

McDONALD'S - MÖJLIGHETERNAS FÖRETAG

VIDAREUTVECKLING STEG FÖR STEG



HANDLEDARE

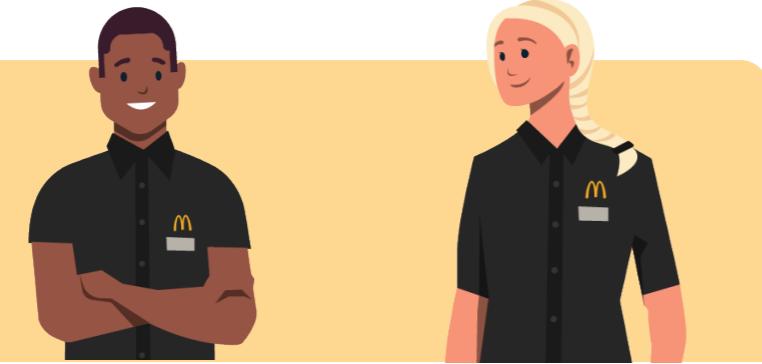
Första steget till att utveckla de färdigheter du behöver för att leda verksamheten på en restaurang.

Hur kommer jag dit?

Genomgå McDonald's grundläggande restaurangutbildning, stationsutbildning och digital utbildning för Handledare.

Förväntningar på prestation

Utför konsekvent alla ansvarsuppgifter på stationen och följer alla policies på restaurangen. Utbildar och coachar andra medarbetare till att vara experter och föredömen.



OMRÅDESLEDARE

Första steget till att utveckla de färdigheter du behöver för att leda verksamheten på en restaurang.

Hur kommer jag dit?

Genomgå områdesledarutbildningen.

Förväntningar på prestation

Att leda produktion, service eller McDrive på ett konsekvent och målinriktat sätt för att leverera hög KSR&V.

GUEST EXPERIENCE LEADER (GEL)

GEL är områdesledare som tar ansvar för gästupplevelsen i matsalen genom att bl.a. assistera gästerna med kioskbeställningar, hälsa på och konversera med gästerna. GEL genomför checkbacks och hjälper gästerna att hitta lediga bord med mera. GEL hittar tillfällen för att skapa Feel Good Moments och är McDonald's varumärkesröst och ansikte utåt.

Hur kommer jag dit?

Genomför arbetsboken Guest Experience Leader samt Workshop Feel Good Moments.

Förväntningar på prestation

Som GEL förväntas du skapa gästupplevelser utöver det vanliga samt ta helhetsansvar för gästupplevelsen. Du skapar Feel Good Moments för alla genom att vara en förebild för andra, ge personlig och genuin servicesamt sätta gästen först i allt du gör.



SKIFTLEDARE

En Skiftledare ansvarar för driften i hela restaurangen under sitt skift samt fokuserar på helhetsbilden genom att samordna restaurangens olika områden. Du observerar inte bara vad som händer i respektive område utan även det som sker mellan områdena.

Hur kommer jag dit?

Genomför arbetsboken Guest Experience Leader samt arbetat 1-2 skift som GEL. Genomgå Skiftledningsprogrammet. Genomgå kursen Shift Leadership Transitions (SLT) samt skiftledarverifieringar.

Förväntningar på prestation

Som Skiftledare är du ansvarig för skiftets affärsresultat. Det innebär att samordna medarbetare, utrustning och produkter för snabb, noggrann och vänlig service. Detta uppnår du genom att upprätthålla McDonald's KSR standards, uppnå samt överträffa gästernas förväntningar, följa matsäkerhets-, säkerhets- och skyddsrutiner samt uppnå skiftets lönsamhetsmål.



2:e ASSISTENT

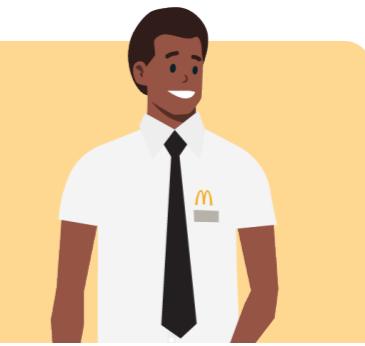
Att gå från en Skiftledare till 2:e Assistant markerar en viktig övergång i din karriär. Som 2:e Assistant arbetar du som ansvarig för en del av systemarbetet på restaurangen. Ditt nya ansvar ger dig möjlighet att bidra ytterligare till restaurangens övegripande drift och lönsamhetsmål.

Hur kommer jag dit?

Påbörja din utbildning i MDP 2 samt genomgå kursen Advanced Shift Leadership (ASL).

Förväntningar på prestation

En 2:e Assistant ansvarar för affärsresultaten på sina skift. Utöver detta så ansvarar du även för olika system. Du förväntas utveckla restaurangens medarbetare samt genomföra handlingsplaner för att förbättra restaurangens KSR&V och säkerställa att matsäkerhet-, säkerhets- och skyddsrutiner efterlevs.



1:a ASSISTENT

Du är nu restaurangchefens högra hand och ska tillsammans med restaurangchefen leda restaurangen framåt mot restaurangens övergripande mål. Det innebär att ansvara för restaurangsystem.

Hur kommer jag dit?

Genomför de första två modulerna i MDP 2, delta därefter i kursen Developing the Leader in Me (DLIM). Efter kursen genomför du de resterande modulerna i MDP 2.

Förväntningar på prestation

Rekrytera, leda och utveckla medarbetare för att ge imponerande KSR&V, bygga försäljning samt ha kostnaderna under kontroll för att därigenom uppnå optimala resultat för ditt eller dina ansvarsområden.



RESTAURANGCHEF

Nu är det du som är ansvarig för hela restaurangen. Du kan inte bara alla system på restaurangen, utan du har också en djupare kunskap om lönsamhet. Du balanserar din tid och dina resurser mellan fokus på lönsamhet, försäljning/marknadsföring, medarbetare och KSR&V.

Hur kommer jag dit?

Genomgå kursen Human Resource Management (HRM). Genomför samtliga moduler i MDP 3. När detta är klart genomgår du kursen Leading Great Restaurants (LGR).

Förväntningar på prestation

Du förväntas optimera restaurangens resultat inom medarbetare, KSR&V, försäljning och lönsamhet. Detta uppnår du genom att leda dina medarbetare till att leverera imponerande KSR&V och därigenom ha en positiv inverkan på försäljningen och lönsamheten.

**HUR LÅNGT
VILL DU GÅ?** 