



Plataforma líder
en capacitación de
staff de cocina en
restaurantes





“

La **capacitación digital** es un **elemento clave** que permite a los restaurantes mejorar sus **operaciones y resultados**.

Tu staff se capacita a su propio ritmo y tiempo, a través de **cursos estratégicos y divertidos** que les enseñan a ejecutar los **más altos estándares** restauranteros.

 **HeroGuest®**

”





CALIDAD SANITARIA

Creamos el programa de Calidad Sanitaria,
para que tu staff de cocina aprenda y aplique
los más altos estándares de salud
en el manejo higiénico de alimentos
en tu restaurante



Aprenderán los **conceptos fundamentales** y las **mejores prácticas** para lograr un **manejo higiénico y correcto** de los alimentos.

Tu staff cursará **teoría aplicable**, **ejercicios prácticos** y **retos personales** en las siguientes materias:



Manejo de alimentos y bebidas



Herramientas



Seguridad



Instalaciones



Capacitación y supervisión



ESTRUCTURA DE LA CAPACITACIÓN

Hero Guest Academy incluye programas de educación continua, escalables y personalizables para cualquier cliente. Cada curso comprende de:



Pantallas informativas

Contenido relevante para aprender todo sobre su trabajo

Pantallas de repaso

Ejercicios para practicar los conceptos aprendidos

Examen por tópico

Pruebas de conocimiento con calificación

Con sólo 15 minutos a la semana resolvemos las más urgentes necesidades de capacitación

1

Contenidos creados por **expertos reconocidos** de la industria

2

Cursos de **fácil acceso** a través de **nuestra app**

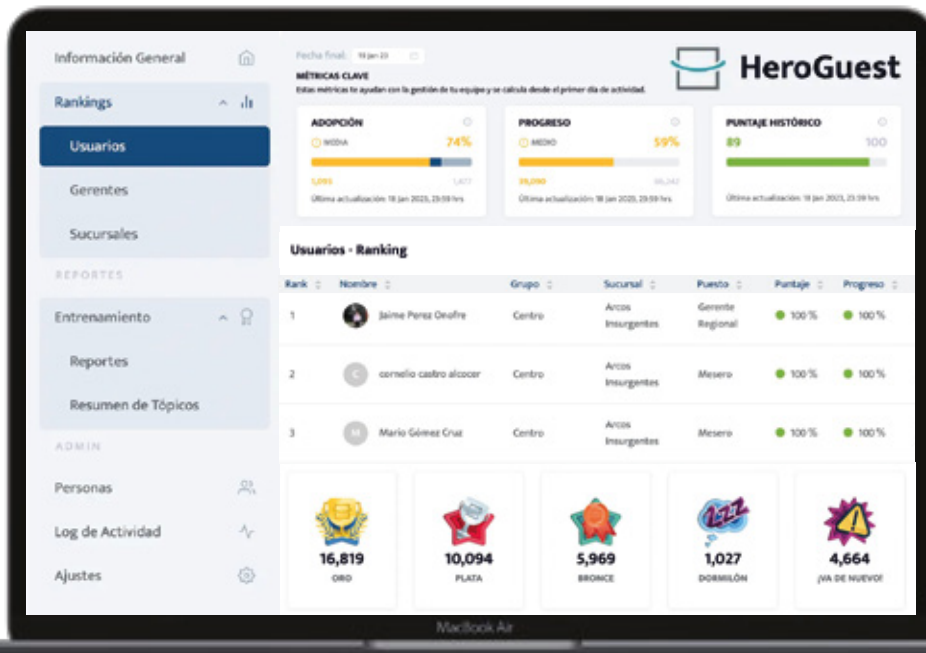
3

Olvidate de las tediosas carpetas y cámbiate a la única academia digital creada por **restauranteros para restauranteros**



BENEFICIOS INMEDIATOS

Los gerentes tendrán acceso a las métricas clave de cada usuario para la toma de decisiones basadas en data



MÉTRICAS CLAVE

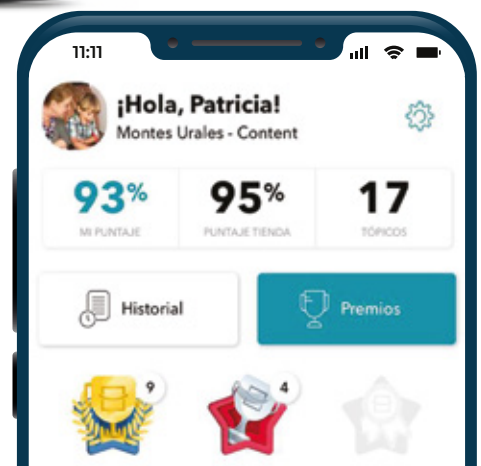
Visibilidad a la adopción y progreso de cada usuario, tienda o región

RESULTADOS

Acceso a rankings y reportes por tienda, gerente y usuario

GAMIFICACIÓN

Los usuarios ganarán medallas y podrán comparar su promedio con el resto de su equipo



BUSINESS INSIDER MEXICO

Regístrate

ESTRATEGIA | 02/06/2021 a las 07:13pm

La capacitación, ¿por qué debe ser una estrategia para las empresas? — y cómo evita la rotación de personal

Sonia Soto

Eduardo Méndez y Rodrigo Vargas, fundadores de Hero Guest. Cortesía

LOS ARCOS

11 mil

Exámenes completados

1.833

hrs de capacitación en 1 año

EXPANSIÓN | Revista Digital

Así redujo Sushi Itto su rotación de personal en 20%

La cadena de restaurantes apostó por capacitar a sus trabajadores con una aplicación de micro aprendizajes que sigue una metodología lúdico-reflexiva.

del 31 marzo 2021 05:00 AM

Con la app Hero Guest, Sushi Itto logró entrenar a más de 4,700 empleados en más de 200 sucursales de seis países. (55/2021)

sushiitto

20%

Reducción de rotación

\$5mdp

Ahorro anual

REFORMA

SUSCRIBETE

Ayudan con tecnología a 'revivir' restaurantes

Arely Sánchez
Cd. de México (17 febrero 2022).- 05:00 hrs

Hero Guest está rehabilitando a pymes restauranteras mexicanas que estuvieron a punto de quebrar por la pandemia.

Bajío
COMERCIO INTERNACIONAL PLAZA MIYANA

88%

Incremento en bebidas

5%

Incremento en ventas MoM



COMPETENCIAS

Las habilidades y destrezas a desarrollar para mejorar los resultados de tu restaurante, son únicas.

Por lo tanto la **capacitación digital tiene que ser especializada, aplicable y divertida** para alcanzar este objetivo.

1

Resolución de conflictos

2

Multitareas en un entorno rápido

3

Trabajo en equipo

4

Rapidez en la toma de decisiones

Nuestros cursos cumplen con los **estándares de competencia de “Conocer”** para los oficios técnicos y profesiones de atención directa con el cliente.



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



conocer

conocimiento • competitividad • crecimiento





Manejo de alimentos y bebidas

Una **correcta higiene alimentaria garantiza** que la comida preparada en **restaurantes sea segura** de consumir.

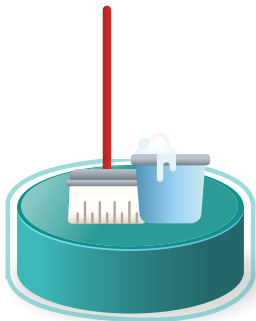
Los temas que incluye esta materia son:





Herramientas

En este curso aprenderán la **importancia** de que los **equipos, utensilios e instalaciones** de los restaurantes cuenten con determinadas características, con el fin de **evitar riesgos en la calidad de los alimentos**.



Áreas y artículos de limpieza y sus registros



Agua y hielo



Almacenamiento de productos químicos



Equipos y utensilios de trabajo



- Todos los equipos deben ser considerados e incluidos en el **diagrama de mantenimiento** para su buen funcionamiento.
- El mantenimiento debe ser **programado** y existir evidencia **registro** de las acciones que se llevarán a cabo.





Seguridad

Tu staff aprenderá cómo manejar los residuos en los restaurantes con énfasis en la reducción de la basura y prevenir que se genere un foco de riesgo para el restaurante.

Objetivos:

- Reducción de la basura y prevenir que se genere un foco de riesgo para el restaurante.
- La estrategia de gestión de residuos en un restaurante es la separación de la basura.





Instalaciones

Las instalaciones deben cumplir con ciertos parámetros que garantizan la calidad sanitaria de los alimentos como:

• Estructura

• Distribución

• Tamaño

• Ventilación

• Agua potable

• Iluminación

• Ubicación





Retos personales

Retos tácticos



Guías gerenciales



Ventas exitosas



Complementamos la experiencia de aprendizaje con retos personales que impulsan el rendimiento de tu staff



Capacitación y supervisión

En esta materia se trabajarán los siguientes temas:

- **Distintivo H**
- **Control de plagas**
- **Inocuidad**

Distintivo H

Distintivo H es un programa gubernamental de **manejo higiénico de los alimentos** enfocado a establecimientos fijos que elaboran los alimentos y bebidas.

Su objetivo es **prevenir y disminuir** la incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria.

Control de plagas

Con nuestros cursos **tus trabajadores aprenderán** que es primordial contar con un **preciso sistema de prevención** que adopte medidas efectivas para la eliminación de plagas.

- Eficiencia operativa
- Disminución de mermas
- Eficiencia de gastos operativos
- Prevención de multas
- Disminución de enfermedades
- Quejas o demandas de clientes





La Regla de 3

1. ¿Qué aprendiste hoy?

Hoy aprendí sobre desinfección de áreas



2. ¿Cómo lo estás utilizando?

Hicimos limpieza profunda



3. ¿Qué resultados te ha dado?

Mi auditoría salió perfecta ❤️❤️❤️



Aprovecha la disciplina que te da Hero Guest incorporando la Regla de 3 en tus juntas de pre-servicio

DECÁLOGO DEL HÉROE DE COCINA

1

CULTURA DE HIGIENE

Cumplo rigurosamente el manejo higiénico de los alimentos.

2

APROVECHAMIENTO

Ayudo a la disminución de mermas.

3

CUMPLIMIENTO

Estoy atento a las necesidades de comensales para disminuir los tiempos de servicio.

4

TRABAJO EN EQUIPO

Formo parte de un equipo que trabaja colaborativamente en función a objetivos.

5

ATENCIÓN

Estoy atento a las necesidades de comensales para disminuir los tiempos de servicio.

6

SERVICIO

Disminución de quejas y demandas por clientes insatisfechos.

7

PREVENCIÓN

Almacenamiento correcto de materiales de limpieza para el óptimo funcionamiento.

8

INFORMACIÓN

Si desconozco las normas actuales o tengo alguna duda, me acerco a mi gerente o supervisor para informarme.

9

LIMPIEZA

Me aseguro de que las áreas de trabajo y preparación de alimentos estén limpias y preparadas para el correcto manejo de los alimentos.

10

COMUNICACIÓN

Comunico a mi gerente o supervisor cualquier detalle que ponga en peligro la calidad de los alimentos.

Al día de hoy
capacitamos

1,100 tiendas
15,000 usuarios activos

6 países
+ 100 marcas

+ 12 K micro-lecciones creadas

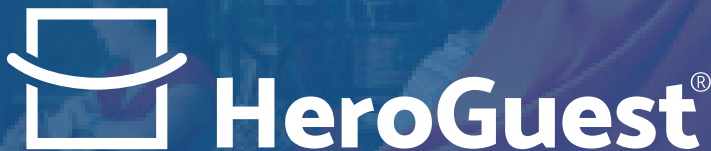
+ 1 M exámenes completados



“Nosotros elegimos a Hero Guest como la plataforma digital de capacitación básica de nuestros colaboradores por la calidad de los contenidos, por la flexibilidad que les da para capacitarse en donde quieran, cuando les convenga, y por los ahorros en tiempo y gastos para la empresa en reuniones, en transporte, entre otros.”



Raúl Ramírez Degollado
El Bajío



ventas@heroguest.com

