

最新餐饮总监新年工作计划 餐饮领班新年工作计划(大全5篇)

计划是人们在面对各种挑战和任务时，为了更好地组织和管理自己的时间、资源和能力而制定的一种指导性工具。怎样写计划才更能起到其作用呢？计划应该怎么制定呢？下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

餐饮总监新年工作计划篇一

- 1、在部门经理/主任的领导下，检查落实部门规章制度的执行情况和各项工作的完成情况。
- 2、安排、带领、督促、检查员工做好营业前的各项准备工作，及时、如实地向经理反映部门情况，向部门经理/主任汇报各员工的工作表现。
- 3、加强现场管理意识，及时处理突发事件。掌握客人心态，带领员工不断提高服务质量。
- 4、加强公关意识，广交朋友，树立本部门良好的形象，有一定客源。
- 5、熟悉业务，在工作中发扬吃苦耐劳，兢兢业业的精神，起到模范带头作用，协助部门经理/主任增强本部门员工的凝聚力。
- 6、检查当班服务员的工作着装及个人仪态仪表。
- 7、作好每位员工的考勤排休工作，严格把关，不徇私情。
- 8、合理安排餐厅服务人员的工作，督促服务员做好服务和清

洁卫生工作。

9、随时注意餐厅就餐人员动态和服务情况，要在现场进行指挥，遇有vip客人或举行重要会议，要认真检查餐前准备工作和餐桌摆放是否符合标准，并亲自上台服务，以确保服务的高水准。

10、加强与客人的沟通，了解客人对饭菜的意见，了解客人情绪，妥善处理客人的投诉，并及时向部门经理/主任反映。

11、检查餐厅的电掣、空调掣、音响情况，做好安全和节电工作。

12、定期检查设施和清点餐具，制定使用保管制度，有问题及时向部门经理/主任汇报。

13、负责餐厅的清洁卫生工作，保持环境卫生，负责餐厅美化工作，抓好餐具、用具的清洁消毒。

14、召开班前班后会议，落实每天工作计划。

15、注意服务员的表现，随时纠正他们在服务中的失误、偏差，做好工作成绩记录，作为评选每季优秀员工的依据。

1、确定工作的目标-----项目,内容,期限、

2、将工作目标细分-----把工作目标再分成几个方面或几步走、

3、工作程序的分析-----对完成工作的先后次序和人力,物力安排进行详细说明、

今年，我部在对员工工作质量考核时，将尝试新的奖励机制，将在工作纪律、工作态度、服从意识、服务规范等基本考核

项目良好的基础上，设立“工作效率奖——指工作准确，快速，基本无投诉”、“卫生质量奖——指设备设施正常，卫生干净，美观，配备正确”、“团结服从奖——指服从上级工作安排，团结友爱同事”、“综合奖——指工作效率、工作质量、团结服从方面表现出色，基本无投诉”。以这些单项奖替代以前综合打分的考核方式，以赞赏来激发员工工作热情。

餐饮总监新年工作计划篇二

一、建立健全规章制度

（一）首先，我们要以《食品卫生法》为依据，严格按照《学生集体用餐卫生监督办法》的有关规定来规范我们的工作。根据食堂的具体实际制定、完善一系列规章制度和相应的管理措施。如食堂管理岗位责任制；炊事人员岗位责任制；餐具消毒管理办法；加工间卫生管理办法；配餐间卫生管理办法；考勤办法等规定，从而保证食堂管理工作有据可依，有章可循。

（二）中心根据各岗位工作职责要求和每个职工签定责任状，根据员工日常工作表现，任务的完成情况给予相应的奖罚。

（三）对出入库设定专门的人员和管理办法，实行层层把关，保证物品数量和质量的准确和安全，杜绝物品原料在各个环节的漏洞。

（四）在财务上由学院财务部进行监督，食堂设立专门的管理人员，保证账面清楚准确，同时，至少每周一次对食堂经营进行核算，以便根据运营状况随时控制经营成本，保证食堂的收支平衡和稳定运营。

二、在服务上下功夫

（一）就餐环境虽然在去年学院的支持改造下得到明显改善，但我们还需制定一整套治理环境卫生的措施，比如，分工责任落实到人，分片包干，每天做到随时清扫，保证桌面无油渍、地面无杂物、桌凳整齐，定期灭蚊蝇，随时清除污染源，不允许在食堂内出现卫生死角，通过有效的管理措施和具体落实，提供干净清洁的就餐环境。

（二）由于学生就餐时间集中，易造成窗口拥挤，后勤保障部利用部门其它岗位工作人员下班后的时间帮忙售饭，同时联系学工部维持售饭秩序，使学生能够自觉排队，缓减窗口拥挤的问题。

（三）由于学校地理位置偏远，生活娱乐单调，我们对餐厅的电视由专人负责管理，每餐开饭时间准时播放，如遇同学比较关心的比赛，或对同学有意义的节目，可经学工部、学生会与我们联系即时播放，星期天全天为同学们提供播放服务。

（四）丰富饭菜品种，不断更新饭菜花色。

由于学院学生人数较少，食堂每餐以少而精逐渐添加的办法丰富饭菜品种，保证每餐有新菜，争取满足大部分学生的品味，加之三本学院的学生大部分家庭条件较好，学生食堂下一步欲推出较高档的菜谱。

（五）抓饭菜质量

从原料采购到加工，再到饭菜出售，制定严格的措施，从采购、加工到配餐，层层把关，随时抽查，保证饭菜的卫生质量。

有计划供餐，勤做少上来保证饭菜的新鲜口味。并对售饭保温台进行合理利用，提高预售饭菜的保温效果，保证学生吃上热气腾腾的饭菜。

检，统一培训和整齐的着装、挂牌，提高食堂工作人员的整体形象，为同学们创造良好的就餐氛围。

（七）经常召开由食堂管理人员和学生代表参加的座谈会，认真听取就餐师生的意见，发现问题随时进行整改。每天公布常用食品原料的当日价格，让同学们随时了解食品的市场变化。

（八）由于食堂属钢瓦结构，三面玻璃，夏天室内温度过高，计划申请学院配置空调，改善就餐环境。

三、重新设立工作岗位，制定工作人员薪酬管理办法

（一）由于我院成立不久，食堂工作人员不太稳定，适合我院食堂的专业人员比较缺乏。根据这一情况，我们只能通过不断招人，不断淘汰的办法，争取在一年时间内培养一批适合我院食堂的、精良的饮食服务人员，（二）根据工作需要重新设立工作岗位，在用人方面遵循减员增效的经营理念，尽量减少人员开支。对可有可无的岗位尽可能不设，必须要有的岗位根据工作量的大小，尽可能实行一人多岗，尽量挖掘个人潜力，保证不养闲人。和去年相比，食堂一线工作人员从19名减少到目前的15人，每月可节约开支4500元，基本实现了减员增效的目的。

（三）以工资+奖金的办法进行薪酬管理

首先根据工作岗位设立基本工资。然后以“集中管理、分组核算、按劳取酬”的运行模式计算奖金。

时实行以小组为核算单位，使食堂内部之间展开竞争，每月根据各组业绩按劳取酬，从而调动员工节能降耗的责任意识和工作积极性。（说明：奖金其实是员工的加班费，按劳动法规定每天上班时间为8时，月22天合176小时，而食堂人员从早晨5：30上班到晚上7：30下班除中午休息2小时，日上班

时间为12小时，每月30天合360小时，每月加班184小时，平均每小时4元，每月加班费为736元，而我们食堂去年奖金发放平均每月400元左右，和加班费相比每月每人可节约300多元。把加班费变成奖金发放既节约了人员支出又提高了职工积极性。)

基于上述情况，为了避免劳动纠纷，食堂考虑制定一套加班管理办法来调动职工的积极性。

四、经营方面：新校区正式启用对我院食堂的经营造成很大压力。

(一)硬件上：

1、新校区食堂配用全新先进设备，而我院食堂设备大部分都陈旧落后，每月光维修费和人力消耗上就得多支出1000元，2、在能源使用上我院食堂存在很大弱势（按每月营业额10万元计算）：

新校区食堂采用的燃料为天然气，每月消耗费用是3500元，而我院食堂是煤炭和柴油结合使用，每月消耗费用是7500元，（只用柴油需10000元，只用煤需6000元，）

力消耗多支出1500元

3、新校区由于学生人数多，就餐率高，平均人力成本较低，如新校区日营业额为2-3万元，需工作人员30-40人，而我院食堂日营业额为3000-4000元，需工作人员15人，人力成本远远高于新校区。

(二)在政策上：

新校区食堂的所有费用包括人员工资全部由学校承担，食堂所得利润只负担加班费用，所以饭菜价格偏低。（目前新校

区食堂毛利点基本在20%)

而我院食堂目前大部分费用由食堂负担，为了稳定学生就餐情绪，保证食堂正常运转，我们目前的饭菜质量和数量基本和新校区一致，价格上除米饭、鱼香肉丝等几个品种略高一点外，其他饭菜价格基本相同。毛利率维持在25%，学生基本可以接受。如果以每月营业额10万元计算，可盈利2.5万元。基本可担负以下费用：临时工工资及加班费：20000元；办公费及证件费：650元；招待费：250元；正式工聘用工加班费：2500元；设备维修及易耗品：1500元。合计24900元。

而目前以下费用尚未计入成本：燃料费（煤）：5000元；电费：5000元；正式工聘用工工资：8000元；水暖费：2000元。合计：19000元。如果全部由食堂负担，饭菜价格至少上调20%，才能保持收支平衡。（如：馒头从0.3元调到0.36元、米饭从0.5调到0.6元）

但如果上调饭菜价格，其一可能会影响学生情绪，诱发事端，给学院带来不稳定的因素。其二可能会造成学生大量拥入新校区食堂就餐，使我院食堂无法正常经营下去。

当然，学院不论要求我们食堂运用哪一种经营模式，我们都会尽最大可能降低营业成本和营业费用，切实保障在校学生的饮食服务工作。

具体办法：

（一）加强市场调查，发挥集中采购优势，从供货源头控制物资的质量和价格，减少采购流通环节，控制采购批量，降低采购成本。

（二）创新烹调方法，改进加工程序，减少人员成本。

（三）合理调整菜品结构，保证饭菜质量的前提下尽可能应

用低成本原料，以粗菜细做的办法，来降低原料成本。

餐饮服务中心

2009年3月2日

餐饮总监新年工作计划篇三

工作要干好首先要有一个好工作态度要树立正确人生观、价值观，因此，今年我部将借助全国上下开展保持员工先进性教育活动春风有计划、有针对性地开展提高员工职业道德素质学习教育活动，帮助部门员工培养爱岗敬业与奉献精神，树立全心全意服务理念。同时部门还将组织员工积极参加酒店培训，并且根据餐厅年度主题培训计划部门，自己也将定期组织员工开展酒店规章制度与业务知识培训，通过培训、学习来不断提高部门员工业务技能与水平提高办事效率。

纪律一个团体范围正常工作和生活所必须遵守行为规则提高部门战斗力有效保障，古人云：“无规矩不成方圆”。所以总办要搞好20xx年全局性工作必须要以严格组织纪律作保障，组织纪律要常抓不懈，部门负责人要带头从自己管起，彻底杜绝违纪违规现象发生。部门员工言谈举止、穿着打扮要规范，努力将总办打造成酒店一个文明窗口。

1、美化餐厅环境营造“温馨家园”

严格卫生管理确保餐厅环境整洁，为宾客提供舒适环境。有效措施：今年我们将加大卫生管理力度，除了继续坚持周四卫生大检查外，我们还将进行不定期检查并且严格按照标准决不走过场，决不流于形式。将检查结果进行通报并制定奖罚制度，实行奖罚兑现以增强各部门责任感调动员工积极性，使餐厅卫生工作跃上一个新台阶。此外，要彻底搞好防蝇灭鼠灭蟑工作。目前正值鼠蟑繁殖高峰期，我们要加大治理力度切实消灭蝇蟑鼠等虫害。

花草美化餐厅、营造“温馨家园”，不可缺少点缀品。今年我们与新花卉公司合作，加强花草管理，要求花草公司定期来店修剪培植，保持花草整洁美观并根据情况即时将花草花色、品种予以更换力求使餐厅花草常青常绿，常见常新，给宾客以温馨、舒适之感。

2、创新宿舍管理打造员工“舒适家园”

宿舍管理历来一个薄弱环节。今年，我们将加大管理力度为住店员工打造一个真正“舒适家园”，为此第一要有一个整洁寝室环境。我们要求宿舍管理员搞好公共区域卫生，并在每个寝室设立寝室长负责安排督促寝室人员打扫卫生，要求室内清洁物品摆放整齐，并对各寝室卫生状况进行检查。

第二要加强寝室安全管理，时刻不忘防火防盗、禁止外来人员随意进出，宿舍实行对外来人员询问与登记制度，以确保住宿员工人身、财产安全。

第三要变管理型为服务型。管理员要转变为住宿员工，服务员住店员工大多来自四面八方初出家门年青人们，大多年龄小，社会经验不足，因此在很多方面都需要我们关心照顾。所以宿舍管理员要多关注们思想情绪变化，关心大家生活尤其对生病员工要给予们亲情般关爱，使大家感受到家庭般温暖。

餐饮总监新年工作计划篇四

部 门：餐饮部

job title 岗位名称：餐饮总监

隶 属 于：总经理

shift 班 次：行政班

job duty 工作职责：

在总经理的领导下，全面负责酒店餐饮管理工作。

job contents 工作内容：

1. 参与酒店发展战略的制定，为酒店战略发展提供相关专业咨询；
2. 了解市场动态，预测市场变化，协助总经理制定餐饮各部经营策略；
3. 制定和完善下属各部的岗位工作说明书、工作程序与标准以及部门内部规定；
4. 指导下属部门制定工作计划并督导其执行；
5. 培训下属部门经理，监督、指导和评估其工作；
6. 协调下属各部门的工作；
7. 督导餐饮服务，进行出品质量和成本控制，提高酒店餐饮部门效益；
8. 处理突发事件，维护客人利益及酒店利益；
9. 自我管理。

工作项目核检表

项目内容及要求

1. 参与酒店战略管理

(1) 在总经理的领导下与酒店其他高级管理人员一起制定酒店

整体发展战略；

(2) 每月召开餐饮管理专题会议；

(3) 掌握酒店餐饮现状及发展潜力；

(4) 每两个月对竞争对手餐饮管理状况及动向进行一次调查分析，并作出分析报告；

(5) 掌握国家有关食品卫生方面的方针、政策并作相应的总结；

(6) 向总经理汇报分析报告。

2. 餐饮战略的制定与实施

(1) 根据酒店整体发展战略及内外环境的分析结果，协助总经理确定餐饮战略目标；

(2) 协助总经理制定餐饮管理战略；

(3) 协助总经理督导餐饮战略的实施；

(4) 对各部门餐饮管理工作进行指导；

(5) 每月月底对餐饮战略执行情况进行评估并及时调整。

3. 对下属部门工作进行监督指导

(1) 指导下属部门建立各项规定；

(2) 指导并审批下属各部门制定的工作计划，并监督其执行情况；

(3) 对下属部门运作中出现的问题进行指导；

(4) 对下属部门工作进行评估。

4. 建立并完善餐饮管理制度

(1) 根据酒店发展需要，协助总经理制定各项餐饮管理制度；

(2) 每两个月主持一次市场调查，了解酒店餐饮的效果，并作出调研报告；

(3) 根据调查结果对餐饮管理制度进行调整和创新，优化酒店餐饮管理体系。

5. 对部门经理进行监督、指导、培训

(1) 在总经理领导下挑选、任命下属部门经理；

(2) 审批下属部门经理的个人学习计划，并督导其执行；

(3) 每周对下属部门经理进行两个小时以上的管理知识和专业知识的培训；

(4) 审批下属部门经理的个人总结，并提出指导意见。

6. 自我管理

(1) 制定个人学习计划，学习先进的餐饮管理知识；

(2) 参与同行研讨会、交流会，交流经验；

(3) 每月月底自我总结，改进管理中的不足，并接受上级检查。

餐饮总监新年工作计划篇五

工作计划网发布2019新年餐饮店长工作计划范文，更多2019新年餐饮店长工作计划范文相关信息请访问[工作计划网](#)工作

计划频道。

时间过得很快，不知不觉又到了20xx年的年底，每逢一年的过去，每个人应该对过去的一年有所回顾与总结，学习与工作也一样，回首去年，是播种希望的一年，也是收获硕果的一年，在上级领导的正确指导下7月份以来连锁公司在新模式的带动下，在公司各部门的全力配合下，在我们九丰连锁公司全体同仁的共同努力下，取得了可喜的成绩，在来年的日子我对公司充满着期待。

过去的一年是我人生中最不平凡的一年今年当中我在气站做过充装了解了气站的运作也做过气站渠道的业务虽然谈成绩未如理想，也是充满着转折和重大改变的一年，这一个我学到的东西很多也遇到过很多的挫折，曾经也有彷徨过也有过放弃的念头，但是为了家庭的压力，为了个人，为了新公司的发展，在公司同事以及领导的支持下最终坚持了下来，并且在12月份得到了做店长的机会，这也很感谢公司和领导给我这样一个宝贵的机会。

我过去的一年得出以前的总结：作为一名店长我深感到责任的重大，两年来的工作经验，让我明白了这样一个道理：对于一个经济效益好的燃气零售批发店来说，一是要有一个专业的管理者；二是要有良好的专业知识做后盾；三是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、认真贯彻连锁公司的经营方针，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、以身作则，做员工的表率。不断的向员工灌输九丰新企业文化，教育员工有全局意识安全意识，做事情要从公司整体利益出发。处理好部门间的合作、上下级之间的工作协作，客观的去看待工作中的问题，并以积极的态度去解决加强日常管理，特别是抓好基础工作的管理，对内加大员工的培训力度，全面提高员工的整体素质；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、各兄弟公司的团结协作，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，逐步成为一个秀的团队。今年的工作中存在的问题有以下几方面和解决问题的办法：

1黄阁店的业务成绩还不令人满意，别是工商量不多，其中原因也很多，做小批发仔的很多市场比较乱，价格做拉得很低，主要是小工商占主要部分，小而且分散，大工商比较少用气量少等，应该加大工商气发开力度，以及多找几个个批发商用灵活变通的价格在批发商和工商户间取得一个平衡，适当调整价格让各用户得到满意。

3公司的终端价格浮动太大，有时价格波动很大，消费者对此也有意见甚至导致有些客户的流失，对此我们也无所适从。只能尽力拘留，以上的几个问题自从公司新模式和店长责任制以后得到了很大的改变，店长也有了很大的自主权，如价格的灵活调整，门店的经营模式等。

4员工上班时间较长，取得的工资待遇未达到其理想有时工作出现一此小情绪，对公司制度有时不理解有时工作表现态度消极等，这时就要多关心员工的生活以及工作状况了解其对工作的真实感受，多以积极的心态以表鼓励，作为员工的管理者应该为其分担压力适当时候安安排员工休息。

明年的工作思路和工作队计划：

经过了今年的付出工作，我对明年的工作更加得心应手，在连锁公司新模式下，我们每个员工必需要有新的创新思想，让门店员工都觉得自己是门店的主人翁，在门店上班并不是简单的打工，而是一个经营者的身份去工作，我的目标是带领自己的团队创造更高的价值想办法让员工获得更高的收入和待遇. 实现连锁, 门店, 员工三者共赢. ，在这店长也起到领路人的作用，店员和送气工的思维和心态一定要改变：如带动员工的工作积极性，做到全员营销每个员工都是一个销售员，加大工资提成的比重，只有员工的工资待遇上去了员工积极性一定会高。我的思路是让公司把经营权放出来让门店大胆去做，门店把相应费用如租多水电税收等上交公司，把门店更多利润分成给门店员工，店长店员送气工按433分成，让每个员工能有更多待遇，不过能做到盈利要制定更好的销售方案，燃气产品批发工商零售都要上量，加大非燃气产品销售力度，为消费者增加更多有偿服务等。