# 厨师实训报告总结范文(40篇)

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2025-03-28

*厨师实训报告总结范文1随着学校生活结束，我们即将面临就业的挑战，为了更好的实践课堂知识和增强我们的实践能力和对社会的进一步了解。学校安排了这次实习，使我们能够熟练的掌握酒店的理论知识，为此我在\_\_国际酒店餐饮部进行了为期两个月的实习，收获颇...*

**厨师实训报告总结范文1**

随着学校生活结束，我们即将面临就业的挑战，为了更好的实践课堂知识和增强我们的实践能力和对社会的进一步了解。学校安排了这次实习，使我们能够熟练的掌握酒店的理论知识，为此我在\_\_国际酒店餐饮部进行了为期两个月的实习，收获颇丰，掌握了许多课堂上学不到的服务技巧和工作经验，学会了很多的为人处事的道理和原则，不管是从知识、技能还是社会阅历等方面都得到了很好的锻炼，为以后的工作和生活打下了夯实的基础。

一、实习单位

\_\_际酒店是由\_\_航空发动机集团投资兴建，并委托\_\_国际酒店管理集团经营管理的一家涉外商务酒店，邻近\_\_商业中心，位置优越，交通便利。

实习过程：我在酒店x座的\_\_中餐厅工作。中餐厅是酒店餐饮部门中比较辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员制定具体的岗位职责和工作描述，在刚刚走进工作岗位的几天，感觉就像无头苍蝇，不能领会工作的流程和要领，只是听从领导和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的事老员工对我们很友好，不过这都得力于我们平常辛勤的工作。

二、实习内容

熟悉酒店及酒店所处环境的基本情况，包括：

(1)酒店公共设施、营业场所的分布及其功能。

(2)酒店所能提供的主要服务项目、特色服务及各服务项目的分布。

(3)酒店各服务项目的具体服务内容、服务时限、服务部门及联系方式。

(4)酒店所处的地理位置，酒店所处城市的交通、旅游、文化、娱乐、购物场所的分布及到这些场所的方式、途径。

(5)酒店的组织结构、各部门的相关职能、机构及相关高层管理人员的情况。

(6)酒店的管理目标、服务宗旨及其相关文化。

(7)参加公司的岗位培训，熟悉自己的工作职责，了解本岗位的重要性及其在酒店中所处的位置，了解工作对象、具体任务、工作标准、效率要求、质量要求、服务态度及其应当承担的责任、职责范围。

(8)熟悉菜牌、酒水牌，熟记每天供应的品种。沽清的品种。

在服务过程中，我们接触到形形色色的客人，在工作中，我们提高了英语口语水平，增长率见识，开阔了视野。

三、看法和总结

虽然自己实习的是最基层的工作，但自己学到了很多的东西，因为酒店是一个特殊的行业，想做管理人员，就必须有一定的工作经验，这都需要从基层做起，学习基层知识。我想，作为一个管理者，如果对基层不了解，他就不能做一个好的管理者。

1、对意志力的锻炼记得刚来酒店的时候，由于自己从来没有做过这个行业，对很多的东西都不懂还有就是语言方面的障碍，使得自己的实习进展的不是很顺利，经常得到别人的嘲笑和讥讽，笑我说是：“你不是学酒店管理的吧，难怪连这个都不懂?”诸如此类的话语打击着我，但我从来没有退缩，虚心的向同事学习，虽然有时候得到的也是同事的不予理睬，但我也没有放弃，我去找其他方法解决。我坚信一点就是，正是因为我不懂，我才来这里学习的，我是来学经验，是来取经的。从这一次次的打击中，我觉得我学会了坚强。或许，我应该感谢他们，正是他们给了我成长的机会。我觉得，从这次的实习中，我觉得我的意志更加坚强了，我相信，我受挫的能力也将增强，这也将是我人生的财富。

2、服务技能增强在整个实习过程中，使得自己所学的专业知识得以实践化，从以前的理论上走入了实际操作中，书上理论性的东西换成了自己的技能。无论是摆台还是为客人提供服务，技能都有了很大提高。如经常能遇到抽烟的客人，而在这时候看到顾客手上拿着一包烟，我就把烟缸送上去，他会非常高兴，因为我已先声夺人。再如，当我看见顾客倒茶水时，茶壶已倾斜的很厉害的时候，我马上上前为其加水，这些都是实践锻炼出来的能。

3、对饭店管理流程有了比较清晰的认识在学校的时候，书本上的知识老是机械化的，而在自己的工作中，才能真正体会到各个部门之间的沟通与协作，特别是对自己以前不怎么熟悉的人力资源部、市场营销部、前厅部的工作有了重新的认识，对以后自己从事这些部门的工作将会有很大的帮助。因为自己主要就在餐饮部实习，所以对餐饮部更是有比较深刻的认识，无论是餐饮产品的销售，还是菜单的设计，宴会的安排等，都积累了丰富的经验。再有就是对于班次的编排，人员的分配都有了比较清晰的认识。

四、实习的体会

1、从学生变成了社会人从小学到大学，学校、老师、同学伴随自己成长了十几年。在学校，大家都是学生，大都有着共同的语言，可以合作到一块，而走出学校就不一样了，自己不再面对的是单一的人群，而是形形色色，不同年龄、不同国家、不同习俗的人了，在很多时候缺乏有效的沟通，而通过自己的实习，已经算是一个初入社会的人了，更多的去考虑和他们之间的沟通，无论是同事，还是领导，或是客人，只有有了良好的沟通，才会顺利的工作。也为自己以后步入社会进行社交活动积累了经验。

2、微笑服务是一把金钥匙记得有一次，客人问我要一碗菜干粥，而我却记错了，我拿成了毛根粥，这已经盖了印了。等我端到客人面前时，我微笑着说：“先生，这是给您的毛根粥”!客人然后说：“不是呀，我要得不是毛根粥，我要的是菜干粥!”这是我才明白我拿错了，我连忙微笑着给客人道歉，这时客人笑这说。“算了，毛根粥就毛根粥吧!”我当时真正体会到了微笑的力量。

3、员工是企业文化的宣传者员工是赢得顾客的法宝，尤其是基层员工，因为他们是与顾客的直接接触者，顾客的一切需要都需要他们来为其提供，只有树立好了员工这面旗子，才会赢得顾客，才能提高顾客对酒店的忠诚度。通过我对我们酒店那些常客的观察，我觉得，就是服务员和他们建立了良好的友谊，他们一来，就知道其喝什么茶，吃些什么点心，知道其姓什么，正是有了他们对顾客的了解，才树立了企业良好的形象，使顾客觉得酒店有了家的感觉，才有了顾客好的口碑，有了酒店的美誉度，才留住了顾客。

五、总结

酒店实习的日子结束了，这次酒店实习也是本人的第一次专业见习。总的来说，在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道。同时，更让我认识到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识。更为重要的是，在两个月的工作中，我深刻地体会到了酒店行业的艰辛，也看到酒店发展的前景，更加明白了自己以后学习的方向和侧重点。最后感谢老师的帮助，感谢重庆江北希尔顿逸林酒店能给我们提供这样难得的实习机会。

**厨师实训报告总结范文2**

随着学校生活结束，我们即将面临就业的挑战，为了更好的实践课堂知识和增强我们的实践能力和对社会的进一步了解。学校安排了这次实习，使我们能够熟练的掌握酒店的理论知识，为此我在重庆江北希尔顿逸林酒店餐饮部进行了为期两个月的实习，收获颇丰，掌握了许多课堂上学不到的服务技巧和工作经验，学会了很多的为人处事的道理和原则，不管是从知识、技能还是社会阅历等方面都得到了很好的锻炼，为以后的工作和生活打下了夯实的基础。

二、实习时间和实习单位

1、实习时间

2、实习单位

重庆江北希尔顿逸林酒店

重庆江北希尔顿逸林酒店座落于重庆市江北区观音桥洋河一路协信大厦b栋，是一座集住宿、餐饮、会议及娱乐、休闲为一体的五酒店，它的地理位置优越，环境舒适，现代化设施设备完美，以优质、高效的服务赢得中外宾客的赞誉。重庆江北希尔顿逸林酒店拥有大、中、小会议室多处，会议设施先进，具备多种同声传播、多媒体投影系统，会议服务周到细致，是商务洽谈、新闻发布、学术交流、签约仪式、举办展览、举行会议的理想场所。

三、实习过程

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们制定具体的岗位职责和工作描述，在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，主管还专门为我们每人安排了一名师傅，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活。我们实习生的上班时间是八小时工作制，每周休息两天，主管根据我们的需要，为我们排了两班制，即上午十点到晚上九点、下午两点到晚上收市，这样我们中午就有了休息的时间。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但我觉的这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过老土而且比较陈旧，常有破损的现象。不过令我欣慰的是:酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬;在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人分外感动;在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人。

在服务过程中，我们接触到了形形色色的客人，在工作中既受到过客人的嘉奖，也曾招受客人的投诉，由希尔顿是一所老牌的涉外酒店，拥有极为丰富的海外客源，所有餐厅的大半数客人都是外国人，在服务的过程中，我们提高了英语口语水平，增长了见识，开阔了视野。

四、实习岗位与内容

1、实习岗位

餐饮部

2、实习内容

熟悉酒店及酒店所处环境的基本情况，包括:

(1)酒店公共设施、营业场所的分布及其功能。

(2)酒店所能提供的主要服务项目、特色服务及各服务项目的分布。

(3)酒店各服务项目的具体服务内容、服务时限、服务部门及联系方式。

(4)酒店所处的地理位置，酒店所处城市的交通、旅游、文化、娱乐、购物场所的分布及到这些场所的方式、途径。

(5)酒店的组织结构、各部门的相关职能、机构及相关高层管理人员的情况。

(6)酒店的管理目标、服务宗旨及其相关文化。

(7)参加公司的岗位培训，熟悉自己的工作职责，了解本岗位的重要性及其在酒店中所处的位置，了解工作对象、具体任务、工作标准、效率要求、质量要求、服务态度及其应当承担的责任、职责范围。

(8)熟悉菜牌、酒水牌，熟记每天供应的品种;沽清的品种。

五、希尔顿酒店存在的不足

以上是我在实习过程中的一些感受，进而也谈谈在这一个月来我对重庆江北希尔顿逸林酒店的经营管理过程中出现的一些问题的个人看法。1、各项规章制度及其落实不是特别到位

所有高酒店的管理制度其实是大同小异的，关键是要看谁落实的怎么样，效果怎样。重庆江北希尔顿逸林酒店的各项规章制度也不是很完善，但我个人认为贯彻的就不是很好，比如酒店规定在酒店公共区域员工一定要用普通话交流，但是实际情况是重庆话还是员工的主要交流方式，甚至是在有客人的情况下，使用重庆话的员工大有人在，毕竟希尔顿是一个涉外的高酒店，服务需要标准化，所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是酒店管理的一个当务之急。2、对餐厅卫生的管理和监督不是很到位

**厨师实训报告总结范文3**

这段时间以来的实习是结束了，我是比较喜欢服务行业，我认为自己是很充实的，也是幸运的，在这一阶段我也学习积累了很多，在餐厅实习是能够见识到很多，接触到的这些都是宝贵的经验，现在我也是非常的感慨，这让我感觉非常的好，我也是需要让自己坚定起信念，做好本职工作，在这段时间的实习当中我是看到了很多，也是接受了非常多的理念，开阔了我的视野，这让我感觉很好，实习的时间虽然是很快，但是我也是感觉到了自己这方面还是有很多应该提高的，现在实习结束我还需要让自己有一个好的状态。

这次的实习是非常宝贵，首先是在实习方面我认为自己还是做的不错的，服务工作让我接触到了很多方面，让我学会了怎么说话，如何处事，在这些方面都是有进步的，我很难得感觉非常的好，在实习方面是接触了非常多的人，日常工作当中我也一直都把自己的能力看的非常的重，过去几个月来的学习当中我也一直在努力的做好自己的工作，在餐厅做服务工作确实是给了我的很多的体会，在学习当中有些事情应该要有客观的认识，学习也是自己的事情，这一点不能够忽视，现在我能够强烈的感受到这一点，作为一名毕业学生，在实习结束之后确实还是有很多很多需要增长进步的。

在这短暂的实习当中我还是体会到了很多，不管是现在还是未来都应要有这种心态，保证自己能够在这样的环境下面去做好一些事情，实习让我体会了很多，\_\_餐厅是对我们这些毕业学生也是给予了很大程度上面的照顾，在这毕业之际确实还是成长进步了很多，在这一方面我还是一直都在坚持做好自己的细节的事情，现在我也一定会努力一点，做好自己的本职工作，通过这段时间以来的实习我也是感觉自己进步了很多，学习到了很多新的知识，丰富了我的工作经验，在这毕业之际我认为这对我很有意义。

不管是在什么阶段，我想这些都是能够去做好准备的，实习是对我能力非常好的证明，以后我也一定会让自己努力去做好更多的事情，现在包括未来这些都是可以去落实好的，虽然有的时候会感觉到工作的幸苦，毕竟做餐饮行业确实就是服务为上，做这份工作就应该做好，我自己也是比较喜欢服务工作，所以在工作当中是找到了一种乐趣，现在我也是非常希望自己能够去进一步的督促好，做好相关的准备，无论是做什么事情都应该去落实到位，我也一定会去坚持做好这些，虽然实习结束了，但是我还是对自己非常的有信心，这一点是毋庸置疑的，我真的也是感觉到了这一点，感激实习，感激实习当中所经历的一切，做餐饮服务工作确实是锻炼了我很多。

**厨师实训报告总结范文4**

>一、实习岗位与内容

班次：我们西餐厅总共分为三个班次早班，两头班，和中班。

早班：由于西餐厅是一个酒店的宾客的早餐用餐地点，所以早班会比较累很辛苦要早上五点就起来准备餐前自助餐的餐具，我们酒店晚上定期杀虫消毒，所以早班进行饭覆盖在桌面上的塑料膜，和咖啡杯，确保客人的餐桌餐具干净整齐，自助早餐收餐的时候负责翻台面，中午零点的台面和早餐是不一样的，早餐用半圆台垫，餐具有刀叉勺筷子，中午零点则是方形绸缎桌布餐具只有刀叉。

两头班：这是三个班中最辛苦的一个班因为既要早上忙接待早餐翻台面，又要晚上接待自助餐。晚餐自助结束后进行早餐的翻台。

中班：由于刚到西餐厅的时候不熟MIRC机点单，所以我们都不能上这个班，因为中班接早班的零点又负责晚上的自助餐对于不熟悉餐厅流程的我们是不能上这个班经过后来半个月学习熟悉MIRC机里的英文会如何输单

岗位：一个餐厅的服务员都各职其职不光是单纯的收拾餐具整理台面，我们也有分工有负责BUFFE台的，放餐牌和补充餐具的，有负责PASS台的专门接受负责看台的回收过来的脏餐餐具，有负责看台A区B区外场的客人桌面和客人离开收拾餐台，有负责专门咖啡茶，有迎宾员专门负责引领客人餐位的。每天我们负责什么有什么工作主管都会写在后厨的小黑板上。

1、上班时候我们要穿好自己的工服，确保我的衣服干净整洁，在右胸带好属于我们名字的工牌

2、迎宾、问候客人：我们早餐是六点开餐，要在营业时间前站在岗位上迎接客人的到来。客人来都是问早上好，打招呼，接着询问您是需要咖啡还是茶

3、呈递菜单并点单：热情、礼貌地帮助顾客点菜。客人迷茫吃什么的时候，可以向客人推荐

4、餐间服务：时刻在留意客人是否有脏餐具是否要收和换

5、出餐服务：核对客人菜品出餐，有需要帮客人换用餐的餐具

6、结帐：核对账单金额，并向顾^v^出消费金，告诉客人可以选择刷卡，付现金或者签房帐

7、送客：客人起身要离开时，应提醒客人留意随身携带的物品，并主动欢送顾客“谢谢光临，请慢走，欢迎下次光临！”，然后以最快的速度检查一遍是否有客人落下的物品。

8、餐后整理工作：归整坐椅，清洁地面卫生，然后安全、迅速的收拾干净台面，并摆好餐位，迎接下批客人。

9、上岗责任：应严格遵守清洁的要求，随手清洁，彻底清洁所有设备和表面，如有问题应及时向部长、主管或经理汇报任何有关产品和设备方面的问题。并在离开岗位时通知当更管理人员，当身着制服出现在大堂时，应保持微笑，做到提高品质的服务，给顾客留下深刻的印象。

10、每天中午我们经理或者主管都会开会总结今天的服务水平，和工作中的不足从而提高我们的服务意识和服务水平

>二、实习收获与体会

随着三亚国际旅游岛的发展我们酒店会接触到一些外国宾客，不得不说外国宾客真的很有礼貌，和中国宾客相比不会浪费食物，而且用餐非常干净，如果服务得到外国宾客的认可会给我们小费，钱虽然不多但是对我们工作的一种肯定。工作中虽然苦虽然累，但是我们的服务给客人带来舒适和舒心，就会强烈的满足感和欣慰，自己付出有所回报

（一）实习收获

1、自己服务意识的提高

对于酒店等服务行业来讲,服务质量无疑是企业的核心竞争力之一,是企业的生命线。高水平的服务质量不仅能够为顾客留下深刻的印象,为其再次光临打下基础。而且能够使顾客倍感尊荣,为企业树立良好的品牌和形象。通过酒店组织的培训和平时部门的强化练习，锻炼了我的服务意识，养成了面对客人泛出微笑的好习惯；学会了用标准的礼仪礼貌待客，更明白了学好外语的重要性。

2、服务水平的提高

经过了几个月的餐饮店工作，使我们对餐饮业的基本业务和操作有了一定的了解，礼貌是一个人综合素质的集中反映，餐饮业更加如此，要敢于开口向人问好，在向人问好的过程中还要做到三到：口到，眼到，神到，一项都不能少。对于客人的要求，要尽全力去满足，尽管有些不是我们职责范围的事情，也要尽力帮其转达；尽管有些要求不合理的不能办到，都要用委婉的语气拒绝，寻求其他解决方法。

（二）实习体会

在三亚这半年里，学会的如果和客人更好的沟通，也发现客人通常非常通情达理，不像以前所想象的一些刁蛮会蛮不讲理，学会控制自己的情绪，如果用粗俗的语言行动去解决问题，反而会事与愿违，反而越搞越糟，学会更好的服务技能，认识了各国的红酒，如何开红酒，开香槟。学会了吃意大利面和披萨的时候配的奶酪粉还有辣椒仔，我们餐厅从周一到周日每一天晚餐自助的主题都不一样，见识了各国的西餐美食像周一是东西方美食集汇，周二情迷意大利，周三至尊烧烤，周四欧洲风情，周五BBQ周六美极海鲜周日是探秘东南亚，我们主厨是法国人从他身上学会了认识对待自己身边的事情采取认真积极的态度。是我以前所欠缺的，在亚龙湾铂尔曼度假酒店是半年是我宝贵的财富，以后的工作生活中会把在此期间学习的到的东西学以致用，以后更出色的完成工作。

**厨师实训报告总结范文5**

通过这次实习，我认识到作为酒店服务员，在酒店工作中热忱固然重要，但还需要具备良好的服务能力。例如遇到突发事件没有常识，纵有满腔热情也无济于事，因为其中涉及到^v^能与不能^v^的技术性问题。

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。

在工作中，我能服从部长领导，做好餐前准备工作。严格执行工作程序、服务程序和卫生要求，努力提高服务质量。用主动、热情、耐心、礼貌、周到的心态，不断完善服务态度。分工不分家，团结协作，又快又好地完成接待任务。能够妥善安排顾客就座，注意客人用餐情况;及时更换餐具、烟灰缸，主动为客人点烟;及时清理桌面，更换干净的桌垫。上班时能精神集中，要做到手勤、脚勤、眼勤、口勤，及时为顾客提供服务。上班时可以控制情绪，保持良好的心态。遇到客人投诉，立即汇报上级领导解决，随时满足客人的服务要求。

与同事之间友好相处，经常互帮互助，团结一致，这里的员工都是那样的热情友好，他们能站在员工自己的角度来看问题。

实习虽然短暂，收获却颇多，当中有成功的喜悦，有失败的辛酸，有欢乐的笑容，也有苦恼。在领导悉心的指导下，在各位同事的鼎力支持帮助下，我的各方面都取得了很大的进步，今后我将更加努力，我相信，我行!

**厨师实训报告总结范文6**

>实习目的：

为了更好地了解酒店餐饮的业务知识，提高餐饮操作的实践能力，以便自己更好深入地熟悉、了解酒店这个行业，为以后进入这个行业的我们作一个良好的开端。

>实习过程及感受：

12月4日，我们旅游管理0701的全体同学怀着兴奋无比的心情参观了椒江豪华的耀达国际大酒店。她是目前台州第一家按照五星级标准建造的豪华商务酒店，xx年5月被评为五星级，由香港佳兴集团有限公司与台州市基础设施建设有限公司及台州经济开发区发展总公司合资经营。酒店总面积达10万平方米，总投资5亿元。酒店楼高100米，共28层，内设总统套房、酒店式公寓、豪华套间及标准间，共410间。之前，我也去过家乡的星级酒店，不过站在耀达门前，感觉她好宏伟壮观，好光彩夺目，像个美丽的天使守护椒江这个欣 欣向荣的城市。 当天上午，我们全班同学被分成两组。在培训经理胡经理的带领下，自下而上地参观了耀达。在那里，我们看到了各种各样的精美菜肴，虽然它们的原料简单 ，与普通老百姓吃的没啥两样，但被放在耀达这个优美的环境下，以及厨师精湛的烹饪技术。像一种蔬菜做成一盆菜标几十块元，我也觉得物有所值。我从中了解到，一个菜的价值，不仅仅在于它本身值多少，而要加上它所处的环境，以及制作它所耗费的人力劳动。即一个成功的餐厅，要具备赏心悦目的就餐环境，精致可口的菜品，令人放心的卫生，以及舒适完美的服务，才能有令人满意的经济效益。这点，耀达做到了。

在一楼和四楼，分布着不同类型的中西餐厅。像中餐厅，装饰得富丽堂皇，很有中国气息，一个个小圆桌分布在整齐宽敞的大厅内，我仿佛能看到一个个充满温馨的家庭聚集在这里，尽享天伦之乐;像中餐宴会厅，规模比较大，有规律地分布着宴会餐桌，一付井然有序的样子，是参加宴会的人们进行交流、合作与共享宴会的场所;还有一个个的小包厢，是顾客包桌消费的体现。每逢过年过节，宾客可以预订一个自己中意的包厢，一家人或者和亲朋好友一同就餐。包厢虽没有大厅那样宽敞，但小巧精致，不乏温馨。还有婚宴厅，是给 结婚宴请亲朋好友聚餐以聚集以及主持婚礼的场所，整个场面喜气洋洋。至于多功能厅，规模相对庞大，可以集餐饮、集会、娱乐为一体，为宾客提供多种不同的服务。“民以食为天”，中餐固然是中国人饮食的首要选择，但随着对外开放以及经济全球化的影响，中西合作、交流日益增加，人们的生活水平逐年提高，消费档次也随之改变改变，因此西餐也成为现代社会的一种时尚。耀达的西餐厅也不亚于中餐厅，里面设置完整，环境优美，舒适温馨，给人一种“宾至如归”的感觉。除了这些餐厅，耀达里面设有ktv、酒吧，设置、设备在省内实属一流，在这里人们可以抛开工作的疲劳，尽情地娱乐，释放心灵。 中国人总喜欢把好的东西藏在最后面，作为压轴，耀达也不另外。在29层的空间里，分布着一个日本式的餐厅，即括苍厅。由于此餐厅分布在最高级，因此在这里，便有一种“一览众山小”的感觉，可以俯瞰四周优美的环境，非常赏心悦目。里面的设施呈现出一种呈日本的风格，墙上的壁画体现出日本大和民族的特色，真可谓别俱一格。从这我了解到，台州在改革开放30年发展迅速，民营经济突飞猛进地增长，中外合作交流增加，以至许多外国人尤其是日本人前来做生意，然而耀达作为他们另外的一个家，为他们提供吃、住、娱等服务。。耀达餐厅的硬件设施堪称一流，软件条件更不逊色。在这富丽堂皇的大厅角落中，一张张微笑的脸庞给人留下了深刻的印象，也给人一种亲切感。还有他们热情的态度，娴熟的服务，让宾客有种舍不得走的感觉。在服务行业，最重要的是态度。耀达出色的服务水平为外界赢得良好的口碑。

因此，这个优秀的软件和外在的硬件设施合起来构成了五星级标准，自XX年5月25日营业以来，成为台州市中心一道亮丽的风景线。 虽然在耀达实习只有短短半天，但让我受益颇多。在这里，我领略到了中国饮食文化的博大精深;了解了现代社会人民的饮食方式;感受到了上层的服务理念。最后，非常感谢让参加实习的老师个陪同经理，也衷心祝愿耀达的事业更上一层楼!

**厨师实训报告总结范文7**

一年的时间马上随着地球的转动画上了完美的句号，在这一年里，接受了国家四级公共营养师的培训，前赴上海和北京两地和全国各地的营养师交流，和中国的科学家面对面的学习，取得了实质性的成果。在厨房间，和师傅们学习烹饪的工作流程和餐饮的基本知识，和同事们探讨工作的上不足。

在XX年这一年里，个人的交际上迈出了主动与人沟通，，也愿意和别人交流自己的内心感受和对某个问题想法。实际操作上，熟悉了各个工作流程，工作细节。在工作速度上比前一年有了明显的提高。取得成绩的同时，也带来了一些工作上的不足，比如：人际关系上面临共同语言的缺乏，没有一个闪光点去吸引别人，工作上细节上还要需注意，反应能力还要进一步的加强。实践操作上更要拿出胆识和魄力来去突破还停留在原来的工作层面上。展望XX年，对于个人而言，做出以下的办法来解决今年工作上的不足。

食品和个人卫生

食品安全问题是当下中国老百姓所关心的话题，做好食品安全卫生工作是做一名厨师义不容辞的责任。XX年，食品卫生，餐具卫生，食品储存会按照一定的工作要求落到实处，至于厨房的卫生包干区，我会采取具体的办法保持整洁干净。

个人卫生方面，将会养成良好的生活习惯，培养自身的身体素质，做到“四勤”：勤洗头，勤理发，勤洗澡，勤剪指甲。在此基础上，要勤洗手，勤洗衣物。个人卫生和食品卫生实行良性的互动，有助于降低食品安全问题的发生风险率。有助于提升部门的形象和素质。有助于推动中国的食品安全向着一个科学，健康的道路去发展。

实践操作工作

菜肴的出品工作，是实践操作工作的重中之重，保证菜肴的分量，数量，质量根据工作要求来确定，保证出菜顺利不乱套，按照正确的出菜顺序把菜肴出品出去。保证调料不多领，不少领，以满足师傅们烧菜的需要。领料时间控制在一定的范围内，一次性领完。大单期间，领料比平时要多领，淡季时间，库存要保持平时状态。保证小料满足烧菜师傅之需的同时，小料的新鲜度要给予保持。

菜肴的制作工作，明年我会深入基层学习一些基本的烹饪技法，融合自己平时学习的理念和知识，和大家一起交流和分享。

人际关系

在今年学习营养学的同时，忽略了良好的人际关系的建立，是我今年工作中最大的遗憾，而这个遗憾会在XX年一年里得到解决。

在分配菜肴的过程中，不然避免与师傅们出现意见分歧的情况。那我们要把握处理问题的一个基本大原则：“先解决问题，后追究责任，不计较，不抱怨，及时发现问题，及时处理问题”。在工作以外的人际交流方面，在原有的基础上做出突破，积极建立良好的人际关系沟通平台：

成果分享：愿意和大家交流一些共同的话题，分享好的一些食材。在身体保健方面做出积极交流和探讨。

兴趣爱好：会和大家培养共同的兴趣爱好，比如：唱歌，旅游，逛街购物，穿着打扮，体育活动。

户外活动：会和大家交流聚餐，邀请老同事去自己的家乡游玩。

XX年是一个取得成绩同时又留下遗憾的一年，我实现了理想成功的第一步：得到了老师们的培养，得到了领导的帮助。我会以实际行动来感谢他们，用学习的知识来解决自身存在的问题——人际关系问题，是我今年留下的最大问题。

XX年相信自己是展现自己才华的一年，课后我会和老师们积极主动交流，来帮助大家共同解决现实中存在的问题。相信自己在明年会表现的更加出色，在原有良好的基础上做出重大的突破!

**厨师实训报告总结范文8**

经历了一个半月在超市的实训，让我感受颇深。最初的那几天，我们只是进行了简单的培训，超市的领队李队长是个很风趣的人，在培训的时候是严肃的，很认真，培训结束了，就跟我们将一些关于超市的事情，让我们对超市有更进一步的认识，为的是我们能更快的上手。

我们第一步培训的就是操作机器。其实对机器的不是很难，但不知道是紧张还是不用心，总是会犯这样或者那样的错误，就算是简单的输入数字，因为不是很熟练，也容易出错，这让我很头疼。我相信，我是个对工作很负责的人，若是出错了，我会记住并且努力改正。要成功就一定要有使命感和责任感。低级的员工谋工作，高级的员工谋事业，有事业心的人才能成大事。一个有使命感的人就一定是个目标明确、有坚定信念和执着信仰的人，他的做事动机是正面的，他的主观能动性是很强大的。不用领导费心，他会自动自发得去努力。不用别人去引导，他会朝着自己正确的目标前进。这种人的进步速度往往是惊人的，他的成功也一定是很快的。在他看来，方法一定比困难多。所以困难就是还没有找到方法解决的问题，一个有责任感、使命感的人，会想尽一切办法去达到他的目标。所以要成功就要有自己坚定的信念和执着的信仰，使自己具备成功者的潜质。

在校的两天培训结束后，我们来到了亚东新城区的超市超市进行实际的操作。按科目，我们被分成不同的小组，每科都有自己的主管，我很幸运的被分到了酒水科，我们的工作就是盘点仓库跟楼面的商品。在这个阶段，可能是没有真正进入状态，感觉还是很轻松地。但一次的被领导骂，让我永远记住了，领导就是领导，在领导底下工作，绝对不能存在侥幸心理，而且要虚心接受训话。工作是要真真对待的，半点都马虎不得。在企业里都是老板领导说了算，所以一定要和领导处好关系，就算所有的同事都不喜欢你，但只要领导喜欢你，你就没有事。反之，就算所有人都喜欢你，偏偏老板看不惯你，那你也肯定没有好下场。和领导处关系不一定非要拍马屁、送红包。现在都是讲效益讲功劳的，所以你的业绩和能力是取得领导赏识的关键，然后你再学会把握领导的`兴趣爱好，能够适时得和领导一起近距离相处，你的地位基本就保住了。但是伴君如伴虎，一定要把握好度，不能放纵自大，否则你就会重蹈“杨修之死”的覆辙。记住，上级主管都是对的，老板都是对的，做错了就是自己做错了，跟领导没关系，要学会反思，不要推卸责任或者抱怨领导。

第一次正式出去工作，心情很放松。坐着车去了湖北，因为是晚班，又是第一次通宵，那种感觉不是说得出来的。回来的时候在车上很是难过，身心俱疲，一点都不带夸张的。记得那天休息之后，我跟姐姐说，真的好累啊！姐姐去告诉我，年轻人，吃点苦，没什么！那时的我觉得自己还太嫩，原来还沉醉在安逸的生活里。是啊！都二十好几的人了，应该成熟点了。人不能太宠自己！该吃苦就要学会吃点苦。吃得苦中苦，方\*上人！现在很多人缺乏吃苦精神，工作总爱挑三拣四，就像吃饭一样，挑食的人总是长不壮实，只有在做好本职工作基础上可以承担更多其他工作的人，才会更快得成长，才会更被老板器重。不要怕苦怕累，否则一生也无出头之日。做不好小事的人就一定做不成大事，所以不要小看每一件事。能做的就尽力做到最好。记住，对自己仁慈的人，就是同样对敌人仁慈的人，总有一天会被敌人干掉。

而后的16家店里，工作都是一样的，我们去了不同的地方，上的都是晚班的工作。当自己的部门做完了，就会到其他没做完的部门去帮忙。这也让我学到了不少的知识，学校里学不到的。 就像百货部分四个课——洗化，家电，针纺，日杂。

洗化主要包括联合利华、宝洁和立白这三个品牌的产品，它的排面不大，占整个百货的库存却很大，所以是重中之重。由于洗化的商品很容易被偷窃要就近付款，很多顾客对此颇有怨言。很多买断商品和大库配来的货也不能及时周转，就会影响到销量和库存货物的滞销。

日杂包括整理箱、厨房用品、陶瓷器皿、锅具、杯子、一次性用品、家居用品、塑料盆、拖把、体育用品、箱包、汽车用品、儿童玩具、文体用品、自行车和运动器材。由于日杂包含的商品很多很杂，在管理上难度很大，比如说货架的商品摆放不整齐，商品没有及时补货造成货品短缺，标价签没有及时打印、季节性的商品上架下架的繁琐等等，都是我在学习过程中发现的问题。

针纺包括鞋子、服饰、内衣、袜子和床上用品，由于商品的特殊性，它需要促销员的极力配合才能顺利完成任务。 家电包括大家电和小家电。大家电即冰箱洗衣机电视等体型较大的，小家电即微波炉电吹风电话机等。大家电一般有配送服务，在这个过程中也会出现很多诸如商品损坏谁来赔偿的问题。家电的竞争很大，毛利不高，商品的特性使得周转天数很长，季节性很明显，而且一般会设置杂门店最显眼的位置。

和不同地方的人接触，可以感受到他们对工作的认真程度，也可以看出那个地方的风俗习惯。他们和我们是否配合，让我们感受颇深。工作之余，会和他们交流，这样的感觉还是挺好的。他们都是当地的或者外地打工的，每个人都有自己的故事。这些都是他们的人生经历，也会是我生活的一小部分。从他们的古斯利，我学到了很多，并且女里思考着，思考着自己的以后的路要怎么走。

我们余队长经常跟我们讲，大家是一个团队！\*时做事情干工作，一定要把公司的整体利益考虑进来，不能只顾个人利益和部门小集团利益，而去伤害公司的利益和形象。这样做的唯一后果就是让领导生气，轻则处分，重则“拉出午门外斩首”！我这几年就看到很多人就是太为自己和小集体利益考虑了，所以被老板“斩首”了！现代企业讲究“团队合作”，讲全局、讲整体，不谋全局者不足谋一隅。想成大事者，一定要有全局意识。做人不能太自私，要有利他心，多为别人着想。在这个团队里，我感受到了大家的一点一滴的努力。大家一起上下班，一起吃饭工作，梯子丢了，大家一起出动去找，虽然有时候会觉得累，但感动还在。

偶尔的一次，那个挺严厉的女队长来了，在视察工作的时候，和我们一个同学发生了口角，我就经过的时候看了一眼，她就开始发脾气了，那时就感觉怎么可以这样，我又没做什么，好委屈啊！经过老大的教导，我也放宽心了。要知道，好人缘是做出来的。你不可能让公司里所有人都喜欢你，但你可以让公司里大部分人喜欢你。所以你\*时要勤加努力，能帮助别人的，在做好本职工作的同时就去尽量多得帮助别人，人心都是肉长的，你的付出大家都会看在眼里，你的成长大家都是见证人。群众的眼神是雪亮的。不要说别人坏话，言多必失，如果没有必要尽量少开口，多听，多应和别人。不要参与党派纷争，如果你还没有实力就不要加入任何一方，在公司内部党派纷争中，牺牲的往往时最卑微的人。用真心诚意去面对每一个人。而且和主管领导以及老板处好关系是非常重要的。

**厨师实训报告总结范文9**

本周我实习的部门是餐饮部，餐饮部的实习班次是：

6月30日：8∶20——13∶00 16：30——21：00 订餐，接听电话预定程序、各房间的标准要求及营业时间，了解各区域的相关电话号码及客史档案。

7月01日：8∶20——13∶00 16：30——21：00 传菜部，认识、熟悉各房间号码，了解菜品，掌握托盘的规范使用。

7月02日：8∶20——13∶00 16：30——21：00 零点，为客人点菜与酒水、服务程序以及操作规范。

7月03、04日：8∶20——13∶00 16：30——21：00 宴会，宴会服务程序，服务细节要求，菜品与器皿的搭配。

7月 05日：8∶20——13∶00 16：30——21：00 西餐厅，西餐厅服务程序，送餐服务程序，结账方式。

餐饮部是酒店的第一大部门、第一大营业营收部门，餐饮部的员工也是最辛苦的，工作时间最长、工作强度最大、繁琐事务最多。她们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、洗杯子等一些脏活、重活，但是这一周我是最充实的一周。

实习体会

一、服务质量——注重细节与案例。

餐饮业是一个情感型的行业，它以人的服务为精髓和特质，人性化服务是其主体产品和灵魂产品。餐饮业已经度过了它的暴利时期，呈现出供过于求的现状，硬件上的竞争已经不是主要竞争方面，各家酒店都把着眼点放在服务质量的竞争上，我们同样也是注重服务质量的提高。

我们酒店的餐饮员工的服务态度好，是毋庸质疑的。但是仅仅是服务态度好还不能代表服务质量高，当客人爆满，生意火红的时候，厨房的生产能力，速度是有限的，有些客人就会因上菜慢而不满意了，尤其是有宴会、有零点的时候。这其实就是服务效率。 在服务中，我们的服务员经常会进入两个误区。一是认为区区小事，不足为奇，在实践中忽略对细节的重视。什么是优质服务?实际上就是服务不能过头，提供及时、优雅、恰到好处的服务才是最优质服务。再一个就是餐饮部每天的班前会很好，既是一个总结、安排任务的会议，又是一个案例培训课堂，这些案例就是发生在员工身上的活生生的事例，很有说服力和警示意义。

二、人力资源管理——注重人性化管理。

现在饭店业的竞争愈演愈烈，人们越发地感到市场竞争归根结底是智力之争，人才之争，一切管理工作均应以调动人的积极性，作好人的工作为根本。这就要求所有从业的管理人员必须“以人为本”，必须注重“人性化管理”。

人力资源最重要的是培训工作，培训工作既可以提高员工的专业技术素质，进而提高服务质量，可以增强员工的纪律性，提高团体工作协调能力，进而增强团体凝聚力，我觉得其实更重要的是对员工的一种福利，也是给予员工最大的福利，一种最大的激励机制。餐饮部每天都会有大大小小的培训，既有事例，有又有实操，同时借助服务技能大赛、市、省旅游行业服务技能大赛来促进员工的热情，提高员工的积极性，培养集体荣誉感。 绩效考核工资体系是人力资源开发与管理的重要内容，考核必须坚持多劳多得、客观准确、公平公正的原则，坚持平时考核重于定期考核的原则。所有的员工都应该这样，传菜员也不例外。虽然物质酬劳直接涉及到饭店的费用支出，但是直接影响到员工工作积极性的调动与发挥。

三、厨房生产——注重安全、卫生。

厨房是餐饮产品的生产场地，厨房管理是餐饮管理的重要环节。厨房管理的成功与否对菜肴质量、食品成本、餐厅服务质量及客人和酒店的利益都有着举足轻重的影响。厨房生产控制就是通过对厨房进行科学化管理，有效地控制厨房生产过程中的浪费，吸引更多的顾客光顾，获得最佳效益、长期效益。采购时要进行质量控制、数量控制、价格控制，要建立科学合理的验收体系。再一个消除传统意义上的厨师师徒壁垒的弊端，也是创新菜品、改良菜品的关键。

四、宴会管理——突出主题、特色鲜明。

宴会往往集饮食、社交、娱乐于一体。由于它规格高、影响大、服务讲究，利润颇丰,一直以来受到酒店经营者的重视。一个高标准的宴会在一定程度上代表了一个酒店餐饮服务的烹调技术的最高水平，同时透过某个酒店的宴会，也折射也一个酒店的餐饮服务管理水平，对提高整个酒店的经济效益和社会效益都有着十分重要的意义。我们酒店举办的宴会特别多,主要有婚宴、寿宴、机关团体宴。宴会设计是根据宾客的要求和承办单位的物质条件和技术条件等因素对宴会环境、台面、菜单及服务程序等进行统筹规划，并拟出实施方案和细则的创作过程。宴会设计要根据人、物、境、时、事，对宴会场境、宴会台面、宴会酒水、宴会服务及程序的来设计，我们的宴会设计主题突出，特色鲜明，安全舒适，美观和谐，科学合算。对于酒店来说，宴会统一制作菜肴，对原料浪费较少，能给酒店带来丰厚的利润。同时，宴会还有一定的宣传效果。

几点建议

1、 餐饮毛利率需要进一步降低。目前酒店的餐饮毛利率一直处于50%以上，从短期来看，酒店的利润、效益会有大幅度的提高，但是从长远来考虑，目前整个德州可以说是没有一家与贵都相抗衡的酒店，假如德州再有一家高星级酒店或者说美丽华的菜品质量稍微再提高一点，就会对我们造成一定的影响，我们的弊端也会日益凸现，餐饮毛利率应该降低在38%—45%之间效果或许会更好。

2、 厨师队伍应该削弱、消除师徒壁垒。从餐饮的实习一周的时间总感觉，菜单就是那几种菜品，高档菜就是海参、鲍鱼、佛跳墙再加上贵都第一缸，高档菜很难有突破，这几种菜品高档客人几乎来店就会出现这几个菜品，应该找出替代品，在菜品上寻求创新、突破;常客、一周来上三五次的客人，在菜品的搭配上，尽量避免、减少重复出现同样菜品的频率。

3、 杜绝“二次”，尤其是二次污染、二次浪费。比如：有的部门在刷防火涂料的时候会无意当中刷在门把手上，这就给其他部门增加了工作量，服务员打蜡时将塑料手套或者其它很轻的物品放在高梯上，高梯一挪动，这些东西就会掉了，还要再一次清理;再如，在维修打印机时，电脑程序又出现问题等，这就要求无论做什么事情都要本着恢复原状、善始善终的原则。

4、 饮料、酒水价格普遍较高，客人自带酒水的普遍较多，造成利润降低。这些方面虽然没有、也不能够明文规定，但是我们在营销的时候、预定的时候尽量给客人讲明白，或者增加服务费等，减少这种情况。

5、 接听电话礼仪、规范，还应进一步规定。最为突出的就是订餐处，在接听客人电话的同时，询问有关部门的相关信息时，应用手捂住传话筒或者将电话放下，待清楚后再作回答;预定时，尤其是现场预定最好问清楚是转帐还是现付，避免服务员出现不必要的麻烦。(6月30日晚上，一住客现场预定也没有留电话，也没有说明是哪个房间，签名潦草，消费大概是1000多元，事后服务员通过前台查出是景津的客人，避免了坏账、漏账的发生)。

6、 加强员工规范行走的检查力度、规范力度。目前很多员工在南楼、大堂圆几沙发处、

总台存在逗留的现象，更有甚者使用南楼总台电话询问员工下班情况或者坐在沙发上等比较要好的员工一起下班等。

7、 对大事的敏感度需进一步加强。作为一家高星级涉外酒店，在奥运临近的日子，在餐厅、大堂、房间几乎无一涉及奥运，看不到一点奥运气氛，还有全运会。大堂二楼回廊处福娃、五环应结合放置;四季大厅营造奥运气氛，电视直播火炬传递、转播奥运节目等;客房部长住客赠送福娃等与奥运有关的饰品等。

**厨师实训报告总结范文10**

专 业 ：厨师

教育经历

20xx年9月至20xx年6月在厦门世科技术学校就读机电专业

20xx年8月至20xx年12月在厦门慈龙职业培训学校 就读厨师专业

语言能力

英语水平：一般

国语水平：流利

粤语水平：良好

技能水平

熟悉大量海鲜，并知道如何处理宰杀。

个人自传

1、对工作有一定的责任感，对自己要求严格，讲卫生。与同事能够和睦相处，沟通能力强;

2、喜欢发掘新的品种菜系，做到色，香，味，型配方面到位;

3、对控制成本有一定的能力，在不超支的范围内能够把菜系品种做的出来。做的更好。深受同事和客人青睐。受到上司的表扬;

4、配合能力强。有食堂管理、膳食管理工作经验，熟悉食堂管理的相关工作流程，有酒店或大型企业后勤管理工作经验;

5、认真细致，能吃苦耐劳。

**厨师实训报告总结范文11**

一、实习时间

20xx年x月x日

二、实习地点

xx酒店餐饮部

三、实习内容

餐饮部的工作环境相对轻松自由，整个晚上是以乐队表演和自助餐的形式进行的，客人们可以畅饮啤酒，人到啤到。作为服务人员，我们不被要求要用托盘送啤酒，双手拿杯子就可以了，有时候两个手一共可以拿得起8杯啤酒，也觉得自己挺厉害的呢！每天下午我们的主要任务就是一些简单的场地布置：摆桌子、分餐具、弄纸巾花、准备自助餐、摆啤酒等等。到了晚上，即客人入座后，我们主要任务就是自助餐服务、倒啤酒和调动客人的积极性，融入到现场气氛。

一开始倒啤酒没有经验，我总是掌握不好啤酒气泡冒出来的度，总是倒太多导致气泡溢出来洒在桌上，甚至溢到客人的手机上、身上，每次遇到这种情况我都会很慌张，会觉得很不好意思，好在每次客人都还是很谦和地处理我的失误。不过倒多了，总结出了经验便也可以把倒啤酒这么简单的事情做好。啤酒节的客人留给我印象最深刻的也有两个：

有一桌全是德国人，他们喜欢单独买德国的某种酒来喝，作为服务他们桌的我也乐此不疲地帮他们买了三四次酒，最后一次帮他们买的时候他们，他们还给了我小费。这是人生中第一次收到小费，一开始很不好意思拿，一再的推脱，那个德国人硬塞到我口袋里，我也不再好拒绝，内心还是很欣喜的。虽然不是说很多钱，但却是一种鼓励，起码是对我服务的一种肯定。最后他走的时候还亲了我的脸颊，一直和我说“Thankyou”，其实觉得自己做的不过是分内之事，却得到别人如此的肯定，那时的我很是开心。

还有一个做IT的小哥哥，她说我很可爱长得很像她的妹妹，拿了一杯啤酒来敬我，还留了我的电话号码，后来第二天我收到了他的短信，短信上写着“昨天谢谢你了，小妹妹！”收到短信的那刻内心很是感激，看到自己的服务能够带给别人快乐，真得很感谢有这么多人满意我这并不是特别专业的服务，也特别感谢客人对我的包容。

实习期间，我们学校的指导老师也有参加，每次看到老师来的时候，都很开心，真得有种母亲来看儿女的亲切满足感，真得很感谢老师对我们学生的支持。

第一次是由一个师姐作为负责人带领着我们，那时的着装要求是女生要求穿高跟鞋，对于很多从来没穿过高跟鞋的学生来说，这简直是煎熬，每天工作十个小时左右本来就已经是一种挑战，再加上要穿上高跟鞋，很多同学实习了几天都坚持不下去了，也有个别同学把脚崴了。随之而来的就是同学们的各种理由翘班、请假。

还记得那时候师姐实在是看不下去了，给我们每个人发了一个短信，短信中是这样说的：其实我知道大家都很累，也许以前从来都没有这么辛苦过，但是这就是社会现实，工作不像上课，不是想累了就可以翘课，不是辛苦就可以请假的，既然来了就好好坚持住，挺过这一关以后的路才会更好走一点。当时看到这个短信后我选择了坚持，真的是既来之则安之，当初答应酒店要去实习，不管再苦再累都要履行这个，也是做人最基本的诚信原则，事实证明，最终坚持下去做完八天的餐饮部实习让我受益的远远不止这些。

第二次我成为了我们学校的实习负责人，有了上xx届的经验我也能比较好的完成这次实习，然后作为负责人我的责任就更多，每天的排班安排、请假调班联系、同学们的意见反馈以及酒店方发现同学们中存在的问题，我作为一个中间人要统筹兼顾。或许这两次酒店餐饮部的实习，让我学到的更多的是如何坚持和一份责任。每天最后会打出每日的营业额，看着那些数字，我们会为一点点的进步而喜悦，也会为不太满意而想更多的宣传方式推出我们的产品。或许这次实习，让我学到更多的是如何营销，如何推出新产品，如何让客人更加乐意去购买你的产品。

餐饮部的服务，我觉得真得是一个很锻炼人的工作。还记得一开始做的那几次，真的是什么状况都出现了，例如：盘子超出了预期的重，结果上菜的时候根本拿不稳直接砸到桌子上。帮客人收盘子的时候托盘没有拿稳，差一点整个托盘掉到地上。倒茶的时候差点烫到客人。有时候提供的饮料品种太多，分不清楚给客人倒错饮料。倒红酒时量倒的太多，弄得客人很尴尬等等问题。

同时也感到自己是幸运的，出现了这么多问题，而每次客人们都很好人地原谅我甚至帮助我完成我的工作。如今自己已经可以熟练地完成这些工作，每个服务步骤都可以完成的井然有序，并且通过那么多失误，我自己也总结出了很多服务的技巧。有时候真的不能小瞧服务员这个岗位，能把这个岗位做好，也需要一定的磨练经验，比如上菜的时候什么菜要朝什么方向，红酒要倒多少，菜在转盘上怎么摆等等这些微小的细节上面都是大有讲究的。或许宴会厅的实习让我更加懂得细节的重要性，很多东西看似简单，可想要做好却不简单，但我永远相信＇业精于勤＇的道理。

四、实习总结

当初报了酒店管理这个专业，现在看来是个正确的选择。很多人都说做酒店是越做情商越高，很认可这个说法。或许现代很多人看不起服务员这个岗位，但是当我真正深处其位时，我也懂得了其中的酸甜苦辣。

做酒店让我学会更加感恩、更加在意别人的感受，并且更加细腻化。同时，“术业有专攻”、“业精于勤”、“持之以恒”这三个道理也让我在实习期间有了更深的理解。任何行业都是从基层开始，这没有什么丢人不丢人的，作为年轻人，我们唯有脚踏实地、一步一步地向前努力，才能走得更远。

我永远不会忘记，在一次实习的晚上，我问我的主管，酒店业这么辛苦这么累，你怎么还做得这么开心？你是怎么坚持下来的？他给我的答案是：因为热爱这个行业，就算是在工作都是一种快乐，所以自然就不会觉得辛苦了。这个答案，作为酒店人的我一辈子都不会忘。

**厨师实训报告总结范文12**

本人于20xx年就读于四川烹饪高等专科学校烹饪工艺与营养专业，在校期间表现良好，学习努力、认真，在专业学习方面狠下功夫，专业课程有中餐实训、面点实训、雕刻等课程。20xx年毕业进入酒店实习工作，在酒店实习的一段时间里，我深知在学校学习的\'专业知识还不能满足酒店厨房实践操作，故从打荷开始学习专业技术，在学习期间，勤勤恳恳，深得厨师长的赏识，从打荷岗位调到凉菜岗位，开始学习制作凉菜，凉菜这个岗位包括热菜很多岗位的技术，在凉菜岗位，由于人员配备不多，所以我们在繁忙的工作环境中，学到的东西就更多了，包括丁板切配、灶台操作、菜品味型调配很多事情，20xx年我已经能够胜任凉菜房所有工作环节。20xx年月我进入西南财经大学后勤部绿杨餐厅任凉菜主管，制作各类凉菜，在此期间自己开发和创新了很多新型凉菜，在装盘和盘饰方面就做到了现在比较流行的盘画，在单位个人技能比赛中也得到了个人技能一等奖，深得单位领导赞赏。

20xx年初由于各种原因来到了全国打工仔都向往的美丽城市福州，在一个偶然的机会，看到福州榕西职业中专烹饪专业在招聘教师，故投简历与试讲，顺利成为该校20xx级烹饪专业教师，在20xx年初至20xx年X月这段时间，我学习到了作为一个烹饪专业教师应该具备的素质与技能水平。这段时间让我认识到了要作为一个合格的教师，我还有很长的路要年月开始开办烹饪专业，招收第一届20xx级烹饪专业学生，我从榕西职业中专辞职来到该校，任福州黎明职业技术学院烹饪专业第一届烹饪教师，由于本人年轻，干劲也十足，专业开办起来有很多事情要做，我一边学习一边琢磨专业的发展方向。烹饪专业第一届学生招收了17名新生，这也让学院领导看到了本专业的可发展性。在这5年的时间里，本专业学生上升到200多人，我在院领导和同事们的帮助下，我逐渐的走向成熟，现将这些年在烹饪行业及烹饪教育的工作的技能技术做一个总结：

一、凉菜制作、雕刻技术方面：

进入厨房学习阶段，主要是学习菜品的制作技术，首先我学习的是凉菜制作，从进入凉菜岗位开始，我勤勤恳恳，不怕累，不怕苦，别人休息的时候，我苦练刀功技术，虚心的向师傅请教各种凉菜的调味方法。至今，我的刀功技术已经达到个人巅峰，一份菊花胡萝卜丝的切配，我可以用一分钟的时间就可以切出粗细长短一致的丝，并在一分钟内就调出糖醋味型并拌好此菜。卤水的调制，凉菜工作岗位很重要的一个环节就是卤水制品的制作技术，现今我会调制川卤、潮州卤水等各种味道芬香的卤水。冷菜拼盘方面，在学院上课期间，我有教授《冷菜拼盘》一门课，会拼制多种图案的拼盘，如“椰岛风光”、“老鹰”等象形拼盘。本人月曾经在西南财经大学后勤公司绿杨酒店做凉菜领班。雕刻技术方面，我刻苦努力的学习前辈们的雕刻手法，现在可以在短时间内雕刻出鸟、虫、鱼、龙等雕刻品种，在月，考取了高级食品雕刻师证书。

二、热菜制作技术方面：

热菜制作技术方面主要是菜品味型的调制，现今的社会餐饮各种原料不断更新，调味料也是层出不穷，但是，味型的调制万变不离其宗，各种基本的味型的调制，决定一个菜品的走向，一系列菜品的创新。本人曾经制作一到“爽口山药”，将山药去皮焯水后用小刀刻成小花，下垫山楂调制的甜酸味汁，让人吃起来清甜爽口，食欲大增。本人创新制作的健康麻辣烫配方也深得客人喜爱，本人曾经在福州经济学校食堂开过店面，专营麻辣烫，在调制汤底的时候，使用凉茶来熬汤，再混合多种健康的香料，不加任何化学香料及调味品，此种汤底吃后不会让人虚火上升，而且更加的芳香，最后将传授给别人，生意是络绎不绝。在菜品制作方面，由于本人精于川菜制作，服务于福建人民，福建人民大多不喜欢吃麻辣，但是又喜吃水煮活鱼，烤鱼等菜品，在制作这类菜品的时候，虽然已经有很多前辈对菜品进行了革新，但是我也针对福建人民不喜欢吃太麻辣的特点，对菜品进行了一些改进，比如在制作水煮活鱼的时候，川菜的特点是麻辣，就是制作菜品的时候放很多的花椒和辣椒。我在制作水煮活鱼的时候，我会少放花椒甚至不放，或者使用少量的藤椒油（花椒油太麻，藤椒油有花椒的芬香味，但是麻味点低，很多客人比较喜欢）。另外还加入一点藿香，增加鱼的鲜香味。很多人在制作鱼的时候不喜欢去腥，导致做出来的鱼土腥味比较重，我在制作鱼类菜品的时候习惯使用葱姜水（葱、姜、胡椒粉、料酒）去腥增香。

三、中西点心制作技术方面：

由于本人以前所学专业主要是侧重中餐，点心方面没有多少经验，但是本人好学，进入黎明职业技术学院后，相关专业的发展，需要中西点心方面的教师，我毅然接下担子，去培训学校培训高级点心制作技术，当时培训老师也是五星级酒店总厨，故本人所学很多品种，现今很多厨房的厨师也不会制作。比如象形的中式点心饺：金鱼饺、冠顶饺、樱花饺、白菜饺等，做出的饺子形状栩栩如生，形象逼真。中西点心的难点在酥类开酥的制作，本人经过多次钻研还是不能达到酥层清晰、层次分明的要求，后经过请教名师，虚心的学习后明白水油面团的调制是关键，然后经过多次的试做，已经能够做出满意的效果。西式点心方面，多次进入85C学习西式点心的制作，现在已经能够做出可口的蛋挞、蛋糕、面包等品种。

四、个人学习与进步方面

我进入福州黎明职业技术学院以来，自我得到了很大的提升：20xx年X月参加了省烹饪学校的面点技能培训，并顺利毕业。20xx年10月考取福建农林大学食品科学与工程专业进行专升本课程学习，并于20xx年顺利拿到本科毕业证书。

20xx年12年月11日，受聘为《EastEat.东方美食》杂志社记者，有专门的记者采访证。20xx年月12日，获得高级中式烹调师职业资格证书。

20xx年X月，考取高级食品雕刻师证书。20xx年月18日在全国第三届饭店业技能大赛上荣获银奖，并带领4名学生参赛，4名学生也获得了4块银牌的好成绩，学院也获得团体银奖。20xx年X月获得学院第一届“育人教书”专项奖金。20xx年X月获得“黎明杯”个人铜牌，在此次比赛组织工作中做出了巨大的贡献。20xx年X月带领烹饪专业学生参加高招办高考录取餐饮接待，获得良好效果。

20xx年月组织指导烹饪专业学生参加福建海鲜两岸厨艺交流赛，取得一金3银的好成绩。

20xx年至今参加福建省高职高专旅游大类xx规划教材编写《中餐制作技术》、《中西点心制作技术》、《西餐制作技术》三本教材的编写工作。目前《中餐制作技术》、《中西点心制作技术》已经出版发行；《西餐制作技术》也正在审稿。综上所述，便是我这几年的工作技能技术总结，我也会在今后的教学工作中，不断的改进和提升自己，不断的学习新的技能，活到老学到老，我需要不断的成长，不断的为专业技术的建设做贡献，不断的为社会培养合格的专业人才做贡献。

**厨师实训报告总结范文13**

这学期我们开展了为期4周的财务管理综合模拟实训，包括两个模块分别是项目投资决策和创业实战，在这四周的实训过程中，我们点点滴滴都要自己亲自动手完成，充分锻炼了我们独立思考能力与操作能力，让我们对财务管理的知识进行了融会贯通，系统、全面地提高了学动手能力和团队协作能力，巩固了财务管理基本理论，加强了财务管理方法和技巧的锻炼，发掘了创新性思维，总之在四周过程中让我受益匪浅。

第一个实训内容是项目投资决策实训，在激烈的市场竞争和内外环境的压力下，企业若要达到预期的市场占有率和预期的经济效益，提高企业的应变能力和竞争能力，就必须做出正确的市场决策，因此也可以说项目经营决策是企业存在和发展的前提和根本。该决策需要我们最终计算出计算整个项目计算期各年的净现金流量、计算该项目投资的净现值、计算该项目投资的内含报酬率、评价该公司项目投资的可行性。这次实训的项目名称是兰州环宇纤维板项目，本项目建设采用适合现代企业制度的股份制，生产规模选用适合我国国惰的年产5万立方m生产工艺成熟的生产线。在生产设备选型上，选用我国最先进的生产设备，引进影响产品质量的关键主机设备，建设低技入高产出，高回报的现代化企业。

我们要做的是测算财务基础数据、电子数据录入以及形成项目财务评价。财务基础数据中包括投资估算和和基础财务数据估算如原材料消耗、总成本费用、税金及附加等。测算数据之后填入精算软件中，生成现金流量表和对项目投资决策的评价结果。所以这就要求我们在计算式要十分仔细，要有吃苦耐劳的精神和\*和的心态，不能出差错，否则就可能影响到整个项目的投资决策。作为一名未来从业者我们应该具备扎实的专业知识和良好的专业思维能力，具备诚实守信等端正的职业操守和敬业态度，这是每个工作岗位对员工最基本的要求。作为一名未来从业人员要有严谨的工作态度。财务管理实训工作是一门很精准和繁琐的工作，要求准确的核算每一项指标，维护每一项项目，正确使用每一个公式。

第二个实训内容是创业实战，内容是自己创立经营一个公司，我们的行业是药品公司，从研发生产、包装销售、建立销售渠道、产品上市、产品推广、促销、售后都要自己一手完成。在经营过程中还要进行市场调查，对公司策略进行分析。填写swot调查报告。第一次参加这样的体验式教学，给我的印象非常深刻。这次实训，让我更加清晰地了解了运营企业的基本要素，增长了财务知识、强化了市场意识。此次培训由于是模拟市场环境中的30多个企业相互竞争，和真实环境很相似，所以反映出问题很多，从中体会到了方方面面的感受，小到财务知识，中到市场竞争，大到企业生存，都有很深刻的体验。我充分理解了财务和产品战略之间的关系。以前没觉得资金运转得好会有什么影响，现在知道，资金必须充分周转。

通过这次创业实战，我深入体会到生产制造型企业的运转流程。生产，营销推广，财务，环环紧扣，息息相关。任何一步都不能出差错。熟悉了各个模块的过程，生产的计划根据市场订单，生产能力相\*衡，主要还是搞有限生产能力\*衡。主生产计划排定后进行物料需求计划的计算。接着采购原料。要时刻计算现金的流动。通过模拟实训，使我们能够把书本学到的知识与实际操作相结合，既锻炼了我们的实际动手能力，又能让我们把书本上的知识掌握得更加透彻。

财务管理综合训是是我们财务管理专业的学生将理论运用到实际的重要经历，通过实训，不仅培养了我的实际动手能力，也增加了我的实际操作经验，对实际的财务工作也有了新的认识。实训让我学到了很多在\*时课堂上学不到的知识，也让我更加看清自己的不足之处。通过这次财务管理实训，使我增强了我的动手能力，我们对今后的学习、发展方向有了更进一步的认识：学习不仅仅学的是理论知识，更重要的是学习如何将理论知识应用于实践，学习将工作做到尽善尽美。

**厨师实训报告总结范文14**

今年假期，在学校多名老师的努力联系下，我们旅游、酒店管理专业的x名学生有幸进入\_\_酒店餐饮部，进行我们为期x个月的专业实习。

我班近\_\_名同学参加了酒店的面试，初次接触社会的我们第一次感受到了竞争的激烈，也看到了自身存在的问题和要注意的事项。也许是幸运，也许是专业底子较好，我和同行x名同学顺利透过了酒店人事部门的面试，经过严格的体检，被分配到了不一样的岗位，我被分配到\_\_酒店的中餐厅工作，带着一份兴奋而紧张的情绪我们走进了桂林宾馆，开始了我们的实习。实习的x个月里，我感受颇多，受益非浅。

一、实习时间

20\_\_年x月x日。

二、实习地点和单位

\_\_酒店是一所老牌x星级涉外酒店，酒店管理先进，客源市场广阔。其餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部和西餐部，我和同行x名同学的工作岗位就是餐饮部的中餐厅。中餐厅是\_\_酒店最大的也是最主要的一个餐厅，主要承担的是团队客人和散的用餐，有时候也承办大型的宴会和其他活动，餐厅员工有将近\_\_人，包括主管一名和若干领班及服务员数名，工作比较繁忙。

三、实习内容

1、准备工作

虽然我们只在酒店进行为期x个月的实习，但酒店还是按正规的实习生对我们进行了系统的培训，培训工作分为三大块：

一是人事部的岗前培训，进行了四个课时的室内培训和游览培训，主要是介绍酒店的概况，同时也对我们进行了员工素养及酒店管理制度的培训，这让我们对工作有了大概的了解。

第二是消防安全意识培训，酒店个性安排了工程部的经理助理为我们现场讲解授课，让我们对酒店安全和消防常识有了更深入系统的了解。

第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我们实习的x个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，x个月的实习让我们对部门工作有了基本的了解，这也得益于酒店系统而全面的培训。这些培训对于我们以后的学习和工作都是十分有用的。

2、实习过程

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们制定具体的岗位职责和工作描述，在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本所有的老员工对我们都个性的友好，主管还专门为我们每人安排了两名师傅，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活。我们实习生的上班时光是7小时工作制，每周休息一天，主管根据我们的需要，为我们排了两头班，这样我们中午就有了休息的时光。但往往下班的具体时光是不确定的，经常根据实际状况加班加点，但是加班时光都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但我觉的这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过简单而且比较陈旧，常有破损的现象。但是令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬。在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通但是的“辛苦了”都会让人分外感动。在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一齐聊天，分享彼此的感受，就像一家人。而管理层中的几位经理也很和蔼，没有什么架子，但偶尔还的会对没有做好工作的下属发发脾气。

在服务过程中，我们接触到了形形色色的客人，在工作中既受到过客人的嘉奖，也曾招受客人的投诉，由于\_\_酒店是一所老牌的涉外星级酒店，拥有极为丰富的海外客源，因此餐厅的大半数客人都是外国人，在服务的过程中，我们提高了英语口语水平，增长了见识，开阔了视野。

1、各项规章制度落实不是个性到位

所有高星级酒店的管理制度其实是大同小异的，关键是要看谁落实的怎样样，效果怎样。\_\_酒店的各项规章制度也很完善，但我个人认为贯彻的就不是很好，比如酒店规定在酒店公共区域员工必须要用普通话交流，但是实际状况是当地方言还是员工的主要交流方式，甚至是在有客人的状况下，使用方言的员工大有人在，毕竟\_\_酒店是一个涉外的高星级酒店，服务需要标准化，所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是酒店管理的一个当务之急。

2、加强对餐厅卫生的管理和监督

**厨师实训报告总结范文15**

个人基本简历

国籍：中国

目前所在地：广州

民族：汉族

户口所在地：河源

身材：172 cm65 kg

婚姻状况：未婚

年龄：29 岁

培训认证： 诚信徽章：

求职意向及工作经历

人才类型：普通求职

应聘职位：餐饮/娱乐：厨师、厨师/面点师、厨师/面点师：

工作年限：8

职称：高级

求职类型：全职可到职

日期：一个星期

月薪要求：20xx--3500

希望工作地区：广东省 广州 珠海

个人工作经历：公司

名称：起止年月：20xx-10 ～ 20xx-07广州安硕

公司性质：私营企业

**厨师实训报告总结范文16**

通过这次实习，我们对电脑有了更深刻的认识，做二十一世纪现代人不但要有过硬的\'理论知识，良好的心理素质，健康的体魄，还要有超强的电脑操作能力，正所谓“秀才不出门，便知天下事”为一名食品专业学生来说，必须有较广的社交圈和开阔的知识面，所以要把电脑作为一个重点来抓！

经过一星期的计算机实训，我深深体会到电脑的神奇和奥妙；也意识到自己在计算机上还有许多不足。

老师布置了一些的作业给我们操练，在老师精心的指导下我已把excel，word，outlook，powerpoint等操作的很好了！现在我们已步入大学，经过半年的在校学习，对电脑还只是初步的认识和理解，但在这学期期间，一直忙于理论知识的学习，没能有机会放开课本，真正切身感受计算机魅力，所以在实训之前，电脑对我们来说是比较抽象的，但通过这次实训，我们揭开了她神秘的面纱，离我们不再遥远！据我了解，大多数同学都以前接触过电脑，也有玩过一些游戏，却不懂操作一些对我们以后工作有用的系统。对于我们所学的计算机知识渗透较少，之前都是老师操作为主。

此次实训就不同了，同学们都作了充分准备，在活动中同学们都提前来到教室上课，每位同学都认真的操作、练习；听着“嗒嗒”的打字声，心里真的不亦乐乎！和我们一同参与实训的还有姚远老师和滕晓焕老师，在实训中也分别给予了我们指导，并且做详细的讲解，这次实训活动十分成功，除了各位同学的充分准备，还要感谢学院和食品系的各位领导及专业老师，没有他们做出努力，给学生手操的\*台。就无所谓的今天实训！

社会的竞争是激烈的，我想我们应该好好把握住大学学习的时间，充实、完善自我，全面发展，攻破电脑，争取做一名出色的现代人！

——工厂实训心得体会

**厨师实训报告总结范文17**

弹指一挥间，我已走出学校的校门走向社会一年了，这一年的实习经历给我留下了太多的感慨，我成熟了稳重了许多，想想当初刚走上工作岗位的青涩与稚嫩到如今已是一个敢说敢做，不再害羞不在胆怯的女孩了。

这一年我在一家酒店实习，对于这次在酒店一年的实习经历我总结出餐饮业属于传统的服务行业，以向宾客提供餐饮服务产品来实现经营目标，作为一名合格的餐饮服务员，应该时刻保持一种亲切热忱的态度，时刻为宾客着想，使宾客有种宾至如归的感觉，而服务则是一种态度，一种想把事情做的更好的欲望，餐饮服务是由我们餐饮部的服务人员通过手工劳动来完成的，所以我们的服务态度，业务水平，操作技能等都直观的反映在宾客面前，其举手投足，只言片语都有可能使宾客产生深刻的印象，因此我们要让宾客在进餐时享受到主动耐心周到的服务，才能使宾客在生理，心理上的需求得到最大的满足。

而这次的实习我的职位是一名餐饮服务员，我知道餐厅中的任何职位的安排都要着眼于更好的为宾客服务这一宗旨。餐饮服务的岗位分为前台服务和后台服务，前台服务岗位包括前堂经理，主管，领班，预订员，迎宾员，吧员，服务员等，直接接触宾客，面对宾客服务，而后台服务岗位就包括厨师，清洁员，洗碗员等，基本不与宾客接触，餐饮部的主要任务是向宾客提供优质菜肴，饮料，点心和优良的服务，并通过满足宾客的各种需求为酒店创造更多的经营收入。

餐饮部又是酒店唯一生产，提供实物产品的部门，向宾客提供以菜肴为主的有形产品是酒店餐饮部最基本的任务，如今的餐饮部也从传统意义上的各类餐厅扩展至能够提供包括交际活动，休闲娱乐活动在内的综合性多功能配套场所。

餐饮部经营的状况直接影响着酒店的发展，我深知自己的工作虽然简单不起眼，但却是必不可少的环节，影响着酒店的正常运转，所以在工作中我一丝不苟，竭尽全力为宾客提供最优质的服务，面带微笑，让每一位宾客都能开心而来满意而归，这之中虽然辛苦，但我得到别人赞许时却还是很开心，我非常感谢学校为我们提供了这一年宝贵的实习机会，让我们勇敢的走向社会，磨炼自己成长自己，我以后一定会再接再厉，做出更好的成绩。

**厨师实训报告总结范文18**

在实习之前，我是从来都没想到，我会来到酒店的西餐厅工作的，我预想的是，在一家饭店或者是普通的餐厅找一份工作实习三个月就完事了。但是我的家人们好像并不想我这么敷衍的对待我的实习工作，就给我安排了现在的这份工作，听说这家酒店的老板是我爸爸的朋友，可能因为是朋友的孩子吧，我在这里并没有受到什么优待，反而有什么脏活累活都是由我接手，其实我也清楚这里面的良苦用心，就是想让我迅速的理解自己在学校所学的东西，没有压力怎么成长，虽然这三个月非常的辛苦，但是收获是好的，我能感觉到自己整个人发生了变化，一种说不清道不明的变化，没想到这么高要求，高标准的西餐厅我都坚持下来了。

>一、实习单位简介

酒店我就不多做介绍了，最主要的是西餐厅，毕竟我是西餐厅的.一员。这家西餐厅的格调非常的雅致，在我的见识里面是非常少见的了，这家西餐厅比较特殊的地方是，它含有很多的元素，并且是以“诗情画意”为主题的，真的难以想象，当初在设计这家西餐厅的设计师是有多么大的脑洞。来到这里就餐的客人可不是只有酒店入住的客人，更多的都是慕名而来的上班族白领们，基本上每天一到用餐时间，这里都是座无虚席的，一到周末或者是节假日更是需要提前三天预约才可以。在我心目中这算是一家非常出色的西餐厅了。

>二、实习工作内容

我的工作是在西餐厅的厨房工作——帮厨，因为西餐厅负责人对客人的负责心，实习生是不可以做任何主菜的，一家这么好的西餐厅，始终能保持着这么高的人气，靠的可不是它的环境装饰，靠的是能够让人流连忘返的味道。我在这里虽然只是一个帮厨，但是也还是忙的要死，食材的清洗、改刀工作都是由我来完成，还需要保证厨房内的环境卫生始终都是干净的。到了实习的最后一个月，我也是终于可以开始帮着制作水果沙拉了，这算是西餐厅里面非常简单的一道菜了，但是也是让我觉得自己得到了厨师长的认可。

>三、实习心得及体会

我不得不承认，我这三个月真的学到了太多的东西了，虽然我长时间都是一个帮厨，但是我离厨师长这么的近，这么长时间下来，做菜方面我也多多少少学到点东西的，看到他之后，我才知道我之前的想法是多么的可笑，他对菜品的那种严苛程度，我想我一时半会是学不会了，味道只要有一点偏差就倒掉重新做，做，他在做菜时候的那种状态太值得我去学习了，我想他会成为我以后在这条道路上的人生目标。

**厨师实训报告总结范文19**

PLC实训，一个月，看起来很长，但是转眼就过了。实训，在我看来是一种练习或者说复习，是为了巩固以前学的知识和增强自己的动手能力，因此，每个实训我都很重视，都全力以赴，都有很大的收获。

对于PLC的学习，之前我们只局限于书面上的学习，最多也就是看着老师操作，自己动手相对很少，所谓眼高手低也就这样。实训我们是分成两组的，每组有20号人左右，因此，这就考验我们人与人之间的合作能力了，由于我们组分配任务时比较合理，而组员也配合，所以我们是最快完成任务的。实训开始，首先是分配任务，我们组中一部分人负责机械的拆卸安装这一块，一部分负责拆线接线这一块，一部分负责编程等，由于是第一次，所以操作起来很不熟悉，遇到各种各样的问题，例如：接线时，由于线多且乱，一不小心就接错，接错了又是很麻烦的检查；

机械部分，安装工作台时，一不留意，就把工作台装反了，以上螺丝，发现对不上号，只好重装；编程也很关键，编的简单则难调式，编的复杂可能会出错，这就考验PLC的功底了。因此做这事一定要耐心、细心。

这次实训，安全操作是一个很重要的部分。因为它会用到220V的电流，一不小心就会烧坏东西，甚至会伤到人。所以在接主电路部分的线时，操作的步骤很是讲究的，接线前，我们首先要检查元件是否能用，接线时，我们一定要一步步的按照说明书接，接完线后，一定不能马上通电，要先用万能表检查电路，看是否有短路等情况，这次实训，我们组就因为这步没做好，就烧了一个转换器，很是危险，万幸的是没伤到人，感谢上帝。所以，所以涉及到安全性的问题，我们一定都要小心再小心。

实训是大学的一种很重要、很有必要的学习方式，它能让我们学到课堂学不到的知识，谢谢老师为我们付出的汗水，谢谢。

**厨师实训报告总结范文20**

2个月的实习就这样结束了，这些日子里我学了不少的东西。除了学到中式餐饮的服务流程和技巧外，更学到了一些课堂上很难学到的东西，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何调整好自己的心态，更让我了解到做为一个员工应该具有的执行力。餐饮部经理特地到别处参加有关执行力的培训，然后回来抽休息时间经我们餐饮部的全体员人培训他所领悟到的内容。执行力反映一个人能力的强弱，放大到一个团队中，就更能体现出来了，也可以看到一个团队的精神，这个团队领导者的能力和素质。执行力与制度，工资无关。后来他把我们分成几个小组，做了一个游戏，但输的那一组的组长必须接受相应的惩罚，其他组员不能分担，这是很残酷的一个结果，我都在心里暗暗祈祷着，我们组由于失误导致组长要做一百二十个俯卧撑，当我们的组长做到八十个的时候，我们大家一起喊加油，直到组长做完最后的几十个，看到组长因坚持而通红的脸，我们的组员都流下了感动的泪水。像经理说的，作为一个领导者，他就要承担相应的责任，虽然大家还有能完全接受，但丝毫不影响他的道理，只有做到这样，你才能成为一个真正的管理者!

实习对我来说是个难得的机会，让我学到在学校学不到的东西，我是学新闻类的，但是我却选择了餐饮类实习，我是要锻炼自己各个方面，我要让自己有更好的发展，以后可以面向更多的岗位，补局限于新闻类，我觉得现在的大学生就要想多方面发展，这样样才会找到更好的工作，自己也有更好的发展。

**厨师实训报告总结范文21**

我们烹饪与管理专业的五名学生有幸进入君悦大酒店，进行我们为期几个月的专业实习。我和同行四名同学顺利通过了酒店人事部门的面试，经过严格的体检，被分配到了不同的岗位，我被分配到西餐厅工作，带着一份兴奋而紧张的心情我们走进了顺华君悦大酒店，开始了我们的实习。实习的4个多月里，我感受颇多，受益非浅。

俗话说;只学不实践，那么所学的就等于零。实践，就是把我们在学校所学的理论知识，运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。理论应该与实践相结合。另一方面，实践可为以后找工作打基础。通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。要学会从实践中学习，从学习中实践。

在餐厅里，师傅把我当“小弟”[徒弟]，他们总说小弟好好干，未来我们的位子就属于你们年轻人的加油!我的工作是厨师，每天10点钟—下午2点再从下午的4点—晚上8：00分上班，虽然时间长了点但，热情而年轻的我并没有丝毫的感到过累，我觉得这是一种激励，明白了人生，感悟了生活，接簇了社会，了解了未来。在餐厅里虽然我是以切、煮菜为主，但我不时还要做一些工作以外的事情，有时要做一些清洁的工作，在学校里也许有老师分配说今天做些什么，明天做些什么，但在这里，不一定有人会告诉你这些，你必须自觉地去做，而且要尽自已的努力做到最好，一件工作的效率就会得到别人不同的评价。在学校，只有学习的氛围

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！