# 餐饮用餐工作总结(汇总47篇)

来源：网络 作者：天地有情 更新时间：2023-11-09

*餐饮用餐工作总结1我虽然只是餐饮店的一名普通服务员，但是我从来没因为自己的工作岗位技术门槛低而放松对自己的要求。或许餐饮店员工的岗位是平凡的，但是劳动是不平凡的，只要我们是做正经人做正经人，用心的去做事，任何的岗位都是不平凡的。所以在进入餐...*

**餐饮用餐工作总结1**

我虽然只是餐饮店的一名普通服务员，但是我从来没因为自己的工作岗位技术门槛低而放松对自己的要求。或许餐饮店员工的岗位是平凡的，但是劳动是不平凡的，只要我们是做正经人做正经人，用心的去做事，任何的岗位都是不平凡的。所以在进入餐饮店成为服务员的这一年里面，我在店长的鼓励下，同事们的帮助下，自己的认真、努力的工作下，学习到了很多的工作技巧，使我的`思想态度发生了许多的改变，就连放假回家过节的时候，大家都说过一年没见了，感觉我改变了许多，整个人的精气神都提升了不少。我已经也觉得在这一年的餐饮行业工作，有了很大的进步。下面我总结下我这段时间的工作。

微笑服务现在在各个行业都成了员工工作的必要要求之一，而在我们餐饮行业和我这个服务员工作上面，这个要求就更加的严格了。我们每天在开早会和晚上下班的时候，还会专门讲起这个，会对我们进行一定的训练，要求我们在为客人点单和结账等工作的时候，一定要做到微笑面对他们，要做到有礼貌有素质，向客人传达我们友善和亲切的态度。当然了，礼貌接待客人用餐并不要求我们谄媚，而是做到进退有度，有礼有节。在工作中我们还需要具备认真、负责的态度，必须要保证客人在我们店里用餐的时候体验到极致的服务，我们保证不能让他们感受到冷落，比如上菜的速度，为他们解决问题的时间等等。

在一个工作中想要学习到东西，就需要我分愿意去学习，自己都不主动是学不到东西的，所以我们在工作中要积极要主动，我们只有用更加多了努力才能够换来更高的效率，才能换回来更好的成绩。我们在技术层面虽然比不上别人，但是只要我们愿意付出，肯定能够获得更多的回报!

我们做餐饮行业的，就是要跟客人保持好的沟通，才能够让客人觉得我们店铺的服务态度好，更愿意来我们店里吃东西，所以我作业了餐饮店里的医院，一荣俱荣，就是要保持好的沟通交流能力，拉进与客人的距离，让他们感受到我们店铺的魅力。

在餐饮店做服务员的这一年，我觉得是我进步特别大的一年，因为繁忙的工作让我渐渐地拜托了贪玩游戏的毛病，虽然现在还是会玩，但是不会像之前那样成谜，也正是因为服务员工作的特殊性，让我在跟人的交流中处理事情更加大胆，做事情更加有自信了，很感谢自己这一年的改变。

**餐饮用餐工作总结2**

作为国际知名的品牌酒店，餐饮部的经营与管理已很成熟，市场知名度较高，经过十五年的管理经验沉积和提炼，已形成了自己的管理风格，要在服务管理和培训上取得突破困难较大。入职后，根据餐饮部实际状况，本人提出了“打造优秀服务团队”的管理目标和口号，旨在提高整体服务水平，树立良好的行业形象。入职一年以来，主要开展了以下几方面的工作：

一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现，20xx年终，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：

1、编写操作规程，提升服务质量

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配（百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结），并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一部的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年终餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

本年终共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升（有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间），管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年终为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年终开展了《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。

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

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。

4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

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，本年终共开展了三场《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。

5、结合工作实际，开发实用课程

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。

四、存在的问题和不足

本年终的工作虽然按计划完成了，但在完成的质量上还做得不够，就部门运作和培训工作来看，主要表现在以下几方面：

1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部的管理。

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使受训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程的培训效果。

五、20xx年工作打算

20xx年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质

将对20xx年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素（对背景音乐进行调整），对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数（酒吧、管事部的负责人参加），提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

20xx年将根据XXX质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心，20xx年终将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

6、调整培训方向，创建学习型团队

20xx年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店星级升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

7、优化培训课程，提升管理水平

20xx年的部门培训主要课程设置构想是：把20xx年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。主要优化课程为：《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》，拟订新开设的课程为：《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等，其中《餐饮六常管理法》将作为年终主要课程进行专题培训，并将把日常管理工作与所学内容紧密结合，全面推动餐饮管理。

8、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。

20xx年终工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！

**餐饮用餐工作总结3**

转眼间入职公司工作已一年多了，依据公司司理的工作支配，主要负责餐厅楼面的日常运作和部分的培训工作，现将上半年度工作情况作总结报告请示，并就xx年的工作计算作扼要概述：

1、礼节礼貌要求每天例会重复演习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位办事人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴,员工之间相互监督,配合提高。

2、班前保持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发明仪容问题急速指正，监督对客礼节礼貌的运用，员工养成一种优越的态度。

3、严抓定岗定位和办事意识，提高办事效率，针对办事人员在用餐岑岭期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率办事，要求员工只要有客人需要办事的急速进行为客人办事。

5、物品治理从年夜件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生治理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发外面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店对照集中，往往会涌现客人排队的现象，客人会表示出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好款待岑岭前的款待准备，以削减客人等待时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好说明工作，缩短等待时间，认真款待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐办事的质量，制定了《自助餐办事整体实操规划》，进一步规范了自助餐办事的操作流程和办事标准。

9、树立餐厅案例收集制度，削减顾客投诉几率，收集餐厅顾客对办事质量、品质等方面的投诉，作为改良日常治理及办事提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行剖析总结，针对问题拿出解决规划，使日常办事更具针对性，削减了顾客的投诉几率。

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调剂好转型心态将直接影响办事质量及团队扶植。依据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调剂新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工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方式。

2、注重员工的成长，时刻存眷员工的心态，要求保持优越的工作状态，不按期组织员工进行学习，并以对员工进行考察，检查培训效果，发明不足之处实时弥补，并对培训筹划加以改进,每月按期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发明问题解决问题。

3、结合工作实际增强培训，目的是为了提高工作效率，使治理加倍规范有效。并结合日常餐厅案例剖析的形式进行剖析，使员员对日常办事有了全新的认识和懂得，在日常办事意识上形成了一致。

1、在工作的历程中不敷细节化，工作支配不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部分之间欠缺沟通，经常是出了事以后才发明问题的存在。

3、培训历程中互动环节不多，削减了生气和活力.

**餐饮用餐工作总结4**

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。

20XX年XX月XX日

安徽省合肥市

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15年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。

另外，在那我也多多少少确实学到了一些知识，虽然有些只是理论上的学习，可是我觉得这是很难得的机会，这样去了解，去接触的学习，我觉的这些都是一些很宝贵的财富，我确确实实体会了，感同深受，所以印象深，感触深，心里真得很开心

不知不觉，我在这工作了六个多月啦，刚进公司首先做了厨师，两个月的厨师我不仅学到了厨艺，也了解了厨师们相处之道，了解了厨师的辛苦与直肠子；接着转到前厅做了服务员，一个月的服务员了解到服务礼节，公司的理念和发展等等，然后又做了两个多月的值班经理，值班经理期间，包括与人相处之道，酒店的管理，人员的安排，酒店营业的正常运营以及公司的管理等等；最后是近一个月的店长助理，主要是安排店长事物，辅佐店长等。这次打工让我感慨很多，我也真得学到了很多的东西。在这次工作经历中，对我来说无疑是一个很好的煅练，在工作的过程中，我不断的严格要求自己，把手上的活当做是自己的本职工作，需抱着认真负责的态度去做事。在工作期间，的考验就是耐心。我不仅仅是学到了一些餐厅知识，更重要的是锻炼了自己的韧性，让自己明白了很多道理，也为我自己踏入社会作好铺垫，人总是需要去磨练，去拼搏，让自己的人生充实而有意义。

⑴招聘选用不当

餐饮行业是劳动密集型行业，服务质量与人手多寡直接相关。可是目前许多餐饮企业都饱受“餐饮人才荒”的困扰，几乎常年处于招工状态。迫于营业的需要，许多餐饮企业经常仓促招聘，对前来应聘的人员也来不及仔细甄选，基本上“是人就用”。这就无形中降低了选聘标准或忽略了应聘者的一些负面信息。再加上餐饮业的整体人力资源管理水平不高，又缺乏科学的人员选聘技术，难以有效甄别不同性格、能力、品德的员工，这些都在很大程度上埋下了员工流失的隐患。

⑵薪酬水平低

餐饮企业的薪酬缺乏竞争力是导致员工流失率高的重要原因。许多餐饮企业只有固定工资，而没有奖金，即使个别企业有奖金，奖金的发放也缺乏客观的考评依据，大都是由上级主管根据主观印象来判定。在干多干少、干好干坏都一样的情况下，员工自然就丧失了工作热情。还有餐饮企业的福利也缺乏吸引力，表现为福利项目少、形式单一。在这种短期利益不高、长期利益又无法保障的情况下，员工就很容易流失。

⑶劳动强度大

餐饮行业属传统服务行业，营业时间因需满足顾客就餐的需要而相对较长，休息日和法定节假日也要正常营业，而且越是节假日就越忙，劳动强度较大。

⑷缺少发展平台

餐饮企业大部分岗位都是单调的重复性劳动，员工长期高强度地在一个岗位上重复简单的工作任务很容易就会因厌倦本职工作而离开企业。同时许多餐饮企业不能为员工提供发展的空间，也缺少职业生涯规划，加之大部分管理人才都是外聘，很少有一线员工能够参与决策并成长为管理者。

⑸缺乏企业凝聚力

企业文化具有凝聚力，能把企业的各个群体、各位员工不同的理想信念融入到企业整体的理想信念中来，形成价值观共识，从而加强员工的向心力。因缺乏企业文化的导引，员工缺乏共同的价值观念，对企业的认同感不强，个人的价值观念与企业理念往往会错位，对企业的向心力不足，自然员工流失现象也会频发。

⑹工作环境差

在有些饭店里，出于管理者自身素质不高或管理方法欠妥，致使员工感觉没得到应有关心和尊重；有些饭店，特别是老国有饭店，存在着内部人员关系过于复杂、人际关系过于紧张的问题，一些员工因无法忍受这种压抑的工作环境而跳槽。

⑺人们的思想观念

传统思想观念的影响，觉得服务就是低人一等，另外，在我国饭店行业中，普遍流行着这么一种观点：干饭店工作是吃青春饭的行业。那些年龄较大的员工，很难安心工作，跳槽也就成为他们经常考虑的问题之一。

**餐饮用餐工作总结5**

作为xxx公司后勤员工，回顾20xx年过去的一年，我在厨房的工作中一直严格的遵守主厨的工作安排，在工作上积极、严谨的完成自身的工作任务！努力给xxx公司的员工们带来最优良的用餐服务！

尽管，对于整个公司或是食堂来说，我都仅仅只是一名普通的后勤人员，但我也清楚的明白，正是因为我们这些普通人在主厨的指挥下团结一致，一起努力，这才能给xxx公司的大家带来美味的餐点以及健康，优美的用餐环境。这是些成就，尽管不是来自于我个人，但却也有我的一份努力。现如今，20xx年也即将过去，我在此对自己在工作中的不足和问题做总结如下：

作为一名的后勤员工，我深知，我们工作的意义，在于团队中每个队员的付出。如果是紧靠我们某一个人，是无论如何也无法服务到这么多的员工的。为此，在今年的工作中，我首先做好自己的定位，并在工作前反思总结自己，并在每月给自己都制定好工作的方向和计划，让自己能从计划和实际的对比中认识到自己的不足，并进一步的在后来改进自己。

此外，我也一直在积极的维护并参与我们的团队生活，对于团队的任务从不含糊，在工作上积极主动的去承担并完成任务。在于同事的协力中，多为同事着想，积极奉献，并根据团队情况来调整自己，积极建设更加优秀的团队！

对我们每个食堂的员工来说，团队的精神是我们的支柱，也是我们的核心动力！xx公司的人员不少，要应对众多员工的餐饮，从准备开始到打扫结束为止，我们团队的所有人都要积极发挥自己的力量，执行好自己在工作中的职责，这样工作才能顺利的完成。

食堂作为员工用餐的地方，可以说与所有员工的健康息息相关。为此，作为食堂的一员，在工作中我严格的遵守食堂规定，确保自己的穿着和个人卫生习惯能严格达到食堂标准。并且对于每次的打扫和整理都会认真仔细的去处理，让工作能在安全、健康的环境下进行，保证员工们能在食堂中吃好，喝好！

回顾这一年，我尽管只是一名普通的员工，但在工作中却也有自己的责任和想法，我会努力负责的完成好自己的工作，并在接下来的工作中继续努力，给xxx公司的员工们带来更舒适的用餐体验！

**餐饮用餐工作总结6**

今年,由于国家经济大气候的影响和压缩经费开支的硬性规定,饮食行业环境相当严峻,如何搞好经营,在总经理正确领导下,以经济建设为中心,强化管理,上下一致,使餐饮部在饮食业不景气的情况下,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：

1、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

2、加强学习，相互探讨，提高品质

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，定期分析餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法，大家各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

3、拓展管理思路，开阔行业视野

为了加强管理意识、拓展行业视野及专业知识，除了加强理论学习以外，多于同行业沟通、学习，拓展了管理思想、餐饮专业知识及行业视野。

饮食部经常强调成本控制、节约费用的重要性并重新制订各项制度,加强了员工的责任感，增强了员工的效益意识,并要求员工付之行动，今年全体员工已养成良好的节约习惯,合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣,发现浪费现象,及时制止。另外定期进行市场调查,掌握市场价格动态,及时调整原材料的进货价。

20xx年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开餐饮部全体员工对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

**餐饮用餐工作总结7**

回顾今年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，严格要求自己，按照酒店的要求，较好地完成了自己的本职工作，通过20xx年的学习，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新的提升，现将一年来的工作情况总结如下：

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。20xx年在餐饮部的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。努力做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本酒店的宴会接待任务比较重，多次接待了重要宾客及宴会，但由于种种原因质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己一年来还是有了一定的进步，在管理能力，协调能力及处理问题等方面，有了进一步的提高，保证了餐厅各项工作的正常运行。

经过和所有同事的一起努力，较好的完成20xx年的工作，总结起来也是颇有收获的：

1.能够协助领导做好餐厅的日常工作;

3.合理安排当班工作，全面协调、管理、检查;

4.配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导;

5.做好餐厅的安全、节能、卫生工作;

6.以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作;

7.做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结爱友、相互帮助、共同进步;

8.切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作。

但也存在一些问题和不足，主要表现在：

1.我毕竟对中餐的工作才一年多，许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高;

2.有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位;

3.自己的理论水平还不太高，中餐业务知识服务技能不精。

1.积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作;

2.加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量;

3.加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感;

4.针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平;

5.对厨房出品卫生和质量要严格把关;

6.加强节能的检查，平时多跟服务员讲解提高节能的意识。

在新的一年里，我一定加强管理，掌握好的管理办法，向管理制度化，科学化方向努力，相信我们xx酒店餐饮部的明天会更加的美好!

**餐饮用餐工作总结8**

进入xxx月份，接近了xxxx的尾声，本月的工作重点是准备更好的迎接年终的总结型的会议，进行菜单和酒水单更新，同时也以注重卫生安全来展开工作的。

本月除接待会员卡客人及少许散客外接待了三次团队客人：红安县财政局40人住宿用餐、武汉市葛洲坝实业公司xxxx年发展研讨会19人住宿用餐和武汉城投集团通讯员培训班的60人住宿和用餐，并首次使用了自助餐炉出早餐并在不影响成本的前提下不断提升早餐质量，客人普遍反映餐饮菜式方面有显著提高，但是本月有几次预定的宴席取消情况以及本月燃油、煤气、食用油部分食材等价格都有很大涨幅，使得本月客餐成本偏高达到57%，但本月的员工餐控制的比较好(虽然有往月未报销的东西记在本月)，仅比计划超支500元左右。

1.制定并落实了饮食卫生责任制，做好检查和记录的填写，每月按办公室要求时间上报给办公室。

2.制定了餐饮食品卫生培训计划，并且对员工进行培训，提高员工的卫生安全意识。

3.制定农家菜系列，更新了菜谱，推出火锅系列，满足消费者的冬季消费的需求。

4.根据实际情况，修订了现有菜谱，并且制定出餐饮酒水单。

5.制作出了自助餐菜单及标准。

同时餐饮部经理仍然协助营销部开展营销工作，具体工作任务详见营销部的工作总结。

餐饮部菜式定位为野味和农家菜为主已经得到公司领导的批准，为更好落实这一主题，餐饮部十二月份工作计划之一就是在山庄内做土灶。山庄三面环山，森林资源丰富，我们希望上级领导能够考虑在山庄内新建一土灶。一方面节约能源，缓解日益飚高的燃料成本;二来可以发展我们山庄的特色，土灶做的锅巴饭可以作为我们宣传的一个特色，用土灶来做菜也是很多消费者所喜爱的农家特色。其二，

按照更改的菜单和新定的酒水单，补齐酒水单内的品种，试行一个月并不断更新，最终在明年一月前制定成册。三是xxxx年工作总结和xxxx年工作计划以及继续协助营销部开展工作。

**餐饮用餐工作总结9**

光阴似箭，岁月如梭，转眼新的一年即将来临，在集团，公司和酒店领导重托我到金都绿洲餐饮部工作已经十个多月了。在酒店领导关心支持，兄弟部门的大力帮助，协同餐饮部全体员工认真做好酒店下达的各项任务，与员工同心协力经营，度过了不平凡的20xx年，在此对本人今年工作述职如下：

一：艰难中求发展，努力提高营业额

1.铁打的营盘，流水的兵，对于餐饮部人员流动性大，自3月份以来员工更新换代特别快，无论管理人员还是服务员都出现人员缺乏现象，因而从老员工中提选一名副经理，一名主管，一名领班，组建了新的领导班组，在新老员工交替之时，制定了新的培训计划，针对性培训，以老带新，一带一的方法，使新员工尽快适应环境投入工作。

二：抓内部服务质量，调整出品部厨师力量

1.在四月份对厨师力量进行了调换，该换了菜品，转换了菜品营销思路

2.狠抓服务质量，注重思想品质教育，管理人员加大服务跟进，激发员工工作热情，在8月份开了优质服务月活动，增强了服务员工作热情，加强主动服务，人性服务，评选了xx，xxx两名餐饮“服务明星”，在思想教育方面，以xx拾金不昧的事迹作为榜样，申报酒店给予了经济奖励，促发员工工作热情，提高员工思想品质的教育。

三：调整人员岗位安排，减员开支，降低经营成本

针对酒店接待客流量不太稳定现象，对内部员工也进行了相对调整，原来备餐传菜员，一人顶一个岗位，各负其责，缺乏团结协作精神，同备餐领班侯艳玲一起根据接待情况对人员作出重新调整，不死固定在一个岗位，根据上菜时间，收台情况，1—4层备餐人员随时调整，集中人员收台，撤出一楼常设传菜员有面点直接送主食到食梯传到个楼层备餐，临时安排人员餐具接梯，从而大大减少了人员浪费，备餐比原配备人员节约2人，在洗碗间由原定人员4人减至3人，在保证正常接待下备餐及消毒间人员节约3人，每月节约开支4000多元。

在布草管理和大厅区域卫生，日常保洁员都安排一人兼两职多职，降低了人员成本，提高了工作效率。

四：利用现有优越环境，着重提高婚宴接待档次，发动全员销售，使婚宴收入占很大的营业收入比例，其中接待4份高档婚礼宴会，与北京大型知名婚庆公司合作，共同协作了高档婚庆，场景的布置，在我市属首例，为酒店增加了经济效益，也起到了很好的宣传作用。

五：在随季节变化增添经营项目

在冬季到来之时，餐饮淡季之时，根据酒店经营要求，扩大经营，设置三楼金都厅为涮锅餐厅，新增添了传统涮羊肉碳火锅，努力提高营业收入。

六：在过去一年中，在工作中也存在许多不足住处，对员工要求够全面，奖惩力度不够，在服务中缺乏主动性，缺乏营销知识。在新的一年来临之时改正不足，从自我做起严抓培训工作，扩大营销范围，学习营销知识，提高服务质量，

重点把握饭菜质量关，提高卫生标准，将以全新服务理念投入20xx年工作之中。

在此祝集团及各分公司新的一年更上一层楼，各位领导、同事新年新气象，新年新运到！

**餐饮用餐工作总结10**

我目前的岗位是塞维亚西餐厅的知客，平时工作时直接面向顾客，是公司对外的一面窗口，知客工作细碎而繁琐。在本年度工作中，我积极协助餐厅领班、主管和经理在做好各类社团宴会、酒会、自助餐、会议餐、高级领导和各大公司的接待的同时，还认真做好各项日常接待、客人引导及订餐工作，工作期间发现问题也及时和相关人员沟通处理，有疑难问题应及时上报领导。

在个人的岗位上，我努力做好顾客接待服务工作，解答他们提出的每一项问题，使每一位来餐厅就餐的宾客和入住酒店的客人都能感受到人性化的服务，有力的维护了我们海泉湾公司的形象。餐饮部分工细,环节多,一项工作的完成,更多是依赖于各部门之间的协调合作,在工作中，我主动和各部门的每一位同事沟通，一切以理解协作为前提,积极和他们配合,大大提高了日常工作效率，使过去存在的一些脱节不协调的情况大为减少。在自己的岗位上，我一直秉承着奉献就是锻炼自己的原则，切实履行自身职责，认真完成上级交办的其它工作，虽有加班也从不埋怨。工作之时，我努力学习经验，积极探索，结合理论，联系实际，在做好工作的同时积极提高个人能力，并在自己进步的同时积极做好身边同时的的工作，和他们相互帮助、携手进步。

在这一年的工作中，我虽然做出了一定成绩,但是还需要继续努力，因为,我知道，我的能力还有很大不足，我的知识结构和个人工作技能仍需要改进，所以我在平时积极进修，并认真参加公司组织的各项专业技能培训和活动，以向更高的标准看齐,希望在以后的工作中能更好的为海泉湾公司服务！

塞维亚西餐厅：杨俊霞

**餐饮用餐工作总结11**

虽然我们只在酒店进行为期一个月的实习，但酒店还是按正规的实习生对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，进行了四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习的一个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，一个月的实习让我们对部门工作有了基本的了解，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。

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们制定具体的岗位职责和工作描述，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流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，主管还专门为我们每人安排了两名师傅，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。

我们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活。我们实习生的上班时间是7小时工作制，每周休息一天，主管根据我们的需要，为我们排了两头班，即上午上3个半小时和晚上3个半小时，这样我们中午就有了休息的时间。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但我觉的这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过简单而且比较陈旧，常有破损的现象。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；而管理层中的几位经理也很和蔼，没有什么架子，但偶尔还的会对没有做好工作的下属发发脾气。

在服务过程中，我们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，由于桂林宾馆是一所老牌的涉外星级酒店，拥有极为丰富的海外客源，所有餐厅的大半数客人都是外国人，在服务的过程中，我们提高了英语口语水平，增长了见识，开阔了视野。

以上是我在实习过程中的一些感受，进而也谈谈在这一个月来我对桂林宾馆的经营管理过程中出现的一些问题的个人看法：

一、各项规章制度落实不是特别到位。所有高星级酒店的管理制度其实是大同小异的，关键是要看谁落实的怎么样，效果怎样。桂林宾馆的各项规章制度也很完善，但我个人认为贯彻的就不是很好，比如酒店规定在酒店公共区域员工一定要用普通话交流，但是实际情况是桂柳话还是员工的主要交流方式，甚至是在有客人的情况下，使用桂柳话的员工大有人在，毕竟桂林宾馆是一个涉外的高星级酒店，服务需要标准化，所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是酒店管理的一个当务之急。

三、建立一套公开透明的激励机制和晋升制度。据我了解，很多老员工工作的时间已经很长了，个人服务意识和技能也达到了非常高的水平，但是由于酒店的相关机制的限制，他们并没有获得什么激励和晋升，而个别员工表现的并不是很好却能依旧留在原职；另外酒店的激励机制中也过多的注重于物质上的激励（最多也只是发钱），事实上，除了传统的奖惩激励外，还有很多的激励方式值得我们管理者借鉴。

四、树立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。在一个月的实习过程中，我发现桂林宾馆似乎并没有一个深入人心的文化核心（可能是我工作的时间太短了），即员工在里面没有一个统一的坚定的信念，似乎很多员工纯粹是为了自己的生活而工作，工作的积极性不够，而且工作缺少创造性。

酒店实习的日子结束了，这次酒店实习也是本人的第一次专业见习。总的来说，在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道；同时，更让我认识到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识；更为重要的是，在一个月的工作中，我深刻地体会到了酒店行业的艰辛，也看到酒店发展的前景，更加明白了自己以后学习的方向和侧重点。

最后感谢老师的帮助，感谢桂林宾馆能给我们提供这样难得的实习机会，在此祝愿桂林宾馆能够越办越好，学院越办越好。

以上就是我此次暑期社会实践的一些感受和想法，请领导审阅。

**餐饮用餐工作总结12**

时间如白驹过隙，转眼间一个学期已接近尾声。回顾这一周来的工作，可谓是既忙碌又充实。现将一周来的工作总结如下：

我深知作为一名餐厅，我们必须具备较高的业务技能，并且在服务过程中不断地学习提升自身的服务品质。餐厅服务业的发展前景非常乐观，同时，也是我们的职业，为我们的工作打下良好的基础。在学习中，我认真听取各种经验，仔细记录，并以最大的热情投身到工作中去。

我认真地学习党的理论，以“三个代表”重要思想为指导，始终坚持党的基本路线，坚持改革开放，遵纪守法。自觉遵守餐厅的各项规章制度，始终以一个优秀员工的标准严格要求自己，并且坚持党的基本路线方针，政策，坚持党的的`教育方针。热爱自己的本职工作，能够正确、认真地对待每一项工作，工作投入，热心为大家服务，认真遵守劳动纪律，保证按时出勤，出勤率高，全年没有请假现象，有效利用工作时间，坚守岗位，需要加班完成工作按时加班加点，保证工作能按时完成，保证工作质量。

我深知作为餐厅，必须要有较强的工作能力，丰富的实际工作经验，对于餐厅工作我也不例外。工作中，我认真投入，认真学习。但是我也深知，这些经验对我来说是极大的收获。当然，我还有很多不足，处理问题的经验方面有待提高，团队协作能力也需要进一步增强，需要不断继续学习以提高自己实际操作能力。

总之，我会更加努力，向各位前辈学习，取长补短，虚心求教，不断提升自我，在工作中发挥自己最大的能力为餐厅服务，为我们的国家、我们的集体贡献自己的微薄之力.

**餐饮用餐工作总结13**

20xx年，隆回县食品药品监督管理局在县委、县政府的正确领导下，在省市业务部门的指导下，坚持以三个代表为指导，深入落实科学发展观，突出重点，强化监管，认真贯彻执行《食品安全法》，以保护人民群众健康权益，促进我县经济发展为目标，扎实开展餐饮服务食品安全监管工作，认真履行食品安全监管职能，确保全县人民饮食安全。

隆回县餐饮服务经营单位共计348家，持有效餐饮服务可证经营的有298家，持证率，其中学校食堂210家其它各类型餐饮单位138家，食品从业人员1082人，全县有40多家餐饮服务经营单位存在三防设施不健全、食品台帐记录不全等违反食品安全操做规范现象。隆回县食品药品监督管理局自今年4月正式接管餐饮以来，餐饮消费状况总体有好转，主要表现在餐饮服务经营单位持证经营率进一步提高，业主食品安全意识进一步增强。

(一)监管体制。隆回县食品药品监督管理局成立了以局长负总责，分管领导和餐饮食品安全监督所具体抓的食品安全监管领导小组，并将食品安全监督工作进行细化，纳入责任追究和年终目标管理考核，确保餐饮服务食品安全监督管理工作取得成效。

(二)行政许可。按照《食品安全法》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务许可审查规范》有关规定，我们规范了餐饮服务许可证的发放，严格按照法律程序审批，对于少数卫生条件、卫生设施达不到要求的餐饮经营单位，不予发放餐饮服务许可证。20xx年，我们对187家申请餐饮服务许可的餐饮经营单位进行了现场审查，对符合要求的161家餐饮经营单位发放了餐饮服务许可证。

**餐饮用餐工作总结14**

●我是今年4月初来到公司,也是刚刚走出校门,没有一丁点社会的经验.但是咱们公司也接受了我.

●时间转瞬即逝,我来到公司也快一年了.刚来的时候,我只是一个刚刚走出学校的,什么也不懂得学生.固然在校期间也做过一些兼职,但是究竟不能与这样的全日制的工作方式相比.

●进进公司之后我像一个学走路的孩子一样,经过同事的帮助,还有自己的学习,吸收.哪怕是从发快递,收发传真,基本的办公软件的使用等等,现在都已经熟练了.

●在学习技能的同时,我也在不断地进步交际能力,学习交际技巧.通过这大半年中的一次展会,三次订货会,还有平时与客户的沟通,固然进步不是很大,但是我也对我的行动处事有了一些信心.并从这之中体会到了与人沟通的乐趣,心得.(我们与客户之间难免有一些摩擦,有一些争执,但沟通之后一般都是会把事情解决掉的)

●同时,通过在公司的工作中我也发现自己在与人沟通中的一些胆怯心理,这也许是需要进步些心理素质.在每季度,客户补货及其他的数据统计中也是不够细心等,这些都是我在今后的工作中需要留意的题目,我相信在经验积累的同时,我的这些弱项都会有所改善的.

●首先到目前为止20xx年的销售工作已经成功的接近尾声,只有极少的几家可能还有一些补货及退货.

●自从我进公司以来,有了不少改变,我们队伍的成员有了一些改变,总体来说是扩大了的

●全年度中客户有来有往,来取得同时,我们客服的工作也是按部就班的继续着.

对于那些失往的客户,我希看自己不要灰心,努力做好本职工作,使公司与客户之间的运转更顺利

●客服在订货会上的对货物的定制的把控能力需要增强,避免库存的大量增加.由此,也反映出,我们的客户还是不够的

●淘宝商城的开张很是激励我们的销售热情.

●努力做好自己的本职工作,协助销售做一些拓展业务的预备及善后的工作.

●成功完成每个季度订货会的会前预备及会后统计的工作,并保证数据正确.

●协助财务完成每个月的对账任务.出现题目及时解决.

●淘宝商城代销客户的开发,及淘宝货物的销售.

●作为销售部的一员,我希看我能为实体店展经销商的增加出一些力,来减少公司的库存.

感谢各位这一年里来的照顾与包容,希看在我们的共同努力下,新的一年里的成绩更加优异,销售量有更好的提升,一起加油,谢谢.

20xx年12月17日

**餐饮用餐工作总结15**

各位领导、各位同事大家好！餐饮部有幸被评为09年度先进部门。较为圆满的完成了09年的各项接待任务。全凭各位领导及酒店各部门对餐饮部各项工作的支持，在这里我代表餐饮部全体员工对各位领导及酒店各部门表示衷心的感谢，虽然我部门在09年的工作中取得了一些成绩，为酒店做出了一定的贡献，但是离四星级酒店及领导的要求还有一定的差距。工作中还存在着一些不尽人意的地方，为了能在20xx年全年的工作中发挥自己的优点，改正所存在的缺点，使我们在服务质量、饭菜质量、管理质量、营业收入等各项指标上一个新的台阶。我代表餐饮部将09年的工作及20xx年的工作目标做以下汇报：

管理方面：

1.落实了卫生责任制，责任分区到人

2.制定出部门卫生检查工作，日常清理卫生和计划清理卫生，

3.定期员工谈心，做好员工辞职的了解情况。并且对个别员工的工作岗位进行调整。

4.要求做好员工每月考勤、考核工作，对员工奖励、处罚制度实施的更加透明、完善。

5.加强基础管理，增强管理管理人员责任心，要求各级管理人员坚持做好工作日志，每日工作要有计划性、前瞻性。增强内部团结，发挥核心作用，工作中分工明确，职责明确，养成细致、严谨、认真的良好工作作风。

7.为确保部门服务水准，每月组织领班以上人员召开了服务质量分析会，对宾客反馈意见进行全面汇总、分析。

8.关注节能控制工作，部门各级管理人员能将节能工作作为日常管理工作的重点，节能措施落实到位，坚持良好。尤其是在营业时段、非营业时段都能够做好水、电源的控制工作。

培训方面：

1.部门的培训，每月制定出培训计划、及培训重点。

2.制定出部门新员工岗位培训计划，让新员工在最短时间内了解部门情况及工作内容,尽早进入工作状态.

3.要求领班认真做好员工培训档案的记录工作，减少员工培训的覆盖率。

一、工作中的不足：

1．基础和细节管理不到位，原因在于基层管理人员未能充分发 挥作用，因此基层管理和细节管理还需长抓不懈。并加强对领班的培训

2．在接待繁忙时，有简化服务程序，不能坚持服务标准的现象。

3．客史档案建立不够完善，在实际工作中没有很好地发挥作用。

二、工作计划

1抓基础管理：

1）加强对基层管理人员的管理及工作指导

针对餐饮业人员流动频繁的特点，稳定管理人员队伍，对于企业来 说是很重要的，只有管理队伍稳定才能保证日常的接待工作及服务质量。因此基层管理人员的管理能力是非常重要的，但餐饮部基层管理人员的管理能力有待进一步提高，09年我们将加强基层管理人员管理知识、业务技能、工作技巧的培训，稳步提高基层管理人员管理能力及自身的业务技能。通过培训加强基层管理人员的责任心，调动工作积极性，使其能够达到及时发现问题,解决问题;并合理安排日常工作。

2）调动服务人员的工作主动性

服务是旅游产业的生命线，服务质量直接影响着企业的经营及美誉度，可见其重要性。长期以来人员流动是困扰酒店的.一大难题，餐饮业尤为突出，为了能够从根本上解决服务人员服务意识、服务技能技巧等方面的欠缺，20xx年我们将继续从基础技能培训抓起，在做好培训工作的同时，加强服务过程中基层管理人员的全方位跟踪及巡查工作，力争在工作现场解决存在的问题，让员工在第一时间内掌握正确的服务技能及技巧，并以榜样作用带动员工，使员工能够积极主动地工作，稳步提高服务质量。同时管理人员密切观察员工工作精神状态，引导员工正确的工作心态，鼓励、激励他们热爱本职工作.

3）完善部门的各项规章制度

我们将再次对部门的各项规章制度进行完善，并制作更为详细的奖罚制度,做到奖罚分明。

4）提高设施设备的管理水平，确保完好率。

设施设备的管理虽然做到了责任到人、但实际上责任人并不是每个人都懂设备的保养知识，明年我们将在这方面加大管理和培训力度，让每个责任人都熟知责任设备的性能和保养知识，建立起设备档案，确保完好率。

东晋桃园餐饮部全体员工在酒店领导工作思路的正确指导下，在兄弟部门的大力支持协助下，在部门全体员工齐心协力，努力拼搏下，我坚信20xx年的各项工作目标一定能够实现！

**餐饮用餐工作总结16**

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管餐厅的时间又过了一年了。

回顾过去的每一天，我作为一名餐厅主管，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

第一、作为餐厅自然是离不开饮食，餐厅是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的餐厅这也是很重要的。作为餐厅主管更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体餐厅，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先，我们要求每位餐厅工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。餐厅是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为餐厅的工作人员，我有责任有义务搞好餐厅的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的`要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好餐厅的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。第三、每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与餐厅人员取得沟通联系，对餐厅工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期餐厅人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。一百多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我和采购员一同去采购，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

以上就是今年的总结，明年我会继续努力。

**餐饮用餐工作总结17**

光阴荏苒，20xx年已在忙碌中过去了，现将餐饮部20xx年全年的工作进行总结，以求更好的满足公司广大员工的需求。

抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1、健全管理制度。年初对所有的规章制度进行修改和完善，制定

相关的记录表格，做所写、写所做，将各项工作落到实处、做到有章可循、有迹可查。

2、响应公司培训年的号召，积极开展部门培训工作。

①为了提高服务员的接待能力，提高服务水平，对所有服务员进行了从站姿、走姿、仪容仪表等基本方面和摆台、斟酒、撤台等基本技能培训。

②对厨师进行营养配餐、菜品搭配、食品安全知识培训。

③对杂工进行蔬菜清洗流程、餐用具消毒知识培训。

1、为了不断的满足广大职工的用餐需求，经过不断的分析和探索，

以及通过各种不同渠道收集员工意见，每周更新菜谱，不与上周重样，并不断的进行改良和创新；

2、在餐饮部全体全体人员的共同努力之下，虽然不能与去年同期进行比较（去年同期为免费用餐模式），但是经营状况也有了一定起色。全年收入元，其中桌餐173501元。

1、为了进一步做好成本控制，自20xx年1月份起，不断的强调员工的.节约和综合利用的重要性，并对在原材料或者是边角料综合利用方面有突出贡献者给予奖励。如：西兰花杆比较大，清炒西兰花等只利用其菜花，利用率较低，为了减少浪费，厨师们将西兰花杆去皮，切成条做成泡菜。不断提高了利用率，还深受广大员工朋友的欢迎；

2、在5月份之前，蔬菜价格一直居高不下。为了控制成本，又为了不降低菜品质量，食堂自制黄豆芽、绿豆芽、酸菜等。

1、食品安全：要求厨房工作人员在原材料验收的时候加强责任心，严禁不卫生、不新鲜等一切不合格产品进入厨房。所有的菜品、主食都要求当餐制作当餐用，并严格按照留样制度，每餐对菜品进行留样，做好记录，保证有据可查；冰箱收检方面，严禁外包装进入冰箱，造成交叉污染，同时，储存的食物做到先进先出，避免食物的过期变质；

2、消防安全：液化气使用方面，每餐由专人负责，对液化气房及厨房的阀门进行检查，杜绝安全隐患；设备操作方面，将具有危险性的设备使用方法进行张贴，便于员工学习，同时要求所有工作人员下班之前必须对设备设施进行检查，对电源开关及其他阀门、门窗等进行检查

1、服务质量差，接待流程不规范

解决办法：下半年找市区酒店的专业服务人员，对餐厅服务员进行培训

2、餐厅用餐过程中凌乱、保持不好

解决办法：由于餐厅面积小，用餐高峰凌乱，综合楼新食堂将注重对此采取措施，尽量将用餐人员分散，同时加大巡台人员的责任心，增加巡台频次

1、继续落实服务员、厨师的培训工作，提高饭菜和服务质量；

2、做好综合楼食堂的相关准备工作（布局、装修方案等）。

**餐饮用餐工作总结18**

为贯彻落实《xxxx州市场监督管理局办公室关于转发省市场\_《关于开展餐饮服务风险分级管理工作的通知》的通知》文件要求及工作部署，县市场监督管理局领导高度重视、周密部署、精心安排，在全县范围内开展20xx年度餐饮服务风险分级管理工作，有效提高我县餐饮服务单位监管效能和餐饮服务食品安全整体水平？确保公众餐饮服务食品安全。现将风险分级管理工作推进情况总结如下：

始终坚持“依法行政、全面覆盖、公开透明、动态监管、鼓励进步”的原则，于20xx年xx月至今相继在全县范围内开展餐饮服务食品安全风险分级管理动态等级评定工作，动态等级评定严格依据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》等法律法规的规定，按照《餐饮服务风险等级评定表检查内容，采取监督检查与风险等级评分相结合的方式，对餐饮服务单位许可管理、信息公示、制度管理、人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作过程、设施设备及维护、餐饮具清洗消毒等九大项内容进行日常监督检查与动态等级评定。执法人员在动态等级评定工作中始终严格遵守工作纪律，做到标准公开、尺度统一、过程透明、结果公函，无有失公正的评定行为及餐饮服务单位的投诉。

20xx年度开展餐饮服务食品安全监督风险分级管理工作共出动执法人员xx人次、执法车辆xx车次，对我县范围内学校食堂、餐馆、小吃店等xx家餐饮服务单位进行风险分级等级评定工作，其中a级xx家、b级xx家、c级xx家，d级xx家。加强我县餐饮服务食品安全管理，提高餐饮服务食品安全监管水平，为消费者营造安全、透明的饮食环境，推进餐饮服务规范化管理，确保餐饮服务食品安全。由于我县餐饮服务市场点多面广，加之执法人员人手不定，在监管过程中难免存在遗漏等现象。另外，条件所限，对餐饮服务单位的监督检查只能采取日常监管和突击检查的\'方式，无法做到长期连续性监管，导致一些餐饮服务单位经营者在执法人员监管后容易产生松懈侥辛心理，放松对餐饮服务食品安全的管理，极大一影响我主签位服务食品会全数优水字

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！

**餐饮用餐工作总结19**

为切实做好挹娄文化旅游节活动餐饮安全保障工作，确保活动顺利进行，\*\*县食品药品监督管理局根据《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》及\_\*\*·\*\*挹娄文化旅游节活动\_时间安排，认真完成餐饮食品安全保障工作任务，具体做了以下几方面工作：

一、认真组织，提前摸底。活动前两周（8月3日-8月17日）对接待宾馆餐饮环节进行摸底。一是详细了解接待宾馆的餐饮服务具体任务、内容，包括时间、人数、餐次、用餐方式、饮食习惯等，对食品原料采购、索证索票、进货验收制度和登记备案等情况进行检查，掌握接待宾馆食品及原料的来源和供应方式。二是要求接待宾馆上报活动期间餐饮服务菜单，对餐饮加工各环节加强督查和指导，研究制定餐饮安全监督保障措施。三是对从业人员个人健康状况和个人卫生情况进行检查。从8月3日起每周检查两次，活动前一周明天检查1-2次，同时针对具体情况随时与相关餐饮单位负责人沟通。

二、落实责任，细化监管。我局成立了挹娄文化旅游节活动餐饮安全保障工作领导小组，明确了接待宾馆为餐饮食品安全第一责任人，签订《\*\*县挹娄文化旅游节重大活动接待单位食品安全承诺书》，加强各接待宾馆从业人员餐饮食品安全教育，督促餐饮单位严格执行食品原（辅）料采购索证索票、进货验收和登记备案制度，掌握食品及原料的来源和供应方式。

三、结合食品安全整治\_百日会战\_，确保周边餐饮单位食品安全。按照挹娄文化旅游节活动安排和省、市局部署，我局结合食品安全整治\_百日会战\_，对周边餐饮单位进行了专项检查，严厉打击非法添加非食用物质和滥用食品添加剂、无证经营等违法违规行为，共出动车辆20余台次，检查人员60余人次，检查餐饮单位120余家，确保活动期间餐饮服务食品安全。

四、进驻接待宾馆，开展全程监督。我局将于8月17日派出食品安全监督人员进驻接待宾馆，对食品及原料的.采购和储存、菜肴烹调、熟食和凉菜加工过程、餐（饮）具消毒、加工场所环境卫生、运输工具、容器、设备等进行全程监督，及时消除安全隐患，确保餐饮环节安全。

五、落实食品留样备验制度。活动期间要求接待宾馆每餐每类食品留样48小时备查，留样量100-200克/件，盛于专用容器（保鲜盒）内，作好餐次编号和日期登记，冷藏保存。根据供餐特点可对留样食品内容进行增加或调整，确保留样备验制度得到有效落实。

六、完善应急处置工作。针对活动期间天气炎热、人员集中等特点，充分做好各项保障工作，畅通投诉举报渠道，确保一旦发生餐饮服务食品安全事故，能够得到及时、妥善处置，努力把危害降到最低。

**餐饮用餐工作总结20**

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将XX年度工作情况作工作总结，并就XX年的工作打算作简要概述。

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，工作人员见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，工作人员之间相互监督，共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，工作人员养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求工作人员只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

1、新工作人员作为餐厅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服务质量及团队建设。根据新工作人员特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新工作人员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新工作人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。

2、注重工作人员的成长，时刻关注工作人员的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织工作人员进行学习，并以对工作人员进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找工作人员谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强工作人员竞争意识，提高个人素质及工作效率。

2、增强工作人员效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训工作人员养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

**餐饮用餐工作总结21**

时光如梭，转眼股份制运作已走过三个季度，回顾过去的一个季度，餐饮部在酒店及公司领导的正确指导下，在酒店兄弟部门的密切配合下，在部门全体干部员工的大力支持和努力下，大胆经营、勇于创新、锐意进取，超额完成了公司及酒店制定的各项经营任务指针，为实现公司及酒店领导“发展餐饮”这一战略目标打下了良好的基础……下面餐饮部就第三季度主要工作总结、报告如下：

三季度，部门共实现营业收入，完成季度任务指针的，较去年同期173905xxxx增加了，上升率为11，实现利润，完成季度利润指针的，较去年同期(平均每月)相比，利润增长了，增长率为。第三季度，部门共接待婚、寿喜宴103趟次1314桌，金额达45617xxxx，接待标准平均为34xxxx/桌，较去年同期30xxxx/桌增加了4xxxx/桌，散台接待了1625xxxx次，上座率为，包房共接待1456xxxx次，包房出租136xxxx，出租率为。

20xx年第三季度不仅是餐饮部在上半年良好经营局面中持续上升的一个季度，也是酒店以参加市旅游饭店服务技能比武为楔机，提升餐饮品牌与市场占有率的一个季度，更是餐饮部为实现公司及酒店“发展餐饮”这一战略目标奠定良好基础的一个季度，为此部门在总结上半年成绩的同时，找准了存在的问题与薄弱环节，并结合部门实际，着手开展了以下五个方面的工作:

一是创新经营，突出“创收、赢利”这一主题

创收、赢利是一个企业永不变的主题，为提高部门创收能力，部门根据年度总体工作安排，作了以下几方面的工作：

①为进一步提升部门人气及怀大餐饮知名度，部门以店庆活动为楔机，深入落实了店庆特价酬宾促销活动的相关工作，促销期间，部门共销售特价菜500xxxx份，金额达xxxx余元，得到的消费者的一致好评。

②为加强对外影响及大宴的宣传效果，部门综合历年冬季大宴菜单的编排成功做法，部门拟定并出台了冬季大宴菜单，三季度，部门共接待各类大小宴席103场次1314桌，金额达45617xxxx，平均34xxxx/桌。

③为增强酒店在vip客户中的知名度和品牌效应，抢占更大、更多的高档消费客源，充分展示和体现酒店大型宴会承办效果及组织能力，部门成功接待了由酒店主办的30xxxx人圣诞节自助餐及四季花城签约仪式自助餐，借助部门接待自助餐的成功经验，部门给四季花城的负责人提出了多条宝贵意见，得到了主办方的一至好评。

④为进一步宣传酒店品牌，挖掘全员促销意识与潜能，巩固与抢占更大的市场份额，餐饮部在经营情况较好、工作量大的情况下，克服重重困难，配合酒店做好了圣诞票的推销工作。期间，部门共销售圣诞票64张，金额为1907xxxx，同时在此次圣诞票销售中也涌现出如刘红梅、唐孜等一批促销能手。

⑤为强化厨部创新意识，确保餐饮产品在花色品种上做到常换常新，达到用新菜留住与稳住老顾客的目的，三个月来部门共推出新菜10xxxx道，并涌现出了一批如何兴志、杨平、范家杏、何发明、刘芳华等一批新菜开发能手；

二是转变观念，强化“质量建设”这一根本

质量就是根本，质量就是企业发展的生命线，质量是企业永恒的主题。三季度，为实现公司及酒店领导年初提出的“发展餐饮”这一战略目标，并持续保持上半年餐饮良好的发展局面，部门在“质量建设”上着手开展了以下六个方面的工作：

①为圆满的完成市旅游局组织的饭店服务技能大赛，部门根据总体工作安排，早于10月份就着手拟定并实施了《餐饮部参加市技能比武人员实施进度表》，在酒店领导及部门人员的的高度关注下，在参赛人员的共同努力下，餐饮部在此次技能比武大赛中，荣获中餐台面设计一等奖、中餐宴会摆台三等奖，为酒店、为部门争得了荣誉。

②部门根据上半年经营情况较好的实际，为保持这种良好的经营势头，并在菜肴制作的创新和优质原材料的引进上得到进一步的提升和信息的了解，在分管领导贾副总的带领下，组织后厨部分骨干赴长沙、株洲、吉首等地的原材料市场、社会餐馆进行了一次全面的考查，不仅开拓了厨师视野，同时也引进了巴西烤肉、怀大养生大宝、乡里腊肉等一批特色菜肴及优质原材料，受到了广大顾客的一致好评。

③为进一步提高后厨烹饪水平，加强厨部烹饪技艺的交流，逐步提高厨师队伍切、配、装的整体技术水平，并不断强化后厨质量意识，部门于12月29日在后厨举办了一次技能比武大赛，通过此次技能比武，共推出新菜3xxxx道，不仅激发了厨师的创新意识，同时也找准了厨部存在的薄弱环节，为第四季度后厨工作再上新台阶打下了良好的基础。

④为规范后厨物品摆放及量化管理，降低餐具破损率，提高工作效率，结合后厨日常工作的实际，部门于十二月份拟定并实施了《餐饮部后厨餐具、物品规范摆放及日常管理暂行办法》，同时为统一厨部装盘器皿，提升席面效果，提升酒店餐饮形象，根据经营需要，部门对厨部部分器皿进行了一次购置工作；

⑤为进一步提高大宴接待质量，了解怀化大宴市场的总体口味与发展趋势，建立一套完整的大宴接待客史档案，在分管领导贾副总的指导下，拟定并实施了《大宴菜肴质量跟踪表》，为逐步提高大宴接待水平和找准大宴服务中存在的问题提供了很好的依据；

⑥针对餐饮前台服务员基础工作欠扎实，厨部菜肴质量欠稳定的

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