

# 优秀厨房主管


## 技能培训手册

COOKROOM

邹金宏 邓伟洲 编著

一本融合厨房管理与营销实践的技能手册



 中国劳动社会保障出版社

# 优秀厨房主管

## 技能培训手册

COOKROOM  
邹金宏 邓伟洲 编著

一本融合厨房管理与营销实践的技能手册



图书在版编目(CIP)数据

优秀厨房主管技能培训手册/邹金宏,邓伟洲编著. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2007. 1

(现代企业管理岗位培训大系)

ISBN 978 - 7 - 5045 - 4889 - 4

I. 优… II. ①邹… ②邓… III. 厨房—管理—技术培训—手册 IV. TS972. 3 - 62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 154762 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

北京富生印刷厂印刷装订 新华书店经销

787 毫米×1092 毫米 16 开本 12. 125 印张 185 千字

2007 年 1 月第 1 版 2007 年 2 月第 2 次印刷

定价: 25. 00 元

读者服务部电话: 010 - 64929211

发行部电话: 010 - 64927085

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010 - 64911344



## 邹金宏

餐饮经营管理专家，从服务员、厨工逐步成长为总经理。餐饮著作超过100万字，著作有《现代饭店餐饮服务与培训》、《实用餐饮营业与营销》、《餐饮经营管理实战与培训》、《优秀厨房主管技能培训手册》、《新餐饮入职必读》、《走向成功实战》等专著。

电子邮箱：[king828@126.com](mailto:king828@126.com)



## 邓伟洲

国家高级中式烹调师。从事餐饮业近二十年，有多年担任厨房主管、行政总厨的工作经验。精通粤菜、擅长鱼翅、鲍鱼、燕窝等名贵菜式的制作。

相关链接 ▾



策划编辑：何蕾

责任编辑：李艺 李燕子

征稿电话：010-82895007

投稿邮箱：haoshu@vip.163.com

试读结束：需要全本请在线购买：[www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)

# 前言

说起厨房主管，由于各地称呼习惯的不同，不同地区有不同的叫法。北方叫主管或叫厨师长，在南方则多叫主管；另外由于厨房大小的不同，职级也有所不同，如在中大型厨房里，厨房主管的职位通常仅次于行政总厨，但若在中小型的厨房，厨房主管则是厨房最高职位。本书所指的主管主要指大厨房中的各分部主管（例如中厨部、西厨部、凉菜部等），在中小型厨房中则是指厨房的最高指挥官。

说起厨房主管，当然也会谈到与之接近的职位，例如大厨房的行政总厨及厨房主管，还有下属的组长，因此有些相通的管理与业务知识也会在书中一并讲述。

当今餐饮业的规模可以说是历史上的一个高峰，15年前在国内拥有1000个餐位的餐厅实属凤毛麟角，如今却已是随处可见；15年前在国内没有一家餐厅可以说拥有100家分店，如今却已超过8家；15年前，当时的厨师约有500万人，今天则翻了一番还要多。社会的发展日新月异，当今之饮食，环球交流，餐厅之间的竞争已决不是比拼一些菜品和环境了，在技术与环境相差不大的现今时代，比拼的是谁有更好的管理技能。

没有良好的烹饪技术，难以烹饪出好食物；没有良好的组织

管理技巧，就难以发挥团队的作用，难以让厨房部门高效运营。试想：厨师个个精于烹饪，但合在一起则是一盘散沙，甚至无法合在一起，怎能在竞争中取胜？怎能将优秀的饮食文化发扬光大？

现代厨房需要很多既懂烹饪又懂管理，善经营、会理财、爱岗敬业的优秀厨房主管；需要优秀的厨房主管带领厨房同仁，将厨房的工作质量提升到新的水平。也惟有这样，才能开创繁荣、健康、有品位的饮食新时代。

目前，专业介绍如何做一个优秀厨房主管的书较少，希望本书的出版对厨房主管的工作带来有益帮助，希望对有志于厨房管理的同仁能带来有益帮助。然而，限于水平和时间，书中尚有不足之处，真诚希望各位方家不吝赐教。谢谢！

祝大家厨德、厨艺与管理不断精进！

编者

2006年12月于广东省东莞市·邹金宏工作室

# 目 录

前 言 / 1

第一篇 角色认知篇 / 1

第一章 厨房主管的能力与职责 / 3

第一节 角色定位与能力要求 / 3

一、厨房主管的角色定位 / 3

二、优秀厨房主管的素质要求 / 5

第二节 主管工作职责 / 11

一、厨房主管岗位职责 / 11

二、副主管（头炉）岗位职责 / 13

三、附文：四星级酒店厨房管理人员职责 / 14

四、厨房主管的管理任务 / 19



**第二章 厨房主管自我管理 / 21**

- 一、主管如何善用时间与精力 / 21
- 二、一名厨房主管的一天工作安排 / 24
- 三、厨房主管工作日报表 / 26
- 四、高层主管自律条约 / 27

**第二篇 工作实务篇 / 31**

**第一章 员工管理 / 33**

- 一、如何建设好厨师班底 / 33
- 二、厨房的沟通合作与激励士气 / 36
- 三、厨房的人员安排 / 41
- 四、尊重人、关心人、以情动人 / 46
- 五、与员工谈心的艺术 / 47
- 六、如何批评下属 / 49

**第二章 出品管理 / 54**

**第一节 出品管理知识 / 54**

- 一、出品质量鉴定标准 / 54
- 二、视出品质量为企业生命 / 57
- 三、烹饪技术动向和产品创新 / 59

**第二节 出品生产流程管理 / 67**

- 一、加工阶段管理 / 67
- 二、配份阶段管理 / 71
- 三、烹调阶段管理 / 74
- 四、制定和使用标准菜谱 / 75
- 五、冷菜、点心生产管理 / 78

### 第三章 财产与成本管理 / 81

#### 第一节 财产管理 / 81

- 一、制订采购计划 / 81
- 二、领货 / 82
- 三、原料盘存管理 / 83
- 四、烹饪原料的保藏方法 / 85
- 五、如何选购、保障厨房设备完好 / 88
- 六、厨房设计时应注重人性化 / 90
- 七、合理安排厨房生产设备 / 91

#### 第二节 成本管理 / 98

- 一、厨房生产的成本控制 / 98
- 二、降本升利 20 法 / 103

### 第四章 厨房制度实务 / 106

#### 第一节 厨房综合管理制度 / 106

- 一、厨房部基本规章制度 / 106
- 二、厨房安全规范 / 108
- 三、厨房考勤制度 / 110
- 四、厨房着装制度 / 110
- 五、食品原料管理与验收制度 / 111
- 六、厨房日常工作检查制度 / 112
- 七、厨房值班、交接班制度 / 112
- 八、厨房会议制度 / 113
- 九、厨房防火安全制度 / 114
- 十、厨房设备及用具管理制度 / 115
- 十一、厨房奖惩制度 / 115
- 十二、厨房员工考核管理制度 / 116
- 十三、厨房员工的调岗与晋升管理制度 / 117

十四、厨房员工的处罚评分标准 /118

第二节 厨房卫生管理制度 / 119

- 一、卫生五“四制” /119
- 二、厨房卫生管理办法 /120
- 三、出品部工作操作卫生要求 /121
- 四、厨房基本卫生要求 /122
- 五、加工食物原料设备、厨具卫生标准 /123
- 六、烹调设备和工具的卫生标准 /124
- 七、冷藏设备的卫生管理 /125

第五章 烹饪实务知识选修 / 128

- 一、什么叫烹调及其作用 /128
- 二、烹调基本操作知识 /129
- 三、烹调技巧要点 /130
- 四、烹调中的热量传播 /131
- 五、什么叫火候 /134
- 六、怎样掌握火候 /134
- 七、火焰温度哪层最高 /136
- 八、蔬菜中有哪“三宝” /137
- 九、做菜还需合理用油 /138
- 十、怎样用盐 /141
- 十一、了解味的种类 /143
- 十二、“五味”与健康 /144
- 十三、怎样调味 /145
- 十四、正确使用味精的注意事项 /147
- 十五、怎样用姜 /148
- 十六、煲靓汤的窍门 /151
- 十七、厨房里的小常识 /151

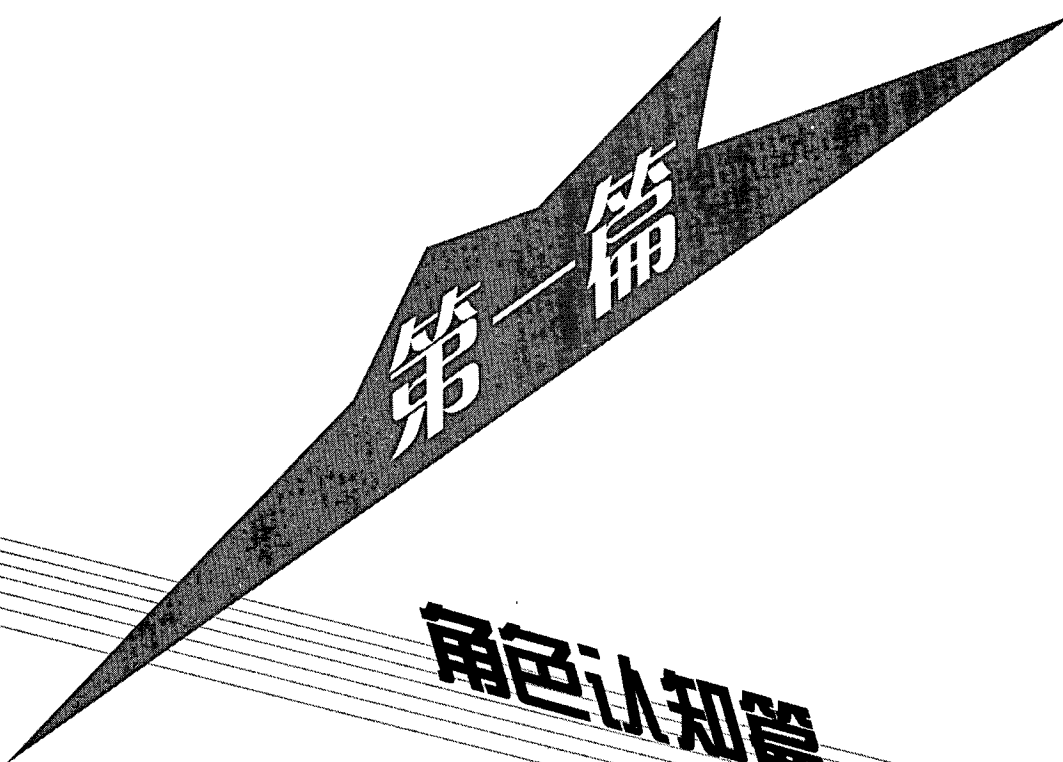
### 第三篇 能力提升篇 / 153

#### 第一章 厨房管理秘诀选修 / 155

- 一、厨房一年的经营推销安排参考 / 155
- 二、厨房管理表格的妙用 / 156
- 三、七常法管理——厨房管理秘诀 / 160
- 四、平级关系的协调 / 165
- 五、如何与楼面部沟通协调 / 167
- 六、如何做一个让下属拥护的主管 / 168

#### 第二章 提升你的专业境界 / 171

- 一、营养学 / 171
- 二、当今饮食九大“吃的趋势” / 174
- 三、菜点盛器的运用 / 175
- 四、厨政管理模式简述 / 180
- 五、厨房工作流程 / 182



第一篇



角色认知篇



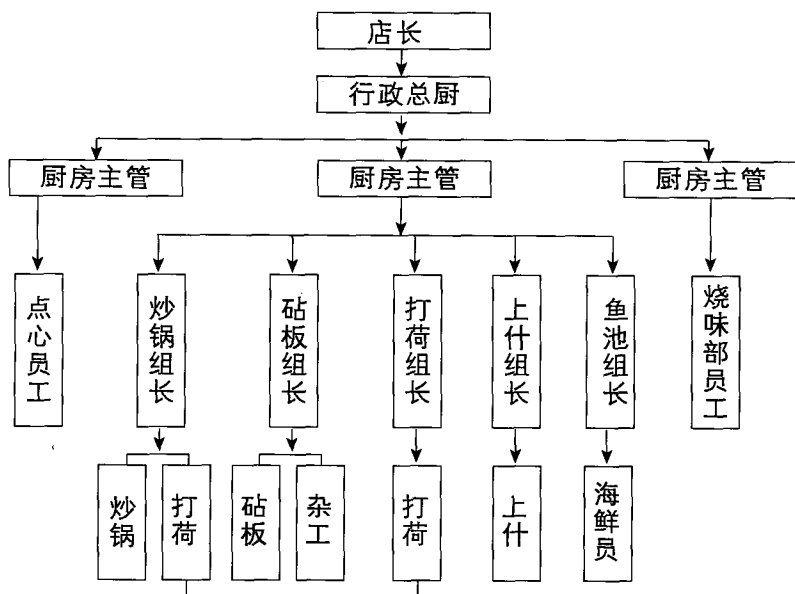
# 第一章

## 厨房主管的能力与职责

### 第一节 角色定位与能力要求

#### ◎ 一、厨房主管的角色定位

要正确定位厨房主管的角色，首先来看一份有 1000 个餐位的广东菜餐厅的厨房组织架构图。



厨房组织架构

在大中型（800个餐位以上）厨房里，厨房主管通常是仅次于行政总厨的职位；若在中小型的厨房，厨房主管则是厨房最高管理者。正如前言中所说：“本书所说的主管主要指大厨房中的各分部主管（例如中厨部、西厨部、凉菜部等），在中小型厨房中则是指厨房的最高指挥官”。在现实中，行政总厨常常就是主管或者担任着“主管职责”，只是考虑到厨房的重要地位或人员较多，而确实又是厨房的最高管理人员，于是取名为行政总厨。

了解自己在组织中的角色，将有助于做好工作。那么，厨房主管在组织中所扮演的角色是什么呢？

### 厨房主管是厨房的“首席执行官”

厨房主管是厨房的“首席执行官”，是厨房的领头人。在管理中扮演着举足轻重的角色，是公司高层管理人员之一。厨房主管要负责上传下达，负责带动厨房部门执行公司政策，实现公司目标。当厨房有问题时，有责任改善或解决问题。厨房主管要有领导的风范，这样才能得到厨房部员工的支持和拥护。

### 在厨房部，主管代表公司

4 对下属员工来说，主管就代表公司。因此主管要了解公司的正确理念和政策，并及时贯彻给员工。同时还应代表公司关心员工，支持、监督员工。

### 既要负责生产，又要配合营销

一般的工业生产，生产车间只负责产品的生产，而无须分心关注产品的销售问题。但作为厨房主管，只负责菜点等食品的生产还是远远不够的。因为，菜点的生产取决于餐厅销售菜点的情况，如果餐厅没有销售，厨房就无法进行生产。菜点的生产和销售是连在一起的，这决定了厨房主管不仅要负责厨房产品的生产，更重要的在于能够很好地与餐厅、销售部门进行良好的配合，生产加工出客人喜欢的菜点，以促进菜点的销售。从这个意义上看，厨房主管既要全面负责厨房的生产管理，还要关注菜点的销售情况，因为没有菜点的销售就没有菜点的生产。一个没有销售意识的厨房主管最终会失去生产管理意义。





### **既是管理者，又是生产操作者**

毫无疑问，厨房主管在日常工作中承担的主要责任是管理，但由于菜点的生产加工具有一定的技术性，所以厨房主管在督导中还必须对技术不达标和低等级的厨师进行技术培训，如示范菜品生产，确定新菜品的技术标准等等，这些都需要厨房主管亲自进行操作。也就是说，厨房主管不仅能够很好地管理厨师和厨房生产，同时还是厨房生产操作和规范烹调技术的生产者。

## ◎ 二、优秀厨房主管的素质要求

厨房主管三件宝：德高、艺高、知识好。

厨房主管是厨房的高层管理者，其责任之大不言而喻，因此对其素质要求也相对高一些，具体来说有以下几个方面：

### **要求一：良好的品行**

做一位优秀的厨房主管，最重要的就是要有好的品行，好的职业道德。很多优秀的厨房管理高层都一致认可厨德的重要性，并身体力行。鲁菜大师崔义清先生曾说过：从艺的人讲究艺德，习武的人讲究武德，从厨的人要讲究厨德。崔老先后收徒十余人，始终坚持“传艺先授德”的思想，并一直叮嘱徒弟们要树立“学厨先学做人”的观念。

良好品行主要体现在以下几个方面：

- ◆ 有较好的人品。例如：尊重员工、办事公道等；
- ◆ 具有强烈的事业心和责任感；
- ◆ 遵纪守法，廉洁奉公；
- ◆ 忠于企业，热爱本职工作；
- ◆ 工作认真，实事求是，顾全大局，团结协作，讲求效率。