

餐饮培训:如何摆脱“叫好不叫座”

一方面是餐饮从业人员的大量增加,另一方面是上岗培训师的匮乏。如何在餐饮企业和餐饮培训机构之间构建起供需互惠的关系,尽早摆脱餐饮培训“叫好不叫座”的尴尬,成为提升餐饮从业人员整体素质的关键。



马芳芳是一名有着30多年餐饮教育培训经验的高级培训师。从原单位退休后,她一直奔波在各餐饮企业间,从事餐饮从业人员的

专业培训。她告诉记者,目前餐饮培训市场的需求大,但是培训质量却参差不齐。

餐饮业入门门槛低,人员密集且流动性强是业

界公认的行业特点。截至2010年,餐饮从业人员已经超过了2200万,据保守估计,每年餐饮业新增就业人数约有100万。按照国

家相关规定,餐饮人员上岗前必须经过一定时间的专业培训,但是,一方面是培训市场的需求大,另一方面却是企业不愿意掏钱进行培训。造成这种尴尬局面的重要原因在于,培训课程设置的雷同以及不具备针对性。

儒宴酒楼副总经理江雷告诉记者,多年来,餐饮培训市场混乱,培训机构设置课程空洞、针对性差,不易操作,让餐饮企业很是茫然。更有些培训机构将餐饮培训课程和酒店培训课程混为一谈,课程类别“朦胧”,也让

那些愿意进行培训的餐饮企业觉得这些培训“不解渴”。顺风123总经理罗显峰认为,餐饮文化的传承注重的是“口口相传”,而培训时“针对客人心理”方面的课程却很少涉及,像怎样引导客人点餐,能使客人既有面子又省钱,怎样的服务能让客人有宾至如归的感觉……

对此,业内认为,一名合格的职业培训师,在为企业进行培训时,要将课程设置与餐厅经营进行对接,力争做到学以致用。这就需要培训师要知道企业需要什么,也要了解一些

行业和企业营销管理知识,换句话说,培训师也要不断“充电”。这样才能更好地帮助企业建立起一套完整的内训体系,更有效地促进企业的良性循环。“这次我们在为滇菌王餐厅设计培训课程的时候,就把‘三维服务’这种新的服务理念融入到餐厅的实际业务中,即把餐饮服务作为基础,称为‘一维’,把企业经营与赢利的核心称为‘二维’,把企业的境界与品质愿景称为‘三维’。”马芳芳说道。

本报记者 张笑嫣/文
企业/供图

权威发布

7月起 设立“中央厨房”将办“许可证”

国家食品药品监督管理局日前公布《中央厨房许可审查规范》,从7月1日起,餐饮企业开设中央厨房将正式纳入餐饮服务许可管理。值得一提的是,申请人申请餐饮服务许可时,须同时提交餐饮服务单位食品安全管理人员培训合格证明。

《规范》对保障食品安全的规章制度,选址,场所设置、布局、分隔、面积,食品处理区,消毒设施,留样检测等都提出了具体要求,如选址须距离污染源25米以上,食品加工操作和贮存场所面积原则上不小于300平方米,须配备留样专用容器和冷藏设施以及留样管理人员,建

立食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票,进货查验和台账记录制度等。

同时,国家食品药品监督管理局还公布了《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》,也将于7月1日起正式实施。

根据相关规定,餐饮安全管理人员原则上每年应接受不少于40小时的餐饮服务食品安全集中培训。餐饮安全管理人员考核成绩合格的,由考核部门发给培训合格证明。培训合格证明有效期3年。培训档案建立和记录情况纳入餐饮服务单位食品安全信用档案管理。

本报记者 徐慧

关注

海底捞率先公示10种食品添加剂 消费者对能否落实表示担心

来自四川海底捞餐饮股份有限公司的消息,从本月19日开始,海底捞在全国各门店都已开始公示10种火锅原料使用的食品添加剂名称和添加量。据悉,海底捞目前在北京有16家门店,此次公示的食材涉及店内加工、制作过程中使用的6种调味酱、3种涮品和柠檬水。

从公示中看到,海鲜酱、沙茶酱、菌王酱、XO酱、豆花酱、香辣牛肉酱6种调味酱,海底捞豆花、鲜鸭肠、鲜毛肚3种涮品以及柠檬水在内的共10种食品在加工、制作过程中使用的食品添加剂包括D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾等。从公示

中显示的数据看到,所有添加剂的用量都符合国家相关标准。

鉴于海底捞锅底、调料一共有百余种食品,缘何只公示10种食品,其公关经理曹静解释,对于没有公示的食品,

意味着未使用添加剂。目前,海底捞使用食品添加剂的情况正在报送卫生部门进行备案。

对此,有顾客在表示欢迎这种做法的同时,也担心企业会不会因为迫于监管政策的压力,而存

相关链接

餐饮企业月底前须公示食品添加剂

本月,北京市启动了对于非法添加和滥用食品添加剂的专项整治行动。市卫生局要求,月底前,全市提供火锅、自制饮料、自制调味料等服务的餐饮服务单位、集体用餐配送单位、中央厨房等须备案使用食品添加剂

的情况,并公示告知消费者。

对于不进行公示的餐饮企业,卫生部门将责令其整改。同时,如果消费者向餐饮单位询问食品添加剂使用情况,须如实告知。

市卫生局表示,各区县的卫生行政部门将对

在“公示一套,实际操作又是一套”的情况,毕竟,顾客是不可能到餐馆后厨查看添加剂的使用情况,因此,还是把希望寄托在有关部门要加强监管。

本报记者 吴颖

此实行“网格化”监管。在餐饮单位备案、公示之后,每季度还会至少巡查一次,专门检查食品添加剂的使用情况。从6月起到9月,市卫生局还将会曝光一批违法添加非食用物质和滥用食品添加剂的餐饮服务单位。

京点食品 Stylish Beijing Food

股票代码: 002186

中国全聚德集团
China Qianju Group

真品质 真口感

京点食品是包括全聚德、仿膳、丰泽园
三大京城著名品牌的,集京味、宫廷和鲁菜名小吃
为一体的传统食品,口味独特、品种齐全,
是馈赠亲朋的理想之选。

北京全聚德仿膳食品有限责任公司
www.qjdfssp.com www.qjdfood.com

咨询电话: 010-87679772 010-87679773
010-51280955 010-51280956

全聚德和平门店 010-63023062
全聚德前门店 010-67011379
全聚德王府井店 010-63253310
全聚德奥运村店 010-64501686

全聚德三元桥店 010-84492759
全聚德西单路店 010-68239011
全聚德双井店 010-58013006
全聚德通州店 010-81579688

全聚德双榆树店 010-62199990
全聚德鸿坤店 010-63289868
全聚德王府井店 010-64736466
全聚德鸟巢店 010-67537680

仿膳饭庄 010-64011880
丰泽园饭店 010-63032828
丰泽园学院路店 010-82838568
吉祥饭店新街口店 010-83225559