



# Kitchen Minder™



## Руководство TrainRight

### Этап 1 – Подготовка

#### Подготовьтесь к занятию

##### Оборудование

- ☐ Убедитесь в том, что все оборудование в исправном состоянии
- ☐ Если оборудование необходимо разогреть, ВКЛЮЧИТЕ его до начала занятия

##### Где

Зона производства

##### Когда

В непииковые часы

##### Учебные материалы

- ☐ Руководства *WorkRight*
  - Kitchen Minder™
  - ПРАВИЛА РАБОТЫ С ТАЙМЕРОМ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА
- ☐ *TestRight* (при необходимости удалите ответы предыдущего обучаемого)
- ☐ Продукт
- ☐ Блок выдержки продуктов (PHU, система выдержки продуктов)
- ☐ Таймер контроля качества
- ☐ Kitchen Minder™
- ☐ Экран системы оценки качества

#### Подготовьте обучаемого к занятию

- ☐ Представьте, если вы еще не знакомы с обучаемым членом команды
- ☐ Расспросите члена команды о его/ее опыте работы, для того чтобы установить, насколько ему/ей знакомо настоящее задание
- ☐ Объясните важность производства:

Золотой стандарт обслуживания посетителей



Четкое выполнение процедур для обеспечения безопасности посетителей и членов команды



- ☐ Заинтересуйте обучаемого
- ☐ Выразите уверенность в том, что член команды справится с поставленным заданием
- ☐ Объясните, как вы будете применять 4-этапный метод обучения
- ☐ Сформулируйте цель обучения:

Приготовить сэндвичи согласно золотому стандарту аккуратности, скорости и гигиены, для обеспечения стабильности высокого качества продуктов и удовлетворенности посетителей



### Этап 2 – Объяснение и демонстрация материала

(Объясните и продемонстрируйте материал следующих тем)

#### Объясните принципы управления продуктами

- ☐ Управление продуктами
  - Объясните, каким образом Kitchen Minder™ может использоваться вместо схем PLS
  - Объясните, почему важно четко следить за временем выдержки продуктов

#### Объясните принципы работы с таймером контроля качества

- ☐ Таймер контроля качества
  - Объясните, как правильно пользоваться таймером контроля качества
  - Расскажите, зачем нужен индикатор, и объясните значение различных цветов индикатора
  - Объясните, как индикатор помогает следить за временем выдержки продуктов и как это влияет на качество продуктов, подаваемых посетителям
  - Объясните, что качество продуктов зависит от индикатора, поскольку благодаря ему мы всегда подаем только свежие продукты высокого качества

- ☐ Объясните, как правильно работать с индикатором
  - Если никто из членов команды не нажал на кнопку таймера контроля качества, Kitchen Minder™ будет работать неправильно
  - Кнопки ОБЯЗАТЕЛЬНО нажимать, когда
    - В отделение PHU вставляется пэн с продуктом
    - Из отделения PHU забирается последняя котлета
- ☐ Объясните, каким образом таймер контроля качества сообщает нам:
  - Какие продукты следует использовать
  - Какие продукты следует выбросить и внести в список отходов
  - Сколько продуктов нужно приготовить, если индикатор горит красным
    - Kitchen Minder™ отображает точное количество единиц продукта
- ☐ Подчеркните, что очень важно нажимать на кнопки, поскольку большинство ошибок возникает, именно когда это забывают сделать

### Этап 3 – Выполнение и овладение процедурой

- ☐ 1. Попросите члена команды поэтапно выполнить все следующие задания:
- Kitchen Minder™
  - Таймер контроля качества

- ☐ 2. Попросите члена команды *самостоятельно* выполнить задания:
- Kitchen Minder™
  - Таймер контроля качества

Похвалите члена команды.

Во время выполнения обучаемым задания помогайте ему/ей при необходимости и исправляйте ошибки. Отзовитесь о выполненной работе положительно и похвалите члена команды.

### Этап 4 – Последующие действия

- ☐ 1. Выдайте руководство *TestRight*

Исправьте ошибки, допущенные членами команды в заданиях руководства *TestRight*, и обсудите результаты.

При необходимости вернитесь к разделам, требующим дополнительных разъяснений.