

《卓越餐饮现场与食品安全管理实务》

主讲：宋德标

【课程背景】

餐饮业卓越现场管理基于餐饮创新管理理念。适合于酒店餐饮或餐饮业现场长效管理的最佳系统管理方法。依据《八个到位》管理工具，一旦在企业里能得到推广和坚持，将产生以下五大效果：提高效率、减低成本、工作的自觉性、提升环境的整洁度、提高员工素质

为加强餐饮服务食品安全管理，规范餐饮服务经营行为，保障消费者饮食安全，根据《食品安全法》。人类需要食物是为了满足生理机能的营养需要，烹调的目的是为了让身体更好地吸收营养。作为人类美食通道的掌勺人，有承担捍卫食道安全的义务和责任。

【课程收益】

我们要寻找一种适合餐饮业特点的创新管理模式，就是要让文化程度低、流动性大、承担繁琐劳动的餐饮业员工有参与管理的职责、荣誉感，分析权力和自主权，在实现企业目标的同时，发挥自己的想象力和创造力，实现自身的价值。

【培训对象】

酒店（餐饮）高层、中、基层管理者、餐饮前厅与厨房员工

【授课时长】

6课时/1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】

一、课前破冰讨论

- 1、工作能带给我们什么
- 2、不同的心态，不同的态度——不同的命运
- 3、成功是因为态度！

第一部分 餐饮现场管理

一、整理到位

- 1、怎么整理？整理到位的标准
- 2、整理到位事项

二、清洁到位

- 1、清洁到位标准
- 2、清洁到位事项：进行清洁教育
- 3、制定清洁到位制度

三、责任到位

- 1、责任到位的含义
- 2、责任到位的标准

- 3、三种检查方法
- 4、员工的责任心
- 5、责任到位事项
- 四、细心到位
 - 1、细心到位的内涵
 - 2、细心到位的标准
 - 3、粗心的人引导督促作用。
 - 4、严格控制养成
- 五.评价到位
 - 1、评价到位的标准
 - 2、怎样考评员工
- 六、惩罚到位
 - 1、惩罚到位的标准
 - 2、对惩罚的态度
 - 3、不同人群不同执行方法
 - 4、惩罚到位的注意事项
 - 5、懂得用好两种人
- 七、关爱到位
 - 1、企业文化
 - 1) 企业文化分三个层面
 - 2) 怎样树立以人为本的理念
 - 2、关爱到位的标准
 - 3、关爱到位与沟通激励
 - 4、关爱到位的事项
- 八、天天到位
 - 1、怎样能做到天天到位
 - 1) 需要一个强有力的基础管理班子
 - 2) 形成基础管理的氛围塑造基础管理的环境
 - 3) 建立基础管理推进组织
 - 4) 制定基础管理人到位的推进方案

第二部分 餐饮食品卫生安全管理

- 一、餐饮食品安全管理
 - 1、餐饮食品安全对操作人员基本要求
 - 2、餐饮食品安全对操作人员基本职责
 - 3、食品安全管理制度主要包括
 - 4、从业人员培训档案
 - 5、从业人员健康档案
 - 6、设施设备检修维护记录
 - 7、食品储存要求
 - 8、凉菜配制要求
- 二、场所及设施、设备要求
 - 1、食品处理区：
 - 2、水池设置

- 3、地面与排水要求
- 4、墙壁、门窗及天花要求
- 5、厕所要求
- 6、更衣场所要求
- 7、库房要求
- 9、洗手消毒设施要求
- 10、供水设施要求
- 11、通风排烟设施要求
- 12、餐具的清洗、消毒、保洁设施要求
- 13、采光照明设施要求
- 14、废弃物暂存设施要求
- 15、设备、工具和容器要求
- 6、洗手消毒设施要求
- 17、专间要求
- 18、专间要求
- 三、原料采购及储存
- 1、采购验收要求
- 2、贮存要求
- 四、餐用具的消毒和保洁
- 1、食品清洗、消毒一般步骤
- (一) 物理消毒：
- (二) 化学消毒
- (三) 保洁方法
- 五、食品留样要求
- 1、重大活动概念
- 2、保障范围不断延伸
- 3、重大活动食品安全保障的依据
- 4、保障的总体做法
- 5、保障基本程序
- 6、活动前期检查要点
- 7、活动中检查要点
- 六、食品添加剂
- 1、食品添加剂概念
- 2、生产许可
- 3、课程总结