

小学学校花鼓活动方案(优秀9篇)

心得体会对个人的成长和发展具有重要意义，可以帮助个人更好地理解和领悟所经历的事物，发现自身的不足和问题，提高实践能力和解决问题的能力，促进与他人的交流和分享。那么心得体会该怎么写？想必这让大家都很苦恼吧。下面小编给大家带来关于学习心得体会范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。

酒店心得体会篇一

作为一名酒店厨师主管，我一直致力于协调厨房中的各个环节，从原材料采购到菜肴研发再到团队管理。多年的工作经验让我深刻认识到，想要让酒店厨房顺畅运转，关键在于团队合作和管理。在团队中，我常通过培训和激励员工来提升他们的技能水平和对工作的热情，从而创造出更加出色的菜品和客户服务体验。接下来，我想就我的工作心得分享一些体会。

第二段：培训员工和提升技能

任何一个酒店厨房都需要一支技能娴熟、积极进取的厨师团队。在我的管理中，我十分注重培训和提升员工的技能水平。首先，我会定期举办技能培训和知识分享会，让员工了解到最先进的制作技巧和食材选择原则。此外，我常鼓励员工参与专业课程和比赛，让他们切身感受到自身技能和经验的提升。这些培训活动和课程不仅为员工提供了专业的知识和经验，更培养了他们的团队协作意识，有助于他们更好地融入到整个酒店运营中。

第三段：激励员工和塑造企业文化

成功的企业和团队文化建设是必不可少的。在酒店厨房中，

我们也需要以一种独特的方式去塑造酒店的文化和团队氛围。因此，我常对员工进行激励和激励计划。例如，每完成一项任务，我都会鼓励并感谢员工的付出；定期举行团队建设活动，加强团队成员之间的感情。这些举措不仅激励员工，更让他们有归属感，并愿意为酒店的长远发展而努力。

第四段：协调沟通和管理

管理者需要兼顾各方面工作，并能平衡好管理者和员工之间的利益问题。在我的工作中，我时刻关注着员工、客户和上层管理者的需求。只有这样，我们才能实现所有人的利益最大化，让酒店的经营更加顺畅。同时，我也注重沟通交流和协调工作中的矛盾和问题，及时解决和排除障碍，保证工作的高效和顺畅。

第五段：总结

随着酒店经营的不断发展，酒店厨师主管在工作中的角色和贡献也越来越受到重视。管理好整个厨房团队，并不断提升员工技能和激励团队精神，是取得成功的关键。同时，高效的沟通协调和管理技巧也是一个优秀酒店厨师主管的必备素质。我相信，在不断地实践和学习中，我们能为客户带来更加精彩的饮食体验，让酒店业务不断蓬勃发展。

酒店心得体会篇二

非常感谢公司领导给予我们一个良好的学习机会。于9月10日参加《酒店投资建设及星级宾馆评定》培训，学习时间虽然很短，但我感觉受益匪浅。

本次学习以物业升值和资金储备为目标，希望将来可以出售或板块包装上市。首先宾馆要有良好的经营定位，才能进行设计、装修定位；拓展合理空间、规避市场风险、减免闲置产品。其次：宾馆是讲服务流程、比例关系；必须注重功能和形

式的结合。要求功能存在，更强调功能存在的效果。为了顺利通过星级评定、使效益最大化，就应避免盲目加分，杜绝并购产品。不符合市场要求，资源浪费的一律免谈。然后：充分考虑到把现金投进去，以最快的速度产生最多的现金流量。

我们参照舜和酒店，切勿千篇一律，照本宣科。必须要有长久的核心价值，创新思维。何为创新?借鉴+改进=创新。当然舜和在自身的发展史上以形成投资策划，装修设计，酒店管理全套业务流程资源。现本人总结如下：

装修风格：大胆突破了实木与不锈钢有机结合，规避了使用该产品在装修风格上形成硬伤。公共区域冷色调石材、钢琴烤漆、实木浮雕柱、镂空花格都大大提升装修档次。例如：

餐饮“荷花洲”将餐厅坐落于一个一个流水石台之上，半围和结构，古典灰砖，白灰勾缝；玻璃篆刻荷花蜻蜓图；特别适合白领，小资情调的客源。大型多功能厅可容纳100桌左右大型宴请。盐城市场最早使用该产品的是国飞尚城及驿都金陵的驿都厅，但同比舜和餐边配套都是可移动的，大大增加灵活空间。客房部的中庭大床房，增加了飘窗及人工造景。盐城很多酒店可能受条件限制。只能让其变成暗房，在销售术语变成廊道有窗房。舜和充分利用空间为酒店的增加营收创造良好的基础，特殊房型抢占部分中介客源，有效打击竞争对手占有一定市场份额。

基础管理：基础管理方面与杭州三效管理较为相似。标准化、规范化、流程化。该酒店服务工作不是用机器在生产机器，是为服务注入灵魂的。提升酒店核心竞争力，增强宾客满意度。员工整齐划一，张弛有度及分寸掌握，都与动态，静态，状态管理；培训计划、培训需求、培训考核长效管理密不可分。舜和酒店可能开业时间不长，细节及个性化服务有更大提升空间。

团队建设：整个团队年龄结构趋于年轻化，充满了动力与激情。酒店人力资源部整合人力市场，拓展新的招聘渠道。年轻人有充沛的精力和积极向上的心态，经过酒店初期塑造，思想容易统一，经过长期培养与锻炼，一旦认同企业文化，忠诚度较高，容易形成酒店的中流砥柱。

能耗控制：个人认为无论是横向、纵向数据可能是相对值。目前该酒店处于申报五星级涉外饭店。各方面配套还需完善及调整。较强全员节能意识，较先进的油过滤以及炉灶节能，空调耗能热回收及输送能耗降低。将能耗控制在有效阶段，这是十分值得我们学习、借鉴。

经营效益：应时间限制，在经营业绩方面只作肤浅的了解。最后结合盐城本地市场，填补市场空白，努力打造特色酒店，使铂金国际成为苏北标杆企业，在盐城成为行业的卓越领导者。通过此次学习，我将所学到的知识灵活运用到工作中去，不断提高业务和管理水平。一荣俱荣，一损俱损。将身心投入到工作中去，为公司的发展添砖加瓦；使自己职业素养与公司获得双赢。

酒店心得体会篇三

进入酒店这个大集体，也通过这几天老师对我们的培训，让我们这些员工受益匪浅。以下就是我对这次酒店培训的心得体会-服务的重要性，一个酒店能不能在激烈的市场竞争中，持续稳定地发展，能否成为品牌企业，菜品、服务、环境三大支柱缺一不可。菜品和环境的提升需要花费人力、财力及较长时间的投入。随着就餐观念的变化，如今人们越来越重视酒店的服务水平，甚至把服务水平的高低作为选择的重要依据。因此，提升服务水平是投入少、见效快的主要手段。

提升服务水平的核心在于提升服务人员的素质，服务语言则是服务人员素质的最直接体现。语言是人们用来表达思想、交流感情的交际工具。服务不是演讲也不是讲课，服务人员

在服务时只要清楚、亲切、准确地表达出自己的意思即可，不宜多说话。服务过程中不能只有鞠躬、点头，没有问候，只有手势，没有语言的配合。传统服务是吆喝服务，鸣堂叫菜、唱收唱付，现代服务则讲究轻声服务，为客人保留一片宁静的天地，要求三轻(即说话轻、走路轻、操作轻)。一些服务人员往往由于腼腆，或者普通话说得不好，在服务过程中不能向客人提供清楚明了的服务，造成了客人的不满。特别是报菜名，经常使顾客听得一头雾水，不得不再问。由此妨碍主客之间的沟通，耽误正常的工作。即使是因为地方风味和风格突出的餐厅，要采用方言服务才能显现出个性，也不能妨碍正常的交流。

因此这类餐厅的服务员也应该会说普通话，或者要求领班以上的管理人员会说普通话，以便于用双语服务，既能体现其个性，又能使交流做到晓畅明白。餐厅人员直接面对顾客服务，每天接触的客人很多，而且什么样的客人都有。虽然他们在服务时很小心，但有时仍难免一时疏忽，造成客人的伤害；或者服务人员服务时所做的一切都符合规定，但仍然不能使客人满意。这里餐厅服务人员应以“顾客至上”为原则，向客人道歉以求客人的谅解。身为餐厅的服务人员，一定要了解各种顾客的类型，才能随机应变，把握时机，应答自如，顺应其需要，提供最佳的服务。要做到以上的服务，平时必须要注意修养，不要随便发脾气。一定要做到服饰整齐、仪容端庄、态度和蔼、亲切待人、认真负责、迅速合作、诚实不欺、礼貌周到等要求，让客人感觉进入所接受的服务无可挑剔。现将各项应遵守的规定分述如下。

1、服务员的仪态

服务人员在服务时一定要服饰整齐、仪态端庄，使顾客深信酒店是重清洁服务的。男性服务生必须常刮胡子，衣服整齐，双手及指甲要清洁，并注意口臭及体臭。女性服务生头发要梳理整齐，并带上规定的发罩；除了结婚戒指及手表外，不帶其他任何装饰品；不要使用艳色指甲油，指甲要修剪整齐；穿

规定的平底鞋及长筒袜，给客人留下端庄及注意卫生的印象。工作时服务人员不要抽烟、嚼口香糖。礼貌、亲切、助人为乐的态度以及讲话时适度音调等更能增加服务生的美感。餐厅服务人员在服务时一定要做到态度和蔼，待人处事的态度须非常小心。如发生意外事件时，应记住一定要忍耐，以诚恳的态度来解决任何争端，一切以“顾客至上”为原则。

2、服务员的合作精神

工作人员一定要做到认真负责，迅速合作，这样都能使工作更顺利。服务员不但应能愉快胜任自己的工作，而且也应能发现及了解同事们的困难，并立刻知道在何处以何种方式来协助同事。这种积极参与、合作的精神有助于工作的顺利进行。

3、服务员的诚实与礼貌

工作的同事之间一定要相互尊重，互相帮助；遵守餐厅的规定，不贪财，不欺骗客人，礼貌周到。这样在服务时，才会赢得客人的好感。只要平时就注意培养从业人员应有的修养，生意才能更好，才能达到餐厅营利的目的。

礼貌、亲切、助人为乐的态度以及讲话时适度音调等更能增加服务生的美感。

另外，酒店服务人员在服务时一定要做到态度和蔼，待人处事的态度须非常小心。如发生意外事件时，应记住一定要忍耐，以诚恳的态度来解决任何争端，一切以“顾客至上”为原则。以上就是我在这次培训中的心得体会，这些知识内容都是领导在培训课程中对我们的淳淳教诲，无论是在酒店的那个部门想要做到更强最好，那么就要理解服务的重要性。要好好的学习，不辜负领导对我们的期望，让我们做到最好。让酒店越来越好，更上一层楼。

酒店心得体会篇四

当一学期紧张的大学生活即将走向尾声，大学生暑假打工热潮便悄然席卷了整个社会。当然，我们学校也不例外。许多学生都开始谋划着自己的暑假生活，有的选择回家，有的选择旅游，有的选择访亲，而更多的学生选择了暑假打工。每一个意气风发、热血沸腾的大学青年都渴望走出宁静安逸的校园，摆脱乏味无聊的生活，踏入社会，找一份工作，靠自己的双手和智慧，努力奋斗，换取属于自己的劳动成果，得到社会对自己价值的肯定。

作为一个渴望工作、渴望改变、渴望成功的大一学生，我也欣然地加入了这股势不可挡的打工洪流中。我打工的目的并不是纯粹为了赚钱，更是为了融入这个社会，锻炼自己的能力，开阔视野，增长见识和阅历，获取宝贵的社会工作经验，为自己毕业以后正式工作奠定基础，提供知识和经验。我想，这些比任何所谓的物质追求更重要。因为每个人都有能力赚钱，但并不是每个人都有丰富的工作经验和社会经验，而经验的富与贫都在很大程度上决定了个人工作能力的高低。经验，往往是我们大学生所最缺乏的东西！

当决定去工作以后，我便和一个关系密切的高中同学(现郑州师院政治系大二学生)一起踏上了开往上海这座国际大都市的火车。我们此次的目的地是上海市外高桥保税区。

6月29日早上，我们的火车抵达了上海火车站，同学的妹妹接待了我们。她是在外高桥镇夏碧路360号的金府大酒店(现更名为欣源大酒店)工作。我们也是由她介绍进入了该酒店工作，成为了一名服务员。7月5日，我们在欣源酒店开始正式上班，至8月31日工作结束，工作了近两个月。

对于涉世较浅、缺乏经验的我来说，工作初期显得十分吃力和窘迫。因为缺乏一定的服务经验和知识，由此初次工作时显得非常紧张，动作笨拙缓慢、手足无措、丢三落四、服务流程紊乱等等。这对于我来说，是一个极大的挑战，也是一个锻炼自己、获取经验的机遇。我没有因为自己种种不好的表现而倍感失落和沮丧，而是更用心地向老服务员和主管学习，向他(她)们请教经验，并且跟从他(她)们认真学习席间服务，听其言、观其行，不放过任何一个细微的动作，一遍遍识记一整套的服务流程，努力要求自己对客人服务做到无微不至、周到体贴。经过半个月的勤奋努力和同事、主管的指导，我基本上熟悉和掌握了有关餐饮服务的各方面知识，并能很好地作用到服务当中去，一步步提高了自己的服务水平和服务质量，由此也得到了客人的肯定和领导们的夸奖。我也很高兴，为自己出色的表现和领导的褒扬而感到满意。然而，与这些相比，我认为自己所获得的经验和认识要更有意义和价值。这不仅仅是一次简单社会实践，更是一次知识和能力的超越。它让我看到了能力和经验的重要性，让我看到了自己的不足，更让我获得了前进和奋斗的动力！

虽然仅仅是短短两个月的工作实践，虽然并没有获得丰厚的物质回报。但是，我认为它给我带来的经验和认识，以及能力的提升却比所谓的物质报酬要重要且有意义的多。总结两个月来的工作表现和工作认识，我得到了以下几个方面的成果：

- 1、熟悉了餐饮服务的各方面知识，开拓了眼界，增长了见识。作为一名服务员，想要做好服务工作，让客人满意，就必须熟知与餐饮服务有关的知识。在欣源酒店工作的这短短的两个月里，我学到了很多。例如，懂得了如何铺台摆位、如何倒茶倒酒、如何上菜分汤等等。作为服务员，还要牢记各种菜品的名称、价格、材料、做法以及口味等等；要牢记茶和酒水的名称、价格等等；要识记各种海鲜的名称、重量、做法等等。只有识记这些繁琐的东西，才能向客人更好、更清晰地推销介绍酒店的饭菜茶酒。由此，我也了解了很多与餐

饮和服务有关的知识，也丰富了阅历。

2、了解并掌握了餐桌礼仪、交际用语，懂得了如何以“礼”服人。

在酒店工作的这段日子里，在与领导和同事的学习和交流中，我了解和掌握了很多餐桌礼仪以及基本的文明用语，懂得了如何更好的以礼服务于客人。我认为，这些远远要比我从大学《商务礼仪》的书本中所学到的知识更广泛、更实用、更有价值。书本上的知识和理论过于干瘪、平淡且毫无生动趣味性，所以学习和记忆起来不深刻，总是容易忘记和记混。然而，在酒店工作中，经常可以向领导和有经验的同事学习很多与餐饮服务有关的礼仪，可以近距离地观察他们与客人交流沟通时的行为动作，可以向他们请教在各种不同场合和情景下所要运用到的礼仪和用语。在模仿和学习中学会记忆和运用知识，在行动中发现问题并予以更正，且更好的弥补不足，增长见识。例如，在欢迎客人时要说：“欢迎光临，中午/晚上好！”客人进入包房时要主动开门，要说：“您请进，您请坐。”在客人坐下时，要询问人数，然后拿出菜谱和酒水单请客人点菜点酒。在倒茶酒水时要遵守“茶七饭八酒九”的原则，即茶水、饮料七分满，饭八分满，酒水九分满(红酒用红酒杯盛，三分之一满)。添茶倒酒时都要从主人位的右手边(即主宾位)开始，并按顺时针方向依次添茶倒酒。换烟缸、骨碟等其他餐具时均从主宾位开始。上菜时要先给客人打招呼，说：“打扰一下(或请当心)，帮您上菜。”上菜时尽量不要从老人和小孩旁边上，以免不小心烫到或碰到客人。上菜时一般从副主人位的左边或右边上起，还要注意不要在客人头顶上方上菜，以免失礼。换烟缸时(一般超过3支烟头)，要先用一个干净的烟缸覆盖在原来脏的烟缸上，然后轻轻撤下，再将干净的放上，这样以免原来的烟缸中的烟灰飘散到菜里。上锅仔一类的菜和汤时要在火锅下面垫上骨碟(俗称垫碟)，以免烫坏玻璃转盘。火锅的火口朝内(朝向转心)，以免炙烤到客人。上日式刺身时要跟芥末料，且每人一位。刺身下面要垫口布(一般为饭店桌面骨碟上面叠放的口杯

花)，以防刺身里的冰融化弄湿桌面和客人的餐具……餐桌礼仪条目繁多，且过于涉及宽泛，至于细节更是复杂，不能一一详谈，只能列举一二。

酒店实践心得体会范文篇3

酒店心得体会篇五

8月23日酒店组织部分管理人员赴宜昌桃花岭饭店进行了实地考察学习，通过这次考察学习对我的触动很大，体会深刻，同时感到了前所未有的强烈震撼和压力，也进一步增强了危机感、紧迫感和责任感。没有比较就没有差距，桃花岭饭店的服务真正做到了以人为本。

质量是企业的生命，联系目前的现状，我们的服务质量有待进一步提高。就如何改善我们的服务质量，提升酒店形象，增强竞争力，下面谈谈我的一些观点。

在本次学习的目的地是享有“宜昌第一家”美誉的桃花岭饭店，桃花岭饭店地处湖北省宜昌市繁华闹市，院内古木参天，桃香四溢，碧草幽幽，闹中取静，独领都市绿洲的浪漫感受，是中外宾客商务、旅游及举行会议的理想场所。、饭店拥有总统套房、行政豪华套房、商务套房、行政房、普通套房、商务标准间、普通标准间和单间等各种类型的房间260间(套)。其中七楼为行政楼层、六楼为商务楼层和无烟楼层；凡入住行政楼层的宾客，可以享受24小时专人管家服务，感受至爱关怀。桃花岭饭店提供川、湘、粤、土家等传统中国菜以及日本料理、美式、欧陆西餐等佳肴美味。可同时容纳1200人就餐，其中两个多功能厅均可容纳400人，是大型会议、喜庆宴会不可多得理想场所。

桃花岭饭店同时也是宜昌市的重要服务窗口，是三峡地区最

早的四星级饭店和老资格宾馆，曾经接待过中共中央总书记、国家主席、中央军委主席胡锦涛、中共中央政治局常委、全国政协主席贾庆林、中共中央政治局常委、全国人大常委会委员长吴邦国等多位国家领导，桃花岭人不愿作泛泛的、空洞的承诺，以诚信为准则作货真价实的、高标准、高要求的承诺、客人需要的是100%的满意，向全社会郑重宣布18条100%的承诺，并请广大宾客对酒店服务进行监督，保证服务质量。（18条100%承诺附后）

作为行政人事部的负责人，通过本次实地考察，我认为，必须将新员工是否具有亲和力作为入选的必备条件。因为没有亲和力的员工显然无法与客人进行良好的沟通，更无法给予客人更多的关注。培训是提高服务质量的保证，我们应该坚持员工先培训后上岗的原则。当每一位新员工进入酒店后，我们首先要做的是对他们进行入职培训，向他们灌输我们的酒店是以人为本的经营理念，是让顾客满足为奋斗目标，要让他们知道他们也是酒店的主人。

要让新老员工了解工作的要求，增强他们的责任感，减少客人的投诉并减低员工的流动率。在给员工进行培训的同时，也不能忽视对我们的领班、主管甚至部门经理的培训，我们的中层干部假如不能给员工作为榜样，势必会造成“上行下效”，这样就会使得个别员工在缺少监管的情况下，一点一滴的减少酒店的亲和力，使酒店在不知不觉中失去了很多顾客。

对酒店员工进行培训，以提高员工素质来提高服务质量是酒店应长期重视的一个问题。目前，我们酒店在培训的具体指导和内容上还仅局限于原始状态“千篇一律”，没有体现培训带来的实效，从而使培训工作流于形式，这样既浪费了人力也浪费了时间，又收不到良好的效果。严格的治理体制是管好酒店的首要条件，无论是部门经理还是主管、领班、员工都应有明确的岗位职责。员工只有切实履行规章制度，按照岗位规范和程序进行操作，我们的服务才能得以提高。

加入荆东大酒店以来，随着工作逐步的开展，我发现自己越来越忙，曾经有一度我对自己治理工作长生了怀疑，也失去了信心，因为我发现，我竟然不知道该如何去做一些更重要的事情，同时也深刻体会到光凭目前的知识和素质是远远跟不上酒店发展的需要。我想，以这次外出考察学习为契机，虚心学习，加强与其它部门、员工之间的沟通与交流，调整自己的工作心态，做到谦虚谨慎，小局服从大局，个人利益服从集体利益为指针，为实现酒店的长远目标而努力工作，望酒店领导和酒店全体员工进行监督！