

# KITCHEN MINDER™

## *Cuaderno de entrenamiento*



## Nivel básico:

*para todas aquellas personas  
que dirigen turnos*



**Nombre:**

---

**Restaurante:**

---



**NOTA:** El material de entrenamiento adjunto es para uso exclusivo de los empleados de Burger King Corporation (en adelante, "BKC"), así como las empresas subsidiarias y todas aquellas personas y entidades a las que BKC haya autorizado expresamente por escrito. No se permite la copia, alteración o distribución de ningún tipo de material sin la expresa autorización por escrito de un directivo de BKC.

TM y © 2010 Burger King Corporation. Reservados todos los derechos

## Introducción

Le damos la bienvenida al entrenamiento **Nivel básico de KITCHEN MINDER™**.

KITCHEN MINDER™ es una herramienta para cocinar por tandas de fácil uso que supervisa la utilización del producto e informa de cómo se debe proceder a fin de cumplir óptimamente las previsiones de ventas.

El sistema KITCHEN MINDER™ hace posible que su equipo sirva, de manera sistemática, comida caliente de calidad y ofrezca una experiencia en el restaurante memorable para los clientes. Utilizada correctamente, minimiza los desperdicios, optimiza la eficiencia y la rentabilidad de los productos, y ayuda a gestionar mejor los beneficios generales de los restaurantes.

Este programa explica sus responsabilidades como líder de turno, así como el software que se incluye con el SISTEMA KITCHEN MINDER™:

- 1) PC MINDER™
- 2) QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)

**A lo largo del programa, aprenderá a:**

1. Identificar los distintos componentes y las ventajas del SISTEMA KITCHEN MINDER™.
2. Completar las tareas del PC MINDER™ para la apertura.
3. Explicar los indicadores y las teclas de la pantalla Estado del producto del KITCHEN MINDER™.
4. Supervisar la calificación QES™

Para poder completar este curso con éxito, además de este cuaderno también necesitará lo siguiente:

- **La Guía de énfasis sobre equipos de KITCHEN MINDER™**
- Un sistema KITCHEN MINDER™ que funcione correctamente

A lo largo del programa, deberá realizar las actividades prácticas y los ejercicios de cada sección para comprobar sus conocimientos y habilidades respecto de la aplicación. Utilice la información de la página 23 para verificar si sus respuestas son correctas. Para obtener unos resultados óptimos, se recomienda practicar las instrucciones paso a paso incluidas en este cuaderno, en la estación del PC MINDER™ y el KITCHEN MINDER™.

También podrá acudir a su supervisor o entrenador de restaurante, si necesitara ayuda adicional.

## Sistema KITCHEN MINDER™

### Razones para utilizar el sistema KITCHEN MINDER™



## INTRODUCCIÓN AL SISTEMA KITCHEN MINDER™

### Introducción al sistema KITCHEN MINDER™

El sistema KITCHEN MINDER™ es una herramienta que nos dice exactamente qué productos necesitamos cocinar con antelación porque vamos a necesitarlos en la próxima media hora (es similar a los planos de producción). Con el sistema KITCHEN MINDER™ se acabaron las suposiciones.



*(Ejemplo de pantalla del KITCHEN MINDER™ con instrucciones sobre qué producto cocinar y qué cantidad de cada uno)*



Gracias a KITCHEN MINDER™ ahora tenemos una forma de conocer la calidad de nuestros alimentos en todo momento, en lugar de depender exclusivamente de lo que nos digan los clientes.

### Ventajas del KITCHEN MINDER™

El sistema KITCHEN MINDER™ es como una calculadora gigante que le ayudará a:

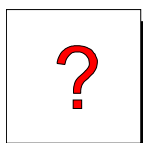
- Coordinar bien un turno
- Reducir la cantidad de desperdicios
- Mejorar la rentabilidad
- Identificar qué empleado no está siguiendo el procedimiento adecuado
- Mejorar el rendimiento general, incluida la velocidad de servicio
- Estar más en control; El KITCHEN MINDER™ le permite ajustar las ventas y el mix de producto



## Componentes del sistema KITCHEN MINDER™

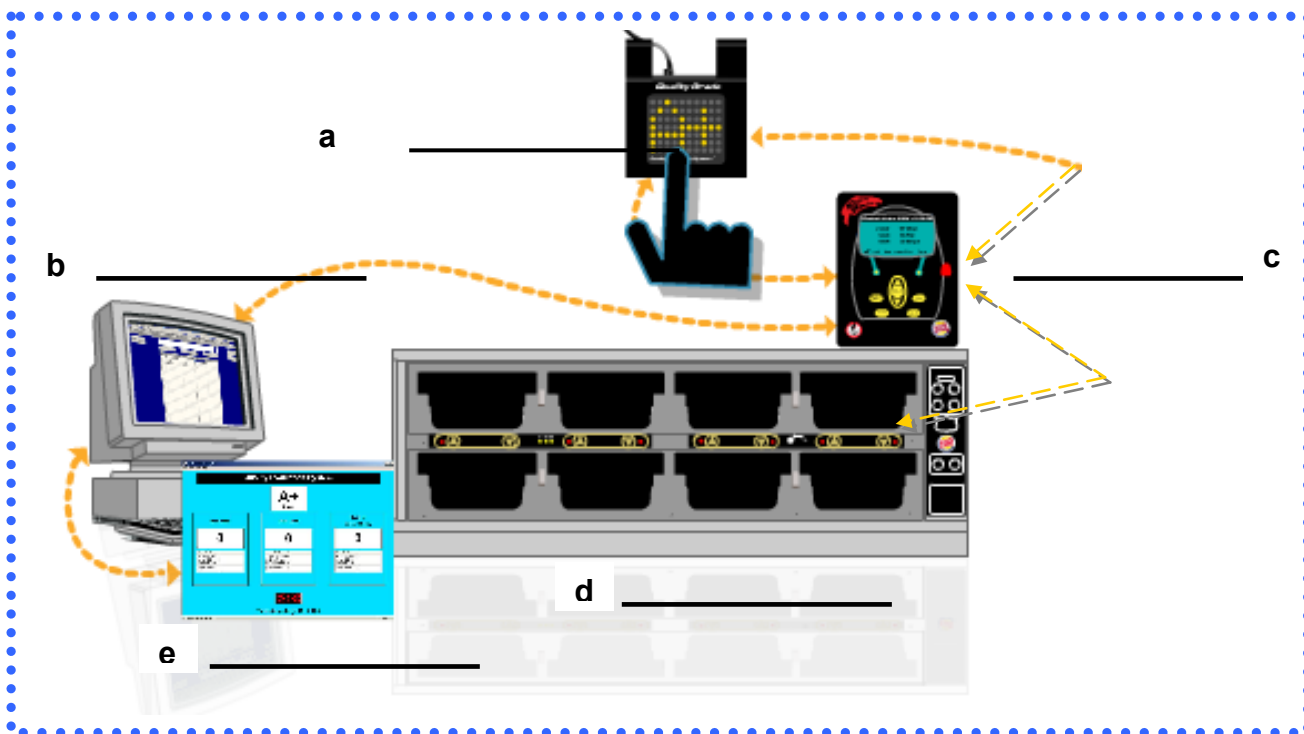
El SISTEMA KITCHEN MINDER™ consta de 5 componentes. Son los siguientes:

- 1) **El programa PC MINDER™:** Este programa envía al KITCHEN MINDER™ una previsión en función del mix de producto y las ventas por 1/2 hora.
- 2) **QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™):** Proporciona datos históricos detallados en el ordenador principal.
- 3) **Barras de control del tiempo de la PHU:** Indican el estado del producto en los recipientes e informa a los empleados de si el producto está fresco o si necesita descartarse.
- 4) **KITCHEN MINDER™:** Calcula automáticamente la cantidad diaria necesaria de cada producto y los enumera de modo que los empleados sepan lo que deben cocinar.
- 5) **Señal MAKIN' THE GRADE™ ("El Grado"):** Permite a los empleados conocer su rendimiento de manera inmediata.



### ES SU TURNO (NÚM. 1)

Échele un vistazo a la imagen que aparece a continuación y ponga el nombre de cada componente en el espacio correspondiente.



**El KITCHEN MINDER™ y las luces de las barras de control del tiempo de la PHU**

<b>VERDE FIJO</b>	Utilice este producto primero
<b>AMARILLO FIJO</b>	Utilice en primer lugar el producto en verde
<b>VERDE INTERMITENTE</b>	Utilice este producto primero; va a caducar pronto
<b>AMARILLO INTERMITENTE</b>	Utilice el producto en verde primero; va a caducar pronto
<b>ROJO INTERMITENTE</b>	Producto caducado; pulse el botón, descarte el producto y regístrelo como desperdicio
<b>ROJO FIJO</b>	Es necesario cocinar producto; consulte el KITCHEN MINDER™ para ver qué cantidad hace falta
<b>LUCES APAGADAS</b>	No se necesitan productos adicionales por el momento.

- El sistema KITCHEN MINDER™ está directamente conectado a las barras de control del tiempo de la PHU.
- Cuando los empleados interaccionan con las barras de control del tiempo, el sistema KITCHEN MINDER™ realiza un seguimiento de su rendimiento y muestra una puntuación en la señal MAKIN' THE GRADE™ ("El Grado").
- Las luces de la barra de control del tiempo de la PHU informa al KITCHEN MINDER™ de si el producto necesita cocinarse o descartarse.

## ***RESPONSABILIDADES DE LOS EMPLEADOS Y DE LOS ENCARGADOS***

**Responsabilidades de los empleados**

- Los empleados son responsables del correcto funcionamiento de las barras de control del tiempo de la PHU, para que el sistema KITCHEN MINDER™ sea exacto.
- Los empleados deben seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla del KITCHEN MINDER™ y cocinar o descartar los productos según se indique.

**ES SU TURNO (NÚM. 2)**

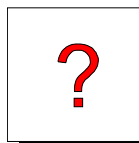
¿Qué consecuencias podrían darse si un empleado no sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla del KITCHEN MINDER™?

**Responsabilidades de los encargados**

1. Formar y ayudar a los empleados para que sepan utilizar adecuadamente el Sistema y sus componentes.
2. **CONFIAR** en el sistema KITCHEN MINDER™.
3. Verificar que todos los empleados cocinan y descartan los productos conforme a las instrucciones del KITCHEN MINDER™.
4. Asegurar a los empleados que el sistema KITCHEN MINDER™ efectúa las previsiones de los productos a partir de las ventas por 1/2 hora.



Es esencial que **USTED** confíe en el sistema KITCHEN MINDER™ como lo haría en una calculadora. Cocine el nivel de producción que le indique y su equipo seguirá su ejemplo. Sea un modelo a seguir.

**ES SU TURNO (NÚM. 3)**

¿Cómo cree que sabe el sistema KITCHEN MINDER™ qué cantidad de comida es necesario cocinar?



## TAREAS DEL PC MINDER™ PARA LA APERTURA



### Cumplimiento de las tareas del PC MINDER™ para la apertura, de las que es responsable el encargado

- Es esencial que el encargado de abrir el restaurante lleve a cabo las tareas porque, de este modo, el KITCHEN MINDER™ recibirá la información que necesita para efectuar una estimación correcta de la cantidad de comida.
- Las tareas de apertura del PC MINDER™ deben realizarse un mínimo de 15 minutos antes de que el restaurante abra. De esta manera se garantiza que haya tiempo suficiente para preparar los productos

Si no se llevan a cabo las tareas de apertura, la calificación que aparecerá en la señal Makin' the Grade™ ("El Grado") será una "F" al abrir el restaurante, y permanecerá igual hasta que se envíe la previsión al KITCHEN MINDER™.

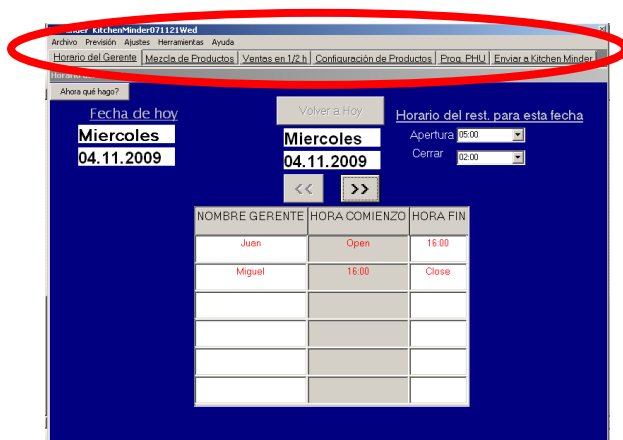
### ¿Cuáles son los pasos que deben llevarse a cabo para realizar las tareas del PC MINDER™ para la apertura?

1. Crear el horario del gerente
2. Seleccionar la previsión correcta
3. Enviar los datos al sistema KITCHEN MINDER™.

Repasemos cada paso en más detalle:

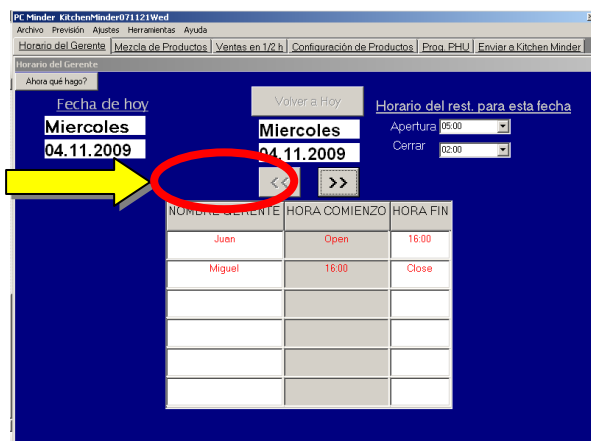
## PASO 1: CREAR EL HORARIO DEL GERENTE

### A. Abra el software PC MINDER™ en el ordenador.

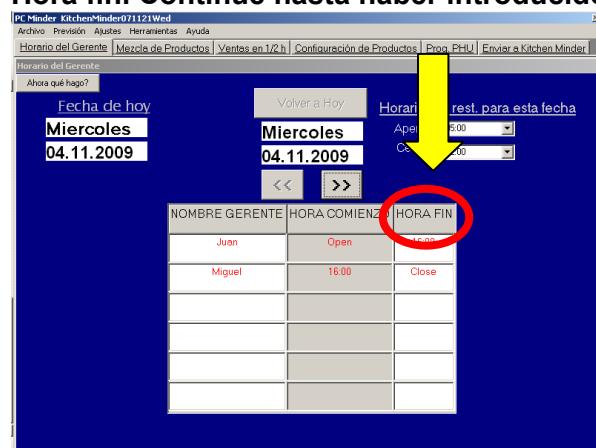


**PASO 1: CREAR EL HORARIO DEL GERENTE (continuación)**

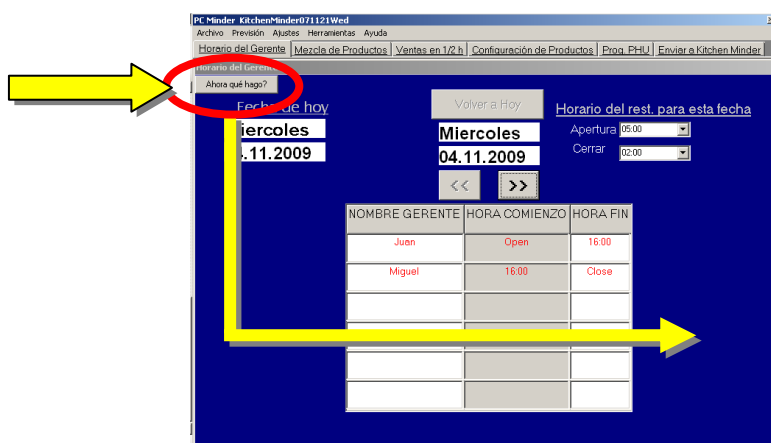
**B. Haga clic en la primera casilla de la columna Nombre del gerente y, a continuación, seleccione su nombre en la lista desplegable.**



**C. Seleccione la hora de finalización del turno haciendo clic en la casilla de la columna Hora fin. Continúe hasta haber introducido todos los encargados.**



**D. Si no está seguro de cómo seguir, haga clic en el botón ¿Ahora qué hago?**



**Solo puede haber un encargado por turno en cada momento. Si coinciden, necesitará especificar LA PERSONA RESPONSABLE DEL TURNO, introducir su nombre y hora de fin del turno.**

## PASO 2: SELECCIONAR LA PREVISIÓN CORRECTA

Tras realizar el paso 1 (Crear el horario del gerente), cargue el archivo de previsiones de las ventas y el mix de producto. Para ello, debe seguir estos tres sencillos pasos (a, b y c).

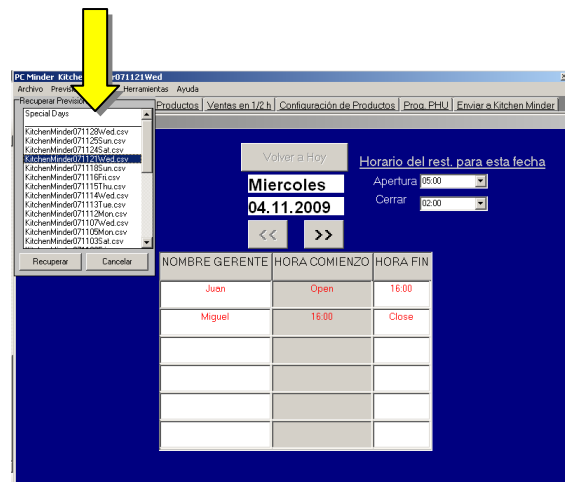
### A. Seleccione la opción Previsión del menú



### B. Seleccione el botón Recuperar



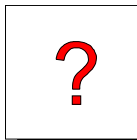
### C. Elija la fecha de previsión adecuada para la estimación del día de hoy





Como regla general, al realizar previsiones, debe utilizarse siempre el mismo día de la semana anterior.

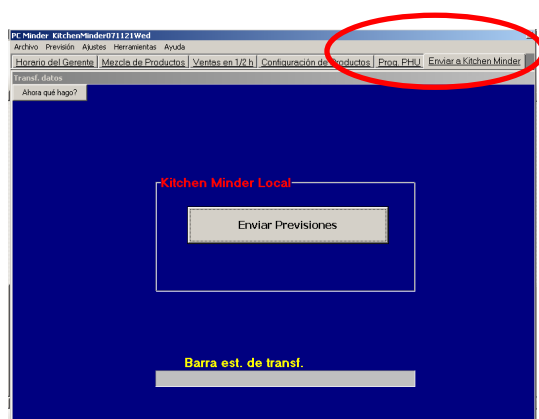
### ES SU TURNO (NÚM. 4)



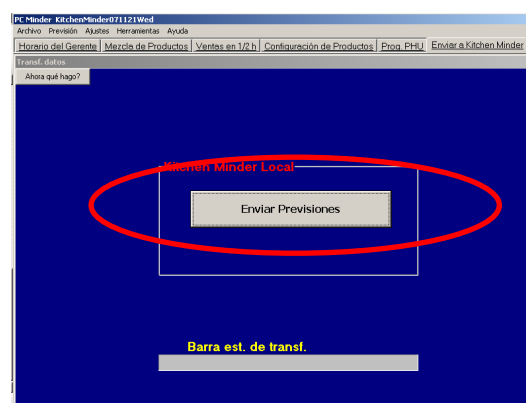
¿Por qué es importante utilizar el mismo día de la semana anterior, a la hora de elegir el día para preparar la previsión?

## PASO 3: ENVIAR LOS DATOS AL SISTEMA KITCHEN MINDER™

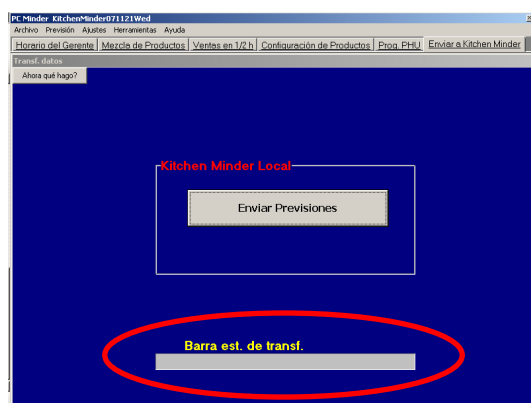
Ahora ya estamos listos para enviar la previsión al KITCHEN MINDER™.



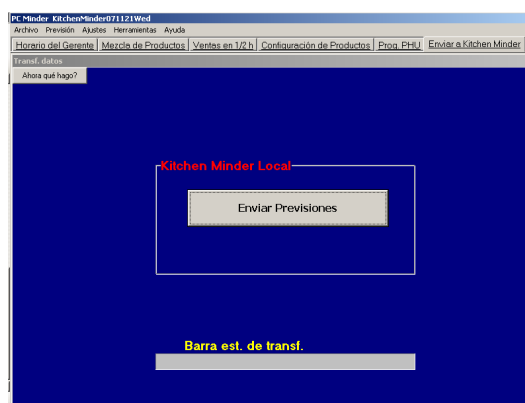
**A. Haga clic en la pestaña Enviar a Kitchen Minder.**



**B. Seleccione el botón Enviar previsión.**



**C. Puede ver la progresión en Actualizar la barra de estado.**



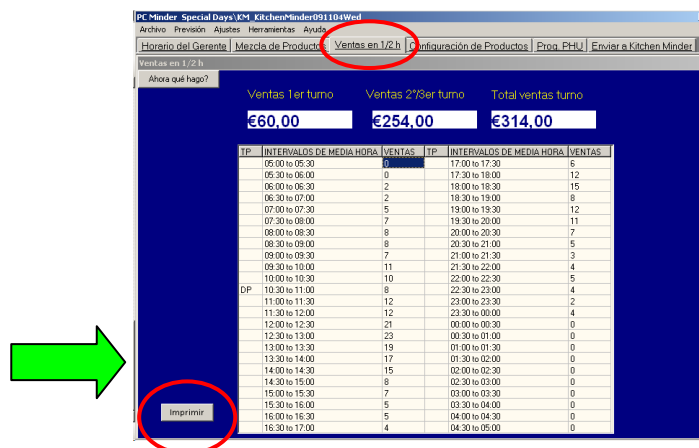
**D. Cuando termine, cierre el programa PC MINDER™.**

**NOTA: No olvide responder "Sí" cuando se le pregunte, si desea guardar los cambios en el programa PC MINDER™.**

## ¿Puedo imprimir la página de previsiones de ventas por ½ hora desde el PC MINDER™?

Sí. De esta manera podrá llamar a nivel en el canal de retención.

### OPCIONAL: Pasos para imprimir la página de previsiones de ventas por ½ hora desde el PC MINDER™



1. Seleccione la ficha Ventas por 1/2 h
2. Seleccione el botón Imprimir



**ES SU TURNO.**

**Realice la siguiente** actividad práctica utilizando el SISTEMA KITCHEN MINDER™.

Utilizando su PC MINDER™:

- Establezca el horario del gerente
- Cargue los datos de ventas y mix de producto
- Envíe los datos al KITCHEN MINDER™

**KITCHEN MINDER™: DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD****ES SU TURNO (NÚM. 5)**

Identifique las teclas en la unidad KITCHEN MINDER™ y rellene los círculos que aparecen sobre la descripción de las funciones, con el número correspondiente a su tecla.

a. **TECLA SELECT (SELECCIONAR)**

Funciona como un botón de Intro; también puede utilizarse para borrar un símbolo de verificación en la pantalla Estado del producto, si fuera necesario.

b. **TECLAS DIRECCIONALES**

Seleccione las teclas direccionales hacia arriba o hacia abajo para desplazarse por los distintos elementos que aparecen en la pantalla actual.

c. **TECLA SALES LEVEL (NIVEL DE VENTAS)**

Utilice esta tecla para aumentar o reducir las previsiones de ventas del día actual en incrementos de un 5%, como aparece en pantalla.

d. **TECLA PRODUCT STATUS (ESTADO DEL PRODUCTO)**

Seleccione esta tecla para ver las instrucciones sobre cocinado y descarte que coinciden con las luces de la barra de control del tiempo.

e. **TECLA DAY PART (TURNO)**

Utilice esta tecla para cambiar el turno en el sistema (Turno 1 = menú de desayuno, Turno 2/3 = menú habitual).

f. **TECLA MENU (MENÚ)**

Seleccione esta tecla para ver el menú principal del KITCHEN MINDER™.

g. **TECLAS DE FUNCIÓN**

Estas teclas sirven para activar la opción que aparece en la pantalla actual.

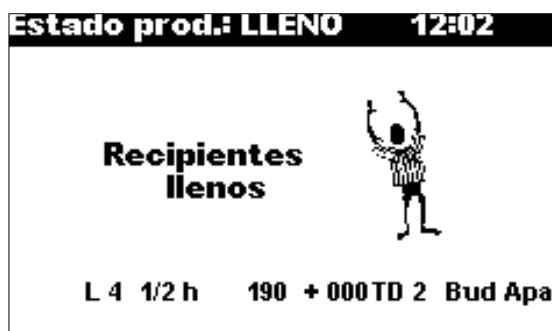




## ¿Qué información aparece en la pantalla Estado del producto?

Al seleccionar la tecla Product Status (Estado del producto), aparecerá en pantalla:

- Información para los empleados, sobre el cocinado o descarte de productos
- Las estimaciones de ventas por ½ hora para el periodo en curso
- Turno para el que se está preparando o descartando producto



## Significado de los mensajes que aparecen en pantalla

- Todos los recipientes están llenos = no se necesita más producto.
- Cocinar = indica la cantidad de producto que debe cocinarse.
- Si aparece el producto en pantalla, cada línea representa un recipiente, así como la cantidad de producto que se debe cocinar para dicho recipiente



Observe la imagen que se muestra a la izquierda y utilice la información para completar los espacios que aparecen a continuación.

Estado del producto: \_\_\_\_\_  
 Hora del día: \_\_\_\_\_  
 Ventas por ½ hora: \_\_\_\_\_  
 Turno: \_\_\_\_\_

## Símbolo de verificación

- Cuando haya varios empleados trabajando en la cocina, se recomienda utilizar la función Símbolo de verificación para indicar a los demás que ya hay producto cocinándose.
- Utilizar el símbolo de verificación no es obligatorio y no se califica, sino que se trata de una práctica recomendada a fin de evitar que se cocine dos veces el mismo producto en periodos de gran actividad.



- Las luces de la barra de control del tiempo se comunican con esta pantalla y hacen que aparezcan productos en la lista cuando hagan falta o hayan caducado.
- Los productos aparecerán en la lista Cocinar o Descarte si la barra de control del tiempo de la unidad de retención de productos indica que es necesario tomar alguna medida

## Cómo cambiar el símbolo del cursor (>) a un símbolo de verificación (✓)

Para mover el símbolo del cursor que aparece junto al mensaje de cocinar o descartar:

- Utilice las flechas hacia arriba o hacia abajo
- Cuando el cursor (>) esté colocado junto al producto que se va a cocinar, pulse la tecla de función izquierda para cambiar el cursor (>) a un símbolo de verificación (✓)
- Una vez que se haya colocado el producto cocinado en la PHU y se haya pulsado el botón de la barra de control del tiempo, desaparecerá el mensaje del producto verificado de la pantalla.

**ES SU TURNO (NÚM. 6)**

¿Cómo se puede saber mirando a la pantalla Estado del Producto que un producto se está cocinando?

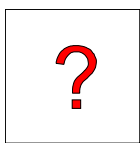
**Ajustes del turno**

	Turno 1	Turno 2	Turno 3
<b>Menú disponible</b>	-Artículos del menú de desayuno	-Artículos del menú habitual -Modo de funcionamiento normal	-Artículos del menú habitual -Periodos de pocas ventas -O según las instrucciones del MUM o franquiciado

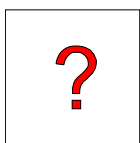
- No utilice el Turno 1 si no sirve artículos del menú de desayuno.
- Quince minutos antes de que comience el turno 2, aparecerá el mensaje ¡Es hora de comer! automáticamente en la pantalla del KITCHEN MINDER™.
- Siga las instrucciones indicadas en la pantalla del KITCHEN MINDER™.

**TOME MEDIDAS...**

- Responda inmediatamente para que haya tiempo suficiente para cocinar los artículos del menú habitual.
- Pulse la **tecla Day part (Turno)** para pasar al turno 2 y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.  
(Nota: Aunque se pueden borrar los tiempos de retención, es posible mantenerlo durante el periodo de desayuno restante).
- Recuerde que para pasar al turno 3, siempre es necesario realizar un cambio manual.

**ES SU TURNO (NÚM. 7)**

¿Cuándo utilizaría la tecla Day part (Turno) para cambiar manualmente el turno?

**ES SU TURNO (NÚM. 8)**

¿Qué turno debe utilizar para momentos de poco trabajo, según las indicaciones de su MUM o franquiciado?

**ES SU TURNO (NÚM. 9)**

¿Cuántos minutos antes de que se deba pasar del menú de desayuno al menú habitual aparecerá el mensaje ¡Es hora de comer! automáticamente en la pantalla del KITCHEN MINDER™?

**ES SU TURNO (NÚM. 10)**

¿Qué instrucciones para los empleados aparecerán en la pantalla del KITCHEN MINDER™ cuando se haya restablecido el turno?

***Nota: Si su restaurante no vende artículos del menú de desayuno, deberá cambiar el KITCHEN MINDER™ al turno 2 antes de abrir.***



## ES SU TURNO.

**Realice la siguiente** actividad práctica utilizando el SISTEMA KITCHEN MINDER™.

Utilizando su KITCHEN MINDER™:

- Practique a utilizar las teclas Product Status (Estado del producto), Day part (Turno) y Sales Level (Nivel de ventas), con su instructor
- Compruebe que el número de productos que se están cocinando en este momento en la PHU coincide con la información que aparece en la pantalla del KM™.
- Observe cómo los empleados realizan los procedimientos de la barra de control del tiempo y siguen las instrucciones de cocinado del KITCHEN MINDER™. Proporcione comentarios y entrenamiento según lo considere oportuno.

### Ajuste del nivel de ventas

- Se utiliza para ajustar las previsiones a lo largo del día, según las necesidades.
- Solo debe utilizarse una vez que se hayan comparado las ventas reales del día con las previsiones elegidas.
- Su RGM le entrenará al respecto una vez que haya asimilado las funciones básicas del KITCHEN MINDER™.




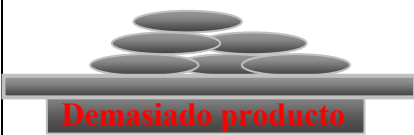

## **SEÑAL MAKIN' THE GRADE™ ("EL GRADO")**

### **Elementos básicos de la señal**

- La señal MAKIN' THE GRADE™ ("El Grado") es un elemento **EXTREMADAMENTE IMPORTANTE** del sistema KITCHEN MINDER™.
- La señal MAKIN' THE GRADE™ ("El Grado") le ayudará a dirigir turnos mejores, ya que califica a los empleados en función de cómo de bien están utilizando las luces de la barra de control del tiempo de la PHU y siguiendo las instrucciones del KITCHEN MINDER™.
- El sistema evalúa el comportamiento del equipo. Cada error vale un número determinado de puntos, que se deducirá de la calificación final



### Tres tipos de errores y puntos descontados

Tipo de error	Descripción	Puntos descontados
 <p><b>Ampliación del tiempo de retención</b></p>	<p>La barra de control del tiempo muestra luces rojas intermitentes; el empleado pulsa la luz rápidamente dos veces para que la luz se vuelva amarilla o verde, de manera que se amplíe el tiempo de retención</p>	<p><b>6</b></p>
 <p><b>Demasiado producto</b></p>	<p>Se ha cocinado producto que el Kitchen Minder™ no ha solicitado; se ha colocado en la PHU y se ha pulsado el botón de la barra de control del tiempo</p>	<p><b>3</b></p>
 <p><b>Retraso al cocinar y descartar</b></p>	<p>El empleado está ignorando la barra de control del tiempo, así como las instrucciones del KITCHEN MINDER™ para cocinar o descartar producto</p>	<p><b>2</b></p>





El uso que los empleados hacen de las luces de la barra de control del tiempo de la PHU influirá directamente en el rendimiento del QES™; no obstante, el margen para cometer errores es amplio, así que no debe tener miedo de equivocarse. Errar nos ayuda a aprender y mejorar. Su trabajo, como encargado, es tomar las medidas oportunas cuando vea que la calificación ha empeorado: vaya a la cocina, averigüe la causa del problema y solúcelo.








## ES SU TURNO.

**Realice la siguiente** actividad práctica utilizando el sistema KITCHEN MINDER™.

Pida al Gerente que utilice la lista de verificación que aparece a continuación para comprobar que usted cuenta con todas las habilidades.


 <b>Observe este rendimiento</b>		 <b>Formule estas preguntas</b>
<p><b>1. Tareas que deben realizarse en el PC MINDER™ al abrir el restaurante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ejecuta el programa en el equipo</li> <li><input type="checkbox"/> Asigna los encargados del día</li> <li><input type="checkbox"/> Elige la previsión adecuada</li> <li><input type="checkbox"/> Envía los datos al KITCHEN MINDER™</li> </ul> <p><i>Comentarios:</i></p>	<p><i>Pregunta</i></p> <p>→</p>	<p><b>P</b> ¿Cuántos gerentes pueden asignarse a un mismo turno en el programa PC MINDER™?</p>
<p><b>2. Ejecución de la barra de control del tiempo de la PHU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sigue las instrucciones para cocinar y descartar que aparecen en el KITCHEN MINDER™</li> <li><input type="checkbox"/> Retira los recipientes cuando están vacíos</li> <li><input type="checkbox"/> Muestra cómo se debe enseñar a los empleados a leer las instrucciones del KITCHEN MINDER™</li> <li><input type="checkbox"/> Refuerza el cumplimiento adecuado de los procedimientos de las luces de la barra de control del tiempo de la PHU por parte de los empleados</li> <li><input type="checkbox"/> Cuenta con un plan para enseñar al equipo cómo utilizar el sistema KITCHEN MINDER™ y la señal MAKIN' THE GRADE™ ("El Grado")</li> </ul> <p><i>Comentarios:</i></p>	<p><i>Pregunta</i></p> <p>→</p>	<p><b>P</b> ¿Qué error o acción afecta más a su calificación?</p> <p><b>P</b> ¿Cuál es la medida más eficaz que puede tomar para garantizar que los empleados sigan las instrucciones del KITCHEN MINDER™?</p>
<p><b>3. Comprobaciones de la pantalla Estado del producto del KITCHEN MINDER™</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Hora actual</li> <li><input type="checkbox"/> Precisión de la previsión</li> <li><input type="checkbox"/> Precisión de los ajustes del nivel de ventas</li> <li><input type="checkbox"/> Precisión de los ajustes del turno</li> </ul> <p><i>Comentarios:</i></p>	<p><i>Pregunta</i></p> <p>→</p>	<p><b>P</b> ¿Ha fijado una fecha con el gerente de restaurante para aprender a identificar las tendencias de ventas y realizar los ajustes de ventas oportunos en función de la información de ventas?</p>


 <b>Observe este rendimiento</b>		 <b>Formule estas preguntas</b>
<b>1. Tareas que deben realizarse en el PC MINDER™ al abrir el restaurante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ejecuta el programa en el equipo</li> <li><input type="checkbox"/> Asigna los gerentes del día</li> <li><input type="checkbox"/> Elige la previsión adecuada</li> <li><input type="checkbox"/> Envía los datos al KITCHEN MINDER™</li> </ul> <p><i>Comentarios:</i></p>	<i>Pregunte</i> 	<p><b>P</b> ¿Cuántos gerentes pueden asignarse a un mismo turno en el programa PC MINDER™?</p>
<b>2. Ejecución de la barra de control del tiempo de la PHU</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sigue las instrucciones para cocinar y descartar que aparecen en la unidad KITCHEN MINDER™</li> <li><input type="checkbox"/> Extrae los recipientes cuando están vacíos</li> <li><input type="checkbox"/> Muestra cómo se debe enseñar a los empleados a leer las instrucciones del KITCHEN MINDER™</li> <li><input type="checkbox"/> Refirma los comportamientos de los empleados con las luces de las barras de control del tiempo de la PHU</li> <li><input type="checkbox"/> Cuenta con un plan para enseñar al equipo cómo utilizar el sistema KITCHEN MINDER™ y la señal MAKIN' THE GRADE™</li> </ul> <p><i>Comentarios:</i></p>	<i>Pregunte</i> 	<p><b>P</b> ¿Qué error o acción afecta más a su calificación?</p> <p><b>P</b> ¿Cuál es la medida más eficaz que puede tomar para garantizar que los empleados sigan las instrucciones del KITCHEN MINDER™?</p>
<b>3. Comprobaciones de la pantalla Estado del producto del KITCHEN MINDER™</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Hora actual</li> <li><input type="checkbox"/> Precisión de la previsión</li> <li><input type="checkbox"/> Precisión de los ajustes del nivel de ventas</li> <li><input type="checkbox"/> Precisión de los ajustes del turno</li> </ul> <p><i>Comentarios:</i></p>	<i>Pregunte</i> 	<p><b>P</b> ¿Ha fijado una fecha con el gerente de restaurante para aprender a identificar las tendencias de ventas y realizar los ajustes de ventas oportunos en función de la información de ventas?</p>


# Apéndice

## Guía *TestRight* de KITCHEN MINDER™





**Respuestas**















**1** Según el color de las luces, ¿qué producto está a punto de caducar?

A.  Rojo fijo      B.  Verde intermitente      C.  Rojo intermitente      D.  Luces apagadas





**2** Según el color de las luces, ¿qué producto está caducado, debe desecharse y registrarse como desperdicio?

A.  Rojo fijo      B.  Verde intermitente      C.  Rojo intermitente      D.  Luces apagadas





**3** Según el color de las luces, ¿cuál indica que no se necesita producto adicional por el momento?

A.  Rojo fijo      B.  Verde intermitente      C.  Amarillo fijo      D.  Luces apagadas

**4** Según el color de las luces, ¿qué producto usaría primero?

A.  Rojo fijo      B.  Verde fijo      C.  Amarillo fijo      D.  Luces apagadas

**5** Según el color de las luces, ¿cuál indica que se necesita producto adicional y que debe comprobar las cantidades en el Kitchen Minder™?

A.  Rojo intermitente      B.  Luces apagadas      C.  Rojo fijo      D.  Amarillo intermitente

**B**

**C**

**D**

**B**

**C**

INFORMACIÓN PRIVADA Y CONFIDENCIAL DE BURGER KING CORPORATION.

(continúa)

TM and © 2006 Burger King Brands, Inc. (sólo en EE.UU.). TM and © 2006 Burger King Corporation (fuera de EE.UU.). Todos los derechos reservados. AK-KM-E 03/06

## Respuestas



Kitchen Minder™ (continuación)

**6**

¿Cuántas porciones de hamburguesas solicita el Kitchen Minder™?

<b>&gt;Estado prod.: COCINAR &gt;1:30 PM</b>			
Desechar	3	<b>Pescado</b>	
	<b>12</b>	<b>Hamburguesa</b>	
> Cocinar	<b>03</b>	<b>TCrisp</b>	
3 Nivel 380+000 TD2 Bud apagado			

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

**D****7**

¿Qué acción solicita el Kitchen Minder™ para el pescado?

<b>&gt;Estado prod.: COCINAR &gt;1:33 PM</b>			
Desechar		<b>Pescado</b>	
> Cocinar	<b>03</b>	<b>TCrisp</b>	
3 Nivel 380+000 TD2 Bud apagado			

- A. Cocinar más    B. Desechar    C. Comprobar    D. Ninguna de las anteriores

**B****8**

En la pantalla del Kitchen Minder™, aparece el mensaje "REC. LLENOS". Esto indica que no es necesario realizar ninguna acción.

- A. Verdadero    B. Falso

**A****9**

La puntuación de calidad que indica el Kitchen Minder refleja el rendimiento de los empleados en los últimos:

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

**B****10**

Para mejorar esa puntuación a lo largo del día, se debe:

- A. Ejecutar las acciones que solicite el Kitchen Minder™.  
 B. Pulsar el botón del Timer de control de calidad adecuado en la PHU.  
 C. Todas las anteriores  
 D. Ninguna de las anteriores

**C**

INFORMACIÓN PRIVADA Y CONFIDENCIAL DE BURGER KING CORPORATION.

TM and © 2006 Burger King Brands, Inc. (sólo en EE.UU.), TM and © 2006 Burger King Corporation (fuera de EE.UU.). Todos los derechos reservados. AK-KM-E 03/06

## ***Respuestas***

- 1) a. Señal MAKIN' THE GRADE™  
b. Pantalla del PC MINDER™  
c. KITCHEN MINDER™  
d. Barras de control del tiempo de la PHU  
e. Pantalla del QES™
- 2) Desperdicios innecesarios, cantidad excesiva de producto, calificación "F", etc.
- 3) Previsión de las ventas y la mezcla de productos, funciona como un PLS electrónico.
- 4) El sistema exige esto a fin de garantizar que cada persona realiza las tareas de las que es responsable y para efectuar un seguimiento del sistema QES™.
- 5) a. 2  
b. 1  
c. 4  
d. 3  
e. 5  
f. 6  
g. 7
- 6) Tiene un símbolo de verificación al lado.
- 7) Para pasar del turno 2 al 3
- 8) El turno 3
- 9) 15 minutos
- 10) Las instrucciones de cocinado correspondientes al nuevo turno