

# 《现代食堂精细化管理模式》

<b>【培训课时】</b>	<b>2天/12课时</b>		<b>【培训师】</b>	孙红伟老师
<b>【培训对象】</b>	企事业机关单位行政、食堂、厨务、后勤采供仓储等管理人员			
<b>【培训特点】</b>	融顾问式、教练式于一体；“讲授+方法+工具+实务”结合： 案例剖析+角色扮演+情景模拟+小组PK+答疑分享+音乐视频+故事游戏+室内拓展			
<b>【五“非”优势】</b>	<p>系统专业：十一年餐饮经营管理经验总结与积累，非行业外“空降兵”。</p> <p>品质高端：八年总裁班培训经验，课程内容前沿高端，非普通培训层次。</p> <p>深层互动：课堂氛围激情生动，互动紧绕课程主题内容，非哗众取宠。</p> <p>易懂易用：大量案例剖析，讲解深入浅出，方法简单实用，非业外案例方法，好听不实用。</p> <p>效果承诺：解决实际问题为导向，结合现场训练，配赠课程送转化资料，非一次性服务。</p>			
<b>【课程背景】：</b>	<p>现代食堂精细化管理蕴含着深刻的现代星级酒店管理理念和文化精髓，是一种科学的管理方法。它是建立在实行全员管理的基础上，让食堂工作人员人人都从简单的小事做起，从而使管理工作细化到整个角角落落的最实用、最见效、能持久的全新管理方式。员工一旦形成习惯后，便能自觉地执行规范，严守规程，并建立良好的工作秩序、提高效率、节能降耗，进而实现最大的食品安全保障，持续稳定的食堂出品，快速提高内部内部顾客服务意识。</p> <p>这套课程可以让企业食堂持续产生5大效果：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。</p>			
<b>【课程收益】：</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 知悉传统食堂作业现场混乱的根本原因</li> <li>✚ 建立现代食堂厨房精细化现场作业体系的实用方法</li> <li>✚ 掌握现代食堂管理督导任务开展的实用方法</li> <li>✚ 建立现代食堂内部服务流程体系的实用方法</li> <li>✚ 快速提升行政管理人员、食堂各班组管理人员管理能力</li> <li>✚ 掌握后勤食堂各班组部门协调与跨部门沟通方法</li> </ul>			
<b>【课程大纲】：</b>	<h2 style="margin: 0;">第一章 现代食堂管理现状剖析</h2> <p style="margin: 0;">一、准确测评食堂管理6大常见问题</p> <p style="margin: 0;">二、企业食堂管理者常犯的4大管理错误</p> <p style="margin: 0;">三、企业现代食堂管理发展方向剖析</p>			

#### **四、食堂精细化管理的6大价值作用**

- 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。

### **第二章 现代食堂管理人员的职业素养**

#### **一、现代食堂管理岗位认知**

#### **二、管理人员三项核心职业道德修炼**

- 1、敬业是最好的习惯
- 2、感恩与责任担当
- 3、团队至高无上

#### **三、管理人员职业化行为准则**

- 1、遵守团队规律的生活
- 2、达成工作的要求
- 3、完成工作也协助别人
- 4、尊重他人，也尊重自己
- 5、共好原则

### **第三章 现代食堂高效团队建设方法**

#### **一、优秀团队必备的3大原则**

内敛、双赢、尊重

#### **二、团队关爱、快乐氛围的建设方法**

#### **三、食堂优秀员工的快速培养方法**

- 1、如何进行新老员工传帮带
- 2、快速打造出品精英的方法

如何从理念、行为、技术方面快速打造

#### **四、如果有效的留住食堂优秀员工**

### **第四章 现代食堂精细化管理实务**

#### **一、物料采购与存储精细化管理实务**

(一) 选、购、验供应链管控机制建立与执行

从“货比三家”到“货比三等九家”评估方法

(二) 储存环节的控制方法

(三) ABC类物品管理原则

#### **二、出品品质精细化管理实务**

(一) 如何建立出品标准：重点控制口味和稳定

(二) 建立和实施出品反馈机制、异常处理的方法

(三) 食堂出品创新方法与研发途径

#### **三、服务品质精细化管理实务**

(一) 标准化服务的步骤与要求

(二) 提高服务质量的 8 大方法

#### **四、清洁工作精细化管理实务**

(一) 清洁数字管理方法

- 1、每日六次清洁、每周定期清洁实施方法
- 2、工作区域、公共区域、功能区域清洁规划方法

(二) 5S 可视化清洁管理方法

(三) 管理层现场清洁督导方法

#### **五、食堂安全工作精细化管理实务**

(一) 厨房食品安全卫生管理

- 1、厨房如何做好食品卫生工作
- 2、厨房卫生操作标准
- 3、厨房卫生安全精细管理与控制办法
- 4、防止食品腐败变质的 6 大措施

(二) 厨房设备安全管控方法

- 1、厨房设备操作规程
- 2、厨房设备安全管理方法

(三) 消防安全、财产安全管控方法

强化安全预防的警告、指示、禁止、提示等方法

### **第五章 现代食堂现场管理“金三角”模式**

#### **一、食堂餐前现场管理实施技巧**

- (一) 高效的班前会主持技巧
- (二) 3 类工作任务分配方法
- (三) 准备工作管理的“五干”法
- (四) 准备工作现场协调

- 1、厅堂与后厨的协调
  - 2、厅堂、后厨与二线部门的协调
- (五) 常见准备工作不足问题的解决办法

#### **二、食堂餐中现场管理实施技巧**

- (一) 餐中的现场重点任务
- (二) 餐中工作管理的“五按”法
- (三) 现场协调管理

- 1、服务人员岗位协调
- 2、厅堂岗位与后厨协调
- 3、内部顾客协调

#### **三、食堂餐后的现场管理实施技巧**

- (一) 餐后的现场重点工作

## (二) 餐后工作管理的“五查”法

### 【落地运用】：

1、赠送课后工作中直接运用的资料工具：

《现场管理任务清单》、《重点工作时限标准手册》、《标准工作流程与服务流程文案》、《现场管理看板模板》

2、《课程转化实施计划清单》

### 【备注】：

- ✚ 本课纲内容将在课堂现场根据学员反馈信息对本主题课件内容作适当调整；
- ✚ 企业需按照《培训物料清单》与“会场布置要求”提前做好充分准备工作；
- ✚ 企业、机构未经授权不得在课堂现场录像和录音。

**本课纲为孙红伟老师版权内容，抄袭、贴用、伪原创均属侵权。**