



IRA国际餐饮协会

食堂管理师培训学习教材

官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

一、目的

为更好地治理食堂工作，使公司员工中意，特设定此岗位；二、食堂治理员的主要职责

1. 负责食堂的经营治理工作，并做好思想政治工作，充分调动炊事人员的积极性，提高伙食质量，搞好饮食卫生，使员工中意；
2. 负责食堂主、副食选购工作，严格执行进货手续，票据报账严格遵守财务治理制度；
3. 负责记好伙食账，库存帐做到日结月清；
4. 做好食堂考勤工作，检查监督厨师和服务员工作完成情形和制度执行情形，做好日常考核工作，提高食堂服务质量；
5. 每月组织盘库一次，并结算伙食费；
6. 广泛征求就餐人员看法，改进食堂工作；
7. 有方案地支配每日的食谱，尽量让员工吃好，防止铺张，严禁购买变质食物，杜绝吃过期食品和剩菜剩饭，严防食物中毒；
8. 搞好食堂环境卫生和食品卫生，提高小心，做好防火、防盗、防食物中毒、节油、节电、节气、节水工作；
9. 仔细完成领导指派的接待、服务工作，按领导要求仔细预备，细心支配；

一、岗位概述

1、在公司办公室主任的领导下，全面

在食堂治理员的直接领导下，开展食堂工作，不断提高自身操作技能，变换花样，在保证食品安全质量的情形下，为广大员工及领导供应可口饭菜，并负责包厢客人的菜品制作；

二、岗位职责

- 1、严格遵守《食品卫生法》及各项制度，搞好厨房、餐厅卫生；
- 2、保证按质、按量、按时烹制饭菜，按时开餐，做到饭菜保热保鲜；
- 3、负责掌握好每顿菜重量，尽量不能显现剩余和缺菜现象；短缺准时补菜；
- 4、负责掌握成本，节省燃料，节省水、电、气，节省食品物料；
- 5、负责每天对原物料接收、贮存、保鲜；
- 6、负责加工制作饭菜食物，每周制定食谱，丰富饭菜品种；加工菜肴必需做到无泥沙、无虫、无草、无黄叶烂叶和其他杂物；
- 7、常常变化花色品种，烹制方法，把握好火候，菜肴用料、配料适当，味道适口；做到色、香、味、形俱佳，制作工艺精细；
- 8、进入厨房将工作服穿戴整齐，烹饪时应留意个人卫生，不准穿背心、拖鞋、严禁抽烟、吐痰；
- 9、炒菜过程中，留意调味的使用，尽量适应不同地域人员的口味；每炒完一道菜应洗锅一次，随时保持灶台洁净卫生，烹饪工作终止后，应准时将灶台、地面、炊具清洗洁净，炒锅内注入清水，未用完的荤食原料准时

放入冰箱内保险，防止霉烂变味、变质；

10、爱惜食堂设施用具，每天剩余食物原材料妥当保管，剩菜剩饭原就上不能过夜；

11、爱惜公物，讲究文明道德，服务周到，礼貌待人，树立和注重自身外表及服务形象；

12、做好食堂暂时客人就餐及包厢客人点菜的烹制工作；

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

食堂副厨岗位职责

一、负责食堂日常面食的制作，做好就餐前的一切预备，依据当日的供应要求按时、按质量做好供餐工作；

二、严格依据规格制作面食，馅料的数量、质量要达到应有的要求；

三、面点操作人员必需把握各种面团的性质及各种制作技巧，加工时做到色、香、味、形俱佳及面食的精细化；

四、面食制作人员必需留意个人卫生，工作服、帽子穿戴整齐，不留长发、长指甲；操作前先用肥皂刷洗双手，并反复用清水冲洗；

五、工作台、工具架、电烤箱、蒸盘、面粉机、馒头机、保鲜柜、蒸笼以及制作面食的案板等应常常打扫清洁洁净；使用前要再次进行清理、检查，以免异物混入面中；并做好防蝇、防鼠、防尘，保洁等工作；

六、每次合面时要检查面粉的感官质量，有问题

的面粉或大米一律不得使用，留意防止异物不要混进面粉内；面食中不得有异物、异样或感观反常显现；凡显现异物的不得食用；

七、食品供应台清洁卫生，地面无食渣、垃圾、油垢、供应台上的食品要有防蝇、防尘装置；每餐食用完后要将蒸板、蒸箱及食品夹等设备、工具清洗洁净，并用高温消毒，以备下次使用；

八、仔细做好食品数量的方案，尽量做到方案精确，在保证供给的情形下，把铺张降到最低程度；馒头或花卷最多保证 1-2天的食用量，存放期限不能在两天以上，米饭、包子应做到当天食用，不得过夜贮存；

九、协作主厨工作，特别是来客人是做好切菜、蒸菜烹制等各项工作；

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

餐厅服务员岗位职责

一、在食堂治理员的领导下工作，做好员工桌、业主桌、包桌、零点的接待服务及卫生清扫工作；

二、做好开餐前的预备工作，检查餐厅设备、餐具是否完好使用，依据规范要求配备用具，布置台型、美化环境；

三、保持餐厅的卫生，做到无蚊蝇、无灰尘、无杂物，无异味，使餐具炊具清洁完好；

四、严格执行服务规范和操作程序，上班期间一律穿工作服；监督员工就餐前打卡，没打卡的准时进行登记，暂时就餐的按要求做好登记，应收现金的应准时报告给食堂治理员；分菜时把握好菜的重量，要把握平稳的原就，做到一视同仁；

五、协作主厨每天对原物料接收、贮存、保鲜；

六、发挥主厨助手的作用，每天上、下午按主厨要求择菜、洗菜、切菜；

七、饭后准时将经理桌及员工餐厅台面卫生清洁洁净，按要求存放；碗、筷、菜盆等清洁洁净，厨房各种炊具摆放整齐，地面整理洁净、无杂物、油点；

八、做好节电节水工作；检查门窗，水、电、气开关，空调开关等是否关闭；

九、接受客人点菜、点酒水，将客人的要求传递给食堂治理员；负责准时补充包间内的各种餐具及包厢的上菜工作；

十、明白和执行餐厅的各项规章制度；

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

香港国际餐饮协会

餐饮行业职业能力技能评价中心

官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料



IRA国际餐饮协会

食堂管理师，运营板块的项目经理，每餐务必做好就餐率和毛利率的掌控。

岗位职责指一个岗位所需要去完成的工作内容以及应当承担的责任范围，无论兼任还是兼管均指不同职务之间，岗位职责是一个具象化的工作描述，可将其归类于不同职位类型范畴。本站今天为大家精心准备了食堂项目经理岗位职责，希望对大家有所帮助!食堂项目经理岗位职责一篇

- 1、负责团膳的运营、管理;
- 2、对工作人员进行日常管理，对食堂所有食物进行高标准控制;
- 3、制定食堂相关的规章制度和运作流程;
- 4、知道餐饮服务设备得到适当的维护和使用更换;
- 5、与甲方做好沟通，提高顾客就餐满意度;
- 6、为食堂创收做出合理的规划;
- 7、对食堂管理提出建设性意见;
- 8、对食品处理过程进行成本研究等;

任职要求:

- 1、具有餐饮业专业知识，相关团膳管理经验，餐饮管理经验;
- 2、熟知餐饮相关的法律法规和制度;
- 3、具有计划、监督、营销、人事、服务、工资、食品成本控制等相关知识;
- 4、懂得厨房布局、规划、前期工程设计;
- 5、具有较强的管理能力、社会活动能力、领导能力、协调能力;

公司提供明确的职业规划和晋升渠道，

现场经理——运营副经理——运营经理——公司副总——总经理

食堂项目经理岗位职责二篇

岗位职责:

- 1 全面管理营运点医院食堂的工作流程管理;
- 2 进行菜品完善,为菜单设计提供建议;
- 3 全面管理仓库/材料管理,成本/质量控制;
- 4 全面对人员管理,如人员安排、调动等进行管理;
- 5 负责与客户的沟通、维护工作;
- 6 领导安排的其它工作。

任职资格:

1 30 岁以上, 有 3 年以上团膳(快餐连锁)行业管理工作经验,有担任职工食堂管理岗位工作经验者优先;

- 2 熟悉电脑操作,熟练运用办公软件;
- 3 熟悉职工食堂的厨房管理、成本管理、工作流程;
- 4 熟悉相关食品卫生安全管理要点。

食堂项目经理岗位职责三篇

- 1,执行执行总经理的工作指令,并向其负责和报告工作.
- 2,全面负责餐厅的管理工作,保证餐厅经营业务的正常进展.
- 3,负责餐厅工作人员调配,班次安排和员工的考勤,考核,保证在 规定的营业时间内,各服务点上都有岗,有人,有服务.
- 4,坚持让客人完全满意的服务宗旨,合理组织人力,实行规范服务, 保持优质服务水平并深入开展学先进找差距活动.
- 5,负责餐厅工作人员的岗位业务培训,不断提高全员业务素质.
- 6,负责餐厅设备财产管理,严格控制物料消耗和成本费用,做好财 产物料三

级帐和物料用品的领用,保管及耗用报损工作.

7,建立良好的协作关系,沟通与厨房的联系,协调进行工作.并以 市场为导向做好市场调查研究,不断提高餐厅促销措施.

8,了解掌握厨房货源情况及供餐菜单,组织和布置餐厅服务员积极 做好各种菜点和酒水的推销工作.

9,坚持服务现场的管理,检查和督导员工严格按照餐厅服务规程和 质量要求做好各项工作,确保安全,优质,高效.

10,保持餐厅设备设施整洁,完好,有效,及时报修和提出更新添置 意见.11,负责处理客人对餐厅服务工作的意见,建议和投诉,认真改进工 作.

12,了解和掌握员工的思想状况,做好思想政治工作,抓好班组文明 建设.

代餐饮企业的职业经理人要具有以下的一些方面:

一, 心理素质: 心理素质指的是:要具有冷静的思考能力,遇事不乱.并且要具有很强 的承受能力,因为困难是永远存在的,要具有面对任何困难都不退索心理.而且在今 后的餐饮中的竞争将会越来越严峻,心理的压力和负担将会越来越重,只有心理 素质过硬的人才可能在这个行业中生存和发展下来;

二, 培训能力: 培训将是现代餐饮企业的职业经理人不可少的一个方面,作 为一个餐饮企业 的职业经理人要为提高员工素质和团队的凝聚力作一些培训, 以提高员工的素质 和团队的协作能力;

三, 外事能力: 现代的餐饮企业的职业经理人要有独立面对各相关部门对外 事务的能力,为 所在企业创造一个好的生存和发展环境;并同时能处理一切顾客 事务的能力:

四, 战略能力: 说到战略能力的话,它主要指的是要有前瞻性的目光,能够对

企业所在行业 和地区的发展作出预测, 并因此而制定一套适合企业生存和发展经营策略方面的 能力; 餐厅经理六项素质要求 餐饮职业经理人是指能够运用先进的餐饮运营策略,准确地把握餐饮市场,以 保证企业存有较大的赢利空间和广阔的发展前景的专门管理人员.那么, 符合行业发展要求的餐饮职业经理人究竟要具备什么样的素质?在哪方面 作努力才能成为一名合格的餐饮职业经理人?这类人才要具以下六方面的素质.

一,专业的素质:餐饮业的运营主体是餐饮产品,合格的经理人要深谙甚至要会 操作餐饮产品的生产,制作,销售等一整套流程.职业经理人要具备扎实的经营管理理论知识,懂得财务核算等方面的经济学理论.同时,职业经理人要学会开 发和运用诸如"自动点菜系统".企业网络资源建设等方面的自动化办公手段.这 些过硬的业务能力将是专业素质的核心要素.

二,市场意识:市场具有多元化,多变性的特征.餐饮职业经理人要紧跟形势,熟悉市场游戏法则.准确把握餐饮市场的发展趋势,具备一种前瞻性眼光,在企 业的业务拓展,地区市场开拓方面有准确把握.

三,创新意识:餐饮业的经营特色复杂多样,要具备在企业确定的经营模式中找 准目标市场,经营手段和经营技巧要能切合人们消费意愿,能以创新的理念去自己 开拓市场.

四, 服务意识: 服务是餐饮业中永恒的主题, 要能准确把握不同消费群体的心理, 做到针对性服务,个性化服务,能将餐饮服务过程中的诸多可变因素尽可能确定 下来,通过服务去彰显企业的运营特色.服务同时也含着一种尊重,一种对业 主 和顾客的双重尊重.

五,人才观念:员工是企业最大的一笔财富,作为企业的管理者,餐饮职业经理

人要充分重视员工价值,合理调配企业的人力资源,做到责权分明.要有科学的 人才观,善于发现和培养人才,合理使用人才,能留得住人才.

六,沟通能力:要与业主,顾客,员工等不同人群处理好关系.需要通过硬的沟通能力,协调好周围的人际关系.随着餐饮市场的现代化发展,职业经理人要注重沟通技巧,提高沟通本领,要能掌握一到两门的外语.

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

香港国际餐饮协会

餐饮行业职业能力技能评价中心编写

2023.04.28