

江苏省烹饪协会文件

苏烹〔2025〕10号

关于举办团餐职业经理人及食品安全总监研修班通知

为深入贯彻习总书记关于加强食品安全工作的重要指示精神，全面落实国家市场监督管理总局《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》，进一步强化食品安全管理，全面提升团餐管理人员的整体素质。经研究决定，举办团餐职业经理人及食品安全总监研修班。具体事宜见附件。

附件一：《职业经理人、食品安全总监研修计划》

附件二：《学员报名表》



附件一：

职业经理人、食品安全总监研修计划

一、培训对象及时间地点

培训对象：团餐管理人员、餐饮行业管理人员

培训时间：拟定于 6 月 28 日-29 日。

线下培训地点：常州市明都紫薇花园酒店（线上线下同时进行）

二、培养目标与适应岗位

通过系统而规范的培训，全面提升我省团餐管理人员以及餐饮行业管理人员对新技术、新模式、新趋势的认知水平，进一步强化食品安全管理，全面提升团餐管理人员的整体素质，推动团餐行业的高质量发展。

三、主要课程

职业经理人、团餐服务管理、食品安全管理、团餐项目业务管理。

四、课程内容简介

序号	课 程 名 称	内 容 简 介
1	职业经理人与现场管理	1. 如何打造一支高效运转的团队； 2. 如何有效培训； 3. 如何有效沟通； 4. 自我领导力修炼。
2	食品安全管理	1. 《校园食品安全排查整治专项行动实施方案》的关键工作及要点； 2. 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的关键工作及要点； 3. 食品安全法律法规解读； 4. 食品安全操作规范、危机管理、预防及事故应急处理。
3	营养膳食管理	1. 营养膳食经营规范、群体营养膳食管理； 2. 中国居民的膳食指南，健康生活方式管理； 3. 食物营养价值与健康、营养配餐； 4. 菜点营养分析及合理烹调。
4	团餐项目业务及服务管理	1. 团餐发展历史及服务管理规范（DB61T1487-2021）； 2. 团餐项目管理师评定标准及素质要求； 3. 怎样打造爆款；精准投放，提高营业额； 4. 怎样打造用户体验，维护品牌。

五、教学方式

根据课程的特点，采取理论授课、案例分析、讨论互动相结合的方式，使学员通过培训具备系统的专业理论知识。

六、证书取得及费用

1、完成课程培训学习，经考试合格者，由江苏省烹饪协会审核并颁发相应的证书。本次培训可报考中、高级《职业经理人》；《食品安全总监》；《食品安全管理师》；《食品安全员》；中、高级《团餐项目管理师》；中、高级《营养配餐师》；《厨政管理师》

2、收费标准电讯。

备注：对于有学习需求的会员单位可以联系工作人员在线上免费学习。

七、联系人

1、王金陵：手机号：13851514336

2、张志青：手机号：13584537178

3、张映铭：手机号：13905164949

4、袁 峰：手机号：13451850911

5、朱昱霏：手机号：18951785779

邮 箱：972385478@qq.com

附件二：

学 员 报 名 表

- ☐ 中级《营养配餐师》
☐ 高级《营养配餐师》
☐ 中级《公共营养师》
☐ 高级《公共营养师》
- ☐ 中级《职业经理人》
☐ 高级《职业经理人》
☐ 《食品安全总监》
☐ 《食品安全管理员》
- ☐ 中级《团餐项目管理师》（二级）
☐ 高级《团餐项目管理师》（一级）
☐ 《厨政管理师》

姓名		性别		民族		
出生年月		文化程度				
工作单位		技术职称				
身份证						
联系地址						
手机		微信号				
个人行业经历及业绩						
单位意见：				协会意见：		
(盖章)				(盖章)		
年 月 日				年 月 日		