

2023年餐厅培训服务员计划书 西餐厅服务员培训计划(模板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。怎样写计划才更能起到其作用呢？计划应该怎么制定呢？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

餐厅培训服务员计划书篇一

根据公司对餐厅服务员的工作要求，经过系统学习，培训优秀的服务人员，使培训过的服务员具有良好的职业道德和行为规范，掌握餐厅服务基础知识和各项操作技能。

二、培训对象

公司各店在职服务人员。

三、培训课程

岗位培训课程设置采用能力模块组合，共设置公司管理项目、餐厅服务员职业素质、餐饮服务基本技能、酒水服务、上菜及分菜、撤换餐用具和餐厅服务基本程序等七个培训模块。

四、培训形式

半脱产，分期分批学习。

五、培训内容

1、公司管理项目餐厅服务员培训1.1讲究职业道德

(1)遵纪守法：了解和遵守公民的职责和义务，文明执业；了

解国家提倡的“五爱”内容

(3)从业原则：自尊、自爱、自信、自立、自强

2 公司员工手册

3 公司管理制度

2、餐厅服务员职业素质

2.1职业道德及岗位职责：餐厅服务员的职业道德；迎宾员、看台员和传菜员的岗位职责

2.4餐饮服务安全：火灾防范与处理：盗窃和意外事故防范与处理

3、餐饮服务基本技能

3.1 端托技巧：了解托盘的种类及作用；掌握轻托和重托方法；学会端托行进步法

3.3 摆台服务：了解中、西餐摆台的基本要求

4、酒水服务

5、上菜及分菜

5.1了解菜品知识：了解中国菜的特点；了解西餐菜的主要特点

5.2 上菜与分菜：了解中西餐上菜的操作要领；掌握中西餐分菜的基本方法

6、撤换餐用具

6.1中餐台面撤换餐用具：学会撤换餐用具操作方法；知道正确的收台工作步骤

餐厅培训服务员计划书篇二

根据公司对餐厅服务员的工作要求，经过系统学习，培训优秀的服务人员，使培训过的服务员具有良好的职业道德和行为规范，掌握餐厅服务基础知识和各项操作技能。

公司各店在职服务人员。

岗位培训课程设置采用能力模块组合，共设置公司管理项目、餐厅服务员职业素质、餐饮服务基本技能、酒水服务、上菜及分菜、撤换餐用具和餐厅服务基本程序等七个培训模块。

半脱产，分期分批学习。

（一）公司管理项目餐厅服务员培训

1、讲究职业道德：

（3）从业原则：自尊、自爱、自信、自立、自强。

2、餐厅服务员职业素质：

（4）餐饮服务安全：火灾防范与处理：盗窃和意外事故防范与处理；

（5）餐饮服务礼仪：礼貌服务的基本要求；服务接待礼节；学会着装、卫生修饰要求；学会正确的站立、行走、操作姿态。

3、餐饮服务基本技能：

(1) 端托技巧：了解托盘的种类及作用；掌握轻托和重托方法；学会端托行进步法；

(3) 摆台服务：了解中、西餐摆台的基本要求。

4、酒水服务：

(2) 酒水服务的技巧与程序：学会冰镇、温烫方法；注意斟酒顺序；掌握酒水服务操作要领。

5、上菜及分菜：

(1) 了解菜品知识：了解中国菜的特点；了解西餐菜的主要特点；

(2) 上菜与分菜：了解中西餐上菜的操作要领；掌握中西餐分菜的基本方法。

6、撤换餐用具：

(1) 中餐台面撤换餐用具：学会撤换餐用具操作方法；知道正确的收台工作步骤

餐厅培训服务员计划书篇三

根据餐厅服务员国家职业标准，经过系统学习，培训适应劳务市场需求和用人单位要求、具有良好的职业道德和行为规范、熟练掌握餐厅服务基础知识和各项操作技能的餐厅服务人员。

以年满16周岁、具有初中以上文化程度、身体健康、有转移就业愿望、热衷于餐厅服务岗位的农村青年为主。

以脱产或半脱产的学习形式，对农民工进行职业技能培训。

1、培训中理论培训、技能培训、声像培训、实际操作各环节有机统一，采取能力模块的培训方式，突出岗位技能培训。以学员动手操作为主，教师面授讲解为辅，全面提高学员综合素质。

2、通过课堂讲授、现场培训、实际操作和自学等形式开展培训，以实际、实用、实效为目的，提高学员参训的兴趣。

3、利用xx宾馆为实训基地，聘请具有丰富操作技能的专兼职教师亲自演习操作，使学员在边学边做中实现岗位技能的提高，培养学员的动手操作能力。

《餐厅服务员》课程设置采用能力模块组合，共设置执业基础、餐厅服务礼仪、端托摆台服务、酒水服务、上菜及分菜服务、撤换餐用具和餐厅服务基本程序等七个培训模块。

（一）执业基础：

要求学员熟知外出务工常识，掌握餐厅服务应具备的职业素质。理论学习10学时。

（二）餐厅服务礼仪：

要求学员掌握餐厅服务员的仪容仪表规范、举止规范、礼貌规范、礼仪规范。其中理论学习5学时，技能学习13学时，声像学习2学时，共计20学时。

（三）端托、摆台服务技能：

要求学员熟练掌握托盘的端托技巧、餐巾折花技巧、摆台服务技能。其中理论学习6学时，技能学习22学时，声像学习2学时，共计30学时。

（四）酒水服务：

要求学员了解中外酒水、茶叶及软饮料的分类及特点、掌握酒水服务的技巧与程序。其中理论学习6学时，技能学习22学时，声像学习2学时，共计30学时。

（五）上菜及分菜：

要求学员了解菜品知识、上菜及分菜知识。其中理论学习4学时，技能学习14学时，声像学习2学时，共计20学时。

（六）撤换餐用具：

要求学员学会撤换餐用具的基本操作方法。其中理论学习4学时，技能学习5学时，声像学习1学时，共计10学时。

（七）餐厅服务基本程序：

要求学员了解零点接待服务的相关知识，餐厅服务的基本程序。其中理论学习12学时，技能学习16学时，声像学习2学时，共计30学时。

1、考试：学员学完课程设置中的每一个模块后，由培训教师采取笔试、口试等方法对学员进行阶段测验。各培训模块的考试平均成绩作为结业考核的重要依据。

2、考核：体现“以技能为最终成果”的培训理念，由xx县农村富余劳动力培训基地负责人及具有较强技能水平的教师组成考评组，在xx宾馆实训基地对学员进行现场考核，考核采取现场操作、口述问答、模拟操作等形式，重点检查学员岗位技能掌握情况。考核不合格者可参加补考，严格把好出口关。

3、发证：考试、考核合格者发给由中央农广校统一印制的培训证书，同时根据学员自愿的原则，由培训学校组织学员参加餐饮旅游服务类工种的职业技能鉴定，合格学员可同时获

得劳动保障部统一印制的职业资格证书。

餐厅培训服务员计划书篇四

根据公司对餐厅服务员的工作要求，经过系统学习，培训优秀的服务人员，使培训过的服务员具有良好的职业道德和行为规范，掌握餐厅服务基础知识和各项操作技能。

公司各店在职服务人员。

岗位培训课程设置采用能力模块组合，共设置公司管理项目、餐厅服务员职业素质、餐饮服务基本技能、酒水服务、上菜及分菜、撤换餐用具和餐厅服务基本程序等七个培训模块。

半脱产，分期分批学习。

1、公司管理项目餐厅服务员培训

1.1讲究职业道德

(1) 遵纪守法：了解和遵守公民的职责和义务，文明执业；了解国家提倡的“五爱”内容

(3) 从业原则：自尊、自爱、自信、自立、自强

1.2公司员工手册

1.3公司管理制度

2、餐厅服务员职业素质

2.1职业道德及岗位职责：餐厅服务员的职业道德；迎宾员、看台员和传菜员的岗位职责

2.4餐饮服务安全：火灾防范与处理：盗窃和意外事故防范与

处理

3、餐饮服务基本技能

3.1端托技巧：了解托盘的种类及作用；掌握轻托和重托方法；学会端托行进步法

3.3摆台服务：了解中、西餐摆台的基本要求

4、酒水服务

5、上菜及分菜

5.1了解菜品知识：了解中国菜的特点；了解西餐菜的主要特点

5.2上菜与分菜：了解中西餐上菜的操作要领；掌握中西餐分菜的基本方法

6、撤换餐用具

6.1中餐台面撤换餐用具：学会撤换餐用具操作方法；知道正确的收台工作步骤

7、餐饮服务基本程序

餐厅培训服务员计划书篇五

根据西餐厅服务员的工作要求，经过系统学习，培训优秀的服务人员，使培训过的服务员具有良好的'职业道德和行为规范，掌握西餐厅服务基础知识和各项操作技能。

西餐厅在职服务人员。

半脱产学习。

岗位培训课程设置采用能力模块组合，共设置公司管理项目、西餐厅服务员职业素质、餐饮服务基本技能、酒水服务、上菜及分菜、撤换餐用具和西餐厅服务基本程序等七个培训模块。

西餐厅服务员职业素质

餐饮服务基本技能

酒水服务

上菜及分菜

撤换餐用具

西餐厅服务基本程序

1、公司管理项目

任务

培训要点

1.1 讲究职业道德

(1) 遵纪守法

了解和遵守公民的职责和义务，文明执业

了解国家提倡的“五爱”内容

(2) 敬业精神

养成守时、守信、守纪的良好品质

养成尊老爱幼、勤奋好学的良好品质

养成乐于助人、精益求精的良好品质

(3) 从业原则

自尊、自爱、自信、自立、自强

1.2 公司员工手册

1.3 公司管理制度

2、西餐厅服务员职业素质

任务

培训要点

2.1 职业道德及岗位职责

西餐厅服务员的职业道德

迎宾员、看台员和传菜员的岗位职责

2.2 顾客饮食习惯与就餐心理

我国各地区的饮食习惯

少数民族的饮食习惯

欧美亚洲人们的饮食习惯

宾客的就餐心理

2.3 饮食卫生基础知识

公共饮食行业特点

公共饮食行业的卫生管理

服务员个人卫生要求

西餐厅环境卫生要求

预防食物中毒

餐具洗涤和消毒卫生

2.4 餐饮服务安全

火灾防范与处理

盗窃和意外事故防范与处理

2.5 餐饮服务礼仪

礼貌服务的基本要求

服务接待礼节

学会着装、卫生修饰要求

学会正确的站立、行走、操作姿态

3、餐饮服务基本技能

任务

培训要点

3.1 端托技巧

了解托盘的种类及作用

掌握轻托和重托方法

学会端托行进步法

3.2餐巾折花

了解餐巾作用与种类

餐巾折花基本技法

餐巾花的造型种类与摆放

餐巾折花图谱

3.3摆台服务

了解西餐摆台的基本要求

4、酒水服务

任务

培训要点

4.1了解中外酒水、茶叶及软饮料的分类及特点

了解中国酒水的分类、特点

了解外国酒水的分类、特点

了解软饮料的分类、特点

了解茶叶的分类、特点

4.2酒水服务的技巧与程序

学会冰镇、温烫方法

注意斟酒顺序

掌握酒水服务操作要领

5、上菜及分菜

任务

培训要点

5.1了解菜品知识

了解西餐菜的主要特点

5.2上菜与分菜

了解西餐上菜的操作要领

掌握西餐分菜的基本方法

6、撤换餐用具

任务

培训要点

6.1西餐台面撤换餐用具

了解西餐菜肴与餐具、酒水的搭配规律

了解西餐台面撤换餐用具的特殊要求

7、餐饮服务基本程序

任务

培训要点

7.1掌握西餐接待服务

了解零点服务特点

掌握团体包餐服务要求

了解咖啡厅服务程序

1、培训中理论培训、技能培训、声像培训、实际操作各环节有机统一，采取能力模块的培训方式，突出岗位技能培训。以学员动手操作为主，教师面授讲解为辅，全面提高学员综合素质。

2、通过课堂讲授、现场培训、实际操作和自学等形式开展培训，以实际、实用、实效为目的，提高学员参训的兴趣。

3、突出现场培训，采用“师傅带徒弟”手把手传授技能的培训方法，使学员在“学中学会做”，实现岗位技能的提高，培养学员一技之长。

1、考试：服务员学完课程设置中的每一个培训模块后，由培训师采取笔试、口试等方法对学员进行阶段测验。

2、考核：体现“以技能为最终成果”的培训理念。由公司组成考评组在培训基地对服务员进行现场考核，考核可采取现场操作、口述问答、模拟操作、图示等形式，重点检查服务员岗位技能掌握情况。