

Vérification Cuisson des œufs et Petit – déjeuner

Pré-requis : L'équipier a suivi l'intégralité des modules **Cuisson des œufs** et **Petit-Déjeuner** 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 n'est pas prêt (stock, propreté, sécurité).

L'équipement n'est pas prêt.

2. Démonstre des comportements positifs pour influencer l'expérience client lors de la préparation des produits du petit-déjeuner.

Sers des produits non conformes (mal présentés, ne répondant à la Qualité Golden standard.

Ne manipule pas les produits avec soin.

Ne suis pas les procédures.

3. Nettoie et entretient correctement le poste et l'équipement selon les besoins.

Les grils et la zone de travail ne sont pas correctement nettoyés après chaque série.

L'egg cooker et la zone de travail ne sont pas correctement nettoyés après chaque série.

Le grille-pain et la zone de travail ne sont pas correctement nettoyés après chaque série.

Partie spécifique au module Cuisson du petit-déjeuner

4. Respecte les procédures de sécurité alimentaire et de qualité pour cuire les œufs.

Ne respecte pas les procédures de sécurité alimentaire (port de gants, nettoyage, œufs non cuits correctement).

Ne respecte pas les procédures répondant aux normes de Qualité Golden standard (temps de retrait, viande trop ou insuffisamment cuite, ...).

5. Respecte les procédures de sécurité alimentaire et de qualité pour griller les pains McMuffin.

Ne respecte pas les procédures de sécurité alimentaire (mauvaise manipulation, contamination croisée, utilisation de chiffons).

Ne respecte pas les normes de Qualité Golden standard (temps de retrait, viande trop ou insuffisamment cuite, ...).

Partie spécifique au module Assemblage du petit-déjeuner

6. Les procédures de l'assemblage du petit-déjeuner sont respectées afin de proposer une expérience exceptionnelle aux clients.

Ne réagit pas rapidement aux commandes affichées sur l'écran KVS.

N'assemble pas les produits dans l'ordre d'affichage des commandes.

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

Ne demande pas d'aide lorsqu'il y a plus de 3 commandes sur l'écran KVS lorsqu'il est seul sur la ligne.

Ne réagit pas aux tickets gril et n'assemble pas correctement les produits.

N'efface pas les commandes de l'écran au bon moment.

7. Suit les procédures d'assemblage les produits du petit-déjeuner conformes à la Qualité Golden standard.

Ne sélectionne pas l'emballage approprié pour chaque produit.

N'assemble ni correctement ni avec soin les produits.

Ne ferme pas l'emballage ou ne respecte pas les procédures d'assemblage de ton restaurant.

Ne place pas les produits finis avec soin dans le plateau commande groupée.

N'utilise pas les ingrédients de répondant à la Qualité Golden standard.

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

Ne respecte pas les procédures de gestion de l'UHC (place les tiroirs dans les emplacements dédiés, utilise correctement les timers, ...).

Ne respecte pas les temps de retenue et ne jette pas les protéines lorsque cela est approprié.

Ne retire pas les tiroirs vides pour maintenir le bon niveau dans l'UHC.

Ne respecte pas le principe du premier entré, premier sortie (PEPS).

9. Zone de travail est propre et sécurisée pendant tout le quart de travail.

La propreté du poste n'est pas assurée.

La sécurité du poste n'est pas assurée.

Date :

Formateur :

Equipier :

Signature Formateur :

Signature Equipier :