

餐厅组长的工作计划 餐厅工作计划(实用5篇)

计划是一种为了实现特定目标而制定的有条理的行动方案。我们该怎么拟定计划呢？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来看看吧。

餐厅组长的工作计划 餐厅工作计划篇一

1、增强勤俭节约的意识。不安全操作和浪费是极大的没有责任；勤俭节约是中华民族优良传统美德，引导员工自觉养成这种良好的行为习惯。

2、强化员工的集体荣誉感，发扬团队精神，人人都有“校荣我荣”的感觉。每半个月对员工定期进行职业道德和职业技能培训。通过培训、进行考核、对一些不合格的员工在培训，在考核，使其在各自岗位上发挥程度的才智和技能，使食堂队伍不断得以优化，从而提高食堂队伍的整体素质。

2、围绕一个问题展开讨论，提出自己的看法和建议，归纳总结。

3、通过示范操作分步骤讲明操作要领。

4、对操作的全过程进行总结，找出问题，提出改进方法。

二、召开食堂全体工作会议，组织员工学习我国《食品卫生法》；和《学校食堂卫生工作条例》，食堂各种卫生、安全规章制度。提高他们的法律意识和服务意识，端正工作态度。与员工鉴定食品卫生安全目标责任书。

1、坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发现问题立场即纠正或处理。每周召开一次食堂工作人员会议，总结经验，取

长补短，时时刻刻强调安全问题，切实保证师生的饮食安全。

2、制定每周工作计划、每月考勤、视师生就餐人数合理安排人员。提高学生节约意识。组织有关人员研究每周营养菜谱。

3、全力搞好就餐工作，合理搭配营养餐，使每位学生经历更加充沛的投入到学习当中。

抓文明礼貌落实

我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要有生活老师和食堂工作人员入餐厅巡视，定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

严把适量关

对“三无”食品。检查发现有供应商原材料已过期，且没有检验合格证;还有副食食品无厂名厂址、无出厂日期，无保质期，一律不允许进入食堂。

培养员工主人翁意识，提高食堂整体素质

1、提高主人翁的自觉性和加强员工民主管理重要性的认识，让员工参加民主管理，发挥员工的智慧和创造力，有重大决策时广泛听取员工的意见，让员工的开言路，集思广益，帮助管理者决策，而当决策一旦定案，管理者就要组织员工实施方案，这样员工才会以主人翁的姿态发挥干劲，智慧和创造力，大大增强食堂的生机和活力。

2、要善于激发员工参与意识，关心每位员工的痛痒，开展一些有意义娱乐活动和公益活动，生活上关心他们的喜怒哀乐和冷暖，人格上尊重他们，甚至称呼可心切一点让员工们感觉到自己是学校的一份子，从学校能找到家的感觉，同时，

创造让他们体现自我价值的机会，从而使员工感觉到大家庭的温暖和做主人的乐趣，从而产生强烈的归属感，才能增加学校的凝聚力。

餐厅组长的工作计划 餐厅工作计划篇二

“怡园”是一家由xxx集团投资兴建，集餐饮、客房、会议、娱乐、购物、写字间为一体的四星级豪华商务饭店。饭店位于xxx市中心繁华路段，省市机关云集、金融商贸林立，是商务往来、旅游休闲、举办会议及商务办公的理想场所。总建筑面积4.2万平方米，拥有各类客房327间（套），不同风格的两个中餐厅和自助餐厅、西餐厅，多功能厅、新闻发布厅、报告厅等各种类型的大小会议室8个□ktv□桑拿、棋牌室、健身房等康乐设施，可满足宾客住宿、餐饮、会议、办公、娱乐等的不同需求。

“让客人完全满意”是我们的服务宗旨。“怡园”将以阳光般的热情，使您尽享服务的舒心与周到、环境的优雅与舒适。使您领略服务尽善、设施尽美、中原和海派文化交汇的和谐氛围。

酒店星级：4星级

所属商圈：商业金融中心

周围景观□xxx公园xxx广场xxx高级写字楼

2.1、“怡园”酒店组织架构和管理体系分析

“怡园”酒店的组织架构是按照六部一室进行设计的，营业部门为两个部门客房部、餐饮部；后勤部门为四个部门市场营销部、财务部、人力资源部、工程部；还有一室为总经办。

“怡园”酒店的经营管理直接受xxx酒店管理公司管理，按其

经营理念、经营宗旨、经营模式执行，由其给xxx酒店经营者下达经营收入和经营毛收益[gop]预算指标，来考核“怡园”酒店经营者对经营收入和经营毛收益[gop]指标实际完成情况，并按一定的比例收取管理费；“怡园”酒店资产的管理划归业主公司管理。

“怡园”酒店筹备工作小组成[xx][xx][xx][xx][xx][xx][xx][xx]等。
任组长:xx[]任副组长[xx][]

具体分工如下：

xx[]抓全面工作。重点负责酒店的工程质量管理 and 餐厅项目的装修工程管理。

xx协助xx工作。并重点负责酒店开张前的企业工商注册、工作计划制定、设备设施采购、员工和管理人员招聘及培训、酒店前期营销等工作。

xx具体负责员工和管理人员招聘、培训、实习等工作。

xx负责酒店前期营销等工作。

xx负责企业注册、财务管理等工作。

2.2、“怡园”酒店市场swto分析

优势s[]

1. 地理位置和交通便利。
2. 酒店设备设施功能齐全。
3. 拥有不断完善的经营管理制度和市场知名度。

4. 拥有不断完善的经营管理制度和市场知名度。
5. 拥有资深酒店前八强的xxx酒店管理公司管理。

机遇0:

1. 国家新出台的旅游政策和举措。
2. 依托旅游地的强强联合。

旅游城市知名度提升。

科技园□xxx高级写字楼□xxx工业区等设立。

5. 与xxx酒店管理公司系统成员组成战略联盟。

劣势w□

1. 服务设施出现老化。
2. 主题客房开发与设计有待完善。
3. 市场营销能力和政府公关能力较弱，销售渠道不够广。
4. 管理机制导致办事效率低。
5. 内部信息系统有待完善。
6. 人力资源合理配置以及人力资源开发工作有待完善。

威胁t□

1. 竞争对手多。
2. 营业部门员工的流动性过频，影响着酒店服务质量的稳定

和提高。

3. 客人和供货商的议价能力增强。

当然其目前所面临的经营形势也十分严峻, 优势随时可能失去, 劣势不及时消除, 对“怡园”酒店的生存和经营发展都会带来致命打击, 所以“怡园”酒店的经营者必须对机遇的把握和威胁的规避找准平衡点。

餐饮服务是组成酒店必不可少的部分, 餐饮部门是酒店的重要创收部门。在酒店各部门中, 餐饮部员工集中, 业务环节繁多, 技术水平要求高, 牵涉到的学科知识广泛, 因而其管理也最为复杂, 加强餐饮管理, 对整个饭店的经营管理都有非常重要的意义。餐饮部主要负责食品原材料的加工, 各类饮食食品的烹制, 各餐厅产品销售和宴会服务工作, 满足住店客人和店外前来用餐客人的物质和心理享受需要。

酒店餐饮部的营运准备工作, 主要是在人、财、物等各方面做好充分的准备。进一步加强餐饮服务管理工作, 提升餐饮服务水平, 使顾客有一个安全放心、清洁舒适的就餐环境。

1、加强员工培训, 提高员工的整体业务水平和服务质量。在员工招聘过程中, 人力资源部根据饭店工作的一般要求, 对应聘者进行初步筛选, 而酒店经理则负责把好录取关。抓好员工培训工作。从本饭店的实际出发, 制定切实可行的餐饮部培训计划, 选择和培训部门培训员, 指导其编写具体的授课计划, 督导培训计划的实施, 并确保培训工作达到预期的效果。餐饮培训的主要内容有: 餐饮的基础理论知识; 基本功练习; 餐饮服务规范流程的训练; 酒店主菜单培训; 为培训团队的凝聚力, 可在培训期间穿插一些团队合作的学习和训练等。

2、严格执行食品安全法, 严防食品安全卫生事故的发生。根据本饭店的建筑特点, 行业标准以及本饭店的设计标准和目

标市场定位制定物品采购清单，搞好食品采购、运输、保管及日常食品卫生管理工作。餐饮管理人员应从本饭店的实际出发，根据设计的星级标准，同时还应根据本饭店的目标市场定位情况，考虑目标客源市场对餐饮用品的配备需求。如高档宴会的布置需要；婚宴市场的产品。餐饮管理人员应密切关注本行业的发展趋势，在物品配备方面应有一定的超前意识，不能过于传统和保守。

在制定物资采购清单时，有关部门和人员还应考虑其它相关因素，如：餐饮上座率、饭店的资金状况等。采购清单的设计必须规范，通常应包括下列栏目：部门、编号、物品名称、规格、单位、数量、参考供货单位、备注等。此外，部门在制定采购清单的同时，就需确定有关物品的配备标准。

3、餐饮部经理要做好员工的仪容仪表培训，统一发式服饰。参与制服的设计与制作。由于酒店的岗位较多，而且风格各异，如仅中餐厅就有零点餐厅、宴会厅、包厢、风味餐厅等；为营造较好的服务氛围，在制服的款式、面料要加以区分。才能显示一种宴会服务的氛围。

4、餐饮部应该制定相应的管理准则和标准，以便员工们有一定的依照和参考。例如：编写部门运转手册《管理实务》。运转手册，是部门的工作指南，也是部门员工培训和考核的依据。一般来说，运转手册可包括岗位职责、工作程序、规章制度及运转表格等部分。参考资料《开元国际酒店管理公司餐饮管理实务》。

5、建立餐饮档案以及参与餐饮验收。在酒店餐饮部一定要建立餐饮档案，对日后的餐饮管理具有特别重要的意义。很多饭店的酒店就因在此期间忽视该项工作，而失去了收集大量第一手资料的机会。最好能与最初确定餐饮定位和功能划分的人进行一次沟通，领会他们对餐饮设计的意图。餐饮的验收，一般由基建部、工程部、酒店等部门共同参加。酒店参与餐饮的验收，能在很大程度上确保餐饮装潢的质量达到饭

店所要求的标准。酒店在参与验收前，应根据本饭店的情况设计一份餐饮验收检查表，并对参与的部门人员进行相应的培训。验收后，部门要留存一份检查表，以便日后的跟踪检查。

6、制定酒店的卫生、安全管理制度。加强餐饮部对卫生安全的重视。做好绝对的清洁工作，才能保证顾客有一个干净卫生的就餐环境。

7、正确处理餐饮部内部人员以及各部人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

酒店餐饮收入是酒店营业收入的主要来源。一般来说，餐饮收入约占酒店营业收入的三分之一，经营得好的酒店其餐饮收入可与客房收入相当，甚至超过客房收入。虽然餐饮部原材料成本开支较大，毛利率不如客房高，但餐饮部相当于客房部来说，其初期投资和固定资产占用却要比客房部低得多。

1、要突出饭店特色。

饭店可以在房屋造形、室内装修、服务人员服饰、服务形式、饮食文化、背景音乐、娱乐活动等方面突出表现本店特点，吸引顾客选择自己的饭店消费。

2、要强化客户服务。

制定客户服务标准，加强员工客户服务意识，定期进行客服培训，并通过管理条例贯彻下去。同时建立合理的监督激励机制，保证客户服务质量。

3、实施灵活的人员、组织结构。

餐饮服务的特征是分工和标准化，服务生要求统一培训，讲究规范服务。至于如何轮班，根据具体的营业情况，可以适

时调整。

4、突出产品定位

可根据客源市场的不同，制订符合大众需要，受他们喜欢的口味的各种营养餐点。注重产品的营养价值和时令价值。例如，夏季可考虑推出一些防暑清凉的套餐。在冬季可推出滋补营养的套餐等。

5、注重宣传与营销相结合。

注重口碑和品牌效应。考虑引入财力更强的投资者，实行连锁经营、逐步扩大覆盖面。

6、关注员工的心态发展。要让他们对工作始终保持积极的态度。这样才能使员工的服务尽善尽美，才能是客人有宾至如归的感觉。

1、餐饮部是现代旅游饭店的重要组成部分

餐饮部所管辖的范围包括各类餐厅、酒吧等传统的经营场所，如今大多数饭店的餐饮管辖范围已扩展至娱乐、会展等。所有这些餐饮经营场所和餐饮设施都是客人经常活动的地方，是客人在饭店的活动中心。因此，餐饮部是现代饭店的重要组成部分。

2、餐饮服务直接影响饭店声誉

餐饮部工作人员，特别是餐厅服务人员直接为客人提供面对面的服务，其服务态度、服务技能都会在客人心目中产生深刻的印象。客人可以根据餐饮部为他们提供的餐饮产品的种类、质量以及服务态度等来判断饭店服务质量的优劣及管理水平的高低。因此，餐饮服务的优劣不仅直接关系到饭店的声誉和形象，而且直接影响饭店的客源和经济效益。

3、餐饮部为饭店创造可观的经济效益

餐饮部是饭店重要的盈利部门之一，我国一般旅游饭店的餐饮收入占饭店总收入的1 / 3，但不同规模、档次的饭店，餐饮收入所占的比例也有所不同，餐饮经营规模大、功能齐全，餐饮收入所占比例就高；反之则低。同时，餐饮收入还受经营思想、经营方式、饭店位置、饭店内外部环境、经营品种、设备设施条件等诸多因素的影响，特别是餐饮客源结构发生根本性转变以后，餐饮收入的多少以及在饭店总收入中所占比例的大小都会发生变化。如今，餐饮业已步入微利时代，因此，通过扩大宣传促销、开发创新有特色的餐饮产品、增加服务项目、严格控制餐饮成本和费用、增收节支等手段，可为饭店创造较高的经济效益。

4、餐饮部的工种多，用工量大

餐饮部的业务环节众多而复杂，从餐饮原材料的采购、验收、储存、发放到厨房的初步加工、切配、烹调再到餐厅的各项服务销售工作，需要各部门各岗位的许多员工配合和协调，才能发挥其职能作用。因此，餐饮部的多工种和用工量大的特点为社会创造了众多就业机会。

作为一家大中型酒店，各部门运转工作千头万绪，尤其是餐饮部，涉及面广，内容多，稍有不周，将对酒店的综合管理产生较大的影响。

餐饮部是现代旅游饭店的重要组成部分，餐饮是一个饭店赖以生存和发展的基础，它不仅满足了客人对餐饮产品和餐饮服务的需求，而且作为饭店对客服服务的窗口，为树立饭店良好的社会形象发挥着积极的作用，并为饭店创造较好的经济效益。所以，餐饮部的工作是至关重要不可忽视的。

餐厅组长的工作计划 餐厅工作计划篇三

本资料将从新年度餐饮经营总目标、季度分解目标以及年度经营策略与计划来进行详细讲解，使大家在明年能够有计划的执行并取得可喜的成绩。

资料内容如下：

- 1、新年餐饮经营目标
- 2、全年核心工作
- 3、营业额目标和策略

附：新年经营计划表、年管理计划表和年度培训计划表

餐厅组长的工作计划 餐厅工作计划篇四

大家新年好！

1. 公司始终坚持对各门店进行全程监管，从人员招聘到开业筹备及后期运营总体比较理想，人员流失比较频繁。导致服务质量与菜品质量无法得到固定。
2. 各门店运营成本过于高，导致门店产品销售营收无法匹配。
租金过高，导致门店净利比例低甚至出现负值现象。
3. 团队建设及打造比较落后，团队的执行力比较差。中层管理人员的管理力度不够。
4. 产品质量出现严重的不稳定，米粉和菜品的质量出现波动比较频繁。

5. 管理管道没有完全得到通畅，出现上不传、下不达现象。

6. 未建立起统一的加工中心与配送点导致产品过于混乱。无法进行集中采购及配送导致采购成本偏高。

面对当前面临的急需解决的问题，我们团队的应对策略与行动计划

如下：

1、建立营运现场管理人员的标准化作业模式（20xx年3月前完成）；

2、规范及指引各部门长的日常管理（20xx年3月前完成）；

3、构建专业培训机制，进行企业人才梯队的快速孵化；

统一、规范领导与员工培训标准，建立培训体系，提高服务质量。

1、建立在职员工培训内容、教材，规范培训管理；

2、建立新员工培训手册，规范培训内容、完善教材，统一标准；

3、规范新员工入职接待，有效减少新员工流失；

4、建立起培训有计划，效果有检测的循环管理；

5、帮助管理人员，能够自行有效的开展培训。

（在2月底前完成现有门店尤其是后厨的整理整顿）

全面规范厨房管理，含下单、储存、报损、冰箱管理、食品安全、卫生、消防安全、行为规范、制度建立等，提升企业

竞争力。

- 1、各类物品摆放有序，有效提高工作效率；
- 2、厨房干净整洁，提升餐厅品牌形象；
- 4、建立消防安全、食品安全管理规范；
- 5、指导指定人员掌握全套五常品质管理。

餐厅组长的工作计划 餐厅工作计划篇五

20__年5月是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质

将对20__年5月婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数(酒吧、管事部的负责人参加)，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

20__年5月将根据__质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心，20__年5月度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

6、调整培训方向，创建学习型团队

20__年5月将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店星级升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

7、优化培训课程，提升管理水平

20__年5月的部门培训主要课程设置构想是：把20__年5月的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

8、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

积极配合人力资源部的各项培训工 作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。20__年5月度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！