

# 小学毕业家长演讲稿分钟(优秀5篇)

在当下社会，接触并使用报告的人越来越多，不同的报告内容同样也是不同的。那么什么样的报告才是有效的呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 餐饮业述职报告篇一

一年来，我的工作虽然取得了一定的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距公司与在过去的一年里我认真履行副经理岗位职责，积极完成所领导和部门经理交办的各项工作任务，努力做到狠抓安全促经营、严抓培训促质量、真抓成本促利润、实抓队伍促稳定，使餐饮部的各项工作与前期相比有了新起色。

1、狠抓安全促经营。吸取前年工作失误的经验教训，结合餐厅去年工作特点和实际情况。重点提出了餐厅“七防”即：防火、防盗、防煤气泄露、防食物中毒、防重大质量事件、防员工意外受伤、防员工违法违纪。采取的措施是加强教育，利用各种场合反复宣讲安全知识，不断提高员工安全意识，避免因人员思想麻痹大意，而出现的不安全事故；加强管理，要求餐饮部所有员工，都必须认真履行岗位职责，严格执行安全标准和操作规程，避免因管理混乱、人员失控，而出现的不安全事故；加强检查，对工作中容易出现问题的环节，做为管理检查工作的重点，积极避免因发现隐患不及时，而出现的不安全事故。通过以上措施，餐饮部在过去一年里，没有出现过安全事故和较大的安全隐患，为部门顺利完成全年任务，为经理把主要精力投入到部门全面建设上，创造了一定条件。

2、严抓培训促质量。针对新员工到岗、老员工晋级vip宴会接待、重大节日的工作安排，多次组织、参与一些常规性的’

培训，并对培训的计划、内容和考核题目进行了完善更新；针对平时服务中遇到的问题，我整理了《餐厅服务120个怎么办》，帮助员工克服经验不足、常识欠缺等因素，限度地规避工作失误，提高了员工处理问题的能力；协助经理首次组织、开展了“鸿翔宾馆餐饮专业知识竞赛”提高了员工集体荣誉感，增强了比、学、赶、帮、超的良好氛围，也为以后部门开展培训，积累了经验；针对餐厅平时工作繁杂，临时性工作任务多这一特点，在工作中执行走动式管理，尽量在第一时间掌握情况，发现问题能够迅速处理和请示汇报，一年来我很少在办公室工作。通过以上工作，为餐饮部服务质量的稳定和提升，发挥了自己的职能作用。

3、真抓成本促利润。按照部门经理的指示，加强了低值易耗品的管理，采取了“出有签字、用有去向、损有记录”等措施，像餐打火机、香巾随处可见的现象得到了有效控制(仅打火机一项去年比前年少用使用1500个，节约尽1000元)；加强了餐具管理，对非正常损耗的餐具，特别是新餐具、贵重餐具“追根溯源”，严格执行了内部和外部赔偿制度(约1500元)，并结合所学“六常本文章共2页，当前在第2页上一页12管理法”，多次组织员工学习了如何减少餐具破损的具体方法，起到了积极作用；多次组织员工对现有设备、用具进行盘点和维修，在掌握设备、用具使用情况的同时，也提高了利用率和使用寿命；加强了平时消耗水、电等消费大项的管理，在管理过程中随时发现、随时督导，像空调、热风幕、灯光的使用，在不影响服务质量的情况下力行节约。

4、实抓队伍促稳定。

在落实工作时能够做到服从领导、下情上达，在执行管理工作时无论是对管理人员还是服务员，能够做到尊重下属、一视同仁；多次代表部门经理同管理人员，看望生病受伤的员工，使大家感受到了家庭般的温暖；平时愿意与员工进行工作和思想交流，重视员工的建议、意见和想法，尽力帮助员工解决问题、克服困难；今年8月份厨师长杨东一班人入所工

作，我们本着对工作负责的态度，经常“交换意见、相互学习”，各种信息能够及时准确进行传递，前台与后厨的配合比较愉快和默契，这些都促进了餐饮部团队建设的和谐稳定。

### 存在差距及努力方向

虽然在过去的一年里做了一些工作，取得了一点成绩，但这都是餐饮部全体员工共同努力的结果，我的工作能力、管理水平，与上级领导的要求和实际工作需要还有差距，主要表现在：

- 1、知识结构不够全面，制约管理水平的提升。
- 2、制度执行不够坚决，管理工作有时被动。
- 3、行业信息掌握不及时，创新能力明显不足。
- 4、对员工业务抓的不够，整体服务水平提高不快。

### 努力的方向：

- 1、要强化个人学、注重实践，不断完善知识结构，提高自身的综合素质和驾驭工作的能力，当好领导的参谋和助手，当好下属员工的带头人。
- 2、要加大制度执行的力度，充分调动自己的主观能动性，动脑筋想办法，坚决把上级领导的意图和想法，不折不扣的落实到工作中去。
- 3、要通过多种渠道了解沈阳餐饮酒店业的发展趋势，掌握周边同行的新动向，吸收别人家的好经验好做法，结合本部门的实际情况，开创性的完成工作。
- 4、要把提高部门员工业务水平，当作大事去抓，突出质检、培训与考核、晋级、评比相结合，常规性培训与针对性培训

相结合，集中培训与分批轮训相结合，培训的内容形式与集体活动和员工爱好相结合。

最后把一句话送给大家，在新一年工作中一定要“能迈大步的迈大步，能迈小步的迈小步，但决不允许原地踏步！”

以上报告不妥之处，请领导、同志们批评指正。

谢谢大家！

## 餐饮业述职报告篇二

回顾这半年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，较好的完成了自己的本职工作，通过学习与摸索，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新提升，也得到了大家对我的肯定与信任，现将半年来的工作情况做如下总结。

认真完成每天的接待工作，积极配合主管做好餐厅服务接待的日常工作，合理安排员工的工作内容，上半年餐厅员工流动性大，员工不断的调换，老员工所剩无几，新员工又要在最短的时间里学会所有的工作技能，充当餐厅的主力人员，因此上半年的基础培训内容比较多，积极协助主管完成新员工的培训工作，让新员工能很快进入自己的工作岗位，帮助他们尽快的融入到工作环境中去。

经过近两年的学习锻炼，自己从普通员工转换到基层管理人员的过程中成熟了许多，也明白了许多道理，使自己更加清楚在餐厅这个团队，如何发挥自己的能力和作用，遇到困难和挫折时也能够坦然面对并能较好的处理它。另外餐厅工作一个人努力，只是自己好其影响甚微，一支筷子和一把筷子的道理每个人都懂，只有大家团结，积极向上，这个团队才有战斗力。以前我只知道完成自己的工作却不能有效的带领其他员工共同进步，管理上自己虽然能够坚持原则，但方式和方法过于直白，让有些员工对自己不太理解，也给自己造

成了很大的压力，今后我要认真学习管理艺术，不管遇到什么问题首先要与员工进行沟通，耐心讲道理、讲制度，大家共同遵守，以身作则的行为带动员工。使员工在餐厅的大环境中充分感觉xxx愉快，让员工有干劲，形成团结友好的工作氛围。当然这些美好的愿望还需所有餐厅员工共同去创建，我们管理人员带头去努力。

虽然我的职务只是一名领班，但要做到一名合格的基层管理人员，自己的学识、能力等还有很多需要提高的地方和向上级学习的地方。所以不能掉以轻心，向书本、向同事学习，通过过去的一年努力学习，认真领悟，使自己感觉到半年来还是有了一定的进步，在管理能力、协调能力及处理问题等方面有了进一步的提高，保证了自己在当班时的工作得以顺利进行。

半年来，虽然顺利完成了工作，但也存在了一些问题和不足，主要表现在，第一，管理水平虽然有了进步的地方，但还是有很多的不足，例如有时还是不能做到把事情安排、考虑周全，导致有些工作安排不合理，服务中出现一些问题和漏洞。第二，培训是我的弱项，每次培训脑子里没有一个很好，很清晰的思路，自己又有一点大舌头，咬字不清，怕讲话，所以在自己的培训能力上造成了很大的障碍，不能很好的表达出自己要讲的意思，员工也听得糊里糊涂。第三，在一些工作上不够细心、不够耐心，如在工作结束后检查不够到位，常留下一些小尾巴，还有就是在指导员工工作上不够耐心，第四，执行力不强，有时工作不能够按时完成，也不能坚持到底。第五，自己的理论水平还不够。第六，心里经常存在惰性，不主动去学。

1、积极认真配合主管做好餐厅的日常工作。

2、加强学习，拓展知识面，灵活运用到自己的工作中，优化工作质量。

- 3、做好餐厅的物品盘点工作。
- 4、针对新员工和操作不规范的服务员进行手把手的指导，提高员工的业务水平和服务意识。
- 5、对日常卫生质量要严格把关合理安排好计划卫生。
- 6、配合主管做好节能措施，随时给员工讲节能的重要性，加强员工的节能意识。
- 7、认真学习，准备培训，把培训能力提高。

## 餐饮业述职报告篇三

二、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较懒惰的工作习惯，改变了精神面貌。加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作的完成、开市收市情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作是作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

三、加强管理，提高管理水平，充实管理队伍。

1、建立考勤制度、例会制度、工作记录制度。

首先，实行上、下班打卡制、且做好每日员工的考勤的统计，对有迟到、早退和旷工的员工进行处罚，保证了酒店正常的运行的工作。

其次，酒店部门负责人每周召开一次行政例会，总结上周的工作，提出下周的计划；将每次会议的内容传达给每一位员工。酒店各部门之间也经常联络和协调有关工作。这样，就使整个酒店有了一个系统、完整的运作程序，从而提高了管

理和工作的效率。

## 2、加强对管理人员的培训，提高管理人员水平。

首先，是根据管理的需要和酒店综合考评的结果，先后从一线员工提升了一批管理人员。部门主管。领班。经过调整，使我酒店的管理队伍得到了进一步的充实，也激发了员工的上进心。

其次，针对近期新提升的管理人员以及原有管理人员，进行一次业务技能。流程标准。以及执行力的培训。

## 3、针对我酒店部分员工服务不规范、不到位、服务意识不强和流动性比较大等问题，主要采取以下两点措施进行纠正：

一是除酒店不定期举行全体员工的行为规范、仪容仪表、礼节礼貌、职业道德和酒店意识等方面的培训。还进行了一次服务技能、技巧的竞赛，结果还是比较理想的。二是为了保证酒店员工队伍的相对稳定性、工作积极性和员工的合法权益，酒店与所有的员工签定了劳动合同。

## 4、做好服务以及卫生检查，保证服务质量。质检部门人员，每周不定期去各部门进行抽查，好的进行表扬、差的进行批评或处罚。

## 5、提高安全意识，努力排除安全隐患，杜绝重大事故的发生。

## 6、加强员工思想教育。

酒店在抓业务工作的同时，还特别注重加强对员工的思想教育，使大家树立爱岗敬业、以店为家的意识和良好的思想品质及职业道德。并对员工实行严格外加爱护的管理方式。比如：职工违反制度必惩，工作出色必奖，红白喜事慰问，生病住院探望及每季度的员工聚餐等。

四、扩大销售，树立良好的品牌形象。

b□大厅因无宴席的情况散客比较少8—10月份青岛啤酒免费喝。一直以来大厅消费现金满100送50元消费券包厢现金满100送10元。对经常到酒店消费的客人办理贵宾卡。

五、9月份进行了一次评星动员大会。

六、做好重要的vip接待

## 餐饮业述职报告篇四

尊敬的各位领导：

大家好,20xx年辉煌的一年,在这一年中,在吕总的正确领导下,在各兄弟部门的密切配合下,两大部门共同创造了4873万的营业额,餐饮部更是再创经营新高。营业额突破3000万大关。所有成绩的取得,得益于领导对我们工作的英明指导。得益于全体员工无私的付出。

在已经过去的20xx年里,我想说的最多的就是感谢!感谢王总吕总对我的信任和培养,是你们给了我一个成长成才的平台,感谢各兄弟部门的密切配合,正是因为有了你们的支持和配合,我们的工作才得以顺利开展。一次次的为客人提供了“满意+惊喜”的服务!正是有了王总吕总的直接关怀和兄弟部门的配合帮助,餐饮部才得以在瞬息万变的市场中永葆旺盛的战斗力的。

,现就本人一年以来的工作述职如下:

在年初为了增强团队凝聚力和餐饮部整体队伍建设,首先对前厅后厨上至经理,总厨,下至员工在3月份组织了全员军训,通过此次军训让员工思想和意识有了较大的改观,切实提高了全员综合素质,员工的工作激情提升,工作热情高涨.同时对各



项奖惩制度认真落实,在工作让员工明白努力付出就会得到收获.通过培训和奖惩制度的调整,服务质量得到了充分的保障.在全年的对客服务中,得到顾客口头表扬383次,书面表扬176次,点名服务292次,优秀服务案例156例,优质服务成功要诀79个.

根据08年酒店制定的十六字方针,餐饮重新制定了全员营销模式,责任到人,取得了理想的效果,到目前为止餐饮部完成个人订餐240万元,完成团队任务196万元,整年新增客户96个,同时在营销方面坐了如下调整:

## 1,加大营销队伍,加强市场推销与宣传力度.

(1) 巩固现有客源的基础上,加强市场渗透,运用多种有效手段,确保市场占有率。在整年的节假日如:劳动节、母亲节、国庆节、中秋节、圣诞节等节日制定了一系列的促销措施,如今年的圣诞节“圣诞狂欢夜大型抽奖活动”的推出不仅增加了餐饮人气,同时让嘉年华餐饮品牌知名度再次提升。全年活动接着活动给顾客留下了深刻的印象并取得了理想的营销效果。

(2) 细化市场、细分客户,根据今年国内形势和市场变化餐饮部及时调整经营与营销思路通过营销队伍的加大,不断深挖客源。除中高端消费外不断吸收一些具有一定消费水平的中低端客源。并根据经营阶段多次调整销售思路。同时针对营销实行划客户、划片区管理,每天让营销人员走出去,杜绝等客户现象。全年营销部共拓展新客源168个,增加营业收入796万元。

## 2、建立健全客史档案,针对个人特性做出个性化服务

自年初开始,部门便对客户资源及资源维护作为工作重点,并分阶段完善客史档案,分类保存,定人管理。对客户情况进行了收集调查,全年共收集客史资料165份,并根据客户档

案针对客户的生日、结婚纪念日、各类节假日进行了专门的走访慰问。同时每月组织员工“对客资料学习与考核”让每一位员工都了解每一位客户的个人喜好，并作出针对性服务。通过客户信息的建立与学习，进一步拉近了与客距离，提高了顾客的认知感、忠诚度。

## 1、举办美食节，扩大酒店影响力。

3月份我们经过1个月的分析考察，举办了第一届“尚都嘉年华春季野菜美食节”通过此活动的成功举办确立了嘉年华的绿色消费理念，并给顾客留下了营养健康的消费观念。增加营业效益的同时也扩大了酒店的影响力。

## 2、调整一楼零点增设自助海鲜火锅厅取得较大效果

今年六月份在酒店吕总的支持下，我们对临沂火锅市场进行分析考察，并数次前往济南最具特点的自助火锅酒店鲁能烧鹅仔学习，将一楼原零点厅改为海鲜自助火锅厅，并将零点厅调至三楼，同时加强店内店外宣传，并发放宣传彩页1万份，零点厅调至三楼推出凉菜水果免费策略，迅速翘开市场。这两大区域的调整实现营业额800余万元。较去年增长300余万元，增长幅度为49%。

## 3、倡导“绿色、营养、健康”消费理念推出滋补养生系列菜品，确立尚都十八菜

(1) 自去年餐饮部调整高档菜品后，取得了理想的效果，得到了顾客的认可。特别是参花鲜参养生汤已成为招牌菜品。在做好高档的基础上，结合市场10月份餐饮部推出“绿色、营养、健康”的饮食理念，推出嘉年华饮食健康四大亮点1、酒店所有原材料保证纯绿色、无污染、无公害。2、酒店所有菜品都是根据营养健康学合理搭配3、所有点菜人员都是经过正规营养师培训4、酒店配有海鲜海水运输车所授海鲜均是纯海水养殖。通过3个月的广泛宣传“绿色、营养、健康”的饮

食理念已深入顾客心中。像“药膳局南瓜”“杜仲堡驴肉”“扬州密制狮子头”等健康，滋补，养生菜品在短时间内成为点击率较高且其他酒店争相模仿的菜品，并同时根据健康消费、绿色消费的顾客心理，及时对一楼点菜区进行了文化氛围布置区别于其他酒店的菜品特色，突出了营养、健康饮食形成了具有尚都特色的菜品文化。

(2) 确立尚都十八菜---我们经过3年的菜品积累和沉淀，通过对菜品的点击率、好评率、及菜品的营养价值和荤素颜色搭配，经过几次部门例会分析在12月份最后确立了尚都十八特色菜菜，十八菜的是根据尚都两字共十八笔画而得来。十八个菜品一菜一格，保罗了酸、甜、苦、辣、咸，五味俱全。

4、根据宴会房间的实际消费档次，制定了以高档为主，高中结合的经营思路，重点作出以下工作：

(1) 更换了12个vip房间的餐具，和厨房部分餐具，提高了房间规格及菜品档次

(3) 完善了开场白及菜品导示语，在得到宾客一致好评的同时也提高了产品的附加值

(4) 定期进行服务人员菜品培训，引导宾客消费

(5) 全年开展了2次“顾客回访月”活动，进一步稳定了客源

(6) 完善和强化了新菜制作推出相关规定，使菜品花色品种上做到常换常新。

(7) 推出对高端客户赠送开胃盅，桌桌赠送南瓜粥活动。突出了嘉年华的人性化服务

今年，我们本着“内抓管理，外树形象”的经营原则，把工

## 作的着眼点和着力点

放在加强内部管理上，坚持抓管理，促规范，求效益。

部门在理顺、调整机构的基础上，完善了管理体制，修订了各项管理制度。重点严格了质量管理，部门从从产品质量与服务质量入手先后出台了《餐饮部激励制度》《厨房质量管理标准》《餐饮部餐中服务技巧》《餐饮部个性化服务手册》《标准化服务语言》《厨房菜品量化管理制度》《厨房部菜品推出方案》《菜品大比武制度》特别是菜品推出方案的实施，激发了厨师工作热情，一年来，共推出新菜216个，招牌菜4个。像《菜品量化管理制度》《标准化服务语言》的实施使菜品质量和服务质量得到了快速的提升。

为了提升和规范部门服务程序，清晰服务环节，根据经营管理需要，实施了餐饮部规范情景模拟程序的培训，并结合工作实际，及时出台了《餐饮部规范服务程序》。

自年初4月份部门就制定了《餐饮部节能降耗管理办法》通过办法的实施餐饮部的水电气等在营业额增加的情况下按比例每月递减。同时在8月份部门制定了《低值易耗物品领用标准》细化了部门低值易耗物品的管理。

一年的工作，经过部门上下的共同努力，虽然取得了一定的成绩。但不可忽略所存在的问题。这些问题，有些来自于客人投诉等反馈意见，有些是酒店质检或部门自查所发现的，其主要表现在：

- 1、管理水准有待提升。一表现在管理人员文化修养、专业知识和管理能力等综合素质高低不一、参差不齐；二表现在部门尚未制订一整套规范的系统的切实可行的“管理模式”；三表现在“人治”管理、随意管理等个体行为，在一些管理者身上时有发生。

2、服务质量尚需优化。从以往检查和客人投诉中发现，部门各岗位员工的服务质量，横向比较有高有低，纵向比较有优有劣。平时与周末、团体接待与宴会接待、领导在与不在，都难做到一个样地优质服务。其中反复出现的问题是，部门的部分员工，仪容仪表不整洁，礼节礼貌不主动，接待服务不周到，处理应变不灵活。

20xx年市场等因素我们已经遇到了那么多的困难，可我们还是坚强的挺了过去，并取得了一定的成绩。新的一年市场就要求我们要不断创新、永不停步。在新的一年里我努力的方向是：

一、狠抓内部管理。明年，部门将下大力气抓好基础管理，进一步健全各项规章制度，加大检查落实力度，从根本上扼制违纪现象的发生，使部门各项工作进一步步入程序化、规范化的轨道。

二、继续加强能耗管理，争取向管理要效益。

三、加大软件建设的力度，着力抓好员工队伍整体素质的提高。明年，部门将进一步加大培训力度，全面提高员工的综合素质，全面提升部门的服务质量。

四、进一步强化营销管理，明年，部门将继续加强对市场的分析和预测，调整经营定位，拓展客源市场，力争完成明年的各项经营计划指标。

五、加强客房及足疗的管理力度，并调整足疗、客房的营销方案，争取在新的一年里使两部门的效益及管理更上一个台阶。

六、继续打造“绿色、营养、健康”品牌，树立鲁南餐饮旗舰形象的目标。新的一年在

做到广纳客源的同时不断创新自有产品，围绕绿色、营养、

健康饮食理念，广泛宣传。自春季野菜美食节开始做到月月有活动，月月有翻新。使尚都嘉年华的饮食品牌深入顾客心中。

xx年通过付出，我们获得了丰厚的回报，09年在国际金融形势和市场竞争激烈的影响下，只要我们在前期的基础上，发扬不怕苦不怕累得吃苦耐劳精神。在标准化服务的基础上坚持“用心做事”的个性化服务，坚持菜品创新，坚持发扬“一家人、一条心、一股劲”的精神，相信我们会是行业领先、临沂最强、鲁南第一。

谢谢大家！

## 餐饮业述职报告篇五

尊敬的上级领导：

中午好！首先，向各位作一个自我介绍，我叫xx是四季餐厅的销售经理，现在我把自己七个月来的工作情况作一下汇报。

### 一、确立日常管理方案及管理方针

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，具体负责某业务领域的工作。负责检查各分部的日常工作情况；组织安排vip客人的接待；处理好客人的相关投诉；遇到重大问题及时向经理汇报；与酒店相关部门做好沟通协调，保证餐饮部工作顺利进行；主持召开的班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题；在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对先进员工的工作给予肯定与表扬；对后进员工耐心的给予辅导与鼓励，督导员工的工作质量与效劳质量，留意员工的工作态度及表现，发现员工有任何情绪问题及时的与其进行当面协调沟通，并妥善解决；调发动工的工作积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴、做的更好。争取用我们高质量，高效率的

效劳，为酒店赢得更多的客源。

根据我们食府的自身特点，针对以后的餐饮部工作我有以下几点工作思路及主攻重点，不足之处，请领导给予指点：

1. 提高员工效劳质量，强化员工效劳意识，对新员工和后进员工做好辅导工作，布置各班组制作出培训方案，做好员工的定期培训工作，并督导落实情况。确保使每位员工掌握工作所需技能的同时，并且对客效劳做到：热情，主动，礼貌，耐心，周到。此酒店效劳业的“十字方针”。对表现优异的员工设立免检楼层或高级效劳员，上报餐饮部经理考虑其工作待遇或作为以后晋升的重要参考。

2. 提高餐饮的卫生质量：加餐厅卫生质量的督导力度，务必保证每间包厢保持状态，实行逐级负责制：员工对所清洁的小厅负责；楼层领班对所辖楼层房间的卫生质量及物品配备情况务必逐一严格检查；对当值每位员工清扫的小厅全面的督导与检查；对死角同样的逐一、逐级严格检查，坚决杜绝因卫生质量问题而引起客人投诉，影响酒店声誉，同时强调当日结尾工作清扫完毕。并且制作出《方案卫生表》，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维护，提高餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

3. 控制物耗、开源节流：强化员工节约意识，提倡控制水、电等能源浪费的同时，实施物耗管理责任制。统一全面盘点。一旦损失、责任到人。

4. 对大量损失一经查处在追究当值员工责任的同时，对其所辖楼层领班将追究其连带责任。

5. 培训下属员工树立全员推销意识，如一些特色菜肴，新鲜海鲜等，增加酒店餐饮部的营业额，提高员工的责任心及工作积极性。

6. 加强与客人的沟通，了解客人对饭菜的意见，与销售员加强合作，了解客人情绪，妥善处理客人的投诉，并及时向部门经理或厨房反映。

二、团结，配合，建立内部合理而有效的运行机制。

为使部门的日常运作逐步纳入到工作有方案、有指导、有跟踪、有总结的管理系统中去，有效地将方案性工作和应急性工作密切结合起来，建立明确的工作目标，要求各小部门建立方案性的工作制度，通过每月总结、方案，对各项工作有方案、有落实，按方案步骤予以实施。建立每月工作汇报制度，通过对工作的完成情况，对各部门负责人予以考评。

1，如有大型接待，三个楼层之间相互沟通，协调，合理化安排人员，各个班组可以随时相互调动。

2，前台的操作完全需要后台的配合，前台的意见及时反应给后台，这样可以相辅相承。

3，出现问题，班组相互沟通，及时改正。

4，经常考核，评比，来增强各班组的能力。

三、酒店基层管理人员为酒店的不可无视的力量，培养酒店自己的优秀人才需要一个和谐的工作环境和对优秀人才能力的肯定，人格的尊重。

目前酒店采用用人的原则为量才适用，让贤者居上，能者居中，智者居侧，充分发挥人才的主观能动性，本着对下属负责的态度，加强监督，加强约束，加强管理。培训工作对于酒店适应环境的变化、满足市场竞争的需要、满足员工自身开展的需要以及提升酒店的效益都具有十分重要的意义。通过培训可以提高员工的技能和综合素质，从而提高其工作质量和效率，减少失误，降低成本，提高客户满意度；员工更



高层次地理解和掌握所从事的工作，增强工作信心。

1，让各班组加强日常的督导工作，做好培训，把餐厅相关知识教给效劳员，提高她们的素质。

2，从日常工作中评比，考核，来发现一些优秀员工。

3，对优秀员工放心，放手去管，让他们充分发挥自己的才能。

#### 四、抓效劳质量，管理制度逐渐完善

质量就是生命，质量就是效益，是企业永恒的主题，其好坏直接关系到酒店及部门的长远开展。正因如此，部门从本部门成立开始就重点抓产品质量与效劳质量。

1对本部门每一位员工在上岗之前进行了系统严格标准化的培训，通过培训使员工掌握了根本的效劳流程。

2通过一对一的帮扶制度对效劳质量欠佳的员工进行岗上再培训，使他们在效劳质量和效劳意识上有了很大的进步与提高。

3进一步加强卫生监督管理制度，先后制定和出台了卫生责任到人的一系列监督制度。

4、加大培训力度，强化标准意识，在前台培训上，总结情景模拟培训效果，继续深入开展前台各岗人员的情景模拟及根本技能的培训和客史资料的培训，确保操作标准统一。

#### 五、存在的主要问题

从食府成立起餐饮部的工作虽然取得了一定的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店的期望值还相差甚远，其主要表现在：

1在抓前台管理和人员的培训上力度不大，员工在标准化、标

准化的效劳上参差不齐。

2一味的强调经营而无视了员工的思想动态，与员工的交流、沟通的次数较少，导致部门人员流动。

## 六、今后工作努力方向

1稳固成果，挖掘经营潜力，提高创收能力。

2狠抓两个质量，力争客源及经营效果明显提升。一是狠抓前台效劳质量，进一步提升我们的效劳质量。二是狠抓包厢就餐卫生质量，继续实行卫生责任到人制。

3加大培训力度，强化标准意识。

20xx年即将结束，虽然开业半年的工作业绩不是很明显，但在新的一年中，我会一直就抱着“合作、奉献”的态度，认真学习，团结、互助、亲密、友爱同志，盈造和谐团队；尽心做好自己的本职工作。在生活中，勤勤恳恳做事，严格要求自己，在任何时候都要起到模范带头作用。敬请领导给予审议，欢送对我的工作多提珍贵见意，并借此时机，向领导对我的关心和支持表示诚挚的谢意！我将一如既往，不负众望。为食府的开展奉献绵薄之力！

## 餐饮业述职报告篇六

尊敬的领导、同事们：

大家好！

本年度餐厅以以提升效劳品质为核心，加强效劳品质工程建设餐饮效劳品质的建设，是一个浩大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现□20xx年度，在对各运作部门的日常管理及效劳品质建设方面开展了以下工作：

## 一、编写操作规程，提升服务质量

依据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时依据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品打算、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确具体的规定，促进了贵宾房的服务质量。

## 二、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间安排（百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结），并干脆参加现场服务，对现场出现的`问题赐予刚好的订正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训安排，堵塞管理漏洞。

## 三、编写婚宴整体实操方案

提升婚宴服务质量宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一步的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，心得体会突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

四、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满足度，将每月最终一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4—5级管理人员参与，分析各餐

厅当月服务状况，检讨服务质量，共享管理阅历，对典型案例进行剖析，找寻问题根源，研讨管理方法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员主动参加，各抒己见，敢于面对问题，敢于担当责任，避开了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员供应了一个沟通沟通管理阅历的平台，对保证和提升服务质量起到了主动的作用。

五、建立餐厅案例收集制度，削减顾客投诉几率本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，削减了顾客的投诉几率。

为了协作酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅实行了首届餐饮服务技能暨餐饮学问竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的打算和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了胜利，得到上级领导的确定，个人简历充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增加了团队的凝合力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

此致

敬礼！

述职人□xxx

20xx年xx月xx日

## 餐饮业述职报告篇七

上半年xx宾馆在各级领导的支持和关心下，经过全体员工的共同努力，全面完成了xx公司下达的各项工作任务，实现了时间

任务双过半，重点工作也取得了一定的成绩。

一、秣兵厉马，切实保障员工餐厅按时开业。

20xx年xx月xx日员工餐厅经公司验收交付使用。按照xx公司重点工作安排，定于5月15日正式开业。在短短的15天时间，大餐厅灶具需要安装、天然气需要安装与调试、员工上岗需要培训、餐具需要配置、菜品及价格需要确定、各类标识需要统计制作、各项规章制度及工作流程需要建立。面对这些方方面面的大量预备工作，能否按时开业，像一块石头压在他们的心上。很快他们毫不犹豫的达成了共识，三产效劳中心领导的决定就是命令，时间再紧，任务再重，也要果断按时完成。为此他们积极动脑筋想办法，认真研究确定方案，加班加点，夜以继日的开展工作。

一是成立了开业领导小组。

研究制定开业前各项工作方案，制定物品采购方案，制定员工培训方案，制定当前一个时期的工作重点。天天召开重点工作跟进会，逐日抓落实。从申请吧台、进户门防蝇设施、就餐区空调、灶具安装、天然气安装与调试、灶具水、电路连接、原操纵间吊顶撤除与重新安装新的吊顶、确定菜品品种和价格等等，每项工作都来不得一丝延误和马虎，从而保障了员工餐厅的按时开业，受到了xx公司领导的好评。

二是成立了物品采购领导小组，具体负责物品采购方案的落实。

在短短的十多天时间里，会同财务和治理室职员一起对十大类数百个品种的餐具、设施、工装等物品进行了外出采购，对各类菜品及价格标识进行统计，并与广告公司联系订制及时安装到位，为了不耽误工期，经常加班至夜晚十一点左右。

三是按时完成了职员招聘及培训工作。

3. 对新招聘的职员进行了岗位技能培训，使员工初步了解和把握了岗位业务知识，同时进一步强化员工的整体观念和纪律性。整个招聘培训前后历时三十多天，共招聘培训各类员工30余人，实行动态治理，对于不适应的、分歧适的员工及时清退，做到良性循环，为餐厅的开业奠定了良好的用工根底。

四是由综合室负责制定开业庆典筹划方案并组织实施。

为了使庆典仪式热烈而隆重，除了与庆典公司预定十多种庆典用品外，还要定横幅、定议程、定音乐、定嘉宾、定流程、定午宴、撰写文稿等等，而大家却是忙中有序，不畏苦累。为了与社会各届建立良好的公共关系，他们还派送数十份嘉宾请柬，为远道客人发送电子请柬，邀请大家共同见证开业盛事。为了引导消费者树立良好的公德意识，他们还自行设计了7种不同寓意的文字与图案都极具人性化的公益广告，自从安装在就餐区域后，效果是吹糠见米、事半功倍，得到了消费者的充分肯定。

二、运筹帷幄，制订各项规章制度，逐步健全内部治理。

规章制度是加强治理的重要保证。为此，制定了员工餐厅的岗位职责、平安操纵规程等一系列规章制度。开业之初由于缺乏员工餐厅治理经验，他们与xx所xx翔宾馆□xxxx厂小吃城□xxxx厂职工食堂□xxxx所员工餐厅、西安西高新员工餐厅等同行互相交流学习，鉴戒经验，取长补短，弥补漏洞，使规章制度不断得以健全和完善。财务室制定出了一套切实可行的财务制度，健全并完善了收银员的岗位工作职责，使整个员工餐厅的财务、供应、保管、领用等各项工作开展的有条不紊、井然有序。

三、提升理念，努力打造高品质效劳。

为了进步员工餐厅的效劳质量，他们成立了质检小组，对效劳

质量进行全面监视检查。在工作中经常给员工引进新的效劳理念，提倡个性化、亲情化效劳。他们还积极响应公司号召，开展了大干五六月创优质效劳活动，悬挂横幅，制作意见征询卡，请顾客对餐厅的效劳质量提出珍贵意见，在员工中弘扬爱岗敬业、钻研业务、优质效劳的良好风气。此项活动评出先进个人8位，鼓励了员工的工作热情，餐饮部也被评为宾馆先进集体。

#### 四、增效节支，认真做好财务核算。

他们号召全体员工树立以所为家的思想，让大家从节约一滴水、一度电开始，做到人走灯灭，水管用完及时关掉，平时留意维护各种设施设备，发现题目及时报修。

物品采购职员牢固地树立主人翁精神，严把进货关，采取货比三家的方法，减少中间环节，对一些商品供应实行定期市场调研，在同等质量的条件下，严格按照操纵规程办，保证购进质量好的商品，杜尽假冒伪劣商品。

财务职员认真做好财务分析和核算。确保每一个数据和财务资料的正确、真实、及时、完整、可靠，使领导能及时了解餐厅的经营情况，针对收进及本钱用度率公正确定资金的使用，制定经营方向。

## 餐饮业述职报告篇八

本人xxx□xx酒店楼面经理，在董事长及各级领导的正确领导下，率领酒店全体员工完成饭店制定的各项经营、管理指标，共同提高酒店的服务质量、管理水平和经济效益。现就本年度的工作汇报如下：

酒店成立之初，各项制度未健全完善，制度的完善及各项工作程序的确立需在长期大量的实践中方能逐步完成。因此，制度的建立也是一项长期复杂的工作。酒店管理的规范化、

制度化。

建设是酒店发展的基础，本部门管理层自本部门成立之初开始，即对本部门整体规范与标准作明确规定，相继出台了相关程序化、规范化管理文件。在目标考核方面，按照已出台的考核实施办法进行考核，针对制定的工作计划，总结实际实施进度，提出需解决的问题，使各项工作落实到人，也以此作为对各部考核的依据。

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，具体负责某业务领域的工作。负责检查各分部的日常工作情况；组织安排vip客人的接待；处理好客人的相关投诉；遇到重大问题及时向经理汇报；与酒店相关部门做好沟通协调，保证餐饮部工作顺利进行；主持召开班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题；在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对先进员工的工作给予肯定与表扬；对后进员工耐心的给予辅导与鼓励，督导员工的工作质量与服务质量，留意员工的工作态度及表现，发现员工有任何情绪问题及时的与其进行当面协调沟通，并妥善解决；调动员工的工作积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴、做的更好。争取用我们高质量，高效率的服务，为酒店赢得更多的客源。

根据我们酒店的自身特点，针对以后的餐饮部工作我有以下几点工作思路及主攻重点，不足之处，请领导给予指点：

- 1、提高员工服务质量，强化员工服务意识，对新员工和后进员工做好辅导工作，布置各班组长制作出培训计划，做好员工的定期培训工作，并督导落实情况。确保使每位员工掌握工作所需技能的同时，并且对客服务做到：热情，主动，礼貌，耐心，周到。此酒店服务业的“十字方针”。对表现优异的员工设立免检楼层或高级服务员，上报餐饮部经理考虑其工作待遇或作为以后晋升的重要参考。



2、提高餐饮的卫生质量：加餐厅卫生质量的督导力度，务必保证每间包厢保持最佳状态，实行逐级负责制：员工对所清洁的小厅负责；楼层领班对所辖楼层房间的卫生质量及物品配备情况务必逐一严格检查；对当值每位员工清扫的小厅全面的督导与检查；对死角同样的逐一、逐级严格检查，坚决杜绝因卫生质量问题而引起客人投诉，影响酒店声誉，同时强调当日结尾工作清扫完毕。并且制作出《计划卫生表》，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维护，提高餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

3、控制物耗、开源节流：强化员工节约意识，提倡控制水、电等能源浪费的同时，实施物耗管理责任制。统一全面盘点。一旦损失、责任到人。对大量损失一经查处在追究当值员工责任的同时，对其所辖楼层领班将追究其连带责任。

4、培训下属员工树立全员推销意识，如一些特色菜肴，新鲜海鲜等，增加酒店餐饮部的营业额，提高员工的责任心及工作积极性。

5、加强与客人的沟通，了解客人对饭菜的意见，与销售员加强合作，了解客人情绪，妥善处理客人的投诉，并及时向部门经理或厨房反映。

为使部门的日常运作逐步纳入到工作有计划、有指导、有跟踪、有总结的管理系统中去，有效地将计划性工作和应急性工作密切结合起来，建立明确的工作目标，要求各小部门建立计划性的工作制度，通过每月总结、计划，对各项工作有计划、有落实，按计划步骤予以实施。建立每月工作汇报制度，通过对工作的完成情况，对各部门负责人予以考评。

1、如有大型接待，三个楼层之间相互沟通，协调，合理化安排人员，各个班组可以随时相互调动。

2、前台的操作完全需要后台的配合，前台的意见及时反馈给

后台，这样可以相辅相承。

3、出现问题，班组相互沟通，及时改正。

4、经常考核，评比，来增强各班组的能力。

需要一个和谐的工作环境和对优秀人才能力的肯定，人格的尊重。目前酒店采用用人的原则为量才适用，让贤者居上，能者居中，智者居侧，充分发挥人才的主观能动性，本着对下属负责的态度，加强监督，加强约束，加强管理。培训工作对于酒店适应环境的变化、满足市场竞争的需要、满足员工自身发展的需要以及提升酒店的效益都具有十分重要的意义。通过培训可以提高员工的技能和综合素质，从而提高其工作质量和效率，减少失误，降低成本，提高客户满意度；员工更高层次地理解和掌握所从事的工作，增强工作信心。

1、让各班组加强日常的督导工作，做好培训，把餐厅相关知识教给服务员，提高她们的素质。

2、从日常工作中评比，考核，来发现一些优秀员工。

3、对优秀员工放心，放手去管，让他们充分发挥自己的才能。

质量就是生命，质量就是效益，是企业永恒的主题，其好坏直接关系到酒店及部门的长远发展。正因如此，部门从本部门成立开始就重点抓产品质量与服务质量。

1、对本部门每一位员工在上岗之前进行了系统严格规范化的培训，通过培训使员工掌握了基本的服务流程。

2、通过一对一的帮扶制度对服务质量欠佳的员工进行岗上再培训，使他们在服务质量和服务意识上有了很大的进步与提高。

3、进一步部加强卫生监督管理制度，先后制定和出台了卫生责任到人的一系列监督制度。

4、加大培训力度，强化标准意识，在前台培训上，总结情景模拟培训效果，继续深入开展前台各岗人员的情景模拟及基本技能的培训和客史资料的培训，确保操作标准统一。

从酒店成立起餐饮部的工作虽然取得了一定的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店的期望值还相差甚远，其主要表现在：

1、在抓前台管理和人员的培训上力度不大，员工在规范化、标准化的服务上参差不齐。

2、一味的强调经营而忽视了员工的思想动态，与员工的交流、沟通的次数较少，导致部门人员流动。

1、巩固成果，挖掘经营潜力，提高创收能力。

2、狠抓两个质量，力争客源及经营效果明显提升。狠抓前台服务质量，进一步提升我们的服务质量。狠抓包厢就餐卫生质量，继续实行卫生责任到人制。

3、加大培训力度，强化标准意识。

20xx年即将结束，虽然开业半年的工作业绩不是很明显，但在新的一年中，我会一直就抱着“合作、奉献”的态度，认真学习，团结、互助、亲密、友爱同志，盈造和谐团队；尽心做好自己的本职工作。在生活中，勤勤恳恳做事，严格要求自己，在任何时候都要起到模范带头作用。敬请领导给予审议，欢迎对我的工作多提宝贵意见。

## 餐饮业述职报告篇九

随着个人的文明素养不断提升，报告的用途越来越大，报告中涉及到专业性术语要解释清楚。那么，报告到底怎么写才合适呢？以下是小编收集整理餐饮经理述职报告，希望对大家有所帮助。

光阴似箭，时光如梭。转眼间我担任餐饮部经理一职到现在已迎接了两个新年，在这段时间当中，我视餐厅为自己的家一样尽心尽力，无论大事小事都亲历亲为。由于我必须做好每一件事，这样才不辜负领导对我的信任。xx年餐饮部成功接待了所有任务。这和员工的共同努力，各部分的大力协作是分不开的。所以说团队的气力是无穷的。我们细细盘点丰收的硕果，高高仰看来年的满树银花，每个人的脸上都应当挂起欣慰的笑脸。

(1) 正所谓：铁打的营牌，流水的兵。作为餐饮部而言，员工更新换代特别快，这也就增加了餐饮部的治理难度，所以在新老员工交替之时，我拟定新的培训计划，针对性培训，服务现场亲临亲为、以身示教传教他们，用严格的规范操纵服务程序来检验他们的服务意识和灵活应变能力，使员工自觉增加组织纪律性和集体荣誉感，强化他们的使命感和主人翁精神，规范服务操纵流程，进步了服务质量，打造了一支过得硬的队伍！使餐厅工作能够正常运行。

(2) 在饮食业不景气的，生意难做的情况下，我通过市场调查的，经营分析，更新菜肴，调整价格，并通过各方渠道联系会议婚宴，从而给餐厅带来更好的效益。

在十一黄金周期间餐饮部不但接到牡丹园多功能厅广博厅的婚宴外，在同一时间还接到了体育餐厅400多人的会议用餐。任务之艰巨让餐饮部每个人手中都捏了一把汗。在餐厅各部

分的大力协作下，特别是销售部，我们拧成一股绳，加班加点，终于工夫不负苦心人，在成功完成婚宴的同时也成功预备了400多人的会议送餐。这其中餐厅各职员上下一条心，艰巨的任务在我们手中迎刃而解。也使顾客对我们餐厅有一个新的熟悉。在接待婚宴过程中，服务员将桌椅在楼层之间调整，很是辛劳，我们有这样一群以大局为重，不顾个人辛劳的员工，这就是我们酒店人最大的财富。讲到这里我想到了全球排名第三的万豪团体旗下的马里奥特酒店的企业文化就是：

“关照好你的员工，他们将关照好你的顾客”。同时他们也夸大留住人才。人才是企业的支柱，这一点我们的领导在一接馆就体现的淋漓尽致。我也谨尊这一原则。

(1) 这一年我和杨经理完善了餐饮部的会议制度，包括逐日服务员评估会逐日检讨会每周例会班前会卫生检查汇报会，由于制度的完善，会议质量的进步，上级的指令也得到了及时的落实并执行。

(2) 加强协调关系，餐饮部服务员众多，脾性各不相同，这就必须协调好他们之间的关系，夸大协作性，交代领班在每周例会上必须反复夸大合作的重要性，如出现错误，不得相互推卸责任，要敢于承认错误，并相互帮助改正。经常相互关心，多发现对方的优点，事实证实这种做法是正确的。

(3) 进步综合接待能力。餐饮部除接待正常散客围桌用餐外，还接待大型会议自助用餐，盒饭婚宴寿宴等类型多样的用餐形式。使宾客兴奋而来，满足而回。并且按口味及时更换菜谱，让顾客吃的更舒心。

作为餐饮部经理，我会再接再厉，对每人服务员严抓培训，让每个服务员都能独挡一面，让他们明白：“天将降大任于斯人也，必先苦其心志，劳其筋骨”。同时也让他们理解“微笑是最好的武器”。争取以全新的服务理念，服务阵

容迎接奥运到来。在此我祝各位领导，各位同事新年新气象，新年新运道。

## 餐饮业述职报告篇十

我叫\_\_，现年\_\_岁，\_\_年加入\_\_酒店这个大家庭，\_\_年通过竞聘，担任餐饮主管至今。两年来在酒店领导的关心后爱下，以及同事们的帮助和支持下，自己由一名业务新兵逐渐转变为一个有担当、敢反思的责任人。在工作中，我较好的履行了餐厅主管的职责，圆满完成工作任务，得到了宾客和同事们的的好评及领导的肯定，收获颇多，现就本人\_\_好久来的工作情况向各位领导和同志们做如下汇报，如有不当，请批评指正：

### 一、扎实工作，本职工作成效明显

一是加强服务培训。餐饮业是以服务为核心的行业，提供优质服务是我们在激烈的市场竞争中制胜的法宝。为此，我一直把对员工的培训作为一项重点工作来抓，通过加强对我部员工的技能培训，提高服务水平和质量。我从规范礼仪服务入手，推行了规范化一条龙式服务。从顾客进门开始到离去，从点菜、上菜、席间服务等各个服务环节都明确了服务标准，使广大顾客高兴而来，满意而去。

二是健全个性化服务。针对个性化服务不够健全的现象，我与餐饮管理人员一起制定并不断完善中餐厅客史档案，严格送餐回收登记制度，制定中餐每日工作标准，自助餐餐牌的事宜。并完善事故责任制，要求服务员坚持划菜登记下单，起菜，上菜，以及结束时间，责任落实到人，避免失误对公司造成损失。

三是不断创新菜品。和行政总厨协调沟通新菜品培训事宜，加大培训力度，强化标准意识。规范切配厨师与上灶厨师的

工作标准，对菜谱中的菜肴逐个实施统一标准的培训，做到不因厨师和时间的不同而造成菜肴口味和份量变化。在罗总监带领和指导下，我们在菜品质量上下了很大功夫。顾客来到店里，除了享受到贴心的服务外，更主要的是要吃到可口的饭菜。在这方面我们仔细分析了顾客的喜好，推出了多种菜肴体系。俗话说众口难调，我们就是要努力做到众口不再难调。为了吸引顾客，满足大家多种口味的需求，我们不断研究推出新的菜品，供新老顾客品尝选择。目前经我部推出的新菜品种达\_\_项。有效地提升了我部的名气和吸引力。

## 二、存在的主要问题

\_\_好久来，餐饮部的工作虽然取得了一定的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距公司的期望值还相差甚远，其主要表现在：个人的自信心还需加强，在工作中顾虑较多，对员工的现场检查监督不足，服务人员主观积极性没充分调动，自己的眼界不够开阔。独立工作的能力还有待提高，作为一名餐饮主管我的管理能力还需提高。

## 三、今后工作努力方向

一是加强自身建设，提高管理能力。要经常走出去学习，固步自封、闭门造车，永远都会落到别人的后边，只有走出去与同行多交流、多观摩、多学习，才能不断提高自己。

二是狠抓两个质量，力争客源及经营效果明显提升。循序渐进推行餐饮人性化服务举措实施细则。加大培训力度，强化标准意识。规范切配厨师与上灶厨师的工作标准，对菜谱中的菜肴逐个实施统一标准的培训，做到不因厨师和时间的不同而造成菜肴口味和份量变化。在前台培训上，总结情景模拟培训效果，继续深入开展前台各岗人员的情景模拟及基本技能的培训和客史资料的培训，确保操作标准统一。

总之，在以后的工作中一定要“能迈大步的迈大步，能迈小

步的迈小步，但决不允许原地踏步！