

最新服务实训心得 餐饮服务实训心得(模板6篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

服务实训心得篇一

我的社会实践就从我的找工作拉开了序幕。我穿着大头皮鞋，带着我的绿色毡帽，骑着我的二手脚踏车带着希望与渴望，开始了我的找工作的征程。一开始，对自己手工艺期望很高，没有月薪两千不干。经过艰苦的找寻工作，很多的地方的招聘都要有的优先，一听说我没有经验就跟我说“这样吧，你回去等消息吧，如果需要的详，我会通知你的”。经过多次的失败，我总结了自己失败的原因。主要有两个方面的原因。一个方面是自己眼高手低，自己根本自身素质没有达到一定的水平，五个方面是自己没有给自己一个很好的定位，没有找准自己的位置。

总结了以前的失败的教训，摆正好自己的位置，仅正是社会实践只要有工作，能供饭吃，任何苛作都干。于是我找到了一家餐饮酒楼。老板看我人高马大，身体强壮，就让我来做传菜员。第二天，我便开始了我的暑期社会实践生活。刚开始的时候心理极不平衡。心想来从小到大读了这么多的书，家里花了那么多的钱把我培养长大成人，可现在只能端盘子，瑞怎么着在学校里也是个学生会干部，多少也有点社会能力，心理学徒有点失落再加上传菜部领班是个小学文化的，还对我指手画脚，确实心理上很不舒服。

但是，人总是要适应自己自下而上的环境，我不想赐开始就

干不下去了，不行，我一定要坚持下去。要在自己的式作的环境中让自己的工作做行很轻松，首先行把自己同和同事之间的关系搞好。因此我只好暂时避其锋芒。尽快地熟悉自己所在的工作环境。我所工作的地方是一个两层楼的酒楼，大堂在一楼，楼上有包房，厨房在二楼，传菜间也是在厨房所以在传菜间里可以看到厨的机会。

厨房是厨师的战场，由其是是生意非常的时候，那种场面真的就跟战场上打战一样，厨师的工具以及厨房的任何摆设和物品(包括调味品和原材料)都是厨师的武器，锅、碗、瓢、盘也为威望工作编奏出一首首生活的乐谱。墩子也叫切配，专六负责原材料的精加工，打盒负责将切好的原材料拿给灶上的师傅，并且做好装盘，菜品的装饰。蒸菜师傅负责使用蒸箱蒸菜，灶上师傅掌勺用来专门负责菜品的烹制，点心间的师傅专门负责面食点心的制作，凉菜间在另一间房里，负责冷菜的制作以及水果的制作，我们传菜间的工人很简单，只要反台上做好的菜将盘子边上多余的菜汁擦干净，需要配上味碟的将味碟配上，有汤的菜配上汤勺，并且注意菜品的出品顺序和出品的速度快慢并且要保持好住处的有效，随时传递好前台以及威望之间的住处所以每天工作和，在传菜部很累很辛苦，但是每天都活行很大有充实。休息的时候，我也主动找我们的领导和同事虚心地向他们请教和学习，传菜部的领班跟我说：“我知道你是大常有志向，想做大事，但是你千万不要小看做小事，大事都是由小事积累起来的，做大事的本领也是由做小事的本领不断地积累而成的，不积小流无以成江海；不积跬步无以千里。”他为我指出了工作中的很多错误和缺点，我也一直很虚心地请都领班还对我说，我看一个人怎么样并不是看他学历、文凭怎么样，关键是看此人做事是否勤快踏实，然后他也跟我说：“你看到那掌勺的师傅和做基层工作的徒弟吗？你能看行出他们有什么区别吗和联系吗？”我说：“看不出”。“那我来告拆你，领班说”，做切配的做打盒的徒弟经过长期的踏实的努力就能成为灶上的师傅就能掌勺就能独当一面，这就是他们之间的联系和区别“。领班还对我说：“你跟我们的一些同事不一样，你是受

过高等的，应该多利用时间不断地学习，不断地充实，不断地提升自己，年轻人不要怕吃苦，年累人就行能挑大梁，年轻人的时候不吃苦，难道到老了再吃苦吗？”确实，听了我的领导对我所说的金玉良言。我的确让的思想认识有了更深一层的提高，某种程度上，给我指明了很好的一个努力方向。

我的老板在走之前也给了我一些指点，他说：“一个人在他的学生时代最重要的是学习东本，增长见识，锻炼能力，尤其在大学学习时候，选用暑期时间参与社会实践活动是一个很好的锻炼机会，赚钱不是主要的，作为学生，能赚多少钱，等你了有的是赚钱的机会，然后他给我说了他读书时的事，他说他读书的时候，也是求知欲非常强烈，想方设法地想多学点东本，放假的时候，经常往全国各地跑，不为别的，就为了增长见识”。

总结我的这次时期社会实践活动，虽然是我的第一次社会实践，但我认为是一次的，有用的，受益非同的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的。

餐饮服务实训心得精选篇2

服务实训心得篇二

大学的专业是餐饮管理，这意味着在我的职业道路上，实践经验是非常重要的。在这个学期的实训课程中，我学会了很多实用的技能和知识，比如如何在繁忙的餐厅环境中保持冷静、如何向客人推销菜品、如何提供出色的客户服务等等。当我到餐厅实习时，这些技能和知识对我非常有帮助，使我能够更好地表现自己并向顾客提供更好的服务。

二、挑战

实训课程不仅给予我了宝贵的经验，同时也带来了许多挑战。在同时处理多桌顾客时，有时候要注意到一些细节是非常困难的。尽管我学到了很多方法来处理情况，但有时候我会有失误。这个过程是很辛苦的，但是，如果我不经历这些挑战，我将无法成长。

三、态度

课程期间，我意识到态度的重要性。无论何时何地，对顾客应该持有友好、积极和周到的态度。在许多情况下，顾客并非因为服务员的技能而选择这家餐厅，反而是因为服务员表现出的态度和关注。这给我留下了深刻的印象，我也试着在我的服务中表现出同样的态度，将自己变得更加可靠和亲切。

四、学习

学习不仅仅是记忆具体的技巧和知识，而且是通过体验和反思不断地改进自己。在这个实训过程中，我不仅学会了如何成为一个好的服务员，而且也学会了如何不断地提高和改善自己。我不仅感受到了与顾客交流、与同事合作的重要性，而且也了解到了如何在各种状况下保持冷静。

五、结语

通过这学期的实训课程，我打下了坚实的基础，学会了如何成为一个出色的服务员。我相信这些技能和知识将帮助我在未来的职业生涯中表现出色，实现自己的梦想。我很高兴自己有机会参加这门实践课程，感谢老师和同学对我的帮助和鼓励。我对自己的未来信心满满。

服务实训心得篇三

通过这次实习，我认识到作为酒店服务员，在酒店工作中热忱固然重要，但还需要具备良好的服务能力。例如遇到突发

事件没有常识，纵有满腔热情也无济于事，因为其中涉及到“能与不能”的技术性问题。

语言能力语言是服务员与客人建立良好关系、留下深刻印象的重要工具和途径。语言是思维的物质外壳，它体现服务员的精神涵养、气质底蕴、态度性格。客人能够感受到的最重要的两个方面就是服务员的言和行。服务员在表达时，要注意语气的自然流畅、和蔼可亲，在语速上保持匀速，任何时候都要心平气和，礼貌有加。

在工作中，我能服从部长领导，做好餐前准备工作。严格执行工作程序、服务程序和卫生要求，努力提高服务质量。用主动、热情、耐心、礼貌、周到的心态，不断完善服务态度。分工不分家，团结协作，又快又好地完成接待任务。能够妥善安排顾客就座，注意客人用餐情况；及时更换餐具、烟灰缸，主动为客人点烟；及时清理桌面，更换干净的桌垫。上班时能精神集中，要做到手勤、脚勤、眼勤、口勤，及时为顾客提供服务。上班时可以控制情绪，保持良好的心态。遇到客人投诉，立即汇报上级领导解决，随时满足客人的服务要求。

与同事之间友好相处，经常互帮互助，团结一致，这里的员工都是那样的热情友好，他们能站在员工自己的角度来看问题。

实习虽然短暂，收获却颇多，当中有成功的喜悦，有失败的辛酸，有欢乐的笑容，也有苦恼。在领导悉心的指导下，在各位同事的鼎力支持帮助下，我的各方面都取得了很大的进步，今后我将更加努力，我相信，我行！

餐饮服务实训心得精选篇3

服务实训心得篇四

我国社区卫生服务的基本模式主要体现为六位一体功能，即预防、治疗、保健、康复、健康教育和计划生育技术指导。随着我国进入老龄化、疾病谱的变化，计划生育国策的实施，医疗费用的高涨等形势的发展，老百姓看病难，看病贵的问题成为每年都提出的问题，为切实解决这一问题，国家把社区卫生服务纳入了卫生改革方案的重点行列，社区护理的重要性日益突出。

但是，我国的社区卫生服务从目前的发展情况看，中国的社区护理尚处于起始阶段。社区卫生服务体系滞后，相应的配套政策尚不完善，在组织体系、人员管理、质量控制等方面都存在着局限性，尚未形成独立的社区护理管理体系，没有从根本上改变社区护理的从属地位。

社区护理工作应遵循三大原则。第一，社区护士必须要有满足社区内卫生服务需求的责任感。社区护士应运用社区内可利用的资源，发挥护理功能，以满足社区内居民的健康需求，如学校护士应协调并整合学校、家庭、社区组织、政府机构等相关资源，共同努力推进学校卫生计划，维护及促进师生员工的健康，并将触角延伸到社区中。第二，社区内的弱势群体（老弱残障）应列为优先的服务对象。社区护理关心全人类的幸福，其对象是不分种族、宗教、年龄、性别或其它任何特征的。但是传统上妇幼健康应得到特别注意和照顾，其原因是妇女健康直接影响到孩子，母亲健康一旦遭到永久性伤害，不仅造成母子二人健康的损害，且影响到整个家庭生活，间接造成社会经济损失，甚至影响到整个国家的强盛。我国已进入老年化社会，老年人在健康、心理、社会、经济等许多方面都存在许多问题，他们将逐渐从社区生活中退出，照顾自己的能力也会随着年龄的增长而减退，因此老年人的健康照顾非常重要，故在社区护理中应重点维护妇幼及老年人的健康。第三，社区护理的服务对象必须参与卫生服务的计划与评估。评估是指对个体及其家属在心理、生理、社会

和环境方面的评价，了解每个个体、家庭、团体以及整个社区健康的需求，以保证社区护理计划的落实。

首先，增加个体、家庭、团体的抗病能力。发掘和评估健康问题。每一个人、家庭、团体或社区，其健康需要和问题不尽相同，社区护士必须先行判断，确立其问题，然后再研究解决其问题。如缺乏养育经验的孕妇，必须让其尽快了解有关养育知识。协助家庭成员了解卫生知识。社区护士不仅要发现及评估个人、家庭、社区的卫生问题，而且要让社区所有居民都认识此问题的存在及其构成的危害性，并采取行动以解决问题。如不少人对癌症认识不清，对待癌症病人就像对待传染病病人一样，采取远离的态度，由于这种错误的认识，给病人造成更大的心理压力，影响健康恢复。其次，提供各类人群所需要的护理服务。社区护士依照个人的特殊情况，提供适当的护理、转诊、或社会资源的利用。如对长期卧床的心血管病人的家属给予基本护理知识指导（擦浴、翻身、测血压等等），以期提供病人舒适、安全的护理。最后，控制（或尽量消除）威胁健康或降低生活兴趣的社会环境。社区护士应协助有关部门做好环境安全工作，去除威胁健康的因素，如意外事件、传染病疫源、药物成瘾、水源污染、噪声、空气及土壤污染、居民生活垃圾的处理等。最后，协助居民早期发现健康问题，早期治疗。社区护士通过借助各种健康筛检和对居民的健康评估，早期发现个体疾病，早期治疗，并劝导每一个人戒除不良卫生习惯。

随着医学模式的改变和社会的发展，对社区护理服务的需求不断增长，结合国内外社区护理发展的现状，我们可以看到，各国社区护理的对象主要是社区的老年人和慢性病人。随着我国进入老龄化，老年人的不断增多也对我国的医疗卫生事业带来了新的挑战，发展社区卫生事业成为解决这一难题最切实有效的方式，而社区卫生事业的发展关键是人才的培养，积极开展社区护理人才培养的研究和探索，采取相应的策略，促进社区护理教学的深化改革，努力为社区培养更多实用型、技能型、全面高素质人才，改变目前我国社区护理人员素质

低、发展慢等问题，推动社区卫生事业更快更好地发展。

服务实训心得篇五

在进入调酒服务实训课之前，我对调酒并没有太多的了解。然而，通过课前的阅读和学习，我逐渐对酒类知识、调酒工具以及调酒技巧有了一定的了解。这个过程不仅让我对调酒产生了浓厚的兴趣，也为我在实训课上的学习打下了坚实的基础。同时，我也认识到调酒服务不仅仅是简单的混合饮料，它背后蕴含着丰富的文化和技巧。

第二段：实训过程

在实训过程中，我有幸接触到了各类酒品和调酒工具。通过老师的讲解和示范，我了解到不同的酒品有着不同的特点和适合的调酒方式。在实操中，老师们给予了我们很多的指导和帮助，让我更加熟悉调酒的步骤和技巧。通过不断地尝试和练习，我渐渐找到了适合自己的方式，并逐渐掌握了一些基本的调酒技巧。

第三段：团队合作

在实训课上，我们被分为小组，每个小组负责一个调酒项目。在团队合作中，我深刻体会到团队的力量。每个人的贡献和协作都是不可或缺的，只有大家通力合作才能完成一个完美的调酒项目。在与队友们的交流中，我不仅学到了更多关于调酒的知识和技巧，也学会了倾听和沟通的重要性。

第四段：责任与安全

在调酒服务实训课上，我们不仅学习了如何调制美味的饮品，也了解到了调酒服务中的责任和安全问题。我们明白作为调酒师，我们需要对酒精的使用负责，要合理控制顾客的饮酒

量，并确保他们的安全。我们也认识到酒精对人体的危害，因此，在为顾客提供酒类服务时，我们会适当提醒顾客饮酒的限制和注意事项，以确保他们的健康和安

第五段：成果与感悟

通过调酒服务实训课的学习，我不仅掌握了一些基本的调酒技巧和知识，也培养了一些实际操作的经验。通过自己亲手调制出一杯杯美味的饮品，我感到非常的满足和自豪。除此之外，我还学会了如何更好地与人沟通和合作，以及如何对待自己的责任与安全。这些都是我在课堂中无法学到的宝贵经验和智慧。

总结起来，调酒服务实训课是一门充满挑战和乐趣的课程。通过这门课的学习与实践，我不仅对调酒有了更深入的了解，也培养了一些重要的职业素质。我相信，这些在实训课上所学到的技能和经验将对我的未来职业发展产生积极的影响，并为我打开更多的职业可能性。我会在以后的工作中继续努力并保持学习的态度，不断提升自己的调酒技巧和服务质量。

服务实训心得篇六

来到 某餐厅已经两周了，之前一直对餐饮得理解是：它是集诱人的美食，端庄得体的礼仪，华美大方的装潢艺术，淡雅秀丽的妆容，能言善辩的口才为一体的长盛行业，日益欣欣向荣。带着一份对餐饮的好奇和喜爱，期待揭开它神秘的面纱，所以我来到了这里，它是一个大家庭，让我们感到很温馨和快乐， 不论从开荒还是到现在的试营业期间。

我们的服务理念是：“亲情一个家，贴心为您”。

在这段时间里，作为一名宴会服务员，我想做好餐饮，美味的佳肴是前提，大厨们都做得很用心，客人都比较满意，那我们服务员就得做好服务工作，让服务物超所值，把产品融

入到企业文化内涵中去，让它带着文才来到客人面前，走进客人心里，更是非常重要的，所以我想到了服务附加值。

细节决定成败，细节留住客人，记得卞总说过，要做好细节服务，比如说：客人感冒了要及时告诉厨房，可以为客人熬上一碗姜汤，虽然是一碗姜汤，但是客人会很感激你，会觉得你为他着想，正所谓：“礼”轻情意重，可谓说得就是这个了，也响应了企业品牌的号召，打造绿色健康品牌，亲情一个家，贴心为您。

服务，服务，还是服务，这是我们吕领班倒茶的一个小小的典范，比如给客人倒茶时他会一边倒茶水，一遍说领导您的茶水，祝你喝出一个好的心情。我觉得很好。还有在客人点菊花茶的时候，可以为客人解说一下，菊花清热降火，冰糖温胃止咳，还能养生等等，这都是一中无形的品牌服务附加值，虽然一般，无形却很有型。客人会很享受的去和每一杯茶水，因为他知道他喝得是健康和享受。

服务附加值，为服务锦上添花。诸如，过生日的长寿面，如果干巴巴端上一碗面条，会很普通，如果我们端上去后轻轻挑出来一根，搭在碗边上，并说上一句：长寿面，长出来。祝你福如东海，寿比南山。客人会感觉到很有新意(心意)，很开心，这碗面也就变得特别了。

还有好多典故，在餐桌中的适当讲解运用，都是很有意思的。小礼品的赠送，也可加入自己的语言来美化：例如领导，这是本店精心为你准备的小礼品，紫砂壶，紫气东来…又或者赠送的果盘，假如都是小番茄的话，我们就可以说：先生，女士，您的大珠小珠落玉盘来了等。

记得有句谚语说过：你怎样对待别人，别人就会怎样对待你，客人也是一样。当我们给予客人优质的服务时，客人也会深深的体会到。他们很多时候也的“增人玫瑰，手有余香”，像山东倒酒的文化，很有讲究；地方特色；星际酒店好的服务

方法等的。

服务附加值，我认为：做好餐饮，作为人员服务，我们不仅要知道菜品色彩的搭配，让客人迫不及待的想吃，细细品尝；要学会得体的语言，礼仪，让客人感到亲切；要了解营养学的知识，满足客人需求。

服务附加值，服务员的葵花宝典，企业创造更多价值的小配方。

餐饮服务实训心得精选篇4