

2023年联通销售工作总结 销售部下半年 工作计划(汇总6篇)

做任何工作都应改有个计划，以明确目的，避免盲目性，使工作循序渐进，有条不紊。通过制定计划，我们可以更加有条理地进行工作和生活，提高效率和质量。那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

蛋糕店工作计划篇一

用蛋糕粉做蛋糕首先将蛋糕粉混合物倒入蛋糕模具中，放入烤箱中，以中等温度烘烤30分钟左右，直到表面变得金黄色。烘烤完成后，取出蛋糕，放凉，即可享用。

备料：蒸蛋糕预拌粉、鸡蛋、橄榄油

做法：

1、首先拿出一个稍大点的碗，打入两个鸡蛋，不用加糖，用筷子将鸡蛋打发，不用打成泡沫状，打到鸡蛋的颜色微微变浅就可以。

2、往打发的鸡蛋中加入几滴橄榄油。加入适量的蒸蛋糕预拌粉，用小铲子搅拌均匀即可，最好不要用打圈的方式搅拌。

做法：

1、鸡蛋分开蛋白和蛋黄，分别装入无水无油的干净容器中；

2、酸奶倒入大碗，加入玉米油；

3、搅拌均匀后，分次加入蛋黄，每次加入一个，搅拌均匀后再加；

- 4、筛入低粉;搅拌均匀成为顺滑的蛋黄糊，放冰箱冷藏备用;
- 9、烤箱先放进烤盘，再把大盘和模具放在烤盘上面。上下火，160度，下层，50分钟左右。
- 10、蛋糕涨发得不错，如果看到表面上色满意后，可以盖锡纸或者把上管温度调低一点。

蜂蜜蛋糕

材料：低粉60克，鸡蛋2个，蜂蜜40克，糖30克，色拉油30ml

做法：

- 1、糖与蜂蜜倒入碗中，打入全蛋。
 - 2、将碗入在热水中，用电动打蛋器低速打起泡，再换高速打发，打至蛋糊变为白色，提起打蛋器花纹也不消失，体积膨胀。
 - 3、在打发的蛋糊里分两次筛入低粉，用刮刀从底部向上翻拌均匀。拌匀后，加入油，再拌匀。用裱花袋将面糊挤入纸模中，约为纸模的2/3高。
 - 4、烘焙：上下火170度8分钟、上色后调140度10分钟。
- 水，放在蒸锅上蒸20分钟，取出放凉就可以食用了。

草莓蛋糕

做法：

- 3，烤箱开130度提前预热

草莓果酱：

350克草莓切丁50克白砂糖，用不粘锅小火熬浓稠

600克铁塔淡奶油60克糖打发成硬奶油状

蛋糕店工作计划篇二

六年级毕业蛋糕的话，上面直接写毕业快乐，就可以把毕竟还是小孩子，可以把蛋糕做得卡通一点。小孩子普遍比较喜欢吃蛋糕，最好把蛋糕做大一点的。

loveuall

本回答由提问者推荐

如果您初中毕业选择不继续升学的话，可以学的技术有很多。比如说，学挖掘机、学电脑、学汽修、学美容美发、学烹饪、学蛋糕，等等。关键看你自己喜欢什么，同时也要关注各行各业的发展前景，这两方面因素对你将来的就业、创业和经济收入等影响很大。初中毕业年龄基本在15、6岁左右，还没有达到法定成人年龄，但正是学技术的黄金时期，这会儿学什么都快。应该给自己好好投资以下，选择升学之外的别样人生。在选择学什么技术上，建议您认真地对比一下各个行业职业的优点和缺点，谨慎地选择。俾斯烘焙学校建议您，认真地考虑一下学蛋糕、学蛋糕、学蛋糕，无论是在工作环境和**工作强度**（比如挖掘机）上，还是在**知识要求**（比如电脑、汽修）上，还是**环境卫生、身体健康**（比如烹饪、美容美发）上，都有很大的行业和职业优势，选择学蛋糕发展前景是相当不错的。

那是相当的可以了。恭喜你！

蛋糕上要字少点，土木万岁！ 额

蛋糕店工作计划篇三

蛋糕店有很大的发展远景, 今下人们的生活好了, 消费水平高了, 对于生活品质的追求也就高了, 综合性的蛋糕店已经成为城市消费的一大潮流。

一、蛋糕店概况

1. 本店发属于餐饮服务行业, 名称为“麦琪下午茶”, 是个人独资企业。主要为人们提供蛋糕、面包、冰淇淋已及饮料等甜品。2. 本店打算开在社区贸易街, 开创期是一家中档蛋糕店, 未来打算逐步发展成为像安德鲁森、朝阳坊、那样的蛋糕连锁店。3. 本店需创业资金万元。

二、经营目标

由于地理位置处于贸易街, 客源相对丰富, 但竞争对手也不少, 特别是本店刚开业, 想要打开市场, 必须要在服务质量和产品质量上下功夫, 并且要进一步扩大经营范围以满足消费者的不同需求。短期目标是在贸易街站稳脚跟, 1年收回本钱。长期目标则是逐步发展成为一家经济实力雄厚并有一定市场占有率的蛋糕连锁公司, 在众多蛋糕品牌中闯出一片天地, 并成蛋糕市场的着名品牌。

三、市场分析

1. 先是到四周几家蛋糕店“刺探情报”, 摸清不同种类和尺寸蛋糕的本钱价。了解各类蛋糕店的经营理念以及经营的“小花招”。2. 开业金筹齐后, 开始在各大蛋糕店“挖角”。不能“明目张胆”地挖, 要趁店里人少时, 偷偷跑过往和店里师傅商量。或者招聘糕点师傅, 开蛋糕店师傅很重要, 所以要慎

重考虑。

3. 据了解发现一套消费定率：“顾客永远没有最便宜的价钱。今天你能降低几元钱，明天可能就有同行竞争者以更低的价钱与你争夺订单。”从中体会到产品市场一定的竞争策略：“降价促销并不是长期的经营策略，唯有以最好的材料制作出最高品质的蛋糕，才能吸引顾客，将顾客留住”。

6. 蛋糕店可以专门开辟休闲区域，设置很多造型别致的座椅。顾客可买上一些点心，坐在蛋糕店里慢慢品尝，蛋糕店的休闲功能得到进一步强化。

7. 经过多方调查，出于竞争等方面的需要，不少蛋糕店推出一些与蛋糕并没有太多关联的休闲食品，藉以形成新的利润增长点。在经营的品种上，不少店主有一些推陈出新的举措：比如在炎炎夏季，会合时令地推出眼下非常流行的冰粥和刨冰，以及奶茶，果汁类的饮料深受顾客青睐。

8. 建立会员卡制度。卡上印制会员的名字。会员卡的优惠率并不高，如折。一方面，这可以给消费者受尊重感，另一方面，也便于服务员对于消费者的称呼。特别是假如消费者和别人在一起，而服务员又能当众称他（她）为*先生、小姐，他们会觉得很受尊重。9. 在桌上放一些宣传品、杂志，内容是关于糕点饮料的知识、故事等，一方面可以提升品位，烘托气氛，也增加消费者对品牌好感。10. 无论是从店面装修、店员形象，还是蛋糕制作上，都要给顾客健康、卫生的感觉。蛋糕店一定要严格执行国家《食品卫生法》，这是立足之本。

11. 食品行业有特别的岗位劳动技能要求：从业职员必须持有“健康证”。

五、财务估算

启动资产：大约需万元

设备投资:1. 房租5000元。2. 门面装修约2000元(包括店面装修和灯箱)3. 货架和卖台投进约1500元4. 员工(2名)同一服装需500元5. 机器设备最大的投资:8万元(包括制作蛋糕的全套用具)首期进货款:面粉、奶油等原材料,约6000元。

月销售额(均匀):21000元。占有有关内行人士评估,如此一家小型蛋糕店的经营在走上正轨以后,每月销售额可达21000元。每月支出:14033元. 房租:最佳选址在居民较密集的小区、社区贸易街、及靠近小孩子的地段(如幼儿园或者游乐场四周),约5000元。

货品本钱:30%左右,约5000元。职员工资:10平方米的小店需要蛋糕师傅1名,服务员1名,工资共计2000元。

水电等杂费:700元设备折旧费:按5年计算,每月1333元月利润:6967元左右按此估算,一年左右即可收回投资。

六、风险及制约因素分析:由于蛋糕店不是所在街道或者小区的第一家店,顾客很难改变一贯的口味,所以就得花费更大的财力物力和“花招”来招揽顾客。

内容仅供参考

蛋糕店工作计划篇四

随着新学期的到来,我分院20_——20_年度下学期团委工作也正式进入轨道。在院团委的正确指导下,信息工程分院团委继续发扬良好的工作传统,以自我服务、自我管理为中心,全心全意为我院师生服务,独立开展系列特色的学生活动,以此丰富校园文化生活和学风建设贡献力量。遂以厚德、诚信、自强、卓越为宗旨,制定围绕一切为了学生服务的宗旨制定新学期工作计划。

一、工作指导思想

本学期，将在院党组织的领导和院团委的指导下，以素质教育为中心，围绕学生成长、成才，努力在教育、管理、服务中发挥作用，使学生进一步形成正确的世界观、人生观和价值观。

学生会成员将本着；自我服务、自我管理、自我教育为宗旨，加强自我管理、锻炼自身、为全体同学服务为目的，以全心全意为全校师生服务为目标，发挥学生会的桥梁作用。配合学校中心工作，组织实施各项有益于学生身心健康的活动，丰富校园文化生活，引导广大同学以主人翁的姿态，共同关心、参与学校的建设发展，努力开创学生会工作新局面。

二、工作目标

认真开展我院学生工作，大力推进院风和分院文化建设，提高我分院学生的综合素质，争创光电信息学院优秀学生会分团体。

三、工作重点

1、积极配合学校各部门开展各项活动；2、认真做好学校下发各项工作；3、加强学风，班风建设；4、加强政治学习，提高学生干部及广大同学的政治觉悟。

四、工作思路

一)加强对我院学生的思想政治教育

新的一学期,我们学生会要紧密切联系在院党总支的领导下,配合院团委认真开展各项思想政治教育工作,以思想政治教育为核心,加强对学生的思想政治教育、理想信念教育、爱国主义教育、行为规范教育、法制教育和诚信教育,提高学生的综合素质。学生会还要密切联系同学,深入了解学生们的思想动态,切实反映广大学生的心声,加强院学生的主人翁意

识，增进社会责任感。还要通过带头对学生干部进行各项培训等方式来带动我院广大同学积极主动提高自身的思想道德水平，并全面提高我院学生干部的综合素质，树立文学院学生干部的良好典范。

二)加强学省会自身组织作风建设，全心全意为同学服务

学生会是联系学生和学院的桥梁和纽带，是学生的群众性组织，为了在学生服务方面起了很大作用。我们要想把我们的学生工作开展好，我们就鼻血要赢得冠达同学的权利支持，所以在下半年的工作中，我们学生会将以发挥学生干部，时刻进行自我管理、自我教育、自我服务、自我约束，学习上要求进步，工作上要求负责，在学生中起到带头模范作用，从学习以及工作出发，制定学生会干部奖惩条例。

三)营造浓厚的校园文化氛围

务于学生，并从工作中，锻炼自我，提升自我，体现出当下大学生的良好精神风貌。

五、注意事项

- 1、在保持我院学生稳定与团结基础上开展各项学生工作。
- 2、开展学生工作时注重内部的发展与外部的结合。
- 3、工作与活动不能固步自封，勇于创新，打造特色。
- 4、学生会各部门之间要加强沟通交流，增强凝聚力。

蛋糕店工作计划篇五

其实蛋糕的做法有非常非常多种，今天，小编就选个几种比较有特色的蛋糕来为大家讲解下吧。

准备食材：

8寸戚风蛋糕1个，淡奶油500g□白砂糖40g□草莓味果胶30g□草莓100g□

做法：

1、戚风蛋糕均匀的片成三片。

2、淡奶油加细砂糖打至8分发，取第一片蛋糕片抹匀淡奶油，摆放草莓，放上第二片蛋糕片，步骤相同。

3、取60克左右奶油放蛋糕表面，裱花刀放在蛋糕中心点，旋转裱花台，直至蛋糕表面光滑。将裱花刀刀尖轻挑奶油，将蛋糕侧面全部粘住后，裱花刀轻贴蛋糕，旋转裱花台，将多余的奶油刮去即可。

4、网上选取一张窗花图片，按照图片，用牙签在蛋糕上手绘出图案，再用草莓味果胶描绘。

5、将果胶涂满需要填充部分，在蛋糕周围，画个圆圈，绘上窗花花边。

6、窗花中间部分，手绘上些喜庆的'图案。

准备食材：

6寸酸奶蛋糕坯1个，淡奶油200g□细砂糖20g□奶油霜1份，蓝莓适量，芒果适量。

做法：

1、冰冻过的椭圆形的酸奶蛋糕脱模。

2、把淡奶油加入细砂糖打发至于9成发，如果要硬身一点的打到十成发，直接抹在蛋糕坯上，由于还要一层装饰的，所以这一步骤我没有抹得很平。

3、用wilton48齿嘴□wilton7圆嘴裱，把奶油霜装入裱表袋里挤出花篮状。

4、先挤大条的竖条，再挤横的线条，再挤竖条再挤花横条。

5、挤完周边花篮。

6、用wilton7圆嘴挤出底座花纹，山寨版的星花嘴挤出花绳的花边。

7、摆上水果及把手，蛋糕大功告成。

准备食材：

原味戚风蛋糕90g□烘焙无糖黑巧克力100g□白糖适量，坚果碎适量，炼乳60g□

做法：

1、准备好适量的坚果碎，混入少量白糖拌均匀。

2、把90g原味戚风蛋糕去除棕色的表皮，用双手搓成蛋糕屑。

3、蛋糕内加入60g炼乳，用刮刀按压蛋糕屑，一直到蛋糕充分的浸湿，与炼乳充分溶合，变得紧实。

4、把100g巧克力融化。

5、取适量的蛋糕(大小按各人喜好)，用手搓成圆球。

- 6、蛋糕球中央插入一根筷子。将蛋糕球完全浸没在巧克力里，慢慢的转动筷子，使蛋糕上粘满巧克力。
- 7、把裹上巧克力的蛋糕球放到盛有坚果碎的碟子里，上下左右滚动，让蛋糕球沾满坚果碎。
- 8、放到碟子中晾干，即可食用。

蛋糕店工作计划篇六

今天我们去面包店做了一个大蛋糕，还是新鲜的。我很激动。

只见舅舅拿出一块8寸的面包，放在转盘里。圆盘上有一些线，把我们的面包放在最里面。

大叔把圆盘翻过来，一发现面包出格了，马上放回去一点，面包就拉直了。叔叔用剪刀剪了顶端。突然，我发现我叔叔正在打开一个水果罐头。我纳闷，那高面包不会再加一层吧。只见大叔把面包横着切了一半，把上面一层放在桌子上，在另一层上面加了很多奶油，切平，把切开的水果倒一点，然后把面包放在桌子上。哦，原来是三明治。

再抹上很多奶油，抹平。因为，我们要的是草莓蛋糕。大叔加了草莓奶油，用卡片抚平。太美了。

叔叔必须在蛋糕上放一件漂亮的外套。他用刀把蛋糕从下往上推，一层一层，像个楼梯，很陡。推上去之后，一个个都是小球，红红的。我觉得一定很好吃，就忍不住咽了咽口水。

最后，我叔叔在上面堆了巧克力、一些苹果、两个葡萄和两个桃子。好吧。你完了。

这个蛋糕大约花了十五分钟才做好。我还没反应过来。蛋糕已经吃完了。大叔的身手真是高超！真的是状元啊！