

# 最新餐厅服务员实训报告 餐厅服务员实习报告(模板5篇)

在当下社会，接触并使用报告的人越来越多，不同的报告内容同样也是不同的。怎样写报告才更能起到其作用呢？报告应该怎么制定呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 餐厅服务员实训报告篇一

作为伟大的祖国未来的事业的继承人，我们新一代大学生应该及早树立自己的历史责任感，提高自己的社会适应能力。假期的社会实践就是很好的锻炼自己的机会。当下，挣钱早已不是打工的唯一目的，更多的人将其视为参加社会实践、提高自身能力的机会。许多学校也积极鼓励大学生多接触社会、了解社会，一方面可以把学到的理论知识应用到实践中去，提高各方面的能力；另一方面可以积累工作经验对日后的就业大有裨益。

进行社会实践，最理想的就是找到与本专业对口单位进行实习，从而提高自己的实战水平，同时可以将课本知识在实践中得到运用，从而更好的指导自己今后的学习。但是作为一名尚未毕业的大学生，由于本身具备的专业知识还十分的有限，所以我选择了打散工作为第一次社会实践的方式。目的在于熟悉社会。就职业本身而言，并无高低贵贱之分，存在即为合理。通过短短几天的打工经历可以让长期处于校园的我们对社会有一种更直观的认识。

实践过程：自从走进了大学，就业问题就似乎总是围绕在我们的身边，成了说不完的话题。在现今社会，招聘会上的大字报都总写着“有经验者优先”，可还在校园里面的我们这班学子社会经验又会拥有多少呢？为了拓展自身的知识面，扩大与社会的接触面，增加个人在社会竞争中的经验，锻炼

和提高自己的能力，以便在以后毕业后能真正真正走入社会，能够适应国内外的经济形势的变化，并且能够在生活和学习中很好地处理各方面的问题，我开始了我这个假期的社会实践-走进赣州市金源休闲餐厅。

实践，就是把我们在学校所学的理论知识，运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。只学不实践，那么所学的就等于零。理论应该与实践相结合。另一方面，实践可为以后找工作打基础。通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。

要学会从实践中学习，从学习中实践。而且在中国的经济飞速发展，又加入了世贸，国内外经济日趋变化，每天都不断有新的东西涌现，在拥有了越来越多的机会的同时，也有了更多的挑战，前天才刚学到的知识可能在今天就已经被淘汰掉了，中国的经济越和外面接轨，对于人才的要求就会越来越高，我们不只要学好学校里所学到的知识，还要不断从生活中，实践中学其他知识，不断地从各方面武装自己，才能在竞争中突出自己，表现自己。

在餐厅里,别人一眼就能把我人出是一名正在读书的学生,我问他们为什么,他们总说从我的脸上就能看出来,呵呵,也许没有经历过社会的人都有我这种不知名遭遇吧!

我并没有因为我在他们面前没有经验而退后,我相信我也能做的像他们一样好.我的工作是在那做传菜生,每天9点钟-下午2点再从下午的4点-晚上8:30分上班,虽然时间长了点但,热情而年轻的我并没有丝毫的感到过累,我觉得这是一种激励,明白了人生,感悟了生活,接触了社会,了解了未来.在餐厅里虽然我是以传菜为主,但我不时还要做一些工作以外的事情,有时要做一些清洁的工作,在学校里也许有老师分配说今天做些什么,明天做些什么,但在这里,不一定有人会告诉你这些,你必须自觉地去完成,而且要尽自己的努力做到最好,一

件工作的效率就会得到别人不同的评价。

在学校，只有学习的氛围，毕竟学校是学习的场所，每一个学生都在为取得更高的成绩而努力。而这里是工作的场所，每个人都会为了获得更多的报酬而努力，无论是学习还是工作，都存在着竞争，在竞争中就要不断学习别人先进的地方，也要不断学习别人怎样做人，以提高自己的能力！

记得老师曾经说过大学是一个小社会，但我总觉得校园里总少不了那份纯真，那份真诚，尽管是大学高校，学生还终归保持着学生的身份。而走进企业，接触各种各样的客户、同事、上司等等，关系复杂，但我得去面对我从未面对过的一切。记得在我校举行的招聘会上所反映出来的其中一个问题是，学生的实际操作能力与在校理论学习有一定的差距。在这次实践中，这一点我感受很深。在学校，理论的学习很多，而且是多方面的，几乎是面面俱到；而在实际工作中，可能会遇到书本上没学到的，又可能是书本上的知识一点都用不上的情况。

或许工作中运用到的只是很简单的问题，只要套公式似的就能完成一项任务。有时候我会埋怨，实际操作这么简单，但为什么书本上的知识让人学得这么吃力呢？这是社会与学校脱轨了吗？也许老师是正确的，虽然大学生生活不像踏入社会，但是总算是社会的一个部分，这是不可否认的事实。

## **餐厅服务员实训报告篇二**

半年多前，我到了安亭镇的大众宾馆开始我的实习生活：前台收银。上岗前我满脑子胡思乱想：“平时寡言少语的我能和新的伙伴相处好吗？能适应一个全新的环境吗？平时内向胆小的我能处理好工作上的问题吗？能面对外宾而气定神闲、应付自如吗？平时粗心大意的我会算错帐、收错钱、做错事吗？一个又一个问号在我脑海中浮现；一个又一个担忧在我心中盘旋。初涉世事的我，就在惶恐不安和紧张忧虑中度过

最初的几天。

事情却并没有我想象的那么糟。在同事和领导的帮助下，我很快便适应了新的工作和生活环境。随着时间的推移，我也渐渐熟悉了业务。当然这其中也遇到过困难，但大多能顺利解决。记得有一次，原本两个人当班的中班临时由我一个人负责。开始我有点慌，不但因为那是一天三班中最忙的一班，也因为那是我第一次独自一人当班。我不停地告诫自己：要冷静，不会有事的。就这样我很快进入了角色，有条不紊地进行着我的工作。原以为这一天就这样平安地度过了，可是一位外国客人突然说要退房，我愣了一下，我是第一次接受退房，生怕自己会做错什么。于是我先回忆了一下退房程序，然后开始收回钥匙、通知各部门退房，核算帐单，与电脑核对，给客人结帐，等候查房通知，确认没有问题后放人。虽说只是简单地几个程序，操作起来也挺复杂的。就拿核算帐单来说，虽然现在微机管理饭店，有一套财务软件能帮我算帐单，但按规定，为了防止电脑系统在操作中有什么差错，还必须手工将所有原始帐单核算一遍。如果客人住了几个月，那账单就跟小山似的。好不容易结好了帐，送走了客人。太棒了！平安无事。我那颗悬着的心终于放下了，心里真有说不出的高兴。

不过并不是所有事都是一帆风顺的。有一回，一次小小的笔误，使我受到了失败的教训。虽说涉及的金额不算大，教训却是终生难忘！

半年实习生活有苦也有乐，它使我变得勇敢坚强，它让我变得热情大方，它也让我确立了新的人生目标。

实习，真是锻炼人的好机会！

我的实习单位是青浦宾馆的客房部。第一个礼拜，领班只让我擦空房，每天二十几间，可把我累了个够呛。因为除了要把房间内的一切都得擦一遍外，还要把卫生间内的镜子、浴

缸、地面擦干净。镜子太高了，我通常都是爬到面台上，跪在上面擦。就这样一个礼拜下来，我的膝盖都跪肿了，磨破了。现在回想起来，还心有余悸呢！

之后，领班开始让我整理整套客房了。原来前面几天整理空房只不过是让我熟悉一下客房的摆设和整理房间的顺序罢了，现在才刚开始。

看领班做示范，既快又轻松，可是自己做起来真是又慢又累，与学校模拟客房的感觉不一样。就说铺床吧，我费了好大劲才把床拉出来，还摔了一跤。床太重，复位时干脆跪在地毯上推，总算推进去了。后来知道有的床还要重。学校的模拟操作中是绝对碰不到的——床四面不靠边。我建议模拟客房的床也应象宾馆里一样，我们铺床前也要先把床拉出来。

整理卫生间了，既脏且乱简直无从下手。学校也没有实际操作过。我先清理垃圾，然后用消毒水分别把杯子、面池、浴缸和马桶洗净，再用干净的抹布把它们擦干后，把客人用过的东西补上，最后出来时把卫生间的地坪擦一遍就行了。看似简单，也把我累了个腰酸背痛。一个房间总算整理好了，竟用去了一个多小时。虽然用的时间是别人的两倍多，但我还是挺高兴的，因为我独立整理了一套房间。当然，后来我只用30~40分钟便能整理好一间。

青浦宾馆评上三星级后，我们的工作也越来越大了，领班查房也越来越严格了。因为每当一个员工整理好房间后，领班随后就会去检查房间整理的情况，把一些整理得不干净的地方写在纸上，让员工返工。如果返工还不干净，第二天被抽样检查查到，就要开过失单。我就被领班开过一次过失单，并罚款20元。以后，我整理房间就更为仔细了。

虽然在客房部的这半年内非常辛苦，但每次看到客人满意的离去，我就觉得自己付出的劳动有了回报。这次实习给我最大的收获就是一句俗语：“看人挑担不吃力，事非经过不知

难。”。

去年7月夏日炎炎，当别的学生在家舒服地过着属于自己的暑假时，我们这批学生却要踏上社会到上海九鲜宫实习。离开了家了，才发现家是如此温馨，外面的生活并不是想象中那样美好。

第一天，没等我们准备好就被全部安排在一个从头学起的部门——传菜间，主要的任务就是跑菜、催菜。这工作并不是想象的那么简单，不仅要知道每道菜的名称，还要熟悉记台号，不能出差错。一天站了4、5个小时，已经够我们受的了，可下班后还要接受培训，第一个星期讲的是理论知识，第二个星期是操作。然后需要鉴定——测验。

没多久，一批人从传菜间调入大堂，我就是其中之一，由红马夹变成红制服。一切重新开始。我们由实习生的待遇转变成和正式工一样，除了工资比老服务员低之外，别的工作都和他們一样。

也许是由于我工作出色，我被包房的主管挑中，顺利地进入了这个许多人都向往的地方。包房是个独力的部门，包房的服务员都是最出色的，往往是一批老的服务员。这给我带来了很大的压力，我当时在心里发誓，我要和她们一样做得这么优秀。

我很快适应了这个新的工作。也许有所得必有所失吧，每天下班后，领班会给几个新进包房的实习生进行培训，回寝室大概都已经10点多了，还要埋头完成领班布置的“回家作业”。

在包房做久了才发现工作比以前更辛苦了，忙的时候还要加班，但这一切都没有使我的热情减退。包房像一个大家庭，我们挺团结的。实习即将结束时，包房的领班及同事们为了给我们送行，在年初一那天请我们在火锅城吃了一顿。老实

说，我真的很舍不得这些共同工作过的伙伴们！

实习是结束了，但我真的好怀念那段时光。我借此机会对即将实习的同学说：“出去闯闯吧，外面的世界好精彩，它会加速你的成长。”

我是在上海和平饭店实习的，我先来简单地介绍一下和平饭店的设施。

和平饭店位于南京东路外滩，它分南、北两楼。北楼建成于1929年，属于哥特式建筑，南楼建于19xx年，属于意大利文艺复兴时期建筑，共有各式客房378间，有14个中式餐厅、一爵士酒吧、一爱猫扑，爱生活料理、一法式扒房，屋顶花园并且备有回廊、回廊吧、外文书店、美容美发、花房等。

和平饭店没有室内泳池或室内网球场等“五星级”饭店必备的设施，但是它却在xx年初被破例评为“五星级”饭店，其关键就在于它优质的服务。饭店服务的质量是饭店的生命线。要提高饭店服务质量，关键在于提高服务人员的素质，特别是提高饭店员工文明礼貌这个最基本的素质。饭店对员工的服务要求是很严格的。对于服务员而言，要求在平时的工作中提倡团结精神和敬业精神。

### 餐厅服务员实训报告篇三

了解和认识服务行业的基本情况，掌握从事服务工作所需的一些具体操作技能。掌握各岗位的工作内容、工作职责、工作流程以及各岗位之间的配合与协助。培养自己的职业精神和职业素质以及对工作的激情和责任心。为今后从事该职业打下一定的基础。

7月4号—— 1月4号

上海光大会展中心国际大酒店是一家多功能大型涉外酒店。

其建筑为两幢地上30层、地下2层的相同大楼组成的凯旋门结构，总建筑面积8万多平方米。可为国内外企业界、展览界、商贸界、金融界等各界人士提供全方位的综合服务。位于上海市徐汇区漕宝路66号。

餐饮部（因为该酒店是多功能酒店，此处的餐饮部不是单纯的中餐厅。我所在部门的工作职能比较复杂，主要工作内容包括会议和用餐）

进入酒店后首先是酒店管家部的负责人带领我们认识酒店的基本格局避免以后走错，在安排好住宿后就把我们交给了人事部门培训实习生的陈老师。第二天是人事部对我们及别的学校的实习生进行培训，培训的主要内容是讲述酒店的基本概况以及企业文化。通过简单的培训我们懂得了光大的历史与未来的愿景，懂得了光大是一家什么类型的酒店，以及想成为什么类型的酒店。人事部总的培训结束之后保安部门的经理又对我们进行了如何应对出现火灾的情况。在这些培训后我们就各自直接去所在部门报到。

用一种逃避的心态来面对工作，怕自己被分配到不会做的事情上，另外责任感也是极其的缺乏。不过在后来越来越得心应手的过程中，自己领略到了工作的乐趣，加上领班也把我当做她的一把手来对待以及酒店的多次奖励，这使自己更有动力去工作，因为觉得这些都是别人对自己工作的肯定。因为我所在部门的工作内容比较杂乱，包括会议用餐以及场地布置。下面我就这几个方面的工作内容做简单的介绍。

会议主要包括前期的场地布置，基本步骤是铺台尼、纸笔和矿水。复杂一点的还要围台裙。会议由五种类型构成（我们酒店）。包括课桌型□u型、回字型、鱼骨型以及剧院型。不同类型的会议有不同的布置。比如一般回字型和u型是要围台裙而其他的不用，另外根据客人的要求在场地布置的时候可能会改变一些固定模式。（比如u型也有可能不围台裙）另外就是用餐方面，用餐主要包括自助餐、圆桌用餐以及会议用

餐。这三种还分不同的等级，等级不同所放置的餐具以及叠的盘花类型都不同。这就要根据部门所给的任务单来执行。当然在执行任务单的过程中不可避免的就是客人突然改变任务单的情况，这时我们的主要工作就是配合领导迅速的达到客人的要求一避免遭到客人的投诉。

我之前选了旅游管理这个专业很大一部分是由于影视剧的原因，看着电影里面的帅哥和美女在豪华的星级酒店出入，他们是那么的优秀，生活是那么的富有色彩。酒店豪华的硬件设施以及大量社会上层名流出入，这一切都吸引着我。我就想以后有机会一定要去这样的星级酒店工作。然而进入学校学习一段时间之后，发现繁琐的课程、生硬的理论、毫无激情的学习环境，使得怀有激情的我日益的消沉。对于学习完全失去了激情，对于未来充满着迷茫，不知道自己应当如何将这门课程学下去。这时的我已经将自我价值完全的否定了，因此在学习上付出的不是太多。自己虽然知道如果自己就这样去度过大学的四年求学生涯，等到毕业之后从学校里带走的除了遗憾和后悔自己将一无所有。每天都想着，我从明天开始一定好好学习，每天充满着活力去过好每一天。然而到了第二天发现自己很失望，每天都在想自己为什么改变不了这种无所事事的状态。现在想来原因就是自己缺乏行动和不自信。不自信自己的努力真的会带来改变，不相信自己通过努力就会比别人优秀。但是通过这次的酒店实习使我明白了只有拥有更多的管理知识才能使自己以后的生活过的更加绚丽多彩，更加轻松自在，更加受到别人的尊重。

在光大国际酒店实习是一个让我难忘的经历。不管经理的是好的还是坏的，这些都是我人生中最宝贵的，最难忘的。因为这段经历让我认识了自我，这段经历让我变的成熟起来，这段经历让我对于未来更加充满了一份信心。我觉得自己成长的原因是有很多的，首先我把在学校对于课程的不感兴趣转移到了工作上来。在学校时因为对于课程没有兴趣所以就想着以后不从事酒店行业，认为实习只是学校课程设计的一个环节而已，一开始这种心态就是不对的。另外觉得实习的目

的. 只是为了能够顺利及时的拿到一个毕业证而已，虽然是这么想但是自己还是努力的去工作，想去得到别人的肯定。谢谢学校给了我这次机会让我在精神和体力方面都得到了锻炼。我所在的部门是一个不允许任何员工在工作期间“混”的部门。就是因为这种不允许，才存在着竞争。有竞争才会有进步，因此我在工作上更加努力，能帮助同事的就答应帮助，这当然也有自身的原因。因为本身性格就是一个比较好说话的人。

在酒店最难忘的一段经历就是有一次被客人说哭了。那天因为领导说茶歇时间要到10点才开始，但是有一位客人在9点30多就来要求我给他喝咖啡。由于这不在自己的职权范围内，所以我委婉的回绝了客人。就是由于这件事，这位客人闹到了前台，说我对他不尊重没有给他喝咖啡。由于在学校里从没受过这种委屈所以事后就忍不住哭了。不过后来经理了解了原因还来安慰我，并且跟我说社会上有的是无理取闹的人，自己要看开些。这段经历使我变得更加坚强，并且也总结了为什么会出现这种情况的原因。比如自己应该向领班反应或者回绝客人的时候更有艺术一点，相信这样就可以避免这类事情发生的。当然像这种不开心的事件是极少数的，在部门里开心的事还是不少的。因为所在部门是员工最多的一个部门，部门里有不同的组。我所在的组有好几次不上班就出去聚会。聚会使得我们对组内人员有了更深入的认识，认识之后在上班的时候对彼此之间的协同合作也更有利。

了社会。

半年的实习虽然画上了句号，但是这段实习使我得到了锻炼，实习的过程也使我完成了从学生到迈出社会时历练的过渡，为自身的独立，为知识的运用能力，为以后正式踏出社会奠定结实的基础。虽然我今后不一定还会从事酒店业，但是在光大国际酒店的实习将是我人生中的一笔宝贵财富。现在想来经理和老员工的包公脸和严厉到没有人情的话语是对的，在上海这么一个竞争如此激烈的环境中，只有绝对的优秀才

能有立足之地，想要优秀你必须不能犯错误。一犯错误你就可能被淘汰出局。这段经历是值得我去回味的，因为我相信回味后得到的结论会为我今后的工作带来很大帮助。

## 餐厅服务员实训报告篇四

根据教学计划的安排□20xx年3月7日至17年6月7分配到凯瑞餐厅实习餐厅管理专业课程，3个月的实习，让我感受很深，认识很多，收获很大，切身体会到工作的辛苦，社会的复杂，实践的重要和读书的必要，实习期间，我认真结合书本知识，严格按照学校的安排和计划一步一步进行，并按照餐厅领导的指导慢慢的开展工作，努力的学，积极的做，掌握了餐厅的基本营业程序，学会了酒点的日常操作规范，了解了部分粤菜的烹饪方法及饮食习俗，懂得了新疆人的日常餐桌礼仪规范，切身感受到标准化服务和个性化服务的必要，同时也对新疆餐饮的行业有个初步的认识.....使我受益匪浅，感触颇深，深刻的认识到学习和实习的紧密结合，不可分割，学习和实习的同等重要，特别是实习的举足轻重；在当今这个知识竞争日趋激烈，常识竞争日趋明显，经验竞争愈显珍贵的餐厅服务行业，物欲横流，经济发达，使得人们的人生观，金钱观，价值观，利益观发生了很大转变，使得人们的精神追求和物质享受发生了翻天覆地的变化，因此对于刚刚起步及初上档次并前景美好的餐厅行业显得更加明显，人们也正是看到了这一美好的前景，许多的商人纷纷将眼光投向餐厅，因此使得现在的餐厅可以说是百花齐放，百家争鸣，星罗棋布。同时对于我们自身学习这个专业且今后打算从事这个行业的人还说也产生了无穷的动力，压力，对于我们今后从事这个行业的发展前途更是清醒了一步，明白了许多！直至实习结束我在凯瑞餐厅的实习共做了三个月的服务员，结束实习返校。

本次认知实习主要是为了让我对所学的专业知识及其在实际中的应用有一定的感性认识，从而帮助我将餐厅管理课堂上所学的理论知识与实践经验相结合，为日后课程的学习打下

良好的基础，更有利于对专业基础和专业课的学习、理解和掌握。同时这次餐厅认知实习的经验将有助于日后就业。

## 餐厅服务员实训报告篇五

xx年暑假，在政管系多名老师的努力联系下，我们05级旅游、餐厅管理专业的七名学生有幸进入桂林宾馆，进行我们为期的一个月的专业实习。我班近20名同学参加了餐厅的面试，初次接触社会的我们第一次感受到了竞争的激烈，也看到了自身存在的问题和要注意的事项。也许是幸运，也许是专业底子较好，我和同行六名同学顺利通过了餐厅人事部门的面试，经过严格的体检，被分配到了不同的岗位，我被分配到桂林宾馆的中餐厅漓江厅工作，带着一份兴奋而紧张的心情我们走进了桂林宾馆，开始了我们的实习。实习的一个多月里，我感受颇多，受益非浅。

第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我们实习的一个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，一个月的实习让我们对部门工作有了基本的了解，这也得益于餐厅系统而全面的培训。这些培训对于我们以后的学习和工作都是非常有用的。

我们实习的单位桂林宾馆是一所成立于1987年的老牌四星级涉外餐厅，餐厅管理先进，客源市场广阔。其餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部（包括漓江厅、七星厅和多功能厅）和西餐部（包括酒吧和自助餐厅），我和同行3名同学的工作岗位就是中餐部的漓江厅餐厅餐饮部中餐厅服务员实习报告。漓江厅是桂林宾馆最大的也是最主要的一个餐厅，主要承担的是团队客人和散的用餐，有时候也承办大型的宴会和其他活动，餐厅员工有将近20人，包括主管一名和若干领班及服务员工数名，工作比较繁忙。

我们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活。

我们实习生的上班时间是7小时工作制，每周休息一天，主管根据我们的需要，为我们排了两头班，即上午上3个半小时和晚上3个半小时，这样我们中午就有了休息的时间。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但我觉的这种制度还是很灵活合理的。

餐厅员工都是穿着工作服的，由餐厅统一发放换洗，但我认为餐厅的服务员制服太过简单而且比较陈旧，常有破损的现象。不过令我欣慰的是：餐厅的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬；在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的辛苦了都会让人分外感动；在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人；而管理层中的几位经理也很和蔼，没有什么架子，但偶尔还的会对没有做好工作的下属发发脾气。

以上是我在实习过程中的一些感受，进而也谈谈在这一个月来我对桂林宾馆的经营管理过程中出现的一些问题的个人看法：

第一、各项规章制度落实不是特别到位。所有高星级餐厅的管理制度其实是大同小异的，

关键是要看谁落实的怎么样，效果怎样。桂林宾馆的各项规章制度也很完善，但我个人认为贯彻的就不是很好，比如餐厅规定在餐厅公共区域员工一定要用普通话交流，但是实际情况是桂柳话还是员工的主要交流方式，甚至是在有客人的情况下，使用桂柳话的员工大有人在，毕竟桂林宾馆是一个涉外的高星级餐厅，服务需要标准化，所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是餐厅管理的一个当务之急。

第二、加强对餐厅卫生的管理和监督餐厅餐饮部中餐厅服务员实习报告。曾经在网看过一个调查，有70%的人对餐厅的

餐饮卫生不放心。在餐厅实习的一个月的时间里，通过自己的切身体会，也确实感受到了其中的问题。据我观察，餐饮部门并没有一个明确的对与员工个人卫生要求的条例，而且员工的卫生意识也并不是很强，如没有养成经常洗手的习惯。

第三、建立一套公开透明的激励机制和晋升制度。据我了解，很多老员工工作的时间已经很长了，个人服务意识和技能也达到了非常高的水平，但是由于餐厅的相关机制的限制，他们并没有获得什么激励和晋升，而个别员工表现的并不是很好却能依旧留在原职；另外餐厅的激励机制中也过多的注重于物质上的激励（最多也只是发钱），事实上，除了传统的奖惩激励外，还有很多的激励方式值得我们管理者借鉴。

第四、树立一种能够凝聚人心的精神性的企业文化工作报告。一个民族有它自己的民族文化，一个企业同样也需要有它自己的企业文化。在一个月的实习过程中，我发现桂林宾馆似乎并没有一个深入人心的文化核心（可能是我工作的时间太短了），即员工在里面没有一个统一的坚定的信念，似乎很多员工纯粹是为了自己的生活而工作，工作的积极性不够，而且工作缺少创造性。

餐厅实习的日子结束了，这次餐厅实习也是本人的第一次专业见习。总的来说，在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，如何处理好自己的利益和餐厅的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道；同时，更让我认识到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识；更为重要的是，在一个月的工作中，我深刻地体会到了餐厅行业的艰辛，也看到餐厅发展的前景，更加明白了自己以后学习的方向和侧重点。

最后感谢老师的帮助，感谢桂林宾馆能给我们提供这样难得的实习机会，在此祝愿桂林宾馆能够越办越好，学院越办越好。