



GUÍA DE ENTRENAMIENTO



INICIADOR /

ENSAMBLADOR

ÁREA DE

PRODUCCIÓN

Agosto 2022

¿ESTÁS LISTO?

ENTONCES, ANTES QUE NADA...

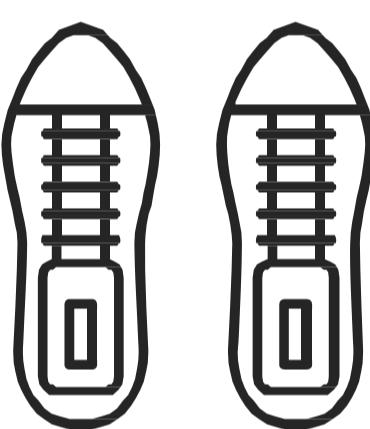
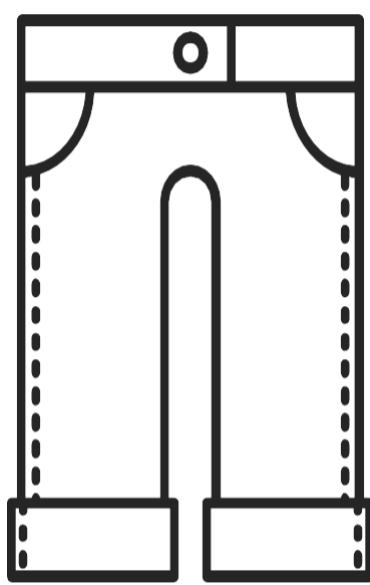
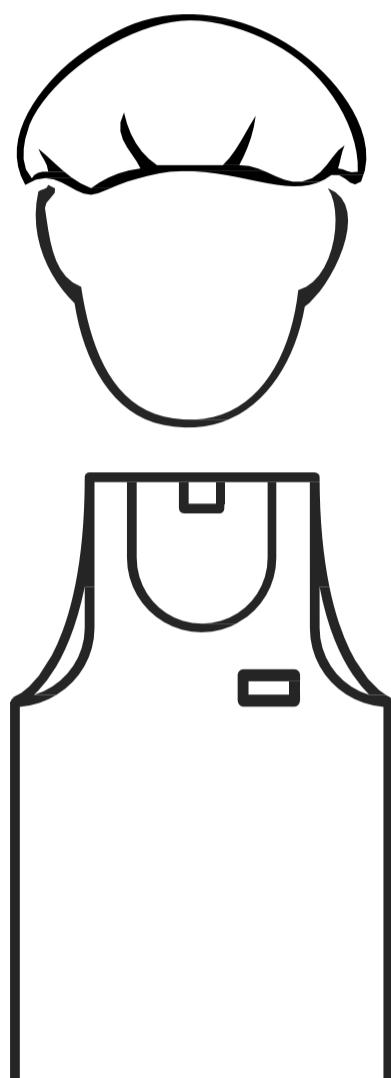


VAMOS A REVISAR
NUESTRA APARIENCIA

APARIENCIA PERSONAL



IMPECABLE
•es cool•



Mantén buenos hábitos de higiene: Cabello recogido, con gorra o redecilla si corresponde; uñas limpias y sin esmalte; barba afeitada y sin accesorios. Zapatillas uniforme e identificación limpios y en buen estado. Además, debes utilizar delantal.

Lávate las manos y antebrazos con jabón germicida durante 20'', luego enjuaga, seca y coloca gel antibacterial. Repite este procedimiento después de haber realizado alguna actividad de limpieza o según lo indique el sistema de lavado de manos.

20''



OPERACIÓN



Es importante en tu rol que te mantengas ágil: cuando suene la alarma del monitor, comienza el proceso para acomodar los panes entre 0" a 5". Así podrás asegurar un tiempo de atención rápido a nuestros clientes.

Recuerda que la rapidez en el servicio es parte de nuestra promesa de marca y central en la satisfacción en las experiencias de quienes nos visitan.

Que la comunicación, cooperación, coordinación y agilidad en el equipo sean evidentes.



Pensando en el
CLIENTE



Pensando en la
RENTABILIDAD



Abre de a una las bolsas de pan, con un corte en el frente. Ciérrala hasta que vuelvas a usarla para evitar desperdicios.

OK!



AHORA, NOS VAMOS
A PREPARAR
PARA ESTE PROCEDIMIENTO.

¿De acuerdo?



PREPARACIÓN: INICIADOR



Almacena la cantidad de pan suficiente para el horario. Ten en cuenta el período de vida útil.

Dispone de un paño verde de limpieza, desinfectado y doblado para la tostadora vertical. No mantengas el paño en la línea ya que la misma tiene calor.

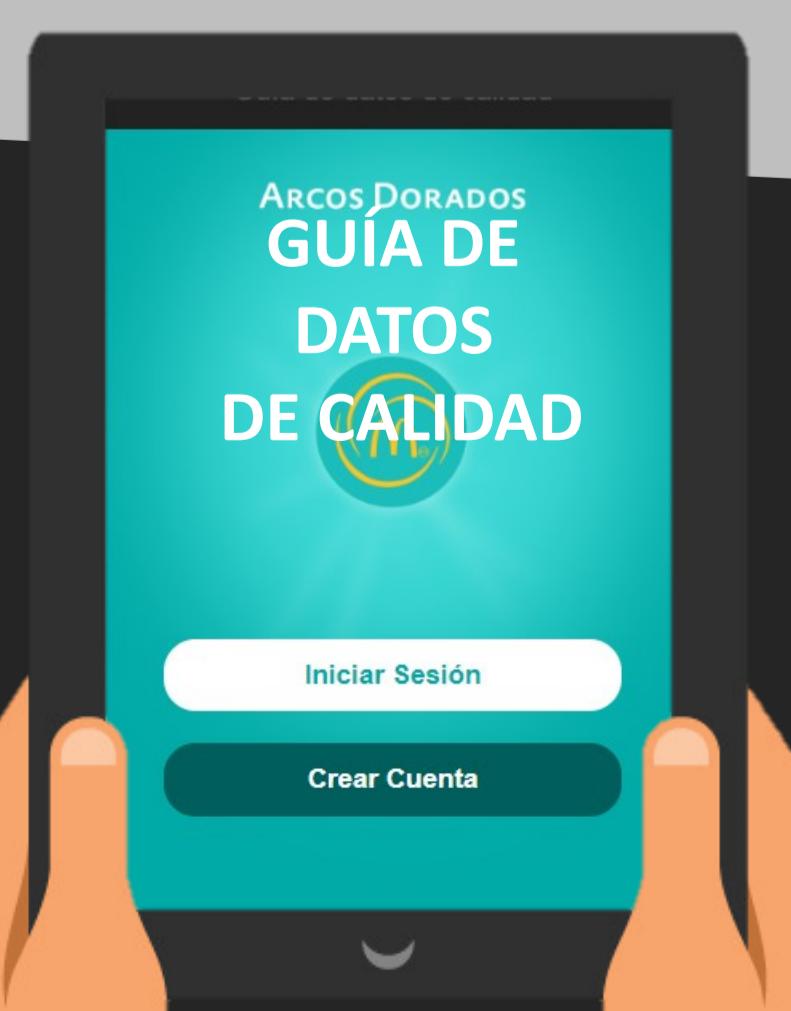
Verifica los tiempos y temperaturas de los equipos.

Verifica el funcionamiento del KVS.

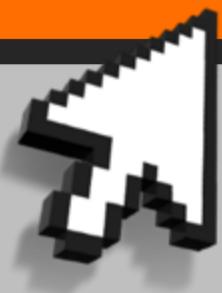
Descargate desde el playstore o AppStore
la aplicación

Guía de datos de calidad

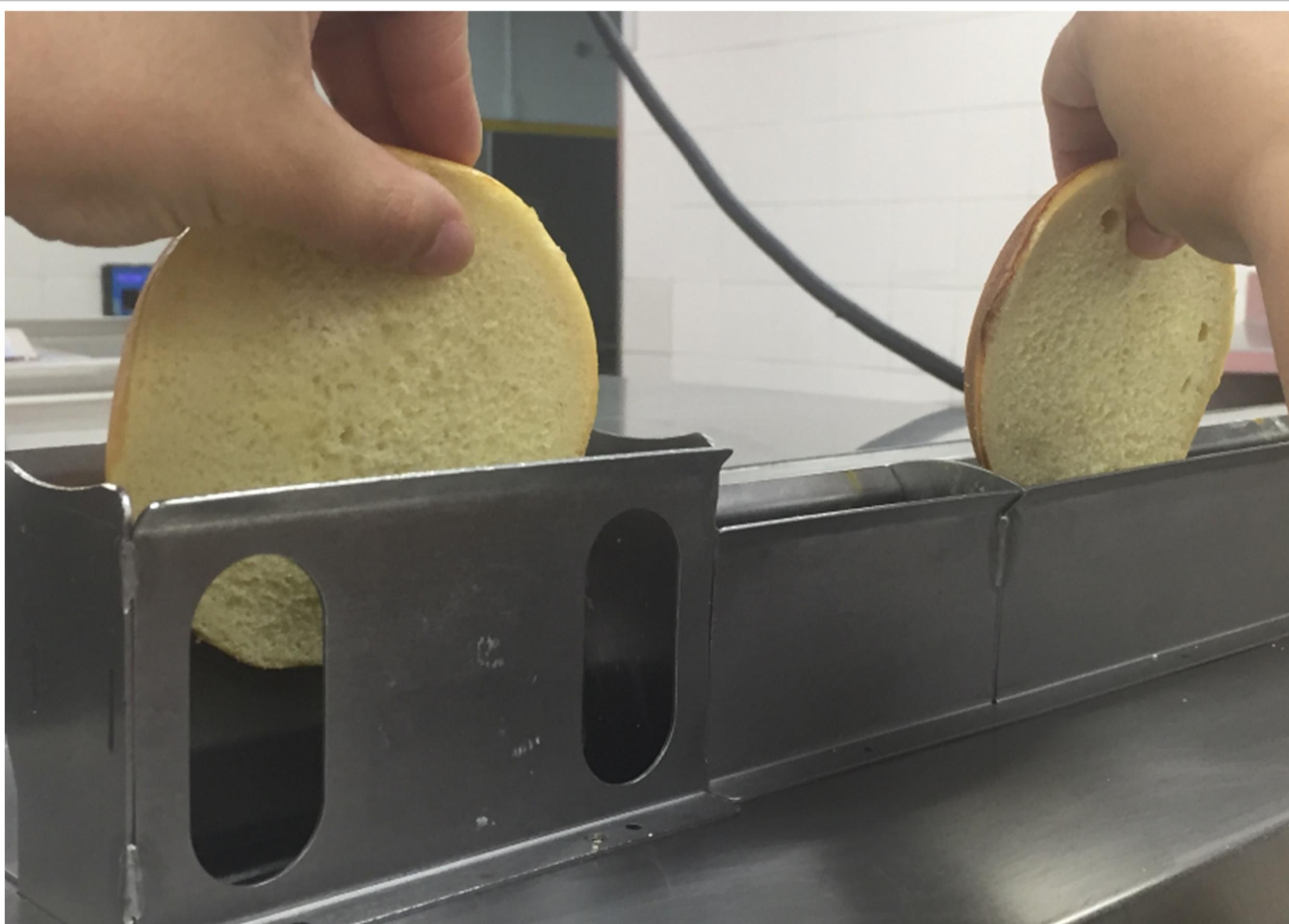
y consulta los vencimientos secundarios
de todos los productos que ofrecemos.



PREPARACIÓN: INICIADOR



- 1 **Cuando suene la alarma del monitor,
comienza el proceso en 5" o menos.**
- 2 Separa la corona de la base de los panes con las dos manos y acomoda ambas partes con la cara interna apoyada en la placa calentadora. Para el **Big Mac**, dependiendo de la tostadora, coloca el "club" en el mismo compartimento que la base (Antunez) o en la sección del medio (HEBT-5V).



OPERACIÓN

- 3** Cuando un pedido es especial coloca la comanda en el frente del envase del sándwich (caja), y utiliza la etiqueta "Hecho para ti" para adherirla. Si el producto lleva papel de envoltorio, coloca la comanda en la parte inferior, del mismo lado que la tostadora vertical. En el caso de Signature, no te olvides de colocar el papel sobre el envase abierto.
- 4** Coloca el embalaje del producto sobre la mesa de condimentos y limpia luego la tostadora. Prepara el embalaje o bolsa de McNuggets, en caso de que haya otro producto en el mismo pedido.
- 5** Si ingresara un nuevo pedido en el monitor, prepara la nueva tanda sin esperar a que termine el ciclo de caramelización anterior. Cuando este termine, coloca el pan en el centro del embalaje y la tapa del lado opuesto a la tostadora vertical.



OPERACIÓN

- 6 Luego de la caramelización del pan, condimenta el sándwich hasta que la segunda persona de la línea le dé continuidad al producto, sin dejarlo nunca detenido en la línea de producción ya que esto generaría demoras y perdida de calidad. Presiona enseguida la tecla SERVIDO. En el caso de que haya una sola persona en la línea, termina el producto y presiona SERVIDO al final de la línea.

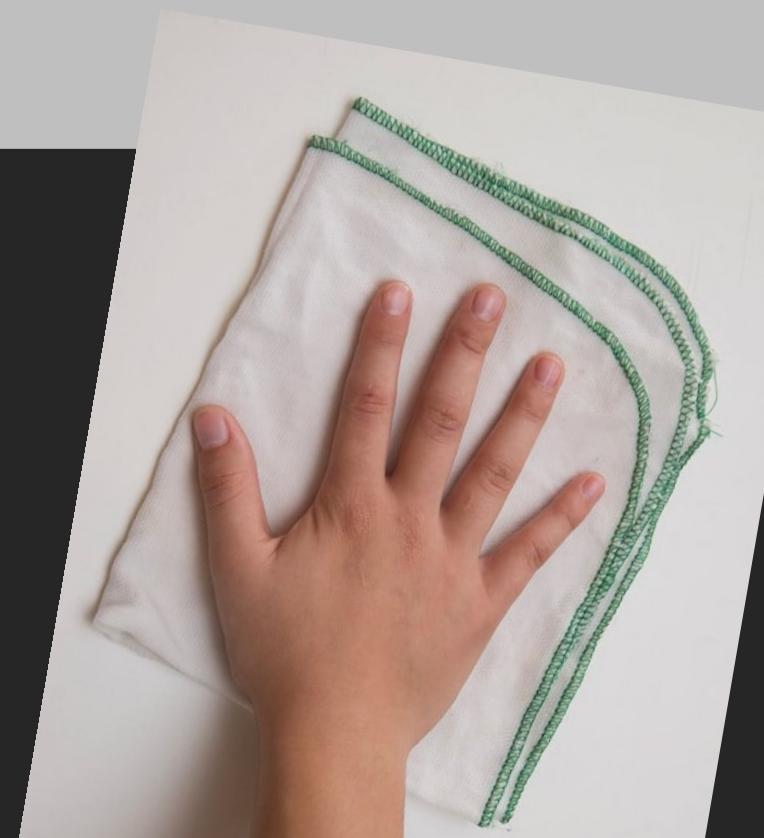
Tiempo de ensamblado
de 35 a 50 "



Procura mantener el área abastecida. No realices otras tareas sobre la línea de producción para no obstruirla.

Y NO OLVIDES...

Limpiar luego de cada tanda para mantener el área limpia y organizada.



PREPARACIÓN: CONDIMENTACIÓN

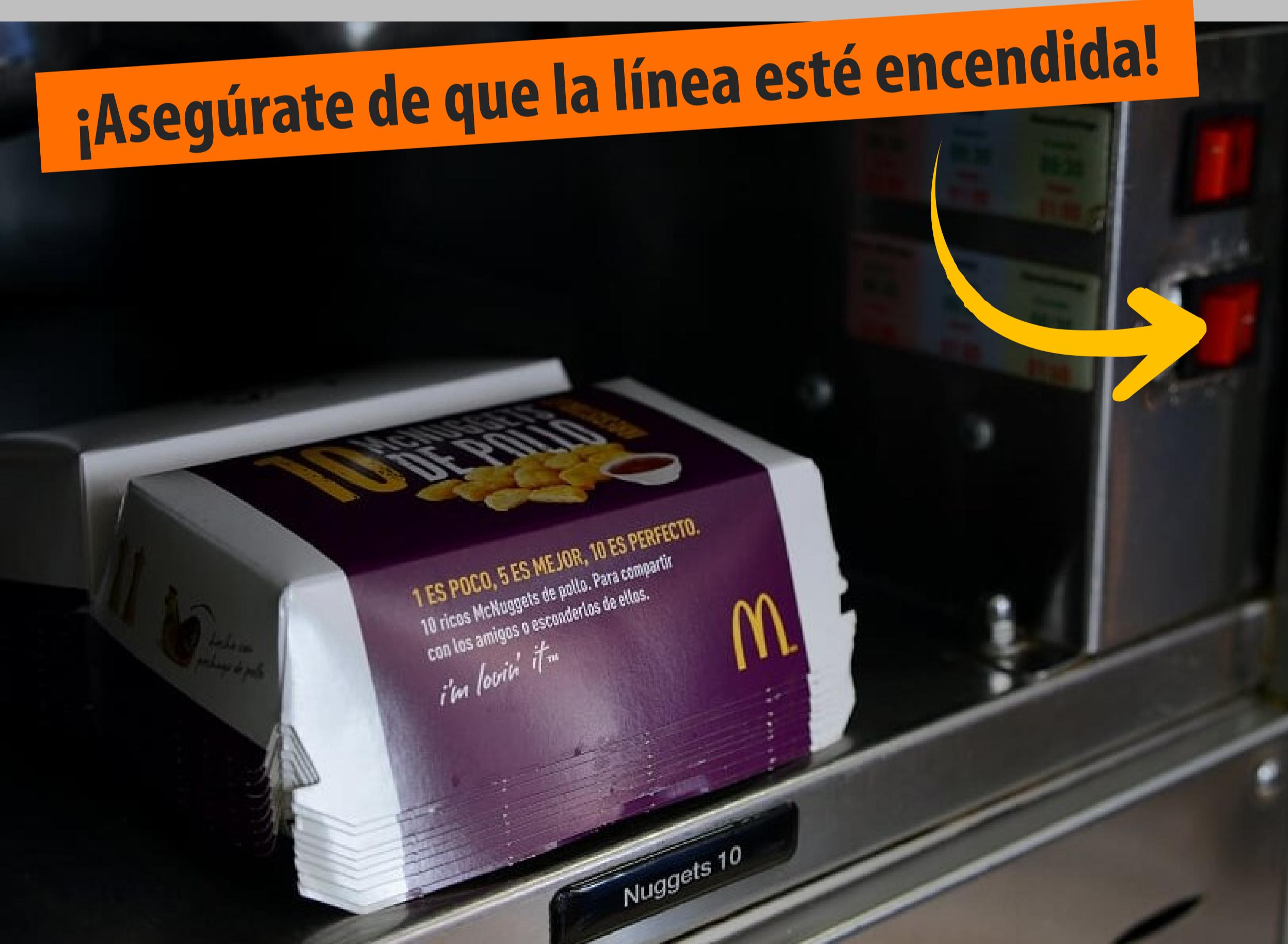


Mantén la mesa de condimentación limpia, los dispensadores funcionando correctamente y las pistolas lubricadas.

Al mismo tiempo, verifica el período de vida útil de los productos y las cantidades correspondientes al volumen de ventas.

Dispone siempre de un paño verde limpio, sanitizado y doblado para la mesa de condimentos. Ten en cuenta que este **no debe permanecer en la línea de producción**.

¡Asegúrate de que la línea esté encendida!



OPERACIÓN



CARNES BLANCAS



OPERACIÓN

McPOLLO:

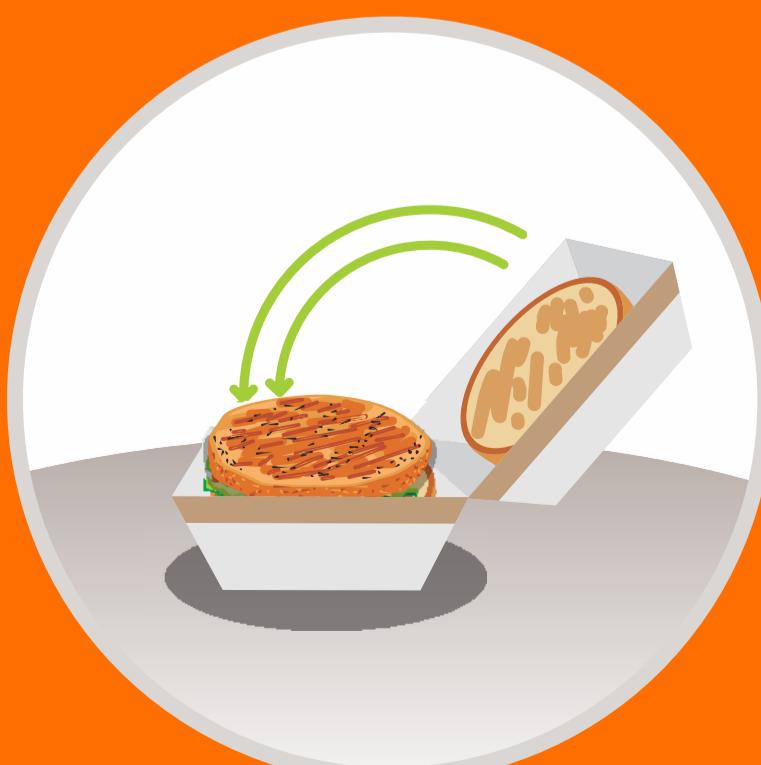
- 1 Dispensa en el centro de la corona $\frac{2}{3}$ oz (2 dispensadas de $\frac{1}{3}$ oz) de mayonesa.
- 2 Coloca en el centro del producto, 28 gramos de lechuga sobre la mayonesa, cubriendo toda la superficie del pan.



CONDIMENTACIÓN + UHC



1





ENSALADAS

SIDE SALAD

- 1 Cuando aparezca el pedido en el KVS, distribuye uniformemente 50 grs lechuga cortada en el recipiente y agrega 2 rodajas de tomate, deben cubrir el 80% de la ensalada.



- 2 Ciérrala y transfírela a la mesa de OAT.

Consulta la guía de datos de calidad para determinar la vida útil de los productos de ensalada en la mesa de condimentación



OPERACIÓN

ENSALADA DELI:

- Procedimiento de ensamblado

ENSALADA
DELI



1 Abre el embalaje y coloca 100 grs de lechuga

2 Pon 2 dispensadas de $\frac{1}{2}$ onza / 14 grs de mayonesa

3 Coloca 28 grs de cebolla fresca

4 Agrega 4 rodajas de tomate centrándolas dentro del embalaje

ENSALADA
DELI CON
PECHUGA
CRISPY/GRILLÉ



1 Abre el embalaje y coloca 100 grs de lechuga

2 Pon 2 dispensadas de $\frac{1}{2}$ onza / 14 grs de mayonesa

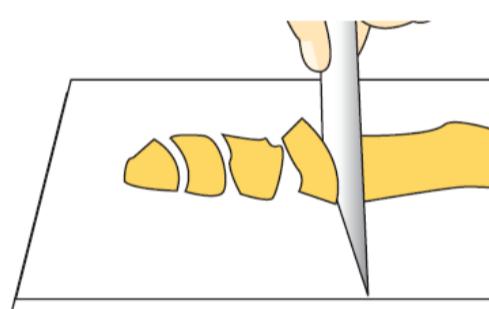
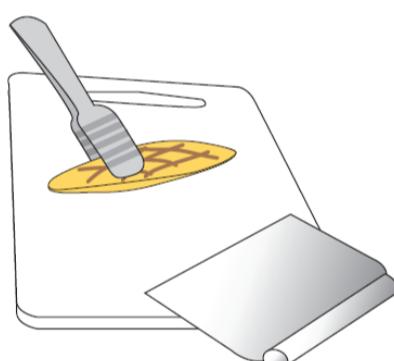
3 Coloca 28 grs de cebolla fresca

4 Agrega sobre el lado derecho 4 rodajas de tomate

5 Coloca sobre el lado izquierdo la pechuga cortada

- Procedimiento para cortar pechuga Crispy/Grillé:

Tome el cortador de pechugas y realice 6 a 8 cortes de modo que queden tiras de 1,5 cm aproximadamente.



- Para identificar la proteína en el embalaje usaremos:

1. Para Pechuga Grillé
2. Para Pechuga Crispy



Si el volumen amerita tener stock, para no retrasar los tiempos de MFY, deberán seguir los procedimientos para realizar ensaladas de la GE de preparación de ingredientes y escribir en la base del embalaje la vida útil.



OPERACIÓN

CARNES ROJAS



OPERACIÓN



Hamburguesa/Hamburguesa con queso: dispensa en el centro de la corona una porción de mostaza (1/35 a 1/60oz) y una porción (1/3 oz) de kétchup. Coloca 3,5 gramos de cebolla rehidratada sobre el kétchup. En el caso de la hamburguesa con queso, añade en el centro una feta de queso cheddar sobre la corona condimentada.



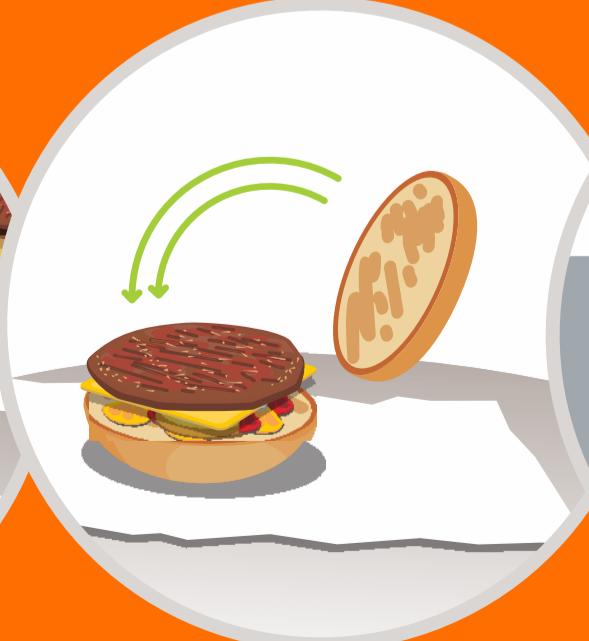
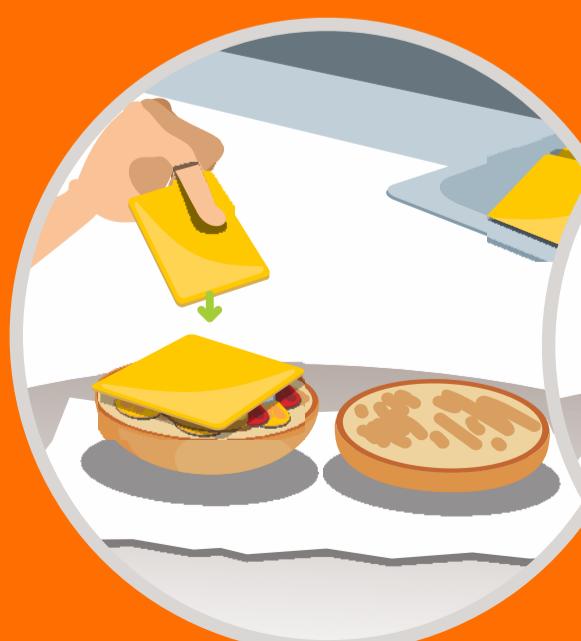
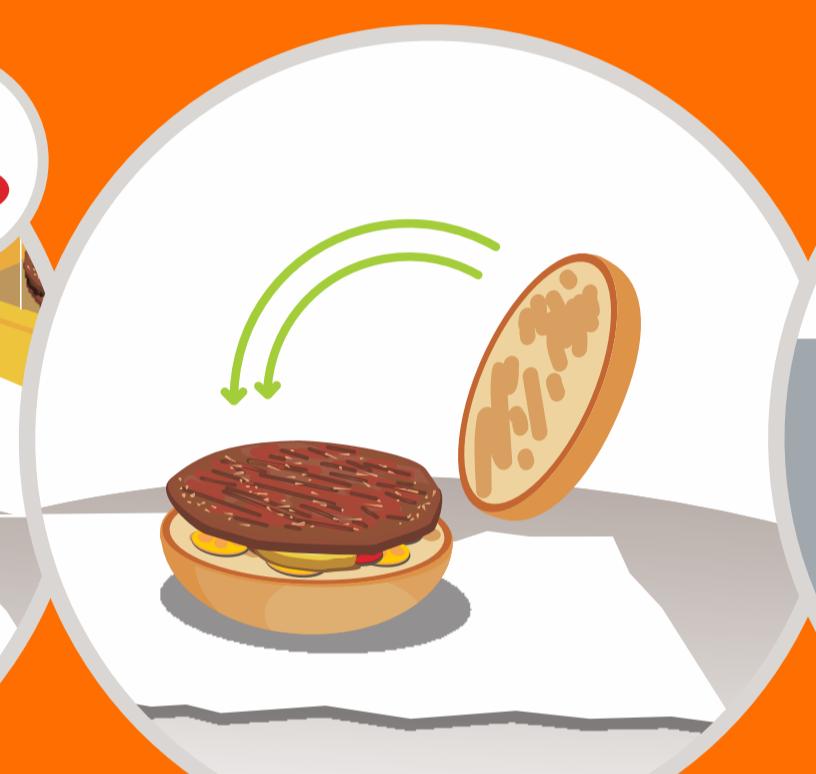
OPERACIÓN

Condimenta todos
los sándwiches
ajustando el
dispensador a
**2,5 cm de
altura.**



OPERACIÓN

CONDIMENTACIÓN + UHC



OPERACIÓN

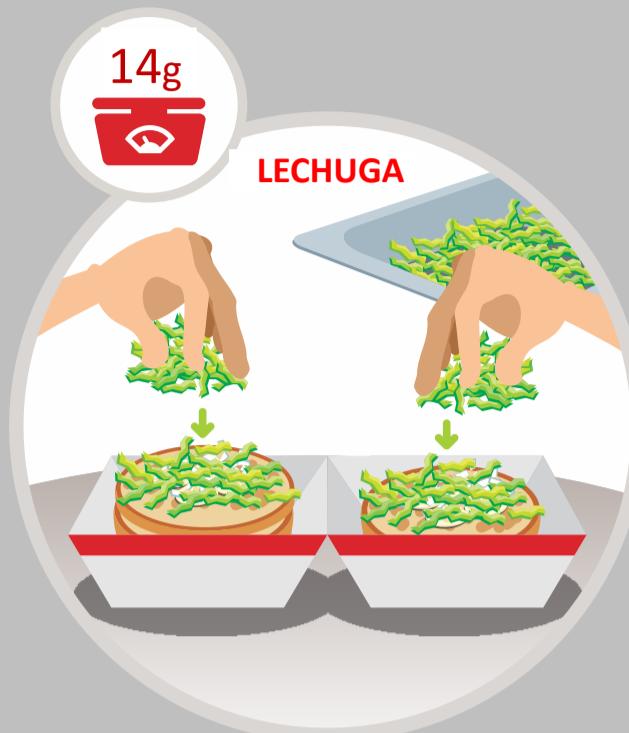
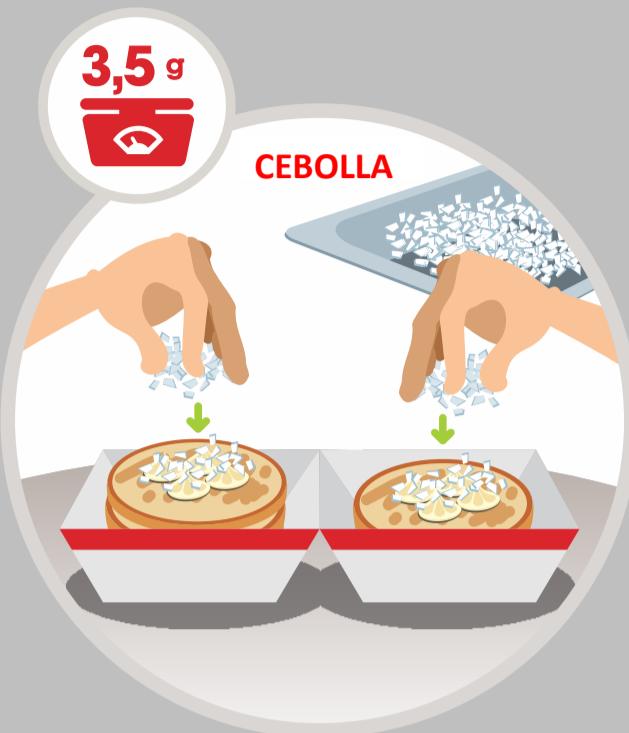
Big Mac: Dispensa en el centro de la base y en el club (capa intermedia) una porción (1/3 oz) de salsa de Big Mac. Coloca 3,5 gramos de cebolla rehidratada sobre la salsa del club y la base.

Añade 14 gramos de lechuga sobre el club y la base, cubriendo toda la superficie del pan. Luego incorpora dos rodajas de pepino sobre la lechuga del club, una al lado de la otra, abarcando la mayor parte del pan.

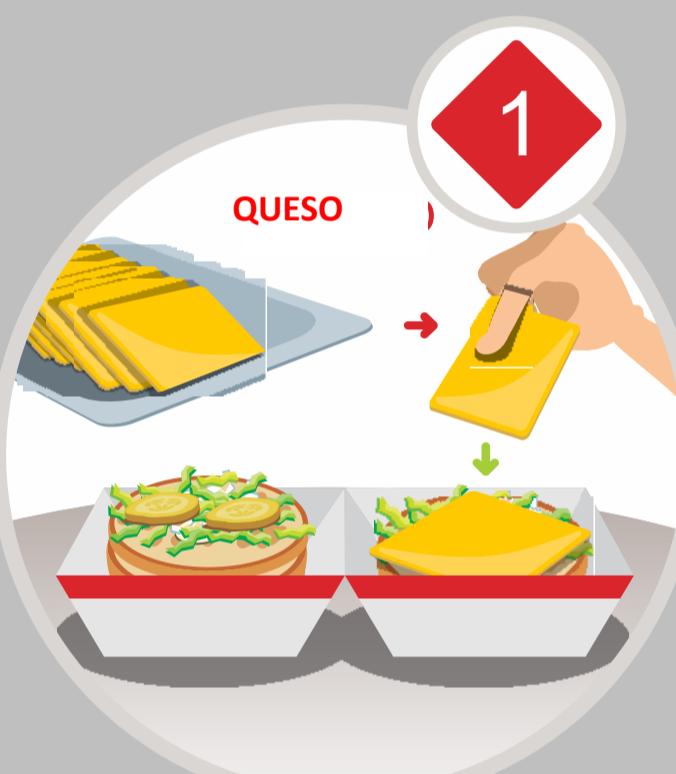
Por último, adiciona en el centro una feta de queso Cheddar sobre la lechuga de la base.



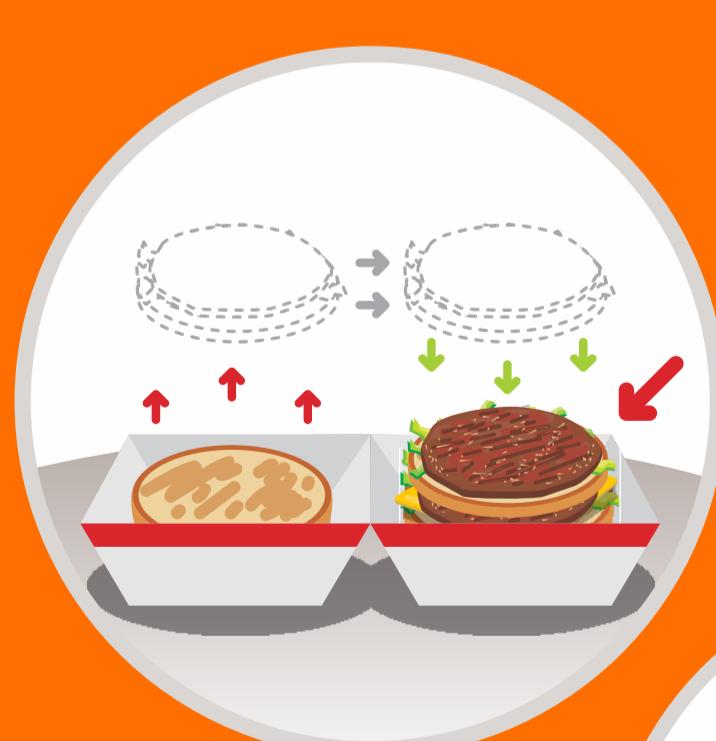
OPERACIÓN



2



CONDIMENTACIÓN + UHC

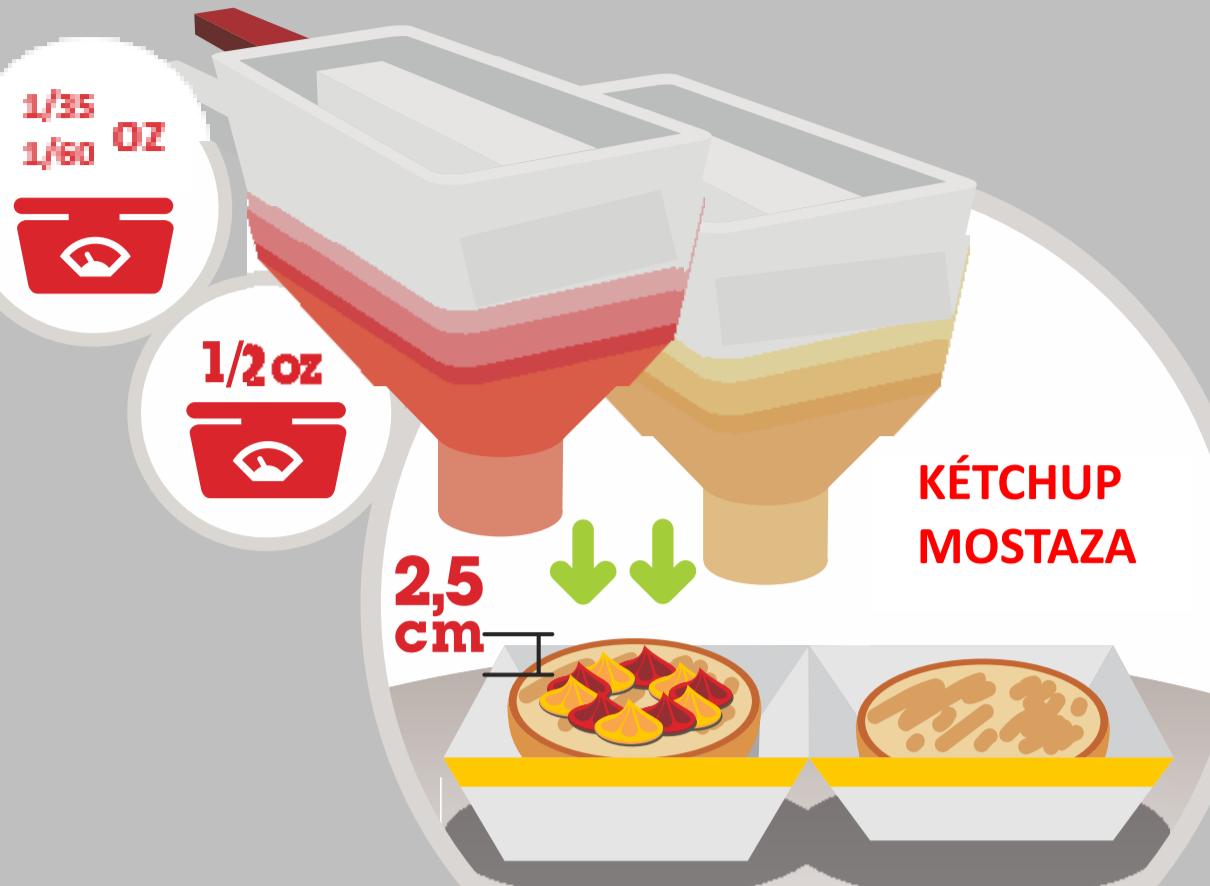


OPERACIÓN

Cuarto de Libra: Coloca en el centro de la corona una porción de mostaza (1/35 a 1/60 oz) y otra de ketchup (1/2 oz) sosteniendo un dispensador con cada mano simultáneamente, a 2,5 centímetros de altura. Agrega a continuación 7 gramos de cebolla fresca sobre el ketchup. Añade una feta de queso cheddar sobre la corona condimentada, y otra más sobre la base formando una estrella en función de la primera lámina de queso.



OPERACIÓN



CONDIMENTACIÓN + UHC

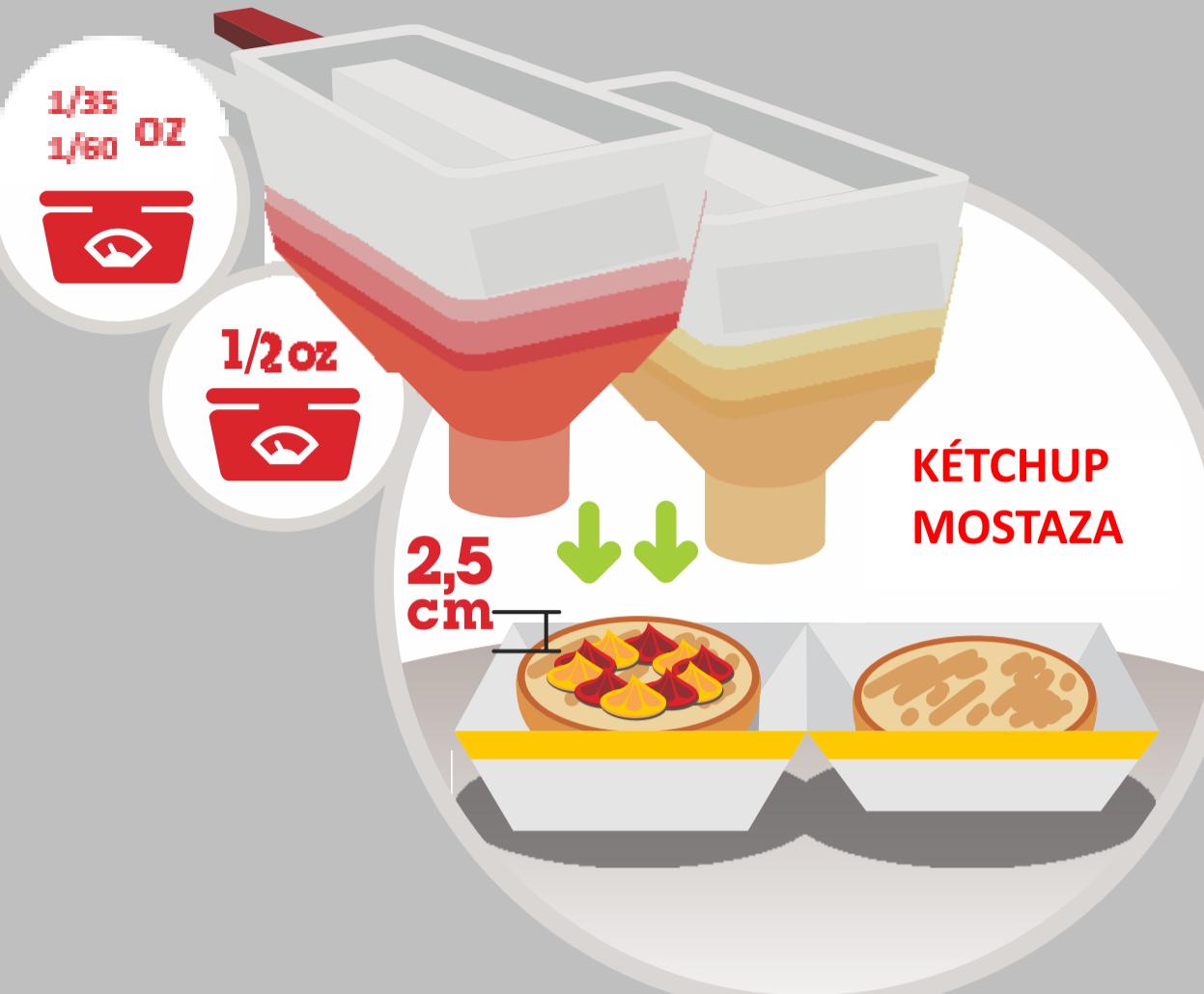


OPERACIÓN

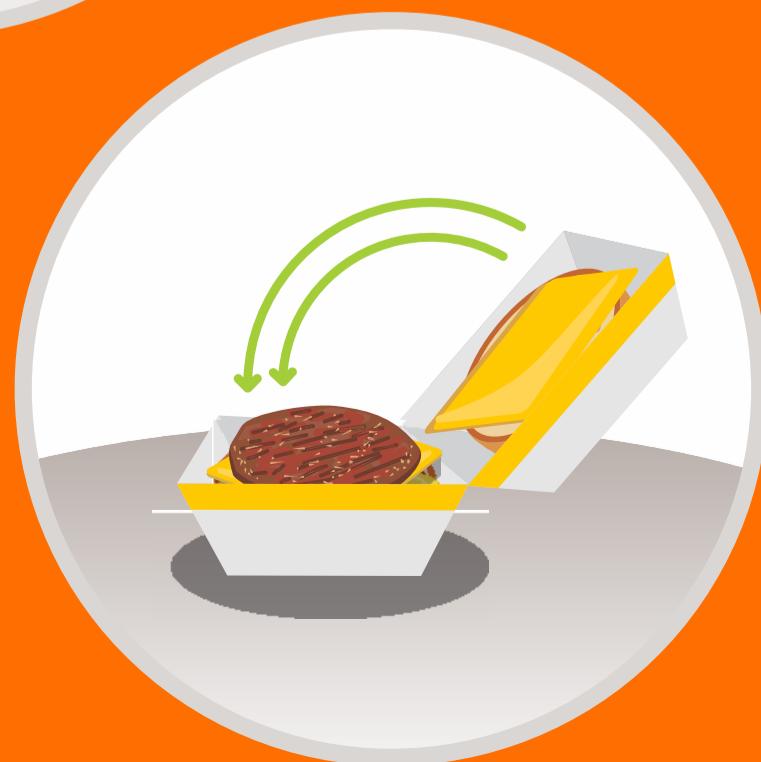
Doble Cuarto de Libra: Coloca en el centro de la corona una porción (1/35 a 1/60 oz) de mostaza y otra (1/2 oz) de ketchup, sosteniendo un dispensador con cada mano simultáneamente, a 2,5 centímetros de altura. Agrega 7 gramos de cebolla fresca sobre el ketchup. Finalmente adiciona una feta de queso cheddar sobre la corona condimentada, y deja preparada otra para colocar entre ambas carnes en el UHC.



OPERACIÓN



CONDIMENTACIÓN + UHC



OPERACIÓN

McNífica: Coloca en el centro de la corona una porción (1/35 a 1/60 oz) de mostaza y otra (1/2 oz) de kétchup. Añade 7 gramos de cebolla fresca sobre el kétchup y una porción (1/2 oz) de mayonesa. Agrega luego 21 gramos de lechuga sobre la salsa y dos rodajas de tomate, superpuestas sobre la lechuga. Por último, adiciona una feta de queso sobre los tomates.



OPERACIÓN



CONDIMENTACIÓN + UHC



Para saber cómo ensamblar los sándwiches vigentes consulta el poster enviado con el lanzamiento.

PREPARACIÓN: UHC



Asegurate disponer siempre de un trapo verde limpio y sanitizado en el área del UHC, aunque fuera de la línea de preparación.

Verifica que la tabla de producción esté colocada y actualizada.



Descargate desde el playstore o AppStore
la aplicación
Guía de datos de calidad
y consulta los vencimientos secundarios
de todos los productos que ofrecemos.



OPERACIONAL

- 1 Para McNuggets, coloca (al recibir el embalaje) la cantidad correcta de porciones utilizando la pala específica. Cierra luego la caja o bolsa y envía el producto a la OAT (Mesa de Orden de Pedido).
- 2 Retira del UHC la carne correspondiente con la pinza (roja en el caso de pollo y verde para carnes). Centraliza sobre el sandwich, según corresponda.



OPERACIÓN

Para los sándwiches con embalaje de papel, la corona debe colocarse hacia abajo en el centro del embalaje. Debes doblar el frente del embalaje sobre la base del pan hasta la mitad del sándwich. Luego, gíralo hasta envolverlo por completo. Con ambas manos, pliega los extremos hacia adentro y transfírelo finalmente hacia la OAT.



OPERACIÓN

Para el BigMac, monta el sándwich colocando el club sobre la base. Cierra por último la caja del producto.



Para los sándwiches de la Línea Signature, coloca seasoning con el salero que está bajo el UHC. Colocalo en bandeja abierta con la banderita correspondiente o si es para llevar, en embalaje Signature cerrado indicando la pestaña que corresponda

En las ensaladas, toma una porción de pollo, según corresponda, del UHC – utilizando la pinza roja– y colócala sobre la tabla de corte. Con el cortador de pechugas, divide 7 o 9 tiras y dispónelas sobre la ensalada. Si la orden es con carne, usa la pinza verde para colocar la porción en la ensalada.

Cierra la tapa y transfiere a la mesa OAT.

OPERACIÓN

Para asegurarse de que se cocina producto cuando un cajón se vacía o expira el tiempo de retención, es clave eliminar el producto y retirar la bandeja, dejando el espacio vacío. Ten en cuenta que **el espacio vacío indica que se tiene que cocinar un nuevo producto.**

Cuando sea necesario disminuir los niveles de producción y desactivar una bandeja, coloca una bandeja limpia del UHC de forma invertida. Esto indica que el espacio no está siendo utilizado.

RECUERDA...

Mantener limpia y ordenada la línea de producción.





FACTOR
PREVENCIÓN



OPERACIÓN SEGURA



A continuación encontrarás recomendaciones para que en cualquier puesto que tengas que trabajar lo hagas de una manera segura





OPERACIÓN SEGURA

RECOMENDACIONES PARA TRABAJAR CON TOSTADORAS



Al trabajar con la tostadora estarás en contacto con superficies calientes y si no tomamos los recaudos necesarios podemos llegar a sufrir accidentes, a continuación los procedimientos de seguridad:

1. Antes de encender la tostadora asegúrate que este enchufada correctamente.
2. Coloca los panes con precaución y al retirarlos espera que hayan salido completamente.
3. En caso que se atore un pan, no introduzcas ningún objeto en la tostadora. Apágala y llama al gerente.
4. Al realizar las tareas de limpieza de la tostadora es necesario utilizar los elementos adecuados (pincel).
5. Durante el cierre, al limpiarla, apaga y desconecta el equipo. Asegúrate que este fría antes de limpiarla.





★ ENTRENADOR ★

Entrenador hoy, líder mañana

MÉTODO 4 ETAPAS DEL ENTRENADOR



PREPARAR



PRESENTAR



PRACTICAR



ACOMPAÑAR

MÉTODO 4 ETAPAS DEL ENTRENADOR: INICIADOR/ENSAMBLADOR



PREPARAR

- Prepárate para el entrenamiento (*revisa los procedimientos, lee la guía de entrenamiento y la PCP*)
- Verifica la disponibilidad de los materiales necesarios para el entrenamiento.
- Prepara el área
- Verifica que haya suficiente stock de productos para el volumen de ventas esperado y que se encuentren dentro del tiempo de vida útil.
- Mantén 1 toalla limpia, sanitizada y doblada en cada área.
Mantén el área limpia y organizada.
- Asegúrate que el área tiene el layout correcto.

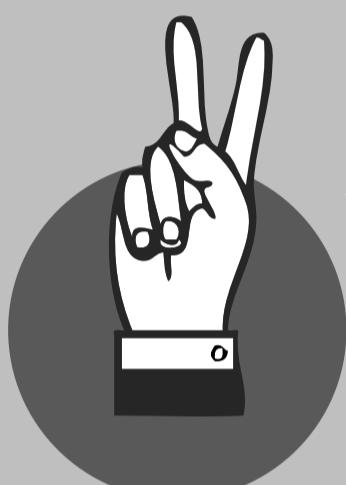
LA CLAVE DE LA PREPARACIÓN:

ESTÁ EN LA FORMA QUE HACES LAS COSAS MÁS FÁCILES PARA EL EQUIPO ENTERO.



MÉTODO 4 ETAPAS DEL ENTRENADOR: INICIADOR/ENSAMBLADOR

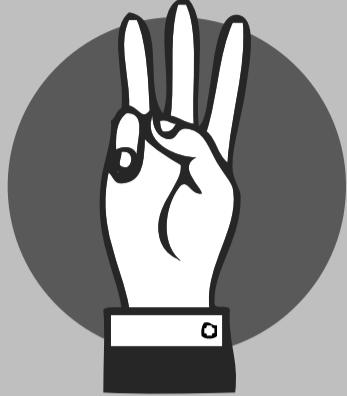
- Prepara al crew, utilizando la guía de entrenamiento y los materiales necesarios de entrenamiento (*ayudando a reducir la tensión y la ansiedad del crew*).
- Verifica el objetivo del turno y conoce las acciones para alcanzarlo.



PRESENTAR

- Preséntale el área de trabajo donde desarrollará sus actividades.
- Preséntale los productos y la importancia de mantener el **Estándar de Oro de Calidad**.
- Demuéstrale al entrenado como llevar a cabo las máximas de Cooltura de Servicio y la importancia de ejecutarlas.
- Demuéstrale los procedimientos siguiendo la Guía de entrenamiento.





PRACTICA

R

- Observa al crew realizando los procedimientos y bríndale retroalimentación.
- Haz que el crew explique y demuestre paso a paso los procedimientos de preparación que garantizan la experiencia del cliente.
- Aclara las dudas del crew.
- Corrige los procedimientos cuando sea necesario de forma constructiva garantizando el objetivo de ventas, rendimiento del producto y la satisfacción de los clientes.
- Reconoce cuando ejecuta acciones que refuerzen las máximas de Cooltura de Servicio.

Refuerza y repasa junto el empleado los pasos para garantizar la mejor experiencia de nuestros clientes.



MÉTODO 4 ETAPAS DEL ENTRENADOR: INICIADOR/ENSAMBLADOR



ACOMPAÑAR/EVALUAR

- Verifica mediante el guía de entrenamiento los procedimientos del crew y brinda reconocimiento apreciativo y constructivo.
- Evalúa al entrenado utilizando la PCP, destacando sus fortalezas.

IMPORTANTE:

Si necesitas reforzar algún punto, utiliza la guía de entrenamiento.