# 餐饮个人工作总结及自我评价 餐饮个人工作总结(优秀18篇)

来源：网络 作者：清幽竹影 更新时间：2025-04-16

*总结，是对前一阶段工作的经验、教训的分析研究，借此上升到理论的高度，并从中提炼出有规律性的东西，从而提高认识，以正确的认识来把握客观事物，更好地指导今后的实际工作。那么，我们该怎么写总结呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，...*

总结，是对前一阶段工作的经验、教训的分析研究，借此上升到理论的高度，并从中提炼出有规律性的东西，从而提高认识，以正确的认识来把握客观事物，更好地指导今后的实际工作。那么，我们该怎么写总结呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇一**

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：

**餐饮个人工作总结及自我评价篇二**

这一年过得真快，去年的年味仿佛还在眼前尚未消散，今年的漫长而又短暂的一年就已经将要落下帷幕，又要过年了，意味着今年的工作也要告一段落了，在这一年了，我对自己的工作成绩很满意，也感谢\_\_店全体员工的努力和对我工作的支持，\_\_店能有这样的成就，是家这一年来共同努力的结果。在这里面我所扮演的只是一个引导者，最主要的功劳还是在他们这十多名员工身上，下面就是我这个\_\_的新晋店长这一年来的工作总结：

我们\_\_店是我们\_\_房地产公司旗下的一家分店，也是业绩最差的一家店，自成立以来，从没来没有任何的重表现，一开始还能勉强维持一家店面应有的业绩，特别是最近这两年，业绩直线下滑，有时间一个月都不会来一个客户过来咨询，业内叫骂声一片，都盼着我们快关门吉，想着我们这个处于黄金地段的店面，店长也是早就辞职不干了，没人敢接手这个烫手山芋，虽然表面上看是升职加薪，成为了一店之长，但事实上却有着随时可能丢掉工作。我来到这的第一时间都是组织家来总结自己的得失，为什么自己会在工作中遇到这样的情况，业绩一直下降。每个人都要发言，只有看清自己的去缺点，才有改进的方向。

我为了增加家的工作积极性，每天上班开始前，我都会带领\_\_店的全体员工跳抓钱舞，让自己一整天的工作都充满着动力，不再迷茫。这是我们为自己打的最后一场战役，输了就意味着我跟家一起被公司开除，\_\_店解散，撤销。经过我的一番话，家的工作热情又重新燃起来了，为了适应互联网的发展，我认为我们房地产也要多依靠互联网模式，在网上把销售渠道打开，我先后让员工们开通了十几个app的网销通道，让许多在网上找房子的也能看到我们手里房屋资源，然后在网上先达成购买意识，再约见面签合同。然后我引进了当前互联网的先进技术，全景vr看房，现在根本不用辛苦的出去跑业务，去带客户看房子了，就在我们网络渠道上，点击我们的房子，直接全方位无死角的观摩房间，极的提高了工作效率。

经过我在\_\_店这一年多来的整改，业绩已经是蹭蹭蹭的直线上涨，丝毫不比我们去年的十销售店面差到哪里去，我觉得我们店很有可能在今年的年底入选十销售店面，这一年算是我们\_\_店起死回生的一年，我们尽了自己的努力了，能有现在这样的成果，我已经很满意了，希望在来年我能再接再厉，为公司做出更的贡献，我相信\_\_店的潜力不止如此。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇三**

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。

3、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订。

4、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。

5、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着的提高。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。

6、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。

7、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。严格按照卫监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。

虽然今年的工作取得了一些成绩但是也存在很多困难和问题:。

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。

6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。

7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇四**

换班值班是一个非常重要的环节。做到让服务员既做好酒店工作又不误家里的事宜，我们采取领班每天跟白班的方式，使领班将能操的心都操到，能够即时的监督服务员的每一项工作，尽可能做到只有做不到的，没有想不到的。使每个工作人员都能无后顾之忧的满腔热情的投入到服务工作中，每天以崭新的姿态面对客人。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇五**

时间过的很快，一晃而去永不回头。昨天的苦与乐将成为过去。我们要面对的不是昨天，也不是明天，而是此时此刻。所以昨天有多少胜利与失败那不重要，重要的是在今日做到。

你不喜爱这份工作，所以做不好。其实每个人对他的现状都是不满的，但是为什么在这种不起眼的工作岗位上有的能取得胜利，而有的却一天不如一天;最终被淘汰呢?其实很简洁，那就是对工作的看法不一样。

工作一年了，在这一年中我做了些什么，有些什么开心与苦恼的事。回想过去有许多辛酸苦乐，在工作看法上也迷失过方向，走了一点小小的弯路，不过那都是将要过去的事了，总结错误，用于下一年的工作中，那才是我此时此刻要做的。或许各位同仁认为在工作中没有什么乐趣，假如你这样想那么就错了。其实只要擅长发觉，工作中是有许多值得我们开心的东西。

有的时候我也会埋怨怎么会这样，我经常做一些扫地，收餐盘，拖地一些无趣的小事，连小学生也会的事，直到有一天我年看了两个故事后，我的看法变更了。第一个故事说：日本的一个高官，曾经在他年青的时候发生的.一个真实的故事，他年青的时到一家酒店当效劳员。起先的时候经理叫他去洗厕所，他认为这份工作，没意义。

成天无心工作。他的心事被经理发觉了，就当着他的面把厕所洗干净后在马桶里装了一杯水喝了下去。经理的举动让他太为感悟。后来他学会了谨慎细心的工作。最终取得了胜利。

还有一个故事是肯德基老总想到台湾开展，于是就在当地招一名总经理，当全部考核都过关后，最终一项考核是清洗卫生间，这让全部考生都很惊牙。最终有一位考生通过了最终一项考核，后来他的老婆告知老总他家的卫生间始终是他清洗的。

可以看出，一个干大事的人也经常干一些小事。这些看似小事的事，正是成就一个人一生的关键。谈到这里你还认为这些事不起眼吗?新的一年就要到来了，我坚信我必须能做到。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇六**

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

实习生作为餐饮部人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

培训的目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇七**

与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

这次的工作给我的体会非常的深刻，我觉得我们做每一件事情都是，每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天创新一点点，是在走向领先；每天多做一点点，是在走向丰收；每天进步一点点是在走向成功。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇八**

在餐饮行业，试用期是新员工加入企业后的重要阶段，不仅是对员工个人能力的考核，也是对企业文化融入程度的检验。我在餐饮业试用期的工作经历中，经历了一系列的挑战和成长，积累了宝贵的经验。以下是我对试用期工作的总结：

首先，试用期期间我注重了对于企业的了解和适应。刚入职时，我充分利用了试用期这段时间来熟悉公司的历史、文化和运营模式。我主动请教领导和经验丰富的员工，主动参与企业内部的培训和会议。通过与同事之间的合作和沟通，我迅速地适应了企业的工作环境和团队氛围。在这个过程中，我意识到要提升自己的团队合作能力和沟通能力，因为这对于餐饮行业尤为重要。

其次，我努力提升自己的专业能力和技术水平。作为一名餐饮业的新人，我意识到只有通过不断学习和实践，才能提升自己的专业素养。我主动向老员工学习烹饪技术和服务技巧，参加了相关的培训课程和比赛，提高了自己在餐饮工作中的实际操作能力。我还充分利用试用期的机会，积极参与企业的各项活动，以提高自己的综合素质。

此外，在试用期期间，我注重了客户服务质量。尽管餐饮行业工作繁忙，但是对于每一位顾客，提供优质的服务都是我们的责任。我始终保持微笑并耐心倾听客户的需求，尽力满足他们的期望。同时，对于一些客户的投诉和意见，我也认真对待并提供积极的解决方案。这一点深受领导和同事的认可，也让我在顾客中获得了良好的口碑。

最后，我始终保持积极的工作态度和对工作的热情。试用期是一个锻炼和证明自己的时机，我没有松懈，反而更加努力地工作。无论是面对工作中的挑战还是团队中的矛盾，我都始终保持乐观和积极的.态度去解决问题。我相信餐饮行业需要有热情和耐力的人，我会一直保持这种态度，为餐饮行业做出更多的贡献。

通过试用期的工作，我深刻认识到，餐饮行业是一个需要付出努力和热情的行业。通过不断的学习和实践，我积累了丰富的经验和知识，提高了自己的技术水平和服务质量。虽然工作中会遇到各种挑战和困难，但正是这些挑战让我成长并促使我不断努力完善自己。我相信，在未来的工作中，我会继续发挥自己的优势，提升自己的能力，为餐饮行业的发展贡献一份力量。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇九**

很荣幸在这里代表餐饮部和园主题餐厅厨房班组与大家分享2025年的收获与喜悦。(下面，我从三个方面向大家汇报)。

第一，强化食品安全意识、成本控制意识和市场竞争意识，于试营业第一年扭亏为盈。

和园餐厅自去年11月6日试营业以来，始终严格把控原材料品质和食品卫生，规范操作流程，确保食品安全。在经营中逐步摸索和园餐厅消费群体的特性和规律，不断精心研制符合和园餐厅的消费群体的菜品，根据季节性原料供应特点，先后推出春、夏、秋、冬季节菜和一些特价菜和创新菜，例如：针对市场原料价格上涨的情况，在菜品的销售价格基本保持原价格的前提下，我们精心研发，利用季节菜做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜从3月开始销售以来，月销量屡居榜首。根据顾客消费需求不同我们也研制了一些低价位，高品质的菜品，引用了一些新的加工烹饪技法，特别是今年九月份园区为我提供了学习中国意境菜的机会，使我受益匪浅，并且很快运用到和园菜品制作中，给宾客以全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的四重享受，赢得宾客好评。和园餐厅收入逐月攀升，销售额从日均3千元到现在每天1-2万元，最多突破了3万元。人均消费从20元到提升到现在40元，并扭亏为盈。这背后是厨师们一碟碟、一盘盘、一碗碗的制作加工出来的，是厨师们在火热的灶台边用汗水和勤劳的双手创造出来的。

第二，加大培训、规范菜品主辅料配方，不断创新研发新菜，为逐步打造和园餐厅品牌奠定基础。

一年来的经营过程中，我们面临最大的困难是员工队伍不稳定，流动性较大。特别是5至11月份是餐厅最忙也是厨师流动最大的时候，这给厨房工作带来了很大压力和挑战。为稳定菜品质量，为宾客提供优质服务，我们采取了以下几种方式：

1.人员打通使用。我们将和园厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的`接待任务。

2.加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身带;另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的手艺传授给大家，还将新学习来的中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3.规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

4.不断创新。先后推出顺应季节的冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人的选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“塔香三杯鸡”等为代表的低成本、低价位、口味独特、销量攀高的创新菜品，深受客人喜欢。

第三，坚持厨房与餐厅密切配合的团队互助精神，创和谐餐厅，共赢佳绩。

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务员向客人推介;如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。特别是在大型餐饮接待服务中，我们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和支持，才有了校内外宾客对和园餐厅品牌的认可和赞扬。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇十**

尊敬的各位领导：您们好!

伴着元旦的喜庆和春节的到来，20\_\_年的钟声即将敲响。首先，我预祝各位领导身体健康，工作顺利。回顾20\_\_年，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层员工晋升为\_\_店长。在这里，我借此机会感谢公司各位领导对我的信任。现在我将一年的\'工作总结如下。

一、经营状况：

从\_\_20\_\_年1月18号开业以来，总体来说很不理想，辛苦了一年，但是没给公司盈利，并且还亏损好多钱，这让我们很内疚。

二、经营方面。

我们\_\_一共有5个档口，主打韩餐组窗口，凉菜组和小吃组让我们很头疼，多次让领导提出问题，有时我觉得无脸面对领导。每月营业额上下不稳定，但成本还算合理，效果不太理想。韩餐组和凉菜组，成本占55%以上，酒水和其它三个组成本占45%。在五，六，七，八月时，由于宗教协会和电视公布假肉卷时，对\_\_影响很大，肉卷成本上增300%，那时买的多赔得多，我和几位经理的协商下，我们去了附\_\_几家\_\_学\_\_观摩，在9月下旬对肉卷，人员，菜品做了调整。1：肉卷从以前24元/斤——到现在8元/斤，肉卷成本下降%60。2：人员以前，前后37位员工——现在25位，人员工资下降了%30，调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。3：菜品调整的不太明显，(小吃组我加了，烩三鲜，八宝甜饭，蒸碗鸡等，凉菜加了酥肉，剁椒鱼，红烧丸子等)但效果不太理想。

为了让更多的人群知道女人世界，有一家韩式烧烤，我们每周游街发宣传彩页，效果还算可以，胡经理走进校园也拉来了很多学生，现在的\_\_%65的消费群体是学生。

三、质量，卫生，服务方面。

作为\_\_店长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐顾客的饭菜质量。

卫生安全方面，严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。

服务方面我们现在做的是最差的，刚开业时人员充足，有前厅去北京学\_\_人员，服务还算好，后来服务人员流动比较大，招不上专业的人员，导致服务下滑，最\_\_我和外贸餐厅的前厅主管联系了，让她抽时间过来培训培训。

由于我初次接住自助餐，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学\_\_，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展!

展望20\_\_年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我\_\_提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工作，为公司培养有用的人才。积极的宣传公司文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本核算，帮助员工树立节约意识。

我在家道餐饮部工作了一年多了，有辛酸，有喜悦，我感觉很充实，对我以后的生涯有很大的帮助，在此我想对家道的所有领导说声谢谢。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇十一**

20xx年8月8日，这是一个平凡的星期日，虽然是烈日高挂，但是，背篓人家餐饮公司的总部人员和各门店的负责人登上了黄岩峰。

在风景宜人的黄岩度假村会议室，公司举行了10年上半年工作总结大会，在会上杨荣总经理结合上半年公司工作情况，作了热情洋溢，鼓舞人心的讲话，他指出：“为进一步强化公司的管理工作，全面落实10年下半年公司各项工作目标任务，我提几点要求，希望大家在今后的工作中认真贯彻执行。”

一是把复杂的问题简单化。公司的各级领导，在今后的工作中，碰到一些难度较大一些的问题，要自己想办法去解决，要以高度的责任感、使命感，认真履行自己的工作职责，不要碰到难题就绕道走，就去找领导，或是推卸责任，怕担担子，不敢面对现实，请问：这样怎么能搞好工作？也不利于我们各级领导的领导艺术、解决问题能力的培养。面对困难和问题，要善于抓主要矛盾，不要顾首顾尾，久拖不决，要用快刀斩乱麻的速度，以最简单方法解决，切莫把简单问题复杂化。

二是要把简单的问题程序化。这就是要求公司的各领导在工作中，要敢于面对问题，解决问题，要善于总结经验，使自己在平凡的日常工作中不断地积累工作经验。同时要加强理论学习，不断从理论上进行经验升华，使其形成自己独特的解决各类大、小问题的能力，从而把解决问题的能力过程程序化、艺术化、达到举“一反三”的工作效力，全面提高自己的综合素质。

三是要把具体问题格式化。这就是要求我们在不断总结工作经验的同时，要结合公司发展的需要，把我们解决具体问题的方法格式化，这样既可以理顺我们各项工作的流程，使之格式化，模板化。从而提高我们的工作效率，提高我们的工作质量，以后检查工作，主要检查你制定的表格和填写的表格，如果具体的`问题都有格式化了，就证明公司已经规范起来了。

“诚实守信、厚朴待人”是我们公司企业文化的精髓。

首先要忠实于我们的顾客。就是要求公司每一个员工，在工作中要实践公司的企业文化，“诚实守信，厚朴待人，”坚持“以仁当先，以诚待客，以质为本，以优取胜”，要真心地对待每一个顾客，不要忽视顾客，对顾客承诺的事情决不失言，把顾客当亲人，做朋友。赢得顾客的信赖。

其次是忠实于我们的客户。这就要求每一个“背篓人家事业伙伴”，要对公司的任何客户都保持长久的忠诚度，要正确地处理好每一个客户的商贸关系，资金关系，让他们永远是公司的朋友和忠实的合作伙伴。让客户一次能办好的事，决不跑两次，要处处体现背篓人家是品牌，背篓人家是信誉，背篓人家是实力。

三是要忠实于我们的员工。员工是我们事业的伙伴，是成功的基础，背篓人家今天的成就，明天的辉煌，需要每个员工去创造。所以公司各级领导都要尊重员工，理解员工，爱护员工、关心员工。只有这样，才能全面完成公司的工作任务，实现公司各时期战略发展目标。

处理好三种关系，是当前迫切需要解决和协调的。

公司总部与各加盟店、直营店的关系。公司总部与各加盟店、直营店是一个整体，只是工作上的分工不同，没有贵、贱之分。从目前反映的情况来看，公司各部门对各加盟店、直营店的服务是不到位的，造成了一定的矛盾，特别是与各加盟店的关系，公司各部门一定要放低身份，高姿态地帮助他们解决工作上的难题，强化工作关系。

总部与一线的关系。公司各部门与各门店员工的关系是一脉相承的鱼水关系，总部各职能部门要全心全意地为一线员工服务，要做到想一线员工之所想，急一线员工之所急。不要把自己定位是管理者，要尊重一线员工，帮助一线员工解决难题，做好服务一线工作。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇十二**

就要走过的20\_\_年是我们餐饮部恢复正常经营以来不\_\_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：

一、加强内部管理工作：

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、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会（在武汉协助营销工作时中断），每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作\_\_惯，改变了精神面貌。改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，130人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有2万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台；红安詹店财政招待省财政厅接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有100元钱的`信封，立即上交餐饮部；厨师长在12月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

3、制定了零点菜单、宴\_\_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。

4、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。

5、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。

6、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。

7、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。

二、加强员工福利方面的改善：

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。

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，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。

四、在保证餐饮部正常运转的前提下，积极协助营销部开展工作，安排经理协助开拓营销市场。

五、密切配合相关各部门做好各项接待和日常工作。加强团队协作，深化全局观念。

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。

虽然今年的工作取得了一些成绩但是也存在很多困难和问题：

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\_\_不\_\_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。

6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。

7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

在明年的工作中，我们将要做好以下工作：

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。\_\_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。

4、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间ktv包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用餐就可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是\_\_茶（或者其他饮料）。

5、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。

6、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。

7、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《情定大饭店》和《五星大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。同时开展科普知识的影片或讲座，提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。

8、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。

9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇十三**

5月的`时间匆匆而过，转眼间，我偶已经来到xx餐厅有xx个月的时间了。在这段时间里，我在工作岗位上积极的学习，不断的完善和提高自己的。如今，在工作中已经有了不少的进步和提高。

而在这个5月里，因为五一假期的缘故，我们餐厅的生意也变得异常的火爆，甚至在假期结束之后的一段时间里都没能消停下来。但也正因为如此，我们在这个月也取得了十分出色的收获。并得到了领导的认可和嘉奖。

在此月末，我通过自我的回顾，反思了自己在五月的表现以及一些不足的地方。现将自己的5月工作做总结如下：

五月的开头就是重要的五一节日，因为决定继续在岗位上工作，所以我一早就做好了忙碌的的准备，并在工作中不断为自己打气，终于顺利的坚持住了艰难的节假日热潮。

通过在思想上的准备，我对自己的服务思想也有了更多的考虑。作为一名服务人员，遇上这样火爆的时候是不可避免，为此我也在思想上学会了调节自己让，自己了解什么时候注重服务，什么时候注重效率，在工作中较好的管理了自己，保持了工作的顺利进行。

五一阶段的工作可谓是给我留下了十分珍贵的经验体会。一开始的时候，因为客人源源不断，所以我在工作中的一些问题也暴露了出来。但我却并没有因此泄气，而是利用这个机会积极的改进了自己！后来，我也渐渐的适应了节假日高节奏的工作。如今面对普通时间的工作就能做的更有效率，也能带给顾客们更满意的服务。

初次之外，我这个月的工作中也学习了很多其他同事的技巧，了解了在工作中的一些优秀的方法。尤其是在自我管理上，过去我总是把自己的“当块砖”哪里有需要就往哪里走。但我从同事的指点下认识到这是非常没有效率的。为此我开始改进自己的，规划自己在工作中的任务目标。这也使得我在工作中能更好的处理顾客的要求，让顾客更加满意。

下个月马上又要迎来儿童节的到来，虽然不及五一，但带孩子来用餐的家长想必也不会少，为此，我要积极做好计划，配合餐厅搞好活动和服务，更全面的考虑到儿童在用餐时的问题，让顾客感受到我们xx餐厅服务的全面性。

总之，下一个月即将到来，我也要继续加油，努力的在工作中发挥自己的能力！

**餐饮个人工作总结及自我评价篇十四**

xx年的时间很快过去了，回顾这xx年来的酒店工作，在酒店领导及各位同事的支持与帮忙下，严格要求自我，按照酒店的要求，较好地完成了自我的本职工作。通过学习与工作，工作思想、方式有了较大的改变，在这里将自我这xx年来的工作总结如下：

作为一名收银员，自我的工作职责是：1、负责前台电话的接听及电话转接，做好工作，重要事项认真记录并传达给相关人员，不遗漏、延误；2、负责前台电话的接听，做好工作，重要事项认真记录并传达给相关人员，不遗漏、延误；3、负责来访客户的接待、基本咨询和引见，严格执行公司的接待服务规范，保持良好的礼节礼貌；4、负责前台文员的考勤工作，负责前台来客登记录入住宿的登记。

1、对前台文具进行了统一的登记管理，发生丢失、损坏及时报给相关负责人。

2、对电话接听登记进行了统计，发生问题及时解决。

3、自身的管理水平和业务本事还有待于进一步提高。

4、有时会因工作安排不到位，未能及时完成工作。

5、工作和其他人员之间还不够团结，一致处理问题还有待于加强。

加强自身学习，进一步提高工作本事。针对自我的岗位，多向其他同事学习，注重他们的工作方法，提高自身的综合业务水平，进取协助其他同事做好工作。

总之，在今后的工作中，我会充分发挥自身的主观能动性，在对待工作的过程中，尽量避免出现工作失误，减少工作失误。并在工作出现失误时努力提高工作本事。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇十五**

xxxx年的脚步即将迈向身后，回想走过的脚印，深深浅浅一年时间，有欢笑，有泪水，有小小的成功，也有淡淡的失落。xxxx年这一年是有意义的、有价值的、有收获的。在工作上勤勤恳恳、任劳任怨，在作风上廉洁奉公、务真求实。我们树立“为公司节约每一分钱”的观念，积极落实采供工作要点和年初制定的工作计划。坚持“同等质量比价格，同等价格比质量，限度为公司节约成本”的工作原则。在领导的支持及公司其他同仁的配合下，xxxx年较圆满地完成了所承担的任务。现将主要工作情况作工作总结如下：

—公开透明的按采购制度程序办事，在采购前、采购中、采购后的各个环节中主动接受审计及其他部门监督。

xxxx年我们进一步强调采购工作透明，在采购工作中做到公开、公平、公正。不论是大小配料、肉类还是蔬菜类的采购，都尽量多的邀请相关职能部门参与。即使在时间紧，任务重的时候，也始终坚持这个原则，邀请餐饮部相关人员一起询比价，采购前、采购中、采购后的各个环节。即确保工作的透明，同时保证了工作进度。

1、完善制度，职责明确，按章办事。

制度清楚，操作有据可查，为阳光采购奠定了理论基础。

2、公开公正透明。

采购部按厨师长上报的采购计划公开招标，邀标单位都在三家以上，有的多达十余家，增加阳光采购透明度，真正做到降低成本、保护公司利益。

3、采购效益全线凸现。

实施公开透明的阳光采购策略后，同等的东西都便宜了，为公司节约了采购资金，直观有效地降低了采购成本。

总结上一年得失，指导下一年的工作思路。在20xx年的工作中，我们要虚心向其它部门学习工作和管理经验，借鉴好的工作方法，努力学习菜品搭配理论知识，不断提高自身的业务素质和管理能力，使本部门工作再上一个新的台阶。要进一步强化敬业精神，加强责任感，对待工作高标准，严要求。同时我部门将不断搞好阶段性总结。开展批评与自我批评，找差距，评不足以推动工作，尽力量的去降低成本提高效率。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇十六**

截止到xx年12月20日，全国31个盛自治区、直辖市全面完成了国务院和卫生部提出的餐饮消费安全专项整治工作目标。全国1,320,648户食堂和县城以上城市餐饮单位100%建立了原料进货采购索证制度；对县城以上城市发现的150,408户无证餐饮单位进行了查处，无证单位查处率达100%，彻底解决县城以上餐饮单位无证经营问题；对全部县城以上餐饮单位和642,269户农村餐饮单位食品原料使用情况进行了普查，杜绝了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；在全国1,297,858户食堂和县城以上城市餐饮单位实施了食品卫生监督量化分级管理制度，实施率达98%。专项整治期间，全国报告的较大食物中毒事件177起，中毒4047人，分别比xx年同期下降15.3%和39.9% ，31个省(区、市)食物中毒发生起数和发生人数比xx年同期均有不同程度下降。

在4个月的专项整治行动中，全国卫生系统共出动执法人员4,594,709人次，整治重点区域30,048个，检查餐饮单位4,618,168户次，对每个餐饮单位平均监督次数为3.1次；共查处违法行为121,537户次，其中，取缔无卫生许可证餐饮单位77,743户，立案查处40,758户次，吊销卫生许可证1,945户，移送司法机关197起，罚没款金额6,655万余元。

在专项整治行动中，各级卫生行政部门不断完善监管措施，使已往在餐饮消费环节卫生监督方面存在的诸多症结和难点问题得到纠正或改善，对今后进一步提高餐饮消费安全水平必将发挥重要的作用：一是彻底解决餐饮单位无证经营问题，减少了餐饮消费环节的食品安全隐患；二是餐饮单位普遍建立食品索证制度，餐饮单位食品溯源能力进一步增强；三是食品卫生监督量化分级管理制度得到全面实施，调动了餐饮单位自觉加强卫生管理的积极性；四是卫生监督情况公示制度受到各方面重视，充分发挥了消费者的社会监督作用；五是基层卫生监督网络进一步健全，卫生监督重心下移得到进一步体现；六是对食物中毒和食源性疾病防控水平进一步提高。

通过专项整治，使餐饮单位从业人员受到了一次很好的食品安全法制和知识教育，许多以往管理落后的地区的餐饮单位店容、店貌焕然一新,功能布局、流程得到合理改进,卫生设施设备补充齐全,卫生制度得到更好的落实，卫生状况大为改观,体现了专项整治取得的实实在在的成效。群众对餐饮消费的满意度和认可度大幅度提高,对餐饮消费安全的信心大大增强，对专项整治发自内心的感谢，认为是政府为群众办的好事、实事。北京市和辽宁市卫生部门向餐饮单位和消费者发放餐饮消费安全专项整治满意度和认知度调查，餐饮单位和消费者对开展餐饮消费安全专项整治的知晓率为100%，对整治成果的满意度达到85.5%。黑龙江省专项整治开始三个月后，受理的群众举报案件比去年同期下降了50%，对投诉处理的群众满意率达到了100%。

我国餐饮单位数量大，类别多，基础差，实现预期的整治目标是对各级卫生行政部门领导和同志们的一项前所未有的挑战。在专项整治启动后，全国卫生监督战线的干部职工以高度的责任感和使命感，迎难而上，在这场关系到人民群众健康安全的特殊战役中发挥了十分突出的作用。主要做法有：

(一)高度重视，精心组织，使餐饮消费安全专项整治行动成为各级卫生行政部门卫生执法工作的首要任务。

卫生部和各地卫生行政部门均成立了由主要领导或分管领导任组长的领导小组。卫生部于xx年10月16日和11月8日分别召开了全国餐饮消费安全专项整治工作现场会和电视电话会，并先后对24个省(区、市)专项整治工作进行了督查，其中由部级领导带队的6个督查组分别对15个省(区、市)进行了督查。各地卫生行政部门也及时总结先进地区经验，针对工作中的不足进行再动员、再部署、再落实，实现了组织领导、部署落实、责任到人三到位。

(二)加强部门配合，落实基层责任，进一步加大卫生监督执法力度。

各地按照“全国统一领导、地方政府负责、部门指导协调、各方联合行动”的工作原则，积极与相关执法部门配合，通过联合执法，解决执法过程中遇到的复杂问题。河南、江苏、广东、四川、浙江等省充分利用建立起来的市、区、镇、村监管网络，实行“点面分工、三级联动”机制，条块结合、上下联动、齐抓共管，实现了城乡联动、全面覆盖、网格化管理，不留死角。山西、河北、辽宁省以本次专项整治为契机，进一步加强乡镇农村食品卫生监督网络建设，提高基层监管能力；湖南、甘肃、辽宁、安徽等省采取层层签订责任状，实行定人、定责、定区域的“三定”办法层层落实责任。

(三)加强培训，积极指导，餐饮经营者将保证食品安全作为自觉行动。

各级地方卫生行政部门及其监督机构将严格执法与指导教育相结合，指导餐饮经营人员了解建立索证制度的意义，使持证经营、索证索票、创建a级卫生信誉度单位成为餐饮经营者自觉的要求和行动。各地普遍印刷食品索证台账，并免费发放餐饮单位使用，据不完全统计，在专项整治期间，全国共免费培训餐饮单位从业人员达到300万人次以上。

(四)积极探索，勇于实践，解决困扰餐饮消费安全监管的症结问题。

一些地区积极开展 “示范点”、“示范街”创建活动，以点带面，促进其他企业提高管理水平。北京、浙江、湖北、江苏、江西等省市积极开展餐饮卫生监督公示制度；天津、河北、浙江、海南省餐饮单位食品卫生监督量化分级管理制度的实施率均已达到100%；陕西省西安市针对回民聚集区饮食摊点众多，基础条件差的问题，主动争取伊斯兰协会的支持，在社区建立餐饮单位“红黑榜”，使清真餐饮单位卫生水平较以前有了较大的提高。甘肃、广西、海南等省推广使用集中式餐具消毒，提高了群众对餐饮服务的消费信心；北京市、山东省在餐饮单位推行和实施卫生管理员制度；广东盛海南省对全省餐饮单位从业人员的健康体检统一使用互联网信息化管理；广东深圳市、宁夏石嘴山市、江苏苏州市借助互联网优势，提高对食堂和餐饮单位卫生监管效能。

(五)加快相关制度建设，着力推进长效机制的建立。

专项整治期间，卫生部出台了(餐饮业食品索证管理规定)、(食品卫生监督量化分级管理指南(xx年版))和(食品营养标签管理规范)，还积极推广了一些地区解决无证小餐饮的好做法。各盛自治区、直辖市结合本地情况，积极研究探索提高餐饮单位卫生管理方面的制度与措施，有针对性地出台了一批规章制度和规范性文件，使专项整治工作有章可循，有利于巩固专项整治成果。

(六)积极宣传，营造良好的社会舆论氛围。

专项整治行动以来，各地通过报刊、广播、电视、网络等媒介，开展了形式多样、内容丰富的宣传活动，普及食品卫生常识，向社会公布举报投诉电话，对典型案例和大案要案予以曝光，及时将整治信息和监督检查情况向社会进行公布，让群众知道、关心、参与专项整治，形成了全社会共同关注和参与餐饮卫生监督的良好氛围。在xx年11月(食品卫生法)宣传周活动期间，各地大力开展以“关注餐饮卫生，预防食物中毒”为主题的宣传活动。北京市、大连市在市内公交线路张贴和播出有关餐饮卫生的公益广告。

餐饮消费环节是做好食品卫生、保障消费者安全的最后一道防线，尽管专项整治工作取得了很大成绩，但餐饮单位长期积累的问题还客观存在，建立餐饮消费安全长效机制仍面临十分繁重的任务和挑战：一是我国餐饮业数量发展迅速，但卫生管理规范化仍然不够，小型餐饮业存在的不安全因素尚未得到彻底解决；二是整治工作还存在薄弱环节，部分地区整治工作尚不够扎实；三是生产、流通环节中存在的食品安全问题容易转移到餐饮环节；四是一些地区的.基层卫生监督机构人员、经费和设施没有达到基本配备标准，执法经费严重不足，不利于巩固整治成果。

保障餐饮消费安全是法律赋予全国各级卫生行政部门的职责，是维护群众利益，解决民生问题，促进社会和谐的长期任务。各级卫生行政部门要以党的xx大会议精神为指导，以落实以人为本、构建和谐社会为总要求，不断强化责任、创新方法，更好地保障广大人民群众餐饮消费安全。

(一)巩固成果，防止“反弹”。

各级卫生行政部门要将这4个月取得的成果作为一个“阶段性标准”，认真总结专项整治工作中的做法和经验，尤其是针对“五小”等重点、难点和薄弱环节，继续保持高压态势不松劲，在借鉴其他地区先进经验和方法的基础上，扎扎实实地落实巩固成果的各项措施，针对整治成果可能出现的反弹问题，要“抓反复、反复抓”，确保餐饮消费安全专项整治成果。

(二)加快完善和落实对小餐饮卫生监管的新措施。

要针对小餐饮存在的经营场所面积较小，卫生设施较差，落实卫生制度和卫生要求的难度大等特点，继续加强对相应的卫生许可和科学监管的研究与探索，制定科学合理的规范标准，使全国小餐饮单位卫生许可和监管工作进一步规范化、科学化。对一些已经发放临时许可证的小餐饮，要及时跟上后续监管措施。

(三)创新思路，积极解决影响餐饮卫生监管中存在的不足和问题。

要继续推行和完善餐饮业食品索证制度、餐饮从业人员健康管理制度、卫生监督公示制度，及时解决实施过程中出现的新问题，对餐饮单位未索证的产品进行重点监督抽检，提高餐饮单位原料采购和使用的安全性。要从维护消费者根本利益的角度，探索提高餐饮业卫生服务质量的综合管理措施，完善企业信用等级分类管理和质量安全承诺等相关制度，加强对重点地区、重点单位、重点人群和薄弱环节的规范管理，有效防控食物中毒等突发公共卫生事件，全面提高对突发公共卫生事件的应急处置能力。

(四)促进企业自律，继续加大对餐饮业落实卫生制度的监督检查力度。

继续加大对广大食品生产经营者的法律法规宣传及培训，增强依法生产经营、保证食品卫生质量的自觉性，通过大力实施(食品卫生监督量化分级管理指南(xx年版))，不断加强诚信体系建设。继续利用开展餐饮消费安全专项整治以来形成的部门联动、系统整合和社会参与的工作经验和方法，加大对违法行为的惩戒力度，对典型案例和大案要案及时曝光，提高违法成本。

(五)继续加强卫生监督执法队伍建设，不断提高餐饮消费安全监管能力。

要继续重视加大对卫生监督执法工作的支持和投入，把这只维护人民群众健康权益的重要队伍建设好、发展好，重点围绕“三个结合”做好卫生监督执法工作：一是将卫生监督机构的队伍建设和能力建设很好地结合，不断提高卫生监督队伍的执法手段和条件，完善卫生监督网络建设，实现执法重心向基层、向农村的转移，同时要不断加强监督队伍建设和人员培训，提高监督人员的法律意识、综合业务素质和行政执法能力；二是将卫生监督体系建设与公共卫生体系建设结合起来，充分发挥疾病预防控制机构和检验技术机构的支持作用，进一步提高食源性疾病防控能力；三是结合爱国卫生工作，进一步提高卫生监督执法的社会干预效果。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇十七**

玉壶光转、物换星移。我们带着自信与喜悦走进了充满希望的20xx年。回顾过去的一年，所走过的路程，心中感慨万千。因为20xx年对于我们工程来说，可算是充满了艰辛与挑战的一年，下面我就把20xx年度的工作向在座的各位领导及同事们做以总结与汇报：

由于我们工程部是一支较年轻的队伍，大多人员都没有从没过酒店的维修工作，缺少实际工作经验，因此我组织员工们，进行技能及行为规范培训，培养他们高度的责任感和自信心。使他们懂得只要努力工作，工作就会带给他们足够的尊严和实现自我的满足感。鼓励他们不断的提高技能超越自我，并且在年底我组织员工们进行了一次非常有意义的娱乐活动，通过掰腕子，增强体质增加员工们之间的感情交流，通过行走有轨电车，增加了员工们之间的合作默契。通过猜谜语促使员工们开发智力，善于动脑。通过形体比划猜词组，使员工们懂得只有互相协作才能取得成功。通过多种培训。使他们在各个方面都有了长促的进步。在工作中克服了一个又一个的困难。解决了一个又一个的难题。同时我们建立了各项规章制度。要求每名员工必须做到克尽职守。

但是因为我们工程部是后勤部门，所做的工作是很少为人所知的，甚至有些人对我们的工作不以为然，持有偏见，认为我们不是营业部门，不能直接为酒店创效益，只能花钱，为此，我时常告诫我的员工说：“只要我们努力工作，做到勤俭节约，保障设备、设施完好为客人提供一个良好而又舒适的环境，就是为酒店创效益”，在这种思想指导下使我们的员工对各部门的设备、设施成功的维修了上万次。

如果将酒店比做一个人，我们工程部好比是一个人的心脏，而我们工程部的水、电、油、暖就好比是向各个部门输送的血液、氧气和营养，无论任何一个环节出现问题，都将会给酒店带来无法挽回的经济损失，直接影响酒店的声誉和形象。为此我们建立了巡检制度，发现问题急时解决，把一切事故都消灭在萌芽状态之中，例如：今年冬天进九以来，我们接到餐饮部门的投诉，说我们酒店来用餐的客人普遍都反映室内温度不够，空调吹冷风的问题。得知这一情况后我们大家经过仔细的分析和认真研究，发现是由于铁路锅炉房提供的热源温度过低，也因为我们的换热系统由于老化而造成的换热效率降低所至，针对这一问题，将怎样解决呢?我经过反复思考后，果断的做出决定，把低区的换热罐，改造为空调系统换热，把铁路锅炉房供应仅有的50多度热能，全部转换出来，从而达到空调所需要的温度，确保各部门正常营业。

节水：有一段时期，我们经常发现低区供水系统不正常，时常有丢水的现象。我们通过对地沟管网进行了实地考查发现系统上出现了问题，为使这一问题能得到很好的解决，我们将原来直起供水，改造成变频恒压供水，并对水箱增加了电磁阀控制，其中水位控制器是利用一些废旧门的电路板改造而成的，这样即保证了水压的平稳供应，而每个月又可节约用水1500吨。

节电：酒店在装修期间为了提高视觉效果并为客人营造舒适的就餐环境，我们增加了排风设备，同时使用了大量的高功率的光源，但是开业后每月的电量与以往相比增加了百分之0.42在这种情况下，我常常在想怎样工作才能既不影响光照度又能把电量降下来呢?经大家集思广益，最后决定将91间客房的地灯，台灯由原来40瓦蘑菇泡改成11瓦节能灯，把40瓦床头灯改成25瓦烛光泡，这样可节约8.8千瓦，据此我们又把一至三层的格栅灯由原来的50瓦降至35瓦可节电2.2千瓦，而同时我们又把停车场的10盏400瓦钠灯，降至3盏，可节电，3.88千瓦，通过采取这些措施，使耗电量比开业初期降低了百分之0.13。

降耗：由于客房的小冰箱以全部超过保修期，而每次制冷装置维修都是由厂家更换，全套的制冷装置，成本是xx0元，那么90多台冰箱要这样下去，是必造成很大的费用，我们的助理工程师诸英春师傅，通过在网上查阅大量的技术资料以冰箱经过反复试验，终于找出问题的关键所在，只要更换制冷片即可解决问题，其成本只需要26.5元，仅此一项，就可节约1万多元。可是厨房的冰箱又给我们带来了新的问题，由于蒸发器泄漏，无法修补。如果因此而报废非常可惜，重新购买则需要几千元，为降低成本，节约资金，我们经过认真仔细的研究决定，用紫钢管制做蒸发器。将其固定在物品架上，既不破坏箱体又增加了制冷量，类似这种情况的冰箱我们修复了三台，为酒店节约资金一万两千余元。

1、在次客房装修过程中，原计划只是进行刮大白和换壁纸但是在实施过程中，却发现很多楼层的棚项都有开裂和起层的现象，特别是8层、9层的棚面已经脱落下来，如果要重新做水泥灰层，则需要有有段时间的养生期，而且是既费人才又费物力。在这种情况下，我们马上向领导请示，并说明如果由我们自己有石膏板吊棚，不但可以省时，还可以在人力上节约一大笔资金，领导经过了认真的研究，最终采纳了我的荐意，还有就是在每层楼装修前，我们工程部负责必须将室内所有的家具全部保护起来，并且把所有的电器设施全部拆除，等装修结束后，再将其全部重新恢复。当时在我们电工少，工期又紧的情况下，我们在工作中不怕苦，不怕累，敢闯、敢干而得名的小老虎领班王铁岩，带领两名倒班电工，不分白天，黑夜，加班加点，按时完成了工作任务。

2、为了维护我们酒店的劳动纪律，加强院内的保安措施，领导决定由我们工程部负责在后院建一所房屋来做为保安办公室我们接到这个任务后，大家群策群力，各自发挥了自己的特长，只用了六、七天时间，就将保安办公室成功的砌筑起来了，并得到了领导的赞赏。

3、在十月份的消防检查中，消防部门提出了我们油、汽路管线的材料不合乎标准，需要进行改造。这了不影响正常营业，必须利用晚市后的时间开始做业。将原铝朔管线全部改为镀锌管线，我们的王铁岩、官子新、丁振忠三位同志，在不影响白天上班的情况下，连续工作了3个通宵，将所有的油、气路管线全部改造完毕。顺利地通过了消防部门的检查验证。

12月19日这天，酒店的其它工作人员跟平时一样，陆续地走进酒店按部就班，准备开始工作的时候 ，谁也不会想到，此时，工程部的全体人员早已提前两个多小时到岗，此刻正处于紧张的工作状态中，因为市供电局在几天前就下达了一个因为要进行线路改造，需对铁源酒店以北方路段停止供电一天的通知，时间是12月19日早7时~晚5时当时我们接到这通知后马上向领导进行汇报和请示，为避免酒店的声誉受影响，为体现酒店的人性化服务，酒店领导经过认真研究，决定租用一台发电车来保证酒店各部门的正常营业。但由于所租用的发电车200千瓦的功率难以满足酒店所有设备的用电需求，我们工程部召开了紧急会议，经过仔细地计划和周密的分析，制定了两套应急方案，决定对各部门和一部分的设备限电管制，工程部的人员全体出动，分别派专人进行死看死守，并对大家讲明了，如果稍有疏忽，有较大的电流使用，就会造成直接经济损失或发电车因满负荷超载而停止发电。不但烧毁发电车，还会使酒店瘫痪，蒙受经济损失的严重后果。所以我们大家一定要听从指挥，各负其责，确保发电工作的顺利进行。但a、b、c三项电流一直处于不平衡状态，尤其是b项，总是特别接近满负荷，我们的人员就分别到各部门不断的进行电流调定。就这样，在这个上午总算了有惊无险的平安度过，到了下午四点钟，就在规定的送电时间既将要到的时候，大家逐渐放松紧张心情的时候，我们又接到通知，由于改线路工作进行的不顺利，停电时间将继续顺延。此时，大家的心情又进入了紧张状态，因为既将要面临的是晚间用电高峰的开始。因此我们马上又召开会议制订了三套应急方案。为了减少酒店的经济损失，经过了更加周密、严谨的布置计划，在对又一部分设备进行停止使用的同时，我们大胆地开启亮化系统，用以制造铁源酒店没有停电的声势，来赢得客源。就这样坚持到了凌晨两点，修改线路的工作才成功的结束了，开始了正式供电，这时我们大家才深深的松了一口气，拖着疲惫的身体离开了酒店。这次发电工作前后经历了18个小时，所停电的时间之久和面积之大，是我们没有经历过的。正是由于各部门的积极配合和我们工程部集体的智慧和力量，才使我们圆满地完成了这次发电任务。

20xx年的工作已经告一段落，有成绩也有不足因为我的性情比较耿直，有时难免还有此急躁，所说出来的话就会容易伤人， 这势必会给工作带来不必要的麻烦。在今后的工作中，我将调整好自己的心态，努力掌握电器方面的知识，在工作和学习中不断地善自己，进一步提高工程部的服务标准和员工的技能，为在20xx年更好的为各部门服务，打下了良好的基础。

我们已拟定了在xx年将要计划实施的几个专项工程：

1、为保证全酒店的空调，能在夏季正常使用，我们要对空 调机组进行全面地大修。

2、我们酒店的水资源受外界的控制，为防止因外界停水给酒店带来的经济损失，我们准备制做一个储备水箱。

3、按市局的要求，也为了确保客人的经济财产不受损失，我们要为客户的每个楼层都要安装上监控系统。

4、各部门所使用的电量免遭非议，我们准备为各部门分增设电表，以便于监控。

5、客房装修期间所有0a房的外墙均已损坏，我们决定为0a房的外墙全部重新粘贴瓷砖，即保证了形象、美观，又能预防雨水从窗口侵入。

以上的几项工作计划不是很全面，还需要在实施中逐步的进行完善。最后我要对工程部的全体同事们说：“你们辛苦了!我非常感谢你们!因为是你们的支持给了我自信与勇气!是你们的付出 成就了我们的希望和梦想，我要赞美你们吃苦耐劳的精神。”在新的一年里我们一定会再创佳绩。

**餐饮个人工作总结及自我评价篇十八**

5、6月份为武昌餐饮业的旺季，相对比较7、8月份为淡季，因武昌大专院校居多，学生在7、8月份离校，所以相比较7、8月份为武昌餐饮业的淡季，在9月份随学生的陆续返校业绩也会随之有所提升。八楼业绩对比表：

五月份锦庐川菜5月12号闭店装修，仓桥家5月16日开始正式营业，五月份的业绩为340080元，较四月份的业绩271692，业绩增长25%，五月为餐饮旺季加之有五一小长假3天，各项硬件整改也基本完成业绩逐渐趋于稳定，成本占比为38.4%偏高，主要原因新菜单刚刚上市一月菜品的更替造成食材成本的增加。

6月份针对六一儿童节推出了进店消费送棉花糖的活动，此活动很受小朋友的喜爱。为增加下午茶的业绩另外推出了满158元送78元免费下午才券的活动，并推出了几款新菜做成小菜单，吸引客人的眼球。6月份业绩为405220元较五月份业绩增长19%增长额为65140元，成本占比为32.2%,成本趋于正常，特别是到了月末各院校学生马上离校纷纷出来聚餐这也相对推动了本月业绩的增长。

7月26日锦庐川菜正式开始营业，7月份的营业额为309177元较6月份下降23.7%，成本为39.9%，针对业绩的下滑全体主管也多次的做出了分析：

1、淡季，大专院校学生陆续离校造成整个群光广场客流减少;。

2、宣传力度不够形成不了强有力的竞争力特别是在客流减少的情况下缺乏核心竞争力;。

3、因在新旧菜单的交替过程中部分老菜单上的餐品停卖;。

4、企业核心部位的人员变动造成餐品品质不稳定;。

5、外场对客服务还要继续加强。

6、换菜单试餐和试做造成成本的增长。

基于以上几点问题点我们及时做出相应的调整：

1、对客服务：因群光冷气开的比较足客人普遍反映很冷就此我们为客人准备了披肩并贴心的为客人披上，还培训了对客标准话术，客人为我们的贴心服务所打动多次受到好评。给客人的茶水温度也进行了调整把温度调整到温热的程度，对礼貌用语、站姿及仪容仪表也提出了更高的.要求。

2、为了提升我们的品牌知名度经过多次和群光广场的沟通我们拿到户外的广告牌的位置并在步梯和电梯也做了宣传广告。

3、为8月份新菜单上市我们做充足的准备工作，对新菜品价格的背诵，由王厨对外场的员工进行了为期三天的培训并在月末时把新菜品做了试餐，厨房员工利用下班时间熟悉新菜品的出餐流程及制作过程全店上下齐心合力为新菜单上市做足准备。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找