

2023年代加工合同简洁 睫毛加工厂加盟 合同必备(大全7篇)

生活当中，合同是出现频率很高的，那么还是应该要准备好一份劳动合同。那么一般合同是怎么起草的呢？下面是小编带来的优秀合同模板，希望大家能够喜欢！

代加工合同简洁篇一

- 2、美容频道每日的原创内容及定期的专题制作,包括配合销售定制专题、美妆视频等;
- 3、包括但不限于时装周电影节等日事件报道的配合执行;
- 4、美容频道对应的资源拓展及维护工作;
- 5、美容频道线上、线下活动的策划、执行、报道;
- 6、部门其他临时性工作等。

任职要求:

- 1、本科(含)以上学历,中文、新闻、公关、广告等相关专业;
- 2、1年(含)以上工作经验,熟知美容领域各品牌,有美容美妆相关专业知识;
- 5、较好的沟通协作能力,较强的执行力,承压能力强,诚实守信。

代加工合同简洁篇二

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。
- 4、餐具、厨具等一切用品、物品摆放要整齐、美观，如有损坏应及时维修和更新。
- 5、非火锅厨房工作人员未经许可不准进入火锅厨房。

二、火锅店食品卫生制度

- 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。

三、火锅厨房工作守则

- 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。

5、克己奉公、不徇私情，不多吃多占。厨房一切用品，未经负责人同意不能借出和私用。

火锅店厨房管理制度从流程化开始

（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、传菜部的准备工作传菜部在厨房中起“调度”作用，是连接前台和厨房之间的纽带，前台的工作情况、后厨的生产情况，都要通过传菜部给予及时的传达，以保证厨房的生产流程符合前台工作的需要。另外，在营业后，菜品是否制作得准确无误？是否出品及时、没有差错？这都是传菜部随时应注意的。厨房传菜部营业前一般要做好以下工作：

（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

（4）准备好开胃小食的装碟工作。

1、2楼分别设置备餐台，各种开胃小食和调味料由传菜部在备餐台装碟上桌

2、炉灶部的准备工作炉灶部是确定整个火锅风味的中心，也是厨房运转流程的中心，营业前的准备工作主要有：

(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。

3、切配加工部的准备工作（含水台、打荷）等工作该部门是火锅菜品的主要加工部门，营业前的准备工作比较多，也比较杂，主要有：

(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。

（三）火锅店营业后的收尾工作

每天营业完毕后，厨房各部门、各工种都要进行认真的收尾工作，收尾工作主要有：

- 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，不收受贿赂。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。
- 2、监督厨房工作，保证出锅、出菜的节奏，配合前厅给予顾客最优质的服务与菜品。
- 3、严格把握好食品卫生关，绝不允许把变质变味的菜品给顾客。
- 4、控制好后厨所有食品与菜品的成本。

餐后工作（中午2：00，晚上9：00，夜01：00）

- 1、安排员工餐的菜品，尽量让员工能到点用餐。
- 2、了解值班人员的工作。
- 3、督促员工关好水、电、气。
- 4、审核墩子开出的次日菜品，并填写审购单。

火锅店管理规章制度

火锅店管理规章制度

第一节 员工的招聘与录用

- 1、凡年满18岁，履历清楚，身体健康，作风正派，无违法行为，愿意接受本公司的管理。培训的男、女公民，均可加入本公司的加盟店工作。
- 2、新聘员工入职学习期为3天，若考试不合格不予录用，考试合格上岗。
- 3、新员工入职学习期间必须持有身份证、毕业证原件、计划

生育证、员工照片2张、（健康证、暂住证、在所属店一个月内办齐，费用自理）。工龄满一年以上者，可由酒店承担。

4、新店开业第一批服务员、厨师、厨工、实习培训期为15—30天，培训期满编写目的：本手册主要是对我公司加盟店的员工的培训工作进行系统的规范化。拉通培训，提高员工的基本素质，保证规范化工作，增强企业竞争力，使公司各加盟店保持良好的业绩，使公司不断发展壮大。

代加工合同简洁篇三

1、火锅厨房管理规章制度

一、火锅厨房环境卫生制度

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。

4、餐具、厨具等一切用品、物品摆放要整齐、美观，如有损坏应及时维修和更新。

5、非火锅厨房工作人员未经许可不准进入火锅厨房。

二、火锅厨房食品卫生制度

a□坚决执行食品卫生法，切实做到生、熟食品分开摆放。

b□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。

c□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。

d□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。

e□凡是超过食用日期或变质的食品不准食用。

f□新鲜蔬菜要保持干净，必要时要进行水泡，以防农药中毒。

三、火锅厨房厨工工作守则

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、树立为火锅厨师长服务的思想，做到热情周到，积极主动改善员工伙食。

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。

5、克己奉公、不徇私情，不多吃多占。饭堂一切用品，未经负责人同意不能借出和私用。

四、负责职工伙食人员守则

1、注意火锅厨房卫生，用餐后，要对台面进行简单的清理，把剩饭剩菜倒进垃圾桶。

2、依时上交伙食费。交伙食的时间为当月的1至3号，5号未交的作停膳处理。

3、及时开膳、停膳。若中途需开膳或停膳，应该提前一天通知厨工，否则厨工按原定人数、餐数开膳。（学校规定：早餐开足一个月，中途不停膳）。

4、按时就餐。午餐时间为：十点；晚餐时间为下午的四点半。

厨工与火锅厨师长之间应互相体谅、互相沟通，共同搞好膳食。

2、火锅店厨房管理规章制度

一、环境卫生制度

代加工合同简洁篇四

供方：（简称甲方） 需方：（简称乙方）

为明确买卖双方的权利和义务，根据《中华人民共和国合同法》及其他有关规定，经双方协商一致，签订本合同，以兹共同遵守。

一、购销模板规格 915x183 价格 43 ，方木规格 标准格，价格、规格以供货单为准。

二、乙方地址：

三、付款方式及时间：

首次付款时间：货到一半 ，二次付款时间：8层付总款的80%，余款封顶后付清。

四、以上单价不含税金，如需开发票，税金按总金额的4%计算。

五、甲方向乙方提供的模板，保证乙方能在约定的时间内重复使用 6 次，在使用过程中如出现开胶、脱层现象，小于5%的应视为正常，大于5%的甲方应负责调换，不能调换的应协商补偿，不得推脱责任。

六、乙方按合同规定时间向甲方付款，时间为7天，如果付款时间向后延误超过一个月，乙方需向甲方支付未付款的10%作为违约金，超过二个月按20%作为违约金，以此类推。

七、甲方向乙方供货时，乙方指定收货人为 签字为算，其它人除乙方负责人外，不得随意签名打条。

八、签定合同时，乙方需要提供负责人、项目经理、收货人的身份证复印件一份。

九、若双方发生纠纷，在卖方所在地人民法院诉讼，所产生的费用均由买方承担。

十、本合同一式二份，双方签字后生效。

甲方(公章)： _____ 乙方(公章)： _____

法定代表人(签字)： _____ 法定代表人(签字)： _____

_____年___月___日 _____年___月___日

代加工合同简洁篇五

火锅店厨房管理制度范本一：

一、火锅厨房环境卫生制度

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。

4、餐具、厨具等一切用品、物品摆放要整齐、美观，如有损坏应及时维修和更新。

5、非火锅厨房工作人员未经许可不准进入火锅厨房。

二、火锅厨房食品卫生制度

a□坚决执行食品卫生法，切实做到生、熟食品分开摆放□b□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。

c□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。

d□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。

e□凡是超过食用日期或变质的食品不准食用□f□新鲜蔬菜要保持干净，必要时要进行水泡，以防农药中毒。

三、火锅厨房厨工工作守则

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、树立为火锅厨师长服务的思想，做到热情周到，积极主动改善员工伙食。

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。

5、克己奉公、不徇私情，不多吃多占。饭堂一切用品，未经负责人同意不能借出和私用。

四、负责职工伙食人员守则

- 1、注意火锅厨房卫生，用餐后，要对台面进行简单的清理，把剩饭剩菜倒进垃圾桶。
- 2、依时上交伙食费。交伙食的时间为当月的1至3号，5号未交的作停膳处理。
- 3、及时开膳、停膳。若中途需开膳或停膳，应该提前一天通知厨工，否则厨工按原定人数、餐数开膳。（学校规定：早餐开足一个月，中途不停膳）。
- 4、按时就餐。午餐时间为：十点；晚餐时间为下午的四点半。厨工与火锅厨师长之间应互相体谅、互相沟通，共同搞好膳食。

火锅店厨房管理制度范本二：

一、环境卫生制度

代加工合同简洁篇六

客户单位名称(以下称甲方)

发布单位名称(以下称乙方)

甲乙双方根据《广告管理条例》及有关规定，签订本合同，并共同遵守。

一、甲方委托乙方于 年 月 日发布平面广告，发布媒体为《报》。具体刊登要求及费用如下：

(略)

二、甲方应在将广告费付给乙方，付款方式： 。

三、广告采用甲方提供的样稿或经甲方确认的稿件，必须符合《中华人民共和国广告法》和报社要求，未经甲方同意，乙方不得改动广告样稿。乙方有权审查广告内容和表现形式，对不符合法律、法规的广告内容和表现形式，乙方有权要求甲方作出修改，甲方作出修改前，乙方有权拒绝发布。

四、因报社原因临时或长期取消原甲乙双方确认的版面造成无法发布的；因报社广告发布价格调整，甲乙双方重新商定未果造成合同无法继续履行的；甲方确认的广告经报社审查未能通过而无法发布的；乙方不承担责任。因报社原因出现甲方确认的广告刊登版面，时间及文字等内容有误，乙方应承担责任的，具体执行方式双方协商解决或以报社确认为准。

五、甲方确认样稿时需签字或盖章，传真件同样有效。乙方以甲方确认稿为发布样本。广告样稿作为本合同附件，与本合同一并保存。

八、甲方如在合同签订后因自身原因撤稿，须支付给乙方合同金额的20%作为违约金。乙方须按照甲方的刊登要求严格执行，除不可抗力因素外，乙方如果出现漏刊现象，乙方应给予赔偿或补偿。每漏刊一次，应在原定版位补偿一次或折合相应的款项退回给甲方。

九、甲方必须在规定时间内一次性支付乙方广告款，如未能在约定日期之前支付乙方广告款，乙方有权通知甲方暂时终止发布，因此造成的损失由甲方承担，同时乙方从约定之日起每日向甲方收取5%的违约金。乙方如不按时交印，乙方须退回合同全额费用，并赔偿合同总价的5%的违约金(除不可抗拒的因素外)

十、违约纠纷解决方式：协商解决，协商未果的可向各自所在地人民法院起诉。

十一、本合同一式两份，甲、乙双方各执一份，传真件或复

印件签订同样具有法律效应。自双方签字盖章之日起生效。

十二、其他：

甲方(签章)

乙方(签章)

委托代理人：

委托代理人：

电话：

电话：

开户银行：

开户银行：

帐号：

代加工合同简洁篇七

委托单位：（以下简称甲方） 合同编号： 加工单位：（以下简称乙方） 日期：

根据《中华人民共和国合同法》和有关规定，经双方协商一致，特订立本合同。

第一条：甲方自 年月日起委托乙方为甲方生产加工产品。

第二条：加工方式

(1) (乙方自备材料)，乙方必须依照合同规定选用原材料，

并接受甲方检验。乙方隐瞒原材料的缺陷或用不符合合同规定的原材料而影响定作质量的，甲方有权要求重作、修理、减少价款或退货，并由乙方承担相关全部损失。如甲方有指定材料供应商的，乙方必须按指定采购，否则甲方将拒收货品，并有权利向乙方索取一切相关损失的赔偿。

(2) (甲方提供材料，明确规定原材料的消耗定额) 甲方按合同规定的时间、数量、质量、规格提供原材料，乙方对甲方提供的原材料不得擅自更换，对返修的产品不得偷工换料。否则甲方将拒收货品，并有权利向乙方索取一切相关损失的赔偿。

第三条：乙方受甲方委托为甲方生产加工鞋类产品，乙方必须严格按照确认样品和甲方

质检人员的合理要求来组织生产。如品质达不到要求，甲方将拒收货品，并有权利向乙方索取一切相关损失的赔偿。

第四条：甲方需要乙方生产之产品的品名、型号、规格、数量、包装、交货期等要求由

甲方另行提供，双方确认后乙方必须按期出货，如延期出货，乙方需承担所有损失。

第五条：甲方提供给乙方用于生产的所有资料（包括楦头、款式、材料、包装、商标等）

乙方必须妥善保管和使用，以免给其他个人或公司所利用，更不能将甲方提供的资料修改或直接生产给甲方以外的个人或公司，否则乙方必须赔偿给甲方每组鞋人民币十万元的损失。

第六条：付款：每月的货款甲、乙双方在次月6日前对账，甲方在对账当月15日前付清。

第七条：甲、乙任何一方如确因战争或严重自然灾害等不可抗力的原因,不能履行本合同时,应及时向对方通知不能履行或须延期履行,部分履行合同的理由,经双方协商确认一致后,免于承担违约责任。

第八条：本合同在执行中,如发生争议,双方应本着友好方式协商解决。如未能协商解

决,向广州市仲裁委员会申请仲裁或向广州市人民法院提起诉讼。

第九条：本合同自签订之日起生效,合同执行期内,甲乙双方均不得随意变更或解除合同。合同未尽事项,双方协商解决,具有本合同同等效力。本合同一式二份,甲乙双方各执一份。

委托单位(甲方)： (盖章) 加工单位(乙方)： (盖章)

法定代表人： 法定代表人：

地 址： 地 址：

电 话： 电 话：