

《厨政管理与中式烹饪技能》

主讲：宋德标

【课程背景】

厨师能够做出美食佳肴，厨师烹饪更是一种膳食的艺术。人无不饮食，而饮食则离不开厨师，更是有广大青少年梦想着成为一名顶级厨师。随着餐饮的发展。日新月异，做为一名餐饮厨师，只有不断提升自己的厨房管理与烹饪技能，才能成为一名优秀的厨师！

【课程收益】

通过本课程分享，课程的重点放在培养厨房员工的综合素质和实践能力上面，注重专业知识与职业技能的有机结合，将学员学习的过程作为他们提高专业技能的过程，提高学员对知识的理解和专业技能的掌握。为酒店餐饮、餐饮企业提高盈利，所必备的学识、技术和能力的基本要求。

【培训对象】

酒店、餐饮管理者、厨房员工

【授课时长】

12 课时/2 天

【授课方式】

讲授方式极具亲和力，擅长互动，注重双向沟通，引发学员自主思考.课程注重解决学员实际问题，实用性强，案例分析、、互动式教学。始终遵循理论+实践的教學理念。

【课程纲要】

第一讲 认识厨房

一、现代厨房及厨房管理的概念

- 1) 现代厨房 vs 传统厨房
- 2) 厨房管理
- 3) 现代厨房的生产运作特点
- 4) 现代厨房生产与管理的要求
- 5) 现代厨房生产方式的演变
- 6) 现代厨房管理的主要任务

第二讲 厨房的组织结构

- 1) 厨房的种类
- 2) 厨房的组织机构
- 3) 厨房组织机构设置的原则
- 4) 厨房各部门及职能
- 5) 中餐厨房各部门及职能
- 6) 西餐厨房各部门及职能
- 7) 厨房与各部门的联系沟通

第三讲 厨房人员的配备

- 1) 厨房人员配备的概念及含义

- 2) 员工的招聘程序及方法
- 一、选择厨房管理人员的渠道
- 二、选择管理人员的依据
- 三、选拔管理者的步骤
- 3) 厨房人员的培训
- 4) 厨房人员的培训与评估
- 5) 厨房人员的激励与管理

第四讲 厨房的设备管理

- 1) 厨房设备的选择
- 2) 厨房设备的选择的原则
- 3) 厨房设备的种类
- 4) 厨房设备的种类
- 5) 厨房设备管理
- 6) 厨房设备管理的原则

案例分析

第五讲 厨房的设计布局

- 1) 厨房设计与布局概念
- 2) 厨房设计布局的意义
- 3) 厨房设计布局的原则
- 4) 厨房整体环境设计
- 5) 厨房面积的确定
- 6) 厨房整体环境设计
- 7) 厨房布局的类型
- 8) 厨房作业间的设计
- 一、加工厨房的集中设计的优点
- 二、中餐烹调厨房的设计要求：
- 三、冷菜、烧烤厨房设计布局
- 四、面点、点心厨房设计布局
- 五、西餐厨房设计布局要求
- 六、其他辅助部门的布局

第六讲 厨房生产运作管理

- 1) 厨房食品原料的采购
- 2) 采购方式比较
- 3) 厨房食品原料的采购管理
- 4) 厨房食品原料的采购流程
- 5) 采购各项指标的控制
- 6) 干货类食品原料采购的数量控制
- 7) 采购各项指标的控制
- 8) 厨房食品原料的验收
- 一、原料进货验收的要求
- 二、食品原料验收的程序
- 三、原料的储存与发放