

零售食品服務經理如何訓練員工的指導性文件

您可能有多年的餐廳管理經驗，也許您已經為餐廳制定了食品安全政策。那麼為什麼還有烹飪違規呢？

看來，現在是審查您餐廳的訓練計劃的時候了。

什麼是訓練，如何對您的員工訓練烹飪政策？

在訓練期間，您向相關員工傳達食品安全程序的知識。

問自己一些簡單的問題：

您最後一次訓練員工是什麼時候？

您多久進行一次訓練？

訓練不需要花費大量的時間！事實上，定期進行簡短的食品安全訓練是教育員工的最有效方法之一。在訓練過程中，您是在努力影響人的行為。這可能是一個挑戰，但是您將因此獲得回報！

當您開始製定訓練程序時，請考慮以下幾點：

您的認證食品經理是誰？

認證食品經理是否為員工提供訓練？您的訓練師應該是您工作場所可靠的、受人尊敬和有影響力的人。

員工訓練是否依據您的食品安全政策？

員工的最佳指導應直接來源於您的烹飪政策。

您多久訓練一次員工？

您有每天、每週或每月的團隊會議嗎？您是否在員工會議上提供烹飪訓練？

您是否使用錄像和講義的進行正規訓練？

您進行在職訓練嗎？還是兩者的組合？最佳訓練計劃應包括教學、示範和實踐。



- 解釋為什麼這些食品安全措施很重要
- 訓練後員工正式承諾，遵守烹飪政策。

請記住，您的員工想要並且需要得到指導，他們想知道對他們的期望。您提供訓練，就會獲得成功！在下一個文檔中，您將學習如何構建一個檢驗步驟，確認您的政策得到了遵守。

零售食品服務經理指南

