

2023年餐饮技能赛心得体会总结 餐饮技能实训心得体会(实用5篇)

当在某些事情上我们有很深的体会时，就很有必要写一篇心得体会，通过写心得体会，可以帮助我们总结积累经验。我们如何才能写得一篇优质的心得体会呢？以下我给大家整理了一些优质的心得体会范文，希望对大家能够有所帮助。

餐饮技能赛心得体会总结篇一

4月23日在我的人生中是一个转折点吧，就在这一天我和许多的同学一起踏上了去深圳实习的路，这对于没有出过远门的我是一次莫大的考验也是一次蜕变。面对这陌生的城市还没来得及惶恐和茫然时，便已经感觉到了公司领导对我们的关心。

刚上来第一天，从车上下来的时候是凌晨，天还是灰蒙蒙的一片，接着我们被公司的管理人员带到了宿舍，进去后刚坐下，就听见有敲门声，一开门葛经理走了进来，一开口就是一句句关心的话语，一听蛮感动的，原来在这陌生的城市还有人在关心着我们，葛经理说：“等下带你们去公司看一下熟悉熟悉环境，”这一看回来时天已经黑了，等第二天去时便是开始紧锣密鼓的培训，在培训的时候很累有很多同学都想走了，可是最后还是咬咬牙忍了下来，经过一星期的培训后就迎来了，严格的考试，先是笔试，再接着实操，终于在下午6点左右考完了，大家都松了一口气，想着终于解放了，可是后面等待我们的却是分离，4月28日是大家分开的日子，天也下着小雨灰蒙蒙的，仿佛天也在哭泣，大家各自坐上了开往自己上班属店的汽车。

而我也是这样子来到了益田店，刚到店里的的时候涂经理安排了店里的人带着我们去熟悉了一下环境，我心想这就是我以后工作的地方了，心里暗暗的想，我一定要努力的工作，这

样才不能辜负这么多天的辛苦，5:30的时候我参加了班前会，感觉还蛮好，等开完的时候郑主任叫我们留了下来，为我们安排了师傅，对我们说，“这个以后就是你们的师傅了，以后要好好跟着师傅学。”5月1日便正式跟着师傅上岗了，这时心中又开始茫然了，为什么我在学校学的是国际商务，为什么我出来却是做服务员的工作呢？那我在学校这两年半来的努力又算什么呢？一时间想不明白，但工作的忙碌让我没有时间多想，后来才发现原来做服务员也不是那么简单的事情，在这期间让我学到了很多在学校学不到的知识与理论。

领导对我们都很关照，很让人温馨，而且也体会到餐饮行业中服务员的辛苦与开心，工作中有时通过自己热情的服务让客人满意而归是件非常开心的事。有时也会遇到有些脾气暴躁的客人就会被骂几句，虽然会觉得很受委屈，但是有时想想：人生就这么短短几十年，何必为了这点小事而压抑自己，让自己不开心呢，把这些当作家常便饭，吃饱了就等着慢慢消化，也许自己也有很多未做好的地方，自律自己。其实我们的工作每天都在与不同的人 and 事接触，与形形色色的人打交道，这都是需要技巧、胆量和勇气，还有工作的速度、以及对事的认真负责，而这就是个人要在每天的工作中不断的提升了。在其位谋其事，然做了一个服务员就要认真的把工作做好，这样才能对得起上级领导对你的信任一分耕耘一分收获，只有付出了才会有回报。

工作了三个月后，我刚刚经过入职转正的考试，正在等待结果。如果考过了，那么我又向迈出了一步，超越了同一起点的人。这是公司和领导给我的机会，如果没有努力，没有付出或许这个机会就是别人的，所以我在不断尝试，不断地从日常的工作中去提升自己，就像上楼梯，你不去努力向前永远也不知道自己能走到哪一个阶梯，通过考试后。我正式接任了特产员的工作开始接触那些密密麻麻的数字和产品，例如要了解特产的价钱和口味以及它的储存啦，和每天的销售情况，要统计起来，每个小组每天销售了多少，每人每天销售了多少，还要做它的库存，每个周要做总结，总结就是这

个周每天的销售额，以及它的成本和毛利，做好后发到管理公司，没到月底的时候还要做它的月结，像这个就比较麻烦，这个的话是要做一个月总的销售额，和每个产品的销量是多少？和它的排名，那个产品销量最好，那个产品销量最差，要不要取消不卖，刚开始接触这些的时候感觉好麻烦，总是担心东西会不见，或者做错帐，这都是要很仔细的不能出差错的，如果错了的话等到你做月帐的时候也会跟着错，慢慢的我就开始逐渐的上手了，也不会怕这怕那了，感觉好简单，公司的人说我学的很快，都超过我师-父了，但是其中的辛苦只有我知道！

餐饮技能实训心得体会精选篇5

餐饮技能赛心得体会总结篇二

八百里分麾下炙，五十弦翻塞外声，沙场秋点兵□20xx年12月24日□20xx年农信培训班“点钞达人”大赛圆满落下帷幕。这是一项非常有积极意义的比赛，它既丰富有趣，也让我们的`技能得以加强。本次比赛分为单指单张、多指多张两种形式，手持式、手按式两种方法，分单指、多指两个组进行比赛。这是对我们点钞技能的一次大练兵，也是我们自我检查、自我突破的一次机会。这次比赛，奖项并不是唯一的收获，从中学习到的团队协作精神，让我们在以后的工作中受益匪浅。

说起点钞，在来到农村信用社培训班学习之前，我们已经在农村信用社实习过一段时间了，在单位的时候看着老同事点起钞来既准确又快速，着实羡慕不已，也在工作之余向老同事请教学习过，不过由于没有经过系统的培训，总是知其一而不知其所以然。来到农信培训班后，学校竟然安排了点钞这么课程，确实让我欣喜不已。点钞看似简单，其实是一项很有科学规律的业务技能，它考量的是我们身体的整体协调

能力，需要眼、心、手统一合作，把握节奏，达到快、准、稳的境界。学会点钞简单，学精点钞却不容易，这需要我们持之以恒、坚持不懈的练习。业精于勤，荒于嬉，行成于思，毁于随。春秋战国时期的苏秦，开始虽有雄心壮志，但由于学识浅薄，跑了许多地方都得不到重用。后来他下决心发奋读书，有时读书读到深夜，实在疲倦、快到打盹的时候，就用锥子往自己的大腿上刺去，刺得鲜血直流。他用这种“锥刺股”的特殊方法，驱逐睡意，振作精神，坚持学习，后来终于成了著名的政治家。学习点钞其实也是一样的，虽然日复一日的苦练，很乏味也很枯燥。但我们既然选择加入江西省农村信用社，就必须为自己的工作负责。银行窗口是银行面向群众最直接的视窗，临柜工作人员的技能娴熟势必影响到工作的效率，以及群众对银行的印象。所以我们不能轻视这项学习，必须认真对待、真抓实干，不以事小而不为，不以恶小而为之。

“苟有恒，何必三更眠五更起；最无益，莫过一日曝十日寒”，不仅学习点钞是如此，在以后的工作中亦是如此。把农信的发展当成自己的事业，把事业当梦想，为农信的发展贡献自己的力量。

餐饮技能赛心得体会总结篇三

餐饮是一个与人们生活息息相关的行业，人们通常以口味、环境、服务等维度来评判一家餐厅的好坏。而要让顾客在这么广泛的维度上对自己的餐厅评价达到顶级，餐厅管理者必须在各个环节精益求精，吸取每一次客户反馈，制定改进计划并加以落实。在此过程中，餐饮培训技能的学习和应用都是至关重要的，下面笔者就个人的培训心得体会进行一些分享。

第二段：关于餐饮培训技能的意义

餐饮培训技能是指针对餐饮行业的各个职位，从人力资源管

理、厨师、服务员等角度来提高员工的素质、增强企业的核心竞争力以及提高客户满意度等方面来进行的培训和学习。能够系统化的培训和教育可以让餐厅的员工更加专业，更有经验，更有技巧，更有执行力，和高效率，让顾客的整体体验得到提升，餐厅整体运营效率提升，同时有助于员工个人的职业发展。

第三段：在餐饮培训技能中需要注意的几个方面

在餐饮培训技能学习中，知识体系的全面性、系统性，课程讲解的专业度、亲和力以及学习方式的多样化是我们需要注意的几个方面。餐饮行业有着自己的特殊性，不仅仅有主厨和服务员这些常见的岗位，还有包括厨房清洁工、餐饮管理者、财务人员等多个岗位，充分了解每个岗位的工作流程和职能是非常必要的。同时，讲师的专业度和亲和力也是影响培训效果的重要因素，相关行业的专业人士拥有丰富的行业经验和技巧，同时也要能够通过语言交流，与学员沟通产生共鸣。此外，不同的学习方式也会对学习效果产生很大影响，可以通过不同的途径，如社交媒体、直播课程、面授课程等，使学员在学习过程中不会出现疲劳感。

第四段：餐饮培训技能在实际工作中的应用

虽然说餐饮仅仅是提供美食但其实也非常复杂，许多顾客会在外就餐时提出很多标准很高的需求，为了满足需求，餐厅的员工需要在日常实际工作中灵活运用餐饮培训技能，尤其在服务环节和店面管理方面。比如，服务员运用礼仪、用语等技巧在服务过程中提升客户体验；店面管理人员通过巧妙的店内布局、环境整洁度、人员分配和岗位职责等来提高效率和工作质量，提升餐饮行业的美誉度。

第五段：总结

餐饮培训技能的学习和应用是餐饮行业的重要一环，培训的

全面性、系统性要求餐饮从业者对行业有全方位的认识，从而能够更好地为顾客提供至臻品质的服务；而在实际操作中灵活运用所学技巧，则需要员工在长期的训练和实战中不断消化吸收。餐饮培训技能的应用对于餐饮企业的发展非常重要，可以助力企业提高服务质量、增强品牌实力、提升客户满意度。

餐饮技能赛心得体会总结篇四

餐饮行业是一门技术活，需要掌握各种技能才能做好。在餐饮行业中，进行培训是非常重要的，只有不断学习和提升技能，才能更好地服务顾客，提高餐厅竞争力。在进行餐饮培训的过程中，我深切地意识到了技能的重要性。

第二段：多角度学习

在我的餐饮培训过程中，我努力地学习各种技能，包括厨艺、服务、管理等多个方面。我发现，只有全方位地学习，不断提升多个方向的技能，才能真正成为一个优秀的餐饮从业者。我特别注重厨艺和服务技能的学习，因为这两个方面是餐饮行业最为核心和重要的技能。

第三段：实践是关键

在学习餐饮技能的过程中，实践是非常重要的环节。我们必须不断地进行实践，这样才能真正掌握技能。在厨艺方面，我不断实践各种菜品，对各个菜品进行多次尝试，不断改进，提高技艺；在服务方面，我积极参加服务培训，模拟各类客户，加强自身的服务能力。通过实践，我收获了很多对技能的理解和体会，同时也找到了我需要进一步提升的地方。

第四段：合作提高

在现代餐饮行业，工作人员的合作能力十分重要。我和同事

们总是密切合作，互相协作，共同完成更多的任务。我们在工作中相互学习，相互提高。通过合作，我们学到了不少新的技能，增强了自己和团队的竞争力。同时，我们也切实体会到了团队合作的力量，以及个人在团队中的作用和价值。

第五段：总结

在我对餐饮行业技能的学习和体会中，我深切意识到了技能在这一行业中的重要性。只有不断学习、勇于实践、积极合作，才有可能在餐饮行业中稳步发展、不断提升。我会持续不断地关注、学习行业最新技术和经验，为顾客提供更优质的服务，为餐厅创造更大的价值。

餐饮技能赛心得体会总结篇五

4月23日在我的人生中是一个转折点吧，就在这一天我和许多的同学一起踏上了去深圳实习的路，这对于没有出过远门的我是一次莫大的考验也是一次蜕变。面对这陌生的城市还没来得及惶恐和茫然时，便已经感觉到了公司领导对我们的关心。

刚上来第一天，从车上下来的时候是凌晨，天还是灰蒙蒙的一片，接着我们被公司的管理人员带到了宿舍，进去后刚坐下，就听见有敲门声，一开门葛经理走了进来，一开口就是一句句关心的话语，一听蛮感动的，原来在这陌生的城市还有人在关心着我们，葛经理说：“等下带你们去公司看一下熟悉熟悉环境，”这一看回来时天已经黑了，等第二天去时便是开始紧锣密鼓的培训，在培训的时候很累有很多同学都想走了，可是最后还是咬咬牙忍了下来，经过一星期的培训后就迎来了，严格的考试，先是笔试，再接着实操，终于在下午6点左右考完了，大家都松了一口气，想着终于解放了，可是后面等待我们的却是分离，4月28日是大家分开的日子，天也下着小雨灰蒙蒙的，仿佛天也在哭泣，大家各自坐上了开往自己上班属店的汽车。

而我也是这样子来到了益田店，刚到店里的的时候涂经理安排了店里的人带着我们去熟悉了一下环境，我心想这就是我以后工作的地方了，心里暗暗的想，我一定要努力的工作，这样才不能辜负这么多天的辛苦，5:30的时候我参加了班前会，感觉还蛮好，等开完的时候郑主任叫我们留了下来，为我们安排了师傅，对我们说，“这个以后就是你们的师傅了，以后要好好跟着师傅学。”5月1日便正式跟着师傅上岗了，这时心中又开始茫然了，为什么我在学校学的是国际商务，为什么我出来却是做服务员的工作呢？那我在学校这两年半来的努力又算什么呢？一时间想不明白，但工作的忙碌让我没有时间多想，后来才发现原来做服务员也不是那么简单的事情，在这期间让我学到了很多在学校学不到的知识与理论。

领导对我们都很关照，很让人温馨，而且也体会到餐饮行业中服务员的辛苦与开心，工作中有时通过自己热情的服务让客人满意而归是件非常开心的事。有时也会遇到有些脾气暴躁的客人就会被骂几句，虽然会觉得很受委屈，但是有时想想：人生就这么短短几十年，何必为了这点小事而压抑自己，让自己不开心呢，把这些当作家常便饭，吃饱了就等着慢慢消化，也许自己也有很多未做好的地方，自律自己。其实我们的工作每天都在与不同的人 and 事接触，与形形色色的人打交道，这都是需要技巧、胆量和勇气，还有工作的速度、以及对事的认真负责，而这就是个人要在每天的工作中不断的提升了。在其位谋其事，然做了一个服务员就要认真的把工作做好，这样才能对得起上级领导对你的信任一分耕耘一分收获，只有付出了才会有回报。

工作了三个月后，我刚刚经过入职转正的考试，正在等待结果。如果考过了，那么我又向迈出了一步，超越了同一起点的人。这是公司和领导给我的机会，如果没有努力，没有付出或许这个机会就是别人的，所以我在不断尝试，不断地从日常的工作中去提升自己，就像上楼梯，你不去努力向前永远也不知道自己能走到哪一个阶梯，通过考试后。我正式接任了特产员的工作开始接触那些密密麻麻的数字和产品，例

如要了解特产的价钱和口味以及它的储存啦，和每天的销售情况，要统计起来，每个小组每天销售了多少，每人每天销售了多少，还要做它的库存，每个周要做总结，总结就是这个周每天的销售额，以及它的成本和毛利，做好后发到管理公司，没到月底的时候还要做它的月结，像这个就比较麻烦，这个的话是要做一个月总的销售额，和每个产品的销量是多少？和它的排名，那个产品销量最好，那个产品销量最差，要不要取消不卖，刚开始接触这些的时候感觉好麻烦，总是担心东西会不见，或者做错帐，这都是要很仔细的不能出差错的，如果错了的话等到你做月帐的时候也会跟着错，慢慢的我就开始逐渐的上手了，也不会怕这怕那了，感觉好简单，公司的人说我学的很快，都超过我师-父了，但是其中的辛苦只有我知道！

餐饮技能实训心得体会2

为期半个月的餐饮实习结束了，回想这次在浩海酒店餐饮部实习的点点滴滴，觉得从中获益非浅，学到了许多在课堂和书本上都无法学到的知识。之前在美林谷培训了理论知识，及各部门的工作职责，对于我从没有接触过餐饮这个行业的来说一切都那么陌生，虽然知道了怎么做，但终究没做过，一切都只是想象，可以说那时候是急切地期盼着这一天的到来。对此我又高兴又害怕，高兴的是终于可以接触餐饮了，终于可以面客服务了，害怕的是不知道自己能不能胜任，能不能处理好与客人的关系。

餐饮部分有燕鲍翅、雅间区、宴会厅、早餐部、火锅厅、毋米粥、吧台、传菜部和前台接待九个部门，我们9个人分别在不同的部门，两天轮换一次。这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务与管理，这也是我们来此的目的。从摆台、折口布、传菜、上菜、餐中服务、撤台我们都亲身体验，一开始觉得自己做得很差劲，站也站不住，做事总有些毛手毛脚。慢慢地，工作就上手了，越做越顺了，但觉得应该还能做的更好。全体员工对我们都很热情，不厌其烦的帮助我，

并跟我讲工作的内容，注意事项，工作程序。毫无保留地把她们的工作经验倾囊相授，让我感觉到团队的温暖。之前所学的理论知识在开始的时候很难应用到实际中，通过师傅们的指点，使理论与实际相结合，经过一段时间对客服务也轻松自如了很多。闲下来的时间和主管们讨教管理员工的经验，各位主管也都有问必答，倾囊相授。

对于餐饮我要学的东西还很多，要学会观察，做好服务，服务要仔细、周到、及时，要了解客人的需求，对常客要做好个性化的服务，知其喜好，尽力给予满足，做到提前一步的服务，让客人有宾至如归的感觉。

半个月的时间过去了，在这半个月的时间里，感觉自己完全成为了酒店的一分子，对酒店有了深厚的感情，和一起工作的同事也建立了深厚的友谊。在浩海酒店这个大家庭中，可以感觉到大家庭中各部门相互帮助的手足之情，有一首歌唱的好“相亲相爱一家人”，而整个酒店上至领导下至员工就是最亲爱的一家人。感谢浩海酒店给我这样的实习机会，让我在实习中增长了见识，体验了生活，我衷心希望浩海国际酒店能够越来越好，也祝愿美林谷的明天会更好。

餐饮技能实训心得体会3

我记得刚来的时候，让立丹带着我盯餐陶姐带着我盯会，立丹带我盯餐时我老给她制造麻烦了，记一次盯餐时我把茶壶盖儿盖反了，立丹倒不出，无意之中倒在了客人身上当立丹发现时忙给客人道歉，哎都怪我笨手笨脚的，没有帮上忙竟帮倒忙了。婚宴我第一次盯婚宴的时候，当时我特别的紧张，不敢去询问客人的要求，后来钟丽跟我说放轻松，要主动去做，最重要的就是勤快，脑子要灵活一点就可以了，到后来每一次有客人来吃饭我会主动热情周到的去服务，用最真诚的微笑去迎接每一位客人，最后我会主动去拿客户调查表询问客人的意见，就这样一次次的盯餐让我自己更加充满了信心，在酒店里实习不免遇到这样或者那样的麻烦，什么

样的客人都会遇到，我觉得吧要看自己去如何的面对了我想只要用一颗真诚的心无论遇到什么样的坎坷我一定会踏过去的。体会 在这实习的日子里，我学到的东西很多，比如餐桌上的礼仪、和客人打交道，还有就是作为三星级的服务员该怎么面对客人不同的要求，在订餐的过程中，看着客人入座一些客套话和敬酒方面的，都学到了一点点，还有比较重要的就是人与人之间的交往。

在诺林实习的这段时光，是快乐的当我为客人呈上热情的微笑，听到客人的道谢，当我为客人端茶倒水时，客人露出满意的微笑，当我的服务获得客人的称赞和肯定时，我的内心向吹过一阵春风，美滋滋的。

通过这次实习我学到了很多在学校学不道的东西，这次实习让我懂得人生不都是一帆风顺的，只要勇敢的面对人生的每个驿站。回想在这里的工作情况有酸甜苦辣不尽如意更重要的是心态，发现这个不足之处以后要改正应该还算及时把，在接下来的日子里我会朝这个方向努力。

感谢北京易尚诺林大酒店给我这次机会，感谢领班对我的教导和教会让我从中受益。

餐饮技能实训心得体会4

为期一周的实训课结束了，这一周我们学到了很多东西，都是以前理论学习体会不到的。我们在以前的课堂学习让我们心里有了理论基础，实践起来也有所因循。以前对餐饮和客房方面的操作不以为然，觉得很容易，真正操作起来也不那么容易，总结起来就是：实践出真知！其实我们对这次胡实训课也是充满期待和好奇的，在着短短一周的时间我们体会到很多，过程也充满乐趣，真可谓是寓教于乐。下面是我对这一周的总结。

周一上午我们老师集中上课交待我们这一周的任务安排，交

给我们理论的操作步骤和我们该注意的一些安全事项，给我们分成小组进行，这保证了接下来的活动次序，我们进行得很有次序，保证每一步都按计划进行。下午我们来到了餐饮实训实验室，老师教我们使用托盘，分别对男生女生进行不同重量的要求，让我们亲自体验了托盘的使用，规范使用托盘为下面使用餐具保证安全的基础。练习完托盘教我们折口布折花，分别教我们大家5种植物和5种动物的折法，同学们都学得很认真，也很感兴趣。折这个花也很要心思，培养我们心灵手巧，做事要细致认真。还好，我也能够把这十种折法学会了，并且在课后上网查询多学习了几种折法。真可谓是学海无涯，每个方面要学习的地方都很多，这个可以说是活到老学到老。

周二早上我们继续来到餐饮实验室，这次我们开始操作摆台，老师示范摆桌的次序，看上去很简单，但是真正操作起来才体会到其中的奥秘，里面学问也不少，需要细致耐心的进行，这也很需要多加练习，这次摆台是分小组进行，每一个人都亲自练习了一遍，下午也是给我们自由练习，我多练了几次，也摸清了其中的规律，在摆桌这一项我完成得还可以，很高兴。

周三早上我们开始学习饭店客房铺床，这个项目我们是去到时三星级宾馆莲城宾馆学习，由那里专业的领班经理亲自教导，我们第一次铺床单都达不到一次定位，这个确实为难到了我们，是了几次都没有找到感觉。但那里的经理对我们很耐心，经下午的练习我们也完成了要求，虽然一身的汗，还是很高兴，终于学会了专业的铺床。

周四让我们自由练习，我们以宿舍为单位进行分别练习，相互测试，总算掌握了这次实训的任务。

周五是验收成果的测试，我们进行了铺床测试，要求在四分钟完成铺床单、套被子枕头，我们也都按要求完成了。

经过这次实训，我们都喜欢上了这门课程，学到了很实在的知识，在日常生活中也密切使用到。很是受益匪浅，也为我们接下来的实习做好了铺垫。