

# 2023年餐厅实践心得体会 餐厅实习心得体会(通用7篇)

学习中的快乐，产生于对学习内容的兴趣和深入。世上所有的人都是喜欢学习的，只是学习的方法和内容不同而已。心得体会对于我们是非常有帮助的，可是应该怎么写心得体会呢？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的心得体会范文，我们一起来了解一下吧。

## 餐厅实践心得体会篇一

大学实习是学生在大学学习一半课程后最重要的实践环节。为了更好巩固提高学生在学校所学的相关知识，培养学生的基本工作技能，我们在大三下学期进行了为期半年的实习。我们从实际生产中获得知识和技能，培养劳动观念和务实作风，最重要的'是通过实习锻炼自己的能力，学到在课堂中学不到的东西，以及将理论联系实际，巩固在学校中所学的知识，提高处理实际问题的能力，了解一些关于服务实操的主要内容，这些对于我们在今后的工作和学习生活中都有及其重要的作用，也让自己在毕业后能够较快适应社会，处理好人际关系与社会顺利接轨做好准备。通过这次实习，我比较全面的了解了酒店的组织架构和经营业务，接触了形形色色的客人，同时还结识了很多很好的同事和朋友，他们让我更深刻的了解了社会，他们拓宽了我的视野，也教会了我如何去适应社会、融入社会。

绍兴县富丽华大酒店是由浙江蓝天实业集团打造的一座五星现代化绿色商务型酒店，位于柯桥政治经济中心，商业一条街笛扬路与群贤路交汇处，紧靠华联国际商贸城，毗邻风光怡人的4a级景区——柯岩。

而我实习就是在这富丽华大酒店中最为辛苦的部门餐饮部。餐饮部是酒店的第一大部门、第一大营业营收部门，餐饮部

的员工也是最辛苦的，工作时间最长、工作强度最大、繁琐事务最多。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、洗杯子等一些脏活、重活。但是这6个月来我却过的非常充实。在这6个月期间，我分别在宴会厅、美食街、自助餐厅和包厢进行过实习。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一名师傅，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。

通过这次实习，我对餐饮部有了更深层次认识。在餐饮部实习期间我不仅更加餐饮部的业务操作程序，在待人接物，与人交往方面学到了不少东西。

## 1. 服务技能的提高

在这次实习中，我学会了各项服务技能，如：迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台等等，深入熟悉服务工作，对服务有了更加深入的了解，服务技能有了进一步的提高。服务更加熟练，可以熟练地完成服务工作。并且随着服务技能的提高成，以至于我回到自己平时的生活中，我的做事的效率也得到提高，还能减少工作中的失误。

## 2. 语言能力的提高

在为客人服务过程中，驾驭自如的语言能力是每个员工与客人建立良好关系、留下深刻印象的重要工具和途径。语言不仅是交际、表达的工具，它本身还能折射出我们的企业文化和员工的精神状态。我们要做到语气自然流畅、和蔼可亲，任何时候都要心平气和，礼貌有加。注意客人的身份及客人的心理，采用适当得体的语言。与客人交谈时要注意句子成分的搭配是不是准确，比如对客人的称呼是不是被误用等，

说讲话要有逻辑性，不能前言不搭后语，罗嗦不清等，这很容易造成客人的不满。通过这些天直接与客人的沟通，大大提高了我的语言能力。

### 3. 交际能力的提高

在人际交往中，第一印象对人际交往的建立和维持是非常重要的，给人记忆最深的常常是第一次接触所留下的印象。因此仪表、仪态的优美，真诚的微笑，无微不至的礼貌则是给客人留下美好第一印象的关键。真诚的对待每一位客人，客人第一次来到酒店时对一切都是陌生的，而人对陌生的事物往往都是包邮戒备心理的，这时候我们就要依靠真诚的心来与客人交往，获取客人的信任，向朋友一样为客人提供对客人有力的选择及服务，让客人感觉到你是为他着想的，他自然会对你产生信任，从而为成为你的客户进了一步，人际关系的建立还应当有始有终，持之以恒。

### 4. 观察能力的提高

观察能力的实质就是想客人所想，将自己置身于客人的处境中，在客人开口言明之前将服务及时、妥帖地送到。既要使客人感到我们的服务无处不在，又要使客人感到轻松自如，还要注意通过客人的行为、动作、仪态等无声的语言来揣度客人细微的心理。这就是观察能力。

同时我也在餐饮部实习中发现的一些不足之处：

1. 没有凝聚力造成人员的流失，员工工作态度不积极。工作比较累，比较繁重，很多新入职的员工感觉到比较累，没有发展的机会，就没有动力坚持下来，一些见撤下来的老员工，工作态度不是很积极，有时经常需要领班主管的指挥。应我个人觉得，主要应该树立一个具有凝聚力的精神拉住人心，一心向上。辅助一些表扬和奖励，激励员工，多劳多得，或者效率高的可以提前休息等等。来减少流失率，提高工作效率

率。

2. 领班和员工之间乏有效的沟通和交流。员工在工作当中有些不满，主管和员工沟通的不够彻底。造成员工心理对领班有建议，对工作也会有抵触心理。领导应该尽量决绝员工的困难，真正的关心员工，有些员工心理不平衡的事情，领导应该做好思想工作。从而提高员工的工作心情，也可以提高工作质量。

### 3. 员工服务质量应该注重细节

我们酒店的餐厅服务员的服务态度很好，但是仅仅是服务态度好还不能代表服务质量高，当客人爆满时候，厨房的生产能力，速度是有限的，比如大型宴会开始上菜的时候，包厢散客的菜肴有时很久都不能传递上来，往往有些客人就会因上菜慢而不满意，从而引起客人的投诉。我所以我们不仅要有好的服务态度，还有高品质的服务效率。注重细节，不要因为事情很微小就不在意，从而积小成大了。

感谢学校的领导和老师们为我们安排这次实习，为我们的社会实践和未来的工作指明了道路和方向。感谢酒店给了我这次实习的机会，使我提高了实践能力和社会经验，感谢在富丽华酒店一起实习的其他同学和一起工作了6个月的同事们，我们在这几个月里互相照顾、互相帮助，让我觉得很温暖，还要感谢我的爸爸妈妈吗，实习期间有很多次都不想坚持了，是我爸妈的帮助和鼓励，让我有了更大的动力去奋斗，让我觉得我一定要更加努力，一定要做出成绩，让他们为我而骄傲。

短短几个月的时间眨眼间过去，很快就结束了我的工作历程，回首竟有些留恋，经理的教诲指导，领班温和的微笑，那些和我们一起服务过的服务员，都让我牵挂难忘。这为我以后步入社会奠定基础，它是我从学校向社会跨越的一个平台，因为有他们的指导，才使得我顺利完成了这次工作。经历此

次工作，我学会了细心认真地去生活学习，学会了如何待人接物，在生活的道路上，不经风雨怎见彩虹，今后我将珍惜每一次机会，勇敢地挑战自我，完善自我，让自己成熟起来。

## 餐厅实习心得体会篇2

### 餐厅实践心得体会篇二

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。

餐厅实习心得体会篇4

### 餐厅实践心得体会篇三

4月25日是我生命中的一个转折，既平凡又特殊，我由一个学生转型成一个员工，在x开始了实习之旅，经历一个月的培训我被分到青岛x大饭店x西餐厅。

初到西餐我的内心十分恐惧，我怕我自己什么都不会，怕会闹笑话，然而其实不然，因为这里的人不仅热情且还乐于助人很快我就掌握了服务流程。因为自身年龄较小，有那么多老员工庇护着，重活累活从不让我干，对新鲜事物的好奇以及对工作的初步认知我基本上每天都处于高度兴奋状态，因为对客热情度较高、工作效率较快、表扬信数量较多被评

为“20x第二季度优秀实习生”的荣誉称号。

那时我觉得很幸福每天快快乐乐的工作，每月快快乐乐的数工资，但是幸运女神永远不会只眷顾我一个人，因为工作的优异会得到领导的赏识，因而会是同事间相互嫉妒，自己的劲敌也会出现，酒店人员流动量较大，许多老员工因个人原因，递交了辞职申请和调岗申请，这样只剩下我们一些新员工，经理便开始了他的培训计划。

从那天起我就开始被训练着，托盘不过关就拿四瓶纯生，每瓶20元损失由自己承担，那天下班后胳膊定了型动都不动，那是我特别逞强，跑到西餐办公室自己一人痛痛痛快快的哭了一场，以后也是这样的训练，难度、强度只会随着时间的流逝变得越来越大。技能会越来越高，工作量也会越来越大，不管几个人上班，预定有几百，那时我最常用的一句话“天上飘着五个大字，那都不是事’。

由最基本的礼仪培训—站位迎宾—掌握服务技能—微笑服务—个性化服务，这一路走来其中的辛酸自是不言而知，过程是简单的、经历是宝贵、收获是硕大的。

让我感悟最深的是：潜能是有限的、激发潜能是经历有限的事，因为困难并不可怕，只是在于克服困难的过程中你是否能硬着头皮将这个过程走下去，因为苦和累我在x的是个月中几乎陪伴我的只有泪水，我想到的仅仅只是x是我自己选的，电大是我自己要上的，就是爬也要用我的坚强把这条路走下去！

## 餐厅实践心得体会篇四

第一部分：中餐部

餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部（包括广东轩、多功能厅和6个包厢）、西餐部（包括花园餐厅和自助餐厅）和酒

水部（包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧）。我们10人被分成了3个组，分别在不同的部门，并且每20天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和我们的心意。

我们组的4个人首先被分到了中餐厅——“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门！”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来，工作总结我得真的要做好思想准备才是啊！

中餐厅的工作确实如前人所说——“辛苦！”酒店没有给服务员们制定自己的岗位职责和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自己的工作就是每天听从领班的下达任务，随时准备着听从领导的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干！摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职工作外还得兼职勤杂工，什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是9小时工作制，而且每天还得加班1个小时左右（没有加班费），我不知道这样的作息制度有没有违反《劳动法》，可是作为一名有血有肉的人来说都有自己的一个最低的底线，因为人毕竟不是一台机器，可以用来随心所欲地使用。刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活还是干活，最受委屈得要算是脚了，每天9小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

另一件令我感到尴尬的事是广东轩的服务员制服真是简单得可以，由于酒店没有空余的服装供我这样“高大威猛”的男生穿，所以他们索性让我穿西裤和白衬衫，连马甲和领结也省了，这身打扮使得我这个服务员和客人几乎没有区别，以至于有一次我正准备为一个会议提供服务时，却被对方认为

是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候！

不过令我感到高兴的是，酒店的员工大都都是那样的热情友好，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”都会让人感动，看来还是员工自己最能够了解大家的心情，因为他们能站在员工自己角度来看问题，因为他们讲述的是“老百姓的心里话。”这也是酒店上层领导所最缺乏的素质之一！

中餐厅的日子就这样一天天结束了，在这些日子我的确学到了很多的东西：除了能学到中式餐饮的服务程序和技巧、粤菜的特点和种类等课堂上所能学到的东西外，更能学到一些课堂上很难学到的东西：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、如何调整自己的心态，更让我了解到的是作为一个服务员应该具有强烈的服务意识。在一次与某部门经理聊天时，该经理提到了服务意识，我非常赞同他的观点：“服务意识不但是要求服务员有着向客人提供优质服务的观念和愿望，同时应该对自己的同事也具有同样的意识。”是啊，这才是“服务意识”的真正的含义，这才是一个服务员真正的素质的体现。

## 第二部分：西餐部

西餐厅名字叫做“花园餐厅gardenrestaurant”我想可能是由于餐厅外面有一个小型的人工花园吧。餐厅的环境布置得挺舒适的，是一个典型的西式餐厅，餐厅分成吸烟区和非吸烟区。不过如果能在适当的位置放上一些具有西方艺术的工艺品或壁画这样可能更加吸引客人，让遥远的异乡客人有一种有回到故国的感觉。

## 第三部分：酒水部

最后我们来到了实习的最后一站：酒水部门，第一天来到酒

水部门竟然不知道自己该干什么。一个大白天过去了，我们几个人就像几只无头苍蝇不知如何是好。终于，过来一个同事吩咐我们去擦酒杯，这才算找到了一点事情做。可是擦完酒杯后又不知该去何处了。唉，看来被人遗弃的感觉果然不是那么好受的。

酒水部门最忙的时候我想大概就是晚上的时候。由于当时正是酒店的旺季，所以几乎每天晚上都有客人包厢或者大桌大桌的婚宴，于是我们这些无头苍蝇总算有了去处了，那就是去为客人倒酒，时间一长我们渐渐地明白我们的工作主要就是帮忙擦擦酒杯、摆酒杯、看台为客人倒酒，不过对于如何调制鸡尾酒、如何磨制一杯上好的咖啡，我们一无所知，这的确让人感到遗憾。

## 餐厅实践心得体会篇五

一转眼我的实习生活又过去了，长大之后的时间总感觉过的越来越快，不知道是时间真的变的更快了，还是我的心开始变快了。曾经在刚刚进入大学的时候也曾因为自己考上了一个专科而自甘堕落，等到后面快要毕业实习的时候慌了，因为我知道自己大学这几年都是混日子混过来的，并没有真正的学习到什么东西。我有些害怕毕业工作，我不知道自己该早什么样的工作，未来会过的怎么样，那个时候十分后悔自己没有好好的在大学里学习，而是选择了天天玩。那个时候后悔已经来不及了，即便是我再后悔时间也不会倒退，我也不会回到刚刚进入大学的时候。只能在我能够选择的余地，选择一份我尽量想做的，最后我来到了餐厅实习。

在选择来餐厅实习的时候，我的心里就做好了准备，干一行爱一行，不管未来怎么样我都要尽力做好自己生活中的每一件事，不管吃多少的苦，受多少的罪都要坚持下。过去我还很幼稚导致我做错了决定，导致我能够选择的权力更少了，实习时我一定要努力，让未来的自己有着更多选择的全力。只有这样才能让我在未来的日子里，生活的更好，有着更好

的生活条件。三百六十行行行出状元，就算我是在餐厅实习，但只要我做的好也一定是有机会的。

在来到餐厅之后我竭尽所能的让自己能够学习到更多的知识，处理好和每一位同事的关系。我的辛苦没有白费，六个月下来，我成为了餐厅最优秀的实习生，以及一次本月最佳员工奖项。在这六个月里我也做到了我曾经许下的诺言，不管是多么辛苦我都不会放弃。在这段时间里我也遭到了顾客的刁难，上司的无礼要求，但是我都忍了下来并且笑脸相迎，我知道自己这是在工作而不是在学校。如果是在学校我可以对他一顿辱骂之后转生离去，而这里不行，我是在工作，如果来你这点苦楚都忍受不了，未来的那些磨难我怎么能坚持下来呢。我想这一行虽然起点低，但只要我努力，我也一定能够做到管理层。而想要做到这些则需要我不断的努力，让自己变得更优秀，优秀到我的领导在可以选拔提升员工的时候能够第一个想到我，而不是别人，我想我就成功了。

弹指一挥间，我已走出学校的校门走向社会一年了，这一年的实习经历给我留下了太多的感慨，我成熟了稳重了许多，想想当初刚走上工作岗位的青涩与稚嫩到如今已是一个敢说敢做，不再害羞不在胆怯的女孩了。

这一年我在一家酒店实习，对于这次在酒店一年的实习经历我总结出餐饮业属于传统的服务行业，以向宾客提供餐饮服务产品来实现经营目标，作为一名合格的餐饮服务人员，应该时刻保持一种亲切热忱的态度，时刻为宾客着想，使宾客有种宾至如归的感觉，而服务则是一种态度，一种想把事情做的更好的欲望，餐饮服务是由我们餐饮部的服务人员通过手工劳动来完成的，所以我们的服务态度，业务水平，操作技能等都直观的反映在宾客面前，其举手投足，只言片语都有可能使宾客产生深刻的印象，因此我们要让宾客在进餐时享受到主动耐心周到的服务，才能使宾客在生理，心理上的需求得到最大的满足。

而这次的实习我的职位是一名餐饮服务员工，我知道餐厅中的任何职位的安排都要着眼于更好的为宾客服务这一宗旨。餐饮服务的岗位分为前台服务和后台服务，前台服务岗位包括前堂经理，主管，领班，预订员，迎宾员，吧员，服务员等，直接接触宾客，面对宾客服务，而后台服务岗位就包括厨师，清洁员，洗碗员等，基本不与宾客接触，餐饮部的主要任务是向宾客提供优质菜肴，饮料，点心和优良的服务，并通过满足宾客的各种需求为酒店创造更多的经营收入。

也许是由于我工作出色，我被包房的主管挑中，顺利地进入了这个许多人都向往的地方。包房是个独力的部门，包房的服务员都是最出色的，往往是一批老的服务员。这给我带来了很大的压力，我当时在心里发誓，我要和她们一样做得这么优秀。

我很快适应了这个新的工作。也许有所得必有所失吧，每天下班后，领班会给几个新进包房的实习生进行培训，回寝室大概都已经10点多了，还要埋头完成领班布置的“回家作业”。

在包房做久了才发现工作比以前更辛苦了，忙的时候还要加班，但这一切都没有使我的热情减退。包房像一个大家庭，我们挺团结的。实习即将结束时，包房的领班及同事们为了给我们送行，在年初一那天请我们在火锅城吃了一顿。老实说，我真的很舍不得这些共同工作过的伙伴们！

实习是结束了，但我真的好怀念那段时光。我借此机会对即将实习的同学说：“出去闯闯吧，外面的世界好精彩，它会加速你的成长。”

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。

在这次服务员实习工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备的。

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、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。

2、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。

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，多做一些与不会累坏。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。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

4、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。

5、要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

6、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。

7、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。

8、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。

这次的实习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。

## 餐厅实践心得体会篇六

短暂又难忘的实习旅程就像白驹过隙般，飞速而逝，而这期间的感受也像五味瓶——酸甜苦辣咸一应俱全，在每日紧张漫长的工作环境中不觉间已经走过了八个月的实习期。回首这将近一年的实习期，内心充满着激动，也让我有着无限的感慨。

我在客房部实习，在此期间我学到了也懂得了很多。每个部门上岗之前，都要经过培训。当然，客房部也不例外。培训的主要内容就是怎样铺床。有我们主管培训我们铺床。整个铺床过程包括甩单、套被子并铺平、三线合一和套枕套。其中三线合一就是指被子的中线要和床、被单的中线重合。铺床的每一步都有要求，床单要整齐的包进床垫上，套被子要把被子和被套的角相对应，用力甩几下即可；套枕套，要让枕头充满枕套。除了铺床之外，还有清理房间包括擦尘、吸地、清理卫生间。每一次进入客人房间，都要先敲门，然后进行床上用品的整理；擦尘也是一项重要环节，每个角落都要擦到位，并且将物品放回原处；吸地就是吸房间地上的尘土、毛发，同样如此，每个角落都要吸到包括床底下。接下来就是卫生

间的工作，要更换干净的毛巾、清理马桶、卫生间地面，最后补齐客用品。除了每天做房以外，我们还有查房、查洗衣等工作。查房就是在客人离开饭店时检查一下房间物品有无缺失，同时看一下客人是否有遗留物品，以便客人及时取走，与此同时，若客人有酒水消费，我们要将酒水及时入账。查洗衣也是一项重要内容，每天早上10点开始查洗衣，其过程为客房服务员先问客人是否有洗衣，若有，请客人填好洗衣单，然后服务员签上自己的姓名和收洗衣的时间，将洗衣收出后由工服放人员将洗衣收走。这些工作基本上是客房服务员的主要工作，当然还有每天的计划卫生，也不可忽略。

作为为一名刚刚接触社会的实习生，我深知自己要学的东西还有很多，而对即将踏入的工作岗位又有太多的陌生和神秘。在这种矛盾心理的促使下，我怀着信心和期待去迎接它。来到酒店安排岗位，我才发现自己并没有太多的优势，因为从来未接触过酒店管理，一切都需要学习摸索，这对于我来说是一个绝好的锻炼机会。从踏入岗位的那天起，我就暗下决心自己一定要努力，不要让自己有遗憾。

在这八个月的工作中，我发现要能自如的做好一项工作，无论是繁忙还是清闲，都要用积极的态度去完成我们的每一份工作。我们不要把事情想得太糟糕，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得工作的疲惫与乏味。“只有真诚的服务，才会换来客人的微笑。”微笑的去对待每一位客人，我们所得到的不仅仅是微笑，更是客人对我们饭店的认可，对我们饭店发展的支持与赞赏。

为期八个月的短期实习，使我比较全面地直观地了解了企业的`生产经营过程，认识到管理实践的重要性。为今后的理论学习进一步打下坚实基础同时，在实习的过程中，也结识了很多同事和朋友。，对于处理人际关系又有了新的认识。锻炼了自己初步踏入社会的部分和一些应该明白的社会问题，做事要懂得变通不要过于固执和呆板。在酒店这样的服务性行业所需要的人才不仅是要有一定的专业知识，还需要你懂得

如何为人处事和接人带物，以及对顾客的耐心以及责任心。这次实习是锻炼到了，英语真的很重要，但是对于自己的英语还有待加强。

## 餐厅实践心得体会篇七

思想上，自觉遵守酒店的的规章制度，坚持参加酒店的每次的培训。要求积极上进，爱护酒店的一砖一瓦，一直严谨的态度和积极的热情投身于学习和工作中，虽然有成功的泪水，也有失败的辛酸，然而日益激烈的社会竞争也使我充分地认识到成为一名德智体全面发展的优秀工作者的重要性。

在学习上，严格要求自己，凭着对专业知识和技能的强烈追求，端正工作态度，作到了理论联系实际；除了专业知识的学习外，还注意各方面知识的扩展，广泛的涉猎其他部门、学科的知识，从而提高了自身的一专多能的长处及思想文化素质，包括生活中也学到了养成良好的生活习惯，生活充实而有条理，有严谨的生活态度和良好的生活作风，为人热情大方，诚实守信，乐于助人，拥有自己的良好做事原则，能与同事们和睦相处。

工作上，本人自2006年工作以来，先后在餐饮部、总台、房务中心等部门工作过，在去房务中心工作之前，酒店重新装修期间还参加酒店自办的培训，那时候是学习客房的操作技能，不管在哪个部门，都严格要求自己，刻苦钻研业务，就是凭着这样一种坚定的信念，争当行家里手。为我以后的工作顺利开展打下了良好的基础。

记得，刚进餐厅时，那时候的酒店生意爆满，而我虽然是刚从母校那学习了一些理论知识，但这一现状不能满足工作的需求。为了尽快掌握服务行业，每天坚持来到酒店学习酒店制度及理论知识等等，到了工作时间，就和那些前辈们学习实际操作及帮忙做点小事情，到了晚上思家的心情与日俱增。

那时经理知道后常给我们开会，聊聊工作的不便及心中的不满加上自身不足，以给予工作上支持精神上的鼓励，经过较长时间的锻炼、克服和努力，使我成为一名合格的服务者，就样度过一年半的餐饮工作，让我收获最多的也就是在餐饮的时候，它让我了解到了人们最基本的交际场合中的礼仪，对待客人要热情、友好、耐心、周到。这也是我本人性格中所缺乏的、所没有的，也让我明白与同事之间相处也需要这种精神。其实这也是改变不好性格的良好途径。

我后来工作的时间大部分在客房，为了能更好的服务客户，针对不同层次、不同需求的客户，我给予不同的帮助和服务，这就要求着我不仅要有全面的专业知识和广泛的信息来源，与各部门也要保持紧密的联系。更重要的是传达信息的及时性、准确性。这些从前厅所学到的也就让我在房务中心的工作得心应手。于此同时加强与同事间的密切配合、团结协作、彼此之间相互体谅，形成一个团体力量，这样更能提高工作的效率和进度。

最后，我想说的是，上面只是我工作中取得的一点成绩，这与单位的领导和同事们的帮助是分不开的。我始终坚信一句话“一根火柴再亮，也只有豆大的光。但倘若用一根火柴去点燃一堆火柴，则会熊熊燃烧”。我希望用我亮丽的青春，去点燃周围每一位客人，感召激励着同事们一起为我们的事业奉献、进取、创下美好明天。

不足之处就是情绪波动较大，不够温柔，我在今后的工作中一定会不断的锻炼完善自己，争取作一名优秀的酒店工作者。

餐厅实习心得体会篇5