

厨政管理员证书 餐饮行业常用人员证书 申报详细

产品名称	厨政管理员证书 餐饮行业常用人员证书 申报详细
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	服务优势:流程熟悉，一对一服务 办理资料:企业简介 服务保障:证书全国可查
公司地址	广东省深圳市宝安区松岗街道芙蓉路9号
联系电话	19867388811

产品详情

技能比赛之后，的员工，1分钟内可以包28-36个饺子，在人员无变动的情况下，产能却增加了一半，由此可见，员工的技术水平对产能的提升起到了直接作用，于是店内的员工就用不了这么多了，刚好分店开业的时候，这些员工就又合理的分配到了其他的店面中。在日后的经营过程中，这种包饺子比赛还在定期的举办着，而后一名员工面临的的就是淘汰或者是待岗了。职业技能的pk比赛定期举办对提高员工的职业技能有着很好的促进效果，就如同奥运会的召开，因为先有了期比赛，有了一个的纪录，在日后的比赛中，大家才有了目标，才出现了破纪录。而我们餐厅经营中，技能大比拼也是同样的道理。

5.餐厅营业时间：有些企业经营范畴内有早餐和夜宵，这样企业的配备人数要多一些，具体情况视企业的经营状态而定。

二、确定厨房人员数量的方法

- 1.按比例确定：根据国外餐厅的标准配置，一般是30-50个餐位配备一名厨房人员，由于国内的业态，服务与国外人员的有很大不同，因此国内人员配比相比国外要高，基本上15个餐位配置一名厨房人员，这是惯例。如果企业是高端消费，那么人员的配置就压缩到10以内也就是说大概7-8个餐位配备一名厨房人员。如果是对消费层次要求不高的中餐或者火锅，在原有指标上可以放大一些。
- 2.按工作量确定：计算用工人数的時候，也可以根据工作量来确定，也就是把企业所有菜品加工制作的时间相加后的总和除以8，得出来的数量就是人员数量，由于考虑到公休等因素，需要在原有总时间的基础上加10%，同样也是除以8。
- 3.按岗位描述确定：根据厨房规模和设置厨房岗位不同，主要取决于菜品定位，根据菜品结构确定岗位。近几年明档厨房比较盛行，明档比原有传统式厨房，节省技术岗位的工种，表面上看总体人数多了，但是由于技术工种的减少，整体的工资率降低了。明档的设计合理不合理跟我们之前提到的菜单设计也有直接关系。中成伟业的一家会员企业，在学习完5A菜单后，目前所用的86道菜的菜单中，其中20道爆品菜占据了营业额的75%以上，因此，当销售额集中在少量的爆品菜时，用工量也大大减少了。

广东昊霖企业管理有限公司主营认证项目范围有：

- 1、物业管理服务认证办理程序 证书全国都可用
- 2、诚信管理体系认证办理程序
- 3、诚信管理体系认证评级方法 证书全国都可用
- 4、企业标准化管理体系认证评定准则
- 5、企业标准化管理体系认证办理程序介绍
- 6、售后服务质量测评认证办理程序
- 7、售后服务质量测评认证评级方法 GBT27922标准
- 8、物业清洁托管维修服务资质评价证书简介
- 9、硬材石材地坪清洗养护服务资质评价证书办理程序
- 10、硬材石材地坪清洗养护服务资质评价证书 认监委备案查询
- 11、集中空调系统清洗维保服务资质评价证书办理程序
- 12、集中空调系统清洗维保服务资质评价证书 认监委备案查询
- 13、有害生物防治服务资质评价证书办理程序
- 14、有害生物防治服务资质评价证书 认监委备案查询
- 15、织物清洗养护服务资质评价证书 认监委备案查询
- 16、织物清洗养护服务资质评价证书 评级方式
- 17、电子电气清洗服务资质评价证书 认监委备案查询
- 18、电子电气清洗服务资质评价证书 评级方式
- 19、管道疏通清洗服务资质评价证书办理程序
- 20、管道疏通清洗服务资质评价申报 证书认监委备案查询
- 21、高空外墙清洗服务资质评价证书 认监委备案查询
- 22、高空外墙清洗服务资质评价证书 评级方式
- 23、室内环境净化与监测服务资质评价证书 办理程序

一、厨房岗位人员的选择1.量才使用，因岗设人：根据厨房的各部门的要求对岗位人员进行选配，首先应考虑到素养素质要求，要符合岗位职责的条件，坚决不能设人情岗，因人而定选择岗位人员，必将会成为厨房生产和管理的隐患。2.不断优化岗位组合：通过优化岗位组合，降低人工工资率，提升企业利润。在目前三高一低的现状下，人员工资稳稳的占据着三高之一，所以定期不断优化岗位，有助于降低

工资率。优化岗位组合可以通过组织架构和工作时间分别来优化。

二、随着经济社会的发展和人民生活水平的不断提高，我国餐饮业得到了蓬勃发展。目前我国餐饮企业的厨师长、行政总厨约有45万人。他们大多数是从厨师岗位上成长起来的，习惯于经验型管理，缺乏现代厨政管理理念，不擅长运用现代科学管理知识和先进管理技术。

三、设立厨政管理师这一新职业，制定相应的国家职业标准，开展规范化的培训，对于提高厨政管理从业人员的水平，促进我国餐饮业从经验管理到科学管理的转变，实现我国餐饮业又好又快的发展将起到重要的作用。

四、我国餐饮业产业化程度不高，生产工具简单，技术比较落后，市场竞争力不强。这与厨政管理水平较低有着密切的关系。大多数行政总厨或者厨师长都是从厨师岗位上成长起来的，习惯于经验型管理，缺乏现代厨政管理理念，不擅长运用现代科学管理知识和先进管理技术。因此，难以形成标准化、规范化的厨政管理体系，一定程度上制约了我国餐饮业的发展。厨政管理师这一新职业对于提高厨政管理从业人员的水平，促进餐饮业从经验管理到科学管理的转变，实现餐饮业又好又快的发展将起到重要的作用。厨政管理师可以有效地完成厨政管理体系，健全健全完善的厨政管理机制。