

# 饭店顶岗工作总结报告 饭店工作总结(通用6篇)

报告是一种常见的书面形式，用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用，包括学术研究、商业管理、政府机构等。那么我们该如何写一篇较为完美的报告呢？下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

## 饭店顶岗工作总结报告篇一

我是20xx年正式承包玉溪饭店的。三年来，在公司董事会的正确领导下，在上级领导的关心和支持下，圆满地完成了各项任务。现将所做的工作进行初步总结，有不妥之处请给予批评、指正。

1、按时上交公司的承包款。三年来均按时上交公司，从未出现拖欠现象。

2、培训现有学员。培训时交给的实作菜点教学任务都按时、按质、按量的完成并积极参与职业技能鉴定工作。

1、一个企业，其外观形象是比较重要的，所以在08年承包之初，就对门面进行了小小的改动。到了09年，为进一步搞好店堂、厨房的清洁卫生，花了五万多元进行装修和改造，使店堂明亮了，厨房布置井井有条了，餐厅形象也大大改观了。20xx年为响应玉溪市委“创卫生城市、宜居城市”的号召，又对过道、堂口及门面进一步装修，花了三万多元，使门面大大改观，堂口也平整了，清洁卫生也达标了，餐厅也亮堂了。

2、为了进一步搞好经营，让管理上一个新台阶，让经营品种保证质量，所以逐年增添和更新了设备，购入大冰箱、冰柜、

消毒柜、售品保鲜展示柜，餐具保洁柜。除此之外，换了楼上电线，购买了煤转气锅炉，换了平房的钢波瓦，这各种费用共花去人民币贰拾多万元。

3、由于本店门面狭窄，在经营上更要下功夫：一是增加花色品种。从鸡、鸭、鱼、肉及时鲜蔬菜都保持有一定数量，花色品种不下一百种；二是保证产品质量，与员工交待尽力达到色鲜味美，致使本店厨师的技能都有一定的提高；三是认真贯彻《食品安全法》、“食品卫生《五四》制”，搞好食品卫生，把好病从口入关，搞好餐具、用具的卫生和搞好店堂及环境卫生。给顾客进店有新鲜感；四是调动职工的积极性。随着市场原料的涨价，员工的工资则偏低，故贯彻了公司对职工工资进行调整的指示精神，对职工工资给予上调，这也调动了他们的积极性；五是保证了早点包子的供应。自20xx年开始出售以来，坚持了天天销售，并不断改进。

- 1、管理工作不够全面，以至于出现忽好忽坏的现象；
- 2、出售的产品质量不够稳定；
- 3、服务工作上，因服务员调换较勤，故服务上往往出现偏差。

很快就将进入20xx年，在新的一年里要做好以下工作：

- 1、按时上交承包款，并做到不拖欠；
- 2、为建设玉溪“卫生城市、宜居城市”尽到自己的责任
- 3、积极参与公司培训站所分配的各项任务。

搞好经营管理，向管理要人才，向管理要效益，它是企业不断前进的灵魂，所以在新一轮承包到来后要做好以下工作：

- 1、搞好厨房人员的管理。人、财、物的管理中人是第一位的，

只要人的主观能动作用发挥了，就能为企业出谋献策。建立一定的奖惩制度，让职工能以主人翁的态度，积极进取的精神，对待自己的工作。通过奖励让职工干有劲头，怒有奔头。

2、加强技术及菜品的管理。饭店每制作出来的一盘菜、一碗米线皆是可直接入顾客口的食物，它的好坏将影响着顾客的身体健康，故要让厨师做到认真对待每一项工作，从技术上下好功夫，并针对个人特长做到人尽其才，物尽其用。对所售菜品必须保证质量的稳定性，数量的充足性，口味的适口性，经得起任何时候的检验。

安全与卫生是每个餐饮企业所追求的，所以从20xx年起就要检查安全隐患，特别是火灾隐患，做到防患以未然，至于卫生工作更要常抓不懈，常年不缀。

在新的一年里，适时检查往年经营品种，该淘汰的就要淘汰，该增加的就要大力增加，让顾客入店有新意，并且要在不放弃传统的前提上下功夫，服务上要逐步做到热情、耐心、周到，使顾客高兴而来，满意而去。

总之，在新的一年里，在公司领导下，团结店内职工搞好工作。请公司领导监督。

## 饭店顶岗工作总结报告篇二

### （一）成立酒店“创绿”领导小组

为了加强酒店组织管理，使酒店各部门的“创绿”工作有序地开展，酒店于06年3月成立了以酒店总经理为组长，各部门主要负责为组员的xx大酒店创建“绿色饭店”工作领导小组，全面负责酒店的“创绿”工作，并在各部门设有“创绿”管理人员，形成整个酒店“创绿”管理网络。

### （二）统一思想，统一认识，增强创绿意识。

xx大酒店为使酒店全体员工统一思想、统一认识，多次召开“创绿”工作领导小组成员会议，组织中层干部认真学习“绿色饭店”认定细则，并邀请省、市旅游局领导专家对酒店员工进行“创绿”培训指导。通过“创绿”培训和学习绿色饭店标准，各部门统一了思想，统一了认识，并对照标准，结合部门的实际情况，相应的制定了酒店创建“绿色饭店”的总体方案和各部门工作方案，明确了各部门的工作要求。

### （一）营造创绿宣传氛围，增强创绿意识。

“创绿工作领导小组组织人员在酒店大堂、门口悬挂“创绿”横幅，并向客人和全体员工发出倡议书，倡议所有宾客和员工为保护自然环境和创建“绿色饭店”奉献自己的一份力量。在酒店公共场所及客房中制定宣传标识，并印刷有关资料供客人和员工阅读。

### （二）普及“创绿”概念，宣传绿色知识。

酒店通过在酒店管理参考文摘、员工食堂学习园地、酒店店务公开栏发布“绿色饭店”知识、身边环保100例等环保知识，向广大员工宣贯“创绿”知识。各个部门还抓住班前例会形式开展绿色知识培训，采列抽查问答方法考核员工，并积极开展“我为创绿献一计”专题大讨论，号召广大员工为“创绿”献计献策。

### （三）取长补短，学习借鉴其他饭店创绿经验。

为了了解最新的创绿信息，吸取其他酒店的“创绿”经验，酒店曾多次组织中层干部赴省内绿色饭店学习考察“创绿”情况。

水、电、煤是酒店能源利用的三个重要组成部分，如何有效地节约能源是我们“创绿”活动的一项重要内容，同时也是

降低酒店经营成本的重要保证。xx大酒店各个部门在酒店“创绿”工作领导小组的组织下，对酒店整个能源情况及环境因素进行了调研、分析节能潜力，并采取以下节能降耗措施：

### （一）节水措施

（1）酒店锅炉房原采用自来水进行水磨除尘，用水量大、费用高，后改在酒店沿河范围内开挖水井，利用井水水磨除尘，经过近一年的用水量的月平均对比，利用井水每月平均节约自来水近4000吨，估计每年用水节约近8万元。

（2）在客房内摆放提示牌，建议续住客人不再每日更换床单、毛巾；统一降低客房抽水马桶的水箱水量，这些举措在节约用水的同时，也减少污水的排放。

（3）调整厨房使用蒸气时间，对员工浴室、开水房采用定时开放，以减少不必要的浪费。

（4）针对冷库冷却水使用后直接排放的情况，进行管道改造，利用消防井水进地冷却循环，减少用水量。

### （二）节电措施

（1）在酒店各部门安装电表，单独计量，建立计量台帐，并对每月能耗情况进行分析比较。

（2）对酒店空调主机水泵及各主要区域空调风机安装调速变频设备，安装后在使用空调情况下日平均可节约用电760kwh.

（3）改造客房走廊、大堂区域的灯光线路，实行交叉控制；根据季节变化充分利用自然光，灵活掌握公共区域的照明灯点灭，以减低耗电量。

(4) 根据客人、气温的变化情况由值班经理直接控制中央空调等设备的开停。

### (三) 节煤措施

(1) 根据锅炉房员工建议，改变小锅炉使用大引风机造成耗煤耗电的情况，对引风机进行添置改造，以达到节煤降耗的效果。

(2) 由于客观原因夏季小锅炉原来一直使用块煤，使用成本相对较高，

后来采取改变块、细煤配比方法，减少块煤使用量，在一定程度上降低了能耗。

### (四) 节约物资消耗

(1) 客房部根据客人使用情况及需要更换一次性日用消耗品。

(2) 取消部分产品包装。如客房恭桶不再使用封条、口杯撤塑料包装、绿茶由纸袋改为罐装等。

(3) 取消原有塑料洗衣袋，改用可多次使用布制洗衣袋。

(4) 对于客人用剩的卷纸、香皂统一回收，供员工使用。

(5) 控制好酒店内部用纸，提倡双面复印、打印。

(6) 在餐厅设温馨提示牌，建议客人适量点菜并提供打包和存酒服务。

\*\*是全国第一个国家生态县，有着得天独厚的地理环境优势。由此，在这次创绿活动中，关注环保、保护环境是我们创绿的重中之重，我们主要从这几方面着手：

## （一）改善环境质量。

（1）酒店自筹建之起，就坚持环保理念，在装璜材料上选用环保、安全型的优质材料。

（2）客房部开辟无烟楼层，推出20间无烟客房；餐饮部设置吸烟区域，并在员工中开展禁烟活动。

（3）大力推动酒店周边的绿化工作，酒店室外可绿化面积达到100%，酒店内各区域放置绿色植物，使整个酒店环境优美，空气清香、鸟语花香。

## （二）排放物处理

（1）酒店拥有标准污水排放系统及厨房污水处理设施，各项指标达到国家排放标准。

（2）酒店自备车使用97号高标准清洁汽油，洗衣房一律使用无磷洗衣粉。

（3）对客房临街的门窗进行隔音改造，降低噪音干扰。

## （三）固体物处理

（1）酒店在大堂、客房区域设置废电池收集箱，统一回收处理。

（2）对生活垃圾实施分类收集。

（1）酒店餐饮部坚决杜绝出售国家禁止销售的野生保护动物，并积极推荐无污染的天然绿色食品，品种已达30多种，深受广大客户青睐。

（2）酒店专门成立食品卫生安全领导工作小组，监督酒店食品卫生执行情况，并积极配合卫生部门对食品生产经营企业

实施食品卫生量化分级管理工作□□xx大酒店为04年度、05年度食品卫生量化分级管理a级单位）。

（3）发放宾客意见征询表，主动征询消费者对酒店“创绿”工作的意见和建议。

此外□xx大酒店的“创绿”活动，在倡导绿色经营及消费观念方面，受到社会的广泛关注和好评，同时将这种关注环保、保护环境的绿色理念，推向社会，得到社会各媒体的大力支持□20xx年12月\*\*工运杂志□20xx年3月10日浙江工运杂志分别对xx大酒店重视节能降耗工作作了相关报道。

## 饭店顶岗工作总结报告篇三

一、通过职业素质的培训：使我树立了正确的从业观念，改变我认为干餐饮服务是没有前途的消极想法；树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好，饭店服务员工作总结。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度；知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员。

三、通过这次培训如何做好服务员我总结了以下几点心德与同事们共同学习：

1、热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

2、迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提转自高工作效率。



3、积极参与各种职位培训：培训学习是进步与发展的原泉。

4、要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

5、要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。

7、责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

8、平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

9、团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

10、每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天创新一点点，是在走向领先；每天多做一点点，是在走向丰收；每天进步一点点是在走向成功。

## 饭店顶岗工作总结报告篇四

20xx年是收获的一年，也是大发展的一年。在x总的教育、支持、鼓励下。在与酒店的工作配合下，使我学到了许多的东

西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与大家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下面做简要小结如下：

一、在日常工作中我们树立了三个理念

2、细节理念：细节决定成败，做好每一个工作细节，酒店的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。

3、文化理念：让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

二、餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。

三、坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得酒店的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。

四、围绕酒店发展要求，健全酒店管理程序与制度，明确发展使命。

五、规范企业管理，实行品牌发展战略，在后勤此情形下，我们深感责任重大，饭店领导能以高度的.责任感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。通过节能降耗维持饭店运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们坚持在x总的正确领导、扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就一定

能够高质量的全面完成20xx年的各项工作任务为世纪做出我们应有的贡献。

## 饭店顶岗工作总结报告篇五

一个多月的暑假过了大半了，历时一个月的专业实习也结束的很匆忙。一个月很短也很长，让我还没在企业工作烦呢就结束了，同时也让我学到了很多的东西，受益匪浅，感觉这个暑假都变充实了，在唐山\*\*\*\*\*有限责任企业的实习既开阔了视野，又增长了见识。下面是我从这次实习中领悟到的很多书本上所不能学到的会计知识和道理：

会计在企业里占据着越来越重要的地位，会计是对会计单位的经济业务从数和量两个方面进行计量、记录、计算、分析、检查、预测、参与决策、实行监督，旨在提高经济效益的一种核算手段，它本身也是经济管理活动的重要组成部分。会计专业作为应用性很强的一门学科、一项重要的经济管理工作，是加强经济管理，提高经济效益的重要手段，经济管理离不开会计，经济越发展会计工作就显得越重要。

有关会计的专业基础知识、基本理论、基本方法和结构体系，我都基本掌握了，但这些似乎只是纸上谈兵，倘若将这些理论性极强的东西搬到实际上应用，那我想我肯定会是无从下手，一窍不通。自认为已经掌握了一定的会计理论知识在这里只能成为空谈。只有把从书本上学到的理论应用于实际的会计实务操作中去，才能真正掌握这门知识。

平常在学校学到的'都只是课本上的知识，缺乏工作经验，还不能满足会计工作的需要。为了积累关于会计专业的工作经验，我在唐山三友集团氯碱有限责任企业获得了一次十分难得的实习机会。实习期间努力将自己在学校所学的理论知识向实践方面转化，尽量做到理论与实践相结合，在实习期间能够遵守工作纪律，不迟到、早退，认真完成领导交办的工作，得到学习领导及全体工作人员的一致好评，同时也发现

了自己的许多不足之处。

这里的同事对我非常和气，他们耐心地向我介绍了企业的基本业务、会计科目的设置以及各类科目的具体核算内容，又向我讲解了作为会计人员上岗所要具备的一些基本知识要领，对我所提出的疑难困惑也是有问必答，尤其是会计的一些基本操作，都给予了细心的指导，我很感激他们对我的教导。在刚刚接触社会的时候，能遇上这样的师傅真是我的幸运。虽然实习不像正式工作那样忙，那样累，但我真正把自己融入到工作中了，因而我觉得自己过得很充实，觉得收获也不小。在他们的帮助下，我迅速的适应了这里的工作环境，并开始尝试独立做一些事情。

在这里我的收获很大，我学会了录入业务、记账、登帐、填制记账凭证、使用打印机等好多的知识，掌握了会计工作的基本流程，也学到了不少为人处事之道，认识到不断学习的重要性，更多的了解了会计专业的特点，发现电算化在企业的使用日益普遍等等。以下就是我的实习收获和所得。

企业里凭证的填制已经基本上由电脑生成打印机完成，很现代化，而且我发现这里所使用的用友软件很方便快捷，网络已经能很好的为企业服务了。

在结账以前必须先对账，对账主要是为了发现和纠正记账过程中出现的差错。因为在会计核算过程中难免会出差错，而且差错可能出现在各个环节，如记账凭证填制中的错误、记账过程中的错误、实物保管过程中的疏忽等等。因此，在会计期末将账簿同会计凭证、其他账簿、实存物资相核对，可以保证账证相符、账账相符、账实相符，是会计信息真实可靠的保证，同时为报表的编制打下了良好的基础。

对账中的错误让我又重新温习了查找错帐的方法：差数法、尾数法、除二法、除九法。除二法是查重复账用的，除九法是查数字颠倒的，差数法是查少计账的，尾数法是用来查少计尾

数的。还可以这样分成两种方法，一、查找漏记、重记错差的方法。总帐与分帐不平时，如果差错数是72，就得先看凭证上有没有72这一笔数字。如果发现这一笔，就应看有关帐户是否有漏记、重记的情况。二、查找反方向差错的方法。这种反方向的差错数，一定是偶数，可用“2”除尽。所得的商数就是差错数。

电算化在企业的普及使用，让我对电算化又有了更新的认识，会计电算化是会计技术和计算机技术相结合的产物，会计电算化的不断发展，要求会计电算化人才培养要突出实务性特征，要使会计电算化人才能够迅速理解适应和进入计算机会计实务环境，能够熟练从事手工会计操作和运作财务软件，具有从实务中学习和进步的能力。会计电算化人才是一种复合型人才，无论其侧重哪一方面，都应该拥有足够的会计和计算机两方面的知识，懂得计算机技术手段，能将会计工作转化为计算机应用；要熟知一些计算机环境下的会计运作方式和模式。在我国，随着经济的持续发展，对会计类专业人才的需求一直处于一种上升的趋势，即使是大学生人数激增，毕业生就业困难的今天，会计类专业的就业形势也明显的比其他专业的要好，在各地的招聘职位需求排行榜上，财经类专业一直处于领先，根据调查结果显示，社会对会计电算化专业毕业生需求意愿较强，九成单位有长期需求。

因为企业分工较细我是在销售部实习，所以涉及到的都是和资金流入有关的会计科目，应收账款很常见，使我对应收账款有了更多认识。应收账款是指企业因赊销产品、商品或提供劳务而应向购货单位或接受劳务单位收取的应收款项，是企业因销售商品、提供劳务等经营活动所形成的债权，是企业流动资产的一个重要项目。随着市场经济的发展，商业信用的推行，企业应收账款数额普遍明显增多，应收账款的管理已经成为企业经营活动中日益重要的问题。应收账款的功能主要有以下方面：1、扩大销售，提高了企业的竞争能力。2、减少库存，降低存货风险和管理费用的开支。

以前，我总以为自己的会计理论知识扎实较强，正如所有工作一样，掌握了规律，照葫芦画瓢准没错，那么，当一名出色的会计人员，应该没问题了。现在才发现，会计其实更讲究的是它的实际操作性和实践性。还有就是会计的连通性、逻辑性和规范性。每一笔业务的发生，都要根据其原始凭证，一一登记入记账凭证、明细账、日记账、三栏式账、多栏式账、总账等等可能连通起来的账户。会计的每一笔账务都有依有据，而且是逐一按时间顺序登记下来的，极具逻辑性。在会计的实践中，漏账、错账的更正，都不允许随意添改，不容弄虚作假。每一个程序、步骤都得以会计制度为前提、为基础。体现了会计的规范性。

## 饭店顶岗工作总结报告篇六

一、以店为家、道德规范、业务过硬。

二、严格遵守员工任用、请假、辞职制度：

1、所有员工正式录用前必须试用三天，服务员试用期40元/天；切配、打荷60元/天；厨师80元/天。三天试用期通过正式上班，上班满一个月后签订劳动合同（或者签订劳动承诺书）。

2、所有员工有事必须提前一个星期请假（急事或急诊除外），辞职必须提前半个月提交辞职报告或口头请辞。不按规定请假或辞职的按旷工任处，旷工一天扣正常三天工资（扣完为止）。

三、严格遵守作息制度：

1、每月每个迟到、早退达3次就扣除当月全勤奖、明星奖。3次以后加扣壹佰元，依次类推，决不姑息（前2次迟到按每分钟2元扣除）。

2、合理安排时间，上班五分钟内到本职岗位开工，否则扣（50元/次）。所有员工要按规定时间，保质保量完成工作任务，否则第一次扣200元，第二次扣400元，第三次扣800元，责令辞工。

四、文明服务，和气待客。同事之间相互尊重任何时候要维护自身形象，不乱发脾气，严禁店内争吵打架，违者重罚（骂人1次扣50元，吵架1次扣200元，打架一次扣500元，累教不改，责令辞职）。

要时刻礼貌用语，必须“请”字当头，“谢”不离口，主动、热情同客人打招呼。店内开展体质服务比赛，奖励服务明星，淘汰劣质服务。

五、讲究卫生，统一着装，养成良好工作习惯，保证店内环境整洁，食品、餐具干净卫生，无污染。

六、安心工作，恪守职德。禁止偷吃偷喝，偷拿店内财务，工作期间不吃零食，不打闹，不大声喧哗、唱歌。服务时站立要端正，不准靠墙或柜。不私自离岗。拾物必须无偿归还失主。如果发现偷拿店内或者客人财务的、拾到物品不及时上交的扣除当月工资，情节严重的移交司法处理。

七、安全生产，科学操作。节约用电、用水、合理科学使用燃气、电器设备、高压锅、灶具、刀具等设备。定期检修，保持使用，必须保证工作事故零发生。如发生重大事故，责任人、各级责任主管酌情扣除全年奖金。情节严重，移交司法处理。

八、厨房内的：食品、环境、个人卫生重中之重，以卫生为第一标准，科学合理和用新鲜原料，推出可口，时新菜肴。开展技术比武，奖励勤奋创新者，淘汰不思进取者。

九、店内一心，上下多沟通、稳作勤干，打造“三和”品牌

餐饮服务模式。

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*