# 【餐饮部经理上半年工作总结】餐饮部经理上半年工作总结

来源：网络 作者：清幽竹影 更新时间：2024-05-04

*“民以食为天。”餐饮业近年来竞争极大，作为餐饮部经理，任务多，责任大。以下是本站为您准备的“餐饮部经理上半年工作总结”，供您参考，更多精彩内容尽在本站。>餐饮部经理上半年工作总结       时间过得很快，不知不觉半年已过去了，在...*

     “民以食为天。”餐饮业近年来竞争极大，作为餐饮部经理，任务多，责任大。以下是本站为您准备的“餐饮部经理上半年工作总结”，供您参考，更多精彩内容尽在本站。

>餐饮部经理上半年工作总结

       时间过得很快，不知不觉半年已过去了，在这餐饮行业竞争激烈的环境下，在酒店高层领导和部门经理的正确带领下，我们围绕着部门下达的经营指标“384万必保指标和480万力争指标”任务去奋斗。

　　回顾上半年我们接待了生日宴、婚宴、商务宴、会议、自助餐、和高规格的vip接待等、共完成了223万与去年同期相比增长了28万，但离力争指标的进度相比还需努力。现对上半年的工作总结报如下：

　　1 关注员工的思想动态，稳定员工的思想以保持良好的工作状态，去为宾客提供优质的服务，发现不足之处及时改正，并加以改进，关注每个员工的思想动态，定期的找员工谈心交流和做思想工作，深入了解他们的近期工作及生活情况，从中发现问题并解决。

　　2 加强员工的开口服务意识“沟通”是通往心的桥梁，拉近与客人之间的距离增进与客人之间的的沟通，并与此同时了解客人的喜好。

　　3 仪容仪表、礼貌礼节要求每天例会反复对员工进行检查与灌输思想，，特别是微笑服务，让员工意识到，微笑服务的重要性。

　　4. 为确保给客人营造一个干净，舒适的用餐环境，将一楼宴会厅的卫生分区域划分责任到人。

　　5 提高员工的积极性，和激发员工的潜在服务水平，制定了奖罚制度，和服务标兵的评比，以此来调动并鼓励员工积极上进的主动意识和热情的服务。

　　6 将餐具和布草责任到人并定期消毒和进行盘点，以确保餐具的不流失和损坏为下一当酒席做好充分的准备工作。

　　7 收集宾客对用餐的服务质量和菜肴的意见和建议反馈卡，并做好记录作为我们该进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉几率。

　　根据餐饮市场的需求，和酒店下达的指标任务，一楼宴会厅6月份进行扩建和改造，经打造升级后，将现在的服务水平，服务技能、和亲情化服务也将进行提升打造出一个综合接待能力较强的团队将我们改造过后的婚宴接待和规划好下半年的工作计划和经营措施：

　　1 根据一楼宴会厅改造后和客人的用餐服务要求的提升和服务的细节化将对员工的技能培训，开口服务意识培训、vip接待服务流程培训和亲情化服务，会议接待服务流程进行培训和提升服务水平。

　　2 将一楼宴会提升到多功能行的，在没有大型宴席时推出vip接待，大型会议、高规格的分餐制、自助餐等接待、开拓经营,发展增收渠道,扩大营业收入。

　　3 提升员工的开口意识和推销意识，增强员工效益意识,加强成本控制,节约费用开支。并要求员工付之行动。

　　4 对“徽州美食节”的接待工作做好准备，并让员工也熟悉掌握徽菜并了解其特色特点，才能更好的去推销给客人。

　　5 在工作中认真做好本岗位工作的同时经常到楼层上去学习和认识客人，对客的熟悉并与客人交流，提升营销能力。不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。

　　6 将零点餐厅，在原来的基础上打造出一个使宾客用餐，更温馨、更舒适。更人性化的用餐环境。

　　>

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！