



# Программа обучения на позицию «Бренд Шеф Ресторана KFC»



В этой памятке ты узнаешь,  
из чего состоит программа обучения на позицию Бренд Шеф.



Бренд Шефом ресторана может стать наиболее подготовленный сотрудник ресторана, который знает все стандарты панирования, умеет объяснить причины несоответствия готового продукта стандартам, может провести красочную презентацию продукта.

Смен

5

1

- ☐ Сотрудник обучен и сертифицирован по модулю Цыплёнок на 100%
- ☐ Прошел обучение по Cleaning Captain и FSC
- ☐ Пройден семинар ВВК
- ☐ Работает в должности не менее 2 месяцев

2

- ☐ Сотрудник заполнил анкету на позицию «Бренд Шеф Ресторана KFC»

3

- ☐ SIG с Директором ресторана на позицию «Бренд Шеф Ресторана KFC»

5

- ☐ Годовая сертификация по модулю «Бренд Шеф Ресторана KFC»
- ☐ Он-лайн сертификация по модулю Бренд Шеф Ресторана KFC(LZ)
- ☐ Оценка навыков по модулю Бренд Шеф Ресторана KFC (TY)

4



## Обучение по Модулю «Бренд Шеф Ресторана KFC»

Тебе необходимо обучиться и сертифицироваться по модулю «Бренд Шеф Ресторана KFC» за

### Урок 1: Введение в программу для Бренд Шеф Ресторана

- ☐ Установочная встреча с Тренером и Директором ресторана
- ☐ Отборочный тест на позицию Бренд Шеф
- ☐ Кто такой Бренд Шеф ( презентация )
- ☐ Памятка по обучению Бренд Шефа (ресурсы)

### Урок 2 Сырой Продукт

- ☐ Видео по сырому продукту
- ☐ Руководство для Бренд Шефа \_Чтение материалов ( в ресурсах урока)
- ☐ Бракераж сырого продукта \_обучение на рабочем месте (Чек-лист)

### Урок 3: Готовый продукт и Бракераж

- ☐ Видео по готовому продукту
- ☐ Визит по Оригинальному рецепту (OR)
- ☐ Бракераж готового продукта \_обучение на рабочем месте (Чек-лист)

### Урок 4: Дегустация

- ☐ Видео по Дегустации
- ☐ Дегустация \_обучение на рабочем месте (Чек-лист)

### Сертификация

- ☐ Он-лайн сертификация по модулю Бренд Шеф KFC в LZ – 120 минут
- ☐ Оценка навыков по модулю Бренд Шеф KFC
  - Панировка \_обучение на рабочем месте (Чек-лист)
  - Готовый продукт и Бракераж \_обучение на рабочем месте (Чек-лист)
  - Дегустация \_обучение на рабочем месте (Чек-лист)

**ПРОВЕДЕНИЕ СЕРТИФИКАЦИИ: ФЕВРАЛЬ, ИЮНЬ, ОКТЯБРЬ**  
**РЕСЕРТИФИКАЦИЯ 1 РАЗ В ГОД: ФЕВРАЛЬ**  
**СЕРТИФИКАЦИЮ И РЕСЕРТИФИКАЦИЮ ПРОВОДИТ ТУ**

● Обучение на рабочем месте./  
Оценка навыков (Чек-Лист)

● Общение с тренером

● E- тренинги / Online проверки знаний/  
Online сертификации/самостоятельное изучение материалов в LZ