

最新餐厅机械方面工作总结报告(汇总5篇)

在现在社会，报告的用途越来越大，要注意报告在写作时具有一定的格式。那么报告应该怎么制定才合适呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

餐厅机械方面工作总结报告篇一

短短两周的金工实习到11月25号就结束了。记得曾经有人告诉我，金工实习是没有意义的，我们不是机械类的学生，参与了金工实习也学不到什么。于是我就带着这个疑问走过了这次实习。果然，这样一个短期的金工实习，不能让我真正学会任何一样工艺的制作，但是，它却给了我一个机会去体验一种不同的生活，并且我了解到了各种工艺的制作要领和基本技能等，在实习中还可以将旧知识具体化，形象化，加深了对它的进一步理解和记忆，除此之外，我们还可以从工人师傅那里学到课本中学不到的知识。

参加金工实习的第一天，我们观看了安全生产教育片，里面描述了各种不注意操作规范而造成伤害的情况。看完以后，大家心理都对接下来将要经历的两个星期有点担心了，害怕自己不小心而造成事故。但事实打消了我们的恐惧的念头，尤其是第一天要进行的钳工，连老师都笑称这个可能金工实习里相对最简单的一类工种了。虽然这么说，但钳工无疑是整个金工实习其间最累人的一项工作了。

由于我们只有半天的上班时间，所以按要求，我们在10到12点之间磨制三根长85mm \square 上下底面光滑的圆柱体工件下料。我一开始就吃了个大亏，选了根两个底面都很不平整的长铁柱来做原料，所以为了磨平一个底面，就花去我近45分钟，磨完以后手已经酸软了。而此时身边其他同学都已经开始制作第二根圆柱了。我这时候才急急忙忙地开始量度适当长度，

再用锯子开始截圆柱。相对与用挫刀磨平底面来说，锯铁柱可以算比较轻松工作了，因为此时只需一只手用力，另一只手则是负责扶住锯子的。

大概用了10分钟，我的第一个工件下料就出来了。再用挫刀打磨光滑。如此重复，到了11点40分，我才完成两个工件下料，而我们的任务是三个，我为此急得不行，拼了命开始第三个工件的制作。可是这时，人已经累得不行了，手拿挫刀一前一后地打磨长铁柱底面的时候，已经几乎没有力气了，每挫一下的效果可能只有开始时候的一半。距离下班的时候越来越短了，我的第三个工件直到11点52分才开始锯，明显，时间已经不够了，而且力气不足锯下去效果非常小。

到了下班时间，我只好拿着仅有的两个“作品”去交给老师。老师反而笑着安慰我说：没关系，只要尽力只要努力过就可以了。看着老师的微笑，我的渐渐放松了下来。看看身边的同学，虽然也是冬天，可是几乎每个人都挂着汗水，看来都是很用功去完成自己的工作的。再看他们的作品，有一些相当的好，加工面的平整光滑度很高，而且挫后的工件的长度也相当符合要求，真是厉害啊。

在我们所参与过的实习课程中，比较危险的可以算是车工了。面对着这样一个工件高速转动，同时带有利刀的机器，要不断地防止铁屑飞溅到脸上，还要注意观察工件的车制情况，同时要切记衣服或者其他身上的东西不能缠绕到工作的机器上，实在是有一定的难度。

当然老师也提醒我们要带上眼镜或者面罩来保护自己。我们车工的任务还是比较简单的，只需要把已经制作好的圆柱工件下料的一头按要求车制成一个带槽的球体。刚开始的时候，要先制作推刀槽，只需要计算好刀的进退距离，然后按照计算的结果推进刀就可以了。但接下来的切削球体就很让人痛苦了。要求左手控制纵向推进，右手负责横向推进，又要注意两手的速度不能一样，要按位置变换，还要注意要分别匀

速。

由于我是新手，对机器的操作不熟悉，两手的配合也不够好，我在切削球体的时候，几次切削深度过大，差点造成了工件的损坏。上午的学习内容基本是练习使用机器，尽量熟悉工序手势。到下午上班的时候大家才开始正式地投入到工作中去。虽然我做得很不顺利，但最后还是把第一个球体切削出来了，只是表面的粗糙度很大，而且切削纹很不均匀，偏移很大。我很不满意，而对于工作的熟悉度又增大了，时间也还有很多，于是开始第二个球体的制作。在制作这个的时候，手的配合程度加强了，对工件的把握也高了，虽然用的时间比前一次要短，但是出来的成品明显比前一个好。我的心里倒是相当高兴。

通过前两天的工作，我倒是体会到了金工实习的一个重要感受：累。钳工都是手工的，所以我是整个手臂包括手指都酸软疼痛；而车工的时候，全天都是站姿，由于担心随便移动会控制不好机器，而造成加工工件的损坏，所以无论是上午还是下午，只要我是站在开动的机床旁边，基本都是一个站姿保持到底一动不动的，一天下来，脚都肿了，走路的时候一踮一踮的。但在最后看到自己一天的劳动成果时，又会觉得很满足。

虽说过程很累，但是却让我受到了一种锻炼，一种考验。锻炼的是自己的身体，考验的是自己的意志力，不管怎么说，通过这些劳累练习，我反而感到自己正经历着什么变化。虽然上大学以来我一直都在变化，但这一次是我真真正正感受到的，辛苦和劳累，汗水与欢笑，一切都那么真实那么丝丝入扣的撩拨我的记忆，让我真的为拥有这些经历感到深深的骄傲和满足。

相对来说，我自己比较喜欢的就是学习模具cam制作软件。看着那些线条在自己的操作下，通过软件的预定程序不断地由线条生成固体，再经过修改，生成曲面，最后通过模拟生

产过程，把它在加工中的全过程播放出来，看着它由一个模块，在铣刀的切割下，一点一点地变成一个模具，心理很是有种满足感。

想起一个工件的制作在实际中可能需要经过很多工序，并且由于其中某部分的形状比较奇特很难制作而使制作出来的成品不合要求。而通过电脑的模拟程序，就会更容易更直观地看到整个生产过程，同时对于工件在制作中可能遇到的情况都可以进行模拟，人们就更容易掌握制作时要注意的情况，进行相应的修改，使最后的成品更尽善尽美。

我就很为科技的发达带来的好处而感叹。因为对这个软件的使用很感兴趣，下班后我还留在了电脑室里，请老师教我用软件制作了一个巧克力常用的半球柱的形形的模形。看到自己亲手设计的模形，我心里美滋滋的。

很快地两周的金工实习就过去了，在这个实习过程里我还得到了一个小小的纪念品——我在注塑挤塑的实习的时候制作的两个小小的塑料杯。物体虽小，也不比得其他同学化学加工时得到的自己设计加工的小工艺板有趣，但毕竟是自己的劳动结果，也算是可以给这次实习一个很好的回忆。

同时，通过一个金工实习，也让我理解了做很多工作是需要技巧的，并不是想当然地去做就会成功的。看着熟悉的东西，看着熟悉的工作过程，由于自己没有这方面的技能，便无法完成工作了，而由于没有相关的练习，还可能在工作过程中对自己或者他人造成伤害。而类似的这些事情我们在平常的新闻报道中已经屡见不鲜了，很值得提起人们的高度注意。

我们在整个金工实习的过程中所学习到的知识虽然不是很多，但通过这次让我们明白了我们需要实践学习和掌握的技能还很多，如果我们不经常参加这方面的实习，我们这些大学生将来恐怕只能是“纸上谈兵”。社会需要人才，社会需要的是有能力的人才，我们新世纪的大学生只有多多加实践，才

能保证在未来的社会竞争中有自己的位置，真的很多谢这次金工实习，虽然有些辛苦，但如果能再来一次的话，我也还是十分乐意参加的。

餐厅机械方面工作总结报告篇二

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

- 1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。
- 2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。
- 3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员用餐高峰期时进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。
- 4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。
- 5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。
- 6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地

面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一步的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识

上形成了一致。

- 1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。
- 2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。
- 3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

餐厅机械方面工作总结报告篇三

述职报告是对一段时期内自身工作内容进行总检查、总评价、总分析、总研究，并积累经验教训的书面文字材料。以下是小编收集整理餐厅服务员述职工作总结报告，欢迎大家前来阅读。

当我提笔写这份述职报告时，心中感慨万分。今年2月份我带着一种高考落榜后的失落与迟疑来到北京开始了我的打工生涯。让我感到庆幸的是：大鸭梨集团给了我一次宝贵的机会，大鸭梨先进的企业管理理念以及深厚的、人性化的企业文化深深感染了我，我想这儿才是我的真正的人生课堂。

从2月份至今已经10个月了，我已经成功的从一名学生到服务员的角色转换，在新的工作环境中各项工作都从头开始，很多事情不知如何处理，身边的同事都给我很多指导，我自己也边干边摸索，在工作中严格要求自己，对顾客服务周到细心，尽量做到零客诉。为了尽快适应工作，工作之余，我努力了解菜谱以及相关的菜品知识，掌握和顾客的沟通技巧，通过这段时间的努力，我学到了很多餐饮服务的工作方法，如何与他人协作配合。此外，在领导同事的指引下，我能主动研究顾客的消费心理，连续几个月我的销售业绩可佳。总之，在今后的的工作中，我会再接再厉，工作中的失误我引以为戒，取得更好的成绩。

来到大鸭梨，我就成为大鸭梨的一份子，大鸭梨的发展与我息息相关，它的每一个小小的进步与存在的问题都牵动着我的心。通过这段时间的工作与观察，我发现大鸭梨在以下几个方面有待提高。以上是我的个人看法，这些潜在的问题正是我的努力方向，我希望为这些问题解决贡献我的微薄之力。大鸭梨是一个实现自己个人价值的平台，我也希望在这个温暖的环境中得到锻炼，实现成长。如果大鸭梨给我这个成长机会，我会努力珍惜。我的计划如下：一是熟悉部门的工作职责；二是熟业务，学会配合协调，学习工作方法；三是精益求精，精致工作，提高业务水平，工作效率。我现在从事餐饮行业时间很短，经验较少，如果集团因考虑我经验有限需要进一步锻炼和考察，我也不会气馁，我会更加努力工作，期待进步。如果要有幸能得到这个难得的机会我会努力学习出色地完成任

1、准备即要随时准备好为客人服务。

也就是说，仅有服务意识是不够的，务必要有事先的准备。准备包括思想准备和行为准备，作为该准备的务必提前做好。如在客人到达之前，把所有准备工作作好，处于一种随时能够为他们服务的状态，而不会手忙脚乱。

2、重视就是要把每一位客人都视为“上帝”看待而不怠慢客人。

员工有时容易忽视这一环节，甚至产生消极服务现象。这是因为员工看他们穿戴随便，消费较低，感觉没有什么派头等表面现象而产生的。而现实生活中，往往越有钱的人，对穿戴方面都个性随便，这是因为他们自信；而衣服根本不能代表财富的多少。我们在这一环节上，千万不能以貌取人，而忽略细微服务，要重视和善待每一个客人，让他们心甘情愿地消费。我们应当记住“客人是我们的衣食父母”。

3、微笑。

在ktv日常经营过程中，要求每一位员工对待客人，都要报以真诚的微笑，它就应是不受时光、地点和情绪等因素影响，也不受条件限制。微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词。

4、精通要求员工对自我所从事工作的每个方面都要精通，并尽可能地做到完美。

员工应熟悉自我的业务工作和各项制度，提高服务技能和技巧。“千里之行，始于足下”，要想使自我精通业务，务必上好培训课，并在实际操作中不断地总结经验，取长补短，做到一专多能，在服务时才能游刃有余，这对提高ktv的服务质量和工作效率、降低成本、增强竞争力都具有重要作用。

5、细腻。

主要表现于服务中的善于观察，揣摸客人心理，预测客人需要，并及时带给服务，甚至在客人未提出要求之前我们就能替客人做到，使客人倍感亲切，这就是我们所讲的超前意识。

6、创造。

为客人创造温馨的气氛，关键在于强调服务前的环境布置，友善态度等等，掌握客人的嗜好和特点，为客人营造“家”的感觉，让客人觉得住在ktv就像回到家里一样。

7、真诚热情好客是中华民族的美德。

当客人离开时，员工应发自内心的、并透过适当的语言真诚邀请客人再次光临，以给客人留下深刻的印象。此刻的竞争是服务的竞争，质量的竞争，个性ktv业尤为激烈。服务的重要性是不言而喻的，我们务必运用各种优质服务，构成自身的服务优势，以期其在激烈的市场竞争中创造更高的客人满意度，使ktv立于不败之地！

在即将过去的20__年里，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们再努力，明天会更好。

有好多人说我变了，我相信。我真的很不如意，有好多好多的事压着我，我的生活，情绪都是一团糟，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀疑我，我一直在想我是哪错了，为什么会这样？我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，我没了，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。

经历了那么的事，我从中学到了好多，我现在很好，有工作、有勇气、有你们大家，我很在乎你们，我身边的每一个人，我们永远都是朋友，人们家家有本难念的经，你们也有你们的经历，讲出来让我们分享，我们互相学习，一起进步，未来属于我们。

关于明年，我的计划：

- 1、认真做好每一天的每一项工作。
- 2、认真学习仓储知识，努力考试晋升。
- 3、利用休息时间进行计算机培训。
- 4、多学习其他东西，充实自己。

最后，希望大家到下一年的今天，都踏上一个新的台阶，更上一层楼，谢谢！

在酒店，我的职位还是很高的，作为酒店餐饮部的经理，我在今年上半年做到了我应该做的一切，不仅仅是把餐饮部经

营的很好，跟以往的情况相比，今年的餐饮部差点就取代了酒店的住房部，成为了第一经济收入来源，我对自己上半年的工作表现还是很满意的，我自认为已经做到力所能及了，最主要的是我得到了酒店领导的认可，希望我再接再厉，继续给酒店创造更多的利益。以上就是我对自己上半年的工作总结：

一、收入总览

20__上半年，在我的高要求下，以及以下员工管理条例的修改下，餐饮部各个岗位的员工，工作效率都有了明显的上调，那么自然我们的营业额也会大负增长，截止昨天为止，我们餐饮部总收入四舍五入四百万元，远超了酒店给我们定下的收入指标，并且我们半年的收入差点就追上了酒店去年一年才有的收入，这就是今年我们餐饮部的进步。其中有一半都是来自我们的西餐厅，还有绝大部分都是来自于婚宴，我们酒店现在成为了婚宴的首选，如果要选择良辰吉日的话，那么势必是需要提前半个月预定的，因为这一点。甚至很多新人都不管当天是不是好日子了，仅仅是为了能在我们酒店办理婚宴。

二、做出的改变

我作为酒店新来的经理，我肯定是需要有所作为的，不然怎么对得起，我被高薪挖过来。我首先并没有马上投入工作，而是先熟悉了酒店餐饮部的所有工作，从硬件设施、人员情况、收入情况等方面分析了餐饮部的问题，最后我做出了以下整改：

- 1、把西餐厅的主厨给换了，因为我自己去尝过他做的菜，远远达不到我的要求，仅仅是能把那道菜做出来而已，味道差的太远，我还不是一个专业的美食家，要是有一些专门吃西餐的，或者是美食家来吃，那势必是会给我们餐饮部带来负面影响。

2、新增了两条员工管理条例，工作表现最为优异的三个人，将额外获得五百块的奖金，其评判的标准会从考勤、工作认真程度，是否被投诉等诸多方面进行考量。然后就是举报有奖，玩手机、脱岗等等情况只要举报属实，举报人获得一百五十块，被举报者扣一百块工资。其效果可想而知，员工工作的热情完全被调动了起来。

3、跟中餐这边商量，研究出了一套婚宴的套餐，按桌算，一桌多少钱。上面饭菜酒水诸如此类所有都包含在内，别人来定婚宴只需要告诉我们几桌即可，价格也是非常的公道，最值得一提的是，我们婚宴套餐内的菜品寓意都非常好，十分适合结婚这个主题。一退出就遭到了好评，我们酒店一下就成了全城结婚定婚宴的首选。

经过我的整改，餐饮部今年上半年的效益还是非常可观的，希望下半年能发生让我更加意想不到的奇迹。

光阴似箭，岁月如梭，转眼新的一年即将来临，在集团，公司和酒店领导重托我到金都绿洲餐饮部工作已经十个多月了。在酒店领导关心支持，兄弟部门的大力帮助，协同餐饮部全体员工认真做好酒店下达的各项任务，与员工同心协力经营，度过了不平凡的20__年，在此对本人今年工作述职如下：

一：艰难中求发展，努力提高营业额

1. 铁打的营盘，流水的兵，对于餐饮部人员流动性大，自3月份以来员工更新换代特别快，无论管理人员还是服务员都出现人员缺乏现象，因而从老员工中提选一名副经理，一名主管，一名领班，组建了新的领导班组，在新老员工交替之时，制定了新的培训计划，针对性培训，以老带新，一带一的方法，使新员工尽快适应环境投入工作。

2. 从3月份扩大营业范围，开始接待旅游团队用餐，制定详细接待计划，菜单，并对员工团餐知识培训，邀请市内二十

几家知名旅行社来店考察，对今年旅游行情分析，宣传酒店环境优势，离高速口近，交通便利等地理优势，制定了一档标准，两套以上的菜单，增大了旅行社客人选择范围，在旺季到来之际，针对游客到店时间不准确.较晚，延长了营业时间，以便游客即到即可用餐，在网上也做了大量宣传，加入4个旅游网络群，将酒店的接待场地照片及菜单发布给1200多个旅行社计调，起到良好的宣传作用，今年我市旅游远不如去年，客流量比去年下降40%多，我们又是刚刚接待团餐，不过也取得了一定成果，共接待马来，美国，德国，韩国等12个国家海外游客，1000多人次，国内旅游1500多人次，和市内30多家旅行社，省外3家旅行社建立了长期合作关系，为明年团餐接待打下了良好的基础。

二：抓内部服务质量，调整出品部厨师力量

1. 在四月份对厨师力量进行了调换，该换了菜品，转换了菜品营销思路
2. 狠抓服务质量，注重思想品质教育，管理人员加大服务跟进，激发员工工作热情，在8月份开了优质服务月活动，增强了服务员工作热情，加强主动服务，人性服务，评选了__，__两名餐饮“服务明星”，在思想教育方面，以__拾金不昧的事迹作为榜样，申报酒店给予了经济奖励，促发员工工作热情，提高员工思想品质的教育。

三：调整人员岗位安排，减员开支，降低经营成本

针对酒店接待客流量不太稳定现象，对内部员工也进行了相对调整，原来备餐传菜员，一人顶一个岗位，各负其责，缺乏团结协作精神，同备餐领班侯艳玲一起根据接待情况对人员作出重新调整，不死固定在一个岗位，根据上菜时间，收台情况，1—4层备餐人员随时调整，集中人员收台，撤出一楼常设传菜员有面点直接送主食到食梯传到个楼层备餐，临时安排人员餐具接梯，从而大大减少了人员浪费，备餐比原

配备人员节约2人，在洗碗间由原定人员4人减至3人，在保证正常接待下备餐及消毒间人员节约3人，每月节约开支4000多元。

在布草管理和大厅区域卫生，日常保洁员都安排一人兼两职多职，降低了人员成本，提高了工作效率。

四：利用现有优越环境，着重提高婚宴接待档次，发动全员销售，使婚宴收入占很大的营业收入比例，其中接待4份高档婚礼宴会，与北京大型知名婚庆公司合作，共同协作了高档婚庆，场景的布置，在我市属首例，为酒店增加了经济效益，也起到了很好的宣传作用。

五：在随季节变化增添经营项目

在冬季到来之时，餐饮淡季之时，根据酒店经营要求，扩大经营，设置三楼金都厅为涮锅餐厅，新增添了传统涮羊肉碳火锅，努力提高营业收入。

重点把握饭菜质量关，提高卫生标准，将以全新服务理念投入20__年工作之中。

在此祝集团及各分公司新的一年更上一层楼，各位领导、同事新年新气象，新年新运到！

我非常荣幸能成为御景花园酒店的一员，承蒙各位经理的信任，对我委以重任，虽然我在酒店行业积累了点滴的工作经验。但自从来到御景花园之后，才发现自己在工作方面，仍存在许多不足，我觉得自己还要不断学习，不断进步，不断充实自己，才能够不辜负领导的期望与厚爱。

15年已成为过去，客房工作在全体员工的努力下还算顺利，但仍然存在者问题，在这里做以下总结：

员工操作过程中熟练性不够，服务技巧欠缺。与正规同酒店相比，存在经验上的差距，服务规范化还能应付，但灵活性、个性化的服务相对缺少，而五酒店必需要有这样的服务。

在20__年主要以培训为主，加强服务员的服务意识。每月组织一次部门大的培训，每天各个班组利用晨会时间，做简短的培训，小到毛巾的摆放、杯子如何抛光，大到如何做大清等等。每天让员工学习一句英语，提高本部门员工的整体素质。使酒店服务更上一个台阶。

客房卫生的检查制度仍需加强，多落实走动式管理。部门做到每周一次的大联查，以班组形式进行对比，评出优秀班组。调动员工的积极性，带动员工的团体荣誉感。使员工在任何时候，都能感觉到自己是一个集体，自己所做的一切，会代表班组。

前一段时间员工流动性较大，说明平时缺少与员工的沟通和交流，造成员工的稳定性不够。应多与员工沟通，了解员工的心理动态。在生活上、工作上多给予关心与帮助，让员工感觉到集体的温暖，感觉酒店在关注他。

以上总结的`不足之处，我将一一逐步改正，同时根据我们酒店的自身特点，针对以后的客房工作做以下几点工作思路及主攻策略，不足之处，请领导给予指点。

提高员工服务质量，强化员工服务意识，对所有员工（包括新员工与老员工）进行全面培训。并协同各领班制定培训计划，做好员工的技能培训工作，并督导落实情况。确保使每位员工掌握工作所需技能的同时，对客服务做到：服务，主动，礼貌，耐心。周到，使之与五酒店相匹配。

控制物资，开源节流：强化员工节约意识，提倡控制水、电等能源浪费的同时，实施物资管理责任制，控制成本费用。做到客房人走灯灭。并且这次会议结束后，要求员工收集空的矿泉水瓶，放入马桶水箱内，做到节约用水。一次性用品

的消耗，要求每个领班，每天要登记在册。严格控制物资。

提倡员工免检房。一方面为了提高员工的积极性，另一方面可以让领班有时间和精力放在培训方面。员工工资与效益挂钩。员工留有保底工资，其它与当月实际做房数及房间卫生质量，直接挂钩，全面带动员工积极性，避免干好干坏一个样。

提高客房的卫生质量，加大客房卫生质量的督导力度，务必保证每间客房保持状态，实行逐级管理，员工对所清洁的房间负责；领班对所管辖的楼层房间卫生质量及物品配备情况逐一严格检查；对当值每位员工清扫房间做全面督导和检查；坚决杜绝因卫生质量问题而引起客人投诉，影响酒店声誉。

从这次餐饮服务员的经历，改变我认为干餐饮服务是没有前途的消极想法；树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度；知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员。

我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼 职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最秀的。

要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

这次的兼职给我的体会非常的深刻，我觉得我们做每一件事情都是，每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天创新一点点，是在走向；每天多做一点点，是在走向丰收；每天进步一点点是在走向成功。

餐厅机械方面工作总结报告篇四

本人20xx年x月就职于餐厅经理助理，上任一月有余。现在，我总结过去一个多月的工作，对今后的工作提出建议。

工程改造以来的一个月，是很不平凡的一个月。工程改造完毕初期，效益增长放慢；店内矛盾十分突出。全店上下在总经理的领导下，团结奋进，顽强拼搏，战胜种种困难，发展取得公认的成就。同时，我们胜利实现五年目标，开始向下一个三年目标迈进。一个月来，经济效益保持良好发展势头，向三高一贵战略性调整迈出重要步伐。

在质检方面，餐厅规章制度进一步调整和完善。调整步伐加快，控制力明显增强。在发展经济、扩大xx品牌方面发挥了重要作用。在客户方面，拜访客户工作全面展开在三楼。服务高质量化程度进一步提高，服务中的主动性作用明显增强。菜品改革不断深化。客源市场加快发展。有效沟通和营销方式不断拓展。

在工程方面，对工程扫尾进行专项整治。在广告方面，全店先后开展了声势浩大的全员发店报行动。对外开放向广度和深度扩展。近十天内，客流量提高700余人次。营业额提高十万。

由于。实施“走出去”战略，对外宣传合作不断扩大。经过长期的的艰苦努力，我店于昨日终于挂上门面广告，标志着对外开放进入新阶段。建店一年来，我们信守承诺，履行义务，行使权利，赢得较好声誉，促进了客户群的增长。菜品

创新能力明显增强，厨师大比武，促进了菜品的蓬勃发展。

在员工食堂中的标语显示着我店领导对基层的精神重视。各个班组自觉接受同级班组的监督，主动加强与质检部的联系，认真听取大家意见。基层民主进一步扩大，和财务公开逐步推行。贯彻依法治店基本方略，坚持依法行政。餐厅法制化管理水平不断提高。餐厅治安状况好转，员工安全感增强。

餐厅机械方面工作总结报告篇五

转眼间，一学期的工作已结束。回顾这一学期，既忙碌，又充实，有许多值得总结和反思的地方。

职业教育不同于普通教育，又与普通教育有密切的联系，普通教育是学习文化知识为主的基础教育，而职业教育，则是对受教育者在一定水平的教育基础上进行的专业知识技能、技巧的教育，它的特点是强调职业道德培养，着重进行实用性很强的职业技术技能培训。而中职学校的学生来源比较复杂，大多数都是从农村或是处初中学校的学困生，参差不齐，也有这一部分学生是被各级学校三番两次筛选下来。其中相当多的学生是被家长强行送来，家长对学生的关心、关爱不够，她们已经丧失了学习的兴趣，没有理想和抱负，缺乏自信，精神萎靡不振，无心学习，更有甚者有的还有一些劣迹。因而造成舞蹈教学是一个很难的过程。

学前教育的学生，从没有接触过舞蹈，对舞蹈的理解不深，大多认为我能扭腰用跨，就是舞蹈，就会舞蹈。不爱练习基本功，怕累怕痛，课后不会自觉的去练习。所以没有学过舞蹈的人都会认为：学跳舞是一件很轻松有趣的事，其实在台上跳出一曲优美的舞蹈，在台下就必须花费很多的时间。俗话说：“台上一分钟，台下十年功！”。这个要求对于职业学校的学前教育专业的学生来说都是一个很难的过程，何况她们从来没有接触过音乐舞蹈。

根据多年的舞蹈教学，我在实践中探索、总结、再实践、再探索、再总结、取得了较好的成果，以下就是我的总结与反思：

一、加强学习，不断提高自己的专业技术能力

“学海无涯，教无止境”，只有不断为自己充电，才能维持教学的青春和活力。所以，一直以来我都积极学习与专业相关的知识。我也积极参加舞蹈的各类学术和讲座。另外，我还利用书籍和网络更新自己的理念和知识，通过学习新的知识让自己树立先进的教学理念，也明确了今后教学努力的方向，随着社会的发展，知识的更新，也催促着我不断学习。利用空于时间，多看看舞蹈教学视频、舞蹈作品、舞蹈编排、让自己不断的进步。通过这些学习，不断充实了自己，更是丰富了自己的知识和见识，为自己的更好的教学实践作好了准备。

1、于20--年8月参加了由北京舞蹈学院组织的“中国舞”等培训及考试，并取得了相应的舞蹈教师资格证书。

2、并于今年12月自己制作音乐，创编的舞蹈《我的理想》，由11级和12级的学生表演，在中职首届风采大赛中荣获“一等奖”的好成绩。

二、求实创新，认真开展教学工作

教育教学是我们教师工作的首要任务，本学期，我努力将所学应用到课堂教学实践中，力求让我的舞蹈教学更具特色，形成独具风格的教学模式，更好的体现素质教育的要求，提高舞蹈教学质量。课前认真作好充分准备，精心设计教案，并结合班级的实际情况。

灵活上好每一堂舞蹈课，尽可能的做到当堂课的内容当堂完成，课后加强基本功训练和舞蹈组合练习，促使学生对舞蹈

产生兴趣，同时提高学生的舞蹈水平，着重培养学生的实践能力和创新思维能力。

20一级的学生已有一个学期的舞蹈基础，对舞蹈有一点的了解，兴趣也慢慢变浓厚。而12级的学生是今年才进校的学专业的学生，对舞蹈是一种茫然，有的学生在开软开度时，怕累怕苦更是怕痛，导致了一些同学生对舞蹈产生的恐惧感甚至不喜欢舞蹈。为了解决这些问题，培养学生的舞蹈兴趣就是一个很重要的过程。我让学生欣赏了一些舞蹈作品和一些专业院校的舞蹈教学。如：

- 1、南校艺术学校的舞蹈教学视频，让她们学习里面学生不怕苦，不怕累和痛，坚持到底的精神。
- 2、看各民族的民间舞蹈，让她们了解各民族民间舞蹈的形成和风格的特点。
- 3、对成品舞蹈的欣赏，让她们在其中找到舞蹈的感觉，知道舞蹈的功能是什么。

同时在教授舞蹈动作时，要有很丰富的感染力的示范动作显得十分重要，我认真对待每一个舞蹈动作，力求做到优美、到位、漂亮、投入且有亲情。让学生多模仿多练习，从而掌握动作要领，理解动作内容，经过一个阶段的练习。正面教育引导为主，对学生的每一点进步都要及时的表扬和鼓励，哪怕是一个舞步、一个点头、一个微笑都能给学生以表扬和鼓励，增强她们的自信心和积极性，对一些学困生，态度更加亲切、耐心，帮助她们克服恐惧心理，个别的辅导，只有这样做，20一级的学生更进步一层，而12级的学生慢慢对舞蹈产生了兴趣，那一些不喜欢舞蹈的学生也开始接受舞蹈，慢慢的喜欢舞蹈。

三、加强总结和反思

反思本学期的工作，在喜看成绩的同时，也在思量自己在工作中的不足，对于舞蹈的学习还不够深入，在实践中思考得还不够多，不能及时将一些舞蹈教学思想理念和问题记录下来，进行反思，对于舞蹈教学中的特色和创新思维还不够多，今后还要努力向舞蹈前辈学生请教教学方法和经验，从而找出一些舞蹈教学的特色和创新思维进行因材施教。