

# 酒店厨师劳动合同模板

甲方：

乙方：

经双方友好协商，现就厨房承包事项达成协议如下：

## 一、甲方权利与职责

1、甲方把厨房承包给乙方管理、制作，并聘请乙方为该厨房厨师长，聘期为：\_\_\_\_\_年，即从\_\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_\_年\_\_月\_\_日止，其中前三个月为 试用期 ， 期满如需继续聘用，必须另行签订协议。

2、甲方负责厨房原材料的采购、供应以及日常节约监督。

3、甲方免费提供乙方工作餐、宿舍（水、电、气费用自负）

4、乙方每月总承包费用为人民币 元（包括工资、 加班费 、福利、劳动保险），每月\_\_日发放上月出勤工资，日后根据营业情况需增减人员，再考虑增减工资总额。甲乙双方在试用期过后根据经营情况定出合理的营业指标，在经营指标完成的情况下，乙方享有现有的工资，超额予以奖励，未完成则适当的进行工资下浮 1000 元。

5、甲方根据管理制度对乙方进行日常管理，若乙方人员违反甲方管理制度，甲方有权给予处罚或辞退。

## 二、乙方权利与职责

1、乙方配备的人员至少有三年以上的工作经验，经甲方考核合格后到甲方厨房工作（其中炒锅 人、砧板 人、凉菜 人、面点 人、打荷 人），乙方人员需技术过硬，保证出品质量，乙方若对厨房人员调整时须以书面形式报告甲方并经甲方同意，对不适合岗位要求的人员，甲方有权要求乙方进行调整。

2、乙方需做好厨房各项成本控制工作，并达到甲方要求，保证零餐、宴席达到毛利率 50%（±3%）；团队餐达到毛利率 30%；早餐、员工餐只计成本，如达不到乙方规定的毛利率将按所差数（所差毛利率比乘菜金营业总额）的 50% 扣除工资。

3、乙方应组织每周召开一次菜品讨论会，并邀请甲方管理人员参加，在确保菜品质量的同时，不断推陈出新，推出酒店品牌菜、招牌菜，要做到新、奇、特、鲜（每月至少推出两道新菜品）

4、乙方应结合 节假日 及酒店特殊情况，适时推出时令菜、节日菜，团餐、生日宴、标准餐、会议餐，不定期进行创新等活动。

5、因乙方厨房出品质量问题，而遭到客人投诉、退菜时，此损失由乙方承担。

6、乙方应做好食品卫生工作保证食品安全，若因未按甲方管理卫生规定要求，由于乙方管理问题造成客人食物中毒或受到防疫部门处罚，此损失由乙方承担；若因乙方管理问题引起甲方厨房火灾，此责任及损失由乙方承担；乙方必须严格遵守安全操作规程，保证安全出产，如果因违规操作而造成的损失，责任由乙方承担。

甲方(签章)：\_\_\_\_\_乙方(签章)：\_\_\_\_\_

签订地点：\_\_\_\_\_签订地点：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日