

员工餐厅活动策划方案 餐饮员工培训计划方案(模板5篇)

方案在各个领域都有着重要的作用，无论是在个人生活中还是在组织管理中，都扮演着至关重要的角色。方案书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇方案呢？接下来小编就给大家介绍一下方案应该怎么去写，我们一起来了解一下吧。

员工餐厅活动策划方案篇一

理论知识培训是服务员必须掌握的内容，其主要包括思想品德、规章制度和业务知识等内容。理论知识培训的关键是记忆，我们必须用一种能够帮助员工记住培训内容的方法来讲授理论知识课。如果内容讲得太多，编排顺序又混乱，培训效果肯定不好。此外，让服务员参与学习的过程，也是培训的好方法。理论知识培训的方法和步骤主要如下：

- 1、制定培训目标。培训老师首先要明确培训要达到的目的是什么，培训目标是培训工作的“导航灯”，决定着培训的整个过程。培训目标的制定要具体，可衡量，能实现，并符合实际需求。
- 2、课程介绍。了解员工对该内容的认识，告知员工课程内容及安排此内容培训的意义。提高员工对培训的兴趣，使学员能够安心学习，达到良好的学习效果。

员工餐厅活动策划方案篇二

- 1、食品安全法律法规，包括《食品安全法》及其实施条例和《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务许可管理办法》等。
- 2、餐饮服务食品安全业务知识，包括食品安全标准；食品污

染及其预防控制措施；食物中毒和其他食源性疾病的预防方法；重大活动餐饮服务食品安全保障技能；厨房、环境、设备以及食品采购、储存、加工烹饪过程的卫生要求；餐饮从业人员的个人卫生要求等。

员工餐厅活动策划方案篇三

二、“团圆宴”菜谱安排

- 1、四热菜：清蒸桂鱼(鳊鱼)、三鲜鱼肚、鸡火干丝、雪菜冬笋
- 2、四凉菜：卤水兔肉、泡椒木耳、凉拌白芹、海蜇萝卜
- 3、汤、主食：上汤鲜菇、荠菜年糕；
- 4、餐后水果：欢聚一堂：

原料：红、黄色樱桃各100克，小蕃茄(圣女果)100克，小黄瓜(荷兰黄瓜)100克，100%鲜橙汁50克。

制作：小蕃茄洗净去蒂，切成两半，小黄瓜洗净去两头切成小段，放入盘中，浇上50克鲜橙汁即成，本品总热量约为110千卡。

注意事项：新春大家都图喜庆，因此在菜名上面一定要有所创新，要突出祝福及其他好的主题意义，比如年年有余，金玉满堂之类的。

三、背景音乐

四、餐厅装饰

为了突出喜庆，热闹的气氛，餐厅一般都会设置与春节主题相关的装饰品悬挂，主打色为红色调。各种餐厅可以根据自

身的定位，来进行相应的布置。

员工餐厅活动策划方案篇四

餐饮工作在后勤保障工作中是至关重要的一项工作。为了更好的服务于机关干部，提高机关干部的生活质量，促进机关和谐发展，我机关服务中心考虑将食堂给专业食堂承包，现我中心暂拟定食堂外包方案，方案如下：

1、专业食堂承包公司有稳定的采购体系，以低于市场价的成本采购，为机关干部提供优质低成本的伙食，不会增加单位经济负担。

2、食堂员工由承包方派送并发放工资，单位享受同等伙食标准而未增加经济负担的同时，还节省了食堂厨工的工资成本。

3、委托专业的承包公司采用专业的统一管理和资源整合，机关干部按实际人数就餐，减少了浪费现象。

4、由承包方垫付食堂开支，机关只需每月定期购买饭票，有效的控制了资金流向，降低单位责任风险。

1、专业的厨师、专业的营养师队伍，对菜单标准化，保障菜色丰富、营养平衡，为给员工提供美味营养的膳食这方面绝对优于机关自营食堂。

2、机关干部就餐可自主选择菜品，极大的满足了机关干部的需求。

3、专业食堂承包公司在每天按标准供应的同时，还可以推出点餐小炒及包席等。这样就能更有效、实惠、实在的为机关干部提供更人性化的优质服务。

4、专业食堂承包公司拥有成熟的运作经验、稳定的运作模式

及大型的采购体系，能有条不紊的开展工作，并能让大部分的机关干部满意。

1、当工商或消防检验时，对饭堂会进行重点检查，对厨房的设计结构，卫生许可证，厨师资格证、健康证都很严格，如果发现证件不齐，轻者罚款重者会让停业整顿，当食堂外包，一切由承包商来解决。

2、经营当中难免会存在一些工商事故，火灾爆炸、食物中毒等等的一些安全隐患问题，选择食堂外包，一旦发生安全事故事件均由承包公司负责。

3、我单位只负责对专业食堂承包公司的监督管理，承包公司需垫资经营，自负盈亏并负责食堂的管理与一切费用，如：餐标的制定。员工工资、水、电、气等一切费用，负责原材料的采购，负责食堂设备的维修及保养，等等。

熟话说的好兵马未动，粮草先行。这足以体现餐饮工作的重要性。将食堂外包不但可以减轻单位的负担，简化管理流程，还可以大大提高员工伙食及食堂的服务质量。好的食堂就餐环境能让机关干部把食堂当作自由聚会的场所，以增加机关干部彼此之间的沟通，有利于工作中的团结协作。不仅体现机关的人性化管理，更为机关干部创造了好的工作条件和生活环境，为职工谋福利。

员工餐厅活动策划方案篇五

1.1 讲究职业道德

(1) 遵纪守法：了解和遵守公民的职责和义务，文明执业；了解国家提倡的“五爱”内容

(3) 从业原则：自尊、自爱、自信、自立、自强

1.2公司员工手册

1.3公司管理制度

2、餐厅服务员职业素质

2.1职业道德及岗位职责：餐厅服务员的职业道德；迎宾员、看台员和传菜员的岗位职责

2.4餐饮服务安全：火灾防范与处理：盗窃和意外事故防范与处理

3、餐饮服务基本技能

3.1端托技巧：了解托盘的种类及作用；掌握轻托和重托方法；学会端托行进步法

3.3摆台服务：了解中、西餐摆台的基本要求

4、酒水服务

5、上菜及分菜

5.1了解菜品知识：了解中国菜的特点；了解西餐菜的主要特点

5.2上菜与分菜：了解中西餐上菜的操作要领；掌握中西餐分菜的基本方法

6、撤换餐用具

6.1中餐台面撤换餐用具：学会撤换餐用具操作方法；知道正确的收台工作步骤

7、餐饮服务基本程序