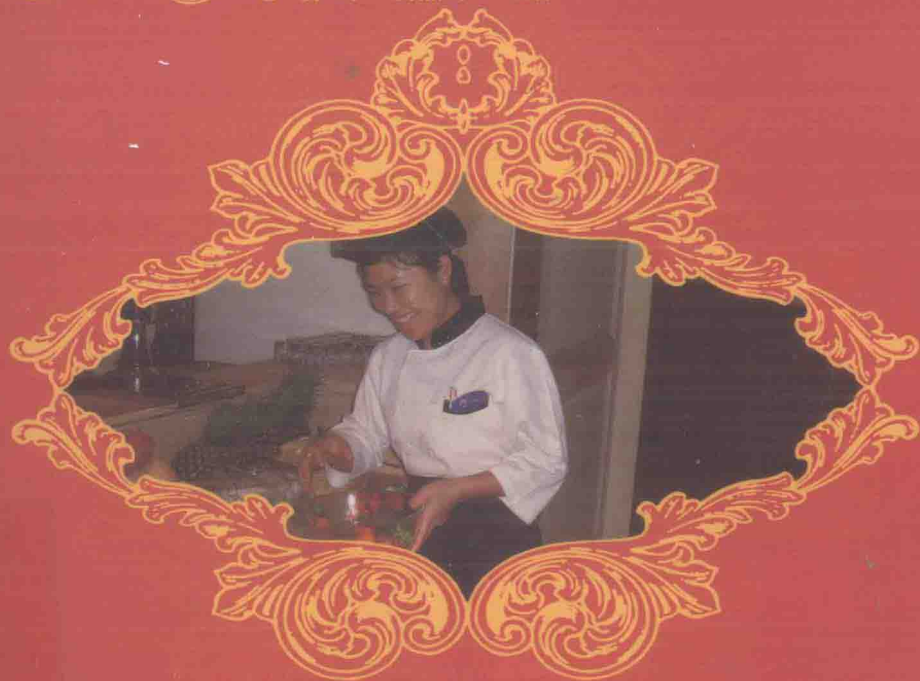


Kitchen Steward Workbook

厨房管事员工作手册

◎ 姜玲 贺湘辉 主编



广东省出版集团
广东经济出版社

Kitchen Steward Workbook

厨房管事员工作手册

◎ 姜玲 贺湘辉 主编



广东省出版集团
广东经济出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

厨房管事员工作手册/姜玲, 贺湘辉主编. —广州: 广东经济出版社, 2007. 1

(新博亚酒店一线员工丛书⑬)

ISBN 978 - 7 - 80728 - 485 - 7

I. 厨… II. ①姜…②贺… III. 饭店 - 厨房 - 管理 - 手册 IV. F719.2 - 62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 157588 号

出版发行	广东经济出版社 (广州市环市东路水荫路 11 号 12 楼)
经销	广东新华发行集团股份有限公司
印刷	湛江日报社印刷厂 (湛江赤坎康宁路 17 号)
开本	889 毫米 × 1194 毫米 1/32
印张	5 2 插页
字数	57 000 字
版次	2007 年 1 月第 1 版
印次	2007 年 1 月第 1 次
印数	1 ~ 6 000 册
书号	ISBN 978 - 7 - 80728 - 485 - 7
定价	150.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路 111 号省图批 107 号

电话: (020) 83780718 83790316 邮政编码: 510100

邮购地址: 广州市越秀中路 125 号大院八号 邮政编码: 510055

广东经济出版社读者服务有限公司 电话: (020) 83801011 83803689

网址: [www. jj1234. com](http://www.jj1234.com)

广东经济出版社常年法律顾问: 屠朝锋律师、刘红丽律师

· 版权所有 翻印必究 ·

序 言

继《新博亚酒店丛书》、《星级服务人员资格认定指导教程》之后,《新博亚酒店一线员工丛书》与广大业内朋友见面了。这是目前国内第一套公开发行的全面系统阐述酒店主要一线员工工作岗位知识、操作程序与操作标准的专业培训用书。丛书汇集国际国内最先进的酒店员工操作实践精选而成,参与丛书编写、组稿和图片的人员有几百人,真可谓是一部集集体智慧与精华于一体的当代酒店员工培训不可缺少的培训工具。《新博亚酒店一线员工丛书》具有如下特点:

★ 表现国际惯例与发展趋势

丛书既考虑了中国式酒店的流行做法,如“前台快速退房”,即对有信用的宾客在前

台采取不查房快速办理退房手续的方法；也有国际酒店通行的“快速退房”，即宾客在自己的房间而不必到前台办理退房手续。

这种将国际酒店惯例与发展趋势和中国酒店实践并行的做法，使得各酒店可根据自己酒店的国际化程度与实际情况在培训与实践中之中加以内容和方法上的取舍。

★ 表现国际标准与中国酒店实际

国际酒店标准是中国酒店的未来目标，但也要灵活运用。丛书中，凡是操作程序、标准与本酒店实际可能产生差异的地方，都用黑体字“在您工作的酒店，对于……还有哪些要求”为题留出空白处，以填写本酒店的规定。这样做让员工既了解国际酒店标准，也有机会参与本酒店工作标准制定过程。

★ 表现理论知识与练习

“员工工作岗位知识”部分可参考《星级服务人员知识手册》一书。该书包括员工必备知识、服务案例分析、图片以及相关练习。书中对重要内容有“请写出您对……”的练习之处。

本套丛书可供下列之用：

★ 酒店开业前员工培训教材

- ★ 酒店在职员工操作技能培训教材
- ★ 中职中专、高职高专酒店管理专业教师、学生参考用书
- ★ 喜爱酒店工作人员的趣味读物

《新博亚酒店一线员工丛书》，是中国酒店业同行共同参与共同奉献的结果，仅在这里对所有参与丛书编写、提供图片与资料的朋友们的一贯支持表示最衷心的感谢和敬意！希望本丛书能够为中国酒店业一线员工培训与发展做出应有的贡献。谢谢！

姜 玲

2006-11-22 于中国海口

Contents

目 录

一、准备工作

1	着装上岗	2
2	餐前准备	5
3	准备洗碗机	7
4	计划卫生	9
5	准备清洗餐具	12
6	大型活动餐具筹措	14
7	存放餐具	16
8	整理西餐边柜	19
9	帮助宴会服务生准备托盘	21

二、清洗餐具

10	清洗餐具	24
11	清洗金器	26

12	清洗银器.....	28
13	抛光金器.....	30
14	抛光银器.....	32
15	使用银器打磨机.....	34
16	擦铜器.....	37
17	清洁咖啡罐.....	39

三、清洁保养设备

18	清洁洗碗机.....	44
19	保养洗碗机.....	47
20	紧急处理机器故障.....	49
21	清洁烤面包机.....	51
22	清洁烤箱.....	54
23	清洁烤炉.....	57
24	清洁烧烤板及烧烤设备.....	59
25	清洁烘焙设备.....	61
26	清洁微波炉.....	63
27	清洁炉灶.....	66
28	清洁保温车.....	68
29	清洁餐车.....	70
30	清洁制冰机.....	73
31	清洁冰柜.....	76
32	清洁立式切片搅肉机.....	79

四、清洁厨具

33	清洁不锈钢厨具	84
34	手工清洗厨具	86
35	清洗粥锅和大锅	88
36	清洁罐和锅	90
37	清洗油池	95
38	清洁烘烤糕点铁盘	98
39	清洁炉罩	100

五、清洁地面、天花、墙壁与库房

40	清洁地面	104
41	扫地	106
42	拖地	108
43	清洁通风口顶棚	112
44	清洁冷藏间	114
45	使用高压冲洗器	116
46	清洁水槽	119
47	清洗下水道	121
48	清洁蔬菜清洗池	123
49	清洁仓库	125
50	清洁食品库房	127

六、清理垃圾

51	运送和清理垃圾	130
----	---------------	-----

52 处理可回收垃圾..... 132

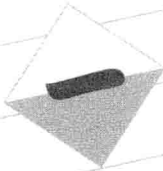
53 清洁垃圾桶..... 135

七、管理与控制

54 清洁用品使用控制..... 138

55 控制餐厅和库房存货..... 140

56 餐后收尾..... 142



准备工作

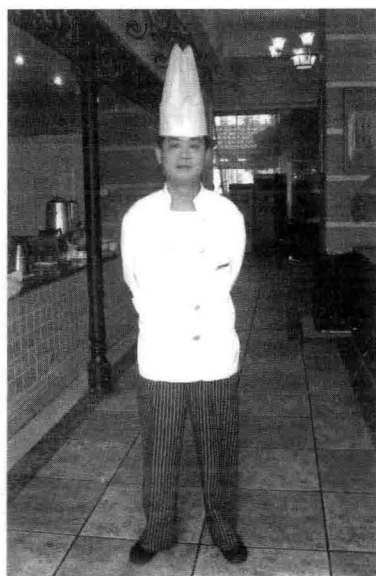
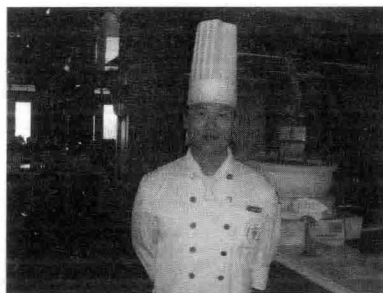
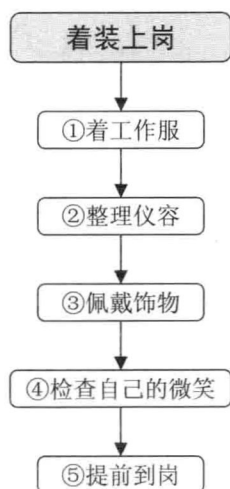
新博亚酒店一线员工丛书

1 着装上岗

1.1 着装上岗工作流程

所需设施设备:

- ◆ 工作服
- ◆ 工作鞋袜
- ◆ 名牌
- ◆ 头花、发卡
- ◆ 长统丝袜
- ◆ 发网
- ◆ 镜子
- ◆ 酒店员工仪容仪表规定
- ◆ 员工手册
- ◆ 更衣室



1.2 着装上岗工作细则

操作程序	操作标准及说明
① 着工作服	1) 按规定穿好工作服, 名牌戴在左胸上方, 易于宾客辨认; 2) 穿好规定的长统丝袜, 不得有破洞或跳丝; 3) 按规定穿好黑色布鞋, 鞋应保持干净; 4) 穿好工作服, 佩戴丝巾、领带或帽子。
② 整理仪容	1) 检查个人卫生, 保持面部干净, 口腔清洁; 2) 应保持清雅淡妆, 适当施抹粉底、胭脂、眼影等, 口红应选用适宜的颜色; 3) 不得将长发披在肩上, 头发应按规定塞入发网; 4) 指甲剪短, 不得涂指甲油。
③ 佩戴饰物	1) 工作时间不得佩戴饰物, 如戒指、手镯、耳环等; 2) 若戴发卡、头花一律选用黑色, 头花不得超过十厘米宽。
④ 检查自己的微笑	1) 着装检查完毕, 走出更衣室之前, 面对穿衣镜检查自己的微笑; 2) 上班要有一个良好的精神面貌, 面带微笑是最重要的。 特别提示: 调整自己的情绪准备上岗 微笑从走向工作岗位之前开始

(续上表)

⑤ 提前到岗	1) 提前 5 分钟到岗, 签到; 2) 接受领班或主管分配工作。 特别提示: 精神饱满, 准时到岗
-------------------	--

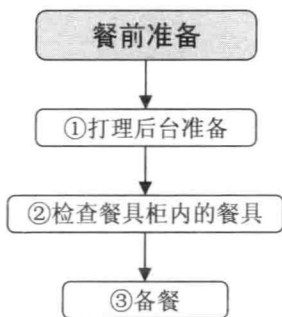
在您工作的酒店, 对着装上岗还有哪些要求:

2 餐前准备

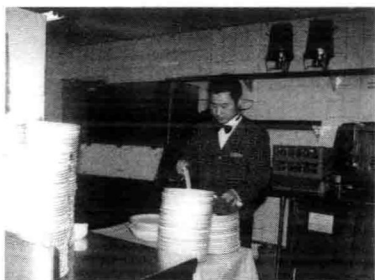
2.1 餐前准备工作流程

所需设施设备:

- ◆ 餐具
- ◆ 珠滴
- ◆ 水
- ◆ 餐具柜
- ◆ 洗碗机
- ◆ 垃圾桶
- ◆ 珠滴
- ◆ 抹布



5



2.2 餐前准备工作细则

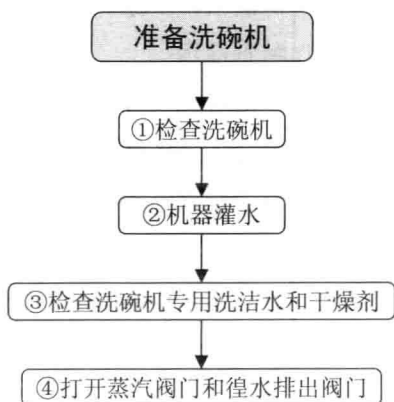
操作程序	操作标准及说明
① 打理后台 准备	1) 将珠滴放入固定的箱内，并按 1 升水（约 65 度）用粉 6 克比例搅匀，把餐具浸入泡 10~15 分钟； 2) 在各餐厅打理后台，备好干净的垃圾桶，以便收拾台面垃圾时用，并及时加盖。 特别提示： 珠滴加水要适量，保持垃圾桶外围的清洁，并随时加盖
② 检查餐具 柜内的 餐具	1) 检查餐具柜内的餐具备量是否充足，随时拣出破、脏餐具； 2) 用湿抹布擦拭餐具柜内的浮灰，将餐具抹干，分类摆放整齐，注意摆放不可过高，以防倒塌。 特别提示： 保证前台餐具的供给，餐具分类摆放整齐，杜绝脏、破餐具流入前台，保证餐具柜内的卫生整洁
③ 备餐	1) 将每餐用的餐具如数备好，上洗碗机清洗后再送至厨房和餐厅备用即可； 2) 特别宴会或大型活动由厨师长及餐厅下单备货（在第一时间备好）。 特别提示： 所备餐具必须配套，量要适当，无破损，无污迹

3 准备洗碗机

3.1 准备洗碗机工作流程

所需设施设备:

- ◆ 洗碗机
- ◆ 排水阀门
- ◆ 灌水阀门
- ◆ 输出皮管
- ◆ 清水
- ◆ 专用洗洁水
- ◆ 干燥剂
- ◆ 干燥剂药桶
- ◆ 药架
- ◆ 蒸汽阀门
- ◆ 徨水排出阀门



7

