

厨房工作规范 培训规范心得体会(模板7篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

厨房工作规范篇一

通过对教学常规的学习，我觉得自己对新时期的教学常规工作有了全新的认识。我认为新时期教学常规工作的首要任务是转变教育思想，更新教育观念，深入研究新课标，积极贯彻新课程理念。在这个前提条件下，认真领会区教学常规实施细则会事半功倍。我们只有思想上提高了认识，行动上才能跟上步伐。

我认为这只是一种手段，它是一种宏观上的要求，一种客观的、理性的教学常规的制度。我们的教育目标应该是全面实施素质教育，推进课程改革，转变教育思想，面向全体学生，加强学生思想品德教育，重视培养学生的创新精神和实践能力，为学生全面发展和终身发展奠定基础，努力培养造就有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人。我们的教育应该促进教师的全面发展，提高教师的素质为目标的。目标虽然明确，如果没有必要的手段，也是很难保证目标的达成的。因此我认为落实《小学教学常规实施细则》应该是一种管理手段，我们应该把它作为学校教学管理最基本的规范来加以认真落实，以期能有效地达成我们的教育目标。

《中小学教学常规实施细则》从三大方面提出了明确的要求。一是对学校教学常规管理提出了明确的要求；二是对教师教学常规提出了符合新课标理念的要求；三是对学生学习常规提出

了行之有效的建议。每一方面的内容都十分详尽，作为学校我们应该严格遵照常规进行教学管理，严格执行课程计划，推进校长引导工程，加大管理、指导力度；作为教师我们应该充分学习教学常规，对照自己的工作找出不足，把教师劳动前移，严格按照备课要求进行备课，抓好备课、上课环节。不断学习新课标，理解新理念，钻研教材，精心设计教学每一个环节，形成课后反思习惯，做好教学札记，提高自己的教学水平，促进自身发展；作为学生应该彻底改变以往被动的学习习惯，转变学习方法，形成主动学习、自主探索、合作交流的学习习惯。

落实区教学常规实施细则，应该同校本教研形成合力。常规作为学校教学的一种管理手段，不仅对教学工作提出明确要求，对校本教研也有促进作用。教学常规落实的好坏，很大程度上也决定了校本教研进行的质量，最终也是决定着学校教学质量的优劣。反过来校本教研活动也是教学常规的一部分。校本教研的出发点就是本着解决学校里一线教师教学中遇到的新情况、新问题提出的研究方案。这是在广大一线教师进行精心备课、优化课堂教学设计、课后积极进行反思、总结的基础上提出来的围绕学校教学改革的急需解决的问题。校本教研抓的实，课题研究进行得顺利，在很大程度上对学校教学常规管理起到了积极的推进作用。所以我们学校把校本教研与科研课题一起进行，利用每周四的教研活动日，扎实有效地开展此项活动，不流于形式。

1、关注学生需要，创设开放性学习情景，激发学生主动参与。

一满足学生的求知欲：站在学生的角度，联系学生的生活实际，创设真实的生活化学习情景，激发学生主动探求知识的欲望。

二满足学生的成功：提供给学生一些让他们感到有可能成功的、富有挑战性的任务，使各个层面的学生或多或少地体验到成功的喜悦，激发起学生尝试的动机和参与的热情。

三满足学生的审美观：在教学中充分挖掘美的因素，创设美丽的情景以此吸引学生的注意力。

四满足学生的娱乐，在教学活动中赋予生动、活泼的游戏情景，使学生因教学活动适

应他们的娱乐需要而愉悦，激发起学习热情与兴趣，从而主动地投入到学习活动中。在一节英语课中，老师把学生分成四组进行比赛，那组赢了就有奖品哦。孩子们参与的积极性非常的高，同时也学会了英语单词。

2、关注学生差异，创设互动学习机遇，促进多向交流。一是在教学过程中，设置问题，引发生生间的争辩。二是设置开放性问題，让学生发表自己的观点、看法。三是在教学过程中设置合作题目，促进学生的互动交流。

3、教师充分发挥“信息重组者”、“学习指导者”等作用，随时点拨。

4、教师要注重提升课堂，能帮助学生梳理知识，引导比较，整合知识结构，归纳总结。

厨房工作规范篇二

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经一年半了。

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体

健康。同时成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采劝四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，盯块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团一致，做好厨房工作。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

厨房工作规范篇三

最近我和服务站的全体服务人员“员工从业行为规范”进行了学习和探讨，我谈一下自己的一点看法，不一定正确，还望各位领导斧正。

一个企业的经营，最终经营的是人的思想，最终的落脚点是武装人、塑造人、鼓舞人，只有良好的员工队伍，才能创造出良好的业绩。正所谓：古人欲明明德于天下者，先治其国，欲治其国者，先齐其家，欲齐其家者，先修其身，欲修其身

者，先正其心，欲正其心者，先诚其意，先致其知，致知在格物。

规范提出了一个明确的理论——为进一步提高公司员工的文明行为和综合素质，塑造良好的企业形象，建设一支“懂制度、通业务、明流程、精技能、高效率、守纪律、顾大局、讲团结、求进取、创一流”的员工队伍，这正符合了这一理论。

随着轰隆隆的车轮声音，把我们带到了一个新的时代，我作为一名老职工，经历了企业由衰变强的整个过程，对我现在从事的工作有着特殊的感情，从机车车辆到铁道车辆、轨道交通车辆的专业化变革，使我们深深体会到职工行为规范的重要性。

今年200公里动车组的安全顺利运营，标志着我们公司已经全面步入正轨，铁道车辆技术的发展也在这里得到了完美的体现。这也是我们南车四方股份人在向祖国人民进行回报。同时也是我们这些从事铁道车辆人员业绩的辉煌体现。谛听火车通过的声音，感觉祖国加快了建设的步伐，作为新时期的从业者，我们要为祖国增光添彩，为公司的建设添砖加瓦。我们深知企业是员工的衣食父母，而员工又是企业财富的创造者。

我们每一个员工的一言一行都是企业形象的具体体现。“员工从业行为规范”的三至五条对这一方面作出了明确的规定，我认为这是我们每一个热爱公司的员工都应该做到的。

纪律是关键，常言道：没有好的纪律就不会有好的成绩。“员工从业行为规范”中的六至八条正说明了这些，也是我们公司老员工几十年如一日一直坚持的原则，我们作为企业的中坚力量就应该学习老一辈员工的纪律观念。

“勤俭节约，从我做起！”就是要从思想上崇尚简朴，以勤俭

节约为荣，以铺张浪费为耻，抛弃“家大业大，浪费点没啥”的思想。“勤俭节约，从我做起！”就是要在作风上艰苦创业，要舍得吃大苦、耐大劳，把艰苦奋斗当成是持续有效发展的助推器，把勤俭节约当成是战胜困难的传家宝。“员工从业行为规范”作出了详细的规定，很受我们的欢迎，本人认为，公司的钱应该花在“刀刃”上，一些另部件只要是按照技术要求对其进行日常维护保养就有可能延长它的使用寿命，就能为公司节约不必要的开支。因此我认为作为售后服务工作者，不但要完成车辆故障的及时处理，还应该积极主动配合用户做好车辆的日常维护保养工作，只有保养工作到位了，车辆故障自然而然就下降了，这是公司与用户双赢的结果。

总之：通过学习“员工从业行为规范”，我作为一名基层的管理人员，不但自己要以身作则，而且要带领身边的每一名员工都能按照“规范”来约束自己，共同学习，共同发展，共同进步，为公司的未来，为我们自己的未来而努力。

厨房工作规范篇四

一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心！

二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

三、找窍门使巧劲

在幼儿园工作已有几个年头了，虽然我的工作都是力气活，但并不是没有规律可循。我常常在琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作。

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心！

厨房工作规范篇五

厨房的地面不可忽视，地砖一定要选择防滑的材质，因为长期在厨房做菜，洗菜，很多时候地面上都会沾上很多水，一

步注意就会摔倒，所以厨房地面装修做好防滑绝对不可忽视。

厨房的灯光由两个部分组成，一个是对厨房整体的照明，另一个是对洗涤、备餐、操作说明。厨房的灯光必须是白色，不然影响颜色判断，毕淼灯光阴影，不能使用射灯。

厨房的电路需要注意，因为厨房天天用水用火，所以不能有明线外露，一定要走暗线以防范火灾发生。不然后果十分严重，可能会对家庭造成重大的财产损失。

橱柜的位置在做平面图的时候就应该在图上标注出来，因为橱柜的制作，需要花一些时间，这些准备工作都应该提前做好，避免装修时的麻烦。

厨房的吊顶一定要采用防水的铝扣板安装这样可以避免吊顶变的潮湿。厨房中尽量不要有夹缝。将吊柜直接接到天花板，因天花容易凝聚水蒸气或油烟。吊顶最好不要太高，也不要太低，太低容易脏，太高不容易打扫。

如有条件可在厨房中央地面控制地漏或水槽，以方便日后对厨房地面进行清洁，注意厨房地面应留有一定坡度。台面的材料很多，选择的时候不能单纯看价格和外观，需要全面考虑各种材料的优缺点，从使用角度出发，做出决定。不锈钢台面最常见，易于冲洗。耐火板实用，但在复杂形状加工方面有一定局限。

厨房工作规范篇六

第一条 为规范中央厨房许可，根据《中央机构编制委员会办公室关于明确中央厨房和甜品站食品安全监管职责有关问题的通知》（中央编办发〔2011〕3号），以及《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务许可审查规范》要求，制定本规范。

第二条 中央厨房，指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所

及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的单位。

第三条 中央厨房纳入餐饮服务许可管理的范围，作为第六类餐饮服务许可类别审查。开设中央厨房应当取得《餐饮服务许可证》，其许可程序和申请材料按照《餐饮服务许可管理办法》有关规定执行。

第四条 中央厨房餐饮服务许可申请的受理和审批机关由中央厨房所在地省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门规定。

第五条 由餐饮连锁企业向食品药品监督管理部门提出中央厨房餐饮服务许可申请。申请许可的中央厨房应当具备《餐饮服务许可管理办法》第九条规定的基本条件。

第六条 中央厨房应当设置专职食品安全管理人员。申请人申请餐饮服务许可时，应提交餐饮服务单位食品安全管理人员培训合格证明。

第七条 申请人提交的保证食品安全的规章制度应当包括：

- （一）从业人员健康管理制度和培训管理制度；
- （二）专职食品安全管理人员岗位职责规定；
- （三）食品供应商遴选制度；
- （四）加工制作场所环境及设施设备卫生管理制度；
- （七）食品添加剂使用管理制度；
- （八）食品检验制度；
- （九）问题食品召回和处理方案；

(十) 食品安全突发事件应急处置方案；

(十一) 食品药品监督管理部门规定的其他制度。

第八条 中央厨房向餐饮服务单位配送的食品品种应当报受理餐饮服务许可申请的食品药品监督管理部门审核备案。禁止配送的高风险食品目录由各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门确定。

第九条 选址要求

选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

第十条 场所设置、布局、分隔、面积要求

(一) 设置具有与供应品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。

(二) 食品处理区分为一般操作区、准清洁区、清洁区，各食品处理区均应设置在室内，且独立分隔。

(三) 配制凉菜以及待配送食品贮存的，应分别设置食品加工专间；食品冷却、包装应设置食品加工专间或专用设施。

(四) 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、食品分装及待配送食品贮存的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

(五) 接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明

显的区分标识，且分区域存放；接触动物性和植物性食品的工具、用具和容器也有明显的区分标识，且分区域存放。

（六）食品加工操作和贮存场所面积原则上不小于300平方米，应当与加工食品的品种和数量相适应。

（七）切配烹饪场所面积不小于食品处理区面积的15%；清洗消毒区面积不小于食品处理区面积的10%。

（八）凉菜专间面积不小于10平方米。

（九）厂区道路采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。

（十）加工制作场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25米以上）。

第十一条 食品处理区地面、排水、墙壁、门窗和天花板要求

（一）地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且平整、无裂缝。

（二）粗加工、切配、加工用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。

（三）地面和排水沟有排水坡度（不小于1.5%），排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。

（四）排水沟出口有网眼孔径小于6毫米的金属隔栅或网罩。

（五）墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

（六）墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。

（七）粗加工、切配、烹调和工用具清洗消毒等场所应有1.5米以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙，食品加工专间内应铺设到顶。

（八）内窗台下斜45度以上或采用无窗台结构。

（九）门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆下清洗不生锈的纱网或空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭。

（十）粗加工、切配、烹调、工用具清洗消毒等场所、食品包装间的门采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。

（十一）天花板用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。

（十二）半成品、即食食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。

（十三）水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度（斜坡或拱形均可）。

第十二条 洗手消毒设施要求

（一）食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。

（二）洗手池的材质为不透水材料，结构不易积垢并易于清洗。

（三）洗手消毒设施旁设有相应的清洗、消毒用品和干手设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。

第十三条 工用具、设施设备清洗消毒保洁设施要求

（一）根据加工食品的品种，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。

（二）采用有效的物理消毒或化学消毒方法。

（三）各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池或容器。采用热力消毒的，可设置2个专用水池或容器。各类水池或容器以明显标识标明其用途。

触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

（五）工用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。

（六）设专供存放消毒后工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁。

（七）清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。

第十四条 食品原料、清洁工具清洗水池要求

（一）粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。

（二）加工场所内设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工操作过程。

第十五条 加工食品设备、工具和容器要求

（一）食品烹调后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备。

（二）应根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相

应的食品包装设备。

（三）接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。

（四）接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。

（五）所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。

（六）食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝（因工艺要求除外）。

第十六条 通风排烟、采光照明设施要求

（一）食品烹调场所采用机械排风。产生油烟或大量蒸汽的设备上部，加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。

（二）排气口装有网眼孔径小于6毫米的金属隔栅或网罩。

（三）加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。

（四）安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。

第十七条 废弃物暂存设施要求

（一）食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。

（二）废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。

第十八条 库房和食品贮存场所要求

（一）食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工用具等物品除外）库房分开设置。

（二）冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。

（三）除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。

（四）冷藏、冷冻库设可正确指示库内温度的温度计。

（五）库房及冷藏、冷冻库内应设置数量足够的物品存放架，能使贮存的食品离地离墙存放。

第十九条 专间要求

（一）专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。

（二）专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。窗户封闭。

（三）需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施。

（四）专间内设符合餐饮服务食品安全管理规范要求的空调设施、空气消毒设施、流动水源、工具清洗消毒设施；凉菜间、食品冷却间、食品包装间设专用冷冻（藏）设施。

（五）专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。洗手消毒设施除符合本规范第十三条的规定外，应当为非手触动式。

第二十条 更衣室要求

更衣场所应与加工经营场所处于同一建筑物内，有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明。

第二十一条 厕所设置要求

（一）厕所不设在食品处理区。

（二）厕所采用水冲式。

（三）厕所地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手设施。

（四）厕所排污管道与食品加工操作场所的排水管道分设，并有可靠的防臭气水封。

第二十二条 运输设备要求

配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆，车辆内部结构平整，易清洗。

第二十三条 食品检验和留样设施设备及人员要求

（一）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

（三）配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

第二十四条 省级食品药品监督管理部门可根据本规范制定具体实施细则，报国家食品药品监督管理局备案。

第二十五条 本规范由国家食品药品监督管理局负责解释。

第二十六条 本规范自2011年7月1日起实施。

厨房工作规范篇七

乙方：

经双方友好协商，现就厨房承包事项达成协议如下：

一、甲方权力与职责

- 1、甲方把 厨房承包给乙方管理、运作，并聘请乙方工作人员为该厨房总厨师长，聘期为 年，即从 年 月 日起至年 月 日止，其中试用期为三个月，即从 年 月 日起至 年 月 日止，期满如需继续聘用，必须另行签订协议。
- 2、甲方应按经营需要确保厨房原材料的供应。
- 3、甲方免费提供乙方工作餐、宿舍。
- 4、乙方每月总工资为人民币 元，每月 日 日发放上月工资，乙方提供工资打款建设人民银行帐号 。日后根据营业情况需增减人员，再考虑增减工资总额。甲乙双方在试用期过后根据经营情况定出合理的营业指标，在经营指标完成的情况下，乙方享受现有的工资，超额予以奖励，未完成则适当的进行工资下浮。
- 5、甲方给予乙方工作人员每月 天休班，在不影响正常营业情况下，由乙方合理安排，在工作繁忙时，乙方不准休假。
- 6、甲方有权根据甲方管理制度对乙方进行日常管理，若乙方人员违反甲方管理制度甲方有权给予处罚。

二、乙方权力与职责

- 1、乙方须保证至少 人到甲方厨房工作(其中炒锅 人、砧板人、凉菜 人、面点 人、打荷 人)，乙方人员需技术过硬，保证出品质量，要求总厨，头锅、头砧要达到国家厨师一级水平，其它厨师也要达到国家二级厨师水平。
- 2、乙方需做好厨房各项成本控制工作，并达到甲方要求，并保证达到的毛利率，如达不到或超过规定的毛利率将按所差数(所差毛利率比乘菜金营业总额)的10%扣除工资。
- 3、乙方派出的总厨应组织每周召开一次菜品讨论会，并邀求甲方管理人员参加，在确保菜品质量的同时，不断推陈出新，推出酒店品牌菜、招牌菜，要做到新、奇、特、鲜(每周至少推出两道新菜品)。
- 4、乙方应结合节假日及酒店特殊情况，适时推出时令菜、节日菜，不定时举办如美食节等活动。
- 5、因乙方厨房出品质量问题，而遭到客人投诉、退菜时，此损失由乙方承担。
- 6、乙方应做好食品卫生工作，若因乙方管理问题造成客人食物中毒或受到防疫部门处罚，此损失由乙方承担；若因乙方管理问题引起甲方厨房火灾，此责任及损失由乙方承担；乙方必须严格遵守安全操作规程，保证安全生产，如果因违规操作而造成负伤，不但不报销任何费用，还将追究乙方责任。
- 7、乙方人员需遵守甲方管理制度，如果乙方人员严重失职，营私舞弊，对酒店利益造成重大损害或严重违反劳动纪律给酒店造成损失时，甲方有权向乙方要求赔偿，并依法追究法律责任。
- 7、乙方人员受聘甲方后，一律不准兼职。
- 8、乙方人员需遵守酒店作息时间，需爱护甲方财物，保守甲方的商业机密。

9、甲方应为乙方制作工作服及工作证，费用有甲方承担。合同期满，甲方不得扣除工装等费用。

10、若双方中止本协议时，乙方需在甲方找到厨师后方可离职，否则一切后果自负。

11、乙方须于 月 日 时前人员到位；乙方每天须配合采购人员到市场购买原材料。

三、本协议未尽事宜，经双方友好协商解决，若发生劳动争议，甲乙双方应当协商解决，不愿协商或协商不成时，可向劳动争议仲裁委员会申请仲裁。

四、本协议自签定时，甲方支付乙方公司管理费用共计
元。

五、本协议签字之日起生效，涂改无效。本协议一式两份，甲、乙双方各执一份，具有同等法律效力。

甲方： 乙方：