

# 领班餐厅工作计划和目标 餐厅工作计划(优秀10篇)

制定计划前，要分析研究工作现状，充分了解下一步工作是在什么基础上进行的，是依据什么来制定这个计划的。那么我们该如何写一篇较为完美的计划呢？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 领班餐厅工作计划和目标 餐厅工作计划篇一

- 1、要健全完善本餐厅的多项制度，如奖惩制度，餐厅规章制度以及值班制度和招聘制度等，奖惩制度要落实到个人，奖罚分明。
- 2、紧招聘并加强员工的培训，因大多员工是短期（又走了俩长期的），所以前一段时间一直没有进行系统的培训。我想在不断补充人员的同时抽时间对员工进行几次系统的培训，主要针对对客服务！
- 3、定完善一套针对本餐厅的奖惩制度，并在7月份实施，落实到人。
- 4、议完善员工工资待遇制度。从开业至今，一直没有什么书面上的薪水制度表，纯凭口头协议，非常的不规范，并且所有员工都拿相同的工资。我建议恢复打分制度；对于长期的优秀员工应该每隔一段时间将薪水加一点。可以缩短加薪时间，也可以少加，但不能一直不加！否则很难留住那些优秀的员工，并影响正常招聘。
- 5、着顾客的增多，来本店的老顾客会很多，办卡的顾客也会增多，我建议制定完善一套会员信息的制度，如将客人的信息资料录入电脑，客人假如遗失或忘记带卡，可以凭身份证、

电话找回；也方便我们自己对会员的管理查询，一举两得！

6、客户服务一直我们服务行业的重中之重，所以要约束店内所有员工并以身作则，严格按照餐厅对客户服务流程中的制度去做，微笑服务，将与客人的之间的冲突降低为零。

7、成一月一大总结，一周一小结的习惯。以1周为周期，来审视上一周的工作，总结出现的问题，及时调整或解决。不至于与指定的计划偏差过大，有助于更好的完成本月的目标和计划！

以上是个人对于前一阶段的工作一些见解和看法，有许多是自己亲身经历后的见解。出现的问题要主观和客观的综合分析，不难找出问题的所在，然后对症下药，必然迎刃而解！谁都希望在以后的工作中所有问题不在有，那都是胡扯！所以必须坦然面对那属于自己的困难，用属于你自己的正确的方法去解决掉它！虽然未来的路会很漫长坎坷，也许会面的更大的压力和困难，但我想，在我们团队面前，在我们充分的准备面前，神马都是浮云！

## **领班餐厅工作计划和目标 餐厅工作计划篇二**

20xx年x月是一个机会年，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。

将对20xx年x月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。

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。

20xx年x月将根据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。

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。

出品是餐饮管理的核心□20xx年x月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。

20xx年x月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。

20xx年x月的部门培训主要课程设置构想是：把20xx年x月的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

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。20xx年x月度工作的顺利开展，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！

- 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。
- 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，安排专人负责食品原料、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，安排专人负责检查餐厅清洁卫生，定人定期清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

1、利用各种媒体渠道广为宣传，增加餐厅在本地的知名度，并锁定目标客户群，加大对目标客户群的宣传力度。

2、建立常客联系档案，与客人建立良好的关系，并通过面谈、电话访问等形式征求客人意见，处理客人投诉，销售餐厅产品。

3、牢牢抓住佛罗仑比萨餐厅的企业餐饮文化，从餐厅的装饰装修风格和高质量餐品出品，以及热情温馨的服务，最大程度的展现这种休闲西餐的文化主题和内涵，抓住了这一卖点，将使餐厅具有无限的生命力。

1、经营初期，我们要在避其锋芒的同时，发扬自己的特点，产品上不要以品种数量取胜，要集中力量，把“比萨”这一本餐厅的招牌产品做精做好，拳头攥紧了打出去才有力量。

2、结合本餐厅的休闲特点，加大对下午茶的推广力度。

3、从长远来看，继续开分店，实行多店经营，是我们努力的目标。

今后的工作中，我将以此计划为基础，很据餐厅的具体运营状况和产生的问题，不断改进。

## 领班餐厅工作计划和目标 餐厅工作计划篇三

我们一定要激发新热情，探索新方式，增强商会凝聚力，扩大商会影响力；协助搞好行业管理，帮助企业做好经营管理，让商会工作再上新台阶。特制定商会工作计划。

### 一、定期召开不同类型的会议

- 1、每个月召开一次会长会议（会长、常务副会长、秘书长参加）；
- 3、半年（6月、11月）召开一次常务理事会；
- 4、半年（2月、8月）召开一次名誉会长、顾问会议；
- 5、一年（12月）召开一次全体会员会议（年会）。

### 二、搞好办公室的搬迁工作

因现有办公室要拆迁，将在2—3月完成办公室的搬迁工作。根据实际需要，适当添置必要的办公设施（空调、办公桌、宣传栏等）。

### 三、健全组织机构，继续发展会员

目前还没有成立餐饮商（协）会的县市，在上半年要成立餐饮商（协）会。

今年要借助市商务局和市食品药品监督管理局的力量，吸纳20个在郴有实力和影响力的餐饮企业单位和30名餐饮业个人加入商会。

### 四、配合有关部门做好工作

1、配合市商务局做好“十佳餐饮企业”评选工作。根据市商务局关于在五个行业开展“十佳”商贸企业评选活动方案要求，凡符合条件的餐饮企业要积极参与评选活动，借“十佳”商贸企业评选活动的东风，全面推动我市餐饮企业的各项工作。

2、配合市食品药品监督管理局、市商务局做好放心油示范店工作（推荐华鼎粮油公司）。

## 五、真心为会员服务

商会会长和常务副会长要联系一家需要帮助企业，并经常到餐饮企业调查研究，了解会员单位需求、反映会员单位要求、解决会员单位困难。

商会办公室将经常搜集、整理会员单位的意见和建议，及时向有关部门反映企业状况、意见和要求，维护会员单位的合法权益，及时向会员传达和反馈有关政策和信息。

## 六、开展“团购”工作

商会要改变餐饮企业“单打独斗”的状况，紧密“抱团”，实行“团购”，降低成本。今年，要有50%的会员单位企业实行“团购”。配合衡阳餐饮协会做好美食品鉴活动。

## 七、组织培训交流

上半年和下半年将分两期对餐饮企业的管理人员和专业技术人员实行上岗培训。聘请省内外专业名师、专家开展各类餐饮服务技能培训。利用我会名厨专业委员会这个平台，对厨师组织烹饪大赛和开展烹饪技术交流活动。同时做好湘菜名师、大师的培训、评选和推荐工作。

## 八、开展民间菜大赛活动

为创新提升郴州地方菜品质量，今年将举办以本地名优食材为主材的烹饪大赛，先从县市开始初赛，最后在旅游节期间到市里进行决赛。在深入挖掘本土优势资源的基础上□20xx年，将整理出版《郴州地方美食大全》。

## 九、组织参观学习外地经验

积极组织会员单位参加全国、全省的有关会议和大赛活动。每个季度组织会员单位到省内或省外进行考察交流，在外出前做好考察计划，明确考察目标。除外出学习，还要借我市举办各种活动的契机，以商会名义邀请外地协（商）会组团来我市交流指导。

## 十、加大宣传工作力度

以《xx餐饮》餐饮网》为阵地，借助xx主流媒体和《郴商》之力，大力宣传我市餐饮行业形象，传播工作信息，推介先进典型，交流管理经验。拟在郴州日报□xx电视台分别开辟《生态美食之乡》和《食在郴州》栏目。

## 十一、进一步搞好商会内部分工

商会换届后将采取会长轮值制度，每年由一名常务副会长作轮值会长，有利于充分发挥大家的才干，增强商会的领导力量。同时，发挥“四部一室”（办公室、会员服务部、学习培训部、对外联络部、业务拓展部）领导的作用，全面做好商会工作。

## 领班餐厅工作计划和目标 餐厅工作计划篇四

坚持办好人民满意的教育为目标，从我校实际出发，把学校教育工作重心落实到办好每一个班级和关注每一个孩子健康成长上来，全面实施素质教育，促进内涵发展、高质量发展。



## 二、工作目标

- 1、努力创建平安和谐校园，确保校园安宁，师生平安。
- 2、践行学校育人理念，推进学校内涵发展，注重学生的品行培养，激发学习兴趣，培育健康体魄，养成良好习惯，全面提升教育质量。
- 3、深化特色学校建设，不断营造师生读书氛围，促进师生共同学习，共同成长。
- 4、加强学科教学质量过程管理，以高效课堂为抓手，以教科研为引领，发挥学校团队优势，全面提升各个学科的教学质量。
- 5、修改完善学校绩效考核方案和班级考核评比机制，调动教师积极性。
- 6、进一步强化学校规范管理，完善各项规章制度，依法治校，依法治教，依章办事。
- 7、加强教师队伍建设，创新师德规范教育的方法和途径，提升自身业务素质。

## 三、主要工作

### (一) 坚持党建引领促进中心工作的开展(由党支部专干负责)

- 1、加强学校管理工作。学校管理人员要突出党建引领，牢固树立大局意识和精细化管理意识，增强主动性、提升执行力，多深入课堂、深入教学教研一线、深入工作实际，集中精力抓课堂，围绕质量抓服务。强化学校常规管理，用先进的理念、创新的方法、实干的态度推进学校各项工作的开展，以认真负责的态度把学校的每项工作做精致、做到位，所遇到

的问题和困难主动地寻求对策，去克服困难更好地解决问题，以高度的事业心和责任感对待每项工作。充分发挥教师参与学校管理的积极性，形成人人都是管理者的理念，做好学校教师每月的常规考核，使学校规范深入人心。

2、加强教学管理工作。以教学质量为中心，狠抓课堂教学，向课堂要质量。认真做好每月一次的教育质量调研与指导工作，并不定期分学科、分年级进行学生各项能力水平测试，不断培养学生的创新精神和实践能力，促使学生全面发展、素质优良，促进学校整体教育教学质量发展。

3、助力脱贫攻坚。实施“双线控辍”机制，控辍保学责任，持续推进义务教育控辍保学专项行动，确保义务教育阶段除身体残疾等特殊原因无学习能力以外的贫困家庭学生全部入学。夯实“双线复核”机制，提高就学信息复核和资助发放效率，完善教育扶贫特惠性资助体系。

## (二)全力营造校园优美环境(总务室负责)

1、科学规划校园。学校将进一步通过科学规划，使校园自然环境和教学设施、文化生活设施、园林、草地、花坛等硬件工程的布局科学合理。进一步突出特色，并在思想理念、布局格调、育人功能上做到和谐统一。

2、建设各种文化设施。学校要兴建和开辟报栏、橱窗、个性展示墙、文化走廊、网络平台等思想文化教育阵地；利用教室展出学生书画作品，开辟文化墙，使学生亲自参与自我熏陶，提升校园文化层次。

3、做好校园的绿化、净化、美化工作。按照实用、经济、美观的原则，整治校容校貌，做好绿化工作；定期对全校花草、树木、绿篱进行修剪、养护，长久保持校园环境的整洁。加强对学生的劳动习惯、卫生习惯的养成教育，坚持天天保洁制度。使学校卫生工作精益求精、保持环境美观整洁宜人，

从而使校园成为师生工作、学习、休息的理想场所。

4、加强班级文化建设。鼓励班级设计凸显班级特色的形象标识物，如班规、班训、班风、班歌、班报、班主任格言、学生每日警句等，使之成为凝聚班级精神的生动标志。积极开展“绿色和谐教室”、“绿色和谐办公室”建设，进一步规范室内物品放置，强化室内外卫生要求，使室内外物品放置整齐，学习办公用品摆放有序，达到三清三齐。

### (三)加强学生管理(由政教室负责)

1、深抓养成教育和德育教育。把学生的爱国主义教育、弘扬中华民族传统文化和社会主义核心价值观融入到办学始终，教育引导树立高远志向，踏踏实实修好思想品德。狠抓养成教育，举行“开学第一课”教育活动，学习《中小学生守则》《中小学生一日常规》《学校学生违纪处分条例》等，规范学生的行为习惯，提升学生的思想品质。开展爱国主义教育活动、禁毒宣传教育活动、法制教育活动、安全宣传教育活动，努力提升学生的法制纪律观念和安全意识技能。

2、充分发挥班干、队员在班级管理的小助手作用，通过教育辅导、班级结对、班干竞选等方法，培养班级管理小助手，逐步形成良好的班风、学风。

3、引进管理机制。将文明班级、先进班主任、德育先进个人、优秀教师的评选落实到具体的班级管理、学生教育之中，调动全体教职工的热心学生教育管理工作的积极性。

### (四)全面提升教学质量

1、创新分班方式。实行平行分班，采取抽签的方式抽取班级;积极探索有效途径，提高平均分，降低低分率。

2、继续加强教师队伍建设。广大教师时时刻刻都要有学校大

局观念，要继续弘扬团队合作精神，认真贯彻执行学校及部门的各项工作部署和安排，做到“用心工作”“用心学习”、“用心育人”。

3、深化素质教育。加大课程管理与改革力度。增强全体教师课程法规意识，对照课程计划，认真上齐、上足、教好每一门课。严格按照要求安排的课程计划，严格控制周活动总量和学科教学学时，不得随意增减课时，切实提高课堂教学质量。杜绝挤占、挪用现象，保证学生每天一小时的体育锻炼时间，不断促进学生全面发展，积极推进新课程的实施。学校教导处将对学校教学常规进行精细化管理，从教师备课、上课、作业批改、学生辅导等各个方面进行课堂教学常规考核，课堂教学力求体现新课标精神，做到双基落实优质化、习惯培养经常化、能力训练系统化、潜能挖掘科学化。要紧紧围绕新课标的学习、采用多种形式开展听课、评课、说课等系列活动。加强课堂教学的研究工作，注重开展研究课、观摩课和示范课等学校课堂教学展示活动。

#### (五)切实加强团队建设

工会、团委、少先队、学生会工作将着眼于丰富浓厚的校园文化，以加强学生的养成教育、礼仪教育为重点，紧紧围绕学校的工作中心，团结、领导全校青年团员以及少先队员，开展形式多样，内容丰富的活动，扎实有效地搞好团队工作，全面提高青少年学生的思想道德水平。

- 1、组织青年团员开展文艺活动汇演比赛、志愿服务活动等。
- 2、抓好学生仪容仪表、乱扔垃圾、班级卫生检查、维持饭堂就餐秩序等文明行为，不断提升学生的人文素养，扣好人生的第一粒扣子。
- 3、重视学生礼仪教育，引导和激励团员、少先队员养成良好的行为习惯和文明习惯。

4、继续借助学校德育资源，搞好校园文化建设，丰富学生第二课堂。

5、继续做好团员、少先队员的思想政治工作，加强学生干部队伍建设，做好班、团干的培训，充分发挥生力军的作用。

## 领班餐厅工作计划和目标 餐厅工作计划篇五

在满怀喜悦、辞旧迎新的喜庆日子里，x大酒店又翻开了一页崭新的一页！在以总经理为核心的总经理室的领导下，在社会各界朋友的关心、支持和广大员工的努力拼搏下，中亚人创品牌、树形象、拓市场，一路欢歌，一路汗水，终于取得了非常良好的经营业绩，圆满地完成了“三高二好”总目标。又是企业拓展的又一年，是面临新挑战、开创新局面的关键之年，在新的一年里，我们要苦练企业内功，争创中亚品牌！在新的市场形势下，以“产品、销售、创新、成本、福利”为方针，全方位提升产品质量、加大销售力度、严格控制成本、提高员工福利，创新体制、创新产品、创新营销手段，牢牢抓住创新——这一企业发展的永恒主题，进一步实现酒店质的飞跃。

随着三亚市大小酒店的异军突起，以及顾客消费心理的日趋成熟，对酒店产品的要求也越来越高，不断地提升酒店产品质量，以适应市场的需求，已经是不可回避的选择。在硬件设施设备上，酒店将在x年改造的基础上，进一步细化产品改造工作，全面提升硬件产品质量；在软件上，进一步完善各类规章制度，加大人员培训及人力资源开发力度，成立中亚人才库，以人才库为依托，为一线经营部门源源不断地输送优秀人才，以个性化、人性化的服务争创一流的服务环境。

“x”之川菜品牌，已在三亚市餐饮市场争得一席之地，随着各类客房的成功改造，不同层次的豪华房间满足了不同人士的需求。在新的一年里，要加大促销力度，进一步打造、树

立、坚定中亚之品牌，充分拓展市场空间，为来年的发展与巩固打下坚实的基础。

创新——是酒店生存的动力和灵魂，有创新才有活力和生机，有创新才能感受到酒店成长的乐趣。x年，我们对酒店产品、营销手段进行了大胆创新，并取得了相当不错的效果。在新的市场形势下，必须要大力培养创新意识，加大创新举措，对陈旧落后的体制要进行创新，对硬件及软件产品要进行创新，对营销方式、目标市场的选择也要创新，在x年的基础上，进一步开展创新活动，让酒店在创新中得到不断的进步与发展。

控制各项成本支出，就是增收创收，因此，今年酒店将加强成本控制力度，对各部门的各项成本支出进行量化，超支的即从部门工资中扣除，对经营部门(如餐饮、康乐部)实行独立核算，自负盈亏，从而强化员工的成本控制意识，真正做好酒店各项成本控制工作。

我们将进一步加强企业文化建设，丰富员工生活，增强企业文化底蕴，随着“三高二好”总目标的基本实施，员工的待遇得到了大幅度改善，酒店在新的一年里，在良好的经营业绩下，继续以搞好员工福利工作为己任，希望广大员工努力工作，达到酒店、个人双丰收。

随着“三高二好”总目标的实现，我们已经走过了打基础、攻难关、聚能量的时期，进入了在高台阶上加快发展、在高水平上实现跨越的新阶段，此刻全体员工思想要高度统一，步调高度一致，行动高度自觉，进一步增强自信心、必胜心。综观全局，加快发展的机遇难得，只要集中全体员工的智慧和力量，调动广大员工的积极性、主观能动性和创造性，就一定能够克服种种困难，把x大酒店的建设更快更好地向前推进。回顾过去，我们倍感自豪；展望未来，我们信心满怀！在新的一年里，我们将借三亚市快速发展的春风，以内强素质为契机，以“产品、销售、创新、成本、福利”为方针，同

努力、共奋斗、创佳绩!真正实现个人与企业“双赢”，共同谱写我店发展的新乐章，共同描绘中亚大酒店美好的明天!

## 领班餐厅工作计划和目标 餐厅工作计划篇六

- 1、与各部门签订20xx年度消防安全责任书;使人人肩上有担子人人心里装安全确保酒店安全万无一失。
- 2、完善各项规章制度，保酒店\*安。必须保证酒店的消防安全运转，确保酒店消防安全，做到万无一失，坚持以防为主，防消结合。工作中不断完善和遵守各项规章制度，用制度管理人，成立安全巡查小组，定期对酒店及周围各种场所进行巡查，发现安全隐患，及时协同其它部门进行整改，杜绝一切安全事故的发生。
- 3、与人力资源部配合对新入职员工进行岗前消防安全培训考核，对于考核不合格的坚决不允许上岗。并且每季度组织一次全员消防安全培训。
- 4、开展学习读书活动，建设学习型组织。针对部门员工\*时不太注重理论学习，制定详细的学习计划，改变这种不学习的习惯，多发一些酒店资料，或者写学习心得的形式，督促和鼓励部门员工的学习，特别是酒店业务知识的学习。做到月、季、年有检查，有成果，有提高。全面提高部门员工的素质。
- 5、岗位采取轮岗制。对部门各个岗位，(立岗、停车指挥、消防监控、保安)进行两个月一轮岗，改变过去那种固定岗位的模式，做到每一个人都熟悉和胜任各个岗位的工作，一专多能，全面发展。
- 6、加强内部考核，采取末位淘汰制。树形象，统一制服(配齐皮带、肩章、帽徽等)，部门员工一律上班着装，以新的面貌展示。结合人资部制定的考核标准，对每一位部门员工进

行考核，采取末位淘汰。如连续三个月考核分最低，作下岗处理。人员的补充采用招聘高素质的退伍军人。

7、整顿保安宿舍。向部队宿舍管理学习，把好的宿舍管理经验学过来，做到摆放整齐，条块分明带动酒店整个宿舍的管理，力争上一个台阶。

8、\*时多注意员工的想法，经常进行交流，关心、爱护员工。对个别比较差的员工进行个别谈心，帮助，找出存在的问题，激励他们在新的一年在服务质量方面要有一个飞跃的提高。

## **领班餐厅工作计划和目标 餐厅工作计划篇七**

1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20xx年2月底做好上市所有的准备工作，培训好厨师团队。

2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

4、每月对各门店和中央厨房的菜品质量检查不低于12次，并每周向公司领导汇报检查工作情况。

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整。

6、下市前准备好20xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据xx年的流行趋势增加相应的新品种。



- 1、通过对一些和路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核。
- 2、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训。
- 4、针对x店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作。
- 5、在10月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

## **领班餐厅工作计划和目标 餐厅工作计划篇八**

直接上级：大堂经理

直接下级：服务员、传菜员

- 1、开餐前检查餐厅摆台，清洁卫生，餐厅用具供应及设备设施的完好情况。
- 2、开餐期间督导服务员的工作，发挥带头作用，搞好现场培训。
- 3、协调、沟通餐厅、传菜部及厨房的工作。
- 4、对特殊客人及重要客人等比例予关注，介绍菜单内容、推荐特色菜点，并回答客人问题。
- 5、注意观察宾客的用餐情况，对特殊情况及时处理，提高宾

客满意率：及时处理客人投诉，并加以妥善地解决。

6、负责餐厅用具的补充。

7、落实每天卫生工作计划，保持餐厅整洁和服务员的个人卫生。

8、每日停止营业后，负责全面检查餐厅，并填写营业报告。

9、每天早上9:00准时点名，做好考勤记录，不许弄虚作假，一经查出按《员工手册》处罚。

10、安排好服务员定位、定岗、督促并检查服务员摆台及打扫卫生情况，10:30之前必须做到地面干净，无纸屑、无烟头、油渍及积水，餐具保持干净、无水、无指纹，每张台面上餐具及台位卡、菜谱、烟缸、花瓶数量必须齐全，确保11:00之前楼面及包房所有开水瓶必须装满开水，包房及楼面的一切准备工作必须备好。

12、每周（星期日）清点一次餐具及物品的数量，星期一之前交清单及报损单，壹式贰份给大堂经理，不得延误。

13、督促并检查服务员任何时候不得使用本酒店餐具，并做好模范带头作用。

14、每周日前，必须安排好下周排班表，晚上16:30例会上宣布下周排班及排休情况。

15、注意节能工作，每天10:50、16:30准时开楼面的灯，如无客人进餐，最迟13:30关闭楼面的灯，晚餐16:30打开空调，18:00关闭。晚上收市前必须检查包房门窗、窗帘，空调、电器等有无关好。

16、妥善安排人员的调配工作，并做好开市及收市工作，并

合理安排好人员的加班做好记录，如因领班记录不详造成服务员不满，一切责任由领班承担。

## 领班餐厅工作计划和目标 餐厅工作计划篇九

餐饮部的每一位成员都是酒店的形象窗口，不仅整体形象要能经受得住考验，业务知识与服务技巧更是体现一个酒店的管理水平，要想将业务知识与服务技巧保持在一个基础之上，必须抓好培训工作，假如培训工作不跟上，很容易导致员工对工作缺乏热情与业务水平松懈，因此，下半年计划每月根据员工接受业务的进度和新老员工的情况进行必要的分层次培训，培训方式仍主要是偏向授课与现场模拟，并督导其在工作中学而用之。同时在每个月底向酒店质检部上交下一月的培训计划，方便酒店质检部及时给予监督指导。

二、 进一步加强吧台餐饮预订的灵活性以及包厢服务员的酒水推介意识和技巧，提升酒水销售水平，从而多方面提升酒店的经济效益。

三、 加强员工思想教育。

利用一切机会不断地向员工灌输顾客就是上帝的理念；同时激励员工发扬团结互助的精神，增强员工的凝聚力，树立集体荣辱观。

四、 继续做好“节能降耗”工作

- 1、 严抓日常消耗品的节约。如餐巾纸、牙签、布草、餐具等。
- 2、 降低设备运行的消耗。如空调合理开启及时关闭等。
- 3、 杜绝马桶长流水、长明灯等。

五、 突出以人为本的管理理念，保持与员工沟通交流的习惯，

以增进彼此的了解，便于工作的开展。

计划每个月找部门各岗位的员工进行谈话，主要是围绕着工作与生活为重点，让员工在自己所属的工作部门能找到倾诉对象，保证沟通程序的畅通，根据员工提出合理性的要求，管理人员时刻将员工心里存在的问题当成自己的问题去用心解决，为员工排忧解难。假如解决不了的及时上报酒店领导寻求帮助。让员工真正感受到自己在部门、在酒店受到尊重与重视，从而人人能有个好心情，这样更有助于更好地服务于顾客。

## 六、继续做好部门内部的质检工作

每日质检，主要检查各岗位员工的仪容仪表、礼节礼貌、卫生纪律、餐中服务细节、宿舍纪律卫生等方面的巡检。定期报请酒店质检部来本门监督指导工作，并主动汇报部门质检情况，从而不断提升本门质检水准。

## 七、增强监督机制和竞争机制，逐步改观个别管理人员执行力不强的局面。

20xx年下半年是新的征程，新的起点。我决心一如既往地视酒店的发展为己任、视部门的发展为己任、视员工的发展为己任、视自己的发展为己任。我坚信在酒店领导的带领下，全体员工团结一心，努力工作，我们圣达酒店的生意会越来越红火，圣达的明天也会更加辉煌！

## 领班餐厅工作计划和目标 餐厅工作计划篇十

1、公司职工每人每月限定用餐份额，早、中、晚各 23 份。按照早餐1 元、中餐 4 元、晚餐 2 元计费。

注：每餐打票一次，则计算扣除一次份额，月底按照当月每餐打票次数计算用餐费用。

2、经公司审批同意，在公司食堂长期搭伙的员工家属及外单位人员，不限定用餐份额。按照早 5 元、中 8 元、晚 5 元计费。

注：需在公司食堂长期搭伙的员工家属及外单位人员须向公司提交申请，经公司审核同意后录入指纹打票用餐。

3、公司职工用餐超过限定份额，则按照搭伙人员用餐标准：早餐 5元、中餐 8 元、晚餐 5 元计费。

注：若某员工本月早餐已超过限定份额 23 份，则下一次早餐按照 5元/餐计费。

4、公司职工家属临时用餐，须职工本人打票(未超过 23 份，参照 1)。考虑到公司职工因工作加班，带子女到食堂用餐，对就读初中以下(包括初中)的小孩提供免费用餐。

5、公司接待来访人员，由指定人员统一打票，若遇特殊情况，则由食堂员工作详细记录(时间、人员、费用)，交由综合部核实计费。

6、每月底综合部协助食堂，通过计费系统，统计当月用餐费用，发出缴费明细通知，用餐人员须在一周内结清费用。

星期一至星期五 早：7：30——8：30

中：12：00——13：00 晚：18：00——19：30 注：食堂工作人员，根据用餐时间规定合理安排工作时间，确保按时提供食品。用餐人员严格按照规定时间用餐，若逾期，食堂可不提供服务。食堂节假日不提供用餐，若遇公司在节假日开展活动或临时通知，则按照相关安排提供用餐。

1、以上管理规定，适用于全体在公司食堂就餐的人员。公司职工包括驾驶员、保安、保洁人员。搭伙人员包括公司职工亲属、外单位人员。

2、所有计费操作均由员工提前录入指纹，进行指纹打票。长期搭伙人员，须向公司申请，经公司审批同意后，录入指纹，进行打票用餐。

3、食堂工作人员，严格执行见票打饭原则，严禁任何无票就餐行为出现(公司领导批准的.特殊情况除外)。

4、员工在用餐后，自觉处理餐桌上遗留的残渣，并主动将所使用的餐具退还到规定放置处，以便食堂工作人员回收清洗。