

# 2023年餐饮军训心得体会感悟 餐饮心得体会感悟(模板5篇)

当在某些事情上我们有很深的体会时，就很有必要写一篇心得体会，通过写心得体会，可以帮助我们总结积累经验。心得体会可以帮助我们更好地认识自己，了解自己的优点和不足，从而不断提升自己。以下是小编帮大家整理的心得体会范文，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

## 餐饮军训心得体会感悟篇一

餐饮是日常生活中必不可少的一部分，人们常常在不同的场合就餐，而餐饮行业也在不断地发展和创新。在这样一个发展迅速的行业中，我也有着自己的一些心得体会和感悟。

第二段：从顾客角度出发，强调服务态度的重要性

作为一个消费者，我选餐厅的标准并不仅仅是由食品质量来决定，更重要的是餐厅的服务态度。在我看来，服务永远都是最重要的。一个好的服务能够带给人们愉悦的心情，而一份温暖的服务也可以让人们记住这个店铺，并对它加倍的推崇和喜爱。

第三段：对于厨师和食品的要求

从另一方面来看，作为一个餐饮行业的从业者，我对于食品质量和厨师的技术也有着自己的一些看法。对于厨师来说，他们需要在掌握基础的烹饪技巧的同时，不断地创新和改进，推陈出新，让顾客始终保持新鲜感。同时，食品质量必须得到高度重视，食材的新鲜和卫生也必须符合规范，这才是一家餐厅能够赢得顾客信赖的重要关键之一。

第四段：营销宣传与积累

但是，良好的服务态度和食品质量并不足以保证餐饮行业的竞争力。宣传和推广无疑是必不可少的一部分。创新的营销宣传手段，能够引起顾客的兴趣，带动消费热潮，并对餐厅的形象发展做出一份贡献。同时，在宣传的同时，也需要对信誉积累有更高的要求，真诚的面对消费者的投诉，用良好的心态面对种种挑战与压力，才能够让餐饮行业日渐突出。

## 第五段：总结

综上所述，餐饮行业是一个迅速发展的新兴行业，但是，了解顾客心态，注重服务态度和食品质量，同时采用创新的宣传营销手段，是必不可少的。对于从业者来说，也应该积极面对各种挑战和压力，用真诚的态度面对消费者，从而不断提高整个行业的品牌价值。餐饮行业，将在这种不断的改变和发展中，不断成为人们生活中不可或缺的一部分。

## 餐饮军训心得体会感悟篇二

餐饮服务品质建设，是一个庞大系统工程，是餐饮管理实力综合体现，\_\_年度，在对各运作部门日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：1、编写操作规程，提升服务质量根据餐饮部各个部门实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细规定，促进了贵宾房服务质量。

### 2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理重要形式，本人坚持在当班

期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十时间在管理现场,百分之二十时间在做管理总结),并直接参与现场服务,对现场出现问题给予及时纠正和提示,对典型问题进行记录,并向各部门负责人反映,分析问题根源,制定培训计划,堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案,提升婚宴服务质量 宴会服务部是酒店品牌项目,为了进一步提升婚宴服务质量,编写了《婚宴服务整体实操方案》,进一步规范了婚宴服务操作流程和服务标准,突显了婚礼现场气氛,并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训,使司仪主持更具特色,促进了婚宴市场口碑。

4、定期召开服务专题会议,探讨服务中存在问题

良好服务品质是餐饮竞争力核心,为了保证服务质量,提高服务管理水平,提高顾客满意度,将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日,由各餐厅4—5级管理人员参加,分析各餐厅当月服务状况,检讨服务质量,分享管理经验,对典型案例进行剖析,寻找问题根源,研讨管理办法。在研讨会上,各餐厅相互学习和借鉴,与会人员积极参与,各抒己见,敢于面对问题,敢于承担责任,避免了同样服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式研讨,为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验平台,对保证和提升服务质量起到了积极作用。

5、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、出品质量等方面投诉,作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平重要依据,各餐厅管理人员对收集案例进行分析总结,针对问题拿出解决方案,使管理更具针对性,减少了顾客投诉几率。

## 二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月准备和预赛，在人力资源部、行政部大力支持下，取得了成功，得到上级领导肯定，充分展示了餐饮部娴熟服务技能和过硬基本功，增强了团队凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期目。

## 三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

本年度共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

### 1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升(有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间)，管理视野相对狭窄，为了加强他们管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效管理员工》等。这些课程设置，在拓展中层管理人员管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间感情。

### 2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工服务意识，提高他们综合素质，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，在历次人力资源组织大检查中没有出现员工违纪现象。

### 3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房服务质量。

### 4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

培训目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好制度，要有好执行力”，并结合各餐厅执行力不够具体表现以及同行业先进企业对执行力贯彻，以案例分析形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”重要道理，各级管理人员对执行力有了全新认识和理解，在管理思想上形成了一致。

## 四、存在问题和不足

本年度工作虽然按计划完成了，但在完成质量上还做得不够，就部门运作和培训工作的来看，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，对多次出现服务质量问题不能一针见血向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部管理。

### 2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与机会较少，减少了课堂生气和活力。

### 3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使受训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程培训效果。

## 五、\_\_年工作打算

\_\_年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新品牌项目，制造服务亮点，树立良好餐饮品牌形象。

1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质 将对\_\_年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人风格，在婚礼主持环节加入更多流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼亮点，加深现场观众对婚礼印象，争取更多潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦更亮。

### 2、提升研讨会质量，建立良好沟通平台

在现有服务质量研讨会基础上进一步深化专题会内容，扩大参会人数(酒吧、管事部负责人参加)，提升研讨会深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部管理品牌项目。

### 3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

\_\_年将根据\_\_质量检查标准对餐饮部各部门卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、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，对不合格部门和岗位进行相应处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

#### 4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员入职资格，提升服务员薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部服务典范，树立餐饮部优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌基础上再创新服务品牌。

#### 5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理核心，\_\_年度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

#### 6、调整培训方向，创建学习型团队

积极配合人力资源部各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业认同感，提高员工职业道德修养，增强员工凝聚力。\_\_年度工作顺利开展，全赖于领导悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型、优秀餐饮服务团队而努力！

#### 餐饮工作心得体会感悟（篇2）

## 餐饮军训心得体会感悟篇三

餐饮军训是指在餐饮行业从业人员进行的一种特殊培训，旨在提高他们的团队合作能力、职业技能以及应对突发事件的能力。我有幸参加了一期餐饮军训，并从中获得了许多宝贵的经验与收获。以下是我对餐饮军训的心得体会。

### 第一段：团队意识的培养

餐饮军训的第一个目标就是培养参训人员的团队意识。团队合作是餐饮行业中必不可少的一环，只有所有成员齐心协力，才能服务好每一位顾客。在军训中，我们分组进行各种活动，如搭建帐篷、攀登绳网等，每个人都发挥出自己的特长，为团队取得胜利贡献自己的力量。通过这些活动，我深刻地意识到，只有团队成员相互信任、相互合作，才能达到最好的效果。

### 第二段：紧急应变能力的提升

餐饮行业的工作环境十分多变，经常会出现突发事件，如顾客投诉、设备故障等。而在餐饮军训中，我们也会遇到各种困难和挑战。比如，在进行穿越障碍训练时，有队员受伤无法行动，我们必须快速反应并制定应对方案，确保伤员及时得到照顾。通过这些训练，我学会了在紧急情况下冷静应对，迅速解决问题，而不被情绪所左右。这无疑提升了我在工作中应对突发事件的能力。

### 第三段：体力和耐力的提高

在餐饮行业，常常需要长时间站立和高强度的工作。餐饮军训以体能训练为重点，通过长途跋涉、体能训练、激烈的队列整理等活动来提高参训人员的体力和耐力。刚开始的时候，我常常感到疲惫不堪，但慢慢地，我逐渐发现自己的体力和耐力得到了提高。即使是在工作忙碌的时候，我也能坚持下



来，不轻易妥协。这为我后续在工作中的表现提供了有力的支持。

#### 第四段：学习管理经验

严格的军事化管理让我深刻体会到管理的重要性。在训练中，我们必须严格遵守各项规章制度，服从指挥，确保营地的卫生和秩序。这让我明白，作为餐饮行业的从业者，我要时刻保持警惕，严格遵守操作规程，做好各项管理工作。在这个过程中，我还学习到了一些管理经验，如如何有效地组织团队、如何处理人际关系等，这无疑将对我未来的职业发展起到积极的推动作用。

#### 第五段：心态的调整

餐饮军训是一项极富挑战性的训练，需要参训人员有较强的意志力和毅力才能坚持下来。在训练开始的时候，我也曾遇到过困难和挫折，但我通过调整自己的心态，积极面对，最终战胜了困难。在团队合作和个人发展方面，我都取得了不小的进步。这让我深刻体会到，只要心态正确，坚定信念，就能够克服困难，取得成功。

#### 总结：

通过这次餐饮军训，我收获良多。不仅提高了团队合作、紧急应变、体力和耐力等方面的能力，还学到了一些管理经验。更重要的是，我认识到只要调整心态、坚持不懈，就能战胜困难。这些宝贵的经验和收获将对我以后的学习和工作产生深远的影响，我将时刻保持学习的热情，不断提升自己，为餐饮行业的发展贡献力量。

### 餐饮军训心得体会感悟篇四

时间过得真快，转眼间20\_\_年即将接近尾声。回忆这一年来

的工作，可以说是“甘苦与共”。20\_\_年\_\_月\_\_日，我刚刚毕业走出校园。来到这个大城市寻找自己的第一份工作，兜兜转转，最后在我来到了\_\_酒店，成为了餐饮部这个大家庭中的一员。以下是我作为一名餐厅服务员，对于自身工作的总结：

## 一、做的好的地方

1. 能够很快适应岗位工作，而且可以融洽的和同事相处，完成相应的客情接待，学习能力强。
2. 能够与客人交流，请客人填写“宾客意见反馈表”，帮助我们提高服务质量，服务水平。例如：认真记录哪个客人喜欢哪道菜？哪个客人对菜肴有什么特殊要求？哪个客人喜欢哪个饮料等等。
3. 可以认真完成领班交代的工作。遇到不知道的会及时询问同事或领导。对客服务中遇到力所不及的事情会第一时间请教身边的同事或领导。
4. 能够正确认识并对待自己的错误，在犯错时敢于认错，知错就改。
5. 可以主动想其他同事学习相关服务的技能技巧。提高自身的水平。
6. 做事认真、细心。对于自己的分内事情一定会仔细完成。
7. 能够很好的带领新人，让她们可以尽快掌握相关知识，独立完成一档客情接待。

## 二、做的不足的地方

1. 不够胆大，灵活。遇到突发事件不会灵活变通，只会一味

的寻求别人的帮助。

2. 团队合作能力不够。与别人合力完成一档客情接待时，不会默契的去和同事合作，只会自己一个人单干。

3. 与宾客沟通不够大方，说话不够利落。

以上不足之处，在新的一年里，我一定会努力改进，争取将自己的工作做得更好。

自进入得尔乐两年之久，在这里工作的我，成长了许多，也让我在这里感受到了大家庭的温暖，从5月1日调入新桥店任主管一职让我倍感压力，也给了我前进的动力和目标。

在这一年里取得的成绩，首先要感谢公司给我提供的平台以及方总给我的机会，许多的事情都会激励我前进。

一. 提高自己，通过一切有效的方式方法，让自己的管理水平和业务技能更加完善。

二. 员工的思想活动，开业至今稳定人员的思想及时了解员工的心态，通过不定期的座谈会或通过其他员工的了解，要掌握员工的所想，对工作、生活、管理上的意见和建议，对确实存在的问题进行整改。

三. 结合酒店实际，营造出快乐和谐的团队氛围，加强部门与部门之间，员工与员工之间的沟通，让其有一个良性的竞争环境。

四. 服务的要求，树立优质的服务基础

在现有的服务水准的基础上，对三楼的服务进行提高，主抓细节服务和人性化服务，努力提高服务技能和业务水平，结合实际当中服务员等级薪酬，把不同的亮点服务体现出来，

让宾客真正的感受到优质的服务。

五. 加强现场管理，在餐中服务员所做的是现场服务，在餐中要将现场管理和直接参与服务相结合。

六. 卫生工作要求，自开业至今每日进行不同的变化，通过每日的检查，效果还是很明显的，把卫生当作重要的位置去做。

七. 培训工作，制定培训计划，通过培训酒店意识，员工守则，酒店制度，各岗位的职责和流程，不断的提高。

餐饮工作心得体会感悟（篇4）

## 餐饮军训心得体会感悟篇五

市餐饮（烹饪）行业协会于20\_\_年月日更名换届以来，在主管局市商务局的领导和会员单位的热情支持下，做了不少工作，取得了一定成效和经验，初步打开了局面。

### 一、更名换届，规范行业职能

20\_\_年2月28日，值“市烹饪协会”换届之时，经市民政局、市商务局以及市工商联协调，更名为市餐饮（烹饪）行业协会，加强了餐饮行业管理的职能，并选举了民营企业家金满楼董事长张清华担任会长，政府退出会长职务，在全国尚属首例。主管部门由市科协移交给市商务局，从而避免了同一行业多头现象，餐饮行业管理从组织上得到了保证。

协会更名换届通过了新的章程，增加和明确了行业管理的沟通、代表、监督、协调、统计、研究、认定等职能，制定了财务管理制度和会员管理办法，实行会长办公会制度和秘书处办公会制度，按照企业规模和市场占有份额选举产生了理

事、常务理事、副会长、常务副会长。由于运作规范，制度健全。会员单位由更名换届时的48家，发展为64家。

## 二、采取防范措施，积极抗击“非典”

我国今春遭遇一场突如其来的“非典”灾难，特别是出现输入性非典病例的一个月时间，餐饮企业受到巨大冲击，经协会调查，全市餐饮总营业额下降83%。在大灾大难面前，餐饮企业没有低头，明知开业将面临亏本，仍坚持营业，表现了积极承担社会责任的大无畏精神。协会于4月20日发出了关于市餐饮业抗击非典措施的通知，印发了全国餐饮业“非典”应急措施13条和《餐饮业分餐制经营服务规范》，制定全国首家餐饮行业自律公约“市餐饮行业卫生公约”，并与安徽市场报联合主办了市餐饮企业抗击非典论坛，与30多家大型餐饮企业发出了餐饮放心消费倡议，为抗击“非典”恢复餐饮消费信心做出了应有的贡献。此外，金满楼、蜀王、叶氏香格里拉联合向市政府防非办捐赠了一部救护车，三河酒家、桃花园大酒店等为抗非典捐款5万多元。玖玖隆、金满楼和金源海鲜楼三家被中烹协和中国财贸轻纺烟草工会评为“全国餐饮业抗击非典先进集体”，张青华和郑萍同志获“先进个人”称号，安徽蜀王饮食服务有限责任公司和张青华还被全国商业联合会和中国财贸轻纺烟草工会授予全国商业服务业抗击非典先进单位和全国商业服务业抗击非典先进个人。

协会在抗击非典中积极反映状况，按照市政府的要求一手抓抗非，一手抓生产，积极采取措施自救，为市政府制定餐饮业政策，提供了信息资料。

## 三、积极开展各项活动

### 1、成功举办首届小吃文化节

在市政府、市商务局的关怀和参展企业及新闻媒体的大力支持，因“非典”推迟的首届小吃文化节於10月1日至4日在杏

花公园举行，盛况空前。20家参展企业设31个展位，120多个品种参加了展销，虽然天气阴雨和寒冷，入场人数仍达近十万人次，参展企业宣传了自己，既赚了钱，又取得了社会效益，消费者既尝到了多年未见的传统小吃，又吃到了特色和创新小吃。经专家和消费者评选，小吃文化节评选出了五大传统名小吃、十大名小吃和七个优秀小吃品牌。首届小吃文化节的成功举办，不仅丰富了节日黄金周的旅游市场，而且对小吃和小吃文化产生了深远的影响：

- 1、产生了名牌小吃；
- 2、促进了人们对小吃和小吃品种的认识；
- 3、促进了小吃市场的发展；
- 4、促成了小吃名品的应市和传统品种的挖掘创新以及品牌的发展；
- 5、促进了餐饮企业的竞争和交流。如果没有小吃文化节的促成，刘鸿盛的“鲜肉麻球”“冬菇鸡饺”就不会应市正常供应，“古城牛肉包”这一传统小吃不会重新露面，“油淋鹧鸪”“茶鱼”等创新品种就不会产生。首届小吃文化节还为10月份的第13届中国厨师节和12月份的第三届中国名小吃认定提供了基础。

## 2、组团参加了第13届中国厨师节

第13届中国厨师节于10月15日至18日在南昌举行，协会组团参加了中国名菜的认定和小吃品种展销，组织了20多家餐饮企业前往观摩参加了名菜名点名宴的展示以及其它各项活动。吴王贡鹅在展销中受到南昌市民的欢迎，“太阳宫牌茶鱼”和“吴王贡鹅系列”被认定为中国名菜，制作者李龙球、邓之平荣获金奖。中国厨师节组委会为表彰在历届厨师节上所做的贡献，授予市“金厨奖”，授予饮服股份有限公司董事长

协会常务副会长王公桥“突出贡献奖”。

### 3、组织参加第5届全国烹饪大赛

全国第5届烹饪大赛因非典推迟至11月份举行，协会积极宣传，落实报名，有8名厨师参加了个人项目的角逐，获得1金4银1铜，金源海鲜楼李小磊获得金奖，将参加在北京的总决赛。旅游学校参加了职教赛获得了铜奖。在选手们比赛之前，协会组织国家级评委焦福成、孙成应、王振声等对选手们进行了一次预演比赛并进行了指导交流。

### 4、与国际会展中心协办了安徽国际美食节

8月1日至17日，国际会展中心举办中国·健康行动节和中国·安徽国际美食节，协会组织多家餐饮企业参加了美食节，朝天门龙虾，福成肥牛烧烤，万友小吃等积极参加，收到了较好的效益。协会参与考察评审出了五家金牌龙虾店，即朝天门餐饮连锁企业、红福龙虾馆、阿胖龙虾店、贺记李虾王、甄得味五星持味大龙虾。

### 5、组织参加第3届“中华名小吃认定”

第3届“中华名小吃”认定於12月18日至22日在汕头举行，为促进小吃名牌的产生，协会发出通知并在报纸上刊登要求报名，还专门召开十几家餐饮店会议，帮助分析和鼓励企业参加认定，最后组织了3家餐饮企业参加了三年一届的盛会。金祁门大酒店的“金祁门臭鸡蛋”，锦华食品有限公司的“太阳宫牌茶鱼”，肥西老母鸡餐饮有限责任公司的“肥西老母鸡汤”均获得了中华名小吃称号。通过认定，餐饮企业对名牌的意识增强，促进了品种的市场销售，“金祁门臭鸡蛋”被认定为中华名小吃后，合商即投入300万元加入进行开发，“太阳宫牌茶鱼”也将由锦华食品有限公司大批量投产。

### 6、认真做好餐饮服务接待工作。

第三届“中国—高新技术项目—资本对接会”及“全国农机产品定货交易会”分别于10月28日至30日和11月10日至17日在我市举行，这两个会在规格、规模和人数上均前所未有，市政府尤为重视。10月23日由市商务局与协会共同向各餐饮企业发文要求做好服务接待工作，并制定了详细接待方案和餐饮消费指南，汇集80多家知名餐饮企业电话号码，乘车路线，经营特色和优惠措施等相关内容，向大会散发宣传小册子三万份，起到了重要的引导和疏导消费作用，秩序井然，反映良好，尤其是盛臣大富豪和一些接待代表的宾馆受到会议代表的一致好评。

## 7、创办“烹饪信息”，协办“食全食美”

为做好餐饮信息工作，协会创办了“餐饮信息”，每月一期，加强了与外地和本市餐饮企业的交流，与市盛世文化传媒公司合办了电视台的“食全食美”和广播电视报的“食全食美”栏目，并与省市多家新闻媒体建设了良好的关系，近十个月来，经协会发布和发出的各类稿件120多篇。

## 四、积极参与绿色餐饮消费工程活动

为巩固防非成果，认真贯彻国家8个部门联合颁布的《食品药品放心工程实施方案》，进一步倡导绿色消费，解决食品安全问题，保障人民身体健康，提高餐饮业管理水平，加快与国际接轨，促进行业健康发展，协会在商务局和“三绿”办的领导下，积极参与绿色餐饮消费工程活动，大力宣传动员餐饮企业参加，对我市申请绿色餐饮企业的20多家营业规模和知名度较大的餐饮企业按照《绿色餐饮企业承诺书》和《市绿色餐饮企业考核标准》于20\_\_年11月22日参与聘请环保、卫生、农委工商、质检等专家对申请单位集中进行培训、并于12月1日至4日参与有关部门专家对这些企业的原辅材料采购以及卫生、环保等项目验收检查，对存在问题发出整改意见。



## 五、成立名厨专业委员会

名厨专业委员会是市餐饮（烹饪）行业协会的一个重要分支机构，也是由地区餐饮企业烹调面点行业中的大师名师和具有高级职称者，以及与烹调、面点相关的科研机构、大专院校酒店管理公司和热心烹调、面点事业的学者专家，自愿组成的非盈利性地区性行业社团组织。

名厨专业委员会的业务主要是组织名厨间的技艺交流，负责名菜、名点、名宴等名品的认定，组织名厨参与国内、国际重大技术比赛，传播烹饪技艺，扶持帮助餐饮界因技术滞后，管理滞后，需要提升或规范的企业，参与大师、名师、名店、等级店的考核。