

最新餐饮业的工作总结 餐饮工作总结汇总

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了。什么样的总结才是有效的呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

最新餐饮业的工作总结 餐饮工作总结汇总篇一

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，负责检查区域的日常工作：组织安排vip客人的接待，处理好客人的相关投诉，遇到重大问题及时像经理汇报；与酒店的相关部门做好沟通和协调，保证餐饮部工作顺利进行，主持召开班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题；在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对优秀员工的工作给予肯定与表扬；对后进员工耐心的给予与辅导，督导员工的工作质量与服务质量，留意员工的工作表现及工作态度，调动员工的积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴做的更好。

- 1、自一楼自助餐开始以来，得到的反响还是很不错的，之后工作中我们要不断推陈出新，引进新品，增加菜色和酒水种类，吸引更多年轻客源。利用网络资源，进行网络销售。
- 2、降低菜品成本，引领大众消费：将客源从公款转换成自主消费。
- 3、打造有特色的主题宴会，充分利用节假日，使生日宴、婚宴、家宴、商务宴会成为提高营业额的重要部分。
- 4、与旅行社合作，接待旅游团队，提供不同档次的团队餐，

我们还有足够的客房资源，这样一来，不仅提高餐饮部的上座率而且提升了客房部的入住率。

俗话说：点点滴滴，造就不凡，在以后的工作中，不管餐饮部的工作是枯燥的还是多彩多姿的，我都要不断积累经验，与各位领导及同事一起共同努力，勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各项工作技能，为x的发展做出最大的贡献！

最新餐饮业的工作总结 餐饮工作总结汇总篇二

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。

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_x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。

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电梯传到个楼层备餐，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。

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。

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！

最新餐饮业的工作总结 餐饮工作总结汇总篇三

上周据很多同学反映一楼油烟太大，影响到同学们的用餐环境，经我们的反映，很欣慰这周我们看到一楼的就餐环境得到明显改善。筷子和勺子数量短缺的问题也得到解决。免费提供的汤也从上周的米汤重新变成菜汤。但是，本周有同学在一楼的食物里吃到塑料，同时，有同学反映豆角炒肉丝里的豆角不熟。希望一楼食堂能够真正重视起来，切实解决同学们的问题，加强卫生的监督和管理。

二楼食堂这周相对之前也做了一定的调整。这周同学们对二楼的意见较少。但是上周的某些问题仍然存在，例如：在中午，晚上等就餐高峰期时段时，由于有的窗口距离座位较近，空隙较少易造成人群的拥挤和混乱。同时，有同学反映二楼食堂的筷子摆放杂乱，并且是头朝上，很不卫生。伙管人员在检查时发现二楼饺子放在走廊里，并且招来苍蝇。希望二楼的经理能够给予重视，在下一周的工作中能够更进一步的调整并且加强卫生的监督和管理。

三楼较一二两楼层来说就餐环境较为干净，环境较为优雅，餐具等清理及时，深受同学们的喜爱。上周反映的在饭中吃到小石子的现象得到明显的改善。

但是，在我们的检查和同学们的意见反馈中，仍有较为突出的问题：

一、有很多同学反映，三楼食堂里的蔬菜不够新鲜，很多死叶和黄叶。

二、上周反映的免费汤口味淡的问题仍然存在。

望三楼食堂能够真正重视起来，在接下来的工作中改进。总体三楼食堂这周工作认真负责，望继续保持。以上是伙食监督管理委员会在本周的工作情况及同学们这一周向我们反映的意见。在今后的工作中，我们学生食堂管理委员会将与食堂共勉，共同完善食堂工作，争取在校园内达到多赢的价值目标。

最新餐饮业的工作总结 餐饮工作总结汇总篇四

1□xx年度厨房人员调整。一是中关村店与圆明园店副厨对调，二是8月份准备西二旗店。人员综合调整以旧带新。圆明园店的主管调整了西二旗，并加入了新的主管。其他部门的主管是20岁xx每年带到北京的主管。

2. 年初，厨房对各部门进行了一套以部门为单位的自查签字流程，使原有准备工作不完整，厨房得到了显著改善。

3□xx年建意店采用直销方式，每人吃鱼送鱼，使店内水煮鱼在原来的基础上，每月最高流水30万元，取得历史性突破。同时，水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4. 今年厨房采用一分钟定位法进行管理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业准备交流和综合管理培训。厨房积极参与、学习和实施，特别是厨房物流管理困难，员工宿舍标准化，取得了良好的效果，没有人称赞厨房宿舍的清洁。

6. 我学习了各种流程学，通过了三次厨房考试，组织了两次店铺，组织了一次集团，把理论变成了实际操作。

7. 今年物价涨幅太大。比如厨房干辣椒3元多/斤涨到10元/斤，

辣椒涨到25元/斤。厨房重点调整后，对煮鱼毛利没有影响。

1. 由于今年设备老化、冷库、抽风老化、维护管理成本高，说明我们厨房还需要增强工作意识。
2. 如何做员工的思想工作还需要总结和学习。
3. 在加强厨房学习氛围方面做得不够。
4. 加强厨房不完善防止中工流失的工作。

最新餐饮业的工作总结 餐饮工作总结汇总篇五

第一、作为食堂是离不开饮食。

食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。

首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的，对体检不合格者不於上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。每天，

我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。

一百多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我和采购员一同去采购，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，大小用餐共计十余次。

及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

最新餐饮业的工作总结 餐饮工作总结汇总篇六

二、在金秋的8月里酒店餐饮部举办的“徽府菜走进丹阳暨有机食品推荐会”的美食节活动，我们顺利并出色的完成了接待。在繁忙的十月黄金周里迎来了“复查”，面对困难重重的工作，在大家团结一致、共同努力下，我们通过了星评。而餐饮部通过星评期间的努力和学习下也更加的规范，无论

是管理、物品摆放、卫生以及服务员的操作都更加的规范化了。

三、针对一、二楼不同于包厢固定接待，属于多功能型的，岗点较多，在服务员岗位不固定的情况下，怎样合理安排员工的工作岗位和接待工作尤为重要，所以每个月制定出员工的岗位调换工作及每日工作安排的工作计划进行合理分工，并对每天的工作做出总结及突发事件的妥善处理及分析，并对每个管理层的工作进行督导和检查。

四、为了工作能够更加顺利并良好的完成和传达上级领导部署的工作任务，每日坚持不断的进行召开岗点总例会，传达会议精神并检查员工仪容仪表、礼貌礼节。

五、关注员工的思动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，从而去为宾馆提供质的服务。

六、制定奖罚制度，并做到奖罚分明，从而调动员工的积极性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。

一、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排，根据工作岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

二、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能，业务知识的培训，让每一位员工都能够时全能达人，无论是接待会议、酒席vip自助餐、包厢、大堂吧工作都是出色的完成接待。

三、定期的召开员工座谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

四、收集宾客对用餐服务质量和菜肴意见和建议，并做好记录作为我们改进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断的改善和提高我们的服务质量和菜肴质量。

五、针对于一、二楼餐具，流失量大，特别是玻璃器皿和不锈钢餐具的流失和损耗，制定一个合理的计划做到每天盘点不锈钢餐具，严格要求每位员工都‘爱店如爱家’，在工作中严格按照操作三轻进行，工作从而减少餐具的损耗，降低并节约成本。

六、加强员工的开口、服务意识，餐中微笑服务、细节服务，特别是开口服务意识，对客沟通“沟通”是通往心的桥梁，也是拉近与客人之间的距离，增进与客人之间的熟悉和了解，并与此同时了解客人的喜好。

七、加强前厅与后厨的协调性和与其它岗点的沟通、配合。加强前台员工对菜肴品质的意识，他们不但是服务员，更是一名检验员，把控好每一道菜肴的质量和品质，出菜顺序及出菜速度起到关键的作用，让宾客吃到健康满意的菜肴。

新的一年、新的气象，__年在悄然登场，对于自身来说在即将过去的一年里，有许多方面需要改进和学习的，那么在新的一年里我会更加的严格要求自己，在以后的工作中，不断的进取、不断的学习，充实自己的知识和经验。做到处事稳重、遇事冷静，控制调节好自己冲动的性格和脾气。也将会认真负责的带领着我的团队，共同的为了新世纪和我们的明天更加美好，去努力、去奋斗。在此，向各位同事说声感谢，谢谢你们、辛苦了。

最新餐饮业的工作总结 餐饮工作总结汇总篇七

很荣幸在这里代表餐饮部和xx主题餐厅厨房班组与大家分享20xx年的收获与喜悦。下面，我从四个方面向大家汇报。

xx餐厅自去年11月x日试营业以来，始终严格把控原材料品质和食品卫生，规范操作流程，确保食品安全。在经营中逐步摸索xx餐厅消费群体的特性和规律，不断精心研制符合xx餐厅的消费群体的菜品，根据季节性原料供应特点，先后推出春、夏、秋、冬季节菜和一些特价菜和创新菜，例如：针对市场原料价格上涨的情况，在菜品的销售价格基本保持原价格的前提下，我们精心研发，利用季节菜做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜从3月开始销售以来，月销量屡居榜首。根据顾客消费需求不同我们也研制了一些低价位，高品质的菜品，引用了一些新的加工烹饪技法，特别是今年九月份园区为我提供了学习中国意境菜的机会，使我受益匪浅，并且很快运用到xx菜品制作中，给宾客以全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的四重享受，赢得宾客好评□xx餐厅收入逐月攀升，销售额从日均3千元到现在每天1—2万元，最多突破了3万元。人均消费从20元到提升到现在40元，并扭亏为盈。这背后是厨师们一碟碟、一盘盘、一碗碗的制作加工出来的，是厨师们在火热的灶台边用汗水和勤劳的双手创造出来的。

1、人员打通使用。我们将xx厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的接待任务。

2、加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身教；另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的'手艺传授给大家，还将新学习来的中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3、规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

4、不断创新。先后推出顺应季节的冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人的选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“塔香三杯鸡”等为代表的低成本、低价位、口味独特、销量攀高的创新菜品，深受客人喜欢。

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务员向客人推介；如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。

特别是在大型餐饮接待服务中，我们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和支持，才有了校内外宾客对xx餐厅品牌的认可和赞扬。

最新餐饮业的工作总结 餐饮工作总结汇总篇八

转眼间我已经在xx餐厅做服务员三个多月的时间了，尽管这段时间只是以试用期员工的身份在餐厅努力着，可是在店长以及同事们的关怀下很好地掌握了服务员工作的技巧，再加上最近转正的事情让我觉得自我在餐厅找到了归属感，可是我也明白转正之后的自我应当在服务员工作中有所突破才行，为了实现这么目标自然需要对试用期间的餐厅服务员工作进行总结。

做好餐厅的清洁工作并展现服务员的礼仪风采，由于我做服务员的餐厅在附近也算是小有名气的地方，所以有些时候对待服务工作需要苛刻一些才能满足顾客的用餐需求，尤其是清洁工作方面要做好才不会为餐厅经营带来不必要的麻烦，

试用期间我就曾见过因为餐桌残留油污导致顾客投诉的事件，所以为了不让这种事情发生在自我身上自然要做好服务员的清洁工作，至少坚持餐厅的整洁能够让顾客在用餐的时候感到十分舒适，另外则是需要展现出作为餐厅服务员的礼仪风采，做好礼仪方面的工作自然对提升餐厅的形象存在着好处。

在餐厅的服务工作中逐渐提升上餐速度并保证不出现差错，由于餐厅大多数时间人流量较多的缘故导致自我常处于忙碌的状态，然而在我看来这种情景也是对自身服务工作本事的一种锻炼罢了，所以在熟悉服务员工作流程以后提升上餐速度便是自我需要思考的问题，在这个过程中自我比较注重向同事们学习并且在不出现差错的基础上逐渐提升上餐速度，并且有时餐厅顾客对菜肴提出的要求也要进行相应的记录才行，尽管试用期间的服务工作比较累却能从中学到很多实用的技巧。

参与到餐厅食材的采购以及后厨餐具的清洗工作，由于餐厅员工较少的缘故导致有时自我也会在与到其他方面的工作，其中自我有幸和采购人员一同前赴市场采购食材并学到了确定原材料优劣的方法，期间自我也尝试过独立采购餐厅食材并且做得还算中规中矩。至于餐具的清洗工作由于触及油污较多的缘故导致自我不是很愿意参与，但之后自我转变心态以后才发现这方面的工作也是能够提升自身服务本事的，至少餐饮店方方面面的工作都要懂得如何去做才能较好地提升自身的本事。

试用期间的经历让我明白想要做好餐厅服务员就要进行综合性的提升，各种类型的工作都要进行尝试才能有效提升自身的服务本事，尤其是转正以后便更应当明白这点才能较好地应对今后餐饮服务员工工作中的挑战。