

# 酒店厨房承包方案 酒店厨房承包合同书(优质5篇)

方案是指为解决问题或实现目标而制定的一系列步骤和措施。方案书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇方案呢？下面是小编为大家整理的方案范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

## 酒店厨房承包方案篇一

甲方：大酒店有限公司(以下简称甲方)

乙方：同志为代表的外聘厨师团体(以下简称“乙方”)

双方经过相互信任、自愿、平等、协商的协商，达成一致，甲方愿意将本酒店厨房承包给乙方工作。

一、承包期限暂定\_\_年，于\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日止。

二、甲方将厨房承包给乙方工作，其中不包括厨房杀洗等勤杂工。基本月工资定为\_\_\_\_\_元整。每月的工资发放为次月的5日，由乙方代表领取、自由支配。

三、在基本工资的基础上，确保菜肴毛利率45%的基础上，菜肴营业额保底\_\_\_\_\_万，如超出\_\_\_\_\_万以上部分，按菜肴营业额6%提成作为厨房的奖金，奖金于次月的5日连同基本工资一起发放，由乙方代表领取和自由支配。

四、甲方负责乙方工作厨师的工作餐、住宿(集体宿舍)及健康证、暂住证的办理，节假日补贴和其他福利，参照相关法规及酒店服务员(与酒店其他员工同等)。

五、甲方支持乙方参加各类有利于酒店声誉的各类社会活动，如烹饪比赛等等，并负责50%以上的费用(届时可具体协商)。

六、甲方的权力和义务：

- 1、提供乙方工作所需的设备和良好的工作环境的义务。
- 2、甲方如对主干厨师技术能力不满，有要求乙方更换的权力。
- 3、乙方须接受甲方领导和监督，如乙方违反相关店规，甲方有权利对乙方做出正当处罚(具体条例协商制定于酒店规章制度中)。

七、乙方的权力和义务

- 1、在保证酒店正常运作的情况下，可自行安排人员休息、请假等事宜。
- 2、在保证酒店正常运作和足够技术力量情况下，厨房人事权利归乙方代表。
- 3、乙方应遵守和执行酒店制定的各项指标和制度的义务。如卫生要求、菜肴出品要求、安全操作要求、人为浪费的要求、设备设施保管的要求(具体条例协商制定于酒店规章制度中)。

八、公伤事故的处理方法：

乙方在厨房工作期间，如正当操作情况下出现的受伤等事故视为公伤，又甲方负责参照相关法律法规处理。

九、甲方视乙方工作的第一个月为试用期，试用期内乙方的留、走由甲方决定。

十、如遇酒店转让，后来的法人不留用乙方的情况下，甲方须补偿乙方半个月工资，如遇到非典等类似情况则按相关法

规处理。

十一、提前终止协议的处理方法：

1、如果甲方提前终止协议，须提前一个月书面形式通知对方，并给予七天的基本工资作为赔偿。

2、如乙方提出提前终止协议，须提前一个月书面形式通知甲方，并赔偿7天基本工资给甲方作为找厨师的费用。

十二、违约的处理办法：

1、欠发工资和奖金十天以上视为违约。

2、双方未按协商的方法提前终止协议视为违约。

3、公伤事故未按协议方法处理视为违约。

4、双方刻意刁难对方视为违约。

如任何一方违约将赔偿对方\_\_\_\_\_元整。在工作岗位上又执行总厨代理。

十三、协议在执行中，经双方协商可修改条款，但未修改前仍按原条款执行，协议经双方签字后生效，本协议一式两份，双方各执一份。

甲方：(法人代表签字、酒店印章) 乙方(乙方代表签字、私人印章)

## 酒店厨房承包方案篇二

甲方：(以下简称甲方)

乙方：(以下简称乙方)

双方经过相互信任，自愿，平等，公开的协商。达成一致协议，甲方愿意将本酒店厨房承包给乙方操作，为甲方执行营业上之所有工作。

一，承包期限：於 年 月 日起，至 年 月 日止，共计 年。

1，在签订合同之日，乙方应向甲方财务部，缴纳合同期间保证金： 元(大写 ) 於合同终止时，一切交接妥当后，退还签合同时所缴交保证金。

2。用工方式：由乙方派人，不计为酒店员工，但却受甲方监管之方式(考勤，制度，服装，礼仪等)

3，用工人数：共计 人，届时根据甲方经营状况，再协调人员之增减，在酒店正常运作和足够技术力量情况下，厨房人事权利归乙方，但须经甲方确认素质。

二，甲方将厨房承包给乙方工作。基本的工资为rmb 元整。每月的工资发放时间为次月10日，如遇节日则顺延发放日，由乙方造册发放签收，以免造成纠纷。

三，在基本工资的基础上，须确保菜肴毛利率45%的标准，菜肴营业额保底为25万，如超出25万元以上部分，按超出菜肴营业额之 %提成，作为厨房的奖金，奖金于次月的10日连同基本工资一并发放，由乙方代表 领取自由支配。

四，合作条款

1，成本管理：燃料成本 %。水电成本 %。菜金成本 %。损耗成本 %。计算依据-免单，行政餐，管理餐包含在成本范围内。现金卷，挂账需加入营业额内核算成本。

2，人员管理：由于采用厨房承包制，但站在管理原则上厨部所有人员的安排均需向行政部办理进出手续，为保证技术

力量，特别岗位(凉菜，炉头师傅，点心，头二切配)必须经过店方管理人员试菜认可，直到满意为止。甲方视乙方工作的第一个月为试用期，试用期间乙方的留，走由甲方之考核决定。

3， 甲方认为乙方有个别师傅不合乎聘用标准，乙方无条件更换。

4， 特别岗位师傅未经甲方同意，不得随意更换，否则将从基本工资中扣除rmb500元/人。

5， 乙方须保证合同内工作额定人数，除去正常替班外，每少一人扣除工资rmb200元。

6， 乙方须接受甲方领导与监督，如乙方违反酒店相关规定，甲方有权利对乙方执行正当处分。

## 五， 出品的质量与管理：

1. 按标准食谱配比加工，若出现菜品口味过重(咸或淡)或其他顾客难以接受的口味造成退单，需由乙方负责买单，若由此造成的折扣或其他损失，乙方须承担50%责任。

2. 每个加工环节均仔细把关，避免成品菜肴出现异物(头发，虫，纤维绳，苍蝇，蚊，蟑螂等)若由此造成的折扣或其他损失，乙方须承担50%责任，退单由乙方负责买单。(以上情况由楼面和厨师长共同确认后生效)

3. 由于粗心对顾客特殊要求的菜品未按标准加工，因此造成的退单由乙方负责买单。若由此造成的折扣或其他损失，乙方须承担50%责任。

4. 菜肴制作加工要迅速，若由于制作主观原因造成退菜，打折或其他，乙方须承担50%责任。

5. 收市后的盘点及下单要做仔细，避免沽青菜过多，特色招牌菜不允许沽清，否则按200元/次给予处罚，特殊情况除外。

## 六，安全管理

2. 注意安全操作，避免人员安全事故的发生。乙方在厨房工作期间，如正当操作下，出现的受伤等事故视为公伤，甲方负责参照相关法律法规处理。

3. 乙方人员在酒店外惹事，发生的纠纷与酒店无关，（乙方人员因工负伤由甲方负责）

4. 甲方须提供良好的工作环境及安全环境。

5. 创新管理要有一定的研发创新能力。完成店方要求的每月，季节新菜推出，并得到市场的认可，否则按完成的质与量给予一定的处罚或奖励。

6. 营养部必须做好服务质量，统一管理甲方提出的要求给予充分的准备，及时做好营销方案和市场调查。

## 七，合同解除

1. 欠发工资和资金十天以上视为违约，由此在造成乙方工作人员不积极，一切责任归属甲方，并可以解除合同。

2. 双方未按协商的方案，提前终止协议视同违约。

3. 双方刻意刁难对方视为违约。

4. 乙方由于各种原因要求退场，需提前一个月以书面形式通知甲方。

5. 合同期间，乙方多方面达不到甲方要求的标准，或甲方多次提出建议，仍无法改变影响经营效果，造成双方无法再合

作的情况下，甲方可无条件随时解除合同，乙方将不获得任何赔偿。但是如果任何一方造成的违约，都将赔偿对方rmb元整。

八，其他乙方人员应无条件遵守员工守则和管理制度。

九，未尽事宜，协商处理。协议在执行中，经双方协商可修改条款内容，但未修改前仍按原条款执行，协议经双方签字后生效。

十，本合同一式两份，盖章，签字后生效，同时产生法律效力。

甲方： 乙方：

公章： 公章：

代表签字： 代表签字：

日期： 日期：

## 酒店厨房承包方案篇三

乙方—————

依据诚实、信用之原则，经双方协商一致，同意就下列事项达成协议，并签订合同书，共同遵守。

1. 承包期限暂定为一年，自20xx年3月1日起，至20x年2月28日止；

2. 由乙方按甲方要求自行雇佣招募组建一支12 人的厨师全套班子，负责甲方餐厅的菜品制作和相应的厨房工作。根据本合同及附件要求，原材料由甲方供应，乙方负责整个厨房

的日常生产及管理工工作，甲方监管。

3. 所配从业人员名单及个人基本资料(身份证、学历证、个人简历等)报甲方办公室备案。

4. 后厨厨师必须持《健康证》上岗。服从甲方统一管理，严格履行岗位职责及指派的各项工工作，努力完成经营管理以及甲方的重要接待任务，根据市场需求定期推出新菜品2-4个/月。甲方每年可为乙方凭票核销20xx元的新菜考察费用。

5. 在乙方必须征得甲方同意的前提下，方可调整所派调换炉子及各重要岗位，但需以书面的形式提出，报甲方办公室备案许可后执行，否则每人每次罚款500元。

6. 乙方在保证甲方正常运作的情况下，可自行安排后厨人员休息、请假等事宜，乙方享有每周一天的休息时间。但乙方每月不得无故连续休假超过两天，每超过一天，罚款500元。乙方如承揽其他同行业务，在不影响甲方运营前提下方可，并保密甲方管理机密。

7. 乙方在签订本合同之后三个工作日内，向甲方支付保证金5000元(五千元整)现金。

9. 乙方承揽费用=后厨从业人员月劳务费用+月度菜肴超额奖金+月度绩效奖金。

11. 万，[其中零餐(5桌以下)每月不得低于壹万五千，如低于，则以其缺少部分三倍的金額从总餐饮額中扣除];如超过叁拾叁万以上部分，按菜肴营业额 8% 提成作为厨房的奖金，于次月的 15 日左右连同劳务费一起发放，当月发放70%，剩余30%作为保证金提取，在本合同结束后与保证金结算标准一并执行。如每月餐饮营业额不足33万，每少于1万元，当月劳务费则按500元递减，直至为30000元。



12. 月度绩效奖金=以800元基数，减去当月绩效扣款额度，最高800元，最低负800元。与月劳务费一并计发。如为负值，则在月劳务费中扣减。计发标准见本合同附件1。评估由甲方办公室组织前厅管理人员、服务员代表、库房采购、后厨代表等综合评比进行。如出现当月业绩在30万以下，以及厨房群体辞职、恶性伤亡、因厨房引起的媒体及政府职能机构关注者，无月度奖金资格。

13. 每月菜品毛利率应掌握至之间。每月毛率点每差一个百分点，每月扣除500元，从当月劳务费中扣减。

14. 内部宴请及客情接待、代金券消费不记入营业收入，员工餐用原料应分开计帐，不应算在营业耗用之中。

15. 乙方人员必须严格操作规程，节约用水、电、气，坚决杜绝浪费原料现象出现，如有不合格人员，甲方有权对其进行处罚，并要求调整更换人员，乙方应执行，发现有铺张浪费者，应进行考核。

16. 客人对菜品发生重大投诉，如菜品过生、过糊、粗制滥造、菜中有异味异物、原料变质、食物中毒等。由乙方当事人按售价或与客人达成的协议价赔偿；如甲方垫付，则从保证金中扣减。

17. 本协议未尽事宜，可另行协商议定，经双方签章后与本协议具有同等效力。

18. 本协议一式贰份，双方各执壹份。

甲方(公章)：\_\_\_\_\_ 乙方(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人(签字)：\_\_\_\_\_ 法定代表人(签字)：\_\_\_\_\_

# 酒店厨房承包方案篇四

甲方：

乙方：

经双方友好协商，现就厨房承包事项达成如下协议：

## 一、甲方权力与职责

- 1、甲方把玉林市锦源大酒店有限责任公司中厨房承包给乙方管理、运作，并聘请乙方为该厨房厨师长，聘期为壹年，即从 年 月 日起至 年 月 日止，合同期满如需继续聘用，须另行签订协议。
- 2、甲方应按经营需要确保厨房原材料的供应。
- 3、甲方免费提供乙方工作餐、宿舍。
- 4、乙方每月总劳务费为 ，每月15日发放上月出勤劳务费。根据经营情况定出合理的营业指标，在经营指标完成的情况下，乙方享受现有的劳务费，超额予以奖励，未完成则适当的进行劳务费下浮。
- 5、甲方如对乙方人员安排烹调技术有所异议，可及时向乙方提出，乙方应及时改进，达到双方满意。甲方在营业期间若生意红火，增收营业额，应相应增加乙方劳务费。
- 6、甲方有权根据甲方管理制度对乙方进行日常管理，若乙方人员违反甲方管理制度甲方有权给予处罚。

## 二、乙方权力与职责

- 1、乙方须保证至少 人到甲方厨房工作，乙方人员需技术过

硬，保证出品质量，要求总厨，头锅、头砧要达到国家厨师一级水平，其它厨师也要达到国家二级厨师水平，乙方若对所带来人员调整时，需经甲方同意，并到甲方人力资源部办理入职手续，对不适合岗位要求的人员，甲方有权进行调整。

2、乙方需做好厨房各项成本控制工作，并达到甲方要求。

3、乙方应组织每周召开一次菜品讨论会，并邀请甲方管理人员参加，在确保菜品质量的同时，不断推陈出新，推出酒店品牌菜、招牌菜，要做到新、奇、特、鲜(每周至少推出两道新菜品)。

4、乙方应结合节假日及酒店特殊情况，适时推出时令菜、节日菜，不定时举办如美食节等活动。

5、因乙方厨房出品质量问题，而遭到客人投诉、退菜时，此损失由乙方承担。

6、乙方应做好食品卫生工作，若因乙方管理问题造成客人食物中毒或受到防疫部门处罚，此损失由乙方承担;若因乙方管理问题引起甲方厨房火灾，此责任及损失由乙方承担;乙方必须严格遵守安全操作规程，保证安全生产，如果因违规操作而造成负伤，不但不报销任何费用，还将追究乙方责任。乙方所有人员的意外伤害保险由乙方自行负责。

7、乙方人员需遵守甲方管理制度，如果乙方人员严重失职，营私舞弊，对酒店利益造成重大损害或严重违反劳动纪律给甲方造成损失时，甲方有权向乙方要求赔偿，并依法追究法律责任。

8、乙方人员受聘甲方后，一律不准兼职。

9、乙方人员需遵守酒店作息时间，需爱护甲方财物，保守甲方的商业机密。

10、乙方需交纳制服及工作保证金人民币壹万元整(10000.00元)，合同期满，乙方办理完毕离职手续后，此保证金随劳务费一同退还。

11、若双方中止本协议时，乙方需在甲方找到厨师后方能离职，否则一切后果自负。

三、本协议未尽事宜，经双方友好协商解决，可订立补充条款。

四、若发生劳动争议，甲乙双方应当协商解决，不愿协商或协商不成时，可向劳动争议仲裁委员会申请仲裁。

五、本协议签字之日起生效，涂改无效。本协议一式两份，甲、乙双方各执一份，具有同等法律效力。

甲方签字： 乙方签字：

盖章： 盖章：

签约日期： 签约日期：

## 酒店厨房承包方案篇五

受聘方:(以下简称乙方)：

聘用方:(以下简称甲方)：

甲方由于经营的需要,甲、乙双方本着相互信任、自愿、平等的原则,经反复协商,甲方同意将座落于\_\_\_\_市\_\_\_\_区\_\_\_\_\_的后厨工作承包给乙方。

第一条、合作内容

1、合作期限：从乙方进场起，即：\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日至\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日。

2、合作方式：承包酒店后厨，由乙方组织后厨工作人员，甲方监督管理的方式。

3、用工人数：暂定 人，届时根据甲方及经营的需要，相应的增减，在保证酒店正常运营和足够技术力量情况下，后厨工作人员由乙方选定。

4、工薪总工资为人民币 万元。

5、食宿待遇

(1)甲方负责提供食宿，只设男、女集体宿舍。

(2)健康证、暂住证的办理由甲方负责。

(3)节假日休息，在保证酒店正常运作的情况下，可自行安排人员休息和请假事宜，节假日均不做加班或双薪处理。

第二条、合作事项

1、成本管理

乙方配合甲方做好成本管理和核算，按成本加工菜品，如因管理不

善，造成成本提高，每降低少个点，甲方有权给予处罚。员工餐、管理餐包含在成本范围内。

第一个月为试用期，试用期内乙方的留、走由甲方决定。

3、甲方认为个别师傅不合乎聘用标准，乙方应无条件更换。

4、特别岗位师傅未经甲方同意，不得随意更换。

5、乙方保证后厨工作人员满足酒店需要，在不影响工作的前提下，可安排轮流休息。

### 第三条、出品质量管理

1、按标准食谱加工。若出现菜品口味过重(咸、淡)或其他顾客难以接受的口味造成退菜，由后厨负责买单，由此引起的打折或其他，后厨承担50%责任。

2、每个环节加工均仔细把关，避免成品菜肴出现异物(头发、虫、纤维绳、苍蝇、蟑螂)等，若由此造成的退菜，则由后厨买单。由此引起的打折或其他，后厨承担50%责任。(以上情况由楼面和厨师长共同确认后生效)

3、由于粗心对顾客特殊要求的菜品未按标准加工，由此造成的退采的后厨买单。由此引起的折扣或其他，后厨承担50%责任。

4、菜肴制作加工要迅速，若由于制作主观原因造成退菜，打折或其它，则由后厨负责买单并承担50%责任。(此类情况视当时情况决定)

5、收市后的盘点及下单要做仔细，避免沽青菜过多。特色招牌不允许沽清，否则按200元给予处罚，特殊情况除外。

### 第四条、安全管理

1、要有良好的职业道德，严格按照食品卫生要求操作，避免食物中毒事件的发生，如因加工菜品问题造成食物中毒等，应由后厨负责赔偿。

2、注意安全操作，避免人员安全事故的发生，如因乙方不按

规定造成人员伤亡等事故，应由乙方负责。

3、乙方人员在酒店外惹事，发生的纠纷与酒楼无关。

4、甲方提供良好的工作环境及安全环境。

## 第五条、创新管理

1、要有一定的研发创新能力。完成店方要求的每月季节新菜推出，并得到市场的认可。否则按完成的质与量给予一定的处罚或奖励。

2、做好菜品服务质量跟踪，按照甲方提出的要求及时改进，做好营销方案和消费口味市场调查。

## 第六条、合同解除

1、欠发工资和奖金15天以上视违约。由此造成乙方工作人员不积极，由甲方负责，并可以解除合同。

2、双方未按协商的方案提前终止协议视为违约。

3、公伤事故未按协议方法处理视为违约。

4、双方刻意刁难对方视为违约。

5、乙方由于各种原因要求解除合同，需提前1个月以书面形式通知甲方，待甲方找到新的后厨工作人员后，方可办理合同解除有关手续。

6、合同期间，乙方多方面达不到甲方要求的标准或甲方多次提出仍无法改变，影响经营效果，造成无法再合作的情况下，甲方可随时解除合同，乙方将不获任何赔偿。如何一方违约都将赔偿对方元整。在工作岗位上由理。

## 第七条：协议争议的解决方式

协议在履行过程中发生的争议，双方友好协商解决，协商不成时，

向当地仲裁机构提出仲裁或向当地人民法院提起诉讼。

## 第八条：其他规定

一、本协议一式四份，甲、乙双方各执两份。

二、本协议的补充协议及附件具有相同法律效力。

三、本协议自甲、

效力。

甲方(盖章)：

甲方代表签字：

身份证号：

联系电话：

签订时间：\_\_\_\_\_