# 精选酒店餐饮工作报告(推荐)(九篇)

来源：网络 作者：落霞与孤鹜齐 更新时间：2024-11-30

*精选酒店餐饮工作报告(推荐)一一、物资管理工作上半年，按照部门指示我分管物资管理。主要工作：1、对账面上对方所欠物资给予追回。前期账面物资盘亏现象严重，除去外单位所借用物品外，本单位部门和部门之间也有此类现象出现而且是长期借用甚至成为“死账...*

**精选酒店餐饮工作报告(推荐)一**

一、物资管理工作

上半年，按照部门指示我分管物资管理。

主要工作：

1、对账面上对方所欠物资给予追回。前期账面物资盘亏现象严重，除去外单位所借用物品外，本单位部门和部门之间也有此类现象出现而且是长期借用甚至成为“死账”。所以追回这些物资是工作上亟需解决的问题。

2、对酒水库合并和调整。在整合前本部门酒水库有两个，本着节约的原则将两个酒水库合二为一，并以最短的时间完成整合，紧接着对物品进行分区域归置和划分。以便在零取时做到快速、便捷和高效。

3、对寄存物资进行追认。外单位大量寄存的物品占据了不少空间，做了统计后联系相关人员限时取走物品，对剩余寄存物品进行集中寄存并做处理，节省了空间。

4、账实相符。第一坚持“抠“的原则，计较每一包餐巾纸，每一个打火机。第二当日事当日毕。能否做好消耗关系着物资管理的好坏。关系着成本核算的高低，间接影响着营业指标。特别是对于福渡酒账务的处理，通过排查最终弄清了物资去向，解决了二十多万的账务问题。

5、对调料库进行规范，严格存取。厨师领料凭领料单领取物品，并严格人员出入。保证物品先进先出，杜绝过期物品的出现。加强物料的流动性尽力做到减少库存。

6、做好卫生安全工作。安全和卫生，是工作当中不可或缺的两项，更是做好物资管理工作的根本。所以要深抓安全和卫生。消耗每天去做，每周一小盘，每半月一中盘，月末一大盘，以便能做好安全工作。卫生在每天营业结束后进行物资清理和补充，每隔3天进行一次卫生的例行检查。

通过整顿，物资逐步规范起来，各项数据日趋合理，物品丢失现象逐渐减少。遏制了物资管理的混乱局面的扩大化。使得酒水库成本、调料库成本同其他成本一样步入正常轨道。

二、会议工作

下半年，接受部门安排，分管会议工作。

主要工作：

1、物资盘点。对分管的会议物资进行分类清点，需要维修的一部分，折旧一部分，能够正常使用的一部分，破损一部分，外借一部分。对现有物资进行统计。

2、对员工进行积极引导。员工生活在一个组织当中或多或少内心会对工作、自身、他人等一时产生某些消极的想法，在察觉到这一现象时要及时同员工进行沟通，排遣员工内心的矛盾，给员工创造良好的工作氛围。

3、先理论后实践再稳固。以身作则，有任务带领员工一起干，尽可能让员工多的了解会议服务知识，尽可能让员工快速适应工作环境、掌握会议服务技能。

4、做好接待，内部接待和外部接待中热情对待每位客人，为每位客户提供位置指引，尤其是在对待外部会议的时候，严格按照会议需求，高标准布置会场，积极协调酒店各部门做好会议接待工作，并做好会议记录以及会后检查。

5、其他方面，在完成本职工作的同时，认真完成领导交代的任何一项工作，积极参加部门组织的活动。主动承担宴会摆台工作多次。提高本部人员活动参与的积极性。

自承担会议工作以来，会议收入，稳步增长。8月份任务指标69600，实际任务完成97139，完成率139%，9月份任务指标78600，实际完成任务104351，完成率132%，10月份任务指标79400，实际任务完成102352，完成率128%，11月份任务指标79400，截止到11月21日实际完成任务130955，完成率164%。而会议人员包含督导级在内仅有3名，三人月均创收10万以上，而且是净利润。好的发展离不开稳定，稳定的关键还是人心的稳定。人心稳定了，人就稳定了，发展就有了支柱。同时，在接触会议工作后，我们学到了更多的服务礼仪，也积累了很多的工作经验。

面对20\_\_\_\_年工作的大好形势那么我相信20\_\_\_\_年的工作一定会有更好的势头，下面对20\_\_\_\_年工作规划如下：

一、加强与领导的沟通，勤反馈，勤汇报，勤建议，勤互动。

二、加强自身学习，掌握更多的业务知识，弥补工作中的不足。

三、积极学习和借鉴同行的会议接待经验，提高接待水平。

四、强调自律，工作要做到领导在与不在都一样，甚至领导不在的时候工作做得更好。

五、强调积极主动的工作心态，严格落实计划。

六、开展季度活动：第一季度进行会议模拟活动，通过模拟找出在会议服务当中存在的不足，查漏补缺。

第二季度进行其他分部技能的掌握情况的总结性活动，使本部员工掌握多种技能，切实培养员工不仅会而且懂一专多能的能力。

第三季度对有能力，有责任的员工进行挖掘和培养。

第四季度通过引导，培养员工四个能力暨独立解决问题的能力，信息资料收集的能力，客观对待事件的能力，勇于接受份外之事的能力。

**精选酒店餐饮工作报告(推荐)二**

大学实习是学生在大学学习一半课程后最重要的实践环节。为了更好巩固提高学生在学校所学的相关知识，培养学生的基本工作技能，我们在大三下学期进行了为期半年的实习。我们从实际生产中获得知识和技能，培养劳动观念和务实作风，最重要的是通过实习锻炼自己的能力，学到在课堂中学不到的东西，以及将理论联系实际，巩固在学校中所学的知识，提高处理实际问题的能力，了解一些关于服务实操的主要内容，这些对于我们在今后的工作和学习生活中都有及其重要的作用，也让自己在毕业后能够较快适应社会，处理好人际关系与社会顺利接轨做好准备。通过这次实习，我比较全面的了解了酒店的组织架构和经营业务，接触了行行色色的客人，同时还结识了很多很好的同事和朋友，他们让我更深刻的了解了社会，他们拓宽了我的视野，也教会了我如何去适应社会、融入社会。

20xx年2月20日到20xx年8月20日实习单位：我们实习的单位是佛山三水金太阳酒店。金太阳酒店力争打造成具有世界水平的、配套设施最齐全和最现代化的五星级酒店。酒店管理服务理念推崇现代专业管理和尊崇人性化服务，倡导以客为本和服务贴心。主打健康、绿色、时尚、温馨概念，最大限度满足多层次客户需求。酒店实行部门经理负责制，由经理统筹安排，各分部主管管理本部门事务，与其它部门密切配合，合作完成工作。

我在酒店客房部实习：在上岗之前是要经过培训的，而培训的主要内容就是怎样铺一张床。教我们铺床的就是我们的主管，铺床时每一步都有要求，而整个铺床的过程包括：甩单、套被子并铺平、三线合一和套枕套都必须在3分钟内完成。首先是甩单就很困难，一般要求是一次完成，并且保证传单的中线要和整张床的中线重合。然后是给床单包角，即把床单整齐的包进上下两个床垫之中，这里要的是不能让床单和床垫之间有空隙，否则床单将不能保持平整。接下来开始套被子，这个也很讲究，也很有技巧性，即只要把被子和被套的角相对应，然后用力甩几下就行，其他可以细节整理，应该主要的是被子的中线要和床、被单的中线重合，这就是铺床过程中的“三线合一”。做完了这些，最后一步是把枕头放进枕套里，要保持饱满的一面朝向床尾，而且枕套的开口的方向朝向窗户。培训该记得都记得很清楚了，该怎么铺床也学会了，主管就让我们独自干活了。

可是当我正式去客房部工作时才发现客房部服务员的工作还不仅仅是铺床那么简单。客房服务员的首要任务是清理客房，清理客房也是有一定规范可寻的。实习期间了解到，服务员进房间首先要敲门，进门之后第一步是打开窗户，然后收拾垃圾，倒掉，接下来就是开始整理床，要撤下已经被客人用过的被子、床单和枕套等，按照铺床程序一一换上，这一切结束后，开始打扫卫生，要注意的是

这里湿布一般擦木制家具，干布则擦金属和玻璃制的家具，每一个小地方都不能放过，整体上擦拭次序呈环形，整个过程中还要把各种家具器皿归回原位，还有检查房间里消耗了多少日用品，很细节的事情，如电话应该摆放在床头柜之间，放在便条纸上的笔头如何朝向，擦镜子时应注意斜着看几眼，来检查镜子是否干净等等。房间里都打扫完之后，最难的就是收拾卫生间了，这也是我最不愿意干的，卫生间的玻璃上都不能有水印，五金上也一样，更难的是地上不能有头发丝，这一切都结束后，要把卫生间的东西补齐，擦拭时，不能放过任何细节的地方。在整个清理过程中都要认真对待，打扫过之后，要用吸尘器清理地毯，这里还要让吸尘器的吸口顺着地毯的纹理移动，这样就既不会损坏地毯又能打扫干净地毯。最后一步就是把房间消耗掉的物品补上，如果有丢失的物品，则要记录，并上报主管，在客房服务员工作时，我还了解到每个员工都要有安全意识，服务员要知道，一般的消防意识，额外地服务员还应对本酒店和本市比较了解，这样会为客人提供更多意想不到的服务，让客人满意。

1、我在客房部这段实习中可以明白，客房部服务员的工作量是很大的，而另外的客房部的领班、主管和经理都是从基层服务员干起，一步一步走上来的，对基层的工作很了解，也很熟练，主管就曾亲自给我做铺床示范，动作麻利，而且每当酒店接待重要的客人时，通常是主管甚至经理亲自整理、打扫房间，丝毫不疏忽，从这里看，实践和细节是贯穿酒店每个员工很重要的东西，在领导们的指导下，逐渐成长的我十分感激领导们在我身上所做的付出。

2、实习让我们对社会有了新的概念，这个社会是如此的复杂，有时候会让人感觉到身心疲惫，在酒店实习的后来一段时间里，我变得沉默寡言了。因为我发现面对这样的大千世界我的想法和观点是如此的幼稚，我的胸襟还不够宽广，我只能静静地去观察，去感受，去磨练。我没有和家里人说，自己实习具体是做什么，我怕他们知道后会伤心，做的时间长了，我的思想也放开了，我只把实习才当做是体味社会和人生了。从社会的最底层做起，在进行实践的同时，感受社会上的人情事理，积累社会经验和处世之道，了解人际关系的复杂，也许这才是实习生活中最重要的。实习的生活就像是一个放大镜，不仅让我看到优秀的一面，更重要的是将你在各方面的缺点与不足，毫无保留的放大出来。

3、服务意识的提高对于酒店等服务行业来讲，服务质量无疑是企业的核心竞争力之一，是企业的生命线。高水平的服务质量不仅能够为顾客留下深刻的印象，为其再次光临打下基础。而且能够使顾客倍感尊荣，为企业树立良好的品牌和形象。通过酒店组织的培训和平时部门的强化练习，锻炼了我的服务意识，养成了面对客人泛出微笑的好习惯；学会了用标准的礼仪礼貌待客，更明白了学好外语的重要性。

4工作独立处理能力提高，通过这次实习，我深切的了解到，必须学会自己有能力的事情自己做这个道理。只有培养自身的独立能力，才能在工作上得到进步。在工作上，有问题、有不懂得应该大胆请教同事，而不是不懂装懂。独立工作积累经验，最后得到的才是最适合自己的东西。

5、突发事件应变能力提高，在客房部工作，每天都必须做好作战的准备，因为作为一名服务员，每天面对不同的客人、不同的事件，入住的客人中，不免会有些不大礼貌的客人，甚至会口出恶言的，面对这样的情况，要如何安抚客人的情绪，同时也要保护酒店的利益，与自身的安全，对于我来说又是另外一个考验。

感谢学校的领导和老师们为我们安排这次实习，为我们的社会实践和未来的工作指明了道路和方向。感谢酒店给了我这次实习的机会，使我提高了实践能力和社会经验，感谢和我在金太阳酒店一起实习的其他同学，我们在这几个月里互相照顾、互相帮助，让我觉得很温暖，还要感谢我的爸爸妈妈吗，实习期间有很多次都不想坚持了，是我爸妈的帮助和鼓励，让我有了更大的动力去奋斗，让我觉得我一定要更加努力，一定要做出成绩，让他们为我而骄傲。

短短几个月的时间眨眼间过去，很快就结束了我的工作历程，回首竟有些留恋，经理的教诲指导，主管温和的微笑，那些和我们一起服务过的服务员，都让我牵挂难忘。这为我以后步入社会奠定基础，它是我从学校向社会跨越的一个平台，因为有他们的指导，才使得我顺利完成了这次工作。经历此次工作，我学会了细心认真地去生活学习，学会了如何待人接物，在生活的道路上，不经风雨怎见彩虹，今后我将珍惜每一次机会，勇敢地挑战自我，完善自我，让自己成熟起来。

**精选酒店餐饮工作报告(推荐)三**

忙碌而充实的20\_\_年即将过去，充满希望的20\_\_已经到来，这一年里，我们餐饮部在酒店领导的正确领导下，取得了不错的成绩，现将这一年的工作总结如下：

一：确立日常管理计划及管理方针

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，负责检查区域的日常工作：组织安排vip客人的接待，处理好客人的相关投诉，遇到重大问题及时像经理汇报;与酒店的相关部门做好沟通和协调，保证餐饮部工作顺利进行，主持召开班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题;在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对优秀员工的工作给予肯定与表扬;对后进员工耐心的给予与辅导，督导员工的工作质量与服务质量，留意员工的工作表现及工作态度，调动员工的积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴做的更好。

员工管理方面：

1、班前检查仪容仪表，对于不合格的要求整理合格后方可上岗，对员工的礼仪运用进行监督，使员工养成良好的习惯。

2、强化员工的服务意识，提高服务质量，对用餐高峰期进行合理的人员调配、明确各自工作内容，分工合作，保质保量的进行工作。

3、定期进行员工培训，提高服务效率和意识，学会 察言观色 从细微处去发现客人真正需要的是什么，而我们需要做的是一切做在客人开口前。服务无小事，从根本上转变员工的服务态度，服务并非低人一等，我们是为绅士和淑女服务的绅士和淑女。结合后厨对员工进行菜品的培训以及每日急推的菜品，目的是为了使员工了解各菜品的特色和口感，使之在点菜时不仅可以给客人最正确的建议从而节约了酒店菜品的浪费。

酒店是一个更新很快的行业，新员工永远是酒店的重要组成部分，我们要根据新员工的入职情况和特点进行专题培训，使之转化视角，快速融入我们的大家庭中。生活中，关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，定期找员工谈心，了解他们生活中是否有难题及时发现及时解决。

4、提高餐饮的卫生质量;加强餐饮卫生质量的督导力度，务必保证每间包间保持最佳状态，实行逐级负责;员工对所负责的包间;楼层领班对所管辖的房间的卫生，及物品配备情况逐一严格检查，同时强调当日收餐结尾工作清扫完毕，并制定【周计划卫生表】，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维修，提高i餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

5、控制物耗、开源节流;强化员工节约意识，提倡控制水、电能源的浪费，实施物耗管理责任制。统一全面盘点，一旦损失责任到人、对大量损失一经查出追究当值员工责任的同时，对期所管辖楼层领班将追究连带责任。

20\_\_年是不平凡的一年，对公款吃喝现象查处严厉，这种情况下，使居于服务业龙头企业的餐饮业陷入不乐观的境地。在如此情况下，我们要相信，危机总是伴随着机遇，我们应从困境中找到突破口，稳中求进、攻坚克难、在酒店领导的正确领导下，再创佳绩!具体有以下几方面建议：

1、自一楼自助餐开始以来，得到的反响还是很不错的，之后工作中我们要不断推陈出新，引进新品，增加菜色和酒水种类，吸引更多年轻客源。利用网络资源，进行网络销售。

2、降低菜品成本，引领大众消费：将客源从公款转换成自主消费。

3、打造有特色的主题宴会，充分利用节假日，使生日宴、婚宴、家宴、商务宴会成为提高营业额的重要部分。

4、与旅行社合作，接待旅游团队，提供不同档次的团队餐，我们还有足够的客房资源，这样一来，不仅提高餐饮部的上座率而且提升了客房部的入住率。

俗话说：点点滴滴，造就不凡，在以后的工作中，不管餐饮部的工作是枯燥的还是多彩多姿的，我都要不断积累经验，与各位领导及同事一起共同努力，勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各项工作技能，发展做出最大的贡献!

**精选酒店餐饮工作报告(推荐)四**

一、20··年市场综合分析

1 本店的客户群定位。

2 年度竞争对手分析。

3 广告宣传力度。

二、锁定目标进行市场分析

1 培养客户群，减少酒店营业成本。

2 有效控制员工流失，培养具有忠诚度的员工队伍。

三、要用软性服务去留住客人

1 优质服务

2 严格纪律树形象

管理的执行力度，督察力度加强。落实是个大问题尤其是长期执行。纪律是一个团体范围正常工作和生活所必须遵守的行为规则，是提高部门战斗力的有效保障。古人云：“无规矩不成方圆”。所以，必须要以严格的组织纪律作保障。组织纪律要常抓不懈，部门管理人员要带头，从自己管起，彻底杜绝违纪违规现象的发生。部门员工的言谈举止、穿着打扮要规范，努力将餐饮部打造成酒店的一个文明窗口。

四、创新管理求实效

1 美化酒店环境，营造“温馨家园”。

严格卫生管理是确保酒店环境整洁，为宾客提供舒适环境的有效措施。今年，我们将加大卫生管理力度，除了继续坚持周一的卫生大检查外，我们还将进行不定期的检查，并且严格按照标准，决不走过场，决不流于形式，将检查结果进行通报，并制定奖罚制度，实行奖罚兑现，以增强员工的责任感，调动员工的积极性，使酒店卫生工作跃上一个新台阶。

2 创新宿舍管理，打造员工“舒适家园”

宿舍的管理历来是一个薄弱环节，今年我们将加大管理力度，为住店员工打造一个真正的“舒适家园”。为此，一是要有一个整洁的寝室环境，我们要求宿舍管理员搞好公共区域卫生，并在每个寝室设立寝室长，负责安排督促寝室人员打扫卫生，要求室内清洁，物品摆放整齐，并对各寝室的卫生状况进行检查，将检查情况进行通报。

第二要加强寝室的安全管理，时刻不忘防火防盗、禁止外来人员随意进出宿舍，实行对外来人员的询问与登记制度，以确保住宿员工的人身、财产安全。

第三要变管理型为服务型。管理员要转变为住宿员工的服务员。住店员工大多是来自四面八方，初出家门的年青人，他们大多年龄小，社会经验不足，因此，在很多方面都需要我们的关心照顾，所以宿舍管理员要多关注他们的思想情绪变化，关心他们的生活，尤其是对生病的员工，要给予他们亲情般的关爱，使他们感受到家庭般的温暖。

五、节能降耗创效益

1 加强宿舍水、电、气的管理

要加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。同时更要加强这方面的管理。在水、电及空调的使用方面，我们将根据实际情况限时开放，并加强督促与检查，杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象，并加强员工澡堂的管理，严禁外来人员进澡堂洗澡以及员工在澡堂内洗衣服等现象发生。

2 加强酒店办公用品、服装及劳保用品的管理

我们将参照以往的有关标准规定，并根据实际情况，重新梳理，制定部门的办公用品、服装及劳保用品的领用年限与数量标准，并完善领用手续，做好帐目。要求按规定发放，做到帐实相符，日清月结，并对仓库物品进行妥善保管，防止变质受损。

总之，在新的一年里，总办全体员工将以新的起点，新的形象，新的工作作风，在酒店的正确领导下，与各部门紧密配合，团结一心，为酒店的发展与腾飞而努力奋斗!

**精选酒店餐饮工作报告(推荐)五**

新的一年，新动态，在工作中我部将紧紧围绕利润这一核心目标，从菜式出品，服务质量，成本控制，营销创新等方面着力打造“情满xx，舒适家园”这一品牌战略，开创酒店餐饮新的局面，具体工作如下：

一楼的出品主要以“快”为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以“稳住一楼”为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。计划在三月份——四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在xx良好社会形象，从而争取更多的客源。

服务作为餐饮的第二大核心产品，我们将紧紧围绕酒店“情满xx，舒适家园”这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。

一楼的服务仍然以“快”、“准”、“灵”为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出“情”字，用真诚、热情、友情留住顾客。

同时建立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的机会认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。

不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力来实现部门更多的利润。

新的一年，新的目标，我部将在酒店领导班子的正确领导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取创造出更好的成绩。

**精选酒店餐饮工作报告(推荐)六**

为了进一步提高专业知识和实践能力，笔者参加了南通市海缘宾馆为期xx个月的实习。本文对南通海缘宾馆的外部行业环境、竞争情况、以及海缘宾馆自身的现状进行了详细的介绍。同时，也阐述了本次实习的目的、工作岗位和工作内容。在回顾本次实习经历的基础上，对自己在实习过程中的收获和心得做了总结；并海缘宾馆的发展潜力和目前取得的成绩进行了肯定，同时，也发现了其存在的不足，对其人员服务意识提升、品牌建设、核心竞争力等方面提出了相应的建议。

关键词南通海缘宾馆行业竞争会计工作会计实务

1.1南通宾馆服务业发展现状简介

江浙沪地区的宾馆分布最密集，目前已约占全国的半壁江山，其中江苏的数量又占了华东的三分之一强，是国内宾馆发展速度仅次于上海的地区。江苏目前正在经历宾馆快速增长的黄金期，其中绝大部分是近两年新开业的。从区域分布来看，现有的宾馆分布在省内经济实力较强、旅游市场活跃的南京、苏州、无锡、南通、常州和扬州6市。

其中，南通市拥有宾馆108家，比较具有代表性的主要包括南通新有斐大酒店、南通鹏欣国宾花园大酒店、南通佳利秀水商务宾馆、南通三德大酒店、中天黄海大酒店、南通希尔顿国际大酒店等，占江苏省总数的6.82%。

1.2南通海缘商务宾馆简介

1.2.1南通海缘商务宾馆发展历程

海缘商务宾馆始建于20xx年，九月份正式对外营业。位于南通市青年路。共有客房总数57间（套），标准间面积28.8平方米。虽然海缘宾馆创建年限较短，但是在南通市已经拥有较高的声誉。无论从硬件设施还是从人员服务方面，都得到了客户很好的评价。近期宾馆从六个方面对顾客进行满意度调查，包括宾馆特色、服务、设施、地理位置、安全、清洁程度，顾客从这六方面对酒店进行综合评价，综合满意度高达95%。从xx上、携程网等旅游网上可以看到顾客对海缘商务宾馆的好评，如“地理位置非常不错，到市中心去火车站都很方便，服务很好”，“房间很干净，位置比较好找，交通也方便！”。

海缘商务宾馆坚持以高质量的服务作为营业宗旨，不断将优秀经济型宾馆有益经验与海缘商务宾馆的实际进行有效的结合与发挥，使海缘商务宾馆按照服务标识一致、管理标准规范、营销策略超前、操作系统便捷，为客人提供标准化、专业化的服务，以保障运营质量，提升品牌形象。

1.2.2南通海缘商务宾馆组织与人员结构

南通海缘商务宾馆由于自身实力的限制，规模比较小，因此组织结构上也相对简单，采用直线职能制。南通海缘商务宾馆在职位设置上，主要包括总经理，副总经理，客房部经理，财务部主管，保安部和人力资源部。上述每个职位下分

属一个部门，每个部门人数不多，其中最主要的部门为客房部，拥有领班、高级员工和普通员工。由于前台接待只有两名员工，一起归入了客房部。

1.2.3南通海缘商务宾馆会计部人员结构

南通海缘商务宾馆由于规模较小，会计业务量也相对较少，因此财务部只有两名员工，一位为财务主管，另一位为出纳。

时光飞逝，岁月如梭。入学的场景依旧还在脑海中清晰如昨日，而三年的时间却已经从指缝中悄然流逝。象牙塔的生活，随着毕业的临近而接近尾声，然而会计是一门实践性很强的学科，虽然经过了三年的专业学习，但对于自己能否适应企业对会计岗位的多样化需求，内心依然感到忐忑。对与在课本上学习的理论知识，自己能否合理的运用于企业会计实务，也依然心存疑虑。为了进一步巩固理论知识，另一方面也是为检验自己三年来的所学，将理论与实践有机地结合起来，本人于xx年xx――xx月在南通海缘宾馆财务部进行了xx个月的专业实习。

这份实习机会，得来不易。因为，由于近年来金融危机的影响，特别是在南通市，无论是旅游还是对外贸易，都有所减缩。各种生产加工企业订单量下降，外贸往来减少；而旅游本身并不是南通的主业，近年来更是缩减，因为而，不论是对生产加工企业，还是服务业都产生了比较明显的负面效应。多数企业由于业务减少，纷纷裁员，实习职务少之又少。我所在的实习单位――南通海缘宾馆，在这场危机下，与其他的宾馆相比，不仅维持住了基本的业务量，还比往年有所增长，这也是我选择其作为我实习单位的一个最主要的方面。当递交出我的第一份职位申请书时，由于不知道企业的会计实务状况如何，也不知道自己能否为这一企业的发展出力，我的内心也感觉到些许紧张。然而，我坚信自己的学习能力和专业素养，我的自信和能力让宾馆的面试官感到很满意，我也因此而获得了第一份难得的\'实习机会。

2.1实习目的

通过在南通海缘宾馆的会计实习工作，了解该宾馆的整体运作，以及宾馆服务业的会计操作实务。熟悉宾馆会计工作的程序和内容，将理论运用与实际，一方面检验自己的专业知识水平，另一方面提高自己的实践能力。为以后成为专业的会计从业人员打好实践基础。

2.2实习岗位与工作内容

会计专业是一门应用性很强的学科，其工作需要扎实的会计专业理论基础，同时有需要较强的实践经验。因此，作为刚刚参加的会计实习生，进入企业之初，企业并不放心将重要的工作事项交给我。因此，实习期间，我的岗位虽为会计实习岗位，但工作内容相对比较广泛，特别是在刚进入海缘宾馆之初，工作内容常常不仅涉及到初等的会计日常业务处理，也涉及到宾馆的对外服务。

但从总体上来说，实习期间，我主要的任务就是学习，学习会计日常业务处理、银行及税务相关工作处理。海缘宾馆由于规模较小，财务部仅两位员工，会计工作主要有材料会计、成本会计、总账会计、税务会计以及出纳。

（1）协助会计工作人员处理一般性的日常会计业务，主要利用用友财务软件进行会计处

理；在税务处理工作方面，利用税务局相关软件进行纳税管理。

（2）协助会计工作人员处理与核对日常经济业务，主要利用用友财务软件，针对实际发生经济业务性质进行会计处理，编制会计凭证，进行审核记账等。

（3）协助进行成本及费用的核算。在实习过程中，对于进行成本核算的原始凭证主要是宾馆入住统计表、日用品采购单等。

（4）协助进行税务处理。税务会计主要包括税务的申报（包括增值税、所得税、房产税、车船使用税、印花税等）以及办理公司税务的缴纳、查对、复核，办理税务登记及变更事项，编制相关税务报表以及相关分析报告，申请开具红字发票，办理相关免税业务等。

（5）协助日常现金收付业务，编制现金及银行存款日记账等，开具收款收据以及票据的办理。

2.3实习经历与心得总结

2.3.1实习经过

xx年xx月xx日，我通过自己的努力和不懈坚持，在面试中我的表现得很好，表达流利自如，一一陈述了我的学校，班机，专业名称，实习目的以及在校期间取得过的一些成绩，所以当我与总经理面对面进行二次面试时，我一点也没有紧张，相反，我相信我的谦虚与诚恳的态度一定能给总经理留下不错的印象。最终得到南通海缘宾馆的认可，成为海缘宾馆的一名会计实习人员，开始了我为期xx个月的实习。踏进这家具有发展潜力的宾馆时，我坚定的对自己说，在实习期间，我通过努力的学习，一定能够将自己的理论和实践水平提高到更高的层次。

**精选酒店餐饮工作报告(推荐)七**

新年新气象，身为酒店餐饮部经理，也为今年的工作安排设定了相应的工作计划。

一、20\_\_年市场综合分析(配合酒店销售部总经办)

1、本店的客户群定位。

2、年度竞争对手分析。

3、广告宣传力度。

二、锁定目标进行市场分析

1培养客户群，减少酒店营业成本。

2有效控制员工流失，培养具有忠诚度的员工队伍。

三、要用软性服务去留住客人

1、优质服务

2、严格纪律树形象

管理的执行力度，督察力度加强。落实是个大问题尤其是长期执行。纪律是一个团体范围正常工作和生活所必须遵守的行为规则，是提高部门战斗力的有效保障。古人云：无规矩不成方圆。所以，必须要以严格的组织纪律作保障。组织纪律要常抓不懈，部门管理人员要带头，从自己管起，彻底杜绝违纪违规现象的发生。部门员工的言谈举止、穿着打扮要规范，努力将餐饮部打造成酒店的一个文明窗口。

四、创新管理求实效

1、美化酒店环境，营造温馨家园。

严格卫生管理是确保酒店环境整洁，为宾客提供舒适环境的有效措施。今年，我们将加大卫生管理力度，除了继续坚持周一的卫生大检查外，我们还将进行不定期的检查，并且严格按照标准，决不走过场，决不流于形式，将检查结果进行通报，并制定奖罚制度，实行奖罚兑现，以增强员工的责任感，调动员工的积极性，使酒店卫生工作跃上一个新台阶。

2、创新宿舍管理，打造员工舒适家园

宿舍的管理历来是一个薄弱环节，今年我们将加大管理力度，为住店员工打造一个真正的舒适家园。为此，一是要有一个整洁的寝室环境，我们要求宿舍管理员搞好公共区域卫生，并在每个寝室设立寝室长，负责安排督促寝室人员打扫卫生，要求室内清洁，物品摆放整齐，并对各寝室的卫生状况进行检查，将检查情况进行通报。

第二要加强寝室的安全管理，时刻不忘防火防盗、禁止外来人员随意进出宿舍，实行对外来人员的询问与登记制度，以确保住宿员工的人身、财产安全。

第三要变管理型为服务型。管理员要转变为住宿员工的服务员。住店员工大多是来自四面八方，初出家门的年青人，他们大多年龄小，社会经验不足，因此，在很多方面都需要我们的关心照顾，所以宿舍管理员要多关注他们的思想情绪变化，关心他们的生活，尤其是对生病的员工，要给予他们亲情般的关爱，使他们感受到家庭般的温暖。

五、节能降耗创效益

1、加强宿舍水、电、气的管理

要加强宣传、教育，将提倡节约、反对浪费、开源节流的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。同时更要加强这方面的管理。在水、电及空调的使用方面，我们将根据实际情况开放，并加强督促与检查，杜绝长流水、长明灯、长开空调的现象，并加强员工澡堂的管理，严禁外来人员进澡堂洗澡以及员工在澡堂内洗衣服等现象发生。

2、加强酒店办公用品、服装及劳保用品的管理

我们将参照以往的有关标准规定，并根据实际情况，重新梳理，制定部门的办公用品、服装及劳保用品的领用年限与数量标准，并完善领用手续，做好帐目。要求按规定发放，做到帐实相符，日清月结，并对仓库物品进行妥善保管，防止变质受损。

总之，在新的一年里，总办全体员工将以新的起点，新的形象，新的工作作风，在酒店的正确领导下，与各部门紧密配合，团结一心，为酒店的发展与腾飞而努力奋斗!

**精选酒店餐饮工作报告(推荐)八**

老板：

您好！

我是酒店餐饮部的员工，我叫xxx。因为各种原因，我现在想向您提出请辞，我想辞掉我现在酒店餐饮员工的工作岗位，希望领导予以批准。

我来这家酒店做酒店餐饮部的员工是已经xx年了，从刚进来的时候一些餐桌礼仪都不太懂，盘子都端不稳的菜鸟，到现在已经是酒店餐饮部的元老级的员工了，这中间也过去了xx年了，其实一直以来，我都觉得这份工作是很稳定的一份工作，每天的工作就是服务于来酒店餐厅吃饭用餐的客人，解决他们每天遇到的问题，让客人能够开开心心的用餐，是我们餐饮部的宗旨，工作的时间一般都是轮班的，我的工作一直都是这样的，我以前没觉得怎么样，一直都勤勤恳恳的做着自己的工作。

可是最近我却感觉有点力不从心了，很多要马上处理的事情要用到人的时候，好像没有其他的同事能顶上，导致很多事情都是我一个人解决的，久而久之，我感觉到我前所未有的累，我也认真的想过这样的问题，我觉得是相关的工作岗位职责没有划分的清楚，以至有其他的同事觉得这不是自己的工作范围，都不愿意伸手来做事情，其实我之前也提过这个问题的，但是也只是提过了，没有后续。

我能在这家酒店里工作到现在，我很感激领导的看重和支持，在这家酒店的发展当中，我也是贡献过自己的一份力量，我在自己的工作岗位上勤勉的工作，努力的做好自己的本职工作，也想着餐饮部在自己的努力下能够发展的更好，能够让客人用餐的更开心，我觉得这都是我应该做的，但是如果这样的事情只有我一个人做的话，我会很辛苦，我现在就觉得我身心疲惫，还是由衷的感谢领导的信任，在这里这么些年我也学到了不少相关的知识，积累了不少的经验。

对不起，我现在要提前离开了，我也犹豫了很多，还是做出了这个决定，之后我会休息一段时间调整下自己，但是我也不会放弃酒店餐饮这块的工作的，这是我比较感兴趣的行业，至于我手上没有完成的工作，我会整理好交给其他的同事，不会因为自己的原因耽误了酒店的发展，最后祝福酒店能够更快更高效的发展，跻身成为中国酒店的龙头。

此致

敬礼！

辞职人：xxx

20xx年xx月xx日

**精选酒店餐饮工作报告(推荐)九**

20xx年1月中旬，按照常例，我们20xx级旅游、酒店管理专业的 学生进行实习，有许多酒店供我们选择，经过认真思考，我们旅游管理二班的其中九名学生有幸来到了郑和国际酒店，也包括我在内，进行我们为期7个月的专业实习。这是我们初次真正接触社会，难免心里会有些害怕，事后经过职位所需以及领导的分配，我被分到中餐厅，带着一份兴奋而紧张的心情开始了我们的实习。实习的7个多月里，我感受颇多，受益匪浅。

xx国际酒店20xx年开业，是xx首家以“郑和下西洋”为主题的四星级精品酒店，酒店秉承“人文郑和，科技郑和” 的宗旨，在设计上以“郑和七下西洋”的历史事件为为主题，加入了古典和现代的设计元素并融入了世界海洋文化，体现郑和特有的风格。整个布局更是着重营造文化氛围，将东方文化与世界海洋文化精彩合璧，使酒店充满着浓郁的地方文化特色和海洋文化特色，为宾客营造一个温暖舒适的文化氛围。

xx国际酒店包厢均以郑和下西洋时的航海线路命名，使酒店充满着浓郁的地方文化特色，让宾客在享受美食之外还能体验一番郑和远航的乐趣。xx国际酒店设有餐厅、大堂吧、会务、康乐及客房，采用现代化信息管理体系，使来宾在酒店内一边感受这里的郑和文化，一边享受多种现代信息服务，给宾客的旅居生活带来一番别样的体验。

来到郑和国际酒店后，虽然是最忙的时候，但是也没让我们急着上岗，而是培训部先给我们进行了系统的培训，培训工作分为三大块：

一是人事部的\'岗前培训，进行了7个课时的室内培训和游览培训，主要是介绍酒店的概况，同时也对我们进行了员工素养及酒店管理制度的培训，这让我们对工作有了大概的了解;

第二是消防安全意识培训，酒店特别安排了工程部的经理助理为我们现场讲解授课，让我们对酒店安全和消防常识有了更深入系统的了解;

第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我们实习的7个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，7个月的实习让我们对部门工作有了深入的了解，这也得益于酒店系统而全面的培训。这些培训对于我们以后的学习和工作都是非常有用的。

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为服务员的工作时间不固定，有时会很晚，也没有具体的工作描述，很多时候会受到客人的刁难，心理上也要承受各种打击。在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的定流程和要领，只是听从领班和老员工的安排，庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，领班还专门为我们每人安排了1名师傅，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了中餐的一些摆台、折口布、上菜、撤台布等，有时还得在会议帮忙我们的上班时间是8小时工作制，但实际上不固定，经常加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休。我们开始是每周休息一天后来改成一天半。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放，但我认为我们中餐服务员的制服颜色太暗穿在身上，看起来都没精神，不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬;在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人分外感动;在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人。

在服务过程中，我接触到了形形色色的客人，在工作中既受到过客人的嘉奖，也曾招受客人的投诉，但是我并没有因此骄傲或不满，而是认真反思我做的不对的地方，争取下次不再犯同样的错误，尽力为每一个客人都提供更好的服务，在西餐时经常会遇到外国客人，可是我的英语不怎么好，开始不敢说出口，后来慢慢的我敢说了，而且可以和外国人进行简单的交流，在此我感觉到英语的重要性，要好好学习英语。

工作是一种美丽，也是一种快乐。当我为客人呈上热情的微笑，听到客人的道谢;当我们的服务获得客人对餐厅的赞许和称道;当我以诚挚和亲切的态度主动送客时，客人露出满意的微笑......我的内心仿佛吹过春天的和风，温暖惬意。我们的工作是一项美丽的事业，在工作中收获快乐，在微笑中赢得尊重，在实习中体验生活。

(一)实习收获

1、服务意识的提高

对于酒店等服务行业来讲,服务质量量无疑是企业的核心竞争力之一,是企业的生命线.高水平的服务质量不仅能够为顾客留下深刻的印象,为其再次光临打下基础.而且能够使顾客倍感尊荣,为企业树立良好的品牌和形象。 通过酒店组织的培训和平时部门的强化练习，锻炼了我的服务意识，养成了面对客人泛出微笑的好习惯;学会了用标准的礼仪礼貌待客，更明白了学好外语的重要性。

2、服务水平的提高

经过了几个月的餐饮店工作，使我们对餐饮业的基本业务和操作有了一定的了解，礼貌是一个人综合素质的集中反映，餐饮业更加如此，要敢于开口向人问好，在向人问好的过程中还要做到三到：口到，眼到，神到，一项都不能少。对于客人的要求，要尽全力去满足，尽管有些不是我们职责范围的事情，也要尽力帮其转达;尽管有些要求不合理的不能办到，都要用委婉的语气拒绝，寻求其他解决方法。

(二)实习体会

1、餐饮服务业是社会文明的窗口

随着社会经济的迅猛发展和人们生活水平的不断提高，酒店行业获得飞速发展。虽然餐饮业的规模大小、档次高低、服务水平、管理质量等参差不齐，但从近几年餐饮行业发展状况和经济效益来看，餐饮业的档次越高、服务质量越好，其经营效益也就越高。因为随着经济的发展，人们的道德素质、精神文明也不断提高，同时，对这个行业的需求和要求也越来越高，因此，越是高档次的餐饮店，越是宾客盈门。这反映出餐饮服务业已成为社会文明的一个重要窗口。

2、服务质量是酒店管理的核心

餐饮业的服务质量是餐饮店日常管理的中心工作，全体员工都要有质量意识，管理人员更要树立服务质量观念。只有在质量观念上牢牢扎了根，才能在日常管理中把质量真正当成企业的生命线。

3、酒店文化是酒店经营的灵魂

酒店里无所不在的是服务文化、礼仪文化、地域文化、饮食文化、解困文化等等，在饭店里所有的工作人员都是主人，所有的客人来到店内都会对餐店和饭店人产生或多或少的依赖，除了在接受服务的过程中接收文化或知识，他们还在遇到困难时向饭店人寻求帮助。因此，我们可以说，饭店是一个到处充斥着文化和知识的场所。于是，在这里工作的人们必须更有知识、文化和涵养。客人在品尝一道菜式，而耳边是服务员小姐用甜美的声音介绍有关菜式的知识，包括起源、流传、特色、新意等等，不仅更增添了品菜的乐趣，也让客人接收到一些新的知识和信息，让他们从另一个层面上觉得不虚此行。

在饭店的任何一个角落都是彬彬有礼的服务人员，规范的操作、职业的微笑、谦恭的神态，让客人无时无刻不受着礼仪文化的熏陶。处于社会中的个人永远都在受着周边人的影响，所谓人以群分，礼仪文化不仅使饭店人素质提高，也在有益地影响着客人，提升着整个社会的素质与涵养。还有一种称之为“解困文化”，也就是帮助客人解决难题的知识提供能力，金钥匙文化就是典型，满意加惊喜，完成不可能完成的任务。

短短几个月的时间眨眼间过去，很快就结束了我的工作历程，回首竟有些留恋，经理的教诲指导，主管温和的微笑，那些和我们一起服务过的服务员，都让我牵挂难忘。这为我以后步入社会奠定基础，它是我从学校向社会跨越的一个平台，因为有他们的指导，才使得我顺利完成了这次工作。经历此次工作，我学会了细心认真地去生活学习，学会了如何待人接物，在生活的道路上，不经风雨怎见彩虹，今后我将珍惜每一次机会，勇敢地挑战自我，完善自我，让自己成熟起来。

在郑和酒店实习的日子结束了，这次酒店实习也是本人的第一次专业实习我认为我的选择没有错，因为在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道;同时，更让我认识到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识，虽然服务员的工作简单不起眼，但却是必不可少的环节，影响着酒店的正常运转，所以在工作中我一丝不苟，竭尽全力为宾客提供最优质的服务，面带微笑，让每一位宾客都能开心而来满意而归，这之中虽然辛苦，但我得到别人赞许时却还是很开心，更为重要的是，在7个月的工作中，我深刻地体会到了酒店行业的艰辛，也看到酒店发展的前景，更加明白了自己以后学习的方向和侧重点。我战胜了我自己，终于跨出了第一步，那是一个属于我自己的舞台，不管以后遇到什么样的困难，我都不会害怕了，因为我相信我自己!

最后感谢系领导以及老师能给我们提供这样难得的实习机会，这是我跨入工作岗位的第一步，我会好好珍惜，永远不会忘记，在此祝愿郑和国际酒店生意越来越红火，学院越办越好。

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！