

2023年节约餐饮心得体会 餐饮实习心得体会(模板6篇)

心得体会是指一种读书、实践后所写的感受性文字。心得体会可以帮助我们更好地认识自己，通过总结和反思，我们可以更清楚地了解自己的优点和不足，找到自己的定位和方向。以下是小编帮大家整理的心得体会范文，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

节约餐饮心得体会篇一

早就听说要实习了，所以对以后的艰苦生活还是有所准备的。不过虽然有所准备，最后还是被吓到了，那日子可不是一般的苦。

有人曾说过，人生的岁月是一串珍珠，漫长的生活是一组乐曲，而温馨感人的经历是最精彩的乐章，由于某种经历而获得的独特魅力是任何人也无法巧取豪夺的财富。幸福不仅是已取得的成果，也是奋斗的过程，正如项链上的珍珠，每一颗都应是闪光的，震撼心灵的那些往昔经历，像洁白的雪、美丽的雨离去后，让人久久不舍，其实他们并没有离去，他们留在我们身上，开阔了心灵的视野。是的，犹如这次实习，当时看来很难接受的事情在实习结束后讲给朋友听，不愉快的心情都“挥发”掉了，留下的都是一些温馨感人的经历和震撼心灵的往事。

我实习的翡翠江南酒店是一个纯餐饮的店，位于商丘市文化路于中州路交叉口东200米处。

我们刚去的时候整个店还在装修当中，我们并没有直接投入工作，而是在四季港湾小区内会所中心的会议室内接受了为期20天的培训。培训的内容有些是我们学到过的，有些是和以后的工作有很深的联系的，事实证明，培训是很有必要的，

理论和实践同等重要。

培训快结束的时候，店面的装修也接近了尾声，接下来就要打扫卫生了。刚装修过的店看起来很像垃圾场，清理起来非常困难，那还不是一般的脏和累，不过和一群可爱的同学和可亲的同事一起干感觉轻松了不少。最后看到打扫干净的店之后，还蛮欣慰的。后来一些桌子和椅子还有装饰物被搬进了店里，和我们想象中的翡翠江南越来越接近了。等大体确定过后，我们又进行了更为细致的打扫，随着最后的一些盆栽植物的搬入，翡翠江南终于出现在了我们的面前，那时候只感觉到高兴。

翡翠江南整个店面看上去确实极富江南特色，仔细看去又很有现代气息。

店面共有三层，一、二层是营业场所，第三层是办公室和储物仓。共有17个包间，其中一、二、三号包间是豪华包间，内设沙发、壁式液晶电视还有卫生间，确实豪华。其他的包间设计得也很有特色。整个店可同时容纳二、三百人就餐。进得大门首先看到的是绿色，而后是水，感觉很清新自然。

第一部分：人性化管理，人格化服务

餐饮业是一种服务性行业。

现在，服务业提倡人性化管理，其口号为“顾客至上，员工第一”，说的就是饭店尽力满足基层员工的需要，基层员工再去满足顾客的需要，其实，这是一种需要的传递，饭店最终还是把需要让渡给顾客，最终会得到顾客的认可。有些管理者认为基层员工再苦再累都是应该的。从不与员工交谈，有时甚至剥夺员工的利益，这些都会让其失去“民心”。既然想要马儿快跑，就不能不给马儿多吃草。

刚开始我们店里的员工很少，因此每个人的工作量都很大，

又因为是刚接触实践，所以业务能力不是很熟练，晚上经常熬到半夜，身心疲惫是大多数员工的感觉。这我们的管理者不想一些解决的办法，也没有鼓励我们，只说我们业务技能差，他们没有抓住我们的心，所谓失民心者失天下，几个月后，他们相继离开了。后来又陆续招了一些员工，原来的问题有所改善。

餐饮业也是一个情感型行业，以人的服务为精髓和特质，人格化服务是其主体产品和灵魂产品，餐饮业已经度过了它的暴利时期，呈现出供过于求的现状，硬件上的竞争已经不是主要竞争方面，各家酒店都把着眼点放在服务质量的竞争上，饭店服务质量具有整体性和多次服务的特性。饭店作为一个服务性企业，它的经营运作是群体合力的。因此，它的服务质量是一个通过一系列相互联系相互支撑的整体服务活动来体现的。顾客也是从饭店服务的整体过程和整体形象来评价饭店的服务质量。饭店服务的这种整体评判尺度，对饭店服务人员、服务过程和服务设施的各个服务接口上的衔接，都提出了十分明确的要求。

第二部分：服务质量

服务质量包括服务设备设施质量、劳务服务质量、实物产品的质量、环境氛围质量、安全卫生质量。实习的时候，我发现一个问题：就是服务态度好并不代表服务质量好。按等级标准来说，首先是服务项目，缺少了应有的服务项目，很多服务内容自然上不去。服务态度固然很重要，但不是说服务态度好，服务质量一定就会高，当客人爆满、生意火暴的时候，厨房生产能力、速度是有限的，有些客人就会因菜上慢了而不满意，这是服务效率问题。

在提高质量方面，我们一定要做到把握主动权，克服坐门等投诉，而要走出门抓质量。主动于被动仅有一字之差，却反映了两种截然不同的工作思路。我们都知道有一种管理方法叫全面质量管理，且不说其具体内容，我要说的是在这个循

环中建立质检的必要性。在服务中有两个误区：一是认为区区小事，不足为奇，在实践中忽略对细节的重视；一是以为无微不至才是优质服务。实际上服务不能过头，恰到好处才是最佳服务，服务人员应该把握好服务的“度”。一个有效的方法就是在满足客人需要的情况下，缩短“真实瞬间”，以减少出错机会。从中，我们也看到了第一线服务人员的重要性，所以要进行人力资源管理。

第三部分：人力资源管理

在市场经济条件下，饭店业的竞争愈演愈烈，人们越发感到市场竞争归根结底是智力之争、人才之争。饭店业是服务性行业、是劳动密集型行业、同时又是情感密集型行业，员工服务的对象是需要情感的宾客。现代饭店业的发展趋势表现在对各类水平和服务质量的要求越来越高。现代管理学认为，一切管理工作均应以调动人的积极性，作好人的工作为根本。所以饭店从业人员的管理又是服务质量的保证。一句话，为了提高服务质量，为了创效益，我们必须进行人力资源管理。

对人力资源的管理首先是从对员工的招聘开始的。我们常见的招聘方式有：电视广告、杂志宣传、广告栏里的广告等。这是招募人员的前奏，然后开始对人员进行选拔。通过选拔的人员接下来就应该接受培训了，对员工的培训是非常重要的，培训可以提高员工的专业技术素质，进而提高服务质量，培训可以降低损耗和劳动成本，还可以减少事故的发生，培训可以降低员工的流动率、提高生产效率，培训还可以增强员工的纪律性，提高团体工作协调能力，进而增强团体凝聚力。培训内容应包括对职业道德和知识能力的培训。职业道德是员工身上体现的精神面貌与社会行业的总合。饭店职业道德植根在员工的深层次服务中，直接影响宾客的心理感觉和身体健康，饭店职业道德的培养过程就是将职业规范转化为品质的过程，也是提高员工心理素质的过程。饭店员工的素质一般较低，因此对员工的职业道德的培养是十分重要也是十分必要的。对服务人员知识的培训重点在于掌握本岗位

所需的知识，这是按速成性、需发性、阶段性的原则进行培训的，能力培训是饭店培训的核心和重点。

第四部分：员工考核

饭店员工绩效考核是人力资源开发和管理的重要内容，考核必须坚持以贡献为主、长处为主的原则。坚持客观准确、公平公正的原则，坚持平时考核重于定期考核的原则，考核可以按定量考核、定性考核、考勤记录考核，也可以是三者的结合。翡翠江南实行的是考勤记录考核，我觉得还是合理的。

第五部分：酬劳

一、饭店酬劳

是人力资源管理中的重要因素，也是饭店人力资源管理必然要研究的内容。因为金钱、物质酬劳不仅直接涉及到饭店的费用支出，而且直接影响到员工工作积极性的调动与发挥。酬劳主要包括工资制度、奖金和福利待遇。刚开始我们实习生和那些正式员工的酬劳待遇是不一样的，后来经过学校和企业的协商，我们享受到了一样的待遇。

二、厨房管理

厨房是餐饮产品的生产场地，厨房管理是餐饮管理的重要环节。厨房管理的成功与否对菜肴质量、食品成本、餐饮服务质量和客人和饭店的利益都有着举足轻重的影响。厨房生产控制的目的是通过对厨房进行科学化管理，有效地控制厨房生产过程中的浪费，吸引更多的顾客光临，从而获得最佳的效益。广义上的厨房生产包括采购、验收、贮存、厨房生产。采购时要进行质量控制、数量控制和价格控制，采购成本直接关系到厨房生产成本，因此，对采购人员的素质有一定的要求：有强烈的进取心和责任感，有较丰富的商品知识，有较强的社交活动能力，有一定政策水平和理论知识，廉洁。

验收要遵循一定的程序，建立科学合理的验收体系：选用称职的验收人员和实用的验收设备、器材。

三、宴会接待

宴会往往集餐饮、社交，娱乐于一体，是人们为了一定的社交目的而举行的高级聚会。由于它规格高、影响大、服务讲究、利润颇丰，故历来受到酒店经营者的重视。一个高标准的宴会在一定程度上代表了一个酒店餐饮服务的烹调技术的最高水平，同时透过某个酒店的宴会，也折射出一个酒店的餐饮服务管理水平，对提高整个酒店的经济效益和社会效益都有着十分重要的意义。

四、竞争

在激烈的市场竞争中，竞争的着眼点由价格竞争转到质量竞争，现在提倡的是文化竞争，文化竞争能力是最高层次的质量竞争，是高品位的竞争，是适应市场需要的竞争。

饭店文化要突出个性，文化显示个性，个性带来形象，形象增强竞争力，饭店文化要有特色、注重细节。文化是一个企业的灵魂，没有文化的企业是没有发展能力的，因此，企业要有有竞争力和发展力的文化，加强文化建设，这就要求创新。

五、总结

九大现代饭店经营管理主题：观念是先导，战略是方向，组织是基础，决策是关键，营销是龙头，质量是生命，人才是核心，效益是根本，创新是灵魂。

根据这九个主题，企业经营管理者可以从中找出本店的不足，然后对其进行改进。

通过实习，我发现了一些餐饮业普遍存在的问题：

1. 管理者只注重企业的收益，其他方面不是很重视，尤其是对员工的态度。
2. 缺乏健全的奖惩和晋升制度。

以上是我从半年的实习生活中得到的感想，只代表我个人感受。同时感谢学校和酒店给了我这么好的实习机会，让我得到了很多启示，找到了自己以后前进的方向。

节约餐饮心得体会篇二

作为一个餐饮行业的工作者，我们时刻都需要关注节约资源，减少浪费，提高效率和服务质量，这对于我们的企业和社会都有着极为重要的意义。在多年的工作中，我积累了不少关于餐饮节约的心得和体会，今天我想通过这篇文章与大家分享。

一、合理规划餐食计划，防止浪费

在餐饮服务中，餐食计划是出发点。我们与客户需求的调查和了解，量身定制方案，使更多的元素和品牌和我们业务与服务的紧密结合，让自己与业务及客户的诉求相统一和互动，改善业务服务，同时也可以防止过度采购，造成食材浪费的现象。更进一步的，我们也应该与供应商保持良好的沟通，及时调整餐饮计划，减少拿不动的食材，保证食材的新鲜和品质，避免浪费成为一个餐饮服务的契机和动力。

二、妥善保管食材，延长使用寿命

除了规划计划的关键性，做好餐饮节约如果真正的要做到，还需要我们对食材的妥善保管。我们要在即将过期的食材进行食材的处理，在整个过程中，我们可以采用冷冻和真空保

鲜的方式来延长食材的使用寿命，减少浪费。

三、合理安排餐具使用，降低能源消耗

在日常操作中，改变了如何使用能源而不是批量的浪费，比如用盐水浸泡的细节，这些都是节能的优秀例子。此外，我们也应该合理安排餐具使用和大小判定，如整齐摆放餐具，客人会领取自己需要的用具，有效减少不必要的浪费和清洁餐具的时间和能源。尽可能的使用可再利用的餐具，等等，这些我们平时都应该有意识地去做到。

四、售卖分量的因素，避免浪费现象

在餐饮服务中，售卖分量的控制可以说有着非常重要的作用。同时，我们也要积极的分享与客户一个均衡饮食的概念，在客户的身体状况的情况下，合理的推销平衡饮食的餐饮，鼓励客户合理安排饮食，减少摆盘食物浪费，降低浪费因素。

五、创新餐饮意识，提高服务质量

在餐饮服务中，创新餐饮意识是我们必须培养的能力之一，我们可以优化我们的餐饮菜系，使其更加优秀而出众，积极采用可循环的材料，优化营救锅，和颜悦色的服务态度，都是提高我们餐饮服务质量的要素。

总之，在餐饮节约方面，我们可以从多个方面入手，通过规划计划、妥善保管食材、合理安排餐具使用、售卖分量控制和创新餐饮意识等多种方法，减少浪费，提高效率，创造更加环保和高效的餐饮产业。

节约餐饮心得体会篇三

以前我都是一个很胆小的男孩，自从进了餐饮领班后，我变得大胆多了。从而这次的第二阶段的培训，使我感受很深。

变得更加自信与勇敢。

工作上的培训多少跟校园时代中的学习不太一样，更多注重的是实际操作的掌握，分析能力和沟通技巧的运用。

理论知识学习是最为基础的工作，它需要我们认真的记忆和总结。而十一以后的上线操作，却让我感到了自身的欠缺。在进入工作之前就已经想到，将来遇到的困难可能会比想象的多，曾告诉自己无论怎样都要坚持下来，当时的信心还是非常坚定的。

最近常感到人的心境还是容易被影响的，但是每当我意志薄弱时候，我都会想起培训第一天老师讲的那句话：“是成是败，看坚持！”很喜欢这几个字，近来也常常不经意的想起，还是依然的告诉自己不管如何我都会坚持下来！

当每个人选择做一件事情之前，我们无法预知将来是否会一直持续的走下去，但既然决定去做了，那就不要轻易的去放弃！每一段路途中的挫折和困难都是存在着的，不可能总是躲避，只有直视面对！

那天老师讲沟通技巧课的时候，第一条规则就是：“在接听电话的时候不要受周围声音，外界状况的干扰，甚至客户心情的影响！”现在想来也是非常受用于生活的，而且我也很庆幸我所在的这个班级，大家经常在一起交流，互相学习，互相帮助。老师也都很耐心，所以可能花的时间多一些，但只要努力，就不会留遗憾！

想起了苏轼的《定风波》：“回首向来萧瑟处，归去，也无风雨也无晴”。

任何事情只有你去挑战了去尝试了你才能体会的到它真正的含义，时光紧紧流失，转眼之间培训的日子从炎暑走到了初秋，这段紧张而忙碌的生活丰富了我的人生经历，也让我

学到了很多！

节约餐饮心得体会篇四

餐饮节约已经成为了一种社会风气，它不仅能够避免食物浪费和资源浪费，同时也能够保护环境和节约开支。如今，越来越多的人开始关注餐饮节约，以此来支持绿色环保。本文将探讨餐饮节约的意义和如何在生活中实现节约。

第二段：谈谈餐饮的浪费

在我们周围，总有一些人为了满足自己的需求而造成浪费。在餐饮领域，我们经常可以看到不吃完的食物被扔掉，或是点多了餐盘中还有很多食物没动，最终都会被浪费掉。对于餐饮行业来说，浪费难免会造成成本的上涨和环境的污染，因此我们要尽力去避免这种浪费的行为。

第三段：提出餐饮节约的实践方法

实现餐饮节约并不难，只需要在我们生活的点滴中加入一些节约的行为就可以了。比如，用餐时只点需要的菜品不点太多，未吃完的食物可以让店员打包带走，吃前可以先计算好量再取食物等等，这样不仅能够减少浪费，更能够帮助节约资源和保护环境。

餐饮节约不仅是为了减少浪费，更是为了推广绿色环保以及降低成本。餐饮业是一个大量消耗资源的行业，如果我们在这个行业多做些节约的事情，对于社会环境和就餐体验的改善都有很大的帮助。同时，餐饮节约还能让我们学会更好的分配和利用资源，为未来的自然保护和经济发展打下良好的基础。

餐饮的浪费和不节约的习惯会对环境造成很大的危害，但通过餐饮节约，我们可以让日常消费变得更加合理，节约出来

的资源也可以更加到实际的生产、经济和环境中的，达到更加好的效果。因此，让餐饮节约成为我们的日常生活习惯，将能为我们未来的自然保护和经济发展做出贡献。

节约餐饮心得体会篇五

宾馆的发展也象春天的花草，到处充满活力。在淡季的情况下，宾馆领导发起了“加强学习培训，转变工作作风，促进宾馆发展”的活动，各部门都紧锣密鼓的展开工作。我们餐饮部也不甘落后，我们餐饮部内部在宾馆的大纲下，又制作了适合我们餐饮时间更详细的培训计划，分阶段培训，分阶段考试，即时考察我们学习的效果。

一、员工手册的学习

我们更细化学习各项宾馆规章制度，了解宾馆的发展方向，从仪容仪表到宾馆的劳动纪律，让我们有了新的认识，为我们以后的工作敲响警钟。知道什么是我们该做的，什么不该做。每天我们都集中学习，学习的同时也教我们去尊重我们自己的工作，现在工作不好找，我们要珍惜眼前的一切，用我们优质规范化的服务和遵章守纪的工作态度去把握自己。在工作岗位上实现自己的人生价值。

二、饭店行业礼仪规范

饭店行业礼仪规范是为全面提升中国饭店行业员工的整体素质和服务水平，塑造文明礼貌的职业形象，培养爱岗敬业的职业道德，以礼仪促规范，中国旅游饭店业协会特别制订的。我们在前一段时期粗略的学习了一遍，并没有透彻的学习，这次学习，我们时间充裕，和员工一起逐条审过。礼仪规范学习后，我们恍然大悟，原来在平时的工作中，我们有很多地方做的都不到位，从小小的鞠躬礼到文明用语，似乎我们有太多的忽略，比如在平时工作中鞠躬礼不标准、文明用语太少、面部无表情等常见问题我们好象都没有多加注意。从

基本的礼仪规范学习中，我们员工知道了什么才是一个合格服务员的标准，即使在现实生活中也可以用到。与此同时，我们还对前厅、客房、康乐和其他礼仪规范也进行了学习，让我们了解了更多的酒店服务知识。最重要的是和我们最直接的餐饮服务礼仪，对我们的服务细节更加有了明确的阐述。

三、对岗位职责和工作内容的学习

让我们重温本岗位的职能、重要性及其在酒店中所处的位置。工作对象、具体任务、工作标准、效率要求、质量要求、服务态度及其应当承担的责任、职责范围，工作流程。掌握酒店软管理措施如相关票据、账单、表格的填写方法、填写要求和填写规定。一句句看似简单的词汇，却包含着许多实际活动。一天的工作时序是那么的清楚，哪个时间段做什么，都规定的明明了了。在实际工作中，理解透这些我们工作起来就轻松多了。也让我们基层管理人员更明确每天的工作环节，知道哪儿是重点，去督促什么地方。

四、细微化服务标准

最近我们又学习了细微化服务标准的餐饮服务和服务通用标准部分，在员工手则和饭店行业礼仪规范的奠定下，对我们服务的细节加以补充。从客人进入餐厅，到客人离开餐厅，一个个服务环节阐述的环环相扣。零点服务、自助餐服务、酒吧服务、宴会服务、酒店相关的硬件设施、设备工具的操作、管理，机电等设备、工具的使用，应当知原理、知性能、知用途，即通常所说的“三知”；另外还应当会使用、会简单维修、会日常保养，即“三会”。即使有些知识有些现在用不到，但是我们增加知识，拓宽视野，都是一件很好的事情。

五、学习管理人员的十个必须做到

我们基层管理又学习了《管理人员的十个必须做到》，作为基层管理人员，最重要的就是带领员工标准的完成一个个接

待任务。基层管理需求的就是执行力，把一条条的指定灌输到员工的思想。通过学习，给我们基层管理人员打气，为下一步的工作执行情况明确了方向。带领员工把所学的东西运用到实际工作中，做好一个榜样、督导的角色。在工作中、生活上处处关心员工，使员工感到我们宾馆这个家外之家的温暖。

节约餐饮心得体会篇六

餐饮浪费已成为时下社会的普遍问题之一。不仅仅是在家庭中，就连餐馆和大型宴会上也有着大量的餐饮浪费。人们在享受美食的同时，如何避免浪费已成为一道难题。而餐饮浪费节约才是我们应该追求的目标。在疫情期间，我们更应该从自身出发，充分体现爱国卫生和节约意识。

第二段：餐饮浪费的危害

餐饮浪费不仅是对国家资源的一种浪费，更是对自然环境的破坏。在处理掉餐剩菜时，不光会有难闻的异味，还会对环境造成巨大的污染。同时，浪费还加速了资源的枯竭，进一步加剧了生态问题。大面积浪费也会对全社会经济造成不小的损失。

减少餐饮浪费要从根本上入手，而关键就在于节约。如果我们不浪费粮食，不挑食，以及不多余订购食品，就可以减少餐饮浪费。在自助和酒店自助餐时，适当的分量和再托盘原则，也是一种比较好选择。空余的餐食不放于废物桶之内，而可给有需求的人，这样既避免了浪费，还能实现社会公平。最后，逐渐调整好的意识和行为在家庭餐桌上、聚餐时一定要认真贯彻下去，将环保和健康意识慢慢地融入日常生活中。

第四段：如何鼓励大众参与节约

对于个人而言，减少餐饮浪费是错不了的，不仅可以保护环

境、节省经济，还有助于人们养成健康的习惯。

而在社会上，政府和公益组织也可以在餐饮浪费防治上发挥着非常重要的作用。比如，可以提高宣传、普及节约和保护环境的知识、法律等相关问题的细节。在季节变化不稳定、餐生活习俗会更多变的时候热议提倡醒示，防止传统习惯，增加节约意识等方面的问题，活动，建言，开展一些更有创意和吸引力的活动也可以成为很好的宣传手段。

第五段：结语

餐饮浪费不能再被代代相传，我们也需要尽自己的微薄之力，减少餐饮浪费。从保护环境、节约资源到塑造更健康的生活方式，所有这些都需要我们一起行动。为了建立一个更环保和更营养的社会，我们需要从餐桌上开始，让每个人更加懂得珍惜每一滴水、每一粒粮食。让我们以身作则，从小事做起，逐渐形成积极、致富和责任感的社會价值观。