

饭店领班工作总结 饭店厨师工作总结 (精选9篇)

总结，是对前一阶段工作的经验、教训的分析研究，借此上升到理论的高度，并从中提炼出有规律性的东西，从而提高认识，以正确的认识来把握客观事物，更好地指导今后的实际工作。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

饭店领班工作总结 饭店厨师工作总结篇一

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严

把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面：

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20__年的基础上，继续加强管理、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。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20__。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好的。

饭店领班工作总结 饭店厨师工作总结篇二

一、实习的主要内容。

我经过在商业学校的两年学习充分认识到实践的重要性，与家人商议决定外出到xx酒店实习，学习东北菜加强理论知识与实践经验，我在后厨，是一个打杂的，大致是切小料、摆盘、雕刻、保证菜品的美观与卫生。

二、实习中的工作表现。

上班时积极工作，尽量让菜品美观，没有菜时到砧板练练刀工，上灶台练练翻勺，保持乐观向上的心态。我们下午两点时会下班休息三个小时，那时我会到书店，翻阅一下书籍，增长一下见闻。与同事相处关系还算融洽，(毕竟别人什么想法我也不知道，呵呵)结交了几个好兄弟，组建了一个和谐社团，不是黑-社-会性质的哦，每月发完工资的某天会一起吃饭，增进一下感情，放松心情，这样也更有利于工作。我们厨师长对我要求也不是很严格，一些事情也是对我以一种朋友之间的'口吻'谈话，他是我在xx酒店尊敬的人之一。单位的赵经理，对我也不错，整天笑呵呵的，不过他可能因为一些事请，认为我的脾气有一些暴躁，我自己也这么认为，我也尽量在改掉这个坏毛病。总的来说，我自己感觉我的表现应

该是中等偏上吧!呵呵!

三、实习中的体会、收获，实习工作的认知、感想。

(1)经过在xx酒店短短一年的实习，我认识到了自己烹饪技艺，性格，工作经验的等等不足之处，并且在工作中逐步改进，相当于对我进行了一次深加工，回锅重新翻炒了一遍，使我变得更加成熟。我也深刻的体会到了父母工作的艰辛，也更加思念和热爱我的家乡。我在广州也认识了各种工种的各种人，热心助人的，埋头苦干的，口硬心软的，尖酸刻薄的，爱吹牛的等等，我与他们发生过争执，也有令我真情流露的，现在回想起来，往事一幕幕好似过眼云烟，大部分只是人生的过客，只有一小部分会令我埋藏在内心深处，永不忘怀!

(2)因为xx酒店经营的是东北菜，我本身也是东北人，这也就更加加深了我对东北菜的理解。东北菜是指在东北，包括黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古东部的烹饪菜系，东北菜的特点是价廉量大，用料广泛，火候足，滋味浓郁，以炖菜为主。我认为xx酒店应该把主食再加上一些粗粮，由于加工简单，粗粮中保存了许多细粮中没有的营养。比如，含碳水化合物比细粮要低，含膳食纤维较多，并且富含b族维生素，吃粗粮也成为了现在人的一种时尚。热菜应该在加上几个更加有东北特色的菜，如狗肉火锅，杀猪菜，关东煮，烤玉米。因为狗肉冬吃驱寒，夏吃避暑，滋补强身，延年益寿。杀猪菜，关东煮等，也是很久远，经过历史与大众考验的经久不衰的东北菜。

四，存在问题。

我在对待学习和工作的问题上还是不够积极，不能更好的投入到学习与工作中去。性格有一些易燥，不能以平常心面对一些问题。我会继续在外闯荡，并且加深我各方面的素质。我的第一个五年计划是，做到某家三星级酒店的主灶，并且有二十万可流动资金，为我下一个五年计划做奠基。

最后感谢xx市商业学校各位老师，就业办老师的帮助，感谢xx酒店能给我们提供这样难得的实习机会，在此祝愿xx酒店能够越办越好，学校越办越好。以上就是我此次一年社会实践的一些感受和想法，请领导审阅。

- 1.饭店后厨岗位职责
- 2.后厨个人年终工作总结
- 3.饭店认识实习小结
- 4.暑期饭店保安实习总结
- 5.饭店暑假实习报告
- 6.饭店实习报告
- 7.饭店实习学期总结
- 8.饭店假期实习报告

饭店领班工作总结 饭店厨师工作总结篇三

小结是回顾自己社会实践的产物。它以自己的工作实践为素材，采用第一人称写作方法。它的成就、实践、经验和教训都是自我参照的。让我们看看酒店的年度工作总结，仅供您参考！谢谢你！

- 2、强化员工服务意识，提高服务质量，合理配置用餐高峰期人员，明确各自工作内容，分工协作，保质保量开展工作。
- 3，定期对员工进行培训，提高服务效率和意识，学会观察和观察颜色，从细微处找出顾客真正需要什么，而我们需要做

的是在顾客开口之前做好一切。服务不是小事，从根本上改变员工的服务态度。服务并不差。我们是为绅士淑女服务的绅士淑女。结合后厨房，每天对员工进行菜品培训和推菜的目的是让员工了解每一道菜的特点和味道，这样不仅可以在点餐时给顾客最正确的建议，从而节省酒店菜品的浪费。

酒店是一个快速更新的行业。新员工将永远是酒店的重要组成部分。我们应该根据新员工的入职情况和特点进行专门的培训，以便转变他们的观点，使他们尽快融入我们的大家庭。在生活中，注意员工的心态，要求保持良好的工作状态，定期与员工交谈，了解他们生活中是否有问题，及时发现并解决。

4年，提高餐饮卫生质量；为了加强对食品和饮料卫生质量的监督，有必要确保每个隔间保持最佳状态，并逐步负责。员工负责的私人房间；楼层领班应严格检查所辖房间的卫生情况和物品的分配情况，同时强调在一天用餐结束时完成清洁工作，并制定“每周计划卫生表”，对餐厅进行有针对性的清洁和维护，以提高餐厅一的卫生质量和餐厅设备设施的使用寿命。

5，控制材料消耗，开源节流；增强员工的节约意识，提倡控制水电浪费，实行物耗管理责任制。将进行统一和全面的清查。一旦损失责任到人，当值人员被追究大量损失时，该段管辖楼层的领班将被追究连带责任。

2，降低食品成本，引导大众消费：将游客从公款消费转变为自主消费 3年，创建专题宴会，充分利用节假日，使生日宴会、婚宴、家庭宴会、商务宴会成为增加营业额的重要环节。

4。与旅行社合作接待旅游团队，并提供不同等级的团队餐。我们也有足够的房间资源。结果，不仅餐饮部的出勤率提高了，客房部的入住率也提高了。

俗话说:每一点都有意义。在今后的工作中,无论餐饮部的工作是枯燥还是丰富,我都会继续积累经验,与领导和同事一起努力,努力工作,努力学习,努力提高文化素质和各项工作技能,为*的发展做出最大的贡献!

根据餐饮部各部门的实际经营情况,编制了《宴会服务操作规范》、《绿叶法院服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《服务员服务操作规范》。统一了各部门的服务标准,建立了各部门培训、检查、监督和考核的标准和依据,规范了员工的服务操作。同时,根据贵宾室的服务要求,编制了贵宾室的服务接待流程,从客户接待、语言要求、宴会服务、饮料推广、卫生标准、物品准备、环境布局、视听效果、节能等方面做出了明确、详细的规定,提升了贵宾室的服务质量。

2、加强现场监督、加强移动管理

3年,编制婚宴整体实际操作计划,提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌工程。为提高婚宴服务质量,制定了《婚宴服务整体实际操作方案》,进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准,突出了婚礼现场的氛围,并邀请人力资源部对婚礼司仪进行专项培训,使司仪更具特色,提升了婚宴市场的声誉。4年,定期召开服务专题会议,讨论服务中存在的问题。

良好的服务质量是餐饮竞争力的核心。为了确保服务质量,提高服务管理水平,提高顾客满意度,每月的最后一天被指定为服务质量专题研讨会日,每个餐厅的4-5名级别经理参加,分析每个餐厅当月的服务状况,回顾服务质量,分享管理经验,分析典型案例,找出问题的根源,讨论管理方法在研讨会上,餐厅相互学习,参与者积极参与,表达意见,敢于面对问题,敢于承担责任,避免了同样的服务质量问题再次出现在管理过程中。这种形式的讨论为餐厅经理提供了一个交

流和交流管理经验的平台，对保证和提高服务质量起到了积极的作用。

5、建立餐饮案例收集系统降低顾客投诉的概率

2. 组织首届餐饮服务技能大赛，展示餐饮部的服务技能为了配合酒店15周年庆典，餐饮部于8月份组织餐厅举办首届餐饮服务技能和餐饮知识大赛，并编制了比赛的实际操作方案。经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部和行政部的大力支持下，比赛取得了成功，得到了上级领导的肯定。充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和基本技能，增强了团队凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期目的。

3. 开展各级员工培训，提高员工整体素质

大多数餐馆的中层经理都是由低层员工逐步提拔的(有些经理已经在同一职位上工作了四五年)。管理视野相对狭窄。为强化管理意识，拓展行业视野和专业知 识，今年为中层管理人员设置了7次餐饮专业知识培训，主要内容包括“顾客满意管理”、“餐饮营销知识1”、“餐饮营销知识2”、“餐饮管理基础知识”、“餐饮美学”、“高效沟通技巧”和“如何有效管理员工”这些课程对拓展中层管理者的管理思想、餐饮专业知识和行业视野起到了积极作用，同时缓解了管理过程中的各种矛盾和冲突，增强了员工与员工之间、员工与顾客之间的感情。2，培养员工的服务意识，提高员工的综合素质 为了培养员工的服务意识，提高员工的综合素质，今年开展了“餐饮服务意识培训”、“员工心态培训”、“服务人员五大纪律”、“员工礼仪与礼貌”、“葡萄酒知识”等培训。这些培训课程增强了基层服务人员的服 务意识、服务心态、专业服务形象和餐饮专业知识。自今年4月以来，在以往对人力资源组织的重大检查中，没有出现违反工作人员纪律的情况。

3，开展服务技能培训，提高贵宾室服务水平

培训的目的是提高工作效率，使管理更加规范有效7月，针对各种饭店经营业绩不佳的现象，开发了“执行力”课程，使管理层从根本上认识到“好的制度需要好的执行力”。结合各餐饮企业执行力不足的具体表现以及同行业先进企业执行力的落实情况，以案例分析的形式进行分析，使管理层认识到“没有执行力，就没有竞争力”这一重要真理。各级管理层对执行力有了新的认识和理解，在管理思想上形成了共识。

4. 存在的问题和不足

培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，从而降低了课堂的生机和活力。

201x是一个机会年。要夯实管理基础，做好酒店升级的充分准备，进一步提高服务质量，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，打造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象 1，优化婚宴服务流程，再次提高服务质量 将优化20xx年婚宴的整体规划，进一步提升和凸显主人的风格，为婚礼增添更多流行元素(调整背景音乐),改善现场喜庆气氛的包装，凸显婚礼亮点，加深观众对婚礼的印象，赢得更多潜在客户，将婚宴服务的金字招牌擦亮。

1993，建立月度质量检查机制，公布各部门月度质量状况

20xx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、员工礼貌、送餐服务、标识规格等内容进行全面监督检查。每月定期公布检查结果，对不合格部门和岗位进行相应处罚，形成“每天质量检查，每月质量效果评价”的良好运行机制，推动质量管理工作再上新台阶。

4以贵宾室为基础，创造服务亮点，建立优质服务窗口

20xx将调整培训方向，降低培训密度，注重培训效果，提供

相关行业学习信息，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学习，掀起餐饮部门学习专业知识的热潮。奖励获得国家认可的各种行业资格证书的员工，培养知识型管理人员，为酒店星级升级储备优秀管理人员，将餐饮部建设成为学习型团队。

7年，优化培训课程，提高管理水平

20xx年系级培训的主要课程是调整和优化20xx年的部分课程，使课程更具针对性和有效性主要优化课程有：顾客投诉管理、餐饮人员基本礼仪、如何从校园人转变为企业人、顾客满意度管理、如何有效管理员工、员工心态培训、服务人员五大基本纪律。新开设的课程有：时间管理、六大常规餐饮管理法、食品安全与营养、菜单制作和管理人员的情商。其中，《餐饮管理六法》将作为年度专题培训的主干课程，将日常工作与所学紧密结合，全面推进餐饮管理。8。与人力资源部合作，培养员工的企业认同感，提升员工的职业道德。

积极配合人力资源部的各项培训工作的宣传企业文化，培养员工的企业认同感，增强员工的职业道德，增强员工的凝聚力。

20xx的顺利发展，有赖于领导的悉心指导和关怀，有赖于人力资源部和行政部的帮助，有赖于餐饮部各部门对我工作的大力支持。新年新希望，我希望在新的一年里能得到领导更多的指导和指正，在工作中得到同事们更多的友好、积极的合作和支持。

是新年的新起点。我希望在新的一年里把餐饮管理推向一个新的水平，使管理更加完善、合理、科学。总结过去，展望未来，在新的日历开始之际，我将继续发扬我的优势，纠正我的不足，进一步提高我的管理水平，努力建设一支学习型、优秀的餐饮服务团队！

饭店领班工作总结 饭店厨师工作总结篇四

20xx受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

展望20xx年，作为一名厨师长，我将各位领导的指导下，在广大同事的支持下，始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供精美的菜肴和优质的服务；为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的'核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，对操作间进行每两天消毒一次，希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、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。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx□

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，

根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

饭店领班工作总结 饭店厨师工作总结篇五

首先在经营收入方面：

5月份共完成营收元，其中客房完成营收元，占计划的%，平均出租率%，平均房价元；另外，餐饮完成营收收入元，占计划的%；5月份客房任务超额完成，与去年同期相比，有所提高；但是较四月份的营收下降幅度也是比较大的；另外，在5月份餐饮收入也超额完成计划目标，主要是体现在宴会包桌收入的提高方面，占据了当月餐饮营收的很大比例；从以上经营收入汇总来年，与去年相比，今年同期都有所提高，尤其是客房收入方面，虽然较去年相比提高不大，但是在客源结构方面，散客所占的比重得到了很大的提高，也是符合酒店的市场定位的；另外，餐饮方面，此月份在营收方面虽然超额完成任务，但是在内部客源方面散客消费是呈下降趋势的，如何提高此类客源的消费应是下期工作的重点。

1. 部门工作方面：

2、市场销售方面：

3、营销活动方面：

本月主要对今年中秋节月饼市场进行考察，确定今年饭店销售方式；

以上是对营销部5月份工作的总结和对6月份工作的计划；

市场竞争对手报告

5月份周边主要饭店客房情况统计：

旅游团队；

5. 89%此月前半月的出租率较高；下半月一直下降；

饭店领班工作总结 饭店厨师工作总结篇六

很荣幸在这里代表餐饮部和园主题餐厅厨房班组与大家分享20xx年的收获与喜悦。（下面，我从四个方面向大家汇报）

第一，强化食品安全意识、成本控制意识和市场竞争意识，于试营业第一年扭亏为盈。

和园餐厅自去年11月6日试营业以来，始终严格把控原材料品质和食品卫生，规范操作流程，确保食品安全。在经营中逐步摸索和园餐厅消费群体的特性和规律，不断精心研制符合和园餐厅的消费群体的菜品，根据季节性原料供应特点，先后推出春、夏、秋、冬季节菜和一些特价菜和创新菜，例如：针对市场原料价格上涨的情况，在菜品的销售价格基本保持原价格的前提下，我们精心研发，利用季节菜做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜从3月开始销售以来，月销量屡居榜首。根据顾客消费需求不同我们也研制了一些低价位，高品质的菜品，引用了一些新的加工烹饪技法，特别是今年九月份园区为我提供了学习中国意境菜的机会，使我受益匪浅，并且很快运用到和园菜品制作中，给宾客以全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的四重享受，赢得宾客好评。和园餐厅收入逐月攀升，销售额从日均3千元到现在每天1-2万元，最多突破了3万元。人均消费从20元到提升到现在40元，并扭亏为盈。这背后是厨师们一碟碟、一盘盘、一碗碗的制作加工出来的，是厨师们在火热的灶台边用汗水和勤劳的双手创造出来的。

第二，加大培训、规范菜品主辅料配方，不断创新研发新菜，为逐步打造和园餐厅品牌奠定基础。

1. 人员打通使用。我们将和园厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的接待任务。

2. 加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身教；另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的手艺传授给大家，还将新学习来的中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3. 规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

4. 不断创新。先后推出顺应季节的冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人的选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“塔香三杯鸡”等为代表的低成本、低价位、口味独特、销量攀高的创新菜品，深受客人喜欢。

第三，坚持厨房与餐厅密切配合的团队互助精神，创和谐餐厅，共赢佳绩。

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和园餐厅品牌的认可和赞扬。

。第四，不畏困难，迎难而上，部门上下齐心协力，顺利完成各项大型团队服务和学校重要接待工作。

一年来我们在餐饮部的带领下，顺利完成了零点服务接待，根据学校不断变化的服务需求，陆续增加了自助餐、桌餐、冷餐会等接待任务。先后完成最多600百多人的自助餐、180人的桌餐及百人分餐服务。遇这类服务 餐饮部全体总动员，齐心协力圆满完成任务。特别是 11月4日北京市情报所举办百人宴会，有按位上菜品，但由于厨房在地下三层，菜品需通过食梯运到二层，给百人分餐带来了很大困难。为了保证上菜适时和温度，我们与餐厅共同商讨，采用食梯和步行梯由厨师、服务员同时上菜的办法，以提高上菜速度。同时，为保证菜品温度对餐盘予以加热，达到了很好的效果。12月26日晚，为做好校新闻传播学院180人桌餐接待服务工作，餐饮部所有员工全部停休，将餐厅的沙发搬移，从咖啡厅调配补充餐椅，在仅150人餐位的餐厅里，我们不仅顺利完成了16桌、180人的宴会接待工作，还开辟出零点餐位，当晚仅零点收入就达到了4000余元。正是各级领导冲在服务第一线的敬业精神，正是有这样的团队互助精神，正是有不畏困难的挑战精神，才使我们的队伍成长和经营收益获得双丰收。

亲爱的同事们，和园餐厅品牌就像一个刚出生的婴儿，还需要我们精心的呵护与抚育，在此之中，打造一支技术过硬、踏实创新的学习型厨师队伍是重中之重。同时，我们也倍感荣幸和自豪，我们自豪能以和园餐厅为小平台，为中关村新园的发展贡献力量，我们自豪能以中关村新园为大平台，为会议中心、为北京大学服务。在辞旧迎新之际，我代表和园餐厅厨房感谢部门其他兄弟班组的支持与帮助，代表餐饮部感谢

园区领导和各部室对中关村新园餐饮工作和餐饮品牌发展的指导、支持与帮助。希望我们共同努力，在即将到来的20xx年共创佳绩。

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面：

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原

料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、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。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx□

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

饭店领班工作总结 饭店厨师工作总结篇七

来到某餐厅已经两周了，之前一向对餐饮得理解是：它是集诱人的美食，端庄得体的礼仪，华美大方的装潢艺术，淡雅秀丽的妆容，能言善辩的口才为一体的长盛行业，日益欣欣向荣。带着一份对餐饮的好奇和喜爱，期待揭开它神秘的面纱，所以我来到了那里，它是一个大家庭，让我们感到很温馨和欢乐，不论从开荒还是到此刻的试营业期间。

我们的服务理念是：“亲情一个家，贴心为您”

在这段时间里，作为一名宴会服务员，我想做好餐饮，美味的佳肴是前提，大厨们都做得很用心，客人都比较满意，那我们服务员就得做好服务工作，让服务物超所值，把产品融入到企业文化内涵中去，让它带着文才来到客人面前，走进客人心里，更是十分重要的，所以我想到了服务附加值。

细节决定成败，细节留住客人，记得卞总说过，要做好细节服务，比如说：客人感冒了要及时告诉厨房，能够为客人熬上一碗姜汤，虽然是一碗姜汤，可是客人会很感激你，会觉得你为他着想，正所谓：“礼”轻情意重，可谓说得就是这个了，也响应了企业品牌的号召，打造绿色健康品牌，亲情一个家，贴心为您。

服务，服务，还是服务，这是我们吕领班倒茶的一个小小的典范，比如给客人倒茶时他会一边倒茶水，一遍说领导您的茶水，祝你喝出一个好的心境。我觉得很好。还有在客人点菊花茶的时候，能够为客人解说一下，菊花清热降火，冰糖温胃止咳，还能养生等等，这都是一中无形的品牌服务附加值，虽然一般，无形却很有型。客人会很享受的去和每一杯茶水，因为他明白他喝得是健康和享受。

服务附加值，为服务锦上添花。诸如，过生日的长寿面，如果干巴巴端上一碗面条，会很普通，如果我们端上去后轻轻挑出来一根，搭在碗边上，并说上一句：长寿面，长出来。祝你福如东海，寿比南山。客人会感觉到很有新意(心意)，很开心，这碗面也就变得异常了。

还有好多典故，在餐桌中的适当讲解运用，都是很有意思的。小礼品的赠送，也可加入自我的语言来美化：例如领导，这是本店精心为你准备的小礼品，紫砂壶，紫气东来，又或者赠送的果盘，假如都是小番茄的话，我们就能够说：先生，女士，您的大珠小珠落玉盘来了等。

记得有句谚语说过：你怎样对待别人，别人就会怎样对待你，客人也是一样。当我们给予客人优质的服务时，客人也会深深的体会到。他们很多时候也的“赠人玫瑰，手有余香”，像山东倒酒的文化，很有讲究；地方特色；星际酒店好的服务方法等的。

服务附加值，我认为：做好餐饮，作为人员服务，我们不仅要明白菜品色彩的搭配，让客人迫不及待的想吃，细细品尝；要学会得体的语言，礼仪，让客人感到亲切；要了解营养学的知识，满足客人需求。

服务附加值，服务员的葵花宝典，企业创造更多价值的小配方。

饭店领班工作总结 饭店厨师工作总结篇八

2、今年旅游行业受国家政策的影响较大，特别是疗养团，与此同时今年二、三季度培训班的大幅增加也导致了除培训班以外的各业态有不同程度的下滑，但二、三季度团队在周末及节假日的用房量同比18年上升了347间/夜；四季度我们加大了与传统旅行社的对接及新的中小旅行社的深入合作，在销售部经理的带领下我们拜访林城之旅、熙悦图、省中旅等

今年做的最好的旅行社，同时我们也积极与青旅融景、海峡旅、海纳风行、游侠客、鑫海盟等中小旅行社进行合作，截止到12月15日团队四季度完成40.6万，超出四季度部门预计完成收入13.4万元。全年完成收入191万（房费、餐费），完成全年206万产值目标的92.7%，基本达到了团队补充的要求。

截至12月15日网络完成收入113.1万元，由于今年关房数同比上升29天，导致收入同比减少8万元，而周末、节假日用房数增加863间.夜，同比收入增长26.7万元，起到了部门要求网络周末节假日补充的作用。由于今年培训班的大幅增涨，我们通过周末、节假日推出特价活动，加大与携程网的合作力度，共同推出了“优享会”、“闪住”、“今夜特价”、“午夜房”等优惠活动，并针对网络客户入住饭店享免费牛奶、小点或水果等优惠措施，同时我们继续加强了对网络评价的关注度，对不同的网评内容进行及时回复及解答，对网评提出的问题及时通知相关部门进行处理，从而避免了其他网络宾客在入住时发生相同的问题，增加了网络宾客入住的满意度。12月13日我们的网络评分上升到了4.7分。（贵阳同星级的酒店4.7分只有某某和某某酒店）。

1、在仪容、仪表及自我管理方面没能按饭店相关制度严格要求自己；

3、在接待工作中有时不够仔细，在一些细节上不太注意，考虑的问题也不够全面。

6、继续协助管理公司做好外出红色培训的接待服务工作。

20xx即将逝去，我将以一个崭新的精神面貌去迎接新的开始！尽自己最大的努力去完成20xx年的工作任务！在新的一年里，用新的工作态度，去完成新的挑战！

饭店领班工作总结 饭店厨师工作总结篇九

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司领导的工作安排，主要负责饭店楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

- 1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。
- 2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。
- 3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员用餐高峰期时进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。
- 4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。
- 5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。
- 6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。
- 7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。

做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是饭店厅新开项目，为了进一步的提升自助餐服务的质量，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、建立饭店案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集饭店顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，饭店所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

1、新员工作为饭店人员的重要组成部分，能否快速的融

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工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常饭店案例分析的形式进行剖析，使员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。

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及工作效率。

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。