

# 餐饮经理工作工作计划 餐饮工作计划(实用10篇)

光阴的迅速，一眨眼就过去了，成绩已属于过去，新一轮的工作即将来临，写好计划才不会让我们努力的时候迷失方向哦。我们在制定计划时需要考虑到各种因素的影响，并保持灵活性和适应性。下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 餐饮经理工作工作计划 餐饮工作计划篇一

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20xx年x月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。
  - 2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。
  - 3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的会聚随心，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。
  - 5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整
  - 6□xx下市前准备好20xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据xx年的流行趋势增加相应的新品种。
- 1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组

成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

2、在20xx年x月底进行厨房人员组建，本着节约人员成本的角度，厨房人员将由外聘主要岗位和其他门店抽调优秀厨房人员组成！外聘人员工资尽量做到和公司现有厨房x级员工一致。

3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

## **餐饮经理工作工作计划 餐饮工作计划篇二**

1、和厨房配合做好美食节、珑宫风味餐厅的推广工作，通过美食节维系老客户，发展新客户。树立良好的口碑(中餐厅计划推出四季养生菜)。

2、利用技能大赛培养点菜员，发展和挖掘职员的销售能力，提高餐厅的收益，对有工作能力的职员重点培养。

3、制定客人奖励计划，对老客户消费给予奖励。鼓励老客户的回头消费，增加更多的有效客户。

4、鼓励全员销售，给酒店带来生意的职员根据消费比例提奖。

6、菜品成本率的控制，由厨师长制订归类出高利润低成本的菜品并为全体职员培训，是餐厅的收入利益最大化。

## **餐饮经理工作工作计划 餐饮工作计划篇三**

新年新气象，身为酒店餐饮部经理，也为今年的工作安排设定了相应的工作计划。

1、本店的客户群定位。

2、年度竞争对手分析。

3、广告宣传力度。

1、培养客户群，减少酒店营业成本。

2、有效控制员工流失，培养具有忠诚度的员工队伍。

1、优质服务

2、严格纪律树形象

管理的执行力度，督察力度加强。落实是个大问题尤其是长期执行。纪律是一个团体范围正常工作和生活所必须遵守的行为规则，是提高部门战斗力的有效保障。古人云：“无规矩不成方圆”。所以，必须要以严格的组织纪律作保障。组织纪律要常抓不懈，部门管理人员要带头，从自己管起，彻底杜绝违纪违规现象的发生。部门员工的言谈举止、穿着打扮要规范，努力将餐饮部打造成酒店的一个文明窗口。

1、美化酒店环境，营造“温馨家园”。

严格卫生管理是确保酒店环境整洁，为宾客提供舒适环境的有效措施。今年，我们将加大卫生管理力度，除了继续坚持周一的卫生大检查外，我们还将进行不定期的检查，并且严格按照标准，决不走过场，决不流于形式，将检查结果进行通报，并制定奖罚制度，实行奖罚兑现，以增强员工的责任感，调动员工的积极性，使酒店卫生工作跃上一个新台阶。

2、创新宿舍管理，打造员工“舒适家园”

宿舍的管理历来是一个薄弱环节，今年我们将加大管理力度，为住店员工打造一个真正的“舒适家园”。为此，一是要有一个整洁的寝室环境，我们要求宿舍管理员搞好公共区域卫

生，并在每个寝室设立寝室长，负责安排督促寝室人员打扫卫生，要求室内清洁，物品摆放整齐，并对各寝室的卫生状况进行检查，将检查情况进行通报。

第二要加强寝室的安全管理，时刻不忘防火防盗、禁止外来人员随意进出宿舍，实行对外来人员的询问与登记制度，以确保住宿员工的人身、财产安全。

第三要变管理型为服务型。管理员要转变为住宿员工的服务员。住店员工大多是来自四面八方，初出家门的年青人，他们大多年龄小，社会经验不足，因此，在很多方面都需要我们的关心照顾，所以宿舍管理员要多关注他们的思想情绪变化，关心他们的生活，尤其是对生病的员工，要给予他们亲情般的关爱，使他们感受到家庭般的温暖。

## 1、加强宿舍水、电、气的管理

要加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。同时更要加强这方面的管理。在水、电及空调的使用方面，我们将根据实际情况限时开放，并加强督促与检查，杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象，并加强员工澡堂的管理，严禁外来人员进澡堂洗澡以及员工在澡堂内洗衣服等现象发生。

## 2、加强酒店办公用品、服装及劳保用品的管理

我们将参照以往的有关标准规定，并根据实际情况，重新梳理，制定部门的办公用品、服装及劳保用品的领用年限与数量标准，并完善领用手续，做好帐目。要求按规定发放，做到帐实相符，日清月结，并对仓库物品进行妥善保管，防止变质受损。

总之，在新的一年里，总办全体员工将以新的起点，新的形象，新的工作作风，在酒店的正确领导下，与各部门紧密配

合，团结一心，为酒店的发展与腾飞而努力奋斗！

## 餐饮经理工作工作计划 餐饮工作计划篇四

(二) 抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1. 健全管理机构，由餐饮部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。
2. 完善餐饮部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。
3. 建立出品估清供应监督制度。为了限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。
4. 加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。
5. 提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元

首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导；3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的记录；9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

### (三) 开拓经营，发展增收渠道，扩大营业收入。

今年在餐饮业不景气，生意难做的情况下，餐饮部领导经常进行市场调查，做经营分析，不断探索，大胆尝试，英明决策，走自己的经营路子。第一，全年开设经营项目六个：自助中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、友谊夜总会、千年老龟火锅城、餐饮连锁店(筹备中)。

第二，开展联营活动，餐饮部与客房部、桑拿中心、茶艺馆相互配合，共同促进经营；如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠，桑拿中心送餐业务，向茶艺馆提供香茶美点。

第三，全年开展促销活动八次，让利酬宾加州鲈每条一元，贵宾房免最低消费，特惠菜式益食家，每款1. 优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。

第四，营业部与出品部，根据市场消费需要，每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共20—款，扩大营业收入10—万元，酒店通过一系列经营活动，提高了知名度，取得了良好的经济效益和社会效益。

### (四) 全员公关，争取更多的回头客。

餐饮部领导把公关作为一项重要工作来抓，大小会议上，经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜，以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日，向关系户电话问候，赠送如中秋月饼、奉送挂历、寄

贺年卡等。通过大家的努力，今年餐饮部整体公关水平提高了，回头客比往年有所增加(五)增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。

餐饮部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性，增强了员工的效益意识，并要求员工付之行动。同时完善有关制度，明确责任，依一制度去加强控制。全年完善了《费用开支规定》、《原材料收、付、存制度》、《堵塞漏洞制度》、《原材料合理使用制度》、《办公用品领用制度》、《物品申购制度》、《财务审核稽查制度》、《收款员管理制度》等。今年全体员工已养成良好的节约习惯，合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣，发现浪费现象，及时制止。另外，餐饮部领导、供应部经理定期进行市场调查，掌握市场价格动态，及时调整原材料的进货价。十月份推出的千年老龟汤，原来整套半成品进货，为降低成本，后来改为自已进龟，自已烹制，近二个月来，节省成本三万多元。

(五)做好政治思想工作，促进经济效益的提高。

餐饮部充分发挥党组织和工会组织的作用，关心员工，激发情感，增强凝聚力。

1. 组织员工参加97年羊城优秀厨师、优秀服务员技术大赛，参加酒店田径运动会、书法比赛、技能比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参加酒店扶贫济困捐助活动，学习“三字经”活动，学英语50句活动。在各项比赛活动中，都取得较好的成绩，其中在酒店的田径运动会，就摘取六枚金牌、三枚银牌。

(六)完善劳动用工制度和培训制度，提高员工素质。

1. 严格劳动用工制度，餐饮部招聘新员工，符合条件的，择优录取，不符合条件的，一律拒收，不讲情面，保证招工的质量。同时，上级领导深入员工之间，挖掘人才，不断充实队伍，通过反复考察，全年提拔部长、领班。对违反酒店规定

的员工，以教育为主，对屡教不改者，则进行处罚解聘，全年共处罚员工1. 由于劳动用工的严格性，员工素质较高，办事效率大大提高。

2. 完善培训制度。为了使培训收到预期的效果，餐饮部领导首先明确了培训要具有“目的性”、“实用性”、“时间性”的指导思想。其次，成立了培训小组，再三是制定了培训方案，采取理论与实际相结合，以老带新的方式，分期分批进行培训。例如，每月一次管理培训、安全卫生培训；每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四，定期进行考核，全年开展“推销手册”、“服务知识、技能”、“咨客服务规范”、“酒店管理知识”、“出品质量”、“促销业务知识”、“英语50句”、“礼貌用语”、“安全卫生知识”等培训达20---次。

#### (七) 重视食品卫生，抓好安全防火。

1. 重视食品卫生，健全各项食品卫生岗位责任制，成立卫生检查组，明确各分部门卫生责任人，制定了日检查、周评比、月总结的制度，开展了流动红旗竞赛活动，对卫生搞得好的分部门给予奖励，卫生差的分部门相应扣罚。由于全体员工的努力，全年未发现因食品变质而引起的中毒事故，顺利通过省市旅游局的酒店年审和国检。

2. 抓好安全防火工作，成立安全防火领导小组，落实各分部门安全防火责任人，认真贯彻安全第一，预防为主的方针，制定安全防火制度，完善安全防火措施，各楼层配备防毒面具，组织员工观看防火录像，并进行消防器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道，做好各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性，通过有效的措施，确保了餐饮部各项工作的正常开展和财产的安全，今年以来未发生任何的失火事故。

#### (八) 按照标准，完善硬件配套设施，美化了环境，稳定了客



源，提高了经营气氛。

## 餐饮经理工作工作计划 餐饮工作计划篇五

1、第一季度：佳节欢乐宴。

建议一月份以早茶为卖点；二月份以年夜饭为卖点；三月份以私房菜为卖点。

2、第二季度：建议四月份以清明祭祖推出“金猪祭祖”、“鹅肉飘香”专题外卖活动；五月份以“瓜果飘香入菜来”健康菜肴推介；六月份推出“清凉一夏”活动月。

3、第三季度：建议七、八月份开展“十二星座美味手札”，根据十二星座的性格特点推出不同款式菜肴；九月份推出“澜亭”团圆月赏月活动。

4、第四季度：建议十月份推出“蚝”情万丈生蚝美食月活动、无“蟹”可击美食月活动；十一月份推出冬日进补炖汤系列、“烤烤你-一种热辣辣的迷香”炭烧美食节；十二月份推出“婺菜也spa”系列美食菜肴、“澜亭十大招牌菜”年度盛宴活动。

二、队伍建设：

1、完善劳动用工制度、培训制度、提高员工整体素质

(1)严格劳动用工制度，餐饮部招聘新员工符合条件的择优录取，保证招工的质量。同时上级领导深入员工之间挖掘人才、不断充实队伍。通过现有员工介绍的方式招收有从业经验的服务人员。

(2)完善培训制度，为了使培训收到预期的效果，餐饮部管理人员首先明确了培训要具有“目的性”、“实用性”、“时间性”

的指导思想。其次成立培训小组，再三是制定培训方案，采取理论与实际相结合、以老带新的方式分期分批进行培训。例如，每月一次管理培训、安全卫生培训；每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四，定期进行考核，全年开展“推销手册”、“服务知识、技能”、“咨客服务规范”、“酒店管理知识”、“出品质量”、“促销业务知识”、“英语50句”、“礼貌用语”、“安全卫生知识”等培训。

(3) 规范菜品试菜制度，为更好的推广我店餐饮产品，对推出的产品由厨师长定期做专项培训。

## 2、规范管理完善制度

(1) 健全管理机构由餐饮部领导、分部门组成的质量管理小组。小组既分工又协作，由上而下层层落实管理制度，实行对管理效益有奖有罚，提高管理人员的整体素质，使管理工作较顺利进行。

(2) 完善餐饮部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，确保上级指令得到及时落实执行。

(3) 建立出品估清供应监督制度。为了限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作。每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专薄记录，同时到有关分部门核实查证。并要求管理人员签名，以分清责任。

(4) 加强协调关系。酒店分工细环节多，一项工作的完成有赖于各部门之间的协调合作。

(5) 提高综合接待能力。全面抓好服务规范、出品质量、使接待能力提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各

类型宴会预订。

3、队伍的稳定：针对餐饮服务人员流动性较大的现状，为稳定酒店餐饮服务，建议我部将稳定队伍的工作作为\_\_年工作重点。

(1)完善部门工作流程，降低员工工作强度，杜绝重复工作现象。

(2)健全奖罚制度，对有培养前途的员工给予宽松的发展空间和晋升机会，使员工产生对酒店的归属感。

(3)加强员工培训使其在店期间学习到相关从业知识。

三、开拓经营、发展增收渠道、扩大营业收入：

随着餐饮业竞争的日益激烈，定期的市场调查、经营分析，准确的市场定位，才能使我们的产品保持长久的市场占有率。

1、与当地婚庆公司合作，签署互惠促销协议，开拓我店婚宴信息发展增收渠道。

2、切实落实好每月美食推广活动，通过系列经营活动，提高了知名度，取得良好的经济效益和社会效益。

3、开展联营活动，餐饮部与客房部等相互配合，共同促进经营。

4、全员公关，争取更多的回头客。对员工灌输公关意识和知识，销售部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜，以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日、客户生日向关系户电话问候。同时专人负责客户资料的'征集及补充，并于日常例会期间及时沟通。

5、作好重要假期餐饮促销工作。

6、履行好定期市场巡查工作，对竞争对手的动态及时关注。

四、增强员工效益意识，加强成本控制：

1、强调成本控制、节约费用的重要性，增强员工的效益意识，并要求员工付之行动。同时完善有关制度，明确责任，依据制度加强控制。完善《费用开支规定》、《原材料收、付、存制度》、《堵塞漏洞制度》、《原材料合理使用制度》、《办公用品领用制度》、《物品申购制度》、等。

2、严格执行市场询价制度，保证原材料成本控制。

餐饮部服务安全管理在餐饮服务过程中，服务人员要注意保管和照看客人的物品防止丢失或被盗，在自助餐厅，由于客人不时起身离桌，服务员更要提高警惕。如客人饭酒过量，服务人员应注意观察，在可能的情况下婉言劝其少酒，以免发生醉酒闹事、伤人、斗殴等。

## **餐饮经理工作工作计划 餐饮工作计划篇六**

1、餐厅内部管理方面：

(1)、参与制定合理的餐厅年度营业目标，并带领餐厅全体员工积极完成经营指标。

(2)、根据市场情况和不同时期的需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。

(3)、制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。

(4)、抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进

行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。

(5)、安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。

(6)、至少每月召开一次餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题；听取员工对餐厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作。

(7)、与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人意见，改进菜品质量，满足客人需要。

(8)、建立餐厅物资管理制度，加强餐厅食品原料、物品的管理，以及食品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。

(9)、抓好餐厅卫生工作和安全工作，定期检查餐厅清洁卫生，清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

## 2、营销方面：

(1)、利用各种渠道大力宣传，增加餐厅在本地的知名度，树立良好形象，打造实力品牌，深入市场。

(2)、征求客人意见，处理客人投诉，程度满足客人要求。

(3)、企业能否长远，在于文化的鉴赏和传承，牢牢抓住好食惠汉餐的企业餐饮文化，从餐厅的装修装饰风格 and 高质量餐品，以及热情温馨的服务，程度的展现我餐厅的文化主题和内涵，使餐厅具有无限的生命力。

### 3、经营战略：

我餐厅地理位置良好，已经有了比较好的餐饮氛围，人流量及客户群比较乐观，与此同时，周边的各种快餐厅，面馆，海鲜餐馆，川菜馆等等，这些琳琅满目的餐饮形式都是我们不同程度上的竞争对手，只有做好我餐厅各项工作质量，尤其服务质量，才能处于优势地位。

(1)、我们要在全方位经营的同时，推出自己的特色，发扬自己的特点，要集中力量，把我餐厅的招牌产品做精做好，拳头攥紧了打出去才有力量。

(2)、结合市场的休闲特点，适当增加休闲娱乐设置。

(3)、在保证发展和盈利的同时，我们加强奋斗，拓展规模，在不同地方开分店，实行多店经营，实现是我们努力的目标。

## 餐饮经理工作工作计划 餐饮工作计划篇七

1、由运营发展中心总监李家勇介绍出品研发工作室主要核心工作。

2、由集团行政总厨刘清河介绍出品研发工作室试运行阶段的情况及工作计划。

追求出品质量的稳定一直是餐饮从业者的共同愿望。餐饮专业组出品研发工作室依照集团领导的指示精神本着务实、有效的工作方针。于20xx年12月23日进入沈航进行了试运行阶段。针对目前各餐饮中心出品质量不稳定的共性问题：(同一品种却相差各异现象、生产加工人员技术参差不齐、菜品主辅料随意搭配、无标准、售卖价格没有依据等现象。)先后赴航院、沈体、鞍山、抚顺四家子公司、对各餐饮服务部菜品进行了调研、采集整理了子公司餐饮业态目前经营的副食品种、有选择性进行规范。固化龙源标准食谱及规范制作技术

与操作流程、目前已完成了十道菜肴和四款免费汤投料配比单的修订。

规范食谱、统一操作流程。让中餐标准化从无到有、从不完善到完善。改变高校餐饮生产加工模式、尤其厨师的手工性和原料投放的随意性以及技术控制的模糊性。保证龙源餐饮业态的出品质量在一个相对稳定的状态。餐饮专业组出品研发工作室出台的标准食谱暂时还达不到真正意义上的标准化。综合目前龙源餐饮业态实际状况首先从选料标准；投料标准；切配标准；工艺流程方面进行规范和统一。

4、组织开展技术交流、提高厨师创新意识和技术素质；

5、定期召开专题会、交流研发新品；

6、整理并规范菜肴结构、建立龙源集团（出品投料标准配比单）档案；

10、最终确定：经试销一周后师生反映良好、适合档口操作的将录入龙源集团（出品投料标准配比单）并推广至各子公司餐饮服务部。

餐饮专业组出品研发工作室下步工作将组织子公司班长、资深员工岗位技能培训、使厨师提高和规范操作技术与操作流程提升并统一餐饮业态出品质量、通过烹饪方法、技术手段的改进、原材料使用、生产消耗控制等方面进行规范。为集团各餐饮业态提供技术指导与支持。实现厨师后备力量有计划的储备和培养。组织开展技术交流、提高厨师创新意识定期进行市场调研、了解菜点新趋势、组织厨师外出参观学习、开阔厨师眼界、感受快餐领域日新月异的变化、更新厨师观念。

辽宁龙源教育产业投资管理集团有限公司

## 餐饮经理工作工作计划 餐饮工作计划篇八

在餐饮服务过程中,服务人员要注意保管和照看客人的物品防止丢失或被盗,在自助餐厅,由于客人不时起身离桌,服务员更要提高警惕。

如客人饭酒过量,服务人员应注意观察,在可能的情况下婉言劝其少酒,以免发生醉酒闹事、伤人、斗殴等意外事故。对已醉酒的客人应立即通知大堂经理和安全部,以防意外。

有重要客人参加的宴会、酒会、餐饮部要指定专人服务并根据要求对食品留样备查。下班时要将重要的烟、酒及饮料锁好,防止被盗。

在宴会或各种活动以后,服务人员要检查有无留下火灾隐患。

### 2、厨房生产安全管理

不允许采购和使用腐败、变质、不卫生的菜肴及食品。

厨房生产管理人员坚持验收把关,餐具消毒,严禁无关人员进入厨房和餐厅后台,在食品生产过程中防止生食品与熟食品,原料与成品交叉污染。

保持厨房内外环境整洁,采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及孽生条件的措施,垃圾和废弃物定点摆放,及时清理。

食品生产经营人员,每年必须进行健康检查,新参加工作或临时参加工作的食品生产,经营人员也必须进行健康检查办理健康证,无证人员不得参加接触食品生产、经营工作。

厨师应保持个人卫生,在工作前必须将手洗干净,穿戴清洁的工作衣帽,不许留长指甲和戴配饰,不得使用超过保存期限的食品或食品原料,不得生产不卫生的仪器和饮料。



厨房人员要注意安全操作, 严禁操菜刀等利器嬉戏打闹, 不准擅自离开正在加热的油锅, 保持排油烟器的清洁。

各厨房人员在下班时, 要严格检查煤气、水、电是不关闭, 及时发现和排除隐患, 在确保无异常后锁好门、关好窗, 各岗位要指定专人负责本岗位的安全管理工作, 电器、加热炉、饮食用品要由专人负责并严格遵守操作程序。

厨房工作人员应熟悉各种应急措施, 并能熟练使用各种消防器材。

### 3、食品储存卫生管理

做好防霉、防虫、控制温、湿度及定期进行食品库房的清扫和消毒。减少外界因素对食品的污染。各类食品应分类存放, 食品与非食品, 原料与半成品卫生质量存在问题的食品与正常食品, 短期存放与较长基存放的食品, 以及具有异味食品与易吸异味的食品, 均不能混杂堆放。

对入库的食品应做好验收工作, 变质食品不能入库要对库存食品定期进行卫生质量检验。

### 四、食品销售卫生管理

餐饮部服务员要定期检查身体, 一旦发现有某种传染病, 要立即调离, 经常对接触食品的工作人员进行有关食品卫生的教育。

销售的食物应当无毒、无害、符合一定的营养要求, 具有相应的色、香、味, 不得销售腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他可能对人体健康有害的食物。

各种餐具、茶具和盛放在接入口食物的容器、工具、设备必须符合食品卫生要求, 防止食物污染。

# 餐饮经理工作工作计划 餐饮工作计划篇九

## 二、管理目标：

### 1、人员编制：

(2) 每季度由餐厅及厨房对员工进地考核评估，考核内容包括考勤、仪容仪表、礼节礼貌、劳动纪律、协作精神、工作态度、服务技能、工作效率等，对表现较好的员工给予表扬，对得分较低的员工进行批评教育并作为季度、年终评比条件之一。

(3) 提高主管领班的管理素质，各岗位实行垂直领导，减少重复指挥，实行层层负责制，避免工作中的失误，加大人员的管理力度。

(4) 要求各部门实行每日班前会制度，由各岗位和管负责主持，做好当天部门会议的上传下达，由各部门领班负责检查员工的仪容仪表、工牌、工鞋、工袜、头发、指甲等，对不合格的员工进行指正并及时整改。

(6) 在现有的员工队伍中挖掘有潜能的人才，培养一批既有良好专业知识又有较高服务技能的业务骨干。

(7) 每日岗位负责人要和员工进行思想沟通，解决员工的一些实际问题，将员工的一些好的建议和想法上报部门，对一些不良想法的员工进行分析教育，反不好的苗头消灭在萌芽状态。

(8) 关心员工八小时以外的生活，把宿舍管理列入部门管理工作中。

### 2、物品管理

(1) 餐饮部所属各部门主管要认真制定每月各类物品的申购、补充及领用计划，进一步做到物尽其用。

(2) 各部门主管、领班要督促做好本部日常物品的登记造册，并委派专人负责统计、发放和领取，做好每月报损计划。

(3) 每月配合财务部做好各类物品的盘点工作，严格每月酒水 and 物品的盘点计划。

(4) 完善各类物品的损耗登记制度，增强员工的主人翁意识，做到样样事事有人问、件件物品有人管，对由于因工作疏忽而造成物品流失损坏的，将实行按价赔偿制度。

### 三、培训目标：

1、明年餐饮部将制定餐饮部服务工作中的应知应会，把以往服务中因疏忽大意，不细致以及客人经常投诉的问题综合起来编制成册，作为每一个员工应值得注意事项和培训教材，从而避免不必要的投诉。

2、为提高餐饮部主管人员的管理水平，我们将利用晨会的时间进行有针对性地培训，并对每天发生的问题进行分析探讨，使问题得到及时地解决。

5、为让每位员工做到一岗多用，餐饮部还将实行岗位交叉培训制度，在业务不忙或淡季进行内部交叉培训，以便更多的员工了解和掌握不同岗位的业务知识的服务程序。

6、每季度对员工的业务知识以及技能技巧进行不定期的考核、评估，已达到优胜劣汰的目的。

### 四、推广目标：

1、我部根据客源和市场需求，不断变换菜品的样式和口味，

并根据消费客人的特点，提供个性化服务和菜品的调配，使大众化会议餐及本地风味特点高、中、低档并举，以此来满足不同客人的需求。

2、每月厨房将推出8—10创新菜品，作为每月厨师长的特别推荐。

3、根据客人需要，每季度将定期调整会议菜单和宴会菜单，使客人有常吃常新的感觉；经常征询客人意见，并不断改进来赢得回头客，增加经济效益。

4、节日将推出以下活动：

(1) 2月14日推出情人节套餐 (2) 2月23日推出元宵节活动

(3) 春节期间将推出带有祝福名字寓意的节日菜肴

(4) 8月1日推出“军旅套餐” (5) 根据不同的节日还将推出教师节、儿童节、母亲节、妇女节等专项的优惠活动。

5、婚宴

(一) 周一至周五最低餐标780元/桌

(二) 节假日最低餐标880元/桌

五、成本费用控制目标：

1、经营费用：

(1) 节约用水：做到每个岗位严禁用水冲地，杜绝厨房常流水现象，做到需要时开不用时关。

(2) 节约用电：各岗位做到人走灯关，平时在没客人的情况下，只留夜明灯。

(3) 空调的使用：按照规定将空调调至规定的度数，在没有客人的情况下，单间空调不得开放，客人走后应随手关闭，每日下班前派专人检查。

(4) 物品领用制度：按照餐饮部制定的办公用品领用制度，做到以旧换新。

(5) 低值易耗品的使用：对可回收利用的物品进行回收和再利用，严格控制纸张使用。

(6) 清洁用品的使用：能用价格低的就不用价格高的，并按照比例合理添加药液，尽量使全年的清洁用品总支出控制在最低范围内。严格按照操作程序 and 规定对餐具进行洗刷和消毒，做到轻拿轻放，减少餐具的破损。

(7) 严格餐具、用具赔偿和处罚制度。

## 2、食品成本：

做好食品原材料成本控制，可防止和降低餐饮企业生产经营全过程中原料的损失、浪费和高成本的现象发生，从而使餐饮企业中各种原料得以充分利用，发挥最大的经济效益。

(1) 全力配合采购部搞好原料的采购工作，做到五具必须：品种必须对路、质量必须优良、价格必须合理、数量必须适当、凭证必须齐全。

(2) 为了保证采购品种的对路，质优、价廉，建议采购要通过多种渠道，多种方法。

(3) 严格原材料验收制度，务必做到四相符：原料品种相各个地方、价格相符、质量相符、数量相符。

(4) 入库保管的原料由库房保管员负责验收；直接交厨房使

用的原材料由厨房负责人验收。

(5) 验收时必须对原料实物验质、点数和过秤，对质量差、价格高、腐烂变质的原材料，应拒绝接受使用。

(6) 进一步明确生产操作程序，遵守生产操作制度，保证各生产过程相互衔接，提高劳动效率。

(7) 严格按菜品质量标准生产加工，做到民高质量、低成本，营养丰富为原则，使菜品色、香、味、型、营养具佳，合理利用原材料，减少不必要的浪费。

(8) 严格各种菜品、调味品的领用制度，合理使用贵重调味品，厨师长要亲自控制领用，防止跑、冒、滴、漏。

(9) 在日常工作中，各部管理人员要严格督导，严厉处罚各种浪费行为，使餐饮部整体的成本费用控制在标准范围之内。

## 六、安全管理目标：

1、严格要求各部门员工遵守大厦及餐饮部制定的各项规章制度。

2、加强主人翁责任感，注意寻找事故的隐患，并做到及时上报及时解决。

3、严格按操作规程使用各种机械设备并做到定期检查、保养和维护。

4、按照《易燃易爆危险品的管理规定》做好天然气、酒精罐的使用及保管工作。

5、定期配合工程部检查清理通风排烟管道。

6、做好各营业区域的日常清扫工作，保证通道畅通。

7、注意厨房操作间的卫生，经常清扫易污染部位。

8、各营业区域的物品储存保管严格按分类分档原则进行，不乱堆入。

9、严禁无关人员进入经营场所。

10、处理事故时严格执行三不放过原则“事故原因不明不放过，责任不清不放过，整改措施不力不放过”。

## 七、卫生质量管理目标：

加强饮食卫生和环境卫生管理，对提高食品质量，防止食品污染，预防食物中毒，都起到至关重要的作用。20\_\_年餐饮部将更加严格规范执行各项卫生质量管理标准，确保用餐宾客身体健康。

### 1、环境卫生：

采取“四定”办法，即定人、定物、定时间、定质量来划片分工，责任到人，做到窗明几净、墙面光亮、各种装饰物、灯饰无灰尘，地板或大理石地面定时打蜡抛光，西餐厅地毯定期清洗，餐桌要经常用清洗剂擦洗，不能有异味，厨房地面墙面及灶台上方的抽油烟机要定期清理，灶台、台案、水池要随用随擦，保持洁净，库房物品码放有序，定期消毒。

每月不定期由部门经理带队对餐饮部所属区域进行两次环境卫生督导大检查，发现问题及时整改。

### 2、餐具卫生：

餐具实行“四过关”，一洗、二刷、三冲、四消毒，凡用过的餐具必须当时清洗并消毒，提起炎热时必须清洗两次，一次加药液洗涤，一次清水清洗，洗涤后的餐具由后勤部分类

保管、按需派送。

### 3、食品卫生：

(1) 严格执行食品卫生法的有关规定，按照食品量化分级管理a级企业的标准来要求全体厨师。

(2) 制定详细的规章和操作规程，每个厨师要做到了解其中的内容和操作方法。

(3) 每位厨房管理人员都要签订食品卫生责任书，做到层层落实，责任到人，保证全年不出责任事故。

### 4、个人卫生：

个人卫生做到“四勤”：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤换工服，并及时配合防疫站做好培训工作和卫生检查工作，以良好的精神面貌服务于宾客。

展望20\_\_年，餐饮部全体员工将更加紧密团结在大厦领导周围，坚定不移的创造企业的社会效益与经济效益以及政治效益，不断的更新管理理念，创新管理方式，增强服务意识，拓宽服务领域。我们有信心、有决心、有能力在新的一年里使餐饮部各项工作取得让各级领导满意的成绩。

## 餐饮经理工作工作计划 餐饮工作计划篇十

一、以出品为“龙头”，增加餐饮的核心竞争力，打造“xx美食，美食xx”这一品牌，营造食在xx这一良好口碑。

一楼的出品主要以“快”为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以“稳住一楼”为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，首先将



现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。计划在xxxx年的三月份——四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在xx良好社会形象，从而争取更多的客源。

二、服务上以培训为手段，以基层管理人员为核心，着力打造一支服务水平过硬的优秀团队。来应对餐饮市场的激烈竞争。

服务作为餐饮的第二大核心产品□xxx年我们将紧紧围绕酒店“情满xx□舒适家园”这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。一楼的服务仍然以“快”、“准”、“灵”为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出“情”字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取

客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的机会认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

### 三、降低开支，节约成本，争取的利润空间。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽的努力来实现部门更多的利润。

最后，我相信我部将在酒店领导班子的正确领导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取创造出更好的成绩。