

# 西餐厅工作计划

时间流逝得如此之快，我们的工作又迈入新的阶段，请一起努力，写一份计划吧。怎样写计划才更能起到其作用呢？计划应该怎么制定呢？以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

## 西餐厅工作计划篇一

实习单位□xx大酒店

实习时间□20xx年6月15日——20xx年8月21日

xx大酒店——隶属于xx机关事务管理局，位于市中心，比邻火车站，能便捷的到达机场、北戴河景区□xx景区，地理位置优越，交通十分便利。酒店拥有标准间，单人间、商务房等各种客房，房间内可直接进行电脑网络vod点播系统。接见厅、中小会议室、国际大会议厅可随时接待各种高中档会议；小宴会厅、自助餐厅风格各异——供您随意选择，大型宴会厅可同时接纳大型婚宴、宴会；大堂吧、四季厅、游泳馆、保龄球馆、练歌厅、美发室、桑拿等设施齐全，是您休闲娱乐的理想去处；150多个车位的大型停车场，可用于停车。

酒店按正规的实习生对我们进行了系统的培训，培训工作分为三大块：一是人事部的岗前培训，进行了四个课时的室内培训和游览培训，主要是介绍酒店的概况，同时也对我们进行了员工素养及酒店管理制度的培训，这让我们对工作有了大概的了解；第二是消防安全意识培训，酒店特别安排了工程部的经理助理为我们现场讲解授课，让我们对酒店安全和消防常识有了更深入系统的了解；第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我们实习的几个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，几个月的实习让我们对部门工作有了基本的了解，这也得益于酒店系统而全面的培训。这些培训

对于我们以后的学习和工作都是非常有用的。

其餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部和西餐部，我的工作岗位就是中餐部。

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们制定具体的岗位职责和工作描述，在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，领班在最初的岗位工作时为我们安排了老资质的服务生进行带领，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活。我们实习生的上班时间是8小时工作制，每周休息一天，早上10：00——14：00，下午16：30——20：00。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，我觉的这种制度还是很灵活合理的。

在服务过程中，我们接触到了形形色色的客人，在工作中既受到过客人的嘉奖，也曾招受客人的投诉在服务的过程中，我们提高了英语口语水平，增长了见识，开阔了视野。

(1) 在以往的理论教学中我们也涉及了相关的酒店管理和服务的知识，但只有在真正的应用的时候才会发觉，他们之间的巧妙融合。例如酒店的领导关系层，如何部署，各有何职，这对都是在我们实习过程中了解到的，这个酒店的管理层次优劣直接影响了酒店未来的发展。而在我们服务生之中又有另一套实施措施，上层对我们的领导，我们所归属的权限范围等等，我每天都在认真地吸收贯彻。在学校的时候，书本上的知识老是机械化的，而在自己的工作中，才能真正体会

到各个部门之间的沟通与协作，特别是对自己以前不怎么熟悉的人力资源部、市场营销部、前厅部的工作有了重新的认识，对以后自己从事这些部门的工作将会有很大的帮助。因为自己主要就在餐饮部实习，所以对餐饮部更是有比较深刻的认识，无论是餐饮产品的销售，还是菜单的设计，宴会的安排等，都积累了丰富的经验。再有就是对于班次的编排，人员的分配都有了比较清晰的认识。

(2) 实践与理论的差距，还是有一定的距离，理论的使用只占很少的一部分，譬如：课本上绝不会有谈及当你面对不同群体的客人时，你会有怎么的反应，要如何应对，采取什么举措。而当我们面对顾客这一不定因素时，才是对我们真正的考验，在整个实习过程中，使得自己所学的专业知识得以实践化，从以前的理论上走入了实际操作中，书上理论性的东西换成了自己的技能。无论是摆台还是为客人提供服务，技能都有了很大提高。如经常能遇到抽烟的客人，而在这时候看到顾客手上拿着一包烟，我就把烟缸送上去，他会非常高兴，因为我已先声夺人。再如，当我看见顾客倒茶水时，茶壶已倾斜的很厉害的时候，我马上上前为其加水，这些都是实践锻炼出来的能。

(3) 员工是赢得顾客的法宝，尤其是基层员工，因为他们是与顾客的直接接触者，顾客的一切需要都需要他们来为其提供，只有树立好了员工这面旗子，才会赢得顾客，才能提高顾客对酒店的忠诚度。通过我对我们酒店那些常客的观察，我觉得，就是服务员和他们建立了良好的友谊，他们一来，就知道其喝什么茶，吃些什么点心，知道其姓什么，正是有了他们对顾客的了解，才树立了企业良好的形象，使顾客觉得酒店有了家的感觉，才有了顾客好的口碑，有了酒店的美誉度，才留住了顾客。

(4) 在中餐厅，我们服务员每个月都要参加培训，每次培训感觉不是重复就是无理头，没有相关的酒店员工手册，就是领导制定什么，我们就培训什么，缺乏层次感。而且培训的

不够深入，只是一些服务技能的培训，缺少对于员工素养以及职业道德的培训，使得员工不明确自己人生的发展方向，有甚者说是混日子，没有把员工的职业理想与酒店的发展结合起来，从而导致员工工作的盲目性，使之人员不断流失。

(5) 员工以及领导管理层的素质不够高。饭店里无所不在的是服务文化、礼仪文化、地域文化、饮食文化、解困文化等等，在饭店里所有的工作人员都是主人，所有的宾客来到饭店都会对饭店和饭店人产生或多或少的依赖，除了在接受服务的过程中接收文化或知识，他们还在遇到困难时向饭店人寻求帮助。因此，我们可以说，饭店是一个到处充斥着文化和知识的场所。于是，在这里工作的人们必须更有知识、文化和涵养。宾客在品尝一道菜式，而耳边是服务员小姐用甜美的声音介绍有关菜式的知识，包括起源、流传、特色、新意等等，不仅更增添了品菜的乐趣，也让客人接收到一些新的知识和信息，让他们从另一个层面上觉得不虚此行。

通过这次实习，我发现了自身的不足。由于自身的酒店工作经验不足，很多时候都不知道如何应对客人提出的各种要求，导致工作上出现各种小错误，为同事带来了许多不便，不过，错误并不可怕，最重要的是做错事要及时改正并能引以为戒，不再犯同类错误，有错误才会有进步。因此，我经常向同事请教，虚心向同事学习，不断进行反思和总结，积累经验教训，努力提高自己的应变能力和沟通交流能力，争取把工作做得更好。而我相信这次经历对我今后的人生都有美好的记忆。

## 西餐厅工作计划篇二

1、统一指挥原则公司各个部门均须服从公司最高管理层的统一领导，公司实行垂直管理制度，统一执行公司最高管理层的决策原则。

2、层次管理服从命令原则各级员工在日常工作及日常事务中

直接归隶属上司管理，绝对服从隶属上司的命令，各级管理人员只对直接下属拥有指挥管理体权。

3、目标管理原则各部门员工均须以完成例行工作和既定工作为基本工作准则。各个部门与部门之间紧密合作，互相协助、良好协调、沟通，以最快、最有效的速度与方式来完成所制定的短期，长期目标。

4、有章必循、违规必究原则各部门员工均须严格遵守“欧尚咖啡管理”所制定的行政管理手册及规章制度，工作职责等。如有违反必将根据条款或规定给予当事人相应的处罚。

5、量力而用、竞争上岗原则“欧尚餐饮管理”将根据每位员工的德、绩、能、勤选拔相应优秀并努力工作的人才。公司将永远坚持以竞争上岗的方式选拔管理人员的基础原则。

6、奖、惩原则奖：以事实绩效为依据，以最终效果、效率为准绳，力求公正合理。惩：任何部门或员工，无论何种职级，均须为乱的工作失误或做错的事情，承担相应的责任和后果。

7、时效制原则各项工作或由最高管理层拟定的目标任务同仁必须在规定的时间内完成，发扬公司提倡的团队精神，讲究时效。

8、饱和工作量原则部门和岗位的设置均以饱和工作量为原则，从而精简机构人员，提高工作效率，提高劳动生产率。

1、学习《员工手册》条例和欧尚西餐咖啡馆的规章制度，争当一名好职员，合格的职员。

2、树立与欧尚西餐咖啡馆荣辱与共的思想，关心公司经营管理效益，学习管理知识，提高工作能力，多提合理化建议，牢固树立“团队、协助、责任”的欧尚西餐咖啡馆精神。

3、服从领导，听从指挥，在高效优质完成本职工作的基础上完成上司交办的一切任务。

4、严纪律按时上、下班，不迟到、不早退、出满勤。工作时间不窜岗，不办私事，不饮酒，不吸烟，不私拿或损坏公物，不做有损公司形象，声誉之事。

5、重仪表保持衣冠，头发整洁。男员工不留长发、胡须，女员工淡妆上岗，打扮适度。

6、讲礼貌时时刻刻记住使用“您好，欢迎您”“不客气，请稍等”“谢谢，请”等礼貌用语。与客人相遇，要主动相让，与客人同行时应问候、致意。

### 西餐厅工作计划篇三

实践，就是把我们在学校所学的理论知识，运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。只学不实践，那么所学的就等于零。理论应该与实践相结合。另一方面，实践可为以后找工作打基础。通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。要学会从实践中学习，从学习中实践。而且在中国的经济飞速发展，又加入了世贸，国内外经济日趋变化，每天都不断有新的东西涌现，在拥有了越来越多的机会的同时，也有了更多的挑战，前天才刚学到的知识可能在今天就已经被淘汰掉了，中国的经济越和外面接轨，对于人才的要求就会越来越高，我们不只要学好学校里所学到的知识，还要不断从生活中，实践中学其他知识，不断地从各方面武装自己，才能在竞争中突出自己，表现自己。

在餐厅里，别人一眼就能认出我是一名正在读书的学生，我问他们为什么，他们总说从我的脸上就能看出来，呵呵，也许没有经历过社会的人都有我这种不知名遭遇吧！我并没有因

为我在他们面前没有经验而退后，我相信我也能做的像他们一样好。我的工作是在那做传菜生，每天9点钟-下午2点再从下午的4点-晚上8:30分上班，虽然时间长了点，但热情而年轻的我并没有丝毫的感到过累，我觉得这是一种激励，明白了人生，感悟了生活，接簇了社会，了解了未来。在餐厅里虽然我是以传菜为主，但我不时还要做一些工作以外的事情，有时要做一些清洁的工作，在学校里也许有老师分配说今天做些什么，明天做些什么，但在这里，不一定有人会告诉你这些，你必须自觉地去学，而且要尽自己的努力做到最好，一件工作的效率就会得到别人不同的评价。在学校，只有学习的氛围，毕竟学校是学习的场所，每一个学生都在为取得更高的成绩而努力。而这里是工作的场所，每个人都会为了获得更多的报酬而努力，无论是学习还是工作，都存在着竞争，在竞争中就要不断学习别人先进的地方，也要不断学习别人怎样做人，以提高自己的能力！记得老师曾经说过大学是一个小社会，但我总觉得校园里总少不了那份纯真，那份真诚，尽管是大学高校，学生还终归保持着学生的身份。而走进企业，接触各种各样的客户、同事、上司等等，关系复杂，但我得去面对我从未面对过的一切。记得在我校举行的招聘会上所反映出来的其中一个问题是，学生的实际操作能力与在校理论学习有一定的差距。在这次实践中，这一点我感受很深。在学校，理论的学习很多，而且是多方面的，几乎是面面俱到；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是很简单的问题，只要套公式似的就能完成一项任务。

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。因此，应大力提高员工素质。以人力资源部为核心，为员工量身订制生涯发展规划。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，因为现

在追求想客人提供人性化服务，所以，我们餐厅内部管理中，也应该实施人性化管理。因为我们的基层员工是直接面向客人的，他们服务质量的好坏，直接关系我们餐厅的整体形象。而员工利益的满足程度，又影响员工上班的工作效率。所以，有一个人性化的内部管理，有一个人性化的企业文化，更能提升员工的素质。让总经理，总监走近员工，走入员工的生活，不是一件坏事。

世界一个必经步骤。每一项操作，每一个动作，每一个表情，我们都能应该给出一个依据。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。记得我们在接待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。

在这里还应该提下投诉的问题。我在餐厅实习时，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，我们接受投诉的目的不是处罚员工，而是对我们的经营管理敲响警钟。

不管做什么事情，就算是一件小事，也要认真仔细，绝不能敷衍了事。可能不起眼的小事是很重要的，所谓细节决定成败。人与人之间在智力和体力上的差异并不是想象中的那么大，很多小事，一个人能做，另外一个人也能做，只是做出来的效果不一样，往往是一些细节上的工夫，决定着事情完成的质量。

随着生活方式的更新和社会交往的活跃，我国吃西餐的人越来越多。在组织的涉外活动中，为适合国外客人的饮食习惯，



有时要用西餐来招待客人。西餐厅一般比较宽敞，环境幽雅，吃西餐又便于交谈，因此，在公共关系宴请中，是一种比较受欢迎又方便可取的招待形式。西餐源远流长，又十分注重礼仪，讲究规矩，所以，了解一些西餐方面的知识是十分重要的。今年暑假，我在xxx有限公司实践了一个月时间，获得了经验，更增长了见识，使我对西餐有了更深的了解。

在这里，自己对西餐方面有了比较深刻的认识，品味西餐文化，建议大家到正宗的西餐厅看一看，一般都法国浪漫派风格布置的西餐厅比较好，装璜华丽典雅，乐池内小乐队演奏着古典的名曲，服务员是身着燕尾服的小伙子。研究西餐的学者们，经过长期的探讨和归纳认为吃西餐最讲究6个m[]第一个是menu(菜单)，第二个是music(音乐)，第三个是mood(气氛)，第四个是meeting(会面)，第五个是manner(礼俗)，第六个是meal(食品)，这些都是西餐行业内必须具有而且重视的地方，好的西餐老板会特别重视这几个方面的投资与开发研究。西餐礼仪也是特别重要的方面，好的西餐厅店，会对所有的员工进行西方礼仪的培训，会对服务人员进行定期的考核和认定。

在xxx实习最刻骨铭心的是xxx员工竭尽全力为客人提供温馨细微，物有所值的服务。还有就是典雅淳美的美国西部音乐，韵味悠长的咖啡，以及闻名遐迩的菲力牛排。都说服务是餐厅的形象之本，是西餐厅的竞争之道，那么xxx的服务魅力有表现在哪呢？那就是一张诚挚动心的笑脸，一声声悦耳动听的话语，一次次全身心投入的服务而凝结出一个个回味无穷的优质服务。在那里实习的一个多月期间学到的东西可不少，感触也颇多，若要为客人提供优质的服务，就是要充分读懂客人的心，充分理解客人的需求，甚至是超越客人的期望，在日常工作岗位上为客人提供富有人性化的和艺术化的服务，高层次的满足客人的需求，让客人愉悦地有频频光顾的欲望。有人说服务是个即时的工作，过去了就不会再来，所以要在当下满足客人的多方面要求，把服务的质量提高。

## 西餐厅工作计划篇四

第一次参加社会实践，我明白大学生社会实践是引导我们学生走出校门，走向社会，接触社会，了解社会，投身社会的良好形式；是培养锻炼才干的好渠道；是提升思想，修身养性，树立服务社会的思想的有效途径。通过参加社会实践活动，有助于我们在校大学生更新观念，吸收新的思想与知识。近三个月的社会实践，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。社会实践加深了我与社会各阶层人的感情，拉近了我与社会的距离，也让自己在社会实践中开拓了视野，增长了才干，进一步明确了我们青年学生的成材之路与肩负的历史使命。社会才是学习和受教育的大课堂，在那片广阔的天地里，我们的人生价值得到了体现，为将来更加激烈的竞争打下了更为坚实的基础。我在实践中得到许多的感悟！

整天在公司辛辛苦苦上班，天天面对的都是同一样事物，真的好无聊啊！好辛苦啊！在那时，我才真真正正的明白，原来父母在外打工挣钱真的很不容易！

在这次实践中，让我很有感触的一点就人际交往方面，大家都知道社会上人际交往非常复杂，但是具体多么复杂，我想也很难说清楚，只有经历了才能了解。才能有深刻的感受，大家为了工作走到一起，每一个人都有自己的思想和个性，要跟他（她）们处理好关系得需要许多技巧，就看你怎么把握了。我想说的一点就是，在交际中，既然我们不能改变一些东西，那我们就学着适应它。如果还不行，那就改变一下适应它的方法。让我在这次社会实践中掌握了很多东西，最重要的就是使我在待人接物、如何处理好人际关系这方面有了很大的进步。同时在这次实践中使我深深体会到我们必须在工作中勤于动手慢慢琢磨，不断学习不断积累。遇到不懂的地方，自己先想方设法解决，实在不行可以虚心请教他人，而没有自学能力的人迟早要被企业和社会所淘汰。

在公司里边，有很多的管理员，他们就如我们学校里边的领导和班级里面的班干部。要想成为一名好的管理，就必须要有好的管理方法，就要以艺术性的管理方法去管理好你的员工，你的下属，你班级里的同学们！要想让他们服从你的管理。那么你对每个员工或每个同学，要用到不同的管理方法，意思就是说：在管理时，要因人而异！

俗话说：“在家千日好，出门半”招”难！”意思就是说：在在家里的时候，有自己的父母照顾，关心，呵护！那肯定就是日子过得无忧无虑了，但是，只要你去到外面工作的时候，不管你遇到什么困难，挫折都是靠自己一个人去解决，在这二个多月里，让我学会了自强自立！凡事都要靠自己！现在，就算父母不在我的身边，我都能够自己独立！

认识能力也就不断地改善和提高！马克思主义哲学强调实践对认识的决定作用，认识对实践具有巨大的反作用。认识对实践的反作用主要表现在认识 and 理论对实践具有指导作用。认识在实践的基础上产生，但是认识一经产生就具有相对独立性，可以对实践进行指导。实践，就是把我们在学校所学的理论知识，运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。只学不实践，那么所学的就等零。理论应该与实践相结合。另一方面，实践可为以后找工作打基础。通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。要学会从实践中学习，从学习中实践。我们不只要学好学校里所学到的知识，还要不断从生活中，实践中学其他知识，不断地从各方面武装自己，才能在竞争中突出自己，表现自己。

选择了电子为专业的我，在这次实践中自然比较关注这一环。虽然在实践中只是负责比较简单的部分，但能把自己在学校学到的知识真正运用出来也使我颇感兴奋！在学校上课时都是老师在教授，学生听讲，理论部分占主体，而我自己对专业知识也能掌握，本以为到了企业实践应该能够应付得来，

但是在企业里并没想象中如此容易。平时在学校，数字错了改一改就可以交上去了，但在工厂里，数字绝对不可以出错，因为质量是企业的第一生命，质量不行，企业的生产就会跟不上，而效率也会随之降低，企业就会在竞争的浪潮中失败，所谓“逆水行舟，不进则退”，企业要时时保持着这种竞争状态，才能在市场中立于不败之地，就因为这样，企业会对每一个在厂的员工严格要求，每一个环节都不能出错，这种要求在学校课堂上是学不到的，在学校里可能会解一道题，算出一个程式就行了，但这里更需要的是与实际相结合，只有理论，没有实际操作，只是在纸上谈兵，是不可能在这个社会上立足的，所以一定要特别小心谨慎，而且一旦出错并不是像在学校里一样老师打个红叉，然后改过来就行了，在工厂里出错是要负上责任的，这关乎工厂的利益损失。

## 西餐厅工作计划篇五

- 1 人事维护 20xx年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为54.5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。
- 2 菜肴质量 上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。
- 3 服务质量 因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

5 食品安全 因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

## 西餐厅工作计划篇六

实践时间:xx至xx

实践内容:西餐厅服务与西方礼仪培训

实践目的:通过实习了解西餐厅的基本操作过程,掌握服务技巧提高服务水平,锻炼自己的社会实践能力。

随着生活方式的更新和社会交往的活跃,我国吃西餐的人越来越多。在组织的涉外活动中,为适合国外客人的饮食习惯,有时要用西餐来招待客人。西餐厅一般比较宽敞,环境幽雅,吃西餐又便于交谈,因此,在公共关系宴请中,是一种比较受欢迎又方便可取的招待形式。西餐源远流长,又十分注重礼仪,讲究规矩,所以,了解一些西餐方面的知识是十分重要的。今年暑假,我在x有限公司实践了一个月时间,获得了经验,更增长了见识,使我对西餐有了更深的了解。

其实实习的日子不是很长,当初的我们不知道牛排还要吃七八成熟?不知道生菜沙拉和水果沙拉是什么东西,以及自己不怎么熟练的在西餐厅铺台布.摆刀叉,给客人介绍菜单的种种场景就像昨天才发生一样,是那么的叫人印象深刻.在这里,自己对西餐方面有了比较深刻的认识,品味西餐文化,建议大家到正宗的西餐厅看一看,一般都法国浪漫派风格布置的西餐厅比较好,装璜华丽典雅,乐池内小乐队演奏着古典的名曲,服务员是身着燕尾服的小伙子。研究西餐的学者们,经

过长期的探讨和归纳认为吃西餐最讲究6个“m”[]第一个是“menu”(菜单), 第二个是“music”(音乐), 第三个是“mood”(气氛), 第四个是“meeting”(会面), 第五个是“manner”(礼俗), 第六个是“meal”(食品), 这些都是西餐行业内必须具有而且重视的地方, 好的西餐老板会特别重视这几个方面的投资与开发研究。西餐礼仪也是特别重要的方面, 好的西餐厅店, 会对所有的员工进行西方礼仪的培训, 会对服务人员进行定期的考核和认定。

在实习最刻骨铭心的是x员工竭尽全力为客人提供“温馨细微, 物有所值”的服务. 还有就是典雅淳美的美国西部音乐, 韵味悠长的咖啡, 以及闻名遐迩的菲力牛排。都说服务是餐厅的形象之本, 是西餐厅的竞争之道, 那么服务魅力有表现在哪呢?那就是一张诚挚动心的笑脸, 一声声悦耳动听的话语, 一次次全身心投入的服务而凝结出一个个回味无穷的优质服。在那里实习的一个多月期间学到的东西可不少, 感触也颇多, 若要为客人提供优质的服务, 就是要充分读懂客人的心, 充分理解客人的需求, 甚至是超越客人的期望, 在日常工作岗位上为客人提供富有人性化的和艺术化的服务, 高层次的满足客人的需求, 让客人愉悦地有频频光顾的欲望. 有人说服务是个即时的工作, 过去了就不会再来, 所以要在当下满足客人的多方面要求, 把服务的质量提高。

在西餐厅实习的这一个多月, 在工作岗位上勤勤恳恳付出的不光有汗水, 还有智慧和技巧, 更多的是自我超越。因此, 自己变的成熟了, 少了一份脆弱, 多了份坚强, 忘了如何去依靠, 想的是如何去学习让自己独立自强。没有了父亲和母亲的关怀, 没有了老师和同学的指点, 自己的一切事物都得要自己亲自去解决, 增强了自己的自信心, 从这次实习中我深深的体会到没有自己办不成的事, 只有自己不去做, 认认真真的学习, 勤勤恳恳的做事, 这就是生活, 是真正的生活!

通过实训、实习, 我对西餐的专业知识有了很大的提高了,

尤其是服务意识、语言交流与表达能力、外语能力、处理宾客关系能力、团队协作能力等方面具有明显的提高，特别是自己的外语口语交际水平有了一个很大的提高，以前在学校里面没有条件锻炼自己的口语，在这里，来吃西餐的也会有很多的外国朋友，锻炼了自己的口语说得能力，为自己以后走上社会做了个好的开始。社会上由课本上学不到的东西，那就是社会经验，为人处世的经验，想想自己明年就要真正的走向社会，参加工作，也许自己的这次实习就是自己新的开始，也就意味着自己的成熟，我会在以后的工作和学习中，不怕困难，勇于克服，在实践中锻炼自己的能力，努力提高自己，实现自己的理想。

结束语：通过这次社会的实践，我学会了自立，懂得了团队在工作中的作用，为以后的工作和学习提供了宝贵的经验和教训，我会依次为起点，以后更加勤奋学习，锻炼自己的各方面的能力，努力提高自己的综合实力！

## 西餐厅工作计划篇七

尊敬的xx经理：

您好！首先我很抱歉这是一封辞职信，很感谢您在百忙之中抽出时间阅读我的辞职信。

我是怀着十分复杂的心情写这封辞职信的。自从我进入了xx餐厅之后，由于你对我的指导和信任，使我获得了许多机遇和挑战。经过这段时间在餐厅的工作，我从中学到了许多知识，积累了一定的经验，对此我深表感激。由于我自身工作能力不足，近期的工作让我觉得力不从心，为此我作了很长时间的思考，我决定递上辞呈。

为了不因为我个人能力不足的原因影响了餐厅的正常运作，更迫切的原因是我必须在20xx年x月后参加计算机等级证的培

训，较长时间内都不能上班，所以经过深思熟虑之后，我决定在20xx年x月前辞去而我在餐厅的工作。我知道这个过程中会给你带来一定程度上的不便，对此我深表歉意。

感谢长时间以来您和餐厅各位同事对我的教导和照顾，在餐厅这段经历对我而言异常的珍贵。将来无论什么时候，我都会以自己曾经是餐厅的一员而感到荣幸。我确信在餐厅的工作历程将是我整个职业生涯发展中相当重要的部分。

祝餐厅领导和个各位同事身体健康’工作顺利!

再次对我离职给餐厅所带来的不便表示抱歉。同事希望餐厅能够体谅我的个人实际，对我的申请予以考虑和批准。

辞职人□xx部门xx-x

xx年xx 月xx 日

尊敬的餐厅领导：

在递交这份辞呈时，我的心情十分沉重。

此致

敬礼！

辞职人：王××

申请时间：20××年××月××日

## 西餐厅工作计划篇八

工作地点□xx市xx区xxxx科技园xx餐厅



实践内容：兼职和旅游。在xx首先旅游一个星期顺便找工作，然后在xx餐厅实习一个月的服务生。再利用所赚取的工资在xx旅游。

实践过程：

工作的第一天，经理就对我们进行了简单的培训，与我們一起去工作的还有xx矿业大学[]xx林业大学还有xx农业大学的。也许是因为大家都是大学生吧，都挺谈的来的，很快大家就熟悉了。刚来的那种陌生感与恐惧感就被忘到九霄云外了。我们以极大的热忱投入到了工作中，刚来的头三天试用期，每个人都很努力的学习，大家唯恐自己会被淘汰。在我心底想能考上xx的学生都是相当不错的了，而他们放下自己是xx的大学生的架子，不懂的就问那里的老员工。让我觉得其实大学生也不是像网络，报刊，杂志上写的很骄傲自满，好高骛远嘛！三天过了后，走了几个人。我们被正式留下来工作的人，也应该算是心中的大石头落下来了。因为就拿我来说吧，我去xx时，身上没有过多的钱，只能尽早的工作，才能使自己生存下去。而在xx那个消费极高的地方，我们这种从小地方来的，没有见过什么大世面的人，是不好生存的。

我在那得主要工作是，每天整理，检查餐具是否摆放整齐，打扫卫生。盯台，摆台，撤台。我们每天工作六个小时，是小时工，按照小时来结算工资的。工作量不是很大，可是我们每天只有一顿员工餐在下午四点的时候吃。因此在xx的日子，生活习惯被打乱的一塌糊涂了。

xx真的是个国际化的大都市，去我们那吃饭的人，应该都算是事业有成，或者前途无量的人。我在那有幸能看到那么多优秀的人，和那么多优秀的人聊天，我觉得是一件无比幸福的事情。因为在我看来，如果我们是一个时代的人，那么我们一定是志同道合的人。人生难得一知己，莫逆之交，让你一生也受用了。其中让我印象最为深刻的是一对夫妻。他们

都是it行业中的精英，女的是福建的，男的是香港的。而他们都 在美国工作，来xx也只是出差而已。他们交流有时用英语，有时也用汉语。在他们闲暇之余，我和他们聊天，他们知道我还是大学生，现在只是暑假兼职以后，对我大为赞赏。我和他们聊到了现在的学习状况，自己的理想等等。他们很理解的对我说，“如果你定下了目标，那你就一定要为之努力坚持，自己既然选择了这条路，那就一定要走完。“并且你要想再xx这边发展的话，那你一定要努力学习英语。”一番话，说的我自惭形秽，也让我心中汹涌澎湃，顿时慷慨激昂。心中暗下决心，一定要学好英语。还有一次□xx园的教授和博士来我们餐厅吃饭，他们谈论着一个项目。不过后来我才知道他们是在送某个人。也是在那次，我结识了xx的几位学长。从他们的成长经验中，我对以前不想考研继续深造的自己鄙视起来。在那听到过那么多，看到过那么多人和事以后。我真的发现知识能够改变命运。一个人必须要有更高的追求。我开始领悟到了学习的重要性。

## 西餐厅工作计划篇九

您好！

我是酒店西餐厅的一个员工，我叫xxx□此次是来跟您提出请辞的，我觉得自己并不合适做西餐厅的工作，虽然只是一个服务员，但是也是很累的，主要还是我不太懂西餐厅的规则，所以请领导谅解。

我在我们酒店的西餐厅工作其实不久，也才来几个月而已，半年都不到，可是我却觉得自己好像都不是自己了一样。在西餐厅工作，就算是个服务员，也要会流畅的英语，实际上我的英语口语就不是很好，在这里工作，也只是勉强在坚持，一般要是有其他国家的人来就餐，通常都不是我去接待，因为第一次接待外国人，就出了差错，这是很丢人的，现在我都还记得那个场景，真是不能想，一想就浑身都不得劲了。

西餐厅是从外面引进来的，所以里面的礼仪也都是外国人的，即使刚进入酒店工作时，就经过一些西餐厅礼仪培训，但是我当时因为刚接触这个，所以学的不是很好，导致后来上岗，都不能很好的去服务客人，点个餐都能点错，而且因为比较高档，所以服务必须到位，这对于我一个新人，怎么可能会做好，自然也是面临了很多的困难的，因此坚持到现在，我已经是极限了。

我并不是不满酒店西餐厅的工作，而是我不适合这种工作，因为我很难去懂的西餐厅的礼仪，以及一些服务，我这些都是知道一点点，这于长期工作是不利的，再有酒店也不会总是对员工进行培训，主要还是靠自己去学，向西餐厅其他员工进行学习，可是基本上就没有时间，一天上班时间长，工作忙，回到宿舍只想躺着，半点都不想动，哪还想去学点什么。根本就不行，工作几月，我的大部分感受就是累，还有就是担心，很怕自己没做好，得罪了顾客，进而给西餐厅带去麻烦，而我是不能够去承担起那些麻烦事的。

在经过自己很细的考虑之后，我决定向领导辞去我的职务，我不能在做下去了，这工作对我来说挑战很大，而我并不擅长去面对这些挑战。在这里，想对领导您说：“感谢您在我犯错之余没有对我做出很大的处分，尽量的去包容我的过错，让我坚持至今，这也是因为您对我宽松，不然我应该早就离职了。”在此对酒店、您表达感谢，希望酒店西餐厅的生意一直都很好，也希望领导保重个人身体。

此致

敬礼！

辞职人□xxx

20xx年xx月xx日