

2023年饭店总台工作计划(模板9篇)

计划是指为了实现特定目标而制定的一系列有条理的行动步骤。因此，我们应该充分认识到计划的作用，并在日常生活中加以应用。以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

饭店总台工作计划篇一

在我们的饭店周围有集团筹建的四星级酒店、志达集团筹建的五星级饭店等强力竞争对手，我们不难看出饭店市场环境的残酷和恶劣，但是，我们有信心也有能力去抢占属于我们的领地。

面对激烈的市场竞争，我们要准确定位，确定目标消费群体，转变观念，加大营销力度。根据不同季节制定营销计划，注意稳定老客户，发展新客源，重新整合营销队伍，建立起以专业营销人员为主、动员全体员工进行营销的大营销网络，富都上下，人人都是服务员，个个都是营销员，营销中有服务，服务中有营销，并建立起相应的奖励机制，最大限度地调动每一个人的工作积极性，内挖潜力，外拓客源。

新的一年，我们要继续以经济效益为中心，加强管理，饭店将会与各部门签定目标责任状，把饭店的效益和你们的利益紧密联系在一起，做出的贡献越大，获益也就越多，反之，则按部门完成指标的差距按即定比例扣发工资，多劳多得，按劳分配。

2、一年一度的黄金周期间，凡在本店连续工作6个月以上的员工，饭店将会组织他们出去旅游，大前年是千山，前年到了丹东凤凰山和鸭绿江，去年登上了北京八达岭，今年我们也许去大连。

3、为了丰富员工的业余文化生活，我们今年将组织多种赛事让大家参与进来，各赛事均设三等奖，在愉悦身心的同时，还要给予物质奖励。比赛如：拔河、象棋、跳棋、扑克等，欢迎大家踊跃报名，为部门争光。

4、年终岁尾，为让努力工作一年，并且创造良好效益的员工过好春节，我们将组织大家聚餐开联欢，开开心心过大年。

5、对于平时表现突出，为饭店做出巨大贡献的优秀员工，我们将在饭店年终总结大会上给予表彰，颁发荣誉证书和奖金。

6、为规范管理，我将在各部门经理的协助和配合下，争取于20xx年9月28日——富都饭店开业5周年之日，奉上《富都饭店管理手册》。

在此，我希望大家能够群策群力，广提合理化意见和建议，解决管理中存在的问题，也希望大家能树立主人翁责任感，真正以店为家。

各部门制定可行性培训计划，加大学习规章制度的力度，针对培训进行定期考核，遵循质检制度，保证服务高质量，以竞赛活动树立岗位标兵。培训采取走出去请进来的办法进一步对广大员工进行在岗培训，同时各部门要举行岗位大练兵，每月每季进行考核，巩固业务技能，提高服务质量。全方位加大管理力度，按照星级酒店的标准，继续完善各种规章制度，工作流程，逐步建立起以“制度管人”和以“工资拉开档次”为主要内容的奖罚激励管理机制。

认真抓好防火、防盗、防食物中毒、防突发事件的工作，并制定应急预案；食品卫生工作常抓不懈，强调食品卫生的重要性；注意加强对设施设备的维修和保养工作；各部门一定要分工清楚，责任明确，充分发挥员工的积极性和主动性，做好安全检查和防范措施。

春风春色春光暖，新年新风新气象。新年伊始，面对新的机遇和挑战，我们一定要上下一心，团结一致，乘风破浪，勇往直前，加强管理，节支增效，我们要以饱满的精神，十分的热情迎接挑战，力争在20xx年再创辉煌！

饭店总台工作计划篇二

3. 根据实际用人情况，草拟一份各部门主管级以上人员工资及福利待遇方案送饭店事务部审批。（因为这些职位是马上就要到职的）

6. 待饭店事务部把行政架构及主管级人员工资及福利待遇方案，二款合同书批准后就开始聘请总经理助理、财务部经理、前厅部经理、工程部经理、人力资源部主管、房务部经理、市场营销部经理，保安部经理可稍迟一些才入职，上述的职位均由总经理聘任，饭店事务部认可签合同而聘请的。

1. 财务部筹备办公室的设立；包括：

（1）办公台椅、必要的文件柜、保险柜、电脑设备等；

（2）会计、出纳的派任并到职（属于个别招聘）

3. 设计并印刷一些筹备期间在财务制度上需用的表格；

9. 制定本部门开业需用的物品采购清单及印刷品印刷清单；

12. 制定开业前各种费用报表（每月）；

18. 制定招聘部门主管级职位以下的员工的招聘计划（结合整个饭店），包括：招聘时间、地点、招聘标准、招聘程序、初试、复试的试题、录取程序等。（特别审核招聘广告费、经办费等费用）

19. 实施员工的招聘、员工到职后展开系统的培训；
23. 确定开业后各样财务报表（分各部门）的格式及标准；
25. 制定整个开业前的用款计划，送饭店事务部审批。（可按月或按周
28. 计划、安排开业前采购的大量物品的储存地；
29. 制定开业后员工的正式劳动合同（与人力资源部在一起）；
30. 制定开业后饭店工资明细项目；
31. 对本部在培训的员工进行考核，检查培训效果；
36. 理顺、统筹好开业前采购之营运物品的验收、建帐、存储等工作；
39. 检查所有的营业执照、许可证及工商税务登记工作之完成情况；
40. 做好开业前各部门领取物品的出库、记帐；
42. 开业典礼的准备及确保饭店内各种收费价格的正确性。

1. 人力资源部办公室的设立包括：

a□办公用品及办公设备

b□秘书或文员的招聘及到职

2. 根据本会所的实际情况，制定本部门的组织架构图及人员编制；

9. 根据总经理批签之招工计划完成下列准备工作：

a□印刷员工职位申请表

b□联系报纸或电台等作招聘广告

c□确定招工地点

d□联系并确定员工培训地点

e□编写招工程序分发至有关部门

16. 与饭店总经理、财务经理等研究确定员工的税收保险购买等问题；

17. 制定开业前、开业后人力资源部（包括员工培训）的费用预算；

18. 联系安排有关员工派外培训的一切事宜；

20. 按部门设立员工个人档案；

21. 编写人力资源部的操作手册。（分人事部、培训部）；

22. 人力资源部员工的培训；

23. 组织安排对培训先进行考核，达标者方能成为饭店的正式员工；

24. 组织、计划、指导对员工食堂的建立及运作。

1. 包括：办公用品及办公设备、秘书的招聘；

4. 制定出饭店筹备期间车辆的使用制度及控制政策与程序；

5. 制定出筹备期间前厅部的各项规章制度；
10. 确定开业后前台部各种报表的格式并提交总经理审阅；
11. 编写整理培训员工的培训资料及制定课程安排；
3. 与财务部确定本部门采购物品的样本（车队的车辆采购落实）；
5. 安排对员工进行三种特别培训：
 5. 1对饭店电脑系统及磁卡锁系统进行如何使用之培训；
 5. 2安排总机房人员进行国际话务培训；
7. 完成饭店开业后各种报表在电脑的建立；
8. 参与饭店各种房价的制定；
9. 员工进酒店现场，在本工作岗位进行模拟操作培训；
10. 员工进行本部门所属区域的卫生清洁工作；
11. 领取各种开业需用之器材、物品，并作好记录及储存妥善；
12. 酒店开业典礼的准备工作。

饭店总台工作计划篇三

仁济医院董事局第40/41届董事局交代就职典礼及仁济医院第41届董事局就职联欢晚宴于2008年4月11日假香港湾仔君悦酒店大礼堂圆满举行。香港食物及卫生局局长周一岳sbs太平绅士、民政事务局局长曾德成太平绅士、以及劳工及福利局

局长张建宗gbs太平绅士莅临主礼，为 第41届董事局新任总理主持监誓仪式及颁发奖状予第40届董事局任满总理。新任董事局主席罗嘉穗小姐表示，新一届董事局将会贯彻仁济服务社群的宗旨，共同努力，令仁济的服务更上一层楼。此外，第40届董事局主席钱曼娟女士亦于典礼上报告其任内各项工作，特别在筹募方面取得了良好的成绩，共筹得超过5,300万元，证明仁济的服务质素及慈善形象不断提升，得到市民大众的认同，致令善款数字屡创新高。

保良局续扬保良善业 新届董事会就职

4月8日，保良局在香港礼顿道总部的梁王培芳堂，举行丁亥年及戊子年董事会交代就职典礼，民政事务局局长曾德成莅临主礼，众多顾问、政府官员、该局历届主席和总理纷纷到贺。以颜宝铃主席为首之新一届董事会走马上任。保良局抱着“保赤安良”的宗旨，服务香港社群，至今迈入第130年。

典礼先由保良局丁亥年刘陈小宝主席致交代辞，报告过去一年的工作成绩，去年保良局善款收入逾1亿9千万，成绩创历史新高，戊子年主席颜宝铃在其就职演辞中简介未来一年工作计划，表示新任董事会将努力发扬光大，强化管理，与政府互相配合，竭诚为广大市民提供优质服务。

博爱医院 换届带出年轻新活力

博爱医院新一届戊子年董事局于4月1日履新，两届董事局于2008年4月28日在尖沙咀香港洲际酒店大礼堂举行。民政事务局局长曾德成成为新一届董事局主持监誓仪式。劳工及福利局局长张建宗、食物及卫生局常任秘书长李淑仪、医院管理局主席胡定旭颁发选任证书和各类奖项。丁亥年董事局主席林建康正式交棒予戊子年董事局主席蓝国庆。蓝国庆承诺，新一届董事局将牵手合作，提升博爱医院的知名度，带出年轻活力的新风格。

曾德成局长致辞时，祝贺新一届董事局就职。他亦肯定博爱医院在林建康带领下，以服务为本，会务与时俱进和开拓创新。曾德成希望新一届董事局在蓝国庆带领下，未来一年继往开来，续创佳绩。

东华三院 马清铿就任主席

东华三院丁亥年戊子年董事局交代就职典礼于2008年4月1日在东华医院礼堂内举行。新任主席马清铿透露已经定下连串计划，将致力于改善和扩展东华的服务，同时进一步深化机构管治、形象推广、卓越管理和机构学习方面的工作。此外，东华将继续为市民提供免费医疗服务，并积极寻求政府拨款资助重建广华医院，以进一步巩固现有的中西医结合治疗服务。

马清铿主席同时对东华未来的工作进行了进一步阐述，他表示，董事局在全力推动中西医结合治疗之余，还将在教育服务、社会服务及历史研究方面加强投入。在教育服务方面，东华将致力加强学校管理、推行追求卓越教学及为学生提供理想的学习环境，促进学生全人发展；社会服务方面，东华正与医院管理局合作筹备于东华三院船湾安老综合中心成立一个配备先进药物管理系统的中央药房，提升安老院舍药物管理安全的水平，并翻新东华三院戴麟趾安老院，筹备东华三院屯门综合服务中心及东华三院旺角儿童发展中心，同时推出「希望户口储蓄配对计划，协助低收入家庭自力更生，改善生活素质；而在历史研究方面，东华正致力于进一步丰富东华的历史档案，分别于香港大学亚洲研究中心和香港中文大学历史系比较及公众历史研究中心合作「东华三院口述历史研究计划和《香港东华三院历史与发展》书册；环境保护工作方面，东华将积极响应政府的环保政策，继续提升员工对环保的认知及推行多项环保工作计划。

民政事务局局长曾德成太平绅士颁发奖状予2007至2008年度董事局成员及顾问，并为2008至2009年度董事局主持监誓仪

式。新一届董事局成员包括主席马清铿、第一副主席李三元、第二副主席梁定宇、第三副主席张佐华、第四副主席陈文绮慧、第五副主席陈婉珍、总理李柱坤、顾晓楠、冯敬伟、邱腾达、冯丹藜、胡家骅、施荣恒、何超琼、邝启成、曾杨淑贞、孔令成、周国勋、余啸峰及云维熹。

饭店总台工作计划篇四

20xx年是饭店争创市经委级文明单位和实现经济腾飞的关键之年。因此进一步提高员工素质，提高服务（工作）技能是当前夯实内力的迫切需求。根据公司关于加大20xx年职工培训工作力度的指示精神，结合饭店实际，我们拟在20xx年度以“建学习型班组，当智能型职工”活动为契机，“内外结合”培训方法为抓手，进一步推进职工培训工作的深度，努力做好20xx年的全员培训工作。

以饭店经济工作为中心，将“建学习型班组，当智能型职工”的主题贯穿其中，认真学习深刻领会当今培训工作是饭店夯实内力提档升级的重要性。立足当前，放眼未来，积极探索学习型班组在文明单位创建工作中的实践途径，以此带动员工整体素质的全面提高，努力为饭店发展积蓄资源和砥练内力。

20xx年度的员工培训以饭店发展和岗位需求为目标，切实提高职工认识培训工作的重要性，积极引导职工自觉学习，磨砺技能，增强竞争岗位投身改革的自信心，培养一支服务优质、技能有特色的高素质员工队伍，努力使之成为新时期不断学习、不断提高的智能型职工。

以各部门为基本培训单位，贯彻营销服务理念和技能相结合的培训原则，组织实施岗位补缺、一岗多能的培训方法。拟在三个方面进行针对性的培训，不断提高职工的岗位技能。

1. 专业技能培训

(1) 管理工作的全新理念和思路，已成为包括管理人员在内的饭店职工迫在眉睫的知识需求。因此今年我们准备加大对管理人员专业知识的培训力度，继续输送部分中层干部参加旅游管理专业的考证培训，使饭店管理工作日趋正轨。

(2) 总服务台、房务中心以及餐厅等作为饭店优质服务的重要窗口，服务技能的欠缺和旅游外语水平的不足，势必会对饭店的经营工作起到至关重要的影响。因此，为提高以上各相关部门员工的服务技能和外语水平。今年我们将继续选派部分员工参加市旅委教育中心的外语b级证书的培训，并由获得合格证书的员工加紧对内各相关岗位员工的辅导培训，在条件许可的情况下，为他们提供练好外语会话的机会和条件。在服务技能的培训中，则将外请和“内练”结合起来，加大力度，争取在工作培训两不误的情况下，顺利完成此项任务。

(3) 针对饭店目前机修技术水平普遍不强，紧缺技工（高低压电工、制冷工）严重匮乏等状况，虽然工程部内部也已实行“万能工”传帮带的现场培训，但关键工种无论从技术实际还是安全因素考虑，都必须经过专业考证的培训。因此，今年拟外派二名工程部员工参加高低压电工、制冷工和电焊工的技术考证培训。

2、新职工培训

新进职工是饭店经济活动中的新生力量，增强素质，砥练技能，使之尽快与发展迅速的饭店同步提高。根据“先培训、后上岗”，“边培训、边上岗”的原则，有计划有步骤地对新进职工进行循序渐进的岗位培训。把员工手册、安全知识、服务技能的应知应会作为基本的培训内容，经考核合格后准予上岗。

3、一专多能培训

“建学习型班组，当智能型职工”是20xx年饭店培训工作的主题。合理配置人力资源，培养一专多能的复合型人才是我们工作的抓手。因此，今年我们决定抓好三个方面的培训工作。

(1) 在客房部选送部分业务骨干到同类服务管理较先进的饭店进行相关知识的培训学习，以提高服务水平。

(2) 在客房部一线岗位率先施行同部不同种技能的跟班培训，以加强人才流动，解决应急情况下的缺员问题，同时也为职工全面掌握服务技能，争创一专多能的智能型职工提供必要的素能条件。

(3) 在工程部选送两名有基础的职工外出学习美工知识和dj技能，切实培养饭店工作必须的复合型人才。

希望各部门按此通知认真配合执行！

饭店总台工作计划篇五

时间一晃而过，我们的工作同时也在不断更新迭代中，是时候开始写工作计划了。估计许多人是想得很多，但不会写，下面是小编精心整理的饭店菜品研发部年度工作计划，欢迎阅读，希望大家能够喜欢。

1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在xx年2月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。

2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是

我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

4、每月对各门店和中央厨房的菜品质量检查不低于12次，并每周向公司领导汇报检查工作情况。

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整。

6□xx下市前准备好xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据xx年的流行趋势增加相应的新品种。

1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

2、在xx年2月底进行厨房人员组建，本着节约人员成本的角度，厨房人员将由外聘主要岗位和其他门店抽调优秀厨房人员组成！外聘人员工资尽量做到和公司现有厨房a级员工一致。

3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

4、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价。

5、针对xxx店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作。

6、在11月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的

起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

饭店总台工作计划篇六

我是今年xxx入职至今工作近半年了，根据酒店经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报。

一、厅面现场管理

- 1、自七月接收餐饮工作以来，用一周的时间对员工做了全面的调整。注重仪容仪表礼貌礼节，员工见到客人要礼貌用语，区域看台服务人员要求做到一呼便应，员工之间相互监督，共同进步。
- 2、班前坚持对仪容仪表的检查，对不合格者要求整理合格后方可上岗，监督对客礼仪礼貌的运用，员工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，针对服务人员用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班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。
- 5、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。

饭店总台工作计划篇七

将对20__年下半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

下半年将根据__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，下半年度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

下半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

下半年的部门培训主要课程设置构想是：把部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

饭店总台工作计划篇八

一. 指导思想以饭店经济工作为中心，将“建学习型班组，当智能型职工”的主题贯穿其中，认真学习深刻领会当今培训工作是饭店夯实内力提档升级的重要性。立足当前，放眼未来，积极探索学习型班组在文明单位创建工作中的实践途径，以此带动员工整体素质的全面提高，努力为饭店发展积蓄资源和砥练内力。

二. 目标和任务的员工培训以饭店发展和岗位需求为目标，切实提高职工认识培训工作的重要性，积极引导职工自觉学习，磨砺技能，增强竞争岗位投身改革的自信心，培养一支服务优质、技能有特色的高素质员工队伍，努力使之成为新

时期不断学习，不断提高的智能型职工。

三．培训方法和内容落实以各部门为基本培训单位，贯彻营销服务理念和技能相结合的培训原则，组织实施岗位补缺．一岗多能的培训方法。拟在三个方面进行针对性的培训，不断提高职工的岗位技能。

1. 专业技能培训

(1) 管理工作的全新理念和思路，已成为包括管理人员在内的饭店职工迫在眉睫的知识需求。因此今年我们准备加大对管理人员专业知识的培训力度，继续输送部分中层干部参加旅游管理专业的考证培训，使饭店管理工作日趋正轨。

(2) 总服务台．房务中心以及餐厅等作为饭店优质服务的重要窗口，服务技能的欠缺和旅游外语水平的不足，势必会对饭店的经营工作起到至关重要的影响。因此，为提高以上各相关部门员工的服务技能和外语水平。今年我们将继续选派部分员工参加市旅委教育中心的外语b级证书的培训，并由获得合格证书的员工加紧对内各相关岗位员工的辅导培训，在条件许可的情况下，为他们提供练好外语会话的机会和条件。在服务技能的培训中，则将外请和“内练”结合起来，加大力度，争取在工作培训两不误的情况下，顺利完成此项任务。

(3) 针对饭店目前机修技术水平普遍不强，紧缺技工（高低压电工．制冷工）严重匮乏等状况，虽然工程部内部也已实行“万能工”传帮带的现场培训，但关键工种无论从技术实际还是安全因素考虑，都必须经过专业考证的培训。因此，今年拟外派二名工程部员工参加高低压电工．制冷工和电焊工的技术考证培训。

2. 新职工培训

新进职工是饭店经济活动中的新生力量，增强素质，砥练技能，使之尽快与发展迅速的饭店同步提高。根据“先培训．后上岗”，“边培训．边上岗”的原则，有计划

有步骤地对新进职工进行循序渐进的岗位培训。把员工手册、安全知识、服务技能的应知应会作为基本的培训内容，经考核合格后准予上岗。

3. 一专多能培训“建学习型班组，当智能型职工”是饭店培训工作的主题。合理配置人力资源，培养一专多能的复合型人才是我们工作的抓手。因此，今年我们决定抓好三个方面的培训工作。

(1) 在客房部选送部分业务骨干到同类服务管理较先进的饭店进行相关知识的培训学习，以提高服务水平。

(2) 在客房部一线岗位率先施行同部不同种技能的跟班培训，以加强人才流动，解决应急情况下的缺员问题，同时也为职工全面掌握服务技能，争创一专多能的智能型职工提供必要的素能条件。

(3) 在工程部选送两名有基础的职工外出学习美工知识和dj技能，切实培养饭店工作必须的复合型人才。四. 时间安排（见附表）希望各部门按此通知认真配合执行！

饭店总台工作计划篇九

为进一步做好酒店20xx年安全生产工作，顺利完成酒店20xx年度安全生产目标，确保酒店各类安全工作稳定开展，特制定曲靖福牌实业有限公司石林国际大酒店20xx年度安全工作计划。

安全工作始终坚持“安全第一、预防为主、综合治理”的安全生产工作方针，认真贯彻执行国家安全生产法律法规，进一步完善安全规章制度，推动工作创新，健全保障体系、构建长效机制，有效防范遏制重特大事故，保障酒店安全生产经营状况稳定。

- 1、加强公司安全标准化体系的建立工作，根据酒店实际情况，参照国家酒店行业安全标准化考评方案及中烟公司安全标准化考评要求，力争在20xx年内初步完成安全标准化的体系文件。
- 2、加大安全宣传培训力度，做好酒店员工三级安全教育工作，强化员工的自我保护意识。及时安排各种资格证再培训工作。对各项法律法规进行大力宣传，贯彻落实党和国家关于安全生产的各项方针政策。
- 3、酒店安委会坚持每季度至少召开一次安全委员会会议，学习、贯彻安全生产政策法规、标准、文件精神；布置、落实安全生产工作；通报违纪违章及奖惩结果等。分析安全生产情况，及时通报安全生产中出现的问题隐患；提高隐患整改率，确保安全隐患100%整改。
- 4、加强外租赁单位的安全管理、安全宣传工作，制定相关方管理规定，相关方管理纳入安全标准化建设体系。
- 5、认真贯彻落实安全生产目标责任制，落实“谁主管，谁负责；谁使用，谁负责；谁的岗位，谁负责；谁违章，谁负责”的管理原则，层层落实，加强监督，严格考核。加强安全目标责任制，落实部门主要负责人安全责任。
- 6、按照国家标准，梳理完善应急救援预案，并开展消防演习，酒店定于20xx年上半年进行一次事故应急疏散演习，下半年进行一次消防演习。
- 7、认真组织开展“全国安全生产月”活动，并以此为主线，开展丰富多彩的群众性安全宣传教育活动，营造浓郁的安全文化氛围，倡导以人为本的安全理念。
- 8、认真做好每月的常规安全检查及各种专业安全检查，及时发现并解决安全隐患。现场安全检查的重点是制止“三违”、

查找隐患、继续开展好“三查三反一抓”活动（三反：反松懈、反麻痹、反违章；三查：查思想、查落实、查隐患；一抓好：抓好隐患治理整改），尽可能地控制违规操作、违章操作事件的发生。

9、突出专业安全检查，重点对酒店的锅炉、电气、机械及压力容器等进行检查。各责任部门对所查隐患、要及时整改，不能整改的要制订可靠的安全运行措施，直至隐患消除。

10、加强酒店保安队伍应急救援队伍专业训练，提高保安队员接到报警后的快速反应能力，最大限度地减少人员伤亡，为降低酒店财产损失提供保障。

11、根据消防安全“四个能力”建设，完善消防安全档案，配合维保单位做好火灾自动报警系统及消防设施设备的维护保养工作，确保消防设施设备完好有效，并按照消防部门要求，做好网络上报工作。

12、加强监控室工作人员业务操作能力培训，确保操作人员能快速准确进行设备操作。

13、加强部门保安人员管理及业务能力学习，在部门内部开展多形式的教育培训，逐步提高业务能力。

14、做好监控设施设备的维护保养，确保设备完好有效，加强录像查询管控，确保客户隐私不外泄。

15、完善治安安全工作档案，加强内部安全巡查管控，确保酒店治安安全，做好痕迹管理。

16、根据安全标准化要求，逐步完善相关食品安全管理制度，督促责任部门做好大型会议、婚宴等留样工作，不定期抽查食品库存情况。加强厨房等重点部位巡查管理，确保场地安全。

17、实时根据国家相关法律法规做好全体员工交通安全宣传教育培训，对公车驾驶员进行交通安全培训及警示教育，以此提高安全行车效率。

18、针对酒店有可能进行的技改工作，做好前期准备工作及技改期间的安全保卫工作。

20xx年酒店安全生产工作任重道远，责任重大。对当前在安全生产中存在的一些薄弱环节，我们要保持高度警惕，居安思危找差距，警钟常鸣从零开始。坚持以人为本的安全生产理念，立足于保护宾客及员工的生命安全，为酒店的发展提供安全保障，从而确保酒店安全目标全面完成。

曲靖福牌实业有限公司

石林国际大酒店安委会

（酒店行政代章） 二0xx年一月二日