

# 2023年餐饮服务的总结咋写(通用5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。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 餐饮服务的总结咋写篇一

一年来，在集团的正确领导和亲切关怀下，在全体员工的共同努力下，我中心克服了食品原材料价格猛涨和用工成本激增的双重巨大压力，坚持学生食堂饭菜价格不上涨，强有力地保障了学校稳定工作，较好地完成了全年的工作任务。为了在新的一年发扬成绩，弥补不足，现将全年工作总结如下：

组织纪律性是餐饮各项工作的基本保证。在中心的积极倡导与要求下，中心职工继续发扬了遵守纪律、无私奉献的精神，任劳任怨，确保了各项服务保障工作按时按质完成。

一年来职工积极参加中心组织的各种会议，认真领会上级单位的精神和指示并加以贯彻；中心全体正式员工每周末多上一天班，确保了每天一线均有负责同志在岗；各餐厅经理每天清早提前一小时到岗，认真检查早餐准备和销售情况，中午和晚上开餐时间也都坚守在工作岗位，平均每天在岗时间超过11个小时；采购组员工不论严寒酷暑，无论双休日与节假日，每天早上六、七点上岗，认真验收配送餐厅所需物资；微机房工作人员认真遵守倒班制度，从早6：00到晚10：00，从未出现过空岗现象，为学生餐厅、聚博园和校内超市的销售工作做好了卡机服务保障工作。

做到了看好自己的门，管好自己的人，办好自己的事。一年里没有发现将公家东西拿回自己家的损公肥私现象，表现出

了职工的优秀品质和中心的良好风气。

中心积极参加集团组织的师生代表座谈会，认真听取学生管理部门和各院系学生代表的意见和建议，通过加强与服务对象的沟通交流，进一步了解了学生的需求，及时对各项工作进行了调整。各餐厅经理都有很强的竞争意识，他们想方设法吸引学生到自己餐厅来，他们努力在饭菜质量、花色品种、就餐环境和饭菜保温上下功夫，努力提高学生就餐率。

一餐厅大胆创新，合理利用闲操作间，优化加工炒制和销售流程，推出精品家常菜窗口，中锅炒制，随炒随上，深受广大师生欢迎；二餐厅定期更新饭菜品种，营业额逐步上升，屡创新高；三餐厅一、二楼在天冷之际，推出砂锅项目，每天就餐师生络绎不绝；聚缘阁餐厅加强营销与服务，充分发挥自身技术优势搞好小炒与宴会项目，还配合校团委顺利完成新年学生包饺子联欢活动的任务；科技餐厅自下半年以来，坚持做好夜宵项目，努力为下晚自习学生提供安全可口的小吃，受到科技学院师生的好评。

采购工作是餐饮中心成本控制的关键一环。采购到物美价廉的物资，不仅关系到餐厅成本高低，更关系到广大师生的身体健康，因此，中心极为重视采购验收工作。采购组肩负着各餐厅除米面油菜之外的所有物资采购供应工作，一年里，采购组职工不辞辛苦、勤转市场、货比三家、讨价还价，努力降低采购成本；对所采购物资严格验收把关，坚决不让无证不合格产品流入餐厅。在数次市防疫部门对我中心采购工作的检查中，均未发现不合格问题，受到了防疫部门的好评。

半年以来，受国内外多种因素影响，全国包括我市以农产品为主的食品原材料价格上涨迅猛，价格总水平逐月攀升，与去年同期相比，我中心采购的食品原材料平均涨幅在20%以上，特别是蔬菜价格平均涨幅在60%以上。这无疑极大地增加了以上述物资为主要原材料的餐厅的运行成本压力。现餐厅所售主食均为保本或亏本供应。尽管面对重重困难，各餐厅在经

理带领下，在全体员工共同努力下，精打细算、厉行节约、推陈出新，提高产品附加值，实现了相比去年毛利率不降低的好成绩。

自20xx年10月1日至10月31日，中心开展了为期一个月的“安全生产月”活动，集中力量对安全生产工作进行了全面检查，对查出安全生产管理方面和设备设施方面的安全隐患，认真整改；严格按照河北省教育厅《关于在全省高等学校开展乳制品专项治理工作的通知》精神，认真排查，严把进货关，彻底杜绝了有害乳制品流入餐厅；积极组织餐厅员工参加学校组织的消防演习，力争做到让每个新招聘员工均参加过演习，懂得基本消防知识，掌握扑救初期火灾的能力。

为满足广大师生日益多元化的就餐需求，提高学生就餐率，集团决定以第三餐厅为试点，全力推进餐饮服务中心的改革工作。餐饮服务中心全力配合集团此项重点工作，先后到西安、重庆、北京以及本市一些高校做细致调研，联系专业餐饮公司来商讨合作事宜，聘请专业施工单位和厨具厂商对餐厅改造进行预算，为最终决策提供切实依据。

尽管过去的一年取得了一定的成绩，我中心的工作也暴露了一些不足：三餐厅一层炸食间因操作不当原因起火，造成了一定的经济损失和不良影响，这也给我们敲响了警钟：安全工作必须常抓不懈；针对员工服务态度的投诉呈上升趋势，暴露了员工服务意识有待加强培训的问题。

展望新的一年，我们深感任重道远，但是，不管面对多大的艰难险阻，我们有信心、有决心，在集团的正确领导下，在全体员工的积极努力下，把中心工作办得红红火火，努力将各项工作提高到一个新层面，争取20xx年我们再创佳绩。

## **餐饮服务的总结咋写篇二**

xx年，全区餐饮服务食品安全监管工作要按照上级部署和要求，以贯彻《食品安全法》为主线，以强化“四有两责”为抓手，坚持问题导向，完善餐饮服务食品安全监管制度体系，深化食品经营许可改革，落实食品安全网格化监管责任，强化日常监督检查力度，全面推进“明厨亮灶”工作，深入开展餐饮环节突出共性问题治理，不断推进社会共治，全力保障餐饮食品安全。

（一）严把食品经营许可准入关。指导各地认真落实国家总局《食品经营许可管理办法》和《食品经营许可审查通则》，推进各地做好餐饮单位食品经营许可审查和换证工作。确保新开办餐饮服务单位达到制度健全、流程合理、环境整洁、设施完备、风险可控的标准。同时收集并研究许可实施过程中出现的新情况、新问题，针对性的组织开展食品经营许可（餐饮类）现场核查培训。

（二）切实加强餐饮食品监督检查。对辖区餐饮服务单位检查覆盖率达到100%，并确保规定的频次，努力降低餐饮服务环节食品安全风险。推进餐饮服务食品安全监管责任到人，完善日常监管巡查制度，实现责任网格化、检查格式化、监管信息化、管理痕迹化，切实加强餐饮环节日常监督检查和行政查处力度。

（三）深化量化分级管理。按照国家总局量化分级管理工作新要求，继续深入推进餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作，加大日常监督检查频次，严格进行动态评定，年底根据日常动态评定结果进行年度等级评定，评定率达到100%。积极开展宣传活动，扩大社会影响，引导消费者寻找“笑脸”就餐。

（四）做好重大活动餐饮食品安全保障监管工作。坚持预防为主、科学管理、属地负责、分级监督、技术保障的原则，认真做好“两会”及中高考等各类重大活动餐饮食品安全保障监管工作，努力实现“零事故、零投诉”。

（五）加强网络订餐食品安全监管。组织开展网络订餐食品安全监管专项检查，严格网络餐饮食品经营主体准入，督促各方主体履行法定义务。

（六）推行餐饮食品安全风险分级评定工作，对照标准做好餐饮服务单位首次分级评定工作。

（七）开展食品安全风险隐患排查。加强重点时段、重点区域、重点品种和重点业态监管。针对中高考、节假日等时段餐饮消费特点，以农村地区、城乡结合部、中小学校周边、旅游景区等为重点区域，开展食品安全集中整治行动。进一步加大餐饮食品抽检力度，扩大抽检范围和频次，注重监督抽验效能发挥。

（八）加强学校食堂等集体就餐单位监管。联合教育部门加强学校食堂食品安全法规知识培训，开展春秋季节学校食堂食品安全检查和校园周边食品安全整治。进一步强化校长为第一责任人的意识，全面落实学校食品安全主体责任，全面落实学校食堂人员管理、环境设施、原料采购、加工操作等各项制度。

（九）加强农村自办宴席食品安全管理。充分发挥农村“四员”队伍和社会监督员的作用，全面落实农村自办宴席申报备案制度，加强现场督查指导，并做好农村流动厨师登记、培训教育等工作。

（十）加强中央厨房、集体用餐配送单位监管。强化分餐配送过程的监督检查，做到食品加工方式合规、运输环境卫生、分装过程无污染、配送去向清楚、数据真实可查。

（十一）开展非法添加非食用物质专项整治。开展餐饮食品经营单位非法添加非食用物质和超范围、超限量使用食品添加剂等“一非两超”问题的监督检查和专项治理，严厉打击在餐饮服务环节“一非两超”经营行为，对性质恶劣、后果严

重的，要加大处罚力度；涉嫌犯罪的，及时移送司法机关。

（十二）进一步推进明厨亮灶建设工作。继续引导学校食堂、机关企事业单位食堂、大型以上餐馆、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业、中央厨房等参与“明厨亮灶”工程建设，并结合量化分级管理，把“明厨亮灶”工程建设要求与量化分级评定标准相结合，逐步拓宽“明厨亮灶”建设范围。截至xx年底，各学校(含托幼机构)食堂必须完成“视频厨房”工程建设50%；持证餐饮服务单位15%要推广“明厨亮灶”工程建设。

（十三）继续推进小餐饮食品安全示范创建活动□xx年，我区要创建100家以上小餐饮示范店，创建1条小餐饮食品安全示范街，并做好复核验收工作，充分发挥示范创建引领带动辐射作用。

（十四）加强餐饮服务食品摊贩监督管理。积极探索餐饮服务食品摊贩监管的长效机制，与教育、环保、城-管、公安等部门积极配合，协调联动，形成合力，开展综合治理。加强服务和统一规划，改善其生产经营环境，鼓励和支持其改进生产经营条件，进入集中交易市场、店铺等固定场所经营，或者在制定的临时经营区域、时段经营。各监管所、队要对城-管执法部门划定区域的.餐饮摊贩进行整顿规范，使其达到餐饮摊贩整治标准。

（十五）强化餐饮企业主体责任。推动餐饮服务单位建立食品安全自查制度，明确餐饮服务单位首负责任、食品安全人员管理责任、从业人员岗位责任。

（十六）加强餐饮企业诚信体系建设。落实举报奖励制度，及时曝光违法行为，警示企业自律，建立完善餐饮服务单位食品安全信用档案。

（十七）加强学习。采取多种方式，餐饮服务食品安全监管人员要自觉进行全方位、多层次的法律法规及业务知识学习，强化对食品安全法律法规、监督检查和日常监管等知识的掌握和应用。

（十八）积极推进社会共治。大力开展宣传活动，做好新《食品安全法》等法律法规的学习宣传工作，积极引导社会力量参与，增强公众法律法规和安全消费意识，提高公众自我保护能力，发挥社会、公众共同监督食品安全的作用。

### 餐饮服务的总结咋写篇三

20xx年是收获的一年，也是发展的一年。在\_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。

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的最终目的。细节决定成败，做好每一个工作细节，餐厅的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。让顾客享受一种高品质的、特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

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。

## 餐饮服务的总结咋写篇四

xx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的最终目的 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。

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2011年的各项工作任务为世纪做出我们应有的贡献。

作为一名在酒店工作的普通餐饮服务员工，我的工作很简单，就是照顾好客人，一般人都可以做好。我也说不上聪明，就在自己的岗位上做好就行了，我也知道自己的能力和不强，所以我一直在想，我只有不断的努力才会有一个比较好的成绩。

今年,由于国家经济大气候的影响和反腐倡廉活动的继续深入,饮食行业环境相当严峻,如何搞好经营,饮食部在酒店的正确领导下,全面落实酒店经营承包方案,以经济建设为中心,强化管理,上下一致,使饮食部在饮食业不景气,且承包任务重的情况下,稳步前进,取得了较好的经济效益和社会效益,现将餐饮部年终工作主要工作总结如下:

#### 一、各项经济指标完成情况:

全年实现营业收入\_\_\_\_\_元,比去年的\_\_\_\_\_元,增长\_\_\_\_\_元,增长率\_\_\_%,营业成本\_\_\_\_\_元,比去年同期的\_\_\_\_\_元,增加\_\_\_\_\_元,增加率\_\_\_%,综合毛利率\_\_\_%,比去年的\_\_\_%,上升(或下降)\_\_\_%,营业费用为\_\_\_\_\_元,比去年同期的\_\_\_\_\_元,增加(或下降)\_\_\_\_\_元,增加(或下降)率\_\_\_%,全年实际完成任务\_\_\_\_\_元,超额完成\_\_\_\_\_元,(定额上交年任务为380万元)。

(餐饮部年终总结)

## 二、存在的问题：

1. 出品质量有时不够稳定, 上菜较慢。
2. 厅面的服务质量还不够高。
3. 防盗工作还做得比较差, 出现失窃的现象。

## 三、明年的设想：

1. 提高出品的质量, 创出十款招牌菜式。
2. 抓好友谊夜总会、千年老龟火锅城的经营。
3. 加强规范管理, 提高企业整体管理水平和服务质量。
4. 开设餐饮连锁分店。

## 四、今年完成的主要工作：

### (1) 重视食品卫生, 抓好安全防火。

1. 重视食品卫生, 健全各项食品卫生岗位责任制, 成立卫生检查组, 明确各分部门卫生责任人, 制定了日检查、周评比、月总结的制度, 开展了流动红旗竞赛活动, 对卫生搞得好的分部门给予奖励, 卫生差的分部门相应扣罚。由于全体员工的努力, 全年未发现因食品变质而引起的中毒事故, 顺利通过省市旅游局的星级酒店年审和国检。

2. 抓好安全防火工作, 成立安全防火领导小组, 落实各分部门安全防火责任人, 认真贯彻安全第一, 预防为主的方针, 制定安全防火制度, 完善安全防火措施, 各楼层配备防毒面具, 组织员工观看防火录像, 并进行防火器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道, 做好各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性, 通过有效的措施, 确保了饮食部各项工作的正常

开展和财产的安全,今年以来未发生任何的失火事故。

(2)落实酒店经营承包方案,完善激励分配制度,调动员工的积极性。今年,饮食部定额上交酒店的任务为380万元,比去年的320万元,上升60万元,上升率为19%。为了较好地完成任务,饮食部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案,按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同,把经济指标分解到各个分部门,核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率,逐月核算,超额提成,节能加奖,充分体现了任务与效益工资挂钩的原则,使他们发挥各自的优势,能想方设法,搞好经营,调动了员工的积极主动性。今年人均月收入\_\_\_\_元,比去年同期的\_\_\_\_元,增加了\_\_\_\_元,增长率为\_\_\_\_%。

(3)抓好规范管理。强化协调关系,提高综合接待能力。

1.健全管理机构,由饮食部领导、分部门经理组成的质量管理小组,全年充分发挥了作用,小组既分工,又协作,由上而下,层层落实管理制度,一级对一级负责,实行对管理效益有奖有罚,提高了领导的整体素质,使管理工作较顺利进行。

2.完善饮食部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等,由于制度的完善,会议质量提高了,上级指令得到及时落实执行。

3.建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种,协调各分部门做好出品供应工作,每天早、午、晚市检查出品供应估清情况,对当市估清的品种设专簿记录,同时到有关分部门核实查证,并要求管理人员签名,以分清责任。制度建立后,原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史,现在出品供应情况已处于正常化。

4.加强协调关系。酒店分工细,环节多,一项工作的完成,有赖于各部门之间的协调合作,每周例会上反复强调,出现问题,部

门之间不得相互责怪、推搪,要敢于承认错误,多发现对方的优点,搞好协调,今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

5. 提高综合接待能力。今年,全面抓好服务规范,出品质量,使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时,还做好高级领导和各大公司、酒店的各类型宴会的接待,如接待了多个外国国家总统、元首、和使团,国内的中央部委级领导、司令员、军长、等等领导;3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席,创开业以来日订餐总席数的最高记录;9月29日晚,接待婚筵共75席,创历史纯婚筵总席数的最高记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流,使宾客高兴而来,满意而归。

(4) 开拓经营,发展增收渠道,扩大营业收入。今年在饮食业不景气,生意难做的情况下,饮食部领导经常进行市场调查,做经营分析,不断探索,大胆尝试,英明决策,走自己的经营路子。第一,全年开设经营项目六个:自助中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、友谊夜总会、千年老龟火锅城、饮食连锁店(筹备中)。第二,开展联营活动,饮食部与客房部、桑拿中心、茶艺馆相互配合,共同促进经营;如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠,桑拿中心送餐业务,向茶艺馆提供香茶美点。第三,全年开展促销活动八次,让利酬宾加州鲈每条一元,贵宾房免最低消费,特惠菜式益食家,每款15元。优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。第四,营业部与出品部,根据市场消费需要,每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共200多款,扩大营业收入100多万元,酒店通过一系列经营活动,提高了知名度,取得了良好的经济效益和社会效益。

(5) 全员公关,争取更多的回头客。饮食部领导把公关作为一项重要工作来抓,大小会议上,经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜,以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日,向关系户电话问候,赠送如中秋月饼、奉送挂历、寄贺年卡等。通过大家的努力,今年

饮食部整体公关水平提高了,回头客比往年有所增加。

(6)按照星级标准,完善硬件配套设施,美化了环境,稳定了客源,提高了经营气氛。全年增加设施总投资300多万元,主要是:二楼东厅的改造,二楼南、北厅的装修,五楼走廊、洗手间的装修,友谊夜总会的开办、千年老龟火锅城的设备购置等,由于服务设施的完美配套,吸引了不少的回头客。

(7)增强员工效益意识,加强成本控制,节约费用开支。饮食部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性,增强了员工的效益意识,并要求员工付之行动。同时完善有关制度,明确责任,依\*制度去加强控制。全年完善了《费用开支规定》、《原材料收、付、存制度》、《堵塞漏洞制度》、《原材料合理使用制度》、《办公用品领用制度》、《物品申购制度》、《财务审核稽查制度》、《收款员管理制度》等。今年全体员工已养成良好的节约习惯,合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣,发现浪费现象,及时制止。另外,饮食部领导、供应部经理定期进行市场调查,掌握市场价格动态,及时调整原材料的进货价。十月份推出的千年老龟汤,原来是一套半成品进货,为降低成本,后来改为自己进龟,自己烹制,近二个月来,节省成本三万多元。

(8)做好政治思想工作,促进经济效益的提高。饮食部充分发挥党组织和工会组织的作用,关心员工,激发情感,增强凝聚力。

1.组织员工参加97年羊城优秀厨师、优秀服务员技术大赛,参加酒店田径运动会、书法比赛、技能比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参加酒店扶贫济困捐助活动,学习“三字经”活动,学英语50句活动。在各项比赛活动中,都取得较好的成绩,其中在酒店的田径运动会,就摘取六枚金牌、三枚银牌。

2.全年本部门举行文明礼貌月技能知识抢答比赛、舞会、卡拉ok等文娱活动9次,春游1次,外出参观学习13次,各类型座谈会5次,妇女会2次,家访6次,探望病员20次。通过各种活动,使

员工形成了一个热爱酒店,团结奋发的强大集体,员工思想品德好,全年拾金不昧事迹有8次,员工队伍稳定,流动量小,今年月均人员流动量约5人。

(9)完善劳动用工制度和培训制度,提高员工素质。

1. 严格劳动用工制度,饮食部招聘新员工,符合条件的,择优录取,不符合条件的,一律拒收,不讲情面,保证招工的质量。同时,上级领导深入员工之间,挖掘人才,不断充实队伍,通过反复考察,全年提拔部长6人,领班8人。对违反酒店规定的员工,以教育为主,对屡教不改者,则进行处罚解聘,全年共处罚员工11人。由于劳动用工的严格性,员工素质较高,办事效率大大提高。

2. 完善培训制度。为了使培训收到预期的效果,饮食部领导首先明确了培训要具有“目的性”、“实用性”、“时间性”的指导思想。其次,成立了培训小组,再三是制定了培训方案,采取理论与实际相结合,以老带新的方式,分期分批进行培训。例如,每月一次管理培训、安全卫生培训;每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四,定期进行考核,全年开展“推销手册”、“服务知识、技能”、“咨客服务规范”、“酒店管理知识”、“出品质量”、“促销业务知识”、“英语50句”、“礼貌用语”、“安全卫生知识”等培训达200多次。

以后我还不一定一直在服务员的工作上了,因为男儿志在四方,做一名餐饮服务员前途并不是很明朗,我只能自己不断的奋斗,自己去打拼才有属于自己的天空。

为了这个目标,我会努力的。不过我现在要做好的就是做好我的工作了,我相信我会在将来的一年中做的更好的!

## 餐饮服务的总结咋写篇五

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

回顾过去的每一天，我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

第一、作为食堂自然是离不开饮食，食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位、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。