

# 绩效考核方案 员工绩效考核管理制度(通用10篇)

方案是指为解决问题或实现目标而制定的一系列步骤和措施。优秀的方案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下是我给大家收集整理方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 绩效考核方案篇一

为了加强，对厨师队伍的考核管理力度，提高厨师厨艺水平，更好的满足广大员工的用餐需求，特制订如下考核办法。

### 一、 管理原则和目标

以人性化管理为原则，以大众伙食为主题，促进厨师厨艺水平的提高，满足员工的饮食需求。

### 二、 考核小组

组 长：王顺利 副组长：吕志雄 成 员：陈 超 蒙志伟

### 三、 考核细则

按照技能、平时表现、员工意见三个方面对厨师每月进行百分考核。

#### 1. 技能(70分)

分为理论知识(15分)、实际操作能力(55分)

(1) 理论知识考核采用口头问答的方式进行。理论知识包括窗

口打饭时的文明用语、《食堂职工个人卫生制度》、《食堂卫生安全制度》共五道题，每题3分，共15分。

(2) 实际操作能力考核。以大众菜肴为主进行实际操作，体现

在平时的菜品制作商，考核小组进行统一考核。

## 2、平时表现(10分)

平时表现由伙管员和主管领导进行考核。

(1) 不服从领导的安排，如对布置的工作不予理睬、不接受、公然顶撞，一次扣一分。

(2) 不保持工作区域内的卫生，如所负责的范围卫生不洁，发现一次扣0.5分。

(3) 上班时仪容仪表不整洁，一次扣0.5分。

(4) 上班时间内串岗、在操作间吸烟，发现一次扣0.5分。

(5) 不节约能源，如发现浪费行为，一次扣0.5分。

(6) 上班期间干私活，不团结同事，挑拨离间，发现一次扣1分。

## 3、员工意见(20分)

员工意见由伙管会定期收集、汇总，员工对厨师的投诉意见按以下标准进行扣分：

(1) 原材料搭配不合理，一次扣1分

(2) 菜油用量不达标，一次扣1分

(3) 肉用量不达标，一次扣1分

(4) 菜口感过咸，味精过浓，酱油味过重等情况，一次扣2分

(5) 菜品颜色不美观，出现灰黑、锅巴、粘糊等状，一次扣2分

(6) 打饭时对员工态度恶略，对员工合理要求不予理睬的，一次扣5分

(7) 对员工意见没有及时改正的，发现一次扣1分

#### 4、加分

为了增加花色品种，更好的满足广大员工的用餐需求，伙管会鼓励厨师进行创新，新增的花色品种由厨师上报伙管员，并由考核小组讨论确有推广价值的，每个加5分。

#### 5、奖惩办法