

**厨师股票一般多少 - 三个人合伙开餐饮，总共35万，我出5万块钱，占股份多少，假如一个月赚20000，我能分到多少?-股识吧**

**一、三个人合伙开餐饮，总共35万，我出5万块钱，占股份多少，假如一个月赚20000，我能分到多少?**

5/35占14.3%， $20000 \times 0.143$ 等于分2860. 毛利是总收入减去你的原材料的成本，纯利是要从毛利中扣除掉人工工资，水电费，缴纳的税，设施(凳子椅子厨具)的折旧，还有装修等全部费用

**二、与一个厨师共同出资开餐厅,厨师除了正常占股外还想要技术股，他应该占多少技术股?（非专业技术）**

每月多给他叁仟元

**三、我在饭店当厨师。老板说给我2成股份还加上工资。这怎么算的啊。有大神吗。或者这样好不好。吃股份工资低**

工资加股份，那就说收入十块你有两块，工资另外算这个待遇不错啊

**四、一般火锅厨师技术入股占比多少合适?**

没有工资只有股权的大约15%；  
带工资的3~7%，视店的大小而定！

**五、学习股票难还是学习厨师难**

厨师难 厨师要最少要三年才能出师

## 六、最赚钱的行业？

厨师呗，近两年，餐饮行业火爆，厨师当然也就成了抢手货了，什么就业、高薪都不是问题，面对社会巨大的就业压力，厨师行业的优势明显、强力绝对热门，现在又有沈阳新东方烹饪学校这样的大品牌、良好口碑的培训学校，根本不用担心会学不到好的技术，2011厨师绝对够吃香。

## 七、厨师入干股应该给他多少股份合适？

看水平和对你酒店的重要性。

一般是10%-15%

## 八、厨师薪水：低底薪+股份，这个股份如何算？是利润的比例，还是投资比例？

肯定是利润的比例啊。

他不投资你还得想办法让他好好的给你干活。

我发个故事给你吧，我收藏了好几年的经典故事相信看完后你就知道怎么给厨师发工资了。

这个问题应该给加分的。

一碗牛肉面的思考 我跟朋友在路边一个不起眼的小店里吃面，由于客人不多，我们就顺便和小老板聊了会儿。

谈及如今的生意，老板感慨颇多，他曾经辉煌过，于兰州拉面最红的时候在闹市口开了家拉面馆，日进斗金啊！后来却不做了。

朋友心存疑虑地问他为什么。

“现在的人贼呢！”老板说，“我当时雇了个会做拉面的师傅，但在工资上总也谈不拢”。

“开始的时候为了调动他的积极性我们是按销售量分成的，一碗面给他5毛的提成，经过一段时间，他发现客人越多他的收入也越多，这样一来他就在每碗里放超量的牛肉来吸引回头客”，“一碗面才四块，本来就靠个薄利多销，他每碗多放几片

牛肉我还赚哪门子啊！”“后来看看这样不行，钱全被他赚去了！就换了种分配方式，给他每月发固定工资，工资给高点也无所谓，这样他不至于多加牛肉了吧？因为客多客少和他的收入没关系。

”“但你猜怎么着？”老板有点激动了，“他在每碗里都少放许多牛肉，把客人都赶走了！”“这是为什么？”现在开始轮到我們激动了。

“牛肉的分量少，顾客就不满意，回头客就少，生意肯定就清淡，他（大师傅）才不管你赚不赚钱呢，他拿固定的工钱巴不得你天天没客人才清闲呢！”啊！结果一个很好的项目因为管理不善而黯然退出市场，尽管被管理者只有一个。

当我们把这个案例告诉给其他的朋友并讨论的时候，他们先是拍案叫绝，继而沉思，时而悲愤，时而慷慨陈辞。

通过以上的分析，我认为管理应该是这样的：1.底薪加提成，提高积极性；

2.不能把全线流程的权利都下放给大师傅，比如加牛肉；

3.建立有效的制度，包括奖赏和惩罚，制度根据顾客的满意程度和利润来建立；

4.大师傅的工资提成不能只和销量挂钩，应该和老板的利润挂钩，比如一碗面中老板利润的30%是大师傅的利润；

5.有效的沟通、激励，平时给大师傅精神的奖励，让大师傅认为自己也是面馆的主人。

## 九、学厨师三年可会，学炒股要多久才能成大师

和时间关系不大。

如果您有天赋，看几本书也用不了几个月，再模拟炒股练习实战，不出半年就出师了。

但股市想炒好，发大财，却很难。

这和一个人的运气，心态，炒股技巧，等等是密不可分的。

有人悟性高，炒股能赚大钱，不是说有个少女炒股一年就住上了别墅，开起了高级轿车了吗？有人一辈子也炒不好股，一入股市就被套牢，解套就花了他一辈子的时间，他的炒股生涯就结束了。

## 参考文档

[下载：厨师股票一般多少.pdf](#)

[《买股票要多久才能买到》](#)

[《股票多久能买完》](#)

[《农民买的股票多久可以转出》](#)

[下载：厨师股票一般多少.doc](#)

[更多关于《厨师股票一般多少》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/subject/6969576.html>