

# 最新餐饮年度员工培训计划方案(优秀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。方案的格式和要求是什么样的呢？接下来小编就给大家介绍一下方案应该怎么写，我们一起来了解一下吧。

## 餐饮年度员工培训计划方案篇一

- 2、熟记服务员职责，背诵后考试；
- 3、熟记大堂服务管理制度；
- 4、熟记员工考勤细则；
- 5、熟习掌握待客的一般程序；
- 6、熟习了解待客的准备工作；
- 7、熟习了解宴会的接待规格；
- 8、熟习了解川菜的基本常识；
- 9、熟习了解本酒店的菜谱、酒水知识，以及主要名菜的特点；
- 10、熟习掌握顾客的消费心理。

培训要求：

- (1)先学习熟记，后考试；
- (2)以上各条，一条一条、一个一个方面学习考试；

(3)学习之前要讲解，川菜知识由厨师长讲授；(4)考核要记分。

## 餐饮年度员工培训计划方案篇二

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。

## 餐饮年度员工培训计划方案篇三

1、培训中理论培训、技能培训、声像培训、实际操作各环节有机统一，采取能力模块的培训方式，突出岗位技能培训。以学员动手操作为主，教师面授讲解为辅，全面提高学员综合素质。

2、通过课堂讲授、现场培训、实际操作和自学等形式开展培训，以实际、实用、实效为目的，提高学员参训的兴趣。

3、突出现场培训，采用“师傅带徒弟”手把手传授技能的培训方法，使学员在“学中学会做”，实现岗位技能的提高，培养学员一技之长。

# 餐饮年度员工培训计划方案篇四

## 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

# 餐饮年度员工培训计划方案篇五

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。