# 【餐饮部上半年工作总结】餐饮部上半年工作总结

来源：网络 作者：明月清风 更新时间：2024-04-28

*餐饮人员要做好日常的接待工作要有强烈的服务意识，做好总结以及时发现不足并改正。下面本站整理了：餐饮部上半年工作总结，仅供参考，欢迎大家阅读推荐！　　>餐饮部上半年工作总结　　20xx年，开展工作半年的时间以来，除进行正常的接待工作外，餐...*

　　餐饮人员要做好日常的接待工作要有强烈的服务意识，做好总结以及时发现不足并改正。下面本站整理了：餐饮部上半年工作总结，仅供参考，欢迎大家阅读推荐！

　　>餐饮部上半年工作总结

　　20xx年，开展工作半年的时间以来，除进行正常的接待工作外，餐饮部制定了适合自己的各项管理制度并狠抓落实，积极开展必要的培训工作循序渐进的提高员工素质，无论是接待能力还是员工的精神面貌都有显著提高，现将餐饮部上半年工作总结如下：

　>　一、加强内部管理工作：

　　1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

　　2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会（在武汉协助营销工作时中断），每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，130人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有2万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台；红安詹店财政招待省财政厅接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有100元钱的信封，立即上交餐饮部；厨师长在12月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

　　3、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

　　4、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

　　5、落实了卫生责任制，责任分区到人，改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人；安排专人分管部门内的男女寝室。

　　6、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

　　7、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

>　　二、加强员工福利方面的改善：

　　1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

　　2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

　　3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉OK，通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

　　4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

　>　三、合理改造硬件设施、设备。

　　1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫监部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。

　　2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

　　3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。

　　4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

　　5、添置布菲炉，增加饮食形式。

　　>四、在保证餐饮部正常运转的前提下，积极协助营销部开展工作，安排经理协助开拓营销市场。

>　　五、密切配合相关各部门做好各项接待和日常工作。加强团队协作，深化全局观念。

　　餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

　>　虽然今年的工作取得了一些成绩但是也存在很多困难和问题：

　　1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。

　　2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。

　　3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。

　　4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

　　5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。

　　6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。

　　7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

　>　在下半年的工作中，我们将要做好以下工作：

>　　1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。

　　2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。

　　3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。

　　4、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用餐就可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是中国茶（或者其他饮料）。

　　5、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。

　　6、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。

　　7、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《情定大饭店》和《五星大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。同时开展科普知识的影片或讲座，提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。

　　8、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。

　　9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。

　　>

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！