

最新餐饮演讲稿分钟(通用8篇)

演讲中的抑扬顿挫，相当于音乐中的节奏，音乐需要节拍，演讲也需要节拍，你应该让你的演讲充满节奏感，节奏就是你口头表达进度的度量。大家想知道怎么样才能写得一篇好的演讲稿吗？以下是我帮大家整理的演讲稿模板范文，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

餐饮演讲稿分钟篇一

大家好！

我叫xx□是来自餐饮部的一名服务员。首先很感谢领导给我这次机会，让我站在这里参加此次竞聘，我感到很荣幸。今天，能够站在这个见证的舞台上展示自己，我倍感荣幸，心情很是激动且还有些忐忑。竞聘不仅是一次展示自我、认识自己的机遇，更是一次相互学习、相互交流的机会。

第一、我想作为餐厅的一名基层经理，要服从上级领导的分配和调度，认真完成上级领导交代和所分配任务和计划，并努力完成职责范围的事物，合理地管理好、分配好自己所属人员的工作安排，带领、督促员工完成各项接待任务，做到“想客人所想、要急客人所急，”的服务理念，关注员工业务技能和服务水平，定期开展员工各项业务、技能培训，并向上级汇报培训情况和结果，全面评估员工工作表现和工作结果。

第二、关注餐厅发展动向和重要决策，全面配合部门上级积极贯彻落实各项工作，有效开展各项工作的落实和推进。

第三、精致服务，顾客第一，认真分析服务中出现的疑难问题，包括菜品质量、服务质量、食品安全、卫生管理、顾客投诉等各项工作，切实抓好考标准、查质量、看服务、勤分

析、抓整改的服务方针。

第四、工作中，要认真了解员工工作情况、思想动态，客观全面地分析问题，不偏袒、不袒护员工工作行为，以身作则和正直的人品、良好的职业修养以及新颖良好的工作作风，合理有效的激励餐厅员工工作，责任落实到人，做到工作遇事不推诿，工作中应保持积极奋发的敬业精神和良好的工作心态。

第五、忠诚是我们在这个企业的见证；真诚、主动、热情是服务行业的精华，行业内从所周知，但如何做到以上真诚、主动、热情的工作，靠的就是我们如何去创建和营造良好的工作氛围，让员工发自内心、充满自豪地去为每一位客人提供有形服务和无形服务，充分展示我餐厅员工队伍的服务水平和服务质量，保障各环节正常有序运营。

第六、积极配合厨师长以及各级厨师的沟通协调工作，配合厨房做好各类菜品知识培训以及食品安全管理、卫生管理等工作，保障出品质量符合卫生要求。

1、加强员工培训

根据现餐厅员工服务水平和业务技能情况，进行培训服务需求调查，制定有效地员工培训计划报餐厅经理批准执行(一般由理论培训和实践操作)；通过培训提高服务人员的服务意识，改变服务观念，提升餐厅服务质量，力争让每一个客人高兴而来，满意而归。

2、提升服务

全面树立以客人为中心，全心全意为客服务的经营理念。把对服务意识列入日常管理的重要范围，对营业区进行监督管理和合理分工，做好每一次接待，满足个人需求，转变服务人员的服务的服务意识，提升服务品质。

3、加强所属员工管理

正所谓“没有规矩不能成方圆”。管理员工是一项管理科学和管理技巧。因此，要切实加强所属员工管理，提高所有工作人员的业务水平。使每个员工都做到纪律严明，形象良好，谈吐适度，为餐厅创造更加完美的服务质量和社会形象，使餐饮部成为一个更加团结，更具战斗力的一个集体。

多年来，在各领导、同仁的指导、帮助、支持和配合下，我日积月累学到不少东西，认真完成本职工作，在此向大家表示衷心的感谢。今日竞争若能成功，我相信我不会辜负大家的希望，以上我谈的一些粗略的想法，还需要实践的检验，还需要同志们的帮助支持。如果我竞争不成功，我将一如继往好好工作，并努力查找克服自己的不足，争取更大的进步。谢谢大家！

餐饮演讲稿分钟篇二

大家好！

非常的感谢酒店各级领导的信任和广大同事们的大力支持，有幸参加这次酒店举行的经.竞聘会。今天，我竞聘的岗位为餐饮部经助。

我名叫xxx□性别男，汉族，湖南长沙人，文化程度高中。性格好强，脾气焦躁，为人忠厚，原则性强。爱好比较广泛，喜欢说相声，评球，模仿秀，唱歌，写博客和写小说等等。我的做人信条是：做一个无傲气有傲骨，讲原则守信用的真小人。

我现任职于餐饮部西餐厨房烧烤班组领班。我于xx年x月x日经xx集团管理公司调派进入怀化君源xx大酒店工作至今，曾任职餐饮部成本控制专干。

我于xx年高中毕业后触餐饮行业，至今已有七年时间。之前从事各种工作，网吧网管、餐馆杂工、茶馆服务员、手机销售员、洁具公司销售代表、我送过牛奶，还做过半年保安。于xx年10月进入黄花国际机场宾馆工作并从事我认为比较吉利可以发财的人生的第八项职业——厨师。于20xx年获得湖南省劳动厅颁发的厨师中级证书[]xx年1月15日获得湖南餐饮行业协会颁发“新春杯”厨师交流大赛“绿色厨艺创新”个人两项金奖——《龙须御唐叶》、《美酱御唐叶》；从厨6年，工作过五星酒店3家，四星酒店1家，三星酒店1家，社会餐饮3家。曾任株洲xx大酒店湘菜厨房领班，黄花国际机场宾馆炒锅副厨师长，长沙市星沙镇“刘家庄”土菜馆厨师长、长沙市树木岭“盛亦旺”酒楼厨师长、蔡锷中路“梦泽肴”野鱼馆大厨及厨师长。后由于特殊原因，至xx集团旗下的潇湘xx大酒店任湘菜部主案及行政总厨助。。

由于父亲、两位叔叔、舅舅也都是厨师，所以我从小对烹饪很感兴趣，对餐饮行业的行规早有耳闻。我从厨6年时间，对烹饪技法有相当的了解，对厨政管理有相当深刻的学习和细致的研究。我的从厨理念是做一名文化类厨师，不光会烹饪出好的菜品，还会管理出好的团队，能干后台，也能够做前台，全能综合型的。

餐饮演讲稿分钟篇三

大家好！

我叫王志立。今天，我怀着一种无比激动而又复杂的心情，本着提高自己、锻炼自己、检验自己的意愿，走上台来。在此，首先感谢领导和同事们给了我这样一次机会，同时，对多年来一直给予我关心、支持、帮助的各位领导和同事们表示衷心的感谢。

我出生于19__年1月，19__年10月参加工作，专科学历，法律

专业。参加工作以来，我一直工作在执法一线，对一线的执法工作有着较为丰富的经验，同时也取得了一定的成绩，获得了多项荣誉，成绩只能代表过去，在今后的工作中我将再接再厉，为食品药品监管事业贡献自己一份力量。

一是对领导安排的各项工作有较强的执行力。我深知好思想加不行动等于零、好政策加不执行等于零、好计划加不落实等于零。多年来，我能够较圆满的完成领导交办的各项工作任务。

二是具有较高的政策理论水平。俗话说“打铁先要自身硬”，在工作中我从未放松过学习，认真学习《药品管理法》、《食品安全法》等法律法规。通过学政治、学理论、学业务、边学习、边实践的形式，使自己的政策水平、业务素质有了较大的提高。

三是有丰富的稽查工作实践经验。我一直工作在执法一线，积累了大量的实践经验，不断创新监管模式，从细节发现问题，几年来通过对药械的外观鉴别查处假劣药械多个品种(批次);对餐饮环节的监管重点查处非法添加非食用物质、非法使用食品添加剂、使用超过保持期的食品，有力的打击了生产、销售假药械行为和非法添加非食用物质等餐饮违法行为。

四是廉洁执法、以德服人。法律是用来维护广大人民群众利益的，作为一名执法人员必须要洁身自好，能守得住清贫、耐得住寂寞、经得起诱惑、顶得住歪风，堂堂正正做人、踏踏实实做事，给相对人耐心、细致的讲解法律、法规，让其知法、懂法、服法、守法。

五是有较强组织协调能力及年龄优势。通过多年的食品药品稽查工作的锻炼，能够较好的组织、协调各项工作的开展，积极完成领导交办的各项工作，再加上我正值而立之年，身体健康，精力充沛，敬业精神强，自参加工作以来一直秉承工作至尚的原则，无任何影响工作的不良嗜好，全身心地投

入到工作中。

如果我能竞争上这个岗位，我将不负众望，以为争位，以位促为，做一名称职的餐饮稽查队队长。我的任职目标是：“业务精站、团结协作，规范执法，内强素质，外树形象，积极开展食品药品稽查工作，严厉打击餐饮服务环节违法行为”。我将从以下三个方面确保圆满完成各项工作任务。

一是承上启下，做好稽查工作。作为稽查队队长，必须服从领导的安排，积极开展领导交办的各项工作任务，领导各稽查中队认真开展工作，在工作中起到领头羊的作用。

二是摆正位置，当好角色。餐饮稽查工作是一项非常复杂而政策性强的工作。在工作中，做到做事不缺位，到位不越位，严格要求自己，发挥主观能动性，当好领导的参谋，维护好稽查队伍的团结，为做好稽查工作尽心、尽力、尽职、尽责。

三是加强学习，与时俱进。新形势下，对餐饮稽查工作提出了新的要求，在工作中，我将通过学习餐饮新知识、新技能，更新思想观念，严格遵纪守法，力争在学习中坚持耐力，在工作中形成动力，在创新中增加压力，在队伍中凝聚合力。

各位领导、各位评委、各位同事，我深知食品监管任务的繁重，稽查工作，责任更大，要求更高，但我坚信，只要用心学习、用心工作、以诚相待，时刻牢记集体观念、政策观念、群众观念、敬业观念，就一定能做好稽查工作。如果我能竞岗成功，这是大家对我的厚爱和鼓励，我一定以踏实的工作作风、求实的工作态度、进取的工作精神，严格要求自己，恪尽职守，以实际行动履行自己的诺言。

谢谢大家！

餐饮演讲稿分钟篇四

大家下午好！我叫xx[]是来自餐饮部的一名服务员。首先很感谢酒店和领导给我这次机会，让我站在这里参加酒店此次餐饮主管的竞聘，我感到很荣幸。

自某某时间来到酒店至今，转眼间已经在酒店餐厅工作三年的时间，在这三年里，我学到了很多，也成长了很多。三年里，我虚心向同事和上级学习，不断的积累和提高自己的服务技能和专业素养；三年里，我学会了微笑和热情，学会了宽容与理解，学会了爱岗与奉献；三年里，我从一个对酒店服务一无所知的大学生逐渐成长为如今优秀的酒店服务基层管理人员；这所有的进步，除了个人自身的努力和学习外，当然也离不开酒店和在座领导的培养和关心，对我工作的支持与信任，离不开同事的帮助和配合，在此向你们表示感谢，谢谢大家了！

一、加强学习，提高能力。加强技能知识的学习，不断给自己“充电”，尽快完成角色转换，提高自己的管理能力，胜任本职工作。

二、端正态度，爱岗敬业。工作发扬吃苦耐劳的精神，本着为客人服务，为员工服务，为上级服务的心态，更好的完成工作。

三、宽容理解，不计得失。我将兢兢业业，踏踏实实，吃苦肯干团结同事，以身作则，带领我们的团队取得更好的成绩。

今天，我是本着锻炼、学习、提高的目的来参加竞聘。如果我竞聘成功，我会努力；如果我竞聘不成，我会更努力。我将以这次竞聘为新的起点：对待人生，会多一份梦想；对待工作，会多一份努力；对待领导，会多一份尊敬；对待同事，会多一份微笑；对待生活，会多一份热爱；我相信，机会只会垂青那些有准备的人。

谢谢大家！

餐饮演讲稿分钟篇五

大家好！

在这金风送爽的岁月，在这丹桂飘香的季节，在红山女神的故乡，在第一只鸟飞起的神奇地方，在辽阔富饶的建平大地上，斑鱼府于公元20xx年9月23日，农历八月初八，也就是今天，正式开业了！

我谨代表斑鱼府向今天莅临盛会的各位领导、各位嘉宾表示热烈欢迎和衷心感谢！向为鱼府建设付出心血和汗水的全体施工管理者和服务人员表示最真诚和最亲切的问候！

斑鱼府乘八面来风、应万众期盼今天终于诞生了！斑鱼府能够惊艳登场、震撼问世，离不开各界领导、各位朋友一直以来的关心、关照、关怀和关爱。在这里，请允许我向各位朋友深情地鞠上一躬，表示我最衷心地感谢！在此，我要特别感谢的是刘氏家族的朋友们！

如果说斑鱼府像一株稚嫩的小苗，那么，刘氏家族的朋友们就是培植幼苗的宝贵土壤、就是普照幼苗的灿烂阳光、就是滋养幼苗的解渴甘露、就是嬉戏幼苗的欢乐海洋！

在这隆重吉祥的开业盛会上，在亲朋好友的共同见证下，就在此时此刻，尊敬的刘氏家族的各位朋友们，请接受我深情一拜！

千秋伟业千秋景，万里江山万里美！按高标准、严要求投资建设的斑鱼府，设计新颖、风格别致、功能齐全，无论是主体建筑还是装饰装修，都构思独特、气势恢宏、手笔大气！给客人提供舒适、幽静、安全的氛围，客人来时有宾至如归的温馨，走时有宾去思归的留恋。

我国是举世闻名的美食之国，有源远流长的舌尖文化。斑鱼府不但环境优雅，这里更是美食美味之所在。

俗话说：吃四条腿的不如吃两条腿的，吃四条腿的不如吃两条腿的，吃两条腿的不如吃没有腿的。可见，肉类中吃鱼最有讲究。

斑鱼，又是众多鱼类中的上品。

斑鱼有着非凡的营养功效。斑鱼又称黑鱼、团鱼、乌棒、生鱼、蛇头鱼、孝鱼、墨头鱼等，其肉质细腻，肉味鲜美，刺少肉多，每百克鱼肉含蛋白19.8克，脂肪1.4克，碳水化合物1.2克。营养价值很高，有补脾利水、去瘀生新、清热祛风、补肝益肾等功能。加之斑鱼肉煲汤鲜甜无腥味，在我国南方地区，尤其是在两广和港澳地区，斑鱼汤一向被视为病后康复和体虚者的滋补珍品。

有朋自远方来，不亦乐乎，斑鱼府开业以后，我们期待各界领导、四方来宾、各位朋友给予更多的关照和支持。同时也希望鱼府管理层和全体职员要强化管理、规范运作、热忱服务、爱岗敬业，全心全意把斑鱼府打造成有品位、有档次、有影响，有效益的一流食府！让它成为辽宁美食流光溢彩的新篇章，让它成为东北美食亮丽的风景线！

优雅的环境，绝对的美味，上乘的服务，这就是斑鱼府的服务特色。辽宁美味哪里去？斑鱼府！

最后，祝大家天天富足，年年有余！想吃鱼，就来咱家斑鱼府！谢谢大家！

餐饮演讲稿分钟篇六

我叫xx是来自华侨宾馆餐饮部的一名普通员工，我为大家演讲的题目是《我爱——这平凡的岗位》。

如果你是一滴水，你是否滋润了一寸土地；如果你是一缕阳光，你是否照亮了一份黑暗；如果你是一颗小小的螺丝钉，你是否还永远坐守你生活的岗位”这是雷锋日记里的一段话，他告诉我们无论在什么样的岗位都要发挥最大的潜能，做出最大的贡献。

在漫漫的人生历程中，多数人都是在平凡的生活中度过的。然而，有的人在平凡的岗位上做出了许多不平凡的事；有的人就在平凡中碌碌无为地消磨着岁月。任何事物都是从平凡中开始的，平凡的起点总是迈向成功的第一步。也许有人会说：“我们的工作如此平凡，能有什么作为呢”我的答案是：“有！”虽然我们每天的工作都很平凡，但是做好这些平凡的事情，就是为企业发展奠定基矗如果企业是一条船，那么我们就是船上那划桨的众人，只有我们齐心协力，方能将这条船驶向理想的彼岸。如果企业是一棵树，那么我们就是树下那渺小的根须，只有我们拼命汲取土壤里的养分，这棵树方能茁壮成长，长成参天大树。

在这四个多月的时间里，我越来越发现这平凡的岗位深深地吸引着我。岁月悠悠，时光流转，我对这份工作的热爱也一天天的在增加。因为从件件的普通小事中，让我清楚的看到和了解到服务工作中的闪光之处，许多的酸甜苦辣，让我体味到人生的真谛和价值，说到这里，我禁不住要用心告诉大家。我爱——这平凡的岗位，这是我无悔的选择！

谢谢大家！

作为一名xx优秀的员工我们始终以“以累为荣，以苦为乐”的信念去工作。

面对新年的新挑战，我们要树立一个更高的目标——做行业中最好的营业员！

最好的营业员就要拥有高尚的品德，极富诚心、爱心责任心，

具备优秀的职业素养和领先的职业技能成为业务的精英！

这就要求我们坚持承诺是金，坚持勤劳进取，坚持学习创新。我们都知道一花独放不是春，百花齐放满园春。

我们都是xx优秀的员工。我们红旗店有英明的领导，科学的管理机制，优秀的企业文化，良好的产品。

我们的队伍也将以最专业、最高效、最真诚的服务来面对广大的顾客。让我们把与您携手改变生活融入在每一天。

让我们把成为改善大众生活品质的卓越零售企业成为每一个人的目标。让我们同呼吸同命运。

同志们，最后，让你，让我，让他，让我们大家共同来呼喊出那句话吧；

红旗红旗，

相信自己，

红旗红旗，

勇争第一。

餐饮演讲稿分钟篇七

大家下午好！

感谢酒店领导为培养人才的良苦用心，竞聘演讲使我又获得了一次锻炼的机会，我感觉比以前自信很多，昨天在金阁餐厅例会时，我也鼓励我们的每一位员工都能珍惜机会，勇敢的站在台上来参加竞聘演讲，不论成败，都会收获很多，让自己又比别人多迈出一步。我是任家强，现任xx主管，本人

从20xx年年底至今已有近6年的工作经验，其中餐饮工作经验5年，在不同的酒店跳跃，从员工到星级酒店领班、主管再到社会酒楼主管、经理。在不同的环境中锻炼了我的生存能力，也让我总结了更多的实践经验。在07年的工作中，当时有过一次转行做服装销售的跳跃，因为对酒店管理的执着追求和向往，本人于20xx年3月3日开始进入怀化华天工作岗位。至今以有1年零5个月，这里是我的餐饮之路第7站。在怀化这一年多的时间里，我经历了试营业至今的不同历程。从金阁餐厅副主管（直管餐厅排班排休、物资及预订部）到美食广场主管（全面管理）再回到金阁餐厅主管，不同的工作岗位上增长了不同的管理经验，在怀化华天的每一天都非常紧张而又充实。在这里，我明白了树立工作目标及明确思路的重要性。在这里，我学会了如何更进一步的要求自己。在这里，我学会了更好的横向沟通。在这里，我懂得了工作该怎样开展会更适用。在内心里也特别感谢酒店领导的精心栽培及培养，给我们提供良好的平台和发展空间。

在酒店，餐饮的地位非常重要，它是酒店满足宾客基本需求不可或缺的经营项目。酒店领导一直倡导酒店餐饮的发展需要餐饮文化的熏陶，作为餐饮部经理助理必需塑造这个文化，使员工的思想观念转变，从“要我干”变成“我要干”，以良好的心态，热情为客服务，让客人吃美味菜肴，品饮食文化，树立品牌先锋。我们现行的经营局势非常顺畅，营业额也屡创新高。

此次竞聘餐饮部经理助理这个岗位，我很有信心，我的优势是：

- 1、有4年的管理工作经验。
- 2、在几家不同酒店工作过的我对于员工的心理有一定得了解，能及时做好员工的心理辅导老师。
- 3、虽然还有很多专业我不是很强，但我可以继续学习超越。

4、具备一定的协调能力。

5、有一定得客户资源。

始终坚持以客户满意为导向的经营原则，将改善和提高菜品质量、服务质量放在第一位，利用资源创造热点。如何挖掘现有资源，注入新的活动，创造新的卖点，再添新的经济增长点，在激烈的市场竞争中如何立于不败之地，屡创新高，是我们必须思考和研究的课程。

1、我们必须根据各餐厅不同的营运情况制定指标任务

2、各餐厅根据季节性及周期性的不同变化推出不同的经营活动方案。

餐饮员工流失的主要原因：导致员工流失的原因常常是多方面的。经过专家资料统计，依次得出流失的原因为：另有发展、薪酬、违规违纪、身体原因以及其他原因。

对策：由于餐饮人才培养主要分为三个部分，即管理人员、生产技术人员和服务人员。其中生产技术人员的培养难度最大，周期最长，但对餐饮的发展却起着至关重要的作用。

（1）对于管理人员：给人才一定的发展空间，使能者上，平者让，庸者下。餐饮高级管理人员（包括主管）工龄基本上都是2年以上甚至更久，也就是说，目前我们酒店餐饮的核心骨干成员都有较长的从业时间，稳定、经验丰富；但缺点是，学历偏低；只有领班层才有一些新的高学历的员工，但占的比重极小，高学历的员工应实践经验缺乏一时还无法上升到更高的岗位。我们必须加强管理人员的培训工作，理论与实践相结合，外出考察总结经验后集中学习。抓管理的重点是要抓好领班以上管理人员的管理工作，对他们严格培训和严格管理是提高酒店管理水准和服务水准的根本保证。

(2) 对于生产技术人员（厨师）：我们应建立完善的员工培训制度，开发员工能力，强化优质劳动力的培训、建立岗位绩效薪酬体系和新型的厨房组织结够，实行以物质刺激为住的薪酬福利体系，目前我们部门正在实行。

(3) 对于服务人员：高学历的学生不愿充当服务员，而学历太低又明显不适应高星级服务需要。我们需要大量的生力军在一线提供服务，但这些人越来越少。

a□定期进行员工素质考核，形成竞争性团队、通过对员工素质的测评，可以为酒店选拔管理干部、领导班子建设提供支持，有助于人才开发和有效利用，同时有助于形成学习性团队。同时培训的方法可以多样化，可特别利用例会的时间讲解具有实质性代表意思的故事，既活跃氛围又活跃员工的思维。

b及时与员工沟通，做到8了解（了解员工的家庭情况、住址、电话、家庭成员、学历、兴趣爱好），了解和掌握职工的思想状况，工作表现、业务水平和家庭状况，有针对性地开展思想工作，帮助他们解决一些实际问题和困难，使他们有归宿感、责任心和事业心。

c□做好员工的职业生涯规划，

d□及时分析人性的特点，研究心理学，特别针对不同年龄段的员工利用不同的管理方法进行管制，做好员工的心理辅导老师。教育员工遵纪守法、服从领导、服从管理，培养和提提高员工的酒店意识，自觉做好本职工作。

1、心理热情、主动、微笑是我们对客应具有的工作态度，微笑是自信的象征，微笑是礼仪修养的充分展现，微笑是和睦相处的反映，微笑是健康的标志。良好的工作态度与服务意识，需要平时不断的对员工进行培训及员工之间交流经验，对员工服务意识教育必须做到及时，随时随地展开教育，

在部门评选先进，学习先进，提倡互帮互助，共同提高的团队意识，使餐饮部员工更好的对客服务。

2、只有一流的员工才能提供一流的服务，普通客人在酒店餐厅用餐在意的是员工能提供怎样的优质服务，我们的观念应该是员工服务顾客，管理者服务员工，而真正让顾客留下深刻印象的大部分都是员工，我的工作主要是管理好员工和做好协调，使员工更好的对顾客去表现，相信我能带好这个团队。

3、强化好服务质量：

(1) 及时到达一线，进行工作指导，发现问题及时解决。

(2) 在重要宴会和重点客人开餐前要严格按检查的各项标准要求进行检查，发现问题或不妥之处及时改正。

(3) 在“走动式”管理中，检查各餐厅员工是否按操作规程进行工作，检查他们的仪容、工作效率、技术的熟练程度、服务态度，督导他们保持较高的服务水准。

(4) 与行政副总厨不定期抽检食品质量。

(5) 妥善处理客人的投诉，确保各项服务工作有效进行。

a□沟通环节：前台的管理人员与后厨管理人员必须及时进行密切的联系与沟通，前台必须将客户信息及时反馈，后台及时进行原材料的配置并定期出新，力求做到“人无我有，人有我先、人先我特”的特点。

b□点菜环节：

(1) 前后台针对菜品定期（每月最少一次）做好专业培训，可请厨师长会议代培或以会代训进行，前台及时进行菜品抽

查，提升员工的点菜和配菜水平及能力。

(2) 每日通报餐厅估清单，并要求员工强化记忆，要求在规定的时间内必须将厨房的新推、急推菜品及时销售。确保原材料的新鲜和口味特点。我们只有不断地改革，不断地思考和开发研究，才能使我们的餐饮管理得到完善和进步，才能更好地打造我们自己的品牌。

(3) 掌握菜品推销的特点：常客常吃常新，新客多推特色新菜结合

(4) 按照菜肴的基本方法合理搭配菜单。

在菜品及服务销售的同时，酒水销售时我们的利润增长点，现在怀化的客人普遍性的特点喜欢自带，酒水饮料，针对这一情况，各餐厅可针对不同的经营模式及情况及时采取不同的销售措施。之前，在美食广场工作时，来店消费的客人平均消费为35（除酒水外）元以下，我特提出凡销售果汁1扎，奖励1元钱/扎（因美食广场每月的员工罚单较多，奖励的金阁由餐厅平衡），有利的提高的销售积极性。在金阁餐厅，营业额能否创高，除了宴会及会议外，包厢的收入占得比例较大，为提升包厢营业额，我再次提出酒水销售奖励，凡销售888元以上白酒1瓶，同样奖励1元/瓶。并采用积极地销售观点灌输，为酒水的销售带来了部分收入。

1、我们酒店业不能把服务停留在口号阶段，“顾客是上帝”是一句口号、“顾客永远是对的”也是一句口号，“顾客是上帝”，我们应把顾客当兄弟姐妹，当情人看待，要重视顾客，真正把顾客摆在心上，用心的为客服务，不断推陈出新，引客回头，我们才能顾客盈门。国内的餐饮服务普遍缺乏主观能动性，我们必须注重每一个服务细节，在员工中提倡互帮互助，共同进步的行为，使新老员工具备同样的对客服务水平，主动引导客人消费，介绍某些特色菜品告知客人最佳的食用方法，比如某些菜需趁热吃、饮料加冰块更可口等，

介绍菜品时退后一步，避免唾沫星溅在菜肴上，客人结账时，如果某个菜没有动筷，我们就需询问客人是不是不合口味，让客人提出意见并表表示欢迎下次再来品尝之类的话，有些商务客人碍于面子，不好意思提出打包，我们员工应该主动提倡客人打包，杜绝浪费。

2、及时做好客户信息统计并汇总学习，确保落实到每一场服务当中。

例如：

(1) 书记在金阁餐厅用餐时喜欢吃龙虾或象拔蚌刺身，餐厅的每一位服务人员都其喜好，遇到书记来用餐时，都会提前点好这道菜肴。提供个性化服务。

当我们在收集重要客户信息时，可利用现场服务发现及总结的方式，另可通过领导旁边的随行人员了解。

1、注重营销工作的开展，积极配合酒店营销部策划制定餐饮特色营销方案，使营销人员每一次出外促销在餐饮方面都有创新，把餐饮营销与酒店客房、娱乐、会议等项目结合起来，采取多种促销宣传手段，利用现有的客源网络开发新的市场。

2、做好餐厅客户分类，并及时做好客源分析，及时拜访餐厅常客（在包厢服务时）

3、组建vip服务专员。

4、及时了解掌握部门的各项经营数据及成本数据，并及时利用曲线图、表格进行对比与各餐厅负责人分析数据。在数据中找到新支点，发现问题及时整改不足。

5、及时针对市场进行调查，特别是坏话的宴会市场，怀化本地宴会市场有一个特点：人数多，要求的菜肴数量较多，但

消费的标准不高，如何在这种竞争下拉大我们的宴会场次，需要一定得谈判技巧。针对这一块，要求预订部将酒店1年多以来的接待亮点及时进行总结整理，并及时跟新时令菜肴，在出品口味上满足客人的需求，做好销售。

安全与卫生是餐饮的头等大事，餐厅必须时刻提高警惕。

1、安全重点防范观念：每一个地方、每一个角度都存在安全隐患（要求并普及到每一名员工）。

餐厅员工必须时刻注意：

a加强外来人员的防范b规范操作流程c员工自身保护意识d防火防盗防事故e熟悉酒店各项消防知识。

2、卫生方面：

a餐厅必须时刻保持环境卫生，要求管理人员加强督导b要求厨房必须保证出品卫生c防自然生物灾害。

八、加强物资管理，提高经济效益

（1）了解和掌握餐厅各项物资的市场价格，及时清查损耗，指导进行物资的申报增补；根据饮食业的旺淡季了解增减食品原材料的进货额，及时进行销售，避免脱销或积压，造成损失或浪费；熟大概的悉库存情况。

（2）要求前台员工严格做好3级把关制度，检查食品原材料及饮料的标准、规格和要求，控制成本和毛利率。

2、餐饮部门在饭店里是直接对客人面对面服务的一个部门，客人流量大，口味和要求复杂，服务持续时间长，要求高，作为餐饮部经理要熟悉和掌握这项工作的规律和特点，认真督导管理人员和员工做好服务工作。

3、及时制定工作计划，并有条不紊的完成各项工作任务。

以上只是我对这个岗位管理工作的认识与思路和不成熟的构想，重要的是落实行动，希望能够帮助我将工作越做越好。有句名言说的好，只有一条路不能选择——那就是放弃的路；只有一条路不能拒绝——那就是成长的路。不管此次竞聘成功或者失败，我都会坦然地去面对。因为生命之灯因热情而点燃，生命之舟因拼搏而前行。个人的成长离不开大家的支持和指导，我一定不负众望，以务实的作风，不断的创新，为促进部门的发展而积极努力，为我们今后的经营而努力拼搏，为酒店的精心培养做出好的回报！

谢谢大家！

餐饮演讲稿分钟篇八

你们好！

我是xx部门的xx，我没有想过有一天，我也能够被邀请进行发言，今天我真的非常荣幸自己能够站在这里。

作为餐饮的一名员工，我已经来这里工作xx天了，是一名刚刚毕业的大学生，在我来到我们酒店进行工作的时候，我的亲戚朋友们大多是反对的，因为我的专业是我们大学的王牌专业，就业前景非常好，而且以我的成绩找一家大公司是完全没有问题的，但是，我坚持我自己的选择。并不是我自己好高骛远，而是，一直以来，我都热爱着餐饮这份职业，我有很多种想法，我学我这个专业的原因，也正是分析了我们餐饮业的前景。在我看来，每一个行业都是存在一定的商业风险的，世上没有完美的东西，都会有破绽，而且，本身我就是个对美食有着非常高追求的人，并且，我自己在大学期间就研究了非常多的菜品，在我的社交媒体上，拥有很多的粉丝。对于我来说，美食真的是我的一切，也是我的梦想。我非常热衷于研发新的美食，对于我来说，这就是我该做的

事情。

一份工作，如果不是我自己喜欢的，那对我来说将毫无意义，因为只有从事自己感兴趣的工作，自己才会得到提升和改变。还记得我们老板得知我要来我们酒店工作的时候，非常惊讶，非常欢迎，我很受宠若惊。我们酒店是世界享誉的名牌大酒店，非常有名，来这里工作的人都是餐饮业的佼佼者。作为一名美食博主，在我见到各类大厨师的时候简直就是小巫见大巫，我要学习的东西真的挺多，来到这里，我才发现，自己做的美食对于他们来说不过是九牛一毛。

这段时间里，我一直在分析着餐饮业的市場，和消费者的购买倾向，每隔一段时间，美食便需要进行改进，因为消费者的口味会变。但是同样一份美食，能够让消费者百试不厌，这类美食边被列为经典美食，我发现，需要让人耗费很多时间和金钱的美食，往往更能留住消费者的胃，所以，我也为酒店提出了非常多的美食订购方案，已经提出，我们酒店的高级精品美食都收到了消费者的一致赞赏，并且销量特别乐观，而且消费者对于这些美食的热情很难消退，作为一名餐饮业的工作者，看到这一幕，我非常欣慰。

“三百六十行，行行出状元”，我认为美食也是一门学问，不仅需要独到的技术，对于消费者的口味还要有过人的嗅觉，这样才能够在餐饮业越做越好。

谢谢大家，我的演讲完毕！