



キッチンマインダー™



TrainRightガイド

ステップ1 — 準備

準備

エクイップメント

- すべてのエクイップメントが正常に動作していることを確認します。
- ウォームアップが必要な場合は、トレーニングの開始前にエクイップメントのスイッチを入れます。

場所

プロダクションエリア

時間

ピーク以外の時間帯

トレーニングマテリアル

- WorkRight ガイド：
 - キッチンマインダー™
 - クオリティコントロールタイマーのガイドライン
- TestRight ガイド
(前の学習者の答えを削除しておきます。)
- プロダクト
- プロダクトホールディングユニット (PHU)
- クオリティコントロールタイマー
- キッチンマインダー™
- クオリティグレードディスプレイ

学習者の準備

- まだ済ませていない場合は、チームメンバーに自己紹介します。
- チームメンバーのこれまでの仕事の経験を聞き、タスクの精通度を確認します。
- プロダクションの重要性について説明します。

お客様に満足していただくための
ゴールドスタンダード



お客様とチームメンバーの安全を確保する
ために従わなくてはならない正しい手順



- 学習意欲が高まるようにします。
- チームメンバーがタスクをこなせると信じていることを示します。
- 4 ステップのトレーニングをどのように適用するかについて説明します。
- 以下の目標を再確認します。

それぞれのサンドイッチを美しさ、スピード、衛生の面のゴールドスタンダードを満たしたものにし、プロダクトのクオリティ、一貫性、お客様の満足度が確保されるようにします。



ステップ2 — 説明とデモンストレーション

(以下のトピックについて説明し、手順をやってみせます)

プロダクトマネージメントについて説明します。

- プロダクトマネージメント
 - PLS プロダクションチャートが、どのようにしてキッチンマインダー™にどのように替わるのかを説明します。
 - 廃棄時間を適切にモニターすることが重要な理由について説明します。

クオリティコントロールタイマーについて説明します。

- クオリティコントロールタイマー
 - クオリティコントロールタイマーの正しい使用方法について説明します。
 - ライトに従うことの重要性和、異なる色のライトの意味を説明します。
 - お客様に提供されるプロダクトのクオリティを左右するホールディングタイムを、ライトを使ってモニターする方法について説明します。
 - ライトによって、プロダクトのクオリティがどのように決定されるか、また、クオリティの高い、できたての商品を提供するという目的がどのように達成されるかを説明します。

- チームメンバーがライトをコントロールする方法を説明します。
 - チームメンバーがクオリティコントロールタイマーのボタンを押さないと、キッチンマインダー™は正しく機能しません。
 - 以下のタイミングで、ボタンを押すことが不可欠です。
 - PHU のスロットにプロダクトの入ったパンを入れるとき
 - PHU パンから最後のパティを取り出すとき
- クオリティコントロールタイマーが、以下を知らせる方法を説明します。
 - どのプロダクトを使用するか
 - どのプロダクトを廃棄しウエイストとして記録するか
 - ライトが赤く点灯しているプロダクトを、いつ調理するか
 - 量については、キッチンマインダー™を参照します。
- ボタンを押さないという状況が最も多く見られるので、ボタンを押すことの重要性を強調します。

ステップ 3 — 実行と評価

- 1. 以下のそれぞれのタスクの手順をチームメンバーに実行させます。
 - キッチンマインダー™
 - クオリティコントロールタイマー
- 2. サポートを一切せずに、同じ手順をチームメンバーに練習させます
 - キッチンマインダー™
 - クオリティコントロールタイマー

チームメンバーに手助けが必要な場合は、教えながら正しいパフォーマンスを示します。ポジティブに強化し、チームメンバーのパフォーマンスをほめます。

チームメンバーのパフォーマンスをほめます。

ステップ 4 — フォローアップ

- 1. TestRight ガイドを実施します。

TestRight ガイドを添削し、チームメンバーと結果を再確認します。

追加の学習時間と強化が必要なセクションがあれば、再確認を行います。

