# 餐饮服务半年工作总结(合集10篇)

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2024-08-09

*餐饮服务半年工作总结1俗话说：“三百六十行，行行出状元”。现实中的各行各业，实际并没有高尚和卑贱的分别，如果有，那也取决于我们的心态、思想与行为是高尚还是卑贱的，与职业无关;同时，也没有平凡与非凡的分别，所谓的平凡与非凡取决于我们怎么去做、...*

**餐饮服务半年工作总结1**

俗话说：“三百六十行，行行出状元”。现实中的各行各业，实际并没有高尚和卑贱的分别，如果有，那也取决于我们的心态、思想与行为是高尚还是卑贱的，与职业无关;同时，也没有平凡与非凡的分别，所谓的平凡与非凡取决于我们怎么去做、是否用心，而不是我们所认为的在这个世界上原本就存在平凡与非凡的工作和职业。我是屯城餐厅的一名工作人员，我要在平凡的岗位上做到非凡。

懂得微笑，善于微笑。现如今，微笑已经成为从事各行各业的一种必备的职业素质，尤其是在服务领域。微笑是不用翻译的世界语言，它传递着亲切、友好、愉快的信息。微笑一下并不费劲，但它却能产生无穷魅力，受惠者成为富有，施予者并不变穷，它转瞬即逝，却往往留下永久的回忆。在工作中，我会让微笑成为我的名片，让就餐者如沐春风。

勤能补拙是良训，一分辛苦一分才。只有勤快，才能换来更好的成绩。勤，就是辛勤，就是努力，比别人付出更多。快，就是效率。我国古代大文学家韩愈曾说：“业精于勤而荒于嬉，行成于思而毁于随。”我们的祖国之所以繁荣起来，和人民群众的勤奋是分不开的。曾几何时，人们一贯的唯我独尊，使中国有了上百年的耻辱，如今，勤奋使中国一步步走向繁荣富强。国家如此，我们屯城也是如此，作为一名服务者，我更要付出比常人多百倍的勤奋，去营造更舒适的就餐环境，让屯城更美好!

待客之道，周到是基础，也是最重要的。既然谈周到，那么必然要主动去做好，主动去提供服务，而且要善于观察，还要懂得换位思考，做到客人所想不到，提供超前服务。在以后的工作中，我会一如既往地做到让就餐者感受到宾至如归的感觉，想来宾之所想，急来宾之所急。

保持较强的心理素质。能够保持良好的心理和精神状态，做到得宠不骄，受辱不卑，从容应对。

做一名餐厅的服务员，其实很容易，也很简单。在每个繁华喧闹的都市中，在餐饮行业，服务员的角色太多太多，然而，真正能够读懂“服务”中所包含的意义，并且能够身体力行去用心，去做好的人却稀如麟毛。为什么呢?原因很简单，几乎可以说是所有的人，在从事服务员的时候，都是抱有一种应付的.心态，而不是主动的去做。总是喜欢偷懒，喜欢躲避很多次为别人提供服务的机会。他们总是以为自己的做法是明智的，认为自己比那些一根筋只知道干活儿的人要聪明的多!殊不知，这种做法与行为恰恰是最愚蠢的。因为，他们错过了许许多多可以让自己不断成长的机会。总结来说就是不懂得“负重”的真正意义所在。一名真正称职的服务员，不仅仅是要具备在表面上看来与工作相关的知识，更多的是要加强自己内心与思想上的建设，还有自身的修养的提高。

现实中各行各业都是展现自己的舞台，无论在什么地方，无关收入多少。我们每个人之于屯城就好比一滴水之于一盆水，一滴水可以瞬间蒸发，依附于一盆水才能长久存在。因为屯城我们每个人才有生活，那么，我要做的更好，在平凡的岗位上要努力使自己非凡，让屯城明天因为有我而骄傲!

**餐饮服务半年工作总结2**

忙碌而充实的xx年即将过去，充满希望的xx已经到来，这一年里，我们餐饮部在酒店领导的正确领导下，取得了不错的成绩，现将这一年的工作总结如下：

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，保证餐饮部工作顺利进行，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。

xx年是不平凡的一年，对公款吃喝现象查处严厉，这种情况下，使居于服务业龙头企业的餐饮业陷入不乐观的境地。在如此情况下，我们要相信，危机总是伴随着机遇，我们应从困境中找到突破口，稳中求进、攻坚克难、在酒店领导的正确领导下，再创佳绩!具体有以下几方面建议：

2、降低菜品成本，引领大众消费：将客源从公款转换成自主消费。

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彩多姿的，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xx的发展做出最大的贡献!

**餐饮服务半年工作总结3**

时间过的好快啊，眨眼功夫回顾过去的大半年，自己本身就是90后员工，与服务员基本上都是同龄人，我们一起克服工作上的困难和不足，虽然贵宾接待我们还不是很熟悉，但我们一直在努力在坚持，虽然员工在接受不同的管理方法，虽然我们经历了比较长的磨合期，最终还是一起走了过来。希望在这次春节之后能进行一次大的培训，提高员工的各项服务和操作技能。

首先新桥店的服务特色，给客人的第一感觉就是干净、卫生的操作。在不同的季节提供不同的餐前茶，像很多客人就很喜欢我们的餐前红茶。在餐前和餐中两大块都会及时跟进参与服务，对于服务员操作中的错误及时给予提醒和指正。

自开业没多久，就实行卫生检查制度，奖罚分明，每天都会抽值班的管理人员检查卫生，效果很好。

人员的稳定，记得方总曾经说过：没有人还谈什么服务?接下来我们要做的就是如何留住老员工，积极引进新员工。

在这里工作，我会认真仔细的做好每一件事，遵守酒店的规章制度，服从工作安排，与员工一起共同成长，共同进步。得尔乐的明天会更好!

**餐饮服务半年工作总结4**

岁月如梭，光阴似箭，从20XX年在八月份到今天的XX年1月转眼间已经入职1年多了，在这一年多的时间里有欢笑也有泪水，有感动也有茫然，很感谢令狐冲给我的这个机会，让我更加深知自己的不足，明白餐饮行业不仅仅是炒个菜那么简单。

在这1年多的时间里我也学到了很多，也发现很多的不足以及存在的一些问题：

>1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向服务人员提出，使部分问题长期存在，不能从根本上得到解决。

>2、厨房上菜速度有待提高

平时上菜速度金山店都还是可以的，但是一遇到节假日，周末厨房上菜速度，特别是炒盘速度就会迅速的拖后腿，导致顾客满意度下降，退菜数量急剧上升，影响营业额。

>工作打算

20XX是一个机会年，要夯实管理基础，为餐厅升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

>1，提高门店服务水平

餐饮行业竞争越来越激烈，目前已经呈现出了白热化的状态，我们餐厅只有通过不断的去服务创新，不断的去满足顾客的服务，达到顾客

心中所希望的状态，我们才能在接下来的积累竞争中生存下去，通过不断地对员工进行服务培训来提升大家的认知和实践水平。

>2，进一步提升业绩

每天门店有多少营业额是我们大家最关心的问题，也是我们所有问题的中心，20xx年在提升服务水平的基础上加强顾客管理，特别是新老顾客的管理，让新顾客变成我们餐厅的老顾客，让从来没有吃过我们令狐冲烤鱼的人进来我们餐厅吃一次，我相信他下次必定还会再来，通过不同的活动来提升我们的品牌影响力，达到我们的业绩。

**餐饮服务半年工作总结5**

我认识到作为餐厅服务员，在工作中热忱固然重要，但还需要具备良好的服务能力。因为其中涉及到“能与不能”的技术性问题。

>一、语言能力

语言是服务员与客人建立良好关系、留下深刻印象的重要工具和途径。语言是思维的物质外壳，它体现服务员的精神涵养、气质底蕴、态度性格。客人能够感受到的最重要的两个方面就是服务员的言和行。

服务员在表达时，要注意语气的自然流畅、和蔼可亲，在语速上保持匀速，任何时候都要心平气和，礼貌有加。那些表示尊重、谦虚的语言词汇常常可以缓和语气，如“您、请、抱歉、假如、可以”等等。另外，服务员还要注意表达时机和表达对象，即根据不同的场合和客人不同身份等具体情况进行适当得体的表达。，我认为作为餐厅服务员至少要具备以下几方面的服务能力。

人们在谈论时，常常忽略了语言的另外一个重要组成部分———身体语言。根据相关学者的研究，身体语言在内容的表达中起着非常重要的作用。服务员在运用语言表达时，应当恰当地使用身体语言，如运用恰当的手势、动作，与口头表达语言联袂，共同构造出让客人易于接受和满意的表达氛围。

>二、交际能力

餐厅是一个人际交往大量集中发生的场所，每一个服务员每天都会与同事、上级、下属特别是大量的客人进行广泛的接触，并且会基于服务而与客人产生多样的互动关系，妥善地处理好这些关系，将会使客人感到被尊重、被看重、被优待。客人这一感受的获得将会为经营的持续兴旺和企业品牌的宣传、传播起到不可估量的作用。良好的交际能力则是服务员实现这些目标的重要基础

>三、观察能力

服务人员为客人提供的服务有三种，第一种是客人讲得非常明确的服务需求，只要有娴熟的服务技能，做好这一点一般来说是比较容易的。第二种是例行性的服务，即应当为客人提供的、不需客人提醒的服务。例如，客人到餐厅坐下准备就餐时，服务员就应当迅速给客人倒上茶、放好纸巾或毛巾；在前厅时，带着很多行李的客人一进门，服务员就要上前帮忙。第三种则是客人没有想到、没法想到或正在考虑的潜在服务需求。

能够善于把客人的这种潜在需求一眼看透，是服务员最值得肯定的服务本领。这就需要服务员具有敏锐的观察能力，并把这种潜在的需求变为及时的实在服务。而这种服务的提供是所有服务中最有价值的部分。第一种服务是被动性的，后两种服务则是主动性的，而潜在服务的提供更强调服务员的主动性。观察能力的实质就在于善于想客人之所想，在客人开口言明之前将服务及时、妥帖地送到。

>四、记忆能力

在服务过程中，客人常常会向服务员提出一些如酒店服务项目、星级档次、服务设施、特色菜肴、烟酒茶、点心的价格或城市交通、旅游等方面的问题，服务员此时就要以自己平时从经验中？

服务员还会经常性地碰到客人所需要的实体性的延时服务。即客人会有一些托付服务员办理的事宜，或在餐饮时需要一些酒水茶点，在这些服务项目的提出到提供之间有一个或长或短的时间差，这时就需要酒店服务员能牢牢地记住客人所需的服务，并在稍后的时间中准确地予以提供。如果发生客人所需的服务延时或因为被遗忘而得不到满足的情况，对酒店的形象会产生不好的影响。

服务中突发性事件是屡见不鲜的。在处理此类事件时，服务员应当秉承“客人永远是对的”宗旨，善于站在客人的立场上，设身处地为客人着想，可以作适当的让步。特别是责任多在服务员一方的就更要敢于承认错误，给客人以即时的道歉和补偿。在一般情况下，客人的情绪就是服务员所提供的服务状况的一面镜子。当矛盾发生时，服务员应当首先考虑到的是错误是不是在自己一方。

**餐饮服务半年工作总结6**

从这次餐饮服务员，改变我认为干餐饮服务员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

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工作突发事件对应技巧;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。

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。

要学会做人:做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功

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。

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。

这次的兼职给我的体会非常的深刻，我觉得我们做每一件事情都是，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。

**餐饮服务半年工作总结7**

我们对于美食的追求刻在骨子里，所以很多时候餐饮行业的火爆是必然的的，但是我们的经营状况要依靠吸引更多的顾客，品尝更多的食品，在这个过程中我们的.服务质量，菜品好坏等多种因素就直接影响着我们的收入，在上半年我们饭店的表现平平，经过对这段时间工作的一个总结，在下半年我们集体一定要发挥出更多的力量，更出色的表现来做好饭店。

在整个上半年的工作中，厨房是重中之重，但是我们的厨房空间小，能够使用的锅具也就少，而因为厨师烧菜的速度也并不快，所以就导致了顾客的流失，来过一次之后看见我们的上菜速度之后很少会有第二次到来的。因此在下半年我想到的办法是让厨师对菜品还要积累更多的经验，提高工作效率，以及清理出更多的空间在购置一些锅具添到厨房。对于整个厨房区域每天都有很多的垃圾和脏污，而在我们繁忙时就不能迅速的清理好，只能堆积在一起，而每天的菜又要占据很多的空间，因此就在这方面下功夫，让我们的工作环境变得更加整洁，让我们的工作更加的有条理。

在上半年我们收集顾客意见时，有很多顾客反映在上菜时是手记的菜品，在人多的时候服务员会忘记什么菜应该上什么桌，虽然出现失误的几率不大，但是很影响体验。我在这方面要做出修改，在很多餐馆有新的改变时我们还是处于原来的状态，因此我会在下半年有新的突破。还有其他一些关于服务方面的小问题，我准备，抽出一个时间对店内的服务人员进行培训，在服务顾客时应该要做到什么，我们要注意什么，给顾客更好的品尝美食的环境。

在我的日常工作中有很多需要改善的地方，我很庆幸遇到这么多理解我的同事，在这上半年的工作中一直包容我的过错，指引我进步，同时指导我应该怎么做好一个店长，履行自己的职责。同时我也明白作为一名管理者，我应该多听听别人给予的建议，自己对于事情的发展要有明确的判断，才会成就自己。

在下半年的工作中我会继续努力，继续学习，不会因为自己的成绩而感到骄傲或者是羞愧，以平常心面对工作中所出现的问题，积极的寻找办法来解决，团结身边的力量，为餐馆美好的明天而奋斗。

**餐饮服务半年工作总结8**

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。

**餐饮服务半年工作总结9**

在宾馆总经理的领导下及餐饮部全体员工的努力拼搏下，我们餐饮部较好的完成20xx年上半年各项经营指标，通过强化管理，改进服务，提升质量，上下一致，通力合作，在各部门的大力支持配合下，取得一定的成绩，现将主要工作汇报如下：

>一、餐饮部20xx年上半年营业收入实完成5，975，元，10年上半年收入3,891,元11年和10年相比较实际收入提高2，084，元，11年上半年利润完成1,007，元，10年上半年完成利润226,元相比较提高850，元；10年上半年营业成本是3，664,元11年上半年4,897,元同期相比较营业成本增加1，233，元。11年上半年平均毛利率是，10年上半年平均毛利，11年和10年相比较毛利率提高。今年上半年从经营指标，营业收入均有较大提升，今年上半年我们所作的主要工作是：

1：加强管理人员培训，提升了个人业务素质

2：加大管理力度，考核力度。

3：加强菜品研发。

4：加大服务员培训，提升服务质量。

5：控制营业成本，提升毛利。

6：合理使用钟点工，降低人力成本。

>二、虽然餐饮部有很大进步，但是还存在很多的问题表现如下：

1：班组长责任心不强，不能严格要求组员，检查监督力度不够，管理工作抓得不细、不严，在工作执行力上有时出现拖拉敷衍的现象。

2：由于服务员业务流动较强，业务水平良莠不齐在操作规范上不能规范化、程序化、随意性大。

3：在对客人的服务中，语语言表达能力低，对客人提出的问题应变能力差，于是不能主动应变解决。

4：计划卫生与日常卫生做的不好，稍忙时不能按计划去做卫生。

5：从菜品变化创新不够，菜品质量不能够长期保持稳定，在口味色泽上不能达到一致。

6：菜品质量上虽然得到好评，但是而出现质量问题，有时也出现上菜慢和乱的现象。

上半年我们餐饮部出现的问题比较多，针对以上问题我们在以往的经营工作当中都逐项的进行强调和要求，对发生的问题逐步加以整改，但偶尔仍会重复发生，这就需要我们在今后工作当中进一步加强改进管理完善监督手段。

>三、上半年的工作任务虽然完成较好，但是下半年的工作依旧是任重而道远，上半年有许多不足缺点也有很多潜力可挖，这就需要餐饮部全体员工针对上半年工作中的不足，认真整改，抓好落实下半年的工作计划：

1：加大管理的力度，充分发挥厨师长和班组长的管理作用，加强班组建设，提高班组长的管理能力，各级管理人员以身作则从上到下做到，计划、监督、检查三落实。在严抓严管上下功夫，从严从细的做好管理工作，重点抓好服务质量和饭菜质量。

2：为了确保饭菜质量的提高，在领导关心下上半年我们出去学习，开拓

眼界，铸造技术，注入新的思路，为我们4月份推出新菜谱，改进早餐形式打下了坚实的基础。下半年要从细致上下功夫，通过订阅烹饪相关杂志来学习创新菜品，并充分发挥菜品研讨小组的作用，根据季节的变化和顾客的需求，跟上市场发展的脚步，每月推出新菜品，使菜品不断地有创新，有变化，从菜品的质和量上进行要求，力求达到菜品质的一致。

3：在服务人员流动的情况下，也给我们带来了好多值得学习的知识，我们要关心员工，宾馆领导非常重视和关心员工，端午节给单身外地员工发放福利，在此行为的带动我们要经常和员工沟通思想，了解员工思想动态，更多的给员工以关心和爱护，是他们在快乐中工作，在工作中主动关心员工的生活，调动员工的服务热情和工作积极性，从根本上进一步提高员工的业务技术，提升员工整体素质。

4：确保服务质量的长期稳定，进一步提高服务质量，在现有的基础上进一步从敬语服务、主动服务、微笑服务等方面严格要求，组织员工学习宾馆及部门一些相关的规定和服务知识学习和服务素质的培养。通过观看电教服务知识使服务工作进一步提升发展，做到服务上档次、上水平。

5：为确保全年利润指标的完成，从成本方面进行严格控制，合理利用原材料，做到粗了细作，把边角料的再利用作为挖潜增效的一大亮点，尽最大努力做到物尽其用，努力将低成本的菜做成高档次的菜品，在菜品的安排和质量上都做好控制工作。从各种原材料的取用上要求后堂各班组严格按照要求执行，定期或随时向员工通报各种原材料的价格，在员工清楚了解各种原材料价格的情况下做到人人都算账，会算账，部门每个月定期向员工通报一次各项经营指标完成情况，使每位员工不知是干活，也要在工作当中学会如何控制成本，节约成本，从节约一瓣蒜抓起，在保证餐饮质量的前提下做好成本控制。

6：严格把好采购质量关，即使多方面了解市场物价，调查市场行情，进货是以质量和价格术说话，要求厨师长随时了解市场行情，对供应商的价格要定期根据市场行情及时调整，确保所进食品原材料质优价廉。

7：加强部门员工的责任心，从思想上进行教育和带动，从部门沟通工作方面做好工作，保证经营工作的顺利进行。

8：加强部门全员的促效意识，以优质的服务和可口的饭菜作为增加客源的保证。

9：严抓卫生质量，认真执行星级标准、环保标准和食品卫生法，确保食品安全，严格做好消毒制度，做到每月一次大扫除，卫生区域要做到责任人、实名制，并从设施设备的爱护保养方面做好工作，及时发现问题及时解决问题。

10：加强安全管理工作，按照社会综合治理的目标开展工作，确保下半年为零。在今后的工作当中餐饮部虽然下半年的压力很大，但是只要我们餐饮部全体人员在宾馆领导的带领下上下一心共同努力并且在管理工作认真落实以上举措，我想一定会完成宾馆下达的各项指标。

**餐饮服务半年工作总结10**

>一、懂得微笑，善于微笑

现如今，微笑已经成为从事各行各业的一种必备的职业素质，尤其是在服务领域。微笑是不用翻译的世界语言，它传递着亲切、友好、愉快的信息。微笑一下并不费劲，但它却能产生无穷魅力，受惠者成为富有，施予者并不变穷，它转瞬即逝，却往往留下永久的回忆。在工作中，我会让微笑成为我的名片，让就餐者如沐春风。

>二、勤能补拙是良训，一分辛苦一分才

只有勤快，才能换来更好的成绩。勤，就是辛勤，就是努力，比别人付出更多。快，就是效率。“业精于勤而荒于嬉，行成于思而毁于随。”繁荣和勤奋是分不开的。作为一名服务者，我更要付出比常人多百倍的勤奋，去营造更舒适的就餐环境，让xx更美好！

>三、待客之道，周到是基础

既然谈周到，那么必然要主动去做好，主动去提供服务，而且要善于观察，还要懂得换位思考，做到客人所想不到，提供超前服务。在以后的工作中，我会一如既往地做到让就餐者感受到宾至如归的感觉，想来宾之所想，急来宾之所急。保持较强的心理素质。能够保持良好的心理和精神状态，做到得宠不骄，受辱不卑，从容应对。

做一名餐厅的服务员，其实很容易，也很简单。在每个繁华喧闹的都市中，在餐饮行业，服务员的角色太多太多，然而，真正能够读懂“服务”中所包含的意义，并且能够身体力行去用心，去做好的人却稀如麟毛。一名真正称职的服务员，不仅仅是要具备在表面上看来与工作相关的知识，更多的是要加强自己内心与思想上的建设，还有自身的修养的提高。

现实中各行各业都是展现自己的舞台，无论在什么地方，无关收入多少。我们每个人之于xx就好比一滴水之于一盆水，一滴水可以瞬间蒸发，依附于一盆水才能长久存在。因为xx我们每个人才有生活，那么，我要做的更好，在平凡的岗位上要努力使自己非凡，让xx明天因为有我而骄傲！

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！