2023年酒店餐饮部工作计划 酒店餐饮部 年度工作计划(汇总6篇)

在现代社会中,人们面临着各种各样的任务和目标,如学习、工作、生活等。为了更好地实现这些目标,我们需要制定计划。计划可以帮助我们明确目标,分析现状,确定行动步骤,并制定相应的时间表和资源分配。这里给大家分享一些最新的计划书范文,方便大家学习。

酒店餐饮部工作计划篇一

- 1、与工程承包商联系,建立这种沟通渠道,以便日后的联络。
- 2、了解餐饮的营业项目、餐位数等。
- 3、了解饭店客房、康乐等其它配套设施的配置。
- 4、熟悉所有区域的设计蓝图并实地察看。
- 5、了解有关的订单与现有财产的清单。
- 6、了解所有已经落实的订单,补充尚未落实的订单。检查是 否有必需的设备、服务设施被遗漏,在补全的同时,要确保 开支不超出预算。

酒店餐饮部工作计划篇二

人生天地之间,若白驹过隙,忽然而已,我们又将迎来新的一轮的努力,何不好好地做个工作计划呢?什么样的工作计划是你的领导或者老板所期望看到的呢?以下是小编精心整理的某酒店餐饮部最新工作计划,仅供参考,希望能够帮助到大家。

新年新气象,在xx年的工作中我部将紧紧围绕利润这一核心目标,从菜式出品,服务质量,成本控制,营销创新等方面着力打造"情满xx□舒适家园"这一品牌战略,开创酒店餐饮新的局面,具体工作如下:

一、服务上以培训为手段,以基层管理人员为核心, 着力打造一支服务水平过硬的优秀团队。来应对餐饮市场的激烈竞争。

服务作为餐饮的第二大核心产品□xx年我们将紧紧围绕酒 店"情满xx\\舒适家园"这一系列主题来开展阶段性的循环培 训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计 划制定出餐饮优质服务十条,即在服务程序的基础上将一些 更细的体现个性化的服务内容, 进行归纳形成通俗易懂的十 条,各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟 踪落实,将整体服务进一步细化,完善,同时通过考核来检 验实施效果。一楼的服务仍然以"快"、"准"、"灵"为 服务方针,同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜 式及服务质量。二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法,添置 台心布,口布,从台面上使宴会厅的色彩更喜庆,可以考虑 制做椅套,在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些, 从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。三楼的包厢服 务突出个性,特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟 通,突出"情"字,用真诚、热情、友情留住顾客,同时建 立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组,从各楼层抽调优秀员 工及部份管理人员利用不开餐时间, 走出去拜访客户, 听取 客人意见, 拉近同顾客距离, 开发新客源, 利用在餐厅服务 的机会认识顾客,制定出营销小组工作计划,考核工作成绩, 通过小组带动部门全员销售,用服务来吸引并留住更多的客 户。

二、以出品为"龙头",增加餐饮的核心竞争力,打造"xx美食,美食xx"这一品牌,营造食在xx这一良好口碑。

一楼的出品主要以"快"为主,不断更换花色品种,适时推出一些各地的特色小吃,主要以"稳住一楼"为出发点,而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大,,首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留,不断精益求精,并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。计划在xx年的三月份——四月份举办一个以口味有特色,价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的'客户求新的口味,10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请,单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力,不断完善菜式创新制度,对菜品开发研究,监督质量,跟踪反馈意见进行进一步细致化管理,开辟营养膳食,合理膳食,精致饮食的食在xx良好社会形象,从而争取更多的客源。

三、降低开支, 节约成本, 争取最大的利润空间。

成本控制是今年的工作重点,今年酒店规定厨房毛利为57%, 历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年,我们将从原 头开始,对原材料的进货进行严格把关,安排专人负责验收, 签单,代替过去各厨房各自验收的情况,从而从原材料成本 上加以控制,另外,在厨房原料使用上加强管理,杜绝浪费。 不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度,对低质易 耗品控制领出和使用,建立起不同楼层的财产台帐,充分利 用现有的各楼层仓库,将各类物品分类码放,避免以前乱堆 放的情况,延长物品的使用寿命,在不损害客人利益,不降 低服务水准,不影响餐厅环境的前提下,尽最大的努力来实 现部门更多的利润。

新的一年我部将在酒店领导班子的正确领导下,调动部门全体员工的工作热情,全力以赴争取创造出更好的成绩。

酒店餐饮部工作计划篇三

xx年是一个机会年,要夯实管理基础,为酒店升级做足充分准备,进一步提高服务品质,优化服务流程,提升现有品牌档次,打造新的品牌项目,制造服务亮点,树立良好的餐饮品牌形象。

将对xx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。

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。

xx年将根据xxx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。

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。

出品是餐饮管理的核心「xx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。

xx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,为酒店星级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。

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

积极配合人力资源部的各项培训工作,弘扬企业文化,培养员工对企业的认同感,提高员工的职业道德修养,增强员工的凝聚力[]xx年度工作的顺利开展,全赖于领导的悉心指导和关怀,也离不开人力资源部和行政部的帮助,更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望,希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正,能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点,希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶,使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去,展望未来,在新历开篇之际,我将继续发扬优点,改正不足,进一步提升管理水平,为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

酒店餐饮部工作计划篇四

新年新气象,身为酒店餐饮部经理,也为今年的工作安排设定了相应的工作计划。

- 一 20**年市场综合分析(配合酒店销售部总经办)
- 1. 本店的客户群定位。

- 2. 年度竞争对手分析。
- 3. 广告宣传力度。
- 二 锁定目标进行市场分析
- 1. 培养客户群,减少酒店营业成本。
- 2. 有效控制员工流失,培养具有忠诚度的员工队伍。
- 三 要用软性服务去留住客人
- 1. 优质服务
- 2. 严格纪律树形象

管理的执行力度,督察力度加强。落实是个大问题尤其是长期执行。纪律是一个团体范围正常工作和生活所必须遵守的行为规则,是提高部门战斗力的有效保障。古人云:"无规矩不成方圆"。所以,必须要以严格的组织纪律作保障。组织纪律要常抓不懈,部门管理人员要带头,从自己管起,彻底杜绝违纪违规现象的发生。部门员工的言谈举止、穿着打扮要规范,努力将餐饮部打造成酒店的一个文明窗口。

四 创新管理求实效

1. 美化酒店环境,营造"温馨家园"。

严格卫生管理是确保酒店环境整洁,为宾客提供舒适环境的有效措施。今年,我们将加大卫生管理力度,除了继续坚持周一的卫生大检查外,我们还将进行不定期的检查,并且严格按照标准,决不走过场,决不流于形式,将检查结果进行通报,并制定奖罚制度,实行奖罚兑现,以增强员工的责任感,调动员工的积极性,使酒店卫生工作跃上一个新台阶。

2. 创新宿舍管理,打造员工"舒适家园"

宿舍的管理历来是一个薄弱环节,今年我们将加大管理力度,为住店员工打造一个真正的"舒适家园"。为此,一是要有一个整洁的寝室环境,我们要求宿舍管理员搞好公共区域卫生,并在每个寝室设立寝室长,负责安排督促寝室人员打扫卫生,要求室内清洁,物品摆放整齐,并对各寝室的卫生状况进行检查,将检查情况进行通报。

第二要加强寝室的安全管理,时刻不忘防火防盗、禁止外来 人员随意进出宿舍,实行对外来人员的询问与登记制度,以 确保住宿员工的人身、财产安全。

第三要变管理型为服务型。管理员要转变为住宿员工的服务员。住店员工大多是来自四面八方,初出家门的年青人,他们大多年龄小,社会经验不足,因此,在很多方面都需要我们的关心照顾,所以宿舍管理员要多关注他们的思想情绪变化,关心他们的生活,尤其是对生病的员工,要给予他们亲情般的关爱,使他们感受到家庭般的温暖。

四 节能降耗创效益

1. 加强宿舍水、电、气的管理

要加强宣传、教育,将"提倡节约、反对浪费、开源节流"的观念深入员工心中,增强员工的节约意识。同时更要加强这方面的管理。在水、电及空调的使用方面,我们将根据实际情况限时开放,并加强督促与检查,杜绝"长流水、长明灯、长开空调"的现象,并加强员工澡堂的管理,严禁外来人员进澡堂洗澡以及员工在澡堂内洗衣服等现象发生。

2. 加强酒店办公用品、服装及劳保用品的管理

我们将参照以往的有关标准规定,并根据实际情况,重新梳

理,制定部门的办公用品、服装及劳保用品的领用年限与数量标准,并完善领用手续,做好帐目。要求按规定发放,做到帐实相符,日清月结,并对仓库物品进行妥善保管,防止变质受损。

总之,在新的一年里,总办全体员工将以新的起点,新的形象,新的工作作风,在酒店的正确领导下,与各部门紧密配合,团结一心,为酒店的发展与腾飞而努力奋斗!

餐饮部:

20**年**月**日

酒店餐饮部工作计划篇五

人的一生有大多时光在工作岗位度过,只有把工作做好,快 乐工作,才有快乐人生。很高兴也很荣幸能担任好***餐厅经 理,我将会在餐厅各位领导的督导下,负责餐厅的服务以及 日常管理工作。以下是我的工作计划及责任:

- 一、工作计划
- 1. 餐厅内部管理方面
- (1)参与制定合理的餐厅年度营业目标,并带领餐厅全体员工积极完成经营指标。
- (2)根据市场情况和不同时期的需要,与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划,并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。
- (3)制定员工岗位职责和服务标准程序,督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务,不断提高服务质量和工作效率。

- (4) 抓好员工队伍建设,掌握员工思想动向,通过对员工进行评估、考核,为优秀员工提供晋升和加薪机会。
- (5) 安排专人负责制定员工培训计划,并组织员工参与各项培训活动,不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量,提高工作效率。
- (6)至少每月召开一次餐厅全体员工大会,分析、通报餐厅每 月营运指标、收支情况,解决目前存在的问题;听取员工对餐 厅内部管理和对外销售的意见及建议,让员工广泛参与餐厅 的管理工作。
- (7)与厨房密切配合,检查菜品出菜质量,并及时反馈客人意见,改进菜品质量,满足客人需要。
- (8)建立餐厅物资管理制度,加强餐厅食品原料、物品的管理,以及食品原料、物品的领取和保管,检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高,确保各项成本的转进、转出得到体现,合理利用水、电等资源,减少浪费,降低费用,增加盈利。
- (9) 抓好餐厅卫生工作和安全工作,定期检查餐厅清洁卫生,清洁整理餐厅各个区域,为客人提供舒适、优质的用餐环境。

2、营销方面

- (1)利用各种渠道大力宣传,增加餐厅在本地的知明度,树立良好形象,打造实力品牌,深入市场。
- (2)征求客人意见,处理客人投诉,最大程度满足客人要求。
- (3)企业能否长远,在于文化的鉴赏和传承,牢牢抓住 好****的企业餐饮文化,从餐厅的装修装饰风格和高质量餐品,以及热情温馨的服务,最大程度的展现我餐厅的文化主 题和内涵,使餐厅具有无限的生命力。

3、经营战略

我餐厅地理位置良好,已经有了比较好的餐饮氛围,人流量 及客户群比较乐观,与此同时,周边的各种快餐厅,面馆, 海鲜餐馆,川菜馆等等,这些琳琅满目的餐饮形式都是我们 不同程度上的竞争对手,只有做好我餐厅各项工作质量,尤 其服务质量,才能处于优势地位。

- (1). 我们要在全方位经营的同时,推出自己的特色,发扬自己的特点,要集中力量,把我餐厅的招牌产品做精做好,拳头攥紧了打出去才有力量。
- (2). 结合市场的休闲特点,适当增加休闲娱乐设置。
- (3). 在保证发展和盈利的同时,我们加强奋斗,拓展规模,在不同地方开分店,实行多店经营,实现是我们努力的目标。

二、员工培训

培训的目的就是通过对员工在心、声、仪、礼、形,专业知识和业务技能等方面的训练,提高员工的职业素质,提高餐厅企业的的管理水平与服务质量,从而实现餐厅经营管理的目标。因此针对新老员工,应该依次从以下几方面进行培训:

1. 餐厅基础知识培训

包括餐厅的创建背景、地理位置、建筑风格、经营理念、经营特色、客源状况、组织机构、规章制度、饭店产品知识等内容,使新员工对自己将要进人的"家"有一全面的认识和了解,老员工加强自己工作质量,照顾和帮助新员工。

2. 餐厅礼节礼貌培训

包括严格的仪容、仪表、仪态、表情、眼神、语言、动作等

方面的要求以及如何尊重客人的宗教信仰、风俗习惯。所有 员工上岗前必须经过礼节礼貌知识的培训,掌握餐厅对从业 者在上述方面的要求,以便在日后的工作服务中时时、处处 体现出对客人的尊重,满足客人要求。

3. 餐厅意识培训

意识决定人的行为,行为养成习惯。因此在培训员工时还必须培养他们的饭店意识,如服务意识、角色意识、质量意识、团队意识、服从意识等。简单地讲,所谓服务意识就是"宾客意识",即员工要做到心里有宾客、眼里有宾客,时时刻刻为客人着想,最大化满足客人需求。角色意识就是指员工要明白自己在不同时间、场合所扮演的 "角色"及这一角色赋予的特定要求。质量意识就是要员工明确餐厅服务质量的要求,了解餐厅服务的特点,树立起 "零缺点"、"一次就要把工作做好"的决心。为宾客服务是餐厅工作人员的真正的全部的工作内容,虽然餐厅划分为很多不同的部门和不同的岗位,其工作职责基本都不相同,但他们有一共同的目的:一切为了客人。因此员工要服从工作的需要,服从客人的需要,培养团队意识,做到"分工不分家"。

4. 业务培训

新员工业务培训可以从知识、技能等方面进行。知识以够用准则,不宜过多过深,目的是为了帮助新员工上岗后能顺利开展工作;技能则侧重本岗位的具体操作规程,尽量使员工掌握必要的服务技巧。另外应对员工进行基本应急能力的培训,以提高他们应对突发问题的能力。餐厅产品具有生产、消费同步性的特点,服务的实施者及服务的受众都是人,人是形形色色多种多样的,因此餐厅服务具有较强的随机性,难免会发生各种无法预料的问题,餐厅员工必须具备一定的应变能力。如遇到客人投诉时,能以正确的观念认真对待,并能按科学的程序、较为妥善的方法进行处理;对餐厅的安全管理工作有一定的认识,简单掌握常用安全设施的使用方法,遇

到紧急情况能妥善、有效地进行处理,能尽量将损失减少到最低程度。

三、经理职务

- 1. 巡视
- 2. 监督检查

通过询问、会议和现场检查的方法,了解各项经营业务的落实情况,处理各种突发的事件,避免事故的发生。

3. 汇报

出席相关例会和有关业务会议,报告餐饮部各项工作的实施、 进展情况及上级领导出面解决和协调的问题,随时向上级汇 报重大突发事件。

4. 主持会议

传达总经理例会上有关餐饮部门的指示,布置落实具体实施办法,检查当日接待计划的落实,布置明后天的工作计划,营业情况和改进措施,听取汇报,进行内部协调,检查总结上次例会布置得工作的实施情况。

5. 沟通

与相关的各业务部门职能部门沟通,与社会各界沟通相关事宜,与下属沟通,交流思想,互通信息,建立感情,处理好人际关系。

6. 计划

制定餐饮部各部门的目标与计划,拟定日常工作程序,日常推销促销计划和特别推销促销计划,编制原料物品物资的采

购计划,菜单更新和精选计划,职工培训计划。

酒店餐饮部工作计划篇六

20**年5月是一个机会年,要夯实管理基础,为酒店升级做足充分准备,进一步提高服务品质,优化服务流程,提升现有品牌档次,打造新的品牌项目,制造服务亮点,树立良好的餐饮品牌形象。

1. 优化婚宴服务流程,再次提升服务品质

将对20**年5月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

20**年5月将根据xxx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,20***年5月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

20**年5月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,为酒店星级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

20**年5月的部门培训主要课程设置构想是: 把20**年5月的部分课程进行调整、优化,使课程更具针对性、实效性。

8. 配合人力资源部,培养员工企业认同感,提高员工职业道德修养

积极配合人力资源部的各项培训工作,弘扬企业文化,培养

员工对企业的认同感,提高员工的职业道德修养,增强员工的凝聚力。**年5月度工作的顺利开展,全赖于领导的悉心指导和关怀,也离不开人力资源部和行政部的帮助,更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望,希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正,能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点,希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶,使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去,展望未来,在新历开篇之际,我将继续发扬优点,改正不足,进一步提升管理水平,为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!