

Calificaciones de DID:

Chick-fil-A Baytown

¿Contiene usted los valores fundamentales de Chick-fil-A Baytown?

o **Mayordomía:**

- ¿Eres un protector de los recursos que te dan para cuidar? Algunos ejemplos son el tiempo, el dinero, la comida, el papel, otras personas, el liderazgo, ¿su uniforme?

Buscando:

- Atención al detalle y búsqueda de la excelencia
- Gestión del Tiempo
- Velocidad/Precisión

o **Excelencia:**

- ¿Busca distinción en todo lo que hace? Deseamos ser diferentes, ser únicos y extraordinarios... ¿Eres único y extraordinario para nuestro equipo y nuestros invitados?

Buscando:

- Fuertes habilidades de comunicación
- Fuerte ética de trabajo
- Puntualidad/Confiability

o **Crecimiento:**

- ¿Te motiva crecer personal y profesionalmente? ¿Quieres ser mejor cada día que vienes a este restaurante?

Buscando:

- Desarrollo intencional de otros
- Con mentalidad de iniciativa
- Carácter competitivo, deseo de aprender y crecer

o **Comunidad:**

- ¿Quieres ser parte de algo más grande que tú? ¿Tiene el deseo de tener un impacto positivo en la vida de nuestros huéspedes y del equipo?

Buscando:

- Encarnar la cultura
- Actitud/Accesibilidad

o **Invertir:**

- ¿Dedica intencionalmente sus talentos y recursos a nuestro equipo y a nuestra comunidad? ¿Cuándo fue la última vez que tuvo que sacrificar algo como su tiempo o recursos por un miembro del equipo o un invitado?

Buscando:

- Positividad
- Liderar a través de Propósito

Pre-DID Process:

Chick-fil-A Baytown

Antes de ingresar a la clase y el proceso DID, debe observar y concentrarse en estas cosas para ayudarlo a prepararse para lo que sigue.

Skills Needed Try it Out! (Habilidades necesarias ¡Pruébalo!)

1. **Self-Starter and Problem Solver** (Solucionador de problemas y emprendedor) - Ser curioso! Haga PREGUNTAS a lo largo de su Semana. Ejemplo: si entra un vendedor, sea el primero en reunirse con él y aprender más sobre lo que están haciendo por nuestro restaurante. Si todos los días tenemos problemas con papas fritas a las 2 pm, empezar a investigar por qué es eso.
2. **Ownership** (Responsabilidad Propia)- Debes tomar posesión de este restaurante. Como si fuera tu casa! Si no reclamas algo entonces nunca es tuyo. Ej: Asumir la responsabilidad sobre algo en el restaurante y ser repetitivo durante su turno. Ya sea limpieza, organización, servicio, ser conocido por algo como líder de turno!
3. **Idea Generator** (Generador de ideas) - Puedes usar tu propio cerebro para crear ideas y implementarlos en el restaurante. Ej: Aprendes a no aceptar un no por una respuesta, tienes que ir a descubrir y usar datos para respaldar su idea y presente su plan al liderazgo. (Ver Guía de generación de ideas para ayudar)

4. Include Others (Incluir a otros) - Somos un EQUIPO, lo mejor que puede aprender un líder es que no puedes hacerlo todo tú solo. Ej.: obtenga información y opiniones de otras personas a su alrededor en lo que quieres trabajar. Las personas pueden ser los recursos más útiles para crear un cambio positivo en el restaurante.

5. Welfare Minded (mentalidad de bienestar) - Self-Care procede de Team Care. No puedes liderar bien un equipo a menos que esté liderando usted mismo bien Ej: ¡OBTENGA UN MENTOR!
¡Planifica tu semana, presupuesto! Llevar cuidar de ti y de tu familia para poder crear espacio para guiar a otros.

6. Operations Focused (Centrado en las operaciones) - Necesitas saber los entresijos de esto negocio operativamente para tener éxito. Ej: ¡Pregunte acerca de ser rotado a roles que no sabe!
(Preparación, BOH, Catering, FOH)