# 最新厨师的心得体会(模板8篇)

来源：网络 作者：蓝色心情 更新时间：2025-03-12

*当我们备受启迪时，常常可以将它们写成一篇心得体会，如此就可以提升我们写作能力了。我们想要好好写一篇心得体会，可是却无从下手吗？以下我给大家整理了一些优质的心得体会范文，希望对大家能够有所帮助。厨师的心得体会篇一作为一名厨师班的学员，在经历了...*

当我们备受启迪时，常常可以将它们写成一篇心得体会，如此就可以提升我们写作能力了。我们想要好好写一篇心得体会，可是却无从下手吗？以下我给大家整理了一些优质的心得体会范文，希望对大家能够有所帮助。

**厨师的心得体会篇一**

作为一名厨师班的学员，在经历了几周的学习和实训之后，我深感受到了厨师的辛苦和压力。但是，我也收获了很多，不仅是厨艺技能和知识，更是一种做事的态度和精神。

第二段：学习厨艺中的辛苦和乐趣。

厨师班的学习并不轻松，做菜需要耐心和精确，而厨房内风险高，需要极为谨慎。因此，在学习过程中，我们要对自己有严格的要求，不能马虎大意。但是，学习厨艺也有着很多乐趣，每当菜品展示在客人面前时，看到客人对菜品的认可和赞美，那种成就感是难以言表的。

第三段：做事的态度和精神。

在学习过程中，我发现最重要的是做事的态度和精神。首先，要有责任感和使命感，对自己做出的每道菜品负责任，保持每一次都精益求精的态度；其次，要有耐心和细心，一点一滴地调节每道菜品的口感和色香味；最后，还要有团队精神，合作之中才能达成更大的成就。

第四段：艺术与创新。

厨艺不仅是一门技能，更是一门艺术。在学习过程中，我们不仅要学会传统菜品的制作方法，还要学会如何创新和突破，将自己的特色和风格融入菜品中，做出属于自己的招牌菜。同时，在食材的选择和处理上，也要追求健康和美味的结合，为食客带来更好的用餐体验。

第五段：学习的收获和展望。

通过几周的学习和实训，我不仅学到了很多厨艺技能和知识，更是收获了成长和进步的喜悦。未来，我希望能继续钻研厨艺，不断提升自己的做菜水平和品味要求，成为一名更出色的厨师，并将自己的热情和才能带给更多的人。

**厨师的心得体会篇二**

作为一名厨师，每月总结自己的工作表现并写下心得体会，对于自我成长和职业发展都有很大的帮助。通过总结自己的工作经验、探讨自己的不足和问题，不仅能让自己更好地反思自身工作中的不足，还能够帮助自己不断地提高工作能力和素养，为自己的职业未来打下更加扎实的基础。

在厨师月心得体会中，通常会包括对自己本月的工作表现的评价和总结，以及对未来工作规划和提高方向的展望。在评价自己的工作表现时，可以列举本月达成的成绩、解决的问题和存在的不足等方面，进行全面的反思和提高。在规划未来的工作方面，可以讨论哪些方面需要加强，如何提升自己的技能和素养，以及制定更加详细的工作计划等等。

通过写厨师月心得体会，厨师们可以更好地认识自己的工作状态和面临的问题，进而能够改进和提高自己的工作能力和素养。这既能让自己能够更好地适应工作环境，也能让自己更有竞争力。另外，写月心得还能让厨师们更好地与上级和同事沟通和交流，让他们更了解自己的工作状态和表现，从而提升团队整体的工作绩效。

为了让厨师月心得体会更加有用和有效，有几点需要特别注意。首先，应当尽量客观全面地评价自己的工作表现，不要过于夸大其词或者否定自己的努力。其次，要注重表达自己未来的规划和提高方向，强调自己在不断进步和提高的道路上的努力。最后，要突出自己在工作中展现出来的经验和技能，借此来展示自己的价值和实力。

第五段：结论。

总之，厨师月心得体会是厨师职业生涯中非常重要的一环，对于自我提升和职业发展具有非常大的帮助。通过总结自己的工作表现、探讨自身的不足和问题、规划未来的工作和提高方向等方面，可以帮助厨师们更快地成长和提高，实现职业生涯的稳定和可持续发展。

**厨师的心得体会篇三**

八个细节：

1、优秀的厨师，即使是一个站墩子的，也能清楚地知道冰箱里还存放着什么原料，它们摆在哪个位置，什么时间进的货。常见一些厨师配菜时找不到原料，而过段时间清理冰箱时，又丢来一大堆不能用的废料。实际上，很多厨师都是传菜单进了厨房之后，才开始翻箱倒柜地找原料。

2、大厨做事情很注意细节，就连“随手”—块抹布的叠法都有一套规矩。因为他们明白，只有做好了每一个细节，才能把整件事情都做好。再来看我们一些厨师，“随手”抓来抓去，把抹布都弄成是一张油水玷污的“万用布”。

3、调料缸和放料头的码儿，大厨们每天下班后都会仔细清理一次，及时添补缺料。而一般的厨师则把这等事情放到第二天早上才去做。下班嘛，比谁都跑得快。

5、有着良好学习习惯的厨师，包里大多都揣着个小本子，密密麻麻地记着自己的心得体会、原料配方等。因为他们知道，再好的记性也比不上写在本子里牢靠。

6、手艺过硬的厨师处处可以“闪光”，即使手里只有下脚料了，他也能做出受人欢迎的流行菜，比如当今流行的兔脑壳、鸭下巴、鹅翅膀、掌中宝，这些都是典型例子。

7、同样是做卤水拼盘，可是有些厨师只追求表面功夫——盖在面上的原料大小整齐，厚薄均匀，而里面垫底的原料就不一样了，不是渣就是砣，反正稀里糊涂地一堆，就看哥们儿你爱吃不吃了。而你再看那负责的厨师做拼盘，就是不一样，连边角余料都会加以认真对待，让拼盘表里如一。

8、多数厨师杀鱼时，都是把鱼“啪”一声摔到地上，再顺手将其抓起来，三五刀刮去鳞片、开膛破肚了事。然而好厨师杀鱼，会小心地把鱼摁在案板上，从鱼鳃后面小心运刀，一边划一道口子后，再把鱼放回清水盆里游动放血。搞这么复杂的放血程序为的是让鱼肉雪白细嫩，也是为了最大限度地去除腥味。

做菜如做人，菜品如人品。不要怨天尤人，实际工作中，厨师不能因为那是细节琐事就不去认真对待了。要知道，只有做好了那许多细节琐事，才会构成自己的整体优势。当然，也只有在细节方面都做好了的厨师，才可能得到应该得到的高报酬。

**厨师的心得体会篇四**

在厨师实习期间，体会到厨师要想在厨界有所为，必须有创新意识，且努力勤奋学习专业知识，使自己博学多才并不断进步自己的艺术修养，讲究厨艺厨德，使自己在厨师生涯里有所作为，才有发展，从厨道路才会越走越。下面是本站小编为大家收集整理的厨师。

欢迎大家阅读。

八个细节：

1、优秀的厨师，即使是一个站墩子的，也能清楚地知道冰箱里还存放着什么原料，它们摆在哪个位置，什么时间进的货。常见一些厨师配菜时找不到原料，而过段时间清理冰箱时，又丢来一大堆不能用的废料。实际上，很多厨师都是传菜单进了厨房之后，才开始翻箱倒柜地找原料。

2、大厨做事情很注意细节，就连“随手”—块抹布的叠法都有一套规矩。因为他们明白，只有做好了每一个细节，才能把整件事情都做好。再来看我们一些厨师，“随手”抓来抓去，把抹布都弄成是一张油水玷污的“万用布”。

3、调料缸和放料头的码儿，大厨们每天下班后都会仔细清理一次，及时添补缺料。而一般的厨师则把这等事情放到第二天早上才去做。下班嘛，比谁都跑得快。

5、有着良好学习习惯的厨师，包里大多都揣着个小本子，密密麻麻地记着自己的心得体会、原料配方等。因为他们知道，再好的记性也比不上写在本子里牢靠。

6、手艺过硬的厨师处处可以“闪光”，即使手里只有下脚料了，他也能做出受人欢迎的流行菜，比如当今流行的兔脑壳、鸭下巴、鹅翅膀、掌中宝，这些都是典型例子。

7、同样是做卤水拼盘，可是有些厨师只追求表面功夫——盖在面上的原料大小整齐，厚薄均匀，而里面垫底的原料就不一样了，不是渣就是砣，反正稀里糊涂地一堆，就看哥们儿你爱吃不吃了。而你再看那负责的厨师做拼盘，就是不一样，连边角余料都会加以认真对待，让拼盘表里如一。

8、多数厨师杀鱼时，都是把鱼“啪”一声摔到地上，再顺手将其抓起来，三五刀刮去鳞片、开膛破肚了事。然而好厨师杀鱼，会小心地把鱼摁在案板上，从鱼鳃后面小心运刀，一边划一道口子后，再把鱼放回清水盆里游动放血。搞这么复杂的放血程序为的是让鱼肉雪白细嫩，也是为了最大限度地去除腥味。

做菜如做人，菜品如人品。不要怨天尤人，实际工作中，厨师不能因为那是细节琐事就不去认真对待了。要知道，只有做好了那许多细节琐事，才会构成自己的整体优势。当然，也只有在细节方面都做好了的厨师，才可能得到应该得到的高报酬。

终于等到了实习的时候了，很早以前就从师兄那里打听到了大三的上半学期有实习，那时候可以说是急切地期盼着这一天的到来，因为大家再也无法忍受当前这日以继夜的填鸭式的教学，尽管从师兄们那里了解到实习并非像想象中的那样是一件快乐的事情。

那么这座酒店到底怎么样呢?有什么值得我们借鉴的呢?还有什么需要改进的呢?给我的感受是怎么样的呢?那么且听我慢慢道来。

明园新都的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部(包括广东轩、多功能厅和个包厢)、西餐部(包括花园餐厅和自助餐厅)和酒水部(包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧)。我们人被分成了个组，分别在不同的部门，并且每天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和我们的心意。

我们组的个人首先被分到了中餐厅“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门!”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊!

中餐厅的工作确实如前人所说“辛苦!”酒店没有给服务员们制定自己的。

岗位职责。

和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自己的工作就是每天听从领班的下达任务，随时准备着听从领导的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干!摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职工作外还得兼职勤杂工，什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是小时工作制，而且每天还得加班个小时左右(没有加班费)，我不知道这样的作息制度有没有违反《劳动法》，可是作为一名有血有肉的人来说都有自己的一个最低的底线，因为人毕竟不是一台机器，可以用来随心所欲地使用。刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活还是干活，最受委屈得要算是脚了，每天小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

另一件令我感到尴尬的事是广东轩的服务员制服真是简单得可以，由于酒店没有空余的服装供我这样“高大威猛”的男生穿，所以他们索性让我穿西裤和白衬衫，连马甲和领结也省了，这身打扮使得我这个服务员和客人几乎没有区别，以至于有一次我正准备为一个会议提供服务时，却被对方认为是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候!

各位领导同事大家好;我在-x酒店的学习中，在xxx老师的讲课中，还有-x在和同事那里的学习中，在领导的教导下我在一下总结了我们厨师这一行的心得，很兴奋也很荣幸和各位领导同事分享我的心得。

经常和一些厨师朋友在一起闲聊，很多厨师报怨：哎!现在这厨师一行真难做，还有很多厨师干脆转业那么是什么原因让我们厨师这么难做呢?我经过一年半的学习和别人的讨论总结出一下五点。

第一，首先我们厨师适应市场经济的发展，认清餐饮业发展趋势。市场经济是竞争的时代，即所谓“适者生存”，我们厨师也不例外，要想生存，就得发展、创新。现代社会发展，要求厨师也适应潮流，适应餐饮业的发展，这就要求我们厨师要不断学习、不断更新自己专业知识、专业技能，补充新营养,即所谓学无止境。正所谓成功着奖励，失败着买单。

第二，我提到厨师个人技艺题目。厨师要想在自己的岗位上立足，处于不败，那就要求我们有上乘的厨艺、过硬的本领。在菜肴制作过程中，一定要求自己认认真真做好每个菜，哪怕是最简单的小菜，也要认真往炒、认真往调味。在态度上更应谦虚好学，不要碍面子，那样吃亏的就是你，再有为了进步自己，应经常参加各种专业技能培训学习。

第三，说一说厨德，在我们餐饮业，尊师重教、为人师表、带徒授艺、拜师学艺都以形成良好风气且特别讲究。厨德就是厨师发展的条件。厨艺是一天天的学，一年年的进步，好厨德也就是一天天的积累，一年年的进步。只有厨艺厨德都高明的厨师，在厨师界才有影响，才有威看，才受人尊敬。和大家闲谈经常提到一些厨师不讲道德，败坏厨师名声。比如有些厨师相互撬别人工作，在酒店工作故意浪费，甚至损公肥私。但我以为这只是一些少数厨师所为，只因他们目光短浅，而断了自己的路。厨艺是我们追求的目标，厨德是每位厨师都应俱备的个人素质。

第四，学厨艺做厨师应持之以恒。俗话说，“三百六十行，行行出状元”，但想当“状元”，可并非易事，要想在厨师行业做出成绩，成为厨师的楷模，好就要求厨师在本职工作中有恒劲。而且要努力上进，发奋图强，有认真钻研的精神，必须要树立干一行，爱一行的态度，把自己的专业技术学好、学精，达到唯我所用的目的。现在具我所知，有很多厨师转业，究其原因呢?我以为他没有恒劲，吃不了苦，受点打击挫折后，对厨师行业失往信心。或是没有钻研到厨师行业里边往，厨师这行业真可谓学无止境，活到老学到老。

第五，厨师应该处理好四周人际关系。有些厨师问：“人际关系和我们有什么关系?我以为关系很大，首先作为厨师长(厨师)应处理好与老板或经理的关系，这不是说给老板或经理送礼套近乎，而是应和领导勤沟通，相互交流信息与想法，相互交换意见。使彼此相互更加了解。作为厨师长(厨师)更应和下属打成一片，了解下面人的想法，向下属传达领导指意，不要以命令式口气对待下属。带要以身作则，为人师表，努力学习专业知识，在下属中树立自己的威看，要言而有信，不要刻薄对待与同事。经常以谈心形式和下属或们谈厨艺，交流感情，切不可高傲自大。

总而言之，厨师要想在厨界有所为，必须有创新意识，且努力勤奋学习专业知识，使自己博学多才并不断进步自己的艺术修养，讲究厨艺厨德，使自己在厨师生涯里有所作为，才有发展，从厨道路才会越走越。

。

**厨师的心得体会篇五**

厨师节是每年的10月8日，是为了表彰和感谢那些在厨房里默默耕耘的厨师们的辛勤付出而设立的节日。在这个特殊的日子里，我深刻感受到了厨师们的辛苦和付出。我非常庆幸能够参与这次庆祝活动，并从中获得了很多启示和体会。

首先，厨师节让我深切体会到厨师们的辛苦和努力。很多人对于厨师的工作往往只停留在“做饭”这个简单的概念上，却不知道厨房里的辛苦和压力。通过参观一家繁忙的餐厅，我了解到了厨师们的工作状态。他们需要长时间站立，高温的环境下工作，每天要处理大量的食材，严格把控火候和口感，还要面对顾客的各种要求和挑剔。这让我对他们的付出感到非常敬佩和钦佩。

其次，厨师节让我对美食产生了新的认识和体验。作为一个普通消费者，我很难意识到食物背后的艰辛和奥秘。在厨师节期间，我有幸参与了一场厨艺比赛，亲身感受到了不同菜系的魅力和独特之处。通过参赛和观摩其他厨师的精湛技艺，我对菜肴的制作流程、调味技巧以及摆盘艺术有了更深入的了解。这让我对食物的味道和款式有了更高的要求，并激发了我自己尝试厨艺的热情。

第三，参与厨师节活动让我对职业选择产生了新的思考和启发。作为大学生，我正面临着未来职业的选择和规划。厨师节期间，我有幸与一位顶级厨师进行了交流，了解到他们对于厨师这个职业的热爱和追求。他们认为厨师不仅要有过硬的厨艺技巧和丰富的经验，还需要有创新和挑战的勇气，以及对于食材和美食文化的深刻理解。通过这次交流，我开始思考职业选择的方向，并对厨师这个职业产生了浓厚的兴趣。

最后，厨师节让我对团队合作有了更深入的理解。在厨房里，每一个菜品都需要经过多人的协作才能完成。菜品的制作需要厨师之间的密切配合和无声沟通。我有幸参与了一次团队合作的烹饪活动，体验到了与他人协作完成同一个目标的重要性。团队合作不仅能够提高效率，还能够促进交流和协调，同时也让我更加珍惜和尊重每一位团队成员的付出。

通过参与厨师节活动，我深刻体会到了厨师们的辛勤和付出，对美食产生了新的认识和体验，对职业选择产生了思考和启发，并对团队合作有了更深入的理解。厨师节不仅是庆祝节日，更是人们对于美食和厨师这个职业的一种纪念和尊重。在以后的生活中，我希望能够继续关注和支持厨师们的工作，同时也希望能够将这些体会和收获应用到自己的生活和职业中去。

**厨师的心得体会篇六**

想要写好一篇厨师年度工作总结不是一件容易的事，下面为大家推荐一篇厨师年度工作总结范文，供大家参考。

我们走过了勤奋耕耘的20\_\_年，经过我们的不断摸索，不断进步，不断创新，不断发展，一年来，我们面对着市场的竞争和压力，同舟共济，始终秉承酒店尊客以心待客以诚的核心价值理念，以争创一流为目标，以良好的声誉和优质的服务赢得了广泛的赞誉，带动了整个酒店业的发展。

新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名组长我始终严格要求自己，，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。

工作上我担任六楼凉菜组组长，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则的情况下，带领全组人员，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者的危害，保障就餐者的身体健康。

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。

环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责;个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、被褥;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、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。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。在服务上，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，做好厨房工作。

在严格要求自己的同时我也很好的完成了一个小组长的职责，经常组织班组人员学习烹饪技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理。检查伙食卫生，督促本组人员认真落实岗位职责，清扫包干的卫生地段，做现熟食品加盖、防蝇、防鼠并组织好开饭前和饭后整理结束工作。合理安排本班人员的工作，对切配及烹调加工的主副食品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的应予以指出，及时纠正在生活上经常和组员沟通，掌握全班人员的思想和工作情况，以身作则，带领全班人员搞好本班工作，遇到困难或其它情况及时请示汇报。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。酒店将继往开来，再接再厉，在集团的正确领导下，坚持发展战略，不断提高自我，努力完成集团各项工作任务，信心百倍的迎接新的挑战，实现新的目标，把晋韵楼酒店这一品牌做大、做强!相信没有最好，只有更好。

。

**厨师的心得体会篇七**

厨师，是每个人生活中不可或缺的一份子，他们用手中的厨具和心中的热忱，为人们带来美味的食物。每年的10月8日，是中国的厨师节，在这个特殊的日子里，我们向所有的厨师们致以最诚挚的敬意和祝福。近日，我也有幸参加了一个关于厨师节的活动，并从中收获了许多心得体会。

第二段：活动经历。

活动当天，我来到了一个知名餐馆，见到了许多身穿厨师服的厨师们。他们有的忙碌地翻炒菜肴，有的一手捧着烤羊腿，有的手持刀具娴熟地切菜。他们细心、专注、敏捷的动作深深地打动了我。活动组织者还举办了一场烹饪比赛，让厨师们展示自己的才华。我看到了一个厨师在5分钟内切了数十片薄如纸的生姜，令人叹为观止。这些经历让我对厨师们的努力和天赋有了更深刻的认识。

第三段：厨师的辛苦。

虽然只是参加了一次厨师节活动，但我深刻地意识到了厨师们的辛苦。繁忙的工作时间，高温的工作环境，需要长时间站立的劳动，这些都是厨师们面临的困难。同时，他们要不断学习新的烹饪技术和菜谱，以满足人们对美食的需求。厨师们的付出和坚持，为我们创造了独特的风味和美味佳肴，让我们在生活中享受到了幸福和满足。

第四段：对厨师的感激和肯定。

参加这次厨师节活动，我深深感受到了对厨师的感激和肯定。我们常常享受美食，但却很少想到这背后隐藏着多少辛苦和付出。每一道菜肴背后都是厨师们辛勤耕耘的结果，他们通过自己的热爱和专业知识，创造了美食的艺术。我们应该常怀感恩之心，向那些为我们烹饪美食的厨师们表达感谢。

第五段：对厨师节的意义和展望。

厨师节是一个向厨师们表示敬意和关爱的日子，也是一个倡导美食文化和食品安全的时刻。我们可以通过多参与厨师节的活动，增强对厨师们的了解和尊重。同时，我们也应该关注餐饮行业的发展，提高厨师的社会地位和待遇，让更多的年轻人选择成为一名厨师，为人们带来更多美味的食物。

总结：

通过参与厨师节活动，我不仅对厨师们的辛勤付出有了更深的认识，也对美食背后的故事充满了敬意和感激。厨师节不仅是表达感谢的日子，也是我们应该关注食品安全和美食文化的时刻。让我们每个人都在日常生活中对厨师们表示感激，用我们的行动来支持和推动餐饮行业的发展，为美食的繁荣贡献一份力量。

**厨师的心得体会篇八**

我于20xx年7月14日——20xx年10月31日到广州市凤凰城酒店实习，这段时间我的收获很大。酒店服务是有形产品和无形服务的混合体，酒店服务质量评价的标准就是客人的“满意程度”。处于买方市场的酒店应把顾客需求作为营销工作的出发点，前厅代表酒店与宾客接触，满足客人对酒店服务的各种需求，接受客人的投诉，解决客人的疑难问题，是酒店的神经中枢。正是基于这些，前厅的地位和作用就尤显重要。前厅部虽然不是酒店主要的营业部门，但对酒店的市场形象、服务质量乃至管理水平和经营效益有着至关重要的影响。前厅部可谓是酒店管理的点睛之笔。通过这次在凤凰城酒店接近四个月的实习，本人获益非浅。酒店就等于是一个社会的缩影。这次实习无疑是为不久的将来踏入社会的我提供一次重要的机会。

1、沟通能力提高：作为一名前台接待员，作为酒店的一线员工，与客人的接触是面对面的，是最直接的。往往前台接待员一句话可以影响客人对酒店的整体印象，甚至影响客人整天的心情状态。如何让自己说出的语言让客人听得舒服，听得开心，是作为一名前台接待员所必须要学习的课程。当然，沟通不仅限于与客人之间，还存在于同事之间，甚至是对上级。人不免不会有情绪上的波动，然而这种情绪上的波动往往会影响他人的心情。如何调整好自身的心态，用最好的心态去面对客人，面对同事甚至上级，如何带给别人一个最好的笑容，是我每一天都要认真思考的问题。在这次实习中，我不但在沟通能力上得到了提高，还学会了如何调整自我的心态。

2、突发事件应变能力提高：在前台接待处工作，每天都必须作好作战的准备。因为作为一名前台接待员，每天都要接待不同的客人，面对不同的事件。入住的客人中不免会有些不大礼貌的客人，甚至会对接待员口出恶言。面对这样的清况，要如何安抚客人的情绪，同时也要保护酒店的利益与自身的安全，对于我来说又是另外一个考验。

3、工作独立处理能力提高：通过这次实习，我深切的了解到，必须学会自己有能力的事情必须自己做的这个道理。只有培养自身的独立能力，才能在工作上得到进步。在工作上，有问题，有不懂应该大胆请教同事，而不是不懂装懂。独立工作，积累经验，最后得到的才是最适合自己的东西。

4、服务意识提高：作为一名前台接待员，时刻都代表着酒店。无论是在工作岗位上，还是走在路上，只要穿着酒店的制服就应该时刻都有为客人提供最好的服务的意思。我们是微笑之城的使者，一切为了宾客，为了宾客的一切，为了一切宾客。

1、自身不足与缺点：通过这次实习，我重新看到了自身的不足以及缺点。在语言能力上依然是无法十分流利的与客人进行沟通。日常入住凤凰城酒店的客源主要是国内客人以及日本客人。但是在广交会期间，酒店主要的客源是外国客人。由于自身的英语口语能力能力并非十分好，所以造成了与客人沟通上障碍。并且由于自身的酒店工作经验不足，导致工作上出现不应该出现的错误，为同事带来了许多不便。另一方面，在工作上，我的某些缺点更是表露无疑。比如工作不够细心，不够虚心接受同事的批评等等。但通过这接近四个月的锻炼，我已经在不断的改正当中。

2、就业前景据不完全统计，目前全国有各类酒店旅馆9000多家，酒店人才缺口超过10万。而且现在大部分的酒店基层员工大部分都是以中专或大专的学历居多。我认为现在的酒店行业缺少的依然是高学历的专业人才。但是，就算拥有高学历，依然是无法成为一名管理人员的。作为一名管理人员还是必须有多年的工作经验。其中，一线工作经验是十分重要的。所以，作为即将毕业的大学生来说，绝对不可以眼高手低，必须作好接受挑战的心理准备。

(三)实习想法和建议。

1、想法：本次实习给予了我们一个很好的机会了解这个社会。是我们真正踏入社会前的一个重要的台阶。弱肉强食是一直无法改变的生存原则。想要获得成功，就必须比别人更加努力。这次实习面对了很多以前从来没有遇到过的问题。如人际关系问题，宾客关系问题，心理状态不佳等问题。但通过这接近四个月的学习与改进，我无论是在心理还是思想上都得到了很大的进步。

3.厨师的工作自我鉴定。

6.简洁的实习自我鉴定。

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！