

餐厅员工心得体会 餐厅实习心得体会 (精选8篇)

心得体会是对所经历的事物的理解和领悟的一种表达方式，是对自身成长和发展的一种反思和总结。我们应该重视心得体会，将其作为一种宝贵的财富，不断积累和分享。下面我给大家整理了一些心得体会范文，希望能够帮助到大家。

餐厅员工心得体会篇一

在这次餐厅实习中，困难时刻严峻的考验着我们。在餐厅工作的同时，也不可避免的同其他部门产生联系。这样，我就在不断的联系中和在正式员工的介绍下，对餐厅的客房、前厅、销售、财务和工程等部门都有了一定的了解。同时，我还主义积攒一些餐厅管理的资料，时刻充实自己对餐厅知识的储备。

餐厅作为服务行业，从业人员的素质高低很大程度上影响着服务效果的好坏，并进一步影响服务收益。因此，应大力提高员工素质。以人力资源部为核心，为员工量身订制生涯发展规划。餐厅向来把客人的利益放在首位，目前在业内，也有人士指出，应提升员工利益的地位。因为员工直接对客服务，只有员工的需求得到了满足，才能更好的服务于顾客。这样立足于员工，服务于客人，在满足客人需要的前提下，为酒店争取最大的利益。同样，因为餐厅是服务业，因为现在追求想客人提供人性化服务，所以，我们餐厅内部管理中，也应该实施人性化管理。因为我们的基层员工是直接面向客人的，他们服务质量的好坏，直接关系我们餐厅的整体形象。而员工利益的满足程度，又影响员工上班的工作效率。所以，有一个人性化的内部管理，有一个人性化的企业文化，更能提升员工的素质。让总经理，总监走近员工，走入员工的生活，不是一件坏事。

世界一个必经步骤。每一项操作，每一个动作，每一个表情，我们都能应该给出一个依据。规范化的管理，有利于员工的服务水准的提高和餐厅管理水平的提高，全面化的管理更是必不可少的。记得我们在接待vip之前，总监总是三番四次的跑我们餐厅。一次，我对总监说，您是不是不放心我们，干吗非得重复的看？回答是：不是不放心，是确保万无一失！小到室温的多少，背景音乐的大小，墙角的卫生，植物的摆放、颜色的搭配，及其灯光的完好和安全通道的顺畅，这不光是营业区域的检查，其范围要涉及到周围几个营业区域。

在这里还应该提下投诉的问题。我在餐厅实习时，我们经理经常说，这段时间我们没有投诉，非常好。我感觉这个观点不好。许多客人在对服务不满意时，都不投诉的。并不是说我们的服务没有缺点。有投诉才有进步，我们应主动向客人了解我们的服务效果。认真虚心介绍客人的意见，我们接受投诉的目的不是处罚员工，而是对我们的经营管理敲响警钟。

另外还想强调下心态问题。作为餐厅人员，良好的心态至关重要。不要怨天尤人，应该谢天谢地，餐厅给了你这个发挥你能力的机会。我大学期间，最值得我尊敬的一位老师在我实习期间给我说过这样一句话“作为一个有前景的员工，一定不能计较眼前的细小得失，否则难以成大气”。

同时实习中，感觉旅游专业的学生凝聚力很强。一起实习的不同班级的同学都非常团结。毕业的学长都非常的照顾我们。使我们再一次感受到学校带给我们的温暖。在实习中，通过邮件、电话，很多人也给了我们很多鼓励。以上就是我这次认识实习的心得体会。

餐厅员工心得体会篇二

生产实习已经告一段落，在生产实习中通过对生产机械等详细了解 and 认识，加之与书本知识的联系学习使得我对大学所学专业有了进一步的学习和巩固。学习不止

是“学”“习”，和“悟”也是必要的环节。陆游《冬夜读书示子聿》一诗：“纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行”，说的就是这个意思。在这次生产实习中我也对此有了深的认识和深刻的体会。

首先：作为学生，生产实践是学生对专业知识的进一步巩固和认识。也是我们顺利融入社会化大生产的一项有利保障。因为学生自古以来都是以学为本，社会实践的机会相对较少。而社会对大学生的要求即使社会实践，社会生产经验都具备的员工。因此，对于我们来讲，动手能力是我们能成功就业的关键。同时生产实践，也是对我们协作能力，处理同学关系的一次锻炼。大学作为一个“熔炉”，为我们提供了许多培养社会经验的机会，但是相对于社会生产关系而言，我们却知之甚少。而生产关系的认识又是我们事业发展不得忽视的。因此，适当处理协作关系是我们能够开展事业的关键。

其次：对于学校而言，学校作为社会人才的培养单位，有义务和责任为学生提供学习和实践的条件。生产实践作为学校人才培养的重要环节之一，是学校建立学生-社会-学校三线一体的一个重要举措。生产实习过程中学生需遵守学校生产实习规定和要求，并能够按时完成老师布置的工作，如做好笔记，完成机器图的绘制，实习报告等。学校在生产实习中通过分组的教学模式，使学生建立一定得团队意识，再通过实习过程中学生自愿分组等方式，大大的锻炼了学生的协作意识，同时也为“人人都动手”创造了机会。大学给我们将来工作学习提供了实践的舞台，因此我们才能为将来顺利进入社会做好准备。

再次：对于公司企业，实践是一种对用人单位和学生都有益的人力资源制度安排。对于拥有具有生产实践经验的员工而言，是企业发展储备人力资源的措施。任用具有实践经验的员工可以降低公司和企业的经营成本。因此大范围的选择人才，培养和锻炼具有实践经验的大学生，是为迎合社会需求

的重要举措，也是作为用人单位的公关手段。让更多的社会成员(如实习生)了解用人单位的文化和理念，从而增强社会对该组织的认同感并赢得声誉。

生产实习持续了一个月左右，实习进行了五部分[mps 8站，45号单螺杆挤出机，机头，注射机，传感器等。每个部分都是我专业知识的进一步概述，因此对于此次生产实习，我受益颇丰。感谢老师的谆谆教诲!

餐厅实习心得体会3

餐厅员工心得体会篇三

我们是餐厅服务员，一个极其大众的职业，可能大家都会觉得自己的这个岗位有点拿不出手，在同学聚会的时候，都不太好意思说自己是餐厅服务员，那么你在本质上就对自己的岗位有偏见，如果你自己都不热爱、正视自己的岗位，怎么让别人去尊重你，怎么让客人看到你脸上的自信，无论身在什么岗位、什么职业都不要对自己有任何的消极想法，树立正确的价值观，端正自己对餐厅服务员的看法，每天以愉悦的心情去工作，或者以随便、懒散的态度去工作带来的效果将会是完全不同的，给前来用餐的客人带来感觉也将会是完全不同的。只有热爱餐厅服务员这个岗位，你才能从中看到自己的不足，想去改正，想去进步，才能越走越远。

我们是餐厅服务员，是为客人服务的一种行业，一定要秉承一种理念，顾客就是上帝，客人说什么都是对的。首先每个客人前来用餐，都会尽量的热情周到，与客服保持良好的沟通，尽量保持礼貌性的微笑，给客人一种轻松的感觉，对客人的提问，一定要有问必答，找机会向客人介绍菜品及特色，多推销菜品，一定要眼观八方，你接待的那几桌客人，及时的关注顾客的需求，但注意不要让客人觉得有人在看着他吃

饭。等待客人用餐结束后，客人递来的钱或者银行卡一定要双手去接，然后夹在单子上，去前台结账。客人走的时候，主动帮其拿递他随时携带的东西，比如：花、包、行李等等，在各种方面让客人觉得舒服，三轻原则：走路轻、说话轻、上菜轻，这样能极大程度的降低客人对你产生厌恶感的可能性，行事要低调，万一客人那天心情不好，你却在他面前话多，动作多，引起他的注意，故意找你麻烦，你也无话可说，所以我们要避免一切不可控因素。

这次的培训，耗时三天，但就是这三天让我清楚的认识到了自身的不足，心中有想法，身体有力气就是不知道往哪使劲，这次的培训清楚的给我指出了未来在工作中努力的方向，以及自身应该改进的地方，只有不断的在工作的寻找缺点跟不足，然后去解决完善，才能让自己在服务的工作上进步。充分挖掘自己的潜力，经过这次培训，我相信我以后一定能成为一个优秀的餐厅服务员。

餐厅员工心得体会篇四

服务员被视为最辛苦的职业之一，同为服务业，餐厅服务员比起其他服务业的.职员来说，承担着更大的风险，因为上菜的过程中会有许多意外情况发生，也会有遇到许多突发情况。

为了使我更好的了解社会，锻炼自己，感受社会就业的现状，体验一下工作的乐趣，这学期的假期我根据时间及自己的实际情况在假期期间找了一份饭店服务生的工作，虽然仅有一个月的时间，但我觉得受益匪浅，短短的工作经历让我体会到了就业的压力、自己能力的欠缺及社会的艰辛，同时让我感到工作的无比快乐，一种在学校自由天地里无法体会到的“愉悦”。

当我穿上那件鲜红的工作服时，就表明着我的工作会给我带来快乐。我们都明白万事开头难的道理，所以我对刚开始的工作格外小心，在这个“人生地不熟”的火锅城里，我显得

是那么的“孤单”。

在我的印象中，服务生的工作无外乎把菜传到服务员的手中，仅此而已。但实际上我想错了。每天早上九点上班，九点半准时点名，然后我们服务生的工作就是打扫卫生，包括楼梯和谁也不愿意打扫的卫生间，每次都会有人喝醉，卫生间吐的哪里都是，由于是刚开张，并没有招到特定的打扫卫生的人，好几次都想吐，在家都没有做过这样的活，就开始打退堂鼓。做完这些之后，就要开始站位，等着客人的到来，然后我们的正式工作就开始了。也就是把菜从后厨端到前厅指定的桌位就可以。两点半下班就可以休息了，下午四点半开始点名，再重复上午的工作，直到十点回家。工作很简单，就是累了些。想想啊，把菜从一楼运到二楼还有三楼，一趟一趟的跑，最后客人走了还要把碗盘都搬回一楼厨房，这样一天上跑多少趟已经记不清了。只知道晚上下班后腿是谁的都不知道了，浑身上下酸的厉害，不过有一个好处就是易于睡眠。

经过几天的重复性工作，虽然很累，但是为了给他们留下一个好印象，我努力的做好我的本职工作，还时不时帮服务员和后厨的一些忙。我已经对饭店的其他员工有了一些了解，就以为和他们“混”的很熟，心中的束缚好像就没有了，我开始有点飘了，开始学会了偷懒，开始学会了……这些不该学习的不良习惯让我受到了批评，得到了教训。菜都上齐的时候，我感觉累了就坐在椅子上想歇一会，没有想到恰好被经理看到，他吧我叫到一旁，语重心长的说“你跟我们的一些同事不一样，你是受过高等教育的，应该多利用时间不断地学习，不断地充实，不断地提升自己，年轻人不要怕吃苦，年轻的时候不吃苦，难道到老了再吃苦吗？我知道你是大学生有大志向，想做大事，但是你千万不要小看做小事，大事都是由小事积累起来的，做大事的本领也是由做小事的本领不断地积累而成的，你现在就是一个服务生，你就必须把服务生的工作做好。”从那天起，我明白做人做事要认真勤快踏实，对事对物要对得起良心，对得起自己。确实，听了经

理对我的金玉良言让我的思想认识有了更深一层的提高，某种程度上，给我指明了一个很好的努力方向。

由于饭店是刚开张，客人非常多，我不仅担任服务生的工作，有的时候还担任服务员的工作，这无疑是在给我的打工生活增添了色彩。服务员的工作与服务生的工作有着本质的区别，服务员这个工作是“人家坐着我站着，人家吃着我看着”，而且还得随叫随到，随时听从客人的使唤。这也让我深刻体会到小社会里的大天地。

在这里客人就是上帝，我不能由着性子乱来，不管客人说话怎么样，说话有多难听，我们都必须微笑对待，哪怕是受到天大的委屈，也不能把它发泄出来。因为我们就是干这一行的，要干就要干的最好！当第一次听到了客人对我的夸奖，那一刻，我别提多兴奋了，从小到大，我听到无数夸奖，却没有此句让我如此的感动，如此的感慨，如此的回味。

餐厅员工心得体会篇五

我是__大学市场营销与策划专业的学生，在将近毕业之际，我到__餐厅进行三个月的实习，在过去的工作三个月里，我的工作能力有了很大的提高，现将3个月来的工作做一个自我鉴定。

1、沟通能力提高：作为一名前台接待员，作为酒店的一线员工，与客人的接触是面对面的，是最直接的。往往前台接待员一句话可以影响客人对酒店的整体印象，甚至影响客人整天的心情状态。如何让自己说出的语言让客人听得舒服，听得开心，是作为一名前台接待员所必须要学习的课程。当然，沟通不仅限于与客人之间，还存在于同事之间，甚至是对上级。人不免不会有情绪上的波动，然而这种情绪上的波动往往会影响他人的心情。如何调整好自身的心态，用的心态去面对客人，面对同事甚至上级，如何带给别人一个的笑容，是我每一天都要认真思考的问题。在这次实习中，我不但在

沟通能力上得到了提高，还学会了如何调整自我的心态。

2、突发事件应变能力提高：在前台接待处工作，每天都必须作好作战的准备。因为作为一名前台接待员，每天都要接待不同的客人，面对不同的事件。入住的客人中不免会有些不大礼貌的客人，甚至会对接待员口出恶言。面对这样的情况，要如何安抚客人的情绪，同时也要保护酒店的利益与自身的安全，对于我来说又是另外一个考验。

3、工作独立处理能力提高：通过这次实习，我深切的了解到，必须学会自己有能力的事情必须自己做的这个道理。只有培养自身的独立能力，才能在工作上得到进步。在工作上，有问题，有不懂应该大胆请教同事，而不是不懂装懂。独立工作，积累经验，最后得到的才是最适合自己的东西。

4、服务意识提高：作为一名前台接待员，时刻都代表着酒店。无论是在工作岗位上，还是走在路上，只要穿着酒店的制服就应该时刻都有为客人提供的服务的意思。我们是微笑之城的使者，一切为了宾客，为了宾客的一切，为了一切宾客。

我努力在以后的工作中我愿成长为一名优秀员工,为__单位创造价值。

餐厅员工心得体会篇六

我是xx大学市场营销与策划专业的学生，在将近毕业之际，我到__餐厅进行三个月的实习，在过去的工作三个月里，我的工作能力有了很大的提高，现将3个月来的工作做一个自我鉴定。

1、沟通能力提高：作为一名前台接待员，作为酒店的一线员工，与客人的接触是面对面的，是最直接的。往往前台接待员一句话可以影响客人对酒店的整体印象，甚至影响客人整天的心情状态。如何让自己说出的语言让客人听得舒服，听

得开心，是作为一名前台接待员所必须要学习的课程。当然，沟通不仅限于与客人之间，还存在于同事之间，甚至是对上级。人不免会有情绪上的波动，然而这种情绪上的'波动往往会影响他人的心情。如何调整好自身的心态，用的心态去面对客人，面对同事甚至上级，如何带给别人一个的笑容，是我每一天都要认真思考的问题。在这次实习中，我不但在沟通能力上得到了提高，还学会了如何调整自我的心态。

2、突发事件应变能力提高：在前台接待处工作，每天都必须作好作战的准备。因为作为一名前台接待员，每天都要接待不同的客人，面对不同的事件。入住的客人中不免会有些不大礼貌的客人，甚至会对接待员口出恶言。面对这样的清况，要如何安抚客人的情绪，同时也要保护酒店的利益与自身的安全，对于我来说又是另外一个考验。

3、工作独立处理能力提高：通过这次实习，我深切的了解到，必须学会自己有能力的事情必须自己做的这个道理。只有培养自身的独立能力，才能在工作上得到进步。在工作上，有问题，有不懂应该大胆请教同事，而不是不懂装懂。独立工作，积累经验，最后得到的才是最适合自己的东西。

4、服务意识提高：作为一名前台接待员，时刻都代表着酒店。无论是在工作岗位上，还是走在路上，只要穿着酒店的制服就应该时刻都有为客人提供的服务的意思。我们是微笑之城的使者，一切为了宾客，为了宾客的一切，为了一切宾客。

我努力在以后的工作中我愿成长为一名优秀员工，为__单位营造价值。

餐厅员工心得体会篇七

回顾过去的一年，有很多美好的回忆浮现在脑海里，在公司重视和培养下，个人取得了很大进步。

作为一名店长我深感到责任的重大，半年来店面管理工作经验，让我明白了这样一个道理：对于一个经济效益好的洋快餐店来说，首先是要有一个专业的管理者；其次要有良好的专业知识做后盾；然后要有一套良好的管理制度。用心去观察，用心去与顾客交流，你就可以做好。

具体归纳为以下几点：

- 1、认真贯彻公司的经营方针，同时将公司的经营策略正确并及时的传达给每个员工，起好承上启下的桥梁作用。
- 2、做好员工的思想工作，团结好店内员工，充分调动和发挥员工的积极性，了解每一位员工的优点所在，并发挥其特长，做到量才适用。增强本店的凝聚力，使之成为一个团结的集体。
- 3、通过各种渠道了解同业信息，了解顾客的消费心理，做到知己知彼，心中有数，使我们的工作更具针对性，从而避免因此而带来的不必要的损失。
- 4、以身作则，做员工的表率。不断的向员工灌输企业文化，教育员工有全局意识，做事情要从公司整体利益出发。
- 5、靠周到而细致的服务去吸引顾客。发挥所有员工的主动性和创作性，使员工从被动的“让我干”到积极的“我要干”。为了给顾客创造一个良好的用餐环境，为公司创作更多的营业业绩，带领员工在以下几方面做好本职工作。首先，做好每天的清洁工作，为顾客营造一个舒心的用餐环境；其次，积极主动的为顾客服务，尽可能的满足顾客需求；要不断强化服务意识，并以发自内心的微笑和礼貌的文明用语，使顾客满意的离开本店。
- 6、处理好管理组之间的合作、上下级之间的工作协作，少一些牢骚，多一些热情，客观的去看待工作中的问题，并以积

极的态度去解决。

现在，门店的管理正在逐步走向数据化、科学化，管理手段的提升，对店长提出了新的工作要求，熟练的业务将帮助我们实现各项营运指标。新的一年开始了，成绩只能代表过去。我将以更精湛熟练的业务治理好我们店。

- 1、加强日常管理，特别是抓好基础工作的管理；
- 2、对内加大员工的培训力度，全面提高员工的整体素质；
- 3、树立对公司高度忠诚，爱岗敬业，顾全大局，一切为公司着想，为公司全面提升经济效益增砖添瓦。
- 4、加强和各部门、各兄弟店面的团结协作，创造最良好、无间的工作环境，去掉不和谐的音符，发挥员工的工作热情，逐步成为一个优秀的团队。

餐厅工作心得体会精选篇5

餐厅员工心得体会篇八

去年7月夏日炎炎，当别的学生在家舒服地过着属于自己的暑假时，我们这批学生却要踏上社会到xx餐厅实习。离开家了，才发现家是如此温馨，外面的生活并不是想象中那样美好。

第一天，没等我们准备好就被全部安排在一个从头学起的部门——传菜间，主要的任务就是跑菜、催菜。这工作并不是想象的那么简单，不仅要知道每道菜的名称，还要熟悉记台号，不能出差错。一天站了4、5个小时，已经够我们受的了，可下班后还要接受培训，第一个星期讲的是理论知识，第二个星期是操作。然后需要鉴定——测验。

没多久，一批人从传菜间调入大堂，我就是其中之一，由红马夹变成红制服。一切重新开始。我们由实习生的待遇转变成和正式工一样，除了工资比老服务员低之外，别的工作都和他們一样。

也许是由于我工作出色，我被包房的主管挑中，顺利地进入了这个许多人都向往的地方。包房是个独力的部门，包房的服务员都是最出色的，往往是一批老的服务员。这给我带来了很大的压力，我当时在心里发誓，我要和她们一样做得这么优秀。

我很快适应了这个新的工作。也许有所得必有所失吧，每天下班后，领班会给几个新进包房的实习生进行培训，回寝室大概都已经10点多了，还要埋头完成领班布置的“回家作业”。

在包房做久了才发现工作比以前更辛苦了，忙的时候还要加班，但这一切都没有使我的热情减退。包房像一个大家庭，我们挺团结的。实习即将结束时，包房的领班及同事们为了给我们送行，在年初一那天请我们在火锅城吃了一顿。老实说，我真的很舍不得这些共同工作过的伙伴们！