



2009汇集协会商人培训项目

餐馆经营

- Août 2009

CHEN Linliang
ZENG David

姓名

单位

电话

邮件



目录

1. 法国华人餐馆行业介绍.....	1
2. 如何开一家餐馆.....	3
3. 法国餐馆行业规范.....	5
4. 个案讨论.....	9
5. 工具.....	12

1. 法国华人餐馆行业介绍

!! 据估计，现今全法亚裔餐馆（主要指华人餐馆）大概有九千多家，其中巴黎大概一千多家，外省近八千家。其中中餐馆超过五千家。

■ 历史简介：四个主要阶段

- 清末民初，在巴黎三区已经有华人开中餐，不过规模很小。
- 二战结束后，法国经济复苏，华人餐馆也有所发展。主要以浙江人，尤其是青田人为主。
- 六十年代，随着东南亚移民的大量到来（越南入侵柬埔寨），其中的华人移民开了很多餐馆。另外，还有些上海人开办了一下规模较大的餐馆，不过效果不佳。
- 七十年代后大陆新移民陆续到来，他们大量开办中餐，使得华人餐饮业进入了一个新阶段。

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

1

■ 经营特点：

- 外省的中餐：
 - 遍布法国各个城市
 - 规模较大，一般两百个位置左右，有些上五百。
 - 装修比较豪华
 - 份量足价格低
 - 竞争激烈（大鱼吃小鱼）
 - 菜式上传承了东南亚华侨的粤菜菜系
 - 多为家庭式经营
- 巴黎华人餐馆：
 - 规模较小
 - 价格比外省更加便宜

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

2

1. 法国华人餐馆行业介绍

■ 一些问题:

- 市场饱和，无序竞争;
- 长期低价策略，价格偏低;
- 菜系上大多传承自粤菜或改良的粤菜，菜式较单一;
- 菜式和经营模式雷同，缺乏个性和特点;
- 管理、经营和服务水平有待提高;
- 存在使用黑工和“偷支票”等非法现象;
- 卫生水平有待提高;
- 厨师特别是中高级专业厨师短缺
-

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

3

■ 法国中餐的可能出路:

- 专业化、本土化（发挥中国美食传统，融入法国饮食文化）;
- 向精致工艺、良好口感、出众口味方向发展，向中高档餐饮业看齐;
- 低档中餐可以以经营速食为主，以优质、快捷、健康取胜，走联合发展道路（比如品牌连锁）;
- 通过多种营销手段改善中餐形象，提升中餐品牌，进一步开发和开拓市场;

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

4

2. 如何开一家餐馆

■ 需要的条件:

➤ 人的条件:

- 厨艺（厨师）；
- 体力和时间；
- 服务精神，耐心倾听，抗压能力；
- 基础管理能力：会计，采购和库存，人员等
- 职业培训或者经验；

➤ 物的条件:

- 好的餐馆店面；
- 布置装潢（桌凳，碗筷等）；
- 符合卫生和安全规范的设备和场所（厨房）；

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

5

■ 准备步骤:

➤ 一些思考:

- 考虑经营类别（传统、外卖、加盟连锁等）；
- 考察目标客户（选择店面时）；
- 考察竞争对手（选择店面时）；
- 考察供应商（选择店面时）；
- 考察周围的热点场所（时间、人流等）

➤ 选择场所:

- 大小 **位置**；
- 接手方式（买还是租Fonds de commerce）

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

6

2. 如何开一家餐馆

■ 准备步骤:

➢ 装潢:

- 根据餐馆特色和客户定位等综合考虑装潢风格;
- 个性、舒适、风格统一;

➢ 设备:

- 冷藏设备（存储，冷藏）;
- 加热设备;
- 清洗设备;
- 餐具：杯碗碟盘，餐巾桌布;
- 家具：桌椅、装饰品
- 电脑设备：电脑、结帐、会计、管理软件等

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

7

■ 准备步骤:

➢ 关于人员:

- 有很多学生从业;
- 人员稳定性差;
- 可以考虑采取一些激励措施;
- 厨房人员一般工资固定;
- 服务人员根据法律可以收小费或客户提成

■ 成功的条件:

➢ 地理位置好;

➢ 菜色香味全;

➢ 接待和装修有风格特点;

➢ 菜单和价位合理;

➢ 服务质量好;

➢ 广告投放准确有效;

➢

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

8

3. 法国餐馆行业规范

■ 卫生规范:

➤食物储藏:

- 存储/Stockage/Froid positive: 配备温度计，早晚各检查一次，温度保持0-4摄氏度
- 冷藏/Conservation/Froid négative: 不能高于-18摄氏度，冷冻食品必须放在冷藏室
- 新鲜食品和冷冻食品不能放在一处;
- 需要将食品从包装箱取出放到塑料小箱子里

➤标签和货单:

- 食物需要有包装信息的序号和保质期限
- 食物用完后，其序号和保质期限要保存两到八个礼拜
- 易变质食物送货单要保存六个月，不易变质食物的送货单保存五年

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

9

■ 卫生规范:

➤冷藏室:

- 里面不得有任何纸箱木箱
- 不得放任何过期食品
- 不可以冷藏预包装出售的新鲜食品
- 先用的食品放外面或上面

➤其他:

- 天然食品和熟食，如果包装不密封，那么必须存放到有盖容器里，或者用食品薄膜密封，并注明密封时间

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

10

3. 法国餐馆行业规范

■ 卫生规范:

➢ 厨房卫生:

- 必须建立清洁值日表，并严格遵守；
- 所有垃圾要放到脚踏式垃圾箱，食物包装不能丢弃在工作场所；
- 必须安装一个带自动水龙头的盥洗池，配备洗手液、一次性干手纸和消毒过的指甲刷；
- 定期检查煎炸用的油，不可以把油直接倒在管道中；
- 厨房里绝对禁止吸烟和养动物。

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

11

■ 卫生规范:

➢ 防止细菌繁殖:

➢ 细菌：4度以下在睡觉；过了4度睡好觉；

63度以下很热闹；过了63度死翘翘

- 加热必须到63摄氏度以上；
- 早晚检查存储和冷藏室温度；（合理温度范围？）
- 监控产品的有效期限；

➢ 熟食存放：在外存放不可以超过2小时（4小时后细菌开始大量繁殖）

- 做好的熟食要在15分钟内保存起来
- 保存温度要控制在10度以下
- 0-4度间最多可以保存三天

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

12

3. 法国餐馆行业规范

■ 卫生规范:

➤防止卫生污染:

- 穿工作装，接触熟食和生食要用不同的围裙;
- 勤洗手（饭前便后，工作前，打扫后）
- 洗好手（洗手液，指甲刷，干手纸）
（细菌5分钟之后晕倒，10分钟之后才死翘翘）
- 生食和熟食要分开处理和保存;

➤清洗用具:

- 要用打扫用具蘸漂白粉/Javel配制的消毒水;
- 厨具：用洗洁精先刷再冲，然后配置Javel消毒十分钟，最后冲晾。
- 绞肉机，切割机等设备要拆卸之后用同样方法清洗

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

13

■Label Qualité Asie认证标准

（亚洲咖啡吧旅馆餐馆外卖店联盟/UCHRA）

➤门面和张贴:

- 门面和露天座整洁
- 张贴营业时间、消费标准、菜单套餐、付款方式等;

➤卫生:

- 门窗、墙面、地板、天花板的整洁;
- 洗手盆整洁，备有冷热水、洗手液、干手设备和垃圾桶;
- 厕所整洁且设备良好，男女分开，且备有卫生纸和干净扫把;

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

14

3. 法国餐馆行业规范

■Label Qualité Asie认证标准

(亚洲咖啡吧旅馆餐馆外卖店联盟/UCHRA)

➢餐厅和餐具:

- 窗户、窗帘、窗帘布整洁良好;
- 餐桌、椅子整齐、整洁;
- 询问台和吧台整洁有条理;
- 餐厅整体布置和谐,无噪音;
- 备有儿童椅、婴儿椅;
- 餐巾、餐布、杯碗、刀叉筷子等整洁且有质量保证;

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

15

■Label Qualité Asie认证标准

(亚洲咖啡吧旅馆餐馆外卖店联盟/UCHRA)

➢厨房卫生和安全:

- 装备: 工作服、非手动式水槽、冷藏室、存储室、冰箱、灭火器等;
- 要求干净状态: 以上装备及其他厨房设备设施,特别是油烟机过滤网、垃圾桶、切菜板、洗碗洗杯槽等;
- 工作人员本身清洁(指甲、头发等);
- 全部菜式现做或者来自供应商;
- 厨房整体的整洁: 地板、墙面、天花板
- 灭火器在有效期内;

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

16

3. 法国餐馆行业规范

■用工规范

➤聘用：

- DUE申报：聘用/工作之前的8到1天内
(URSSAF的聘用申报，可以由会计处理；最迟要在工作前1天)
- 把文本工作合同交给员工（工作后2天内）；
- 社会保险登记（非职工类，比如老板/RSI、学生等）：录用后8天内
- 新录取员工要在试用期内做体检
- 必须根据聘用先后顺序登记所有的员工，员工离开后信息保留5年

➤禁止用黑工

- 禁止没有进行RCS登记或行政申报（比如税务局申报）的盈利活动；
- 聘用时没有申报，没有出具工资单或者出具双份的工资单都算黑工；
- 惩罚：个人：3年监禁和45 000欧元罚款；双方当事人共同承担各种税费。

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

17

4. 个案讨论

■ RestoGolf.fr

➤ 为什么RestoGolf能够成功？

- 主题餐馆，集中西餐、高尔夫运动和商业于一体，特色鲜明；
- 选址于商业中心，餐馆规模较大，装修精良；
- 休闲、运动和餐饮结合，各种菜式、自助和烹饪结合，满足各种个性化需求；
- 餐馆设施特别设计生产，自用和销售结合；
-

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

18

4. 个案讨论

■ ZenGarden

➤ 为什么ZenGarden能够成功？

- 禅文化主题明确，个性突出，赋予文化气息和吸引力；
- 装修考究（圣唐古驿事务所），尽显中国传统家居的雍容大度；
- 菜式繁多、菜品讲究（川沪京粤菜系齐备；“禅花”、“思乡”等获得过上海国际烹饪艺术大赛金奖）；
- 位处八区黄金地段，紧邻中国驻法大使馆；
-

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

19

■ 某Bretagne小城的餐馆

➤ 事情经过：

- 老板在巴黎有工作。居留更新有些问题，不过还是投资开了这个大餐馆。
- 餐馆在一个很小的城市，有300多个位置。
- 老板对餐馆经营毫无经验。不过他找到了一个很好的大厨和其他人手，其中有他的中国朋友、留学生还有两个法国人。
- 老板另外聘用了一个法国人，不过三番五次之后都没有给她老公合同。
- 但是大厨和好几个中国人都没有居留，开张2个月左右警察来查，把大厨和二手都带走了。
- 之后URSSAF和Gendamerie又来查，结果8个工人只有一个有报工。
- 之后老板先付清了中国工人的工资，两个法国人要等几个礼拜之后再支付。于是其中一个法国人把老板告上法庭。

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

20

4. 个案讨论

■ 某Bretagne小城的餐馆

➤ 老板的问题在哪里？

（根据一位法国朋友的分析）

- 居留更新有问题时还做这么大的投资，太冒险。
- 小城市容不下这么大的餐馆。
- 不遵守用工法律，聘用无证大厨，不申报用工。（特别是请无证人士做大厨，风险太大。如果大厨出了问题，餐馆怎么办？）
- 员工队伍不稳定，素质不够。（留学生来去无常，一些中国员工法语水平太差，无法和顾客交流。）
- 老板在餐馆经营时仍然跑到巴黎去打工，因小失大。（如果老板在场，那么行政手续的问题可能可以及时得到解决。）（如果老板在场，可以更好地管理和协调员工，特别是法国人和中国人。）（如果老板在场，可以更好地监督员工的工作，因为事后发现有人偷窃柜台现金。）

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

21

■ 日本餐外卖连锁

➤ 法国人开办的日本餐外面连锁为什么能够成功？

➤ 为什么中国人有这么多的日本餐馆却还没有大规模的连锁品牌？

■ 为什么在法国高档的中餐馆很少？

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

22

5. 工具

■ 餐馆日常记录表格(月)

	1	2	3	4	5	6	7	31	Total
客人数														
平均消费														
现金支付														
支票支付														
银行卡支付														
饭票支付														
Total														
柜台/Caisse														
银行/Banque														

■ 餐馆日常温度记录(月): 冷藏室/Froid négatif

	Date	1	2	3	4	5	6	7	31
NON CONFORME	-11C												
	-12C												
	-13C												
	-14C												
	-15C												
	-16C												
CONFORME	-17C												
	-18C												
	-19C												
	-20C												
	-21C												



汇集协会

成立时间：2003 年 2 月 19 日
(正式刊物编号 1571)

汇集协会致力于协助移民群众融入法国社会与公民生活。协会由一群中国浙江温州的年轻人所发起，从中积极协助华人的社会融入，并且进一步开放给所有在法国领土定居的外国人。

协会计划推展有六大面向：

- 人道：致力于个人与周遭环境的发展。
- 社会：透过积极参与当地社会生活，增进各项权利及公民权的认识与使用。
- 语言：增进法语学习与个人自主。
- 文化：促进与法国人民的接触交流，有助于开放接纳不同文化。
- 经济：透过就业与创业之法律与法规的协助，增进移民的社会融入。
- 社会科学研究：让法国社会认识中国浙江移民的生活。(与巴黎高等社会科学院之社会学分析与介入研究中心 CADIS-EHESS 合作的社会人类学研究计划)

2006-2007 年度，汇集协会获得巴黎市政府、巴黎市警察局、巴黎大区 (Ile de France)、国家福利局 (CAF)、促进融合与反歧视推动支援基金 (FASILD)、欧洲社会基金 (Fond Social Européen) 等单位的经费补助。其余经费则来自华人的捐款、会员入会费以及协会提供各项服务所酌收的费用。2006 年 9 月，汇集协会已有六名工作人员以及三十多名义工支援会务运作。

联系方法：

Association HUIJI 汇集协会
5-7 rue du Moulin Joly, 75011 PARIS
地铁站：Couronnes (ligne 2)
电话：01 43 55 43 24
电邮：assoc.huiji@gmail.com
网站：www.huiji.org

汇集协会商人培训项目联系人：陈林亮

电邮：linliang.huiji@gmail.com 电话：0634155687

汇集协会商人培训项目

汇集协会免费商业培训是一个通过基础商业培训促进华人融入的免费社会服务项目。项目由汇集协会主办，法国社会和谐平等中心 ASCE 和巴黎市政府融资，资深专业人士共同参与。关于培训的具体安排和内容请关注协会网站。

项目介绍:

2007 年八月，汇集协会的一项关于在法中国商人培训的社会调查显示，在公司开办和经营相关知识和手续方面，在法中国商人有着广泛的培训需求。为了帮助中国商人更好地了解办理手续和改善企业经营，汇集协会多方调动资源，向法国官方申请项目，与巴黎工商会 CCIP 合作，邀请法律、会计和管理咨询专家参与并广泛联系商界人士。

培训内容从广大华人的实际出发，部分参考 CCIP 课程，注重实用性和操作性。课程由经济管理硕士和各领域专业人士共同讲解和回答问题。讲解以中文解说为主，辅以法语词汇。去年 9 月初的免费商业培训共有 38 位华人参加，培训的内容和效果受到了大家的一致好评。今年 6 月的项目报告会议上，巴黎市政府和法国社会和谐和平等促进中心 (l' Acsé) 的代表们对项目也给予了十分的肯定。

团队介绍:

- 陈林亮：浙江大学本科毕业，巴黎十二大国际贸易硕士，法国路桥工程师学院企业创新硕士
- Richard BERAHA: 法国 Cogef 咨询公司创办人和前总裁，法国社会学研究人士，专注于移民研究特别是法国温州移民领域，曾在法国做过当地少数社群研究，另外他也是汇集协会现任主席。
- Michel Bouilly: 法国资深律师，在八区有自己的律师事务所，公司和商业租赁领域专家
- 赵九伟：会计专业毕业，有丰富的会计工作经验，特别是针对法国华人公司的方面。
- ZENG David: 餐饮专业毕业，参加过法国餐饮协会的专业培训，有着丰富的餐饮业工作和经营经验。

内容介绍:

- 开办公司：介绍开办公司的相关手续和办理方法、公司类型的选择、相关办理机构和帮助信息等。
- 公司税务：公司会计基础及其基本流程、基础税务知识、纳税手续和方法以及一些相关问题探讨。
- 商铺租赁：介绍法国商铺租赁及其一般规则介绍，商铺买卖、租用的一般手续和方法、商铺的估值等。
- 管理和销售：介绍商业销售技巧、商业管理基础及一些常用管理方法和工具的介绍等。
- 餐馆经营：餐馆行业及相关规则介绍，特别是关于餐馆的卫生管理规范 and 用工制度，以及实例探讨等。