

简历设计大赛演讲稿 饭店员工演讲稿(精选5篇)

演讲稿首先必须开头要开门见山，既要一下子抓住听众又要提出你的观点，中间要用各种方法和所准备的材料说明、支持你的论点，感染听众，然后在结尾加强说明论点或得出结论，结束演讲。演讲稿对于我们是非常有帮助的，可是应该怎么写演讲稿呢？下面我给大家整理了一些演讲稿模板范文，希望能够帮助到大家。

简历设计大赛演讲稿篇一

大家下午好！

非常感谢部门以及班组领导对我的信任，安排我参加这次酒店组织的《展现员工风采演讲比赛》，既是对我个人成长的关心和爱护，也是对我工作的一次监督和生活的展现，更是对潇湘华天酒店工作的高度重视和支持。我将利用本次演讲的契机，认真回顾检查自己履行职责的工作以及生活态度，诚恳听取上级领导的审议和批评，不断改进工作，更好地履行职责。

xx年8月23日那是一个难忘的日子这天在我脑海记忆中最为深刻。因为这天我背裹着希望来到了潇湘华天，我成为了这个温暖大家庭的一员，受到了领导和同事们热情欢迎和真诚宽待。此刻，我充满了骄傲和自豪。

我是餐饮部的一名员工，一名普通的厨师。我的工作岗位不是在火焰洪亮的炉灶，也不是在直接对客服服务的明档，是一名普通得不能在普通的配菜工，职业没有高低贵贱之分，岗位也同样如此，我保持了我良好的心态，以稳定我对待工作平稳的发挥，因为我充满自信，对自己，对生活，对将来，那是因为我的脑子里永远都有着一种坚定无比的信念。

我一直都在不断的告诉自己：“失败的原因只会有一个，那就是半途而废！成功的准则也只有一个，那就是坚定不移的不懈努力！”

在每个人的心灵深处都珍藏着一份信念鼓励你走向成功。因为有了信念，才能拔起擎天的巨木，才能升腾冷漠的生命，才能裸露许多灵魂，以及在长长的黑夜袭来时也有耐心期待天光。

我用我的信念不断在影响着周围的人群，让他们也能感染到这份担负着历史责任的荣耀

简历设计大赛演讲稿篇二

厨师是有着几千年传统的职业。国人有句至理名言“民以食为天”，“食”离不开烹饪，烹饪离不开厨师。随着社会不断的发展以及餐饮业的日渐繁荣，越来越受到人们的尊重 and 关注。我们用高超的厨艺、辛勤的劳动给人们奉献了一道道精美的菜点，也创造出了博大精深的中国饮食文化。然而，随着就业竞争的加剧和经济利益的驱动，个别厨师做出了不守规律、不讲诚信、缺少厨德的事情，以严重危害了厨师的形象。作为厨师的我们重新树立自身形象和加强职业道德显得尤为重要和迫切。

那么做为现代职业厨师到底应该具备哪些职业道德呢？下面我谈一下自己的观点。不足之处还望指正！

所谓职业道德，我认为就是行业规范和个人的行为意识。厨师在传统的职业道德方面主要表现在师徒之间或与老板之间，并无成文的规定，但大都约定俗成。然而，随着社会的不断进步，经济的飞速发展，餐饮业以及厨师间的竞争加剧，厨师职业道德，越发显得重要而迫切。

一、对国家

任何人都有自己的国家和民族。做为职业厨师首要的一条就是要热爱自己的祖国，忠于自己的国家。只有树立这样的信仰，将国家和民族的利益放在至高无上的伟大位置，才具备基本的职业道德。

二、对职业

厨师，是一门职业，要想把它做好，做出成绩，不是一件容易的事。我认为：对待这个职业首先自己要尊敬她，也就是说首先自己要喜欢并热爱这个行业。因为，就职业而言，没有高低贵贱之分。如果自己都看不起，不喜欢，又怎么谈到敬业爱岗呢？既然选择了厨师，就要把它当事业，当学问来做，你才会感到充实、有方向、人生才会得到不断升华，才可能成就一番事业。

三、对顾客

我认为对待顾客，首先要真诚服务，用心对待。也就是说对待我们的客户，只有用发自内心的热情和真诚的服务才可能使客人感到亲切和愉快，使其达到满意为标准。因为客人来自四面八方，饮食习惯也千差万别，做为厨师，要尽可能根据客人的喜好，来调整你的菜品，尽可能的达到食客的满意。只有顾客满意，企业才有效益，你的工作才能得到别人认可。

四、对师傅

厨师这个职业千百年来是非常讲究尊师重道的，有“一日为师，终身为父”的说法。这句话语虽然简单，但一针见血的说明了徒弟应该如何对待师傅。我认为首先要尊师重道，虚心学习。因为，厨师学艺大多是靠师傅手把手教的，即使我们这些烹饪学校毕业的学生，到饭店工作时，还是要跟师傅学书本上学不到的技术和更好的经验。只有对师傅尊敬，并不厌其烦的虚心的学习，师傅才愿意主动并从心里将自己的所学传授给你。其次，在跟师傅学徒期间，一定不能偷懒或

耍小聪明，如果只想收获而不想付出，那么你就不可能学到师傅的精华部分，也不可取得多大的成绩。我个人认为：作为学生的我们要知道“一日为师，终伸为父”的道理，应该尊敬，应该感谢，应该回报师傅。

五、对同事

任何一个饭店都是一个集体，任何一个厨师都有其相处的同事。同事间相处的好坏会直接影响到企业或个人的发展。那么如何与同事和睦相处呢？我认为：大家要团结互助。俗话说：“三人行，必有我师”。任何人都有其长处，特别是做厨师的，一个人不可能所有的技术都会，也不可能将厨房所有的工作都由你来完成，大家必须相互配合，才能完成上级下达的各项任务和指标。所以，对待同事一定要团结友善，互相学习。才能共同发展，共同进步。

六、对厨艺

众所周知，做为职业厨师靠的是厨艺。厨艺，就是厨师的手艺。手艺的好坏，是决定一个人是否能成为名师、大师的重要标志。那么，做为职业厨师如何对待自己的厨艺呢？我认为：

首先应具备扎实的基本功。厨师是技术人员，其中有刀工、配菜、火候、原料、涨发等多项专业基本技能，如果基本功不扎实，就无法将原料用科学的方法进行加工、改刀、配菜、烹调。也可以说没有扎实的基本功就不可能烹制出色、香、味、形俱佳的菜点。所以作为现代厨师提高基本功水平是相当重要的。

其次应具备一定的文化知识。现代社会飞速前进，对传统烹饪业提出了更高的要求，没有一定文化知识，就无法利用现代媒体，如报刊、杂志、互联网等传播方式快速补充知识，也可以说没有文化知识必将被社会淘汰。所以，作为现代厨师不仅要从师傅那里学到技术，还要多学文化知识。只有这

样，才能懂得与烹饪有关的原料学、营养学、烹饪化学、烹饪美学等等。只有这样不断学习新的知识，才能不断提高自身的文化素质和竞争力。

再次应具备超强的创新意识。一个再好的品种，只能适应当时，如果长期不变，必然会使人们产生厌倦，从而影响到企业发展。因为现在的餐饮业已从传统的“卖方市场”转为“买方市场”，从过去的食品决定客人变为现在的客人决定食品，这是从根本上发生了变化，那么就要求我们新时代的厨师在烹饪原料、制作工艺、口味，形状，就餐方式等多方面进行大胆改革和创新，只有具备敢于创新的思想，厨艺才会进步。所以，创新是厨师的生命，发展才是真正的硬道理。

最后应具备一定商业素质。也就是所谓数字概念。厨师能否在日常工作中掌握各种数据呢？如上客率、毛利率、成本费用、营业状况等等。我认为：不懂数字的厨师，只不过是一台简单工作的“机器”。这话可能听着不顺耳，可仔细想想是有道理的。因为，做为现代厨师特别是厨师长，如果你不懂或不能及时掌握这些数字的变化，那么如何去准备原料，如何控制成本，如何为企业创造利润呢？所以，不具备商业素质的厨师，是不合格的厨师。

七、对自己

对自己首先要讲诚信。不论是企业还是个人，一旦你做出了对社会或对他人的欺骗行为，就会遭到别人的反感，从而不愿与你打交道，你就会失去很多好的发展机会。其次对自己要勤奋努力，严格要求。因为任何一个成功人士都不是一帆风顺的，都要吃别人吃不了的苦，受别人受不了的气，干别人干不了的活，只有比别人付出的更多，收获的才会更多。每个人每天都要给自己提要求，哪怕进步一点，日积月累，最终一定会创出成绩，干出名堂。还有在人品、职业道德方面应加强修养，做一个有好厨艺、有好厨德、有好厨绩

的“三好厨师”。

我们大家既然选择了这个行业，就要努力的用心去对待，用实际行动去发展，用认真的工作态度去珍惜。我相信，通过我们自身的努力，一定可以创造出自己辉煌的明天。

简历设计大赛演讲稿篇三

各位领导、各位嘉宾，女士们、先生们：

金秋时节，清风送爽，丹桂飘香。今天，_____第_____家连锁店——_____店开业庆典仪式在这里隆重举行。我谨代表（_____）_____餐饮有限公司向莅临今天盛会的各位领导、各位嘉宾表示热烈的欢迎和衷心的感谢！向为连锁店建设付出心血和汗水的各位朋友表示亲切的问候！

_____创建于1996年4月，是以水饺为主打产品，融合西式快餐理念，致力于价格平民化、品质标准化、管理现代化、品牌国际化的中式快餐连锁企业。

千秋伟业千秋景，万里江山万里美。经过全体员工九年多的共同努力和开拓创新，先后在苏、沪、皖、京、鲁、浙、粤、赣、甘、黑、辽等地区开办了近200家连锁店，相继投资五百万元成立了一家速冻食品生产企业，并在印尼雅加达市和澳大利亚悉尼市开办了海外连锁店。

_____（_____）店是公司第_____家连锁店，也是_____地区的第_____家店。（_____）店的顺利开业是（_____）地区各位领导关怀的结晶，是（_____）地区广大群众支持的结果。_____全体员工将不辜负大家的期待，我们将以饱满的热情、周到的服务、美味的产品来答谢（_____）人民的厚爱，以我们的实际行为（_____）这座美丽的城市增添流光溢彩的一页。

“有朋自远方来，不亦乐乎”。连锁店开业之后，我们期待

各位领导、四方来宾、各界朋友予以更多的支持、关心、重视和理解。同时也希望连锁店全体职员要强化管理，规范运作，热忱服务，爱岗敬业，尽心尽力把(____)店建成____市乃至____省有品味、有档次、有影响、有效益的一流的中式快餐连锁店。

最后祝各位领导、各位嘉宾身体健康，生活幸福，事业兴旺！祝____店开业大吉，生意兴隆，鹏程万里！

谢谢大家！

简历设计大赛演讲稿篇四

各位领导、各位嘉宾，女士们、先生们：

金秋时节，清风送爽，丹桂飘香。今天，_____第_____家连锁店——____店开业庆典仪式在这里隆重举行。我谨代表(_____)_____餐饮有限公司向莅临今天盛会的各位领导、各位嘉宾表示热烈的欢迎和衷心的感谢！向为连锁店建设付出心血和汗水的各位朋友表示亲切的问候！

_____创建于1996年4月，是以水饺为主打产品，融合西式快餐理念，致力于价格平民化、品质标准化、管理现代化、品牌国际化的中式快餐连锁企业。

千秋伟业千秋景，万里江山万里美。经过全体员工九年多的共同努力和开拓创新，先后在苏、沪、皖、京、鲁、浙、粤、赣、甘、黑、辽等地区开办了近200家连锁店，相继投资五百万元成立了一家速冻食品生产企业，并在印尼雅加达市和澳大利亚悉尼市开办了海外连锁店。

_____((#))店是公司第####家连锁店，也是##地区的第#家店。((#))店的顺利开业是((#))地区各位领导关怀的结晶，是((#))地区广大群众支持的结果。_____全体员工将不辜

负大家的期待，我们将以饱满的热情、周到的服务、美味的产品来答谢(##)人民的厚爱，以我们的实际行为(##)这座美丽的城市增添流光溢彩的一页。

“有朋自远方来，不亦乐乎”。连锁店开业之后，我们期待各位领导、四方来宾、各界朋友予以更多的支持、关心、重视和理解。同时也希望连锁店全体职员要强化管理，规范运作，热忱服务，爱岗敬业，尽心尽力把(##)店建成##市乃至##省有品味、有档次、有影响、有效益的一流的中式快餐连锁店。

最后祝各位领导、各位嘉宾身体健康，生活幸福，事业兴旺！祝##店开业大吉，生意兴隆，鹏程万里！

谢谢大家！

简历设计大赛演讲稿篇五

尊敬的酒店领导、来宾和各位亲爱员工兄弟们：

大家下午好！

厨师，是一个庞大的集体，是一个有很强凝聚力的战斗队伍，象酒店任何部门任何班组一样，都是酒店这个大家庭中不可分割的一部分。就象孩子一样在酒店母亲的怀抱里哺育下不断成长，象兄弟姐妹一样和各个部门各班组共同进步。它充满了战斗力，也充满了激情和渴望。酒店开业前期的准备工作中，是他们的的身影，来回在酒店的各个位置，布草，家电，设备以及摆设，都费劲力气让他们挥洒着汗珠，让他们无怨无悔的散发着男性的荷尔蒙，充斥在周围的空气当中。

开业前后，宋总厨召集各厨房厨师长和精干，一面是给厨师队伍组织专业培训，另一方面，不断对菜品进行研讨和出新。备货，备料大家有是干劲十足的，加班，加点那是司空见惯

的。“勤奋敬业，业精技高，追求完美，严字当头，永争第一。”咱们的企业精神不断的激励着我们不断努力，不断做到精益求精，不断的做到更好…华天的菜品，历来为湖南的食客津津乐道，所谓品牌带动品质，品质推动品牌，口味带动口碑，口碑传播口味。菜品的出品质量得到领导和广大食客的认可，咱们对客服服务的礼节礼貌都是被一致认同和赞扬的，咱们业余生活自己编辑排版的宣传板报就是我们对这份工作和职责热爱的另一种表现方式。我们有付出，我们有努力，我们有用心，所以我们有收获。如今潇湘华天的餐饮欣欣向荣的景象是咱们大家有目共睹的。

太阳总在有信念的地方升起，月亮也总在有信念的地方朦胧，信念是永恒的微笑，使你的心灵永远充满激情，使你的双眼永远清澈明亮。厨师就像一颗星，没有太阳那样热烈，没有月亮那样温柔，没有朝霞那样眩目，没有白云那样高远，不同于明星那样耀眼，不同于教师那样让人尊敬，不会同于police那样让人崇敬和敬仰，也不会同于护士那样被人亲切的称为“天使”，但是，这样的人群就是这样的默默的，无私的，无怨无悔，与世无争，总是在一个不显眼的角落里，默默的奉献那份光和热。

人活着总要有追求，活得有价值有意义，价值何在?意义何在?生命是可贵的，可贵在使别人活得更美好;生命是有价值的，生命的价值在于对亲爱的祖国作贡献。而我们华天人，咱们潇湘人，就应该坚定不移的坚持自己的信念，完成自己的历史责任，共同建设好咱自己的家，让她更庞大。为此，我执着追求，追求信念希望能点燃心灵之火。生命的价值不在炫耀和享受，而在于精神上的充实和事业上的成功。没有战士谁也当不了将军;没有水平，谁也当不了船长;没有各岗各位的分工，就没有酒店的各个方面的欣欣向荣。我既然选择了厨师这条道路，就要坚定不移地走下去。为酒店餐饮繁荣昌盛奉献我微薄的力量。

为了坚持信念，实现理想，就须孜孜不倦的努力。厨师技术

长流水，烹饪学识博大精深。因此，学习上要执着追求，上下求索。不断的学习其深刻地认识到自己的浅薄与无知，故而不断地自我鞭策，不断努力。这是我对自我成长的要求。

亲爱的员工兄弟姐妹们，还记得集训队时我们共同走过的时光吗？是那么的让人值得留恋和回忆；还记得那晚一次接着一次的紧急集合吗？是那么的让人觉得刻苦铭心；还记得实习时咱们共同学习一起努力的日子吗？是那么的让人感觉充实和难以忘怀；还记得开荒时我们一同流淌的汗水吗？是那么的让人汹涌澎湃，热情高涨；还记得开业时咱们跳跃的心情吗？是那么的兴奋激动和充满着激情``是缘分，是信念，是激情让我们同在一片天空，共同努力，学习，见证了自己和酒店的共同成长。

路是人走出来的，不管是康庄大道，还是羊肠小道，如果没有经过坎坷曲折付出的辛勤劳动和汗水，没有坚强的意志，没有准备吃苦的精神是不会有有什么成就的。我相信，我自己胸膛的那团火焰定会熊熊燃烧。我会和所有厨师以及全体兄弟同仁一道，奉献我们全部的青春，智慧和力量，投入到华天，投入到潇湘，和她一起成长，一起强大，一起感受荣耀，一起见证辉煌！