

火锅店后厨工作计划(优秀8篇)

时间流逝得如此之快，前方等待着我们的的是新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。优秀的计划都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

火锅店后厨工作计划篇一

- 一、人生得意须尽欢，德忆火锅美舌尖。
- 二、人逢德忆（得意）精神爽。
- 三、吃过了，就会回忆的好火锅——德忆火锅。
- 四、选择德忆，收获得意。
- 五、汤好，味好，口碑好。
- 六、满德满火，满忆满锅。
- 七、吃香喝辣，下次再来。
- 八、德忆无言，口碑“香”传。
- 九、德忆火锅，让你不自觉就地咽口水。
- 十、人生“德忆”须尽欢——德忆火锅，欢聚的味道。
- 十一、品群英荟萃，涮德忆火锅。
- 十二、美味火锅，德忆生活。
- 十三、好汤煮好料，德忆好味道。

- 十四、好口德当然值得忆起。
- 十五、德忆火锅，给你美味的回忆。
- 十六、吃德忆火锅，享食尚生活。
- 十七、有此味，好“德亿”。
- 十八、德忆火锅，连筷子都跳舞。
- 十九、人品美德，汤品健康。
- 二十、美味靓火锅，德忆（得意）好生活。
- 二十一、闻起来比吃起来更香——德忆火锅。
- 二十二、好火锅，好德忆。
- 二十三、舌尖上的得意——德忆火锅。
- 二十四、德忆火锅，资深吃货的得意之选。
- 二十五、非得意，不火锅。
- 二十六、德忆——忆锅回味无穷。
- 二十七、给予你家的味道，温暖的感受——德忆火锅。
- 二十八、天天火锅，就要德忆。
- 二十九、天然美味，快乐共享。
- 三十、令人难忘的美味——德忆火锅。
- 三十一、生意红火，日子红火，自然还有德艺火锅。

- 三十二、德忆火锅，还是过去的味。
- 三十三、得意人生，德忆好味。
- 三十四、德忆火锅，值得回忆。
- 三十五、德忆火锅，底料食料，双重好料。
- 三十六、德忆人生，美味同享。
- 三十七、品德忆火锅，度得意人生。
- 三十八、人生“德忆”欢，生活上品选。
- 三十九、德忆：德忆火锅，美味之作。
- 四十、德于行动，忆于品质——德忆火锅。
- 四十一、要想得益，快来德忆。
- 四十二、德于品，忆于心。
- 四十三、德忆，只为你吃的得意。
- 四十四、不上火的火锅，还是德忆好。
- 四十五、人品美德，汤品美味。
- 四十六、美味经典，得意之选。
- 四十七、人生“德忆”须尽欢。
- 四十八、总能让你回味的味道——德忆火锅。
- 四十九、德忆火锅，实在爽到家。

- 五十、生活，火锅里找乐趣。
- 五十一、吃前得意，吃完更得意。
- 五十二、德于行，忆于心——德忆火锅。
- 五十三、德忆火锅，得意人生。
- 五十四、帅哥美女东方来，飘飘然回家去。
- 五十五、德忆于品，享受于心。
- 五十六、洋洋美味，德亿火锅。
- 五十七、火锅口馋，德忆淡然。
- 五十八、好吃告诉我们，不好吃告诉大家。
- 五十九、吃德忆一辈子，得意一辈子。
- 六十、悠悠火锅韵，浓浓德忆情。
- 六十一、正宗好汤，世代传承——德忆火锅。
- 六十二、汤美菜鲜好火锅，重庆德忆这一家。
- 六十三、欢聚时刻，尽情德忆。
- 六十四、德忆火锅，让舌头跳舞。
- 六十五、德高汤料好，幸福享不了。
- 六十六、德意火锅得意料，得意人生得意造。
- 六十七、吃德忆火锅，人生从此得意（德忆）。

六十八、吃的更香，辣的更爽。

六十九、德忆火锅——重拾火锅记忆。

七十、德忆火锅，有思想的生活。

七十一、鲜声夺人，优滋优味。

七十二、德忆火锅美，生活更得意。

七十三、德行天下，忆满中华——德忆火锅。

七十四、德忆火锅——我就得意这个味儿。

七十五、德忆火锅，一起分享满意。

七十六、德忆火锅，吃就吃一辈子，让您得意一辈子。

七十七、正宗汤料，自然得意。

七十八、吃好喝好，下次再来。

七十九、德忆火锅，别忘了我。

八十、好口味，火锅美。

八十一、用心做火锅，从不得意。

八十二、有口德的火锅，值得您回味回忆。

八十三、味好，当然值得回忆。

八十四、德忆火锅，地道的重庆火锅。

八十五、德忆火锅，真得意。

- 八十六、德忆火锅，得意生活。
- 八十七、德忆火锅，回忆的滋味。
- 八十八、德忆火锅，滋润生活。
- 八十九、做好人，喝好汤，一生圆满享健康。
- 九十、德忆的好火锅，必须得意。
- 九十一、得于百材，亿以百味。
- 九十二、火锅得益（德忆），值得回忆。
- 九十三、美食天地，自在德忆。
- 九十四、吃在德忆，开心得意。
- 九十五、好吃没意见，吃完再点赞。
- 九十六、快乐人德忆，自然味得心。
- 九十七、好汤，好料，好锅，健康好生活。
- 九十八、品不尽的色香美味，吃不腻的德忆火锅。
- 九十九、好火锅，暖心窝。
- 一百、人有德，汤有品，好运伴着你。
- 一百〇一、美味让你回味，德忆只给满意。
- 一百〇二、德忆火锅，巴适得很哦。
- 一百〇三、生活有德忆，健康不缺席。

一百〇四、好火锅，更厚道。

一百〇五、德忆生活，享受一生。

一百〇六、德忆，得亿，真得意。

一百〇七、德忆火锅，给你一次畅快淋漓的感觉。

一百〇八、沸腾生活，得意舌尖。

一百〇九、德忆火锅：沸腾的记忆，永远的回味。

一百一十、好德忆，得第一。

一百一十一、德忆火锅，闻一闻，精神百倍，吃一吃，赛过神仙。

一百一十二、吃得德忆，嘴边都是回忆。

一百一十三、德意火锅，忆味无穷。

一百一十四、火锅，吃出来的畅快，言不尽的滋味——德忆火锅。

一百一十五、德忆火锅，重庆味道。

一百一十六、这个味儿，才够味儿。

一百一十七、吃好喝好，德忆最好。

一百一十八、因为好吃，所以一直记着你。

一百一十九、有此味，才“德亿”。

一百二十、到德忆吃火锅，将美味一网打尽。

- 一百二十一、好人好汤，人生风光。
- 一百二十二、辣翻全场，唯我独尊。
- 一百二十三、火锅概念，德忆体验。
- 一百二十四、你铭记的不是岁月，是这个味道。
- 一百二十五、闲话少说，先来一锅——德忆火锅。
- 一百二十六、德忆火锅——能唤起你记忆的味道。
- 一百二十七、德忆火锅，吃得畅快。吃得得意。
- 一百二十八、吃德忆火锅，走得得意（德忆）人生。
- 一百二十九、吃货过瘾的火锅——德忆火锅。
- 一百三十、德美入汤，自然好火锅。
- 一百三十一、创造一流新意，成就百年老店。
- 一百三十二、德行天下，温馨回忆。

火锅店后厨工作计划篇二

首先感谢李总对我工作一如既往的信任和支持，并且让我全面负责前厅的一系列工作！很荣幸获得这次宝贵的机会！我会再接再厉，不辜负您的期望。回顾近几个月来的店里的生意大不如从前，做为金海捞的一名管理人员，我有不可推脱的责任！为了改变这种现象，提高本店的营业额。我认为把人员和营销做为突破口是最佳手段，所以针对以上两点做了如下规划！

3. 制定严格的培训计划，包括菜品知识培训及服务流程培训；

4. 明文规定每一岗位的工资收入情况及相应的激励机制；

5. 要员工充分理解80与20理论对餐饮行业的意义。即80%的盈利是从20%的产品中产生的；80%的问题是从20%的员工中产生的；80%的管理（经营）建议是从20%的管理人员中产生的。因此要经营好餐厅取决于20%的管理人员和20%的好产品。

二，营销。

1. 树立知名度，提高本餐厅在当地餐饮市场的影响力及信誉度。如：教师节、儿童节、护士节等节日时举办一些让利性的大促销。以此活动的名义邀请当地媒介给予新闻报道，以起到软性广告宣传及餐厅正面形象的树立之作用。

2. 建立和收集客源人事档案，建立客源档案主要是记录客人的喜好、忌讳、出生年月、公司店庆等内容。

3. 以专精俘虏顾客，餐饮业同样面临市场细分，要做到大而全，结果可能“四不像”，餐饮业投资者应考虑建立自己的菜系特色。

4. 做好售后服务，积累忠诚顾客，顾客永远是衣食父母，尤其是忠诚顾客，这不仅在于后续消费，更为重要的是他们能为你带来口碑传播，使忠诚顾客的数量越滚越大，市场也就越来越大。

那么如何把这两点有效的结合起来呢？也就是人员营销（服务推销）。服务人员与顾客接触的机会是最多的，就意味将产品推销出去的机会最多。服务中的首要目的就是做增强消费的“催化剂”，也就是说提高推销效率。餐厅人员的推销不是一种简单的推销，而是对产品的一种认可及销售。推销相当于对顾客的一种“引导消费”，引导消费者消费本餐厅的产品和服务的一个过程。

销售分为内销售和外销售，像服务员和厨师就是内销售。从迎宾员对着川流不息的客人说“欢迎光临金海捞”开始，推销就贯穿在了整个服务过程之中。在推销一个产品之前，首先要将自己推销出去。该如何把自己培养成一名优秀的推销员，给企业带来好的经济效益呢？通常我们都是用最简单、最容易让顾客接受的方式，如：“您好，我是xxx服务员，真诚为您服务！”不过还有其他的基本要求：1. 有良好的自我形象。2. 熟悉餐厅的产品和服务。3. 了解客人的需要和心理。只有做好这些才有利于我们在服务中去推销。

通常我们强调的推销内容有：1. 本店最有特色、最有质量保障的菜肴。2. 每日需要沽清的菜肴。3. 创新的菜肴。4. 每日的特价菜。5. 记住老顾客的姓名、职业、特殊需求，做出金牌服务。6. 在服务中推销我们也可以根据不同的顾客采取不同的策略。根据顾客的不同身份，宴请对象、不同层次、顾客就餐的心理去给顾客引荐适当的产品。

服务推销是一门艺术，也是一门学问，是我们用心与顾客交流的一种技巧。相信只要我们用心，服务推销无处不在。但我们最终的目的还是让顾客高高兴兴而来，满意快乐而归，早日成为餐饮界中的重中之重。

以上拙见，愿领导加以批评指教。希望在我们大家的共同努力下，金海捞愈办愈好！

五年的人事管理，我觉得无论对待任何人，要了解他们，知道他们的需求，在工作要平等，但是在生活上需要关心、帮助。

2、在工作中只要做事公平、有分寸、合理的沟通是最重要的，好好的和他们沟通是一个方面，但是不能把过多的方便，让他们当成随便，这才是我们应该做到的。

2012年3月24日

火锅店后厨工作计划篇三

引导语：随着炎热的退去，寒冬的来临，火锅店无疑又将成为大家的宠儿，热气腾腾的火锅，总是能让人们忘却暂时的寒冷，但是，如何开一家正宗的四川火锅店，却是一门不小的学问。首先，你要准备一份创业计划书。

吃火锅是中国多数大喜爱的餐饮习惯，特别是四川的火锅发展到今天，从火锅的品种、档次、规模、制作、调配、风味等方面已经浮现出了多元化的特点，使各种从事火锅制作并供给火锅消费的企业迅速发展，也引起了从事和即将火锅产业的企业和经营者的极大的热情和兴趣。

一、综述：

作为火锅店，其基础特点与其它餐饮企业有共通之处，即生产、销售、服务、消费为一体。者想要从事火锅行业，必须认真做好市场调研研究，这样可以懂得到人们需要什么类型的火锅，控制火锅风味、特点、方法、地点、人群等信息，在特定的市场区域，创办具有特点的火锅店，以获得稳固而可靠的市场份额。所以说，做好前期的市场调查，是开火锅店决策或的前提。

二、火锅市场调查：

(一)、对火锅市场的影响因素：

1、经济发展对火锅的影响，其中包含了消费者对火锅需求的增长、现有火锅存在着各档次火锅店的结构性抵触、社会发展和国家政策措施为餐饮行业发展起着宏大的推动作用、客观环境的变更和消费的不稳固性等几慷慨面的因素。

2、传统因素对火锅的影响，其中包含了火锅的历史性、广泛性、文化性、奇特征等。

(二)、客源的调查分析：

1、服务对象分析：

(4)、消费者的地区和民族特点：不同地区、不同民族的人们对于火锅的锅品请求千差万异，应当加以差别。

当然，由于火锅的相互渗透性、交杂性，很多火锅已经被改良、创新，合适大多数人的口味，具有共性了。但是对于消费者的分析必不可少。

2、顾客消费行动分析：

消费是一个综合概念，消费行动包含消费程度、消费结构、消费方法和消费习惯等。

(4)、消费习惯体现在，对就餐环境、气氛、品牌、风味、经济等方面形成的习惯。

3、顾客消费特点分析：

(1)、不断定性：大部分顾客是流动的，小部分是断定的，因此选址要合理。

(2)、随机性：顾客数量多、差别大，对火锅的消费具有选择性，因此要把握火锅发展动态，及时调剂口味，改良创新。

(3)、机动性：这是由成功的品牌所决定，以顾客就餐的频率和回头率为标记。

(4)、领导性：调剂经营策略、成功的广告运作等，都会对顾客的消费产生必定领导。

三、火锅市场的划分：

(一)、划分请求:

3、具有稳固性。市场划分后，只要符合实际，就勇敢开辟，制定长期打算，占领市场。

(二)、划分种类:

1、地理地位：火锅店的地区性对其经营有较大的影响，要充分懂得火锅地理因素。同一区域，不同的店和锅品服务于不同的消费群体；而同一店和锅品到了不同地区也会有变更。

2、人口分类：受人们的居住、文化、宗教、民族等因素的影响，对火锅的消费有差别，对品种、档次、目标均有不同。不同层次的消费群，对档次、品种请求也不同。

3、顾客区分：除了考虑顾客、的职业、收入等外，还要分析其动机，是传统节俭型、经济实惠型、新潮激动型，还是豪华张扬型等，才干取得实效。

4、行动分析：将顾客分为常客、一般客人、流动散客、新客等，这与火锅店的火锅质量、服务程度、顾客信任等有关。

四、火锅市场的定位:

(一)、火锅市场定位的分析，有着不同的标准:

1、按档次分：高、中、低档，或豪华店、风味店、大众店、自助店等；

2、按功效分：特点火锅、快餐火锅、小火锅、滋补火锅等；

3、按起源分：川味火锅、蒙古火锅、宫廷火锅、老火锅等；

4、按经营分：品牌火锅、餐厅火锅、自助火锅、火锅吧等。

开店前要根据这些标准，联合自身特点，选择自己的经营品种。

1、高低联合法：在开业初期，以高质量火锅、高程度服务、较低廉的价格迎接顾客。可以很快博得顾客、建立形象、打开局面，实现正常经营。

2、高高联合法：起点高，效益也高。以高质量火锅、高级次的环境、高品位的装修、高程度的服务吸引高层次的顾客。风险大、利润也大，进入良性循环后收益也很大。

3、品牌垄断法：奇特的锅品、奇特的配方、专利火锅产品，可用较高的价格经营火锅，但品种的风味特点要保持不变。

4、大众化法：以大众火锅品种、大众化的价格低价供给，以薄利多销为主。

五、火锅店的类型：

1、豪华型：

豪华型火锅店在某一区域均有较高的名誉，装修设施齐备，环境精巧，在火锅制作方面十分讲究。除了具有一般火锅店的特点外，其奇特之处为价格较高，高质量的火锅、高超的服务及就餐环境相统一具备高级的烹协调服务人员，其服务对象以高收入者居多。

豪华型火锅店具有高价与火锅成本、服务程度、就餐环境融为一体，火锅产品与高度统一，服务对象稳固与社会形象突出，管理到位、制度完善等特点。

2、大众型：

大众型火锅店是火锅店中的主力军，其数量最大。经营品种

比较单一，原材料以中低档为主，风味以当地大多数人可以吸收的口味为主。这类火锅店以自身的特点、规模、档次、服务的差别，在顾客中各有自己的地位与形象。有自身的独有特点，价格适中与火锅成本较低和风味大众化关系密切，座位率与周转率较高。

大众型火锅店具有价格与大众化联合，经营方法机动多样，服务对象面向大众消费者、经营管理方法联合自身实际等特点。

3、风味型：

风味型火锅店是体现奇特的饮食文化，具有浓郁的处所风味、品种比较单一、但影响很大的火锅店，往往具有必定的代表性，是历史性、地区性、民族性的综合反响。词攀类火锅品种比较定型，汤卤比较固定，服务有必定特点，风味得到公认。

风味型火锅店具有布局与装修有丰富主题与内涵，顾客能感受到奇特的文化熏陶与情调，吃与乐联合、参与性强，展现某种有特别意义的运动，气氛轻松和睦等特点。

4、自助型：

自助型火锅店是将火锅原料(生料和半成品等)与餐具全部放在火锅厅的某一区域，由客人自行选用，服务人员较少的火锅店。词攀类火锅除了有着随便性、自由性的特点外，还拥有较大的选择性，感到较大的满足感。

自助型火锅店具有布局上履行开放式、以大厅为主，锅品上以一二个品种为主、口味大众化为好，价格上采用每人限定金额消费，服务上比较机动、服务人员较少，顾客的参与性和自我满足感得到体现，讲究原料及菜肴的丰富性、又避免糟蹋，充分利用空间与顾客的运动性等特点。

六、火锅店的经营情势：

1、独立经营：

词攀类火锅店的经营一般不受其它餐饮企业的制约，独立选择自己的经营品种，一般规模较小、费用较少，利润不高，起源以独资、入股、贷款为主。这种情势在市场上占重要地位，其优点有：能根据市场的发展变更做出对经营品种、策略的调剂与适应，以满足消费者的需要；能保持自身的火锅特点，并按照市场请求调剂和创新锅品；员工关系比较密切，管理比较直接，利于调动积极性。其不足之处为：由于规模较小，经营品种单一，可能会受到大型火锅企业的冲击，在市场竞争中禁不起风浪，发展潜力不大。

因此，要采用独立经营方法创办火锅店，必需要有奇特的火锅品种、较好的口岸、比较充分的等。

2、合伙经营：

词攀类火锅店是有几个人分辨出资、或分辨以、设备、营业场地、等联合创办火锅店，进行经营。在经营上一般也不受其它餐饮企业牵制，遇到各种问题，由合伙人一致协商解决。其优点有：在达成经营共鸣的前提下，解决开店遇到的如、经营品种等问题，可以施展各自优势，团结互助，形成合力；可以互相制约，补充不足之处，建立监督机制；与市场接洽紧密，信息较多，可以随时调剂经营品种，把握市场动态，紧跟消费者需求。其不足之处为：合伙人容易产生抵触和纠纷，其中一个合伙人不负责任或脱离合伙关系，经营便容易受到影响，甚至造成直接经济丧失。

因此，要采用合伙经营火锅店，需要达成共同的经营意识，具有较高的素质，要订立合伙经营协议书，明确责权利及利润分配等。

3、特许经营：

特许经营作为一种先进的经营方法，也是现代餐饮业的重要经营情势，其优点和效果均十分明显。

一个火锅企业打算履行特许经营时，具体方法措施包含：多种情势进行连锁加盟；对火锅企业的品牌要素进行注册；成立统一的管理机构；管理规范化管理；清算净化市场；开展连锁配送等。

履行特许加盟时应当注意几个要害问题，其一是找准市场的需求定位；其二是由点到面，全面开花；其三是抓好人力资源。

七、火锅店的选址：

1、火锅店选址的区域因素：

在选址之前，必需要选择一个便于经营和发展的区域，这是选址的前提。在选址时要考虑到经济发展程度、文化教导影响、市场竞争状态、方案地位特点、软硬件环境是否优越等各方面的因素。

第四要科学预测赢利。在开业的前、中要联合各种因素，对必定时代的销售额与毛利进行分析，预测赢利与效益。

另外，还可以用经验断定店址的选择。

3、火锅店的选址与布局：

火锅店后厨工作计划篇四

1、每位员工上、下班时必须打记时卡。打卡后应将卡片放回原处，严禁代人或委托人打卡，违者给予处罚。

2、迟到或早退、旷工：凡超过或提前规定的上、下班时间一

分钟，即被认为是迟到和早退。迟到早退（每次）均以5分钟为限，超过此时间的则以每增加5分钟加算一次计算，每次扣除现金10元。凡规定的上班时间迟到或擅自提前离岗1小时，而又无特殊原因者，则认为旷工，旷工分别以4小时以下按一天，超过4小时按2天计算，旷工一天算4天。按员工实际工资计算。

3、如因公差、外勤、加班、病假、事假等原因未能打卡，应向领班或经理报告，应备有病、事假条及医院证明等，以备核查。

4、全勤奖：凡规定上班时间迟到或早退、请事假、旷工、请病假（一天以上者），扣除本月的全勤奖。员工上岗工作时必须穿着制服。所穿制服必须保持整齐、清洁。

5、上班时应坚守工作岗位，不脱岗，不串岗，不准做与工作无关的事，如会客，看书报，下棋、打私人电话，不得带亲戚朋友到酒店公共场所玩耍、聊天、不得哼唱歌曲、小调。

6、因病需要请假的员工应提前一日向厨师长办理准假手续，因不能提供相关手续或手续不符合规定者，按旷工或早退处理。请假应写请假条书面备案。

7、需请事假的，必须提前一日办理事假手续，经厨师长批准后方有效，未经批准的不得无故缺席或擅离岗位。电话请假一律无效。8、本制度适用于厨房部的所有员工。

1、上班时需穿戴工作服帽，在规定位置佩戴工号牌或工作证。服装要干净，整洁、工作时间不得裸背敞胸、穿便装和怪服。

2、上班时需穿工作鞋，不得穿拖鞋。

3、工作服应保持干净整洁，不得用其它饰物代替纽扣。

4、工作服只能在工作区域或相关地点穿戴，不得进入作业区

域之外的地点，禁止着工装进入前厅。

5、必须按规定围腰系带操作，不得拖曳。

1、厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。

2、地面天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、隙应予填实密封，并保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。3、定期清洗抽油烟设备。

4、工作厨台，橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。

5、食物应在工作台上操作加工，并将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持请清洁、卫生。6、食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露太久。

串味. 冷藏室应配备脱臭剂. 8、调味品应以适当容器装盛, 使用后随即加盖, 所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触. 9、应备有密盖污物桶，泔水桶，泔水最好当夜倒除, 不在厨房隔夜，如需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，泔水桶四周应经常保持干净。

8、员工工作时，工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲，工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。

9、在厨房工作时，不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。

10、厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清浩。11、厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次清洁完

毕，用具应集中处置。

12、不得在厨房内躺卧或住宿，亦不许随便悬挂衣物及放置鞋履、或乱放杂物等。

13、有传染病时，应在家中或医院治疗，停止一切厨房工作。

1、根据餐厅厨房生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免先后程序不分，先入库房原料搁置不用。

2、高档原料派专人保管，严格按量使用。其它原料同样做到按量使用，物尽其用。

3、未经许可，不得私自制作本餐厅供应菜品，杜绝任何原料浪费行为。

4、不得使用霉变，有异味等一切变质的烹饪原料。对原料做到先入先出，随时检查。

5、不得将腐败变质的菜品和食品提供给客人。

6、不许乱拿、乱吃、乱做厨房的一切食品。处理变质原料，需经批准。

7、严格履行原料进入，原料烹制和菜品供应程序，确保餐厅菜品操作流程正常运转，做到不见单，厨房不出汤锅的原则。

8、验收人员必须心企业利益为重，坚持原则，秉公验收，不图私利。

9、验收人员必须严格按验收程序完成原料验收工作。

10、验收人员必须了解即将取得的原料与采购定单上规定的质量要求是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符的原材料。

11、验收人员必须了解如何处理验收下来的物品，并且知道

在发现问题时如何处理。如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要责任。

12、验收完毕，验收人员应填写好验收报告，备存或交给相关部门的相关人员。

1、对厨房各项工作实行分级检查制，对各厨房进行不定期，不定点、不定项的抽查；厨师长、组长、厨房员工。

2、检查内容包括店规、店纪、厨房考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、出菜制度及速度、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。3、各项内容的检查可分别或同时进行。

卫生检查：每日一次，包括食品卫生、日常卫生、计划卫生；

纪律检查：每月一次，包括厨房纪律，考勤考核，店规店纪；

设备安全检查：每月一次，包括设备使用、维护安全工作；

生产检查：每周一次，包括储藏、职责出品制度、质量及速度。

每日例查：每日二次，包括餐前、后工作过程，个人及其它卫生。4、检查人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改已或在规定期内改正。

5、属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的责任；属于部门，班组的差错，则追究其负责人员的责任，同时采取相应的经济处罚措施。

6、对于屡犯同类错误，或要求在限期内改进而未做到者，应加重处罚，直到辞退。

7、检查人员应认真负责，一视同仁，公正办事。每次参加检查的人员，对时间、内容和结果应做书面记录备案，检查结果应及时与部门和个人利益挂钩。

1、根据工作需要，组长有权安排本组各岗人员值班。2、接班人员必须提前抵达工作岗位，保证准点接班。3、交班人员必须向接班人员详细交代交接事宜。4、接班人员必须认真核对并落实交班内容。

5、值班人员应自觉完成交代的工作，工作时间不得擅自离开工作岗位，不得做与工作无关的事。

6、值班、接班人员应保证值班、接班期间的菜点正常出品。

7、值班、接班人员要妥善处理 and 保藏剩余食品及原料，做好清洁卫生工作。

8、值班、接班人员下班时要及时关闭能源开关，锁好门窗交钥匙。9、厨师长无定时检查值班交接记录。

(3)厨房纪律：每周一次，主要内容有考勤、考核情况、厨房纪律；(4)设备会议：每月一次，主要内容有设备使用、维护。

(5)每日例会：主要内容有总结评价过去一日厨房情况，处理当日突发事件。

(6)安全会议：每半月一次，主要是厨房的安全工作。(7)协调会议：每周一次，主要是相互交流、沟通。

2、除例会和特殊会议外，各类会议召开至少提前一天通知，并告知开会时间、地点、到会对象及内容。

3、在会人员都应清楚会议性质及讨论的要点，提前准备材料，会议主持者要做好会议进程的全要工作。

4、参加会议的所有人员都应准时出席，如因特殊情况不能准时到会者，应事先向厨师长请假。会议必须准时开始，与会人员中途不得随意离开会场。

5、会议非议论期间，与会者不应私下交谈，争论抢白。如需发言，应等待合适时间。

6、所有会议发言应简明扼要，直截了当，节约时间。7、在会人员应集中精力开会，不办理与会议无关事宜。

8、会议一时不能解决的事宜，应另作处理，由专人跟办，不应费时讨论，不可纠缠不休。9、会议未形成决定的方案或未被通过的提议，应自觉保留，会后不乱议论，会上决定之事项，厨房各岗位必须自觉贯彻执行，其结果应主动报上。

厨房引起火灾的主要因素：大量堆积易燃油脂，煤气炉未及时关闭，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。

1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用；

2、不能超负荷使用电气设备。

3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。4、易燃物贮藏应远离热源。5、每天清洗净残油脂。

7、炼油时应专人看管，烤食物时不能着火。8、煮锅或炸锅不能超容量或超温度使用。

火锅店后厨工作计划篇五

一、环境卫生制度

2、不在食堂、火锅厨房内外乱堆放垃圾杂物，不随地吐痰。3、坚持每天两小扫，每周一大扫的制度。

5、非火锅厨房工作人员未经许可不准进入火锅厨房。

1、坚决执行食品卫生法，切实做到生、熟食品分开摆放。

2、生熟食品用的刀具、砧板、框架要严格分开使用，不能混合使用。3、一切食具、炊具必须严格进行清洗消毒，未经消毒的器具不准使用。

4、一切食品要做到三防（即防蝇、防虫、防污染），杜绝食物中毒事故的发生。

5、凡是超过食用日期或变质的食品不准食用。

6、新鲜蔬菜要保持干净，必要时要进行水泡，以防农药中毒。

1、凡是火锅厨房工作人员，每年要进行一次体检。

2、每位厨工要热爱本职工作、坚守岗位、树立为家人服务的思想，做到热情周到，积极主动改善出品质量。

3、遵守劳动纪律，做到不迟到，不早退，不无故旷工，有事要请假。4、爱护公共财物，注意节约用水、用电和一切燃料。

出和私用。

（一）火锅店营业前的准备工作 火锅店营业前厨房各工种、各部门要做好充分的准备工作，以保证营业后经营业务的正常进行，使产品质量和出菜时间、传递速度均达到客人满意。

（1）向厨师长问明当日的推销及估清品种，并传达给前台经理或服务主管，以保证营业后菜点品种供应的准确。

(2) 熟悉新添的产品内容，使营业后的传菜工作迅速、准确、不出差错。

(3) 准备好各种调味料的装碟工作

(1) 照要求煲制好足够的相应鲜汤、清汤；准备好足够的火锅底料。

(2) 制作好各种开胃小食。

(3) 为传菜部制作好各种调味料用以装味碟。

(4) 准备好兑锅的相应调料，同时准备好各种特色风味火锅的调味料。

(5) 做好特色风味火锅的初步熟处理工作。

(1) 切制各种开胃小食的原料；切制锅底兑锅需要的各种调料；

(2) 按标准准备初、细加工各种火锅菜品。

(3) 为内部员工的伙食准备当天的原料；

(4) 与采购部门拟订急需购进或第二天购进的原料。

(5) 准备好当天供应的鲜活水产原料，以便随时供应。

(6) 准备制作菜品的装饰品，用于菜品的点缀。4、杂工的准备工作：

(1) 准备好各种餐具，以便盛装菜品。(2) 做好原料的初加工工作。刮削、整理各种蔬菜。

(二) 火锅店营业中的工作流程

1、传菜部的运转. 营业后，顾客需要的菜点，由餐厅服务员记下单据，设以标号，送到传菜部，传菜部需要立即将菜点单据中的品种归类，并要掌握上锅底、开胃小食、菜品的时间和根据单据中标明的顾客的某些要求，然后分别传达厨房相应部门。同时根据客人需要装好调味碟和开胃小食在上锅底前上桌。

2、炉灶部的运转及时、快速、准确的调制客人所点火锅锅底或相应的特色风味火锅。

3、切配部（含水台、打荷）的运转按照标准及时切配、装盘客人所点的各种火锅菜品，并根据需要进行菜品装饰、点缀。三人装已切好的菜、出菜，并按要求要求进行盘饰。一人专门刨牛羊肉，余下的切需要现切现装的菜品。并抽一人划单，清理厨房出品的遗漏。4、杂工的运转杂工配合切配部门工作，选取餐具，随时进行菜品原料的初加工。

1、妥善保管、贮藏未用完的烹调原料、各类食品，尤其是采购后直接进入厨房的鲜活原材料、调味料等，一般用保鲜纸包起，视原料情况分别方在保鲜柜冷藏保鲜，冷冻库中冷冻保存，以确保原料新鲜。

2、传菜部要与厨师长和相应的部门清点当日的菜点单据，与前台有关人员核对，做到供、销品种数目相符，并要沟通情况，总结一天的工作，哪些需要今后改进，拟订明天工作计划。补充资源等。3、清理和打扫厨房各部门卫生。

4、检查和掌握水源、电源和煤气的开、关时间，避免浪费水电，保证安全。

（四）素质要求

1、具有高中以上或同等文化程度的学历，同岗位3年以上的工作经验。2、良好的职业道德操守，不收取贿赂。善于激励

员工，创造团队合作氛围，提升整体作战能力。

3、具备大型中餐、火锅酒楼的厨政和经营管理技术；精通重庆火锅、渝派江湖菜、川菜的烹饪技法，具备很高的操作能力。

4、清晰小羔羊火锅的经营思路，熟练掌握店内菜品的总体风格、烹饪操作规程。

5、具备菜品创新、研究开发能力和研究旁人著作的创作能力。

6、具有较强的亲和力和突出的协调能力，能够协调部门为本店的经营做出贡献。

7、对突发事件能及时的处理，保证本店的正常运行。8、能够安排指导下属员工培训。

（五）岗位职责

1、负责领导厨房调料组、切配组、杂工组的工作，确保菜品加工、出品，汤料调制，餐具清洗、保管和回收等工作有序进行。指导各班组做好餐前、餐中、餐后的准备工作，确保菜品及时供应大堂。2、遵照食品卫生法的有关规定，加强食品的保鲜和卫生工作，监督检查搞好厨房的环境卫生，员工的个人卫生，确保所有食品符合健康要求。

3、管理维护好本部门内各班组的设备、厨具、餐具，经常检查厨房设施设备的运转情况和用具使用情况，保持清洁卫生，不损坏、不丢失。

4、负责厨房的考勤工作，正确行使表扬或批评，奖励或处罚形式。5、编制厨房部的预算，拟订菜品的成本、费用和利润计划，供总经理办公室参考。

6、熟悉各种原材料的价格、淡旺季特点，掌握货源供应情况，保证货源供应及时、质量良好。落实货源的购进验收和储存，并对其作业管理流程作密切监控。

7、监督各班组的用料情况，合理使用原材料，减少浪费，准确掌握原料的库存量，负责厨房每月的盘点工作，做好厨房成本控制。

技术、质量关，保证菜品质量，随时解决各种疑难技术问题，维护本店的声誉。

9、对餐厅菜品操作作业过程进行检查、指导，确保菜品数量的正常供应，确保菜品按标准化出品。10、协助执行经理共同处理各种重大突发事件。

11、经常与前厅经理、行政部门等相关部门协调，听取顾客的意见，不断的改进。

12、合理地组织、调配人力，充分调动各级人员的积极性，确保快速高效的出品。

13、负责对餐厅厨政管理制度执行情况进行监督和纠正。

14、负责组织菜品的设计和审计工作，不断了解菜品市场的动态和动向，不断开发特色菜、时令菜等新菜品。

15、负责厨房的安全防火工作，每天下班前检查水、电、气各系统，消除隐患和不安全的因素。

（六）工作流程

餐前工作（夏季早10：00—11：30，夏季晚5：00—5：30）
（冬季早9：30—11：30，冬季晚4：30—5：30）。

1、到店后先去吧台签到，签到时间以实际到店时间为准，根

据签到表的提示，签上自己的姓名和到店时间。2、签到后去店堂准备吃早饭。

3、吃完饭后要对调料品、原料、菜品质量标准进行验收，供应商把菜品送来时，先检查质量过不过关，然后称重。所有的菜都称完之后，要给供应商出具进货单，进货单需填的内容有：日期、名称、单价、数量、总金额、供应商签字、厨师长签字。如厨师长休息，由店长或领班代替完成验收工作。

4、验收工作完成后与墩子一起准备当天需用的菜品。（如：切片、丝、丁、块、花等）。

5、在准备工作的同时，要对厨房所有岗位进行监督，看其是否及时完成餐前的工作。餐中工作（上午11：30—2：00，下午5：30—9：00）

1、与墩子一起抓菜，并要求他们尽量以先荤后素的顺序为顾客提供菜品。

一、厨房考勤制度

1、每位员工上、下班时必须打记时卡。打卡后应将卡片放回原处，严禁代人或委托人打卡，违者给予处罚。

2、迟到或早退、旷工：凡超过或提前规定的上、下班时间一分钟，即被认为是迟到和早退。迟到早退（每次）均以5分钟为限，超过此时间的则以每增加5分钟加算一次计算，每次扣除现金10元。凡规定的上班时间迟到或擅自提前离岗1小时，而又无特殊原因者，则认为旷工，旷工分别以4小时以下按一天，超过4小时按2天计算，旷工一天算4天。按员工实际工资计算。

3、如因公差、外勤、加班、病假、事假等原因未能打卡，应向领班或经理报告，应备有病、事假条及医院证明等，以备

核查。

4、全勤奖：凡规定上班时间迟到或早退、请事假、旷工、请病假（一天以上者），扣除本月的全勤奖。员工上岗工作时必须穿着制服。所穿制服必须保持整齐、清洁。

5、上班时应坚守工作岗位，不脱岗，不串岗，不准做与工作无关的事，如会客，看书报，下棋、打私人电话，不得带亲戚朋友到酒店公共场所玩耍、聊天、不得哼唱歌曲、小调。

6、因病需要请假的员工应提前一日向厨师长办理准假手续，因不能提供相关手续或手续不符合规定者，按旷工或早退处理。请假应写请假条书面备案。

7、需请事假的，必须提前一日办理事假手续，经厨师长批准后方有效，未经批准的不得无故缺席或擅离岗位。电话请假一律无效。8、本制度适用于厨房部的所有员工。

二、厨房着装制度

1、上班时需穿戴工作服帽，在规定位置佩戴工号牌或工作证。服装要干净，整洁、工作时间不得裸背敞胸、穿便装和怪服。

2、上班时需穿工作鞋，不得穿拖鞋。

3、工作服应保持干净整洁，不得用其它饰物代替纽扣。

4、工作服只能在工作区域或相关地点穿戴，不得进入作业区域之外的地点，禁止着工装进入前厅。

5、必须按规定围腰系带操作，不得拖曳。

三、厨房卫生管理制度

1、厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。

2、地面天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、隙应予填实密封，并保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。3、定期清洗抽油烟设备。

4、工作厨台，橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。

5、食物应在工作台上操作加工，并将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。6、食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露太久。

串味. 冷藏室应配备脱臭剂. 8、调味品应以适当容器装盛, 使用后随即加盖, 所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触. 9、应备有密盖污物桶，泔水桶，泔水最好当夜倒除, 不在厨房隔夜，如需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，泔水桶四周应经常保持干净。

8、员工工作时，工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲，工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。

9、在厨房工作时，不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。

10、厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清洁。11、厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次清洁完毕，用具应集中处置。

12、不得在厨房内躺卧或住宿，亦不许随便悬挂衣物及放置鞋履、或乱放杂物等。

13、有传染病时，应在家中或医院治疗，停止一切厨房工作。

四 食品原料管理与验收制度

- 1、根据餐厅厨房生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免先后程序不分，先入库房原料搁置不用。
- 2、高档原料派专人保管，严格按量使用。其它原料同样做到按量使用，物尽其用。
- 3、未经许可，不得私自制作本餐厅供应菜品，杜绝任何原料浪费行为。
- 4、不得使用霉变，有异味等一切变质的烹饪原料。对原料做到先入先出，随时检查。
- 5、不得将腐败变质的菜品和食品提供给客人。
- 6、不许乱拿、乱吃、乱做厨房的一切食品。处理变质原料，需经批准。
- 7、严格履行原料进入，原料烹制和菜品供应程序，确保餐厅菜品操作流程正常运转，做到不见单，厨房不出汤锅的原则。
- 8、验收人员必须心企业利益为重，坚持原则，秉公验收，不图私利。
- 9、验收人员必须严格按验收程序完成原料验收工作。
- 10、验收人员必须了解即将取得的原料与采购定单上规定的质量要求是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符的原材料。
- 11、验收人员必须了解如何处理验收下来的物品，并且知道在发现问题时如何处理。如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要责任。
- 12、验收完毕，验收人员应填写好验收报告，备存或交给相关部门的相关人员。

五、厨房日常工作检查制度

1、对厨房各项工作实行分级检查制，对各厨房进行不定期、不定点、不定项的抽查；厨师长、组长、厨房员工。

2、检查内容包括店规、店纪、厨房考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、出菜制度及速度、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。3、各项内容的检查可分别或同时进行。

卫生检查：每日一次，包括食品卫生、日常卫生、计划卫生；

纪律检查：每月一次，包括厨房纪律，考勤考核，店规店纪；

设备安全检查：每月一次，包括设备使用、维护安全工作；

生产检查：每周一次，包括储藏、职责出品制度、质量及速度。

每日例查：每日二次，包括餐前、后工作过程，个人及其它卫生。4、检查人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改己或在规定期内改正。

5、属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的责任；属于部门，班组的差错，则追究其负责人员的责任，同时采取相应的经济处罚措施。

6、对于屡犯同类错误，或要求在限期内改进而未做到者，应加重处罚，直到辞退。

7、检查人员应认真负责，一视同仁，公正办事。每次参加检查的人员，对时间、内容和结果应做书面记录备案，检查结果应及时与部门和个人利益挂钩。

六、厨房值班交接班制度

1、根据工作需要，组长有权安排本组各岗人员值班。2、接班人员必须提前抵达工作岗位，保证准点接班。3、交班人员必须向接班人员详细交代交接事宜。4、接班人员必须认真核对并落实交班内容。

5、值班人员应自觉完成交代的工作，工作时间不得擅自离开工作岗位，不得做与工作无关的事。

6、值班、接班人员应保证值班、接班期间的菜点正常出品。

7、值班、接班人员要妥善处理和保藏剩余食品及原料，做好清洁卫生工作。

8、值班、接班人员下班时要及时关闭能源开关，锁好门窗交钥匙。9、厨师长无定时检查值班交接记录。

七、厨房会议制度

(3)厨房纪律：每周一次，主要内容有考勤、考核情况、厨房纪律；(4)设备会议：每月一次，主要内容有设备使用、维护。

(5)每日例会：主要内容有总结评价过去一日厨房情况，处理当日突发事件。

(6)安全会议：每半月一次，主要是厨房的安全工作。(7)协调会议：每周一次，主要是相互交流、沟通。

2、除例会和特殊会议外，各类会议召开至少提前一天通知，并告知开会时间、地点、到会对象及内容。

3、在会人员都应清楚会议性质及讨论的要点，提前准备材料，会议主持者要做好会议进程的全要工作。

- 4、参加会议的所有人员都应准时出席，如因特殊情况不能准时到会者，应事先向厨师长请假。会议必须准时开始，与会人员中途不得随意离开会场。
- 5、会议非议论期间，与会者不应私下交谈，争论抢白。如需发言，应等待合适时间。
- 6、所有会议发言应简明扼要，直截了当，节约时间。7、在会人员应集中精力开会，不办理与会议无关事宜。
- 8、会议一时不能解决的事宜，应另作处理，由专人跟办，不应费时讨论，不可纠缠不休。9、会议未形成决定的方案或未被通过的提议，应自觉保留，会后不乱议论，会上决定之事项，厨房各岗位必须自觉贯彻执行，其结果应主动报上。

八、厨房防火安全制度

厨房引起火灾的主要因素：大量堆积易燃油脂，煤气炉未及时关闭，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。

- 1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用；
- 2、不能超负荷使用电气设备。
- 3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。4、易燃物贮藏应远离热源。5、每天清洗净残油脂。
- 7、炼油时应专人看管，烤食物时不能着火。8、煮锅或炸锅不能超容量或超温度使用。

火锅店后厨工作计划篇六

- 1、厨师长是后厨管理和后厨菜品质量的第一责任人，全面负责后厨各项管理工作，并直接向总经理及集团公司负责。
 - 2、作为本部门执行集团公司战略目标的第一责任人，必须准确理解集团公司的愿景、核心价值观和战略规划，正确理解和把握集团公司的经营理念、服务理念、企业文化和品牌拓展战略，将以上的理念正确传递给每位员工，并能以此安排和指导自己及员工的日常工作。
 - 3、贯彻执行公司的各项规章制度和文件精神，保证本部门与集团公司其他部门的密切合作，需按照集团公司下达的各项工作任务，相互理解、密切沟通，确保完成营业收入、毛利率、费用控制等相关财务指标。
 - 4、须不断对消费市场做不定期的调研进行分析，了解顾客对菜品口味和质量要求；并从菜品质量、控制部门费用、人员建设等内容，做出月度经营分析报告，并制定出合理的改进计划和方案。
- 保食品卫生，防止食物中毒。
- 6、肩负店内安全管理，应制订本部门的消防安全工作守则和应急预案，督促各岗位员工在收市工作须对用气、用电、用水，以及门窗都要认真进行检查，不能有丝毫马虎。督促副厨师长每天都要坚持安全制度的贯彻执行，并定期、定时对在岗员工进行消防安全知识，安全防范等教育，防患于未然，消除一切安全隐患。
 - 7、与周边相邻各单位、社区及当地居民建立良好的人际关系，为经营管理工作创造良好的外部环境；与省、市、地方的行政管理机构的工作人员，建立良好的合作沟通关系。

8、部门内的设施、设备的使用、保养和管理须严格执行设备管理制度，确保各种设备的良好运行，并对各种突发事件从容应对，将损失降至最小；合理控制物料成本，减少浪费，做到物尽其用，为公司创造更大利益。

9、与集团公司各部门建立良好的沟通协调机制，切实保证本部门与楼面各部门以及督察部保持良好的沟通与协调，做到工作中不相互推诿、不相互指责，而是相互理解、相互支持；随时掌控部门内部个岗位之间，以及后厨与楼面之间、后厨与督察之间的合作情况，最大限度的确保对客服务体系以及食品加工体系的高效率和高质量的运行。

10、不仅加强与楼面的沟通，了解顾客菜品质量、销售等方面的意见，还需每天开餐时了解楼面顾客就餐情况，现场收集顾客意见，了解顾客对本店菜品口味和质量，及时改进菜品质量；关注顾客对菜品口味和质量的需求变化，为研发新菜提供市场依据。

11、配合楼面大堂经理、运营副理、客服经理妥善处理宾客对菜品质量以及菜品卫生投诉，在确保集团公司信誉不被伤害的同时，提高宾客的满意度。

12、掌握本部门人员在编情况和员工思想波动，指导副厨师长建立招聘渠道模式和员工沟通机制，避免人员在编情况在运营管理中带来的阻力，有效控制员工的流动，降低人力成本的。

13、建立本部门员工的培训模式，根据员工培训需求，制订月度员工培训计划，检查督促副厨师长对试用期进行员工培训工作，亲自负责转正期内员工的在职培训，不断培养和提高员工的服务意识和工作技能，激励员工努力提高自己的专业技术(烹饪)水平和自身的工作真正做到管理流程专业化、加工(服务)流程标准化。

14、按照集团公司各岗位的工作要求制定考核标准，在各项考核中做到“公平、公正、公开”，使考核工作可以真正贯彻执行，逐步构建以专业化、标准化、流程化的管理模式。

15、在技术部和人力资源部的协助下，配合厨师长建立绩效考核、培训开发、技术大比武等模式，建立骨干员工，为集团公司长远发展培养可用之才。

16、随时掌控原材料市场价格及品种的变化，每月定期对市场价格的调研，并与采购部紧密联系，了解供销情况，合理调剂厨房物料，杜绝因原材料原因导致菜品估清，同时减少积压，降低资金使用成本。

17、督导各部门员工严格按照技术部规定的技术要求、标准规范、工作程序及量化标准等制作和加工各种菜品，严禁私自更改制作工艺，对后厨的菜品质量承担直接责任。

18、督导各部门员工正确贮存各类食品原材料。

19、不断研制新菜品，保证菜品推陈出新成为一项制度，并积极参加国内同行业的大型烹饪大赛，努力创造和培育百姓厨房的饮食文化。

20、拒绝行贿受贿，得过且过的行为，认真审核负责各部门每天的申购计划单，严禁“漏、忘、错”申购的事情出现，支持和配合集团公司财务部每月末对原材料的盘点清查工作，按照流程认真做好每天原材料的记帐工作，切实做到心中有数，管理有方。

21、认真监督检查每天的收货和验货程序，严格按照公司对原材料的标准规范收货，杜绝以次充好、严把质量关。

22、对本部门操作间、物料库等范围内的公司固定资产和公共财物承担直接责任，并支持和配合集团公司财务部做好每

月、每半年对本部门固定资产、易损易耗品的盘点清查工作。

23、每天监督各岗位的餐前准备工作，了解当天的预定情况，了解订单菜品是否科学(营养、颜色搭配、毛利控制等方面)，从而不断提高出品质量和速度，杜绝形式主义，安排值班经理检查监督各部门收市工作，检查厨房、设备等情况，排除设施安全隐患。

24、每天坚持书写工作日志，及时向集团公司上报本部门当天发生的重大事件和处理情况。

25、确定本部门的会议结构，避免会而不议、议而不决、决而不行，确保每次会议不但是沟通的平台，也是部门培训的课堂。

26、以身作则，坚持学习，不断提高自身的领导能力和管理能力，做遵章守纪的标兵和模范，充分调动各级员工的工作热情，倡导快乐工作的工作理念，以塑造和培育团队精神。

27、恪守“对外代表公司，对内代表客人”的服务准则，积极维护公司形象，保护公司利益不受损害。

28、完成集团公司交办的其他工作。

火锅店后厨工作计划篇七

转眼间加入xx火锅店这个大家庭已半年多了，根据酒店经理的工作安排，主要负责前厅的日常运作和培训工作。

20xx年是我们酒店经济腾飞的关键之年，因此，进一步提高员工素质，提高服务技能是当前的迫切需求，根据酒店经理的指导思想以饭店经济为中心，培养“一专多能”的员工，认真学习，深刻领会当今培训工作的重要性，带动员工整体素质的提高。

今年的目标是以酒店发展和岗位需求为目标,切实提高员工认识培训工作的重要性,积极引导员工自觉学习、磨砺技能,增强竞争岗位,投身改革的自信心。培养一支服务优秀技能有特色的高素质员工队伍,努力使之成为新时期不断学习不断提高的智能型员工。

以各岗位为基本培训单位,贯彻营销服务理念和技能相结合的培训原则组织实施岗位补缺,一岗多能的培训技能方法。拟在以下几方面进行针对性的培训,不断提高员工的岗位技能。

1. 专业技能技巧培训: 管理工作的全新理念和思路已成为管理人员在内的酒点员工迫在眉睫的需求,因此今天我们严格按照巴奴总店的要求来培训员工的技能技巧,定期组织员工到巴奴总店学习。
2. 专业技能技巧培训时间: 拟予二月上旬起开展,每旬安排2节培训课共计90分钟。
3. 提高员工各项技能技巧,礼貌礼仪,行为规范。
4. 各岗位培训时,该岗位人员强制性要求参加。
5. 考核: 以小测试和工作进行组合考试,不断考核。
7. 管理人员负责跟踪,监督,并对培训提出合理化建议。

火锅店后厨工作计划篇八

- 一、锦庭为您的品质生活打造健康火锅!
- 二、一锅煮香鲜,品味悟人生。
- 三、领先的科技,健康的火锅。

- 四、麻辣火烫新食尚，营养美味更健康。
- 五、锦庭火一把，领香涮一锅。
- 六、火一把，涮一锅。
- 七、天府食尚鲜，锦庭火锅香。
- 八、有厨艺，生美味；无厨房，更健康。
- 十、火锅新食尚，健康永相伴。
- 十一、绿色的承诺，火红的品质。
- 十二、涮新技术，配送健康。
- 十三、美味的外延，健康的内涵。
- 十四、一口论天下，麻辣自在人。
- 十五、领鲜红火不上火现代食尚，火锅领香。
- 十六、吃火锅，到锦庭！
- 十七、锅色添香，领鲜食尚。
- 十八、锦城美味，再来一锅。
- 十九、锦庭火锅，健康特色。
- 二十、锦庭火锅，健康传承。
- 二十一、将绿色火锅进行到底。
- 二十二、红红火火吃火锅，健健康康来相聚。

- 二十三、一样的美味演绎别样的健康。
- 二十四、让几亿人更健康，是锦庭的责任。
- 二十五、留住传统火辣香，科技配送更健康。
- 二十六、新配送火锅，身得健康享。
- 二十七、夫妻相伴，滋味人生。
- 二十八、锦庭有健康的味道锦庭火锅，美味与健康触手可及！
- 二十九、一锅一绿色，一锅一健康。
- 三十、辣统天下，锦庭火锅！
- 三十一、传递健康火锅，品尝美味生活。
- 三十二、锦庭火锅看锦庭，还饮食尚火锅！
- 三十三、绿色火锅，涮出健康。
- 三十四、千年美食文化，一品锦庭火锅。
- 三十五、百锅千味，健康锦庭。
- 三十六、婷我风采，锦我未来。
- 三十七、锅煮双椒，座品风云。
- 三十八、健康食尚开涮，锦庭火锅乐享。
- 三十九、辣味十足，健康饮食。
- 四十、人民以食为天，火锅以绿为先。

四十一、火锅有你，最健康。

四十二、火锅也时尚，锦庭送健康。

四十三、自古火锅出天府，热血沸腾在锦庭。

四十四、美味在锦庭，健康火锅我先行！

四十五、火辣配送，味透先技。

四十六、锦庭火锅，滋身味美。

四十七、享受健康与时尚的时刻。

四十八、健康火锅新主张，千年锦城头一家。