

# 最新餐饮实训心得体会 餐饮技能实训心得体会(模板8篇)

培训心得是在参加培训活动后，对所学内容、收获和经验进行总结和反思的一种书面资料，它可以帮助我们深化对培训内容的理解和应用，提升自身的能力和竞争力。经过这次培训，我深刻认识到培训对个人职业发展的重要性，因此有必要写一份培训心得来记录和分享我的成长和学习过程。下面是一篇实习心得分享，希望能够给大家带来一些实用的经验和思考。

## 餐饮实训心得体会篇一

餐饮技能实训心得体会范文：

### 第一段：引言

我参加了一次为期两周的餐饮技能实训课程，这段时间里我学到了很多有关餐饮行业的知识和技能。通过实践操作和与导师的交流，我深刻体会到了餐饮技能对于一名餐饮从业者的重要性，也为我今后在餐饮行业发展奠定了坚实的基础。

### 第二段：技能实训的重要性

在实训中，我们学习了从餐厅运营到食材处理，从厨房操作到客户服务的方方面面。首先，实训帮助我了解到一座餐厅的顺利运营需要团队的密切合作。每个岗位都有自己的职责，只有相互协作才能让整个餐厅的服务衔接得到保障。其次，实训让我熟悉了各种食材的处理方法，通过学习切割、烹饪等技巧，我能够更加熟练地为客人提供美味的菜肴。此外，客户服务也是餐饮行业的重要一环，通过实训我了解到了提供优质的服务和良好的沟通对于顾客的满意度至关重要。

### 第三段：实践操作的挑战

在实训过程中，我也面临了一些挑战。首先是工作强度和时间的要求，餐饮行业的工作环境通常比较紧张，而实训更是加倍了这种紧张感。在高强度的操作中需要快速反应和准确的执行，有时候任务量可能会让人感到压力山大。其次是对于不同问题的解决能力，餐饮行业需要对各种突发情况做出灵活应对，需要有较强的问题解决能力。这对于我来说是一项新的挑战，但经过实训我逐渐提升了自己的应对能力和处理技巧。

### 第四段：与导师的交流

在实训过程中，我每天都与导师进行交流和学习的。他们不仅传授给我各种技能和知识，还给予了我很大的鼓励和支持。通过与导师的交流，我了解到他们在餐饮行业有着丰富的经验和独到的见解。他们告诉我要注重细节，要保持耐心和专注，要善于与他人合作。他们的指导和建议帮助我更好地理解了解了餐饮行业的内在规则和运作机制。

### 第五段：总结与展望

通过这次餐饮技能实训，我在知识和技能方面都有了很大的提升。我深刻认识到餐饮技能对于一名餐饮从业者的重要性，也明白到实践操作中可能面临的挑战。与导师的交流更是让我受益匪浅。我相信这次实训经历会成为我未来发展的宝贵财富，我将继续努力提升自己的技能，为餐饮行业的发展做出贡献。

总结以上五段，我对餐饮技能实训的体会是，在实训过程中，我学到了很多有关餐饮行业的知识和技能。实训对于一名餐饮从业者来说至关重要，它帮助我了解了餐厅运营、食材处理和客户服务等方面的重要性。虽然在实践操作时会面临一些挑战，但通过与导师的交流，我逐渐提高了自己的处理能

力。希望这次实训经历能够成为我未来在餐饮行业发展的宝贵财富，我将持续努力提升自己的技能，为餐饮行业的繁荣做出贡献。

## 餐饮实训心得体会篇二

1. 材料管理人员工作职责按照物资分类办法进行物资总账和分账的设置，严格按照物资分类办法对物资进行分类汇总统计。对材料员所统计的材料认真核对，票据是否齐全，收发是否一致。及时催促材料收、发是否及时。并对所进材料进行汇总，检查票据是否齐全，数量与发票是否一致，有无白条出现，应及时通知供应商到材料员处换取票据。以防收料员少计或多计，引起不必要的对材料混乱和错误的记账。每天做好供应商预付款的登记，并及时与财务沟通，掌握并了解供应商余额情况。负责各种材料的原始凭证记录，核算依据，并准确及时地传递和反馈信息，及时分类保管好管理资料。按时按月向财务传送材料入账与消耗等的资料汇总情况，做到盈亏有原因，损坏有报告，记账有凭证，调整有依据。忠于职守，实事求是，全面、准确、及时上报统计资料。

2. 材料的盘存盘点方法：使用库存管理软件通过各种基准条件查询出全部货品的理论库存数量，然后通过仓库中的实际盘点数进行一一对比，判断是否存在数量或重量上的误差。将盘点结果与盘点日财务账面记录进行核对，寻找并分析差原因，判断盘点结果是否可以接受。固定资产的盘点清单的填制在公司清单中占有很重要的地位，是每个材料会计必须学会填制的单据之一。

3. 会计核算当前会计核算形式主要有七种，即：记账凭证核算形式、记账凭证汇总表核算形式、多栏式日记账核算形式、汇总记账凭证核算形式、日记总账核算形式、通用日记账核算形式和科目汇总表核算形式。各种会计核算形式有异同点。这几种会计核算形式的主要区别是登记总分类账的依据和方法不同。共同点可以归纳为六个方面：将同类经济业务的原

始凭证汇总编制成汇总原始凭证;根据原始凭证或汇总原始凭证编制记账凭证;根据记账凭证中的收付款凭证登记现金日记账和银行存款日记账;根据原始凭证、汇总原始凭证和记账凭证登记有关的明细分类账;定期将日记账和明细分类账同总分类账进行核对。

4. 收入与费用收入来源: 销售商品、提供劳务及让渡资产使用权。

特点: 收入是从企业的日常活动中产生的(不包括偶发事件产生的利得——营业外收入、补贴收入)。

收入要能表现为企业资产的增加或负债的减少。收入将引起企业所有者权益的增加。收入只包括本企业经济利益的流入,而不包括为第三方或客户代收的款项。

费用: 日常生活中产生的(不包括偶发事件产生的损失即营业外支出), 表现为资产的减少或负债的增加。将引起所有者权益的减少: 费用也是日常活动发生的。其经济利益的流出不属于费用而是损失。

实习过程中发现的问题和建议公司是20\_\_年刚成立的新公司,各方面还不是很成熟,特别是各部门的分工还不是很明确,人才还是比较缺乏的,公司应该多提拔一些年轻人,采取竞争机制,树立效益观念。对于管理方面,我认为企业应该采取现代化的管理方式,用计算机代替会计实务中繁重的劳动,可以提高会计工作的效率并且可以使管理人员及时作出正确决策。

实习是每一个学生必须拥有的一段经历,它使我们在实践中了解社会,让我们学到了很多在课堂上根本就学不到的知识,也打开了视野,增长了见识,为我们以后进一步走向社会打下坚实的基础。每日写实习日记,对资料进行整理。每天我们都要对收集到的数据进行整理,并要写实习日记记录每一

天的都要有过程，以便在工作中发现自己的不足。撰写报告是可以有资料作为参照信息时代要求我们不断地汲取新信息、新知识，这是获得事业进步的动力。作为一名青年学子更应该把学习作为保持工作积极性的重要途径。

当我们今后走上工作岗位时，我们要积极响应单位的号召，结合工作实际，不断学习理论、实际业务知识和社会知识，用先进的理论武装头脑，用精良的业务知识提升能力，以广博的社会知识拓展视野。

实习，是人生的一种开端也是结束，它展现在自己面前的是一片任自己驰骋的沃土，同时也会让你感受到沉甸甸的一种责任。他使我们在实践中了解社会，让我们学到了很多在课堂上根本就学不到的知识，也打开了视野，长了见识，为我们以后进一步走向社会打下坚实的基础，实习是我们把学到的理论知识应用在实践中的一次尝试。我想，作为一名即将毕业的大学生，建立自身的十年发展计划已迫在眉睫。“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索”通过这几个月的实践学习，我学到了学多在校园内无法学到的知识，这些宝贵的人生经历将激励我在以后的人生路上勇于实践，开拓创新，为人生的下一次辉煌奠定坚实的基础，成为我受益终生的宝贵财富。

### 餐饮实训心得体会篇三

八百里分麾下炙，五十弦翻塞外声，沙场秋点兵[]20xx年12月24日[]20xx年农信培训班“点钞达人”大赛圆满落下帷幕。这是一项非常有积极意义的比赛，它既丰富有趣，也让我们的技能得以加强。本次比赛分为单指单张、多指多张两种形式，手持式、手按式两种方法，分单指、多指两个组进行比赛。这是对我们点钞技能的一次大练兵，也是我们自我检查、自我突破的一次机会。这次比赛，奖项并不是唯一的收获，从中学习到的团队协作精神，让我们在以后的工作中受益匪浅。

说起点钞，在来到农村信用社培训班学习之前，我们已经在农村信用社实习过一段时间了，在单位的时候看着老同事点起钞来既准确又快速，着实羡慕不已，也在工作之余向老同事请教学习过，不过由于没有经过系统的培训，总是知其一而不知其所以然。来到农信培训班后，学校竟然安排了点钞这么课程，确实让我欣喜不已。点钞看似简单，其实是一项很有科学规律的业务技能，它考量的是我们身体的整体协调能力，需要眼、心、手统一合作，把握节奏，达到快、准、稳的境界。学会点钞简单，学精点钞却不容易，这需要我们持之以恒、坚持不懈的练习。业精于勤，荒于嬉，行成于思，毁于随。春秋战国时期的苏秦，开始虽有雄心壮志，但由于学识浅薄，跑了许多地方都得不到重用。后来他下决心发奋读书，有时读书读到深夜，实在疲倦、快到打盹的时候，就用锥子往自己的大腿上刺去，刺得鲜血直流。他用这种“锥刺股”的特殊方法，驱逐睡意，振作精神，坚持学习，后来终于成了著名的政治家。学习点钞其实也是一样的，虽然日复一日的苦练，很乏味也很枯燥。但我们既然选择加入江西省农村信用社，就必须为自己的工作负责。银行窗口是银行面向群众最直接的视窗，临柜工作人员的技能娴熟势必影响到工作的效率，以及群众对银行的印象。所以我们不能轻视这项学习，必须认真对待、真抓实干，不以事小而不为，不以恶小而为之。

“苟有恒，何必三更眠五更起；最无益，莫过一日曝十日寒”，不仅学习点钞是如此，在以后的工作中亦是如此。把农信的发展当成自己的事业，把事业当梦想，为农信的发展贡献自己的力量。

## 餐饮实训心得体会篇四

餐饮行业是一个与人们饮食密切相关的行业，餐饮业在我国有着广阔的市场和无尽的发展前景。为了提高餐饮从业人员的专业素养和技能水平，很多餐饮高职院校开始引入虚拟仿真实训技术，我作为一名餐饮专业的大学生，也有幸参加了

这样一次实训，这个经历让我深感受益匪浅。

首先，虚拟仿真实训技术给我带来了非常直观的餐饮业实际操作体验。在传统的餐饮实训课程中，我们仅仅局限在教室内进行课堂学习，而虚拟仿真实训则解决了这个问题，让我们有机会在虚拟环境中亲身体会餐饮业的各个环节。尤其是通过虚拟仿真技术，我可以像操作真实设备一样去操作炉灶、冰箱等餐饮设备，模拟制作各种菜品，这种身临其境的体验不仅仅让我感受到了餐饮业的真实感，也让我更好地理解了餐饮的工作流程和规范。

其次，虚拟仿真实训技术还帮助我提升了解决问题的能力。虚拟仿真实训的过程中，会遇到各种各样的问题，比如烹饪时间不准确、食材的选择不合理等等，而虚拟仿真实训系统会提供实时的反馈和提醒，在这个过程中，我不仅需要全神贯注地操作设备和烹饪食材，还需要综合运用自己所学的知识 and 技能，分析问题的原因并寻求解决方案。通过这样一二次的错误和尝试，我不仅学会了解决问题的方法，还锻炼了自己的思维能力和创新意识。

再次，虚拟仿真实训技术还帮助我培养了团队合作意识。在实际的餐饮业中，团队合作是非常重要的，每个岗位的工作人员都需要相互配合，完成餐厅的日常工作。而虚拟仿真实训系统中，我们可以与其他同学进行模拟餐厅的合作，比如厨师、服务员和收银员等，需要密切配合才能完成一个完整的餐饮过程。通过和团队成员的交流和协作，并学会共同解决问题，我深刻体会到团队合作的重要性，并意识到只有团结合作才能取得更好的成果。

最后，虚拟仿真实训技术还帮助我增强了对职业的认同感。在实际操作中，我时刻感受到自己是一名餐饮从业人员，我需要保持专业的态度和技能，才能够为顾客提供优质的服务。虚拟仿真实训系统让我更加深入地了解餐饮业的各个细节，也给我展示了这个行业的广阔前景。通过这次实训，我对餐

饮业的热爱和对未来职业的追求更加坚定了，我相信只要我不断努力学习和提升自己，我一定能在这个行业中取得辉煌的成就。

总结起来，通过这次餐饮虚拟仿真实训，我对餐饮业有了更加深入的了解，也学到了许多实际操作的技能和方法。虚拟仿真实训不仅提供了直观的实操体验，还帮助我提高了解决问题的能力，培养了团队合作意识，增强了对职业的认同感。我相信，通过不断地实践和经验积累，我一定能够在餐饮业中取得成功，并为餐饮行业的发展做出自己的贡献。

## 餐饮实训心得体会篇五

近年来，随着人们对于餐饮行业的要求不断提高，各类餐饮企业纷纷开展虚拟仿真实训，以提高员工的烹饪技能和服务水平。在我参加餐饮虚拟仿真实训的过程中，我深刻体会到了这种培训方式的优势和必要性。通过虚拟仿真实训，我不仅学习到了更多的专业知识和技能，还加深了对餐饮行业的理解和认识。在这篇文章中，我将分享我在餐饮虚拟仿真实训中的心得体会，以便与大家交流和学习。

首先，餐饮虚拟仿真实训为我提供了良好的学习平台。通过这种培训方式，在虚拟环境中我能够随时随地地进行学习，不受时间和地点的限制。与传统的实地实训相比，餐饮虚拟仿真实训更加灵活和便捷。我可以在自己的手机或电脑上模拟各种餐厅场景，进行各种操作和学习，如点单、烹饪、服务等。这极大地方便了学习者，节约了时间和精力，同时也降低了学习成本。

其次，在餐饮虚拟仿真实训中，我能够更好地理解和掌握专业知识和技能。虚拟环境中的场景仿真程度高，与实际情况基本一致。通过虚拟实训，我能够学习到更多的菜谱和烹饪技巧，并能够逐步提高自己的操作技能。例如，我可以模拟烹饪过程中的各种操作步骤，如切菜、炒菜等，从中学习到



正确的姿势和技巧。在虚拟环境中，我还能够模拟各种特殊情况 and 客户需求，提高应急处理能力和服务水平。通过不断地虚拟实训，我能够在保证质量的前提下快速提升自己的技能水平。

除此之外，餐饮虚拟仿真实训还培养了我的团队合作能力和服务意识。在虚拟环境中，我经常与其他学员一起进行模拟餐饮服务，在模拟过程中，我需要与其它学员进行紧密配合，合理分工，并做好时间和任务的管理。通过这种合作，我体会到了团队合作的重要性，也学习到了如何与他人合作，和谐共事。在虚拟环境中，我还可以模拟各种客户和情景，学习到如何处理各类客户需求，并能够提供更加专业的服务。这极大地提升了我的服务意识和客户满意度。

最后，餐饮虚拟仿真实训还培养了我的问题解决能力和创新思维。在虚拟环境中，我可能会遇到各种问题和挑战，如食材不足、突发情况等。通过面对这些问题和挑战，并找到合理的解决方案，我能够提升自己的问题解决能力和创新思维。在虚拟环境中，我还能够模拟各种菜品的创新和改良，尝试不同的口味和风格，为顾客提供更多的选择和惊喜。这极大地激发了我的创造力和创新能力，使我在餐饮行业中具备竞争力。

总之，餐饮虚拟仿真实训是一种高效、便捷且有效的培训方式。通过这种形式的培训，我在学习菜谱和烹饪技巧的同时，还提高了团队合作能力和服务意识。如此一来，我能够更好地适应和满足顾客需求，提高自己在餐饮行业中的竞争力。餐饮虚拟仿真实训是探索实践餐饮行业未来发展的重要路径，相信在不久的将来，这种培训方式将会得到更广泛的推广和应用，为餐饮行业注入新的活力和活力。

## 餐饮实训心得体会篇六

在这里我学到并且提倡如何搞好优质服务,掌握七大要素:

1、微笑 在餐饮日常经营过程中,要求每一位员工对待客人,都要报以真诚的微笑,它应该是不受时间、地点和情绪等因素影响,也不受条件限制.微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词.

2、精通 要求员工对自己所从事工作的每个方面都要精通,并尽可能地做到完美.员工应熟悉自己的业务工作和各项制度,提高服务技能和技巧.“千里之行,始于足下”,要想使自己精通业务,上好培训课,并在实际操作中不断地经验,取长补短,做到一专多能,在服务时才能游刃有余,这对提高餐饮的服务质量和工作效率、降低成本、增强竞争力都具有重要作用.

3、准备 即要随时准备好为客人服务.也就是说,仅有服务意识是不够的,要有事先的准备.准备包括思想准备和行为准备,作为该准备的提前做好.如在客人到达之前,把所有准备工作作好,处于一种随时可以为他们服务的状态,而不会手忙脚乱.

4、重视 就是要把每一位客人都视为“上帝”看待而不怠慢客人.员工有时容易忽视这一环节,甚至产生消极服务现象.这是员工看他们穿戴随便,消费较低,感觉没有什么派头等表面现象而产生的.而现实生活中,往往越有钱的人,对穿戴方面都特别随便,这是他们自信;而衣服根本不能代表财富的多少.我们在这一环节上,千万不能以貌取人,而忽略细微服务,要重视和善待每一个客人,让他们心甘情愿地消费.我们应当记住“客人是我们的衣食父母”.

5、细腻 主要表现于服务中的善于观察,揣摸客人心理,预测客人需要,并及时提供服务,甚至在客人未提出要求之前我们就能替客人做到,使客人倍感亲切,这就是我们所讲的超前意识.

6、创造 为客人创造温馨的气氛,关键在于强调服务前的环境布置,友善态度等等,掌握客人的嗜好和特点,为客人营造“家”的感觉,让客人觉得住在餐饮就像回到家里一样.

7、真诚 热情好客是中华民族的美德. 当客人离开时, 员工应发自内心的、并通过适当的语言真诚邀请客人再次光临, 以给客人留下深刻的印象. 现在的竞争是服务的竞争, 质量的竞争, 特别餐饮业尤为激烈. 服务的重要性是不言而喻的, 我们运用各种优质服务, 形成自身的服务优势, 以期其在激烈的市场竞争中创造更高的客人满意度, 使餐饮立于不败之地! 每个职业都需要讲求团队精神, 在快乐迪也一样. 生意比较忙时, 同事间都能互相谅解并齐心分担遇到的麻烦. 平时也有遇到比较刁钻的顾客, 一人有难, 其他同事也会及时上去调节纷争, 使情形不再恶劣. 每个人员分工明确、工作积极, 真正在行动上做到了一个好汉三个帮的效果.

平时, 我也会和顾客谈天, 了解他们所喜欢的歌曲并推荐新曲让顾客满意而归. 这样就多了几个回头客, 让顾客推荐朋友提高了消费率. 之后我也会做一些小结, 这样日积月累, 使我的服务更能为顾客所接受和喜欢.

作为一名服务人员, 也会碰到一些挫折和无奈. 有些人会觉得小小的一名后勤人员是微不足道的, 有些人认为我这个职业是低下而不为人尊重的, 可是我要说的是: 条条道路通罗马, 我为服务别人而快乐, 我为能在这里工作而幸福! 我能为这个集体工作而自豪. 我认为我的职业就像一个表, 表面转动的时针能给大家带来时间和欢乐, 而里面转动的微小的零部件则是大家难以看到的, 但却是必不可少的.

当然学无止境, 学到还得运用到以后的工作中, 希望领导能多加督促, 同事能互相学习, 在以后的工作中提高服务效率, 努力做到一名优秀的服务人员. 让顾客在“欧迪娱乐世界”感受到不一般的快乐。

## 餐饮实训心得体会篇七

我记得刚来的时候, 让立丹带着我盯餐陶姐带着我盯会, 立丹带我盯餐时我老给她制造麻烦了, 记一次盯餐时我把茶壶

盖儿盖反了，立丹倒不出，无意之中倒在了客人身上当立丹发现时忙给客人道歉，哎都怪我笨手笨脚的，没有帮上忙竟帮倒忙了。婚宴我第一次盯婚宴的时候，当时我特别的紧张，不敢去询问客人的要求，后来钟丽跟我说放轻松，要主动去做，最重要的就是勤快，脑子要灵活一点就可以了，到后来每一次有客人来吃饭我会主动热情周到的去服务，用最真诚的微笑去迎接每一位客人，最后我会主动去拿客户调查表询问客人的意见，就这样一次次的盯餐让我自己更加充满了信心，在酒店里实习不免遇到这样或者那样的麻烦，什么样的客人都会遇到，我觉得吧要看自己去如何的面对了我想只要用一颗真诚的心无论遇到什么样的坎坷我一定会踏过去的。体会在这实习的日子里，我学到的东西很多，比如餐桌上的礼仪、和客人打交道，还有就是作为三星级的服务员该怎么面对客人不同的要求，在订餐的过程中，看着客人入座一些客套话和敬酒方面的，都学到了一点点，还有比较重要的就是人与人之间的交往。

在诺林实习的这段时光，是快乐的当我为客人呈上热情的微笑，听到客人的道谢，当我为客人端茶倒水时，客人露出满意的微笑，当我的服务获得客人的称赞和肯定时，我的内心向吹过一阵春风，美滋滋的。

通过这次实习我学到了很多在学校学不道的东西，这次实习让我懂得人生不都是一帆风顺的，只要勇敢的面对人生的每个驿站。回想在这里的工作情况有酸甜苦辣不尽如意更重要的是心态，发现这个不足之处以后要改正应该还算及时把，在接下来的日子里我会朝这个方向努力。

感谢北京易尚诺林大酒店给我这次机会，感谢领班对我的教导和教会让我从中受益。

餐饮技能实训心得体会精选篇4

## 餐饮实训心得体会篇八

为期一周的实训课结束了，这一周我们学到了很多东西，都是以前理论学习体会不到的。我们在以前的课堂学习让我们心里有了理论基础，实践起来也有所因循。以前对餐饮和客房方面的操作不以为然，觉得很容易，真正操作起来也不那么容易，总结起来就是：实践出真知！其实我们对这次实训课也是充满期待和好奇的，在着短短一周的时间我们体会到很多，过程也充满乐趣，真可谓是寓教于乐。下面是我对这一周的总结。

周一上午我们老师集中上课交待我们这一周的任务安排，交给我们理论的操作步骤和我们该注意的一些安全事项，给我们分成小组进行，这保证了接下来的活动次序，我们进行得很有次序，保证每一步都按计划进行。下午我们来到了餐饮实训实验室，老师教我们使用托盘，分别对男生女生进行不同重量的要求，让我们亲自体验了托盘的使用，规范使用托盘为下面使用餐具保证安全的基础。练习完托盘教我们折口布折花，分别教我们大家5种植物和5种动物的折法，同学们都学得很认真，也很感兴趣。折这个花也很要心思，培养我们心灵手巧，做事要细致认真。还好，我也能够把这十种折法学会了，并且在课后上网查询多学习了几种折法。真可谓是学海无涯，每个方面要学习的地方都很多，这个可以说是活到老学到老。

周二早上我们继续来到餐饮实验室，这次我们开始操作摆台，老师示范摆桌的次序，看上去很简单，但是真正操作起来才体会到其中的奥秘，里面学问也不少，需要细致耐心的进行，这也需要多加练习，这次摆台是分小组进行，每一个人都亲自练习了一遍，下午也是给我们自由练习，我多练了几次，也摸清了其中的规律，在摆桌这一项我完成得还可以，很高兴。

周三早上我们开始学习饭店客房铺床，这个项目我们是去到

时三星级宾馆莲城宾馆学习，由那里专业的领班经理亲自教导，我们第一次铺床单都达不到一次定位，这个确实为难到了我们，是了几次都没有找到感觉。但那里的经理对我们很耐心，经下午的练习我们也完成了要求，虽然一身的汗，还是很高兴，终于学会了专业的铺床。

周四让我们自由练习，我们以宿舍为单位进行分别练习，相互测试，总算掌握了这次实训的任务。

周五是验收成果的测试，我们进行了铺床测试，要求在四分钟完成铺床单、套被子枕头，我们也都按要求完成了。

经过这次实训，我们都喜欢上了这门课程，学到了很实在的知识，在日常生活中也密切使用到。很是受益匪浅，也为我们接下来的实习做好了铺垫。

餐饮技能实训心得体会精选篇2