

个人承包工厂员工食堂品牌企业

产品名称	个人承包工厂员工食堂品牌企业
公司名称	广东省万家欢企业管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市禅城区佛山大道60号
联系电话	13690255888 13690255888

产品详情

厨房奖惩制度

根据餐厅规定，结合厨房具体情况，对厨房各岗位员工符合奖惩条件者进行内部奖惩：

（一）符合下列条件之一者，给予奖励：

- 1、参加世界、国家、省等举办的烹饪大赛，成绩优异者。
- 2、出版个人烹饪专著和在烹饪杂志发表作品及获奖者。
- 3、忠于职守，全年出满勤，工作表现突出，受到宾客多次表扬者。
- 4、为厨房生产和管理提出合理化建议，被采纳后产生及大效益者。
- 5、在厨房生产中及时消除较大事故隐患者。
- 6、多次受到顾客表扬者。
- 7、卫生工作一贯表现突出，为大家公认者。
- 8、节约用料，综合利用成绩突出者。

（二）出现下列情况之一者，给予惩处：

- 1、违反厨房纪律，不听劝阻者。
- 2、不服从分配，影响厨房生产者。
- 3、工作粗心，引起顾客对厨房工作或菜肴质量进行投诉者。

- 4、弄虚作假或搬弄是非，制造矛盾，影响同事间的工作关系者。
- 5、不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者。
- 6、不按操作规程生产，引起较大责任事故者。
- 7、打他人者。
- 8、不按时清理原料，造成变质变味者。

(三) 以上奖惩条例的实施，以事实为依据，根据具体情况，由厨师长提议，总厨审定具体奖惩方法和范围，贡献卓越或错误情节严重者，则报餐厅老总按员工守则及其他规定进行处理。

厨房承包必知的八大秘籍厨房承包就是由某个人或公司承包厨房人工或附原料的一种做法，这种包厨制始于20世纪80年代后期，可以说，“厨房承包制”是餐饮企业体制改革的结果，把原本繁杂的工作分类处理，更加专业化。在普通酒店中，包厨房的运作方式占了大约50%。其工资分配的基本模式是：酒店按照包厨合同将每月工资交予包厨者个人，由其按自己制定的工资标准对厨房成员进行分配。在此，笔者和大家一起分享一下包厨的一些技巧。

绝招一：客人满意很重要

很多人认为，个人承包工厂员工食堂，只要老板满意，包厨就是成功的。这种说法不完全错，但也不完全对。上世纪90年代，我刚开始包厨时，认为只要老板对菜肴的出品满意就可以了，所以每当老板在酒店用餐时，我都亲自上灶。当有客人说菜肴不好时，老板都会毫不犹豫地对菜肴的质量予以肯定。时间久了，酒店的客人越来越少，生意也越来越不好。这让我相当困惑，因为装修幽雅，消费群体多为白领、名人和企业老板，菜价适中，酒店的管理也系统有序，生意怎么就不好呢？于是，在困惑中我向老板递交了辞呈，可老板却说厨房的菜肴很好，只要认真努力，生意肯定会好起来，并对我再三挽留。于是，我向老板请了一个星期的假，对周边市场进行考察，与同行进行交流，并向老前辈请教，最后找到了答案。原来该店的消费群体大部分来自全国各地，而厨房的菜式多以菜为主，品种相对单一。回来后，我增加了川湘、淮扬、京帮、小海鲜等系列菜品。经过一段时间的调整，功夫不负有心人，酒店果然宾客满堂。通过这件事，我明白了一个道理：只有客人满意了，老板才能真正满意。如果一味地讨好老板，必定失败。

单位食堂菜谱推荐

周一

- 1、早餐：豆浆1杯、菜肉蒸包100克~200克、桔子1个
- 2、午餐：宫爆鸡丁、芹菜豆腐皮、蘑菇蛋汤、馒头
- 3、晚餐：清炖排骨冬瓜、小白菜粉丝、柿椒炒鸡蛋、红小豆大米粥、馒头

周二

- 1、早餐：甜牛奶、面包、果酱
- 2、中餐：米饭、川鱼片、肉片白菜、胡萝卜
- 3、晚餐：白切猪肉、油焖茄子

周三

- 1、早餐：黑米粥、刀切馒头、荷包蛋
- 2、中餐：米饭、炒猪肝、炒嫩黄瓜
- 3、晚餐：米饭、红烧鳊段、凉拌黄瓜

周四

- 1、早餐：黑米粥、刀切馒头、荷包蛋
- 2、中餐：米饭、炒猪肝、炒嫩黄瓜
- 3、晚餐：米饭、红烧鳊段、凉拌黄瓜

周五

- 1、早餐：粥、肉松、糖包、什锦酱菜
- 2、中餐：米饭、五香牛肉、家常豆腐、番茄蛋汤
- 3、晚餐：米饭、黄鱼、炒四季豆

个人承包工厂员工食堂品牌企业由广东省万家欢企业管理服务有限公司提供。广东省万家欢企业管理服务有限公司（www.wjh88.cn）是从事“饭堂承包,食堂承包,蔬菜配送,餐饮承包,农产品配送,生鲜配送”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：魏总。