

# 教师培训申请书(汇总5篇)

随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。报告的作用是帮助读者了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。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。

## 餐饮行业年终总结报告篇一

### 一、准备工作

虽然我们只在酒店进行为期六个月的实习，但酒店还是按正规的实习生对我们进行了系统的培训，培训工作分为三大块：一是人事部的岗前培训，进行了四个课时的室内培训和游览培训，主要是介绍酒店的概况，同时也对我们进行了员工素养及酒店管理制度的培训，这让我们对工作有了大概的了解；第二是消防安全意识培训，酒店特别安排了工程部的经理助理为我们现场讲解授课，让我们对酒店安全和消防常识有了更深入系统的了解；第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我们实习的一个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，一个月的实习让我们对部门工作有了基本的了解，这也得益于酒店系统而全面的培训。这些培训对于我们以后的学习和工作都是非常有用的。餐厅主要承担的是团队客人和散的用餐，有时候也承办大型的宴会和其他活动，餐厅员工有将近20人，包括主管一名和若干领班及服务员工数名，工作比较繁忙。

### 二、实习过程

蕉叶是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们制定具体的岗位职责和工作描述，在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。

庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，主管还专门为我们每人安排了两名师傅，负责引导我们的工作。在后来的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活。我们实习生的上班时间是8时工作制，一个月休息4天，主管根据我们的需要，为我们排了两头班，即上午上4小时和晚上4小时，这样我们中午就有了休息的时间。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但每个月都会有个中提成，我觉的这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过简单而且比较陈旧，常有破损的现象。不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬；在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人分外感动；在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人；而管理层中的几位经理也很和蔼，没有什么架子，但偶尔还的会对没有做好工作的下属发发脾气。

### 三、心得看法

以上是我在实习过程中的一些感受，经营管理过程中出现的一些问题的个人看法：

一、各项规章制度落实不是特别到位。所有酒店的管理制度其实是大同小异的，关键是要看谁落实的怎么样，效果怎样。北京蕉叶饮食有限公司的各项规章制度也很完善，但我个人认为贯彻的就不是很好，毕竟北京蕉叶饮食有限公司是一所全国连锁店，服务需要标准化，所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是酒店管理的一个当务之急。

二、加强对餐厅卫生的管理和监督。曾经在网上看过一个调查，有70%的人对酒店的餐饮卫生不放心。在餐厅实习的一个月的时间里，通过自己的切身体会，也确实感受到了其中的问题。据我观察，餐饮部门并没有一个明确的对与员工个人卫生要求的条例，而且员工的卫生意识也并不是很强，如没有养成经常洗手的习惯。

三、建立一套公开透明的激励机制和晋升制度。据我了解，很多老员工工作的时间已经很长了，个人服务意识和技能也达到了非常高的水平，但是由于酒店的相关机制的限制，他们并没有获得什么激励和晋升，而个别员工表现的并不是很好却能依旧留在原职；另外酒店的激励机制中也过多的注重于物质上的激励（最多也只是发钱），事实上，除了传统的奖惩激励外，还有很多的激励方式值得我们管理者借鉴。

四、树立一种能够凝聚人心的.精神性的企业文化。一个民族有它自己的民族文化，一个企业同样也需要有它自己的企业文化。在一个月实习过程中，我发现泉州太子酒店似乎并没有一个深入人心的文化核心（可能是我工作的时间太短了），即员工在里面没有一个统一的坚定的信念，似乎很多员工纯粹是为了自己的生活而工作，工作的积极性不够，而且工作缺少创造性。

#### 四、总结

酒店实习的日子结束了，这次酒店实习也是本人的第一次专业见习。总的来说，在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道；同时，更让我认识到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识；更为重要的是，在一个月的工作中，我深刻地体会到了酒店行业的艰辛，也看到酒店发展的前景，更加明白了自己以后学习的方向和侧重点。最后，感谢酒店能提供这样的实习机会，在此祝愿

酒店能够越办越好。

以上就是我此次暑期社会实践的一些感受和想法，请领导审阅。

## 餐饮行业年终总结报告篇二

新年新气象，身为酒店餐饮部经理，也为今年的工作安排设定了相应的工作计划。

### 一、20xx年市场综合分析

- 1、本店的客户群定位。
- 2、年度竞争对手分析。
- 3、广告宣传力度。

### 二、锁定目标进行市场分析

- 1培养客户群，减少酒店营业成本。
- 2有效控制员工流失，培养具有忠诚度的员工队伍。

### 三、要用软性服务去留住客人

- 1、优质服务。
- 2、严格纪律树形象。

管理的执行力度，督察力度加强。落实是个大问题尤其是长期执行。纪律是一个团体范围正常工作和生活所必须遵守的行为规则，是提高部门战斗力的有效保障。古人云：无规矩不成方圆。所以，必须要以严格的组织纪律作保障。组织纪

律要常抓不懈，部门管理人员要带头，从自己管起，彻底杜绝违纪违规现象的发生。部门员工的言谈举止、穿着打扮要规范，努力将餐饮部打造成酒店的一个文明窗口。

#### 四、创新管理求实效

##### 1、美化酒店环境，营造温馨家园。

严格卫生管理是确保酒店环境整洁，为宾客提供舒适环境的有效措施。今年，我们将加大卫生管理力度，除了继续坚持周一的卫生大检查外，我们还将进行不定期的检查，并且严格按照标准，决不走过场，决不流于形式，将检查结果进行通报，并制定奖罚制度，实行奖罚兑现，以增强员工的责任感，调动员工的积极性，使酒店卫生工作跃上一个新台阶。

##### 2、创新宿舍管理，打造员工舒适家园

宿舍的管理历来是一个薄弱环节，今年我们将加大管理力度，为住店员工打造一个真正的舒适家园。为此，一是要有一个整洁的寝室环境，我们要求宿舍管理员搞好公共区域卫生，并在每个寝室设立寝室长，负责安排督促寝室人员打扫卫生，要求室内清洁，物品摆放整齐，并对各寝室的卫生状况进行检查，将检查情况进行通报。

第二要加强寝室的安全管理，时刻不忘防火防盗、禁止外来人员随意进出宿舍，实行对外来人员的询问与登记制度，以确保住宿员工的人身、财产安全。

第三要变管理型为服务型。管理员要转变为住宿员工的服务员。住店员工大多是来自四面八方，初出家门的年青人，他们大多年龄小，社会经验不足，因此，在很多方面都需要我们的关心照顾，所以宿舍管理员要多关注他们的思想情绪变化，关心他们的生活，尤其是对生病的员工，要给予他们亲情般的关爱，使他们感受到家庭般的温暖。

## 五、节能降耗创效益

### 1、加强宿舍水、电、气的管理

要加强宣传、教育，将提倡节约、反对浪费、开源节流的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。同时更要加强这方面的管理。在水、电及空调的使用方面，我们将根据实际情况开放，并加强督促与检查，杜绝长流水、长明灯、长开空调的现象，并加强员工澡堂的管理，严禁外来人员进澡堂洗澡以及员工在澡堂内洗衣服等现象发生。

### 2、加强酒店办公用品、服装及劳保用品的管理

我们将参照以往的有关标准规定，并根据实际情况，重新梳理，制定部门的办公用品、服装及劳保用品的领用年限与数量标准，并完善领用手续，做好帐目。要求按规定发放，做到帐实相符，日清月结，并对仓库物品进行妥善保管，防止变质受损。

总之，在新的一年里，总办全体员工将以新的起点，新的形象，新的工作作风，在酒店的正确领导下，与各部门紧密配合，团结一心，为酒店的发展与腾飞而努力奋斗！

## 一、工作计划

### 1、餐厅内部管理方面：

(1) 参与制定合理的餐厅年度营业目标，并带领餐厅全体员工积极完成经营指标。

(2) 根据市场情况和不同时期的需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。

(3) 制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。

(4) 抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。

(5) 安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。

(6) 至少每月召开一次餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题；听取员工对餐厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作。

(7) 与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人意见，改进菜品质量，满足客人需要。

(8) 建立餐厅物资管理制度，加强餐厅食品原料、物品的管理，以及食品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。

(9) 抓好餐厅卫生工作和安全工作，定期检查餐厅清洁卫生，清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的.用餐环境。

## 2、营销方面：

(1) 利用各种渠道大力宣传，增加餐厅在本地的知名度，树立良好形象，打造实力品牌，深入市场。

(2) 征求客人意见，处理客人投诉，程度满足客人要求。

(3) 企业能否长远，在于文化的鉴赏和传承，牢牢抓住好食惠汉餐的企业餐饮文化，从餐厅的装修装饰风格 and 高质量餐品，以及热情温馨的服务，程度的展现我餐厅的文化主题和内涵，使餐厅具有无限的生命力。

### 3、经营战略：

我餐厅地理位置良好，已经有了比较好的餐饮氛围，人流量及客户群比较乐观，与此同时，周边的各种快餐厅，面馆，海鲜餐馆，川菜馆等等，这些琳琅满目的餐饮形式都是我们不同程度上的竞争对手，只有做好我餐厅各项工作质量，尤其服务质量，才能处于优势地位。

(1) 我们要在全方位经营的同时，推出自己的特色，发扬自己的特点，要集中力量，把我餐厅的招牌产品做精做好，拳头攥紧了打出去才有力量。

(2) 结合市场的休闲特点，适当增加休闲娱乐设置。

(3) 在保证发展和盈利的同时，我们加强奋斗，拓展规模，在不同地方开分店，实行多店经营，实现是我们努力的目标。

## 二、员工培训

培训的目的就是通过对员工在心、声、仪、礼、形，专业知识和业务技能等方面的训练，提高员工的职业素质，提高餐厅企业的的管理水平与服务质量，从而实现餐厅经营管理的目标。因此针对新老员工，应该依次从以下几方面进行培训：

### 1、餐厅基础知识培训

包括餐厅的创建背景、地理位置、建筑风格、经营理念、经营特色、客源状况、组织机构、规章制度、饭店产品知识等内容，使新员工对自己将要进入的“家”有一全面的认识和

了解，老员工加强自己工作质量，照顾和帮助新员工。

## 2、餐厅礼节礼貌培训

包括严格的仪容、仪表、仪态、表情、眼神、语言、动作等方面的要求以及如何尊重客人的宗教信仰、风俗习惯。所有员工上岗前必须经过礼节礼貌知识的培训，掌握餐厅对从业者在上述方面的要求，以便在日后的工作服务中时时、处处体现出对客人的尊重，满足客人要求。

## 3、餐厅意识培训

意识决定人的行为，行为养成习惯。因此在培训员工时还必须培养他们的饭店意识，如服务意识、角色意识、质量意识、团队意识、服从意识等。简单地讲，所谓服务意识就是“宾客意识”，即员工要做到心里有宾客、眼里有宾客，时时刻刻为客人着想，化满足客人需求。角色意识就是指员工要明白自己在不同时间、场合所扮演的“角色”及这一角色赋予的特定要求。

质量意识就是要员工明确餐厅服务质量的要求，了解餐厅服务的特点，树立起“零缺点”、“一次就要把工作做好”的决心。为宾客服务是餐厅工作人员的真正全部的工作内容，虽然餐厅划分为很多不同的部门和不同的岗位，其工作职责基本都不相同，但他们有一共同的目的：一切为了客人。因此员工要服从工作的需要，服从客人的需要，培养团队意识，做到“分工不分家”。

## 4、业务培训

新员工业务培训可以从知识、技能等方面进行。知识以够用准则，不宜过多过深，目的是为了帮助新员工上岗后能顺利开展；技能则侧重本岗位的具体操作规程，尽量使员工掌握必要的服务技巧。另外应对员工进行基本应急能力的培

训，以提高他们应对突发问题的能力。

餐厅产品具有生产、消费同步性的特点，服务的实施者及服务的受众都是人，人是形形色色多种多样的，因此餐厅服务具有较强的随机性，难免会发生各种无法预料的问题，餐厅员工必须具备一定的应变能力。

如遇到客人投诉时，能以正确的观念认真对待，并能按科学的程序、较为妥善的方法进行处理；对餐厅的安全管理工作有一定的认识，简单掌握常用安全设施的使用方法，遇到紧急情况能妥善、有效地进行处理，能尽量将损失减少到最低程度。

### 三、经理职务

#### 1、巡视

巡视餐厅整体部门，后台间接服务部门等，进行工作指导，能用敏锐的职业目光发现问题并及时解决。

#### 2、监督检查

通过询问、会议和现场检查的方法，了解各项经营业务的落实情况，处理各种突发的事件，避免事故的发生。

#### 3、汇报

出席相关例会和有关业务会议，报告餐饮部各项工作的实施、进展情况及上级领导出面解决和协调的问题，随时向上级汇报重大突发事件。

#### 4、主持会议

传达总经理例会上有关餐饮部门的指示，布置落实具体实施办法，检查当日接待计划的落实，布置明后天的工作计划，

营业情况和改进措施，听取汇报，进行内部协调，检查总结上次例会布置得工作的实施情况。

## 5、沟通

与相关的各业务部门职能部门沟通，与社会各界沟通相关事宜，与下属沟通，交流思想，互通信息，建立感情，处理好人际关系。

## 6、计划

制定餐饮部各部门的目标与计划，拟定日常工作程序，日常推销促销计划和特别推销促销计划，编制原料物品物资的采购计划，菜单更新和精选计划，职工培训计划。

## 餐饮行业年终总结报告篇三

当我开始写这篇总结的时候，忽然发现服务中心给予我的`太多太多了，餐饮部年终工作总结。在我不长的大学历程中可以说勤工助学服务中心一直伴着我走到今天，每个人都爱自己的家，在这里服务中心也是我的一个家。这个家不但给我温暖还在不断地教会我怎样去接触新的东西，怎样去处理生活中遇到的问题。

从服务中心办公室助理，到后勤学生督察岗副部，到餐饮部部长，这看似平平淡淡的每一天，都见证着一个学生从稚嫩到逐渐成熟的过程。我不去奉承服务中心，但是假如没有服务中心一直伴我走来，我想我的很多认识、看法都会产生很多改变，而我觉得我现在就是在做最好的自己。

一个人的素质是随着他的阅历和在生活中的锻炼逐渐积累的，在勤工助学的这一年多尤其是在我担任餐饮部部长以来，我收获了更多。

做了餐饮部的部长以后，我最大的一个感触就是角色的转变。现在我必须和我的部门紧紧地站在一起，和大家一起讨论部门里出现的问题，觉得把部门带好就是自己的天职。在这个岗位上，站在一个部门决策者的位置上，我感到是更大的责任，每一个部员的问题都是整个部门的问题，在部门内部没有小事。

我自己也在摸索一种更好的方法，如何去组织这个部门，如何调动大家的工作积极性，如何将一个部门带好。在假期里我担任桃苑的值班负责人，那时候对于部门的组织形式意识还十分淡薄，没能很好的发挥每个人的优势，在担任餐饮部部长后我尝试了新的方法，对负责人进行分工和部门内部的细化。虽然现在的制度仍有些不完善，但我也在进一步学习，希望找到一种更好的组织形式。

我一直在寻找一种方式，尽可能把部门建设成一个家庭，同时我也很欣慰的看到在这个七十余人的大部门里，大家其乐融融地工作，在会议上从原来的沉默到现在的自我展示，每个部员都越来越融入。我知道当所有人都能为一个集体努力奉献的时候，这个集体面前必定是无尽的光明。餐饮部有一个长久的弊病，每到学期末就会有同学辞职。今年虽然也有同学辞职，但人数非常少，从最初77人工作，到学期结束的时候有73人坚持了下了。我想这半年的工作，在岗位上奋斗坚持的点点滴滴都会给他们带来长久的影响。

我希望通过在部门里，有欢笑有不快的一个学期，每个人都能收获更多无形的东西。我也一直在这样做，希望通过自己的一点见闻能够更好的感染大家，让大家在走出部门后依然能受益于在部门里学到的东西。等大家走上工作岗位后，会因为在这个部门里经历过而能比其他人能更好更快地适应工作。同时我也希望我们部门里走出去的人，都能成为优秀的人。

最后一次例会，我十分的开心，欢笑着主持完最后一次会议，

我希望这个部门在最后的时候能给大家留下更多的欢乐记忆。会后有部员轻声地问我：“下学期你还在不在咱部门干？”我能听出部员的感情，那一刻我感觉我所付出的得到了最好的回报。

餐饮部在逐渐的成长，我们共同期待着部门美好的明天！

## 餐饮行业年终总结报告篇四

今年，餐饮部在学院党委和主管院长的领导下，在面对着粮、油、肉、蛋等农副产品价格不断上涨和北京召开奥运会的限制措施等不利因素，经全体员工的共同努力，采取诸多有效措施，较好的完成了餐饮部的各项任务，员工队伍的凝聚力和餐饮部对外的影响力均有不同程度的提高和进步。现将全年主要工作总结如下：

### 一、转变观念，主动求变、强化自身、增加信心。

观念决定于信心，信心决定于发展，观念一变天地宽。面对餐饮部几年来经营状况，大部分员工对完成今年的经营指标有疑虑，畏难情绪较重，信心不足。为了彻底扭转这种不利局面，餐饮部领导首先组织员工座谈，坦诚的向员工讲清餐厅当前面对的困难，并向员工指出如何转变观念走出困境，动员全体员工主动求变，明确指出只有强化自身势力，才能提高竞争力，只有把压力转化为动力，主动寻找克服困难的办法才有出路，在餐饮部领导的细心开导下，全体员工积极响应，主动参加培训；为了建立、完善培训制度，明确了培训要具有“目的性”、“实用性”、“时间性”的指导思想；做到使培训收到预期的效果，其次，采取理论与实际相结合，以老带新的方式，进行培训，充分利用书刊、音像教材、工作骨干现场模拟示范等方式，对员工进行培训。培训后，每个员工的技术水平都有了显著提高，并树立了靠质量留住顾客，靠创新吸引顾客，靠服务满意顾客。坚持自主创新，克服困境的信心大增，为餐饮部扭转不利局面稳步发展奠定了坚实的

基础。

## 二、今年完成的主要工作：

### （一）抓好规范管理,提高综合接待能力

1、健全管理机构,由主管餐饮部全面工作的宾馆副总经理直接领导,由餐饮部经理、副经理及各分部门负责人,党员、预备党员、入党积极分子、工作骨干组成的质量管理小组,安全管理小组,全年充分发挥了积极作用,小组既分工又协作,由上而下层层落实制度,建立一级对一级的负责制,实行对管理效益有奖有罚,任职有升有降,对要求进步的员工在政治上帮助在工作中支持,积极帮助他们实现自己的政治追求,提高了各管理层的整体素质,使管理工作得以比较顺利有序进行,全面的提高餐厅的综合接待能力。

2、完善餐饮部的会议制度.包括年终总结会,季度总结会,每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会,卫生安全检查汇报会,主动预防,杜绝隐患,由于会议制度的完善,确保餐饮部各项工作得到了及时贯彻执行。

3、加强协调关系,餐饮部分工细、环节多,一项工作的完成,有赖于各部之间的协调合作,每周例会上反复强调,出现问题各部之间不得相互推诿、责怪,要敢于承认错误,多发现对方优点,搞好协调、查清原因、杜绝再犯,今年大大减少了过去存在的一些不协调现象,提高了员工队伍的凝聚力,今年全面抓好服务规范,提倡主动创新,不断的增加饭菜新品种,使接待水平大大提高,在做好总社及学院举办的各类团宴会,培训班自助餐以及与总社、学院有业务往来的单位领导来访用餐的同时,还很好的保障了广大教职工、驻院公司的就餐工作,并在二层餐厅针对有不同口味需求的顾客推出了麻辣烫、酸辣粉、铁板鱿鱼、羊肉串等小吃,大大丰富了经营品种、提高了服务质量;二层教职工就餐厅不但成为广大教职工的就餐场合,同时还成为了相互交流的好场地;为广大教职工创造了

一个充满温馨的“职工之家”。

## （二）全员公关,争取更多的回头客.

餐饮部把公关作为一项重要工作来抓,大小会议上,经常向员工灌输公关意识和公关知识,餐饮部各组负责人在旺场时充分到一线与顾客沟通,以不同的形式为顾客服务并征求他们的宝贵意见,把征集到的意见及建议及时反馈到各部门加以纠正并改良饭菜质量提升服务水平;坚持逢节假日向关系户打电话、发短信、祝福、问候,赠送如中秋月饼、元宵、瓷器等;做到留住老朋友、结识新朋友,通过大家的努力今年餐饮部全体公关水平提高了,回头客比往年有所增加,经营额度明显提高。

（三）坚持内部挖潜，采取有效措施降低经营成本，增强员工效益意识。

1、减员增效，挖掘内部潜力，餐饮部原先有员工56人，经过合理编组，现在只有31人，许多员工都是身兼多职、一人多岗。例如：前厅服务员利用一二层就餐的时间差，每日中午在二层餐厅忙过售饭高峰期及时转到一层星河餐厅投入下一个就餐高峰；收银员还每日负责打印菜单、文件，忙时还要走出来为客人上菜倒茶等；库房管理员还每日负责酱熟食、学生餐厅麻辣烫、酸辣粉的制作；经理还亲自负责临时采购，自己配药灭蟑、部分设施维修、安全检查等；总之，大家哪里忙往哪里去，灵活调动，既有分工又有合作，这样不但培养了员工的技术多样性和跨部门合作的整体利益观念还极大的降低了人员开支费用。

2、餐饮部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性,增强员工效益意识,并与员工一道付之行动;同时完善有关制度明确责任,依照制度加强控制,全年完善了《库房管理制度》、《收银员管理制度》、《财务审核制度》、《出、入库登记制度》、《水电气设备操作规程》等.现在全体员工已养成良好的节约习惯,合理开闭水、电、气阀,减少浪费现象的发生;

另外主管餐饮部的宾馆副总经理、餐饮部经理定期进行市场调查,掌握市场价格动态,及时调整原材料的进货时机,实行货比三家,比质量、比价格,对供货商择优选用.十月份以来去北京周边及河北蔬菜产地直接采购白菜、雪菜、萝卜、葱头、地瓜、土豆、南瓜、地瓜等蔬菜两万多斤进行储藏;经主管餐饮部的副总经理与学院其它部门多方协调,最终在学院冬季闲置的花池地由员工们自己动手挖了一个菜窖,储藏菜得以完好保存; ,降低了采购成本,对餐饮部经常大宗使用的酸菜、雪里蕻、咸菜等小菜进行自己腌制, 11月份市场上的猪肉、牛、羊肉价格有所回落,餐饮部领导洞察时机,分析市场价格走势,认为元旦前至春节期间,价格有极大的回升可能性,及时采购储存肉,现在还不到元旦,市场上每斤肉的价格就回升了2块多,由于坚持科学的工作方法,为餐饮部加强成本控制促进效益提高,创造了有利条件。

(四) 做好政治思想工作,完善劳动用工制度,加强员工队伍的建设。

1、对积极要求进步的入党积极分子、工作骨干定期组织学习政治思想理论,结合餐饮部工作实际,树榜样、抓典型用科学发展观理论做教材,帮助员工树立正确的世界观、人生观,并通过他们去影响帮助全体员工的思想进步.目前,餐饮部党支部通过预备党员转正的2名(待等学院党委最终通过表决),新发展的预备党员4名(待等学院党委最终通过表决),还有9名入党积极分子在殷切盼望并正在用自己的实际工作表现,争取早日加入中国共产党组织.

## 餐饮行业年终总结报告篇五

非常荣幸的成为xx酒店管理有限公司的一员,必须学到公司旗舰店的管理模式,成为一名合格、优秀的管理人员。

二: 时间(xx年xx月xx日—x月x日)

### 三：地点(xx中心大酒店餐饮部)

中心大酒店位于xx繁华商业中心——xx□是一座装修典雅、设施完善的涉外豪华酒店。酒店建筑面积3.8万平方米，拥有客房、餐饮、健身、美容、购物等众多服务设施及举办各类大型会议、宴会的专用设备，是xx最早的高星级酒店之一，也曾是中国酒店业管理人员培训的重要基地。

广大宾客的肯定与赞许。3月酒店正式荣膺为五星级饭店。

### 四：学习感受

了解客人的需求，如同春风拂面，温暖亲切让人流连忘返。经营上，也如陆总的总结报告一样有五方面进步与亮点值得肯定：(一)我店的客房间天创收跃居xx市十一家高端酒店前三名，比20前进了两位；(二)各部门制定、完善了sop□培训工作卓有成效；(三)礼仪行动在宾客及业界影响进一步扩大，对酒店增加客源、提高声誉作用更加明显；(四)“新五常法”管理有了进一步提升，效果更为显著；(五)八至十层行政房成了酒店一个新的亮点，使酒店朝着五星级酒店的精品的目标又进了一大步。

我认为，酒店能够取得如此优异的成绩来自一下几点：

#### 1：优秀团结的团队

十天的学习，让我深深的感受到，酒店餐饮部是一个非常团结的团队，非常具有战斗力，正如xx总厨所说：要想做好每一集事情，都必须团结好每一个人，大家才会心往一处使。在二月二十七日的重要接待中，让我感触非常的深。刘红美经理身先士卒，带领百花园的员工认真做好每一个准备工作，不管是服务员还是管理人员，甚至其他相关岗点的员工，都是认真、细致的工作。

xx总厨带领厨房的员工也是如此，认真的把关做好每一道菜肴。高层领导认真复查，做到事无巨细。顺利地做好服务保障工作，让酒店的宾客非常满意。正所谓：上下齐心，其利断金。

## 2：服务制胜的法宝：礼仪行动

现在的酒店竞争非常激烈，服务的好坏，在某种程度上决定了酒店的生存和发展。而中心大酒店为什么得到那么多的客人肯定，很大程度上，是酒店把服务做的更好。酒店的经营理念就是服务制胜，而礼仪行动则是实现服务制胜的重要法宝。酒店以礼仪行动以及礼仪大使的评选，带动了“一流酒店、一流人才，一流薪酬”的建设，从而确立酒店的品牌价值和在行业中的地位。我在川菜馆中发现，我们的服务员能够主动发现客人的需求，并且各岗点的员工相互联动，把服务做到极致，让客人享受到其他酒店难以做到的服务，让客人感动，并给客人带来惊喜。

同时酒店将礼仪行动和员工的职业生涯规划结合起来，只要员工参与礼仪行动，就可以从精神上，薪酬上，职位上三个方面得到收获。这样的激励机制让员工觉得有前途，有发展，从而他们在工作上能够热情，认真的工作，真正做到以店为家，处处为家考虑，同时做到了快乐的工作和生活。

## 3：工作和服务的质量的保护神：新五常法

在各岗点学习过程中，发现酒店的每一个员工一上班都会按照标准去做工作，在没有特殊的要求下，能够主动的完成自己手中工作。同时，所有岗点的物品摆放都有一个统一标准，不管是前台还是后场，都是整齐划一，摆放有序。这就是酒店推出“新五常法”的好处。酒店推出“新五常法”后，采用既定目标层级检查、反馈，使酒店始终处于标准、规范、高效运行中，提升了酒店管理人员和员工的工作、服务质量。为酒店发现、培养、储备了很多人才。酒店在“新五常法”

的运用中，是自上而下的执行，定期的培训，定期评估，定期排名，自始至终的执行“新五常法”。使每一位员工都能养成良好的工作、生活习惯，以及自觉、自律的工作作风。同时酒店也把“新五常法”运用到成本控制上，使食品的成本率控制在35%左右。厨房在原材料的使用上，也采取了标准化生产，做到了综合利用，做到基本无浪费。在易耗品的使用上同样做到。为酒店的效益做出了很大的贡献。

以上就是我在这几天学习的感受，只能是一点点的浅见，望公司领导能够指正与帮助，以便我在今后的工作中，能够更上一层楼台阶，做一名合格、优秀的管理人员，为公司，为业主做出贡献。