# 精选餐饮项目策划书范文简短(2篇)

来源：网络 作者：独酌月影 更新时间：2025-04-16

*精选餐饮项目策划书范文简短一导餐服务就是由餐厅服务员或迎宾员或专职人员向客人介绍餐厅的经营项目、环境设施以及菜肴特色等引导顾客餐饮活动的服务项目。（1）导餐服务的准备。①掌握就餐客人的数量、身份、国籍、民族及宗教信仰。②了解宴会标准、菜肴特...*

**精选餐饮项目策划书范文简短一**

导餐服务就是由餐厅服务员或迎宾员或专职人员向客人介绍餐厅的经营项目、环境设施以及菜肴特色等引导顾客餐饮活动的服务项目。

（1）导餐服务的准备。

①掌握就餐客人的数量、身份、国籍、民族及宗教信仰。

②了解宴会标准、菜肴特色、菜点内容、开餐时间。

③了解客人的饮食禁忌与特殊要求。

④熟悉餐厅的环境、装饰特色、餐厅的历史、名人光顾史与厨师的技艺。

（２）导餐服务的程序。

①自我介绍：介绍自己的姓名、身份及工作职责。

②介绍餐厅的概况及主厨的技术水平。

③介绍本餐厅的菜单、风味特色菜点以及服务项目。

④对有特殊风味和食用方法的菜肴要介绍说明，并示范表演正确的食用方法。

⑤引见本餐厅的负责人，负责人可以向客人致欢迎词。

（３）导餐服务的技巧。

利用餐饮特色来引发顾客的就餐兴趣，可以满足顾客的物质和精神双重需求。

①介绍菜点的搭配与设计知识。

②以介绍店史为题，向顾客介绍饮食文化。

③以菜肴典故为题，引导顾客对菜肴产生浓厚的兴趣。

④充分发挥语言的艺术性家常菜肴，使顾客从中体会到服务的热情及中华民族好客的风俗。

（1）在传菜台右侧准备10个左右干净无损的长托盘及5个圆托盘。

（2）准备银托：将干净的无氧化痕迹的银托整齐地摆放在传菜台的左侧，大银托10个，小银托20个。

（3）用固体酒精保温米饭，准备干净无损的，包括40个米饭碗整齐地摆放在盛米饭的自助餐炉的旁边菜肴制作，并配饭勺，另外准备40个小吃盘和40个小吃垫盘。

（4）传菜员接到订单后，检查订单是否盖章，订单上是否写着订单时间、服务员姓名、客人人数、台号及日期。

（5）检查订单上是否有客人特殊要求，如有，马上通知厨师长，并将结果告诉服务员。

（6）通知冷菜单制作冷菜，并保证冷菜在5分钟内送进餐厅。

（7）请厨师制作热菜，送进餐厅不得超过10分钟。

（8）传送热菜时，先传高档菜，如鱼翅、鲍鱼、大虾等，后传鸡、鸭、肉类，最后传送蔬菜、炒饭类，如客人有特殊要求，即按照客人要求传菜。

（9）小吃配相应的热菜送进餐厅，注意辛辣的小吃配清淡的菜。

（10）将所有银托放回银器柜家常菜肴，托盘及餐具送管事部清洗保管菜谱，更换传菜台的台布。

准备好干净、无水迹、无破损的饮料杯。杯中放三块冰和半片新鲜的柠檬片，瓶装饮料和罐装饮料无须在客人面前打开美味菜肴，各种果汁不加水和柠檬，各种矿泉水只加柠檬不加冰美味菜肴，各类饮料、果汁不能过期。用托盘端送各种软饮料，从客人的右侧服务，先女士后男士，先在桌上放一个干净的杯垫，店徽朝向客人菜肴图片，再次将饮料杯放在杯垫上，然后将饮料倒入杯内。如没有倒完，再取一个杯垫放在原杯垫右侧，将剩余饮料放在上面，当杯中饮料占杯体1/3时，上前为客人添加饮料或询问客人是否需要第二杯饮料，空瓶及时撤下。

在宴会进行的过程中，需要多次撤换餐碟或小汤碗，重要宴会要求每道菜换一次餐碟，一般宴会换碟次数不得少于三次。

（1）撤换餐具的意义。撤换餐具的意义主要有三点：显示宴会服务的优良和菜肴名贵；突出菜肴的风味特点；保持桌面卫生雅致。

（2）撤换餐具的时机。通常在下述情况下，就应换餐碟。首先，上翅、羹或汤之前，上一套小汤碗，待宾客吃完后，送上毛巾，收回汤碗夏季菜肴，换上干净餐碟。

其次，待顾客吃完带骨的食物或芡汁多的食物之后夏季菜肴，及时更换干净餐碟。

再次夏季菜肴，在上甜菜、甜品之前应更换所有的餐碟和小汤碗。而上水果之前菜肴图片夏季菜肴家常菜肴，要换上干净餐碟和水果刀叉。

此外家常菜肴，残渣骨刺较多或其他脏物如烟灰、废纸、用过的牙签的餐碟，要随时更换。宾客失手将餐具跌落在地的要立即更换。

（3）撤换餐具的方法。待宾客将碟中食物吃完方可撤换餐碟，如宾客放下筷子而菜未吃完的，应征得宾客同意后才能撤换。撤换时要边撤边换菜肴图片，撤与换交替进行并按先主宾后其他宾客的顺序撤换，注意要站在宾客右侧操作。

宴会进行中，要勤巡视、勤斟酒、勤换烟灰缸。细心观察宾客的表情及示意动作，主动服务。服务时，态度要和蔼，语言要亲切，动作要敏捷。

（1）当客人准备吸烟时，要主动上前为客人点烟，操作时用右手在客人右后侧进行。不能用一个火苗为两个以上的客人点烟。

（2）放餐具要轻拿轻放家常菜肴，右手操作时，左手要自然弯曲放在背后。

（3）暂停工作时要在一边与餐台保持一定距离，站立要端正，眼神要专注。

（4）客人的餐巾、餐具、筷子掉在地上应马上拾起。

（5）席间烟灰缸里若有一个烟头，烟灰缸就要立即换上干净的。

（6）在撤换菜盘时菜谱，如转盘脏了，要及时抹干净。抹时用抹布和一只餐碟进行操作，以免脏物掉到台布上。转盘清理干净后才能重新上菜。

（7）若宾客在席上弄翻了酒水杯具，要迅速用餐帽或香巾帮助宾客清洁菜肴图片，并用干净的餐布盖上弄脏部位，为宾客换上新杯具菜谱，然后重新斟上酒水。

（8）宾客吃完饭后，送上热茶和香巾；随即收去台上除酒杯、茶杯以外的全部餐具，抹净转盘。

（9）换上甜食碟、水果刀叉、小汤碗和汤匙，然后上甜品、水果，并按分菜顺序分送给宾客。

（10）宴会中若有即兴演唱等活动美味菜肴，或临时增加服务项目，服务员要及时与厨房联系，尽量做到使客人满意。

（11）宾客吃完水果后菜谱夏季菜肴，撤走水果盘，递给宾客香巾，然后撤走点心碟和刀叉，摆上鲜花，以示宴会结束。

（1）准备好两个去污、消毒、干净、无异物的烟灰缸，放入服务托盘中。

（2）站在客人的右侧，示意客人：“对不起美味菜肴，先生/小姐。”

（3）左手托服务盘，右手从托盘中取出一个干净的烟缸，盖在客人台面上的脏烟缸上美味菜肴，用食指压住上面的干净烟缸，用拇指和中指夹住下面的脏烟缸菜肴图片，把两个烟缸一同撤下放入左手的托盘中，再将托盘中另一个干净的烟缸放在桌上烟缸原来的位置。

（4）当更换的烟缸中还有半截正在燃烧的香烟时家常菜肴，须先征询客人是否可以撤换掉：“对不起，先生/小姐

（5）不得用手去拾客人掉落的烟蒂。如必须用手，拾完后立即洗手。

（6）客人桌上烟缸上不能超过两个烟蒂。

（1）准备好咖啡具和糖奶罐以及咖啡机。准备好各种新鲜的小甜点。

（2）将干净的咖啡具放于托盘上，摆放在

客人台面上，从客人右侧服务，如客人只喝咖啡、茶美味菜肴菜谱，杯具放于客人正前方夏天菜肴，如客人同时食用甜食，杯具放于客人右手侧。给客人服务的咖啡、茶，确保新鲜、滚热。

（3）服务时用右手从客人右侧按顺时针方向进行美味菜肴，女士优先，先宾后主。咖啡、茶应倾倒至杯的3/4处。

（4）为客人服务完咖啡、茶后须服务糖奶，用手端盘从客人右侧询问客人糖奶的用量，给客人杯中加入糖奶，服务完毕后将糖放于台面便于客人取到的位置。

（5）餐厅内用餐完毕的客人在饮用咖啡、茶时须服务小甜点，甜点心放于铺有花纸的甜食盘上，码放整齐美观夏天菜肴，服务时须示意客人菜谱，将甜点盘放于糖奶罐的旁边。

使用长饮杯，要求长饮杯干净、无污迹、无破损。在长饮杯中放入1/2满的冰块，然后倒入咖啡，咖啡占杯的4/5满，准备一个垫有花纸的面包盘，将倒好咖啡的长饮杯放在中间，将一根搅棒放在杯的右侧，将一只吸管插入长饮杯中。

使用托盘，从客人右侧为客人服务，将放有糖水、淡奶的面包盘放在吧桌中间，再将冰咖啡连同垫盘一起放在客人面前，糖水和淡奶由客人自己添加。

所有菜及主食上完后，在上甜食前夏季菜肴，服务员要将用过的餐具全部撤掉家常菜肴，只留水杯及葡萄酒杯于台上，并换上新餐具及水果叉。待客人用完甜食后美味菜肴，服务员要为客人换上一条新毛巾并送上茶水。值得注意的是，多台宴会的甜食的服务时间要看主台的节奏，听指挥，看信号或听音乐(采取什么方法由宴会部定)，做到行动统一，以免造成早上或迟上。

为了保证菜点的质量(火候、色泽和温度等)，使宾客吃得满意，服务员应加强前后台的联系，恰到好处地掌握上菜的时间和速度。菜上得过慢，会造成空盘或菜冷汤凉的现象；如果菜上得过快，会使宾客吃不好和有被催促的感觉。特别是当主人或主宾即席致祝酒辞时，要和厨房及时联系，采取措施，同时要根据席上客人食用的情况，保持和厨房的紧密配合，通常是客慢则慢，客快则快。

（1）客人示意服务员结账时，服务员从收款员处领要相应的账单，不得在客人没要求结账时，服务员将账单交与客人。

（2）要核对账单上开列的各个项目与价格是否正确。

（3）将账单放入账单夹内美味菜肴，并确保账单夹打开时账单正面朝向客人。另外，要随身准备结账用笔。将账单夹打开菜谱，从客人右侧呈递客人。

（4）客人付现金时，服务员礼貌地在桌旁点清现金数目，将现金和账单一同交与收款员处理，核对收款员找回的零钱及账单上联是否正确，将账单上联连同零钱放入账单夹交与客人。

（5）如客人付旅行支票结账，服务员须礼貌地告诉客人到外币兑换处兑换成现金后再结账。如客人使用私人支票，服务员须礼貌地让客人将金额总数及姓名在支票上签好，并要求客人留下名片或联系地址。

（6）如客人付转账支票美味菜肴，将支票与账单一起交与收款员处理，并将处理完毕的账单上联和发票一起交与客人。

（7）结账完毕，向客人致谢：“谢谢您，先生/小姐(thankyou，sir/madam.)。”

（1）当客人起身离开餐厅时，服务员主动为客人搬开座椅，女士优先。帮助客人整理衣物家常菜肴，取回客人寄存的随身行李。

（2）抓住机会了解顾客对用过的饭菜是否满意、服务员是否周到以及是否发生了误会。假如有什么令顾客不满意之处，应向顾客解释并表示竭诚改善。

（3）礼貌地向客人道别，感谢客人光临“谢谢您美味菜肴，先生/小姐。”或者说“再见，希望您满意。”目送客人离开。

（4）任何一位服务员遇到客人离去时都必须礼貌地向客人道别。

（5）客人离开餐厅后，服务员须检查台面上、下是否有客人遗忘的物品。

（6）用托盘将台面上客人用的各种餐具和用具撤下。

（7）铺换新台布，台面上只摆设饰台、花瓶和烟缸，并重新调整座椅。

西餐服务员的工作包括迎宾、餐前服务、开胃品服务、汤类服务、主菜服务、餐后服务等内容。

（1）打招呼、问候。

（2）引客入座：2分钟内让客人落座。

（1）服务面包和水：客人入座后2分钟内完成。

（2）客人点餐前饮料

：客人入座后2分钟内完成。

（3）呈递菜单、酒单：客人入座后5分钟内完成。

（4）解释菜单：一般在客人入座后10分钟内，即在服务饮料时解释菜单。

（5）服务饮料：客人入座后10分钟内完成。

（6）点菜记录：客人入座15分钟内完成，或在服务饮料后进行；如果必要，可在呈递菜单时，即客人入座后5分钟进行。

（7）送点菜单到厨房：记录完点菜立即送到厨房。

（1）服务开胃品：客人入座15分钟后进行。

（2）服务开胃酒：应在上开胃品前服务到餐桌；开瓶、倒酒可在上开胃品前美味菜肴，也可在上开胃品后进行。

（3）清理开胃品盘：全桌客人用完后撤盘、杯。

（4）加冰水：清理完盘、杯后，主动为客人加满冰水，直到服务甜点。

（1）服务汤或色拉：在清理完开胃品盘后10分钟内进行。

（2）服务第二道菜用酒：同第二道菜一起服务。

（3）清理第二道菜餐具：全桌客人用餐完毕菜肴制作，撤走餐具及酒杯；除非另有规定。

5．主菜服务

（1）服务主菜：清理完第二道菜的餐具后10分钟内进行。

（2）服务主菜用酒：酒杯在上主菜前服务，上菜后递酒、开瓶、倒酒。

（3）清理主菜盘及餐具：客人用完主菜后清理主菜盘、旁碟、空杯等，只留水杯或饮料杯，撤换桌上烟灰缸。

（4）清理调料：撤走所有调料，如盐、胡椒、西红柿等。

（5）清扫桌上面包屑：用刷子将桌上面包屑扫进餐盘，而不是扫到地上。

（1）布置甜点餐具：摆上甜点盘、甜点叉、甜点刀、茶匙。

（2）布置服务咖啡或茶的用品：摆上乳脂、糖、牛奶等以及热杯与杯碟。

（3）服务甜点：清理完主菜餐具后15分钟内进行。

（4）服务咖啡或茶：服务甜点后或与甜点同时服务。

（5）清理甜点盘：当全部客人用餐完毕后进行。

（6）服务餐后饮料：客人点完饮料后10分钟内进行。

（7）加满咖啡或茶：

**精选餐饮项目策划书范文简短二**

甲方：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

身份证号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

联系方式：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

乙方：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

身份证号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

联系方式：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

丙方：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

身份证号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

联系方式：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

甲、乙、丙三方经友好协商，就共同经营饭店事宜达成如下合作协议：

第一条合作宗旨

利用合作人自身具备的资金管理优势和独特风味，使合作人通过合法的手段，创造劳动成果，分享经济利益。

第二条合作名称、主要经营地、法人代表

合作经营的饭店名为：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

经营场所位于：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法人代表：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

第三条合作经营项目和范围

经营项目为\_\_\_\_\_\_\_\_餐饮，范围包括\_\_\_\_\_\_\_\_等。

第四条合作期限

本次合作由合作人三方均同意终止合作，视为终止。

第五条出资额、出资方式、期限

1、甲方\_\_\_\_\_\_\_\_以\_\_\_\_\_\_\_\_方式出资，计人民币\_\_\_\_\_\_\_\_元(人民币大写：\_\_\_\_\_\_\_\_整)，占总股份的\_\_\_\_\_\_\_\_%。

2、乙方\_\_\_\_\_\_\_以\_\_\_\_\_\_\_\_方式出资，计人民币\_\_\_\_\_\_\_\_元(人民币大写：\_\_\_\_\_\_\_\_整)，占总股份的\_\_\_\_\_\_\_\_%。

3、丙方\_\_\_\_\_\_\_以\_\_\_\_\_\_\_\_方式出资，计人民币\_\_\_\_\_\_\_\_元(人民币大写：\_\_\_\_\_\_\_\_整)，占总股份的\_\_\_\_\_\_\_\_%。

4、各合作人的出资，于\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日以前交齐，汇到银行卡上，卡和密码由甲、乙、丙三方认同的指定人持有，使用股份资金时，需至少两人同时在场，其他合作人有监督和核查权。

5、本合作出资共计人民币\_\_\_\_\_\_\_\_元(人民币大写\_\_\_\_\_\_\_\_整)。合作期间各合作人的出资为共有财产，不得随意请求分割，合作终止后，各合作人的出资仍为个人所有，协议终止当天或按合作人约定的时间予以返还。

第六条盈余、工资分配与债务承担

1、盈余分配：除去经营成本、日常开支、工资、奖金、需缴纳的税费等的收入为净利润，即合作创收盈余，此为合作分配的重点，将以合作人出资为依据，按比例分配。

2、债务承担：如在合作经营过程中有债务产生，合作债务先由合伙财产偿还，合作财产不足清偿时，以各合作人的出资为据，按比例承担。

第七条合作人签单事项

合作人到店签单事项由合作人三方决定后另行约定。

第八条入资、退资、出资的转让

(一)入资

1、新合作人入资，必须经全体合作人同意;

2、新合作人须承认并签署本合作协议;

3、除入资协议另有约定外，入资的新合作人与原合作人享有同等权利，承担同等责任;入资的新合作人对入资前合作企业的债务承担连带责任。

(二)退资

1、自愿退资。

在经营期限内，有下列情形之一时，作人可以退资：

(1)合作协议约定的退资事由出现;

(2)经全体合作人书面同意退资;

(3)发生合作人难以继续参加合作企业的法定事由。

合作人擅自退资给合作造成损失的，应当赔偿其他合作人的全部损失。

2、当然退资。

合作人有下列情形之一的，当然退资：

(1)死亡或者被依法宣告死亡;

(2)被依法宣告为无民事行为能力人;

(3)个人丧失偿债能力;

(4)被人民法院强制执行在合作企业中的全部财产份额。

以上情形的退资以实际发生之日为退资生效日。

3、除名退资。

合作人有下列情形之一的，经其他合作人一致同意，可以决议将其除名：

(1)未履行出资义务;

(2)因故意或重大过失给合作企业造成经济损失;

(3)执行合作企业事务时有不正当行为;

(4)合作协议约定的其他事由。

对合作人的除名决议应当书面通知被除名人。被除名人自接到除名通知之日起，除名生效，被除名人退资。被除名人对除名决议有异议的，可以在接到除名通知之日起30日内，向人民法院起诉。合作人退资后，其他合作人与该退资人按退资时的合作企业的财产状况进行结算。

(三)出资的转让

允许合作人转让其在合作中的全部或部分财产份额。在同等条件下，其他合作人有优先受让权。如向合作人以外的第三人转让，第三人应按新入资对待，否则以退资对待转让人。合作人以外的第三人受让合作企业财产份额的，经修改合作协议即成为合作企业的合作人。

第九条合作人的权利和义务

(一)合作人的权利：

1、合作事务的决定权、监督权和具体的经营活动，以及重要事项须由合伙人甲、乙、丙三方共同决定;

2、合作人享有合作利益的分配权;

3、合作人分配合作利益应以出资额比例或者按协议的约定进行，合作经营积累的财产归合作人共有;

4、合作人有退资的权利。

(二)合作人的义务：

1、按照合作协议的约定维护合伙财产的统一;

2、分担合作的经营损失的债务;

3、为合作债务承担连带责任。

第十条禁止行为

1、未经全体合作人同意，禁止任何合作人私自以合作名义进行业务活动;如其业务获得利益归全体合作人，造成的损失由该合作人个人全额进行赔偿;

2、禁止合作人参与经营与本合作项目相似或有竞争的业务;

3、除合作协议另有约定或者经全体合作人同意外，合作人不得同本合作企业进行交易;

4、合作人不得从事损害本合作企业利益的活动。

第十一条合作营业的继续

1、在退资的情况下，其余合作人有权继续以原企业名称继续经营原企业业务，也可以选择、吸收新的合作人入伙经营;

2、在合作人死亡或被宣告死亡的情况下，依死亡合作人的继承人的选择，既可以退继承人应继承的财产份额，继续经营;也可依照合作协议的约定或者经全体合作人同意，接纳该继承人为新的合作人继续经营。

第十二条合作的终止和清算

(一)合作因下列情形解散：

1、合作期限届满;

2、全体合作人同意终止合作关系;

3、已不具备法定合作人数;

4、合作事务完成或不能完成;

5、被依法撤销;

6、出现法律、行政法规规定的合作企业解散的其他原因。

(二)合作的清算：

1、合作解散后应当进行清算，并通知债权人。

2、清算人由全体合作人担任或经全体合作人过半数同意，自合作企业解散后15日内指定合作人或合作方共同清算或委托律师、会计师等第三人，担任清算人。15日内未确定清算人的，合作人或者其他利害关系人可以申请人民法院指定清算人。

3、合作财产在支付清算费用后，按下列顺序清偿：合作所欠招用的职工工资和劳动保险费用;合作所欠税款;合作的债务;返还合作人的出资。

4、清偿后如有剩余，则按本协议第六条第一款的办法进行分配。

5、清算时合作有亏损，合作财产不足清偿的部分，依本协议第六条第三款盈余分配的办法办理。

各合作人应承担无限连带清偿责任，合作人由于承担连带责任，所清偿数额超过其应当承担的数额时，有权向其他合作人追偿。

第十三条违约责任

1、合作人未按期缴纳或未缴足出资的，应当赔偿由此给其他合作人造成的损失;如果逾期2、合作人未经其他合作人一致同意而转让其财产份额的，如果其他合作人不愿接纳受让人为新的合作人，可按退资处理，转让的合作人应赔偿其他合作人因此而造成的全部损失;

3、合作人私自以其在合作企业中的财产份额出质的，其行为无效，由此给其他合作人造成损失的，该合作人承担全部赔偿责任;

4、合作人严重违反本协议或因重大过失或因违反《合作企业法》而导致合作企业解散的，应当对其他合作人承担赔偿责任;

5、合作人违反本协议第九条规定，应按其他合作人实际损失进行全额赔偿，对劝阻不听者，可由其他合作人集体决定除名。

第十四条协议争议解决方式

凡因本协议或与本协议有关的一切争议，合作人之间共同协商，如协商不成，提交\_\_\_\_\_\_\_\_仲裁委员会仲裁。仲裁裁决是终局的，对各方均有约束力。

第十五条其他

1、经协商一致，合作人可以修改本协议或对未尽事宜进行补充;补充、修改内容与本协议相冲突的，以补充、修改后的内容为准;

2、新入资合同可作为本协议的组成部分;

3、本协议一式\_\_\_\_\_\_\_\_份，合作人各执\_\_\_\_\_\_\_\_份，送工商管理机关存档\_\_\_\_\_\_\_\_份;

4、本协议经全体合作人签名、盖章后生效。

甲方：(签章)

\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日

乙方：(签章)

\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日

丙方：(签章)

\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日

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！