# 餐饮后厨年工作总结(汇总32篇)

来源：网络 作者：清幽竹影 更新时间：2025-03-17

*餐饮后厨年工作总结120xx年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。>一、认真总结、吸取教训、把好质量打...*

**餐饮后厨年工作总结1**

20xx年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

>一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

>二、厉行节约、相互监督、控制成本省下的就是挣下的

能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

>三、爱岗敬业、忠于职守、提高自已

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！

**餐饮后厨年工作总结2**

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，热门思想汇报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。

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。

**餐饮后厨年工作总结3**

这一年即将过去。自从我在厨房从事当地烹饪工作以来，我一直努力工作，认真对待一件事。我多次被评为集团先进个人。我知道这个荣誉来之不易，我非常激动。首先，感谢您对我的信任和支持。

>1、 认真总结，吸取教训，确保质量

搬运工的职责非常重要。他在工作中起着承上启下的作用。他应该与食品部和配菜员协调好。搬运工可以说是食品质量的关键。不允许粗心大意。我每天都得早早赶到，搬餐具，加工半成品。我从来没有抱怨过。我加班加点，努力要求自己，我只想变得更好。我亲手做的每道菜都应该干净、热、美味、色泽好。这就是我要求反复控制一道菜的质量，永不厌倦的方法。

>2、 实行严格的节约、相互监督和成本控制。

省下来的就是赚来的。可以回收的东西是可以回收的。可以重复使用的东西，大材料可以使用，小材料可以使用，剩下的材料可以用作员工的餐具。这是我一直遵循的原则。为了更好地控制我们部门的成本，我多次下令相互监督、报告和下班后。我带头检查垃圾桶，本地菜主要是本地炒菜。对于有很多原材料的大型团队，我会照顾好自己并监督他人。我回收了许多可重复使用的物品，减少了许多不必要的浪费。

>3、 热爱和奉献，忠于自己的职责，提高自己

一道成功的菜肴离不开全体员工的共同合作。什么样的菜适合什么样的餐具，哪些是规定的。虽然我没有从专业学校毕业，但如果我想准确、准确地学习，我必须比其他人多工作好几倍。我不承认失败，一点也不气馁。我下班后去书店买书学习，加班锻炼，努力提高自己的专业水平和素质，确保自己不被淘汰，不断学习进步我一直在酒店基层认真扎实地工作。同时，我不断提高我的工作技能和技术。先后在广东鲍鱼房、广东荷花、广东汽船工作。我一直在值班。同时，我在实践中不断寻找技能，在技能中总结经验，在积累的经验中不断提高自己。

在起重技术成熟的基础上，我逐渐尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干，仅仅掌握一项技能是不够的一般来说，我不怕不做，但我怕不做。如果我做得不好，我怕惹麻烦。如果我付钱，我会得到奖励。我很荣幸，也很自豪能被评为本集团今年的先进个人。再次感谢您的支持和信任没有必要做出太多承诺。说得好总比做得好好。在新的一年里，我将坚定信心，紧密团结在杨经理领导下，努力工作，再接再厉。请放心，我不会让您失望的遗愿明天更辉煌，更辉煌祝各位领导身体健康！祝你新年好运。

**餐饮后厨年工作总结4**

餐饮企业的利润，来自于采购及所有的环节的有效成本控制，所以成本控制的好坏，将导致酒店竞争力的大小，那么成本控制的不好，就直接影响到酒店的效益，所以，建立有效的成本控制体系，将是企业盈利的有力保障。采购部门的管理，是成本控制的重要源头，应当建立严格的采购制度，严把验收关，对部门的物品质量价格、数量做好严格的记录，让采购和验收相互制约，相互监督，另外后厨厨师要做到对物资的物尽其用，坚决反对原料的浪费，应本着粗料细做，细料精作的原则，对原料进行加工。后厨加强贮藏管理，每天把冰箱库存情况，填写送厨师长，仓库每半月盘点一次，做到不积压，不浪费，每天填写采购验收库存，点单数目报表，对于腐败变质原料，必须经厨师同意后，方可处理并填写报损单。综合以上几点，可有效的做好成本控制，为酒店提高利润。

现代餐饮业在不断的变革，我们也只有在不断的思考和开拓，才能使我们的餐饮管理得到完善和进步。希望我们的同仁，能共同成为我们现代餐饮管理者对厨部管理能手，找出自己的轨道，打造出一个知名品牌。

**餐饮后厨年工作总结5**

一、加强内部管理工作

1、制定了新的《员工守则》

并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达x余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作

规范每周例会，每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。

改变原来遇超过x人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，x人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。

同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有x万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台;红安詹店财政招待省财政厅接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有x元钱的信封，立即上交餐饮部;厨师长在x月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

3、制定菜单，并根据客人需求更改

制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

4、以农家菜和野味为主导

制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

5、落实了卫生责任制，责任分区到人

改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人;安排专人分管部门内的男女寝室。

6、成本控制预案

制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

7、加强餐饮部安全保障工作

每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

二、加强员工福利方面的改善

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉OK，通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

三、合理改造硬件设施、设备

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫监部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。

2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。

4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

5、添置布菲炉，增加饮食形式。

四、开拓营销市场

在保证餐饮部正常运转的前提下，积极协助营销部开展工作，安排经理协助开拓营销市场。

五、密切配合相关各部门做好各项接待和日常工作;加强团队协作，深化全局观念

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

虽然今年的工作取得了一些成绩但是也存在很多困难和问题：

1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。

2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。

3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。

4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。

6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。

7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

餐饮部上半年工作总结--在明年的工作中，我们将要做好以下工作：

1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。

2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。

3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。

4、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用餐就可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。

同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是中国茶(或者其他饮料)。

5、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。

6、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。

7、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《情定大饭店》和《五星大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。

同时开展科普知识的影片或讲座，提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。

8、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。

9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。

**餐饮后厨年工作总结6**

菜品质量：菜肴质量是厨房得以生存发展的焦点竞争力。我严把质量关，对每道菜都制定了严格用料标准及制作程序，做菜时标准，每道菜的色、香、味、型力求稳定；还不断听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进。

在朱师傅的带领下及厨房同事的配合下，完成了大型宴会标准菜单的制作，从而有效的保证了大型宴会菜品的质量稳定性。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大，口味家常的特点来迎合市场。施行专菜专人制作，菜品分配到人、责任分配到人，从而增加了员工的责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿，从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑，保证四楼国宴餐厅菜品作为弘润华夏的一张名片 在大型宴会期间我本人将进行全程监控，把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人，从原料加工到最后都有责任人负责

**餐饮后厨年工作总结7**

1.加强厨房内部培训。根据去年的工作总结，厨房员工工作能力不高和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2.加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期召开厨房、前台协调会议，增强员工的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了水天酒店餐饮的品牌。

3.合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4.进一步规范和明确厨房奖励考核制度。提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水\*和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5.一如既往做好厨房食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。

6.体现餐厅品牌，突出个性化服务。在\*日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为食宿者、\*游客、韩国游客等客人制作不同需求的套餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

7.坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8.各节日美食活动丰富多彩。从不同时令、季节和客人需求实际出发台，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

9.厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升水天酒店美食的良好形象。

**餐饮后厨年工作总结8**

伴着圣诞节的喜庆和元旦的到来，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家身体健康，工作顺利。回顾201X2年，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层主管晋升为十一分店风味餐厅的厨师长。在这里，我借此机会感谢常总、陈总和公司各位领导对我的信任。现在我将一年的工作总结如下：

>一、经营状况

十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

>二、经营方面

我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口（米线和铁板）。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档厨师调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。营业额有了200----300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100----1200元升到1500---202\_元。4档调整后，营业额由1600元上升到了202\_元左右。

为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我店在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。

小时工代替普通工种，把有能力的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了我店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

>三、质量方面

作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐师生的饭菜质量。四、卫生安全方面

严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。五、成本方面

由于刚做团餐厨师长，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导和各位同事多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展！

20xx年工作计划

1、展望20xx年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我校师生提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

2多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工作，为公司培养有用的人才。积极的宣传公司文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

3、严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本核算，帮助员工树立节约意识。如果公司能实行绩效工资制更好。

**餐饮后厨年工作总结9**

过去一年的餐厅工作，我也是积极的去做好，作为餐厅的经理我知道要去做好一年工作并不是那么的容易，但也是想过很多的方法来把餐厅给经营好，即使有疫情的困扰，但是我也是找出了一些方法来和同事们一起做好了工作，可以说这次的危机也是很好的锻炼了我们也是让我们有了很多的成长。

年初疫情严重的时期，也是无法开展堂食的工作，而这也是让我们餐厅的营业额少了很多，以前也是比较的少去参与到外卖的工作里面，毕竟我们的餐厅不是那么的合适来做外卖的，但也是为了经营，和厨师们也是去积极的探讨，去找到方案，来做外卖的工作，经过多次的尝试也是做了调整，也是让我们的外卖工作可以开展起来，也是去把那段日子艰难的熬了过来，同时也是在这段日子里面让我们感受到，的确要去做好经营也是有很多的方法，也是要自己多去思考才能真的有办法，同时大家也是团结起来去做好了，也是让自己更是感受到作为餐厅的工作是需要大家一起配合才能去完成的.，同时也是感受到和同事们一起的配合更是让我们对于餐厅有了归属感，一起去度过了这个难关。

餐厅的工作不是靠我这个经理来做好的，而是需要大家一起来努力的，所以我也是在管理上积极的了解同事们，清楚他们工作上的一些困难，去帮忙解决，同时也是通过自己的一个努力来让一些问题积极的解决，有些方面也是需要大家一起来做才行的，同时工作的这一年也是让我感受到，其实餐厅的工作并不是那么的难，但是也是要日积月累才能真的做好的同时也是要在细节上去做好才行的，作为经理我也是带着大家去度过了难关，下半年的工作里头也是积极的去做好活动，推出新的菜品去吸引客户，从而完成了年初的一个目标，而这也是同事们一起努力才能做到位了，也是特别的感激大家一起的来配合做好工作，同时我也是知道自己还有一些管理方面还需要去提升，才能做得更好的。

在以后的工作里头也是要继续的去改进，去让自己的工作能做得更好，去带领着同事们把来年的工作任务完成，同时也是让我们餐厅受到更多客户的欢迎，去做好服务，做好菜品的把控以及客户的维护，我也是会继续的积极改进，提升自己的能力来更好的为餐厅而服务做好。

**餐饮后厨年工作总结10**

管理方面：以人为本，我针对员工情况素质培训，每天都对员工有针对性的厨艺培训，并经常激励员工把工作看作是的事业来做，员工整体素质得以提升，如注重仪表、尊守厨房规章轨制等；

每日听取前台意见和宾客及质检部意见，在每天厨房例会中，拿出来解决，坚决执行酒店的各项规章制度，不徇私情。

在四月份的时候酒店给我一次出外北京学习的机会，通过这次学习认识到自己在管理工作上，与国内知名酒店餐饮同行还存在差距，在今后的工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进的管理经验、优秀菜品，从而来提升自身的管理水\*及烹饪技术。

后厨简单工作总结3篇（扩展7）

——酒店后厨工作总结报告6篇 (菁选5篇)

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，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，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

一、在菜品定位上

依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

二、管理方面

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等;有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面

菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定;我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

四、卫生方面

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查;其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置;另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

五、在原材料的验收和使用方面

做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把的利益让给顾客。

回顾过去之前的的厨师工作，我有很多的感慨，我的工作总结如下：

**餐饮后厨年工作总结11**

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。

1、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。

2、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。

3、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。

4、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，相信自己是秀的。

5、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。

6、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。

7、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。

8、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。

**餐饮后厨年工作总结12**

回首过去的一年，感慨万千。去年在酒店领导管理、培训和同事的支持下，我被调到xx协助厨师长负责炉台的日常工作。

>一、厨房管理方面

1、20xx人员的调整，xx店作为xx的第x家分店于x月x日正式开业，之前xx店的部分人员也被调到xx店构成了新的管理框架。

2、厨房依然按照总公司部署的管理运营模式，各班组、部门之间的交接需要签字，严格按照流程执行。

4、厨房实施的是定位管理法，对厨房所有货物定位处理，效果不错。

5、综合管理大培训，厨房积极参与学习并贯彻落实，把理论与实际相结合。

>二、厨房存在的问题

1、维护和管理上耗费较多，表明我们厨房还需要提高节约意识。

2、对怎样做员工的思想工作还需要总结和学习。

3、在强化厨房学习氛围上还做的不够。

>三、20xx年工作计划

1、对厨房进行有效监控与指导，提高执行力。

2、通过专业培训和学习，储备厨师的力量。

3、对厨房卫生、环境、设备进行安全维护，同时控制成本。

4、在原料的验收和使用方面，做到严把原料质量关，提高半成品的利用率。

以上就是我的总结。

**餐饮后厨年工作总结13**

几度芳草绿，又见枫叶红。一年一度的年终工作总结已全面展开了，回顾这一年的工作，在首长的关心和爱护下、经同志们的支持和帮助。服从命令、听从指挥，立足本职，爱岗敬业，扎实工作。自觉遵守部队的条令条例和各项规章制度，较好的完成了上级赋予的各项工作任务。下面我就一年的来的工作、学习、生活向首长和同志们作个简要的汇报。

>一、政治思想方面

一年来本人能够端正态度，坚定理想信念，安心服役，严格执行上级指示，服从命令、听从指挥，坚决完成任务。能够积极参加政治教育，认真做好笔记，把教育内容深刻领会到实际行动当中。而且课后能写好心得体会，确实领悟到教育的精神实质。

>二、工作作风方面

虽然身在炊事员的岗位上，空余时间比较多。但我能有效的利用时间学习相关的知识。在操作当中，我以理论结合实际，有效的提高了伙食质量。在遇到困难能虚心的向司务长、班长请教。后勤工作虽然比较辛苦也很单调，但我从来没有产生厌烦情绪，都能始终如一的干好本职工作。

>三、遵规守纪方面

一年来我认真学习部队的条令条条例和各项管理规定，遵守部队的\'各项规章制度。时刻保持清醒的头脑，扎实工作，时刻按连队提的要求去做。一日生活正规有序，能严格落实请销假制度。

回顾这一年的工作，虽然取得了一些成绩，但还是有存在的不足：

1、学习的积极性不是很高，今年以来，虽然对学习抓的比较紧，但没有把学习与增长知识、增强才干有机的联系起来，带着问题去学的意识不强，学习的延伸性不够，缺少学习后劲。

2、工作实践和创新意识有待加强，对本职工作不够细心，工作上缺少总结。有时候怕麻烦、图简单，工作标准有时下降，只求过得去、不求过得硬。工作上发挥传、帮、带作用不够明显。

一年来，有成绩也有不足，好的方面我将继续发扬，不足之处加以改正。为了下一步更好的开展工作，我制订了以下整改措施：

1、在学习上要始终保持饱满的热情，不断加强政治理论学习和党的创新理论知识的学习。

2、落实好一日生活制度，按时起床，注重平时的点滴养成，逐步养成谦虚谨慎的良好作风。

3、克服平时的麻痹大意思想，要做到时时处处想安全，始终把安全工作放在首要位置。

4、树立正确的人生观、世界观、价值观，并安心工作，确保爱岗敬业意识，做到干一行、爱一行、专一行。

5、打牢以连为家的思想，时刻谨记“连兴我荣、连衰我耻”，积极为连队建设出谋划策。

以上就是我一年的工作总结。

**餐饮后厨年工作总结14**

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，20xx年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况总结如下：

>一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

在每次的外事活动都充分做好各项准备工作，通过上网、看书等方式了解客人的生活习性、饮食爱好等，进行配菜、烧制，受到过xx、xx、xx等地客人的赞扬。

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请xx师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购Z了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、安全管理

（1）在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

（2）设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，知道主要电源、煤气、自来水开关的位Z。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请xx公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

>二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的`变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

>三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨师员工考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

6、成本控制和节能，在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难大家时时设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。谢谢！

**餐饮后厨年工作总结15**

尊敬的各位领导、各位同事、大家新年好：伴着圣诞喜庆的余韵和元旦佳节的欢庆。20xx年的钟声即将敲响，在此我祝大家新年快乐、工作顺利、爱情甜蜜、家庭和睦。20xx年在星总的关爱领导下，在前厅、后厨兄弟姐妹团结努力下，今年的工作已经画上一个句号。下面由我代表后厨做工作总结。20xx2年，艰辛的一年，严峻的经济形势，巨大的竞争压力，厨务人员大调整，制度规范的重新建立，这一切严酷的考验着我们团队，俗话说“真金不怕火炼”，一支崭新的团队从此诞生了，借此机会向优秀的后厨兄弟们说声：今年辛苦了……工作虽说辛苦，但大家不言累；要求虽说严格，但大家不言繁。正因为这种认真扎实的工作作风，我们的工作成果得到了上级领导和顾客的好评，除此之外也涌现了一批具有表率性的员工，像习亮、李加强、熊亮、龙景明、杨亿等等、其优秀的工作表现为团队的建设奠定了良好的基础。管理上我们不断完善，在食品安全、厨政管理、新品开发、成本控制方面逐步走向完善。

一．食品安全方面随着消费者对食品安全卫生方面越来越重视，食品安全是厨部工作的头等大事。为了把握好食品加工的各个环节，首先保证食品安全生产。为了保证操作间卫生环境，厨部以档口为组，下分到个人卫生责任区、日检查卫生表由档口组长填写。原材料进货把关，由厨部总值、砧板组长、酒店总值，严格按照收货标准验收，速冻食品、生产日期、卫生许可证，如：过期产品、三无产品等食材一律不得流入厨房。记得有一次，周二卫生专干曹叔带队，星总为首进行检查，发现冰箱储存霉变烟笋，及时调查原因，相关负责人处罚、采纳、存档、案例分析进行通报，从此得到了教训。原材料、半成品必须要保证先进先出原则、生熟分开、保鲜储藏。现在工作当中没有发生类似情况，备货量控制在三天以内，保证宾客吃到放心新鲜健康的美食。

二、厨政管理厨师长与副厨分工明确、协助精神并连在一起。厨师长负责厨部全面工作，把控出品质量。菜品质量是餐厅得以生存的灵魂，也是发展的核心竞争力。每天厨师长在出菜口把质量关，确保每道菜成菜标准，色、香、味、型稳定。作为副厨的我，主要是负责砧板、荷台日常工作督导以及成本控制两大块。并协助杨厨布置的任务、执行力，对每道菜切配，刀工要求、标准量化，严格按照标准去做和完善。作为厨师的我们，每天拿刀切菜，右手拿勺，左手拿锅。如今却不一样了，厨师拿笔，也用上笔记本电脑。星总常说，团队稳定，出品稳定。记得在7、8、9月份的时候，后厨荷台与砧板人员流动性很大，少的时候，两个档口只有4――5人上班。在这样的情况下，厨部在星总的支持下，出台了工资改革，分档口进行工资晋级考核、缺员补助、管理基金等一系列措施。晋级制度实施后，得到了员工的肯定，人员也得到稳定，之前流失的员工也有回来。在管理基金的作用下，使厨部管理层的监管力度大大加强也使我们的工作效率大大提高了的。

三、新品研发方面在星总的督导下，我们因时而异，老菜新做，新食材的挖掘，新味型、新色彩、新造型。我们需要新，创新是厨艺界的灵魂血液。根据季节性的食材供应特点，结合本地口味家常菜、推出春夏秋冬季节小菜谱，所以我们精心研发，利用普通食材做出色、香、味、意’型的低价菜品。如：夏季小炒河三鲜、冬季粉皮黑山羊、新派原味鸭等，这些菜也得到了宾客的肯定，也是湖南人喜爱的口味下饭菜。点心也推出了大众喜爱的紫薯球。在20xx年大蓉和产品交流会上，有四道菜品参展。第三届大蓉和技能比武获得三等奖。我们的汗水已经记录了我们的感动，而往后的路，我们将继续用汗水去开垒，用更多的更好的菜肴来见证我们的进步。

四、成本控制方面在保证出品质量的情况下，降低成本始终是我们的重要目标，对各档口进行毛利控制。身为一名副厨，我也总结出一些原材料严格把关，一些低成本的新方法。去市场询价，精确地制定时令菜毛利与售价。每次出新菜研发，做好每道菜的成本卡，对于一些反季节食材价格偏高，如芦笋，及时与财务室进行沟通，并由财务室发出停牌通知。时刻掌握库存状况，坚持先进先出的原则。把存货较长的原料尽快销售出去。每月成本卡一出，我就会第一时间告诉厨房兄弟们，高了还是低了，让厨师都去关心成本，浪费一点原料那都是在剥削酒店的盈利，都是在剥削我们自己的利益，节约无小事，从自身做起，只有我们一起认真重视这个问题，才能实质性的解决问题。

20xx年已经过去，其存在的不足之处会让我们得到教训和启发。展望20xx年，我们将不断接受挑战，勇于创新，从而在20xx年创造更好的经济效益。如果说以星总为首的管理层及管理公司是帆是舵，那前厅后厨毫无置疑就是其左右桨，所以，前厅后厨的兄弟姐妹们，让我们一起扬帆起航、乘风破浪、争流而上，共创佳绩吧.

**餐饮后厨年工作总结16**

聘用单位： (以下简称甲方)

承包厨房者(受聘人)： (以下简称乙方)

根据劳动局、民政局及烹饪协会的有关法规条文，经甲、乙双方友好协商，一致同意签订本协议书，以供共同信守执行。

一、甲方将座落于 的厨房承包给乙方做技术管理工作，职务为 ，有效期为 止;(大写 元整)。每月 日为支付上月工资发放日。甲方不得无故拖欠工资，如甲方拖欠工资，自每月的工资发放日起7日后，乙方则无需再遵守本协议，并可要求甲方支付乙方全部工资(上月未发工资加本月实做天数的工资)。如协议未果，乙方有权向劳动仲裁机关申请仲裁解决;

三、乙方需支付甲方厨房信用保证金人民币 元(大写 )，合同到期无息退回;

四、乙方自行组织安排熟练操作技能的厨师担任厨房内切配、正、副灶台、蒸炉、打荷、冷菜间、烧烤、面点等相关技术岗位工作，并负担工资。厨房配备 人，最少不少于 人，最多超过 人，厨房人事归乙方所有。厨房内洗涤、卫生、杂工由甲方负责安排人员并负担工资;

五、在乙方承包期中，甲方有义务为乙方提供必须的工作条件和约定的生活待遇(包括免费提供乙方工作人员食宿)。甲方如对乙方人员安排烹调技术有所异议，可及时向乙方提出，乙方应及时改进，达到双方满意。甲方在营业期间若生意红火，菜肴品质稳步提升，应相应增加乙方工作人员工资，月工资按每人 元计算(大写 ，否则乙方有权减员操作;

六、甲乙双方欲解除本协议，一方应以书面形式提早30日向另一方提出，以便安排工作。否则，一方应加倍赔偿另一方相对应的经济(工资)损失;

七、本协议未尽事宜，甲乙双方按照有关规定，本着互相谅解的精神，共同协商处理，如协商未果，按原协议进行;

八、本合同期限届满，劳动合同即终止。双方当事人在本合同期满前30日内向对方表示续订意向，甲乙双方经协商同意，可以续订劳动合同，如协商未果，则合同到期本协议自动失效;

九、乙方员工应遵守公司各项规章制度，如发现有偷盗公司财物、指定使用某品牌原材料拿回扣等相关行为，甲方将对相关人员做辞退处理，并处以损失十倍以上罚款;情节严重者，送交司法部门处理;

十、本协议条款如与国家法律、法规相抵触时，以国家法律、法规为准;

十一、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，双方签名盖章后生效。各附身份证复印件一张，同时产生法律效力。

甲方(公章)：\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 乙方(公章)：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代表人(签字)：\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 法定代表人(签字)：\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**餐饮后厨年工作总结17**

我祝大家新年快乐!回首20xx年工作,在各位领导帮助下,在同事的支持下,身为一名厨师长,我以身作则,高标准、严要求,带领二三四楼厨房员工,为顾客制作精美的菜肴以及优质的服务;为厨房经济利益以及酒店社会效益,无私奉献、勤勤恳恳、兢兢业业。1--5月我负责二楼厨房工作，后又接手四楼厨房工作深知责任之重大，但有张总及朱师傅的支持和同事帮助我不负众望，以最优秀的成绩回报酒店对我的信任。现将一年来的工作总结如下:

>1、菜品质量

菜品质量:菜肴质量是厨房得以生存发展的焦点竞争力。我严把质量关，对每道菜都制定了严格用料标准及制作程序,做菜时标准,每道菜的色、香、味、型力求稳定;还不断听取前厅员工意见及宾客反馈,总结每日出品问题,并在每日例会中改进。

在朱师傅的带领下及厨房同事的配合下，完成了大型宴会标准菜单的制作，从而有效的保证了大型宴会菜品的质量稳定性20xx最新后厨工作计划20xx最新后厨工作计划。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大，口味家常的特点来迎合市场。施行专菜专人制作，菜品分配到人、责任分配到人，从而增加了员工的责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿，从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑，保证四楼国宴餐厅菜品作为弘润华夏的一张名片在大型宴会期间我本人将进行全程监控，把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人，从原料加工到最后都有责任人负责

>2、成本控制

成本控制方面:在保证菜肴质量的前提下,降低成本,让利顾客。我也总结出一套降低成本的方法如:库存状态,坚决\'先进先出\'原则,把存货较长的原料尽快销售出去，向“零”库存靠拢;研究制造无成本菜品,把主菜的剩余废弃原料做成托式菜品,以降低成本;还让每位员工都知道所用原料的\'单价,学会估算原料的成本,就把成本控制到每个员工身上,使所有厨房员工都养成节约意识,从而效益最大化。

>3、管理

管理方面:以人为本,我针对员工情况素质培训,每天都对员工有针对性的厨艺培训,并经常激励员工把工作看作是的事业来做，员工整体素质得以提升,如注重仪表、尊守厨房规章轨制等;

每日听取前台意见和宾客及质检部意见，在每天厨房例会中，拿出来解决，坚决执行酒店的各项规章制度，不徇私情。

在四月份的时候酒店给我一次出外北京学习的机会，通过这次学习认识到自己在管理工作上，与国内知名酒店餐饮同行还存在差距，在今后的工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进的管理经验、优秀菜品，从而来提升自身的管理水平及烹饪技术。

**餐饮后厨年工作总结18**

岁月如梭，光阴似箭，转眼间入职xxx大酒店餐饮部工作已满一年，根据餐饮部经理的工作安排，主要负责部门各餐厅、酒吧及管事部的日常运作和部门的培训工作，现将本年度工作开展情况作总结汇报，并就xx年的工作打算作简要概述。

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xx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，xx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(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。

>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。

**餐饮后厨年工作总结19**

（1）食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全，我给厨房里每个员工划分了卫生负责区，要求他们对各自的卫生区、食品原料存放容器等负责，并进行不定期检查。

（2）加强食品原料的分类管理督导工作，对食品原材料的进出使用，对厨房用具固定位置进行分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保险柜、冷冻箱等原料存放定期清理。

（3）厨房是最易发生火灾的地方，定期检查煤气管道及各个电源安全。

做到防范于未然，定期给员工培训消防知识，让人人都做消防，把隐患降到最低。每天安排值班人员定时定点检查，发现问题及时汇报解决，晚上下班前全面检查后向保安汇报消防，待保安核查后方可离去。

**餐饮后厨年工作总结20**

20xx年不仅是餐饮部良好经营局面中持续上升的一年，也是酒店以参加市旅游饭店服务技能比武为楔机，提升餐饮品牌与市场占有率的一个季度，更是餐饮部为实现公司及酒店“发展餐饮”这一战略目标奠定良好基础的一个季度，为此部门在总结20xx年成绩的同时，找准了存在的问题与薄弱环节，并结合部门实际，着手开展了以下五个方面的工作：

>一、创新经营，突出“创收、赢利”这一主题

创收、赢利是一个企业永不变的主题，为提高部门创收能力，部门根据年度总体工作安排，作了以下几方面的工作：

①为进一步提升部门人气及怀大餐饮知名度，部门以店庆活动为楔机，深入落实了店庆特价酬宾促销活动的相关工作，促销期间，部门共销售特价菜5000余份，金额达8万余元，得到的消费者的一致好评。

②为加强对外影响及大宴的宣传效果，部门综合历年冬季大宴菜单的编排成功做法，部门拟定并出台了冬季大宴菜单，三季度，部门共接待各类大小宴席103场次1314桌，金额达456177元，平均347元/桌。

③为增强酒店在VIP客户中的知名度和品牌效应，抢占更大、更多的高档消费客源，充分展示和体现酒店大型宴会承办效果及组织能力，部门成功接待了由酒店主办的300余人圣诞节自助餐及四季花城签约仪式自助餐，借助部门接待自助餐的成功经验，部门给四季花城的负责人提出了多条宝贵意见，得到了主办方的一至好评。

⑤为强化厨部创新意识，确保餐饮产品在花色品种上做到常换常新，达到用新菜留住与稳住老顾客的目的，三个月来部门共推出新菜100余道，并涌现出了一批如何兴志、杨平、范家杏、何发明、刘芳华等一批新菜开发能手;

>二、转变观念，强化“质量建设”这一根本

质量就是根本，质量就是企业发展的生命线，质量是企业永恒的主题。三季度，为实现公司及酒店领导年初提出的“发展餐饮”这一战略目标，并持续保持上半年餐饮良好的发展局面，部门在“质量建设”上着手开展了以下六个方面的工作：

①为圆满的完成市旅游局组织的饭店服务技能大赛，部门根据总体工作安排，早于10月份就着手拟定并实施了《餐饮部参加市技能比武人员实施进度表》，在酒店领导及部门人员的的高度关注下，在参赛人员的共同努力下，餐饮部在此次技能比武大赛中，荣获中餐台面设计一等奖、中餐宴会摆台三等奖，为酒店、为部门争得了荣誉。

②部门根据上半年经营情况较好的实际，为保持这种良好的经营势头，并在菜肴制作的创新和优质原材料的引进上得到进一步的提升和信息的了解，在分管领导贾副总的带领下，组织后厨部分骨干赴长沙、株洲、吉首等地的原材料市场、社会餐馆进行了一次全面的考查，不仅开拓了厨师视野，同时也引进了巴西烤肉、怀大养生大宝、乡里腊肉等一批特色菜肴及优质原材料，受到了广大顾客的一致好评。

④为规范后厨物品摆放及量化管理，降低餐具破损率，提高工作效率，结合后厨日常工作的实际，部门于十二月份拟定并实施了《餐饮部后厨餐具、物品规范摆放及日常管理暂行办法》，同时为统一厨部装盘器皿，提升席面效果，提升酒店餐饮形象，根据经营需要，部门对厨部部分器皿进行了一次购置工作;

⑤为进一步提高大宴接待质量，了解怀化大宴市场的总体口味与发展趋势，建立一套完整的大宴接待客史档案，在分管领导贾副总的指导下，拟定并实施了《大宴菜肴质量跟踪表》，为逐步提高大宴接待水平和找准大宴服务中存在的问题提供了很好的依据;

⑥针对餐饮前台服务员基础工作欠扎实，厨部菜肴质量欠稳定的实际，结合餐饮包房和散台生意回升的现状，为了进一步提升“两个质量”，稳定消费客源，强化餐饮全员客人意识，改变服务观念，积极落实《xx大酒店诚信经营管理条例》中的各项举措，为宾客提供高效、优质、快捷的服务，部门于每周三、周六召开前台、后厨协调会，理清了上菜慢等存在的部分投诉，同时拟定并实施了《餐饮冬季暖经营举措方案》。

>三、积极沟通，把握了客源市场这一关键

为进一步稳定客源，增强顾客对酒店的忠诚度，保持并提升餐饮上半年良好的经营局面，部门积极发挥外联工作小组的作用并着手从以下几方面开展工作：

①定期对常客及消费大户进行电话联络，并对某段时间突然消费较少的客户进行了电话联络或实地拜访，了解其不来消费或消费较少的原因，并做好了记录及整改，第三季度，部门共电话联络及实地拜访常客达200余次，通过部门的努力，天舟教育、客运段、三医院等消费单位较上半年明显增加;

②为进一步体现酒店人性化服务，部门对来店过生日的客人及时赠送了鲜花或蛋糕，如兴业公司的张总及其家人、部分市委领导等;

③为体现酒店对消费常客的重视，通过部门外联小组及时将新菜研制推出的信息及时的反馈给消费常客，并请客人前来消费品尝和提出宝贵意见;

>四、张驰有度，奠定了队伍稳定这一基础

第三季度是部门新老员工交替的一个季度，也是员工队伍容易出现波动的一个季度，为此部门为提高整体凝聚力，缓解员工工作压力，分批组织员工前往生意较好的社会餐馆(王朝食府、湘水人家等)聚餐，不仅加深了员工间的相互了解，而且吸取了社会餐馆的长处;

其次部门分楼层和分前后台定期召开楼面会，对每周工作进行讲评与总结，并根据个人在一周内的工作表现、推销能力及有无投诉等情况进行奖惩，并利用后厨每月推新菜之机，组织部分表现较好、推销能力较强的员工参加新菜的品尝和评议，此举不仅起到的现场培训的效果，而且增强了员工的自信心和荣誉感，总之通过以上举措的实施，较好的稳定了员工队伍，为部门经营创收打下了良好的基础。

>五、狠抓班子建设，形成了争抓落实这一氛围

为强化部门骨干的责任意识，转变骨干的工作观念，形成争先恐后抓落实的工作氛围，部门成立由领班以上骨干担任组员的质检小组，每周轮流协同质检对部门各区域进行质量检查，并对每次检查最差或问题最多的区域责任人实施处罚或责令其限期整改，并在部门部委会上进行通报批评，同时对每次检查表现较好的区域责任人进行奖励;其次部门还每月对领班以上骨干进行工作讲评，实施奖优罚劣并对下一步工作提出要求，为提高骨干整体驾驭能力和管理水平，部门专门对领班层骨干实施了一次专业培训，不仅了解了骨干在实施管理中存在的问题及薄弱环节，同时也强化了骨干的学习意识和危机意识。

>六、存在的主要问题

20xx年，餐饮部的工作虽然取得了较好的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店与公司的要求及员工的期望值还有较大差距，其主要表现在：

1、部门安全防范意识较为淡薄，对员工的安全知识培训不够，从而导致10月9日晚餐10包5条软包芙蓉王烟被骗事件的发生;

2、对参加市技能比武重视程度不够，从而导致参加市技能比武部门中餐宴会摆台争一保二的任务没有完成;

3、后厨部岗的日常工作流程还有待于进一步规范，因上菜慢和菜肴制作标准不统一的投诉还时有发生;

4、在对前台员工实施针对性的培训方法和力度不够，被叫服务还时有发生;

5、部门对后台管理缺乏力度和有效的方法，从而导致员工日常违纪违规现象较其它部室较多;

>七、20xx年主要工作安排

20xx年不仅是酒店深化利润目标股份制经营管理第二年，更是餐饮为工作打好基础，再上台阶的一年。20xx年，部门将以前大好经营形势为基础，以春节、元宵节、情人节“三节”促销活动及搞好大宴旺季的接待和服务为契机，以持续稳定、提高包房出租率和消费档次为重点，以狠抓“两个质量”(产品与服务质量)，强化两个意识(竞争意识与危机意识)为中心，以稳定员工队伍为前提，转变班子工作作风，齐心协力，努力拼博，力争在利润目标股份制经营管理的第四个季度实现餐饮创收188万元，重点从以下几方面着手开展工作：

一是着力抓好冬季暖经营举措的落实与效果的督导，确保效益和口碑双丰收;

二是做好春节促销系列工作安排，确保春节创收较去年同期上升20，人员稳定，安全无事故;

三是以各类婚、寿喜宴的接待和服务为楔机，着力抓好大宴的出品及服务质量，为抢占20xx年大宴市场份额打下坚实的基础;

四是在二楼大厅的经营思路上坚持低起点、多实惠的大众消费经营思路，狠抓出品及快捷服务的保障，力争散台上座率较有较大幅度的上升。

总之，我坚信，在公司及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，20xx年的工作任务一定能完成，公司及酒店领导提出的“发展餐饮”这一目标一定能够实现!

**餐饮后厨年工作总结21**

一、语言能力

语言是服务员与客人建立良好关系、留下深刻印象的重要工具和途径。语言是思维的物质外壳，它体现服务员的精神涵养、气质底蕴、态度性格。客人能够感受到的最重要的两个方面就是服务员的言和行。

服务员在表达时，要注意语气的自然流畅、和蔼可亲，在语速上保持匀速，任何时候都要心平气和，礼貌有加。那些表示尊重、谦虚的语言词汇常常可以缓和语气，如“您、请、抱歉、假如、可以”等等。另外，服务员还要注意表达时机和表达对象，即根据不同的场合和客人不同身份等具体情况进行适当得体的表达。

人们在谈论时，常常忽略了语言的另外一个重要组成部分———身体语言。根据相关学者的研究，身体语言在内容的表达中起着非常重要的作用。服务员在运用语言表达时，应当恰当地使用身体语言，如运用恰当的手势、动作，与口头表达语言联袂，共同构造出让客人易于接受和满意的表达氛围。

二、交际能力

餐厅是一个人际交往大量集中发生的场所，每一个服务员每天都会与同事、上级、下属特别是大量的客人进行广泛的接触，并且会基于服务而与客人产生多样的互动关系，妥善地处理好这些关系，将会使客人感到被尊重、被看重、被优待。客人这一感受的获得将会为经营的持续兴旺和企业品牌的宣传、传播起到不可估量的作用。良好的交际能力则是服务员实现这些目标的重要基础

三、观察能力

服务人员为客人提供的服务有三种，第一种是客人讲得非常明确的服务需求，只要有娴熟的服务技能，做好这一点一般来说是比较容易的。第二种是例行性的服务，即应当为客人提供的、不需客人提醒的服务。例如，客人到餐厅坐下准备就餐时，服务员就应当迅速给客人倒上茶、放好纸巾或毛巾;在前厅时，带着很多行李的客人一进门，服务员就要上前帮忙。第三种则是客人没有想到、没法想到或正在考虑的潜在服务需求。

能够善于把客人的这种潜在需求一眼看透，是服务员最值得肯定的服务本领。这就需要服务员具有敏锐的观察能力，并把这种潜在的需求变为及时的实在服务。而这种服务的提供是所有服务中最有价值的部分。第一种服务是被动性的，后两种服务则是主动性的，而潜在服务的提供更强调服务员的主动性。观察能力的实质就在于善于想客人之所想，在客人开口言明之前将服务及时、妥帖地送到。

四、记忆能力

在服务过程中，客人常常会向服务员提出一些如酒店服务项目、档次、服务设施、特色菜肴、烟酒茶、点心的价格或城市交通、旅游等方面的问题，服务员此时就要以自己平时从经验中?

服务员还会经常性地碰到客人所需要的实体性的延时服务。即客人会有一些托付服务员办理的事宜，或在餐饮时需要一些酒水茶点，在这些服务项目的提出到提供之间有一个或长或短的时间差，这时就需要酒店服务员能牢牢地记住客人所需的服务，并在稍后的时间中准确地予以提供。如果发生客人所需的服务延时或因为被遗忘而得不到满足的情况，对酒店的形象会产生不好的影响。

服务中突发性事件是屡见不鲜的。在处理此类事件时，服务员应当秉承“客人永远是对的”宗旨，善于站在客人的立场上，设身处地为客人着想，可以作适当的让步。特别是责任多在服务员一方的就更要敢于承认错误，给客人以即时的道歉和补偿。在一般情况下，客人的情绪就是服务员所提供的服务状况的一面镜子。当矛盾发生时，服务员应当首先考虑到的是错误是不是在自己一方。

**餐饮后厨年工作总结22**

忙碌而充实的xx年即将过去，充满希望的xx已经到来，这一年里，我们餐饮部在酒店领导的正确领导下，取得了不错的成绩，现将这一年的工作总结如下：

>一、确立日常管理计划及管理方针

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，负责检查区域的日常工作：组织安排vip客人的接待，处理好客人的相关投诉，遇到重大问题及时像经理汇报;与酒店的相关部门做好沟通和协调，保证餐饮部工作顺利进行，主持召开班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的.问题;在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对优秀员工的工作给予肯定与表扬;对后进员工耐心的给予与辅导，督导员工的工作质量与服务质量，留意员工的工作表现及工作态度，调动员工的积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴做的更好。

员工管理方面：

1、班前检查仪容仪表，对于不合格的要求整理合格后方可上岗，对员工的礼仪运用进行监督，使员工养成良好的习惯。

2、强化员工的服务意识，提高服务质量，对用餐高峰期进行合理的人员调配、明确各自工作内容，分工合作，保质保量的进行工作。

3、定期进行员工培训，提高服务效率和意识，学会 察言观色 从细微处去发现客人真正需要的是什么，而我们需要做的是一切做在客人开口前。服务无小事，从根本上转变员工的服务态度，服务并非低人一等，我们是为绅士和淑女服务的绅士和淑女。结合后厨对员工进行菜品的培训以及每日急推的菜品，目的是为了使员工了解各菜品的特色和口感，使之在点菜时不仅可以给客人最正确的建议从而节约了酒店菜品的浪费。酒店是一个更新很快的行业，新员工永远是酒店的重要组成部分，我们要根据新员工的入职情况和特点进行专题培训，使之转化视角，快速融入我们的大家庭中。生活中，关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，定期找员工谈心，了解他们生活中是否有难题及时发现及时解决。

4、提高餐饮的卫生质量;加强餐饮卫生质量的督导力度，务必保证每间包间保持最佳状态，实行逐级负责;员工对所负责的包间;楼层领班对所管辖的房间的卫生，及物品配备情况逐一严格检查，同时强调当日收餐结尾工作清扫完毕，并制定【周计划卫生表】，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维修，提高i餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

5、控制物耗、开源节流;强化员工节约意识，提倡控制水、电能源的浪费，实施物耗管理责任制。统一全面盘点，一旦损失责任到人、对大量损失一经查出追究当值员工责任的同时，对期所管辖楼层领班将追究连带责任。

20xx年是不平凡的一年，十八大以来，对公款吃喝现象查处严厉，这种情况下，使居于服务业龙头企业的餐饮业陷入不乐观的境地。在如此情况下，我们要相信，危机总是伴随着机遇，我们应从困境中找到突破口，稳中求进、攻坚克难、在酒店领导的正确领导下，再创佳绩!具体有以下几方面建议：

1、自一楼自助餐开始以来，得到的反响还是很不错的，之后工作中我们要不断推陈出新，引进新品，增加菜色和酒水种类，吸引更多年轻客源。利用网络资源，进行网络销售。

2、降低菜品成本，引领大众消费：将客源从公款转换成自主消费，

3、打造有特色的主题宴会，充分利用节假日，使生日宴、婚宴、家宴、商务宴会成为提高营业额的重要部分。

4、与旅行社合作，接待旅游团队，提供不同档次的团队餐，我们还有足够的客房资源，这样一来，不仅提高餐饮部的上座率而且提升了客房部的入住率。

俗话说：点点滴滴，造就不凡，在以后的工作中，不管餐饮部的工作是枯燥的还是多彩多姿的，我都要不断积累经验，与各位领导及同事一起共同努力，勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各项工作技能，为云达的发展做出最大的贡献!

**餐饮后厨年工作总结23**

课堂和食堂是幼儿园管理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，进一步增强后勤人员素质，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力把食堂办成教师满意、家长放心、幼儿开心的食堂。

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，幼儿园在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，回顾食堂管理工作，我们主要做了以下几方面的工作：

>一、完善各类制度

1、增强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基础工资加奖金制，对照《细则》由教师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效增进了后勤工作的更优化。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。

3、建立食品卫生管理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作管理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，有人就有责。

4、进行成本核算，积极施展伙委会的作用，及时调查了解食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

>二、提高职工素质

1、增强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。

2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由教师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

>三、高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到\"一用一消毒\"，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注意用气安全。

5、增强了食堂财产管理。每学期开学时，各人领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。总之，我们本着思想到位、管理有力、服务超前的意识，使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

**餐饮后厨年工作总结24**

时光如梭，转眼年股份制运作已走过三个季度，回顾过去的一个季度，餐饮部在酒店及公司领导的正确指导下，在酒店兄弟部门的密切配合下，在部门全体干部员工的大力支持和努力下，大胆经营、勇于创新、锐意进取，超额完成了公司及酒店制定的各项经营任务指针，为实现公司及酒店领导“发展餐饮”这一战略目标打下了良好的基础……下面餐饮部就第三季度主要工作总结、报告如下：

一、第三季度经营情况

三季度，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，较去年同期元平均每月元相比，利润增长了，增长率为。第三季度，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，包房出租次，出租率为。

二、主要工作与作法

×年第三季度不仅是餐饮部在上半年良好经营局面中持续上升的一个季度，也是酒店以参加市旅游饭店服务技能比武为楔机，原创：提升餐饮品牌与市场占有率的一个季度，更是餐饮部为实现公司及酒店“发展餐饮”这一战略目标奠定良好基础的一个季度，为此部门在总结上半年成绩的同时，找准了存在的问题与薄弱环节，并结合部门实际，着手开展了以下五个方面的工作

一是创新经营，突出“创收、赢利”这一主题

创收、赢利是一个企业永不变的主题，为提高部门创收能力，部门根据年度总体工作安排，作了以下几方面的工作：

①为进一步提升部门人气及怀大餐饮知名度，部门以店庆活动为楔机，深入落实了店庆特价酬宾促销活动的相关工作，促销期间，部门共销售特价菜余份，金额达万余元，得到的消费者的一致好评。

②为加强对外影响及大宴的宣传效果，部门综合历年冬季大宴菜单的编排成功做法，部门拟定并出台了冬季大宴菜单，三季度，部门共接待各类大小宴席场次桌，金额达元，平均元桌。

③为增强酒店在客户中的知名度和品牌效应，抢占更大、更多的高档消费客源，充分展示和体现酒店大型宴会承办效果及组织能力，部门成功接待了由酒店主办的余人圣诞节自助餐及四季花城签约仪式自助餐，借助部门接待自助餐的成功经验，部门给四季花城的负责人提出了多条宝贵意见，得到了主办方的一至好评。

④为进一步宣传酒店品牌，挖掘全员促销意识与潜能，巩固与抢占更大的市场份额，餐饮部在经营情况较好、工作量大的情况下，克服重重困难，配合酒店做好了圣诞票的推销工作。期间，部门共销售圣诞票张，金额为元，同时在此次圣诞票销售中也涌现出如刘红梅、唐孜等一批促销能手。

⑤为强化厨部创新意识，确保餐饮产品在花色品种上做到常换常新，达到用新菜留住与稳住老顾客的目的，三个月来部门共推出新菜余道，并涌现出了一批如何兴志、杨平、范家杏、何发明、刘芳华等一批新菜开发能手；

二是转变观念，强化“质量建设”这一根本

质量就是根本，质量就是企业发展的生命线，质量是企业永恒的主题。三季度，为实现公司及酒店领导年初提出的“发展餐饮”这一战略目标，并持续保持上半年餐饮良好的发展局面，部门在“质量建设”上着手开展了以下六个方面的工作：

①为圆满的完成市旅游局组织的饭店服务技能大赛，部门根据总体工作安排，早于月份就着手拟定并实施了《餐饮部参加市技能比武人员实施进度表》，在酒店领导及部门人员的的高度关注下，在参赛人员的共同努力下，餐饮部在此次技能比武大赛中，荣获中餐台面设计一等奖、中餐宴会摆台三等奖，为酒店、为部门争得了荣誉。

②部门根据上半年经营情况较好的实际，为保持这种良好的经营势头，并在菜肴制作的创新和优质原材料的引进上得到进一步的提升和信息的了解，在分管领导贾副总的带领下，组织后厨部分骨干赴长沙、株洲、吉首等地的原材料市场、社会餐馆进行了一次全面的考查，不仅开拓了厨师视野，同时也引进了巴西烤肉、怀大养生大宝、乡里腊

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！