# 餐厅周例会工作总结(通用41篇)

来源：网络 作者：梦里寻梅 更新时间：2025-04-01

*餐厅周例会工作总结1虽然我在xx餐厅工作的时间只有大半年却在这里学到不少重要的工作技巧，这对于融入职场环境从而创造工作成就而言无疑奠定了很好的基础，再加上有着领导和同事们的支持从而让我的工作方式得到了很大改善，考虑到职场竞争的激烈与严谨自然...*

**餐厅周例会工作总结1**

虽然我在xx餐厅工作的时间只有大半年却在这里学到不少重要的工作技巧，这对于融入职场环境从而创造工作成就而言无疑奠定了很好的基础，再加上有着领导和同事们的支持从而让我的工作方式得到了很大改善，考虑到职场竞争的激烈与严谨自然容不得工作中存在丝毫的懈怠，现根据自己在餐厅工作中的表现进行以下工作总结。

认真学习餐厅服务方面的技巧以便于在工作中尽快将其掌握，由于我存在着缺乏经验的问题从而需要通过工作量的完成不断积累，对我而言这项任务的完成没有任何捷径可走从而需要在工作中做到脚踏实地才行，因此我能够通过这段时间餐厅工作的完成加深对自身职责的理解以便于更好地为顾客提供服务，当顾客对在餐厅用餐感到十分满意的时候自然是不错的成绩，我在做好自身工作的同时也会朝着这个目标努力从而致力于提升综合素质。

定期对餐厅各处进行清理从而为顾客用餐提供较好的环境，事实上餐厅环境的好坏与员工们在工作中的努力程度是息息相关的，再加上现在顾客的消费理念使得他们对餐厅的卫生十分重视，因此作为餐厅员工的我便着手做好这方面的工作从而营造良好的环境，无论是地面的污渍还是桌面的油污都能够及时得到清理，虽然较为忙碌的时候会有所疏忽却在整体上有着不错的表现。另外我在收拾餐具的时候也会做好这方面的清洗与消毒工作，对于餐厅产生的餐饮类垃圾也会及时进行处理以免因为异味影响到顾客的用餐体验。

能够调整好自身的状态并认真做好宣传方面的工作，面对工作中的压力能够及时认识到完成领导安排任务的重要性，须知任何的疏忽都有可能对自身的职业发展造成不利影响自然得予以重视才行，再加上我能够认识到在餐厅工作的机会来之不易自然不会辜负领导的期望，因此我即便是在休息时间也会注重对工作技巧的学习与运用，平时也会积极参与到宣传工作之中从而为餐厅的经营招揽更多的顾客，虽然这方面的努力的确比较艰辛却在见证自身成长以后有了苦尽甘来的感受。

工作中的奋斗历程对我来说也是自身得以成长需要经历的环节，所以我会严格遵守餐厅的制度并协助领导完成各项任务，对待工作充满热情是我现阶段的优势从而需要妥善利用才行，我也会秉承严谨的态度并注重餐厅工作中的每个细节，争取为餐厅营造良好的口碑才是作为餐厅员工的自己应该做的。

**餐厅周例会工作总结2**

一路的欢歌笑语，一路的风雨兼程送走了20xx年，迎来了充满希望的20xx年，回首我来到酒店的这三个月，新奇与欣喜同在，感动与感谢并存，三个月，时间虽然短暂，但对我而言收获是丰硕的\'，在这里的每一天，每经历的一件事，每接触到的一个人，这个过程的含金量，绝不亚于我十几年在校门里学习的价值，所以我感谢李总能给我这个难得的学习机会及细致入微的指导，感谢王经理无微不至的关怀，感谢综合部全体成员在工作上的配合和生活上的照顾，就具体工作如下总结：

一、工作方面

在这段日子里，我了解了酒店的指导方针、布局建设、部门划分、工种分配、人员定位等自然情况，综合部行使办公室职能，一个联系领导与员工的重要部门，我很荣幸能成为这个小集体中的一员。

每天负责收餐票虽然很琐碎，却能体现出我们酒店在管理上的严格性、先进性，质量检查是任何一个企业必备的、而且是重要安全保障部门，作为服务行业质量检查更是重中之重，无论是客房的卫生情况，还是餐饮服务员的仪表仪容无一不影响我们酒店的经营发展，我从最初只知道看到现在拥有一双洞察的眼睛，这是我的一个进步，一个很大的收获。

板报是我们酒店对内宣传的窗口，通过出版报不仅提高了我的写作水\*也增强了我的语言表达能力，评估期间承蒙李总的信任在王经理的帮助下整理了两份评估材料，我深切地感受到自己的语言罗列功底和逻辑思维的欠缺。

到一线服务是最有收获的地方，虽然辛苦虽然紧张但是我学会了整理房间、开夜床、以及如何摆放才具有美观性等知识，与专家的迎来送往中了解到专家的喜好及时的将信息反馈，以便更好的服务。

x月x号在评估工作即将结束的时候正巧xx大学生供需见面会在xx召开，这对于我们毕业生来说是最重要不过了，好久之前便做好了准备，但是楼层服务员确实忙不过来，看到她们废寝忘食、加班加点我感动了，虽然我是学生但我也是酒店的员工，就这样我没有参加招聘会，我讲这个并不是说我自己都多么的伟大，而是我被这样一个团结、奉献、务实的集体而感动，奉献是无私的所以温暖、激情是火热的所以发亮，这就是企业的财富、壮大的资本！

二、学习心得

作为事业单位下属的经营类场所xx国际饭店有其独特的优越性，从管理体制到发展规模都已成为同行业中的佼佼者，员工整体素质也在大学这个特定的氛围内得到了熏染，能够高瞻远瞩，开拓外部市场的同时切身为员工的利益考虑，能够有识大体、顾大局的观念，虽然这是一个新兴的企业，更是一个具有生命力和创造力的企业，再这的每一天，我都能看到了希望。

但是事物的发展是具有两面性的，作为新兴企业在市场竞争的浪潮冲击下一定会展露出柔弱的一面，也一定会有矛盾问题的产生，只要我们找到解决问题的途径我们就会更上一层楼，竞争也是企业的发展动力，关键是要掌握竞争的技巧避免竞争，增强创新意识、勇于打破传统观念、经营观念、管理创新逐步从以市场为本向以人为本的管理机制上靠拢，塑造具有佳大特色的品牌企业。

多少意气风发、多少踌躇满志、多少年少轻狂、多少欢歌笑语都在昨天的日记里画上了一个终结，但是未来的一年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战，就应该有新的起色，在新的一年中继续努力工作，勤汇报、勤学习、勤总结，最后祝愿我们酒店在澄澈如洗的晴空里，策马奔腾，祝愿各位经理在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺、祝愿各位同仁在新的一年里续写人生新的辉煌！

**餐厅周例会工作总结3**

我目前的岗位是塞维亚西餐厅的知客，\*时工作时直接面向顾客， 是公司对外的一面窗口， 知客工作细碎而繁琐，餐厅半年工作总结。 在本年度工作中， 我积极协助餐厅领班、主管和经理在做好各类社团宴会、酒会、自助 餐、会议餐、高级领导和各大公司的接待的同时，还认真做好各项日 常接待、客人引导及订餐工作，工作期间发现问题也及时和相关人员 沟通处理，有疑难问题应及时上报领导。 在个人的岗位上，我努力做好顾客接待服务工作，解答他们提出 的每一项问题， 使每一位来餐厅就餐的宾客和入住酒店的客人都能感 受到人性化的服务，有力的维护了我们海泉湾公司的形象，工作总结《餐厅半年工作总结》。

餐饮部分 工细,环节多,一项工作的完成,更多是依赖于各部门之间的协调合作, 在工作中，我主动和各部门的每一位同事沟通，一切以理解协作为前 提,积极和他们配合,大大提高了日常工作效率，使过去存在的一些脱 节不协调的情况大为减少。在自己的岗位上，我一直秉承着奉献就是 锻炼自己的原则， 切实履行自身职责， 认真完成上级交办的其它工作， 虽有加班也从不埋怨。工作之时，我努力学习经验，积极探索，结合 理论，联系实际，在做好工作的同时积极提高个人能力，并在自己进 步的同时积极做好身边同时的的工作，和他们相互帮助、携手进步。

在这一年的工作中，我虽然做出了一定成绩,但是还需要继续努 力，因为,我知道，我的能力还有很大不足，我的知识结构和个人工 作技能仍需要改进，所以我在\*时积极进修，并认真参加公司组织的 各项专业技能培训和活动，以向更高的标准看齐,希望在以后的工作 中能更好的为海泉湾公司服务！

**餐厅周例会工作总结4**

岁月如梭，白驹过隙，转眼间入职(你们连锁餐厅的名字)工作已经三年了，根据总部的服务宗旨和我们分店经理的工作要求，大堂经理首先要着眼于为客户提供最优质的服务，让客户吃得满意、吃得放心；必须抓好餐厅的日常工作和餐厅的人事管理工作；还要为客户营造一个良好卫生的用餐环境。

一、20xx年工作上存在的问题

（一）在餐厅的日常工作中前后场进行协调时，存在着一些问题

在前后场的协调上，存在着一些问题主要体现在及时快效上的不足：比如在高峰期时，同时有几桌的客人反映菜的出品出现一些小问题，但能及时快效地与后场厨师长做好协调，处于一个很好的沟通状态，我们在巡台时对客户询问是否满意菜的出品的主动性还可以提高。

（二）餐厅的人事管理和卫生管理上的漏洞

1、餐厅的人事管理：餐厅的常备员工长期不足，造成餐厅内部现有人员的工作压力以及工作强度较大。餐厅服务员的招工本来就存在着强烈竞争的现状，加上现在餐饮行业缺乏有效的薪酬激励机制，招工难成为掣肘我们餐厅发展的一个重要因素。主要表现在春节期间，由于传菜生人员的严重不足，连经理都带头领着洗碗阿姨到前场传菜，不但造成上菜速度紧张，而且易出纰漏。就连现在的状况也没有太大的改善，两个洗小碗的阿姨在高峰期仍然是跑菜，高峰期结束后去洗小碗。在兼职管理方面，由于固定员工人数的不足，加上短期内无法招进熟练的员工，因此，我们餐厅选用以兼职的形式招收临时员工，在兼职入店时我们采用滚动化的培训方式，并有组长和长期工带着新员工一起操作，等新员工熟练掌握技能以后，方可让他们自己单独进行操作，在一定程度上缓解了餐厅人员配置的短缺。但是由于他们大多是学生，空余时间又受学校补课和考试的限制，因为这些类似的原因他们离开了餐厅。我们只能被动地再进行招收新员工，并对他们进行新的培训，这样反反复复的循环，但是始终跳不出这个怪圈。长期这样也会引起固定员工的心里变化，我们需要对固定员工进行心理上的辅导，同时我们还要安抚好她们的负面情绪。

2、餐厅的卫生管理：在餐厅的卫生管理上，同样存在着人手不足的现象，不能灵活全方位的进行安排，有可能造成一些卫生死角没有打扫到位。由于我们分店包间是使用的地毯，如何更巧妙的清洗和保养地毯值得提高水\*。

二、20xx年工作的计划

（一）积极配合其他部门开展工作

在前后场的协调上，与厨师长做好沟通，配互相配合好工作，高效及时地为到我们餐厅用餐的客户进行舒心满意的优质服务。巡台时提供自身的主动性，以激情乐观的态度带动大家一起工作。

（二）改善招聘方式方法，争取招到稳定的固定员工

餐厅招工难在于所提供的职位能否满足大多数求职者的预期以及其奖惩机制是否完善。

因此我在招聘时了解求职者的关切就能妥善解决招聘难的问题，主要措施：

1.详尽的职位说明，在招聘中明确告知职位的工作要求和能力要求；

2.提供定期的岗位能力培训推动员工在岗位上不断进步；

3.逐渐形成我们餐厅企业文化，让我们入职的员工都能认同我们的企业文化，增加员工的归属感和认同感，壮大我们企业队伍。

（三）严抓餐厅内部的卫生管理

在餐厅卫生管理上，不会有丝毫的松懈，特别是在男员工不足的情况下，积极发动女员工进行清洗与保养地毯，并继续推行员工轮流打扫制度，并建立奖惩制度。对热爱企业、负责尽职的员工进行一定的奖励；对卫生打扫不负责的员工进行一定的处罚，使其树立责任意识和危机意识。

（四）小结

在新的这一年里，应当总结和分析以前存在的问题，以崭新的面貌迎接新的一年的工作。我相信通过大家的共同努力奋斗，我们分店会越办越好。大家也能通过我们这个分店的工作，获得自己的幸福。只要大家努力工作，为分店的发展做贡献，我们的分店长足发展，大家也能获得长足发展。

**餐厅周例会工作总结5**

公寓楼桩基施工周例会汇报资料

一、本周工作内容

1.从上周例会的12月2日至12月7日计六天时间，我司完成18根桩，截止到12月7日项目累计已完成49根桩，现余下15根桩尚未施工。在施工过程中我司严格抓好过程控制，每道工序都按设计图纸，规程、规范要求执行，隐蔽工程验收都有监理旁站。而对于上周例会关于打桩施工人员不足的问题，我司已增加人员满足施工要求。

月2日到3日，即周例会后，我司立即安排人员对施工场地周边临时围挡进行拆除重做，按照横平竖直，总体成一个矩形的会议精神进行围护，并在场地内侧加设绷绳及钢管斜撑，使临时围挡更加牢固，并且使总体美感得到很大提升。3.施工场地内各个机具杂物按照要求定置化摆放，对电缆进行架空，场地南面施工后弃用的泥浆池已回填，由于施工堆土，场地出现的高低不平现象于12月4日利用钩机进行平整后，景象已大大改善；场地内原来由于灌注混凝土造成泥浆外溢，使场地变得泥泞不堪，在利用钩机对场地进行清理的同时，派专人现场专管，禁止泥浆外溢；现场围挡的彩钢板用人工进行二次清洗，现场公共卫生间派专人每天进行清扫，场地保持干净整洁的文明施工现象得到显著提高。

二、下周工作计划

1．如若开工正常且混凝土供货商供料及时，按现每天施工3根桩的进度，余下15根桩，我司计划在12月12日完成。

2．业主选定的检测单位12月5日已到现场查看，检测人员明确表态：相关检测工作只能在开挖土方，破除桩头后进行。待土方施工单位进场挖土，开挖到设计桩顶标高后，我司计划用5天的时间，完成全部桩头的破除工作。

三、现存在需协调落实处理的问题

设计图纸局部桩位的正式变更至今仍然没有得到，现只是通过电子邮件得到设计单位的电子版变更图，但由于我司已于20\_年11月17日按业主要求进行桩施工，现设计变更与业主原计划变更桩位有出入，请相关单位对此图复核、定夺并及时完善同时相关手续，以免延误后续施工，同时，增加工作量按实际计算。

广西第一地质工程公司

20\_年12月7日

第1篇：例会工作汇报例会工作汇报()第一篇：每月例会及工作汇报工作汇报财务科人员相对较少，工作场所相对集中，日常工作相对稳定。所以我们每天上午有个晨会，按排一下当前的工作，按......

第1篇：周例会汇报XXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXX周 例 会 汇 报 材 料20\_年9月日 上周完成情况：4号楼计划完成1 5根，实际完成27根，5号楼计划完成3 5根， 实际完成3 2根。工程质量处......

青岛渤海湾大酒店总经理办公室青岛渤海湾大酒店餐饮前厅周工作汇报填表人： 孙石磊 ；填表日期 一、销售及费用情况：；1.上周营业额：160084元；菜金：115160元；酒水44674元；酒水预算收......

**餐厅周例会工作总结6**

我是家政的一名家政工作服务员，从事家政服务工作已经2年多，现年31岁；最初接触这个行业是因为在合川本地工作，能够照顾到家里，经过了解后报名家政服务专业培训班，经过专业的家政培训，发觉家政工作并非我想象得那么简单，为此我更加努力学习，合格后取得了从业资格证。

工作以来一向勤勤勉勉、尽心尽责、认真仔细，与雇主相处融洽，把雇主家当做自我家，用心做好雇主交代的每一件事；同时摆正自我的心态，不故意低人一等或张扬跋扈，把雇主当家人一样相处，注意自我的言行举止，不能把自我的生活习惯带入雇主家里；并且严格要求自我，保护雇主的保密，对雇主家里的内部事务都能尽量回避；虽然工作中偶有小疏漏，但事无大小都能主动向雇主坦诚，事后能做到及时补救，得到雇主的谅解；在工作中我一向秉着认真做事，诚心做人的态度，力求把家政工作做到。

比如家政由于缺乏资金，场地给需要进一步改善、自我的师资力量需要进一步培养等问题需要解决。今后我们将继续深入发动，走进乡镇、走进社区、走进家庭，为更多的妇女剩余劳动力和用工家庭搭建起平台，我们相信，随着社会的不断进步和家政服务的不断发展，家政还会不断完善自我，为发展贡献自我的一份力量!在从事家政服务工作2年多的时光里，严格遵守职业道德，自觉自律、遵纪守法、诚信为本，无一次雇主投诉及法律处罚纪律，获得了雇主及公司的认可。感谢公司的推荐，并在今后的服务工作中，我将再接再厉，以优质的服务回报于公司和社会。

**餐厅周例会工作总结7**

一、基本情况：

xx职工食堂、招待所两个单位共有干部员工xx人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等项工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入xxx元，固定成本xxx元，变动成本xxx元，利润为xxx元。

二、今年以来的主要工作情况：

xx职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在xx，担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等项工作。作为沙运司的一个“窗口”单位，这两个单位工作质量的好坏，直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对\*勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要\*，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到xx就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们xx能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起\*，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

一、基本情况：

xx职工食堂、招待所两个单位共有干部员工xx人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等项工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入xxx元，固定成本xxx元，变动成本xxx元，利润为xxx元。

二、今年以来的主要工作情况：

xx职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在xx，担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等项工作。作为沙运司的一个“窗口”单位，这两个单位工作质量的好坏，直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对\*勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要\*，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到xx就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们xx能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起\*，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

**餐厅周例会工作总结8**

20\_年工作计划如下：

1.积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想3在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

4、加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量，针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平。

5.加强节能的检查，平时多跟服务员讲解提高节能的意识，加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

6.进一步加强员工政治思想工作，定期组织员工学习，不断提高为顾客服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

7.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。

8改变工作方法：部门新进的员工做房速度较慢，且卫生质量差错较多，要求自己尽可能少一点抱怨，每个问题都有落实。尽量做到事事落实到人，件件有反馈，帮助员工分析发生问题的原因，找出解决问题的方法，演示操作方法，避免类似问题的重复出现。也是我今年工作较以前的一个改变。

9.协助经理提高员工对客服务质量，强化服务意识;对员工服务质量做好现场辅导工作，协同班组做好员工培训工作。督导落实情况，确保新员工掌握技能的同时，并且增强对客服务技能技巧。

10.做好服务工作的同时关心员工，做到团结友爱、相互帮助、共同进步。在日常工作中了解员工的个性，讲话方式，身体状况。避免因工作忙碌、身体状况欠佳等情况产生厌烦的情绪从而影响工作，有时遇见员工感冒时主动帮助她们铺床等，使员工从思想放下包袱，从而认真的投入到工作中。

20\_年即将过去，我将会调整好心态迎接新的挑战，我将一如继往，为腾格里国际酒店的发展尽自己的一份绵薄之力。我坚信餐饮部一定会坚定信念，精诚团结，以百折不挠勇往直前的精神风貌，共同绘制出腾格里国际酒店新的蓝图，实现各项指标的历史性突破。

**餐厅周例会工作总结9**

还记得章银环经理培训的“100—1=0”这一质量公式，在的服务至上中，要想顾客之所疑，要替客人之所急，我牢记于心着质量公式的最终一句话：服务项目工作中事无大小，一切需从关键点下手。恰好是那样，多见顾客考虑到一点，自身的服务水\*将提升一点，一点点的累积，一点点的发展，不但确认了自个的工作能力，也为支付工作上增添光彩，努力努力，顾客就是上帝。自然，面客中免不了发生错漏，但要学好在线客服艰难，碰到问题立即汇报领导干部，在标准的根基上妥善处理。

四、明确目标，恰当掌握

用学习培训的眼界去对待工作中，不但学精支付专业知识，娴熟实际操作支付专用工具和步骤，还需要大量地掌握酒店餐厅公司文化，前台接待是似一个信息管理CPU，得学的物品有很多，与客沟通交流中也

可以从学校到许多包含为人处世的大道理，那样就不容易一直只滞留在一个环节，从运行的逐渐就为自己定一个方位，要保证哪些水\*是要为自己一个很好的交代，确立自身的总体目标，让自身更清晰自身正干什么和下一步必须如何做。根据自身的勤奋，10年8月份进到人事工作，逐渐掌握日夜审工作任务，公司办公室基本上工作内容，公司办公室实际工作目标，在坚持不懈店员岗位职责的与此同时铭记公司办公室工作人员工作岗位职责，在领导干部的信赖与同事的监管下，认真完成各类晋升考评，先将自身的总体目标画上一个极致的分号，由于，这并非自身所希望的，小小认同将连续不断的激励自己前行，前进，现将明年工作计划作以简略归纳：

（一）认真贯彻，责人责已

不可以终止学习培训的步伐，不可以减慢自学的进展，对酒店餐厅对单位对职位熟识并承担，在规定职工的并且更为严于律己，塑造标本采集，塑造品牌形象

（二）严格监督，严格把关

每一个职位都象征着财务部门，更意味着着酒店餐厅，监管职工的每一项工作中也恰好是对自身工作的监管，防止错帐，降低风险性，将一切做错事的概率立即消除，确保每一笔账清晰，每一项收益精确

（三）积极心态，互相造就

端正工作态度，做事不骄不躁，保证稳，准，优，讲高效率比品质，团结同事，关注属下，听从监管和分配，紧密配合，持续激励，让每一位店员感受到财务部门的温馨，相互学习，求长补短

（四）继续努力，永创优异成绩

沒有好的本人，仅有好的精英团队，每一年都是会有每一年的获得，20。\_年即将来临，最近前台接待工作人员少，早已停休，工作时间长，耗费精力大，勤奋处理员工损失问题，保证职工的休息日，用很短的時间内招骋两位新员工。与各单位协调一致，共同奋斗。

以上就是我本人的一个工作中基本方案，很有可能详细的还不够健全和完善，可是我能尽我尽力去实行，请领导干部审批。若有不完善的地区错误的地点也请领导干部填补并立即予以具体指导。

**餐厅周例会工作总结10**

前台接待的服务项目，是象征着大家酒店餐厅的品牌形象，而这一年，大家也是尽职的去为顾客服务，去获得她们的毫无疑问，搞好了工作中，与此同时也是要我感受到搞好前台接待主管并非那样的轻轻松松，可是我也是尽职的进行工作中，让自已获得发展，在这里也是来梳理下自身的工作中，搞好这一年的总结。

前台接待的服务项目工作中也就是我重抓的关键，而自身也是以前台接待的工作上出去的，因此也是了解这一份工作中该怎样的进行，做为主管我也是领着朋友们尽职的为顾客去服务项目，\*常的过程中自身也是多去学习培训她们，多思考工作中当中碰到的问题，每日也是会一起沟通交流，一起掌握工作中里面什么问题产生了，什么是可以去再次发展做的更快的，服务项目好啦顾客，获得她们的毫无疑问，也或是大家前台接待该搞好的，与此同时也是针对自身的一个承担，针对工作中多去思索，多去提升，使我们的服务项目第一时间便是被顾客认可的，那麼不论是有哪些状况全是可以更快的解决，与此同时也是可以为酒店餐厅产生越来越多的老客户。工作中之中我也是搞好管理方法，我清晰工作中并不是一个人可以去进行的，反而是借助大伙儿一起的勤奋，而我做为带领的人，\*常的情况下朋友们有哪些问题也是会按时的解决，与此同时一些朋友有着急的事，我也是会去替班。

工作方面的业务流程，及其自身也是针对业务的了解大量，之前在前端的职位实际上思索的并并不是那么多，终究工作中也是很繁忙，可是如今尽管也会是更辛劳了，可是肩膀的义务一样也是更重，我也是多去考虑到，大家的服务项目是否也有再再次改善的，只为了更好地让酒店餐厅的前台接待服务客户是更加令人满意，不管怎样，这服务项目的状态，也是用户挑选酒店餐厅一个十分关键的参照，大家也是要尽职的去搞好。自然依然有做的还不及时的层面，自身做为主管的一个工作经验并不是很大，有时管理方法起來也是有一些心浮气躁，或是工作经验并不是那样的完善，可是也是去改善，去思索也是会在之后搞好。

一年的服务项目工作中也是要结束，做为主管，见到自身及其朋友们的发展，我明白针对明年工作中也是更有信心，并且外界的条件也是越变越好，针对大家酒店餐厅的经营管理更强，我也是要更快的来领着朋友们搞好前台工作。与此同时自身也是要主动的去提高管理心得，多学多去用来更强服务项目。

**餐厅周例会工作总结11**

上个月度，在酒店领导的正确领导和各部门积极配合下，我调入餐饮部带领全体同仁团结一心，克服种种困难取得如下成绩：

>一、餐饮内部建立内部质检小组

彻底打破建店三年多来卫生、纪律检查的被动局面，率先组建餐饮部内部质检小组、质检小组有餐饮部经理任组长，小组成员有副经理和几名主管组成，每天中午11：15对餐饮部各区域进行检查，对查出的问题逐一整改落实，并按制度规定奖罚分明、运行半年来一直得到酒店质检部监督指导，质检成果才得以稳步提高、

>二、编写修正最新餐饮部规章制度及最新摆台标准

结合酒店实际，集思广益组织编写了相关的规章制度、如楼层小例会制度，要求每个楼层岗位除大例会外每天按时召开楼层小会议，总结本楼层的昨日不足，布置补充本楼层工作安排；对部分员工工作散漫，违纪违规，私拿偷吃等遗留的老问题也制订了相应的处理办法，取得了明显的效果；以及餐饮部劳动纪律；周计划卫生制度、最新摆台标准等、

>三、结合后厨部制定了新的餐具管理办法

新办法的实施，使餐具破损率比建店以来任何时期都低，有效地控制了前后餐具的破损、

>四、背景音乐不间断播放

通过我不懈努力，结合有关部门，彻底改写了三酒店餐饮部无背景音乐播放的历史、为客人营造了温馨优雅的用餐氛围、

>五、多次更换餐饮区域绿植

根据不同楼层、不同区域，不同需求，及时和花卉租赁公司联系布置、调换各类花木，使用餐环境常变常新、并在各区域实行绿植养护责任制，极大保证了各区域各包厢绿植的存活率、

>六、规范了仓库和布草管理

彻底解决了多年来部门仓库、布草无专人管理的局面，有效控制了布草无谓的流失和布草回收、清洗，物品领取无记录等环节的混乱局面、

>七、抓培训，抓落实

培训和落实，两手都要抓，两手都要硬、针对培训内容，逐一进行整改落实，一步一回头，循序渐进、通过一段时间的努力，餐饮部全体员工无论在仪容仪表、礼节礼貌，还是在服务流程、劳动纪律等方面均有质的提高，提高了餐饮服务在客人中的美誉度、

>八、对每一位部门管理人员在职能上做了较为细致的分工、使日常工作得以顺利开展，尤其各类重大接待也均能圆满完成、

>九、制度面前人人平等

半年来，我一贯奉行制度面前人人平等、要求员工做到的，管理人员应首先做到，严格按制度奖惩，奖，大张旗鼓地奖，真正起到奖的效果；罚，罚和思想工作并进，罚得让违规人员心服口服，让其他员工引以为戒、当然，在成绩面前我非常清醒，很多工作离酒店领导的要求仍有很大差距、餐饮工作中仍存在一些不足之处：

1、仍有一部分员工服务意识的主观能动性较差，机械性地去工作；部分员工自律性较差，如站位纪律、服务礼貌用语、餐中服务等，管理层在一个样，领导不在又是另一种状态，缺乏一个合格的服务员应有的素质、

2、部分员工仍缺乏团结协作的意识、

3、个别管理层在执行力方面仍需进一步加强、

4、个别员工仍缺乏节约意识、

5、极个别员工还存在偷吃私拿等违规现象

**餐厅周例会工作总结12**

各位领导各位同事大家好，一路的欢歌笑语，一路的风雨兼程，送走了20xx年。

回首我来酒店的这两年，新奇与欢喜通连，感动与感谢并存。但是自身的素质和业务水\*离工作的实际要求还有一定的差距！但我能够克服困难，努力学习端正工作态度。以下是我的工作总结！xx年的3月份到10月份因餐厅重装我们餐厅在二楼回廊营业，因主管调到青沟，我的管理也不是很仔细！所以就出现一些小问题，在工作态度上也迷失过方向走了一点点的弯路。

xx年8月份，领导指派我到呼市参加《内蒙古自治区旅游饭店服务技能大赛》我在比赛是看到了差距，比如他们的自身素质，比赛中就好象在没有人在观看一样自然，而我却紧张的不得了，要不紧张我会取得很好的成绩，这样说出去大家可能认为我在找借口，其实不是那样。不过那都是将要过去的事了，总结错误用于下一年的工作中才是我现在要做的。

xx年10月16日XXX咖啡厅开业了，我们把所有精力全都放在了这个充满希望的新家。开业后我负责的地方没有变，还是负责对不锈钢器皿的盘店和一次性消耗品金额的统计，近量控制员工不要使用一次性消耗品，使一次性消耗品数量降到最低，也避免不锈钢器皿的流失。今年不锈钢器皿的流失总金额为252元，每为员工\*均赔偿元。今年一次性消耗品总金额为元，07年的一次性消耗品总金额为7453元，今年比07年多消耗了元。因为所有硬件和经营方式.环境都是崭新的，也赢来了不少客源，所以消耗品也有所增加。

在崭新的工作环境下我也要有一个崭新的工作态度，所以我做了十四条新的岗位职责

一.接受餐厅主管的指派工作，全权负责本班组工作。

二.以身作则，责任心强，敢于管理。

三.协助餐厅主管似订本餐厅的服务标准.工作程序。

四.合理指挥和安排人力，管理好本班人员的工作班次。

五.检查本班人远出勤情况，准备工作是否合格就绪，并对服务员当天的工作.纪律等方面进行登记，并及时向主管反映。

六.处理服务中发生的问题和客人投诉，并向主管汇报。

七.配合主管对下属员工进行业务培训，不断提高员工的专业知识和服务技巧。

八.做好本班的组物品的保管个餐厅卫生工作。

九.随时留意客人动向，督导员工主动.热情.礼貌待客。

十.开餐前确保所用餐具.玻璃器皿等清洁，卫生.明亮.无缺口。

十一.要求服务员熟悉菜肴特点，善于推销菜肴与酒水。

十二.协助厨师长把好质量关，如装盘造型，菜的冷热程度等。

十三.负责写好工作日记，做好交接手续。

十四.完成餐厅主管临时交办的事项。

时间过的真快，一晃一年过去了。昨天的苦与乐将要过去，我们要面对的不是昨天，也不是明天，而是现在，所以昨天有多少成功与失败那不重要，重要的是在今天做到最好。有句话说的好 淘汰 其实不是你没有能力，而是你是否在乎你的工作。其实不是你没有能力去胜任这份工作，而是你不喜欢这份工作，所以做不好。每个人对他的现状都是不满的，但是为什么在种不起眼的工作岗位上有的能取得成功，而有的却一天不如一天，最后被淘汰呢？其实很简单，那就是对工作的态度不一样！！！朋友们 让我们用好的工作态度去面对新的一年 我相信态度决定成败！！！ 谢谢

**餐厅周例会工作总结13**

20xx年在餐厅工作上，我们企业严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，并在实践中不断完善管理的各项规章制度，使我们餐厅管理做到科学化、规范化、制度化。

一、 领导重视，认识到位

1 、建立领导小组且组织了强有力的领导班子对餐厅进行科学化管理，重点抓餐厅规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2 、餐厅工作重中之重。民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是我们餐厅管理工作的重中之重。我们公司是一家集专业膳食管理、营养配餐、快餐配送、蔬菜粮油配送，专业为\*机关、学校、厂矿、医院、工业园区提供中高端食堂承包及后勤管理服务为一体，极具竞争实力和发展潜力的\*餐饮及后勤服务管理公司。

公司目前与多家企业、并建立了长期良好的膳食承包合作关系，并一直保持安全运行零事故及卫生防疫部门合格认定，安全、营养、健康地为企业员工、\*机关工作人员提供了良好的膳食服务，为企业的发展及员工队伍的稳定奠定了基础，深受合作方的信赖和肯定。我们高度重视餐厅食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为用餐人员提供一流的服务。我们在餐厅管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

二、 建立健全管理制度，加强膳食管理

1 、健全规章制度。健全的规章制度是实施科学管理的基础，餐厅管理严格执行《^v^食品卫生法》、在此基础上，公司制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。公司自成立以来，始终以管理创新为目标，以服务质量为基础，实行规范化、精细化管理，形成了现代餐饮管理及后勤服务相结合的先进管理模式。

2 、强化流程管理。进货、仓储、加工、出售是餐厅操作的主要流程，必须

强化管理。在这一过程中，我们注意把好 “ 三关 ” ：

第一关是把好进货，我们餐厅主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关，对易引发食物中毒的四季豆、土豆、春夏莲花白等少买或不买；进货必须由餐厅验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。

第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去殘留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，除做好留样外，每餐由一名餐厅工人提前就餐，记录食后反映，让试尝成为一道工序。

第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到 “ 三防 ” ：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，餐厅管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入餐厅，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证用餐人员的健康。

3 、建立监督机制。为了加大对餐厅食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了餐厅管理领导小组，负责餐厅日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和餐厅档案。管理领导小组不定期对餐厅工作情况进行抽查，并进行评比，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对餐厅进行检查指导。形成了管理部门、顾客、职工，对餐厅管理全方位监督，起到了积极作用。

三、 提高从业人员素质，树立服务意识

加强培训，提高从业人员素质 上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例和餐厅的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开餐厅管理人员会议，每个月餐厅从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水\*和质量，满足了企业需求，为企业的发展提供了强有力的后勤保证。

四、加强硬件建设，杜绝事故发生

对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入餐厅有提示语“餐厅重地、闲人免进”。

操作间有警示语“注意安全、精心操作”，除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本生，创造舒适的就餐环境。

五、关注细节，持之以恒

饮食是一个值得全民关注的问题，我餐厅的餐具消毒工作及菜肴留样、健康证的管理、采购索证、食物验收每一个环节都严格把关，杜绝事故的发生。严防食物中毒事件的发生，切实保证每位用餐人员的身体健康。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。结合餐厅实际，想方设法给消费者提供一个舒适放心的消费环境，餐厅自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的餐厅这是至关重要的。

作为管理方更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。 由于各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，为饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我们餐厅的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，我们将“百尺杆头，更进一步”，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应社会发展的要求，将我们企业工作推向新的起点，创造新的辉煌。

**餐厅周例会工作总结14**

(1)经营情况

本月提前迎来\*季，本月预算收入134500，是秉着上月营业额制定的预算，由于市场的不稳定，预算完成的有点艰难，幸不辱命，最终在最后一天完成了本月预算本月营业额134843元。

(2)员工工作情况

员工不断学习，在各岗位上有不同程度的提高。业务上由于餐厅员工文化程度的限制，员工努力学习了三个月后，终于不负众望全部学会使用瑞通系统。后厨的前期原定一人做早餐，后期发现需要两人才行，因此人员上有所变化，早餐两人做，后厨人员有点捉襟见肘。与厨师长研究表明我们的餐厅虽小，但是菜品种类繁琐，蒸炒煮凉拌都有。我们需要改变菜谱改变定位。

(3)人员编制配备

1.由于元洗碗工在工作上的懒散怠工，工作不认真故经黄总批准另招来一名洗碗工，现人员已经到岗。

2.餐厅由于自助餐的临时工做到30号就离职，故这边人员也配备了一名全职服务员，现已到岗。

(4)营销情况

1.正餐。文苑\*开展代金券的发放，以红包的形式放入客房，吸引客人眼球，同时代金券更加直观，效果喜人，引来大量客人。

2.早餐，采取卖出一张餐券给予相应提成的奖励机制，有效提高前厅卖券积极性，大量提高用餐人数，同时，保证 菜品质量也是关键。

**餐厅周例会工作总结15**

XXXX年西餐分部年度工作总结 四季轮回，寒蝉秋静，转眼又到了年底，西餐部紧跟集团相关工作指示精神，强化市场洞察力，把握时代的脉搏，并结合实践经营 、当地市场的探析，以及国内酒店业的行情的把握，灵巧妙的调整经营思路，并同时做好内部管理，让两者相得益彰。各项工作可以有序的开展，离不开饭店领导的正确决策和全体同仁的努力。总结过去，继往开来，现从以下几方面进行年度部门工作的总结：

一．在经营接待方面

（一）经营情况

截止到9月份为止西餐分部完成全年接待的18584462 万元，完成全年指标的。

自助餐营业指标26100000万元，现累计完成16107146万元 。累计差额9992823万元。完成全年 。

送餐营业指标 900000万元 ， 现累计完成482369万元 ，累计差额 417631万元 ， 完成全年 。

和风料理餐厅营业指标1350000万元， 现累计完成 817009万元 。累计差额万元。完成全年。

大堂吧营业指标 1350000万元，现累计完成1177938万元，累计差额172062万元，完成全年。

（二）经营突破

20xx年随着酒店业市场的形势发展，部门紧跟饭店总体经营策略大方向，继续大力开发周边散客市场，大量收集宾客意见，了解散客口味特点，做好每季度美食推广，突出亮点，抓住主题，同时

重点关注出品和服务，抓住每一寸散客市场空间，在散客市场上有一定的突破.

具体举措：

（一）自助餐及日料：

1.会议销售模式的调整；

部门将密切与销售部合作，将销售部带进酒店的客户因为我们服务和菜品，从而成为我们散客，今年针对会议客人要全方面提升强抓服务质量、服务效率、和服务品质，提高会议客人等同零点散客的标准给予服务的意识，以此拓宽散客市场同时成为我们永久回头客。

2.自助餐菜品的当地化；

针对本地市场宾客需求，每日推出3款徽式菜肴，以满足当地宾客的口味。而且以黑色大锅的形式出品，吸引眼球，同时也让外地客人尝到本地特色菜品。

3.美食节提高知名度；

随着季节的更替，自助餐也因时而异，根据宾客意见的收集等综合分析，举办各种美食节并推出相关活动，例如：三月份的草莓美食节、六月份的山珍野味美食节、七月份的德国啤酒节，十月份的海鲜火锅美食节。并从6月份赠送哈根达斯，提高餐厅出品的档次，让宾客感觉物超所值。

4.建立客户群；

（1）加强宾客意见的收集，通过了解客人的期望值，从横向层面:行为，视听，服务，出品,及纵向层面：物质，精神，全方位的考虑客人的满意度，全员谨记：积极，热情、主动、及时。并且通过询问菜品，服务，以及客人的居住地等，了解菜品的受欢迎度、掌握服务的质量，并且分析散客的分布区域，让接下来的工作有了明确的方向。

（2）从员工到管理者，各自通过日常服务，以及与客人沟通等方式，建立客户群，并且适时的与客人互动。

5.菜品的推陈出新；

（1）针对散客特赠中式养生煲汤一份，和适宜的开口汤，随着天气和节日等，做出合理的改变，让每一位常客都能感受菜品的推陈更新。

（2）依据当地及商旅客人晚餐爱饮红酒的习惯，自助餐午晚餐均推

出红酒配香槟，让客人可以在自助餐感受到西式零点的高雅。

（3）金桂飘香的季节，餐厅也顺势推出散客每人赠送大闸蟹一份，这一活动，吸引了很多常客的光顾。

6.立体化的销售宣传模式；

**餐厅周例会工作总结16**

忙碌的工作中，一年时间又快要过去，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：

一、确立日常管理计划及管理方针

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。

二、员工管理方面

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I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。

三、优化计划

**餐厅周例会工作总结17**

在工作中，虽然我只是充当一名普通收银员的角色，但我的工作也绝不仅仅是收钱那么简单，其中也是一系列的复杂程序。在这一年的工作中，我发现要能自如的做好一项工作，无论工作是繁重、繁忙还是清闲，要用积极的态度去完成我们的每一份工作，而不是因为工作量比例的大小而去抱怨，因为抱怨是没有用的。我们更要做的是不要把事情想的太糟糕，而是要保持好的心态面队每一天。因为快乐的心态会使我们不觉的工作的疲惫与乏味。

工作中我刻苦学习业务知识，在领班的培训指导下，我很快的熟悉了餐厅的基本情况和收银的岗位流程，从理论知识到实际操作，从前台到接待为客服务，一点一滴的学习积累，在很短的时间内我就掌握了收银员应具备的各项业务技能。

在工作中也有过失误，是主管、领班给了我一次又一次的鼓励，使我对工作更有热情，米尔兰德先生曾说过：年轻人天生就需要鼓励。是的，正是这一次次的鼓励使我在工作中勇敢的闯过难关，不断进步。从此，在领导的心目中我已经不是那么的脆弱了，变得很坚强，由于我的责任心强与对工作的热情，得到了上级领导的肯定，让我来xx餐厅实习，刚开始去时特不习惯，各方面我都觉得没xx餐厅好。可是经过一段的磨练，终于感触到了吃得苦中苦，方为人上人，这种令人敬佩的名言，经过一段时间的努力，领导们对我评价很好，让我担任前台接待这一重任，那一刻我非常开心，所有的苦。累都很值，同时，我又感到很大的压力，领导对我如此看重，这是对我的信任，我想，我应努力工作，做好我应该做的责任，这对于我来说，又是一项新的挑战。实习的一年里，让我对餐厅的各项管理和文化都有所了解，其中让我认识最深的是：

一、服务质量

对于餐厅等服务行业来讲，服务质量无疑是企业的核心竞争力之一，是企业的生命线。高水\*的服务质量不仅能够为顾客留下深刻的印象，为其再次光临打下基础。而且能够使顾客倍感尊荣，为企业树立良好的品牌和形象。在xx我们看到，餐厅领导十分重视服务质量的提高，即使对于我们实习生，也必须经过严格的礼仪培训后才能上岗。对老员工进行跟踪培训和指导，不断提高和改善他们的业务素质和水\*。部门经理和主管经常对我们说：”你的一举一动都代表了我们xx，你的形象就是我们xx的形象”。”客人永远不会错，错的只会是我们。”只有真诚的服务，才会换来客人的微笑。”

二、餐厅文化

餐厅里无所不在的是服务文化、礼仪文化、地域文化、饮食文化、解困文化等等，在这里里所有的工作人员都是主人，所有的宾客来到餐厅都会对餐厅和餐厅人产生或多或少的依赖，除了在接受服务的过程中接收文化或知识，他们还在遇到困难时向餐厅人寻求帮助。因此，我们可以说，餐厅是一个到处充斥着文化和知识的场所。于是，在这里工作的人们必须更有知识、文化和涵养。

宾客在品尝一道菜式，而耳边是服务员小姐用甜美的声音介绍有关菜式的知识，包括起源、流传、特色、新意等等，不仅更增添了品菜的乐趣，也让客人接收到一些新的知识和信息，让他们从另一个层面上觉得不虚此行。

在餐厅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。餐厅人对此都应非常熟悉，餐厅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。因此餐厅需要有一种功能，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，餐厅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。

收银员在餐厅来说是一个比较重要的岗位，它要求有很强的责任心和良好的沟通能力，而这对于我来说压力很大，面对困难和压力，我没有退缩，而是迎难而上，在前台收银岗位上的一年后，我现在可以说能够胜任这份工作，并相信以后在其他类似工作中也会做的更好。

餐厅的年终工作总结篇3

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从XX年9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

**餐厅周例会工作总结18**

见习时间:xx年6月12日—xx年6月19日

见习地点：xx省xx县xx镇xx洲际大饭店

见习项目: 客房中心文员

见习内容：学习报工程，填写维修单

>工作业绩：

不知不觉时间过的真快，我在这个岗位上学会了很多的东西。这星期我要学习报过程，填写维修单，我们接到楼层服务员报来的过程情况，我们首先在电脑报过去给工程部，然后打电话给工程部，让他们及时处理，最后在填维修单。这个工作看起来简单，其实里面有很多学问的，如果对酒店客房布局不知道，那么在接到楼层服务员的通知你不不知所措的，你不知道是什么东西在什么地方，这样即给工程部带去不便也给自己带来困扰，所以中心文员也会到楼层上去见习。

>工作体会：

回顾这七周以来所经历的\'点点滴滴，发觉见习真的是一种经历，只有亲身体验才知其中滋味。我知道了课本上学的知识都是最基本的知识，不管现实情况怎样变化，抓住了最基本的就能以不便应万变。这次见习，时间虽然很短，但我学到的却是三年大学中从未学到的。比如，如何与同事，与领导相处。人际关系是刚踏入社会的大学生需要学习的重要一课，在见习时，我经常会留心周围的同事是如何相处的，也尽量虚心请教，与同事们相处，不但可以放松神经，也学了不少为人知道。最大的收获是心理的成熟,一千多个日子里曾悲伤过、失落过、苦恼过,委屈过。而现在懂得擦干眼泪,站起继续往前走,前面的荆棘,算不了什么,路上的阻碍, 我可以战胜。我每攀登跨越过一次,便离云端更近了一步。在酒店的见习不但教会了我酒店知识,还让我学会为人处事的方式,更磨练了我坚强的意志和必胜的信心。在这即将挥手告别美好的酒店见习生活,重新踏上社会旅途的时候,我将以饱满的热情,坚定的信心,高度的责任感去迎接新的挑战,跨越新的高峰。

——餐厅员工述职报告7篇

>餐厅员工述职报告篇1

一、日常管理日常工作

认真完成每天的接待日常工作，积极配合主管做好餐厅服务接待的日常日常工作，合理安排员工的日常工作内容，上半年餐厅员工流动性大，员工不断的调换，老员工所剩无几，新员工又要在最短的时间里学会所有的日常工作技能，充当餐厅的主力人员，因此上半年的基础培训内容比较多，积极协助主管完成新员工的培训日常工作，让新员工能很快进入自己的日常工作岗位，帮助他们尽快的融入到日常工作环境中去。

二、管理日常工作中的一点体会

经过近两年的学习锻炼，自己从普通员工转换到基层管理人员的过程中成熟了许多，也明白了许多道理，使自己更加清楚在餐厅这个团队，如何发挥自己的能力和作用，遇到困难和挫折时也能够坦然面对并能较好的处理它。另外餐厅日常工作一个人努力，只是自己好其影响甚微，一支筷子和一把筷子的道理每个人都懂，只有大家团结，积极向上，这个团队才有战斗力。以前我只知道完成自己的日常工作却不能有效的带领其他员工共同进步，管理上自己虽然能够坚持原则，但方式和方法过于直白，让有些员工对自己不太理解，也给自己造成了很大的压力，今后我要认真学习管理艺术，不管遇到什么问题首先要与员工进行沟通，耐心讲道理、讲制度，大家共同遵守，以身作则的行为带动员工。使员工在餐厅的大环境中充分愉快，让员工有干劲，形成团结友好的日常工作氛围。当然这些美好的愿望还需所有餐厅员工共同去创建，我们管理人员带头去努力。

三、加强自身的学习，提高业务水\*。

虽然我的职务只是一名领班，但要做到一名合格的基层管理人员，自己的学识、能力等还有很多需要提高的地方和向上级学习的地方。所以不能掉以轻心，向书本、向同事学习，通过过去的一年努力学习，认真领悟，使自己感觉到半年来还是有了一定的进步，在管理能力、协调能力及处理问题等方面有了进一步的提高，保证了自己在当班时的日常工作得以顺利进行。

四、存在的问题

半年来，虽然顺利完成了日常工作，但也存在了一些问题和不足，主要表现在，第一，管理水\*虽然有了进步的地方，但还是有很多的不足，例如有时还是不能做到把事情安排、考虑周全，导致有些日常工作安排不合理，服务中出现一些问题和漏洞。第二，培训是我的弱项，每次培训脑子里没有一个很好，很清楚的思路，自己又有一点大舌头，咬字不清，怕讲话，所以在自己的培训能力上造成了很大的障碍，不能很好的表达出自己要讲的意思，员工也听得糊里糊涂。第三，在一些日常工作上不够细心、不够耐心，如在日常工作结束后检查不够到位，常留下一些小尾巴，还有就是在指导员工日常工作上不够耐心，第四，执行力不强，有时日常工作不能够按时完成，也不能坚持到底。第五，自己的理论水\*还不够。第六，心里经常存在惰性，不主动去学。

五、下半年的日常工作计划

1、积极认真配合主管做好餐厅的日常日常工作。

2、加强学习，拓展知识面，灵活用运到自己的日常工作中，优化日常工作质量。

3、做好餐厅的物品盘点日常工作。

4、针对新员工和操作不规范的服务员进行手把手的指导，提高员工的业务水\*和服务意识。

5、对日常卫生质量要严格把关合理安排好计划卫生。

6、配合主管做好节能措施，随时的给员工讲节能的重要性，加强员工的节能意识。

7、认真学习，准备培训，把培训能力提高，争取做到。

>餐厅员工述职报告篇2

上半年\_\_\_\_宾馆在各级领导的支持和关怀下,经过全体员工的共同努力，全面完成了\_\_\_\_公司下达的各项工作任务,实现了时间任务双过半，重点工作也取得了一定的成绩。

一、秣兵厉马，切实保障员工餐厅按时开业。

4月29日员工餐厅经公司验收交付使用。按照\_\_\_\_公司重点工作安排，定于5月15日正式开业。在短短的15天时间，大餐厅灶具需要安装、自然气需要安装与调试、员工上岗需要培训、餐具需要配置、菜品及价格需要确定、各类标识需要统计制作、各项规章制度及工作流程需要建立。面对这些方方面面的大量预备工作,能否按时开业，像一块石头压在他们的心上。很快他们尽不犹豫的达成了共叫，三产服务中心领导的决定就是命令，时间再紧，任务再重，也要果断按时完成任务。为此他们积极动脑筋想办法，认真研究确定方案，加班加点，夜以继日的开展工作。

一是成立了开业领导小组。研究制定开业前各项工作方案，制定物品采购计划，制定员工培训方案，制定当前一个时期的工作重点。天天召开重点工作跟进会，逐日抓落实。从申请吧台、进户门防蝇设施、就餐区空调、灶具安装、自然气安装与调试、灶具水、电线路连接、原操纵间吊顶拆除与重新安装新的吊顶、确定菜品品种和价格等等，每项工作都来不得一丝延误和马虎，从而保障了员工餐厅的按时开业,受到了\_\_\_\_公司领导的好评。

二是成立了物品采购领导小组，具体负责物品采购方案的落实。

在短短的十多天时间里,会同财务和治理室职员一起对十大类数百个品种的餐具、设施、工装等物品进行了外出采购，对各类菜品及价格标识进行统计，并与广告公司联系订制及时安装到位，为了不耽误工期，经常加班至夜晚十一点左右。

三是按时完成了职员招聘及培训工作。

1.成立招聘工作小组，认真了解应聘职员的基本情况，按照要求严格把关;

2.组织体检，确保受聘职员身体健康;

3.对新招聘的\'职员进行了岗位技能培训，使员工初步了解和把握了岗位业务知识，同时进一步强化员工的整体观念和组织纪律性。整个招聘培训前后历时三十多天,共招聘培训各类员工30余人,实行动态治理，对于不适应的、分歧适的员工及时清退，做到良性循环，为餐厅的开业奠定了良好的用工基础。

四是由综合室负责制定开业庆典策划方案并组织实施。

为了使庆典仪式热烈而隆重，除了与庆典公司预定十多种庆典用品外，还要定横幅、定议程、定音乐、定嘉宾、定流程、定午宴、撰写文稿等等，而大家却是忙中有序，不畏苦累。为了与社会各届建立良好的公共关系，他们还派送数十份嘉宾请柬，为远道客人发送电子请柬，邀请大家共同见证开业盛事。为了引导消费者树立良好的公德意识，他们还自行设计了7种不同寓意的文字与图案都极具人性化的公益广告，自从安装在就餐区域后，效果是吹糠见米、事半功倍，得到了消费者的充分肯定。

二、运筹帷幄，制订各项规章制度，逐步健全内部治理。

规章制度是加强治理的重要保证。为此，制定了员工餐厅的岗位职责、安全操纵规程等一系列规章制度。开业之初由于缺乏员工餐厅治理经验，他们与\_\_\_\_所\_\_翔宾馆、\_\_\_\_\_\_厂小吃城、\_\_\_\_\_\_厂职工食堂、\_\_\_\_\_\_所员工餐厅、西安西高新员工餐厅等同行互相交流学习，鉴戒经验，取长补短，弥补漏洞，使规章制度不断得以健全和完善。财务室制定出了一套切实可行的财务制度，健全并完善了收银员的岗位工作职责，使整个员工餐厅的财务、供给、保管、领用等各项工作开展的有条不紊、井然有序。

三、提升理念，努力打造高品质服务。

为了进步员工餐厅的服务质量，他们成立了质检小组,对服务质量进行全面监视检查。在工作中经常给员工引进新的服务理念，提倡个性化、亲情化服务。他们还积极响应公司号召，开展了大干五六月创优质服务活动，悬挂横幅，制作意见征询卡，请顾客对餐厅的服务质量提出宝贵意见，在员工中弘扬爱岗敬业、钻研业务、优质服务的良好风气。此项活动评出先进个人8位，激励了员工的工作热情，餐饮部也被评为宾馆先进集体。

四、增效节支，认真做好财务核算。

他们号召全体员工树立以所为家的思想，让大家从节约一滴水、一度电开始，做到人走灯灭，水管用完及时关掉，\*时留意维护各种设施设备，发现题目及时报修。

物品采购职员牢固地树立主人翁精神,严把进货关,采取货比三家的办法，减少中间环节，对一些商品供给实行定期市场调研，在同等质量的条件下，严格按照操纵规程办，保证购进质量好的商品，杜尽假冒伪劣商品。

财务职员认真做好财务分析和核算。确保每一个数据和财务资料的正确、真实、及时、完整、可靠，使领导能及时了解餐厅的经营情况，针对收进及本钱用度率公道确定资金的使用,制定经营方向。

五、齐头并进，尽职、尽责、尽心、尽力做好各项工作。

**餐厅周例会工作总结19**

XX餐厅是我们XX市区一家营业不久的新餐厅，我来到XX餐厅工作也有一段时间了，我是XX餐厅的一名服务员，在XX餐厅像我这样的服务员也有很多，在这个比较独具特色的餐厅里，我每天的工作都很开心，我是很喜欢服务行业了，特别是在工作的同时还能够得到顾客的肯定我就更加的开心了，我们XX餐厅的风格是比较传统化，包括设计，还有菜式，员工服装都是比较古化我觉得这是很值得一提的，很具有传统特色，正式因为这种风格引来了很多的消费者都来一探究竟，越来越多，这样的话我们平时的工作也就很忙了，在XX餐厅也来了一段时间，我觉得在工作上我应该的去回顾一下自己这段时间以来的服务员工作：

>一、日常工作

一名服务员，当然是餐厅的最基层，但是我一直都很喜欢自己的工作，这是我内心对这个行业习的热爱，我一直很希望在服务的同时得到更多的人的肯定，这样我才会有价值，这样才能被称之为一名真正的服务着。

在XX餐厅我的日常工作是很充实的，每天我们餐厅是十点开始营业，因为不做早餐，我们上班时间比较晚，我很早的就到了，开始自己全新的一天，由于XX餐厅的名气慢慢的开始大了起来一般不到十一点就会有顾客来吃饭，我们餐厅的服务员还是比较多的，但是在忙起来的时候，大家都恨不得，再长一双手。

作为一名服务员我们要具备这几个特征，耐心，细心，责任心，在顾客点餐的时候我们要态度端正保持微笑，这些是餐厅的基本素养，必须具备，作为服务员同时还要对我们的餐厅的菜单很熟悉，当顾客要我们推荐菜的时候吗，我们要保持耐心，对于菜品的介绍我们要很熟练，平时自己要花很多时间去了解每一道菜的特点口味，自己更加要认得每一道菜，这样才能够满足顾客的需求。顾客要结账款了也要态度端正，耐心，不要让顾客就等这些都是一名服务员的基本技能，XX餐厅是，在日常的工作中我们要有足够的耐心，去服务好每一位顾客，不能跟顾客大发生争执，这是最不允许的。

因为上班晚，我们平时的工作也比较紧张，所以我们每天晚上九点下班，很充实也很满足，这就是一天的工作。

>二、工作的收获

在XX餐厅工作了这段时间，我一直本着一名服务者的态度在工作中表现的也很好，每天完成了自己的工作任务，从来没有发生过与顾客发生争执，这是不被允许的，我一直都提醒着自己要做一名优秀的餐厅服务员。

**餐厅周例会工作总结20**

面对国家八项规定及六项禁令的出台，新的一年酒店将面临的形势仍然是不容乐观。我们相信在总办的正确领导下，部门有信心、有决心，力争在营业指标上寻求新的突破，压力是大的，然而有了压力才会有动力，这就要求部门利用当前婚喜宴接待为主的情况下对工作思路和经营思路进行调整。年如何发展，餐饮的每位员工都感到了不同以往的严峻挑战，为了目标的实现。我们将持续以市场为导向精细化管理为手段，树立全体员工主动帮客人打包剩余菜肴的意识，进一步提高服务质量、克服各种不利因素。我们将会接受新的挑战，以全新的姿态，更新的面貌，迎接新的一年的到来。部门有信心、有决心，力争在营业指标上寻求新的突破，为在新的一年取得更辉煌的成绩、现将年工作计划制定如下；

一、确定新目标，继续围绕以顾客为中心的主题，加强内部管理，20xx年餐饮营业指标为xx万元，食品总成本率控制在43%以下，水、电、气等能耗力争在酒店新的环境目标指标之内。

要想完成上述目标，这就要求我们必须对当前的形势进行充分分析，利用现有硬件设施的优势，餐厅、厨房两大岗位紧紧围绕年度指标开展工作，坚持以顾客为中心，根据市场变化及时调整经营策略，以提高内部管理队伍素质、努力培养出技术娴熟，礼仪规范，热忱服务的员工队伍作为餐饮经营的最根本工作。全面推行顾客至上的服务观念，树立顾客满意是我们追求的工作观念，全方面为顾客着想并提供优质满意加惊喜的服务，大力开展员工操作练兵，及技术比赛活动。并根据日常运转中出现的问题通过培训来改进和提高，以此来进一步提高员工的业务技能。

二、细化管理上下功夫

年部门将严格按照

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！