

餐饮工作总结范文大全实用68篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/175243.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

餐饮工作总结范文大全1

20__年是收获的一年，也是大发展的一年。在_总的教育、支持、鼓励下。在与餐厅的工作配合下，使我学到了许多的东西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与大家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下面对今年的工作总结如下。

一、日常工作中树立三个理念

一切为顾客为焦点，不论遇到多么刁蛮的顾客，我们都要以服务好顾客的最终目的。细节决定成败，做好每一个工作细节，餐厅的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

二、培养敬业精神并坚持经营理念

餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得餐厅的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。围绕餐厅发展要求，健全餐厅管理程序与制度，明确发展使命。

三、规范企业管理，实行品牌发展战略

在此情形下，我们深感责任重大，餐厅领导能以高度的责任感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。通过节能降耗维持餐厅运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就一定能够高质量的全面完成各项工作任务，做出我们应有的贡献。

餐饮工作总结范文大全2

一、整顿现有问题、整合现有资源：

1、管理好两店厨房、稳定控制餐品质量及速度、优化运作模式：

悠仙美地20__年运作近大半年以来，厨房出现最多的问题无外乎是餐品质量投诉和出餐太慢等问题，在一次又一次的总结之后，问题仍然没有得到彻底解决，其实根据业绩及客勤量的增长，我们是到了需要考虑优化运作模式的时候了，建立完善的管理和运作模式的好处是：不仅能提高工作效率、顾客满意度，还能帮助公司培养人才，为今年三店开业服务。

2、完善采购和质检、财务包括一线运作部门之间的配合流程，规范制度，做好成本核算工作，根据数据分析经营问题，从而能制定出合理有效的成本控制模式。

3、产品的研发和推陈出新工作：

可充分利用公司资源，同步南京产品：可关键问题是如何保证“同步不走样”，这是值得我们思考的问题。我个人以为可由每次南京来人过来指导，变为主动出击，在同步出新品时，派人去南京学习，对菜肴的形、色、味、制作方式、注意事项逐一进行系统观摩，并实际体验操作过程，多问、多学，直至完全一致方可。

吧台和厨房负责人可根据本地地方特点，应时、应季推出一些新品上市，此项工作可落实为制度，如此除了对经营特色大有好处外，还能提高员工的创新能力和工作积极性。

对每月、每季统计出的餐品和饮品销售数据进行分析、结合到客人的意见反馈，可对适度产品进行淘汰和撤换安排。

4、软实力品牌打造，加深悠仙美地特色服务和细节服务在消费者心目中的印象：

服务品牌的打造，无需做过多经济方面的投入，却能获得丰厚的回报，是值得公司领导重视的一项重要的工作。今年若我们想要将服务做成令客人印象深刻的一项产品，需要从以下四个方面着手：

服务技能

服务效率

服务细节

服务用心程度

二、深入到南京总部各运营部门，系统学习，找出差距之所在，并了解差距形成的原因，我们是在什么环节出的问题：

总部很多很好的资源我们并没有真正利用起来，也有很多更好的操作方式并没有为我们所了解，我们应该和他们建立更为紧密的联系，系统学习、贯彻执行，直至无论从哪个方面看，我们都和总部完全一致，甚至在个别方面，我们优于他们，那么我们才能真正与他们并驾齐驱，并能在接下来坚持和不断总结的过程中逐渐形成自己的管理模式、经营模式、商业模式，为诞生公司自己的品牌而努力。

三、人才稳定和培养工作：

其实所有经营管理中出现的大多数问题，归结到最后都是“人”的问题，故今年人才的招聘、培养和稳定的工作，是今年营运工作的重中之重，是其他工作顺利开展和执行的基础：

1、营运工作的基础是要拥有一个高度责任心对企业深度认同的核心团队，这样各项工作指令和规划布署才能顺利执行，此核心团队应该具有采购、质检、门店管理、人事、财务、培训等功能，而营运总监在这其中起到的作用是和谐地动作这个团队，使各个版块各司其职，高度自律，合作无间。

2、在每个店各岗位(如厨房、吧台、前厅)进行人才储备工作，主要培养三种人才：管理型、技术型、实用型，这部分人员将来可以成为公司的储备力量，将为运营和拓张起到重要的作用，并且也会增强现有员工的危机意识，提高其工作积极性。

3、重视培训和训练工作，切实提高员工的工作能力：此项工作各个岗位(前厅、厨房、吧台)都要进行规划和执行，在做培训和训练的同时，要让员工有机会多多体验南京总部直营店高标准、严要求的工作内容，有机会参观海底捞、真功夫等行业佼佼者的运营实务，让其比较后了解到差距，从而增强其上升意识，再经过训练和督导：改变其工作习惯，真正提高其工作能力。

四、营销和策划工作：

10年我们的策划工作仅局限于同步于公司的一些安排，之后进行细微的调整，可由于经验不足，加上对本地市场的调研工作不充分和不了解，导致去年的几项活动策划无论是七夕、国庆元旦中秋、还是情人节都不太成功，只有六一儿童节能及公司部分门店。故今年我们的策划工作可能要调整思维，从本地客人的角度出发，可能更加容易获得比较好的影响，其次是更要重视营销工作：

1、节日活动策划、店堂布置装饰、主题活动安排除了可以同步和参照总部的做法外，还可利用营运工作负责人自身的餐饮行业经验、餐饮同行圈子的习惯做法以及自身对市场的把控度等方面进行综合，组织具有创新、实用、又让人印象深刻的活动。

2、营销工作的开展：

内销工作：

对前厅员工进行业务培训，先通过良好的运作模式让其将服务工作做好，让客人接受销售者本身。

策划出能吸引顾客的销售方案，如：___年我们的点一份正餐，享受一份特价饮料方案还是具有不错的吸引力的。

对销售品本身及销售技巧进行培训，让员工知道怎么去推销。

通过完善的激励手法提高前厅员工推销积极性，从而进一步提高客单价和销售额。

逐步完善VIP客户的客户资料及特点，提倡姓氏服务、亲和力服务，对客人的特殊消费需要和

习惯进行关注，从而让客人真正接受和认可我们这个品牌，把众多VIP客户培养成我们的老客户，通过他们开发让来我们店消费成为他的习惯。

焦点深耕：打造特色产品，并将产品的焦点(特色)进行深度发掘。

如：客人点皇家比利时咖啡时，为充分体现比利时皇家咖啡的尊贵的皇室气派，可在上餐时由吧员亲自为客人操作，并讲解典故和原理，功效，配合专业的手法和得体的礼仪进行演示，品尝前先提醒客人用柠檬水清口，之后再感受它不凡的口味。如此必能给客人留下深刻的印象和物有所值的概念。

又如：对台塑牛排、莎朗牛排等价位较高餐品我们都可以策划独特的销售方案进行焦点深耕。

外销工作：

今年我们除了要要做好内销工作外，还要针对目标消费群体进行主动出击，为其量身订做活动方案，争取取得更大的市场认同度，拓宽市场份额和品牌影响力。

餐饮工作总结范文大全3

主要是协助餐厅经理做好前厅的日常内部管理事务，后几个月（6、7、8、9月）因工作的需要及领导的信任和自身发展的需要，主要负责酒店的营销工作。回顾这几个月来的工作，主要有以下几个方面：

1、抓学习教育，激励奋发向上

从任职以后，我在君御酒店分管内部管理工作，了解君御酒店员工多数来自于河北、安徽、湖南等不同地区，文化水平和综合素质有很大差异，业务水平及服务意识不高，针对此种状况，我把自己所看到的不足一一列出病单，进行全面性的培训和现场督导。纠正错误的管理方法，进行理论的讲解及实践的练习操作。从宾客一进店的规范礼貌用语、微笑服务以及职业道德的观念、菜品搭配，规范八大技能实践操作程序，通过学习，使员工加强服务质量，提高业务服务水平，当宾客进店有迎声，能主动、热情地上前服务，介绍酒店风味菜，当宾客点起烟，服务员应及时呈上烟缸等。在四月份时，举行了技能实操比赛，服务员谭丽燕获得了技能比赛第一名的好成绩。其他服务员通过活动比赛，养成一个好的习惯，不懂就问，不懂就学，相互求教，也学到了很多知识，精神风貌也越来越好，提高了工作效率，不足的是操作细节还有待改善。

2、抓管理建章立制

前期，餐厅很多工作存在问题，主要的毛病存在于没有规范的制度，员工不明确制度，一些制度没有具体的负责人进行落实等。通过质检部领导的指导，我对罗列出卫生工作制度上墙、音响的开关时间及负责人以及各岗位的服务流程、个人卫生要求标准、收尾工作的注意事项，每天进行现场督导检查，对员工加强工作意识，明确工作责任有很大帮助。后期电话费用高，配合高层经理配置电话机盒，规定下班时间将电话锁上，以及任何服务员一律不允许打市话等，杜绝了下班时间打市话的现象。

3、抓内部客户的沟通

真诚地与客户沟通，听取他们的宝贵意见，不断改进并协调，及时将客户反馈的信息反馈给厨房，如，有时客户反馈“阿美小炒肉”分量不足，“沸腾鱼”不够香等等，通过客户的真诚反馈，再加上我们认真的讨论、修改，不断地提高菜肴的质量，令顾客满意。

4、抓宴席的接待及管理宣传工作

金秋十月是婚宴的黄金季节，制定婚宴方案，向周边的单位发放宣传单进行走访工作，目前，我承接了10月份的五场婚宴工作，向前来的宾客介绍餐厅的各种优势，对婚庆公司进行电话沟通，对外宣传酒店规模等，计划性地对宴席接待做好充分的准备工作。

5、抓团队用餐

利用每周六、日、一与30多家旅行团电话沟通及接待团餐，目前前来旅行团消费最多的是旅行社、旅行社、国旅、旅行社等，通过接待团餐，第一为餐厅增添了人气，第二为厨房减少了成本费用。并利用接待团餐的机会，认真咨询反馈，做好信息的反馈统计工作。

餐饮工作总结范文大全4

合肥市通过多种宣传措施，深入基层、深入群众，开展宣传，拓展宣传广度，提升宣传效果。

一是开展宣传咨询。全市共接收现场咨询次数1147次，接收宣传咨询人员13万人，发放宣传材料万份。包河区还创新印制食品安全知识扑克牌1万份，分发给群众。

二是通过媒体进行宣传。市食安办在《合肥日报》食品药品专版上宣传，各县区还在《肥东报》、《庐阳报》、《瑶海报》等当地媒体进行专版宣传。全市通过广播电视报纸等媒体宣传101次。

三是悬挂横幅进行宣传。食品安全各监管部门积极组织食品生产经营企业在厂区、经营场所悬挂食品安全横幅;同时各街、镇、开发区在辖区每个村居显著位置张贴食品安全横幅标语，全方位进行食品安全宣传。全市共悬挂宣传横幅477条，主要用语是食品安全责任重于泰山，民以食为天，食以安为先，贯彻落实食品安全法促进经济社会协调发展等内容。

四是深入街道社区开展宣传。我市在淮河路步行街、宿州路等食品企业集中街道开展集中宣传，在三十头社区开展一次科普下乡赶大集活动，在龙岗开发区静安新城广场开展送宣传进社区活动，送食品安全宣传进基层。市农委与^v^县联合组织开展了放心农资下乡进村宣传活动，合肥丰乐种业、中盐红四方集团、合肥星宇化工等10多家种子、农药、肥料生产企业参与了活动。

五是面对企业开展宣传。合肥市质监局联合市教育局、庐阳区政府开展了食品安全教育进校园活动，给合肥市泊景湾小学师生上一堂食品安全知识讲座并开展宣传。庐阳区、瑶海区、新站区的卫生监督部门联合区教委、建设局，深入学校和工地食堂开展宣传。市质监局利用开展食品生产企业落实主体责任工作会议的形式，以会代训开展宣传。通过食品安全免费短信平台，向全市所有食品获证企业及纳入监管的小作坊及时发送食品安全监管方面的法律法规、工作要求及重要信息，共计800家次。市农委对农产品生产基地的负责人举办培训班并开展宣传。市工商局向企业发放《致全省食品经营户食品添加剂经营户的公开信》开展宣传。

食品安全宣传是做好食品安全工作的一项重要内容。在今后食品安全监管和整顿工作中，我市将

一如既往面对群众、面对行政相对人开展宣传，营造全社会关心支持食品安全的良好氛围。

>餐饮工作总结怎么写范文（9）

转眼间，我已经在公司工作一年多了。根据公司经理的工作安排，我担任餐厅经理。这次的总结如下。

餐饮工作总结范文大全5

自六常法管理实施以后，我们各部位都取得了显著的效果，特别是四楼库房的管理与以往比较有了明显的提高，同时我们也需要继续努力与提高。

六常法的颁布和实施确实使我们有了明显的提高与改善，但是我们还存在着一些缺点与不足以待于我们继续努力，我们会继续按照六常法的管理来不断提高和完善使之做的更好!

总之，我坚信，在酒店领导的正确指导下，在兄弟部门的大力支持、协助下，在部门全体干部员工齐心协力，努力拼搏下，第三季度的工作任务一定能完成，酒店领导提出的目标一定能够实现!

以上是餐饮部第二季度的工作总结，望领导给予批评指正。

>餐饮工作总结怎么写范文（5）

餐饮工作总结范文大全6

作为一名在酒店工作的普通餐饮服务人员，我的工作很简单，就是照顾好客人，一般人都可以做好。我也说不上聪明，就在自己的岗位上做好就行了，我也知道自己的能力和不强，所以我一直在想，我只有不断的努力才会有一个比较好的成绩。现将餐饮部年终工作主要工作总结如下：

>1. 抓好安全防火工作

成立安全防火领导小组，落实各分部门安全防火责任人，认真贯彻安全第一，预防为主的方针，制定安全防火制度，完善安全防火措施，各楼层配备防毒面具，组织员工观看防火录像，并进行防火器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道，做好各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性，通过有效的措施，确保了饮食部各项工作的正常开展和财产的安全，今年以来未发生任何的失火事故。

>2. 健全管理机构

由饮食部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。完善饮食部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

>3. 全员公关，争取更多的回头客

饮食部领导把公关作为一项重要工作来抓，大小会议上，经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜，以不同的形式征求他们的宝贵意见。通过大家的努力，今年饮食部整体公关水平提高了，回头客比往年有所增加。按照标准，完善硬件配套设施，美化了环境，稳定了客源，提高了经营气氛。由于服务设施的完美配套，吸引了不少的回头客。

>4. 增强员工效益意识

加强成本控制，节约费用开支。饮食部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性，增强了员工的效益意识，并要求员工付之行动。今年全体员工已养成良好的节约习惯，合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣，发现浪费现象，及时制止。另外，饮食部领导、供应部经理定期进行市场调查，掌握市场价格动态，及时调整原材料的进货价。严格劳动用工制度，饮食部招聘新员工，符合条件的，择优录取，不符合条件的，一律拒收，不讲情面，保证招工的质量。由于劳动用工的严格性，员工素质较高，办事效率大大提高。

为了这个目标，我会努力的。不过我现在要做好的就是做好我的工作了，我相信我会在将来的一年中做的更好的！

餐饮工作总结范文大全7

- 1.礼仪和礼貌需要每天在例会上反复练习，员工在会见客人时要使用礼貌用语。特别要求前台收银员和区域查看岗位服务人员一目了然的回应，要求他们把礼仪和礼貌运用到工作的每一点，让员工互相监督，共同进步。
- 2.坚持班前检查gfd。gfd不及格的只能在完成并通过后才能上岗。发现岗位上的任何仪容仪表问题，立即纠正，监督客人仪态举止的使用，培养员工良好的态度。
- 3.严格把握岗位设置和服务意识，提高服务效率，在用餐高峰期合理调配服务人员，以领班或鼓励为中心随时支援繁忙区域。其他人员要各负其责，明确各自的工作内容，进行分工协作。
- 4.提倡高效服务，要求员工在客人需要服务的时候就马上服务。
- 5.从大件到小件，无论是客户损坏还是自然损坏，一切都要求有章可循，有据可查，有人执行，有人监督，单人跟进，有总结。
- 6、公共区域的卫生管理，要求保洁人员看到异物或污物必须立即清洗。
各区域的卫生要求沙发面、周边、餐桌、地面保持干净、整洁、无水渍。
- 7.用餐期间，由于客人密集到店，经常会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。此时领班和班组长有必要在接待高峰前做好接待准备，减少客人的等待时间。同时要注意台面位置，确保正确。做好讲解，缩短等候时间，认真接待每一位桌客，忙而不乱。
- 8.自助餐是餐厅里的一个新项目。为提高自助餐服务质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。
- 9.建立餐厅案例收集制度，降低顾客投诉概率，收集餐厅顾客对服务质量和品质的投诉。作为改善日常管理和提供服务的重要依据，所有餐厅人员对收集到的案例进行分析和总结，并针对问题提出解决方案，使日常服务更有针对性，降低顾客投诉的概率。

餐饮工作总结范文大全8

- 1、严格管理制度、用工培训制度，划明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及日常工作效率。
- 2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。
- 3、加强部门之间协调关系。
- 4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。
- 5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

>餐饮工作总结怎么写范文（11）

回首20xx年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，勤勤恳恳、兢兢业业，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作总结如下：

政治思想方面：

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是自觉坚持以党的十八大为指导，为进一步加快完善社会主义市场经济体制，全面建设小康社会作出自己的努力。二是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。三是认真学习法律知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强法制意识和法制观念。

日常工作方面：

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，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，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、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，做好伙食工作。

在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，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人员的危害，保障大家的身体健康。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。个人卫生做到勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；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、以及周边环境卫生。

综上所述，在本年度，通过努力，我在某些方面取得了一定的成绩。当然，我也有不足之处，今后，我一定继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，争取更大的进步。

>餐饮工作总结怎么写范文（12）

一回首我来到酒店的这三个月，新奇与欣喜同在，感动与感谢并存，三个月，时间虽然短暂，但对我而言收获是丰硕的，在这里的每一天，每经历的一件事，每接触到的一个人，这个过程的含金量，绝不亚于我十几年在校门里学习的价值，所以我感谢李总能给我这个难得的学习机会及细致入微的指导，感谢王经理无微不至的关怀，感谢综合部全体成员在工作上的配合和生活上的照顾，就具体工作如下总结：

一、工作方面

在这段日子里，我了解了酒店的指导方针、布局建设、部门划分、工种分配、人员定位等自然情况，综合部行使办公室职能，一个联系领导与员工的重要部门，我很荣幸能成为这个小集体中的一员，每天负责收餐票虽然很琐碎，却能体现出我们酒店在管理上的严格性、先进性，质量检查是任何一个企业必备的、而且是重要安全保障部门，作为服务行业质量检查更是重中之重，无论是客房的卫生情况，还是餐饮服务员的仪表仪容无一不影响我们酒店的经营发展，我从最初只知道看到现在拥有一双洞察的眼睛，这是我的一个进步，一个很大的收获，板报是我们酒店对内宣传的窗口，通过出版报不仅提高了我的写作水平也增强了我的语言表达能力，评估期间承蒙李总的信任在王经理的帮助下整理了两份评估材料，我深切地感受到自己的语言罗列功底和逻辑思维的欠缺，到一线服务是最有收获的地方，虽然辛苦虽然紧张但是我学会了整理房间、开夜床、以及如何摆放才具有美观性等知识，与专家的迎来送往中了解到专家的喜好及时的将信息反馈，以便更好的服务，12月8号在评估工作即将结束的时候正巧东三省大学生供需见面会在哈尔滨召开，这对于我们毕业生来说是最重要不过了，好久之前便做好了准备，但是楼层服务员确实忙不过来，看到她们废寝忘食、加班加点我感动了，虽然我是学生但我也是酒店的员工，就这样我没有参加招聘会，我讲这个并不是说我自己都多么的伟大，而是我被这样一个团结、奉献、务实的集体而感动，奉献是无私的所以温暖、激情是火热的所以发亮，这就是企业的财富、壮大的资本！

二、学习心得

作为事业单位下属的经营类场所--国际饭店有其独特的优越性，从管理体制到发展规模都已成为同行业中的佼佼者

，员工整体素质也在大学这个特定的氛围内得到了熏染，能够_远瞩，开拓外部市场的同时切身为员工的利益考虑，能够有识大体、顾大局的观念，虽然这是一个新兴的企业，更是一个具有生命力和创造力的企业，再这的每一天，我都能看到了希望。

但是事物的发展是具有两面性的，作为新兴企业在市场竞争的浪潮冲击下一定会展露出柔弱的一面，也一定会有矛盾问题的产生，只要我们找到解决问题的途径我们会更上一层楼，竞争也是企业的发展动力，关键是要掌握竞争的技巧避免竞争，增强创新意识、勇于打破传统观念、经营观念、管理创新逐步从以市场为本向以人为本的管理机制上靠拢，塑造具有佳大特色的品牌企业。

多少意气风发、多少踌躇满志、多少年少轻狂、多少欢歌笑语都在昨天的日记里画上了一个终结，但是未来的一年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战，就应该有新的起色，在新的一年中继续努力工作，勤汇报、勤学习、勤总结，最后祝愿我们酒店在澄澈如洗的晴空里，策马奔腾，祝愿各位经理在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上帆风顺、祝愿各位同仁在新的一年里续写人生新的辉煌!

>餐饮工作总结怎么写范文（13）

本人于20xx年接手公司食堂的管理工作，主要为公司领导及各位同事提供餐饮服务。

作为食堂自然是离不开饮食，吃饭是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理者更应多为工作人员及领导的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。

走过了勤奋耕耘的20xx年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名厨师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了一年的工作。为了在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。食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。因此，我在办公室领导的坚

强领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

就餐方面我没有停留在使大家仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照公司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天中午基本上保持三菜一粥的供应，每个星期吃上一次包子、一次面条，有条件的时候还能提供饺子。

工作上我担任了食堂的厨师，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，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。

为了扬长避短创造更多更好的效益，对下步工作有以下打算：一、经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断改进食品采购方法，收集、修改、创新各种菜谱，加强控制成本，科学预测原材料使用量。

二、认真制定餐厅物料订购

计划，报据季节合理配菜，动脑筋、想办法、变花样，不断提高餐厅菜品质量，不断满足各种需求。

三、认真抓好食品卫生工作，把好食品加工的各个环节，确保食品卫生，防止食物中毒。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性和必要性。坚持以人为本，关心大家的饮食习惯。因此，我在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好食堂，以方便大家就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好餐饮服务与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定人心，以满意服务赢得人心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为大家服务，为大家办实事。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把大家满意不满意作为检验我各项工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。因此，我一定要认真贯彻《公司食堂管理办法》，把加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的日程，并做到责任到我个人，抓紧抓实，抓出成效。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，今后在做好担任工作的同时，要加强学习、注重实践，努力提高自己的工作能力及水平，工作中有不尽完美的也希望领导和同事给予批评指正。

>餐饮工作总结怎么写范文（14）

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：

餐饮工作总结范文大全9

1、新员日常工作作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工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步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的日常工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员

工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找员工谈心做思想日常工作，了解他们近期的日常工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合日常工作实际加强培训，目的是为了提高日常工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员工对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

餐饮工作总结范文大全10

(1)四楼库房

实施六常法管理之后，四楼库房改变了原有的物品摆放分散，无指定标签的现象。现所有物品摆放整齐，井然有序，贴有指定标签，一目了然，取得了明显的效果。

(2)酒水库房

实施六常法管理之后，酒水库房改变了原有的酒水无指定标签价格的现象，现库房酒水摆放整齐，井然有序，所有的酒水都贴有指定标签。

(3)后厨房

实施六常法管理之后，后厨房的材料物品摆放整齐，各类物品都贴有指定标签，灶台上也十分干净，而且每个部位都有指定的清洁物品，随时保持各部位的干净整洁，工具的摆放也井然有序，所有工具都贴有指定标签，需要是在也不需要花费时间去找了。

(4)餐厅与会议室

实施六常法管理之后，餐厅与会议室的所有物品摆放整齐井然有序，都贴有各种物品指定的标签。

此外，我们还为员工购买统一喝水杯子，统一定位贴上标签且统统放在一起，且每个部位都有指定的负责人员，例：空调、灭火器、等都有指定人员负责。并且各岗位人员的职责都通过书面形式进行明确。

餐饮工作总结范文大全11

鼓风机的轰鸣，搀杂喧闹的谈话声，忙碌而井然的身影，热气朦胧的窗面绘就了一幅热闹的用餐场面，这就是本月的也是__年最后一次大型会议的用餐场景。就要走过的__年是我们餐饮部恢复正常经营以来不平凡的一年，实际上开展工作也就半年的时间，在这段时间里，除进行正常的接待工作外，餐饮部还制定适合自己的各项管理制度并狠抓落实，积极开展必要的培训工作循序渐进的提高员工素质，无论是接待能力还是员工的精神面貌都有显著提高，现将这阶段的工作总结如下：

一、加强内部管理工作

1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则作为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会(在武汉协助营销工作时中断)，每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，130人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有2万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台;红安詹店财政招待省财政厅接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有100元钱的信封，立即上交餐饮部;厨师长在12月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

- 3、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。
- 4、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。
- 6、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。
- 7、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

二、加强员工福利方面的改善

- 1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。
- 2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。
- 3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉ok，通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。
- 4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

三、合理改造硬件设施、设备

- 1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫生监督部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。
- 2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。
- 3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。
- 4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。
- 5、添置布菲炉，增加饮食形式。
- 6、在保证餐饮部正常运转的前提下，积极协助营销部开展工作，安排经理协助开拓营销市场。

四、密切配合相关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

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

虽然今年的工作取得了一些成绩但是也存在很多困难和问题：

- 1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。
- 2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。
- 3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。
- 4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

- 5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置
- 6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。
- 7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

在明年的工作中，我们将要做好以下工作：

- 1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。
- 2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。
- 3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。
- 4、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间ktv包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用餐就可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是中国茶(或者其他饮料)。
- 5、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。
- 6、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。
- 7、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《情定大饭店》和《五星大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。同时开展科普知识的影片或讲座，提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。
- 8、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。
- 9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。

餐饮工作总结范文大全12

- 1.作为餐厅员工的重要组成部分，新员工能否快速融入团队，调整转型心态，将直接影响服务质量和团队建设。针对新员工的特点和就业情况，开展专项培训，旨在调整新员工心态，正视角色转换，了解餐饮行业特点。让新员工做好充分的心理准备，缓解因角色转换不合适带来的不满，加快融入餐饮团队的步伐。
- 2.关注员工成长，时刻关注员工心态，保持良好的工作状态，不定期组织员工学习，考核员工，检查培训效果，及时弥补发现的不足，完善培训计划，每月定期与员工谈话做思想工作，了解员工近期工作情况发现问题解决问题。
- 3.结合工作实际加强培训，旨在提高工作效率，使管理更加规范有效。结合日常餐厅案例的分析，工作人员对日常服务有了全新的认识和理解，形成了一致的日常服务意识。

餐饮工作总结范文大全13

- (1) 这一年我和x经理完善了餐饮部的会议制度，包括年终总结季度总结每日服务员评估会每日检讨会每周例会班前会卫生检查汇报会，由于制度的完善，会议质量的提高，上级的指令也得到了及时的落实并执行。
- (2) 加强协调关系个人简历，餐饮部服务员众多，脾性各不相同，这就必须协调好他们之间的关系，强调协作性，交代领班在每周例会上必须反复强调合作的重要性，如出现错误，不得相互推卸责任，要敢于承认错误，并相互帮助改正。经常相互关心，多发现对方的优点，事实证明这种做法是正确的。
- (3) 提高综合接待能力。餐饮部除接待正常散客围桌用餐外，还接待大型会议自助用餐，盒饭婚宴寿宴等类型多

样的用餐形式。使宾客高兴而来，满意而归。并且按口味及时更换菜谱，让顾客吃的更舒心。

餐饮工作总结范文大全14

忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真的做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心!

二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

三、找窍门使巧劲

在幼儿园工作已有几个年头了，虽然我的工作都是力气活，但并不是没有规律可循。我常常在琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作。

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心!

餐饮工作总结范文大全15

第二月不仅是餐饮一部在2xx2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。

餐饮工作总结范文大全16

合肥市和各县区都举办了隆重的启动仪式和集中宣传活动，提高宣传周活动的影响，提升宣传声势。6月13日上午，

合肥市暨蜀山区食品安全宣传周启动仪式在家乐福超市三里庵店北广场隆重举行，合肥市人大副主任郭超、市政协副主席盛志刚等市领导以及市卫生(食品药品监管)、农业、畜牧水产、质监、工商、商务等成员单位负责同志和蜀山区政府负责同志出席了宣传周启动仪式。启动仪式后还开展了集中宣传活动，大力宣传《食品安全法》等法律法规、食品及食品添加剂基本知识以及各级党委政府关于食品安全工作决策部署和本部门落实情况。向市民发放《关于严厉打击食品非法添加行为严格规范食品添加剂生产经营使用行为的公告》、食品中可能违法添加的非食用物质名单和易滥用的添加剂名单等十余种宣传资料。^v^县、肥东县、长丰县、庐阳区、瑶海区、蜀山区、包河区，以及新站、高新、经开三个开发区都举办了启动仪式或集中宣传活动，地方政府分管负责同志和监管部门负责人、执法部门人员都参加宣传。部分规模大、信誉好的食品安全企业也受邀参加集中宣传，龙头食品企业发起诚信倡议，通过宣传名优产品提升群众的消费信心。

餐饮工作总结范文大全17

4月23日在我的人生中是一个转折点吧，就在这一天我和许多的同学一起踏上了去深圳实习的路，这对于没有出过远门的我是一次莫大的考验也是一次蜕变。面对这陌生的城市还没来得及惶恐和茫然时，便已经感觉到了公司领导对我们的关心。

刚上来第一天，从车上下来的时候是凌晨，天还是灰蒙蒙的一片，接着我们被公司的管理人员带到了宿舍，进去后刚坐下，就听见有敲门声，一开门葛经理走了进来，一开口就是一句句关心的话语，一听蛮感动的，原来在这陌生的城市还有人在关心着我们，葛经理说：“等下带你们去公司看一下熟悉熟悉环境，”这一看回来时天已经黑了，等第二天去时便是开始紧锣密鼓的培训，在培训的时候很累有很多同学都想走了，可是最后还是咬咬牙忍了下来，经过一星期的培训后就迎来了，严格的考试，先是笔试，再接着实操，终于在下午6点左右考完了，大家都松了一口气，想着终于解放了，可是后面等待我们的却是分离，4月28日是大家分开的日子，天也下着小雨灰蒙蒙的，仿佛天也在哭泣，大家各自坐上了开往自己上班属店的汽车。

而我也这样子来到了益田店，刚到店里的时候涂经理安排了店里的人带着我们去熟悉了一下环境，我心想这就是我以后工作的地方了，心里暗暗的想，我一定要努力的工作，这样才不能辜负这么多天的辛苦，5:30的时候我参加了班前会，感觉还蛮好，等开完的时候郑主任叫我们留了下来，为我们安排了师傅，对我们说，“这个以后就是你们的师傅了，以后要好好跟着师傅学。”5月1日便正式跟着师傅上岗了，这时心中又开始茫然了，为什么我在学校学的是国际商务，为什么我出来却是做服务员的工作呢？那我在学校这两年半来的努力又算什么呢？一时间想不明白，但工作的忙碌让我没有时间多想，后来才发现原来做服务员也不是那么简单的事情，在这期间让我学到了很多在学校学不到的知识与理论。领导对我们都很关照，很让人温馨，而且也体会到餐饮行业中服务员的辛苦与开心，工作中有时通过自己热情的服务让客人满意而归是件非常开心的事。有时也会遇到有些脾气暴躁的客人就会被骂几句，虽然会觉得很受委屈，但是有时想想：人生就这么短短几十年，何必为了这点小事而压抑自己，让自己不开心呢，把这些当作家常便饭，吃饱了就等着慢慢消化，也许自己也有很多未做好的地方，自律自己。其实我们的工作每天都在与不同的人 and 事接触，与形形色色的人打交道，这都是需要技巧、胆量和勇气，还有工作的速度、以及对事的认真负责，而这就是个人要在每天的工作中不断的提升了。在其位谋其事，然做了一个服务员就要认真的把工作做好，这样才能对得起上级领导对你的信任一分耕耘一分收获，只有付出了才会有回报，

工作了三个月后，我刚刚经过入职转正的考试，正在等待结果。如果考过了，那么我又向迈出了一步，超越了同一起点的人。这是公司和领导给我的机会，如果没有努力，没有付出或许这个机会就是别人的，所以我在不断尝试，不断地从日常的工作中去提升自己，就像上楼梯，你不去努力向前永远也不知道自己能走到哪一个阶梯，通过考试后。我正式接任了特产员的工作开始接触那些密密麻麻的数字和产品，例如要了解特产的价钱和口味以及它的储存啦，和每天的销售情况，要统计起来，每个小组每天销售了多少，每人每天销售了多少，还要做它的库存，每个周要做总结，总结就是这个周每天的销售额，以及它的成本和毛利，做好后发到管理公司，没到月底的时候还要做它的月结，像这个就比较麻烦，这个的话是要做一个月总的销售额，和每个产品的销量是多少？和它的排名，那个产品销量最好，那个产品销量最差，要不要取消不卖，刚开始接触这些的时候感觉好麻烦，总是担心东西会不见，或者做错帐，这都是要很仔细的不能出差错的，如果错了的话等到你做月帐的时候也会跟着错。

慢慢的我就开始逐渐的上手了，也不会怕这怕那了，感觉好简单，公司的人说我学的很快，都超过我师父了，但是其中的辛苦只有我知道，我开始接待特产员的时候别人都很不服气，在我背后说了很多难听的话，说什么，“她为什么可以这么早下班，为什么她可以不用搞卫生？”刚开始我听到了觉得很委屈，我有很早下班吗？我也不是跟你们一样吗？就算我做好帐了，也是一样要等你们一起啊？难道我就可以先走吗？还有谁说我不搞卫生啦？我也有特产的卫生要搞啊！还有我平时做账的时候要是东西多了，或者做月帐的时候加班的时候你们又在哪里呢？你们早就下班走了，而我还是自己一个人独自加班而且还是利用自己的时间，我这是为了什么，我心中的委屈谁又能懂？你们只看到我表面而已，还看到了什么？但是这些我都挺过来了，在这中间也有想过要走，可是一想到自己大老远

的上了是为了什么？不就是锻炼自己吗？干嘛要半途而废呢？

自己做得好与不好上级领导都会看得到的，而不是由别人说得，如果连这些都承受不住还称得上锻炼吗？没有压力那来的动力啊？工作半年多了，在这半年里我尝遍了酸甜苦辣，才发现工作的辛苦与艰难，才体会到了父母的艰难工作的不易，赚钱的难处工作中的一些点滴，总有一些获得和过失，让人久久回味，现在又从服务部调到了咨客部，又有新的技能知识要学习，例如接听电话，接听电话就是每天要接来自各地方得订房电话，接听是语气要由礼貌，不能像接听私人电话一样的随意，要谨慎的记好客人问得问题，还要回答，这些都是需要技巧的，我还在学习中，还有就是待客技巧，熟悉签单客户，计算客流量等，我相信只要努力学习不管到什么部门都可以把工作做好的，现在可是身兼二职啊！

工作又比以前更多了，因为新的部门又有好多的东西要学，又要从头开始，可是人生不就是要一直学习下去的吗？多学一点也对自己有好处啊！我相信任何的东西只要你肯学就没有学不成的，因为世上无难事，只怕有心人嘛！

餐饮工作总结范文大全18

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。综合自己的总体计划，去我决定选择酒店实习，并且经过抽签选到了一家五星级的酒店，那是我所希望了解和学习的一家比较理想的酒店。这是南宁市唯一的一家五星级酒店——明园新都大酒店，名字对于南宁市民甚至是整个广西都是如雷贯耳的了，巧合的是该酒店的总经理陈晓为先生经邀请在本校作了一次报告，才了解到原来明园新都大酒店建于1995年，是一家“九星级”的饭店——由一座四星级的明园饭店和一座五星级的新都酒店组成的。

陈总的报告生动有力，这更加激发出我想好好了解一下这所饭店的欲望——他们所说的和他们所做的是一致的吗？或者是还存在着什么问题有待解决呢？我甚至开始盘算起我能在这个饭店学到什么吗？

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。

第一部分：中餐部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6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10人被分成了3个组，分别在不同的部门，并且每20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4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9小时工作制，而且每天还得加班1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9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！

员工代表着整个酒店的形象，这是酒店vi设计中的一个很重要的方面，好的员工制服不但能使得员工更加精神从而提高工作效率同时员工制服更体现出一个企业的一种内在的文化，没有文化的企业如同一个人没有了灵魂，那只不过是一具行尸走肉罢了，缺少了士气的企业又何来效益呢？

不过令我感到高兴的是，酒店的员工大都都是那样的热情友好，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬，在劳累之余，同事们一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人感动，看来还是员工自己最能够了解大家的心情，因为他们能站在员工自己角度来看问题，因为他们讲述的是“老百姓的心里话。”这也是酒店上层领导所最缺乏的素质之一！

3、试菜考核。酒店要求餐厅的厨师每周或至少隔周创出几款新菜，由店级领导及相关部门经理试菜打分，考核厨师的业务水平，同时对基本满意的新菜建议推销。半年来，餐厅共推出新菜余种，其中，铁板排骨饺、香辣牛筋、汉味醉鸡、野味鲜、兰豆拌金菇等受到食客的普遍认可。此外，对考核优秀的厨师给予表彰鼓励，对业务技术较差的厨师要求及时调换等。

另外，餐厅配合酒店，全年共接待重要客人批，计多桌，约人次。餐厅的服务接待工作得到了酒店和上级领导的基本肯定和表扬。

>以客户为重点，抓好物业工作

1、耐心售房。如物业部出租3322房，房主是做旅行社的，又处于刚创业阶段，为减少资本投入，就想租一间面积稍小但位置好能一目了然的房间，于是他们看中了3322房，离台口近18平方米的面积非常合适。然而此房间已被其他客人预订了。他们在物业部待了一整天。后来，物业部不厌其烦地给他们介绍其他房间，经过两天多的不断做工作，他们租下了比3322房大20平方米的3346房。在物业部全体员工的工作努力下，写字间的出租率达到了%，超过了去年同期水平。

2、售后服务。夏天到了，空调不制冷，投诉；房顶漏水了，投诉；发现有人私自动用公司的用品了，投诉；冬天到了，暖气不热了，投诉；就连浴室少了个凳子，都要投诉。每当物业部接到投诉电话时从不推卸责任，首先向客人道歉，再找到相关部门协助解决。解决完了还要对客户进行回访直到令其满意为止。

3、催收房费。催收房费也是一件难事。有的客人因为某种原因不按时交房费，物业部就积极进行催账，不仅是打电话，每到交费的时候就亲自到房间去收房费。

>以质量为前提，抓好客房工作

1、班组晨会。为保证酒店基本产品“客房”质量的优质和稳定，客房部根据酒店要求，设立了长包及散客班组的晨会制度，对当日的工作进行布置，对每个员工的仪表仪容不整进行规范，从而使全体员工在思想上能够保持一致，保证了各项工作能够落实到位。在班组的周例会中对上周工作进行总结，对下周的工作进行布置并形成文字，同时将酒店相关文件的内容纳入其中，充分体现了“严、细、实”的工作作风。

2、安全检查。除部门设立专职安全保卫分管负责人外，将安全知识培训开成系统在全年展开，体现不同层次、内容。从酒店相应的防范措施、突发事件的处理办法到各项电器的检查要求

餐饮工作总结范文大全19

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务人员向客人推介；如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。

特别是在大型餐饮接待服务中，我们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和支持，才有了校内外宾客对xx餐厅品牌的认可和赞扬。

>餐饮工作总结怎么写范文（3）

时光流逝，不知不觉我来欧洲房子已经两个月了。在这两个月里，思考亦多，感慨亦多，收获亦多。对我而言，这段时间的工作是难忘、印记最深的。工作思想、方法等一系列的适应与调整，(包括工作上的适应与心态上的调整)压力带来了累的感觉，累中也融进了收获的快乐。在店长的支持下，在各位同事的密切配合下，爱岗敬业，恪尽职守，作风务实，思想坚定，较好地完成了自己的本职工作和店长交下来的其它任务(当然还有很多不足，个人素养

、技能和吧台管理有待加强)现就两月来吧台状况,做如下简要总结。一、吧台的营业状况:总体来说,吧台的营业额在这两月来和之前六月份比较还是呈上升趋势的(六月营业额:60000多,七月营业额:65000多,八月营业额:70000多)或许较其它茶楼和咖啡厅来说这样的业绩只能用惨淡形容,但是就欧洲房子目前的规模和设施而言,这样的业绩也在情理之中。但我相信欧洲房子的前景还是很好的,只有我们大家共同努力,让公司尽早步入正轨,做出我们的企业文化,欧洲房子鼎盛的日子也就随之来临!

二、吧台的营业成本:吧台比厨房的利润高,主要还是表现在成本低。但尽管如此,成本的控制还是要做好,七月份和八月份的成本都在18%,这也是在规定范围内的数据。原材料的优劣和价格上的选择,以及平常做东西合理搭配,细微节省,直接导致吧台成本高低。日积月累也就是这个意思,我们吧台人员会一直以“提高出品质量,控制材料成本”的原则与目标,继续保持并逐步加强。

三、吧台的卫生状况:吧台环境卫生状况,比之前而言只能说是略有所提高,实话实说,店长提出细致卫生那天,晚上我就在工作间弄了两小时,后来问王领班有什么变化没,结果却是没什么太大变化,很受打击。但不管怎么样这也是不争的事实,个人问题和吧员的情绪化也导致这块工作没能开展好,在此做出自我检讨。在今后的工作中会逐步提高。

四、吧台的纪律状况:对于纪律这块我颇有些无奈,实话说开始来那段时间较以前还是有所改善,之后问题就出来了。之间的一些事直接导致吧员的情绪化,对规章制度的淡化,这才发现女吧员难管理,我个人则以人性化的管理做她们的思想工作,之后略见好转。(现阶段这方面工作比较难做,就吧员在吧台吃工作餐这个问题上,看似从开张就有了,之间我也说过她们,但效果不明显,店长想必也注意到这个问题很久了)总的来说还是没注重个人对公司大观形象的影响和长期以来的习惯。这方面做为吧台的管理者,我会在吧员稳定后彻解决。

五、个人及吧员的工作状态:在店长的指导和支持下,我慢慢地也进入了状态,工作方法和心态已然转变。状态稳定,在今后的工作中多思考,多换位,多学习,多自检来提升自己。吧员梁晓青状态目前看还是比较稳定的,工作积极性一般,但人很聪明,对事对工作较负责,工作时很少带入个人情绪。吧员杨婷状态较不稳定,近期情绪波动较大,易带入工作中,但是如此,工作中对前厅新员工积极帮助,协调工作,吧台工作较积极,纪律方面欠佳,太我行我素,估计九月份有所好转。以上是我个人观察结果定论。

最后希望店长在今后的工作中能给与更多的指导和意见,希望在我们大家的共同努力下,让欧洲房子慢慢成长!

>餐饮工作总结怎么写范文(4)

餐饮工作总结范文大全20

在餐饮部的学习历程中可以说是分社一直伴着我走到今天,每个人都爱自己的家,在这里分社也是我的一个家。这个家不但给我温暖还在不断地教会我怎样去接触新的东西,怎样去处理生活中遇到的问题。

从部长到餐饮部主管,这看似平平淡淡的每一天,都见证着一个人从稚嫩到逐渐成熟的过程。我不去奉承这里,但是假如没有分社一直伴我走来,我想我的很多认识、看法都会产生很多改变,而我觉得我现在就是在做的自己。

一个人的素质是随着他的阅历和在学习生活中的锻炼逐渐积累的,在勤工助学的这一年多尤其是在我担任餐饮部主管以来,我收获了更多。

做了餐饮部的主管以后,我的一个感触就是角色的转变。现在我必须和我的部门紧紧地站在一起,和大家一起讨论部门里出现的问题,觉得把部门带好就是自己的天职。在这个岗位上,站在一个部门决策者的位置上,我感到是更大的责任,每一个部员的问题都是整个部门的问题,在部门内部没有小事。

我自己也在摸索一种更好的方法,如何去组织这个部门,如何调动大家的工作积极性,如何将一个部门带好。在这里我担任值班负责人,那时候对于部门的组织形式意识还十分淡薄,没能很好的发挥每个人的优势,在担任餐饮部主管后我尝试了新的方法,对负责人进行分工和部门内部的细化。虽然现在的制度仍有些不完善,但我也在进一步学习,希望找到一种更好的组织形式。

我一直在寻找一种方式,尽可能把部门建设成一个家庭,同时我也很欣慰的看到在这个七十余人大的部门里,大家其乐融融地工作,在会议上从原来的沉默到现在的自我展示,每个部员都越来越融入,年终工作总结《餐饮部年终工作总结》。我知道当所有人都能为一个集体努力奉献的时候,这个集体面前必定是无尽的光明。餐饮部有一个长

久的弊病，每到年末就会有员工辞职。今年虽然也有员工辞职，但人数非常少，从最初96人工作，到年末结束的时候有89人坚持了下来。我想这半年的工作，在岗位上奋斗坚持的点点滴滴都会给他们带来长久的影响。

我希望通过在部门里，有欢笑有不快的一个学期，每个人都能收获更多无形的东西。我也一直在这样做，希望通过自己的一点见闻能够更好的感染大家，让大家在走出部门后依然能受益于在部门里学到的东西。等大家走上工作岗位后，会因为在这个部门里经历过而能比其他人能更好更快地适应工作。同时我也希望我们部门里走出去的人，都能成为优秀的人。

最后一次例会，我十分的开心，欢笑着主持完最后一次会议，我希望这个部门在最后的时候能给大家留下更多的欢乐记忆。会后有部员轻声地问我：“明年你还在不在咱部门干？”我能听出部员的感情，那一刻我感觉我所付出的得到了回报。

餐饮部在逐渐的成长，我们共同期待着部门美好的明天!

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!

餐饮工作总结范文大全21

在十一黄金周期间餐饮部不但接到xx园多功能厅广博厅的婚宴外，在同一时间还接到了xx宾馆400多人的会议用餐。任务之艰巨让餐饮部每个人手中都捏了一把汗。在宾馆各部门的大力协作下，特别是销售部，我们拧成一股绳，加班加点，终于工夫不负苦心人，在成功完成婚宴的同时也成功准备了400多人的会议送餐。这其中宾馆各人员上下一条心，艰巨的任务在我们手中迎刃而解。也使顾客对我们宾馆有一个新的认识。

在接待婚宴过程中，服务员将桌椅在楼层之间调整，很是辛苦，我们有这样一群以大局为重，不顾个人辛劳的员工，这就是我们酒店人最大的财富。讲到这里我想到了全球排名第三的万豪集团旗下的马里奥特酒店的企业文化就是：“关照好你的员工，他们将关照好你的顾客”。同时他们也强调留住人才。人才是企业的支柱，这一点我们的领导在一接馆就体现的淋漓尽致。我也谨尊这一原则。

餐饮工作总结范文大全22

寒假的社会实践活动已经结束了，但社会实践给我带来的巨大影响却没有结束。

我在20xx年1月20日来到一家星级酒店，打开了在星级酒店工作的大门！这是第一次在星级酒店工作，所以困难时刻考验着我。不过，在我不懈努力下，通过重重考验，圆满完成这次实践。现将此次实践的有关情况报告如下：

对于大学生来说，我们的社会实践实在是太多了。感觉上了大学后整个人都变得十分的懒惰，都没有高中充实。想到我早晚都要走出校园，走进社会大染缸去，想到毕业后将面对社会严峻的就业压力，内心总是感觉不安，总是害怕自己以后毕业了找不了工作，整天就为就业发愁，更可怕的是还要靠父母养着，成为“啃老族”。于是，我怀着忐忑的心情

刚进餐厅，什么都不懂，所以我一直虚心请教。在正式员工的介绍下，对餐厅的各部门都有了一定的了解，还积攒一些餐厅管理的资料，时刻充实自己餐厅知识的储备。

餐厅作为服务行业，从业人员的素质高低很大程度上影响着服务效果的好坏，并进一步影响服务收益。餐厅向来把客人的利益放在首位，目前在业内，也有人士指出，应提升员工利益的地位。因为员工直接对客服务，只有员工的需求得到了满足，才能更好的服务于顾客。这样立足于员工，服务于客人，在满足客人需要的前提下，为酒店争取最大的利益。同样，因为餐厅是服务业，所以，我们餐厅内部管理中，也实施人性化管理。因为基层员工是直接面向客人的，他们服务质量的好坏，直接关系到餐厅的整体形象。而员工利益的满足程度，又影响员工上班的工作效率。所以，有一个人性的内部管理，有一个人性的企业文化，更能提升员工的素质。

世界一个必经步骤：每一项操作，每一个动作，每一个表情，我们都能给出一个依据。规范化的管理，有利于员工

的服务水准的提高和餐厅管理水平的提高，全面化的管理更是必不可少的。记得在接待VIP之前，总监总是三番四次的跑我们餐厅。一次，我对总监说，您是不是不放心我们，干吗非得重复的看？回答是：不是不放心，是确保万无一失！小到室温的多少，背景音乐的大小，墙角的卫生，植物的摆放、颜色的搭配，及其灯光的完好和安全通道的顺畅。这不光是营业区域的检查，其范围要涉及到周围几个营业区域。

还有就是投诉的问题。我在餐厅时，我们经理经常说，这段时间我们没有投诉，非常好。我感觉这个观点不好。许多客人在对服务不满意时，都不投诉的。并不是说我们的服务没有缺点。有投诉才有进步，我们应主动向客人了解我们的服务效果。认真虚心介绍客人的意见，接受投诉的目的不是处罚员工，而是对经营管理敲响警钟。

另外心态问题也是重点。作为餐厅人员，良好的心态至关重要。不要怨天尤人,应该谢天谢地,餐厅给了你这个发挥你能力的机会。我在实践中，经理给我说过这样一句话“作为一个有前景的员工，一定不能计较眼前的细小得失，否则难以成大气”。

以上就是我这次认识实践的心得体会

餐饮工作总结范文大全23

本月配餐服务工作安全结束，总的来说大家工作很好，其亮点大家团结一心，执行各项规章制度到位。

- 1、要认真掌握每天每餐的就餐人员动态，掌握就餐人员口味，合理按排制定每天的菜谱，在制定菜谱杜绝不合理搭配。杜绝食物中毒的发生。
- 2、要每天和就餐人员沟通诚实征求就餐员工的意见，按顾客口味及时调整食谱，大厨，助厨在加工烹调时要严格按标准认真操作，要精细化，要粗粮细作细粮精作的配餐要求精细加工，提高饭菜质量，由其是早点要主食小菜多样化，来提高我们的服务水平。3、操作间、干品库、菜库、冷冻库、卫生保持不错，但出库时要注意先进先出，保持摆放整洁，不留空纸箱，进出冷藏库要及时关门。
- 4、保洁工、每天卫生随时清扫，使整各生活区卫生保持良好。但各房间垃圾桶及卫生要随时清理干净作好交接班记录。要随时与甲方沟通掌握上下船人员动态，作好接待服务工作及上船安全教育。
- 5、按配餐中心要求，加强《QHSE》体系的学习，在每天配餐环节中严格按体系操作，在配餐前作好安全风险分系，由齐在操作过成中更要注意人身安全，和饮食安全，保正就餐员工身体健康。6、准备好的成品半成品一定要用保鲜膜盖好，发现腐烂发酶变质及时清除防止交叉污淹。
- 7、要求保洁工要加强对生活用品的管理，如小洗发露—小沐浴露—新被子—被罩—新褥子—床单—浴巾—新枕头—枕巾—枕套等，以上生活用品不经配餐管事同意不准私自发出。一定要作好出入库登记，如私自发出后果自负。其它生活用品也要严格管理并作好出入库记录8、加强各项规章制度的学习，要求配餐组全体人员在新的一年里要认真执行各项平台生活规章管理制度，搞好配餐服务。

餐饮工作总结范文大全24

在餐厅，接待一些大型会议，每一样工作都很忙，而且在这种环境下，有时要走很远的路程，有时要走很多的山路，总之，收获和感悟很多。下面，我将这xx年工作总结如下：

- >一、做好了各类顾客的接待，以及后续的工作
- >二、餐厅以及公共区域的清洁工作
- >三、每日早晚的值机工作
- >四、维护好定期会议室的卫生
- >五、根据季节变化和同行业的发展变化而调整板房的摆台

我在工作上除了完成自己的本职工作外，也很好地协助店长顺利地完成了店长安排的任务和工作。

五、维护好餐厅的正常运转。

工作上的日常维护也是一项重要的工作，除了做好店长的日常工作以外，其他的任务也是重中之重。我明白，只有做好了每天的工作，才能保证菜品的质量，也保证自己的任务顺利完成。这xx年中，我的工作是比较忙碌的，除了完成自己的工作以外，也是配合其他店长完成了工作任务。在店长和主任的帮助下，我完成了很多工作。

以上就是我在xx年的工作总结，不足之处还请领导指出，我会在工作上继续努力，争取在新的xx年中取得更好的成绩。

餐饮工作总结范文大全25

转眼间入职酒店x年多了，根据酒店工作安排，主要负责后勤传菜部的传菜工作，现将20xx年度的工作情况工作总结汇报，并就20xx年的工作打算简要概述：

>一、后勤管理

- 1、礼节礼貌、衣服整洁、微笑服务。
- 2、执行上级的指令，按服务程度与标准，高效率准确完成传菜工作。
- 3、开支前了解当班的传菜任务，明确重要客人及要会的传菜要求，传菜过程中不断检查菜的质量和数量，控制菜的质量、温度。根据客人的求控制传菜的速度。
- 4、执行上级指令，保质保量，餐具和疏菜的清洗工作。
- 5、督导员工正确合理作用洗涤剂，将餐厅和厨房送来的，用过的餐具和用具清洗干净并整齐地码放在餐架上。做好公区清洁工作，在工作时应注意安全操作。
- 6、随时清理传菜间和洗碗间环境卫生，确保工作台餐具架达到卫生标准。
- 7、提高服务意识，提高效率，用餐高峰时期合理调配，明确各自工作内容，进行分工合作。

>二、员工日常管理

- 1、对新员工，作培训工作，让她们有良好心态，熟练掌握工作。
- 2、对员工进行考核，了解员工的心理，相互沟通。
- 3、对优秀员工进行表彰，提倡优秀先进的要学习，提倡团队精神。

>三、工作中存在不足

- 1、工作中不够细节化，宴会多时主次不分明。
- 2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才现问题的存在。
- 3、员工之间缺少生气和活力。

>四、20xx年工作计划

- 1、做好后勤部门员工管理，制度争明，分工明确。
- 2、员工之间多问题相互学习，相互借鉴，分享好的服务经验，提高个人素质和工作效率。

- 3、加强成本控制，节约费用开支，合理用水用电等。
- 4、做好与厨房及楼面的沟能工作。
- 5、强调部门之间协调关系。
- 6、做好食品安全卫生，抓好各项安全管理。

餐饮工作总结范文大全26

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。

餐厅岗位工作细节方面还有待加强、管理。

部门安全防范意识较为淡薄，对员工的安全知识培训不够。

在对员工实施针对性的培训方法和力度不够。

5

更多 总结范文 请访问 <https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发