

2023年餐饮食品安全培训报告(汇总5篇)

在经济发展迅速的今天，报告不再是罕见的东西，报告中提到的所有信息应该是准确无误的。掌握报告的写作技巧和方方法对于个人和组织来说都是至关重要的。下面是小编为大家带来的报告优秀范文，希望大家可以喜欢。

餐饮食品安全培训报告篇一

下面是小编为大家整理的,供大家参考。

我们得到了一些心得体会以后，应该马上记录下来，写一篇心得体会，这样能够给人努力向前的动力。心得体会对于我们是非常有帮助的，可是应该怎么写心得体会呢？以下是我帮大家整理的最新心得体会范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

前两天的课程，让我们对目前餐饮市场前景，公司规划以及心态，情绪管理，正能量，目标，信念……有了深刻领悟。每天晚上疲劳的睡在床上时，才感觉真真切切地过了一天，人生最重要的不仅是努力，还有方向。压力不是有人比你努力，即使看不到未来，即使看不到希望，也依然相信自己的人生错不了。第二天叫醒我的不是闹钟，其实，是梦想！

每次的行动或是集合，都是通过哨声，哨声是命令，是指挥，是完全服从的指令，它让我们时刻保持警觉，保持敏锐，保持清醒的头脑！还记得体能训练的第一个科目，它教会了我们，不求与人相比，但求超越自己，要笑就笑出成长的性格。跳大绳科目，考验着我们团队中的决策，指挥，标准，流程意识以及责任，用心的程度，虽第一次挑战失败，但一花凋零荒芜不了整个春天，一次挫折也荒废不了整个人生。我们争取机会，齐心协力，全力以赴，最终挑战成功。团队协作，专注当下，方可成功。极限军姿，更考验我们的坚持。当你

感受到全身痛苦难受时，我们要对自己说的是三个字“太好了，那正是我们蜕变时刻。第五天的100里拉练，不达目标，绝不回来的士气，鼓舞着我们这群有梦想的____人！

之后的技能知识课更是让我们受益匪浅。工作中还有更多知识需要我们

孜孜不倦地学习，管理与领导的路上，更需我们用心去探索，去领悟。用心去感悟生命赋予我们的每分每秒！

为期七天的培训虽结束了，但我们更明白踏上工作的路才刚刚开始，我们有信心，将自己的生命写满精彩。因为我们是一个被称为____职业经理人的团队!!!

能加入____这个大家庭是件很幸运的事情，更幸运的是在我第一天来____上班就赶上公司聘请上海餐饮业的风云人物高经理和周经理来公司讲课。如果说来____之前我对餐饮业的认识和心得还只是一些零零碎碎的东西，那么经过高经理和周经理的点拨我对餐饮业的理解和认识更深刻，更系统化了。

一、餐饮行业的趋势

如果说别的行业有朝阳行业和夕阳行业之分的话，那么餐饮业永远是朝阳行业，而且是最大的行业之一，它的产值在国民经济中占有很大的份额。随着我国经济的发展，国民生活水平的提高，人们选择在餐厅用餐的几率会越来越高，但是顾客也变的越来越挑剔，要求也越来越多。他们不仅仅来吃我们提供的菜品，也吃我们服务，吃我们的环境，吃我们的文化，吃我们的特色，吃我们的主题，吃我们的理念，甚至吃我们的卫生间等等。所以这个行业的竞争会越来越激烈，最明显的例子是作为西方文化象征的kfc竟然在激烈的竞争中推出了米饭、豆浆和油条。

我以前是做火锅的，对火锅这个细分市场比较了解，就拿火

锅这个细分市场来说吧。海底捞最近比较火，它推出那么多的超值服务，借助口碑宣传和网络媒体比花几个亿的广告费的广告效果还要具备杀伤力，更具杀伤力的是顾客在它的影响下慢慢的会认为火锅店提供这些是应该的，理所当然的，你不提供这些是有欠缺的，一下子就和其它品牌的火锅店拉开了档次和距离。所以去年其它品牌的火锅店日子都不好过，小肥羊去年关了好几家店；苏武牧羊只有大渡河店赢利，其它店全线亏损；阿童木第三家店去年都装修好了因为前两家店亏损到现在还没有开业；傣妹也关了十来家店。幸运的是在日式料理这个细分市场还没有“海底捞”，希望游总能早点准备，赢得先机。

二、员工的管理

在西方现代化思想的影响下，禁锢中国几千年的孔孟封建思想赋予炎黄子孙的奴性也慢慢的消失了，在崇尚自由与平等的现代社会条件下，工作只有职位之分，没有高低贫贱之别，所以人管人是管不好的，人管人怎么去管啊！我想好员工不是管出来的是带出来的。特别是这些90后，他们追求个性张扬、自由和随性，年龄比较小还谈不上职业素质和职业道德，更谈不上生存的压力，是在父母为其搭建的温室中长大的。所以在日常的工作中他们需要的是关心和认可。我们必须跟着改变，如果还抱着前几年的思维方式来管理他们，肯定会出现很多的问题。

我最欣赏和崇拜的管理模式就是宗教，这个诞生几千年的老古董到现在还能使成千上百万的教徒忠诚于自己心中虚无缥缈的信仰，主要在于思想的控制，经受住了历史的洗礼和考验，真不愧是管理的最高境界。与时俱进，结合一些现代的管理理念就是：成功的管理者能使自己的思想和行为来影响员工的思想 and 行为，甚至使自己的思想成为员工的思想，使员工的思路跟着自己的思路来走，这样大家才能齐心协力，一条心，力气往一个方向使，必能达到企业的经营目标。这就要求我们管理人员必须以身作则，这和咱们____树立“榜

样的力量|”不谋而合。但是在日常的工作中要掌握好一个“度”和平衡点，不然线放太长了会收不回来，使员工产生消极的心态。至于这个“度”怎么来掌控，是一种艺术，这就要看管理人员的经验了，具体的量化标准我还在探索中。

三、服务的理解

还记得x总给我面试时问我“对服务是怎么理解的”，我的回答是8个字：满意、满足、惊喜、感动。接着又问我怎么样才能做到让顾客惊喜和感动，是啊，让顾客满意和满足我们用心就可以做到，至于怎么样才能让顾客惊喜和感动，其实我心里也没有底，我也一直再探索可以操作的具体量化标准，我上班的第一天在x经理那里找到了答案，他提出了经典的“三个机会”：

- 1、当准备向顾客说“不”的时候，那么用心做事的机会来了；
- 2、当顾客需要个性化服务的时候，让顾客惊喜的机会来了；
- 3、当顾客需要帮助的时候，让顾客感动的机会来了。

20__年4月24日至28日，国家食品药品监督管理总局高级研修学院第二十七期餐饮服务食品安全监管技能培训班在重庆世纪同辉酒店举行，我有幸和全国各地餐饮监管战线上的300余名同仁共同参加。参加工作十几年，第一次参加这样高规格的培训，使我对餐饮服务监管工作有了新的认识，新的了解。这次学习开阔了视野，拓展了业务知识，提升了自身业务能力。现将学习的几点体会总结如下：

一是内容丰富。5天时间，听到了国家总局研修学院杨秀松教授(规范起草人)主讲的《餐饮服务食品安全操作规范》；辽宁省鞍山市局副局长刘淑妹主讲的《餐饮服务食品安全行政处罚程序与执法文书》；沈阳市食品药品稽查支队副支队长张春伟

主讲的《餐饮服务食品安全监督与稽查》；广州市食品执法分局重大活动保障科洪文华科长主讲的《重大活动食品安全监管》；南昌市局食品药品稽查支队支队长（教授、硕士生导师）徐艳钢主讲的《食品安全事故应急处置》；还引入了鼎新集团质量控制体系的高级管理人才刘成章博士讲授《企业食品安全管理》。学习内容丰富、课程安排紧凑、培训紧张有序。

二是拓宽视野。各位授课老师都有着深厚的理论功底和丰富的实践经验，授课方式也是丰富多彩，让学员们在快乐中学习，在学习中收获。大家普遍认为，此次培训主题明确，师资力量配备合理，授课方式新颖。比如，总局研修院杨秀松教授，在谈到餐饮服务操作规范时指出，总局将在今年新出台一部规章、一个大纲、一套教材、一个题库、一个系统，促进企业履行主体责任，解决基层监管难题。鞍山市局杨淑妹副局长以自己丰富的办案经验告诉我们办案须严谨，但严谨中又不失灵活，教授了我们如何把握两者之间的关系。授课老师们讲的都是我们基层监管人员最想知道的事，谈的是我们最想解决的问题，教的是我们最适用的技巧，大家受益匪浅。

三是勇于担当。当今社会当今社会矛盾凸显、收入分配不公、干群关系紧张、食品药品不安全风险大量存在、监管系统改革频繁等等因素，导致很多人思想浮躁、诚信道德缺失。本次培训，授课老师们还教授了我们如何做人、如何履职、如何自我保护等方面的知识与技能。刘淑妹副局长教授我们要时刻牢记我们的职责使命，认真履行自身的工作职责，勤奋工作，严格按照法律程序办事，努力提高办事效率，真正做到“在岗一分钟、尽职六十秒”，在工作中不仅要提高自身的业务能力，确保广大群众的食品安全，更要学会利用法律的武器保护自己在监管过程中不被失职、渎职。

四是明确重点。当前党和政府把食品安全问题提升到一个空前的高度，社会关注度高，舆论燃点低，国务院在2017年的食品安全重点工作中指出要实施餐饮业质量安全提升质量工

程。“民以食为天，食以安为先”，只有解决了老百姓吃的问题，国家才能安定团结，国家的发展才能更稳更快。作为一名餐饮服务监管工作者，不但要有高度的责任感还要有神圣的使命感。我们的工作不但关系到个人的荣辱得失还关系到千家万户的健康。因此在工作思想上首先应该和党、国家及上级主管部门保持高度一致。围绕年度工作重点，以强有力的工作队伍、扎实的工作作风、饱满的工作热情，推动餐饮业质量安全稳步提升。

总之，这次培训让自己真正“学有所获、获有所得、得有所用”，也将是我人生征途中的一个充电器、一个加油站、一盏航标灯。我将以此次培训为契机，加强学习、提高素养、与时俱进、开拓创新，使自身工作再上一个新台阶，不辜负领导对我的关怀和帮助。

一、通过职业素质的培训：使我树立了正确的从业观念，改变我认为干餐饮服务是没有前途的消极想法；树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度；知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员。

二、通过服务技能的培训：我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

三、通过这次培训如何做好服务员我总结了以下几点心得与同事们共同学习：

1、热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的`工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

2、 迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

3、 积极参与各种职位培训：培训学习是进步与发展的原泉。

4、要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

5、 要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。

7、责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

8、平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

9、 团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

10、每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天创新一点点，是在走向领先；每天多做一点点，是在走向丰收；每天进步一点点是在走向成功。

我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。

责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

;

餐饮食品安全培训报告篇二

20__年是我自我挑战的一年，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新一年的工作做好，过去的一年在领导的关心和同事的热情帮忙，经过自身的不懈努力，在工作上取得了必须的成果，但也存在了诸多不足。回顾过去的一年，过去的一年也许有失落的、悲痛的，有成功的、开心的，可是那不重要了，是过去的了，我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，我相信。我真的很满意，有好多好多的事压着我，我还是坚持挺过，我的生活，情绪都是一样照就，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀凝我，我一向在想我是哪错了，为什么会这样?我也是一次次为自我打气，一次次站起来，我在想，就算没有我，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自我手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。现将工作总结如下：

一、培训方面：

- 1、托盘要领，房间送餐流程。
- 2、大、中、小型宴会各部门帮忙跑菜的相关知识讲解。
- 3、宾馆相关制度培训与督导。
- 4、出菜途径相关安全意识。
- 5、对本班组进行学习酱料制作。

二、管理方面：

- 1、上级是下级的模范，我一向坚持以身作则，所以我的班组十分团结。
- 2、我对任何人都一样，公平、公正、公开做事。
- 3、以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。
- 4、20__年传菜全年离职人数__人，20__年传菜全年离职人数__人，20__年是比较稳定的一年。

三、作为我本人，负责传菜工作。

- 1、负责厅面的酱料运转。
- 2、传菜出菜相应输出与控制。
- 3、传菜人手的协调。

四、在操作方面的几点。

- 1、人手不足，忙时导致菜肴造型变形，体现不了本公司的精华。
- 2、由于国家的兴旺，导致现代的年轻人都是宝贝，越来越不会干活，越来越被爸爸妈妈宠坏，只追求金钱、不明白为他人换位思考，做今日的我真难啊！
- 3、为什么招不进人的原因、这是须及时解决的问题。
- 4、什么叫编制、什么叫发展、什么叫提高、什么叫改善、什么叫管理、什么叫谁管谁、什么叫谁为谁维护谁、要怎样才能稳定。

5、望上级了解其它同行业传菜人手配制。

五、本班组在本年度做的不到位。

1、部分员工礼貌礼节、仪容仪表不到位。

2、有时没按相关标准操作。

3、由于后勤部分人员思想过于反常，没法沟通，导致监督力度不到位。

总之，20__年又是以今日作为一个起点，新目标、新挑战，在新的一年里继续努力工作，勤学习、勤总结，最终祝愿我们宾馆生意兴隆、财源广进！祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺、祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌。

20__年上半年是收获的半年，也是大发展的半年。在汪总的教育、支持、鼓励下。在与酒店的工作配合下，使我学到了许多的东西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与大家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下头做简要小结如下：

一、在日常工作中我们树立了三个理念

2、细节理念：细节决定成败，做好每一个工作细节，酒店的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。

3、文化理念：让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

二、餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。

三、坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得酒店的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。

四、围绕酒店发展要求，健全酒店管理程序与制度，明确发展使命。

的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。经过节能降耗维持饭店运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的半年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们坚持在汪总的正确领导、扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就必须能够高质量的全面完成20_年下半年的各项工作任务为世纪做出我们应有的贡献。

餐饮食品安全培训报告篇三

在朋友的介绍下我来到了__，得到要来__学习的消息，我很高兴，很珍惜这样的机会，我学习了五年的酒店管理，都没有怎么实践过，我想一切从头开始，这正是一个很好的机会，于是我怀着热情的心来到了__学习，刚开始是学习文化和理论课程，我很接受__的文化，我也很乐意成为一名__人，在十天理论课程完毕之后我迫不及待的怀着忐忑的心情来来到了__店，来的第一周我被分到了客房，自认为可以吃苦的我已经做好的充分的准备，来到客房，主要和客房大姐学习的就是房间的清扫和铺床工作，虽然已经做了充分的准备，但第一天还是累的只叫苦，甚至怀疑自己能不能坚持下来，在客房大姐的鼓励下我在心里暗下决心，鼓励自己一定要坚持，六天的客房学习中，我学会了打扫一个房间的流程，酒店内最基本的做床，卫生间清扫以及简单的客房服务方法，使我

对酒店出售的基本商品有了初步的了解。第二周我被分到了餐厅，向资深的餐厅服务员学习了如何摆台、撤台、点菜、上菜，传菜等一系列基本的餐厅服务方法。并对餐厅的服务流程有了进一步的了解。

第三周我被分到了前台，我很喜欢前台接待这个工作，但我很忐忑，我不知道我能否胜任这份工作，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，总台是一个酒店的门面，是客人对酒店形成第一印象的地方。总台的服务基本涵盖了酒店所能够提供的所有的服务项目，因此需要前台服务人员对酒店的各个部门都有足够的了解才能为客人提供满意周到的服务。在学习中，我酒店客人如何登记入住和退房等的一些基本的前台日常操作有了深入的了解并进行了实际操作。

实习的日子就这样一天天结束了，这些日子我确实学到了不少东西，除了学习到一些基本的技巧和服务常识之外，更学习到了做人，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。”

餐饮食品安全培训报告篇四

在这里我学到并且提倡如何搞好优质服务，掌握七大要素：

1、微笑

在餐饮日常经营过程中，要求每一位员工对待客人，都要报

以真诚的微笑，它应该是不受时间、地点和情绪等因素影响，也不受条件限制。微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词。

2、精通

要求员工对自己所从事工作的每个方面都要精通，并尽可能地做到完美。员工应熟悉自己的业务工作和各项制度，提高服务技能和技巧。“千里之行，始于足下”，要想使自己精通业务，上好培训课，并在实际操作中不断地经验，取长补短，做到一专多能，在服务时才能游刃有余，这对提高餐饮的服务质量和工作效率、降低成本、增强竞争力都具有重要作用。

3、准备

即要随时准备好为客人服务。也就是说，仅有服务意识是不够的，要有事先的准备。准备包括思想准备和行为准备，作为该准备的提前做好。如在客人到达之前，把所有准备工作作好，处于一种随时可以为他们服务的状态，而不会手忙脚乱。

4、重视

就是要把每一位客人都视为“上帝”看待而不怠慢客人。员工有时容易忽视这一环节，甚至产生消极服务现象。这是员工看他们穿戴随便，消费较低，感觉没有什么派头等表面现象而产生的。而现实生活中，往往越有钱的人，对穿戴方面都特别随便，这是他们自信；而衣服根本不能代表财富的多少。我们在这一环节上，千万不能以貌取人，而忽略细微服务，要重视和善待每一个客人，让他们心甘情愿地消费。我们应当记住“客人是我们的衣食父母”。

5、细腻

主要表现于服务中的善于观察，揣摩客人心理，预测客人需要，并及时提供服务，甚至在客人未提出要求之前我们就能替客人做到，使客人倍感亲切，这就是我们所讲的超前意识。

6、创造

为客人创造温馨的气氛，关键在于强调服务前的环境布置，友善态度等等，掌握客人的嗜好和特点，为客人营造“家”的感觉，让客人觉得住在餐饮就像回到家里一样。

7、真诚

热情好客是中华民族的美德。当客人离开时，员工应发自内心的、并通过适当的语言真诚邀请客人再次光临，以给客人留下深刻的印象。

现在的竞争是服务的竞争，质量的竞争，特别餐饮业尤为激烈。服务的重要性是不言而喻的，我们运用各种优质服务，形成自身的服务优势，以期其在激烈的市场竞争中创造更高的客人满意度，使餐饮立于不败之地！每个职业都需要讲求团队精神，在快乐迪也一样。生意比较忙时，同事间都能互相谅解并齐心分担遇到的麻烦。平时也有遇到比较刁钻的顾客，一人有难，其他同事也会及时上去调节纷争，使情形不再恶劣。每个人员分工明确、工作积极，真正在行动上做到了一个好汉三个帮的效果。

平时，我也会和顾客谈天，了解他们所喜欢的歌曲并推荐新曲让顾客满意而归。这样就多了几个回头客，让顾客推荐朋友提高了消费率。之后我也会做一些小结，这样日积月累，使我的服务更能为顾客所接受和喜欢。

作为一名服务人员，也会碰到一些挫折和无奈。有些人会觉得小小的一名后勤人员是微不足道的，有些人认为我这个职业是低下而不为人尊重的，可是我要说的是：条条道路通罗

马，我为服务别人而快乐，我为能在这里工作而幸福！我能为这个集体工作而自豪。我认为我的职业就像一个表，表面转动的时针能给大家带来时间和欢乐，而里面转动的微小的零部件则是大家难以看到的，但却是必不可少的。

当然学无止境，学到还得运用到以后的工作中，希望领导能多加督促，同事能互相学习，在以后的工作中提高服务效率，努力做到一名优秀的服务工作人员。让顾客在“欧迪娱乐世界”感受到不一般的快乐。

餐饮食品安全培训报告篇五

十分感谢餐厅给了我这个去培训的机会，这次的培训对我们服务员来说是个天大的好机会，意味着我们是服务员中的佼佼者，餐厅想让我们变得更加完美，在工作中表现得更加出色，的确，这次培训从各个角度、各个层面剖析了餐厅服务员这个机会，让我更深层次的认识了自己这个岗位，从本质上知道了餐厅服务员的职责和义务，从内容上发现了自己当前存在的不足，前辈们字字珠玑，每一句话我都受用终生，这次的培训的确让我受教了。现谈谈我对此次培训的一些心得体会：

一、热爱自己的岗位

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，无论身处什么岗位、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。

二、工作内容的优化

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。

三、培训总结

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。