

最新传菜部部长述职报告 传菜领班工作总结(大全10篇)

报告，汉语词语，公文的一种格式，是指对上级有所陈请或汇报时所作的口头或书面的陈述。那么，报告到底怎么写才合适呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

传菜部部长述职报告篇一

20xx我自我挑战的一年，我将努力改正过去一年工作中的不足，把一年的工作做好，过去的一年在领导的关心和同事的热情帮助，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的`成果，但也存在了诸多不足。回顾过去的一年，过去的一年有失落的、伤心的，成功的、开心的，不过那不重要了，是过去式了，我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，这我相信，成熟了嘛。

我真的很满意，有好多的事情压着我，我还是坚强的挺过来了，我的生活、情绪都是一样的面带微笑来过，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折与困难，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。现将工作做如下总结：

- 1、上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，小事亲为，大事共为。
- 2、对下属公平、公正、公开做事。
- 3、由于下属个人性格差异，采取以人为本等多方面的管理方式。

4、发生过两起斗殴事件

5□20xx年传菜部共离职12人，相对来说算比较稳定的一年。

虽然经常能听到下属的一句“龙哥”，但是自己也不乏作为领导者的威信，同时也收到了厨房、餐饮服务员工同事们的青睐，这点自己比较开心，那句话说得很对“认真做事可以把事做成，用心做人做事才能把人、事做好”，我做到了。当然比较内疚的一点就是那两起斗殴事件，虽然不是自己直接的原因，但是可以说是自己管理上的疏忽大意，没有多跟他们谈心导致的□20xx年得多加注意。

1、传菜部人员的管理

2、传菜人手的协调

3、传菜出菜相应输入与控制

1、叶明良老师讲解责任的重要性

2、青海老师讲解服务相关细节

3、山西饭店胡经理、蔺经理一行四人培训服务相关礼仪

4、宾馆餐饮部自行组织讲解宾馆规章制度培训各种专业服务操作技能

5、防疫站文化广场培训有关食品安全管理条例及食品安全法

通过几次的学习培训，自己的个人素质、思想觉悟都有显著地提高，同时自己做到了学以致用，在日常的工作、学习、生活中也时刻提醒自己要做做一个有责任心的人，认真做事、用心做人、带微笑服务，求安全工作，在过去的一年里虽然自己很努力的去做了，但是并不是做的很好，工作中仍然存

在很多的问題，既有自己管理方面的问題，也存在工作中突发的或者对下属管理不周养成的一些坏习惯、臭毛病吧。

- 1、部分传菜员工礼貌礼节、仪容仪表不达标
 - 2、传菜员工偷吃现象普遍比较严重
 - 3、传菜员工责任心差，日常卫生区域清洁不自觉
 - 4、部分传菜员工走菜完毕不能及时回到传菜部
 - 5、部分传菜员工受家庭、社会环境影响，教育管理时无法沟通，可能导致恶性的事件
 - 6、忙时导致菜肴造型变形，体现不了宾馆菜品精华所在
 - 7、有时不能按相关标准操作
 - 8、楼层领班不能协助管理走菜员工及时回工作岗位
 - 9、宿舍卫生状况“久治不愈”环保意识差
- 1、现在的年轻人都是宝贝，父母的溺爱等原因导致这些年轻的宝贝，越来越不会干活，只知道追求金钱，不懂得换位思考，我的工作难度其实也在加大，年轻人的现状可能也是招不回人的原因吧！
 - 2、建议宾馆设计专门的美食专栏，天天更新当日新加工菜品，可以起到很好的推销作用
 - 3、建议宾馆开设电子阅览室(网吧)，当然是收费的，这样也可以作为宾馆的一个盈利的途径，同时也能让员工空闲时间有地方休闲，或者配备电视。
 - 4、建议厨房增加摄像头，加大对原料、成品的监管，避免开

小灶等现象，当然前提是职工餐得到相应改善。

5、宾馆一次性用品的合理安排、应用，如一次性筷子，很多职工一顿饭一双，比客人都浪费；餐巾纸成了很多员工的厕用纸。 6、举行员工运动会等活动，都说酒店出来的胃不好，体质差，多举行这类活动，既能改善员工体质丰富业余生活，又能给员工增加福利，一举多得。

7、餐厅多招礼仪迎宾，让普通客人也能感觉到有面子、有气派，同时硬性建立客史档案，成立问候部，专门给客人送去生日或各种节日的问候。

8、“羊毛”出在“羊”身上，改善菜品质量、造型，适当提高菜品价格，同时又根据客人消费金额，免费赠送相应菜品，虽然有点繁琐，但能给客人捡便宜的想法。

9、根据上一条的启示，服务员及其他营销人员应该集体培训：《营销心理学》，让每个人都成为客人的“知己”，知道客人所想、所需，提高客人的消费额，增加餐厅营业额。

以上几点可能有些不切实际，但却是我的真实想法，希望领导择优参考、采纳。

20xx年宾馆后面的包饭宴会厅将投入使用，传菜部任务可能会更加的艰巨，不过！人嘛，有压力才有动力，我将用心去完成20xx年每天的工作，让传菜部的凝聚力更强更盛。加油！加油！加油！总之□20xx年又是以今天作为起点的，新目标、新挑战，在新的一年里继续努力工作，勤学习、勤总结，最后祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的道路一帆风顺，祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌，更希望我们宾馆生意兴隆、财源广进！

传菜部部长述职报告篇二

20xx我自我挑战的一年，我将努力改正过去一年工作中的不足，把一年的工作做好，过去的一年在领导的关心和同事的热情帮助，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的成果，但也存在了诸多不足。回顾过去的一年，过去的一年有失落的、伤心的，成功的、开心的，不过那不重要了，是过去式了，我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，这我相信，成熟了嘛。

我真的很满意，有好多的事情压着我，我还是坚强的挺过来了，我的生活、情绪都是一样的面带微笑来过，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折与困难，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。现将工作做如下总结：

1、上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，小事亲为，大事共为。

2、对下属公平、公正、公开做事。

3、由于下属个人性格差异，采取以人为本等多方面的管理方式。

4、发生过两起斗殴事件

5□20xx年传菜部共离职12人，相对来说算比较稳定的一年。

虽然经常能听到下属的一句“龙哥”，但是自己也不乏作为领导者的威信，同时也收到了厨房、餐饮服务同事们的青睐，这点自己比较开心，那句话说得很对“认真做事可以把事做成，用心做人做事才能把人、事做好”，我做到了。当然比较内疚的一点就是那两起斗殴事件，虽然不是自己直接

的原因，但是可以说是自己管理上的疏忽大意，没有多跟他们谈心导致的□20xx年得多加注意。

1、传菜部人员的管理

2、传菜人手的协调

3、传菜出菜相应输入与控制

1、叶明良老师讲解责任的重要性

2、青海老师讲解服务相关细节

3、山西饭店胡经理、蔺经理一行四人培训服务相关礼仪

4、宾馆餐饮部自行组织讲解宾馆规章制度培训各种专业服务操作技能

5、防疫站文化广场培训有关食品安全管理条例及食品安全法

通过几次的学习培训，自己的个人素质、思想觉悟都有显著地提高，同时自己做到了学以致用，在日常的工作、学习、生活中也时刻提醒自己要做做一个有责任心的人，认真做事、用心做人、带微笑服务，求安全工作，在过去的一年里虽然自己很努力的去做了，但是并不是做的很好，工作中仍然存在很多的问题，既有自己管理方面的问题，也存在工作中突发的或者对下属管理不周养成的一些坏习惯、臭毛病吧。

1、部分传菜员工礼貌礼节、仪容仪表不达标

2、传菜员工偷吃现象普遍比较严重

3、传菜员工责任心差，日常卫生区域清洁不自觉

4、部分传菜员工走菜完毕不能及时回到传菜部

5、部分传菜员工受家庭、社会环境影响，教育管理时无法沟通，可能导致

6、忙时导致菜肴造型变形，体现不了宾馆菜品精华所在

7、有时不能按相关标准操作

8、楼层领班不能协助管理走菜员工及时回工作岗位

9、宿舍卫生状况“久治不愈”环保意识差

1、现在的年轻人都是宝贝，父母的溺爱等原因导致这些年轻的宝贝，越来越不会干活，只知道追求金钱，不懂得换位思考，我的工作难度其实也在加大，年轻人的现状可能也是招不回人的原因吧！

2、建议宾馆设计专门的美食专栏，天天更新当日新加工菜品，可以起到很好的推销作用

3、建议宾馆开设电子阅览室(网吧)，当然是收费的，这样也可以作为宾馆的一个盈利的途径，同时也能让员工空闲时间有地方休闲，或者配备电视。

4、建议厨房增加摄像头，加大对原料、成品的监管，避免开小灶等现象，当然前提是职工餐得到相应改善。

5、宾馆一次性用品的合理安排、应用，如一次性筷子，很多职工一顿饭一双，比客人都浪费；餐巾纸成了很多员工的厕用纸。 6、举行员工运动会等活动，都说酒店出来的胃不好，体质差，多举行这类活动，既能改善员工体质丰富业余生活，又能给员工增加福利，一举多得。

7、餐厅多招礼仪迎宾，让普通客人也能感觉到有面子、有气派，同时硬性建立客史档案，成立问候部，专门给客人送去

生日或各种节日的问候。

8、“羊毛”出在“羊”身上，改善菜品质量、造型，适当提高菜品价格，同时又根据客人消费金额，免费赠送相应菜品，虽然有点繁琐，但能给客人捡便宜的想法。

9、根据上一条的启示，服务员及其他营销人员应该集体培训：《营销心理学》，让每个人都成为客人的“知己”，知道客人所想、所需，提高客人的消费额，增加餐厅营业额。

以上几点可能有些不切实际，但却是我的真实想法，希望领导择优参考、采纳。

20xx年宾馆后面的包饭宴会厅将投入使用，传菜部任务可能会更加的艰巨，不过！人嘛，有压力才有动力，我将用心去完成20xx年每天的工作，让传菜部的凝聚力更强更盛。加油！加油！加油！总之□20xx年又是以今天作为起点的，新目标、新挑战，在新的一年里继续努力工作，勤学习、勤总结，最后祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的道路一帆风顺，祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌，更希望我们宾馆生意兴隆、财源广进！

传菜部部长述职报告篇三

本人是餐饮部西餐厅领班xxx□20xx年是一个不平凡的年度，在餐饮部领导们的正确指导和各个部门间的无微不至的相互关照下，作为一个西餐厅领班，我带领西餐厅员工基本上完成了餐厅的接待工作。我本人也得到了去餐饮部其他部门交叉培训的经历，使我的各方面能力得到了锻炼。真心的感谢领导们对我的培养，但是在一些细节上面还存在许多不足，需要自己不断的改进和完善。现将我这一年来的工作总结如下：

首先，人员管理方面□20xx年上半年，我在中餐厅担任领班期

间负责传菜部的工作，我深深地明白，餐饮主要是以服务为核心，员工的素质高低，直接影响我们的服务质量。餐厅的员工整体年轻化，因此在传菜部我制定了《传菜部岗位职责与行为规范》。每次召开班前会时，向每位员工传达，使员工知道自己该做什么，怎样去做。执行一些奖惩制度，来激励员工，使他们有一种互相之间的竞争意识，从而提高我们的修养和服务质量。

20xx年下半年由于工作需要，我调离中餐厅来到西餐厅担任领班，面对陌生的环境，如何管理好、发挥好、团结好这个新的团队称谓我最迫切的问题，管理人员的管理方法事关整个团队的优秀与否，也凸显出管理人员本身的驾驭全局的能力和魅力。在日常的管理中，我努力的了解每位员工的特点，尽量部署员工他们合适的工作，与西餐厅经理和主管共同制定出《西餐厅区域责任分配表》，让每个人每天都有事做，快乐主动的去完成他们最擅长的事情。闲暇时间，我会以谈心聊天的方式去了解员工的心理动态，在工作和生活中像个一个老大哥一样去积极的引导员工的思想，激励他们努力上进。

本着理论知识与实践相结合的理念，设计一些情景演示，使培训更加生动。这些成果都将在日常的接待中得到体现。

最后，降低成本、定期检查报修设施设备方面。西餐厅班前会时想员工传达成本控制的理念，从小件物品如牙签、筷套、餐巾纸方面，做到每日服务时去检查员工执行情况，是否将筷套等及时回收至家私柜，客人未用过以及掉落地上的牙签等回收，工作中要求制定破损统计，谁破损谁签字。根据区域责任分配制度，我带领每日专门负责设施设备的报修的员工去检查，发现问题及时报修并做好统计。

坦率的说，我在这一年里是取得了一点进步，同时也存在着许多不足比如我在管理过程中的力度还不够强，过于人性化、过于放松，对自己的要求还是不够高，管理水平还有待提升。

将来，我会努力以更加严格的标准要求自己，不断提高自身的管理水平。

20xx年，将是我在书院工作的最后一年，这一年里我所获得的每一点进步，都离不开领导们的谆谆教诲，离不开同事们一如既往的大力支持。感谢各位领导四年来对我的培养，感谢同事们对我的关心，大家辛苦了！

传菜部部长述职报告篇四

20xx一个竞争激烈，硕果累累的一年，在酒店领导的细心指导和餐饮部全体员工的共同努力下，顺利的接待好了，年初的团年宴，年中的状元宴，年末的圣诞节等宴席，克服了部门相关的人员流失，酒店三楼夜总会改为宴会厅，以及部门一系列的改造工程等因素，保证了各项工作能够计划性的顺利开展，确保了餐饮收入的稳定提高，结合部门工作方针“从高要求，从细做起，从严管理”，在此对传菜部过去的一年工作总结汇报如下：

本部员工大多都来自下面乡镇城市，大部分都是外出打工回来的人，年龄普遍较小，稳定性不强，大部分最多工作半年，流动性大！在年初的团年宴接待中就出现一些问题，有部门的员工因为想回家过年，因而工作积极性不高，工作效率低下，投诉事件时常出现等，还有者向部门提出辞职的申请。这样对工作带来了极大的影响，为此部门一方面积极蓄备人员，另一方面开展活动加强凝聚力，让他们觉得酒店是他们的家！通到这几方面的工作，人员流失得到了一定的控制。

本部员工大多来至农村，文化素质较低，再加上大多数来至东北打而来，纪律约束性较差，在仪容仪表，个人语言方面都挺随便，这些离一个合格的酒店员工有所差距，因此部门制定了相关的入职培训计划和每月培训重点，从易到难，从简入深，循序渐进。

环境卫生一直以来就是传菜部头疼问题，因为厨部卫生区域与本部区域相连，不可避免存在污水横流，杂物烂丢，苍蝇滋生等问题，为此下大力气改变这些脏，烂，差问题，制定了每周卫生日志和每天值班日志，明确卫生工作人人有责，并定期集中人力对本区域的卫生死角进行清理，经过以上的一些措施，卫生情况得到了一些的好转。

设施设备方面，传菜电梯井因使用年限过长，不可避免存在一些老化问题，在运行过程中出现了一些问题，影响了正常的工作，为此一方面积极与工程部协调和沟通，定期和不定期对电梯井进行维护和检修，另一方面对新老员工讲解和培训在使用过程中注意事项和安全使用方法。

菜肴品质质量是餐饮的生命，在年初时由于厨部人员不足和宴席较多的情况下，菜品出品质量有所下降，出现投诉率有所上升，为此积极与厨部沟通和分析原因找出问题，并找出解决问题的方法。

在零点方面，坚持零点上菜原则，不新鲜不上，有异物不上，变质变味不上，器皿破损不上等。

在宴席方面，坚持宴席上菜原则，先冷后热，先菜后点，先咸后甜，先炒后烧，先清淡后肥厚，先优质后一般等。

虽然取得了一些成绩，但也存在一些不足：

- 1，在部门的低质用品方面的监管做的不是很好，餐具，用具的流失比较大。
- 2，在纪律方面，自身约束力不强，没有做到应有的表率；对员人过于宽仁，处罚力度不足。
- 3，在菜品出品质量控制方面做的还远不够好，菜品出现的投诉时长发生。

4, 在员工培训的力度方面还是不是很完善, 员工整体能力相差太大。

传菜部部长述职报告篇五

20xx一个竞争激烈, 硕果累累的一年, 在酒店领导的细心指导和餐饮部全体员工的共同努力下, 顺利的接待好了, 年初的团年宴, 年中的状元宴, 年末的圣诞节等宴席, 克服了部门相关的人员流失, 酒店三楼夜总会改为宴会厅, 以及部门一系列的改造工程等因素, 保证了各项工作能够计划性的顺利开展, 确保了餐饮收入的稳定提高, 结合部门工作方针“从高要求, 从细做起, 从严管理”, 在此对传菜部过去的一年工作总结汇报如下:

本部员工大多都来自下面乡镇城市, 大部分都是外出打工回来的人, 年龄普遍较小, 稳定性不强, 大部分最多工作半年, 流动性大! 在年初的团年宴接待中就出现一些问题, 有部门的员工因为想回家过年, 因而工作积极性不高, 工作效率低下, 投诉事件时常出现等, 还有者向部门提出辞职的申请。这样对工作带来了极大的影响, 为此部门一方面积极蓄备人员, 另一方面开展活动加强凝聚力, 让他们觉得酒店是他们的家! 通到这几方面的工作, 人员流失得到了一定的控制。

本部员工大多来至农村, 文化素质较低, 再加上大多数来至东北打而来, 纪律约束性较差, 在仪容仪表, 个人语言方面都挺随便, 这些离一个合格的酒店员工有所差距, 因此部门制定了相关的入职培训计划和每月培训重点, 从易到难, 从简入深, 循序渐进。

环境卫生一直以来就是传菜部头疼问题, 因为厨部卫生区域与本部区域相连, 不可避免存在污水横流, 杂物烂丢, 苍蝇滋生等问题, 为此下大力气改变这些脏, 烂, 差问题, 制定了每周卫生日志和每天值班日志, 明确卫生工作人人有责, 并定期集中人力对本区域的卫生死角进行清理, 经过以上的.

一些措施，卫生情况得到了一些的好转。

设施设备方面，传菜电梯井因使用年限过长，不可避免存在一些老化问题，在运行过程中出现了一些问题，影响了正常的工作，为此一方面积极与工程部协调和沟通，定期和不定期对电梯井进行维护和检修，另一方面对新老员工讲解和培训在使用过程中注意事项和安全使用方法。

菜肴品质质量是餐饮的生命，在年初时由于厨部人员不足和宴席较多的情况下，菜品出品质量有所下降，出现投诉率有所上升，为此积极与厨部沟通和分析原因找出问题，并找出解决问题的方法。

在零点方面，坚持零点上菜原则，不新鲜不上，有异物不上，变质变味不上，器皿破损不上等。

在宴席方面，坚持宴席上菜原则，先冷后热，先菜后点，先咸后甜，先炒后烧，先清淡后肥厚，先优质后一般等。

虽然取得了一些成绩，但也存在一些不足：

- 1、在部门的低质用品方面的监管做的不是很好，餐具，用具的流失比较大。
- 2、在纪律方面，自身约束力不强，没有做到应有的表率；对员工人过于宽仁，处罚力度不足。
- 3、在菜品出品质量控制方面做的还远不够好，菜品出现的投诉时长发生。
- 4、在员工培训的力度方面还是不是很完善，员工整体能力相差太大。

传菜部部长述职报告篇六

回头看看已走过的这段路，一路上都是跌跌撞撞的，但却很充实，我觉得有成就感。记得我刚迈进盛丰上班的第一天，我什么都不会，就过最基本的向顾客至欢迎词我都觉得开不了口，我单独上工作站后又犯了很多的错误，当时我真的想打退堂鼓，想一走了之，但是每次当我犯错误时大家都耐心地给我指出错误，并且亲自教我正确操作方法；我记得一年前我将要从学校跨入社会时，有一个人曾经对我说过一句话“你是一个男孩，我相信你无论遇到什么困难都能勇敢的去面对。”她的这句话我永远都不会忘记，因为是她的这句话让我重新找到了自信，我也不会忘记大家对我的支持和帮助，因为大家的支持和帮助让我再次感受到了大家庭的温暖与温馨，我在此向大家道一声谢谢，同时在工作中与大家有过一些磨擦，我向大家道一声对不起，请原谅。

再次，我希望在以后的生活和工作，大家能给我多提一些建议，我一定虚心地听取，无论是生活中的、还是工作的不足或缺陷我都会加以改进，通过与大家一起在盛丰相处的这段时间里，我发现无论在为人还是在处事方面，自己都有较好的改变。与大家相处也较随和，工作起来也不觉得像开始时那样累，为了营造一个温馨的工作环境，为了你我脸上都充满喜悦的笑容，为了你我心里都有个温暖的家，让我们多一份理解，少一份埋怨，多一份宽容，少一份指责。最后记我们为了盛丰更辉煌的明天而加油！

新的一年即将来临，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们再努力，明天会更好。

有好多人说我变了，我相信。我真的很不如意，有好多好多的事压着我，我的生活，情绪都是一团糟，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀疑我，我一直在想我是哪错了，为

什么会这样？我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，我没了，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。

经历了那么的事，我从中学到了好多，我现在很好，有工作、有勇气、有你们大家，我很在乎你们，我身边的每一个人，我们永远都是朋友，人们说，家家有本难念的经，你们也有你们的经历，讲出来让我们分享，我们互相学习，一起进步，未来属于我们。

最后，希望大家到下一年的今天，都踏上一个新的台阶，更上一层楼，谢谢！

传菜部部长述职报告篇七

xx是我自我挑战的一年，把一年的工作做好，过去的一年在领导的关心和同事的热情帮助，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的成果，但也存在了诸多不足。回顾过去的一年，过去的一年有失落的、伤心的，成功的、开心的，不过那不重要了，是过去式了，我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，这我相信，成熟了嘛。

我真的很满意，有好多的事情压着我，我还是坚强的挺过来了，我的生活、情绪都是一样的面带微笑来过，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折与困难，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。

现将工作做如下总结：

- 1、上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，小事亲为，大事共为。

2、对下属公平、公正、公开做事。

3、由于下属个人性格差异，采取以人为本等多方面的管理方式。

4□xx年传菜部无人离职，相对来说算比较稳定的一年。

虽然经常能听到下属的一句“冬哥”，但是自己也不乏作为领导者的威信，同时也收到了厨房、餐饮服务同事们的青睐，这点自己比较开心，那句话说得很对“认真做事可以把事做成，用心做人做事才能把人、事做好”，我做到了。

1、传菜部人员的管理

2、传菜人手的协调

3、传菜出菜相应输入与控制

1、宾馆餐饮部自行组织讲解宾馆规章制度培训各种专业服务操作技能

2、通过几次的学习培训，自己的个人素质、思想觉悟都有显著地提高，同时自己做到了学以致用，在日常的工作、学习、生活中也时刻提醒自己要做做一个有责任心的人，认真做事、用心做人、带微笑服务，求安全工作，在过去的一年里虽然自己很努力的去做了，但是并不是做的很好，工作中仍然存在很多的问题，既有自己管理方面的问题，也存在工作中突发的或者对下属管理不周养成的一些坏习惯、臭毛病吧。

1、部分传菜员工礼貌礼节、仪容仪表不达标

2、传菜员工偷吃现象普遍比较严重

3、传菜员工责任心差，日常卫生区域清洁不自觉

4、部分传菜员工走菜完毕不能及时回到传菜部

5、因传菜电梯口风大和忙时导致菜肴造型变形，体现不了宾馆菜品精华所在

6、有时不能按相关标准操作

1、现在的'年轻人都是宝贝，父母的溺爱等原因导致这些年轻的宝贝，越来越不会干活，只知道追求金钱，不懂得换位思考，我的工作难度其实也在加大，年轻人的现状可能也是招不回人的原因吧！

2、建议宾馆设计专门的美食专栏，天天更新当日新加工菜品，可以起到很好的推销作用

3、建议宾馆开设电子阅览室（网吧），当然是收费的，这样也可以作为宾馆的一个盈利的途径。

4、建议厨房，加大对原料、成品的监管，避免开小灶等现象，当然前提是职工餐得到相应改善。

5、宾馆一次性用品的合理安排、应用。

6、举行员工运动会等活动，都说酒店出来的胃不好，体质差，多举行这类活动，既能改善员工体质丰富业余生活，又能给员工增加福利，一举多得。

7、餐厅多招礼仪迎宾，让普通客人也能感觉到有面子、有气派，同时硬性建立客史档案，成立问候部，专门给客人送去生日或各种节日的问候。

8、“羊毛”出在“羊”身上，改善菜品质量、造型，适当提高菜品价格，同时又根据客人消费金额，免费赠送相应菜品，虽然有点繁琐，但能给客人捡便宜的想法。

9、根据上一条的启示，服务员及其他营销人员应该集体培训：《营销心理学》，让每个人都成为客人的“知己”，知道客人所想、所需，提高客人的消费额，增加餐厅营业额。以上几点可能有些不切实际，但却是我的真实想法，希望领导择优参考、采纳。

20xx年，传菜部任务可能会更加的艰巨，不过！人嘛，有压力才有动力，我将用心去完成20xx年每天的工作，让传菜部的凝聚力更强更盛。加油！加油！加油！

总之□20xx年又是以今天作为起点的，新目标、新挑战，在新的一年里继续努力工作，勤学习、勤总结，最后祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的道路一帆风顺，祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌，更希望我们宾馆生意兴隆、财源广进。

传菜部部长述职报告篇八

xxxx年即将过去，这一年在酒店各位领导和同事们帮忙关心鼓励下，使我克服了种种困难，较为出色的完成了全年的工作，得到领导和同事的肯定。全年持续全勤上班，无请假、迟到、早退现象；服务质量及工作水平有所提高，无客人投诉状况；能够尊重领导，团结同事，做到礼让三分，工作为重。现将我在xxxx年做的主要工作及明年的打算做以汇报，请各位领导和同事指正。

1、端正态度，爱岗敬业。透过这一年的锻练，我逐渐克服了心浮气躁，做事没有耐心，敷衍了事的毛病，养成了耐心细致、周到的工作作风，一年当中客人对我的投诉少，表扬多，和同事之间的关系也融洽了，之间的争吵少了，风凉话少，取而代之的是互相鼓励和关心的话语。使我对工作更加充满信心。对于酒店的日常工作来说除了接待客人，主要就是打扫客房和环境卫生，虽然整天都在打扫卫生，原先总是会因

为太高了、不起眼、不好移动等借口，放弃了一些地方的清扫，留下了死角，在这一年里在打扫房间和环境卫生时每处地方时都备加细心不放过每点污渍和每粒灰尘、毛发，高处够不着的就凳子落凳子，抬不动的就和同事一齐抬，原先不注意的墙角、窗户角、抽屉角以及手放不进去的缝隙都想办法用抹布擦干净，让脏物无处可逃。

2、虚心学习，不懂就问。在这一年，我用心参加了酒店组织的各项培训活动，认真学习服务技巧和礼貌用语，不懂的地方就向经理和其他的老同事请教，回家后仔细琢磨练习，平时在日常生活中也能经常使用礼貌用语，改掉原先的陋俗，养成了良好的习惯。就这样在不知不觉得中，我的服务水平得到了提高，行为举止更加礼貌，在客人之中迎得了好评，得到了领导和同事称赞。

3、服从安排，任劳任怨。平时做到尊重领导，不耍心眼，对于领导安排的事情，不打折扣，保质保量。今年除做好客房服务工作，同时在前台人员不齐的状况下，参加了前台接待的工作，开始由于对前台工作不了解，没有信心、有畏难情绪，后在酒店领导的关心帮忙下，克服自身困难，认真学习、多方请教，不断演练，做到胸有成竹，遇事不乱，较为出色的完成了前台的工作任务，期间被评为当月的优秀员工。

在即将过去的一年中，使我变得更加成熟，服务质量和水平有了很大的提高，对客人的服务热情也更加高涨，工作信心大增，对以后的工作充满了信心。这一年总体上能够做到恪尽职守，遵守单位的各项规章制度，做到让领导放心，让客人满意，但我也有一些不好的地方需要改正，比如做事斤斤计较，为一些鸡毛蒜皮的事和同事起争执，工作中存在着惰性，工作的热情不够饱满，消极怠工。在新的一年里，我要坚决克服这些不好的工作作风，乘着去年这股东风，严格约束自己，认真学习研究工作服务中的技巧，提高自身的服务水平，从小事做起，高起点、高要求，让每一个客人都满意，和酒店其他同事一齐为每一位客人带给一个舒适、安宁、温

馨的家。

此刻信息网络时代，知讯者生存，然而酒店在信息收集和利用远远不够，井底之蛙永久只明白那一片天，只有走出去，方知天外天，人外人，期望酒店多组织员工走出去学习本行业先进的服务和管理水平，以提高酒店自身的竞争力。同时也期望酒店领导平时多关心员工工作日常生活，多为员工着想。多组织一些文化体育活动，不仅仅能使员工身体得到锻炼而且也丰富了业余生活。使每位员工每一天能够以饱满的精神状态投入到酒店的工作之中，为酒店的兴旺发达做出自己的贡献。

传菜部部长述职报告篇九

20nn年过去了，时间过得真快，在这年当中有许多经历是值得回想和警记的，俗话说“经一事，长一志”，是的，就是这样让我们成长懂得了更多；这也离不开领导的’关心和指导，我们有困难时他们总是和我们站在同一战线，遇到问题总是细心地讲解和引导。经理、主管、领班在他们身上我看到了一种责任感，这也是做人做事的种态度吧！以左右沟通上下协调的原则，发扬团结就是力量的精神塑造了我们这个团队□xx. 坚持下去 努力珍惜。下面就让我们来回顾一下：

作为新的一年，这可以说是万物又一个新的开始，不管你过去如何，最重要的是努力珍惜现在。如今xx.年来了，许多人面临的同一个问题“走”还是“留”，有些人心理犹豫不决，甚至有的同事把辞职工作已经准备好了，经我调查，总结出来就是三个主要问题：1、工资低。2、累。3、学不到什么东西。针对这一问题，我在想加工资是不是我们工作做得更好了吗？无论你在哪工作干什么辛苦是必然的，学不到东西是我们没用心去学吧！我们应该在心理好好想，做什么事要三思而后行。

过年期间酒店生意兴隆，可以说是高峰期。这相对而言给部

门上下人员都会有一定的工作压力，在此期间部分人员已经在情绪、工作中出现了抱怨的心理态度，给工作也造成了一定地影响。有的人就会这样：为什么又是我？某某某应该让他去。有的人就当做什么也没听见。我认为我们应该去评估一下自己，为什么做事的时候找一堆理由，为什么不找一个自己为什么不去做的理由呢？工作就像玩游戏一样，大家要相互配合、遵守规则，相互理解这样才能顺利。

本月上网通宵耽误上班的情形较为严重。据了解，有些人太沉迷电脑，对工作抱着一种无所谓的态度。上班想上就上，大不了不干了；要不就是人来了，做事有精无神的样子，传个菜就像喝醉了一样。上网包括我自己我也喜欢上，上网适可而止是可以玩玩，但要注意时间，该休息时咱们还得休息，我们是人不是机器，我想即使机器也须要休息，更何况我们是人呢！

做事，我想大家都知道做，但是我们缺乏的是“责任心”。做什么事我们多看一下多想一下，我们是不是做好了，做到位了，哪里不足须要改正。我认为：我们只有把我们的工作当做是责任去做才会做得更好。

最后，我想提醒大家的是□xx.新的一年，给自己一个目标，不要迷茫下去了，年青虽然是资本，趁着年青的时候不去努力拼搏，老大肯定是徒伤悲的。人，有理想就应该去追求，这样才不会失去人生的意义。

传菜部部长述职报告篇十

- 1、在传菜台右侧准备10个左右的长托盘及5个圆托盘。
- 2、准备银托：将干净的银托整齐的摆放在传菜台的左侧，大银托10个，小银托20个。
- 3、用固体酒精保温米饭。

4、准备干净无损的餐具。

1、由传菜员接到订单后，检查订单是否已盖章，订单上是否写清订单时间、服务员姓名、客人人数、台号和日期。

2、检查订单上是否有客人的特殊要求，如有，马上通知厨师长，并将结果告诉服务员。

3、通知冷菜间制作冷菜，并保证冷菜在5分钟内送进餐厅。

1、传送热菜时，先传高档菜，后传鸡、鸭、肉类，最后传送蔬菜、炒饭类，如客人有特殊要求，即按特殊要求传菜。

2、小吃配相应的热菜送进餐厅，注意辛辣的小吃配清淡的菜。

1、将所有银托放回银器柜。

2、托盘及餐具送管事部清洗。

3、将所剩米饭交给厨师。

4、更换传菜台的台布。

传菜工作其它注意事项：

1、每一道菜从色、香、味、形上要符合标准，不合标准的立刻退给厨师长。

2、每道菜做出来以后，首先由传菜部领班观察食品数量是否合格。

3、保证食品新鲜、不变质，才可以将菜送进餐厅。

1、如果客人投诉食品，服务员应对客人表示诚恳的歉意，马上撤掉此道菜，退回厨房，并立即通知厅面经理。

- 2、厅面经理向客人道歉，征得客人的同意后，请厨师长重新制作此道菜，并保证质量。
- 3、餐厅营业结束后，将客人的投诉记录在餐厅的每日报表上，以通知餐饮部经理。