# 推荐餐厅服务员的辞职报告餐厅服务员辞职报告(推荐)(七篇)

来源：网络 作者：紫陌红颜 更新时间：2024-02-13

*推荐餐厅服务员的辞职报告餐厅服务员辞职报告(推荐)一每一个岗位都有一门学问，需要学习的东西都很多。刚进入真功夫，对服务行业所要注意索要做的事情一无所知，由一位训练员组长带领着熟悉大堂各个区域及各项工作的操作，就连最基本的打扫都很讲究步骤方法...*

**推荐餐厅服务员的辞职报告餐厅服务员辞职报告(推荐)一**

每一个岗位都有一门学问，需要学习的东西都很多。刚进入真功夫，对服务行业所要注意索要做的事情一无所知，由一位训练员组长带领着熟悉大堂各个区域及各项工作的操作，就连最基本的打扫都很讲究步骤方法。扫地拖地、洗刮玻璃是这样，清洁台面、配制清洁消毒水更是如此。

面对顾客，微笑服务，耐心忍受。当顾客推开餐厅的门走进来，首先要对他们\"欢迎欢送\"，如果发现他们带着较多东西而不方便拿餐的时候，我们就要帮忙拿餐到用餐的位置上。在高峰期时，就要注意边吃边回收，就是说顾客用餐后还要坐着休息一下的时候，我们就要把那些餐具收走，这样子可以方便顾客之间交流，也可以增加餐厅餐具的周转率和桌位的周转率等，由此也可以防止突然一大群顾客离开而造成大堂的盘到处\"开花\"。对于顾客用餐时的要求，比如顾客需要辣椒酱、白开水、纸巾、多一副筷子汤匙等。如果看到有带着小孩子来用餐的顾客，还要主动点帮忙搬来一张bb凳，方便顾客更好地用餐。如果有顾客发现产品有异物，或温度不够等都要妥善处理，有异物的就要帮他换一份并把原来那份当着顾客的面直接丢弃，然后向经理回报一下。温度不够的就可以帮顾客加热。处理好了才能让顾客的用餐过程愉快，这可以更好地促进餐厅的营运。所以，我们是一定不能对顾客生气的，即使有委屈也不能冲顾客发火。顾客用餐愉快，那我们员工在工作过程中也会少掉许多不必要的麻烦。顾客用餐满意，员工工作轻松愉快就是最理想的理想。

在不断地工作中积累经验，熟手后便能较容易地处理好与顾客之间的摩擦。在过完一定的岗位鉴定表之后，对真功夫的管理文化业有了一定的接触，也用上载课堂学到的管理技巧，和身边的同事相处融洽，熟悉了大堂的服务，便要到柜台去学习。由于对菜单的不够熟悉，在做辅助员过程中吃了不少苦头。手脚不麻利，打翻产品，心里紧张，害怕出错却越多错。当遇到问题的时候就会想要去逃避，就不敢向前了。所以克服内心的恐惧，迈出自信这一步很重要。

做好辅助已是不易，要想去把收银做好就更不容易了。做辅助的时候要记住顾客点的餐和外加的一些要求，还要不落单，要按辅助五步曲这个标准来操作。当顾客是选择外带时就要帮助收银员写单;当妇科较多时要招呼顾客排队点餐拿餐;当顾客来到柜台前寻求其他帮助时，如牙签、纸巾等也要同时招呼好;当某些产品需要等候的时候，自己心里要清楚，也要时刻注意提醒告知收银员。总之，辅助员要耳听八方，手快过脑子反应。学习收银时，很紧张很害怕。刚开始觉得那台机器好难懂，好难搞定。当顾客前来点餐时，我的心一下子就慌了，手也乱了，说话都显得有些结巴，脑子也不会转弯。待完全熟悉掌握了收银机的按键操作后，也对收银七步曲熟悉后，也就不再害怕地站在收银台旁坐收银员了。面对顾客的要求自己也能很好地处理了。

再过完训练五步曲，我就被升为训练员，角色有所改变。我的职责更多地是去训练新员工，所以要学习的掌握的东西就更多了。需要在下班后留在餐厅做好训练员该做的作业，遇到不懂的就问训练经理，或请教其他资历较深的组长或行政助理等，他们都是我的老师。

在餐厅工作，学到了很多在课堂上学习上学不到的忍耐和坚持，没有想过要放弃;在人际处理上也需注意语气和用词。升到管理层，虽是最底层，但也要做好一个管理者该做好的，除了做好模范外，也要在员工群众树立自己的威信，正确处理好于员工之间，以及员工与员工之间的小摩擦。

所以，踏出第一步很难，但很重要。不管是从事何种行业、何种工作性质都是这样，首先要自己接受它，然后去实践它，克服它，直至征服它。

**推荐餐厅服务员的辞职报告餐厅服务员辞职报告(推荐)二**

餐厅是我们xx市区一家营业不久的新餐厅，我来到餐厅工作也有一段时间了，我是餐厅的一名服务员，在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，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。

**推荐餐厅服务员的辞职报告餐厅服务员辞职报告(推荐)三**

为了提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使自己的假期过得有意义，也想通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，更为重要的是检验一下自己所学的东西能否被社会所用，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

以前也想过，学我们会计专业的，也许以后最起码存在那种机会去走向服务业，所以，这短短的两个月的经历，对我来说，无疑是一个很好的煅练，而且，专门机构统计的现在的毕业生出来后只有极少的一部分会做与自己专业相符的工作，因而。、在工作的过程中，我都在不断的提醒自己，不断的对自己要求，把手上的活，当做是自己的本职工作，而老板常常强调的就是每个员工都必需要有认真负责的态度去做事，我也觉得这是以后无论做任何一份工作都会收到的要求，因为公司的员工都是即训上岗，所以，一直没有休息，而且在工作期间最大的体会就是，作为一个服务员，，最大的考验就是耐心，有的时侯，一个客人很难沟通，这个时侯，就不能只站在自己的角度去想它，而应该站在对方的角度去看，去感受，慢慢的但有了冷静的习惯，这也是在这很短的工作中得到的很大的体会。

我按照学校的要求，进行了暑期社会实践，到我们这的山城老妈打工，山城老妈是一个以经营蛋糕，面包为主，以bbq、健身训练为辅的一个综合性营业场所。

而我则被安排到了在二楼的西餐厅当服务员，二楼主要是韩国著名鸡肉料理：比比客(bbq)。不知不觉，我在这为期一个月的打工生活就这结束了，这是我第一次真真正打工，感慨很多，在这里做服务员，我也真得学到了很多的东西...下面我就来谈谈自己的切身感受吧......

首先，通过观察和了解，我觉得当一个领导者并不简单。都说老板，老板娘有多风光，多有气派，可是他们的苦谁又知道呢?据他们说，他们也是吃过很多苦才发家的，当时只有老板和老板娘2个人，他们天天苦心钻研，时刻观察市场动态，几乎天天靠方便面度日，哎.....没有艰辛的付出，怎么会有今天的成绩呢?这正是应了那句话：吃得苦中苦，方为人上人啊!!而现在，在别人看来，他们天天收入几千，也许真得过上了“人上人”的生活，确实是那样，可是他们依然有压力，有挑战，必须时刻警惕!时刻创新!除此之外，他们每天的支出也很多,一个月光水电费就一万...再加上各种人工费，材料费，这些又会有多少呢?其次，各种社会关系也要处理好，工商，税务，卫生，样样需要打理好的!另外，还必须能让让员工“心甘情愿”的为你干活，而不是“薪甘情愿”，要让员工真真正正的去为自己的工作负责，而不是敷衍，这其实真得很难，因为主观总是比客观更难以控制。在这方面，我觉得他们做的总体可以，不过仍然有不足之处，要不然怎么会留不住员工呢?!所以我觉得他们需要改进!比如说在食宿上，他们虽然管吃管住，可是条件实在不怎么样，我想如果能够改进一下，那么一定会提高员工的积极性，真正的去踏踏实实地工作啊。总之呢，我觉得他们做的还不错。人啊，追求总是不一样的，有人想平平淡淡过一生，知足常乐，而有人则喜欢不停的去开创，去挑战，去打出一片天地，要做一个不平常的人。所以呢，这就要求我们如果要想飞的更高，做的更好，更强，那就要更加努力，需要付出常人难以付出的辛劳!同时还要时刻准备应对各种风险和挑战!你，准备好了吗?

另外，我开始一直觉得自己作为一个假期工，那些长期工会欺负我，会什么都让我自己做，所以开始去的时候总是小心翼翼，生怕出错，可是事实并不是那样，她们对我都很好，我身体不舒服，她们会给我买药，帮我干活，帮我请假....所以我们很快就打成一片，成为无话不谈的朋友了。真是一群可爱的小曼儿!哈哈...谢谢你们!谢谢你们教会我很多很多东西，有技术上的，有社会经验，真得是“三人行，必有我师”啊!以前总认为自己是大学生，就自视清高，可是我现在觉得自己在她们面前是“书呆子”一个，很多很多事情，真的是需要跟她们请教!所以我觉得，这也是我的收获之一!

还有，就是以前花钱时从不觉得累，但挣钱时就不一样了，由于在学校坐习惯了，突然站7.8个小时真得受不了，不过还好，后来都适应了!哎...其实以前听别人也说赚钱不容易，可是总没有自己去亲身的体会，而这次，自己通过切身的体会，真的是...是....三个字：不容易!所以真要珍惜自己学习的机会，珍惜父母的劳动成果，虽然我平时已经比较节俭了，可是还是有时候会头脑发热，乱花钱，以后真得不能再这样了，要理智消费!另外，虽然，觉得累，但也考验了我的意志力，特别是在实在站不住的情况下，我不停的告诉自己：要坚持一会，这是一个难得的锻炼的机会!有时候，人真得需要发挥主观能动性，每当我这么想的时候，我就会真得坚持下来!真得战胜自己，所以总有一种成就感!

再者，在那我也确实学到了一些知识，比如说比萨的做法，可乐，冰激凌，汉堡包的配料什么的，以及各种咖啡，奶茶，奶昔等等...虽然有些只是理论上的学习，可是我觉得这是很难得的机会，一般人是不能这样去了解，去接触的，所以我觉的这些都是一些很宝贵的财富，我确确实实的去体会了，感同深受了，所以印象深，感触深，心里真得很开心!!

最后，我想再说一下自己对服务行业的感觉，在那里打工的这一个月，所遇到的人大部分是比较有素质的，可是总有一些人是那么的横，虽说“顾客是上帝”，但也不能拿着钱如此的折腾别人，看着别的小女孩被为难，甚至被气哭，我真是感到人与人是那么的不一样，为什么不能多尊重别人一下呢?哪怕一个善意的微笑，一个理解的眼神，就足以让我们的心情保持一天的晴朗!而一句恶言恶语则会让我们心情阴霾一天!所以，学会尊重别人，理解别人，你也会觉得别人对自己也是友好善意的!你的生活会变的多彩，美妙!

我还想再谈一下当我拿到那仅有的几张票票时的感受，当时，真得是激动万分，因为那毕竟是我自己的劳动成果，手里紧握着那些钱，感觉自己像个小大人一样，可以自己赚钱，可以靠自己赚取生活费，虽然微不足道，但足以让我激动好一会了，这种感觉很美妙!!

总之，这次打工的经历真得让我刻骨铭心!!我所收获的只有我自己知道! 在短短一个月的打工生涯中，我觉得我不仅仅是学到了一些知识，更重要的是练就了自己的韧性，让自己明白了很多道理，很多看似简单的道理，也为我自己踏入社会作好铺垫，人，总是需要去磨练，去拼搏，要不岂不是在人间白走一遭吗?虽然我并不迷信，但我一直相信：既然给你做人的机会，那么就要好好的把握!

还有，我依然觉得，学校的生活和社会的生活是有很大不同的，学校的关系还是比较单纯的，同学们的友谊也是比较真的!另外，学习的机会也是如此的难得，所以，珍惜和把握现在，只有这样，才能对得起所以关心自己的人!

因而。结束工作的时侯，心里就有一种很渴望的感觉，明白了自己与社会所需的要求，因为现在毕业求职，特别是对于像自己一般的人，更多的时侯是社会，职业选择自己，面是不是更多的自己去选择职业，这应该就是所谓的先就业再择业吧。

以上就是我署假的实习报告，可能并不是一份很规范报告，但确确实实我这两个月工作中的感受，也虽然那份工作并不与自己的专业有很大的接口，但我认为，无论任何一种偿试，都是对自己以后很宝贵的充实。

不管怎么说，我觉得这次打工的经历会永远印在我的脑海里，而且我相信以后这样的机会还会有很多，我一定会多争取，多锻炼，不断提高自我!挑战自我!!虽然是我的第一次社会实践，但我认为是一次成功的，有用的，受益非浅的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的!

因而。结束工作的时侯，心里就有一种很渴望的感觉，明白了自己与社会所需的要求，因为现在毕业求职，特别是对于像自己一般的人，更多的时侯是社会，职业选择自己，面是不是更多的自己去选择职业，这应该就是所谓的先就业再择业吧。

以上就是我署假的实习报告，可能并不是一份很规范报告，但确确实实我这两个月工作中的感受，也虽然那份工作并不与自己的专业有很大的接口，但我认为，无论任何一种偿试，都是对自己以后很宝贵的充实。

**推荐餐厅服务员的辞职报告餐厅服务员辞职报告(推荐)四**

又到年终，我在餐厅工作也已经十年有余，回顾这些年的工作经历，我也感受颇深，有付出，也有收获，下面对自己的工作作如下总结：

第一、懂得微笑，善于微笑。在当今社会中，微笑已经成为从事各行各业的一种必备的职业素质。尤其是在商业领域。有这样一句话，说：“不会微笑，就不要做生意”。

第二、勤快。勤，就是辛勤，就是努力，比别人付出更多。快，就是效率。

第三、热情。人可以无激情，但必须要有热情。因为热情的气息是很具有感染力的。就像太阳的光和热，并充满活力。这是一种反映内心的精神面貌与状态。

第四、周到。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。谁能做到让来宾感受到如归的感觉，那么他就是真正做到了“周到”。想客人之所想，急客人之所急。

第五、应变能力。在餐厅，每天都会接触到来自社会各个层面的人，上到达官，下至百姓；无论三教九流。因此，要求服务人员具备良好的应变能力成为一种必然。有人说：“餐厅，是培养外交官的摇篮。”是很有道理的。

第六、主人翁意识。工作，实际上是学习的另一种形态。当我们懂得并能够站在主人的角度和位置上去工作时，本身就是一种自我提高与进步。会站的更高，看得更远，做得更好。

以上是我对自己工作的体会和总结，同时还存在不足，在新的一年里，也要更加努力做好本职。

**推荐餐厅服务员的辞职报告餐厅服务员辞职报告(推荐)五**

根据《xx县农村富余劳动力转移培训实施方案》及全国农广校关于农村富余劳动力餐饮旅游服务类转移培训实施方案，现制定《餐厅服务员》岗位培训计划：

目前，xx县16-25周岁的农村富余劳动力4.84万人，其中没有转移就业者占2.5万人。

就业培训工作的组织领导情况

县政府高度重视对农村富余劳动力的转移培训工作，特批准建立农村富余劳动力转移培训基地，局领导及校领导亲自督导，培训办公室由专人负责。

根据餐厅服务员国家职业标准，经过系统学习，培训适应劳务市场需求和用人单位要求、具有良好的职业道德和行为规范、熟练掌握餐厅服务基础知识和各项操作技能的餐厅服务人员。20xx-20\_年，计划每年培训200人。

以年满16周岁、具有初中以上文化程度、身体健康、有转移就业愿望、热衷于餐厅服务岗位的农村青年为主。

以脱产或半脱产的学习形式，对农民工进行职业技能培训。

1、培训中理论培训、技能培训、声像培训、实际操作各环节有机统一，采取能力模块的培训方式，突出岗位技能培训。以学员动手操作为主，教师面授讲解为辅，全面提高学员综合素质。

2、通过课堂讲授、现场培训、实际操作和自学等形式开展培训，以实际、实用、实效为目的，提高学员参训的兴趣。

3、利用兴隆宾馆为实训基地，聘请具有丰富操作技能的专兼职教师亲自演习操作,使学员在边学边做中实现岗位技能的提高，培养学员的动手操作能力。

《餐厅服务员》课程设置采用能力模块组合，共设置执业基础、餐厅服务礼仪、端托摆台服务、酒水服务、上菜及分菜服务、撤换餐用具和餐厅服务基本程序等七个培训模块。共计152学时

(一)、执业基础

要求学员熟知外出务工常识，掌握餐厅服务应具备的职业素质。理论学习10学时。

(二)、餐厅服务礼仪

要求学员掌握餐厅服务员的仪容仪表规范、举止规范、礼貌规范、礼仪规范。其中理论学习5学时，技能学习13学时，声像学习2学时，共计20学时。

(三)、端托、摆台服务技能

要求学员熟练掌握托盘的端托技巧、餐巾折花技巧、摆台服务技能。其中理论学习6学时，技能学习22学时，声像学习2学时，共计30学时。

(四)、酒水服务

要求学员了解中外酒水、茶叶及软饮料的分类及特点、掌握酒水服务的技巧与程序。其中理论学习6学时，技能学习22学时，声像学习2学时，共计30学时。

(五)、上菜及分菜

要求学员了解菜品知识、上菜及分菜知识。其中理论学习4学时，技能学习14学时，声像学习2学时，共计20学时。

(六)、撤换餐用具

要求学员学会撤换餐用具的基本操作方法。其中理论学习4学时，技能学习5学时，声像学习1学时，共计10学时。

(七)、餐厅服务基本程序

要求学员了解零点接待服务的相关知识，餐厅服务的基本程序。其中理论学习12学时，技能学习16学时，声像学习2学时，共计30学时。

我校依托中央校和省校的培训资源，按照“一个岗位、一本教材、一张光盘、一本证书”的模式，以具有较强实力、餐厅面积达360米2、能同时容纳200人就餐的兴隆宾馆为实训基地，并选聘高级餐厅服务员1名、中级餐厅服务员7名、红案2级5名及宾馆负责人周晓明、县农广校教师滕玉艳等组成一批素质高、技能强、具备技师职业资格的教师队伍，采用“师傅带徒弟”手把手传授技能的培训方法，使学员在“学习中学会做”，实现岗位技能的提高。

1、考试：学员学完课程设置中的每一个模块后，由培训教师采取笔试、口试等方法对学员进行阶段测验。各培训模块的考试平均成绩作为结业考核的重要依据。

2、考核：体现“以技能为最终成果”的培训理念，由xx县农村富余劳动力培训基地负责人及具有较强技能水平的教师组成考评组，在兴隆宾馆实训基地对学员进行现场考核，考核采取现场操作、口述问答、模拟操作等形式，重点检查学员岗位技能掌握情况。考核不合格者可参加补考，严格把好出口关。

3、发证：考试、考核合格者发给由中央农广校统一印制的培训证书，同时根据学员自愿的原则，由培训学校组织学员参加餐饮旅游服务类工种的职业技能鉴定，合格学员可同时获得劳动保障部统一印制的职业资格证书。

由县农广校建立培训帐台，以市农广校的“广效”职业介绍所为依托，以劳动力市场需求为导向，为学员外出务工提供就业信息，推荐就业岗位，通过“订单、定点和定向”的形式，培训转移一大批农村富余劳动力。

**推荐餐厅服务员的辞职报告餐厅服务员辞职报告(推荐)六**

尊敬的经理:

您好!首先我很抱歉这是一封辞职信，很感谢您在百忙之中抽出时间阅读我的辞职信。

我是怀着十分复杂的心情写这封辞职信的。自从我进入了餐厅之后，由于你对我的指导和信任，使我获得了许多机遇和挑战。经过这段时间在餐厅的工作，我从中学到了许多知识，积累了一定的经验，对此我深表感激。由于我自身工作能力不足，近期的工作让我觉得力不从心，为此我作了很长时间的思考，我决定递上辞呈。

为了不因为我个人能力不足的原因影响了餐厅的正常运作，更迫切的原因是我必须在20xx年x月后参加计算机等级证的培训，较长时间内都不能上班，所以经过深思熟虑之后，我决定在20xx年x月前辞去而我在餐厅的工作。我知道这个过程中会给你带来一定程度上的不便，对此我深表歉意。

感谢长时间以来您和餐厅各位同事对我的教导和照顾，在餐厅这段经历对我而言异常的珍贵。将来无论什么时候，我都会以自己曾经是餐厅的一员而感到荣幸。我确信在餐厅的工作历程将是我整个职业生涯发展中相当重要的部分。

祝餐厅领导和个各位同事身体健康\'工作顺利!

再次对我离职给餐厅所带来的不便表示抱歉。同事希望餐厅能够体谅我的个人实际，对我的申请予以考虑和批准。

此致

敬礼!

辞职人：

x年xx月xx日

**推荐餐厅服务员的辞职报告餐厅服务员辞职报告(推荐)七**

尊敬的领导：

您好！

在递交这份辞呈时，我的心情十分沉重。

现在餐厅的发展需要大家竭尽全力，由于我状态不佳，和一些个人原因的影响，无法为公司做出相应的贡献，自已心里也不能承受现在这样做在餐厅却无所作为，因此请求允许离开。

具体原因是：一，我每天上班都是给人一种很没有精神的感觉，并且时常逃班，换班上课，或是逃课上班，这样不但严重影响了餐厅的人员正常安排，而且还表现出对餐厅领导和学校授课老师的不尊敬。同时也影响了自己的学习。二，我本来在餐厅做服务员我父亲是同意的，因为他也知道这种工作也适合学生做。

可是后来被调到这儿做了骑手，我没有告诉父亲骑手是做什么的，可是这次我弟弟从贵阳回家经过昆明知道了骑手的具体工作内容并告知了父亲。所以父亲特别反对，还要我回去。三，我个人也是在餐厅什么都学得“半桶水”，有时看伙伴们都忙的那么疯狂，而自己却什么也帮不上，自己也感到很内疚。

我知道，当前餐厅正处于快速发展的阶段，伙伴们都是斗志昂扬，壮志满怀，而我在这时候却因个人原因无法为餐厅分忧，实在是深感歉意。

我希望餐厅领导能在百忙之中抽出时间考虑一下我的个人问题。希望能得到公司领导的准许！

感谢诸位在我在餐厅期间给予我的信任和支持，并祝所有伙伴们在工作和活动中取得更大的成绩和收益！

辞职人：xx

20xx年xx月xx日

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！