



Kitchen Minder™



Instruções: Escreva a sua resposta aqui.

1

Tendo em conta a cor das luzes, que produto está quase fora de validade?



Vermelho



Verde Intermitente



Vermelho Intermitente



Luzes Desligadas

2

Tendo em conta a cor das luzes, que produto está fora de validade, deverá ser eliminado e registado como desperdício?



Vermelho



Verde Intermitente



Vermelho Intermitente



Luzes desligadas

3

Tendo em conta a cor das luzes, qual delas indica não ser necessário nenhum produto adicional nesta altura?



Vermelho



Verde Intermitente



Amarelo



Luzes desligadas

4

Tendo em conta a cor das luzes, que produto utilizaria primeiro?



Vermelho



Verde



Amarelo



Luzes desligadas

5

Tendo em conta a cor das luzes, qual delas indica ser necessário um produto adicional? Consulte o Kitchen Minder™ para obter informação acerca de quantidades.



Vermelho
intermitente



Luzes desligadas



Vermelho



Amarelo intermitente



Instruções: Escreva a sua resposta aqui.

6

Quantos hambúrgueres está a pedir o Kitchen Minder™?

>Estado do Produto: COZINHAR >13:30	
Eliminar	Peixe
✓	12 Hambúrgueres
> Cozinhar	03 Até estaladiço
✓ Nível 380+000 DP2 Bud Desligado	

A. 3 hambúrgueres B. 6 hambúrgueres C. 9 hambúrgueres D. 12 hambúrgueres

7

Que acção está o Kitchen Minder™ a pedir que seja efectuada em relação ao Peixe?

Estado do Produto: COZINHAR >13:33	
Eliminar	Peixe
> Cozinhar	03 Até estaladiço
✓ Nível 380+000 DP2 Bud Desligado	

A. Cozinhar melhor B. Eliminar C. Verificar D. Nenhuma das anteriores

8

O ecrã do Kitchen Minder™ apresenta a mensagem "All Pans Full" (Todas as bandejas cheias). Assim sendo, não é necessária qualquer acção adicional.

A. Verdadeiro B. Falso

9

A Categoria de Qualidade apresentada na Cozinha reflecte o desempenho do Membro da Equipa durante os últimos:

A. 15 Minutos B. 30 Minutos C. 45 Minutos D. 60 Minutos

10

Para melhorar a sua categoria durante o dia:

- A. Seguir os Requisitos de Acção do Kitchen Minder™
- B. Premir o botão de Temporizador de Controlo da Qualidade adequado na PHU
- C. Todas as anteriores
- D. Nenhuma das anteriores