

最新自己做火锅店的工作总结汇总

总结不仅仅是总结成绩，更重要的是为了研究经验，发现做好工作的规律，也可以找出工作失误的教训。这些经验教训是非常宝贵的，对工作有很好的借鉴与指导作用，在今后工作中可以改进提高，趋利避害，避免失误。相信许多人会觉得总结很难写？下面是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

最新自己做火锅店的工作总结汇总篇一

学校：重庆师范大学涉外商贸学院

学院：文新学院

专业：汉语言文学

年级：08汉本1班

名字：刘凤莲

学号□20xx05120xx

这个假期，我找了一份火锅店当服务员的工作。由于暑假时间比较长，想让自己过得充实点，顺便也可以挣点生活费。这份工作总的来说也比较辛苦，但是我觉得这个暑假收获了很多。

一、绝不违反店里的规矩。俗话说：国有国法，家有家规。自然，在一个大的集体里也有相应的规定。比如：不可以迟到，早退，更不可以上班的时候随便乱晃、乱坐、乱讲话，具体就是不要离开自己的管辖范围，不要在有顾客的时候坐着，不要在顾客面前聊天和讲电话，以免顾客有需要的时候听不见。尽量不要休一天的假，以免店里忙不过来，顾客对

服务可能会不满意，影响生意。

最新自己做火锅店的工作总结汇总篇二

大家中午好！

1、业务技能的掌握（菜单规范的填写、买单程序、应知应会和细节的塑造等）。

2、企业文化的了解及运用（服务文化、应知应会、公司的发展史及历程、包括现阶段公司的发展方向等）。

3、利用业余时间组织员工活动并让员工懂得团队的凝聚力、向心力从而使团队更有配合度和默契度。

目的：让员工了解公司的发展，参与到公司的成熟体系当中，在此基础掌握熟练的业务技能并把xx鹅火锅的文化正能量传递给每一位消费者，让其懂得“养生从喝汤开始”。

1、针对员工的上班状态以谈心的方法（鼓励、情感）做一了解并达到调整心情微笑服务。

2、从店面出发，以员工为基础，让员工提出店面不足之处，并参考其意见作出改善，（目的是让员工能够参与到管理当中来，以店为家、以店理家）。

3、了解员工和客人之间的沟通情况，并及时的把客人的一些问题整理出来作为术语加以培训以运用到服务当中来。

4、对有潜力、有管理方面意愿的员工重点培养，作为店面的标兵，为公司内招铺垫基础。

目的：让员工知道公司、店面是一家，让员工能够更有归属感和依赖感，充分挖掘其潜力，为公司所用。

1、外部营销（主要以券的形式对写字楼、行人、车辆、商铺、学校、小区等对外发放并定期做以总结）

2、内部推销（在上课期间多向客人宣传鹅文化，多向客人介绍产品即酒水、热饮、凉菜、飞饼、咸鹅等）

目的：向外宣传鹅文化，让更多的食客们了解企业、了解公司、了解我们的养生火锅，通过内外营销达到锻炼员工的交际能力，引进新客户的目的并同时增加客源基数达到增加营业额的目的。

1、节能降耗；树立节能降耗的意识，更加注重对物品的管控，合理的利用好资源，以我为本，从点滴做起，为店面毛利润的提高努力！

2、向店长学习，了解并学习报表的分析，给自己的店面试着去作出评估，用数字说话，给店面提出合理化建议。

3、培养员工的创新能力，做到你无我有、你有我优，向“服务”和“质量”进发，让员工更多的参与到管理当中来，从管理的角度去服务客人，从家人的角度去关怀客人。

4：卫生：从个人做起，让员工从仪容仪表做起，员工定期做好卫生管控，管理者及时监督，并把奖罚制度贯彻下去。

5：多组织员工安全隐患的培训，在自身安全的同时，关怀到客人的身体安全、食用安全以及店面安全。

在新的一年里我想在现有基础上更加努力，像公司看齐，走向更高的平台！祝愿公司14年更加辉煌，能够手连手、心连心把老鹅汤变黄金！

最新自己做火锅店的工作总结汇总篇三

在火锅店已经工作了半年了，还记得六月份过来的时候火锅店还只有刚刚开业，那时候恰好逢夏天，生意并不是很火爆，所以我有了一段时间去学习。在火锅店做服务员的日子很忙碌，每天几乎都有忙不完的事情，当然这也是分时间段的，到了中餐晚餐的时候，那就是真的特别忙了。尤其是下半年以来，我们店里的生意越来越好，口碑也做上去了，整个店的业绩也在不断的往上涨，这让我们店员和店长都感到非常开心和欣慰。

上个月的时候，我们店因为业绩过关，所以上级组织了一次户外团建活动，我们一起去了xx搞农家乐。其实我就是农村来的，我对农村的生活很怀念，也很喜欢。这次做这次农家乐活动，我也是双手赞同的。在这次活动中，我们大家的距离又进了一步，切菜的切菜，洗碗的洗碗，炒菜的炒菜，大家的分工都很明确，这就像是我们在工作当中一样，其实当我们的分工明确了，工作的效率自然也会提升上去了，这是一个不变的道理。

走到现在，我也慢慢的融入了这个集体了，虽然今年已经快结束了，但其实对于我来说，这一段工作生活才刚刚开始，很开心可以在火锅店和大家一起工作，虽然有时候可以忙的人晕头转向的，但空闲的时候其实还是很舒适的。我们这个集体就是一大家子，大家平时一起吃饭，一起工作，一起下班，节假日一起休息和玩耍。我是很感恩能够来到这个平台的，这里给予了我非常多的美妙回忆，这也是我能够继续发展自己的一个优秀平台。

来到店里的这段时间，我一直都在跟着我身边的领导和同事一起进步。以前我没有做过服务员工作，但是这一次，我还是有了一次非常完美的体验。我能够确定的是，我可以胜任这一份工作，我可以往更远的方向去眺望了。我希望新的一年，我依旧可以在这个平台上贡献自己的力量，发散自己的

光亮，我希望我可以不断的去成长和挖掘，找到一个更优秀的自己。

感谢这半年来大家对我这个新人的照顾，现在我已经褪去了新人的那一个头衔，对未来也要多一份期待，多一份勉励了。很开心可以在火锅店做好这一份服务工作，往后的时光，我也一定会加倍往前，努力前行的。

最新自己做火锅店的工作总结汇总篇四

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面：

希望领导及同事们进行不定期检查;并提出宝贵意见,加以改正。其次,规定食品原料必须分类存放,分别处理,厨房用具也必须存放在固定位置;另外,库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量,确保食品卫生安全,防止食物腐烂,造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下,降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长,在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如:随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则,把存货时间较长的原料尽快投入使用;研制无成本菜品,以降低成本。

综上所述,在本年度,通过团队的共同努力,我们在厨房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,我们还存在不足。请领导和同事监督指正,我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力,在原有的工作基础上,严格要求自己 and 帮厨人员,在以后的工作中找出不足,保留好的传统。今后,我一定会带领我们的团队不断努力,接受挑战、勇于创新,烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际,我们将在20xx年的基础上,继续加强管理、质量卫生监控和成本控制,同时要改进自己的工作思路,考察新的菜品,加快菜肴的创新。总之,今后的工作中,不断地鞭策自己并充实能量,提高自身素质、营养知识和烹饪水平,以适应时代和企业的发展,与公司共同成长。我相信,我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx□

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

一、厨房管理方面

1□xx年厨房人员调整。一次是中关村店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹备西二旗店，人员综合调整以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20xx年带入北京的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3□xx年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水最高达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

二、厨房存在的问题

- 1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房 还需增强工作意识。
- 2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。
- 3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。
- 4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

三、下一年的设想与工作安排

- 1、通过学习再造、培训与管理好团队。
- 2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。
- 3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。
- 4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。
- 5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。
- 6、沟通——管己、管人、管队伍。

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。

最新自己做火锅店的工作总结汇总篇五

转眼间加入xx火锅店这个大家庭已半年多了，根据酒店经理的工作安排，主要负责前厅的日常运作和培训工作。

2019年是我们酒店经济腾飞的关键之年，因此，进一步提高员工素质，提高服务技能是当前的迫切需求，根据酒店经理的指导思想以饭店经济为中心，培养一专多能的员工，认真学习，深刻领会当今培训工作的重要性，带动员工整体素质的提高。

今年的目标是以酒店发展和岗位需求为目标，切实提高员工认识培训工作的重要性，积极引导员工自觉学习、磨砺技能，增强竞争岗位，投身改革的自信心。培养一支服务优秀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员工。

以各岗位为基本培训单位，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，一岗多能的培训技能方法。拟在以下几方面进行针对性的培训，不断提高员工的岗位技能。

1、专业技能技巧培训：管理工作的全新理念和思路已成为管理人员在内的酒点员工迫在眉睫的需求，因此今天我们严格按照巴奴总店的要求来培训员工的技能技巧，定期组织员工到巴奴总店学习。

2、专业技能技巧培训时间：拟予二月上旬起开展，每旬安排2节培训课共计90分钟。

3、提高员工各项技能技巧，礼貌礼仪，行为规范。

4、各岗位培训时，该岗位人员强制性要求参加。

5、考核：以小测试和工作进行组合考试，不断考核。

6、激励与处罚机制：对于平时工作表现优秀的员工给予晋级和发两度奖，对于工作表现一般的员工加以培训课时，使之达到酒店要求。

7、管理人员负责跟踪，监督，并对培训提出合理化建议。