

图书基本信息

书名：<<餐饮企业管理制度表格流程规范大全>>

13位ISBN编号：9787121151088

10位ISBN编号：7121151081

出版时间：2012-1

出版时间：电子工业出版社

作者：赵涛 主编

页数：436

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

前言

中国历来有“民以食为天”的传统，餐饮业作为我国第三产业中的一个支柱产业，一直在社会发展与人民生活中发挥着重要作用。

特别是近年来，我国餐饮业呈现出高速增长的发展势头，成为“热门”行业之一。

餐饮业呈现出迅速发展、繁荣兴旺的景象，越来越受到投资者的青睐，餐饮业也成为市场化最高、竞争最为激烈的行业之一，所有这些都给餐饮企业的经营和管理带来了前所未有的巨大挑战。

作为餐饮业的经营和管理者，都无法逃避这样一个问题：依靠什么把自己的企业经营管理好，使自己的企业持续地发展壮大？

如何提高自身的竞争力，提高企业的管理效率，从而将这种挑战顺利转化为一种更强的生存能力，在激烈的竞争中争得一席之地？

成功的企业源于卓越的管理，卓越的管理源于优异的制度。

因此，建立一套体系完备、规范化的管理制度和操作表格在现代餐饮业管理实务中就显得尤为重要。为此，我们总结了许多成功餐饮企业的先进管理经验与做法，借鉴了同类书籍的相关知识，在此基础上，编写了本书。

本书是一本实用性很强的餐饮业管理工具书。

目的是为餐饮企业经营管理者提供一些基础的理论依据以及一些简单实用的工具表格。

可以给使用者提供最直接、最快速的搜索栏目，为其在实用方面提供一些帮助。

读者可以根据具体情况进行适当修改或重新设计，使之更适用于自己的企业，从而及时地开展餐饮企业的经营与管理工作，提高工作效率。

本书摒弃了以往那些空洞的说教及花哨的前沿管理理论，而是以管理实务、管理制度、工作规范、岗位职责与管理表格等实用工具的形式，全面而具体地阐述了餐饮企业规范化管理要点，这使本书具有非常高的实用价值与参考价值，是相关行业从业人员和餐饮企业经营管理必不可少案头参考工具。

本书具有如下特点： 1. 实用性、操作性强。

本书内容紧密结合零售企业管理各项实际工作。

读者可以根据自己企业的实际情况，以本书为参考，进行针对性的学习并灵活运用到管理实践中，以迅速解决和处理各种问题。

2. 使用方便，效果显著。

通过借鉴本书的内容，您无须花大量时间和精力，只要对相关模板和量表直接使用或根据自身情况适当修改，就可以方便快捷地使用。

因此本书具有很强的便利性。

3. 随查随用的工具书。

本书所列的各种文书、制度、方案、表格、范本等都与财务管理的日常工作紧密结合，因此，当您在实际工作中遇到问题时，可以随时查阅本书相关的知识点，以便有效、迅速地解决问题。

作为一套实务性工具书，本书具有较高的参考价值。

翻开本书，它将为餐饮企业日常管理工作提供指引与参考，告诉你如何让复杂的工作变得更有条理，让餐饮企业经营管理变得更有效率。

内容概要

从思想上来说，管理是哲学的；从理论上来说，管理是科学的；从操作上来说，管理是艺术的。然而，不论管理是哲学的、科学的还是艺术的，首先它都需要健全规范的管理制度作为支撑。

制度是一切管理运行的标尺与准则。

因此，建立一套体系完备、规范化的管理制度和操作表格在现代餐饮企业管理中就显得尤为重要。

为此，我们总结了许多成功餐饮企业先进的管理经验与做法，借鉴了同类书籍的相关知识，在此基础上，编写了本书。

?

本书以管理实务、管理制度、工作规范、岗位职责与管理表格等实用工具的形式，全面而具体地阐述了餐饮企业规范化管理的要点，这使本书具有非常高的实用价值与参考价值，是相关行业从业人员和餐饮企业经营管理人员必不可少的案头参考工具。

书籍目录

第1篇 现代餐饮店前期经营规划管理

第1章 餐饮店店址的选择与规划

第一节 商圈特性与范围界定

- 一、商圈的特性
- 二、商圈的类型
- 三、商圈的设定

第二节 商圈的评估

- 一、创造商圈的版图
- 二、商圈的资源与实力的考察
- 三、开发商圈的技巧
- 四、商圈经营的交易场所策略
- 五、实际调查报告

第三节 店址选择的基本要素

- 一、一般因素
- 二、区域因素
- 三、不同地点的具体分析

第四节 餐饮店店址选择的基本程序

- 一、区域调查
- 二、店址的实地考察
- 三、做出餐饮店选址的最终决策
- 四、餐饮店选址的操作要点与注意事项

第2章 餐饮店硬件设备规划管理

第一节 餐饮店建筑工程设计与施工管理

- 一、餐饮店建筑工程设计的原则
- 二、餐饮店建筑工程设计标准管理
- 三、餐饮店工程建设的招投标管理
- 四、餐饮店工程建设的施工协调管理
- 五、餐饮店建设工程的验收管理

第二节 餐饮店租赁店面经营的操作程序

- 一、租赁店名经营的主要方式与渠道
- 二、餐饮店租赁房产的操作流程
- 三、餐饮店租赁房产装修改造的设计原则
- 四、餐饮店租赁房产装修改造的设计要点

第三节 餐饮店内部设备、物品的配置管理

- 一、餐饮店内部设备、物品的配置原则
- 二、餐饮店设备、物品配置标准
- 三、餐饮店设备、用品配备的账务管理

第3章 餐饮店前期运作中的市场形象管理

第一节 餐饮店形象概论

- 一、CI的概念
- 二、CI的主要内容
- 三、CI导入的执行管理
- 四、如何导入企业形象
- 五、策略规划重点

第二节 餐饮店前期运作中的店名设计管理

- 一、 餐饮店店名设计的基本原则
- 二、 餐饮店店名的构成
- 三、 餐饮店店名的设计方法
- 四、 餐饮店店名设计中的注意事项
- 第三节 餐饮店前期运作中的形象设计管理
 - 一、 餐饮店形象设计的作用与意义
 - 二、 餐饮店形象设计的表现形式
 - 三、 餐饮店形象设计的基本原则
 - 四、 餐饮店形象设计的核心要素
- 第4章 餐饮店开业准备管理
 - 第一节 餐饮店基本开业流程
 - 一、 开业准备
 - 二、 餐饮店基本开业流程
 - 第二节 餐饮店注册登记管理
 - 一、 餐饮店注册登记概述
 - 二、 餐饮店前期运作中的注册资本管理
 - 三、 餐饮店前期运作中的注册登记与营业执照办理
 - 四、 餐饮店企业法人代码登记与税务登记
- 第2篇 现代餐饮店厨房管理
 - 第5章 餐饮店厨房规划管理
 - 第一节 餐饮店厨房的设计与规划
 - 一、 厨房的设计与规划的基本要求
 - 二、 厨房布局的设计与规划
 - 三、 厨房配套设施设计与规划
 - 第二节 厨房设备的设计与选择
 - 一、 厨房设备设计的基本要求
 - 二、 厨房设备的安装
 - 三、 餐具的材质类别
 - 四、 空调设计
 - 第三节 中式厨房用具
 - 一、 调理用具
 - 二、 烹调用具
 - 三、 制冷用具
 - 四、 洗净与消毒用具
 - 五、 中餐瓷器
 - 第四节 西式厨房用具
 - 一、 调理用具
 - 二、 烹调用具
 - 三、 冷却用具
 - 四、 西餐相关餐具
 - 第6章 中餐厨房作业细节 管理
 - 第一节 中餐特性概述
 - 一、 原料选择的作用与意义
 - 二、 中餐刀工对烹饪的作用与意义
 - 三、 火候的运用要点
 - 第二节 中餐调味原理
 - 一、 中餐风味的主要影响因素

<<餐饮企业管理制度表格流程规范大全>>

- 二、调味的操作要点
- 三、目前的基本味和味型
- 四、根据调味品的性质进行调味

第三节 中餐制作规范

- 一、冷菜制作
- 二、热菜制作方法
- 三、中式面点制作

第四节 中餐地方菜系的分类及特点

- 一、川菜
- 二、江浙菜
- 三、湘菜
- 四、鲁菜
- 五、闽菜
- 六、粤菜
- 七、徽菜

第7章 西餐厨房作业细节 管理

第一节 西餐基本类别

- 一、法式菜肴
- 二、意式菜肴
- 三、英式菜肴
- 四、美式菜肴

第二节 西餐烹制规范

- 一、西餐的主要烹制方法
- 二、汤的制作
- 三、西点制作
- 四、沙司制作

第8章 餐饮店厨房生产制作规范

第一节 厨房配菜间生产制作规范

- 一、准备阶段工作规范
- 二、磨刀的操作规范
- 三、原料的处理加工规范

第二节 厨房熟食生产制作规范

- 一、准备阶段工作规范
- 二、用具消毒规范
- 三、食品加工时的操作规范

第三节 厨房菜品生产制作规范

- 一、准备阶段工作规范
- 二、原料的准备与使用规范
- 三、原料上浆操作规范
- 四、原料熟处理操作规范
- 五、调味操作规范

第四节 厨房面食生产制作规范

- 一、准备阶段工作规范
- 二、制皮与上馅操作规范
- 三、上馅的操作规范
- 四、常见面点的成形规范
- 五、常见成熟方法

六、加工人员在操作过程中需要注意的其他规范

第9章 餐饮店厨房原料管理规范

第一节 餐饮店库房管理制度与规范

- 一、餐饮店库房基本管理制度
- 二、库房原料领用制度
- 三、餐饮店仓库保管员的岗位职责

第二节 原材料的入库管理规范

- 一、低温保存原材料的储存管理规范
- 二、干货原材料的储存管理规范
- 三、原材料的盘存管理规范

第三节 原材料出库管理规范

- 一、原材料申领管理规范
- 二、原材料发放管理规范

第10章 餐饮店厨房卫生、安全管理规范

第一节 厨房安全、卫生管理的意义

- 一、厨房安全管理的意义
- 二、厨房卫生管理的意义

第二节 厨房安全管理规范

- 一、一般安全管理规范
- 二、餐饮店重点安全管理规范
- 三、其他安全管理规范

第三节 厨房卫生管理规范

- 一、工作人员卫生规范
- 二、厨房作业的卫生标准
- 三、厨房设备清洁规范
- 四、餐具的洗涤程序
- 五、厨房垃圾的处理规范

第四节 厨房工作人员安全操作规范

- 一、防烧伤操作规范
- 二、防烫伤操作规范
- 三、防割伤操作规范
- 四、防跌伤操作规范
- 五、防扭伤操作规范
- 六、防机器伤害操作规范

第五节 厨房工作人员卫生操作规范

- 一、厨房工作人员的个人卫生规范
- 二、厨房各岗位人员卫生细节 规范
- 三、厨房工作人员的健康检查规范

第11章 餐饮店厨房规范化管理制度与表格

第一节 厨房的组织机构与管理流程

- 一、厨房组织结构
- 二、厨房人员配置
- 三、厨房管理流程

第二节 厨房工作人员岗位职责

- 一、餐厅总厨师长岗位职责
- 二、零点厨房厨师长岗位职责
- 三、零点厨房灶灶厨师主管岗位职责

<<餐饮企业管理制度表格流程规范大全>>

四、零点厨房明档厨师主管岗位职责

五、宴会厨房厨师长岗位职责

六、冷荤厨师岗位职责

七、面点厨师岗位职责

八、打荷人员岗位职责

九、砧板厨师岗位职责

十、头灶厨师岗位职责

十一、次灶厨师岗位职责

十二、初加工厨师岗位职责

十三、鲍翅厨师岗位职责

十四、切肉师岗位职责

十五、面包师岗位职责

十六、厨房助手岗位职责

第三节 厨房规范化管理制度

一、厨房的基本管理制度

二、菜肴出品管理制度

三、厨师长工作考核制度

四、厨房违规处罚管理制度

五、厨房卫生管理制度

六、厨房环境卫生管理制度

七、厨房设备、餐具卫生管理制度

八、破损餐具管理制度

九、厨房员工管理制度

十、厨房值班管理制度

十一、厨房出菜管理制度

十二、厨房设备报修管理制度

十三、厨房安全管理制度

第四节 厨房规范化管理常用表格

一、菜品管理表

二、厨房不合格产品记录表

三、厨房退菜登记表

四、食品加工表

五、厨房卫生检查表

六、厨房领料单

七、餐饮用具、用品计划表

八、餐具、相关用品盘点表

九、餐厨用具借用表

十、餐厨用具报损情况记录表

十一、餐厨用具损耗月报表

十二、中式瓷器、银器提货单

十三、西式瓷器、银器提货单

第3篇 现代餐饮店服务现场管理

第12章 餐饮业服务管理基础

第一节 现代餐饮服务要点

一、微笑服务

二、正确理解“微笑服务”

三、笑口常开，有利无害

- 四、从客人的角度服务
- 五、制作色彩精美的食品
- 六、利用菜香吸引顾客
- 七、服务的一把金钥匙
- 八、服务人员要做好服务工作

第二节 中餐服务要点

- 一、接客户服务要点
- 二、点菜服务要点
- 三、上菜前后的服务工作要点
- 四、用餐中的服务要点
- 五、餐后服务要点
- 六、结账服务要点
- 七、其他事宜

第三节 西餐服务要点

- 一、餐桌布置与整理
- 二、接待服务要领
- 三、填写点菜单
- 四、等候登记表
- 五、领台带位要点
- 六、点菜服务流程
- 七、上菜及用餐服务要点
- 八、结账服务

第四节 餐饮店待客之道

- 一、餐饮店待客之道概述
- 二、要重视顾客诉愿
- 三、如何建立顾客投诉的渠道
- 四、如何处理顾客诉愿
- 五、处理顾客投诉的程序

第13章 餐饮店服务人员礼仪礼貌规范

第一节 餐饮服务人员素质要求

- 一、气质谦和又大方
- 二、神态自然又得体
- 三、情深意切赢宾客
- 四、提供优质的服务
- 五、保持工作的热情
- 六、服务的艺术性

第二节 餐饮服务人员仪容仪表规范

- 一、仪态规范
- 二、着装规范
- 三、禁忌行为
- 四、谈话仪表规范

第三节 餐饮服务人员语言规范

- 一、餐饮服务用语
- 二、服务用语的基本要求
- 三、服务用语使用时的注意事项
- 四、餐饮常用服务用语
- 五、肢体语言

六、注重讲话的方式

第四节 餐厅服务员国家职业标准

- 一、职业概况
- 二、基本要求
- 三、工作要求
- 四、比重表

第14章 餐饮店基本服务技能与规范

- 第一节 托盘操作技能及规范
- 第二节 餐台的布置技巧及规范
- 第三节 斟酒的服务技巧及规范
- 第四节 餐巾折花技巧及规范

第15章 餐饮服务现场卫生、安全管理规范

第一节 餐饮服务现场整体卫生管理规范

- 一、场地部分
- 二、设备部分

第二节 餐饮服务现场餐具容器卫生标准

- 一、塑料餐具的卫生标准
- 二、陶瓷餐具的卫生要求
- 三、橡胶餐具的卫生要求
- 四、食品餐具存在的卫生问题

第三节 餐饮服务现场安全管理基础

- 一、服务现场安全管理的目的
- 二、服务现场安全管理的特点
- 三、服务现场安全管理的基本原则
- 四、服务现场安全管理的主要任务

第四节 餐饮服务现场安全管理规范

- 一、餐厅安全管理规范
- 二、服务现场办公室安全管理规范
- 三、电工安全操作规范
- 四、焊工安全操作规范
- 五、高空作业安全操作规范

第五节 餐饮服务现场安全管理的基本内容

- 一、消防管理
- 二、治安管理
- 三、劳动保护

第六节 餐饮服务现场安全事件的预防与处理

- 一、割伤的预防
- 二、滑倒和碰撞的预防
- 三、顾客摔倒时的处理程序
- 四、遇到盗窃时的处理程序
- 五、煤气泄漏时的处理程序
- 六、食物中毒时的处理程序
- 七、扭伤的预防
- 八、烧烫伤的预防
- 九、电击伤的预防
- 十、触电的处理程序
- 十一、烫（烧）伤的处理程序

<<餐饮企业管理制度表格流程规范大全>>

十二、火灾的处理程序

十三、停电的处理程序

十四、停水的处理程序

十五、停气的处理程序

第16章 餐饮店服务现场管理制度与表格

第一节 餐饮店服务现场人员岗位职责

一、餐厅经理的岗位职责

二、餐厅楼面主管的岗位职责

三、楼面领班的岗位职责

四、餐厅服务人员的岗位职责

五、餐厅迎宾员的岗位职责

六、餐厅传菜员的岗位职责

第二节 餐饮店服务现场管理制度

一、餐前会议制度

二、餐前检查制度

三、餐前准备工作制度

四、餐前清洁工作制度

五、迎接服务管理制度

六、餐中服务管理制度

七、餐后清洁整理制度

八、餐具破损管理制度

九、餐饮服务质量控制制度

十、餐厅考核制度

十一、培训考核制度

第三节 餐饮店服务现场常用管理表格

一、点菜单

二、加菜单

三、团队订餐表

四、宴会合约书

五、宴会接待通知单

六、宴会收费表

七、宴会编排表

八、宴会预订更改单

九、餐饮营业收入统计表

十、食品质量顾客意见反馈表

第4篇 现代餐饮店原料采购管理

第17章 餐饮采购实务与操作规范

第一节 原料与物品的选购标准

第二节 餐饮订货管理规范

一、订货目标

二、订货对象

三、如何确定订货数量

四、订货的方法

第三节 餐饮原料采购规范

一、蔬菜类的采购规范

二、大米的采购规范

三、面粉的采购规范

- 四、肉类的采购规范
- 五、乳类采购规范
- 六、蛋类的采购规范
- 七、海产类的采购规范
- 八、水果的采购规范
- 九、调味品的采购规范
- 十、饮料与酒的采购规范
- 第四节 特色餐饮店原料采购规范
 - 一、四川菜原料采购规范
 - 二、湖南菜原料采购规范
 - 三、广东菜采购规范
- 第五节 餐饮采购合同管理规范
 - 一、餐饮采购人员必备的法律常识
 - 二、采购合同模板
- 第18章 餐饮店原料验收与仓储管理规范
 - 第一节 餐饮采购的审核与验收规范
 - 一、验收的目标
 - 二、验收的职责
 - 三、验收程序
 - 四、验收程序的有关规定
 - 五、验收的一般做法
 - 六、常见的问题
 - 七、退货的处理方式
 - 第二节 采购原料仓储规范
 - 一、食品储存不当因素
 - 二、储存与仓管原则
 - 三、存货管理作业
 - 四、盘点
 - 五、库房规划
 - 第三节 原料发放管理规范
 - 一、原料发放控制
 - 二、原料发放的基本要求
 - 三、原料发放过程中应注意的事项
- 第19章 餐饮店采购规范化管理制度与表格
 - 第一节 餐饮店采购部人员岗位职责
 - 一、采购部经理岗位职责
 - 二、物资采购部副经理岗位职责
 - 三、采购主管岗位职责
 - 四、采购助理岗位职责
 - 五、采购部文员岗位职责
 - 六、采购员岗位职责（一）
 - 七、采购员岗位职责（二）
 - 八、仓库主管职责
 - 九、仓库收货员岗位职责
 - 十、仓库保管员岗位职责
 - 十一、提运员岗位职责
 - 十二、搬运工人岗位职责

<<餐饮企业管理制度表格流程规范大全>>

第二节 餐饮店采购管理制度

- 一、采购管理制度
- 二、采购部业务操作制度
- 三、仓库管理制度
- 四、物品、原材料采购制度
- 五、物品、原材料盘查制度
- 六、物品、原材料损耗处理制度
- 七、食品采购管理制度
- 八、能源采购管理制度
- 九、能源提运管理制度
- 十、仓库物资管理制度
- 十一、仓库安全管理制度
- 十二、仓库防火制度

第三节 餐饮店采购常用管理表格

- 一、采购单
- 二、采购登记表
- 三、供应商商品明细表
- 四、供应商进货数量统计表
- 五、供应商变动表
- 六、进货日记表
- 七、采购进度控制表
- 八、交期变更联络单
- 九、订货表
- 十、每日进货接收记录表
- 十一、商品退货申请表
- 十二、退换货通知单

第5篇 现代餐饮店菜单设计与管理

第20章 菜单设计的基础知识

第一节 菜单设计的根据

第二节 菜单设计的要求

- 一、菜单设计的制约因素
- 二、菜单设计的基本要求

第21章 菜单制作规范

第一节 菜单的制作方法技巧

- 一、菜单的形式与内容
- 二、菜单的规格和字体
- 三、菜单封面设计
- 四、菜单文字设计
- 五、菜单设计中的色彩运用
- 六、菜单制作用纸的选择

第二节 菜单定价操作规范

- 一、菜品价格构成
- 二、菜单定价时需要考虑的因素
- 三、菜单的价格政策

第三节 菜单定价技巧与操作流程

- 一、菜单定价技巧
- 二、菜单的定价步骤

第22章 各种菜单的设计规范

第一节 零点菜单设计规范

- 一、零点菜单概述
- 二、零点菜单的设计规范

第二节 普通套餐菜单设计规范

- 一、普通套餐的特点
- 二、普通套餐的基本设计要求
- 三、普通套餐的设计方法
- 四、制作普通套餐菜单的注意事项

第三节 团体套餐菜单设计规范

- 一、团体套餐的特点
- 二、团体套餐设计要求
- 三、团体套餐菜单设计内容
- 四、团体套餐菜单设计的注意事项

第6篇 现代餐饮质量控制管理

第23章 餐饮产品质量概论

第一节 餐饮产品质量的概念

- 一、餐饮产品质量的概念
- 二、餐饮产品质量的发展趋势

第二节 餐饮产品质量的构成

- 一、餐饮产品质量
- 二、餐饮服务质量

第三节 餐饮产品质量的特性

- 一、餐饮产品质量的一次性特征
- 二、服务质量是餐饮产品质量的主要内容
- 三、餐饮服务质量的无形性特点
- 四、餐饮产品质量无售后服务的特征
- 五、餐饮产品质量的差异性特征
- 六、餐饮产品质量对员工素质的依赖性

第四节 餐饮产品质量标准

- 一、餐饮产品的稳定性标准
- 二、餐饮产品的适当性标准
- 三、餐饮产品的个性化标准
- 四、餐饮产品的安全性标准

第24章 餐饮食品质量控制操作规范

第一节 餐饮质量控制基础

- 一、餐饮质量控制的概念
- 二、餐饮质量控制的基本原则
- 三、餐饮质量控制的基本流程

第二节 食品原料质量控制规范

- 一、食品原料采购中的质量控制规范
- 二、食品原料质量标准
- 三、原料检验方法与规范

第三节 食品烹制中的质量控制规范

- 一、食品烹调中的质量控制
- 二、食品烹调质量控制的内容
- 三、配菜过程中的质量控制

四、食品原料加工过程中的质量控制管理

第25章 餐饮服务质量控制操作规范

第一节 餐饮服务质量概述

- 一、餐饮服务质量的概
念
- 二、服务质量控制的意
义
- 三、餐饮服务质量的内
容

第二节 餐饮服务质量控制基础

- 一、餐饮服务质量控制
的前提条件
- 二、餐饮服务质量控制
的基本阶段

第三节 餐饮服务质量控制操作规范

- 一、西餐服务质量控制
标准
- 二、咖啡厅服务质量控
制标准
- 三、酒吧服务质量控制
标准
- 四、宴会服务质量控制
标准

第7篇 现代餐饮成本控制管理

第26章 餐饮成本控制概论

第一节 餐饮成本管理概述

- 一、餐饮成本概念
- 二、餐饮成本管理的内容
- 三、餐饮成本管理的基本程序

第二节 餐饮成本控制基础

- 一、餐饮成本控制的必要性
- 二、餐饮经营特点与餐
饮成本控制的关系
- 三、餐饮成本控制的目的

第三节 餐饮成本控制体系与程序

- 一、餐饮企业功能区划
- 二、餐饮成本控制机构
- 三、餐饮成本控制的基本过程

第27章 餐饮成本控制实务与操作规范

第一节 餐饮成本控制的基本策略

- 一、标准的建立与保持
- 二、收支分析
- 三、菜单的定价
- 四、防止浪费
- 五、杜绝欺诈行为的发生
- 六、营运信息

第二节 餐饮费用支出控制操作规范

- 一、科学的消费标准
- 二、严格的核准制度
- 三、完善责任制
- 四、加强分析核算

第三节 餐饮原料成本控制操作规范

- 一、健全采购制度
- 二、完善验收与库存制度
- 三、控制食品成本
- 四、健全表格制度

第四节 餐饮食品成本控制操作规范

<<餐饮企业管理制度表格流程规范大全>>

- 一、食品成本概述
- 二、原料流通环节 的成本控制规范
- 三、食品成本控制的财务标准
- 第五节 餐饮服务中的成本控制操作规范
 - 一、导致餐饮服务成本较高的因素
 - 二、餐饮服务控制规范
- 第六节 餐饮销售中的成本控制操作规范
 - 一、餐饮销售成本控制体系
 - 二、餐饮销售过程中的成本控制
- 第七节 餐饮人力成本控制操作规范
 - 一、人力成本的内容
 - 二、人力成本的影响因素
 - 三、经营方式
 - 四、运用系统分析进行成本控制
- 第8篇 现代餐饮店宴会管理
 - 第28章 餐饮店宴会管理基础
 - 第一节 餐饮宴会概述
 - 一、宴会的基本特点
 - 二、宴会的分类
 - 第二节 宴会预订管理
 - 一、预订方式
 - 二、预订流程与操作规范
 - 第29章 餐饮店宴会台面设计管理规范
 - 第一节 宴会台面设计的基本原则
 - 一、方便、实用原则
 - 二、美观原则
 - 三、礼仪原则
 - 四、观赏性原则
 - 五、区域性原则
 - 六、安全性原则
 - 第二节 宴会台面的分类与设计规范
 - 一、宴会台面的分类
 - 二、宴会台面设计的基本要求
 - 第三节 宴会台型设计规范
 - 一、中餐宴会台型设计规范
 - 二、西餐宴会台型设计规范
 - 三、冷餐宴会台型设计
 - 四、鸡尾酒会台型设计
 - 第四节 宴会花卉设计规范
 - 一、确定宴会主题
 - 二、花卉的选用规范
 - 三、插花的操作规范
 - 第五节 宴会中的灯光、色彩设计运用规范
 - 一、宴会照明设计规范
 - 二、宴会色彩设计规范
 - 第30章 餐饮店宴会菜品设计管理
 - 第一节 宴会菜品设计的基本原则

- 一、宴会菜肴设计的基本原则
- 二、宴会菜品设计规范
- 三、宴会菜品设计中的注意事项
- 第二节 宴会菜品设计的基本程序
 - 一、了解市场需求与客人的情况
 - 二、掌握餐饮店与宴会的特色
- 第三节 宴会菜单设计制作规范
 - 一、宴会菜单的设计规范
 - 二、宴会菜单的制作规范
 - 三、宴会菜单设计制作中的注意事项
- 第31章 餐饮店宴会酒水设计管理
 - 第一节 宴会中的酒水设计规范
 - 一、酒水与宴会的搭配规范
 - 二、酒水与菜品的搭配规范
 - 三、酒水的搭配规范
 - 四、酒会中的酒水设计规范
 - 第二节 宴会中的酒水选用规范
 - 一、中餐宴会用酒
 - 二、西餐宴会用酒
 - 三、鸡尾酒会用酒
 - 第三节 宴会中的酒水服务规范
 - 一、宴会酒品服务的基本规范
 - 二、酒会的酒水服务规范
 - 三、酒品的温度服务规范
- 第32章 餐饮店宴会服务规范
 - 第一节 中餐宴会服务规范
 - 一、中餐宴会的特点
 - 二、中餐宴会的布置规范
 - 三、中餐宴会的服务环节及规范
 - 第二节 西餐宴会服务规范
 - 一、西餐宴会的特点
 - 二、西餐宴会的服务流程

章节摘录

第二节 厨房安全管理规范 一、一般安全管理规范 安全事故通常是由于员工疏忽大意造成的。

因此在繁忙的工作时间，如果不重视厨房安全事故的预防，摔伤、切伤、烫伤和火灾等事故极易发生。因此预防生产安全事故的发生，必须使职工懂得各种安全事故的原因和预防措施，并且加强安全管理。

(1) 预防跌伤与撞伤。

跌伤和撞伤是餐饮经营中最容易发生的事故。

在厨房中跌伤与撞伤多发生在厨房通道和门口处。

因此餐饮服务区和生产区应有足够的照明设备，尤其应注意楼梯过道。

(2) 预防切伤。

在餐饮服务和生产的安全事故中，切伤发生率仅次于跌伤和撞伤。

造成切伤的主要原因是职工工作精神不集中，工作姿势或程序不正确，刀具钝或刀柄滑，作业区光线不足或刀具摆放的位置不正确等原因。

同时切割设备没有安全防护装置也是造成切伤的主要原因。

预防措施：管理人员应培训职工，刀具是切割食物的工具，决不允许用刀具打闹，切割时要用力。

清洗和调节设备时，必须先切断电源，按照规定的程序操作。

(3) 预防烫伤。

烫伤主要由职工工作时粗心造成。

在厨房作业时由于工作非常繁忙，员工在忙乱中偶然接触到热锅、热锅柄、热油、热汤汁和热蒸汽等造成烫伤。

预防烫伤的措施主要是，加强对餐饮店厨房工作人员的安全意识培训。

使用热水器的开关时，应当小心谨慎，不要将容器内的开水装得太满。

经常检查蒸汽管道和阀门，防止出现漏气伤人事故。

(4) 预防扭伤。

扭伤俗称扭腰或闪腰，厨房员工搬运过重物体或使用不正确的搬运方法会造成腰部肌肉损伤。

预防扭伤的措施是职工搬运物体时应量力而行，不要举过重的物体并且要掌握正确搬运姿势。

(5) 预防电击伤。

电击伤在餐饮安全事故中占很少比例，但是电击伤的危害很大，应当特别注意。

电击伤发生的原因主要是厨房设备老化、电线有破损处或接线点处理不当、湿手接触电设备等原因。

电击伤预防措施是，厨房和备餐间中所有电设备都应安装地线。

在容易发生触电事故的地方涂上标记，提醒员工注意。

二、餐饮店重点安全管理规范 1. 防火 “真防火灾”这句话用在厨房中是最恰当不过的

，因厨房烹饪食物，燃烧使用火种频繁，稍有不慎，极易引发火灾。

不过引发火灾的因素多种多样，烹饪燃烧，未熄灭的烟蒂、电线漏电、马达机械损坏、瓦斯漏气、油料外泄与罪犯纵火等都会引发火灾。

防火注意事项有如下几点。

(1) 工作时切勿抽烟，未熄灭的烟蒂不要带入工作间。

(2) 易燃、易爆危险物品不可靠近火源附近。

酒精、汽油、木柴、煤气钢瓶、火柴等，不可放置于炉具或电源插座附近。

(3) 用电烹煮食物，须防止水烧干起火，用电切勿利用分叉或多口插座同时使用多项电器，以免超过负荷，致使电线过载，引发火灾。

切勿用水泼散，以防漏电伤人。

(4) 电动机动力机器使用过久，常会生热起火，应注意定期检修，维修保养。

(5) 所有有关供电工程，都由合格电工完成。

(6) 油锅起火时,应立即关闭炉火,除去热源,并将锅盖紧闭,使之缺氧而熄。锅盖不密时,就近将酵粉或食盐倒入,使火焰熄灭。

(7) 平日可用肥皂水检查瓦斯管及接头处是否有漏气现象,所用瓦斯管应以金属制品代替橡胶制品,可防虫咬或鼠咬。

(8) 抹布尽量不要摆在烤箱、煎板或正在烹煮的锅上烘干。如闻到烟味,应立即查看热源处,并搜寻每一个垃圾桶中是否有未熄灭的烟蒂或火柴。

(9) 每日工作结束时,必须清理厨房,检查电源及瓦斯、热源等各种开关是否确实关闭。防火检查不可遗忘,以防万一。

.....

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>