**专业培训记录**

**■QMS** **□50430****□EMS** **■OHSMS** **□EnMS** **□FSMS** **□HACCP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **重庆金科金辰酒店管理有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：35.04.02****O：35.04.02** |
| **教师姓名** | **文平** | **专业** | **Q：35.04.02** | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **张心** | **无** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 酒店和餐饮项目运营管理流程：了解项目基本信息——项目现场考察——项目运营成本核算——与项目业主方初步洽谈——项目风险评估——确认管理方案——商务条件谈判——签定合同——按合同约定开展相关工作。酒店项目筹备管理流程：根据项目施工进度，筹备小组进场——协助业主拟订物资采购清单——组织架构搭建——员工招聘、培训——确定酒店经营策略、营销方案、价格体系——植入管理公司品牌服务标准、管理制度、管理流程——管理公司ＶＩ应用——酒店试营业。方案策划、运营管理过程为关键过程。 |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制/** | 方案策划、运营管理过程为关键过程。 |
| **重要环境及控制措施** | **/** |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | 火灾伤害，用电、交通事故等意外伤害。采取应急预案和管理方案进行控制 |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | **/** |
| 主要能源使用和主要能源参数等； | **/** |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | 餐饮业经营管理办法、中国旅游饭店行业规范、中国饭店行业突发事件应急规范、饭馆（餐厅）卫生标准、旅馆业治安管理办法等。 |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | 检验项目：服务质量、执行率等 |
| **其它相关知识** | **/** |
| **填表人****(专业人员)** | **C:\Users\Administrator\Desktop\新文档 2019-09-04 21.08.47.jpg** | **日 期** | **2021.8.29** |
| **审核组长** | **C:\Users\Administrator\Desktop\新文档 2019-09-04 21.08.47.jpg** | **日 期** | **2021.8.29** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**