

# 餐饮服务业规范化管理 速查实用百科

薛永刚 孙勇兴 编著

CANYIN FUWUYE  
GUIFANHUA GUANLI  
SUCHA SHIYONG BAIKE

11个模块详细介绍了：

- 餐饮服务业的组织架构设计
- 餐饮业常见岗位职责说明
- 厨房生产管理
- 餐厅楼面管理
- 宴会管理
- 菜品管理
- 采购管理
- 财务管理
- 安全卫生管理
- 人力资源行政管理
- 餐饮企业节能降耗管理

广东省出版集团  
广东经济出版社

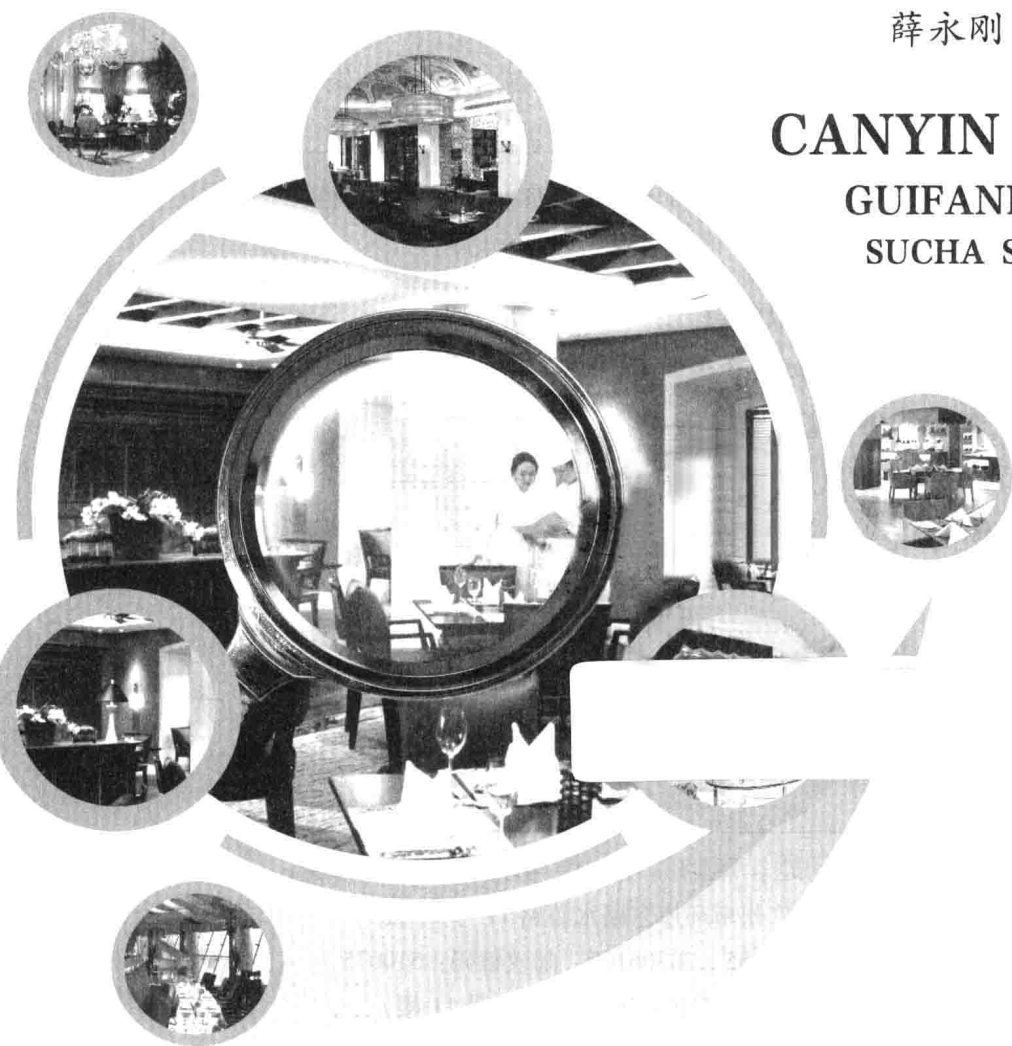
# 餐饮业规范化管理 速查实用百科

薛永刚 孙勇兴 编著

CANYIN FUWUYE

GUIFANHUA GUANLI

SUCHA SHIYONG BAIKE



广东省出版集团  
广东经济出版社

—广州—

## 图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮服务业规范化管理速查实用百科 / 薛永刚, 孙勇兴编著. —广州: 广东经济出版社, 2014. 5

ISBN 978 - 7 - 5454 - 3086 - 8

I. ①餐… II. ①薛…②孙… III. ①饮食业—商业服务—企业经营管理—规范化 IV. ①F719.3 - 65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 302605 号

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 出版发行 | 广东经济出版社 (广州市环市东路水荫路 11 号 11~12 楼)    |
| 经销   | 全国新华书店                               |
| 印刷   | 中山市国彩印刷有限公司<br>(中山市坦洲镇彩虹路 3 号 (第一层)) |
| 开本   | 787 毫米 × 1092 毫米 1/16                |
| 印张   | 37                                   |
| 字数   | 785 000 字                            |
| 版次   | 2014 年 5 月第 1 版                      |
| 印次   | 2014 年 5 月第 1 次                      |
| 印数   | 1~4 000 册                            |
| 书号   | ISBN 978 - 7 - 5454 - 3086 - 8       |
| 定价   | 78.00 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: 广州市环市东路水荫路 11 号 11 楼

电话: (020) 38306055 38306107 邮政编码: 510075

邮购地址: 广州市环市东路水荫路 11 号 11 楼

电话: (020) 37601950 营销网址: <http://www.gebook.com>

广东经济出版社新浪官方微博: <http://e.weibo.com/gebook>

广东经济出版社常年法律顾问: 何剑桥律师

• 版权所有 翻印必究 •

# Preface

## 前言



餐饮服务业 (Catering Services) 是通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动于一体, 向消费者专门提供各种酒水、食品、消费场所和设施的食品生产经营行业。近二十年来, 餐饮业是我国城乡发展最快的行业之一, 餐厅、饭馆、酒楼鳞次栉比, 其从业人员以百万计。随着第三产业的发展, 餐饮业还会更加兴旺发达。

然而, 餐饮服务业的竞争也相当的激烈, 同时, 食材成本增加了, 人工成本增加了, 经营场所的租金增加了, 人们外出就餐的选择余地也增加了, 所以要在激烈的市场竞争中获得一席之地, 并能够持久不衰, 就必须对企业进行规范化的管理, 就必须向管理要效益。

目前, 许多餐饮企业基于经营比较简便、社会需要量大, 开始向集团化、连锁化发展, 国内有许多著名的餐饮企业, 如全聚德、俏江南、湘鄂情、小肥羊等, 它们用同一店名、同一管理模式, 互通信息、互相介绍客源, 从而最大限度地减少经营风险。而要达到联动优势, 更需要管理的规范化。

基于此, 我们在多年的工作经验的基础上总结编辑《餐饮服务业规范化管理速查实用百科》一书, 本书内容包括11大模块:

- 餐饮服务业的组织架构
- 餐饮业常见岗位职责说明
- 厨房生产管理
- 餐厅楼面管理
- 宴会管理
- 菜品管理
- 采购管理
- 财务管理
- 安全卫生管理
- 人力资源行政管理
- 餐饮企业节能降耗管理

《餐饮服务业规范化管理速查实用百科》的一大特点是方便读者速查 (Quick Query), 顾名思义, 速查就是快速查询的缩写, 查询、查找在某一个



或几个地方找出自己所要的东西。本书详细阐述餐饮服务业的系统架构与岗位设计，然后分部门、分阶段阐述其各个部门、各个阶段热点解读、工作职责、工作流程、作业指导书、管理制度、管理表格、常用文本等一系列常用工具，并且引入最新的管理文件，以此为餐饮服务业各级管理人员提供操作指南和借鉴，是餐饮服务业各级管理人员的行动指南。

《餐饮服务业规范化管理速查实用百科》一书理念新颖、可操作性强，是一册实用的餐饮管理与操作实务读本，可供酒店餐饮部、独立餐厅、酒楼的从业人员参考使用，以便于指导他们的工作，同时也为这类求职者起到穿针引线的作用。

# Contents

# 目 录



## 第一章 餐饮服务业的组织架构

---

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 第一节 组织架构设计要领 .....       | 2 |
| 要点01：餐饮企业组织设计的程序 .....   | 2 |
| 要点02：餐饮企业组织的部门化 .....    | 3 |
| 要点03：餐饮企业组织设计的成果表现 ..... | 4 |
| 第二节 餐饮业组织架构示例 .....      | 5 |
| 架构01：餐饮连锁企业的组织架构 .....   | 5 |
| 架构02：独立餐厅的组织架构 .....     | 5 |
| 架构03：酒店餐饮部的组织架构 .....    | 7 |

## 第二章 餐饮业常见岗位职责说明

---

|                       |    |
|-----------------------|----|
| 第一节 营运部岗位职责说明 .....   | 10 |
| 职责01：营运部经理职责说明 .....  | 10 |
| 职责02：营运助理职责说明 .....   | 10 |
| 职责03：区域经理职责说明 .....   | 11 |
| 职责04：分店经理职责说明 .....   | 12 |
| 职责05：设备主管职责说明 .....   | 12 |
| 职责06：工程电工职责说明 .....   | 13 |
| 第二节 营销部岗位职责说明 .....   | 13 |
| 职责01：营销经理职责说明 .....   | 13 |
| 职责02：营销主管职责说明 .....   | 14 |
| 职责03：企划设计专员职责说明 ..... | 14 |
| 职责04：美工职责说明 .....     | 14 |



|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| 职责05：网站美工职责说明 .....          | 15        |
| 职责06：宴会顾问职责说明 .....          | 15        |
| 职责07：预订员职责说明 .....           | 16        |
| <b>第三节 菜品研发部岗位职责说明 .....</b> | <b>16</b> |
| 职责01：菜品研发部经理职责说明 .....       | 16        |
| 职责02：菜品研发员职责说明 .....         | 17        |
| 职责03：研发部文员职责说明 .....         | 18        |
| <b>第四节 出品部岗位职责说明 .....</b>   | <b>18</b> |
| 职责01：行政总厨职责说明 .....          | 18        |
| 职责02：总厨助理职责说明 .....          | 19        |
| 职责03：厨师长职责说明 .....           | 20        |
| 职责04：炉灶领班职责说明 .....          | 20        |
| 职责05：砧板领班职责说明 .....          | 21        |
| 职责06：冷菜领班职责说明 .....          | 21        |
| 职责07：打荷领班职责说明 .....          | 22        |
| 职责08：面点领班职责说明 .....          | 23        |
| 职责09：粗加工组领班职责说明 .....        | 23        |
| 职责10：烧腊领班职责说明 .....          | 24        |
| 职责11：洗菜领班职责说明 .....          | 24        |
| 职责12：炉灶厨师职责说明 .....          | 24        |
| 职责13：砧板厨师职责说明 .....          | 25        |
| 职责14：打荷厨师职责说明 .....          | 26        |
| 职责15：冷菜厨师职责说明 .....          | 26        |
| 职责16：烧腊厨师职责说明 .....          | 27        |
| 职责17：面点厨师职责说明 .....          | 27        |
| 职责18：粗加工厨师职责说明 .....         | 27        |
| 职责19：厨工职责说明 .....            | 28        |
| 职责20：洗菜工职责说明 .....           | 28        |
| <b>第五节 楼面部岗位职责说明 .....</b>   | <b>29</b> |
| 职责01：楼面部经理职责说明 .....         | 29        |
| 职责02：楼面主管职责说明 .....          | 30        |
| 职责03：楼面部长职责说明 .....          | 30        |



|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| 职责04: 值台领班职责说明 .....       | 31        |
| 职责05: 值台服务员职责说明 .....      | 32        |
| 职责06: 点菜员职责说明 .....        | 32        |
| 职责07: 迎宾员职责说明 .....        | 32        |
| 职责08: 传菜主管职责说明 .....       | 33        |
| 职责09: 传菜领班职责说明 .....       | 33        |
| 职责10: 传菜员职责说明 .....        | 34        |
| 职责11: 酒吧领班职责说明 .....       | 34        |
| 职责12: 酒水员职责说明 .....        | 35        |
| 职责13: 调酒师职责说明 .....        | 35        |
| <b>第六节 管事部岗位职责说明 .....</b> | <b>36</b> |
| 职责01: 管事部经理职责说明 .....      | 36        |
| 职责02: 管事部领班职责说明 .....      | 36        |
| 职责03: 洗碗工职责说明 .....        | 37        |
| 职责04: 布草管理员职责说明 .....      | 37        |
| 职责05: 清洁工职责说明 .....        | 38        |
| <b>第七节 采购部岗位职责说明 .....</b> | <b>38</b> |
| 职责01: 采购部经理职责说明 .....      | 38        |
| 职责02: 采购主管职责说明 .....       | 39        |
| 职责03: 采购员职责说明 .....        | 39        |
| 职责04: 仓管员职责说明 .....        | 40        |
| <b>第八节 财务部岗位职责说明 .....</b> | <b>40</b> |
| 职责01: 财务部经理职责说明 .....      | 40        |
| 职责02: 分店财务经理职责说明 .....     | 41        |
| 职责03: 总部主管会计职责说明 .....     | 41        |
| 职责04: 分店主管会计职责说明 .....     | 42        |
| 职责05: 总部出纳职责说明 .....       | 42        |
| 职责06: 分店出纳职责说明 .....       | 43        |
| 职责07: 成本会计职责说明 .....       | 43        |
| 职责08: 总部往来款会计职责说明 .....    | 44        |
| 职责09: 分店往来款会计职责说明 .....    | 44        |
| 职责10: 资产会计职责说明 .....       | 44        |
| 职责11: 稽核员职责说明 .....        | 45        |



|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| 职责12: 收银主管职责说明 .....         | 45        |
| 职责13: 收银员职责说明 .....          | 46        |
| <b>第九节 行政办公室岗位职责说明 .....</b> | <b>46</b> |
| 职责01: 行政办公室主任职责说明 .....      | 46        |
| 职责02: 总经理秘书职责说明 .....        | 47        |
| 职责03: 前台文员职责说明 .....         | 47        |
| 职责04: 行政文员职责说明 .....         | 48        |
| 职责05: 网络管理员职责说明 .....        | 48        |
| 职责06: 司机职责说明 .....           | 49        |
| 职责07: 电工职责说明 .....           | 49        |
| 职责08: 食品检验员职责说明 .....        | 49        |
| 职责09: 保安队长职责说明 .....         | 50        |
| 职责10: 大门口保安员职责说明 .....       | 50        |
| 职责11: 停车场保安员职责说明 .....       | 51        |
| 职责12: 巡逻保安职责说明 .....         | 51        |
| <b>第十节 人力资源部岗位职责说明 .....</b> | <b>52</b> |
| 职责01: 人力资源经理职责说明 .....       | 52        |
| 职责02: 人力资源主管职责说明 .....       | 53        |
| 职责03: 人力资源文员职责说明 .....       | 53        |
| 职责04: 薪酬专员职责说明 .....         | 54        |
| 职责05: 绩效考核专员职责说明 .....       | 54        |
| 职责06: 招聘主管职责说明 .....         | 54        |
| 职责07: 招聘专员职责说明 .....         | 55        |
| 职责08: 培训主管职责说明 .....         | 56        |
| 职责09: 培训专员职责说明 .....         | 56        |
| 职责10: 服务/出品(内训导师)职责说明 .....  | 56        |

## **第三章 厨房生产管理**

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| <b>第一节 厨房生产管理流程 .....</b> | <b>60</b> |
| 流程01: 热菜出品流程 .....        | 60        |
| 流程02: 凉菜(沙拉房)出品流程 .....   | 60        |



|                              |            |
|------------------------------|------------|
| 流程03: 面点(点心)出品流程 .....       | 61         |
| 流程04: 烧腊出品流程 .....           | 61         |
| 流程05: 粗加工间出品流程 .....         | 62         |
| 流程06: 夜茶出品流程 .....           | 62         |
| 流程07: 厨房出品质量控制流程 .....       | 63         |
| <b>第二节 厨房生产加工作业指导书 .....</b> | <b>63</b>  |
| 文件01: 蔬菜加工作业指导书 .....        | 63         |
| 文件02: 生墩头加工作业指导书 .....       | 67         |
| 文件03: 熟食间加工作业指导书 .....       | 71         |
| 文件04: 炒菜间加工作业指导书 .....       | 74         |
| 文件05: 面食间加工作业指导书 .....       | 79         |
| 文件06: 裱花间加工作业指导书 .....       | 80         |
| 文件07: 初加工岗厨师作业指导书 .....      | 82         |
| 文件08: 砧板岗厨师作业指导书 .....       | 88         |
| 文件09: 打荷岗厨师加工作业指导书 .....     | 92         |
| 文件10: 站灶岗厨师加工作业指导书 .....     | 97         |
| 文件11: 冷荤岗厨师加工作业指导书 .....     | 99         |
| 文件12: 面点岗厨师加工作业指导书 .....     | 106        |
| 文件13: 蒸车岗厨师加工作业指导书 .....     | 110        |
| 文件14: 炸锅岗厨师加工作业指导书 .....     | 114        |
| 文件15: 厨房卫生作业指导书 .....        | 119        |
| <b>第三节 厨房生产规范化管理制度 .....</b> | <b>124</b> |
| 制度01: 厨房部工作制度 .....          | 124        |
| 制度02: 厨房钥匙管理制度 .....         | 126        |
| 制度03: 厨房设备及用具管理制度 .....      | 127        |
| 制度04: 厨房出品质量标准 .....         | 128        |
| 制度05: 菜品出品质量管理规定 .....       | 133        |
| 制度06: 退菜管理规定 .....           | 135        |
| <b>第四节 厨房生产管理表格 .....</b>    | <b>138</b> |
| 表格01: 热菜厨房不合格菜品处理记录表 .....   | 138        |
| 表格02: 菜品规范管理表 .....          | 138        |
| 表格03: 原料加工规格表 .....          | 139        |



|                          |     |
|--------------------------|-----|
| 表格04: 冷菜配份规格表 .....      | 140 |
| 表格05: 点心制作规格表 .....      | 140 |
| 表格06: 水果拼盘制作规格表 .....    | 141 |
| 表格07: 食品原料规格表 .....      | 141 |
| 表格08: 常见调味油用料规格表 .....   | 142 |
| 表格09: 常见调味酱用料规格表 .....   | 142 |
| 表格10: 常见调味汁用料规格表 .....   | 143 |
| 表格11: 食品原料加工试验单 .....    | 143 |
| 表格12: 厨房不合格菜品处理记录表 ..... | 144 |
| 表格13: 厨房菜品退菜管理表 .....    | 144 |
| 表格14: 退菜登记、分析表 .....     | 145 |
| 表格15: 厨房领料单 .....        | 145 |
| 表格16: 餐前工作检查表 .....      | 146 |
| 表格17: 菜品档案表 .....        | 146 |
| 表格18: 定人定菜定岗表 .....      | 147 |
| 表格19: 厨房收尾工作检查明细表 .....  | 147 |
| 表格20: 厨房值班日志 .....       | 148 |

## 第四章 餐厅楼面管理

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| 第一节 餐厅服务流程 .....           | 150 |
| 流程01: 零点服务流程 .....         | 150 |
| 流程02: 餐厅团体包餐服务流程 .....     | 151 |
| 流程03: 餐厅部经理日常工作流程 .....    | 151 |
| 流程04: 餐厅领班工作流程 .....       | 152 |
| 流程05: 迎宾员迎宾服务流程 .....      | 152 |
| 流程06: 传菜员传菜服务流程 .....      | 153 |
| 流程07: 收银员收银工作流程 .....      | 153 |
| 流程08: 洗碗工作流程 .....         | 154 |
| 流程09: 卫生间保洁员工作流程 .....     | 154 |
| 第二节 餐厅楼面服务作业指导书 .....      | 155 |
| 文件01: 厅面主管/领班一日工作指导书 ..... | 155 |
| 文件02: 零点厅服务员工作指导书 .....    | 159 |



|                              |     |
|------------------------------|-----|
| 文件03: 传菜员工作指导书 .....         | 165 |
| 文件04: 迎宾员工作指导书 .....         | 167 |
| 文件05: 酒水员工作指导书 .....         | 168 |
| 文件06: 接待就餐客人作业指导书 .....      | 171 |
| 文件07: 挂衣服务作业指导书 .....        | 173 |
| 文件08: 沽清表的填报及使用作业指导书 .....   | 173 |
| 文件09: 香巾服务作业指导书 .....        | 174 |
| 文件10: 铺口布作业指导书 .....         | 175 |
| 文件11: 推销食品和饮品作业指导书 .....     | 175 |
| 文件12: 酒水单确定作业指导书 .....       | 176 |
| 文件13: 服务酒水作业指导书 .....        | 176 |
| 文件14: 啤酒服务作业指导书 .....        | 177 |
| 文件15: 接餐台餐具补充作业指导书 .....     | 177 |
| 文件16: 用餐过程中客人桌面清理作业指导书 ..... | 178 |
| 文件17: 香烟服务作业指导书 .....        | 179 |
| 文件18: 更换烟灰缸作业指导书 .....       | 179 |
| 文件19: 食品质量的保证作业指导书 .....     | 180 |
| 文件20: 布巾更换作业指导书 .....        | 180 |
| 文件21: 更换客人餐盘作业指导书 .....      | 181 |
| 文件22: 更换大台布作业指导书 .....       | 181 |
| 文件23: 更换中小台布作业指导书 .....      | 182 |
| 文件24: 整鱼的分餐服务作业指导书 .....     | 183 |
| 文件25: 客人桌面的清洁作业指导书 .....     | 184 |
| 文件26: 为有急事的客人服务作业指导书 .....   | 184 |
| 文件27: 为左手用餐的客人服务作业指导书 .....  | 185 |
| 文件28: 为儿童服务作业指导书 .....       | 185 |
| 文件29: 为生病的客人服务作业指导书 .....    | 186 |
| 文件30: 餐饮结账作业指导书 .....        | 186 |
| 文件31: 为客人开票作业指导书 .....       | 188 |
| 文件32: 食品打包服务作业指导书 .....      | 188 |
| 文件33: 与客人道别作业指导书 .....       | 189 |
| 文件34: 处理餐后客人剩余酒水作业指导书 .....  | 189 |
| 文件35: 客人历史档案建立作业指导书 .....    | 190 |

### 第三节 餐厅楼面服务与管理制度 .....

190

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 制度01: 餐厅服务员礼仪行为规范 ..... | 190 |
|-------------------------|-----|



|                              |            |
|------------------------------|------------|
| 制度02: 餐厅服务操作规范 .....         | 193        |
| 制度03: 餐厅每日工作检查规范 .....       | 203        |
| 制度04: 散餐服务管理规定 .....         | 208        |
| 制度05: 团体包餐服务管理规定 .....       | 211        |
| 制度06: 备餐工作管理规定 .....         | 214        |
| 制度07: 服务中常见问题处理规范 .....      | 215        |
| 制度08: 客人投诉处理规范 .....         | 220        |
| <b>第四节 楼面服务规范化管理表单 .....</b> | <b>224</b> |
| 表格01: 点菜单 .....              | 224        |
| 表格02: 加菜单 .....              | 225        |
| 表格03: 酒水单 .....              | 225        |
| 表格04: 茶点单 .....              | 226        |
| 表格05: 订餐单 .....              | 226        |
| 表格06: 餐饮工作通知单 .....          | 227        |
| 表格07: 餐饮部订席记录表 .....         | 227        |
| 表格08: 退菜换菜单 .....            | 228        |
| 表格09: 需用餐具物品清单 .....         | 228        |
| 表格10: 宾客意见表 .....            | 229        |
| 表格11: 餐厅内部餐具借用单 .....        | 229        |
| 表格12: 楼面工作周报表 .....          | 230        |
| 表格13: 团体餐临时通知单 .....         | 231        |
| 表格14: 楼面服务质量检查表 .....        | 231        |

## 第五章 宴会管理

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>第一节 宴会服务作业指导书 .....</b>  | <b>234</b> |
| 文件01: 宴会前准备作业指导书 .....      | 234        |
| 文件02: 宴会厅备餐台摆放作业指导书 .....   | 236        |
| 文件03: 中式宴会服务作业指导书 .....     | 236        |
| 文件04: 西式宴会作业指导书 .....       | 240        |
| 文件05: 宴会自助餐服务作业指导书 .....    | 242        |
| 文件06: 鸡尾酒酒会服务作业指导书 .....    | 244        |
| 文件07: 宴会厅房的起菜及催菜作业指导书 ..... | 247        |



|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 第二节 宴会服务与管理规范化制度 .....    | 247 |
| 制度01：宴会运转质量标准 .....       | 247 |
| 制度02：宴会预订工作程序规范 .....     | 250 |
| 制度03：宴会前准备工作规范 .....      | 252 |
| 制度04：宴会服务程序规范 .....       | 257 |
| 制度05：宴会业务督导工作规范 .....     | 261 |
| 制度06：宴会结束工作办法 .....       | 262 |
| 制度07：宴会过程中突发事件处理规定 .....  | 264 |
| 第三节 宴会服务与管理规范化表单 .....    | 266 |
| 表格01：宴会洽谈表 .....          | 266 |
| 表格02：一般性小型宴会预订单 .....     | 266 |
| 表格03：大型、中型宴会预订单 .....     | 267 |
| 表格04：宴会合约书 .....          | 267 |
| 表格05：宴会订单一（工作人员用） .....   | 268 |
| 表格06：宴会订单二（工作人员用） .....   | 269 |
| 表格07：宴会预订周汇总表 .....       | 269 |
| 表格08：宴会订单记录表 .....        | 270 |
| 表格09：宴会变更通知单 .....        | 271 |
| 表格10：宾客意见调查表 .....        | 272 |
| 表格11：宴会部餐饮收费标准 .....      | 273 |
| 表格12：宴会部容量使用表 .....       | 273 |
| 表格13：宴会厅租金价目一览表 .....     | 274 |
| 表格14：饮料价目一览表 .....        | 274 |
| 表格15：宴会部电器器材租借价目一览表 ..... | 275 |
| 表格16：宴会服务工作安排表 .....      | 275 |
| 表格17：宴会服务人员清洁卫生安排表 .....  | 276 |
| 表格18：宴会通知单 .....          | 276 |

## 第六章 菜品管理

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 第一节 菜品管理流程 .....   | 280 |
| 流程01：菜品开发流程 .....  | 280 |
| 流程02：特色菜认定流程 ..... | 281 |



|                              |            |
|------------------------------|------------|
| 流程03：自营菜认定流程 .....           | 282        |
| 流程04：菜品质量管理流程 .....          | 282        |
| 流程05：菜单设计审批流程 .....          | 283        |
| <b>第二节 菜品管理制度 .....</b>      | <b>283</b> |
| 制度01：新菜品研发控制程序 .....         | 283        |
| 制度02：特色菜品的认定程序 .....         | 286        |
| 制度03：自营菜品的认定程序 .....         | 289        |
| 制度04：新菜品研发指导书 .....          | 290        |
| 制度05：厨师菜品创新与激励办法 .....       | 294        |
| 制度06：新菜品试制鉴定程序 .....         | 296        |
| 制度07：菜品质量管理程序 .....          | 297        |
| 制度08：菜单设计管理程序 .....          | 299        |
| 制度09：菜品管理的考核办法 .....         | 301        |
| <b>第三节 菜品管理表格 .....</b>      | <b>305</b> |
| 表格01：菜品原料成本卡 .....           | 305        |
| 表格02：菜品主辅料配比表 .....          | 305        |
| 表格03：菜品利润率核算表 .....          | 306        |
| 表格04：特色菜品成本、毛利率、规格、售价表 ..... | 306        |
| 表格05：创新菜品立项申请表 .....         | 307        |
| 表格06：创新菜品考核备案表 .....         | 307        |
| 表格07：菜品质量检查表 .....           | 308        |
| 表格08：创新菜品变更申请表 .....         | 309        |
| 表格09：创新菜品认定表 .....           | 309        |

## 第七章 采购管理

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>第一节 采购管理流程 .....</b> | <b>312</b> |
| 流程01：采购工作流程图 .....      | 312        |
| 流程02：申购单审核批准的传递流程 ..... | 313        |
| <b>第二节 采购管理制度 .....</b> | <b>313</b> |
| 制度01：连锁餐饮企业采购管理制度 ..... | 313        |



|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| 制度02: 餐饮单店物资采购管理制度 .....       | 327        |
| 制度03: 餐饮食品采购卫生管理制度 .....       | 331        |
| 制度04: 原材料验收标准 .....            | 332        |
| <b>第三节 采购管理表格 .....</b>        | <b>337</b> |
| 表格01: 餐厅开业采购清单(桌、椅) .....      | 337        |
| 表格02: 餐厅开业采购清单(桌、椅、沙发) .....   | 338        |
| 表格03: 餐厅开业采购清单(电器) .....       | 339        |
| 表格04: 餐厅开业采购清单(布草) .....       | 340        |
| 表格05: 餐厅开业采购清单(瓷器) .....       | 342        |
| 表格06: 餐厅开业采购清单(瓷器、转盘) .....    | 343        |
| 表格07: 餐厅开业采购清单(玻璃器皿) .....     | 344        |
| 表格08: 餐厅开业采购清单(玻璃器皿、不锈钢) ..... | 345        |
| 表格09: 餐厅开业采购清单(清洁用品) .....     | 346        |
| 表格10: 餐厅开业采购清单(易耗品) .....      | 347        |
| 表格11: 餐厅开业采购清单(工具、用具) .....    | 348        |
| 表格12: 餐厅开业采购清单(办公用品) .....     | 349        |
| 表格13: 采购申请表 .....              | 351        |
| 表格14: 采购计划 .....               | 352        |
| 表格15: 订购单 .....                | 352        |
| 表格16: 询价单 .....                | 353        |
| 表格17: 报价分析表 .....              | 353        |
| 表格18: 到货检验通知单 .....            | 354        |
| 表格19: 抽检报告单 .....              | 354        |
| 表格20: 供应商资料表 .....             | 355        |
| 表格21: 供应商评估表 .....             | 356        |
| 表格22: 供应商考核表 .....             | 357        |

## 第八章 财务管理

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>第一节 财务管理流程 .....</b> | <b>360</b> |
| 流程01: 单店营业收入结算流程 .....  | 360        |
| 流程02: 单店营业现金结算流程 .....  | 360        |



|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| 流程03: 单店物料成本结算流程 .....         | 361        |
| 流程04: 单店费用结算流程 .....           | 361        |
| 流程05: 预算编制流程 .....             | 362        |
| 流程06: 预算执行监督流程 .....           | 362        |
| 流程07: 预算调整流程 .....             | 363        |
| 流程08: 预算内资金一般审批流程 .....        | 363        |
| 流程09: 预算外资金一般审批流程 .....        | 364        |
| 流程10: 报销流程 .....               | 364        |
| <b>第二节 财务管理制度 .....</b>        | <b>365</b> |
| 制度01: 会计核算管理制度 .....           | 365        |
| 制度02: 财务预算管理制度 .....           | 375        |
| 制度03: 现金、银行存款及银行票据管理办法 .....   | 379        |
| 制度04: 资金管理管理制度 .....           | 382        |
| 制度05: 结算管理办法 .....             | 385        |
| 制度06: 应收账款管理办法 .....           | 388        |
| 制度07: 应付账款控制管理办法 .....         | 389        |
| 制度08: 固定资产、无形资产的管理 .....       | 390        |
| 制度09: 商品物资材料管理办法 .....         | 393        |
| 制度10: 低值易耗品管理办法 .....          | 395        |
| 制度11: 财产清查管理办法 .....           | 397        |
| 制度12: 公司内部招待及打折、退菜的管理办法 .....  | 401        |
| 制度13: 吧台管理办法 .....             | 403        |
| 制度14: 餐厅收银管理办法 .....           | 405        |
| <b>第三节 财务管理表格 .....</b>        | <b>407</b> |
| 表格01: 收银机账簿 .....              | 407        |
| 表格02: 资金报表(日、周) .....          | 408        |
| 表格03: 单店营业日报表 .....            | 408        |
| 表格04: 资金计划表 .....              | 409        |
| 表格05: 单店产品销售日报表 .....          | 410        |
| 表格06: 公司营业报表(日、周、月、季、年) .....  | 410        |
| 表格07: 公司产品销售报表(日、周、月、季、年) .... | 411        |
| 表格08: 应收账款报表(月、季、年)(按客户分类) ..  | 411        |