# 酒店实习日记100个字范文

来源：网络 作者：静默星光 更新时间：2023-12-30

*写一份酒店类的实习周记很简单，让我们也来写一写吧。酒店实习在工作中，我们如果有问题、有不懂的问题，应该大胆请教同事，而不是不懂装懂。你是否在找正准备撰写“酒店实习日记100个字”，下面小编收集了相关的素材，供大家写文参考！1酒店实习日记10...*

写一份酒店类的实习周记很简单，让我们也来写一写吧。酒店实习在工作中，我们如果有问题、有不懂的问题，应该大胆请教同事，而不是不懂装懂。你是否在找正准备撰写“酒店实习日记100个字”，下面小编收集了相关的素材，供大家写文参考！

**1酒店实习日记100个字**

回顾这段实习日子，点点滴滴都成为我人生中弥足珍贵的难以忘记的不同寻常的回忆。作为一名在校大学生、一名成年人，在这真实的的工作环境中，给我们即将走出校园面对社会起到了很好的缓冲作用。

一、实习目的

旅游管理专业是一个实践性很强的专业，通过专业顶岗实习，加深我们对前两年所学知识的理解和掌握程度，通过实操来掌握实习部门的工作流程，初步接触和掌握旅游企业(酒店、度假风景区)管理的基本理论、业务知识与方法，培养综合运用所学理论知识去发现、认识、分析和解决实际问题的能力;了解旅游企业(酒店、度假风景区)经营管理中出现的新问题、新观念、新经验、新方法;在增加感性认识的基础上，对我国旅游行业的现状、未来发展有一个基本的认识。同时，培养同学们的团队协作能力和吃苦耐劳的精神，锻炼和提高学生的心理素质。

二、实习内容

1、岗前培训和岗位分配

我们到达实习点的第二天，\_\_\_人力资源部组织了为期四天的岗前培训。我们每位实习生都进行了两次培训，一次是全体培训，分为室外培训和室内培训。室外培训都是以团队游戏和拓展项目为主，室内培训主要是企业常识，安全教育等等。期间我们还参观了主题公园，火山温泉，酒店别墅，让我们实习生对实习点有一个初步的印象和了解。整体培训的第四天，人事部结合实习生的意愿和培训期间的表现，进行岗位分配，有温泉前厅接待员，酒店前厅接待员，公园导游，公园商场服务员，客房服务员，销售助理，餐厅服务员。岗位分配以后，我们到达自己工作的部门，进行由各自部门安排的岗位培训。我觉得进行两次的培训效果很好，全体培训让我们实习生在新的环境有了一个比较好的缓冲期和适应期，部门培训也具有很强的针对性。

2、实习部门和实习岗位

我实习的岗位是温泉前厅接待员。这次分配到温泉前厅的实习生总共有六个，都是女生。温泉部细分三个小部门，前厅部、休闲部和露天部。火山温泉区有两个部分组成，一个是火山温泉，一个是冰川水谷。温泉的开放时间是每年的十月到次年的五月，水谷的开放时间是每年的五月到次年的九月，交替开放。每年有两个黄金期是温泉和水谷同时开放的，十一黄金周和五一假期。

岗前培训由温泉前厅部领班负责，主要包括温泉部的经营理念和口号，温泉部的部门歌曲，岗位知识和技能训练以及工作礼仪训练等。十月份即将开温泉，所以我们培训是以温泉为主，水谷为辅。温泉前厅由四个岗位组成：

(1)门口写单接待(工作内容是在门口迎接客人，为客人讲解温泉的主要项目和注意事项，用报客单登记客人的房间号码和门票类型，登记钥匙牌号码，发放储物柜钥匙并指引客人到入口;另外如果有旅游团队，门口接待还要对团队进行讲解)

(2)入口接待(用检票机为客人验票和收票以及刷房卡，客人入场的时候还要留意客人是否有那钥匙牌进场)

(3)出口接待(回收离场凭证，离场凭证是客人退储物柜钥匙的凭证)

(4)前台输单(输报客单，分男女、客人类型输入电脑;夜班要做报表)

另外还有前台收银(售票)和二次收银(客人在温泉区消费的买单地点)，收银工作都是老员工负责。不同岗位有不同的工作性质，但各个岗位又相辅相成缺一不可。我们六位实习生分为两个班次，早班和晚班交替，十天转一次班，每个班都领班和相对应人数的工作人员。我们班次的岗位是轮流站岗的，一天一个岗位，从前台输单、入口、出口、门口接待循环轮下去，有时候还会支援收银工作。

3、实习效果和实习体会

(1)外面的世界很精彩，外面的世界很无奈

不同的工作有不同的工作礼仪与工作纪律，但也大同小异。作为一名一线服务员，应该具备的一定的基本素质。首先要有良好的仪容仪表，制服干净平整，不留指甲发髻齐整无异样。第二，服务时要保持微笑，注意礼仪礼貌;就算是没客人的时候也要注意自己的形象。第三，有责任心，团结协作。突然角色的转变，自己心理上也很难接受，有一个大学生变为一个社会工作者。无论将来是否要从事旅游行业，这份实习工作我们都要以积极的心态去面对和接受。在家里我们有家人疼爱，在学校又有老师的关心照顾，根本就没有认真思考过自己的责任，实习工作的时侯才发现得一切其实都来之不易。有一句话是这样说的：外面的世界很精彩，外面的世界很无奈。在大学校园里，同学们互帮互助，学习书本知识;而在工作单位，每个人都会为了养家糊口、为了让获得更高的报酬和晋升而努力，到处都是激烈的竞争。只有切身经历才明白社会的复杂性，才明白自己，大家还是一个孩子。通过实习，觉得自己成长了，心理素质有一定的提高，让我们适应社会，明白学历与工作能力之间的关系。

(2)人际关系与沟通能力

在度假区工作的时候，我们必须学会处理与领导、与同事、与客人相处的关系。人与人之间的交往是一门艺术，我们在与人交流时要学会善变。在工作的时候，我们会遇到各种各样的客人，甚至会遇到外国人。开始与他们交流的时候我通常会感到压力很大，有时会紧张的冒汗，但也正是因为与他们接触交流，锻炼了我的语言表达能力并学会应该如何与他们交流。很多客人会打电话咨询或者当面咨询温泉的情况，通过我的介绍和解释解决了客人的疑惑之后，觉的自己很有成就感。对我而言，学会怎样为人处世无疑是我得到的最好的回报。

(3)受挫能力

温泉的旺季和淡季非常的明显。一般都是节假日客人多，工作日客人少。特别是十一黄金周和春节黄金周，客人多的时候，大堂内乱哄哄的，塞满了客人，见到这样的情景，客人甚至是自己也自然会暴躁起来。这种情况下，客人会埋怨你手脚慢;客人多的时候顾得了这边，又顾不了那边的，客人会骂你服务态度不好，骂你没脑子等等。有时候客人的小孩子超高了，不肯补票，入口这边不让客人进去，客人就开始骂你等等。刚开始的时候是接受不了的，有什么理由在这里糟客人谩骂，自己又没有做错事，不好的情绪甚至还影响了工作质量。可是慢慢的明白，自己选择了服务行业，就要端正自己的心态，目前自己遭遇的其实只是小儿科。工作的时候，自己会经常出错，有一次还被扣了分。但是我明白对于失误，要自己去面对，主动承担，而不是逃避。自己是一个自尊心很强的人，作为一个初出茅庐的新人，犯过错是不可避免的，好在领导和同事也没有很责怪，给反而给了我鼓励，这让我非常感动。

(4)痛并快乐着

在实习的过程中，很庆幸我遇到了一帮好同事。旅游景区的员工一般都是当地人，而且年纪都是与我们相当的，大部分甚至比我们还小。我们在温泉一线员工当中，已经是大姐姐了。从第一次见面开始，我已经被这帮可爱的小女孩深深地吸引住了。我们在培训的时候，也多次向我们演示上岗的接待讲解。最初上岗的时候，也很照顾我们，知道我们不适应，很多时候她们都不休息，就让我们去休息;我们有不懂的地方，都很仔细很耐心地向我们解释，有时候也会主动和我们说工作当中的注意事项，以免我们会出错。当我们做错事的时候，也不会责怪我们，反而会鼓励我们。同事们知道我们不能经常回家吃上住家饭，营养不够，特意多次邀请我们去她们家，请我们吃饭;我们不能回家过年，除夕晚上又让我们蹭饭去，这些我都一一记在心里，感谢你们，我可爱的同事们。最深刻的一次是十月底的时候，我得了肠胃炎，吐了两天还拉肚子，连续两个晚上，同事和部长都在工作时间带我出去县城看医生，由于身体不舒服，我的本分工作不能做好，她们还会帮我完成。她们虽然不是我的家人，但是她们都很照顾我关心我，在这里要说一声谢谢。在单调同时又很繁琐的实习日子里，有这帮好同事的陪伴，我很幸福很快乐!

4、对实习的意见和建议

(1)对学院

1)实习的时间是从九月份到次年二月份。我认为实习的时间过长，导致实习生不能回家过年，特别是外省的同学。学院应该与实习点再沟通，争取实习时间到过年前为止。

2)专业实习不对口。酒店管理对应的实习点自然而然是酒店，但是我们所学的专业是会展管理，而且这个专业是属于较新的专业，我们更倾向会展管理方面的实习。学院应该尽力结合各班的专业，选择对应的专业实习点。

3)学校老师对实习生关怀度不够。实习点离学校比较远，导致老师不能经常探望实习生，不能很好地收集和了解学生实习的情况。而且实习生分得比较散，同学们不能统一向老师反映自己的情况。建议实习老师来酒店的次数多点，时间间隔短点，根据老师的实际情况安排在比较合理的范围内。

(2)对实习点

1)实习点很少与实习生互动。\_\_\_的实习生比较多，除了我们韶关的实习生，还有来自其他学校的实习生。我觉得实习点很少主动与是实习生沟通，收集实习生对实习点的一些意见和建议。

2)实习点应该增加员工福利，老员工与实习生应享同样的福利。在食宿方面要大大加强。度假区的员工流失情况十分严重，招工也很难。度假区实习生的比例不小，因为实习生的待遇与老员工有一定的差距，实习点忙时不能及时增加员工数量，庞大的工作量都依赖于有限的员工完成，以至于员工工作时间延长，但却没有任何的补助。实习生们的实习期都不同，有四个月的，有五个月的，有八个月的等等。但不论如何，实习生的流动性很大对酒店的发展很不利，同时实习生对服务技能不熟练，也导致客人的不满意，甚至投诉。

3)实习生的工资应具有一致性。实习期间，不同部门的实习生工资不一样，有时相差较远。学校与实习点应该制定实习生工资绩效的相关规定。同时建议学校跟酒店商讨适当提高实习生的生活补贴，增加加班费等。

4)实习生评奖制度应该公平公正。在这次实习中，我们当中有实习生获得了酒店评的优秀实习生等奖章，但是我们实习生都不知情是怎样评出来的，同时评奖的比例很小。建议实习点评奖应该采用管理层考评和实习生投票相结合的形式，做到公平公正透明，让实习生实习得更有激情更有意义。

(3)家人对实习的建议

1)实习点应该在一定程度上体谅和照顾实习生，按照实际情况减少实习生的工作量。很多家长实习生的岗位工作量比较大。就自身的岗位来说，前台的班次属于多班次，分早班、中班和夜班。女孩个人身体体质较差，不适合熬夜。实习半年以来，熬夜对身体伤害较大。这是家人最担心的。

5、总结

在实习过程中，\_\_\_给予了我机会和帮助，在领导和同事们的悉心关怀和指导下，自己不断努力，懂得了一些在学校学不到的人生哲理，我的各方面都取得了一定的进步。接下来我会加倍努力学习，珍惜校园生活，明确自己的目标和方向，为以后的人生道路打下坚实的基础。

**2酒店实习日记100个字**

一、实习岗位与内容

1、餐前准备：每天开工前都要确保头发、着装的整洁，并保持个人卫生;在进店上岗后检查相关的餐具数量是否备齐，相关设备是否正常使用，保持一整天的营业正常，酒店餐饮服务实习报告及心得体会。

2、迎宾、问候客人：当一切准备工作全部就绪后，要在营业时间前站在岗位上迎接客人的到来。当客人来到时，以诚挚和亲切的态度主动与顾客打招呼。

3、呈递菜单并点单：热情、礼貌地帮助顾客点菜。根据点单情况向客人做建议性销售，并适当复单，以防下错单，然后尽快完成电脑下单。下单结束后应简洁地介绍店内的一些自动服务，并提醒顾客保管好随身物品;最后将客人所点的菜品别开在点菜单上，每份一式二联，一联拿至电脑下单，一联用以上菜、结账及留底备查。

4、餐间服务： 随时留意顾客用餐情况和台面情况，如加水、换骨碟、加菜等;留意顾客所点菜式是否上齐，并为顾客提供帮助。

5、出餐服务：根据电脑单核对菜品，并检查菜品的品质，做到分量不够不取、颜色不对不取、温度不够不取、配料不齐不取、餐具不洁不取、出品有异物不取。上菜时，要在客人比较稀疏的地方上菜，每次要将菜品上桌后报菜名，报菜名后整齐地摆放在散架或台面上，当所有菜品全部出完后，要向客人说明：“您的菜已经全部上齐了，请慢用!”出菜品的顺序应是汤、肉类、菜类，最后是主食。

6、结帐：核对账单金额，并向顾客报出消费金额“多谢您的消费是\_\_元”，收取相应金额，与顾客确认大钞后四位数字，及时找回剩余金额，如顾客需要发票，提醒顾客带同电脑小票至收银台拿取。

7、送客：客人起身要离开时，应提醒客人留意随身携带的物品，并主动欢送顾客“谢谢光临，请慢走，欢迎下次光临!”，然后以最快的速度检查一遍是否有客人落下的物品。

8、餐后整理工作：归整坐椅，清洁地面卫生，然后安全、迅速的收拾干净台面，并摆好餐位，迎接下批客人。

9、上岗责任：应严格遵守清洁的要求，随手清洁，彻底清洁所有设备和表面，如有问题应及时向部长、主管或经理汇报任何有关产品和设备方面的问题。并在离开岗位时通知当更管理人员，当身着制服出现在大堂时，应保持微笑，做到提高品质的服务，给顾客留下深刻的印象。

二、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、酒店文化是酒店经营的灵魂

酒店里无所不在的是服务文化、礼仪文化、地域文化、饮食文化、解困文化等等，在饭店里所有的工作人员都是主人，所有的客人来到店内都会对餐店和饭店人产生或多或少的依赖，除了在接受服务的过程中接收文化或知识，他们还在遇到困难时向饭店人寻求帮助。因此，我们可以说，饭店是一个到处充斥着文化和知识的场所。于是，在这里工作的人们必须更有知识、文化和涵养。客人在品尝一道菜式，而耳边是服务员小姐用甜美的声音介绍有关菜式的知识，包括起源、流传、特色、新意等等，不仅更增添了品菜的乐趣，也让客人接收到一些新的知识和信息，让他们从另一个层面上觉得不虚此行。

在饭店的任何一个角落都是彬彬有礼的服务人员，规范的操作、职业的微笑、谦恭的神态，让客人无时无刻不受着礼仪文化的熏陶。处于社会中的个人永远都在受着周边人的影响，所谓人以群分，礼仪文化不仅使饭店人素质提高，也在有益地影响着客人，提升着整个社会的素质与涵养。还有一种称之为“解困文化”，也就是帮助客人解决难题的知识提供能力，金钥匙文化就是典型，满意加惊喜，完成不可能完成的任务。

短短几个月的时间眨眼间过去，很快就结束了我的工作历程，回首竟有些留恋，经理的教诲指导，主管温和的微笑，那些和我们一起服务过的服务员，都让我牵挂难忘。这为我以后步入社会奠定基础，它是我从学校向社会跨越的一个平台，因为有他们的指导，才使得我顺利完成了这次工作。经历此次工作，我学会了细心认真地去生活学习，学会了如何待人接物，在生活的道路上，不经风雨怎见彩虹，今后我将珍惜每一次机会，勇敢地挑战自我，完善自我，让自己成熟起来。

**3酒店实习日记100个字**

为期半个月的餐饮实习结束了，回想这次在浩海酒店餐饮部实习的点点滴滴，觉得从中获益非浅，学到了许多在课堂和书本上都无法学到的知识。

之前在美林谷培训了理论知识，及各部门的工作职责，对于我从没有接触过餐饮这个行业的来说一切都那么默生，虽然知道了怎么做,但终究没做过,一切都只是想象,可以说那时侯是急切地期盼着这一天的到来.对此我又高兴又害怕,高兴的是终于可以接触餐饮了,终于可以面客服务了,害怕的是不知道自己能不能胜任,能不能处理好与客人的关系.

来到浩海后,顾老师给我们介绍了酒店的发展史、酒店的各各部门及人员编排.这使我更加想好好的了解一下浩海,了解一个四酒店到底是怎么服务的,这个团队是怎样带起浩海的?这个酒店的营业能力为什么会在大同市众多五酒店都很出众?

餐饮部分有燕鲍翅、雅间区、宴会厅、早餐部、火锅厅、毋米粥、吧台、传菜部和前台接待九个部门,我们9个人分别在不同的部门,两天轮换一次。这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务与管理,这也是我们来此的目的。

从摆台、折口布、传菜、上菜、餐中服务、撤台我们都亲身体验，一开始觉得自己做得很差劲，站也站不住，做事总有些毛手毛脚。慢慢地，工作就上手了，越做越顺了，但觉得应该还能做的更好。全体员工对我们都很热情，不厌其烦的帮助我，并跟我讲工作的内容，注意事项，工作程序。毫无保留地把她们的工作经验倾囊相授，让我感觉到团队的温暖。之前所学的理论知识在开始的时候很难应用到实际中，通过师傅们的指点，使理论与实际相结合，经过一段时间对客服务也轻松自如了很多。闲下来的时间和主管们讨教管理员工的经验，各位主管也都有问必答,倾囊相授。

对于餐饮我要学的东西还很多,要学会观察,做好服务,服务要仔细、周到、及时，要了解客人的需求，对常客要做好个性化的服务，知其喜好，尽力给予满足，做到提前一步的服务，让客人有宾至如归的感觉。

半个月的时间过去了，在这半个月的时间里，感觉自己完全成为了酒店的一分子，对酒店有了深厚的感情，和一起工作的同事也建立了深厚的友谊。在浩海酒店这个大家庭中，可以感觉到大家庭中各部门相互帮助的手足之情，有一首歌唱的好“相亲相爱一家人”，而整个酒店上至领导下至员工就是最亲爱的一家人。感谢浩海酒店给我这样的实习机会，让我在实习中增长了见识，体验了生活，我衷心希望浩海国际酒店能够越来越好，也祝愿美林谷的明天会更好。

**4酒店实习日记100个字**

\_\_年我们\_\_\_级酒店管理专业的学生开始了在上海为期半年的专业实习。我班近50名同学参加了酒店的选拔，我去了华亭宾馆。初次接触社会的我们第一次感受到了竞争的激烈，也看到了自身存在的问题和要注意的事项。半年前我带着一份兴奋而紧张的心情我们走进了华亭宾馆，开始了我们的实习。实习的半年里，我感受颇多，受益非浅。

由于世博会的影响上海的酒店出现了十分严重的缺人现象，酒店客源不是问题，关键就是员工问题，一次国际盛会一次挑战也同时是一次莫大的机遇，这对酒店有着很大的利与弊，能否把握住这次机会要看就掉高层的判断与决策了，采用合理恰当的营销手段是至关重要的，这需要根据周围环境，国家政策等因素来做出明智的选择。

华亭宾馆是中国旅游业标志性饭店之一，位居上海新兴的商务娱乐中心——徐家汇地区，毗邻轨交1、3号线和内环高架路，使之处于便利的交通要道和优越的地理位置。宾馆附近还设有各种商店、办公楼、餐厅及娱乐设施。上海华亭宾馆是一座为商务和休闲旅行而设计的华亭宾馆，房间里有室内单独浴室、大床或双人床、国际直拨电话、国际卫星电视和房内小酒吧。对崇尚豪华的宾客，贵宾楼提供单独登记入住、单独休息室和24小时管家服务。宾馆拥有可容纳1200人的商务会议场所，并提供24小时商务中心服务。健身娱乐中心包括健身俱乐部、室内游泳池、桑拿、网球场、桌球房和保龄球。宾馆还配有国际标准的酒吧和餐厅，包括日本料理、上海本帮菜、港式粤菜、美国风味和其化国际特色的风味。

到酒店第一顿饭我印象很深刻，将近两百多平米的员工食堂很整洁，椅子放得井井有序，食堂的饭菜也可以看得出来员工的待遇还可以，一个酒店员工的待遇如果不好的话员工怎么还有热情去服务客人，甚至把酒店当成自己的家去对待呢。

开始的培训让我有所失望，两天的课堂式培训让我们倍感枯燥无聊，介绍酒店的背景，一些酒店的内部设施楼层情况还有酒店的消防设施，后来的岗位分配实在让人受不了，一个什么总监来到教室叫大家站起来一下，然后你你你什么花苑呀，宴会厅呀，客房呀，全是说英文，这也太简单了吧，哎……没办法，这就是酒店的选人选岗的方法吗?只能说我们是实习生没有什么资本经验。但两天的课堂培训我都在课堂上睡着过，而且不仅仅是我一个，因为下了火车就来培训真的让人有点吃不消，以人为本，何在啊?培训仅仅是语言方面，实际动手，酒店内部结构也是谈谈而已，没有具体的实际行动，这或许也算是酒店培训的不足之处吧!

开始上班什么也不懂，领班主管带着做事，迷茫中还有点兴奋，由于培训的不足在后来的工作中开始凸现出来，铺台，托托盘，一些服务流程等等问题不少，可见前期培训的重要性，但我认为学校应该也去多注意学生的动手实际操作能力，不仅仅去依靠酒店的培训，理论与实际相结合，结果应该会是很好的。

在后来的工作中遇到很多事，被领导说，打破餐具，还有各种各样的小错，犯错是必然的，虚心吸取教训才是真正要去领会的。如果忍受不了一时的苦恼，坚持不住而选择离开逃避，是一个很失败的过程，人的信心和毅力是在不断积累中练就的，吃点苦遭点罪对现在的我们是好事，起码知道赚钱的辛苦，以后花起钱来慎重仔细一些。

酒店有时人手不够需要从外面请parttime，一个组根据所分配的事来安排parttime，其实他们来酒店做事出卖的是体力，几乎什么事累就叫他们去做，但我们也没办法，有点技术的事他们做不来，他们做事都是我们带着他们做，他们不知道真正该怎么去做，慢慢发现更累，不是身体累是心累，听话还好说有的不听你的话，你是干着急，这时候要耐住性子，采用适当的办法让去听你的话也算是与人相处，慢慢你会发现不知不觉中学到很多。

除了上班休息之余部门组织去踢了四次球，虽不是上班但上下级的关系依旧有那么点复杂，经理要球的时候大家还是那么的给力啊，适当的一些娱乐很好的让大家的关系变得融洽一些，这为平时上班有了很好的促进。踢完球的那顿饭让我有些崩溃，敬酒时少不了的，小小的一杯酒或多或少代表了一些，以后这样的场合一定会是很多的，似乎挺复杂啊，慢慢吸取教训，利用好这种机会，意识一种成功之道。

最后临走之前我真的失望之极，世博期间酒店的生意格外的忙，我们都挺过来了，一个总监的那句最后会发奖金的话也算是我们坚持到最后的一种精神支柱，但最后翻脸了，我们一号走，二号发奖金，真的没人道啊，钱多少先不提也算是一种慰藉吧，但这件事真的让人鄙视那些高层领导，信誉很重要，失去了信誉相当于断送了酒店的前途，还好我们是实习生。现在回想起酒店的一些行为真的让人不敢相信这竟然是五酒店，卫生吗?有规章制度吗?哎……一心只为了利益。

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，在半年的工作中，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。所以在学校的时光里，好好的珍惜吧，以后回忆起来，没有遗憾而是有一种成就感，自豪感。

**5酒店实习日记100个字**

我实习的部门是\_\_酒店的宴会部。宴会部是由宴会部厨房、宴会营销部和宴会服务部组成，宴会部的工作范围分别是三楼的\_\_厅、粤海厅和几个规格不同的厅房。在还没有去实习前，我对宴会部的认识仅仅是宴会的摆台和上菜，至于其它的部分及流程都不太了解。当我第一天正式上班时才发现，准备一场宴会或会议并不是那么简单。在十二月正值是宴会部旺季的开始，各种会议和宴会都比较集中地在此时举行。所以在短短的几周工作时间内，我基本上了解了公司宴会、婚宴、会议的操作。

虽然在学校的一次专业实习周里面曾经做过宴会设计这一环节，但是由于当时没有实际操作的经验，单凭书本和网络提供的资料，很难能够真正地去理解一个宴会筹备的整个过程。然而通过在粤海酒店的实习，在实际工作当中能够很好地体会和认知宴会工作完整的流程。与学校的学习和生活节奏相比，在粤海的工作必须相当地快而且多，无论是走路还是上菜给客人都要以最快的速度和尽量多地搬运物品来完成，并且达到最好的效果。由于个人的体能问题和对物品存放的位置不熟悉，搬运物品对于我来说是相当困难的，尤其是刚刚工作的头几天，搬运物品常常要花费很长的时间，常常要跑好几趟，非常辛苦。在这种情况下，我曾经有想过放弃，但是后来仔细思量就觉得这样做不仅学不到任何东西，而且对个人信誉也造成不良的影响;在工作统筹上，由于普通话说不好，自己又不敢主动去包间，所以只能硬着头皮找领班和我一块盯，对于我来说一开始很难适应，后来我发现我的不足在这成了长处，但还是有一种莫名的紧张感，生怕会出错;而且我还体会到了许多人为什么说酒店业是份辛苦的工作，不仅仅体现在轮班制度上，还体现在具体工作内容上。服务业不同于制造业，所有的服务只能够一次性地、按次序地、准确无误地完成，这样的工作对一个人来说无疑是一种巨大的挑战。一旦其中一个环节出错，必将影响到客人对酒店的看法和认知，所以要做得又快又好，就必须反复操作基本流程，达至熟练，这样才能保证服务质量。另外，宴会部的每个小组都有很强的团队精神，虽然工作又苦又累，但是他们的热情都十分地高涨。我在校期间都曾经参与过社团的工作，大家都因为兴趣而聚集在一起的，所以大家对社团的工作产生热情。可是我在粤海所感受到得那股工作热情源于对自我的挑战，挑战自己在最短时间内完成摆台，挑战一个团队在最短时间内完成设场……，他们的热情是持续不断的，即使已经做得很累了，但是很多同事都还是精神奕奕地、斗志昂扬地继续坚持完成工作任务。这一点让我深受感动。

最后，谈一下关于人员数量和工作管理的问题。正值旺季的宴会部，婚宴和会议都非常多，一做完婚宴或会议马上就要翻场(注：行内话，意思是重新布置会场)。然而现在正式员工和实习生的总人数仅能应付淡季的工作量，人数严重不足时，女的常常当男的用，另外依靠十几个个帮工利用他们剩余不多的时间进行清场和翻场。如果帮工们到点下班而剩余的工作又很多，那么我们就会很有可能无限期延长下班时间。因而造成我们每天工作时数长达15个小时，人均睡眠时间约8小时。在如此超强度、超负荷的工作下，人的工作效率自然会有所下降。在工作管理上，人员大量流失是宴会部十分突出的问题。宴会部很少在淡季招聘新的成员，常常在旺季来到前的一个月才招人，缺乏给新人适应和过渡的时间。所以经常出现新人还未来得及岗前的基本培训，就立即上岗工作，与此同时，工作压力大导致新人做了一个星期都不够就离开，造成员工流失率远高于其它部门。

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！