

餐厅领班一周工作计划安排 餐厅领班工作计划细节(模板5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！计划为我们提供了一个清晰的方向，帮助我们更好地组织和管理时间、资源和任务。以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

餐厅领班一周工作计划安排篇一

时间飞逝，又是新的一年，酒店餐饮领班工作计划。新的一年开启新的希望，新的起点引领新的`梦想。我作为酒店餐饮领班，根据公司领导的工作安排及去年的工作经验总结作出今年的工作计划。

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..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，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合.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. 齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比较. 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、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务. 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、建立餐厅案例收制度，减少顾客投诉几率，收. 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. 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. 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. 新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点，工作计划《酒店餐饮领班工作计划》。使新员工在心. 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。并结合日常餐厅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，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。

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.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。

餐厅领班一周工作计划安排篇二

xx年，是我会换届后的第一年。我们一定要激发新热情，探索新方式，增强商会凝聚力，扩大商会影响力；协助*搞好行业管理，帮助企业做好经营管理，让商会工作再上新台阶。特制定商会工作计划。

一、定期召开不同类型的会议。

- 1、每个月召开一次会长会议(会长、常务副会长、秘书长参加)；
- 2、一个季度召开一次会长扩大会议(会长、常务副会长、副会长、秘书长参加)；
- 3、半年(6月、11月)召开一次常务理事会议；
- 4、半年(2月、8月)召开一次名誉会长、顾问会议；
- 5、一年(12月)召开一次全体会员会议(年会)。

二、搞好办公室的搬迁工作。

因现有办公室要拆迁，将在2-3月完成办公室的搬迁工作。根据实际需要，适当添置必要的办公设施(空调、办公桌、宣传栏等)。

三、健全组织机构，继续发展会员。

目前还没有成立餐饮商(协)会的县市，在上半年要成立餐饮商(协)会。

今年要借助市商务局和市食品*品监督局的力量，吸纳20个在郴有实力和影响力的餐饮企业单位和30名餐饮业个人加入商会。

四、配合有关部门做好工作。

1、配合市商务局做好“十佳餐饮企业”评选工作。根据市商务局关于在五个行业开展“十佳”商贸企业评选活动方案要求，凡符合条件的餐饮企业要积极参与评选活动，借“十佳”商贸企业评选活动的东风，全面推动我市餐饮企业的各项工作。

2、配合市食品*

餐厅领班一周工作计划安排篇三

1、与各部门签订20xx年度消防安全责任书;使人人肩上有担子人人心里装安全确保酒店安全万无一失。

2、完善各项规章制度，保酒店*安。必须保证酒店的消防安全运转，确保酒店消防安全，做到万无一失，坚持以防为主，防消结合。工作中不断完善和遵守各项规章制度，用制度管理人，成立安全巡查小组，定期对酒店及周围各种场所进行巡查，发现安全隐患，及时协同其它部门进行整改，杜绝一切安全事故的发生。

3、与人力资源部配合对新入职员工进行岗前消防安全培训考核，对于考核不合格的坚决不允许上岗。并且每季度组织一次全员消防安全培训。

4、开展学习读书活动，建设学习型组织。针对部门员工*时不太注重理论学习，制定详细的学习计划，改变这种不学习的习惯，多发一些酒店资料，或者写学习心得的形式，督促和鼓励部门员工的学习，特别是酒店业务知识的学习。做到月、季、年有检查，有成果，有提高。全面提高部门员工的素质。

5、岗位采取轮岗制。对部门各个岗位，(立岗、停车指挥、消防监控、保安)进行两个月一轮岗，改变过去那种固定岗位的模式，做到每一个人都熟悉和胜任各个岗位的工作，一专多能，全面发展。

6、加强内部考核，采取末位淘汰制。树形象，统一制服(配齐皮带、肩章、帽徽等)，部门员工一律上班着装，以新的面貌展示。结合人资部制定的考核标准，对每一位部门员工进行考核，采取末位淘汰。如连续三个月考核分最低，作下岗处理。人员的补充采用招聘高素质的退伍军人。

7、整顿保安宿舍。向部队宿舍管理学习，把好的宿舍管理经验学过来，做到摆放整齐，条块分明带动酒店整个宿舍的管理，力争上一个台阶。

8、*时多注意员工的想法，经常进行交流，关心、爱护员工。对个别比较差的员工进行个别谈心，帮助，找出存在的问题，激励他们在新的一年在服务质量方面要有一个飞跃的提高。

餐厅领班一周工作计划安排篇四

xx年财务部在中心支行机关事务管理处的亲切关怀和指导下，在xx酒店正确的经营方针指引下，不断总结过去的经验教训，认真贯彻执行国家各项财政法规、中心支行财务制度和会计准则，以及旅游饮食服务企业会计制度等，圆满地完成了全年工作目标。现将一年来工作情况汇报如下：

组织部门全体人员认真学习有关时事政治，积极参加中心支行和xx酒店的政治活动。今年上半年组织人员参加了无偿献血活动(为白内障病人捐款)，愤怒声讨北约轰炸我驻南使馆的罪恶行径;在“”事件中，教育大家向英雄人物学习，并踊跃捐款。在批判“”的活动中，旗帜鲜明，立场坚定，同*保持高度一致。“三讲”教育期间，积极配合中心支行搞好“三讲”教育工作，在做好服务工作的同时，使员工深切地感受到“三讲”教育的必要性和及时性。

1、较好地完成了1998年中央xxx以及会计师事务所和税务机关对xx酒店帐务的财务审计和年度审验工作。

2、顺利完成了市金水区地税稽查局对帐务及纳税情况的稽查工作。

3、积极配合市物价局对企业的年度审验，今年共缴纳副食品价格调节基金38,357元，比去年超出20%。

4、经过财务部人员各方面努力和协调，完成了xx酒店企业所得税由地税向国税的过渡和缴纳工作，本年共交纳所得税8,。

5、经多次测算完成了年度房产税的缴纳工作，共交纳元。

6、按照地税局关于统一核发税务许可证的要求，完成了“税务登记表”的填报和辅助工作。

7、为完成xx酒店的更名工作，财务部先后同自来水公司、电业局、银行及税务机主进行联系，在很短的时间内，完成了大量有关更改事宜及具体办理工作。

1、根据xx酒店完成经营情况，制定了《财务管理办法》和实施细则。

2、为增强企业对外结帐工作的信任度，方便快捷地完成结帐

工作，严格执行和使用“郑州中心支行来宾接待申请表”，并根据结帐的特点，设计了“消费帐单汇总表”等，大大缩短了结帐时间，既提高了工作效率，又保证了应收帐款及时到位，减小了应收帐款的风险。

3、为加强餐厅酒水及配品管理，财务部设计了“食品配品单”、“值台服务员酒水领用单”，降低了酒水领用差错率。

4、为更好地控制成本，今年在客房部实施了“节约奖”办法，通过竞争，调动了员工的积极性，增强了节约意识，使每间房的物品领用额逐步降低，由实施前的元/间降低到最低元/间。

5、制定了《物品报损制度》，对员工报废但仍具备使用价值的物料用品重新使用，如客房部用被罩改做枕套一项，就节约资金2000元。这样，有效降低了成本，减少了浪费，为企业增收节支发挥了积极作用。

餐厅领班一周工作计划安排篇五

1、与各部门签订20xx年度消防安全责任书；使人人肩上有担子人人心里装安全确保酒店安全万无一失。

2、完善各项规章制度，保酒店*安。必须保证酒店的消防安全运转，确保酒店消防安全，做到万无一失，坚持以防为主，防消结合。工作中不断完善和遵守各项规章制度，用制度管理人，成立安全巡查小组，定期对酒店及周围各种场所进行巡查，发现安全隐患，及时协同其它部门进行整改，杜绝一切安全事故的发生。

3、与人力资源部配合对新入职员工进行岗前消防安全培训考核，对于考核不合格的坚决不允许上岗。并且每季度组织一次全员消防安全培训。

4、开展学习读书活动，建设学习型组织。针对部门员工*时不太注重理论学习，制定详细的学习计划，改变这种不学习的习惯，多发一些酒店资料，或者写学习心得的形式，督促和鼓励部门员工的学习，特别是酒店业务知识的学习。做到月、季、年有检查，有成果，有提高。全面提高部门员工的素质。

5、岗位采取轮岗制。对部门各个岗位，（立岗、停车指挥、消防监控、保安）进行两个月一轮岗，改变过去那种固定岗位的模式，做到每一个人都熟悉和胜任各个岗位的工作，一专多能，全面发展。

6、加强内部考核，采取末位淘汰制。树形象，统一（配齐皮带、肩章、帽徽等），部门员工一律上班着装，以新的面貌展示。结合人资部制定的考核标准，对每一位部门员工进行考核，采取末位淘汰。如连续三个月考核分最低，作下岗处理。人员的补充采用招聘高素质的退伍军人。

7、整顿保安宿舍。向部队宿舍管理学习，把好的宿舍管理经验学过来，做到摆放整齐，条块分明带动酒店整个宿舍的管理，力争上一个台阶。

8、*时多注意员工的想法，经常进行交流，关心、爱护员工。对个别比较差的员工进行个别谈心，帮助，找出存在的问题，激励他们在新的一年在服务质量方面要有一个飞跃的提高。