



# Kitchen Minder™



## Guia TrainRight

### Passo 1 — Preparação

#### Preparar-se

##### Equipamento

- ☐ Certifique-se de que todo o equipamento funciona correctamente
- ☐ Ligue o equipamento antes da formação, se for necessário um período de aquecimento

##### Onde

Área de produção

##### Quando

Períodos mais calmos

##### Materiais de formação

- ☐ Guias *WorkRight*:
  - Kitchen Minder™
  - Linhas Orientadoras para os Temporizadores de Controlo da Qualidade
- ☐ Guia *TestRight* (Apagar as respostas do formando anterior)
- ☐ Produto
- ☐ Unidade de Retenção dos Produtos (PHU)
- ☐ Temporizadores de Controlo da Qualidade
- ☐ Kitchen Minder™
- ☐ Apresentação da Categoria de Qualidade

#### Preparar o Formando

- ☐ Apresente-se ao Membro de Equipa, se não se conhecerem
- ☐ Informe-se acerca da experiência anterior do Membro de Equipa, de modo a determinar o seu grau de familiaridade com a tarefa
- ☐ Explique a importância das funções de produção:

Gold Standard pela satisfação dos Clientes



Cumprimento dos procedimentos correctos de forma a garantir a segurança dos Clientes e Membros de Equipa



- ☐ Crie entusiasmo pela aprendizagem
- ☐ Expresse confiança nas capacidades do Membro de Equipa
- ☐ Explique como aplicará o Método de Formação de 4 Passos
- ☐ Reveja o objectivo:

Preparar cada sanduíche segundo o nível de qualidade Gold Standard relativo ao aspecto, velocidade e higiene, de modo a garantir a qualidade e consistência do produto e a satisfação dos Clientes



### Passo 2 — Explicação e Demonstração

(Explique e demonstre os seguintes tópicos)

#### Explicar a Gestão de Produtos

- ☐ Gestão de Produtos
  - Explique como os Gráficos de Produção SNP são substituídos pelo Kitchen Minder™
  - Explique a importância do controlo adequado dos períodos de eliminação

#### Explique o funcionamento dos Temporizadores de Controlo da Qualidade

- ☐ Temporizadores de Controlo da Qualidade
  - Explique o uso correcto dos Temporizadores de Controlo da Qualidade
  - Explique a importância de respeitar as indicações das luzes e os seus significados
  - Explique como as luzes monitorizam os tempos de retenção que, por seu lado, determinam a qualidade dos produtos servidos aos nossos Clientes
  - Explique como as luzes determinam a qualidade dos produtos e nos permitem alcançar o objectivo de servir comida fresca e de elevada qualidade

- ☐ Explique como as luzes são controlados pelos Membros de Equipa
  - Se um membro de Equipa não premir os botões do Temporizador de Controlo da Qualidade, então o Kitchen Minder™ não funciona correctamente
  - É fundamental premir os botões quando:
    - Se coloca uma bandeja de comida numa secção PHU
    - Se retira o último hambúrguer da bandeja da PHU
- ☐ Explique como é que os Temporizadores de Controlo da Qualidade nos indicam o seguinte:
  - Qual o produto a utilizar
  - Qual o produto a eliminar e registar como desperdício
  - Quando cozinhar mais produto, tal como indicado pela luz vermelha
    - Consulte o Kitchen Minder™ para obter informação acerca das quantidades
- ☐ Acentue a importância de PREMIR os botões, pois essa é a nossa principal fonte de problemas

### Passo 3 — Desempenho e Elogio

- ☐ 1. Membro de Equipa deverá praticar os passos a efectuar em cada uma das seguintes tarefas:
  - Kitchen Minder™
  - Temporizadores de Controlo da Qualidade
- ☐ 2. Membro de Equipa deverá levar a cabo os mesmos passos sem ajuda
  - Kitchen Minder™
  - Temporizadores de Controlo da Qualidade

Ajude e corrija o Membro de Equipa, ao longo do exercício.  
Faça críticas construtivas e elogie o desempenho do Membro de Equipa

Elogie o desempenho do Membro de Equipa

### Passo 4 — Seguimento

- ☐ 1. Realize o Guia *TestRight*

Corrija o Guia *TestRight* e reveja os resultados com os Membros de Equipa.

Se necessário, reveja as secções que requerem mais tempo e dedicação