

最新餐厅抽奖活动主持词 餐厅经理竞聘 演讲稿(模板5篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

餐厅抽奖活动主持词篇一

大家好！

我是xx，我x年于xx大学管理部毕业，毕业之后我就直接进入了餐厅工作，来到餐厅工作已经有x年了，之前一直担任的是餐厅副经理的工作。因为餐厅经理的离开，所以我们餐厅出现了职位的空缺。感谢领导给了我这次机会，让我参与餐厅经理的竞聘。其实我对自己非常的有信心，但我心里还是非常的紧张的。

第一，管理决策能力。这是作为一个经理必须具备同时也是最重要的能力，因为经理是一个管理者，是餐厅所有工作的决策者。老板没有那么多的时间来管餐厅的所有事情，所以很多事情都需要经理自己做决定。有很多的事情都需要做好决定，不能出现差错，不然会影响到整个餐厅。同时，一个餐厅有很多的工作人员，经理必须要管理好所有人的工作，让餐厅能够有序的运行。我认为自己这方面的能力很不错，我跟在上一任经理身边学了很多。

第二，沟通能力和反应能力。我们经营的是一个餐厅，往往会出现很多的突发情况，比如上错菜、菜品不合顾客口味、菜品里有虫子、顾客等位过久和顾客菜品一直没上等问题。餐厅经理需要在第一时间想好处理的办法，同时与顾客进行沟通，安抚好顾客的情绪，处理好这些问题。也要找出出现

这些问题的原因，避免下一次再出现这些问题。所以一个经理必须具备这两个能力，我认为自己的能力能够胜任餐厅经理的工作。

第三，学习能力。餐厅经理需要不断的进行学习，社会的发展是很快的，若是不想被落后与时代，就必须一直学习。我虽然已经具备了餐厅经理需要的一些能力，但我还有进步的空间，还需要不断的学习，让自己能够做得更好。

我相信自己一定可以把餐厅经理的工作做好，我也有能力把这个工作做好。如果我成为了餐厅的经理，我会更加努力的工作，经营好我们的餐厅，如果我落选了，我会继续学习，让自己变得更好。

谢谢大家！

餐厅抽奖活动主持词篇二

演讲稿以发表意见，表达观点为主，是为演讲而事先准备好的文稿。在快速变化和不断变革的新时代，演讲稿对我们的作用越来越大，那么问题来了，到底应如何写一份恰当的演讲稿呢？下面是小编收集整理的竞选餐厅前厅经理演讲稿，欢迎大家分享。

尊敬的各位领导、各位评委、各位同仁：

大家好！

我叫某某，是来自餐饮部的一名服务员。首先很感谢领导给我这次机会，让我站在这里参加此次竞聘，我感到很荣幸。今天，能够站在这个见证的舞台上展示自己，我倍感荣幸，心情很是激动且还有些忐忑。竞聘不仅是一次展示自我、认识自己的机遇，更是一次相互学习、相互交流的机会。

第一、我想作为餐厅的一名基层经理，要服从上级领导的分配和调度，认真完成上级领导交代和所分配任务和计划，并努力完成职责范围的事物，合理地管理好、分配好自己所属人员的工作安排，带领、督促员工完成各项接待任务，做到“想客人所想、要急客人所急，”的服务理念，关注员工业务技能和服务水平，定期开展员工各项业务、技能培训，并向上级汇报培训情况和结果，全面评估员工工作表现和工作结果。

第二、关注餐厅发展动向和重要决策，全面配合部门上级积极贯彻落实各项工作，有效开展各项工作的落实和推进。

第三、精致服务，顾客第一，认真分析服务中出现的疑难问题，包括菜品质量、服务质量、食品安全、卫生管理、顾客投诉等各项工作，切实抓好考标准、查质量、看服务、勤分析、抓整改的服务方针。

第四、工作中，要认真了解员工工作情况、思想动态，客观全面地分析问题，不偏袒、不袒护员工工作行为，以身作则和正直的人品、良好的职业修养以及新颖良好的工作作风，合理有效的激励餐厅员工工作，责任落实到人，做到工作遇事不推诿，工作中应保持积极奋发的敬业精神和良好的工作心态。

第五、忠诚是我们在这个企业的见证；真诚、主动、热情是服务行业的精华，行业内从所周知，但如何做到以上真诚、主动、热情的工作，靠的就是我们如何去创建和营造良好的工作氛围，让员工发自内心、充满自豪地去为每一位客人提供有形服务和无形服务，充分展示我餐厅员工队伍的服务水平和服务质量，保障各环节正常有序运营。

第六、积极配合厨师长以及各级厨师的沟通协调工作，配合厨房做好各类菜品知识培训以及食品安全管理、卫生管理等工作，保障出品质量符合卫生要求。

根据现餐厅员工服务水平和业务技能情况，进行培训服务需求调查，制定有效地员工培训计划报餐厅经理批准执行（一般由理论培训和实践操作）；通过培训提高服务人员的服务意识，改变服务观念，提升餐厅服务质量，力争让每一个客人高兴而来，满意而归。

全面树立以客人为中心，全心全意为客服务的经营理念。把对服务意识列入日常管理的重要范围，对营业区进行监督管理和合理分工，做好每一次接待，满足个人需求，转变服务人员的服务的服务意识，提升服务品质。

正所谓“没有规矩不能成方圆”。管理员工是一项管理科学和管理技巧。因此，要切实加强所属员工管理，提高所有工作人员的业务水平。使每个员工都做到纪律严明，形象良好，谈吐适度，为餐厅创造更加完美的服务质量和社会形象，使餐饮部成为一个更加团结，更具战斗力的一个集体。

多年来，在各领导、同仁的指导、帮助、支持和配合下，我日积月累学到不少东西，认真完成本职工作，在此向大家表示衷心的感谢。今日竞争若能成功，我相信我不会辜负大家的希望，以上我谈的一些粗略的想法，还需要实践的检验，还需要同志们的帮助支持。如果我竞争不成功，我将一如继往好好工作，并努力查找克服自己的不足，争取更大的进步。谢谢大家！

餐厅抽奖活动主持词篇三

- 1、遵守考勤管理制度，上岗前检查个人仪容仪表，以饱满的精神状态投入工作。
- 2、餐前检查各自区域的设施、照明系统，餐桌、餐椅是否损坏，硬件设施是否运转正常。
- 3、早班人员按需求数量领用、补充本区域低值易耗品，以备

开餐使用。

4、餐前服务员打扫大厅·包间、台面及地面卫生，各种餐具物品是否按规定统一整齐摆放。传菜员需清理店门口卫生，并清理检查托盘的卫生。

5、按照所定工作岗位，面带微笑，标准站姿热情应客，无论何时何地只要见到客人必须点头微笑、亲切致意。

6、客到后，主动询问就餐人数，环境要求，根据顾客要求引至就餐区域。

7、餐中要求值台人员为客进行热情周到、灵活的服务，具有良好的与客亲情沟通意识以及员工之间相互协助的团队意识。

8、三楼包间人员于餐中必须始终在内为客提供服务，不得站在厅房外谈笑、聊天。（应始终在厅房内为客热情、周到的服务）

9、餐中勤巡视，并在征询客人同意下，勤为客人撤换菜盘、骨碟、烟缸等餐具，保持台面、餐盘的整洁。

10、为客人服务中，加强眼神服务意识，观察客人需求，对客人的要求、问话必须有及时地应答声。

11、服务人员应保持良好的上菜划单习惯，及时发现错菜、漏菜以及所须催的菜品。

12、对于客人换台、换菜、退菜、餐中预定等要求，任何人员都有权自行处置，一切以满足顾客需要为先。

13、对突发事件和客人投诉能灵活应变，巧妙使用语言与沟通技巧，处理不了时，应及时汇报上级。

14、餐后主动征询客人对菜品、服务的意见，并让客人填写

意见卡。

15、对于用完餐的客人的服务，值台人员不可忽视怠慢，必须善始善终的保持优质的服务并适当的推销酒水和饮料服务。

16、客人离开前主动提醒客人不要遗忘物品，如有发现客人遗忘、丢失物品应及时上报上交吧台，不可私自藏匿，一旦发现给予开除。

17、按摆台标准补台，并将餐椅集中整齐摆放于指定位置。

18、轻拿轻放小件餐具物品及玻璃器皿于指定地点，洗刷后由本区域人员擦拭、归位。

20、餐后注意整理清洁区域、台面等卫生，擦拭收碗盘并放于指定地点，由洗碗工清洗。

餐厅抽奖活动主持词篇四

大家好！

非常感谢酒店各级领导的信任和广大同事们的大力支持，有幸参加这次酒店举行的经理竞聘会。今天，我竞聘的岗位为餐饮部经理助理。

我名叫xx×文化程度高中。性格好强，脾气焦躁，为人忠厚，原则性强。爱好比较广泛，喜欢说相声，评球，模仿秀，唱歌，写博客和写小说等等。我的做人信条是：做一个无傲气有傲骨，讲原则守信用的真小人。

我现任职于餐饮部西餐厨房烧烤班组领班。我于xx×大酒店工作至今，曾任职餐饮部成本控制专干。

我于20xx年高中毕业后触餐饮行业，至今已有七年时间。之

前从事各种工作，网吧网管、餐馆杂工、茶馆服务员、手机销售员、洁具公司销售代表、我送过牛奶，还做过半年保安。于xxxx×宾馆工作并从事我认为比较吉利可以发财的人生的第八项职业厨师。于20xx年获得湖南省劳动厅颁发的厨师中级证书□20xx年1月15日获得湖南餐饮行业协会颁发“新春杯”厨师交流大赛“绿色厨艺创新”个人两项金奖—《龙须御唐叶》、《美酱御唐叶》；从厨6年，工作过五星酒店3家，四星酒店1家，三星酒店1家，社会餐饮3家。曾任株洲华天大酒店湘菜厨房领班，黄花国际机场宾馆炒锅副厨师长，长沙市星沙镇“刘家庄”土菜馆厨师长、长沙市树木岭“盛亦旺”酒楼厨师长、蔡锷中路“梦泽肴”野鱼馆大厨及厨师长。后由于特殊原因，至华天集团旗下的潇湘华天大酒店任湘菜部主案及行政总厨助理。

由于父亲、两位叔叔、舅舅也都是厨师，所以我从小对烹饪很感兴趣，对餐饮行业的行规早有耳闻。我从厨6年时间，对烹饪技法有相当的了解，对厨政管理有相当深刻的学习和细致的研究。我的从厨理念是做一名文化类厨师，不光会烹饪出好的菜品，还会管理出好的团队，能干后台，也能够做前台，全能综合型的。

我生平第一次正规的参加正式竞聘，所以我很重视，但更多的是感激酒店的平等之举，把机会面对所有员工。同时，对我是一次难能可贵的锻炼和提高的机会，对自己某些方面的推动和进步。不在意结果，只在乎收获。我还是将一如既往地在我原本的工作岗位踏实工作，逐渐闪光，一切服从组织安排，尽职尽责地做好本职工作。

谢谢各位领导的审核。

餐厅抽奖活动主持词篇五

（2011年12月

日)

尊敬的各位评委：

大家好！首先很感谢学校给我××公司这次参加竞标的机会，我们感到十分荣幸。

我××公司是依托老茂馄饨馆和济宁老茂食品厂成立的专业餐饮公司，注册资金100万元。老茂馄饨馆始创于一九九七年五月，现已是一家集创业连锁、生产销售为一体的独资企业。在“创造特色口味、树立孔孟文化品牌”的企业理念的指导下，传承中华名吃，领先快餐消费，品质服务卓越，企业迅速发展。2005年，成立济宁老茂食品厂，并成为济宁地区第一家通过国家qs质量安全认证的正规厂家。2008年，开始向全国招商加盟，老茂馄饨的品牌在山东的知名度与日俱增，老茂馄饨创业连锁店先后在济宁市区及周边县市发展起来，慕名而来者口碑相传。现结合实际，将我公司拟定的经营方略做一个简单的介绍。

首先，明确一个宗旨，即全心全意为广大师生服务。严格执行《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《济宁市学校食堂管理暂行规定》，加强管理，为师生提供营养、安全的餐饮服务，保障师生员工身体健康。

其次，建立健全食堂经营制度。“不以规矩，不成方圆”。任何企业的发展都离不开一份健全完整行之有效的制度。采取公司化经营模式，实行目标管理责任制，统筹管理，垂直管理，横向协调，找准自己的市场定位。我们服务的对象是广大学生消费群体，所以事事都要站在学生的立场上考虑，立足实际，定制合适的目标以及管理方案。

第三，秉承“安全第一”信念，严格把好把好食品安全关。教育涉及千家万户的切身利益，学生在家都是“小皇帝”，

这就决定了学校食堂的性质的特殊性和食堂工作重要性。“将人心比自心”，我们对待学生将像自己的孩子一样尽心尽意。我们一定会把好原材料的采购、贮存、加工和销售等关键环节。将聘请持有资格证、健康证并且负责任的厨师和餐厅工作人员。根据季节的变化制作出菜品齐全的饭菜供学生们选择。严格要求进货渠道的可靠性。价格、品质货比三家，到正规的市场购买安全合格的食品材料。坚决不到无证经营的店面采购蔬菜肉类，更不能贪图便宜购买有问题的原材料。要有计划的烹饪饭菜，不存放剩饭剩菜，保证学生每天都能吃到新鲜的饭菜，严格管理厨房内部人员，监督厨师做好每一顿饭菜。

最后，严格把好食堂卫生关。在学校食堂中，保持食堂的卫生整洁显得尤为重要。建立食堂及设施清洁制度，聘请专职保洁员。安排专人进行餐具的清洗和定时消毒，保证使用过的餐具再次循环使用的时候干净卫生，无杂质痕迹，无油腻感。食堂的整体卫生安排专人每天进行多次打扫，不留死角，特别是厨房内部的卫生保证不出现脏乱现象。保证每天三次就餐前物品的整齐清洁。我们定期为厨师进行身体检查，特别是在季节性传染疾病多发期间，加大对厨房人员身体健康情况的检查，确保直接接触学生饭菜的人员身体健康，无疾病隐患。

如果这次竞标成功，我公司将在学校的领导下竭诚服务于学校，和学校保持高度一致，服从学校领导。立足于服务学生服务学校，宁肯少挣钱、不挣钱，也要让我们的学生吃好，饭菜营养搭配合理，让每个学生吃好每一顿饭，感受到学校像家庭般的温暖。我们将积极配合、主动接受、随时迎接学校及上级部门的检查，欢迎老师学生们的监督指正！

谢谢大家！

竞标人：×××