

最新餐饮工作总结 餐饮工作总结和心得 体会(大全12篇)

会计岗位可以在各行各业找到就业机会，是一个稳定和有前途的职业领域。以下是小编为大家收集的德育工作总结范文，仅供参考，希望能够给大家提供一些启示和帮助。

餐饮工作总结篇一

第一段：引言（150字）

餐饮行业是一个紧张而繁忙的工作领域，我有幸在过去三年里担任餐厅经理一职。这段时间里，我积累了丰富的工作经验，也经历了许多困难与挑战。在这篇文章中，我将总结我在餐饮工作中的经验和体会，希望能够与其他从业人员分享，并为他们提供一些有益的参考。

第二段：餐饮工作的挑战（250字）

餐饮工作的挑战是多方面的，其中最明显的是时间紧迫和高强度的工作环境。作为餐厅经理，我经常需要在繁忙的用餐时间里同时处理顾客的投诉、员工的问题以及订单的安排。此外，餐饮行业对卫生和食品安全的要求非常严格，我们需要时刻保持清洁和注意细节。另一个重要的挑战是与员工的沟通和管理，因为我们需要确保团队工作高效且积极。

第三段：解决挑战的策略（250字）

为了应对时间紧迫和高强度的工作环境，我发展了高效的时间管理和组织能力。我会提前做好准备，安排好员工的工作和休假时间，以确保顺利运营。同时，我还会定期与员工沟通，倾听他们的意见和建议，从而建立良好的工作关系和团队合作。为了应对卫生和食品安全的要求，我设定了严格的

标准和程序，并定期组织培训和检查。此外，我还会定期组织员工的技能培训，提高他们的服务意识和专业水平。

第四段：从工作中学到的经验（250字）

在这些年里，我从餐饮工作中学到了很多宝贵的经验。首先，我意识到沟通和团队合作的重要性。只有与员工和同事建立良好的关系，并共同努力，我们才能取得成功。其次，随着餐饮行业的发展，我明白了创新的重要性。我们需要不断改进和调整我们的服务和菜单，以满足顾客的需求和市场的变化。最后，我学会了如何处理压力和挫折。餐馆经营往往会面临各种困难和挑战，而我学会了保持冷静并积极解决问题。

第五段：对未来的展望（300字）

通过在餐饮行业工作的经历，我对未来充满信心。我相信，随着技术和市场的不断变化，餐饮行业将面临新的机遇和挑战。我希望能够继续学习和成长，提高自己的管理和领导能力。同时，我也希望能够与其他从业人员分享我所积累的经验 and 知识，为行业的发展做出贡献。最重要的是，我希望能够不断改善顾客的体验，提供更好的服务和美食，成为顾客心目中的餐厅首选。

总结：

在这篇文章中，我总结了我在餐饮工作中的经验和体会。我通过应对挑战，发展高效的管理和沟通能力。我也从中学到了团队合作、创新和压力处理。通过这些经验，我对餐饮行业充满信心，并期待未来的发展。无论是对从业人员还是餐厅经营者来说，这些经验和体会都将是宝贵的参考和借鉴。

餐饮工作总结篇二

记得_经理培训的“ $100-1=0$ ”这个质量公式，在的用心服务

中，要想客人之所疑，要替客人之所急，我牢牢记着质量公式的最后一句话：服务工作无小事，一切应从细节入手。正是这样，多为客人考虑一点，自己的服务质量将提高一点，一点点的积累，一点点的进步，不仅证实了自己的能力，也为收银工作中增添光彩，努力努力，顾客是上帝。当然，面客中难免出现差错，但要学会客服困难，遇到问题及时上报领导，在原则的基础上灵活处理。

用学习的眼光去看待工作，不仅学好收银业务知识，熟练操作收银工具和流程，还要更多地了解酒店企业文化，前台是似一个综合信息处理器，要学的东西有很多，与客交流中也可以从中学到很多包括做人做事的道理，这样就不会一直只停留在一个阶段，从工作的开始就给自己定一个方向，要做到什么程度是要给自己一个完美的交待，明确自己的目标，让自己更清楚自己正在做什么和下一步需要怎么做。通过自己的努力，年_月份进入办公室工作，开始了解日夜审工作内容，办公室基本工作流程，办公室具体工作任务，在坚持收银员职责的同时牢记办公室人员工作职责，在领导的信任和同事的监督下，努力完成各项晋级考核，先将自己的目标画上一个完美的逗号，因为，这并不是自己所期望的，小小的认可将不断的激励自己前进，前进，现将明年工作计划作以简要概括：

(一)深入学习，责人责己

(二)加强监督，严格把关

(三)阳光心态，相互创造

(四)再接再厉，永创佳绩

没有好的个人，只有好的团队，每一年都会有每一年的收获，20__年即将到来，近期前台人员少，已经停休，上班时间长，消耗体力大，努力解决人员流失问题，确保员工的休息时间，

用最短的时间内招聘两名新员工。与各部门协调一致，共同进步。

餐饮工作总结篇三

时间飞逝，转眼间又到20xx年年终了。回顾这期间的工作情况，还是收获颇丰，现将本人一年以来的工作及学习情况汇报如下：

作为饭店出纳，我在收付、反映、监督、管理四个方面尽到了应尽的职责，在不断改善工作方式方法的同时，顺利完成如下工作：

- 1、现金业务本人严格按照财务人员的相关制度和条例，实现现金管理，现金收付，凭证的审核以及现金日记帐登记等业务谨慎细致不出差错，能够确保做到现金的收支准确无误，认真复核会计主管审核的原始凭证数量，金额计算与金额是否一致，逐笔登记现金日记帐，保证了现金工作的准确性，及时性。

- 2、银行业务日常与银行相关部门联系紧密，根据饭店需要正确开具支票转账进账，提取现金备用，井然有序地完成了职工日常报销。在平日与银行接触的工作中，我认真复核所要求开具的银行结算凭证的台头，帐号，用途是否一致，认真填写银行结算凭证，保证金额填写准确，及时掌握银行存款余额情况，逐笔序时认真登记银行存款日记帐。

- 3、本职工作对于本职工作，严格执行现金管理和结算制度，定期向财务主管核对现金与帐目，发现现金金额不符，做到及时汇报，及时处理。及时回收整理各项回单、收据。根据财务主管提供的依据，及时发放员工报销和其它应发放的经费。在工作中坚持财务手续，严格审核算(发票上必须有经手人、审核人、审批人签字方可报帐)，对不符手续的发票不付款。当然还有最重要的一方面就是保管现金、票据、各种印

鉴，既要有内部的保管分工，各负其责，并相互牵制的意识；也要有对外的保安措施，维护个人安全和饭店的利益不受到损失的意识。

4、厉行节约，保证采购科学合理由于领导的信任，本人还担任办公室后勤物品采购工作。本着厉行节约，保证工作需要的原则，我始终坚持做到多请示、多汇报、不该购的不购，不该报的不报，充分利用办公室现有资源，科学调度，合理调配，能用则用，能修则修，以最小的支出，取得的效果。

5、廉洁自律，力树财会工作形象财务工作是重点岗位工作，要求工作人员务必做到廉洁奉公、遵章守纪，忠于职守。我始终坚持认真学习财务相关法规，坚持以自律为本，在实际工作中严格遵守法纪，时刻以反面教材警示自己，不断强化廉洁自律意识，努力做到“自重、自省、自警、自励”，树立了财务工作者的良好形象，始终以饱满的精神状态投入到每一项工作中。

20xx年度工作计划

20xx年已经到来，为迎接新一年的挑战，我给自己做了以下计划：

1)、提高自身业务能力。在上级部门的正确领导下，勤奋学习，扎实工作，继续加强学习。深入学习实践科学发展观理论。同时认真钻研业务知识，虚心向身边的同事学习，不断充实和丰富自己的会计业务知识。要立足饭店发展变化的新情况，多动脑筋、想办法、出主意，增强工作的主动性、预见性、创造性，为领导出谋划策，提出可行建议和工作预案，发挥参谋和助手作用，不断提高参与和决策能力。

2)、发挥协调功能。财务工作综合全局，协调各方，承内联外，对于职责内的工作一定要抓紧抓好，并且做到抓一件成一件，件件有交代，项项有落实，对于职责外的工作，也要

义不容辞的承担起来，保证各项工作的全面推进。

3)、发挥主观能动性财务工作的程序性要求很强，所以在工作中要保持头脑清醒，分清主次、不怕麻烦，争取建立一套科学的工作制度、工作程序，使每项工作都有章可循。

餐饮工作总结篇四

餐饮工作是一门细致入微且需要耐心和毅力的职业，通过餐饮工作，我获得了许多宝贵的经验和心得体会。在此，我将总结和分享我在餐饮工作中的体验和感悟。

第二段：工作技巧与方法

在餐饮行业中，工作效率是至关重要的。我深刻体会到，良好的工作技巧和方法对提高工作效率有着重要的作用。首先，我学会了在备餐前做好准备工作，例如清洁工作台，准备食材等。其次，合理分配时间和任务，使工作有序且高效。最后，我注意与同事之间的沟通和合作，以确保整个团队能够紧密协作，提供优质服务。

第三段：客户服务的重要性

客户服务是餐饮业取得成功的关键因素之一。我认识到，提供良好的客户服务可以带来很多回报，例如顾客的回头率和口碑宣传。在客户服务过程中，我不仅努力满足顾客的需求和要求，还学会了倾听和体察客户的心声。当遇到不满的客户时，我始终保持耐心和理解，尽力解决问题，以确保每一位客户都能愉快地用餐。

第四段：团队合作与领导能力

餐饮工作通常需要团队的合作，因此具备团队合作和领导能力是非常重要的。我在团队中学会了互相支持和协作。当有

新成员加入时，我会尽力帮助他们适应工作环境，并分享我的经验和技巧。我也积极参与团队会议和讨论，提出建设性的意见和想法。此外，我也尝试承担一些领导角色，带领团队完成任务，并鼓励团队成员展示他们的才能和创新能力。

第五段：个人成长和展望

通过餐饮工作，我个人得到了很多成长和发展的机会。首先，我学会了如何应对不同种类的人员和情况。这使我成为了一个更加成熟和冷静的人。其次，我变得更加有条理和组织，学会了如何处理和解决问题。最后，我认识到餐饮业是一个充满挑战和机遇的行业，我有兴趣继续在这个领域发展，提升自己的技能和知识。

总之，在餐饮工作总结和心得体会中，我学会了如何高效地工作，提供优质的客户服务，发展团队合作和领导能力，并在个人成长中获得了很多宝贵的经验。我相信这些经验将对我未来的职业发展产生积极的影响。

餐饮工作总结篇五

餐饮工作对于我来说是一段难忘的经历。我在餐饮行业工作了两年，通过这段时间的工作，我积累了许多经验和体会。下面我将从工作环境、团队合作、服务态度、技能提升和学习成长五个方面来总结和分享我的心得体会。

首先，工作环境是餐饮工作的基础。无论是忙碌的咖啡厅还是热闹的餐馆，工作环境都需要整洁、有序和温馨。在我工作的咖啡厅里，每天都有大量的顾客，所以保持工作环境整洁干净对提高工作效率和顾客体验至关重要。我学会了细致和耐心，咖啡厅的每个角落都需要认真打理，甚至到每个角度都需要擦拭干净。只有这样，才能让顾客有一个舒适的用餐环境。

其次，团队合作是餐饮工作中不可或缺的一部分。在厨房工作时，与其他厨师的配合至关重要。每个厨师在完成自己的工作的同时，还需要时刻与其他人沟通和协作。例如，为了满足顾客的需求，当一个菜品需要多人操作时，我们需要相互协作来确保菜品的制作和出品。在这个过程中，我意识到团队合作的重要性，团队合作可以提高工作效率，减少错误，并能够为顾客提供更好的服务。

第三，服务态度是餐饮工作中至关重要的一点。无论顾客是年轻人还是老年人，都希望得到良好的服务体验。作为餐饮服务人员，我们要始终保持微笑和耐心，主动为顾客提供帮助和建议。在遇到一些苛刻的顾客时，我们要淡定和平和地与他们沟通，耐心倾听他们的需求，尽全力满足他们的要求。通过与不同类型的顾客互动，我学会了善于倾听和有效沟通的能力。

第四，技能提升是餐饮工作中必不可少的一环。正如老话所说，“工欲善其事，必先利其器”。在餐饮工作中，熟练的技能可以帮助我们高效地完成工作。例如，掌握一定的调酒技巧可以提升酒水部门的工作效率；了解不同菜品的制作方法和口味可以提供更好的建议给顾客。通过不断地学习和练习，我在技能方面有了显著的提升，更加熟练地完成工作，并能够为顾客提供更专业的服务。

最后，餐饮工作给我带来了学习成长的机会。在这个行业，我不仅学到了专业知识和技能，还学到了如何与人相处，并且更好地理解了顾客的需求和期望。此外，餐饮工作也提供了机会与不同背景和文化的人交流和学习。通过这些交流，我拓宽了我的视野，提升了自己的综合素质。我认为，在餐饮工作中学到的许多技能和经验都是可以运用到其他工作和生活中去的。

总之，餐饮工作的经历让我从中受益匪浅。通过这段时间的工作，我不仅学会了如何处理日常工作 and 与人相处，而且锻

炼了我的工作能力和人际沟通能力。在未来的工作中，我会将这些经验和体会运用到实践中，并继续不断学习和成长。

餐饮工作总结篇六

我们在服务质量方面加大了管理力度，在每天的服务人员更换骨碟的次数，传菜人员的礼节礼貌监督，管理人员的巡台次数都进一步做了要求，我本人也严格要求自己在完成好点菜、传菜划单的间隙进房间查看服务员的服务情况，遇到比较重要的客人，我也会协助服务员做好餐中的服务工作，交待好注意事项，及时的送上果盘，在我们管理人员的努力下，在部分大学生和老员工的带动下，大家的工作热情都比较高涨，8月份共收到表扬信9封，口头表扬3次，拾金不昧奖励2次。

一、在卫生方面

在公司的卫生大质检中，我们前厅出现了很多问题，我们也深刻的认识到了管理上的漏洞，首先是我们对员工的卫生要求不高，检查力度不够，其次是身先士卒带头不够，针对这两点我们及时召开管理人员会议，找出原因，对症下药，重新对以前的卫生标准进行了学习，各卫生区域责任人明确到位，管理人员身先士卒到第一线，各负其责，保证公司的复检顺利完成，把严格的卫生标准贯彻到日常工作中。虽然在质检过程中出现了不少问题，但是前期我们也搞了一些卫生工作，先是对楼层的洗手间用洁厕灵和火碱进行集中彻底的清理，然后对房间的地面进行了涮洗，效果很好，下一步我们将定期进行彻底的清理，保持一个良好的卫生环境。

二、在公司组织的唱红歌活动中

月初的时候，我们的主要任务就是练歌，大家热情比较高涨，每天都在餐后唱上几遍，大家相互学习、鼓励，对日常工作也起到了积极的效果，下午休息的时候，大家一起到后山，

整理队形，喊口号，练习手势，一遍不行两遍，两边不行三遍，直到练好为止！有个别员工因工作原因没时间参加练习，她们晚上回到宿舍后，请教其他的员工，抓紧练习，还有个别新来的员工，前期没有参加练习，也在较短的时间内完成了歌词的背诵，手势的统一等项目！充分展示了团队的力量！

通过大家齐心协力的努力，最终在活动中取得了较好的成绩。

餐饮工作总结篇七

鼓风机的轰鸣，夹杂喧闹的谈话声，忙碌而井然的身影，热气朦胧的窗面绘就了一副热闹的用餐场面，这就是本月的也是20xx年最后一次大型会议的用餐场景。就要走过的20__年是我们餐饮部恢复正常经营以来不平凡的一年，实际上开展工作也就半年的时间，在这段时间里，除进行正常的接待工作外，餐饮部还制定适合自己的各项管理制度并狠抓落实，积极开展必要的培训工作循序渐进的提高员工素质，无论是接待能力还是员工的精神面貌都有显著提高，现将这阶段的工作总结如下：

- 1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。
- 2、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。
- 3、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。
- 4、落实了卫生责任制，责任分区到人，改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐

厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人；安排专人分管部门内的男女寝室。

5、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

6、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉ok通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫生监督部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。

2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。

4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

5、添置布菲炉，增加饮食形式。

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。

2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。

3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。

4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。

1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。

2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。

3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开

展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。

餐饮工作总结篇八

20xx年7月14日——20xx年9月14日

XXXX餐饮公司

作为一个会计人员，工作中一定要就具有良好的专业素质，职业操守以及敬业态度。会计部门作为现代企业管理的核心机构，对其从业人员，一定要有很高的素质要求。作为学习了差不多三年会计的我们，可以说对会计已经是耳目能熟了。所有的有关会计的专业基础知识、基本理论、基本方法和结构体系，我们都基本掌握。但这些似乎只是纸上谈兵。倘若将这些理论性极强的东西搬上实际上应用，那我们也会是无从下手，一窍不通。

从知识上讲，会计工作是一门专业性很强的工作，从业人员只有不断地学习才能跟上企业发展的步伐，要不断地充实自己，掌握最新的会计准则，税法细则，法律知识及攻关经济动态。这样才能精通自己的工作内容，对企业的发展方向作出正确的判断，给企业的生产与流通制定出良好的财务计划，为企业和社会创造更多的财富。

从道德素质讲，会计工作的特殊性使其可接触到大量的共有财产，所以作为会计人员一定要把握好自己办事的尺度，首先自己要做到安分守己，其次对于他人的威胁，诱惑，和指使要做到坚决不从。朱****曾经讲过“不做假”。这四个字代表了他对整个会计界提出的要求和寄予的希望。如何挽救道德的缺失，将个人素质提高到一个新的层面上来，是我们每一个会计人员都要努力思考的问题。只有会计人员自身的道德素质提高，才能够走好职业生涯的每一步，只有会计人员全体道德素质提高，会计行业才能够得到更深的发展，市

场经济的优势才能够发挥得更好。

作为一个会计人员要有严谨的工作态度。会计工作是一门很精准的工作，要求会计人员要准确的核算每一项指标，牢记每一条税法，正确使用每一个公式。会计不是一件具有创新意识的工作，它是靠一个又一个精准的数字来反映问题的。所以我们一定要加强自己对数字的敏感度，及时发现问题解决问题弥补漏洞。

作为一名会计人员要具备良好的人际交往能力。会计部门是企业管理的核心部门，对下要收集会计信息，对上要汇报会计信息，对内要相互配合整理会计信息，对外要与社会公众和相关部门搞好关系。在于各个部门各种人员打交道时一定要注意沟通方法，协调好相互间的工作关系。工作重要具备正确的心态和良好的心理素质。记住一句话叫做事高三级，做人低三分。

餐饮工作总结篇九

餐厅是我们市区一家营业不久的新餐厅，我来到餐厅工作也有一年了，我是餐厅的'一名服务员，在餐厅像我这样的服务员也有很多，在这个比较独具特色的餐厅里，我每天的工作都很开心，我是很喜欢服务行业了，特别是在工作的同时还能够得到顾客的肯定我就更加的开心了，我们餐厅的风格是比较传统化，包括设计，还有菜式，员工服装都是比较古化我觉得这是很值得一提的，很具有传统特色，正式因为这种风格引来了很多的消费者都来一探究竟，越来越多，这样的话我们平时的工作也就很忙了，在餐厅也来了一段时间，我觉得在工作上我应该的去回顾一下自己这一年时间以来的服务员工作：

一名服务员，当然是餐厅的最基层，但是我一直都很喜欢自己的工作，这是我内心对这个行业习的热爱，我一直很希望在服务的同时得到更多的人的肯定，这样我才会有价值，这

样才能被称之为一名真正的服务者。

在餐厅我的日常工作是很充实的，每天我们餐厅是十点开始营业，因为不做早餐，我们上班时间比较晚，我很早的就到了，开始自己全新的一天，由于餐厅的名气慢慢的开始大了起来一般不到十一点就会有顾客来吃饭，我们餐厅的服务员还是比较多的，但是在忙起来的时候，大家都恨不得，再长一双手。

作为一名服务员我们要具备这几个特征，耐心，细心，责任心，在顾客点餐的时候我们要态度端正保持微笑，这些是餐厅的基本素养，必须具备，作为服务员同时还要对我们的餐厅的菜单很熟悉，当顾客要我们推荐菜的时候吗，我们要保持耐心，对于菜品的介绍我们要很熟练，平时自己要花很多时间去了解每一道菜的特点口味，自己更加要认得每一道菜，这样才能够满足顾客的需求。顾客要结账款了也要态度端正，耐心，不要让顾客就等这些都是作为一名服务员的基本技能，餐厅是，在日常的工作中我们要有足够的耐心，去服务好每一位顾客，不能跟顾客大发生争执，这是最不允许的。

因为上班晚，我们平时的工作也比较紧张，所以我们每天晚上九点下班，很充实也很满足，这就是一年的日常工作。

在餐厅工作了这一年时间，我一直本着一名服务者的态度在工作中表现的也很好，每天完成了自己的工作任务，从来没有发生过与顾客发生争执，这是不被允许的，我一直都提醒着自己要做一名优秀的餐厅服务员。

餐饮工作总结篇十

下个月的工作重点当然还是以销售为主，目标肯定要超越6月份。但除了销售外，还有其他的工作计划要落实：

1. 要健全完善本餐厅的多项制度，如奖罚制度，餐厅规章制度

以及值班制度和招聘制度等,奖罚制度要落实到个人,奖罚分明。

2. 紧招聘并加强员工的培训,因大多员工是短期(又走了俩长期的),所以前一段时间一直没有进行系统的培训。我想在不断补充人员的同时抽时间对员工进行几次系统的培训,主要针对对客服务!

3. 定完善一套针对本餐厅的奖罚制度,并在7月份实施,落实到人。

4. 议完善员工工资待遇制度。从开业至今,一直没有什么书面上的薪水制度表,纯凭口头协议,非常的不规范,并且所有员工都拿相同的工资。我建议恢复打分制度;对于长期的优秀员工应该每隔一段时间将薪水加一点。可以缩短加薪时间,也可以少加,但不能一直不加!否则很难留住那些优秀的员工,并影响正常招聘。

5. 着顾客的增多,来本店的老顾客会很多,办卡的顾客也会增多,我建议制定完善一套会员信息的制度,如将客人的信息资料录入电脑,客人假如遗失或忘记带卡,可以凭身份证、电话及和密码找回;也方便我们自己对会员的管理查询,一举两得!

6. 客服务一直我们服务行业的重中之重,所以要约束店内所有员工并以身作则,严格按照餐厅对客服务流程中的制度去做,微笑服务,将与客人之间的冲突降低为零。

7. 成一月一大总结,一周一小结的习惯。以1周为周期,来审视上一周的工作,总结出现的问题,及时调整或解决。不至于与指定的计划偏差过大,有助于更好的完成本月的目标和计划!

以上是个人对于前一阶段的工作一些见解和看法,有许多是自己亲身经历后的见解。出现的问题要主观和客观的综合分析,

不难找出问题的所在, 然后对症下药, 必然迎刃而解! 谁都希望在以后的工作中所有问题不在有, 那都是胡扯! 所以必须坦然面对那属于自己的困难, 用属于你自己的正确的方法去解决掉它! 虽然未来的路会很漫长坎坷, 也许会面的更大的压力和困难, 但我想, 在我们团队面前, 在我们充分的准备面前, 神马都是浮云!

餐饮工作总结篇十一

20x年在酒店领导的正确领导和各部门积极配合下, 我调入餐饮部带领全体同仁团结一心, 克服种种困难取得如下成绩:

彻底打破建店三年多来卫生、纪律检查的被动局面, 率先组建餐饮部内部质检小组。质检小组有餐饮部经理任组长, 小组成员有副经理和几名主管组成, 每天中午11: 15对餐饮部各区域进行检查, 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酒店质检部监督指导, 质检成果才得以稳步提高。

结合酒店实际, 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; 以及餐饮部劳动纪律; 周计划卫生制度、最新摆台标准等。

结合后厨部制定了新的餐具管理办法新办法的实施, 使餐具破损率比建店以来任何时期都低, 有效地控制了前后餐具的破损。

通过我不懈努力, 结合有关部门, 彻底改写了三酒店餐饮部无背景音乐播放的历史。为客人营造了温馨优雅的用餐氛围。

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，餐饮部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。

使日常工作得以顺利开展，尤其各类重大接待也均能圆满完成。

一年来，我一贯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，在成绩面前我非常清醒，很多工作离酒店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

随着酒店新标准的实施，我们酒店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。所以，我们要针对上半年存在的问题不断地加强提高管理水平、服务水平和人员素质。

餐饮工作总结篇十二

通过餐厅全体工作人员的辛勤工作和共同努力下，餐厅的所有工作的顺利开展，取得了令人满意的成绩。

现在将一年来的工作总结如下：

第一，全年完成的工作情况：餐厅全年营业额608.36万元，实际支出450.58万元，盈利157.78万元。

第二，员工的安全意识和岗位责任，预防各类安全事故发生。我们定期组织工作人员进行安全生产培训教育，努力员工心头麻痹大意的思想，以提高员工的安全意识。各项工作严格遵守后勤公司餐厅工作规章进行，未发生一起安全事故。

第三，树立员工的主人翁意识，提高整体素质。

餐厅作为后勤部门的重要组成部分，为全体师生的校园餐厅提供餐饮服务，工作人员在工作第一线，经常会与师生交流，必须不断提高员工素质。今天我们定期组织员工思想交流活动，逐渐提高工人思想素质，全年未发生一起纠纷事故。

第四，注重合理营养搭配，注重菜肴可口美味。

随着生活水平的提高，师生对于吃提出了更高的要求，要吃的营养，吃得健康。为了确保学生可以吃到营养、健康、美味的食物。今年，餐厅精心做日常饮食营养搭配，聘请原先在酒店厨房工作的厨师8名，厨工20名，为全校师生烹饪营养美味食物。

第五，严格成本核算，确保学生负担得起的用餐费用。

为了让学生吃得实惠，每天有严格的成本核算。在生产中，我们严格控制原材料采购、储存，减少浪费。经过仔细规划，因此将生产成本将至较低水平。以最低的价格出售给学生，切实维护学生的利益。

总体而言，今年学校后勤公司的餐厅取得了不错的工作成绩。然而这些成绩的取得，与领导的关心和全体员工的辛勤努力分不开。新的一年，我们要再接再厉，切实做好工作，再创更好工作成绩。为全校师生的餐饮需求，奉献我们的热情。