA DEL SISTEMA KITCHEN MINDER™

Panoramica del sistema KITCHEN MINDER™

Lo strumento KITCHEN MINDER™ indica i prodotti da cuocere in anticipo per coprire la mezz'ora successiva di attività, con un funzionamento analogo ai programmi di produzione. Il sistema KITCHEN MINDER™ elimina qualsiasi supposizione!

Stato prodotto:COMPLET11:18

✓ **06 Whop**
Cuocere **12 Burger**
Cuocere **01 TGrill**

L 5 1/2 ora 120 + 000PG 1

(Schermata KITCHEN MINDER™ esemplificativa con istruzioni su quali prodotti cuocere e sulle quantità necessarie per ciascun prodotto)



KITCHEN MINDER™ anticipa i clienti nel fornire informazioni sulla qualità degli alimenti.

Vantaggi di KITCHEN MINDER™

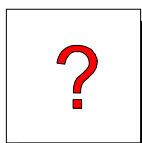
Il SISTEMA KITCHEN MINDER™ funziona come una calcolatrice gigante che consente di:

- Gestire un turno senza intoppi
- Ridurre gli sprechi
- Aumentare la produttività
- Individuare i membri dello staff che non seguono le procedure corrette
- Migliorare le prestazioni complessive, inclusa la rapidità del servizio
- Esercitare un controllo maggiore; con KITCHEN MINDER™ è possibile armonizzare vendite e product mix

Componenti del sistema KITCHEN MINDER™

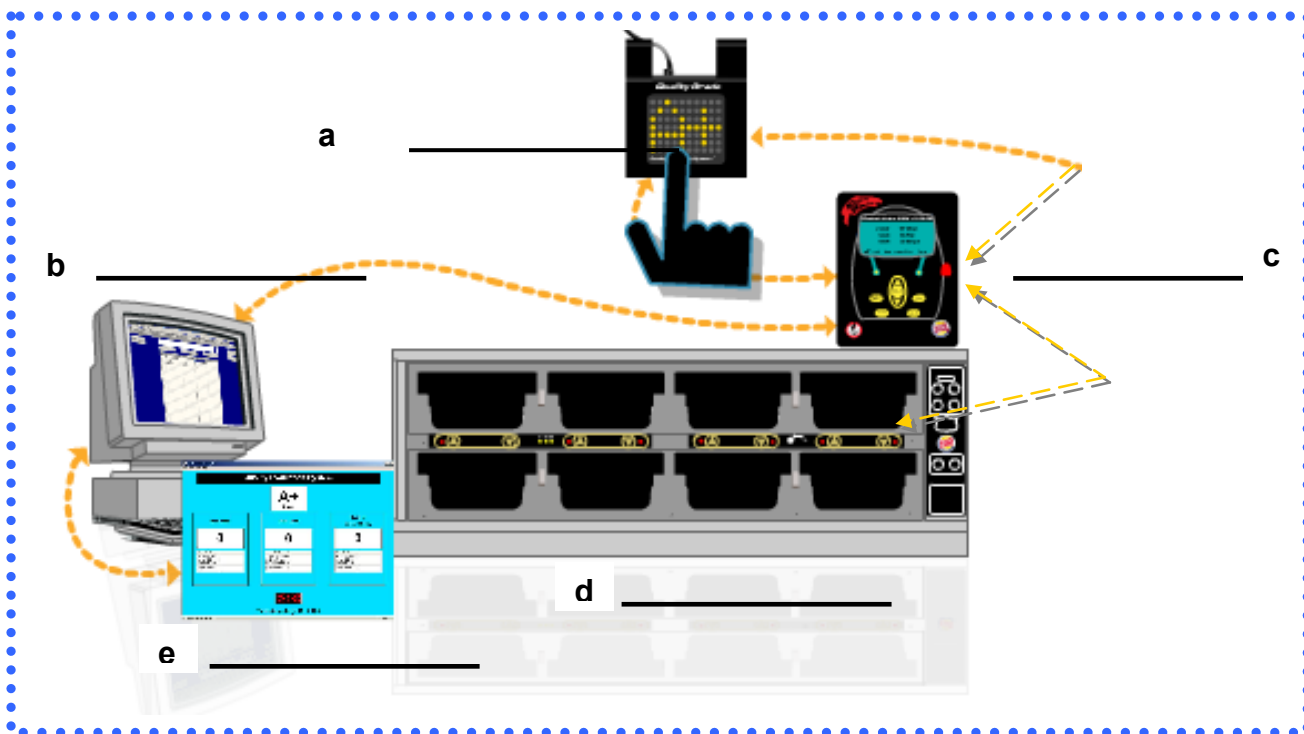
Il SISTEMA KITCHEN MINDER™ comprende 5 componenti principali:

- 1) **Programma PC MINDER™**: invia a KITCHEN MINDER™ una previsione basata su product mix e vendite per mezz'ora.
- 2) **QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)**: fornisce la cronologia dei dati relativi alle classi sul computer Back of House.
- 3) **Barre del timer del PHU**: indicano lo stato dei prodotti nei gastronorm, consentendo ai membri dello staff di sapere se un prodotto è fresco o deve essere scartato.
- 4) **KITCHEN MINDER™**: determina automaticamente la quantità di ogni prodotto necessaria nel corso della giornata e fornisce ai membri dello staff un elenco completo dei prodotti da cuocere.
- 5) **Indicatore MAKIN' THE GRADE™**: fornisce feedback immediato sulle prestazioni dei membri dello staff.



ESERCIZIO 1

Osservare l'immagine sottostante. Riempire gli spazi vuoti con il nome di ciascun componente.



KITCHEN MINDER™ e barra del timer del PHU

¡FERMATI E PENSA!

VERDE FISSO	Usare per primo questo prodotto
GIALLO FISSO	Usare per primo il prodotto indicato dalla spia verde
VERDE LAMPEGGIANTE	Continuare a usare per primo questo prodotto, scadrà a breve
GIALLO LAMPEGGIANTE	Continuare a usare per primo il prodotto indicato dalla spia verde, che scadrà a breve
ROSSO LAMPEGGIANTE	Prodotto scaduto. Premere il tasto, scartare il prodotto, registrare come scarto
ROSSO FISSO	Prodotto da cuocere, fare riferimento a KITCHEN MINDER™ per la quantità
SPIA SPENTA	Al momento non è necessario aggiungere altro prodotto.

- Il sistema KITCHEN MINDER™ è collegato alle barre del timer del PHU.
- Mentre i membri dello staff interagiscono con la barra del timer, il sistema KITCHEN MINDER™ monitora le loro prestazioni e mostra una classe sull'indicatore MAKIN' THE GRADE™.
- Le spie della barra del timer PHU indicano a KITCHEN MINDER™ quando un alimento deve essere cotto o scartato.

RESPONSABILITÀ DEI MEMBRI DELLO STAFF E DEI MANAGER

Responsabilità dei membri dello staff

- Sono responsabili della corretta esecuzione delle barre del timer del PHU per garantire il funzionamento ottimale del sistema KITCHEN MINDER™.
- Devono seguire le istruzioni della schermata KITCHEN MINDER™ e cuocere o scartare i prodotti come indicato.

ESERCIZIO 2

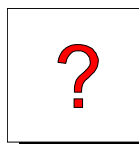
Elencare alcune conseguenze della mancata esecuzione delle istruzioni della schermata KITCHEN MINDER™ da parte di un membro dello staff.

Responsabilità del manager

1. Offrire training e supporto ai membri dello staff riguardo all'uso corretto del sistema e dei suoi componenti.
2. **FIDARSI** del sistema KITCHEN MINDER™.
3. Assicurarsi che tutti i membri dello staff seguano le istruzioni per la cottura e lo scarto degli alimenti riportate da KITCHEN MINDER™.
4. Rassicurare i membri dello staff che le previsioni del sistema KITCHEN MINDER™ sono basate sui volumi di vendita per la successiva mezz'ora di attività.



È essenziale che I MANAGER si fidino del sistema KITCHEN MINDER™ come se fosse una calcolatrice. Se sono loro stessi a preparare gli alimenti seguendo il livello di prodotto indicato dal sistema, il team seguirà l'esempio. Devono fornire un modello di comportamento!

ESERCIZIO 3!

Come fa il sistema KITCHEN MINDER™ a calcolare la quantità di alimenti da cuocere?

ATTIVITÀ PREPARATORIE DI PC MINDER™



Completamento delle attività preparatorie PC MINDER™ da parte del manager

- È imprescindibile che il manager responsabile dell'apertura esegua le attività preparatorie, di modo da fornire a KITCHEN MINDER™ le informazioni necessarie per calcolare le quantità esatte di alimenti da cuocere.
- Le attività preparatorie di PC MINDER™ devono essere completate almeno 15 minuti prima dell'apertura del ristorante. Ciò garantisce un intervallo di tempo sufficiente per la preparazione dei prodotti.

Qualora le attività preparatorie non vengano eseguite, sull'indicatore Makin' the Grade™ verrà riportata la classe "F" finché la previsione non sarà stata inviata a KITCHEN MINDER™.

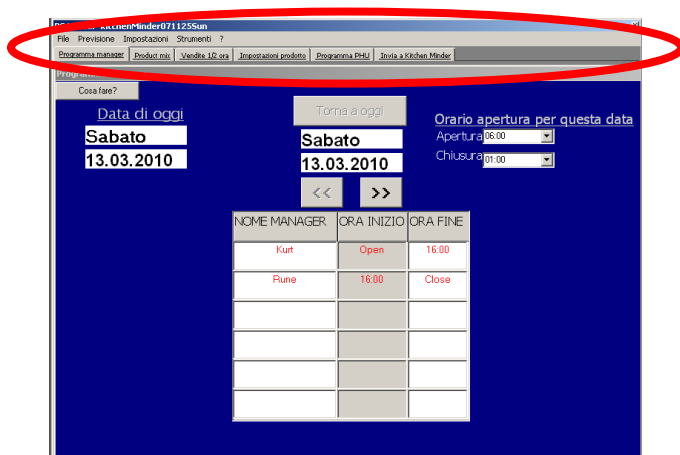
Quali sono le fasi delle attività preparatorie di PC MINDER™?

1. Creazione del programma manager
2. Selezione della previsione appropriata
3. Invio dei dati al sistema Kitchen Minder™

Dettagli di ciascuna fase:

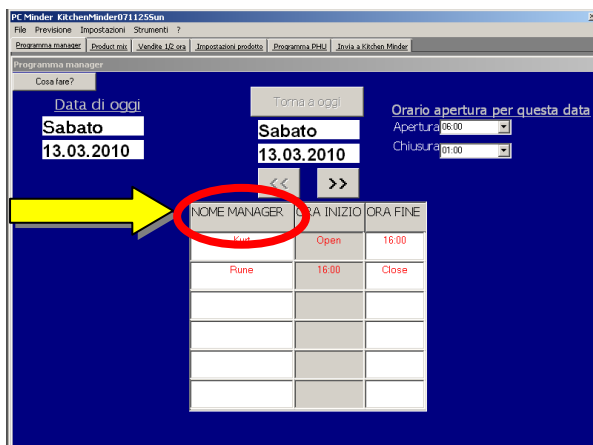
FASE 1: CREAZIONE DEL PROGRAMMA MANAGER.

A. Avviare il software PC MINDER™ sul computer.

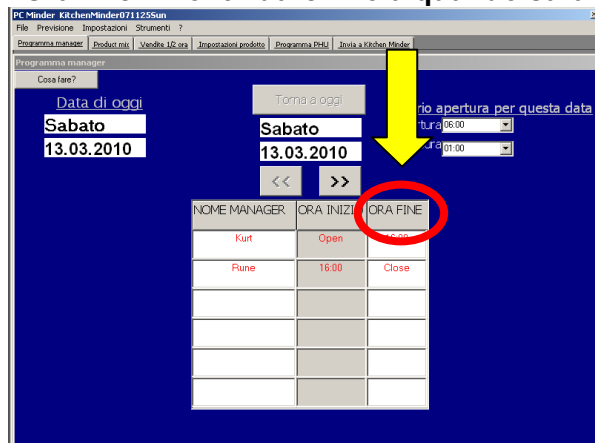


FASE 1: CREAZIONE DEL PROGRAMMA MANAGER (cont.)

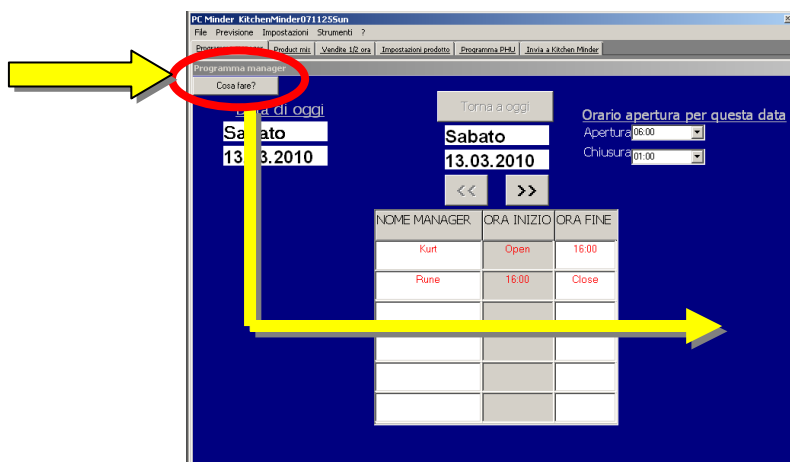
B. Nella colonna “Nome manager”, fare clic sulla prima casella e selezionare il proprio nome dall'elenco a discesa.



C. Selezionare l'ora di conclusione del turno facendo clic sulla casella nella colonna “Ora fine”. Continuare fino a quando saranno stati inseriti i nomi di tutti i manager.



D. In caso di dubbi su come procedere, fare clic sul pulsante “Cosa fare?”.





È possibile assegnare solo un manager per turno, per orario. Se si verificano sovrapposizioni, è necessario identificare IL RESPONSABILE DEL TURNO e riportare il suo nome e l'ora di fine turno.

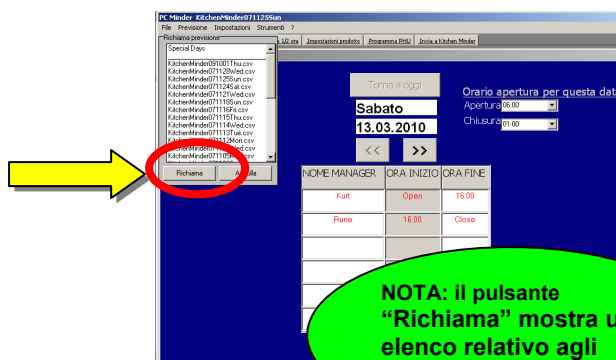
FASE 2: SELEZIONE DELLA PREVISIONE APPROPRIATA

Dopo aver completato la prima fase (Creazione del programma manager), caricare il file di previsione di vendite e product mix seguendo i semplici punti riportati di seguito (a, b e c).

A. Selezionare "Previsione" dal menu

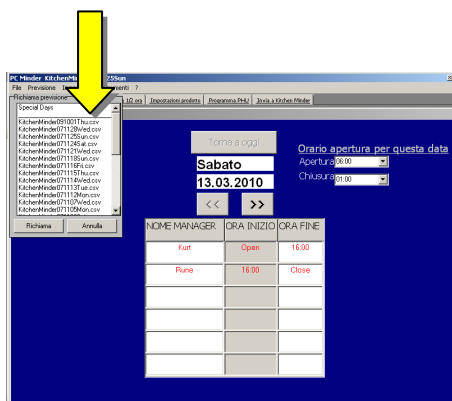


B. Selezionare il pulsante "Richiama"



NOTA: Il pulsante "Richiama" mostra un elenco relativo agli ultimi 31 giorni.

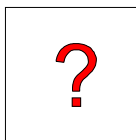
C. Selezionare una data di riferimento per la previsione del giorno attuale





Regola generale: per effettuare le previsioni, usare lo stesso giorno della settimana precedente.

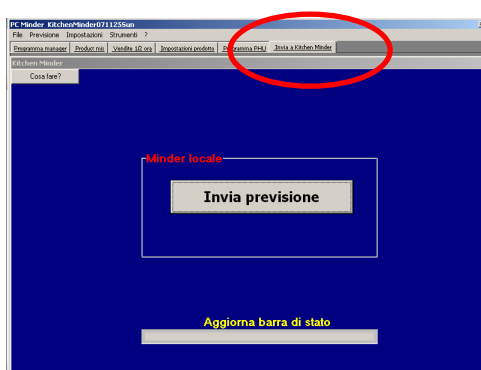
ESERCIZIO 4



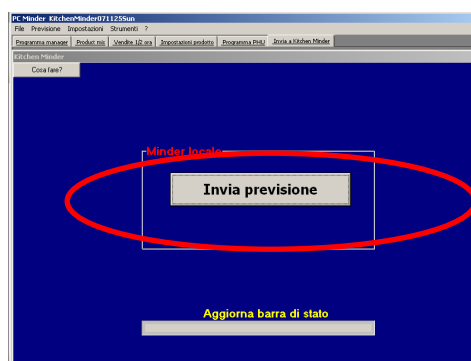
Per quale motivo le previsioni vengono effettuate usando lo stesso giorno della settimana precedente?

FASE 3: INVIO DEI DATI al sistema KITCHEN MINDER™

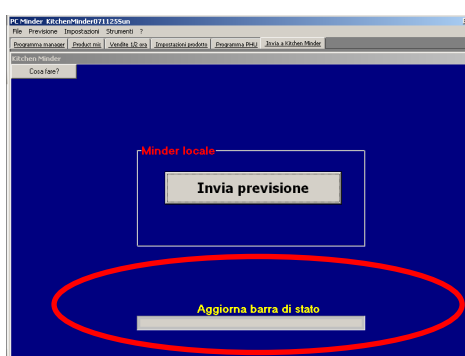
I dati sono pronti per essere inviati a KITCHEN MINDER™.



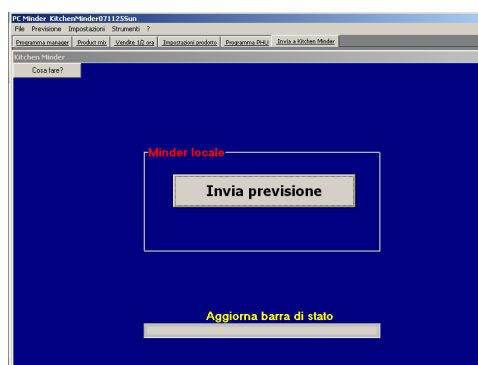
A. Fare clic sulla scheda “Invia a Kitchen Minder”



B. Selezionare il pulsante “Invia previsione”



A. Osservare la progressione su “Aggiorna barra di stato”



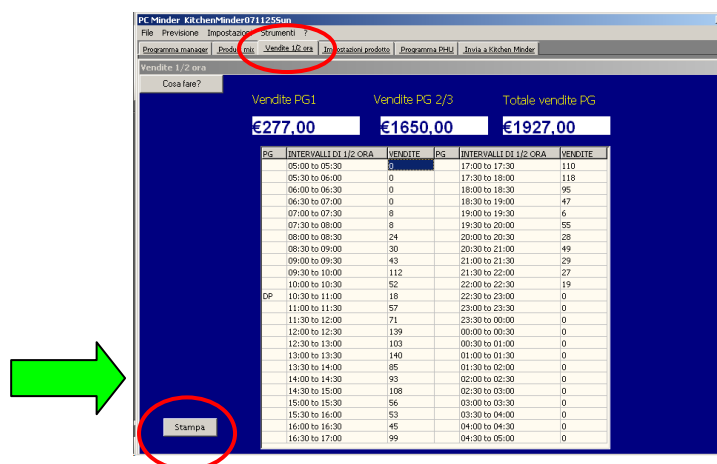
D. Al termine, chiudere il programma PC MINDER™

NOTA: ricordarsi di rispondere “Sì” quando viene chiesto se si vogliono salvare le modifiche al programma PC MINDER™.

È possibile stampare la pagina relativa alle previsioni delle vendite per 1/2 ora da PC MINDER™?

Sì! La pagina potrà essere usata per controllare i livelli dello scivolo riscaldato.

OPZIONALE: procedura per stampare la pagina sulle previsioni delle vendite per 1/2 ora da PC MINDER™



1. Selezionare la scheda “Vendite 1/2 ora”
2. Selezionare il pulsante “Stampa”



ESERCIZIO

Completare la seguente attività pratica usando il SISTEMA KITCHEN MINDER™.

Uso di PC MINDER™:

- Creazione del programma manager
- Caricamento dati vendite e product mix
- Invio dei dati a KITCHEN MINDER™

KITCHEN MINDER™ - RIEPILOGO DEI TASTI**ESERCIZIO 5**

Identificare i tasti dell'unità KITCHEN MINDER™. Inserire il numero appropriato nel cerchio sopra alla descrizione del tasto.

a. **TASTO "SELECT"**

Funziona come il tasto "Invio" e serve anche a cancellare un segno di spunta dalla schermata "Stato prodotto".

b. **TASTI FRECCIA**

Selezionare i tasti freccia su o freccia giù per scorrere gli elementi visualizzati sullo schermo.

c. **TASTO "SALES LEVEL"**

Selezionare questo tasto per aumentare o diminuire del 5% a ogni pressione le previsioni di vendita per la giornata in corso.

g. **TASTI FUNZIONE**

Selezionare questi tasti per attivare l'opzione visualizzata sullo schermo.

d. **TASTO "PRODUCT STATUS"**

Selezionare questo tasto per visualizzare le istruzioni relative a cottura e scarto, che coincidono con le spie della barra del timer.

e. **TASTO "DAY PART"**

Selezionare questo tasto per impostare il sistema su una parte della giornata diversa (PG1 = menu colazione, PG 2/3 = menu normale).

f. **TASTO "MENU"**

Selezionare questo tasto per visualizzare il menu principale di KITCHEN MINDER™.



Che tipo di informazioni vengono visualizzate sulla schermata "Stato prodotto"?

La schermata "Stato prodotto" riporta:

- Informazioni per i membri dello staff relative a cottura e scarto del prodotto
- Proiezioni sulle vendite per 1/2 ora riferite al periodo corrente
- Parte della giornata per cui si sta preparando/scartando il prodotto



Significato dei messaggi visualizzati

- "Tutti i gastronorm pieni" = non è necessario aggiungere altri prodotti.
- "Cuocere" = quantità di prodotto da preparare.
- Se viene visualizzato un prodotto, ciascuna linea corrisponde a un gastronorm e indica la quantità di prodotto da preparare per lo stesso.

Stato prodotto:COMPLET11:18

✓ 06 Whop
Cuocere 12 Burger
Cuocere 01 TGrill

L 5 1/2 ora 120 + 000PG 1

Osservare l'immagine sullo schermo a sinistra. Annotare le informazioni negli spazi appropriati.

Stato prodotto: _____

Ora: _____

Vendite per 1/2 ora: _____

Parte della giornata: _____

Funzione segno di spunta

- Quando più membri dello staff lavorano contemporaneamente in cucina, la funzione “segno di spunta” serve a informare i colleghi che è già iniziata la cottura di determinati prodotti.
- La funzione segno di spunta non è obbligatoria e non viene valutata, ma è una procedura consigliata per evitare di cuocere un prodotto due volte durante i momenti di lavoro intenso.



- Le spie della barra del timer sono collegate a questa schermata e inviano informazioni relative ai prodotti mancanti o scaduti.
- I prodotti appariranno nell'elenco “Cuocere” o “Scartare” a seconda dei dati riportati dalla barra del timer PHU.

Modifica del simbolo del cursore (>) in segno di spunta (✓)

Per modificare il simbolo del cursore visualizzato accanto al messaggio cuocere/scartare:

- Usare i tasti freccia su o freccia giù
- Quando il cursore (>) si trova accanto al prodotto da cuocere, premere il tasto funzione sinistro per modificare il cursore (>) in segno di spunta (✓)
- Quando il prodotto cotto viene posizionato nel PHU e viene premuto il tasto della barra del timer, il relativo segno di spunta scomparirà dallo schermo.

ESERCIZIO 6

Nella schermata “Stato prodotto”, come è possibile sapere quando è iniziata la cottura di un determinato prodotto?

Impostazione della parte della giornata

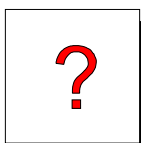
	Parte della giornata 1	Parte della giornata 2	Parte della giornata 3
Menu disponibile	-Articoli del menu colazione	-Articoli del menu normale -Modalità "Normal operation" (Operatività normale)	-Articoli del menu normale -Periodi di minore attività -o secondo quanto stabilito dal MUM o franchisee

- Non usare la parte della giornata 1 se non viene offerto il menu colazione.
- Quindici minuti prima dell'inizio della parte 2, sulla schermata KITCHEN MINDER™ verrà visualizzato il messaggio automatico “Prepararsi al pranzo”.
- Seguire le istruzioni della schermata KITCHEN MINDER™.

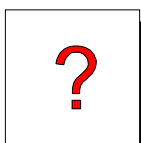


AGIRE

- Agire immediatamente per garantire un tempo di cottura adeguato per gli articoli del menu normale.
- Per passare alla parte della giornata 2, premere il tasto "Day Part". Seguire le istruzioni a schermo.
(Nota: sebbene i tempi di mantenimento vengano cancellati, mantenere i prodotti fino al termine dell'orario della colazione.)
- Tenere presente che il passaggio alla parte della giornata 3 deve essere effettuato manualmente.

ESERCIZIO 7

Quale parte della giornata deve essere modificata manualmente tramite il tasto “Day Part”?

ESERCIZIO 8

Quale parte della giornata viene usata durante i periodi di minore attività, su indicazione del MUM o del franchisee?

ESERCIZIO 9

Sulla schermata KITCHEN MINDER™, quanti minuti prima del passaggio dal menu colazione a quello normale viene visualizzato il messaggio “Prepararsi al pranzo”?

ESERCIZIO 10

Che tipo di istruzioni verranno visualizzate sulla schermata KITCHEN MINDER™ dopo la reimpostazione della parte della giornata?

Nota: se il ristorante non offre articoli del menu colazione, impostare KITCHEN MINDER™ sulla parte della giornata 2 prima dell'apertura.



ESERCIZIO

Completare la seguente attività pratica usando il SISTEMA KITCHEN MINDER™.

Uso di KITCHEN MINDER™:

- Con un trainer, ripassare l'uso dei tasti "Product Status", "Day Part" e "Sales Level".
- Verificare che il numero di alimenti cotti e collocati nel PHU coincida con i dati sullo schermo KM™.
- Verificare che i membri dello staff eseguano correttamente le procedure relative alla barra del timer e rispettino le istruzioni di cottura di KITCHEN MINDER™. Fornire feedback e coaching se necessario.

Impostazione del livello vendite

- Funzione che serve a modificare le previsioni della giornata secondo necessità.
- Deve essere usata solo dopo aver confrontato le vendite effettive del giorno con le previsioni.
- L'RGM offrirà training su questo argomento una volta che sarà stata acquisita familiarità con gli elementi fondamentali di KITCHEN MINDER™.


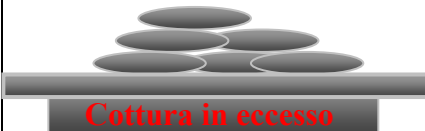



INDICATORE MAKIN' THE GRADE™

Informazioni essenziali sull'indicatore

- L'indicatore MAKIN' THE GRADE™ è un elemento **FONDAMENTALE** del sistema KITCHEN MINDER™!
- L'indicatore MAKIN' THE GRADE™ contribuisce a una gestione più efficace del turno, in quanto valuta i membri dello staff in base all'uso della barra del timer e al rispetto delle istruzioni di KITCHEN MINDER™.
- Il sistema valuta il comportamento dello staff. Agli errori corrispondono punti, che a loro volta influiscono sulla classe.

Tre tipi di errori e punti ad essi associati

Tipo di errore	Descrizione	Punti sottratti
	<p>Sulla barra del timer si accende la spia rossa lampeggiante e il membro dello staff preme il tasto due volte velocemente per far diventare la spia gialla o verde, prolungando così il tempo di mantenimento</p>	<p>6</p>
	<p>Un prodotto non indicato da Kitchen Minder viene cotto e collocato nel PHU e viene premuto il tasto della barra del timer</p>	<p>3</p>
	<p>Il membro dello staff ignora la barra del timer e le istruzioni KITCHEN MINDER™ relative a cottura e scarto</p>	<p>2</p>





Il modo in cui i membri dello staff utilizzano la barra del timer del PHU influisce direttamente sulla classe QES™; tuttavia, è consentito un numero elevato di errori. Non giudicare negativamente gli errori: servono a imparare e migliorare! I manager hanno la responsabilità di intervenire qualora si verifichi un peggioramento della classe. In questa eventualità, recarsi in cucina, individuare la causa principale del problema e risolverlo!








ESERCIZIO

Completare la seguente attività pratica usando il sistema KITCHEN MINDER™.

Chiedere al General Manager di verificare che siano state raggiunte le competenze riportate nella checklist seguente.


 Attività da osservare		 Domande da porre
1. Attività preparatorie di PC MINDER™ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Avvio del programma sul computer <input type="checkbox"/> Assegnazione dei manager per la giornata <input type="checkbox"/> Selezione della previsione corretta <input type="checkbox"/> Invio dei dati a KITCHEN MINDER™ <p><i>Commenti:</i></p>	<p><i>Chiedere</i> →</p>	<p>D Quanti manager possono essere assegnati a ciascun turno nel programma PC MINDER™?</p>
2. Esecuzione della barra del timer del PHU <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rispetto delle istruzioni di cottura/scarto di KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Rimozione dei gastronorm vuoti <input type="checkbox"/> Dimostrazione di come insegnare a un membro dello staff a leggere le istruzioni di KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Consolidamento dei comportamenti corretti da parte dei membri dello staff in merito alle spie della barra del timer PHU <input type="checkbox"/> Pianificazione di training sul sistema KITCHEN MINDER™ e sull'indicatore MAKIN' THE GRADE™ da fornire allo staff <p><i>Commenti:</i></p>	<p><i>Chiedere</i> →</p>	<p>D Quale azione/errore influisce maggiormente sulla classe?</p> <p>D Qual è il miglior modo per assicurarsi che i membri dello staff seguano le istruzioni di KITCHEN MINDER™?</p>
3. Controllo della schermata "Stato prodotto" di KITCHEN MINDER™ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ora attuale <input type="checkbox"/> Accuratezza della previsione <input type="checkbox"/> Accuratezza della regolazione del livello vendite <input type="checkbox"/> Accuratezza dell'impostazione della parte della giornata <p><i>Commenti:</i></p>	<p><i>Chiedere</i> →</p>	<p>D È stata stabilita una data in cui il Restaurant Manager terrà un training su come identificare le tendenze di vendita e regolare le vendite in base ai dati effettivi?</p>


 Attività da osservare		 Domande da porre
1. Attività preparatorie di PC MINDER™ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Avvio del programma sul computer <input type="checkbox"/> Assegnazione dei manager per la giornata <input type="checkbox"/> Selezione della previsione corretta <input type="checkbox"/> Invio dei dati a KITCHEN MINDER™ <i>Commenti:</i>	<i>Chiedete</i> 	D Quanti manager possono essere assegnati a ciascun turno nel programma PC MINDER™?
2. Esecuzione della barra del timer del PHU <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rispetto delle istruzioni di KITCHEN MINDER™ relative a cottura/scarto <input type="checkbox"/> Rimozione dei gastronorm vuoti <input type="checkbox"/> Dimostrazione di come insegnare a un membro dello staff a leggere le istruzioni di KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Consolidamento dei comportamenti corretti dei membri dello staff in merito alle spie della barra del timer PHU <input type="checkbox"/> Pianificazione di training sul sistema KITCHEN MINDER™ e sull'indicatore MAKIN' THE GRADE™ da fornire allo staff <i>Commenti:</i>	<i>Chiedete</i> 	D Quale azione/errore influisce maggiormente sulla classe? D Qual è il miglior modo per assicurarsi che i membri dello staff seguano le istruzioni di KITCHEN MINDER™?
3. Controllo della schermata "Stato prodotto" di KITCHEN MINDER™ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ora attuale <input type="checkbox"/> Accuratezza della previsione <input type="checkbox"/> Accuratezza della regolazione del livello vendite <input type="checkbox"/> Accuratezza dell'impostazione della parte della giornata <i>Commenti:</i>	<i>Chiedete</i> 	D È stata stabilita una data in cui il Restaurant Manager terrà un training su come identificare le tendenze di vendita e regolare le vendite in base ai dati effettivi?


Appendice

Guida *TestRight* KITCHEN MINDER™

Risposte









- 1


Quale spia indica un prodotto che sta per scadere?

A. 


Rosso fisso

B. 

Verde lampeggiante


C. 

Rosso lampeggiante


D. 

Spie spente
- 2


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

A. 


Rosso fisso

B. 

Verde lampeggiante


C. 

Rosso lampeggiante


D. 

Spie spente
- 3


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

A. 


Rosso fisso

B. 

Verde lampeggiante


C. 

Giallo fisso


D. 

Spie spente
- 4


Quale spia indica il prodotto che va utilizzato per primo?

A. 


Rosso fisso

B. 

Verde fisso


C. 

Giallo fisso


D. 

Spie spente
- 5


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

A. 


Rosso lampeggiante

B. 

Spie spente

C. 

Rosso fisso

D. 

Giallo lampeggiante

B

C

D

B

C

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI E PROPRIETARIE DI BURGER KING CORPORATION.

(continua)

TM e © 2006 Burger King Brands, Inc. (solo USA). TM e © 2006 Burger King Corporation (al di fuori degli USA). Tutti i diritti riservati.

AK-KM-E 03/06

Risposte



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

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI E PROPRIETARIE DI BURGER KING CORPORATION.

TM e © 2006 Burger King Brands, Inc. (solo USA). TM e © 2006 Burger King Corporation (al di fuori degli USA). Tutti i diritti riservati.

AK-KM-E 03/06

Risposte

- 1)
 - a. Indicatore MAKIN' THE GRADE™
 - b. Schermata PC MINDER™
 - c. KITCHEN MINDER™
 - d. Barre del timer PHU:
 - e. Schermata QES™
- 2) Sprechi non necessari, quantità eccessiva di prodotto, classe "F", ecc.
- 3) Product mix e previsioni delle vendite, funziona come un PLS elettronico.
- 4) Accorgimento richiesto dal sistema per fornire una previsione affidabile e per tenere traccia delle prestazioni nel sistema QES™.
- 5)
 - a. 2
 - b. 1
 - c. 4
 - d. 3
 - e. 5
 - f. 6
 - g. 7
- 6) Il prodotto è contrassegnato da un segno di spunta.
- 7) Al passaggio fra la parte della giornata 2 e la 3
- 8) Parte della giornata 3
- 9) 15 minuti
- 10) Le istruzioni di cottura relative alla nuova parte della giornata