# 西餐组委会工作总结(热门33篇)

来源：网络 作者：空谷幽兰 更新时间：2025-03-09

*西餐组委会工作总结11、新餐厅天花板已封；2、楼面的玻璃幕墙已安装；3、四条大理石的柱子包大理石已完成；4、贴石头，做地面大理石。>厨房：1、西餐的排烟管已基本施工完毕；2、厨房的储油池完成；3、厨房的墙已经做好，现在做贴瓷片及地面4、正在...*

**西餐组委会工作总结1**

1、新餐厅天花板已封；

2、楼面的玻璃幕墙已安装；

3、四条大理石的柱子包大理石已完成；

4、贴石头，做地面大理石。

>厨房：

1、西餐的排烟管已基本施工完毕；

2、厨房的储油池完成；

3、厨房的墙已经做好，现在做贴瓷片及地面

4、正在进行水电安装。

>会议室：

1、av系统设备尚未到位；

2、正在进行不锈钢包饰面；

3、会议室在进行天花封板已完毕，跟进天花批灰，补灰，打磨；

4、跟进会议室墙面木饰面安装；

5、会议室跟进刷油漆。

>人事方面

1、根据总办指示，本部员工最新调整工资将于十二月一日开始执行。另外，从十一月一日开始来应聘者均可以享受新工资试用期待遇；

2、做好了广元实习生最后几天工作日的思想稳定工作，本月15日，本部最后两个实习生结束实习，最终返校；

3、完成了实习生座谈会所需的茶点服务工作；

4、加紧开展部门内部介绍员工的工作，以解决人手严重不足的问题；

5、一名洗碗阿姨在广交会期间因突发疾病，本部特向人事部申请了帮工一名，极大的缓解了早上人手不足且又繁重的工作量；

6、根据民主选举，推选出西厨房的冷厨厨工曾仕聪为本部第三季度优秀员工；

7、本部员工拾到1608房christ的诺基亚手机一部，已通过前台归还中船的这位常住客，客人表示非常感谢。

8、本月人员异动情况表：

职位辞职11月需招聘已入职还应招聘备注西餐主任0101为配合筹备工作加紧开展楼面领班0000咨客1101高服0202服务员1202洗碗工0101酒吧主任1000新编制取消此职位高级酒吧员1000新编制取消此职位酒吧员0101热厨师1110巴西烧烤师傅0220入职后即派至君源学习合计51138培训方面

1、因实习生未能及时分配到本部门，而且现在职员工又少，所以取消专门针对实习生制定的培训课程；

2、对酒店常住客及餐厅熟客的饮食喜好做了统一培训。

>采购方面

1、为方便经营及更好的.服务董办的各项会议，特采购小部分中西式茶壶；

2、根据总办指示，美爵标志糖包需在太古糖包用完之后才可继续使用的原则，本部已与仓库沟通相关的进货时间安排；

3、为防止物品流失，酒吧申购挂锁两把，以便通宵班时段锁住公共区域的酒吧冷藏酒水柜；

4、因经营所需，计划采购铁观音茶叶，以满足部分本地客户的消费需求。

>部门协助

1、完成行政接待员在本部门的实习培训；

2、已同销售部确认了两款拜访用西饼调拨价；

3、a级拜访用果篮的成本已交给营销部，并得到其认可；

4、主动提供咖啡渣及柚子皮给管家部新装修楼层去异味专用。

>其它

1、完成本部销售的月饼款投款工作；

2、完成接待雅高卫生检查专员的工作，并向总办呈交了检查报告以及整改方案；

3、因管家部地毯清洗机损坏，本部地毯从20日到月底都无法清洗；

4、继续跟进厨房及楼面的卫生工作；

5、本月下旬开始，本部开始每隔三到四日按例更换董事长办公室整只水果篮；

6、完成月底酒店与侨联洽谈会议的茶水服务

7、为早餐时段宾客精力充沛的开展一天工作，已早餐时段纯背景音乐更换为英文唱歌碟。

>下月计划

1、开始建立熟客资料库，为即将开业的餐厅经营打下一定客源基础；

2、注重加强同长住客的沟通交流；

3、做好11月18日—21日虎门服装节的人手安排；

4、配合营销部做好圣诞节推广宣传的相关工作；

5、继续跟进筹备的各项工作开展（工程及物资采购等）。

**西餐组委会工作总结2**

20xx年在餐厅工作上，我餐厅严格贯彻执行《食品卫生法》，增强饮食卫生治理，搞妥学生餐厅，并在实践中继续完善治理的各项规章制度。使我校餐厅治理做到科学化、规范化、制度化。

>一、领导看重，认识到位

1、树立领导小组

餐厅从开办之日起，就组织了强有力的班子对餐厅进行科学化治理重点抓餐厅规范化的治理和食品卫生平安，做到有目标计划、有重点、有步伐，层层落实责任。

2、餐厅工作重中之重

民以食为天，食以卫为先，以人为本，康健第一，是餐厅治理工作的重中之重，为此，我餐厅高度看重食品卫生治理工作，牢靠建立平安第一、卫生第一、康健第一、质量第一的思想，实行全方位的治理和强有力的监督，为客人提供一流的办事，让客户满意、宁神。我们在餐厅治理方面继续探索，树立了解一套科学规范的治理机制，博得了社会的承认。

>二、树立健全治理制度，增强学校膳食治理

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学治理的根基，餐厅治理严格执行《\_食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等司法律例，在此根基上，订定了《食品卫生平安治理制度》以及《食物中毒与疫情申报应急处置惩罚制度》，树立健全各岗位职责，各岗位治理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对情况卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生治理有章可循，有规可依。

2、强化流程治理

进货、仓储、加工、出售是餐厅操作的主要流程，必须强化治理。在这一历程中，我们注意把好“三关”：

第一关是把好进货，我们餐厅主要原料、辅料均采纳定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方法，每天由厨师长负责验货，采取观（生产日期、合格证、质量检测申报、包装环境、有无变质、抽芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方法把住进货关，对易引发食物中毒的四季豆、土豆、春夏莲花白等少买或不买；凡遇“五一”、“十一”等大假，假前余下的作料等要全面调换；餐厅进货必须由餐厅验收，并作好进货入库挂号。树立了购物索证、申报材料。

第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去殘留农药或菜虫等，加工时不反复使用油料，加工蕴藏场所无关人员不得进出，除做好留样外，每餐由一名餐厅工人提前就餐，记录食后反应，让试尝成为一道工序。

第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生平安要求做到“三防”：一防食物酸变，腐朽，变质及污染食品，一旦发明，急速严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生治理中，餐厅治理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入餐厅，从光阴上和空间上回绝了投毒变乱的发生。三防疾病流行感染，坚持每餐餐具专人操作，采纳药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。按期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，堵截感染源，包管师生康健。

3、树立监督机制

为了加大对餐厅食品卫生监督力度，成立了治理机构，组建了餐厅治理领导小组，负责餐厅日常治理工作，反省、监督、试尝、留样、填表和餐厅档案。学校餐厅治理领导小组不按期对餐厅工作环境进行抽查，还在师生开展民议测评，发明问题实时办理，不按期请防疫部门对餐厅进行反省指导。形成了治理部门、教师、学生，对学校餐厅治理全方位监督，起到了积极作用。

>三、进步从业人员素质，建立办事意识

1、严格用工制度

餐厅从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙两边的权利和义务以及工资报酬等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技巧才能，事业责任心，构成一支具有凝聚力和创造力的餐厅饮食从业人员步队。

2、增强培训，进步从业人员素质

上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的司法、律例条例和学校餐厅的各项规章制度，进步从业人员的司法意识和食品卫生平安意识，坚持每周召开餐厅治理人员会议，每个月餐厅从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人康健反省，对未体检的`不能上岗，对身体分歧格果断不准上岗，不穿工作服的果断不准上岗，并树立个人档案材料，通过岗前培训和增强学习，进步了从业人员的素质，深化了办事意识，进步了办事程度和质量，满足了师生的需求，为学校的成长提供了强有力的后勤包管。

>四、增强硬件扶植，杜绝事故发生

应用寒暑假对餐厅进行了水平不合的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到结构合理，通风度光，蒸汽及油烟排放优越。成立平安生产领导小组，订定了“三防”预案，平安通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天治理员防火巡查，进入餐厅有提示语“餐厅重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意平安、精心操作”，餐厅供应的免费汤专人观管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为伙食人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度看重，全力以赴逐项采取步伐，打消生产中的各类平安隐患，确保操作平安和食品卫生平安。坚持优质办事，继续拓展办事理念。膳食科做到以人为本，给客户创造舒适的就餐情况。

>五、关注细节，持之以恒

饮食是一个值得全民关注的问题，我餐厅的餐具消毒工作及菜肴留样、康健证的治理、采购索证、食物验收每一个环节都严格把关，杜绝事故的发生。严防食物中毒变乱的发生，切实包管每位师生的身体康健。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。结合餐厅实际，久有存心给花费者提供一个舒适宁神的花费情况，餐厅自然是离不开饮食，食是每个人生活中弗成缺氨赡一部分，假如我们离开了吃的器械是弗成能生存下去的，所以作为单位的餐厅这是至关紧张的。作为治理方更应多为职工的饮食着想，为包管每位同事的身心康健而斟酌。

**西餐组委会工作总结3**

(一)、项目名称：wait for you

(二)、项目目的：wait for you 西餐厅以打造优质的西餐文化和服务大众为其办业和经营宗旨，力求开拓一片大学生西餐市场。

(三)、性质：此项目不只是一个餐厅计划，同等重要的是室内环境设计，独特的适合中国人的西餐就餐环境也是吸引有较高生活品质追求的大学生就餐的一个重要特点。

(四)、建设地点：安徽工业大学东校区校内

(五)、市场分析：安徽工业大学目前全日制在校本科生18000多人，各类硕士研究生1600多人，继续教育在籍生近7000人，学校在职教职工1895人，专任教师1175人，调查资料表明他们多消费用于饮食方面占了，正因如此，饮食也是在学校创业首选之路。小村庄附近是男女生聚餐最聚中的地方，因为学校距离市区大概有二十多分钟的公交车程，所以学校附近是聚餐首选，并且大部分师生觉得现在学校最缺的服务是就餐环境，而wait for you 西餐厅的首要设计条件就是幽雅、舒适、休闲的消费环境，这可表明wait for you 西餐厅开业后受欢迎的可能性较高。

(六)、宗旨：服务大学生，优质经营，为广大消费者展现不一样的西餐文化。

(七)、经营范围：

1、 推出皇牌主食套餐，经济实惠，例如：泰汁鸡扒印尼炒饭套餐、青咖喱猪颈肉扒伴意粉套餐、鳗鱼泰汁鸡扒局饭套餐等，各套餐还配有(粟米忌廉汤、油菜、热奶茶或冻柠乐)，最适合校园情侣品味。

2、 西餐结合快餐。例如：扒类(牛扒、猪扒、鸡扒)、各式快餐、各式小食、各种中西炖汤、中西式局饭、粉面类(意粉、米粉等)。

3、 美颜甜品。例如：姜汁鲜奶雪蛤膏炖蛋、金粟南瓜西米露、粟子蓉鲜奶露、椰汁香芋西米露等等，最适合爱美的女大学生品尝。

4、 根据不同的季节制定一些冷饮，热饮，点心、沙拉等。例如：现磨咖啡、花式精致冰啡、香滑奶茶、特式风味茶、天然花茶、精美饮品、鲜榨果汁、雪糕新地、滋润甜品等等。

(八)、资金及融资：十万人民币，由西餐厅创业人员筹措资金5万元，商业贷款5万元。

(九)、组织理念：举才而任能，走创新和专业的组合路线，实行严密的系统性、战略性管理，打造高质量的饮食文化。

(十)、组织文化：敬业创新，优质经营，人性化管理。

二 、管理层及部门职能

(一)、店长

1、 店长负责综合协调和管理店内各部门工作，督促员工工作，同时接受学校的监督，做好西餐厅与学校的交流工作。

2、 工作内容：督促各部长及员工的工作，鼓舞员工的工作热情，听取员工的意见.综合决策各种工作的运行.代表西餐厅与学校进行交流，向上反映员工的意见及要求，向下传递学校所要求的工作。

(二) 、行政人事

部门职责

时光荏苒，20\_\_年即将结束，新的一年就要到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢\_\_餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务!为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

一关于门店和公司

1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20\_\_年2月底做好\_\_上市所有的准备工作，培训好厨师团队。

2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按公司规定的标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

4、每月对各门店和中央厨房的菜品质量检查不低于12次，并每周向公司领导汇报检查工作情况。

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整。

6、\_\_下市前准备好20\_\_年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据\_\_年的流行趋势增加相应的新品种。

二关于\_\_店

\_\_店在暂停营业半年后于\_\_年三月十八日将以全新的面貌重新开业，鉴于\_\_路的特殊情况，根据公司领导决定，这家店所经营产品将有别于其他几家分店，我们将以\_\_\_\\\_\_\_\\\_\_\_--三大块为主，辅以其他门店销量较好的原有菜品，以原有菜品吸引新顾客，以新增菜品留住我们的老顾客，一部分店午市生意都很淡，但长寿路由于地理位置特别，我们将配合营运部把午市做好，如：推出简单快捷丰富的套餐和送餐为楼上公司员工服务。厨房作为整家餐厅的核心部门，现将整个计划做下安排;

1、通过对一些和\_\_\_路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核。

2、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训。

3、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价;

4、针对\_\_\_店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作。

5、在10月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

在满怀喜悦、辞旧迎新的喜庆日子里，\_\_大酒店又翻开了崭新的一页!在以总经理为核心的总经理室的领导下，在社会各界朋友的关心、支持和广大员工的努力拼搏下，中亚人创品牌、树形象、拓市场，一路欢歌，一路汗水，终于取得了非常良好的经营业绩，圆满地完成了“三高二好”总目标。又是企业拓展的又一年，是面临新挑战、开创新局面的关键之年，在新的一年中，我们要苦炼企业内功，争创中亚品牌!在新的市场形势下，以“产品、销售、创新、成本、福利”为方针，全方位提升产品质量、加大销售力度、严格控制成本、提高员工福利，创新体制、创新产品、创新营销手段，牢牢抓住创新——这一企业发展的永恒主题，进一步实现酒店质的飞跃。

一、提升产品质量，强化队伍建设

随着三亚市大小酒店的异军突起，以及顾客消费心理的日趋成熟，对酒店产品的要求也越来越高，不断地提升酒店产品质量，以适应市场的需求，已经是不可回避的选择。在硬件设施设备上，酒店将在\_\_年改造的基础上，进一步细化产品改造工作，全面提升硬件产品质量;在软件上，进一步完善各类规章制度，加大人员培训及人力资源开发力度，成立中亚人才库，以人才库为依托，为一线经营部门源源不断地输送优秀人才，以个性化、人性化的服务争创一流的服务环境。

二、加大促销力度，强化市场拓展

“\_\_”之川菜品牌，已在三亚市餐饮市场争得了一席之位，随着各类客房的成功改造，不同层次的豪华房间满足了不同人士的需求。在新的一年中，要加大促销力度，进一步打造、树立、坚定中亚之品牌，充分拓展市场空间，为来年的发展与巩固打下坚实的基础。

三、培养创新意识，加大创新举措

创新---是酒店生存的动力和灵魂，有创新才有活力和生机，有创新才能感受到酒店成长的乐趣，\_\_年，我们对酒店产品、营销手段进行了大胆创新，并取得了相当不错的效果。在新的市场形势下，必须要大力培养创新意识，加大创新举措，对陈旧落后的体制要进行创新，对硬件及软件产品要进行创新，对营销方式、目标市场的选择也要创新，在\_\_年的基础上，进一步开展创新活动，让酒店在创新中得到不断的进步与发展。

四、严格成本控制，量化部门成本

控制各项成本支出，就是增收创收，因此，今年酒店将加强成本控制力度，对各部门的各项成本支出进行量化，超支的即从部门工资中扣除，对经营部门(如餐饮、康乐部)实行独立核算，自负盈亏，从而强化员工的成本控制意识，真正做好酒店各项成本控制工作。

五、提高员工福利，增强企业文化底蕴

我们将进一步加强企业文化建设，丰富员工生活，增强企业文化底蕴，随着“三高二好”总目标的基本实施，员工的待遇得到了大幅度改善，酒店在新的一年，在良好的经营业绩下，继续以搞好员工福利工作为己任，希望广大员工努力工作，达到酒店、个人双丰收。

广州大型酒店经理工作总结范文

本人JOANNA，皇朝俱乐部总经理兼广州白天鹅大酒店总经理，在STEVEN董事长及达声总部的领导下，率领两酒店全体员工完成总公司制定的各项经营、管理指标，共同提高酒店的服务质量、管理水平和经济效益。现就20\_年度的工作汇报

一、确立酒店的经营计划发展规划及经营方针，制定酒店的经营管理目标，并指挥实施。

为推动住房，带动消费，俱乐部在经营方面主要采取以下措施保证经营持续增长：

1、对住房客人增设了免费的游泳项目，对商务客房推出了每月住房累计满五间赠送泳票一张的优惠活动，以此激励商务公司的订房并对新开业的游泳池起宣传推广作用。

2、针对6月下旬的住房预售低，实行对散客和商务住房赠送早餐，对旅行社调低周末价来吸引住客。

3、把西餐厅定位成华强北至高观景的中高档西餐厅，细化服务，加强出品。抓住五一黄金周契机，自5月1日起，对西餐厅再一次调价，将自助餐午餐价格上调至58元/位，同时新推出下午茶项目。

4、俱乐部经营未达目标，主要原因为中餐收入与计划相距过远。下半年中餐情形极不容乐观，在达声股份公司决策下，于9月11日宣布停业。意味着俱乐部摆脱中餐束缚，轻装上阵，扭亏目标指日可待。

5、指导制定策划中西方节日活动，实现创收高峰。

二、主持制定和完善酒店各项规章制度，建立健全内部组织系统，协调各部门关系，建立内部合理而有效的运行机制。

为使酒店的日常运作逐步纳入到工作有计划、有指导、有跟踪、有总结的管理系统中去，有效地将计划性工作和应急性工作密切结合起来，建立明确的工作目标，要求各部门建立计划性的工作制度，通过每月总结、计划，对各项工作有计划、有落实，按计划步骤予以实施。建立每月工作汇报制度，通过对工作的完成情况，对各部门负责人予以考评。

酒店成立之初，各项制度未健全完善，制度的完善及各项工作程序的确立需在长期大量的实践中方能逐步完成。因此，制度的建立也是一项长期复杂的工作。现该部分工作已基本完成，俱乐部各项岗位程序及流程已制定。

酒店管理的规范化、制度化建设是酒店发展的基础,酒店管理层自20\_年年初开始，即对酒店整体规范与标准作明确规定，相继出台了相关程序化、规范化管理文件。

在目标考核方面，一方面按照已出台的考核实施办法进行考核，另一方面每月每季度召开上月/季度工作总结会，针对制定的工作计划，总结实际实施进度，提出需解决的问题，使各项工作落实到人，也以此作为对各部考核的依据。

三、研究并掌握市场的变化和发展情况，制定市场拓展及价格体系，适时提出阶段性工作重点，并指挥实施。

市场的变化与酒店的发展息息相关，俱乐部正是基于此紧扣市场脉博，及时提出各阶段工作重点：

一月份制定20\_年商务散客、长包房、会议团房、旅行社团散房价格及合约版本。

二月份策划情人节活动及推广工作，加强财务管理，制定仓库管理制度，实行总机与服务中心分开管理。

20xx上半年在大家忙碌的身影中已载入盛世开元发展的史册，20xx年是酒店稳步上升，跨越发展的一年，回顾上半年工作，餐饮部在各级管理人员，全体员工的共同努力下，多方面学习提升，完善各种标准化管理，已基本形成一套比较成熟的管理体系，展望下半年，殷董的“学顺峰、超金爵”将始终是我们工作的目标和方向，下面汇报我们餐饮部下半年工作计划。

一、培训考核工作

管理人员培训：⑴业务技能⑵管理方法⑶处事技巧

员工培训：

⑴摆台技能培训

2月15日—4月15日、4月20日以后考核

⑵服务用语培训

5月20日—6月30日、7月5日考核

⑶应急问题处理培训

7月10日—8月30日、9月5日考核

⑷温故而知新

9月份—12月份、每月15日、30日两次集中培训

部门提倡“能者上、平者让、庸者下”的用人机制，满1年员工要求考中级服务员，满2年员工要求考服务师资格。

二、加强部门管理，提高执行力

1、制定部门奖罚制度，做到奖罚分明，鼓励员工创新服务。

2、制定管理人员考评办法，提高管理人员自我管理能力和工作执行力。

3、修订部门二级管理制度，提高员工自律意识、节约意识、培养员工良好工作习惯，做好节能降耗工作。

三、组织员工娱乐活动，丰富员工业余生活，营造和谐工作环境，提高部门凝聚力，提升员工工作热情，如普通话比赛，员工沟通分享会，员工联欢会等。

四、做好对客服务

⑴严抓员工仪容仪表、连接服务、肢体语言、有声服务。

⑵每餐关注菜单安排、客户满意度，严抓顾客投诉，要求每位管理人员每餐跟进1—2桌重要客户用餐，每周回访至少5位老客户，发展至少1位新客户，建立和完善客户档案，资源共享。

⑶继续做好个性化服务。

针对婚宴、生日宴、寿宴、婚庆纪念日等客户用餐做好房间氛围布置，酒店播音祝福，拍照留念，赠送小礼物等形式，做好“感动服务”，赢得更多回头客。

五、同厨房紧密配合

每天及时反馈客户用餐意见及信息，每周召开前厅后厨沟通会，协调解决问题，根据季节变化及时建议调整时令菜品及水果，调整婚宴、商务宴、套餐配菜菜单。

六、根据不同节日，推出不同形式的优惠酬宾活动，并遵循“策划好、宣传好、执行好”的方针，让活动切切实实收到好的效果。

七、做好本部门工作的同时，密切配合其他部门工作，力争20xx年度盛世开元取得经济效益和社会效益双丰收。

1、制定本部门岗位职责、工作程序、操作标准、考核标准

2、组织本部门员工的专业知识、专业技能培训及考核

3、制定本部门各项需补充及采购的物品、器具、用品的规格、品种数量、质量的采购计划及到货时间

4、确定早餐、大堂吧的品种，售价，毛利，成本等制定标准化菜单

5、完成本部门的设备、设施、物品、器具用品的规格、品种、数量，质量的采购计划及到货时间

6、完成本部门工作区域的卫生清洁工作

7、制定本部门的全员促销方案

8、制定本部门的节能降耗方案

9、制定本部门标准化、细微化特色服务方案及实施方案并组织培训

10、做好市场原材料调查和试菜准备

11．组织员工对酒店进行卫生清扫

12．组织员工进行模拟接待培训及与其他部门的衔接工作。

一、工作计划

1餐厅内部管理方面

(1)参与制定合理的餐厅年度营业目标，并带领餐厅全体员工积极完成经营指标。

(2)根据市场情况和不同时期的需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。

(3)制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。

(4)抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。

(5)安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。

(6)至少每月召开一次餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题;听取员工对餐厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作。

(7)与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人意见，改进菜品质量，满足客人需要。

(8)建立餐厅物资管理制度，加强餐厅食品原料、物品的管理，以及食品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。

(9)抓好餐厅卫生工作和安全工作，定期检查餐厅清洁卫生，清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

2、营销方面

(1)利用各种渠道大力宣传，增加餐厅在本地的知明度，树立良好形象，打造实力品牌，深入市场。

(2)征求客人意见，处理客人投诉，程度满足客人要求。

(3)企业能否长远，在于文化的鉴赏和传承，牢牢抓住好\_\_\_\_的企业餐饮文化，从餐厅的装修装饰风格和高质量餐品，以及热情温馨的服务，程度的展现我餐厅的文化主题和内涵，使餐厅具有无限的生命力。

3、经营战略

我餐厅地理位置良好，已经有了比较好的餐饮氛围，人流量及客户群比较乐观，与此同时，周边的各种快餐厅，面馆，海鲜餐馆，川菜馆等等，这些琳琅满目的餐饮形式都是我们不同程度上的竞争对手，只有做好我餐厅各项工作质量，尤其服务质量，才能处于优势地位。

(1)我们要在全方位经营的同时，推出自己的特色，发扬自己的特点，要集中力量，把我餐厅的招牌产品做精做好，拳头攥紧了打出去才有力量。

(2)结合市场的休闲特点，适当增加休闲娱乐设置。

(3)在保证发展和盈利的同时，我们加强奋斗，拓展规模，在不同地方开分店，实行多店经营，实现是我们努力的目标。

二、员工培训

培训的目的就是通过对员工在心、声、仪、礼、形,专业知识和业务技能等方面的训练，提高员工的职业素质，提高餐厅企业的的管理水平与服务质量，从而实现餐厅经营管理的目标。因此针对新老员工，应该依次从以下几方面进行培训：

1、餐厅基础知识培训

包括餐厅的创建背景、地理位置、建筑风格、经营理念、经营特色、客源状况、组织机构、规章制度、饭店产品知识等内容，使新员工对自己将要进人的“家”有一全面的认识和了解，老员工加强自己工作质量，照顾和帮助新员工。

2、餐厅礼节礼貌培训

包括严格的仪容、仪表、仪态、表情、眼神、语言、动作等方面的要求以及如何尊重客人的宗教信仰、风俗习惯。所有员工上岗前必须经过礼节礼貌知识的培训，掌握餐厅对从业者在上述方面的要求，以便在日后的工作服务中时时、处处体现出对客人的尊重，满足客人要求。

3、餐厅意识培训

意识决定人的行为，行为养成习惯。因此在培训员工时还必须培养他们的饭店意识，如服务意识、角色意识、质量意识、团队意识、服从意识等。简单地讲，所谓服务意识就是“宾客意识”，即员工要做到心里有宾客、眼里有宾客，时时刻刻为客人着想，化满足客人需求。角色意识就是指员工要明白自己在不同时间、场合所扮演的“角色”及这一角色赋予的特定要求。质量意识就是要员工明确餐厅服务质量的要求，了解餐厅服务的特点，树立起“零缺点”、“一次就要把工作做好”的决心。为宾客服务是餐厅工作人员的真正的全部的工作内容，虽然餐厅划分为很多不同的部门和不同的岗位，其工作职责基本都不相同，但他们有一共同的目的：一切为了客人。因此员工要服从工作的需要，服从客人的需要，培养团队意识，做到“分工不分家”。

4、业务培训

新员工业务培训可以从知识、技能等方面进行。知识以够用准则，不宜过多过深，目的是为了帮助新员工上岗后能顺利开展工作;技能则侧重本岗位的具体操作规程，尽量使员工掌握必要的服务技巧。另外应对员工进行基本应急能力的培训，以提高他们应对突发问题的能力。餐厅产品具有生产、消费同步性的特点，服务的实施者及服务的`受众都是人，人是形形色色多种多样的，因此餐厅服务具有较强的随机性，难免会发生各种无法预料的问题，餐厅员工必须具备一定的应变能力。如遇到客人投诉时，能以正确的观念认真对待，并能按科学的程序、较为妥善的方法进行处理;对餐厅的安全管理工作有一定的认识，简单掌握常用安全设施的使用方法，遇到紧急情况能妥善、有效地进行处理，能尽量将损失减少到最低程度。

三、经理职务

1、巡视

巡视餐厅整体部门，后台间接服务部门等，进行工作指导，能用敏锐的职业目光发现问题并及时解决

2、监督检查

通过询问、会议和现场检查的方法，了解各项经营业务的落实情况，处理各种突发的事件，避免事故的发生。

3、汇报

出席相关例会和有关业务会议，报告餐饮部各项工作的实施、进展情况及上级领导出面解决和协调的问题，随时向上级汇报重大突发事件。

4、主持会议

传达总经理例会上有关餐饮部门的指示，布置落实具体实施办法，检查当日接待计划的落实，布置明后天的工作计划，营业情况和改进措施，听取汇报，进行内部协调，检查总结上次例会布置得工作的实施情况。

5、沟通

与相关的各业务部门职能部门沟通，与社会各界沟通相关事宜，与下属沟通，交流思想，互通信息，建立感情，处理好人际关系。

6、计划

制定餐饮部各部门的目标与计划，拟定日常工作程序，日常推销促销计划和特别推销促销计划，编制原料物品物资的采购计划，菜单更新和精选计划，职工培训计划。

帕菲克是以运动储蓄生命理念为主导，倡导全民健身的一种体育行业的公司，在迎接20\_年的奥运会的之际，各省陆续开展了一系列以奥运为主题的活动，作为帕菲克体育投资管理有限公司旗下的十几家分店都在红红火火的展开并不断的拓展，作为武汉市第一家以西餐厅与体育健身相结合的餐饮文化也在帕菲克公司悄悄的运筹着，以此就筹备工作计划如下：

>主题餐厅：

帕菲克运动休闲西餐厅

>经营目的：

1、利用帕菲克现有的会员资源，将健身运动场地与餐厅有机结合形成以健身为龙头品牌，休闲、膳食、水吧、酒吧、西点、西式快餐与一体的餐饮企业倡导健身休闲餐厅。

2、拓展将运动、健身、膳食营养有机的结合，回馈民众一个饮食结构的调整，营养均衡搭配的新型餐饮企业。

3、就帕菲克体育健身品牌组合效应，形成运动型餐厅。

>经营面积：

3000平方米、200个休闲餐位

>经营目标：

1、设置餐坐200人；

2、人均消费40元；2餐/日

3、日销售：200人\*40元/人=8000元/餐

（按午市：60%的上座率，晚市70%的上座率）

午市：8000\*60%=4800元/日晚市：8000\*7%=5600元/日

午市+晚市=10400元/日

4、月销售：午市+晚市=10400元/日\*30天=312000元/月

>设置部门：

一、前厅服务部：22人

餐厅经理；1人合计5000元

主管：1人1200---1500元/人合计1500元

领班：2人800---1000元/人合计202\_元

服务：14人600---800元/人合计11200元

传菜：4人600---800元/人合计3200元

二、厨务部：18人：

厨务主管；1人

西餐师傅：3人荷台：3人

案子：3人西点：2人

凉菜：2人杂工：4人

合计26000元

三、吧台：2人800---1000元/人合计202\_元

四、收银：2人1000元/人合计202\_元

五、PA部：4人550元/人合计2200元

六、库管：1人1000元/人合计1000元

七、财务：1人1500元/人合计1500元

八、采购：1人202\_元/人合计202\_元

>经营核算：

1、月销售额：312000元/月毛利率：68%

2、毛利：312000元/月\*68%=212160元/月

3、人员工资：59600元/月

4、其他费用；场租、能源、水电、税金、办公等（预计50000元）

5、经营利润：月销售额—人员工资—其他费用=约10万元以上

**西餐组委会工作总结4**

我目前的岗位是塞维亚西餐厅的知客，平时工作时直接面向顾客，是公司对外的一面窗口，知客工作细碎而繁琐。在本年度工作中，我积极协助餐厅领班、主管和经理在做好各类社团宴会、酒会、自助餐、会议餐、高级领导和各大公司的接待的同时，还认真做好各项日常接待、客人引导及订餐工作，工作期间发现问题也及时和相关人员沟通处理，有疑难问题应及时上报领导。

在个人的岗位上，我努力做好顾客接待服务工作，解答他们提出的每一项问题，使每一位来餐厅就餐的宾客和入住酒店的客人都能感受到人性化的服务，有力的.维护了我们海泉湾公司的形象。餐饮部分工细,环节多,一项工作的完成,更多是依赖于各部门之间的协调合作,在工作中，我主动和各部门的每一位同事沟通，一切以理解协作为前提,积极和他们配合,大大提高了日常工作效率，使过去存在的一些脱节不协调的情况大为减少。在自己的岗位上，我一直秉承着奉献就是锻炼自己的原则，切实履行自身职责，认真完成上级交办的其它工作，虽有加班也从不埋怨。工作之时，我努力学习经验，积极探索，结合理论，联系实际，在做好工作的同时积极提高个人能力，并在自己进步的同时积极做好身边同时的的工作，和他们相互帮助、携手进步。

在这一年的工作中，我虽然做出了一定成绩,但是还需要继续努力，因为,我知道，我的能力还有很大不足，我的知识结构和个人工作技能仍需要改进，所以我在平时积极进修，并认真参加公司组织的各项专业技能培训和活动，以向更高的标准看齐,希望在以后的工作中能更好的为海泉湾公司服务！

>经营方面

1、按董办及总办意见，本部又重新制定了XX年全年经营预算计划；

2、抓好住客早餐出品及服务的工作；

3、根据客户意见，对早餐、午餐、晚餐的自助餐水果进行了相应调整，客户比较满意；

4、从宿舍仓库搬运椅凳及新客房投入使用后餐厅所需餐具到酒店以方便服务客人；

5、按海瑞斯派长住客2205房及1816房的要求，本部已对其开发票的标准做了相应调节；

6、广交会期间自助早餐人数统计第一期：10月15日—10月19日604人第二期：10月23日—10月27日633人第三期：10月31日—11月04日471人

7、营业数据对比：

>筹备工作

1、同裕富宝最终确认了新厨房所需设备的项目及数量；

2、已同君源确定可调拨物品项目，本部所需采购项目清单也已交至总办待审批；

3、根据总办意见，为方便实际运作，将取消的原计划购买的宴会厅主要运作物资重新修改；

4、根据总办意见，含代表食品图片的原主餐牌设计版需每款都要配图片，因原材料及餐具尚未到位，因此相关工作开展会比较缓慢；

5、初步确定了新自助晚餐毛利及售价；

6、新餐厅酒水毛利表在参考过本酒店现有的售价及对比过豪门酒店的酒水牌之后，计划下月初能上交总办审批；

7、已确定新餐厅自助餐雪糕品种；

8、参加石基系统基本设置会议；

9、美爵标志早餐台纸已投入使用，打包袋样板已呈交总办待审批。

**西餐组委会工作总结5**

20\_\_年是收获的一年，也是大发展的一年。在领导的教育、支持、鼓励下。在与酒店的工作配合下，使我学到了许多的东西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与大家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下头对20\_\_年的工作做出如下总结：

一、在日常工作中我们树立了三个理念

1、顾客理念：一切为顾客为焦点，不论遇到多么刁蛮的顾客，我们都要以服务好顾客的最终目的。

2、细节理念：细节决定成败，做好每一个工作细节，酒店的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。

3、文化理念：让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

二、餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习

让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。

三、坚持良心品质、质量第一的经营理念

抓好落实工作，使员工懂得酒店的标准，是每一位员工的工作尺子。为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。

四、围绕酒店发展要求，健全酒店管理程序与制度，明确发展使命

五、规范企业管理，实行品牌发展战略

在此情形下，我们深感职责重大，饭店领导能以高度的职责感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。经过节能降耗维持饭店运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们坚持在领导的正确领导、扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就必须能够高质量的全面完成各项工作任务，为酒店做出我们应有的贡献。

**西餐组委会工作总结6**

20XX年无论对于酒店还是我西餐厅都是一个成长年，迎接星评，大型接待，西餐厅都接受了严格的考验。虽然有诸多的不足之处，但正是在一次次的整改过程中，使我们迎头赶上。西餐厅才得以不断成长。很荣幸有机会可以跻身于我西北石油酒店年度先进集体的行列。当然这更离不开领导有力指挥与关怀和我餐厅全体员工的不懈努力。就我餐厅20XX年度的先进事件叙述如下：

>一、积极克服各种实际困难，团结协作意识强。

西餐厅岗点分散，工作点多面广，目前主要分管“四季咖啡厅”、“星空大堂吧”、“滋膳汤火锅”、“送餐部”、“酒水服务吧”、“星月吧”、“行政酒廊”以及阶段性营业的“星光烧烤吧”等岗点，人员流动量大，一些新开岗位没有员工编制，特别是在客情很忙的时候，人员安排非常的紧张。但是餐厅全体人员“一家人”的意识非常强，能够积极服从餐厅领导安排，自觉克服各种困难，团结协作干好工作。大家都形成了“哪里忙我就去那里帮忙的”良好习惯，在努力完成好自己工作的同时，随时做好调遣到其他岗点帮忙的准备。如，在去年5月到9月中旬短暂经营的星光烧烤吧，在没有编制一个员工，主要靠四季咖啡厅的晚班和夜班员工中抽调过去帮忙的情况下，任务完成比较好；在4月和9月的地方星评与国家星评工作中，餐厅员工能够心往一处想，劲往一处使，拧成一股绳做好本职工作，不同岗点的服务主力集中到了一起进行演练和培训，进一步增强正规服务意识，规范服务工作流程，并作为一专多能的服务主力参与其中，为酒店参加星评做出了应有贡献；在11月滋膳汤火锅改变经营策略，无法保证班次配备的情况下，我们根据上级领导的决心意图和工作指示，以现有人员为基础，在班次调整上积极想办法，保证了各支部的正常营业。

>二、落实执行上级指示坚决，工作任务完成好。

在去年的工作中，我们能够严格落实上级领导的工作指示，积极按照酒店的全面工作部署，对照每季、每月任务指标，结合实际开展工作，较好地完成了“情人节”、“国际妇女节”、“儿童节”、圣诞节与新年夜等节日性接待工作。餐厅作为节日活动日主要接待点，吸引了大量顾客，为酒店的形象宣传做了软广告，提升了酒店的知名度。特别是在亚欧博览会部长级以上人员用餐、“国家电网会议”封店接待和国家星评委的早餐接待工作中，四季咖啡厅及行政酒廊作为重要接待场所，餐厅全体员工思想上非常重视，工作认真负责，以让顾客满意的服务态度和服务质量圆满完成了保障任务。在连续多次的大型活动接待和重点vip接待中，餐厅行政酒廊成为了早餐的.重要用餐场所，均以良好的工作水准完成了任务。在“大众会议”中，我们作为主要接待部门，能够与天山厅积极配合共同做好接待工作，在领导的高度关怀和指导下，顺利完成了接待任务。

>三、努力为酒店创收做贡献，创先争优氛围浓。

在过去的一年里，西餐厅全年的买赠活动为餐饮部增长人气做出了一定的成绩。七、八、九三个月，在旅游旺季西餐厅收入可观，其中，7月收入xx元占餐饮部营业额的，8月收入xx元，占餐饮部收入的。9月收入xx元，占餐饮部收入的。收入比重的增长，离不开领导的正确指导与员工们的辛勤劳动。

另外烧烤吧，在低投入高回报的经营模式下，也创收不少，6月烧烤吧收入xx元，经营利润率；7月收入xx元，经营利润率；8月收入xx元。11月开始滋膳汤火锅厅改变经营模式，以半自助火锅的形式面向广大顾客开始实行。11月经营收入为xx元，接待12月经营收入为xx元，接待835人。经营模式的改变不仅刺激了滋膳汤火锅厅的生意，也为餐饮部增加消费群体提供了保障。

西餐厅在20XX年受到了各级领导高度的关怀与帮助，才使得我们有机会成长，有机会提高，不断的改进。今后，我们会更加严格要求自己，不断提升自己。争取在酒店大的方向指导下，再创新高，成为酒店的有力砖瓦。

**西餐组委会工作总结7**

1、根据总办指示，本部员工最新调整工资将于十二月一日开始执行。另外，从十一月一日开始来应聘者均可以享受新工资试用期待遇;

2、做好了广元实习生最后几天工作日的思想稳定工作，本月15日，本部最后两个实习生结束实习，最终返校;

3、完成了实习生座谈会所需的茶点服务工作;

4、加紧开展部门内部介绍员工的工作，以解决人手严重不足的问题;

5、一名洗碗阿姨在广交会期间因突发疾病，本部特向人事部申请了帮工一名，极大的缓解了早上人手不足且又繁重的工作量;

6、根据民主选举，推选出西厨房的冷厨厨工曾仕聪为本部第三季度优秀员工;

7、本部员工拾到1608房christ的诺基亚手机一部，已通过前台归还中船的这位常住客，客人表示非常感谢。

8、本月人员异动情况表:

职位辞职11月需招聘已入职还应招聘备注西餐主任0101为配合筹备工作加紧开展楼面领班0000咨客1101高服0202服务员1202洗碗工0101酒吧主任1000新编制取消此职位高级酒吧员1000新编制取消此职位酒吧员0101热厨师1110巴西烧烤师傅0220入职后即派至君源学习合计51138培训方面

1、因实习生未能及时分配到本部门，而且现在职员工又少，所以取消专门针对实习生制定的培训课程;

2、对酒店常住客及餐厅熟客的饮食喜好做了统一培训。

**西餐组委会工作总结8**

南国会餐饮西餐部，在经营与服务范围方面，涵盖了西餐厅，会议，麻将，等方面内容。20xx年酒店即将迎来第三个发展年头，为明确明年的工作任务和工作目标，更好地开展经营和服务工作，西餐将从以下几方面简要地对20xx年进行回顾和总结，并对明年的经营管理工作做部署和安排。

每年春秋两届的广交会接待是酒店的重头戏。西餐厅作为国外嘉宾的重要用餐场所，在出品方面，做了大胆的创新和尝试，先是推出春交会的户外bbq烧烤活动，后有秋交会半自助套餐体验，届届不同有亮点，品种丰富价合理,吸引了众多顾客.在服务方面，充足的人手和熟练的技能对于提升服务质量是关键。广交会期间，多名广药兼职学生前来协助.上岗之前，已对他们进行了托盘，服务流程，菜品知识，岗位职责等方面的突击强化培训.在服务客人过程中，大家积极向客人推销酒水和甜品，为酒店的创收做出了重要的贡献。

会议方面，西餐厅会议部多次成功地接待了前来酒店开会的团队客人，比如黄船，广药，交通集团，供电局，厦门大学，淘宝等客户，大到两百多人的盛大会议。会议一旦确认下来，我们会在会议开始前一天把台摆设完毕，会议过程中进行茶水和其他服务，会后卫生的`清洁和物品的整理。我们的摆台，我们的服务，源自于客人的需求。西餐在卫生方面暴露出一定的问题。环境卫生是基础性的工作，为客人有个干净优雅的用餐环境，为员工有个愉悦和谐的工作环境，为设施设备保养得更好，必须充分重视。要贯彻“细致彻底，全员参与，常抓不懈”的方针，要常检查常监督常总结不足，把卫生质量搞上去。产品和服务，是成功经营的至高点，也是我们工作的重中之重。产品的好坏，服务的优劣，是经营成败的关键。产品是硬件，服务是软件。诚然，我们在硬件质量方面可提升的空间不多，设施设备会随时间的推移而陈旧老化，搞不好还会倒退。但在软件服务上面，有待挖掘和提升的空间还很大。要提升服务质量，首先得解决人手问题。目前酒店用工缺口比较大，许多岗位都缺人，服务实在难以保障，我们必须承认这一点。其次，加强对员工服务意识，业务知识和操作技能的培训。鉴于此，明年培训工作的力度要加强。培训计划，培训内容将会逐步开展，旨在在提升我们的服务。

在工程维修方面，要加强检查。西餐会议的一些灯饰，布菲炉，台球袋，用椅用桌等施设设备的损坏需要维修或更换的，要亲自跟进并让相关人员处理。故障清除的越早，对工作的顺利开展越有利。

物资管理上，对于固定资产和流动资产，做到数量，位置，使用情况心中有数。固定资产在数量上相对稳定，对于流动资产，定时细致全面地进行盘点，对流失较大的物品，则要分析问题所在，制定相应的对策，减少流失而给公司带来经济损失

20xx年是崭新的一年，四月份又将迎来新一期的广交会。相信在公司领导的组织带领下，在全体员工的共同努力下，酒店的效益一定会更上一层楼，酒店的明天会更加美好。

**西餐组委会工作总结9**

广告策略

酒店广告是通过购买某种传播媒介的时间、空间或版面来向目标消费者或公众进行宣传或促销的一种手段。酒店广告对酒店的意义体现在以下方面：为酒店或酒店集团及产品树立形象，刺激潜在的消费者产生购买的动机和行为。在影响购买决策方面，消费者的知觉具有十分强大的威力，当营销进入较高层次或产品具有较大同质性时，市场营销并非产品之战，而是知觉之战。酒店市场正是如此。但是人们的知觉并不一定基于真实。广告则是企业校正知觉，引导知觉的一项有利工具。

**西餐组委会工作总结10**

本人是餐饮部西餐厅领班xxx，是一个不平凡的年度，在餐饮部领导们的正确指导和各个部门间的无微不至的相互关照下，作为一个西餐厅领班，我带领西餐厅员工基本上完成了餐厅的接待工作。我本人也得到了去餐饮部其他部门交叉培训的经历，使我的各方面能力得到了锻炼。真心的感谢领导们对我的培养，但是在一些细节上面还存在许多不足，需要自己不断的改进和完善。现将我这一年来的工作述职如下：

（一）岗位职责的执行情况：

首先，人员管理方面。上半年，我在中餐厅担任领班期间负责传菜部的工作，我深深地明白，餐饮主要是以服务为核心，员工的素质高低，直接影响我们的服务质量。餐厅的员工整体年轻化，因此在传菜部我制定了《传菜部岗位职责与行为规范》。每次召开班前会时，向每位员工传达，使员工知道自己该做什么，怎样去做。执行一些奖惩制度，来激励员工，使他们有一种互相之间的竞争意识，从而提高我们的修养和服务质量。

下半年由于工作需要，我调离中餐厅来到西餐厅担任领班，面对陌生的环境，如何管理好、发挥好、团结好这个新的`团队称谓我最迫切的问题，管理人员的管理方法事关整个团队的优秀与否，也凸显出管理人员本身的驾驭全局的能力和魅力。在日常的管理中，我努力的了解每位员工的特点，尽量部署员工他们合适的工作，与西餐厅经理和主管共同制定出《西餐厅区域责任分配表》，让每个人每天都有事做，快乐主动的去完成他们最擅长的事情。闲暇时间，我会以谈心聊天的方式去了解员工的心理动态，在工作和生活中像个一个老大哥一样去积极的引导员工的思想，激励他们努力上进。

其次，日常培训方面。积极的响应经理的号召，做好培训工作，良好的执行力来源于日复一日的培训工作，对于这一点我有深刻的体会。在每日班前会时我会积极的向大家做一些酒店英语方面的小知识分享，在板报上贴出每日一句供大家学习，掌握最时尚的酒店日常用语。此外，积极的协助主管做好培训前的准备也是我日常最主要的工作，根据要求制定出每周、每月的培训计划。并且在每日组织员工进行小规模的部门培训，以此加强员工对岗位技能的认知。培训中我们

本着理论知识与实践相结合的理念，设计一些情景演示，使培训更加生动。这些成果都将在日常的接待中得到体现。

最后，降低成本、定期检查报修设施设备方面。西餐厅班前会时想员工传达成本控制的理念，从小件物品如牙签、筷套、餐巾纸方面，做到每日服务时去检查员工执行情况，是否将筷套等及时回收至家私柜，客人未用过以及掉落地上的牙签等回收，工作中要求制定破损统计，谁破损谁签字。根据区域责任分配制度，我带领每日专门负责设施设备的报修的员工去检查，发现问题及时报修并做好统计。

（二）工作中存在的问题

坦率的说，我在这一年里是取得了一点进步，同时也存在着许多不足比如我在管理过程中的力度还不够强，过于人性化、过于放松，对自己的要求还是不够高，管理水平还有待提升。将来，我会努力以更加严格的标准要求自己，不断提高自身的管理水平。

将是我在书院工作的最后一年，这一年里我所获得的每一点进步，都离不开领导们的谆谆教诲，离不开同事们一如既往的大力支持。感谢各位领导四年来对我的培养，感谢同事们对我的关心，大家辛苦了！

**西餐组委会工作总结11**

1.团队建设

随着集团的不断发展，面临时代的挑战，面向企业的未来，打造一支高素质的团队，是确保企业适应环境变化，提升竞争实力的必然选择。

（1）为了更好地了解员工，因材施教，增进与员工间的相互了解，以便于有的放矢地全面开展工作；西餐班组将全员分配由各督导负责，进行领班包围圈，了解大家的心声，给予解决，并且各督导所负责员工定期进行轮换，让大家更进一步的互相了解。

（2）为了激励员工，也为了后备人才的培养，从全员中，挑出有发展潜力的员工，分配到各个领班的名下。领班量身制定学习计划，由经理审核，并且领班跟踪指导其学习，每月将所学的内容结果汇报给经理，由经理考核。

（3）硬件实力和软件实力，只有相得益彰才能发挥出最大的效益。

**西餐组委会工作总结12**

我是大厅领班赵\_\_，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、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。

**西餐组委会工作总结13**

各位领导、同事大家好：

本人是餐饮部西餐厅领班\*\*\*，是一个不平凡的年度，在餐饮部领导们的正确指导和各个部门间的无微不至的相互关照下，作为一个西餐厅领班，我带领西餐厅员工基本上完成了餐厅的接待工作。我本人也得到了去餐饮部其他部门交叉培训的经历，使我的各方面能力得到了锻炼。真心的感谢领导们对我的培养，但是在一些细节上面还存在许多不足，需要自己不断的改进和完善。现将我这一年来的工作述职如下：

（一）岗位职责的执行情况：

首先，人员管理方面。上半年，我在中餐厅担任领班期间负责传菜部的工作，我深深地明白，餐饮主要是以服务为核心，员工的素质高低，直接影响我们的服务质量。餐厅的员工整体年轻化，因此在传菜部我制定了《传菜部岗位职责与行为规范》。每次召开班前会时，向每位员工传达，使员工知道自己该做什么，怎样去做。执行一些奖惩制度，来激励员工，使他们有一种互相之间的竞争意识，从而提高我们的修养和服务质量。

下半年由于工作需要，我调离中餐厅来到西餐厅担任领班，面对陌生的环境，如何管理好、发挥好、团结好这个新的团队称谓我最迫切的问题，管理人员的管理方法事关整个团队的优秀与否，也凸显出管理人员本身的驾驭全局的能力和魅力。在日常的管理中，我努力的了解每位员工的特点，尽量部署员工他们合适的工作，与西餐厅经理和主管共同制定出《西餐厅区域责任分配表》，让每个人每天都有事做，快乐主动的去完成他们最擅长的事情。闲暇时间，我会以谈心聊天的方式去了解员工的心理动态，在工作和生活中像个一个老大哥一样去积极的引导员工的思想，激励他们努力上进。

其次，日常培训方面。积极的响应经理的号召，做好培训工作，良好的执行力来源于日复一日的培训工作，对于这一点我有深刻的体会。在每日班前会时我会积极的向大家做一些酒店英语方面的小知识分享，在板报上贴出每日一句供大家学习，掌握最时尚的酒店日常用语。此外，积极的协助主管做好培训前的准备也是我日常最主要的工作，根据要求制定出每周、每月的培训计划。并且在每日组织员工进行小规模的部门培训，以此加强员工对岗位技能的认知。培训中我们

本着理论知识与实践相结合的理念，设计一些情景演示，使培训更加生动。这些成果都将在日常的接待中得到体现。

最后，降低成本、定期检查报修设施设备方面。西餐厅班前会时想员工传达成本控制的理念，从小件物品如牙签、筷套、餐巾纸方面，做到每日服务时去检查员工执行情况，是否将筷套等及时回收至家私柜，客人未用过以及掉落地上的牙签等回收，工作中要求制定破损统计，谁破损谁签字。根据区域责任分配制度，我带领每日专门负责设施设备的报修的员工去检查，发现问题及时报修并做好统计。

（二）工作中存在的问题

坦率的说，我在这一年里是取得了一点进步，同时也存在着许多不足比如我在管理过程中的力度还不够强，过于人性化、过于放松，对自己的要求还是不够高，管理水平还有待提升。将来，我会努力以更加严格的标准要求自己，不断提高自身的管理水平。

将是我在书院工作的最后一年，这一年里我所获得的每一点进步，都离不开领导们的谆谆教诲，离不开同事们一如既往的大力支持。感谢各位领导四年来对我的培养，感谢同事们对我的关心，大家辛苦了！

**西餐组委会工作总结14**

随着生活方式的更新和社会交往的活跃，我国吃西餐的人越来越多。在组织的涉外活动中，为适合国外客人的饮食习惯，有时要用西餐来招待客人。西餐厅一般比较宽敞，环境幽雅，吃西餐又便于交谈，因此，在公共关系宴请中，是一种比较受欢迎又方便可取的招待形式。西餐源远流长，又十分注重礼仪，讲究规矩，所以，了解一些西餐方面的知识是十分重要的。今年暑假，我在x有限公司实践了一个月时间，获得了经验，更增长了见识，使我对西餐有了更深的了解。

在x有限公司一个多月的实习已划上了圆满的句号.在这里，第一次接触社会的实践生活，体验到生活的艰辛和不易，总体来说还是有不少的收获和所得。从一个对西餐行业无知的少年变成一个既具有西餐知识，又懂得西方礼仪和社会交往的青年。实习的收获是不能用语言一一所能描述的，总的来说有酸有甜、有苦有乐,苦的是让人记住那些几十种西餐食品的特点与制作方法，还得分清它们的消费对象。还有那些中国人不太懂得的西方礼仪培训工作;快乐的是和同事领导的和睦相处以及老板的风趣幽默;快乐的是顾客对自己付出服务的肯定与赞赏;乐的是自己既充实又有滋有味的实习生活过程.

其实实习的日子不是很长,当初的我们不知道牛排还要吃七八成熟?不知道生菜沙拉和水果沙拉是什么东西,以及自己不怎么熟练的在西餐厅铺台布.摆刀叉,给客人介绍菜单的种种场景就像昨天才发生一样,是那么的叫人印象深刻.在这里，自己对西餐方面有了比较深刻的认识，品味西餐文化，建议大家到正宗的西餐厅看一看，一般都法国浪漫派风格布置的西餐厅比较好，装璜华丽典雅，乐池内小乐队演奏着古典的名曲，服务员是身着燕尾服的小伙子。研究西餐的学者们，经过长期的探讨和归纳认为吃西餐最讲究6个“M”。第一个是“Menu”(菜单)，第二个是“Music”(音乐)，第三个是“Mood”(气氛)，第四个是“Meeting”(会面)，第五个是“manner”(礼俗)，第六个是“Meal”(食品)，这些都是西餐行业内必须具有而且重视的地方，好的西餐老板会特别重视这几个方面的投资与开发研究。西餐礼仪也是特别重要的方面，好的西餐厅店，会对所有的员工进行西方礼仪的培训，会对服务人员进行定期的考核和认定。

在实习最刻骨铭心的是x员工竭尽全力为客人提供\_温馨细微,物有所值\_的服务.还有就是典雅淳美的美国西部音乐,韵味悠长的咖啡,以及闻名遐迩的菲力牛排。都说服务是餐厅的形象之本,是西餐厅的竞争之道,那么服务魅力有表现在哪呢?那就是一张诚挚动心的笑脸,一声声悦耳动听的话语,一次次全身心投入的服务而凝结出一个个回味无穷的优质服务。在那里实习的一个多月期间学到的东西可不少,感触也颇多,若要为客人提供优质的服务,就是要充分读懂客人的心,充分理解客人的需求,甚至是超越客人的期望,在日常工作岗位上为客人提供富有人性化的和艺术化的服务,高层次的满足客人的`需求,让客人愉悦地有频频光顾的欲望.有人说服务是个即时的工作，过去了就不会再来，所以要在当下满足客人的多方面要求，把服务的质量提高。

在西餐厅实习的这一个多月，在工作岗位上勤勤恳恳付出的不光有汗水，还有智慧和技巧，更多的是自己超越。因此，自己变的成熟了，少了一份脆弱，多了份坚强，忘了如何去依靠，想的是如何去学习让自己独立自强。没有了父亲和母亲的关怀，没有了老师和同学的指点，自己的一切事物都得要自己亲自去解决，增强了自己的自信心，从这次实习中我深深的体会到没有自己办不成的事，只有自己不去做，认认真真的学习，勤勤恳恳的做事，这就是生活，是真正的生活!

通过实训、实习，我对西餐的专业知识有了很大的提高了，尤其是服务意识、语言交流与表达能力、外语能力、处理宾客关系能力、团队协作能力等方面具有明显的提高，特别是自己的外语口语交际水平有了一个很大的提高，以前在学校里面没有条件锻炼自己的口语，在这里，来吃西餐的也会有很多的外国朋友，锻炼了自己的口语说得能力，为自己以后走上社会做了个好的开始。社会上由课本上学不到的东西，那就是社会经验，为人处世的经验，想想自己明年就要真正的走向社会，参加工作，也许自己的这次实习就是自己新的开始，也就意味着自己的成熟，我会在以后的工作和学习中，不怕困难，勇于克服，在实践中锻炼自己的能力，努力提高自己，实现自己的理想。

结束语：通过这次社会的实践，我学会了自立，懂得了团队在工作中的作用，为以后的工作和学习提供了宝贵的经验和教训，我会依次为起点，以后更加勤奋学习，锻炼自己的各方面的能力，努力提高自己的综合实力!

**西餐组委会工作总结15**

目标顾客群定位不太准确，过于狭窄。

总的看我市酒店业经营状况普遍不好，只要原因是酒店过多，供大于求，而且经营方式雷同，没有自己的特色，或者定位过高，消费者难以接纳，另外就是部分酒店服务质量存在一定问题，影响了消费者到酒店消费的信心。

我店在经营中也存在一些问题，去年的经营状况不佳，我们应当反思目标市场的定位。应当充分挖掘自身的优越性，拓宽市场。我酒店目标市场定位不合理，这是导致效益不佳主要原因。我店所在的金桥区是一个消费水平较低的区，居民大部分都是普通职工。而我店是以经营粤菜为主，并经营海鲜，价格相对较高，多数居民的收入水平尚不能接受。但我店的硬件水平和服务质量在本区都是上乘的，我们一贯以中高档酒店定位于市场，面向中高档消费群体，对本区的居民不能构成消费吸引力。

新闻宣传力度不够，没能在市场上引起较大的轰动，市场知名度较小。

我店虽然属于X杰集团但社会上对我店却不甚了解，我店除在开业时做过短期的新闻宣传外句再也没有做过广告，这导致我酒店的知名度很低。

**西餐组委会工作总结16**

随着西方电影和电视剧等文化产品在中国的进去程度越来越深入，人们对西餐，特别是越来越多的大学生对西餐产生了浓厚的兴趣，大学生这个群体愈发的想接触它，去尝试它，所以这其中蕴藏着巨大的市场资源，在大学的附近开个西餐厅能很好的利用并开发这个市场。西餐日益成为全国城市餐饮消费的重要文化追求，加之近年来大量的国外餐饮品牌的引入，极大地丰富了餐饮市场，也为西餐业的发展开拓了广阔的前景。西餐业在近几年出现了比以往任何时候都快速发展的趋势，并迅速地成为了一个产业，在餐饮经济发展中发挥着重要的作用。

**西餐组委会工作总结17**

>一、营业状况

1、4月1日~6月31共计营业额约为260万元。

2、主要婚宴为22场。

（1）4月1日18桌标准588元。

（2）3月24日36桌标准600元不标准盘算婚宴营业额为万元左右。

3、其它花费为57万元，均匀日花费为2万元。

4、餐饮本月主要是单位花费为主，零点花费很少。

5、本月未能完成酒店下达的指标，主要原因一是酒店下达的指标不相符实际，另外部门在营销方面和办事方面都有存在着不够之处。

>二、员工工作环境

1、员工积极性始终欠佳。

2、员工工作意识不敷。

3、员工短缺对用餐顾客的热情度。

4、卫生工作有所改进，但不能持之以恒。

>三、治理调剂环境

1、对治理层进行了调剂，增加了一名主管人员。

2、增强餐饮区域通道及公共卫生的跟进，并持速对该区域卫生按期进行清理，卫生获得了明显的改进。

3、办事目前存在的问题主要是员工的办事意识欠缺，员工情绪化较广泛，本人也采取了一些争对性的`步伐，比如：

（1）员工天性难改的问题采取了换人步伐。

（2）实行跟包办事。

（3）做员工思想工作。

4、培训方面主要是针对付礼节和礼貌在餐前进行培训，员工在此方面有所进步，其它的培训较少，主要以治理人员现场指导为主，下月开始要加枪鬯方面的培训。

5、运动方面部门不停没有开展，主要是因为餐饮零点生意不是很好，推出以后不必然有后果，目前部门正在制作一份清凉一夏运动的，计划在四月份出台上报审批，五月份开始操作，此中必要辅助的将上报采购员。

>四、下季度工作计划

对餐厅的治理也出台了一些相关制度，然则各小组落实的很慢而且不到位。症结问题反省监督与指导力量不敷，部门往后应加枪鬯方面的治理。

1、增强办事培训（见培训计划）。

2、制作一份清凉一夏运动的规划，争取在月底这前报总包揽。

3、进步员工节能意识，并做好酒店家当的保督工作。

4、天气开始转热，做好灭虫灭蝇工作。

5、增强员工的劳动规律及员工的考勤制度。

6、共同酒店做好淡季营销工作。

**西餐组委会工作总结18**

20xx就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20xx，对我而言是有意义，有价值，有收获的一年，很荣幸在第一季度本餐厅获得了和谐餐厅的荣誉，那时候就时常告诫自己，鞭策我们的团队，荣誉对我们而言不仅仅是一种认可，更重要的是一种责任，是对员工，对企业对自己的责任，只有肩负起这个责任，我们才有资格引领我们的员工队伍，才无愧于公司赋予我们的管理职责。从09年进入xx和公司以来，一步一步走过来，离不开领导的帮助同事的支持和员工的合作。

现将这一年来的工作总结如下：

>一、20xx工作总结

1人事维护10年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

2菜肴质量上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

3服务质量因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

4安全生产纵观一年以来，值得高兴的是本餐厅无一起安全事故的发生，这离不开上级领导的一再要求和重视，也充分体现了员工的自我防范意识比较强

5食品安全因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

>第四、在菜谱的安排方面：

1、首先对大多数学生的饮食习惯做到心中有数，有计划的制订每天菜谱，因为食堂就餐的人较多，不能100%的达到人人满意，但能保证80%以上的人员满意；

2、学生喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，可以多采购一点，采用较贵的菜和一般价格的菜合理搭配，做到同一菜品一个月最多吃两次。新鲜蔬菜每个星期也能保证一次；

3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品，如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜学生就喜欢吃了；泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜；芹菜叶子可以凉拌，可以和红萝卜一起炒；员工的菜品丰富了，同时费用也就降下来了；

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

>第五、就餐方面

我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

>第六、在菜品的采购和管理上：

1、严格控制对等食品的采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品，如：四季豆、蘑菇等；

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

>第七、加强卫生管理，增强忧患意识。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周工作例会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在萌芽状态;我们要求每一位职工必须做到：

(1)注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

(3)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂全体工作人员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，保证了食堂工作正常运转。

>第八、是设备管理规范、保证安全。

食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用液化气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。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，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工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，通过食堂全体员工勤辛的努力，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，对食堂管理还不够精通，这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，我会在

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！