

2023年餐饮员工培训方案及明细表格(大全5篇)

为有力保证事情或工作开展的水平质量，预先制定方案是必不可少的，方案是有很强可操作性的书面计划。方案的格式和要求是什么样的呢？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。

餐饮员工培训方案及明细表格篇一

- 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。

餐饮员工培训方案及明细表格篇二

- 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。

餐饮员工培训方案及明细表格篇三

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

餐饮员工培训方案及明细表格篇四

根据省妇联《关于做好2017年劳务品牌培训项目家政服务员培训工作的通知》要求，为提高我县妇女的技能素质、增强就业竞争能力，切实增加农民收入，我校立足实际，结合《甘肃省劳务品牌项目培训实施细则》，特制定本实施方案。

餐饮员工培训方案及明细表格篇五

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。