中式正餐厅 · 高峰时段作业规范 · 多店版

中餐厅高峰作业规范（多店）

中式正餐厅高峰时段作业规范（多店版）

中式正餐厅用：高峰前一小时、高峰中、高峰后的站位、节奏与收尾。

作品名称	中餐厅高峰作业规范（多店）
商品全名	中式正餐厅高峰时段作业规范（多店版）
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	多店版 · 2026-10

目录

1. 高峰时段的特点

2. 高峰前一小时

3. 高峰中的节奏

4. 高峰后收尾

5. 高峰站位与分工

6. 高峰常见差错与处理

7. 高峰后要登记的损耗

8. 多店统一执行说明

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. 高峰时段的特点

中式正餐厅的高峰在中午十一点半到一点、晚上六点到八点，这段时间贡献全天大部分营业额，也集中了大部分差错和投诉。高峰期的问题不是人不够努力，而是没有事先定好站位和节奏。

本规范以前厅服务员的稳定速度为基准安排后厨主管的接待节奏，店长不占固定岗位，只做分流、补位和兜底。

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。