中餐厅主管岗位职责

【管理层级】

直接上级：中餐厅经理

直接下级：中餐厅领班

【岗位职责】

督导各领班对各班组的管理，全面负责为客人就餐时提供各项优质服务。

【工作内容】

1．营业时，向各领班布置任务，督导各领班工作。

2．协调、沟通餐厅、传菜部及厨房的工作。

3．营业繁忙时，带头为客人服务。

4．对特殊及重要客人给予关注，介绍菜单内容及推荐特色菜点，并回答客人问题。

5．处理客人投诉。

6．开餐前，检查餐厅摆台，清洁卫生，餐厅用品供应及设备设施的完好情况。

7．负责餐厅用具的补充并填写提货单。

8．每日停止营业后，负责全面检查餐厅，并填写营业报告。

9．定期对各领班及服务员进行绩效评估，向餐饮部经理提出奖惩建议，并组织实施培训工作。