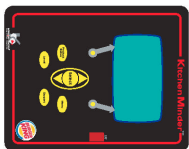




Guide de travail La juste façon

Kitchen Minder™



RightTRACK
Training

1

Statut du produit : cuisson

>Statut du produit : CUISSON >13h30

Jeter

3

Poisson

> Cuisson

03

12 Hamburger

TCrisp

3

Level 380+000 DP2 Bud Off

Chaque ligne représente une action requise pour un bac de produit. Dans ce cas précis, il s'agit d'un bac de **poisson**

>Statut du produit : CUISSON >13h30

Jeter

3

Poisson

> Cuisson

03

12 Hamburger

TCrisp

3

Level 380+000 DP2 Bud Off

Ce chiffre, **12**, est le nombre total de galettes qui doivent être cuites ou grillées puis placées dans un bac UCP. Dans ce cas précis, il faut cuire **12 galettes**

>Statut du produit : CUISSON >13h30

Jeter

3

Poisson

> Cuisson

03

12 Hamburger

TCrisp

3

Level 380+000 DP2 Bud Off

Ce nom de produit, **Hamburger**, est le produit concerné par l'action à suivre. Dans ce cas précis, il faut cuire **12 galettes de hamburger**

2

Statut du produit : cuisson

✓ **Marque**

Les produits sont marqués lorsqu'ils sont en cours de cuisson

>Statut du produit : CUISSON >13h30

Jeter

3

Poisson

> Cuisson

03

12 Hamburger

TCrisp

3

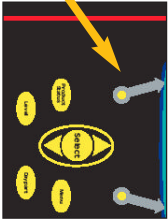
Level 380+000 DP2 Bud Off

Dans ce cas précis, vous devez marquer **12 hamburgers**

Appuyez sur la flèche HAUT ou BAS pour déplacer le curseur vers le produit désiré



Appuyez sur la touche de fonction gauche pour marquer les produits



3

Cuisson du produit terminée

Placez le bac UCP avec les **12 galettes de hamburger** dans l'UCP



Appuyez sur la touche Minuterie de contrôle qualité appropriée sur l'UCP



Après avoir appuyé sur le bouton, le produit **cuit**, dans ce cas **précis 12 galettes de hamburger**, disparaît de l'écran de statut de produit

>Statut du produit : CUISSON >13h33

Jeter

3

Poisson

> Cuisson

03

TCrisp

3

Level 380+000 DP2 Bud Off

4

Statut du produit : PLEIN

Tous les bacs sont pleins

>Statut du produit : CUISSON >13h35

Bacs pleins

3

Level 380+000 DP2 Bud Off

Aucun produit supplémentaire à cuire

5

Affichage de la note de qualité

La note de qualité affichée dans la cuisine reflète les résultats de l'équipier au cours des dernières 30 minutes



Cette note reflète la capacité de l'équipier à suivre les minuteries de contrôle qualité et du Kitchen Minder™ sur l'UCP

- Pour améliorer votre note au cours de la journée :
- Exécutez les actions demandées par le Kitchen Minder™
 - Appuyez sur les boutons Minuterie de contrôle qualité appropriés sur l'UCP