

餐厅实训的总结(模板9篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

餐厅实训的总结篇一

要做到优秀，自己的学识，力量等还有肯定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己半年来还是有了肯定的进步，在管理力量，协调力量及处理问题等方面，有了进一步的提高，保证了餐厅各项工作的正常运行。

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。上半年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。努力协作主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本酒店的宴会接待任务比较重，上半年多次接待了重要来宾及宴会，但由于种种缘由质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，留意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，精确避开疏漏和差错。

1、明确开发的方向

2、确保完成任务

(2)主管、领班必需以身作则，带头创新，不仅要完成个人任务，还必需启发、关心员工也开发新品。

3、主管、领班要带头学习，带动员工提高个人素养和业务技能。

5、坚持执行新品开发的有关规定，按时兑现嘉奖和考核评估，提高创新乐观性和主动性，力争完成下半年任务指标。

餐厅实训的总结篇二

全年实现营业收入_____元，比去年的_____元，增长_____元，增长率___%，营业成本_____元，比去年同期的_____元，增加_____元，增加率___%，综合毛利率___%，比去年的___%，上升(或下降)___%，营业费用为_____元，比去年同期的_____元，增加(或下降)_____元，增加(或下降)率___%，全年实际完成任务_____元，超额完成_____元，(定额上交年任务为380万元)。

(一)落实酒店经营承包方案，完善激励分配制度，调动员工的积极性。

今年，饮食部定额上交酒店的任务为380万元，比去年的320万元，上升60万元，上升率为19%。为了较好地完成任务，饮食部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同，把经济指标分解到各个分部门，核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分体现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，能想方设法，搞好经营，调动了员工的积极主动性。今年人均月收入_____元，比去年同期的_____元，增加了_____元，增长率为___%。

(二)抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1.健全管理机构，由饮食部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上

而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。

2. 完善饮食部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。

3. 建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。

4. 加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

5. 提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导；3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的最高记录；9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

餐厅实训的总结篇三

转眼间入职公司工作已一年多了回顾这一年多工作,我在领导及各位同事的支持与帮助下,严格要求自己,按照酒店的要求,较好地完成了自己的本职工作,通过这一年的学习,工作方式有了较大的改变,工作质量有了新的提升,现将20xx年度工作情况作总结汇报,并就20xx年的工作打算作简要概述。

一、日常管理工作 作为一名餐饮部的一份子,自己扮演的角色是承上启下,协调左右的作用,我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。这一年在餐厅的工作中,各项工作都是本着提高服务质量,提高工作效率为目的,让工作有条理性,融入到每一项工作当中。努力配合经理做好餐厅的管理工作,本着实事求是原则,做到上情下达,下情上报。

二、加强自身学习,提高业务水平 要做到优秀,自己的学识,能力等还有一定距离,所以总不敢掉以轻心,向书本,向领导,向同事学习,这样下来感觉自己这一年来还是有了一定的进步,在管理能力,协调能力及处理问题等方面,有了进一步的提高,保证了餐厅各项工作的正常运行。

一、厅面现场管理

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习,员工见到客人要礼貌用语,特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应,要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴,员工之间相互监督,共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的检查,仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗,岗上发现仪容问题立即指正,监督对客礼仪礼貌的运用,员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识,提高服务效率,针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配,以领班或助长为中心

随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即答“到”进行为客人服务。

5、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

6、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。为了提升自助餐服务的质量，进一步规范自助餐服务的操作流程和服务标准。这时就需要班组人员作好接待高峰前的接待准备，增加菜夹，双向同时进行取菜，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

1. 许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高。

2. 有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位。

1. 能够协助领导做好餐厅的日常工作。

3. 合理安排当班工作，全面协调、管理、检查。

4. 配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导。

5. 做好餐厅的安全、节能、卫生工作。

6. 以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作。

7. 做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结友爱、相互帮助、共同进步。

20xx年工作计划如下：

1. 积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

3在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。 4、加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量，针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务 水平。

5. 加强节能的检查，平时多跟服务员讲解提高节能的意识，加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

6. 进一步加强员工政治思想工作，定期组织员工学习，不断提高为顾客服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

7. 建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

8改变工作方法：部门新进的员工做房速度较慢，且卫生质量差错较多，要求自己尽可能少一点抱怨，每个问题都有落实。尽量做到事事落实到人，件件有反馈，帮助员工分析发生问题的原因，找出解决问题的方法，演示操作方法，避免类似问题的重复出现。也是我今年工作较以前的一个改变。

9. 协助经理提高员工对客服务质量，强化服务意识；对员工

服务质量做好现场辅导工作，协同班组做好员工培训工作。督导落实情况，确保新员工掌握技能的同时，并且增强对客户服务技能技巧。

10. 做好服务工作的同时关心员工，做到团结友爱、相互帮助、共同进步。在日常工作中了解员工的个性，讲话方式，身体状况。避免因工作忙碌、身体状况欠佳等情况产生厌烦的情绪从而影响工作，有时遇见员工感冒时主动帮助她们铺床等，使员工从思想放下包袱，从而认真的投入到工作中。

20xx 年即将过去，我将会调整好心态迎接新的挑战，我将一如继往，为腾格里国际酒店的发展尽自己的一份绵薄之力。我坚信餐饮部一定会坚定信念，精诚团结，以百折不挠勇往直前的精神风貌，共同绘制出腾格里国际酒店新的蓝图，实现各项指标的历史性突破。

餐饮部主管：

餐厅实训的总结篇四

一、在日常工作中我们树立了三个理念

1、顾客理念：一切为顾客为焦点，不论遇到多么刁蛮的顾客，我们都要以服务好顾客的最终目的。

2、细节理念：细节决定成败，做好每一个工作细节，酒店的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。

3、文化理念：让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

二、餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习

让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做

先进的敬业精神。

三、坚持良心品质、质量第一的经营理念

抓好落实工作，使员工懂得酒店的标准，是每一位员工的工作尺子。为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。

四、围绕酒店发展要求，健全酒店管理程序与制度，明确发展使命

五、规范企业管理，实行品牌发展战略

在此情形下，我们深感职责重大，饭店领导能以高度的职责感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。经过节能降耗维持饭店运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们坚持在领导的正确领导、扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就必须能够高质量的全面完成各项工作任务，为酒店做出我们应有的贡献。

第二、勤快。勤，就是辛勤，就是努力，比别人付出更多。快，就是效率。

第三、热情。人可以无激情，但必须要有热情。因为热情的气息是很具有感染力的。就像太阳的光和热，并充满活力。这是一种反映内心的精神面貌与状态。

第四、周到。待客之道，周到是基础，也是最重要的。既然谈周到，那么必然要主动去做好，主动去提供服务，而且

善于观察，还要懂得换位思考，做到客人所想不到，提供超前服务。谁能做到让来宾感受到如归的感觉，那么他就是真正做到了“周到”。想客人之所想，急客人之所急。

第五、应变能力。在餐厅，每天都会接触到来自社会各个层面的人，上到达官，下至百姓；无论三教九流。因此，要求服务人员具备良好的应变能力成为一种必然。有人说：“餐厅，是培养外交官的摇篮。”是很有道理的。

第六、主人翁意识。工作，实际上是学习的另一种形态。当我们懂得并能够站在主人的角度和位置上去工作时，本身就是一种自我提高与进步。会站的更高，看得更远，做得更好。

以上是我对自己工作的体会和总结，同时还存在不足，在新的一年里，也要更加努力做好本职。

餐厅实训的总结篇五

慈溪市第一届“英特杯”中青年医学和中医药学术大会工作总结为了不断适应医药卫生体制改革对医学学科建设的新要求，促进我市医疗质量提升年活动深入开展，充分发挥医学会和中医药学会学术社团的工作优势，加强学科及会员间的学术交流，进一步激发中青年医护人员开展医学学术研究的积极性，积极营造“崇尚科学、注重研究、乐于交流”的医学科研氛围。市医学会、市中医药学会于20__年12月10日举办主题为“创新医学科学研究，提高医学学术水平”、“继承中医药传统，发扬中医药文化”的慈溪市第一届“英特杯”中青年医学和中医药学术大会。

本次学术大会的筹备工作由市医学会秘书处和市中医药学会秘书处共同完成。大会在筹备期间得到了市医学会、市中医药学会全体会员和各医疗卫生单位领导专家的大力支持。广大会员踊跃投稿，市医学会、中医药学会秘书处分别收到论文75篇、48篇。为方便开展学术交流，将所有参评论文结集

刊发，编印成《慈溪市第一届“英特杯”中青年医学学术大会论文集》和《慈溪市第一届“英特杯”中青年中医药学术大会论文集》。经学会各专业委员会组织初评，分别选出12篇论文参加大会交流评比。

本次学术大会议程分三部分：上午论文交流评比，下午举行颁奖仪式和学术讲座。我市医学会全体理事、各医疗卫生单位负责人、医务（科教）科长、投稿论文第一作者、交流论文第一作者参加了本次学术大会。

上午的论文交流评比分_进行医学和中医药论文交流。学会邀请了十位专家，分别组成医学、中医药学评审团，对医学会15位会员、中医药学会12位会员的论文讲演进行评选。这十位专家是：宁波市医学会副会长兼秘书长、主任医师徐薇，慈溪市人民医院院长、主任医师许信龙，慈溪市中医药学会会长、主任中医师林吉品，慈溪市人民医院党委书记、主任医师胡于健，慈溪市妇幼保健院院长、副主任医师胡秀华，主任护师张秀华，主任中医师蔡水奇，副主任中医师黄鋆文，副主任中医师黄志盛，主管中药师康立。

参评论文第一作者结合ppt进行了主旨讲演。通过论文第一作者的精心讲演和专家评审团的认真评选，医学、中医药学分别评出一等奖各1名，二等奖各2名，三等奖各3名，优秀奖各6名。医学论文一等奖获得者为范飞能，二等奖获得者为童松林和李央，三等奖获得者为王春、邹坚定和鲍丽彦；中医药论文一等奖获得者为张谈，二等奖获得者为华全科和胡建岳，三等奖获得者为董静波、黄军民和周必发。

下午进行颁奖仪式和学术讲座，宁波市医学会副会长兼秘书长徐薇女士、慈溪市科协副主席宓维郎先生、慈溪市卫生局局长陈彩莲女士、慈溪市卫生局副局长许信龙先生、慈溪市中医药学会会长林吉品先生、宁波英特药业有限公司总经理应小平先生等出席了颁奖仪式，陈彩莲局长、徐薇会长、2宓维郎主席及应小平总经理发表讲话。陈彩莲局长对我市卫生

系统工作人员提出三点要求：当履行职责，大力推动学术交流；当促进学风和道德建设；当弘扬精神，倡导医学人文之关怀。主席台就座领导为获奖人员颁奖。

餐厅实训的总结篇六

在工作中，虽然我只是充当一名普通收银员的角色，但我的工作也绝不仅仅是收钱那么简单，其中也是一系列的复杂程序。在这一年的`工作中，我发现要能自如的做好一项工作，无论工作是繁重、繁忙还是清闲，要用积极的态度去完成我们的每一份工作，而不是因为工作量比例的大小而去抱怨，因为抱怨是没有用的。我们更要做的是不要把事情想的太糟糕，而是要保持好的心态面对每一天。因为快乐的心态会使我们不觉的工作的疲惫与乏味。

工作中我刻苦学习业务知识，在领班的培训指导下，我很快的熟悉了餐厅的基本情况和收银的岗位流程，从理论知识到实际操作，从前台到接待为客服务，一点一滴的学习积累，在很短的时间内我就掌握了收银员应具备的各项业务技能。

餐厅里无所不在的是服务文化、礼仪文化、地域文化、饮食文化、解困文化等等，在这里里所有的工作人员都是主人，所有的宾客来到餐厅都会对餐厅和餐厅人产生或多或少的依赖，除了在接受服务的过程中接收文化或知识，他们还在遇到困难时向餐厅人寻求帮助。因此，我们可以说，餐厅是一个到处充斥着文化和知识的场所。于是，在这里工作的人们必须更有知识、文化和涵养。

宾客在品尝一道菜式，而耳边是服务员小姐用甜美的声音介绍有关菜式的知识，包括起源、流传、特色、新意等等，不仅更增添了品菜的乐趣，也让客人接收到一些新的知识和信息，让他们从另一个层面上觉得不虚此行。

在餐厅的任何一个角落都是彬彬有礼的服务人员，规范的操作

作、职业的微笑、谦恭的神态，让客人无时无刻不受着礼仪文化的熏陶。处于社会中的个人永远都在受着周边人的影响，所谓人以群分，礼仪文化不仅使饭店人素质提高，也在有益地影响着客人，提升着整个社会的素质与涵养。

新到一处，客人落脚饭店，总是迫不及待地想要多了解当地的地域文化、风土人情、景观特色。餐厅人对此都应非常熟悉，餐厅只是一个单体的建筑，只有在地域的大背景下，他才有了厚重的底蕴，有了文化的背景。对于外地客人而言，他们来到这里或者为了这个地方的景观特色，或者为了商务办公，基本上不会冲着一个单独的住宿环境而来。因此餐厅需要有一种功能，能够凭借地主的身份为客人提供尽可能多的方便。比如介绍当地的旅游资源，比如在当地进行商务办公的路径指点。这样，餐厅才真正成为地方与外界沟通的一扇窗。还有一种称之为“解困文化”，也就是帮助客人解决难题的知识提供能力，金钥匙文化就是典型，满意加惊喜，完成不可能完成的任务。

收银员在餐厅来说是一个比较重要的岗位，它要求有很强的责任心和良好的沟通能力，而这对于我来说压力很大，面对困难和压力，我没有退缩，而是迎难而上，在前台收银岗位上的一年后，我现在可以说能够胜任这份工作，并相信以后在其他类似工作中也会做的更好。

餐厅实训的总结篇七

- 1 关注员工的思想动态，稳定员工的思想以保持良好的工作状态，去为宾客提供优质的服务，发现不足之处及时改正，并加以改进，关注每个员工的思想动态，定期的找员工谈心交流和做思想工作，深入了解他们的近期工作及生活情况，从中发现问题并解决。

- 2 加强员工的开口服务意识“沟通”是通往心的桥梁，拉近与客人之间的距离增进与客人之间的的沟通，并与此同时了

解客人的喜好。

3 仪容仪表、 礼貌礼节要求每天例会反复对员工进行检查与灌输思想， ， 特别是微笑服务， 让员工意识到， 微笑服务的重要性。

4. 为确保给客人营造一个干净， 舒适的用餐环境， 将一楼宴会厅的卫生分区域划分责任到人。

5 提高员工的积极性， 和激发员工的潜在服务水平， 制定了奖罚制度， 和服务标兵的评比， 以此来调动并鼓励员工积极上进的主动意识和热情的服务。

6 将餐具和布草责任到人并定期消毒和进行盘点， 以确保餐具的不流失和损坏为下一当酒席做好充分的准备工作。

7 收集宾客对用餐的服务质量和菜肴的意见和建议反馈卡， 并做好记录作为我们该进服务和菜肴的重要依据， 减少顾客的投诉几率。

一 工作计划：

2 将一楼宴会提升到多功能行的， 在没有大型宴席时推出vip接待， 大型会议、 高规格的分餐制、 自助餐等接待、 开拓经营, 发展增收渠道, 扩大营业收入。

3 提升员工的开口意识和推销意识， 增强员工效益意识, 加强成本控制, 节约费用开支。 并要求员工付之行动。

4 对“徽州美食节”的接待工作做好准备， 并让员工也熟悉掌握徽菜并了解其特色特点， 才能更好的去推销给客人。

5 在工作中认真做好本岗位工作的同时经常到楼层上去学习和认识客人， 对客的熟悉并与客人交流， 提升营销能力。 不

断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。

6 将零点餐厅，在原来的基础上打造出一个使宾客用餐，更温馨、更舒适。更人性化的用餐环境。

7 因餐饮服务行业人员流动量较大，所以导致我们酒店服务人员缺少新员工较多，新员工作为餐厅的重要部分，能否尽快的融入团队，调整好心态将直接影响整个团队及服务质量，根据每个员工的不同性格特点及入职情况进行交谈，目的是调整好员工的心态正视工作，认识餐饮行业的特点使员工在心理做好充分的思想准备，加快的融入集体当中来。对新员工上岗前的仪容仪表，礼貌礼节，服务流程，技能的强化培训，让他们深刻的意识到，是代表着酒店的形象，严格遵守四星级酒店操作的规范性。

餐厅实训的总结篇八

一、主要工作。

（一）、培训前的准备工作。餐厅工作头绪繁多，任务重，我们主要做了这些工作：面食间和烹饪间设备设施和必需品的购买和调试；库房的安排和调料、油、面、米等的购买；餐厅餐桌的摆放及一些附属设施的放置；餐厅制度的制定以及制度框的制作和上墙；二楼招待房间的装点、桌椅的安排、招待设施和必需品的购置；餐厅工人的选拔任用、健康查体、出门学习培训以及厨房设备的使用培训、安全常识的学习培训等大量繁琐工作。

（二）、贯彻食品安全法，建立食品安全长效机制。在严格遵守一切有关食品安全法律法规的前提下，严格把好四关：采购、储存关、食品加工关、食品销售关、卫生预防关。搞好源头管理，进料要查看三证：卫生许可证、生产许可证、产品合格证。例如我们从原材料验收开始，实行专人负责，

专人管理，对餐具消毒、蒸饭、洗菜、炒菜的整个过程，电器、炊具设备等工作分别责任到人，发现问题，立即上报并及时完善处理；定期检查库存食品、调料、米面等，如若发现腐败变质的，立即舍弃，绝不吝嗇；制定一套切实可行的奖罚制度来管理每一位员工。

五、六点钟去蔬菜批发市场买菜。一日三餐，为保证营养，早餐做到了每个学生和老师一个鸡蛋，午、晚餐两菜一汤，两菜一荤一素，汤为米粥或玉米粥。

（四）、加强员工培训，预防各类安全事故发生。安全至关重要，是一切工作的重中之重，我们做到时刻安全警钟长鸣。为此，我们做了大量工作，例如：我们生活科每天安排专人值班，负责巡视餐厅各部门的安全生产运营；我们定期组织人员对餐厅工人进行厨房电器以及厨房设备安全使用的培训教育，坚决杜绝员工心头麻痹大意的思想，以提高员工的安全意识；坚持每天对餐厅电器、设备设施及电、气线路进行检修和不定期检查、督导。

（五、）集思广益，加强与师生的交流与沟通。餐厅的工作离不开全体教师员工的配合和支持。为此，我们的值班人员坚持每天与八至十位学生交流，收集他们对饭菜的意见和建议，平时积极询问教师员工对饭菜的要求和建议。

清仓，盘点和清理。九是严格财务管理制度，物品采购发票由采购人员、验收人员及生活科长同时签字后才能给予报销入帐。账目坚持做到日清周结，每周向主任汇报一次。

（七）、圆满完成了各级领导和相关单位领导、教师的接待工作。

二、存在的问题。

1、学生的就餐秩序不容乐观，有待加强，主要是步入餐厅的

秩序。

2、学生洗刷餐具的秩序不很乐观，有些拥挤，有待改观。

3、对饭菜质量，与师生的交流和沟通有待加强和提升。

三、工作计划。

1、安全方面：

1) 食品安全：

(1). 继续严格执行食品卫生法，餐厅所有工作人员必须持健康证上岗，严防卫生事故。搞好食品采购、运输、保管工作，凡是发现已经变质和腐烂的食品，坚决不预采购和使用，以防食物中毒。

(2). 继续把好食品卫生关。严格监管食品、蔬菜质量，洗菜、切菜严格按照流程进行，从洗菜到烧菜层层落实，责任到人，生菜、熟食案板分开，肉、菜案板分开，认真做好餐具的消毒、清洗等工作，确保师生吃上“放心饭菜”。

(4) 成立食品安全检查小组，采取定期和不定期两种方式，对餐厅食品卫生进行检查和督导。

2) 生产安全：

加强餐厅工人防火、防触电、防机械损伤、防煤气中毒、防烫伤、防烧伤的安全意识的学习培训；加强餐厅工人对厨房设备安全使用的培训学习；成立生产安全检查小组，采取定期和不定期两种方式，对餐厅各种生产设备设施，电、气设备和线路、灶具等进行督导检查，务必把安全隐患消灭在萌芽状态。

2、饭菜质量：

1) 制定学生用餐菜谱，确保师生用餐质量，保证菜种多样化，力求质量营养化、合理化。2) 把好食品蔬菜的验收关。保证仓库验收员尽心尽责，对每次购进的食品、蔬菜和调味品等都要进行仔细的检查验收，保证食品蔬菜的质量，保证劣质食品与“三无”食品不进仓库。

3、卫生方面：

1) 食堂工作人员，工作期间一律要穿好工作服，戴好工作帽。保持好个人卫生。卫生不达标者不得上岗。

2) 采取多种措施搞好餐厅各处卫生，加强对粗加工间、烹饪间、面食间、消毒间、仓库和学生餐厅的卫生监管，努力为实践基地全体师生创造一个良好的就餐环境。

4、继续严格执行大宗物资集中采购制度和餐厅物品请购制度，严把采购关，时刻注意节约开支。

5、进一步调整和完善各种管理制度，真正做到制度管理；进一步完善各种档案，做到事事留痕迹。

餐厅实训的总结篇九

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务；

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，

针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在；

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，心得体会分工明确；

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

3、加强部门之间协调关系；

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理；

5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。