



# Kitchen Minder™



## Guía del entrenador

### Paso 1: Preparación

#### Prepárese

##### Equipos

- ☐ Asegúrese de que todos los equipos estén en buen estado de funcionamiento.
- ☐ Si los equipos requieren un tiempo de precalentamiento, ENCIÉNDALOS antes de comenzar la sesión de entrenamiento.

##### Lugar

Área de producción

##### Momento

Periodos que no incluyan horas pico

##### Materiales de entrenamiento

- ☐ Guías WorkRight:
  - Kitchen Minder™
  - Timer de control de calidad: Guía de operación
- ☐ Test de verificación (elimine las respuestas de los empleados anteriores)
- ☐ Producto
- ☐ Unidad de retención de productos (PHU)
- ☐ Timer de control de calidad
- ☐ Kitchen Minder™
- ☐ Pantalla de puntuación de calidad

#### Preparación del empleado

- ☐ Si no se conocen, preséntese al empleado.
- ☐ Pregúntele sobre la experiencia laboral previa para determinar el nivel de conocimientos acerca de la tarea.
- ☐ Explíquele la importancia de la producción:

Estándar de oro para la satisfacción del cliente



Ejecución de los procedimientos correctos para garantizar la seguridad de los clientes y de los empleados.



- ☐ Genere entusiasmo por aprender.
- ☐ Exprese confianza en que el empleado podrá realizar la tarea.
- ☐ Explíquele cómo se aplicará el método de entrenamiento de cuatro pasos.
- ☐ Repase el objetivo:

Preparar cada sándwich conforme al estándar de oro en cuanto a limpieza, rapidez e higiene para asegurar la calidad del producto, la consistencia y la satisfacción del cliente.



### Paso 2: Explicación y demostración

(Explique y demuestre los siguientes temas)

#### Explicar el manejo de productos

- ☐ Manejo de productos
  - Explique cómo el Kitchen Minder™ reemplaza las tablas del PLS.
  - Explique por qué es importante controlar adecuadamente los tiempos de caducidad de los productos.

#### Explicación sobre los Timers de control de calidad

- ☐ Timers de control de calidad
  - Explique el uso adecuado de los Timers de control de calidad.
  - Explique la importancia de respetar las luces y lo que significan las diferentes luces de colores.
  - Explique cómo las luces controlan los tiempos de retención, que a su vez determinan la calidad de los productos que ofrecemos a nuestros clientes.
  - Explique cómo las luces determinan la calidad de los productos y cumplen nuestro objetivo de servir comida fresca y de gran calidad.

- ☐ Explique cómo los empleados deben controlar las luces
  - Si un empleado no pulsa los botones de control de calidad, el Kitchen Minder™ no funcionará correctamente.
  - Es vital que se pulsen los botones al:
    - colocar un recipiente de comida en el compartimento de la unidad de retención de productos (PHU),
    - retirar la última porción del recipiente de la PHU.
- ☐ Explique cómo los Timers de control de calidad nos informan de lo siguiente:
  - Qué producto usar
  - Qué producto desechar y registrar como desperdicio
  - Cuándo cocinar más producto, ante la indicación de la luz roja fija.
    - Las cantidades se comprueban en el Kitchen Minder™
- ☐ Haga hincapié en la importancia de PULSAR los botones, ya que es aquí donde se producen las mayores deficiencias.

### Paso 3: Ejecución y elogios

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1. Indíquelo al empleado que practique los pasos de cada una de las siguientes tareas: <ul style="list-style-type: none"><li>— Kitchen Minder™</li><li>— Timers de control de calidad</li></ul> | <input type="checkbox"/> 2. Indíquelo al empleado que practique los mismos pasos sin ayuda. <ul style="list-style-type: none"><li>— Kitchen Minder™</li><li>— Timers de control de calidad</li></ul> |
|--|--|

Préstelo la ayuda necesaria y corrija el desarrollo durante la práctica. Proporcione comentarios positivos y elogie el rendimiento del empleado.

Elogie el rendimiento del empleado.

### Paso 4: Seguimiento

- ☐ 1. Administrar el test de verificación.

Corrija el test de verificación y analice los resultados con los empleados.

Si fuera necesario, repase las secciones que requieran tiempo y refuerzo adicional.

