

# 2023年餐饮值台员工作标准 餐饮部上半年工作总结及下半年工作计划(大全5篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

## 餐饮值台员工作标准篇一

201\*年，县政务中心在县委、县政府的正确领导下，在省政务服务中心的关心指导下，中心始终坚持以三个代表重要思想，科学发展观为行动指南，结合党的群众路线教育活动，抓四风整治，以人民群众满意为出发点，以便民、高效、廉洁、规范为服务宗旨，不断提高服务水平与质量，提升服务型政府窗口的新形象。进一步提高各单位窗口办事效率，精简办事程序，减少审批环节，加强服务监督。一年来，中心的各项工作都取得了新的进展。按照全年工作计划的安排，积极推进各项工作的实施，并取得一定成效。全县目前已有19个部门的226项许可审批项目纳入了政务中心集中受理和办理，对照省政务中心的窗口设置情况，基本实现全县行政审批和非行政许可审批事项的集中进入政务服务中心受理和办理。今年1月至9月，县政务服务中心各窗口单位共受理9835件，去年未办结115件，共计9950件，办结9900件，办结率为99.49%。

### 一、我们的主要工作情况

#### (一)推进政务服务体系标准化建设，提高服务效能。

1、完善制度，规范窗口管理。完善各项管理制度，加强窗口管理。中心重新修订《陵水黎族自治县政府政务服务中心管理制度》、从有关考勤、工作例会、卫生、档案管理、在岗

状态、审批监督、投诉监督上加强内部管理，进一步完善的制度正在修订当中。另外中心还在着手修订《陵水黎族自治县行政审批管理和责任追究办法》，该《办法》的起草工作将于10月底完成并报县政府批准印发执行。按县监察局在政务中心派驻效能监察室的要求，中心对窗口工作人员的工作实行监督，并统一制作了台卡，设立了投诉监督电话，随时接受人民群众的监督和举报。

2、规范行政审批业务标准。为规范我县行政服务行为，建立行政审批业务标准规范，为公民、企业和其他组织办理相关审批事务提供优质服务。中心印制受理通知书等十个规范性文件于5月份发放至各窗口正式启用，窗口工作人员需对来办理行政审批事项的公民、企业和其他组织开具相应的规范性文件。中心对规范性文件的使用情况会同效能监察室进行监督。

3、认真清理编制审批事项目录。为落实省审改办编制的《海南省市县政务服务事项目录参考范本》要求，我中心对全县的行政审批事项进行清理，对各单位报送的行政审批事项的目录名称、设定依据进行核查，对下放、取消、调整、变更的事项进行逐项核对。目前工作进展顺利，计划今年10月底将整理情况呈报县政府审定。

## (二) 优化行政审批环境, 提高服务效能

1、加强管理，规范窗口人员行为。中心实行指纹机考勤，指纹考勤机的使用使中心对窗口工作人员的考勤情况有了更细致的掌握，同时中心确定专人会同监察局派驻效能监察室加强对窗口上班情况的巡查，巡查方式分上午、下午定时不定时检查，对窗口工作人员的工作状态，服务态度，办公室卫生整洁等项目进行检查，建立查询台账，检查结果以每期政务动态通报。经过检查，各窗口人员的工作状态，服务态度，办公室卫生整洁情况有了明显改善。

2、加大超期件的督办力度。中心在4月份起实施规范督办流程，每周进行一次超期件的清理，对不按时办结的超期办件，中心通过实行书面通知形式进行督办，先由中心书面通知超期办件窗口单位的负责人，要求限时办结，逾期不办理的窗口转由效能监察室作出监察处理。中心每月对超期办件进行统计，并将结果于每期政务动态通报。截止9月30日，共督办超期件155件。督办的超期件均已在规定时间内办结，超期办件情况有了明显改善。

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](#)

## 餐饮值台员工作标准篇二

休闲部是整个会所营业面积最大，顾客停留时间最长，投诉高发区域。为了方便部门管理，激发员工热情，增强客户归属感，树立部门发展的方向，特作以下计划，请领导给予帮助和指点。

众所周知，所有服务业中卫生是决定客流量多少的重要条件之一，清洁干净整齐有品位的环境会让我们的顾客有更好的消费体验。所以，为了给顾客和自己创造更好的消费和工作环境，我们必须有一个切实可行的办法，并且绝不徇私，公

正严谨的去执行。那就是《休闲部卫生标准》，我们会分区域及岗位细化的写出每一块卫生区域的标准，每班交接，每周清扫，每天检查，随时监督。

服务的概念是相对的，好与不好最终由受众群体来衡量，那么，我们该怎么确定如何对待我们尊贵的客户呢？其实有一句话说得好“刚开始时面对面，最重要是心贴心”，我们相信机械式的，千篇一律的服务已经没有了竞争力，应用企业的文化做出自己特色的服务手段才是我们的出路，本年度在服务培训中我们要落实《服务流程》，《服务标准》，《细节服务》，《顾客分类需求》。以循序渐进的办法坚持培训，理论实操相结合，从员工中选出合适的管理员接班人。逐渐强大团队，为下一年的旺季打好基础，让顾客满意打造公司良好的口碑。

我们是休闲娱乐行业，顾客进店时冲着我们提供的服务来的。如果连最基本的安全都有问题，那么，后果绝对是不容乐观的。人身安全，财物安全，食品安全，隐私安全，环境安全等都是日常管理中不能忽视的存在，如何保障及发现安全问题尤为重要。一切潜在的安全问题都是我们需要去探查和解决，我们会结合店内实际情况，完善预案，制作成册，逐一排查。并根据风险的高低同休闲部所有人员一同学习落实。也希望公司在这项给予大力支持。

员工是企业的根本，所以对员工的培养，帮助就显得尤为重要。在本年度，我们将以公司制度为前提，奖罚分明，一视同仁。以人情化管理为辅，关注员工在工作和生活中遇到的难题，并给与最贴心的鼓励和帮助，让员工觉得受重视，有价值。满意的员工带来满意的顾客，满意的顾客带来满意的企业，满意的企业成就优秀的员工。让我们一起关爱员工，关爱顾客，关心和关爱所有帮助我们成长的人。

酒香也怕巷子深，我们不能坐等顾客上门，所以，整合部门资源，主动销售时很有必要的，这也是我们工作中主动服务

的内容，好的东西要让大家来分享，我们会把公司除净桑外的服务项目添加到服务流程里，在二次服务时捆绑二次销售。

不管赚多少，如果开支比收入大，那么我们永远都在亏本。我们会查清楚固定资产数量及状态，每月清点易耗品的使用状况，水果按照在场人数按量申购，确保不浪费，不积压。水电合理调配，按需开关，尽量留住公司培训出来的员工，不增加人事成本。在不影响对客户服务的前提下，根据财务数据及要求，做好配合工作。

### 餐饮值台员工作标准篇三

高等级公路管理中心于xx年3月份开始筹建，并于同年11月18日正式揭牌。主要对未列入国、省道范畴的市域公路网中的干线收费公路和部分设有收费站的新调整省道全面负责其建设、管理及融资、还贷，借以创新高等级公路投融资机制，盘活事业性高等级公路资产，推动全市高等级公路的持续和滚动发展，与其他层次的公路相配套，充分发挥xx路网的整体效益，为xx地方经济服务。纳入管理范畴的有苏虞张、苏震桃、锡太、环太湖一级公路，主要负责纳入管理范畴的高等级公路的融资、养护、收费和还贷。目前已通车苏虞张一级公路，设置北桥收费站。

一级公路全长58.774公里，初步设计总概算亿元，资本金占总投资的35%(其中省交通厅定额投入亿元)，其余资金以收费权质押方式通过国内贷款解决。该项目的建设，对进一步完善xx市的公路交通网结构，形成xx市域西部南北公路通道，开发与利用xx市沿江港口资源，加快沿线城镇建设，促进xx市对经济发展等都具有十分重要的作用。

公路北桥收费站位于相成区北桥镇与常熟市辛庄镇交界处，是连接xx市、相成区、常熟市、张家港市的重要交通枢纽。北桥收费站于2xx年10月31日开征。

## 二、争先创优，营造收费管理新风尚

北桥收费站从开始就贯彻从严从紧的工作思路，努力打造规范服务窗口形象，形成收费工作的几个新亮点：

1、坚持高起点，加强月票车管理，杜绝人情车。从收费站开征伊始，即坚持“高起点，高标准”，加强对月票车辆的管理，严格杜绝人情车。北桥收费站自开征以来没有一辆超范围月票车和超范围免缴车。同时对月票车要求其签订收费站月票管理书，使月票车能配合收费站的收费管理工作，收到了良好的效果。

2、完善内部管理，延伸管理网络。北桥收费站自开征以来就建立了冲卡逃费车辆黑名单，依赖收费管理系统和监控录像，记录了每一辆车冲卡逃费的时间、车号、监控录像硬盘记录位置等内容，对出现重复冲卡逃费的车辆做出，发到每个稽查和收费人员手中，并与交警、路政等部门沟通，协同追查。

## 餐饮值台员工作标准篇四

回顾这一年里所发生的事，以及所改变的，对于它人来说也许这一年里它是平凡与平淡的。但对于‘新世纪国际大酒店餐饮部’来说它是具有着多么不平凡的意义所在，因为在这一年里‘餐饮部’又迈进了更高更稳的一个台阶。更加的规范了，并在酒店高管和部门领导的带领下、以及各位同事的支持与努力下共同完成了部门领导下达的必保指标760万和力争指标960万。并且出色的完成了（）与指定的指标超出了（）是值得庆贺的，但同时也有不足之处需改变。现将的工作情况汇报如下：

一、在现如今餐饮市场如此严峻的情况下、在酒店领导正确的指导思想下，将一楼宴会厅进行扩建升级打造出一个高规格的婚宴接待及大型酒席接待，在市场上取得了极大的影响力和创建了非常好的口碑和宣传，同时宴会厅的接待桌数及

营业额不断的上升，与去年同期相比大幅的增长。与此同时在服务质量上和宴席接待上对客交接和跟踪都要求每一位管理层和员工做到让客人感受到“宾至如归、做到让宾客高兴而来满意而归”

二、在金秋的.8月里酒店餐饮部举办的“徽府菜走进丹阳暨有机食品推荐会”的美食节活动，我们顺利并出色的完成了接待。在繁忙的十月黄金周里迎来了“星级复查”，面对困难重重的工作，在大家团结一致、共同努力下，我们通过了星评。而餐饮部通过星评期间的努力和学习下也更加的规范，无论是管理、物品摆放、卫生以及服务员的操作都更加的规范化了。

三、针对一、二楼不同于包厢固定接待，属于多功能型的，岗点较多，在服务员岗位不固定的情况下，怎样合理安排员工的工作岗位和接待工作尤为重要，所以每个月制定出员工的岗位调换工作及每日工作安排的工作计划进行合理分工，并对每天的工作做出总结及突发事件的妥善处理及分析，并对每个管理层的工作进行督导和检查。

四、为了工作能够更加顺利并良好的完成和传达上级领导部署的工作任务，每日坚持不断的进行召开岗点总例会，传达会议精神并检查员工仪容仪表、礼貌礼节。

五、关注员工的思动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，从而去为宾馆提供最优质的服务。

六、制定奖罚制度，并做到奖罚分明，从而调动员工的积极性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。

在酒店高管和部门领导的栽培、信任与期望下二楼共组交给我，我很高兴领导对我的信任，但同时我倍感压力，不过俗

话说没有压力何来动力。在以后的工作中，我将会化压力为动力，带领着我的团队，认真、负责的完成每项工作。同时，在以后的工作中，我也将严格要求自己，提高自身素质、提高业务知识和经验，现将20的工作计划如下：

一、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排，根据工作岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

二、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能，业务知识的培训，让每一位员工都能够时全能达人，无论是接待会议、酒席vip自助餐、包厢、大堂吧工作都是出色的完成接待。

三、定期的召开员工座谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

四、收集宾客对用餐服务质量和菜肴意见和建议，并做好记录作为我们改进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断的改善和提高我们的服务质量和菜肴质量。

五、针对于一、二楼餐具，流失量大，特别是玻璃器皿和不锈钢餐具的流失和损耗，制定一个合理的计划做到每天盘点不锈钢餐具，严格要求每位员工都‘爱店如爱家’，在工作中严格按照操作三轻进行，工作从而减少餐具的损耗，降低并节约成本。

六、加强员工的开口、服务意识，餐中微笑服务、细节服务，特别是开口服务意识，对客沟通‘沟通’是通往心的桥梁，也是拉近与客人之间的距离，增进与客人之间的熟悉和了解，并与此同时了解客人的喜好。

七、加强前厅与后厨的协调性和与其它岗点的沟通、配合。加强前台员工对菜肴品质的意识，他们不但是服务员，更是



一名检验员，把控好每一道菜肴的质量和品质，出菜顺序及出菜速度起到关键的作用，让宾客吃到健康满意的菜肴。

新的一年、新的气象，年在悄然登场，对于自身来说在即将过去的一年里，有许多方面需要改进和学习的，那么在新的一年里我会更加的严格要求自己，在以后的工作中，不断的进取、不断的学习，充实自己的知识和经验。做到处事稳重、遇事冷静，控制调节好自己冲动的性格和脾气。也将会认真负责的带领着我的团队，共同的为了新世纪和我们的明天更加美好，去努力、去奋斗。在此，向各位同事说声感谢，谢谢你们、幸苦了。

## 餐饮值台员工作标准篇五

在满怀喜悦、辞旧迎新的喜庆日子里，\_餐饮又翻开了崭新的一页!在以总经理为核心的总经理室的领导下，在社会各界朋友的关心、支持和广大员工的努力拼搏下，中亚人创品牌、树形象、拓市场，一路欢歌，一路汗水，终于取得了非常良好的经营业绩，圆满地完成了“三高二好”总目标。又是企业拓展的又一年，是面临新挑战、开创新局面的关键之年，在新的一年里，我们要苦练企业内功，争创\_品牌!在新的市场形势下，以“产品、销售、创新、成本、福利”为方针，全方位提升产品质量、加大销售力度、严格控制成本、提高员工福利，创新体制、创新产品、创新营销手段，牢牢抓住创新——这一企业发展的永恒主题，进一步实现酒店质的飞跃。20\_\_年酒店工作计划如下：

### 一、提升产品质量，强化队伍建设

随着\_市大小餐饮店店的异军突起，以及顾客消费心理的日趋成熟，对酒店产品的要求也越来越高，不断地提升酒店产品质量，以适应市场的需求，已经是不可回避的选择。在硬件设施设备上，酒店将在\_年改造的基础上，进一步细化产品改造工作，全面提升硬件产品质量;在软件上，进一步完善各类

规章制度，加大人员培训及人力资源开发力度，成立\_人才库，以人才库为依托，为一线经营部门源源不断地输送优秀人才，以个性化、人性化的服务争创一流的服务环境。

## 二、加大促销力度，强化市场拓展

“\_”之川菜品牌，已在\_市餐饮市场争得了一席之地，随着各类客房的成功改造，不同层次的豪华房间满足了不同人士的需求。在新的一年里，要加大促销力度，进一步打造、树立、坚定\_餐饮之品牌，充分拓展市场空间，为来年的发展与巩固打下坚实的基础。

## 三、培养创新意识，加大创新举措

创新——是酒店生存的动力和灵魂，有创新才有活力和生机，有创新才能感受到酒店成长的乐趣，20\_\_年，我们对酒店产品、营销手段进行了大胆创新，并取得了相当不错的效果。在新的市场形势下，必须要大力培养创新意识，加大创新举措，对陈旧落后的体制要进行创新，对硬件及软件产品要进行创新，对营销方式、目标市场的选择也要创新，在20\_\_年的基础上，进一步开展创新活动，让酒店在创新中得到不断的进步与发展。

## 四、严格成本控制，量化部门成本

控制各项成本支出，就是增收创收，因此，今年酒店将加强成本控制力度，对各部门的各项成本支出进行量化，超支的即从部门工资中扣除，对经营部门(如餐饮、康乐部)实行独立核算，自负盈亏，从而强化员工的成本控制意识，真正做好酒店各项成本控制工作。

## 五、提高员工福利，增强企业文化底蕴

我们将进一步加强企业文化建设，丰富员工生活，增强企业

文化底蕴，随着“三高二好”总目标的基本实施，员工的待遇得到了大幅度改善，酒店在新的一年里，在良好的经营业绩下，继续以搞好员工福利工作为己任，希望广大员工努力工作，达到酒店、个人双丰收。

随着“三高二好”总目标的实现，我们已经走过了打基础、攻难关、聚能量的时期，进入了在高台阶上加快发展、在高水平上实现跨越的新阶段，此刻全体员工思想要高度统一，步调高度一致，行动高度自觉，进一步增强自信心、必胜心。综观全局，加快发展的机遇难得，只要集中全体员工的智慧和力量，调动广大员工的积极性、主观能动性和创造性，就一定能够克服种种困难，把\_餐饮的建设更快更好地向前推进。回顾过去，我们倍感自豪；展望未来，我们信心满怀！在新的一年里，我们将借\_市快速发展的春风，以内强素质为契机，以“产品、销售、创新、成本、福利”为方针，同努力、共奋斗、创佳绩！真正实现个人与企业“双赢”，共同谱写我店发展的新乐章，共同描绘\_餐饮美好的明天！