# 饭店五一假期结束工作总结(实用9篇)

来源：网络 作者：夜色微凉 更新时间：2024-02-01

*饭店五一假期结束工作总结1>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...*

**饭店五一假期结束工作总结1**

>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。

>三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

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

1、拓展管理思路，开阔行业视野

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

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

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

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

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

4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

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

>四、存在的问题和不足

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

1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

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

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

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

>五、XX年工作打算

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

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

2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台。

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

3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况。

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

4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口。

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

5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量。

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

6、调整培训方向，创建学习型团队。

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

7、优化培训课程，提升管理水平。

XX年的部门培训主要课程设置构想是：把XX年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

8、配合人力资源部，培养员工企业认同感

提高员工职业道德修养，积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。XX年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。

新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

**饭店五一假期结束工作总结2**

然在家的吃、喝、玩、乐的日子的确非常吸引，但我却毅然选择了社会实践的道路，一来是应付学校的布置的寒假作业，二来，我也想体验一下这有趣的经历，希望能借此机会学到一些其他的技能，以便以后能更快的适应这个社会。因此，我通过学校报名来到青岛，当上了酒店的服务员，而我的一段深刻的经历也在此刻开始了。

我实践的地方是青岛刚开业的一家酒店---怡情缘，一开始，我并不重视这工作，因为这工作工资不高，还要做到我们开学，但自己选择了这工作，就唯有努力熬过去。以前我就知道服务员是一份辛苦的工作，但没有做过这份工作的人永远都不可能体会到这其中的辛苦，因为这苦完全不能用语言来表达。

我工作的第一天给我找了个有经验的师傅带我，对于我这个新手来说，这绝对是一个十分大的挑战。什么都不懂，什么都要学。首先是上菜，但开始我什么都不会，只能在一旁看着师傅如何上菜。

上菜也有讲究，要做好色泽搭配，荤素搭配，热菜凉菜搭配等。然后是帮客人倒酒，倒酒也是十分有讲究的，不同酒有不同的倒法，不同的酒也有对应不同的杯子，白酒用白酒杯，一般倒到接近满的位置，但却不能让酒倒出;而红酒就用红酒杯，倒五分之一，啤酒用啤酒杯，倒杯子的一半。以前的我总把所有事情都想当然的，现在才明白自己知道的原来是这么少。

另外，每个行业都有很多自己的行内术语，我现在所在的这个行业也不例外，但开始时我对这些一窍不通，当部长或者主管叫我去做时，我都不懂，例如“开台”、“撤台”、“起菜”，但我也明白了一个道理，遇到不懂的事，不必要怕麻烦，一定要去问，直到问懂为止，否则，以后你就会知道什么是更麻烦了。

做任何事都会有一个过度时期，在这个过渡期内，必定是十分难过的，看着身边的同学一个个离开，在这个时期内，我也曾经想过放弃，但想到我到这里来的目的，因为自己从未做过这些事情，完全不习惯这种生活，但是我一再告诉自己，一定要坚持下去。

慢慢的，我开始适应了这种生活，每天早上10点半开始上班，做餐前，要准备好热水和房间里的各种就餐用具，香巾等，时刻准备好为客人服务。等到11点，就要到各自包厢门前站位等待客人;一直到下午2点才下班。到了4点半又要开餐了，一直工作到晚上客人吃完收拾完做完餐尾才可下班。

这期间的工作是十分琐碎，有很多事都要自己时刻保持好清醒的头脑，因为这些事都是看起来十分不起眼的事，例如每次客人来到时，我们就要去询问茶水酒水，室内温度是否适宜，帮助客人开位等，每次上菜都要对好单，以免上错菜，上菜后又要写好单，菜齐询问顾客面食。这完全可以说是一套不可更改的程序，看似简单，实际做起来就不容易了，只有自己多点观察，才可以发现哪里有缺漏。因此，自己一定要有很好的耐心。刚开始时，我耐心不够，有一些很简单的事我就会省略不做，结果遭到经理的批评，慢慢的，我才养成了耐心，做好每一件事。

渡过过度期之后，经过我的努力，我的任务态度和悲观的心境在日常生活中表现出来。经过这段时间的锻炼，我已具有处理各项事务的能力，完成每天分配给我的任务之后，我还会主动协助别人摆放餐具等任务;灵敏应对顾客的请求并且与顾客聊天;偶尔被同事骂或者又能给同事“挑刺”，单独分享劳动的快乐。

**饭店五一假期结束工作总结3**

20\_年寒假工作总结及开学初工作打算

一、寒假工作总结：

1、选拔参加我市“劳动之星”大赛和全省职业院校技能大赛的师 生选手共15人，最后确定了7人，并进行了35天的集训。

2、为配合我市“劳动之星”大赛和全省职业院校技能大赛，我系 申请了参赛项目设备 “XK-JD2A机电一体化控制试验台” 4台，“XK-DH2A电子及单片机综合实训装置”2台，经过多家考察论证后，由济南星科经贸有限公司提供并负责安装、调试、培训后投入使用。

3、对我系各教室、实训室、办公室进行清产核资和安全大检查，重点对实训室进行安全防范，安装窗帘，加固防盗门窗。

4、为搞好20\_年招生工作，我系加大“一体化”教学改革力度，和临沂中瑞电子有限公司合作，把10余机电实训设备引进教室，选拔30名优秀学生利用假期进行学习、训练；和临沂佐罗动力机械有限公司合作，选拔10名高级机电班学生进厂学习内燃机装配与维修，均取得了可喜的成绩，为20\_年该专业定单招生探索出一条新路子。

5、与临沂中瑞电子有限公司、临沂沂光电子有限公司、临沂博发 动力机械有限公司、临沂佐罗动力机械有限公司、临沂军分区等单位进行洽谈，探索联合招生新路子，基本达成意向。

6、召开多次会议，专题研究“一体化”教学改革中加大实训教学 方面的问题，探索“教、学、产、研”一体化的新路子。

二、开学初的工作打算：

1、认真总结寒假期间大赛集训工作，查漏补缺，全力一赴搞好训 练，备战省、市两级大赛。

2、认真总结寒假期间机电专业实训情况，分析利弊，积极扩展，为一体化教学的深入开展奠定基础。

3、设计两个变压器实训室并安装实训台，争取在开学初即投入使 用。

4、召开教师专题会，研究部署本学期的教学安排，制定各教研室、个人教学计划，特别是实训教学计划。

5、召开学生管理专题会，研究制定本学期的学生管理工作计划，各班级制定具体的班级工作计划。

6、加大参赛队员的训练力度，随时调度，搞好服务。

7、设计联合招生宣传资料，搞好新生咨询、报名等的接待和服务 工作。

电气工程系

20\_年3月3日

**饭店五一假期结束工作总结4**

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。

**饭店五一假期结束工作总结5**

个人事迹

我叫王，是物流班的学生.自上大学以来，我们都经历了各种的洗礼，有成功的喜悦，也有过失败的悲伤，但正是如此，让我一步步的成长起来，真诚的付出着，也快乐的收获着。

从成为共青团员的那一刻起我便意识到了我所肩负的责任和义务，深切的感受到共青团员不止是一个称号，不止是一种光荣，而是一种使命，一种成为在中国\_领导下成为思想先进的青年的使命。中国共产主义青年团是中国\_领导的先进青年的群众组织，是广大青年在实践中学习中国特色社会主义和共产主义的学校，是中国\_的助手和后备军。因此，我时刻铭记自己是一个光荣的共青团，积极参加团课，正确行使团章规定的权利，模范履行团员义务。严格要求自己，并且在学习上争高分，政治上要先进活动中要积极，在这一年多的学习中，我严于律己，表现突出，在思想、学习、工作和社会实践上都取得了一定的成就。

一、思想方面

在思想政治方面，我积极参加班级和学院组织的团课，有时候，也会对团课做一个简单的主持，向大家宣传更多的团精神，也让我从中获得更多中国共青团的内容和义务。从而不断的提高自己的思想觉悟，为更好的服务同学做准备；另外，还积极参见献血活动，让自己做一个真正有用的人。

二、学习方面

在学习方面，我一直坚信“早起的鸟儿有虫吃”，所以每天坚持早起，积极的看书，从来不肯放松一丝一毫，刻苦学习，从不旷课，迟到早退，上课认真听讲，课后及时完成作业，做到认真预习、复习两方面一周抓。为自己创造一个良好的学习氛围。

三、工作方面

在上学期，我担任了广播站中的广播员一职，在我眼里，这个职位是锻炼自己，充实积极的语言能力，在这个岗位上，我倾注了自己最积极的人生态度和最饱满的工作热情。在一年的工作中，我参与了社会实践演讲比赛、国庆的诗歌朗诵、运动会等多项活动。也获得了一定的成绩；与此同时，为了锻炼自己的文化素质，还参与了书法协会每周都会去学习，来提高自己的书法水平，同时也锻炼自己的性格，丰富自己的大学生活。

四、社会实践方面

实践对于每个大学生来说是都是非常有必要的，为了能更成熟的步入社会，在学校，我利用周末的时间出去找工作应聘。发过传单，当过促销，还去饭店工作过，经过一次次的实践，真的让我明白了很多；实践是学生接触社会，了解社会，运用所学知识实践自我的最好途径。亲身实践，而不是闭门造车。实现了从理论到实践再到理论的飞跃。增强了认识问题，分析问题，解决问题的能力。为认识社会，了解社会，步入社会打下了良好的基础。不管做什事都要坚持，也锻炼了我的坚持力!让我在以后的人生路上更加坚强!也更深刻的体会到付出和收获的关系，也在以后的大学生涯里我要很努力的学习，遇到困难我会更加坚强!

我相信在今后的日子里，我会更加充分的把握好和利用这一点点积累的财富将继续积极参加学院组织的政治理论学习，团结同学，互帮互助，努力学习课堂知识做好社会实践工作，做一个全面发展的教员大学生。

**饭店五一假期结束工作总结6**

市餐饮（烹饪）行业协会于20xx年月日更名换届以来，在主管局市商务局的领导和会员单位的热情支持下，做了不少工作，取得了一定成效和经验，初步打开了局面。

>一、更名换届，规范行业职能

20xx年2月28日，值“市烹饪协会”换届之时，经市民政局、市商务局以及市工商联协调，更名为市餐饮（烹饪）行业协会，加强了餐饮行业管理的职能，并选举了民营企业家金满楼董事长张清华担任会长，政府退出会长职务，在全国尚属首例。主管部门由市科协移交给市商务局，从而避免了同一行业多头现象，餐饮行业管理从组织上得到了保证。

协会更名换届通过了新的章程，增加和明确了行业管理的沟通、代表、监督、协调、统计、研究、认定等职能，制定了财务管理制度和会员管理办法，实行会长办公会制度和秘书处办公会制度，按照企业规模和市场占有份额选举产生了理事、常务理事、副会长、常务副会长。由于运作规范，制度健全。会员单位由更名换届时的48家，发展为64家。

>二、采取防范措施，积极抗击“非典”

我国今春遭遇一场突如其事的“非典”灾难，特别是出现输入性非典病例的一个月时间，餐饮企业爱到巨大冲击，经协会调查，全市餐饮总营业额下降83%。在大灾大难面前，餐饮企业没有低头，明知开业将面临亏本，仍坚持营业，表现了积极承担社会责任的大无畏精神。协会于4月20日发出了关于市餐饮业抗击非典措施的通知，印发了全国餐饮业“非典”应急措施13条和《餐饮业分餐制经营服务规范》，制定全国首家餐饮行业自律公约“市餐饮行业卫生公约”，并与安徽市场报联合主办了市餐饮企业抗击非典论坛，与30多家大型餐饮企业发出了餐饮放心消费倡仪，为抗击“非典”恢复餐饮消费信心做出了应有的贡献。此外，金满楼、蜀王、叶氏香格里拉联合向市政府防非办损赠了一部救护车，三河酒家、桃花园大酒店等为抗非典损款5万多元。玖玖隆、金满楼和金源海鲜楼三家被中烹协和中国财贸轻纺烟草工会评为“全国餐饮业抗击非典先进集体”，张青华和郑萍同志获“先进个人”称号，安徽蜀王饮食服务有限责任公司和张青华还被全国商业联合会和中国财贸轻纺烟草工会授予全国商业服务业抗击非典先进单位和全国商业服务业抗击非典先进个人。

协会在抗击非典中积极反映状况，按照市政府的要求一手抓抗非，一手抓生产，积极采取措施自救，为市政府制定餐饮业政策，提供了信息资料。

>三、积极开展各项活动

1、成功举办首届小吃文化节

在市政府、市商务局的关怀和参展企业及新闻媒体的大力支持，因“非典”推迟的首届小吃文化节於10月1日至4日在杏花公园举行，盛况空前。20家参展企业设31个展位，120多个品种参加了展销，虽然天气阴雨和寒冷，入场人数仍达近十万人次，参展企业宣传了自己，既赚了钱，又取得了社会效益，消费者既尝到了多年未见的传统小吃，又吃到了特色和创新小吃。经专家和消费者评选，小吃文化节评选出了五大传统名小吃、十大名小吃和七个优秀小吃品牌。首届小吃文化节的成功举办，不仅丰富了节日黄金周的旅游市场，而且对小吃和小吃文化产生了深远的影响：

1、产生了名牌小吃；

2、促进了人们对小吃和小吃品种的认识；

3、促进了小吃市场的发展；

4、促成了小吃名品的应市和传统品种的挖掘创新以及品牌的发展；

5、促进了餐饮企业的竞争和交流。如果没有小吃文化节的促成，刘鸿盛的“鲜肉麻球”“冬菇鸡饺”就不会应市正常供应，“古城牛肉包”这一传统小吃不会重新露面，“油淋鹧鸪”“茶鱼”等创新品种就不会产生。首届小吃文化节还为10月份的第13届中国厨师节和12月份的第三届中国名小吃认定提供了基础。

2、组团参加了第13届中国厨师节

**饭店五一假期结束工作总结7**

本人xx，性别男，现年24岁，大学专科文化程度，无党派人士，机顶盒维修技术员。本人参加工作以来，工作认真负责，得到了公司领导的一致好评。先将担任技术员以来的业务工作情况做一简单的总结与回顾。

一、在总公司完成的业务状况

1、在总公司，我主要负责机顶盒的维修和升级。公司的机顶盒种类包括同洲、长虹、创维、银河等。不同时期，工作任务有所不同，例如前一段时间，我们给同洲的机器升级，后一段时间，我们可能就要给长虹的机器维修。

2、在总公司，由于公司订单比较多，公司人手急缺，我还需要给各个分公司押送货物。

二、在分公司完成的业务状况

1、在分公司，我主要接收客户送过来的坏机器，并且需要尽快的帮客户维修机器。

2、在分公司，我还需要给客户送过来的机器升级新的版本，让顾客正常收看电视节目。任现职以来，在各级领导的关心和指导及同事的帮助下，在本职业务领域做了一些工作，取得了一定的成绩，本人会继续努力，争取在该领域有更大的发展，为社会贡献自己的力量。

**饭店五一假期结束工作总结8**

回顾这20xx年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，严格要求自己，按照西餐厅的要求较好地完成了自己的本职工作，通过20xx年的学习，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新的提升，现将20xx年来的工作情况总结如下：

一、加强自身学习，提高业务水平

要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己20xx年来还是有了一定的进步，在管理能力，协调能力及处理问题等方面，有了进一步的提高，保证了餐厅各项工作的正常运行。

二、日常管理工作

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。20xx年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。

努力配合主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本餐厅的宴会接待任务比较重，20xx年多次接待了重要宾客及宴会，但由于种种原因质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

三、20xx年工作计划

1.明确开发的方向

根据饭店餐厅的经营接待性质，新品开发方向主要以精品、精致为主，体现出饭店的档次；

2.确保完成任务

（1）主管对开发工作要及时安排组织，落实任务指标，要早做准备。必须按时完成任务，不能拖延滞后。

（2）主管、领班必须以身作则，带头创新，不仅要完成个人任务，还必须启发、帮助员工也开发新品。

3.主管、领班要带头学习

带动员工提高个人素质和业务技能。尤其在的平时工作之余，要多方了解信息，开拓思维，做好基础资料的积累；同时要勤练基本功，注重专业知识学习，提高业务技能水平，有一定知识和技术的积累后，创新才会有灵感。

4.主管、领班要狠抓培训工作

餐厅管理人员要做针对性的培训计划，加强业务技能技巧培训；多开展斟酒、调酒等方面的培训或比赛，不但提高业务技能，也增加了创新的积极性。

5.坚持执行新品开发的有关规定

按时兑现奖励和考核评估，提高创新积极性和主动性，力争完成20xx年任务指标。

**饭店五一假期结束工作总结9**

为保障人民群众五一节日期间饮食安全，有效防范和遏制食品安全事故的发生，郊区市场\_在五一期间开展了餐饮服务食品安全专项检查。

郊区市场\_针对节日食品消费特点，以进口冷链食品、肉制品、酒类等为重点品种，以大型酒店、旅游景区、高速公路服务区、网络餐饮服务供应者、农村集体聚餐地等为重点场所，加强风险隐患排查。

一是落实“党政同责”。区委、区政府领导高度重视食品安全工作，坚持“党政同责、一岗双责”，严格落实地方党政领导干部食品安全责任制规定。实行食品安全“网格化”管理，强化责任落实。持续落实属地管理、部门监管和企业主体责任，实现“四有两责”全面覆盖。

二是加强节日期间餐饮单位检查。重点加强对旅游景区、高速公路服务区、大型餐饮单位、农家乐等重点场所和网络订餐、农村集体聚餐的监管，督促食品从业人员严格落实食品进货查验和索证索票制度，做好进货台账记录，采购进口冷链食品应查验四证（报关单、入境货物检验检疫证明、核酸证明、消杀证明）一码（追溯码），不得采购使用无合法来源的进口冷链食品。同时，督促各经营户严格按照我市疫情防控工作要求，戴口罩、测体温、扫安康码，严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行加工操作，落实洗消保洁要求，做好餐用具的清洗消毒工作。

三是做好农村集体聚餐食品安全风险防控，对现场开展检查的同时将宴席情况报给所属乡镇办、社区，与涉及乡镇一同开展餐饮疫情防控宣传，要求各餐饮单位严格落实食品安全和疫情防控主体责任。

四是加强网络订餐经营单位的监管。五一期间，郊区市场\_按照线上线下监管一致原则，加强对网络订餐经营单位的监督检查，让消费者享受安全便捷的网络订餐服务。

五是做好食品安全风险预警。“五一”节日期间食品消费量大、聚餐活动增多，是食品安全风险隐患集中、食品安全事故易发的敏感时段，为有效保障人民群众“舌尖上的安全”，在区政府的网站提前及时的发布五一食品安全消费提示，提高食品安全意识，确保饮食消费安全。

六是持续推行“文明餐桌”行动，各餐饮服务单位要倡导“光盘”“打包”，禁止餐饮浪费；督促引导餐饮服务提供者、消费者遵守地方有关就餐人员和就餐间距的要求，同时，为就餐顾客提供公筷公勺，提倡就餐时间不超过两个小时，提示消费者合理消费，适量点餐，制止餐饮浪费行为。加强餐饮环节进口冷链食品严禁各餐饮服务提供者采购、加工制作、经营、宣传野生动物及其制品，严禁采购、使用来自“长江禁捕”流域或来源不明的水产品，落实水产品索证索票，不得在招牌、餐牌等标注“长江野生鱼”“野生江鲜”等字样，或以此为噱头进行宣传；禁止餐饮单位使用一次性不可降解塑料餐具、塑料袋。

目前郊区市场\_共出动执法人员45人次，检查餐饮服务单位103户次。下一步，郊区市场\_将持续加大食品安全隐患排查力度，突出问题导向，严格防控，督促指导餐饮服务单位落实食品安全主体责任和疫情防控主体责任，严守食品安全底线，切实保障全区人民“舌尖上的安全”。

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！