

最新餐饮培训计划方案表格 餐饮员工培训计划方案(汇总5篇)

方案在解决问题、实现目标、提高组织协调性和执行力以及提高决策的科学性和可行性等方面都发挥着重要的作用。我们应该重视方案的制定和执行，不断提升方案制定的能力和水平，以更好地应对未来的挑战和机遇。接下来小编就给大家介绍一下方案应该怎么去写，我们一起来了解一下吧。

餐饮培训计划方案表格篇一

餐厅服务员应具有较广的知识面，具体内容有：

1、基础知识。

主要有员工守则、服务意识、礼貌礼节、职业道德、外事纪律、饭店安全与卫生、服务心理学、外语知识等。

2、专业知识。

主要有岗位职责、工作程序、运转表单、管理制度、设施设备的使用与保养、饭店的服务项目及营业时间、沟通技巧等。

餐饮培训计划方案表格篇二

根据省妇联《关于做好2017年劳务品牌培训项目家政服务员培训工作的通知》要求，为提高我县妇女的技能素质、增强就业竞争能力，切实增加农民收入，我校立足实际，结合《甘肃省劳务品牌项目培训实施细则》，特制定本实施方案。

餐饮培训计划方案表格篇三

1、企业形象塑造及餐厅服务员个人形象塑造的重要性

- 2、服务的含义、服务的理念、服务的模式
- 3、餐厅服务员的素质要求
- 4、餐厅服务员的职业道德要求
- 5、餐厅服务员的礼节礼貌的基本要求
- 6、餐厅服务员仪容仪表仪态的基本要求
- 7、餐厅服务中常用的礼貌用语
- 8、如何树立“前台员工是宾馆内部的顾客”的理念，加强前后台的合作
- 9、沟通客人的技巧
- 10、熟记客人
- 11、语言技巧
- 12、建立有效的团队
- 13、如何创造客人、如何留住客人
- 14、电话礼仪
- 15、如何与客人打招呼

（二）、操作技能培训要求

- 1、托盘的基本要领
- 2、餐巾折花

3、中餐摆台

4、斟酒、上菜、分菜

5、中餐宴会的预定

6、中餐宴会的接待服务程序及技巧

三、教学计划安排

总课时数：140课时。专业理论：10课时。

70课时；专业技能：60课时；

餐饮培训计划方案表格篇四

通过对餐饮服务从业人员食品安全法律法规和餐饮服务食品安全基础知识等内容的培训，增强企业是食品安全第一责任人的意识，提高食品安全自我管理水平和自律意识，提高其操作技能，预防食品安全事故的发生。

餐饮培训计划方案表格篇五

4月23日——五月23日，

上午8：30——11：00下午2：00——4：30

通过培训，使学员熟练掌握餐厅服务的基本技能、基本程序，提高语言表达能力和实际工作的应变能力及心理素质，能够把所学到的知识灵活运用到实际工作中去，为客人提供满意的服务。

(一)托盘的基本要领

(二) 餐巾折花

(三) 中餐摆台

(四) 斟酒、上菜、分菜

(五) 中餐宴会的预定

(六) 中餐宴会的接待服务程序及技巧

1、课前10分钟演讲。

2、“54”青年节演讲比赛：“让青春在这里闪光”

3、案例分析及小组讨论

4、课堂讲解

1、客史档案收集比赛

2、应变能力测试

3、托盘跑比赛

4、中餐摆台比赛

第三阶段：餐厅服务质量管理

一、培训时间：

5月23日——6月23日，

上午8：30——11：00下午2：00——4：30

二、培训目的及要求

通过培训使学员深刻理解企业的经营理念，提高对客服服务的综合能力，以优质的服务让客人完全满意。全力打造东山宾馆服务品牌。提升宾馆服务档次。

三、培训内容

一) 餐厅服务质量的含义

二) 餐厅服务质量意识

三) 餐厅服务质量控制的方法

四) 品牌营销

五) 顾客心理研究

六) 处理客人投诉的技巧

四、培训方法

1、课堂讲解

2、模拟情景，进行服务演练

3、文艺汇演：小品、诗朗诵、歌曲、舞蹈等多种形式。

4、技能训练

五、考核方法

1、模拟情景，进行接待服务考试

2、餐厅服务技能综合考试

3、根据成绩发放证书