

Vérification Boissons desserts

Pré-requis : L'équipier a suivi l'intégralité du module **Boissons/ Desserts** 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. Il est prêt à travailler (uniforme propre et en bon état, lavage des mains effectué...), il a vérifié le poste, les équipements, les niveaux de stock avant de commencer.

L'équipier n'est pas prêt à travailler sur le poste (mauvaise hygiène, non lavage des mains, uniforme sale ou abîmé, etc.).

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

L'équipement n'est pas prêt.

2. Il veille à influencer positivement l'expérience client lorsqu'il prépare des boissons et des desserts.

Il sert des produits non conformes (mal présentés, ne répondant pas aux Golden standards de qualité).

Il ne manipule pas les produits avec soin.

Il ne suit pas les procédures.

3. Peut identifier l'aspect et le goût qu'une boisson doit avoir selon les Golden standards de qualité.

N'est pas capable d'identifier l'aspect qu'une boisson doit avoir selon les Golden standards de qualité.

N'est pas capable d'identifier le goût qu'une boisson doit avoir selon les Golden standards de qualité.

4. Peut identifier l'aspect et le goût qu'un dessert doit avoir selon les Golden standards de qualité.

N'est pas capable d'identifier l'aspect qu'un dessert doit avoir selon les Golden standards de qualité.

N'est pas capable d'identifier le goût qu'un dessert doit avoir selon les Golden standards de qualité.

5. Utilise l'écran Boissons et desserts pour lancer le type/la quantité de boissons et de desserts à préparer.

Ne lit pas correctement l'écran pour déterminer le type et la quantité appropriés de produits à préparer.

6. Prépare les boissons froides (et le cas échéant, les P'tits Milkshakes) en suivant toutes les procédures, conformément aux standards de sécurité alimentaire et de qualité.

Ne remplit pas au bon niveau les gobelets conformément à la commande.
N'identifie pas correctement la boisson froide.

7. Prépare les boissons chaudes en respectant toutes les procédures, conformément aux standards de sécurité alimentaire et de qualité.

Ne remplit pas au bon niveau les gobelets conformément à la commande.
N'identifie pas correctement la boisson chaude.

8. Prépare des desserts glacés (si applicable, des cônes glacés et des Sundaes) en respectant toutes les procédures, conformément aux standards de sécurité alimentaire et de qualité.

Ne remplit pas correctement les gobelets/cônes glacés conformément à la commande.
N'identifie pas correctement le gobelet/cône.

9. Prépare un McFlurry en respectant toutes les procédures, conformément aux standards de sécurité alimentaire et de qualité.

Ne remplit pas au bon niveau le gobelet conformément à la commande et ne respecte pas non plus les demandes de croquants.
Ne mélange pas le McFlurry pendant la durée prévue par la procédure appropriée.
N'identifie pas correctement le gobelet.

10. Suit toutes les procédures pour retirer la commande.

N'utilise pas le Bump Bar correctement pour retirer la commande.

11. Suit toutes les procédures pour placer les produits sur la table Boissons-Desserts ou une autre zone dédiée.

Ne parvient pas à positionner correctement les produits sur la table Boissons-Desserts ou une autre zone dédiée.

12. Poste de travail propre et sécurisé pendant tout le quart

La propreté du poste n'est pas assurée (comptoirs non essuyés, machines non nettoyées, etc.).

La sécurité du poste n'est pas assurée.



Date :

Formateur :

Equipier :

Signature Formateur :

Signature Equipier :