

最新餐饮内部管理工作总结 餐饮经理工作总结实用

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。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！

最新餐饮内部管理工作总结 餐饮经理工作总结实用 篇一

光阴似箭，时光如梭。转眼间我担任餐饮部经理一职到现在已迎接了两个新年，在这段时间当中，我视宾馆为自己的家一样尽心尽力，无论大事小事都亲历亲为。因为我必须做好每一件事，这样才不辜负领导对我的信任。20__年餐饮部成功接待了所有任务。这和员工的共同努力，各部门的大力协作是分不开的。所以说团队的力量是无穷的。我们细细盘点丰收的硕果，高高仰望来年的满树银花，每个人的脸上都应当挂起欣慰的笑容。

一、艰难中求发展，稳定中求利润

2. 在饮食业不景气的，生意难做的情况下，我通过市场调查的，经营分析，更新菜肴，调整价格，并通过各方渠道联系会议婚宴，从而给宾馆带来更好的效益。

二、艰难困苦，毅力不倒，永扬宾馆美名

在十一黄金周期间餐饮部不但接到园多功能厅广博厅的婚宴外，在同一时间还接到了宾馆400多人的会议用餐。任务之艰巨让餐饮部每个人手中都捏了一把汗。在宾馆各部门的大力协作下，特别是销售部，我们拧成一股绳，加班加点，终于工夫不负苦心人，在成功完成婚宴的同时也成功准备了400多

人的会议送餐。这其中宾馆各人员上下一条心，艰巨的任务在我们手中迎刃而解。也使顾客对我们宾馆有一个新的认识。

在接待婚宴过程中，服务员将桌椅在楼层之间调整，很是辛苦，我们有这样一群以大局为重，不顾个人辛劳的员工，这就是我们酒店人最大的财富。讲到这里我想到了全球排名第三的xx集团旗下的xx酒店的企业文化就是：“关照好你的员工，他们将关照好你的顾客”。同时他们也强调留住人才。人才是企业的支柱，这一点我们的领导在一接馆就体现的淋漓尽致。我也谨尊这一原则。

三、抓好管理，强化协调关系提高综合接待能力

3. 提高综合接待能力。餐饮部除接待正常散客围桌用餐外，还接待大型会议自助用餐，盒饭婚宴寿宴等类型多样的用餐形式。使宾客高兴而来，满意而归。并且按口味及时更换菜谱，让顾客吃的更舒心。

四、展望20__年，我信心百倍

作为餐饮部经理，我会再接再厉，对每人服务员严抓培训，让每个服务员都能独挡一面，让他们明白：“天将降大任于斯人也，必先苦其心志，劳其筋骨”。同时也让他们理解“微笑是最好的武器”。争取以全新的服务理念，服务阵容迎接20__年的到来。

最新餐饮内部管理工作总结 餐饮经理工作总结实用篇二

你好！

进入酒店没有感觉到向进入三星级酒店，无论是前台还是餐饮还是客房整体汽分，没有一位酒店员工或是管理人员能做到对待客人向对待上帝一样，没有一位员会想我的工资是客

人发给我的，而不是老板。

建议：以人事部签头制定各岗位员工的礼节礼貌的基本要求
进行大规模的培训，让员工清楚知道自己应该达到的礼节礼
貌标准，在工作中上至总经理下至各岗位领班要认真落实，
加强督导，只要是酒店的管理人员（无论岗位）都要发现员
工没有做到的要去说去督导，而不是认为不是我部门的员工
视而不见，从酒店上层做起，带动员工的礼节礼貌意识，从
而达到服务热情礼貌的表现。

酒店各岗位员工作纪律涣散，工作随意，各岗位工做纪律应
是各部门及人事部签并没有制定下发培训，让员工道知我在
工作中应该有的工作纪律要求，特别是酒店的服务一线岗尊，
如前台，迎宾及宴会预定，在重点岗位，酒店各级管理人員
在工作时要多留心观察，多督导多检查以预防为主，教育和
日常要求为重心，多鼓励少处罚，而现在大多管理人員任为
不是我部门的事情，只要我部门不出事，老板不知道，客人
不投诉而自任为一切工作都做的很好了。

制定适合本酒店的着装要求及卫生标准，需要投入的一事实
上要投如改变现有员工的精神面貌，要统一要求，卫生方面
加强检督，该项配到位的工具要配到位，如吸尘器等。

酒店工作是各岗尊管理人員要相互配合才能共同完成酒店的
工作的，现在管理人員工作随意，相互工作不配合，都自任
为自己的工作做的很不错了，什么都会，在工作中有人要做
件事，有部分管理人員不配合，看笑话，心不向一起使，部
分管理人員没有把自己放在一个星级酒店管理岗位上要求
自己，工作随意，对下属不加以指导，造成员工在工作中看
管理人員的笑话，造成酒店一切问题没能落实，都是管理人
員的责任，在开会时没有几个管理人員会站在酒店的立场上
想工作，在工作中讨价还价要报酬而不是先想怎样把工作做
好后要考虑报酬。

餐饮方面：

一、服务员少，员工工作随意，没有标准，制定的标准及要求在工作中没有很好的落实，在落实的过程中不是靠一个人来完成的，而是靠部门的所有管理人员，在制定相关标准时不发表任意见，制定后在工作中不带头不落实不督导，不去指导员工怎么做，任由员工随意工作，造成员工在工作中没有规矩。培训并没有起到应有的做用，在培训中讲的很多东西，然而在工作中没有得到有效的应用，在工作中我在是一个样，我不在又是一个样，像老鼠躲猫一样，在工作中员工不顶撞你也不按你的要求去做。

二、在工作中制定的意见卡标准在操作中可能有管理人员在操作时有问题，但在其它部门管理人员眼里任为是在给员工加工资，相互疑惑，造成制度无法制行下去，有部分问题无法给员工一个满意的答案，造成有经理也不能给我们解决问题，我为什么要听他的呢。

三、我建议酒店（餐饮部）更改在物品领用制度和办法，应该谁主管谁负责的原则进行，部门第一管理人员对部门的成本和物资领用有检督的责任，所有物品部门第一责任人要签字并说明用途，财务部才可以发放相关物品，部门可以有效控制成本及物品的安全使用。

四、在工作中我自任为我工作的强项在餐饮楼面管理及员工培训及落实上，在厨房对菜品开发及成本控制上很精通，然而在这里一样也发挥不出来，失去了应有的价值，我不想这样混日子，拿高工资而做不出自己应该做的工作，失去了在这工作的价值，本人提出辞职，请给予批准，在此给老板带来的麻烦本人深感歉意！

最新餐饮内部管理工作总结 餐饮经理工作总结实用

篇三

回首以往在酒店厨师工作中的努力难免会让自己的内心感慨万分，毕竟作为其中一员的自己能够为了酒店的经营做出贡献也是十分庆幸的事情，但细数自己在厨师工作中取得的成就之时也会因为存在的不足感到有些遗憾，为了不让这种情绪蔓延到以后的厨师工作中还是应该根据今年的情况进行总结比较好。

对酒店厨房的食材采购工作进行审视并做好卫生检验，对于酒店厨师的发展来说厨房区域的卫生状况以及食材安全往往是十分重要的，正因为如此自己对于酒店采购人员提供的食材往往都会具备着较高的要求，无论是食材的种类还是新鲜程度都会影响到用餐客户对酒店整体形象的评价，而且对于厨师的手艺来说食材的质量对于菜品的影响也是无法忽视的存在，所以我参与了今年的食材采购工作并建议相关人员建立了固定的采购渠道。为了做好酒店厨房的清洁工作还对相应的服务人员提出了要求并进行了仔细检查，无论是食材或是碗筷的清洗对于厨师工作的好坏都具备着十分重要的影响。

根据客户的需求对菜品的味道进行改良并开发出新的样式，虽然自己在传统菜式的制作方面具备着较高的水平却缺乏创新观念，尽管花费了很多时间进行开发却在味道或者外观方面难以令人感到满意，为了不影响到酒店客户的正常用餐导致自己在今年的厨师工作中将主要的精力放在了传统菜式上面，所幸的是自身的菜肴制作基础不错从而给客户的用餐带来了良好的体验，但是为了给酒店的发展增添竞争力还是要开发出独特的菜式才能吸引客户的注意力。

处理好厨师学徒的培养工作并对餐厅布局进行相应的改善，其中为了给酒店的发展保驾护航意味着厨师的培养工作不能够出现断层，因此即便酒店厨师的岗位已经出现了饱和状况也应该要做好学徒的培养工作才行，所以我在这项工作中注重学徒基础能力的培养并教会了对方许多做饭的秘诀，虽然

对方还无法胜任较高难度的菜式制作却能够在帮厨方面展现出相应的价值，为了给用餐的客户带来良好的体验还根据时节的变化对餐厅布局进行了改善并得到大多数人的良好评价。

虽然已经结束今年的酒店厨师工作却让我通过这次总结进行了详细的梳理，尤其是自己在厨师工作中缺乏创新观念的问题需要尽快得到改善才能够提升相应的潜力，实际上对于酒店厨师的发展来说过于平庸的能力很难在竞争中体现自身的价值。

最新餐饮内部管理工作总结 餐饮经理工作总结实用篇四

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息□20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务.在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。

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，并在技术上不断提升自己的烹饪技术。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。

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升；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。

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。

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。

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、员工素质提升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。

最后祝：地雅所有公司兴旺发达，蒸蒸日上。

最新餐饮内部管理工作总结 餐饮经理工作总结实用篇五

20_年的日历已翻过，现在已迎来崭新的20_年，回顾过去一年的工作经历，餐厅从营业的调整磨合到现在的稳固运营，这一切都源于餐饮部领导的支持和信任，新的一年到来之际，透视过去的一年，工作中的风风雨雨历历在目，用最直白的语言陈述一年中的工作经验。

确立日常管理计划及管理方针：

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，负责检查区域的日常工作：组织安排vip客人的接待，处理好客人的相关投诉，遇到重大问题及时像经理汇报；与酒店的相关部门做好沟通和协调，保证餐饮部工作顺利进行，主持召开班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题；在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对优秀员工的工

作给予肯定与表扬;对后进员工耐心的给予与辅导，督导员工的工作质量与服务质量，留意员工的工作表现及工作态度，调动员工的积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴做的更好。

员工管理方面：

1. 班前检查仪容仪表，对于不合格的要求整理合格后方可上岗，对员工的礼仪运用进行监督，使员工养成良好的习惯。

2. 强化员工的服务意识，提高服务质量，对用餐高峰期进行合理的人员调配、明确各自工作内容，分工合作，保质保量的进行工作。

3. 定期进行员工培训，提高服务效率和意识，学会察言观色从细微处去发现客人真正需要的是什麼，而我们需要做的是切做在客人开口前。服务无小事，从根本上转变员工的服务态度，服务并非低人一等，我们是为绅士和淑女服务的绅士和淑女。结合后厨对员工进行菜品的培训以及每日急推的菜品，目的是为了使员工了解各菜品的特色和口感，使之在点菜时不仅可以给客人最正确的建议从而节约了酒店菜品的浪费。

酒店是一个更新很快的行业，新员工永远是酒店的重要组成部分，我们要根据新员工的入职情况和特点进行专题培训，使之转化视角，快速融入我们的大家庭中。生活中，关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，定期找员工谈心，了解他们生活中是否有难题及时发现及时解决。

4. 提高餐饮的卫生质量;加强餐饮卫生质量的督导力度，务必保证每间包间保持状态，实行逐级负责;员工对所负责的包间;楼层领班对所管辖的房间的卫生，及物品配备情况逐一严格检查，同时强调当日收餐结尾工作清扫完毕，并制定《周计划卫生表》，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维修，

提高i餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

5. 控制物耗、开源节流;强化员工节约意识，提倡控制水、电能源的浪费，实施物耗管理责任制。统一全面盘点，一旦损失责任到人、对大量损失一经查出追究当值员工责任的同时，对期所管辖楼层领班将追究连带责任。

1. 自一楼自助餐开始以来，得到的反响还是很不错的，之后工作中我们要不断推陈出新，引进新品，增加菜色和酒水种类，吸引更多年轻客源。利用网络资源，进行网络销售。

2. 降低菜品成本，引领大众消费：将客源从公款转换成自主消费。

3. 打造有特色的主题宴会，充分利用节假日，使生日宴、婚宴、家宴、商务宴会成为提高营业额的重要部分。

4. 与旅行社合作，接待旅游团队，提供不同档次的团队餐，我们还有足够的客房资源，这样一来，不仅提高餐饮部的上座率而且提升了客房部的入住率。

俗话说：点点滴滴，造就不凡，在以后的工作中，不管餐饮部的工作是枯燥的还是多彩多姿的，我都要不断积累经验，与各位领导及同事一起共同努力，勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各项工作技能，为_的发展做出的贡献!