

# 餐饮服务员工月总结(优秀9篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

## 餐饮服务员工月总结篇一

也就是说，仅有服务意识是不够的，必须要有事先的准备。准备包括思想准备和行为准备，作为该准备的必须提前做好。如在客人到达之前，把所有准备工作作好，处于一种随时可以为他们服务的状态，而不会手忙脚乱。

在餐饮日常经营过程中，要求每一位员工对待客人，都要报以真诚的微笑，它应该是不受时间、地点和情绪等因素影响，也不受条件限制。微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词。

就是要把每一位客人都视为“上帝”看待而不怠慢客人员工有时容易忽视这一环节，甚至产生消极服务现象。这是因为员工看他们穿戴随便，消费较低，感觉没有什么派头等表面现象而产生的。而现实生活中，往往越有钱的人，对穿戴方面都特别随便，这是因为他们自信；而衣服根本不能代表财富的多少。我们在这一环节上，千万不能以貌取人，而忽略细微服务，要重视和善待每一个客人，让他们心甘情愿地消费。我们应当记住“客人是我们的衣食父母”。

热情好客是中华民族的美德、当客人离开时，员工应发自内心的、并通过适当的语言真诚邀请客人再次光临，以给客人留下深刻的印象。现在的竞争是服务的竞争，质量的竞争，特别餐饮业尤为激烈。服务的重要性是不言而喻的，我们必须运用各种优质服务，形成自身的竞争优势，以期其在激烈

的市场竞争中创造更高的客人满意度，使餐饮立于不败之地！

主要表现于服务中的善于观察，揣摸客人心理，预测客人需要，并及时提供服务，甚至在客人未提出要求之前我们就能替客人做到，使客人倍感亲切，这就是我们所讲的超前意识。

为客人创造温馨的气氛，关键在于强调服务前的环境布置，友善态度等等，掌握客人的嗜好和特点，为客人营造“家”的感觉，让客人觉得来餐厅吃饭就像回到家里一样。

要求员工对自己所从事工作的每个方面都要精通，并尽可能地做到完美。员工应熟悉自己的业务工作和各项制度，提高服务技能和技巧。“千里之行，始于足下”，要想使自己精通业务，必须上好培训课，并在实际操作中不断地总结经验，取长补短，做到一专多能，在服务时才能游刃有余，这对提高餐饮的服务质量和工作效率、降低成本、增强竞争力都具有重要作用。

20xx年是收获的一年，也是大发展的一年。在汪总的教育、支持、鼓励下。在与酒店的工作配合下，使我学到了许多的东西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与大家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下面做简要小结如下：

一、在日常工作中我们树立了三个理念：

1、顾客理念：一切为顾客为焦点，不论遇到多么刁蛮的顾客，我们都要以服务好顾客为最终目的。

2、细节理念：细节决定成败，做好每一个工作细节，酒店的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。

3、文化理念：让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

二、餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。

三、坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得酒店的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。

四、围绕酒店发展要求，健全酒店管理程序与制度，明确发展使命。

五、规范企业管理，实行品牌发展战略，在后勤此情形下，我们深感责任重大，饭店领导能以高度的责任感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。通过节能降耗维持饭店运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们坚持在汪总的正确领导、扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就一定能够高质量的全面完成20xx年的各项工作任务为世纪做出我们应有的贡献。

## 餐饮服务员工月总结篇二

从这次餐饮服务员工，改变我认为干餐饮服务员工是没有前途的消极想法；树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度；知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员我学会了服务宾客的原则；服务

宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

1、热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

2、迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

3、要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。一勤天下无难事的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

4、要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。

5、要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

6、责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就

是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是敬无在，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

7、平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

8、团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

餐饮服务员工转正工作总结

餐饮服务员工工作计划

餐饮服务员工辞职报告

餐饮服务员工工作守则

餐饮服务员工辞职信范文

餐饮服务员工辞职申请书范文

餐饮服务员工转正申请书模板

## 餐饮服务员工月总结篇三

市场竞争也将更加激烈，市场细分化的趋势使企业特色与个性化更加明显，竞争焦点将更集中地表现在此刻创新潜力、经营手段、管理水平与人才保证等方面。

x月xx日商务部xx日发布的数据分析显示□20xx年我国人均餐饮消费支出预计将到达xx元，餐饮业市场运行将继续以xx%

左右的速度高速增长，全年零售额可望到达xx亿元，并呈现四大发展趋势。

一是餐饮消费将持续旺盛的发展势头。目前，我国人均餐饮消费刚刚到达xx美元，与xx美元□xx美元相比仍有较大发展空间。

当前餐饮业的消费需求主体还是来自城镇居民，而农村餐饮这个庞大的市场还没有真正启动。巨大的农村餐饮市场将为我国餐饮经济带给广阔的发展空间。

二是餐饮社会化将带动消费方式多元化。近年来，商务交易、会展活动、居家消费、商务与个人旅行、休闲娱乐等均成为带动餐饮消费的动因。餐饮业消费需求将不断扩大，与之相对应的消费门类将突破传统的餐式范畴，呈现出便利化、多元化和现代化发展趋势。

三是经营方式改变将激活餐饮业市场。连锁经营、网络营销、集中采购、统一配送等现代经营方式将不断在餐饮行业得到有效运用。一些地方特色的家常菜馆、小吃街、美食广场、中西式快餐遍地开花，生意兴隆。

四是服务内涵扩展将促进餐饮消费可持续发展。餐饮业将用心调整产业和产品结构，扩大餐饮消费热点，加强服务内涵的人性化发展。以社区餐饮为载体，更加便民利民，大力提倡健康消费、安全消费、绿色消费、环保消费、科学消费、节约型消费。

所有企业的发展离不开人才的培养□xx长期以来注重团队的建设，组建了一支具有开阔的视野、强烈的事业心的高效学习型团队，使xx的目标更为远大，前进的步伐更为稳健，为企业的发展打下了坚实的基础。我们xx团队立下了要让走出东营，走向世界的宏伟目标！

经过两年多的运作，xxx已步入了成熟的发展道路。为了更好地努力打造服务品牌，进一步树立“健康生活欢乐传递”的宗旨。两年来，公司以礼貌规范活动为突破口，以“没有经过培训的员工是公司的损失”、“质量是酒店产品的`生命”为切入口，狠抓好了星员工的培训教育，强化员工队伍素质，不断提高服务水准。

## 餐饮服务员工月总结篇四

在家的吃、喝、玩、乐的日子确实非常吸引，但我却毅然选择了社会实践的道路，一来是应付学校的布置的寒假作业，二来，我也想体验一下这有趣的经历，希望能借此机会学到一些其他的技能，以便以后能更快的适应这个社会。因此，我通过学校报名来到青岛，当上了酒店的服务员，而我的一段深刻的经历也在此刻开始了。

我实践的地方是青岛刚开业的一家酒店——怡情缘，一开始，我并不重视这工作，因为这工作工资不高，还要做到我们开学，但自己选择了这工作，就唯有努力熬过去。以前我就知道服务员是一份辛苦的工作，但没有做过这份工作的人永远都不可能体会到这其中的辛苦，因为这苦完全不能用语言来表达。

我工作的第一天给我找了个有经验的师傅带我，对于我这个新手来说，这绝对是一个十分大的挑战。什么都不懂，什么都要学。首先是上菜，但开始我什么都不会，只能在一旁看着师傅如何上菜。

上菜也有讲究，要做好色泽搭配，荤素搭配，热菜凉菜搭配等。然后是帮客人倒酒，倒酒也是十分有讲究的，不同酒有不同的倒法，不同的酒也有对应不同的杯子，白酒用白酒杯，一般倒到接近满的位置，但却不能让酒倒出；而红酒就用红酒杯，倒五分之一，啤酒用啤酒杯，倒杯子的一半。以前的我总把所有事情都想当然的，现在才明白自己知道的原来是这

么少。

另外，每个行业都有很多自己的行内术语，我现在所在的这个行业也不例外，但开始时我对这些一窍不通，当部长或者主管叫我去做时，我都不懂，例如“开台”、“撤台”、“起菜”，但我也明白了一个道理，遇到不懂的事，不必要怕麻烦，一定要去问，直到问懂为止，否则，以后你就会知道什么是更麻烦了。做任何事都会有一个过度时期，在这个过渡期内，必定是十分难过的，看着身边的同学一个个离开，在这个时期内，我也曾经想过放弃，但想到我到这里来的目的，因为自己从未做过这些事情，完全不习惯这种生活，但是我一再告诉自己，一定要坚持下去。

慢慢的，我开始适应了这种生活，每天早上10点半开始上班，做餐前，要准备好热水和房间里的各种就餐用具，香巾等，时刻准备好为客人服务。等到11点，就要到各自包厢门前站位等待客人；一直到下午2点才下班。到了4点半又要开餐了，一直工作到晚上客人吃完收拾完做完餐尾才可下班。

这期间的工作是十分琐碎，有很多事都要自己时刻保持好清醒的头脑，因为这些事都是看起来十分不起眼的事，例如每次客人来到时，我们就要去询问茶水酒水，室内温度是否适宜，帮助客人开位等，每次上菜都要对好单，以免上错菜，上菜后又还要写好单，菜齐询问顾客面食。这完全可以说是一套不可更改的程序，看似简单，实际做起来就不容易了，只有自己多点观察，才可以发现哪里有缺漏。因此，自己一定要有很好的耐心。刚开始时，我耐心不够，有一些很简单的事我就会省略不做，结果遭到经理的批评，慢慢的，我才养成了耐心，做好每一件事。

渡过过度期之后，经过我的努力，我的任务态度和悲观的心境在日常生活中表现出来。经过这段时间的锻炼，我已具有处理各项事务的能力，完成每天分配给我的任务之后，我还会主动协助别人摆放餐具等任务；灵敏应对顾客的请求并且与



顾客聊天;偶尔被同事骂或者又能给同事“挑刺”，单独分享劳动的快乐。

## 餐饮服务员月总结篇五

既是一个难得锻炼自己能力的机会，也是一个艰难磨炼自己的历程。而对于我的实习期，也正是如此。在实习期里，我成长了很多，但也有很多需要改进的地方，有很多需要总结的地方。

20xx年xx月xx日，我作为一名服务员来到xx餐饮参加实习。开始了我段历练的过程。开始由一个冲动、喜欢意识用事的大学生到一个成熟理智而又坚强的社会人士的转变过程。

在实习期里的有一次，我被安排到了负责xx包厢里的工作。因为那是我第一次负责包厢的工作，所以还有点生疏，也有点紧张和不安。而刚好那一次，负责我隔壁包厢的同事，又临时有事要拜托我帮忙照看。原本负责一个包厢就已经让我有点应接不暇，现在又还要照看另外一个包厢，我更加的有些不知所措了。所以就在上菜的过程中，出了差错，我把一桌的菜上到了另外一桌上。引来了客人的极度不满，并且还对我说出了很难听的话，听着那些话，我眼泪就不争气的流了下来，然后，也不管客人有没有消气，就擅自离开了包厢，离开了工作岗位，跑到了员工宿舍里，一个人躲在那里哭。好一会儿，我才平静下来。也才意识到自己做的不对，我不应该一遇到困难就去躲避，不应该挨了一顿批就感觉自己遭受到了天大的委屈。

我一直以为，自己足够坚强，不管是面对工作中再多的磨难和委屈，我都能够坚强的应对，但是当真正面对工作中那些委屈时，我才发现我自己依然还带着学生时代的意气用事，依然还带着十足的幼稚气息。

直到通过这段实习期的磨炼，我才知道不管是在任何一份工

作中，我们都可能会遭受到不一样的委屈，所以，我们没有必要被一时的情绪而影响到自己。我们要做生活的主人，要学会做情绪的主人。所以在这一份工作中，我学会了如何调节自己的情绪，如何放稳自己的心态。这不管是对于我现在的工作，还是对于我以后未来的发展，都是十分重要的。

我必须经受得住生活对我的磨炼，经受得住工作给我带来的压力和打击，我才能够真正有所成长。所以，在今后的人生中，我会挺起我的胸膛，继续昂首阔步前进。

## 餐饮服务员工总结篇六

一路的欢歌笑语，一路的风雨兼程送走了20\_\_年，迎来了充满期望的20\_\_年，回首我来到酒店的这三个月，新奇与欣喜同在，感动与感谢并存，三个月，时光虽然短暂，但对我而言收获是丰硕的，在那里的每一天，每经历的一件事，每接触到的一个人，这个过程的含金量，绝不亚于我十几年在校门里学习的价值，所以我感谢李总能给我这个难得的学习机会及细致入微的指导，感谢王经理无微不至的关怀，感谢综合部全体成员在工作上的配合和生活上的照顾，就具体工作如下总结：

工作方面在这段日子里，我了解了酒店的指导方针、布局建设、部门划分、工种分配、人员定位等自然状况，综合部行使办公室职能，一个联系领导与员工的重要部门，我很荣幸能成为这个小群众中的一员，每一天负责收餐票虽然很琐碎。

却能体现出我们酒店在管理上的严格性、先进性，质量检查是任何一个企业必备的、而且是重要安全保障部门，作为服务行业质量检查更是重中之重，无论是客房的卫生状况，还是餐饮服务员的仪表仪容无一不影响我们酒店的经营发展，我从最初只明白看到此刻拥有一双洞察的眼睛，这是我的一个进步，一个很大的收获，板报是我们酒店对内宣传的窗口，透过出版报不仅仅提高了我的写作水平也增强了我的语言表

达潜力，评估期间承蒙李总的信任在王经理的帮忙下整理了两份评估材料，我深切地感受到自我的语言罗列功底和逻辑思维欠缺，到一线服务是最有收获的地方，虽然辛苦虽然紧张但是我学会了整理房间、开夜床、以及如何摆放才具有美观性等知识，与专家的迎来送往中了解到专家的喜好及时的将信息反馈，以便更好的服务，一月8号在评估工作即将结束的时候正巧东三省大学生供需见面会在哈尔滨召开，这对于我们毕业生来说是最重要但是了，好久之前便做好了准备，但是楼层服务员确实忙但是来，看到她们废寝忘食、加班加点我感动了，虽然我是学生但我也是酒店的员工，就这样我没有参加招聘会，我讲这个并不是说我自我都多么的伟大，而是我被这样一个团结、奉献、务实的群众而感动，奉献是无私的所以温暖、激情是火热的所以发亮，这就是企业的财富、壮大的资本！

## 餐饮服务员工月总结篇七

时光总是走的如此匆忙，转眼间20xx已从我们的指缝悄然溜走。回望这一年来走过的路程，有着太多的感慨。

公司在xx年取得了辉煌的业绩，离不开领导和员工的辛勤努力。因此，餐厅部门的职责也更加的重大，作为一名餐厅的工作人员，有职责尽自己的一份力。

首先，将餐厅的`卫生做好，坚持每一天一抹尘，不留死角，为大家创造一个整洁干净的就餐环境。

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，改善。

以上几点是我对20xx年工作的规整总结。对于不足的地方，在新的一年里，我必须会努力改善，争取将自己的工作做得更好。

## 餐饮服务员工月总结篇八

是收获的一年，也是发展的一年。在x总的教育、支持、鼓励下。在与餐厅的工作配合下，使我学到了许多的东西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下面对今年的工作总结如下。

中树立三个理念。

餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得餐厅的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。围绕餐厅发展要求，健全餐厅管理程序与制度，明确发展使命。

在此情形下，我们深感责任重，餐厅领导能以高度的责任感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。通过节能降耗维持餐厅运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就一定能够高质量的全面完成各项工作任务，做出我们应有的贡献。

## 餐饮服务员工月总结篇九

有句俗语说得好：“三百六十行，行行出状元。”在现实中，所有的职业都没有高贵或卑微之分，这取决于我们的心态、思想和行为是否高尚，而与职业无关。同样，“平凡”和“非凡”也不存在于工作和职业本身，而在于我们对工作的认真程度和付出。我是屯城餐厅的一名员工，我要在平凡的工作中创造非凡的表现。

微笑有着无限的魅力，懂得微笑和善于微笑已经成为从事各行各业的必备素质，尤其是在服务领域。微笑是一种不言语的世界语言，传递着亲切、友好、愉快的信息。微笑不仅让致力于服务的人得到更好的反馈，而且可以留下永久的回忆。在我的工作中，我将让微笑成为我的名片，用微笑迎接每一位就餐者。

勤能补拙是我们的至理名言，只有付出更多的努力才能换来更好的成绩。勤奋使中国一步步走向繁荣富强。我们的祖国之所以能够蓬勃发展，和人们的勤奋是密不可分的。作为一名服务者，我将付出百倍的`勤劳，为屯城营造更加舒适的就餐环境。

待客之道首要是周到，这也是最为重要的。为此，我们必须主动提供服务，善于观察，并且能换位思考，尽可能做到客人所想不到，以超前的服务满足每一位就餐者的需求。在今后的工作中，我将继续让每一位就餐者感到宾至如归的服务。

保持强大的心理素质。保持良好的心理和精神状态，做到得宠不骄、受辱不卑，从容应对各种挑战。

做一名餐厅服务员并不困难，也不需要太多复杂技能。在又喧嚣的都市中，餐饮业中服务员的角色繁多，但真正理解服务的含义并用心做好的人却寥寥可数。为什么会这样呢？简单来说，几乎所有人做服务员时都是应付工作，而非主动去

做。他们常常偷懒、躲避服务机会。相信自己过于聪明，认为比那些不思考的人更有头脑。不过，这种做法是愚蠢的。这种行为让他们错过了许多成长机会，因为他们没有理解“负重”的真正含义。一个称职的服务员需要在表面工作知识的基础上，更加强自己内心和思想的建设以及修养的提高。

在现实中，无论在哪个行业，每个人都有展示自己的舞台，且与收入无关。我们每个人都像是一滴水，依附于集体才能生存。我们屯城的生活需要每个人的参与。因此，无论岗位多么平凡，我们都应该尽力使自己更加优秀，让屯城因有我们而骄傲！