

# 餐厅督导的工作计划 督导工作计划(精选8篇)

计划是人们为了实现特定目标而制定的一系列行动步骤和时间安排。相信许多人会觉得计划很难写？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

## 餐厅督导的工作计划 督导工作计划篇一

全县保健食品化妆品经营单位。

保健食品化妆品监管科负责对全县保健食品、化妆品经营企业日常监督检查和督导检查。2个稽查队负责对分管辖区内的保健食品、化妆品经营企业的日常监督检查工作。

对保健食品化妆品批发单位（含批发市场）、对保健食品零售单位每年监督检查至少1次，对化妆品零售单位监督检查每2年至少1次。对城区和沂山、老龙湾、石门坊等风景区重点监督检查，发现问题及时有效地处置。将每次监督检查的信息录入省保化电子监管信息系统和市局电子监管系统。健全日常监管档案，切实全面推进“一户一档”建设。

（一）经营合法性。查看保健食品经营单位《食品流通许可证》是否到期，《营业执照》是否包含保健食品，已到期的是否取得《保健食品经营企业审查备案表》；新开办的保健食品经营单位是否取得《保健食品经营企业预登记表》。查看化妆品经营单位《公共场所卫生许可证》是否到期，《营业执照》是否包含化妆品。

（二）产品合法性。所经营的产品是否是合法企业生产，保健食品是否取得保健食品批准文号；进口保健食品还应当索取检验检疫合格证明。国产化妆品是否由取得有效的《化妆品生产企业卫生许可证》的企业生产；国产特殊用途化妆品

是否取得“国产特殊用途化妆品批准文号”；进口非特殊用途化妆品是否取得“进口非特殊用途化妆品备案凭证”；进口特殊用途化妆品是否取得“进口特殊用途化妆品卫生许可批件”；经营的进口化妆品是否在卫生许可批件或备案凭证有效期内入境；进口化妆品是否经过检验检疫部门检验。是否存在经营假冒伪劣产品行为。

（三）标签标识情况。所经营保健食品名称、标识是否符合《保健食品命名规定》和《保健食品标识规定》；化妆品是否符合《化妆品命名规定》和《消费品使用说明化妆品通用标签》及其它化妆品标签标识相关规定；是否有销售盗用、假冒批准文号保健食品及国产特殊用途化妆品的行为。

（四）进货查验制度。是否执行进货查验制度，查验记录是否完整真实，是否索取供货企业的相关合法性证件材料，是否建立供应商档案，是否建立购销台账。

（五）广告宣传。所经营保健食品化妆品是否存在宣传疗效和夸大虚假宣传行为。所经营保健食品是否宣传疾病治疗功能，所经营化妆品是否使用医疗术语；店内宣传材料是否存在宣称预防、治疗疾病功能等违规行为。

现场检查按照国家局制定编写的《保健食品经营企业日常监督检查现场检查工作指南》、《化妆品经营企业日常监督检查现场检查工作指南》组织实施。实施监督检查前应制定检查方案，确定检查目的、检查范围、检查方式、检查重点、时间安排等，检查人员应按照检查方案实施现场检查。检查组进入被检查单位应按照程序开展工作，检查中填写《现场检查笔录》，对发现不合格的项目，能整改的，应当监督企业立即整改。不能立即整改的，下达《现场监督检查意见书》，并督促整改。涉嫌违法违规行为的及时依法立案查处。

（一）实行三化监管。网格化细化岗位职责，构建横向到边、纵向到底、责任到人的监管网格体系。痕迹化现场检查结束

后5个工作日内，将监督检查记录录入省保化电子监管信息系统和市局电子监管系统，并完善“一企一档”的监管档案。标准化，明确监管事项和重点，确定监督检查内容和标准，统一监管尺度和执法标准，是企业无异语。

（二）遵守廉政规定。检查组应严格遵守廉洁自律的各项规定，不得接受被检查单位及个人的宴请及馈赠。

（三）按时上报情况。对日常监督检查的开展情况，要在6月28日前报送半年工作小结，11月29日前报送全年工作总结。保健食品化妆品监管科分别汇总后与7月1日和12月1日前上报市局。总结内容应包括半年和全年监督检查开展情况、行政处罚情况、先进经验做法、存在问题分析、风险评估和意见建议等内容。

## **餐厅督导的工作计划 督导工作计划篇二**

1、餐厅内部管理方面：

（1）参与制定合理的餐厅年度营业目标，并带领餐厅全体员工积极完成经营指标。

（2）根据市场情况和不同时期的需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。

（3）制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。

（4）抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。

（5）安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项

培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。

(6) 至少每月召开餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题；听取员工对餐厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作。

(7) 与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人意见，改进菜品质量，满足客人需要。

(8) 建立餐厅物资管理制度，加强餐厅食品原料、物品的管理，以及食品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。

(9) 抓好餐厅卫生工作和安全工作，定期检查餐厅清洁卫生，清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

## 2、营销方面：

(1) 利用各种渠道大力宣传，增加餐厅在本地的知名度，树立良好形象，打造实力品牌，深入市场。

(2) 征求客人意见，处理客人投诉，最大程度满足客人要求。

(3) 企业能否长远，在于文化的鉴赏和传承，牢牢抓住好食惠汉餐的企业餐饮文化，从餐厅的装修装饰风格 and 高质量餐品，以及热情温馨的服务，最大程度的展现我餐厅的文化主题和内涵，使餐厅具有无限的生命力。

## 3、经营战略：

我餐厅地理位置良好，已经有了比较好的餐饮氛围，人流量及客户群比较乐观，与此同时，周边的各种快餐厅，面馆，海鲜餐馆，川菜馆等等，这些琳琅满目的餐饮形式都是我们不同程度上的竞争对手，只有做好我餐厅各项工作质量，尤其服务质量，才能处于优势地位。

(1) 我们要在全方位经营的同时，推出自己的特色，发扬自己的特点，要集中力量，把我餐厅的招牌产品做精做好，拳头攥紧了打出去才有力量。

(2) 结合市场的休闲特点，适当增加休闲娱乐设置。

(3) 在保证发展和盈利的同时，我们加强奋斗，拓展规模，在不同地方开分店，实行多店经营，实现是我们努力的目标。

## 1、餐厅基础知识培训

包括餐厅的创建背景、地理位置、建筑风格、经营理念、经营特色、客源状况、组织机构、规章制度、饭店产品知识等内容，使新员工对自己将要进入的“家”有一全面的认识和了解，老员工加强自己工作质量，照顾和帮助新员工。

## 2、餐厅礼节礼貌培训

包括严格的仪容、仪表、仪态、表情、眼神、语言、动作等方面的要求以及如何尊重客人的宗教信仰、风俗习惯。所有员工上岗前必须经过礼节礼貌知识的培训，掌握餐厅对从业者在上述方面的要求，以便在日后的工作服务中时时、处处体现出对客人的尊重，满足客人要求。

## 3、餐厅意识培训

意识决定人的行为，行为养成习惯。因此在培训员工时还必须培养他们的饭店意识，如服务意识、角色意识、质量意识、

团队意识、服从意识等。简单地讲，所谓服务意识就是“宾客意识”，即员工要做到心里有宾客、眼里有宾客，时时刻刻为客人着想，最大化满足客人需求。角色意识就是指员工要明白自己在不同时间、场合所扮演的“角色”及这一角色赋予的特定要求。

质量意识就是要员工明确餐厅服务质量的要求，了解餐厅服务的特点，树立起“零缺点”、“就要把工作做好”的决心。为宾客服务是餐厅工作人员的真正的工作内容，虽然餐厅划分为很多不同的部门和不同的岗位，其工作职责基本都不相同，但他们有一共同的目的：一切为了客人。因此员工要服从工作的需要，服从客人的需要，培养团队意识，做到“分工不分家”。

#### 4、业务培训

新员工业务培训可以从知识、技能等方面进行。知识以够用准则，不宜过多过深，目的是为了帮助新员工上岗后能顺利开展；技能则侧重本岗位的具体操作规程，尽量使员工掌握必要的服务技巧。

### 餐厅督导的工作计划 督导工作计划篇三

下面是计划网工作计划栏目小编为大家精心为大家整理的2018餐厅工作计划书，欢迎阅读。

#### 2018餐厅工作计划书【一】

2018年的日历已翻过，现在已迎来崭新的2018年，回顾过去一年的工作经历，餐厅从营业的调整磨合到现在的稳固运营，这一切都源于餐饮部领导的支持和信任，新的一年到来之际，透视过去的一年，工作中的风风雨雨历历在目，用最直白的语言陈述一年中的工作经验。

## 一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

### 1、编写操作规程，提升服务质量

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

### 2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

### 3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一步的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

### 4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，

提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

## 5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

## 二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

## 三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

### 1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升(有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间)，管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年

度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

## 2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

## 3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

## 4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部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餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员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。

## 5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

## 四、存在的问题和不足

### 1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部的管理。

### 2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

### 3、课程容量太大，授课进度太快，语速太快

餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使参训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程的培训效果。

## 五、2018年工作打算

2018年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

### 1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质

将对2018年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

### 2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数(酒吧、管事部的负责人参加)，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

### 3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

2018年将根据xxx质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

### 4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构

性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

## 5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心，2018年度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

## 6、调整培训方向，创建学习型团队

2018年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店星级升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

## 7、优化培训课程，提升管理水平

2018年的部门培训主要课程设置构想是：把2018年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

## 8、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。2018年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。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！

## 2018餐厅工作计划书【二】

### 一、加强学习讲奉献

工作要干好首先要有一个好工作态度要树立正确人生观、价值观，因此，今年我部将借助全国上下开展保持共产党员先进性教育活动春风有计划、有针对性地开展提高员工职业道德素质学习教育活动，帮助部门员工培养爱岗敬业与奉献精神，树立全心全意服务理念。同时部门还将组织员工积极参加酒店培训，并且根据餐厅年度主题培训计划部门，自己也将定期组织员工开展酒店规章制度与业务知识培训，通过培训、学习来不断提高部门员工业务技能与水平提高办事效率。

### 二、严格纪律树形象

纪律一个团体范围正常工作和生活所必须遵守行为规则提高部门战斗力有效保障，古人云：“无规矩不成方圆”。所以总办要搞好2006年全局性工作必须要以严格组织纪律作保障，组织纪律要常抓不懈，部门负责人要带头从自己管起，彻底杜绝违纪违规现象发生。部门员工言谈举止、穿着打扮要规范，努力将总办打造成酒店一个文明窗口。

### 三、创新管理求实效

#### 1、美化餐厅环境营造“温馨家园”

严格卫生管理确保餐厅环境整洁，为宾客提供舒适环境。有

效措施：今年我们将加大卫生管理力度，除了继续坚持周四卫生大检查外，我们还将进行不定期检查并且严格按照标准决不走过场，决不流于形式。将检查结果进行通报并制定奖罚制度，实行奖罚兑现以增强各部门责任感调动员工积极性，使餐厅卫生工作跃上一个新台阶。此外，要彻底搞好防蝇灭鼠灭蟑工作。目前正值鼠蟑繁殖高峰期，我们要加大治理力度切实消灭蝇蟑鼠等虫害。

花草美化餐厅、营造“温馨家园”，不可缺少点缀品。今年我们与新花卉公司合作，加强花草管理，要求花草公司定期来店修剪培植，保持花草整洁美观并根据情况即时将花草花色、品种予以更换力求使餐厅花草常青常绿，常见常新，给宾客以温馨、舒适之感。

## 2、创新宿舍管理打造员工“舒适家园”

宿舍管理历来一个薄弱环节。今年，我们将加大管理力度为住店员工打造一个真正“舒适家园”，为此一要有一个整洁寝室环境。我们要求宿舍管理员搞好公共区域卫生，并在每个寝室设立寝室长负责安排督促寝室人员打扫卫生，要求室内清洁物品摆放整齐，并对各寝室卫生状况进行检查。

第二要加强寝室安全管理，时刻不忘防火防盗、禁止外来人员随意进出，宿舍实行对外来人员询问与登记制度，以确保住宿员工人身、财产安全。

第三要变管理型为服务型。管理员要转变为住宿员工，服务员住店员工大多来自四面八方初出家门年青人们，大多年龄小，社会经验不足，因此在很多方面都需要我们关心照顾。所以宿舍管理员要多关注们思想情绪变化，关心大家生活尤其对生病员工要给予们亲情般关爱，使大家感受到家庭般温暖。

## 餐厅督导的工作计划 督导工作计划篇四

20xx年，全镇教育督导工作以科学发展观为，以教育法规为依据，教育督导监督、考核、检查、评价、的职能，把更新教育观念、义务教育均衡发展、强化教育教学管理、规范办学、校园文化建设督导评估工作的中心任务，教育法律法规方针政策得以，全镇教育事业健康发展。

20xx年，镇中心学校将健全三项制度、三项督导、三个、改进三个、三个。

健全三项制度：督导检查评估的提前告示制度、结果通报制度、复查制度。

三项督导，即：

督政：督查教育法律法规、教育方针政策的情况；

督学：督查学校要求、自身发展的情况；

督教：督查校长教改、管理教学、教师教学常规、课效的情况。

三个：义务教育均衡发展；规范办学；校园文化建设。

改进三个：强化督导评估的性（社会、家长反映的办学不规范问题督导）；强化督导评估的质效性（直接督查各学校工作的各个环节）；强化督导评价的系统性（学校自评、校长述评、师生参评、中心学校综合评价的体系）。

三个：以保障义务教育均衡发展等工作的为，把教育督导质量和到新；以法律、法规赋予的督导职责为已任，把教育督导机制创新到新；以自身建设，内涵发展为基础，把教师队伍专业化发展到新。

## 1、工作，义务教育均衡发展。

茶园冲中心小学在20xx年创建县级合格学校，评估验收。

全镇各学校在合格学校建设阶段性的基础上，全方位地和义务教育均衡发展。

实施“十大工程”：干部教师队伍建设工程、教育教学质量提升工程、学校标准化建设工程、职教资源整合工程、教育信息化工程、学校文化建设工程、规范管理工程、安全稳定工程、环境优化工程、强基固本工程。

“六大”：先进办学理念，办学规范化；优化教师结构，师资配备均衡化；办学条件，基础设施标准化；提升应用，教育技术信息化；发展，教育生态化；推行素质教育，教育质量优质化。

## 2、提升办学理念，教育长足发展。

学校办学理念是一所学校在办学过程中师生认可的价值观，是办学的思想和行动指南，是制订学校发展规划的依据。镇中心学校将各学校创新工作思路，积累思想，提炼办学理念（从学校办学传统的积淀中升华；从办学积累的经验中提炼；从社会对教育的主流价值规范中新的哲学思考），并把它学校师生遵循的准则，办学发展的灵魂，努力教职工和全体学生的、向心力、核心竞争力，转变学校传统的办学观念和办学模式，鲜明个性的办学，为学校长足发展打下坚实的思想基础。

今年，镇中心学校将组织教师参加县教育局督导室、教育局举办的初中、小学两个学段的学校办学理念的论坛主题活动，还将组织校长参加“罗田名校长”评选活动。

## 3、健全督导机制，办学。

(1) 标准化学校建设。在合格学校建设基础上，跟踪管理，组织回访复查，督促各学校办学条件，优化教师结构，科学配置资源，建设生态校园，素质教育，把我镇现合格学校建设标准化学校。

(2) 示范学校管理。协助县教育局对我镇的市、县级示范学校跟踪管理督查，学校发展。各示范学校要实践办学理念，创新发展思路，学校管理和内涵，使学校先进办学理念的典范，科学管理的典范，规范办学的典范，教育事业发展的典范，示范学校辐射作用，工作计划《学校教育督导工作计划》。

(3) 努力培植我镇的“罗田名校”。在标准化学校、示范学校建设的基础上，组织各方力量和资源，培植1所集“学园、乐园、花园”于一体、管理有、课改有特点、教师有特技、学生有特长，在罗田内外有的一流学校。骆驼坳小学、骆驼坳中学、严家坳中学要的。

#### 4、执法督查，规范办学。

(1) 杜绝镇内各学校抢挖其它学优质生源；

(2) 控制大班额；

(3) 督促清理取缔班、实验班、快慢班；

(4) 对学校开科开课和作息情况督查；

(5) 对学校“阳光体育活动”情况督查；

(6) 对学校教辅读物征订情况和学校收费督查；

(7) 对全镇幼儿园（班）的办学督查。

#### 5、文化建设，提升学校办学品位。

校园文化是学校的，是催生教师专业成长和学生生命发展的深厚土壤，是学校人文传统和优良作风的之源。各学校要努力提升办学品位，学校德育文化、教学文化、教师文化、学生文化、管理文化、生态文化、廉政文化建设。文化的濡染和熏陶，使师生感受到校园之真、校园之善、校园之美、校园之乐和校园之健，从而引领师生人格的，师生的幸福指数。

镇中心学校将协助县教育局督导室学校校园文化建设校校行活动，并将其纳入综合督导评估体系，评选出校园文化建设先进学校。

## 6、专项督导，教育工作进步。

(1) 教育教学教研专项督导，教育质量的提升。

(2) 师德师风建设专项督导，师德师风建设提升。

(3) 安全工作专项督查。

(4) 后勤管理与服务专项督导。

(5) 职教、幼教、特教专项督导。

## 7、搞好年度考核，教育事业发展。

在20xx年考核基础上，征求各意见，考评机制，修订好《骆驼坳镇中心学校20xx年工作考核办法》《骆驼坳镇中心学校20xx年学校工作评价办法》，组织实施好全镇20xx年的综合考评工作。

## 8、调查，教育督导质量。

教育督导宣传工作，教育工作难点热点问题系列调研活动，一手资料，为当好参谋。努力教育督导下达的工作任务。

## 9、队伍建设，督导工作。

干部队伍建设，培养思想道德素质好、工作能力强、公认、年轻教师担任学校干部。教育工作督导检查，通报督导检查情况。镇中心学校自身建设。教育政策、教育法律法规和知识的学习，督导干部的政策和专业。干部作风建设，干部的创新和工作力，抓工作的，基层，服务学校，服务师生。

一月：

二月：

2、制订《中心校和学校工作考核评比办法》；

4、总结20xx年度合格学校建设工作，部署20xx年度教育督导工作。

三一四月：

5、义务教育均衡发展、教育教学教研、规范办学、师德师风建设、后勤管理与服务、学校安全工作专项督导。

6、协助督办并市、县示范学校复评；

五一六月：

7、校园文化建设专项督导，现场；

8、对示范学校、合格学校跟踪管理专项回访，学校标准化建设；

9、动员创建“罗田名校”，参评“罗田名校长”；

10、参加办学理念论坛，优秀论文评选活动；

11、参加市县示范学校校长会议；

七一八月：

12、教育工作热点、难点、调研活动；

13、督办全镇高中阶段招生工作；

14、督办全镇教师集训工作；

15、检查教育干部听课笔记；

九一十月：

16、开学工作检查；

17、协助教育执法、轮规范办学和师德师风建设专项督查；

18、协助校园文化建设专项督导，评选校园文化建设先进学校；

19、评选“罗田名校长”；

20、协助职教、幼教、特教专项督导；

21、协助督办并市示范学校复评；

十一---十二月：

22、迎接20xx年年度教育工作考评；

23、教育督导工作总结。

## 餐厅督导的工作计划 督导工作计划篇五

根据学校20xx学年第二学期的教育教学工作计划和创建国家级示范校的目标和要求，为进一步加强教学内涵建设，确保教学工作中心地位，加强教学评价、督导制度的建设和规范运行，搞好以课堂教学为中心的各个教学环节的检查，提高对教师教学质量的评估，推动良好教风、学风、考风的建设，从而全面提高教学质量，制定本学期教学督导工作计划。

- 1、进一步加强教学督导，充分发挥督导作用。
  - 2、提高课堂教学的质量评价力度。
  - 3、加强对各教研组教研活动的检查力度。
  - 4、加强对教学工作的常规督查和专项督查。
  - 5、逐步完善教师教学质量评价机制，完成教师教学质量评测。
- 1、加强对重点专业建设，省、市级精品课程和校级精品课程建设工作的监督和指导。
  - 2、加强常规教学的质量督导，改进教学方法和教学手段，提高课堂教学质量。
  - 3、加强对教风、学风的督查，树立优良的教风和学风，确保正常教学秩序。
  - 4、重点做好学生评教中问题突出教师的跟踪督导和整改帮扶工作。
  - 5、做好对各专业组（教研组）执行教学制度和计划情况的监督检查，促进教学管理工作规范化建设稳步发展。

6、结合专业课程建设、教学方法改革等方面，积极开展针对性较强的专题教学调研活动，加强对已经立项课题研究督导。

7、加强对重点专业实训课的督导，认真抓好实践教学质量提高工作。

8、认真做好青年教师的业务培训和教学指导工作，提升青年教师的业务水平。

1、随机抽查听课。听课的重点主要为本学期授课的教师，以随机抽查听课方式为主。

2、进行质量评估。通过听课与评价，加强对课堂教学质量的监督，实事求是地反映教师的教学质量和教学效果。

3、搞好学生评教。进一步规范评教表格，从表格内容能系统全面反映学生对老师的公正评价情况。通过问卷调查、个别访谈、召开座谈会等形式及时了解学生对教师教学质量的评价和对教学的需求，充分调动学生的学习主动性和积极性。

4、加强交流反馈。督导员应采取听课后评点反馈，召开座谈会等形式与被督查教师进行交流与沟通，充分听取对课程教学方案的设计与实施思路，反馈对教学改革的建议和意见。

5、随机抽查学生上课和实习实训情况，关注学风建设情况。

6、成立重点专业建设指导委员会，进一步修订和完善重点专业人才培养方案。

7、督促已经立项的课题研究，按照研究计划阶段性完成课题研究任务。

8、深入专业组进行调研，主要针对课堂教学质量的提高，学生专业核心能力的形成与培养和教学管理等方面问题开展调

研，将调研中的有关情况汇总，及时反馈给相关部门和领导。

9、定期出教学督导情况通报，及时反映学校的教育教学管理等方面的实际情况。

1、督导室成员认真学习相关教育教学理论，努力提高自己的督导水平。

2、深入到教师中去，倾听教师的心声和意见。

3、深入到学生中去，了解学生对教师的评价和要求。

4、及时将教师的想法和领导的要求进行沟通，和谐干群关系。

5、走出去学习兄弟院校教学督导经验。

6、认真填写各种表册，搞好教学督导原始资料的积累工作。

1、本期随机抽查听课，全校约占半数的任课教师至少抽查一节以上的课堂教学。

2、第二周为教学计划和教学抽查活动周，进行全校任课教师教学计划、教案的抽查和专业组工作计划的检查。

3、第五周为高级教师公开课教学活动周，要求全校所有任课教师至少听高级教师公开课一节以上。

4、第八周为教学检查和学生评教活动周，进行期中教学检查，组织好学生评教工作。

5、第十五周为青年教师教学基本功竞赛活动周，具体内容为40岁及以下青年教师的课件制作比赛。

6、第十八周为期末教学检查活动周，进行期末各项教学检查，评选优秀教案。

7、重点项目建设方面。三月上旬完成主干专业人才培养方案的修订。协同教务科在三月底完成省级精品专业、精品课程、专业带头人三个项目的年度建设计划书。

8、课题研究方面。已经立项课题按照研究计划分阶段完成研究任务。争取在四月份再完成一个市级课题的立项申报。

9、学生座谈会方面。在中段考后，即第十一周组织召开学生座谈会，认真听取学生对学校工作的意见和建议。

10、期末安排教师校本培训，培训内容为课件制作等。

## **餐厅督导的工作计划 督导工作计划篇六**

为进一步规范教学管理，提高教学质量，培养应用型、技能型人才。根据市电大教育xx年督导工作计划，特制定20xx年我校教学督导工作计划。

### **一、以教学工作为中心，全面提高对教学督导工作的认识**

组织督导组全体成员认真学习市电大教学督导有关精神，把教学督导工作与规范管理相结合，与深化教学质量相结合。围绕教学工作的中心地位，全方位做好教学督导工作，督导组成员都应当认识到，在市场经济条件下，学校有特色才有生命，教师有特长才有。学生有特技才有出路。通过学习，全面提高督学水平，以督促教，以督促管，以督促学，以督促改，以督促建，以督促研，以督促导，不断提升学校的办学质量，为学校的持续发展和长远发展服务。

### **二、以质量提高为根本，有效开展教学督导工作**

今年主要开展以下几方面工作：

1、全面督查“教学五认真”，加强对教师课堂教学检查。每

个督导组通过课堂听、看、查、导方式，促使教师备课、上课、批改作业、辅导、考核工作的规范化、制度化。

2、开展初期、期中、期末阶段性教学检查。初期教学检查重点教师选聘、教材、教学大纲到位情况，资源准备情况，教学秩序正常情况；期中重点检查教学计划、教学进度执行情况，作业布置批改情况，学生对教师的反馈情况；期末重点检查教学任务完成情况，教学工作的考核情况，学生民主测评情况等。

3、加强一日常规检查。检查教师是否提前到班，有无迟到、早退、接听手机、随意调停课等现象，并将各专业课堂上课出勤情况张榜公布，既督教又督学。

4、强化对实验、实习、课程设计等实践性教学环节的检查，查看实验课教师、学生是否到位，教学内容是否有针对性，能力培养是否体现应用性等。

5、加强对远程开放教育各班级教师导学过程和形成性考核过程的检查督导。开放教育作为新型教学模式，教学的重点是导学而不是授课；是网络资源和多种教学媒体的综合利用，而不是单一媒体的使用；是通过作业、网上答疑、讨论、bbs交流、小组学习为主的自主学习而不是集中学习。要通过教学督导，有目的地提高教师的导学导修水平，提高学生终身学习能力。

6、开展对毕业设计、毕业作业工作的督导。特别要从课题选题、过程指导、答辩、考核等环节着手，防止课题来源陈旧，设计(作业)内容雷同，答辩考核走过场，完成质量不高等现象。保证毕业设计质量，促进学生综合能力的提高。

三、以规范管理为突破，增强教学督导工作的教学支持服务功能

教学督导工作也是教学管理工作重要组成部分，要以制度建设为基础，增强教学督导工作的规范性和教学支持服务功能的针对性。做到督导有依据，处罚有标准，导引有水平。进一步完善相关督导制度等文件，使教学督导工作日常化、规范化、服务化。

## 餐厅督导的工作计划 督导工作计划篇七

### 1、餐厅内部管理方面：

(1). 参与制定合理的餐厅年度营业目标，并带领餐厅全体员工积极完成经营指标。

(2). 根据市场情况和不同时期的需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。

(3). 制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。

(4). 抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。

(5). 安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。

(6). 至少每月召开一次餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题；听取员工对餐厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作。

(7). 与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人

意见，改进菜品质量，满足客人需要。

(8). 建立餐厅物资管理制度，加强餐厅食品原料、物品的管理，以及食品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。

(9). 抓好餐厅卫生工作和安全工作，定期检查餐厅清洁卫生，清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

## 2、营销方面：

(1). 利用各种渠道大力宣传，增加餐厅在本地的知名度，树立良好形象，打造实力品牌，深入市场。

(2). 征求客人意见，处理客人投诉，程度满足客人要求。

(3). 企业能否长远，在于文化的鉴赏和传承，牢牢抓住好食惠汉餐的企业餐饮文化，从餐厅的装修装饰风格 and 高质量餐品，以及热情温馨的服务，程度的展现我餐厅的文化主题和内涵，使餐厅具有无限的生命力。

## 3、经营战略：

我餐厅地理位置良好，已经有了比较好的餐饮氛围，人流量及客户群比较乐观，与此同时，周边的各种快餐厅，面馆，海鲜餐馆，川菜馆等等，这些琳琅满目的餐饮形式都是我们不同程度上的竞争对手，只有做好我餐厅各项工作质量，尤其服务质量，才能处于优势地位。

(1). 我们要在全方位经营的同时，推出自己的特色，发扬自己的特点，要集中力量，把我餐厅的招牌产品做精做好，拳头攥紧了打出去才有力量。

(2). 结合市场的休闲特点，适当增加休闲娱乐设置。

(3). 在保证发展和盈利的同时，我们加强奋斗，拓展规模，在不同地方开分店，实行多店经营，实现是我们努力的目标。

### 1、餐厅基础知识培训

包括餐厅的创建背景、地理位置、建筑风格、经营理念、经营特色、客源状况、组织机构、规章制度、饭店产品知识等内容，使新员工对自己将要进入的“家”有一全面的认识和了解，老员工加强自己工作质量，照顾和帮助新员工。

### 2、餐厅礼节礼貌培训

包括严格的仪容、仪表、仪态、表情、眼神、语言、动作等方面的要求以及如何尊重客人的宗教信仰、风俗习惯。所有员工上岗前必须经过礼节礼貌知识的培训，掌握餐厅对从业者在上述方面的要求，以便在日后的工作服务中时时、处处体现出对客人的尊重，满足客人要求。

### 3、餐厅意识培训

意识决定人的行为，行为养成习惯。因此在培训员工时还必须培养他们的饭店意识，如服务意识、角色意识、质量意识、团队意识、服从意识等。简单地讲，所谓服务意识就是“宾客意识”，即员工要做到心里有宾客、眼里有宾客，时时刻刻为客人着想，化满足客人需求。角色意识就是指员工要明白自己在不同时间、场合所扮演的“角色”及这一角色赋予的特定要求。

质量意识就是要员工明确餐厅服务质量的要求，了解餐厅服务的特点，树立起“零缺点”、“一次就要把工作做好”的决心。为宾客服务是餐厅工作人员的真正全部的工作内容，虽然餐厅划分为很多不同的部门和不同的岗位，其工作职责

基本都不相同，但他们有一共同的目的：一切为了客人。因此员工要服从工作的需要，服从客人的需要，培养团队意识，做到“分工不分家”。

#### 4、业务培训

新员工业务培训可以从知识、技能等方面进行。知识以够用准则，不宜过多过深，目的是为了帮助新员工上岗后能顺利开展；技能则侧重本岗位的具体操作规程，尽量使员工掌握必要的服务技巧。另外应对员工进行基本应急能力的培训，以提高他们应对突发问题的能力。

餐厅产品具有生产、消费同步性的特点，服务的实施者及服务的受众都是人，人是形形色色多种多样的，因此餐厅服务具有较强的随机性，难免会发生各种无法预料的问题，餐厅员工必须具备一定的应变能力。

如遇到客人投诉时，能以正确的观念认真对待，并能按科学的程序、较为妥善的方法进行处理；对餐厅的安全管理工作有一定的认识，简单掌握常用安全设施的使用方法，遇到紧急情况能妥善、有效地进行处理，能尽量将损失减少到最低程度。

##### 1、巡视

##### 2、监督检查

通过询问、会议和现场检查的方法，了解各项经营业务的落实情况，处理各种突发的事件，避免事故的发生。

##### 3、汇报

出席相关例会和有关业务会议，报告餐饮部各项工作的实施、进展情况及上级领导出面解决和协调的问题，随时向上级汇

报重大突发事件。

#### 4、主持会议

传达总经理例会上有关餐饮部门的指示，布置落实具体实施办法，检查当日接待计划的落实，布置明后天的工作计划，营业情况和改进措施，听取汇报，进行内部协调，检查总结上次例会布置得工作的实施情况。

#### 5、沟通

与相关的各业务部门职能部门沟通，与社会各界沟通相关事宜，与下属沟通，交流思想，互通信息，建立感情，处理好人际关系。

#### 6、计划

制定餐饮部各部门的目标与计划，拟定日常工作程序，日常推销促销计划和特别推销促销计划，编制原料物品物资的采购计划，菜单更新和精选计划，职工培训计划。

### 餐厅督导的工作计划 督导工作计划篇八

□

继续围绕以顾客为中心的主题，加强内部管理 20xx年餐饮营业指标为 万元，食品总成本率控制在 43%以下，水、电、气等能耗力争在酒店新的环境目标指标之内。要想完成上述目标，这就要求我们必须对当前的形势进行充分分析，利用现有硬件设施的优势，餐厅、厨房两大岗位紧紧围绕年度指标开展工作，坚持以顾客为中心，根据市场变化及时调整经营策略，以提高内部管理队伍素质、努力培养出技术娴熟，礼仪规范，热忱服务的员工队伍作为餐饮经营的最根本工作。全面推行顾客至上的服务观念，树立顾客满意是我们追求的

工作观念，全方面为顾客着想并提供优质满意加惊喜的服务，大力开展员工操作练兵，及技术比赛活动。并根据日常运转中出现的问题通过培训来改进和提高，以此来进一步提高员工的业务技能。

### a□注重一专多能人才的培养

新的一年餐饮形势将会发生根本性变化，我们计划在降本节支上下功夫，重点培养一专多能的人才，而培养一专多能的复合型人才是目前酒店内部转型经营工作新思路，这既避免了招工难的问题又降低了酒店的人工支出压力。

### b□树立餐饮全员营销理念

今年我们继续把婚喜宴、生日宴、寿宴、搬家宴等等接待定为主攻方向，大力推广实惠性宴席，调动全员积极性加大酒店宣传力度，人人参与营销，发挥全员作用，从而更好的让酒店婚喜宴的承接工作走进工薪阶层中，拓宽更大的客源市场，同时还要继续与其他兄弟部门密切配合，提高工作效率，创造出更大的经济效益。

### c□借助外来力量共同完成各档接待

20xx年餐饮新大楼正式投产使用的第四年，部门主要还是以接待大型婚喜宴为主。尽管20xx年部门经营取得了一定的成绩，但餐饮员工却不能满足形状，新的一年我们继续借助兄弟部门及学生和外来帮忙洗碗工的力量共同完成各项接待任务，部门将在20xx年度继续加大内部服务人员的管理力度同时更加注重外来帮忙人员的管理和培训。

### d□继续实施奖金系数评当工作

我们在新一年将会加大对领班以上管理人员的培训和考核，同时也加大对岗位员工的培训，确保员工的精神面貌礼节礼

貌、业务技能、出品质量及团结协作的精神有一个更大的提高。同时部门针对厨房员工的实际表现，继续做好一年一次的奖金评档工作，并把评档结果作为年度评选先进员工和先进岗位有效依据，餐厅继续执行每一季度奖金系数评定工作，体现公平、公正，将员工收入与客情好坏、劳动量多少相挂钩，把管理人员的工作效率、员工对其满意度与奖金相挂钩，并在坚持员工个人奖金系数评档原则不变的基础上，挖掘日常表现突出进步较大的员工，对奖金系数适当上调，表现欠佳的员工奖金系数适当下降，甚至调岗的方法，从而充分调动员工的积极性，营造比学赶超的工作氛围。

### e□增加外出频率，加大新菜肴开发力度

餐饮部将围绕本年度提出的目标继续采取请进走出的方法进行新品菜肴开发，每月外出不少于一次向同行学习。新年度重点是在婚喜宴菜肴开发上下功夫，并保持原有菜肴结构不变，对各楼层菜肴操作指定专人负责，来固定菜肴出品质量。同时定期推出新品菜肴和厨师长特选，丰富菜肴品种，本年度部门将在厨师力量上继续寻求新的渠道，邀请或聘请外来厨师来增加技术力量，丰富菜肴品种，营造有馨苑特色的高品味饮食文化。

20xx年我们继续注重客史档案的建立健全，详细登记订餐办酒顾客的信息，到结婚一周年纪念日我们将随时电话回访，让对方感觉到酒店的关心，同时动员新婚夫妇小孩满月优先选择我酒店承办酒席，可享受免大屏费，让宾客感觉得到实惠。电话回访是一个方面，另外我们在对客服服务的个性化上体现对宾客的有效沟通，根据宾客反馈的反馈意见加以改进，让他们真正感觉到酒店细微和规范化的服务，提高宾客对酒店的忠诚度。日常接待过程中我们各级管理人员深入顾客中参加第一线工作，既让宾客感觉到酒店的重视，同时也可以用餐群中挖掘新客户，加强对餐饮特色的宣传，突出我酒店有别与其他酒店的闪亮点，从而增加酒店的客源量。大力倡导处处为顾客着想的服务理念，继续重视宾客酒水的保管

和发放工作，树立全体员工主动帮客人打包剩余菜肴的意识，提供满意惊喜加感动的服务，从而更好的提高宾客的满意度。

a□新的一年部门继续落实并推进七常管理的进度，责任到人。在日常运转中根据实际情况不断调整加以完善，形成规范化管理。

b□20xx年部门将认真总结过去接待的经验和教训，我们根据新大楼的结构特点，在现有基础上继续执行管理人员分布于各楼面，划分管辖区域实施定人定岗管理，并增加各服务点的巡视力度，及时解决运转中存在的问题。同时对菜肴运输车辆配相应的毛巾并加强车轮的日常保管，提高运输车辆使用效率，降低人工成本。

c□定人定位，责任到人各点、各包厢实施人员相对固定，采取针对性的服务，要求各包厢责任人负责日常宾客用餐服务的同时，清洗、保管相关的摆台餐杯具，并将餐杯具损耗情况和宾客意见与奖金挂钩。同时宴会大厅在开餐运转时间部门各级管理人员分布a□b□c□d四个区域，协助和督促所在区域值台和运菜人员工作，配合相应区域酒吧台发放领用酒水的工作，从而更好的提高宾客满意度。

d□新大楼运转过程中□20xx年摆台小件进行调整后损耗率明显降低，部门将在原有基础上不断完善，要求各级管理人员齐抓共管，继续执行摆台小件物品袋装化发放减少损耗，同时将餐具赔偿制度落实到位。

e□酒店承接婚喜宴及大型会议等活动，对用餐标准和设备设施的使用收费标准及其他项目价格从20xx年元月一号开始加以适当调整，并形成文字规定，同时我们将继续加大婚庆公司的管理。

目前网络服务和信息传递建设已成为餐饮业信息发布最有效、

最经济、最快捷的方法之一。及时将餐饮的动态和流动微信平台公布于广大顾客，例如新品菜肴、美食节、圣诞等活动。从而有效的展示酒店形象和餐饮的变化，这更有利于建立与客户的关系，也能降低餐饮宣传成本。

a□20xx年度部门根据20xx年培训方面暴露的问题进行整改并调整思路，完善部门的培训制度，将培训工作计划进一步细化，真正将培训工作落实到位并重视培训效果。前台注重理论培训，如餐饮服务流程，宴会程序，酒水知识，形体培训以及案例分析等方面的内容。后台厨房注重菜肴知识和操作标准的培训，继续实施七常管理标准化知识，加大员工的降本节支的意识引导。真正将物尽其用落实到实处。同时注重前后台信息有效沟通技巧和沟通及时性，以及案发事件处理等方面的培训。每次培训之后我们将通过信息反馈法，口头提问法，不定期的采取书面笔试等方法来检查培训效果。

b□英语培训注重实效，经常利用班前会让员工之间用简单的英语对话，创造良好的学习氛围，将英语学习渗透到工作的方方面面，提高员工与外宾交流的口语水平。

c□在日常工作中出现的一些典型案例，部门将不定期组织员工学习、讨论，并进行剖析和针对性的培训，提高员工处理问题的能力。

d□对于老员工采取针对性的回炉培训，提高他们的语言服务技巧、操作技能规范。

e□对于新进店的新员工，要注重心理素质的引导，加强岗前培训，让他们在应知应会，操作技能等方面有所提高，注重他们在开口服务、礼节礼貌、工作责任心、对酒店的忠诚度与执行力以及团队协作精神等方面的培养，同时在培养员工吃苦耐劳和灵活应变能力上下功夫。

f□加强管理人员培训，尤其是基层管理者之间的凝聚力等方

面，树立大局观点，钻研业务技能和管理技巧，做一个对酒店有用的人，必要时组织人员外出学习，将学到的先进的管理经验、管理方法用于实际工作中，做到学有所用。

认真做好部门卫生例牌菜清洁保养工作，将五星标准贯穿于整个年度工作中，确保高标准卫生质量和清洁的卫生环境，为达到这一要求，部门将进一步完善各岗位计划卫生，组织定期、不定期的卫生大检查，让员工养成随手卫生的良好习惯。对存在的问题部门通过晨会、餐前会及例会进行提醒、讲解，从而及时整改。

总之□20xx年借助新大楼硬件设施，餐饮部将认真贯彻总办制定的各项方针、政策，带领全体员工，按照年度工作计划提出的要求，锐意进取，开拓创新，扎实工作，力争完成各项目目标，并把酒店的发展推向一个新的台阶。