# 餐饮工作总结模板范文精选20篇

来源：网络 作者：心上花开 更新时间：2025-04-29

*餐饮工作总结模板范文 第一篇>一、餐饮服务食品安全监管工作根据自治区人民政府委托，我们继续履行餐饮服务环节食品安全监管职能，对全市餐饮服务单位进行许可、监督和处罚。(一)提高行政许可质量。全年，共受理食品类许可申请1458份，办结1291份...*

**餐饮工作总结模板范文 第一篇**

>一、餐饮服务食品安全监管工作

根据自治区人民政府委托，我们继续履行餐饮服务环节食品安全监管职能，对全市餐饮服务单位进行许可、监督和处罚。

(一)提高行政许可质量。

全年，共受理食品类许可申请1458份，办结1291份。其中，145份申请不予批准。

(二)推行量化分级管理。

全面开展了餐饮消费安全专项整治，建立了长效监管机制，对无卫生许可证经营单位的查处率达100%;建立实施原料进货索证制度单位达100%;对餐饮单位使用病死或死因不明的畜禽及其制品以及使用有毒有害物质加工食品行为的监督检查覆盖率达100%;食品卫生监督量化分级管理制度实施率达95%以上，全市已有33户食品卫生监督量化分级管理a级单位。餐饮业的硬件设施和卫生管理水平得到了提高。

(三)加大信息公示力度。

加大信息公示力度，对提高全社会公共卫生意识，减少食源性疾病，保证食品安全发挥了重要的作用。主要体现在：一是实现了政务公开的目的，使消费者及时、便捷地了解卫生监督信息，做到知情消费，让消费者参与监督。二是强化了餐饮单位经营者食品安全第一责任人的意识，引导餐饮业主加强管理，不断提高餐饮食品卫生水平。三是提升了食品卫生监督工作质量，扩大了监督的社会效果，同时对卫生监督机构和监督员也起到了监督作用，提高了工作效率。

截止目前，大中型餐饮单位每月食品卫生监督检查结果达到中以上的平均数为。小型餐饮单位每季度食品卫生监督检查结果达到中以上的平均数为。市民在餐馆用餐时，选择卫生等级高、卫生状况好的意识已初步形成。

(四)开展专项整治工作。

制定下发了《克拉玛依市打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治方案》(克卫监发〔XX〕17号)，在专项整治期间共出动监督执法人员166人次，检查各类餐饮单位499家。对重点疑似添加非食用物质的食品原料，包括卤肉制品亚硝酸盐、水发产品火碱及工业用甲醛、面粉制品吊白块等10余种食品原料共计112份进行了抽检。对1家卤制品亚硝酸盐残留量超标依法作出了罚款人民币4990元的行政处罚。

开展了消毒餐具专项整治工作，对816户餐饮单位 12383份消毒餐具进行了大肠菌群的检测， 8491份样品合格，合格率为。

>二、存在的问题

一是食品安全监督工作没有创新，《食品安全法》实施已经半年多，职能定位和监管方式仍然是延用《食品卫生法》的管理模式和经验，宣传经费不足、力度还远远不够，食品安全第一责任人的意识有待提高。

二是卫生监督人员少，监督力度和频率较低。目前，全市卫生监督机构主要精力在餐饮服务食品安全监管，仅能勉强完成对大中型餐饮单位每月一次、小型餐饮单位每季度一次的食品卫生监督检查和信息公示工作，阻碍了全市餐饮业卫生管理水平的提升。

三是食品安全实验室检测能力不能满足日常监督检查工作的需要。主要表现在技术人员检测水平较低，检测项目不全，检测时间过长。

四是餐饮服务监管职能与质监、工商等执法部门职能划分仍然不清。例如烤馕房、烤鸡鸭店等即时制作的食品经营单位是属于加工、流通还是餐饮服务，在这一点还存在食品安全监管盲区。

>三、下一步工作思路

XX年，餐饮服务食品安全整顿将强化对学校食堂、建筑工地食堂、无证经营餐饮服务行为的整顿，继续打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为。

一是在机构改革尚未到位前，继续履行餐饮服务环节的食品安全监管职责，坚持推行食品卫生监督量化分级管理和卫生监督信息公示制度，加大《食品安全法》培训力度，强化食品经营者食品安全第一责任人的意识，确保食品安全。

**餐饮工作总结模板范文 第二篇**

>一、营业状况

1、x月1日—x月30共计营业额约为xx万元。

2、主要婚宴为。

(1)x月1日18桌标准xx元。

(2)x月24日36桌标准xx元不标准计算婚宴营业额为xx万元左右。

3、其它消费为xx万元,平均日消费为x万元。

4、餐饮本月主要是单位消费为主,零点消费很少。

5、本月未能完成酒店下达的指标,主要原因1是酒店下达的指标不符合实际,另外部门在营销方面和服务方面都有存在着不足之处。

>二、员工工作情况

1、员工积极性始终欠佳。

2、员工工作意识不够。

3、员工缺乏对用餐顾客的热情度。

4、卫生工作有所改进,但不能持之以恒。

>三、管理调整情况

1、对管理层进行了调整,增加了一名主管人员

2、加强餐饮区域通道及公共卫生的跟进,并持速对该区域卫生定期进行清理,卫生得到了明显的改进。

3、服务目前存在的问题主要是员工的服务意识欠缺,员工情绪化较普遍,本人也采取了一些争对性的措施,比如

(1)员工本性难改的问题采取了换人措施。

(2)实行跟包服务。

(3)做员工思想工作。

4、培训方面主要是针对于礼节和礼貌在餐前进行培训,员工在此方面有所提高,其它的培训较少,主要以管理人员现场指导为主,下月开始要加强此方面的培训。

5、活动方面部门一直没有开展,主要是餐饮零点生意不是很好,推出以后不一定有效果,目前部门正在制作一份清凉一夏活动的方案,计划在四月份出台上报审批,五月份开始操作,其中需要赞助的将上报采购员。

>四、相关制度的实施

对餐厅的管理也出台了一些相关制度,但是各小组落实的很慢不到位.关键问题检查监督与指导力量不够,部门今后应加强此方面的管理。

>下月工作计划

1、加强服务培训(见培训计划)。

2、制作一份清凉一夏活动的方案,争取在月底这前报总经办。

3、提高员工节能意识,并做好酒店财产的保管工作。

4、天气开始转热,做好灭虫灭蝇工作。

5、加强员工的劳动纪律及员工的考勤制度。

6、配合酒店做好淡季营销工作。

**餐饮工作总结模板范文 第三篇**

回首20XX年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，勤勤恳恳、兢兢业业，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作总结如下：

>政治思想方面：

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是自觉坚持以党的十八大为指导，为进一步加快完善社会主义市场经济体制，全面建设小康社会作出自己的努力。二是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。三是认真学习法律知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强法制意识和法制观念。

>日常工作方面：

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐人员的危害，保障大家的身体健康。成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。个人卫生做到勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

综上所述，在本年度，通过努力，我在某些方面取得了一定的成绩。当然，我也有不足之处，今后，我一定继续加强经营管理、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，争取更大的进步。

**餐饮工作总结模板范文 第四篇**

为让广大人民群众过上一个欢乐、祥和、健康的新春佳节，切实保障我区节日期间餐饮消费环节食品安全，严防食物中毒事故发生。按照安阳市卫生局《关于开展\*\*年元旦、春节期间餐饮业食品安全专项整治工作的通知》（安卫监〔\*\*〕69号）精神要求，我所于今年元旦、春节期间积极组织卫生监督人员开展了餐饮业食品安全专项整治工作，现将工作开展情况总结如下。

>一、 高度重视、加强领导

我所领导高度重视元旦、春节期间餐饮业食品安全工作，把此项工作作为开年的首要工作来抓，卫生局及时召开卫生监督员会议，对今年元旦、春节期间餐饮业食品安全工作进行早安排、早部署，成立了以主管局长为组长、卫生监督所所长为副组长的节日餐饮业食品安全工作领导小组，明确了整治工作目标、重点和措施。

>二、落实责任、监督到位

要求各综合监督科室根据各自的职能职责，采取行业管理与片区管理相结合的方式，扎扎实实、有条不紊地开展各项具体监督管理工作，并在节前召开的卫生监督员会议上，反复强调全体卫生监督人员要有高度的责任感、不留死角，不放过任何一个餐饮业食品安全隐患，确保节日期间全区人民群众饮食安全。

>三、突出重点、确保节日饮食安全

元旦春节期间共出动卫生监督员120人次、车辆30台次、检查餐饮单位242户。从检查情况显示，我区餐饮单位食品卫生总体情况较好，绝大部分餐饮单位能够严格按照法律法规的要求，做到规范管理，特别是餐饮具的消毒、保洁、贮藏等卫生设施有了较明显的改善。但检查中仍然发现个别餐饮单位从业人员无健康证明上岗；食品库房杂物未及时清除，储存的食品未隔墙离地放置；使用有色塑料袋盛装食品；冰箱冰柜内存放的食品未加盖加膜等卫生问题，对存在问题的单位，监督人员当场提出了限期整改意见，出具卫生监督意见书共108份，并对相关餐饮单位进行了规范的现场指导。

>四、落实值班制度

元旦春节节日期间实行24小时值班制，公开值班电话和投诉电话，接受社会和群众监督，受理来信、来访和群众投诉3起，值班人员均及时进行了调查处理，严厉打击违法行为，维护社会稳定。

由于思想重视、责任明确、措施得力、保障到位，在全体卫生监督人员的共同努力下，我区元旦、春节期间餐饮单位未发生一起食物中毒事件，使全区人民渡过了一个祥和、安全的新春佳节。

**餐饮工作总结模板范文 第五篇**

忙忙碌碌中时间过的真快，转眼20xx年的工作结束了，回顾着一年的工作。我在公司领导及各位同士的支持与帮助下，按照公司要求，较好地完成了自己的本职工作。通过学习与工作，工作模式有了新的突破，工作方法有了较大的改变，现将着边年的工作情况作工作总结如下：

>一、环境卫生

作为餐饮，卫生是个很重要的前提，针对环境卫生。我制定了分工明确，责任到人的管理方法，对面点，凉菜间，地下室，冷库，库房等作定期检查。对用具和设备作到每天清洗，严格要求个人卫生。

>二、菜品质量

对菜品进行规范操作，原材料必须清洗挑选后加工，严格要求菜品形状以及造型，以火候不到不出，色泽不够不出，菜量不够不出，餐具不洁不出为准，严抓菜品质量。

>三、资源管理

合理开闭水，电，气，发现浪费现象及时制止，增强员工工效意识，加强成本控制，节约费用开支，正确掌握毛利率，增加效益。

>四、促销宣传

提高综合接待能力，定时进行前庭与后厨培训。全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力提高。

>五、成本规范

时常询问原料成本，掌握市场动态，降低成本，提高利润。

>六、设备检查

时常对设备设施进行检查，对发现问题及时与工程部协商，抓好设备设施的维护保养，是处于完好状态，并得到合理使用，加强时常管理，防止事故发生。

在做好酒店餐饮的同时，切实履行职责，认真完成上级交办其他工作，努力作好本职工作，在接下来的工作中，我要勤奋工作，努力改正不足之处，发扬优点，力争取得更大的工作成绩，为酒店创造更高的价值。

**餐饮工作总结模板范文 第六篇**

我虽然只是餐饮店的一名普通服务员，但是我从来没因为自己的工作岗位技术门槛低而放松对自己的要求。或许餐饮店员工的岗位是平凡的，但是劳动是不平凡的，只要我们是做正经人做正经人，用心的去做事，任何的岗位都是不平凡的。所以在进入餐饮店成为服务员的这一年里面，我在店长的鼓励下，同事们的帮助下，自己的认真、努力的工作下，学习到了很多的工作技巧，使我的思想态度发生了许多的改变，就连放假回家过节的时候，大家都说过一年没见了，感觉我改变了许多，整个人的精气神都提升了不少。我已经也觉得在这一年的餐饮行业工作，有了很大的进步。下面我总结下我这段时间的工作。

一、服务有礼仪，工作有态度

微笑服务现在在各个行业都成了员工工作的必要要求之一，而在我们餐饮行业和我这个服务员工作上面，这个要求就更加的严格了。我们每天在开早会和晚上下班的时候，还会专门讲起这个，会对我们进行一定的训练，要求我们在为客人点单和结账等工作的时候，一定要做到微笑面对他们，要做到有礼貌有素质，向客人传达我们友善和亲切的态度。当然了，礼貌接待客人用餐并不要求我们谄媚，而是做到进退有度，有礼有节。在工作中我们还需要具备认真、负责的态度，必须要保证客人在我们店里用餐的时候体验到极致的服务，我们保证不能让他们感受到冷落，比如上菜的速度，为他们解决问题的时间等等。

二、勤能补拙，笨鸟先飞

在一个工作中想要学习到东西，就需要我分愿意去学习，自己都不主动是学不到东西的，所以我们在工作中要积极要主动，我们只有用更加多了努力才能够换来更高的效率，才能换回来更好的成绩。我们在技术层面虽然比不上别人，但是只要我们愿意付出，肯定能够获得更多的回报！

三、乐观向上，与人为善

我们做餐饮行业的，就是要跟客人保持好的沟通，才能够让客人觉得我们店铺的服务态度好，更愿意来我们店里吃东西，所以我作业了餐饮店里的医院，一荣俱荣，就是要保持好的沟通交流能力，拉进与客人的距离，让他们感受到我们店铺的魅力。

在餐饮店做服务员的这一年，我觉得是我进步特别大的一年，因为繁忙的工作让我渐渐地拜托了贪玩游戏的毛病，虽然现在还是会玩，但是不会像之前那样成谜，也正是因为服务员工作的特殊性，让我在跟人的交流中处理事情更加大胆，做事情更加有自信了，很感谢自己这一年的改变。

**餐饮工作总结模板范文 第七篇**

我是餐饮店的一名员工，是做服务员的工作，已经在餐饮店工作有五年了，这五年的工作做下来，也是有不少的经验了，对自己服务员一职我有自己的理解。现在对自己工作也做一个总结。

服务员在餐饮店里是最普通的员工，每天要做的不只是端菜，还要随喊随到，甚至还包括了打扫卫生的工作，真的是一项很累人的工作，我做的这些年，我深有体会。

我每天早上鸡还没叫就要起来，把店里面的环境消一遍毒，器具都要高温消毒，店里卫生还要在打扫一遍的。每个星期餐饮店还要进行一次大扫除。我作为服务员之一，这些工作我都干过。已经做了几年了，从一开始的不习惯，到现在能够麻利的做完，所有的技能都是日复一日练出来的。刚入这行是真的辛苦，什么都要学，什么都要做。但是我也从工作中学会很多的技能和知识。

对自己的工作从开始的不满到如今我早已把它融入骨血，有时候懒散下来反而不知道要做什么。服务员就是要把客人服务好的工作，在客人进店的那一步开始，他们就是我们的服务对象，我要做的就是要让他们吃的开心，这一项工作也就做的还可以。面对在工作中遇到那种很会刁难人的客人，我不仅要耐心的沟通，还要微笑，这就是我的技能，面带微笑就能把一切的不满抵挡在外面，只要做好自己这一件事就好。

在这些年的工作里，我一直都在不停的学习，因为服务也是一门功课，做好这门课也是不容易的。所以店里只要有培训的机会，我几乎是次次都争取，所以至今我是店里面经验十足的员工，做到这里也是付出不少的艰辛才得到的。我想在这的工作始终是馈赠了我很多工作，让我有更多生存的技能，就是我获得的最大收获了。

总结起来，这几年的工作，不仅是升华了我自己，而且还是让成长很快的一种方式。工作于我已经是不可分割的一部分，我相信未来我还可以做得更好，不断的超越自己，一直往前面走，总是会开出一条路来的。个人觉得这份服务员的工作对我是很大的一个帮助，我现在也很喜欢，只希望可以为餐饮店做更棒的奉献，把这一身的能力回馈给这家店，也是一种报答。

**餐饮工作总结模板范文 第八篇**

回顾过去的年，有很多美好的回忆浮现在脑海里，在公司重视和培养下，个人取得了很大进步。

作为一名店长我深感到责任的重大，半年来店面管理工作经验，让我明白了这样一个道理：对于一个经济效益好的洋快餐店来说，

一是要有一个专业的管理者；

二是要有良好的专业知识做后盾；

三是要有一套良好的管理制度。

用心去观察，用心去与顾客交流，你就可以做好。

具体归纳为以下几点：

1、认真贯彻公司的经营方针，同时将公司的经营策略正确并及时的传达给每个员工，起好承上启下的桥梁作用。

2、做好员工的思想工作，团结好店内员工，充分调动和发挥员工的积极性，了解每一位员工的优点所在，并发挥其特长，做到量才适用。增强本店的凝聚力，使之成为一个团结的集体。

3、通过各种渠道了解同业信息，了解顾客的消费心理，做到知己知彼，心中有数，使我们的工作更具针对性，从而避免因此而带来的不必要的损失。

4、以身作则，做员工的表帅。不断的向员工灌输企业文化，教育员工有全局意识，做事情要从公司整体利益出发。

5、靠周到而细致的服务去吸引顾客。发挥所有员工的主动性和创作性，使员工从被动的“让我干”到积极的“我要干”。为了给顾客创造一个良好的用餐环境，为公司创作更多的营业业绩，带领员工在以下几方面做好本职工作。

首先，做好每天的清洁工作，为顾客营造一个舒心的用餐环境；

其次，积极主动的为顾客服务，尽可能的满足顾客需求；

要不断强化服务意识，并以发自内心的微笑和礼貌的文明用语，使顾客满意的离开本店。

6、处理好管理组之间的合作、上下级之间的工作协作，少一些牢骚，多一些热情，客观的去看待工作中的问题，并以积极的态度去解决。

现在，门店的管理正在逐步走向数据化、科学化，管理手段的提升，对店长提出了新的工作要求，熟练的业务将帮助我们实现各项营运指标。新的一年开始了，成绩只能代表过去。我将以更精湛熟练的业务治理好我们\_\_店。

面对20\_\_年的工作，我深感责任重大。

要随时保持清醒的头脑，理清明年的工作思路，重点要在以下几个方面狠下功夫：

1、加强日常管理，特别是抓好基础工作的管理；

2、对内加大员工的培训力度，全面提高员工的整体素质；

3、树立对公司高度忠诚，爱岗敬业，顾全大局，一切为公司着想，为公司全面提升经济效益增砖添瓦。

4、加强和各部门、各兄弟店面的团结协作，创造最良好、无间的工作环境，去掉不和谐的音符，发挥员工最大的工作热情，逐步成为一个最优秀的团队。

**餐饮工作总结模板范文 第九篇**

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本开展了《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。

**餐饮工作总结模板范文 第十篇**

20\_\_\_\_年上半年餐饮部取得了一个好的开端，在各级领导的正确领导下，餐饮部全体员工的共同努力下，20\_\_\_\_年上半年比往年的经营收入增长了一个点，服务质量、菜品制作相应的得到一定提高，现将内容呈报如下：

一、经营状况分析

1、20\_\_\_\_上半年共完成经营指标\_\_万，完成毛利润\_\_万。其中接待会议\_\_个，收入\_\_万，团队共\_\_个，收入\_\_万，承办婚宴\_\_个，收入\_\_万。

与同期相比20\_\_\_\_年上半年有明显的提高，我们的效益增长了，证明了我们的水平也显著的提高了，这与领导的正确指导、员工的共同努力和部门之间的相互配合是分不开的。

二、接待工作

1、会议接待

今年上半年接待大型会议共\_\_个，其中整个宾馆尤为重要的会议共\_\_个，分别是\_\_\_\_\_\_会议、\_\_\_\_\_\_工作会议和\_\_\_\_\_\_会议接待，会议接待中在领导的正确指导下，餐饮部组织严密，制定了周密的接待方案，各项工作专人负责，责任到人，确保万无一失，厨房由厨师长，\_\_\_\_\_\_负责提前备菜，列菜单，做到菜品精细，卫生。

前台由\_\_\_\_\_\_负责，会议接待中规定每桌定员，服务规范，在我们共同的努力下，顺利完成接待工作。得到领导们的一致好评，当然在接待中我们也从中发现我们的不足之处。

2、团队接待

相对往年同期相比今年接待团队餐比较少，下半年餐饮部力争把团队餐菜单做一下调整，争取能够提高团队餐的接待率。

3、婚宴接待

上半年婚宴接待中，顾客普遍反映的问题，一个是就餐环境的压抑感，另一个是因人员不足造成的服务不连贯问题，要解决这问题还需要上级领导的指导。

4、协议单位接待

协议单位的接待是尤为重要的，只有他们的认可了，我们的菜品，服务、才能长时间的给我们创造效益，上半年来说，电站、疾控中心、泰山学院等等几家协议单位相对来说接待率比较高，当然这与我们和各部门的相互协调、配合、沟通是分不开的。

周密的接待工作与上下级的沟通、部门与部门的配合，员工与员工的协调是不分离的只有做好这几点我们才能做好接待，才能赢得顾客的满意与赞同。

三、内部管理

1、餐饮部是宾馆人员比较多的一个部门，管理起来也比较复杂，上半年在领导的指导下，员工宿舍问题的适当改制，制止了以往的员工夜不归宿，外来人员随便进入员工宿舍的问题，这充分体现了我们是一个有组织，有纪律的集体。

2、节能减排

餐饮部一致保持”人走灯灭，灯灭水止”的工作作风，另外部门要求在加工期间寻求增值空间，加强边角料的利用，要求厨师在盛盘后的菜品与客人用餐人数成比例，要合理。坚持每月回收香巾合纸。重复利用，降低成本，提高利润。员工的手套规定俩月一领，由领班统一领取，以旧换新。

3、员工培训

餐饮部意识到了“只有不断培训，才能不断进步”，上半年餐饮部不断组织员工培训，大到组织所有人员培训走姿、站姿、端托、摆台现场演练活动，小到一例会一培训，从中部门选拔了优秀员工参加了旅游局组织的摆台比赛，让我们深刻的认识到了人外有人，天外有天。总结了不少经验，也学到了不少东西。通过不断的培训，服务员的服务水平有了一致的提高，如烟缸内放置温馨话语、服务中适当介绍菜品，都体现了我们的服务细微化。组织厨师外出学习，菜品有很大的转变，在虹桥特色中，添加了东平特色，得到领导的好评。

4、思想作风整顿

\_\_月份宾馆组织了整顿思想作风活动，在活动中餐饮部认真的做好整顿记录，发现问题及时整顿，活动后员工的素质有很大的提高，工作积极性有了很大的进步。

5、餐具的管理

20\_\_\_\_年餐饮部总结以往的经验，规定各包间、大厅及东餐的餐具一月一盘点，如与上月不符，查明原因，责任到人，必要时员工自赔短缺的餐具，避免了餐具不必要的丢失现象。

6、吧台管理

吧台是餐饮部与来往宾客的交流窗口，因此吧台员必须有较高的素质，结合实际情况部门不断的组织对吧台人员的培训、考核，做到餐厅内每天发生的账目准确无误的做好记录，发现问题及时解决，严禁跑帐或漏帐现象发生。

7、值班经理制度

当天值班经理对人、物、账目、接待、安全等全方位负责，同时要求值班经理全天手机开机在岗，并规定每天的值班经理把当天发现的问题及时在例会上宣布，引起员工的注意，包括奖罚员工的现象，做到奖罚不过夜，由于今年上半年的员工宿舍改制，规定值班经理准时与宾馆值班经理及其余部门值班经理检查宿舍，做到发现部门人员外出不归现象，在例会上点名批评，严重者罚款，及时的制止类似现象发生。

四、安全工作

在接待救火活动中，让我们深刻的认识到了水火无情，消防安全工作的重要性，排除安全隐患的必要性。

1、今年上半年餐饮部除原有的\_\_位主任安全负责人外，另外增加了\_\_\_\_为消防器材安全员，做到消防日查记录天天存档。

2、\_\_月份餐饮部积极参加了宾馆组织的生产安全咨询活动，从中提高了安全意识。

3、内部不断开展对新旧员工的安全培训，提高员工的安全意识。

4、灶间内做到食品保存分类，并标示，各类食品按品名专箱专用，严禁成品与半成品混放。做到了无论大小会议24小时留样工作，避免食物中毒现象发生。

5、部门内设施设备日查、日清工作，排除一切安全隐患。

**餐饮工作总结模板范文 第十一篇**

转眼间入职公司日常工作已一年多了，根据公司经理的日常工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训日常工作，现将20xx年度日常工作情况作总结汇报，并就20XX年的日常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日常工作中的每一点滴,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，明确各自的日常工作内容，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。做好解释日常工作，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、新员日常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，要求保持良好的日常工作状态，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日常工作，了解他们近期的日常工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合日常工作实际加强培训，目的是为了提高日常工作效率，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、日常工作中存在不足

1、在日常工作的过程中不够细节化，日常工作安排不合理，日常工作较多的情况下，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

>四、20XX年日常工作计划

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

>五、对餐厅整体管理经营的策划

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及日常工作效率。

2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

**餐饮工作总结模板范文 第十二篇**

忙碌的工作中，一年时间又快要过去，这一年里，我们餐饮部在酒店领导的正确领导下，取得了不错的成绩，现将这一年的工作总结如下：

>一、确立日常管理计划及管理方针

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，负责检查区域的日常工作：组织安排vip客人的接待，处理好客人的相关投诉，遇到重大问题及时像经理汇报;与酒店的相关部门做好沟通和协调，保证餐饮部工作顺利进行，主持召开班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题;在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对优秀员工的工作给予肯定与表扬;对后进员工耐心的给予与辅导，督导员工的工作质量与服务质量，留意员工的工作表现及工作态度，调动员工的积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴做的更好。

>二、员工管理方面

1、班前检查仪容仪表，对于不合格的要求整理合格后方可上岗，对员工的礼仪运用进行监督，使员工养成良好的习惯。

2、强化员工的服务意识，提高服务质量，对用餐高峰期进行合理的人员调配、明确各自工作内容，分工合作，保质保量的进行工作。

3、定期进行员工培训，提高服务效率和意识，学会察言观色从细微处去发现客人真正需要的是什么，而我们需要做的是一切做在客人开口前。服务无小事，从根本上转变员工的服务态度，服务并非低人一等，我们是为绅士和淑女服务的绅士和淑女。结合后厨对员工进行菜品的培训以及每日急推的菜品，目的是为了使员工了解各菜品的特色和口感，使之在点菜时不仅可以给客人最正确的建议从而节约了酒店菜品的浪费。

酒店是一个更新很快的行业，新员工永远是酒店的重要组成部分，我们要根据新员工的入职情况和特点进行专题培训，使之转化视角，快速融入我们的大家庭中。生活中，关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，定期找员工谈心，了解他们生活中是否有难题及时发现及时解决。

4、提高餐饮的卫生质量;加强餐饮卫生质量的督导力度，务必保证每间包间保持最佳状态，实行逐级负责;员工对所负责的包间;楼层领班对所管辖的房间的卫生，及物品配备情况逐一严格检查，同时强调当日收餐结尾工作清扫完毕，并制定周计划卫生表，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维修，提高I餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

5、控制物耗、开源节流;强化员工节约意识，提倡控制水、电能源的浪费，实施物耗管理责任制。统一全面盘点，一旦损失责任到人、对大量损失一经查出追究当值员工责任的同时，对期所管辖楼层领班将追究连带责任。

>三、优化计划

**餐饮工作总结模板范文 第十三篇**

餐厅是我们市区一家营业不久的新餐厅，我来到餐厅工作也有一年了，我是餐厅的一名服务员，在餐厅像我这样的服务员也有很多，在这个比较独具特色的餐厅里，我每天的工作都很开心，我是很喜欢服务行业了，特别是在工作的同时还能够得到顾客的肯定我就更加的开心了，我们餐厅的风格是比较传统化，包括设计，还有菜式，员工服装都是比较古化我觉得这是很值得一提的，很具有传统特色，正式因为这种风格引来了很多的消费者都来一探究竟，越来越多，这样的话我们平时的工作也就很忙了，在餐厅也来了一段时间，我觉得在工作上我应该的去回顾一下自己这一年时间以来的服务员工作：

>一、日常工作

一名服务员，当然是餐厅的最基层，但是我一直都很喜欢自己的工作，这是我内心对这个行业习的热爱，我一直很希望在服务的同时得到更多的人的肯定，这样我才会有价值，这样才能被称之为一名真正的服务着。

在餐厅我的日常工作是很充实的，每天我们餐厅是十点开始营业，因为不做早餐，我们上班时间比较晚，我很早的就到了，开始自己全新的一天，由于餐厅的名气慢慢的开始大了起来一般不到十一点就会有顾客来吃饭，我们餐厅的服务员还是比较多的，但是在忙起来的时候，大家都恨不得，再长一双手。

作为一名服务员我们要具备这几个特征，耐心，细心，责任心，在顾客点餐的时候我们要态度端正保持微笑，这些是餐厅的基本素养，必须具备，作为服务员同时还要对我们的餐厅的菜单很熟悉，当顾客要我们推荐菜的\'时候吗，我们要保持耐心，对于菜品的介绍我们要很熟练，平时自己要花很多时间去了解每一道菜的特点口味，自己更加要认得每一道菜，这样才能够满足顾客的需求。顾客要结账款了也要态度端正，耐心，不要让顾客就等这些都是一名服务员的基本技能，餐厅是，在日常的工作中我们要有足够的耐心，去服务好每一位顾客，不能跟顾客大发生争执，这是最不允许的。

因为上班晚，我们平时的工作也比较紧张，所以我们每天晚上九点下班，很充实也很满足，这就是一年的日常工作。

>二、工作的收获

在餐厅工作了这一年时间，我一直本着一名服务者的态度在工作中表现的也很好，每天完成了自己的工作任务，从来没有发生过与顾客发生争执，这是不被允许的，我一直都提醒着自己要做一名优秀的餐厅服务员。

**餐饮工作总结模板范文 第十四篇**

伴着元旦的喜庆和春节的到来，20\_\_年的钟声即将敲响。首先，我预祝各位领导身体健康，工作顺利。回顾20\_\_年，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层员工晋升为\_\_店长。在这里，我借此机会感谢公司各位领导对我的信任。现在我将一年的工作总结如下。

一、经营状况

从20\_\_年1月18号开业以来，总体来说很不理想，辛苦了一年，但是没给公司盈利，并且还亏损好多钱，这让我们很内疚。

二、经营方面

我们\_\_一共有5个档口，主打韩餐组窗口，凉菜组和小吃组让我们很头疼，多次让领导提出问题，有时我觉得无脸面对领导。每月营业额上下不稳定，但成本还算合理，效果不太理想。韩餐组和凉菜组，成本占55%以上，酒水和其它三个组成本占45%。在五，六，七，八月时，由于宗教协会和电视公布假肉卷时，对\_\_影响很大，肉卷成本上增300%，那时买的多赔得多，我和几位经理的协商下，我们去了附近几家\_\_学习观摩，在9月下旬对肉卷，人员，菜品做了调整。

1、肉卷从以前24元/斤——到现在8元/斤，肉卷成本下降60%

2、人员以前，前后37位员工——现在25位，人员工资下降了30%，调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

3、菜品调整的不太明显，（小吃组我加了，烩三鲜，八宝甜饭，蒸碗鸡等，凉菜加了酥肉，剁椒鱼，红烧丸子等）但效果不太理想。

为了让更多的人群知道女人世界，有一家韩式烧烤，我们每周游街发宣传彩页，效果还算可以，胡经理走进校园也拉来了很多学生，现在的\_\_%的消费群体是学生。

三、质量，卫生，服务方面

作为\_\_店长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐顾客的饭菜质量。

卫生安全方面，严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。

服务方面我们现在做的是最差的，刚开业时人员充足，有前厅去北京学习人员，服务还算好，后来服务人员流动比较大，招不上专业的人员，导致服务下滑，最近我和外贸餐厅的前厅主管联系了，让她抽时间过来培训培训。

由于我初次接住自助餐，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展！

展望20\_\_年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我\_\_提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工作，为公司培养有用的人才。积极的宣传公司文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本核算，帮助员工树立节约意识。

我在家道餐饮部工作了一年多了，有辛酸，有喜悦，我感觉很充实，对我以后的生涯有很大的帮助，在此我想对家道的\'所有领导说声谢谢。

**餐饮工作总结模板范文 第十五篇**

本月事情比较繁琐，日常管理正在规范，规章制度还需完善。但在管理公司的正确指导下，欢乐迪天陈店经过全体员工的共同努力，克服刚开业不久遇到的各种困难，团结协作，顺利达到了预期目标。现将7月工作总结如下：

>一、办公室

对员工进行劳动纪律、日常行为规范、礼貌礼节等方面的宣传，要求后勤部所有工作人员都实行微笑服务。强化员工节能节源意识，收到较好效果，以后将继续保持。召集后勤部各部门召开会议，加强员工工作的主动性和责任心以及落实定岗定位责任制。同各部门协调处理服务部交接的各项事务。这一举措既体现了办公室的管理职能又体现了后勤服务职能，增进了员工间的交流和沟通。同重师物管公司协调日常工作事宜，向各级主管部门上报我店正常营运所需材料。

>二、人事部

对员工档案管理进行分类统计，详细检查员工档案资料是否齐全。从而更进一步了解、掌握人员情况，为经后员工的晋升、调动、离职等提供备用资料。整理所有员工的劳动合同资料，清算员工工资明细。考核员工每日考勤，办理员工聘用、离职手续，其中服务部离职3人，后勤部离职1人、聘用2人。落实员工转正、升职、奖惩等手续，及时完成上级交待的各项事务。

>三、客服部

对顾客每日咨询、订位、投诉作好详细记录（本月没有接到顾客任何投诉），并与服务部交接相关事宜。统计会员卡信息约1200人次，回访顾客432人。分类统计顾客意见卡663张、抵用券数量XX余张。我们将根据顾客意见和建议，对各部门的工作进行改进。及时整理各部门每日工作总结和本店每周例会会议记录并上交管理公司。

>四、库房

申购店里所需物品并保证超市货品不断货使其正常营运。统计每日废品种类、数量及金额。同供货商联系我店每日所需的酒水、食品、水果等并负责验收上述物品，查看仓库食品种类、库存量、保质期等信息并作好相应记录。整理库房帐务单据并转交财务室。

>五、财务室

记录店里所有经济业务的运作并提供凭证、报表、帐簿等资料以备随时查阅。结合本店特点，合理进行成本核算、工资核算、费用核算。监督各部门每笔经济业务的合法性和合理性，确保本店不遭受不必要的经济损失。为领导管理和决策提供真实准确的财务数据并对该店的正常营运提出合理化建议。

>六、工程部

处理了服务部交接的需要工程部处理的事务，合计400余项。本月具体事项有：墙纸的修复、门把手和吸门器的更换或修复、照明设备的处理、电器设备的修复、管道的处理、吊顶的更换和修补、背景玻璃和包厢茶机的更换及修补等。每日水、电的统计及费用核算，及时完成上级安排的各项事务。。

>七、dj部

处理了服务部和后勤部交接的需要dj部维修和调试的设备，合计200余项。本月具体事项有：音响设备和器材进行调试、更换和修复。点歌屏的处理和包厢软件的安装及调试。添加新歌、整理歌库和监控器的管理，对各部门电脑设备及打印机进行修复，及时完成领导安排的各项事务。

>八、厨房

安排员工餐和外卖的菜品、数量以及粗略成本核算。每天变换菜品给员工提供可口的饭菜，得到员工的一致肯定。本月中旬，晚班人员反应菜量不够，随后厨房对菜品作了调整：一是不开反季节菜品；二是不开价格太贵的菜品。办公室也加大力度对“先划卡后盛饭”制度作了监管并采取扣款措施，多方着手，此情况终于得已改善。

>九、洗衣房

清洗、熨烫员工工作服。上月初因缺乏洗衣技巧导致极少量工作服被染色，后来经过整改后，衣服染色现象已经没有再次发生。员工也反应衣服比最初洗得干净些，将在下月继续努力把本职工作做得更好。

>十、宿舍管理

每天认真打扫员工宿舍的日常清洁卫生，给员工创造了一个干净、舒适的休息场所，以后将继续保持。解聘男工宿舍管理员时，该员工竟以自杀和用刀捅死我方工作人员相威胁，最后在包主任的大力支持下，该员工终于顺利离职。

>目前还有以下问题等待处理

1、同施工方联系维护事宜时，对方常以南坪店开业和石桥铺店筹备为由将维护事宜不断往后拖延，导致急需处理的事务迟迟得不到解决。

2、宿舍物品管理和人员管理显得有些杂乱。对此问题，办公室将在下月加强监管。

办公室人员将在以后的工作中更加深入渗透《劳动合同法》，以便更好维护公司和员工的合法权益。大家共同努力，不断改进，让欢乐迪天陈店拥有更加辉煌的明天。

**餐饮工作总结模板范文 第十六篇**

忙碌而充实的20xx年即将过去，充满希望的xxxx已经到来，这一年里，我们餐饮部在酒店领导的正确领导下，取得了不错的成绩，现将这一年的工作总结如下：

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，负责检查区域的日常工作：组织安排vip客人的接待，处理好客人的相关投诉，遇到重大问题及时像经理汇报;与酒店的相关部门做好沟通和协调，保证餐饮部工作顺利进行，主持召开班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题;在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对优秀员工的工作给予肯定与表扬;对后进员工耐心的给予与辅导，督导员工的工作质量与服务质量，留意员工的工作表现及工作态度，调动员工的积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴做的更好。

20xx年是不平凡的一年，对公款吃喝现象查处严厉，这种情况下，使居于服务业龙头企业的餐饮业陷入不乐观的境地。在如此情况下，我们要相信，危机总是伴随着机遇，我们应从困境中找到突破口，稳中求进、攻坚克难、在酒店领导的正确领导下，再创佳绩！具体有以下几方面建议：

2、降低菜品成本，引领大众消费：将客源从公款转换成自主消费。

3、打造有特色的主题宴会，充分利用节假日，使生日宴、婚宴、家宴、商务宴会成为提高营业额的重要部分。

4、与旅行社合作，接待旅游团队，提供不同档次的团队餐，我们还有足够的客房资源，这样一来，不仅提高餐饮部的上座率而且提升了客房部的入住率。

俗话说：点点滴滴，造就不凡，在以后的工作中，不管餐饮部的工作是枯燥的还是多彩多姿的，我都要不断积累经验，与各位领导及同事一起共同努力，勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各项工作技能，为x的发展做出最大的贡献！

**餐饮工作总结模板范文 第十七篇**

作为酒店餐厅服务员，新的一年也有新的计划与打算，同时也需要对即将过去的一年进行一个整体的总结与分析，20xx年时间过得真快，新的20\_年正向我们迈进，我希望我们酒店餐厅服务员在新的一年里脱下旧妆，换上新妆，有个更新更好的转变，正所谓，我相信我将一定能做得更好，我也希望在这里我能将我的快乐带给顾客感染同事。

我在此感谢大家，在我们一起共事以来的这段时间里所给我的支持和帮助，回头看看自己走过的这段路，一路上都是跌跌撞撞，但却很充实，我觉得有成就感，记得我刚迈进名门上班的第一天，我什么都不会，就连最基本的向顾客致欢迎词我都觉得开不了口，我单独上工作站后又犯了很多的错误，当时我真的想打退堂鼓，想一走了之，但是每当我犯错误时大家都耐心地给我指出错误，并且亲自教我正确操作方法，我记得一年前我将要从学校跨入社会时，有一个人曾对我说过一句话，我相信你无论遇到什么困难都能勇敢地去面对，他的这句话我永远都不会忘记，因为是他的这句话让我重新找到了自信，我也不会忘记大家对我的支持和帮助，因为大家的支持和帮助让我再次感受到了大家庭的温暖与温馨，我在此向大家道一声谢谢，同时在工作中与大家有过一些摩擦，我向大家道一声对不起，请原谅。

再次，我希望在以后的生活和工作，大家能给我多提一些建议，我一定虚心地听取，无论是生活中的，还是工作的不足或缺陷我都会加以改进，通过与大家一起在名门相处的这段时间里，我发现无论在为人还是在处事方面，自己都有很好的改变，与大家相处也叫随和，工作起来也不觉得像开始那样累，为了营造一个温馨的工作环境，为了你我脸上都充满喜悦的笑容，为了你我心里都有个温暖的家，让我们多一份理解，少一份埋怨，多一份宽容，少一份指责，最后我们为了名门更辉煌的明天而加油。

关于下半年我的计划是：

一．认真做好每一天的每一项工作。

二．认真学习仓储知识，努力工作。

三．利用休息时间进行培训。

四．多向别人学习优点，充实自己。

最后，希望大家都踏上一个新的台阶，更上一层楼，谢谢。

**餐饮工作总结模板范文 第十八篇**

一、20\_\_年餐饮经营情况

20\_\_年宾馆共实现餐饮收入\_\_万元，完成率为\_\_%。纵向来看，20\_\_年度餐饮共完成营业额\_\_万元，20\_\_年与之基本持平。

1、 餐饮经营任务完成情况。根据宾馆经营报表显示，只有5、7、10、11、12等5个月 份完成了营业预算；20\_\_年餐饮预算执行情况不佳，原因分析如下：

①道路改造完工后，宾馆门前未预留出入路口且停车位减少，出入、停车不便成为影响顾客选择的不利因素；

②对外宣传推介力度不够，餐厅经济、便捷的消费理念及季节性促销优惠活动未能广为人知，致使整体利用率较低；

③在婚喜宴营业额较20\_\_年增长7%、包间上座率基本持平的情况下，会议接待、团队接待量有所下降；

④酒水营业额较20\_\_年下降约\_\_万元下降率为。

2、 食品毛利完成情况（基准毛利率为50%）。根据20\_\_年每月财务分析报告数据显示， 除前2、3月以外，其余月份餐饮毛利率均达标。20\_\_年平均毛利率为\_\_%，出去年\_\_%，说明一年来厨房成本控制情况较为理想。

酒水收入及毛利情况。根据20\_\_年每月财务分析报告数据显示， 20\_\_年平均酒水毛利率为\_\_%，高出去年\_\_%，在全年酒水销售额较去年大幅下滑的情况下酒水经营利润增加约\_\_万元。但自带酒水逐渐增多导致店内酒水销售不力，也成为制约餐饮营业额提升的因素之一。

4、20\_\_年市场定位及经营思路

A、市场定位

以接待婚喜宴、会议客户为主，进一步扩大周边散客、旅游团队的市场份额。

B、经营思路

①据粗略统计，20\_\_年婚喜宴接待共计约\_\_桌次，营业额达到\_\_万余元，占全年餐饮营业额的1/5。20\_\_年要以价格上涨为契机，寻求婚庆公司作为合作伙伴或成立婚庆部，加大婚喜宴的宣传和促销力度，投入资金并借助外力对婚庆设施进行升级、添置，提高婚喜宴的附加值，进一步提升营业额；

②更加明确餐饮差异化经营的思想定位，进一步拉开风味餐厅贵宾厅的消费与服务档次。风味厅要更加凸显特色、便捷、实惠的消费理念，降低消费门槛，提高上座率；贵宾厅

要更加体现高档、舒适的服务理念，提升营业额和顾客满意度。

③提升餐饮有形与无形产品的竞争力与性价比。菜品方面要在花会前打造出宾馆招牌菜肴，并对菜品实施精细化管理，提升出品质量；服务方面要引导员工将规范化服务与个性化服务相结合，对于服务创新、服务亮点进行进行奖励、推广，营造优质服务氛围；

④试行酒水平价销售机制，适当调低销售价格和利润空间，以增加销量、提高收入；

⑤继续尝试并坚持开展团购、微博、SNS等新媒体营销,扩大餐饮影响力并引导顾客消费，塑造良好的企业口碑；

⑥进一步丰富并坚持开展餐饮季节性经营促销活动，加大宣传推介力度，增强其对周边散客群体的影响力，填补经营淡季；

二、目前餐饮服务与管理中存在的问题

**餐饮工作总结模板范文 第十九篇**

20xx年已经过去，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新的一年工作做好。过去的一年中在领导的关心和同事的热情帮助下，通过自身的不懈努力在工作中取得了一些成功，但也存在诸多不足。回顾过去的一年，也许有失落的、伤心的、成功的、开心的，不过都不重要了因为都已成为了过去。

>我将努力把20xx年的工作做好，现将一年中的工作做如下总结：

1、培训方面：每个月中的星期三，是我培训和总结一周得与失的时间，在廖师傅的教诲下使我懂得了怎样去培训自己的下属，管理好每位员工，对工作认真负责。

2、管理方面：上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。我对任何人都一样，公平、公正、公开的做事，以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。20xx年厨房全年离职人员较多，20xx年厨房全年离职人员较去年来说比较少，所以20xx年是比较稳定的一年。

3、作为我本人负责厨房管理工作，负责厨房里面的酱料运转、菜品质量的把关、原材料的控制、厨房的协调以及水电气卫生的监督工作。

4、设备的更换：在6月份前厨房用的老式炉灶火力不猛，出菜速度不快，影响了出品质量。经过多次以总公司领导协商，换成了节能炉灶。火力上来后出菜速度、质量有所提高，煤气也比以前少了很多。

5、在操作方面记录了每个月的营业额及进货情况：

1）一月份收入：520249元进货：180064元毛率：65%

2）二月份收入：419492元进货：159280元毛率：62%

3）三月份收入：360000元进货：119284元毛率：66%

4）四月份收入：400437元进货：132494元毛率：66%

5）五月份收入：381993元进货：132888元毛率：65%

6）六月份收入：450000元进货：170000元毛率：62%

7）七月份收入：430000元进货：160660元毛率：62%

8）八月份收入：413565元进货：136563元毛率：60%

9）九月份收入：417942元进货：159578元毛率：60%

10）十月份收入：390000元进货：115815元毛率：70%

11）十一月份收入：509115元进货：175801元毛率：65%

12）十二月份收入：770322元进货：24535元毛率：68%

6、由于六月份原材料上涨，旧菜单价格偏低，导致毛率有所下降。后来及时调整菜单的价格，原材料的控制下毛率有所回升。

7、本班组在本年度做的不到位，部分员工仪容仪表不到位。有时没按本组相关标准操作，由于后勤部分人员思想过于开放没法沟通，导致监督力度不到位。

总之20xx年已过去，20xx年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战。在新的一年里要继续努力工作，勤学习、勤总结，争取在新的一年中更上一个台阶。

>20xx年工作计划

20xx年已经过去，回首年前的工作计划和这一年中忙碌的种种，厨房员工付出了艰辛的努力。大家齐心协力、积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。一个忙碌而又充实的20xx年已经过去，迎接我们的是一个充满挑战性的20xx年，展望新的一年我会从以下几点去努力：

1、加强厨房内部培训：根据前一年的工作总结，以及三月份本店装修工作不忙之际，对厨房员工工作能力差和工作意识不强的人，严抓新员工的工作服务意识。强化岗位技能培训，提升员工的综合能力。

2、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学。及时了解本地、外地市场动态，加强和采购的沟通，对市场的创新、原材料的尝试。加强厨师之间的沟通，取长补短、不断充实自己。

3、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关。重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美。对菜品搭配、分量、温度严格把关。杜绝异物、杂物、变质变味的菜品出现。

4、前厅和后厨沟通协调：每天及时加强对客人反馈信息的正确对待，重视并以良好的心态、虚心的态度不断提升菜品质量。针对上菜快慢、顺序严格把关。对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排，套餐的沟通加强。

5、能源节约：对每天的水电气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程组的沟通，定期对设施设备的保养、报修。正确安全使用操作设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关。严格杜绝变质变味的食品流入本店，协调各部门对原材料相互配合使用。

8、淡季营销方案：对于餐饮娱乐的企业，都有大起大落的时候。加上三月份本店装修，加强商务餐的菜品质量，变化出新，吸引本大厦的员工，争取商务餐能在新的一年中更上一层楼。装修完毕后，更新音乐美食的菜品，加强菜品质量，把毛率提上一个台阶。

9、一如既往做厨房“六常法”和卫生工作、厨房的卫生和“六常法”工作认真一直是厨房的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。

10、合理安排人员、劳动力综合运用，在竞争日益激烈的当今，人员紧张。根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

总之这些都离不开全体厨房人员的共同努力，离不开领导的支持和配合。最后我用一句话总结我个人心态，我会打好这份工，做好这件事，用一颗平常心去迎接美好的朋友。

**餐饮工作总结模板范文 第二十篇**

时光如梭，转眼间20\_\_年将要过去，新的一年即将到来，在此我预祝大家在20\_\_年里工作顺利，万事如意!

回望20\_\_年在渡假村领导的指导下，同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，严格要求厨房每一位员工，为宾客提供精美的菜肴及优质的服务，下面对20\_\_年的工作情况进行总结：

一、合理安排人员

20\_\_年3月中旬渡假村整体上进行了装修及扩建，增加了餐厅就餐面积，厨房面积也有所增加，对原有的陈旧老化设施设备进行了更新更换，从而使厨房设备更加完善。装修后的渡假村，不仅提高了档次，也大大增加了接待能力。然而原有员工人数是远远不够的，渡假村进行了招聘工作，厨房人员也有所变动，各岗位也从新分配。

二、安全方面

(1)食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全，我给厨房里每个员工划分了卫生负责区，要求他们对各自的卫生区、食品原料存放容器等负责，并进行不定期检查。

(2)加强食品原料的分类管理督导工作，对食品原材料的进出使用，对厨房用具固定位置进行分类管理，并粘贴胶条加以定位;对厨房、保险柜、冷冻箱等原料存放定期清理。

(3)厨房是最易发生火灾的地方，定期检查煤气管道及各个电源安全，做到防范于未然，定期给员工培训消防知识，让人人都做消防，把隐患降到最低。每天安排值班人员定时定点检查，发现问题及时汇报解决，晚上下班前全面检查后向保安汇报消防，待保安核查后方可离去。

三、经营方面

在渡假村领导的指导下，我们利用闲暇时到周边考察，推出系列团餐菜谱，合理的菜肴搭配，让客人能够吃到经济实惠的套餐。我们还研发出一些新的菜品及配合渡假村做好冬菜的储存及腌制。

四、管理方面

渡假村装修后给员工提供了一个舒适干净的生活环境，同时对员工的要求也提高，对员工仪容仪表、礼貌礼节也标准化了，经过努力，我们厨房员工整体素质得以提高，更加遵守厨房的规章制度，现在我们已经形成了一个和谐、优质、的团队。

五、成本控制方面

菜肴是餐厅得以生存发展的核心竞争力，作为厨师长，要求严把质量关。我们对每一道菜都制作了一个投料标准，从而减少浪费。我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并及时改进不足，确保宾客尝到可口的美食。在保证菜品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标，身为厨师长，我也总结出一些降低成本的方法，经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表，时刻掌握库存状况，坚决执行先进先出原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去，我还让每一位厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所有原料的价值，这样就把成本控制落实到每位厨师身上，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，我们厨房在经营管理方面有所提高，但是还存在着不足。我们将在20\_\_年的基础上继续加强对员工技能训练、厨房经营管理，质量卫生和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考验新的菜品，对原有的农家菜按季节进行调整，我们还将推出自助早餐，为渡假村在20\_\_年创造更好的经济效益和社会效益。我相信在各位领导和大家的指导帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20\_\_!

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！