

ICS 03.100.30

A 02

备案号: 13985—2004

SB

中华人民共和国商业行业标准

SB/T 10374—2004

餐饮业职业经理人认定条件

Technical requirements for professional managers of catering industry

2004—06—17 发布

2005—02—01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 等级的划分和依据	1
5 认定原则	1
附录 A (规范性附录) 餐饮业职业经理人	2
附录 B (规范性附录) 餐饮业高级职业经理人	3

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由中国商业联合会和中国烹饪协会提出。

本标准由中国商业联合会归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会。

本标准主要起草人：王耀、杨柳、阎宇、冯恩援、邢颖。

本标准为首次制定。

餐饮业职业经理人认定条件

1 范围

本标准规定了餐饮业职业经理人的条件及认定原则。

本标准适用于从事餐饮经营管理的人员。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

劳动和社会保障部、国家质量技术监督局、国家统计局编制：1999年 中华人民共和国职业分类大典

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

餐饮业职业经理人 professional managers of catering industry

能够运用现代餐饮经营管理知识、管理经验和技能，独立对餐饮企业或餐饮项目开展有效经营、科学管理的人员。

4 等级的划分和依据

4.1 餐饮业职业经理人分为两个等级：职业经理人、高级职业经理人。

4.2 等级的划分以餐饮管理知识、管理技能、从业经历、职业道德、经营业绩、创新能力、考核成绩为依据（见附录A、附录B）。

5 认定原则

5.1 申请职业经理人、高级职业经理人的认定，要经过由国家认可的专门认定机构进行资格审定，知识、技能考核及综合评定。

5.2 职业经理人、高级职业经理人实行注册制度，资格证书有效期为5年。有效期满，由国家认可的专门认定机构进行考评、复查，合格者保留原资格。未通过考评、复查者，降级或取消其相应职业经理人资格。

5.3 考核证书颁发及职业经理人资格证书管理机构是国家认可的有关行业管理部门。

附录 A
(规范性附录)
餐饮业职业经理人

- A.1** 具有中专(或同等学历)以上文化程度或中级技术职称,从业5年以上。
- A.2** 有较丰富的现代餐饮管理知识、市场营销知识及经验,公开发表过餐饮经营管理方面的文章。
- A.3** 掌握餐饮企业管理(财务管理、人力资源管理、质量管理、品牌管理、信息管理)、餐饮服务和相关法律知识。
- A.4** 能够制定企业发展计划,协调企业外部环境。
- A.5** 有较丰富的餐饮企业管理实践经验,能制定餐饮管理标准和服务规范,合理有序地组织餐厅或餐饮项目经营活动。
- A.6** 有较强的创新能力,对餐饮企业品牌的形成做出过积极贡献。
- A.7** 在企业中担任中高层领导,有良好的餐饮企业经营管理业绩记录,在当地有一定的影响,受到行业的好评。
- A.8** 遵守行业职业道德和国家法规政策,个人信誉良好,长期被市场接受,员工、顾客、业主、社会等各方面对其满意度较高。
- A.9** 能运用现代化的办公设备,使用一种计算机软件。

附录 B
(规范性附录)
餐饮业高级职业经理人

- B.1** 具有大专以上学历或高级技师职称；从业 10 年以上（管理工作 3 年以上）；熟悉现代餐饮经营管理理论知识；公开发表过餐饮经营管理方面的文章或论著。
 - B.2** 熟悉现代餐饮企业财务管理、投资管理、品牌管理、质量管理、信息管理、餐饮管理、人力资源管理的基本理论和方法。
 - B.3** 熟悉国家餐饮方面的政策和法规，了解餐饮产业经济学的基本理论和方法，善于决策、协调和改善企业经营管理的外部环境。
 - B.4** 熟知现代市场营销知识，掌握餐饮集团经营和连锁经营的基本理论和方法，熟悉餐饮业国际化经营的基本知识和运作方式。
 - B.5** 有丰富的餐饮业经营管理实践经验，能制定餐饮企业经营管理标准和服务规范，独立组织餐饮企业经营和管理活动。
 - B.6** 有较强的创新能力，对餐饮企业品牌的创立和名店的形成发挥过主要作用。
 - B.7** 有优秀的餐饮企业管理业绩记录，在担任企业中高层管理人员期间，企业连续 3 年经营业绩良好，或带领员工在全国或国际技术交流竞赛活动中获得过较好成绩。
 - B.8** 具有良好的职业道德，个人信誉良好，品质优秀，在全国餐饮业有较高的威信，获得过全国餐饮行业的荣誉称号。
 - B.9** 掌握一门外语。
 - B.10** 能运用现代化的办公设备，熟悉餐饮管理软件。
 - B.11** 熟悉并能够正确制定企业发展战略目标，改善企业经营的外部环境。
-