

2023年餐厅年度总结(优质6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。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

餐厅年度总结篇一

我目前的岗位是塞维亚西餐厅的知客，平时工作时直接面向顾客，是公司对外的一面窗口，知客工作细碎而繁琐，餐厅半年工作总结。在本年度工作中，我积极协助餐厅领班、主管和经理在做好各类社团宴会、酒会、自助餐、会议餐、高级领导和各大公司的接待的同时，还认真做好各项日常接待、客人引导及订餐工作，工作期间发现问题也及时和相关人员沟通处理，有疑难问题应及时上报领导。在个人的岗位上，我努力做好顾客接待服务工作，解答他们提出的每一项问题，使每一位来餐厅就餐的宾客和入住酒店的客人都能感受到人性化的服务，有力的维护了我们海泉湾公司的形象，工作总结《餐厅半年工作总结》。

餐饮部分工细，环节多，一项工作的完成，更多是依赖于各部门之间的协调合作，在工作中，我主动和各部门的每一位同事沟通，一切以理解协作为前提，积极和他们配合，大大提高了日常工作效率，使过去存在的一些脱节不协调的情况大为减少。在自己的岗位上，我一直秉承着奉献就是锻炼自己的原则，切实履行自身职责，认真完成上级交办的其它工作，虽有加班也从不埋怨。工作之时，我努力学习经验，积极探索，结合理论，联系实际，在做好工作的同时积极提高个人能力，并在自己进步的同时积极做好身边同时的工作，和他们相互帮助、携手进步。

餐厅年度总结篇二

xxxx年即将成为历史，我们又将迎来崭新的一年，虽过去但却不能忘记，在过去的一年里，我们究竟做过那些具体有益的工作?又有哪些工作还不够完善尽美?我们又从哪些事件中得到启发等等?为了在13年开创一个更好的局面与进步，我们认真总结12年工作经验，吸取不足和教训，现将一年的工作情况如下总：

一、经营情况

截止12月中旬，餐饮部共实现销售收入16137333万元，其中菜金收入12683016万元，酒水收入2979901万元，香烟收入474416万元;较去年同期增长659778万元，服务桌数6164桌，服务人次55955人，基本完成了酒店下达的各项经营指标任务。

二、管理情况

1、规范服务用语提高应知应会能力和服务质量

2、突出餐厅基层管理一动两表三环节重要性

现场走动管理是餐厅日常管理重中之重，本人一直坚持当班期间严格按照二八原则进行时间分配(百分之八十的时间在管理区域现场，百分之二十的时间在做信息收集和管理总结)，并直接参与现场服务，对出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行详细记录，共性问题分析根源，制定相应的培训计划，堵塞问题漏洞，加强工作记录、考核检查表的登记;领班主管根据值班责任划分自己管辖区域，主要针对班前准备、班中督导、班后检评作书面记录，餐前准备充分性与客人个性需求作相应的指点和提醒服务，设备设施的完好状况，员工精神状态的调整。

3、提升部分主题宴会服务的质量，从菜单的设计打印到配套

餐具与调料的准备，特别是上菜的语言服务设计将是整个服务的点缀和装饰，开盘菜的欢迎词导入，餐中重头菜肴的介绍宣传，主食供应时的再次祝福，将时刻突出主人对主宾的尊敬热情，也通过此举服务让客人在心里更加加强对朋友盛情的美好回忆，真正达到客人宴请的物质精神双重享受。

4、建立完善信息收集制度，降低投诉与提高存酒的信赖度

根据上半年收集的案例汇总看基本集中在客人对存酒的疑虑，由于当时信息记录单一不全面导致客人对自己的酒水存放不放心，后经部门开会加强细化存酒服务流程，特别注重值台员、吧台的双向记录要求及自带酒水的饮用与存放的书面记录，以此避免了客人心中的顾虑，查询时可以第一时间告知客人排除疑虑。吧台人员在货架的分类上创新编号排放便于快速查找，起到了良好的效果。（现在客人存放酒水量基本超过仓库自备酒水）

5、班会组织趣味活动，展示餐厅各项技能

为营造快乐班会快乐工作的氛围，餐厅经常以活动的形式来组织趣味游戏，虽然时间短暂但是收获多多，拓展pk小游戏配备奖励式处罚，融洽气氛、消除工作中的隔阂，提高相互之间的信赖度有着推波助澜的作用，包括每月的消防突击演练以真正检验全员真实性效果，提高处变不惊的能力和突发事件的反应，当然托盘摆台技能的比拼才是我们真正的专业，从时间与质量考验选手的日常基本功，提高服务效率。

6、开展各类员工培训，提升员工综合素质

本年度共开展了班会全员培训相对多一点达到46场次，业务式技能培训11场，新人入职培训5场，领班主管的自主专题培训海底捞进行4场，通过培训来达到思想意识的提高，拓展管理思路，开阔行业视野。

7、全员齐努力，销售新突破

根据年初部门设定的果汁饮料销售新目标，全员不懈努力，在客源市场不是很景气的条件下发挥你追我赶争创销售新高不伤相互感情的比拼精神，使我们的果汁数量屡创新高，到目前已销售11900多扎数，每月销售之星奖励的喜悦众人分享，从二连冠三连冠到现在的年终四连冠都是自身努力和实力的象征，餐厅也因此涌现出了一批销售之星。但是也有在销售中因没有注意语言技巧的把握而导致客人感觉有强买强的嫌疑。

8、角色随时变，快乐搬运工

酒水自带现在已经习以为常，这也就使餐厅的服务流程又增加了一个项目那就是搬运工，只要是客人的酒水无论是吧台，值台还是传菜岗位只要有信息大家多将以最快的速度为顾客搬送到位，对于餐厅的零时翻台，加减座，这已是家常便饭，虽然应急性的有时还有埋怨，但是我们经常灌输大家餐厅工作唯一不变的就是在不断变化，因为我们没法预计，只能在变革中生存，所以要学会角色不停的变换。

9、豪苑e家，欢乐一家

为更好的丰富员工业余活动，酒店上半年正式启动了豪苑e家，有多类型的版块，快乐农场让各部门员工感受到了耕种的乐趣，健身节拍、影视视听，图书阅览、美好瞬间、爱心捐赠，网络互动版块等深受员工的喜爱。今年七月份餐厅员工彭春红被查处肾炎住院事宜牵动了全餐厅人员的心，大家一起募集爱心慰问金给该员工并有多名同事自发看望，这种同事之情展现出来的豪苑之爱是无私和不断延续的一种企业精神。

今年的工作虽然按计划完成了，但在完成的数量和质量上还不够，主要表现在以下几方面：

1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，特别是准备工作后的抽查力度和餐后收台时的检查流程严重不够，准备工作时常有疏漏，卫生达标率下降，收台时的卫生意识与噪音问题等，且对多次出现的服务质量问题不能一针见血的提出，使部分隐性问题长期存在，不能从根本上得以解决。同时将主要精力放在宴会服务的补位与跟踪方面，削弱了事后的记录总结。

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生机和活力。模拟培训演练不多，缺乏实效性，餐饮专业知识课程设置太少。

3、由于应收款单位的增加，加大了财务回收的难度，部门吧台虽然也陆续利用空闲时间进行送单催缴，但是还是存在回收时间慢不固定的特点，因此明年将设定账单和区域分类管理，消费额度和信誉度依据等级划分来进行账单跟踪服务。

4、主动配合营销对客户的回访不够，客户档案整理不够完善。对反馈的客源信息调整效率偏慢，且喜欢找借口。

5、培训工作的实效性不强，员工的技能没有得到明显提高。主动和被动的动手能力有些薄弱，应加强此方面的强化训练。

6、由于餐厅员工的流动性，导致了新员工对岗位操作的熟练程度掌握偏慢。没有很好利用中餐这个最佳演练时间。

三、xxxx年初步工作打算

xxxx年是一个适应年和突破年，酒店将根据现有市场对产品结构和菜肴创新作充分调整，为进一步提高服务品质，优化

服务流程，提升现有菜肴档次，打造新形象，制造服务新亮点，树立良好的餐饮口碑作努力。

1、优化婚宴预定服务流程，再次提升服务搭配内容，今年的婚宴餐厅将注重自身优势进一步提升喜庆环境布置和背景音乐的选择，突出布置婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把大厅利用率的提高作为首先。

2、建立兄弟部门沟通平台机制，提高工作的互补性

根据现在硬件没有优势的特点，我们必须认清形势，只有把服务质量作为部门基层管理人员相互沟通，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，的一个真实平台，才能使我们弥补硬件的不足之处。餐厅今年基层管理人员的学习目标酒店是青岛海景大酒店，虽然没发直搬硬套但是我们从思维上应该有吸收。

3、考核质量检查机制，每月通报公示对比

通过对各岗位卫生状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、物品摆放、器皿消毒、仪表仪容、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格人员进行口头警告或处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

4、以vip接待为平台，制造服务新亮点，树立优质服务形象

将在现有服务水准的基础上对vip服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把vip接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务形象，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。主要提倡表演式服务的塑造，把用餐的精

神愉悦放到服务的首位，创造一些惊喜给宾客，同时根据用餐主题来搭配相应得迎宾语言，菜肴宣传介绍的时机把握等。

今年是豪苑诞生的第八个年头，新年伊始，万象更新，实现今年的营业任务，要靠酒店总经理室的正确领导，更要靠全体员工的共同努力。兄弟姐妹们让我们紧跟总经理室的步伐，团结一致，开拓进取，锐意创新，实现xxxx年经济效益的突飞猛进，以优异的成绩向开业8周年献礼，为建设品牌豪苑奠定坚实基础，为永葆豪苑青春活力而努力奋斗！

餐厅年度总结篇三

尊敬的各位领导、同事：

大家下午！

很荣幸在这里代表餐饮部和园主题餐厅厨房班组与大家分享xx年的收获与喜悦。（下面，我从四个方面向大家汇报）

第一，强化食品安全意识、成本控制意识和市场竞争意识，于试营业第一年扭亏为盈。

和园餐厅自去年11月6日试营业以来，始终严格把控原材料品质和食品卫生，规范操作流程，确保食品安全。在经营中逐步摸索和园餐厅消费群体的特性和规律，不断精心研制符合和园餐厅的消费群体的菜品，根据季节性原料供应特点，先后推出春、夏、秋、冬季节菜和一些特价菜和创新菜，例如：针对市场原料价格上涨的情况，在菜品的销售价格基本保持原价格的前提下，我们精心研发，利用季节菜做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜从3月开始销售以来，月销量屡居榜首。根据顾客消费需求不同我们也研制了一些低价位，高品质的菜品，引用了一些新的加工烹饪技法，特别是今年九月份园区为我提供了学习中国意境菜的机会，使我受益匪浅，并且很快运用到和园菜品制作中，给宾

客以全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的四重享受，赢得宾客好评。和园餐厅收入逐月攀升，销售额从日均3千元到现在每天1-2万元，最多突破了3万元。人均消费从20元到提升到现在40元，并扭亏为盈。这背后是厨师们一碟碟、一盘盘、一碗碗的制作加工出来的，是厨师们在火热的灶台边用汗水和勤劳的双手创造出来的。

第二，加大培训、规范菜品主辅料配方，不断创新研发新菜，为逐步打造和园餐厅品牌奠定基础。

一年来的经营过程中，我们面临最大的困难是员工队伍不稳定，流动性较大。特别是5至11月份是餐厅最忙也是厨师流动最大的时候，这给厨房工作带来了很大压力和挑战。为稳定菜品质量，为宾客提供优质服务，我们采取了以下几种方式：

1、人员打通使用。我们将和园厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的接待任务。

2、加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身教；另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的手艺传授给大家，还将新学习来的中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3、规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

4、不断创新。先后推出顺应季节的冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人的选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“塔香三杯鸡”等为代表的低成本、低价位、口味独特、销量攀高的创新菜品，深受客人喜欢。

第三，坚持厨房与餐厅密切配合的团队互助精神，创和谐餐厅，共赢佳绩。

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务人员向客人推介；如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。特别是在大型餐饮接待服务中，我们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和支持，才有了校内外宾客对和园餐厅品牌的认可和赞扬。

餐厅年度总结篇四

伴随着圣诞节的喜庆和元旦的气息，xx年的钟声即将敲响，首先预祝大家马年吉祥，身体健康，万事如意！

回首xx年，在各位领导的带领下，和各位同事的大力支持下，我始终坚持以身作则，高标准，严要求，以保证顾客满意为前提，把凉菜做出一定的特色，同时不断集思广益，制定出较好的出品经营计划，为企业创造更好的经济效益和社会效益。

1、每月定期pk菜品，使每位员工提高了对菜品认识的积极性，同时通过几个店的学习，各自找到了不足，达到了互相学习共同进步。

2、通过xx年凉菜团队的共同努力下，在菜品创新出品稳定方面取得了不错的业绩，但是xx年的工作中对我们来说将更具

有挑战性。

3、制定出餐前备份表，合理备份，起到了提高菜品速度的作用，同时也减轻了员工的工作压力。

4、每月定期召开了凉菜会议，培训标准单，加强了员工对菜品标准的印象。

1新来的员工做到传，帮，带工作，一托一，新员工认师傅，师傅负责员工的吃，住，行，发扬了金山的优良传统。

1、坚持按照六常标准，做到了各个区域都有负责人，无盲区现象，

2、物品摆放按照六常标准，做到物品都有自己的家

3、每周一大检查，检查出的问题要及时整改

1、在xx年是保鲜保管工作，做好的比较好的，没有出现大的腐败变质，减少了顾客的投诉率。

2、做到了所有原材料都有三证，没有三证的坚决不进厨房。

1、菜品质量是企业得以生存发展的核心，我们对每道菜制作一个投料标准及制作流程，做菜时严格按照标准执行，专人专做，确保每道菜色，香，味，型稳定，我们还应认真听取顾客反馈，总结出现的问题及时改进不足，还要经常更新菜品，动脑筋，想办法，变花样，确保，回头客可以尝到那新口味。

二改，三研，四发的流程，做出属于自己的王牌菜品。

3、严格按照备份表备份，做好合理备份，不定期检查保证出品速度，凉菜确保在15分钟之内上齐，如有因为菜品速度慢

遭到顾客投诉的话，由凉菜全价买单。

1、做好招人，留人，育人工作，新来的员工由专人负责吃住行问题，手把手的教，让新员工找到家的感觉。

1、做好刀工处理，严格按照标准切配，减少下角料，增加出品率，

2、加工间，加工熟食要按照标准，合理投入调料

3、加工间毛利控制在8到10之间，中餐凉菜控制在65以上。

4、从选料到制作研发，每一道菜都要经过严格的核算。

1从环境卫生严格按照标准才行，加大检查力度和处罚力度，

2菜品卫生要在xx年原来的基础上提升（盘子边，点缀等）做出新的标准。

1、做好保鲜保管工作，杜绝腐败变质，减少顾客投诉率。

2、做好生熟分开，严格按照五常摆放，确保所有原材料都有三证，杜绝无证原材料进入厨房。

随着企业的大力发展和周边餐饮的不断增长，xx年餐饮市场将更加激烈，我坚信在总部各位领导的指导下，结合实际，狠抓落实，我们将满怀信心的去走向一个收获的xx年。

最后祝愿我们的企业生意红红火火，蒸蒸日上，同时祝愿大家在新的一年里事业有成，身体健康，万事如意。

谢谢。

餐厅年度总结篇五

一、通过职业素质的培训：使我树立了正确的从业观念，改变我认为干餐饮服务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。

三、通过这次培训如何做好服务员我总结了以下几点心得与同事们共同学习：

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，提高工作效率。

3、积极参与各种职位培训：培训学习是进步与发展的原泉。

4、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。

5、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。

7、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。

8、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。

9、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。

10、每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天创新一点点，是在走向领先；每天多做一点点，是在走向丰收；每天进步一点点是在走向成功。

餐厅年度总结篇六

时间过得很快，不知不觉我加入xx餐厅xx部门已经有一周的时间了，虽然只是经历了工作不足五天的时间，但是通过自己在餐厅的学习和观察。总结出了一些工作的经验，和工作上存在的问题。在刚开始进入餐厅的时候，为了尽快的了解和融入到工作当中，我调整好了自己的工作的状态，做好了迎接工作的准备。虽然餐厅的要求很严格，但是我坚信自己能做好。

刚刚进入餐厅，首先就是要先对自己的工作任务进行一个详细的了解与认识，才能在明天的工作上做到完成以及达标。在餐厅的第一周，由于我刚刚了解自己的部门与工作任务，所以在工作上与许多的困难，在第一周的这段时间，因为我是新人，我的工作任务相对比较轻松一些，领导给了我一个熟悉工作的过程，在这周我每天都在为完成自己的工作任务

而努力。

在餐厅，我每天都能感受到我周围同事在工作上奋发拼搏，营造了一种良好的工作氛围，在我刚刚来到餐厅的时候，同事也都很热心的帮助我，在工作上对我提出的问题能够及时的向我讲解。餐厅的规章制度非常的明确，对于分钟违规行为也都明确的处罚规定。各个部门之间的协调合作，使得餐厅每天都能够高速运转。工作效率非常的高。

虽然在工作上有同事的帮助，但是我还是存在许多的问题，在每天的工作上我都或多或少的出现粗心大意的毛病，造成了工作上的失误，而且有一天我存在没有完成工作任务就提前下班的情况。

以上就是我对于这一周工作的总结，这是我初次步入社会的一份工作，在我接触工作这一周的时间里，我学到了许多的东西，虽然这一周很短暂，但是我却成长了许多，我非常感谢我的同时在工作上给我提供的帮助，能够在上班期间抽出时间来帮助我，让我感受到了家的温暖。

总结这一周的工作，我在工作上有很大的进步，虽然存在许多的欠缺，但在以后的工作当中我会慢慢的完善自己，在接下来的工作当中我会尽快的适应工作的节奏，每天保质保量的完成餐厅分发的任务，不断的进步。