

2023年餐饮管理的工作总结(优秀8篇)

工作总结可以帮助我们发现问题、总结经验，为今后的工作提供参考。通过阅读以下范文，我们可以了解到自我总结应该具备的一些特点和要求，对于提高个人能力和自我认知非常有帮助。

餐饮管理的工作总结篇一

1. 提高设施设备的管理水平，确保完好率。

设施设备的管理虽然做到了责任到人、但实际上责任人并不是每个人都懂设备的保养知识，明年我们将在这方面加大管理和培训力度，让每个责任人都熟知责任设备的性能和保养知识，建立起设备档案，确保完好率。

2. 完善部门的各项规章制度

我们将再次对部门的各项规章制度进行完善，并制作更为详细的奖罚制度，做到奖罚分明。

3. 调动服务人员的工作主动性

服务是旅游产业的生命线，服务质量直接影响着企业的经营及美誉度，可见其重要性。长期以来人员流动是困扰酒店的一大难题，餐饮业尤为突出，为了能够从根本上解决服务人员服务意识、服务技能技巧等方面的欠缺，加强服务过程中基层管理人员的全方位跟踪及巡查工作，力争在工作现场解决存在的问题，让员工在第一时间内掌握正确的服务技能及技巧，并以榜样作用带动员工，使员工能够积极主动地工作，稳步提高服务质量。

4. 加强对基层管理人员的管理及工作指导

针对餐饮业人员流动频繁的特点，稳定管理人员队伍，对于企业来说是很重要的，只有管理队伍稳定才能保证日常的接待工作及服务质量。因此基层管理人员的管理能力是非常重要的，稳步提高基层管理人员管理能力及自身的业务技能。通过培训加强基层管理人员的责任心，调动工作积极性，使其能够达到及时发现问题，解决问题；并合理安排日常工作。

1. 要求做好员工每月考勤、考核工作，对员工奖励、处罚制度实施的更加透明、完善。
2. 落实了卫生责任制，责任分区到人
3. 为确保部门服务水准，每月组织领班以上人员召开了服务质量分析会，对宾客反馈意见进行全面汇总、分析。
4. 定期员工谈心，做好员工辞职的了解情况。并且对个别员工的工作岗位进行调整。
5. 加强基础管理，增强管理管理人员责任心，要求各级管理人员坚持做好工作日志。增强内部团结，发挥核心作用，工作中分工明确，职责明确，养成细致、严谨、认真的良好工作作风。
6. 制定出部门卫生检查工作，日常清理卫生和计划清理卫生。

餐饮管理的工作总结篇二

在今年由于人员陆陆续续的增加，在服务意识上没有的得到什么培训，所以在服务质量上没有很好的提高，而且今年有新提升一名经理，对餐饮部还不是很了解，一些工作还需要在本人的知道下来一桶煮好餐厅的服务，争取调整培训内容方式，相信能有所提高，让员工在服务意识上能够明显的体现细节服务和主动服务，让客人高兴而来满意而归。

今年餐厅业绩不管是酒水外卖到会员卡均没有完成任务，本人深刻惭愧，身为部门第一负责人，为企业创作不出一定的效益就是打了败仗的兵一样，只有为队伍创造出好的效益才能证明个人存在的价值。针对业绩，本人想领导保证在下个月完成好总经办下发的任务指标，不忘领导的培养。

针对卫生问题，每天带领部长和员工在收完餐后对卫生检查一遍，并把卫生的指标告诉员工要达到什么样的标准。上个月人员紧缺未能达到卫生标准，如今人员得以补充，本人吧卫生任务下发到个人身上，每天定点检查，如有不合格的现象给予整改，本人还要继续跟进部门存在的死角卫生给予一一做好。

由于今年开展了一年一度的金秋美食节，客流量有所上升，再加上新员工的加入，造成指标的成本有所浪费，在此方面本人将拿出一定的培训方案及针对性的解决方法，努力做到为公司节省不必要的浪费并且将爱店如家的优良传统传播到每一个员工身上。

1、之前有很多各部门的员工到本部门偷吃的现象，在今年本人要求部长及员工对各部门的监督，避免在餐厅出现此行为，如果发现第一时间通知各部门第一负责人给予处理。

2、对本部门的员工岗上纪律要求，在岗期间不得出现玩手机，大脑的行为，已经发现给予罚款警告。

3、要求员工从搅拌发哦上岗见到同事管理人员都主动问号，做到本部门的亮点式。

1、抓好员工的心态，了解员工动向，为年底做好人员在岗的工作状态，并且继续补充新的人员加入。

2、业绩方面，发动员工的力量，把今年初放月末过，做好会员卡和酒水的业绩，挖掘老客户，开发新会员，用服务和优

势打动客户，创造好的业绩。

3、服务方面，培训员工要拿客人当自己的亲人一样服务，能正确看待自己的行业，乐于为客人服务，争取做到细节化，人性化，亮点化，主动化的服务，做到客人在餐厅的零投诉。

4、卫生方面，做出每日卫生清理计划交代部长抬头去清理，本人每日监督检查，发现不合格的地方立即整改，并对xx的卫生做好监督和检查，部拖泥带水。

5、纪律方面，要求员工在岗纪律的行为规范，并要求部长做好监督，本人也从下月起一个星期去宿舍检查一下员工的宿舍，看看是否有吸烟喝酒的现象，确保安全，避免一些不良行为。

餐饮管理的工作总结篇三

1、提高设施设备的管理水平，确保完好率。

设施设备的管理虽然做到了责任到人、但实际上责任人并不是每个人都懂设备的保养知识，明年我们将在这方面加大管理和培训力度，让每个责任人都熟知责任设备的性能和保养知识，建立起设备档案，确保完好率。

2、完善部门的各项规章制度

我们将再次对部门的各项规章制度进行完善，并制作更为详细的奖罚制度，做到奖罚分明。

3、调动服务人员的工作主动性

服务是旅游产业的生命线，服务质量直接影响着企业的经营及美誉度，可见其重要性。长期以来人员流动是困扰酒店的一大难题，餐饮业尤为突出，为了能够从根本上解决服务人

员服务意识、服务技能技巧等方面的欠缺，加强服务过程中基层管理人员的全方位跟踪及巡查工作，力争在工作现场解决存在的问题，让员工在第一时间内掌握正确的服务技能及技巧，并以榜样作用带动员工，使员工能够积极主动地工作，稳步提高服务质量。

4、加强对基层管理人员的管理及工作指导

针对餐饮业人员流动频繁的特点，稳定管理人员队伍，对于企业来说是很重要的，只有管理队伍稳定才能保证日常的接待工作及服务质量。因此基层管理人员的管理能力是非常重要的，稳步提高基层管理人员管理能力及自身的业务技能。通过培训加强基层管理人员的责任心，调动工作积极性，使其能够达到及时发现问题，解决问题；并合理安排日常工作。

1、要求做好员工每月考勤、考核工作，对员工奖励、处罚制度实施的更加透明、完善。

2、落实了卫生责任制，责任分区到人

3、为确保部门服务水准，每月组织领班以上人员召开了服务质量分析会，对宾客反馈意见进行全面汇总、分析。

4、定期员工谈心，做好员工辞职的了解情况。并且对个别员工的工作岗位进行调整。

5、加强基础管理，增强管理管理人员责任心，要求各级管理人员坚持做好工作日志。增强内部团结，发挥核心作用，工作中分工明确，职责明确，养成细致、严谨、认真的良好工作作风。

6、制定出部门卫生检查工作，日常清理卫生和计划清理卫生、

餐饮管理的工作总结篇四

一、调整经营措施，降低成本费用。

1、将外餐部转租出去，摒弃了多年来“内外双修”、“两手抓，两手都不硬”的分散管理模式，握起拳头来，集中精力发展内餐经营。2013年全年实现营业收入17xxxx元，比去年内餐全年15xxxx元的营业收入超额2xxxx元。

2、确定合理的减亏经营目标及利润指标，餐饮部管理层紧紧围绕目标任务和指标落实狠下管理功夫，想方设法，力求降低成本、节约费用。2013年餐饮部在超额完成年度任务、员工工资普遍增加的情况下，成本率及亏损额度均比2003年下降。

3、配合宾馆下达的管理层销售任务，积极调协餐饮部员工的全员销售意识，扩大内需促外销。在2013年度餐厅接待的起红白宴服务中，就有起是由宾馆员工推荐和介绍的，占了全部红白宴席的%，实现了客人满意、员工受益、餐厅得利的三赢目标。

4、找准定位，避开与宾馆外围餐厅激烈的散点争夺，把婚宴、会议、培训等团体客源定为主攻方向，调配了一名负责外联的副经理，加大团客销售。在会议、同学聚会的数量均比去年减少的情况下，大力做好培训班的挖掘和接待工作，很大程度弥补了前者所造成的缺损，为超额完成经营任务打下了坚实的基础。

二、加强内部管理，提高服务质量。

1、严抓服务员的个性化培训。着重培训服务员的礼貌礼仪、肢体语言运用，提高对客人推菜以及投诉的应对、处理能力，使每个服务员均能独挡一面，在人员少、工作重的情况下均

能保持服务技能和水平的正常发挥。

2、努力保持厨师技术水平的稳定和创新能力的提高。在年初针对技术状况对厨师人员进行了调换，并且在力量弱、台数多的时候合理配置人员分工，加强相互合作，保证菜肴的品质要求。保持一定的菜品出新率，满足一定时期客人的求新需要。

3、加强餐饮部全体成员的食品卫生意识和水平的培训。多次聘请卫生监督管理部门有目的、有重点的对餐厅食品的采购、验收、清洗、加工等环节进行现场督导及培训，强化食品卫生工作的常抓不泄，强调食品卫生的严重性。

4、加强管理层的业务培训。分期、分批参加各种本行业的业务培训，不断提高管理意识、管理水平，学以致用、现学现用。

三、合理改造硬件设施、设备。

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫监部门的要求合理规划厨房布局，几十载黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为“东博会”的成功接待提供了先决条件。

2、南门灯箱的修饰和安装。为偏僻、幽静的餐厅就餐环境平添了几分喜庆和人气。

3、添置了一批配套婚宴及传统宴席的餐具、餐巾及喜庆龙凤台布，为完成各项婚庆接待奠定了良好的物质基础，也为本年度婚礼零投诉创造了条件。

4、重新修葺了宴会厅及几个包厢，并装点了字画布置，增加了餐厅的文化气息和就餐氛围，提高了包厢利用率。

四、加强团队协作，深化全局观念。

餐饮部全体成员时刻牢记宾馆是一家的全局观念，坚决服从宾馆安排，多次配合和协助客房部、办公室进行搬运俱、粉刷油漆、种花除草、清运垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务宾馆，服务员工。

五、克服困难，顺利完成“东博”接待。

性团队的艰巨任务，餐饮部认真做好各项准备工作，充分调动员工的积极性和发挥群策群力的团队精神，克服了人员少、技术力量弱的不利因素，排除一切困难，以饱满的工作热情及忘我的敬业精神，顺利、圆满地完成了接待任务。六、存在问题。

1、管理方法落后，造成管理不到位，细节抓不到，重点没管好。 2、散客销售力度不足。 3、菜肴创新能力欠缺。

4、包厢电器设备老化、破损严重。 5、正式员工年龄偏大，缺乏一线服务人员。 6、服务员的规范化、个性化服务不能始终坚持。

七、2014年计划。

1、继续完善厨房的装修，以分级量化管理的标准做好厨房的规范管理。

xx年的年底已经悄然来临，在这一年中，成果是什么?问题是什么?有什么建议?餐饮主管年终工作总结里都要有所体现!这个时候餐饮主管们是不是开始烦恼怎样写年终工作总结呢?从哪里入手?有没有一个年终工作总结的范文可供参考?yes!以下内容就是餐饮主管年终工作总结的一个范文，只要填上正确的数字加上适当的修改，你就可以完成一份完美的年终工作总结啦!

正文：

目前餐饮行业环境相当严峻，如何搞好经营，餐饮部在酒店的正确领导下，全面落实酒店经营承包方案，以经济建设为中心，强化管理，上下一致，使餐饮部在餐饮业不景气，且承包任务重的情况下，稳步前进，取得了较好的经济效益和社会效益，现将主要工作总结如下：

全年实现营业收入_____元，比去年的_____元，增长_____元，增长率___%，营业成本_____元，比去年同期的_____元，增加_____元，增加率___%，综合毛利率___%，比去年的___%，上升(或下降)___%，营业费用为_____元，比去年同期的_____元，增加(或下降)_____元，增加(或下降)率___%，全年实际完成任务_____元，超额完成_____元，(定额上交年任务为38xxxx元)。

(一)落实酒店经营承包方案，完善激励分配制度，调动员工的积极性。今年，餐饮部定额上交酒店的任务为38xxxx元，比去年的32xxxx元，上升6xxxx元，上升率为1xxxx%。为了较好地完成任务，餐饮部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同，把经济指标分解到各个分部门，核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分体现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，能想方设法，搞好经营，调动了员工的积极主动性。今年人均月收入_____元，比去年同期的_____元，增加了_____元，增长率为___%。

(二)抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1. 健全管理机构，由餐饮部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。

2. 完善餐饮部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。

3. 建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。

4. 加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

5. 提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、和使团，国内的中央部委级领导、司令员、军长、等等领导；3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的最高记录；9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

(三) 开拓经营，发展增收渠道，扩大营业收入。

今年在餐饮业不景气，生意难做的情况下，餐饮部领导经常进行市场调查，做经营分析，不断探索，大胆尝试，英明决策，走自己的经营路子。第一，全年开设经营项目六个：自助

中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、友谊夜总会、千年老龟火锅城、餐饮连锁店(筹备中)。

第二，开展联营活动，餐饮部与客房部、桑拿中心、茶艺馆相互配合，共同促进经营;如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠，桑拿中心送餐业务，向茶艺馆提供香茶美点。

第三，全年开展促销活动八次，让利酬宾加州鲈每条一元，贵宾房免最低消费，特惠菜式益食家，每款1xxxx[]优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。

第四，营业部与出品部，根据市场消费需要，每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共20xxxx款，扩大营业收入10xxxx万元，酒店通过一系列经营活动，提高了知名度，取得了良好的经济效益和社会效益。

(四)全员公关，争取更多的回头客。

餐饮部领导把公关作为一项重要工作来抓，大小会议上，经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜，以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日，向关系户电话问候，赠送如中秋月饼、奉送挂历、寄贺年卡等。通过大家的努力，今年餐饮部整体公关水平提高了，回头客比往年有所增加(五)增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。

餐饮部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性，增强了员工的效益意识，并要求员工付之行动。同时完善有关制度，明确责任，依*制度去加强控制。全年完善了《费用开支规定》、《原材料收、付、存制度》、《堵塞漏洞制度》、《原材料合理使用制度》、《办公用品领用制度》、《物品申购制度》、《财务审核稽查制度》、《收款员管理制度》等。今年全体员工已养成良好的节约习惯，合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣，发现浪费现象，及时制止。另外，餐饮

部领导、供应部经理定期进行市场调查，掌握市场价格动态，及时调整原材料的进货价。十月份推出的千年老龟汤，原来是一套半成品进货，为降低成本，后来改为自己进龟，自己烹制，近二个月来，节省成本三万多元。

(六)做好政治思想工作，促进经济效益的提高。

餐饮部充分发挥党组织和工会组织的作用，关心员工，激发情感，增强凝聚力。

1. 组织员工参加97年羊城优秀厨师、优秀服务员技术大赛，参加酒店田径运动会、书法比赛、技能比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参加酒店扶贫济困捐助活动，学习“三字经”活动，学英语50句活动。在各项比赛活动中，都取得较好的成绩，其中在酒店的田径运动会，就摘取六枚金牌、三枚银牌。

2. 全年本部门举行文明礼貌月技能知识抢答比赛、舞会、卡拉ok等文娱活动xxxx[]春游xxxx[]外出参观学习1xxxx[]各类型座谈会xxxx[]妇女会xxxx[]家访xxxx[]探望病员2xxxx[]

通过各种活动，使员工形成了一个热爱酒店，团结奋发的强大集体，员工思想品德好，全年拾金不昧事迹有xxxx[]员工队伍稳定，流动量小，今年月均人员流动量约xxxx[]

(七)完善劳动用工制度和培训制度，提高员工素质。

1. 严格劳动用工制度，餐饮部招聘新员工，符合条件的，择优录取，不符合条件的，一律拒收，不讲情面，保证招工的质量。同时，上级领导深入员工之间，挖掘人才，不断充实队伍，通过反复考察，全年提拔部长xxxx[]领班xxxx[]对违反酒店规定的员工，以教育为主，对屡教不改者，则进行处罚解聘，全年共处罚员工1xxxx[]由于劳动用工的严格性，员工素质较高，办事效率大大提高。2. 完善培训制度。为了使培训收到预期的效果，餐饮部领导首先明确了培训要具有“目的

性”、“实用性”、“时间性”的指导思想。其次，成立了培训小组，再三是制定了培训方案，采取理论与实际相结合，以老带新的方式，分期分批进行培训。例如，每月一次管理培训、安全卫生培训；每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四，定期进行考核，全年开展“推销手册”、“服务知识、技能”、“咨客服务规范”、“酒店管理知识”、“出品质量”、“促销业务知识”、“英语50句”、“礼貌用语”、“安全卫生知识”等培训达20xxxx次。

(八) 重视食品卫生，抓好安全防火。

1. 重视食品卫生，健全各项食品卫生岗位责任制，成立卫生检查组，明确各分部门卫生责任人，制定了日检查、周评比、月总结的制度，开展了流动红旗竞赛活动，对卫生搞得好的分部门给予奖励，卫生差的分部门相应扣罚。由于全体员工的努力，全年未发现因食品变质而引起的中毒事故，顺利通过省市旅游局的星级酒店年审和国检。

2. 抓好安全防火工作，成立安全防火领导小组，落实各分部门安全防火责任人，认真贯彻安全第一，预防为主的方针，制定安全防火制度，完善安全防火措施，各楼层配备防毒面具，组织员工观看防火录像，并进行消防器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道，做好各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性，通过有效的措施，确保了餐饮部各项工作的正常开展和财产的安全，今年以末未发生任何的失火事故。

(九) 按照星级标准，完善硬件配套设施，美化了环境，稳定了客源，提高了经营气氛。

全年增加设施总投资30xxxx万元，主要是：二楼东厅的改造，二楼南、北厅的装修，五楼走廊、洗手间的装修，友谊夜总会的开办、千年老龟火锅城的设备购置等，由于服务设施的完美配套，吸引了不少的回头客。

1. 出品质量有时不够稳定，上菜较慢。
2. 厅面的服务质量还不够高。
3. 防盗工作还做得比较差，出现失窃的现象。

1. 提高出品的质量，创出十款招牌菜式。
2. 抓好友谊夜总会、千年老龟火锅城的经营。
3. 加强规范管理，提高企业整体管理水平和服务质量。
4. 开设餐饮连锁分店。

以上就是餐饮主管年终工作总结的全部内容

餐饮管理的工作总结篇五

邓超始终肩负着对企业负责、对社会负责的心态，带领着“金百万”人历经17年风雨彩虹路，在京城餐饮管理市场上乃至全中国占有了重要的战略地位。他们赢得了社会各界的一致好评，也取得了数不清的荣誉，可谓是硕果累累：餐饮管理上20xx年“金百万”荣获北京国际美食节“最具人气奖”称号；20xx年“金百万”荣获北京“最受市民喜爱餐馆”称号；2006年，“金百万”顺义美食广场荣获“国家特级酒家”称号；同年。

“金百万”集团董事长邓超还荣获京城餐饮管理界十大影响力人物；2007年，“金百万”被授予北京最具人气品牌…“天道酬勤”，上帝是公平的，有付出就有回报。在这个世界上走一遭，你必须留下痕迹。相信邓超和他的“金百万”还能创造更高的价值，还能给大众提供更优质的服务。在无数的荣誉面前，邓超及其团队指挥若定，带领着“金百

万”秉承“领先一步”之专业化的企业家精神，正在向餐饮管理业以及其它领域发动更加广泛的进军。

餐饮管理的工作总结篇六

初三是整个初中阶段最重要的时期，中考对于每一个孩子都是十分重要的。作为毕业班的班主任，身上的担子很重。本学期，我担任初三(4)班的班主任工作。回忆这一年来的工作，有很多收获，也有很多感慨。回想与孩子们一齐走过的风风雨雨，一同经历的点点滴滴，我为他们的成长和进步而感动！现就其中的一点感想与大家共勉。

一、培养学生用心健康的心理。

在平时的班主任工作和教育教学中，我坚持以鼓励为主。鼓励会使学生的心态更加用心，更加开放。鼓励的方式多种多样，一句热情的话语，一个赞许的眼神，一次亲切的抚摸，都能让学生心荡涟漪，如沐春风。学生在老师的鼓励下，更倾向于作用心的尝试。如果在尝试中体验到成功，从此便有可能努力向上前进。老师对学生的鼓励以及对学透过努力后取得成绩的肯定，能够不断筑高学生的起点，而学生也有了自己前进的动力。

二、帮忙学生树立目标，制定目标

班主任不仅仅要帮忙学生树立目标，更要让学生自己学会制定目标。有了目标学生前进就不会迷失方向，更能够以用心的心态迈出坚定的步伐。这样学生就会用自己设定的目标不断的激励自己，随时的调整自己。

三、培养良好的学习态度和学习的习惯。

1、化被动学习为自主学习。到了初三，应对毕业升学考试，学生已经逐步摆脱初一、二时期的幼稚和盲目，学习目的日

渐明晰。班主任能够乘势开发学生求知上进的内在动力，分析形势，明确任务。引导学生自觉确定学习目标，制定学习计划，选取学习方法，学生在学习过程中要学会自我监控，自我指导，自我强化，自觉主动的钻研知识，只有化被动学习为自主学习，学生才能用心拓展提升自己，取得不断的进步。

2、让学生学会“会学”。“未来社会的文盲是没有掌握获取知识方法的人”，班主任应引导学生真正认识“会学”的好处，认识自学潜力的重要性，我用身边同学的成功经验启发学生，用自己的亲身体会告知学生，利用班会和恰当时机，经常渗透学法指导。学习有规律可循，但又因人而异，因此在学法指导上我既有整体上的指导，又能注意个别指导，同时也创造条件进行学习方法的交流，让成功学生谈经验体会，让学生在交流中吸收借鉴他人经验，改善完善自己的学习方法。

3、鼓励竞争，强大自我。没有竞争机制，群众便没有活力，个人便没有危机感，班主任应在班群众创造出强有力的竞争局面，用竞争激发学生昂扬的斗志，挖掘巨大的学习潜能。透过竞争，学生会提高学习用心性，增强完成任务的紧迫感，有效提升学习效率，从而改掉学生拖拉懒散的作风。

4、防止偏科，全面发展。班主任应时刻关注学生各学科的均衡发展，引导学生不断强化薄弱学科，突破重点，帮忙偏科学生建立自信，提升兴趣。班主任应和各学科老师持续密切联系，随时把握偏科学生学习状况。和科任教师一齐为他们出谋划策，排解困难，并利用课余时间个别辅导；“小灶”。以上是我在班主任工作中的几点感想，班主任工作琐碎而繁多，它渗透在学生思想、学习、生活的各个角落，说不完道不尽。总而言之，班主任既是联系各科教师与学生之间的纽带，又是沟通校园、家庭、社会的桥梁，班主任既是导师又是慈母，既要顾全大局，高瞻远瞩，宏观引领，又要体察入微，深入角落，关心呵护，但愿班主任辛勤的汗水能浇灌学生成功的

花朵。

总之，在校园领导的统一领导下，在各位任科老师的用心配合下，圆满地完成了毕业班的各项工作任务。在此，向各位领导、各位任课老师表示衷心的感谢!在今后的工作中我会尽的努力，改善不足之处，力争把工作做得更好!

初中毕业班管理工作总结汇报最新

餐饮管理的工作总结篇七

转眼之间，一年的光阴又将匆匆逝去。回眸过去的一年，在×××（改成餐厅管理员岗位所在的单位）餐厅管理员工作岗位上，我始终秉承着“在岗一分钟，尽职六十秒”的态度努力做好餐厅管理员岗位的工作，并时刻严格要求自己，摆正自己的工作位置 and 态度。在各级领导们的关心和同事们的支持帮助下，我在餐厅管理员工作岗位上积极进取、勤奋学习，认真圆满地完成今年的餐厅管理员所有工作任务，履行好×××（改成餐厅管理员岗位所在的单位）餐厅管理员工作职责，各方面表现优异，得到了领导和同事们的一致肯定。现将过去一年来在×××（改成餐厅管理员岗位所在的单位）餐厅管理员工作岗位上的学习、工作情况作简要总结如下：

一、思想上严于律己，不断提高自身修养

一年来，我始终坚持正确的价值观、人生观、世界观，并用以指导自己在×××（改成餐厅管理员岗位所在的单位）餐厅管理员岗位上学习、工作实践活动。虽然身处在餐厅管理员工作岗位，但我时刻关注国际时事和中央最新的精神，不断提高对自己故土家园、民族和文化的归属感、认同感和尊严感、荣誉感。在×××（改成餐厅管理员岗位所在的单位）餐厅管理员工作岗位上认真贯彻执行中央的路线、方针、政策，尽职尽责，在餐厅管理员工作岗位上作出对国家力所能

及的贡献。

二、工作上加强学习，不断提高工作效率

时代在发展，社会在进步，信息技术日新月异。×××餐厅管理员工作岗位相关工作也需要与时俱进，需要不断学习新知识、新技术、新方法，以提高餐厅管理员岗位的服务水平和服务效率。特别是学习餐厅管理员工作岗位相关法律知识和相关最新政策。唯有如此，才能提高×××餐厅管理员工作岗位的业务水平和个人能力。定期学习了×××餐厅管理员工作岗位工作有关业务知识，并总结吸取前辈在×××餐厅管理员工作岗位工作经验，不断弥补和改进自身在×××餐厅管理员工作岗位工作中的缺点和不足，从而使自己整体工作素质都得到较大的提高。

回顾过去一年来在**（改成餐厅管理员岗位所在的单位）餐厅

管理员工作岗位工作的点点滴滴，无论在思想上，还是工作学习上我都取得了很大的进步，但也清醒地认识到自己在×××餐厅管理员工作岗位相关工作中存在的不足之处。主要是在理论学习上远不够深入，尤其是将思想理论运用到×××餐厅管理员工作岗位的实际工作中去的能力还比较欠缺。在以后的×××餐厅管理员工作岗位工作中，我一定会扬长避短，克服不足、认真学习了×××餐厅管理员工作岗位相关知识、发奋工作、积极进取，把工作做的更好，为实现中国梦努力奋斗。展望新的一年，在以后的**（改成餐厅管理员岗位所在的单位）

工作中希望能够再接再厉，要继续保持着良好的工作心态，不怕苦不怕累，多付出少抱怨，做好餐厅管理员岗位的本职工作。同时也需要再加强锻炼自身的餐厅管理员工作水平和业务能力，在以后的工作中我将加强与×××（改成餐厅管理员岗位所在的单位）餐厅管理员岗位上的同事多沟通，多

探讨。要继续在自己的工作岗位上踏踏实实做事，老老实实做人，争取为**（改成餐厅管理员岗位所在的单位）做出更大的成绩。

餐饮管理的工作总结篇八

回顾这半年的'工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，较好的完成了自己的本职工作，通过学习与摸索，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新提升，也得到了大家对我的肯定与信任，现将半年来的工作情况做如下总结。

认真完成每天的接待工作，积极配合主管做好餐厅服务接待的日常工作，合理安排员工的工作内容，上半年餐厅员工流动性大，员工不断的调换，老员工所剩无几，新员工又要在最短的时间里学会所有的工作技能，充当餐厅的主力人员，因此上半年的基础培训内容比较多，积极协助主管完成新员工的培训工作，让新员工能很快进入自己的工作岗位，帮助他们尽快的融入到工作环境中去。

经过近两年的学习锻炼，自己从普通员工转换到基层管理人员的过程中成熟了许多，也明白了许多道理，使自己更加清楚在餐厅这个团队，如何发挥自己的能力和作用，遇到困难和挫折时也能够坦然面对并能较好的处理它。另外餐厅工作一个人努力，只是自己好其影响甚微，一支筷子和一把筷子的道理每个人都懂，只有大家团结，积极向上，这个团队才有战斗力。以前我只知道完成自己的工作却不能有效的带领其他员工共同进步，管理上自己虽然能够坚持原则，但方式和方法过于直白，让有些员工对自己不太理解，也给自己造成了很大的压力，今后我要认真学习管理艺术，不管遇到什么问题首先要与员工进行沟通，耐心讲道理、讲制度，大家共同遵守，以身作则的行为带动员工。使员工在餐厅的大环境中充分感觉愉快，让员工有干劲，形成团结友好的工作氛围。当然这些美好的愿望还需所有餐厅员工共同去创建，我们管理人员带头去努力。

虽然我的职务只是一名领班，但要做到一名合格的基层管理人员，自己的学识、能力等还有很多需要提高的地方和向上级学习的地方。所以不能掉以轻心，向书本、向同事学习，通过过去的一年努力学习，认真领悟，使自己感觉到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，保证了自己在当班时的工作得以顺利进行。

半年来，虽然顺利完成了工作，但也存在了一些问题和不足，主要表现在，第一，管理水平虽然有了进步的地方，但还是有很多的不足，例如有时还是不能做到把事情安排、考虑周全，导致有些工作安排不合理，服务中出现一些问题和漏洞。第二，培训是我的弱项，每次培训脑子里没有一个很好，很清晰的思路，自己又有一点大舌头，咬字不清，怕讲话，所以在自己的培训能力上造成了很大的障碍，不能很好的表达出自己要讲的意思，员工也听得糊里糊涂。第三，在一些工作上不够细心、不够耐心，如在工作结束后检查不够到位，常留下一些小尾巴，还有就是在指导员工工作上不够耐心，第四，执行力不强，有时工作不能够按时完成，也不能坚持到底。第五，自己的理论水平还不够。第六，心里经常存在惰性，不主动去学。

- 1、积极认真配合主管做好餐厅的日常工作。
- 2、加强学习，拓展知识面，灵活运用到自己的工作中，优化工作质量。
- 3、做好餐厅的物品盘点工作。
- 4、针对新员工和操作不规范的服务员进行手把手的指导，提高员工的业务水平和服务意识。
- 5、对日常卫生质量要严格把关合理安排好计划卫生。

6、配合主管做好节能措施，随时给员工讲节能的重要性，加强员工的节能意识。

7、认真学习，准备培训，把培训能力提高，争取做到最好。