

Vérification Cuisson des viandes

Pré-requis : L'équipier a suivi l'intégralité du module **Cuisson des viandes/ UHC** 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. Veille à être bien préparé et à ce que le poste et tout l'équipement soient bien prêts avant de commencer.

L'équipier n'était pas prêt à travailler sur le poste (hygiène, uniforme, etc.)

Le poste n'était pas prêt (stock, propreté, équipement, sécurité)

L'équipement n'est pas disponible

2. Est capable d'expliquer les attentes des clients et la manière dont il peut influencer l'expérience client.

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

N'est pas capable d'expliquer ce qu'il peut faire sur le poste pour influencer l'expérience client.

3. Respecte les procédures de sécurité alimentaire et de qualité pour cuire les viandes 10:1.

Non-respect de la sécurité alimentaire (gants, nettoyage, mauvaise gestion des viandes mal cuites)

Non-respect de la qualité Golden Standard (temps de retrait, viande trop cuite, etc)

4. Respecte les procédures de sécurité alimentaire et de qualité pour cuire les viandes 4:1.

Non-respect de la sécurité alimentaire (gants, nettoyage, mauvaise gestion des viandes mal cuites)

Non-respect de la qualité Golden Standard (temps de retrait, viande trop cuite, etc)

5. Nettoie et entretient correctement les grils après chaque série.

Les grils ne sont pas correctement nettoyés après chaque série

6. Utilise les écrans du Look and Cook et/ou de l'UHC pour gérer le type et le nombre de viandes grillées.

L'écran Look and Cook n'est pas correctement utilisé.

L'écran de l'UHC n'est pas correctement utilisé.

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

Mauvaise gestion de l'UHC

Non-respect des temps de retenue

8. Garde la zone propre et sécurisée tout au long du quart.

Ne maintiens pas le poste propre

Poste non sécurisé

9. Suit toutes les procédures de sécurité alimentaire tout au long du quart.

Les procédures de sécurité alimentaire ne sont pas respectées (lavage des mains, chiffons, gants)

Les procédures de sécurité alimentaire ne sont pas respectées (cuisson de la viande, temps de retenue)



Date :

Formateur :

Equipier :

Signature Formateur :

Signature Equipier :