

Vérification Initiation & assemblage

Pré-requis : L'équipier a suivi l'intégralité du module Initiation/ Assemblage 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. Suit les bonnes pratiques d'hygiène pour vérifier que lui-même, le poste et l'équipement sont prêts.

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

Le poste de travail n'est pas prêt (stock, propreté, sécurité).

Ne s'assure pas que l'équipement soit allumé 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. Initie correctement les produits.

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

Ne toast pas ou ne steame pas correctement les pains.

Ne s'assure pas de la bonne qualité des pains avant de laisser le produit disponible pour l'assembleur.

4. Assemble les produits correctement et selon la qualité Golden standards.

N'assemble pas les produits correctement (mauvais assemblage ou erreur d'ingrédients).

N'assemble pas selon les normes de qualité Golden standards.

5. Suit les principes Made for You (MFY) sur la ligne d'assemblage.

Ne fait pas la première commande en premier, et ne suit pas l'ordre dans lequel les commandes apparaissent.

6. Initie ou assemble pas plus de deux produits à la fois.

N'utilise pas ses deux mains pour assembler les produits.

Ne demande pas d'aide lorsque c'est nécessaire.

7. Respecte tous les principes de gestion de l'UHC et les temps de retenue.

N'utilise pas les bonnes pinces ou pelles, pour prendre les produits dans l'UHC.

Ne respecte pas le principe du premier entré, premier sorti (PEPS) au moment de prendre un produit dans l'UHC.

Ne réagit pas au timer de l'UHC ou ne jette pas les produits lorsque cela est nécessaire.

Ne transfère pas les tiroirs UHC sales pour qu'ils soient nettoyés et aseptisés.

8. 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 garde pas son poste propre (la table d'assemblage n'est pas essuyée régulièrement, etc.).

N'assure pas la sécurité au niveau du poste (nettoyage rapide de toute nourriture ou boisson renversée, etc.).

Date :

Formateur :

Signature Formateur :

Equipier :

Signature Equipier :