# 绿色厨房工作总结范文(优选84篇)

来源：网络 作者：紫竹清香 更新时间：2025-04-17

*绿色厨房工作总结范文 第一篇前言：经过两年的旅游管理专业基础知识的学习，我逐步由一个门外汉成为了一个准专业人士。在这两年的学习过程中，我对旅游管理专业的知识进行了批判性的学习，取得了较多的理性收获。在有幸参与了本次实习工作后，我更是增加了对...*

**绿色厨房工作总结范文 第一篇**

前言：经过两年的旅游管理专业基础知识的学习，我逐步由一个门外汉成为了一个准专业人士。在这两年的学习过程中，我对旅游管理专业的知识进行了批判性的学习，取得了较多的理性收获。在有幸参与了本次实习工作后，我更是增加了对专业、对自己的了解。通过以下实习工作总结，我希望能把自己的一些想法如实表达，请老师指正。

在学习了随行的书本知识后，我对洗衣房的管理增进了了解。不过，令我无奈的是书本上的酒店洗衣房是一个发展完善的高星级酒店的重要部门。反而，我所在的洗衣房却是酒店中的边缘人，组织管理上一直得不到酒店高层的重视，所以洗衣房的运作一直很不畅顺。一个很明显的例子是洗衣房在酒店组织中的设置及其不合理，从理论上来讲，洗衣房至少是部级单位，工作人员人数也应该为酒店客房数的百分之十左右（酒店138间客房），，但包括我在内只有5个人。虽然酒店航展期间平均开房率只有百分之六十，但是工作的量依然不会少。为此，酒店管理层为了把洗衣房的工作效率尽量提高，把洗衣房的三大职能之一的洗员工制服暂停（只洗中西餐的厨衣）。实际情况是，这样对提高洗衣房的工作是没有任何帮助的，大量的酒店布草经送来后，洗衣房经常要加班加点地去工作。

出现这样的问题的原因有三

正重视酒店的布草管理，在我工作中发现，洗衣房的设备严重落后，布草的管理也属于应付式，没有专门的责任人来负责，没有明确职责，布草随意堆放，随意使用。这种情况在酒店的其他部门也可以随处见到，例如中餐每次都是把积累几天的布草送来，我发现每次都会因发霉而造成台布报废的情况，西餐厅的台布则出现因客人吸烟把台布烫坏的现象，这都没有责任人跟进。我想这都需要酒店管理层重视，进而改进。

在我工作的客房部中，下辖客房部、洗衣房以及PA部，客观来讲客房部从业人员的综合能力远远低于前厅以及办公室的从业人员。但是，我想经过了实习后，我认为这些部门的重要性不亚于后者，因为你不能让一个能力以及素质不高的人去从事背客服务，直到出现了问题后，由你的“酒店精英”去解决，这样的话只会加大酒店的运营成本，更重要的是酒店无形资本的流失。

因此，我想不在乎争论酒店中各部门的重要性，更重要的是把一碗水端平，真正做到共同促进。把各部门人员的培训工作长久进行下去，建立学习型的团队。这样下去，酒店的各项工作中出现的问题才会减少，才会从根本上解决酒店运营中的难题，使得酒店这艘航母平稳前进。

建议完善学生代表的组织建设。要从根本上重视学生代表的作用，既要培养学生的独立能力，也要加强学生的集体观建设，维护集体的利益。

后记：由于偶然的机会我参加了本次的实习工作，虽然我没有充分的思想准备，但是我在最短的时间里调整了自己的心态，在工作中把各项准备工作落实。在本次实习中，我带着问题去工作，带着学习的心态去工作，带着积极的态度去工作，圆满地完成实习，也达到了锻炼、学习、积累的目的。

感谢实习过程中对我伸出过温暖的双手的人！

**绿色厨房工作总结范文 第二篇**

实习开始是激动的，过程是困难的，而结束的时候，就个人情感而言，有些不舍!实习结束已经有l两个月了，回头看的时候，让自己能拿出来和别人分享的东西很少，而让自己脸红的却很多。

能到凯瑞林实习可以说是一个“意外”——几百人的面试队伍，一丝不苟的面试过程。更让自己脸红的可能就是：我还迟到了!不过这也促成了这个酒店历史上一次前无古人的面试——在路灯底下我追上了马上要走的面试经理，匆匆的进行了简单的面试。当然最后的结果让我惊喜。直到今天我还记得自己当时慌张的样子，还有喘气的声音。可能当是她看中的就是我的这份勇气。

来到酒店，经过简单的部门面试。我又一次幸运的进入了前厅部工作，做一名行李生。这份工作别人是羡慕的。而其中的酸甜苦辣也只有自己知道!第一个月的工作是很轻松的，主管吩咐我要做的是熟悉酒店以及通过观察老员工的工作，以最快的速度上手。因为是在酒店的一线对客部门，而自己又是新手，所以每天除了派报纸和熟悉酒店外。基本没别的事，准时上班，按时下班，有假就休。享受着酒店为员工所提供的一切，日子过的还算小康。第二个月开始，自己也就变成了“老员工”。领导近乎苛刻的要求，以及对一些工作的不熟悉，终于让我明白了什么是压力，什么叫做拿一份薪水就要付出一份甚至更多的努力。而这时侯发生了一件最让我惭愧并且记忆深刻的事——我找不到酒店唯一一套总统套房在哪里，看着主管不满的脸色，听着同事们调侃的玩笑，心里很不是滋味。而只有自己知道这一切都是自己造成的，第一个月的时间，该做的或许都没有做好……慢慢的，加班成了习惯。而身体上的累只是一小部分，还有无形的压力——身在前厅部，工作是不允许又一点点的失误，那怕是小小的错误，后果只有一个。客人投诉，自己走人!在这个酒店优秀人才成堆的地方，你要是有一刻的松懈，对于我来说就是不但我在此之前的努力全部作废，而且会完不成我的实习!

酒店的客人以欧美和香港为主，所以英语成了一个必须的技能。酒店每周有两次培训，全部由外教上课，主要针对口语。虽然开始的时候我的英语水平很差。但是好象我从来没有怕过。不关语法正确不正确，和外宾说就一个字，自己处理不了的，当然是找上司帮忙了!同时也会记住别人怎么处理以及处理过程中的英语，并且记住!所以在后来的工作中，还是能够得心应手的。

经过两个多月的积累和锻炼，最后的一个多月，工作不但“轻松”而且会听到上司的夸奖。并且在我们下一批实习同学来的时候，将我当做正面教材来激励他们。虚荣心是得到了最大的满足。而自己也没有丝毫松懈，终于在实习马上结束的最后一周发生了一件可以让我所有认识的人都为我高兴的事。雅高集团创始人之一的贝律森的侄子现任ACCOR集团CEO的先生访问中国期间，南方的接待工作由我们酒店负责，而我也幸运的成为了酒店六位接待成员中的一员。主要负责接送机和行李服务。所接的人中，最小的官是雅高中国南方区总裁。当时根本顾不得高兴、兴奋或者是感谢某某再或者到处吹牛什么的。光是那些饶口的人名，就搞的我焦头烂额了。经过三天的忙碌，接待工作得到了CEO的口头的表扬，当然这也是我们所想要的结果。酒店最后设宴款待了我们!

带着这次接待工作成功的喜悦和自豪，我结束了四个月的实习!

二、实习体会

1、酒店之潜规则

(1)。“客人永远是对的”这句酒店行业周知的经营格言，在这里被发挥到了极致。

记得培训的时候主管的一句话“能在五星级酒店消费的客人，没有一个是穷人。”他们除了享受酒店所能提供的各种奢华的物质以外，大多数人想在酒店找到一种感觉——被人重视以及尊重。酒店为了达到一定的财务目标，不但要客人的物质需求得到满足更要满足客人的精神需求。所以在做为酒店的经营者，往往对客人的要求，只要在不触犯法律和违背道德的前提下，都会最大化满足客人。这也许就是“金钥匙”理论在实践中的最高境界!所以从入职培训就会为员工灌输：“客人永远不会错，错的只会是我们”，“只有真诚的服务，才会换来客人的微笑”。

(2)。“领导上司永远是对的”。从决策的角度来说“领导不可能永远是对的”。身为上司经理，哪怕能力再强，经验再丰富，信息量再多，也难免会犯决策性错误，大不了是犯错的概率比普通人少一些而已。不过，这句话是针对执行而言的。

有一个这样的例子：如果把企业比喻成茫茫商海中的一条船，上司、经理便是船长，负责决策、掌舵，员工是船员，负责执行划船。假设划船者能力很强，划船的工具很先进，但是当船长命令向东走的时候，有人认为应该向西，有人认为向南，更有些人认定了北面，于是各自只按自己认为正确的方向划，最终的结果就是在原地打转;如果大家都树立了“船长永远是对的”的观念，当船长向东的时候，大家目标一致，齐心协力，哪怕没有工具，只用手划，也会慢慢靠近既定的目标;万一中途发现方向错了，迅速调头，迎头赶上也不会很难。

**绿色厨房工作总结范文 第三篇**

在财务部做出纳，过去的一年，我很好的完成了布置给我的任务，做好了资金的管理，收付工作，做好报表，对于每一个数据，都确认核对清楚，才入账，我个人也是有了挺多的收获，通过实际的工作，让我更加的理解了出纳这一个岗位，我也是要对过去这一年我的出纳工作来做下个人的总结。

出勤方面我认真的按照公司的要求来上班，没有迟到过，真的有事请假也是和领导早早的确认好，安排好工作之后，才走的，并且这一年里，我也是积极的参加公司的一些相关活动，用热情的态度来融入到公司的氛围中来，我也是明白，我刚从学校进入到这个社会之中，很多事情都是从头开始的，只有自己积极主动的去做，那么才能是有收获，才能是得到同事们的一个认可。而做好自己本职的工作之余，我也是积极的去配合同事，一些需要我配合做的事情，或者需要我来帮助的，我都是非常热情乐意的去做。

在工作之中，我对于每一笔账目都是认真的去核对，一年下来没有出过差错，自己也是知道，既然做出纳的这个岗位，那么严谨的态度是必须的，对于数据我也是很敏感，稍微一点不一样或者异常的情况我都是会确认清楚，反复的核对好，才做入账的处理，每月的工资发放，我也是和人事的同事配合好，确认金额无误之后，我才予以发放，确保准时的转到同事卡上，但同时也是要确保金额是不出问题的，避免后续又有麻烦出现，还要去处理，那样的话也是很不好的。一年的工作，我每笔账目都是没有出错，也是让同事们对我刮目相看，我也是知道，我的付出是有收获的。

学习方面，我除了做好日常出纳的工作，帮助同事做一些配合的事情，我也是积极的学习，努力的提升自己，这一年，我也是为来年的考试做好准备，我知道，只有个人的能力得到了提升，那么在工作之中，才能做得更好，更有效率，同时自己的职业道路也是更加的好走一些。通过学习，我在工作之中也是能更好的去做事情，对于我来说，这一年的学，除了让自己的知识储备更丰富之外，也是让我在工作上，对于一些情况的处理更加的从容，更加的得心应手了。

到了新的一年，我也是要继续的去为了考证而努力，让自己能力提升，去把出纳的工作给做的更加的好。

**绿色厨房工作总结范文 第四篇**

一、情况分析

本学期大一班共有31名幼儿，其中男孩18个，女孩13个，经过大班第一学期的学习和生活，幼儿在身体、认知和社会性各方面的能力都有所提高。在身体发展方面幼儿的平衡感、集体队列方面的锻炼和能力还有所欠缺。在社会性发展方面，集体观念较弱。认知方面：经过方案教学“各种各样的球”幼儿的主动研究和探索能力有一定的提高。面临第二学期幼儿毕业进入小学的任务，本学期的班级计划将从以下方面进行工作：

二、培养方向

身体发展方面

1、组织体育集体活动，培养正确坐姿，走路步幅均匀，能有精神按节奏行进灵活、协调、快速地进行跳跃、钻爬、攀登活动。能进行多项创造性体育活动。

2、养成良好的饮食习惯，懂得简单的营养知识，养成爱清洁、讲卫生的好习惯。能有正确的作息习惯，为入小学做好准备。

认知发展方面

1、认识常见的安全标志，遇到危险时知道一些简单的自救方法，知道简单的身体保护方法。了解简单的防疫知识，知道通过卫生、运动来增强体质。能做一些力所能及的事情，会收拾自己的书包、物品。

2、极主动地观察周围事物，知道春天、夏天的变化。爱思考、爱提问，从不同的角度进行物体分类，区分左右，比较事物的细微差别与相同，形

形成数概念，学习1—10的加减，初步运用不同测量方法测量物体，学习看图列式，编简单的应用题。认识货币、时钟。

社会性发展方面

1、认识并喜爱中国传统文化和节目，了解中国的少数民族与多元化的世界。热爱自己生长的环境。帮助有需要的人。热爱美丽的环境。能用恰当的方式表达自己的情绪、情感，礼貌、热情、主动地与同伴交往，有合作意识、形成开朗、乐观、愉快的性格，有一定坚持性、责任心和控制力。作好准备为上小学打好基础。

三、主要活动

1、参加年级活动，环保方案和小小辩论会，以提高幼儿的主体意识。

2、为幼儿庆祝生日，举行生日会，送上幼儿的亲切祝福。让他们感受朋友的祝福。

3、积极参加春游，开启幼儿创造的智慧，加强幼儿集体观念、参与意识的教育。参观小学，准备毕业汇演。让每个幼儿获得锻炼，培养他们的自信心。为入小学做好准备。

四、家长工作

1、结合家长

幼儿的意愿，开展各种活动，社区活动，增进社区、幼儿园的联系。让家长及时了解幼儿园的教育主题，带动家长与幼儿共同学习和探讨。

2、建立与家长联系的多层桥梁，做好幼儿园与家长之间的沟通作用。通过家园宣传栏、家园通讯卡，与家长做好宣传、学习的作用，使家长了解

一些与时代相符的教育思想观念。

3、通过年级会议，评选家长委员会，带动家长为我们的教育活动、集体活动出谋划策，并能主动、及时的带动其他的家长参与活动，形成家园联系的良好氛围。

**绿色厨房工作总结范文 第五篇**

尊敬的餐厅领导：

在递交这份辞呈时，我的心情十分沉重。

现在餐厅的发展需要大家全力以赴，由于我状态不佳，和一些个人缘由的影响，没法为公司做出相应的贡献，自已心里也不能承受现在这样做在餐厅却碌碌无为，因此请求答应离开。

具体缘由是：一，我天天上班都是给人一种很没有精神的感觉，并且经常逃班，换班上课，或是逃课上班，这样不但严重影响了餐厅的职员正常安排，而且还表现出对餐厅领导和学校授课老师的不尊敬。同时也影响了自己的学习。二，我本来在餐厅做服务员我父亲是同意的，由于他也知道这类工作也合适学生做。

可是后来被调到这儿做了骑手，我没有告知父亲骑手是做甚么的，可是这次我弟弟从贵阳回家经过昆明知道了骑手的具体工作内容并告知了父亲。所以父亲特别反对，还要我回往。三，我个人也是在餐厅甚么都学得“半桶水”，有时看伙伴们都忙的那末疯狂，而自己却甚么也帮不上，自己也感到很内疚。

我知道，当前餐厅正处于快速发展的阶段，伙伴们都是意气风发，壮志满怀，而我在这时候候却因个人缘由没法为餐厅分忧，实在是深感歉意。

我希看餐厅领导能在百忙当中抽出时间斟酌一下我的个人题目。希看能得到公司领导的准予!

感谢诸位在我在餐厅期间给予我的信任和支持，并祝所有伙伴们在工作和活动中获得更大的成绩和收益!

敬礼!

辞职人：XXX

20xx年x月x日

**绿色厨房工作总结范文 第六篇**

过去的一年，作为在办公室工作的一名秘书，我也是有蛮多的感触，在这一年的秘书工作之中，我完成领导布置的一些任务，做好自己的本职秘书工作，有一些小小的成绩，同时自身也是有挺多的收获，我也是对这过去的一年秘书工作要去总结下。

>一、工作方面

日常之中，我作为秘书，将领导交办的工作认真的去做好，而一些同事要给到领导的资料和相关的信息我也是及时的通传，不会觉得自己是秘书，就拿大，给人脸色，我知道我的工作虽然是重要的，但是也是可以被替代的，同时我也是严格的要求自己，对于每一份文件，每一道指令都认真的交代完成，不能疏忽和延误工作，对于公司要组织的会议，我也是积极去做好准备，和其他的同事相互的配合，一起把会议的工作给做好了，无论是会前或者会中的组织，以及会后的一个总结，我都要做好，并且我的工作是比较多的，大事小事，一天下来是很多的，但我都是有计划的去按照轻重缓急，去把工作给理顺了，再去做，一件件的去办好，同时不能因小失大，而且即使是小事，我也不会拖延，而是会认真的去给做好了。

>二、成长方面

办公室的工作不但是涉及的方面很多，而且要做的事情也是比较的杂，对个人的能力同样也是有很高的一个要求，如果不去努力学新的东西，不去提高自己，那么很难去在这个岗位上立足，而且一些领导交办的任务也是很难完成的，而在这一年的秘书工作之中，我也是积极的学，不管是业务的知识，或者其他相关方面的专业知识，我都是尽量的多学，可能在工作之中用到的次数不多，但是只要自己会了，那么用的时候也是可以灵活的知道该如何去用了，而不是什么都不懂，那样工作就没有了一个主动性。而我也是通过个人的一个成长，让自己在办事的效率，做事情的质量上有了提升，并且在这些事情的处理上，我也是积累明确了自己做事的一个方法，知道自己该如何的去做，才能是做得更加好的。

虽然还有一些不足，做得不够理想的工作，不过我努力的态度，我相信今后我也是依旧可以做好的，在来年的工作之中，我依然要抱着这种勤奋，尽心做事的一个态度去把工作给做好，为领导服务，把我的秘书工作给做好了。

**绿色厨房工作总结范文 第七篇**

10月12日，大学生杂志社发布了《20xx年度大学生生活费使用情况调查报告》，本次调查从20xx年4月2日至6月30日，历时三个月，统计问卷1700余份。《20xx年度大学生生活费使用情况调查报告》围绕大学生生活费增加幅度、使用情况、消费趋向等方面进行了调查。调查结果显示：

一、生活费每月平均增加124元

经数据统计，大学生生活费较之一年前平均每月增加124元，以目前大学生平均每月生活费为650~800元计算，增幅为。目前大学生每月的生活费较之一年前普遍增长，其中增长50元以内的占到了23%，增长50-100元的占27%，增长100~200元的最多占到了31%，增长200-300元的占9%，增长300元以上的占8%。

一方面是因为食品涨价，“温饱消费”支出增加，二是大学生消费理念发生改变，社交消费、高科技产品消费、时尚消费增多，两方面原因导致大学生生活费迅速增长。

二、男生生活费较高食品涨价影响大

男生生活费在500~800的占，800~1200的占据，生活费主要集中在500~800元的占，800~1200元的占。男生的生活费用开销多于。

男生生活费高的主要原因是，“温饱”消费远远高于，伙食费是每月最主要的支出，基本占生活费的70%，“温饱”消费500~800元占到了51%、800以上的占到了23%。物价上涨导致伙食费上升，成为了目前大学男生生活费增加的主要原因。

除此之外，男生在社交、恋爱方面的消费也远远高于。有36%的男生认为除“温饱”消费外，每月的消费项目是恋爱消费。恋爱消费，一直是大学生消费的“主战场”，尤其是男生，有时候为了谈恋爱，不得不饿肚子。另有28%的男生认为社交活动是他们的消费项目。

三、服装、化妆品推高消费水平

生活费主要集中在500~800元的占，800~1000元的占。而每月平均“温饱”消费为400元，除“温饱”消费外，每月的消费项目依次为：服饰、化妆品消费51%，社交聚会消费26%，书籍消费15%，恋爱消费8%。

受文化层次和年龄结构原因，女大学生主体热情奔放、思想活跃，这些特点反映在消费心理上，就是追求时尚和新颖，喜欢购买一些新的产品，尝试新的生活。尤其高校女学生对于时尚服装和化妆品的追求较为突出。每学期的服装支出在消费中占有一定的比例。相比较而言，服装类支出高于男生。

四、大学生纯用于学习支出偏低

大学生用于学习方面的支出偏低，有62%的大学生表示，每月学习方面的日常支出在50元以内。在学习方面支出在250元以上的仅有3%。

和之前分析的恋爱消费、社交消费、服装化妆品消费相比，经数据估算，大学生用于学习方面的支出仅仅占到每月生活费的5%左右。

学习是大学生的主业，而学习支出仅生活费的5%，这绝对不是一个正常的数值。由此可见，培养大学生良好的消费习惯是学生个体及学校必须予以重视的问题。大学生应该养成一个健康、合理的消费观念。学校要加强关于合理消费的宣传与引导。引导大学生科学消费、合理消费、文明消费。

五、仅4%的大学生的主要生活费不是由家长提供

多数大学生自己没有收入，96%的大学生生活费用来源于父母的供给，29%的大学生来源于奖学金、助学金，另外，有21%的大学生生活费用来源于勤工俭学。据调查显示53%的大学生在校期间做过兼职。总之，如果在学校学习之余，条件允许的话，大学生可以适当提前的适应社会，对于获得一定的社会经验以及增加消费来源都是有好处的。

六、两成大学生透支生活费透支与节余的对抗赛

在调查中，半数大学生每月消费没有余额，同时，33%的大学生略有余额，只有15%的同学出现了透支生活费的现象。这说明大学生在面对CPI增长的状况下，可以很好的控制生活费支出，做到了收支平衡。对于15%透支生活费的同学，一方面要管理好自己的消费节奏，同时也要认真分析随着CPI的增长，另一方面可以进行勤工俭学，尽快实现生活费收支平衡。

七、大学四年消费呈波浪状新生毕业生更需消费引导

在整理此次调查数据的过程中，发现大学生消费心理和消费行为受到外界环境和内在心理的共同作用，不同年级的大学生内外因素均有所不同，从而表现出不同的消费特点。经分析，大一、大四学生消费更加不稳定，因此更需要良好的消费引导和理财教育。

大一学生刚刚脱离中学生活，步入大学校门。虽然外部环境发生了翻天覆地的变化，但他们的内心仍然没有脱离中学的思想意识形态，家庭情况较好的学生每月消费处于中高端水平，而家庭经济情况一般的学生，初次掌握财权，消费就会持有明显的谨慎态度，加之对消费环境的陌生，导致盲目消费较多。

大二、大三学生的消费进入了成熟阶段，在各消费项目的消费区间上都更趋均水平。值得注意的是，大三学生生活费相对较低，与大三学生大多勤工俭学，资金来源拓宽有关，另一方面，大三学生对校园生活环境已经相当了解，并且受到三年良好的高校思想教育熏陶，而又开始进入走向社会的初期，使大三学生的消费结构比较合理。

而大四学生面临求职就业或深造学习的选择，思想意识形态再次发生变化，与外界环境的接触增加，消费呈现明显的社会化，具体表现为交通消费、通讯消费、餐饮消费等生活消费普遍增高。这说明大四学生的消费思想急需引导，容易出现理财意识的偏差。

**绿色厨房工作总结范文 第八篇**

随着中国改革开放的深化，餐饮业发展迅速，其增长速度远超GDP和国民收入水平，其中自主品牌餐饮业发展规模急剧扩大，大多企业选择品牌加盟连锁的经营方式，随着生活节奏的加快，大部分的消费者更青睐方便快捷、服务优质以及物美价廉的餐饮店，传统的单店已无法满足消费者的\'需求，餐饮行业必须从品牌意识和管理上提高自身竞争力。

一、存在的问题

1、我国餐饮行业经营者看到了餐饮品牌的发展快、收益大的特点，却缺少正确的品牌意识，没有让消费者有深刻的品牌意识，很多品牌企业取得一定市场效应后，就只顾加盟连锁，却忽视了经营，导致顾客满意度越来越低；

2、我国餐饮品牌在初期时大肆宣传，但是后期却缺乏对品牌的维护，导致吸引不了新顾客，扩大不了经营范围；

3、餐饮业属于模仿度很高的行业，一个品牌做起来之后，就会相继出现多个相似的品牌，让消费者产生误导，破坏整体消费市场，导致消费群体不稳定；

4、虽然品牌连锁加盟得以发展，但是由于管理体制建立不规范，各个分店的运营模式、产品质量和服务等都做不到统一，与加盟商也没有做经营理念的统一，导致整个消费市场混乱，消费者对于该品牌的满意度降低；

5、我国的餐饮更注重的是文化，却缺乏餐饮行业的统一规范，每个菜的成分比例不一致，操作流程也不够统一，因此我国的餐饮业想做到国际性的品牌变得十分困难。

二、发展对策

1、信誉是餐饮品牌的基础，消费者对于餐饮品牌信誉度有很高的期望，达不到消费者期望值则会流失顾客，因此，想留住顾客就要靠提升管理水平和保证餐饮质量，不断创造个性化服务和产品来建立餐饮品牌信誉度；

2、餐饮行业的服务对象消费人群广、但是却很分散，对品牌的支持只是一味的地依靠报刊媒体和消费者的口头宣传，没有广泛的媒体支持，品牌维持是相当不容易的；

3、餐饮服务并不是一次性的，需要的是与消费者建立长期、稳定的消费关系，因此，餐饮品牌经营者需要将精力放在消费者需求上，而不是满足市场的需求，建立消费者管理机制，保持和消费者密切的关系，也是餐饮品牌发展的保障；

4、餐饮企业管理者应将连锁餐饮店统一进行企业化管理，让消费者对于品牌经营产生认识和消费习惯，并能够更便捷的享受到优质服务；

5、想要让餐饮品牌立于市场竞争之中，就要不断追求产品和服务的标准化和创新，实施标准化作业流程，并能够创新新式菜式。

**绿色厨房工作总结范文 第九篇**

我叫XX，来我们公司已经三个多月了，我在厨房这个岗位上工作。时光如流水，转眼间三个多月已经过去了，这三个月对于的我第一次来到酒吧的我非常大的影响。三个月的考验，我多了几份成熟了，少了往日稚嫩的心态，从而能够更快的去适应社会，懂得了处事，不在像以前那么鲁莽，学会了与同事共同相处，共同工作，知道如何定位自己，对待自己的工作。再此，还得感谢各位领导及同事的教导与支持!

回想起三个月厨房工作，心中很有感触，此时所写的的述职报告可以说是对自己三个月来工作的一次体验，一次总结，是和各位领导与同事及自己心灵的一次沟通。也很有幸能够去洗车这个岗位上来锻炼自己，让我对工作有了一个全新的态度。做为一名厨师，我认识到了作为工作的.重要性，意识到了自己工作的职责，我的职责是烧菜，和做小吃，我会尽力烧出美味的菜肴，让所有的人吃好，和创新小吃，以及如何来对待自己的工作。

我对公司小小的建议，在员工培训方面我们多重点培训员工的服务意识和服务技能以及岗位职责和要求，我们还可以酒吧提倡“建设环保型绿色酒店的方针政策”，在原有的培训计划上制定出\_一个循环，三个节约”的绿色环保实施办法，并在新员工的培训课程上进行强化。号召员工努力做到将客用消耗品的成本降到最低，并在节约用水，用电等方面要求员工形成“我为绿色酒吧尽一份力”的意识。将节能降耗的措施“由小及大，由点到面”的贯彻传播开来。切实从酒吧实际情况出发，争取将节能降耗措施做到最好。

在做好本职工作的同时，积极参加酒吧组织的各项活动。

在此期间，我利用工作之便，和其他酒吧的同行进行沟通交流，取其精华，弃其糟粕，为回酒店后的继续工作做着积极的准备和改进。

存在问题以及整改措施一年来，尽管我在做好自己的本职工作上付出了很大的努力，但仍存在诸多不足。

1、对服务和管理的理论知识储备不够。

2、工作开拓创新不够。

3、在工作中对细节问题考虑不够。

4、只注重工作质量，对工作态度和工作作风要求少。

5、争取上级支持多，和同事协作，共同处理问题少。

针对上述问题，我将从以下几方面着手，予以整改：

1、加强理论学习，进一步提高自身素质。

2、工作上创新。转变工作思路，集中精力，解决好工作中存在的各个问题。

3、采取过硬措施，确保工作保质保量完成。

4、加强对员工的督促和培训。

5、主动和同事沟通，多采纳大家意见，共同协作处理问题。

衷心感谢各位领导一年来对我们厨房工作的支持，监督，指导以及对我个人的帮助。我将认真地总结经验，发扬成绩，克服不足。以百倍的信心，饱满的工作热情与班组成员一道：勤奋工作，开拓创新，为酒吧的发展和壮大做出应我一定会好好珍惜。既然公司选择了我，作出了付出，我也会尽力为公司创造应有的价值。生命中需要感恩，我也会用感恩的心来回报公司。

**绿色厨房工作总结范文 第十篇**

>一、实习目的

为了保证我们能够适应社会发展需求,同时巩固好我们的专业知识,所以我们学院安排了在大三上学期进行了为期半年的实习任务。通过这次实习我们要掌握专业技能，也要去研究旅游行业变化发展的趋势规律。同时也锻炼我们的实际工作能力，也可以增强我们的就业竞争力。是我们走上工作岗位前对所掌握的专业知识基础理论，基础知识和基础理论的检验。也是锻炼我们在工作中遇到困难能及时应对解决的能力。

>二、实习内容

直到今天我还清晰地记得到酒店的第一天上午安顿好之后培训人员带领我们参观了酒店,下午开始便开始为期一周的培训。瞬间觉得就要开始过上充实而忙碌的生活了。参观了酒店之后觉得自己很荣幸能有那么好的工作环境,心底暗暗在想在今后的工作中一定要积极一点,再积极一点！自己在自己的日记里写下慷慨激扬的词汇，自己要多么多么的努力。

实习过程中我先是被安排在西餐厅实习了两个半月，在这两个半个月里我渐渐知道了一个餐厅要正常运作每天所要完成的工作及它的流程。我学会了西餐摆台、送餐服务、迎送客人、餐厅的活动布置等等。在西餐对客服务很多，我们最主要的还是要学会与客人沟通，如果能做到察言观色去揣摩客人的想法，提前预知客人的需求并为其提供服务，那肯定会让人觉得受到极大的尊重并且觉得宾至如归，做服务行业能做到这样已经很不错了，而我在实习中严格要求自己不断的做到尽善尽美。有时客人对我工作的一句肯定的话语让我觉得一切都是值得的。当然也有被客人数落过，当时心里很委屈，不过后来想通了之后自己平衡了，自己确实有做得不太好的地方，下次做好了自然就不会被说了。

记得国庆节的时候每天早上到西餐用餐的人特别多，当时服务员也就那么几个。我们每人负责看一个区，有一次，几桌客人同时让我把桌子收拾干净，我一着急，第一张桌子收拾了一点点又去收拾下一桌了。可能客人等太久了，便把我叫了过去说了我一顿，他说他理解我这个时候很忙，但是做事要有始有终，这一桌都没收拾好又去弄下一桌，这样是不对的……当时我挺生气的,觉得很委屈,不过客人确实也说的很对,我确实是第一次遇到这种情况,当时也完全乱了阵脚。从此之后我就把我的工作做得很细致，有一次客人要打包没有专用的袋子了，我特意跑到前台去要了一个礼品袋子装打包好的食物，还给客人解释了一下，客人说了一句这姑娘人真好，当时我心里觉得甜甜的。

实习的后三个月我是在酒店的管家部作为一名楼层服务员，客房的工作比较琐碎，而且工作量比较大同时是独立操作，不过这个部门是挺锻炼人的。作为一名客房服务员，我们要查退房，打扫自己负责的房间同时要完成每天规定的计划卫生，还有对客服务。在客房的工作主要是考察我们的实际动手能力、细心程度及个人的体力。客房的工作要求服务员要很有责任心，因为它涉及到客人的人身财产安全。在客房部我真正体会到了了那句“工作是权力，工作更是责任”！在客房更有工作的感觉，自己一个人要应对自己所在区域的几乎所有事情都自己处理，只是偶尔有领班来看看工作情况和检查卫生。

后来慢慢发现，在客房这个部门只要人勤快细心一定是可以干得很好的,同时只要有一点点敷衍的心态,你的工作别人一眼就可以看出存在的问题,这个部门真的是一点都不可以偷懒。曾经自己抱着一点点侥幸的心理想随便应付一下，后来发现这个工作真的是要靠经验累积，虽然没人看着你打扫，但是别人一看就知道你当时怎么完成你的工作的。这个就是劳动态度的问题了，无论什么工作都是为别人服务，哪怕它只是一些很小很小的事，只有做得了小事的人以后才能成就大事！

我感谢这次实习有换岗这个环节，首先是不同的工作量交替，身体也能够更好的慢慢适应，还有就是我们在不同的部门体验一段时间我们可以对酒店里不同部门的内部操作了解更多，对我们自己是有很大帮助的。不同的部门呆一段时间自己有个比较也可以知道自己究竟比较喜欢什么岗位，自己比较适合什么岗位，以及未来自己的定位等等。

>三、>心得

白驹过隙，不知不觉，转眼我们便实习结束，我想我们每个实习生都为实习结束而感到十分的开心，那段让很多人觉得心酸的日子终于结束了，我们盼这一天盼了太久了！不过再回首，毫不夸张的说我们都已涅槃重生，脱胎换骨，虽说在过程中我们有过太多的抱怨与不满，现在看来那是一种必须要经历的成长。现在看来成长就是学会把哭声调成静音，你把我推下悬崖，我才能学会飞行！

在酒店实习真的是挺锻炼人的，总之在这两个部门的实习让我已经具备了酒店服务行业所需的技能，同时我也向酒店学习到了一定的管理知识。回望这半年的实习，我的确成长了许多，我真正长大成人了！我的动手能力得到了很大的提高，我与陌生人的沟通交流得到了很大的提高。我学会了给陌生人一个微笑，说一句早上好。慢慢的我已经有了变化，我知道工作的艰辛，挣钱的不容易，也觉得在学校的日子是有多么美好！我学会了珍惜，也知道要好好把握在学校的最后美好时光。同时我也看到了社会的残酷，其实我很感谢这次实习，让自己成长了太多太多，现在是有学校的保护和同学的陪伴一起完成这次艰巨的任务。而且这次实习有个春节夹在实习期间，大家都是第一次在外过年，这次还是在企业里面，而过年那几天比较忙，除了大年初一休了一天之外前后五六天都在上班，我并没有父母想象中那么脆弱，很开心的和小伙伴一起跨年。如果没有这次实习我还是那个躲在象牙塔里的小女孩，以后自己独自去面对这个残酷的社会，我真的会适应吗？有了这次实习，我想我对以后找工作有了一点点信心，我都能很快适应了，以后无论工作多苦多累自己也能克服了。不过这次实习也感受到了很多人文关怀，酒店的阿姨在工作量比我们大很多的情况下很快完成自己的工作量来帮我铺床深深地感动了我，同学之间互相帮助，还有就是领导学校的关心也温暖着我们。感谢长辈们对我们的包容，引领我们成长。

这次实习圆满结束之后回头看才发现自己曾经有多幼稚，才会理解这个实习的意义是什么。从当初的心态很不好，到后来尽职尽责想好好完成任务，对于所有事情只有自己努力了才会有最好的回答。工作是没有高低贵贱的，都是一样的为人民服务，在其位谋其职，做好自己的本分工作很重要。这次实习，尤其是我到客房部之后我不爱岗，但是我很敬业，我知道自己的责任所在。

在这次实习中我也感受到了不同的管理者的管理方式，我还是最喜欢人性化管理，也比较喜欢能妥善听取下属意见以及经常给下属鼓励的管理者。学了管理学不一定就会管理，只有在实践中才能慢慢体会到它的精髓，这次实习我深深地感受到了。

>四、>总结

这次实习累是没错的，这就是这个行业的特点吧，如果不亲自实践，不可能体会到这么多。我很希望以后旅游管理专业的学生去实习的时候酒店能给我们多点时间在酒店里面多上几次培训课，让我们收获更多。

酒店是一个很不错的行业，在现在这个高压的社会能给人带来精神和物质上的享受，是社会发展到一定阶段的产物，从社会发展的趋势来看酒店行业应该是会发展得很不错的。在我没踏进酒店行业之前我一直觉得酒店就是外表光鲜亮丽，工作环境很好，工作很轻松，后来我才知道幕后的艰辛，以后无论我是否会从事酒店行业，但我会向从事酒店行业的人致敬，真的你们辛苦了！在酒店里面最基层的劳动者他们是对酒店的贡献真的很大，他们比别人付出了跟多的汗水，希望站在金字塔尖的管理层能多关心关心他们！

**绿色厨房工作总结范文 第十一篇**

新的一年，新动态，在20xx年的工作中我部将紧紧围绕利润这一核心目标，从菜式出品，服务质量，成本控制，营销创新等方面着力打造\_情满XX，舒适家园\_这一品牌战略，开创酒店餐饮新的局面，具体工作如下：

>一、以出品为\_龙头\_，增加餐饮的核心竞争力，打造\_XX美食，美食XX\_这一品牌，营造食在XX这一良好口碑。

一楼的出品主要以\_快\_为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以\_稳住一楼\_为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。

计划在20xx年的三月份——四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在XX良好社会形象，从而争取更多的客源。

>二、服务上以培训为手段，以基层管理人员为核心，着力打造一支服务水平过硬的优秀团队。来应对餐饮市场的激烈竞争。

服务作为餐饮的第二大核心产品，20xx年我们将紧紧围绕酒店\_情满XX，舒适家园\_这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。

一楼的服务仍然以\_快\_、\_准\_、\_灵\_为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出\_情\_字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的机会认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

>三、降低开支，节约成本，争取最大的利润空间。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。

不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力来实现部门更多的利润。

新的一年，新的目标，我部将在酒店领导班子的正确领导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取创造出更好的成绩

**绿色厨房工作总结范文 第十二篇**

在实习以前总是有一种“被学校卖了的”感觉，因为从已经实习回来的师兄师姐嘴里我们知道我们将变成一帮“待遇差”“工资低”的“廉价劳动力”；每天会有做不完的客房，上不完的菜或者遇到各种喜欢刁难服务生的野蛮客人和奇葩上司······就这样，“实习”在我们大部分人心中被定义成为“一个出卖劳动力的地狱”。但是亲身经历过实习之后，我不再这样想了。其实只要将自己的心态调整好，便会发现实习也会有好多好多开心和值得回忆的事情；当然也会遇到一些不开心的事，不过这些都是成长所必须经历的，我们还年轻，何必畏惧！

总的来说，实习是个“痛并着快乐”的过程，有酸甜有苦辣，有得有失；相比已经失去的，我们更看重的是收获和成长！这就是我对实习的理解。

>我的工作

本次实习岗位是前台收银员，主要工作是准确熟练地收点客人现金、支票，打印客人各项收费帐单，快速准确地为客人结帐并根据客人的合理要求开具发票；制作、呈报各种报表报告；授理信用卡、挂账和支票结帐业务；为客人开通注册成为会员等。

>经历与教训

于我来说收银员不算个很难的工作，因为有足够的耐心和细心。但，这也成为了我的一个弱点，过于文静的人通常是不善于跟别人沟通交流的特别是遇到突发情况时。而在工作中我们难免要和上司打交道，只有跟上司打好交道我们的工作才会顺利展开。记得有一次一位客人来开通会员卡，当所有手续都办好正在刷卡付款确认密码时pos机突然出现故障打印不了交易账单。这样一来，我既不知道银行卡是否有扣款成功，又没有账单让客人签单而且客人还催着快点结账（因为客人急着办离店手续）······当时的我就想热锅上的蚂蚁一样，急得手忙脚乱。唯一想到的就是给正在放长假的主管打电话，拨第一个电话没人接听（手抖得很厉害），拨第二个时手抖得更加厉害了，脸和耳朵都红了，感觉很紧张和十分不知所措。电话接通那一刻我还没有先报名字和问好就急急忙忙地说我这边发生的状况，然后我的主管告诉我要先确认是否有成功扣款，接着教我怎么查交易记录，挂了电话后我立刻按照我所听到的操作，可是还是查不到任何交易记录。我只好硬着头皮再打电话给主管，可是这一次响了好久才接···本以为只要主管肯接我电话事情肯定能解决的，没想到主管劈头就骂：“不是告诉过你吗？不知道我正在放假吗？别烦我。”最后狠狠地挂了我电话，只听见电话的另一边传来几声嘟、嘟、嘟······主管不肯接电话，客人又在催，我那时候可急死了，没有办法的情况下我拨了其他同事的电话，这一次同事先安慰我叫我不要紧张然后清楚地告诉我该怎么做，一步一步指导我操作，最后终于查到刷卡记录，客人的账单才顺利结了。

经过这一次我终于悟出一个道理：与上司打交道是一门艺术，需要诚恳、包容和心思还要有技巧，既不能目无尊长，没大没小地跟他称兄道弟又不能过分自卑和盲目言听计从；不要无论遇到什么事情都只想着打电话问他，特别是一些能够自己做主的小事。刚开始独立上班的时候难免会遇到很多不知道该怎么办的突发状况，这时保持理智和冷静是最重要的。告诉自己要保持冷静然后先问问其他的同事或领班遇到这种情况该怎么解决，悄悄地把问题解决好处理好再汇报给上司，能不麻烦到你的上司就尽量避免麻烦到他。

还有一次，酒店由于更新升级系统不合理导致系统总是出现故障，需要收银在结账时密切留意系统一旦发现异常立即上报。记得那时候的主管是最友好的，因为这些问题她也从来没有遇见过，所以跟我讨论的时候总是有商有量，很客气，没有了平时的架子。每一次发现新问题的时候，我都是先打电话到负责酒店电脑系统的it部告诉他们出现了这样一个新问题，能不能立刻解决？如果不能及时解决我会跟他们商量一下对策，想一个我们一致认为最好的方法，然后再汇报给主管并且告诉她已经通知过it部并且想了这样一个解决方法，让她看看是否行得通是否能被接纳或者有没有需要完善的地方。当时我的主管微笑地看了我一下，我从她的眼神中读到她对我这种做法感到很满意。在工作中我们在做好自己的本职工作的基础上要学会为上级分忧解难，这样的你会更容易得到上级的肯定和重用。

还有一点很重要，我们不是做上司告诉我们要做的事而是做我们应该要做的事。上司通常只会告诉我们大概怎么做或者布置一个任务下来，其余的都要自己去琢磨该怎么做，怎么做才能达到要求才能完成任务？这些都是要靠去自己发现问题解决问题，当遇到不懂的就主动去请教别人。

**绿色厨房工作总结范文 第十三篇**

一、前言

20xx年1月4日我们餐饮业进行市场调查与访谈。近年来，我国的餐饮业发展非常迅速，据有关方面的统计，餐饮业的增长率要比其它行业高出十个百分点以上。可以说我国正迎来一个餐 饮业大发展的时期，市场潜力巨大，前景非常广阔。但从另一个方面来看，餐饮需求又是复杂多变的，其消费口味和消费心理，都可能随 着社会环境的变化而变化。餐饮企业必须根据自身条件和环境条件的要求，看清餐饮市场的发展趋势，选择适当的营销方法，才有可能在 激烈的市场竞争中获得成功。所以我们可以通过市场调查来了解这一情况，并根据调查显示制订相关对策。不断更新自己的管理理念 餐饮从业人员必须明确餐饮服务与管理的目标与要求，这是搞好餐饮服务与管理的基础。

餐饮业的战略发展就是要求餐饮企业的发展要有一个明确的发展方向和前景目标。餐饮企业要根据市场所反映的现状，结合客观环境的变化来制定一个明确的发展目标和前景。有计划，有组织，有目的的发展自己的企业，确定自己的发展模式，减少企业在发展过程中的失误和过失，保持餐饮企业稳定可持续发展，避免盲目发展，过度发展和无计划发展给企业造成直接经济损失，市场中已经有许多的企业盲目扩张一夜间企业倒闭的不在少数，所以餐饮企业要切实做好企业的战略规划，和经营策略，做到长期规划与短期经营策略相结合，精心规划餐饮企的未来发展模式，充分利用好企业的内外资源和国家的产业政策，保持餐饮企业的稳定发展和可持续增长。

本项目的调查有利于我们了解餐饮业市场的发展变化，餐饮业的发展需要顾客的支持与青睐，所以从顾客当中所得到的咨询是餐饮业发展的方向标。

二、调查概况

1、调查目的

本次调查目的主要是帮助我们大家了解餐饮业市场目前的发展，知晓其主要的发展方向，发现其存在的问题与值得学习的地方。从而有利于我们学习更多的知识，了解市场调查这一工作的大致经过。主要还是为完成零售学作业。

2、调查内容概要

3、调查时间

20xx年1月4日——1月7日

4、调查对象

各层次消费群体（学生、老人、餐饮店老板、家庭妇女、工薪阶层）

**绿色厨房工作总结范文 第十四篇**

根据我院的教学计划，我于20xx年x月-20xx年x月，在xx酒店进行了为期x个月的专业实习，实习的岗位主要在餐饮部。通过本次实习，巩固了所学的服务行业知识，尤其对餐饮部有了更加贴身和深切的感受，同时也对酒店管理的基本职责和各岗位的工作流程有了了解，掌握了酒店管理服务工作的一些基本技能，在实践中找到了理论知识与实际操作的结合点。在实习过程中，也找到了自己的缺点与不足，查漏补缺，总结了出了一份报告，为自己日后弥补不足指明了方向，使自己不断的提高自身的价值，为以后自己就业奠定良好的基础。

>一、实习单位的介绍

1.实习单位：xx酒店

xx酒店位xxx是按国际x星级标准建造的涉外商务洽谈酒店。与此同时，酒店已加入国际“xxx”组织。酒店规模大精致典雅的装潢美轮美唤，是新亚洲建筑风格的完美体现酒店采用先进的红外线智能化管理，设身处地地为宾客提供温馨而超前的服务！这里有雅致、时尚的客房，豪华风尚的大厅，亲切专业的服务，考究华丽的顶级配置，和丰盛的多地餐饮美食。

2.实习的部门：中餐厅

xx酒店的二楼，有xx间贵宾房、有同时可容纳xx人就餐的大厅、可容纳xx人的多功能宴会厅，有由名厨主理提供的xx式，并兼有xx等多种风味的菜肴。可以提供就餐、宴会等多种服务，中餐厅已被授予“国家x钻级酒家”称号，同时也是国家餐饮协会会员。

>二、实习的内容

1.熟悉菜式知识

由于自己以前没有实际接触过xx菜，对xx式菜肴不熟悉，于是刚开始部门就让我熟悉点心知识和xx菜知识。如比较著名的点心：枣梨拉糕、大混沌、石锅炒饭等；比较有名的菜肴有：梅干菜扣肉、白斩鸡、、粤式牛肉粒、脆皮烧鸭以及各种炖汤和老火汤。这些都是顾客经常点的一些菜点，通过一段时间的学习，我对那些菜点都有了比较清晰的认识。

2.熟悉海鲜知识

出生于北方的我，本身就是个“旱鸭子”，那些海鲜以及做法更是一窍不通，于是那些主管就教我认识海鲜以及它们的做法，比如鸿运干菜虾、东星斑、秘方时鱼等的做法，又如哪些鱼清蒸好吃，那些刺身好吃等，通过一段时间的学习，我都对它们有了一定的解了。

3.中餐的服务程序

从迎客到给客人拉椅让座、铺餐巾、撤筷子套、派毛巾、问茶斟茶、点菜……结束。虽然以上服务程序在课程中也学习过，而且在工作中天天都可以遇到，但每位客人的需求是不尽相同的，要想给客人个性化的服务，就不是那么容易了。通过实习，我觉得只有在整体上掌握了基本服务程序的前提下才能给客人从细节上提供优质的服务。

4.酒水知识

在酒店里，有很多的酒水，以前虽然在书本上学习了一些，但对他的了解并不是很深，自从来酒店以后，学习到了很多酒水方面的知识，有红酒、洋酒、白酒等等，以及它们的斟发，如红酒斟三分之一，白酒八分满，白兰地斟一撇等，又如红酒里可以加柠檬、雪碧、七喜等，花雕酒可以加话梅，威士忌可以加苏打水、矿泉水、冰块等的一些专业知识。

5.酱料的搭配

在酒店里，很多菜肴都有相应的酱料，于是要对酱料有所熟悉，才能更好的服务于客人，如白斩鸡有鸡料，猪酱和砂糖，白切鸡有蒜茸酱，大混沌应跟陈醋、白灼虾要跟椒圈豉油等，这些都是我们在服务客人时应当知道的。

6.珍贵菜肴

**绿色厨房工作总结范文 第十五篇**

愉快的寒假生活结束了，新的学期开始了，我们宝宝班迎来了42位可爱的小宝宝，其中女孩20名、男孩22名。对于宝宝们的个性、生活习惯通过上半个学期的接触我们都基本了解，大部分孩子的生活均不能自理，初步建立了良好的行为习惯和卫生习惯，说话口齿清晰，大部分幼儿能清楚地表达自己的愿望，并有了良好的饮食习惯，，幼儿对幼儿园的环境再也不感到陌生，哭闹现象较少，本学期又加入了几位新成员，在此，需要我们慢慢地与孩子们沟通，尽快了解他们的生活习惯、个性特点，以便让孩子们尽快适应集体生活

本学期我们将以崭新的面貌迎接宝宝班的宝宝们入园。开学初，我们的班级工作重点坚持以新纲要为指南，以解读为指导，树立服务意识，抓好常规训练的培养，重视教育教学环境的创设，注重幼儿良好生活、卫生习惯的培养。因此，本学期我班将从常规训练;生活、卫生习惯;家长工作和安全工作几个方面去开展工作、

一、生活管理方面：

孩子们由于年龄小，大部分幼儿生活不能自理，这样无形中我们的工作压力就特别大。因此，我们在培养幼儿生活习惯方面，就要加强日常生活习惯的培养，做到不辞辛苦，反复训练幼儿定时拉尿，拉屎：如自己穿脱衣裤，有尿、有屎、会及时告诉老师，并在老师的帮助下，学习正确地拉尿、拉屎的方法。如果有个别幼儿拉在身上，老师必须做到立即给幼儿换上干净的衣裤，并及时把脏的衣裤洗干净。

小朋友在吃饭的时候，情绪也特别不稳定。有的幼儿以为吃了饭，爸爸、妈妈就会来接。因此，一想到自己的爸爸，妈妈、难免又会伤心地哭了起来，这时候小朋友吃起饭来就很困难。老师在午饭期间必须做到保证每个小朋友都要进食一定的饭量，让他们在安静声中愉快的进餐。并逐渐培养幼儿自己独立进餐，用鼓励的语言去鼓励。

睡觉的时候，必须做到安抚每一位哭闹的幼儿，使他们都能安静地入睡。

二、常规训练方面：

常规训练是我们班本学期的主要任务。幼儿进院年龄小，加上在家有家长包办，幼儿的生活自理很差。因此，我们要把幼儿良好的生活习惯、文明行为的培养，贯穿在幼儿一日生活当中，教育他们遵守日常行为规范：知道听铃鼓声上位，休息;集体上厕所、喝水;饭前要洗手，午睡前上厕所;爱惜玩具，不乱扔，知道物归原处;与同伴友好相处，不争夺、独占玩具、不把保育院的玩具带回家;有礼貌地向老师问早、再见;学习做力所能及的事，培养幼儿爱劳动的习惯;在共同活动中要听指挥、守纪律、户外活动时不乱跑，避免事故的发生。

三、家长工作：

在平常的日常工作中，我们要热情、诚恳、主动地和家长沟通。利用“家长会”向家长介绍幼儿园的规章制度，家长的行为规范及家长需要配合老师做好的工作等。认真建立幼儿成长档案，及时反映幼儿在院的情况与表现，了解幼儿在家的情况，以便有针对性地进行教育，争取每个幼儿能在原有的基础上都有所进步。认真办好《家园共育》栏目，让家长通过这栏目了解班上的情况，畅所欲言地说出自己的建议。认真填写交接班本，把一些特殊的情况记录下来，让班上工作人员都了解，争取做到每位家长都满意。利用早晚接送孩子的时间和家长谈话及电话联系、家访等形式，以了解家长的心声，检查自己的工作是否让家长满意。

四、安全工作：

将安全工作渗透于幼儿一日生活、活动当中、时刻关注每一位幼儿(特别是较特殊的幼儿);认真做好晨检工作，做到一看、二问、三检查;严格使用接送制度;当天常清点人数，注意幼儿上厕所，拿毛巾、茶杯的安全，防止意外发生;老师经常反复叮嘱幼儿注意安全，加强幼儿的常规及安全意识教育，强化幼儿自我保护的意识和能力;班上使用电器要有专人看管，注意取暖、纳凉设备的安全使用;及时发现班上的不安全隐患，班上的消毒、洗涤用品应放置在幼儿够不着的地方;玩具用品等要经常清洗、消毒;随时注意幼儿的情绪及精神状态，发现情况及时报告医务所。总之，我们的工作就是这么繁琐。但是我们有决心把自己的工作做好，看到每位孩子在我们这温馨、快乐的班级生活中健康的成长，就是我们每位老师最大的心愿。

**绿色厨房工作总结范文 第十六篇**

一、调查目标、方案设计及组织策划

（一）调查目标

总目标：通过深入细致的调查浙师大各代表性学生样本的北门餐饮消费结构现状、需求特点、顾客满意度等，以及走访现有经营商家，了解日常经营问题、顾客消费偏好、竞争状况等，综合分析浙师大北门餐饮业市场的总体格局与需求趋势，为之后经营一家小资再现主题餐厅制定全力开拓市场的营销战略与策略提供信息支持。

分目标：

1、全面搜索北门餐饮业消费需求现状

2、开展全校各代表性的学生消费者对北门餐饮业的满意度的调查

3、适量走访食堂经理和北门现有经营商家了解经营现状和需解决的问题

4、分析北门餐饮市场营销现状及需解决的问题

5、为小资再现主题餐厅开拓北门市场找出如何符合消费者认知利益的结合点，提出初步的营销建议

（二）调查对象及形式

根据对浙师大餐饮经济的总体分析及对北门餐饮业的整体把握，结合小资再现主题餐厅的经营战略和品牌特点，本次调查以在校大学生及经营商家为重点调查对象，以消费者需求现状与趋势为重点调查方向。采取区域分组调查的形式，集中3天左右的时间进行顾客深度调研和市场扫描及分析，调查方式以问卷调查为主，访问调查及市场观察为辅，间或幽灵实验调查，并收集相关经济与市场的第二手资料进行统计分析。

调查对象抽样：

1） 在校大学生消费者 抽取样本150个，抽取不同学院、不同专业、不同年级、不同收入、不同口味偏好的代表性样本。

2） 校食堂工作人员 抽取样本20个，其中食堂经历、采购人员、厨师、一般工作人员各分配一定的数量。

3） 北门现有经营商家 抽取样本20个，其中传统中式餐馆、快餐店、奶茶咖啡吧、特色小吃店、火锅店、糕点店等各占一定比例。

调查方式：

1）问卷调查 ，

2）访问调查，

3）市场观察，

**绿色厨房工作总结范文 第十七篇**

>一、指导思想

始终遵循学校总体工作思路，围绕“一个”中心：安全、稳定这个中心;做好“两个”服务：做好教育教学服务工作，做好师生生活服务工作;落实“三个”到位：认识到位、责任到位、措施到位。通过建设和加强后勤管理制度，建立良好的后勤管理秩序，挖掘后勤工作潜力，调动后勤工作的积极性，确保后勤服务工作更上一层楼。

>二、工作要点

(一)做好计划

1、根据学校教育事业的发展，研究制定并组织实施全校后勤的发展及服务需求规划、有关政策措施及规章制度。

2、负责制定学校各类维修计划，受理校内各种维修项目的申请经费预算和任务。

3、根据学校下达的年度预算，及时采购各类办公用品和其他所需物品，保管、配发，努力做到勤俭节约。

4、负责学校环境、绿化、卫生保洁等工作的监督与规划管理。

5、负责水、电及其他物品的检查维修上报，及时解决存在的问题。

(二)加强建设

1、加强队伍建设。

(1)加强政治理论和业务素质的学习。通过学习政策法规，学习教育教学理论，提高后勤人员自身素质;通过学习现代技术和先进管理经验，掌握一定技能，提高服务水平;通过加强思想政治教育，创优质服务，树立爱岗敬业、职业道德高尚的新形象;通过按时参加学校安排的各项学习，了解社会动态，了解学校工作中心和工作要求，为广大师生提供更优质的服务。

(2)进一步健全后勤人员的岗位责任制，要从学校工作需要出发定岗、定责，使每一个人都明确自己的工作岗位和工作职责，做到事事有人管，事事有人干，事事有记录，事事有落实。

(3)树立后勤为教学第一线服务的思想，进一步改进工作作风。要多思考、多学习、多听反映、多听意见。遇事能做的，随时处理，不拖拉，不当甩手先生。坚持多上门、多服务、服好务。

(4)完善“每日巡视制度”，总务处对学校环境、绿化、卫生、安全、校舍维修、设备使用等进行每日巡视，并做好相关记录。对发现的问题及时做好处理和反馈。学校各部门、班级等提出的报修，要求在最短的时间内做好维修，并作好记录。

2、加强制度建设。

(1)本学期将对原有规章制度重新审查、充实、完善，使之真正起到激励约束和规范个人行为的作用，真正能用制度去管理人、教育人、评价人。

(2)对各项工作都能做到有安排、有检查、有落实，及时总结经验，吸取教训，纠正偏差，不断提升后勤服务工作的档次和水平。

(3)进一步完善校产管理制度，做到制度健全，职责明确，如有损耗及时维修，或予以添置。

(4)完善物品采购制度，根据采购物品的价值大小，做好采购审批制度及物品的验收归库工作。

3、加强校园建设。

(1)切实加大对校园环境的管理力度，教育学生爱护校园的一草一木，积极开展美化校园的活动，重视花草树木的管理，确保校园净化、美化、绿化。

(2)切实加强各功能教室、活动室的管理，充分发挥各功能教室、活动室的作用。严格执行专用室的保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。

(3)创造条件，加强医务室工作，使卫生、防疫、师生健康检查等工作得到真的落实。

>三、抓好重点工作

1、重点抓好学校安全工作。

(1)高度重视安全卫生防范工作，充分发挥全员管理的作用。完善应急预案制度和管理措施，实行主管领导责任制，各条线领导分块抓，全体教工共同参与的管理模式。

(2)加强安全、卫生知识的宣传，增强师生的自我保护意识，促进良好行为、习惯的养成与内化，让安全与卫生的防范观念在师生的大脑中得到固化。

(3)经常检查场地、设施和各处室中的电器、线路、装置、设备，发现问题及时解决隐患，切实做好防水、防盗、防触电及防其它意外事故的工作。

**绿色厨房工作总结范文 第十八篇**

尊敬的领导：

您好！

时光飞逝，转眼来到xxx餐饮已经有x年了，作为xx部门的xx员工，在工作的这些日子里，我真的十分感谢您和同事们对我的照顾和帮助！谢谢你们！

但是，人生哪有永恒，在xxx餐饮经历了较为漫长的一段时间后，我的生活也渐渐发生了改变。因此，考虑到自身今后的发展方向，我决定在此向您申请辞去在xxx餐饮的工作职责，并按照规定将在x月x日正式的离xxx餐饮，望您能尽早安排准备。

这些年来，在xxx的经历真的是我很幸福的一段日子，您是以为非常亲切的领导，身边的同事们也都非常的热情开朗。就团队的氛围来说，这真的是一个非常出色的餐饮企业团队。自从加入到了这里，我在工作中也越发的充满了热情，产生了生活和奋斗的动力！

这些年在工作中的经历，我经常也会受到大家的帮助和照顾。您作为领导，却总是关心我的工作和生活，给我的\'工作和生活都带来了帮助，真的十分感谢您的照顾！

但是，随着社会的发展，生活中的消费也越发的昂贵，尤其是在今年里，我家庭的支出随着各种问题又有了提升，但以我目前在工作中的情况和收入，实在难以坚持家庭的收支平衡。这不仅仅影响到我个人工作的热情，也让我一直担忧生活的发展。

我和遗憾，自己没能在工作中有出色的表现，没有给xxx餐饮带来更有意义的贡献和成长。但对我而言，这段工作真的是非常有意义的日子，和大家一起工作和的拼搏的经历，也一直在不断鼓舞着我，这才让我有勇气踏出这一步。

生活总在变化，但我相信我们一定能向着更好的方向发展。最后我也祝愿xxx餐饮越做越红火，祝愿各位工作顺利，健康幸福！

敬礼！

辞职申请人：xxx

20xx年x月x日

**绿色厨房工作总结范文 第十九篇**

“低碳生活”虽然是个新概念，提出的却是世界可持续发展的老问题，它反映了人类因气候变化而对未来产生的担忧，世界对此问题的共识日益增多。全球变暖等气候问题致使人类不得不考量目前的生态环境。人类意识到生产和消费过程中出现的过量碳排放是形成气候问题的重要因素之一，因而要减少碳排放就要相应优化和约束某些消费和生产活动。

而对于占据中国人口近八成的城乡来说，低碳生活具有重要意义，每个人一个小小的举动放大几亿倍之后，将会产生不可想象的作用。而且要做到低碳生活只需一些简单却又行之有效的举措，任何人都能做到。

这次活动的主要内容是一方面向社区居民宣传关于低碳社会环保的意义‘必要性，另一方面是指导并相互交流如何在日常生活中做到低碳生活。除此之外，为了让此次活动能够达到某些现实意义。我们在每次宣传和交流过程中收集了一些社区居民家中的可回收利用的生活垃圾。并将它们在活动结束后转移到了工厂中进行再生产。

一、实践主题：

深入社区,贴近市民,宣传低碳生活

二、实践目的：

1.通过深入社区，大力普及环保知识，提高市民的环保意识，培养社区居民和学生关注社会发展的责任感，热爱社会公益事业的品质。

2.在宣传教育别人的同时，不断提高自己的环保意识水平和知识水平，让我们彼此教育，负起环保责任，全面提高环境与发展意识，树立正确的环境价值观和环境道德风尚，从身边点滴做起;

3.建设绿色家园，弘扬社会道德风尚，发扬义工精神，促进社会和谐发展。

三、实践形式：

1. 对各年龄段人群进行询问。

2. 在小区草坪捡拾树叶垃圾。

3. 去公园社区进行实地访问

**绿色厨房工作总结范文 第二十篇**

实践出真知，如果我们只是单单在课堂里学知识，而不到外界去实践和锻炼，也不算真正的掌握了知识，学会了技能。所以，我们利用大三的一个学期到xxx酒店实习，一方面是让我们的知识更巩固，技能更熟练；另一方面是为我们踏出社会做准备，积累经验。这五个半月的实习，不管是学习，还是做人，都让我学到了很多东西，感触很深，让我对我的专业更加认识和肯定。

>1、实习目的

随着经济的发展，旅游服务行业，特别是酒店的竞争越来越激烈，越来越进步了，如果我们只是呆在学校里，是很难有大的突破和进步。所以，我们进行了为期五个多月的实习，目的是为了让我们更好的把课堂上抽象的知识运用到实际当中，了解旅游业现状，熟悉整个酒店的运作，经营管理过程，企业的服务及文化。同时增强我们的专业技能，培养我们的专业意识，为我们以后专业课的学习有很大的帮助，增加了经验，认识了自我，锻炼了自己，也是我们毕业后找工作的一笔财富。

>2、实习内容

xxx酒店是由香港xxx集团投资20亿元打造的“一站式”旅游王国。项目首期投资7亿元，由主题公园、度假酒店、大型温泉、拓展训练、森林公园等几大板块构成。很荣幸我分到的酒店是xxx酒店这个大家庭，而且我分配的岗位是火山温泉前台的一个接待员。一进到xxx酒店，我怀着满心的期待和好奇，先是一个星期素质培训，和企业介绍，接下来是部门的岗位技能培训。培训完了，我们也就正式上岗了，我们都是一个老员工带我们熟悉岗位的一些基本操作和注意事项。渐渐的我们也可以一个人独立的站岗了，一开始我还是比较不习惯八个小时的站姿服务，而且都是穿着高跟鞋的，那里的老员工和领导也对我们很照顾我们，经常让我们累就去休息，做错事情也耐心教导。不用一个月，我对前台的接待也基本上手了。为了学到更多的东西，我还学习了前台收银的一些基本知识，比如数钱，出票，做报表等。在这里我们每天上班前都会开会，经理每天都会跟我们讲出我们的问题所在，让我们及时改正，跟我们强调服务和细节，调动我们上班的激情。在这里我们还经历了两个黄金周，就是国庆黄金周和春节黄金周，虽然在这几天我们都累到说不出话，可是这样才真正锻炼了我们的意志。我看到了中国旅游业扎堆的现象，我感受到了游客的心理和需求，我明白了在这个服务行业生存应有的态度和精神。当然在这五个半月里，我结识了很多朋友，与那里的员工打成一片，变成了家人，我们一起哭一起笑，团结互助。

>3、实习效果与体会

在这个大家庭里，我看到了xxx酒店的管理文化和服务精神，这五个半月里我和森波拉一起前进，一起成长，一起收获快乐。这段时间的实习，使我比较全面地直观地了解了企业的生产经营过程，认识到管理实践的重要性，对旅游管理这个专业有了更为详尽而深刻的了解，也是对这几年大学里所学知识的巩固与运用，为今后的理论学习进一步打下坚实础。同时，通过这次实习真正学到了很多实际的东西，而这些恰恰是在我们课堂上所学不到的，学以致用，让我们的专业技能有了一定程度的提高，待人处事方面的技巧也有了提高。在这里。我也看到了随着社会经济文化的迅速发展和对外交往的不断扩大，我国旅游业迅速发展，不但成为我国第三产业的重要方面，而且已形成一个新的经济增长点，对于我们是个很好的机会，机会与挑战同在。所以这次实习回来，我也要下定决心，好好学习我的专业只是，继续充实自己，为毕业后找工作做好准备

>4、对实习的意见、建议

其实这次的实习也做的不完善的地方，我希望可以然我们轮流换一下岗位，餐饮酒店客房的岗位都可以尝试一下，让我们可以体验到不同岗位的不同要求，对企业可以有更全面的了解。同事，我也希望可以定期的组织我们和企业进行沟通和交流，能及时反应我们的问题和指出我们的不足，让我们进步可以快一点，进步的空间可以大一点。

吃得苦中苦，方为人上人，这次的实习体验，不管是专业，还是做人，我都收获了很多，我很珍惜这次的实习机会，我也有了自己的目标，并决定下定绝的心朝这个这个方向走下去。最后，非常感谢xxx酒店和学校，学院给我的这次实习机会，相信在以后的学习工作中我会更加努力

**绿色厨房工作总结范文 第二十一篇**

在这个比较轻松的暑假生活中，本身便想通过打工来了解社会，得到一笔宝贵的财富。于是我踏上了去寻找工作的路上。通过努力，我为自己找到了一份服务员的工作，但这份工作却超乎了我的意料之外，虽然是一份比较辛苦的工作，却教会了我很多社会知识。它将成为我一生中一份有价值的社会经历。

服务员是随处可见的，没有经历过的人是不知道服务员的辛苦，就像没有家庭负担的人不知道好的生活的来之不易。而我，在今年暑假，有幸成为了其中的一员。刚开始的时候，感觉很辛苦很累。因为像我们这种学生，早已习惯了学校那种比较轻松的生活。但此时的我，不得不因为工作的缘故，早上五点二十起床去店里，因为我所在的公司是提供早餐的，六点必须要到，早上是挺忙的，但如果和中午比起来，那就是小巫见大巫了。

从中午十一点开始，客人陆续多了起来，几乎每天中午都是满堂的。这时，累的就是我们这种服务员了，而且不能坐着，只能一直站着。店中又有两层楼，所以每天至少爬100层楼。当第一天结束后，我感觉身体很轻了，飘飘欲仙啦。到了第二天，感觉小腿肌肉酸痛，不过还好，我的食欲变的越来越好了。

之前我没当过服务员时，我的想法是：不就当服务员嘛，小意思。可亲身体验后才知道很多看似简单的事情其实未必简单，需要全神贯注。“顾客就是上帝”这句话我现在应该已经知道是什么意思了。当中午客人多时，客人所点的菜难免会慢些，这时，我们的服务态度就越要好。一般的客人还是好说话的，如果碰到一些不讲理的客人也只有忍着了。从这些事里，我知道了在任何时候都要尊重别人，只有这样，别人才会尊重你。除此之外，我还学会了要换位思考，站在他人的角度思考问题，谅解他人。有时候给别人行方便就是给自己行方便。将来在社会上就是要和别人友好相处的，打工期间，正好为我提供了这个锻炼的平台。对了，英语很重要。随着上海的高速发展，很多外国人来到上海需要交流，所以要学好英语的了。

打工期间，要一直保持着微笑，微笑可以让客人的心情好一些。同时，在将来的社会中也要微笑。细细算来，我只打了十七天的工。但这十七天却让我知道父母赚钱的不易及辛苦。生活不用太过奢侈，钱要用在“刀刃”上。

通过这些天的锻炼，我想我是值得的，至少磨练了自己的意志。有时，困难重重，但只要挺过来，就将看到雨后的晴天。

**绿色厨房工作总结范文 第二十二篇**

>一、背景资料

案主小苏（化名），今年25岁。

20xx年小苏毕业于一所重点大学，专业也很不错，但是换了五六个工作，他都不满意，最长的一份只坚持了3个月。

后来，小苏就干脆不再找工作了，每天把自己关在房间了，在家里做起了啃老族。

从此他就成了妈妈的一块心病。

简单与小苏谈话后得知，小苏不满意工作的原因主要是由于和同事相处不太融洽。

他说：“同事们在聊天的时候，我就不说话，其他时候也只有工作上面的一点交流，可能他们也会觉得我比较不爱说话吧。

在我自己的感觉里面，就是很压抑，特别难受。

感觉难以和他们交往。

”说话过程中小苏故意挡着脸，像一个屏障。

他坦言：“这样会觉得安心一点，和周围世界有一个缓冲。

可能是有点自卑吧。

而从高中同学小王讲述得知：小苏是新转来的同学，刚好考试的时候用铅笔涂答题卡，我无意中看到小苏拿了一只铅笔用手在剥，用牙齿在咬，一个人很沉默地坐在那儿，走过去看了原来是没有工具去削笔。

小苏解释：害怕去和周围不熟悉的同学接触，因为不熟悉，所以也就没法借。

苏妈妈说，小苏从小性格就比较内向，没有什么朋友，放假的时候小苏就是经常呆在屋子里，很少出去。

但是苏妈妈也很少对他有什么要求，她认为每个人都是独立的，他虽然是小孩，也有独立意识，不能把自己的东西强加于他，所以也没有强制他与别的小朋友出去玩之类的。

小苏觉得自己的性格与从小妈妈对自己过于冷漠有很大关系：“在我感觉，母亲在和我交流的时候，很少表达感情，也很少关心我的感情，小时候谈稍微深入一点问题的时间都没有，从来不来考虑到我的心情。

”“她做事情，从来没有我插手的余地，或者没有去插手的必要。

只是我完全可以去依靠，好像我什么都没办法给她做。

”在自己不满3岁的时候，妈妈和爸爸就离婚了。

妈妈每天又要工作又要做家务，和自己交流的时间就非常少，即使周末去公园玩，妈妈也只是在旁边看着，从来不和自己一起玩。

“我知道母亲不容易，就想帮帮忙，但是总觉得母亲拒自己于千里之外。

现在在家里，小苏每天对着电脑，很少做家务，晚睡晚起，妈妈下班做菜给他吃。

>二、资料收集

探访案主生活的环境，包括家人、老师、同学以及朋友，收集案主相关系统资料，做出以下评估分析。

>三、评估和判断

问题一、案主对于工作不满意，有自我放弃的倾向

表现为：经常更换工作，每份工作坚持的时间都很短；在工作中并没有感到愉快或有成就感；现已放弃工作在家，处于待业状态

原因：性格过于内向，导致与周围同事的接触和交流过少，人际交往形成障碍，致使其更加孤立并倍感压抑，越来越逃避工作与各种社交场合，最后严重到放弃工作

问题二、从小性格非常内向，人际交往障碍突出

表现为：外在穿着及打扮即显示出距离感（突发遮住眼睛）；无法融入同事的谈话中；学生时代不敢向同学借文具用品

原因：父母离婚较早，案主较少体验到父母给与自己的关注；与家人的交流很少

问题三、案主与家人（主要是母亲）关系较为冷淡

表现为：案主辞职在家后主要是面对电脑，也很少做家务；也极少与家人交流

原因：案主的母亲一直以来对案主表现较冷漠；虽然担心他，但是又觉得每个人都是独立的，因此没有表现出对他的过多的关心

服务目标：

具体目标：增加与母亲的交流，在家中承担一定份量的家务

**绿色厨房工作总结范文 第二十三篇**

餐饮行业竞争对手分析调查报告

众所周知，如今社会的法则就是物竞天择，适者生存，如果没有一技之长或者不会创新就会被社会淘汰。并且，在日益激烈的竞争中想要存活下去，就要知己知彼，这样才能百战不殆。以下为大家推荐餐饮行业竞争对手分析调查报告，感兴趣的朋友可以稍作了解。

一、市场综述

1、市场情况:随着人民生活水平的提高,人民对消费的需求也越来越大,并且在物质消费的同时更追求一种精神享受,这就对饭店服务业来说既是机会也是一种挑战,对饭店的服务水平有了更高的要求。同时,饭店相继林立,带来了更多的同行竞争,消费者有了更多的选择。我们饭店的所在地益阳市也随着旺府饭店的开张营业,罗马国际及瑞洋华天等一批饭店的涌出,也必将与我们饭店争夺相当大的一批客源。我们饭店已经在风口浪尖上,必须做出一定的调整才能应对新形势下的新情况。

2、主要竞争对手:目前来说,我们饭店最大的竞争对手是华天饭店和旺府饭店,我们针对这两家饭店做了一定的调查:

旺府饭店:餐饮类共有有包厢34个,其中2个大包厢可以容纳10桌。办宴会或者什么的只能在一楼大厅举行,最多容纳40桌左右,有一个大舞台,但配置并不显很高档。会议室总共三间,最大的只能容纳100多人。在长沙经营时就是以餐饮出名,湘菜做的有些名气。定位非常明确,按照四星级标准打造的商务饭店。这样,就将吸引一大批商务客人的进驻。

华天饭店:新旧楼共有300多间客房,有ktv、健身中心、桌球室、美容美发、室内恒温游泳池等娱乐场所,娱乐设施比较完善。宴会最多容纳40桌。客人反映服务好,餐饮味道不错。该饭店是益阳唯一一家准四星级的饭店,在湖南省内有一定的品牌效应。

3、面临的主要问题:

(1)饭店有一定知名度,但美誉度不高。我们饭店在益阳市有一定的\'知名度,我们的装饰豪华,档次较高,能够满足客人追求气氛,大场面的心理。但是普遍客人反映饭店服务比较差,有些意见比较大,由常客转为不在愿意过来消费。这给销售带来了很大困难,也在一定程度上影响了饭店在客人心目中的印象。

(2)普遍客人反映在饭店感受不到一种被重视的感觉。客人来店消费,服务人员主动服务意识有些欠缺,灵活服务意识较弱,导致不能给客人关微备至的服务,甚至有些怠慢我们的客人。

(3)饭店缺乏个性化服务,虽然在硬件上暂时与同行能够拉开一定的差距,但在软件服务上与同行相比没有优势,甚至还差。

二、分析结论(SWOT分析)

优势分析

1、硬件设备完善、豪华。我们的会议室、客房相对来说设施时比较好的。我们的千人宴会厅目前在本市同行来容纳人最多,设备比较好,场地豪华。其他设施相对来说显得大气,有气势。

2、在益阳市有一定的知名度。我们饭店目前在客户心目中的印象是益阳市唯一五星级的饭店,是最豪华的饭店。装修大气、豪华,感觉很舒适。

3、有政府的大力支持。我们饭店取得了市委市政府的大力支持,一般类型的宴请和聚会都在这边举办,也在一定形势下宣传了我们饭店,扩大了饭店的影响力。

劣势分析

1、饭店美誉度不高,服务跟不上。客人来店消费后就感觉服务不满意,这样无形中损害了饭店的形象,带来了相当大的负面宣传。会导致客人不敢来,不愿意来的局面。同时,客人来的越多,对饭店的造成的负面影响越大。

2、内部管理关系不顺畅,各部门之间协调力度不够,造成执行力低迷,工作效率不高的局面。各部门工作应该相互理解,以饭店营销为中心,围绕在营销中客人反映出的问题努力解决自身存在的问题,加强沟通和协调。如果相互推诿,且认为是增加了麻烦,就会造成不良的局面。

3、员工缺乏系统培训,服务观念有些守旧。缺乏配套的激励机制,员工的归属感和主人翁意识不强

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！