

餐饮经理月总结和计划 酒店餐饮部年工作 工作总结及工作计划(模板9篇)

在现代社会中，人们面临着各种各样的任务和目标，如学习、工作、生活等。为了更好地实现这些目标，我们需要制定计划。计划书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇计划呢？以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看一看吧。

餐饮经理月总结和计划篇一

酒店餐饮部年工作总结及工作计划 岁月如梭，光阴似箭，转眼间入职xxx大酒店餐饮部工作已满一年，根据餐饮部经理的工作安排，主要负责部门各餐厅、酒吧及管事部的日常运作和部门的培训工作，现将本年度工作开展情况作总结汇报，并就2009年的工作打算作简要概述。

作为国际知名的品牌酒店，餐饮部的经营与管理已很成熟，市场知名度较高，经过十五年的管理经验沉积和提炼，已形成了自己的管理风格，要在服务管理和培训上取得突破困难较大。入职后，根据餐饮部实际状况，本人提出了“打造优秀服务团队”的管理目标和口号，旨在提高整体服务水平，树立良好的行业形象。入职一年以来，主要开展了以下几方面的工作：

餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现，2008年度，在对各运作部门的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的实际运作状况，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。统一了各部门的服务标准，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。同时根据贵宾房的服务要求，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的规定，促进了贵宾房的服务质量。

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的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，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的品牌项目，为了进一步的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，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，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，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，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

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，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

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，为了加强他们的管理意识、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》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、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的各种矛盾冲

突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

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。

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的是为了提高工作效率，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的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各

级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

本年度的工作虽然按计划完成了，但在完成的质量上还做得不够，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，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，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、酒水部的管理。

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

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，削弱了这部分课程的培训效果。

20xx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，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质将对2009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的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块

金字招牌擦的更亮。

2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数(酒吧、管事部的负责人参加)，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，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的管理品牌项目。

3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

20xx年将根据xxx质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、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，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，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

将在现有服务水准的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，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心，2009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

2009年的部门培训主要课程设置构想是：把2009年的部分课程进行调整、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。

7、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

积极配合人力资源部的各项培训工作的，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。

20xx年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。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，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！

餐饮经理月总结和计划篇二

xx年的时间很快过去了，在xx年里，我在领导、部门领导及

同事们的关心与帮忙下圆满的完成了各项工作，在思想觉悟方面有了更进一步的提高，本年度的工作总结主要有以下几项：

能够认真贯彻党的基本线路方针政策，透过报纸、杂志、书籍用心学习理论；遵纪守法，认真学习法律知识；爱岗敬业，具有强烈的职责感和事业心，用心主动认真的学习专业知识，工作态度端正，认真负责。

我是xx月份来到本公司工作，担任公司行政秘书，协助办公室主任做好工作。行政工作琐碎，但为了搞好工作，我不怕麻烦，向领导请教、向同事学习、自己摸索实践，在很短的时间内便熟悉了公司的工作，明确了工作的程序、方向，提高了工作潜力，在具体的工作中构成了一个清晰的工作思路，能够顺利的开展工作并熟练圆满地完成本职工作。

在这xx年，我本着把工作做的更好这样一个目标，开拓创新意识，用心圆满的完成了以下本职工作：

3)协助办公室主任做好了各类公文的登记、上报、下发等工作，并把原来没有具体整理的资料重新整理好放入贴好标签的文件夹内，给大家查阅文件带给了很大方便(3)做好了各类信件的收发工作□xx年底协助好办公室主任顺利地完成了xx年报刊杂志的收订工作。为了不耽误公司、大家的工作，不怕辛苦每一天按时取信取报，把公函，便函及时分发到部门及个人。

4)协助好办公室主任做好公司的财务工作。财务工作是公司的一项重要工作，需要认真负责，态度端正、头脑清晰。我认真学习财务，学好各项财务知识，提高工作效率，保证工作的顺利进行。

5)做好公章的管理工作。公章使用做好详细登记，严格执行公司公章管理规定，不滥用公章，不做的事情。为了公司工

作的顺利进行及部门之间的工作协调，除了做好本职工作，我还用心配合其他同事做好工作。

热爱自己的本职工作，能够正确认真的对待每一项工作，工作投入，热心为大家服务，认真遵守劳动纪律，保证按时出勤，出勤率高，全年没有请假现象，有效利用工作时间，坚守岗位，需要加班完成工作按时加班加点，保证工作能按时完成。

在开展工作之前做好个人工作计划，有主次的先后及时的完成各项工作，到达预期的效果，保质保量的完成工作，工作效率高，同事心往一处想，劲往一处使，不会计较干得多，干得少，只期望把工作圆满完成好。

总结xx年的工作，尽管有了必须的进步和成绩但在一些方面还存在着不足。比如有创造性的工作思路还不是很多，个别工作做的还不够完善，这有待于在今后的工作中加以改善。在新的xx年里，我将认真学习各项政策规章制度，努力使思想觉悟和工作效率全面进入一个新水平，为公司的发展做出更大更多的'贡献。

餐饮经理月总结和计划篇三

xx年，在市委、市的正确领导和市餐饮协会的指导下，我市餐饮协会工作以理论和“”重要思想为指导，认真学习贯彻和省市县党代会精神，全面贯彻党的和五中全会精神，坚持以人为本、执政为民的原则，以提高服务质量和水平为中心，坚持以服务经济发展为中心，积极组织协会工作，开展了有益的创新，为全市餐饮协会工作的顺利开展奠定了良好基础。

协会成立后，经过多次研究，认为，市协会由会长负总责，副会长负具体指挥，协会会长由市协会会员担任。协会组织机构健全，协会会员编制明确，协会组织网络健全。协会成

员中具有一定知名度，有一定技术背景的会员达30多家。协会会长、会员、会员代表组成了协会的管理机构。

1、认真学习精神，深入贯彻落实。按照五、六次全会的部署和要求，市协会会员代表及会员代表人数达到1522人。协会会长、会员代表人数达到54328人。

2、认真学习党的五中全会精神，深化理论研讨。按照五中全会关于加强和改进未成年人思想道德建设的一系列重大方针、政策，市协会结合协会实际制定了《市委宣传部关于深入开展“”学习活动的意见》。并结合协会工作实际，制定了《市协会关于深入开展“”的理论研讨》、《市协会关于加强社会主义荣辱观的一系列重要意见》、《市协会关于开展“创先争优”活动的实施意见》等理论研讨活动，进一步提高了广大会员的理论水平和思想道德素质。

3、认真组织协会会员学习党的精神，深入贯彻五中全会精神，不断提高会会员的理论水平和思想道德素质。会长、会员代表人数达到15122人。通过学习，使协会会员认清了当前社会稳定和经济发展的形势，增强了大局意识、责任意识、大局观念，提高了大局观念、大局意识、创新意识和服务意识，增强了全局观念和大局意识，提高了大局观念和大局意识。

4、认真开展“创先争优”活动。按照五中全会的要求，协会会员代表在深刻领会五中全会精神的基础上，结合实际，制定了《市协会关于深入开展“创先争优”活动的实施方案》、《市协会关于深入开展“创先争优”活动实施方案》，并认真组织实施。

5、认真开展协会工作评议和年度评估。为切实加强协会的自身建设，协会会员代表认真开展评议和年度评估工作，协会会长、会员代表及会员代表评议了会员代表130人，评议率达99%。评议和年度评估结果将作为协会年终考核的一个依据。

- 6、认真做好协会换届工作。今年xx月，市协会认真组织会员代表参加市委参加了由市组织的培训班。协会会员代表和会员代表人数共计16306人。
- 7、认真做好会员档案的整理、归类工作。市协会认真做好xx年会员档案的整理归类工作，认真整理了市协会会员档案，并做好了归类整理工作。
- 8、认真做好新一届会员代表换届工作。为进一步做好会员代表的培训、考试工作，协会认真做好市协会会员代表培训、年度考试报名工作，组织会员代表参加全国协会工作经费培训班、省委函授培训班和省、市委函授培训班。
- 9、认真做好协会年度评优表彰工作。在年度评先评优活动中，市协会认真做好年度评选工作。协会年度评选工作将作为协会年度考核的一项重要组成部分。协会组织代表参加全国协会工作经费培训班、省委函授培训班和省、市委函授培训班。通过对全国协会年度考核工作的检验和提高。为协会年度考核做好了准备。

餐饮经理月总结和计划篇四

以“ ”重要思想和为指导，围绕市委、市中心工作，结合我市餐饮业特点，不断拓宽发展渠道，不断改进管理方式，提高管理水平，不断创新管理模式，努力开创餐饮业发展良好态势，努力实现餐饮业发展新跨越。

一)加大餐饮业管理力度，提高餐饮业发展整体水平。

1、继续抓好餐饮业发展规划编制工作。一是积极协助市完成《关于编制市餐饮业发展总体规划的若干意见》，进一步明确餐饮业发展的总体要求、主要目标任务和重点项目，进一步明确提出了餐饮业发展总体的总体目标。二是组织召开专题会议研究部署我市餐饮业发展总体规划编制工作。会后，

我局对该项工作高度重视，及时向市汇报，争取得到市的高度重视和大力支持。三是组织召开了餐饮业发展总体规划编制工作会议。市召开了全市餐饮发展总体规划编制工作会议，并就餐饮业发展总体规划编制工作作了专题部署。四是组织召开了餐饮业发展总体规划编制专题动员会。

2、抓好餐饮业发展主体责任的落实。一是组织召开餐饮业发展主体责任制动员会和全市餐饮主体责任制动员会，传达市关于印发《市餐饮业发展主体责任清单》的通知精神。二是与市食品药品监督管理局、市签订《市餐饮食品安全责任状》，进一步明确了责任。三是制定并印发了《关于印发市餐饮主体责任清单的若干意见的通知》，并印发了《市餐饮业发展主体责任清单》。

3、抓好餐饮食品安全管理工作。一是继续抓好餐饮业安全生产责任追究制度的落实。二是认真做好餐饮业安全生产标准化、规范化工作。三是进一步完善餐饮业企业安全生产管理机制；四是加大对餐饮业生产经营单位及其产品经营企业安全生产监管的投入。五是加大监管力度，落实好食品安全隐患排查治理责任。六是加大对学校、医院和学生宿舍的食品安全监管。七是认真做好食品安全监督检查，落实好餐饮服务中毒的防范工作。

二)加强餐饮服务企业管理，规范经营行为。

4、继续做好餐饮服务食品安全监督检查和专项检查工作。一是组织开展餐饮服务业食品安全专项检查，督促餐饮服务企业落实食品安全主体责任，严格按照《食品安全法》的相关规定开展监督检查活动。二是加强餐饮服务食品生产加工企业的日常管理，确保食品安全生产的顺利进行。三是加大对生产经营行为的治理，确保食品安全的各项工作有序开展。

5、继续加大对餐饮服务食品安全生产的监督检查力度。一是继续加大对餐饮服务食品安全专项检查的力度，督促餐饮服

务企业做好安全生产监督检查，落实好餐饮服务食品安全生产的主体责任。二是认真开展餐饮服务食品安全监督检查，确保餐饮服务食品安全生产的各个环节的安全落实。

三)做好餐饮服务企业经营主体安全培训工作

6、继续开展食品安全专项培训工作。一是组织开展餐饮服务食品生产加工企业主体的培训班，重点讲授食品安全生产的知识、法规、制度、操作规程等内容。二是组织开展餐饮服务从业人员的安全培训班，提高从业人员安全知识的学习和培训工作的质量和水平。三是组织开展消防知识培训和应急演练，提高企业消防工作的防范意识和应急处理能力。

7、继续开展对食品企业经营主体安全监督检查工作。一是开展餐饮服务从业人员的专项检查，督促其严格执行国家食品安全法律法规，依法查处经营假劣食品的行为，保护消费者的身体健康。二是开展对餐饮服务企业的安全生产监督检查。三是督促其严格执行安全生产规章制度，杜绝重大事故的发生。

四)开展餐饮服务中介服务企业安全生产监管培训工作

餐饮经理月总结和计划篇五

新的一年在一步步来临，为了在20_年取得好成绩，我制定了20_年自己餐厅的工作计划，按照计划来执行。

一、餐厅装修

对于客户来说用餐不只是一个吃饭的地方更是一个交流，谈心和聊天等的地方。为了满足客户的要求，决定在年初进行餐厅装修计划，把餐厅分为多个区，一个公共休闲去，一个是安静合适的地区，另一个就是高级隐私去，保证不被外人打扰影响，分成多个档次，满足不同的客户需要来吸引更多

的客户。

同样对于整个餐厅的风格布局也做了调整，改变了以前那种单调的白色，添加了更多的其他元素，因为我们的餐厅面向的客户是高档的人群，就必须符合他们的品味，整个餐厅的布局必须要有艺术感有足够的特殊有自己的独到之处，成为一个独一无二的地方，这样才能够更吸引客户来此用餐，休闲。对于这些详细的具体情节会请专门的室内设计师来代劳，专业的人做准也的事，我负责的就是把这个计划实施到底，不管有多大的阻碍都会做到。

二、菜品推陈出新

如果一个餐厅没有经常更新菜品，菜还是原来的才，味道还是原来的味道，虽然能够留住一部分客户，却不能很好的吸引更多的客户。为了展示出我们餐厅的蓬勃生机，我们会按月推出一个新菜品，并对这些菜品做调整，当人对于这些菜品的制作和调整都是按照客户的要求口味来执着的，比如我们在客户用餐之后有一个希望改变什么样的菜品出现，让客户选择，同是会在一个月內推出最少三到四个菜品来让客户免费品尝通过消费大众的选择来决定一个月的菜品最终生产。

同时对于一些不受欢迎的菜品我们餐厅都会做相应的调查，通过一个调查单来了解客户对那些菜品不够满意需要下架，对此我们会通过优惠活动比如客户填单可以给九点五折优惠，的方式让客户选择填单，这样了解客户的需要也明确我们那些菜品需要淘汰。

三、对于餐厅的人员管理

餐厅变好了，提供的餐饮也更加出色需要的就是执行的人能够做好基本的工作，尤其是服务人员好的他们代表的是餐厅的形象，为了让所有的餐厅人员都做好工作，我们会对新入职的人员做简单的礼仪和服务培训，避免因为在招待客户的

时候出现服务人员与客户发生矛盾。

对于餐厅内部人员我们不能寒了他们的心，所以对于受到了委屈经过调查清楚之后会给予补偿，但是对于已经犯了错的员工我们却会严厉惩罚，也就是所说的有过必罚，有功必将，不会让有能力的人埋没，不会让努力的人没有回报，对于餐厅只要进行尽力得到了大家认可的人都会做更好的培养，成为餐厅的精英。

当然对于自身的约束也不会减少，如果在管理员工时严厉但是对自己犯错却不加惩罚不能服众，需要我们自己做好工作。

餐饮经理月总结和计划篇六

1. 参与制定合理的餐厅20xx年营业目标，并带领餐厅全体员工积极完成经营指标。
2. 根据市场情况和不同时期的需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。
3. 制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。
4. 抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。
5. 安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。
6. 至少每月召开一次餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题；听取员工对

餐厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作。

7. 与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人意见，改进菜品质量，满足客人需要。

8. 建立餐厅物资管理制度，加强餐厅食品原料、物品的管理，安排专人负责食品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。

9. 抓好餐厅卫生工作和安全工作，安排专人负责检查餐厅清洁卫生，定人定期清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

第二、营销方面

1. 利用各种媒体渠道广为宣传，增加餐厅在本地的知名度，并锁定目标客户群，加大对目标客户群的宣传力度。

2. 建立常客联系档案，与客人建立良好的关系，并通过面谈、电话访问等形式征求客人意见，处理客人投诉，销售餐厅产品。

3. 牢牢抓住企业餐饮文化，从餐厅的装修装饰风格 and 高质量餐品出品，以及热情温馨的服务，程度的展现这种文化主题和内涵，抓住了这一卖点，将使餐厅具有无限的生命力。

第三、经营战略

本餐厅位于繁华地段，已经有了比较好的餐饮氛围，人流量及客户群也不是很大问题，正因如此，周边相对成熟的快餐厅，豆浆店，咖啡馆，面馆，海鲜餐馆，川菜馆等等，这些

琳琅满目的餐饮形式都是我们不同程度上的竞争对手，因此我们在经营上应该从以下几方面着手：

1. 经营项目：我们要在避其锋芒的同时，发扬自己的特点，产品上不要以品种数量取胜，要集中力量，把这一本餐厅的招牌产品做精做好，拳头攥紧了打出去才有力量。
2. 产品在保持以汤包为主，弘扬特色饮食的基础上，辅之精致凉菜、家常热菜、特制蒸碗，注重科学饮食、合理搭配，真正做到踏踏实实为百姓服务。
3. 从长远来看，继续开分店，实行多店经营，是我们努力的目标。

今后的工作中，我将始终坚持“品质优良、价格低廉、环境舒适、服务周到”的经营理念精益求精，并以此计划为基础，很据餐厅的具体运营状况和产生的问题，不断改进。

餐饮经理月总结和计划篇七

时光荏苒，20__年即将结束，新的一年就要到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢某某餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务！为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对20__年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

一、关于门店和公司

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20__年某某月底做好某某上市所有的准备工作，培训好厨师团队。
- 2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。
- 3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。
- 4、每月对各门店和中央厨房的菜品质量检查不低于12次，并每周向公司领导汇报检查工作情况。
- 5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整。
- 6、某某下市前准备好20__年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据20__年的流行趋势增加相应的新品种。

二、关于某某店

- 1、通过对一些和某某路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核。
- 2、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训。
- 3、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价。

4、针对某某店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作。

5、在某某某月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

餐饮经理月总结和计划篇八

以党的群众路线教育实践活动、先进性教育活动为契机，认真落实县委、县工作部署，围绕“打造一流食品企业、创建一流服务”的发展目标，坚持标本兼治、重在治本，不断加强基层基础建设，深化食品药品安全工作，进一步强化食品药品市场秩序综合整顿，不断提升食品药品安全保障能力，不断推进食品药品安全工作，为构建和谐社会和创建食品药品安全示范社区提供有力保障。

一)加强领导，健全组织

1. 成立食品药品安全工作领导小组

为了加强食品药品安全工作的组织领导，进一步完善食品药品安全工作领导责任制度，把食品药品安全工作纳入重要议事日程，县委、副县长任组长，县委副书记任副组长，县食品药品安全监管局、食品药品监督管理局、消费药品安全监管所、公交消费品安全监管站、公共消费品安全监管所、公共食品药品安全监管所等负责人为成员单位，负责食品药品安全相关法律法规和制度的落实，切实加强食品药品安全监管工作的领导。

2. 成立食品药品安全领导小组

为了把食品药品安全工作落到实处，成立了食品药品安全领

导小组，负责全县食品药品安全工作。同时将食品药品安全工作纳入年度目标管理考核内容，纳入县目标管理。

3. 加强宣传培训，提升食品药品安全意识

县食品药品安全领导小组组织全县各镇街、各食品药品生产加工企业负责人、食品药品安全工作人员和公共食品生产加工企业负责人等参加培训，进一步提高食品药品安全监管能力。

二) 落实责任，严防重特大食品药品安全事故发生

4. 落实监管责任

进一步健全食品药品安全监管责任体系、监督检查机制、考核评价机制和奖惩激励机制，落实企业主体责任。

5. 加大食品药品安全监管力度

坚持重点品种、重点企业日检查，对发现的食品药品安全问题，及时整改，限期整改，并对重大食品安全事件的发生情况进行监管。

6. 建立健全食品药品安全长效机制

以食品药品安全监管为龙头，加强食品药品安全监管，加快食品药品安全监管信息的公示、公布、公开，加大食品药品安全投入，提升食品药品安全监管效能，保护广大群众的食品放心权。

三) 强化监管，提升食品药品安全监管水平

7. 深入推进食品安全“三大体系建设”

一) 建立健全食品药品安全监管长效机制。

以食品药品安全“三大体系”建设为重点，深入实施食品药品安全“三大体系”建设，全面提升食品药品安全监管水平。

8. 建立健全食品药品安全监管责任机制。

完善食品药品安全事故应急管理机制和食品药品安全监管工作预警机制，加强食品药品安全事故的监控与处置。

9. 建立健全食品药品安全监管责任制。

建立健全食品药品安全事故应急管理机制，加强食品安全监管信息公示工作和食品药品安全监督信息公开。

10. 建立健全食品药品安全监管考核机制。

建立食品药品安全监管考核机制，完善监管考核评价机制，加强考核评价工作。

11. 完善食品药品安全专项行动管理机制。

加大食品药品安全宣传和培训力度，提高食品药品法律法规意识；开展食品药品安全专项检查，加强食品药品安全监管信息的收集和报送，建立食品药品安全监管信息共享机制；完成重大食品安全事故应急预案修订和演练工作。

四) 强化监管，提升食品药品安全监管能力水平。

12. 强化食品药品安全监管队伍队伍建设。

以人才引进和人才队伍建设为重点，不断提高监管人员业务水平和能力。

13. 强化食品药品安全法律法规学习培训。

以食品药品安全监管法律法规为核心，以食品药品安全监管

工作规范化建设为目标，进一步规范食品药品安全监管工作。加强食品药品安全法律法规的教育培训，全面提高监管人员食品药品安全监管水平。

14. 强化食品药品安全行政许可监管。

建立健全食品药品安全监管责

餐饮经理月总结和计划篇九

1、 审阅昨日的日营业报表

工作内容点项及要求 决策

2、 审阅后应在财务处签名, 并绘制营业数据曲线图 1、 审阅各部门的工作记录, 查找各部门存在或疏漏的问题, 记录急需处理事项。

作事项

3、 审阅当日订餐情况、预测当日经营情况、有无特殊事项需注意及时做好各部门的工作协调。

1、 审阅各部门的工作计划。有无今日解决事项。

3、 审阅工作计划 2、 将预定计划内的工作合理部署, 并落实到人

3、 检查并督导下属是否有效执行已安排部署的工作

4、 验收货物

除专门规定时间外 内做完 时间

1、 熟知昨日的经营重要数据, 并据此作出相关判断或

1、主要针对前厅部、操作间的准备工作检查是否达标(同11:00--11:30;17:00--17:

5、对各部门营业时检查工作程序是否达标及时纠正),有无疏漏 30 前准备工作的巡视 2、分店整个的营业环境(卫生、整洁整齐、设施设备、11:30--12:00;17:30--18:

安全事项、服务状态、产品等)是否达到既定标准 00

1、抽样性进行部门的卫生、餐前准备、产品、服务检查,并进行相应的表扬或惩处;做好记录。

6、对各部门餐前检2、安全检查:(财产、食品卫生、员工、顾客、消防、查

行政等安全)

2、对于各项工作不合格的,查明原因并及时与部门负责人沟通

1、观察服务和出品是否达到既定的标准,处理或记录出

7、 营业高峰期的现场巡视

现的问题。主要巡查服务程序、服务导语、产品质量及缺项。并做好记录。

2、对熟客、常客的问候及重要客人的安排接待。每天接待客人不低于3桌。并做好记录。

8、 对各部门工作方法 的协调

2、协调各部门之间的工作关系,使经营管理活动更为顺畅

3、记录各项工作中存在的问题,思考解决办法

9、收银复核

每天最低复核5桌，并在备单上签名。

1、针对下属的工作计划、工作部署进行抽样性检查或指

10、对直接下属的导 工作检查和指导

2、检查下属是否按照标准流程开展工作，必要时对其方式方法进行指导

14□30--16□30

19 □30--21□30

11□30;17□30

11、员工管理 12、其他管理工作

分别找员工谈话，了解员工的思想动态、收集意见等、每周不低于3人

思考本店存在的问题及解决办法、汇报各工项工作进展情况、做好记录

1、参与并主持前厅部每周的卫生大扫除检查(主要死角、

每周五14: 30

通过各种途径了解及掌握

1、 每周的卫生工整洁整齐、环境3600检查) 作检查

2、参与并主持操作间每周的卫生大扫除检查(地面操作台冰箱货架等的整洁整齐)

1、参与并主持前厅部每周的安全大检查(桌椅设施、炉

2、每周的安全工作的检查

具、库房、门窗、气罐)

每周一17:30

2、参与并主持操作间每周的安全大检查(炉灶、电器) 每周

二14:30 3、行政安全大检查(消防、食品卫生、工商税务证照、治安等)

1、每周五进行员工培训(技能、企业文化、思想培训、

3、每周培训工作素质提升轮流培训) 的检查

4、每周能耗工作1、审核每周由万能工统计的周能耗报表的检查

5、每周财产管理工作的检查

2、根据报表数据做好相关的控制管理工作

1、审核每周由万能工统计的各部门财产管理(报损)报表

2、根据报表数据做好相关的控制管理工作

1、组织相关人员到所在城市的农贸批发市场进行原材料

1、对原材料市场品种、质量、价格的调查 的考察

2、对所调查的结果进行书面记录，并据此对现有供货商进行评估考核

1、组织相关人员到所在城市同行业竞争对手处进行实地

2、对同行业竞争对手的考察了解考察

2、了解竞争对手的产品结构、市场定位、风味特色、整

每周五培训，每日营业高峰检查

每周五14:30

体环境氛围、管理状况、营业状况、营销状况等方面，作好相关记录

1、了解竞争对手的产品结构、市场定位、风味特色、市

4、对菜品研发的研讨场欢迎度

2、了解本店消费者的偏好、习惯

在周三的管理例会上解决

5、对下属的评估考核

1、每月对供货商的评估协调

2、与上月和去年同期相比较之间产生的差异，分析原因

每周一例会上交工作日志(其工作内容要求在每周工作日志上体现)

2、每月对分店经以便于作出相关调整或决策

营现状的总结分析 3、根据当月的经营状况，归纳并比较各项数据的合理性

1、参照各管理标准对当月的管理成效进行定性、定量的分析和评估

3、参照行业标准，比较差异并找出主要因素以便于调整或决策

1、审核当月各项关于成本控制的数据，比较与上月的差异并找出原因

4、 每月对成本控制的总结

2、根据当月的经营状况，归纳并比较各项数据的合理性和平衡性，

分析原因以便于作出相关调整或决策

5、每月工作计划与总结(28日务必上交)

1、每月按照规定时间亲自完成所在店《店经理月度报告》的编制

6、 每月《分店财报总部 务报表》的审核

2、与财务共同针对各项数据进行分析，对差异因素进行归类总结

1、每周根据业务情况召集前后堂主管、收银员、库管、领班召开二次的管理例会

6、 每周的管理例会

召开不低于二次的管理例会

2、搜集、听取各部门的工作汇报，并于会上做出相应回复或协调

3、部署下一步的工作，并提出具体的完成时间和相关要求

召开月度经营管理例会

- 2、针对上月的及出现的问题进行分析整理，研讨最佳解决方案和决策
- 3、制定下月的各项目标，并就目标制订和部署各部门工作计划
- 8、 每月的员工大会 午，科华在周三下午;行政
- 3、对下月的工作重点进行概括性阐述，鼓舞士气、统一思想
- 1、由各部门负责人对当月和上月内过生日的员工进行统计并上报
- 9、 每月的员工生日
- 2、员工生日派对定于双月月末准时举办，届时由店经理