



Kitchen Minder™



TrainRight-guide

Steg 1 — Förberedelser

Gör i ordning

Utrustning

- ☐ Se till att all utrustning fungerar bra.
- ☐ Slå på utrustning som behöver värmas upp före utbildningen

Var

Produktionsområdet

När

Icke-rusningsperiod

Utbildningsmaterial

- ☐ WorkRight-guider:
 - Kitchen Minder™
 - Riktlinjer för kvalitetskontrolltimer
- ☐ TestRight-guide (ta bort ifyllda svar från tidigare elev)
- ☐ Produkt
- ☐ PHU-enhet
- ☐ Kvalitetskontrolltimer
- ☐ Kitchen Minder™
- ☐ Visning av kvalitetsgradering

Förbered eleven

- ☐ Presentera dig för medarbetaren om ni inte redan känner varandra
- ☐ Fråga om medarbetarens tidigare arbetserfarenhet för att avgöra hur välbekant han eller hon är med uppgiften
- ☐ Förklara de viktiga punkterna vid produktion:

Gold Standard för högsta gästtillfredsställelse



Korrekta procedurer följs för gästernas och medarbetarnas säkerhet



- ☐ Skapa entusiasm inför utbildningen
- ☐ Uttryck din övertygelse om att medarbetaren klarar av uppgiften
- ☐ Förklara att du kommer att använda utbildningsmetoden i fyra steg
- ☐ Gå igenom målet:

Tillaga varje hamburgare enligt Gold Standard vad gäller prydighet, snabbhet och hygien för att garantera produktkvalitet, konsekvens och gästtillfredsställelse



Steg 2 — Förklara och demonstrera

(Förklara och demonstrera följande ämnen)

Förklara produkthantering

- ☐ Produkthantering
 - Förklara hur PLS-produktionslistor ersätts av Kitchen Minder™
 - Förklara varför det är viktigt att övervaka kasseringstider noggrant

Förklara kvalitetskontrolltimern

- ☐ Kvalitetskontrolltimer
 - Förklara hur en kvalitetskontrolltimer används på rätt sätt
 - Förklara hur viktigt det är att läsa av lamporna och vad de olika färgerna betyder
 - Förklara hur lamporna håller reda på kasseringstider, vilket i sin tur är avgörande för kvaliteten på produkterna vi serverar våra gäster
 - Förklara hur lamporna avgör kvaliteten på produkterna och gör det möjligt för oss att uppfylla vårt mål att servera färsk mat av hög kvalitet

- ☐ Förklara hur medarbetaren ställer in lamporna
 - Om en medarbetare inte trycker på knappen för kvalitetskontroll kommer Kitchen Minder™ inte att fungera på rätt sätt
 - Det är mycket viktigt att trycka på knapparna när:
 - En matkantin placeras i PHU-facket
 - Det sista köttet tas ut ur PHU-kantinen
- ☐ Förklara hur vi använder kvalitetskontrolltimern till att se:
 - Vilken produkt som ska användas
 - Vilka produkter som ska kasseras och skrivas upp som waste
 - När mer produkter ska tillagas, vilket anges av en lampa med fast rött sken
 - Produktmängder anges i Kitchen Minder™
- ☐ Understryk vikten av att TRYCKA på knapparna, eftersom det är där de flesta problemen uppstår

Steg 3 — Prestationer och beröm

- ☐ 1. Låt medarbetaren öva på stegen för följande uppgifter:
 - Kitchen Minder™
 - Kvalitetskontrolltimer

Hjälp medarbetaren om det behövs och korrigerar arbetet fortlöpande. Ge positiv feedback och beröm medarbetarens prestationer.

- ☐ 2. Låt medarbetaren öva på samma steg *utan hjälp*
 - Kitchen Minder™
 - Kvalitetskontrolltimer

Beröm medarbetarens prestationer.

Steg 4 — Uppföljning

- ☐ 1. Använd *TestRight*-guiden

Rätta *TestRight*-guiden och gå igenom svaren med medarbetaren.

Om det är aktuellt går du igenom sådana avsnitt som behöver extra uppmärksamhet och förbättring.