# 202\_年餐厅服务员工作总结范文(通用3篇)

来源：网络 作者：平静如水 更新时间：2024-04-08

*服务员，原指在固定场所提供一定范围内服务的人员，包括男服务员和女服务员目前，通常指在酒店、酒店、餐厅、KTV、商场等餐饮娱乐场所为客人提供必要服务的人员。 以下是为大家整理的关于202\_年餐厅服务员工作总结的文章3篇 ,欢迎品鉴！第一篇: ...*

服务员，原指在固定场所提供一定范围内服务的人员，包括男服务员和女服务员目前，通常指在酒店、酒店、餐厅、KTV、商场等餐饮娱乐场所为客人提供必要服务的人员。 以下是为大家整理的关于202\_年餐厅服务员工作总结的文章3篇 ,欢迎品鉴！

**第一篇: 202\_年餐厅服务员工作总结**

　　如果要我说我们酒店很辛苦的一个职位，那么我会说是我们酒店的中餐厅服务员，餐饮的基层服务工作本来就是比较累的，再加上我们酒店的中餐厅的生意一向很火爆，每一天接待的客流量是很多的，我这样就让我们中餐厅服务员的工作量变得更大，所以我才说我们是酒店最辛苦的岗位之一。

　　我主要从事的是我们酒店中餐厅的包房和包厢服务，相比如我们中餐厅的大厅服务员，我的包厢服务工作有优势的地方，也有劣势的地方。我们包房服务有消费的最低消费限额，所以这也就保证了自我有必须的菜品提成，在工薪方面要比我们大厅的服务员更好。可是有时我们客人会对我们包厢服务的最低消费额度存在着异议，在包厢服务中对客人这方面的解释工作也是比较难的，为我们包厢服务工作带来困难。所以我在包厢服务的这段时间里，让自我和客人交流问题的本事，得到了很大的锻炼，应对客人对我们包厢消费的问题，我也能够很好的想客人解释，并在此方面获得客人的理解和认同。

　　同时也正因为我们包厢对酒店客人的消费有要求，所以要求我们包房的每一位服务人员的服务水平要高，我们酒店中餐厅在挑选我们包房服务人员的，就是根据我们在大厅的服务表现为参考的。虽然自我在服务水平上已经占了优势，可是在我对包厢的餐饮服务过程中，自我在中餐厅这个方面人需要努力和加强。我们包厢的客人只会提出的需求越来越多，我们为了满足他们这种日益增长的需求，加强我们的酒店中餐厅的服务理念和服务水平，是此刻我们包厢的正常接待中最需要的。

　　客人之所以选择我们酒店中餐厅更贵的包厢，就是想体验到我们酒店服务员更好的服务，不然客人大能够就在我们中餐厅的大堂就餐。所以在包厢的服务员工中，提升自我的服务工作本事是我们一向要进行的事情，也是我们在这个职业上不断成长所需要的。

　　我们酒店的中餐厅，会经常接待一些宴席，比如婚宴、升学宴、生日宴席等等，在接待这些宴席的时间里，也是我们中餐厅所有员工最忙的一个时间阶段，可是也是最为我们中餐厅创利的一个阶段。我们在这个时候就会在大厅进行工作，来弥补大厅工作人数不够的情景。在这些宴席的接待工作中，我此刻也早已熟悉了这种高强度的服务工作了，我认为这也是对自我工作意志的一个很好的磨练，能让我们能过一向坚定的朝着自我的目标努力。

**第二篇: 202\_年餐厅服务员工作总结**

　　来到某餐厅已经两周了，之前一向对餐饮得理解是：它是集诱人的美食，端庄得体的礼仪，华美大方的装潢艺术，淡雅秀丽的妆容，能言善辩的口才为一体的长盛行业，日益欣欣向荣。带着一份对餐饮的好奇和喜爱，期待揭开它神秘的面纱，所以我来到了那里，它是一个大家庭，让我们感到很温馨和欢乐，不论从开荒还是到此刻的试营业期间。

　　我们的服务理念是：”亲情一个家，贴心为您”

　　在这段时间里，作为一名宴会服务员，我想做好餐饮，美味的佳肴是前提，大厨们都做得很用心，客人都比较满意，那我们服务员就得做好服务工作，让服务物超所值，把产品融入到企业文化内涵中去，让它带着文才来到客人面前，走进客人心里，更是十分重要的，所以我想到了服务附加值。

　　细节决定成败，细节留住客人，记得卞总说过，要做好细节服务，比如说：客人感冒了要及时告诉厨房，能够为客人熬上一碗姜汤，虽然是一碗姜汤，可是客人会很感激你，会觉得你为他着想，正所谓：“礼”轻情意重，可谓说得就是这个了，也响应了企业品牌的号召，打造绿色健康品牌，亲情一个家，贴心为您。

　　服务，服务，还是服务，这是我们吕领班倒茶的一个小小的典范，比如给客人倒茶时他会一边倒茶水，一遍说领导您的茶水，祝你喝出一个好的心境。我觉得很好。还有在客人点菊花茶的时候，能够为客人解说一下，菊花清热降火，冰糖温胃止咳，还能养生等等，这都是一中无形的品牌服务附加值，虽然一般，无形却很有型。客人会很享受的去和每一杯茶水，因为他明白他喝得是健康和享受。

　　服务附加值，为服务锦上添花。诸如，过生日的长寿面，如果干巴巴端上一碗面条，会很普通，如果我们端上去后轻轻挑出来一根，搭在碗边上，并说上一句：长寿面，长出来。祝你福如东海，寿比南山。客人会感觉到很有新意(心意)，很开心，这碗面也就变得异常了。

　　还有好多典故，在餐桌中的适当讲解运用，都是很有意思的。小礼品的赠送，也可加入自我的语言来美化：例如领导，这是本店精心为你准备的小礼品，紫砂壶，紫气东来，再或者赠送的果盘，假如都是小番茄的话，我们就能够说：先生，女士，您的大珠小珠落玉盘来了等。

　　记得有句谚语说过：你怎样对待别人，别人就会怎样对待你，客人也是一样。当我们给予客人优质的服务时，客人也会深深的体会到。他们很多时候也的“增人玫瑰，手有余香”，像山东倒酒的文化，很有讲究;地方特色;星际酒店好的服务方法等的。

　　服务附加值，我认为：做好餐饮，作为人员服务，我们不仅仅要明白菜品色彩的搭配，让客人迫不及待的想吃，细细品尝;要学会得体的语言，礼仪，让客人感到亲切;要了解营养学的知识，满足客人需求。

　　服务附加值，服务员的葵花宝典，企业创造更多价值的小配方。

**第三篇: 202\_年餐厅服务员工作总结**

　　我做为餐厅的一名服务人员，经过自我的努力，取得了不错成绩，多次被餐厅评为优秀员工，受到奖励。我就以今年的工作情景做以下总结：

>　　一、尊重领导，听从指挥

　　在平时的工作中，深刻领会领导的意图，理解领导，服从安排，按照领导的要求去做，不推诿不扯皮，不耍小聪明，工作上毫无怨言，任劳任怨。对于领导表扬奖励，能够正确对待，不骄不躁;对于领导指出工作中的不足之处能及时改正，不暴不弃。能够的完成领导交办的工作任务，经常受餐厅及客房部经理的表扬。

>　　二、遵规守纪，搞好服务

　　遵守餐厅制定的各项规章制度，做到不迟到，不早退，按时上下班，处理好家庭和工作的关系，全年无请假记录，做到全勤上班。

　　严格按照工作流程及领导要求搞好服务，做到房间打扫时不留死角，一尘不染，整洁干净，为客人服务时，能够正确使用礼貌用语，做到细心、热心、耐心，对于客人提出的要求尽量满足，不能满足的，为客人解释清楚，取得客人的谅解。查房时，发现餐厅物品有损失时，及时和客人一齐进行核对，需要赔偿时，说清事实，讲明理由，让客人满意。

>　　三、团结协作，不计得失

　　和餐厅人员打成一片，搞好团结，互帮互助，关心爱护同事。在工作中，自我的工作完成后，能及时帮忙其他同事，不怕苦不怕累，随叫随到，不耍细心眼，和同事发生误会时，以工作为重，做好沟通，消除误会，共同做好工作。在生活中，对同事虚寒问暖，同事生病时，能及时打电话问候和去医院探望，同事家里有事时，了解清楚后，及时关心帮忙，以此来增进友谊，促进工作。

>　　四、虚心学习，努力提高

　　虽然做服务员工作有七、八年了，但在餐厅每次组织的基本技能和安全培训中，思想上重视，行动上进取主动。做到耳到、眼到、口到、心到、手到。学习时做好笔记，认真听讲，不懂就问，回家后及时研习，加深印象，工作中，仔细揣摩，正确应用，不懂、不会的就请教领导、请教同事，弄懂弄会，不留盲点，使自我服务水平和个人素质再上一个新台阶。

>　　五、存在的不足和问题：

　　1、有时工作热情不高，不太进取，有拖拉的现象。

　　2、服务水平还需提高。礼貌礼貌用语用得少，态度比较生硬，缺少主动性。

　　在新的一年里，在上级领导的关心支持下，在\_\_经理的正确领导下，我将认真做好本职工作，努力提高自我服务水平，团结同事，进取进取，做到会听话，会服务，会学习，和餐厅全体员工一齐团结协调作，共同努力，使餐厅在新的一年里红红火火，业绩突飞猛进，节节高，再创佳绩。

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！