

Vérification Frites

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

Utilise la vérification Frites 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:

Peut décrire l'apparence et le goût que doit avoir une frite de qualité Golden Standard

N'est pas capable de différencier une frite de qualité Golden Standard et une frite de mauvaise qualité

Fait preuve d'initiative pour respecter les règles d'hygiène. Prêt à travailler à son poste (mains lavées, port d'un tablier propre, cheveux attachés et port du filet

Apparence inappropriée (tablier sale ou manquant, cheveux détachés, uniforme incomplet ou sale)

Ne respecte pas les procédures de lavage de mains

Fait preuve d'initiative pour s'assurer que le poste à frites est propre et prêt pour son quart de travail

Ne vérifie pas que les niveaux de stock sont corrects (niveaux d'huile dans les cuves, frites congelées, salière remplie, emballages/boîtes disponibles)

Ne s'assure pas de la disponibilité et de la propreté du matériel (panières, séparateur, salière Accu-Salt, pelle à frites, etc.)

Ne contrôle pas le réglage, l'allumage et le fonctionnement des équipements (friteuses, distributeur de frites, lampes chauffantes ...)

Ne vérifie pas les friteuses (remplissage des cuves, prêtes à être utilisées)

Fait preuve d'initiative pour garder son poste propre

N'entretient pas la qualité de l'huile (écumer l'huile pour éliminer les résidus, réagir au filtrage automatique des cuves)

Ne respecte pas la procédure « Nettoyer au fur et à mesure » (essuyer les surfaces et le matériel)



Applique les procédures de cuisson des frites

Ne suit pas les indications de l'écran des frites pour déterminer la bonne quantité et les niveaux des frites à maintenir tout au long du quart de travail

Ne place pas les paniers dans les bonnes cuves, au bon rythme (plonge alternée)

Ne tient pas compte des minuteries et des alertes de la friteuse (minuterie pour agiter les frites et minuterie de contrôle de qualité)

N'égoutte pas correctement les paniers avant de vider les frites dans le bac de salage

Ne manipule pas les paniers prudemment en les déplaçant vers le bac de salade

Respecte toutes les procédures de salage et d'emballage

Ne respecte pas la procédure de salage des frites

Ne tient pas compte de l'écran des frites pour déterminer la quantité et les tailles d'emballages à préparer

Ne respecte pas les procédures d'ensachage des frites

N'applique pas le principe « premier entré, premier sorti » lors de l'ensachage et du positionnement des emballages sur le présentoir à frites

Date :

Formateur :

Equipier :

Signature Formateur:

Signature Equipier:

