

2023年乡村基餐厅工作总结 餐厅工作总结 (模板8篇)

总结是对某种工作实施结果的总鉴定和总结论，是对以往工作实践的一种理性认识。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

乡村基餐厅工作总结 餐厅工作总结篇一

从事餐饮工作至今已有14年，学的是酒店管理专业，所以实习的岗位也就安排在了餐厅。20xx年10月，来到大华饭店，刚好赶上婚宴旺季，当时的工作量非常大，从学校出来实习，每天都工作的较晚，但是却很充实，也学习到了很多。餐饮非常锻炼人，接触的客人形形色色，各有不同。而且餐饮的工作量确实挺大，不过我相信，只有吃得起苦，人生才会有蜕变！

态度决定一切，不能用正确的态度对待工作，就不能在工作中尽职尽责。既然改变不了环境，那就改变自己，尽到自己本份，尽力完成应该做的事情。只有热爱自己的本职工作，才能把工作做好，最重要的是保持一种积极的态度，本着对工作积极、认真、负责的态度，踏实的干好本职工作。

在工作中，每个人都有自己的长处和优点。培养自己的团队意识和合作态度，互相协作，互补不足。工作才能更顺利的进行。仅靠个人的力量是不够得，我们所处的环境就需要大家心往一处想，劲往一处使，不计较个人得失，这样才能把工作圆满完成。而且还需要部门与部门之间的配合，领导之间的态度会决定最终员工怎么去处理问题。

工作有成绩，也存在不足。主要是加强业务知识学习和克服自身的缺点，今后要认真总结经验，克服不足，把工作干好。

（一）、强化自制力。工作中无论你做什么事，都要对自己的工作负责，要加强自我克制和容忍，加强团队意识，理智、冷静的处理问题，不制造麻烦，培养大局意识。

（二）、加强沟通。同事之间要坦诚、宽容、沟通和信任。能做到坦诚、宽容和信任，但是欠缺沟通，有效沟通可以消除误会，增进了解融洽关系，保证工作质量，提高工作效率，工作中有些问题往往就是因为没有及时沟通引起的，以后工作中要与领导与同事加强沟通。

（三）、加强自身学习，提高自身素质。积累工作经验，改进工作方法，向周围同志学习，注重别人优点，学习他们处理问题的方法，查找不足，提高自己。

最后还是感谢，感谢领导和同事的支持和帮助，我深知自己还存在很多缺点和不足，工作方式不够成熟，业务知识不够全面等等，在今后的工作中，我会积累经验教训，努力克服缺点，在工作中磨练自己，尽职尽责的做好各项工作！

郑磊

20xx年11月11日

乡村基餐厅工作总结 餐厅工作总结篇二

2、向综合开发公司党委上报了党风廉政宣传月活动工作计划，并组织党员干部学习有关资料，参观了辛亥革命纪念馆，重温中国和发展历史，纪念建党89周年。

3、上了一次由何总主持宣讲的反腐倡廉的党课。支部做好形势任务教育，要求广大党员结合实际形势和工作任务，进一步解放思想，自觉地用科学发展观武装头脑，适应不断发展变化的新情况，以降本增盈工作为主题，查找工作差距，更新思想观念，树立过“紧日子”的思想，在完善健全管理体

制机制、优化资源配置、加强市场调查、增强菜肴品质、提高服务质量，降低运营成本等重点工作和关键环节上取得新突破，努力提升服务能力和管理水平，尽最大努力挖掘自身潜力，开源节流，提高了服务工作能力。

4、餐厅还结合自身实际，制定五条措施，改进服务水平。一是坚持为职工服务，以服务好集团干部职工为理念办餐饮；二是坚持饭菜数量足、色泽好、味道新鲜可口，品种齐全；三是坚持笑脸相迎，热情服务，工作中对于就餐干部职工提出的好建议及时采纳；四是随时保持餐厅干净整洁，环境中无异味、无蚊蝇，出售的饭菜不过期、不变质；五是坚持餐厅工作人员定期体检，只有取得健康证后方可上岗。

5、根据公司党委要求，海员餐厅支部全体党员深入开展了学习反腐倡廉知识和党风廉政建设各项规定，党员干部及重点岗位共填写党风廉政建设答卷5份，通过学习和答卷增强廉洁自律意识，筑牢思想道德和遵纪守法防线。组织主办了两期“食品卫生安全和消防安全宣传专栏，两季食品养生知识宣传专栏”的活动，站稳了宣传工作阵地。

支部把“破解难题，加强安全”放在首位，突出降本增效这一工作主题，集中力量抓好质量，做好每一件事，千方百计扩大服务对象，增加收入。

1、对日常保洁工作做到干净整洁，不留死角并养成良好的习惯。

2、依据餐厅考核制度，每周不定期对餐厅卫生检查，使餐厅卫生干净、整洁常态化，逐渐使餐厅工作人员养成“活完一手清”，使餐厅始终保持干净整洁。

3、海员餐厅干部职工统一工作服装，打造了靓丽的餐厅风貌，树立良好的餐厅形象，进一步提高了环卫工作标准。

4、餐厅结合公司要求，开展了“创效杯”劳动竞赛活动，积极开展“节能降耗创效益”活动。海员餐厅是能耗大户，水电煤气等能耗直接关系到年度任务的完成，为了“节约每一滴水，每一度电”活动，支部要求党员带头，做厉行节约的模范，做节能宣传的模范，做监督浪费的模范，教育员工更新服务理念，从建立健全管理制度和创建节约型餐厅方面抓起，在班组之间开展“厉行节约、反对浪费”活动，让节能降耗工作深入到每个员工心里。

5、海员餐厅从进货、清洗、加工等几个环节入手，不盲目进货，在确保食品安全的基础上，本着“物尽其用”的原则，尽量减少不必要的浪费。要求管理人员加强对餐厅工作的管理监督，关好水、电、门窗、液化气，做到无长流水，无长明灯，杜绝“跑、冒、滴、漏”的现象发生。同时，餐厅还号召就餐职工从节约一张纸做起，大力倡导就餐的公德意识和节约意识，吃多少买多少，避免浪费。通过此活动的开展，餐厅工作人员的节能意识普遍提高，水电等能耗也比去年同期大幅度降低，职工浪费食物现象的逐步减少，为年度经营任务的完成奠定了基础。

海员餐厅支部

乡村基餐厅工作总结 餐厅工作总结篇三

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务；

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服

务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在；

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，心得体会分工明确；

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

3、加强部门之间协调关系；

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理；

5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

乡村基餐厅工作总结 餐厅工作总结篇四

一、高度重视，精心安排部署

为加强学校食堂及校园周边餐饮服务单位食品安全管理，规范经营服务行为，保障20xx年春季开学后广大师生饮食安

全□xx地区高度重视学校学生饮食安全，结合全地区学校食堂暨校园周边餐饮服务实际，要求各县市认真开展学校食堂及校园周边餐饮服务单位食品安全专项检查工作，对各县市局进行了量化、细化安排和总体部署。

确定学校食堂专项检查时间为20xx年3月1日至20xx年3月31日，为期1个月的检查现场查验。

二、检查整治重点

重点中小学(幼托机构)食堂;学校食堂餐饮服务许可持证情况;建立与落实食品安全工作管理制度情况;食品从业人员健康管理和培训教育情况;原料采购、加工制作、食品添加剂使用是否规范情况;严禁各类学校食堂加工制作冷荤凉菜，严禁各类学校食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐等控制高风险食品和原料措施的落实情况;餐饮具清洗、消毒情况;食堂基本条件和卫生环境，以及食品加工、贮存和保温、冷藏、冷冻、留样等设施设备配置、运行、维护情况;餐饮服务许可证、从业人员的培训及个人信息档案的建立、饭菜价格、管理制度等信息公示情况;留样、清洗消毒等工作记录情况;开展食品安全知识宣传情况等。

三、检查情况

此次开展“学校食堂食品安全检查”专项工作中，全地区包括八县一市共出动执法人员514人次，出动执法车181次，检查768户，整改264户，合格680户(含整改合格数)。制作指导性卫生监督意见书768份，责令整改通知书面164份。立案查处27起，罚款金额76000元。

四、存在问题

1、学校及托幼机构主要领导和管理人员对食品安全的重要性认识不足，部分学校法定代表人调换，学校食堂未及时办理

《餐饮服务许可证》变更手续。

2、学校对食堂卫生管理督查力度不足，从业人员缺乏卫生意识，对食品加工流程不熟悉。大多数食堂没有成立管理机构、配备专(兼)职管理人员，部分食堂承包给他人经营，对食堂的管理很少过问，管理不力。

3、部分学校、托幼机构食堂因面积狭小，食堂布局不合理不能进行区域划分。

4、食堂内因设施不足食品不能完全进行分类摆放加工流程不能避免生熟交叉污染，动物类食品与植物性食品加工未能分开；餐具的清洗消毒工作不到位。

5、部分学校食堂存在使用过期食品及食品原料从事餐饮活动情况。

6、部分学校食堂校、托幼机构采购进货验收制度落实不到位，未能规范进行索证索及台账登记。

7、个别学校食堂从业人员不能提供有效的健康证明，存在健康证明涂改现象。

五、下一步工作打算

1、进一步提高对学校食堂食品安全工作重要性的认识，全面落实学校食品安全责任制度，完善管理机制；包括对硬件设施的投入，管理制度的建立、完善与落实，有计划地对食品从业人员进行卫生知识的培训。

2、教育行政部门要积极争取政府支持，特别是进一步加大农村学校食堂基础设施建设力度，建设在学校规划、(包括改建、扩建)过程中统筹考虑食堂设施和条件的改善，把学校食堂建设纳入中小学校舍安全工程等相关教育工程，严格按照餐饮

服务食品安全管理有关要求，设置食品原料处理、食品加工、贮存等场所，配备相应的冷藏冷冻、清洗消毒、防蝇防鼠、更衣洗手等设备或设施，最大限度消除食品安全隐患。

3、加强监督力度，督促学校食堂建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度；建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

4、指导学校加强食品卫生知识的宣传等，教育学生掌握一定的食品安全卫生知识，做好个人防护。

乡村基餐厅工作总结 餐厅工作总结篇五

一、主要工作。

（一）、培训前的准备工作。餐厅工作头绪繁多，任务重，我们主要做了这些工作：面食间和烹饪间设备设施和必需品的购买和调试；库房的安排和调料、油、面、米等的购买；餐厅餐桌的摆放及一些附属设施的放置；餐厅制度的制定以及制度框的制作和上墙；二楼招待房间的装点、桌椅的安排、招待设施和必需品的购置；餐厅工人的选拔任用、健康查体、出门学习培训以及厨房设备的使用培训、安全常识的学习培训等大量繁琐工作。

（二）、贯彻食品安全法，建立食品安全长效机制。在严格遵守一切有关食品安全法律法规的前提下，严格把好四关：采购、储存关、食品加工关、食品销售关、卫生预防关。搞好源头管理，进料要查看三证：卫生许可证、生产许可证、产品合格证。例如我们从原材料验收开始，实行专人负责，专人管理，对餐具消毒、蒸饭、洗菜、炒菜的整个过程，电器、炊具设备等工作分别责任到人，发现问题，立即上报并

及时完善处理；定期检查库存食品、调料、米面等，如若发现腐败变质的，立即舍弃，绝不吝啬；制定一套切实可行的奖惩制度来管理每一位员工。

五、六点钟去蔬菜批发市场买菜。一日三餐，为保证营养，早餐做到了每个学生和老师一个鸡蛋，午、晚餐两菜一汤，两菜一荤一素，汤为米粥或玉米粥。

（四）、加强员工培训，预防各类安全事故发生。安全至关重要，是一切工作的重中之重，我们做到时刻安全警钟长鸣。为此，我们做了大量工作，例如：我们生活科每天安排专人值班，负责巡视餐厅各部门的安全生产运营；我们定期组织人员对餐厅工人进行厨房电器以及厨房设备安全使用的培训教育，坚决杜绝员工心头麻痹大意的思想，以提高员工的安全意识；坚持每天对餐厅电器、设备设施及电、气线路进行检修和不定期检查、督导。

（五、）集思广益，加强与师生的交流与沟通。餐厅的工作离不开全体教师员工的配合和支持。为此，我们的值班人员坚持每天与八至十位学生交流，收集他们对饭菜的意见和建议，平时积极询问教师员工对饭菜的要求和建议。

清仓，盘点和清理。九是严格财务管理制度，物品采购发票由采购人员、验收人员及生活科长同时签字后才能给予报销入帐。账目坚持做到日清周结，每周向主任汇报一次。

（七）、圆满完成了各级领导和相关单位领导、教师的接待工作。

二、存在的问题。

1、学生的就餐秩序不容乐观，有待加强，主要是步入餐厅的秩序。

2、学生洗刷餐具的秩序不很乐观，有些拥挤，有待改观。

3、对饭菜质量，与师生的交流和沟通有待加强和提升。

三、工作计划。

1、安全方面：

1) 食品安全：

(1). 继续严格执行食品卫生法，餐厅所有工作人员必须持健康证上岗，严防卫生事故。搞好食品采购、运输、保管工作，凡是发现已经变质和腐烂的食品，坚决不预采购和使用，以防食物中毒。

(2). 继续把好食品卫生关。严格监管食品、蔬菜质量，洗菜、切菜严格按照流程进行，从洗菜到烧菜层层落实，责任到人，生菜、熟食案板分开，肉、菜案板分开，认真做好餐具的消毒、清洗等工作，确保师生吃上“放心饭菜”。

(4) 成立食品安全检查小组，采取定期和不定期两种方式，对餐厅食品卫生进行检查和督导。

2) 生产安全：

加强餐厅工人防火、防触电、防机械损伤、防煤气中毒、防烫伤、防烧伤的安全意识的学习培训；加强餐厅工人对厨房设备安全使用的培训学习；成立生产安全检查小组，采取定期和不定期两种方式，对餐厅各种生产设备设施，电、气设备和线路、灶具等进行督导检查，务必把安全隐患消灭在萌芽状态。

2、饭菜质量：

1) 制定学生用餐菜谱，确保师生用餐质量，保证菜种多样化，

力求质量营养化、合理化。2) 把好食品蔬菜的验收关。保证仓库验收员尽心尽责，对每次购进的食品、蔬菜和调味品等都要进行仔细的检查验收，保证食品蔬菜的质量，保证劣质食品与“三无”食品不进仓库。

3、卫生方面：

1) 食堂工作人员，工作期间一律要穿好工作服，戴好工作帽。保持好个人卫生。卫生不达标者不得上岗。

2) 采取多种措施搞好餐厅各处卫生，加强对粗加工间、烹饪间、面食间、消毒间、仓库和学生餐厅的卫生监管，努力为实践基地全体师生创造一个良好的就餐环境。

4、继续严格执行大宗物资集中采购制度和餐厅物品请购制度，严把采购关，时刻注意节约开支。

5、进一步调整和完善各种管理制度，真正做到制度管理；进一步完善各种档案，做到事事留痕迹。

乡村基餐厅工作总结 餐厅工作总结篇六

1、面对新形势，充分发挥自身优势。

20xx年上半年因严抓廉政建设，政府机关的用餐方向发生了转移，各高星级宾馆受到巨浪冲击的情况下，我部门充分利用新大楼的硬件设施优势及宽敞的宴会大厅亮点，加大婚喜宴营销力度，积极推行全员营销的方针，经大家的共同努力，来店预订婚喜宴的状况较20xx年出现了明显上升势头，针对每一档婚宴接待，部门各级管理人员与员工一道冲于第一线，用心服务，提高宾客满意度，并推出主动帮客人打包等细致入微的温馨服务，博得来店宾客的一致好评，一份耕耘一份收获，汗水换来了宾客的赞赏，同时也给酒店带来一种无形的广告效应，从而导致上半年婚宴市场红火，尤其是一月份

和五月份，仅此两个月营业额达1876.4万元，占上半年总营业额的44.1%，有了好的设施支撑，再加之于优质的细微的服务，才吸引了广大消费者，从而让我店在逆境中生存得有声有色，最终受大气候影响不大。良好的开端等于成功的一半，下半年我们将更加奋发向上，为争取好更辉煌的成绩，向总经理室交上一份满意的答卷。

2、强抓内部管理，分工明确，责任到人。

在日常运转过程中，针对新大楼运转实情情况，每次大型婚喜宴及会议，部门主要管理人员跟踪到位，定点定人员进行综合协调，部门经理在开餐期间进行全方面巡视协调，餐厅经理定点于二楼宴会厅，当值主管定于三楼馨华厅，其他各级管理人员视实际情况进行分配定岗，两位厨师长分别定于二、三楼厨房，以监督服务质量和菜肴出品质量为目的，加强对客服务。同时，在二、三楼大型宴会中，我们继续推进设立专门的吧台发放回收酒水，处处为顾客着想，避免了服务过程中乱开酒水的情况，实际运转效果得到每一档来宾的认可。大厅管理如此，各大小包厢同样重视到位，各包厢都有经验丰富的老员工带领，业务技能进步特别快，灵活性强的新员工跟踪服务，以达到稳定服务质量为目的。

3、借助外部力量，共同完成各档接待任务。

在日常运转中，部门员工人手较为紧张□20xx年部门继续协助人事吸引外来帮忙学生及酒店员工前来协助参与前台服务，仅上半年度前台借到江科大学生人次，后台也借助外来帮忙阿姨优势，前来参与酒店洗涮工作，仅上半年度中借到帮忙洗碗工人次。

按照部门实缺人数计算，全年为酒店也节省了一笔不小的工资开支。

4、不分前后台，齐心协力，共创佳绩。

今年上半年我们承接婚喜宴为主，每次宾客用餐结束后，后台由总厨亲自挂帅带领厨师参与到前台的收餐工作，实施摆台等小件餐具与菜肴盘等大型餐具分类分车摆放，整个运转有条不紊，杯具实施承包制，各值台人员先收好杯具送至各区域负责人清点，并第一时间运至洗涮组，接着小件摆台物品跟进洗涮间，确保采购台物品高效运转，当然在此运转过程中出现的餐杯具损耗按酒店规定赔偿，不管是酒店人员还是外来帮忙人员，一视同仁，做到公平公正。经前后台员工的一次又一次的密切配合，加之于各级管理人员的先锋模范带头起到很大作用，充分调动了员工的积极性，每次收尾、翻台的工作效率都很高，确保整个部门的日常运转的顺畅进行。

在总办的大力支持下，厨房借助外聘厨师的力量，弥补菜肴变化不大的缺陷□20xx年上半年度中厨房始终坚持每月2—3次菜肴翻新工作，推出菜肴新品种。从而使整个厨房的菜肴无论是早餐自助餐还是热菜品种，甚至冷菜品种都较往常出现较大的变化，菜肴点缀装饰也更加突出酒店文化内涵，他们用食用盘与借助一些辅助物品绘画出骏马奔腾，金鸡独秀等栩栩如生的作品，让客人耳目一新之感。正因为有了扎实的功底和严格的管理风格，部门今年上半年参与了张家港市政府举办的行行出状元比赛中，餐厅摆台得到了良好的口碑，厨房菜肴勇夺团体第一，热菜两名操作选手分别拿到第一和第六的好成绩，其中黄佩忠获得技师职称，享受市劳动模范待遇，新手周桂星在此次比赛中充分得到了锻炼。他们为酒店争得了荣誉，让馨苑的名字在港城大地上再一次闪亮发光。

部门积极响应总办的号召，将注重内部培训，提高工作标准，讲究运转效率贯穿于工作之中。今年上半年总办组织了酒店公共知识培训，部门认真重视，采取培训抽查相结合的方法，办深员工的记忆，取得了较好的培训效果，在总办组织的试卷考试中，部门员工顾晓伟以97分高分位于员工榜首，王芬以99分的高位于酒店管理人员之首。酒店公共知识培训如此重视，平时业务技能培训同样如此，部门前台后台每周按计

划进行，并注重培训效率，尤其餐厅将不同工龄的员工分成若干个组进行针对性的培训，将理论培训和实际操作相结合，提高员工的业务操作能力。老员工的回炉培训同步跟上。由于内练基本功，更好的树立对外软件形象，从而导致来店用餐客情呈现大幅度上升，同行酒店慕名而来考察学习，部门全体员工将这种压力化为动力，在各种大型活动中接受了一次又一次的考验，运转效率得到同行及宾客的一致认可。

20xx年新形势下，根据来店政府部门宾客的，部门严抓劳动纪律，尤其加强了对手机的管理，部门除管理人员工作中使用外，其他员工手机一律不允许带至岗位，尤其是前台员工，这样的管理让来店宾客用餐定心、放心。同时加大对宾客宣传力度，部门员工无手机上岗现象，此次举措也得到宾客的认可。

前后台为进一步调动员工积极性，奖勤罚懒，餐厅继续执行每季度奖金系数班评档工作，厨房实施了书面民主评议方法，将员工测评与管理人员评比相结合，实施公开透明，并将民主评议分数张贴，厨办将员工的日常管理与民主评分进行综合考查，最终确定奖金系数，更好的体现员工收入与劳动多少、工作质量、工作效率、宾客满意度相挂钩。与此同时在运转中坚持员工个人奖金系数评档原则不变的基础上，挖掘日常表现较为突出，进步较大员工，对奖金系数适当上调，表现欠佳的员工奖金系数适当下降，甚至调岗的方法，从而充分调动员工的积极性，营造比学赶超的工作氛围。

1□20xx年酒店积极响应市政府号召，实施餐厨垃圾统一回收的方案，酒店选派人员前往苏州金鸡湖大酒店学习，并将所学内容结合酒店实际情况，制定了相应的措施，规范了内部运转程序，实施了外包制和跟踪管理制度的完善，经半年度的运转，酒店与餐厨垃圾运方合作过程中，有问题不断协商改进，到目前为止，运行基本已达到通畅程度。

2、今年部门结合以往婚庆公司来店后存在的各种不良现象，

加大了管理力度，并修改了对婚庆公司的管理细则，实施了量化工程，让他们进一步了解到违反酒店规定后罚款的数额，从而让彼此更加爱惜酒店的设备设施，提高共同对客服服务的双赢效益。

3、部门的细卫生工作常抓不懈，餐厅地毯的保洁保养工作列入例牌菜，继续实施七常管理方案。在日常运转中加大管理和巡视力度，利用部门的晨会、餐前会和部门例会一针见血指出存在的实际问题，从而从严内部卫生要求。

乡村基餐厅工作总结 餐厅工作总结篇七

全年实现营业收入_____元，比去年的_____元，增长_____元，增长率__%，营业成本_____元，比去年同期的_____元，增加_____元，增加率__%，综合毛利率__%，比去年的__%，上升(或下降)__%，营业费用为_____元，比去年同期的_____元，增加(或下降)_____元，增加(或下降)率__%，全年实际完成任务_____元，超额完成_____元，(定额上交年任务为380万元)。

(一)落实酒店经营承包方案，完善激励分配制度，调动员工的积极性。

今年，饮食部定额上交酒店的任务为380万元，比去年的320万元，上升60万元，上升率为19%。为了较好地完成任务，饮食部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同，把经济指标分解到各个分部门，核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分体现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，能想方设法，搞好经营，调动了员工的积极主动性。今年人均月收入_____元，比去年同期的_____元，增加了_____元，增长率为__%。

(二) 抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1. 健全管理机构，由饮食部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。
2. 完善饮食部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。
3. 建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专薄记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。
4. 加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。
5. 提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导；3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的最高记录；9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。由于环

境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

乡村基餐厅工作总结 餐厅工作总结篇八

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，保证餐饮部工作进行顺利，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、班前检查仪容仪表，对于不合格的要求整理合格后方可上岗，对员工的礼仪运用进行监督，使员工养成良好的习惯。

2、强化员工的服务意识，提高服务质量，对用餐高峰期进行合理的人员调配、明确各自工作内容，分工合作，保质保量的进行工作。

3、定期进行员工培训，提高服务效率和意识，学会察言观色从细微处去发现客人真正需要的是什么，而我们需要做的是——一切做在客人开口前。服务无小事，从根本上转变员工的服务态度，服务并非低人一等，我们是为绅士和淑女服务的绅士和淑女。结合后厨对员工进行菜品的培训以及每日急推的菜品，目的是为了为了使员工了解各菜品的特色和口感，使之在点菜时不仅可以给客人最正确的建议从而节约了酒店菜品的浪费。

酒店是一个更新很快的行业，新员工永远是酒店的重要组成部分，我们要根据新员工的入职情况和特点进行专题培训，

使之转化视角，快速融入我们的大家庭中。生活中，关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，定期找员工谈心，了解他们生活中是否有难题及时发现及时解决。

4、提高餐饮的卫生质量；加强餐饮卫生质量的督导力度，务必保证每间包间保持状态，实行逐级负责；员工对所负责的包间；楼层领班对所管辖的房间的卫生，及物品配备情况逐一严格检查，同时强调当日收餐结尾工作清扫完毕，并制定周计划卫生表，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维修，提高餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

5、控制物耗、开源节流；强化员工节约意识，提倡控制水、电能源的浪费，实施物耗管理责任制。统一全面盘点，一旦损失责任到人、对大量损失一经查出追究当值员工责任的同时，对期所管辖楼层领班将追究连带责任。

1、自一楼自助餐开始以来，心得体会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姿多彩的，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，为公司的发展做出的贡

献！