

餐饮服务成熟度等级认证证书办理流程

产品名称	餐饮服务成熟度等级认证证书办理流程
公司名称	清远远中信息科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	清远市清新区太和镇新宁路2号中之二宜禾新城E幢首层47号铺
联系电话	18813558434 18813558434

产品详情

针对餐饮市场需求，国资委商业技能与饮食服务发展中心全国服务师会在全国范围内开展餐饮服务师职业资格认证培训工作。从2006年起，全国将推行餐饮行业服务师职业资格认证制度，该证书将成为餐饮业服务人员持证上岗的必备条件。餐饮服务师职业认证考试将实行全国统一考试大纲、统一命题、统一组织的方式。考试分为理论知识考试和考核两部分。理论知识考试实行统一题库、随机组卷;技能考试通过软件进行现场演示考试。

中国餐饮业发展迈上新台阶，全年零售额达到12352亿元，比上年约增加2006.5亿元，同比增长19.4%，比上年同期增幅高出3个百分点，占社会消费品零售总额的13.8%，拉动社会消费品零售总额增长2.6个百分点，对社会消费品零售总额的增长贡献率为15.6%。中国餐饮业的快速持续发展，显示出了在社会需求和经济发展的大背景下，行业总体规模日益扩大，在国民经济中的地位和作用明显提升和加强。

2008年1-11月份，全国住宿与餐饮业零售额达到13905.1亿元，同比增长24.9%，环比基本持平，比上年同期加快6.1个百分点，占同期社会消费品零售总额的比重为14.2%，拉动社会消费品零售总额增长3.5个百分点。其中11月份，全国住宿与餐饮业继续保持快速增长，零售额实现1376.6亿元，同比增长25.1%，比上年同期加.5个百分点，但比上月下降6.6%。

就餐饮企业本身的管理人才而言，管理人才出现了“低起点与高要求”的巨大差异。目前国内餐饮企业的管理人员绝大多数是从基层员工中逐步提拔的，由于提拔前后的两个岗位工作内容截然不同，加上他们在以前的学习中没有学习到管理知识，而他们在提拔后新的岗位知识无法得到有效的补充，因此不具备酒店管理能力，自然在新的岗位中难以胜任员工的管理工作。

一些企业认识到这些问题，为提高员工的素质往往会开展员工培训，但在培训的过程当中，餐饮企业缺乏有针对性的培训教材。此外，企业培训绝大多数都是笼统的员工技能、礼仪礼节及制度方面的内容，而对进一步提升员的素质，训练他们的管理技能，并无太大作用。

价格不符。一份食品的价格，由多种因素共同决定，包括地理，企业规模与服务状况。同样是一盘蒜苔肉丝，在市区可以卖到15元，在车站附近可以卖到12元，在郊区只能卖到8元，这就是地理决定了菜品价格。同样是一份蒜苔肉丝，在路边摊或许只要6元，在家常菜馆需要7元，而到了酒店就需要10元以上，这便是企业规模与服务程度决定了菜品的附加值。因此，作为创业初期的餐饮企业，没有自己忠实的顾客，必须把握市场定位，给菜品价格定价切忌过高。