

浅谈餐饮从业人员职业道德的提高

陈爱明

(江苏省东台市新曹农场学校)

摘要:职业道德涵盖内容较多,尤其是针对餐饮、服务等行业的从业人员,除了其个人行为准则外,包括服务态度、服务延伸性,以及主动服务意识等,都属于职业道德范畴。而针对餐饮从业人员,对其职业道德的要求还包括对食品卫生安全的考核。考虑到多数餐饮从业人员对职业道德有模糊和误解,以及职业道德培训体制有待完善,均会导致行业整体的职业道德素养处于中下水准。基于上述观点,针对餐饮从业人员加强职业道德培训,强化的培训意识,积极提高劳动者职业道德意识,才能够促进餐饮行业全面健康的发展。

关键词:餐饮行业;从业人员;职业道德;提高途径

引言:

在社会各界日益关注食品安全的大背景下,要想提高饮食从业人员的法律水平和法律意识,提高饮食从业人员做好食品安全工作的自觉性,提高饮食从业人员的职业素质和职业道德显得尤为重要。

一、提高饮食从业人员职业道德的必要性

职业道德是在社会知识和社会实践的基础上形成的,受社会和职业条件的影响,它是员工职业道德知识、意志、情感、理想、信念和概念(即精神)发展的结果。良好的职业行为包括根据员工自身或他人的工作表现,对员工的职业行为进行适当的评估、选择和指导,以协调个人和职业关系,确保员工和谐健康发展。公司不重视员工职业道德的培训,也不重视员工职业道德的发展,势必会影响餐饮业的正常发展。一个重视道德教育的餐饮行业有着长期的基础和光明的未来,道德教育是现代企业的发展趋势。认识到道德教育的重要性,并将道德教育列入议程,对于有前途的餐饮企业来说是明智之举。在现代社会,无论是在社会的各个层面,还是在整个社会,人们都需要与社会发展相适应的道德规范。道德要求源于某些领域道德概念的过时性,在某些情况下,它们作为一种特定的表达方式反映在职业道德中。

食品卫生安全问题是直接和消费者身体健康挂钩的,而餐饮从业人员的职业道德作为解决食品卫生安全问题的根本途径之一,需要有效落实相关培训工作,确保餐饮从业人员可以保有较高的职业道德,尤其是在处理食材、储存食品,以及加工食品原材料的过程中,可以主动强化职业道德意识,严格按照相关规定执行。只有不断加强职业道德教育,职业道德的外在要求才能转化为员工根深蒂固的信念,进而转化为员工的道德行为,并进行自觉转化,反复理解和实践,不断寻求以达完善。树立相对稳定的职业道德信念,达到更高的职业道德水平。因此,维护职业道德是一项客观的措施,也是大多数饮食从业人员在获得提高和发展技能的唯一途径。

只有解决了食品卫生安全问题,才能够推动我国餐饮行业整体的发展,同时才能够实现对餐饮从业人员群体整体素养的提升。从根本上讲,落实餐饮从业人员职业道德培训的质量,和餐饮行业发展是呈正相关的,即当关于餐饮从业人员的职业培训帮助从业人员提高职业道德之后,是可以对行业发展起到推动作用的。因此,提高饮食从业人员职业素质和职业道德十分必要性、非常迫切。

二、职业道德是什么,注重职业道德有什么作用

对于餐饮从业人员的职业道德而言,和其他行业是由明显区别的,除了面对消费者时应当保持高尚的职业道德,在面对食品卫生安全问题时更需要主动提高自身的职业道德,坚决不使用可能会对

消费者身体造成危害的食品原材料,并且在处理食材时坚决执行我国食药监局颁布的处理规定。

加强职业道德建设是职业成功的重要保证。首先,一定的职业道德水平是员工工作成功的关键。在职业活动中,有些员工往往会无意损害公共利益,损害他人利益,违反职业道德和纪律,侵蚀自己的前途。第二,员工只有注重职业道德,达到一定的职业道德水平,才能充分认识到对社会、个人和家庭的重要性,具有强烈的责任感、责任感和使命感,自觉把重要工作与人民幸福严格要求结合起来。即使在平凡的岗位上,也能在为全人类谋福利的工作中取得显著成就。

职业道德是社会道德体系的重要组成部分,它一方面具有社会道德的一般作用,另一方面它又具有自身的特殊作用,具体表现在:

1.调节职业交往中从业人员内部以及从业人员与服务对象间的关系。职业道德一方面可以调节从业人员内部的关系,另一方面,职业道德又可以调节从业人员和服务对象之间的关系。

2.有助于维护和提高本行业的信誉。在信息时代背景下,餐饮企业的信誉度食品卫生安全状况基本上是在一个透明的状态,消费者可以在网上搜集到具体企业的实际情况。一旦出现食品卫生安全问题,会在短期内迅速传播,除了对企业自身的经营造成影响外,还会对食品行业形成打击。通过上述分析,可以确定的是餐饮从业人员的职业道德起着决定性的作用,只有从业人员表现出良好的职业道德,才能够帮助企业树立良好的口碑,维护本行业的信誉。

3.促进行业的发展。员工素质主要包含知识、能力、责任心三个方面,其中责任心是最重要的。而职业道德水平高的从业人员其责任心是极强的,因此,职业道德能促进行业的发展。

4.有助于提高全社会的道德水平。职业道德培训作为我国普及开展的一项“工程”,根本目的在于提高社会面各行业、企业从业人员的职业道德素养。对于餐饮从业人员而言,组织开展相关培训是为了优化从业人员群体整体的职业道德,再通过不断的积累,以及和其他行业的交流中,对提升全社会道德水平起到促进作用。

三、提高饮食从业人员的职业道德的路径

餐饮从业员工的各种道德内容必须紧密联系在一起。教育和司法监督必须结合起来,加强道德教育,提高职业道德,增强社会责任感,消除餐饮行业食品卫生安全隐患。加强全社会食品安全科学教育,公开宣传食品安全诚信,推动建立从业人员的职业道德,继而促使消费者可以逐渐形成信任。提高社会诚信意识,做一个诚实的餐饮从业人员,确保消费者得到良好的服务,营造一个人人重视职业道德、社会责任和餐饮安全监督的舆论氛围。加强餐饮员工的道德培训,有关部门和餐饮店应当建立完善的培训制度,对餐饮所有从业人员进行

服务和食品安全方面的培训。

(一)从本职工作出发,培养和提高职工忠于职守、爱岗敬业的职业理念

职业道德是每个员工在工作中必须遵守的行为准则,反映了员工与服务业之间最全面的社会关系。爱和奉献是职业道德的基本要求,顾名思义,员工热爱自己的工作并认真对待。这种精神让员工能够专业地工作,在正常的岗位上取得良好的效果,释放出意想不到的能量。的确,许多人找不到理想的职业,但为了满足社会的需要,他们必须做一些自己不喜欢的事情,因此必须认识到基于社会需求的工作的积极重要性。对工作的兴趣和热爱逐渐增加,通过适当的道德和物质鼓励,确保勤奋、奉献和对工作的自觉承诺。相反,如果员工不喜欢自己的工作,不喜欢“每天工作,每天忙碌”的工作,他会感到疲惫,改变主意,这不仅让他很难做到保持基本的职业道德,而且让他很难专心且认真从事工作活动。

(二)以企业文化建设为抓手,提高职工团结诚信,追求卓越的职业素养

职业道德作为员工素质的重要方面,是餐饮文化的重要组成部分。同样,餐饮文化对员工素质的影响也不容忽视。例如,乌龟速度很慢,但它的素质、挑战性和耐力都很好,敢于一步一步地挑战。尽管兔子跑得太快,但它还是盲目地傲慢和鲁莽,在乌龟脚下迷了路。因此,餐饮行业也应该在进行从业人员的培训时结合龟兔赛跑的故事,考虑从业人员道德素质等方面培训的重要性。

餐饮文化需要考虑如何在激烈的市场竞争环境中提高员工的能力和职业道德,我们相信,餐饮业不仅可以进一步加强文化建设,还可以以先进人才为榜样,组织不同层次、不同类型的报告和培训。餐饮业恢复“比较、学习、追赶”的帮助和超越”是广大员工的共识,是培养和提高员工素质的机会,主要体现在以下几个方面:员工必须明白,只有船夫才能快速、稳定地驾驶公司的船只。对于餐饮业来说,良好的声誉是保持餐饮行业长青发展的重要组成部分,持续追求卓越是员工和公司想要发展的核心品质。精神在人类发展中扮演着重要角色,商业发展也是如此,它可以激发员工的工作积极性,增强凝聚力,集中公司的力量,树立良好的企业形象。因此,培育良好的餐饮文化对于培养高素质人才、促进餐饮业快速健康发展具有重要意义。

(三)严格强化管理,规范职业道德建设运行机制

完善并严格执行各项管理制度,规范员工职业道德和行为习惯的形成过程,自觉尊重职业道德,将职业道德转化为职业道德,为标准的指导和实施营造良好氛围。在员工自我意识和行为准则的基础上,培养员工的行为和责任感,在内隐迁移的基础上培养员工的自我意识和行为准则。严格加强管理,妥善组织不同工作场所的劳动争议,鼓励员工继续积极开展返工和劳动争议工作,为员工提供积极观察、分析和善于工作的激励和奖励。这些措施不仅为有效的工作奠定了基础,还为帮助他们履行义务提供了平台。

四、怎样提高饮食从业人员的职业道德

关于饮食从业人员的职业道德,涉及内容较多,诸如在面对消费者时的语气应当柔和,在介绍菜品时应当耐心,同时通过和消费者交流推荐菜品,主动维护和消费者之间的关系。而在处理视频原材料时,则应当保有主动监督意识,坚决不使用过期材料,尤其是变质的瓜果蔬菜。具体措施方面,应当从以下几点落实开展:

1.饮食从业人员应树立“三心”,用“三心”来不断完善自己。具体而言,“三心”首先是要求从业人员保有良心,即清楚自己所从事行业的特殊性,优先考虑食品卫生安全问题。其次,则是从业人员

需要在面对顾客时始终保有爱心,即从消费者的视角为其提供服务,主动推荐菜品,提供延伸服务,促使其可以有一个舒适的用餐过程。最后,从业人员需要保有责任心,主动承担起企业运营、食品卫生安全,以及消费者权益保护的责任。坚持“三心”,才可以获得更好的发展。

2.要经常换位思考,不断培养自己。做饮食的一般体会不到自己受害被坑的感受,体会不到消费问题饮食的气愤。想得多一点的是“我花了成本,我得收回成本。”换位思考,会让人有不一样的感想,不一样的行为,将吃了麻辣后拉肚子的想象是自己的亲人,将吃了含三聚氰氨奶粉后得结石的患者想象成自己的家人,还会去那么做吗?

3.在短期的经济效益与企业的长久发展的矛盾中寻求有机结合,不断提高自己。三鹿奶粉出了三聚氰氨事件后,相关人员被严厉追责,企业迅速倒闭。我有一个朋友早几年前做鸭脖子、鸭脚板等麻辣饮食,开始几年做得风生水起,生意非常好,后来人员调整,请自己的父亲掌勺,煮锅,父亲心痛儿子的成本太高,将规定要放的料都减少了,结果味道相差很远,生意越来越差,后来不得不将店子转手他人。这些道理都说明了一个事实,不能只图眼前利益,而要考虑长远发展,只有真正将企业做大做强了,既对消费者负责,也对社会有益,同时也能给自己带来利润。

4.突出企业第一责任人主体,在饮食行业诚信体系建设中不断修炼自己。饮食生产经营企业不同于其他服务行业,由于涉及到消费者个人的食品健康问题,作为法人需要切实提高针对员工的职业道德培训工作,开展诚信经营,树立“诚实立身,信誉立业”的良好形象,要加大从业人员的培训力度,加强法律法规和行业职业道德建设,提高从业人员素质,规范行业管理,形成了饮食行业“生命至上、安全为先、合法获利、取之有道”的良好道德风气。以职业道德作为引领,不断强化管理,加强行业自律,完善各项工作制度,促进长效机制的建立。相关职能部门要着力推进饮食生产经营企业信用评估机制建设,建立饮食从业企业诚信档案,对不同信用等级饮食企业实行分类等级化监管。

结束语:

加强职业道德修养可以促进该领域的进步,每个行业都有特定的客户和服务,尤其是餐饮行业,必须根据客户的兴趣和需求进行设计。行业的职业道德体现在员工的职业道德水平上,因此加强从业人员职业道德建设是塑造行业形象、反映行业服务质量、维护行业道德声誉、促进行业进步的必要条件。因此,我相信能够做到以上几点,我们的饮食从业人员的职业素养和职业道德一定会有很大的提高。

参考文献:

- [1] 周雅敏. 浅谈食堂餐饮行业职业道德的树立和发展[J]. 商业文化, 2016.
- [2] 李大卫. 浅析餐饮业服务员的职业道德[J]. 商品与质量: 学术观察, 2013(5):4.
- [3] 李蜜. 小餐饮业经营者职业道德良知问题研究[D]. 湖南师范大学.
- [4] 黄志豪. 提高从业人员职业道德 从源头解决食品安全问题[J]. 大观周刊, 2012(19):2.
- [5] 赫清. 关于加强食品生产企业员工职业道德建设的几点思考[J]. 理论界, 2012(2):3.
- [6] 罗红秋. 浅析职业道德对餐饮企业经济效益的作用[J]. 华章, 2011(10).