# 202\_年餐饮经理辞职报告范文如何写(5篇)

来源：网络 作者：红尘浅笑 更新时间：2023-12-21

*20\_年餐饮经理辞职报告范文如何写一回望20xx年我们走过的岁月，展望20xx年我们的人生征途，每个人都会思绪万千，在这里我想告诉各位家人一句话：一切的付出都是为美好而准备的。古语说的好，天生我材必有用，360行，行行出状元，我们即不能发明...*

**20\_年餐饮经理辞职报告范文如何写一**

回望20xx年我们走过的岁月，展望20xx年我们的人生征途，每个人都会思绪万千，在这里我想告诉各位家人一句话：一切的付出都是为美好而准备的。

古语说的好，天生我材必有用，360行，行行出状元，我们即不能发明原子弹，也研究不出克隆人更参与不了国家大事的决策。我们既然选择了酒店这一服务行业，做一名平凡的服务工作人员。那么，我们就要在这个平凡的岗位上做出应尽的职责，用我们的热心、爱心、细心、耐心、诚心，让每一位踏进盛世开元的客人都能高兴而来，满意而归。

因为如果你想有什么样的生活质量那就要付出什么样的工作质量，这之间的换算是成正比的，也正是那句老话，付出就有回报。

在座各位也许已通过报纸、杂志、电视等新闻得知，08金融风暴席卷全球，每天有无数人员失业，大量企业工厂倒闭关门。虽然这对我们来说涉及无防，但人要有一种居安思危的意识，我们现在是处在一个安定详和的工作环境中，更应该珍惜现在的一切。同时，我们也应该庆幸自己选择了酒店服务行业，大家都知道，衣食住行是人生四大事，只要有人的地方这个行业就永远存在，那我们就永远不会失业。

之前很多人都认为，服务行业吃青春饭似的，到一定阶段就没有聘用，但事实是这样吗？不是！很多活生生的例子摆在我们眼前，我们的解总、余总通过自己的付出1个月所得的工资可和很多人半年所得相比。之前，给我们培训的老师，动动嘴皮，一节课仅几个小时，顶上很多人1个月300多个小时的付出，还有我们可敬的pa大姐们在这里也活出了她们的精彩。

一个人之所以没有成功，是因为他选择的太多，而那些成功人士就是因为十年如一日的坚持自己的信念，坚守在这个岗位，不断增长累积自己的知识经验，才有光彩的今天。

08年已离我们远去，尽管我们没能为企业创下什么利润，没能为殷董、赵董交上一份满意的答卷，但他们还是对我们不离不弃。进入09年，希望通过在座所有家人的共同努力，为盛世创下辉煌业绩。

09年度餐饮部以一个中心赵经理，两个基本点：我和李经理为准，加强督导领班职责，把工作重点放在⑴礼节礼貌；⑵卫生；⑶物品规范、设施设备维护保养；⑷服务质量；⑸工作纪律；⑹学习、娱乐。六大点上开展工作。尽我们所能让员工成长在一个稳定、祥和，充满激情的环境中真正做到开心生活，快乐工作。

谢谢大家！

**20\_年餐饮经理辞职报告范文如何写二**

餐饮部经理的日常工作安排餐饮部经理的日常工作安排：

a、巡视餐厅楼层，进行工作指导，能用敏锐的职业目光发现问题并及时解决

a、通过询问、会议和现场检查的方法，了解各项经营业务的落实情况。

b、处理各种突发的事件，避免事故的发生。

a、出席例会和其他业务会议。

b、报告前厅部各项工作的实施，进展情况。

c、随时向总经理汇报重大突发事件。

a、传达有关前厅部门的指示，布置落实具体实施办法。

b、检查当日接待计划的落实，布置明后天的工作计划。

c、营业情况和改进措施。

d、听取汇报，进行内部协调，检查总结上次例会布置得工作的实施情况。

a、与各楼层的经理进行时效沟通。

b、与社会各界沟通相关事宜。

c、与下属沟通，交流思想，互通信息，建立感情，处理好人际关系。

a、制定前厅的目标与计划。

b、拟定日常工作程序。

c、日常推销促销计划和特别推销促销计划。

d、编制原料物品物资的采购计划。

e、菜单更新和精选计划，提出合理化建议。

f、职工培训计划。

**20\_年餐饮经理辞职报告范文如何写三**

报告人：

部门：

职务：经理

述职要项：

1、岗位业绩完成状况

2、管理完善及技术进步

3、团队建设

4、自我成长

5、综合评价

在完成业绩时存在的亮点

1、对于进来询问的顾客，服务员都以最热情的态度去解答，就是为了留住每一位顾客。让其尝到长沙本色菜肴。让客人尝到了湘妹子的热情。

2、在推销上有必须的力度。在客人能够理解消费水平下，点菜员从原先的人均35。40。45这是有必须的进步和突破的。(当然其中会有物价上涨，环境档次提高的因素)

存在的暗点

1、首先在理解公司目标时，没有必须的坚定信念。而产生一种恐惧和排斥心理。没有想要达成目标的欲望。

2、从公司最后一次调薪开始，人员有一方面的情绪波动。虽然部分已解决，但是喊客人员尤为严重。多次沟通，但效果不大。而且，喊客人员的岗位在门店外，其脱岗现象很严重。所以，在保证人均和顾客满意度的同时，进店的人数减少，也是其中重要的一部分。

3、在思想上还未转变。最近一年来整个餐饮业的竞争比较大。在三兴街一带新开的特色烤鱼。烤肉店，还有装潢时尚，设备齐全的香锅店人气都比较旺。他们抓住不是流动人口，而是靠特色服务，特色品牌赢得了广大顾客的青睐。我们有着得天独厚的条件坐享其成时，却忘了怎样才能为精益求精，创新品牌。

4、今年有过几次关于菜品的菜价，份量，秘方胡改量的调整，在顾客理解方面还有一些波动，这也是我们没有预料到的。对顾客的心理需求，掌握得不明确。

管理完善，技术进步

1、流程：在这期间，给员工进行了服务的整套流程。

让每个员工对自己一天的工作有一个了解。从客人还未进门的主动介绍，一向到客人用餐出门，都随时提醒自己，在什么时间就应去做什么样的工作，说什么样的礼貌用语。开市和打烊流程，让员工明白了所有卫生区域的细节和资料。不再盲目的搞卫生。例会流程也很好的实施下来，让每个员工都能够提前作好管理体层的实习。让员工从中激发对工作的上进心，让员工各方面的潜力得到提升。(个人收获：让流程就像吃饭一样，成为一种习惯)

2、标准：前厅分为迎宾部，服务部，收银部，保洁部，果汁部，传菜部。各项部门整体能按标准流程进行工作。但由于有时个人习惯和不严谨，对于标准的追求还得加强学习和进步。(个人收获：没有标准就是标准，我们的标准是以顾客满意为前提的。顾客的标准即便是我们的标准)

3、执行：门店基本上能贯彻执行公司的各项工作和思想。虽然其间因为工资调整，签订劳动合同，年前的工资扣半，在整体上员工对其事件的情绪波动很大，但终透过沟通，达成共识。从而未引起实质性的损失。虽然有时对公司高层下达的指令，员工不易理解。但是李总说过，执行是一种潜力。正是因为这样，我们的潜力才能在这种状况下得到必须的提升。对于公司下达文件也有安排员工用心了解学习。{对于个人而言，自我感觉是理解潜力有，但是对于执行，还像个不成熟的孩子。但是我相信，只要认识自己的不足，和理解的心理，自己的执行潜力会越来越强。不是别人不愿意执行，也有可能跟方式有关}

团队建设

1、技能水平：门店员工基本上都是老手，所以对业务知识是比较老练的。服务流程，处理投诉，推销水平，都有一个很大进步;(个人收获：从低层做起的我，有经历没经验，和大家一齐不停下我们学习的脚步)

2、稳定性：年前新入职和老员工有两个离职。一个是因怀孕，一个因为离婚事件不能继续工作。是往年以来，波动最小的一年。半年以上的老员工到达90%。(实践证明，要想取得成绩，就得抓住每个小目标，定下心一步步实现它，不得朝三暮四)

3、梯队建设：这一块还待加强，在职位上没有具体体现出来。工作中培养的储备部长两名，储备点菜员一名。因为调整工资的原因，上报升职得到年后。(个人收获，自己的成功建立在成就别人的上面。有心，用心必定又赢)

自我成长

1、管理技能：管理就是管人理事，管事理人。对于店内物品，固定资产不明确不重视。对于人员管理太自我为中心。(个人收获：以店为家，一丝一毫都跟我有关系，以店为家，爱我的家人。把员工视为姐妹兄弟)关心其工作进步，生活质量。以心换心。

2、个人心态：之前，我是块镜子。所有的东西真实表现。此刻学会了，理解，关爱，欣赏，鼓励，支持，……不管是工作不定期星活都会以乐观心态应对。可能受李总影响比较多，反正不能让自己难受……

3、执行力：能够理解公司下达的各项思想和指标。可能是自己的一个习惯和年龄的因素，在执行这一块还不是很到位。习惯被别人牵着鼻子走。最终能够完成工作，但完成速度往往被惰性拉后腿。

20xx的工作安排：认真组织员工学习和培训，全面提高员工服务水平和综合素质，稳定职工队伍。

部门经理写述职的要点

到了年末年初，有些公司要求部门经理进行述职。在看了一些述职报告后，感觉有相当多的经理人不太清楚如何写以及如何写的更让上级满意。好的年度述职报告应包括以下几个部分：

第一，首先说明一下年初确定的部门工作目标或重点工作资料及要求;(如没明确年初的部门目标则能够写年初公司的重点工作目标)

第二，再说明在过去的一年，围绕年初公司的目标与工作重点，部门都做了那几个方面的工作;然后再分项说明具体都做了什么，怎样做的，到达了什么目的和结果。

注：在这部分中，要注意两点：

1、尽量用数据和事实说话;

2、必须说达成的什么目的和结果。

第三，在过去一年所做的工作中，部门工作(内部建设和外部支持等)取得了哪些进步和提升(亮点)?做得好的原因是什么，有没有值得推广的做法等;同时还存在哪些问题和不足，或者遗留问题等(暗点)。要分析原因，明确职责，提出解决办法等。

第四，在下一年，部门的基本打算和计划有哪些(提出重点工作方向与资料)?(也就是说如何比上一年做得更好，如何创造更好的结果，避免上一年出现的问题等)。

注：这部分最重要的有两个问题：

1、先判定好公司对上年部门的期望与要求;

2、分析公司对本部门上年工作有哪些意见等(务必学会预判，解答公司的疑问、意见及关注之处)。

第五，对公司工作有哪些推荐。

在整个述职报告中，尽量减少大段的文字性描述，多用图表等表达方式，而且整体表达的逻辑性强，学会从整体展开，层层递进，但又重点突出，不是一堆工作的罗列。

**20\_年餐饮经理辞职报告范文如何写四**

尊敬的领导：

您好!

您好!首先，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经理。

在餐厅的这段工作经历，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，让我对自身的潜能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，我也曾想过在餐厅长干，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!

\"天下没有不散的宴席\"，希望领导谅解!最后祝大家工作愉快，同时更祝愿餐厅兴旺发达，再创辉煌!

辞职申请人：

20xx年x月x日

**20\_年餐饮经理辞职报告范文如何写五**

目录

1、从业人员健康管理制度

2、从业人员培训管理制度

3、从业人员个人卫生管理制度

4、从业人员工作服管理制度

5、食品进货查验记录管理制度

6、食品贮存管理制度

7、粗加工切配餐饮安全管理制度

8、烹调加工餐饮安全管理制度

9、面点加工餐饮安全管理制度

10、凉菜加工餐饮安全管理制度

11、裱花加工餐饮安全管理制度

12、现榨饮料管理制度

13、食品留样管理制度

14、餐饮具清洗消毒保洁管理制度

15、食品用设备设施管理制度

16、餐厅食品安全管理制度

17、食品安全检查管理制度

18、食品添加剂管理制度

19、食品添加剂和调味料公示管理制度

20、食品安全事故应急处置预案

为规范餐饮服务从业人员健康管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班等）均应遵守本管理制度。

二、新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

三、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

五、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

六、食品安全管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

为规范餐饮服务从业人员培训，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、餐饮服务从业人员包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

二、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

四、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。

五、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

为规范从业人员个人卫生管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。专间操作人员还应戴口罩。

二、从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

三、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：1、处理食物前；2、上厕所后；3、处理生食物后；4、处理弄污的设备或饮食用具后；5、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；6、处理动物或废物后；7、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；8、从事任何可能会污染双手的活动(如处理货项、执行清洁任务)后。

四、非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手：1、开始工作前；2、上厕所后；3、处理弄污的设备或饮食用具后；4、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；5、处理动物或废物后；6、从事任何（其他）可能会污染双手的活动后。

五、专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

六、个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

七、不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为。

八、进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

为规范餐饮服务从业人员工作服管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、所有从业人员上班时间必须统一着单位配发的工作服。个人不得擅自改变工作服式样。

二、工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作，专间工作服宜从颜色或式样上予以区分。

三、工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换。

四、从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

五、待清洗的工作服应远离食品处理区。

六、每名从业人员不得少于２套工作服。

为规范食品采购索证索票、进货查验和采购记录行为，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

三、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

四、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

五、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

六、从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

七、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

八、采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

九、批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

十、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

十一、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

十二、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于2年。

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！