中式正餐厅 · 岗位一日工作流程卡 · 区域版

中餐厅后厨主管一日流程卡（区域）

中式正餐厅后厨主管岗位一日工作流程卡（区域版）

中式正餐厅后厨主管用：从到岗到离店五个时间段的必做动作，新员工第三天能独立顶班。

作品名称	中餐厅后厨主管一日流程卡（区域）
商品全名	中式正餐厅后厨主管岗位一日工作流程卡（区域版）
作品类型	文字作品 · PDF 文档
著作权人	宁德市钦汇晨贸易有限公司
版本	区域版 · 2026-10

目录

1. 岗位说明

2. 开店前

3. 高峰前

4. 高峰中（中午十一点半到一点、晚上六点到八点）

5. 平峰

6. 闭店

7. 自查与交接

8. 本岗位常用话术

9. 常见问题的现场处理

10. 多店统一执行说明

11. 区域汇总与考核口径

本作品为文字作品，供购买者所在门店内部学习和使用。未经著作权人书面许可，不得复制、转售或公开传播。

1. 岗位说明

中式正餐厅后厨主管岗位的核心职责是备料、出菜顺序、品控与损耗。本卡把这个岗位从到岗到离店的一天拆成五个时间段，每段列出必须完成的动作，新员工第三天就能照着独立顶班。

门店营业高峰在中午十一点半到一点、晚上六点到八点，团队通常10 到 20 人，后厨主管在高峰中的站位和动作直接决定出品或服务速度。

试读到此结束。完整版共 11 个部分，订单确认后在用户中心下载。