# 2025年大学生暑假餐饮社会实践报告(汇总11篇)

来源：网络 作者：梦里花开 更新时间：2025-01-24

*报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，报告的格式和要求是什么样的呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧大学生暑假餐饮社会实践报告篇一大学生社会实践是引导我们学生走出校门，走向社会，...*

报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，报告的格式和要求是什么样的呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

**大学生暑假餐饮社会实践报告篇一**

大学生社会实践是引导我们学生走出校门，走向社会，接触社会，了解社会，投身社会的良好形式；是促使大学生投身改革开放，向工农群众学习，培养锻炼才干的好渠道；是提升思想，修身养性，树立服务社会的思想的有效途径。

今年暑期，作为一名大学生，我第一次参加了工作，虽然很短暂，只有一个月，可我真正体会到了工作的艰辛和不易。我所从事的是餐饮行业的服务工作。看起来似乎没有太多的技术含量，我以前也是這么想的。而现在我知道我错了，任何一个行业都有他内在的技术含量和工作技巧，不是随随边边都可以，马马虎虎的就能完成的。

人没有三六九等，但是顾客的素质却是参差不齐，要向每为顾客介绍餐饮的特色和不同，也不像想象的那么简单。要注意措辞，尽量让每个人都能懂。在工作中让自己成长，在实践中让自己成熟，很书面的一句话在不知不觉中就已经贯策执行了。实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，学会自己照顾自己的同时证明自己的能力能否被社会所承认，更想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

我的老板是一个不到30岁的女人，有着年轻的面孔、活力的心态和成熟的思想。每天忙着周旋与很多人之间，有着丰富的经验和非凡的眼光。在她的身上，我学到了不少的为人处世之道，也学到了社会需要隐忍和奋斗。环境是恶劣的，我们只有在风霜中站立不倒，才只能算是有可成功的基础。能否在恶劣的环境中有能力依靠自己的又手和大脑维持自己的生存，能力是最重要的。所以，一个人在他的学生时代最重要的是增长见识，锻炼能力，尤其在大学学习时候，要能抵制住玩乐的吸引力，不断地充实，不断地提升自己，再大的本领都是一点一滴积累起来的。

社会是魔鬼，它吞食了多少稚幼善良人的心，它刺穿了多少平白无辜人的心，他伤痛了多少志宏远大人的心，它利诱了多少狡猾诡诈人的心。

社会亦是天使，它缔造了多少不同性格事业的人，造就了多少成功人，培养训练了多少懂得倾听他人心声、懂得慰藉人心、懂得体味生活爱家敬业的人，他亦锤炼了多少如钢铁般意志追求远大理想的人，挖掘了多少失落亦在后来看遂成社会佼佼者的人。若不藉着社会，我们很难辨明孰优孰劣，很难认清别人和自己到底有何优缺点，自己到底有何实力与长处。

通过亲身体验社会实践，自己更进一步地了解了社会。通过与社会零距离接触，把自己从校园带到社会中，亲身体味社会生活，使我学到了真本领，让我明白了社会并不像我们在校园里所想像的那样美好。社会是残酷的，到处充满了激烈的竞争。

总的来说，我认为這次社会实践还是很成功、很有用的，对我以后的学习和工作有很大的帮助。這次社会实践所经历的，已经清晰的刻在了我青春岁月的壁廊里，成为生命中的财富，在以后的生活中发挥着潜移默化的作用。

**大学生暑假餐饮社会实践报告篇二**

(一)乙方有下列情形之一的，甲方可以随时解除本合同：

1.在试用期间，被证明不符合录用条件的;。

2.严重违反劳动纪律或者甲方规章制度的;。

3.严重失职，营私舞弊，给甲方造成重大损害的;。

4.乙方同时与其他用人单位建立劳动关系的;。

5.被依法追究刑事责任的。

6.乙方以欺诈、胁迫的手段或者乘人之危，使甲方在违背真实意思的情况下订立或者变更劳动合同的。

(二)有下列情形之一的，甲方可以解除本合同，但应当提前30日以书面形式通知乙方或额外支付乙方一个月工资：

2.乙方不能胜任工作，经过培训或者调整工作岗位，仍不能胜任工作的;。

3.本合同订立时所依据的客观情况发生重大变化，致使原合同无法履行，经甲乙双方协商不能就变更本合同达成协议的。

(三)乙方在劳动合同期限内解除本合同的，应当提前30日以书面形式通知甲方，甲方应予办理相关手续。但由于乙方提前解除劳动合同，给甲方造成损失的，应向甲方承担赔偿责任。该损失主要指对生产、经营和工作造成的直接经济损失，以及甲方为实现权利而支付的相关费用，包括但不限于仲裁费、诉讼费、律师费、交通及通讯等费用。

(四)有下列情形之一的，乙方可以随时解除本合同：

1、甲方未按照劳动合同约定提供劳动保护或者劳动条件的;。

2、甲方未及时足额支付劳动报酬的;。

3、甲方的规章制度违反法律、法规的规定，损害乙方权益的;。

5、法律、行政法规规定劳动者可以解除劳动合同的其他情形。

(五)有下列情形之一的，本合同终止，甲方不承担任何经济补偿责任：

1、本合同期限届满的;。

2、乙方死亡，或者被人民法院宣告死亡或者宣告失踪的;。

3、法律、行政法规规定的其他情形。

(六)本合同履行期限届满前30日，甲乙双方应当将是否终止或续订劳动合同的意向以书面形式通知对方。如果续订劳动合同，应当征得双方的同意，在本合同的基础上续订书面劳动合同。

第二十二条乙方应当按照双方约定，遵循甲方规章制度，办理工作交接。乙方保证主动移交，积极配合办理解除或者终止的相关手续。

九、违约责任。

第二十三条乙方违反员工培训协议中的服务约定，应当按照约定向甲方支付违约金。

第二十四条乙方违反员工保密及知识产权保护协议的，应当按照约定向甲方支付违约金。

十、当事人约定的其他内容。

第二十五条其他约定。

1、甲方已将制定的规章制度、员工手册、劳动纪律等内容及时告知了乙方。乙方确认已知悉并详细阅读了上述文件。乙方承诺严格遵守甲方制定的各项规章制度。

2、甲方制度的各项规章制度及乙方签字同意的文件一并作为本合同附件，具有同等法律效力。

3、乙方保证自己的身体健康状况良好，能够胜任甲方安排的工作岗位。并保证其向甲方出示的本人身份证明、暂住证等个人资料均为真实、有效。如果乙方对于前述内容不实，导致双方所签订的本合同无效，其无效之不利结果由乙方自已承担。若给甲方造成损失的，乙方承担赔偿责任。

十一、劳动争议处理及其它。

第二十六条双方因履行本合同发生争议，当事人可以向甲方注册地的劳动争议调解委员会申请调解;调解不成的，可以向劳动争议仲裁委员会申请仲裁。

当事人一方也可以直接向甲方注册地的劳动争议仲裁委员会申请仲裁。

第二十七条本合同的附件如下。

第二十八条本合同未尽事宜或与今后国家、北京市有关规定相悖的，按有关规定执行。

第二十九条本合同一式两份，甲乙双方各执一份。自甲方签字盖章，乙方签字之日起生效。

甲方(公章)。

法定代表人(主要负责人)或委托代理人。

签订日期：年月日

乙方(签字或盖章)。

签订日期：年月日

法定代表人(主要负责人)或者委托代理人\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

邮政编码\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

根据《劳动法》、《劳动合同法》及有关规定，甲乙双方遵循平等自愿、协商一致的原则签订本合同。

一、合同期限。

第一条甲、乙双方选择以下第\_\_\_种形式确定本合同期限：

(一)有固定期限：自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日止。其中试用期自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日止。

(二)无固定期限：自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至依法解除、终止劳动合同时止。其中试用期自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日止。

(三)以完成一定工作(任务)为期限:自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_工作(任务)完成时终止。

二、工作内容和工作地点。

第二条乙方从事\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_岗位(工种)工作。

乙方患有岗位工种及行业禁忌的疾病，应及时向甲方报告，并即时脱离工作岗位。

乙方的工作地点为\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

经双方协商一致，可以变更工作岗位(工种)和工作地点。

乙方应认真履行岗位职责，遵守各项规章制度，服从管理，按时完成工作任务。

乙方违反服务规范和劳动纪律，甲方可依据本单位依法制定的规章制度，给予相应处理。

三、工作时间和休息休假。

第三条甲方安排乙方执行以下第\_\_\_种工时制度：

(一)执行标准工时制度。乙方每天工作时间不超过8小时，每周工作不超过40小时。每周休息日为\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

(二)经当地劳动行政部门批准，执行以\_\_\_\_\_\_\_为周期的综合计算工时工作制度。

(三)经当地劳动行政部门批准，执行不定时工作制度。

甲方保证乙方每周至少休息一天。乙方依法享有法定节日假、产假、带薪年休假等假期。

甲方因顾客服务需要，商得乙方同意后，可安排乙方加班。日延长工时、休息日加班无法安排补休、法定节假日加班的，甲方按《劳动法》第四十四条规定支付加班工资。

四、劳动报酬。

第四条甲方采用以下第\_\_\_种形式向乙方支付工资：

(一)月工资\_\_\_\_元，试用期间工资\_\_\_\_元。甲方每月\_\_\_\_\_日前向乙方支付工资。

(二)日工资\_\_\_\_元，试用期间工资\_\_\_\_元。甲方向乙方支付工资的时间为每月\_\_\_日。

甲方生产经营任务不足，乙方同意待岗的，甲方向乙方支付的生活费为\_\_\_\_\_\_元。待岗期间乙方仍需履行除岗位工作外的其他义务。

甲乙双方对工资支付的其他约定\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

五、社会保险。

第五条甲乙双方按国家规定参加社会保险。甲方为乙方办理有关社会保险手续，并承担相应社会保险义务。乙方应缴的社会保险费由甲方代扣代缴。

乙方患病或非因工负伤的医疗待遇按国家有关规定执行。

乙方患职业病或因工负伤的待遇按国家有关规定执行。

乙方在孕期、产期、哺乳期等各项待遇，按国家有关生育保险政策规定执行。

六、劳动保护和劳动条件。

第六条甲方应在乙方上岗前对乙方进行职业安全卫生、食品安全卫生、服务规范、职业道德、职业技能、甲方规章制度方面的培训。

甲方每年必须按国家规定组织对乙方进行健康检查。

甲方按照国家劳动安全卫生的有关规定为乙方提供必要的安全防护设施，发放必要的劳动保护用品。

甲方加强安全生产管理，建立、健全安全生产责任制度，完善安全生产经营条件;健全内部服务和食品质量管理制度，严格实施岗位质量规范、质量责任以及相应的考核办法。

七、解除和终止。

第七条本劳动合同的解除或终止，依《劳动合同法》规定执行。

乙方患岗位工种及行业禁忌的疾病，在医疗期满后不符合国家和本市从事有关行业、工种岗位规定，甲方无法另行安排工作的，可以提前30日以书面形式通知乙方解除本合同，并依法向乙方支付经济补偿金。

八、劳动争议处理。

第八条甲乙双方发生劳动争议，可以协商解决，也可以依照《劳动争议调解仲裁法》的规定通过申请调解、仲裁和提起诉讼解决。

九、其他。

第九条甲乙双方约定的其他事项。

第十条本劳动合同一式二份，甲乙双方各执一份。

本劳动合同自甲乙双方签字、盖章之日起生效。

甲方(公章)乙方(签字或盖章)。

法定代表人或委托代理人。

(签字或盖章)。

签订日期：年月日

看过餐饮店劳动合同的人还看了：

2.餐饮企业劳动用工合同范本。

3.餐饮劳动合同书模板。

4.餐馆劳动合同范本。

6.餐饮劳动合同书。

10.酒店劳动合同样本。

**大学生暑假餐饮社会实践报告篇三**

地点：山西路。

饭店虹桥饭店虹桥饭店是一座三星级旅游涉外饭店，位于市区主干道――中山北路上，地理位置优越，闹中有静，环境优雅。饭店由17层主楼及裙楼组成，拥有豪华及标准客房181间，设有自助餐厅、风味厅等12个，500个餐位。饭店每日营业时间是全天24小时。

阶段一：熟悉期(7月7日)。

由于是第一天，我的工作就是一般的传菜，也叫走菜。起初在领班分配工作的时候我就因为不知道走菜是什么意思而问了半天。第一天，什么都不知道，什么都要多问多动。幸好有个前辈很热心，先带着我熟悉了整个饭店的包间、大厅位置。

阶段小结：像军训时一样，领班说什么就是什么，彻底服从;要认真揣摩领悟主管传授的技术要领，在主管传授技巧的时候千万不要自我表现打断主管的讲话。如果那样就是自寻没趣。

阶段二：7月8日至7月31日。

继续熟练第一阶段的各项服务要求。

也许我比较外向，也比较能说。几天时间我和员工之间的陌生感就没了，彼此之间轻松交谈，可以自由发表个人见解，开始掌握各项工作的特点，主动性和灵活性增强。由于人多，我第二天就被分配到包间上菜，基本上是两个人负责一个包间。那种看着别人吃的尽兴，自己只能看着还要忙的团团转的感觉真的很不好。由于是吃龙虾的季节，虹桥饭店还有个龙虾节，顿时香味儿绕梁、余味不绝啊。那种诱惑真的很难克制啊。

还有几天是早班。早班就是要早上5点起床，骑车30分钟到饭店后擦上口红去签到。(虽然不论什么班都需要涂上口红-x-!)早班的主要任务是早上的自助餐。需要你放餐具、加酒精、去厨房端食物、去水果间准备水果……我感到的最大问题是根本不知道该干什么!早班一共就上了那么几天，东西的摆放不是很清楚，只好到处问人到处碰壁到处乱转。

阶段小结：度过工作适应期之后开始慢慢的通过自己的努力把自己的工作态度和乐观的心情在日常生活中表现出来。通过前面两个阶段的练习，已具备解决各项事务的能力，完成每天分配给自己的工作之后就主动帮助别人完成拖地、摆放餐具等工作;开始对部分服务环节进行改进，灵活应对顾客的要求并且与顾客聊天;偶尔被同事骂或者又能给同事“挑刺”，共同分享劳动的快乐。

1.一定不能和领班产生任何语言冲突。踏上社会的感觉真的很奇妙，学校里我们从未不敢发表自己的意见，老师有时候错了我们也都会挑出来。可是在外面，上级永远是对的。这样真的很需要我们适应。

2.了解了在“零点”甚至整个虹桥饭店食品部的运作的基本过程。

3.每个饭店注重的企业文化都不样，而这些知识正是我们从书本中难以得到的。

4.初步的掌握了一些酒店行业方面的知识，拓展了个人的知识面，增强了个人在应对酒店内人际交往方面的能力。这点给我的最大体会是在与人的交流上。有天早班时见到几个外国人，也许是因为语言的隔阂，几乎没有人去为他们服务。这时在戴尔特的口语锻炼就体现出来了，我可以轻易的上前和他们交谈，这也被领班表扬了一番。

5.在工作中因为上级员工的失误而造成的工作中的失误等原因而产生的矛盾，千万不要直接冒犯。

6.在工作和生活中充分表达自己的幽默感，这样会让同伴们很自然的接受你。

真的是不干不知道，原来当服务员真的很累。而且在社会上，没有人再会平等的对待你，对于初来乍到的新手来说，老手会觉得你碍手碍脚，主管会觉得你什么都不懂很麻烦，而一个人在那打工更是饱受孤独的滋味。我真的发现这一个月对我的促进作用很大，这些在学校都是学不到的。当然，我学习的时间尚短，之后都要一直一直的学习下去才行，我会努力的!

**大学生暑假餐饮社会实践报告篇四**

20xx年1月中旬，按照常例，我们xx级旅游、酒店管理专业的学生进行实践，有许多酒店供我们选择，经过认真思考，我们旅游管理二班的其中九名学生有幸来到了郑和国际酒店，也包括我在内，进行我们为期7个月的专业实践。这是我们初次真正接触社会，难免心里会有些害怕，事后经过职位所需以及领导的分配，我被分到中餐饮，带着一份兴奋而紧张的心情开始了我们的实践。实践的7个多月里，我感受颇多，受益非浅。

一、酒店介绍太仓郑和国际酒店20xx年开业，是太仓首家以“郑和下西洋”为主题的四星级精品酒店，酒店秉承“人文郑和，科技郑和”的宗旨，在设计上以“郑和七下西洋”的历史事件为为主题，加入了古典和现代的设计元素并融入了世界海洋文化，体现郑和特有的风格。整个布局更是着重营造文化氛围，将东方文化与世界海洋文化精彩合璧，使酒店充满着浓郁的地方文化特色和海洋文化特色，为宾客营造一个温暖舒适的文化氛围。

太仓郑和国际酒店包厢均以郑和下西洋时的航海线路命名，使酒店充满着浓郁的地方文化特色，让宾客在享受美食之外还能体验一番郑和远航的乐趣。太仓郑和国际酒店设有餐饮、大堂吧、会务、康乐及客房，采用现代化信息管理体系，使来宾在酒店内一边感受这里的郑和文化，一边享受多种现代信息服务，给宾客的旅居生活带来一番别样的体验。

二、准备工作。

来到郑和国际酒店后，虽然是最忙的时候，但是也没让我们急着上岗，而是培训部先给我们进行了系统的培训，培训工作分为三大块：

一是人事部的岗前培训，进行了7个课时的室内培训和游览培训，主要是介绍酒店的概况，同时也对我们进行了员工素养及酒店管理制度的培训，这让我们对工作有了大概的了解。

第二是消防安全意识培训，酒店特别安排了工程部的经理助理为我们现场讲解授课，让我们对酒店安全和消防常识有了更深入系统的了解。

第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我们实践的7个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，7个月的实践让我们对部门工作有了深入的了解，这也得益于酒店系统而全面的培训。这些培训对于我们以后的学习和工作都是非常有用的。

三、实践过程。

中餐饮是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为服务员的工作时间不固定，有时会很晚，也没有具体的工作描述，很多时候会受到客人的刁难，心理上也要承受各种打击。在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的定流程和要领，只是听从领班和老员工的安排，庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，领班还专门为我们每人安排了1名师傅，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了中餐的一些摆台、折口布、、上菜、撤台布等，有时还得在会议帮忙我们的上班时间是8小时工作制，但实际上不固定，经常加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休。我们开始是每周休息一天后来改成一天半。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放，但我认为我们中餐服务员的制服颜色太暗穿在身上，看起来都没精神，不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实践生而对我们冷漠生硬;在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人分外感动;在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人。

在服务过程中，我接触到了形形色色的客人，在工作中既受到过客人的嘉奖，也曾招受客人的投诉，但是我并没有因此骄傲或不满，而是认真反思我做的不对的地方，争取下次不再犯同样的错误，尽力为每一个客人都提供更好的服务，在西餐时经常会遇到外国客人，可是我的英语不怎么好，开始不敢说出口，后来慢慢的我敢说了，而且可以和外国人进行简单的交流，在此我感觉到英语的重要性，要好好学习英语。

四、实践收获通过这次实践真正学到了很多实际的东西，而这些恰恰是在课堂上所学不到的。虽然之前上课就知道酒店行业是很注重实践和细节的，但是在实践中就没想到酒店里注重的细节会细到那种连物品的摆放都有规定的程度。在实践中学到的都是基层服务员的工作技能，并且加以熟练了。另外，在管理上最重要的是要妥善处理和下属员工的关系，而要做到这点，最重要的是需要务实，从基层干起，出于基层而脱颖于基层，一个成功的管理者必然是这样产生的，成功的管理者能把所有员工团结起来，这样实现的是整个企业的目标。所以说，日后酒店需要的管理人才，必然是经验丰富从基层升上来的，而不是一个具有多高学历却没有实际工作经验的人，酒店需要的服务员，必然是很有服务能力，极其重视细节的人，并且将向普遍性的酒店“金钥匙”方向发展。

酒店里要学到的东西很多，比如说餐桌上的礼仪，和客人打交道，还有就是做为四星级的服务员该怎么面对客人的不同要求。在中餐饮，接触这方面的知识。

相对于其他部门而言还是比较多的。当我们去做一桌客情，看着客人入座，一些客套话，和一些敬酒方面的，都会学到一点点，还有一些比较重要的就是人与人之间的交往，就是所谓的“为人处世”，要懂得尊重人。：能满足领导终极期望的人常常会有更好的职业发展前景。现在内向性格的人比较多，而工作中的关注点绝大多数只是在于尽善尽美地想法子完成领导交给他们做的任何事情，其实在酒店待了这么长时间，我觉得不仅要完成领导交给自己的事，还应该积极地站在领导的角度考虑问题，这样不仅解决了领导想到的问题，而且还主动帮领导想好答案或解决方案，所以说，要想真正的在社会上立足就要懂得学会积极主动。在实践的过程中，看着那些被动的人被领导看不起，就像酒店里或者一些大型企业里组织和带动的一些活动，除了积极地响应和号召之外，更重要的就是结合于实践，马上实施起来，而有些人吩咐干什么就干什么，一点主见意识都没有，这样的人就永远得不到领导的重视，而且也没有多大的出息。当出现一些问题时，你自己若要有很好的意见就可以主动提出来，不要放在心里而不说，那样就是不懂得好好把握机会，从而自己就会处于很渺小的地位。还有做事也要讲究个度，就像在酒店里，在每个领导或是同事面前话也不能太多，那样也会贬低自己的身价，凡事装个心眼，做人也许就是这样吧，也算是磨练自己。

**大学生暑假餐饮社会实践报告篇五**

本文为大家带来。

希望对大家有帮助。

炎炎夏日列日当头。正是因为有这样的环境，正激起了我要在暑假参加社会实践的决心。我要看看我能否在恶劣的环境中有能力依靠自己的又手和大脑维持自己的生存，同时，也想通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，更为重要的是检验一下自己所学的东西能否被社会所用，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

那么，我的社会实践活动就从我的找工作拉开了序幕。我穿着大头皮鞋，带着我的绿色毡帽，骑着我的二手脚踏车带着希望与渴望，开始了我的找工作的征程。一开始，对自己手工艺期望很高，没有月薪两千不干。经过艰苦的找寻工作，很多的地方的招聘都要有工作经验的优先，一听说我没有经验就跟我说“这样吧，你回去等消息吧，如果需要的详，我会通知你的”。经过多次面试的失败，我总结了自己失败的原因。主要有两个方面的原因。一个方面是自己眼高手低，自己根本自身素质没有达到一定的水平，五个方面是自己没有给自己一个很好的定位，没有找准自己的位置。

总结了以前的失败的教训，摆正好自己的位置，仅正是社会实践只要有工作，能供饭吃，任何苛作都干。于是我找到了一家餐饮酒楼。老板看我人高马大，身体强壮，就让我来做传菜员。第二天，我便开始了我的暑期社会实践生活。刚开始的时候心理极不平衡。心想来从小到大读了这么多的书，家里花了那么多的钱把我培养长大成人，可现在只能端端盘子，瑞怎么着在学校里也是个学生会干部，多少也有点社会能力，心理学徒有点失落再加上传菜部领班是个小学文化的，还对我指手画脚，确实心理上很不舒服。

但是，人总是要适应自己自下而上的环境，我不想赐开始就干不下去了，不行，我一定要坚持下去。要在自己的式作的环境中让自己的工作做行很轻松，首先行把自己同领导和同事之间的关系搞好。因此我只好暂时避其锋芒。尽快地熟悉自己所在的工作环境。我所工作的地方是一个两层楼的酒楼，酒店大堂在一楼，楼上有包房，厨房在二楼，传菜间也是在厨房所以在传菜间里可以看到厨管理的机会。

厨房是厨师的战场，由其是是生意非常的时候，那种场面真的就跟战场上打战一样，厨师的工具以及厨房的任何摆设和物品(包括调味品和原材料)都是厨师的武器，锅、碗、瓢、盘也为威望工作编奏出一首首生活的乐谱。墩子也叫切配，专六负责原材料的精加工，打盒负责将切好的原材料拿给灶上的师傅，并且做好装盘，菜品的装饰。蒸菜师傅负责使用蒸箱蒸菜，灶上师傅掌勺用来专门负责菜品的烹制，点心间的师傅专门负责面食点心的制作，凉菜间在另一间房里，负责冷菜的制作以及水果的制作，我们传菜间的工人很简单，只要反台上做好的菜将盘子边上多余的菜汁擦干净，需要配上味碟的将味碟配上，有汤的菜配上汤勺，并且注意菜品的出品顺序和出品的速度快慢并且要保持好住处的有效，随时传递好前台以及威望之间的住处所以每天工作和学习，在传菜部很累很辛苦，但是每天都活行很大有充实。

休息的时候，我也主动找我们的领导和同事虚心地向他们请教和学习，传菜部的领班跟我说：“我知道你是大学生大常有志向，想做大事，但是你千万不要小看做小事，大事都是由小事积累起来的，做大事的本领也是由做小事的本领不断地积累而成的，不积小流无以成江海;不积跬步无以致辞千里。”他为我指出了工作中的很多错误和缺点，我也一直很虚心地请都领班还对我说，我看一个人怎么样并不是看他学历、文凭怎么样，关键是看此人做事是否勤快踏实，然后他也跟我说：“你看到那掌勺的师傅和做基层工作的徒弟吗?你能看行出他们有什么区别吗和联系吗?“我说：”看不出“。“那我来告拆你,领班说”，做切配的做打盒的徒弟经过长期的踏实的努力就能成为灶上的师傅就能掌勺就能独当一面，这就是他们之间的联系和区别“。领班还对我说：”你跟我们的一些同事不一样，你是受过高等教育的，应该多利用时间不断地学习，不断地充实，不断地提升自己，年轻人不要怕吃苦，年累人就行能挑大梁，年轻人的时候不吃苦，难道到老了再吃苦吗?”确实，听了我的领导对我所说的金玉良言。我的确让的思想认识有了更深一层的提高，某种程度上，给我指明了很好的一个努力方向。

**大学生暑假餐饮社会实践报告篇六**

暑假一开始，我便踏上了的路程，准备一个人去打工，以便补贴生活，减轻家庭负担和提高自己的社会阅历，锻练自己的能力，使自己在将来的社会生活中更好地生存。

来到，经过三五天的奔波，在自己亲自找工作的情况下，我到了商务酒店工作，进行了一次实践，接受了一次磨砺，收获了一笔财富，这个暑假也过得很充实。实践期间，我的职务是服务员兼咨客，实践之前并不是很重视这份工作，觉得一切都很简单，真正开始后才发现当好服务员也是一门很有深度学问的。

记得上班第一天，我都不怎么开口，不知道如何开口与客人沟通，与同事之间也没有什么话要话。就简单的铺台布也大有学问，原以为只要铺上就好了，可在商务酒店里有很多要规范的，就连站姿都有商务的标准。夏天天气热工作那里有空调，工作环境与伙食还是相当不错的，刚开始我还有点飘飘然，感觉到了上流社会的生活，但酒店的人事管理很有问题，有好几次我都被气得想不干了，但我还是坚持了下来，认认真真做事。原来坚持下去，生活可以更加充实，原来自力更生是挑战与乐趣并存的。

在我的工作中，明白了很多很多：在工作时上司总有责备下属之时，这都是不可避免的。责备也要用适当的方式，既要与下属打成一片，也要保持自己的威严，虽然事实如此，但这也给我上了保贵的一课。它让我明白到别人的批评或是听取别人的意见时，一定要心平气各，只有这样才能表示你在诚心听他说话。虽然被批评是难受的，而且要明确表示你是真心接受他们的批评。因为这样才能在失败中吸取教训，为以后的成功铺路。我要学会从哪里跌倒就从哪里爬起来，这是我应该做的。

我也从工作中学会了人际交往和待人处世的技巧。在人与人效中，我体会到了同事之间真的没有知心朋友可言，在利益面前，第人都会为了自己。人往往是执着的，对待同事要圆滑点，不论做什么事情，都必须有主动性和积极性，对成功要有信心，要学会和周边的人沟通思想，关心别人，支持别人。打工的日子，有喜有忧，有欢乐，也有苦泪，也许这就是打工生活的全部吧。我不知道多少打工人有过这种感觉，但总的来说，这次的打工生活是我人生中迈向社会的重要一步，值得回忆。即使曾经哭泣过，现在想想都已经没有什么大不了了。现在想来，暑假的打工生活，我收获还是蛮大的。我所学到的生活道理是学校无法体会的，这也算是我的一等财富！暑期虽然只有短短40天，但是在这段时间里体会到了工作的艰辛，锻炼了一下意志品质，同时积累了一些社会经验和工作经验。更重要的是我的认识了客人雷生，是雷生陪着我一路走来，所以我坚持下来了。雷生是我的恩师，他是一个好人。

作为一名大学生，只要是自己所能承受的，就应该把握所有的机会正确衡量自己，充分发挥自己所长，以便进入社会可以尽快走上轨道。在这次最后的暑假中，我懂得了理论与实践相结合的重要性，获益良多，这对我今后的生活和学习都有很大程度上的启发。

感谢，是你给了我一个起点，这个起点将会促使我遯步走向社会，慢慢走向成熟，现在我的心也感觉到成成熟了，也许在进步中了。

**大学生暑假餐饮社会实践报告篇七**

锻炼自身的社会活动能力，了解社会现实，从实习中拉进了与社会的距离，认清一些社会问题,看清一些社会现象,在社会大课堂里，经风雨、见世面，检验知识，培养能力，磨练意志，使自身得到启迪，增强社会责任感。在实习中认识社会、增长才干、提高自身素质、为日后真正走进社会铺定基石。

自20xx年7月18日至20xx年8月10日

北京麦当劳食品有限公司西门店

开始时要试工一天，工作6个小时。试工期间，我被安排到大厅工作。及时收拾客人用餐后留下的垃圾，保持大厅的整洁是工作的重点，同时还必须兼顾厕所的卫生。别看厕所只有小小的一块地方，拖起来不费吹灰之力。但是在用餐高峰，往往前脚我刚拖完，还没等地板干掉就有3、4位顾客连着使用，地面就张乱不堪了。在我手忙脚乱之际，只见大厅的阿姨，动作迅速，总能在第一时间里把所有的工作做好。速度之快让我佩服不已。

在低峰时段，大厅的托盘都收好了、厕所的地面拖干净了、洗手台也几经擦的一尘不染，似乎已经没有什么事情要做了，但是总不能就垂手站着吧。于是赶忙请教阿姨——你可以把玻璃擦一下。特别是门上的玻璃，客人进出时手会碰到玻璃上，玻璃很容易花掉。大厅的地面上有一些散落的食物碎片看到吗?把地扫一下。地面上的那些脚印也要及时拖干净。垃圾要 经常用导压棒压一下。如果压好以后，垃圾超过垃圾桶的3/4就要准备换一个新的垃圾袋了。

收好的托盘要用消毒水擦拭、消毒，然后送到柜台上，保证柜台托盘的是数量。盛放吸管的盒子要定期察看，如果吸管数量不够要及时补充。经常到餐厅的外围看看。如果有烟头、树叶、纸屑要及时清扫，保持餐厅外围环境的整洁。人不多的时候，还可以把外围的地板拖一下。

原来还有这么多的事情要做!而我却以为事情都做好了，甚至有点无所事事的样子，真是脸红。学着怎样发现事情，积极去做一些看似细小但却必须的`事情是我学到的第一课。

试工时间很快就过去了，通过努力，店经理对我的表现还算比较满意，通知我可以进排班，正式上班接受培训了。第一次来到餐饮行业工作，一切对我来说都是陌生的，必须从最基础的学起。

**大学生暑假餐饮社会实践报告篇八**

一、实习目的：

实习是在校大学生接触社会，了解社会的机会，是大学生走上社会的良好过渡，走向工作岗位的入门之课。实习让我们了解到理论和实践的差异，更好的把理论知识变为实际动手操作能力，加深我们对所学知识的理解和消化，同时也学习如何处理人际关系，如何分工协作的能力等。通过这次实习提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使自己的假期过得有意义，也通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，更为重要的是检验一下自己所学的东西能否被社会所用，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

二、实习时间：

三、实习地点：

马鞍山市悠闲美地茶餐厅。

四、实习内容：

我按照学校的要求，进行了为期一个月的社会实践，到我们学校附近的悠闲美地茶餐厅去打工。马鞍山市悠闲美地茶餐厅是一家以中、西简餐、茗茶、咖啡为一体的综合性休闲茶餐厅，是商务洽谈，朋友小聚，休闲娱乐的一种较好的场所选择。我在悠闲美地打工期间被安排到了在前厅当服务员。我选择餐饮业主要因为在这里能够接触不同层次的人物，为这些人服务当然少不了沟通，处理问题必须随机应变，这也锻炼了我的沟通能力和思维能力，同时，也对餐饮业有了初步的了解。

餐饮业是最容易成功的行业。美国食品工业协会年度报告中指出，中国是世界上最有潜力的餐饮市场，是一个成长性巨大的朝阳产业。国内数据显示，自改革开放以来，中国餐饮业一直旺盛发展，是中国市场上惟一的连续年增长率两位数的行业。与此同时，中国餐饮业的投资创业者创新活力不断，多业态蓬勃发展，连锁餐饮、特色餐饮、商务餐饮、大卖场餐饮等新生意模式层出不穷。当前中国餐饮业正处于成长期。首先，中国国民经济和人民的收入水平、支出水平、生活水平正处于高速增长时期，这是餐饮业高速发展的重要经济基础和前提；其二，中国正处于家务劳动社会化转型时期，人均外用餐支出正处于急剧增长阶段，这是支撑中国餐饮业高速发展的市场基础。然而事物发展都是一个循环往复、螺旋上升过程。目前中国餐饮业正处于改革开放后成长期中的第三个高峰，这个阶段的特点是：竞争白热化，大量新投资涌入，行业将会在痛苦的结构调整中实现规模扩大，新业态、新经营模式将不断涌现，最终将促成整个餐饮行业进入成熟期。

**大学生暑假餐饮社会实践报告篇九**

我以“善用专业知识，增加社会经验，提高实践能力，丰富寒假生活”为宗旨，利用假期参加有意义的社会实践活动，接触社会，了解社会,从社会实践中检验自我。这次的社会实践收获不少。

自我总结以下几点，

1在社会上要善于与别人沟通。

2在社会中要有自信。

3在社会中要克服自己胆怯的心态。

4工作中不断地丰富知识。

综合自己的总体计划，我决定选择酒店实习，我决定到川惠酒店，它是攀枝花的一家四星级酒店。

川惠的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部(包括广东轩、多功能厅和包厢)、西餐部(包括花园餐厅和自助餐厅)和酒水部(包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧)。我们10人被分成了3组，分别在不同的部门，并且每20天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我感到挺满意的。我们组的4个人首先被分到了中餐厅——“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门!”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我告戒着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊!

中餐厅的工作确实如前人所说，“辛苦!‘酒店没有给服务员们制定自己的岗位职责和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自己的工作就是每天听从领班的下达任务，随时准备听从领班的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干!摆台、折口布、传菜这些所谓的必须做的本质工作外还得兼职勤杂工。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是九小时工作制，而且每天还得加班1小时左右(没有加班费)。刚开始工作的前三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活，最受委屈得要算是脚了，每天9小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

不过令我感到高兴的是，酒店的员工大都是那样热情友好，他们并没有因为我是实习生而对我们冷漠生硬，在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人感动，看来还是员工自己的角度来看问题，因为他们讲述的是“老百姓的心思话。这也是酒店上层领导所缺乏的素质之一!

这半个月的实习中可以大体总结出如下几个方面不足：

1应该改变传统对待员工的态度。人是管理中的主体，这是所有的管理者都应该把握住的。管理中的上下级关系只是一种劳动的分工，不是一种统治与被统治的关系;相反，现代管理理念告诉我们：管理是一种特殊的服务，管理者只有做好对下级的服务，帮助下级在工作中作出优异的成绩。现代企业的经营管理必须坚持“三个上帝”，即：市场、顾客和员工!有位老员工在酒店的bbs中对领导这样说道：“善待员工，做个好领导，记住，你管理的不全都是机器。”我想这也许是每一位员工都想对领导说的话吧。

2企业缺少一种能够凝聚人心的精神性的企业文化。一个民族有它自己的民族文化，一个企业同样也需要有它自己的企业文化。企业文化的建设不是可有可无的，而是企业生存发展所必须的。当企业面临各种各样的挑战时，又需要企业中所有的人能够策群力，团结一致，共度难关。对于没有进行企业文化建设的企业来说，平时一盘散沙，遇事就会各想各的心事，而没有人真正地为企业的发展进行过认真的思考，换句话说，就是没有把自己融于企业之中。由此可见，企业文化的建设是企业生存和发展的必要保证。

今后，我要参加的社会实践，磨练自己的同时让自己认识，使自己未踏入社会就已经体会社会方面，不要以单纯的想法去理解和认识社会。而是要深入的探索，为自己的未来打好基础，在学校学会的书面专业知识，在实践中好好利用知识进行运作。

最后，感谢酒店能够提供这样的机会，感谢老师教导，在此祝愿酒店能够越办越好。

进入大学的第一个学期就激起了我要在寒假假期参加社会实践的决心，其实自己老早就有这种想法了，我想依靠自己的双手和大脑来赚取自己所需的生活费，当然更多的是想通过亲身体验社会实践让我自己更进一步了解和认知这个社会，以前总是在爸妈的庇护下长大，不知外界社会如何现实。我也希望自己能在这次实践中增长见识，更为重要的是想检验一下自己是否能够融入这个社会的大家庭，并想通过社会实践，找出自己在社会中存在的差距。

临近放寒假的时候，我们班开完班会，要求我们利用寒假投身到社会中去，目的是要我们从现在开始积累社会经验。假期社会实践活动是学校教育向课堂外的一种延伸也是推进素质教育进程的重要手段，可以有助于大学生接触社会，了解社会。同时实践也是大学生学习知识锻炼才干的有效途径，更是大学生回报社会的一种良好形式。放假回到家里，我跟爸妈商量了学校下达的假期任务，他们都很支持学校的决定，并且也十分支持此次活动，也赞同我在假期中去社会实践的这一作法，我也觉得这真的是一次自我锻炼的好机会，也希望在此次活动中提高超出知识以外的社会生活实践能力。

在寒假期间，我在xx市步行街一家小型餐馆实习，自己也感到很幸运。也因为这是我第一次正式与社会接轨踏上工作岗位，因此心情很忐忑但也很开心。我明白自己要开始与以往完全不一样的生活：每天在规定的时间上班，上班期间要认真准时地完成自己的工作任务，不能草率敷衍了事。比如：有一次在客人需要添饭时呼叫服务员，当时店子客人比较多，我情急之下把添饭喊成了“要饭”，当时客人就生气了，回了一句“我吃饭不要饭”这令我很尴尬，也让我明白了在社会的一言一行都得小心谨慎。在餐馆内我也感受到了与在学校不一样的生活人情味，初到社会工作的我有太多的不懂，期间老板与一些老员工给我提供了许多帮助，教我如何记住菜名，记住价格，如何察言观色让客人感到满意等等。

我一直认为在大学里学的不是知识，而是一种叫做自学的能力。千里之行，始于足下，参加工作后我更加深刻的深刻体会到这句话的真正含义。除了英语和计算机操作外，课本上学的理论知识用到的很少很少，几乎没用上自己所学的专业知识。我担任的是服务员一职，工作是为客人点菜，刚开始好做得不完善，幸好有店里阿姨的指导，他们工作得顺心顺手，很是羡慕，经过一番努力，慢慢的，我的工作也有起色了，并且得到了大家的认可。“做什么事情都要有条理，认真做，细心做”这是我刚进店时老板告诉我的，识到我的肩上开始扛着责任，凡事得谨慎小心。休息的时候，我也主动找我们的领导和同事虚心地向他们请教和学习，传菜部的领班跟我说：“我知道你是大学生常有志向，想做大事，但是你千万不要小看做小事，大事都是由小事积累起来的，做大事的本领也是由做小事的本领不断地积累而成的，“不积小流无以成江海;不积跬步无以致千里。”他为我指出了工作中的很多错误和缺点，我也一直很虚心地请都领班还对我说，我看一个人怎么样并不是看他学历、文凭怎么样，关键是看此人做事是否勤快踏实。他还说，你是受过高等教育的，应该多利用时间不断地学习，不断地充实，不断地提升自己，年轻人不要怕吃苦，年累人就行能挑大梁，年轻人的时候不吃苦，难道到老了再吃苦吗?”确实，听了我的领导对我所说的金玉良言。我的确让的思想认识有了更深一层的提高，某种程度上，给我指明了很好的一个努力方向。一个人在他的学生时代最重要的是学习书本，增长见识，锻炼能力，尤其在大学学习时候，选用假期时间参于社会实践活动是一个很好的锻炼机会，赚钱不是主要的，作为学生，能赚多少钱，等你毕业了有的是赚钱的机会，然后他给我说了他读书时的事，他说他读书的时候，也是求知欲非常强烈，想方设法地想多学点东本，放假的时候，经常往全国各地跑，不为别的，就为了增长见识。

在实习的过程中，对我影响最大的应该是作为一个社会人工作作风以及在工作过程中专业知识对工作的重要作用，因为这些都是我在校学习中不曾接触过的方面，所以我将在报告中首先讲述我在实习期间积累的这方面的认识和经验。大学期间的实习是每个大学生必须拥有的一段经历，它使我们在实践中了解社会，让我们学到了很多在课堂上根本就学不到的知识受益匪浅，也打开了视野，增长了见识，为我们以后进一步走向社会打下坚实的基础。由于住的地方离工作地点较远，所以每天7点不到就得起床去挤公交车，就算再冷再差的天气，都得去上班，一直以来，我们都是依靠父母的收入，而有些人则是大手大脚的花钱。也许工作以后，我们才能体会父母挣钱的来之不易。而且要开始有意识地培养自己的理财能力，试想一下如果刚毕业，工资水平普遍不高，除掉房租餐费和日常的开支，有时候寄点钱给父母补贴家用，常常所剩无几，一不留神可能就入不敷出成为月光一族，通过这次实习我深刻理解了父母赚钱养家的不容易，再也不好意思为了个人的不必要的花销向父母伸手要钱，因此我想到很多时候我们要合理支配我们手中来之不易的钱。15天的假期实践过得很快，自己慢慢地开始习惯了这种生活和这项工作，犯的错误也越来越少了，老板也夸奖我适应性很强，工作能力也不错，以后要是假期还想实践就到他这来。那时离开时还真有点舍不得呢。15天的辛苦也是有回报的，拿到我的工资时，真的很欣慰，但是并不是因为有钱可以领，也不是终于结束了打工的苦日子，而是自己的付出有了结果和回报，自己的实践也有了收获，回想一下自己真的觉得很值，自己在这个月里学的东西是用多少钱也买不到的。在工作结束后，虽然这次实习的时间不是很长，但我确实从一个学生开始慢慢的转变，思想上也是。感谢和我一起工作的同事们，他们给我留下都是友好和真诚的回忆。我们在老师那里或书本上看到过很多精彩的知识，似乎很容易，又觉得很难。也许亲临其境或亲自上阵才能意识到自己能力的欠缺和知识的匮乏。在实践的这个期间，我拓宽了视野，增长了见识，体验到社会竞争的残酷，而更多的是希望自己在工作中积累各方面的经验，为将来自己走向工作岗位之路做准备。在工作结束后，我做了如下的总结：

1要善于沟通，像和同事之间等。

2、要有耐心和热情：在工作的时候要经常微笑。

3、要勤劳：有时候一些细微的东西可以让老板更赏识你。

当然有总结就说明同时我也意识到了自己很多的缺点和不足，例如不够主动做事，有时候老板说了才知道做，老板不说就没有这个意识去做;社会经验比较缺乏，经常会做一些错事，得罪那些顾客;刚开始也不大会和人交流，所以那时总是觉得自己很受委屈等等，虽然这些都是我的比较辛酸的历史，不过这些也都是我宝贵的经验，它们都将成为我以后参加工作和社会实践的教训，我要力争在我以后假期实践以及今后就业的时候不要再犯同样的错误。同时，我在这段实践中不仅仅收获了经验，还获得了友谊，我的同事普遍都比我大，所以她们也都很照顾我，在平时工作中，她们会指导我，教我如何熟悉菜单，如何招呼好客人，这令我很感动。下班之后，我们还会一起去逛街，买东西等等。在离开餐馆的时候，同事们纷纷向我道别，这让我也很依依不舍。虽然离开了，但我和同事们依然保持了联系，餐馆的老板人也很好，跟我说有空可以去他那玩。经过这次实践，也让我更懂得珍惜。

短期的社会实践，一晃而过，在这其中，让我从中领悟到了很多的东西，而这些东西都将会让我终生受用。回到家时爸爸妈妈也说我真的变了好多，变得懂事多了，孝顺多了，脾气也变好多了。学校让我们去社会实践真的很有作用，会让我们从中收益匪浅。社会实践让我知道了，挣钱真的很不容易，也明白工作的辛苦，以后也不会再浪费钱了。

总结我的这次寒假社会实践活动，虽然是我的第一次社会实践，但我认为是一次成功的，有用的，受益非同的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的。要记住：不要抱怨这个社会是如何如何的残酷，因为这个社会不会因为你的抱怨而改变的，只有自己去适应这个社会才行!

暑假已经结束了，在回到校园之后，学校要求我们每一名学生都要将自己在假期中参加社会实践的体会总结出来，我在考虑到自己的实际情况之后，我参加到了社会实践中，并且得到了很大的进步。以往的我还是有很多的不足之处，可是我一直在改进，在实践中确实得到了不小的进步!

专业：市场营销。

实践单位：北京\*\*\*营养配餐公司。

实践时间：7月13日至208月25日。

一、实践目的：通过暑期实践了解职场情况，熟悉用人单位对大学生素质和能力的要求;了解自己能力有哪些不足;锻炼自己，为毕业就业做准备。

二、实践内容：

\*\*\*公司是一家快餐公司，位于北京经济最发达的cbd，那里写字楼集中，快餐市场广阔。作为一名全职工，我的主要工作就是送餐，另外还有户外宣传工作。送餐的主要时间是中午十一点到下午二点，晚上六点到八点。户外宣传工作主要是发单，时间一般为上午八点到十点，下午五点到七点。总工作时间一般为上午八点到晚上八点，下午有段休息时间，除去上述主要工作，还有制作快餐包装、装餐、打扫卫生、清洗厨具等。

三、实践结果：

通过这次实践活动，让我了解到本工作所要求的素质和能力。送餐工作比较辛苦，需要较好的体力和吃苦耐劳的精神;中午送餐时间比较紧，对工作效率要求比较高;如果送餐份数较多，还需要具备认真负责的态度。而发单工作，主要要求是积极的态度。在送餐过程中会遇到许多突发问题，为了更好的解决那些问题，公司对我进行了前期的培训，介绍了一些处理问题的方法。假如餐品送错，不要马上告诉公司调换，应先征求顾客的意见，话应该这样说“对不起，给您送错了，请问这份餐您要吗?”如果顾客不要，再告诉公司调换。假如餐品送晚，也要先道歉，然后表示下次一定尽早送过去。如此种.种情况。户外宣传工作主要是时间问题，因为送餐对象主要是公司职员，所以发单一般选在上下班的时间。地点则主要选在上下班人流密集的地方，如写字楼群的入口、地铁站附近等。发单对象主要为白领阶层，所以要过滤民工、老人等人群。

四、实践总结：通过这次暑期实践工作，让我了解到用人单位对大学生素质和能力的要求，认识到自身的不足，因此我要做以下几方面的努力：

1、提高心理素质，要能抵御各种挫折，培养不怕失败、百折不挠的精神。

2、锻炼身体，提高身体素质，以便适应高强度的工作。

3、努力学习，提高知识水平，学好专业知识，提高应用意识。

4、提高自身道德修养和思想水平，做一个诚实守信、认真负责的人。

5、多参加集体活动，提高社交能力。

一个多月的实践，我进步了很多，这些都是我感到庆幸的地方，我知道自己有更多的不同努力的方面。只要自己一直不断的努力下去，我就会取得更大的进步的，这是需要我时刻不断的努力的，因为很多的现实情况下去，总是会遇到各种各样的不同的事情，我相信我的明天会在我的努力下，更加的光明，更加的美好!

随然去过不少快餐店吃饭，但在迈进大成家双鹿店的大门时，就被它干净，整洁的店面吸引了，餐厅店经理热情的接待了我们，带着我们参观了内场、外场后，给我们这些人进行了实践工作的分配。有的服务，有的做清洁，还有的进行些物料的准备工作。

由于餐厅的内场工作需要一些操作标准，操作流程，餐厅店经理也出于对我们的安全方面的考虑(怕我们烫伤，摔伤，扭伤等)，没有安排我们进内场操作。但是在外场的实践工作中，餐厅店经理都会让有经验的服务员给我们进行进行简单的理论和实操培训，后再由我们自己进行实践的操作，如果有不正确的地方，也会有专人进行指导，纠正，指导正确标准为止。

通过餐厅的社会实践培训，我们知道了餐厅服务七步骤:。

1.欢迎顾客--欢迎光临，您几位，请在座位上点餐;。

2.呈上点餐单，笔和餐具——餐具、餐单和笔都有标准的摆放位置;。

3.给客人进行点餐——要求站姿标准，用礼貌用语。

4.心算结账并交给银台——要快速准确的进行心算结账，与银台交钱的时候也要唱收唱付。

5.上餐收餐——要注意防烫，报餐名，收餐聚的时候也要轻拿轻放，避免摔碎。

6.餐中餐后的服务——提供给客人需要的东西，要有礼貌。

7.欢送客人——谢谢光临，请慢走。

虽然这些有些模式我们做起来十分的生疏，但规矩是死的人是活得，加上礼貌服务却能够换来客人们客气的微笑。这在人多忙碌时上餐不及时这是很可贵的，毕竟等得着急也不引发争吵!由此目睹了大千社会不轻易向学生吐露的一面--人间百态。这不是自己安静的生活，按时上学回家，一般的玩闹中所能发现的。在还没有正式踏足社会的我们对餐饮业有了进一步的了解，并且深刻的领悟到了，为什么吃是民生的根本!

将来，我们中的某个人也许会攒足了经验，开一家知名的餐饮店，来过一回老板的瘾，当然届时还要考虑一些多方面的问题!

虽然我们在家里也帮助家长做些力所能及的家务活，但像这样有标准，有规矩的劳动，服务，对我们来说还是第一次，此时此刻才体会到为什么“劳动人民最光荣”要想得到回报就要付出，要想得到果实就要付出辛勤的汗水!

感谢餐厅提供了场地给了我们这次社会实践的机会，感谢餐厅经理给我们讲了我们在课本上学不到的知识，也感谢带着我们实习的哥哥姐姐们，教给做什么都要一点一滴的积累·····我们不得不说，这次的社会实践是成功的，有收获的，深刻的，我们一定会带到我们的学习中来，为将来奠定坚实的基础。

随着生活方式的更新和社会交往的活跃，我国吃西餐的人越来越多。在组织的涉外活动中，为适合国外客人的饮食习惯，有时要用西餐来招待客人。西餐厅一般比较宽敞，环境幽雅，吃西餐又便于交谈，因此，在公共关系宴请中，是一种比较受欢迎又方便可取的招待形式。西餐源远流长，又十分注重礼仪，讲究规矩，所以，了解一些西餐方面的知识是十分重要的。今年暑假，我在xxx有限公司实践了一个月时间，获得了经验，更增长了见识，使我对西餐有了更深的了解。

在xxx有限公司一个多月的实习已划上了圆满的句号.在这里，第一次接触社会的实践生活，体验到生活的艰辛和不易，总体来说还是有不少的收获和所得。从一个对西餐行业无知的少年变成一个既具有西餐知识，又懂得西方礼仪和社会交往的青年。实习的收获是不能用语言一一所能描述的，总的来说有酸有甜、有苦有乐,苦的是让人记住那些几十种西餐食品的特点与制作方法，还得分清它们的消费对象。还有那些中国人不太懂得的西方礼仪培训工作;快乐的是和同事领导的和睦相处以及老板的风趣幽默;快乐的是顾客对自己付出服务的肯定与赞赏;乐的是自己既充实又有滋有味的实习生活过程.其实实习的日子不是很长,当初的我们不知道牛排还要吃七八成熟?不知道生菜沙拉和水果沙拉是什么东西,以及自己不怎么熟练的在西餐厅铺台布.摆刀叉,给客人介绍菜单的种.种场景就像昨天才发生一样,是那么的叫人印象深刻.

在这里，自己对西餐方面有了比较深刻的认识，品味西餐文化，建议大家到正宗的西餐厅看一看，一般都法国浪漫派风格布置的西餐厅比较好，装璜华丽典雅，乐池内小乐队演奏着古典的名曲，服务员是身着燕尾服的小伙子。研究西餐的学者们，经过长期的探讨和归纳认为吃西餐最讲究6个“m”。第一个是“menu”(菜单)，第二个是“music”(音乐)，第三个是“mood”(气氛)，第四个是“meeting”(会面)，第五个是“manner”(礼俗)，第六个是“meal”(食品)，这些都是西餐行业内必须具有而且重视的地方，好的西餐老板会特别重视这几个方面的投资与开发研究。西餐礼仪也是特别重要的方面，好的西餐厅店，会对所有的员工进行西方礼仪的培训，会对服务人员进行定期的考核和认定。

在xxx实习最刻骨铭心的是xxx员工竭尽全力为客人提供“温馨细微,物有所值”的服务.还有就是典雅淳美的美国西部音乐,韵味悠长的咖啡,以及闻名遐迩的菲力牛排。都说服务是餐厅的形象之本,是西餐厅的竞争之道,那么xxx的服务魅力有表现在哪呢?那就是一张诚挚动心的笑脸,一声声悦耳动听的话语,一次次全身心投入的服务而凝结出一个个回味无穷的优质服务。在那里实习的一个多月期间学到的东西可不少,感触也颇多,若要为客人提供优质的服务,就是要充分读懂客人的心,充分理解客人的需求,甚至是超越客人的期望,在日常工作岗位上为客人提供富有人性化的和艺术化的服务,高层次的满足客人的需求,让客人愉悦地有频频光顾的欲望.有人说服务是个即时的工作，过去了就不会再来，所以要在当下满足客人的多方面要求，把服务的质量提高。共2页:。

在西餐厅实习的这一个多月，在工作岗位上勤勤恳恳付出的不光有汗水，还有智慧和技巧，更多的是自我超越。因此，自己变的成熟了，少了一份脆弱，多了份坚强，忘了如何去依靠，想的是如何去学习让自己独立自强。没有了父亲和母亲的关怀，没有了老师和同学的指点，自己的一切事物都得要自己亲自去解决，增强了自己的自信心，从这次实习中我深深的体会到没有自己办不成的事，只有自己不去做，认认真真的学习，勤勤恳恳的做事，这就是生活，是真正的生活!

通过实训、实习，我对西餐的专业知识有了很大的提高了，尤其是服务意识、语言交流与表达能力、外语能力、处理宾客关系能力、团队协作能力等方面具有明显的提高，特别是自己的外语口语交际水平有了一个很大的提高，以前在学校里面没有条件锻炼自己的口语，在这里，来吃西餐的也会有很多的外国朋友，锻炼了自己的口语说得能力，为自己以后走上社会做了个好的开始。社会上由课本上学不到的东西，那就是社会经验，为人处世的经验，想想自己明年就要真正的走向社会，参加工作，也许自己的这次实习就是自己新的开始，也就意味着自己的成熟，我会在以后的工作和学习中，不怕困难，勇于克服，在实践中锻炼自己的能力，努力提高自己，实现自己的理想。

结束语:通过这次社会的实践，我学会了自立，懂得了团队在工作中的作用，为以后的工作和学习提供了宝贵的经验和教训，我会依次为起点，以后更加勤奋学习，锻炼自己的各方面的能力，努力提高自己的综合实力!

**大学生暑假餐饮社会实践报告篇十**

班次：我们西餐厅总共分为三个班次早班，两头班，和中班。

早班：由于西餐厅是一个酒店的宾客的早餐用餐地点，所以早班会比较累很辛苦要早上五点就起来准备餐前自助餐的餐具，我们酒店晚上定期杀虫消毒，所以早班进行饭覆盖在桌面上的塑料膜，和咖啡杯，确保客人的餐桌餐具干净整齐，自助早餐收餐的时候负责翻台面，中午零点的台面和早餐是不一样的，早餐用半圆台垫，餐具有刀叉勺筷子，中午零点则是方形绸缎桌布餐具只有刀叉。

两头班：这是三个班中最辛苦的一个班因为既要早上忙接待早餐翻台面，又要晚上接待自助餐。晚餐自助结束后进行早餐的翻台。

中班：由于刚到西餐厅的时候不熟mirc机点单，所以我们都不能上这个班，因为中班接早班的零点又负责晚上的自助餐对于不熟悉餐厅流程的我们是不能上这个班经过后来半个月学习熟悉mirc机里的英文会如何输单。

岗位：一个餐厅的服务员都各职其职不光是单纯的收拾餐具整理台面，我们也有分工有负责buffe台的，放餐牌和补充餐具的，有负责pass台的专门接受负责看台的回收过来的脏餐餐具，有负责看台a区b区外场的客人桌面和客人离开收拾餐台，有负责专门咖啡茶，有迎宾员专门负责引领客人餐位的。每天我们负责什么有什么工作主管都会写在后厨的小黑板上。

4、餐间服务：时刻在留意客人是否有脏餐具是否要收和换

5、出餐服务：核对客人菜品出餐，有需要帮客人换用餐的餐具

7、送客：客人起身要离开时，应提醒客人留意随身携带的物品，并主动欢送顾客“谢谢光临，请慢走，欢迎下次光临！”，然后以最快的速度检查一遍是否有客人落下的物品。

8、餐后整理工作：归整坐椅，清洁地面卫生，然后安全、迅速的收拾干净台面，并摆好餐位，迎接下批客人。

9、上岗责任：应严格遵守清洁的要求，随手清洁，彻底清洁所有设备和表面，如有问题应及时向部长、主管或经理汇报任何有关产品和设备方面的问题。并在离开岗位时通知当更管理人员，当身着制服出现在大堂时，应保持微笑，做到提高品质的服务，给顾客留下深刻的印象。

（一）实习收获

1、自己服务意识的提高

对于酒店等服务行业来讲,服务质量无疑是企业的核心竞争力之一,是企业的生命线.高水平的服务质量不仅能够为顾客留下深刻的印象,为其再次光临打下基础.而且能够使顾客倍感尊荣,为企业树立良好的品牌和形象。通过酒店组织的培训和平时部门的强化练习，锻炼了我的服务意识，养成了面对客人泛出微笑的好习惯；学会了用标准的礼仪礼貌待客，更明白了学好外语的重要性。

2、服务水平的提高

经过了几个月的餐饮店工作，使我们对餐饮业的基本业务和操作有了一定的了解，礼貌是一个人综合素质的集中反映，餐饮业更加如此，要敢于开口向人问好，在向人问好的过程中还要做到三到：口到，眼到，神到，一项都不能少。对于客人的要求，要尽全力去满足，尽管有些不是我们职责范围的事情，也要尽力帮其转达；尽管有些要求不合理的不能办到，都要用委婉的语气拒绝，寻求其他解决方法。

（二）实习体会

在三亚这半年里，学会的如果和客人更好的沟通，也发现客人通常非常通情达理，不像以前所想象的一些刁蛮会蛮不讲理，学会控制自己的情绪，如果用粗俗的语言行动去解决问题，反而会事与愿违，反而越搞越糟，学会更好的服务技能，认识了各国的红酒，如何开红酒，开香槟。学会了吃意大利面和披萨的时候配的奶酪粉还有辣椒仔，我们餐厅从周一到周日每一天晚餐自助的主题都不一样，见识了各国的西餐美食像周一是东西方美食集汇，周二情迷意大利，周三至尊烧烤，周四欧洲风情，周五bbq周六美极海鲜周日是探秘东南亚，我们主厨是法国人从他身上学会了认识对待自己身边的事情采取认真积极的态度。是我以前所欠缺的，在亚龙湾铂尔曼度假酒店是半年是我宝贵的财富，以后的工作生活中会把在此期间学习的到的东西学以致用，以后更出色的完成工作。

**大学生暑假餐饮社会实践报告篇十一**

绍兴饭店位上海世博会主题馆二楼是按国际四星级标准建造的涉外商务洽谈饭店。与此同时，饭店已加入国际金钥匙组织。饭店规模大精致典雅的装潢美轮美唤，是新亚洲建筑风格的完美体现饭店采用先进的红外线智能化管理，设身处地地为宾客提供温馨而超前的服务!这里有雅致、时尚的客房，豪华风尚的大厅，亲切专业的服务，考究华丽的顶级配置，和丰盛的多地餐饮美食。

绍兴饭店的二楼，有24间贵宾房、有同时可容纳600人就餐的大厅、可容纳300人的多功能宴会厅，有由名厨主理提供的正宗秦俑式，并兼有粤川等多种风味的菜肴。可以提供就餐、宴会等多种服务，中餐厅已被授予国家五钻级酒家称号，同时也是国家餐饮协会会员。

由于自己以前没有实际接触过秦俑菜，对秦俑式菜肴不熟悉，于是刚开始部门就让我熟悉点心知识和秦俑菜知识。如比较著名的点心：枣梨拉糕、上海大混沌、石锅炒饭等;比较有名的菜肴有：霉干菜扣肉、绍兴白斩鸡、、粤式牛肉粒、脆皮烧鸭以及各种炖汤和老火汤。这些都是顾客经常点的一些菜点，通过一段时间的学习，我对那些菜点都有了比较清晰的认识。

出生于北方的我，本身就是个汗鸭子，那些海鲜以及做法更是一窍不通，于是那些主管就教我认识海鲜以及它们的做法，比如鸿运干菜虾、东星斑、秘方时鱼等的做法，又如哪些鱼清蒸好吃，那些刺身好吃等，通过一段时间的学习，我都对它们有了一定的解了。

在酒店里，有很多的酒水，以前虽然在书本上学习了一些，但对他的了解并不是很深，自从来酒店以后，学习到了很多酒水方面的知识，有红酒、洋酒、白酒等等，以及它们的斟发，如红酒斟三分之一，白酒八分满，白兰地斟一撇等，又如红酒里可以加柠檬、雪碧、七喜等，花雕酒可以加话梅，威士忌可以加苏打水、矿泉水、冰块等的一些专业知识。

猪酱和砂糖，白切鸡有蒜茸酱，上海大混沌应跟陈醋、白灼虾要跟椒圈豉油等，这些都是我们在服务客人时应当知道的。

以前从来不了解那些燕窝、鱼翅、鲍鱼、海参、鱼肚等珍贵菜肴，也不懂得那些东西。只有来这里以后，由于经常可以看见可人食用这些名贵菜品，于是就需要了解这些菜品，如它们的来源，它们的做法以及它们的功效等。为了增强业务知识，我就通过各种渠道去了解，如问领导，或去书店、网上查一些关于它们的知识。

如从客人右边斟酒;有酱料的，先上酱料，后上菜，酱料放其边;开酒需征得客人的同意;上菜时，先将菜品顺时针转到主人或主宾的位置，然后报菜名;上鸡鱼等的时候，应遵循左头右尾的原则;上菜时需要先请示客人，上齐菜品后，要向客人说明;不能说客人要几碗饭，应该说给客人装几碗饭;茶壶的壶嘴不能对准客人;两个煲不能放一块;看菜单，备好相应的餐具;汽水不能说成是饮料;公更分更应朝上放。

在酒店一天开始营业的时候，首先就是做好开档工作，做好开档工作则是一天顺利营业的保障，由于开档工作的复杂性，就必须有大家的亲密配合才能得以完成。在酒店里，我们的开档都是分工协作的，如有入家俬，打开水的;有盘点家俬的;有入台布的;有备茶胆入茶叶的，有看台顶岗的;有叠毛巾、备饭、打冰的。同样，在收档的时候，也需要做好相应的工作，如收水煲，清洗固定资产、毛巾碟;扫地、抹转盘;摆台等工作。

由于我所在的中餐生意一直很好，一天需要用很多的台布、餐巾、毛巾等，这都需要专人负责盘点，之后送布草房，让其清洗，然后再回收点数，我也曾做过一段时间，在这里，我们和布草房有着直接的接触，每天就由我来盘点布草，送布草，收布草，在此过程中，我也学到了关于布草的管理以及布草的分配和布草的流程等相关知识。

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