

# 2023年配菜的工作计划和目标(实用7篇)

时间流逝得如此之快，前方等待着我们的的是新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。计划为我们提供了一个清晰的方向，帮助我们更好地组织和管理时间、资源和任务。下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢!

## 配菜的工作计划和目标篇一

### 一. 餐厅领班一周工作具体计划

2. 安排、带领、督促、检查员工做好营业前的各项准备工作，及时、如实地向经理反映部门情况，向部门经理/主任汇报各员工的工作表现。
3. 加强现场管理意识，及时处理突发事件。掌握客人心态，带领员工不断提高服务质量。
4. 加强公关意识，广交朋友，树立本部门良好的形象，有一定客源。
5. 熟悉业务，在工作中发扬吃苦耐劳，兢兢业业的精神，起到模范带头作用，协助部门经理/主任增强本部门员工的凝聚力。
6. 检查当班服务员的工作着装及个人仪态仪表。
7. 作好每位员工的考勤排休工作，严格把关，不徇私情。
8. 合理安排餐厅服务人员的工作，督促服务员做好服务和清洁卫生工作。
9. 随时注意餐厅就餐人员动态和服务情况，要在现场进行指挥，遇有vip客人或举行重要会议，要认真检查餐前准备工作

和餐桌摆放是否符合标准，并亲自上台服务，以确保服务的高水准。

10. 加强与客人的沟通，了解客人对饭菜的意见，了解客人情绪，妥善处理客人的投诉，并及时向部门经理/主任反映。

11. 检查餐厅的电掣、空调掣、音响情况，做好安全和节电工作。

12. 定期检查设施和清点餐具，制定使用保管制度，有问题及时向部门经理/主任汇报。

14. 召开班前班后会议，落实每天工作计划。

15. 注意服务员的表现，随时纠正他们在服务中的失误、偏差，做好工作成绩记录，作为评选每季优秀员工的依据。

16. 积极完成上级经理交派的其他任务。

有系统,有效率地完成工作的目标. 在时间, 人员, 材料, 设备, 资金(成本)等方面得到更好的保证.

二. 制定工作计划的步骤:

1. 确定工作的目标-----项目, 内容, 期限.

2. 将工作目标细分-----把工作目标再分成几个方面或几步走.

3. 工作程序的分析-----对完成工作的先后次序和人力, 物力安排进行详细说明.

三、激发员工工作热情，试行员工工作奖励机制。

今年，我部在对员工工作质量考核时，将尝试新的奖励机制，

将在工作纪律、工作态度、服从意识、服务规范等基本考核项目良好的基础上，设立“工作效率奖——指工作准确，快速，基本无投诉”、“卫生质量奖——指房间设备设施正常，卫生干净，做床美观，配备正确”、“团结服从奖——指服从上级工作安排，团结友爱同事”、“综合奖——指工作效率、工作质量、团结服从方面表现出色，基本无投诉”。以这些单项奖替代以前综合打分的考核方式，以赞赏来激发员工工作热情，出租率是客房部收益考核的主要指标。经初步测算，我部平均每间房(不含折旧)的出售成本为xx元，平均房价为xxx元，出售一间房的毛利为xx元。通过比较分析，我们初步设想对总台试行销售奖励机制。以月度经营指标中计划出租率为基数，结合平均房价，按所增加的营业收入的百分比计算总台接待组的奖励金额，增加总台员工主动销售意识，调动员工售房积极性。

## 配菜的工作计划和目标篇二

浓淡相配以配料味之清淡衬托主料味之浓厚，例如：三圆扒鸭(三圆即胡萝卜、青笋、土豆)等。

淡淡相配此类菜以清淡取胜，例如：“烧双冬(冬菇、冬笋)”、“鲜蘑烧豆腐”等。

异香相配主料、辅料各具不同特殊香味，使鱼、肉的醇香与某些菜蔬的异样清香融和，便觉别有风味，例如：“芹黄炒鱼丝”、“茺爆里脊”、“青蒜炒肉片”等。

一味独用有些烹饪原料不宜多用杂料，味太浓重者，只宜独用，不可搭配，如：鳗、鳖、蟹，鲟鱼等。此外，如：北京烤鸭、广州烤乳猪等，都是一味独用的菜例。

## 配菜的工作计划和目标篇三

1、酸配酸：与苦味不同，酸味食物和酸性葡萄酒能够互相搭

配。如果葡萄酒的酸度低于食物中的酸度，那么葡萄酒尝起来就会淡而无味，其中一个典型的例子就是由橡木桶酿制、产自温暖地区的霞多丽与油醋沙拉，两者搭配尽是酸味，毫无愉悦感可言。所以，在搭配葡萄酒和食物时，要注意酒和食物间的酸性平衡。

2. 甜配咸：假如你喜欢吃枫糖培根、山核桃蜜饯和咸味焦糖，那甜配咸会很符合你的口味。常见的搭配有雷司令配亚洲食物，比如炒饭或泰式炒面，还有低热量的椒盐脆饼干搭配茶色波特酒。

3. 苦配油：油腻食物和高单宁葡萄酒也是比较常见的一种搭配，牛排配红葡萄酒就是典型的例子。不过，带有樱桃味的意大利桑娇维赛(sangiovese)葡萄酒配上香草土豆炸丸子或烤西红柿，会更有风味。因为酒中的单宁平衡了炸丸子的油腻感，而油腻又降低了酒中的苦味，葡萄酒和食物中的味道相互平衡融合，完成了美味的逆转，令人垂涎欲滴。

4. 酸配油：没有什么比香槟更适合与油腻食物搭配了，因为高酸饮料会给高脂类食物添加有趣的风味，所有这也就解释了为什么白葡萄酒配奶油沙司这么受欢迎了。因此，当你品尝像芝士蛋糕这类脂肪含量较高的食物时，最好喝上一杯可爱的香槟，这可是绝配。

5. 高酒精度配油：高酒精度葡萄酒尝起来也带有一定的酸味。既然酸配油是不错的搭配，那么高酒精度配油也应该能让人接受，比如一杯酒精度 17% 的仙粉黛(zinfandel)能搭配辣味牛排慢慢享用。

## 配菜的工作计划和目标篇四

简单来说，烹饪就是油、酸、咸和甜等味道的一种融合过程。而在葡萄酒与食物的搭配中，同样也要考虑到这些味道之间的均衡一致。风味搭配说来容易做起来难，所以，牢记以下葡

葡萄酒配餐中的 6 个基本原则：

- 1、高酸葡萄酒适合与油腻食物和甜食搭配；
- 2、脂肪含量高的食物需要高酸或高酒精度的葡萄酒来搭配食用；
- 3、甜食可以均衡葡萄酒中单宁带来的苦味；
- 4、进餐时要慎重，不要用咸味食物搭配高酸葡萄酒；
- 5、美味的甜食与带酸的甜葡萄酒搭配；
- 6、高酒精度酒可以减少高脂食物的油腻感，平衡甜食的甜腻感。

## 配菜的工作计划和目标篇五

很荣幸在这里代表餐饮部和园主题餐厅厨房班组与大家分享的收获与喜悦。（下面，我从四个方面向大家汇报）

第一，强化食品安全意识、成本控制意识和市场竞争意识，于试营业第一年扭亏为盈。

和园餐厅自去年11月6日试营业以来，始终严格把控原材料品质和食品卫生，规范操作流程，确保食品安全。在经营中逐步摸索和园餐厅消费群体的特性和规律，不断精心研制符合和园餐厅的消费群体的菜品，根据季节性原料供应特点，先后推出春、夏、秋、冬季节菜和一些特价菜和创新菜，例如：针对市场原料价格上涨的情况，在菜品的销售价格基本保持原价格的前提下，我们精心研发，利用季节菜做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜从3月开始销售以来，月销量屡居榜首。根据顾客消费需求不同我们也研制了一些低价位，高品质的菜品，引用了一些新的加工烹饪技

法，特别是今年九月份园区为我提供了学习中国意境菜的机会，使我受益匪浅，并且很快运用到和园菜品制作中，给宾客以全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的四重享受，赢得宾客好评。和园餐厅收入逐月攀升，销售额从日均3千元到现在每天1-2万元，最多突破了3万元。人均消费从20元到提升到现在40元，并扭亏为盈。这背后是厨师们一碟碟、一盘盘、一碗碗的制作加工出来的，是厨师们在火热的灶台边用汗水和勤劳的双手创造出来的。

第二，加大培训、规范菜品主辅料配方，不断创新研发新菜，为逐步打造和园餐厅品牌奠定基础。

一年来的经营过程中，我们面临最大的困难是员工队伍不稳定，流动性较大。特别是5至11月份是餐厅最忙也是厨师流动最大的时候，这给厨房工作带来了很大压力和挑战。为稳定菜品质量，为宾客提供优质服务，我们采取了以下几种方式：

1. 人员打通使用。我们将和园厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的接待任务。

2. 加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身教；另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的手艺传授给大家，还将新学习来的中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3. 规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

4. 不断创新。先后推出顺应季节的冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人的选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“塔

香三杯鸡”等为代表的低成本、低价位、口味独特、销量攀高的创新菜品，深受客人喜欢。

第三，坚持厨房与餐厅密切配合的团队互助精神，创和谐餐厅，共赢佳绩。

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务人员向客人推介；如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。特别是在大型餐饮接待服务中，我们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和支持，才有了校内外宾客对和园餐厅品牌的认可和赞扬。

## 配菜的工作计划和目标篇六

### 火锅经理岗位职责

- 1、负责店的经营管理工作，直接对总经理负责；
- 3、制定服务的标准程序和操作规程。检查岗位人员工作情况，保证菜品质量，完善清洁卫生工作。
- 4、根据市场情况和季节拟定更换食品的计划并组织实施。制定食品、饮品的标准规格。正确控制毛利率和成本。
- 5、负责招聘、挑选、奖励、晋升发及解聘员工。并负责组织员工的业务和卫生知识培训工作。

6、制订服务技术和菜品技术培训计划及考核制度。定期同厨师长研究菜点，有针对性的组织服务人员和厨师外出学习其它单位的先进经验和技能。

7、了解市场动向和掌握原材料行情，有效控制经营成本，降低营业费用，从而确保营业招标和利润招标的完成。

8、现场管理中，经常性的对前台、厨房进行巡视监督，保证各项动作正常。

9、亲自组织、安排大型团体就餐和重要宴会，负责vip客人的迎送，处理客人的重要投诉。

抓好设备、设施的维修保养，确保各种设施处于完好状态，并得到正确使用，防止出现事故。

11、作好执行董事交办的其它工作。 火锅厨师长岗位职责

火锅厨师长直接对执行总经理或经营副总负责，负责主持厨房的组织、领导、业务管理工作。随时处理厨房发生的问题，并及时向执行总经理或经营副总汇报。1、制定每一时期厨房工作计划、成本预算等。并以此为依据制定可行实施细则，有效控制成本，保证毛利。

2、及时了解客人口味及用餐方式的变化，修订菜单，使之更符合市场要求，满足顾客需要。3、负责厨房的劳力调配和班组之间的协调工作，了解员工情况，根据每个员工的特长安排工作，随时根据工作的繁简，任务轻重对厨房人员合理搭配。

4、负责火锅底料配方用料的研究，制定兑锅的标准用料，确保火锅的独特风味。开发风味火锅及菜品，满足顾客需求。

5、准确掌握原料库存量，合理安排原料的使用，监督各道生

产工序，避免浪费，及时进行货物清理，严格控制成本。

6、负责指导主管和厨师的日常工作，搞好班组间的协调，执行工作纪律和行为准则及时解决工作中出现的问题。

7、负责厨房卫生工作，抓好环境卫生、食品卫生和个人卫生、督促各小组严格执行《食品卫生法》和厨房的各项卫生制度，检查食品、餐具用具和厨师的个人卫生、杜绝发生食物中毒事件。

8、每天亲自参与验收原材料，杜绝不合质量标准 and 价格标准的原材料入厨房。

9、负责厨师的培训、考核工作、加强岗上培训和技术交流，力求菜品的标准化和规范化。

10、检查监督厨房各种设备的安全使用和保养。

1、对餐饮部主管负责，执行主管的工作指令，并向其汇报工作。

2、享有领班之规定的职权，负责现场管理和督导所属区域员工工作，以身作则带领员工按餐厅服务规范和质量要求，做好本区域清洁卫生及接待服务工作。

3、现场检查、督导礼节礼貌、仪表仪容、考勤考纪、卫生等工作质量及开餐的准备工作。做好记录并作出奖惩决定上报主管。

4、熟练掌握散台、包房及宴会服务程序及操作规范，在餐中随时协助服务员完成工作并对及时发现的问题予以纠正和指导。

5、熟练掌握酒店服务项目及餐厅出品的详细情况，带领本区

员工做好酒水菜肴等酒店产品的推销工作，并协助处理疑难问题。

6、负责相区域物料用品的领用，发放和耗损、报帐工作，定期检查和清点本区域内各种设备、财产、物品，保证完好无损。

7、协助主管开好班前例会和营业碰头会，合理分配员工工作，定区、定人、定岗、定责，吃苦耐劳，关心员工思想和生活状况，做好带头作用树立良好榜样。

8、执行落实班前会制度：（1）传达上级工作指令及质量要求，总结服务工作中的不足及违纪现象，表扬先进，纠正不足，并上报奖惩决定。

（2）检查仪容仪表，考勤纪律。

（3）预订通报，菜肴培训及工作安排。

（4）上传下达，协调部门班组及员工之间的配合团结。

9、接受并协助主管的培训工作，带领员工不断提高业务技能综合素质。

1、掌握服务员的出勤情况和工作表现，定期向部长汇报。

2、负责检查服务员的仪表、仪容、仪态，凡达不到规范要求的不准上岗。监督服务员的具体操作，发现问题及时纠正，保证服务员工作符合公司的标准。

备、清洁无破损，检查桌椅的摆放是否规范。菜谱、酒具是否卫生无破损。按照领班检查簿逐项检查，发现问题及时报告主管。4、及时向部长汇报餐厅物品、设备损坏情况。

5、开餐后注意观察客人用餐情况，随时满足客人的各种用餐

要求，督导服务员向客人推荐菜品、饮料。必要时主动上前介绍菜品。6、积极完成部长、经理下达的任务。

### 火锅服务员岗位职责

- 1、服从领班、部长的领导，做好餐前准备工作。
- 2、严格执行工作程序、服务程序和卫生要求，努力提高服务质量。
- 3、按“主动、热情、耐心、周到”的要求迎接客人。
- 4、分工不分家，团结协作，又快又好地完成服务工作。
- 5、妥善安排客人就座，注意客人用餐情况，及时更换餐具、烟灰缸，主动为客人点烟，及时清理桌面。
- 6、上班时精神集中，不准闲谈。
- 7、要做到“手勤、脚勤、眼勤、口勤”，及时为客人提供服务。
- 8、上班时控制情绪，保持良好心态，笑脸迎人。
- 9、遵守规章制度，服从领导的调动安排。
- 10、遇到客人投诉，立即汇报。

### 食堂配菜师岗位职责

一、认真遵守公司制定的各项规章制度，严格按照工作要求努力完成自己的本职工作。

二、严格按照厨师长要求做好当日各餐各类食品的准备工  
作，力争做到门类清楚、摆放整齐、有序，并努力做好厨师的助手。

三、负责所有菜肴的刀工处理，使食品原材料符合烹饪要求。

四、负责职工用餐、会议用餐、客饭的料头和干货等原料的调配。

五、注意原料的综合利用，保证出净率，避免浪费。

六、负责活物的宰杀和初加工。

七、根据菜单要求，严格按照标准食谱及时、准确地配菜。

八、完成部门领导交办的其它工作任务。

### 切配员岗位职责

一、负责加工食品原料的切配、干货的发制、原料的腌制。

二、严格按照菜单及各式菜肴的特点配菜，掌握其规格、数量及其主辅料的搭配，要讲究营养和卫生。

三、按规格切制菜肴料头，备齐主配料，准确进行配份工作；所切的片、丝、条、块、粒、米等，都要符合质量标准，保证出品速度。合理利用原料，有效控制成本。

四、严格按照食品卫生要求，保持刀具不锈、砧板无污、冰箱整洁、切配间的清洁，发现原料变烂、变质，应即拒绝加工，并报告厨师长。

五、负责验收各种蔬菜及食品原料的质量，定期检查整理冰箱、冷库，保持原料存放整齐和质量完好。

## 配菜的工作计划和目标篇七

配菜就是根据菜品的要求，把原料经过加工处理结合起来，它包括选料、定形、定料、配器等。

## 5.1 原料加工：

原料加工目的是便于食用便于成熟，便于入味，起到美化作用。从这个意义上讲，刀工的处理具有原料商品价值的作用。

### 5.1.1 刀法：

刀可以从不同角度切入原料，切入后不可用不同的运刀方式对原料进行切割，切割的力度可大可小，根据原料的不同质地、特点和加工要求，有各种用刀方法：

削刀法：直刀削、推刀削、拉刀削、反刀削、削刀关键是不把原料切断，而在原料上留下一定深度的刀纹。

### 5.1.2 配菜的内容：

定量：是指一道菜的原材料的总重量。定量即对一道菜的各种原料具体重量可以限定；

定成本：菜点成本、销售价格的确是根据菜品成本、量等多种因素综合核算而确定的。配菜人员应直接了解菜品成本，间接成本及利润的相互关系，严格用料标准，按质量配菜。

## 5.2 配菜的组织： 5.2.1 计划安排

计划就是工作前预先拟定好的工作内容和步骤。这对配菜尤为重要。

安排是否适当对营业菜品的质量等都有一定的影响，具体安排有：

品种计划：制定中短期供应品种的计划，供销售、服务人员参考；

加工计划：根据应市的品种和预计的供应量，及时处理各种

原料，分清缓急，安排有序；

人员分工：配菜人员的分工有不同分法，但目的是一个，各负其责，保证顺利进行；工作次序：厨房工作的好坏与配菜工作次序安排有很大关系。包括市前、开市、开市后。

开市后的工作次序：打扫卫生，清点用具，检查设备，清点用料，存放余料，制定调整次日供应计划，开列采购菜单。