



## TrainRight 指南

### 步驟 1 — 準備

#### 準備工作

##### 設備

- 確認所有設備正常運作
- 如需熱機，培訓前先將設備電源開啟

##### 位置

生產區

##### 時間

非尖峰時間

##### 培訓教材

- WorkRight 指南：
  - Kitchen Minder™
  - 品質控管計時器準則
- TestRight 指南 (先清除前次學員的答案)
- 產品
- 產品保存裝置 (PHU)
- 品質控管計時器
- Kitchen Minder™
- 品質評等顯示

#### 學員準備

- 若未介紹，先向團隊成員自我介紹
- 詢問團隊成員過去工作經驗，判斷其對作業熟悉度
- 解釋生產重要性：

達成顧客滿意之金牌標準



遵守正確程序，確保客人及團隊成員安全



- 引發學習興趣
- 明確表現您對團隊成員有信心，相信對方有能力處理此作業
- 解釋您將如何應用「四步驟訓練法」
- 複習訓練目標：

每份三明治的製作都要符合金牌標準的整潔、速度、衛生三方面，以確保產品品質、一致性以及客人滿意度



### 步驟 2 — 說明與示範

(解釋並示範下列課題)

#### 解釋產品管理

- 產品管理
  - 解釋 PLS 生產圖表是如何被 Kitchen Minder™ 所取代
  - 解釋正確地監控丟棄時間的重要性

#### 解釋品質控管計時器

- 品質控管計時器
  - 解釋品質控管計時器的正確用法
  - 解釋遵守燈號的重要性，以及不同顏色燈號所代表的意義
  - 解釋燈號如何記錄保存時間，進而決定提供給顧客的產品品質
  - 解釋燈號如何決定產品品質，以及如何能讓我們達成高品質、新鮮食品的目標

- 解釋團隊成員該如何控制燈號
  - 若團隊成員不按品質控管計時器按鈕，則 Kitchen Minder™ 就無法正確運作
  - 以下時刻絕對要按下按鈕：
    - 將一盤食物置入 PHU 槽時
    - 從 PHU 盤取出最後一片肉排時
- 解釋品質控管計時器如何能告訴我們：
  - 該使用哪個產品
  - 該將哪個產品丟棄並記錄為垃圾
  - 何時應烹調更多產品，如持續亮紅燈時
    - 數量請參照 Kitchen Minder™
- 強調「按下按鈕」的重要性，因為這是最多失誤的地方

### 步驟 3 — 表現與褒揚

- ❑ 1. 讓團隊成員練習下列各作業的各步驟：

- Kitchen Minder™
- 品質控管計時器

一邊協助團隊成員，一邊修正其表現。運用正面的鼓勵方式，讚賞團隊成員的表現

- ❑ 2. 讓團隊成員練習同樣的步驟，*不提供任何幫助*

- Kitchen Minder™
- 品質控管計時器

讚賞團隊成員的表現

### 步驟 4 — 後續追蹤

- ❑ 1. 管理 *TestRight* 指南

批改 *TestRight* 指南，與團隊成員一同檢閱成果。

若有需要，再複習需要多花時間加強的部份

