# 如何写餐饮厨师辞职信范文通用(二篇)

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2025-01-17

*如何写餐饮厨师辞职信范文通用一一、厅面现场管理1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴,员工之间相互监督,共同进步。2、班前坚持对仪容仪...*

**如何写餐饮厨师辞职信范文通用一**

一、厅面现场管理

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴,员工之间相互监督,共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进,每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力

四、20xx年工作计划

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

五、对餐厅整体管理经营的策划

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及工作效率。

2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

**如何写餐饮厨师辞职信范文通用二**

餐厅的接待服务工作是餐饮企业服务质量的重要组成部分。因为它直接与宾客接触，所以餐厅服务员要眼观六路、耳听八方、满足宾客的饮食需求，为他们在餐厅用餐提供方便。创造优雅的环境，提供热情周到的服务，创造企业更的的经济效益，是做好接待服务工作的目标。

一、接待服务的基本要求

作为餐饮企业，为宾客提供优质的服务，是办好企业的关键所在。提供优质的接待服务是第一步，因此，餐厅服务员要掌握接待服务的“八字服务基本要求”，即主动、热情、耐心、周到。和“五声十一字”，即：宾客进店要有迎声；宾客离店有告别声；宾客表扬时有谢声；工作不足时要有道歉声；宾客身体欠安时要有慰问声。“十一字”：请、你、您好、谢谢、对不起、再见。工作中认真按照“八字服务基本要求”和“五声十一字”严格要求自己，争取做一名优秀餐厅服务员。

（一）主动其基本要求：主动当好宾客参谋；主动服务，遵守程序；主动满足宾客用餐的特殊需求。

（二）热情其基本要求：1、生人熟人一样热情；2、本地人外地人一样热情；3、内宾外宾一样热情。

（三）耐心：1、解答问题要耐心；2、化解矛盾要耐心；3、对待客人要耐心。（四）周到：服务语言周到；就餐服务周到；超常服务周到。 主动、热情、耐心、周到地服务，表现了一个餐厅服务员崇高的思想境界和良好的职业道德，同时也体现了餐厅服务员高超的服务技艺，并且它还可以给企业带来经济效益，提高企业的信誉。因此餐厅服务员必须高度重视，不断提高接待服务水平。

二、对餐厅服务员的要求

（一）饭店规定要化淡妆上班

1、面容整洁面容是给客人留下第一印象的关键。2、化妆淡雅上班前要梳洗，特别是女服务员要化妆。化妆要坚持淡雅，自然的原则，不可浓妆艳抹，使客人产生反感。化妆一般分4

个步骤：清洁面部、眉部化妆、面部化妆、唇部化妆。

（二）仪容仪表的要求：

服务员在工作时必须穿着工作服，要求如下：整齐、干净、挺拔、大方。穿工作服时要佩戴胸牌，一般佩戴在左胸前。仪态要求是：站有站相，坐有坐相，举止端庄稳重，落落大方，自然优美，服务工作中的各种动作要合乎规范。

（三）热情礼貌服务

1、迎宾引领

（1）微笑问候——热情迎接，礼貌问候（您好、欢迎光临等）

（2）主动引领——引领到合适的位置

（3）为客人拉椅让座

（4）递送菜单（5）斟茶送水

2、定菜和酒水

3、传递菜肴定单

4、上饮料和上菜服务

5、用餐服务

6、结帐、收款

7、送客

三、接待准备

“六知三了解”

餐厅服务员在接待宾客服务准备中，要做到“六知三了解”。六知即：知主办单位、知主宾身份、知开席时间和就餐标准，知桌数和人数，知本餐厅经营的风味和特色，知当天供应菜点及酒水的品种、价格；三了解：了解宾客的风俗习惯、生活忌讳和特殊需求。

营业前，认真做好清洁工作，将餐厅的地面、门窗、灯具等清扫、擦拭干净，将桌椅擦拭干净并摆放整齐。

将开餐所用的物品准备好，如各种餐具、酒具、茶具、调味品、托盘、开瓶器、菜单、点菜单、饮料单、台布、餐巾、小毛巾等。检查服务现场，桌椅码放整齐，餐台标出台桌号，并摆放好规定物品。

中餐接待服务准备

餐厅通常有早餐、午餐、晚餐和夜餐等。餐厅设置有大小不同的餐桌，以适应不同人数的客人需要，既可以随到随吃，也可预约定餐。餐厅有时会连续接待客人，当第一批客人刚用完餐，清台后，又接待第二批客人，这就出现了“翻台”（饮食业专业术语）。

1、餐前准备

餐厅服务员在营业前，岗前列队站好，由餐厅经理开例会，分配布置当日工作。按服务程序做好开餐前的准备工作，这是做好服务工作的开始曲。

2、环境准备

一要地面光。扫地，擦地板，打蜡或吸尘。

二要四周光。擦门窗玻璃、楼梯扶手，拂去墙壁、多宝隔、衣帽柜、装饰物等处灰尘。 三要桌椅净。桌面无油腻、水迹，桌腿、椅背、椅腿擦净，并检查有无松动、坏损，若有应及时修补。

四要打扫工作台。工作台应干燥、清洁，无灰尘、油污。整个餐厅窗明几净，整洁明亮。 五要调好室内灯光。

六要摆好室内屏风、装饰物等。

七要根据需要做好节假日、喜宴的店堂美化工作。

3、物品准备

1）餐具、用品准备。根据餐厅类别，将所需餐具、用具消毒后叠放在备餐间或备餐桌上。 所需餐具有：餐碟、味碟、小汤碗、小汤匙、筷子等。所需用具有：台布、餐巾、小毛巾、花瓶、调味壶、牙签筒、烟灰缸、冰桶、洗手壶等。所需酒具：水杯、葡萄酒杯、烈性酒杯等。2）服务用品准备。如各种托盘、开瓶工具、餐巾、牙签等。

3）酒水饮料准备。备好供应的酒水饮料、茶叶、开水、冰块等。

4）当日菜单准备。在开业前，应熟悉当日菜单、品种、价格、主料、辅料。要知道当日推销的新品种和受季节变化不供应的品种。

5）心理准备。在接待服务中，餐厅服务员要做好应酬各种情况的心理准备。俗话说，店门一开，八方客来。来餐厅用餐各种各样的人都有，由于他们年龄、职业、身份、地区、性别、国籍不同，因此用餐目的、标准及要求也各不相同，餐厅服务员要能做到眼观六路，耳听八方，处处留心，时时细心，事事精心，对顾客的眼神、表情、举止、动作要善于观察和判断。 餐厅服务员上岗要精神饱满，注意力集中，面带微笑，体态高雅，举止庄重，落落大方。上岗前，要面对镜子自我检查一下，是否合乎要求。以最佳的精神状态做好开业前的准备。

四、餐巾折叠

餐巾折花是餐前的准备工作之一，主要工作内容是餐厅服务员将餐巾折成各式花样，插在酒杯或水杯内，或放置在盘碟内，供客人在进餐过程中使用。

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！