

《酒店、餐饮 4D 现场管理与成本管控提升》

主讲：宋德标

课程概述

酒店、餐饮企业运营 4D 是用来创造和维护良好工作环境的一种有效技术，酒店、餐饮企业 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

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。

为什么参加本课程学习

帮助食堂班组长、厨师长了解食堂餐饮业 4D 现场管理与成本、费用构成基础知识。讲解 4D 现场管理与食堂企业成本管控的基础思路。因为食堂餐饮成本管控必须建立在，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现场运营与成本的营运环节，进行 4D 精益化控制来达到降低成本的目的。

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

线上 1 天 6 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

单元一 卓越 4D 现场管理体系概述

前言：餐饮企业为什么要做 4D

- 一、4D 现场管理法
- 二、4D 现场管理的目标及意义
- 三、实行 4D 现场管理法带来的优越性
- 四、什么是 4D

- 五、为什么要做 4D
- 六、4D 的目的是什么
- 七、4D 各部门目标清晰两大项
- 八、4D 实施步骤

单元二 1D、整理到位

导语：1D、整理到位目的

- 一、四分
- 二、五定
- 三、定位
- 四、统一

单元二 2D、责任到位

前 言：导语

- 一、区域卫生责任
- 二、设备使用说明流程及操作流程目视化
- 三、工作流程化、标准化
- 四、有效节约及责任措施
- 五、安全责任及措施

单元三 3D、培训到位

- 一、培训到位定义
- 二、培训到位目的
- 三、培训到位培训内容
- 四、培训到位的意义
- 五、培训到位培训的形式
- 六、培训到位的培训要点

单元四 4D、执行到位

- 一、执行到位定义
- 二、执行到位的目的

单元五 4D 现场安全管理案列介绍

- 一、4D 现场管理精髓：
- 二、各部门图片展示

单元六 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 现场管理的精髓
- 1、降低成本。

- 2、提高工作效率
- 3、提高卫生程度
- 4、改善人际关系
- 5、提高员工素质
- 6、强调全员参与
- 7、4D 现场管理验收评分表

单元七 食堂餐饮成本之食品成本的核算及控制---厨房内部控制

- 一、餐饮食堂厨房生产过程的失控环节
- 二、建立餐饮食堂科学的核算体系
- 三、食堂餐饮全生产过程控制内容：以销定产 以产定料

单元八 餐饮食堂成本之食品成本的核算及控制---初加工核算

- 一、餐饮食堂原材料初加工的核算
- 二、餐饮食堂净料及净料率
- 三、餐饮食堂熟品成本的核算

单元九 食堂餐饮成本之食品成本的核算及控制---价格核算和制定

- 一、本单元主要讲价格的核算和制定
- 二、内扣、加价毛利率换算表展示
 - 1、菜品定价必须适应市场需求
 - 2、制定价格既要相对灵活，又要相对稳定
 - 3、制定价格要服从国家政策
 - 4、菜品的定价应反映产品的价值

单元十 餐饮成本之食品成本的核算及控制---原材料的核算

- 一、原材料的核算
- 二、其他成本的核算
 - 1、第一个，主食、点心成本的核算
 - 2、第二个，关于月饼、粽子的成本的核算和管理
- 第三，关于菜肴、调味品成本的管理及核算

单元十一 4D 餐饮现场管理落地实施办法

导语

- 一、组织：成立 4D 推行小组并拟定工作计划
- 二、餐饮企业 4D 导入的步骤
- 三、整理到位做法：（1D：需要时间约 6~8 个月）
 - 1、第一阶段工作简表
 - 2、2D—责任到位，时间在 1D 实施开始后的 1 个月左右开始
 - 3、第 2 阶段工作简表
 - 4、培训到位：连续性反复不断坚持前面的 3D 活动。
 - 5、培训工作方式方法简表
 - 6、执行到位：真正发挥 4D 现场管理的效用
 - 7、执行到位部门与部门互相检查表

8、4D 每日检查表

四、酒店人 4D 现场管理能力提升要素