

# 2023年餐饮试用期对工作总结的评价 餐饮试用期工作总结(模板5篇)

总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它能够使头脑更加清醒，目标更加明确，让我们一起来学习写总结吧。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

## 餐饮试用期对工作总结的评价篇一

尊敬的领导：

我于20xx年xx月xx日成为xx餐厅的兼职试用员工，到今天已经有x个月。在这段时间里，我自认能够完全胜任工作，现申请转为正式员工。

作为一个在校学生，初来餐厅，曾经很担心不知该怎?与人共处，该如何做好工作；但是餐厅宽松融洽的工作氛、团结向上的餐厅文化，让我很快完成了从学生到职员的转变。

在这段时间里，我主要的工作是xx,通过锻炼，我熟悉了餐厅的整个操作流程。在工作中，我一直严格要求自己，认真及时做好领导布置的?一项任务，同时主动为领导分忧；服务方面不懂的问题虚心向同事学习请教，不断提高充实自己，希望能尽早独当一面，为餐厅做出更大的贡献。

当然，初入职场，难免出现一些小差小错需领导指正；但前事之鉴，后事之师，这些经历也让我不断成熟，在处理各种问题时考虑得更全面，杜绝类似失误的发生。在此，我要特地感谢餐厅的领导和同事对我的`入职指引和帮助，感谢大家对我工作中出现的失误的提醒和指正。

经过这x个月，我现在已经能够独立处理本职工作，当然我还有很多不足，处理问题的经验方面有待提高，团队协作能力也需要进一步增强，需要不断继续学习以提高自己业务能力。

这是我的第一份工作，这半年来我学到了很多，感悟了很多；看到餐厅的迅速发展，我深深地感到骄傲和自豪，也更加迫切的希望以一名正式员工的身份在这里工作，实现自己的奋斗目标，体现自己的人生价值，和餐厅一起成长。

在此我提出转正申请，恳请领导给我继续锻炼自己、实现理想的机会。我会用谦虚的态度和饱满的热情做好我的本职工作，为餐厅创造价值，同餐厅一起展望美好的未来！

此致

敬礼！

申请人：

## 餐饮试用期对工作总结的评价篇二

我于20xx年xx月xx日成为本酒店的试用员工，到今天已经有x个月。

作为一个在校学生，初来酒店，曾经很担心不知该怎么与人共处，该如何做好工作；但是酒店宽松融洽的工作氛围、团结向上的酒店文化，让我很快完成了从学生到职员的转变。在这段时间里，我主要的工作是熟悉了酒店的整个操作流程。在工作中，我一直严格要求自己，认真及时做好领导布置的每一项任务，同时主动为领导分忧；服务方面不懂的问题虚心向同事学习请教，不断提高充实自己，希望能尽早独当一面，为酒店做出更大的贡献。当然，初入职场，难免出现一些小差小错需领导指正；但前事之鉴，后事之师，这些经历也让我不断成熟，在处理各种问题时考虑得更全面，杜绝类

似失误的`发生。

在此，我要特地感谢酒店的领导和同事对我的入职指引和帮助，感谢大家对我工作中出现的失误的提醒和指正。经过这x个月，我现在已经能够独立处理本职工作，当然我还有很多不足，处理问题的经验方面有待提高，团队协作能力也需要进一步增强，需要不断继续学习以提高自己业务能力。

这是我的第一份工作，这半年来我学到了很多，感悟了很多；看到酒店的迅速发展，我深深地感到骄傲和自豪，也更加迫切的希望以一名正式员工的身份在这里工作，实现自己的奋斗目标，体现自己的人生价值，和酒店一起成长。

在此我提出转正申请，恳请领导给我继续锻炼自己、实现理想的机会。我会用谦虚的态度和饱满的热情做好我的本职工作，为酒店创造价值，同酒店一起展望美好的未来！

### 餐饮试用期对工作总结的评价篇三

我于20\_\_年\_月\_日成为本餐厅的试用员工，到今天已经有\_个月。

在这段时间里，我自认能够完全胜任工作，现申请转为正式员工。

作为一个在校学生，初来餐厅，曾经很担心不知该怎么与人共处，该如何做好工作；但是餐厅宽松融洽的工作氛围、团结向上的餐厅文化，让我很快完成了从学生到职员的转变。在这段时间里，我主要的工作是熟悉了餐厅的整个操作流程。在工作中，我一直严格要求自己，认真及时做好领导布置的每一项任务，同时主动为领导分忧；服务方面不懂的问题虚心向同事学习请教，不断提高充实自己，希望能尽早独当一面，为餐厅做出更大的贡献。当然，初入职场，难免出现一些小差小错需领导指正；但前事之鉴，后事之师，这些经历也让我

不断成熟，在处理各种问题时考虑得更全面，杜绝类似失误的发生。在此，我要特地感谢餐厅的领导和同事对我的入职指引和帮助，感谢大家对我工作中出现的失误的提醒和指正。经过这\_个月，我现在已经能够独立处理本职工作，当然我还有很多不足，处理问题的经验方面有待提高，团队协作能力也需要进一步增强，需要不断继续学习以提高自己业务能力。

这是我的第一份工作，这半年来我学到了很多，感悟了很多；看到餐厅的迅速发展，我深深地感到骄傲和自豪，也更加迫切的希望以一名正式员工的身份在这里工作，实现自己的奋斗目标，体现自己的人生价值，和餐厅一起成长。

在此我提出转正申请，恳请领导给我继续锻炼自己、实现理想的机会。我会用谦虚的态度和饱满的热情做好我的本职工作，为餐厅创造价值，同餐厅一起展望美好的未来！

## 餐饮服务员工作总结

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此刻创新潜力、经营手段、管理水平与人才保证等方面。

新华社北京3月29日商务部29日发布的数据分析显示，20\_年我国人均餐饮消费支出预计将到达915元，餐饮业市场运行将继续以17%左右的速度高速增长，全年零售额可望到达12100亿元，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100美元，与美国1600美元、法国1050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。

乐星的目标更为远大，前进的步伐更为稳健，为企业的发展打下了坚实的基础。我们好乐星团队立下了要让好乐星走出东营，走出山东，走向中国，走向世界的宏伟目标！

经过两年多的运作，好乐星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。

时光匆匆，飞快流逝，我已经在“好乐星”愉快的度过了六个月。认真工作，享受生活--是我的一贯准则，我期望在那里我能将我的快乐带给顾客感染同事。

在那里我学到并且提倡如何搞好优质服务，务必掌握七大要素：

1、微笑在好乐星日常经营过程中，要求每一位员工对待客人，都要报以真诚的微笑，它就应是不受时光、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。

2、精通要求员工对自我所从事工作的各个方面都要精通，并尽可能地做到完美。员工应熟悉自我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”，要想使自我精通业务，务必上好培训课，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，这对提高好乐星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。

3、准备即要随时准备好为客人服务。也就是说，仅有服务意识是不够的，务必要有事先的准备。准备包括思想准备和行为准备，作为该准备的务必提前做好。如在客人到达之前，把所有准备工作作好，处于一种随时能够为他们服务的状态，而不会手忙脚乱。

4、重视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，对穿戴方面都个性随便，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”。

5、细腻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，并及时带给服务，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。

6、创造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，让客人觉得在好乐星就像回到家里一样。

7、真诚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、并透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。此刻的竞争是服务的竞争，质量的竞争，个性餐饮业尤为激烈。服务的重要性是不言而喻的，我们务必运用各种优质服务，构成自身的服务优势，以期其在激烈的市场竞争中创造更高的客人满意度，使好乐星立于不败之地！

每个职业都需要讲求团队精神，在好乐星也一样。生意比较忙时，同事间都能互相谅解并齐心分担遇到的麻烦。平时也有遇到比较刁钻的顾客，一人有难，其他同事也会及时上去调节纷争，使情形不再恶劣。每个人员分工明确、工作用心，真正在行动上做到了一个好汉三个帮的效果。

平时，我也会和顾客谈天，了解他们所喜欢的口味并推荐新菜品让顾客满意而归。这样就多了几个回头客，让顾客推荐朋友提高了消费率。

之后我也会做一些小结，这样日积月累，使我的服务更能为顾客所理解和喜欢。

作为一名服务人员，也会碰到一些挫折和无奈。有些人会觉得小小的一名服务人员是微不足道的，有些人认为这个职业是低下而不为人尊重的，但是我要说的是：条条道路通罗马，为服务别人而快乐，我为能在那里工作而幸福！我能为这个群众工作而自豪。我认为我的职业就像一个表，表面转动的时针能给大家带来时光和欢乐，而里面转动的微小的零部件则是大家难以看到的，但却是必不可少的。

当然学无止境，学到还得运用到以后的工作中，期望领导能多加督促，同事能互相学习，在以后的工作中提高服务效率，

努力做到一名优秀的服务工作人员。让顾客在好乐星感受到不一般的快乐！

## 餐饮试用期对工作总结的评价篇四

我于20xx年xx月xx日成为本餐厅的试用员工，到今天已经有x个月。

在这段时间里，我自认能够完全胜任工作，现申请转为正式员工。

作为一个在校学生，初来餐厅，曾经很担心不知该怎么与人共处，该如何做好工作；但是餐厅宽松融洽的工作氛围、团结向上的餐厅，让我很快完成了从学生到职员的转变。在这段时间里，我主要的工作是熟悉了餐厅的整个操作流程。在工作中，我一直严格要求自己，认真及时做好领导布置的每一项任务，同时主动为领导分忧；服务方面不懂的问题虚心向同事学习请教，不断提高充实自己，希望能尽早独当一面，为餐厅做出更大的贡献。当然，初入，难免出现一些小差小错需领导指正；但前事之鉴，后事之师，这些经历也让我不断成熟，在处理各种问题时考虑得更全面，杜绝类似失误的发生。在此，我要特地感谢餐厅的领导和同事对我的入职指引和帮助，感谢大家对我工作中出现的失误的提醒和指正。经过这x个月，我现在已经能够独立处理本职工作，当然我还有很多不足，处理问题的方面有待提高，团队协作能力也需要进一步增强，需要不断继续学习以提高自己业务能力。

这是我的第一份工作，这半年来我学到了很多，感悟了很多；看到餐厅的迅速发展，我深深地感到骄傲和自豪，也更加迫切的'希望以一名正式员工的身份在这里工作，实现自己的奋斗目标，体现自己的人生价值，和餐厅一起成长。

在此我提出转正申请，恳请领导给我继续锻炼自己、实现理想的机会。我会用谦虚的态度和饱满的热情做好我的本职工

作，为餐厅创造价值，同餐厅一起展望美好的未来！

## 餐饮试用期对工作总结的评价篇五

月前，我有幸来到了xx餐厅前台收银的岗位，在这几个月的工作中，我有幸在领导的指点下学习了餐厅前台的工作，在这几个月的工作中大大的提升了自我的工作能力，并在如今取得了工作的转正，即将成为一名正式的员工。

回顾这几个月来的情况，我从一名什么都不懂的新人，通过在工作中的成长和学习，了解了工作，成为了一名合格的收银员工。

如今，试用期的工作也暂时告一段落，我在此对自己的工作情况总结如下：

作为一名收银，我在工作中要学习的东西可太多了，从餐厅的基本销售模式、所有菜品的定价以及顾客在餐厅中的消费流程，我都要清楚。一开始的时候，我作为一名新人在工作中自然没什么了解。但领导也在工作的培训中积极帮助了我，并让我逐步了解了餐厅的运营，了解了自己在工作中需要做些什么。并且在后来的工作中，通过不断的累积，我更进一步的了解了自己在工作中需要掌握哪些，注意哪些，并通过自身的锻炼大大的强化了自身的礼仪和服务。

在这几个月的工作中，我充分的感受到自己工作的重要性，并努力的在工作中完成并改善自己的工作。

作为一名收银，我要做的并不仅仅是对来埋单的顾客做好收银这一简单的任务而已。在工作中，我们不仅要保持良好的礼仪服务，还要考虑到每桌客人订单的变化，如有客人需要加菜的话，我们应该及时的了解到情况，并做好订单管理。并且，在没有顾客埋单的时候也要眼观六路，确定每个桌位的情况，防止在结账时出现问题。

在工作中，一开始的时候我总是怕自己一时的疏忽弄错了什么，但最后在满满的熟悉了xx餐厅后，我对工作也渐渐熟悉了，在工作中也更加的自信。

在这几个月来的工作上，我没少受到领导和前辈们的帮助，尽管我也有在工作中犯下过错误，但总是的能得到大家的帮助，这真的让我收获的很大。如今，经过这段时间的工作，我在工作中也能更好的完成工作了。现在更是即将转正为一名正式的xx收银。我相信，只要我继续努力，在工作一定会有更大的收获！

在此，我也祝愿xx餐厅在今后的生意中蒸蒸日上！财源不断！