

最新学校安全工作自查表存在问题 学校 安全工作自查报告(精选7篇)

演讲稿具有宣传，鼓动，教育和欣赏等作用，它可以把演讲者的观点，主张与思想感情传达给听众以及读者，使他们信服并在思想感情上产生共鸣。演讲的直观性使其与听众直接交流，极易感染和打动听众。那么下面我就给大家讲一讲演讲稿怎么写才比较好，我们一起来看看吧。

餐饮演讲稿篇一

演讲稿以发表意见，表达观点为主，是为演讲而事先准备好的文稿。在快速变化和不断变革的新时代，演讲稿对我们的作用越来越大，那么问题来了，到底应如何写一份恰当的演讲稿呢？下面是小编收集整理的竞选餐厅前厅经理演讲稿，欢迎大家分享。

尊敬的各位领导、各位评委、各位同仁：

大家好！

我叫某某，是来自餐饮部的一名服务员。首先很感谢领导给我这次机会，让我站在这里参加此次竞聘，我感到很荣幸。今天，能够站在这个见证的舞台上展示自己，我倍感荣幸，心情很是激动且还有些忐忑。竞聘不仅是一次展示自我、认识自己的机遇，更是一次相互学习、相互交流的机会。

我竞聘的岗位是餐厅前厅经理。我清楚地认识到，要成为一名合格的前厅经理不容易，做为厅面服务人员的一名负责人，要有很强的服务意识和奉献精神，还要有全局观念、顾全大局的团队精神和协作精神；要精通和熟悉餐厅的店纪店规和各项业务知识以及操作流程和技能；还需要不断加强业务技能知识培训和管理技巧的学习，掌握良好的组织管理水平，

建立良好的公共关系，创建和营造和谐的员工工作氛围及良好的工作环境。我之所以要竞聘这个岗位，是因为我觉得我完全有能力胜任这项工作。因为我认为自己具备了基层经理的有利条件：

第一、我想作为餐厅的一名基层经理，要服从上级领导的分配和调度，认真完成上级领导交代和所分配任务和计划，并努力完成职责范围的事物，合理地管理好、分配好自己所属人员的工作安排，带领、督促员工完成各项接待任务，做到“想客人所想、要急客人所急，”的服务理念，关注员工业务技能和服务水平，定期开展员工各项业务、技能培训，并向上级汇报培训情况和结果，全面评估员工工作表现和工作结果。

第二、关注餐厅发展动向和重要决策，全面配合部门上级积极贯彻落实各项工作，有效开展各项工作的落实和推进。

第三、精致服务，顾客第一，认真分析服务中出现的疑难问题，包括菜品质量、服务质量、食品安全、卫生管理、顾客投诉等各项工作，切实抓好考标准、查质量、看服务、勤分析、抓整改的服务方针。

第四、工作中，要认真了解员工工作情况、思想动态，客观全面地分析问题，不偏袒、不袒护员工工作行为，以身作则和正直的人品、良好的职业修养以及新颖良好的工作作风，合理有效的激励餐厅员工工作，责任落实到人，做到工作遇事不推诿，工作中应保持积极奋发的敬业精神和良好的工作心态。

第五、忠诚是我们在这个企业的见证；真诚、主动、热情是服务行业的精华，行业内从所周知，但如何做到以上真诚、主动、热情的工作，靠的就是我们如何去创建和营造良好的工作氛围，让员工发自内心、充满自豪地去为每一位客人提供有形服务和无形服务，充分展示我餐厅员工队伍的服务水

平和服务质量，保障各环节正常有序运营。

第六、积极配合厨师长以及各级厨师的沟通协调工作，配合厨房做好各类菜品知识培训以及食品安全管理、卫生管理等工作，保障出品质量符合卫生要求。

我坚信以我的个人业务技能知识和管理能力我是可以胜任前厅经理一职，假设我能竞聘成功，我将以饱满的工作热情和态度，热情投入到工作当中去，让我们尽情的展示我自己的实际工作能力。假设我是一名前厅经理，我将以下面内容为开展工作为基础：

根据现餐厅员工服务水平和业务技能情况，进行培训服务需求调查，制定有效地员工培训计划报餐厅经理批准执行（一般由理论培训和实践操作）；通过培训提高服务人员的服务意识，改变服务观念，提升餐厅服务质量，力争让每一个客人高兴而来，满意而归。

全面树立以客人为中心，全心全意为客服务的经营理念。把对客服务意识列入日常管理的重要范围，对营业区进行监督管理和合理分工，做好每一次接待，满足个人需求，转变服务人员的服务的服务意识，提升服务品质。

正所谓“没有规矩不能成方圆”。管理员工是一项管理科学和管理技巧。因此，要切实加强所属员工管理，提高所有工作人员的业务水平。使每个员工都做到纪律严明，形象良好，谈吐适度，为餐厅创造更加完美的服务质量和社会形象，使餐饮部成为一个更加团结，更具战斗力的一个集体。

多年来，在各领导、同仁的指导、帮助、支持和配合下，我日积月累学到不少东西，认真完成本职工作，在此向大家表示衷心的感谢。今日竞争若能成功，我相信我不会辜负大家的希望，以上我谈的一些粗略的想法，还需要实践的检验，还需要同志们的帮助支持。如果我竞争不成功，我将一如继

往好好工作，并努力查找克服自己的不足，争取更大的进步。
谢谢大家！

餐饮演讲稿篇二

巴拉克餐厅实行主管与经理共同监督的管理机制，由经理负责对餐厅的监督工作，同时广大员工有权对餐厅的经营、服务等方面问题提出建议、意见及投诉。各前厅员工必须：

- 1、遵守考勤管理制度，上岗前检查个人仪容仪表，以饱满的精神状态投入工作。
- 2、餐前检查各自区域的设施、照明系统，餐桌、餐椅是否损坏，硬件设施是否运转正常。
- 3、早班人员按需求数量领用、补充本区域低值易耗品，以备开餐使用。
- 4、餐前服务员打扫大厅·包间、台面及地面卫生，各种餐具物品是否按规定统一整齐摆放。传菜员需清理店门口卫生，并清理检查托盘的卫生。
- 5、按照所定工作岗位，面带微笑，标准站姿热情应客，无论何时何地只要见到客人必须点头微笑、亲切致意。
- 6、客到后，主动询问就餐人数，环境要求，根据顾客要求引至就餐区域。
- 7、餐中要求值台人员为客进行热情周到、灵活的服务，具有良好的与客亲情沟通意识以及员工之间相互协助的团队意识。
- 8、三楼包间人员于餐中必须始终在内为客提供服务，不得站在厅房外谈笑、聊天。（应始终在厅房内为客热情、周到的服务）

- 9、餐中勤巡视，并在征询客人同意下，勤为客人撤换菜盘、骨碟、烟缸等餐具，保持台面、餐盘的整洁。
- 10、为客人服务中，加强眼神服务意识，观察客人需求，对客人的要求、问话必须有及时地应答声。
- 11、服务人员应保持良好的上菜划单习惯，及时发现错菜、漏菜以及所须催的菜品。
- 12、对于客人换台、换菜、退菜、餐中预定等要求，任何人员都有权自行处置，一切以满足顾客需要为先。
- 13、对突发事件和客人投诉能灵活应变，巧妙使用语言与沟通技巧，处理不了时，应及时汇报上级。
- 14、餐后主动征询客人对菜品、服务的意见，并让客人填写意见卡。
- 15、对于用完餐的客人的服务，值台人员不可忽视怠慢，必须善始善终的保持优质的服务并适当的推销酒水和饮料服务。
- 16、客人离开前主动提醒客人不要遗忘物品，如有发现客人遗忘、丢失物品应及时上报上交吧台，不可私自藏匿，一旦发现给予开除。
- 17、按摆台标准补台，并将餐椅集中整齐摆放于指定位置。
- 18、轻拿轻放小件餐具物品及玻璃器皿于指定地点，洗刷后由本区域人员擦拭、归位。
- 20、餐后注意整理清洁区域、台面等卫生，擦拭收碗盘并放于指定地点，由洗碗工清洗。

餐饮演讲稿篇三

尊敬的各位领导：

大家好！

人们都说，真诚的友谊来自不断的自我介绍。可我在这里想把它改一下——足够的自信心也同样来自不断的自我介绍。我叫，一个来自xx店的有着敏锐洞察力的智慧女孩。认真的女孩最美，我的美丽无可匹敌。非常感谢公司能给我们提供这样一次超越自我的机会，今天我要向着主管这一岗位冲刺。

担任助理这一职已有将近半年时间。在这半年里，因为我们有各位领导对我工作的关心和鼓励，让我学到了许多关于管理方面的知识。从最开始一个服务员的心理定位上升到了一个基层管理者的认知。真诚的谢谢他们。

我认为，作为一个主管，她所起到的作用是巨大的。她不仅仅是一个传达主管各项意图的桥梁，做好主管的左右手，她也是一个能把下面员工的看法和意见总结并反馈的纽带，同样也是员工的知心人。她还需要具备超强的观察力，能够在第一时间把握员工的心态，做好沟通工作。能完全地管理好一个区域，带领她们提高各项业务知识和专业技能。能在她们有任何困惑和难题时教她们如何解决。当然，对公司的各项企业文化和规章制度都能熟知并理解。要有一定的执行能力和解决问题时果断的思维方式，等等。

在担任助理的这段日子里。我能按质按量地完成上级交给我的各项任务。我所在的三区，不管是从业绩到服务水准，都得到了主管主管们的一致肯定。以前一段时间由于三区餐位较松散，跑单现象比较严重。经过资源的优化整合，到现在的连续四个月无跑单现象，也是大家值得欣慰的一件事。我们实行了一个承包责任制，区域的每一位家人都有各自负责的事项。从餐中服务到卫生到五常等等到都有专人负责。每个人都能

行使领助的权力进行安排和监督。并在每月的区域会中对特别负责的家人给予一定的物质奖励。这样做不但提高了她们的主人翁意识,让我们这一个小家庭团结得更加紧密,在另一方面也能够更好地增强她们的管理能力。并且在此中,我们区的管理又更进了一步,真正起到了双赢的效果。在业绩管理上我们也有专人负责。现在我们区域也订下了每月的销售目标,在每月的区域会上也对业绩特别优秀的家人给予奖励。由于实行了业绩奖励方案,虽然我们在地形上不利因素多一些,但在业绩上也不会输给其他区域。

如果我能竞聘上主管这一职,我将做好以下几点:

- 1、努力提高自身的学习能力。增强自身的业务知识和专业技能技巧,向领导和前辈们学习管理方面的经验及处理顾客投诉的能力。
- 2、在提高自身的同时也要带领其他的家人们一起进步。定时组织一些培训课程,涉及的方面可以更广一些,从产品的知识到日常的一些顾客投诉都可以教她们怎么解决,适当的时候也可以做一些激励方面的培训。
- 3、沟通很重要。及时的做好与员工的思想工作,细心观察她们的思想动态,以便能及时掌握她们的想法与意见,并做好记录,进行反馈。
- 4、一个企业的营业目标永远是业绩为先,服务至上。要做到好的业绩,服务水准尤为重要。现在的客人已经不单单要求吃饱就好,他们对服务的满意度有了更高的要求。怎样才能做到公司倡导的人性化服务呢?那就是一定要把顾客当朋友看待。想朋友之所想,急朋友之所急。微笑是发自内心的,只有你真正把他们当朋友看了,你才能真正的做到微笑服务。这样,你的服务做到位了,产品也能达到顾客的要求,业绩自然也就提升。怎样跟顾客做朋友,怎样做好顾客的朋友,这也是我需要跟她们共同学习的地方。

5、完成上级领导安排下来的各项其他事务。

公司的发展势头迅猛。只有公司这个大家庭发展了,我们才会有更好的提升自我的平台。现在有一个这么宽广的给我们施展梦想的舞台,我就要向着这个舞台最耀眼的地方冲刺!相信我总会成功的!

谢谢!

餐饮演讲稿篇四

尊敬的董,亲爱的伙伴们:

大家下午好!

我是度假村茶餐厅副主管,我这次竞选度假村茶餐厅主管一职。

我竞选的第一个理由:薪酬待遇。如果竞选成功,我每个月的工资将从原有基础上每个月提高100块钱,一年下来就是1200块,再加上其他一些额外的补助,我相信,没有意外的话,从副转正,我一年就可以多领1个月的工资。

我的第二条竞选理由:向前看。工作生涯,人都要争取往高处走,无论每走一步多么微不足道,多么麻烦,都要有不畏艰难,顺着台阶一级一级往上攀登的勇气。为了培养这份勇气,我今天站在了这个演讲台上。

我的第三条竞选理由,是为竞选成功做打算的,关于责任!不在其位,不谋其事。我一旦竞选成功,领导交给我的任务必然增加,肩上的担子加重,责任也随之变大,我会自觉地承担更多责任,为了锻炼自己的能力,为了提高员工的工作积极性,也为了公司的营业收入。

我的第四条竞选理由,是我对经营茶餐厅的一些想法:

(1)将茶水间里面多余的物品腾到后面的洗涤间去,在茶水间前面安装一个吧台,秋夏两个季节,茶水间里面可以提供新鲜果汁和奶茶系列,更多的时候帮客人泡茶,提供茶水,也可以调酒。吧台人员由主管和服务员轮流担任,给他们做各项技能的基础知识培训。

(2)当煲仔饭系列推出之后,可以制作菜单卡片,用盒子装着,放在度假村、温泉山庄床头柜边上。如果情况允许,也可以在附近宾馆的前台放置此类卡片。煲仔饭系列宜价格适中,树立品牌和口碑效应,借助灰汤飞速发展这股东风,推动金太阳灰汤农庄度假村茶餐厅这别致的快餐文化模式的长远进程。

我的演讲完毕!

谢谢大家!

餐饮演讲稿篇五

尊敬的各位领导、各位评委、各位同仁:

大家好!

首先感谢领导提供了这样的—个机会,也感谢同事们在工作中对我的信任和支持。我是一名来自中餐厅——,现餐厅传菜组领班,自xx年入职宾馆中餐厅传菜组工作学习近20xx年工作,经过这么多年的积累、成长、磨练和熏陶。今天,能够站在这个见证的舞台上展示自己,我倍感荣幸,心情很是激动且还有些忐忑。竞聘不仅是一次展示自我、认识自己的机遇,更是一次相互学习、相互交流的机会。

今天我竞聘的岗位是中餐厅厅面主管。我清楚地认识到,要

成为一名合格的主管不容易，做为厅面服务人员的一名负责人，要有很强的服务意识和奉献精神，还要有全局观念、顾全大局的团队精神和协作精神；要精通和熟悉中餐厅的店纪店规和各项业务知识以及操作流程和技能；还需要不断加强业务技能知识培训和管理技巧的学习，掌握良好的组织管理水平，建立良好的公共关系，创建和营造和谐的员工工作氛围及良好的工作环境。我之所以要竞聘这个岗位，是因为我觉得我完全有能力胜任这项工作。因为我认为自己具备了基层主管的有利条件：

第一、我想作为中餐厅的一名基层主管，要服从上级领导的分配和调度，认真完成上级领导交代和所分配任务和计划，并努力完成职责范围的事物，合理地管理好、分配好自己所属人员的工作安排，带领、督促员工完成各项接待任务，做到“想客人所想、要急客人所急，”的服务理念，关注员工业务技能和服务水平，定期开展员工各项业务、技能培训，并向上级汇报培训情况和结果，全面评估员工工作表现和工作结果。

第二、关注宾馆餐厅发展动向和宾馆的重要决策，全面配合部门上级积极贯彻落实各项工作，有效开展各项工作的落实和推进。

第三、精致服务，顾客第一，认真分析服务中出现的疑难问题，包括菜品质量、服务质量、食品安全、卫生管理、顾客投诉等各项工作，切实抓好考标准、查质量、看服务、勤分析、抓整改的服务方针。

第四、工作中，要认真了解员工工作情况、思想动态，客观全面地分析问题，不偏袒、不袒护员工工作行为，以身作则和正直的人品、良好的职业修养以及新颖良好的工作作风，合理有效的激励餐厅员工工作，责任落实到人，做到工作遇事不推诿，工作中应保持积极奋发的敬业精神和良好的工作心态。

第五、忠诚是我们在这个企业的见证;真诚、主动、热情是服务行业的精华，行业内从所周知，但如何做到以上真诚、主动、热情的工作，靠的就是我们如何去创建和营造良好的工作氛围，让员工发自内心、充满自豪地去为每一位客人提供有形服务和无形服务，充分展示我餐厅员工队伍的服务水平和服务质量，保障各环节正常有序运营。

第六、积极配合厨师长以及各级厨师的沟通协调工作，配合厨房做好各类菜品知识培训以及食品安全管理、卫生管理等工作，保障出品质量符合卫生要求。

我坚信以我的个人业务技能知识和管理能力我是可以胜任主管一职，假设我能竞聘成功，我将以饱满的工作热情和态度，热情投入到工作当中去，让我们尽情的展示我自己的实际工作能力。假设我是一名主管，我将以下面内容为开展工作为基础：

1、加强员工培训

根据现餐厅员工服务水平和业务技能情况，进行培训服务需求调查，制定有效地员工培训计划报部门经理批准执行(一般由理论培训和实践操作)，认真撰写培训计划实施纲要，按计划和时间节点完成每个课时的培训内容，并按照计划进行培训内容考核，对考核结果进行效果评估，分析培训情况和不足等，进行调整和修改培训教案，进一步完善餐厅员工的培训机制;通过培训提高服务人员的服务意识，改变服务观念，提升餐厅服务质量，力争让每一个客人高兴而来，满意而归。

2、提升服务

全面树立以客人为中心，全心全意为客服务的经营理念。把对客户服务意识列入日常管理的重要范围，对各营业区进行监督管理和合理分工，做好每一次接待，满足个人需求，转变服务人员的服务的服务意识，提升服务品质。另外，加强投

诉案例培训，在处理好投诉事件时，每一次投诉，都是对我们工作的监督和鞭策，认真按照餐厅投诉处理预案处理流程处理，在有效地的时间内处理投诉，不躲避、不推诿。给顾客一个满意的答复。

3、加强所属员工管理

和社会形象，使餐饮部成为一个更加团结，更具战斗力的一个集体。

多年来，在各领导、同仁的指导、帮助、支持和配合下，我日积月累学到不少东西，认真完成本职工作，在此向大家表示衷心的感谢。今日竞争若能成功，我相信我不会辜负大家的希望，以上我谈的一些粗略的想法，还需要实践的检验，还需要同志们的帮助支持。如果我竞争不成功，我将一如继往好好工作，并努力查找克服自己的不足，争取更大的进步。谢谢大家！