

2023年餐饮后厨年度总结报告 酒店年度总结报告餐饮(优秀8篇)

通过写辞职报告，我们也有机会向上级和同事表达心中的感谢和敬意。这些整改报告范文既有学术性的研究报告，也有实践性的经验总结，非常值得我们学习和借鉴。

餐饮后厨年度总结报告篇一

20__年保安部在以张总为核心的酒店管理层的正确领导下、在其他各部门全力支持下，认真履行职责，紧密结合酒店运营需求，以酒店安全营运、创收为导向，及时调整管理思路，为酒店创造了一个安全的营运环境，圆满完成了酒店区域的安全保卫工作，全年部门未发生一起安全责任性事故。通过“抓培训、抓落实、抓细节、抓标准化建设”，部门整体管理工作、安全服务水平取得了一些成绩，但还存在着很多不足之处，现将20__年度部门工作做如下总结：

一、工作完成情况：

- 1、及时调整了酒店安委办架构，签订安全生产责任书91份，签订员工安全责任书570多份，使人人肩上有担子人人心里装安全，进一步提高了各级管理人员、员工的安全意识。
- 2、做好了酒店安全生产方面的工作，每月根据酒店总经理的要求组织分公司的安全大检查，并将检查隐患进行分类下发工作联系单，跟进整改，全年检查跟进安全隐患165处；完成集团、公司安委办下发给酒店分公司的各项安全生产活动工作。
- 3、大力加强消防安全教育培训工作，努力提高全员安全意识和技能；与人力资源部配合对新入职员工进行岗前消防安全培训考核，对于考核不合格的坚决不允许上岗。结合6月份安全

生产月、11.9消防安全宣教月活动,重点对消防基础知识、四个能力建设进行了拉网式培训、组织全员消防安全培训20余场;培训人数达到1200人;灭火器实操演练20余场;组织消防应急疏散演习8次。

4、坚持每日对酒店重要安全防火部位进行安全巡查,通过巡查

与相关重要部位员工的双方签字确认,有力的提高了重点防火部位工作人员的安全责任心,有效避免了各类安全隐患的产生。

5、加强了各岗位的细节化管理,通过细节化的管理有力加强了员工自律性、对客服务标准,相比20__年度服务质量有了明显的提高。

6、重点加强了对消防监控室的安全管理力度,消防监控室作为酒店消防安全的核心部位,保安部始终将监控室管理作为重中之重,要求人人熟知酒店的结构布局、人人懂得如何处理消防安全事件、人人能懂得重点时段重点监控的部位;监控室全年共处理各类火警300多个。

7、全年协助其他部门处理各类突发事件50余次。

8、完成了重要节假日、旅游黄金周、第二届亲水节、温泉节;各类重要领导、团体会议等重要营销活动的安全保卫工作。

9、完成了酒店管理层交待的其他各项工作任务。

二、存在的不足之处

1、员工的自律性有待加强,部分员工不能严于律己,对自己的要求不够严格。

2、员工处理紧急突发事件的能力有待于提高。

3、保安部对本部门员工的安全防火意识进行了全面不间断的培训、巡查与督查，但对其它部门的安全、检查、培训监管整改力度不够。

4、细节化服务不到位，部分员工不能严格按照既定的服务细节流程操作。

餐饮后厨年度总结报告篇二

在即将过去的20__年里，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，我们再努力，明天会更好。

有好多人说我变了，我相信。我真的很不如意，有好多好多的事压着我，我的生活，情绪都是一团糟，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，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。

关于明年，我的计划：

1、认真做好每一天的每一项工作。

2、认真学习仓储知识，努力考试晋升。

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。

最后，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，谢谢！

餐饮后厨年度总结报告篇三

在酒店工作的每个员工都要直接面对客人，所以我们员工的工作态度和服务质量就反映出一个酒店的服务水平和治理水平。而收银又是这个酒店核心的部分，我深知自己的责任重大，自己的一个疏忽就会给酒店带来经济上的亏损。所以在工作中，我认真负责的做好每一项工作，积极主动的向其他同事学习更多的专业知识，以加强自己的业务水平。只有这样才能让自己在业务知识和服务技能上有进一步的进步，才能更好的为客人提供优质的服务，让客人喜出望外。

有句话说的非常好!淘汰，实在不是你没有能力，而是你是否在乎你的工作。是的，实在不是你没能力胜任这份工作，而是你不喜欢这份工作，所以做不好，实在每个人对自己的现状都是不满足，但是为什么这种不起眼的工作岗位上有的能取得成功，而有的却一天不如一天最后的结果就是被淘汰，实在很简单，那就是对工作的态度不一样。

在与客人沟通过程中，要讲究礼节礼貌，与客人交谈时，低头和老直盯着客人都是不礼貌的，应保持与客人有时间间隔地交流目光。要多倾听客人的意见，不打断客人讲话，倾听中要不断点头示意，以示对客人的尊重。面对客人要微笑，特别当客人对我们提出批评时，我们一定要保持笑脸，客人火气再大，我们的笑脸也会给客人“灭火”，很多问题也就迎刃而解。只要我们保持微笑，就会收到意想不到的效果。

我以为，只有注重细节，从小事做起，从点滴做起，才会使我们的工作更为出色。

酒店就像一个大家庭，在工作中难免会发生些不愉快的小事，所以在日常的工作生活中，我时刻留意自己的一言一行，主动和各位同事处理好关系，尊重别人的同时也为自己赢得了尊重。家和万事兴，只有这样我们的酒店才能取得长足的发展。

在这些日子里，我成长了不少，学到了很多，但不足之处我也深刻地意识和体会到。

1. 在服务上缺乏灵活性和主动性，由于害怕做错而不敢大胆去做。
2. 碰到突发事件，缺乏良好的心理素质，不能冷静处理事情。

新的一年即将开始，我将在酒店领导的带领下，脚踏实地，认认真真做事。积极主动配合领班，主管以及各位领导完成各项工作，努力进步自身的综合素质，进步服务质量，改正那些不足之处，争取在团体这个优秀的平台上取得更好的发展，为酒店的繁荣昌盛奉献自己的绵薄之力。

餐饮后厨年度总结报告篇四

____生态酒店从开荒到试营业以快有一年的时间了，在这一年的工作中要感谢各级题显以及各位同事的指导和关心。让我学到了许多宝贵的东西，让自己在平时的工作中不断改进，不断提高自身的做事能力。在这一年通过自身的不懈努力得到领导认可完成了一次角色的转换。

做为一名洗浴部浴区的领班，也让我进入了一个全新的工作环境，在新的环境中。各项工作都将从头开始，许多事都是边干边摸索，以便在工作中游刃有余。我深知自己扮演的是

一个承上启下，协调左右的角色。每天做的也都是些琐碎的工作，尽快的理顺关系投入到工作中去是我重要的任务，全力配合好主管日常工作是我的职责，这就要求我们工作意识要强，工作态度要端正，工作效率要快，力求周全。我每天的职责是：1、落实主管下达的各项指示，管理好所属员工。

2、监督员工为客人服务，组织员工现场调配，确保服务质量。

3、检查下属员工的仪容仪表、礼节礼貌、工作态度，并带领下属员工做好卫生清洁，严格记录本班员工考勤。

4、负责本班组的物品领用，填写领用单交主管审核后，领取保管。

5、每日开好班前例会，传达本店及各部门的指示及通知，总结上个班次工作情况及注意事项，提出各岗位的服务要求。

6、对所属区域的设备设施经常检查，确保经营区的设施、设备保证良好的状态。

我们的服务就是体现在人性化服务，要精益求精，为客人营造出一种在家的感觉。我现所拥有的经验还较少，前面还有很多的东西要等着我学习。工作中有时也难免会出现失误之处，出现的问题我会引以为戒，要想取得好的成绩就要靠自己脚踏实地的去做，就要加倍的努力与付出，我始终坚信靠运气不如靠实力说话。平时工作的顺利开展与酒店领导的关心和同事们的支持是分不开的，酒店就是个大的家庭，成绩是靠大家共同努力的而得来的。新年新起点，过去的成绩以成历史，在今后的工作中要再接再厉，要为自己定下新的奋斗目标而努力，具体将从以下几个方面进行：

第一、我们将致力于维护酒店宾客关系，积极推进建立客户关系管理，通过我们的努力积极建立有效的客史档案，使对宾客的管理真正实现有效科学的管理。

第二、树立以客户为中心的思想，并将这一思想通过与客户富有意义的交流沟通、理解并影响客户行为，最终达到提高客户获取、客户保留、客户忠诚、客户创利的目的，是一个将客户信息转化成积极的客户关系的反复循环过程。

第三、在酒店必须以身作则，敬业乐业，作风正派，仪容优雅大方。自信、果断、沉着、睿智、活泼、细腻、真诚、高效是浴区领班岗位的性格描述，也是领班的自我要求。作为今天的报告结尾也用以与各位共勉，请各位审议！谢谢大家！

餐饮后厨年度总结报告篇五

在繁忙的工作中不知不觉就在销售部门做了半年有余，回顾这半年的工作历程，作为酒店销售人员在工作上取得了一定的成绩，基本上完成了酒店下达的任务，但也存在着不少的问题。

刚到销售部门时，对销售方面的只是不是很精通，对于新环境、新事物比较陌生。在酒店以及部门、小组领导的帮助下，很快的了解到酒店销售的性质及其销售市场，作为一名销售部中的一员，深深地感觉到自己身兼重任，作为酒店的门面，酒店的窗口，自己的一言一行也同时代表了酒店的形象，所以更要提高自身的素质，高标准的要求自己，在高素质的基础上更要加强自己的专业知识和专业技能。

此外，还要广泛的了解整个销售市场的动态，走在市场的前沿，经过这半年来的磨练，力争尽快成为一名合格的销售人员，并且努力做好自己的本职工作。

为了更好地完成酒店的营销工作，实现双赢，特别正对这半年的销售工作，从四个方面进行总结：

一、酒店各部门的配合

在酒店工作三年有余，以前在前厅，可能接触的面没有目前这么广泛，只是班组与班组之间的摩擦、协调与配合，同一个部门，有同一个领导出面那还好解决一些，但现如今不一样。现在必须要和各个部门自行来进行协调，协调不了才回去找领导和组长，因为她们同为销售部门，同样有收拾不完的烂摊和杂事。

所以，只要有客人有涉及到的营业范围也好，工作范围也好，都必须仅靠自己的一点私人情面，个人力量去解决。打个简单的比方说我的长包房客人罗春平拖欠押金简单例子来说明，原本导致出现这种局面就不是我的原因，但就仅仅因为这是我介绍到酒店消费的客人，我拉进酒店有业务关系的客人。押金不足是挂的我的担保，所以基本等我发现客人在酒店已欠交押金后几乎很少有人问及到这间房的处理结果，更加别说是有一个建议。

有的也只会是一带而过，电话催我来跟进此事。跟进！我当然会跟进，一我不能催的次数过于多，过于急。

二我不能把与客户的这层友好关系撕破。所以我最多也只会定时定期的催促客人，实在是等到我不能再等了，这便才向部门同事，小组领导取经，经由同事张国琳假冒酒店高层领导和朱方圆前台收银员的身份配合最终游说客人交得押金。

其中还有前台收银郭彩娟同事的配合对账。再此，我向所有关心我的，帮助我的同事及其领导表示感谢。从这例子可以看出酒店的整体性，目标性不是很特别一致。

二、营销工作的权力、责任方面

由于级别不够，协调不畅等等原因，造成很多事情都存在着给客人拖拉、缓慢的现象。上月端午粽子的特殊销售，是每年最紧张，最激动人心的销售。虽然我今年在此特殊销售时做得不是很出色，但有还是为内部公司的客户要求紧急送货，

需要等级不一的5盒488粽子、5盒328粽子。由于当时本人和组长及其同事手上的票据非常有限，只有10张328粽子需要至前台收银换5张488粽子票据。

由于一系列的请示，开票，换票所耗费的时间。使得原本就非常忙碌的前台收银又更加忙碌从而缓慢了，然而事情的效率就变低更多。等换好粽子再送至客人手上时，客人任由再怎么关照，心里还是会对你有小小的遗憾、甚至顾虑。

因为在他的眼里就只是酒店粽子库房到他办公室的距离。这个距离是能够知道且明白的。所以在营销部工作的责、权方面仍存在着不明确的问题，我认为销售部的工作要有一定的权限，只履行销售程序，问题无论大小都要请示甲方，势必会造成效率低，对一些问题的把控上也会对销售带来负面影响，这样营销部工作就会很被动，建立一种责权明确、工作程序清晰地制度，希望是酒店下一部工作的重中之重。

三、酒店的管理推新

所谓营销为酒店的龙头，既为龙头，那么酒店的各种推新首要让酒店领导，相关部门领导知道，熟悉以外。也需要由销售人员去认知，去了解。我说的并不是文字类的解说，而是实质性的。

例如，推出新品新菜，可以提供一到两份给销售部试味，既可以方便销售人员介绍新品新菜，又可以有更多的人来为新品提出宝贵的意见。正所谓一个诸葛亮抵不过三个臭皮匠。

以上只是粗略的工作总结，由于时间仓促会有很多不是之处，希望各位领导，同仁能给予指正，我会予以极大的重视，并会及时改正、解决，最后住酒店生意越来越旺，越来越红火。

餐饮后厨年度总结报告篇六

2021年是收获的一年，也是大发展的一年。在汪总的教育、支持、鼓励下。在与酒店的工作配合下，使我学到了许多的东西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与大家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下面做简要小结如下：

在日常工作中我们树立了三个理念

- 1、顾客理念：一切为顾客为焦点，不论遇到多么刁蛮的顾客，我们都要以服务好顾客的最终目的。
- 2、细节理念：细节决定成败，做好每一个工作细节，酒店的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。
- 3、文化理念：让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。

坚持良心品质、质量第一的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得酒店的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。

围绕酒店发展要求，健全酒店管理程序与制度，明确发展使命。

规范企业管理，实行品牌发展战略，在后勤此情形下，我们深感责任重大，饭店领导能以高度的责任感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、

奉献的企业精神。通过节能降耗维持饭店运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们坚持在汪总的正确领导、扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就一定能够高质量的全面完成2021年的各项工作任务为世纪做出我们应有的贡献。

餐饮后厨年度总结报告篇七

根据自治区人民政府委托，我们继续履行餐饮服务环节食品安全监管职能，对全市餐饮服务单位进行许可、监督和处罚。

(一)提高行政许可质量。

xx年，投资x万元自主开发的《xx市卫生监督管理系统》正式启用。市区两级卫生监督机构可以通过管理系统实现食品、公共场所、饮用水和放射诊疗等卫生行政许可项目的申请、审核、审批和发证等工作流程数字化管理。还可以完成卫生许可证的年检、变更、换证、补证和注销等业务。市民也可以通过卫生监督信息网查询卫生许可的办理情况。系统在每个流程都严格按照相关法律法规要求对许可标准和时限进行设定，可对每个环节进行跟踪查询，达到数据实时更新和全程动态监管，从而规范卫生行政许可行为，增加透明度，提高工作质量和效率。

全年，共受理食品类许可申请x份，办结x份。其中x份申请不予批准。

(二)推行量化分级管理。

全面开展了餐饮消费安全专项整治，建立了长效监管机制，

对无卫生许可证经营单位的查处率达x%;建立实施原料进货索证制度单位达x%;对餐饮单位使用病死或死因不明的畜禽及其制品以及使用有毒有害物质加工食品行为的监督检查覆盖率达x%;食品卫生监督量化分级管理制度实施率达x%以上，全市已有x户食品卫生监督量化分级管理a级单位。餐饮业的硬件设施和卫生管理水平得到了提高。

(三)加大信息公示力度。

坚持实行卫生监督信息公示制度，对餐饮单位的卫生许可、从业人员健康证、食品加工过程卫生防护、食品卫生质量及食品保质期等情况进行专项监督检查，采用“笑脸”、“平脸”和“苦脸”的方式表示其卫生状况的好、中、差，并在经营场所明显处张贴，同时在xx日报、市政府公众信息网和卫生监督网公示所有餐饮单位的监督信息。并且，通过电视台xx新闻节目、手机短信以及室外电子屏幕等方式提醒广大市民及时了解卫生监督信息，选择卫生等级高、卫生状况好的餐馆用餐，让消费者共同参与监督。其中：80多家大中型餐饮单位每月公示一次□x余家小型餐饮单位每季度公示一次。

加大信息公示力度，对提高全社会公共卫生意识，减少食源性疾病，保证食品安全发挥了重要的作用。主要体现在：一是实现了政务公开的目的，使消费者及时、便捷地了解卫生监督信息，做到知情消费，让消费者参与监督。二是强化了餐饮单位经营者食品安全第一责任人的意识，引导餐饮业主加强管理，不断提高餐饮食品卫生水平。三是提升了食品卫生监督工作质量，扩大了监督的社会效果，同时对卫生监督机构和监督员也起到了监督作用，提高了工作效率。

截止目前，大中型餐饮单位每月食品卫生监督检查结果达到中以上的平均数为x%□小型餐饮单位每季度食品卫生监督检查结果达到中以上的平均数为x%□市民在餐馆用餐时，选择卫生等级高、卫生状况好的意识已初步形成。

(四)开展专项整治工作。

制定下发了《xx市打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治方案》，在专项整治期间共出动监督执法人员x人次，检查各类餐饮单位x家。对重点疑似添加非食用物质的食品原料，包括卤肉制品亚硝酸盐、水发产品火碱及工业用甲醛、面粉制品吊白块等x余种食品原料共计112份进行了抽检。对1家卤制品亚硝酸盐残留量超标依法作出了罚款人民币x元的行政处罚。

开展了消毒餐具专项整治工作，对xx户餐饮单位 xx份消毒餐具进行了大肠菌群的检测□ xx份样品合格，合格率为x%□

一是食品安全监督工作没有创新，《食品安全法》实施已经一年多，职能定位和监管方式仍然是沿用《食品卫生法》的管理模式和经验，宣传经费不足、力度还远远不够，食品安全第一责任人的意识有待提高。

二是卫生监督人员少，监督力度和频率较低。目前，全市卫生监督机构主要精力在餐饮服务食品安全监管，仅能勉强完成对大中型餐饮单位每月一次、小型餐饮单位每季度一次的食品卫生监督检查和信息公示工作，阻碍了全市餐饮业卫生管理水平的提升。

三是食品安全实验室检测能力不能满足日常监督检查工作的需要。主要表现在技术人员检测水平较低，检测项目不全，检测时间过长。

四是餐饮服务监管职能与质监、工商等执法部门职能划分仍然不清。例如烤馕房、烤鸡鸭店等即时制作的食品经营单位是属于加工、流通还是餐饮服务，在这一点还存在食品安全监管盲区。

xx年，餐饮服务食品安全整顿将强化对学校食堂、建筑工地

食堂、无证经营餐饮服务行为的整顿，继续打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为。

一是在机构改革尚未到位前，继续履行餐饮服务环节的食品安全监管职责，坚持推行食品卫生监督量化分级管理和卫生监督信息公示制度，加大《食品安全法》培训力度，强化食品经营者食品安全第一责任人的意识，确保食品安全。

二是加快卫生监督信息化建设，提高监管效率。在完善许可管理系统的基础上，启动日常监督检查和检测系统，将各项监督检查和实验室检测结果录入计算机管理，通过卫生监督网及时发布各类监督信息，利用社会监督的影响力，提高监管效率。

三是加大监督检查力度，提高卫生监督技术含量。首先，在保证大中型餐饮单位每月一次、小型餐饮单位每季度一次的食品卫生监督检查前提下，争取实现小型餐饮单位每两月一次的监督检查目标。其次，每一年按照全市餐饮单位户数x%的比例对餐具消毒效果进行监督抽检。第三，对学校食堂、建筑工地食堂进行重点监督检查，继续打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，对熟肉制品的亚硝酸盐、调味品的味精、硫酸钠、植物油的酸价、过氧化值进行监督检测。

餐饮后厨年度总结报告篇八

按照高标准的《标准化食堂》管理细则和服务标准进行企业化运作，是实现师生满意、学校满意、餐饮企业满意的最佳过程。

半年中，我们食品生产严格按相关法规进行操作，就餐者没出现肠道传染疾患。说明我们的食品卫生工作抓到了实处；生产过程的质量控制达到了要求；食品的餐具洗消毒过程达到卫生要求；就餐环境在本地属于一流，各界人士有口皆碑；省、市卫生行政部门对食堂的检查没提出异议或实质问

题;我们为就餐者的健康真正负了责。

全年的利润率在8%左右，低于省《标准化食堂》的15%指标。低利润经营，使就餐者受益，突出公益性的高等学校后勤服务。

每日三餐的主副食品种多于《标准化食堂》的指标。两个主体食堂的午和晚间的主副食品种各达100余种，高于《标准》的2倍。__年3月成功地同x开办了食品一条街。在原有小炒部的地址上，进行了有计划的隔断，形成了有羊肉馆、炒饼店、西北拉面铺和快餐盒饭、新疆烧烤和风味包子间等组成较有特色的小吃区域，解决了部分人的饮食需求，丰富了我院的餐饮内容。

在餐厅里，每日午、晚有免费粥和汤供应给就餐者。有专用售饭窗口为贫困学生提供补贴性的饮食服务。有200把雨伞为师生雨天服务。餐厅内有12台电视为就餐者播放各类节目，丰富学生的文化生活和缓解了学校的压力。

成功地试办了教工自助餐形式。社会效果非常好。

全年没有一例炊事员或餐饮公司员工同就餐者发生争吵或以上的事件。

在一和二食堂设立了餐饮区主任现场办公席，实现服务者和被服务者零距离接触，面对面直接受理就餐者的提问和投诉或者批评。