

餐饮工作总结简单 餐饮部工作总结(通用9篇)

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。那么，我们该怎么写总结呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

餐饮工作总结简单篇一

我是今年入职至今工作近半年了，根据酒店经理的工作安排，主要负责餐厅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。

- 1、自七月接收餐饮工作以来，用一周的时间对员工做了全面的调整。注重仪容仪表礼貌礼节，员工见到客人要礼貌用语，区域看台服务人员要求做到一呼便应，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，对不合格者要求整理合格后方可上岗，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。
- 5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、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，餐厅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、新员工作为餐厅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，关注员工的心态，要求员工保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行晋级考核，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,经常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。

1、在工作的过程中不够细节化，接待较忙的情况下，常出现客人投诉，包括出品不稳定，上菜速度慢，服务不到位等现象，对客人的关注不够等。2、与部门之间欠缺沟通，常常是出现问题以后才发现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。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。5、加大力度对会员客户的维护。

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。

餐饮工作总结简单篇二

我是今年xxx入职至今工作近半年了，根据酒店经理的工作安排，主要负责餐厅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。

1、自七月接收餐饮工作以来，用一周的时间对员工做了全面的调整。注重仪容仪表礼貌礼节，员工见到客人要礼貌用语，区域看台服务人员要求做到一呼便应，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，对不合格者要求整理合格后方可上岗，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的时候进行合理的调配，以领班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。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、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，餐厅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、新员工作为餐厅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不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，关注员工的心态，要求员工保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行晋级考核，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，经常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。

1、在工作的过程中不够细节化，接待较忙的情况下，常出现客人投诉，包括出品不稳定，

上菜速度慢，服务不到位等现象，对客人的关注不够等。

2、与部门之间欠缺沟通，常常是出现问题以后才发现

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。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

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。

各位领导、各位同事大家好！餐饮部有幸被评为20xx年度先进部门。较为圆满的完成了20xx*年的各项接待任务。全凭各位领导及酒店各部门对餐饮部各项工作的支持，在这里我代表餐饮部全体员工对各位领导及酒店各部门表示衷心的感谢，虽然我部门在20xx年的工作中取得了一些成绩，为酒店做出了一定的贡献，但是离四星级酒店及领导的要求还有一定的差距。工作中还存在着一些不尽人意的地方，为了能在20xx年全年的工作中发挥自己的优点，改正所存在的缺点，使我们在服务质量、饭菜质量、管理质量、营业收入等各项指标上一个新的台阶。我代表餐饮部将20xx年的工作及2****年的工作目标做以下汇报：所做工作：

1. 落实了卫生责任制，责任分区到人

2. 制定出部门卫生检查工作，日常清理卫生和计划清理卫生，

3. 定期员工谈心，做好员工辞职的了解情况。并且对个别员工的工作岗位进行调整。

4. 要求做好员工每月考勤、考核工作，对员工奖励、处罚制度实施的更加透明、完善。

5. 加强基础管理，增强管理管理人员责任心，要求各级管理人员坚持做好工作日志，每日工作要有计划性、前瞻性。增强内部团结，发挥核心作用，工作中分工明确，职责明确，养成细致、严谨、认真的良好工作作风。

7. 为确保部门服务水准，每月组织领班以上人员召开了服务质量分析会，对宾客反馈意见进行全面汇总、分析。

8. 关注节能控制工作，部门各级管理人员能将节能工作作为日常管理工作的重点，节能措施落实到位，坚持良好。尤其是在营业时段、非营业时段都能够做好水、电源的控制工作。培训方面：

1. 部门的培训，每月制定出培训计划、及培训重点。

2. 制定出部门新员工岗位培训计划，让新员工在最短时间内了解部门情况及工作内容，尽早进入工作状态。

3. 要求领班认真做好员工培训档案的记录工作，减少员工培训的覆盖率。

1. 基础和细节管理不到位，原因在于基层管理人员未能充分发

挥作用，因此基层管理和细节管理还需长抓不懈。并加强对领班的培训

2. 在接待繁忙时，有简化服务程序，不能坚持服务标准的现象。

3. 客史档案建立不够完善，在实际工作中没有很好地发挥作用。

1抓基础管理：

1) 加强对基层管理人员的管理及工作指导

针对餐饮业人员流动频繁的特点，稳定管理人员队伍，对于企业来

说是很重要的，只有管理队伍稳定才能保证日常的接待工作及服务质量。因此基层管理人员的管理能力是非常重要的，但餐饮部基层管理人员的管理能力有待进一步提高□20xx年我们将加强基层管理人员管理知识、业务技能、工作技巧的培训，稳步提高基层管理人员管理能力及自身的业务技能。通过培训加强基层管理人员的责任心，调动工作积极性，使其能够达到及时发现问题，解决问题；并合理安排日常工作。

2) 调动服务人员的工作主动性

服务是旅游产业的生命线，服务质量直接影响着企业的经营及美誉度，可见其重要性。长期以来人员流动是困扰酒店的一大难题，餐饮业尤为突出，为了能够从根本上解决服务人员服务意识、服务技能技巧等方面的欠缺□20xx年我们将继续从基础技能培训抓起，在做好培训工作的同时，加强服务过程中基层管理人员的全方位跟踪及巡查工作，力争在工作现场解决存在的问题，让员工在第一时间内掌握正确的服务技能及技巧，并以榜样作用带动员工，使员工能够积极主动地工作，稳步提高服务质量。同时管理人员密切观察员工工作精神状态，引导员工正确的工作心态，鼓励、激励他们热爱本职工作。

3) 完善部门的各项规章制度

我们将再次对部门的各项规章制度进行完善，并制作更为详细的奖罚制度，做到奖罚分明。

4) 提高设施设备的管理水平，确保完好率。

餐饮工作总结简单篇三

今年，餐饮部在学院党委和主管院长的领导下，在面对着粮、油、肉、蛋等农副产品价格不断上涨和北京召开奥运会的限制措施等不利因素，经全体员工的共同努力，采取诸多有效

措施，较好的完成了餐饮部的各项任务，员工队伍的凝聚力和餐饮部对外的影响力均有不同程度的提高和进步。现将全年主要工作总结如下：

观念决定于信心，信心决定于发展，观念一变天地宽。面对餐饮部几年来经营状况，大部分员工对完成今年的经营指标有疑虑，畏难情绪较重，信心不足。为了彻底扭转这种不利局面，餐饮部领导首先组织员工座谈，坦诚的向员工讲清餐厅当前面对的困难，并向员工指出如何转变观念走出困境，动员全体员工主动求变，明确指出只有强化自身势力，才能提高竞争力，只有把压力转化为动力，主动寻找克服困难的办法才有出路，在餐饮部领导的细心开导下，全体员工积极响应，主动参加培训；为了建立、完善培训制度，明确了培训要具有“目的性”、“实用性”、“时间性”的指导思想；做到使培训收到预期的效果，其次，采取理论与实际相结合，以老带新的方式，进行培训，充分利用书刊、音像教材、工作骨干现场模拟示范等方式，对员工进行培训。培训后，每个员工的技术水平都有了显著提高，并树立了靠质量留住顾客，靠创新吸引顾客，靠服务满意顾客。坚持自主创新，克服困境的信心大增，为餐饮部扭转不利局面稳步发展奠定了坚实的基础。

（一）抓好规范管理，提高综合接待能力

1、健全管理机构，由主管餐饮部全面工作的宾馆副总经理直接领导，由餐饮部经理、副经理及各分部门负责人，党员、预备党员、入党积极分子、工作骨干组成的质量管理小组，安全管理小组，全年充分发挥了积极作用，小组既分工又协作，由上而下层层落实制度，建立一级对一级的负责制，实行对管理效益有奖有罚，任职有升有降，对要求进步的员工在政治上帮助在工作中支持，积极帮助他们实现自己的政治追求，提高了各管理层的整体素质，使管理工作得以比较顺利有序进行，全面的提高餐厅的综合接待能力。

2、完善餐饮部的会议制度。包括年终总结会，季度总结会，每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会，卫生安全检查汇报会，主动预防，杜绝隐患，由于会议制度的完善，确保餐饮部各项工作得到了及时贯彻执行。

3、加强协调关系，餐饮部分工细、环节多，一项工作的完成，有赖于各部之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题各部之间不得相互推诿、责怪，要敢于承认错误，多发现对方优点，搞好协调、查清原因、杜绝再犯，今年大大减少了过去存在的一些不协调现象，提高了员工队伍的凝聚力，今年全面抓好服务规范，提倡主动创新，不断的增加饭菜新品种，使接待水平大大提高，在做好总社及学院举办的各类团宴会，培训班自助餐以及与总社、学院有业务往来的单位领导来访用餐的同时，还很好的保障了广大教职工、驻院公司的就餐工作，并在二层餐厅针对有不同口味需求的顾客推出了麻辣烫、酸辣粉、铁板鱿鱼、羊肉串等小吃，大大丰富了经营品种、提高了服务质量；二层教职工就餐厅不但成为广大教职工的就餐场合，同时还成为了相互交流的好场地；为广大教职工创造了一个充满温馨的“职工之家”。

（二）全员公关，争取更多的回头客。

餐饮部把公关作为一项重要工作来抓，大小会议上，经常向员工灌输公关意识和公关知识，餐饮部各组负责人在旺场时充分到一线与顾客沟通，以不同的形式为顾客服务并征求他们的宝贵意见，把征集到的意见及建议及时反馈到各部门加以纠正并改良饭菜质量提升服务水平；坚持逢节假日向关系户打电话、发短信、祝福、问候，赠送如中秋月饼、元宵、瓷器等；做到留住老朋友、结识新朋友，通过大家的努力今年餐饮部全体公关水平提高了，回头客比往年有所增加，经营额度明显提高。

（三）坚持内部挖潜，采取有效措施降低经营成本，增强员工效益意识。

1、减员增效，挖掘内部潜力，餐饮部原先有员工56人，经过合理编组，现在只有31人，许多员工都是身兼多职、一人多岗。例如：前厅服务员利用一二层就餐的时间差，每日中午在二层餐厅忙过售饭高峰期及时转到一层星河餐厅投入下一个就餐高峰；收银员还每日负责打印菜单、文件，忙时还要走出来为客人上菜倒茶等；库房管理员还每日负责酱熟食、学生餐厅麻辣烫、酸辣粉的制作；经理还亲自负责临时采购，自己配药灭蟑、部分设施维修、安全检查等；总之，大家哪里忙往哪里去，灵活调动，既有分工又有合作，这样不但培养了员工的技术多样性和跨部门合作的整体利益观念还极大的降低了人员开支费用。

2、餐饮部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性，增强员工效益意识，并与员工一道付之行动；同时完善有关制度明确责任，依照制度加强控制，全年完善了《库房管理制度》、《收银员管理制度》、《财务审核制度》、《出、入库登记制度》、《水电气设备操作规程》等。现在全体员工已养成良好的节约习惯，合理开闭水、电、气阀，减少浪费现象的发生；另外主管餐饮部的宾馆副总经理、餐饮部经理定期进行市场调查，掌握市场价格动态，及时调整原材料的进货时机，实行货比三家，比质量、比价格，对供货商择优选用。十月份以来去北京周边及河北蔬菜产地直接采购白菜、雪菜、萝卜、葱头、地瓜、土豆、南瓜、地瓜等蔬菜两万多斤进行储藏；经主管餐饮部的副总经理与学院其它部门多方协调，最终在学院冬季闲置的花池地由员工们自己动手挖了一个菜窖，储藏菜得以完好保存；，降低了采购成本，对餐饮部经常大宗使用的酸菜、雪里蕻、咸菜等小菜进行自己腌制，11月份市场上的猪肉、牛、羊肉价格有所回落，餐饮部领导洞察时机，分析市场价格走势，认为元旦前至春节期间，价格有极大的回升可能性，及时采购储存肉，现在还不到元旦，市场上每斤肉的价格就回升了2块多，由于坚持科学的工作方法，为餐饮部加强成本控制促进效益提高，创造了有利条件。

（四）做好政治思想工作，完善劳动用工制度，加强员工队伍的建设。

对积极要求进步的入党积极分子、工作骨干定期组织学习政治思想理论，结合餐饮部工作实际，树榜样、抓典型用科学发展观理论做教材，帮助员工树立正确的世界观、人生观，并通过他们去影响帮助全体员工的思想进步。目前，餐饮部党支部通过预备党员转正的2名（待等学院党委最终通过表决），新发展的预备党员4名（待等学院党委最终通过表决），还有9名入党积极分子在殷切盼望并正在用自己的实际工作表现，争取早日加入中国组织。

餐饮工作总结简单篇四

回首20xx年，展望20xx年，新旧交替，感触颇多，在检讨不足，欣喜小之又小的佳绩之时，我作为餐饮部经理，深知责任重大。

20xx年餐饮部在马总正确领导下，经营管理工作又上了一个新的台阶。宾馆始终坚持以人为本的经营思想，提高细节高效，热忱的服务理念，餐饮部作为其中重要组成部分，在此体现尤为突出，对干警用心，对宾客热心，对员工关心，对工作细心，与自己要有责任心，才会有今天小之又小的佳绩。

保障干警餐的正常供应，使广大干警满意，做好领导的接待，使领导放心，是餐饮部的主要任务，在过往的一年里，我们做到了确保干警食堂的按时开餐，干净明亮的用餐环境，菜肴季节性的变换。

20xx年干警食堂因人、因事、因地，投入了大量的财力和人力，并做了许多工作：

《一》增加了早餐现磨豆浆机

每天早晨6:00多钟，值班经理就必须负责好现磨豆浆的一切准备工作与后续装杯工作。（豆浆1元/杯）

《二》增设了一台炖汤煨炉机

能让干警天天早晨有煨汤喝，厨房部加大人手，准备各式煨汤。（煨汤3元/盅）

《三》增加了一台电煮粉、煮面设备

因早餐汤粉汤面供不应求、需求大，为了减少排队等待时间。（汤粉面3元/碗）

《四》换购了一台新消毒碗筷柜。

《五》安全卫生是关键，为了使干警更方便、放心买了两台电筷子消毒机，500双新筷子。

《六》接纳意见，改善条件。中餐，为不喜欢吃米饭的干警提供了包子、馒头、画卷，也为饭量小的干警们提供了可打半份菜服务。

《七》干警食堂修补了一大批坏拉链、椅套、凳子、桌子。我们餐饮部在今后的日子里，会持之以恒、一如既往的继续抓好干警餐的服务，在原有的基础上，坚持优点，改正不足，追求完美，让广大干警得到实惠，享受方便与服务，全力确保院领导的接待工作高标准地完成。

关心员工，营造一个团结和谐健康向上的工作环境，是促进各项工作有效完成的前提，餐饮部人员流动较大，致使很多员工培训工作无法完成或完成不佳。反思其因，与日常缺少同员工培训工作的沟通交流有很大的关系，对员工的心理动向无法及时掌握，当员工产生抵触厌烦心理时，没有及时疏通开导。为此，今后在与员工相处时，换位思考，加强沟通

与交流，多指导鼓励，少命令指责，当然我们会在宾馆制度规范的前提下，否则无规则不成方圆。

以宾客为导向是我们餐饮部的管理制度，为此，热心服务，让每一位客人都有宾至如归的感受是我们不断追求的目标。礼貌待人，以诚相待，微笑服务，了解宾客的心理消费需求，耐心为其解释一些菜品的基本做法，在介绍推销菜品时，尽可能根据客人的实体情况，为其点出一餐适口的饭菜饮品，同时高效的完成倒水、点菜、传菜的系列服务，不至于让客人等的过之焦急，过往的一年，我们在各种例会，小班会及工作中都多次强调这个，收效是喜忧参半，新年伊始，我们会在此方面的培训着力加强，并且时刻以身作则。

食品安全卫生不仅关系到宾客的健康，还同宾馆的声誉紧密联想，消毒、洁净，在财产保护管理方面得严格要求，严格落实员工在岗本职工作的责任到位制，虽如此，仍有不尽如意之处，但保质保量的完成工作任务，是义不容辞的责任，推脱不得，也纵容不得，这将是餐饮部20xx年坚持不懈的工作导向。

作为一名餐饮部经理，也是一名老员工，在宾馆的这几年，我始终坚定如一的做好自己的本职工作，虽然在很多方面，还有所欠缺，但在各领导的指正帮助下，学到很多，做个有责任心的人，对自己的工作不懈怠，不厌烦是我一直的作风，加强组织应变能力，加大与各部门协调能力，加强管理交际能力，希望能在新的一年中更加进步。

祝愿宾馆在20xx年开创佳绩，更创辉煌。

餐饮部□xxx

20xx年2月20日

餐饮工作总结简单篇五

以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜肴。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。我们从源头抓起，配合采购部、财务、仓库等、严格把控原材料的质量，我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足；我们还经常添加新菜肴，确保回头客每次都可以尝到新口味。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把握好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域负责，同时进行不定期检查。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师，我也总结出一些降低成本的新方法。如：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销售出去；研制低成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营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，我们也还存在不足，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。

餐饮部□xxx

20xx年xx月xx日

餐饮工作总结简单篇六

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年末，转眼间我已经进入餐饮采购部门一段时间了。作为餐饮行业，自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以餐饮行业的采购部门是很重要的。作为采购部门更应多为消费者的饮食着想，为保证每位顾客的身心健康而考虑，现我对这段时间的餐饮工作作以如下总结：

- 1、采购员在主管的组织领导下，分工负责采购供应餐饮部的主副食、油料、调料、厨具、劳保和必需的原材料。
- 2、严格按照《食品卫生法》要求采购食品原材料，严禁采购腐败变质食品和过期食品。
- 3、严格遵守各项方针政策和管理规定，自觉遵纪守法，做到大公无私、廉洁奉公。
- 4、热爱本职工作、钻研业务、把握信息、精打细算、计划采购、保证供应。
- 5、运用支票，严格按照支票管理运用方法执行，妥善保存，

及时报帐，并记录运用开支项目。

6、采购原材料入库，必须经保管员过秤验收，发票签字，并经主任和公司领导审核发票签字，凭单据方能报帐。

7、在工作中，做到主动服务、积极工作、公私分明。

8、坚持以采促俏，以销定采，勤采勤销的原则，发扬"四勤"（眼勤、口勤、手勤、腿勤）精神，坚决完成领导交给的各项工作任务。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

忙碌而充实的20xx年即将过去，充满希望的20xx已经到来，这一年里，我们餐饮部在酒店领导的正确领导下，取得了不错的成绩，现将这一年的工作总结如下：

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，负责检查区域的日常工作：组织安排vip客人的接待，处理好客人的相关投诉，遇到重大问题及时像经理汇报；与酒店的相关部门做好沟通和协调，保证餐饮部工作进行顺利，主持召开班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题；在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对优秀员工的工作给予肯定与表扬；对后进员工耐心的给予与辅导，督导员工的工作质量与服务质量，留意员工的工作表现及工作态度，调动员工的积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴做的更好。

1、班前检查仪容仪表，对于不合格的要求整理合格后方可上岗，对员工的礼仪运用进行监督，使员工养成良好的习惯。

2、强化员工的服务意识，提高服务质量，对用餐高峰期进行

合理的人员调配、明确各自工作内容，分工合作，保质保量的进行工作。

3、定期进行员工培训，提高服务效率和意识，学会察言观色从细微处去发现客人真正需要的是什麼，而我们需要做的是切做在客人开口前。服务无小事，从根本上转变员工的服务态度，服务并非低人一等，我们是为绅士和淑女服务的绅士和淑女。结合后厨对员工进行菜品的培训以及每日急推的菜品，目的是为了使员工了解各菜品的特色和口感，使之在点菜时不仅可以给客人最正确的建议从而节约了酒店菜品的浪费。

酒店是一个更新很快的行业，新员工永远是酒店的重要组成部分，我们要根据新员工的入职情况和特点进行专题培训，使之转化视角，快速融入我们的大家庭中。生活中，关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，定期找员工谈心，了解他们生活中是否有难题及时发现及时解决。

4、提高餐饮的卫生质量；加强餐饮卫生质量的督导力度，务必保证每间包间保持最佳状态，实行逐级负责；员工对所负责的包间；楼层领班对所管辖的房间的卫生，及物品配备情况逐一严格检查，同时强调当日收餐结尾工作清扫完毕，并制定【周计划卫生表】，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维修，提高餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

5、控制物耗、开源节流；强化员工节约意识，提倡控制水、电能源的浪费，实施物耗管理责任制。统一全面盘点，一旦损失责任到人、对大量损失一经查出追究当值员工责任的同时，对期所管辖楼层领班将追究连带责任。

xxxx年是不平凡的一年，十八大以来，对公款吃喝现象查处严厉，这种情况下，使居于服务业龙头企业的餐饮业陷入不乐观的境地。在如此情况下，我们要相信，危机总是伴随着机遇，我们应从困境中找到突破口，稳中求进、攻坚克难、

在酒店领导的正确领导下，再创佳绩！

1、自一楼自助餐开始以来，得到的反响还是很不错的，之后工作中我们要不断推陈出新，引进新品，增加菜色和酒水种类，吸引更多年轻客源。利用网络资源，进行网络销售。

2、降低菜品成本，引领大众消费：将客源从公款转换成自主消费。

3、打造有特色的主题宴会，充分利用节假日，使生日宴、婚宴、家宴、商务宴会成为提高营业额的重要部分。

4、与旅行社合作，接待旅游团队，提供不同档次的团队餐，我们还有足够的客房资源，这样一来，不仅提高餐饮部的上座率而且提升了客房部的入住率。

俗话说：点点滴滴，造就不凡，在以后的工作中，不管餐饮部的工作是枯燥的还是多彩多姿的，我都要不断积累经验，与各位领导及同事一起共同努力，勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各项工作技能，为xx的发展做出最大的贡献！

餐饮工作总结简单篇七

时间在悄然无声的逝去，转眼间xx年即将画上圆满的句号□xx年也正在向我们迈进，而每个人也都在憧憬着，在未来的一年里有着怎样的故事，有着怎样的收获。

回顾这一年里所发生的事，以及所改变的，对于它人来说也许这一年里它是平凡与平淡的。但对于‘新世纪国际大酒店餐饮部’来说它是具有着多么不平凡的意义所在，因为在这一年里‘餐饮部’又迈进了更高更稳的一个台阶。更加的规范了，并在酒店高管和部门领导的带领下、以及各位同事的支持与努力下共同完成了部门领导下达的必保指标760万和力

争指标960万。并且出色的完成了（ ）与指定的指标超出了（ ）是值得庆贺的，但同时也有不足之处需改变。现将xx年的工作情况汇报如下：

一、在现如今餐饮市场如此严峻的情况下、在酒店领导正确的指导思想下，将一楼宴会厅进行扩建升级打造出一个高规格的婚宴接待及大型酒席接待，在市场上取得了极大的影响力和创建了非常好的口碑和宣传，同时宴会厅的接待桌数及营业额不断的上升，与去年同期相比大幅的增长。与此同时在服务质量上和宴席接待上对客交接和跟踪都要求每一位管理层和员工做到让客人感受到“宾至如归、做到让宾客高兴而来满意而归”

二、在金秋的8月里酒店餐饮部举办的“徽府菜走进丹阳暨有机食品推荐会”的美食节活动，我们顺利并出色的完成了接待。在繁忙的十月黄金周里迎来了“星级复查”，面对困难重重的工作，在大家团结一致、共同努力下，我们通过了星评。而餐饮部通过星评期间的努力和学习下也更加的规范，无论是管理、物品摆放、卫生以及服务员的操作都更加的规范化了。

理分工，并对每天的工作做出总结及突发事件的妥善处理及分析，并对每个管理层的工作进行督导和检查。

四、为了工作能够更加顺利并良好的完成 和传达上级领导部署的工作任务，每日坚持不断的进行召开岗点总例会，传达会议精神并检查员工仪容仪表、礼貌礼节。

五、关注员工的思动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，从而去为宾馆提供最优质的服务。

六、制定奖罚制度，并做到奖罚分明，从而调动员工的积极

性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。

在酒店高管和部门领导的栽培、信任与期望下二楼共组交给我，我很高兴领导对我的信任，但同时我倍感压力，不过俗话说没有压力何来动力。在以后的工作中，我将会化压力为动力，带领着我的团队，认真、负责的完成每项工作。同时，在以后的工作中，我也将严格要求自己，提高自身素质、提高业务知识和经验，现将xx年的工作计划如下：

一、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排，根据工作岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

在本月由于人员陆陆续续的增加，在服务意识上没有的得到什么培训，所以在服务质量上没有很好的提高，而且本月有新提升一名经理，对餐饮部还不是很了解，一些工作还需要在本人的知道下来一桶煮好餐厅的服务，争取调整培训内容方式，相信能有所提高，让员工在服务意识上能够明显的体现细节服务和主动服务，让客人高兴而来满意而归。

- 本月餐厅业绩不管是从酒水外卖到会员卡均没有完成任务，本人深刻惭愧，身为部门第一负责人，为企业创作不出一定的效益就是打了败仗的兵一样，只有为队伍创造出好的效益才能证明个人存在的价值。针对业绩，本人想领导保证在下个月完成好总经办下发的任务指标，不忘领导的培养。

- 针对卫生问题，每天带领部长和员工在收完餐后对卫生检查一遍，并把卫生的指标告诉员工要达到什么样的标准。上个月人员紧缺未能达到卫生标准，如今人员得以补充，本人吧卫生任务下发到个人身上，每天定点检查，如有不合格的现象给予整改，本人还要继续跟进部门存在的死角卫生给予一一做好。

• 由于本月开展了一年一度的金秋美食节，客流量有所上升，再加上新员工的加入，造成指标的成本有所浪费，在此方面本人将拿出一定的培训方案及针对性的解决方法，努力做到为公司节省不必要的浪费并且将爱店如家的优良传统传播到每一个员工身上，工作总结《餐饮部作总结》。

1. 之前有很多各部门的员工到本部门偷吃的现象，在本月本人要求部长及员工对各部门的监督，避免在餐厅出现此行为，如果发现第一时间通知各部门第一负责人给予处理。

2. 对本部门的员工岗上纪律要求，在岗期间不得出现玩手机，大脑的行为，已经发现给予罚款警告。

3. 要求员工从搅拌发哦上岗见到同事 管理人员都主动问号，做到本部门的亮点式。

一. 抓好员工的心态，了解员工动向，为年底做好人员在岗的工作状态，并且继续补充新的人员加入。

二. 业绩方面，发动员工的力量，把本月初放月末过，做好会员卡 and 酒水的业绩，挖掘老客户，开发新会员，用服务和优势打动客户，创造好的业绩。

三. 服务方面，培训员工要拿客人当自己的亲人一样服务，能正确看待自己的行业，乐于为客人服务，争取做到细节化，人性化，亮点化，主动化的服务，做到客人在餐厅的零投诉。

四. 卫生方面，做出每日卫生清理计划交代部长抬头去清理，本人每日监督检查，发现不合格的地方立即整改，并对宝鸡的卫生做好监督和检查，部拖泥带水。

五. 纪律方面，要求员工在岗纪律的行为规范，并要求部长做好监督，本人也从下月起一个星期去宿舍检查一下员工的宿舍，看看是否有吸烟喝酒的现象，确保安全，避免一些不

良行为。

以上是本人的10鱼粉工作总结及11月份的工作计划，还有一些地方做的不是很好，王领导批评指导，本人必将虚心接受改进。

餐饮工作总结简单篇八

第二阶段星评复核工作已结束，在六月、七月中，餐饮部依照《星级访查规范》要求，进行了自检自查，对不足之处做到及时发现，及时整改，积极配合迎接星评复核检查。现将第二阶段的工作总结如下：

〈1〉依照《星级访查规范》进行考核

从6月10日开始，依照《星级访查规范》的条例，对中餐厅、西餐厅、饮料部，大堂吧逐个部门的服务人员进行了考核，从中检查各级员工的对客意识，服务技能的掌握情况，发现了西餐厅正餐服务和送餐服务是薄弱环节，还有内线电话的接听，礼貌礼节都不是很规范；特别是员工对英语口语的不熟练，针对这一情况，积极组织参加了人力资源部组织的英语培训。

〈2〉自检自查，依照《星级访查规范》进行系统培训

餐饮部各分部门，依照《星级访查规范》进行了系统培训，从规范中的每一个细节开始，特别是中餐厅，以访查规范为依据，对员工的礼貌礼节、接话电话，正餐服务，宴会服务，散点服务，消防安全等进行了情景模拟培训，让领班做示范，观看正确的操作和错误的操作以此作对比，增加员工的培训激情，让员工易懂，加深印象；西餐厅方面多次以电话形式进行服务的测试，基本能符合星评要求，语言方表达清晰，能主动介绍食品并告知客人需等待的时间等；饮料部方向，

针对6月30日1518房客人投诉鸡尾酒事件，对大堂吧的工作人员进行了再次培训，从最基础的东西开始从新扎扎实实的学起，因为酒水部也象厨房一样必须有扎实的基本功，才能调好一杯鸡尾酒。

〈3〉观看《星级访查规范》示范片，提高餐饮部员工整体操作规范

由人力资源部组织员工观看《星级访查规范》示范片后，拓宽了全体员工的视野，让员工能更深更清楚的了解星评规范的要领及正确的示范，大大提高了员工的整体规范操作。餐饮部到座率94.4%，除8名休长假人员外，也体现了全体员工高度重视的态度及积极性。餐厅方面，在a□b训时按照示范片的标准，每天指出在工作中遇到的问题并及时的向员工讲解案例，提高员工的服务质量及服务意识，让员工们在日常工作中按照《星级访查规范》的标准来执行。

〈1〉依照《星级访查规范》，厨房方面对整体的卫生，执了严格的管理制度，也通过管事部人员的辛勤劳动，使整体厨房卫生起了很大变化，干净明朗，物品摆放整齐。出品方面在行政总厨的监督下，确保了出品质量，员工们也认真学习了《星级访查规范》，针对礼貌礼节，仪容仪表方面，也进行了培训及检查。

〈1〉对设备设施不符合要求的在第一阶段已检查出来，并及时下维修单进行维修，现将未完工的项目再从新汇总一份，以备备忘录的形式发给工程部，希望尽快完工，本部门还继续执行每周工程维修单汇总，将未完工的情况及时向工程部反馈。

〈2〉根据星评要求，中餐厅从新更换了4个新的婚宴花拱门；4个婚宴喜牌陈旧，已重新更换布料；屏风已从新上油漆，迎春轩大厅及隔前，大门天花板发霉在施工当中，还有部分维修工程未能落实，本部门将会及时跟进。

〈3〉 中餐厅菜谱、酒水单，包厢名称的英文翻译工作，7月30日翻译完毕，8月3日前重新制作好新的中英文菜谱，酒水单。

以上是我部星评复核第二阶段的工作情况，在下阶段中，我部将继续对员工进行培训、考核公最标准，最规范的服务迎接星评复核检查。

餐饮部

餐饮工作总结简单篇九

时间飞逝，在集体同事的共同努力下，在公司领导的全面关心支持下，奔着一切为客人服务的宗旨，围绕优秀化服务，通过扎扎实实的努力，我们完成20xx的工作。先总结如下：

在过去的一年里，我们部门早餐收入11400元，早餐券700余张。外单位30万元左右，接待领导1800余人，酒水收入7000多元。

1、在营业管理方面，我认识到顾客就是上帝，无贵贱之分，所以在培训新服务员期间我会告诉他们服务态度是餐饮工作的重中之重。

2、在各单位平时用餐或开订货会人员增多的情况下，我们工作人员积极配合让他们得到了满意；在早餐对住宿客人的服务，他们有不懂得地方我们会去用心服务。

3、在餐厅装修期间，我们重新对所有人员进行了培训及调整，装修后，对餐厅各地方进行了整理与摆放，另外，在各位领导的支持下配置了很多设施。

4、改善员工餐，制订了每周食谱，认真对所有员工进行调查，争取做出让职工满意的饭菜。

回顾这一年的工作，在取得有效益的同时，我们也找到了工作中的不足和出现的问题。

1、这一年中，服务人员不断转变，新的服务人员也较频繁，有时对服务这方面的工作不能熟练掌握，所以以后服务质量必须要加强。

2、由于对外单位的订餐人数统计，预报人数与实到人数有一定差距，使得菜品数量有时不够稳定。

1、加强规范制度，提高服务水平，对新到服务员用心讲解，精心培训，为了更好的'做到满意服务。

2、配合上级领导，对就餐人数统计加强，报到人数与实到人数保持一致。

3、加强对酒水消费，使餐饮与服务双赢。

4、大家一起努力，使我们餐饮部更上一层楼。

喜悦伴着汗水，成功伴着艰辛，餐厅的工作除了我们自己的不断努力外，也离不开所有领导和各部门的关心和支持，只要我们团结一致，互相帮助，共同探讨，我相信，在所有领导的英明指导和全体员工的努力与配合下[]20xx将是我们餐饮部辉煌的一年。