# 餐饮吧台年终总结

来源：网络 作者：独坐青楼 更新时间：2024-06-19

*餐饮吧台年终总结（精选3篇）餐饮吧台年终总结 篇1 我们每个人都是在不断地总结中成长，在不断的审视中完善自我并脚踏实地的完成好本职工作。现将年终总结如下： 一、思想总结：始终以高标准严格要求自己，作为一名吧台人员，深知自己工作的重要性，积极...*

餐饮吧台年终总结（精选3篇）

餐饮吧台年终总结 篇1

我们每个人都是在不断地总结中成长，在不断的审视中完善自我并脚踏实地的完成好本职工作。现将年终总结如下：

一、思想总结：始终以高标准严格要求自己，作为一名吧台人员，深知自己工作的重要性，积极了解相关业务要求和业务规范，以便更好的充实自己;同时我也自觉遵守院里的规章制度，坚持参加院里的每次培训，以严谨的态度和积极的热情投身于学习的工作中。虽然有成功的泪水，也有失败的辛酸，然而日已激烈的社会竞争也是我充分认识到成为一名德智体全面发展的优秀员工的重要性。

二、工作方面：认真做好本职工作，做到腿勤、口勤、眼勤，积极配合领导完成各项工作。服务人员的工作态度和服务质量反映出一个酒店的服务水准和管理水平，所以近期我们餐厅对员工的技能、技巧等服务内容进行了培训，颇有收获。只有通过培训才能让员工在业务知识方面和服务技能上有进一步的提高，才能更好的为客人提供更优质的服务，以 宾客至上，服务第一 的宗旨来服务每一位宾客。

最后，我希望大家一起为我们的酒店事业奉献进取，用我们的青春去点燃和照亮周围的每一位客人，并积极努力创造美好的未来。

不足之处，请大家提出。我在今后的工作中一定会不断改善的锻炼自己...

餐饮吧台年终总结 篇2

酒店吧台年终总结时光飞逝，转眼间又到了年末。回顾即将过去的一年，是酒店业竞争和自带酒水物价攀升各方面影响严俊的一年。不过在酒店领导及员工共同努力下，由总经理室设定部门自行制定的每月指标都能顺利完成。这也是跟大家的辛勤汗水和工作中所受的委屈密不可分的。但是付出和回报都是相等的。

今年餐厅在经理的带领下，全员以经理提出的 三个围绕 三个集中 而努力。围绕年初制定的 目标指标，服务效率，基础管理 集中奖罚制度，加强考核力度，以餐中服务为重点考核。对奖励措施以销售数量质量最高的为当月销售之星荣升光荣榜并有经济奖励激发大家销售潜能。今年在忙时管理人员也相互分工，有重要客人直接协助服务，并做好客史档案的收集。加强信息沟通和共享。厨房在出新产品时我们利用班会培训新菜的介绍使服务时更加娴熟。相比往年今年客情不是很稳定，总是忽忙忽淡，政务接待也在减少，很多都为散客和一些新的客户群体，自带酒水率达到90%左右。就在这种情况下每月还能超额完成指标。虽然如此，我们仍不能放松，对待每一档客人都要做到 人人都是宣传员，推销员 提高酒店平品牌效应及增加营业额。

今年虽然成绩可喜，但工作中仍存在不足之处。忙时大家都能紧张有序，空时大家精神有松懈，立岗时间不及时并谈天说地，在这方面我也要加强 以身作则 对客服务时一些菜肴必须物品不能及时跟上，菜上齐会站在门口或出包厢洗东西，导致服务脱节，服务被动，一旦被考核班会通报问题，举一反三。

明年我们要往以下几个方面努力!

1做好走动式管理，规范服务。 2对特色菜加强服务时的介绍，软饮料销售不放松。

3加强安全意识，操作安全。 4 对客服务做到敬语多一点微笑多一点计较少一点。

5加强考核工作，以餐中服务为侧重点。

各位同事，20xx年即将过去，全新的明天即将到来，我们要以部门指标为共同目标，再接再厉争取完成任务。我相信餐饮部全体员工一定会为了酒店兴旺发展而团结努力，共同奋斗，创造出更好的成绩。

紧张而又忙碌的一年即将过去，餐厅在各位领导的正确指导下，在各个兄弟部门的配合帮助下，在全体员工的共同努力下，每月都能超额完成酒店下达的指标。

回顾想想20xx年，我们的业绩是可喜可贺的。平日，我们利用早班会的时间，让人家读报纸、做游戏、复习消防知识，让大家把好的心情带到工作中，菜肴酒水变动的信息都能及时得到更新，我们将娱乐的方式向大家介绍菜肴的配料、制作，以及营养价值。我们的员工休息都很有诚信，在休息一天的情况下，只要客情一忙，打个电话，便能及时赶到，以工作第一，舍小家为大家。我们每天记录菜肴反馈的信息，客人没动的菜肴打下去回收，跟厨房进行沟通，寻找原因。我们每天班会上练习的礼貌用语都能学有所用，在客情较忙，人手不足的情况下，我们每一位员工包括吧台都能积极主动，发挥协助精神，认真做好每一档接待。下半年我们评比销售之星，给予经济或物质的奖励，发挥员工的销售潜能，提高大家的积极性，同时我们的成绩也是有目共睹的。

当然我们也存在着很多的共性问题。有些员工觉得菜上齐了，就不需要什么服务了，为了能早点下班，将台面上撤下来的刀叉、烟缸、杯具拿到洗涮间清洗;有的打着喝水的晃子和传菜口人员聊天，包厢出现了真空现象，服务脱节;有的员工没有时间观念，经常迟到早退，班会时间拖拖拉拉，在走廊上大声喧哗，还有员工个性化服务处于被动，需要督促和检查，死角卫生不符合标准，餐前准备不足，不能按时立岗等。

随着市场竞争力加剧，客人选择酒店余地增多，自带酒水的增多，我们要加大力度推销我们的软饮料和一些时令菜肴，千方百计留住每一位消费者，这样才能使我们的营业额更上一层楼。

明年我们将引领大家做到以下几点：

1、 安排、带领、督促、检查员工做好餐前的各项准备工作，餐具摆放是否合格。

2、 检查当班人员仪容仪表，进一步深化班会内容，做好清洁工作，给客人提供一个安静、舒适、温馨的就餐环境。

3、 加强检查消防安全力度，确保万无一失。

4、 发现问题及时向领导汇报，尽快做出解决方案。

在20xx年即将到来的日子里，我们要团结一至，齐心协力，为酒店更好的发展而奋斗。

餐饮吧台年终总结 篇3

时光流逝，不知不觉我来欧洲房子已经两个月了。在这两个月里，思考亦多，感慨亦多，收获亦多。对我而言，这段时间的工作是难忘、印记最深的。工作思想、方法等一系列的适应与调整，(包括工作上的适应与心态上的调整)压力带来了累的感觉，累中也融进了收获的快乐。在 店长的支持下，在各位同事的密切配合下，爱岗敬业，恪尽职守，作风务实，思想坚定，较好地完成了自己的本职工作和 店长 交下来的其它任务(当然还有很多不足，个人素养、技能和吧台管理有待加强)现就两月来吧台状况，做如下简要总结。一、吧台的营业状况：总体来说，吧台的营业额在这两月来和之前六月份比较还是呈上升趋势的(六月营业额：60000多，七月营业额:65000多，八月营业额：70000多)或许较其它茶楼和咖啡厅来说这样的业绩只能用惨淡形容，但是就欧洲房子目前的规模和设施而言，这样的业绩也在情理之中。但我相信欧洲房子的前景还是很好的，只有我们大家共同努力，让公司尽早步入正轨，做出我们的企业文化，欧洲房子鼎盛的日子也就随之来临!

二、吧台的营业成本：吧台比厨房的利润高，主要还是表现在成本低。但尽管如此，成本的控制还是要做好，七月份和八月份的成本都在18%，这也是在规定范围内的数据。原材料的优劣和价格上的选择，以及平常做东西合理搭配，细微节省，直接导致吧台成本高低。日积月累也就是这个意思，我们吧台人员会一直以 提高出品质量，控制材料成本 的原则与目标，继续保持并逐步加强。

三、吧台的卫生状况：吧台环境卫生状况，比之前而言只能说是略有所提高，实话实说，店长提出细致卫生那天，晚上我就在工作间弄了两小时，后来问王领班有什么变化没，结果却是没什么太大变化，很受打击。但不管怎么样这也是不争的事实，个人问题和吧员的情绪化也导致这块工作没能开展好，在此做出自我检讨。在今后的工作中会逐步提高。

四、吧台的纪律状况：对于纪律这块我颇有些无奈，实话说开始来那段时间较以前还是有所改善，之后问题就出来了。之间的一些事直接导致吧员的情绪化，对规章制度的淡化，这才发现女吧员难管理，我个人则以人性化的管理做她们的思想工作，之后略见好转。(现阶段这方面工作比较难做，就吧员在吧台吃工作餐这个问题上，看似从开张就有了，之间我也说过她们，但效果不明显，店长想必也注意到这个问题很久了)总的来说还是没注重个人对公司大观形象的影响和长期以来的习惯。这方面做为吧台的管理者，我会在吧员稳定后彻解决。

五、个人及吧员的工作状态：在店长的指导和支持下，我慢慢地也进入了状态，工作方法和心态已然转变。状态稳定，在今后的工作中多思考，多换位，多学习，多自检来提升自己。吧员梁晓青状态目前看还是比较稳定的，工作积极性一般，但人很聪明，对事对工作较负责，工作时很少带入个人情绪。吧员杨婷状态较不稳定，近期情绪波动较大，易带入工作中，但是如此，工作中对前厅新员工积极帮助，协调工作，吧台工作较积极，纪律方面欠佳，太我行我素，估计九月份有所好转。以上是我个人观察结果定论。

最后希望店长在今后的工作中能给与更多的指导和意见，希望在我们大家的共同努力下，让欧洲房子慢慢成长!

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！