

2023年餐饮接待方案 酒店特色餐饮接待方案(模板5篇)

确定目标是置顶工作方案的重要环节。在公司计划开展某项工作的时候，我们需要为领导提供多种工作方案。方案能够帮助到我们很多，所以方案到底该怎么写才好呢？以下是小编精心整理的方案策划范文，仅供参考，欢迎大家阅读。

餐饮接待方案篇一

尊敬的各位领导、同事们，大家好：

今天，我很荣幸能作为餐厅代表进行发言，同时也非常感谢领导和同事们的信任，给我一个发言的机会。在过去的一年里，餐饮部在服务区领导的带领下，制定了切合实际的管理制度并狠抓落实；同时，采取定期与不定期相结合的方式，对餐厅员工进行培训，员工的素质得到很大的提高，业务能力得到了增强。在过去的一年里，通过服务区领导及餐厅全体员工的努力，我们餐厅超额完成了公司下达的经营任务，得到公司及服务区领导的一致肯定。

面对过去的成绩，我们不能沾沾自喜，我们应以更加饱满的热情迎接20xx年的到来。现将新一年的工作计划总结如下：1、制定新的《员工守则》，规范员工行为。

2、积极开展员工专业技能培训，同时，定期开展周、月工作例会，提高员工的整体素质。

3、加强餐具管理，做到每日盘点餐具数量，对于损坏的餐具及时进行上报，月底进行相应的补充。确保每个细节无疏漏。

经营方面：

1、对服务区特色菜品、酒水，进行广泛的推广，积极主动的向过往客人推销特色产品，增加餐厅的营业收入。

2、餐厅负责人与厨师长定期进行市场调研，确保以最优惠的价格购进优质的'菜品，以降低成本，增加无形的营业收入。

在新的一年里，我坚信，在服务区领导的带领下，餐厅全体员工将会以更加饱满的热情、积极地工作态度，努力完成公司下达的经营目标任务。最后，我代表餐厅全体员工，祝各位领导、同事在新的一年里身体健康、万事如意！谢谢！

发言人：刘婷20xx年1月20日

餐饮接待方案篇二

3月8日，温馨的日子，美好的日子，妇女也撑起闪亮的半边天。女人的世界，女人的天堂。如今，女人终于有了自己的天空，能够自由的飞翔，尽情享受生活的乐趣。为了让天下女人在紧张的工作及家庭生活中能以充分的放松身心，特别在三八妇女节期间，为您倾情打造好环境，并且在这温馨、特别的.日子里，您将会收到意想不到的惊喜。具体方案如下：

三八丽人节养生美颜季

以3月8日国际妇女节为契机，携手顶级美容机构，锁定目标客户群，拉动节日消费，并回馈酒店高端客人、都市名媛，扩大企业影响力，提升酒店品牌形象。

3月8日3月10日

四

一楼西餐厅

1、促销政策：

3月8日3月10日，酒店西餐厅中餐和晚餐一男带一女，女士免费；

3月8日3月10日，酒店西餐厅晚餐女士赠送养颜大菜木瓜炖血蛤一份，男士赠送位上大菜汁淋鲍鱼一份。

3月8日3月10日，酒店西餐厅中餐和晚餐价格维持原价不变。

2、出品调整：菜式以女士养颜、美容、护肤为主要出品，着重推出野生元贝、大连海胆、大连鲍鱼、阿拉斯加帝王蟹、老虎蟹、珍希贝类和挪威三文鱼等海鲜。

3、客源结构：与顶级美容机构美时慕合作，共享客户资源；邀请酒店vip客户、会员；每位销售代表至少邀请五对客户前来用餐。

4、合作活动：美容机构公司于3月8日14：30-17：10在酒店五楼国际会议中心举行“如何做美丽女人”的专题讲座，至少邀请自身会员50名前来参加活动，酒店销售部邀请客户参与，免费听取。

1、客房预订部、前台推介，酒店各营业点pop促销广告；

2、制作宣传单页，销售部及餐饮各营业点加强推广促销；

餐饮接待方案篇三

利用南方清明节祭祖的商机，开展乳猪预定业务，提升分店利润。

20xx年3月12日至20xx年4月30日

月12日系统自动注入30元乳猪消费券到会员卡，有效期至3月31日。（目的：刺激会员提前订购，以便做好原材料备货）

2. 会员在有效期前到分店订购乳猪，并缴纳订金，享受会员价同时，可使用消费券（即再减30元）。

月1日，系统会自动注入30元的用餐消费券至所有会员卡，消费限制：消费满100元方可使用，限正餐消费，4月15日前有效。（目的：刺激会员在清明祭祖后到分店消费）

非会员

1. 本次活动只针对会员进行优惠，目的是体现会员价值。

2. 非会员在预订时，分店人员必须向顾客进行会员服务推广，促使顾客成为会员，储值开卡即可享受会员价，同时4月1日可以获赠30元用餐消费券（3月31日前成功开卡的顾客）。

1、短信

会员短信

尊敬的.，您的会员卡已注入30元乳猪预订优惠券，有效期至3月31日。

注：3月12日注入30元乳猪优惠券；4月1日注入30元用餐代金券。

非会员短信

气清景明金猪祭祖，先人得孝后人得福。山东老家安心乳猪，质检精良货源信孚。色泽红润皮脆肉嫩，名厨炮制风味独秀。会员专享优惠丰厚，广东各店均可订购。

气清景明，金猪祭祖——山东老家乳猪经名厨炮制，色泽红润，

皮脆肉嫩!会员尊享会员价

餐饮接待方案篇四

尊敬的各位领导、各位同仁：

巧和应变能力，很感谢外00酒店给我带来如此巨大的进步。如今，我已从服务生做到领班，在自身取得进步的同时，我更希望能为酒店作出自己的小小的贡献，工作中，我会努力帮助新员工，让他们感受到外经人的热情与魄力，让我们的大家庭更加温暖，为顾客提供更加完美的服务。

20xx年，我们餐饮部所有成员齐心协力，各楼层之间相互配合，互相帮助，让每一次的.婚宴、大型会议以及公司重要接待都圆满完成。餐饮部每位员工良好的服务意识及发自内心的微笑总能让来往的顾客感到温暖，并选择再次到来，很多顾客要求为服务员写表扬信，甚至强烈要求给予这些员工奖励，这都是餐饮部至上而下的努力而得。

20xx年，餐饮部所有员工将更加努力学习，加强员工培训，积极讨论营销策略，培养员工的促销技能，做到全员促销，积极收集客户信息，完善客史档案，并根据客人的建议，积极改进，使酒店的餐饮活动及服务气氛符合市场要求，达到五星级标准。

在这个充满人情味的大家庭里，我会服从领导的各项安排，并努力弥补自己的不足，不断学习、不断改进，提升自身素质，做好本职工作。

在此新春佳节之际，祝大家新年快乐，万事如意，谢谢大家！

餐饮接待方案篇五

西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。开胃品的内容一般

有冷头盘或热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、局蜗牛等。因为是要开胃，所以开胃菜一般都具有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量较少，质量较高。

2、汤

与中餐有极大不同的是，西餐的第二道菜就是汤。西餐的汤大致可分为清汤奶油汤、蔬菜汤和冷汤等4类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊周打汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式局葱头汤。冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

3、副菜

鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜，也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类、贝类及软体动物类。通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品均称为副菜。因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。西餐吃鱼菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

4、主菜

肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。肉类菜肴的原料取自牛、羊猪、小牛仔等各个部位的肉，其中最具有代表性的.是牛肉或牛排。牛排按其部位又可分为沙朗牛排(也称西冷牛排)、菲利牛排□“t”骨型牛排、薄牛排等。其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼斯汁等。

5、蔬菜类菜肴

蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称之为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与主菜同时服务的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。沙拉的主要调味汁有醋油汁、法国汁、干岛汁、奶酪沙拉汁等。

沙拉除了蔬菜之外，还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，这类沙拉一般不加味汁，在进餐顺序上可以做为头盘食用。

还有一些蔬菜是熟食的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常是与主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称之为配菜。

6、甜品

西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等等。

7、咖啡、茶

西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。饮咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

西餐厅服务员仪容仪表规范

仪容、仪表是指人的外表和容貌。讲究仪容、仪表体现了对他人、对社会的尊重，表现出了一个人的精神状态和文明程度，也表现了服务人员对工作的热爱和对客人的热情。

2. 头发——不得留造型怪异的发式，梳理整齐，保持干净。男服务员头发不可过长，以齐发际限。

要求前发不遮额，侧发不遮耳，后发不扫衣领，不可留长鬓

角。女服务员头发不宜过长，最长齐肩胛骨，需盘起或使用发卡。

3. 面部——女服务员面部应化淡妆，口红淡薄，不宜浓妆艳抹，保持朴素优雅的外表，给人以自然美感。男服务员不得留胡须，要求每日必刮。

4. 手和指甲——指甲不宜过长，要常修理、清洁，服务前应将手洗干净并消毒。女服务员可涂无色指甲油，不宜再使用其他装饰品。

5. 香水——以淡雅清香为主，切记使用浓郁刺鼻的香水。

6. 装饰品——不佩戴不方便工作(如耳饰、手链等)的饰物，不佩戴戒指等容易藏污纳垢、不利卫生的饰物，结婚戒指除外。为使客人得到精神上的满足，因此在饰物的佩戴上不宜超过客人。

7. 服装——冬装、夏装各两套，勤洗勤换。上衣不宜太短，以免弯腰时露出腰带。衬衣要熨平整，特别注意领子、袖口及衣扣处，不能有皱纹、破损，颜色最好为白色。不要让汗水、油渍、污渍出现在衬衣上，必须扣好衣扣，不许敞开。

鞋袜要每天更换，要经常擦皮鞋以保持鞋面光亮，鞋袜以黑色为宜，不宜使用指定以外的颜色、款式。女士服务员不论冬、夏装都该是衣裙，不应是衣裤，不许光脚，必须穿长筒肉色丝袜，不许穿黑色丝袜。穿黑色皮鞋或补鞋。穿衬衣时颈部要有装饰，颈不宜外露。主管、领班必须穿黑色西装。

8. 个人卫生——保持整体清洁，包括头发、皮肤、牙齿、手指等处。口腔清新无异味(不吃洋葱、大蒜、榴莲等气味浓重的食品)，经常漱口。勤理发、洗头、修面、洗澡、更衣，勤剪指甲，勤洗手等。