

最新酒店后厨半年工作总结(实用5篇)

在过去的一年里，我们经历了许多挑战和机遇。在进行审计时，我们可以参考一些标准和规范，以确保工作的质量和效果。

酒店后厨半年工作总结篇一

时光飞逝，转眼迎来了xxxx大酒店两周年店庆。在公司领导的英明指导下。我们在酒店管理学习中积累经验，在探索中前进、在开拓中进取。取得了一定的成绩，但离领导要求还远远不够。现将我们的学习情况总结如下：

酒店的规章制度需要结合酒店的实际情况，结合经营过程中不断的调整修订，与酒店经营管理实际相吻合，并切实起到规范酒店的运行作用。这是酒店正规化建设的基本工作。是酒店良性运转、规范人员行为、协调各方关系，保证服务质量，避免随心所欲，维护酒店公共利益的保证。现在酒店管理制度已基本完善，这对发展推进我们桃源酒店奠定了坚实的基础。避免那种权利大于制度的错误做法。用制度去管人、管事；而不是用人去管人、管事。

公司组织到xxxx宾馆参加由xxxxxxx讲师邵得春主讲的酒店经理人实务督导讲座(相当于供电规范化管理)这对提升酒店中层管理人员的培训、培养具有十分重要的意义，开拓了他们的视野，这对提升他们的技能和综合素质很有帮助。同时他们也感念公司领导给予的机会，并增强了他们的工作信心。

目前xxxx酒店经过几次改建、装修后的桃源酒店。成为集餐饪、客房、商务会议为一体的综合型大酒店。在我县酒店、宾馆行业中处于领先的龙头地位。我们拥有很多优势。在现今市场竞争如此激烈的前提下。形式要求我们必须进一不提升效益。利润是我们酒店的命脉。

现阶段酒店管理比较混乱，管理模式主要表现在人治管理上，随意管理等个体形为在管理者身上时有发生，酒店规章制度形同虚设，这不利于酒店的建设和发展。

面客部门的服务质量的待优化，从客人投诉和反馈中发现，我们酒店的硬件与软件不符；面客员工的服务质量有待改进。面客员工应主动、自觉为客人服务，杜绝出现客人说一说，动一动的现象发生；有些部门或岗位的员工，仪容仪表不整洁，清洁卫生不仔细，设备报修、维修不及时，同样影响着酒店整体服务质量。

厨房片面追求利润杀客现象仍很严重，加上厨房内部管理比较松散，员工偷吃偷拿现象比较严重有令不行、有令不止、令行不畅。这对桃源酒店制度化化管理是一个很大的阻碍。所有人都不应该破坏它。

xx年，我们面临市场竞争将更加激烈，形式更为严峻。我们应以利润

为酒店命脉，经营创收、管理创利、服务创优、安全创稳为理念，结合酒店经营、管理、服务等实际情况，与时俱进，提升素质，转变观念，在市场竞争中求生存。摆在我们面前的是机遇与挑战并存，压力与动力同在，我们只要抓住机遇，就能战胜一切挑战，为圆满完成xx年桃源大酒店经营任务，我们必须做好以下几个方面：

1、以效益为目标、抓好销售工作

销售部加大促销力度，拓宽销售渠道，内挖潜力，外拓客源，在全员营销、全员服务上下功夫，桃源上下人人都是服务员，个个都是营销员、营销中有服务，服务中有营销，对我们的老客户给他们以宾至如归的感觉，给他们更多的个性化服务，合理推销我们的房间和餐饮，保证酒店利益最大化。销售部是酒店的窗口，是酒店的门面岗位，也是客人咨询问题、反

映情况、指出建议，投诉不满等较为集中的地方，本着宾客至上，服务第一和让客人完全满意的宗旨，除了能做到礼貌待客，热情服务外，还必须得化解矛盾，妥善处理大大小小的客人投诉。

2、以质量为前提，抓好餐饮工作

餐饮部应在管理体制上率先进入市场轨道，绩效挂钩的改革举措应在餐饮部推行，即将餐厅的经营收入指标核实为22万元月，工资总额控制为7万元月，在一定的费用上和毛利率标准下，若超额完成或未完成营收指标，则按完成或未完成的比例扣除工资总额的应比例名额，这种绩效挂钩的做法一方面给餐厅厨房的管理者、服务员、厨师等人员以无形的压力，另一方面使大家变压力为动力，促进餐厅、厨房为多创效益而自觉主动地做好经营促销工作。厨房部每周或至少隔周推出几款新菜，由酒店领导及相关部门经理品菜打分，考核厨师的业务水平，同时对基本满意的新菜建议推销，对考核优秀的厨师给予表彰鼓励，对业务较差的厨师要及时调换。

3、分工到位，抓好客房工作

为保证酒店基本产品客房质量的优质和稳定，客房部根据酒店要求，对当日的工作进行布置，对每个员工的仪容仪表进行规范，使全体员工在思想上行为上保持一致，保证客房各项工作能够落实到位。在班组的周例会中对上周工作进行总结，对下周的工作进行布置并形成文字，同时将酒店相关文件的内容纳入其中，充分体现严、细、实的工作作风。

4、认真做好财务核算,努力增效节支

财务工作是酒店经营中的一项非常重要的工作，为此,财务部门认真做好财务分析和核算。确保每一个数据和财务资料的准确、真实、及时、完整、可靠，使酒店领导能及时了解酒店的经营情况，针对收入及成本费用率合理确定资金的使用，

制定酒店的经营方向。同时还积极做好应收帐款的结帐工作，派出专人配合营销部上门要帐，保证了酒店收入的及时变现，保障了酒店生产经营的正常运行。

5、以降耗为核心，抓好维保工作

在酒店部门原有费用的基础上，再次向全店干部员工指出节能降耗要求；采购把关、采购部在工作中努力做到节约开支，降低成本，积极走访市场，货比三家，坚持同等价格比质量，同等质量比价格，严把进货质量关，坚持制度原则，杜绝进私货和关系货的形为，对较大采购计划，都要事先得到领导审批，做好预算费用开支，控制采购费用的支出。

6、以精干为原则、抓好人事工作

合理定编、根据酒店实际情况，以精干、高效为用人原则，培养酒店自己的优秀人才，量才适用，让能者上，平者让，庸者下。充分发挥人才能动性。员工招聘根据酒店经营需要，控制人事费用支出，调整人员结构。

7、以培训计划为参照，抓好培训工作

制定酒店全员培训计划，由酒店组织召集部门经理、主管人员培训，使中层管理人员在思想认识和日常工作中，得到不同程度的感悟和提升，各部门经理组织本部门员工进行岗位业务培训，使员工在酒店有学习、成长的机会，使员工的工作得以提升、展示。桃源要发展关键是人才，大胆培养和使用人才，是酒店发展壮大之根本，酒店善待员工，员工也善待酒店，把酒店当成自己的家，与酒店同呼吸共命运，安心在酒店建功立业，拼搏奉献和展示才华，只要增强酒店的整体凝聚力，向心力和亲和力，就一定能够提升酒店的核心竞争力。

酒店作为一个公共场所，安全经营是压倒一切的工作责任。

为保障酒店经营工作顺利进行，保障宾客、酒店和员工生命及财产，安全是一项重要内容。所有员工应将安全重于泰山牢记在心。

酒店后厨半年工作总结篇二

一元复始，万象更新。历史又翻开了崭新的一页。过去的一年，是我店坚持品质建设、丰富经营内涵、提升经营水平的重要一年。一年来，我们紧紧围绕全年经营目标和任务，始终贯彻“树品质、创特色、铸亮点、提水平”中心思路，大力推进硬件设施改造和核心产品个性化建设，克服了经营总量压缩、增收难度加大、成本支出增加等重重压力和考验，使经营全局持续平稳、向好。20xx年之所以能够实现经营稳健发展、主要经营指标顺利完成的良好局面，主要得益于经营工作中始终坚持和把握以下主线，取得以下成绩：

（一）经营指标执行良好，经营收入平稳增长

20xx年是我店核心产品硬件大建设、大提升之年。装修施工和较长的工程作业期对日常经营尤其是客房、餐饮的创收带来了较大的影响和困难，但各部门克服种种不利因素，团结一心、振奋精神、迎难而上、矢志争先，戮力谋发展、抢商机、抓创收、增效益，使年度计划和经营指标完成良好。

（二）实施硬件装修改造，经营面貌改观刷新

20xx年度的品质建设着力于创先争优和亲和服务塑造，更注重于核心产品硬件的功能创新，以及经营环境的特色营造。为此于杨梅节后实施了创评“五星”后硬件的再次全面装修和改造。整体改造涉及面积25000平方米，核心内容涉及全部客房、中西餐厅、中小会议室、大堂中庭的更新装饰和内外园林式庭园景观重塑，还将扩建打造余慈一流、功能前卫、规模之最的超大型宴会厅。改造充分体现环保、人文、智能理念，强化舒适度和个性化建设，在保持原主建筑特色和江

南庭园格调的同时，刻意凸显园林式主题饭店秀丽、典雅、别致的品位内涵和特质。并以慈溪上林青瓷文化作为文化主题烘托的基本格调，通过对青瓷文化的深入渲染，通过特色文化主题创建，培植和构筑酒店的品质新亮点、新魅力、新优势。当前，客房、“阿一鲍”包厢等核心设施已装修一新并投入运营，待超大型宴会厅等工程全部竣工后，酒店内外将更显绿色、灵秀、大气之韵味，届时，清新宜人的绿化园林、独具个性魅力的景观式客房、绿色生态型高端“阿一鲍翅”餐饮馆、人与自然和谐相融的大堂中庭以及前卫恢宏的现代城市宴会厅等焕然一新的饭店产品，将珠联璧合，相映成辉，形成酒店独特的经营风格及品质优势，对酒店今后的进一步发展也必将带来良好的预期和展望。

（三）做大做强酒店品牌，创先争优成果丰硕

波市“十一五”节能降耗先进单位经验交流材料汇编中，酒店的节能经验和做法还作为宁波市饭店业中唯一一家典型入编；获评慈溪市旅游业“十强”并位居榜首；酒店总台创建省“青年文明号”成功通过考评；清洁生产工作通过审核和验收，成为慈溪市饭店业中首家清洁生产星级饭店。酒店作为宁波市旅游饭店安全生产标准化建设指定试点和受检单位，通过了专家组的严格考评，评价较高。

一系列荣誉进一步提升了酒店的经营形象，树立了优良的经营口碑，更印证了我们坚持创建高品质饭店、做大做强品牌的发展思路的必要性、重要性和正确性，成绩振奋人心，更是一种鞭策。

（四）克服装修不利影响，经营创收业绩斐然

20xx年各项主打产品经营指标得以超额完成，业绩来之不易。这一年全店因大范围硬件装修改造而处于半营业半生产状态，因装修而产生的噪音、油漆味以及不文明施工等现象和问题，给客源市场的稳定带来较大的干扰，给正常创收带来较大的

影响，但各部门始终服从经营发展大局，千方百计克服装修不利，想方设法突围经营困境，在经营亮点培植上，在精细化、个性化、特色化产品出品上不断拓展思路、制造卖点、争取客源、稳定效益，如：餐饮中餐面对“阿一鲍”装修关停、经营量压缩、经营压力增大的客观困难，勇挑经营重担，克服人员不足高质量完成每一场重大宴会接待任务。同时加快菜肴新品研发，不断推出高品质特色菜、时令菜、招牌菜等，有效遏制了客源流失和经营滑坡。全年实现收入5924.67万元，超出年度计划指标23.41%，同比上年增收99.01万元，取得新的突破；前厅部面对客房封楼装修、可供出租房大幅减少、宾客投诉多退房率高等不利态势，灵活调整经营思路和方式，因时制宜采取各种措施挽留客户，并广开渠道拓展客户市场，保持客房基本出租率。部门通过深化网络合作、扩展网络营销、建立订房协作、加强金卡销售等手段，为客房经营带来了相对稳定的客源。全年实现收入3142万元，完成年度指标任务，这是在艰难环境下取得的重大成就！其他如西餐厅、康乐部、公关营销部等部门在酒店装修的大环境下，都能自觉担当，化被动为主动，团结协作、攻坚克难、开源增收，较好地完成了全年任务，实现了全年目标。

（五）打造精细服务品牌 整体服务水平提升

做精做细，打造精细化、人性化、亲情化服务，一直是我店服务品质建设的核心内容。为培育形成亲切待客、真情服务的酒店氛围，构建和谐的客户关系□20xx年精细化服务品质建设又创新开展了“亲和使者”评选活动。通过广泛地组织、发动、宣传、引导及监督，基本培育形成良好的服务氛围，增强了广大员工的亲和服务意识。为提升精细化服务水平，又深入开展了20xx版星评新标的学习和宣贯活动。通过邀请专家授课解析新标，通过专题培训和讨论比对差异，通过开展自评自查、知识考核寻找差距，促使广大管理者和员工主动适应新标的新变化、新要求，提高新形势下酒店的服务与管理水平。打造精细服务品牌，更加重视员工素质建设□20xx

年多次组织和开展了新员工入职培训、岗位应知应会培训、服务案例培训、情景实操培训及礼仪礼节、拓展培训等等，通过酒店、部门、班组三级培训体系，通过形式多样的培训方式和载体，使员工的专业服务知识和精细服务意识有所增强和提高；举行了第八届服务技能比武大赛，并邀请了省内多所高等旅游院校的专家、教授前来指导和点评。比武全面检阅了员工的专业技能，发现了一批优秀的服务人才，同时通过专家的点评又发现存在的不足和差距，为今后培养学习型、比赛型人才、进一步提高员工素质提供了参考思路；推进服务创新，做精做细传统服务品牌，服务品质日益彰显亲情化、人性化品位魅力，如：前厅部新推“欢迎茶”服务、“热毛巾”服务；客房部做细“专职管家服务”、“一键通服务”，等等，体现了高星级酒店精细化服务特色，得到了宾客的肯定和称赞。

（六）关心员工文化生活 员工凝聚力得到增强

伽培训等丰富多彩的文娱活动，丰富了员工的业余生活；关爱员工，通过开展春游、秋游、出境游等旅游方式，组织安排了先进工作者、优秀员工及主要管理者等放松身心；关爱员工，注重营造互帮互助的企业氛围。3月，前厅部员工刘梦豪突患重病就医后，酒店紧急发出捐款倡议，全体员工积极响应、踊跃捐款，短短一天的时间，募集爱心款4万余元，使患病同事得到及时医治。酒店上下爱心奉献，体现了杭湾大家庭人心凝聚、温暖有情。

酒店后厨半年工作总结篇三

今年以来，安保部在酒店领导的正确、坚强、有力的领导下，以创造安全和谐的家园环境为主线，以安全管理为抓手，坚持安全第一，预防为主的方针，着力通过人防、技防、物防三种资源的合理配置，重点区域、重要环节、重大活动的严格管控，扎实推进了安全环境群众化、安全管理网格化、安全管控制度化、安全工作常态化、安全检查专业化和安全举

措动态化。截止目前，酒店无一起责任事故发生，无一项重大安全隐患，无一件治安安全事件，实现了一手抓安全，一手抓经营，两手抓两手都过硬的工作目标。现将我部本年度的工作总结范文如下：

一、加强领导，提高认识，积极营造安全管理工作群众化氛围

我酒店历来重视安全工作，始终坚持把安全工作列入重要议事日程，当成头等大事来抓。年初，由安保部牵头，酒与各部门签订了安全责任书，明确了安全责任主体，并把安全工作列入年度目标考核内容，实行安全一票否决制度。

为加强安全管理，近期，又召开主管级以上管理人员安全动员会议，认真学习省委省政府有关安全工作的文件，统一了2全员思想，增强安全责任意识。同时，酒店各部门分别召开全体人员动员大会，进行层层动员，使全体员工充分认识到安全工作的重要性，通过动员会议、专题板报、专项教育等一系列的宣传教育，一方面，提高了员工落实安全工作的主动性，实现“要我安全”向“我要安全”的意识转变；另一方面，也使酒店倡导的大安全观，即政治安全、消防安全、治安安全、食品安全、人员安全、财产安全、设施设备安全深入人心，为安全工作的有序开展营建了良好的环境氛围。

二、源头治理构建酒店立体防范体系，实现安全管能力的网格化

为推进安全管理工作的顺利开展，今年以来酒店从三个层面入手构建立体防范体系，一是建机构。按照一级抓一级、层层抓落实的原则，在酒店层面成立了以总经理为组长的安全领导组，在各个部门成立了以部门经理为责任人、骨干人员为成员的安全工作组。同时，增设了部门安全员，将安全工作抓到岗位上、安全组织建在岗点上，安全的触角延伸到班组上，实现了三级安全网络全覆盖。二是明责任。我们始终

坚持“谁主管，谁负责；谁在岗，谁负责”的原则，对酒店的所有区域进行明确分工，实行网格式责任区分，部门与主管，主管与领班，重要岗位、关键岗点与员工签订安全承诺书。使安全管理切实做到横向到边、纵向到底、不漏部门、3不留死角；三是重投入。在安全管理上，总经理明确提出，要不计成本，不惜代价，必须做严防死守，万无一失。为此，为确保消防设备运行正常，今年1-8月份酒店先后投入xx多元对500具灭火器进行了维修保养；为消除安全隐患，投入x万余元对厨房的运水烟罩进行了清洗；投入x万余元增设监控摄像头x个，使酒店监控点位达到了x个，实现了全方位、全时段、全覆盖进行监控的目标；投入x万元与专业厂家签订消防系统和视频监控系统维保合同，确保了设施设备始终处于完好状态。x余万元的投入使酒店的安全硬件得到了空前增强。

三、建立群防群控安全网络，实现安全管控的制度化

针对当前酒店政务接待多、大型会议多的特点，对安保的日常安全和政务接待安全提出了新考验。为此，我们坚持内紧外松、主动与公安、警卫部门对接、重点监控等方法，通过制定详细的安保方案、应急预案，增设流动岗哨，人人都是安全员，同时，保部加大检查的频次、力度和范围，建立起酒店内部的安全群防群控安全网络，确保接待工作万无一失。今年以来酒店成功接待了首届xx会、全国xxx工作会议、第十七届xx博览会等重要会议，安保工作受到了各方的肯定。

同时，结合日常安全管理中存在的弱点、难点和盲点，4积极推行制度化管理，通过坚持24小时执勤制度、每隔一小时巡楼(车场)制度、节假日领导带班制度，夜间访客登记制度，动火审批制度、*****入酒店审批制度等42项安全管理制度的严格落实，为酒店的正常经营提供了强大的安全保障。

四、结合实际积极探索安全管理的新模式，推进安全管理工作的常态化

开门七件事，作为酒店行业来讲哪一样都少不得，哪一样更含糊不得。酒店始终把安全是天，安全是命，安全是效益，安全是最科学的发展放到了重要位置，放在了工作的重中之重。同时，结合酒店的工作实际，积极探索新形势下酒店安全管理的新模式。一是三会必开。即每日晨会安全必讲、每周例会隐患必须反馈、每月安全工作分析会必讲评，形成了良好的安全工作制度；二是三查必做。从今年以来，着眼于安全工作的大局，酒店确立了岗点日检、部门周查、酒店月检制度，并设立安全工作点检卡，通过近一个月的努力已初步建立起岗点日检查，部门周检查，酒店月检查的安全检查体系，今年1-8月份酒店大检查10次，使安全工作真正步入了规范化、体系化运转的轨道；三是三考必会。为了提升全员的安全意识和实际操作技能，酒店提出了人人安全基础知识必会、特种设备操作规程必会、消防设施设备的使用必5会。先后组织了百题安全知识考试，共有n人参加测试，均达到良好以上成绩。分批次组织在店xx多名员工进行消防安全培训，培训中，突出学习了防火、灭火、逃生等相关知识和法律法规，并结合一些案例有针对性的给大家进行讲解，使所有员工提高了消防安全意识。今年，我部组织了酒店员工宿舍区火灾扑救疏散演练，参加的x名员工主要演练了如何报警、如何扑灭初起火灾、如何逃生等问题，真正掌握发生火灾时的应急处置办法；x月x日，组织酒店x人进行了消防器材的实操演练，演练内容包括灭火器实操演练、灭火毯的使用及逃生面具的使用，进一步增强了酒店广大员工的防范意识和自救能力。

五、突出重点把握安全管理工作的规律性，着力推进安全专项检查专业化

作为服务行业，消防安全、食品安全和特种设备安全是安全工作的重要内容，我部按照省人民政府办公厅《关于印发深化消防安全五大活动，开展清剿火患战役工作方案》通知要求，及时对存在的消防安全、消防隐患和薄弱环节进行自查和复查，逐条逐项进行彻底整改，共进行大型火灾隐患排查x

次，共查出火灾隐患x项，下达隐患整改单x份，最大限度地消除一般火灾隐患，全面整改重大火灾隐患，使酒店消防安全环境得到明显改善。

六、借助活动契机引深三项工作，实现安全管理举措动态化

今年以来，酒店领导对安全工作给予了特别关注。尤其是在各类安全易发、突发、频发的各个阶段，酒店领导亲自安排部署，从春节期间强化火灾隐患防控、夏季防汛期间进行防洪防汛的专项安排、对电气线路的专项检查、锅炉设施设备隐患的专项排查。今年x月x日至x月x日在全酒店范围内开展以“强意识、查隐患、保安全”为主题的专项活动，我部拟写活动方案，确立了教育动员阶段，安全隐患排查阶段，总结整改阶段，全面实现酒店的安全管理目标，目前教育动员阶段已经完成，安全隐患排查活动正在进行当中。

我部加大了内部安全基础管理工作力度，一是加大政审力度，1-10月份对酒店全体员工(包括外租单位)共x余人次上公安机关网比对，确保从业人员政审合格；二是调整监控摄像头点位，增设x个外区监控点，消除监控盲点；三是强化资源平台，按公安厅有关要求，酒店重要出入口共x个点位与公安监控网并网运行，实现了资源共享，提高了应急响应、处置能力，真正实现了中干受教育、员工强意识，酒店的安全管理工作实现了动态化管控。

七、下一步的工作重点根据酒店的年度工作安排部署

继续把安全工作作为一7项重点工作来抓，要高度重视安全工作，形成“全员动员、综合治理”的基本格局，时时刻刻保持高度警惕，严防各种事故的发生。

是建立和完善各种应急预案，提高救险常识和应急能力。

二是完成x层的消防验收工作。

三是做好“119”消防宣传日的宣传工作。

四是继续抓好“强意识，查隐患，保安全”活动，把安全隐患消灭在萌芽状态。

五是认真完成酒店下达的各项安全工作。

安全工作只有起点没有终点，任何形式的活动都要归结于确保安全的主题上，我们将在酒店领导的正确领导下，认真落实各项工作安排部署，发扬成绩，取长补短，不断推进酒店安全管理水平再上新台阶，不断开创酒店安全管理工作的新局面。

酒店后厨半年工作总结篇四

20__年就快结束，回首20__年的工作，有硕果累累的喜悦，有与同事协同攻关的艰辛，也有遇到困难和挫折时惆怅，时光过得飞快，不知不觉中，充满希望的20__年就伴随着新年伊始即将临近。可以说，20__年是公司推进行业改革、项目启动、拓展市场、持续发展的关键年。现就本年度工作情况总结如下：经过这样紧张有序的一年，我感觉自己工作技能上了一个新台阶，做每一项工作都有了明确的计划和步骤，行动有了方向，工作有了目标，心中真正有了底！基本做到了忙而不乱，紧而不散，条理清楚，事事分明，从根本上摆脱了刚参加工作时只顾埋头苦干，不知总结经验的现象。就这样，我从无限繁忙中走进这一年，又从无限轻松中走出这一年，还有，在工作的同时，我还明白了为人处事的道理，也明白了，一个良好的心态、一份对工作的热诚及其相形之下的责任心是如何重要，20__年对于公司来说经历了很多，其中我身处的奇墅湖度假村项目内：

__寺的成功开光为广大信徒解开了它神秘的面纱、奇墅仙境__国际大酒店的开业终结了五年来工程的精心铸就，接下来的梦寻徽州水上舞台和度假会所以及别墅区的开业，我相

信奇墅湖度假村项目的明天将更加美好，也坚定了我在工作岗位上努力奋斗的信心。

总结了一年的工作下来，在这一年的工作中接触到了许多新事物、产生了许多新问题，也学习到了许多新知识、新经验，使自己在思想认识和工作能力上有了新的提高和进一步的完善。在日常的工作中，我时刻要求自己从实际出发，坚持高标准、严要求，力求做到业务素质和道德素质双提高。

总的来看，还存在不足的地方，还存在一些亟待我们解决的问题，主要表现在对新的东西学习不够，工作上往往凭经验办事，凭以往的工作套路处理问题，表现出工作上的大胆创新不够。

酒店后厨半年工作总结篇五

一年来我也有不少的提升，更多的是自己在工作中收获的经验。尽管如此，太多的经验反而导致自己还来的及好好的吸收笑话，现在就对这一年的工作好好的总结如下：

一、个人进度

在一年的工作中，我又跟着师傅走了很多的地方，了解了更多关于市场的知识，同时也认识了很多供应商们。并在之后的交谈中，学会了很多。

在酒店空闲的时候，我也会主动的去了解酒店各个部门的消耗情况，了解他们的要求。利用自己所了解的情况，结合规定，尽量的寻找物美价廉的供货商为酒店提供材料。

在今年的__月，我开始单独的去了解和分析市场情况，凭借自己之前的所学，我努力的总结了自己的看法，虽然还没有做到尽善尽美，但还是得到了领导的认可。

二、工作方面

今年的变动有很多，首先是在酒店劳动用具的方面，因为消耗较快的问题，我和主管反应，更换了更为耐用的类别。同时酒店也对这方面进行了通知，大大的减少了酒店劳动工具的消耗速度。

其次是其他酒店消耗的器材方面我们后勤也都进行了规划和改善，提升耐用性的同时，也大大的降低了成本。

最重要的是酒店的食材方面，在今年市场的波动比较严重。为此，我们也和供应商交谈了很多次。同样在财务部方面我们也经过了多次的交谈，终与确定了一个比较稳定的方案。希望能尽快平息市场的波动，我们也会继续盯紧市场的变化，及时的做出改动策略。

三、不足的地方

一年的工作不出错误是不可能的，但好在有过往的经验和老同事们的支持，没有出现什么大的问题。但是作为员工，我在个人经验和与人交流的技巧上还是要多多的加强。尤其是在人际关系网上，还是要更多的去拓展，只有更宽的关系网，才能更好的在这份工作中做的更好！

四、总结

采购是一个多变的工作，我们要及时的去了解酒店的需求，也要及时的配合市场的变化。希望在今后一年的工作中，我能更好的提升自己的经验，让自己在工作中更加顺手，也希望__酒店的各位都能继续努力，共同将__酒店建设的更加强大大！