

## 找饭堂承包6 饭堂承包 千喜鹤餐饮公司

产品名称	找饭堂承包6 饭堂承包 千喜鹤餐饮公司
公司名称	广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市禅城区轻工三路13号十层1003
联系电话	13318394533

### 产品详情

总之，管理一个已经开始运营的酒店厨房，总厨前三天必须做到“快”，有的放矢，然后逐步落实自己的各项管理措施，让酒店在时间比较短内能见到与以前大不一样的效果，让顾客认可你，老板信任你，找饭堂承包6，让整个后厨团队良好的运行。

在进场头一周里要求所有员工都要随时待命，要遵循先服从后申诉的原则，避免因为人员纠葛增加混乱。新加派的人手中必须有大厨，然后进行分工。如有人负责指导厨房菜点制作，有人负责指导样品份量，有人培训前厅人员，饭堂承包，总厨负责前后的协调等事情。

乙方未经甲方批准擅自将经营场地转包，分包或变相转让给他人；乙方擅自更改经营场地内部结构。因造成合同任何一方无法维持本食堂正常运作，承接番禺饭堂承包，连续超过十天时，双方均有权即时解约，指：· 土地；财产· 以名义实施或撤销的行动· · 社会· ，社会活动，破坏活动及· 间接或直接，合法或非合法的；合同期间，甲乙双方如有一方提出，应提前1个月书面通知对方。

一直坚持规范的合作，在重要的细节上力争做到事无巨细，精准无误，让客户放心，吃的开心，合作舒心。欢迎来电咨询，我们将为您量身定制详细的食堂承包方案，为后续切实解决员工伙食质量定下标准与承诺，联系方式：魏经理。

检验：a. 来料检验：所有进入食堂的生产和非生产物料由专人负责检验。b. 半成品检验：厨工组长负责半成品工艺与方法检验。c. 成品检验：由厨师长及厨师主管负责检查色，香，味，形等。产品识别：

d . 原材料先进先出识别：先进原料用红色点贴纸贴在外包装上加以识别，便于先使用。

半成品，成品，原材料，不合格品等按区域划分，明显标识。生熟食品储存在冷柜外标识。统计：每月对食堂经营情况进行统计，以便于持续改进服务质量。质量记录：a . 食堂稽查报告b . 物料出入库报表（含检验记录）。c . 不合格品报告（原料，半成品，成品）。半成品，成品检验报告等过程控制引用标准：a . 原材料用量标准b . 原料检验标准c . 成品检验标准d . 半成品检验标准e . 人员定量标准。

找饭堂承包6-饭堂承包-千喜鹤餐饮公司由广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司提供。广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司（[www.qxh88.com](http://www.qxh88.com)）是广东佛山,宾馆、餐饮的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在千喜鹤餐饮领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创千喜鹤餐饮更加美好的未来。