

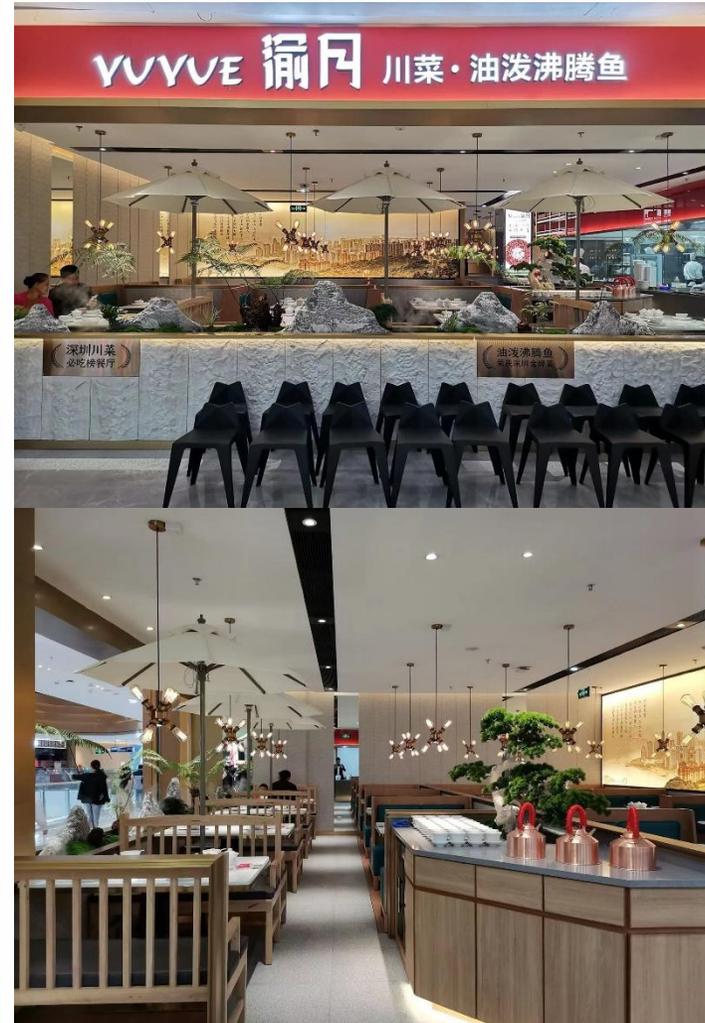


深圳市久胜餐饮管理有限公司

# 深圳市久胜餐饮管理有限公司



深圳市久胜餐饮管理有限公司，成立于2003年，旗下有**一品红**川菜和**渝月**川菜两个品牌，目前为止有30多家直营连锁店，员工超过1000多名员工。





## 品牌一：一品红

深圳市一品红川菜：创始于：2003年，  
创始人：张辉中先生和杨福女士，张  
辉中先生出生于1966年，现任公司董  
事长。该品牌在深圳已有二十多年历  
史，目前拥有2家分店。



## 品牌二：渝月



渝月：成立于2014年4月16日，创始人张思洋先生，出生于1989年，现任公司总裁，目前拥有30多家直营连锁店。主打精品川菜，四川小吃、特色凉菜，浓郁的四川风情，期盼给食客带来别样的就餐体验！





# 渝月品牌故事

川菜，源于巴蜀，有一菜一格，百菜百味，清鲜醇浓，麻辣辛香之特色。

爱吃的创始人与大厨都来自重庆，以物无定味，适口为珍之理念烹调川菜，装修上融合了中式宴请需求，打造年轻愉悦的就餐氛围体验。

食客闻香而至，络绎不绝，渝月川菜由此诞生。



# 渝月品牌故事



川人川菜川味，渝月自2014年创立以来，致力于地道川渝味道的传承与发扬，2023年被评为大众点评

**川菜必吃榜**餐厅，多家门店持续位列深圳热门川菜排行榜前列。





## 企业使命：

传承川菜精髓，为客人做好每一道菜。





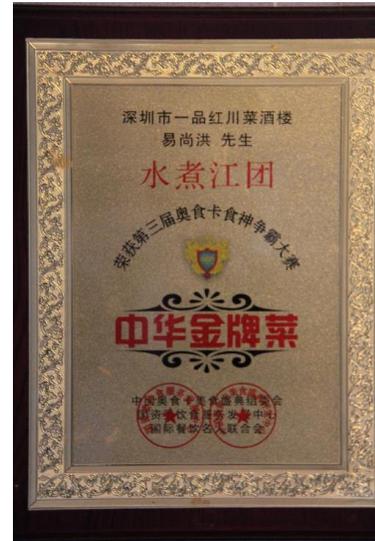
# 企业愿景：

成为中国川菜代表品牌：

1. 努力做好每一道川菜，全心服务好每一位客人；
2. 在全国主要城市开设100家分店；
3. 帮助100位伙伴年收入超过100万。



# 品牌荣誉



# 品牌荣誉



# 工作环境



# 工作环境



# 环境展示





# 工作环境



# 菜品展示



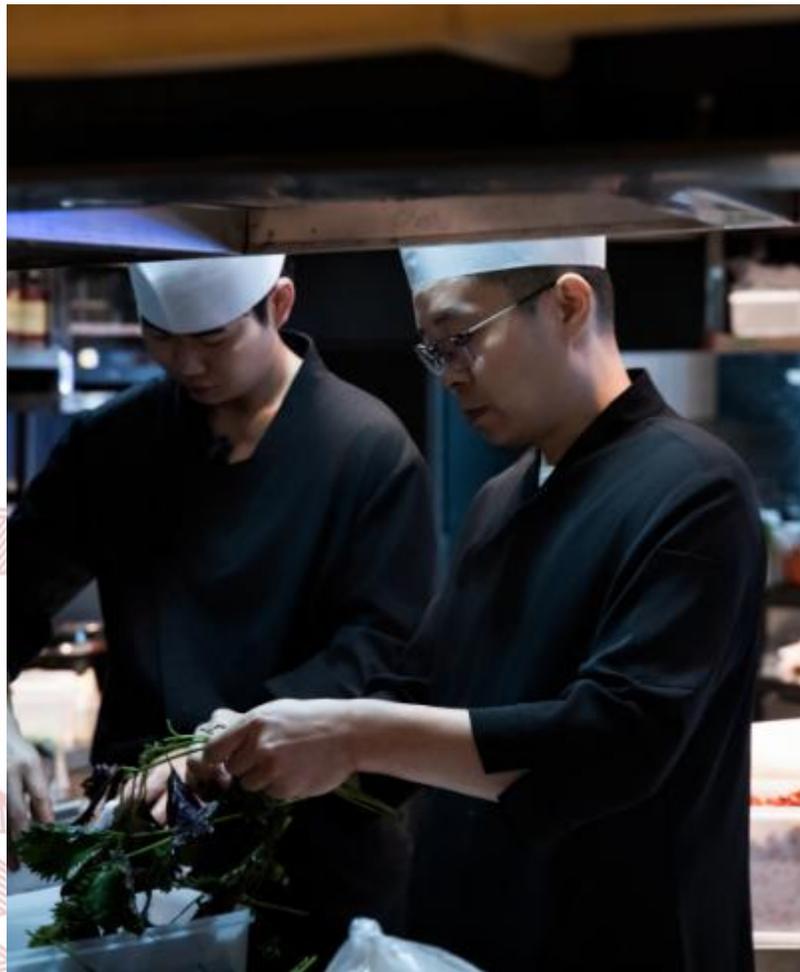
# 菜品展示



# 菜品展示



# 工作展示



# 工作展示



# 员工餐



# 员工餐



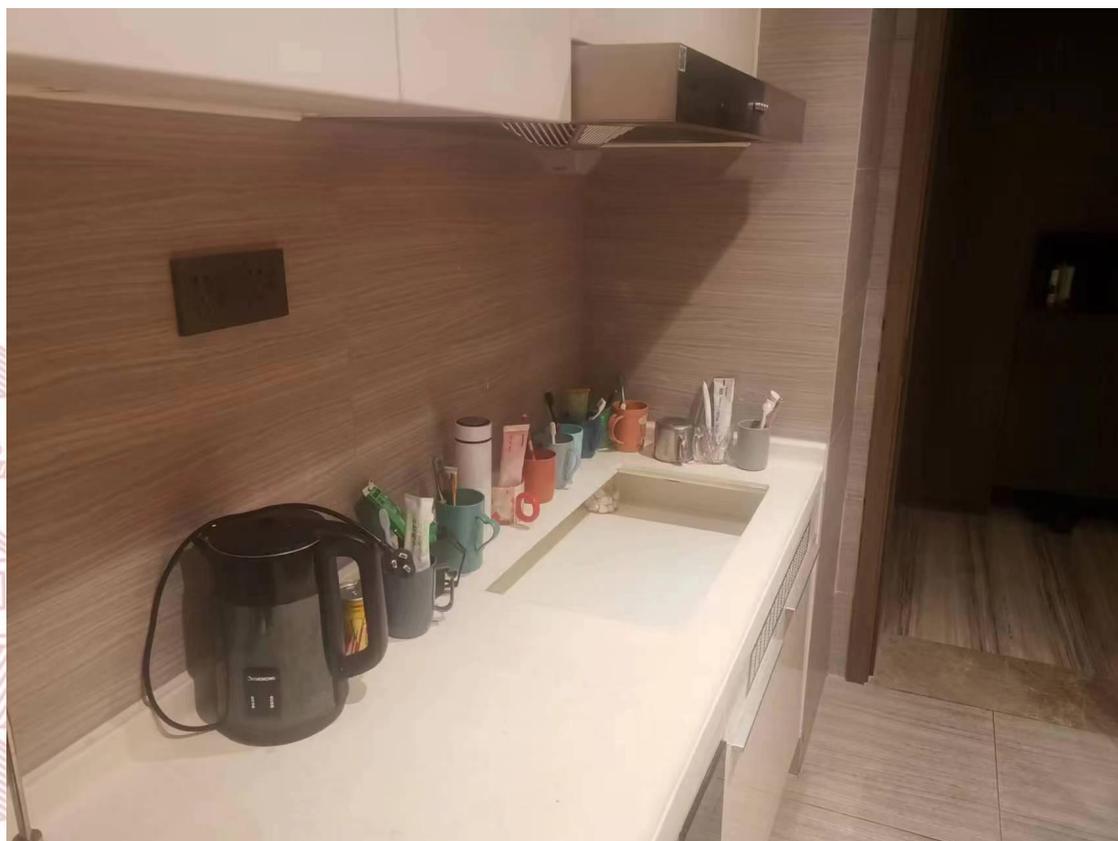
# 员工宿舍



# 员工宿舍



住宿条件：全自动洗衣机、空调、热水器、行李架、鞋架、WIFI等。



# 员工活动



# 员工活动





# 员工活动



# 招聘岗位

## 储备主厨

工作职责：厨房切配、摆盘、协助主厨做菜

要    求：身体健康 烹饪专业

喜欢烹饪 学习心态

大专以上烹饪专业

上班地点：广东省范围内

实习津贴：4000元/月

2月后 4500元/月+



# 招聘岗位

管理岗：楼面主管/店长/收银/知客

工作职责：楼面现场管理、客户服务

要求：身体健康 敬业乐业

喜欢与人打交道

大专以上，专业不限

上班地点：广东省范围内



# 福利待遇

实习津贴：**4000元**（前两月），两月后**4500元**

月 休：**4天**，每日**9-9.5**小时，法定假日调休

福 利：**包吃住**

企业管理规范、流程、管理能力培训

员工生日活动/聚餐



# 实习流程

前三个月：

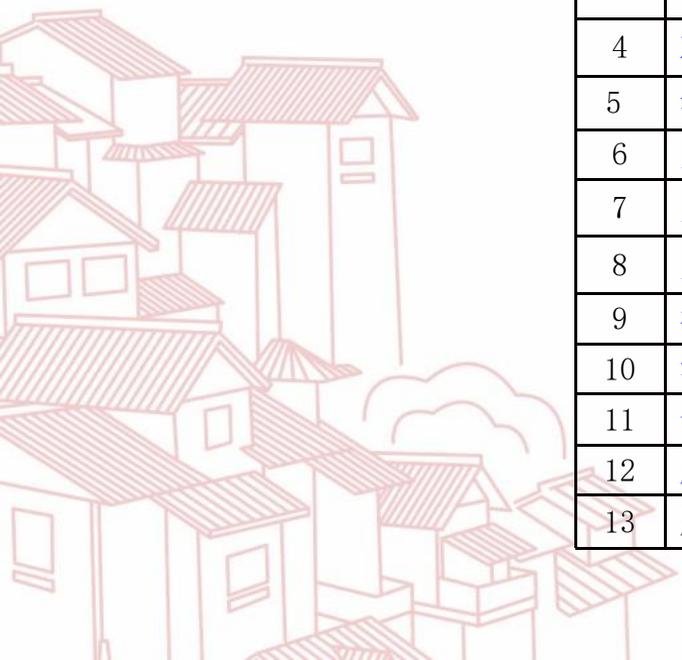
每位同学到企业之后，三个月之内都需要参加以下新员工培训列表的内容，在能独立完成并能灵活运用的员工，可以参加进阶的中级和高级培训，还有一些必修课和选修课的培训，不断往管理岗位和技术岗位晋升。





# 新员工3个月培训档案表

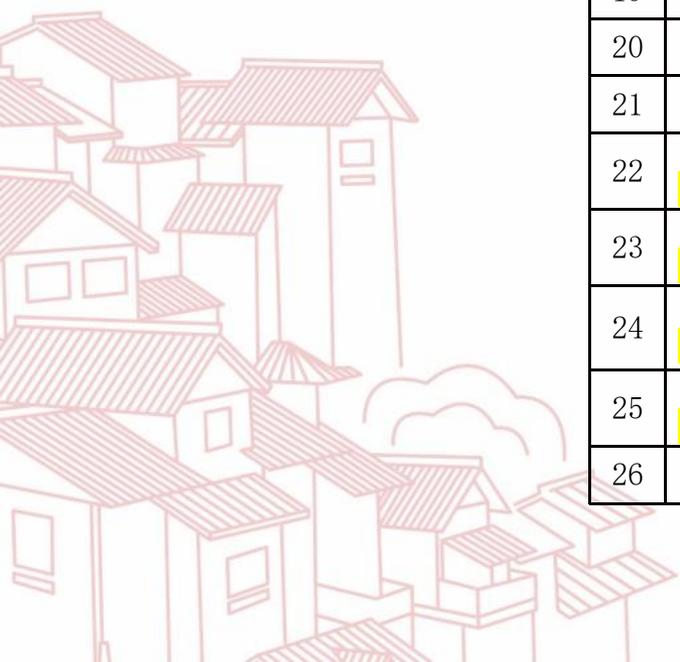
	培训内容（通用培训内容、本岗位专业知识与操作技术）	能力水平			教练签字	受训者签字
		1	2	3		
1	企业文化（发展史与简介）-企业资料+PPT					
2	服务部员工形象标准与行为规范-操作手册+PPT+TAO					
3	对客服务行动指南第一条-PPT					
4	对客服务行动指南第二条-PPT					
5	考勤与休假管理制度-企业资料+PPT					
6	员工奖惩制度					
7	员工过失条例					
8	员工离职管理制度					
9	宿舍管理制度-企业资料+PPT					
10	消防安全知识-PPT					
11	食品安全管理基础知识-PPT					
12	服务部安全管理制度-PPT（含设备使用安全）					
13	服务员的岗位职责-操作手册					





# 新员工3个月培训档案表

14	托盘使用技能- <b>PPT+TAO</b>					
15	前厅五常理念与物品标准摆放- <b>PPT</b>					
16	摆台程序与标准- <b>操作手册+TAO</b>					
17	餐前准备与餐后收尾程序与标准- <b>操作手册</b>					
18	前厅环境、卫生与安全管理制度- <b>操作手册</b>					
19	酒水知识- <b>见企业菜单</b>					
20	招牌菜知识与服务指南- <b>操作手册</b>					
21	服务员使用的服务用语-初级- <b>操作手册</b>					
22	餐中服务程序与标准- <b>操作手册+PPT+TAO</b>					
23	软饮和啤酒的服务程序与标准- <b>操作手册+酒水培训的通用TAO（选修）</b>					
24	中国烈酒的服务程序与标准- <b>操作手册+酒水培训的通用TAO（选修）</b>					
25	收撤、清洁台面或换台布的程序与标准- <b>操作手册-TAO</b>					
26	处理突发事件的管理制度- <b>PPT</b>					





# 服务员岗位职责

岗位	服务员
所属部门	服务部
直接上级	服务主管
岗位职责	在直接上级的带领下，按照各项服务工作的程序与标准为顾客提供令其满意的服务和就餐环境。





# 小吃组新员工3个月培训档案表

门店		岗位教练		日期	2023年 月 日
姓名		岗位训导师		厨师长	

备注：建议每周一或每两周一下午4点至5点进行培训；岗位教练和岗位训导师使用公司发布的加工标准或培训资源（PPT），需要受训者笔录所学知识点。





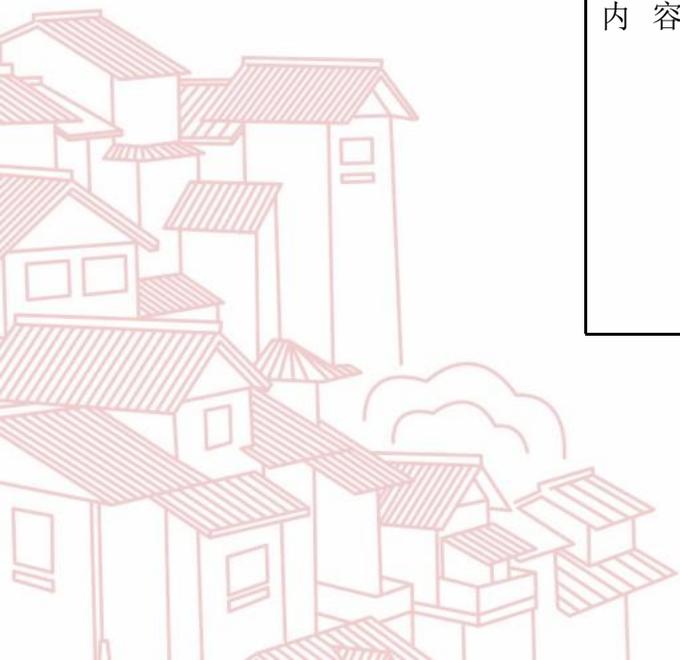
# 小吃组新员工3个月培训档案表 (续)

	培训内容（通用培训内容、本岗位专业知识与操作技术）	能力水平			教练签字	受训者签字
		1	2	3		
	久胜公司发展史与企业文化-PPT	23/6	5/7	20/7		
通用 培训 内容	1. 厨房部员工的出品行动指南-PPT					
	2. 对厨师的个人卫生要求-PPT					
	3. 食品安全管理基础知识-PPT					
	4. 厨房操作安全制度（参见手册）					
	5. 本岗位设备使用指南（参见手册）（出凉菜组设备使用TAO）					
	6. 厨房消防安全制度（参见手册）					
	7. 考勤与休假管理制度（共享服务部内容）					
	8. 奖惩制度（共享服务部内容）					
	9. 过失条例（共享服务部内容）					
	10. 厨师形象与行为规范标准					
	11. 食品安全管理基础知识（共享服务部内容）					
	11. 宿舍管理制度（共享服务部内容）					
12. 员工离职管理制度（共享服务部内容）						



# 小吃组新员工3个月培训档案表 (续)

岗 位 专 业 培 训 内 容	1. 小吃厨师的岗位职责 (参见手册)					
	2. 掌握小吃档原料验收标准 (参见验收标准)					
	3. 汁、酱、油、小料的基本知识					
	4. 掌握小吃熟制的蒸、煮、炸、煎概念					
	5. 小料备货技能					
	6. 担担面配方与制作					
	7. 煎包技能					





# 工作内容

**楼面** 人员要从服务员做起，因为服务员岗位的工作了解之后才能通岗到其他岗位，如收银员、咨客、储配干部等岗位。

**厨房** 人员要从打荷做起，因为对打荷岗位的工作了解之后才能通岗到配菜、凉菜、小吃、炒菜等岗位





欢迎各位加入渝月这个大家庭

全方位的提升自己的技能和价值

**传承川菜精髓！**





**深圳市久胜餐饮管理有限公司**  
**欢迎您**

