

Kitchen Minder^{MC}

Guide de formation



Niveau d'introduction –

pour tous les responsables de quart



Nom : _____

Restaurant : _____



REMARQUE : Ce matériel de formation est destiné à l'usage exclusif des employés de Burger King Corporation (« BKC »), de ses filiales et des autres personnes et entités spécialement autorisées par écrit par BKC. Il est interdit de copier, de réviser ou de distribuer ce matériel, en tout ou en partie, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation écrite expresse d'un dirigeant de BKC.

MC et © Burger King Corporation, 2010. Tous droits réservés.

Introduction

Bienvenue à la formation d'introduction à **KITCHEN MINDER^{MC}**.

KITCHEN MINDER^{MC} est un outil pratique sur la cuisson par lot destiné à vous guider pour une utilisation optimale des produits afin de répondre aux exigences de ventes prévues.

Le système KITCHEN MINDER^{MC} permet à votre équipe de fournir de façon constante une nourriture de grande qualité et de procurer à la clientèle un repas mémorable. Utilisé de façon adéquate, il vous permet de réduire les pertes, d'optimiser efficacité et rendement des produits et de mieux gérer la rentabilité générale du restaurant.

Ce programme met l'accent sur votre responsabilité en tant que gérant de quart et explique le logiciel intégré au système KITCHEN MINDER^{MC}.

- 1) PC MINDER^{MC}
- 2) SYSTÈME D'ÉVALUATION DE LA QUALITÉ (SEQ^{MC})

À la fin de ce programme, vous serez en mesure d'effectuer les tâches suivantes :

1. Déterminer les composants et les avantages du système KITCHEN MINDER^{MC}.
2. Lancer le logiciel PC MINDER^{MC}.
3. Expliquer les indicateurs et les touches de l'écran « État du produit » du système KITCHEN MINDER^{MC}.
4. Surveiller la note SEQ^{MC}.

Pour une formation réussie, en plus de ce guide, vous aurez également besoin des éléments suivants :

- **Le guide de mise en valeur des équipements KITCHEN MINDER^{MC}**
- Un système KITCHEN MINDER^{MC} parfaitement fonctionnel

Tout au long de ce programme, vous devrez effectuer des exercices et des activités pratiques afin de vérifier votre bonne compréhension du système ainsi que vos compétences. Vous pourrez vérifier la précision de vos réponses grâce au corrigé de la page 23. Pour de meilleurs résultats, entraînez-vous à utiliser les instructions détaillées de ce guide à l'aide du système KITCHEN MINDER^{MC} et du logiciel PC MINDER^{MC}.

Votre superviseur ou votre formateur en restaurant sera également disponible pour vous aider en cas de besoin.

Système KITCHEN MINDER^{MC}

Pourquoi dois-je utiliser le système KITCHEN MINDER^{MC}?



APERÇU DU SYSTÈME KITCHEN MINDER^{MC}

Aperçu du système KITCHEN MINDER^{MC}

Grâce au système KITCHEN MINDER^{MC}, vous savez exactement quel(s) produit(s) cuire avant la prochaine demi-heure de travail (comme avec les grilles de production). Le système KITCHEN MINDER^{MC} ne laisse aucune place aux devinettes!

Etat produit: CUISSON 01:20 PM

✓ **12 Burger**
> Cuiss **12 Burger**
Cuiss **01 TGrill**
Cuiss **08 Whop**

✓ **N 2 Niveau 85 + 000TH 2 Bud dé s**

(Exemple d'instructions de l'écran KITCHEN MINDER^{MC} sur la nature et la quantité de chaque produit à cuire)



Le système KITCHEN MINDER^{MC} nous permet maintenant de connaître en tout temps le niveau de qualité de la nourriture que nous servons plutôt que de l'apprendre de la bouche des clients.

Avantages du système KITCHEN MINDER^{MC}

Le système KITCHEN MINDER^{MC} ressemble à une gigantesque calculatrice qui vous aidera à différents niveaux :

- Exécuter un quart en toute tranquillité
- Réduire les pertes
- Améliorer la rentabilité
- Savoir quel membre de l'équipe ne suit pas la bonne procédure
- Améliorer le rendement en général, y compris la rapidité du service
- Avoir un meilleur contrôle; KITCHEN MINDER^{MC} vous permet d'ajuster ventes et assortiment de produits

Composants du système KITCHEN MINDER^{MC}

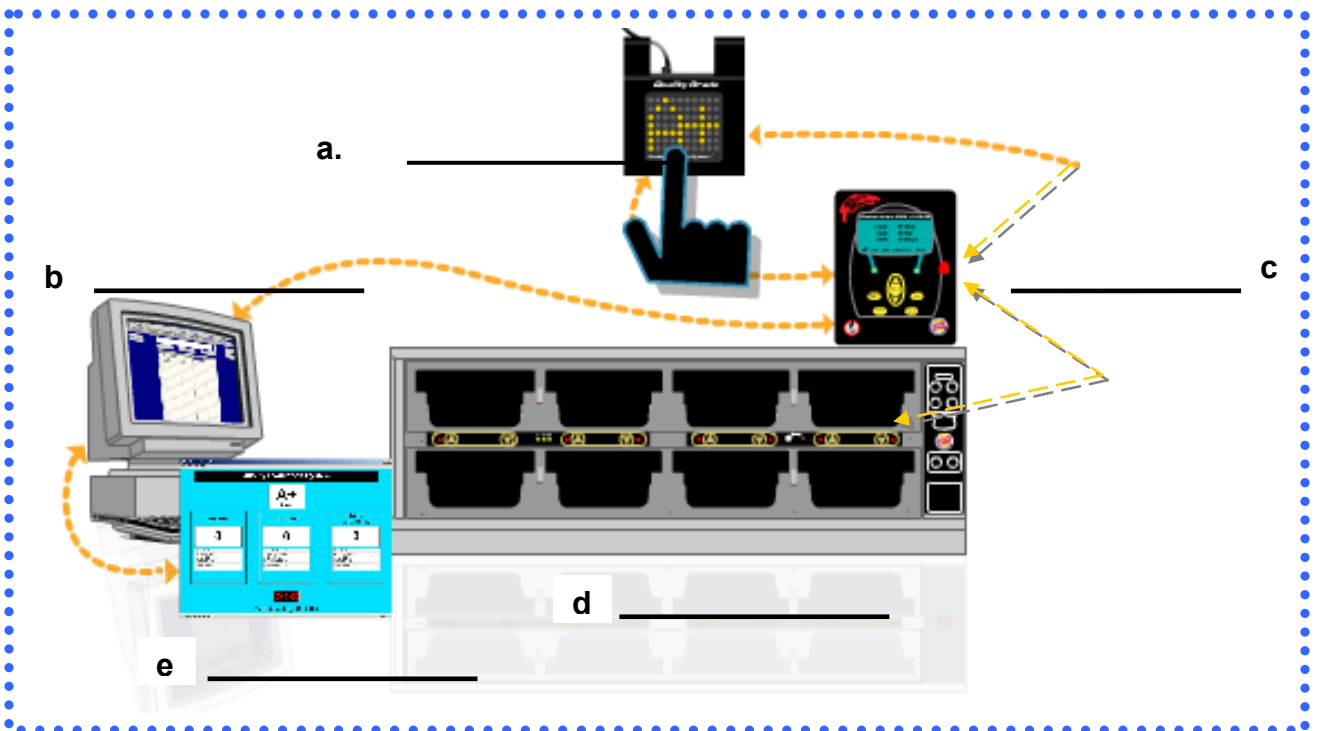
Le système KITCHEN MINDER^{MC} comprend 5 composants. Ces composants sont les suivants :

- 1) **Logiciel PC MINDER^{MC}** – Ce programme envoie au système KITCHEN MINDER^{MC} des prévisions en fonction de l'assortiment de produits et des ventes de la demi-heure.
- 2) **SYSTÈME D'ÉVALUATION DE LA QUALITÉ^{MC} (SEQ^{MC})** – Ce programme envoie des données historiques sur la note SEQ^{MC} à l'ordinateur Back of House.
- 3) **Barres de la minuterie de l'UCP** – Elles indiquent l'état des produits dans les bacs. Les membres de l'équipe peuvent ainsi savoir si un produit est frais ou s'il doit être retiré de la vente.
- 4) **KITCHEN MINDER^{MC}** – Ce système détermine automatiquement la quantité nécessaire de chaque produit tout au long d'une journée de travail et affiche une liste de données consolidées des produits que les membres de l'équipe doivent cuire.
- 5) **Affiche MAKIN' THE GRADE^{MC}** – Elle donne une rétroaction immédiate aux membres de l'équipe sur leur rendement.



À VOUS DE JOUER – N° 1

Regardez l'image ci-dessous. Remplissez les espaces vides afin d'identifier chaque composant.



KITCHEN MINDER^{MC} et voyants de la barre de minuterie de l'UCP**VERT CONTINU**

Utilisez le produit en premier.

JAUNE CONTINU

Utilisez d'abord le produit « vert ».

VERT CLIGNOTANT

Continuez à utiliser le premier produit, car il sera bientôt périmé.

JAUNE CLIGNOTANT

Continuez à utiliser le produit « vert », car il sera bientôt périmé.

ROUGE CLIGNOTANT

Le produit est périmé; appuyez sur le bouton, mettez le produit au rebut et consignez-le comme perte.

ROUGE CONTINULe produit doit être cuit; consultez KITCHEN MINDERTM pour voir la quantité.**LIGHTS OFF**

Aucun produit additionnel n'est nécessaire pour le moment.

**FAITES UNE PAUSE
ET RÉFLECHISSEZ!**

- Le système KITCHEN MINDER^{MC} est directement connecté aux barres de la minuterie de l'UCP.
- Étant donné que les membres de l'équipe interagissent avec les barres de minuterie, le système KITCHEN MINDER^{MC} effectue un suivi de leur rendement et inscrit une note à l'affiche MAKIN' THE GRADE^{MC}.
- Les voyants de la barre de minuterie de l'UCP indique au système KITCHEN MINDER^{MC} le produit qui doit être cuit ou celui qui doit être jeté.

RESPONSABILITÉS DES MEMBRES DE L'ÉQUIPE ET DU GÉRANT**Responsabilités des membres de l'équipe**

- Les membres de l'équipe doivent interpréter correctement les indications des barres de minuterie de l'UCP afin que les données envoyées au système KITCHEN MINDER^{MC} soient précises.
- Les membres de l'équipe doivent réagir aux instructions affichées à l'écran du système KITCHEN MINDER^{MC} et cuire ou jeter les produits selon ce qui est indiqué.

À VOUS DE JOUER – N° 2

Quelles pourraient être les conséquences si un membre de l'équipe ne suivait pas les instructions affichées à l'écran KITCHEN MINDER^{MC}?

Responsabilités du gérant

1. Procurer formation et soutien aux membres de son équipe pour une utilisation adéquate du système et de ses composants.
2. **FAIRE CONFIANCE** au système KITCHEN MINDER^{MC}.
3. S'assurer que tous les membres de l'équipe suivent les instructions de cuisson ou de mise au rebut fournies par le système KITCHEN MINDER^{MC}.
4. Rassurer les membres de l'équipe sur le fait que le système KITCHEN MINDER^{MC} fournit des prévisions sur les produits en fonction de la prochaine demi-heure de ventes.



Il est primordial que VOUS fassiez confiance au système KITCHEN MINDER^{MC}, comme s'il s'agissait d'une calculatrice. Respectez les indications de cuisson et votre équipe en fera tout autant. Donnez l'exemple!

À VOUS DE JOUER – N° 3

D'après vous, comment le système KITCHEN MINDER^{MC} détermine-t-il la quantité de nourriture à cuire?

TÂCHES DE LANCEMENT DE PC MINDER^{MC}



Exécution des responsabilités du gérant d'ouverture pour PC MINDER^{MC}

- Il est absolument primordial que le gérant du quart d'ouverture effectue ces tâches, car cela permettra de fournir au système KITCHEN MINDER^{MC} les données dont il a besoin pour prévoir la bonne quantité de nourriture à cuire.
- Les tâches d'ouverture relatives à PC MINDER^{MC} doivent être exécutées au moins 15 minutes avant l'ouverture du restaurant. Cela permet de s'assurer que l'on disposera d'assez de temps pour la préparation des produits.

Si vous n'exécutez pas les tâches d'ouverture, vous obtiendrez la note F. Cette note s'inscrira à l'affiche Makin' the Grade^{MC} à l'ouverture et demeurera la même tant que des données prévisionnelles ne seront pas envoyées au système KITCHEN MINDER^{MC}.

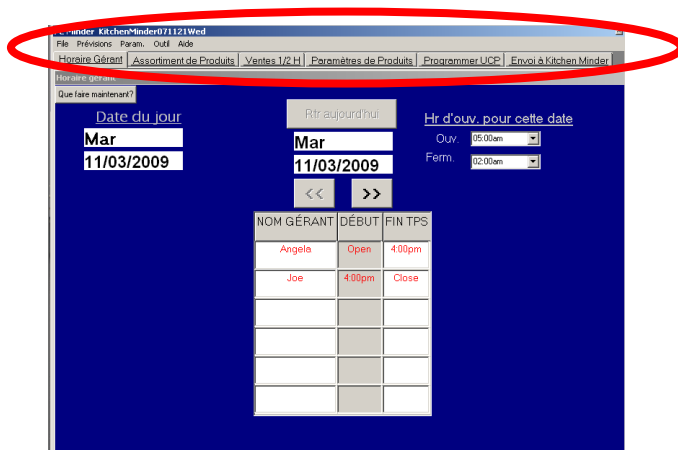
Quelles sont les différentes étapes à suivre pour exécuter les tâches d'ouverture dans PC MINDER^{MC}?

1. Créer l'horaire du gérant
2. Sélectionner les prévisions appropriées
3. Envoyer des données au système KITCHEN MINDER^{MC}.

Voyons chaque étape en détail :

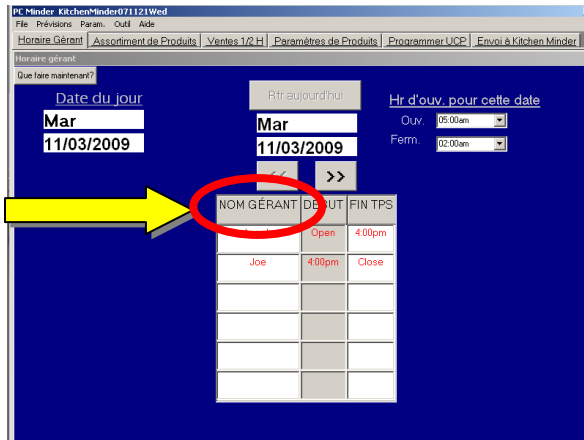
ÉTAPE 1 : CRÉER L'HORAIRE DU GÉRANT

A) Lancez l'ouverture du logiciel PC MINDER^{MC} à l'ordinateur.

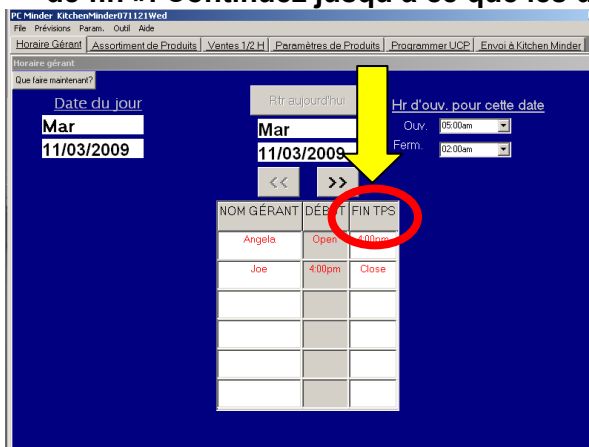


ÉTAPE 1 : CRÉER L'HORAIRE DU GÉRANT (suite)

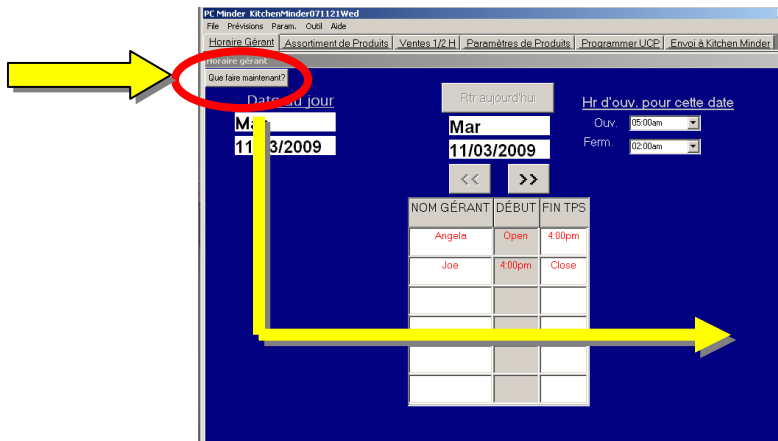
B. Dans la colonne « Nom gérant », cliquez dans la première boîte, puis sélectionnez votre nom dans la liste déroulante.



C. Sélectionnez l'heure de fin de quart en cliquant dans la boîte de la colonne « Heure de fin ». Continuez jusqu'à ce que les données de tous les gérants aient été entrées.



D. Si vous ne savez pas quelle étape accomplir ensuite, cliquez sur le bouton « Que faire maintenant? ».





Un seul gérant peut être affecté à un quart. S'il y a chevauchement, vous devrez indiquer QUI EST RESPONSABLE DU QUART, entrer son nom et son heure de fin de quart.

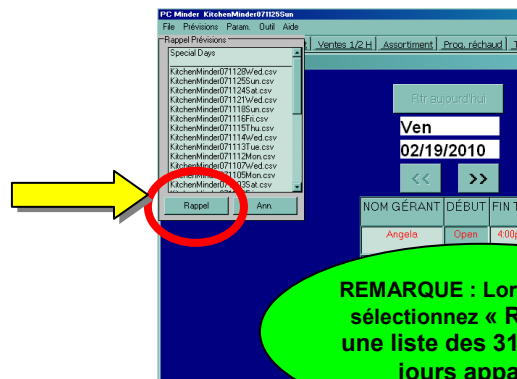
ÉTAPE 2 : SÉLECTIONNER LES PRÉVISIONS APPROPRIÉES

Après avoir terminé l'étape 1 (Créer l'horaire du gérant), chargez les fichiers de données prévisionnelles sur les ventes et les assortiments de produits. Pour ce faire, suivez simplement ces étapes (a, b et c).

A. Sélectionner « Prévisions » dans le menu

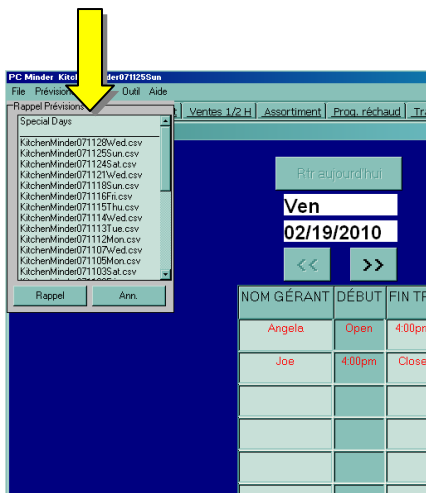


B. Sélectionner le bouton « Rappel »



REMARQUE : Lorsque vous sélectionnez « Rappel », une liste des 31 derniers jours apparaît.

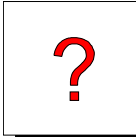
C. Sélectionner la date de prévision correspondante pour la prévision du jour





La règle d'or : pour les prévisions, choisissez le même jour dans la semaine précédente.

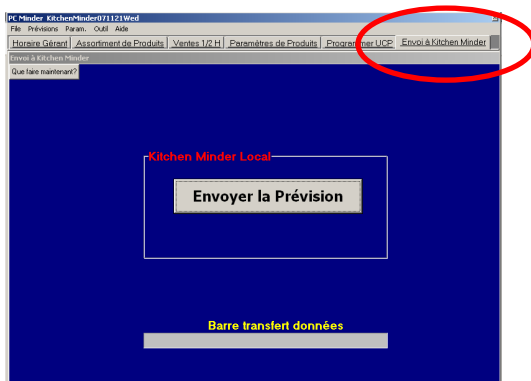
À VOUS DE JOUER – N° 4



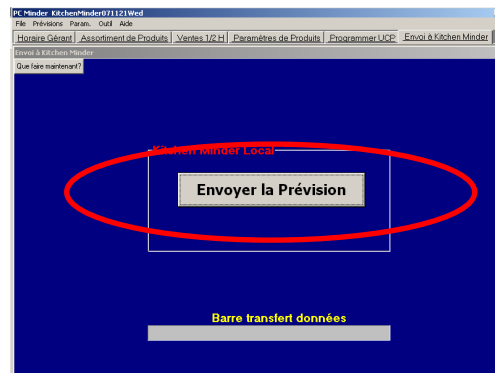
Pourquoi devez-vous choisir le même jour de la semaine précédente lorsque vous sélectionnez un jour pour vos prévisions?

ÉTAPE 3 : ENVOYER DES DONNÉES AU SYSTÈME KITCHEN MINDER^{MC}

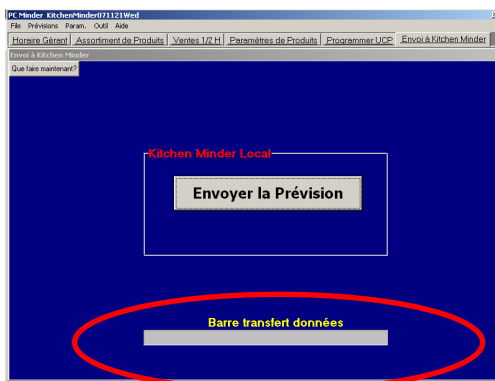
Vous êtes maintenant prêt à envoyer des données au système KITCHEN MINDER^{MC}.



A. Cliquer sur l'onglet « Envoyer à Kitchen Minder^{MC} »



B. Cliquer sur le bouton « Envoyer prévisions »



C. Observer la progression sur la barre d'état



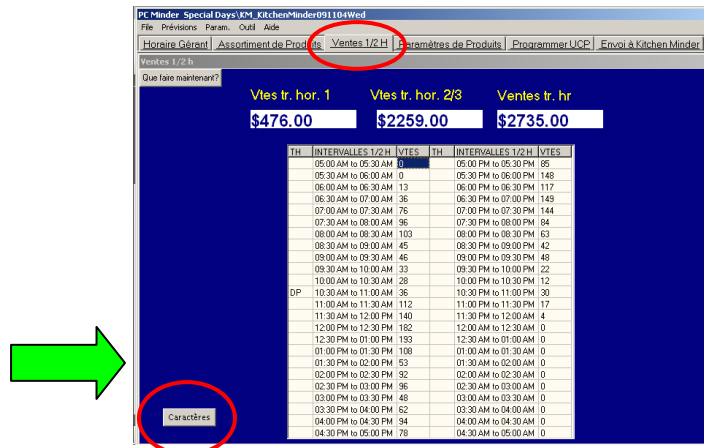
D. L'opération terminée, fermer le programme PC MINDER^{MC}.

REMARQUE : N'oubliez pas de répondre « Oui » au message qui vous demande si vous voulez enregistrer les modifications dans le programme PC MINDER^{MC}.

Est-il possible d'imprimer la page des prévisions de ventes de la demi-heure à partir du logiciel PC MINDER^{MC}?

OUI! Cela vous permet d'ajuster les niveaux de production dans la glissière chauffante.

FACULTATIF : Étapes d'impression de la page des prévisions de ventes de la demi-heure à partir du logiciel PC MINDER^{MC}.



1. Cliquer sur l'onglet « Ventes 1/2 h »
2. Cliquer sur le bouton « Imprimer »



À VOUS DE JOUER!

Effectuez l'activité pratique suivante dans le système KITCHEN MINDER^{MC}.

Dans le logiciel PC MINDER^{MC} :

- Créer un horaire de gérant
- Charger des données de ventes et d'assortiment de produits
- Envoyer des données au système KITCHEN MINDER^{MC}

KITCHEN MINDER^{MC} – APERÇU DE L'UNITÉ

À VOUS DE JOUER – N° 5

Identifiez les touches de l'unité KITCHEN MINDER^{MC}. Entrez le numéro approprié dans le cercle au-dessus de la boîte correspondant à la description de la fonction de la touche.

a.

TOUCHE « SÉLECTIONNER »

Cette touche fonctionne comme un bouton « Entrée » et permet également de désélectionner une case à l'écran « État du produit ».

b.

TOUCHES « FLÈCHES »

Utilisez les boutons fléchés vers le haut et vers le bas pour faire défiler les différents éléments de l'écran en cours.

c.

TOUCHE « NIVEAU DE VENTES »

Sélectionnez cette touche pour augmenter ou réduire les prévisions de ventes du jour par tranche de 5 % comme indiqué à l'écran.

g.

TOUCHES « FONCTION »

La sélection de ces touches active l'option affichée à l'écran.

d.

TOUCHE « ÉTAT DU PRODUIT »

Sélectionnez cette touche pour afficher les instructions de cuisson ou de mise au rebut qui coïncident avec les voyants de la barre de minuterie.

e.

TOUCHE « TRANCHE HORAIRE »

Sélectionnez cette touche pour passer dans une autre tranche horaire (TH1 = menu du déjeuner, TH 2/3 = reste de la journée).

f.

TOUCHE « MENU »

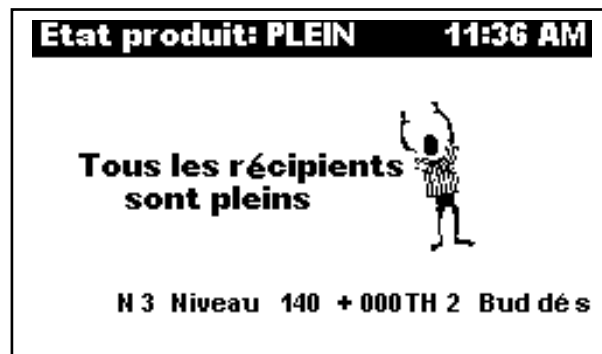
Sélectionnez cette touche pour afficher le menu principal du système KITCHEN MINDER^{MC}.



Quels renseignements affiche l'écran « État du produit »?

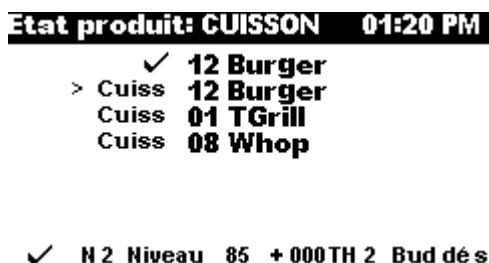
Lorsqu'elle est sélectionnée, la touche « État du produit » affichera les données suivantes à l'écran :

- Données relatives à la cuisson ou à la mise au rebut d'un produit destinées aux membres de l'équipe
- Prévisions de ventes de la demi-heure pour la période en cours
- Tranche horaire pendant laquelle vous cuisez ou jetez un produit



Signification des messages

- « Tous les récipients sont pleins » = aucun produit supplémentaire n'est nécessaire.
- « Cuire » = indique la quantité de produit à cuire.
- Si le produit est affiché, chaque ligne correspond à un bac et indique combien ce bac contient d'articles à cuire.



Regardez la capture d'écran à gauche. Inscrivez les données affichées sur la ligne correspondante ci-dessous :

État du produit : _____
 Heure : _____
 Ventes de la demi-heure : _____
 Tranche horaire : _____

Fonction de « coche »

- Lorsque plusieurs membres de l'équipe travaillent dans la cuisine, la fonction de « coche » doit être utilisée pour indiquer aux autres le moment où le produit a commencé à cuire.
- Il ne s'agit pas d'une fonction obligatoire et elle n'est pas notée. Il s'agit d'une pratique exemplaire visant à éviter la double cuisson d'un produit durant les périodes très achalandées.



- Les voyants de la barre de minuterie communiquent avec cet écran et déclenchent l'insertion des articles dans la liste lorsque le produit doit être cuit ou lorsqu'il doit être retiré de la vente.
- Des articles apparaîtront dans la liste « Cuire » ou « Jeter » si la barre de la minuterie de l'unité de conservation des produits indique qu'une action est nécessaire.

Changement du symbole de curseur (>) pour une coche (✓)

Pour déplacer le symbole du curseur affiché à côté du message de cuisson/mise au rebut, procédez comme suit :

- Utilisez les boutons fléchés vers le haut et vers le bas.
- Lorsque le curseur (>) est à côté du produit qui sera cuit, appuyez sur la touche « Fonction » pour changer le symbole du curseur (>) en coche (✓).
- Lorsque le produit est placé dans l'UCP une fois qu'il a été cuit et que le bouton de la barre de la minuterie est enfoncé, le message de produit coché disparaît de l'écran.

À VOUS DE JOUER – N° 6



Comment pouvez-vous savoir qu'un produit va être cuit en regardant l'écran « État du produit » ?

Réglage de la tranche horaire

	Tranche horaire 1	Tranche horaire 2	Tranche horaire 3
Menu disponible	- Articles du menu du déjeuner	- Articles du reste de la journée - Mode Fonctionnement normal	- Articles du reste de la journée - Périodes de ventes plus calmes - ou autre, défini par le DRM ou le franchisé

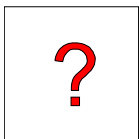
- N'utilisez pas la tranche horaire 1 si vous n'offrez pas d'articles pour le déjeuner.
- Quinze minutes avant que ne commence la tranche horaire 2, le système KITCHEN MINDER^{MC} affichera automatiquement le message « Préparez-vous au repas du midi! ».
- Suivez les instructions à l'écran du système KITCHEN MINDER^{MC}.



AGISSEZ

- Réagissez immédiatement afin d'obtenir une durée de cuisson adéquate pour les articles de menu du reste de la journée.
- Pour passer à la tranche horaire 2, appuyez sur la **touche Tranche horaire**. Suivez les instructions à l'écran.
(Remarque : Bien que les durées de conservation puissent être effacées, il est possible de conserver les produits pour le reste de la période du déjeuner.)
- N'oubliez pas que passer à la tranche horaire 3 doit se faire manuellement.

À VOUS DE JOUER – N° 7



Quand devrez-vous modifier manuellement la tranche horaire en appuyant sur la touche Tranche horaire?

À VOUS DE JOUER – N° 8

• Quelle tranche horaire devriez-vous utiliser pour des périodes de ventes plus calmes, selon les instructions de votre DRM ou de votre gérant franchisé?

À VOUS DE JOUER – N° 9

• Combien de minutes avant le déjeuner jusqu'au changement de la durée supplémentaire pour le menu du reste de la journée le système KITCHEN MINDER^{MC} affichera-t-il automatiquement le message « Préparez-vous au repas du midi! »?

À VOUS DE JOUER – N° 10

• Quelles instructions le système KITCHEN MINDER^{MC} affichera-t-il aux membres de l'équipe après la réinitialisation de la tranche horaire?

Remarque : Si votre restaurant ne sert pas d'articles de déjeuner, vous devrez faire passer le système KITCHEN MINDER^{MC} à la tranche horaire 2 avant l'ouverture.



À VOUS DE JOUER!

Effectuez l'activité pratique suivante dans le système KITCHEN MINDER^{MC}.

Dans votre système KITCHEN MINDER^{MC} :

- Avec votre formateur, entraînez-vous à utiliser les touches « État du produit », « Tranche horaire » et « Niveau de ventes ».
- Vérifiez si le nombre actuel de produits en cours de cuisson dans l'UCP est conforme aux données affichées à l'écran KITCHEN MINDER^{MC}.
- Observez les membres de l'équipe exécuter les procédures liées à la barre de minuterie et suivre les instructions de cuisson du système KITCHEN MINDER^{MC}. Transmettez vos commentaires et apportez votre aide au besoin.

Réglage du niveau de ventes

- Fonction utilisée pour procéder à des ajustements en fonction des prévisions en cours de journée.
- Ne devrait être utilisée qu'après comparaison des ventes réelles du jour aux prévisions sélectionnées.
- Votre GPR vous fournira une formation sur ce sujet une fois que vous aurez maîtrisé les bases du système KITCHEN MINDER^{MC}.






AFFICHE MAKIN' THE GRADE^{MC}

Notions de base sur l'affiche

- L'affiche MAKIN' THE GRADE^{MC} est un élément **EXTRÊMEMENT IMPORTANT** du système KITCHEN MINDER^{MC}!
- L'affiche MAKIN' THE GRADE^{MC} peut vous aider à réaliser de meilleurs quarts dans la mesure où elle évalue la façon dont les membres de l'équipe utilisent les voyants de la barre de minuterie de l'UCP et suivent les instructions affichées à l'écran du système KITCHEN MINDER^{MC}.
- Le système évalue les comportements de l'équipe. Aux erreurs correspondent des points qui influent ensuite sur la note.

Trois types d'erreurs et valeurs en points

Type d'erreur	Description	Points perdus
	Le voyant rouge de la barre de minuterie clignote, le membre de l'équipe appuie rapidement sur le voyant pour le faire passer au jaune ou au vert afin de « prolonger » la durée de conservation.	6
	Un produit non reconnu par le système Kitchen Minder a été cuit, placé dans l'UCP et le bouton de la barre de minuterie a été enfoncé.	3
	Un membre de l'équipe n'a pas tenu compte du voyant de la barre de minuterie et des instructions de cuisson ou de mise au rebut du système KITCHEN MINDER ^{MC} .	2





L'exécution des voyants de la barre de minuterie de l'UCP par les membres de l'équipe aura une influence directe sur le rendement du logiciel SEQ^{MC}; néanmoins il y a place à de nombreuses erreurs. N'ayez pas peur de faire des erreurs. Elles vous aideront à apprendre et à vous améliorer! En tant que gérant, votre travail est de réagir aux baisses de note. Retournez à la cuisine, découvrez l'origine du problème et réglez-le!





À VOUS DE JOUER!

Effectuez l'activité pratique suivante dans le système KITCHEN MINDER^{MC}.

Demandez à votre gérant de restaurant d'utiliser la liste ci-dessous afin de vérifier que vous présentez chacune des compétences.

 Observez le rendement.		 Posez les questions suivantes.
<p>1. Responsabilités d'ouverture pour PC MINDER^{MC}</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lance le programme sur l'ordinateur <input type="checkbox"/> Affecte des gérants pour la journée <input type="checkbox"/> Sélectionne les prévisions appropriées <input type="checkbox"/> Envoie les données au système KITCHEN MINDER^{MC} <p><i>Commentaires :</i></p>	<p><i>De-</i> <i>man-</i> <i>dez</i></p> <p>→</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Combien de gérants peuvent être affectés à un même quart dans le programme PC MINDER^{MC}?
<p>2. Exécution de la barre de minuterie de l'UCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Suit les instructions de cuisson/mise au rebut affichées à l'écran du système KITCHEN MINDER^{MC} <input type="checkbox"/> Retire les bacs quand ils sont vides <input type="checkbox"/> Montre comment apprendre aux membres de l'équipe à lire les instructions dans le système KITCHEN MINDER^{MC} <input type="checkbox"/> Renforce la bonne exécution par les membres de l'équipe des procédures liées aux voyants de la barre de minuterie de l'UCP <input type="checkbox"/> Dispose d'un plan de formation de l'équipe sur le système KITCHEN MINDER^{MC} et l'affiche MAKIN' THE GRADE^{MC} <p><i>Commentaires :</i></p>	<p><i>De-</i> <i>man-</i> <i>dez</i></p> <p>→</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Quelle action/erreur aura la plus forte influence sur votre note? <input type="checkbox"/> Quelle est la meilleure mesure que vous pouvez prendre afin de vous assurer que les membres de votre équipe suivent les instructions du système KITCHEN MINDER^{MC}?
<p>3. Vérifications à l'écran « État du produit » du système KITCHEN MINDER^{MC}</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Heure actuelle <input type="checkbox"/> Précision des prévisions <input type="checkbox"/> Exactitude du réglage des niveaux de ventes <input type="checkbox"/> Précision du réglage de la tranche horaire <p><i>Commentaires :</i></p>	<p><i>De-</i> <i>man-</i> <i>dez</i></p> <p>→</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Avez-vous planifié un rendez-vous avec le gérant de restaurant afin d'apprendre à déterminer les tendances des ventes et apporter les ajustements nécessaires en fonction des données de ventes?

 Observez le rendement.		 Posez les questions suivantes.
1. Responsabilités d'ouverture pour PC MINDER^{MC} <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lance le programme sur l'ordinateur <input type="checkbox"/> Affecte des gérants pour la journée <input type="checkbox"/> Sélectionne les prévisions appropriées <input type="checkbox"/> Envoie les données au système KITCHEN MINDER^{MC} <p><i>Commentaires :</i></p>	De- man- dez →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Combien de gérants peuvent être affectés à un même quart dans le programme PC MINDER^{MC}?
2. Exécution de la barre de minuterie de l'UCP <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Suit les instructions de cuisson/mise au rebut affichées à l'écran de l'unité KITCHEN MINDER^{MC} <input type="checkbox"/> Retire les bacs quand ils sont vides <input type="checkbox"/> Montre comment apprendre aux membres de l'équipe à lire les instructions dans le système KITCHEN MINDER^{MC} <input type="checkbox"/> Renforce les comportements positifs des membres de l'équipe relatifs aux voyants de la barre de minuterie de l'UCP <input type="checkbox"/> Dispose d'un plan de formation de l'équipe sur le système KITCHEN MINDER^{MC} et l'affiche MAKIN' THE GRADE^{MC} <p><i>Commentaires :</i></p>	De- man- dez →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Quelle action/erreur aura la plus forte influence sur votre note? <input type="checkbox"/> Quelle est la meilleure mesure que vous pouvez prendre afin de vous assurer que les membres de votre équipe suivent les instructions du système KITCHEN MINDER^{MC}?
3. Vérifications à l'écran « État du produit » du système KITCHEN MINDER^{MC} <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Heure actuelle <input type="checkbox"/> Précision des prévisions <input type="checkbox"/> Exactitude du réglage des niveaux de ventes <input type="checkbox"/> Précision du réglage de la tranche horaire <p><i>Commentaires :</i></p>	De- man- dez →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Avez-vous planifié un rendez-vous avec le gérant de restaurant afin d'apprendre à déterminer les tendances des ventes et apporter les ajustements nécessaires en fonction des données de ventes?

Annexe

KITCHEN MINDER^{MC} – Guide d'évaluation *La juste façon*

Corrigé



1	En vous basant sur la couleur des voyants, quel produit est sur le point d'être périmé?	B.	
A.	Rouge	B.	Vert clignotant
C.	Rouge clignotant	D.	Voyants éteints
2	En vous basant sur la couleur des voyants, quel produit est périmé, doit être jeté et enregistré comme perte?	C.	
A.	Rouge	B.	Vert clignotant
C.	Rouge clignotant	D.	Voyants éteints
3	En vous basant sur la couleur des voyants, laquelle indique qu'il ne faut pas de produits supplémentaires?	D.	
A.	Rouge	B.	Vert clignotant
C.	Jaune	D.	Voyants éteints
4	En vous basant sur la couleur des voyants, quel produit utiliseriez-vous en premier?	B.	
A.	Rouge	B.	Vert
C.	Jaune	D.	Voyants éteints
5	En vous basant sur la couleur des voyants, laquelle montre qu'il faut des produits supplémentaires et se reporter au Kitchen Minder TM pour les quantités?	C.	
A.	Rouge clignotant	B.	Voyants éteints
C.	Rouge	D.	Jaune clignotant

INFORMATIONS CONFIDENTIELLES APPARTENANT À BURGER KING CORPORATION sur (over)

Corrigé



Kitchen Minder™ continued



6

Combien de galettes de hamburger le Kitchen Minder™ demande-t-il?

>Statut du produit : CUISSON >13h30

Jeter	Poisson
3	12 Hamburger
> Cuisson	03 TCrisp

3 Level 380+000 DP2 Bud Off

- A. 3 galettes B. 6 galettes C. 9 galettes D. 12 galettes

D.

7

Que demande le Kitchen Minder™ pour le poisson?

>Statut du produit : CUISSON >13h33

Jeter	Poisson
> Cuisson	03 TCrisp

3 Level 380+000 DP2 Bud Off

- A. Plus de cuisson B. Jeter C. Vérifier D. Aucune de ces réponses

B.

8

L'écran du Kitchen Minder™ indique que les bacs sont pleins. Cela signifie qu'aucune action supplémentaire n'est requise.

- A. Vrai B. Faux

A.

9

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

- A. 15 minutes B. 30 minutes C. 45 minutes D. 60 minutes

B.

10

Pour améliorer votre note au cours de la journée :

- A. Exécutez les actions demandées par le Kitchen Minder™
 B. Appuyez sur le bouton Minuterie de contrôle qualité approprié sur l'UCP
 C. Toutes les réponses ci-dessus
 D. Aucune des réponses ci-dessus

C.

INFORMATIONS CONFIDENTIELLES APPARTENANT À BURGER KING CORPORATION.

TM et © 2006 Burger King Brands, Inc. (États-Unis uniquement). TM et © 2006 Burger King Corporation (en dehors des États-Unis). Tous droits réservés.

AK-KM-E 03/06

Corrigé

- 1) a. Affiche MAKIN' THE GRADE^{MC}
b. Écran PC MINDER^{MC}
c. KITCHEN MINDER^{MC}
d. Barres de la minuterie de l'UCP
e. Écran SEQ^{MC}
- 2) Pertes non justifiées, trop de produits, note F, etc.
- 3) Assortiment de produits et prévisions de ventes, fonctionne comme un système électronique de niveaux de stocks (SNS).
- 4) Le système impose cette procédure pour responsabiliser les utilisateurs et faire un suivi du rendement dans SEQ^{MC}.
- 5) a. 2
b. 1
c. 4
d. 3
e. 5
f. 6
g. 7
- 6) Il y a une coche juste à côté.
- 7) Lorsque l'on passe de la tranche horaire 2 à la tranche horaire 3
- 8) Tranche horaire 3
- 9) 15 minutes
- 10) Instructions de cuisson appropriées pour la prochaine tranche horaire