# 餐饮实习工作内容总结

来源：网络 作者：天地有情 更新时间：2024-04-12

*有关餐饮实习工作内容总结5篇一个人，只要知道付出爱与关心，她内心自然会被爱与关心充满。如果我们可以改变情绪，我们就可以改变未来。明白事理的人使自己适应世界，不明事理的人硬想使世界适应自己。下面给大家带来一些关于餐饮实习工作内容总结，欢迎阅读...*

有关餐饮实习工作内容总结5篇

一个人，只要知道付出爱与关心，她内心自然会被爱与关心充满。如果我们可以改变情绪，我们就可以改变未来。明白事理的人使自己适应世界，不明事理的人硬想使世界适应自己。下面给大家带来一些关于餐饮实习工作内容总结，欢迎阅读与借鉴，希望对你们有帮助!

**1餐饮实习工作内容总结**

今年根据学校安排，我和几个同学来到了\_\_酒店进行实习，主要工作是担任餐饮部的服务员，以下是我的实习报告。

一、实习时间

20\_\_年x月x日

二、实习单位介绍

\_\_酒店项目按照国家五标准设计，酒店的内部功能布局和设施均按国家白金五酒店标准设置，酒店共有客房346间，公寓144间，大中小会议室及多功能厅12间，并可提供1000多人同时用餐的中餐厅、西餐厅，风味厅。地下二层停车位492个。餐饮、购物、康乐、商务、休闲、健身等综合设施一应俱全。在室内、室外装修设计上聘请国内外知名设计公司，同时采用先进的施工技术和环保材料。投入使用后的\_\_酒店将凭着自身的管理优势、服务优势和团队精神，始终秉承“品质、品牌、品位、服务”的经营理念，以全新的观念、全新的投入努力将\_\_酒店打造成西北一流的企业，并一如继往服务当地经济建设。

三、实习内容

在\_\_酒店的实习生活中，实习的部门是餐饮部分支的风味餐厅，在其担任服务员一职。风味餐厅主要经营本地特色菜，可容纳250人的同时就餐，其中包括四个包间。我负责的包间虽然不是最大的，却是最豪华的，其实就是比其它的包间多了一套沙发，多了客用卫生间。我每天负责餐饮包间的一切，卫生，餐具盘点，当然也包括最重要的客人用餐，当包间无客人的时候也会到大厅为客人服务。

餐饮都是两头班，早上十点到下午两点，下午五点到晚上九点半，如果值班就从中午的十二点一直到晚上九点半。每天早上九点五十提前十分钟按时到岗，到部门后的第一件事就是每天的例会，例会会对昨天的工作进行总结然后对今天的工作进行安排；之后所有到岗员工对部门所有区域的卫生进行打扫，到十点三十分的时候会有三十分钟的吃饭时间；十一点就到了我们的正式工作时间。

客人来了坐定以后，首先向其问好，确定来客人数，之后向其递上菜单，在本子上记录其点的菜品，如果客人在反复看了菜单后仍不知道吃什么这时就要主动询问其的口味，向其推荐，客人点完菜之后向其倒上茶水，在客人喝茶的空余对客人所点的菜品进行输点，之后就是等厨房的出品，在传菜生的配合之下将客人所点菜品尽快上桌，如果客人对菜品有任何的变动要及时跟厨房进行沟通进行调整；等客人走后我们的工作是对台面及周围区域进行清洁和整理；收拾整理好一切之后迎接下一位客人的到来。

四、实习体会

1、微笑服务

对于服务这个直接对客的一线行业，微笑服务至关重要。微笑既是对客的尊重也是对客到来的欢迎。以前在课本中老师讲到微笑服务的时候觉得不就是笑一笑有什么难的，但在实习中让我深刻的体会到每天保持微笑并没想象中那么简单。通过六个月的实习之后，微笑已成为我生活中必须要做的事。

2、灵活变通

三年的专业系统学习使我们对服务有了一定的理论认识，使我们在对客服务中对自身有一定的规范要求，以做到更好。理论来源于实践。不同的顾客有不同的需求，我们在工作中，规范是不能满足所有客人的，有些客人的需求有时比较特殊，一般规范难以包罗万象，所以要求我们在工作中一定要灵活机智地处理每件事情 。只有根据不同的需求提供不同的服务，才能使我们的服务达到优质甚至及至。

3、推销技巧

在六个月的对客服务中，推销菜品、推销酒水是做得最多的也是我最喜欢的。当客人拿起菜单不停翻阅后仍不知道点什么，这时就需要服务员发挥推销技巧向客人主动推荐。首先，询问客人的口味及对菜品的喜好，然后针对客人的需求投其所好进行推荐。从刚开始的见客不知如何开口到现在娴熟的推销，都是六个月实习生活的累积和沉淀。其实点菜也是很有讲究的，如颜色搭配、荤素搭配、营养搭配等，在我们的用餐过程中，有很多东西是不能同时食用的，如果客人点了海鲜，那么在最后上水果的时候就要注意了，果盘中含维生素c的水果就要尽可能得少一些；当地的羊肉特别出名，也几乎成为就餐客人的必点，在食用羊肉的时候需要注意，羊肉不能与醋同时食用的：醋宜与寒性食物相配，而羊肉大热，不宜配醋。

五、实习建议

1、理论与实际操作的结合

在学校我们学习的都是理论知识，而在工作中更多的是需要实际操作：

（1）在学习的同时学校应有属于自己的实际操作室。如一张床、一张桌子。在前厅与客房管理的课程中我们知道，什么是三点一线，而在实际操作中并不知道怎样才算是三点一线；在餐饮管理的课程中我们知道骨碟与杯子的距离，碗与骨碟的距离，酒杯该怎样摆等，而实际操作中我们并不知道怎样摆才合适，怎样做才会更漂亮美观。只有理论与实际操作的完美结合才能使我们在这个竞争激烈的时代更有机会。

（2）在社交礼仪的学习中我们知道见客要保持微笑，微笑的标准是露八颗牙齿，而我们却不懂怎样做才能时时刻刻使我们的微笑保持标准，而这也可以通过一定的方法达到比如说咬筷子。怎样的坐姿、站姿算完美，实际操作并不知道。

2、酒店英语的学习

英语已成为国际化的通用语，在高的酒店中对服务员的的英语要求也尤为的重要。英语的实际应用能力包括听、说、写，在接触来自世界各国的客人的过程中，英语作为国际通用语言发挥了它的重要性，没有它，我和客人就没法沟通，更提不上为他（她）服务。在三年的学习中很遗憾没有接受过专业的酒店英语学习，在就业压力如此大的时代任何东西都不能落下，当然学习也要求个人的主动性。

六、实习总结

通过六个月的实习生活，我受益匪浅。我不仅向酒店员工学习了酒店服务的基本方法和技巧，体会到应该如何跟客人和同事交流和相处，更被酒店人员的无私敬业精神所感动。这不仅为我今后的 工作和学习打下了良好的基础，也使我今后从事酒店行业有了一个良好的开端。在此我感谢酒店领导给了我在贵酒店学习的机会，也多谢同事们多日来无私的照顾和关心，使我开心顺利的完成在酒店的实习生活。。

**2餐饮实习工作内容总结**

20\_\_年1月中旬，按照常例，我们20\_\_级旅游、酒店管理专业的学生进行实习，有许多酒店供我们选择，经过认真思考，我们旅游管理二班的其中九名学生有幸来到了郑和国际酒店，也包括我在内，进行我们为期7个月的专业实习。这是我们初次真正接触社会，难免心里会有些害怕，事后经过职位所需以及领导的分配，我被分到中餐厅，带着一份兴奋而紧张的心情开始了我们的实习。实习的7个多月里，我感受颇多，受益匪浅。

一、酒店介绍

\_\_国际酒店20\_\_年开业，是\_\_首家以“郑和下西洋”为主题的四星级精品酒店，酒店秉承“人文郑和，科技郑和”的宗旨，在设计上以“郑和七下西洋”的历史事件为为主题，加入了古典和现代的设计元素并融入了世界海洋文化，体现郑和特有的风格。整个布局更是着重营造文化氛围，将东方文化与世界海洋文化精彩合璧，使酒店充满着浓郁的地方文化特色和海洋文化特色，为宾客营造一个温暖舒适的文化氛围。

\_\_国际酒店包厢均以郑和下西洋时的航海线路命名，使酒店充满着浓郁的地方文化特色，让宾客在享受美食之外还能体验一番郑和远航的乐趣。\_\_国际酒店设有餐厅、大堂吧、会务、康乐及客房，采用现代化信息管理体系，使来宾在酒店内一边感受这里的郑和文化，一边享受多种现代信息服务，给宾客的旅居生活带来一番别样的体验。

二、准备工作

来到郑和国际酒店后，虽然是最忙的时候，但是也没让我们急着上岗，而是培训部先给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7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7个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，7个月的实习让我们对部门工作有了深入的了解，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。

三、实习过程

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为服务员的工作时间不固定，有时会很晚，也没有具体的工作描述，很多时候会受到客人的刁难，心理上也要承受各种打击。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定流程和要领，只是听从领班和老员工的安排，庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，领班还专门为我们每人安排了1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。

我们的工作除了中餐的一些摆台、折口布、上菜、撤台布等，有时还得在会议帮忙我们的上班时间是8小时工作制，但实际上不固定，经常加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休。我们开始是每周休息一天后来改成一天半。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放，但我认为我们中餐服务员的制服颜色太暗穿在身上，看起来都没精神，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。

在服务过程中，我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，但是我并没有因此骄傲或不满，而是认真反思我做的不对的地方，争取下次不再犯同样的错误，尽力为每一个客人都提供更好的服务，在西餐时经常会遇到外国客人，可是我的英语不怎么好，开始不敢说出口，后来慢慢的我敢说了，而且可以和外国人进行简单的交流，在此我感觉到英语的重要性，要好好学习英语。

四、实习收获与体会

工作是一种美丽，也是一种快乐。当我为客人呈上热情的微笑，听到客人的道谢；当我们的服务获得客人对餐厅的赞许和称道；当我以诚挚和亲切的态度主动送客时，客人露出满意的微笑我的内心仿佛吹过春天的和风，温暖惬意。我们的工作是一项美丽的事业，在工作中收获快乐，在微笑中赢得尊重，在实习中体验生活。

（一）实习收获

1、服务意识的提高

对于酒店等服务行业来讲，服务质量无疑是企业的核心竞争力之一，是企业的生命线。高水平的服务质量不仅能够为顾客留下深刻的印象，为其再次光临打下基础。而且能够使顾客倍感尊荣，为企业树立良好的品牌和形象。通过酒店组织的培训和平时部门的强化练习，锻炼了我的服务意识，养成了面对客人泛泛出微笑的好习惯；学会了用标准的礼仪礼貌待客，更明白了学好外语的重要性。

2、服务水平的提高

经过了几个月的餐饮店工作，使我们对餐饮业的基本业务和操作有了一定的了解，礼貌是一个人综合素质的集中反映，餐饮业更加如此，要敢于开口向人问好，在向人问好的过程中还要做到三到：口到，眼到，神到，一项都不能少。对于客人的要求，要尽全力去满足，尽管有些不是我们职责范围的事情，也要尽力帮其转达；尽管有些要求不合理的不能办到，都要用委婉的语气拒绝，寻求其他解决方法。

（二）实习体会

1、餐饮服务业是社会文明的窗口

随着社会经济的迅猛发展和人们生活水平的不断提高，酒店行业获得飞速发展。虽然餐饮业的规模大小、档次高低、服务水平、管理质量等参差不齐，但从近几年餐饮行业发展状况和经济效益来看，餐饮业的档次越高、服务质量越好，其经营效益也就越高。因为随着经济的发展，人们的道德素质、精神文明也不断提高，同时，对这个行业的需求和要求也越来越高，因此，越是高档次的餐饮店，越是宾客盈门。这反映出餐饮服务业已成为社会文明的一个重要窗口。

2、服务质量是酒店管理的核心

餐饮业的服务质量是餐饮店日常管理的中心工作，全体员工都要有质量意识，管理人员更要树立服务质量观念。只有在质量观念上牢牢扎了根，才能在日常管理中把质量真正当成企业的生命线。

**3餐饮实习工作内容总结**

实习目的：

本次实习的目的在于更加深入的了解社会，了解酒店的服务行业，另外也可以赚一些零花钱，为父母减轻一些负担。

实习内容：

本次实习我主要是到酒店做服务员，白班时间是早九到晚九，夜班工作时间是早上的十点半到晚上的十一点，下午休息一个小时。主要负责点菜。上菜。整理台面等一些服务工作。

实习结果：

经过将近40天的实习，我对酒店的前台服务工作有了更深的了解，并且懂得了一些在社会上待人接物的道理，这些都是终身受益的，还有交到了一些朋友，他们对不佳生活的乐观是值得我学习的！

实习体会：

这次为期37天的实习虽然很累但却很充实快乐，我明白了人应该学会坚强，如何在坚持不住时给自己找到一个坚持下来的理由，给自己勇气。通过自己赚钱我也更加体会到了父母将我抚养长大的那份艰辛，所以我要加倍努力学习，将来报答他们。

期盼中为其四十多天的假期开始了，一一的和室友同学们告别后，我乘上了通往家乡的火车，车很慢，两个多小时我才到那令我魂牵梦绕很久的家乡——鞍山。到家的那种心情简直很难让我用语言表达，温暖，激动，欣慰，感动，兴奋······多种感情交融在一起，让我难以名状。吃完了妈妈准备的那桌晚饭，我就开始设想起了这个假期的生活。头脑里多是这个假期该怎么去过，毕竟期盼了那么久，如今突然来到面前却有点激动。想想上学时有点累，所以在家好好休息一个假期的想法在我心中萌生，于是接下来的几天我整天呆在家里，但是几天过后去发现这样过其实很无聊，因为每天都睡得很晚起的也晚，身体感觉很吃不消，所以我做了一个决定，到酒店打工，让生活从事起来，另外赚点零花钱。

其实我刚开始并不是十分想去酒店打工，因为上个假期我曾经去过，到酒店里做传菜员，但感觉很累，所以先找一些比较轻松的工作做。

可是来到街上的我却发现，想找一个相对轻松的工作在我们城市并不是那么容易，我想做促销员，可是问了好几家都被告知人数已满，还有几家干脆直接就告诉我不要男孩…基金失望的我再一次叩开了一家品牌专卖店的大门，或许这就是给我最大希望的一家了吧，经理说这家店暂时不缺人，但他家的一个分店好像缺人，所以叫我留下了电话，说回家去等通知吧，我兴奋的离开了，到家后成天握着手机等着电话，等待着那唯一给我希望的一家的讯息，可是，时间就这样一天天的过去了，什么也没有等来，终于我等不及了，觉得不能就这样将整个假期荒废在等待上，我承认去年在饭店做传菜员的工作很累，但是那个工作确实我现在唯一的选择了，这时我想到了当时高中老师的一句话，说的是做人不能眼高手低，无论是学习还是找工作都是如此，我现在是什么工作都找不到，因为我干不长，只干一个假期，人家说还不够培训的呢，况且假期短暂，不可能让我去等，所以当时决定还是先去那家酒店干吧，有当时老板的那句随时到随时欢迎，我的心里充满了自信，于是我再一次踏上了酒店打工之路……

找到老板娘后说出了这个假期我还要回来工作的想法后，老板娘很高兴，我说我不想做传菜员了，想做服务员，老板娘同意了还要为我涨工资，上个假期一天三十而这个假期一天四十，这让我感到很意外，或许这是在我多天求职失败后能给我唯一宽慰的一件事了吧！

第二天，我起了个大早，换上工作制服，上班啦！我原以为在酒店的服务员的工作都是一样的，但其实不是的，前台人员分为服务员和传菜员，我上个假期干的就是传菜员，主要是负责上菜，后出做好的菜上面都会有一个台号单，传菜员就是根据这个单把菜品送到对应的台上面的，所以上个假期我干的工作虽然有点累，但是相对来说不需要太多的思考。可这个假期我做的是服务员，主要负责点菜。上菜。整理台面等一些服务工作，当客人到来后，先要接一壶茶水，因为我们酒店是一家韩式烧烤店，所以茶水就是大麦茶，接过茶水后还要说一声：“你好，欢迎光临！”客人开始点菜，传统的点菜服务员要下手写单，用纸和笔记下客人所点的菜品，再将单送至后厨，但是现在不用那么麻烦啦，像我们这样的大酒店都用“点菜宝”，就是一个大本，每一页上都有几十种菜品和所对应的条形码，还有一只能识别条形码的光笔，当客人点菜时。划好台号，客人所点菜品，还有胸卡，按发射，后厨和吧台就会收到菜单，后厨按单做菜，点菜工作就算完成了。客人左后把桌子清理出来就可以了。

听起来好像很轻松，但做起来根本就不是那么回事，去年师傅教过我怎么去用那只光笔，所以用起来还行，可是那个大本却难住了我，条码实在是太多了，不算酒水码，光是菜品吗就好几百种，客人点第一页的烧烤类还好说，可要是点起了后面的炒菜我就懵了，好比大海捞针一样难，有时一道菜就会使我满头大汗……

还记得有一次客人点菜是要两个羊腰子，我却给划成了两盘，等到客人人买单看菜单时就问我…。幸好后厨看出是我划错了，如果真上来那个盘的话，我将花六十多去买单……

这件事过后主管建议我不要用点菜宝了，先下手写单，再用点菜宝，接下来我都是这样做的，所以几乎很少犯错。

几天过后，我去经理那里要胸卡，但是却没发给我，这使我有点失望，因为酒店每天都有几道推菜，服务员会有提成，但必须要胸卡，没有胸卡就得不到，但是我还是接受了，因为我是假期工，更因为这是社会，社会永远不会去适应你，反而你要去加倍的努力去适应它，即使有些时候你会觉得那是不公平的，但你别无选择，只有默默承受…。

没得到胸卡丝毫没有影响我的服务热情，我还是用我的微笑接待了一桌桌的顾客，我的服务有了回报。一次，我点错了一盘菜，已经做好，客人不要，我只好准备买单，但我决定到别的桌那里试试，看能不能卖出去，说明来意后，一位阿姨当时就答应了，她说不为别的，就为你刚才的服务态度…。我感动至极…。

这事过后我明白了一个道理，作为一个服务员，之前的付出一定会有回报的，就像是铺垫一样，以免后来犯错无法挽回，从此我更加努力工作了，将刚来时的不适应所带来的想回家的想法一扫而光。客人所交代的事从不敢怠慢，生怕忘记，同时我发现人类最致命的武器不是别的，正是微笑！我试着用微笑将每一位客人征服，虽然有的客人比较苛刻，但微笑使他们不再为难我，我在其中找到了快乐。

在其中我还学到了一些礼仪小常识，一次我给客人倒茶过后就随便将茶壶放到了桌子上，可是其中的一位客人看后笑着对我说：“下回放茶壶时壶嘴可不要对人哦，不礼貌啊。”从此我每一次都注意这个小小的细节，无论多忙，我都不忘。现在想起来真要感谢当时的那位客人教会我这个，因为这在平时的生活中都会用得到。

最难忘的要数过年的那几天了，大年初一不太忙，因为中国人还是比较传统吧，可是初二到初五这几天就不那么轻松了，天天客人爆满，加上有的服务员在家过年没回来，使得我们感觉异常忙碌，那几天只能用一个累字来形容了…

终于到最后发工资了，老板因为我干的还不错就给我多开了一点，这让我很高兴，接到钱的一瞬间一丝辛酸涌上心头，想到了这些天来手上的伤口，当然不只是这些，的是充实和快乐。而且还知道了赚钱的不易，同时也更加的理解了父母，真的希望自己将来能报答他们！

一个假期的实习就这样结束了，我收获了很多，感到充实极了，如果说要我选择，我会说，下个假期我还会去这里！

**4餐饮实习工作内容总结**

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，20\_\_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。

**5餐饮实习工作内容总结**

一、引言

大学生活中期，为了让我们多一些实践性的服务经验，适应越来越严峻的就业形势，学校安排了我们20\_\_级学生外出实习，是我们能够熟练掌握更多的理论知识以及一些实践行动。因此，分配我去了舜耕山庄餐饮部开始了为期半年的实习生活，实习过程中，收获很多。比如一些为人处事是的原则，课堂上学不到的服务技巧和与客交流能力。心理素质变强是实习的必然结果。因此，这次实习不管是从知识、技能、还是社会阅历方面都得到了很好的锻炼，为今后的生活和工作打下了坚实的基础。

二、实习时间和实习单位

1、实习时间

20\_\_年1月17日--20\_\_年7月11日

2、实习单位

\_\_x-x

\_\_x-x始建于1985年，占地200余亩。坐落在济南风景秀丽的千佛山西南麓，是一座集民族风格、地方特色、历史文脉、时代气息于一体的四星级宾馆，是泉城十大景观之一。

三、实习岗位和内容

1、实习岗位：餐饮部

2、实习内容

熟悉山庄及山庄所处环境的基本情况。包括：

（1）、山庄公共设施、营业场所的分布及其功能；

（2）、山庄所能提供的主要服务项目，特色服务及各服务项目的分布；

（3）、山庄各服务项目的具体服务内容、服务时限、服务部门及联系方式

（4）、山庄所处地理位置，山庄所在地区交通、旅游、文化娱乐、购物场所的分布及到这些场所的方式、途径；

（5）、山庄的组织结构，各部门的相关职能，机构及相关高层管理人员的管理情况；

（6）、山庄的管理目标、服务总宗旨及其相关文化；

（7）、参加山庄的岗位培训，熟悉自己的工作职能，了解本岗位的重要性及其在山庄中所处的位置，了解工作对象、具体任务、工作标准、效率要求、质量标准、服务态度及其应当承担的责任、职责范围；

（8）、熟记菜品、酒水、面食、饮料种类、价格；

四、实习收获

1、酒店就像是一个大染缸，什么样的`员工、客人都有。每个人都有自己的个性和思想。要想和同事搞好关系，轻松应对各类客人，就需要许多技巧。在交往中如果我们不能够去改变什么东西，那么我们就要用各类方法适应它。

2、熟悉酒桌上各种规矩，轻松应对客人的各类刁难、要求。

3、做好卫生工作，彻底清理死角。工作态度转变，端正态度。

4、落落大方的开场白、特色菜、分鱼不怯场。见客问候超级大声不害羞，

五、存在不足

1、增加工装清洗次数，尤其是夏季。

2、固定菜品价格。偶尔加个小菜，问厨房价格，一天一个价。

3、巡台次数过多。巡台做的记录没有真正的做到个性化应用。

六、总结

半年的实习，让我对酒店的管理又有了更深层次的理解，并对酒店行业有了自己的见解和认识。

实习过程中，学会了很多东西：餐饮的服务程序和技巧、处理人际关系、与客交流等。半年的时间，我深刻的体会到了酒店行业的艰辛和基层服务人员的不易，更看到了酒店发展前景，明白了自己以后学习的方向和侧重点。

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！