

城市餐饮管理服务企业资质优惠办理全国通用

产品名称	城市餐饮管理服务企业资质优惠办理全国通用
公司名称	深圳华谊企业咨询管理有限公司业务部
价格	.00/个
规格参数	认证机构:卫创 认证机构备案:国家标准化委员会备 公示网址:中国招标投标网
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道新生社区新旺路8号和健云谷2栋11层1112室
联系电话	13418916898

产品详情

城市餐饮管理服务企业资质优惠办理全国通用

一、餐饮管理的职能

饭店餐厅是饭店的业务部门，是饭店管理机构总系统中的一个子系统。在企业管理的层次中，属于具体的和基层的管理，但管理工作的职能与企业整体的管理是一致的，也要行使决策、计划、组织、指挥、协调、控制等管理职能。餐饮决策是餐厅管理人员根据饭店的要求，在掌握大量信息的基础之上，对餐饮经营管理的重大问题做出决定。如餐厅的类型、规模、档次的决策，菜单的选择，餐厅经营管理目标的确定等。

1、计划

计划是安排未来行动方案的活动，确定实现目标决策的具体办法、途径和时间表，即计划是在决定了目标的情况下明确做什么事才能达到目标，如何去做以及由谁去做。饭店餐饮的任何决策目标都要通过预算、指标、工作、标准操作规程等一级级下达，并逐级制订计划保证目标实现。如饭店重新规定了食品成本率，那么，餐饮管理的各层次都要制订相应的计划，餐饮部经理要做出计划，在销售政策方面有所调整，厨师长须制订计划调整菜单，调整高成本菜式和低成本菜式之间的比例关系，从价格上控制食品成本;餐厅经理也要做出计划，调整不同菜式的销售比例，以完成成本率指标。城市餐饮管理服务企业资质全国通用

2、组织

餐饮组织是分派任务，并规定谁应该对这些任务负责。组织工作还要求餐厅经理明确各项任务之间的关系，即确定工作岗位和各岗位之间的相互关系。组织工作也要为各岗位配置合格的工作人员。

3、指挥

指挥是使整个系统运转起来。当然，餐饮指挥不仅是发号施令，而且还要建立有效的指挥制度和系统，运用有效的办法，调动品工的积极性。

4、协调

协调是一种重要的管理职能，包括纵向协调和横向协调。纵向协调是指垂直管理的各层次之间的协调

横向协调是指层次相同的各部门、各岗位之间

的平衡与协调。企业的各层次、各部门、各岗位的工作必须和谐进行，才能顺利地达到企业的目标。餐饮部因业务分工可分为采购、验收、贮藏、发放、生产、服务等不同环节，只有对各环节的工作进行有效的协调，整个餐饮部的工作才能顺利地运转。

5、控制

控制是把餐厅各部门、各环节的活动约束在计划要求的轨道上，即对照计划来检查并纠正实际执行情况。控制包括对人、物、活动的控制，如采购数量控制、服务质量控制、销售控制、成本控制等。城市餐饮管理服务企业资质全国通用

二、需要提供资料：

- 1、企业营业执照副本复印件
- 2、法人身份证正反面复印件
- 3、资质申请表
- 4、企业场地租赁合同
- 5、办理流程大概需要5-7天左右

我公司代理业务较多所有业务均低于市场价，为企业提供的一站式服务，欢迎有需要的企业来电，此帖子长年有效。

城市餐饮管理服务企业资质全国通用