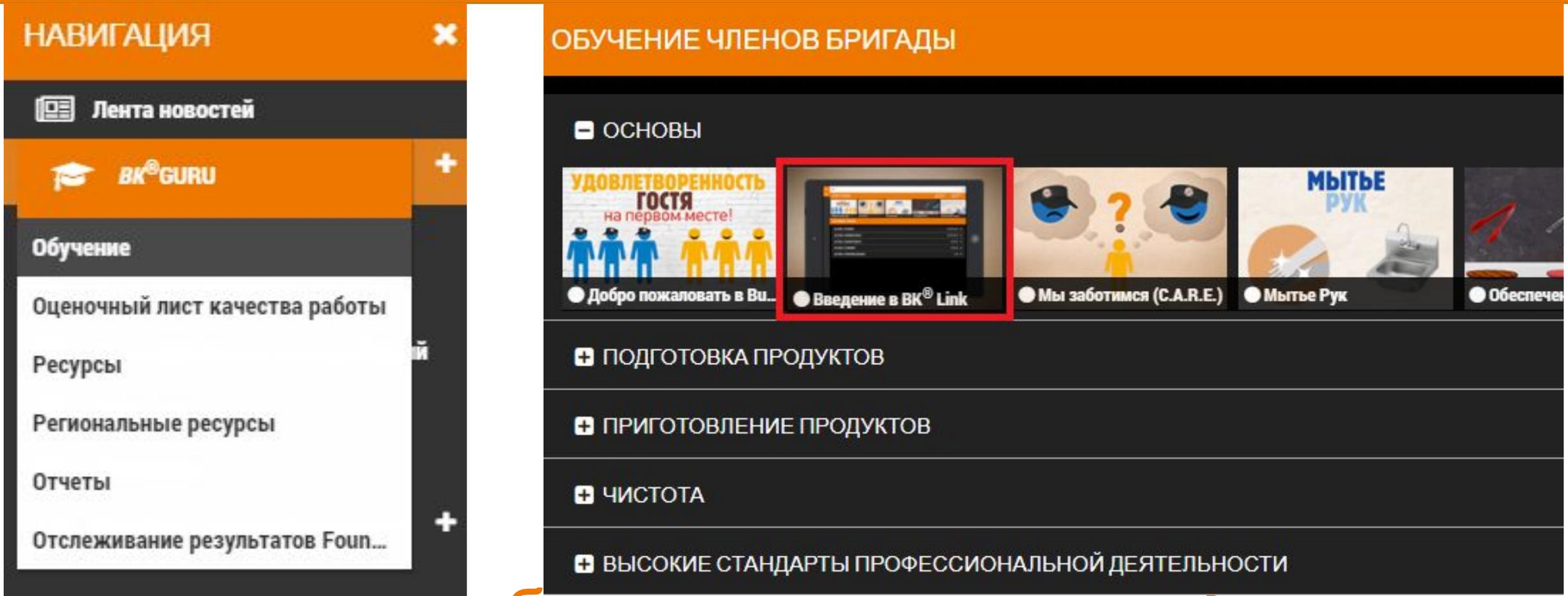


BK-LINK



«VK GURU. Введение»



Для начала работы – просмотрите обучающее видео

(на картинке в красном прямоугольнике)

Условные обозначения



Условные обозначения

НАВИГАЦИЯ



НАСТРОЙКИ

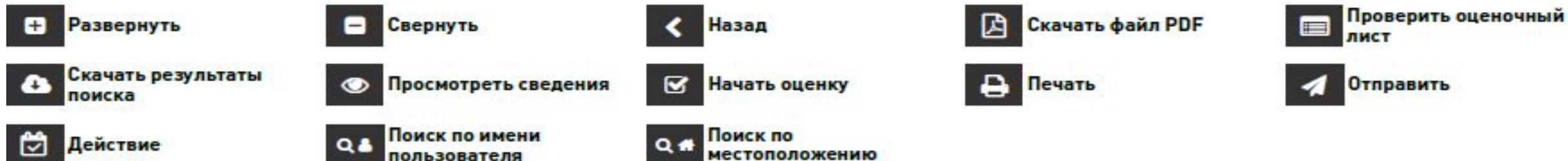


ЛЕНТА НОВОСТЕЙ

*Отказ от ответственности: Некоторые функции доступны только пользователям с определенными ролями.



VK®GURU



Условные обозначения

Отчеты



Просмотр



Скачать таблицу Excel



Назад



Просмотреть календарь

ПРОГРАММЫ



Печать



Просмотреть сведения



Назад



Просмотреть календарь

ФОРМИРУЮЩИЙСЯ ПЛАН ДЕЙСТВИЙ



Добавить



Закрыть/отменить



Сохранить



Скачать результаты
поиска



Просмотреть сведения
о результатах



Назад



Отправить



Комментировать



Развернуть



Свернуть



Просмотреть календарь

ЖУРНАЛЫ



Просмотреть сведения
о результатах



Скачать результаты
поиска



Действие



Назад



Просмотреть календарь

Условные обозначения

КАЛЕНДАРЬ

*Отказ от ответственности: Некоторые функции доступны только пользователям с определенными ролями.

- | | | | | |
|---|--|--|---|---|
|  Просмотр календаря |  Просмотр программы дня |  Условные обозначения |  Назад |  Вперед |
|  Печать |  Создать событие* |  Редактировать* |  Копировать* |  Удалить* |
|  Вложение* |  Назад |  Загрузить |  Фильтры |  Просмотреть календарь |
|  Развернуть |  Свернуть | | | |

СРЕДСТВА АДМИНИСТРИРОВАНИЯ

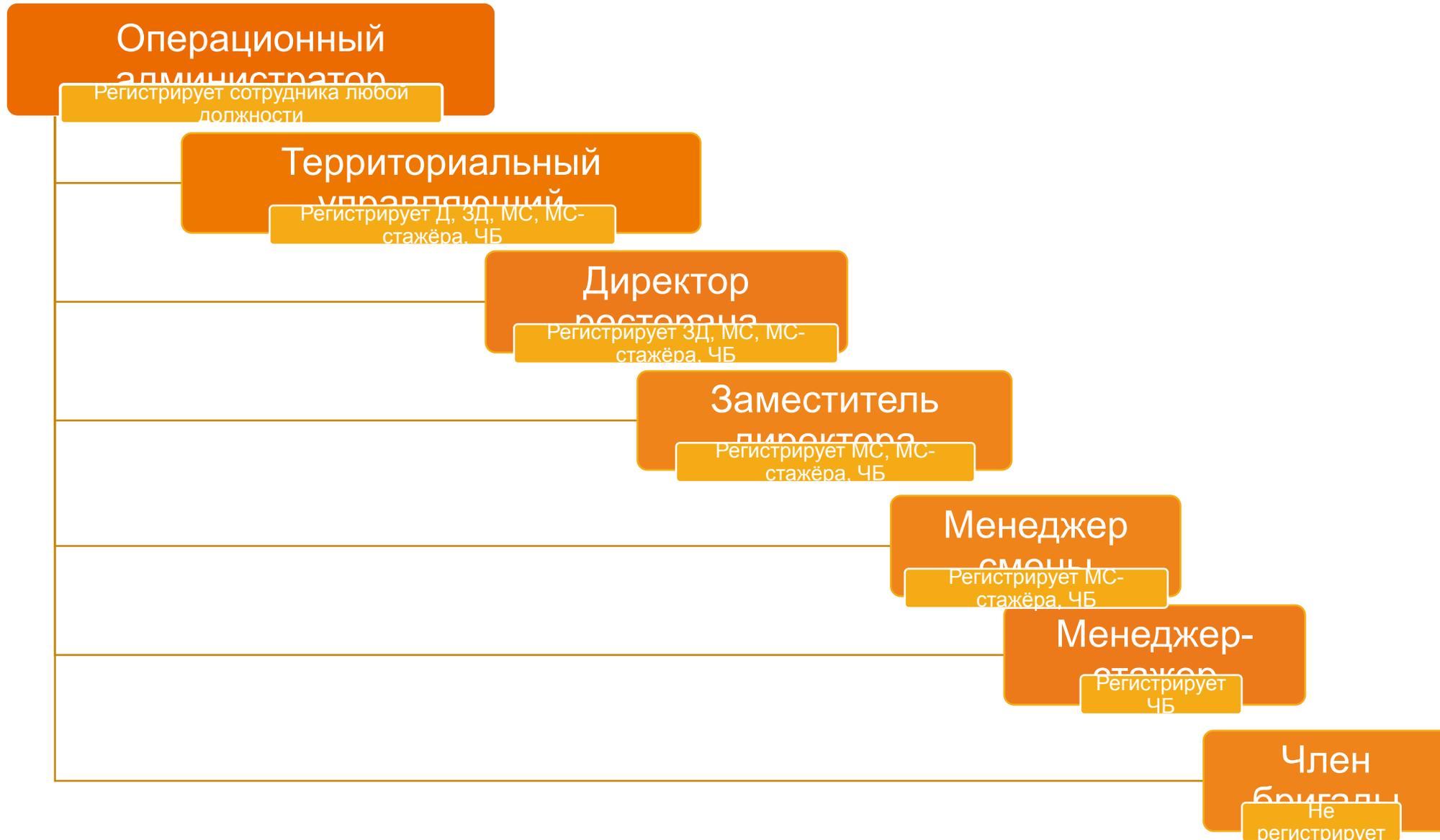
*Отказ от ответственности: Некоторые функции доступны только пользователям с определенными ролями.

- | | | | | |
|--|---|--|--|---|
|  Добавить* |  Копировать* |  Закрыть/отменить |  Отправить |  Назад |
|  Просмотреть сведения |  Редактировать |  Удалить |  Установить основное местоположение |  Загрузить |
|  Скачать таблицу Excel |  Передать пользователя |  Сбросить |  Сохранить |  Фильтры |
|  Настройки* |  Просмотреть календарь | | | |

Регистрация Нового ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Регистрация Нового Пользователя



Регистрация нового пользователя

НАВИГАЦИЯ IMI

- Лента новостей
- ВК® GURU
- Отчеты
- Система управления сменой
- Формирующийся план действий
- Журналы
- Календарь
- Средства администрирования
- Управление местоположением
- Управление пользователями

ПОИСК ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Имя пользователя: _____ Имя: _____ Фамилия: _____ МЕСТОПОЛ.: _____

Роль: _____ Статус: **Активные**

Сузить поиск с использованием совмещения ресторанов

ИСКАТЬ **ОЧИСТИТЬ**

1 до 17 из 17 РЕЗУЛЬТАТЫ

< 1 >

СТАТУС	МЕСТОПОЛ.	НАИМЕНОВ.	ИМЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	РОЛЬ	ДЕЙСТВИЕ
●	20690	Марсель Абдуллаев	Abdullayev Marseil	Член бригады	
●	20690	Дайырбек Абдырахманов	Abdyrakhmanov Daiyrbek	Менеджер	

Экран
регистрации

Экран регистрации

УПРАВЛЕНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМИ



ПОИСК ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Имя пользователя: _____ Имя: _____ Фамилия: _____ МЕСТОПОЛ.: _____

Роль: _____ Статус: Активные

Сузить поиск с использованием совмещения ресторанов

ИСКАТЬ **ОЧИСТИТЬ**

1 до 17 из 17 РЕЗУЛЬТАТЫ

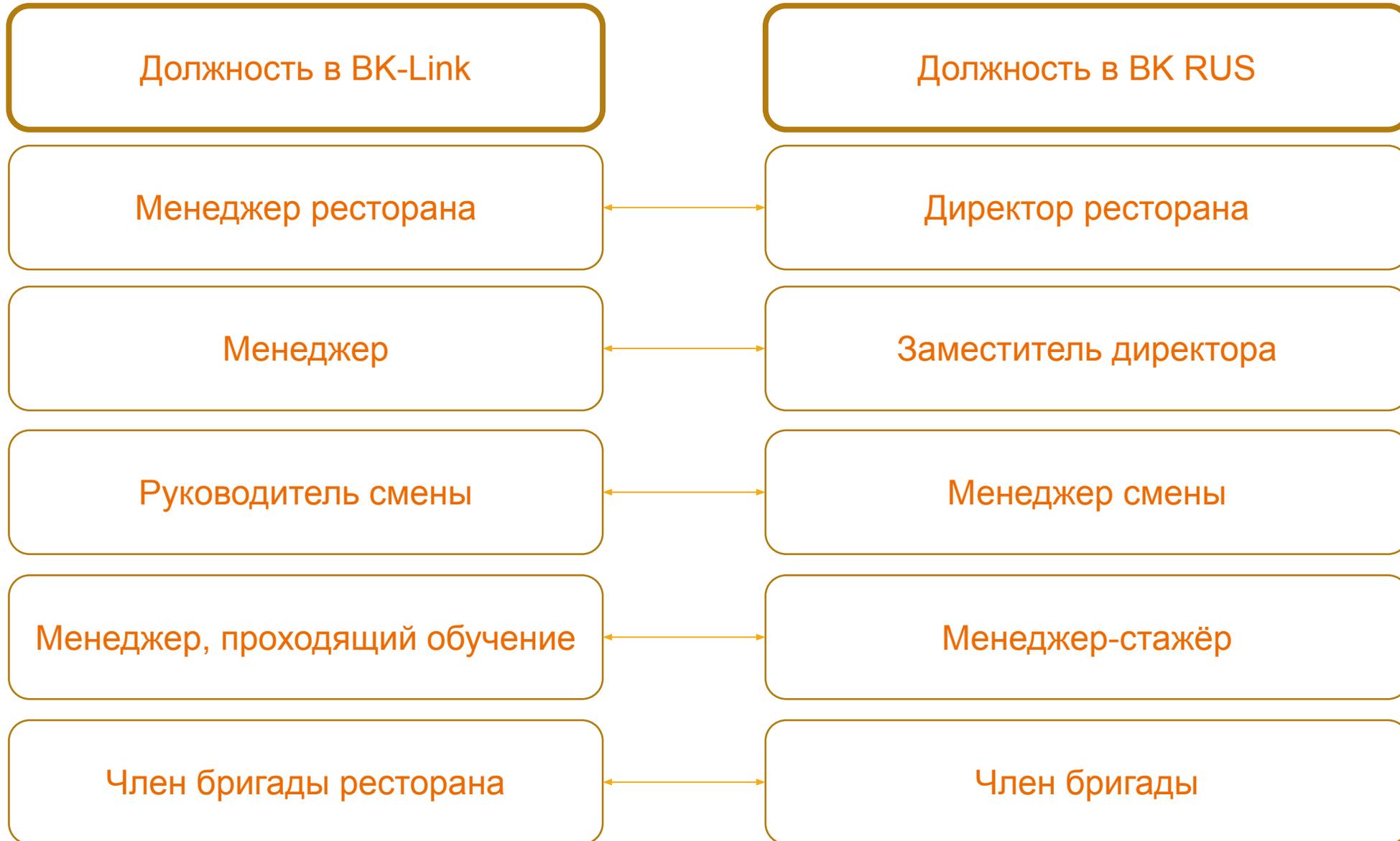
СТАТУС	МЕСТОПОЛ.	НАИМЕНОВ.	ИМЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	РОЛЬ	ДЕЙСТВИЕ
	20690	Марсель Абдуллаев	Abdullayev Marseil	Член бригады	
	20690	Дайырбек Абдырахманов	Abdyrakhmanov Daiyrbek	Менеджер	

Нажмите
СИМВОЛ
«Добавить»
для
регистрации
и нового
сотрудника.

Регистрация нового пользователя

Имя *	<u>Имя и Отчество</u> сотрудника русскими буквами через пробел
Фамилия *	Фамилия сотрудника русскими буквами
Имя пользователя *	<u>Табельный номер</u> сотрудника из DAX
Электронное сообщение	Личная электронная почта сотрудника, если актуально
Роль *	Выберите должность из выпадающего списка
Пароль *	
Подтверждение пароля *	
Исходное расположение *	20690

Регистрация нового пользователя



Регистрация нового пользователя

Имя *	<u>Имя и Отчество</u> сотрудника русскими буквами через пробел
Фамилия *	Фамилия сотрудника русскими буквами
Имя пользователя *	<u>Табельный номер</u> сотрудника из DAX
Электронное сообщение	Личная электронная почта сотрудника, если актуально
Роль *	Выберите должность из выпадающего списка
Пароль *	Стартовый пароль всем сотрудникам « <u>1234))))</u> »
Подтверждение пароля *	Повторите пароль
Исходное расположение * 20690	Номер ресторана, где работает сотрудник

Регистрация нового пользователя

< СОЗДАТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Имя*

Иван Иванович

Фамилия*

Иванов

Имя пользователя*

Бур0015284

После внесенных данных, нажмите на символ «сохранить».

Изменение данных профиля

← УПРАВЛЕНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМИ



ПРОФИЛЬ

БЕЗОПАСНОСТЬ

МОДУЛИ

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ БЕЙДЖИ

АТРИБУТЫ

МАРИЯ ПИНАЕВСКАЯ



СВЕДЕНИЯ О ПОЛЬЗОВАТЕЛЕ

Имя	Мария
Фамилия	Пинаевская
Имя пользователя	Mariya Pinaevskaya
Электронное сообщение	Mariya.Pinaevskaya@burgerking.ru
Роль	Менеджер ресторана
Исходное расположение	20690
Совмещение названий ресторанов	Anton Rudnikov
Последний вход	23 янв. 2018 г. 14:18:26

В профиле сотрудника можно скорректировать данные по вкладкам:
«профиль»,
«безопасность»,
«местоположение»

Персонализация ресторана



Выберите свой ресторан

НАВИГАЦИЯ

- Лента новостей
- ВК® GURU
- Отчеты
- Система управления сменой
- Формирующийся план действий
- Журналы
- Календарь
- Средства администрирования
 - Управление местоположением
 - Управление пользователями

УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ

ПОИСК МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

МЕСТОПОЛ. Город Страна Статус
Активные

+ Сузить поиск с использованием совмещения ресторанов

ИСКАТЬ ОЧИСТИТЬ

Все рестораны
в программе
под
европейскими
номерами.

В поле «МЕСТОПОЛ.» введите европейский номер ресторана.
Нажмите кнопку «ИСКАТЬ».

Откройте экран корректировки данных

УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ

ПОИСК МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

МЕСТОПОЛ. Город Страна Статус Активные

Сузить поиск с использованием совмещения ресторанов

1 ДО 1 ИЗ 1 РЕЗУЛЬТАТЫ

МЕСТОПОЛ.	ГОРОД	ПРОВИНЦИЯ / ГОСУДАРСТВО	СТРАНА	ДЕЙСТВИЕ
20690	Moscow		Russian Federation	

Нажмите на символ «ПРОСМОТР»
(на рисунке отмечено красным прямоугольником).

Вкладки с данными о ресторанах

ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

5 вкладок для корректировки данных:

"ПОДРОБНОСТИ", "АТРБУТЫ", "ЧАСЫ РАБОТЫ",
"ОБОРУДОВАНИЕ", "ПОЗИЦИИ В МЕНЮ".

Вкладка «ПОДРОБНОСТИ»

< УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ

ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

ПОДРОБНОСТИ

Код местоположения : 20690

Тип местоположения : Франшиза

Статус : Активные

Часовой пояс : Europe/Moscow

Предпочитаемая шкала температур : По Цельсию

АДРЕС

Улица 1: SM Cheremushki Profsouznaya 56

Улица 2: Moscow

Город : Moscow

Страна : Russian Federation

Почтовый код/индекс : 117393

Совмещение названий ресторанов : Anton Rudnikov

Вкладка заполняется автоматически.

Проверьте актуальность данных.

Вкладка «АТРИБУТЫ»

← УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ



ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

АТРИБУТ	ЗНАЧЕНИЕ	ДЕЙСТВИЕ
Жироуловитель	✓	
ВСЕ НАПИТКИ, КОТОРЫЕ БЫЛИ ПРОДАНЫ ЧЛЕНАМИ КОМАНДЫ	✓	
Валик Шейк машины/ Машина по приготовлению мороженого	✓	

Откройте окно редактирования, нажав на символ «ДОБАВИТЬ».

Вкладка «АТРИБУТЫ»

← УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ



ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

Атрибуты

- Автокафе
- Автокафе 2 Окно
- Автоматический диспенсер кетчупа (Обеденная зона)
- БК Кафе
- Валик Шейк машины/ Машина по приготовлению мороженого

Выберите атрибут из выпадающего списка.
Сохраните его, нажав на символ «Сохранить».

Вкладка «ЧАСЫ РАБОТЫ»

< УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ

ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

Часы работы

	Время прибытия	Время открытия	Время закрытия	
ВОСКРЕСЕНЬЕ	5:00	6:00	23:00	
ПОНЕДЕЛЬНИК	5:00	6:00	23:00	
ВТОРНИК	5:00	6:00	23:00	

Откройте окно редактирования, нажав на символ «РЕДАКТИРОВАТЬ».

Вкладка «ЧАСЫ РАБОТЫ»

< УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ

ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

Часы работы

	Время прибытия	Время открытия	Время закрытия	
ВОСКРЕСЕНЬЕ	5:00	6:00	23:00	

Время прибытия - время, когда приходит МС.

Время открытия/закрытия - время работы ресторана для Гостей.

На основе этих данных формируются чек-листы открытия/закрытия ресторана (Restaurant Routines).

Круглосуточные рестораны

УСТАНОВИТЕ ДЕНЬ НА ЗАКРЫТО Копировать выбранные часы:

ПОНЕДЕЛЬНИК ЧАСЫ РАБОТЫ

Прибытие* 5:00 Открытие* 6:00 Закрытие* вторник 4:00

ПОНЕДЕЛЬНИК АТТРИБУТЫ

Дата доставки

ПОНЕДЕЛЬНИК ВРЕМЯ СУТОК

Обеденная зона закрыта вторник 4:00

Обеденная зона открыта 6:00

Начало завтрака 6:00

Конец завтрака 11:00

Вы можете скопировать часы работы для другого дня недели

Пример ресторана, работающего с техническим перерывом с 4:00 до 6:00.

Вкладка «ЧАСЫ РАБОТЫ»

галочку в строке "Дата Доставки", если актуально.

Установите часы открытия и закрытия зала, если актуально, в поле "Обеденная

УСТАНОВИТЕ ДЕНЬ НА ЗАКРЫТО Копировать выбранные часы :

ВОСКРЕСЕНЬЕ ЧАСЫ РАБОТЫ

Прибытие*	Открытие*	Закрытие*
5:00	6:00	23:00

ВОСКРЕСЕНЬЕ АТРИБУТЫ

Дата доставки	(Поставка продуктов в ресторан)	<input type="checkbox"/>
---------------	---------------------------------	--------------------------

ВОСКРЕСЕНЬЕ ВРЕМЯ СУТОК

Обеденная зона закрыта	(Зал для гостей)	6:00
Обеденная зона открыта	(Зал для гостей)	22:00
Начало завтрака		6:00
Конец завтрака		10:30
Начало Ланча		10:30

Вкладка «ЧАСЫ РАБОТЫ»

Пиковые периоды:

1. «Начало/конец завтрака», если актуально.
2. Время утреннего интенсива в поле «Начало/конец ланча».
3. Время вечернего интенсива в поле «начало/конец ужина»

Все остальные

УСТАНОВИТЕ ДЕНЬ НА ЗАКРЫТО Копировать выбранные часы :

ВОСКРЕСЕНЬЕ ЧАСЫ РАБОТЫ

Прибытие* 5:00 Открытие* 6:00 Закрытие* 23:00

ВОСКРЕСЕНЬЕ АТТРИБУТЫ

Дата доставки

ВОСКРЕСЕНЬЕ ВРЕМЯ СУТОК

Обеденная зона закрыта 6:00

Обеденная зона открыта 22:00

Начало завтрака 6:00

Конец завтрака 10:30

Начало Ланча 10:30

Часы интенсива вносятся согласно
бланкам PLS
(по уровню термочанала)

Сохранение часов работы.

Начало Снека	14:00 ▾
Конец Снека	17:00 ▾
Начало ужина	17:00 ▾
Конец ужина	20:00 ▾
Поздняя ночь Конец	20:00 ▾
Поздняя ночь Начало	23:00 ▾

СОХРАНИТЬ

ОТМЕНА

После внесения всех данных нажмите кнопку «сохранить»

Вкладка «ОБОРУДОВАНИЕ»

< УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ



ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

ТИП	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И МОДЕЛЬ	ПРОФИЛЬ ОБРАБОТКИ	ЗОН.МЕСТ.	АЛТ.НАЗ.	ДЕЙСТВИЕ
Диспенсер для горячей воды	BUNN, HW2A		Передний прилавок		 
Машина по приготовлению мороженого/Шейк машина Комбо	Taylor, C606	34-40F или 1-4C	Прилавок		 

Добавьте всё оборудование ресторана в окне редактирования.
Нажмите на символ «ДОБАВИТЬ».

Вкладка «ОБОРУДОВАНИЕ»

ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

СВЕДЕНИЯ ОБ ОБОРУДОВАНИИ

Производитель Модель Описание модели

Материал № Тип Профиль температуры

ИСКАТЬ

ОЧИСТИТЬ

1 до 20 из 616 РЕЗУЛЬТАТЫ



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	МОДЕЛЬ	ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ	ПРОФИЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ	ДЕЙСТВИЕ
Pitco - Газовый	BKSG14RSPCxMF xxxxx	Обжарочные ванны для картошки фри	348-358F или 175-181C	
Beverage Air	Double - sided Crescor	Double - sided Crescor	140-160F или 60-71C	
Nieco	JF91G	Жаровня		

Воспользуйтесь поиском (производитель, модель). Сохраните, нажав на символ «ДОБАВИТЬ»

Внесенные данные необходимы для корректного замера температуры оборудования (раздел "Restaurant Routines«) и для обучающих модулей.

Вкладка «ОБОРУДОВАНИЕ»

← УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ



ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

ТРЕБУЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

АЛТ.НАЗ.

ЗОН.МЕСТ.*

0 / 25

ОТМЕНА

ДОБАВИТЬ

Внесите альтернативное название оборудования.
Оно будет отображаться в электронном ЕП.
Используйте папку «раздаточный материал»

Вкладка «ПОЗИЦИИ В МЕНЮ»

< УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ



ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

ИДЕНТИФ. НОМЕР	НАИМЕНОВАНИЕ	ПРОФИЛЬ ОБРАБОТКИ	ДЕЙСТВИЕ
2597679	Автоматический диспенсер для средства Vegi Wash		
2597680	Бекон	175-999F или 79-999C	
2597688	Картофель Фри (French Fries)	140-999F или 60-999C	
2597596	Котлета для ВОППЕРА	155-175F или 68-79C	
2597687	Крылышки (Wings)	165-999F или 74-999C	

Откройте окно корректировки, нажав на символ «ДОБАВИТЬ».

Добавьте все позиции в меню, используемые в вашем ресторане.

Вкладка «ПОЗИЦИИ В МЕНЮ»

ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

ПОИСК

Наименование

Профиль обработки

Категория приготовления

ИСКАТЬ

ОЧИСТИТЬ

1 до 20 из 75 РЕЗУЛЬТАТЫ

< 1 2 3 ... >

* Позиция по меню добавляется автоматически при нажатии на значок +

ИДЕНТИФ. НОМЕР	НАИМЕНОВАНИЕ	ПРОФИЛЬ ОБРАБОТКИ	ДЕЙСТВИЕ	
1010	Гриль Дог	140-999F или 60-999C		
1013	Журнал QSC, рис	140-999F или 60-999C		
1019	Журнал QSC, рис	160-180F или 71-82C		

Воспользуйтесь
поиском.

Сохраните,
нажав на
символ
«ДОБАВИТЬ»
(или удалите,
нажав на
символ
«УДАЛИТЬ»)

Вкладка «ПОЗИЦИИ В МЕНЮ»

ПОДРОБНОСТИ

АТРИБУТЫ

ЧАСЫ РАБОТЫ

ОБОРУДОВАНИЕ

ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

ПОИСК

Наименование

Профиль обработки

Категория приготовления

ИСКАТЬ

ОЧИСТИТЬ

1 до 20 из 75 РЕЗУЛЬТАТЫ

< 1 2 3 ... >

* Позиция по меню добавляется автоматически при нажатии на значок +

ИДЕНТИФ. НОМЕР	НАИМЕНОВАНИЕ	ПРОФИЛЬ ОБРАБОТКИ	ДЕЙСТВИЕ	
1010	Гриль Дог	140-999F или 60-999C		
1013	Журнал QSC, рис	140-999F или 60-999C		
1019	Журнал QSC, рис	160-180F или 71-82C		

данными сформируются задачи в разделе "Restoran Routines" «(замера продуктов) и обучающие модули.

Добавьте «Неавтоматический Vegi Wash (упаковка)" для

Обучение (VK GURU).



Приступайте к обучению!

Каждый модуль открывается последовательно. Вы не можете, не закончив обучение по текущему модулю, перейти на следующий!

НАВИГАЦИЯ

Лента новостей

ВК®GURU

Обучение

- Оценочный лист качества работы
- Ресурсы
- Региональные ресурсы
- Отчеты
- Отслеживание результатов Found...

ОБУЧЕНИЕ ЧЛЕНОВ БРИГАДЫ

ОСНОВЫ 7/7 PS: 2/5

- Удовлетворенность гостя на первом месте!
- Добро пожаловать в Вы...
- Введение в ВК® Link
- Мы заботимся (C.A.R.E.)
- Мытье Рук
- Обеспечение безопасно...
- Принципы чистоты и бе...
- Техника безопасности

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ 5/5 PS: 1/5

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ 4/4 PS: 0/4

ЧИСТОТА 4/4 PS: 2/4

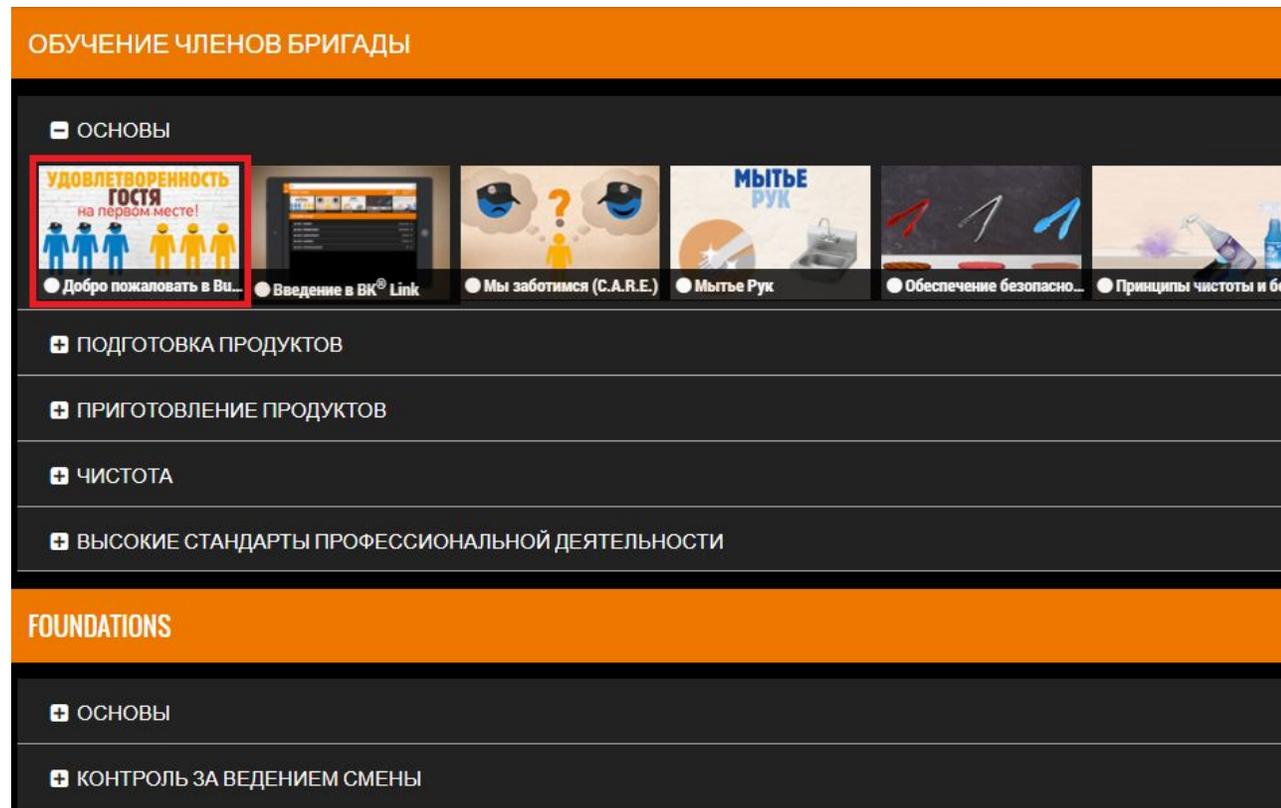
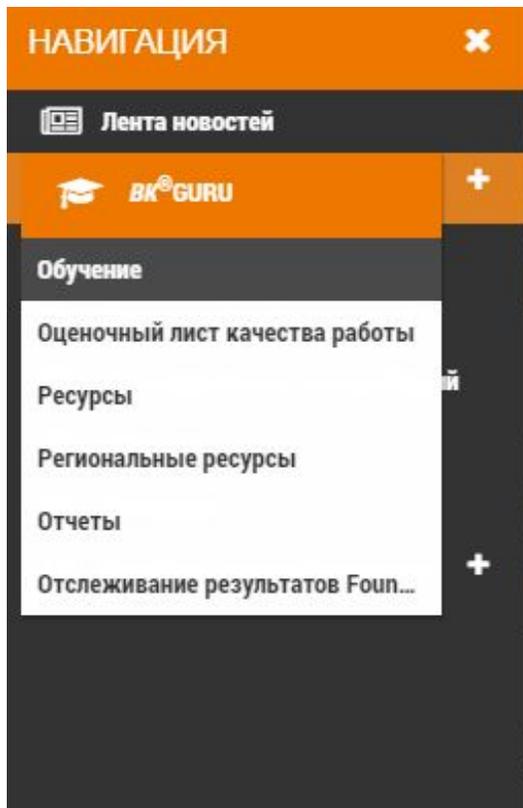
ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 2/2 PS: 0/2

FOUNDATIONS

ОСНОВЫ 5/5 PS: 0/5

КОНТРОЛЬ ЗА ВЕДЕНИЕМ СМЕНЫ 7/7 PS: 0/7

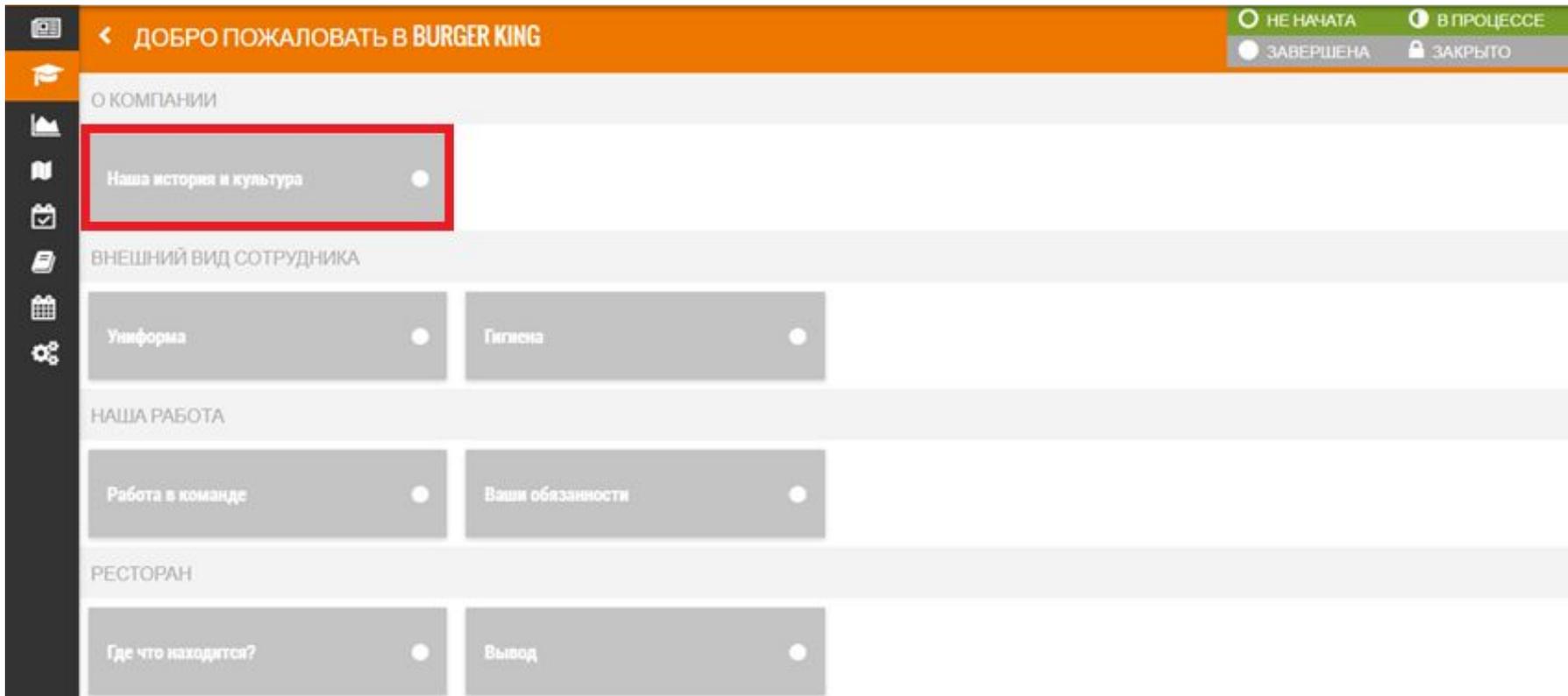
Модули и разделы



МОДУЛИ (например, «Основы») и РАЗДЕЛЫ (например, «Доброе пожаловать в Burger King»). Выделено красным прямоугольником).

Нажмите на

ПОДРАЗДЕЛЫ



В каждом разделе несколько подразделов (например, «Наша история и культура»).

Нажмите на подраздел.

Обучающие видео ролики

< ЧТО ЗНАЧИТ CARE?



Вопросы после видео

После большинства видео есть вопросы на данную тему.

Выберите ответ и нажмите «ВВОД»

вопрос

Что следует использовать для определения необходимого для приготовления количества продуктов?

На ваше усмотрение – готовить больше или меньше продукта, если вы считаете, что это необходимо.

Таблица выдержки продуктов.

Вам следует всегда изо дня в день готовить одно и то же количество согласно инструкциям.

Таблица Заготовок и Таблица Разморозки.

ОБЗОР **ВВОД** СБРОС

БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА		Ваша оценка	60%	60%
1-я попытка	10 Баллы	Средний показатель по стране	Н/П	Максимальная оценка 40
2-я попытка	3 Баллы	Максимальный показатель по стране 20%	Н/П	
3-я попытка	1 Балл			
4-я попытка	0 Балл			

Вопросы после видео

вопрос

Что следует использовать для определения необходимого для приготовления количества продуктов?

На ваше усмотрение – готовить больше или меньше продукта, если вы считаете, что это необходимо.

Таблица выдержки продуктов.

Вам следует всегда изо дня в день готовить одно и то же количество согласно инструкциям.

Таблица Заготовок и Таблица Разморозки.

ОБЗОР ВВОД СБРОС

БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА		Ваша оценка	60%	60%
1-я попытка	10 Баллы	Средний показатель по стране	Н/П	Максимальная оценка 40
2-я попытка	3 Баллы	Максимальный показатель по стране 20%	Н/П	
3-я попытка	1 Балл			
4-я попытка	0 Балл			

Рекомендуем
посмотреть
подсказку.

Нажмите
«ОБЗОР»

Обучение. Оценочные листы



Оценочный лист

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ КАЧЕСТВА РАБОТЫ

МЕСТОПОЛ. 20690

ОБУЧЕНИЕ ЧЛЕНОВ БРИГАДЫ FOUNDATIONS РЕГИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

	ЗАВЕРШЕНИЕ МОДУЛЯ	ЗАВЕРШЕНИЕ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ	РЕЙТИНГ	ДЕЙСТВИЕ
СИСТЕМЫ «СВЕЖИЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ»	● 30 нояб. 2017 г.	● 9 дек. 2017 г.	7,00	ВИД
МЫТЬЕ РУК	● 30 нояб. 2017 г.	● 9 дек. 2017 г.	7,00	ВИД
КУХОННАЯ ЗОНА	● 2 дек. 2017 г.	● 9 дек. 2017 г.	7,00	ВИД
МЫ ЗАБОТИМСЯ (C.A.R.E.)	● 30 нояб. 2017 г.	● 9 дек. 2017 г.	7,00	ВИД
ВНЕШНЯЯ ЗОНА	● 2 дек. 2017 г.	● 9 дек. 2017 г.	7,00	ВИД
УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ОБЕРТКА	● 1 дек. 2017 г.	○	-	НАЧАЛО

Через 7 дней после прохождения модуля откроются оценочные листы (например, «Упаковка, маркировка и обертка»).

Оценочный лист

< УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ОБЕРТКА

Наименование : Мария Пинаевская

Рейтинг :

Завершенный модуль: 1 дек. 2017 г.

Заполненный оценочный лист: -

Дата выхода :-

Выход выполнен :

Оцените свои возможности в следующих областях на шкале от 1 до 7 (где 1 – самый низкий показатель способностей и 7 – самый высокий показатель способностей).

1 СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УПАКОВКИ



- Вы знаете, что для различных сэндвичей предназначена разная упаковка
- Вы знаете, как доставать упаковку и располагать ее на стойке
- Вы знаете, что каждая упаковка содержит стандартные условные обозначения и иногда цифры от 1 до 12
- Вы знаете, где расположена мишень на упаковке
- Вы знаете, куда положить нижнюю и верхнюю части сэндвича на упаковке

2 СПОСОБЫ МАРКИРОВКИ УПАКОВКИ



Проведите Самооценку (по 7-ми бальной шкале).
Нажмите на соответствующую звездочку.

Оценочный лист

7 МУСОР



- Понимать, как опустошать мусорные баки

8 УБОРКА ПРИ ЗАКРЫТИИ



- Понимать обязанности по уборке в конце рабочего дня
- Знать, что делать с желтым полотном и желтым контейнером, используемыми для уборки туалетных комнат в конце рабочего дня
- Понимать этапы мойки мусорных ведер
- Понимать этапы чистки щеткой полов
- Знать регулярность мойки и чистки щеткой полов туалетных комнат, обеденных залов и кухонных помещений

Комментарии члена бригады

0 / 500

Комментарии менеджера/владельца

0 / 500

НАЗАД

СОХРАНИТЬ

После
внесения
комментарие
в, нажмите
кнопку
«сохранить».

Уведомление Менеджеру

The screenshot displays a web application interface for a manager. At the top, there is a notification icon with a red '1' and a message count of '1 СООБЩЕНИЕ(Я)'. Below this, a dark blue bar indicates '27 Оценочных Листов выбраны.' and a red 'ПРОСМ' button. The main content area shows a table of evaluation sheets for the location 'Местоположение 20690'. The table has columns for the sheet name, two dates (30 Dec 2017 and 12 Jan 2018), a score of 7.00, and a 'ВИД' button. The last row includes a 'Выйти из системы' button.

Наименование	30 дек. 2017 г.	12 янв. 2018 г.	7,00	ВИД
ВНЕШНЯЯ ЗОНА	●	●	7,00	ВИД
ЗОНА ОБЕДЕННОГО ЗАЛА	●	●	7,00	ВИД
ВЕДУЩИЙ СПЕЦИАЛИСТ ПО ПРОДАЖАМ И ОБСЛУЖИВАНИЮ	●	●	7,00	ВИД
УПРАВЛЕНИЕ СТЕПЕНЬЮ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ГОСТЯ	●	●	7,00	ВИД
ЗАВТРАК	●	●	7,00	ВИД
СИСТЕМЫ «СВЕЖИЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ»	●	●	7,00	ВИД
МЫТЬЕ РУК	●	●	7,00	ВИД
МЫ ЗАБОТИМСЯ (C.A.R.E.)	●	●	7,00	ВИД
ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ	●	●	7,00	ВИД
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	●	●	7,00	ВИД
ПРИНЦИПЫ ЧИСТОТЫ И БЕЗОПАСНОСТИ	●	●	7,00	ВИД
ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	●	●	7,00	ВИД
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЖАРОЧНОГО ШКАФА NIECO	●	! Требуется выход	7,00	Выйти из системы

Оценочный лист сотрудника отображается в уведомлениях. Нажмите символ «Просмотр».

Для просмотра оценочного листа, нажмите символ «Выйти из системы».

Лист самооценки со стороны МС

7 ПРОДУКТЫ



- Знать, как готовить TENDERGRILL®/куриное филе на гриле.
- Как загружать продукты в загрузочное устройство.
- Как предотвращать пропитывание запахом.

Комментарии члена бригады

0 / 500

Комментарии менеджера/владельца

0 / 500

НАЗАД

СОХРАНИТЬ

УТВЕРДИТЬ

Утвердите
оценочный лист.

После чего
оценочный лист
отобразится в
отчете «ОЛКР»

Уведомление оценочного листа

Наименование : Мария Пинаевская Рейтинг : 5,00
Завершенный модуль: 7 дек. 2017 г. Заполненный оценочный лист: 19 янв. 2018 г.
Дата выхода : 19 янв. 2018 г. Выход выполнен : Автоматизированный

Оцените свои возможности в следующих областях на шкале от 1 до 7 (где 1 – самый низкий показатель способностей и 7 – самый высокий показатель способностей).

1 ВИЗИТЫ К ГОСТЯМ



- Понимать цели выполнения визитов к гостям (например, налаживание контакта с гостями, оперативное решение проблем и т.д.)
- Знать, когда выполнять визиты к гостям
- Знать эффективные вопросы, которые стоит задавать гостю во время визита к нему
- Знать, как поступить с обратной связью, полученной от гостя, после завершения визита

2 РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ



- Знать, какие проблемы члены бригады вправе решать самостоятельно
- Знать, за решение каких проблем отвечаете вы

Комментарии члена бригады

0 / 500

Комментарии менеджера/владельца

0 / 500

НАЗАД

СБРОСИТЬ НАСТРОЙКИ
ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

СБРОСИТЬ НАСТРОЙКИ
МОДУЛЯ

Просмотрит
е
оценочный
лист.
Оцените
сотрудника.

Уведомление оценочного листа

← РУКОВОДСТВО ОБСЛУЖИВАНИЕМ. УПРАВЛЕНИЕ СТЕПЕНЬЮ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ГОСТЯ

Наименование : Мария Пинаевская Рейтинг : 5,00
Завершенный модуль: 7 дек. 2017 г. Заполненный оценочный лист: 19 янв. 2018 г.
Дата выхода : 19 янв. 2018 г. Выход выполнен : Автоматизированный

Оцените свои возможности в следующих областях на шкале от 1 до 7 (где 1 – самый низкий показатель способностей и 7 – самый высокий показатель способностей).

1 ВИЗИТЫ К ГОСТЯМ



- Понимать цели выполнения визитов к гостям (например, налаживание контакта с гостями, оперативное решение проблем и т.д.)
- Знать, когда выполнять визиты к гостям
- Знать эффективные вопросы, которые стоит задавать гостю во время визита к нему
- Знать, как поступить с обратной связью, полученной от гостя, после завершения визита

2 РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ



- Знать, какие проблемы члены бригады вправе решать самостоятельно
- Знать, за решение каких проблем отвечаете вы

Комментарии члена бригады

0 / 500

Комментарии менеджера/владельца

0 / 500

НАЗАД

СБРОСИТЬ НАСТРОЙКИ
ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

СБРОСИТЬ НАСТРОЙКИ
МОДУЛЯ

Вы можете сбросить оценочный лист (сотруднику необходимо переоценить навык).

Или сбросить прослушанный модуль (сотруднику необходимо прослушать модуль повторно, при этом оценочный лист откроется через 7 дней).

Оценочный лист

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ КАЧЕСТВА РАБОТЫ

VK®GURU

Обучение

Оценочный лист качества работы

Ресурсы

Региональные ресурсы

Отчеты

Отслеживание результатов Found...

МЕСТОПОЛ. 20690

ОБУЧЕНИЕ ЧЛЕНОВ БРИГАДЫ FOUNDATIONS РЕГИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

	ЗАВЕРШЕНИЕ МОДУЛЯ	ЗАВЕРШЕНИЕ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ	РЕЙТИНГ	ДЕЙСТВИЕ
СИСТЕМЫ «СВЕЖИЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ»	● 30 нояб. 2017 г.	● 9 дек. 2017 г.	7,00	ВИД
МЫТЬЕ РУК	● 30 нояб. 2017 г.	● 9 дек. 2017 г.	7,00	ВИД
КУХОННАЯ ЗОНА	● 2 дек. 2017 г.	● 9 дек. 2017 г.	7,00	ВИД
МЫ ЗАБОТИМСЯ (C.A.R.E.)	● 30 нояб. 2017 г.	● 9 дек. 2017 г.	7,00	ВИД

○ НЕ НАЧАТА
● ЗАВЕРШЕНА
🕒 В ПРОЦЕССЕ
🔒 ЗАКРЫТО

В любое время оценочный лист можно просмотреть.
Нажмите на символ «ВИД»

Обучение. Отчеты



Отчеты

ОТЧЕТЫ

1

БК®GURU

- Обучение
- Оценочный лист качества работы
- Ресурсы
- Региональные ресурсы
- Отчеты**
- Отслеживание результатов Foun...

НАИМЕНОВАНИЕ	ДЕЙСТВИЕ
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ КАЧЕСТВА РАБОТЫ	
ЗАВЕРШЕНИЕ МОДУЛЯ	

В данном разделе два отчета:
«оценочный лист качества работы» и
«завершение модуля»

Оценочный лист качества работы

Отчет по оценочному листу качества работы																
2	Дата отчета	19.01.2018														
3	местоположение	22219														
4																
5		4-х этапный процесс обучения			Ведущий специалист по продажам и обслуживанию			Внешняя зона			Выдержка горячих продуктов			Десерты		
6	Член бригады	Рейтинг	Дата	лейший кон	Рейтинг	Дата	лейший кон	Рейтинг	Дата	лейший кон	Рейтинг	Дата	лейший кон	Рейтинг	Дата	лейший кон
7	Alana Kudaeva	7	19.12.2017	19.06.2018	7	19.12.2017	19.06.2018	7	19.12.2017	19.06.2018	7	19.12.2017	19.06.2018	7	19.12.2017	19.06.2018
8	ALEKSEI SIGAREV	7	14.12.2017	14.06.2018	7	11.12.2017	11.06.2018	7	11.12.2017	11.06.2018	7	18.11.2017	18.05.2018	7	26.11.2017	26.05.2018
9	Dina Kireeva	7	16.12.2017	16.06.2018	7	16.12.2017	16.06.2018	7	16.12.2017	16.06.2018	7	16.12.2017	16.06.2018	7	16.12.2017	16.06.2018
10	Olga Rasorgueva	7	11.12.2017	11.06.2018	7	17.12.2017	17.06.2018	7	17.12.2017	17.06.2018	7	12.12.2017	12.06.2018	7	14.12.2017	14.06.2018
11	Sergey Maksimov	6	03.12.2017	03.06.2018	6	19.12.2017	19.06.2018	6	19.12.2017	19.06.2018	6	04.12.2017	04.06.2018	6	19.12.2017	19.06.2018
12	Tatyana Romanenko	7	04.12.2017	04.06.2018	7	04.12.2017	04.06.2018	7	04.12.2017	04.06.2018	7	18.11.2017	18.05.2018	7	18.11.2017	18.05.2018
13	Vladimir Antipov	7	28.11.2017	28.05.2018	5	19.12.2017	19.03.2018	6	19.12.2017	19.06.2018	6	18.11.2017	18.05.2018	7	18.11.2017	18.05.2018
14	Адина Естебесова				7	14.12.2017	14.06.2018	7	14.12.2017	14.06.2018	6	14.12.2017	14.06.2018	6	14.12.2017	14.06.2018
15	Азизбек Койлуев															
16	Айбек Абиев															
17	Альбина Мууренкова				6	14.12.2017	14.06.2018	6	14.12.2017	14.06.2018	5	14.12.2017	14.03.2018	6	14.12.2017	14.06.2018
18	Анна Ровчак				5	18.01.2018	18.04.2018	6	18.01.2018	18.07.2018	5	18.01.2018	18.04.2018	5	18.01.2018	18.04.2018

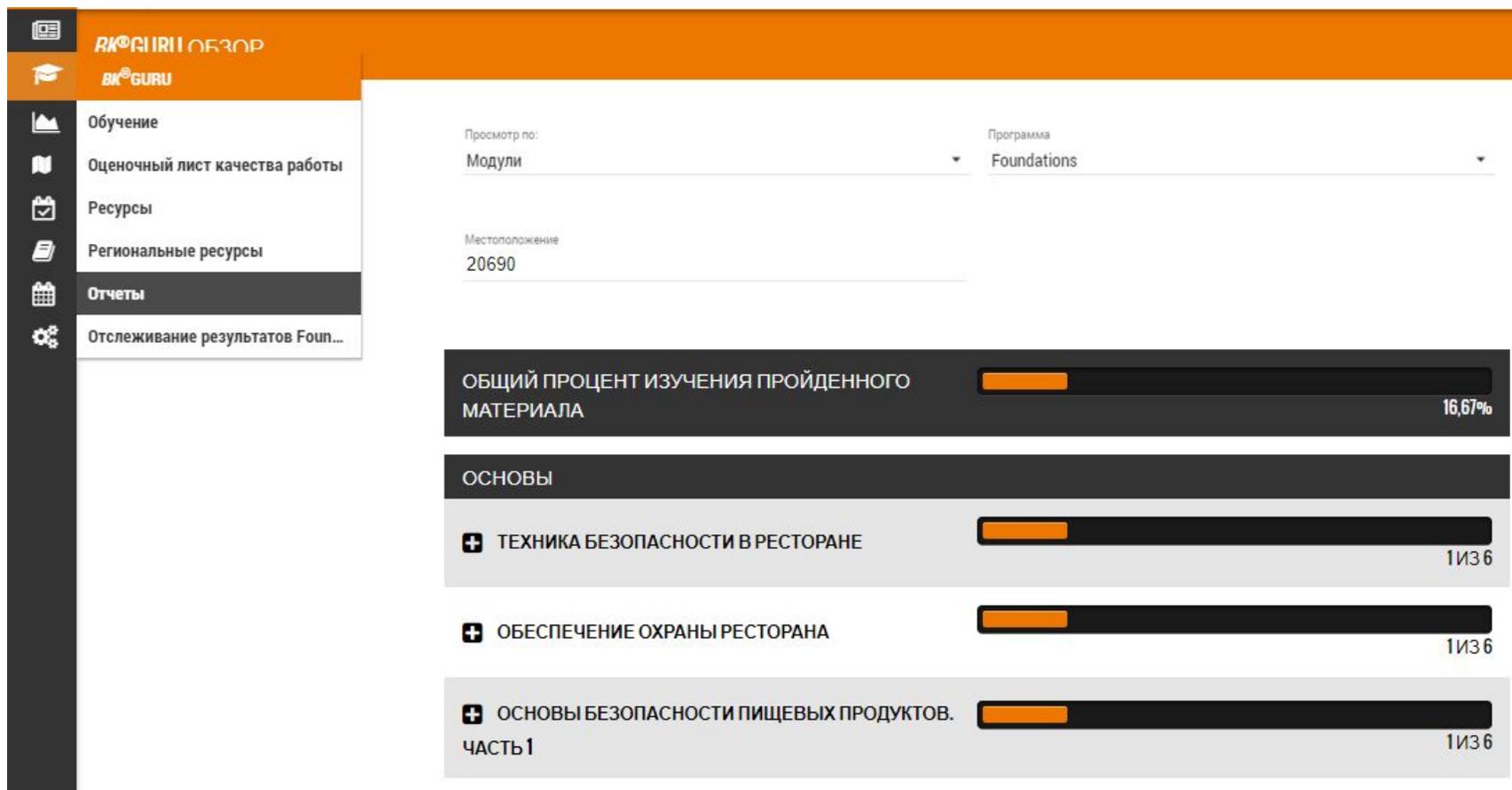
Данный отчет отображает оценки по пройденным модулям:

Рейтинг 7-6 Зеленый (повторная оценка через 6 месяцев)

Рейтинг 5-4 Желтый (повторная оценка через 3 месяца)

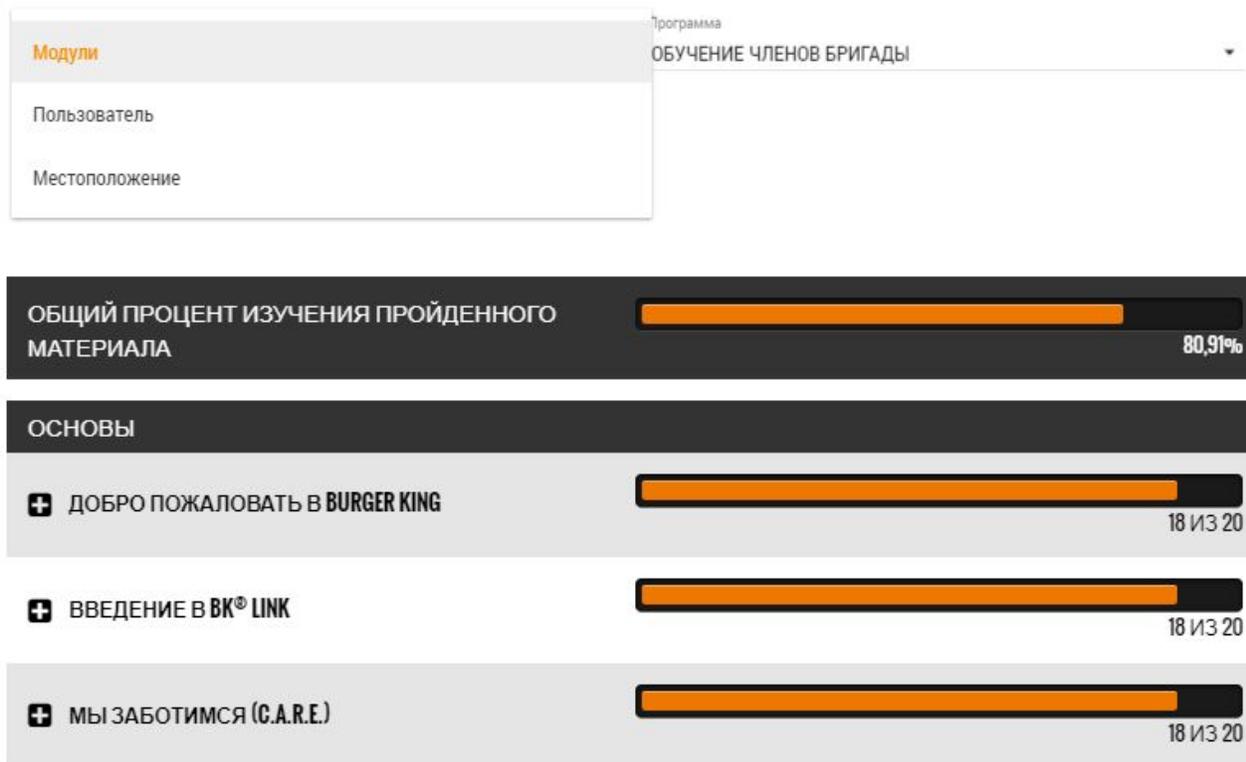
Рейтинг 3-1 Красный (повторная оценка через 10 дней)

Отчеты



Вы можете отследить процесс обучения.

Фильтр отчета



Фильтр «Просмотр по»:

1. Модулям
2. Пользователям
3. Местоположению

Фильтр отчета

Просмотр по:

Модули

Местоположение

20690

- ОБУЧЕНИЕ ЧЛЕНОВ БРИГАДЫ
- Foundations
- Региональное обучение



Доступны несколько фильтров.

«Программы»:

1. Отчет «Обучение членов бригады»
2. Отчет «Foundation»
3. Отчет «Региональное обучение»

Фильтры

Просмотр по: Местоположение Программа
Местоположение ОБУЧЕНИЕ ЧЛЕНОВ БРИГАДЫ

ОБЩИЙ ПРОЦЕНТ ИЗУЧЕНИЯ ПРОЙДЕННОГО МАТЕРИАЛА



1 ДО 1 ИЗ 1 РЕЗУЛЬТАТЫ



НАИМЕНОВАНИЕ

+ 20690



1 ДО 1 ИЗ 1 РЕЗУЛЬТАТЫ



- Просмотр по: Модули
- Местоположение 20690
- ОБЩИЙ ПРОЦЕНТ ИЗУЧЕНИЯ ПРОЙДЕННОГО МАТЕРИАЛА
 - ОСНОВЫ
 - + ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В BURGER KING
 - + ВВЕДЕНИЕ В BK® LINK
 - + МЫ ЗАБОТИМСЯ (C.A.R.E.)
 - + МЫТЬЕ РУК
 - + ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Просмотр по: Пользователь

Программа: ОБУЧЕНИЕ ЧЛЕНОВ БРИГАДЫ

Сортировать по: ФАМИЛИЯ

Местоположение: 20690

НАИМЕНОВАНИЕ	СТАТУС	ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ КАЧЕСТВА РАБОТЫ	ДЕЙСТВИЕ
ОБЩИЙ ПРОЦЕНТ ИЗУЧЕНИЯ ПРОЙДЕННОГО МАТЕРИАЛА	22 ИЗ 22 КУРСЫ ЗАВЕРШЕНЫ	7 ИЗ 7 КУРСЫ	
ОБЩИЙ ПРОЦЕНТ ИЗУЧЕНИЯ ПРОЙДЕННОГО МАТЕРИАЛА	80,91%		
МЫ ЗАБОТИМСЯ (C.A.R.E.)	(2017-12-02)		
МЫТЬЕ РУК	(2017-12-02)		
ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	(2017-12-02)		
ПРИНЦИПЫ ЧИСТОТЫ И БЕЗОПАСНОСТИ	(2017-12-02)		
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	(2017-12-02)		
ПОДГОТОВКА	(2017-12-02)		

Отслеживание Foundation

1

ПОИСК ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Имя пользователя Имя Фамилия МЕСТОПОЛ.

Роль

ИСКАТЬ ОЧИСТИТЬ

1 ДО 8 ИЗ 8 РЕЗУЛЬТАТЫ

< 1 >

Не начата ○ В процессе ● Завершена ●

МЕСТОПОЛ.	НАИМЕНОВ.	РОЛЬ	МОДУЛИ ПО ОСНОВАМ	МОДУЛИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА СМЕНАМИ	ЗАВЕРШАЮЩИЕ МОДУЛИ	ДЕЙСТВИЕ
20690	Сергей Лукьянчук	Менеджер ресторана	●	●	○	
20690	Людмила Демина	Руководитель смены	○	○	○	
20690	Мария Пинаевская	Менеджер ресторана	●	●	○	
20690	Айжаныл Жееналиева	Менеджер	○	○	○	
20690	Дайырбек Абдырахманов	Менеджер	○	○	○	
20690	Николай Ермаков	Менеджер	○	○	○	
20690	Елена Лаврикова	Менеджер	●	●	○	
20690	Тамара Каралетян	Руководитель смены	○	○	○	

Нажмите
СИМВОЛ
«Просмотр
»

Отслеживание Foundation

< VLADIMIR ANTIPOV

ОБУЧЕНИЕ ПО ОСНОВАМ

СМЕНА	СТАТУС	СЕРТИФИЦИРОВАНИЕ	ЭЛЕКАЕТ	ЗАВЕРШЕНИЕ МОДУЛЯ	ЗАВЕРШЕНИЕ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ	ОЦЕНКА
Контроль за сменами	 Сертифицированные	29 нояб. 2017 г.	29 нояб. 2019 г.	100%	100%	
Первая смена	 Сертифицированные	3 дек. 2017 г.	3 дек. 2019 г.	100%	100%	
Вторая смена	 Сертифицированные	3 дек. 2017 г.	3 дек. 2019 г.	100%	100%	

В карточке сотрудника виден статус сертифицированности.
Сертифицированный менеджер – менеджер с 3-мя сертификациями.

ВК-Link. Система обучения



Обучение Членов Бригады Ресторана (Универсал)



Обучение АУП

1 этап ОБУЧЕНИЕ ЧЛЕНОВ БРИГАДЫ 17 смен



1 ЭТАП ОБУЧЕНИЕ

1 смена



4 ЭТАП ОБУЧЕНИЕ

1 смена



2 ЭТАП ОБУЧЕНИЕ

3 смены



3 ЭТАП ОБУЧЕНИЕ

2 смены



5 ЭТАП ОБУЧЕНИЕ

3 смены

Семинары ВВК/СКП/ТдТ

Блочное Обучение М1/М2 (первая ночь)

Сертификация рядового уровня и Best-Test мин 95%

2 этап FOUNDATIONS 24 смены

МЕНЕДЖЕР СМЕНЫ «ОСНОВЫ»
10 СМЕН

+ ServSafe 1 смена

Портал обучения и развития .
Аксапта/Отчёты 1 смена (15-я по

«школа Лидера»

Тренинг Я-Руководитель/Мы-
Команда

2 смены

Блочное Обучение
М2 (Комбо-машина)

Отработка

-4 смены открытия ресторана

-4 смены закрытия ресторана



ОСНОВЫ ВЕДЕНИЯ
СМЕНИ- СЕРЕБРО

3 этап FOUNDATIONS минимум 16 смен

Отработка знаний 7 смен



ОСНОВЫ УТРЕННЯЯ
СМЕНА - СЕРЕБРО

Сертификация на 8-ю смену.
Итоговая оценка 3-4

Отработка знаний 7 смен



ОСНОВЫ ВЕЧЕРНЯЯ
СМЕНА - СЕРЕБРО

Сертификация на 8-ю смену.
Итоговая оценка 3-4

Сертификации Менеджера Смены



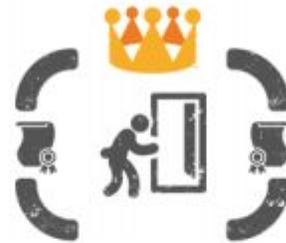
ОСНОВЫ ВЕДЕНИЯ
СМЕНЫ - СЕРЕБРО



ОСНОВЫ УТРЕННЯЯ
СМЕНА - СЕРЕБРО



ОСНОВЫ ВЕЧЕРНЯЯ
СМЕНА - СЕРЕБРО



ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ УПРАВЛЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИЯ СМЕНЫ, РАБОТА



ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ УПРАВЛЕНИЯ СМЕНОЙ, РАБОТАЮЩЕЙ ДО ЗАКРЫТИЯ

Шкала оценки от 1 до 4, где 4 — лучший результат

- 1 = Не в состоянии выполнить данную задачу, необходима большая помощь
- 2 = Результаты ниже ожидаемых, есть потенциал к улучшению, но требуется дополнительная помощь
- 3 = Задача выполнена в соответствии со стандартами операционной деятельности наставника
- 4 = Задача выполнена лучше, чем ожидалось, демонстрация высокого уровня профессионализма

СМЕНА, РАБОТАЮЩАЯ С ОТКРЫТИЯ

Ваш ученик должен эффективно продемонстрировать следующее:

Область	Действия
Процедуры по обеспечению охраны при открытии	<input type="checkbox"/> В случае приезда на машине до прибытия в ресторан <input type="checkbox"/> В случае приезда на машине до прибытия в ресторан <input type="checkbox"/> Войти через основную дверь <input type="checkbox"/> Проверить наличие чего-либо подозрительного <input type="checkbox"/> Проверить наличие чего-либо подозрительного

СМЕНА, РАБОТАЮЩАЯ ДО ЗАКРЫТИЯ

Во время своей смены, ученик, работающий до закрытия, должен эффективно продемонстрировать следующее:

Область	Действия
Передача смены	<input type="checkbox"/> Заполняет все необходимые документы <input type="checkbox"/> Заполняет все необходимые документы <input type="checkbox"/> Проверить наличие чего-либо подозрительного <input type="checkbox"/> Проверить наличие чего-либо подозрительного

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ УПРАВЛЕНИЯ СМЕНОЙ, РАБОТАЮЩЕЙ ДО ЗАКРЫТИЯ

Шкала оценки от 1 до 4, где 4 — лучший результат

- 1 = Не в состоянии выполнить данную задачу, необходима большая помощь
- 2 = Результаты ниже ожидаемых, есть потенциал к улучшению, но требуется дополнительная помощь
- 3 = Задача выполнена в соответствии со стандартами операционной деятельности наставника
- 4 = Задача выполнена лучше, чем ожидалось, демонстрация высокого уровня профессионализма

ПОДГОТОВКА К НАПЛЫВУ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

Ваш ученик должен эффективно продемонстрировать следующее:

Область	Действия
Прибытие в ресторан	<input type="checkbox"/> Менеджер, проходящий мимо, проверяет наличие чего-либо подозрительного <input type="checkbox"/> При общении с гостями здоровается с членами команды <input type="checkbox"/> Здоровается с членами команды <input type="checkbox"/> Проверяет наличие чего-либо подозрительного <input type="checkbox"/> Проверяет наличие чего-либо подозрительного

Сертификация ТР-ресторана

1 этап ВК-Link

Проверка OPS-показателей согласно минимальными требованиям системы ВК-Link:

- REV (BS мин.80%)
- Критический фактор не более 1-го
 - OSAT
- Обученность ЧБР мин.85%

2 этап ТУ/ТМ

Проведение Чек-листа в планшете согласно минимальными требованиям системы ВК-Link:

- Выполнение финансовых показателей
- Укомплектован штат АУП на 100%
- Укомплектован штат Тренеров на 90%

3 этап ТМ

ОЦЕНКА
СЕРТИФИЦИРОВАННОГО
ИНСТРУКТОРА ДЛЯ
РЕСТОРАНОВ И УЧЕБНОГО
РЕСТОРАНА



Карточка тренингового ресторана

МЕСТОПОЛ: 22219 УЛИЦА: Zemlyanoy val, 26b11 ГОРОД: Moscow ПОЧТОВЫЙ КОД/ИНДЕКС: 105064 СТРАНА: RU

КВАЛИФИКАЦИЯ

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИНСТРУКТОРАХ

Квалификация сертифицированного инструктора для ресторанов определяется: через 6 недель после запуска и по факту проверки REV после запуска

СТАТУС КВАЛИФИКАЦИИ

Это место является в настоящее время НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ По состоянию на 20 нояб. 2017 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ	БАЛЛ	СТАТУС	ПРИЧИНА
СТАНДАРТЫ БРЕНДА ПОСЕЩЕНИЯ РЕСТОРАНА ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБСЛУЖИВАНИЯ (REV) Требование: Оценка стандартов бренда равна или выше 80%.	80,2%	 КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ	2 нояб. 2017 г.  КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ (80,2%) 2 нояб. 2017 г.  КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ (80,2%)
БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ПОСЕЩЕНИИ РЕСТОРАНА ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБСЛУЖИВАНИЯ (REV) Требование: Максимум 1 из критических аспектов безопасности пищевых продуктов	2	 НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ	2 нояб. 2017 г.  НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ (2) 2 нояб. 2017 г.  НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ (2)
ОБЩАЯ ОЦЕНКА СТЕПЕНИ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ГОСТЯ Требование: Средняя оценка OSAT за 3 месяца равняется или выше оценки по стране или в среднем по миру	24,1%	 НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ	19 нояб. 2017 г.  НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ (24,1%)
ЗАВЕРШЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ЧЛЕНОВ БРИГАДЫ Требование: Минимум 85% выполнения по всем членам бригад, зарегистрировавшимся на VK®LINK в течение 6 недель	49,4%	 НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ	25 дек. 2017 г.  НЕКВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ (49,4%)

Минимальные требования системы VK-Link.

УПРАВЛЕНИЕ СМЕНОЙ



Журналы

НП - НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ

ТИП	МЕСТОПОЛ.	ЗАПЛАНИР.	ЗАВЕРШЕНА	СТАТУС	НЕУДПОЗ.	ДЕЙСТВИЕ
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 0:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 0:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРОВЕРКА КАЧЕСТВА - QSC ЖУРНАЛ ОТКРЫТИЕ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ШОРТЕНИНГА	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРИГОТОВИТЬ - QSC ЖУРНАЛ ОТКРЫТИЕ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 12:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 12:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 18:30:00	-	Новые	0	
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 18:30:00	-	Новые	0	

Количество журналов формируются от конфигурации ресторана (Атрибуты/Часы работы)

Типы журналов



Как найти

НП = НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ

ТИП	МЕСТОПОЛ.	ЗАПЛАНИР.	ЗАВЕРШЕНА	СТАТУС	НЕУД.ПОЗ.	ДЕЙСТВИЕ
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 0:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 0:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРОВЕРКА КАЧЕСТВА - QSC ЖУРНАЛ ОТКРЫТИЕ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ШОРТЕНИНГА	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРИГОТОВИТЬ - QSC ЖУРНАЛ ОТКРЫТИЕ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 12:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 12:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 18:30:00	-	Новые	0	
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 18:30:00	-	Новые	0	

НАВИГАЦИЯ



Лента новостей

ВК®GURU



Отчеты

Система управления сменой

Формирующийся план действий

Журналы

Календарь

Средства администрирования



Как найти

НП - НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ						
ТИП	МЕСТОПОЛ. ЗАПЛАНИР.	ЗАВЕРШЕНА	СТАТУС	НЕУД.ПОЗ.	ДЕЙСТВИЕ	
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 0:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 0:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРОВЕРКА КАЧЕСТВА - QSC ЖУРНАЛ ОТКРЫТИЕ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ШОРТЕНИНГА	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРИГОТОВИТЬ - QSC ЖУРНАЛ ОТКРЫТИЕ	22219	20 янв. 2018 г. 5:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 12:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 12:30:00	20 янв. 2018 г.	Завершить	0	
ТОП 12 КРИТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ БЕЗОПАСНОСТИ ЕДЫ	22219	20 янв. 2018 г. 18:30:00	-	Новые	0	
ПРИГОТОВИТЬ - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ПОРЦИИ ГОВЯДИНЫ	22219	20 янв. 2018 г. 18:30:00	-	Новые	0	

ПОЗИЦИЯ	ТЕСТ	ПОВТОРНЫЙ ТЕСТ	ДЕЙСТВИЕ
КОТЛЕТА ДЛЯ БУРГЕРА - FLEX	70.7 °C		
ПОЗИЦИЯ	ТЕСТ	ПОВТОРНЫЙ ТЕСТ	ДЕЙСТВИЕ
ОХЛАЖДЕННЫЙ ПРОДУКТ ДОСТАВКА ТЕМПЕРАТУРА #1	2.2 °C		
ПОЗИЦИЯ	ТЕСТ	ПОВТОРНЫЙ ТЕСТ	ДЕЙСТВИЕ
КУХНЯ1			
Камера для десертов	-20.1 °C		
Камера для спец.продукто	-18.4 °C		
ПОЗИЦИЯ	ТЕСТ	ПОВТОРНЫЙ ТЕСТ	ДЕЙСТВИЕ
ЛОНГ ЧИКЕН (LONG CHICKEN)	78.3 °C		
БЕН ФРИ	77.4 °C		

МЕСТОПОЛ.	Время	Статус	
22219	0:30	Завершить	20 янв. 2018 г.

МЫТЬЕ РУК/ РАКОВИНЫ ДЛЯ МЫТЬЯ РУК	
Оснащение бумажными полотенцами, антибактериальным мылом, дезинфицирующим средством и полкой для хранения резиновых перчаток	<input checked="" type="checkbox"/>
Руки вымыты правильно и продезинфицированы, как минимум, раз в час	<input checked="" type="checkbox"/>
Преграды отсутствуют	<input checked="" type="checkbox"/>
УГРОЗЫ ЗДОРОВЬЮ	
Отчеты о последних проверках ресторана в наличии	<input checked="" type="checkbox"/>
Контроль исполнения подтвержден документацией	<input checked="" type="checkbox"/>
Все критические и некритические нарушения исправлены	<input checked="" type="checkbox"/>
ГОРЯЧАЯ ВОДА	
Все раковины отвечают требованиям по горячей воде и в исправном состоянии	<input checked="" type="checkbox"/>
КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ - ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА	
Контроль температуры - Проверки качества	<input checked="" type="checkbox"/>
ДЕЗИНФЕКЦИЯ	
Правильно маркированные контейнеры/пульверизаторы	<input checked="" type="checkbox"/>

«Вопросы и ответы»
в файле на диске «S»





Start Up BK-Link в ресторане БК-361



Start Up BK-Link

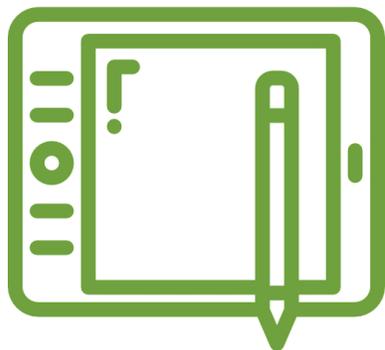
Тестирование новой для России платформы
BK-Link началось 09 ноября 2017 года в ресторане
БК-0361 Земляной Вал

КАК ЭТО БЫЛО???

3 ЭТАПА ВНЕДРЕНИЯ



Внесение данных и настроек ресторана

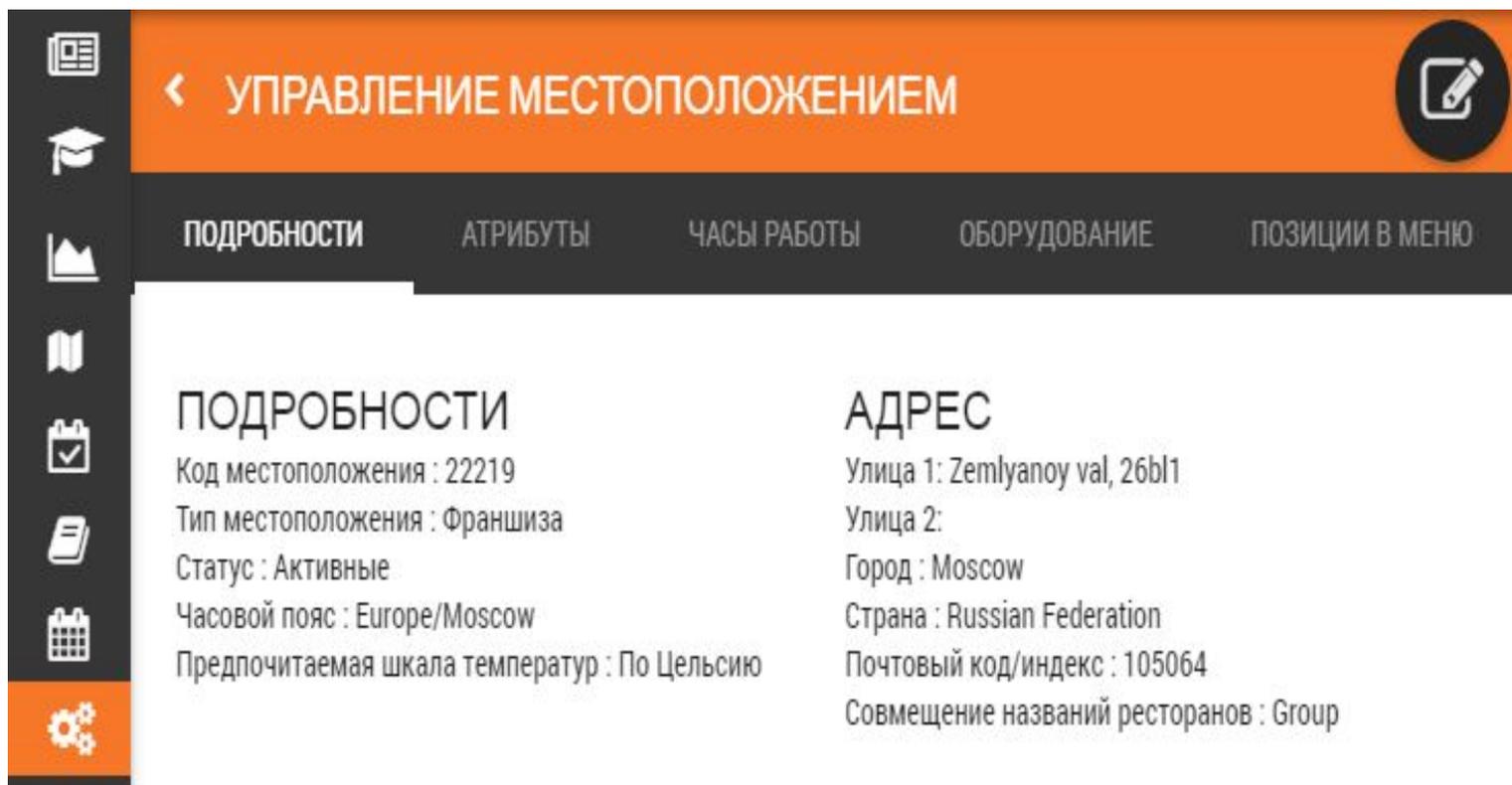


Обучение менеджеров работе с приложением Restaurant Routines



Ресертификация всего штата по новой системе обучения

Сколько нам понадобилось времени?



The screenshot shows a mobile application interface for managing location information. At the top, there is a navigation bar with a back arrow, the title "УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ", and an edit icon. Below the navigation bar is a horizontal menu with five options: "ПОДРОБНОСТИ", "АТРИБУТЫ", "ЧАСЫ РАБОТЫ", "ОБОРУДОВАНИЕ", and "ПОЗИЦИИ В МЕНЮ". The "ПОДРОБНОСТИ" option is selected. The main content area is divided into two columns. The left column is titled "ПОДРОБНОСТИ" and contains the following information: "Код местоположения : 22219", "Тип местоположения : Франшиза", "Статус : Активные", "Часовой пояс : Europe/Moscow", and "Предпочитаемая шкала температур : По Цельсию". The right column is titled "АДРЕС" and contains the following information: "Улица 1: Zemlyanoy val, 26bl1", "Улица 2:", "Город : Moscow", "Страна : Russian Federation", "Почтовый код/индекс : 105064", and "Совмещение названий ресторанов : Group". A vertical sidebar on the left side of the screen contains several icons: a calendar, a graduation cap, a line graph, a book, a checklist, a document, a calendar, and a gear icon at the bottom.

УПРАВЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕМ

ПОДРОБНОСТИ АТРИБУТЫ ЧАСЫ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЕ ПОЗИЦИИ В МЕНЮ

ПОДРОБНОСТИ
Код местоположения : 22219
Тип местоположения : Франшиза
Статус : Активные
Часовой пояс : Europe/Moscow
Предпочитаемая шкала температур : По Цельсию

АДРЕС
Улица 1: Zemlyanoy val, 26bl1
Улица 2:
Город : Moscow
Страна : Russian Federation
Почтовый код/индекс : 105064
Совмещение названий ресторанов : Group

На внесение
основных настроек
ресторана
потребовалось около
3 часов.

Сколько нам понадобилось времени?

И 1 час на регистрацию
всех сотрудников
ресторана (42
человека)

УПРАВЛЕНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМИ							
СТАТУС	МЕСТОПОЛ.	НАИМЕНОВ.	ИМЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	РОЛЬ	ДЕЙСТВИЕ		
	22219	Vladimir Antipov	Antipov00	Менеджер			
	22219	Dina Kireeva	Kireeva00	Руководитель смены			
	22219	Alana Kudaeva	Kudaeva00	Руководитель смены			
	22219	Sergey Maksimov	Maksimov00	Руководитель смены			
	22219	Olga Rasorgueva	Rastorgueva00	Менеджер			
	22219	Tatyana Romanenko	Romanenko00	Менеджер			
	22219	ALEKSEI SIGAREV	ASIGAREV@22219	Менеджер			
	22219	Кымбат Абдуллаева	Abdullaeva00	Член бригады			
	22219	Айбек Абиев	Abiev000	Член бригады			
	22219	Акылай Абилова	Abilova00	Член бригады			
	22219	Анастасия Авласенко	AAVLASENKO00	Менеджер, проходящий обучение			
	22219	Элиза Аманбекова	Amanbekova00	Член бригады			

Сколько нам понадобилось времени?

ЗАДАНИЯ НА ВЕСЬ ДЕНЬ

2 ПОЗИЦИИ В ЗАКАЗЕ

12:00

9 ПОЗИЦИИ В ЗАКАЗЕ

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ СМЕНОЙ	ВЫПОЛНЕНО	ДЕЙСТВИЕ
Проведите поверхностный Обход по ресторану	Ответственный менеджер	
Готовьте продукты для обеда в соответствии с KMS	Член бригады/Персонал кухни	-
Подготовьте томаты	Член бригады/Персонал кухни	-
Машина для приготовления мороженого/ Смузи Станции и кулеры	Член бригады/Персонала ресторана	-
Снабдите мясом	Член бригады/Персонал кухни	-
Снабдите низкотемпературные торговые шкафы и кулеры для ланча	Член бригады/Персонал кухни	-
Проверьте 12 критических факторов по контрольному листу	Ответственный менеджер	
Пожарьте мясо во время пика в обед	Ответственный менеджер	
Снабдите передний прилавок и начинку/ упаковку для автокафе	Член бригады/Персонала ресторана	-

В следующие два дня все менеджеры освоили работу с приложением Restaurant Routines.

ЗА 2 МЕСЯЦА

31 ЧБР

4 Тренера

7 АУП

Прошли Рядовой



1 ЭТАП ОБУЧЕНИЕ

2 ЭТАП ОБУЧЕНИЕ

3 ЭТАП ОБУЧЕНИЕ



4 ЭТАП ОБУЧЕНИЕ

5 ЭТАП ОБУЧЕНИЕ

бейджи рядового



ОСНОВЫ УТРЕННЯЯ
СМЕНА - СЕРЕБРО

ОСНОВЫ ВЕЧЕРНЯЯ
СМЕНА - СЕРЕБРО

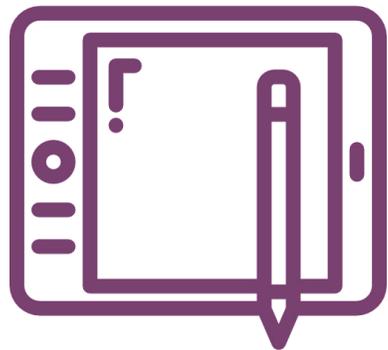
ОСНОВЫ ВЕДЕНИЯ
СМЕРЫ - СЕРЕБРО

бейджи менеджера
смены

Весь АУП так же
прослушал курс
Управление сменой
(FOUNDATIONS)

И с 15.01.2018 ресторан
полностью перешел на
работу и обучение по
системе ВК-Link

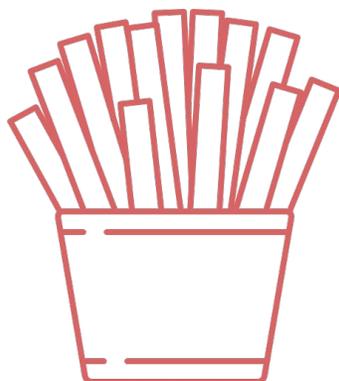
Плюсы



Доступность



Эффективность и помощь в
управлении сменой



Новая система обучения

Сложности

- Двойное ведение ЕП в электронном и бумажном формате.
- Совмещение старой и новой системы обучения на период перехода.
- Затраты времени на процесс ресертификации уже работающих сотрудников.



Советы и лучшие практики

- При внесении или переносе данных из электронного ЕП в бумажный будьте внимательны.
 - Модули обучения проходили постепенно, сначала АУП ресторана, затем тренера и после них сотрудники рядового уровня.
 - Перед началом обучения было проведено собрание посвященное переходу на новую платформу.
 - Первого сотрудника, прослушавшего все модули наградили памятным подарком.
 - Всем новым сотрудникам обучение проводилось сразу по системе ВК-Link.



СПАСИБО!

