

# 最新餐饮服务实训报告心得(实用5篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。那么，报告到底怎么写才合适呢？下面是小编为大家带来的报告优秀范文，希望大家可以喜欢。

## 餐饮服务实训报告心得篇一

xx年4月23日在我的人生中是一个转折点吧，就在这一天我和许多的同学一起踏上了去深圳实习的路，这对于没有出过远门的我是一次莫大的考验也是一次蜕变。面对这陌生的城市还没来得及惶恐和茫然时，便已经感觉到了公司领导对我们的关心。

刚上来第一天，从车上下来的时候是凌晨，天还是灰蒙蒙的一片，接着我们被公司的管理人员带到了宿舍，进去后刚坐下，就听见有敲门声，一开门葛经理走了进来，一开口就是一句句关心的话语，一听蛮感动的，原来在这陌生的城市还有人在关心着我们，葛经理说：“等下带你们去公司看一下熟悉熟悉环境，”这一看回来时天已经黑了，等第二天去时便是开始紧锣密鼓的培训。

在培训的时候很累有很多同学都想走了，可是最后还是咬咬牙忍了下来，经过一星期的培训后就迎来了，严格的考试，先是笔试，再接着实操，终于在下午6点左右考完了，大家都松了一口气，想着终于解放了，可是后面等待我们的却是分离，4月28日是大家分开的日子，天也下着小雨灰蒙蒙的，仿佛天也在哭泣，大家各自坐上了开往自己上班属店的汽车。

而我也是这样子来到了益田店，刚到店里的的时候涂经理安排了店里的人带着我们去熟悉了一下环境，我心想这就是我以后工作的地方了，心里暗暗的想，我一定要努力的工作，这

样才不能辜负这么多天的辛苦，5:30的时候我参加了班前会，感觉还蛮好，等开完的时候郑主任叫我们留了下来，为我们安排了师傅，对我们说，“这个以后就是你们的师傅了，以后要好好跟着师傅学。”5月1日便正式跟着师傅上岗了，这时心中又开始茫然了，为什么我在学校学的是国际商务，为什么我出来却是做服务员的工作呢？那我在学校这两年半来的努力又算什么呢？一时间想不明白，但工作的忙碌让我没有时间多想，后来才发现原来做服务员也不是那么简单的事情，在这期间让我学到了很多在学校学不到的知识与理论。领导对我们都很关照，很让人温馨，而且也体会到餐饮行业中服务员的辛苦与开心，工作中有时通过自己热情的服务让客人满意而归是件非常开心的事。有时也会遇到有些脾气暴躁的客人就会被骂几句，虽然会觉得很受委屈，但是有时想想：

人生就这么短短几十年，何必为了这点小事而压抑自己，让自己不开心呢，把这些当作家常便饭，吃饱了就等着慢慢消化，也许自己也有很多未做好的地方，自律自己。其实我们的工作每天都在与不同的人 and 事接触，与形形色色的人打交道，这都是需要技巧、胆量和勇气，还有工作的速度、以及对事的认真负责，而这就是个人要在每天的工作中不断的提升了。在其位谋其事，然做了一个服务员就要认真的把工作做好，这样才能对得起上级领导对你的信任一分耕耘一分收获，只有付出了才会有回报，工作了三个月后，我刚刚经过入职转正的考试，正在等待结果。如果考过了，那么我又向迈出了一步，超越了同一起点的人。这是公司和领导给我的机会，如果没有努力，没有付出或许这个机会就是别人的，所以我在不断尝试，不断地从日常的工作中去提升自己，就像上楼梯，你不去努力向前永远也不知道自己能走到哪一个阶梯，通过考试后。

自己做得好与不好上级领导都会看得到的，而不是由别人说得，如果连这些都承受不住还算得上锻炼吗？没有压力那来的动力啊？工作半年多了，在这半年里我尝遍了酸甜苦辣，才发现工作的辛苦与艰难，才体会到了父母的艰难工作的不易，

赚钱的难处工作中的一些点滴，总有一些获得和过失，让人久久回味，现在又从服务部调到了咨客部，又有新的技能知识要学习，例如接听电话，接听电话就是每天要接来自各地方得订房电话，接听是语气要由礼貌，不能像接听私人电话一样的随意，要谨慎的记好客人问得问题，还要回答，这些都是需要技巧的，我还在学习中，还有就是待客技巧，熟悉签单客户，计算客流量等，我相信只要努力学习不管到什么部门都可以把工作做好的，现在可是身兼二职啊！

工作又比以前更多了，因为新的部门又有好多的东西要学，又要从头开始，可是人生不就是要一直学习下去的吗？多学一点也对自己有好处啊！我相信任何的东西只要你肯学就没有学不成的，因为世上无难事，只怕有心人嘛！这一切都是“西湖春天”给我提供的平台，我很感谢“商业学校”给了我这个就业的机会，更要感谢“西湖春天”这个可以让我们既有所需又有所学的大舞台翩翩起舞，我相信再不久的将来我一定会更上一层楼。

文档为doc格式

## 餐饮服务实训报告心得篇二

在餐饮服务行业中，实践是至关重要的。因此，在大学教育中融入餐饮服务实训课程，对学生具有不可估量的价值。本文将分享我在餐饮服务实训课程中收获的心得体会。

### 第二段：课堂学习

在餐饮服务实训课程中，我们学习了许多有关餐饮行业的知识。老师为我们讲解了如何点单、如何为客人服务、如何应对客人的抱怨和问题等。我们还学习了如何处理食品安全和卫生问题，如何进行菜品搭配，以及如何制定营销策略。这些知识让我深入了解了餐饮服务行业的细节，让我更加熟练地掌握了实践技能。

### 第三段：实习经验

在本次实训中，我们有机会去实习。实习让我们感受到了餐饮服务行业的真实运作环境。在实习中，我们亲身体会了在厨房里快速工作、为客人提供服务、接收客人的反馈和表扬等细节，并且真正体验了如何处理突发状况。这些实践经验让我更加自信和熟练地处理各种餐饮服务任务。

### 第四段：团队合作

在餐饮服务行业中，团队合作是非常重要的。在实训中，我们需要与同学们一起制作菜品，并在厨房工作时密切地协作。在这个过程中，我们不仅学会了如何以团队为单位工作，还学会了如何通过团队合作来解决突发问题。学习如何与他人协作是至关重要的社交技能，这将有助于在未来的餐饮工作中建立更强大的关系网络。

### 第五段：总结

与其他课程相比，餐饮服务实训课给我留下了深刻的印象。它不仅教会我们关于餐饮服务行业的基本知识和技能，还让我们通过实习和团队合作获得实践经验。这些经验非常珍贵，能够让我们更好地适应餐饮服务行业的挑战。在未来的职业生涯中，我将始终牢记这些宝贵的课程和经验。

## 餐饮服务实训报告心得篇三

我的社会实践就从我的找工作拉开了序幕。我穿着大头皮鞋，带着我的绿色毡帽，骑着我的二手脚踏车带着希望与渴望，开始了我的找工作的征程。一开始，对自己手工艺期望很高，没有月薪两千不干。经过艰苦的找寻工作，很多的地方的招聘都要有的优先，一听说我没有经验就跟我说“这样吧，你回去等消息吧，如果需要的详，我会通知你的”。经过多次的失败，我总结了自己失败的原因。主要有两个方面的原因。

一个方面是自己眼高手低，自己根本自身素质没有达到一定的水平，五个方面是自己没有给自己一个很好的定位，没有找准自己的位置。

总结了以前的失败的教训，摆正好自己的位置，仅正是社会实践只要有工作，能供饭吃，任何苛作都干。于是我找到了一家餐饮酒楼。老板看我人高马大，身体强壮，就让我来做传菜员。第二天，我便开始了我的暑期社会实践生活。刚开始的时候心理极不平衡。心想来从小到大读了这么多的书，家里花了那么多的钱把我培养长大成人，可现在只能端盘子，瑞怎么着在学校里也是个学生会干部，多少也有点社会能力，心理学徒有点失落再加上传菜部领班是个小学文化的，还对我指手画脚，确实心理上很不舒服。

但是，人总是要适应自己自下而上的环境，我不想赐开始就干不下去了，不行，我一定要坚持下去。要在自己的式作的环境中让自己的工作做行很轻松，首先行把自己同和同事之间的关系搞好。因此我只好暂时避其锋芒。尽快地熟悉自己所在的工作环境。我所工作的地方是一个两层楼的酒楼，大堂在一楼，楼上有包房，厨房在二楼，传菜间也是在厨房所以在传菜间里可以看到厨的机会。

厨房是厨师的战场，由其是是生意非常的时候，那种场面真的就跟战场上打战一样，厨师的工具以及厨房的任何摆设和物品(包括调味品和原材料)都是厨师的武器，锅、碗、瓢、盘也为威望工作编奏出一首首生活的乐谱。墩子也叫切配，专六负责原材料的精加工，打盒负责将切好的原材料拿给灶上的师傅，并且做好装盘，菜品的装饰。蒸菜师傅负责使用蒸箱蒸菜，灶上师傅掌勺用来专门负责菜品的烹制，点心间的师傅专门负责面食点心的制作，凉菜间在另一间房里，负责冷菜的制作以及水果的制作，我们传菜间的工人很简单，只要反台上做好的菜将盘子边上多余的菜汁擦干净，需要配上味碟的将味碟配上，有汤的菜配上汤勺，并且注意菜品的出品顺序和出品的速度快慢并且要保持好住处的有效，随时

传递好前台以及威望之间的住处所以每天工作和，在传菜部很累很辛苦，但是每天都活得很充实。休息的时候，我也主动找我们的领导和同事虚心地向他们请教和学习，传菜部的领班跟我说：“我知道你是大有志向，想做大事，但是你千万不要小看做小事，大事都是由小事积累起来的，做大事的本领也是由做小事的本领不断地积累而成的，不积小流无以成江海；不积跬步无以千里。”他为我指出了工作中的很多错误和缺点，我也一直很虚心地请都领班还对我说，我看一个人怎么样并不是看他学历、文凭怎么样，关键是看此人做事是否勤快踏实，然后他也跟我说：“你看到那掌勺的师傅和做基层工作的徒弟吗？你能看出他们有什么区别吗和联系吗？”我说：“看不出”。“那我来告诉你，领班说”，做切配的做打盒的徒弟经过长期的踏实的努力就能成为灶上的师傅就能掌勺就能独当一面，这就是他们之间的联系和区别”。“领班还对我说：”你跟我们的一些同事不一样，你是受过高等的，应该多利用时间不断地学习，不断地充实，不断地提升自己，年轻人不要怕吃苦，年轻人就行能挑大梁，年轻人的时候不吃苦，难道到老了再吃苦吗？”确实，听了我的领导对我所说的金玉良言。我的确让的思想认识有了更深一层的提高，某种程度上，给我指明了很好的一个努力方向。

我的老板在走之前也给了我一些指点，他说：“一个人在他的学生时代最重要的是学习东本，增长见识，锻炼能力，尤其在大学学习时候，选用暑期时间参与社会实践活动是一个很好的锻炼机会，赚钱不是主要的，作为学生，能赚多少钱，等你了有的是赚钱的机会，然后他给我说了他读书时的事，他说他读书的时候，也是求知欲非常强烈，想方设法地想多学点东本，放假的时候，经常往全国各地跑，不为别的，就为了增长见识”。

总结我的这次时期社会实践活动，虽然是我的第一次社会实践，但我认为是一次的，有用的，受益非同的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的。

### 餐饮服务实训报告心得篇四

大学的专业是餐饮管理，这意味着在我的职业道路上，实践经验是非常重要的。在这个学期的实训课程中，我学会了很多实用的技能和知识，比如如何在繁忙的餐厅环境中保持冷静、如何向客人推销菜品、如何提供出色的客户服务等等。当我到餐厅实习时，这些技能和知识对我非常有帮助，使我能够更好地表现自己并向顾客提供更好的服务。

#### 二、挑战

实训课程不仅给予了我宝贵的经验，同时也带来了许多挑战。在同时处理多桌顾客时，有时候要注意到一些细节是非常困难的。尽管我学到了很多方法来处理情况，但有时候我会有失误。这个过程是很辛苦的，但是，如果我不经历这些挑战，我将无法成长。

#### 三、态度

课程期间，我意识到态度的重要性。无论何时何地，对顾客应该持有友好、积极和周到的态度。在许多情况下，顾客并非因为服务员的技能而选择这家餐厅，反而是因为服务员表现出的态度和关注。这给我留下了深刻的印象，我也试着在我的服务中表现出同样的态度，将自己变得更加可靠和亲切。

#### 四、学习

学习不仅仅是记忆具体的技巧和知识，而且是通过体验和反思不断地改进自己。在这个实训过程中，我不仅学会了如何成为一个好的服务员，而且也学会了如何不断地提高和改善自己。我不仅感受到了与顾客交流、与同事合作的重要性，

而且也了解到了如何在各种状况下保持冷静。

## 五、结语

通过这学期的实训课程，我打下了坚实的基础，学会了如何成为一个出色的服务员。我相信这些技能和知识将帮助我在未来的职业生涯中表现出色，实现自己的梦想。我很高兴自己有机会参加这门实践课程，感谢老师和同学对我的帮助和鼓励。我对自己的未来信心满满。

## 餐饮服务实训报告心得篇五

通过这次实习，我认识到作为酒店服务员，在酒店工作中热忱固然重要，但还需要具备良好的服务能力。例如遇到突发事件没有常识，纵有满腔热情也无济于事，因为其中涉及到“能与不能”的技术性问题。

语言能力语言是服务员与客人建立良好关系、留下深刻印象的重要工具和途径。语言是思维的物质外壳，它体现服务员的精神涵养、气质底蕴、态度性格。客人能够感受到的最重要的两个方面就是服务员的言和行。服务员在表达时，要注意语气的自然流畅、和蔼可亲，在语速上保持匀速，任何时候都要心平气和，礼貌有加。

在工作中，我能服从部长领导，做好餐前准备工作。严格执行工作程序、服务程序和卫生要求，努力提高服务质量。用主动、热情、耐心、礼貌、周到的心态，不断完善服务态度。分工不分家，团结协作，又快又好地完成接待任务。能够妥善安排顾客就座，注意客人用餐情况；及时更换餐具、烟灰缸，主动为客人点烟；及时清理桌面，更换干净的桌垫。上班时能精神集中，要做到手勤、脚勤、眼勤、口勤，及时为顾客提供服务。上班时可以控制情绪，保持良好的心态。遇到客人投诉，立即汇报上级领导解决，随时满足客人的服务要求。



与同事之间友好相处，经常互帮互助，团结一致，这里的员工都是那样的热情友好，他们能站在员工自己的角度来看问题。

实习虽然短暂，收获却颇多，当中有成功的喜悦，有失败的辛酸，有欢乐的笑容，也有苦恼。在领导悉心的指导下，在各位同事的鼎力支持帮助下，我的各方面都取得了很大的进步，今后我将更加努力，我相信，我行！

餐饮服务实训心得精选篇3