中式正餐厅 · 岗位培训讲义 · 区域版

中餐厅后厨主管培训讲义（区域）

中式正餐厅后厨主管岗位培训讲义（区域版）

中式正餐厅后厨主管用：岗位职责、关键流程、常见错误与五道考核题。

作品名称	中餐厅后厨主管培训讲义（区域）
商品全名	中式正餐厅后厨主管岗位培训讲义（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. 岗位职责

2. 关键流程

3. 常见错误

4. 考核题目与参考答案

5. 本业态的关键事实

6. 常见问题的现场处理

7. 本岗位常用话术

8. 多店统一执行说明

9. 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. 岗位职责

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。门店团队通常10 到20 人，高峰在中午十一点半到一点、晚上六点到八点。这个岗位做得好不好，看三件事：该做的动作有没有按时间点做、顾客接触的环节有没有标准话术、出现异常有没有按流程处理。

本讲义配合岗位一日工作流程卡使用，讲义讲为什么，流程卡讲做什么。

试读到此结束。完整版共 9 个部分，订单确认后在用户中心下载。