

关于餐饮总结工作中不足和改进(三篇)

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/fanwen/zongjie/229180.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

餐饮业是通过实时加工生产、商业销售和劳务服务，为消费者提供各种饮料、食品、消费场所和设施的食品生产经营行业。根据欧美标准行业分类的定义，餐饮业是一种餐饮服务组织。

以下是为大家整理的关于餐饮总结工作中不足和改进的文章3篇,欢迎品鉴！

餐饮总结工作中不足和改进篇1

从这次餐饮服务员的经历，改变我认为干餐饮服务是没有前途的消极想法；树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度；知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员。我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

- 1、热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。
- 2、迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。
- 3、要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。"一勤天下无难事"的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。
- 4、要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。
- 5、要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

6、责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是"敬无在"，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

7、平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

8、团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

餐饮总结工作中不足和改进篇2

XX年在公司全体人员的努力下，我们取得了可喜的业绩，年销售额连续三个年头突破了千万元大关，员工人数突破了二百人。同时我们跟客户的关系稳步发展，新发展了一批大客户，下面是公司一年来的工作总结。

> 一、回顾XX年工作：

、各部门工作进步显著：

【销售部】

销售部总体业绩从XX年的1646万到XX年的xx万，平均每月从138万到166万，达到了整体营业额的50%，这就是对销售部工作的良好的体现；迎宾部仪态、形象、接待，标准统一，热情周到，其进步有目共睹，打造了进入店里的第一道风景。

【楼面部】

20xx年楼面干部团队，在人员调整、支持分店的前提下，整体队伍建设有条不紊，干部队伍并没有放松，整个的凝聚力和责任心、团结性都上升到了一个新的高度。员工是企业的基础，是服务的保障，XX年基层员工的流失率比往年有了明显的好转，干部加强了与员工的沟通，能更准确的了解员工的心思，给予更直接的帮助，保障了基层员工良好的服务状态。

【出品部】

在厨师长的带领下，在原材料验收、考勤纪律、日常管理、新菜开发方面都有很出色的表现。特别是对于卫生标准及规范认识，通过几次的检查也达到了新的高度。菜式出品质量稳定较好，成本控制观念加强，水电气的节约也有进步，骨干力量的带头作用逐步显现。

【行政部】

财务部对各种数据的分析准确及时，监督工作一丝不苟，使各部门都能更好、更有效的开展工作；工程部对设备设施进行及时有效的维护，积极配合及时处理各类突发事件；采购部应对各种突击采购、库房按照规范化仓储管理流程操作，这一切都给了我们最大的后勤保障，确保了工作的正常运转；

、培训工作坚持不懈：

各部门积极响应，以总公司制定的《培训大纲》为依据，把培训工作当做我们提高标准、达到统一的唯一途径。每个月的培训工作，干部都力求采取更新颖、独特的方法，并结合实际，让培训成果达到最大化，取得了良好的效果。

、配合协调显著提高：

通过长达三年多的磨合，四个大部门，几十个小组，在配合沟通上都有不同的进步。

能进一步认识到这不仅仅是本部门（小组）的工作，更是整个企业和团队的，这种质的飞跃，使出现失误和问题的频率越来越少。

、员工整体形象和服务氛围都有进步：首体店的仪表和礼貌招呼是在往年做得不足的地方。在过去的一年中，全体干部和员工也充分认识到这一点，大家齐心协力，在仪表形象和礼节礼貌上狠下功夫，寻找好的方法和突破口，这样就有了现在的进步和改观；从而提高了对客服的反馈满意度和认可程度，也得到了顾客的广泛好评。通过全员一起努力，营造了一个好的工作氛围和生活环境，给企业赢得了好的口碑，树立了良好的形象，使企业的品牌价值进一步增值。

、员工对企业的认可程度在上升：

随着企业的发展，对员工的需求和福利也在不断改善，尽可能的满足员工的需求，解决员工困难。员工也深知自身的发展是依附于企业的发展，从工作的热情和态度上都有很大的改观，任劳任怨、埋头苦干的企业主人翁精神无处不在。

、解决问题的及时性：

各部门干部都能认真对待自己部门出现的问题，及时的找出原因和解决的办法，妥善处理，避免事态的后续严重和重复出现。

、安全工作常抓不懈：

永远把安全工作摆在第一高度。大小会议的强调，新进员工必须的岗前培训，让所有员工了解其重要性，时时保持警惕。晚上的值班人员也是绝不放松，兢兢业业，不放过任何不安全因素。

> 二、XX年已经过去，在总结成绩的基础上，我们也看到了我们的不足：

、销售业绩增长未达到理想的目标，销售个人业绩两级分化的状况并未好转，整体业绩比例增长幅度不大。

、档次化、细节化服务更待提高，各个楼层和人员的服务接待水准存在差异，接待标准和水平参差不齐，档次化服务有待进一步提高。

、后厨内部管理更待完善。虽然相比以往有了很大进步，但菜品的异物，出品速度，质量都有一定的失误，内部的卫生、纪律及人员的管理等方面都渴望得到进一步提高。

、对制度的完善和执行力的要求未达到预期目标。

20xx年，新的开始，我们要提高标准，不断学习，继续努力，使我们的工作稳步提高。

> 三、20xx年主要工作计划：

- 、树立良好的品牌意识，共同维护企业品牌，推动企业持续发展。
- 、更好的树立全员服务观念和营销观念，人人都是营销员、宣传员，个个都是服务员。
- 、更好的发挥榜样的力量，在全店营造争当先进，向先进学习的氛围，促进服务质量的提高。
- 、内挖潜力，外拓客源。继续加强培训工作，提升员工综合素质，提高服务质量，提升管理团队的综合水平，再上新台阶。
- 、继续完善各项管理，加强全员节能意识，力求做到利益最大化。
- 、稳定员工队伍，加强业务技能的学习，相互促进，共同提高。
- 、配合、落实公司政策，做好与其他分店的沟通、协调、支持工作，共同学习，共同进步。

今年是公司诞生的第四个年头，也是落实贯彻公司全面质量管理的一年！新年伊始，万象更新，实现今年的营业任务，靠的是公司各级领导的正确领导，更要靠全体员工的共同努力。我们公司人要以特有的爱店如家，爱岗敬业、勤恳钻研的拼搏精神，团结一致，开拓进取，锐意创新，实现经济效益和社会效益的突飞猛进，以优异的成绩向开业四周年献礼，为建公司品牌奠定坚实基础，为永葆公司品牌的青春活力而努力奋斗！

餐饮总结工作中不足和改进篇3

今年，学校后勤公司在学校领导的关心和指导下，通过餐厅全体工作人员的辛勤工作和共同努力下，餐厅的所有工作的顺利开展，取得了令人满意的成绩。

现在将一年来的工作总结如下：

第一，全年完成的工作情况：餐厅全年营业额608.36万元，实际支出450.58万元，盈利157.78万元。

第二，员工的安全意识和岗位责任，预防各类安全事故发生。我们定期组织工作人员进行安全生产培训教育，努力员工心头麻痹大意的思想，以提高员工的安全意识。各项工作严格遵守后勤公司餐厅工作规章进行，未发生一起安全事故。

第三，树立员工的主人翁意识，提高整体素质。

餐厅作为后勤部门的重要组成部分，为全体师生的校园餐厅提供餐饮服务，工作人员在工作第一线，经常会与师生交流，必须不断提高员工素质。今天我们定期组织员工思想交流活动，逐渐提高工人思想素质，全年未发生一起纠纷事故。

第四，注重合理营养搭配，注重菜肴可口美味。

随着生活水平的提高，师生对于吃提出了更高的要求，要吃的营养，吃得健康。为了确保学生可以吃到营养、健康、美味的食物。今年，餐厅精心做日常饮食营养搭配，聘请原先在酒店厨房工作的厨师8名，厨工20名，为全校师生烹饪营养美味食物。

第五，严格成本核算，确保学生负担得起的用餐费用。

为了让学生吃得实惠，每天有严格的成本核算。在生产中，我们严格控制原材料采购、储存，减少浪费。经过仔细规划，因此将生产成本将至较低水平。以最低的价格出售给学生，切实维护学生的利益。

总体而言，今年学校后勤公司的餐厅取得了不错的工作成绩。然而这些成绩的取得，与领导的关心和全体员工的辛勤努力分不开。新的一年，我们要再接再厉，切实做好工作，再创更好工作成绩。为全校师生的餐饮需求，奉献我们的热情。

更多工作总结 请访问 <https://xiaorob.com/fanwen/zongjie/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发