

校企合作管理模式

为建立以学校为主体、企业紧密配合的管理平台，施行校企共管的市场化管理模式，统筹发挥基地的教学、生产、培训、鉴定和技术服务功能。在实训基地管理模式建设方面，学校引入了怀化品牌餐饮企业怀化名堂厨房的 6S 管理办法，具体内容如下：

一、6S 的管理目的

1. 提高品质

优良的品质来自于优良的工作环境。通过经常性的清洁、维护、改善和提高，不断净化工作环境，避免污物损坏设备设施，维持设备的高效率运转，提高现场出品品质。

2. 提高效率

良好的工作环境和气氛，物品摆放有序，员工工作精力集中，办事效率提高。

3. 降低成本

通过实施 6S 可以减少人员、设备、场所、时间等等的浪费，从而降低消耗，节减成本。

4. 确保安全

加强现场安全文明及消防安全等安全防范意识，减少意外事故的发生，使安全有保障。

5. 提高素质人人都成为文明礼貌、敬业爱岗的员工，有尊严和成就感，对自己的工作尽心尽力，并带动改善意识（积极主动提合理

化建议和创新提案等改善活动)，增加公司的凝聚力。

6. 提升形象

整齐，清洁的工作环境，容易吸引顾客，让顾客有信心；同时，由于口碑相传，顾客满意度得到提高，塑造企业良好形象。

二、作业现场 6S 规范

1. 库房——库管员

- ① 库房进门处须有此间房的分布示意图；
- ② 库房内严禁烟火、严禁吸烟；
- ③ 非工作人员不得入内；
- ④ 入库原料必须严格遵守《原料采购验收制度》，仔细做帐；
- ⑤ 保持库房整洁；
- ⑥ 入库原料必须按储位摆放整齐；

⑦ 严格遵守领货程序，做到先进先出。仓库从分类、整理开始，不用的东西，该处理的处理，物品分门别类存放，做到每一件物品有家、有名、有存量。

2. 洗碗间——洗碗工

- ① 洗碗池内不得清洗食品；
- ② 餐具不得放在地上；
- ③ 餐具放入保洁柜内，必须按指定位置摆放；
- ④ 保持洗碗房、保洁柜整洁；
- ⑤ 严格遵守洗碗房《餐具洗消制度》，坚持做到一冲、二洗、三

消毒、四冲洗、五保洁。

3. 菜房——墩子

- ① 菜房进门处须有此间房的分布示意图；
- ② 各种设备、用具放在指定位置，不得超出定位线；③ 各种食品、物品放在指定盛具内；
- ④ 菜品（盛具）不能直接放在地面上；
- ⑤ 严格遵守《出品原则》，有专人守候出菜口，保证出品不超时，菜单 10 分钟内，加单 5 分钟内；
- ⑥ 保持菜房整洁；
- ⑦ 下班前检查冰箱，保证运转正常。

4. 凉菜间——凉菜师

- ① 各种设备、用具放在指定位置，不得超出定位线；
- ② 各种食品、物品放在指定盛具内；
- ③ 食品（盛具）不能直接放在地面上；
- ④ 严格遵守《出品原则》保证出品不超时，凉菜 5 分钟内；
- ⑤ 保持凉菜房整洁；
- ⑥ 进出凉菜间随手关门，上班前紫外线消毒半小时

5. 香巾房——香巾员

- ① 各种设备、用具放在指定位置，不得超出定位线；
- ② 严格清洁香巾程序：一浸泡、二清洗、三甩干、四折叠、五加香蒸馏；
- ③ 上客期随时备齐热水两桶，准备翻台用；
- ④ 保持香巾房整洁。

6. 公用通道——保洁员、服务员

- ① 保持通道整齐清洁；
- ② 通道不得堆放任何物品；
- ③ 禁止闲杂人员在通道内玩闹滞留；
- ④ 通道内不得奔跑打闹；
- ⑤ 地面随时保持整洁无水迹、油迹；
- ⑥ 如客用通道与员工通道区分开，上堂期间就不得让员工走客用通道传菜。

7. 吧台——收银员

- ① 所有物品放置整齐，不超出定位线，保持清洁；
- ② 吧台人员要态度大方，保持微笑，礼貌接听电话，做好相关内容记录；
- ③ 根据《音乐播放列表》准确、标准播放音乐；
- ④ 收银员仔细输单，认真核算，礼貌收银；
- ⑤ 保持吧台区域整洁光亮。

8. 杂物间——传菜员

- ① 杂物间进门处须有此间房的分布示意图；
- ② 杂物间内严禁烟火，不得吸烟；
- ③ 清洗池水迹不能溅洒在池外地面；
- ④ 进出杂物间应随手关门；
- ⑤ 各种设备用具放在指定位置，不得超出定位线；
- ⑥ 保持屋内清洁整齐；

⑦ 如有液化气罐应将窗户打开通风，气罐上不得放置其它物品；

⑧ 下班前必须检查各气罐保证关闭，倾倒所有垃圾。

三、6S 管理精髓

① 全员参与：董事长到一线员工再到所有部门：生产、技术、行管、财务、后勤；

② 全过程：全产品研发——废止的生命周期人人保持——改善——保持——管理活动

③ 全效率：综合效率，挑战工作极限。只有起点没有终点。