

# 员工食堂承包公司 万家欢 广东员工食堂承包

产品名称	员工食堂承包公司 万家欢 广东员工食堂承包
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，承包工厂员工食堂，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，广东员工食堂承包，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，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。

### 厨房着装制度

1、上班时需穿戴工作服帽，在规定位置佩戴工号牌。服装要干净，整洁、工作时间不得裸背敞胸、穿便装和怪服。

- 2、上班时需穿工作鞋，不得穿拖鞋、水鞋、凉鞋。
- 3、工作服应保持干净整洁，不得用其它饰物代替纽扣。
- 4、工作服只能在工作区域或相关地点穿戴，不得进入作业区域之外的地点，禁止着工装进入前厅。
- 5、必须按规定围腰系带操作，不得拖曳。
- 6、违反上述规定者，按酒店处罚条例执行。

### 三、厨房卫生管理制度

- 1、厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。
- 2、地面天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、隙应予填实密封，并保持整洁，员工食堂承包职工饭堂承包，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。
- 3、定期清洗抽油烟设备。
- 4、工作厨台，橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。
- 5、食物应在工作台上操作加工，并将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。
- 6、食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露太久。
- 7、凡易腐烂的食物，应储藏在0度以下冷藏容器内，熟的与生的食物分开储放，防止食物间串味。冷藏室应配备脱臭剂。
- 8、调味品应以适当容器装盛，使用后随即加盖，所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触。
- 9、应备有密盖污物桶，泔水桶，泔水要当夜倒除，不在厨房隔夜，如需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，泔水桶四周应经常保持干净。
- 10、员工工作时，工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲，工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。
- 11、在厨房工作时，不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。
- 12、厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清洁。
- 13、厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次清洁完毕，用具应集中处置，杀虫剂应与洗涤剂分开放置，并规定专人管理。
- 14、不得在厨房内躺卧或住宿，亦不许随便悬挂衣物及放置鞋履、或乱放杂物等。
- 15、有身体不适时，应在家中或医院就医，停止一切厨房工作。

## 厨房日常工作检查制度

1、对厨房各项工作实行分级检查制，对各厨房进行不定期，不定点、不定项的抽查；总厨、厨师长、组长、厨房员工。

2、检查内容包括店规、店纪、厨房考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、出菜制度及速度、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。

3、各项内容的检查可分别或同时进行。

卫生检查：每日一次，包括食品卫生、日常卫生、计划卫生；

纪律检查：每月一次，包括厨房纪律，考勤考核，店规店纪；

设备安全检查：每月一次，包括设备使用、维护安全工作；

生产检查：每周一次，包括储藏、职责出品制度、质量及速度。

每日例查：每日二次，包括餐前、后工作过程，个人及其它卫生。

4、检查人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，员工食堂承包公司，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改已或在规定期内改正。

5、属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的责任；属于部门，班组的差错，则追究其负责人员的责任，同时采取相应的经济处罚措施。

6、对于屡犯同类错误，或要求在限期内改进而未做到者，应加重处罚，直到辞退。

7、检查人员应认真负责，一视同仁，公正办事。每次参加检查的人员，对时间、内容和结果应做书面记录备案，检查结果应及时与部门和个人利益挂钩。

员工食堂承包公司-万家欢(在线咨询)-广东员工食堂承包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](http://www.wjh88.cn)）是一家从事“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”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“食堂承包,蔬菜配送”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使万家欢在宾馆、餐饮中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！