

最新餐厅日工作总结 餐厅工作总结(模板7篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

餐厅日工作总结 餐厅工作总结篇一

一、在日常工作中我们树立了三个理念

- 1、顾客理念：一切为顾客为焦点，不论遇到多么刁蛮的顾客，我们都要以服务好顾客的最终目的。
- 2、细节理念：细节决定成败，做好每一个工作细节，酒店的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。
- 3、文化理念：让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

二、餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习

让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。

三、坚持良心品质、质量第一的经营理念

抓好落实工作，使员工懂得酒店的标准，是每一位员工的工作尺子。为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。

四、围绕酒店发展要求，健全酒店管理程序与制度，明确发展使命

五、规范企业管理，实行品牌发展战略

在此情形下，我们深感职责重大，饭店领导能以高度的职责感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。经过节能降耗维持饭店运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们坚持在领导的正确领导、扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就必须能够高质量的全面完成各项工作任务，为酒店做出我们应有的贡献。

第二、勤快。勤，就是辛勤，就是努力，比别人付出更多。快，就是效率。

第三、热情。人可以无激情，但必须要有热情。因为热情的气息是很具有感染力的。就像太阳的光和热，并充满活力。这是一种反映内心的精神面貌与状态。

第四、周到。待客之道，周到是基础，也是最重要的。既然谈周到，那么必然要主动去做好，主动去提供服务，而且要善于观察，还要懂得换位思考，做到客人所想不到，提供超前服务。谁能做到让来宾感受到如归的感觉，那么他就是真正做到了“周到”。想客人之所想，急客人之所急。

第五、应变能力。在餐厅，每天都会接触到来自社会各个层面的人，上到达官，下至百姓；无论三教九流。因此，要求服务人员具备良好的应变能力成为一种必然。有人说：“餐厅，是培养外交官的摇篮。”是很有道理的。

第六、主人翁意识。工作，实际上是学习的另一种形态。当我们懂得并能够站在主人的角度和位置上去工作时，本身就是一种自我提高与进步。会站的更高，看得更远，做得更好。

以上是我对自己工作的体会和总结，同时还存在不足，在新的一年里，也要更加努力做好本职。

餐厅日工作总结 餐厅工作总结篇二

过去的一年，酒店在探索中前进，在开拓中进取，积累了丰富的经验，取得了一定的成绩。主要是抓住了一个中心、实现了两个亮点，搞好了三项基本建设。

（一）搞好三项基本建设一是基础设施建设，二是管理制度建设，三是员工队伍建设。

1、不断加强员工队伍建设。

以人为本，善待员工，是我们酒店一贯遵循的优良传统。员工休假制度、婚假、产假制度、工资调整制度、年终奖励制度及优秀员工外出考察学习制度等，无不体现了酒店对员工的深切关怀，多数员工的平均工资额超过了酒店效益的10%，而xx市一般私营企业员工的工资额仅在企业收益的5%左右，仅此一点酒店每年在员工待遇上的投资就比一般私营企业多投资50余万元。善待员工，不仅仅体现在员工工资的按劳取酬、多劳多得、水涨船高等方面，更重要的是在xx大酒店这个大舞台上，员工们的才华得到了充分地展示，__大酒店已经成为广大员工实现人生观、价值观的最佳场所。正如有些同事说，这里真正是能够体现能者上，庸者让，劣者下。

2、大力开展基础建设。

在市场竞争激烈情况下，去年上半年顺利完成了三楼餐厅、旋转餐厅、员工食堂的扩建和改造。下半年又进行了二楼餐

厅、客房的改建。连续施工，工程部同志在吴总监、孙经理的直接领导下，服从分配，听从调度，也付出了艰辛的劳动。扩建三楼办公室及主体楼暖气安装时，正值营销旺季，但前后在半月时间即投入使用，又一次创造了深圳速度。目前，酒店基础设施建设累计投资达xx万元，经过改造后的xx大酒店，成为集餐饮、住宿、娱乐、购物、商务为一体的综合型大酒店。

3、逐步完善管理制度建设。

为了使酒店进一步走入规范化轨道，在薛总经理主持下，组建酒店管委会，解决了制度建设的根本问题，纠正了权力大于制度的错误做法，制定了公平、公正、公开的三公酒店管理制度，完善了人事制度、劳动用工内部机制和工资分配等方面的几项重大改革。

（二）抓住了一个中心去年，我们紧紧抓住营销这个中心，全体员工以营销为中心开展各项工作。酒店员工人人都是营销员、宣传员，个个都是服务员。尤其是我们营销部门，人人都有强烈的营销意识和 service 意识，做到了稳住老客源，不断开拓新客源。

一年来，通过大家的共同努力，各部门的工作也都有了很大起色：

1、我们的财务部在李总监的带领下，对酒店财务日清、周理、月总结等，项项明了，笔笔清楚，年底又做了决算，在百忙中赶着做出了200_年酒店年度资金预算。

2、工程部员工们始终做好自己的本职工作，默默在后台支持着各部门的工作，确保了酒店各项设备的正常运转。

3、采购部在酒店大量资金投入装修项目的情况下，完成了酒店全年的采购任务，很简单。

4、公室和质检部在王主任的正确领导下，积极协调与外部职能部门的关系，为酒店的正常经营创造了一个良好的外部经营环境，尽量为酒店减少每一笔开支，加强了内部各部门的协调，对一些难点、疑点、热点问题及时介入，保证各部门的正常工作。

5、安全管理是酒店经营发展中的重要工作，加强保安队伍建设，是确保酒店安全的重要保证。

为了提高保安队伍的整体素质，切实发挥保安员的作用，在赵海斌经理的领导下，大力开展业务培训和检查工作，确保了酒店经营全年无重大事故。

去年，人事部改进了招聘方法，在招聘过程中，坚持我们要找的是乐于为客人服务的员工，通过人才交流中心、网络招聘等产生明显的效果。酒店在职员工大专以上学历的占百分之十，高中、中专学历占百分之五十，员工队伍整体文化素质比较高。人事部协同各部门打破了传统的培训方式，在搞好公共课培训的基础上，重点进行了思想理念、道德理念和职业理念的培训，效果是明显的。

20xx年取得的成就是辉煌的，积累的经验是丰富的，在这个会议上，我不可能列举的那么详细，我要强调的一点是，取得工作成绩的根本原因是取决于全体员工不懈的共同努力。期间涌现出一大批优秀员工及先进集体与先进班组，他们是全体员工的先进代表，也是我们__大酒店的骄傲，我们要向他们学习，学习他们那种顾全大局、敬业奉献的精神，学习他们爱岗敬业、勤恳钻研的工作态度，更要学习他们善待顾客、细致周到的服务理念。员工朋友们，通过大家的团结协作、共同努力，__大酒店在过去的一年里，管理趋于规范、制度趋于健全，取得了一定的进步，基本上完成了全年的经营、管理指标。

1、缺乏主人翁意识。

对酒店缺乏强烈的责任感与爱心，没有形成店兴我荣，店衰我耻的思想。

2、个别管理人员的综合素质有待提高。

突出表现在事业心、敬业心和责任感跟不上酒店发展需要，工作标准偏低，大事做不来，小事天天颂；工作随意性强，能推则推，能拖则拖，极个别的管理人员对上级安排的工作三催不办。再者，工作不肯深入，不扎实，喜欢做表面文章，工作上搞投机倒把主义，只练唱功，不练内功。还有对行业知识不研究，不学习，酒店专业知识缺乏，对所辖工作不求甚解，自以为是。

3、全员节约意识仍太弱。

虽然成本费用有一定的降低，但仍有巨大潜力可挖，不少员工仍没有养成节水、节电、节气的良好习惯，管理上仍有较多漏洞，使酒店财物流失和浪费，向节约要效益的意识不强。

4、个别员工服务意识偏低。

上至中层管理人员、下至员工，标准不一，思想不一，没有真正形成一个以服务为核心的运作机制，甚至有些人员的本位主义严重，大大阻碍了酒店整体服务水平的提高。工作效率低下，对客人及其他部门合理需求不能迅速反应，马上解决。

5、团队协作精神有趋于表面化现象。

一线与二线缺乏沟通。一是缺乏主动性，养成依赖别人，怕承担责任的习惯，二是推诿，不愿多做一点点；三是个人主义冒头，不愿为别人当绿叶、不愿配合别人。在过去的一年里，我们即有经验又有教训，即取得了成绩，也尝试了教训。一年之即在于春，一日之即在于晨，新的一年新的开始，我

们大家要上下一致，把握新机遇、迎接新挑战、面临新问题、克服新困难、谱写新篇章。坚持以提高经营为中心，把宾客至上，以情服务的口号落到实处，全面推行细微化服务，不断提高酒店的知名度。培养后备人才是今后一个时期的工作重点，对那些有爱岗敬业、创新精神的员工进行有针对性培训和锻炼，为他们搭好发展舞台。

餐厅日工作总结 餐厅工作总结篇三

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

第一、作为食堂自然是离不开饮食，食堂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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员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、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是学生用餐的地方，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，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。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。切实做好食堂的食品卫生、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，与食堂人员取得沟通联系，对食堂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，前段时期食堂人员不定，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。在此期间在我食堂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。

培养员工服务意识，提高员工综合素质

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

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。

餐厅日工作总结 餐厅工作总结篇四

在工作中，虽然我只是充当一名普通收银员的角色，但我的工作也绝不仅仅是收钱那么简单，其中也是一系列的复杂程序。在这一年的工作中，我发现要能自如的做好一项工作，无论工作是繁重、繁忙还是清闲，要用积极的态度去完成我们的每一份工作，而不是因为工作量比例的大小而去抱怨，因为抱怨是没有用的。我们更要做的是不要把事情想的太糟糕，而是要保持好的心态面对每一天。因为快乐的心态会使我们不觉的工作的疲惫与乏味。

工作中我刻苦学习业务知识，在领班的培训指导下，我很快的熟悉了餐厅的基本情况和收银的岗位流程，从理论知识到实际操作，从前台到接待为客服务，一点一滴的学习积累，在很短的时间内我就掌握了收银员应具备的各项业务技能。

餐厅里无所不在的是服务文化、礼仪文化、地域文化、饮食文化、解困文化等等，在这里里所有的工作人员都是主人，所有的宾客来到餐厅都会对餐厅和餐厅人产生或多或少的依赖，除了在接受服务的过程中接收文化或知识，他们还在遇到困难时向餐厅人寻求帮助。因此，我们可以说，餐厅是一个到处充斥着文化和知识的场所。于是，在这里工作的人们必须更有知识、文化和涵养。

宾客在品尝一道菜式，而耳边是服务员小姐用甜美的声音介

绍有关菜式的知识，包括起源、流传、特色、新意等等，不仅更增添了品菜的乐趣，也让客人接收到一些新的知识和信息，让他们从另一个层面上觉得不虚此行。

在餐厅的任何一个角落都是彬彬有礼的服务人员，规范的操作、职业的微笑、谦恭的神态，让客人无时无刻不受着礼仪文化的熏陶。处于社会中的个人永远都在受着周边人的影响，所谓人以群分，礼仪文化不仅使饭店人素质提高，也在有益地影响着客人，提升着整个社会的素质与涵养。

新到一处，客人落脚饭店，总是迫不及待地想要多了解当地的地域文化、风土人情、景观特色。餐厅人对此都应非常熟悉，餐厅只是一个单体的建筑，只有在地域的大背景下，他才有了厚重的底蕴，有了文化的背景。对于外地客人而言，他们来到这里或者为了这个地方的景观特色，或者为了商务办公，基本上不会冲着一个单独的住宿环境而来。因此餐厅需要有一种功能，能够凭借地主的身份为客人提供尽可能多的方便。比如介绍当地的旅游资源，比如在当地进行商务办公的路径指点。这样，餐厅才真正成为地方与外界沟通的一扇窗。还有一种称之为“解困文化”，也就是帮助客人解决难题的知识提供能力，金钥匙文化就是典型，满意加惊喜，完成不可能完成的任务。

收银员在餐厅来说是一个比较重要的岗位，它要求有很强的责任心和良好的沟通能力，而这对于我来说压力很大，面对困难和压力，我没有退缩，而是迎难而上，在前台收银岗位上的一年后，我现在可以说能够胜任这份工作，并相信以后在其他类似工作中也会做的更好。

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任

制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从xx年9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；通过每周的例会，使员工的思想意识中

形成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

餐厅日工作总结 餐厅工作总结篇五

xx月即将过去，在这一个月来，在领导的正确领导下，在同事们的.积极支持和大力帮助下，我严格要求自己，按照酒店的要求，较好地完成了自己的本职工作，不仅圆满完成工作任务，而且得到宾客和同事们的的好评和领导的肯定。通过半年多的学习与摸索，我的工作方式有了较大的改变，工作质量有了新的提升。

一、我的岗位职责主要有：

- 1、以身作则，责任心强，敢于管理。
- 2、合理指挥和安排人力，管理好本餐厅人员的工作班次。
- 3、检查本餐厅人员出勤情况，准备工作是否合格就绪，并对服务员当天的工作，纪律等方面进行考核登记，并及时向领导反映。
- 4、处理服务中发生的问题和客人投诉，并向领导汇报。

对下属员工进行业务培训，不断提高员工的专业知识和服务技巧。

6、随时留意客人动向，督导员工主动、热情、礼貌待客。

7、要求服务员熟悉菜肴特点，善于推销菜肴与酒水。

20xx年自我挑战的一年，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新一年的工作做好。过去的一年里，在领导的关心和同事的热情帮助，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的成果，但也存在了诸多不足。回顾过去的一年，也许有失落的、伤心的、有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们要努力的是未来。

在xx年，我加入公司工作的头一天，公司领导对卫生问题多次强调，所以卫生问题始终是我们平时工作的重中之重。所以，每天安排工作的第一项，我都强调卫生问题。

对于领导安排的各项工作，我们总是不折不扣的完成。当然，对于工作人员的要求和希望，我们也及时的上报给上级领导。我认为只有服务员身心喜悦的面对顾客，才能使顾客有真正的宾至如归的感受觉。

二、本餐厅在xx年度存在的一些问题：

1、部分员工礼貌礼节，仪容仪表不到位。

2、有时没按相关标准操作。

3、由于后勤部分人员思想过于反常，没法沟通，导致监督力度不到位，

三、20xx年的工作计划

2、在提高自身的同时也要带领其他的员工们一起进步，定时组织一些培训课程。涉及的方面可以更广一些，从产品的知识到日常的一些顾客投诉都可以教她们怎么解决，适当的时候也可以做一些激励方面的培训。

3、沟通很重要，及时的做好与员工的思想工作，细心观察她们的思想动态，以便能及时掌握她们的想法与意见，并做好记录，进行反馈。

4、那就是一定要把顾客当朋友看待，想朋友之所想，急朋友之所急。微笑是发自内心的，只有真正把他们当朋友看，才能真正做到微笑服务。这样才能服务到位，业绩自然也就提升。这也是我需共同努力学习。

5、完成上级领导安排下来的各项其他事务。

四、总结

在20xx年里，我将不遗余力，带领同事们再接再厉，抓好我们的服务质量，提升我们的服务标准，全面提高公司效益。开创服务工作新局面。

总之□20xx年又是以今天作为一个起点，新目标，新挑战，在新的一年里继续努力工作，勤学习，勤总结。

餐厅日工作总结 餐厅工作总结篇六

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

第一、作为食堂自然是离不开饮食，食堂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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员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、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是学生用餐的地方，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，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。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。切实做好食堂的食品卫生、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，与食堂人员取得沟通联系，对食堂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，前段时期食堂人员不定，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。在此期间在我食堂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。

培养员工服务意识，提高员工综合素质

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

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。

餐厅日工作总结 餐厅工作总结篇七

1、面对新形势，充分发挥自身优势。

20xx年上半年因严抓廉政建设，政府机关的用餐方向发生了转移，各高星级宾馆受到巨浪冲击的情况下，我部门充分利用新大楼的硬件设施优势及宽敞的宴会大厅亮点，加大婚喜宴营销力度，积极推行全员营销的方针，经大家的共同努力，

来店预订婚喜宴的状况较20xx年出现了明显上升势头，针对每一档婚宴接待，部门各级管理人员与员工一道冲于第一线，用心服务，提高宾客满意度，并推出主动帮客人打包等细致入微的温馨服务，博得来店宾客的一致好评，一份耕耘一份收获，汗水换来了宾客的赞赏，同时也给酒店带来一种无形的广告效应，从而导致上半年婚宴市场红火，尤其是一月份和五月份，仅此两个月营业额达1876.4万元，占上半年总营业额的44.1%，有了好的设施支撑，再加之于优质的细微的服务，才吸引了广大消费者，从而让我店在逆境中生存得有声有色，最终受大气候影响不大。良好的开端等于成功的一半，下半年我们将更加奋发向上，为争取好更辉煌的成绩，向总经理室交上一份满意的答卷。

2、强抓内部管理，分工明确，责任到人。

在日常运转过程中，针对新大楼运转实情情况，每次大型婚喜宴及会议，部门主要管理人员跟踪到位，定点定人员进行综合协调，部门经理在开餐期间进行全方面巡视协调，餐厅经理定点于二楼宴会厅，当值主管定于三楼馨华厅，其他各级管理人员视实际情况进行分配定岗，两位厨师长分别定于二、三楼厨房，以监督服务质量和菜肴出品质量为目的，加强对客服务。同时，在二、三楼大型宴会中，我们继续推进设立专门的吧台发放回收酒水，处处为顾客着想，避免了服务过程中乱开酒水的情况，实际运转效果得到每一档来宾的认可。大厅管理如此，各大小包厢同样重视到位，各包厢都有经验丰富的老员工带领，业务技能进步特别快，灵活性强的新员工跟踪服务，以达到稳定服务质量为目的。

3、借助外部力量，共同完成各档接待任务。

在日常运转中，部门员工人手较为紧张□20xx年部门继续协助人事吸引外来帮忙学生及酒店员工前来协助参与前台服务，仅上半年度前台借到江科大学生人次，后台也借助外来帮忙阿姨优势，前来参与酒店洗涮工作，仅上半年度中借到帮忙

洗碗工人次。

按照部门实缺人数计算，全年为酒店也节省了一笔不小的工资开支。

4、不分前后台，齐心协力，共创佳绩。

今年上半年我们承接婚喜宴为主，每次宾客用餐结束后，后台由总厨亲自挂帅带领厨师参与到前台的收餐工作，实施摆台等小件餐具与菜肴盘等大型餐具分类分车摆放，整个运转有条不紊，杯具实施承包制，各值台人员先收好杯具送至各区域负责人清点，并第一时间运至洗涮组，接着小件摆台物品跟进洗涮间，确保采购台物品高效运转，当然在此运转过程中出现的餐杯具损耗按酒店规定赔偿，不管是酒店人员还是外来帮忙人员，一视同仁，做到公平公正。经前后台员工的一次又一次的密切配合，加之于各级管理人员的先锋模范带头作用，充分调动了员工的积极性，每次收尾、翻台的工作效率都很高，确保整个部门的日常运转的顺畅进行。

在总办的大力支持下，厨房借助外聘厨师的力量，弥补菜肴变化不大的缺陷。20xx年上半年度中厨房始终坚持每月2—3次菜肴翻新工作，推出菜肴新品种。从而使整个厨房的菜肴无论是早餐自助餐还是热菜品种，甚至冷菜品种都较往常出现较大的变化，菜肴点缀装饰也更加突出酒店文化内涵，他们用食用盘与借助一些辅助物品绘画出骏马奔腾，金鸡独秀等栩栩如生的作品，让客人耳目一新之感。正因为有了扎实的功底和严格的管理风格，部门今年上半年参与了张家港市政府举办的行行出状元比赛中，餐厅摆台得到了良好的口碑，厨房菜肴勇夺团体第一，热菜两名操作选手分别拿到第一和第六的好成绩，其中黄佩忠获得技师职称，享受市劳动模范待遇，新手周桂星在此次比赛中充分得到了锻炼。他们为酒店争得了荣誉，让馨苑的名字在港城大地上再一次闪亮发光。

部门积极响应总办的号召，将注重内部培训，提高工作标准，讲究运转效率贯穿于工作之中。今年上半年总办组织了酒店公共知识培训，部门认真重视，采取培训抽查相结合的方法，办深员工的记忆，取得了较好的培训效果，在总办组织的试卷考试中，部门员工顾晓伟以97分高分位于员工榜首，王芬以99分的高位于酒店管理人员之首。酒店公共知识培训如此重视，平时业务技能培训同样如此，部门前台后台每周按计划进行，并注重培训效率，尤其餐厅将不同工龄的员工分成若干个组进行针对性的培训，将理论培训和实际操作相结合，提高员工的业务操作能力。老员工的回炉培训同步跟上。由于内练基本功，更好的树立对外软件形象，从而导致来店用餐客情呈现大幅度上升，同行酒店慕名而来考察学习，部门全体员工将这种压力化为动力，在各种大型活动中接受了一次又一次的考验，运转效率得到同行及宾客的一致认可。

20xx年新形势下，根据来店政府部门宾客的，部门严抓劳动纪律，尤其加强了对手机的管理，部门除管理人员工作中使用外，其他员工手机一律不允许带至岗位，尤其是前台员工，这样的管理让来店宾客用餐定心、放心。同时加大对宾客宣传力度，部门员工无手机上岗现象，此次举措也得到宾客的认可。

前后台为进一步调动员工积极性，奖勤罚懒，餐厅继续执行每季度奖金系数班评档工作，厨房实施了书面民主评议方法，将员工测评与管理人员评比相结合，实施公开透明，并将民主评议分数张贴，厨办将员工的日常管理与民主评分进行综合考查，最终确定奖金系数，更好的体现员工收入与劳动多少、工作质量、工作效率、宾客满意度相挂钩。与此同时在运转中坚持员工个人奖金系数评档原则不变的基础上，挖掘日常表现较为突出，进步较大员工，对奖金系数适当上调，表现欠佳的员工奖金系数适当下降，甚至调岗的方法，从而充分调动员工的积极性，营造比学赶超的工作氛围。

1□20xx年酒店积极响应市政府号召，实施餐厨垃圾统一回收

的方案，酒店选派人员前往苏州金鸡湖大酒店学习，并将所学内容结合酒店实际情况，制定了相应的措施，规范了内部运转程序，实施了外包制和跟踪管理制度的完善，经半年度的运转，酒店与餐厨垃圾运方合作过程中，有问题不断协商改进，到目前为止，运行基本已达到通畅程度。

2、今年部门结合以往婚庆公司来店后存在的各种不良现象，加大了管理力度，并修改了对婚庆公司的管理细则，实施了量化工程，让他们进一步了解到违反酒店规定后罚款的数额，从而让彼此更加爱惜酒店的设备设施，提高共同对客服服务的双赢效益。

3、部门的细卫生工作常抓不懈，餐厅地毯的保洁保养工作列入例牌菜，继续实施七常管理方案。在日常运转中加大管理和巡视力度，利用部门的晨会、餐前会和部门例会一针见血指出存在的实际问题，从而从严内部卫生要求。