# 餐饮设计周工作总结(合集19篇)

来源：网络 作者：夜幕降临 更新时间：2025-03-31

*餐饮设计周工作总结120xx年在公司领导及部门主任的直接领导和关心支持下，通过全体员工的共同努力下，餐厅的各项工作顺利开展并取得了一定的成绩，现将主要的工作总结如下：一、加强理论和业务学习，不断提高自己的专业技能，努力提高自己的工作业务水平...*

**餐饮设计周工作总结1**

20xx年在公司领导及部门主任的直接领导和关心支持下，通过全体员工的共同努力下，餐厅的各项工作顺利开展并取得了一定的成绩，现将主要的工作总结如下：

一、加强理论和业务学习，不断提高自己的专业技能，努力提高自己的工作业务水平

我们餐厅的宗旨是“为客人服务”，所以我一直都坚持认真学习和贯彻执行。首先我们每周都坚持认真学习了《员工行为规范》及《餐厅的管理制度》，并对《员工礼仪》进行了培训。其次是根据各级领导要求，认真学习餐厅的管理规范及操作规程，学习各种规范用语，并做到了理论和实践相结合。另外还积极主动的做好了部门的后勤服务、前台接待工作，在部门主任的正确领导下，通过自己努力，圆满完成了领导交给的各项工作，并在部门的各项工作中取得了一定的成绩。

二、坚持服务、礼貌、规范的工作作风

作为一名员工，服务是必须的，但是要想做好服务，就必须要做到礼貌、规范、礼仪的工作。为员工创造优良的工作环境，就要从点点滴滴做起，例如，要求来访客人时，应热情对待客人，对于客人提出的问题，应耐心、虚心地回答，尽量不要让客人感到不舒服。服务中要不断提高服务水平，要让每一个客人都满意而归，这样，员工就能够感到公司对他的尊重。

三、严格要求自己，加强文化建设。餐厅的文化建设直接关系到餐厅整体形象。所以，我一直都遵照公司的各项管理制度，严格要求自己。在工作中，我坚持以“服务”为宗旨，做到让每一个员工都感到温暖，让每一位员工都感觉到，使他们都能够在工作中创造一种积极向上、奋发有为的工作氛围。

四、坚持原则，客观公正，加强沟通协调

做为一名员工，不能以貌取人，因为工作中难免会与领导产生摩擦，这是正常的，如果领导不在，就无法发现问题并及时解决或处理好，同事之间也会产生矛盾。因此，与领导沟通是非常必要的。在与领导的交往中，一方面，要正确处理好与领导和同事之间的关系；另一方面，要正确处理好同事之间的工作关系，在工作中，要正确处理好与领导、同事之间的关系。

五、认真、按时地完成各项工作任务

在这xx年里，我通过不断的学习和实践，较好的完成了各项工作任务，保证了各项工作的正常运行；在工作中，我时刻保持谦虚谨慎、虚心求教的作风，主动向领导、同事请教问题，学习他们任劳任怨、求真务实的工作作风。

总之，在这2xx年，在餐厅领导和各部门主任和同事的热心帮助和关心下，我的工作得到了圆满的成功，但仍存在不足和缺陷：

一、思想方面，我还需加强学习，提高思想素质与服务技能。

**餐饮设计周工作总结2**

青岛渤海湾大酒店总经理办公室

青岛渤海湾大酒店餐饮前厅周工作汇报

填表人： 孙石磊 ；填表日期

一、销售及费用情况：；

1.上周营业额：160084元；菜金：115160元；酒水44674元；

酒水预算收入： 49000 元；人均消费：115元； 上客率61％； 上周酒水销售 26129 元；香 烟： 11861 元； 总金额：37990 元； 电耗917 度； 预计电耗1960度； 水耗23吨； 预计吨 3.上周工程维修费： 104 元；月累计 ： 104 元

二、上周客人意见反馈： 1.遇集中上菜时速度较慢； 2.菜品种出现杂物比较多；

三、上周重点工作计划：

1.将早餐指示牌展牌进行调整，打印中英韩三种语言； 2.对酒水库进行整理盘点，重新调整布局

3.培训礼貌礼节、服务规范之三轻、时间观念纪律观念及托盘的使用。 4.培训员工早餐服务程序、服务质量以及服务观念和质量观念 5.要求所有房间的工作柜内物品统一摆放不准出现杂物 ； 6.完成员工工装的回收及领用 7.对餐具进行全面消毒 8.将脏椅套统一洗涤

四、下周工作重点 ：

1.做好“渤海湾三浆”的重点推销工作，以提高营业额；

2.加大培训力度确保服务质量，主要包括仪容仪表、操作、行为规范； 3.将客人反馈信息及时与厨房沟通

1 青岛渤海湾大酒店总经理办公室

4.及时开展营销工作，督促营销人员及时与顾客沟通并做好营销记录进行售后跟协调厨房每天召开菜品质量意见反馈会踪。 5.做好餐具布草的盘点与交接，保证餐具的合理使用与保管。6.加大卫生的清理力度，做好灭蝇工作以确保环境卫生 ； 7.认真总结服务中出现的问题针对出现的问题及时整改整顿 ； 8.将上周工作中出现的投诉做成案例并在例会上对员工进行讲解分析；

四、上周员工培训工作 ：

1.培训人： 经 理； 培训时间：每天例会（15－30分钟）； 培训内容：服务程序、服务、纪律意识； 考 核：每天工作中检查；

六、上周部门自查情况：

1.早餐服务程序及服务标准存在问题；

解决方案：对早餐值班人员进行统一培训服务程序及标准并进行合理分工 2.信息传递失真；

解决方案：理顺信息传递渠道，所有共享信息确保第一时间到前台，另外培养员工工作责任心

**餐饮设计周工作总结3**

据教学计划的安排，xx年x月x日至xx年x月x分配到凯瑞酒店实习酒店管理专业课程，3个月的实习，让我感受很深，认识很多，收获很大，切身体会到工作的辛苦，社会的复杂，实践的重要和读书的必要，实习期间，我认真结合书本知识，严格按照学校的安排和计划一步一步进行，并按照酒店领导的指导慢慢的开展工作，努力的学，积极的做，掌握了酒店的基本营业程序，学会了酒点的日常操作规范，了解了部分粤菜的烹饪方法及饮食习俗，懂得了新疆人的日常餐桌礼仪规范，切身感受到标准化服务和个性化服务的必要，同时也对新疆餐饮的行业有个初步的认识。

我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务工作突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备的条件：

热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是秀的。

要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

作为一名新世纪的大学生，应该懂得与社会上各方面的人交往，处理社会上所发生的各方面的事情，这就意味着大学生要注意到社会实践，社会实践必不可少。毕竟，3年之后，我已经不再是一名大学生，是社会中的一分子，要与社会交流，为社会做贡献。只懂得纸上谈兵是远远不及的，以后的人生旅途是漫长的，为了炼自己成为一名合格的、对社会有用的人才。

很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书；而已在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为社会服务。

**餐饮设计周工作总结4**

天源大酒店餐饮部以“提升、发展、效益”为主题，把“想方设法扩大客源，千方百计增加收入，精打细算控制成本”的指导思想贯彻于各项工作的始终，做到了把损失降到最低点，营造良好的经营秩序，员工队伍稳定，服务质量稳中有升，取得了良好的经济效益和社会效益。一年以来，在董事长的关心指导下，在同志们的支持帮助下，本人努力提高业务能力，认真履行工作职责，求真务实，较好地完成了工作任务。现将本年度主要工作情况总结如下：

20\_\_年，天源大酒店餐饮部以酒店创建绿色旅游饭店为契机，以服务地方旅游业快速发展为中心，以提高效能为目标，紧紧围绕年初确定的目标任务，实现了重点工作全面推进、日常工作全部到位，经济效益和社会效益交以往均有大幅提高。

(一)真抓实干，各项工作取得新成绩

营收总体状况：

20\_\_年餐饮部自营收入考核指标为x万，截止到\_\_月20日实际完成x万，完成考核指标的x%。相差额为x万。 成本费用的控制成本费用的控制从强化员工节约意识，提倡控制水、电等能源浪费的同时，实施物耗管理责任制，统一全面盘点，一旦损失、责任到人。酒店费用控制除在能源类消耗方面节能降耗以外，还须加强后堂在菜品制作过程中的材料利用率，今年下半年来本人多次与厨师长商议，要求厨师长做到尽职尽责，从初加工、制作过程、到出品层层把关，保证出品质量，将菜品制作时间进行严格把关，每个环节由厨师长统一监督管理，落实到责任人。

(二)抓好规范管理，强化协调关系，提高综合接待能力。

1、完善餐饮部的会议制度。会议包括服务技能培训、一周总结会和员工沟通会，传达会议精神使上级指令得到及时落实执行，这点做得不是很好，这将作为下一步工作重点。

2、建立出品质量监督制度。每周跟进一次早餐，提高早餐出品质量。对午、晚用餐客人及时听取反馈意见，改进菜品和服务，同时对老客户在店用餐情况进行跟踪，及时调整菜品花样和口感，以满足客人就餐需求。

3、加强协调关系。酒店分工细、环节多，一项工作的完成，有赖于各部门、各员工之间的协调合作，在每天例会上提出出现的问题，搞好协调，将问题及时有效解决。

4、提高综合接待能力。今年，全面抓好了服务规范，菜品质量，加大了餐具及桌椅、转盘的清洗力度，逐步提高接待能力，做好了各类团体宴会、白、喜宴、自助餐、会议餐接待。

(三)加大员工教育培训力度，增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。

为了提高餐饮部员工的服务质量与自身素质，餐饮部定期进行各类规章制度、服务技能、消防知识等培训。如每周一次的管理培训、安全卫生培训，每周两次的服务知识培训、服务技能培训。为达到培训预期效果，餐饮部首先明确培训内容的目的性和实用性;在实行培训计划时，采取理论结合实际、以老带新的方法落实培训内容，并定期进行考核工作。各位员工也都积极配合，踊跃参与，学习氛围浓厚。同时在每周例会上经常强调成本控制、节约费用的重要性，增强了员工的效益意识，并要求员工付之行动。完善了有关制度，明确责任，依酒店制度去加强控制。

(四)安全方面

酒店作为一个公共场所，安全经营是压倒一切的工作责任，为了保障酒店经营工作的顺利进行，保障宾客、酒店和员工生命及财产安全，保安部门在安全保卫方面做了大量的工作。酒店通过制定“大型活动紧急预案”等专项安全预案，做到了日常的防火、防盗等“六防”( 防盗，防火，防水，防危，防电，防化)，保安部安排员工加岗加时，勤于巡逻，严密防控，使事故隐患消灭在了萌芽状态，尽量克制安全事故的发生。

(五)认真学习，提高自身素质和业务能力

为了能够更好的管理好餐饮部工作，领导员工创造更好的业绩，本人不断加强自我学习，利用业余时间涉猎酒店管理相关书籍，用知识武装自己。

一是努力学习文学知识提高自身的修养;

二是加强对业务知识的强化学习，多方面、多渠道的学习经营关理相关的法律法规及酒店管理业务流程，增强自身的专业水平和办事能力;

三是向实践学习，在实际工作中边干边学，以充分适应新形势下的酒店管理工作的需要。

(六)自身存在的问题

一是坚持学习，自觉学习还不够。日常工作中有意无意地放松了自我学习，忽视了知识能力的培养再造，学习的自觉性、主动性不够强。

二是思想解放的力度还不够大。工作中循规蹈矩，按部就班，主动性和创造性不够强，还不能用全新的思维和方式去做开创性的工作。

以上这些问题，还有待于在今后工作中加以克服和改进。

20\_\_年，在酒店领导班子的大力支持配合下，在餐饮部员工的共同支持下，本人在各方面都取得了进步，同时工作中还存在一些不足，还有不到位的地方，新的一年，我将进一步解放思想，开拓创新，以更扎实的工作，更良好的形象，更显著的业绩，为发展做出新的贡献。

**餐饮设计周工作总结5**

xx年，我们餐厅将继续按照《中华共和国餐厅法》《餐厅管理》等相关法律法规的要求，认真实施“五大管理”，加强管理力度，强化服务意识，提升服务质量，努力实现“三个转变”，即：服务质量、服务品质、服务质量。

一、加强管理、规范服务

1、规范服务流程。根据《中华共和国餐厅管理规定》《餐厅管理制度》《餐厅部门管理办法》《餐厅部门管理办法》《中华共和国餐厅管理办法》《餐厅部门管理制度》《餐厅部门管理办法》《餐厅部门管理办法》《餐厅部门管理制度》等相关法律法规的要求，严格执行管理和监督，确保餐厅整体的规范化，提高整体的服务质量。

2、加强管理。严格规范操作程序，加强管理，确保服务质量，提高服务质量，确保服务品质、服务品质。

3、建立健全管理制度。建立健全管理、监督、评审制度，提高管理效率，促进服务质量的提高。

4、健全制度。健全管理体系，强化服务流程，建立健全管理制度，建立健全服务体系，使餐厅各项管理有序有序有效的运行。

5、规范管理。规范管理服务流程，强化服务品质管理。强化管理体系运行管理，健全管理体系和服务内容，加强服务品质管理，加强服务规范的执行，加强对服务品质的考核和监督。

二、加强服务品质管理

6、规范服务品质管理。

7、提高服务品质。

8、规范服务品质。

9、强化服务流程管理。

10、规范服务品质。

11、加强服务品质管理。

12、建立健全服务品质档案。

四、强化服务品质

13、建立健全各项，完善各项服务流程。

14、建立健全各项服务流程和服务流程。

15、建立各项制度。

五、加强管理

16、加强对员工的考核管理。

六、加强培训，提高员工素质

17、每月至少对员工进行一次业务培训，并定期进行培训。

18、每周对各部门各岗位各岗位的业务操作进行一次检查和考核，并对检查中发现的问题提出整改方案。

七、加强员工的培训工作

19、组织员工学习《管理》、《餐厅行为规范》、《员工礼仪》、《餐厅行为规范》、《客房服务质量标准》、《餐厅管理程序》等相关知识，并制定相应的培训计划。对员工进行考核，对考核出来的员工，予以奖励，奖励奖励奖励奖励奖励一人。

20、开设相关的课程，提高员工综合素质。

21、加强餐厅管理。

22、开设餐厅管理咨询室，加强服务质量的培训。

十、做好管理工作

23、每月至少一次对员工培训。

24、每月至少进行一次管理咨询和培训。

十一、加强餐厅部门管理

25、加强管理，提高餐厅服务水平。

26、加强管理，提高员工素质。

27、加强

**餐饮设计周工作总结6**

>一，经营状况：

截止本月1日至25日，餐饮部共完成销售额万元。截止本月30日，婚宴20档，共计342桌，金额478372元;生日宴6档，42桌，金额61440元;会议35档，共计214桌，都与去年同期都有不同程度的增加。

>二，厨房方面：

1，潮坊香餐厅菜肴翻新了20多个品种，主要目的在于提升人气，推广新菜肴。

2，推出外卖服务。其种类有三种，分别为：218元/套;388元/套; 588元/套，目的在于提高了宝隆在社会上，特别是在周边环境内的影响力。

3，鱼翅、鲍鱼在实际操作中，安排专人按照规范进行操作，保证了质量。

4，原来的米饭放置在保暖筒内，但使用下来热度不够，现在请采购部制作了保暖被套，效果较好。

5，针对厨师对新推出菜肴有不熟悉的现象，统一标准，进行培训。

6，春节咖啡厅两套早餐菜单的确定及制作。

7，1月15日至2月15日期间海鲜推广活动

8，确定西餐食品节主题、营销推广计划，做好其成本费用预算、备料、器皿准备及培训工作等。

>三，餐厅方面：

1，制定餐厅工作方式的表格化、程序化，如：借用物品表格、迟到登记表、班前会记录签收表格等。

2，规定班前会内容，每天班将前一天需注意的事情记录下来，在第二天班前会上认员工了解并签名认可，会后对内容进行整理并规范存档工作;

3,三个餐厅配合默契，在运作期间相互协调，对人力资源合理利用，提高宴会接待品质及菜肴品位，做好大型、重要宴请的人员调配工作，如：本月区府、重要宴请及时将各其它餐厅骨干人员调入江南厅做好接待工作;

4，人员工作安排表上交，做好人员的安排工作。

5，餐厅员工与厨房配合每天对菜肴进行信息汇总并做好相关的记录;

6，江南厅设置专人负责烫椅套，保证了包房内椅套的平整、服帖。

7，对所有包房重新进行设计布置，并拍成照片，规范服务员在布置上的操作。

>四，综合管理及协调方面

1，做好部门人力资源编制流动情况及结构图;

2，部门管事部做好量化管理，对每个工作台的餐具数量、品种进行配置，确保物品的正常运转; B,由管事部对物品的配置进行监控和管理，制定每个月的正常损耗率及物品添置数量及赔偿的比例。

3，完善预定处信息传递程序，要求预定处接到用餐变更通知、特别是临时变更通知后及时将信息传递到各相关班组，并上报李总监、周总厨、王经理、办公室。办公室做好督导作用。

4,制定了一年的系统培训计划，各班组根据分管管理者年度培训计划，制订班组每月培训计划并将每次培训情况以书面形式上报部门。同时按计划进行培训并做好培训记录，并在培训后由员工签名认可;

5,各班组做好了元旦期间菜肴推广、人员安排、节日安全;

6,做好春节外卖、年夜饭接待工作、元宵节接待工作的流程及菜单的制定、备料、器皿准备等相关的准备工作;

7,制定春节期间工作安排。

8，召开采购成本控制、品质、营销及餐饮会议，总结上月工作，分析本月工作，制定2月份的营销计划。

9,成立餐饮销售部，确定其结构编制、工作职责，安排相关人员进行轮岗学习。

**餐饮设计周工作总结7**

年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

>一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

>二、厉行节约、相互监督、控制成本省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

>三、爱岗敬业、忠于职守、提高自已

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿的明天更辉煌，更灿烂！

**餐饮设计周工作总结8**

>一、实习目的：

实习是在校大学生接触社会，了解社会的机会，是大学生走上社会的良好过渡，走向工作岗位的入门之课。实习让我们了解到理论和实践的差异，更好的把理论知识变为实际动手操作能力，加深我们对所学知识的理解和消化，同时也学习如何处理人际关系，如何分工协作的能力等。通过这次实习提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使自己的假期过得有意义，也通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，更为重要的是检验一下自己所学的东西能否被社会所用，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

>二、实习时间：

20XX年XX月XX日

>三、实习地点

安徽省合肥市

>四、实习内容

餐饮业是最容易成功的行业。美国食品工业协会年度报告中指出，中国是世界上最有潜力的餐饮市场，是一个成长性巨大的朝阳产业。国内数据显示，自改革开放以来，中国餐饮业一直旺盛发展，是中国市场上惟一的连续15年年增长率两位数的行业。与此同时，中国餐饮业的投资创业者创新活力不断，多业态蓬勃发展，连锁餐饮、特色餐饮、商务餐饮、大卖场餐饮等新生意模式层出不穷。当前中国餐饮业正处于成长期。

首先，中国国民经济和人民的收入水平、支出水平、生活水平正处于高速增长时期，这是餐饮业高速发展的重要经济基础和前提；其二，中国正处于家务劳动社会化转型时期，人均外用餐支出正处于急剧增长阶段，这是支撑中国餐饮业高速发展的市场基础。然而事物发展都是一个循环往复、螺旋上升过程。目前中国餐饮业正处于改革开放后成长期中的第三个高峰，这个阶段的特点是：竞争白热化，大量新投资涌入，行业将会在痛苦的结构调整中实现规模扩大，新业态、新经营模式将不断涌现，最终将促成整个餐饮行业进入成熟期。

另外，在那我也多多少少确实学到了一些知识，虽然有些只是理论上的学习，可是我觉得这是很难得的机会，这样去了解，去接触的学习，我觉的这些都是一些很宝贵的财富，我确确实实体会了，感同深受，所以印象深，感触深，心里真得很开心

>五、实习结果

不知不觉，我在这工作了六个多月啦，刚进公司首先做了厨师，两个月的厨师我不仅学到了厨艺，也了解了厨师们相处之道，了解了厨师的辛苦与直肠子；接着转到前厅做了服务员，一个月的服务员了解到服务礼节，公司的理念和发展等等，然后又做了两个多月的值班经理，值班经理期间，包括与人相处之道，酒店的管理，人员的安排，酒店营业的正常运营以及公司的管理等等；最后是近一个月的店长助理，主要是安排店长事物，辅佐店长等。这次打工让我感慨很多，我也真得学到了很多的东西。在这次工作经历中，对我来说无疑是一个很好的煅练，在工作的过程中，我不断的严格要求自己，把手上的活当做是自己的本职工作，需抱着认真负责的态度去做事。在工作期间，的考验就是耐心。我不仅仅是学到了一些餐厅知识，更重要的是锻炼了自己的韧性，让自己明白了很多道理，也为我自己踏入社会作好铺垫，人总是需要去磨练，去拼搏，让自己的人生充实而有意义。

>六、需求大于求职餐饮行业居榜首

⑴招聘选用不当

餐饮行业是劳动密集型行业，服务质量与人手多寡直接相关。可是目前许多餐饮企业都饱受“餐饮人才荒”的困扰，几乎常年处于招工状态。迫于营业的需要，许多餐饮企业经常仓促招聘，对前来应聘的人员也来不及仔细甄选，基本上“是人就用”。这就无形中降低了选聘标准或忽略了应聘者的一些负面信息。再加上餐饮业的整体人力资源管理水平不高，又缺乏科学的人员选聘技术，难以有效甄别不同性格、能力、品德的员工，这些都在很大程度上埋下了员工流失的隐患。

⑵薪酬水平低

餐饮企业的薪酬缺乏竞争力是导致员工流失率高的重要原因。许多餐饮企业只有固定工资，而没有奖金，即使个别企业有奖金，奖金的发放也缺乏客观的考评依据，大都是由上级主管根据主观印象来判定。在干多干少、干好干坏都一样的情况下，员工自然就丧失了工作热情。还有餐饮企业的福利也缺乏吸引力，表现为福利项目少、形式单一。在这种短期利益不高、长期利益又无法保障的情况下，员工就很容易流失。

⑶劳动强度大

餐饮行业属传统服务行业，营业时间因需满足顾客就餐的需要而相对较长，休息日和法定节假日也要正常营业，而且越是节假日就越忙，劳动强度较大。

⑷缺少发展平台

餐饮企业大部分岗位都是单调的重复性劳动，员工长期高强度地在一个岗位上重复简单的工作任务很容易就会因厌倦本职工作而离开企业。同时许多餐饮企业不能为员工提供发展的空间，也缺少职业生涯规划，加之大部分管理人才都是外聘，很少有一线员工能够参与决策并成长为管理者。

⑸缺乏企业凝聚力

企业文化具有凝聚力，能把企业的各个群体、各位员工不同的理想信念融入到企业整体的理想信念中来，形成价值观共识，从而加强员工的向心力。因缺乏企业文化的导引，员工缺乏共同的价值观念，对企业的认同感不强，个人的价值观念与企业理念往往会错位，对企业的向心力不足，自然员工流失现象也会频发。

⑹工作环境差

在有些饭店里，出于管理者自身素质不高或管理方法欠妥，致使员工感觉没得到应有关心和尊重；有些饭店，特别是老国有饭店，存在着内部人员关系过于复杂、人际关系过于紧张的问题，一些员工因无法忍受这种压抑的工作环境而跳槽。

⑺人们的思想观念

传统思想观念的影响，觉得服务就是低人一等，另外，在我国饭店行业中，普遍流行着这么一种观点：干饭店工作是吃青春饭的行业。那些年龄较大的员工，很难安心工作，跳槽也就成为他们经常考虑的问题之一。

>七、90后员工的特点

**餐饮设计周工作总结9**

>一、准备工作

虽然我们只在酒店进行为期六个月的实习，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，酒店特别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一个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，一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非常有用的。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20人，包括主管一名和若干领班及服务员数名，工作比较繁忙。

>二、实习过程

蕉叶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间是8时工作制，一个月休息4天，主管根据我们的需要，为我们排了两头班，即上午上4小时和晚上4小时，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，但每个月都会有个中提成，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。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；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。

**餐饮设计周工作总结10**

我来到餐厅工作已经三个多月了，在这三个多月的时间里，我在公司里工作的都是些微不足道的小事。但是，这些小事都让我感受到了一种强大的凝聚力。在工作的这段时间里，我也是有一点进步的。这一点，也是我的一个工作总结。

首先，我要感谢公司给我们提供了一个平台，让我们可以在这样的环境下工作。我在这里工作的目的也是为了更好的提高自己的工作效率，同时也提高我的工作效率，这是我的工作目标。

其次，我要感谢的是在我刚入餐厅之初我的工作。我对这份工作还是处于摸索的状态，但是在这段时间里，我对这份工作的了解程度也是相当高的。因为我的工作并非像我想象的那样简单，但是，我并没有感到灰心，因为我的工作中还存在着一些困难和问题，我还是会继续努力的。

最后，我要感谢的是在工作之前，我并没有为这样的工作找理由，因为，我没有为工作找理由。我也会在工作中做出成绩的。

我要感谢我自己的领导和同事们，是他们给了我一个发展的机会，是他们给我一个很好的工作平台，让我不至于走上这个岗位。我还有很多需要感激的地方。我的工作并非是那么的轻松，但是我会在我遇到问题的时候去解决，去解决，我相信我的这份工作是可以做到的。我相信只要我在工作中尽力了，就可以做好。在工作上有什么问题，我也会去向他们请教的。我也是会尽自己最大的努力去做到最好的。

这是我的工作总结。这些天来，在领导们的关心下，在同事的帮助下，我的工作能力得到了一定的进步。

最后，我要感谢领导们一直以来对我的照顾和帮助，我相信只要努力了，我一定可以做好!我也是会尽力做好这些工作的，我会把我的工作做好。

**餐饮设计周工作总结11**

>一、严格把好食堂卫生关

因为这是关系到每一位老人身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，每年都要进行上岗前的体检。其次，不定期对工作人员进行思想教育，贯彻落实《食品卫生法》规定的各项要求。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

>二、严格把好食品安全关

每学期都要和食堂工作人员一起学习《xxx食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。还制定了各项规章制度并上墙，完善了食物中毒防治预案，从制度上保障养老院食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳。还非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范，事事有规范。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点(防中毒、防投毒、防病毒)。

>三、严格把好食品进货关

采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

>四、尽力把好烧菜技术关

在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取大众的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月(4周)的菜单，每周菜谱力求达到丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每天的饭菜力求达到“色、香、味”俱全，让大家吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达;在创建省级平安养老院中，我校食堂获得了专家的好评;在市级食堂评比中获A级食堂称号。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在养老院领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越好。

**餐饮设计周工作总结12**

忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

>一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心!

>二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

>三、找窍门使巧劲

在幼儿园工作已有几个年头了，虽然我的工作都是力气活，但并不是没有规律可循。我常常在琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作了。

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心!

**餐饮设计周工作总结13**

转眼间入职xxx公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将本周工作情况作总结汇报，并就下周的工作打算作简要概述。

>一、厅面现场管理

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，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岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，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，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，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、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

>二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅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服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工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。

2、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，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，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。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

>三、工作中存在不足

1、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。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

**餐饮设计周工作总结14**

一年的时间转眼就要结束了，作为一名店长，我在这一年来的工作还算是顺利。虽然遭到过几次市场变化的影响，但是好在顺利的度过了。而且经过转变和控制，我们\_\_店的口碑和名气也有了更多的提升。在今后的工作中，我还要努力的保持这样的趋势。

这一年的时间来，\_\_店的员工换了一拨又一波，自己作为店长，除了要面对不断变化的市场和顾客，在人员的管理上也要不不断的改善。不过，现在的店员们都表现得非常的不错，为店里带来了不少的活力和动力。现在我将这一年的工作情况总结如下，希望在下一年自己也能有更好的提升。

一、个人的情况

在这一年间，除了加强对员工和店面的管理，我自己也在不断的学习和接受改变。在工作中，我严格要求自己，严格要求员工。针对错误要严厉批评，自己出现问题也会及时的自省和道歉。面对做出贡献或者努力的人，我也会不吝啬的给出表扬或奖励。在这样的管理下，店员们的积极性都非常的高。

在学习方面，我一直在注重市场的情况的了解。在食材的采购方面，一直都是我自己去寻找，亲自去采购并选择供货商，保证食材的新鲜和实惠。

对店员的培训我也非常的忠实，在工作手法，如何去接待顾客，如何去回答顾客等方面，如果有时间，大部分都是我亲自培训。在开工的时候，我也召开简单的会议，分析近期的状况，对员工进行改进。

二、店的情况

在这一年里，对店的管理是我一直在思考的事情。我们的餐饮店靠近学校。针对学生这一庞大的客户群体，我们一直都在想法设法的提高自己的知名度。

在价格中，我们一直注重成本的控制，降低菜品的价格。让价格控制在学生们也能接受的范围。其次，在口味上，我一直在让厨师推出新的菜品，并且根据销量保留人气菜品，用不断变换的新品吸引学生们的注意。

此外，在店面的装修上，我们也努力改善，添加了不少增加青春气氛的物件和摆设，也准备了多种活动，吸引了不少的新老顾客。

三、不足的地方

近年来周围新开的店铺越来越多，而且各具特色。之前疏于对对手的调查，导致被抢去了不少的客流量。但是面对这样的情况，我没呢更因该坚持自己的特色，不断的改进自己，让自己能在学生中占有更多的优势!

四、总结

一年的工作算不上轻松，自己作为店长要管理的太多，要照顾的也太多。下一年，我需要更多的培养自己的助手，让自己能有更多的时间去做更多的事情!

**餐饮设计周工作总结15**

一周的试用期即将过去，在试用期的这段时间里，我认真学习并严格遵守公司的要求和工作安排，在公司领导和同事们的关心帮助下圆满的完成了本职工作。在工作中能够严格要求自己并充分发挥主观能动性，积极为其他，认真及时做好领导布置的每一项任务。

在这段时间里，我学到了很多关于餐饮方面的知识，我学到了很多关于餐饮业的知识，我知道这些知识的内容都是在工作中所积累的，我学的很好。在餐饮业这个行业是有很多人比较喜欢的，他们都希望有这么好的工作，都希望通过自己的努力和工作能给公司带来利润，所以我们要在工作中不断的学习，积累工作经验，不断提高个人技能。我也很感谢领导和同事对我的帮助和鼓励，在今后的工作中，我会不断的完善自我，不断的努力学习和掌握新知识，努力提高自己的专业技能水平能把自己培养成为一名优秀的酒店管理人才。

这个月我在这里先谢谢大家对我的帮助和帮助，感谢我的领导和同事们对我的照顾和关心。我会努力提高自己，认真学习酒店的各项规章制度，以便更好的完成自己的工作。

**餐饮设计周工作总结16**

光阴似箭，日月如梭转眼间20\_\_即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20\_\_年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首20\_\_年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务、在20\_\_年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提升自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提升;注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退;现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面：

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，对操作间进行每两天消毒一次。

希望领导及同事们进行不定期检查;并提出宝贵意见，加以改正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置;另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用;研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效;在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提升等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己和帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20\_\_年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提升自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20\_\_。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不懈努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

最后祝：地雅所有公司兴旺发达，蒸蒸日上。

**餐饮设计周工作总结17**

>一、准备工作

虽然我们只在酒店进行为期一个月的实习，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，酒店特别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一个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，一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非常有用的。

>二、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间是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，即上午上3个半小时和晚上3个半小时，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简单而且比较陈旧，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；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，由于桂林宾馆是一所老牌的涉外星级酒店，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。

>三、心得看法

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桂林宾馆的经营管理过程中出现的一些问题的个人看法：

一、各项规章制度落实不是特别到位。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么样，效果怎样。桂林宾馆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一定要用普通话交流，但是实际情况是桂柳话还是员工的主要交流方式，甚至是在有客人的情况下，使用桂柳话的员工大有人在，毕竟桂林宾馆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。

三、建立一套公开透明的激励机制和晋升制度。据我了解，很多老员工工作的时间已经很长了，个人服务意识和技能也达到了非常高的水平，但是由于酒店的相关机制的限制，他们并没有获得什么激励和晋升，而个别员工表现的并不是很好却能依旧留在原职；另外酒店的激励机制中也过多的注重于物质上的激励（最多也只是发钱），事实上，除了传统的奖惩激励外，还有很多的激励方式值得我们管理者借鉴。

四、树立一种能够凝聚人心的精神性的企业文化。一个民族有它自己的民族文化，一个企业同样也需要有它自己的企业文化。在一个月的实习过程中，我发现桂林宾馆似乎并没有一个深入人心的文化核心（可能是我工作的时间太短了），即员工在里面没有一个统一的坚定的信念，似乎很多员工纯粹是为了自己的生活而工作，工作的积极性不够，而且工作缺少创造性。

>四、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，在一个月的工作中，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，感谢桂林宾馆能给我们提供这样难得的实习机会，在此祝愿桂林宾馆能够越办越好，学院越办越好。

以上就是我此次暑期社会实践的一些感受和想法，请领导审阅。

**餐饮设计周工作总结18**

回顾今年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，严格要求自己，按照酒店的要求，较好地完成了自己的本职工作，通过20\_\_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，现将一年来的工作情况总结如下：

一、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。20\_\_年在餐饮部的工作中，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。本酒店的宴会接待任务比较重，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。

二、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，这样下来感觉自己一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。

三、20\_\_年工作得与失

经过和所有同事的一起努力，较好的完成20\_\_年的工作，总结起来也是颇有收获的：

1.能够协助领导做好餐厅的日常工作;

3.合理安排当班工作，全面协调、管理、检查;

4.配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导;

5.做好餐厅的安全、节能、卫生工作;

6.以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作;

7.做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结爱友、相互帮助、共同进步;

8.切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作。

但也存在一些问题和不足，主要表现在：

1.我毕竟对中餐的工作才一年多，许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高;

2.有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位;

3.自己的理论水平还不太高，中餐业务知识服务技能不精。

四、20\_\_年的工作计划

1.积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作;

2.加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量;

3.加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感;

4.针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平;

5.对厨房出品卫生和质量要严格把关;

6.加强节能的检查，平时多跟服务员讲解提高节能的意识。

在新的一年里，我一定加强管理，掌握好的管理办法，向管理制度化，科学化方向努力，相信我们\_\_酒店餐饮部的明天会更加的美好!

**餐饮设计周工作总结19**

我是xx店厨师长xx，紧张而忙碌的xx已经结束了，回顾这一年的工作有许多收获和体会。为了今年的工作更上一层楼，总结一下去年工作中的得失很有必要，下面对我的工作进行一下总结：

>一工作的整体回顾

作为企业赢利是她的第一目标《需要解释的是目标不是目的》，只有实现了赢利才可能实现一年里四次加薪，才能履行企业对员工对社会的承诺和责任，赢利也是企业生存的唯一法则。做为一个服务性部门为顾客提供——安全，清洁，可口的食品是我们的首要工作，但同时我们还担负着为企业创收，节支的责任，一年来经过分店全体员工和领导的共同努力，我店实现了双达标。在努力创收的同时我们也不忘节约和安全教育，部门全年都把安全和节约工作贯穿始终，在保证工作质量，不影响对客服务和员工工作·休息的情况下，尽最大的努力降低成本，安排安全培训，我们深知只有安全才能生产，节约下来的每分钱都是企业的利润同时也是我们自己的。

>二xx年我完成了以下工作

1，顺利接手华天厨师长的工作。xx年4月正式接手华天厨部的工作，因为我自己个性较强，渴望军事化的管理凡事都希望别人能服从自己，还有洁癖，所以自己还是有点担心，不过我相信自己最终在领导的帮助下，自己努力的付出融入和同事的配合下顺利的完成了交接工作，前三月人员，营收，毛利都保持平稳。

2，对编制内员工的轮岗培训。现厨部除一人外，其余人最少能熟练操作生产区的两个工作岗位《不包括水吧》。

3，对新入职员工的培训。自去年4月起到9月底，以接待培训各店新入职新员工25人，在领导的帮助下按照《新员工培训程序》逐一逐条并尽可能安排熟手员工一对一进行培训，同时也注意给新员工一个好的第一映像，并寻求时机给其灌输做人和与人相处的自我调控和隐忍法则。着重强化安全培训，迄今为止还没出现我处培训的新员工发生安全事故上报公司的。

4，分店所有能自行处理的工程维修除煤气外，均自行处理，保证分店正常的供需和不因为自己的工作而给别人添麻烦。

>三由于各种原因是，使我的工作中存在着一些问题

1，容易将个人情绪带到工作中，心情好时运作顺畅，卫士满意，充满激情，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这些状况。

2，员工的卫生意识还需要提高，洗消和厨杂炉头的源头卫生正在进行中。

3，自控力差。还记得洪少跟我说过一句话：要做好管理就要管好自己。公司的培训课程，拓展训练里所表现的所希望我们明白的，可以说我都知道，都明白，也都理解，只是太多的时候我放纵了自己，没有约束自己，在以后的工作和生活中管好自己。

>四关于xx我的计划是

1，认真做好每一天每一项的工作;

2，细化安全，出品，卫生措施，提高顾客满意度;

3，加强教育培训，强化员工素质，尽可能的实现--新员工一对一培训;

4，约束自我，规范管理，不断调整员工岗位轮训;

5，本月底针对节约煤气和，毛利控制的详细计划上交分店经理共同商讨执行;

6，多学习其他东西，充实自己。

实践证明，随着市场竞争的不断加剧，我们不能只停留在过去的十年和亚运成绩，首先要革新观念，随着员工年龄层次的变化而改变策略和改变自己适应社会，期望在明年的此时大家都踏上一个新的台阶更上一层楼。

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！