

# 面试餐饮自我介绍(实用5篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

## 面试餐饮自我介绍篇一

我的英文名叫xxxx,今年27岁,毕业于xx学校会计专业,在过去的5年中一直就职于xx公司,从事过出纳、结算。

会计主管等工作,对财务管理流程及纳税申报工作有相当丰富的经验,熟练掌握各种财务软件,对工作充满热情,一直坚持专业知识的学习,并打算在今年内一次性通过会计主管中级考试。

在校期间,学习成绩优秀,大一通过全国计算机等级考试(二级c语言),大二通过大学英语四、六级考试,同年,获得全国大学生英语竞赛三等奖,大三,自学acca(英国特许公认会计主管师),现为第二阶段考生,大四,开始对金融投资很感兴趣,报名了6月的cfa(charteredfinancialanalyst)考试。

在过去的4年中一直就职于某某公司,从事过出纳、结算会计主管等工作,对财务管理流程及纳税申报工作有相当丰富的经验,熟练掌握各种财务软件,对工作充满热情,一直坚持专业知识的学习,已经在今年通过会计主管中级考试。我的性格比较外向,思想活跃,乐于接受一切挑战,大学期间曾担任系学生会主席,正是在那个时候培养了我强烈的责任心、执行力和领导力。

关于社会实践方面,本人于9月-10月在天津工业大学财务处结算中心实习,实习中表现突出,得到领导的好评;另外,从9月-7

月,本人一直在学校财会信息中心勤工俭学,参与实验室组建工作,和日常的网络维护工作.

我对会计主管行业很感兴趣,一直期望从事相关工作,我相信,以我的能力,一定能胜任这份工作,可以按照公司发展的要求来发展自己,有较强的团队意识.期盼着贵单位能给我一个学习的机会,让我成为其中的一份子,贡献自己所长.谢谢!

## 面试餐饮自我介绍篇二

一、在应聘对话中,应把握餐饮经理的以下工作重点,使用人单位了解你对业务的熟悉程度。

1.、制定和组织实施一切营业计划。(作为领导阶层,必须宏观地制定一系列适合所在酒店或饭店的营业计划,并组织严密实施。这个需要很好的策划能力和分析能力,并且要有大局观,对当地该行业的状况了解要深入。)

2、考察下属的业绩,品行,并做好考勤记录。(要当一个合格的经理,用人非常重要。所以,做好他们的业绩,品行,考勤记录就非常重要了,因为这个是员工晋升的标尺。)

3、负责培训下属员工(培训主要是两个方面:一是礼仪培训,二是熟悉业务的培训,特别是新来的员工,进行这两项培训是必不可少的。这叫要求管理者有非常好的心理素质,较好的口才,一定的文化底蕴,以及对店内细微状况的熟悉程度。)

4、加强日常管理,提高服务质量,以及卫生状况的监督。(加强日常管理就是根据店内制定的各项规章制度,加强监督严格执行;服务质量和卫生状况有时候比菜肴的美味与否更加重要,因为各酒店之间做的同一样菜都是大同小异的,客人无论到哪里吃味道都差不多,所以服务和卫生做得好,客人便会源源不断,做好服务和卫生,酒店便有了真正的核

心竞争力)

5、负责妥善处理客人的一切投诉以及意见和建议。(这是需要经理做的非常重要的一各工作，投诉和建议处理得好不好，直接影响酒店的生意和声誉。也可以直接影响到你在酒店里能不能呆下去的问题。处理这样的事情要求经理有一定的交际手段，雷厉风行的行事风格，缜密的思维风格，而且一定要有大局观。)

1、员工的培训。(对于员工的培训类别和重要性在上面的第三条已经讲到，这里不再赘述。)

2、人员的班次安排。(做好班次安排，整个酒店便会有条不紊的进行，反之，便会出现混乱，出现事故后无法落实责任。最重要的是影响饭店形象，最终严重影响生意。)

3、协调各部门的关系。(协调、疏通各部门的关系，它们各自的只能才能更好地发挥作用，酒店营业才能更好的运转)

4、做好员工考勤记录，完善晋升制度(第一部分第2条)

三、客户纠纷处理最能显现作为一个领导的能力，所以，问及这个问题，可事先设想几种与客人产生纠纷或突发事件的场景，想一想最好的解决方式。

1、损坏物品的赔偿(根据损坏物品的大小和客人的身份地位决定赔偿或不赔偿，要求的时候必须委婉说明。)

2、客人已经结账，却发现将店内物品带走。(找到带走物品的客人，告诉他不慎将物品带走了，语气要彬彬有礼，不能伤害客人的自尊。如客人拒不承认，可提醒他是否一块来的朋友带走，要求其为朋友将带走的物品按原价买下。)

3、无活动的时期，如有客人要求对所选菜品进行打折。(这

种情况要看他的身份，地位，是否可能成为店内的回头客决定)。

4、店内客人聚众打架，斗殴，或寻衅滋事。(要及时发现并进行劝阻，情况不可控制时可报警，及时把情况向老板报告)。

四、餐饮部经理工作流程，稍有招聘常识的老板都会问及的。他从这个问题的回答就可以判断出你对该业务的熟悉程度和平时是如何管理的。

1、08：30左右参加晨会。

2、09：30点名，安排分配任务。

3、10:00——巡视人员值班、调度、卫生，站岗等各方面的执行情况。

4、11:00——14:00了解并处理客人所提意见和投诉状况，检查服务质量。

5、14:00——15：00巡视各班各组的守卫工作，根据客人离店情况安排员工开饭。

6、17:30巡视各班组卫生打扫的情况。

7、18：00——21：00巡视站岗情况，以及服务员的服务质量。处理客人在营业时间提出的意见建议和投诉。

8、21:00——21:30巡视各班各组的守卫工作，根据客人离店情况安排员工开饭。

9、员工开饭，组织每天的班后会。总结当天工作情况，安排明天工作事项。

酒店管理看似简单，实际非常复杂繁琐。但如果以上都可以

做到，一个酒店的餐饮部经理的职位就唾手可得了。

[餐饮部经理面试]

## 面试餐饮自我介绍篇三

第一，检查的长期性。检查是一个长期延续的工作，不能说今天检查了没问题，隔十天半个月再去检查，在这十天半个月的时间里可能从轮船整体运行上看不到什么大的问题甚至可能没问题，但这并不意味着涡轮没出现问题，可能只是它出现的问题还不足以大到影响局势，那也只是时间问题，你不去检查，没有发现，放任不管，结果小问题积少成多，等整个涡轮崩溃，你发现我们在爬，而原来被甩在身后的竞争对手却在跑，我们正因为平时没检查到的一个个小问题丢失自己的优势时，再去反省，“如果我们平时检查轻快点、仔细点是不是就可以避免这样的情况发生呢？”为时就已太晚了。所以，管理人员应该把检查放在每日工作计划中，做好记录，写出心得感受，然后互相间进行沟通交流，能够亲自解决的问题绝不拖沓，不能亲自解决的问题及时反馈，绝不放任、延误。

第二，检查的实地性。检查不是一句空话，不是道听途说，也不是坐在办公室泡壶茶就能品出来的，它需要管理人员去到服务现场，亲自去看，去感受。检查的实地性不仅能够保证我们及时发现问题、解决问题，也有利于我们发现人才，及时地的给予员工激励和肯定，激发员工的工作热情，更好地协调工作，使涡轮更好的推动轮船的前进。

第三，检查的公正性。检查的目的不是去为难员工，而是帮助员工更好地完成工作，让客人获得更好的服务，这就需要我们检查的公正性。“尺度”是我们保证公正性的必要条件，我们必须有明确的检查标准，并确保每一位员工都了解这个标准，然后我们的检查才有依据可言，才能让员工信服，才会避免检查人员戴着有色眼镜，真正实现检查的意义，最大

发挥出检查的积极作用。

第四，检查的交叉性。俗话说：“当局者迷，旁观者清”，所以，检查不仅仅是一个班组内部、一个部门内部的工作，我们要班组间互相检查，部门间互相检查，这样才能更客观的发现问题，更及时地沟通问题，这个班组、部门出现的问题很快能引起其他班组、部门的重视，防患于未然。另外，在班组与班组间、部门与部门间交叉检查的同时，也会自然而然地产生比较，有比较就有竞争，这竞争是百益而无一害的，其结果必然是水涨船高。

## 面试餐饮自我介绍篇四

在就业形势日益严峻的当下，面试者如何使自己在强手如林的人才市场中脱颖而出？如何在求职面试中进行有效、顺利的求职沟通成了所有求职者关注的重点，下面是本站小编整理的餐饮面试自我介绍范文，欢迎大家阅读。

大家好，我是大学生本站，所学的专业是运营管理。

我在我的本科学习和社会实践生活中不断挑战自我和充实自己。在不满足于学好理论课的同时也注重于对各种运营管理的研究。有广泛爱好的我特别擅长于，就任同时也加入了。对工作热情、任劳任怨，和部内成员团结一致，\*年间我由升为。在\*\*期间注重配合学校、学生会其它部门，出色的完成各项宣传工作，促使学校的各种运作更顺利的同时行。

学校的各种活动都热情的参加，在\*年至\*年间获校比赛及比赛等奖。学校的各种活动都热情的参加，在\*年\*月获比赛\*等奖。身为学生的我在修好学业的同时也注重于对社会的实践。本着学以致用，实践结合理论发挥\*年暑假我以熟练的应聘实习。\*年暑假我在\*公司上班，自身对这方面有坚实基础和浓厚兴趣的我做出了大量出色的方案。

我生活态度积极向上，兴趣爱好广泛，对工作责任心强、勤恳踏实，有较强的组织、宣传能力，注重团队合作精神和集体观念。

我非常荣幸能来到贵公司面试，我希望不久之后我能真正加入这个优秀的团队，谢谢！

早上/下午好，各位考官。我很荣幸在这应聘这个职位，并且很感谢该酒店给我提供一个面试的机会。现在，我首先来介绍我自己：我叫……，来自湖北襄樊。我是一个诚实、富有责任感、待人热情的人。我能够在短期内适应各种不同的环境。第二，我非常喜欢饮食这个行业，并且我把它当成我的终身职业。到目前为止，我在饮食行业有一年的经验。作为一个已过21岁的成年人，我想要体验的更深来丰富我的生活，并且在那个时候，饮食工作能帮我未来的职业规划奠定一个好的基础。做我们喜欢做的事情往往没有用，我们必须热爱上我们要做的事情，就好像饮食这个领域一样。同时，我以应聘这份工作而感到自豪，希望贵店能给我一个展示的平台，我将全力以赴将它做到更好。最后，我希望贵店的事业如日中天，做饮食行业的领头人。谢谢您抽出时间来面试。

通过大学四年专业课的学习，能掌握并熟练运用国际金融、货币银行学、中央银行、保险学、财产保险、人寿保险、西方金融理论、金融市场学、金融营销学、银行会计、商业银行、西方经济学等专业知识和技能，并掌握了计算机初级、中级知识，能熟练运用windows操作系统，熟练掌握internet□能用 wps□microsoft word等进行文档编辑及操作，并能运用photoshop等工具软件进行图像设计，掌握了microsoft visual foxpro数据库的制作。

在学习上刻苦认真，渴望上进，努力学习每一门课程，并通过了国家二级计算机考试。在实践生活中，我把自己放在现实社会中学习社会知识，参与了很多社会实践活动，极大的丰富了自己的社会知识。所以我觉得财务这个岗位很适合我。

这就是我，一个具有扎实专业基础，较高综合素质，小事细作，大事敢为，率直开朗，谦恭乐为的金融系学生。当然，在学识渊博，阅历丰富的前辈面前，我还只是懵懂的后来者，但在您赐予的人生蓝图和事业空间里，经过勤修苦练，明天的我也不是庸庸之辈。

## 面试餐饮自我介绍篇五

今天很高兴能站在这里竞聘，首先简单的自我介绍一下，我姓姜，单名一征字，来自xx[]毕业于xx公安高等专科学校，爱好：听歌、文学、体育，今年22岁，来本店已有4年，曾做过餐饮pa[]传菜部服务员、楼面服务员、西餐厅服务员、传菜部领班、楼面领班、桑拿领班[]ktv领班、活动中心负责人等。本人忠于企业，踏踏实实工作，带着不以物喜，不以己悲的心态永往直前，敢想敢做。

自酒店10月份安排我接手餐饮经理以来，我在餐饮严重缺乏人员的情况下更加努力的工作，克服重重困难，较理想的完成了餐饮部规定的目标任务，现对我的工作做出简单的总结。（完成任务情况略）

其次，我成功的组建了一支团结的、年青的、敢想敢做的新队伍，成功的推出了一天营业额高达10万元的圣诞节和ktv包房全满的团圆宴，虽然我们在服务过程中还存在很多不足，但我相信这只是一个过程、一个阶段。

我国餐饮行业是一个完全竞争的行业，市场空间巨大，行业壁垒低，随着国民经济稳定增长，城镇居民可支配收入增加。旅游发展等相关行业的发展也将进一步带动我国餐饮行业的发展。但是我国餐饮业竞争激烈，行业秩序和规范正在形成过程中，相关人才缺乏与食品、餐饮卫生等相关的标准和法律法规还不完善，企业经营主体的安全意识和品牌意识不足，餐饮行业缺乏全国性的品牌，行业秩序还主要靠企业自律，



我主要从如下几个方面分析：

## 一、经营原则，经营靠智慧，成功靠策划

始终坚持以客户满意为导向的经营原则，将改善和提高饭菜质量和服务质量放在第一位，利用资源创造热点。如何挖掘现有资源，注入新的活力，创造新的卖点，再添新的经济增长点，是目前酒店在激烈的市场竞争中要立于不败之地，必须考虑和研究的课程。

1、对目前中餐吧台的牛奶和啤酒的专柜，进行促销使用权。例如：牛奶专柜的使用权以2-3万元/年，卖给一个经销商承包。

2、酒店要积极的企业、客商、家属区、游客提供针对性的服务和产品，也自然会分享到丰富的客源和快速增长的社会效益和经济效益。

## 二、后厨管理与成本控制

后厨的管理是整个餐饮管理中重要的组成部份之一，后厨管理具体的内容客人看不到只能通过厨房出品的菜系来判断好坏，如后厨管理混乱，推不出好的菜系将直接影响到餐厅的声誉，因此后厨管理不仅仅是物色一个好的厨师长，而是加强对人事管理、人员素质管理、成本控制管理等重要的核心环节。

1、对人员的业务进行考核，采用严格的考核制度，实行末尾淘汰制，每月对员工、厨师进行业务及素质考核，对分数最低的进行淘汰。这样一是为了保持企业活动，二是为了搞好竞争环境。

2、经营性的推陈出新是经营上的需要，也是促进厨师技术不断提高，为企业增加魅力。由厨师长组织骨干力量，定期研

发，推出新菜，定期派出厨师到其他酒店进行学习交流，引进新菜肴、新菜系，丰富自家品种。

3、利润来源于采购及所有环节的有效成本控制，所以成本控制的好坏将导致酒店竞争力的大小，那么成本控制的不好就直接影响到酒店的效益，只有建立一个有效的成本控制体系，将是我们利益的有利保障。

4、采购部的管理是成本控制的重要源头，应当建立严格的采购制度，严把验收关，对部门的物品质量、价格、数量做好严格的记录，让采购和验收互相制约、互相监督。

5、后厨厨师要做到对物质特尽其用，坚决反对原料的浪费，应本着粗料细作，细料精作的原则，对原料进行加工。

6、后厨要加强贮藏管理，每天把冰箱库存情况送到厨师长，仓库每半月盘点一次，做到不积压、不浪费，每天除填写采购验收、库存、点单数目报表外，对于腐败变质原料，必须经厨师长同意后方可处理，并填写报损单。

我们只有在不断的改革，不断的思考和开研，才能使我们的餐饮管理得到完善和进步，才能找出我们自己的轨道，打造出我们自己的品牌。