

最新实践报告餐饮服务员工导语 餐饮服务员工述职报告(通用9篇)

报告材料主要是向上级汇报工作,其表达方式以叙述、说明为主,在语言运用上要突出陈述性,把事情交代清楚,充分显示内容的真实和材料的客观。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗?下面是小编为大家带来的报告的范文模板,希望能够帮到你哟!

实践报告餐饮服务员工导语篇一

一、经营状况:

截止本月x日至25日,餐饮部共完成销售额280.87万元。截止本月x日,婚宴20档,共计342桌,金额478372元;生日宴6档,42桌,金额61440元;会议35档,共计214桌,都与去年同期都有不同程度的增加。

二、厨房方面:

1、潮坊香餐厅菜肴翻新了20多个品种,主要目的在于提升人气,推广新菜肴。

2、推出外卖服务。其种类有三种,分别为:218元/套;388元/套;588元/套,目的在于提高了宝隆在社会上,特别是在周边环境内的影响力。

3、鱼翅、鲍鱼在实际操作中,安排专人按照规范进行操作,保证了质量。

4、原来的米饭放置在保暖筒内,但使用下来热度不够,现在请采购部制作了保暖被套,效果较好。

- 5、针对厨师对新推出菜肴有不熟悉的现象，统一标准，进行培训。
- 6、春节咖啡厅两套早餐菜单的确定及制作。
- 7、1月x日至2月x日期间海鲜推广活动。
- 8、确定西餐食品节主题、营销推广计划，做好其成本费用预算、备料、器皿准备及培训工作等。

三、餐厅方面：

- 1、制定餐厅工作方式的表格化、程序化，如：借用物品表格、迟到登记表、班前会记录签收表格等。
- 4、人员工作安排表上交，做好人员的安排工作。
- 5、餐厅员工与厨房配合每天对菜肴进行信息汇总并做好相关的记录；
- 6、江南厅设置专人负责烫椅套，保证了包房内椅套的平整、服帖。
- 7、对所有包房重新进行设计布置，并拍成照片，规范服务员在布置上的操作。

四、综合管理及协调方面

- 1、做好部门人力资源编制流动情况及结构图；
 - 2、部门管事部做好量化管理
- a□对每个工作台的餐具数量、品种进行配置，确保物品的正常运转；

b□由管事部对物品的配置进行监控和管理，制定每个月的正常损耗率及物品添置数量及赔偿的比例。

3、完善预定处信息传递程序，要求预定处接到用餐变更通知、特别是临时变更通知后及时将信息传递到各相关班组，并上报李总监、周总厨、王经理、办公室。办公室做好督导作用。

5、各班组做好了元旦期间菜肴推广、人员安排、节日安全；

7、制定春节期间工作安排。

8、召开采购成本控制、品质、营销及餐饮会议，总结上月工作，分析本月工作，制定2月份的营销计划。

9、成立餐饮销售部，确定其结构编制、工作职责，安排相关人员进行轮岗学习。

实践报告餐饮服务员导语篇二

尊敬的主管：

你好！

酒店近期人员变动较大，因此交接工作可能需要一个时期。我希望在x月xx日左右完成工作交接。这个时间也许比较紧，如果实施上有太多困难，我同意适当延迟一段时间。但是我还是希望经理理解。我希望在我提交这份辞程的时候，在未离开岗位之前，是我的工作请主管尽管分配，我一定会尽自己的职，做好应该做的事。另外，希望主管不要挽留我，其实，离开是很舍不得，原因自不用说明。但是既已决定，挽留会让我最终离开的时候更为难。谢谢！

最后，希望公司的业绩一如既往一路飙升！主管及各位同仁工作顺利！

此致

敬礼！

辞职人：

20xx年x月x日

实践报告餐饮服务员导语篇三

x年4月23日在我的人生中是一个转折点吧，就在这一天我和许多的同学一起踏上了去深圳实习的路，这对于没有出过远门的我是一次莫大的考验也是一次蜕变。面对这陌生的城市还没来得及惶恐和茫然时，便已经感觉到了公司领导对我们的关心。

刚上来第一天，从车上下来的时候是凌晨，天还是灰蒙蒙的一片，接着我们被公司的管理人员带到了宿舍，进去后刚坐下，就听见有敲门声，一开门葛经理走了进来，一开口就是一句句关心的话语，一听蛮感动的，原来在这陌生的城市还有人在关心着我们，葛经理说：“等下带你们去公司看一下熟悉熟悉环境，”这一看回来时天已经黑了，等第二天去时便是开始紧锣密鼓的培训。

在培训的时候很累有很多同学都想走了，可是最后还是咬咬牙忍了下来，经过一星期的培训后就迎来了，严格的考试，先是笔试，再接着实操，终于在下午6点左右考完了，大家都松了一口气，想着终于解放了，可是后面等待我们的却是分离，4月28日是大家分开的日子，天也下着小雨灰蒙蒙的，仿佛天也在哭泣，大家各自坐上了开往自己上班属店的汽车。

那我在学校这两年半来的努力又算什么呢？一时间想不明白，但工作的忙碌让我没有时间多想，后来才发现原来做服务员也不是那么简单的事情，在这期间让我学到了很多在学校学

不到的知识与理论。领导对我们都很关照，很让人温馨，而且也体会到餐饮行业中服务员的辛苦与开心，工作中有时通过自己热情的服务让客人满意而归是件非常开心的事。有时也会遇到有些脾气暴躁的客人就会被骂几句，虽然会觉得很受委屈，但是有时想想：

工作了三个月后，我刚刚经过入职转正的考试，正在等待结果。如果考过了，那么我又向迈出了一步，超越了同一起点的人。这是公司和领导给我的机会，如果没有努力，没有付出或许这个机会就是别人的，所以我在不断尝试，不断地从日常的工作中去提升自己，就像上楼梯，你不去努力向前永远也不知道自己能走到哪一个阶梯，通过考试后。

我开始接特产员的时候别人都很不服气，在我背后说了很多难听的话，说什么，“她为什么可以这么早下班，为什么她可以不用搞卫生？”刚开始我听到了觉得很委屈，我有很早下班吗？我也不是跟你们一样吗？就算我做好帐了，也是一样要等你们一起啊？难道我就可以先走吗？还有谁说我不搞卫生啦？我也有特产的卫生要搞啊！还有我平时做账的时候要是东西多了，或者做月帐的时候加班的时候你们又在哪里呢？你们早就下班走了，而我还是自己一个人独自加班而且还是利用自己的时间，我这是为了什么，我心中的委屈谁又能懂？你们只看到我得表面而已，还看到了什么？但是这些我都挺过来了，在这中间也有想过要走，可是一想到自己大老远的上了是为了什么？不就是锻炼自己吗？干嘛要半途而废呢？自己做的好与不好上级领导都会看得到的，而不是由别人说得，如果连这些都承受不住还算得上锻炼吗？没有压力那来的动力啊？工作半年多了，在这半年里我尝遍了酸甜苦辣，才发现工作的辛苦与艰难，才体会到了父母的艰难工作的不易，赚钱的难处工作中的一些点滴，总有一些获得和过失，让人久久回味，现在又从服务部调到了咨客部，又有新的技能知识要学习，例如接听电话，接听电话就是每天要接来自各地方得订房电话，接听是语气要由礼貌，不能像接听私人电话一样的随意，要谨慎的记好客人问得问题，还要回答，这些都是需要技巧

的，我还在学习中，还有就是待客技巧，熟悉签单客户，计算客流量等，我相信只要努力学习不管到什么部门都可以把工作做好的，现在可是身兼二职啊！

工作又比以前更多了，因为新的部门又有好多的东西要学，又要从头开始，可是人生不就是要一直学习下去的吗？多学一点也对自己有好处啊！我相信任何的东西只要你肯学就没有学不成的，因为世上无难事，只怕有心人嘛！

这一切都是“西湖春天”给我提供的平台，我很感谢“商业学校”给了我这个就业的机会，更要感谢“西湖春天”这个可以让我们既有所需又有所学的大舞台翩翩起舞，我相信再不久的将来我一定会更上一层楼。

实践报告餐饮服务员导语篇四

尊敬的领导：

您好！

我是xx□出于很多原因，我现在正式向公司提出辞职申请，请领导过目。

我只是一名普通的大学生，趁着暑假出来兼职工作，于是机缘巧合之下，我找到了我们餐厅，并成为餐厅里众多服务生的一员。在这两个月里，既有悲伤，也有快乐。都说校园是象牙塔，在校园里的人拼了命想出来，在上班的人也想回到过去，重返校园。在以前，我并没有感触，但是现在的我渐渐明白了，什么是社会。

在当服务生的这段时间里，我可谓是见到了形形色色的人。我是一个非常开朗乐观的人，很难被挫折打倒，在经历这段时间的工作，我觉得我的内心变得更加坚强了。在最开始的时间里，我接受餐厅的培训，带领我的同事细心教导着我，

但是还有很多道理都需要我自己去摸索。

我很感谢这段时间照顾我的同事，因为在餐厅里每天都会遇到各种各样的突发状况，有些时候因为我是一个学生，所以处理事情的方式并不是那么好。有的时候碰到的顾客，会因为看我是学生的样子，就会故意吊男或者欺负我，但是因为我现在身份只是一名服务生，有再大的委屈，我也得忍着。

很多时候回想起来，才会发现校园里的同学和老师是多么的友好。但是我并不会被这一两次的挫折所打败，我会以为这些挫折动力，这些都是我积累的经验，因为这些人，我在今后的生活中在遇到这样的人或事我就知道该怎样去应对和处理。遇到事情，首先想的应该是如何去解决，而不是逃避，这也是我一贯的行事风格。

每天都会遇到脾气古怪的客人，所以一开始我还会感到手足无措，到了现在，我已经可以做到圆滑的应对了，这便是我的提升。俗话说，不经历挫折，哪来的经验呢？当然除了这一方面，我自己有时候一会因为一时的疏忽而失误，就比如有一次，我少给顾客算了一道菜，但是菜已经上了，所以造成的损失，我只能自己弥补。

这两个月，我真的不断在磨砺自己，很感谢这段时间以来同事和领导的照顾，我也感觉到了自己的改变。这段时间收获的往往比我受到的委屈和挫折要更多，对于我来说都是非常宝贵的经验，非常有助于我以后的发展。

领导，我即将开学了，现在正式辞职。

此致

敬礼！

辞职人□xxx

20xx年xx月xx日

实践报告餐饮服务员工导语篇五

实习让我们学到在书本中学不到的东西，更加的充实了我们自己，下面请看精选餐饮服务员工实习报告。

根据教学计划的安排[]20xx年xx月xx日至20xx年xx月xx日分配到凯瑞酒店实习酒店管理专业课程，3个月的实习，让我感受很深，认识很多，收获很大，切身体会到工作的辛苦，社会的复杂，实践的重要和读书的必要，实习期间，我认真结合书本知识，严格按照学校的安排和计划一步一步进行，并按照酒店领导的指导慢慢的开展工作，努力的学，积极的做，掌握了酒店的基本营业程序，学会了酒点的日常操作规范，了解了部分粤菜的烹饪方法及饮食习俗，懂得了新疆人的日常餐桌礼仪规范，切身感受到标准化服务和个性化服务的必要，同时也对新疆餐饮的行业有个初步的认识.....使我受益匪浅，感触颇深，深刻的认识到学习和实习的紧密结合，不可分割，学习和实习的同等重要，特别是实习的举足轻重；在当今这个知识竞争日趋激烈，常识竞争日趋明显，经验竞争愈显珍贵的酒店服务行业，物欲横流，经济发达，使得人们的人生观，金钱观，价值观，利益观发生了很大转变，使得人们的精神追求和物质享受发生了翻天覆地的变化，因此对于刚刚起步及初上档次并前景美好的酒店行业显得更加明显，人们也正是看到了这一美好的前景，许多的商人纷纷将眼光投向酒店，因此使得现在的酒店可以说是百花齐放，百家争鸣，星罗棋布。同时对于我们自身学习这个专业且今后打算从事这个行业的人还说也产生了无穷的动力，压力，对于我们今后从事这个行业的发展前途更是清醒了一步，明白了许多！直至实习结束我在凯瑞酒店的实习共做了三个月的服务员，结束实习返校。

本次认知实习主要是为了让我对所学的专业知识及其在实际中的应用有一定的感性认识，从而帮助我将酒店管理课堂上

所学的理论知识与实践经验相结合，为日后课程的学习打下良好的基础，更有利于对专业基础和专业课的学习、理解和掌握。同时这次酒店认知实习的经验将有助于日后就业。

我们在中酒是交易会的帮工，做的是比较基本的waitress工作。开档，为客人倒茶，在客人就餐期间帮他们撤掉用过的空碟子，尽量满足客人的需求，到酒吧拿酒水，收拾桌子，摆位，清理垃圾，抹银器和水杯，叠餐巾等等。工作简单而繁琐，每天都在重复相同的内容。

1, 起初的适应阶段.

由于刚去酒店，对那里的一切都很陌生，领班对我们很热情，态度和蔼，这更使鼓起了我适应环境，战胜困难和挑战的信心和力量，领导的耐心教导，同事的热情帮助无不在激励着我，鼓舞着我，尤其是发自内心的那种想及早进入社会的心情是我适应了酒店，习惯生活，努力学习的动力源泉。根据工作的需要，初次将我分到备餐学习，当时心无杂念，尽头十足，酒店采取一带一的方式从慢慢的认识大厅的台号，备餐间的位置，到锻炼托盘的托法，再到基本点心及中厨菜式的配料，直至最后的开档，收档，部分简单菜式的做法，菜名我们一点点，一滴滴，一天天的反复记忆，不耻下问，到了最后就是整个备餐的基本管理，运作流程我也都了如指掌，但是由于时间的推移，理论和实践的掌握慢慢的结合，使得我们也发现酒店的某些不足，也深受酒店人对我们大学生歧视的痛苦和无奈，因此和酒店的部分领导也有过理论上的辩论。尤其是工作安排上的不公平和心理上对我们的偏见，我们是非常的不能接受，两个月过去了，出于学习的考虑，开始积极主动的申请换部门学习，但因酒店的立场和我们的立场不同，利益点不同，因此进行过正式的协商。但最后还是给了我们一个部门交流学习的机会。

2, 之后的积极工作，努力学习。

部门交流学习的机会给了我们之后，我于3月12日进入了服务部学习，进入了一个新的部门，各级领导都对我们给予厚望，对我们的工作信心很大，刚进服务部，就是一连几天的服务操作技能培训，从理论到实践，从摆台铺台布到餐中服务规范，毫不保留的告诉了我们，每天的培训都是利用休息的时间，尽管很辛苦，但很充实很满足很高兴，笔记一页又一页，看了很有成就感，由衷的感到是那么的自豪。通过两个月的观察，进入服务部我感觉上手很快，进步很快，耐心的工作没有给酒店的声誉摸黑，但是由于语言沟通的障碍，可能在生意繁忙之时不能够沟通顺利，因此也造成过工作上的小小失误，领导也都能包容。一个月的服务部学习之后，工作越来越得心应手，环境生活也适应了，对于飞台，加台，摆台，看台，洗家私等这些基本的工作分配情况和班次的安排及运作开始慢慢的了解，慢慢的懂得。学会了怎么样推销，向客人推销什么，尤其是时令菜单的制作作用非常重要。日常的基本的茶市，饭市服务操作也都熟悉了，对于一些餐桌礼仪，及上菜顺序(如饭市不能先上青菜等)也都能顺其自然的正常操作，其他的饭市打荷位的准备，上菜，上汤的这些基本规范也都熟能生巧。服务部3个多月的学习让我学会了和客人的交流，懂得了广东人的生活饮食习惯，同时也看到了新疆人的精神面貌，消费观念等。

我认为酒店的管理要注重这些方面的加强和改革：

- 1，更新管理理念，树立员工满意的公司用人制度。一改以前的片面强调顾客满意的思维。千万不能出现多头领导和管理的现象，这对于本身很灵活的行业很容易出现工作漏洞。要注重员工的考核，加强培训和实战操练。
- 2，创新管理模式，不能生搬硬套的按部就班或循规蹈矩，千方百计的调动员工的工作热情和积极性。预见性的防止不该发生的事情的出现。
- 3，健全管理体制，酒店要实事求是的分析现状并制定切实可

行的措施解决现实的影响和制约发展的瓶颈问题，增强员工和管理者的执行力，注重公平. 4, 增强大局意识，树立良好的管理者的良好形象，对于行业的固有的不良现象要有分寸的处理和对待(如偷吃等)，灵活的处理员工的错误和过失行为，坚持教育为本，处罚为辅，争取达到标本兼治的目的。

的特征，对酒店服务的评价往往带有很大的主观性，即以自己的感觉加以判断。在服务中，微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词，也是最好的“武器”。有时候面对比较不讲理的客人，不要试图去和他理论，而是用你的微笑和耐心去打动他。事实上，人非圣贤，孰能无过，客人并不一定总是对的，但是只要克服了“想不通”和“心理障碍”把客人放在第一位，自觉、热情地为客人做好服务工作，也就把客人当成了“皇帝”，客人也能得到满意。在同事关系上，微笑也是最好的交流工具，有时一个会心的微笑就可以消除彼此的陌生感，拉近同事间的距离。

为客人提供个性化的服务，关注每一位客人需要，尽量满足他们的需求。实习期间努力做到：看到客人中有小孩子，马上拿来bb凳和bb碗，方便客人及小孩用餐；客人把外套披在椅上或者把手提包放在椅上，立即帮客人套上西装套，这样保证客人的财物安全也使他们更放心用餐；为衣着少的客人拿来披肩，使他们感到温暖??许多事情都很细微，但是用心去做好后，总能时客人非常满意，露出赞许的笑脸。

记住和使用客人的名字，特别是常客的名字，可以使客人感觉到自己受重视，从而提高满意度。咖啡厅有很多常客，其中有一位香港的李先生，每天早上都会来这里吃早餐，刚开始我不知道，帮他倒咖啡的时候称呼他为“先生”，他似乎不大高兴。老员工告诉我他是酒店的长住客，也是咖啡厅的常客，大家都认识他，我才知道他不大高兴的原因。后来我每次一看到他都会主动打招呼：“李先生，早上好！”他会显得比较高兴。不仅要记住客人的名字，也要用心留意客人不同的需求。有些客人不喜欢喝我们事先备好的咖啡而要喝新

鲜的☐e区就有这样的两桌常客，了解他们的爱好后，每次看到他们来吃早餐我就主动做好新鲜咖啡端上去，他们会很惊讶和高兴，也会多说几句“thankyou”☐很多东西以前在书上学的时候只是知道大概，真正用到的时候才知道它的重要性。理论和实践相结合，这也是学院安排实习的初衷。

一些感悟：实习也是我们了解社会，真正走进社会的一个途径。在实习中，我们要处理好不同的关系，上下级之间的关系、同事之间的关系、与客人之间的关系等等，很多完全不像我们在学校那么简单和直接。调整好自己的心态就很重要了，像我们这些被称为“天之骄子”的大学生，在酒店里面受很多的约束，每天干那么多体力活，有时还要“忍气吞声”，的确挺磨练心境的。但是走过了，经历了，心境也就开阔许多，看待问题的角度会更切合实际。

实践报告餐饮服务员导语篇六

尊敬的一经理：

您好！首先感谢您百忙之中抽出时间开阅读我的辞职信。

我是怀着十分复杂的心情写这封的。自从我进入了餐厅之后，由于你对我的指导和信任，使我获得了许多机遇和挑战。经过这段时间在餐厅的工作，我从中学到了许多知识，积累了一定的经验，对此我深表感激。由于我自身工作能力不足，近期的工作让我觉得力不从心，为此我作了很长时间的思考，我决定递上辞呈。

我要感谢领导一个多月来对我的培养及同事们给我的无私帮助。大家对我的信任和帮助，让我不断成长。特别令我感动和难忘的是，领导给我锻炼机会，让我成为一名合格的餐饮服务员。在新发现的这段工作经历，是我人生中很充实的一段日子，在这里我明白了“低调做人，高调做事”的道理，这些将让我终身受益。我在领导的耐心指导下学到了很多知

识，长了很多见识，不论做事还是做人，这些名贵财富都将使我受用终身。

感谢领导给我的工作机会及对我的培养，让我对自身的潜力进行了更深一步的挖掘！这段日子以来，我一直以餐厅为家，尽心尽力去做好每一件事，我已对餐饮行业有了感情，感恩之心时时都在激励着我。在这里我学到了不少知识，在这里我对服务行业有了全新的认识。一幕幕平凡而有趣的工作和生活片段都是我难忘的回忆。是同事也是朋友，是领导也是亲人，这是我的肺腑之言。

作为一个外地人，我也曾想过在新发现长干，但是由于我个人的身体原因，我不得不离开这个集体。希望我的离开不会给餐厅带来任何的损失和不快，毕竟我在餐厅的作用也不是很大。我对我的离开有一点舍不得，毕竟这里的每个人都让我倍感亲切！可是我有本身不得不离开的原因，余下的这段日子我会尽心尽力的做好我份内的工作，请领导放心！

感谢你 and 餐厅各位同事对我的教导和照顾，在餐厅这段经历对我而言异常的珍贵。将来无论什么时候，我都会以自己曾经是餐厅的一员而感到荣幸。我确信在餐厅的工作历程将是我整个职业生涯发展中相当重要的部分。

“天下没有不散的宴席”，希望领导谅解！最后祝大家工作愉快，同时更祝愿新发现兴旺发达，再创辉煌！

再次对我离职给餐厅所带来的不便表示抱歉。同时希望餐厅能够体谅我的个人实际，对我的申请予以考虑和批准。

申请人：

时间：

实践报告餐饮服务员工导语篇七

尊敬的经理：

您好！首先感谢您在百忙之中抽出时间开阅读我的辞职报告。

我是怀着十分复杂的心情写这封的。自从我进入了餐厅之后，由于你对我的指导和信任，使我获得了许多机遇和挑战。经过这段时间在餐厅的工作，我从中学到了许多知识，积累了一定的经验，对此我深表感激。由于我自身工作能力不足，近期的工作让我觉得力不从心，为此我作了很长时间的思考，我决定递上辞呈。

为了不因为我个人能力不足的原因影响了餐厅的正常运作，更迫切的原因是我必须在20xx年2月后参加计算机等级证的培训，较长时间内都不能上班，所以经过深思熟虑之后，我决定在20xx年1月前辞去而我在餐厅的工作。我知道这个过程中会给你带来一定程度上的不便，对此我深表歉意。

感谢你和餐厅各位同事对我的教导和照顾，在餐厅这段经历对我而言异常的珍贵。将来无论什么时候，我都会以自己曾经是餐厅的一员而感到荣幸。我确信在餐厅的工作历程将是我整个职业生涯发展中相当重要的部分。

祝餐厅领导和个各位同事身体健康工作顺利！

再次对我离职给餐厅所带来的不便表示抱歉。同事希望餐厅能够体谅我的个人实际，对我的申请予以考虑和批准。

辞职人□xxx

20xx年xx月xx日

实践报告餐饮服务员导语篇八

今天是忙碌的一天，早上400多人的早餐，中午还要有200人的餐。忙也忙不过来，还问了宴会派借人手。但是，每次过来帮忙的人为什么都是杵在那里动也不动，看到活了也不去干呢？难道我们不是一个团队？从帮忙的时候就能看出一个人的人品，有些是干得比什么都多，有些却是傻傻的站在那。这就是酒店的员工不够团，像盘散沙。这就是酒店的质量为什么总提不上去的原因。我不是在这里说些消极的东西，而是客观的表达我对现在这酒店的看法。夜已深，只有说这么多，晚安！

实习日志(13)

对于上次写的报告我体会到了社会带给我们的压力和作为一个公民应该具有的社会责任感。让我知道工作的不容易，也让我树立了这样的信念：拥有作为一个服务员应该有的责任与义务，做好本分工作。努力在今后的工作中做到更好。我坚信，只有做好自己的本分工作，坚持团协作精神，才能得到更多的肯定。

实习日志(14)

明天大家要好好加油！

实践报告餐饮服务员导语篇九

实习日志(1)

今天，在我站了一天的疲惫之下，我总什么是一个优秀服务员具备的：热爱工作、迅速熟悉工作标准和方法、要有勤奋的精神、要有自信心、要学会做人、要有责任心、要以一颗平常心面对工作中的不公平、要注重团队的合作。

实习日志(2)

前几天说到什么是一个优秀服务员具备的条件。而这每个条件都要展开来说一下。每天深刻体会两条。首先是“热爱工作”，为什么要热爱工作，因为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。为什么要迅速熟悉工作标准和方法，因为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。

实习日志(3)

要有勤奋的精神、要有自信心。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。而与金钱、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。今天我理解到这两点，相信我明天一定能更有精神，更有自信地去迎接新的一天的工作。

实习日志(4)

还有就是责任心和团队精神还有以平常心面对工作中的不公平，我将会在往后的实习中体会，并慢慢地了解其中的重要性。完善我的个人素质，提高自己的综合水平。努力将实习中的每一个内容都做到最好。迎宾、问候客人，呈递菜单并点菜及酒水，上菜服务，餐间服务，餐后整理工作等，让我学习的还很多。

实习日志(5)

在起先的日子里，我只是以观察熟悉为主，学会一些酒店的

工作流程和服务的程序，经过我耐心的观察和经理及同事的细心教导与指引，我熟悉了我所要做的工作，其实说到底就是把顾客服务好，但真正要做好它并不是那么容易，它也象是人与人之间的一种交道，你要学会很多原则与方法。这当中多亏有同事们的帮助，让我得以应付我的工作。

实习日志(6)

今天看到了几篇关于酒店管理文章，我懂得了服务意识的提高是酒店赢得顾客的关键：对于一个酒店来说，服务是形象之本、竞争之道、财富之源。服务质量的好坏关键在于服务意识的提高所以平时我们应做到：微笑露一点，行动快一点，脑筋活一点，效率高一点，理由少一点，做事勤一点，度量宽一点，嘴巴甜一点，脾气小一点，动作轻一点。而在饭店的任何一个角落都是彬彬有礼的服务人员，规范的操作、职业的微笑、谦恭的神态，让客人无时无刻不受着礼仪文化的熏陶。处于社会中的个人永远都在受着周边人的影响，所谓人以群分，礼仪文化不仅使饭店人素质提高，也在有益地影响着客人，提升着整个社会的素质与涵养。新到一处，客人落脚饭店，总是迫不及待地想要多了解当地的地域文化、风土人情、景观特色。饭店人对此都应非常熟悉，饭店只是一个单体的建筑，只有在地域的大背景下，他才有了厚重的底蕴，有了文化的背景。对于外地客人而言，他们来到这里或者为了这个地方的景观特色，或者为了商务办公，基本上不会冲着一个单独的住宿环境而来。因此饭店需要有一种功能，能够凭借地主的身份为客人提供尽可能多的方便。比如介绍当地的旅游资源，比如在当地进行商务办公的路径指点。这样，饭店才真正成为地方与外界沟通的一扇窗。还有一种称之为“解困文化”，也就是帮助客人解决难题的知识提供能力，金钥匙文化就是典型，满意加惊喜，完成不可能完成的任务。

实习日志(7)

所学知识要用到实际工作中，需实践的经验，要下大功夫。在当服务员的过程中，我总把自己当作是个管理者来看待公司的日常工作，从一个领导者的角度来考虑着一些问题，总想着用所学过的管理方法与经验运用到实际工作当中去，但我发现，储存在我脑中的知识少之甚少，即便是些管理方面的知识，都未能想起一些，更何谈得来运用。那时我才发现我所学到的并没有那样的丰富，掌握的并没有那样的牢靠，就象一个不会打仗的战士，却拿着枪矛站在了战场上。大学四年之后，我是否也会象现在一样，没有准备好就踏入社会？其实这就让我学会了一种紧迫感，让我学好学更多掌握更多的紧迫感，大学四年并不漫长，也并不空闲，需要我们学得其实很多，只是我们还没有真正的发现。所以我还在不停学习的过程中不断进步。

实习日志(8)

通过在文津国际酒店实习的这段时期，我明白了许多道理。对待客人我要以礼相待，微笑相迎。无论是谁，只要是来到酒店的，我都会向他们致以诚挚的敬意。送之玫瑰，手有余香。当客人感到温暖时，他人同样会回馈他的感激，这样不仅能让你我他每天都有一个好心情，还还能增加我的工作热情和加大酒店的客流量。