# 面点师实习生工作总结与计划

来源：网络 作者：清香如梦 更新时间：2025-04-19

*忙碌而充实的XX年已经过去，回顾XX年在莫总监、林厨、等领导的关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下,面点房圆满完成了XX年的工作任务， 受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在坐的每一个同事。　　回顾面点房在XX年好的方面有5点...*

忙碌而充实的XX年已经过去，回顾XX年在莫总监、林厨、等领导的关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下,面点房圆满完成了XX年的工作任务， 受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在坐的每一个同事。

　　回顾面点房在XX年好的方面有5点，

　　1、在七月份的集团的技术比武，面点项目取得了前三的名次。

　　2、九月是我开始负责面点房，同时在九月我也给面点房培训了vip各吃点缀和装盘，同时也在三天之后来了一个比赛，这样能让大家在相互比较中，有一种压力促进自己的上进心，比赛为了公平也邀请了我们的林大厨参与,比赛结果还真的不错，第一名是陈杰奖分鼓励,第二名是杨红丽，总体来说大家做得都非常好，通过这中游戏规则大家无形中已经很好的提升。

　　3、每月在我们大家的努力下，创新点心都能受到宾客的好评，还有在11月份为了合理利用松花粉，面点房同时也做了一道松花草莓果，也是客人非常喜欢吃得。

　　4、我们面点房为了能整体提升技术，在王师傅的建议下，利用酒店发放的活动经费，给大家购买了相关专业的面点书籍。

　　5、每次节日面点房都在一楼餐厅出名档，比如正月15、端午节 、冬至 、现场包制代表节日的点心，也让客人感受到节日的气氛。

　　6、在11月份杨敏和陈杰参加了本市的君利杯，杨敏获得了面点的第二名和技术能手的称号，陈杰也获得了雕塑金奖。

　　XX年不足的方面有3点

　　1、早餐出品，包子的形状小口感不好，玉米硬，还有油条口感不好，还有保温不够及时，已经在日常工作中不断的改进和调整。

　　2、在工作中用了速动的小笼包子，还有海参包不够大，吊炉烧饼不够厚也没有打开一个口有利于客人使用，不过在总监不断的督导和指导下，我们也在不断的改进和调整，最后也受到了宾客的好评。

　　3、出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强。

　　XX年的计划

　　1、做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

　　2、加强冰箱和工作台面卫生管理

　　3.对特殊客人及vip客人多关注出品和留样 。

　　4、做好每月的培训计划和创新点心。

　　5、多关注客人对点心的反馈意见，不断跟进和改进。

　　6、提前计划集团技术比武的点心和参赛人员。

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！