# 烹饪培训工种论文范文(推荐27篇)

来源：网络 作者：春暖花香 更新时间：2024-12-02

*烹饪培训工种论文范文1现在餐饮管理的新思路就是运用市场经济的原则，而不再是早期的计划时代，顾客消费的选择性小，消费的不理性导致早期的餐饮经营者是以“走一步算一步”。因为前期的餐饮市场供不应求，而当今餐饮市场已从卖方市场转入买方市场，以及消费...*

**烹饪培训工种论文范文1**

现在餐饮管理的新思路就是运用市场经济的原则，而不再是早期的计划时代，顾客消费的选择性小，消费的不理性导致早期的餐饮经营者是以“走一步算一步”。因为前期的餐饮市场供不应求，而当今餐饮市场已从卖方市场转入买方市场，以及消费者消费理念也日渐成熟。因此，餐饮业的管理与经营应实行“计划管理”。所谓的“计划”管理，就是从餐饮的筹备、设计到中长期的经营，均应有组织、有计划去进行。依笔者之见应从以下几个方面来进行。

一、市场经营的定位

市场调查与分析，建立一个餐饮场所，首先要进行市场调查，做好市场定位。因为这两个经营市场的消费者均非属餐饮消费市场的主导，所以在餐位数确定后，在餐饮经营之前应将制订《市场经营计划》放在首位，并考虑如下事宜，再对本餐厅进行定位。

1、当地的饮食习惯爱好：包括：菜品的原料、配料是否便采购。当地人对菜肴的口味要求，制作方式的接受程度，价格接受能力等。

2、就餐人员的就餐形式;当地消费市场的消费结构是趋于一个什么样的状态，是商务宴请为主或是公款消费或者是家庭宴请居多。

3、就餐人员的交通方式;此点尤为重要，也决定了一个餐厅的地理位置的选址，是否有利于消费者方便用餐。

4、就餐环境的布置，因为几年前的“非典”以后，人们对就餐环境的需求更多，尤其是用餐环境的空气流通、用餐空间及日常清洁卫生是否有足够的措施。

综上新述，说明一个餐馆只能适应一部分的顾客需求，必须分析自身的能力条件，分析当地市场对本餐厅具威胁的竞争对手，慎重确定本餐厅的顾客主导群是哪一阶层。

二、经营场所的布置

确定了以上因素后，就必须对经营场所的场地进行布局，在布局时务必要考虑下述工作的内容：

1.厨房的设备配置与餐位的配比;

2.厨房菜系与楼面服务的配合工作;

3.卫生防疫设施，设备的配置;

4.水、电、照明的引入及控制;

三、人员

餐厅业经营成功与否，在硬件已成为定局以后，就取决于餐厅的管理人员。餐厅在确定自己的经营定位及场地的布局后就应组织各级人员给予实施。怎样使餐厅运营起来?这就是一个用人的问题。而用人首先要制订用人计划，对各岗人员要有目的去选择和利用。制订出一套适合本餐厅的人力组织结构体系。其内容主要为：

1.每一位员工都有自己的工作岗位名称、职级、配合人员、工作职责范围、工作质量标准;

2.详细说明各部门人员之间的隶属关系，并实行逐级汇报，逐级负责制的工作方式;

3.制定严格的培训计划，包括日常培训及计划培训;

4.明文规定每一岗位的工资收入情况及相应的激励机制;

5.要正确树立外部顾客与内部顾客的概念。内部顾客就是直接服务客人的一线员工，作为管理层及二线部门是为内部顾客(一线员工)服务的人。为“内部顾客”服务的工作做好了，才能做好外部顾客服务的工作。

6.要充分理解80与20理论对餐饮行业的意义。即80%的盈利是从20%的产品中产生的;80%的问题是从20%的员工中产生的;80%的管理(经营)建议是从20%的管理人员中产生的。因此要经营好餐厅取决于20%的管理人员和20%的好产品。为此，业主要向20%的管理人员授权，首先是要与管理人员分享信息，包括成本、毛利、成本费用及市场占有率，使管理人员能够提出更具建设性建议。其次，要有限度授权即在一定的范围内，什么情况下，各级管理人员可以自主决定处置发生的问题而不必事先请示。当然，事后要汇报，说明情况及处置后达到的效果。

四、管理制度

餐饮的管理制度是一个餐厅的生命，当今社会是知识经济时代，管理越来越为企业所重视。管理水平的高低直接影响着餐厅的经营效益。故“管理出效益”是硬道理，在制订日常的管理制度时应着重考虑以下三个方面事宜。

1.人力资源方面：包括：用工制度、薪金制度、激励制度等;

2.经营销售方面：包括销售对象、促销方式、菜品特色、服务特色，创新要求;

3.财务成本方面：包括采购制度、成本控制方法、资产管理制度;

根据以上三点真正做到“人人有岗位，办事有依据，行动有目标，工作有效益”。

五、经营运作

餐饮业的经营通常有以下七个方面指标，即：经营营业收入，经营直接成本，人力和人力资源费用，能源费用，设备维护费用。餐厅经营是否有利可图，关健是管理人员对前六个方面的管理所产生的业绩。而做好经营运作计划是餐饮能否成功的重要关键。

在制订经营运作计划时，事先要对本地区的餐饮市场进行有效的综合调查，根据上述内容获取第一手详细资料。然后测算出本餐厅的经营保本点，以次来制定与本餐厅切合实际的营业收入指标、成本费用指标、利润指标、等各种经营指标。

六、市场营销及推广方面

1、树立知名度，提高本餐厅在当地餐饮市场的影响力及信誉度

餐厅在临开业前及开业后的一段时间内，要在当地具有较大影响力的媒介上做到“狂轰滥炸”式的宣传攻势，开业一段时间后，可以定期的组织一些公益性的促销或宣传活动。如：慰问当地驻军、敬老院、无偿献血等。或是在一些有纪念意义的节日，如：教师节、儿童节、护士节等节日时举办一些让利性的大促销。以此活动的名义邀请当地媒介给予新闻报道，以起到软性广告宣传及餐厅正面形象的树立之作用。

2、厨房特价

厨房可根据季节每周或每月推出一些特色菜肴或特价菜肴以此吸引或刺激顾客的消费。

3、赠品或赠券

餐厅可制作并赠送小工艺品，让顾客觉得到餐厅吃饭除了能享受多层次的气氛还能收到令人心爱的小玩意。这不仅能起到宣传作用，还能提高餐厅的档次，在发放上还可以根据消费程度的高低来决定赠品的价值与之相配。

4、建立和收集客源人事档案

建立客源档案主要是记录客人的喜好、忌讳、出生年月、公司店庆等内容。届时提前发放贺信以此来加强与食客的联系，使我们有一批稳定的客源，可以这样说，假如建立3000个客源档案;哪怕这3000人中一年只来消费一次，那么每天就有3000除以360等于人/次，而这人次的话一定会带来另外的客源。

5、创造良好的用餐环境

良好的用餐环境及气氛也能吸引客人前来消费，不要说整体，那怕就是在每一个包房的设计都有风格，就会使客人有每次来用餐都是其有赏心悦目、焕然一新的感受。

七、品牌树立的设想

1、规范服务理念，突出服务特色，由细处见真情，以情情见功夫

餐饮服务的经营管理首先应是管理人员制订各类标准化服务程序和服务标准，树立服务人员对客人的仁爱之心。服务员要在真正意义上了解客人，充分体现对宾客的关爱。要有换位的服务意识，替宾客着想，以特色服务来体现服务档次，以创新来给宾客“心动”的感受，温馨服务的回味。

2、保持看家特色菜品，及时开创新菜，保持各类菜品质量，展现餐饮实力

餐饮的菜系品种千变万化，这就要求餐厅要将厨师分成两类，极少数的厨师(行政总厨，各点厨师长)承担类似工业产品的设计师和工艺师的责任，主要是研究创新菜式，和制订菜肴品味质量标准，以及全程的监督实施。这些人的技能和工作态度是餐厅资产的一部分，可以考虑拥有餐厅的部分股权分红。

如果厨师有修改菜式标准的建议可以提出，保未经总厨修正，任何厨师不能自行其是，这样方能保持稳定的口味及质感。所讲的铁板“席前料理”，就是将厨房与餐桌进行改革，把厨房内的灶具搬到厅面与包厢、把餐桌与鼎具合二为一。而最原始的“铁板烧”则是方型铁板与木制台面相接合的简易造型，这种台面是三边有桌面供客人用餐使用、一边没有台面便于厨师现场操作。铁板下方有炉子加热，厨师当着客人面烧制每一道菜肴和食品。

这样一来、厨师食客面对面、同台合作;厨师现场烧制菜肴、客人当时享用。厨师在烧菜的过程中每一个小动作、都难逃客人法眼、眼见为净、吃的放心;眼见为实、边用餐边欣赏大厨们的精彩厨艺，刀叉等用具表演杂耍的真功夫;每一道菜、每一个程序、所下的配料与调料、都竟现眼前，精美的制作、增进了食欲。

食客们完全根据自己的喜好选择食物，在吃的过程中和厨师交流、切磋有关做菜的技巧与经验，甚至客人还可以即兴上台操作，按自己的意愿为家人和朋友献技;增加了烹饪的透明度和亲切感，使用餐变成了一种增进交流、培养情趣的方式;此种料理又是分餐制，让客人真正体会到“以客为尊”的至高服务。可谓是一种做法独特、堪称一绝的食文化。

**烹饪培训工种论文范文2**

>个人简历中专业技能怎么写

>一、首先最重要的便是你最擅长的

这是填写专业技能首先需要填写的一项，每个专业涵盖的内容很广，例如计算机专业有前台，后台等，前台又分为设计，js编程，后台也分为php编程，asp编程等。因此在填写专业技能的时候首先需要填写你最擅长的一项，例如你学的计算机专业，最擅长PHP编程的，那么你就填写PHP，这样用人单位如果有这方面的需要会及时的发现，如果你的条件符合他们的要求便会通知你进行面试，由于是自己擅长的，一旦接受面试，能够被聘用的几率还是很高的。

>二、除了擅长的项目以外，你也可以写上一些你会做的

例如你希望从事计算机前台，精通的是页面排版和HTML，会一些js,也就是说你可以进行一些简单的js处理。之所以填写会做的，是因为它可以帮助你加分，一个公司招聘职员的时候都希望他是个全才，什么事情都能做，因此填写一些会做的辅助技能会为你赢得更多的面试和就业机会。

>三、资格证书栏

若有专业资格，应注明专业资格证书名称，取得的年份，若该专业证书众人不太熟悉，可稍做介绍。填写证书的时候也要分先后顺序，本专业的资格证书要放在前面，国家认证的证书要放在前面。

>四、若你有曾经参加的实际项目，也可以填写上

专业技能是个人简历中比较能体现出个人魅力和差别的项目，不管是对求职者还是HR来说都是十分重视的大头。因此，在填写专业技能时一定要花上大心思。

职业技能鉴定个人简历怎么写 (菁选2篇)扩展阅读

职业技能鉴定个人简历怎么写 (菁选2篇)（扩展1）

——个人简历职业技能怎么写 (菁选3篇)

**烹饪培训工种论文范文3**

>一、大赛名称：河北省首届高职院校“挑战杯^v^职业技能大赛

>二、大赛宗旨：

深入贯彻教育部“关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见”(教高[20xx]16号)文件精神，进一步推动高职院校教育教学改革，提高教育教学质量，充分展示高职院校教学成果和学生风采。

>三、大赛主题：点燃激情，挑战自我

>四、大赛时间：20xx年上半年

>五、大赛形式：

本活动分为预赛和决赛两个阶段。预赛由各高职院校自行完成，决赛由团省委统一组织进行比赛。决赛承办高职院校待定(具体视承办高校的硬件条件及比赛项目定)

>六、组织机构：

(一)主办单位：共青团河北省委等部门

(二)承办单位：xx等学院(待定)

(三)评审委员会：聘请省相关行业协会的专家、学者和省内骨干重点大学相关专业的教授共同组成。

>七、大赛内容及组队要求：

(一)计算机应用技术技能大赛

**烹饪培训工种论文范文4**

我是\_幼儿园的园长。我们幼儿园建园时间不长，我深深地知道：园长是一所幼儿园的灵魂。回顾一年半的成长历程，我感到非常欣慰。虽然说算不上创造了一流业绩，但我立足于本职岗位，推动幼儿园发展又上了一个新的台阶，教师们的教育教学水平又提升到了一个新的层次。现对本学年工作进行述职如下。

一、幼儿园主要成绩及特色

改善办园条件，美化育人环境。在幼儿园的环境建设上，我园本着少花钱多环保，进行废物利用的原则，为幼儿创设一个优美、舒心的环境。幼儿园的环境建设与我园的办园特色相结合，构建了一个健康、和谐的师幼氛围。我们要求教师爱护、尊重、赏识每一个孩子，平等宽容的对待每一个孩子，让孩子在一种被关爱、互为尊重的环境中健康成长。

二、以人为本，完善体制，增强竞争意识，提高办园质量

1、加强领导班子建设，提高办园质量

竞争意识、目标意识、责任意识、科研、创新意识、奉献精神是幼儿园发展的核心，他们直接影响幼儿园的发展。学校领导每人各有所长，她们都有开阔的视野，创新的思维，求真务实的作风，有很强的战斗力和凝聚力，她们团结拼搏、勤奋敬业，牢固树立以质量求生存、在竞争中求发展，创造一片自主发展的天空，内化一种爱岗敬业、顾全大局、追求上进的精神。

2、以极大的信任调动教师的潜能

由于我园建园时间比较短，专业老师不多，教师要不断地学习学习再学习，才能跟得上幼儿园的发展，因此，教师的工作压力非常大。我园努力营造一种民主、和谐、宽松的工作环境，让大家心情舒畅、和谐共处、自我约束、自我完善，领导做到知人善任，人尽其才，鼓励教师迎难而上，把责任还给教师，保护教师的自尊心和表现欲，关心教师的精神生活，坚持以人为本，推动我园发展。

我们注重抓责任的追究，采取责任化、量化、民主化的管理模式，制定了一系列适合我园发展的量化考核条例，各类人员规章制度和各类人员岗位职责等管理制度，其内容涉及幼儿园方方面面，使幼儿园的管理更加制度化、规范化。我们始终坚持把发展作为第一要务，坚持以教师发展为本，增强教师的主体发展意识。

在发挥制度的约束作用同时，我们还注重抓制度的激励作用，幼儿园设有全勤奖、师德师风奖、优质课组织奖、教学随笔、论文等多项奖励，这些制度的制定和实施，不仅有效地保证了幼儿园各项工作的有序进行，还极大地激发了教职工的工作热情和积极性，使班级之间、教师之间形成了你追我赶而又团结协作的工作氛围，通过实施有效地绩效管理，为教师创造了更多的自主权、更多的参与管理的机会。

三、抓教师学习培训，促教师专业发展

我园把园本教研当成头等大事来抓，成立了由园长牵头，会计全面负责的园本教研培训组织，实行阶梯式管理模式，责任到人。做到“人人有事做，事事有人抓”，为保证园本教研工作的畅通，同时制定了教研组、例会、集体备课等制度，园长为园本教研工作提供强有力的保障。教师无论是在自主学习、互动学习，还是在常态教学中，只要发现问题、闪光点，都会随时确立主题，进行研讨，让教师在讨论中相互学习、相互借鉴、共同提高。我园采取了帮扶制度，园园联合制度。我们和一所民办园，一所公办园互相帮扶，取长补短，共同进步，共同发展。这样教师的视野更广阔了，已取众家之长，补己之短。教师的专业发展已初见成效。

四、目前存在的问题及今后努力的方向

师资力量严重不足，继续加强教师队伍建设，促进教师素质全面提高。由于幼儿较多、严重存在大班额现象。教师专业化水平不够，需要学习和理论上的指导。

今后努力的方向：一是继续加强学习，找出差距，不断完善自己，提高自身素质。二是要逐步改善办园条件，不断完善其设施设备，加强对幼儿园保教工作、教研活动等的检查和指导，进一步提高办园质量。

希望通过我和大家的努力，使我园再上一个新台阶，做到让家长放心，幼儿开心，打造真正适合孩子身心健康成长的幼儿园。对此，我们有信心更有决心。

敬礼!

**烹饪培训工种论文范文5**

根据甲方\_\_\_\_\_\_\_\_\_和乙方\_\_\_\_\_\_\_\_\_签订的\_\_\_\_\_\_\_\_\_号合同第\_\_\_\_\_\_\_\_\_条规定，以\_\_\_\_\_\_\_\_\_代表(以下简称甲方)和\_\_\_\_\_\_\_\_\_代表(以下简称乙方)

经友好协商就在气垫船上培训操作人员，签订本专项协议书。

甲方同意对乙方操船人员进行气垫船操作使用方面的培训，通过培训，使受训人员能了解气垫船的设备、仪器、器材的基本结构性能并掌握对上述设备、仪器、器材的操作、使用和维护保养的方法。

应乙方要求，甲方同意为乙方分两批在\_\_\_\_\_\_\_\_\_培训\_\_\_\_\_\_\_\_\_名工程师、技术员。每期培训为\_\_\_\_\_\_\_\_\_天，交船前在陆上训练\_\_\_\_\_\_\_\_\_天，交船后在乙方接收的气垫船上进行\_\_\_\_\_\_\_\_\_天的海上训练。每期培训计划另行制定，并在受训前两个月通知乙方。每批受训人员具体来\_\_\_\_\_\_\_\_\_地的时间，将由双方根据交船进度和培训计划予以商定。

为了便于甲方作好培训的准备工作，在每批培训人员受训前\_\_\_\_\_\_\_\_\_天内乙方向甲方提供受训人员的姓名、专业、职务、出生年月、文化程度等。上述受训人员应具备一定的专业基础和实际操作能力并能懂\_\_\_\_\_\_\_\_\_文。

培训费由乙方承担，每人每天\_\_\_\_\_\_\_\_\_元(包括训练、食、住、医疗和市交通费)，培训费总额为\_\_\_\_\_\_\_\_\_元(大写\_\_\_\_\_\_\_\_\_元)。培训费以可兑换的\_\_\_\_\_\_\_\_\_元支付。乙方在每批受训人员抵达\_\_\_\_\_\_\_\_\_地时，应将该受训人员费用一次付给甲方，支付时间及金额见附件。

本协议书用\_\_\_\_\_\_\_\_\_文书写，正本两份，双方各执一份。本协议书自签字之日起生效。

如有未尽事宜，双方将通过友好协商并以书面确认。

甲方(公章)：\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 乙方(公章)：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

代表人(签字)：\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 代表人(签字)：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日 \_\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

签订地点：\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 签订地点：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**烹饪培训工种论文范文6**

餐饮管理毕业论文

【摘 要】高校的餐饮管理不同于社会餐饮管理，高校餐饮有其共性：无形性、特殊性、时间性、公益性、服务性和安全性。本文就高校的餐饮管理、管理者的技能和素质进行分析。

【关键词】高校 餐饮管理 管理者 管理技能

随着社会的发展与进步，各行业都在不断形成并完善自己的管理体制（体系）。餐饮业也不例外，已从过去的家庭作坊式的经营管理模式过渡到现在的连锁化、集约化经营。高校餐饮业的管理、经营伴随着社会餐饮业的发展而发展，形成现在的市场经济或部分市场经济、自我管理运行的特点，同时与社会的同行逐步接轨。在高校餐饮的有利因素逐步减少的情况下，竞争的压力对每个管理（经营）者提出新的课题和要求。如何把高校餐饮做好、做大、做强，需要去研究新的管理与经营之道，不断去总结经验和提高自身的管理能力。

一 高校餐饮管理

高校餐饮逐渐由过去那种统管过渡到学校加强监管下的适度开放，多种经济体制共存，责、权、利相适应，形成有序的竞争格局。

管理即是依据事物发展的客观规律，通过综合运用人、财、物等资源，有效地实现目标的过程。管理者即负责对组织内部的资源进行计划、组织、领导和控制的人。管理者要用最有效的方法去实现组织的目标。管理包含制度管理、机制管理、企业文化管理。制度管理（硬管理）是基础，但真正能够调动员工积极性和创造性的则是机制管理与企业文化管理（软管理），机制管理具体包括竞争与培训、激励与约束、选拔与淘汰。管理者的作用更重要的是体现在计划、组织、领导和控制上，成功的管理主要体现在效率和效益上。成功的管理者应该具备哪些方面的管理技能呢？

除了应具备计划、组织、领导和控制等能力外，还应该具备相应的技术技能，技术技能主要是指自己管理范围内所需要的技术和方法。如食堂管理者，应该精通烹饪技术和成本核算，只有这样才能在烹饪味道、物资采购和季节的变化中对菜品的调配做到游刃有余。

人员组织与协调能力。人员的组织调配是一门科学，只有做到合理调配、人尽其才才能够产生更高的效率。现代管理学认为，一个优秀员工能带动周围4～8个人的积极性。用人一定要坚持任人唯贤，将那些有能力、有创新理念、有创新思路、懂经营管理、有大局意识的人调配到重要岗位。

判断能力。经营的成功要求管理者必须具有准确的判断能力，一个经营者应根据自己所处的层面，分析研究本领域各种现象的实质，考虑以什么为突破口，从哪儿入手。

分析技能。分析技能与决策技能很相似，是指管理者在各种形势下鉴别主要问题的能力，分析这些问题的相互关系，找出其中的主要问题。

二 管理者应思考的问题

作为一名高校餐饮的管理者，必须具备一定的知识，还应具备以下两个方面的能力：一是动手能力，即是否具有过硬的技术，是否能让人佩服；二是管理协调能力，即是否具有号召力，能否把下属的积极性充分调动起来，把下属团结在自己的周围。

1.管人

首先要选好人，要善于发现人才和使用人才，不能吹毛求疵，但要有较高的素质。一是人要勤奋、努力、肯干、能干、踏实、务实；二是悟性高、聪明、善于动脑子，技术水平不一定是尖子，但要有基础，肯钻研；三是接人待物能够通情达理，善于与人沟通。要善于发现员工的优点，扬长避短。现在的人才市场，能做餐饮的人不少，但能干的人不多，有技术的更难找，要想办法留住人。要按规章制度管理员工，按规章制度规范每个人的行为，形成制度管人。

2.理财

高校餐饮管理者的职责是在不影响伙食质量的前提下适度提高经济效益。

第一，提高菜品质量，提高学生的就餐率，吸引更多的就餐者。营业收入高了，员工的工资收入自然会提高。要根据学生的消费水平、承受能力以及学校的总体要求制定价格标准。要提高伙食质量，做好成本核算。

第二，降低劳动成本，提高劳动生产率，充分发挥每个人的主观能动性，制定合理的经营指标，各项工作要量化并落实到班组。制定合理的分配制度与有效的激励机制。要充分利用机械化手段，靠先进工艺减轻员工的劳动负荷。充分发挥每个人的长处，因势利导。杜绝任人唯亲，奖罚分明，充分发挥员工的自觉性、积极性。

第三，建立科学的管理模式，实施规范管理，这是建立良性管理体系的基础。要根据具体情况制定合适的管理模式。管理出效益，不同的\'管理方法会产生不同的效果。要关心员工，关注下属工作过程中存在什么困难，需要什么样的帮助等。

3.管理好物资

将计算机技术应用到库房管理，做到账目日清月结。避免损失浪费，具体包括炊具、机械设备、原材料等。要制定并严格遵循有关物资管理、机械操作规定（程），设备要定期保养，延长使用寿命。对原材料、能源，要杜绝不必要的损耗。

4.做好信息收集与反馈

当今社会信息就是财富，作为一名餐饮管理者要充分认识信息的重要性，要借助每年新生入学信息了解各地域新生在当年生源中的比例，依据信息办出自己的特色餐饮。分析自己所做饭菜的销售情况，什么菜比较受欢迎？高校食堂不同于饭店，要充分利用市场供应，有效降低成本。

5.少量租赁，引入竞争

高校后勤部门在社会化改革过程中对自主经营、自我服务的重要性和必要性认识不足，思想上仍留恋“小而全”的封闭式自我经营的格局，习惯于统管，这样不但不利于提高服务质量，反而使员工养成端着“铁饭碗”的习惯，不利于培养员工的竞争与危机意识。应引进有资质、重信誉的社会餐饮业到校内办餐厅（控制在3家以内），将竞争机制引入大学校园餐饮服务。择优引进不同风味和风格的经营者。招标时不能仅以承包费用多少作为中标的依据，而应注重审核投标方的资质信誉、注册资本、经营管理实力、技术水平、从业人员的素质和相关证件（如经营许可证、资质证）等。在合同中应写入原料的供应审核方（学校），利润的控制范围，有效投诉的机制，设施设备的折旧年限，将利润总额的一定比例上交学校（用作餐厅的奖励基金），剩余部分作为承包商的利润和设备的添置改造。

**烹饪培训工种论文范文7**

一、安全生产责任制

1、生产部长安全责任制

2、生产组长安全责任制

3、生产工人安全责任制

二、安全生产管理制度

1、安全教育制度

2、安全环保设备、设备管理制度

三、生产部长安全生产责任制

1、对本部门的安全生产负全面责任，做好本部门的消防和安全工作，减少疾病和工伤事故，有责任使本部门人员充分理解环境、职业健康方针并使之贯彻执行。

2、结合本公司安全生产情况，制订保证安全生产的具体方案，并组织实施不断改善劳动条件和工作环境，防止职业中毒和职业病的发生。

3、负责相应业务范围内的外部信息和本部门的信息交流，并配合其他部门做好安全的信息的交流、传递和处理工作，督促有关部门合理发放劳动保护用品和合理使用劳动保护用品，并及时做好防暑、防寒工作。

4、对所属职工负责经常性的安全教育，做好新上岗的工人安全技术把关，未经考核合格者，不得上岗。

5、对特种设备、特殊工种、特殊作业场所严加管理，定岗定责，做好防范措施，以免发生重大事故。

6、对事故发生后，及时组织调查分析，上报，不得隐瞒，并做好处理工作。

四、班组长安全生产责任制

1、认真执行上级安全生产的各项规章制度，对本班组的安全生产负责。

2、并负责对新员工或换岗员工人及时进行安全教育。

3、对本班组使用的危险品，必须指定专人管理，严格控制，正确使用。

4、随时检查、督促本班组职工严格遵守安全操作规程，对有危险的临时任务，必须有可靠的安全措施，并制定专人进行监护。

五、生产工人安全职责

1、自觉执行安全生产的方针，政策和各项规章制度，对他人违章作业有责任劝阻，对违章指挥有权拒绝执行，并及时报告。

2、自觉遵守安全操作规程，正确使用和维护保养好机械设备、安全附件等，不乱开乱动非本人操作的设备和电器装置。

3、积极参加各种安全教育活动，服从车间和班组领导的指挥。

4、正确穿戴，爱护和合理使用劳保用品。

5、及时清除废料，经常保持工作场所的清洁卫生，做到在制品堆放整齐，保持通道畅通。

6、班前后认真进行安全检查，7、发生事故或重大未遂事故，或事故隐患时，必须及时性向领导汇报，并保护现场，积极参加并开好分析会。

六、安全教育制度

1、经常对职工进行安全思想和安全知识的教育，提高职工安全意识和自觉性。

2、经常对职工进行安全规章制度的教育，掌握本岗位安全操作规程，养成执行制度的自觉性。

3、新员工或换岗员工考核合格后方能上岗操作。

4、新工艺、新设备、新技术、新产品投入生产前，由技术人员负责对操作人员进行安全培训和学习。

七、设备安全管理制度

1、设备验收移交工作：制作安装后的设备，经试机，基本符合设计要求，符合接地、排烟、除尘要求。

2、设备使用：为了确保设备的安全运行，由技术部门编制设备安全运行操作规程，操作员工必须按安全操作规程办事，同时操作员工必须按设备要求管理好设备。

3、设备维修保养工作：使用车间必须把安全环保设备列入正常的维修计划。同时要加强设备保养工作，执行周扫、月清、加油、检查制度。

八、消防安全管理

1、公司全体员工都应增强消防意识并尽安全防火的责任和义务。

2、条任何人发现火警都有义务迅速向消防队报警(火警电话119)。

3、消防设施要完备。消防器材不准随意作为它用，不准擅自移动和损坏。消防器材应固定在取用方便地点，由保卫科负责管理更换和补充。每季度检验一次，干粉三年换一次，其它随用随灌，保持完整好用。及时做好消防器材降温，保暖工作，不放置于潮湿地方。

4、凡是专用消防龙头周围，不得堆放异物，防止通道阻塞，以保证随时可用。

5、人力资源部对新员工进行安全教育和环境保护培训，使员工掌握灭火器的使用方法及使用后处理方案。新工人上岗前要进行三级消防教育，不合格者不得上岗。

6、各部门利用班前会、例会加强对员工培训，提高员工安全、环境保护意识。

7、明确任务，落实责任，逐级签订安全防火责任书，按照 谁主管，谁负责的工作原则，真正把消防工作落实到实处。

**烹饪培训工种论文范文8**

餐饮空间设计是环境艺术设计中一小门类，虽然不同的餐饮公司有各自特色的一面，这也是品牌公司必须具备的，但是在设计时也不能忽视周围环境、文化对它的影响，在设计时应当根据周围环境与文化来改变品牌公司的设计方案，而不能“一同论”。如果搞“一同论”，那就是过于个性，也就是过于年轻，没有遥远历史和深刻的文化底蕴，更谈不上品牌了。设计师搞市场调查不仅要对公司本身的文化、历史、环境等做周密的调查，而且还要对该国的、地区的文化、历史、环境等进行详尽的调查，在有些方面还要细到研究当地人一举一动的地步。关于安全、卫生、优美等满足物质、精神需要方面的设计应进一步了解，以及艺术表达手段、经济等领域。

如果把在不同地区的调查放在一起做比较，就可以发现有很大的共性与个性。对福建厦门“SM”一家台湾餐饮公司进行了调查，显示出了它的特色。就它的标志设计紧系沿海特色，就是在海洋边特有的一棵树旁升起朝阳，表达的很抽象，但它深刻的表达了一个在沿海地区发展起来的餐饮公司的地方特色和文化，它的色调是中间调，给人的感觉是凉爽、休闲、安静。购物广场人流大，那里虽然是文明发达的城市，但机械运转与人的走动也会发出比较大的声音，设计师把餐厅四周就设计的比较密封，只剩中间一道大门来传递外面的环境声。由于现代购物广场都是“桶”字结构，光线并不是很理想，而且房间不高，餐厅顶部刷黑色漆，在顶部吊些植物，再用射灯点缀餐桌，就像在凉爽的植物架下，满足了亚热带沿海地区追求凉爽浪漫、勤劳纯朴的欲望。

在南昌八一广场“好缘来”餐饮公司，它是以革命圣地为特色，以较落后的地区经济为背景，主要体现严肃、经济实用、热情为主。它的设计比较标准，凡是实用的一应俱全，中间地板凸起，高出一层，四周围着栏杆，就是典型的纪念碑式。面对街的墙面采用流行的橱窗式，不仅可以体现豪华，又可以做广告，招来更多的客人。灯光是引用白昼灯，满足了照明的需要。在餐厅中间平台四角不远处立着四根大方柱，有效的隔了空间，使整个餐馆显的大了好几倍，又能体现出餐厅的豪华。使用这柱子使用的非常精彩，它还使天花板分割容易了很多，那样分割也好看了很多。它唯一不足之处就是在一个狭小、阴暗的走道瞒无目的的开了一个橱窗，显的脏、乱！

在北京王府井的餐饮公司，它的装饰带有很浓厚的宫廷风格，连最有“洋味”的麦丹劳似乎也被宫廷化了。

设计一套好的作品，开展市场调查是必要的，这样不仅可以得到第一手材料，还可以提高自身的敏感度。如果再结合课文知识展开创作，就很容易成功。通过市场的调查可见在不同的地域有各自的风格，应按照它的风格展开设计，即使是同一品牌的空间设计也如此。

**烹饪培训工种论文范文9**

为建立企业安全生产投入长效机制，加强安全生产费用使用管理，保障企业安全生产资金投入，维护企业、职工和社会公共利益，根据《^v^安全生产法》、财政部、国家安监总局《企业安全生产费用提取和使用管理办法》（财企[20xx]16号）和《^v^道路运输条例》，特制定本规定。

第一条本办法所称安全生产费用是指按规定标准提取在成本中列支，专门用于完善和改进企业或者项目安全生产条件的资金。

第二条根据财政部《企业安全生产费用提取和使用管理办法》（财企[20xx]16号）规定，我公司应按规定标准提取安全生产费用，并建立安全生产费用管理制度。

第三条加强安全费用管理，编制年度安全费用提取和使用计划，纳入财务预算。安全管理部门应督促相关部门按计划实施，并建立安全经费投入台账。

第四条我公司按上年度实际营业额为依据按的标准计提安全生产费用。

第五条公司安全生产管理人员的待遇应高于同级同职其他岗位管理人员的待遇。

第六条安全生产费用自提自用，公司财务审计监管，确保需要，注重实效，规范使用的原则进行管理。

第七条安全生产费用在以下范围内使用：

1、完善、改造和维护安全防护设施设备支出（不含“三同时”要求初期投入的安全设施），包括设施设备安全状况检测及维护系统，设施设备附属安全设备支出。

2、购置、安装和使用具有行驶记录功能的车辆卫星定位装置。

3、配备、维护应急救援器材、设备支出和应急演练支出。

4、开展重大危险源和事故隐患评估、监控和整改支出。

5、安全生产检查、评价（不包括新建、改建、扩建项目安全评价）、咨询和标准化建设支出。

6、配备和更新现场作业人员安全防护用品的支出。

7、安全生产宣传、教育、培训支出。

8、安全生产适用的新技术、新标准、新工艺、新设备的推广应用支出。

9、安全设施特种设备检测检验支出。

10、其他与安全生产直接相关的支出。

第八条安全生产费用优先用于企业安全管理职能部门对企业安全生产提出的整改措施或达到安全生产标准所需支出。

第九条安全生产专项资金，应当专款专用、专户核算、使用由财务科单独分类统计，每年报总公司安全生产领导小组。

第十条财务科对安全生产费用实行集中管理。提取的安全费用实行专户核算、年度结余下年度使用，当年计提安全生产费用不足的，超出部分按正常成本费用列支。

第十一条使用安全生产资金时应编制计划，及时报单位负责人审批，审批权限及资金限额按有关财务制度执行。

第十二条安全生产费用的会计处理，应当符合国家统一的会计制度的规定。

第十三条安全生产经费的投入和使用情况的监督检查由公司经理负总责，分管安全副经理直接负责，安全科具体实施。财务科应对安全生产资金使用进行统计、跟踪、监督，明确项目责任人、项目名称、投入金额，保证安全生产投入资金真正用于改善安全生产条件，安全生产投入台账归档保存。

**烹饪培训工种论文范文10**

八,需提供本人相关资料和证明材料

①近期正面直边免冠大一寸黑白光面相纸照片4张(在照片背面用圆珠笔正楷字写清楚姓名);

②本人第二代论文范文正反面在A4纸同一面上复印(一式一份);

③本人最高学历复印件一份(A4纸);

④本人从事本技术工种工龄证明一份(所在单位出示证明);

⑤本人已取得机关事业单位工人技术等级岗位证书原件和复印件一份(A4纸);

九,收费标准

根据广东省物价局粤价函[1998]132号文和湛江市物价局有关文件规定收培训费(包括师资,场租,水电,办公论文范文,考务费,技能鉴定费,实习材料费,资料费及其它管理论文范文).

初级工:900元/人/期;

中级工:1200元/人/期;

高级工:1600元/人/期;

技 师:2800元/人/期(论文答辩费按省标准另行收取).

八,报名地点及咨询电话

赤坎区南桥南路46号(湛江市职业培训指导中心4楼404室)

3

**烹饪培训工种论文范文11**

会展餐饮管理毕业论文

会展业能在短时间内聚集大量的资本、技术、信息，能极大地促进城市经济发展，因此受到各行业的重视。伴随着会展活动，需要有相应的配套服务设施。特别是在会展场馆这样短时间汇集大规模人流的产业，需要大规模的餐饮服务。良好的餐饮服务能为会展业带来多方面的社会效益和经济效益。然而会展业的相关配套服务不完善，在大部分参展商对参展环境的调查中显示，参展商对餐饮的满意度最低。

一、大型餐饮活动特点

大型餐饮具有规模性，一次性，差异性的特点。一般规模巨大，常常是上千人同时进场用餐，同时离开，因此需要规模化的管理；服务只能一次使用，当场享受：当客人进入餐厅后才能进行，当客人离店时，服务终止。因此要求餐饮服务准备充分，服务过程及时、迅速；餐饮服务的差异性一是因为餐饮部门工作人员由于性别、性格、文化程度等方面的不同，为客人提供的服务也不尽相同，二是同一服务员在不同的场合和时间，面对不同的客人时，服务也有差异。

二、国家会议中心餐饮管理

国会在完成奥运接待任务后，北京北辰实业股份有限公司投资建设改建成会议展览中心。在业内率先推行“一站式服务”， 在同一场馆内为客户提供会、展、餐、住宿，为展览客户和大型活动客户提供最大限度的便利，提升服务效率，改善客户体验。

（一）场馆利用情况

、B2层。场馆负一层为5、6号展馆及国会内部员工区，有连廊通往国家会议中心大酒店。5、6号展馆内有隔板墙可将展馆联通、隔断，为参展商提供不同面积的场馆，通常作为大型会议盒饭的用餐场馆，可容纳多人同时进餐。

2.一二层。场馆一层有多功能厅和大宴会厅。多功能厅的面积为1836O，可以分为A（594O）B（648O）C（594O）厅，AB（1242O），BC（1242O），多功能厅可用于会议、展览、餐饮。因为有隔音效果强的隔板，场馆可以被分为隔间，允许餐饮和会议同时进行，提高了场馆的利用率。宴会厅面积为4860平方米，可用隔板墙分为A、B、C厅（各1620O），AB（3240O），BC（3240O），ABC厅也可组合使用。多功能厅和大宴会厅经常也承接公司年会及婚宴等餐饮，在时间上提高了场馆的利用率。

3.三四层。场馆三层多为中型会议室（多数为135O），可用作小型餐饮，用作大型室内餐饮的地方较少。三层也有大片空地，可作为展览区、休息区、茶歇区。

四层有连廊通往国家会议中心大酒店，为参会者前往酒店提供了便利。四层通往酒店的北面空地利用率也非常高，可作为小型展会使用地、自助餐场地、大型鸡尾酒会等。四层的大会堂前身是奥运时的击剑馆。有6400O，可分为A（3600O）、B（2800O）段，是很多大型年会的首选之地，可容纳3000人就餐。

（二）餐饮管理问题

1.难以提供精细化服务。国会的餐饮服务难以精细化。会展业一般是人口密集型活动，规模较大，难以精细化。一位服务人员要同时为几十人服务，很难满足客人的个性化需求，有时连规定的服务难以做到。

2.场馆改建不合理，物资周转慢。员工流线与客人流线有交叉，负一层的员工区位于参会者去展馆的必经之路。员工流线复杂，不同楼层的员工不熟悉不同区的员工通道。布草库、餐饮库、管事部在不同的楼层，物资周转很慢，若没有备好物资或遇到突发紧急情况，不能及时解决问题。

3.浪费现象严重。企业追求宴请的规模，要求提供较高的餐标，造成严重的浪费。如某汽车发布会餐标是500元每人，一桌1300人，共60桌，桌上的菜品浪费率达90%，造成30多万元的浪费。

三、餐饮管理模式改进

（一）场馆内场地利用

在同一场馆内，可同时进行会议、展览、餐饮。可利用空气墙、隔板对较大的场馆进行区域划分，提高场馆利用率。国会做到了有空地的地方就可以开餐，值得借鉴。可进一步改造利用展馆外部的开放空间，创造园林式的露天就餐场所，尽可能为参展人员的商务就餐创造出相对独立的洽谈式就餐环境。实在无法进行大规模餐饮活动时，可在展馆外面空地上搭建帐篷作为临时餐厅，为参展商和观众提供健康、快捷、方便的\'商务快餐。

（二）开发不同档次餐饮

会展中心的餐饮模式可分为两种，自营餐饮和授权餐饮。两种餐饮模式的侧重点不同，取决于场馆经营方的盈利模式。

1.自营餐饮。不同的参展商及观众对餐饮的需求不同。针对展会主办方的不同需求为其提供标准不同的餐饮服务。并且，还可以针对展会的时间段，为个人提供营养搭配的配套餐饮，为参会者提供个性化的餐饮服务。

2.授权餐饮。将场馆单列一部分作为专门的餐饮区，将该部分的经营权分给餐饮经营商。通过适当扩大驻馆餐厅的数量，提高展馆内部餐饮消费市场的竞争程度，为参展人员提供更多的消费选择，有助于打破现有餐饮消费的垄断性。

3.改善场馆可进入性。在场馆外，需要合理的交通规划和路标指引，方便参会者找到会展场馆及就餐场所；在场馆内，需要餐饮和会议分区的标识。要做好路线规划，让参会者感受到交通便捷，可进入性强。

**烹饪培训工种论文范文12**

产业现状

在全国“厉行节约”的风气持续发酵下，商务餐饮下降迅猛，进而影响到整个餐饮业消费，其中，新订单指数连续回落，并且在50％以下运行。因此，高端餐饮企业应当有所警觉，一方面要关注目标顾客的变化，另一方面要积极调整自己的经营策略。高端餐饮在当前市场下步履维艰，纷纷通过优化菜品品种、缩小新店面积、开发全新品牌、加快并购联盟等方式进行战略调整，面向更加稳定、更加广阔的大众市场。湘鄂情推出平价超市，从中高端转向家庭消费，金百万加快市场并购，蜀国演义开发新品牌，企业都在根据自身情况积极转型。转型不及时、转型不到位的企业将被淘汰出局，行业将出现新的分化整合、重新洗牌。随着众多企业的战略调整，大众化餐饮的竞争将更加激烈，贴近市场的特色餐饮将脱颖而出。针对增速下滑态势，行业协会和企业积极开展促销活动，从总体看，除去禽流感因素的影响，餐饮业缓慢回升的趋势开始逐渐显现。随着部分餐饮企业逐渐转型，20\*\*年全年行业增速达到左右，餐饮行业收入约26035亿元。

市场容量

餐饮业的下滑态势在20\*\*年已现端倪，20\*\*年八项规定、厉行节约等政策出台引致的产业环境的变化再次将增速拉低。面对严峻挑战，一些餐饮企业尤其是高端餐饮企业加快转型升级步伐，在调整高端品牌产品结构的同时，通过并购、合资等方式进入快餐、火锅等领域，甚至开始考察海外市场，积极尝试“走出去”。大众化餐饮企业也在创新服务方式、拓展市场领域。午餐优惠、外卖外送、休闲茶点、电子营销等方式被广泛应用，企业也在局部调整中以优质服务赢得市场。20\*\*年，全国餐饮行业收入约26035亿元，同比增长，比20\*\*年同期下降个百分点。20\*\*年餐饮市场在波动中缓慢回升，大众化餐饮发展势头强劲，整个行业景气好转，且餐饮企业经营状况向好，利润下滑幅度收窄，企业转型升级仍需时间缓冲和市场检验。其中，高端餐饮业利润下滑已成为不争的事实，为了扭亏为盈，越来越多的高端餐饮酒楼开始走大众化路线，推出中低价菜式。大众化餐饮时代已到来，不向大众消费转型，高端餐饮将没有出路。餐饮大众化，有利于餐饮市场健康平稳发展。但是，大众化不仅仅是价格便宜，更要好的服务。高档餐饮店要学会创新，让普通消费者享受到精致服务。同时，如何在品质和服务上发挥自己的特点，带来自身的发展后劲，才是高端餐饮企业真正的“春天”。针对餐饮业目前的困境，转型升级是餐饮业粗放发展阶段走向尽头的必然结果，是新的发展契机下（消费转型升级、内需经济拉动、城镇化）的必然选择，是餐饮行业可持续发展的必然路径，是餐饮企业走向成熟的必然思路。随着部分餐饮企业逐渐转型，餐饮行业需求逐渐回暖。

市场格局

我国饮食行业的竞争，已由单纯的价格竞争、产品质量竞争，发展到产品、服务与企业品牌的竞争，文化品位的竞争；由单店竞争、单一业态竞争，发展到多业态、连锁化、集团化、大规模的竞争；由在本地发展走向外地发展，由小城市向大中城市发展，由东部沿海向中西部地区发展，也有的是由大城市向中小城市延伸，由西部向东部延伸。此外，随着大量外资餐饮企业和洋品牌的食品进入我国，国内餐饮市场竞争将更加激烈。目前，我国有各类餐饮企业数万家，部分企业已相当规模，经营状况良好，但在资本市场上却仍处于起步阶段，已上市的餐饮企业仅有全聚德、湘鄂情、味千拉面、小肥羊、西安饮食、乡村基等6家，其中3家在深圳A股，2家在香港市场，1家在美国纽约。PE和VC的参与将会促进我国餐饮企业的转型发展，传统餐饮企业将加快向现代餐饮转化，连锁经营有望快速发展，特色经营将更加突出，创新经营、品牌营销的力度持续加强，管理与人才的作用将日益凸显。

前景预测

产业化是餐饮行业发展的必由之路。商务部发布的“十二五”期间促进餐饮业科学发展的指导意见中提出，力争在“十二五”期间，餐饮业保持年均16%的增长速度，到20\*\*年零售额突破万亿元，并培育一批地方特色突出、文化氛围良好、社会影响力大、年营业额10亿元以上的品牌餐饮企业集团；全国餐饮业吸纳就业人口超过2700万人，规范一批快餐品牌，初步形成以大众化餐饮为主体，各种餐饮业态均衡发展，总体发展水平基本与居民餐饮消费需求相适应的餐饮业发展格局。伴随着政府拉动消费的政策影响、城乡居民收入较快增长和消费观念更新等因素，未来餐饮业依然是引人注目的消费热点，中国餐饮消费水平将继续保持高速增长；产业化是餐饮企业做大做强做长久的支撑、降低成本的关键措施、提高竞争力的核心环节。产业化是餐饮品牌建设的密切依托，产业化是食品安全的保障环节。食品安全不能只依靠餐饮企业把关，完善的产业化也至关重要。产业化已成为行业发展的大势所趋。

面临挑战

过去二十年，餐饮行业每年都以两位数的增速保持着平稳快速增长的态势，是消费品市场的一大亮点。但是20\*\*年以来我国餐饮业利润严重下滑，行业增速降至九年来最低，形势严峻。餐饮行业平稳快速的增长态势致使很多外行投资者盲目进入。餐饮业多、小、散、低现象较为突出，规模化、产业化程度不高，在现有经营模式下，面对不断高启的房租价格、人工费用、能源价格和原材料价格，餐饮企业的利润大幅下滑实属正常。经过二十多年粗放发展的餐饮业已经走到阵痛转型十字路口，餐饮业转型升级主要是从粗放式、经验式向集约化、精细化、产业化方向转变，产业发展以往偏重于追求数量，将来要偏重于提高发展质量和效益。于是，运用低碳科技大力节能减排、利用信息化加强流程管理不仅是未来餐饮业新的利润增长点，还是企业做大做强的关键。随着市场经济不断发展，餐饮企业的有形成本和无形成本将呈现不断上升趋势，加快信息化建设，推广低碳科技对小企业来说有助于良性发展，对中型企业而言有助于品牌建设，对大企业而言方便投融资，是今后餐饮业的\*\*良方。

**烹饪培训工种论文范文13**

>一、活动背景：

随着科技的\'高速发展，高新技术已经成为人们现实生活中不可缺少的一部分，而科技的领先源自于电子电工技术的高速发展。尤其是对于改革开放的\*，培养高技能型人才，提高\*先进的生产技术水\*。作为一名高职生我们更应该提高自己的动手能力，为国家的四化建设而努力奋斗。

>二、活动主题：

树立零号的学风，树立集体荣誉感，树文明大学生的形象为示范院校争光，提高大学生的职业技能水\*。

>三、活动目的：

为了支持我院的“示范建设”事业，纪念\*改革开放30周年为契机，特开展树良好学风，树集体荣誉感，树文明大学生形象的——电子电工职业技能大赛。本次比赛意在提高当代大学生的动手能力和团队合作意识，提高大学生的综合素质，营造良好的校园文化气息。

>四、活动对象：

全系在职学生。

>五、比赛内容：

正确的识别电子元器件，正确利用电子仪器，一些简单电路的组装，调试，简单电子元器件的焊接以及调试。

>六、比赛用时：

大概2～3小时。

>七、所需设备及器材：

万用表，常用电子元器件，示波器，电子实训台，导线若干，两路直流稳压电源，焊锡，助焊剂等。选手自带工具：电烙铁，尖嘴钳，镊子，螺丝刀以及常用工具。

>八、活动流程：

1.前期准备：准备比赛时所需工具，安排主要负责人员。

2.实施阶段：

内部宣传：向各个班级发放书面通知(文秘部负责)。

外部宣传：展板宣传，海报宣传(宣传部负责)。

活动报名：以班级为单位，报名表有学习委员教导学习部负责人。每班以团体行式报名，每代表队限制名额3人，每班至少派出一个代表队才赛。

3.评分规则：完成比赛所需时间(15)，元件的正确筛选(10)，测试正确率(25)，电子产品的安装(25)，团队合作意识(10)，焊接电路的美观程度(15)。

4.违规扣分

选手有下列情形，需从参赛成绩中扣分：

选手应在规定时间内完成比赛内容。在赛程中，均有评委记录每位参赛选手违规操作，依据情节扣5-10分。

现场操作过失未造成严重后果的,由现场评委负责记录,扣10分。

在完成工作任务并交卷后，出现电路短路扣10分

>九、比赛时间，地点：

待定。

>十、奖项设置：

一等奖一名

二等奖一名

三等奖两名

优秀团队合作奖一名

颁发荣誉证书并颁发奖品。

>十一、活动预算：

>十二、活动单位：

主办：自动化系两委会。

承办：自动化系学习部。

备注：参赛选手应遵守竞赛规则，遵守赛场纪律，服从安排，爱护赛场的设备和器材。在竞赛过程中，要严格按照安全规程进行操作，防止触电设备的事故发生。

**烹饪培训工种论文范文14**

一、安全检查的形式

(一)日常检查

1、副站长随时地对搅拌站内生产安全监督、检查，发现问题及时处理。

2、副站长经常检查施工环境，机具设备运转情况，发现问题，立即处理并及时汇报，监督检查搅拌机司机人员情况，确保正确操作，保障施工安全。

3、操作司机岗位持证上岗，主司机、副司机作好自检互检工作，及时纠正违章作业和不规范的操作行为。

4、操作司机班长，副班长岗岗员检查制度。每一班作业必须设一名固定的安全监督岗岗员，负责本班次搅拌机生产的监督检查。司机班长，副班长必须由责任心强、有经验、有技术的岗位工人兼任，主要职责：检查本班次人员、搅拌机的安全工作情况，监督操作过程，保证混凝土质量，完成领导交办的其他工作。

(二)定期检查

1、副站长每月23~27日组织1次定期的安全大检查，检查中要求积极发现问题，分析问题，处理问题并作好记录。

(三)专项检查

副站和搅拌机司机人员在设备、设施投入使用前进行专项检查、验收。

(四)节前节后和季节性检查

节假日前后搅拌站站长，副站长进行安全检查，特别是重大节假日、重大政治活动期间，防止从业人员纪律松懈、思想麻痹。

(五)开机前的检查

搅拌机开机前，站长，副站长组织技术室试验人员，搅拌机操作司机对开工前的安全准备工作做例行检查，检查是否搅拌机计量系统是准确，机械运转过程中是否有异常。

二、检查的依据：

相关的安全生产法律、法规、规章制度，企业施工安全技术规范、标准和安全操作规程、安全作业指导书等。

三、检查的方法：

组织领导：各种安全检查都应根据检查要求配备检查人员，合理分工。 目的明确：各种安全检查都应明确检查的目的和检查项目、内容及标准。 检查记录：检查记录要认真、详细，特别对隐患的记录要具体。隐患部位、危险程度及处理意见等要记录清楚。

整改：安全检查的整改工作包括隐患登记、整改、复查、销案。

安全检查中发现的隐患及时登记外，要求部门限期、定人、定方法地进行整改。对有即发事故危险的隐患，检查人员要责令停工进行整改，只有当事故危险隐患解除后，经检查人员确认，方可继续生产。对于违章违章作业行为，检查人员应当场指出，进行纠正。安全负责人对整改的部分要进行复查，经复查合格，方可进行销案。

二、安全生产管理教育制度

根据国家安全监督管理局所颁发的《关于生产经营单位主要负责人、安全生产管理人员及其他从业人员安全生产培训考核工作的意见》安监发(20XX年 123号)和《关于特别作业人员安全技术培训考核工作的意见》(20XX 年124号)以及安监局(20XX年第20号)《安全生产培训管理办法》,对相关人员的培训要求做出的规定。

搅拌站一般工程每年接受安全再培训时间不得少于10学时

㈠、搅拌站教育内容：

①各级管理部门有关安全生产和环保的标准。

②在生产过程中的基本情况和必须遵守的安全事项。

③搅拌站生产工作概况，生产流程，工作性质及范围。

④新工人个人从事生产工作的性质，必要的安全知识，各种机具设备及其安全防护设施的性能和作用。

⑤本工种的安全技术操作规程。

⑥搅拌站内容易发生事故的部位及劳动防护用品的使用要求。

⑦搅拌站站内文明施工，员工宿舍住地周围环境保护及卫生基本要求。

㈡、教育形式

①授课教育在非作业时间,由站长主持,副站长召集全体管理人员(含班长,生活管理员)到场,由站长或副站长主讲(讲课或出题考试有困难时,或聘请项目工程技术,安全环保等部门去人主讲,或请人讲课).讲课时间, 地点,主持人,讲课人,讲课内容,参加人姓名,必须指定人做好记录.

②看板教育，制作和安设施工安全环保管理的各种板牌进行安全宣传教育.提高施工队全体员工安全技术操作能力，完善施工队面貌和形象.

③班前讲话教育.每天班前由站长或值班负责人进行本班次员工安全生产讲话，讲话时间5-10分钟.

④安全生产考试.站内对各岗位工种定期进行考试，搅拌站对各岗位进行不定期考试(文盲者可本人口答，委托人代笔)，考试成绩不及格要重考，直到合格.

⑤自我安全教育.现场施工各工种人员，要多看多学安全技术方面的知识，熟练掌握本工种安全技术常识和规程，增强自我保护的安全防护意识，提高安全操作技能水平.

⑥自我安全教育.各岗位人员，要多看多学安全技术方面的知识，熟练掌握本工种安全技术常识和规程，增强自我保护的安全防护意识，提高安全操作技能水平.

**烹饪培训工种论文范文15**

1、目的

为了安全生产，减少事故的发生，保障公司的合法利益和工人的生命财产安全，根据有关法律法规规定，结合我公司实际情况特制定安全生产投入保障制度。

2、管理细则

公司每年根据盈利情况提出一定的利润用于安全生产方面的投入。

本资金由财务部进行全权监管。

本资金主要用于以下几方面：公司安全技术措施项目；更新安全设备、设施、器材、装备、仪表等及其日常维护费用；公司重大安全生产课题研究；职工安全教育与培训经费；配备职工劳动保护用品的经费；其他有关预防事故发生的安全技术措施费用等。

公司定期对工人进行安全教育和培训，培训费用由公司承担。

生产过程中使用和接触原料、材料、产品、有毒气体、粉尘等的\'工人，发放劳动布工作服、防尘口罩、防毒面具、浸胶手套等；在振动、噪声、强光等有害作业的生产部位，发放防护眼镜、耳塞、防护面罩等。

每年定期对特殊岗位工人进行体检。

公司各车间和重点区域应配置一定数量的消防器材，并定期进行更新。

安全生产保障资金的使用必须遵守公司的财务制度，专款专用，并建立安全生产费用支出台帐。

**烹饪培训工种论文范文16**

1、监视和测量装置控制程序

此程序对为产品符合确定的要求提供证据的监视测量装置的提供、保管、校准和使用进行控制，以确保监视和测量活动可行并与监视和测量的要求相一致的方式实施。经过适当的检验、测量与测试设备的控制及校正工作，使验证设备维持其准确度，从而保证产品的测量品质，并使测量仪器控制有章可循。

2、顾客满意度调查控制程序

规定主动定期调查，收集客户有关的信息，对收集的意见进行综合分析，以测量和评价客户对公司产品和服务的感受，从而测量评价质量管理体系业绩，并将此信息作为体系运行有效性证据之一，输入管理评审活动之中。测量和监视客户满意程度的内容，应当考虑与质量和食品安全要求的符合性、满足顾客的需求和期望以及产品价格和交付等方面的情况。

3、内部审核控制程序

为落实执行本公司的食品安全管理系统，进而发现问题、改善问题、解决问题，需透过本身内部查核程序，方能提出改善建议，为使内部查核的相关作业有所遵循，特制定本程序。

4、产品监视和测量控制程序

我公司建立了监视，测量、分析和改进过程，明确对包括统计在内的适用方法及其应用程度，确保公司采购的产品符合规定的要求。适用于采购的产品以及生产的产品（含半成品）的监视和测量过程。营运部负责对产品质量进行监视和测量，仓库负责采购产品数量的验收。

5、不合格和潜在不安全品控制程序

目的在于对不合格品进行有效控制，并给予适当的处置，确保前一过程的不合格品不输入下一过程，防止不合格品原预期的使用和交付。适用于本公司采购产品、服务的不合格以及建筑智能化（包括计算机系统集成）、机电和安全技术防范系统等工程的涉及、安装和服务的不合格的控制。

6、纠正和预防措施控制程序

为使本公司因活动、产品、服务所产生的不符合事项及潜在不符合事项，采取必要的纠正及预防措施，以消除潜在不合格的原因，防止不合格发生，并使所有纠正与预防措施有所遵循，特制定本程序。预防措施与潜在问题的影响程度要相适应。

本公司因活动、产品、服务所产生的不符合事项（亦称异常状况）及潜在不符合事项都在此程序控制的范围内。

7、生产和服务提供过程控制程序

本公司的膳食服务的生产过程是在收空格条件下生产的，其受控条件在质量体系文件和产品实现的策划文件中进行了规定。目的在于使生产和服务过程得以有效控制，保证产品按计划实现，并符合规定的要求。适用于产品生产过程的管理，包括食品制作和窗口五福过程的控制。

8、突发事件准备和响应

**烹饪培训工种论文范文17**

一、安全生产和岗位责任制

1、认真学习贯彻国家及行业主管部门关道路运输、安全生产的法律法规及相关规定，全面负责安全生产工作。

2、负责和协助有关部门对安全生产事故的上报、调查、责任认定及处理决定等事宜。

3、负责对单位安全生产情况的监督检查。

4、认真学习贯彻《道路交通安全法》、《道路运输条例》等国家及行业主管部门关于道路运输安全生产的法律法规，文明驾驶，安全行车。

5、协助安检员管理所驾车辆的证照，按时参加车辆年检、综合性能检测、二级维护、年度审验及投保业务。

二、安全生产操作规程

1、驾驶员不带情绪开车，保证行车安全。

2、驾驶员对车辆的日常维护应做到：

(1)保持“四清”，即保持机油、空气、燃油滤清器和蓄电池的清洁。

(2)保持车容整洁。

3、驾驶人员连续驾驶时间不得超过4小时。驾驶员一次连续驾驶4小时应休息20分钟以上，24小时内实际驾驶车辆时间累计不得超过8小时。

三、安全生产监督检查制度

1、做好出车前、停车后的准备、检查工作，确保行车安全，发现隐患要及时修复后方可出车。

2、严格按规定进行装货，并做好途中检查工作。

3、检查驾驶员是否带病或疲劳开车，是否违反安全生产操作规程。

4、检查消防设施是否安全有效。

5、建立安全生产奖惩制度。

四、从业人员安全管理制度

1、从业人员的资格及聘用。

(1)驾驶员应有与驾驶车型相适应的驾驶证、相应类别的从业资格证。

(2)从业务人员须经相应培训考试合格持有有效合格证件方可上岗。

(3)单位与聘用人员签订聘用合同前须向道路运输管理机构和^v^门查询拟聘用从业人员相关情况，签订聘用合同后应在从业人员资格证上加盖单位公章。

(4)不与没有固定住所或住所、患有严重疾病、休息时间得不到保证的从业人员签订聘用合同。

2、本单位从业人员应参加单位组织的例会和教育培训活动，不断提高安全生产思想认识和安全操作水平。

五、安全例会制度

1、单位负责人每月召开一次安全例会。

2、例会内容：

(1)传达国家省市及主管部门关于安全生产的形式，会议，文件精神;

(2)对本单位的安全隐患进行通报，分析，安排相应的整改措施;

(3)、布置下阶段安全生产工作。

3、会议由安检员负责记录，会议记录要妥善保管。

六、安全培训和教育学习制度

1、安全培训和教育学习工作由单位负责人负责组织。

2、安全培训和教育学习由安检员，全体驾驶员等相关人员参加，实行签到制，请假人员事后必须补课。

3、安全培训和教育学习的内容：

(1)安全生产法，道路交通安全法，消防法，道路运输条例等法律法规;

(2)事故应急处理及现场自救知识;

4、安全培训和教育学习由安检员负责记录，对学习资料，培训讲义，试卷及考核资料进行归档保存。

七、车辆、设施、设备安全管理制度

1、购置车辆应选择符合国家技术标准的规范产品，积极推广使用高性能，低能耗，安全系数高的车辆产品。

2、车辆必须在^v^门办理登记手续并领取合法行驶证，号牌，在运管部门办理合法营运证照方能正式营运。

3、严禁任何人对车辆改装。

4、建立营运车辆技术档案，包括购车发票、登记证、行驶证、营运证、年检记录、综合性能检测记录、二级维护记录、修理记录、事故记录等。

八、道路交通事故处理应急预案(重点)

1、发生交通事故，当事人应立即进行自救，并报警。电话：122、119(消防)、120(急救)，应简明讲清事故地点、伤亡、损失等情况，以及事故对周围环境的危害程度，保护现场，抢救伤员，保护货物财产并通报运输经营者与保险公司。

2、保护好自身的安全，积极配合交警、消防等部门进行救护并做好各项善后工作。

3、发生亡人及重大影响的道路运输事故，应在6小时内报告当地交通主管部门。

**烹饪培训工种论文范文18**

通过一年来的学习与工作，在工作模式上有了新的突破，工作能力上有了较大的提升。

现将这一年的工作总结如下：

一、思想方面

作为一名员工，我认识到，公司利益高于一切，不管在什么情况下必须把维护公司利益放在首位，因为公司利益与个人利益是紧密相关的，只有维护好公司的利益才能保证自身的利益。

二、工作态度方面

态度决定一切，在20\_年的工作中，本人充分发挥自身的主观能动性，积极努力提升自己业务水平，虚心请教，不断进取，较好的完成了本职工作。

三、工作内容方面

1、二月份起开始负责本项目材料设备的前期资料收集及询价工作，询价产品包括高中电压配电柜、电线电缆、灯具照明、桥架、管材管件、水泵、阀门、消防设备等，在沈工和储工到任后，配合他们继续询价并将手上资料及询价信息陆续移交至两位工程师手上;

2、四月份起参与计算基地项目工程量快速查询手册，包括综合管理服务中心建筑部分、主楼结构部分及交流中心部分，期间自学斯维尔三维算量软件及一点智慧清单组价软件，并做到掌握运用;

3、五月份接手地平线集团装饰项目现场管理工作，期间定期到达现场监督现场施工质量，督促施工进度，发现现场问题并及时要求其整改，拍摄现场进度照片，共记录工程日报五十五期，拍摄工程照片近千张;

4、完成地平线集团办公室装饰项目决算;

5、十月份接手进度款审核工作后开始审核三个标段工程进度款及经济签证、合同纠纷，并完成三个标段项目投资对比，投资对比已更新至十二月，期间努力做到熟悉三个标段合同、图纸、清单及现场施工进度;

6、以积极向上的态度完成领导交代的其他任务。

通过过去一年时间的学习和积累，本人现已初步具备独立完成单位工程(土建部分)的预决算能力，期间虽然在工作上遇到过瓶颈，一段时间内无法继续进步，但在领导及各位同事的帮助下加上自身的努力，顺利克服了这道难关，实现了20\_年年初给自己设定的目标，另外在地平线集团装饰项目中又掌握了装饰工程的施工工艺及预决算能力，可谓收获颇丰。

当然我知道自身还有很多不足之处，由于工作年限较短，缺乏工作经验，在工作中难免会有不足之处，所以自己还需要加倍努力，多向领导及各位同事请教，继续提升自己的工作能力。

现根据自身现有水平对20\_年的工作做出以下规划：

1、审核每个月的进度款及经济签证，提出审核意见，制作三个标段每个月的投资对比，以便业主及时掌握资金动态;

2、进一步熟悉三个标段的现场施工进度，吃透合同、图纸和清单为后期结算和决算做好准备。

3、继续强化自身业务水平，熟悉现场钢筋施工工艺，了解现场安装部分施工工艺，熟悉常用工程材料市场信息价，分析消耗量定额价格组成，加强算量及组价软件运用的熟练程度，快速准确的完成本职工作。

4、工程成本管理是一项系统工程，贯穿于项目整个施工过程，是决定价格的基础。

本人将努力学习工程成本管理知识，依据成本管理原则进行成本分析、对比、纠偏、检查，将自己打造成一名合格的造价人员。

**烹饪培训工种论文范文19**

场长是本单位的安全生产第“责任者，对本单位的安全生产负总的责任。即要支持分管安全生产工作副场长开展安全工作，又要督促分管其他工作的副场长做好分管范围的安全生产工作。

(1)贯彻执行安全生产方针、政策、法规和标准;组织制定、审定、颁发本单位的安全生产管理制度;提出本单位安全生产目标并组织实施;定期或不定期召开会议，研究、部署安全生产工作。

(2)牢固树立“安全第一”的思想，在计划、布置、检查、总结、评比生产的同时，计划、布置、检查、总结、评比安全工作。

(3)审定本单位改善劳动条件的规划和年度安全技术措施计划，及时解决重大隐患。对本单位无力解决的重大隐患，应按规定权限向上级有关部门提出报告。

(4)在安排和审批生产建设计划时，将安全技术、劳动保护措施纳入计划，按规定提取和使用劳动保护措施费用：在审定新的建设项目时，遵守和执行安全卫生设施与主体工程同时设计、同时施工和同时验收投入生产和使用的“三同时”规定。

(5)组织对重大伤亡事故的调查分析，按照“四不放过”的原则严肃处理，即事故原因分析不清不放过，事故责任者和群众没有受到教育不放过，没有制定出防范措施不放过，事故责任者没有受到处理不放过;并对所发生的伤亡事故调查、登记、统计和报告的正确性、及时性负责。

(6)组织有关部门对从业人员进行安全技术培训和考核。坚持新工人入厂后的厂、车间、班组三级安全教育和特种作业人员持证上岗。

(7)组织开展安全生产竞赛、评比活动，对安全生产的先进集体和先进个人予以表彰或奖励。

(8)接到隐患整改指令后，应在限期内妥善解决问题。

(9)有权拒绝和停止执行上级违反安全生产法规、政策的指令，并及时提出不能执行的理由和意见。

(l0)主持召开安全生产例会，定期向从业人员代表大会报告安全生产工作情况，认真听取意见和建议，接受群众监督。

(l1)搞好女职工和未成年工的特殊保护工作，抓好从业人员个人防护用品的使用和管理。

**烹饪培训工种论文范文20**

第一章 总则

安全生产是公司生产发展的一项重要方针，实行“防火、防盗、防事故”的安全生产是一项长期艰巨的任务，因此必须贯彻“安全生产、预防为主、全民动员”的方针，不断提高全体员工的思想认识，落实各项安全管理措施，保证生产经营秩序的正常进行。根据国家有关法令、法规，结合公司的实际情况制订本制度。

第二章 安全生产组织架构

安全生产领导小组是安全生产的组织领导机构。公司总经理为安全生产第一责任人，任安全生产小组组长，负责本公司的安全事务的全面工作;副总经理任副组长，具体负责安全事务的日常管理工作;各部门负责人任安全生产领导小组成员，负责落实执行本部门安全生产事项。 各部门设立一名兼职安全员，负责监督、检查、上报安全事项。车间设立义务消防员，负责对突发火情的紧急处理。

第三章 安全生产岗位职责

一、安全生产领导小组负责人职责

1、贯彻执行国家有关安全生产的法律、法规和规章制度，对本公司的安全生产、劳动保护工作负全面领导责任。

2、建立健全安全生产管理机构和安全生产管理人员。

3、把安全管理纳入日常工作计划。

4、积极改善劳动条件，消除事故隐患，使生产经营符合安全技术标准和行业要求。

5、负责对本公司发生的重伤、死亡事故的调查、分析和处理，认真落实整改措施和做好善后处理工作。

6、组织安全管理人员制订安全生产管理制度及实施细则。

二、安全生产领导小组的职责

1、制订本部门的安全生产管理实施细则并负责组织落实。

2、落实本部门兼职安全员、消防员(车间)人选。

3、组织本部门开展安全生产宣传教育活动。

4、负责本部门的安全责任制、安全教育、安全检查、安全奖惩等制度以及各工种的安全操作规程，并督促实施。

6、协助和参与公司职工伤亡事故的调查、分析和处理工作。

7、定期向安全生产负责人反映和汇报本部门的安全生产情况。

8、在每周检查公司5S管理工作的同时检查各部门安全生产措施执行情况(安全生产责任区与5S管理工作责任区的责任人相同)，在例会上通报检查情况，及时做好安全总结工作，提出整改意见和防范措施，杜绝事故发生。

三、安全员岗位职责

1、具体负责相应区域(车间车辆、设备操作等)的安全管理、宣传工作。

2、每日巡查相应区域的安全生产情况，定期检查维护生产设备、消防器材、电路，确保设备器材的正常使用及安全完好，及时纠正解决安全隐患，落实整改措施。

3、了解管辖区域的安全生产情况，定期向安全生产领导小组汇报安全生产情况。

4、及时汇报突发事故，协同公司安全生产领导小组处理事故，维持事故现场，及时抢救伤亡人员，制止事故事态发展。

四、义务消防员岗位职责

1、接受安全员的工作安排，分管每一具体区域的安全生产工作。

2、由安全员组织，进行不定期的消防演习，确保掌握基本的消防技能。

3、由安全员组织对公司安全生产进行定期检查，发现安全隐患立刻制止并做好防范措施，向安全员汇报。

4、协助安全员负责事故现场的处理工作。

五、员工的安全生产职责

1、积极参加公司组织的安全生产知识的学习活动，增强安全法制观念和意识。

2、严格按照操作规程作业，遵守劳动纪律和公司的规章制度。

3、正确使用劳动保护用品。

4、及时向公司有关负责人反映安全生产中存在的问题。

第四章 安全会议

公司建立健全安全生产例会制度，每月的工作总结各部门要求有安全生产方面的内容，定期分析安全生产状况，对重大安全生产问题制订对策，并组织实施。

第五章 安全培训

1、公司全体员工必须接受相关的安全培训教育。

2、本公司新招员工上岗前必须进行车间、班组安全知识教育。员工在公司内调换工作岗位或离岗半年以上重新上岗者，应进行相应的车间或班组安全教育。

3、公司对全体员工必须进行安全培训教育，应将按安全生产法规、安全操作规程、劳动纪律作为安全教育的重要内容。

**烹饪培训工种论文范文21**

1、熟悉掌握美容、化妆、美发等原理，精通“刘氏”美容手法。

2、4年美容院驻店经验，精通各种皮肤疑难问题。

3、具有丰富的美容师管理经验与协调经验。

4、有“高级美容师”、“托尼英盖高级美发师”等证书。

1、熟练使用多种计算机软件office、photoshop和办公设备操作，打字80字/分钟以上。

3、接听电话、收发传真、图书以及人事、行政文件制作、管理。

4、良好的沟通能力及协调能力。

◆具有较强的领导能力、业务工作能力、组织与协调能力、沟通能力、计划与执行能力。

◆具有娴熟的沟通技巧与团队建设和管理能力，极强的谈判能力及优秀的口头表达，能承受压力。

◆有较强的组织、协调、沟通、领导能力及出色的\'人际交往和社会活动能力以及敏锐的洞察力。

◆具有很强的判断与决策能力，计划和执行能力。

◆良好的团队协作精神，为人诚实可靠、品行端正、具有亲和力，较强的独立工作能力和公关能力。

**烹饪培训工种论文范文22**

内蒙古自治区呼伦贝尔市依托美丽的自然风光和独特的人文资源，近几年来已经成为热门旅游城市，随之而来的是大量民族特色餐饮的出现。在众多的餐厅中，蒙古族特色餐厅是呼伦贝尔地区独特的组成部分，从餐厅的定位上有彰显民族餐饮文化的大型豪华的蒙古族餐厅，有面向大众的中档餐厅，也有快餐式的家庭餐厅。家庭餐厅虽然面积很小，室内装饰不一定多么豪华，但口味正宗、价格低廉，是别具特色的餐饮体验。从蒙古族餐饮空间的定位来看，高、中、低档各具特色，最直接的反映就是在空间设计上。

1、综合豪华型

精装修贵族式的餐饮空间氛围是每个城市必不可少的一个组成，市场细分下的一个必然趋势更是要求某些餐饮空间开始走高端路线，如呼伦贝尔海德卓凡温泉酒店，这种集合了餐饮、娱乐、住宿的消费空间便是如此。这种餐饮空间氛围的特点是动用高档豪华的装饰材料，装修精致、奢华、配饰华丽、美观，同时配备了尊贵、贴心的服务，从而使消费者有贵族般的享受体验。

在这种大的时代背景下，呼伦贝尔市的星级酒店中的餐厅也是较多采用精装修贵族式的空间氛围，以配合消费者的心理需求。以呼伦贝尔宾馆为例，为彰显民族特色文化，经营者将其打造为呼伦贝尔首家草原文化主题酒店，旗下有海都休闲商务会馆、东山会所、金碧辉煌俱乐部、天骄旅行社公司及致高酒店管理公司五家所属公司。呼伦贝尔宾馆共有大、中、小各具特色的.餐厅37个，可同时容纳1000余人就餐；有充满草原文化气息的迎宾一楼自助餐厅，三楼多功能金色大厅是大型宴会、会议的首选；独具南美风情的拉丁餐厅热情如火，在这里可以品尝到味道独特的巴西烤肉等几十道烤品。

在宾馆院内的蒙古大营食府共有大小15顶独具特色的蒙古包，在这里可以品尝到烤全羊、手扒肉、烤羊腿等正宗的蒙古族饮食，

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！