

餐饮节俭心得体会(模板9篇)

我们在一些事情上受到启发后，应该马上记录下来，写一篇心得体会，这样我们可以养成良好的总结方法。那么心得体会该怎么写？想必这让大家都很苦恼吧。下面小编给大家带来关于学习心得体会范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。

餐饮节俭心得体会篇一

最近几年，随着人们生活水平不断提高，餐饮消费也逐渐成为人们生活中不可或缺的一部分。但是，节约餐费同样是我们需要考虑的问题。本文将探讨“餐饮节俭心得体会”这一主题，分享一些我个人的经验和做法。

第二段：避免浪费

为了减少餐费支出，避免浪费是关键。在外就餐时，先根据自己的胃口点餐，将菜品合理分配，适量而不浪费。餐厅的餐点往往量大，不要在食材不新鲜时硬吃，因为这样不仅不好吃还可能对身体造成不良影响。此外，不要太在意那些华而不实的装饰和服务，一些小吃摊也能提供好的口感和有营养的食品。

第三段：学会预约

我们能够节省餐费的另一个方法是通过预约。在预约时，可以根据自己的需求选择一个较实惠的价格。这样我们还能避免等待过程中的嘴馋情绪，尤其在饭店菜单或小资文化消费场所，通过提前预约和点菜，也可以便捷地享受到实体商业和线上优惠约定等福利。预约要提前规划，同时也可放慢饮食节奏，享受闲适时光。

第四段：自己动手

在家烹饪也是省钱省事的好方法，自己动手做饭可以让我们有机会体验厨艺的乐趣，也能根据自己的口味和需求进行菜品的调整。可以将自己的心思和爱放进爱心餐饮中，共享食品无极限。此外，自己烤馍饼、酸奶或者自种有机蔬菜都是值得尝试的，在健康环保的同时也为自己节省了不少开销。

第五段：结语

总之，餐饮节俭是个人生活管理的重要组成部分，更是对一种平衡生活的态度表达。在选择餐饮方式、挑选食材、控制口味时，都能表现出我们自己的精神文明和素养；另外，节约餐费不仅能提高我们的生活品质，还能避免浪费、保护环境等方面产生积极贡献。希望本文的介绍对您有所帮助，让我们把餐饮节俭融入生活中，一起过上精致而简单的生活。

餐饮节俭心得体会篇二

通过这个学期服务技能的学习，学到了许多餐饮服务的实际操作技能，如：餐桌礼仪、摆台、叠杯花、盘花等等。上课老师认真且耐心的讲授、演示，让我知道从事这些工作是个认真的活计，也许其他的工作也得认真对待吧。同学之间的无私帮助，让我感觉到，团队合作除了在考试时事半功倍，在学习时也是能起到意想不到的效果的！

细心是我印象最深的。在摆台的时候、在托盘的时候、在铺桌布的时候、、、在这些实际操作中，只要有一个环节粗心大意，影响是很大的。如中餐摆台的时候，当口碟之间距离不均时，看上去是很折磨人的，因为口碟的摆得不均，其他的如酒杯之类就跟着徐徐歪歪的，很是影响美观；再如在托盘行走的过程中，如果不细心，是很危险的事，轻则杯翻洒，重则全碎在地上，甚至溅到到客人身上。这只是在课堂学习时注意这些，扩展到我们生活中以及以后的工作中，细心应该也是很重要的。这点是不容置疑的。

耐心。说到这个词，不得不提斟酒那一幕。左手托着盘，盘里三瓶水，分别代表白酒、啤酒、红酒。桌上一堆杯子，有红酒杯、白酒杯、啤酒杯。啤酒杯与红酒杯各一支，其余的都是小白酒杯。倒酒时讲究不让酒溅起来以及溢出来，当然了，动作要求还有一些非常琐碎的，我这里就不提，我就光抓不让酒溅起来这点就行。面对的是不同的杯子，这里的不同包括了大小的不同以及外形的不同。所以每倒一个杯子的时候，力度掌控非常重要，神经是一直紧绷着，可是面对的不是一两支杯子，而是一连串杯子，而且是越来越小。要是性子急了，那只能说抱歉了，因为那很容易出现错误。我倒啤酒时就溅了起来，因为我有点等不及了，感觉那样慢慢的动作是在浪费时间。但实际上酒水溅起来了，的确是不规范的操作，这当然逃不脱被扣分的“厄运”。要是我当时有点耐心，也不至于犯这样的错误，毕竟那些小白酒杯我都没事。所以耐心是很重要的。都说我们是生活在浮躁的年代，做什么事都没耐心，可什么事又是一蹴而就的呢？无论是在生活中还是在学习中，也许我们都是因为缺乏耐心而被扣了不少分，本来就没几分，再以这样让人“恶心”的方式被扣分就真的很不划算了。

最后说说恒心。这得从叠盘花和杯花说起。那是在课堂上发生的趣事。一次上课，老师发给每人一块布。她演示一种“花”的叠法，我们就跟着做。然后她四周走一走，看看谁不熟练就指导一下。但当她到我们那里时，就很难前行了。因为我们那里是几个大老爷们儿，说是笨手笨脚应该不为过。她是挨着讲解，接近手把手的教，但是，她走后，我们又开始问别的女同学怎么叠，开始我们“新的”学习。在细心以及耐心的支配下，我们几个男生好歹在下课前弄个型放在桌上了，至于像什么，可能只能意会了。你也许会说这与恒心有什么关系啊？可你要是知道我们为了弄那个什么型的出来可是没玩手机啊，也许课堂上不玩手机对你们不算什么，可对于我们这样的男生，真的很不容易，把课堂时间全投入到学习（学习叠花）中那更是不容易了。也许我们会笨一点，但只要我们坚持，还是有可能成功的。叠“花”就是最好的

佐证。

以上“三心”就作为这堂课的总结了，这节课给予我的不只是那些服务技能，在此向老师和同学们说声谢谢。

餐饮节俭心得体会篇三

节俭是中华民族的传统美德，并且在现代社会也被高度重视。在饮食方面，餐饮节俭意味着既可以保持身体健康，又可以节约开支。以下是我在餐饮节俭方面的经验和感悟。

第一段：节从口开始，掌握节俭餐饮的基本原则

作为一名资深的餐饮爱好者，我认为餐饮节俭的基本原则是：控制饮食量，减少浪费，选择高性价比的餐饮产品。餐饮节俭不等于不吃好的东西，可以选择在家做饭或者点餐。当然，根据不同的环境和口味，配以合适的美食和饮品。

第二段：推荐几种餐饮节俭的健康食材

第一，杂粮。精白米面过加工，失去了很多维生素和矿物质。而杂粮食品含高纤维和低卡路里，常吃也能调节血糖和血脂，有助于控制体重。第二，海鲜与蔬菜。这两种食材都是低脂肪，低热量，又营养丰富。常吃海鲜和蔬菜能够减少血脂和胆固醇堆积，对健康很有好处。

第三段：精选一些餐饮节俭的商家推荐

选择一家好的餐饮商家也是关键。有些商家因为适应客户口味而过分增加油盐等调料的用量，这样不仅不健康，而且还极大地浪费了客户的钱财。相比之下，选择能够保证质量的开源餐饮公司，其食材的价格相对较低，并且量足质优，这样就能节约不必要支出。

第四段：说说自己的一些经验

餐饮节俭并不意味着饮食不健康和味道不好，快餐可口而且价格便宜易于操作，但不建议经常食用。健康的食品不仅对身体有益，而且食用成本通常更低。所以要多吃自己做的饭菜，学会烹饪能够让你在家吃到好吃的饭菜，不仅更加卫生健康，对于减少餐厅支出也十分有效。

第五段：结尾总结

总而言之，餐饮节俭是一种很好的生活习惯，能够节省资源和金钱。只要掌握一些基本原则和技巧，选择能够保证质量的商家，才能够享受美好和健康的生活。同时，做好餐前的规划，选购合适的食材，不仅有益于身体健康，更加有利于经济成本的控制，为自己在吃上打造一条又健康又经济的精明路线。

餐饮节俭心得体会篇四

一、工作总结

略略估算下来我做餐饮这行也已经很多年了，从最初到现在，也经历了很多，自己也在不断的总结积累厨房的经验和知识，但是仍然做的还不够好。2019年也是我们令狐冲发展最快的一年，我们有做的很好的地方也有不足之处，厨房一直是我们餐饮行业的重中之重，抓住顾客味蕾的最重要一环，想要把这块做好则需要我们整个餐厅的协助和帮忙。菜品出餐速度也是我们今年一直在强调的问题，但是取得的结果却还不是很好，特别到了高峰期，比如说我们金山店，有的时候出菜就会变得很慢，特别是炒盘菜。

我觉得原因可能是以下几点：

- 1，站货数不足。也就是锅不足，我们餐厅只有三口锅，高峰

期时又要捞菜又过水，显得不够用。

2，后厨人员配合度不够。人员没有达到一个很好的契合度，我们后厨的团队默契力不够，导致高峰期时大家手忙脚乱不知道该如何下手，也不知道该怎样做才能具体的提高上菜速度。

3，热菜炒盘数量有点多。在同样的操作下菜品越少肯定上菜速度就越快，一开始我们金山店既有鱼锅也有炒盘也有烤鱼，人手是一定的这就导致了我们的分配不足，高峰期容易导致一人三职甚至四职，同样的影响着我们的上菜速度。如果把我们的热菜炒盘数量减半，把不好卖的去掉，留下精品，那么会不会更好呢？我觉得他可能会更好，上菜速度也会相应提高，菜品浪费耗损也会相应减少。提高了上菜速度也就等于抓住了一部分回头客！

二、工作感想

踏入新的工作岗位后，经过一年的锻炼，使自己对这份工作有了更多更深的认识。对于工作或者说事业，每个人都有不同的认识和感受，我也一样。对我而言，我通常会从两个角度去把握自己的思想脉络。

首先是心态，套用米卢的一句话“态度决定一切”。有了正确的态度，才能运用正确的方法，找到正确的方向，进而取得正确的结果。具体而言，我对工作的态度就是选择自己喜爱的，然后为自己的所爱尽自己最大的努力。我一直认为工作不该是一个任务或者负担，应该是一种乐趣，是一种享受，而只有你对它产生兴趣，彻底的爱上它，你才能充分的体会到其中的快乐。我相信我会在对这一业务的努力探索和发现中找到我工作的乐趣，也才能毫无保留的为它尽我最大的力量。可以说，懂得享受工作，你才懂得如何成功，期间来不得半点勉强。

其次，是能力问题，又可以分成专业能力和基本能力。对这一问题的认识我可以用一个简单的例子说明：以一只骆驼来讲，专业能力决定了它能够在沙漠的环境里生存，而基本能力，包括适应度、坚忍度、天性的警觉等，决定了它能在沙漠的环境里生存多久。具体到人，专业能力决定了你适合于某种工作，基本能力，包括自信力，协作能力，承担责任的能力，冒险精神，以及发展潜力等，将直接决定工作的生命力。一个在事业上成功的人，必是两种能力能够很好地协调发展和运作的人。

三、工作目标

在今后的工作中，我会加倍的努力学习专业知识，掌握更多的业务技能，为将来的工作打好坚实的基础。

在作风上，能遵章守纪、团结同事、务实求真、乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，勤勤恳恳，任劳任怨。在生活中发扬艰苦朴素、勤俭耐劳、乐于助人的优良传统，始终做到老老实实做人，勤勤恳恳做事，勤劳简朴的生活，时刻牢记自己的责任和义务，严格要求自己，在任何时候都要努力完成领导交给的任务。

随着我们餐饮店发展越来越快，可以预料我们的工作将更加繁重，要求也更高，需掌握的知识更高更广。为此，我将更加勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各种工作技能，做出应有的贡献。

篇二：餐饮员工心得体会

1、环境卫生

作为餐饮，卫生是个很重要的前提，针对环境卫生。我制定了分工明确，责任到人的管理方法，对面点，凉菜间，地下室，冷库，库房等作定期检查。对用具和设备作到每天清洗，

严格要求个人卫生。

2、菜品质量

对菜品进行规范操作，原材料必须清洗挑选后加工，严格要求菜品形状以及造型，以火候不到不出，色泽不够不出，菜量不够不出，餐具不洁不出为准，严抓菜品质量。

3、资源管理

合理开闭水，电，气，发现浪费现象及时制止，增强员工工效意识，加强成本控制，节约费用开支，正确掌握毛利率，增加效益。

4、促销宣传

提高综合接待能力，定时进行前庭与后厨培训。全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力提高。

5、成本规范

时常询问原料成本，掌握市场动态，降低成本，提高利润。

6、设备检查

时常对设备设施进行检查，对发现问题及时与工程部协商，抓好设备设施的维护保养，是处于完好状态，并得到合理使用，加强时常管理，防止事故发生。

在作好酒店餐饮的同时，切实履行职责，认真完成上级交办其他工作，努力作好本职工作，在接下来的工作中，我要勤奋工作，努力改正不足之处，发扬优点，力争取得更大的工作成绩，为酒店创造更高的价值。

篇三：餐饮员工心得体会

我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

要有自信心：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。

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。

这次的兼职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。

餐饮节俭心得体会篇五

节约是一种生活态度和经济观念，节约餐饮是一项重要的生活方式。在饮食方面，每个人都有自己的口味和喜好，但是在选择食物和用餐方式上，节约是可以掌握的一种技能。本文将探讨“餐饮节俭心得体会”。

二、选择食物

首先，选择食物是非常重要的。当我们购买食物时，需要注意食物的质量和价格。我们可以选择本地的食品，这样不仅可以保证食品的营养，还可以支持当地农民的收入。此外，我们可以收藏一些买一送一的折扣券，或者把价格便宜的商品捆绑购买，以节省开支。

三、改变用餐方式

其次，改变用餐方式同样可以节约开支。我们可以自己动手做饭，在家中用餐，而不是去餐馆消费。这不仅可以节约餐费，还可以锻炼自己的烹饪技能。此外，我们可以尝试每周一次的素食日，这既可以保健身体，节约开支，还有助于减少对环境的影响。

四、避免浪费

节约餐饮，不能忽略的一点就是避免浪费。在用餐时要掌握食量，能够吃完的就不要多拿，避免浪费。如果剩饭剩菜不足以存放，我们可以用它们制成饭团、饺子等，尽可能利用残余食品。在确实有剩余食品时，我们可以考虑捐赠给慈善机构或分享给邻居朋友。

五、推广节约餐饮

最后，我们可以推广节约餐饮的理念，在社会上宣传这种生活方式的好处。可以创建一个微信群或者论坛，分享自己的节约餐饮经验和心得，鼓励身边的人加入这个行列。此外，也可以向媒体发表自己的节约餐饮经历，影响更多人。

结论：

餐饮节俭是一项重要的生活方式，在选择食物、改变用餐方式、避免浪费以及推广节约餐饮方面都有很多技巧。我们可以将节约餐饮这种生活方式传播给更多人，让更多人加入这个行列，一起为节约资源、保护环境做出贡献。

餐饮节俭心得体会篇六

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，一句再普通不过的问候都会让我感动。私底下和朋友聊天说出了我对工作的抱怨，我心中的不满。朋友告诉我等你在这个岗位工作呆满3个月了，你再和我谈你的感受。我想了想，我确实应该照他说的那样做。

第3个月过去了，第4个月也过去了??再回首，蓦然发现我改变了许多，对这个工作岗位，我少了许多抱怨，多了些许付出。回想一下，这个工作岗位其实不是那么的枯燥无味。现在看来，在这里我也学到了许多东西。例如：每天上班之前都要整理好自己的着装、注意自己的仪容仪表；上班期间要绝

对服从领导的工作安排;做好开餐前的准备工作,上菜前洗手;上菜前准备好干净无破损的托盘并检查当日的所需物品是否充足,如味碟,菜式所跟调料等;接单后第一时间给后厨,当菜品做出时应记菜名及台号(包间号);起菜后要及时与各个包厢服务员做好沟通,上菜速度是否过快或过慢,保证客人的用餐愉快;撤餐时应协助餐厅服务员做好收台工作,确保餐台(包间)内无残留食物。

还学会了服务宾客的原则;服务宾客的程序;服务中工作细则;宴会出菜程序;托盘的技巧及端托行走的步伐;点菜、写菜单、取消菜式的注意事项;斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识;处理客人投诉及服务突发事件对应技巧;各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。此外,在这里我还学到如何搞好优质服务,掌握了优质服务的七大要素:1、微笑在餐饮日常经营过程中,每一位员工对待客人,都要报以真诚的微笑,它应该是不受时间、地点和情绪等因素影响,也不受条件限制。

微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词。2、精通要求员工对自己所从事工作的每个方面都要精通,并尽可能地做到完美。每个员工都应熟悉自己的业务工作和各项制度,提高服务技能和技巧。3、准备即要随时准备好为客人服务。也就是说,仅有服务意识是不够的,要有事先的准备(包括思想准备和行为准备),该准备的提前做好。如在客人到达之前,把所有准备工作作好,处于一种随时可以为客人服务的状态,而不会出现手忙脚乱的情况。4、重视就是要把每一位客人都视为“上帝”看待而不怠慢客人。员工有时容易忽视这一环节,甚至产生消极服务现象。我们在服务上,绝对不能以貌取人,而忽略细微服务,要重视和善待每一个客人,让他们开开心心地消费。5、细腻主要表现于服务中的善于观察,揣摸客人心理,预测客人需要,并及时提供服务,甚至在客人未提出要求之前我们就能替客人做到,使客人倍感亲切,这就是超前服务意识。6、创造为客人创造温馨的气氛,关键在于强调服务前的环境布置,友善态度等等,掌握客人的嗜好和特点,为客人营造“家”的感

觉,让客人觉得住在餐饮就像回到家里一样。

7、真诚热情好客是中华民族的传统美德。当客人离开时,我们应发自内心的、并通过适当的语言真诚邀请客人再次光临,以给客人留下深刻的印象。现在的`竞争是服务的竞争,质量的竞争,特别餐饮业尤为激烈。服务的重要性是不言而喻的,我们运用各种优质服务,形成自身的服务优势,以期其在激烈的市场竞争中创造更高的客人满意度,使餐饮立于不败之地!现在都讲究团队服务,快乐也是一样的。在生意比较忙时,同事之间都能互相谅解并齐心分担遇到的麻烦。现在我们酒店建立的一种搜集顾客喜好的制度,我就觉得非常好,这能让每位员工都了解每一位客的喜好,从而能够随时随地的为每一位客人提供更优质的服务。

作为一名服务人员,也会碰到一些挫折和无奈。有些人会觉得小小的服务员、传菜员是微不足道的,有些人认为这些职业是低下而不为人尊重的,可是我要说的是:条条道路通罗马,我为服务别人而快乐,我为别人提供快乐而幸福!从这次餐饮服务,改变了我认为干餐饮服务是地下的职业的消极想法。我认为我的职业就像一个表,表面转动的时针能给大家带来时间和欢乐,而里面转动的微小的零部件则是大家难以看到的,但却是必不可少的。要做一个优秀的服务员就要热爱你的工作,热爱你的岗位;当你热爱自己的工作,你就会更快乐、更容易地做好你的工作,才能为客人提供更加优质的出品与服务,才能把平凡的工作做的更加优秀,做的不同凡响!

平常心面对工作中的不公平:在工作中没有绝对的公平。在所有人面前,机会都是均等的。没有一定的挫折承受能力,今后如何能挑起大梁。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。

餐饮节俭心得体会篇七

20xx年x月x日起我在餐饮部的学习□xx总监和xx经理为我制定了详细的实习计划。

了解中西饮食文化；熟悉各餐厅菜谱；海鲜的烹饪方法；酒水、茶水及香烟价格；标准单的制定；菜品推销的技巧等。

洗碗机的使用；灶台和烟道的清洗方法；各种清洁剂的用途；库房管理流程等。

1、 热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。

2、 积极参与各种职位培训：培训学习是进步与发展的源泉。

3、 要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些也不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

5、 要有自信心：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。

7、 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；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。

8、 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。

9、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。

10、每天进步一点点：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。

餐饮部x个月的培训很快就结束了，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，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道；更重要的是，在3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，感谢酒店能提供这样的实习机会。

餐饮节俭心得体会篇八

了解中西饮食文化；熟悉各餐厅菜谱；海鲜的烹饪方法；酒水、茶水及香烟价格；标准单的制定；菜品推销的技巧等。

洗碗机的使用；灶台和烟道的清洗方法；各种清洁剂的用途；库房管理流程等。

1、热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。

2、积极参与各种职位培训：培训学习是进步与发展的源泉。

3、要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些也不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

5、要有自信心：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。

7、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；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。

8、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。

9、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。

10、每天进步一点点：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。

餐饮部x个月的培训很快就结束了，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，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道；更重要的是，在3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，感谢酒店能提供这样的实习机会。

餐饮节俭心得体会篇九

转眼间□xx年已经过去，也正在向我们迈进，一年来，在部门领导的带领下、以及各位同事的支持与努力下共同走完了xx年，全年完成这个数也是值得庆喜的，但同时也有不足之处需改变。现将xx年的工作情况汇报如下：

一、在现如今餐饮市场如此严峻的情况下、在领导正确的指导思想下，将一楼至四楼餐厅进行扩建装修升级，打造出一个高规格的婚宴接待及大型酒席接待厅，在市场上取得了极大的影响力和创建了非常好的口碑和宣传，同时宴会厅的接待桌数及营业额不断的上升，与去年大幅的增长。与此同时在服务质量上和宴席接待上对客人接待和跟踪服务上，都要求每一位管理层和员工做到让客人，高兴而来满意而归”

二、在人员的缺少，技术力量的薄弱，餐厅生意的不好，我的压力特别大，但是面对困难重重的工作，在大家团结一致、共同努力下，餐厅领导为了提高我们的管理水平和内在修养，素质，特为我们买了书本让我们学习，在努力学习下，我们也对包间的台面进行了调整设计，无论是管理、餐具的摆放、卫生以及服务员的操作都更加的规范化了，在这样的情况下我们的生意有了起色。

三、为了我们能更好的接待每位客人，我将领班，经理，调整为点菜员，这样客人会感觉到我们对他的重视同时我们的点菜价位也有所提高，这项工作的调整大幅度提高了我们的营业额，合理安排员工的工作岗位和接待工作尤为重要，制定员工的岗位调换工作及每日工作安排工作计划进行合理分工，并对每天的工作做出总结及突发事件的妥善处理，分析并改进，对每个管理层的工作进行督导和检查。

四、为了工作能够更加顺利并良好的完成，每日坚持不断的进行召开例会，并检查员工仪容仪表、礼貌礼节，安排当天的接待任务和人员的分工。在xxx的下半年我们为提高大厅的接待率，和窝窝团，维纳成进行了团购合作，活动做得相当的成功也达到了我们要的效果，同时也历练了我们的员工打下基础。

六、关注员工的思动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，

从而去给客人提供最优质的服务。

七、为提高服务员的主动性，积极性，特设有服务明星奖，从而调动了员工的积极性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。