### **Vérification McCafé**

<u>Pré-requis</u>: L'équipier a suivi l'intégralité du module **McCafé** de la Crew Academy (minimum 1 modalité: Lire, Jouer ou Regarder) et a pratiqué sur le poste avec un formateur.

Utilise la vérification pour t'assurer que l'équipier est prêt à travailler en autonomie à ce poste.

Observe l'équipier pour vérifier qu'il adopte les comportements ou dispose des compétences indiquées en gras. Si ce n'est pas le cas, coche les comportements à améliorer :

#### 1. Prépare le poste en toute sécurité et s'assure qu'il est toujours prêt à l'emploi.

N'est pas prêt à travailler sur le poste (hygiène, uniforme, etc.).

Ne s'assure pas que le poste de travail est prêt tout au long de son quart (propreté, sécurité).

Ne s'assure pas que l'équipement soit allumé, nettoyé et en bon état.

## 2. Est capable d'expliquer les attentes des clients et comprend que son rôle a un impact sur leur expérience.

N'est pas capable d'expliquer les attentes des clients.

Ne sait pas expliquer pourquoi préparer des produits de qualité "Golden standards" est important pour offrir une excellente expérience au client. Ne suis pas les procédures.

#### 3. Prépare chaque boisson avec précision et soin.

Ne traite pas rapidement les commandes affichées sur l'écran.

Ne prépare pas correctement les boissons.

Ne respecte pas les étapes de préparation et les procédures selon la recette approprié.

Ne vérifie pas les produits avant de les servir aux clients.

#### 4. Prépare le lait correctement.

Ne respecte pas les procédures.

Ne prépare pas le lait selon les normes de qualité Golden standards.

# 5. Respecte toutes les procédures de sécurité alimentaire, de nettoyage et de sécurité durant le quart.

Ne suit pas les procédures de sécurité alimentaire (lavage des mains, etc.). Ne nettoie pas son poste au fur et à mesure (les équipements, buses,...) N'assure pas la sécurité au niveau du poste (nettoyage rapide de toute nourriture ou boisson renversée, etc.).

Ne demande pas d'aide lorsque c'est nécessaire	
Date:	
Formateur:	Equipier:
Signature Formateur:	Signature Equipier:

6. Assure le bon niveau d'approvisionnement et gère le flux de clients.

Ne réapprovisionne pas le poste selon les besoins