# 中餐宴会餐前工作总结(必备31篇)

来源：网络 作者：柔情似水 更新时间：2024-09-25

*中餐宴会餐前工作总结1我是一名服务员，也是酒店的服务员，我的言行举止都要时刻保持清楚自己的工作态度，让领导满意，这样才能更好的为客人服务。我也会在工作中保持着这样的工作态度，认真完成自己分内的事情，做好自己的工作。我们是一个酒店，是一个集体...*

**中餐宴会餐前工作总结1**

我是一名服务员，也是酒店的服务员，我的言行举止都要时刻保持清楚自己的工作态度，让领导满意，这样才能更好的为客人服务。我也会在工作中保持着这样的工作态度，认真完成自己分内的事情，做好自己的工作。

我们是一个酒店，是一个集体，我们要把它当作自己的事业去完成。这xx年来我也是在尽职尽责的做好自己的工作，让客人满意，让领导满意。我要在这里也感谢领导和同事让我学会了很多东西，让我的工作能力提升很快，也让我能更快的成为一名酒店服务员。

\*\*\*x年一季度，采购部与财务部分离后，在酒店领导正确领导下，在各部（室）的指导、帮助下，克服了人员少，工作量大等困难，较好地完成了一季度的各项采购任务，为酒店经营、管理提供了一个有力的后勤保障，

饭店采购个人工作总结

。一个季度以来，部门坚持以“货比三家，照顾生意不照顾价格”为原则，以一线部门的需求为重点，紧紧围绕酒店日常经营与管理，认真履行采购经理的工作职责，较好的完成了部门及职责赋予的各项工作任务，现简要地汇报一下我部一个季度以来的工作情况：

一、主要工作与作法：

1、采购及时，确保经营管理正常有序

采购部作为酒店后勤保障的重要组成部门之一，我们坚持在日常工作中以“搞好采购工作，保障经营需要”为工作原则，树立经营部门第一，酒店声誉形象为上，物美价廉为主的工作意识，并努力完成酒店下达的各项工作任务，在第一季度工作中，部门在与财务部分离后事情杂而多的情况下，前往深圳、广州考核、采购高档原材料2次，共完成采购任务400余次，采购各类大小物品600余件，并完成因经营部门临时需要而出现的零星采购50余次，有力保障

2、货比三家，确保采购物品物美价廉

为最大限度的降低酒店经营成本，实现物美价廉，部门在日常工作中坚持对餐饮部所需原材料进行每周一次的市场调查及定价，对出现价格波动较大的原材料进行了及时的调整，同时部门对所有入库物资严格按酒店标准进行验收并做好质量记录，对不合格产品做到了及时的退货、更换，有效降低了酒店经营成本；

其次是餐饮部2包及9包的沙发选样、及整个酒店固定资产的采购上，部门坚持横向调查，照顾生意不照顾价格的原则，确保了所购物品物美价廉；同时坚持实施货比三家，特别是在餐饮原材料的供给上实施两家供货，相互竞争的措施，确保了一季度30余万元采购物资质量的稳定，

3、积极努力，拓宽原料供给新渠道

为开辟和引进异地特色原材料，为一线部门提供很好的经营保障，部门根据酒店总体工作安排，先后两次赴广州、深圳进行了中高档原材料市场的考察，并引进了一批特色优质原材料，为餐饮菜肴的常换常新提供了有力的保障，并得到了广大消费者的一致好评。

3、想方设法，降低酒店运营成本

一是配合餐饮、客房部，完成了部分供货商合同到期后的续签，并模仿餐饮部干货供货方式，对餐饮部小菜供货也施行了两家竞争的方式，进一步降低了部门成本，提高了供货质量；

二是对客房一次性进行一了次调价工作；

三是为进一步提高精品屋的经营能力，部门同客房一起寻找供货品种近100余种

二、存在的不足：

第一季度，采购部在酒店领导和部门领导的指导下，虽已完成了酒店和部门下达的各项采购任务，但仍存在诸多不足，距酒店、部门领导及一线部门的要求还有一定的差距，有待于本人进一步的改进，其主要表现在以下几个方面：

一是在日常采购工作中，缺乏较强的计划性，没有全面系统的安排好采购计划，从而有时导致采购较为零乱，丢三落四；

二是二线为一线服务的意识还有待于进一步提高；

三是在如何开辟和引进特色原材料的渠道和点子不够多，未能为一线部门提供较多、有用的信息和原材料；

四是自身的学习意识不浓，综合素质有待于进一步提高；

三、下一步努力方向：

第二季部门将以上季度工作中存在的问题整改为重点，加强学习，牢固树立后台围绕前台转、二线围绕一线转的思想，主动沟通，勤于调查，严格把关，努力做好物品采购保障和质量的督导工作，确保酒店经营管理正常有序的开展。

从这次餐饮服务员，改变我认为干餐饮服务员是没有前途的消极想法。树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度。知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员。

我学会了服务宾客的原则。服务宾客的程序。服务中工作细则。宴会出菜程序。托盘的技巧及端托行走的步伐。铺台、摆台的注意事项。换烟灰缸的重点。点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧。斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识。处理客人投诉及服务工作突发事件对应技巧。餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。餐厅服务员工作心得要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。

要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

责任：就是以公司利益为重，对自己的`工作岗位负责。就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务。就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

这次的兼职给我的体会非常的深刻，我觉得我们做每一件事情都是，每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天创新一点点，是在走向领先。每天多做一点点，是在走向丰收。每天进步一点点是在走向成功。

过去的一年，是不平凡的一年。从去年开始筹备到今年的试营业，餐厅在集团领导的关心与正确领导下，我们紧紧围绕集团提出的工作思路和目标，坚持以开拓经营、提升企业服务质量为重点，狠抓经营管理。值此辞旧迎新之际，为了扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。我对自己的收银员工作进行了如下总结。

**中餐宴会餐前工作总结2**

餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现，20xx年度，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：

1、编写操作规程，提升服务质量

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一部的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4—5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

**中餐宴会餐前工作总结3**

20xx年上半年餐厅取得了一个好的开端，在各级领导的正确领导下，餐厅全体员工的共同努力下，20xx年上半年比往年的经营收入增长了一个点，服务质量、菜品制作相应的得到一定提高，现将内容呈报如下：

>一、经营状况分析

20xx年上半年共完成经营指标x万，完成毛利润x万，其中接待会议x个，收入为x万，团队共x个，收入x万，承办婚宴x个，收入x万。

上半年有明显的提高，我们的效益增长了，证明了我们的水平也显著的提高了，这与领导的正确指导、员工的`共同努力和部门之间的相互配合是分不开的。

>二、工作

1、会议接待

2、团队接待

相对往年同期相比今年接待团队餐比较少，下半年餐厅力争把团队餐菜单做一下调整，争取能够提高团队餐的接待率。

上半年婚宴接待中，顾客普遍反映的问题，一个是就餐环境的压抑感，另一个是因人员不足造成的服务不连贯问题，要解决这问题还需要上级领导的指导。

3、员工培训

餐厅意识到了“只有不断培训，才能不断进步”，上半年餐厅不断组织员工培训，大到组织所有人员培训走姿、站姿、端托、摆台现场演练活动，小到一例会一培训，从中部门选拔了优秀员工参加了旅游局组织的摆台比赛，让我们深刻的认识到了人外有人，天外有天。总结了不少经验，也学到了不少东西。

通过不断的培训，服务员的服务水平有了一致的提高，如烟缸内放置温馨话语、服务中适当介绍菜品，都体现了我们的服务细微化。 组织厨师外出学习，菜品有很大的转变，在虹桥特色中，添加了东平特色，得到领导的好评。

4、思想作风整顿

x月份组织了整顿思想作风活动，在活动中餐厅认真的做好整顿记录，发现问题及时整顿，并把一月内和长期内发现的思想作风问题，作了书面总结，活动后员工的素质有很大的提高，工作积极性有了很大的进步。

5、餐具的管理

20xx年餐厅总结以往的经验，规定各包间、大厅的餐具一月一盘点，如与上月不符，查明原因，责任到人，必要时员工自赔短缺的餐具，避免了餐具不必要的丢失现象。

在20xx上半年已取得了一个好的开端，下半年争取在上半年的基础上更创辉煌.

**中餐宴会餐前工作总结4**

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。

**中餐宴会餐前工作总结5**

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.

我从事超市工作也快两个月了，在这两个月里，我得到了各位领导以及同事给我的帮助，让我学会了很多东西，也让我学会了怎样和别人沟通交流，这段时间，我对工作流程和内容有了较深刻的认识，我也逐渐熟悉了酒店的工作。在此期间我不断提高自身的各项专业技能，在此我总结了以下几点个人工作内容：

**中餐宴会餐前工作总结6**

隆回县餐饮服务经营单位共计348家，持有效餐饮服务可证经营的有298家，持证率，其中学校食堂210家其它各类型餐饮单位138家，食品从业人员1082人，全县有40多家餐饮服务经营单位存在三防设施不健全、食品台帐记录不全等违反食品安全操做规范现象。隆回县食品药品监督管理局自今年4月正式接管餐饮以来，餐饮消费状况总体有好转，主要表现在餐饮服务经营单位持证经营率进一步提高，业主食品安全意识进一步增强。

**中餐宴会餐前工作总结7**

我认真地学习党的理论，以“三个代表”重要思想为指导，始终坚持党的基本路线，坚持改革开放，遵纪守法。自觉遵守餐厅的各项规章制度，始终以一个优秀员工的标准严格要求自己，并且坚持党的基本路线方针，政策，坚持党的的`教育方针。热爱自己的本职工作，能够正确、认真地对待每一项工作，工作投入，热心为大家服务，认真遵守劳动纪律，保证按时出勤，出勤率高，全年没有请假现象，有效利用工作时间，坚守岗位，需要加班完成工作按时加班加点，保证工作能按时完成，保证工作质量。

**中餐宴会餐前工作总结8**

本年度共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升(有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间)，管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部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餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员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。

(一)小型工业企业开展R&D活动单位占比偏低，其自主创新意识有待增强。xxxx年全市有417家工业企业单位，17家有科技活动，14家开展了R&D活动，开展R&D活动的单位数占规模以上工业企业单位数的，比例较低。全市开展R&D活动单位占比过低主要是受小型工业企业自主创新意愿不强的影响。xxxx年占全市规模以上单位数的小型工业企业中仅有的企业开展了R&D活动，大多数的小型工业企业未开展R&D活动。这暴露出xxxx市小型工业企业创新意识薄弱、发展后劲不足的问题。

(二)政府资金占比偏低，其引领和放大作用有待增强。xxxx年，虽然全市R&D经费内部支出中政府资金实现增长，增幅达，但政府资金占内部支出比例依然不高，仅为，比全省平均水平低个百分点。政府资金占比较低，将影响其引领和放大作用的充分发挥。

(三)高素质研发人才相对匮乏。人才是企业核心竞争力的关键因素，也是技术创新的主要执行者，缺乏优秀的人才，创新就无从谈起。xxxx年xxxx市工业企业R&D人员本科及以上学历的R&D人员数为486人，占R&D人员总数的，比全省平均水平低个百分点。这表明企业在创新活动中，高素质的创新人才相对匮乏。

(四)研发投入强度相对偏低。研究开发的财力投入和创新成果产业化的资金支持是企业开展技术创新的基本保障。近年来，工业企业研发投入每年都在增长，但是仍然存在投入强度偏低问题。据国际通行标准：当R&D投入与销售收入之比达到1%时，企业才有长期生存的可能;达到2%3%时，企业才有发展的潜力;达到5%时，企业才有竞争力。目前，xxxx市工业企业R&D投入强度平均为，企业R&D投入偏少，使得技术创新资金不足，影响了企业的技术进步和新产品的研发。

(五)发明专利数量偏少。xxxx年，工业企业中，申请1件及1件以上发明专利的企业只占企业总数的;拥有有效发明专利1件及1件以上的企业占企业总数的2%。可以看出，工业企业发明专利申请和拥有有效发明专利量虽然与上年同期相比所增长，但就整体而言，企业发明专利数量依然偏少，在威海市所占比例也较偏低。

时间过得真快，茫茫碌碌中已近一年，回顾过去的每一天，我作为一名餐饮部的人员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就这一年的工作情况总结如下：

首先，作为公司的一名员工，是我莫大的荣幸。在工作阶段，部分工作中出现的不足的地方，在公司领导的指导及同仁的协助下，基本得到了改善并起到了较好的工作效果。我个人的工作能力以及待人处事，也在日常的工作中不断的提升，在意识到自身不足的同时不气馁，虚心接受经验丰富的同事的指教。作为食堂自然是离不开饮食，食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂工作人员更应多为的饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑。

再者，工作期间承蒙各位领导同事对我的照顾，完成公司安排的日常工作，目前主要工作从事于食堂后勤日常收入、支出管理，从任职此职以来，我深深的体会到了做为一名后勤人员的责任，虽然自身工作方式还有待更高的提升，比如在食堂后勤工作方面还缺少经验，解决问题时有时缺乏果断，偶尔也会被小的挫折影响工作信心。当认识到这些不足的同时，我始终坚信，态度是改进提高的前提，我相信在今后的工作中，努力弥补不足，尽心的工作，认真的学习，定能为园区的顺利开展，尽一名员工所能做的努力。

最后，回顾一年的工作，我在思想上、学习上、工作上取得了新的进步，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代办公技能还不强。今后，也必定会认真克服缺点，刻苦学习、勤奋工作力争为公司的发展做出的贡献！

我将在总结过去得失的基础上，与时俱进，加强学习，争取让自己将后勤这块的工作做到更好。目前，对于我来说，加强工作技能的学习是很重要的，但是我相信凭着自己强烈的责任心，一定会将领导交付的工作做好做精，秉着不管是大事还是小事都要做好的原则，在感谢领导对我信任的同时，也鞭笞自己多充电、多学习。

我们将满怀热情地迎来下一年，这就意味着新的机遇和新的挑战。我坚信在领导的决策下公司的明天会更好，作为公司的一份子，在下一年的工作当中我将一如既往，全心全意的为公司的不断发展壮大，贡献自己的一份微薄之力。相信我们通泰全体成员也会再接再厉，使工作更上一层楼！

回顾往日心胸坦荡，放眼未来责任重大。

我作为一名食堂管理人员，切实深感到工作责任的重大，压力的沉重。因为我所从事的工作质量直接影响到就餐师生的身心健康和生命安全。所以，为了扬长避短，把近阶段乃至以后的工作干得更好，现就这学期来的工作情况总结如下：

**中餐宴会餐前工作总结9**

三季度，部门共实现营业收入，完成季度任务指针的，较去年同期173905xxxx增加了，上升率为11，实现利润，完成季度利润指针的，较去年同期(平均每月)相比，利润增长了，增长率为。第三季度，部门共接待婚、寿喜宴103趟次1314桌，金额达45617xxxx，接待标准平均为34xxxx/桌，较去年同期30xxxx/桌增加了4xxxx/桌，散台接待了1625xxxx次，上座率为，包房共接待1456xxxx次，包房出租136xxxx，出租率为。

**中餐宴会餐前工作总结10**

1.积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作;

2.加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量;

3.加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感;

4.针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平;

5.对厨房出品卫生和质量要严格把关;

6.加强节能的检查，平时多跟服务员讲解提高节能的意识。

在新的一年里，我一定加强管理，掌握好的管理办法，向管理制度化，科学化方向努力，相信我们xx酒店餐饮部的明天会更加的美好!

进入xxx月份，接近了xxxx的尾声，本月的工作重点是准备更好的迎接年终的总结型的会议，进行菜单和酒水单更新，同时也以注重卫生安全来展开工作的。

本月除接待会员卡客人及少许散客外接待了三次团队客人：红安县财政局40人住宿用餐、武汉市葛洲坝实业公司xxxx年发展研讨会19人住宿用餐和武汉城投集团通讯员培训班的60人住宿和用餐，并首次使用了自助餐炉出早餐并在不影响成本的前提下不断提升早餐质量，客人普遍反映餐饮菜式方面有显著提高，但是本月有几次预定的宴席取消情况以及本月燃油、煤气、食用油部分食材等价格都有很大涨幅，使得本月客餐成本偏高达到57%，但本月的员工餐控制的比较好(虽然有往月未报销的东西记在本月)，仅比计划超支500元左右。

**中餐宴会餐前工作总结11**

1、在工作的过程中不够细节化。

2、服务员的服务意识不够，没能及时清理客人所用过的餐具。

3、4号早餐是客人用餐高峰期，出现菜品断档情况。 根据以上的问题与不足，我将以更高的标准要求自己，加强本部门的管理，加强对员工的培训， 在以后的工作中，能踏上一个新的台阶，更上一层楼。

岁月匆匆一转眼一个学期过去了，工作也将告一段落，现将工作总结如下。幼儿的膳食工作在幼儿园的整体工作的重中之重。很多家长在为自己宝宝选择幼儿园的时候，不仅注重幼儿园的教育教学、设备设施、整体环境，还特别关心幼儿的膳食。幼儿园孩子小，免疫力差，抵抗力弱，食品的选择需要慎重又慎重。要用感官检查，嗅、看、摸(就是用鼻子闻、用眼看、用手触摸)，看是否正常，最后再决定是否给孩子食用。平时我还关注膳食方面的新闻报道，注意生活小常识的积累，学习科学知识，不断提高自身的素质，提高鉴别能力，把好食品安全第一关。

库房管理也很重要，食品要随吃随进，调料库和粮食库分开存放，不积压，按照《食品卫生法》和防疫部门的要求去做，确保幼儿食品的安全。

要关注每天、每餐幼儿的膳食。菜量的大小要适宜，菜的质量要适合幼儿的年龄特点，既让孩子们吃好吃饱，又不造成浪费，合理使用好有限的伙食费。不同的炊事员，在操作上各有特点，及时提醒他们应注意的事项。

我还利用老师端饭时间了解幼儿的进餐情况，及时发现饭菜中存在的问题。我是食堂这个家中之家的班长在各方面起到表率和模范作用，影响和带动班组成员，发现他们的闪光点，鼓励他们不断创新幼儿饭菜。这样，幼儿膳食质量才能不断提高，伙房工作才会有个新局面。

我和姐妹们共同做好我台食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、

三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。姐妹们能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了幼儿园工作正常运转。

我校一直非常重视学校食堂安全卫生以及就餐质量的管理工作，成立了学校食堂安全卫生管理小组，校长亲自担任组长，成员由学校食堂管理教师、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的学校食堂安全卫生管理制度，并定期深入到食堂进行检查落实。现将食堂工作情况总结如下：

**中餐宴会餐前工作总结12**

1、新工作人员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。根据新工作人员特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新工作人员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新工作人员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、注重工作人员的成长，时刻关注工作人员的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织工作人员进行学习，并以对工作人员进行考核，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，每月定期找工作人员谈心做思想工作，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。

**中餐宴会餐前工作总结13**

尊敬的酒店领导，您好，

我是大厅领班赵楠，转眼间入职百亨商务酒店工作已一年多了，七月份根据酒店领导的工作安排，任职大厅领班，主要负责餐厅大厅的日常工作和管理，辞旧迎新，回顾20\*\*年度工作情况作总结汇报，并就20\*\*年的工作展望作简要概述。

>一、在服务方面：

1、大厅共计十五个台位，分为一、二、三、四区，平均每区的服务员盯四张台。共七名员工，每天安排上早餐一的名，值班的一名，机动帮忙的`一名，其余的保持正常的人员配置。

1、礼节礼貌培训，要求员工见到客人要礼貌用语，有问好声，把礼节礼貌应用到工作之中，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班，上班期间发现仪容仪表问题立即指正，检查对客礼仪礼貌的运用，让员工养成一种良好的习惯。

3、严抓站姿站位和服务意识，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，机动人员随时支援较忙的区域，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、在服务质量方面加大了管理力度，要求服务人员每餐勤更换骨碟，多添茶添水，本人也严格要求自己在完成工作安排的同时查看服务员的服务情况，增加巡台的次数，及时补台，遇到比较重要的客人，我也会协助服务员做好餐中的服务工作，交待好重要事项，及时的送果盘。

6、我认为领班的工作是每天都应该与员工生活在一起，多沟通交流，不管在上班还是下班都要起到带头作用，学会观察员工的精神面貌、心理动态、及时的关心员工。对犯错误的员工根据酒店制度做出相应的处罚，并对其做心理疏导工作。对于表现优秀的员工，给予精神和物质的表扬，让其不断进步。想办法让大家的工作热情都高涨起来。在做管理员期间，我学会了很多东西，懂得了承担责任，独立思考问题，掌握了正确的处理客诉的方协，学会协调和安排员工的工作，在带领员工进步的同时，自身也得到了极大的锻炼。

>二、在卫生方面：

1、 在酒店的卫生大检查中，我们大厅出现了很多问题，我也深刻的认识到了管理上的漏洞，首先是我对员工的卫生要求不高，检查力度不够，其次是带头引导不够，我重新对以前的卫生标准进行了学习，制定了详细的周计划卫生跟月计划卫生，各卫生区域责任人明确到位，对不合格的及时进行整改，保证酒店的复查合格，把严格的卫生标准贯彻到日常工作中。我们会定期进行彻底的清理，保持一个良好的卫生状况，给客人一个舒适的用餐环境。

2、节能减耗方面，我们一直强调低值易耗品的回收，并跟踪落实。客到开空调，客走第一时间关灯、关空调。

>三、我工作中存在一些问题：

1、容易将个人情绪带到工作中，高兴时热情周到，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这种情况，在思想中真正树起：顾客就是上帝的意识。

2、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。

3、各区域之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

4、班前例会互动环节不多，减少了生气和活力

5、大厅公共区域的清洁卫生有待进一步的提高。

6、大厅员工的服务规范及技巧需要进一步加强。

7、交接班时由于考虑不周，认为小问题不须特意交接清楚，致使这样那样的问题发生，小事易造成大错，今后一定严加防范，以免出错。

>四、20\*\*年的展望，我的计划是：

1、认真做好每一天的每一项工作。

2、细化服务措施，提高客人的满意度。

3、加强教育培训，强化员工的素质。

4、提高服务效率，做好日常卫生。

5、将酒店发生的案例整理好，仔细总结分析，然后跟员工一起学习，分享服务经验，激发思想，减少客人投诉的几率。

6、听从主管、经理的工作安排，并认真做好各项工作，及时汇报。

7、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，发现不足之处及时弥补，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。

**中餐宴会餐前工作总结14**

(一)监管体制。隆回县食品药品监督管理局成立了以局长负总责，分管领导和餐饮食品安全监督所具体抓的食品安全监管领导小组，并将食品安全监督工作进行细化，纳入责任追究和年终目标管理考核，确保餐饮服务食品安全监督管理工作取得成效。

(二)行政许可。按照《食品安全法》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务许可审查规范》有关规定，我们规范了餐饮服务许可证的发放，严格按照法律程序审批，对于少数卫生条件、卫生设施达不到要求的餐饮经营单位，不予发放餐饮服务许可证。20xx年，我们对187家申请餐饮服务许可的餐饮经营单位进行了现场审查，对符合要求的161家餐饮经营单位发放了餐饮服务许可证。

●我是今年4月初来到公司,也是刚刚走出校门,没有一丁点社会的经验.但是咱们公司也接受了我.

●时间转瞬即逝,我来到公司也快一年了.刚来的时候,我只是一个刚刚走出学校的,什么也不懂得学生.固然在校期间也做过一些兼职,但是究竟不能与这样的全日制的工作方式相比.

●进进公司之后我像一个学走路的孩子一样,经过同事的帮助,还有自己的学习,吸收.哪怕是从发快递,收发传真,基本的办公软件的使用等等,现在都已经熟练了.

●在学习技能的同时,我也在不断地进步交际能力,学习交际技巧.通过这大半年中的一次展会,三次订货会,还有平时与客户的沟通,固然进步不是很大,但是我也对我的行动处事有了一些信心.并从这之中体会到了与人沟通的乐趣,心得.(我们与客户之间难免有一些摩擦,有一些争执,但沟通之后一般都是会把事情解决掉的)

●同时,通过在公司的工作中我也发现自己在与人沟通中的一些胆怯心理,这也许是需要进步些心理素质.在每季度,客户补货及其他的数据统计中也是不够细心等,这些都是我在今后的工作中需要留意的题目,我相信在经验积累的同时,我的这些弱项都会有所改善的.

**中餐宴会餐前工作总结15**

我们做餐饮行业的，就是要跟客人保持好的沟通，才能够让客人觉得我们店铺的服务态度好，更愿意来我们店里吃东西，所以我作业了餐饮店里的医院，一荣俱荣，就是要保持好的沟通交流能力，拉进与客人的距离，让他们感受到我们店铺的魅力。

在餐饮店做服务员的这一年，我觉得是我进步特别大的一年，因为繁忙的工作让我渐渐地拜托了贪玩游戏的毛病，虽然现在还是会玩，但是不会像之前那样成谜，也正是因为服务员工作的特殊性，让我在跟人的交流中处理事情更加大胆，做事情更加有自信了，很感谢自己这一年的改变。

作为国际知名的品牌酒店，餐饮部的经营与管理已很成熟，市场知名度较高，经过十五年的管理经验沉积和提炼，已形成了自己的管理风格，要在服务管理和培训上取得突破困难较大。入职后，根据餐饮部实际状况，本人提出了“打造优秀服务团队”的管理目标和口号，旨在提高整体服务水平，树立良好的行业形象。入职一年以来，主要开展了以下几方面的工作：

一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现，20xx年终，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：

1、编写操作规程，提升服务质量

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配（百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结），并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一部的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年终餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

本年终共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升（有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间），管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年终为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年终开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部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餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年终共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员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。

5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

四、存在的问题和不足

本年终的工作虽然按计划完成了，但在完成的质量上还做得不够，就部门运作和培训工作来看，主要表现在以下几方面：

1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部的管理。

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使受训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程的培训效果。

五、20xx年工作打算

20xx年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质

将对20xx年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素（对背景音乐进行调整），对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数（酒吧、管事部的负责人参加），提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

20xx年将根据XXX质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心，20xx年终将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

6、调整培训方向，创建学习型团队

20xx年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店星级升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

7、优化培训课程，提升管理水平

20xx年的部门培训主要课程设置构想是：把20xx年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。主要优化课程为：《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》，拟订新开设的课程为：《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等，其中《餐饮六常管理法》将作为年终主要课程进行专题培训，并将把日常管理工作与所学内容紧密结合，全面推动餐饮管理。

8、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。

20xx年终工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！

转眼间入职公司工作已一年多了，依据公司司理的工作支配，主要负责餐厅楼面的日常运作和部分的培训工作，现将上半年度工作情况作总结报告请示，并就xx年的工作计算作扼要概述：

**中餐宴会餐前工作总结16**

管理方面：

1.落实了卫生责任制，责任分区到人

2.制定出部门卫生检查工作，日常清理卫生和计划清理卫生，

3.定期员工谈心，做好员工辞职的了解情况。并且对个别员工的工作岗位进行调整。

4.要求做好员工每月考勤、考核工作，对员工奖励、处罚制度实施的更加透明、完善。

5.加强基础管理，增强管理管理人员责任心，要求各级管理人员坚持做好工作日志，每日工作要有计划性、前瞻性。增强内部团结，发挥核心作用，工作中分工明确，职责明确，养成细致、严谨、认真的良好工作作风。

7.为确保部门服务水准，每月组织领班以上人员召开了服务质量分析会，对宾客反馈意见进行全面汇总、分析。

8.关注节能控制工作，部门各级管理人员能将节能工作作为日常管理工作的重点，节能措施落实到位，坚持良好。尤其是在营业时段、非营业时段都能够做好水、电源的控制工作。

培训方面：

1.部门的培训，每月制定出培训计划、及培训重点。

2.制定出部门新员工岗位培训计划，让新员工在最短时间内了解部门情况及工作内容,尽早进入工作状态.

3.要求领班认真做好员工培训档案的记录工作，减少员工培训的覆盖率。

**中餐宴会餐前工作总结17**

老话常说，民以食为天，兵马未动，粮草先行，这些都说明“食”的重要性，由此可见，餐厅在学校里担当着非常重要的职责地位。在过去的一年里，在上级各级领导的领导和关怀下，以及中心各科室和全体师生员工的全力支持下，餐厅工作一年来取得了显著的成绩，但尽管如此，对照领导和师生的需求，我们仍然还存在一定的差距，仍有许多方面需要改进和提高，现总结如下：

>一、主要工作。

（一）培训前的准备工作。餐厅工作头绪繁多，任务重，我们主要做了这些工作：面食间和烹饪间设备设施和必需品的购买和调试；库房的安排和调料、油、面、米等的购买；餐厅餐桌的摆放及一些附属设施的放置；餐厅制度的制定以及制度框的制作和上墙；二楼招待房间的装点、桌椅的安排、招待设施和必需品的购置；餐厅工人的选拔任用、健康查体、出门学习培训以及厨房设备的使用培训、安全常识的学习培训等大量繁琐工作。

（二）贯彻食品安全法，建立食品安全长效机制。在严格遵守一切有关食品安全法律法规的前提下，严格把好四关：采购、储存关、食品加工关、食品销售关、卫生预防关。搞好源头管理，进料要查看三证：卫生许可证、生产许可证、产品合格证。例如我们从原材料验收开始，实行专人负责，专人管理，对餐具消毒、蒸饭、洗菜、炒菜的整个过程，电器、炊具设备等工作分别责任到人，发现问题，立即上报并及时完善处理；定期检查库存食品、调料、米面等，如若发现腐败变质的，立即舍弃，绝不吝啬；制定一套切实可行的奖罚制度来管理每一位员工。

（三）本着“营养、健康、美味”的原则，合理编排菜谱，每天没有重样，并严格执行。多想办法，采取多项措施，确保饭菜质量，做到量足、质优，为广大师生提供优质高效的服务。例如：为让师生员工吃上放心又新鲜的蔬菜，我们的员工每天早上五、六点钟去蔬菜批发市场买菜。一日三餐，为保证营养，早餐做到了每个学生和老师一个鸡蛋，午、晚餐两菜一汤，两菜一荤一素，汤为米粥或玉米粥。

（四）加强员工培训，预防各类安全事故发生。安全至关重要，是一切工作的重中之重，我们做到时刻安全警钟长鸣。为此，我们做了大量工作，例如：我们生活科每天安排专人值班，负责巡视餐厅各部门的安全生产运营；我们定期组织人员对餐厅工人进行厨房电器以及厨房设备安全使用的培训教育，坚决杜绝员工心头麻痹大意的思想，以提高员工的安全意识；坚持每天对餐厅电器、设备设施及电、气线路进行检修和不定期检查、督导。

（五）集思广益，加强与师生的交流与沟通。餐厅的工作离不开全体教师员工的配合和支持。为此，我们的值班人员坚持每天与八至十位学生交流，收集他们对饭菜的意见和建议，平时积极询问教师员工对饭菜的要求和建议。

（六）制定一系列规章制度，严格执行，规范管理。

一是餐厅由中心主任直接领导管理，工会参与监督管理，生活科全面负责管理。

二是做到分工明确，责任到人。

三是大宗物资做到集中采购，肉食、调料、鸡蛋、咸菜定点采购，采购员负责购买，出纳员跟踪付款，保证了整个餐厅生活的物资供应。

四是履行物资验收制度，工会参与大型物资验质验收，购进的所有物资由库管员验质验收签字，会计审核签字，生活科长审查签字，出纳方能付款。

五是做好食品留样，我们购置了留样柜，安排专人负责留样和管理。

六是统一进行卫生健康检查，对有传染病的人员严禁进餐厅工作。

七是制约餐厅工人食品食物，随意吃、拿等，一经发现，当场重罚。

八是食品进入仓库由专人对食品的数量，质量进行验收和逐一登记，验收签字后才可入库。库存食品做到先进先出，避免食品积压、过期、变质。每月月底对库存食品进行清仓，盘点和清理。

九是严格财务管理制度，物品采购发票由采购人员、验收人员及生活科长同时签字后才能给予报销入帐。账目坚持做到日清周结，每周向主任汇报一次。

（七）圆满完成了各级领导和相关单位领导、教师的接待工作。

>二、存在的问题。

1、学生的就餐秩序不容乐观，有待加强，主要是步入餐厅的秩序。

2、学生洗刷餐具的秩序不很乐观，有些拥挤，有待改观。

3、对饭菜质量，与师生的.交流和沟通有待加强和提升。

>三、工作计划。

为进一步加强实践基地餐厅管理，做到早打划、早安排，为下一餐厅工作安全、顺利进行，特制定生活科工作计划如下：

1、安全方面：

1）食品安全：

（1）继续严格执行食品卫生法，餐厅所有工作人员必须持健康证上岗，严防卫生事故。搞好食品采购、运输、保管工作，凡是发现已经变质和腐烂的食品，坚决不预采购和使用，以防食物中毒。

（2）继续把好食品卫生关。严格监管食品、蔬菜质量，洗菜、切菜严格按照流程进行，从洗菜到烧菜层层落实，责任到人，生菜、熟食案板分开，肉、菜案板分开，认真做好餐具的消毒、清洗等工作，确保师生吃上“放心饭菜” 。

（3）继续坚持食品留样制度。安排专人负责管理和记录，每个品种的留样量均不少于100克，在冷藏条件下存放48小时，及时更新

（4）成立食品安全检查小组，采取定期和不定期两种方式，对餐厅食品卫生进行检查和督导。

2）生产安全：

加强餐厅工人防火、防触电、防机械损伤、防煤气中毒、防烫伤、防烧伤的安全意识的学习培训；加强餐厅工人对厨房设备安全使用的培训学习；成立生产安全检查小组，采取定期和不定期两种方式，对餐厅各种生产设备设施，电、气设备和线路、灶具等进行督导检查，务必把安全隐患消灭在萌芽状态。

2、饭菜质量：

1）制定学生用餐菜谱，确保师生用餐质量，保证菜种多样化，力求质量营养化、合理化。

2）把好食品蔬菜的验收关。保证仓库验收员尽心尽责，对每次购进的食品、蔬菜和调味品等都要进行仔细的检查验收，保证食品蔬菜的质量，保证劣质食品与“三无”食品不进仓库。

3、卫生方面：

1）食堂工作人员，工作期间一律要穿好工作服，戴好工作帽。保持好个人卫生。卫生不达标者不得上岗。

2）采取多种措施搞好餐厅各处卫生，加强对粗加工间、烹饪间、面食间、消毒间、仓库和学生餐厅的卫生监管，努力为实践基地全体师生创造一个良好的就餐环境。

4、继续严格执行大宗物资集中采购制度和餐厅物品请购制度，严把采购关，时刻注意节约开支。

5、进一步调整和完善各种管理制度，真正做到制度管理；进一步完善各种档案，做到事事留痕迹。

总之，餐厅工作正在日渐步入正常化、正规化，生活科和餐厅工人也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为活动中心的发展而默默奉献。

**中餐宴会餐前工作总结18**

始终坚持“依法行政、全面覆盖、公开透明、动态监管、鼓励进步”的原则，于20xx年xx月至今相继在全县范围内开展餐饮服务食品安全风险分级管理动态等级评定工作，动态等级评定严格依据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》等法律法规的规定，按照《餐饮服务风险等级评定表检查内容，采取监督检查与风险等级评分相结合的方式，对餐饮服务单位许可管理、信息公示、制度管理、人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作过程、设施设备及维护、餐饮具清洗消毒等九大项内容进行日常监督检查与动态等级评定。执法人员在动态等级评定工作中始终严格遵守工作纪律，做到标准公开、尺度统一、过程透明、结果公函，无有失公正的评定行为及餐饮服务单位的投诉。

**中餐宴会餐前工作总结19**

给各级领导留下了良好的印象。同时确保了上灶师生的正常、安全就餐。

今后的工作打算： 一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好学生食堂，以方便师生集体就餐。 二是要不断强化管理，使食堂服务工作上档次。 三是积极负责，认真搞好食品安全和食品卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大师生的生命健康安全负责。

因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工辛勤的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够用心，这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保师生吃到价廉放心的饭菜。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为学校教育事业的发展而默默奉献。

一年来，在经理的正确领导下，在同事们的积极支持和力助下，我能够严格要求自己，较好的履行一名收银的职责，圆满完成工作任务，得到领导肯定和同事们的好评，总结起来收获很多。

**中餐宴会餐前工作总结20**

为了确保财务核算在单位的各项工作中发挥准确的指导作用，在遵守财务制度的前提下，认真履行财务工作要求，正确地发挥了收银工作的重要性。加强了餐厅的资产管理、债权债务管理，加大了餐厅各部的监督职能和货币资金管理。严格执行集团财务部下发的资产管理办法及内部资产调拨程序。

认真设置整体资产账簿，对帐外资产设置备查登记;对餐厅债权债务认真清理，每月及时收回各项应收款项;对餐厅前台收银到日夜审、出纳、日常采购价格、客房成本控制等进行监督，严格控制;由收银人员监督，定期对出纳库存现金进行抽盘，并由日审定期对前台收银员库存现金进行抽盘，做到万无一失。

回顾一年的学习和工作，在王总的正确领导下，在各部门的密切配合和餐饮部全体员工的共同努力下，20xx年，餐饮部圆满完成了年初酒店下达的经营指标任务。作为XX一家酒店，餐饮部的经营与管理已趋成熟，市场知名度也较好，经过九年的管理经验沉积和提练，已形成了自己一定的管理风格，要在服务管理和培训上取得较大突破也有一定的难度。为了尽快提高服务水平，树立良好的行业形象，分管餐饮工作以来，主要从以下的几个方面开展工作，现将一年的工作情况总结如下：

一、重编操作流程，提升服务质量

在浙北大酒店指导老师的指导下，根据餐饮部的实际情况编写了宴会服务、零点服务、包厢服务、VIP接待服务流程，统一了各岗位的服务标准，落实了五常化管理，为部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据。规范了员工的服务操作。特别是VIP接待中迎宾接待、语言要求、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、能源节约等方面作了更明确详细的规定，促进了贵宾包厢整体接待水平。

二、建立餐厅案例收集制度，做好老客户客史档案，减少顾客投诉率

今年来，餐饮部在各班组实施餐饮案例收集制度，同时做好老客户客史档案，作为改善管理和评估各岗位管理人员管理水平的依据。并对收集的案例在部门例会上进行分析总结，针对问题拿出解决方案，同时使各班组资源共享，不再出现同样的问题，减少顾客的投诉率，再则利用客史档案有针对性的为老客户服务，真正体现人性化服务。

三、加强培训，强化酒店员工的服务意识

为了培养员工的服务意识，提高他们的业务操作技能，今年来餐饮部共参加培训19场，其中酒店组织的培训6场，部门组织的`服务技能培训9场，新员工入职培训4场。内容包括《礼节礼貌》、《酒店概况》、《XX景点概况》、《消防安全知识》、《员工手册》、《四酒店业务基本知识》、《四酒店操作技能》等，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识、服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都明显增强。

四、开展青工技能比武活动，提高服务技能

今年来，酒店会同前厅、客房、餐饮等岗位开展了青工技能比武活动，内容包括餐饮中式摆台、走客房清扫、散客入住接待、散客退房接待等项目。比赛先由部门预赛推选出前六名再参加酒店的总决赛，一年来评出赵蓓蓓、金荷芳、雷琳等一批青工技能比武能手，成为大家业务学习的榜样。

五、绩效挂钩，提高员工工作积极性

酒店20xx年制定了新的绩效考核办法，激励政策更趋市场化，把员工的收入与工作业绩、劳动贡献与业务技能挂钩，新的考核办法不仅使员工更关心本部门的经营指标、营业收入，同时更加努力工作，积极创收。另一方面，在工资分配上对重点岗位和工种倾斜，使各岗位员工的业绩、劳动所得与去年相比都有了一个大的提升。再则通过高级工、中级工的评比，拉开了老员工与新员工的工资差距，限度地调动了员工的工作主动性、积极性和创造性。

六、办公室工作如下：

1、努力做好行政管理工作，认真做好材料的撰写、打印、信息上报和档案管理等工作。

2、1—6月份每月按时统计上报酒店各部门工资报表。

3、全年完成了20xx年XX市“十大品牌旅游饭店”的申报、酒店、中华餐饮名店、绿色饭店、食品卫生量化分级管理\*单位复评的所有资料的准备和申报工作。

4、协助工会做好工会新员工入会、召开职代会，组织员工献爱心活动、三八妇女节福利发放等各项工作。

5、20xx年优秀员工的考核、评比；高级工、中级工的评比。

6、四酒店评定过程中所有材料的准备，会议纪要的记录以及各项整改项目的整改计划的制定、上报工作。

七、存在的差距及努力方向。

虽然在过去的一年里做了一些工作，取得了一点成绩，但这都是餐饮部全体员工共同努力的结果，我的工作能力、管理水平与上级领导的要求和实际工作需要还有差距，主要表现在：

1、知识结构不够全面，制约管理水平的提升。

2、制度执行不够坚决，管理工作有时被动。

3、行业信息掌握不及时，创新能力不足。

4、对员工业务抓的不够，整体服务水平不均衡。

八、努力方向：

1、要强化个人学习、注重实践，不断完善知识结构，提高自身的综合素质和驾驭工作的能力，当好领导的参谋和助手，当好下属员工的带头人。

2、要加大制度执行的力度，充分调动自己的主观能动性，动脑筋想办法，坚决把上级领导的意图和想法，不打折扣的落实到工作中去。

3、要通过多渠道了解XX酒店业的发展趋势，掌握周边同行的新动态，吸取人家的好经验好做法，结合本酒店的实际情况，推陈出新。

4、要把提高酒店员工业务水平当作主要工作去抓，突出质检、培训与考核、晋级、评比相结合；常规性培训与针对性培训相结合；集中培训与分手批轮训相结合；培训的内容形式与集体活动和员工爱好相结合。

九、20xx年工作具体设想：

1、要突出餐饮服务文化氛围。当今顾客的消费需求已经从过去的吃饱吃好转变到今天的吃特色、吃营养、吃文化，所以这些方面应该是明年餐饮部开展营销的新思路，结合我们现有菜肴的特色，多推出精品新菜肴，增加我们菜品的附加值，使我们的菜品更具有吸引力和竞争力。

2、要定期组织岗位大练兵、大比武。通过各种形式的专业技能竞赛，提高员工主动学习、主动进步的热情，从而不断提高部门整体服务水平。

3、要提倡部门全员参与管理。涉及到部门全面建设方面的问题，鼓励员工多提建议，提好建议，所以我们可以长期开展“金点子”活动，对于我们酒店提高经济效益、提高服务质量、提高社会知名度、提高安全防范、杜绝浪费等方面的建议，一经采纳并取得明显成效的，立即给予奖励。改变过去管理只是少数领导的事这种思想误区，用制度激励人，使部门每一名员工都参与到管理中去。

4、要强调管理的最终目的。管理不是把员工管怕、管跑，更不是简单的罚款，是把后进员工带成先进，把优秀员工稳步提升树立典型，最终目的是利润化。明年我们可以在公开栏、员工餐厅、休息区设立“光荣榜、曝光台”用相机和图片记录日常工作中具有典型性、有代表性的正面和反面的人和事，从而更好地表杨先进、鞭策落后。

5、把酒店优质服务100条缩小成小页，以小册子的形式发给员工，便于大家学习和提高，更好地配合酒店《员工手册》、《酒店岗位职责》、《各岗位操作流程》的学习，不断提高员工的整体素质。

6、要经常走出去学习。固步自封、闭门造车，永远都会落到别人的后边，只有走出去与同行多交流、多观摩、多学习，才能不断提高自己。外出学习，管理者回来后也会有紧迫感、危机感，真正感受到与别人的差距。

最后把一句话送给自己也送给大家，在新一年工作中一定要“能迈大步的迈大步，能迈小步的迈小步，但决不允许原地踏步！”新年新希望，希望来年在工作中能得到领导和同事们更多的支持和帮助，把酒店管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学，我们全体员工的收入有更大的提高。总结过去，展望未来，在新年即将到来之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，和大家一起打造一支更优秀的酒店服务团队。

转眼间大家工作生活在一起都有三个月时间，在这三个月的时间里，在单位领导的有力指导下，全班人员各个方面的成长进步是有目共睹的，完成好了单位交给的各项任务，作为班长我很欣慰，在此我从以下三个方面进行本班半年工作小结：

**中餐宴会餐前工作总结21**

时间飞逝，转眼间加入宾馆已经半年过去了，在这半年里，随着新鲜的血液注入，宾馆的人气越来越旺，生意火爆，人员团队规模也越发的强大了起来，作为xx的一员，我现在感到无比的荣幸与自豪，觉得当初自己加入这么一家可持续发展的宾馆的选择是对的。回顾这半年，我在宾馆各位领导以及同事的关心和帮助下圆满完成了各项工作，通过这些使我在思想觉悟与管理能力上相比过去有了很大的提高，为此，我很感谢宾馆领导以及各位同事为我所付出的一切，让我在这段时间内收获到了如此的果实。因为有你们的存在，使我在工作有了奋发的激情；因为有你们的存在，使我能够无怨无悔的为宾馆贡献出自己一份微薄的力量，因为有你们的存在，我相信今后的你们会铺设出一条宽敞的大道为宾馆保驾护航，直达辉煌的明天。借此机会，在这向大家汇报一下我这段时间以来的工作，汇报如下。

>一、做一个工作务实的管理者，严格要求自己，把自己成经营者。

1、记得刚加入宾馆的时候，第一天来到店里上班，我第一件事就是对餐厅巡视了一遍，把发现的一些卫生的死角通通向同事们提了出来。当时提出来后，我知道，大家都在背后指责我，说我刚来到宾馆有事没事的找事干，对餐厅指责这指责那的，并肯定说我干不到三个月就会走人，或许他们不知道，指责对于我来说：“无非是体现出了我的特征，我不在乎别人怎么看待我，我在乎的是我本身怎么去看待我自己。

即使是我刚加入宾馆，只要我是属于宾馆一员的一天，我就有义务，有责任把所发现的`问题讲出来，以前是如此，现在也是如此，以后更是如此。也是从那以后，我就下定决心一定要通过自己的努力来改变餐厅目前存在的不足情况，后来的日子里，我就利用下班的时间积极的学习企业文化理念与五常法，把五常法知识运用到实际管理工作上，协同xx、xx领班对工作柜、物品的标签、储存柜做了规范调整，规定放置方法、目视管理重点，对一些不必要放置的物品进行处理掉，做好不必要的空间浪费。

2、通过学习五常法，利用以前工作的经验，自己对餐厅制定出了一份楼面每日卫生检查表，督促各岗位人员做好卫生工作，并且订立守则，告示全员，提高执行效率，奖惩分明，同时跟踪好日后的执行情况，防止个别人存有侥幸行为。

3、根据餐厅实际情况，把上早班没有时间实施的卫生项目结合成全面管理，制定了每周卫生实施规定表。规定周一至周日的卫生固定实施补充项目，从而提高餐厅整体的环境清洁，具体任务可分配到各区域人员。

4、每日上班之前检查自己和员工的仪容仪表，工作当中不限时对员工仪容仪表进行随时抽空检查，遇到不合格的坚决及时改正。严格要求自己以及员工上班时间的言谈举止，对一些站姿不雅观和不讲文明话的员工，能够第一时间给予批评纠正。

5、无特殊情况，每日带班必须严格按要求开班前班后例会，利用这平台，安排工作任务，把在工作上发现的问题及时告知大家，以此培养员工管理意识，提高餐厅工作和管理的整体效率。同时也改善了套餐小菜的拼盘，提高了上菜的时间。

6、注重培养管理队伍，利用带班时间，把部长应有的工作职责复制到领班身上来实施管理，把权力赋予对方，让领班人员自个去谋划与认知部长工作内容，然后再由自己去检查监督。通过检查发现领班没有做到位的地方，能第一时间去告知对方并督促改正。使领班人员这样日积月累下来完全胜任部长工作。

7、想员工之所想。在宾馆各位领导的建议与支持下，改善了员工二楼食堂的用餐环境，杜绝了以前吃饭位置不够做的问题，明确了卫生实施标准。利用自己掌握的基本技能对墙壁存在脏乱的问题进行了墙纸装修，改善员工对环境用餐审美的视野。

8、对餐厅的绿化盆、饰品的摆放做了调整，对餐厅存在电线乱拉的问题进行了建议与亲自实施，避免存在坏境不美观，用餐存在安全隐患的问题。

9、平时注重员工的优点，合理的安排岗位，对员工的工作效率严格着手来抓。对一些走路比较慢的人员坚决不安排在档口传菜，对个别人员礼节礼貌不好的做好实时督促。遇到员工思想有变动的做好思想教育工作，给其分析当今社会基本情况，为其确立人生与工作目标，该如何去规划与克服工作上所遇到的烦恼事情与困难事件。使其安心自愿的立足岗位，做好本分工作。

10、关心新成员，加强沟通。对刚入宾馆业务不熟悉的员工，自己做好模范带头作用。遇到不懂摆台或者不懂下单的，自己先做好模范带头，然后让对方进行操作练习，过后还是不懂的，采用口头法进行带练，让对方按照语言自己操作试练，使其能够加强记忆，更好更快的掌握业务基本技能，及时上手。

>二、工作当中存在的不足

1、缺乏与各部门的沟通与运作管理协调搭配

2、工作当中有时不注重细节，分配任务不是很合理

3、缺少对客户的挖掘，对常来店里的顾客来往不够

4、与各个管理人员协调搭配不够，对餐厅工作安排有漏洞现象。

5、与同事们沟通交流不够，缺少对员工的培训意识。

>三、下步工作计划

1、继续做好楼面卫生全面管理的工作任务，保证餐厅用餐环境的干净整洁

2.加强企业文化与五常法、宾馆管理技能的学习，继续深入改善和提高我们工作上的效率

3、加强对员工的为人处世、礼节礼貌、宾馆管理技能培训

4、做好外卖业务的提升工作，提高宾馆的营业额

5、加强与各部门的沟通工作，严格抓好楼面的整体管理运作

6、与各个管理人员做好互帮互助，互教互学，开发新会员办理的工作任务

以上是我对自己这半年工作的总结，讲的不是很全面，敬请谅解。同时希望在今后的工作当中，我能够与大家共同努力、共同学习、共同发展 。也希望你们对我做好工作上的监督，如我做错或有什么不对的地方请大家能够及时提出，我会坚决改正过来，谢谢！最后，祝我们8月份新开的到家火锅店开业顺利，越做越旺。

**中餐宴会餐前工作总结22**

时间过得真快，转眼间20\*\*年即将接近尾声。回忆这一年来的工作，可以说是“甘苦与共”。下面是这一年来我对自己工作的总结： 餐饮部服务员

20\*\*年8月23日，我刚刚毕业走出大学校园。以一名应届毕业生的身份来到上海这个大城市寻找自己的第一份工作。没有想象中的那么容易，兜兜转转，最后我来到了XXX酒店，成为了餐饮部这个大家庭中的一员。一下是我作为一名餐厅服务员，对于自身工作的总结：

>做的好的地方

1.能够很快适应岗位工作，而且可以融洽的和同事相处，完成相应的客情接待，学习能力强。

2.能够与客人交流，请客人填写“宾客意见反馈表”，帮助我们提高服务质量，服务水平。例如：认真记录哪个客人喜欢哪道菜?哪个客人对菜肴有什么特殊要求?哪个客人喜欢哪个饮料等等。

3.可以认真完成领班交代的工作。遇到不知道的会及时询问同事或领导。对客服务中遇到力所不及的事情会第一时间请教身边的同事或领导。

4.能够正确认识并对待自己的错误，在犯错时敢于认错，知错就改。

5.可以主动想其他同事学习相关服务的技能技巧。提高自身的水平。

6.做事认真、细心。对于自己的分内事情一定会仔细完成。

7.能够很好的带领新人，让她们可以尽快掌握相关服务知识，独立完成一档客情接待。

>做的不足的地方

1.不够胆大，灵活。遇到突发事件不会灵活变通，只会一味的寻求别人的帮助。

2.团队合作能力不够。与别人合力完成一档客情接待时，不会默契的去和同事合作，只会自己一个人单干。

3.与宾客沟通不够大方，说话不够利落。

>餐厅领班

20\*\*年9月经过自己的努力和同事、领导的帮助与指导。我通过了餐厅领班及主管、经理的观察，正式晋升为一名餐厅领班。下面是我在这段时间里对于自己作为一名餐厅领班，对于自身工作的总结： 做的好的地方

1.作为一名刚刚晋升上来的领班，我能够认真对待这一角色的转变，一如既往的对待工作，保持良好的工作态度。

2.作为一名新人，在和另一位领班共同管理包房事情时，能够很好的辅助她，帮她一同做好包房客情接待，物资盘点及保管。

3.能够很好的带领包房其他服务员做好相关服务工作，督促传菜人员做好相应的餐前准备工作及每日值班工作。

4.在客情空档时，安排好当班员工做好每日卫生工作及相关计划卫生工作。

5.作为餐饮部酒水管理人员，认真做好每日酒水报表及酒水补仓工作。

>做的不足的地方

1.没有充分认识到领班与服务员的差别，很长一段时间里自己依旧停留在一名优秀服务员的层面，没有充分发挥领班的作用。

2.缺乏作为一名领班该有的威信，管理方式不到位，管理强度还有待加强，太于人性化。

3.在员工礼节礼貌方面要求不够严格。

4.服务细节问题处理不够细致。没有很好的带领员工做好服务工作，提高我们的服务质量、服务水平。

5.员工节约意识薄弱。

针对以上五点不足的地方，我对于20\*\*年自身的工作计划如下：

1.认真监督员工，严格按照餐饮部最新员工考核制度督促员工做好相应工作。一旦发现有员工违反相关考核项目，根据相应分数扣除。

2.多向其他领班学习，加强自身管理能力，充分发挥自身作用，在每天的重复工作中找到突破点，提升自己。

3.加强员工礼节礼貌方面的培训，让员工抱着积极的心态面对每天重复的工作。

4.利用员工聚餐或是聊天的方式，了解员工的心理动态，鼓励员工努力上进，不断提升自己。

5.加强员工节约意识，减少相关消耗品的回收工作。例如：餐后收尾是可以回收的牙签、火柴第一时间回收利用。

6.加强酒水管理工作，定期检查酒水的保质期。对快要过期但无法出售的酒水，第一时间与仓管联系，看能否返还给供应商等。杜绝过期酒水饮料。

7.加强对员工酒水、饮料及菜肴知识的培训，让员工第一时间了解相关新菜、酒水饮料，以便很好的向客人做推荐和介绍。

以上是我对于自己20\*\*年工作的总结和20\*\*年工作的计划。

**中餐宴会餐前工作总结23**

年是我自我挑战的一年，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新一年的工作做好，过去的一年在 领导的关心和同事的热情帮助，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的成果，但也存在了诸多不足。 回顾过去的一年，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了， 我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，我相信。

我真的

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！