



Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
1.2018	Podpis smlouvy, představení týmu, seznámení s restaurací, trénink na pozici servis pod dohledem instruktora a mentora (trénink pod instruktorem – celý měsíc) – důležité body k bezpečnosti a čistotě – mytí rukou, bezpečnost potravin, HACCP, e-learningové školení Příprava produktů - gramáže sendvičů, příprava kukuřice, hranolek a doby spotřeby veškerých surovin, Denní plány úklid – čištění strojů a úklid pozice	40h/týden	
2.2018	Kontrola v praxi - příprava sendvičů, příprava kukuřice, hranolek, Plány úklidu – čištění strojů a úklid pozice, Certifikace	40h/týden	
3.2018	Postup a procesy KFC - WJM kultura, klíčové hodnoty, Super servis, Deployment, Lean, Inventory management a FIFO	30h/týden	
4.2018	Kontrola v praxi - procesy KFC – dodržování bezpečnosti potravin, mytí rukou, znalost procesů KFC – Super servis, deploymentu atd..	30h/týden	
5.2018	Příprava pozice servis před otevřením restaurace – samostatná příprava pod dohledem instruktora, návoz surovin, FIFO, kontrola spotřeby u všech surovin	30h/týden	
6.2018	Zavírání pozice servis po uzavření restaurace – detailní úklid strojů	30h/týden	
7.2018	Kontrola v praxi - příprava sendvičů, příprava kukuřice, hranolek, Plány úklidu – čištění strojů a úklid pozice, Certifikace	30h/týden	
8.2018	Recertifikace ze standardů KFC – gramáž sendvičů, doby spotřeby. Přeškolení v oblasti FOOD safety (bezpečnost potravin)	30h/týden	
9.2018	Postup a procesy KFC - WJM kultura, klíčové hodnoty, Super servis, Deployment, Lean, Inventory management a FIFO	30h/týden	
10.2018	Denní plány úklidů - čištění strojů a úklid pozice – detailní zaměření	30h/týden	
11.2018	Samostatnost otevření a zavření pozice – kontrola instruktorem, dodržování postupů spojené s otevřením a zavřením pozice dle manuálu.	30h/týden	
12.2018	Kontrola v praxi - příprava sendvičů, kukuřice, hranolek a veškerých produktů KFC, Plány úklidu – čištění strojů a úklid pozice, Recertifikace	30h/týden	