

《餐饮企业厨房利润管控与4D现场管理提升》

主讲：宋德标

课程概述

酒店、餐饮业成本控制必须建立在为客户提供最优质量产品的前提下，通过全过程对可能产生成本的营运环节进行精益化控制来达到降低成本的目的。

酒店、餐饮业运营4D是用来创造和维护良好工作环境的一种有效技术，酒店、餐饮业4D现场安全管理--将现场管理问题及食品安全问题降到最低，所谓“4D管理”，是指在管理中要实现“四个到位”，即整理到位、责任到位、执行到位、培训到位。而这种新型的酒店各部门的管理。

课程收益

帮助厨师长了解餐饮业成本、费用构成基础知识，讲解餐饮企业成本管控的基础思路，掌握餐饮企业成本控制的科学方法，厨师长学会如何控制成本，成本控制工作如何应对当前物价飞涨的问题，建立为客人提供最优出品质量基础上控制成本的思路。

4D：它是创造和维护良好工作环境，提高工作效率，优化日常流程的一种简单有效的管理方法。将复杂的管理工作细分化、规范化、程序化。做到把岗位的重点落实到具体的某一项内容，以及它的工作流程上去。

培训对象

酒店、餐饮业、膳食服务企业各级管理者与员工等

授课时长

2天/12课时

授课风格

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

课程纲要

第一部分 餐饮厨房利润管控管理

单元一 了解厨房成本控制的概念和定义

- 1、建立成本控制的概念
- 2、成本控制的定义
- 3、餐饮厨房成本控制工作的重要性
- 4、餐饮厨房开展成本控制工作的原则
- 5、故事分享

单元二 餐饮厨房成本控制工作的执行要点

- 1、餐饮厨房成本控制的分类和理解
- 2、餐饮厨房成本控制工作的内容
- 3、餐饮厨房成本费用细分

单元三 餐饮厨房成本控制分类控制关键点

- 1、餐饮厨房直接成本控制的关键点
- 2、餐饮厨房间接成本的控制关键点
- 3、餐饮厨房人工成本控制方法和技巧
- 4、餐饮厨房人工成本内外部影响因素
- 5、餐饮厨房营运各种费用的控制要点
- 6、案例分享一：
- 7、项目点低值易耗品的控制

单元四 安全生产过程控制：以销定产 以产定料

- 1、餐饮成本控制的步骤方法：
- 2、成本管理控制常用方法
- 3、生产烹饪过程中重点控制的因素：净料率
- 4、成本控制五要素：营业额 成本 毛利 费用 利润
- 5、控制成本要素构成比例参考表
- 6、案例分享二

单元五 全生产环节成本控制方法

- 1、厨师长成本全过程环节控制方法
- 2、厨房生产原材料成本控制的环节
- 3、食材验收环节控制
- 4、仓库储存管理成本控制（无变质）
- 5、仓库储存管理成本控制（无流失）
- 6、厨房冷库、冰箱储存管理控制
- 7、粗加工和切配过程的成本控制
- 8、厨房烹饪环节成本控制关注要点：
- 9、厨房生产烹饪过程的成本控制技巧
- 10、通过改变烹饪工艺出效益
- 11、前厅服务的成本控制
- 12、传菜环节的成本控制
- 13、餐饮收银和财务环节成本控制
- 14、餐饮企业员工培训环节成本控制

单元六 餐饮厨房成本控制工作中金点子分享

- 1、餐饮厨房成本控制金点子（采购订货环节）
- 2、餐饮厨房成本控制金点子（成本核算）
- 3、餐饮厨房成本控制金点子（生产加工环节）
- 4、餐饮厨房成本控制金点子（内部管控环节）

第二部分 餐饮厨房 4D 现场管理

单元一 餐饮厨房 4D 现场管理概述

- 一、4D 现场管理法:
- 二、4D 现场管理的目标及意义
- 三、4D 现场管理的目标及意义
- 四、实行 4D 现场管理法带来的优越性
- 五、什么是 4D ?
- 六、为什么做 4D ?
- 七、4D 的目的是什么 ?
- 八、4D 各部门目标清晰两大项
- 九、4D 实施步骤

单元二 酒店、餐饮企业 4D 实施步骤

- 一、整理到位
 - 1、四分
 - A、必需品与非必需品
 - B、倒推法
 - C、单一工具
 - D、分层、分颜色
 - 2、五定
 - A、定名、
 - B、定量、
 - C、定位、
 - D、定向、
 - E、定流线
 - 3、四统一
 - 4、一清理
- 二、责任到位
 - 1、区域卫生责任
 - 2、设备使用说明流程及操作流程目视化
 - 3、工作流程化、标准化，清晰指导履行职责
 - 4、有效节约及责任措施
 - 5、安全责任及措施
- 三、培训到位
 - 1、培训到位定义
 - 2、培训到位目的
 - 3、培训到位培训内容
 - 4、图片展示
 - A、餐饮部
 - B、工程安全部
 - C、财务部
 - D、房务部

- 5、培训到位的意义
- 5、培训到位培训的形式
- 6、培训到位的培训要点
- 四、执行到位
- 1、执行到位定义：
- 3、执行到位的目的
- 4、管理者模范带头作用
- 5、办公室带头做好 4D
- 6、魅力监督检查--PK 激励

单元三 酒店 4D 现场安全管理案列介绍

- 一、4D 管理精髓
- 二、相关部门图片展示

单元四 践行 4D 管理前、后创效与节约

- 一、一个落实
- 二、三个提升
- 三、两个降低
- 四、4D 最大的收获
- 五、4D 操作的特别说明
- 六、4D 管理八项注意

单元五 课程小结、4D 管理的精髓

管理理念上的创新

- 一、降低成本。
- 二、提高工作效率。
- 三、提高卫生程度。
- 四、改善人际关系。
- 五、提高员工素质。
- 六、强调全员参与。
- 七、4D 实施流程
- 八、酒店人 4D 现场管理能力提升

课程总结 餐饮 4D 厨房现场管理验收评分表的讲述

