

餐饮的自我鉴定 餐厅领班餐饮管理工作 自我鉴定(精选5篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。相信许多人会觉得范文很难写？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

餐饮的自我鉴定篇一

领班是会所的基层管理人员，在会所服务主管的领导下，负责班组管理工作。

一、接受会所服务主管的领导，带领前厅员工实施会所服务主管、部门经理所下达的各项管理和经营性指令。

二、负责对前厅业务，包括劳动、人事等日常事物性工作的具体策划，组织、安排、指挥和考勤、考核。

三、督导前厅员工执行餐厅所制定的各项操作规程，按标准检查所属员工有无违章现象，实行质量管理。

四、了解当日会所客情和用餐要求，详细布置服务员当班任务。

五、组织班前会及业务例会，及时传达餐厅所确定的各项措施和要求，并组织落实，保证管理系统畅通。

六、检查服务员的出勤仪表仪容，督促服务员按规格水准做好开餐前的清洁。会所餐桌布置，各物品的补充等准备工作。

七、开餐时一方面负责与厨房的协调，保证按时按质出菜。另一方面督促服务员按服务程序、规格、要求进行对客人服

务。

八、定期检查会所设备、餐具、花草等物品，如发现问题要及时向经理汇报，确保及时维修。

九、协助主管对员工进行业务培训，经常检查员工的服务意识和推销意识，引导员工提高专业知识和服务技能。

十、负责会所经营指标的.落实，掌握会所的客源构成，消费能力和特点，鼓励员工创收。

十一、在开餐前对营业区做通盘巡视，按规范标准检查餐台桌椅、餐具用品等各项准备情况，对值台员讲解菜单，特别当日重点推销的菜品和食物及等候时间长的菜点。

十二、当顾客进入餐厅时，主动迎接安排就座，随时掌握餐台的使用情况，最大限度的提高翻台率，尽量减少顾客等候时间。

十三、在营业时间内及营业岗位上，不得与顾客或员工长谈。

十四、巡查员工的服务情况，满足值台服务员暂时无法顾及的顾客要求，征询顾客对会所的意见，处理顾客投诉，并向主管汇报。

文档为doc格式

餐饮的自我鉴定篇二

自從x年xx月xx日进入工作以來，得到上级领导的精心培育下，并且通过自身的不断努力，不管是在思想上，还是管理工作上，都得到了发展和颇多的收获。

在工作期间。以身作则，身先士卒，带领着员工共同进步，

共同解决困难，以工作为己任。以事实为依据，以效率为准则，脚踏实地，扎实工作，在各项工作都存在不同难度的问题，勇于面对困难，应中了：“明知山有虎，偏向虎山行”的态度，把难题化为动力，我从内部管理抓利润。加强财务管理，降低成本，获得更大的利润，是加强餐饮管理的出发点和归宿。建立原材料采购计划和审批流程，餐饮部管理人员要根据酒店餐饮的营运特点，制订周期性的原料采购计划，并细化审批流程。如每日直接进厨房的原料，要按当天的经营情况和仓库现有储存量，来制定次日的原料采购量，并由行政总厨把关审核。重要的原料如燕、翅、鲍等要实行二级控制，要经总厨申报，餐饮总监审核报总经理审批。减少无计划采购。对于计划外及大件物品则必须通过呈报总经理批准进行采购。

为了能更好的完善管理工作，进行了以下工作措施：

第一：对员工提倡科学管理。

完善信息管理系统，实现标准化的餐饮成本核算体系。利用先进的计算机系统完善信息管理系统。如我们以前运用的物流系统，可以科学化管理采购-验收-库存-标准菜单-成本核算-供应商沟通等。同时我们也要注意现有软件系统功能的应用。如现有的ncr系统，可以定期做宾客消费分析、菜肴销售排行等。为加强成本控制提供有用的数据。提高员工的意识。在各个工作环节、各个工作岗位的员工来说，是成本费用的直接有效控制者。全体员工从上到下组成一个全员成本管理的群体，形成一个人人为酒店，处处讲效益的氛围。

第二：建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管

理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

第三：培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

第四：优化培训课程，提升管理水平

课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。主要优化课程为：《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》，拟订新开设的课程为：《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等，其中《餐饮六常管理法》将作为年度主要课程进行专题培训，并将把日常管理工作与所学内容紧密结合，全面推动餐饮管理。

转眼间道了工作快速进展之期，我始终以“上下一心，其利断金”的态度充分利用，与团体的合作精神并肩作战，使企业快速的发展。在往后的管理工作中，我会不断努力，挑战自己，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！

餐饮的自我鉴定篇三

自從xxxx年xx月xx日进入工作以來，得到上级领导的精心培育下，并且通过自身的不断努力，不管是在思想上，还是管理工作上，都得到了发展和颇多的收获。

在工作期间。

以身作则，身先士卒，带领着员工共同进步，共同解决困难，以工作为己任。

以事实为依据，以效率为准则，脚踏实地，扎实工作，在各项工作都存在不同难度的问题，勇于面对困难，应中了：“明知山有虎，偏向虎山行”的态度，把难题化为动力，我从内部管理抓利润。

加强财务管理，降低成本，获得更大的利润，是加强餐饮管理的出发点和归宿。

建立原材料采购计划和审批流程，餐饮部管理人员要根据酒店餐饮的营运特点，制订周期性的原料采购计划，并细化审批流程。

如每日直接进厨房的原料，要按当天的经营情况和仓库现有储存量，来制定次日的原料采购量，并由行政总厨把关审核。

重要的原料如燕、翅、鲍等要实行二级控制，要经总厨申报，餐饮总监审核报总经理审批。

减少无计划采购。

对于计划外及大件物品则必须通过呈报总经理批准进行采购。

为了能更好的完善管理工作，进行了以下工作措施：

完善信息管理系统，实现标准化的餐饮成本核算体系。

利用先进的计算机系统完善信息管理系统。

如我们以前运用的物流系统，可以科学化管理采购-验收-库存-标准菜单-成本核算-供应商沟通等。

同时我们也要注意现有软件系统功能的应用。

如现有的ncr系统，可以定期做宾客消费分析、菜肴销售排行等。

为加强成本控制提供有用的数据。

提高员工的意识。

在各个工作环节、各个工作岗位的员工来说，是成本费用的直接有效控制者。

全体员工从上到下组成一个全员成本管理的群体，形成一个人为酒店，处处讲效益的氛围。

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

主要优化课程为：《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》，拟订新开设的课程为：《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等，其中《餐饮六常管理法》将作为年度主要课程进行专题培训，并将把日常管理工作与所学内容紧密结合，全面推动餐饮管理。

自从xxxx年xx月xx日进入工作以来，得到上级领导的精心培育下，并且通过自身的不断努力，不管是在思想上，还是管理工作上，都得到了发展和颇多的收获。

在工作期间。

以身作则，身先士卒，带领着员工共同进步，共同解决困难，以工作为己任。

以事实为依据，以效率为准则，脚踏实地，扎实工作，在各项工作都存在不同难度的问题，勇于面对困难，应中了：“明知山有虎，偏向虎山行”的态度，把难题化为动力，我从内部管理抓利润。

加强财务管理，降低成本，获得更大的利润，是加强餐饮管理的出发点和归宿。

建立原材料采购计划和审批流程，餐饮部管理人员要根据酒店餐饮的营运特点，制订周期性的原料采购计划，并细化审批流程。

如每日直接进厨房的原料，要按当天的经营情况和仓库现有储存量，来制定次日的原料采购量，并由行政总厨把关审核。

重要的原料如燕、翅、鲍等要实行二级控制，要经总厨申报，餐饮总监审核报总经理审批。

减少无计划采购。

对于计划外及大件物品则必须通过呈报总经理批准进行采购。

为了能更好的完善管理工作，进行了以下工作措施：

完善信息管理系统，实现标准化的餐饮成本核算体系。

利用先进的计算机系统完善信息管理系统。

如我们以前运用的物流系统，可以科学化管理采购-验收-库存-标准菜单-成本核算-供应商沟通等。

同时我们也要注意现有软件系统功能的应用。

如现有的ncr系统，可以定期做宾客消费分析、菜肴销售排行等。

为加强成本控制提供有用的数据。

提高员工的意识。

在各个工作环节、各个工作岗位的员工来说，是成本费用的直接有效控制者。

全体员工从上到下组成一个全员成本管理的群体，形成一个人为酒店，处处讲效益的氛围。

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管

理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

主要优化课程为：《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》，拟订新开设的课程为：《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等，其中《餐饮六常管理法》将作为年度主要课程进行专题培训，并将把日常管理工作与所学内容紧密结合，全面推动餐饮管理。

转眼间道了工作快速进展之期，我始终以“上下一心，其利断金”的态度充分利用，与团体的合作精神并肩作战，使企业快速的发展。

在往后的管理工作上，我会不断努力，挑战自己，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！

回顾这半年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，较好的完成了自己的本职工作，通过学习与摸索，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新提升，也得到了大家对我的肯定与信任，现将半年来的工作情况做如下总结。

认真完成每天的接待工作，积极配合主管做好餐厅服务接待的日常工作，合理安排员工的工作内容，上半年餐厅员工流动性大，员工不断的调换，老员工所剩无几，新员工又要在最短的时间里学会所有的工作技能，充当餐厅的主力人员，因此上半年的基础培训内容比较多，积极协助主管完成新员工的培训工作，让新员工能很快进入自己的工作岗位，帮助他们尽快的融入到工作环境中去。

经过近两年的学习锻炼，自己从普通员工转换到基层管理人员的过程中成熟了许多，也明白了许多道理，使自己更加清楚在餐厅这个团队，如何发挥自己的能力和作用，遇到困难和挫折时也能够坦然面对并能较好的处理它。

另外餐厅工作一个人努力，只是自己好其影响甚微，一支筷子和一把筷子的道理每个人都懂，只有大家团结，积极向上，这个团队才有战斗力。

以前我只知道完成自己的工作却不能有效的带领其他员工共同进步，管理上自己虽然能够坚持原则，但方式和方法过于直白，让有些员工对自己不太理解，也给自己造成了很大的压力，今后我要认真学习管理艺术，不管遇到什么问题首先要与员工进行沟通，耐心讲道理、讲制度，大家共同遵守，以身作则的行为带动员工。

使员工在餐厅的大环境中充分感觉***愉快，让员工有干劲，形成团结友好的工作氛围。

当然这些美好的愿望还需所有餐厅员工共同去创建，我们管理人员带头去努力。

虽然我的职务只是一名领班，但要做到一名合格的基层管理人员，自己的学识、能力等还有很多需要提高的地方和向上级学习的地方。

所以不能掉以轻心，向书本、向同事学习，通过过去的一年努力学习，认真领悟，使自己感觉到半年来还是有了一定的进步，在管理能力、协调能力及处理问题等方面有了进一步的提高，保证了自己在当班时的工作得以顺利进行。

半年来，虽然顺利完成了工作，但也存在了一些问题和不足，主要表现在，第一，管理水平虽然有了进步的地方，但还是有很多的不足，例如有时还是不能做到把事情安排、考虑周全，导致有些工作安排不合理，服务中出现一些问题和漏洞。

第二，培训是我的弱项，每次培训脑子里没有一个很好，很清晰的思路，自己又有一点大舌头，咬字不清，怕讲话，所以在自己的培训能力上造成了很大的障碍，不能很好的表达出自己要讲的意思，员工也听得糊里糊涂。

第三，在一些工作上不够细心、不够耐心，如在工作结束后检查不够到位，常留下一些小尾巴，还有就是指导员工工作上不够耐心，第四，执行力不强，有时工作不能够按时完成，也不能坚持到底。

第五，自己的理论水平还不够。

第六，心里经常存在惰性，不主动去学。

1、积极认真配合主管做好餐厅的日常工作。

2、加强学习，拓展知识面，灵活运用到自己的工作中，优化工作质量。

3、做好餐厅的物品盘点工作。

4、针对新员工和操作不规范的服务员进行手把手的指导，提高员工的业务水平和服务意识。

- 5、对日常卫生质量要严格把关合理安排好计划卫生。
- 6、配合主管做好节能措施，随时的给员工讲节能的重要性，加强员工的节能意识。
- 7、认真学习，准备培训，把培训能力提高，争取做到最好。

餐饮的自我鉴定篇四

通过在酒店实习，使我们在社会实践中接触到与本专业相关的实际工作，增强理性认识，培养和锻炼我们综合运用所学的基础理论、基本技能和专业知识，去独立分析和解决实际问题的能力。以下是本站小编整理的3篇酒店员工实习自我鉴定，仅供参考，希望对大家有所帮助。

这次暑假，我通过老师的推荐，去到雅斯特酒店(南宁东皇店)进行了暑期社会实践，历时30天。

雅斯特精品酒店系“亚洲最具魅力酒店”、“20__年度最佳消费者满意酒店”、中国饭店名人俱乐部(chicc)会业品牌、第三届中国国际广告模特大赛贵港赛区唯一指定入住酒店、慧评酒店口碑年度评选“最佳设计风格奖”。酒店采用地中海风情的设计元素，精致、简约、时尚的装饰风格，参考四星级酒店的标准，精心打造一个“雅致、静美、绿色、创意”的旅居空间。而我被分配到的东皇店是雅斯特旗下连锁酒店中规模最大的，其地处五象广场和繁华的南宁cbd中心区，毗邻国际会展中心商圈等位置十分优越，。酒店的入住率一直名列各兄弟酒店前茅。

第二天我穿上酒店正式套装开始了前台接待工作。首先接受了领班简单的礼仪培训，如对站姿、双手位置、行走规范、头发、面容、着装等的要求以及交代与客人同乘电梯的注意事项、接内外线的礼貌用语等等。前台接待作为一个酒店的

门面、最直观的形象代表，接待者必须形象端正，有较好的职业素养并待人亲切有礼很快我对这个工作从好奇转变为了严肃对待。我曾有过在一家餐馆做前台的工作经验，正式上岗后我发现这次的前台接待的工作量很大，在礼仪和待人接物方面我适应得比较快，也得到了店长和宾客的肯定。但是对前台系统的操作却上手得很慢，因为要注意的东西很多，学习起来生疏因而进度很慢，所谓好记性不如烂笔头，我采用了笔记的方式——一边观摩同事的操作过程一边快速记笔记，这样的好处是即使下次操作忘记其中步骤也能很快记起。遇到不懂的地方就耐心问同事和领班，她们对我都比较照顾，回答得也仔细。实习进行到一半的时候，我渐渐开始独立操作系统，对账目系统的掌握变得比较熟悉了，不再像之前的挫败感那么强烈。虽然中间因为不熟悉犯了一些错误，但我没有气馁而是坚持改正争取下次不再犯同样错误。

对，说话也要有理有据，安抚客人的情绪很重要，这能很好的遏制事态往更好的方面发展。

我记得总部负责人和我们说过的一段话，“你们的表现并不是仅仅代表你们个人，而是代表了你们所在的学校，你们表现的好坏将直接决定公司是否继续和你们的学校合作”。这也让我觉得自己身上肩负一定的使命，对所分配的工作不敢怠慢，唯有努力表现，才对得起自己也对得起身后的学校。酒店实习报告经过这一个月实习，我不但学到了关于酒店礼仪的知识以及对前台系统较为熟悉的掌握程度，也学到了待人接物的相关技巧和与人沟通从而锻炼口才的实战经验。实习期间酒店总裁胡总以及各高层来到酒店会议室与全国各连锁酒店的领导开视频会议，他做的关于店长以下员工薪酬绩效调整方案的演讲，也让我对酒店管理有一定了解。虽然这次没有机会从事与电子商务相关的工作，但多接触其他行业扩展自己的视野，得到更多的社会实践经验，也未尝不是一件好事！

餐饮的自我鉴定篇五

我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

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。

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，以提高工作效率。

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，相信自己是最棒的。

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。

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。

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。

这次的兼职给我的体会非常的深刻，我觉得我们做每一件事情都是，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；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。

20xx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。

二、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。

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20xx年的各项工作任务为世纪做出我们应有的贡献。

忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，

但我想，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心！

二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

三、找窍门使巧劲

在幼儿园工作已有几个年头了，虽然我的工作都是力气活，但并不是没有规律可循。我常常在琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作。

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心！