# 清明节祭英烈国旗下演讲稿新版版

来源：网络 作者：梦回江南 更新时间：2025-04-26

*第一篇：竞聘酒店主管演讲稿竞聘酒店主管演讲稿尊敬的各位领导：大家好！人们都说，真诚的友谊来自不断的自我介绍．我xx，来自xx．我确信勤奋认真是我工作基础，严肃塌实是我工作的准则。从我自身来讲，无论是工作能力还是综合素质可能还不是最佳人选，但...*

第一篇：竞聘酒店主管演讲稿

竞聘酒店主管演讲稿

尊敬的各位领导：

大家好！

人们都说，真诚的友谊来自不断的自我介绍．我xx，来自xx．我确信勤奋认真是我工作基础，严肃塌实是我工作的准则。从我自身来讲，无论是工作能力还是综合素质可能还不是最佳人选，但深深知道人往高处走，只有不断挑战自我，战胜自我才能实现自己的人生价值。再次非常感谢企业能给我们提供这样一次超越自我的机遇，今日我要向着主管这一岗位冲刺．我很欣慰。

我心目中的好主管，我认为，她(他)应该有、也必须具备超强的六个地方：1、个人思想强。2、专业技能精。3、沟通技巧活。4、作风纪律严。5、完成任务好。

我认为，作为一个主管，她所起到的作用是巨大的．这样她(他)不仅仅是一个传达领导各项意图的桥梁，做好的领导前后手，她(他)也是一个能把下面员工的看法和意见总结并反馈的纽带，同样也是员工的知心人．她(他)还需要具备超强的观察力，能够在第一时间把握员工的心态，做好沟通工作．能完全地管理好一个区域，带领她(他)们提高各项业务知识和专业技能．能在她(他)们有任何困惑和难题时教她们如何解决．当然，对企业的各项企业文化和规章制度都能熟知并理解．要有一定的执行能力和解决问题时果断的思维方法，等等．

如果我能竞聘主管上这一职，我将做好以下几点：

１．努力提高自身的学习能力．增强自身的技能知识和专业技能技巧，向领导和前辈们学习管理地方的经验及处理顾客投诉的能力．

２．在提高自身的同时也要带领其他的家人们一起进步．定时组织一些培训课程，涉及的地方可以更广一些，从产品的知识到日常的一些顾客投诉都可以教她们怎么解决，适当的时候也可以做一些激励地方的培训．

３．沟通很重要．及时的做好与员工的思想工作，细心观察她们的思想动态，以便能及时掌握她们的想法与意见，并做好记录，开展反馈．

４．一个企业的营业目标永远是业绩为先，服务至上．要做到好的业绩，服务水准尤为重要．现在的客人已经不单单规定吃饱就好，他们对服务的满意度有了更高的规定．怎样才能做到企业倡导的人性化服务呢？(演讲稿　)那就是一定要把顾客当家人看待．想之家人所想，急之所家急．微笑是发自内心的，只有你真正把他们当看家人了，你才能真正的做到微笑服务．这样，你的服务做到位了，产品也能达到顾客的规定，业绩自然也就会提升．怎样跟顾客做家人，怎样做好顾客的家人，这也是我需要跟她们一同学习的地方．

５．完成上级领导部署下来的各项其他事务．

作为酒店的一名员工，回顾酒店的成长历程，我思绪万千，心潮澎湃；面对酒店的未来，我信念坚定，斗志激昂。酒店成长的每一个脚步都与我们相连。也许，我们曾经被领导批评而心存不满，我们曾经遭授无礼客人的辱骂而满腹委屈。但是，不经历风雨，又怎能见彩虹？

只有企业这个大家庭成长了，我们才会有更好的提升自我的平台．现在有一个这么宽广的给我们施展梦想的舞台，我就要向着这个舞台最耀眼的地方冲刺！相信我总会成功的！

今天，我是本着锻炼、学习、提高的目的来参加竞聘。如果我竞聘成功，我会努力；如果我竞聘不成，我会更努力。我将以这次竞聘为新的起点：对待人生，会多一份梦想；对待工作，会多一份努力；对待领导，会多一份尊敬；对待同事，会多一份微笑；对待生活，会多一份热爱；我相信，机会只会垂青那些有准备的人。

谢谢

第二篇：竞聘酒店主管演讲稿

竞聘酒店主管演讲稿

尊敬的各位领导：

大家好！

人们都说，真诚的友谊来自不断的自我介绍．我xx，来自xx．我确信勤奋认真是我工作基础，严肃塌实是我工作的准则，竞聘酒店主管演讲稿。从我自身来讲，无论是工作能力还是综合素质可能还不是最佳人选，但深深知道人往高处走，只有不断挑战自我，战胜自我才能实现自己的人生价值。再次非常感谢企业能给我们提供这样一次超越自我的机遇，今日我要向着主管这一岗位冲刺．我很欣慰。

我心目中的好主管，我认为，她(他)应该有、也必须具备超强的六个地方：1、个人思想强。2、专业技能精。3、沟通技巧活。4、作风纪律严。5、完成任务好。

我认为，作为一个主管，她所起到的作用是巨大的．这样她(他)不仅仅是一个传达领导各项意图的桥梁，做好的领导前后手，她(他)也是一个能把下面员工的看法和意见总结并反馈的纽带，同样也是员工的知心人．她(他)还需要具备超强的观察力，能够在第一时间把握员工的心态，做好沟通工作．能完全地管理好一个区域，带领她(他)们提高各项业务知识和专业技能．能在她(他)们有任何困惑和难题时教她们如何解决．当然，对企业的各项企业文化和规章制度都能熟知并理解．要有一定的执行能力和解决问题时果断的思维方法，等等．

如果我能竞聘主管上这一职，我将做好以下几点：

１．努力提高自身的学习能力．增强自身的技能知识和专业技能技巧，向领导和前辈们学习管理地方的经验及处理顾客投诉的能力．

２．在提高自身的同时也要带领其他的家人们一起进步．定时组织一些培训课程，涉及的地方可以更广一些，从产品的知识到日常的一些顾客投诉都可以教她们怎么解决，适当的时候也可以做一些激励地方的培训．

３．沟通很重要．及时的做好与员工的思想工作，细心观察她们的思想动态，以便能及时掌握她们的想法与意见，并做好记录，开展反馈．

４．一个企业的营业目标永远是业绩为先，服务至上．要做到好的业绩，服务水准尤为重要．现在的客人已经不单单规定吃饱就好，他们对服务的满意度有了更高的规定．怎样才能做到企业倡导的人性化服务呢？(演讲稿　)那就是一定要把顾客当家人看待．想之家人所想，急之所家急．微笑是发自内心的，只有你真正把他们当看家人了，你才能真正的做到微笑服务．这样，你的服务做到位了，产品也能达到顾客的规定，业绩自然也就会提升．怎样跟顾客做家人，怎样做好顾客的家人，这也是我需要跟她们一同学习的地方．

５．完成上级领导部署下来的各项其他事务．

作为酒店的一名员工，回顾酒店的成长历程，我思绪万千，心潮澎湃；面对酒店的未来，我信念坚定，斗志激昂，演讲稿《竞聘酒店主管演讲稿》。酒店成长的每一个脚步都与我们相连。也许，我们曾经被领导批评而心存不满，我们曾经遭授无礼客人的辱骂而满腹委屈。但是，不经历风雨，又怎能见彩虹？

只有企业这个大家庭成长了，我们才会有更好的提升自我的平台．现在有一个这么宽广的给我们施展梦想的舞台，我就要向着这个舞台最耀眼的地方冲刺！相信我总会成功的！

今天，我是本着锻炼、学习、提高的目的来参加竞聘。如果我竞聘成功，我会努力；如果我竞聘不成，我会更努力。我将以这次竞聘为新的起点：对待人生，会多一份梦想；对待工作，会多一份努力；对待领导，会多一份尊敬；对待同事，会多一份微笑；对待生活，会多一份热爱；我相信，机会只会垂青那些有准备的人。

谢谢

《竞聘酒店主管演讲稿》

第三篇：酒店主管竞聘演讲稿

尊敬的各位领导，各位同事

你们好！

感谢公司为我们提供了这次机会，向大家介绍自己，得到大家的信任和支持。

我从xx年开始从事餐饮工作。xx年5月在厨师技校学习炒菜。经过短期培训后，在一些小型饭馆和企业食堂工作。xx年初到山东东方美食学院进修学习中餐制作。在校期间获得优秀学员荣誉，到东方美食大酒楼参观实习。曾经在厨师长培训班为聘请来的名厨当助手，同时也给我自己一个锻炼的机会。

10月份培训结束，经过实践和理论考试获得由山东省劳动局职业资格培训中心的厨师职业资格证书。在校期间参加过3期厨师长培训班的学习。xx年到北京国利来山庄工作，在山庄期间在，头沾，炸锅，上杂，炒锅岗位工作，在工作期间学习凉菜和简单的面食制作。xx年就改革，厨房承包合同到期，山庄老板留我配合厨师长工作，参于冷荤，和炒锅档口工作。期间被派别的酒店学习粉肠，风干肠等特色菜的制作方法，后来又到正东方，百姓坊参观学习交流。

xx年5跟厨师长到京城小院工作。xx年2月23日到本公司工作，主要负责凉菜工作，在从事厨房之后在业余时间通过中国烹饪，上网，有关餐饮管理等书籍学习，向师傅请教，来不断提高自己的业务水平。

我喜欢我的职业，在从事餐饮工作以来，积累了一定的工作经验，在其岗位中能充分发挥自己专专长和优势。在生活和工作中，尊重领导，团结同志，服从领导，工作负责，不重名利，不计较个人得失。xx年到公司至今，曾获得xx年和xx年的优秀员工。在工作期间在领导和同事的帮助和支持下，开发了啤酒鱿鱼等鱿鱼系列菜，和金枪鱼和寿司刺身的制作。xx年10月圆满完成总公司交给我们为十七大代表制作啤酒鱿鱼的任务。在平时认真完成客饭和大餐凉菜的制作和售饭工作。

这次竟聘不仅是一次展示自我，认识自己的机遇，更是一次互相学习，互相交流的机会。今天我竞聘的岗位是厨房领班。这次竟聘对我来说不仅是走上管理岗位的机遇，更主要是一次难得的学习和锻炼的机会。作为一名合格的领班不容易，在工作中不仅要爱岗敬业、吃苦耐劳.有责任心、有业务技能、善于团结同志、有管理才能,还要起到带头的作用，协助部门经理做好各项工作，检查，监督，各项工作完成情况。组织协调好后厨人员，合理安排班次，保证按时供餐。负责工作餐，客饭的加工制作，花样品种的安排，审查菜谱食谱。组织开发新品种，每周召开质量分析会对存在的问题制定改正措施。每周召开质量分析会对存在的问题制定改正措施。负责餐饮综合成本核算，以及单一主副食品的成本核算工作，审查进货申请提出主副食销售价格的建议。制定后厨人员的业务培训计划，组织开展技术交流。负责对在人员和新招聘人员的业务考核工作。负责客饭的原料及餐饮用品设备实施采购。每日检查后厨各岗位工作情况，及现场情况，设备管理，及安全制度落实实施情况并做好记录。对后厨人员完成岗位工作情进行监督检查，提出考核意见根据工作实际情况，提出完善内部管理的意见和建议。负责做好各项工作记录。负责完成部门经理交办的其他工作任务。还要熟悉部门业务。对厨房的管理和改革有自己的见解和建议；

1，要把客户放在第一位，狠抓菜品的质量。比如某些菜的一次炒的过多，刚出锅的时候符合成菜求，由于加热和，售饭速度影响，使菜品颜色变黄，看上去不新鲜；有的成菜颜色深，芡大，没有食欲。控制炖菜数量，炖菜成菜要求需要长时间一次性炖制，成菜量大；受售饭的时间和速度的影响，菜品焖的时间过长，质量会大打折扣，没有买相。炒菜的时候由于原料多，受热面小达不到炒菜的要求，一次炒制过多，就会影响菜的质量。菜品的口味没有统一标准，只是靠个人经验进行制作。为该进以上缺点制定炒制程序和成品标准。要把客户放在第一位，狠抓菜品的质量。比如某些菜的一次炒的过多，刚出锅的时候符合成菜求，由于加热和，售饭速度影响，使菜品颜色变黄，看上去不新鲜；有的成菜颜色深，芡大，没有食欲。

第四篇：酒店主管竞聘演讲稿

尊敬的各位领导，各位同事

你们好！

感谢公司为我们提供了这次机会，向大家介绍自己，得到大家的信任和支持。

我从202\_年开始从事餐饮工作。202\_年5月在厨师技校学习炒菜。经过短期培训后，在一些小型饭馆和企业食堂工作。202\_年初到山东东方美食学院进修学习中餐制作。在校期间获得优秀学员荣誉，到东方美食大酒楼参观实习。曾经在厨师长培训班为聘请来的名厨当助手，同时也给我自己一个锻炼的机会。

10月份培训结束，经过实践和理论考试获得由山东省劳动局职业资格培训中心的厨师职业资格证书。在校期间参加过3期厨师长培训班的学习。202\_年到北京国利来山庄工作，在山庄期间在，头沾，炸锅，上杂，炒锅岗位工作，在工作期间学习凉菜和简单的面食制作。202\_年就改革，厨房承包合同到期，山庄老板留我配合厨师长工作，参于冷荤，和炒锅档口工作。期间被派别的酒店学习粉肠，风干肠等特色菜的制作方法，后来又到正东方，百姓坊参观学习交流。

202\_年5跟厨师长到京城小院工作。202\_年2月23日到本公司工作，主要负责凉菜工作，在从事厨房之后在业余时间通过中国烹饪，上网，有关餐饮管理等书籍学习，向师傅请教，来不断提高自己的业务水平。

我喜欢我的职业，在从事餐饮工作以来，积累了一定的工作经验，在其岗位中能充分发挥自己专专长和优势。在生活和工作中，尊重领导，团结同志，服从领导，工作负责，不重名利，不计较个人得失。202\_年到公司至今，曾获得202\_年和202\_年的优秀员工。在工作期间在领导和同事的帮助和支持下，开发了啤酒鱿鱼等鱿鱼系列菜，和金枪鱼和寿司刺身的制作。202\_年10月圆满完成总公司交给我们为十七大代表制作啤酒鱿鱼的任务。在平时认真完成客饭和大餐凉菜的制作和售饭工作。

这次竟聘不仅是一次展示自我，认识自己的机遇，更是一次互相学习，互相交流的机会。今天我竞聘的岗位是厨房领班。这次竟聘对我来说不仅是走上管理岗位的机遇，更主要是一次难得的学习和锻炼的机会。作为一名合格的领班不容易，在工作中不仅要爱岗敬业、吃苦耐劳.有责任心、有业务技能、善于团结同志、有管理才能,还要起到带头的作用，协助部门经理做好各项工作，检查，监督，各项工作完成情况。组织协调好后厨人员，合理安排班次，保证按时供餐。负责工作餐，客饭的加工制作，花样品种的安排，审查菜谱食谱。组织开发新品种，每周召开质量分析会对存在的问题制定改正措施。每周召开质量分析会对存在的问题制定改正措施。负责餐饮综合成本核算，以及单一主副食品的成本核算工作，审查进货申请提出主副食销售价格的建议。制定后厨人员的业务培训计划，组织开展技术交流。负责对在人员和新招聘人员的业务考核工作。负责客饭的原料及餐饮用品设备实施采购。每日检查后厨各岗位工作情况，及现场情况，设备管理，及安全制度落实实施情况并做好记录。对后厨人员完成岗位工作情进行监督检查，提出考核意见根据工作实际情况，提出完善内部管理的意见和建议。负责做好各项工作记录。负责完成部门经理交办的其他工作任务。还要熟悉部门业务。对厨房的管理和改革有自己的见解和建议；

1，要把客户放在第一位，狠抓菜品的质量。比如某些菜的一次炒的过多，刚出锅的时候符合成菜求，由于加热和，售饭速度影响，使菜品颜色变黄，看上去不新鲜；有的成菜颜色深，芡大，没有食欲。控制炖菜数量，炖菜成菜要求需要长时间一次性炖制，成菜量大；受售饭的时间和速度的影响，菜品焖的时间过长，质量会大打折扣，没有买相。炒菜的时候由于原料多，受热面小达不到炒菜的要求，一次炒制过多，就会影响菜的质量。菜品的口味没有统一标准，只是靠个人经验进行制作。为该进以上缺点制定炒制程序和成品标准。要把客户放在第一位，狠抓菜品的质量。比如某些菜的一次炒的过多，刚出锅的时候符合成菜求，由于加热和，售饭速度影响，使菜品颜色变黄，看上去不新鲜；有的成菜颜色深，芡大，没有食欲。

控制炖菜数量，炖菜成菜要求需要长时间一次性炖制，成菜量大；受售饭的时间和速度的影响，菜品焖的时间过长，质量会大打折扣，没有买相。炒菜的时候由于原料多，受热面小达不到炒菜的要求，一次炒制过多，就会影响菜的质量。菜品的口味没有统一标准，只是靠个人经验进行制作。为该进以上缺点制定炒制程序和成品标准。

在内部员工餐方面，建议对内部员工和客户错开用餐；

11:15————11:30为员工开，

11：30————12：15为客户开饭

12：15停止大餐食品制作选用快餐办法，同时为员工开饭，这样可以避免食品剩余。调查员工的口味和喜好同时按照公司员工餐标准制定菜单和花样品种。

周六日和下午用餐时间有1小时速短到35分钟。

2，降低成本。降低成本要从原料初步加工开始，选用最新鲜的原料，抓原材料的出成率，原料的使用率，来降低成本。监督操作过程和制作程序，监督原材料出成率是否达到预期计划。制定标准的食谱，所有菜品，按标准食谱下料，某一道菜主料的多少，配料的多少。根据销售量采购原材料，比免剩余量过多。根据饭菜的销售量和观察顾客饭菜的剩余情况，以及客户的评价，来分析各种食品的市场的需求量和客户满意度，所有食品按市场的需求量生产制作，避免生产过多，买不出去就会食品剩余，造成总成本上升和亏损。

还有一些日常工作中用的，洗洁灵，消毒液，手套，钢丝球等工具的使用情况，还有各种电器设备使用和维护。

3，提供小炒，盖浇饭增加刀削面，牛肉拉面，烩面等特色面食。

4，鼓励大家各方面技能，实现一人多能，在工作中更好的配合，共同为提高食品质量作出最大力量。

如果我能竞聘上这个岗位，将于同事一起努力，完成各项工作任务。

第五篇：酒店服务部主管竞聘演讲稿

尊敬的各位领导，各位同事：

大家好！

首先，感谢各位领导给我们大家这次公平、公正竞争、展示自我的机会，竟聘上岗是公司用人机制改革的一项新的举措，是顺应企业发展需要的。企业的发展需要人才，为了使企业能在竞争日益激烈的大市场环境中立于不败之地，我们不仅需要服务技能过硬的员工，还需要懂业务、善经营的管理者，只有平时严格要求自己，不断提高自身业务素质，才能把握好每一次展现自身才能的机会，从而实现自我价值。

我竟聘的职务是xx主管一职，我知道，我没有辉煌的过去，只求把握好现在和将来。从我自身来讲，无论是工作能力还是综合素质可能还不是最佳人选，但人往高处走，只有不断挑战自我，战胜自我才能实现自己的人生价值。今天，我今天演讲的内容主要分两部分：

一是我竞聘xx主管的优势

通过近一年来的工作经验告诉我，做好一个xx主管在卫生方面应该做到以下几点：

1、过道地毯无油迹、无积水、瓜子皮、纸屑；地毯随时铺平拉正。

2、大垃圾筒里外开餐前刷洗干净，外面无油迹

3、盛剩饭菜桶里外刷洗干净，无油。

4、长托盘摆放整齐、无油迹、水迹、擦洗干净。

5、拖把洗净挂起

6、地面干净无杂物

7、墙壁无油渍、赃物。

8、备餐间里异味。

二是淡淡做好xx主管的工作思路。

1、沟通问题

做为一个管理者要学会沟通、善于沟通，我们应该用自己的热情把快乐传播到每一个员工的心里面，给员工创造零距离的沟通，让员工在一个“无压”的环境中工作，充分发挥员工的积极性。

2、工作方法

一个优秀的管理者要学会人性化的管理制度，要学会调动员工的主观能动性。员工不行可以教，好的员工就应该给与充分的信任，有了充分的信任才能有和谐的管理制度和服务意识。

3、服务意识

我们服务行业一直提倡顾客就是上帝，其实服务是相互的，用主动、周到、热情的服务换来客人的愉悦和灿烂的笑容，也就是自己最大的快乐。做为一个管理者你首先需要的就是敬业精神。而这种精神就是责任，对自己，对集体，对社会的责任和义务。

我今天的演讲虽然是毛遂自荐，但却不是王婆卖瓜，自卖自夸。我只是想向各位领导展示一个真实的我。我相信，凭着我的个人素质，我的爱岗敬业、脚踏实地的精神，我的工作热情，我的管理经验，我一定能把xx主管的工作做好。如果各位有疑虑，那就请给我一个机会，我决不会让大家失望。

最后以一首自编的对联来结束我的演讲，上联是“胜固可喜，宠辱不惊看花开”，下联是“败亦无悔，去留无意随云卷”，横批是“竞聘上岗”。

谢谢大家！

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！