# 酒店顶岗实习个人总结

来源：网络 作者：紫云飞舞 更新时间：2025-04-13

*【导读】酒店餐饮实习总结为的会员投稿推荐，但愿对你的学习工作带来帮助。通过在酒店餐饮部的实习，我们将理论应用到实践中，提高了实践能力，增加了大量的工作经验，下面是小编为大家整理的关于酒店餐饮实习总结，希望对你有所帮助，如果喜欢可以分享给身边...*

【导读】酒店餐饮实习总结为的会员投稿推荐，但愿对你的学习工作带来帮助。

通过在酒店餐饮部的实习，我们将理论应用到实践中，提高了实践能力，增加了大量的工作经验，下面是小编为大家整理的关于酒店餐饮实习总结，希望对你有所帮助，如果喜欢可以分享给身边的朋友喔!

酒店餐饮实习总结1

我们实习的单位:蕉叶泰国餐厅地处经济技术开发区黄金地带，交通十分便利。

北京蕉叶饮食有限公司占地面积近100平米，是开发区一家特别好的酒店。包间墙上的壁画具有独特的泰国风情，国际品质的家具，让您倍感温馨、舒适和便利。在可同时容纳300人用餐的宴会厅，或装修典雅的各类包厢，您可品尝到新派泰国风味菜肴，享受服务员的殷勤周到的服务。

北京蕉叶饮食有限公司否认员工们经验丰富，训练有素的会务团队还可为您的会议提供专业化的策划统筹和服务。

一、准备工作

虽然我们只在酒店进行为期六个月的实习，但酒店还是按正规的实习生对我们进行了系统的培训，培训工作分为三大块：一是人事部的岗前培训，进行了四个课时的室内培训和游览培训，主要是介绍酒店的概况，同时也对我们进行了员工素养及酒店管理制度的培训，这让我们对工作有了大概的了解;第二是消防安全意识培训，酒店特别安排了工程部的经理助理为我们现场讲解授课，让我们对酒店安全和消防常识有了更深入系统的了解;第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我们实习的一个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，一个月的实习让我们对部门工作有了基本的了解，这也得益于酒店系统而全面的培训。这些培训对于我们以后的学习和工作都是非常有用的。餐厅主要承担的是团队客人和散的用餐，有时候也承办大型的宴会和其他活动，餐厅员工有将近20人，包括主管一名和若干领班及服务员数名，工作比较繁忙。

二、实习过程

蕉叶是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们制定具体的岗位职责和工作描述，在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，主管还专门为我们每人安排了两名师傅，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活。我们实习生的上班时间是8时工作制，一个月休息4天，主管根据我们的需要，为我们排了两头班，即上午上4小时和晚上4小时，这样我们中午就有了休息的时间。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但每个月都会有个中提成，我觉的这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过简单而且比较陈旧，常有破损的现象。不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，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”都会让人分外感动;在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人;而管理层中的几位经理也很和蔼，没有什么架子，但偶尔还的会对没有做好工作的下属发发脾气。

三、心得看法

以上是我在实习过程中的一些感受，经营管理过程中出现的一些问题的个人看法：

一是各项规章制度落实不是特别到位。所有酒店的管理制度其实是大同小异的，关键是要看谁落实的怎么样，效果怎样。北京蕉叶饮食有限公司的各项规章制度也很完善，但我个人认为贯彻的就不是很好，毕竟北京蕉叶饮食有限公司是一所全国连锁店，服务需要标准化，所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是酒店管理的一个当务之急。

二是加强对餐厅卫生的管理和监督。曾经在网上看过一个调查，有70%的人对酒店的餐饮卫生不放心。在餐厅实习的一个月的时间里，通过自己的切身体会，也确实感受到了其中的问题。据我观察，餐饮部门并没有一个明确的对与员工个人卫生要求的条例，而且员工的卫生意识也并不是很强，如没有养成经常洗手的习惯。

三是建立一套公开透明的激励机制和晋升制度。据我了解，很多老员工工作的时间已经很长了，个人服务意识和技能也达到了非常高的水平，但是由于酒店的相关机制的限制，他们并没有获得什么激励和晋升，而个别员工表现的并不是很好却能依旧留在原职;另外酒店的激励机制中也过多的注重于物质上的激励(最多也只是发钱)，事实上，除了传统的奖惩激励外，还有很多的激励方式值得我们管理者借鉴。

四是树立一种能够凝聚人心的精神性的企业文化。一个民族有它自己的民族文化，一个企业同样也需要有它自己的企业文化。在一个月的实习过程中，我发现泉州太子酒店似乎并没有一个深入人心的文化核心(可能是我工作的时间太短了)，即员工在里面没有一个统一的坚定的信念，似乎很多员工纯粹是为了自己的生活而工作，工作的积极性不够，而且工作缺少创造性。

四、总结

酒店实习的日子结束了，这次酒店实习也是本人的第一次专业见习。总的来说，在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，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，如何与顾客打交道;同时，更让我认识到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识;更为重要的是，在一个月的工作中，我深刻地体会到了酒店行业的艰辛，也看到酒店发展的前景，更加明白了自己以后学习的方向和侧重点。最后，感谢酒店能提供这样的实习机会，在此祝愿酒店能够越办越好。

酒店餐饮实习总结2

在酒店餐饮工作是一件很辛苦的事情，特别是对于酒店的实习生来说。在西餐厅的工作都是比较基础和简单的，但是在平时的基础简单的工作中，也是有很多讲究的，也是有很多细节需要学习的。在酒店西餐厅实习的这段时间里，我在西餐厅工作的虽然比较辛苦，但是好歹也是比较顺利的，同时在这段实习工作里，我也学习到了酒店餐饮相关的知识，也对我在以后的酒店工作和学习也有很大的帮助。

在酒店西餐厅最首先要学习的就是西餐的礼仪和相关知识。在酒店西餐厅中，我们最重要的就是学习西餐厅的礼仪，这样才能在平时的服务过程中，迎合客人的需求，也能更好的去服务客人，增加客人的满意度，以及彰显我们作为酒店实习员工的专业工作修养。这种知识不仅在工作中能够用的到，而且在平时的社交活动中也能够用的到。现在我们避免不了与人聚餐，在很多时候我们会选择去西餐厅吃，这个时候就是可以展示自己相关方面的知识了，不仅可以帮助别人用餐，而且在餐桌上也是一个很好的谈资。这样不仅增加了自己的社交技巧，也同时会给别人留下一个良好的印象，体现的我们比较有文化修养。我认为这是我这段时间以来学习到最有用的一个工作技能。

在酒店的餐厅工作，最重要的还是我们的服务意识和服务技能，虽然这些我们在实习前都有过相关方面的学习，但是这个也得在工作中用心才能做到。通过客人的一个眼神和行为举止，我们就应该知道客人需要我们的帮助了。在客人没有说出请求前，我们能提前预判出客人的需求，这样会给我们的服务加很多分，同时也应该是我们酒店餐厅的服务人员应该达到的标准，这样才能取得顾客的信任度，增加对我们餐厅和服务人员的好感，提升我们酒店的形象，增加我们餐厅的回头客，为餐厅争取更多的利润。

在酒店实习的这段时间里，我的工作也有一些不足的地方，比如说我还是不能特别好的适应酒店“三班倒”的工作制度，在酒店的夜班中我常常因为深夜犯困而工作不集中，而错过给客人服务，这样会引起客人对我们餐厅的投诉，让我们餐厅收到领导的批评，这点上面我一定会调整好自己的时间规划，努力去适应。还有一点就是在上班的这段时间里总是请假，这是一个对部门工作影响有点的大一个惰习，我在之后的工作里也会将自己的私人事情安排好，尽量避开工作，与工作不发生冲突。

酒店餐饮实习总结3

一、实习目的

了解和认识服务行业的基本情况，掌握从事服务工作所需的一些具体操作技能。掌握各岗位的工作内容、工作职责、工作流程以及各岗位之间的配合与协助。培养自己的职业精神和职业素质以及对工作的激情和责任心。为今后的职业打下一定的基础。

二、实习岗位

用餐区服务

三、实习过程和内容

首先是人事部对我们实习生及新来员工进行培训，培训的主要内容是1基本概况以及企业文化。通过培训我们懂得了1的历史与未来的愿景，懂得了1是一家什么样的店，以及想成为一家什么样的店。培训结束之后就是直接去部门报到。

主要的任务是负责餐厅酒水的储存、领取、供给服务员。之后由于一些原因我从吧台的岗位转换成看自助餐，我觉得看自助餐这份工作是一项技术性较低的工作，但是工作量比较大。工作的主要任务是负责自助餐台的清洁和餐台上面物料的及时供给。我大部分是早上五点上班，把早餐的档开好。一开始每天都是一种逃避的心态来面对工作，责任感也是极其的缺乏。咖啡厅的对于酒店来说其任务就是承担酒店住店客人的早餐和酒店的西餐服务。早餐时以自助餐的形式进行的，除了咖啡和茶之外其它的饮料和食物基本上是客人自取的。我们的工作主要就是为客人倒上咖啡或者茶和帮助客人把吃完食物后所空下来的盘子收走。这样的工作每天重复着，我们工作的兴趣与激情跟重复的次数成反比。

四、实习经历与收获

我之前选了旅游管理这个专业很大一部分是由于影视剧的原因，看着电影里面帅哥和美女在豪华的五星级酒店出入，他们是那么的迷人，生活是那么的富有激情。酒店豪华的硬件设施以及大量社会上层名流出入，这一切都吸引着我。我就想以后有机会一定要去五星级酒店工作。然后进入学校学习一段时间之后，发现繁琐的课程、生硬的理论、毫无激情的学习环境，使得恰同学少年的我，日益的消沉。

对于学习完全失去了激情，对于未来充满着迷茫。自我价值已经完全的否定了，上课睡觉回到寝室也是睡觉，这一天基本上是睡觉度过。自己虽然知道自己这样去度过大学的四年求学生涯，等到毕业之后从学校里带走的除了遗憾和后悔自己将一无所有。每天都想着，我从明天开始一定好好学习，每天充满着活力去过好每一天。然而到了明天发现自己很失望，每天都在想自己为什么改变不了这种状态。现在想来原因就是缺乏行动和不自信。不自信自己的努力真的会带来改变，不相信自己通过努力就会比别人优秀。

我在浦西洲际酒店实习有一段让我很不愉快的经历。但是这段经历却是宝贵的，这段经历让我认识了自我，这段经历让我变的成熟起来，这段经历让我对于未来更加充满了一份信心。我觉得原因是很多的，首先我把在学校对于课程的不感兴趣转移到工作上来。

在学校时因为对于课程没有兴趣所以就想以后不从事酒店业，一开始心态就不对，认为实习只是学校课程设计的一个环节而已。我所实习的目的只是为了能够顺利及时的拿到一个毕业证而已，然而我本身并不是一个看重毕业证的.一个人，所以就想怎么能够把这六个月舒服的“混”过去。感谢上天让我来到了ecco，这是一个不允许任何员工在工作期间“混”的部门。也是个“混”的念头让我有这段不愉快经历的一个主要原因。

每天脑袋想的是怎么找个时间去偷懒，怎么偷懒不会被发觉。殊不知我们部门的人个个是精英，根本不会让我有任何偷懒的机会。我记得每天经理来上班就会问ricky(谭佩)在哪里，我还记得我们部门的hostess经常把我从pantry里面叫回吧台。我逃离吧台一部分原因是有混的思想在作祟，另一部分的原因是我的个性还没有从学生时代装换成一个职场人员的性格。学生时代喜欢特立独行，不喜欢别人对自己过多的干预。

所以一开始很不适应，比如自己做错事了，经理或者老员工的脸就像包公一样，说话的语气也很不友好，然而在家里或者是学校做错了事情，不会有人这般来对我，觉得自己特委屈，所以和他们的距离在心里已经排到很远了。所以不想和他们接触，不想和他们说话。自己幼稚的想着为什么他们会那么的凶。后来这样进行了恶性循环。工作完全失去了激情，真的到了上班的心情比上坟的心情还沉重的状态，一上班就想着要下班，这样一个我在同事眼中和经理眼中的印象估计每个人都可以知道这会是怎么样一个印象。

在一次餐厅的盘点上，由于我做事的方法和态度让我犯了一个错误。这个错误在经理眼中是不可原谅了。也是这个错误让经理对我基本上是彻底的失望了，我的工作岗位也因为这一次从酒吧服务员转到了看自助餐。

我记得经理在这次事情之后也对我讲了他对我的看法或者是经验之谈吧，他说：“一个人在别人眼中的看法是从你所说出来的话和你所做出来的事而得出来的，我觉得你说话过于自信，这跟你的能力很不相符。希望你以后说话之前先想一下自己的能力，要说出和自己能力相符的话。”

酒店餐饮实习总结4

随着生活方式的更新和社会交往的活跃，我国吃西餐的人越来越多。在组织的涉外活动中，为适合国外客人的饮食习惯，有时要用西餐来招待客人。西餐厅一般比较宽敞，环境幽雅，吃西餐又便于交谈，因此，在公共关系宴请中，是一种比较受欢迎又方便可取的招待形式。西餐源远流长，又十分注重礼仪，讲究规矩，所以，了解一些西餐方面的知识是十分重要的。今年暑假，我在西安尊品牛排西餐厅有实践了一个月时间，获得了经验，更增长了见识，使我对西餐有了更深的了解。

第一部分：感言篇

在尊品的一个多月的实习已划上了圆满的句号。在这里，第一次接触社会的实践生活，体验到生活的艰辛和不易，总体来说还是有不少的收获和所得。从一个对西餐行业无知的少年变成一个既具有西餐知识，又懂得西方礼仪和社会交往的青年。实习的收获是不能用语言一一所能描述的，总的来说有酸有甜、有苦有乐，苦的是让人记住那些几十种西餐食品的特点与制作方法，还得分清它们的消费对象。还有那些中国人不太懂得的西方礼仪培训工作;快乐的是和同事领导的和睦相处以及老板的风趣幽默;快乐的是顾客对自己付出服务的肯定与赞赏;乐的是自己既充实又有滋有味的实习生活过程。其实实习的日子不是很长，当初的我们不知道牛排还要吃七八成熟?不知道生菜沙拉和水果沙拉是什么东西，以及自己不怎么熟练的在西餐厅铺台布。摆刀叉，给客人介绍菜单的种种场景就像昨天才发生一样，是那么的叫人印象深刻。

在这里，自己对西餐方面有了比较深刻的认识，品味西餐文化，建议大家到正宗的西餐厅看一看，一般都法国浪漫派风格布置的西餐厅比较好，装璜华丽典雅，乐池内小乐队演奏着古典的名曲，服务员是身着燕尾服的小伙子。研究西餐的学者们，经过长期的探讨和归纳认为吃西餐最讲究6个“m”。第一个是“menu”(菜单)，第二个是“music”(音乐)，第三个是“mood”(气氛)，第四个是“meeting”(会面)，第五个是“manner”(礼俗)，第六个是“meal”(食品)，这些都是西餐行业内必须具有而且重视的地方，好的西餐老板会特别重视这几个方面的投资与开发研究。西餐礼仪也是特别重要的方面，好的西餐厅店，会对所有的员工进行西方礼仪的培训，会对服务人员进行定期的考核和认定。

在尊品实习最刻骨铭心的是尊品员工竭尽全力为客人提供”温馨细微，物有所值”的服务。还有就是典雅淳美的美国西部音乐，韵味悠长的咖啡，以及闻名遐迩的菲力牛排。都说服务是餐厅的形象之本，是西餐厅的竞争之道，那么汤克的服务魅力有表现在哪呢?那就是一张诚挚动心的笑脸，一声声悦耳动听的话语，一次次全身心投入的服务而凝结出一个个回味无穷的优质服务。在那里实习的一个多月期间学到的东西可不少，感触也颇多，若要为客人提供优质的服务，就是要充分读懂客人的心，充分理解客人的需求，甚至是超越客人的期望，在日常工作岗位上为客人提供富有人性化的和艺术化的服务，高层次的满足客人的需求，让客人愉悦地有频频光顾的欲望。有人说服务是个即时的工作，过去了就不会再来，所以要在当下满足客人的多方面要求，把服务的质量提高。

在西餐厅实习的这一个多月，在工作岗位上勤勤恳恳付出的不光有汗水，还有智慧和技巧，更多的是自我超越。因此，自己变的成熟了，少了一份脆弱，多了份坚强，忘了如何去依靠，想的是如何去学习让自己独立自强。没有了父亲和母亲的关怀，没有了老师和同学的指点，自己的一切事物都得要自己亲自去解决，增强了自己的自信心，从这次实习中我深深的体会到没有自己办不成的事，只有自己不去做，认认真真的学习，勤勤恳恳的做事，这就是生活，是真正的生活!

第二部分：实践篇

下面我就在尊品的实习过程及体会作一小结：

第一次暑期独自一人在异地生活，而且还要找份工作作为实践的内容，这一切对于我来说既新鲜又刺激。假期一开始便在整个古城西安兜转，却发现没有一样是大学生能干的。后来买了份招聘类的报纸，应聘的时候发现有点类似传销，立马就走人了。不经意间路过了尊品牛排餐厅，也就是我后来认真工作的地方，门口有个招聘启事，其中“兼职”两字深深吸引了我。进去以后，更是被其美观整洁而又幽雅的环境所打动。当时想即使让我在那里当清洁工也愿意，于是留了份个人资料，开开心心的走了。

7月19日下午培训，正是没回家的同学们发传单的好日子，干一天据说是40元钱，我毅然放弃了名额选择了尊品。和我一同入尊品牛排的新员工还有另外两个，一个叫陈水，一个叫李容榕。培训我们的是店领班董岚，她讲了尊品牛排餐厅的历史发展，文化氛围，未来的追求以及餐厅的管理原则，员工守则，奖惩及福利等等，使我对尊品更为向往。员工守则概括为六个字：“美真准，优高快”，即美观整洁的环境，真诚友善的接待，准确无误的供餐，优良维护的设施，高质稳定的产品，快捷迅速的服务。尊品的管理原则与一般的酒店大同小异：以客为尊，相互信任，认同鼓励┄┄岚姐还讲了产品及卫生知识，讲到“台塑小牛排”，“顶级菲力”，“特质牛排套餐”，“意大利肉酱面”等等，都是店里的招牌菜，我恨不能马上尝遍所有的菜，在这样的餐厅吃饭确实是种享受。

餐厅名字叫做“尊品牛排zunpingbeefsteak”，餐厅的环境布置得挺舒适的，是一个典型的西式餐厅，餐厅分成吸烟区和非吸烟区。不过如果能在适当的位置放上一些具有西方艺术的工艺品或壁画这样可能能更加吸引客人，让遥远的异乡客人有一种有回到故国的感觉。

西餐厅的管理相对于中餐厅来说可谓是截然不同，从服务程序到员工的管理都比中餐厅规范和严格多。刚来到西餐厅感觉好像是卸下了一个很重的包袱似的，因为西餐厅的工作实在是太轻松啦!你几乎什么都不用干，即使干也是最简单的活：擦餐具、撤台、摆台等，这比起中餐厅简直是相差太远了。不过在西餐厅你即使什么不做也得站着，这使人感觉时间过得特别慢，双脚又开始抗——议起来了。有些时候，餐厅的服务员比客人还多，大家一齐看着客人用餐，让客人感到非常别扭。因此，建议西餐厅的管理人员能够灵活地安排一下，譬如让员工轮流休息，在人少的时候只要有两个服务员就足够了，让大家轮换休息不但能使得员工减轻双脚的疲劳，还能创造一种和——谐的环境，这样做又何乐而不为呢?

容榕以前在饭店干过，立马就上手了;陈水悟性也不错，也很出色。就我传菜传的慢，而且老让老员工帮我上菜。后来我们训练点菜，我感觉自己简直到了害羞的地步，实在无可救药。点菜时客人问及菜的原料及做法，我是一问三不知，幸而有老员工指导，总算勉强应付了第一天。

第二天我提前一小时到店，专门看菜谱，记菜名，请教老员工菜的做法。那天传菜比先前快多了，也熟练多了。晚上下班时还小有成就感。助理经理给我一张激励卡，评语是“提前到店熟悉菜谱，具有敬业精神，很棒!”我深受鼓励。激励卡其实是员工福利的一部分，一个月中谁得到的激励卡最多就将得到50元的就餐券。所有员工还分为四个组，组与组之间还要竞争，一个月中哪个组得到的激励卡最多将得到150元的活动现金。我暗暗下定决心，一定要努力!

有一天我做预打烊，发现某些装饰品损坏，于是向岚姐反映，她当即夸我是所有员工中最认真的一个。我先是高兴了一阵，但最后一个老员工对我说：“你不能这样，其他员工受责备会记恨你的。”我顿时领悟。提醒自己以后做事一定要三思而后行。

一次，领班赵洁跟一洗碗大姐谈话，说：“以后上班记着要戴工作牌，不然要扣工资的。”我听了笑着说：“没事儿，她在里边洗碗没人看见。”领班顿时瞪我一眼，说：“我说了算还是你说了算?”我不吱声。随后她把我叫到一个没人的地方谈话，还问我认为自己是公司的财产还是负债。我惭愧的低下头。从那一刻起，我才深刻意识到自己所处的环境已不再是无拘无束的校园、家庭，而是有各种纪律约束的社会，以后在做人做事方面更得遵守规矩。

我们来这里打工，真正要学的不是如何传菜，如何推销，而是如何搞好人际关系，这才是人生中最最重要的课题。一个领导，他不一定在技能上胜人一筹，但是他在情绪上一定是相当稳定的，与人相处的技巧、方法是很适宜的。他能使他的下属觉得可靠，值得信赖。而我们的最终目标决不是打工而已，我们要吸取他们的长处，一步一步迈向人生的高处

人无论在什么时候都要有乐观的心情，不管你到了哪里，领导总希望自己的员工是阳光的，有精力的，积极向上的。为什么有些人能到管理阶层，有些人则被人管，就是因为做管理者的人乐观，开朗，能使下属们信服。

8月10号发工资，我拿到生平第一次的工资，虽然不是太多，但我很兴奋。我觉得我再也不是小孩子了，我开始懂得怎样靠双手挣钱，更重要的是懂得怎样与他人相处。

第三部分：获益篇

通过实训、实习，我对西餐的专业知识有了很大的提高了，尤其是服务意识、语言交流与表达能力、外语能力、处理宾客关系能力、团队协作能力等方面具有明显的提高，特别是自己的外语口语交际水平有了一个很大的提高，以前在学校里面没有条件锻炼自己的口语，在这里，来吃西餐的也会有很多的外国朋友，锻炼了自己的口语说得能力，为自己以后走上社会做了个好的开始。社会上由课本上学不到的东西，那就是社会经验，为人处世的经验，想想自己在有两年就要真正的走向社会，参加工作，也许自己的这次实习就是自己新的开始，也就意味着自己的成熟，我会在以后的工作和学习中，不怕困难，勇于克服，在实践中锻炼自己的能力，努力提高自己，实现自己的理想。

通过这次社会的实践，我学会了自立，懂得了团队在工作中的作用，为以后的工作和学习提供了宝贵的经验和教训，我会依次为起点，以后更加勤奋学习，锻炼自己的各方面的能力，努力提高自己的综合实力!祝愿酒店能够越办越好。

最后，感谢酒店能提供这样的实习机会，感谢老师的帮助，在此祝愿尊品越做越大!

酒店餐饮实习总结5

我们烹饪与管理专业的五名学生有幸进入君悦大酒店，进行我们为期几个月的专业实习。我和同行四名同学顺利通过了酒店人事部门的面试，经过严格的体检，被分配到了不同的岗位，我被分配到西餐厅工作，带着一份兴奋而紧张的心情我们走进了顺华君悦大酒店，开始了我们的实习。实习的4个多月里，我感受颇多，受益非浅。

俗话说;只学不实践，那么所学的就等于零。实践，就是把我们在学校所学的理论知识，运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。理论应该与实践相结合。另一方面，实践可为以后找工作打基础。通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。要学会从实践中学习，从学习中实践。

在餐厅里，师傅把我当“小弟”[徒弟]，他们总说小弟好好干，未来我们的位子就属于你们年轻人的加油!我的工作是厨师，每天10点钟—下午2点再从下午的4点—晚上8：00分上班，虽然时间长了点但，热情而年轻的我并没有丝毫的感到过累，我觉得这是一种激励，明白了人生，感悟了生活，接簇了社会，了解了未来。在餐厅里虽然我是以切、煮菜为主，但我不时还要做一些工作以外的事情，有时要做一些清洁的工作，在学校里也许有老师分配说今天做些什么，明天做些什么，但在这里，不一定有人会告诉你这些，你必须自觉地去做，而且要尽自已的努力做到最好，一件工作的效率就会得到别人不同的评价。在学校，只有学习的氛围，毕竟学校是学习的场所，每一个学生都在为取得更高的成绩而努力。而这里是工作的场所，每个人都会为了获得更多的报酬而努力，无论是学习还是工作，都存在着竞争，在竞争中就要不断学习别人先进的地方，也要不断学习别人怎样做人，以提高自已的能力!记得老师曾经说过学校是一个小社会，但我总觉得校园里总少不了那份纯真，那份真诚。而走进企业，接触各种各样的客户、同事、上司等等，关系复杂，但我得去面对我从未面对过的一切。记得在我校举行的招聘会上所反映出来的其中一个问题是，学生的实际操作能力与在校理论学习有一定的差距。

这次实践中，这一点我感受很深。在学校，理论的学习很多，而且是多方面的，几乎是面面俱到;而在实际工作中，可能会遇到书本上没学到的，又可能是书本上的知识一点都用不上的情况。或许工作中运用到的只是很简单的问题，只要套公式似的就能完成一项任务。有时候我会埋怨，实际操作这么简单，但为什么书本上的知识让人学得这么吃力呢?这是社会与学校脱轨了吗?也许老师是正确的，虽然学园生活不像踏入社会，但是总算是社会的一个部分，这是不可否认的事实。但是有时也要感谢老师孜孜不倦地教导，有些问题有了有课堂上地认真消化，有平时作业作补充，我比一部人具有更高的起点，有了更多的知识层面去应付各种工作上的问题，作为一名新世纪的学生，应该懂得与社会上各方面的人交往，处理社会上所发生的各方面的事情，这就意味着学生要注意到社会实践，社会实践必不可少。毕竟，1年之后，我已经不再是一名学生，是社会中的一分子，要与社会交流，为社会做贡献。只懂得纸上谈兵是远远不及的，以后的人生旅途是漫长的，为了锻炼自己成为一名合格的、对社会有用的人才。

很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书;而已在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为社会服务。

你也可以在搜索更多本站小编为你整理的其他酒店餐饮实习总结范文。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！