

# 餐饮通点菜收银操作培训手册

创作者：  
时间：2024年X月

# 目录

- 第1章 简介
- 第2章 点菜操作
- 第3章 收银操作
- 第4章 报表查询
- 第5章 系统设置
- 第6章 总结
- 第7章 拓展阅读
- 第8章 推广宣传

• 01

# 第一章 简介

## 手册说明

本手册旨在为餐饮通点菜收银操作提供全面的培训资料，包含点菜系统操作流程、常见问题解决方案、收银流程等内容，适用于餐厅前台服务员和收银员的培训参考。

# 餐饮通简介

## 专业系统

专业的点菜收银系  
统

## 效率提升

帮助餐厅提升服务  
效率和顾客满意度

## 服务便利

提供快捷、便利的  
点单和收银功能

# 培训目标

## 操作界面

熟悉餐饮通的操作  
界面和功能设置

## 工作效率

提高前台服务员和  
收银员的工作效率

## 流程掌握

掌握点菜和收银的  
流程

# 学习方法

## 阅读学习

通过阅读本手册、  
实操练习和模拟操  
作进行学习

## 学习考核

培训结束后进行考  
核，以检验学习效  
果

## 实践操作

结合实际工作场景，  
加深理解和熟练操  
作

# 餐饮通操作示例

餐饮通操作示例内容...



# 操作技巧对比

## 快捷操作

餐饮通提供快速点餐功能  
传统操作需要手动记录点单

## 准确收银

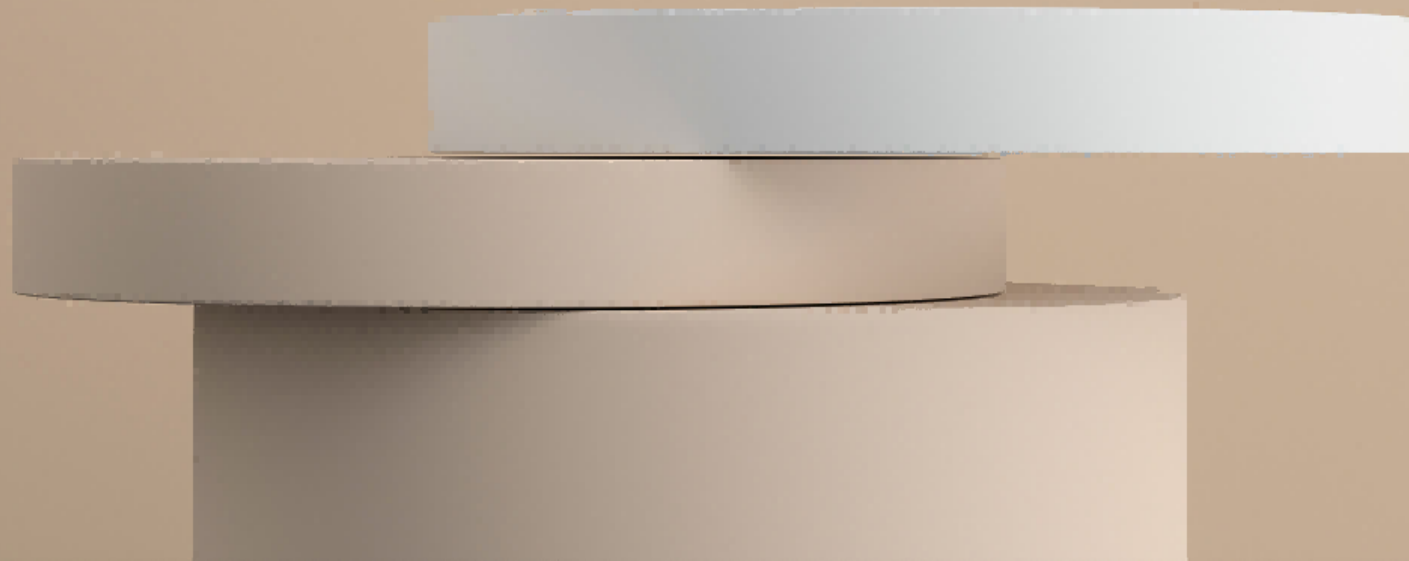
系统自动计算账单  
避免收银错误

## 信息存储

系统记录客户点餐信息  
方便查阅历史订单

## 顾客满意

快速服务提升顾客满意度  
提高复购率



# 常见问题解决

## 系统故障

联系技术支持解决

## 收银异常

核实账单信息

## 操作错误

重新培训操作流程

● 02

## 第2章 点菜操作

## 点菜界面介绍

点菜界面是收银系统的核心功能之一，通过主界面布局清晰明了，用户可以快速找到菜品分类和使用搜索功能找到心仪菜品，点击菜品即可查看详细信息，轻松点选美食。

# 点菜流程

## 选择菜品和数量

根据客人需求点选菜品并设定数量

## 特殊要求备注

接收客人额外的特殊要求或备注，如少放盐等

## 加入购物车

将已选择的菜品加入购物车等待结账

## 01 新增菜品

快速添加新菜品进入菜单数据库

## 02 修改菜品信息

随时更新菜品的价格、介绍等详细信息

## 03 删除不需要的菜品

清理不畅销或暂时不提供的菜品

# 结账流程

## 查看已选菜品

核对客人点菜清单

确认已选菜品的数量与信息

## 修改数量或删除菜品

客人提出变更需求后，快速调整已选菜品数量

根据客人要求删除不需要的菜品

## 确认订单并结账

确认客人菜单无误后，结算订单

提供多种支付方式，方便快捷



# 总结

点菜操作是餐饮服务中至关重要的一个环节，通过良好的界面设计和流程优化，能够提升服务效率和客户满意度。合理管理菜品信息和订单流程，对顾客点菜体验起着至关重要的作用。



● 03

## 第3章 收银操作

## 收银界面介绍

在收银界面上，您可以轻松找到收银功能按钮，输入订单号或桌号，选择结账方式。这些功能将帮助您快速完成收银操作。

# 收银流程

## 确认订单信息

检查订单内容和金  
额

## 选择支付方式

选择现金、刷卡或  
其他支付方式

## 输入支付金额

准确输入客户付款  
金额

# 找零和打印

## 计算找零金额

根据客户支付金额  
计算找零

## 完成收银流程

确认交易完成，归  
档订单信息

## 打印订单小票

打印客户订单小票  
作为凭证

## 01 查找订单记录

在系统中查找需要退款的订单记录

## 02 申请退款

填写退款申请表并提交审核

## 03 处理退款流程

等待审核通过后，完成退款操作

# 操作技巧对比

## 收银界面

直观简洁  
易于操作

## 收银流程

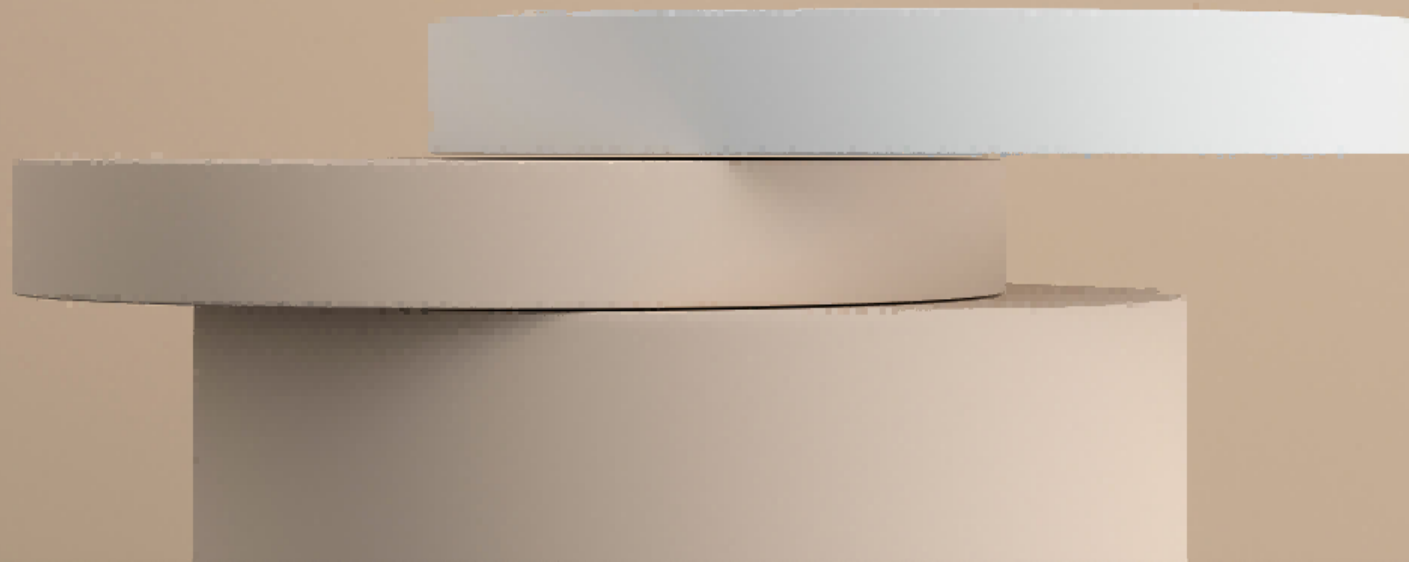
快速高效  
准确无误

## 找零和打印

精确计算  
打印清晰

## 退款流程

流程规范  
审核迅速



# 总结

通过本培训手册的学习，您将掌握餐饮通点菜收银操作的流程和技巧，提升服务质量，为顾客提供更优质的就餐体验。

● 04

## 第四章 报表查询



## 01 当日销售情况

详细了解当日销售数据

## 02 当周销售情况

分析周销售趋势

## 03 当月销售情况

总结当月销售情况

# 库存报表

## 菜品库存情况

了解各菜品库存量

## 缺货情况预防

确保供应链畅通

## 低库存菜品预警

及时采购补充库存

# 统计报表

## 消费习惯分析

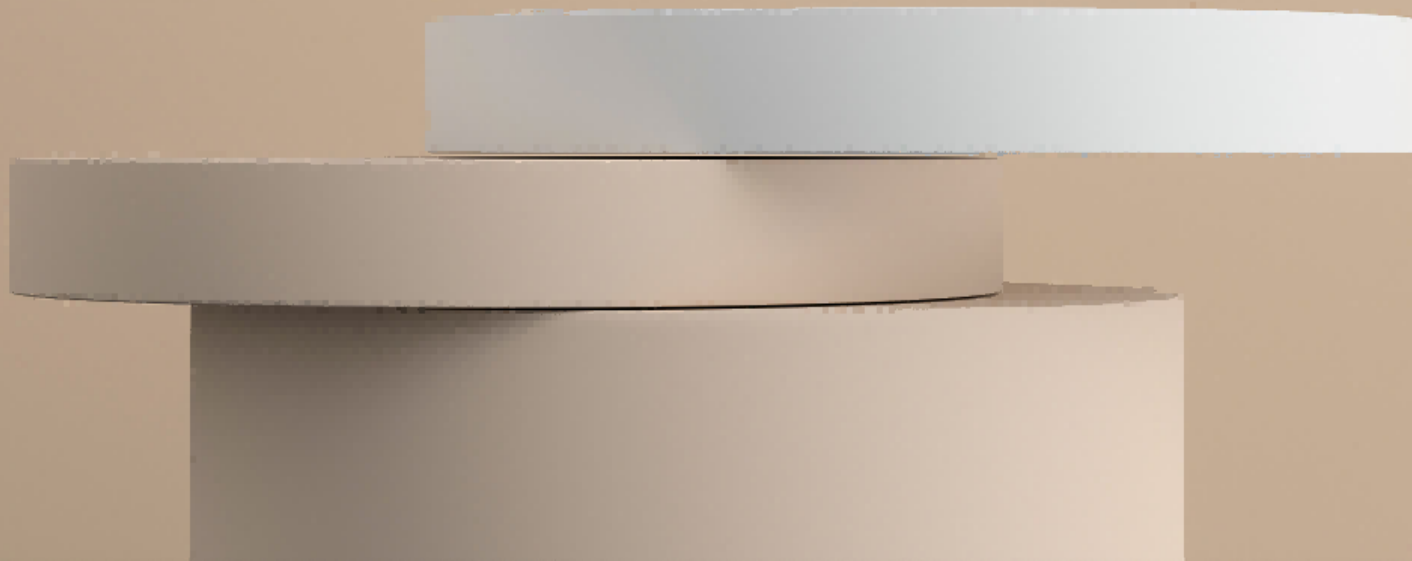
统计不同顾客消费偏好  
了解顾客点菜习惯  
分析消费高峰时段

## 营业额分析

对比不同时间段营业额  
评估收入情况  
制定营销策略

## 利润分析

计算成本与利润比例  
评估经营状况  
调整经营策略



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/296131243125010115>