

最新年终餐饮述职报告 餐饮经理年终述职报告(汇总5篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。报告对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇报告。下面我给大家整理了一些优秀的报告范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

年终餐饮述职报告篇一

尊敬的领导：

我叫xxx是xx餐厅的餐厅经理，主要负责做好前厅的日常内部管理事务以及xx餐厅的营销工作。从前厅管理到内外营销xx餐厅同样也在市场的打拼下，掀起了经营的高潮。回顾这一年来的工作，以下是我的述职报告：

从任职以后，我在xx餐厅分管内部管理工作，了解xx餐厅员工多数来自于不同地区，文化水平和综合素质有很大差异，业务水平及服务意识不高，针对此种状况，我把自己所看到的不足列出单据，进行全面性的培训和现场督导。纠正错误的管理方法，进行理论的讲解及实践的练习操作。从宾客一进店规范礼貌用语、微笑服务以及职业道德的观念、菜品搭配，规范八大技能实践操作程序，通过学习，使员工加强服务质量，提高业务服务水平，当宾客进店有迎声，能主动、热情地上前服务，介绍酒店风味菜，当宾客点起烟，服务员应及时呈上烟缸等。

前期xx餐厅很多工作存在问题，主要的毛病存在于没有规范的制度，员工不明确制度，一些制度没有具体的负责人进行落实等。通过质检部领导的指导，我对罗列出卫生工作制度

上墙、音响的开关时间及负责人以及各岗位的服务流程、个人卫生要求标准、收尾工作的注意事项，每天进行现场督导检查，对员工加强工作意识，明确工作责任有很大帮助。后期电话费用高，配合吴经理配置电话机盒，规定下班时间将电话锁上，以及任何服务员一律不允许打电话等，杜绝了下班时间打电话的现象。

真诚地与客户沟通，听取他们的宝贵意见，不断改进并协调，及时将客户反馈的信息反馈给厨房，通过客户的真诚反馈，再加上我们认真的讨论、修改，不断地提高菜肴的质量，令顾客满意。在婚宴的黄金季节，制定婚宴方案，向周边的单位发放宣传单进行走访工作，向前来的宾客介绍xx餐厅的各种优势，对婚庆公司进行电话沟通，对外宣传酒店规模等，计划性地对宴席接待做好充分的准备工作。

目前，外面的市场还没有完全打开，需要我继续努力，我将不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。认真做好本岗位工作的同时，不断开发新的客户群体。做好内部客户的维护及沟通工作。有计划性地安排好营销工作。做好客户统计资料，不断地加强联系，做好客户投诉处理工作及反馈信息工作。密切配合酒店销售部接餐及接待服务。

年终餐饮述职报告篇二

暑期中，经同学的介绍，我也去打工了一番。“实践出真知”这话一点也没错。在课堂里，我们只是学习书本上的科学文化知识，没有亲身经历过，是无法体会其中的感受的！

本次暑期打工，我学到了很多，也深思熟虑了很多。在身体劳作的同时，身心也在经受着社会上的风吹雨打，深入骨髓的发人深省。我不由得想起孟子的“天将降大任于是人也，必先苦其心志，劳其筋骨，饿其体肤，空乏其身，行拂乱其所为，所以动心忍性，曾益其所不能。”

(一)晨出晚归——迎日出送斜阳

一天，工作10小时，早晨6点20从家里出发，骑车40分钟，才到达工作地。清晨，踏着日出的光芒，奔向自己工作的厂房。路上车水马龙，各式车辆接踵而来，原本静谧的大清早就被上班族们的鸣笛声，吆喝声给打破了。睡眼惺忪的鸟儿，无奈单调地站在枝头低头吟唱，给人很累的感觉。到达目的地后，重复着一个动作，因为是做压机上的塑料瓶盖，就是单调乏味了点。给我一个心得是：熟能生巧。傍晚5点下班，劳累了一天，骑车走在回家的路上，此时，也是工人们下班的黄金时段，我也觉得不怎么孤单了。

路旁有些人家的厨房里开始忙碌起来了，饭菜的香味随风飘来，原来是我肚子饿了，所以觉得特别香。我终于体会了“晨兴理荒秽，带月荷锄归”般的生活，不过没有陶渊明的那份恬淡与宁静。作为一个还在读书的我来说，身体的劳累暂且不提，苦其心志，磨练意志到是关键。因为处在课堂的我们，缺少社会上的锻炼。

(二)苦心励志——劳其身立其志

给我印象最为深刻的是上了个晚班，晚饭过后，独自骑车走在路上，只有路边的路灯光陪伴着我，形单影只的我，感觉有丝丝的寂寞。晚风吹来，思潮翻滚。此刻的我，只是上班族的一个缩影罢了，至少我回去后，有爸妈的呵护，可是亿万父母一天辛苦忙碌回家还要做家务，忙着烧菜做饭，处理家里的琐碎杂事，相比之下，我应该还是幸运的吧。我只能这样来安慰自己了。到了凌晨3点时分，我忍不住地要打瞌睡，虽然白天已做了足够的休息，可还是无法抵制住瞌睡虫的肆虐。幸亏我有准备，带了一小瓶风油精，一是为了避免蚊虫叮咬，二是为了提神醒脑。我把风油精涂在额头上，顿时感觉清醒不少，以免自己犯困。快了，还有2小时，坚持，还有1小时了，坚持。一会儿到5点了，天也破晓了，越来越亮了。

年终餐饮述职报告篇三

尊敬的领导：

我叫xx是xx餐厅的餐厅经理，主要负责做好前厅的日常内部管理事务以及xx餐厅的营销工作。从前厅管理到内外营销xx餐厅同样也在市场的打拼下，掀起了经营的高潮。回顾这一年来的工作，以下是我的述职报告：

从任职以后，我在xx餐厅分管内部管理工作，了解xx餐厅员工多数来自不同地区，文化水平和综合素质有很大差异，业务水平及服务意识不高，针对此种状况，我把自己所看到的不足列出单据，进行全面性的培训和现场督导。纠正错误的管理方法，进行理论的讲解及实践的练习操作。从宾客一进店规范礼貌用语、微笑服务以及职业道德的观念、菜品搭配，规范八大技能实践操作程序，通过学习，使员工加强服务质量，提高业务服务水平，当宾客进店有迎声，能主动、热情地上前服务，介绍酒店风味菜，当宾客点起烟，服务员应及时呈上烟缸等。

前期xx餐厅很多工作存在问题，主要的毛病存在于没有规范的制度，员工不明确制度，一些制度没有具体的负责人进行落实等。通过质检部领导的指导，我对罗列出卫生工作制度上墙、音响的开关时间及负责人以及各岗位的服务流程、个人卫生要求标准、收尾工作的注意事项，每天进行现场督导检查，对员工加强工作意识，明确工作责任有很大帮助。后期电话费用高，配合吴经理配置电话机盒，规定下班时间将电话锁上，以及任何服务员一律不允许打电话等，杜绝了下班时间打电话的现象。

真诚地与客户沟通，听取他们的宝贵意见，不断改进并协调，及时将客户反馈的信息反馈给厨房，通过客户的真诚反馈，再加上我们认真的讨论、修改，不断地提高菜肴的质量，令

顾客满意。在婚宴的黄金季节，制定婚宴方案，向周边的单位发放宣传单进行走访工作，向前来的宾客介绍xx餐厅的各种优势，对婚庆公司进行电话沟通，对外宣传酒店规模等，计划性地对宴席接待做好充分的准备工作。

目前，外面的市场还没有完全打开，需要我继续努力，我将不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。认真做好本岗位工作的同时，不断开发新的客户群体。做好内部客户的维护及沟通工作。有计划性地安排好营销工作。做好客户统计资料，不断地加强联系，做好客户投诉处理工作及反馈信息工作。密切配合酒店销售部接餐及接待服务。

年终餐饮述职报告篇四

尊敬的领导：

大家好！

光阴似箭，时光如梭。转眼间我担任餐饮部经理一职到现在已迎接了x个新年，在这段时间当中，我视宾馆为自己家一样尽心尽力，无论大事小事都亲历亲为。因为我必须做好每一件事，这样才不辜负领导对我信任。20xx年餐饮部成功接待了所有任务。这和员工共同努力，各部门大力协作是分不开。所以说团队力量是无穷。

在xx黄金周期间餐饮部不但接到xx多功能厅广博厅婚宴外，在同一时间还接到了体育宾馆xx多人会议用餐。任务之艰巨让餐饮部每个人手中都捏了一把汗。在宾馆各部门大力协作下，特别是销售部，我们拧成一股绳，加班加点，终于工夫不负苦心人，在成功完成婚宴同时也成功准备了xx多人会议送餐。这其中宾馆各人员上下一条心，艰巨任务在我们手中迎刃而解。也使顾客对我们宾馆有一个新认识。

在接待婚宴过程中，服务员将桌椅在楼层之间调整，很是辛苦，我们有这样一群以大局为重，不顾个人辛劳员工，这就是我们酒店人最大财富。讲到这里我想到了全球排名第三xx集团旗下xx酒店企业文化就是：“关照好你员工，他们将关照好你顾客”。同时他们也强调留住人才。人才是企业支柱，这一点我们领导在一接馆就体现淋漓尽致。我也谨尊这一原则。

抓好管理，强化协调关系提高综合接待能力：

（1）这一年我和杨经理完善了餐饮部会议制度，包括年终总结季度总结每日服务员评估会每日检讨会每周例会班前会卫生检查汇报会，由于制度完善，会议质量提高，上级指令也得到了及时落实并执行。

（2）加强协调关系，餐饮部服务员众多，脾性各不相同，这就必须协调好他们之间关系，强调协作性，交代领班在每周例会上必须反复强调合作重要性，如出现错误，不得相互推卸责任，要敢于承认错误，并相互帮助改正。经常相互关心，多发现对方优点，事实证明这种做法是正确的。

（3）提高综合接待能力。

年终餐饮述职报告篇五

上半年xx宾馆在各级领导的支持和关怀下，经过全体员工的共同努力，全面完成了xx公司下达的各项工作任务，实现了时间任务双过半，重点工作也取得了一定的成绩。

员工餐厅经公司验收交付使用。按照xx公司重点工作安排，定于5月15日正式开业。在短短的15天时间，大餐厅灶具需要安装、天然气需要安装与调试、员工上岗需要培训、餐具需要配置、菜品及价格需要确定、各类标识需要统计制作、各项规章制度及工作流程需要建立。面对这些方方面面的大量

预备工作,能否按时开业,像一块石头压在他们的心上。很快他们尽不犹豫的达成了共叫,三产服务中心领导的决定就是命令,时间再紧,任务再重,也要果断按时完成任务。为此他们积极动脑筋想办法,认真研究确定方案,加班加点,夜以继日的开展工作。

一是成立了开业领导小组。

研究制定开业前各项工作方案,制定物品采购计划,制定员工培训方案,制定当前一个时期的工作重点。天天召开重点工作跟进会,逐日抓落实。从申请吧台、进户门防蝇设施、就餐区空调、灶具安装、天然气安装与调试、灶具水、电线路连接、原操纵间吊顶拆除与重新安装新的吊顶、确定菜品品种和价格等等,每项工作都来不得一丝延误和马虎,从而保障了员工餐厅的按时开业,受到了xx公司领导的好评。

二是成立了物品采购领导小组,具体负责物品采购方案的落实。

在短短的十多天时间里,会同财务和治理室职员一起对十大类数百个品种的餐具、设施、工装等物品进行了外出采购,对各类菜品及价格标识进行统计,并与广告公司联系订制及时安装到位,为了不耽误工期,经常加班至夜晚十一点左右。

三是按时完成了职员招聘及培训工作。

1. 成立招聘工作小组,认真了解应聘职员的基本情况,按照要求严格把关;

2. 组织体检,确保受聘职员身体健康;

3. 对新招聘的职员进行了岗位技能培训,使员工初步了解和把握了岗位业务知识,同时进一步强化员工的整体观念和组织纪律性。整个招聘培训前后历时三十多天,共招聘培训各类

员工30余人,实行动态治理,对于不适应的、分歧适的员工及时清退,做到良性循环,为餐厅的开业奠定了良好的用工基础。

四是由综合室负责制定开业庆典策划方案并组织实施。

为了使庆典仪式热烈而隆重,除了与庆典公司预定十多种庆典用品外,还要定横幅、定议程、定音乐、定嘉宾、定流程、定午宴、撰写文稿等等,而大家却是忙中有序,不畏苦累。为了与社会各届建立良好的公共关系,他们还派送数十份嘉宾请柬,为远道客人发送电子请柬,邀请大家共同见证开业盛事。为了引导消费者树立良好的公德意识,他们还自行设计了7种不同寓意的文字与图案都极具人性化的公益广告,自从安装在就餐区域后,效果是吹糠见米、事半功倍,得到了消费者的充分肯定。

规章制度是加强治理的重要保证。为此,制定了员工餐厅的.岗位职责、安全操纵规程等一系列规章制度。开业之初由于缺乏员工餐厅治理经验,他们与xx所x翔宾馆□xxx厂小吃城□xxx厂职工食堂□xxx所员工餐厅、西安西高新员工餐厅等同行互相交流学习,鉴戒经验,取长补短,弥补漏洞,使规章制度不断得以健全和完善。财务室制定出了一套切实可行的财务制度,健全并完善了收银员的岗位工作职责,使整个员工餐厅的财务、供给、保管、领用等各项工作开展的有条不紊、井然有序。

为了进步员工餐厅的服务质量,他们成立了质检小组,对服务质量进行全面监视检查。在工作中经常给员工引进新的服务理念,提倡个性化、亲情化服务。他们还积极响应公司号召,开展了大干五六月创优质服务活动,悬挂横幅,制作意见征询卡,请顾客对餐厅的服务质量提出宝贵意见,在员工中弘扬爱岗敬业、钻研业务、优质服务的良好风气。此项活动评出先进个人8位,激励了员工的工作热情,餐饮部也被评为宾馆先进集体。

他们号召全体员工树立以所为家的思想，让大家从节约一滴水、一度电开始，做到人走灯灭，水管用完及时关掉，平时留意维护各种设施设备，发现题目及时报修。

物品采购职员牢固地树立主人翁精神，严把进货关，采取货比三家的办法，减少中间环节，对一些商品供给实行定期市场调研，在同等质量的条件下，严格按照操纵规程办，保证购进质量好的商品，杜尽假冒伪劣商品。

财务职员认真做好财务分析和核算。确保每一个数据和财务资料的正确、真实、及时、完整、可靠，使领导能及时了解餐厅的经营情况，针对收进及本钱用度率公道确定资金的使用，制定经营方向。

餐饮业述职报告

由于员工餐厅地理位置比较偏，只有靠大量的宣传工作才能让员工早日知晓它的开业。他们除了制作2幅大型外墙喷绘广告外，在公司秦岭报制作了开业宣传专版，在公司园区网和报纸上开展有奖冠名征集活动，使短期影响达到峰值。有付出自然有回报，短短数日就餐人数达到日均700人次，出现了供不应求、排长队、等座位的高人气场面。

6月5日，咸阳市卫生局刘局长一行14人突击检查高考期间宾馆饭店卫生状况。在检查了员工餐厅的卫生及就餐环境后，刘局长翘着大拇指，赞不尽口。他说，见过洁净的，还没见过这么洁净的员工餐厅。赞赏之余，刘局长还说要在这里规定为咸阳市餐饮行业的考察培训基地，让他们都来参观学习一下。也许是一句无心之语，但这是领导对他们工作的肯定与认可。

6月27日公司领导开展慰问“大干50天”一线员工的活动，公司工会把慰问品——1900份新鲜蛋糕和1900份绿豆汤的预备工作交给了宾馆。在短短1天的时间里，要制作加工如此超大

量的甜点和饮品，简直是不可思议。看着公司领导焦灼和探寻的目光，他们义无反顾，勇挑重担。先是制定方案，然后分工协作。赴西安购置加盖饮料杯20xx个，挑唆机动车5辆，周转箱300余个，20余名餐饮部员工通宵达旦，连夜加工包装蛋糕和灌装绿豆汤。大家虽疲惫至极，但没有丝毫怨言，心中只有一个共同的目标，那就是一定要按时将3800份慰问品投递公司各处的大干现场。功夫不负有心人，宾馆领导带领着餐饮部全体员工齐心协力，终于按时间节点完成了这次看似不可能完成的任务，得到了公司工会领导的嘉许。

服务质量的好坏关键在于员工，除了平时对员工进行必要的培训之外，关心、体贴、帮助、照顾好员工的生活，也是宾馆的重要任务。因此，党政工想方设法丰富员工文化生活，让每位员工快乐生活、快乐工作。上半年，共计慰问看看员工及家属12次，开展不同主题的活动及比赛5次，组织了25名20xx年度优秀员工(包括外聘员工)赴武当山荣誉旅游1次，使宾馆上下呈现一片团结奋进、健康向上的景象。宾馆领导还经常深进一线与员工开展谈心活动，及时化解矛盾，解除误会，通过谈心规范治理，转变作风，从而保证员工队伍的稳定。

总之，面对公司投进大额资金对宾馆进行装修改造，作为宾馆员工也体会到了公司领导浓浓的人文关怀，同时唤起了每位员工对宾馆未来美好的憧憬与希看。他们深知：只有认清形势、抢抓机遇，适应发展这个主题，适应经济结构调整这条主线，适应进步员工收进水平这个根本出发点，就一定能够让xx宾馆迈上发展的快车道。