

2023年酒店实习周记 酒店实习生周记(模板7篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

酒店实习周记篇一

实习地点□XX省XX自治州XX县XX镇XX洲际大饭店

实习项目：客房部服务员

实习内容：打扫客房，保持整洁

工作业绩：

这是实习的第二周了，时间过的挺快的，转眼就半个月了，我对酒店的了解也多了很多，也用不着事事都要询问别人了，也慢慢知道了自己该做些什么了。

这周我主要是把领班分给我的房间在规定的时间内打扫完，填写进房的时间和出房时间。刚刚独自打扫客房的时候也蛮苦恼的，对房间的物品摆放情况不是很了解，遇到很多问题，幸好酒店的同事都比较热情，我问的他们都帮我解答了，这让我意识到我的功底还不扎实，还需努力去学习。

工作体会：

通过这周的学习，我了解了酒店的很多细节上的事情，不再那样的迷茫了。而我也发现了我的基础功底不够扎实，要回

去好好充实一下，为以后更多的工作打下基础。还有就是做事要细心，特别是在做卫生的时候更是要细心，做错了就会给客人留下不好的映像，也会给工作带来很多的麻烦。还有就是要把钥匙保管好，千万不能遗失了，这是非常重要的。

酒店实习周记篇二

在酒店实习工作中大家要做到仔细观察、独立思考、综合分析，并努力把学到的知识与技能应用到实际工作中。现在，就让我们试着写一下酒店的实习周记吧。你是否在找正准备撰写“酒店实习生实习周记”，下面小编收集了相关的素材，供大家写文参考！

终于等到了实习的时候了，很早以前就从师兄那里打听到了大三的上半学期有实习，那时候可以说是急切地期盼着这一天的到来，因为大家再也无法忍受当前这日以继夜的填鸭式的教学，尽管从师兄们那里了解到实习并非像想象中的那样是一件快乐的事情。

那么这座酒店到底怎么样呢?有什么值得我们借鉴的呢?还有什么需要改进的呢?给我的感受是怎么样的呢?那么且听我慢慢道来。

第一部分：中餐部

明园新都的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部(包括广东轩、多功能厅和个包厢)、西餐部(包括花园餐厅和自助餐厅)和酒水部(包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧)。我们人被分成了个组，分别在不同的部门，并且每天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和我们的心意。

我们组的个人首先被分到了中餐厅——“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门!”还没有开始工作,就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来,我得真的要提前做好思想准备才是啊!

中餐厅的工作确实如前人所谈——“辛苦!”酒店没有给服务员们制定自己的岗位职责和工作描述,尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环,在员工的印象中,自己的工作就是每天听从领班的下达任务,随时准备着听从领导的指挥,没有固定的活干,或者说只要有需要,服务员什么都能干!摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职工作外还得兼职勤杂工,什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是小时工作制,而且每天还得加班一个小时左右(没有加班费),我不知道这样的作息制度有没有违反《劳动法》,可是作为一名有血有肉的人来说都有自己的一个最低的底线,因为人毕竟不是一台机器,可以用来随心所欲地使用。刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊,每天除了干活还是干活,最受委屈得要算是脚了,每天小时的站立使得双脚产生了严重抗议,下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

另一件令我感到尴尬的事是广东轩的服务员制服真是简单得可以,由于酒店没有空余的服装供我这样“高大威猛”的男生穿,所以他们索性让我穿西裤和白衬衫,连马甲和领结也省了,这身打扮使得我这个服务员和客人几乎没有区别,以至于有一次我正准备为一个会议提供服务时,却被对方认为是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候!

为期八个月的实习生活转眼之间就要结束了,回想起实习日子里的点点滴滴,我感触颇多,受益匪浅。

20__年暑假,在社会环境的要求下,在校领导的努力下,学校与远洲集团为我们搭建了一个校企联合办学的平台,我

们07届生态旅游，酒店管理专业的八十多名学生进入远洲集团旗下的四个酒店实习，或许是未曾踏出过社会，一切对我来说都是陌生的，新奇的！

如我所愿，我被分配到了花园山庄的江南食府，与我一起分到这家酒店的还有其他十五们同学，分到了不同的部门和岗位。第二天，酒店就对我们进行了系统的培训。培训工作分为二块：一是岗前培训，包括室内培训和游览培训，主要是介绍酒店的概况。同时也对我们进行了员工素养及酒店管理制度的培训，这让我们对工作有了大概的了解。第二是消防安全意识培训，酒店特别安排了保安部的主管为我们现场讲解授课，让我们对酒店安全和消防常识有了更深入系统的了解。

江南食府是酒店餐饮部一年四季最为繁忙的区域。在刚走进工作岗位的几天里我就领教过了，因为以前在学校，没有开过这门课，所以现在一切对我们来说都有是陌生的，茫然的。我就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本的老员工对我们都特别的友好，领班还专门为我们第个新员工安排了一个师傅，负责引导我们的工作。在她们耐心而认真的指导下，一个星期后，我们就正式单独上岗了。

刚开始一个人单独做服务的时候，还是会紧张。有时都不敢看客人的眼睛。上菜时也很少按要求报菜名，几乎都是无声服务。后来，渐渐对一切都熟悉起来，做服务时胆子也变大了，可以回答客人用餐过程中遇到的问题了。在同事忙的时候也能抽出时间去帮忙了，其实看到客人在自己服务的区域用餐，而自己可以游刃有余的应付时，的确是一件快乐的事。在服务过程中我们接触到了形形色色的客人，在工作中既受到过客人的表扬，也因为客人服务的不够，受到过领班的批评。

记得有一次，四人用餐，其中一位客人不知是渴了还是其他

原因，大杯的水喝的很快就没了。我马上给他加满，没过一会又喝完了。我又微笑的走过去给他加满。前后加过几次水，后来客人走的时候笑着对我说：小姑娘，今天谢谢你，你很有耐心，也很细心。虽然只是很平常的几句话，但我的心里还是很开心，因为自己的工作得到了客人的认可，这也是对自己的一种肯定，让我对工作信心增添了不少。

八个月的实习就这样结束了，这些日子里我学了不少的东西，除了学到中式餐饮的服务流程和技巧外，更学到了一些课堂上很难学到的东西。如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何调整好自己的心态，更让我了解到做为一个员工应该具有的执行力。

餐饮部经理特地到别处参加有关执行力的培训，然后回来抽休息时间经我们餐饮部的全体员人培训他所领悟到的内容。执行力反映一个人能力的强弱，放大到一个团队中，就更能体现出来了，也可以看到一个团队的精神。这个团队领导者的能力和素质，执行力与制度，工资无关。

后来他把我们分成几个小组，做了一个游戏，但输的那一组的组长必须接受相应的惩罚。其他组员不能分担，这是很残酷的一个结果，我们都在心里暗暗祈祷着，我们组由于失误导致组长要做一百二十个俯卧撑。当我们的组长做到八十个的时候，我们大家一起喊加油，直到组长做完最后的几十个。看到组长因坚持而通红的脸，我们的组员都流下了感动的泪水。像经理说的，作为一个领导者，他就要承担相应的责任。虽然大家还不能完全接受，但丝毫不影响他的道理。只有做到这样，你才能成为一个真正的管理者！

___7月8号我们迎来了09大专旅游的实习。我们15个人怀着激动的心情来到_____酒店实习6个月。

_____酒店坐落于风景秀丽的海滨城市___市是___投_集团兴建，由知名酒店管理公司“___际”全权管理的一家四星

级涉外旅游饭店。

酒店建筑面积近4万平方米，其设计现代、简约，将城市文化与海洋元素进行了有机结合，形成了独具风韵的酒店格调。

酒店拥有总统套房、豪华商务套房、商务单标间、无障碍客房等各类高档客房230余间。设有大、中、小型宴会厅30余间，以及风格浓郁的西餐厅，整个餐饮区域可同时容纳约1000人就餐；拥有各类会议室、多功能厅6个，能够满足不同的会议及活动的需求。

为满足宾客的多层次需求，酒店还设有商场、商务中心、票务中心、ktv包厢、桑拿按摩保健中心、棋牌室等服务和娱乐设施。

____酒_酒店将秉承“诚信、廉洁、效益”的企业文化，创新企业理念，以“国际水准，中国特色”的管理优势打造酒店显著的竞争实力和赢利能力。____人_会以饱满的热情，优质的服务、优雅的环境、现代化的设施设备，做好每一次服务。

从酒店的理论培训到服务技能培训使我对酒店的什么都不懂到对酒店有一定的了解。我被分到了餐饮部。在服务技能培训过程中，每天都训练托盘、餐桌服务。托盘中由一瓶啤酒慢慢的加到三瓶啤酒，由静托到爬楼梯。从五楼爬到一楼，从一楼在爬到五楼，每天来来回回好几次。第二天在床上爬不起来，一动浑身疼手都肿着还得坚持。因为人力资源部经理李力峰经理曾说过“我们大家是一个团体，缺一个人我们都不是一个完整的团体”

在酒店中我们学习了在学校学不到的知识，这只是一个开始，在以后的道路中我会更努力的学习。

酒店实习周记篇三

酒店服务在当今社会越来越细致全面，同学们在酒店实习过程中可以学到不少东西，加油吧！本站小编收集整理了一些关于酒店顶岗实习周记的精彩范文，欢迎阅读与参考。

酒店顶岗实习周记(一)

经过近十一个月在三源汇酒店的实习，在领导和同事们的关照和指导下，及自身的不懈努力，让我在各方面都取得了长足的进步。在公司我学到的不仅是理论知识，更多的是自我综合素质方面的认识。最主要的是不仅让我学会了做事，还教会了我如何做人。对培养我的工作意识和提高我的综合素质有着特殊的意义。在此我由衷感谢花园，给了我这么好的一次机会。

针对这次实习我主要从这几个方面来说说我的感受及所取得的进步。

我经过几天的找实习工作单位的艰辛后，体会到知识的可贵，感觉自己还有很多东西要学习的，三月我到了酒店面试，通过面试我被安排在餐饮部的西餐厅做服务员。酒店地处成都东门，新华公园旁，火车站六公里，距机场二十公里。是国企成都交通运业有限公司下的酒店，由成都市交委主管，一直以自住管理为经营管理模式。楼高29层，占地4879平方米，总共可出租客房215间，其中有豪华套房6个，普通楼层第6~9层，环保家居楼层第10、11层，行政商务层第12、15、16层，生态无烟楼层第19层，不设有13、14等人们禁忌数字的楼层和房间号。部门设有总经办，人力资源部，财务部，销售部，前厅部，餐饮部，客房部，物资供应部，管事部，工程部，保安部等机构。按总经理，部门经理，主管，领班，基层员工的体系进行垂直管理，酒店一致贯彻“情感的交流，从酒店开始”的服务理念。要求每位员工用真诚的微笑待每

一位走进酒店的人。服务要求有“微笑露一点，行动快一点，脑筋活一点，效率高一点，理由少一点，做事勤一点，度量
大一点，嘴巴甜一点，脾气小一点，动作轻一点。

将尽十一个月的实习结束了，从对酒店操作的一无所知到现在能熟练的掌握酒店技能；从实习前的冲动鲁莽到实习后的耐心细致这一切的改变都是我再在酒店实习期间所学到所感受到的。在那儿我学到了许多东西，无论是专业知识还是人际关系。接下来我就详细介绍一下我实习的情况以及我的个人感受。

怀着期待的心情我进入了酒店，三月六日我们六位实习生在酒店人事部的陪同下来到了酒店。第一次与酒店接触是酒店开车接我们在车里看到的。那时的酒店还在全面施工，这和我们想象中的完全不同。本以为来到酒店就可以试营业了没想到还是一片工地一片黄泥地！那时候我们心里都有些不高兴，一路上都没什么话一直到酒店员工宿舍我们才感觉好些！因为宿舍很漂亮设施也很好这才让我们感觉到了些凯悦的不同！接下来就是入职培训了，这才是我们正式接触酒店的文化。一周的入职培训让我对酒店有了初步了解。集团以为客人提供最优质的服务为宗旨，通过豪华完善的设施，一流的服务来吸引和留住客人。

本站集团采用四级管理模式即——服务员，领班，副理，经理！这样的管理模式将权利下放给员工，更有利于员工自身的成长。酒店把员工当成自得客人。我们再做入职培训的时候说过在酒店有四个客人即——客人，业主，集团，员工，其中最重要的客人就是我们的员工！在酒店他给你的不仅仅是一份工而是一份职业。集团会给你制定你的发展计划会给你做最系统的培训。

我们旅专的六个实习生有四个被分到餐饮部有两个被分到客房部，我被分到宴会服务部实习！因为酒店还在建设当中所以酒店给我们作系统培训。内容设计餐饮的各个方面包括中餐西餐酒水等。我们的培训员都是各个餐厅的进理副理他们都有丰富的经验还有先进得理念！下面我就介绍一下我们餐饮部

的组织架构：

茶居、宴会厅这八个经营部门。每个餐厅都各有特色！

咖啡厅以意式烹饪及新鲜的海鲜而著名。“现烧现卖”能最好的描述这个餐厅的特色。全开方式的厨房能让每个客人都能欣赏到厨师精湛的技艺。

送餐部是全年无休的为酒店内的客人提供高质量的服务和美食。

扒房：被设置在一个阳刚的氛围内，一传统为特色。餐厅为顾客提供来自世界各地的优质肉类及海鲜。顾客可从餐厅的开放式厨房观赏到肉类制作的全过程，从而给客人带来全心的餐饮体验。

荔枝吧：是一个高雅的，具有现代气息的鸡尾酒吧。专业的调酒师会调制出具有创意的鸡尾酒，。荔枝吧以其出色的，品种丰富的高质量饮品而闻名，还配以个性化的服务和爵士背景音乐。

沁园：采用全新的用餐理念，整个餐厅全部有私人包厢组成。私人包厢的用餐理念在亚洲十分流行，并成为中餐里比不可少的元素。沁园以提供顶级粤菜为理念配以豪华的包厢设施吸引本地高端市场！

大堂吧：是一个休闲场所，设在酒店的大堂。在这里顾客将享受有更多的空间去休息或阅读。

茶居：其设计灵感来自与时至今日仍十分受欢迎的传统“大排挡”。他的设计风格具有现代的风格，同时又结合了地方茶室的特色。即与所有酒店的建筑风格融为一体，但又快乐为顾客提供随意，友善和没有压抑感的舒适环境。茶居还可被描述成一个整日饮茶的`餐厅。

宴会厅：被优美的松山湖所环绕，建筑设计注重现代气愤和实际结合。先进的视听技术，高雅的桌面装饰品，精致的食品和漂亮的鲜花相结合，构成了这里最大的特色！

在我们培训阶段我们系统地学习了餐饮的各方面知识。知道了许多以前从不知道的东西见到了许多以前没见过的东西。培训的内容很细致，从怎样收盘子怎样擦杯子开始都一一讲到。可培训的最终目的是为了作用于实践让我们有统一的服务标准。但在培训阶段我们接受的实践几乎就是没有，只能凭空去想象怎么服务。虽然有时回搞一些模拟实操可还是不怎么真实，没有哪个人能进入状态。这一点是我在培训阶段最郁闷的事！培训的前一阶段很有新鲜感所以听的也格外认真。可随着对知识掌握程度的加深对培训的内容有些厌烦了。可不管怎样我的收获很的！餐饮的专业知识也了解的差不多了！我们的培训也不是只是讲，有的时候回有一些实际的东西让我们去尝试！比如说再讲到咖啡的时候他们就搬来了咖啡机拿来了咖啡豆现做咖啡给我们品尝，这样我们对知识的掌握就更深入了！

培训阶段给我最大的感受就是自己的英语欠缺太多！没有英语几乎不能交流。尤其在这种国际管理集团可人大部分是外国人，你不会英语就等于是哑巴！不过每天的英文培训也使我的英语水平慢慢的提升起来。

结束了长达十一个月的培训终于等到了酒店试业。酒店的运营也慢慢开始。我们也都进入自己的部门！刚进酒店的一段时间我们很闲。因为就点的一些小工程还没有完工还不能正式对外营业所以我们都去到自己的部门进行小部门培训！我到宴会厅接受的第一个培训——其实与其说是培训还不如说是自学。就是认识各种杯子。当时刚到我们宴会厅的员工就被调去验收那些杯子！那些作过酒店的老员工都清楚杯子的名称和用途而我却不知道，所以我就边做事边问他们！这是我进入酒店学到的第一样东西！

随着时间的推移，酒店的设施也渐渐完善。虽然还不能对外营业可已经可以内部试营业了。就是把内部客人当成真正的客人去对待!那一段时间我们的员工没天都再不同的餐厅用餐。测试每个餐厅的服务。有什么不足有什么需要改进的都和会回馈给这个餐厅让他们改进!那一段时间对员工都是一个提升。作服务的员工提高了自己的服务技能，用餐的同事看到别的同事的不足也自己也会加以改进的。

回去以后，我一定继续延续我的使命，为我喜爱的酒店业，旅游业而奋斗，与中国的酒店业共勉!

酒店顶岗实习周记(二)

启程——新入职中国石油广州大厦有感

12日，我正式加入了中油阳光物业管理有限公司广州分公司，成为餐饮部的一员，我的职位是酒水服务员(实习)。从9月底面试过后，我就一直翘首以待这一天的到来，代表着我的人生开始进入另一个转折点，我开始半正式地踏入社会，开始工作，我不再单纯地是一名学生，只知道要学习;更多的，我开始接触生活的压力，工作的挑战。我勇于并乐于接受这种挑战，我喜爱充实的生活。

本周，是我进入中国石油广州大厦的第一周。2天的入职培训和1天的部门培训，让我感觉到中国石油作为一家国有企业，内部管理相当规范与严谨，令我产生相当大的归属感;人力资源部的培训也好，餐饮部的培训也好，培训内容都相当丰富，令我获益良多。这些天令我印象最深刻的，莫过于大厦内完善的对员工的待遇，以及公司总经理吴总在我入职培训时的致辞。实际上，当时吴总的讲话使我撼动，吴总个人相当扎实的管理基础知识，滔滔不绝地向我们传授着他的经验，字字铿锵，令我不得不拜服。吴总是我的榜样。而餐饮部何经理在水果培训上对刀具的讲解，亦令我记忆犹新，使我非常有冲动去买一套工具练习。

初来乍到，我步步为营，不敢行差踏错。经过3天的培训，我渐渐对酒店有了初步的认识。但，这只是启程，更多的考验与挑战、机遇在后头。在酒店正式开业前，接下来的日子也将会陆陆续续继续很多的培训，让我对未来充满美好的憧憬，我期待在未来学好专业技能的基础上，提升自我，为酒店创造利润。

酒店顶岗实习周记(三)

实习的第三个星期——初试牛刀

在经历了一周的打杂工作，让我对公司的运作流程以及业务有了一个整体的了解，因此这一周我们的工作内容也有了一个小变化，除了进行简单的客户资料整理，还开始负责对一些客户的回访工作，在这之前一直认为这是一个很简单的工作，因为在学校的时候都已经学习过电话营销的技巧了，但是在真正操作的过程中，发现中间还是有很多小细节需要我们注意的，比如在初次的回访中，尽量不要拖太长时间，一般控制在3-5分钟，就应该结束谈话，要不会让客户产生厌烦心理，同时在交谈的过程中，如何自报家门，如何进行一个产品的推介等都是一个小技巧，因为只有你站在客户的角度去思考问题的时候，客户才会愿意继续下次的谈话，如应明确你为它带来什么利益、做这件事对它有什么好处等，如有可能尽量约见见面的时间，因为很多时候，很多问题通过见面的交谈效果会比仅仅通过电话的交谈会好的多，一个可以通过面谈了解到客户的一个真实的想法，在一些问题的说明上更具说服力。

酒店实习周记篇四

实习地点□xx省xx县xx镇xx洲际大饭店

实习项目：客房部服务员

实习内容：熟悉酒店情况

工作业绩：

开始上班也有一周了，这一周是忙碌的，因为是刚进酒店，很多的事情需要去学习，要接手的東西也要慢慢的去处理。也会帮着别的会计做一些简单的凭证啊什么的，所谓的“万事开头难”，这下我是真的体会到了，虽说学的是这一行，但是真正的接触到时才知道自己所学的万万不够的。刚刚接手工作就出了很多问题，但这并不足以打败我，我会以加倍的时间去适应，更快的掌握这个流程。

工作体会：

刚刚接触到实际操作时，什么都不懂，脑子里一片空白，搞的我焦头烂额的。然后我就只有找师傅求助，师傅让我不要着急，慢慢来，要用平常心去对待。我向师傅请教了许多问题，她也帮我一一解答了，这样我才松了一口气。好好的把思绪理顺了才投入到工作中。

这一周中发生了很多的事，也很忙碌，但总的来说还是收获了不少的东西。遇到事情的时候要丕焦丕燥，才能更好的去解决。丕至于在遇到紧急事情的时候不知道这样处理，遇事要冷静，只有这样才能很好的去解决。

酒店实习周记篇五

***管理学院旅游管理200*级

实习单位：广西*大酒店

实习时间：9月—2011月

序言

终于等到了实习的时候了，很早以前就从师兄那里打听到了大三的上半学期有实习，那时候可以说是急切地期盼着这一天的到来，因为大家再也无法忍受当前这日以继夜的填鸭式的教学，尽管从师兄们那里了解到实习并非像想象中的那样是一件快乐的事情。

那么这座酒店到底怎么样呢？有什么值得我们借鉴的呢？还有什么需要改进的呢？给我的感受是怎么样的呢？那么且听我慢慢道来。

第一部分：中餐部

明园新都的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部（包括广东轩、多功能厅和6个包厢）、西餐部（包括花园餐厅和自助餐厅）和酒水部（包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧）。我们10人被分成了3个组，分别在不同的部门，并且每20天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和我们的心意。

我们组的4个人首先被分到了中餐厅——“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门！”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊！

中餐厅的工作确实如前人所说——“辛苦！”酒店没有给服务员们制定自己的岗位职责和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自己的工作就是每天听从领班的下达任务，随时准备着听从领导的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干！摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职工作外还得兼职勤杂工，什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的.事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是9小时工作制，而且每天还得

加班1个小时左右（没有加班费），我不知道这样的作息制度有没有违反《劳动法》，可是作为一名有血有肉的人来说都有自己的一个最低的底线，因为人毕竟不是一台机器，可以用来随心所欲地使用。刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活还是干活，最受委屈得要算是脚了，每天9小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

另一件令我感到尴尬的事是广东轩的服务员制服真是简单得可以，由于酒店没有空余的服装供我这样“高大威猛”的男生穿，所以他们索性让我穿西裤和白衬衫，连马甲和领结也省了，这身打扮使得我这个服务员和客人几乎没有区别，以至于有一次我正准备为一个会议提供服务时，却被对方认为是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候！

不过令我感到高兴的是，酒店的员工大都都是那样的热情友好，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬，在劳累之余，同事们一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人感动，看来还是员工自己最能够了解大家的心情，因为他们能站在员工自己角度来看问题，因为他们讲述的是“老百姓的心里话。”这也是酒店上层领导所最缺乏的素质之一！

中餐厅的日子就这样一天天结束了，在这些日子我的确学到了很多的东西：除了能学到中式餐饮的服务程序和技巧、粤菜的特点和种类等课堂上所能学到的东西外，更能学到一些课堂上很难学到的东西：如何处理好自己的利益和酒店的利益、如何处理好同事之间的人际关系、如何调整自己的心态，更让我了解到的是作为一个服务员应该具有强烈的服务意识。在一次与某部门经理聊天时，该经理提到了服务意识，我非常赞同他的观点：“服务意识不但是要求服务员有着向客人提供优质服务的观念和愿望，同时应该对自己的同事也具有同样的意识。”是啊，这才是“服务意识”的真正含义，

这才是一个服务员真正的素质的体现。

第二部分：西餐部

明园新都的西餐厅名字叫做“花园餐厅gardenrestaurant”
我想可能是由于餐厅外面有一个小型的人工花园吧。餐厅的环境布置得挺舒适的，是一个典型的西式餐厅，餐厅分成吸烟区和非吸烟区。不过如果能在适当的位置放上一些具有西方艺术的工艺品或壁画这样可能更加吸引客人，让遥远的异乡客人有一种有回到故国的感觉。

酒店实习周记篇六

本站发布酒店实习周记总结，更多酒店实习周记总结相关信息请访问本站实习报告频道。

ctrl+d收藏本站，我们将第一时间为大家提供更多关于2019年实习报告的信息，敬请期待！

点击查看:本站

终于等到了实习的时候了，很早以前就从师兄那里打听到了大三的上半学期有实习，那时候可以说是急切地期盼着这一天的到来，因为大家再也无法忍受当前这日以继夜的填鸭式的教学，尽管从师兄们那里了解到实习并非像想象中的那样是一件快乐的事情。

综合自己的总体计划，去我决定选择酒店实习，并且经过抽签选到了一家五的酒店，那是我所希望了解和学习的一家比较理想的酒店。这是南宁市的一家五酒店——明园新都大酒店名字对于南宁市民甚至是整个广西都是如雷贯耳的了，巧合的是该酒店的总经理陈晓为先生经邀请在本校作了一次报告，才了解到原来明园新都大酒店建

于1995年，是一家“九”的饭店——由一座四的明园饭店和一座五的新都酒店组成的。

那么这座酒店到底怎么样呢？有什么值得我们借鉴的呢？还有什么需要改进的呢？给我的感受是怎么样的呢？那么且听我慢慢道来。

明园新都的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部（包括广东轩、多功能厅和6个包厢）、西餐部（包括花园餐厅和自助餐厅）和酒水部（包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧）。我们10人被分成了3个组，分别在不同的部门，并且每20天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和我们的心意。

我们组的4个人首先被分到了中餐厅——“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门！”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊！

中餐厅的工作确实如前人所谈——“辛苦！”酒店没有给服务员们制定自己的岗位职责和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自己的工作就是每天听从领班的下达任务，随时准备着听从领导的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干！

摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职工作外还得兼职勤杂工，什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是9小时工作制，而且每天还得加班1个小时左右（没有加班费），我不知道这样的作息制度有没有违反《劳动法》，可是作为一名有血有肉的人来说都有自己的一个最低的底线，因为人毕竟不是一台机器，可以用

来随心所欲地使用。

刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活还是干活，委屈得要算是脚了，每天9小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

另一件令我感到尴尬的事是广东轩的服务员制服真是简单得可以，由于酒店没有空余的服装供我这样“高大威猛”的男生穿，所以他们索性让我穿西裤和白衬衫，连马甲和领结也省了，这身打扮使得我这个服务员和客人几乎没有区别，以至于有一次我正准备为一个会议提供服务时，却被对方认为是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候！

不过令我感到高兴的是，酒店的员工大都都是那样的热情友好，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬，在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人感动，看来还是员工自己最能够了解大家的心情，因为他们能站在员工自己角度来看问题，因为他们讲述的是“老百姓的心里话。”这也是酒店上层领导所最缺乏的素质之一！

酒店实习周记篇七

开始上班也有一周了，这一周是忙碌的，因为是刚进酒店，很多的事情需要去学习，要接手的東西也要慢慢的去处理。也会帮着别的会计做一些简单的凭证啊什么的，所谓的万事开头难，这下我是真的体会到了，虽说学的是这一行，但是真正的接触到时才知道自己所学的万万不够的。刚刚接手工作就出了很多问题，但这并不足以打败我，我会以加倍的时间去适应，更快的掌握这个流程。

工作体会：

刚刚接触到实际操作时，什么都不懂，脑子里一片空白，搞的我焦头烂额的。然后我就只有找师傅求助，师傅让我不要着急，慢慢来，要用平常心去对待。我向师傅请教了许多问题，她也帮我一一解答了，这样我才松了一口气。好好的把思绪理顺了才投入到工作中。

这一周中发生了很多的事，也很忙碌，但总的来说还是收获了不少的东西。遇到事情的时候要不焦不燥，才能更好的去解决。不至于在遇到紧急事情的时候不知道这样处理，遇事要冷静，只有这样才能很好的去解决。

实习周记二

这是实习的第二周了，时间过的挺快的，转眼就半个月了，我对酒店的了解也多了很多，也用不着事事都要询问别人了，也慢慢知道了自己该做些什么了。

这周我主要是把领班分给我的房间在规定的时间内打扫完，填写进房的时间和出房时间。刚刚独自打扫客房的时候也蛮苦恼的，对房间的物品摆放情况不是很了解，遇到很多问题，幸好酒店的同事都比较热情，我问的他们都帮我解答了，这让我意识到我的功底还不扎实，还需努力去学习。

工作体会：

通过这周的学习，我了解了酒店的很多细节上的事情，不再那样的迷茫了。而我也发现了我的基础功底不够扎实，要回去好好充实一下，为以后更多的工作打下基础。还有就是做事要细心，特别是在做卫生的时候更是要细心，做错了就会给客人留下不好的映像，也会给工作带来很多的麻烦。还有就是要把钥匙保管好，千万不能遗失了，这是非常重要的。

实习周记三

这周我换了工作，工作内容主要是保持公共区域的卫生。到了一个新的工作环境，这个工作比较轻松，很容易上手。有了前两个周的经验教训，以前的工作经验告诉我，一定要仔细，不能够马虎，当我第一次尝试工区的工作，更应该做好本职工作，为了确保万无一失，我把所有工作的流程记在心里，以便于随时运用；经过这一过程我发现，在工作时也方便多了，时间也节约了不少。就这样慢慢的我也得到了同事的认可，和他们也渐渐的熟起来。领导也夸奖我对工作认真，在工作上能够及时的克服不足，改正自己的错误。

工作体会：

时间过得如此之快，三个周就这样过去了，在这三个周我感受最深的就是会计这个行业是需要绝对的细心和耐心的，千万不可以有任何的大意否则就会带来相当大的麻烦。

实习周期的三分之一已经过去对酒店的环境已经基本熟悉，同事的名字我也基本能叫上来了，我的办事效率也因此提高了不少，不会为了找一样东西而问东问西了，看来融入环境对于好工作是很有帮助的。

实习周记四

实习已经有一个月了，感觉是时间过得太快了，这个周和前三周没有太大的区别，的不同就是这个周要带新员工，此外负责安排新员工的工作，洗尘，抹尘，洗玻璃，清洁吸尘器等等，带新员工熟悉工区的东西，比如如何洗尘和抹尘。但并没有让他实际操作，我还得带着他们全部学一下，巩固和加深映像。

工作体会：

回顾一个月的历程让我学到的不仅仅是工作方面的专业知识，更多的是做人做事的一种态度与信念。在领导的认可下，让我这个新员工变成了老员工，放心让我带新员工，也是他们对我工作的认可，对我充分授权，我对新员工的要求也很高，要他们完全可以独挡一面才会把他们交给主管，领导也十分相信我。

这将对以后的人生路上一种很大的推进。只有坚持学习新的知识，有一个热爱工作的心才会使自己更加提高，而这里就有这样的气氛，每个办事人员都热爱自己的岗位和工作。这是在学校里好难学到的，如果一个人不敬业的话，他的工作是不会长久的，可能做几个月就走了！这样的工作还不如不干！要知道兴趣和热情都是可以培养的。所以工作需要一颗敬业的心。

实习周记五

时光飞逝，这周已经是实习的第5周，按照学校的要求，我的实习周期的一半已经过去了。回顾这过去的5周时间，我从一个对人对环境一切都很陌生的实习生慢慢地开始熟悉环境，熟悉周围的人和事并能独立处理一些事的人。刚进酒店，我从打扫客房、保持工区卫生，带新员工开始，到后来，经过主管的指点和提拔，我被调到客房中新当文员，学习新的知识，了解新的工作流程，客房中心文员的工作主要时刻关注房态，对总台报来的入住或退房信息作好记录，有房态显示牌的或电脑中有房态显示的，要及时做好房态的更改，以免出现差错，尤其不能出现漏登记，使总台产生重复排房；管理钥匙，负责办理钥匙的收发手续及保管工作；负责宾客出借物品的登记与保管；做好客房每日住房报表及月度报表的制作；房务中心作为客房事务处理、中转中心，要处理好客人提出的一些要求，并及时安排人员去完成这些要求；及时填写维修项目，联系工程部维修，并跟踪维修结果；接收送洗客衣，并将每日的客衣的帐输入电脑；及时、有礼貌地接听电话，及时记录并以方式回答客人的问题，满足客人的要求，对外线打

入的私人电话只作记录不能转接;记录每日酒水消耗情况,及时核酒吧单,按照吧单发放酒水,并负责酒水饮料的调配、保管工作;统计每日从客房中收回的水果数量,及时通知餐饮部收回;遗留的登记和归档。由于我勤奋好学,便很快上手。