

# 2023年餐厅一周工作总结及下周工作计划 (优质8篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！通过制定计划，我们可以将时间、有限的资源分配给不同的任务，并设定合理的限制。这样，我们就能够提高工作效率。下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

## 餐厅一周工作总结及下周工作计划篇一

正所谓“国靠法而立，民以食为天”。历朝历代，任何国家的人民群众的生活最密不可分的事情就是吃饭，又称“饮食”了。

第一，巩固与发展食材原料采购渠道。我中餐馆之所以能够立足于美国当地多年，一直以来都是以优厚的食材原料基础奠定优势。食材原料的质量直接决定了菜肴质量，食材原料的采购进口工作一直是我们主要紧抓的重要工作。新的半年，我们要在保持与现有食材供应商良好合作的基础上进一步拓展食材供应渠道，采购部门务必要在工作当中肯用心肯拓展肯会发现，更好拓宽食材供应渠道，来为中餐馆提供更多更好的食材资源供应。

第二，财务收支细化结算工作的逐步推进。财务收支结算直接影响中餐馆运营资金命脉，没有良好精准的收支结算工作，中餐馆的运营效益情况就难以被准确认知，极不利于中餐馆的运营与发展。而由于时代在进步，中餐馆也参与到了各项营销经营活动当中，各项收支条款更多更复杂了起来，在如此背景下我馆警醒提出要推动收支细化结算工作。如今这项工作正有序推进，新的半年务必也要继续推进。

第三，做好菜品菜肴菜单的制定确认工作。新的半年的菜品菜肴清单略有改变，各项菜肴的定价也有起伏，主要是以提价为主趋势，部分菜肴价格有所下降。这些菜品信息的变更都要布置通知下去，做好足够的订餐告知工作，避免客户投诉等麻烦情况的发生。

第四，人员编制工作的确立安排。新的半年中餐馆各部门员工稍有变更流动，一些部门也出现了人手短缺问题。为此，必须加强人员编排的工作，也需做好人员招聘。财务部门、宣传部门、人事部门都需要抽出心力，尽可能开出人事优厚条件招揽优质员工。

第五，新产品新菜肴的创新设计工作。时代在变，人的饮食口味也在变。美国又是一个人文荟萃的地方，色彩斑斓、竞争激烈。我中餐馆尽管始终出售中式菜肴，但是也是与时俱进，不断推陈出新来满足日益增长的消费需要。新的半年又是秋冬餐饮旺季，新菜肴新菜品的设计工作不能松懈，必需认真研发确立出稳定烹饪手法，做好成本核算，制定出价格等妥善销售方案。

第六，做好各项市场营销工作。巩固并拓展与当地媒体的合作，新半年还需继续与当地美食广播电视台的合作，并且逐步加入更多团购合作，稳固与提升中餐馆的市场营销宣传力度，招揽更多优质客源，为中餐馆良好经营业绩做出贡献。

## **餐厅一周工作总结及下周工作计划篇二**

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的，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 and 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，根据餐厅的具体运营状况和产生的问题，不断改进。

## 餐厅一周工作总结及下周工作计划篇三

本周是xx月的第二周，工作日从6月13日至6月18日，现将本周工作做以计划。

### 一、日常工作

- 1、经济运行管理和经济指标统计上报；
- 2、配合招商三局杨宁局长进行项目服务工作；
- 3、综合局内部办公室文件处理和办公室综合工作。

### 二、具体工作计划

5、积极参加统计局“建党九十周年”文艺汇演的排练和演出活动，并借此机会进一步加强与统计局的关系，以方便相关工作的顺利开展。

本周，我将提高工作效率，对各项工作认真负责，在完成分内工作的同时，全力配合其他同事完成综合局各项工作任务。继续保持谦虚严谨的工作作风，虚心向老同志、有经验的同志学习，提高业务水平，将各项工作做好。

## 餐厅一周工作总结及下周工作计划篇四

自采购部成立以来，采购部的工作思路就特别明朗。采购部的'一切工作都是围绕服务于一线部门展开的。我们始终坚持以酒

店的整体利益为重，牢固树立酒店声誉和形象至上，一线经营部门第一的观念，不断强化服务意识，改善工作作风，努力营造和谐融洽的经营氛围。对内和谐共处，对外友好协作，争取获得酒店内部和社会供货商对采购工作的广泛支持与信赖。现在，社会上对酒店采购工作的口碑很好，这不仅是采购部努力付出的成果，更是我们酒店的荣誉。

## 二、基本做法

4、竭尽全力去配合、支持一线经营部门的工作。

## 餐厅一周工作总结及下周工作计划篇五

20xx年的日历已翻过, 现在已迎来崭新的20xx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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

《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。

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。

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。

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。

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。

### 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,使受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。

20xx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20xx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

20xx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,20xx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

20xx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

20xx年的部门培训主要课程设置构想是：把20xx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。20xx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！

## 餐厅一周工作总结及下周工作计划篇六

- 1、由公司主要负责人赵效清董事长组织制定公司安全生产方针、年度安全生产目标，并对安全生产方针、年度安全生产目标进行全员告知。
- 2、依据公司年度安全生产目标，制定公司安全生产工作计划。
- 3、各个管理部门、车间、班组各级组织制定本组织单元的年度安全生产工作计划。
- 4、各个管理部门、车间、班组签订安全生产目标责任书，且目标责任书内容与本管理部门、车间、班组安全生产职责相符。

5、各管理部门、各分厂要对公司年度安全生产目标进行分解，制定本部门、分厂的安全生产目标，与公司安全生产方针宗旨和方向保持一致。

6、由公司安消部对各管理部门、各分厂按月/次定期考核并有考核记录，车间、班组由各分厂对本厂所属范围内的单元进行考核，考核必须留有记录，且要落实安全生产目标考核奖惩，要在相关文件中有明确的体现。

7、各管理部门、各分厂要对公司安全生产方针、年度安全生产目标以及本部门、本厂所分解的安全生产目标进行宣贯，以培训教育及考核的方式确保管理部门人员了解本部门、本公司安全生产目标，班组人员了解本班组、本厂、本公司的安全生产目标。同时要求要保持培训及考核记录。

各管理部门、各分厂须在4月1日本部门、本分厂的安全生产目标、安全生产工作计划副本交于公司安消部备案。

## **餐厅一周工作总结及下周工作计划篇七**

1. 在部门经理/主任的领导下，检查落实部门规章制度的执行情况和各项工作的完成情况。

2. 安排、带领、督促、检查员工做好营业前的各项准备工作，及时、如实地向经理反映部门情况，向部门经理/主任汇报各员工的工作表现。

3. 加强现场管理意识，及时处理突发事件。掌握客人心态，带领员工不断提高服务质量。

4. 加强公关意识，广交朋友，树立本部门良好的形象，有一定客源。

5. 熟悉业务，在工作中发扬吃苦耐劳，兢兢业业的精神，起

到模范带头作用，协助部门经理/主任增强本部门员工的凝聚力。

6. 检查当班服务员的工作着装及个人仪态仪表。

7. 作好每位员工的考勤排休工作，严格把关，不徇私情。

8. 合理安排餐厅服务人员的工作，督促服务员做好服务和清洁卫生工作。

9. 随时注意餐厅就餐人员动态和服务情况，要在现场进行指挥，遇有vip客人或举行重要会议，要认真检查餐前准备工作和餐桌摆放是否符合标准，并亲自上台服务，以确保服务的高水准。

10. 加强与客人的沟通，了解客人对饭菜的意见，了解客人情绪，妥善处理客人的投诉，并及时向部门经理/主任反映。

11. 检查餐厅的电掣、空调掣、音响情况，做好安全和节电工作。

12. 定期检查设施和清点餐具，制定使用保管制度，有问题及时向部门经理/主任汇报。

13. 负责餐厅的清洁卫生工作，保持环境卫生，负责餐厅美化工作，抓好餐具、用具的清洁消毒。

15. 注意服务员的表现，随时纠正他们在服务中的失误、偏差，做好工作成绩记录，作为评选每季优秀员工的依据。

16. 积极完成上级经理交派的其他任务。

1. 确定工作的目标-----项目, 内容, 期限.

2. 将工作目标细分-----把工作目标再分成几个方面或几步走.

## 餐厅一周工作总结及下周工作计划篇八

将对xx年下半年婚宴整体进行流程优化，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，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。

下半年将根据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。

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，下半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。

下半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。

下半年的部门培训主要课程设置构想是：把部分课程进行调整、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的同时，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。xx年度下半年工作的顺利开展，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。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！