火锅店 · 岗位培训讲义 · 多店版

# 火锅店前厅服务员培训讲义（多店）

火锅店前厅服务员岗位培训讲义（多店版）
火锅店前厅服务员用：岗位职责、关键流程、常见错误与五道考核题。

| | |
|---|---|
| 作品名称 | 火锅店前厅服务员培训讲义（多店） |
| 商品全名 | 火锅店前厅服务员岗位培训讲义（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. 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

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

火锅店前厅服务员岗位的核心职责是点单、上锅、加汤、清台与结账。门店团队通常8 到 15 人，高峰在晚上六点到九点，周末全天。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 8 个部分，订单确认后在用户中心下载。