

2023年餐饮商会工作总结 餐饮工作总结 结(优秀10篇)

工作学习中一定要善始善终，只有总结才标志工作阶段性完成或者彻底的终止。通过总结对工作学习进行回顾和分析，从中找出经验和教训，引出规律性认识，以指导今后工作和实践活动。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

餐饮商会工作总结 餐饮工作总结篇一

彻底打破建店三年多来卫生、纪律检查的被动局面，率先组建餐饮部内部质检小组。质检小组有餐饮部经理任组长，小组成员有副经理和几名主管组成，每天中午11：15对餐饮部各区域进行检查，对查出的问题逐一整改落实，并按制度规定奖罚分明。运行半年来一直得到酒店质检部监督指导，质检成果才得以稳步提高。

结合酒店实际，集思广益组织编写了相关的规章制度。如楼层小例会制度，要求每个楼层岗位除大例会外每天按时召开楼层小会议，总结本楼层的昨日不足，布置补充本楼层工作安排；对部分员工工作散漫，违纪违规，私拿偷吃等遗留的老问题也制订了相应的处理办法，取得了明显的效果；以及餐饮部劳动纪律；周计划卫生制度、最新摆台标准等。

结合后厨部制定了新的餐具管理办法新办法的实施，使餐具破损率比建店以来任何时期都低，有效地控制了前后餐具的破损。

通过我不懈努力，结合有关部门，彻底改写了三酒店餐饮部无背景音乐播放的历史。为客人营造了温馨优雅的用餐氛围。

根据不同楼层、不同区域，不同需求，及时和花卉租赁公司

联系布置、调换各类花木，使用餐环境常变常新。并在各区域实行绿植养护责任制，极大保证了各区域各包厢绿植的存活率。

彻底解决了多年来部门仓库、布草无专人管理的局面，有效控制了布草无谓的流失和布草回收、清洗，物品领取无记录等环节的混乱局面。

培训和落实，两手都要抓，两手都要硬。针对培训内容，逐一进行整改落实，一步一回头，循序渐进。通过一段时间的努力，餐饮部全体员工无论在仪容仪表、礼节礼貌，还是在服务流程、劳动纪律等方面均有质的提高，提高了餐饮服务在客人中的美誉度。

使日常工作得以顺利开展，尤其各类重大接待也均能圆满完成。

1、仍有一部分员工服务意识的主观能动性较差，机械性地去工作；部分员工自律性较差，如站位纪律、服务礼貌用语、餐中服务等，管理层在一个样，领导不在又是另一种状态，缺乏一个合格的服务员应有的素质。

2、部分员工仍缺乏团结协作的意识。

3、个别管理层在执行方面仍需进一步加强。

4、个别员工仍缺乏节约意识。

5、极个别员工还存在偷吃私拿等违规现象

随着酒店新标准的实施，我们酒店的未来将任重而道远，虽然我们经历了将近四年的实践与探索并取得了部分成功经验，但是我们必须时刻保持清醒的头脑，意识到郟城市场的局限性，消费群体进一步分化和影响部分消费群体做圣达回头客

的各方面内部因素，以及同行业不断涌现和激烈竞争带来的影响。所以，我们要针对上半年存在的问题不断地加强提高管理水平、服务水平和人员素质。

餐饮商会工作总结 餐饮工作总结篇二

1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

2、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

3、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

4、落实了卫生责任制，责任分区到人，改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人；安排专人分管部门内的男女寝室。

5、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

6、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉ok通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫生监督部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。

2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。

4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

5、添置布菲炉，增加饮食形式。

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特

色服务。

2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。

3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。

4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。

1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。

2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。

3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。

餐饮商会工作总结 餐饮工作总结篇三

20xx年，我会在××市商业联合会的领导下，在××市贸易发展局的指导下，在中国商业联合会、中国饭店协会、中国烹饪协会和××烹饪协会的支持下，以“三个代表”为指针，以服务政府、服务企业、服务社会为宗旨，紧紧依靠政府支持，团结广大会员企业，发挥行业代表、行业服务、行业协调作用，创造性地开展工作，赢得了许多政府部门、广大同行的认可。

一、20xx年工作回顾

在20xx年，我会工作主要是三个突破和一个坚持。即：早餐工程行业自律工作取得突破，为企业交流服务工作取得突破，宣传企业工作取得突破，坚持为政府为企业服务。

（一）早餐工程行业自律

我会牵头组织的早餐工程承办企业开展行业自律工作始于××年元月*日。早餐工程行业自律开展以来，在规范早餐工程方面发挥了积极作用，特别是收缴“三无”食品方面取得了显著成效。但是，行业自律仅仅是我会牵头组织企业进行。面对社会上存在的违章自制餐车，行业自律小组无可奈何。而违章餐车既对早餐工程餐车造成冲击，同时也存在随意占道有碍观瞻，临街明火制作食品存在安全隐患，食品没有卫生保障等问题。为解决这个问题，我会争取市贸发局的支持，同市容监察大队联手，开展对违章餐车进行清理。具体做法是：我会与市容监察大队共同派人派车，不定期进行收缴违章自制餐车。

在收缴违章自制餐车时，我们不能忘怀的是：市容大队队员与我会行业自律小组人员十分勇敢、敬业。我会多次遇到被收缴违章自制餐车人员持刀抗拒、扔石头、泼油、围攻和打人等事件。例如：市容大队一队员就曾被一违章餐车经营者（名叫××）用石头砸伤，而这个××砸完人后还躺在地上装成受害者，引来群众围观，经××处理，××被拘留。

我们不能忘怀的是：市容监察大队队员的机智。违章餐车经营者因为违章，深怕被抓，因此都十分狡猾，常常我们的车刚刚出现，他们就四散逃开。为此，市容监察大队队员动作十分迅速，每到一地就堵住路口，让违章餐车经营者无从逃逸。此外，有些餐车经营者十分凶狠，持刀行凶，市容监察大队队员每次都眼明手快，将持刀者制服。

我们不能忘怀的还有：行业自律小组人员的耐心。面对违章餐车经营者的蛮不讲理，行业自律小组人员总是耐心讲道理。

官任路有一餐车经营者，无理纠缠行业自律小组人员近*小时，经我会人员耐心说服，该经营者最后明白了早餐工程是政府为民办实事工作，一定要遵章经营。

从*月*日至*月*日，我会同市容监察大队一起开展不定期联合检查*次，收缴各类违章自制餐车××部，出动检查人员××人次，出动车辆*辆次。经过整治，许多钉子户已彻底消失，早餐工程面貌得到改善。此外，还取消*位违章餐车经营者经营资格。

我们除了同市容监察大队一起进行联合整治违章餐车外，继续开展行业自律检查，共检查××余次，检查餐车××部，出动检查人员××余人次，车辆××余辆次，收缴“三无”食品××公斤（去年××*公斤），日均每车收缴“三无”食品由*余公斤下降到*.*公斤不到，市区餐车普遍不再销售“三无”食品。行业自律为政府、为企业、为社会做了一件好事。

（二）为企业交流服务

为了让企业了解最新餐饮现状和技术状况，进行交流，我会组织南普陀寺实业社、舒友海鲜大酒楼有限公司、金雁酒店、汪记食品有限公司、漳江蟹王餐厅和湖里珍滨大酒楼分别参加第四届中国美食节和中国健康美食节。参加美食节活动的企业人员从活动中学到了许多餐饮业的烹饪技术，从中受到了启发。同时，也向全国各地的同行展示了我市的技术水平。各参加活动企业共获*项奖项（或荣誉称号）。即：获“全国十佳酒家称号”*项、“中国名宴”*项、“中国名菜”*项、“金鼎奖”*项、“中国名点”*项、“健康美食”*项、“最佳宴席设计奖”*项、“金牌厨师奖”*人、“中国烹饪大师”*人、“中国服务大师”*人、“国际美食评委”*项。此外，有*位厨师被认定为“××烹饪大师”、*位被确认为“××烹饪名师”，有*家企业被确认为“（更多精彩文章来自“秘书不求

人”) ××餐饮名店”，*个品种被认定为“××名小吃”，*个品种被认定为“中华名小吃”。

(三) 宣传企业

我会分别在新华网、佛教在线、××电视台、《××日报》、《××日报》、《××商报》、《××晚报》、《海峡导报》、《海峡都市报》、《海峡生活报》、《东南早报》、《东南快报》、《中国食品报》、《中国食品质量报》、《中国烹饪》杂志、《中国美食》杂志、《华夏美食》杂志和《中国烹饪信息》杂志等媒体进行几十次的宣传报道，内容涉及防“非典”、治理餐桌污染、美食节、企业经营、早餐工程等。特别是在××电视台制作专题片*部（介绍南普陀寺实业社、金雁酒店、湖里珍滨大酒店、漳江蟹王厅餐、××风光宴、××小吃等），在电视台制作短片*部（介绍××特色菜），引起很大反响。

此外，我会今年发简报*期，××份，发文件*件，××*份，这些简报发挥了沟通政府、行业组织和企业的作用。

(四) 坚持为政府、为企业服务

一年来，我们时刻不忘公会成立的宗旨是为政府、为企业服务，始终把这一宗旨贯串于公会所有工作中。

1、同心抗“非典”。“非典”是今年令人色变的疫情。抗“非典”期间，我会人员不计工作时间，中午、晚上、双休日几乎都是在加班，最晚曾加班到晚上*点过后。抗“非典”期间，我会主要做了三件事。一是建立经营情况报告制。我们建立企业日常经营情况报告制，共有*家企业每日向我会报经营情况，我会将经营情况汇总上报给市贸发局内贸处，为政府部门及时了解企业经营动态提供依据。二是建立政府部门同企业的联系。召开*场企业负责人座谈会，了解企业经营现状、存在问题和建议。抗“非典”期间，共发文

件*份，××件，简报*份，××件。为政府部门了解企业情况，企业掌握抗“非典”措施，发挥桥梁作用。三是为企业提供服务。为企业提供购买口罩、消毒水和体温计等信息。由于我会的出色工作，中国商业联合会和中国财贸轻纺烟草工会授予我市*家餐饮企业为抗“非典”先进单位，我会也被授予先进单位，会长彭一万先生被评为先进个人。

2、开展优质服务

服务是企业的灵魂。在“全国商业服务优质服务月”活动中，我会发动餐饮企业积极参加，各参加企业把参加“优质服务月”作为提升服务水平的一次机会。例如，湖里珍滨大酒店董事长施性忠特地召开部门经理会，专门研究如何为客人提供更优质的服务，各部门经理针对自身工作特点提出落实措施，使得企业各项管理工作通过“优质服务月”更上一层楼。在“优质服务月”活动中，我会有*家企业被评为先进单位，*位个人被为先进个人，我会被为优秀组织奖，会长彭一万先生被评为先进个人。

3、建立法律服务渠道

我会同九信律师事务所联系，聘请该所为本会法律顾问单位，为我会会员免费提供日常咨询、培训和讲座服务。该所苏秀芬律师为我会开办了《关于民事诉讼证据的若干规定》法律讲座。该讲座例子生动、内容深入浅出，许多企业负责人当场向苏律师请教法律难点。参加听讲的人表示，这样的讲座效果很好，企业很需要，希望今后多举办这样的讲座。

二、体会

今年是我会成立的第三年，我会由第一年的积极工作，第二年的开拓创新向今年的‘与时俱进发展。如果说，我会的工作取得了一些的成效，那么，这种成效的取得离不开市贸发局各级领导和同仁的支持和帮助；离不开中国商业联合会、中

国烹饪协会、中国饭店协会、××烹饪协会和市商业联合的指导与帮助；离不开广大会员企业鼎力支持（佳丽海鲜酒楼有限公司为我会提供了一万元的资金支持，林扁工贸有限公司在“非典”期间为我会无偿提供大学生*人帮助工作，并且因为我会工作量太大，林扁工贸有限公司愿意长期提供*人为我会无偿服务）。

餐饮商会工作总结 餐饮工作总结篇四

以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜肴。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。我们从源头抓起，配合采购部、财务、仓库等、严格把控原材料的质量，我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足；我们还经常添加新菜肴，确保回头客每次都可以尝到新口味。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把握好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区域负责，同时进行不定期检查。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师，我也总结出一些降低成

本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制低成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

餐饮部□xxx

20xx年xx月xx日

餐饮商会工作总结 餐饮工作总结篇五

1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会（在武汉协助营销工作时中断），每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，130人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现。

3、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

4、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

5、落实了卫生责任制，责任分区到人，改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人。安排专人分管部门内的男女寝室。

6、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

7、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉ok通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫监部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提

高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。

2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。

4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

5、添置布菲炉，增加饮食形式。

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。

2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。

3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。

4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天

花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。

6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。

7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。

2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。

3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。

4、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间ktv包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用餐就可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是中国茶（或者其他饮料）。

5、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。

6、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。

7、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《情定大饭店》和《五星大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。同时开展科普知识的影片或讲座，

提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。

9、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。

9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。

餐饮商会工作总结 餐饮工作总结篇六

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：

当你热爱自我的工作，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一样凡响。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：为了自我的企业和自我在激烈的竞争中获胜，我们务必能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

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。

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，自信能帮忙人排除各种障碍、克服各种困难，相信自我是最优秀的。

要学会做人：

职责：

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，给客人带给优质的出品与服务；就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是职责的表现。

平常心应对工作中的不公平：

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。没有必须的挫折承受潜力，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，十分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十分的深刻，我觉得我们做每一件事情都是，每一天进步一点点：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。每一天创新一点点，是在走向领先；每一天多做一点点，是在走向丰收；每一天进步

一点点是在走向成功。

餐饮商会工作总结 餐饮工作总结篇七

一名服务员，当然是餐厅的最基层，但是我一直都很喜欢自己的工作，这是我内心对这个行业习的热爱，我一直很希望在服务的同时得到更多的人的肯定，这样我才会有价值，这样才能被称之为一名真正的服务者。

在餐厅我的日常工作是很充实的，每天我们餐厅是十点开始营业，因为不做早餐，我们上班时间比较晚，我很早的就到了，开始自己全新的一天，由于餐厅的名气慢慢的开始大了起来一般不到十一点就会有顾客来吃饭，我们餐厅的服务员还是比较多的，但是在忙起来的时候，大家都恨不得，再长一双手。

作为一名服务员我们要具备这几个特征，耐心，细心，责任心，在顾客点餐的时候我们要态度端正保持微笑，这些是餐厅的基本素养，必须具备，作为服务员同时还要对我们的餐厅的菜单很熟悉，当顾客要我们推荐菜的时候吗，我们要保持耐心，对于菜品的介绍我们要很熟练，平时自己要花很多时间去了解每一道菜的特点口味，自己更加要认得每一道菜，这样才能够满足顾客的需求。顾客要结账款了也要态度端正，耐心，不要让顾客就等这些都是作为一名服务员的基本技能，餐厅是，在日常的工作中我们要有足够的耐心，去服务好每一位顾客，不能跟顾客大发生争执，这是最不允许的。

因为上班晚，我们平时的工作也比较紧张，所以我们每天晚上九点下班，很充实也很满足，这就是一年的日常工作。

在餐厅工作了这一年时间，我一直本着一名服务者的态度在工作中表现的也很好，每天完成了自己的工作任务，从来没有发生过与顾客发生争执，这是不被允许的，我一直都提醒着自己要做一名优秀的餐厅服务员。

餐饮商会工作总结 餐饮工作总结篇八

从这次餐饮服务员的经历，改变我认为干餐饮服务是没有前途的消极想法；树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度；知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员。

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。

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，相信自己是最秀的。

要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功
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；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。

管理工作。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会(xxx协助营销工作时中断)，每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。

改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，130人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有2万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台；红安詹店财政招待省xxx接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有100元钱的信封，立即上交餐饮部；厨师长在12月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

3、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

4、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

5、落实了卫生责任制，责任分区到人，改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人；安排专人分管部门内的男女寝室。

6、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

7、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方

面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉ok通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫监部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。

2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。

4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

5、添置布菲炉，增加饮食形式。

6、在保证餐饮部正常运转的前提下，积极协助营销部开展工作，安排经理协助开拓营销市场。

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

虽然今年的工作取得了一些成绩但是也存在很多困难和问题：

1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。

2、规章制度还不够完善，落实不够xxx[]存在随意性，特别是管理机制亟待完善。

3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。

4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。

7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。

2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。

3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。

4、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间ktv包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用餐就可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是中国茶(或者其他饮料)。

5、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。

6、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。

7、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《情定大饭店》和《五星大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。同时开展科普知识的影片或讲座，提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。

8、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。

9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。

餐饮商会工作总结 餐饮工作总结篇九

大家下午好！非常感谢处领导提供一个让各科互相交流工作经验及学习的平台，让大家能够全面地了解处内各方各面的工作。借此机会，我代表住宿餐饮科向各位总结汇报我住宿餐饮科的工作。

本学期，住宿餐饮科在处领导的指导下，在各科室的顶力支持与配合下，在全体人员的全情投入下，紧紧抓住新员工入职的契机，围绕“师生的满意，是我们的追求”的目标，顺利完成各项工作任务。下面我将从队伍建设、狠抓落实、创新节流、存在问题四个方面进行总结。

（一）重视岗前培训，快速提升队伍战斗力。无论是对清洁员、厨工抑或舍务员，我们都善于总结和传授经验教训，尽量让他们少走弯路，少碰钉子，以便更好地适应新的工作岗

位。在这里，我要感谢一个人，他就是莫老师。他为了让新同事尽快熟悉岗位工作，不仅合理安排老同事对新同事的传帮带，每天召开早会小结前一天工作情况，布置当天任务外，自己更是以身作则，处处身先士卒，放弃休息、放弃辅导孩子做功课，与孩子共渡周末的时光，将时间与精力投放到工作中，每个新同事的每个班他都要带上几次，常常当他回到家时孩子都已熟睡，而当他出门时，孩子仍未起床。事实证明，通过阶段性的培训学习，新同事都能很快地进入工作岗位独立开展工作，都能很快地融入到大队伍。

（二）强化集体观念，塑造和谐工作环境。科内的每次会议，无论大会还是小会，会议的重点之一是加强集体观念的认识，潜移默化使每个队员都爱上自己的工作岗位，同事之间互相帮助、互相体谅，塑造出一个和谐的工作氛围。

（三）加强学习交流，提高管理服务水平。分别组织舍务员前往南方大学、学院参观学习。组织招待所人员前往喜来登、君莱酒店参观。学习兄弟单位先进的方面，通过对比查找出我们的不足之处，加以改进，提高服务水平和品味。

（一）狠抓工作进度，有步骤、有计划完成任务。本学期我科在工作方式上作了一些调整：实行月会制度，即每月初召开各组长会议，对上月工作进行总结，制定当月工作计划，布置工作任务。各组根据计划有步骤地开展工作。同时，此月会能更好地及时讨论、研究个别工作难题，群策群力解决问题，虽有很多突击任务，都能使各项工作应对自如，高质完成。

（二）狠抓工程完善，争创一流环境。无论是在年初的美的大型培训，还是在三期学生公寓交付使用后的完善工作，在全科人员加班加点，全情投入下，各项工作顺利完成。5座新公寓的各项工作已基本落实，所有宿舍在下学期开学前可全部投入使用，相关工作正在紧锣密鼓地进行！为提高专家楼的接待能力与档次，参照新酒店的客房布草样式，给合学院

风格，全面更换专家楼的床上用品。同时为节约开支，物尽其用，将换下来的用品用于招待所客房。

（三）狠抓服务质量。为使服务对象更满意，我们虚心听取服务对象的意见，如客人普遍反映招待所的枕头较高，就购进一批矮枕头，使每张床上既有高枕也有矮枕，可满足不同客人的需要；新公寓交付使用气味大，我们在每个宿舍放上两盘茶叶吸味及安排人员白天开门窗通风；教职工反映餐厅的饭偏硬，我们就想办法将饭做得软硬适中等等。目的都是为了让师生满意。

虽然备受突如其来的住宿、用餐接待以及新公寓完善工作的煎熬，但丝毫没有影响到日常工作的开展。教职工、学生的入住、调宿、退宿工作整个学期连绵不断，接踵而来；招待所、周转房公共楼道的立体式清洁；改变生活区的灭蚊方式，由早改成晚，喷焗相结合，落实责任人跟进工作，使灭蚊效果更好；餐厅菜式根据季节的变化与受欢迎程度不断调整与创新，由教工们不喜爱的菜式换成较受欢迎的菜式，从周一至周五就换了20多个菜式，推出的新菜式很受大家喜爱；为缩短了教职工用餐排队时间，在中午用餐高峰时间段（11:45分至12:15分）由原来8人分菜增至9人分菜。

本学期重点工作之一是开源节流，为减少学院开支，实现低碳生活，教工餐厅对煲汤的炉进行改造，由原来的单功能改造成多功能炉，即在煲汤的同时能蒸饭、炖汤等，仅这一改造，每月餐厅的气费能节省20xx多元。为避免不必要的浪费，餐厅的空调设定了开放时间，即保障了使用又能防止一人一台空调的浪费。为减少洗涤品的消耗，降低成本支出，招待所在培训楼接待时，多采用可重复使用的用品，如毛巾、拖鞋等，床上用品尽量都自己洗；为节省开销，新公寓的室内宣传栏全由赞助商免费提供；为加强人员的节能意识，杜绝浪费，从辅导员宿舍、厨工宿舍做起，实行每月限额免费使用水电，超出部分自行付费的形式。（辅导员电50度，冷水、热水各5方；厨工电5度，水、气各2方）

邝云峰不愧是餐厅的主管，她的精打细算，“斤斤计较”真让人折服，自己办公区有空调不舍得开，大热天只开台红运扇，用过的纸一用再用，甚至到财务那拿些费纸回来用，到文印服务中心收取一些被裁出来的边角纸。当她看到个别教工独自享用一台空调时，她的心在痛，于是提出将空调设置成由餐厅人员操作，并设置开关机时间。她的所作所为都值得我们每一个人学习，学习她爱校如家，会当家。我科的前锋人物很多，由于时间关系，在这不再一一例举。

同志们，我科在处领导的正确领导下，在全体同事的共同努力取得了一些成绩，但仍然存在的一些不足之处。

如目前仍有极少数人员责任心不强，走后不关灯、忘记关空调等现象仍然存在。工作不主动，工作效率低的现象，下学期我们将重点整顿，学习安全保卫科的队伍建设方式，能者留，庸者走，建立一支综合能力高的队伍，为后勤服务工作保驾护航。

说得不全、不对的地方请大家批评指正！

最后，祝大家身体健康、家庭幸福！

餐饮商会工作总结 餐饮工作总结篇十

(1) 经营情况

本月提前迎来平季，本月预算收入134500，是乘着上月营业额制定的预算，由于市场的不稳定，预算完成的有点艰难，幸不辱命，最终在最后一天完成了本月预算本月营业额134843元。

(2) 员工工作情况

员工不断学习，在各岗位上不同程度的提高。业务上由于

餐厅员工文化程度的限制，员工努力学习了三个月后，终于不负众望全部学会使用瑞通系统。后厨的前期原定一人做早餐，后期发现需要两人才行，因此人员上有所变化，早餐两人做，后厨人员有点捉襟见肘。与厨师长研究表明我们的餐厅虽小，但是菜品种类繁琐，蒸炒煮凉拌都有。我们需要改变菜谱改变定位。

（3）人员编制配备

1、由于元洗碗工在工作上的懒散怠工，工作不认真故经黄总批准另招来一名洗碗工，现人员已经到岗。

2、餐厅由于自助餐的临时工做到30号就离职，故这边人员也配备了一名全职服务员，现已到岗。

（4）营销情况

正餐。文苑文晟开展代金券的发放，以红包的形式放入客房，吸引客人眼球，同时代金券更加直观，效果喜人，引来大量客人。

早餐。采取卖出一张餐券给予相应提成的奖励机制，有效提高前厅

卖券积极性，大量提高用餐人数，同时，保证菜品质量也是关键。

1、营销方案的实施

2、餐厅宣传的推广，台卡的制作。

3、布菲炉的购买

4、自助餐厅的改造

1、新菜品研发

2、新菜单制作

1) 负责人出差，新菜品的出台及新菜单的制作需要负责人审核通过。

2) 预算未完成原因为市场的波动，及旺季的末尾，加上我们餐厅的定位不适合旅游季的市场。

1、新人员工作安排

2、根据餐厅人员情况合理安排工作，根据人员编制安排工作时间。

3、旺季总结，为下一个旺季做总结，做方案，做准备。

4、加强员工礼貌礼节及服务意识。

5、跟进上月未完成事宜

6、餐厅重新定位，根据市场，正确定位餐厅