中式正餐厅 · 新员工三日带教计划 · 区域版

中餐厅后厨主管带教计划（区域）

中式正餐厅后厨主管新员工三日带教计划（区域版）

中式正餐厅后厨主管用：看和跟、做和改、独立并考核，三天带出能顶班的新员工。

作品名称	中餐厅后厨主管带教计划（区域）
商品全名	中式正餐厅后厨主管新员工三日带教计划（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. 带教目标
2. 第一天：认识门店与岗位
3. 第二天：动手操作与纠错
4. 第三天：独立顶班与考核
5. 本业态的关键事实
6. 本岗位常用话术
7. 多店统一执行说明
8. 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. 带教目标

三天内让新入职的中式正餐厅后厨主管能独立顶班。核心职责是备料、出菜顺序、品控与损耗。带教人是该岗位的老员工，店长每天收工前检查当天目标是否达成。

三天的节奏是：第一天看和跟，第二天做和改，第三天独立并考核。不允许第一天就上收银或独立出品。

试读到此结束。完整版共 8 个部分，订单确认后在用户中心下载。