

# 餐饮员工半年工作总结 餐厅上半年工作总结(优质6篇)

总结是对前段社会实践活动进行全面回顾、检查的文种，这决定了总结有很强的客观性特征。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

## 餐饮员工半年工作总结篇一

餐厅要想办好需要舒适的就餐环境，满足顾客们的美味的食物，还有高档次的服务水平，这些条件要全部达到是很难得的。下面是小编为大家整理的“20xx餐厅上半年工作总结”，仅供参考，希望对大家有所帮助。

20xx年上半年餐厅取得了一个好的开端，在各级领导的正确领导下，餐厅全体员工的共同努力下□20xx年上半年比往年的经营收入增长了一个点，服务质量、菜品制作相应的得到一定提高，现将内容呈报如下：

### 一、经营状况分析

20xx年上半年共完成经营指标x万，完成毛利润x万，其中接待会议x个，收入为x万，团队共x个，收入x万，承办婚宴x个，收入x万。

上半年有明显的提高，我们的效益增长了，证明了我们的水平也显著的提高，这与领导的正确指导、员工的共同努力和部门之间的相互配合是分不开的。

### 二、工作

## 1、会议接待

今年上半年接待大型会议共x个，其中整个宾馆尤为重要的会议共3个，分别是全省公路系统办公室主任门户网站建设会议、省厅交通运输系统办公室工作会议和全国干线公路养护管理大检查三大会议接待，会议接待中在领导的正确指导下，餐厅组织严密，制定了周密的接待方案，各项工作专人负责，责任到人，确保万无一失。会议接待中规定每桌定员，服务规范，在我们共同的努力下，顺利完成接待工作。得到领导们的一致好评，当然在接待中我们也从中发现我们的不足之处。

## 2、团队接待

相对往年同期相比今年接待团队餐比较少，下半年餐厅力争把团队餐菜单做一下调整，争取能够提高团队餐的接待率。

上半年婚宴接待中，顾客普遍反映的问题，一个是就餐环境的压抑感，另一个是因人员不足造成的服务不连贯问题，要解决这个问题还需要上级领导的指导。

## 3、员工培训

餐厅意识到了“只有不断培训，才能不断进步”，上半年餐厅不断组织员工培训，大到组织所有人员培训走姿、站姿、端托、摆台现场演练活动，小到一例会一培训，从中部门选拔了优秀员工参加了旅游局组织的摆台比赛，让我们深刻的认识到了人外有人，天外有天。总结了不少经验，也学到了不少东西。

通过不断的培训，服务员的服务水平有了一致的提高，如烟缸内放置温馨话语、服务中适当介绍菜品，都体现了我们的服务细微化。组织厨师外出学习，菜品有很大的转变，在虹桥特色中，添加了东平特色，得到领导的好评。

#### 4、思想作风整顿

x月份组织了整顿思想作风活动，在活动中餐厅认真的做好整顿记录，发现问题及时整顿，并把一月内和长期内发现的思想作风问题，作了书面总结，活动后员工的素质有很大的提高，工作积极性有了很大的进步。

#### 5、餐具的管理

20xx年餐厅总结以往的经验，规定各包间、大厅的餐具一月一盘点，如与上月不符，查明原因，责任到人，必要时员工自赔短缺的餐具，避免了餐具不必要的丢失现象。

在20xx上半年已取得了一个好的开端，下半年争取在上半年的基础上更创辉煌。

20xx年上半年在领导的正确领导和各部门积极配合下，带领全体同仁团结一心，克服种种困难取得如下成绩：

餐厅彻底打破建店三年多来卫生、纪律检查的被动局面，率先组建餐厅内部质检小组。质检小组有餐厅经理任组长，小组成员有副经理和几名主管组成，每天中午 11：15对餐厅各区域进行检查，对查出的问题逐一整改落实，并按制度规定奖罚分明。运行半年来一直得到餐厅质检部监督指导，质检成果才得以稳步提高。

结合餐厅实际，集思广益组织编写了相关的规章制度。如楼层小例会制度，要求每个楼层岗位除大例会外每天按时召开楼层小会议，总结本楼层的昨日不足，布置补充本楼层工作安排；对部分员工工作散漫，违纪违规，私拿偷吃等遗留的老问题也制订了相应的处理办法，取得了明显的效果；以及餐厅劳动纪律；周计划卫生制度、最新摆台标准等。

根据不同楼层、不同区域，不同需求，及时和花卉租赁公司

联系布置、调换各类花木，使用餐环境常变常新。并在各区域实行绿植养护责任制，极大保证了各区域各包厢绿植的存活率；彻底解决了多年来部门仓库、布草无专人管理的局面，有效控制了布草无谓的流失和布草回收、清洗，物品领取无记录等环节的混乱局面；培训和落实，两手都要抓，两手都要硬。针对培训内容，逐一进行整改落实，一步一回头，循序渐进。通过一段时间的努力，餐厅全体员工无论在仪容仪表、礼节礼貌，还是在服务流程、劳动纪律等方面均有质的提高，提高了餐饮服务在客人中的美誉度。

半年来，奉行制度面前人人平等。要求员工做到的，管理人员应首先做到，严格按制度奖惩、奖，大张旗鼓地奖，真正起到奖的效果；罚，罚和思想工作并进，罚得让违规人员心服口服，让其他员工引以为戒。当然，在成绩面前很多工作离餐厅领导的要求仍有很大差距。餐饮工作中仍存在一些不足之处：

- 1、仍有一部分员工服务意识的主观能动性较差，机械性地去工作；部分员工自律性较差，如站位纪律、服务礼貌用语、餐中服务等，管理层在一个样，领导不在又是另一种状态，缺乏一个合格的服务员应有的素质。
- 2、部分员工仍缺乏团结协作的意识。
- 3、个别管理层在执行力方面仍需进一步加强。
- 4、个别员工仍缺乏节约意识。
- 5、极个别员工还存在偷吃私拿等违规现象

随着星级餐厅新标准的实施，我们餐厅的未来将任重而道远，虽然我们经历了将近四年的实践与探索并取得了部分成功经验，但是我们必须时刻保持清醒的头脑，意识到郟城市场的局限性，消费群体进一步分化和影响部分消费群体做圣达回

头客的各方面内部因素，以及同行业不断涌现和激烈竞争带来的影响。

20xx年下半年是新的征程，新的起点。我们要一如既往地视餐厅的发展为己任、视部门的发展为己任、视员工的发展为己任、视自己的发展为己任。我坚信在餐厅领导的带领下，全体员工团结一心，努力工作，我们餐厅的生意会越来越红火，明天也会更加辉！

在20xx年，我餐厅工作主要是三个突破和一个坚持。即：公司内部自律工作取得突破，提升公司服务水平取得突破，公司上半年经营指标取得突破，坚持让客户满意。

餐饮公司20xx年上年的经营中，餐厅每月月初坚持组织厨师长、采购，由总经理亲自带队到作市场调查和自购。累计实现自购金额近x万元，有效控制了采购成本，不仅解决了餐厅的原材料不足的问题，也为餐厅节约了运作成本。

根据业绩及客勤量的增长，我们认为需要优化运作模式，建立完善的管理和运作模式，这样不仅能提高工作效率、顾客满意度，为今扩大经营范围服务。

充分利用公司资源，同步增加餐饮产品。上半年餐厅根据本地地方特点，应时、应季推出一些新品上市，此项工作可落实为制度，如此除了对经营特色大有好处外，还能提高员工的创新能力和工作积极性。并对每月、每季统计出的餐品和饮品销售数据进行分析、结合到客人的意见反馈，可对适度产品进行淘汰和撤换安排。年初顺利接待了金科地产组办的“万人过大年”的宴会接待工作，受到主办方和前来客户的一致好评。

餐厅坚持每月推出新菜x余个，上半年累计推出新菜近x个，更换和推出各类宴席套餐、婚寿宴菜单x多册，通过这一系列的促销活动，使我公司的销售业绩有了很大的提升，为完成

上半年的工作业绩指标奠定基础。加深我公司的特色服务和细节服务在消费者心目中的印象，服务品牌的打造，无需做过多经济方面的投入，却能获得丰厚的回报，是值得公司领导重视的一项重要的工作。

餐厅上半年以来，不断创新激励手法，如：绩效考核、员工福利、团队竞赛、星级员工等。我个人认为激励方法已经很全面，就目前来看，各种手法已经日渐取得成效，极大的提升员工的工作激情，以及提高了餐厅团队的凝聚力，我相信如将之贯彻执行坚持下去，使之真正成为提升餐厅团队服务水平的有效之法。食品安全事关重大，这不仅仅是我公司的名誉问题。更是关乎顾客的生命健康的重要问题。我们从原材料的采购、加工到菜肴的用料等都有一整套的卫生管理办法。有专人负责检查工作，严把材料关。坚决防止使用任何不卫生或过期材料。由于全体员工的努力，半年来未发现因食品变质而引起的中毒事故，多次顺利通过有关部门的联合检查。

事实证明，伴随着餐饮市场竞争的加剧，客人选择余地增多，要提高公司“市场竞争力”，首先应革新管理观念，及时调整经营策略，设计并优化餐饮产品，营销策略求新多变，经营政策按不同季节，不断灵活推陈出新，才能使我们公司的餐饮水平继续保持较高水平。

在上半年的工作中，公司在员工方面存在的不足主要是员工的流动性较大，以及人员一直存在招聘困难的局面，导致员工整体素质不高，服务意识淡薄，服务质量时有出现投诉现象，同时新员工在工作熟悉期间，对于本职工作的认识不够，服务意识不到位，服务技能不熟练，所以在本职工作中难免有些失误。影响了我们的整体服务工作。

在下半年的工作中，餐厅需要积极的改善软硬件设施，为打造舒适的就餐环境。

一是厨房布局的调整及装修。进一步改善厨房的硬件设施，加强对食品生产用具进行升级改造，以此提高我公司的食品卫生质量，为打造精品饮食品牌做好铺垫。

二是调整餐厅修饰，美化客户的用餐环境，我们计划在下半年的时间里，对餐厅进行全面的装修，尤其是为幽静的餐厅增加装饰，为就餐环境平添了几分气氛。

三是装点字画，增加文化气息。为了增加文化底蕴，特地重新装点了宴会厅和包厢，增加了字画布置，增加了餐厅的文化气息及就餐氛围，提高了包厢利用的满意率。

餐厅在正确领导下，所有员工的共同努力下，积极探索新的发展思路，不断提升自身的服务水平。我相信，在所以员工的齐心的工作下，我们餐厅一定会成为本地区同一行业中的佼佼者。

自x月我进入餐厅财务担当出纳工作以来，我虚心学习新的专业知识，积极配合业务部门的工作，努力适应新的工作岗位，以最快的速度和最的状态承担起工作职责。

首先，在公司和部门领导的支持和帮助下，推进了餐厅各项财务制度及其日常的工作流程建立和规范。在同事们的指导和帮助下使我学到了不少餐厅管理运行的常识，使我较快地熟悉工作环境。

其次作为餐厅出纳，我在计划、收付、反映、监督四个方面竭尽全力履行好自己的工作职责，过去的几个月里保证工作目标顺利达成的情况下，不断改善工作方式方法，顺利完成如下工作：

## 一、日常工作

1、严格执行现金管理和结算制度，定期向会计核对现金与帐

目，发现金额不符，做到及时汇报，及时处理。

2、及时收回各项收入，开出收据，及时收回现金存入银行。

3、根据会计提供的依据，与银行相关部门联系，井然有序地完成了职工工资和其它经费发放工作。

4、坚持财务手续，严格审核(完全依据审批权限给予支付)，对不符手续的凭证不付款。

5、做好收银台的监管工作和收银员的管理工作。

## 二、阶段性工作

1、依据餐厅的运行情况，协助领导对财务报销制度、收银工作流程等进行了补充和微调。

2、根据试营业期间归集出的问题，草拟餐厅物料采购作业流程、电子菜谱信息权限管理办法、配合促销计划编制代金券的发放使用核对统计的规则。

我对本餐厅管理运行出现的问题研究还不够深入，致使所涉财务管理条线的相关问题缺乏预见性，常常是问题发生后才管理制度进行修正。对针对以上问题，今后的努力方向是：加强理论学习，进一步提高工作效率。对业务的熟悉，必须通过相关专业知识的学习，虚心请教领导和同事增强分析问题、解决问题的能力。

首先，在公司和部门领导的支持和帮助下，推进了餐厅各项财务制度及其日常的工作流程建立和规范。在同事们的指导和帮助下使我学到了不少餐厅管理运行的常识，使我较快地熟悉工作环境。

其次作为餐厅出纳，我在计划、收付、反映、监督四个方面



竭尽全力履行好自己的工作职责，过去的几个月里保证工作目标顺利达成的情况下，不断改善工作方式方法，顺利完成如下工作：

### 一、日常工作：

- 1、严格执行现金管理和结算制度，定期向会计核对现金与帐目，发现金额不符，做到及时汇报，及时处理。
- 2、及时收回各项收入，开出收据，及时收回现金存入银行。
- 3、根据会计提供的依据，与银行相关部门联系，井然有序地完成了职工工资和其它经费发放工作。
- 4、坚持财务手续，严格审核(完全依据审批权限给予支付)，对不符手续的凭证不付款。
- 5、做好收银台的监管工作和收银员的管理工作。

### 二、阶段性工作：

- 1、依据餐厅的运行情况，协助领导对财务报销制度、收银工作流程等进行了补充和微调。
- 2、根据试营业期间归集出的问题，草拟餐厅物料采购作业流程、电子菜谱信息权限管理办法、配合促销计划编制代金券的发放使用核对统计的规则。

### 三、回顾检查自身存在的问题，我认为：

- 1、对本餐厅管理运行出现的问题研究还不够深入，致使所涉财务管理条线的相关问题缺乏预见性，常常是问题发生后才管理制度进行修正。
- 2、针对以上问题，今后的努力方向是：

加强理论学习，进一步提高工作效率。对业务的熟悉，必须通过相关专业知识的学习，虚心请教领导和同事增强分析问题、解决问题的能力。

综上所述。在过去的半年中，付出了努力，也得到了回报。我坚持要求自己做到谨慎的对待工作，并在工作中掌握财务人员应该掌握的原则。作为财务人员特别需要在制度和人情之间把握好分寸，既要做好监督控制的工作，又要注意恰当的工作方法。只有不断的提高业务水平才能使工作更顺利的进行。

## 餐饮员工半年工作总结篇二

时间过得很快，不知不觉半年已过去了，在这餐饮行业竞争激烈的环境下，在酒店高层领导和部门经理的正确带领下，我们围绕着部门下达的经营指标去奋斗。

回顾上半年我们接待了生日宴、婚宴、商务宴、会议、自助餐、和高规格的vip接待等。

- 1、关注员工的思想动态，稳定员工的思想以保持良好的工作状态，去为宾客提供优质的服务，发现不足之处及时改正，并加以改进，关注每个员工的思想动态，定期的找员工谈心和做思想工作，深入了解他们的近期工作及生活情况，从中发现问题并解决。
- 2、加强员工的开口服务意识“沟通”是通往心的桥梁，拉近与客人之间的距离增进与客人之间的的沟通，并与此同时了解客人的喜好。
- 3、仪容仪表、礼貌礼节要求每天例会反复对员工进行检查与灌输思想，特别是微笑服务，让员工意识到，微笑服务的重要性。

4、为确保给客人营造一个干净，舒适的用餐环境，将一楼宴会厅的卫生分区域划分责任到人。

5、提高员工的积极性，和激发员工的潜在服务水平，制定了奖罚制度，和服务标兵的评比，以此来调动并鼓励员工积极上进的主动意识和热情的服务。

6、将餐具和布草责任到人并定期消毒和进行盘点，以确保餐具的不流失和损坏为下一当酒席做好充分的准备工作。

7、收集宾客对用餐的服务质量和菜肴的意见和建议反馈卡，并做好记录作为我们该进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉几率。

根据餐饮市场的需求，和酒店下达的指标任务，一楼宴会厅6月份进行扩建和改造，经打造升级后，将现在的服务水平，服务技能、和亲情化服务也将进行提升打造出一个综合接待能力较强的团队将我们改造过后的婚宴接待和规划好下半年的工作计划和经营措施。

2、将一楼宴会提升到多功能行的，在没有大型宴席时推出vip接待，大型会议、高规格的分餐制、自助餐等接待、开拓经营，发展增收渠道，扩大营业收入。

3、提升员工的开口意识和推销意识，增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。并要求员工付之行动。

4、对“美食节”的接待工作做好准备，并让员工也熟悉掌握徽菜并了解其特色特点，才能更好的去推销给客人。

5、在工作中认真做好本岗位工作的同时经常到楼层上去学习和认识客人，对客的熟悉并与客人交流，提升营销能力。不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。

6、在原有的基础上打造出一个使宾客用餐，更温馨、更舒适。更人性化的用餐环境。

7、因餐饮服务行业人员流动量较大，所以导致我们酒店服务人员缺少新员工较多，新员工作为餐厅的重要部分，能否尽快的融入团队，调整好心态将直接影响整个团队及服务质量，根据每个员工的不同性格特点及入职情况进行交谈，目的是调整好员工的心态正视工作，认识餐饮行业的特点使员工在心理做好充分的思想准备，加快的融入集体当中来。对新员工上岗前的仪容仪表，礼貌礼节，服务流程，技能的强化培训，让他们深刻的意识到，是代表着酒店的形象，严格遵守四星级酒店操作的规范性。

### **餐饮员工半年工作总结篇三**

20xx年已经过去，这一年是繁忙的一年，是辉煌的一年，酒店在上级领导的关心支持下，在某某经理的正确领导下，通过全体员工齐心协力，勤奋工作，取得了巨大的成绩，酒店业绩连创新高，在安全、卫生、服务等方面得到了相关的部门肯定和客人的一致好评。我做为酒店的一名员工，通过自己的努力，也取得了不错成绩，多次被酒店评为优秀员工，受到奖励。下面是本人这一年来的工作总结：

在平时的工作中，深刻领会领导的意图，接受领导，服从安排，按照领导的要求去做，不推诿不扯皮，不要小聪明，工作上毫无怨言，任劳任怨。对于领导表扬奖励，能够正确对待，不骄不躁；对于领导指出工作中的不足之处能及时改正，不暴不弃。能够的完成领导交办的工作任务，经常受酒店及客房部经理的表扬。

遵守酒店制定的各项规章制度，做到不迟到，不早退，按时上下班，处理好家庭和工作的关系，全年无请假记录，做到全勤上班。严格按照工作流程及领导要求搞好服务，做到餐厅打扫时不留死角，一尘不染，整洁干净，为客人服务时，

能够正确使用文明用语，做到细心、热心、耐心，对于客人提出的要求尽量满足，不能满足的，为客人解释清楚，取得客人的谅解。

和酒店人员打成一片，搞好团结，互帮互助，关心爱护同事。在工作中，自己的工作完成后，能及时帮助其他同事，不怕苦不怕累，随叫随到，不要小心眼，和同事发生误会时，以工作为重，做好沟通，消除误会，共同做好工作。在生活中，对同事虚寒问暖，同事生病时，能及时打电话问候和去医院探望，同事家里有事时，了解清楚后，及时关心帮助，以此来增进友谊，促进工作。

在酒店每次组织的基本技能和安全培训中，思想上重视，行动上积极主动。做到耳到、眼到、口到、心到、手到。学习时做好笔记，认真听讲，不懂就问，回家后及时研习，加深印象，工作中，仔细揣摩，正确应用，不懂、不会的就请教领导、请教同事，弄懂弄会，不留盲点，使自己服务水平和个人素质再上一个新台阶。

存在的不足和问题：

- 1、有时工作热情不高，不太积极，有拖拉的现象。有时顾客比较多，时间比较紧，就会出现遗漏的地方。
- 2、服务水平还需提高。文明礼貌用语用得少，态度比较生硬，缺少主动性。

在新的一年里，在上级领导的关心支持下，我将认真做好本职工作，努力提高自己的服务水平，团结同事，积极，做到会听话，会服务，会学习，使酒店在新的一年里红红火火，业绩突飞猛进，节节高，再创佳绩。

## 餐饮员工半年工作总结篇四

我记得一年前我将要从学校跨入社会时，有一个人曾经对我说过一句话“你是一个男孩，我相信你无论遇到什么困难都能勇敢的去面对。”所以，从我刚迈进xx上班的第一天，尽管我什么都不会，就过最基本的向顾客至欢迎词我都觉得开不了口，我单独上工作站后又犯了很多的错误，不过，当时我真的想打退堂鼓，想一走了之，但是每次当我犯错误时大家都耐心地给我指出错误，并且亲自教我正确操作方法！现在，我已经工作一年了，我在此感谢大家。对我的支持和帮助，因为大家的支持和帮助让我再次感受到了大家庭的温暖与温馨，我在此向大家道一声谢谢，同时在工作中与大家有过一些磨擦，我向大家道一声对不起，请原谅。在我们一起共事以来的这段时间里所给我的支持和帮助，回头看看已走过的这段路，一路上都是跌跌撞撞的，但却很充实，我觉得有成就感。

再次，我希望在以后的生活和工作，大家能给我多提一些建议，我一定虚心地听取，无论是生活中的、还是工作的不足或缺陷我都会加以改进，通过与大家一起在盛丰相处的这段时间里，我发现无论在为人还是在处事方面，自己都有较好的改变。与大家相处也较随和，工作起来也不觉得像开始时那样累，为了营造一个温馨的工作环境，为了你我脸上都充满喜悦的笑容，为了你我心里都有个温暖的家，让我们多一份理解，少一份埋怨，多一份宽容，少一份指责。最后记我们为了盛丰更辉煌的明天而加油！

有好多人说我变了，我相信。在我的工作和生活中经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀疑我，我一直在想我是哪错了，为什么会这样？我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，我没了，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。

经历了那么的事，我从中学到了好多，我现在很好，有工作、有勇气、有你们大家，我很在乎你们，我身边的每一个人，我们永远都是朋友，人们说，家家有本难念的经，你们也有你们的经历，讲出来让我们分享，我们互相学习，一起进步，未来属于我们。

最后，作为酒店餐厅服务员，新的一年也有新的计划与打算，同时也需要对即将过去的一年进行一个整体的总结与分析□20xx年时间过得真快，新的20xx年正在向我们迈进，我希望我们酒店餐厅服务员在这新的一年里脱下旧妆，换上新妆，有个更新更好的转变，正所谓，我相信我将一定能做得更好!我也希望在这里我能将我的高兴带给顾客感染同事。

关于明年，我的计划是：

- 1、认真做好每一天的每一项工作。
- 2、认真学习仓储知识，积极考试晋升。
- 3、利用休息时间进行计算机培训。
- 4、多学习其他东西，充实自己。

新的一年即将来临，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，希望大家到下一年的今天，都踏上一个新的台阶，更上一层楼，明天会更好。谢谢！

## **餐饮员工半年工作总结篇五**

餐厅主管工作总结回顾这半年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，严格要求自己，按照酒店的要求，较好地完成了自己的本职工作，通过上半年的学习，工作方式有

了较大的改变，工作质量有了新的提升，现将半年来的工作情况总结如下：

一、日常工作作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。上半年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。努力配合主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本酒店的宴会接待任务比较重，上半年多次接待了重要宾客及宴会，但由于种种原因质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

二、加强自身学习，提高业务水平要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己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，保证了餐厅各项工作的正常运行。

三、上半年工作得与失半年来，本人能认真地开展工作，但也存在一些问题和不足，主要表现在：

1. 我毕竟对中餐的工作才一年多，许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高。

2. 有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位。

3. 自己的理论水平还不太高。

四、中餐业务知识大型宴会/高档宴会服务技能不精。经过所



有同事的' 一起努力，较好的完成上半年的工作，总结起来也是颇有收获的：

1. 能够协助领导做好餐厅的日常工作。
3. 合理安排当班工作，全面协调、管理、检查。
4. 配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导。
5. 做好餐厅的安全、节能、卫生工作。
6. 以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作。
7. 做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结爱友、相互帮助、共同进步。

## 餐饮员工半年工作总结篇六

\*\*年是我自我挑战的一年，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新一年的工作做好，过去的一年在领导的关心和同事的热情帮助，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的成果，但也存在了诸多不足。回顾过去的一年，过去的一年也许有失落的，伤心的，有成功的，开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，我相信。我真的很满意，有好多好多的事压着我，我还是坚持挺过，我的生活，情绪都是一样照就，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀疑我，我一直在想我是哪错了，为什么会这样我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，就算没有我，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者，懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好，你好，我好，大家都会好的。现将工作总结如下：

1. 托盘要领， 房间送餐流程。
2. 大， 中， 小型宴会各部门帮忙跑菜的相关知识讲解。
3. 宾馆相关制度培训与督导。
4. 出菜途径相关安全意识。
5. 对本班组进行学习酱料制作。

1. 上级是下级的’ 模范， 我一直坚持以身作则， 所以我的班组非常团结。

2. 我对任何人都一样， 公平， 公正， 公开做事。

3. 以人为本， 人与人的性格多方面的管理方式。

1. 负责厅面的酱料运转。

2. 传菜出菜相应输出与控制。

3. 传菜人手的协调。

1. 人手不足， 忙时导致菜肴造型变形， 体现不了本公司的精华。

2. 由于国家的兴旺， 导致现代的年轻人都是宝贝， 越来越不会干活， 越来越被爸爸妈妈宠坏， 只追求金钱， 不知道为他人换位思考， 做今天的我真难啊！

3. 为什么招不进人的原因， 这是须及时解决的最大问题。

4. 什么叫编制， 什么叫发展， 什么叫进步， 什么叫改进， 什么叫管理， 什么叫谁管谁， 什么叫谁为谁维护谁， 要怎样才能稳定。

5. 望上级了解其它同行业传菜人手配制。

1. 部分员工礼貌礼节，仪容仪表不到位。

2. 有时没按相关标准操作。

3. 由于后勤部分人员思想过于反常，没法沟通，导致监督力度不到位。

总之，\*\*年又是以今天作为一个起点，新目标，新挑战，在新的一年里继续努力工作，勤学习，勤总结，最后祝愿我们宾馆生意兴隆，财源广进！祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺，祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌！