# 最新饭店兼职心得体会 大学生餐厅兼职心得体会字实用(6篇)

来源：网络 作者：梦里寻梅 更新时间：2025-05-14

*饭店兼职心得体会 大学生餐厅兼职心得体会字一来到浩海后，顾老师给我们介绍了饭店的发展史、饭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，了解一个四饭店到底是怎么服务的，这个团队是怎样带起浩海的？这个饭店的营业能力为什么会在大同市众...*

**饭店兼职心得体会 大学生餐厅兼职心得体会字一**

来到浩海后，顾老师给我们介绍了饭店的发展史、饭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，了解一个四饭店到底是怎么服务的，这个团队是怎样带起浩海的？这个饭店的营业能力为什么会在大同市众多五饭店都很出众？

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饭店的一分子，对饭店有了深厚的感情，和一起工作的同事也建立了深厚的友谊。在浩海饭店这个大家庭中，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”，而整个饭店上至领导下至员工就是最亲爱的一家人。感谢浩海饭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饭店能够越来越好，也祝愿美林谷的明天会更好。

**饭店兼职心得体会 大学生餐厅兼职心得体会字二**

转眼间寒假就要结束了，为了充分的利用假期的时间，我参加了社会实践。到我们镇的一家小有名气的饭店打工，通过这次的打工，我体验生活，学习做生意的知识，同时也能赚钱减轻父母的负担。

这次饭店工作是我托朋友关系找到的，在里面做一个服务员。早饭吃过接着就是我工作的开始，第一天穿上工作装时，真有种新鲜的感觉。我的任务是传菜兼传单，也就是把菜从后厨端到前厅指定的桌位就可以，如果前厅有客人点菜，然后把菜单带到后厨。想想是再简单不过的事情。一天的工作基本是这样的：早上9点半到台前点到，然后打扫卫生，开全体员工会，10点吃饭，再传菜到2点下班，下午4点赶到店里吃饭就可以，5点开始点名、做事，再传菜到10点下班。

第一天进去做事觉得感觉很奇怪，因为以前一直都是以消费者的身份进的饭店，这次的身份却是一个服务生。第一个感觉就是首先要把心态调整好。饭店的老板娘我认识，平常都叫她阿姨。人很和善，第一天来什么也不懂，她就叫了一个老员工来教我们。平常在饭店吃的时候不觉得，来工作了才知道饭店的工作还真不是盖的，每个细节都要弄好。

一开始到这家店里感觉很陌生，生怕犯错，被老板骂，一点社会经验也没有的我只好踏踏实实的工作，可这项工作并不像我想象的那么容易，以前在学校就一直认为：其实做服务员有什么难的，就不是端端盘子，洗洗碗。可现在实践起来才知道真是不怎么容易。特别是服务员，要微笑待人，古人云：“没有笑颜不开店”。最困难的就是和客人相处，碰到脾气好的还没什么困难的，要碰到那些无理取闹的客人还真难办了，就像是秀才遇见兵，有理也说不清!到那个时候就只好尊从“客人就是上帝”的旨意了!不管是他没理还是你没理，他是上帝就得听他的，我们就只好吃哑巴亏了!那个时候真的很难过，好想放弃这分工作，但一想到找这份工作就是从中学会和陌生人交流的方式，这么轻易放弃也太没意思了，更何况还有那微薄的收入。所以再苦再累我都会选择坚持，不会放弃的! 由于我的工作就是一般的传菜，也叫走菜。起初在领班分配工作的时候我就因为不知道走菜是什么意思而问了半天。第一天的时候，由于很多东西都不知道，出过很多错，也闹了好几次笑话。

之后，我就真正认识了什么叫做“走菜”。拿着托盘，上面是能放几盘菜就放几盘菜，我曾经试过端了三盘汤食外加爬楼将菜送往包间。就是这么一趟一趟的上下跑来跑去，让人觉得手和腿都不是自己的。所以其他人看我端的`那么痛苦，有大盘子都抢着端，让我着实感动了一把。起初由于很多东西都不知道，出过很多错，所以，第一天我就被骂了。不过人就是在犯错误中成长的，不是吗？

由于都在一起工作，几天时间我和员工之间的陌生感就没了，彼此之间轻松交谈，可以自由发表个人见解，开始掌握各项工作的特点，主动性和灵活性增强。由于人多，后来我们就分工上菜，几个人负责一个地方。工作时，那种看着别人吃的尽兴，自己只能看着还要忙的团团转的感觉真的很不好。看着客人们吃着色、香、味俱全的各种菜肴，顿时香味儿绕梁、余味不绝啊。那种诱惑真的很难克制啊。

还有几天是早班。早班就是要早上5点起床，骑车30分钟到饭店后去签到，早班的主要任务是早上的自助餐。需要你放餐具、加酒精、去厨房端食物、去水果间准备水果等等，我感到的最大问题是根本不知道该干什么！早班一共就上了那么几天，东西的摆放不是很清楚，只好到处问人到处碰壁到处乱转。

度过工作适应期之后开始慢慢的通过自己的努力把自己的工作态度和乐观的心情在日常生活中表现出来。通过前面的练习，已具备解决各项事务的能力，完成每天分配给自己的工作之后就主动帮助别人完成拖地、摆放餐具等工作；开始对部分服务环节进行改进，灵活应对顾客的要求并且与顾客聊天；偶尔被同事骂或者又能给同事“挑刺”，共同分享劳动的快乐。

不管是轻松，还是劳累，不管是快乐，还是痛苦，总之，十天的工作我还是认真的、尽自己的努力完成了，同时，我也获得了我应得的金钱。但我感觉我得到的最大收获是生意场上的为人处事，这对我将来的工作，乃至我一生的生活都会有很大的帮助。

在此次饭店工作中我认识到了以下几点：

1.要善于与人沟通。只有通过沟通，交流，才能真正了解某件事情、某个人，这样在做事的时候才会达到事半功倍的效果，别人给你的意见更要听取、耐心、虚心的接受。

2.必须提高自己的自信心。自信你就已经成功了一半。

3.知识和技术才是硬道理。就饭店内部相比，厨房里的平均工资至少比服务生多二分之一。而且用知识和技能挣钱更能得到别人的尊重。

4.做人做事要认真勤快踏实，对事对物要对得起良心，对得起自己。

5.肯努力，我一直非常信奉一句话，“努力就有希望”，不要觉得成功遥不可及，其实只要你在不停的努力你就靠成功越近，“踮起脚尖就更靠近阳光”，在努力的过程中千万不要放弃，说不定你距离成功就差一步，而你却放弃了！要勇于面对各种挫折，挫折并不能阻挡有勇气的人走向成功。

这次的社会实践，一晃而过，却让我从中领悟到了很多的东西，而这些东西将让我终生受用。

快乐的时光总是弥足珍贵，短暂的经历总是耐人寻味的，这十天的社会实践有汗水，有欢笑，更有沉甸甸的收获。这次短暂而又充实的实践，将对我走向社会起到了一个桥梁作用、过渡作用，将是我人生的一段重要的经历、一个重要步骤，让我们对未来充满着信心。

**饭店兼职心得体会 大学生餐厅兼职心得体会字三**

本着一颗不为利益，只为在实践中磨练自己，在实践中寻找自己的不足，更为在实践中能成长自己的心，我开始工作，深处其中体味了一下这份工作的酸甜苦辣。

工作第一天，领班把任务分配了一下，大家便开始了新一天的劳作。孰不知我这个新手什么都不会，似乎大家都认为是约定熟成的东西了吧，我向别人求助了一下，拖地时，但我还使尽浑身解数努力去拖，总算是干净了，擦擦额上的汗珠，我真感到累了，不光是拖地，像擦杯子整餐具，这些活儿跟我们平时干的都不一样，看这些老手们干的都是有板有眼的。虽然不是很上手，但我觉的很欣慰，让我懂得了，生活中琐琐碎碎的事很多，但他们中都隐含着各自的规则，需要我们去遵守，去感受，不容一点的忽视懈怠，只有这样，我们才能收获许多，成长更多。

刚来的前两天是给我们培训的，别认为服务工作是一份简单的工作，为了让我们熟悉饭店的基本工作流程和熟悉菜品，所以我们干起了传菜。虽然传菜部基本上都是男生，我们证明了女生也可以干的一样好。开始练我们端盘子，男传菜员两手各拿一个端盘，我们也不例外，端着盘子来回来去，有的菜品也很沉，就这样走，一走就是一个小时，走的腿都酸了，酒店还给我们发的小跟鞋，想从来没穿过跟鞋的我们，更是一种煎熬啊!工作时我感觉很累，而且很不适应，觉得有些坚持不下来，但最后还是咬牙挺过来了!

这家饭店是一家四星级的商务涉外饭店，每一个饭店都有好几个岗位，各个岗位的要求不一样。这家饭店岗位主要有前厅、餐饮、客房、酒吧、商品部、康乐等，而各岗位中又有小小的岗位组成，我的主要工作是餐厅服务员。

餐厅是饭店中的一个重要部门，是客人用膳的主要场所，也是饭店获得最佳经济效益、弹性最大的部门之一，它的服务特点是服务员直接对客人提供对面的服务，个量大，时间长，需求多，为了满足宾客的不同需求，必须做到美味佳肴，令客人吃得满意暑假饭店打工社会实践心得体会精选3篇社会实践报告。工作很苦很累，明天都要忙到晚上九点之后，但是我却从中学到不少书本上没有的知识，也顺利的将所学充分运用到实践之中，做到了理论和实践的结合。

饭店打工是我这个暑假所做的社会实践，在饭店做服务员的这段日子，也是让我体会到工作的艰辛，以及对于社会有了更多的了解，同时也是感受到自己也是要继续努力的去学习来让自己的能力变得更好，为以后真的毕业进入社会而做好一个充分准备，让自己能更快去适应，找到更好的工作，此次实践也是有挺多的感触。

的确服务员的工作是比较基层的，其实当初做这个选择，我也是想看看饭店的工作是怎么样的，毕竟自己学习的也是酒店的专业，其实这些基层的工作只有自己体会，去做过了那么以后真的到了酒店管理方面也是更能去体会到这些工作，了解他们的艰辛，清楚如何的管理才是更好的，而此次的饭店打工也是让我体会到，即使是在餐饮这一块，也是很辛苦，更何况是在客房服务方面，北方也是很多的饭店其实也是属于酒店类的，而此次我打工的饭店是隶属于酒店旗下的，所以也是我专业对口的一块工作，只不过太过于基层，基本不需要有什么经验就可以来上手，但是要做好也是需要去付出，去思考，积累经验才行的，同时我也是看到的确优秀的服务员其实也是需要我们努力才能做到的。并不是之前自己想象的那么简单。

在工作里头，我也是积极的和同事去请教，配合，同时也是了解饭店经营的各个方面是如何的，有些同事会教我，和我说，有些同事则是不会的，也是让我体会到社会是和学校很不一样，每个人有自己的想法和顾虑，同时也是没有像学校那么的单纯，更加的事故和有自己的想法。当然我也是只能去接受，这就是现实，同时客人也是如此，有友善的，也是有态度不好的，同时也是遇到一些问题，自己要靠自己去解决，同事不一定能帮到，当然也是有同事是非常乐于助人的，是会帮到我去做好，也是让我感动，但社会终究现实更多，也是让我明白，自身的能力格外重要，别人能帮忙是好事，但更多要靠自己的努力。

经过此次的打工，我也是更看到自身有很多的问题存在，要去改变，要回到学校学习进步去完善，同时我也是发现了自己的一些优势，要去发挥，做的更好才行，实践让我更早的了解社会，清楚自己的现状，也是要努力在今后做好，让自己能更加的出色，从而更好的在以后走好自己的路。

**饭店兼职心得体会 大学生餐厅兼职心得体会字四**

我认识到作为服务员，在工作中热忱固然重要，但还需要具备良好的服务能力。因此，我认为作为饭店服务员至少要具备以下几方面的服务能力.

语言是服务员与客人建立良好关系、留下深刻印象的重要工具和途径。语言是思维的物质外壳，它体现服务员的精神涵养、气质底蕴、态度性格。客人能够感受到的最重要的两个方面就是服务员的言和行。

饭店是一个人际交往大量集中发生的场所，每一个服务员每天都会与同事、上级、下属特别是大量的客人进行广泛的接触，并且会基于服务而与客人产生多样的互动关系，妥善地处理好这些关系，将会使客人感到被尊重、被看重、被优待。客人这一感受的获得将会为经营的持续兴旺和企业品牌的宣传、传播起到不可估量的作用。良好的交际能力则是服务员实现这些目标的重要基础。

服务人员为客人提供的服务有三种，第一种是客人讲得非常明确的服务需求，只要有娴熟的服务技能，做好这一点一般来说是比较容易的。第二种是例行性的服务，即应当为客人提供的、不需客人提醒的服务。例如，客人到餐厅坐下准备就餐时，服务员就应当迅速给客人倒上茶、放好纸巾或毛巾；在前厅时，带着很多行李的客人一进门，服务员就要上前帮忙。第三种则是客人没有想到、没法想到或正在考虑的潜在服务需求。

在服务过程中，客人常常会向服务员提出一些如酒店服务项目、星级档次、服务设施、特色菜肴、烟酒茶、点心的价格或城市交通、旅游等方面的问题，服务员此时就要以自己平时从经验中得来的或有目的的积累成为客人的“活字典”、“指南针”，使客人能够即时了解自己所需要的各种信息，这既是一种服务指向、引导，本身也是一种能够征得客人欣赏的服务。

服务中突发性事件是屡见不鲜的。在处理此类事件时，服务员应当秉承“客人永远是对的”宗旨，善于站在客人的立场上，设身处地为客人着想，可以作适当的让步。特别是责任多在服务员一方的就更要敢于承认错误，给客人以即时的道歉和补偿。在一般情况下，客人的情绪就是服务员所提供的服务状况的一面镜子。当矛盾发生时，服务员应当首先考虑到的是错误是不是在自己一方。

一名服务员除了要按照工作程序完成自己的本职工作外，还应当主动地向客人介绍其他各种服务项目，向客人推销。这既是充分挖掘服务空间利用潜力的重要方法，也是体现服务员的主人翁意识，主动向客人提供服务的需要。

**饭店兼职心得体会 大学生餐厅兼职心得体会字五**

我现在已经是一个即将迈入大三下学期的学生，大学时光所剩不多了，这正激起了我要在寒假参加社会实践的决心。我要看看我能否在恶劣的环境中有能力依靠自己的又手和大脑维持自己的生存，同时，也想通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，更为重要的是检验一下自己所学的东西能否被社会所用，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

付出辛苦的劳动，收获一份珍贵的经历，得到一种在书本上学不到的知识。通过这次在烧烤店里的实践活动，我深刻体会到赚钱的不易。每天从早9点到半夜12点有时会更晚，只要客人不走就不能下班，中午也没有时间休息，真的好累啊！刚去的前两天我都有放弃的念头，但是我想就这样放弃了实在不甘心，我告诉自己一定要坚持、一定要撑住，不能半途而废。慢慢的适应了那的生活和工作。

刚去的前几天我在前台干服务员，客人来了先给客人拿菜单，客人点好单后再给客人报一遍他所点的东西，以免出现错误。然后找串拿到后厨叫给师傅，烤好后师傅会按铃以作提示。服务员在前台听到后会很快到后厨取烤好的东西给客人端上，并告诉客人：您的某某东西好了，请慢用，有什么事您支声就好了！有时候店里的客人多了，就会出现错误，比如说客人后加的东西没有加单，跑单等等，老板就会毫不客气的训斥你。有时候也并非服务员的错误，服务员告诉站吧台的经理加单，经理却忘了而后出现脱单现象，那么无论说什么都是服务员的错。老板说什么都要听，对错都不重要了听就好了。我学会了忍耐，学会了多干活少说话。

人在矮檐下不的不低头啊！没有必要为了一时心快和老板起争执啊！应有大肚能容天下事的气量，心有多大就 能干多大的事。用明亮的眼去看世界，它真的好美丽。用心去体会，你会得到意想不到的感觉！生活其实很真很美很真实啊！有多少人没有工作，有多少人天天为了一家的生计而奔波。有多少小孩没有书读，有多少人背井离乡寻找生活源泉啊！

和他们相比我是幸福的，我是快乐的。我有书读，我有家里帮我，给我钱花，不知道忧愁为何物 的我现在知道挣钱是多么的不易。我是那么的不知足啊！总想什么都靠别人来帮我，现在我知道了谁也不能一辈子都帮你 ，伴在你左右的只有空气，只有自己才可以让自己依靠啊！

在店里干了不几天后厨的厨师因有病要走，但是没有找到新的人来干，她就提出让我进后厨学徒先顶几天。老板没有办法就同意了，我学了一天多师傅就走了。在一天多的时间我学会了客人常点的一些抢拌菜、土豆泥 、鸡蛋糕、疙瘩汤等等。就这样我在后厨顶了几天，新来了师傅我就不做了。但是老板叫我在后厨打下手，我同意了，其实我并不想在后面干，后厨的温度在37、38度左右，还很闷，只要排风打开就老大噪音了。但是我没有选择的权利啊！

每天都要洗碗刷签子，手天天都在水里泡着，手都肿了。满手都是伤，心里也很痛。但是我不会说放弃，我不允许我自己放弃，人就该有耐力。每天要给大家做伙食饭，还要打下手，真的好累好累。

而在实际工作中，可能会遇到书本上没学到的，又可能是书本上的知识一点都用不上的情况。或许工作中运用到的只是很简单的问题，只要套公式似的就能完成一项任务。有时候我会埋怨，实际操作这么简单，但为什么书本上的知识让人学得这么吃力呢？这是社会与学校脱轨了吗？也许老师是正确的，虽然大学生生活不像踏入社会，但是总算是社会的一个部分，这是不可否认的事实。但是有时也要感谢老师孜孜不倦地教导，有些问题有了有课堂上地认真消化，有平时作业作补充，我比一部人具有更高的起点，有了更多的知识层面去应付各种工作上的问题，作为一名新世纪的大学生，应该懂得与社会上各方面的人交往，处理社会上所发生的各方面的事情，这就意味着大学生要注意到社会实践，社会实践必不可少。毕竟，2年之后，我已经不再是一名大学生，是社会中的一分子，要与社会交流，为社会做贡献。只懂得纸上谈兵是远远不及的，以后的人生旅途是漫长的，为了锻炼自己成为一名合格的、对社会有用的人才。

很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书；而已在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为社会服务。

**饭店兼职心得体会 大学生餐厅兼职心得体会字六**

今年暑假，我积极参加到社会实践中往。由于我看看我能否在卑劣的环境中有能力依托自己的又手和大脑维持自己的生存，同时，也想通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才华，培养自己的韧性，更为重要的是检验一下自己所学的东西能否被社会所用，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

那末，我的社会实践活动就从我的找工作拉开了序幕。我穿着大头皮鞋，带着我的绿色毡帽，骑着我的二手脚踏车带着希看与渴看，开始了我的找工作的征程。一开始，对自己手工艺 期看很高，没有月薪两千不干。经过艰苦的找寻工作，很多的地方的招聘都要有工作经验的优先，一听说我没有经验就跟我说这样吧，你回往等消息吧，假如需要的详，我会通知你的。

经过两次口试的失败，我总结了自己失败的缘由。主要有两个方面的缘由。一个方面是自己眼高手低，自己根本本身素质没有到达一定的水平，五个方面是自己没有给自己一个很好的定位，没有找准自己的位置。

总结了之前的失败的教训，摆正好自己的位置，仅正是社会实践只要有工作，能供饭吃，任何苛作都干。因而我找到了一家餐饮酒楼。老板看我人高马大，身体强健，就让我来做传菜员。第二天，我便开始了我的暑期社会实践生活。刚开始的时候心理极不平衡。心想来从小到大读了这么多的书，家里花了那末多的钱把我培养长大成人，可现在只能端端盘子，瑞怎样着在学校里也是个学生会干部，多少也有点社会能力，心理学徒有点失落再加上传菜部领班是个小学文化的，还对我指手画脚，确切心理上很不舒服。

但是，人总是要适应自己自下而上的环境，我不想赐开始就干不下往了，不行，我一定要坚持下往。要在自己的式作的环境中让自己的工作做行很轻松，首先行把自己同领导和同事之间的关系弄好。因此我只好暂时避其锋铓。尽快地熟习自己所在的工作环境。我所工作的地方是一个两层楼的酒楼，酒店大堂在一楼，楼上有包房，厨房在二楼，传菜间也是在厨房所以在传菜间里可以看到厨管理的机会。

厨房是厨师的战场，由其是是生意非常的时候，那种场面真的就跟战场上打战一样，厨师的工具和厨房的任何摆设和物品（包括调味品和原材料）都是厨师的武器，锅、碗、瓢、盘也为声望工作编奏出一首首生活的乐谱。墩子也叫切配，专六负责原材料的精加工，打盒负责将切好的原材料拿给灶上的师傅，并且做好装盘，菜品的装潢。

蒸菜师傅负责使用蒸箱蒸菜，灶上师傅掌勺用来专门负责菜品的烹制，点心间的师傅专门负责面食点心的制作，凉菜间在另外一间房里，负责冷菜的制作和水果的制作，我们传菜间的工人很简单，只要反台上做好的菜将盘子边上过剩的菜汁擦干净，需要配上味碟的将味碟配上，有汤的菜配上汤勺，并且留意菜品的出品顺序和出品的速度快慢并且要保持好住处的有效，随时传递好前台和声望之间的住地方以天天工作和学习，在传菜部很累很辛劳，但是天天都活行很大有充实。

休息的时候，我也主动找我们的领导和同事虚心肠向他们请教和学习，传菜部的领班跟我说：我知道你是大学生大常有志向，想做大事，但是你千万不要小视做小事，大事都是由小事积累起来的，做大事的本领也是由做小事的本领不断地积累而成的，不积小流无以成江海；不积跬步无以致辞千里。

他为我指出了工作中的很多错误和缺点，我也一直很虚心肠请都领班还对我说，我看一个人怎样样其实不是看他学历、文凭怎样样，关键是看这人做事是不是勤劳踏实，然后他也跟我说：你看到那掌勺的师傅和做基层工作的徒弟吗？你能看行出他们有甚么区别吗和联系吗？我说：看不出。

那我来告拆你，领班说，做切配的做打盒的徒弟经太长期的踏实的努力就可以成为灶上的师傅就可以掌勺就可以独当一面，这就是他们之间的联系和区别。领班还对我说：你跟我们的一些同事不一样，你是受太高等教育的，应当多利用时间不断地学习，不断地充实，不断地提升自己，年轻人不要怕吃苦，年累人就行能挑大梁，年轻人的时候不吃苦，难道到老了再吃苦吗？

确切，听了我的领导对我所说的金玉良言。我的确让的思想熟悉有了更深一层的进步，某种程度上，给我指明了很好的一个努力方向。我的老板在走之前也给了我一些指导，他说：一个人在他的学生时代最重要的是学习东本，增长见识，锻炼能力，特别在大学学习时候，选用暑期时间参于社会实践活动是一个很好的锻炼机会，赚钱不是主要的，作为学生，能赚多少钱，等你毕业了有的是赚钱的机会，然后他给我说了他读书时的事，他说他读书的时候，也是求知欲非常强烈，千方百计地想多学点东本，放假的时候，常常往全国各地跑，不为别的，就为了增长见识。

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！