

最新金矿安全员岗位职责 安全员个人工作总结(精选7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。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

餐厅月度工作总结篇一

在即将过去的20xx年里，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们再努力，明天会更好。

有好多人说我变了，我相信。

我真的.很不如意，有好多好多的事压着我，我的生活，情绪都是一团糟，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀凝我，我一直在想我是哪错了，为什么会这样？我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，我没了，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。

经历了那么的事，我从中学到了好多，我现在很好，有工作、有勇气、有你们大家，我很在乎你们，我身边的每一个人，我们永远都是朋友，人们说，家家有本难念的经，你们也有你们的经历，讲出来让我们分享，我们互相学习，一起进步，未来属于我们。

关于明年，我的计划是：

- 1、认真做好每一天的每一项工作。
- 2、认真学习仓储知识，努力考试晋升。
- 3、利用休息时间进行计算机培训。
- 4、多学习其他东西，充实自己。

最后，希望大家到下一年的今天，都踏上一个新的台阶，更上一层楼，谢谢!件是屡见不鲜的。

在处理此类事件时，服务员应当秉承“客人永远是对的”宗旨，善于站在客人的立场上，设身处地为客人着想，可以作适当的让步。

特别是责任多在服务员一方的就更要敢于承认错误，给客人以即时的道歉和补偿。

在一般情况下，客人的情绪就是服务员所提供的服务状况的一面镜子。

当矛盾发生时，服务员应当首先考虑到的是错误是不是在自己一方。

文档为doc格式

餐厅月度工作总结篇二

2017年的工作即将结束，自我担任项目技术负责人以来，由于专业技能不足以及管理经验的欠缺，对工作一直不敢怠慢，坚持小心谨慎、脚踏实地、认真务实、高效求新的工作态度。根据自身工作的实际情况，我对自己的工作做出了分析评定，以便自己在今后的工作中扬长避短，为今后不断改进工作方

法，提高工作效率提供依据。

一、2017年所完成工作

杭州天溪湖酒店工程是从2011年开工，至今已有三整年。但工程的实际产值很少，进度很慢。主要原因是：一是山体建筑的特殊性。二是业主对此项目改动随意性大，没有很好的规划。三是设计单位出图很慢。四是项目部内部管理（特别是土方班组的管理）较松散，没有形成企业的凝聚力。

本人是2017年3月开始到杭州天溪湖酒店工程项目部工作的，今年公司把项目部大部分管理人员都换了，给我们刚接手的工作带来了不小的麻烦和工作上的被动。但即使这样，我在短短的十个月当中我做了以下一些工作：

1、组织参加阅图及图纸会审工作

组织项目施工人员及劳务班组细读图纸，及时的发现图纸中的疑问。并参加了该工程的二次图纸会审工作，将会审内容进行整理、签字，并及时对项目部各部门及施工班组进行了图纸会审的交底工作。

2、编制并完善了各种专项施工方案

由于山体项目的特殊性，图纸的变更，出图零散、滞后给图纸会审和方案编制及施工组织设计的编制等工作及现场施工造成很多困难，根据实际情况及时编制相应的技术、安全方案。并对相关人员技术、安全交底。

3、及时做好技术洽商、变更与签证的整理

贯彻公司领导精神：在技术上找商务。我们在施工中由于施工图纸对于满足使用功能上的欠缺，施工过程中经常发生临时变更，经常是边施工边出图。对于能够在施工前签证的变

更，都做到了及时准确，而部分不能在施工前签证的，在施工完成后，立即进行了签证，在施工中的各项资料与施工同步，及时填写收集。在项目部组织下，我和预算员也做了一份《关于杭州天溪湖酒店工程误工、停工费用补偿的报告》正在洽谈当中。去年遗留下来未办理的签证（从5#~15#，11份签证），目前已经完善。今年从16#~25#签证也陆续办理当中。

4、对各工艺进行了交底

按照公司对各分部工程制定的工艺工法，结合项目现场实际情况，及时对项目管理人员及劳务班组进行了相应的技术、安全交底。明确达到施工的标准，以便进行过程的质量检查与控制。

5、及时进行各种计划的编制及控制

结合现场的实际情况，编制了总、季、月、周进度计划，并下达至班组，每天进行督促检查完成情况，对未完的工作分析原因，采取有效的控制措施，以保证施工进度。由于山体建设变动很大，编制了计划很多不能完成和实现，所以编制施工计划是反反复复，工作量很大。

6、质量过程管理

从今年以来，工程质量都是放在第一位的。施工中配合监理工程师的监理和指导，严格按规范要求施工，施工过程质量控制采用工序管理点控制办法。以工序质量保证分部、分项工程质量，认真执行“三检”制度。凡达不到工序质量标准的坚决返工，直到检验合格，才能转入下道工序。几个月当中对质量的控制还有一些不尽人意的地方，有些项目管理人员和班组长的质量意识不强，造成局部返工的。针对这些建筑上容易出现的通病我们项目部也召开一系列专题会议，解决了一些质量控制的办法。

二、2017年工作计划

2017年的工作目标是一一创建团结、协作、学习型的项目部。提高项目部的技术管理水平，让项目各管理人员都担负起质量、工期、安全把关的重任。借用公司领导姚总的一句话来作为下一年度的开始：“所谓的项目管理：安全、质量是建筑企业的灵魂，管理、技术才是建筑企业的根本。”

1、定位

只有充分认识到在项目中的作用，才能更好的进行管理。作为项目技术负责人，一名现场管理人员，首先要确定自己的位置，现场管理人员是公司利益的体现者，必须站在更高的位置进行项目管理。

2、自身的学习

在新的一年里，首先加强知识学习，继续提高管理水平。我相信只要努力，就会有结果。另一方面，积极学习他人的先进之处，作到扬长避短，进一步提高思想认识，开拓视野。

3、加强团队的学习

作为项目技术负责人，我一定要起好倡导的作用，组织项目管理人员加强技术知识的学习。

以上是我2017年的工作总结，以及2017年的工作计划。作为项目技术负责人在今后的工作中将以百倍的热情迎接新的挑战，并对自己加深思想意识，提升自己的工作能力，加强工作的责任心，继续完善自己的技术、管理理论体系，强化技术管理能力。在2017年里我有信心，有能力将项目部建设成为一个技术过硬能打胜仗的团队。

《个人总结 工作计划书》全文内容当前网页未完全显示，剩

余内容请访问下一页查看。

餐厅月度工作总结篇三

在平时的的工作中，深刻领会领导的意图，理解领导，服从安排，按照领导的要求去做，不推诿不扯皮，不要小聪明，工作上毫无怨言，任劳任怨。对于领导表扬奖励，能够正确对待，不骄不躁；对于领导指出工作中的不足之处能及时改正，不暴不弃。能够的完成领导交办的工作任务，经常受餐厅及客房部经理的表扬。

二、遵规守纪，搞好服务

遵守餐厅制定的各项规章制度，做到不迟到，不早退，按时上下班，处理好家庭和工作的关系，全年无请假记录，做到全勤上班。

严格按照工作流程及领导要求搞好服务，做到房间打扫时不留死角，一尘不染，整洁干净，为客人服务时，能够正确使用礼貌用语，做到细心、热心、耐心，对于客人提出的要求尽量满足，不能满足的，为客人解释清楚，取得客人的谅解。查房时，发现餐厅物品有损失时，及时和客人一齐进行核对，需要赔偿时，说清事实，讲明理由，让客人满意。

三、团结协作，不计得失

和餐厅人员打成一片，搞好团结，互帮互助，关心爱护同事。在工作中，自我的工作完成后，能及时帮忙其他同事，不怕苦不怕累，随叫随到，不要细心眼，和同事发生误会时，以工作为重，做好沟通，消除误会，共同做好工作。在生活中，对同事虚寒问暖，同事生病时，能及时打电话问候和去医院探望，同事家里有事时，了解清楚后，及时关心帮忙，以此来增进友谊，促进工作。

四、虚心学习，努力提高

虽然做服务员工作有七、八年了，但在餐厅每次组织的基本技能和安全培训中，思想上重视，行动上进取主动。做到耳到、眼到、口到、心到、手到。学习时做好笔记，认真听讲，不懂就问，回家后及时研习，加深印象，工作中，仔细揣摩，正确应用，不懂、不会的就请教领导、请教同事，弄懂弄会，不留盲点，使自我服务水平和个人素质再上一个新台阶。

五、存在的不足和问题：

- 1、有时工作热情不高，不太进取，有拖拉的现象。
- 2、服务水平还需提高。礼貌礼貌用语用得少，态度比较生硬，缺少主动性。

在新的一年里，在上级领导的关心支持下，在__经理的正确领导下，我将认真做好本职工作，努力提高自我服务水平，团结同事，进取进取，做到会听话，会服务，会学习，和餐厅全体员工一齐团结协调作，共同努力，使餐厅在新的一年里红红火火，业绩突飞猛进，节节高，再创佳绩。

餐厅月度工作总结篇四

从数据上看我们目前的盈利呈现负增长

原因分析、产品定价、定位、消费人群、商圈调查、没有一个合理准确的数据、没有进行合理分析、没有对周边同类产品做一比较、分析我们的优势劣势、我们5公里之内的竞争对手、他的品类、价格。没有凸显代表地域性产品、没有一个合理的薪酬激励机制、员工缺乏激情、公司的体系建立、不够健全。

公司文化内容牵强、没有突出核心价值观、经营理念。

营销方案设置不合理、初期的大力优惠、导致后期撤销优惠力度、造成顾客逆反心理。有底往高不断提升优惠力度、和有高慢慢来缩减优惠力度给顾客不同的心理感受。

公司在展望好的未来前景时、也要考虑到门店的自主盈收能力、抗风险能力、风险评估能力、产品路线、顾客接受力。

人员编制、结合门店实际情况、将人员编制在合理的范围之内、合理压缩人员编制、合理使用人员资源、现将各岗位人员定编如下。

员工考核制度有店长负责。

店长厨师长考核制度有总经理负责。

内部实施奖优罚劣制对表现优异者加晋、升职。对表现不好态度恶劣者教育、辞退处理。

管理方面实施垂直管理避免重复管理、重复指挥、实施责任担当制。

总经理不定期回到门店抽查、发现违规、和不按要求执行实施扣分制制度、与个人绩效挂钩。

周会有霍总主持、罗董董事长汇总。

月会每月2次会议由罗董事长主持、楚王宫管理人员全部参加。每月店长月总结会议、分析上月营业情况、制定下月营业目标、工程维修、商圈调查。下月工作计划、如何开展。

店长培训每周一次有公司高层领导主持培训。

员工周培训由门店店长负责培训、拍照、会议内容、参会人员记录登记。

厨房培训会议由厨师长主持、拍照、会议内容、参会人员记录。技术总监会议、技术培训、技术研发、新品制作、新品试吃推广。拍照、会议内容、参会人员记录。

业务技能培训、培训厨师刀工、速度、菜品知识、操作技巧、煮面口感要求。

制定长短期目标、周目标计划 月目标计划 季度目标计划年度目标计划。培训目标、营业目标、人员考核绩效目标、人员学习目标。

设立进入库物品领用登记签收人、物品消耗控制、店内水电消耗控制、定期对有形资产安排护理（比如我们的红木家具）、保养、登记、对厨房设备进行实名登记、实名责任担当制、卫生、保养、维护有专人负责。

安排公司营销人员对周边公司拜访、每天最少30家、发公司简介、菜单、现金卷、留下客人电话定期回访客户、到店用餐、营销人员给予一定的折扣。

餐厅月度工作总结篇五

一路的欢歌笑语，一路的风雨兼程[]2xx-x年，对我们7号餐厅而言是埋头苦干的一年。在饭店党委和餐饮部各级领导正确领导下，在其他各部门的大力支持下，紧紧围绕年初制定的工作计划和经营指标，认真分析经营新形势，紧密结合餐厅实际，严格管理，强化培训，锐意进取，勇于创新，全面提高管理水平和服务水平，取得了零点餐厅和自助餐厅的双丰收。在餐厅全体员工的共同努力下，超额地完成了餐饮部下达的各项经营指标。我们贵宾楼餐厅总营业额达到__万元，毛利达到__%。总营业额比去年增长了__万元。

1. 群力群策，完满取得了自助餐厅、零点餐厅的双丰收。

(1)今年6月份，我们贵宾楼餐厅一楼正式调整为长期自助餐厅，为了搞好长期自助餐的经营接待工作，我们多次召开餐厅领班级以上骨干力量团体会议，出谋献策，认真研究每一个接待环节，完善前、后台各项软、硬件设施设备，如：在餐厅门口增设玻璃围墙等，完满完成了饭店下达的各项接待任务，得到领导和住店客人的一致好评！

(2)一楼自助餐厅开业的同时，二楼零点餐厅也风风火火宣布开始运营。为了保证零点餐厅的经营质量，我们前、后台人员团结一心，加大培训力度，多次组织后厨大厨们来前台讲解基本菜肴知识，加大创新菜的开发力度。优质周到的服务和美味可口的菜肴，得到市委领导和饭店领导的高度赞扬！

2. 认真做好接待工作，努力打造嵩山餐饮品牌。

1. 对员工进行不间断的培训，确保服务质量始终保持高水平。

结合餐厅实际，我们从最基本的盯台技巧，服务技能，菜肴知识，点菜技巧等抓起，采用“一对一”、“以老带新”“学习与应用相结合”的形式，提高服务员的整体服务技能。并在规范化，标准化的服务基础上严抓服务员的个性化培训。更着重培训服务员的礼貌礼仪、肢体语言运用，提高对客人推菜以及投诉的应对、处理能力，使每个服务员均能独挡一面，在人员少、工作重的情况下均能保持服务技能和水平的正常发挥。

2. 努力保持厨师技术水平的稳定和创新能力的提高。

(1)今年6月份，一楼长期自助餐厅、二楼零点餐厅开业，餐厅根据厨师技术状况合理调配厨师人员，并且在力量弱、台数多的时候合理配置人员分工，加强相互合作，保证菜肴的品质要求。

(2)另外利用经营闲暇之余，主动走出去学习新菜品，加大创

新菜的开发力度。一年来，餐厅学习创新菜肴：“蒙古嫩牛肉”、“气泡海中煲”、“香辣牛尾”、“脆皮沙拉牛肉”、“锅仔香辣羊排”、“鲜奶牛骨髓”、“五彩鱼米”、“粽香糯米骨”、“双味深海鱼头”、“地皮菜炒鸡蛋”、“过桥大排”、“鲜椒爽鸡片”、“重庆香辣鸡”等多达几十种。

3. 加强学习、增强服务意识，努力营造“赶、帮、超”的学习氛围。

饭店是以服务为核心的行业，餐厅除了加强服务员的基本服务技能培训外，还注重服务员综合素质的提高，使员工们的知识和能力得到不断的丰富与更新。如：利用经营的空闲时间，全体员工学习了《你在为谁工作》和《节约的都是利润》两本书，端正服务员的工作心态，强化成本节约，节能降耗意识；11月份，我们深入贯彻学习了“中国xxx第十七次代表大会上”的讲话内容，要求餐厅所有员工，认真了解我国的基本国情，和周边形式，了解党，认识党，向党组织靠拢。

质量就是生命，质量就是效益，是企业永恒的主题，其好坏直接关系到饭店的长远发展。正因如此，我们餐厅从年初开始就重点抓产品质量与服务质量，并先后出台了《贵宾楼餐厅前厅管理制度》、《贵宾楼餐厅厨房管理制度》等一系列规章制度，做到制度上墙，有章可循，有制度可依！

1. 加强与营销部与会务组的沟通，做好成本节约和节能降耗工作。

每日每餐餐前主动做好与会务组的沟通工作，并及时收集客人的反馈信息，力求达到实际就餐人数和饭菜出品量的合理结合，减少出品浪费量。如：我们在就餐人数太少的情况下，引导客人吃围餐，由后厨厨师炒几个小菜，减少自助餐菜品的大量浪费。

2. 严把后厨菜品的申报、验收关，减少每日库存量，减少成

本浪费。

3. 在原材料的使用上，在不影响宾客的满意度的基础上，做到了边角料的回收再利用。尽量减少一次性用品的使用。

4. 做好自助餐和零点剩余菜品的回收、二次再利用工作。

5. 定期做好餐具和各项软、硬件设施设备的盘点，维修，保养工作，减小设施设备的老化率。减少设施设备的增添费用。

1. 员工们在干好自己工作的同时，还积极参加饭店及省市业务技能比赛。如：餐厅尚丽培同志获得饭店举办的20xx年技术比武中荣获“20xx年中餐摆台技术能手”的称号，为餐厅赢得了荣誉。

. 为丰富员工生活，增强团队凝聚力，餐厅积极报名参加饭店举办的许多员工喜闻乐见、参与性强的文体和公益活动，如：“三八”妇女节跳绳、踢毽子比赛等项目，并在比赛中充分发挥了自己的才能，取得了名次，赢得了饭店领导的好评，体现了星级饭店餐饮从业人员的良好素质。

2. 积极参加饭店举办的各项献爱心，体温暖活动。如：(1)向希望贫困灾区儿童捐儿童衣物和图书活动；(2)动员所有员工参加张铮同志捐款活动，共同帮助张铮同志与癌魔抗争。等等。

1. 重视食品卫生，健全各项食品卫生岗位责任制。明确各分部门卫生责任人，严格卫生检查处罚力度。严把食品出品验收关，对不合格的菜品不准验收，腐烂变质的菜品不准烹制成菜品销售给客人。

2. 抓好安全防火工作。认真贯彻安全第一，预防为主的方针，要求餐厅全体员工“人人会报警，人人会使用灭火器”，各楼层配备齐全的灭火器材，积极组织员工观看防火录像，并

进行防火器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道，做好各项设备的保养工作。

3. 做好安全防雨、防水工作。在今年雨水比较大的季节，餐厅发生灌水想象，为了保证餐厅的正常运营，我们餐厅专门成立了防水小组，大家都提前1个小时到工作岗位参加餐厅积水排放工作。有时，在天气预报中听说晚上有大雨时，我们就派人值班，晚上每定2个小时起来检查，做好防雨、防水工作，以免影响餐厅的接待工作。

餐厅月度工作总结篇六

对于这份工作，我可以认真踏实的做好自己的工作。虽然我只是扮演一个普通的角色，但这个角色不仅仅是收钱这么简单，还有很多复杂的手续。在工作中，我学到了很多经验，获得了很多知识。

但是作为一个收银员，你必须有一个积极、热情、主动、周到的态度去服务每一个顾客。工作中偶尔会遇到很多不愉快的事情，但一定要克服，不能有负面情绪，因为这样不仅会影响心情，也会影响对客户的态度。

每天都会遇到不同的客人，不同的客人脾气也不一样。我们应该为不同的客户提供不同的服务，因为这个行业不变的目标是：顾客至上。面对客户，我们应该始终面带微笑，提供礼貌的服务，让客户感到友好。即使我们在服务工作中遇到一些不愉快的事情，如果还是微笑着跟他们打招呼，无理取闹的客人也没有理由发脾气。所谓相逢一笑，百事必消，让顾客开心舒适。

虽然这只是一个简单的收银员，对别人来说是那么的微不足道，但却教会了人们很多道理，提高了我们自身的素质。不断学习，不断提高自己的道德修养，不断提高自己的服务技能。只有学习才能磨砺自己的品格，提高自己的道德修养，

提高自己的服务技能。哪怕是一个普通的收银员，只要我们不断前进，就能走完我们想要的那一天！

以下是我在这段工作时间内亲身体会到的一些概念，必须要理解，必须要自我要求：

1、为客人着急，想客人所想。

每天，我们接触不同类型的客户，为不同类型的客户提供不同类型的服务。其服务宗旨不变：客户就是上帝！

2、对顾客微笑。

用最贴心的一面让顾客有宾至如归的感觉。即使你在结账服务中遇到不愉快的事情，你仍然可以笑脸迎人。我相信客户再怎么无理取闹，也没有理由发脾气。

3、不要对客人做出不确定的承诺。

当客人的需求需要在其他部门或个人的协助下完成时，他们应该在做出决定之前咨询清楚，因为客人想要最准确的答案。然而，这并不意味着你不必尽一切可能为客人解决问题。关键是要让客人知道他的问题不是马上就能解决的，你是真的在尽力帮他。

很多客人在前台要求更多的发票，我们拒绝了，建议客人可以在其他营业点给小费，并纳入房费项目，这样不仅可以让酒店受益，也可以满足客人的需求，但永远不违反与客人同行的原则。

4、考虑如何弥补同事和部门的失误，保证客人及时结账，让客人满意。

前台收银处是客人离开店前最后联系的部门，所以他们通常

会向我们投诉收银台的各种酒店服务，但这些问题并不是收银处的工作人员造成的。这时候最好避免推诿或指责造成困难的部门或个人。事情无所谓，高高挂起风格是最不可取的。它不能弥补错误，反而让客人对酒店的管理产生怀疑，从而加深了对顾客的不信任。所以要心平气和的发挥中介作用，收银员要向其他个人或部门说明情况，寻求帮助。问题解决后，再去征求客人的意见。这时，客人往往会受到你热情帮助的影响，从而改变最初的不良印象，甚至与我们建立起亲密信任的客户关系。

5、不断学习，不断提高自己的道德修养，不断提高自己的服务技能。

不断自学，不断磨砺自己的人格，提高道德修养，提高服务技能。让我们以矫健的步伐不断前进，这样我们就能走上一片可以高飞的天空。

相信我，我能做的更好，感谢领导的赏识，我热爱这份工作，我想做的最好！亲爱的同事们，让我们并肩作战。来吧。

餐厅月度工作总结篇七

20__年上半年餐厅取得了一个好的开端，在各级领导的正确领导下，餐厅全体员工的共同努力下，20__年上半年比往年的经营收入增长了一个点，服务质量、菜品制作相应的得到一定提高，现将内容呈报如下：

一、经营状况分析

20__年上半年共完成经营指标x万，完成毛利润x万，其中接待会议x个，收入为x万，团队共x个，收入x万，承办婚宴x个，收入x万。

上半年有明显的提高，我们的效益增长了，证明了我们的`水

平也显著的提高了，这与领导的正确指导、员工的共同努力和部门之间的相互配合是分不开的。

二、工作

1、会议接待

今年上半年接待大型会议共x个，其中整个宾馆尤为重要的会议共3个，分别是全省公路系统办公室主任门户网站建设会议、省厅交通运输系统办公室工作会议和全国干线公路养护管理大检查三大会议接待，会议接待中在领导的正确指导下，餐厅组织严密，制定了周密的接待方案，各项工作专人负责，责任到人，确保万无一失。会议接待中规定每桌定员，服务规范，在我们共同的努力下，顺利完成接待工作。得到领导们的一致好评，当然在接待中我们也从中发现我们的不足之处。

2、团队接待

相对往年同期相比今年接待团队餐比较少，下半年餐厅力争把团队餐菜单做一下调整，争取能够提高团队餐的接待率。

上半年婚宴接待中，顾客普遍反映的问题，一个是就餐环境的压抑感，另一个是因人员不足造成的服务不连贯问题，要解决这问题还需要上级领导的指导。

3、员工培训

餐厅意识到了“只有不断培训，才能不断进步”，上半年餐厅不断组织员工培训，大到组织所有人员培训走姿、站姿、端托、摆台现场演练活动，小到一例会一培训，从中部门选拔了优秀员工参加了旅游局组织的摆台比赛，让我们深刻的认识到了人外有人，天外有天。总结了不少经验，也学到了不少东西。

通过不断的培训，服务员的服务水平有了一致的提高，如烟缸内放置温馨话语、服务中适当介绍菜品，都体现了我们的服务细微化。组织厨师外出学习，菜品有很大的转变，在虹桥特色中，添加了东平特色，得到领导的好评。

4、思想作风整顿

x月份组织了整顿思想作风活动，在活动中餐厅认真的做好整顿记录，发现问题及时整顿，并把一月内和长期内发现的思想作风问题，作了书面总结，活动后员工的素质有了很大的提高，工作积极性有了很大的进步。

5、餐具的管理

20__年餐厅总结以往的经验，规定各包间、大厅的餐具一月一盘点，如与上月不符，查明原因，责任到人，必要时员工自赔短缺的餐具，避免了餐具不必要的丢失现象。

在20__上半年已取得了一个好的开端，下半年争取在上半年的基础上更创辉煌。

餐厅月度工作总结篇八

回望这上半年来走过的路程，有着太多的感慨。

公司在20__年取得了辉煌的业绩，离不开领导和员工的辛勤努力。因此，餐厅部门的责任也更加重大，作为一名餐厅的工作人员，有责任尽自己的一份力。

其次，做好餐具的消毒工作，定时将餐具分类消毒，并及时将残缺破旧的餐具更新。

再次，微笑服务，用热情真诚的微笑迎接就餐的员工。

最后，认真听取反馈意见，并及时进行纠正，改进。

以上几点是我对20__年工作的规整总结。对于不足的地方，在接下来的里，我一定会努力改进，争取将自己的工作做得更好。

餐厅月度工作总结篇九

1□x月1日~~~x月30共计营业额约为60万元

2、主要婚宴为

(1)x月1日18桌标准588元

(2)x月24日36桌标准600元不标准计算婚宴营业额为万元左右

3、其它消费为57万元,平均日消费为2万元

4、餐饮本月主要是单位消费为主,零点消费很少,

5、本月未能完成酒店下达的指标,主要原因1是酒店下达的指标不符合实际,另外部门在营销方面和服务方面都有存在着不足之处.

1、员工积极性始终欠佳

2、员工工作意识不够

3、员工缺乏对用餐顾客的热情度

4、卫生工作有所改进,但不能持之以恒

1、对管理层进行了调整,增加了一名主管人员

2、加强餐饮区域通道及公共卫生的跟进,并持速对该区域卫生定期进行清理,卫生得到了明显的改进.

(1)员工本性难改的问题采取了换人措施

(2)实行跟包服务.

(3)做员工思想工作.

4、培训方面主要是针对于礼节和礼貌在餐前进行培训,员工在此方面有所提高,其它的培训较少,主要以管理人员现场指导为主,下月开始要加强此方面的培训.

5、活动方面部门一直没有开展,主要是餐饮零点生意不是很好,推出以后不一定有效果,目前部门正在制作一份清凉一夏活动的方案,计划在四月份出台上报审批,五月份开始操作,其中需要赞助的将上报采购员.

1、加强服务培训(见培训计划).

2、制作一份清凉一夏活动的方案,争取在月底这前报总经办

3、提高员工节能意识,并做好酒店财产的保管工作

4、天气开始转热,做好灭虫灭蝇工作

5、加强员工的劳动纪律及员工的考勤制度

6、配合酒店做好淡季营销工作。

餐厅月度工作总结篇十

不知不觉,一年的工作又画上句点了。回首过去[]20xx年是我自我挑战的一年,我将努力改正过去一年工作中的`不足,把

新一年的工作做好，过去的一年在领导的关心和同事的热情帮助，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的成果，但也存在了诸多不足。回顾过去的一年，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，我相信。我真的很满意，有好多好多的事压着我，我还是坚持挺过，我的生活，情绪都是一样照就，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀疑我，我一直在想我是哪错了，为什么会这样？我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，就算没有我，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。

现将工作总结如下：

一、培训方面：

- 1、托盘要领，房间送餐流程。
- 2、大、中、小型宴会各部门帮忙跑菜的相关知识讲解。
- 3、宾馆相关制度培训与督导。
- 4、出菜途径相关安全意识。
- 5、对本班组进行学习酱料制作。

二、管理方面：

- 1、上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。
- 2、我对任何人都一样，公平、公正、公开做事。

3、以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。

4、20xx年传菜全年离职人数23人、20xx年传菜全年离职人数4人、20xx年是比较稳定的一年。

三、作为我本人，负责传菜工作。

1、负责厅面的酱料运转。

2、传菜出菜相应输出与控制。

3、传菜人手的协调。

四、在操作方面的几点。

1、人手不足，忙时导致菜肴造型变形，体现不了本公司的精华。

2、由于国家的兴旺，导致现代的年轻人都是宝贝，越来越不会干活，越来越被爸爸妈妈宠坏，只追求金钱、不知道为他人换位思考，做今天的我真难啊！

3、为什么招不进人的原因、这是须及时解决的最大问题。

4、什么叫编制、什么叫发展、什么叫进步、什么叫改进、什么叫管理、什么叫谁管谁、什么叫谁为谁维护谁、要怎样才能稳定。

5、望上级了解其它同行业传菜人手配制。

五、本班组在本年度做的不到位。

1、部分员工礼貌礼节、仪容仪表不到位。

2、有时没按相关标准操作。

3、由于后勤部分人员思想过于反常，没法沟通，导致监督力度不到位。

总之□20xx年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战，在新的一年里继续努力工作，勤学习、勤总结，最后祝愿我们宾馆生意兴隆、财源广进！祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺、祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌！

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)