



Kitchen Minder™



Guide de formation - La juste façon

Étape 1 — Préparation

Préparez-vous

Équipement

- ☐ Assurez-vous que l'équipement est en bon état.
- ☐ Allumez l'équipement avant la formation si un réchauffement est nécessaire

Où

Zone de production

Quand

Hors périodes de pointe

Documents de formation

- ☐ Guides WorkRight :
 - Kitchen Minder™
 - Minuterie de contrôle qualité : directives
- ☐ Test - *La juste façon* (effacer les réponses de l'apprenant précédent)
- ☐ Produit
- ☐ UCP (unité de conservation des produits)
- ☐ Minuteries de contrôle qualité
- ☐ Kitchen Minder™
- ☐ Affichage de contrôle qualité

Préparez l'apprenant

- ☐ Présentez-vous à l'équipier, si vous ne vous connaissez pas
- ☐ Interrogez l'équipier sur son expérience professionnelle afin d'évaluer sa maîtrise de la tâche
- ☐ Expliquez l'importance de la production :

Norme d'excellence pour la satisfaction de nos invités



Procédures à suivre pour garantir la sécurité des invités et des équipiers



- ☐ Susciter l'enthousiasme pour l'apprentissage
- ☐ Exprimez votre confiance en l'équipier
- ☐ Expliquez comment vous appliquerez la formation en 4 étapes
- ☐ Lisez l'objectif :

Préparer chaque sandwich en respectant la norme d'excellence en matière de soin, de rapidité et de propreté pour garantir la qualité et la conformité du produit, ainsi que la satisfaction des invités.



Étape 2 : Explication et démonstration

(Expliquez les sujets suivants et faites une démonstration)

Expliquez la gestion des produits

- ☐ Gestion des produits
 - Expliquez comment les tableaux de production PLS sont remplacés par le Kitchen Minder™
 - Expliquez l'importance de surveiller correctement les temps de rejet

Expliquez le fonctionnement des minuterias de contrôle qualité

- ☐ Minuterias de contrôle qualité
 - Expliquez l'utilisation adéquate des minuterias de contrôle qualité
 - Expliquez l'importance de respecter les voyants et la signification des différentes couleurs
 - Expliquez comment les voyants surveillent les temps de conservation, ce qui détermine ensuite la qualité des produits que nous servons à nos invités.
 - Expliquez comment les voyants déterminent la qualité des produits et nous permettent de servir des produits frais et de grande qualité

- ☐ Expliquez comment les équipiers contrôlent les voyants
 - Si un équipier n'appuie pas sur les boutons de minuterie de contrôle qualité, le Kitchen Minder™ ne fonctionnera pas correctement.
 - L'équipier doit impérativement appuyer sur ces boutons :
 - Lorsqu'il place un bac de nourriture dans l'UCP
 - Lorsqu'il retire la dernière galette du bac de l'UCP
- ☐ Expliquez comment les minuterias de contrôle qualité indiquent:
 - Le produit à utiliser
 - Le produit à jeter et à enregistrer comme perte
 - Quand cuire des produits supplémentaires, conformément au voyant rouge
 - Qu'il faut se reporter au Kitchen Minder™ pour les quantités
- ☐ Soulignez la nécessité d'APPUYER sur ces boutons. C'est là que résident les plus grandes insuffisances

Étape 3 — Rendement et reconnaissance

- ❑ 1. Demandez à l'équipier de s'entraîner à chacune des tâches suivantes :
- Kitchen Minder™
 - Minuteries de contrôle qualité

Donnez à l'équipier toute l'aide nécessaire et corrigez son travail si besoin est. Soutenez l'équipier et faites l'éloge de son rendement

- ❑ 2. Demandez à l'équipier de répéter cet entraînement, *mais sans supervision*
- Kitchen Minder™
 - Minuteries de contrôle qualité

Faites l'éloge du rendement de l'équipier

Étape 4 — Suivi

- ❑ 1. Donnez le Test - *La juste façon*

Corrigez le *Test* et examinez les résultats avec les équipiers.

Si besoin est, examinez les sections nécessitant du temps et de l'aide supplémentaires