2023年厅面领班月度工作计划及总结(实用9篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝,我们的工作与生活又进入新的阶段,为了今后更好的发展,写一份计划,为接下来的学习做准备吧!那关于计划格式是怎样的呢?而个人计划又该怎么写呢?以下是小编收集整理的工作计划书范文,仅供参考,希望能够帮助到大家。

厅面领班月度工作计划及总结篇一

作为一名新任领班,从普通员工到酒店中层干部,跨越还不小。有时细一琢磨,还有些不自在。这其中我知道自身还需要学习,能力水平还欠缺,只有加强自身修养,向领导、向同事们学习,取长补短,在实际工作中能举一反三,把事情做圆满。积极进取,自己的水平就会得到提升。我相信,通过自身努力,我会在管理水平、组织协调能力、处理特发事件能力都有有一个质的飞跃,毕竟领班这个岗位也是一个锻炼人的岗位。

作为领班,虽然官不小,职权不大,就是琐碎事情多。在新的环境里,我是一名小学生,各项工作都要从基础做起,事情虽小,小事虽碎,但是我们要尽力尽心做好。因为我们犯一个错误,相对于一个客户来讲,就是百分之百。我将在本职岗位上不放过一个细节,理顺各种关系,把自己融入新的环境。做好上情下达,下情上报工作。注意加快工作节奏,提高工作效率,力求周全,避免疏漏和差错,确保万无一失。

目前,由于金融危机,酒店生意也不是太景气。要把加强管理成为利润创收的第二利润源。因此,要坚持查房制度,做到人走灯灭。加强设备的维护和保养,减少能源消耗。

目前,我们新讲了一些员工,我们要对他们讲行必要的培训,

对他们不规范的操作要及时给予修正,手把手进行训导,努力提高他们的业务水平。

在我领班聘任期内,我将勤奋工作,努力改正不足之处,发 扬优点,力争取得更大的工作成绩,为酒店创造更高的价值。

厅面领班月度工作计划及总结篇二

作为一名新任领班,从普通员工到酒店中层干部,跨越还不小。有时细一琢磨,还有些不自在。这其中我知道自身还需要学习,能力水平还欠缺,只有加强自身修养,向领导、向同事们学习,取长补短,在实际工作中能举一反三,把事情做圆满。积极进取,自己的水平就会得到提升。我相信,通过自身努力,我会在管理水平、组织协调能力、处理特发事件能力都有有一个质的飞跃,毕竟领班这个岗位也是一个锻炼人的岗位。

作为领班,虽然官不小,职权不大,就是琐碎事情多。在新的环境里,我是一名小学生,各项工作都要从基础做起,事情虽小,小事虽碎,但是我们要尽力尽心做好。因为我们犯一个错误,相对于一个客户来讲,就是百分之百。我将在本职岗位上不放过一个细节,理顺各种关系,把自己融入新的环境。做好上情下达,下情上报工作。注意加快工作节奏,提高工作效率,力求周全,避免疏漏和差错,确保万无一失。

目前,由于金融危机,酒店生意也不是太景气。要把加强管理成为利润创收的第二利润源。因此,要坚持查房制度,做到人走灯灭。加强设备的维护和保养,减少能源消耗。

目前,我们新进了一些员工,我们要对他们进行必要的培训,对他们不规范的操作要及时给予修正,手把手进行训导,努力提高他们的业务水平。

在我领班聘任期内, 我将勤奋工作, 努力改正不足之处, 发

扬优点, 力争取得更大的工作成绩, 为酒店创造更高的价值。

- 1、向下级下达工作任务,向下级发出指示。
- 2、处理本班组的日常业务工作或事务工作。
- 3、拒绝和制止违章违规作业。
- 4、接上级出现违反餐厅相关规章制度、泄露餐厅机密等行为有越级上诉权。
- 5、关部门出现的工作失误有申诉权。
- 1、高中或高中以上文化程度。
- 2、反应灵敏、机智灵活,具有良好的沟通能力,善于处理顾客实际问题。
- 3、熟练地掌握订座、订席、散餐的服务规程。
- 4、熟悉和掌握本火锅店的菜点、品种与价格;熟悉和掌握常用酒类、饮料的品种、特点。
- 5、组织能力较强,能带领部属共同做好接待服务工作,并合理安排分工,督导服务规程,使服务流程与顾客就餐享受达到和谐一致。
- 6、善于学习餐饮业务、管理知识、服务知识,不断提高业务 水平和业务能力。
- 1、对前厅经理负责,督促本班组的员工高质有效地遵循工作流程,配合前厅经理做好班组思想工作。
- 2、负责餐厅的服务培训,菜品质量监督和服务质量监督等工作;遵守并执行餐厅的一切制度。

- 3、根据每天的接待任务,计划安排服务员的工作;带领服务员做好餐前准备,餐中服务和餐后的清洁工作,负责前厅设施的清洁保养,如有损坏及时处理。
- 4、监督服务质量,掌握客人从进店到离店的整个过程,带领服务员做好一切份内工作。
- 5、处理各种工作问题和顾客投诉,作好就餐顾客意见和建议记录,重要投诉或意见要及时向前厅经理报告。
- 6、具体负责服务员的岗前培训,带领服务员积极参加店里组织的各类培训,不断提高服务技能。
- 7、巡视各值班、加班服务人员的服务情况并进行监督和协助。餐后对各种设施,设备进行检查(如空调、电灯是否关好)。
- 8、在顾客全部离开后,检查收市情况,并向前厅经理汇报同意后方可下班。
- 1、带领员工做好清洁卫生的工作。
- 2、带领员工准备好当天要用的餐具、调味品等。
- 3、开餐前检查水,电,气是否可以正常使用。
- 4、给员工分布当天的台位情况。
- 5、了解当天的订餐情况,如订了几桌,顾客的单位,以及给顾客安排的台号和姓名等。
- 6、了解当天的估清菜品,急推菜品和新推菜品,并告知服务员。
- 7、准时召开班前例会。

- 1、宾客进来时,要热情的招待并引领顾客入座。
- 2、宾客用餐时,领班要站在一定的位置仔细观察,指挥服务员为宾客服务,尽量满足顾客的要求。
- 3、对重要宾客,领班要亲自接待和服务。
- 4、对菜品出菜的速度快慢以及菜品的质量问题,要及时向大堂经理汇报。
- 5、对宾客提出的问题和服务员请示的问题要热情的给于解答。
- 6、协助在堂经理调解纠纷,对宾客之间的矛盾和纠纷要劝解,但不介入,避免影响其他宾客进餐。对员工与宾客的矛盾要迅速制止,在处理问题时要记住一句话"要尽量满足顾客的要求,但要尽量减少本店的损失"对员工同事之间的矛盾不当着宾客的面处理,迅速转往后台解决。
- 7、宾客用完餐后起身走时要提醒值台服务员看顾客是否已买单。
- 8、开餐工作中要注意对部属员工的一些上班时间不应做的事情,给于制止。(上班时间接私人电话,吃东西等)
- 1、查看桌椅、地面有无宾客遗留物品。
- 2、带领值台服务员收台,清理桌面、地面和备餐柜,做好每一个环节的清洁卫生,恢复桌面,地面的完好状态。尤其要清点餐具,对遗失或损坏的餐具要及时查明原因并报告上级(大堂经理)。
- 3、督促并检查值台服务员关闭水、电、气开关。
- 4、督促并检查值台服务员对餐柜、门窗、吧台等一切需要加锁的地方是否锁好。

5、做好交接班工作,交接事宜落实到人,做好值班记录。

厅面领班月度工作计划及总结篇三

时间飞逝,又是新的一年。新的一年开启新的希望,新的起点引领新的梦想。我作为酒店餐饮领班,根据公司领导的工作安排及去年的工作经验总结作出今年的工作计划。

- 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的检查,仪容仪表不合格者要求。。 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。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进行 为客人服务。
- 5、物品管。从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏, 凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、 跟单到人、有所总结。
- 6、卫生管。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。齐、无倾斜。7、用餐时段由于客人到店比较。中,往往会出现客人排队的现象,客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准

- 备,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。
- 8、自助餐是餐厅厅新开项目,为了进一部的提升自助餐服务的质量,制定了《自助餐服务。体实操方案》,进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。
- 9、建立餐厅案例收。制度,减少顾客投诉几率,收。餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉,作为改善日常管。及服务提供重要依据,餐厅所有人员对收。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。
- 1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分,能否快速的融入团队、调。好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况,开展专题培训,请保留此标记员工的心态,正视角色转化,认识餐饮行业特点。使新员工在心。上作好充分的思想准备,缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪,加快了融入餐饮团队的步伐。

行学习,并以对员工进行考核,检查培训效果,发现不足之处及时弥补,并对培训计划加以改进,每月定期找员工谈心做思想工作,了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

- 3、结合工作实际加强培训,目的是为了提高工作效率,使管。 更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析, 使员员对日常服务有了全新的认识和。解,在日常服务意识 上形成了一致。
- 1、在工作的过程中不够细节化,工作安排不合。,工作较多的情况下,主次不是很分明。

- 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,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。
- 4、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。
- 5、加大力度对会员客户的维护。
- 1、严格管理制度、用工培训制度,划分明确岗位考核等级,增强员工竞争意识,提高个人素质及工作效率。
- 2、增强员工效益意识,加强成本控制,节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯,合。用水用电等,发现浪费现象,及时制止并严格执行相关处罚制度。
- 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。。
- 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。

厅面领班月度工作计划及总结篇四

1)每天带着最饱满的工作热情和自信的态度上班去,并带着微笑去迎接一天中碰到的每一位顾客和每一件事务,并以积

极高效的. 态度去处理好每一件事!

- 2)每天早上第一时间带领员工和促销员仔细检查好商品价格 标价签,并及时更换好变价标签和保证每物一价,方便顾客 选购和避免客诉。
- 3) 安排好员工与促销员的每天工作任务,并执行任何事情都必须按轻重缓急这一原则进行处理并在下班前进行任务交接和对碰到当前困难进行商榷和沟通。
- 4)每天查看和分析营业报表和昨天销售明细清单,并对某一季节性商品和敏感性商品进行一系列的调价让利活动,从而更好地吸引到新一批潜在性客流,并跟踪好每一档商品的订货和到货情况,发现问题及时向经理反应情况,生效当天安排好人员和时间以最佳的陈列效果和最好的商品陈列在每位顾客眼前,并及时清退过档商品数量和滞销冻结商品库存。
- 5)每天带领员工和促销员查看卖场和仓库卫生工作,并合理安排卫生区域,轮流安排员工进行检查和跟进。
- 6)每个星期固定有一天要分批对员工和促销员进行营运和服务知识的培训工作,并分享店内最新八挂信息开展大家在日常生活中有什么不顺畅的系列问题开展一些必要心理辅导工作从而激发起大家的工作热情和自信。

总而言之,言而总之!做的是细节,要想销售好,必须多动脑,要想轻松滴,合理安排好!

厅面领班月度工作计划及总结篇五

一、参加财务人员继续教育每年财务人员都要参加财政局组织的财务人员继续教育。

首先参加财务人员继续教育,了解新准则体系框架,掌握和

领会新准则内容,要点、和精髓。全面按新准则的规范要求,熟练地运用新准则等,进行帐务处理和财务相关报表、表格的编制。参加继续教育后,汇报学习情况报告。

- 二、加强规范现金管理,做好日常核算
- 1、根据新的制度与准则结合实际情况,进行业务核算,做好财务工作。
- 2、做好本职工作的同时,处理好同其他部门的协调关系.
- 3、做好正常出纳核算工作。按照财务制度,办理现金的收付和银行结算业务,努力开源结流,使有限的经费发挥真正的作用,为公司提供财力上的保证。加强各种费用开支的核算。及时进行记帐,编制出纳日报明细表,汇总表,月初前报交总经理留存,严格支票领用手续,按规定签发现金以票和转帐支票。
- 4、财务人员必须按岗位责任制坚持原则, 秉公办事, 做出表率。
- 5、完成领导临时交办的其他工作。
- 三、个人见意措施要求财务管理科学化,核算规范化,费用控制全理化,强化监督度,细化工作,切实体现财务管理的作用。使得财务运作趋于更合理化、健康化,更能符合公司发展的步伐。

厅面领班月度工作计划及总结篇六

以学校总体工作部署为指针,以学校教育教学工作为中心, 树立人本观念,贯彻服务宗旨,发挥协调作用,努力提高自 身素质,在全校教职工的支持和配合下有目的、有条理、高 效益的开展工作,为学校建设做出贡献。

二、主要工作

- 1、加强办公室建设,做好协调与服务工作,争取主动、积极配合、充分协调是学校办公室的主要工作目标。做好办公室与各个处室的协调,牢固树立全局观念,强化服务意识。
- 2、根据学校的整体工作要求,具体做好各类会议的安排和准备工作,做好各类会议的记录、纪要的整理工作。
- 3、协助其他各部门做好重大活动的准备工作和组织工作。
- 4、做好学校的各级督导、档案管理等工作。
- 5、根据学校的各部门的整体工作安排,认真编排好学校校历。
- 6、认真做好学校领导布置的各项临时性工作。
- 三、其他工作
- 1、认真做好教职工职称评定、调整调动、晋职、晋级、评优等统计管理工作;做好全校性报表的统计填报工作。
- 2、做好学校学生学籍管理工作。
- 3、做好中考报名工作。
- 4、做好学校电教管理工作
- 5、加强各方面协调,圆满完成各项常规工作。

厅面领班月度工作计划及总结篇七

客服部在做好收费及日常工作的基础上,继续加强员工的培训和指导,进一步明确各项责任,强化部门工作纪律和服务规范,并按照目标、预算和工作计划及时做好各项工作。

- 1. 对部门员工工作范围、内容进一步细化、明确
- 2. 加强培训,保证部门员工胜任相应岗位,不断提高服务质量
- 3. 强化部门工作纪律管理,做到工作严谨、纪律严明
- 4. 加强对各项信息、工作状况的跟进,做到各项信息畅通、准确
- 7. 做好小区的精神文明建设,开展各种形式的宣传工作,并定期组织业主的文化娱乐活动。同时积极开展并做好各项有偿服务工作。

厅面领班月度工作计划及总结篇八

时光飞逝,时光飞逝。伴随着新年快乐的气氛,我们即将迎来新的一年。在过去的一年里,生产部在上级领导的大力支持、各部门的密切配合和部门全体员工的共同努力下,成功完成了公司交给的任务。在此,我总结一下生产部一年来的工作,为明年更好的公司祈祷。

1. 输出

在过去的一年里,生产部门在生产过程中,面对三层和四层产品的多变型号、小批量、不稳定和不完善的技术,进行了实验和探索。随着订单数量的增加和各部门提出的合理化建议的改进,为了满足客户的产量和质量要求,我部合理调整了生产计划,利用有限的资源及时满足客户的交货日期,为今后电容屏的发展奠定了基础。目前月tp产能已经达到400-500k口

2. 产品质量

在今年的工作中,在保证生产任务的情况下,四层结构产品的通过率达到了75%以上。我坚信,只要每一位员工在提高产品意识的同时,对生产的每一步都全力以赴,产品质量一定会稳步提高。

3. 装备

在过去的一年里,所有的设备都处于良好状态,主要工作没有受到设备问题的影响。在定期检修和维护下,保证了设备的正常运行,从而保证了生产的稳定性。

4. 人事管理

在人员变动和生产线员工极度不稳定的情况下,这无疑给生产管理带来了很大的压力。但是在这种压力的推动下,我们部门还是坚持对新员工进行岗前培训,保证新员工顺利进入岗位角色,基本能够胜任岗位轮岗。感谢工程/技术部对生产线的培训以及车间的主管和耐心指导。感谢大家的全力支持,我们部门今天形势大好。

5. 安全生产

一年来,我部将安全生产纳入日常生产管理,随时对各车间员工进行安全知识教育,监督消除各车间的安全隐患。确保生产车间的有序运行。全年未发生重大人身伤害和设备损坏事故。

虽然生产部在过去的一年里做了很多工作,取得了一些成绩, 但仍然存在很多问题,主要包括以下不足。

1. 质量管理

1)员工质量意识淡漠:目前,部分员工对自己的事情仍持无所谓的态度。这跟培养员工质量意识,树立质量危机感,落实

产品质量责任制做得不够好有很大关系。

2) 缺乏全员参与质量管理的理念:我们现在缺乏的是全员参与质量的意义。在我们这种没有质量控制的计件和检查下,有时候会出现真空地带,班与班之间人人关心人人。有时在生产现场执行不到位。

2. 人事管理

员工精神面貌和紧张感缺失。在这方面,我们正计划整顿和 制定完善的规章制度和培训计划。实施有效的激励措施,不 断提高员工的综合数量,以满足企业未来发展的需要。

在这一年里,我通过自己的努力,特别是在领导的大力支持下,克服了各种困难。这一年有意义,有价值,有收获。基本完成了今年的工作,经历了这两年的生产管理工作。通过对这些项目的管理,熟悉公司的运营流程和流程,掌握公司体系的运营流程,为以后的工作打下一定的经验基础。

工作规划:

- 1. 加强学习和实践,从而进一步提高自身的工作能力和巩固自身的地位,重点深入学习智能交通相关业务和研发相关知识,提高解决问题的能力。
- 2. 尽一切努力完成生产任务

生产过程中充分沟通,过程受控,生产上更加努力,牢记速度,完美执行,以健康快乐的心态积极完成生产任务。

3. 提高自身素质。

在新的一年里,我们要坚定不移地努力成为一个品德好、素质高、能力强、学习勤奋、思维好、做事能力强的聪明人。

4. 充分参与。

带领生产线全体员工积极参与公司的"内部污染改善"和"划痕改善"项目,积极配合其他部门的合理化改善项目,为公司未来的发展做出贡献。

未来我会加强自我管理意识,勇于开拓创新,加强理论和专业学习,不断提高自己的能力。以后,会有很多困难。我相信,在领导的关心和培养下,在同事的帮助和自己的努力下,我会不断提高自己的工作技能和个人文化素质,为公司的建设做出应有的贡献。

厅面领班月度工作计划及总结篇九

1每日到岗后先到加工间领取当日所订好的原料,将每日所必需的冷菜加工出来,有些需要特殊加工的原料必须由领班以上人员完成。原料加工过程一定牢记生熟分开,避免交叉污染。

2原料加工好,可以入冰箱,也可以放在货架上用干净的纱布盖上以免污染。

3开餐前,将备好的成品及时发放到餐厅并准备好接零点的工作,协助服务员走好餐。

4走餐完毕做好岗上卫生,并将晚上所缺的原料填补齐备,开餐前将没有的冷菜下单给前台服务员(开餐前一定与服务员对一下菜单)。晚餐前将所需的冷盘交给服务员,并做好接零点的准备。

5开餐结束,将岗位卫生打扫干净(下午5:00点之前将明天所缺原料订单交加工间),写好交接班日记。