

最新餐饮前台的工作报告 餐厅领班工作计划书(优秀8篇)

通过撰写竞聘报告，我们可以对自己的职业发展进行审视和规划，并为未来的职业目标做出准备。在下面，我们将给大家介绍一些实践报告写作的注意事项和常见问题，希望能够帮助大家写出一篇高质量的实践报告。

餐饮前台的工作报告篇一

20xx年已经过去，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新的一年工作做好。过去的一年中在领导的关心和同事的热情帮助下，通过自身的不懈努力在工作中取得了一些成功，但也存在诸多不足。回顾过去的一年，也许有失落的、伤心的、成功的、开心的，不过都不重要了因为都已成为了过去。

我将努力把20xx年的工作做好，现将一年中的工作做如下总结：

- 1、培训方面：每个月中的星期三，是我培训和总结一周得与失的时间，在廖师傅的教诲下使我懂得了怎样去培训自己的下属，管理好每位员工，对工作认真负责。
- 2、管理方面：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。我对任何人都一样，公平、公正、公开的做事，以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。20xx年厨房全年离职人员较多。20xx年厨房全年离职人员较去年来说比较少，所以20xx年是比较稳定的一年。
- 3、作为我本人负责厨房管理工作，负责厨房里面的酱料运转、菜品质量的把关、原材料的控制、厨房的协调以及水电气卫生的监督工作。

4、设备的更换：在6月份前厨房用的老式炉灶火力不猛，出菜速度不快，影响了出品质量。经过多次以总公司领导协商，换成了节能炉灶。火力上来后出菜速度、质量有所提高，煤气也比以前少了很多。

5、在操作方面记录了每个月的营业额及进货情况：

1) 一月份收入：520249元 进货：180064元 毛率：65%

2) 二月份收入：419492元 进货：159280元 毛率：62%

3) 三月份收入：360000元 进货：119284元 毛率：66%

4) 四月份收入：400437元 进货：132494元 毛率：66%

5) 五月份收入：381993元 进货：132888元 毛率：65%

6) 六月份收入：450000元 进货：170000元 毛率：62%

7) 七月份收入：430000元 进货：160660元 毛率：62%

8) 八月份收入：413565元 进货：136563元 毛率：60%

9) 九月份收入：417942元 进货：159578元 毛率：60%

10) 十月份收入：390000元 进货：115815元 毛率：70%

11) 十一月份收入：509115元 进货：175801元 毛率：65%

12) 十二月份收入：770322元 进货：24535元 毛率：68%

6、由于六月份原材料上涨，旧菜单价格偏低，导致毛率有所下降。后来及时调整菜单的价格，原材料的控制下毛率有所回升。

7、本班组在本年度做的不到位，部分员工仪容仪表不到位。有时没按本组相关标准操作，由于后勤部分人员思想过于开放没法沟通，导致监督力度不到位。

总之20xx年已过去□20xx年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战。在新的一年里要继续努力工作，勤学习、勤总结，争取在新的一年里更上一个台阶。

20xx年工作计划

20xx年已经过去，回首年前的工作计划和这一年中忙碌的种种，厨房员工付出了艰辛的努力。大家齐心协力、积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。一个忙碌而又充实的20xx年已经过去，迎接我们的是一个充满挑战性的20xx年，展望新的一年我会从以下几点去努力：

1、加强厨房内部培训：根据前一年的工作总结，以及三月份本店装修工作不忙之际，对厨房员工工作能力差和工作意识不强的人，严抓新员工的工作服务意识。强化岗位技能培训，提升员工的综合能力。

2、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学。及时了解本地、外地市场动态，加强和采购的沟通，对市场的创新、原材料的尝试。加强厨师之间的沟通，取长补短、不断充实自己。

3、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关。重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美。对菜品搭配、分量、温度严格把关。杜绝异物、杂物、变质变味的菜品出现。

4、前厅和后厨沟通协调：每天及时加强对客人反馈信息的正确对待，重视并以良好的心态、虚心的态度不断提升菜品质

量。针对上菜快慢、顺序严格把关。对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排，套餐的沟通加强。

5、能源节约：对每天的水电气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程组的沟通，定期对设施设备的保养、报修。正确安全使用操作设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关。严格杜绝变质变味的食品流入本店，协调各部门对原材料相互配合使用。

8、淡季营销方案：对于餐饮娱乐的企业，都有大起大落的时候。加上三月份本店装修，加强商务餐的菜品质量，变化出新，吸引本大厦的员工，争取商务餐能在新的一年中更上一层楼。装修完毕后，更新音乐美食的菜品，加强菜品质量，把毛率提上一个台阶。

9、一如既往做厨房“六常法”和卫生工作、厨房的卫生和“六常法”工作认真一直是厨房的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。

10、合理安排人员、劳动力综合运用，在竞争日益激烈的当今，人员紧张。根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

总之这些都离不开全体厨房人员的共同努力，离不开领导的支持和配合。最后我用一句话总结我个人心态，我会打好这份工，做好这件事，用一颗平常心去迎接美好的朋友。

餐厅厨房工作总结及工作计划篇二

时光如梭，转眼间20xx年将要过去，新的一年即将到来，在此我预祝大家在20xx年里工作顺利，万事如意！

回望20xx年在渡假村领导的指导下，同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，严格要求厨房每一位员工，为宾客提供精美的菜肴及优质的服务，下面对20xx年的工作情况进行总结：

一、合理安排人员

20xx年3月中旬渡假村整体上进行了装修及扩建，增加了餐厅就餐面积，厨房面积也有所增加，对原有的陈旧老化设施设备进行了更新更换，从而使厨房设备更加完善。装修后的渡假村，不仅提高了档次，也大大增加了接待能力。然而原有员工人数是远远不够的，渡假村进行了招聘工作，厨房人员也有所变动，各岗位也从新分配。

二、安全方面

(1) 食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全，我给厨房里每个员工划分了卫生负责区，要求他们对各自的卫生区、食品原料存放容器等负责，并进行不定期检查。

(2) 加强食品原料的分类管理督导工作，对食品原材料的进出使用，对厨房用具固定位置进行分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保险柜、冷冻箱等原料存放定期清理。

(3) 厨房是最易发生火灾的地方，定期检查煤气管道及各个电源安全，做到防范于未然，定期给员工培训消防知识，让人人都做消防，把隐患降到最低。每天安排值班人员定时定点检查，发现问题及时汇报解决，晚上下班前全面检查后向保安汇报消防，待保安核查后方可离去。

三、经营方面

在渡假村领导的指导下，我们利用闲暇时到周边考察，推出系列团餐菜谱，合理的菜肴搭配，让客人能够吃到经济实惠的套餐。我们还研发出一些新的菜品及配合渡假村做好冬菜的储存及腌制。

四、管理方面

渡假村装修后给员工提供了一个舒适干净的生活环境，同时对员工的要求也提高，对员工仪容仪表、礼貌礼节也标准化了，经过努力，我们厨房员工整体素质得以提高，更加遵守厨房的规章制度，现在我们已经形成了一个和谐、优质、的团队。

五、成本控制方面

菜肴是餐厅得以生存发展的核心竞争力，作为厨师长，要求严把质量关。我们对每一道菜都制作了一个投料标准，从而减少浪费。我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并及时改进不足，确保宾客尝到可口的美食。在保证菜品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标，身为厨师长，我也总结出一些降低成本的方法，经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表，时刻掌握库存状况，坚决执行先进先出原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去，我还让每一位厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所有原料的价值，这样就把成本控制落实到每位厨师身上，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，我们厨房在经营管理方面有所提高，但是还存在着不足。我们将在20xx年的基础上继续加强对员工技能训练、厨房经营管理，质量卫生和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考验新的菜品，对原有的农家菜按季节进行调整，

我们还将推出自助早餐，为渡假村在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。我相信在各位领导和大家的指导帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx□

餐厅厨房工作总结及工作计划篇三

弹指之间□20xx年即将逝去，崭新的一年正向我们迈来□20xx年对阳光万豪酒店来说，是不平静的一年，也是经历了磨砺的一年，行政部的工作虽然没有轰轰烈烈的战果，但也算经历了一段不平凡的考验，现将行政部一年工作进行总结□20xx年度工作回顾：

一、后勤保障工作

1、办公用品管理方面：

在办公用品管理工作上，以前是不定期申购办公用品，随用随买，今年首先规定了办公用品申购时间，为每两月申购一次，并且在三月份清理了库房，把自酒店开业以来的陈年办公用品包括：零时住宿押金单、明细表、各部门的文件夹、文件袋、信纸、各部门的预订单等，统一整理出来给个部门领用，所有的碳素笔都给领笔芯，所有的拖把及塑胶手套等劳保用品都是“以旧换新”领用。行政部依照《办公用品管理办法》严格按照酒店规定执行领用程序，“先申购、再领用，申购单必须要有部门经理签字后方可领用”。各部门领用物品采用“专人领用”的办法，做到有计划领用，在领用的同时向各部门领用人提倡节约，从而达到降低办公用品费用的目的，为各个部门的正常工作提供了良好的条件，保障了各部门工作的正常运行。而且通过一年的领用，库房里陈年办公用品已经全部领用完毕，仅这一项就为酒店节约了不少费用。

2、员工餐方面：

为了让员工吃好住好安心工作，在酒店领导的支持下，从以往每三个月调整一次菜谱，改为一月调整一次，到现在的一周调整一次菜谱，而且员工餐菜谱一律以各部门反馈上来的菜谱为准，每天的菜都做到荤素搭配，每周末吃一次炖肉，每周一协助员工餐包一次包子，给员工改善伙食。针对员工餐工作人员服务态度不好和卫生不好的问题，下发了“服务态度机制”和“员工餐卫生管理标准”机制，对员工餐进行规范化管理，对打饭员工态度恶劣的处以严厉罚款处理，机制落地之后，员工打饭再也没有抱怨服务不到位等现象，并且员工餐伙食质量和服务态度都得到员工的一致认可。

3、员工宿舍方面：

餐饮前台的工作报告篇二

2019年的餐饮业依然轰轰烈烈，呈现出以下8大常态。

在生活节奏不断加快，时间成本持续升高的当下，快餐业得到了突破性发展。西贝莜面村继麦香村后又推出了超级肉夹馍，呷哺呷哺将茶饮做得如火如荼；在正餐品牌纷纷布局快餐市场的同时，一批用快餐思维经营正餐品类的细分市场崛起，最具代表性的便是酸菜鱼米饭。

将国民菜酸菜鱼配上米饭，以快餐的形式输出，鱼你在一起、酸囧等品牌乘着正餐快餐化的东风快速打开市场。

在茶饮、锅盔等细分小品类的领域内，很多门店只有几平米大小，但依然挡不住大家排队的热情。成都的严太婆锅盔，没有设置堂食区域，但日售2000+个很正常。

这一类的店面营收主要来源于外带与外卖，让店面坪效发挥到极致，也让快餐表现出来零售的特征。

这是一个随时可能迎战跨界打劫的时代，也是一个可以随时

出走打劫其他行业的时代，餐饮运营的边界正在无限化，模糊化。

从2018年开始，外卖平台红利消退的趋势就已经非常明显，到了2019年，外卖商家当初依靠平台发展得到的红利基本消失殆尽。外卖也随之从粗放式发展迈进精细、精致化发展的时代。

红利消失，佣金上涨，在这个过程中，最先受到猛烈冲击的是纯外卖品牌，从2018年至今，大批纯外卖品牌都已倒下。

《财经》杂志的一项预计数据显示，三四线城市的居民消费将从2017年的15万亿元提升至2030年的45万亿元。下沉市场，是个不折不扣的香饽饽。

coco贡茶等茶饮品牌在日常掀起排队潮；沙县小吃出海身价倍增；海底捞将出海视为战略重点……在当下正在进行中的第四轮出海潮中，既有小品类与特色小吃的身影，又有连锁餐企的国际化战略扩张，中餐出海，还将愈演愈烈。

从酸菜鱼到茶饮，从冰淇淋到咖啡，从冷锅串串、上海生煎等形式的品类细分到供应链saas服务等形式的分层服务细分……2019年的餐饮创业新机会依然趋向于各个细分领域。

相对于大而全的餐饮业态，消费者也更喜欢细而精的餐饮模式。

2019年，在餐饮业刮起了一股国潮风，且大有愈刮愈猛的趋势。

餐饮前台的工作报告篇三

幼儿园教师（主班、配班、保育员 各2名）

要求：学前教育专业，持教师资格证、保育员资格证、普通话证书、有经验者优先考虑，身心健康、热爱幼教事业；富有爱心、耐心、责任心，认同幼儿园教育理念，具有良好的团队协作能力。

教师待遇

底薪+绩效奖金+周末双休（节假日放假）专业提升等机会。

欢迎到幼儿园参观、咨询。

面试地址：北辰明珠幼儿园二楼教师办公室。

刘老师：139 8732 3038

浦老师：158 8774 8703

面试时请携带：个人简历、教师资格证、保育员证书、学历学位证书、普通话证书等。

餐饮前台的工作报告篇四

三、负责干部行政职务、法律职务的任免和各类职称、职级的管理工作；

四、负责全院工作人员的理论学习、专项教育、业务培训、考核奖惩等工作；

五、负责本院公费医疗、独生子女福利和计划生育管理工作；

六、办理工资、福利晋升和调整工作；

七、负责工作人员的慰问、抚恤、体检工作；

八、负责退休老干部的管理工作；

十、负责工作人员工作证件的管理，办理出国、赴港澳台的有关审批手续； 十

一、负责人事信息资料库的建立和管理，干部档案的整理、归档、移交工作；

十二、领导、支持和保障工会、共青团、妇委会等群众组织的工作；

十三、负责实习生的接收、调配、考评、管理工作； 十

四、完成院党组交办的其他工作。

餐饮前台的工作报告篇五

岗位一：

招聘岗位：英语教师3人

岗位要求：

1. 积极参与教研、备课、授课，与同事沟通并进行合作教学。
2. 负责英语教学和后期评估。
3. 与家长建立有效沟通机制，共同促进孩子专业成长。
4. 参与或组织学校的相关教学活动。

职位要求：

1. 亲和力强，热爱教育事业、先进的幼儿教育理念。
2. 有教学经验者优先

3. 本科以上学历，四六级以上。

4. 有留学经验者优先

岗位二

招聘岗位:演讲与口才教师6人

餐饮前台的工作报告篇六

注意事项:先咨询办证部门，后支付全部租金，餐厅里最终要的职位——厨师长，必须在支付全部租金后，立即招聘，并在以后的工作中须与之充分沟通。后续工作同办证一同进行。

2.9 审议确定厨师长人选3、确定90%的菜单

3.4 根据菜谱初步确定所需的设备器材，并在以后的工作中多留意器材经销商的产品。

4、确定工作时间、作业流程

注意事项:流程是餐厅厨房布局依据，一经制定就将付诸于装修，以后很难改变，必须

一次准确确定。4.1 制定工作时间

4.2 制定厨房作业流程和产品销售流程5、确定装潢风格和布局

5.1.1 方便顾客原则5.1.2 方便作业原则5.1.3 方便设备运行原则

注意事项:必须多与厨师长沟通，并和其协同进行后续各项工作。6.1 确定各岗位

6.2确定各岗位的人员配置6.3确定班次和作息时间6.4确定员工宿舍

漏洞即可。无须过于繁多和复杂，但必须做到最终单据，有余力可以制定过程单据。

7.1手册

8.3.2面试、考试、试菜，记录过程8.3.3确定员工进入试用期9、员工培训

注意事项:采购设备前必须制定详细的采购清单，并且考察市场，确定一个稳定服务好的供货商。购买时要认真查看产品性能和质量，确保物尽其用。

11.2进一步确定设备记录表

注意事项:确定整个菜单，至开业时不做变化，完善标准菜谱，完善各菜肴的制作标准和质量标准。而且必须讲究细节量化。

12.1确定类别12.2确定菜品12.3完善标准菜谱

12.4完善制作标准和质量标准13、开始确定各供货商

注意事项:必须每日总结，并开展讨论，不断调整各项工作，员工间不断磨合，熟练工作技能，修改各种标准化文档。倾听顾客意见，顾客提意见可适当给与优惠券表示感谢。

17、制定开业促销方式

注意事项:根据试营业的情况，制定开业时促销方案，促销方案必须有针对性，并紧紧根据顾客需求制定。

18、正式开业

年终新春来临之际——

餐饮前台的工作报告篇七

- (一) 不能清偿到期债务，并且资不抵债；
- (二) 不能清偿到期债务，并且明显缺乏清偿能力；
- (三) 有明显丧失清偿能力可能。

各基层人民法院、本院各部门：

《深圳市中级人民法院审理企业重整案件的工作指引（试行）》已经2019年3月14日本院审判委员会民事执行专业委员会2019年第3次会议讨论通过。现印发给你们。《深圳市中级人民法院企业破产重整案件审理规程（试行）》（2009年6月18日起公布施行）已经失效。请相关部门认真学习《深圳市中级人民法院审理企业重整案件的工作指引（试行）》并遵照执行。执行情况和遇到的问题请及时反馈本院破产法庭。

特此通知。

深圳市中级人民法院

2019年3月25日

依据深圳市中级人民法院《审理企业重整案件的工作指引（试行）》，企业是否可以进入破产重整主要考量以下因素：

1、合议庭应当根据听证调查的情况，及时对申请人的主体资格、重整原因、重整价值、重整可行性等逐一进行评议，并就是否受理作出裁定。

餐饮前台的工作报告篇八

2016年计划任务xx万元，实际完成xx万元，超额xx万元，（其中散客门市收入xx万元，平均房价 xx元/间），占客房收入xx%完成计划的xx%收入与同期相比增长xx万元。

二、主要工作：

1、加强业务培训，提高员工素质

一年来，我们主要是以服务技巧为培训重点，严格按照培训计划开展培训工作，并分阶段对员工进行考核，同时加强了岗上实际操作培训，使员工能够学以致用。加强业务培训，认真对待每一批接待任务，根据不同阶段、不同团队、制定详细的培训计划及接待计划。遇到大型接待任务，我们只给接待人员5分钟的磨合期，包括整个的行之有效的报到流程、会务组及与会务中心之间的配合，这就需要有很好的业务能力及沟通能力，需要有平常严格的培训才能做到。前厅部的所有人员都知道只有不断的充实自己才能脚踏实地的完成各项接待任务。在人员有限的情况下，我们要求管理人员必须亲临一线指导工作，发现问题，反馈信息，共同协商及时调整，以达到最佳服务标准。