YAMI YAMI

| собеседование | стажировка | аттестация | допуск к работе |
|---|---|---|---|
| | 3 дня | 6-14 дней | |

- Знакомство с кандидатом
- Интервью на проф пригодность
- Принятие решения о стажировке
- Принятие решения о месте стажировки

Освоить:

- Философия компании
- Станцию
- Пищевую безопасность
- ТТК
- Сроки годности
- Стандарты компании
- Условия хранения
- Раб. Документацию

Теория:

- Философия компании
- Пищевая безопасность
- ТТК
- Сроки годности
- Условия хранения
- Стандарты компании
- раб. Документацию

Практика:

Приготовление 2-3 блюд станции:

- За определённое время
- Согласно стандартам компании

Принятие решения о допуске к самостоятельной работе на ФК

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ответственный - HR<br>Документ - Анкета | Ответственный – Упр<br>Исполнитель - шеф | Ответственный – Упр<br>Исполнитель - шеф<br>Документ – тест и приготовления | Ответственный – Упр<br>Исполнитель – шеф<br>Документ – тест, журнал аттестации |

# Стажировка повара по дням

| День | Наполнение | Ответственный |
|---|---|---|
| 1 | Экскурсия по фк | Шеф фк |
| | Ознакомление со структурой фк | Шеф фк |
| | Изготовление пф | Повар станции |
| 2 | Изготовление пф + материал (пб + философия бренда) | Повар станции + Шеф фк |
| 3 | Изготовление блюд и пф | Наставник |
| 4 | Аттестация пройдённого материала | Шеф и Управляющий ФК |

YAMI YAMI

собеседование → стажировка → Проверка знаний → допуск к работе

14 дней

1 день

- Знакомство с кандидатом
- Интервью на проф. пригодность
- Принятие решения о стажировке
- Принятие решения о месте стажировки

Освоить:

- Философия компании, мотивация.
- Станции (суши, пицца, хц, гц, отдача блюд)
- Заготовочный цех
- Пищевую безопасность
- Технология приготовления
- Сроки годности
- Стандарты компании
- Первичный инструктаж по оборудованию
- Условия хранения
- Раб. документация шеф повара
- Работа с чатами компании
- Работа с Tillypad
- Заказ товара и п/ф.
- Приём продукции на ФК
- Работа со временем приготовления
- Координация работы кухни

Теория:

- Философия компании
- Пищевая безопасность
- Технология приготовления
- Сроки годности
- Условия хранения
- Стандарты компании
- раб. документация шеф повара
- Работа со временем приготовления

Практика:
Приготовление 3х блюд с каждой станции:

- За определённое время
- Согласно стандартам компании

Принятие решения о допуске к самостоятельной работе на ФК

Ответственный – Операционный шеф повар.
Документ – анкета

Ответственный – Операционный шеф повар
Исполнитель – Упр и шп ФК (сторонней фк работы кондидата)

Ответственный – Комиссия (Операционный шеф , сетевой шеф повар, спецеолист по пищевой безопасности, управляющий фк (работы), шеф по обучению)
Инструмент – тест и приготовление
Документ - журнал аттестации

| День | Задача кандидата | Инструмент | Метод | Результат | Ответственный |
|---|---|---|---|---|---|
| Первый стажировочный день | Экскурсия по ФК | Экскурсия | Совместно с шеф поваром ФК пройти полное ознакомление фабрики и ее особенностей. | Общее понимание процессов работы фабрики. | Шеф повар ФК |
| | Ознакомление со структурой работы фабрики | документ структура фабрики | Предоставление документа структуры работы фабрики, а так же инструктаж. | Понимание структуры работы фабрики. | Управляющий ФК |
| | Ознакомление со всеми станциями фабрики | Чек лист заготовок | Совместно с шеф поваром или су шефом визуально ознакомиться с продуктами и полуфабрикатами станций, опираясь на чек лист заготовок. | Понимание структуры работы станций | Шеф повар ФК |
| | Изучить философию компании | Документ создания и развития компании YamiYami | Самоознакомление | Кандидат имеет представление о создании и ценностях компании. | Шеф повар ФК |
| | Знакомство с визуализацией и стандартизацией блюд | Текущие заказы фабрики | Совместная работа с шеф поваром и су шефом на раздаче. | Понимание стандартов отдачи блюд. | Шеф повар ФК |
| | Изучение на время стажировки следующих стандартов и регламентов. | *Пищевая безопасность. Сроки годности. Условия хранения. Технология приготовления. | Самоознакомление | Теоретическое знание | Шеф повар ФК |

| День | Задача кандидата | Инструмент | Метод | Результат | Ответственный |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 дня | **Работа на станции горячий цех** | Станционные карты станции горячий цех | Выдать станционные карты горячего цеха для изучения технологии приготовления | Полное понимание основ приготовления блюд горячего цеха. Первичная промежуточная аттестация на знание основ. | Шеф повар ФК |
| | | Повар наставник горячего цеха | Закреплен к повару на станции **горячий цех** | | |
| | **Открытие станции горячий цех** | Регламент открытия станции ФК | Время начала стажировки **с 10:30 - 18:30.** Совместно с поваром наставником горячего цеха согласно регламенту, открыть станцию горячего цеха. | | |
| | **Закрытие станции горячий цех** | Регламент закрытие станции ФК | Время начала стажировки **с 15:30 - 23:00.** Совместно с поваром наставником горячего цеха согласно регламенту, закрыть станцию горячего цеха. | | |
| 2 дня | **Работа на станции суши бар** | Станционные карты станции суши бар | Выдать станционные карты суши бара для изучения технологии приготовления | Полное понимание основ приготовления блюд суши бара. Первичная промежуточная аттестация на знание основ. | Шеф повар ФК |
| | | Повар наставник суши бара | Закреплен к повару на станции **суши бар** | | |
| | **Открытие станции суши бар** | Регламент открытия станции ФК | Время начала стажировки **с 10:30 - 18:30.** Совместно с поваром наставником суши бара согласно регламенту, открыть станцию суши бара | | |
| | **Закрытие станции суши бар** | Регламент закрытие станции ФК | Время начала стажировки **с 15:30 - 23:00.** Совместно с поваром наставником суши бара согласно регламенту, закрыть станцию суши бара | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **2 дня** | **Работа на станции пицца** | Станционные карты станции пиццер | Выдать станционные карты **станции пиццы** для изучения технологии приготовления | | |
| | | Повар наставник пиццер | Закреплен к повару на станции пиццы. | | |
| | **Открытие станции пицца** | Регламент открытия станции ФК | Время начала стажировки **с 10:30 - 18:30.** Совместно с поваром наставником станции пицца согласно регламенту, открыть станцию пиццы. | Полное понимание основ приготовления блюд станции пицца. Первичная промежуточная аттестация на знание основ. | Шеф повар ФК |
| | **Закрытие станции пицца** | Регламент закрытие станции ФК | Время начала стажировки **с 15:30 - 23:00.** Совместно с поваром наставником станции пицца согласно регламенту, закрыть станцию пиццы цеха. | | |
| **2 дня** | **Работа на станции заготовочный цех** | Станционные карты и чек лист заготовок | Выдать станционные карты и чек лист **заготовочного цеха** для изучения технологии приготовления | | |
| | | Повар наставник заготовщик | Закреплен к повару заготовщику на станции. | | |
| | **Открытие станции заготовочный цех** | Регламент открытия станции ФК | Время начала стажировки **с 10:30 - 18:30.** Совместно с поваром наставником заготовочного цеха, открыть станцию согласно регламенту. | Полное понимание основ приготовления блюд заготовочного цеха. Первичная промежуточная аттестация на знание основ. | Шеф повар ФК |
| | **Закрытие станции заготовочный цех** | Регламент закрытие станции ФК | Время начала стажировки **с 15:30 - 23:00.** Совместно с поваром наставником заготовочного цеха, закрыть станцию согласно регламенту. | | |

| День | Задача кандидата | Инструмент | Метод | Результат | Ответственный |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 дня | **Работа на раздаче** | Станционные карты холодного цеха | Выдать станционные карты и чек лист **холодного цеха** для изучения технологии приготовления | | |
| | | Наставник су шеф | Закреплен к су шефу | | |
| | **Открытие станции заготовочный цех** | Регламент открытия станции ФК | Время начала стажировки **с 10:30 - 18:30.** Совместно с су шефом наставником, открыть станцию раздачи согласно регламенту. | Полное понимание основ приготовления блюд заготовочного цеха. Первичная промежуточная аттестация на знание основ. | Шеф повар ФК |
| | **Закрытие станции заготовочный цех** | Регламент закрытие станции ФК | Время начала стажировки **с 15:30 - 23:00.** Совместно с су шефом наставником, закрыть станцию раздачи согласно регламенту. | | |

ФИО /кандидата/_____ подпись /кандидата/_____

ФИО /ответственного/_____ подпись /ответственного/_____

| День | Задача стажера | Инструмент | Метод | Результат | Ответственный |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 день | Заполнение рабочей документации шеф повара | Бланк температурного режима холодильного оборудования, бракеражный журнал, чек лист станции, бланк списания, регламент открытия и закрытия станций, | Совместно с шеф поваром ФК заполнить в регламентированное время температурный журнал на всем холодильном оборудовании ФК. Снять бракераж продукции исходя из списка бракеражного журнала, заполнить результаты бракеража. Составить чек лист заготовок на все станции, проконтролировать исполнение задачи. Заполнить самостоятельно бланк списания. | Вся документация заполнена кандидатом самостоятельно, все возникшие вопросы отработаны. | Шеф повар ФК |
| | Работа с Tillypad | Система Tillypad | Совместно с шеф поваром пройти обучение на ФК по Tillypad. 1) Занесение списаний 2) Заказ продуктов 3) занесение накладных 4) Автозакуп 5) Форма проработки продуктов | Кандидат самостоятельно отработал со всеми статьями под управлением шеф повара. | Шеф повар ФК |
| | Работа с рабочими чатами | WhatsApp | Совместно с шеф поваром ФК пройти обучение по работе с чатами. 1) Чат шефы 2) Чат TEAM 3) Чат контроль качества 4) Информация между ФК 5) Качество и сан. Нормы | Все чаты освоены. | Шеф повар ФК |

| День | Задача кандидата | Инструмент | Метод | Результат | Ответственный |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 дня | Заказ продуктов и полуфабрикатов на ФК | Бланк заказа. Офисный компьютер с диском О: | Под контролем шеф повара фабрики кандидат полностью заказывает продукты на основании товарного остатка и марочного отчета. | Продукты заказаны. | шеф повар ФК |
| | Прием продукции на фабрику | Регламент приема продуктов | Под контролем шеф повара фабрики кандидат принимает продукты | Продукты приняты | шеф повар ФК |
| | Складская логистика | | Раскладываем товар по местам хранения. | Продукты разложены по местам регламентированного хранения. | шеф повар ФК |
| | Работа со временем приготовления | Регламентированное время приготовления кухни. | Координация работы всех станций для быстрой и качественной отдачи блюд на основании знания меню, а так же времени приготовления блюд. | Все заказы в момент кондидата работающего на раздаче без опозданий кухни. | шеф повар ФК |

ФИО /кандидата/_____ подпись /кандидата/_____

ФИО /ответственного/_____ подпись /ответственного/_____

| День | Задача стажера | Инструмент | Метод | Результат | Ответственный |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 день | Генеральная уборка | Регламент генеральных уборок и график генеральных уборок | Совместно с шеф поваром ФК организовать процесс подготовки и проведения генеральной уборки | Чистота на ФК | Шеф повар |
| | Промежуточная инвентаризация | | | | |
| | Дезинсекция | Регламент подготовки ФК до и после дезинсекции. | Совместно с шеф поваром подготовить ФК к дезинсекции и начать работу после дезинсекции. | Отсутствие живности на ФК | Шеф повар |

ФИО /кандидата/_____ подпись /кандидата/_____

ФИО /ответственного/_____ подпись /ответственного/_____