# 网络餐饮半年工作总结(实用3篇)

来源：网络 作者：风起云涌 更新时间：2024-06-11

*网络餐饮半年工作总结1转眼间入职xxx公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报，并就xx年的工作打算作简要概述。>一、厅面现场管理1、礼节礼貌要求每天例会反复...*

**网络餐饮半年工作总结1**

转眼间入职xxx公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报，并就xx年的工作打算作简要概述。

>一、厅面现场管理

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位效劳人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格前方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和效劳意识，提高效劳效率，针对效劳人员在用餐顶峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率效劳，要求员工只要有客人需要效劳的立即进行为客人效劳。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发外表、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比拟集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待顶峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开工程，为了进一部的提升自助餐效劳的质量，制定了《自助餐效劳整体实操方案》，进一步标准了自助餐效劳的操作流程和效劳标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对效劳质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及效劳提供重要依据，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，使日常效劳更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

>二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅人员的重要组成局部，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响效劳质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的.思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现缺乏之处及时弥补，并对培训方案加以改良，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加标准有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常效劳有了全新的认识和理解，在日常效劳意识上形成了一致。

>三、工作中存在缺乏

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很清楚。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力

>四、xxxx年工作方案

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

2、在现有的例会根底上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把效劳质量研讨会建设成为所有效劳人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享效劳经验，激发思想

3、将在现有效劳水准的根底上对效劳进行创新提升，主抓效劳细节和人性化效劳，提高效劳人员的入职资格，提升效劳员的薪酬考核待遇标准，加强日常效劳，树立优质效劳窗口，制造效劳亮点，在品牌的根底上再创新的效劳品牌。

4、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。

5、加大力度对会员客户的维护。

>五、对餐厅整体管理经营的筹划

1、严格管理制度、用工培训制度，划清楚确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及工作效率。

2、增强员工效益意识，加强本钱控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处分制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项平安管理。

5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

**网络餐饮半年工作总结2**

餐饮部上半年的经营工作在宾馆上级领导的指挥安排下，通过餐饮部全体员工的共同努力较好完成了上半年的各项经营指标。上半年计划完成收入335万，实际完成355。8万，超额完成20。8万，完成年进度的100%，计划成本163万，实际产生成本185。2万，计划费用130万，实际产生费用102。9万，减少费用支出27。1万，计划完成利润指标16。28万，实际完成利润41万，利润指标超额完成XX万。

在上半年的经营工作当中，做为我们餐饮部能够按照年初部门制定的工作计划措施有序的开展本着以质量求发展的共同目标，立足于本职工作，强化员工的责任心落实贯彻各项工作和管理制度，管理工作方面能够从严从细，无论大事、小事都能够做到严格细致，员工在工作当中服从指挥和安排，通过有效的管理和思想上的教育，增强了集体的凝聚力，调动了部门员工的工作积极性，为确保服务质量和饭菜质量的提升，针对日常工作中出现的一些细节上的问题及时做了耐心细致的说服教育，引导和培养员工按规范提供服务，后堂按标准进行操作，不断改进菜品质量与花色，采取相应措施控制成本费用，圆满完成了各项接待工作，较好完成了上半年宾馆下达的各项经营指标，虽然上半年的各项指标完成的较好，但在实际的经营工作当中存在着很多不尽人意的地方，而且上半年的经营收入较去年同期相比也不如去年，收入减少34。2万，按照目前的形式和经营下半年的经营工作必然会存在很大的困难和压力，形势不容乐观，我们深知任务将更加艰巨；在总结上半年经营工作的同时，从实际工作当中反映出以下不足：

1、员工的思想觉悟主人翁意识，敬业爱岗还未能从工作中得到进一步的体现和发挥，甚至个别员工对企业的兴衰觉得事不关己，麻木不仁，工作当中有对付应付的现象，细致上的工作不够，大局意识不强。

2、挖潜增效节能降耗落实的不够扎实，个别员工的节约意识淡薄，原材料价格浮动有些员工关心很少，在操作过程中时而有浪费的现象发生，部分员工自律意识较差。

3、饭菜质量不稳定时好时差，菜品质量时而出现问题，花样翻新跟不上餐饮业的发展，创新的主动意识差，甚至有些班组需要领导常抓常讲才能见效，从精工细作当中未能体现出菜肴应有的价值。

4、服务质量不能长期坚持始终如一，有些服务人员语言表达能力差，规范操作上不够严谨，微笑服务，敬语问候，主动服务意识欠缺。

5、部门各岗位之间在沟通方面做的有些不足，个别员工思想认识模糊，前台和后厨、楼上和楼下衔接有时不到位，缺少沟通，影响了工作的效率。

6、厨师技术水平，服务人员业务能力提高缓慢，不能更好的满足客人的要求。虽然年初经过了理论培训和帮、带、传等相互学习，但通过上半年的运作证明距要求的目标还有相当大的差距。

7、从设施、设备维护和保养方面虽稍有改进，但起色不大。

8、全员的促销意识上认识不清，个别员工只是为完成个人的任务而去完成。

9、个别员工的责任心还是不强。

10、卫生工作做的还是不够细致等，诸多的问题需要我们在今后的工作中改进和完善。

为此在下半年的经营工作中不断的努力，力争确保各项经营指标的完成，餐饮部特制定下半年的工作措施：

1、向管理要效益，加大管理力度，部门各级管理人员从上至下，做到计划、安排、监督、检查、落实工作。从严抓严管方面层层抓落实，做好管理工作，重点抓好服务质量和饭菜质量。

2、加强班组建设，提高班组长的监督作用，针对经营工作中出现的问题进行讨论研究，每位员工对自己一个月的工作表现进行一次小总结，以相互带动，互帮互助的形式来提高员工的素质，引导教育员工转变思想认识，端正工作态度，加强团队意识，各班组之间做好协调工作，增强凝聚力，一切为大局。实行责任追究，按照百分制考核制度和规章制度进行严格管理，奖罚分明。

3。确保服务质量在稳步中提升，进一步提高服务质量。针对上半年服务工作当中存在的`问题，从微笑服务，敬语服务等几方面进行严格要求，让大家从思想上认识到微笑服务和敬语服务的重要性，并能够做到每一个微笑每一句问候都是发自内心的。在开餐的过程中要求班组长和助理监督检查服务质量，做到服务工作善始善终；调动员工的服务热情和工作积极性，针对服务班组的流动红旗每月进行一次认真评选，开展赶、帮、超活动，使服务工作向良好的方向发展。

4、确保饭菜质量的提升，从细致上下功夫，在确保菜品质量的基础上，从菜肴的推尘出新方面做好工作，针对日常菜肴质量要求做到质和量一致，提高厨师技术水品，后堂各班组严格实施考核，责任追究。

5、做好挖潜增效工作，从成本方面进行严格控制和节约，合理利用原材料，尽最大的努力做到物尽其用，在菜品的安排和质量上都将做好控制工作。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，在目前部分原材料价格上涨凶猛的情况下，定期或随时向员工通报各种原材料的价格，让员工清楚了解各种原材料价格的情况下，做到人人都算帐，部门每个月定期向员工通报一次各项经营指标完成情况，使每位员工不只是干活，也要在干工作当中学会如何控制成本、节约成本，从每一个环节上都将做好成本控制，最大限度的做好挖潜增效工作，为创利创收做贡献。

6、严格把好采购质量关，调查市场行情，继续采取批发市场批菜，以质量和价格说话。

7、为确保利润指标的完成，控制好各项费用的开支，严格控制用工人数，合理安排用工，从燃料和物料消耗上做到节约，低值易耗品的使用和配发严格按照部门规定执行。

8、加强本部门员工促销意识，对外做好促销工作，并以优质的服务和优质的饭菜做为对客的促销保证。

9、严抓卫生质量，对各班组的区域卫生，做到卫生达标，餐具用具做到严格清洗消毒，各班组长定期定时进行各项卫生检查。

10、注重设施设备的维护和保养，发现问题及时上报处理，教育培养员工爱惜爱护设施设备，确保设施设备的运行完好，不影响正常使用。

11、要求本部门各班组之间在沟通和衔接方面做好工作，部门做好与各部门的配合协调工作。

12、在抓好经营工作的同时，注重安全管理工作，在液化气、高压锅、柴油灶等各种安全设施的使用上，严格按照操作规程去操作，食品卫生方面严格把关。确保安全事故为零。

针对以上措施，在下半年里，我们餐饮部将做到具体的落实和实施，来保证各项指标的顺利完成。

**网络餐饮半年工作总结3**

回顾这半年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，严格要求自己，按照酒店的要求，较好地完成了自己的本职工作，通过上半年的学习，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新的提升，现将半年来的工作情况总结如下：

>一、日常管理工作。

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。

下半年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。努力配合主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本酒店的宴会接待任务比较重，下半年多次接待了重要宾客及宴会，但由于种种原因质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

>二、加强自身学习，提高业务水平

要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己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，保证了餐厅各项工作的正常运行。

>三、下半年工作得与失

半年来，本人能认真地开展工作，但也存在一些问题和不足，主要表现在：

1、我毕竟对中餐的.工作才一年多，许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高。

2、有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位。

3、自己的理论水平还不太高，

中餐业务知识服务技能不精。经过所有同事的一起努力，较好的完成下半年的工作，总结起来也是颇有收获的：

1、能够协助领导做好餐厅的日常工作。

2、合理安排当班工作，全面协调、管理、检查。

3、配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导。

4、做好餐厅的安全、节能、卫生工作。

5、以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作。

6、做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结爱友、相互帮助、共同进步。

7、切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作

>四、明年上半年的工作计划

由于上半年到西餐厅工作，西餐服务对我来说不是一个陌生的工作，但对我来说从中餐有转到西餐就犹如到了一个新的工作环境。接下来的工作应该是从零开始的，需要尽快的上手，理顺工作重点。要更加的努力。

故半年的工作计划如下：

1、积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。

2、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。

3、加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

4、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、对厨房出品卫生和质量要严格把关。

6、加强节能的检查，平时多跟服务员讲解提高节能的意识。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找