# 最新酒店餐饮部员工实习报告酒店餐饮部实习总结汇总(6篇)

来源：网络 作者：岁月静好 更新时间：2025-04-28

*最新酒店餐饮部员工实习报告酒店餐饮部实习总结汇总一一、物资管理工作上半年，按照部门指示我分管物资管理。主要工作：1、对账面上对方所欠物资给予追回。前期账面物资盘亏现象严重，除去外单位所借用物品外，本单位部门和部门之间也有此类现象出现而且是长...*

**最新酒店餐饮部员工实习报告酒店餐饮部实习总结汇总一**

一、物资管理工作

上半年，按照部门指示我分管物资管理。

主要工作：

1、对账面上对方所欠物资给予追回。前期账面物资盘亏现象严重，除去外单位所借用物品外，本单位部门和部门之间也有此类现象出现而且是长期借用甚至成为“死账”。所以追回这些物资是工作上亟需解决的问题。

2、对酒水库合并和调整。在整合前本部门酒水库有两个，本着节约的原则将两个酒水库合二为一，并以最短的时间完成整合，紧接着对物品进行分区域归置和划分。以便在零取时做到快速、便捷和高效。

3、对寄存物资进行追认。外单位大量寄存的物品占据了不少空间，做了统计后联系相关人员限时取走物品，对剩余寄存物品进行集中寄存并做处理，节省了空间。

4、账实相符。第一坚持“抠“的原则，计较每一包餐巾纸，每一个打火机。第二当日事当日毕。能否做好消耗关系着物资管理的好坏。关系着成本核算的高低，间接影响着营业指标。特别是对于福渡酒账务的处理，通过排查最终弄清了物资去向，解决了二十多万的账务问题。

5、对调料库进行规范，严格存取。厨师领料凭领料单领取物品，并严格人员出入。保证物品先进先出，杜绝过期物品的出现。加强物料的流动性尽力做到减少库存。

6、做好卫生安全工作。安全和卫生，是工作当中不可或缺的两项，更是做好物资管理工作的根本。所以要深抓安全和卫生。消耗每天去做，每周一小盘，每半月一中盘，月末一大盘，以便能做好安全工作。卫生在每天营业结束后进行物资清理和补充，每隔3天进行一次卫生的例行检查。

通过整顿，物资逐步规范起来，各项数据日趋合理，物品丢失现象逐渐减少。遏制了物资管理的混乱局面的扩大化。使得酒水库成本、调料库成本同其他成本一样步入正常轨道。

二、会议工作

下半年，接受部门安排，分管会议工作。

主要工作：

1、物资盘点。对分管的会议物资进行分类清点，需要维修的一部分，折旧一部分，能够正常使用的一部分，破损一部分，外借一部分。对现有物资进行统计。

2、对员工进行积极引导。员工生活在一个组织当中或多或少内心会对工作、自身、他人等一时产生某些消极的想法，在察觉到这一现象时要及时同员工进行沟通，排遣员工内心的矛盾，给员工创造良好的工作氛围。

3、先理论后实践再稳固。以身作则，有任务带领员工一起干，尽可能让员工多的了解会议服务知识，尽可能让员工快速适应工作环境、掌握会议服务技能。

4、做好接待，内部接待和外部接待中热情对待每位客人，为每位客户提供位置指引，尤其是在对待外部会议的时候，严格按照会议需求，高标准布置会场，积极协调酒店各部门做好会议接待工作，并做好会议记录以及会后检查。

5、其他方面，在完成本职工作的同时，认真完成领导交代的任何一项工作，积极参加部门组织的活动。主动承担宴会摆台工作多次。提高本部人员活动参与的积极性。

自承担会议工作以来，会议收入，稳步增长。8月份任务指标69600，实际任务完成97139，完成率139%，9月份任务指标78600，实际完成任务104351，完成率132%，10月份任务指标79400，实际任务完成102352，完成率128%，11月份任务指标79400，截止到11月21日实际完成任务130955，完成率164%。而会议人员包含督导级在内仅有3名，三人月均创收10万以上，而且是净利润。好的发展离不开稳定，稳定的关键还是人心的稳定。人心稳定了，人就稳定了，发展就有了支柱。同时，在接触会议工作后，我们学到了更多的服务礼仪，也积累了很多的工作经验。

面对20\_\_\_\_年工作的大好形势那么我相信20\_\_\_\_年的工作一定会有更好的势头，下面对20\_\_\_\_年工作规划如下：

一、加强与领导的沟通，勤反馈，勤汇报，勤建议，勤互动。

二、加强自身学习，掌握更多的业务知识，弥补工作中的不足。

三、积极学习和借鉴同行的会议接待经验，提高接待水平。

四、强调自律，工作要做到领导在与不在都一样，甚至领导不在的时候工作做得更好。

五、强调积极主动的工作心态，严格落实计划。

六、开展季度活动：第一季度进行会议模拟活动，通过模拟找出在会议服务当中存在的不足，查漏补缺。

第二季度进行其他分部技能的掌握情况的总结性活动，使本部员工掌握多种技能，切实培养员工不仅会而且懂一专多能的能力。

第三季度对有能力，有责任的员工进行挖掘和培养。

第四季度通过引导，培养员工四个能力暨独立解决问题的能力，信息资料收集的能力，客观对待事件的能力，勇于接受份外之事的能力。

**最新酒店餐饮部员工实习报告酒店餐饮部实习总结汇总二**

xx大酒店，位于xx市经济开发区的xx广场东侧，具有得天独厚的地理位置。酒店占地面积xx平方米，总建筑面积xx平方米。酒店由主楼、裙搂、公寓楼叁部分组成。其中酒店及公共配套面积为xx平方米，商业面积为5501平方米，公寓面积为xx平方米。酒店于xx年xx月xx日动工修建，计划于xx年xx月投入使用。该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xx间，公寓xx间，大中小会议室及多功能厅xx间，并可提供xx多人同时用餐的中餐厅、西餐厅，风味厅。地下二层停车位xx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xx国际大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xx国际大酒店打造成西北一流的企业，并一如继往服务xx经济建设。

在xx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xx本地特色菜，可容纳250人的同时就餐，其中包括四个包间。醉桃源就是我的包间，它不是的却是最豪华的，其实就是比其它的包间多了一套沙发，多了客用卫生间。我每天负责醉桃源的一切，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。

（一）微笑。

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。

（二）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。

（三）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；xx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。

（一）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。

（二）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。

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。最后，祝xx国际大酒店生意兴隆，财源广进，和谐一家人，情系xx情！

**最新酒店餐饮部员工实习报告酒店餐饮部实习总结汇总三**

20\_\_年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

一、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质

将对20\_\_年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

二、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数(酒吧、管事部的负责人参加)，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

三、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

20\_\_年将根据质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

四、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

五、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心，20\_\_年度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

六、调整培训方向，创建学习型团队

20\_\_年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店星级升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

七、优化培训课程，提升管理水平

20\_\_年的部门培训主要课程设置构想是：把20xx年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

八、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。20\_\_年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

**最新酒店餐饮部员工实习报告酒店餐饮部实习总结汇总四**

在刚过去的20xx年底，酒店行业的知名公众号——百强餐饮研究中心发布了\"20xx年什么样的餐饮企业将会推出舞台？\"一文，该文鞭辟入里地阐述了当今国内中小餐饮主导型酒店（即只提供餐饮没有提供住房等其他服务的酒店）的发展困境。学生看后不禁联想起20xx年暑假曾实习过的一家中档型餐饮酒店。当时，我在一家海鲜酒楼（惠州市锦源海鲜酒家）担任服务实习生一职，这家酒店规模不大，只有餐饮服务，是专门做潮汕海鲜特色美食。麻雀虽小，但名气很大，有着强大的\"粉丝团\"。

而这一份实习，带给了我两份重要的收获，一是锻炼，二是反思。也许这份实习远远没有在大型的酒店集团或是知名的餐饮连锁集团实习那样能丰富我的简历，但一定能增长我的阅历；也许不能给予我专业的经验，但却能赐予我可贵的磨练。我始终相信，在基层服务第一线的实践是最具价值和说服力的，我们能看到一家企业的实际运营，能直接与客人接触对话，也能观察到企业管理的优点与问题，以及其发展前景。这也是我决定来到这家酒店实习最重要的原因：不为名声，不为简历，只为过程，只为反思。

在实习初期，我先是跟着老员工和直属上司去熟悉各区的工作环境和工作流程，了解了一家酒店餐饮服务的基本要求和注意事项。我记得我第一天正式实习的晚上是在b区（酒店共分为a、b、c三个区）的一间大包厢，虽然有同事的提点和帮助，但是依然有点紧张。以前的我是一名客人，坐在餐桌上，并未知道酒店服务员需要了解多少礼仪、注意多少事项、要做多少工作。而如今，我站在客人旁边，为他们提供力所能及的服务，感受完全不一样。

身为一线基层员工，我得到最深刻的收获是接触、认识到不同的人，遇见、感受不同的事，每天的工作都会有新鲜感，富有挑战性，总是会有意想不到的惊喜发生。我能与不同生活背景的客人交流，有中学教师、有医生护士、也有从事科技研发的总监，与他们简短对话中，可以大致了解他们每个人的气质和性格。有一句话说得虽然通俗，但也很有道理：\"顾客就是上帝，你需要做的只是察言观色\"。的确，每位顾客都有自己的个性，我们不能以单一刻板的态度去面对、去服务全部客人，需要依据他们的性格和需要去改变风格服务。例如中学教师教书育人，待人谦逊有礼，做事不急不躁，因此我们服务时要注意不能心急心切，餐桌礼仪更要做的周到。

除了与客人交流增长了自己的见识外，与自己的部门主管、同事在工作之余交流更是给我的实习工作增添了不少见识。与主管交流，主管给予我许多建议和评价，与同事交流，许多家常故事让我体会到生活的酸甜苦辣，间接地了解了不同生活背景的人的思想观念和生活追求，这些体会都是平时眼看耳听无形的阅历，需要自己用心体会。

餐桌上也讲究艺术，文明礼仪和服务礼仪一样都不能缺，色香味俱全，包括美食，更包括得体的礼仪。平常看似很简单的餐饮服务，端茶送水递毛巾，实则这些服务礼仪是一家酒店无形的名片，会给客人最直接、最深刻的印象。服务礼仪周到，那这就是一张靓丽的名片；服务礼仪缺失，那就是引起负面效应的败笔，直接会影响酒店的营业业绩。我们曾在饭店管理原理的课上学习到：酒店营业最基本也是最关健的要素在于提供安全、干净的服务，无论是餐饮，还是住宿。如今社会大众的消费理念更新很快，顾客消费需要的不仅仅是单一的餐饮或者是住宿提供，而是服务提供的背后所承载的服务质量。锦源海鲜酒家虽然定位是大众式的餐饮服务，但是其服务质量是同行业中排名前列的。例如，家私的摆放要成\"梅花\"型，给人一种对称美的感觉；斟茶倒水要站在客人的右手边，而毛巾碟的摆放则是要在客人左手边；筷子不能离餐碗有两个手指远、汤匙柄要朝向左边；菜式搭配要均匀，相同类型、相同颜色的菜式不能相隔太近，方便让不同位置的客人品尝到不同的菜式，以示对客人的尊重……正是因为酒店管理层对这些基本的礼仪细节重视和要求，因此锦源酒家的服务比较到位，酒店信誉和口碑非常不错。当然，不能不承认，与其他知名的餐饮连锁企业相比，锦源在这方面还是有不小的差距，与\"人性化\"、\"私人定制化\"的服务还有一段距离。

要说锦源酒店的营业优势，那无疑是菜式特色鲜明且质量有保证。锦源酒店是以潮汕海鲜为特色，许多菜式的材料都是每天从汕头等地直接运输过来，保证新鲜和质量。因此酒店的忠实顾客非常之多，无论是平时下班后的同事聚餐，还是周末的家庭聚餐，我们都能经常见到\"回头客\"。久而久之、员工和顾客都会相互认识，更加有利于酒店的发展。

但是每个酒店的发展都必然会遇到不同因素的阻挠，对于锦源酒店，制约其发展的因素也是在近年来日益凸显。没有紧跟时代发展趋势，定位不明显：随着社会经济的发展，人们不仅只追求生存资料消费，更追求发展资料和享受资料的消费，而酒店业尤其餐饮业则会向大众休闲化方向发展，可以以六词\"休闲、体验、服务\"来概括今后餐饮业发展趋势。餐饮企业需要准确把握顾客的消费心理，将定位与发展趋势相结合，融入整个大时代的发展潮流当中，保持自身特色，做到一枝独秀。如今，餐饮业有两大发展特点：

1、生态化，回归自然，寻找乡土气息

现在越来越多的农家乐旅游，其中最主要的就是品尝农家菜，回归自然。因此农家餐馆行业现在是发展迅速且规模正不断扩大，在都市城郊俨然成为了一道独特的风景线。

2、时尚化，感受潮流，体验优雅氛围。

大家肯定对\"海底捞\"、\"俏江南\"、\"黄记煌\"\"厨子印象\"等知名连锁餐饮企业有所耳闻，也许体验过它们的餐饮服务。他们店面不大，但店面设计、装饰主题非常有个性和特色，有的走简约风，有的走怀旧风，还有的走俏皮风，对餐饮服务的重视程度也是非常高。虽然海底捞都以火锅系列为主，主打的菜色与一般的火锅料理并无显著地区别；黄记煌以秘制焖鱼江为主，但其烹饪顺序和一般家常主厨的方式大同小异。但正因为这些餐饮连锁集团发挥其软件优势，才让美食品牌更具吸引力。

而锦源酒店在这两个发展特点下显然没有很好的察觉和融入自己的营业发展当中。论生态化，锦源以潮汕海鲜为主要菜式，其优势远远没有在海边的大众餐馆明显，如今许多游客青睐自驾游，喜欢到海滨度假，品尝地道海鲜，在这一方面锦源酒店略显劣势；论时尚化，锦源又相对缺乏潮流元素，其软件配套措施依然走传统的餐饮酒店风格，装修只注重讲究气派而非创新，与比较出名的\"海底捞\"、\"厨子印象\"就有较明显的差别。其次，锦源酒店的发展定位仍然是走高档星级消费路线，而不是大众休闲消费路线，没有适时地与时俱进、把握发展时机，因此现在的营业状况渐渐出现了一些问题，客源相对固定，没有拓展，而且在中央的\"八项规定\"出台后，锦源酒家的营业业绩相对受到了不小的冲击，发展前景可以说是不容乐观，定位改革可谓势在必行。

的确，我在锦源酒店实习期间学习到最多的是餐饮服务的礼仪知识，其中许多知识都是细节，非常需要服务人员注意的。酒店管理者重视服务细节，但对一线员工的管理却有一些问题，并不是锦源的每一位员工都能做到为顾客提供百分百优质的服务。员工没有为顾客提供最周到的服务，除了员工自身原因，很大程度上与酒店管理模式不完善呈正比关系，管理模式僵化、缺乏创新，对员工的激励作用不明显，导致员工缺乏热情积极的工作态度，这又会直接影响到顾客对该酒店的服务体验和评价，最终影响到酒店的营业业绩和发展态势。百强餐饮研究中心的一文便指出：管理不善，内部机制混乱，酒店的管理没有明文规定，只有\"习惯法\"的约束，是餐馆倒闭和餐饮业萎靡不振的首要因素。

锦源的管理模式虽然有一个较为常用的作业程序，称为sop（standardoperationprocedure）即标准作业程序，就是将某一项工作的标准操作步骤和要求以统一的格式描述出来，用于指导和规范日常工作。说得更通俗一些，所谓的标准，就是尽可能地将相关操作步骤进行细化，量化和优化。锦源酒楼将大厅和房间分为4个区（a、b、c和大厅），每一个区都有一个管理经理、一个营业主任和一个领班服务员（领班是轮值制度）和固定数量的服务员，每个区每天都有流动的调配制度。因为锦源酒家的规模不大，其组织结构就是简单的直线式职能管理，垂直领导，层层负责。但是管理规定没有特别明确，管理方式有失公平，只凭主管等管理人员的口头决策，管理手段渐渐突显僵化，奖惩制度没有完善，甚至在有些时候会缺乏人性化，没有考虑员工工作的感受，以至于激励作用大大降低，员工态度也出现消极现象。

另一方面，管理层不重视下属上报的实际情况，仅凭个人经验断定作出决策，也是锦源发展的受阻因素之一。在我实习的最后一周，厨房区的主厨领班向酒店的执行经理反映食材采购情况，提及某类海鲜因为反季节而质量不高等原因，很多客人并不是特别喜欢，建议接下来半个月时间都减少该类海鲜供应，可是执行经理一味认为该海鲜赚取的毛利润高，因此没有接受该建议，并且还让各区域部长在客人点菜时多加推荐。最后，那一周该类海鲜不但销售量不增反降，很少客人点此类海鲜，最后不得已执行经理才吩咐厨房将该类海鲜做成员工菜以解决掉，损失大小可想而知。而此时学生心里明白，锦源的发展已经到了一个生死存亡的节点上。

可以说，一家酒店的管理、运营、发展环环相扣，影响极大。酒店管理一定要有一个相对固定的程序，才能具有公平性，但要不断改进，完善创新，才能具有灵活性，不断为企业带来正面的影响。

因此，在分析了锦源海鲜酒店的发展优势和劣势的基础上，学生提出了两点个人建议：

1、大胆创新，把握餐饮业发展趋势，定位要与时俱进；按照锦源酒店的客源来分析，大多数顾客都是为了潮汕海鲜慕名而来，因此酒店除了要继续保持菜式特色鲜明的优点，可以尝试推出以潮汕文化为特色的主题餐厅，装饰风格简约时尚，向大众休闲化发展。

2、激励员工，完善酒店管理模式方法，服务更加周到；虽然锦源酒店与惠州其他星级饭店有一定的差距，但是服务工作不能落后和懈怠。服务时酒店的一张无形名片，具有多米诺骨牌效应，牵一发而动全身，酒店员工面对顾客的服务做得周到，顾客的印象以及评价就会为酒店带来两倍甚至三倍的潜在收益。奖惩制度需要改进，以奖为主，辅之以惩；最大限度地发挥员工的积极性和创造性，多鼓励员工提建议提看法，管理人员和一线员工多交流，平日可适当举办活动，联络感情，增强员工归属感和集体荣誉感。

如果要用一词来表达我的实习感受，那就是\"感恩\"。感恩这两个月的实习，让我有所收获、有所启迪。感恩这40多天的锻炼，虽未能像其他上班族一样有规律地上班时间和周末双休日，但却体验了一般劳动者不能体会到的生活滋味；感谢父母的支持，上司的关心、老师的鼓励和同事的帮助，让我在刚开始对酒店工作不适应的状况下更快熟悉工作环境，也懂得了互帮互助的重要性；更感恩人生给予我了这份宝贵的感悟，一线的实践经历让我心智更加成熟、思考问题更加贴近现实。我会带着这份收获继续前行，去学习更多、体验更多、收获更多，完善自己，也奉献社会。

而从宏观方面考虑，当今的国内酒店发展出现的失衡现状，餐饮领域该表现尤为突出。如今餐饮业朝着大众化、休闲化的趋势的发展，如何让国内餐饮业走上正轨、与时代和国际接轨，是时候该引起我们的思考了。

**最新酒店餐饮部员工实习报告酒店餐饮部实习总结汇总五**

时光如梭，转眼间2\_\_\_\_2年已走过了二个月，回顾过去的一个月，餐饮一部在公司领导的正确指导下，在酒店各部门的密切配合下，在部门全体干部员工的大力支持和努力下，大胆经营、勇于创新、锐意进取，顺利完成了公司制定的各项任务指针。下面餐饮一部就第二月主要工作总结、报告如下：

一、第二月经营情况

第二月，湖泉天邑餐厅圆满完成了多元化投资管理部的接待工作，并且取得了较好的成绩，受到了领导的表扬。餐厅采购的5台甜品展示柜于本月已全部到货，部分已经开始经营。并且受到了领导和顾客的一致好评。

二、主要工作与作法

第二月不仅是餐饮一部在2\_\_\_\_2年持续上升的一个月，也是酒店提升品牌与市场占有率的一个月。为此部门在总结了第二月成绩的同时，找准了存在的问题与薄弱环节，并结合部门的实际，着手开展了以下四个方面的工作。一是在试营业期间，制定详细的培训计划、发挥老员工的作用，做好传帮带培训重点，让新同事在最短时间内了解部门情况及工作内容，尽早进入工作状态。

二是在湖泉天邑餐厅厅面外围铺上了木板条。对摆放桌子公司已做了计划布置，让客人在一个合适的位置更进一步感受、体会天邑优美的环境。

三是为了满足广大消费者的需求，餐饮一部结合实际在c座大堂吧、a座清吧、高尔夫等营业点摆放了甜品展示柜，并且推出了多款西点品种，来满足顾客对甜点的需求。目前已经运作并且取得了比较好的成绩。

四是餐厅厨房在5月推出了手工精致西点，并在炎热夏季的到来，在市场上采购了时鲜水果，多次得到了集团领导和公司领导的好评。

三、存在的主要问题

第二月，餐饮部的工作虽然取得了较好的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店与公司的要求及员工的期望值还有较大差距，其主要表现在：

1、针对每次接待，餐厅的服务用品都得向餐饮二部借，借了又还还了又借，所以在途中难免会出现破损的现象，餐厅对厅面服务用品已做出采购计划。

⒉餐厅岗位工作细节方面还有待加强、管理。

⒊部门安全防范意识较为淡薄，对员工的安全知识培训不够。

⒋在对员工实施针对性的培训方法和力度不够。

5、近4个月以来，餐厅游泳池旁边的水池已让不少客

人步入水中，为进一步加强对客的提醒目的，餐饮一部将对水池放入4个喷泉用以警示客人。

四、第三月工作思路

第三月，将是部门再上一个台阶的一个月。继续以稳定员工队伍为前提，齐心协力，努力拼博，力争在第三个月实现较好的收益，重点从以下几方面着手开展工作：一是根据和境酒楼的工程进度、配合公司相关部门做好前期筹备工作安排。

二是不断加强西点的研发推出工作，进一步做到月月有惊喜，周周有新品，保证公司领导及客人常吃常新。将下脚料利用最大化，加强节能降耗工作。

三是密切配合相关各部门做好各项接待和日常工作。加强团队协作，深化全局观念，建立沟通机制，完善沟通环节，为提高工作效率打好基础。

四是消防安全及食品安全是重中之重，我们将加大消防安全及食品安全工作这两方面的管理力度。

五是对本月中存在的问题进行认真梳理，并有针对性的实施培训和整改，确保质量再上新台阶;

总结过去，展望未来，在下个半年到来之际，将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，我坚信，餐饮一部将在酒店公司领导的正确指导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取在第三月创造出更好的成绩。

**最新酒店餐饮部员工实习报告酒店餐饮部实习总结汇总六**

岁月如梭，时间似箭，转眼间入职\_\_年夜酒店餐饮部工作已满一年，依据餐饮部司理的工作支配，主要负责部分各餐厅、酒吧及管事部的日常运作和部分的培训工作，现将本年度工作开展情况作总结报告请示，并就x年的工作计算作扼要概述。

作为国际知名的品牌酒店，餐饮部的经营与治理已很成熟，市场知名度较高，经由十五年的治理经验沉积和提炼，已形成了自己的治理作风，要在办事治理和培训上取得突破艰苦较年夜。入职后，依据餐饮部实际状况，本人提出了打造优秀办事团队的治理目标和标语，旨在提高整体办事水平，树立优越的行业形象。入职一年以来，主要开展了以下几方面的工作：

餐饮办事品质的扶植，是一个庞年夜的系统工程，是餐饮治理实力的综合体现，20\_\_年度，在对各运作部分的日常治理及办事品质扶植方面开展了以下工作：

依据餐饮部各个部分的实际运作状况，编写了《宴会办事操作规范》、《青叶庭办事操作规范》、《西餐厅办事操作规范》、《酒吧办事操作规范》、《管事部办事操作规范》等。统一了各部分的办事标准，为各部分培训、检查、监督、考察确立了标准和依据，规范了员工办事操作。同时依据高朋房的办事要求，编写了高朋房办事款待流程，从咨客款待、语言要求、席间办事、酒水推销、卫生标准、物品准备、情况部署、视听效果、能源勤俭等方面作了明确详细的规定，增进了高朋房的办事质量。

现场监督和走动治理是餐饮治理的重要形式，本人保持在当班期间按二八原则进行治理时间分派(百分之八十的时间在治理现场，百分之二十的时间在做治理总结)，并直接介入现场办事，对现场涌现的问题赐与实时的改正和提示，对范例问题进行记录，并向各部分负责人反应，剖析问题根源，制定培训筹划，堵塞治理漏洞。

宴会办事部是酒店的品牌项目，为了进一部的提升婚宴办事的质量，编写了《婚宴办事整体实操规划》，进一步规范了婚宴办事的操作流程和办事标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，增进了婚宴市场的口碑。

优越的办事品质是餐饮竞争力的核心，为了包管办事质量，提高办事治理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为办事质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级治理人员参加，剖析各餐厅当月办事状况，检查办事质量，分享治理经验，对范例案例进行剖析，寻找问题根源，研讨治理法子。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极介入，畅所欲言，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的办事质量问题在治理历程中再次涌现。这种形式的研讨，为餐厅治理人员提供了一个沟通交换治理经验的平台，对包管和提升办事质量起到了积极的作用。

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对办事质量、出品质量等方面的投诉，作为改良治理和评估各部分治理人员治理水平的重要依据，各餐厅治理人员对收集的案例进行剖析总结，针对问题拿出解决规划，使治理更具针对性，削减了顾客的投诉几率。

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举办了首届餐饮办事技能暨餐饮知识比赛，编写了比赛实操规划，经由一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的年夜力支持下，取得了胜利，获得上级领导的确定，充分展示了餐饮部娴熟的办事技能和过硬的根本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

本年度共开展了15场培训，其中办事技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构思和主要内容如下：

各餐厅中层治理人员年夜部分是由低层员工逐步提升(有些治理人员在同一岗亭工作已有四、五年时间)，治理视野相对狭窄，为了增强他们的治理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层治理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮治理基本知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技能》、《如何有效的治理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层治理人员的治理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在治理历程中的各类矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的情感。

为了培养员工的办事意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮办事意识培训》、《员工心态训练》、《办事人员的五项修炼》、《员工礼节礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使下层办事人员在办事意识，办事心态、专业办事形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自本年四月份以来，在历次的人力资源组织的年夜检查中没有涌现员工违纪现象。

为了提崇高宾房的办事款待能力，开展了《高朋房办事款待技能培训》、《餐厅点菜技能培训》，以案例剖析、演示的形式对办事款待中涌现的问题进行剖析说明，并对标准化办事、推销技能和人性化办事进行了实操演示，提升了高朋房的办事质量。

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、调剂好转型心态将直接影响餐饮办事质量及团队扶植。依据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调剂学员的心态，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方式。

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！