# [餐厅季度工作总结范文]餐厅季度工作总结

来源：网络 作者：星海浩瀚 更新时间：2024-08-21

*时光如梭，转眼已走过二个季度，回顾过去的一个季度，餐饮部在酒店领导的正确指导下，在酒店各部门的配合下，在本部门全体干部员工的努力下，大胆经营、勇于创新、锐意进取，超额完成了酒店制定的各项经营任务指标。下面餐饮部就第二季度主要工作总结、报...*

　　时光如梭，转眼已走过二个季度，回顾过去的一个季度，餐饮部在酒店领导的正确指导下，在酒店各部门的配合下，在本部门全体干部员工的努力下，大胆经营、勇于创新、锐意进取，超额完成了酒店制定的各项经营任务指标。下面餐饮部就第二季度主要工作总结、报告如下：

　　一、第二季度经营情况

　　第二季度，部门共实现营业收入 元，完成季度任务指针的 ，较去年同期 元增加了 元，上升率为 ，实现利润 元，完成季度利润指针的 ，较去年同期 (平均每月 元)相比，利润增长了 ，增长率为 。第二季度，部门共接待婚、寿喜宴 趟次 桌，金额达 元，接待标准平均为 元/桌，较去年同期 元/桌增加了 元/桌，散台接待了 人次，上座率为 ，包房共接待 人次，上座率为

　　二、主要工作与作法

　　在第二季度中，部门第二季度不仅是餐饮部在第一季度良好经营局面中持续上升的一个季度，也是酒店管理实行酒店六常法管理的第一个季度。自六常在我宾馆颁布和实施以来，我们不断用六常法的标准和要求来提高和完善自己，我们本着场分类、常整理、常清洁、常维护、常规范、常教育的六个方面来展开工作，并得到了明显的提高，以下我们对这个季度的工作做以下总结：

　　一、 采取措施

　　(1) 常分类

　　餐饮部前厅与后厨把所有的物品分成两类，一类是不在用的，一类是还要用的。

　　(2) 常整理

　　我们把不用的物品全部退回仓库，把还要用的物品数量降至最地安全用量，然后摆放井然有序，各物品都贴有标签，使任何人一看就能明白。

　　(3) 常清洁

　　我们餐饮部定期对物品以及设备设施做清洁，做好每天一小扫，每周一大扫的制度以保证物品及设备设施的整洁与干净。

　　(4) 常维护

　　我们定期对设备设施进行维护与保养，本着把小事做细的原则，不用分类的分类，不用清洁的清洁，不断完善与改进。

　　(5) 常规范

　　就是把员工的一切行为规范起来始之统一化。

　　(6) 常教育

　　我们每周定期对员工进行六常法的培训以及文明礼貌行为规范的培训，始员工的举止更标准化规范化。

　　二、 取得效果

　　(1)四楼库房

　　实施六常法管理之后，四楼库房改变了原有的物品摆放分散，无指定标签的现象。现所有物品摆放整齐，井然有序，贴有指定标签，一目了然，取得了明显的效果。

　　(2)酒水库房

　　实施六常法管理之后，酒水库房改变了原有的酒水无指定标签价格的现象，现库房酒水摆放整齐，井然有序，所有的酒水都贴有指定标签。

　　(3)后厨房

　　实施六常法管理之后，后厨房的材料物品摆放整齐，各类物品都贴有指定标签，灶台上也十分干净，而且每个部位都有指定的清洁物品，随时保持各部位的干净整洁，工具的摆放也井然有序，所有工具都贴有指定标签，需要是在也不需要花费时间去找了。

　　(4)餐厅与会议室

　　实施六常法管理之后，餐厅与会议室的所有物品摆放整齐井然有序，都贴有各种物品指定的标签。

　　此外，我们还为员工购买统一喝水杯子，统一定位贴上标签且统统放在一起，且每个部位都有指定的负责人员，例：空调、灭火器、等都有指定人员负责。并且各岗位人员的职责都通过书面形式进行明确。

　　三、 表现突出

　　自六常法管理实施以后，我们各部位都取得了显著的效果，特别是四楼库房的管理与以往比较有了明显的提高，同时我们也需要继续努力与提高。

　　六常法的颁布和实施确实使我们有了明显的提高与改善，但是我们还存在着一些缺点与不足以待于我们继续努力，我们会继续按照六常法的管理来不断提高和完善使之做的更好!

　　总之，我坚信，在酒店领导的正确指导下，在兄弟部门的大力支持、协助下，在部门全体干部员工齐心协力，努力拼搏下，第三季度的工作任务一定能完成，酒店领导提出的目标一定能够实现!

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！