

2023年酒店人演讲稿(大全8篇)

演讲属于现实活动范畴。它是演讲家通过对社会现实的判断和评价，直接向广大听众公开陈述自己主张和看法的现实活动。优质的演讲稿该怎么样去写呢？下面是小编为大家整理的演讲稿，欢迎大家分享阅读。

酒店人演讲稿篇一

尊敬各位领导、各位评委、各位同仁：

大家午好！

首先，真诚感谢领导给予我展示、检验自己机会。能站在这个竞聘平台上，我心情非常激动，因为这是对我年来工作态度与工作成绩充分肯定，我感到十分欣慰！今天，我本着参与、锻炼、提高进而推动我酒店事业发展目，我要竞聘职位是酒店总经理。下面，我对自己基本情况向各位做一简单介绍。

（个人基本情况）回首过去年，在领导和同仁们支持和帮助下，我在工作中一直兢兢业业，任劳任怨，从一个业务新兵逐渐成长为一个有担当、敢反思、珍惜人生价值责任人。

宝剑锋从磨砺出，梅花香自苦寒来。随着这些年工作历练与学习充电，我工作经验日见丰富，理论知识日益扎实，人也越来越成熟，已具备较高业务素质和一定管理经验，我觉得自己有信心也有能力担任一名酒店总经理，能做好应该履行职责。

我认为酒店总经理工作是：

1. 全面负责处理酒店总体事务，和酒店全体员工共同努力，及时完成酒店所确定各项目标。

2. 制定酒店管理目标和经营方针，包括制定各种规章制度和服务操作规程，规定各级管理人员和员工职责，并监督贯彻执行。制定市场拓展计划，带领销售部进行全面推销。制定酒店一系列价目，如房价、餐饮毛利等。详细阅读和分析每月报表，检查营业进度与计划完成情况，并采取对策，保证酒店业务顺利进河。
3. 建立、健全酒店组织管理系统，使之合理化、精简化、高效化。主持每周总经理室办公例会。阅读消防和质量检查情况汇报，并针对各种问题进行指示和讲评。传达政府或总经理室有关指示、文件、通知，协调各部门之间关系，使酒店有一个高效率工作系统。
4. 健全酒店财务制度。阅读分析各种财务报表，检查分析每月营业情况，督促财务部门做好成本控制、财务预算等工作，检查收支情况、应收账款和应付账款等。
5. 定期巡视公众场所及各部门工作情况，检查服务态度和服务质量，及时发现问题、解决问题。
6. 培养人才，指导各部门”作，提高整个酒店服务质量和员工素质。
7. 加强酒店维修保养工作和酒店安全管理工作。
8. 选聘、任免酒店副总经理、总经理助理、部门经理等，决定酒店机构设置、员工编制及重要人事变革。负责酒店管理人员录用、考核、奖惩、晋升等。
9. 与社会各界人士保持良好公共关系，树立良好酒店形象，并代表酒店接待重要贵宾。
10. 关心员工，以身作则，使酒店有高度凝聚力，并要求员工以高度热情和责任感去完成本职工作。

竞聘该职务我有如下优势：

一是具有勇挑重担信心。要干好一项工作，首先必须热爱这项工作。今天，我能鼓足勇气参加这次竞争，决不是意气用事，也不是心存侥幸，而是自己热爱这项工作，珍惜这次机会，渴望成功、追求进步真实体现。

二是具有丰富工作经验。我具备系统酒店管理知识、娴熟业务技能。知识方面，这些年我始终不忘充实自己，坚持干中学、学中干，完善自我，提高自我，各项工作都是凭着扎实知识做好。业务技能方面，年以来多岗位磨练，也练就了我娴熟业务能力。特别是我先后担任、、工作，积累了大量工作经验。这些都有助于以后工作开展。

三是具备良好人际沟通能力和组织协调能力。在工作中尊重领导，团结同事，坚持做到识大体顾大局，能够坚持原则而又不失灵活，处理问题思路清晰，头绪分明。特别是经过多年来岗位学习和锻炼，使自己业务能力、组织协调能力、分析判断能力、领导掌控能力都有了较大提高，使自己一步一步走向成熟。

四是具备严谨工作作风，认真工作态度。酒店总经理工作关系到是酒店经济利益和酒店发展，也是一项要求非常严格工作。来不得半点马虎，严谨工作作风，认真细致工作态度是对一个从事酒店工作人员最基本要求。我始终坚定不移地认为，严谨工作作风和认真工作态度同等重要，尤其对于我们酒店工作，更是如此。

成绩属于过去，激情成就未来。回首过去，我所走过每一步，都渗透着组织培养，都凝聚着领导关心，更有各位同仁默默奉献。我想，酒店总经理不只是一个有吸引力职位，更是一份沉甸甸责任。如果领导和同志们信任我，我将从以下几个方面努力工作，为我们酒店发展做出更大贡献。

（一）抓好自身建设，全面提高素质。酒店总经理工作，责任重大，任务繁重，我将努力按照政治强、业务精、善管理复合型高素质要求对待自己，加强政治理论与业务知识学习，全面提高自己政治、业务和管理素质，公平公正、洁身自好，清正廉洁，做到爱岗敬业、履行职责，努力争当一名合格酒店总经理，全力实践“团结、务实、严谨、拼搏、奉献”时代精神。

（二）严格成本控制，加强细化核算。控制各项成本支出，就是增收创收。严格细化可控成本管理、做到同质比价、同价比质，选用优质原料，开发低价实用原料。因此，我将加强成本控制力度，对各部门各项成本支出进行细分管理，由原来每月进行盘点物资改为每周一次，对各项消耗品使用提出改进意见和建议，从而强化员工成本控制意识，真正做好酒店各项成本控制工作。

（三）加强厨房管理，严格把好食品安全关。民以食为天，食以洁为本，卫生管理是餐饮企业管理工作中一项经常性非抓不可工作，对于促进企业经济效益和提高企业信誉、知名度，有着不可低估作用。我们在管理上严格把好食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。为杜绝菜品质量不合格问题，对厨师进行编号，署名制度，进行跟踪服务，促使厨师在烹制中下足功夫确保产品质量。对加工原料坚持先进、先出原则，对原料领用、备货、涨发必须认真细致，分档取料要合理化使物尽所用。冰箱仪器摆放整齐、生熟分开，每天进行整理，防止食品变质，发现变质食品不准加工出售，应报厨师长处理。坚持饭菜不合质量不上，不合数量不上，盛器不洁不上，不尊重宗教信仰不上原则。尤其是花色菜，火功菜认真对待，不任意改变风味特点，严格按顺序和宾客要求掌握出菜时间。随时根据市场需求变化和顾客对菜品提出要求，对菜品进行局部修整和完善，提高菜品质量，使菜品色、香、味、型更适合人们口味变化。对餐饮经营要善于及时地分析不同层次需求欲望，才能开发出多

种多样适应各种不同层次需求新产品，满足人们需求产品才能为顾客所接受。

（四）加强培训，提高员工素质。业务知识与服务技巧是体现一个酒店管理水平的，要想将业务知识与服务技巧保持在一个基础之上，如果培训工作不跟上，新老员工更新又快，将很容易导致员工对工作缺乏热情与业务水平松懈，特别是对一个企业会直接影响到品牌。员工培训将是以酒店发展和岗位需求为目标，提高员工认识培训工作重要性，积极引导员工自觉学习，磨砺技能，增强竞争岗位投身下一步酒店各项改革自信心。培养一支服务优质、技能有特色高素质员工队伍，稳固酒店在当地市场中良好口碑和社会效益。达到从标准化服务到人性化服务再到感动性服务逐步升华。也为此，将计划每月进行必要一次培训，培训方式主要是偏向授课与现场模拟方法。全方位加大管理力度，按照星级酒店标准，继续完善各种规章制度，工作流程，逐步建立起以“制度管人”和以“工资拉开档次”为主要内容奖罚激励管理机制。

（五）健全完善客户档案，着力培养忠诚客户。完善客户档案，对宾客按：签单重点客户，会议接待客户，有发展潜力客户等进行分类建档，详细记录客户所在单位，联系人姓名，地址，全年消费金额及给该单位折扣等。建立与保持同政府机关团体，各企事业单位，商人知名人士，企业家等重要客户业务联系，为了巩固老客户和发展新客户，除了日常定期和不定期对客户进行销售访问外，在年终岁末或重大节假日及客户生日，通过电话、发送信息等平台为客户送去我们祝福。

（六）以经济效益为中心，建立目标经营责任制。面对激烈市场竞争，我们要准确定位，确定目标消费群体，转变观念，加大营销力度。根据不同季节制定营销计划，注意稳定老客户，发展新客源，重新整合营销队伍，建立起以专业营销人员为主、动员全体员工进行营销大营销网络，富都上下，人人都是服务员，个个都是营销员，营销中有服务，服务中有

营销，并建立起相应奖励机制，最大限度地调动每一个人工作积极性，内挖潜力，外拓客源。

（七）坚持创新，培养创新意识。创新是酒店生存动力和灵魂，有创新才有活力和生机，有创新才能感受到酒店成长乐趣，在目前对酒店产品、营销手段大胆创新基础上，在新市场形势下，将要大力培养全员创新意识，加大创新举措，对陈旧落后体制要进行创新，对硬件及软件产品要进行创新，对营销方式、目标市场选择也要创新，再进一步开展创新活动，让酒店在创新中得到不断进步与发展。

成功是得到所爱，幸福是爱所得！各位领导，各位评委，各位同事，面对着大家信任和期待目光，我看到了希望所在，同时也意识到压力和责任所在，但都必将成为我们工作动力。假如组织选择了我，我坚信自己有能力在酒店总经理岗位上做出更大成绩。古人云：不可以一时之得意而自夸其能；亦不可以一时之失意而自坠其志。不论这次竞聘结果如何，我将继续勤奋学习、勇于实践，不断提高科学判断形势、应对复杂局面及配合全局能力。进一步增强事业心、责任感和使命感，尽心尽责做好各项工作，为我酒店事业发展添砖加瓦！

谢谢大家！

酒店人演讲稿篇二

尊敬的曹董事长，尊敬的各位领导：

大家好！

今天我非常荣幸的站在这里参加我们许昌大酒店的中层岗位竞聘演讲，对我个人而言，无论今天的竞聘结果如何，我认为能够参与竞聘的整个过程其本身意义就十分的重大，并希望通过这次竞聘，是自己的工作能力和综合素质得到提高。

首先给各位领导介绍一下我的工作经历：

我是黄振军，自xx年至今一直在从事酒店管理工作。

其中□xx年——20xx年在桃园酒店任pa□宴会厅□ktv包房，自助餐厅主管和经理。

xx年——xx年在福港大酒店ktv任职经理。

xx年——xx年在龙湖大酒店任职工程部经理。

xx年——xx年x月底在悦海大酒店人客户部经理。

我个人的培训经历如下：我工作期间接受过各种培训。

理论课程培训两个月，同时赴南宁五星级酒店实习pa两个月。

xx年在福冈晋江兴泰就带队学习餐厅经理3个月。

xx年，在龙湖大酒店任职时湖南长沙学习非电中央空调1个月并取得证书。为此，我竞聘的是中层以上管理岗位。

作为管理人员，其工作就是要通过运用有效的人力，物力，财力，情报等资源通过他人的操作达到酒店下达的工作目标。下面，就我在各部门任职过程照片那个所总结出的经验以及体会，同大家分享一下。

1. 根据餐厅总接待量和餐位，合理编制部门人员框架结构。
2. 协调各部门呢工作，重点与后厨及时沟通对菜品的推陈出新。
3. 制定经营分析计划控制成本，分析客源，控制菜品毛利率。

4. 分析客源，建立档案，拜访客户，与会议团体，预订及时沟通，确保客户满意。

5. 节能降耗，杜绝浪费，建立跑冒滴漏，消防安全相关制度，责任到人。

6. 对物品设备的管理责任到人，施行纵向管理连带责任，对瓷器当月盘存一次，瓷器损耗控制在5%，玻璃器皿控制在8%，确保在范围之内，客人打破合理赔偿，超出损耗，由自己部门承担。

1. 开业后，在保证酒店设备正常运转的前提下，对各部门做好经常维修。

2. 对各区域的前提进行打胶，特别是客房玻璃卫生间的墙面底部，面盆台面，浴区等用水较多的部位打胶。

3. 做好换季前的空调出风口清洗工作。

4. 做好浴区客房的水质管理（主要指客房软化水，浴区泳池，恒温水质管理），如沙缸，反冲，倒冲，药物消毒等。

5. 在换季前夕，进行中央空调机组部件进行检修调试。

6. 各部门水电器特别是电，进行装表，划分在部门进行能源控制损耗。

7. 修缮制度，不当救火队。工程管理要效益，效益来自低成本。工程部是一个消费部门，同时也是一个节能的部门，年维修故障率不得超过总营业额的7%。

1. 做好日常周期和卫生计划表。

2. 科学合理安排保洁，调动服务员的配制。

3. 为客人提供快捷的服务，开房门，送浴房拖鞋等，客房打扫要及时，送商品物品要及时。

4.a:布草按比例合理配置，分发楼层责任到人，每次楼层的更损盘存交接□b□设布草管理专人负责，严格检查布草污染程度□c□做到三级查房制，即保洁自查，领班排查，经理抽查，确保出售干净卫生的客房。

对于酒店的未来，我有足够的忻忻相信，只要有恒心，耐心，爱心，再难的事情都会迎刃而解，为此我要用我的工作经验和能力为许昌大酒店的明天锦上添花。

谢谢大家！

酒店人演讲稿篇三

各位师傅 兄弟们好：

我是来自无畏队的xx□我演讲的题目是《家》。今天演讲的主题是愿我们都吧这里看成是一个大家庭！

众所周知，由于最近咱们的人员紧张这样的情况下我们仍然在勇敢的坚持在自己的岗位上任劳任怨，在此，我们应当向兢兢业业工作的各位家人，致敬！

时光匆匆，岁月悠悠！从来到湘菜王，到今天成为湘菜王这个大家庭中的一员，已经三四个月的时间了。还能清晰的记得：就在来湘菜王前。还在为了今后的事业而迷茫的时候！湘菜王给了我机会；给了我一个自己喜欢的事业，怀着坦诚的心：感谢湘菜王，感谢你给了我一个成长和发展的舞台！为自己的岗位做些什么，这是每一个人一直在思考的问题。

对于我们而言，恪尽职守那是义不容辞的责任，如何做好我们的本职工作，这是我们工作的重点，才是真正将自己融入

这个大家庭的新发展中。

爱自己的岗位，爱自己的同事！让我们的家，越来越美好！
让我们一起加油！

谢谢大家！

酒店人演讲稿篇四

尊敬的酒店领导和各位亲爱员工兄弟们：

大家下午好！我是中厨部xxx

我的演讲题目是《只有努力和付出，才能成功》

非常感谢公司以及酒店领导对我的信任，安排我参加这次酒店组织的《海外海酒店首届普通话演讲比赛》，既是对我个人成长的关心和爱护，也是对我工作的一次监督和生活的展现，更是对海外海大酒店工作的高度重视和支持。我将利用本次演讲的契机，认真回顾检查自己履行职责的工作以及生活态度，诚恳听取上级领导的审议和批评，不断改进工作，更好地履行职责。

我是中厨部的一名员工，一名普通的厨师。我的工作岗位不是在火焰洪亮的炉灶，也不是在直接对客服服务的明档，是一名普通得不能在普通的厨师，职业没有高低贵贱之分，岗位也同样如此，我保持了我良好的心态，以稳定我对待工作平稳的发挥，因为我充满自信，对自己，对生活，对将来，那是因为我的脑子里永远都有着一种坚定无比的信念。

厨师，是一个庞大的集体，是一个有很强凝聚力的战斗队伍，象酒店任何部门任何班组一样，都是酒店这个大家庭中不可分割的一部分。就象孩子一样在酒店母亲的怀抱里哺育下不断成长，象兄弟姐妹一样和各个部门各班组共同进步。它充

满了战斗力，也充满了激情和渴望。酒店开业前期的准备工作中，是他们的身影，来回在酒店的各个位置，布草，家电，设备以及摆设，都费劲力气让他们挥洒着汗珠，让他们无怨无悔的散发着男性的荷尔蒙，充斥在周围的空气当中。

开业前后，林总厨召集厨师长和精干，一面是给厨师队伍组织专业培训，另一方面，不断对菜品进行研讨和出新。备货，备料大家有是干劲十足的，加班，加点那是司空见惯的。“精诚团结，赢在执行，魅力人生，辉煌东泰。”咱们的企业精神不断的激励着我们不断努力，不断做到精益求精，不断的做到更好所谓品牌带动品质，品质推动品牌，口味带动口碑，口碑传播口味。菜品的出品质量得到领导和广大食客的认可。我们有付出，我们有努力，我们有用心，所以我们有收获。如今海外海餐饮欣欣向荣的景象是咱们大家有目共睹的。

路是人走出来的，不管是康庄大道，还是羊肠小道，如果没有经过坎坷曲折付出的辛勤劳动和汗水，没有坚强的意志，没有准备吃苦的精神是不会有有什么成就的。我相信，我自己胸膛的那团火焰定会熊熊燃烧。我会和所有厨师以及全体兄弟同仁一道，奉献我们全部的青春，智慧和力量，投入到海外海，和她一起成长，一起强大，一起感受荣耀，一起见证辉煌！

酒店人演讲稿篇五

翔龙，一个多么有创意有动感名字。当我加入到这个大家庭时候，就被她服务宗旨所深深吸引。“伟大源自于细节积累”短短几个字，就已经浓缩了人生中一个不变真理，只有每时每刻注意细节，积累经验，这样，我们才会拥有真正伟大！

我们正是这样做着，慢慢地积累着，以酒店筹备到现在稳步发展，上至老总，下至员工，我们都再把过去积累细节经验，

一点一滴地毫无保留地运用到我们现在工作中。

细节是事件颗粒，过程链条，任何事件出现，都是发生、发展和变化过程，都是一个人从细节量变到事件最后质变过程，我们在点滴中，在细节里寻找着快乐，寻找着属于自身价值。中国古代思想家老子有句名言：“天下大事必作于细，天下难事必作于易。”意思就是说；做大事必须从小事开始，天下难事必定容易做起，一个企业有了宏伟，英明战略，没有严格认真细节执行，再英明决策，也是难以成为现实。“泰山不拒细壤，故能成其高，江海不择细流，故能就其深。”所以大礼不辞小让，细节决定成败！看不到细节，或不把细节当回事人，他对工作必定缺乏认真态度，对事情只能事敷衍了事，这种人是无法把工作当作一种乐趣，因而在工作中会缺乏必要热情，他们只能永远做别人分配工作，甚至，即便是这样，也不能把工作做好，而考虑到细节，注重细节人，不仅会认真对待工作，将小事做细，从而使自己走上成功之路。

完美细节代表着永不懈怠处世风格，也是一个追求成功资本，坚定做一件事，做到位了，做成功了，社会自然就不会辜负于你。

翔龙发展，要做大做强，就必须首先坚定我们信念，坚决地一如既往地贯彻好我们服务宗旨“伟大源自于细节积累”只有这样，我们翔龙才有路，我们翔龙才会腾飞。

我相信，翔龙未来会更好，辉煌等待着你。真心地祝福你腾飞翔龙。

我们不能忘记，没有企业发展，哪有小家幸福，没有企业辉煌，哪有事业成就。酒店与我们紧密相连，我们汇聚与此，不能仅限于把它当作谋生手段，而更多是以感恩态度去面对它。服从领导，听从指挥，刻尽职守，无私奉献，把企业利益放在最前线。作为万利人我们要饮水思源，善待工作。做

感恩事来回馈酒店，怀着感恩心去服务社会。这样才更能体会出自身价值。我们工作很平凡，但有时候伟大正寓于平凡之中。在这个平凡服务岗位上，却涌现出许多感人事迹，展示出我们万利隆人不平凡青春风采。

记得有位名人说过这句话，“人生命只有一次，当我离开这个世界时候，我不因虚度年华而懊悔，也不因碌碌无为而后悔”。我们不能把自己仅仅放在“小我”狭隘圈子里，我们要以建设新型、强大万利隆为己任。

虽然在这次我工作得到了大家认可，荣幸地被评为这次“优秀员工”荣誉称号，面对荣誉我们不能沾沾自喜，固步自封。今后目标等待着我们大家齐心协力去完成，我们要凝心聚力，再接再厉，登高望远，再攀高峰，为酒店全面发展和攀升目标而奋斗！最后，我祝愿在坐各位工作顺利，身体健康，和家人幸福！

前厅部是酒店形象窗口，前厅每一位员工一言一行都代表着酒店。作为前厅部一员，我深感自己岗位重要性，所以工作中从不敢有半点马虎，比如一张票据、一个电话、一份传真都直接关系到客人切身利益。稍有不慎，将会给客人造成无法挽回损失，酒店形象也将会在客人心目中大打折扣。其实只要你愿意，你用心去体验去学习去工作，每个人都会成为一名优秀员工。要成为一名优秀员工，在我看来，最重要就是要热爱工作。在酒店，热爱工作其实非常容易做到，只需牢记两点：一是真诚微笑；二是用心做事。微笑服务是从事酒店行业最起码职业要求。当你向客人微笑时候，要表达意思就是：“见到您我很高兴，很愿意为您服务。”微笑体现了这种良好心境，同时也给客人一种愉悦心情。微笑服务，最重要是在感情上把客人当作亲人、朋友，与他们同欢喜、共忧伤，成为客人知心人。曾经有一位劳模这样说过：“细心只能将事情做对，用心才能将事情做好！”做事不仅要细心，把事情做对，更要用心，站在客人角度，多替客人想得周到些，那样就会得到客人认可，就更容易跟客人接近了。

微笑对待每一位客人，用心做好每一件事情，这样不仅对我们酒店有益，对我们自身素质提高，更有不可估量作用。

最后，愿我们酒店事业蒸蒸日上，不断地做大做强，愿我们同事以敬业精神，全力以赴，做到最好，使酒店业务再上一个台阶。祝大家新年快乐，工作顺利，身体健康，谢谢大家。

酒店人演讲稿篇六

女士们、先生们，同志们、朋友们：

上午好！

金秋月圆，丹桂飘香。在这美好时节，我们迎来了御泉大酒店的竣工开业。在此，我谨代表市委、市人大、市政府、市政协和全市人民，向御泉大酒店的竣工开业表示热烈的祝贺！

近年来，全市人民按照“一三五”发展战略，大力推进“三化”进程，取得了令人瞩目的成就。特别在推进城市化进程中，大力实施了“旧城改造”、“提质扩容”和“南延东进”战略，城市面貌焕然一新，博得了市内外各界的一致赞誉，御泉大酒店就是我市“旧城改造、提质扩容”的标志性建设项目之一。她的竣工开业，为我市城市建设又增添了一处新的靓点。

御井招来云外客，泉清引出洞中仙。在这百业竞争万马奔腾的今天，特色就是优势，优势就是财富。御泉大酒店要在激烈的市场竞争中占据一席之地，或者独占鳌头，一定要营造自己的特色，打造自己的品牌，塑造自己的形象；一定要有科学管理、准确定位；一定要用全新的理念，一流的服务，创造一流的效益；一定要诚招天下客，信引四方宾，更好地为顾客服务，更多地回报社会。

御泉大酒店是我市服务业、旅游业中的一名新成员。新生力

量的成长壮大需要全社会的关心和支持。我希望我们全市各部门、各单位和社会各界都来营造良好的环境，为御泉大酒店的成长壮大多播洒些阳光和雨露，多给予些关心和支持。我相信，在社会各界的大力支持下，在主管部门的科学管理下，在酒店全体员工的共同努力下，御泉大酒店一定能够创造出耀眼的辉煌，骄人的业绩，为我市财税增收、经济发展、社会繁荣多作贡献。

最后，衷心祝愿御泉大酒店生意兴隆，财源茂盛，顾客盈门，日进斗金！

酒店人演讲稿篇七

尊敬的各位领导，各位同事

你们好！

感谢公司为我们提供了这次机会，向大家介绍自己，得到大家的信任和支持。

我从2000年开始从事餐饮工作。2000年5月在厨师技校学习炒菜。经过短期培训后，在一些小型饭馆和企业食堂工作。2002年初到山东东方美食学院进修学习中餐制作。在校期间获得优秀学员荣誉，到东方美食大酒楼参观实习。曾经在厨师长培训班为聘请来的名厨当助手，同时也给我自己一个锻炼的机会。

10月份培训结束，经过实践和理论考试获得由山东省劳动局职业资格培训中心的厨师职业资格证书。在校期间参加过3期厨师长培训班的学习。2003年到北京国利来山庄工作，在山庄期间在，头沾，炸锅，上杂，炒锅岗位工作，在工作期间学习凉菜和简单的面食制作。2004年就改革，厨房承包合同到期，山庄老板留我配合厨师长工作，参与冷荤，和炒锅档

口工作。期间被派别的酒店学习粉肠，风干肠等特色菜的制作方法，后来又到正东方，百姓坊参观学习交流。

2005年5跟厨师长到京城小院工作。2006年2月23日到本公司工作，主要负责凉菜工作，在从事厨房之后在业余时间通过中国烹饪，上网，有关餐饮管理等书籍学习，向师傅请教，来不断提高自己的业务水平。

我喜欢我的职业，在从事餐饮工作以来，积累了一定的工作经验，在其岗位中能充分发挥自己专专长和优势。在生活和工作中，尊重领导，团结同志，服从领导，工作负责，不重名利，不计较个人得失。2006年到公司至今，曾获得2006年和2007年的优秀员工。在工作期间在领导和同事的帮助和支持下，开发了啤酒鱿鱼等鱿鱼系列菜，和金枪鱼和寿司刺身的制作。2007年10月圆满完成总公司交给我们为十七大代表制作啤酒鱿鱼的任务。在平时认真完成客饭和大餐凉菜的制作和售饭工作。

1，要把客户放在第一位，狠抓菜品的质量。比如某些菜的一次炒的过多，刚出锅的时候符合成菜求，由于加热和，售饭速度影响，使菜品颜色变黄，看上去不新鲜；有的成菜颜色深，芡大，没有食欲。控制炖菜数量，炖菜成菜要求需要长时间一次性炖制，成菜量大；受售饭的时间和速度的影响，菜品焖的时间过长，质量会大打折扣，没有买相。炒菜的时候由于原料多，受热面小达不到炒菜的要求，一次炒制过多，就会影响菜的质量。菜品的口味没有统一标准，只是靠个人经验进行制作。为该进以上缺点制定炒制程序和成品标准。要把客户放在第一位，狠抓菜品的质量。比如某些菜的一次炒的过多，刚出锅的时候符合成菜求，由于加热和，售饭速度影响，使菜品颜色变黄，看上去不新鲜；有的成菜颜色深，芡大，没有食欲。

控制炖菜数量，炖菜成菜要求需要长时间一次性炖制，成菜量大；受售饭的时间和速度的影响，菜品焖的时间过长，质量

会大打折扣，没有买相。炒菜的时候由于原料多，受热面小达不到炒菜的要求，一次炒制过多，就会影响菜的质量。菜品的口味没有统一标准，只是靠个人经验进行制作。为该进以上缺点制定炒制程序和成品标准。

在内部员工餐方面，建议对内部员工和客户错开用餐；

11:15———11:30为员工开，

酒店人演讲稿篇八

尊敬的各位领导、各位同事：

大家好！

我是***，很荣幸能有机会站在这里进行竞聘演讲，衷心的感谢公司和领导给我这次机会，参加今天的餐饮部领班竞选，这对我来说是机遇，更是挑战，我将非常珍惜这次展示自我、锻炼自我的难得机会。

我毕业于旅游学校，餐饮服务是我所学的专业。9月我加入度假区这个人才济济、团结奋进的大家庭，也是餐饮部的老兵了，在酒店一线岗位上工作了半年，回顾自己在这半年里，因为有各位领导对我工作的关心和鼓励，让我学到了许多在课本上都学不到的专业服务知识。

1. 与我所学的专业息息相关，我是旅管部的学生，所开设的课程也都是紧贴酒店管理的，所以我从事这个行业，一是专业对口，二是基本功扎实。
2. 无论何地我都尽心尽职，赢得许多客人和领导的好评。
3. 我曾在一个商务型茶楼打寒假工，所以对散客的接待有了

一定的熟悉和经验度，并由于领导和同事对我工作的认可，颁发了“服务之星”奖，我有信心、有决心做好本职工作，自我完善；力求做到更好。

在这里，我粗略的说下我的见解，我认为作为一个领班，首先对客的服务意识要强，在服务过程中要注意每个环节，比如说：在客人用餐时，要不停的巡台，要求员工及时更换骨碟、烟缸等，做好四勤工作，客人没想到的我们要想到，客人想到了的，我们要做到，提高宾客的满意度；还有当小朋友来用餐时，我们要及时送上宝宝椅，或准备一套较小且不容易破损的儿童餐具，在小朋友哭泣大闹的时候，送上可爱的儿童玩具，只有个性化的优质服务才能得到顾客满意加惊喜；再比如说：顾客用完餐后，要主动问询宾客意见，记录下他们的用餐习惯和对菜肴的喜好和忌讳，下次用餐时就增加了熟悉度，增加了顾客的回头率，这些都是人性化服务，只有精益求精，才能为客人营造家的感觉。

其次，就是人际关系，我认为不论是领导、员工还是客人，都要有一定的人际关系。比如说：对客人，我们可以把一些常客和老顾客的姓名、职位、电话和爱好记住，每次客人一来，我们就用姓氏和职位来称呼，这样会让客人感到受重视，还会让客人感觉我们很热情。甚至每逢过年过节还可以给客人发一些祝福的短信，可以增加客人的回头率；对上司的关系与对客服务有关，当我们对客人热情的服务得到好评时，就会得到上级的认可，这样人际关系也进一步增加了。同时也要与员工建立良好的关系，因为当你发号施令时，他们是你坚决的拥护者和执行者。

最后就是管理方法，我认为一个好的管理方法不仅会给部门带来好处，起到作用，甚至会影响的整个公司。

1. 我们要善于平衡员工之间的矛盾，配合上级，管理好下属，还要督导员工的工作，发挥带头作用，协助主管的培训工作，带领员工不断提高业务技能、综合素质。在月底总结员工表

现，根据员工的表现给予表扬或批评，奖励或处罚。

2. 还可以采用我以前工作时的方法，每天早上开例会前，总结头一天的工作，下午开例会前，就总结上午的工作。只有不断总结，才能找到更好的工作方法。

3. 在此，我还有单独提出一点，那就是微笑，微笑在任何地方都可以用到，它是一种语言，还可以创造出能量，展现出我们的热情与关爱，微笑还可以得到别人的回报，它是坦诚的、是温暖的，不论是与客人、领导还是同事见面了都要展示出自己灿烂的笑容，微笑从我做起。

记得有位名人说过这样一句话：“生活就像一杯浓酒，不经三番五次的提炼，就不会这样可口”，我想其实我的专业成长也像这杯浓酒，不经历三番五次的磨练，就不会有新的收获与感悟吧。最后，我想用汪国真老师的诗来结束我今天的演讲：“我不会想是否成功，既然选择了远方，就只顾风雨兼程；我不去想身后会袭寒风，既然目标是地平线，留给世界的只能是背影……”