# 2024年服务员实习生的工作总结

来源：网络 作者：星月相依 更新时间：2024-09-29

*总结不仅仅是总结成绩，更重要的是为了研究经验，发现做好工作的规律，也可以找出工作失误的教训。这些经验教训是非常宝贵的，对工作有很好的借鉴与指导作用，在今后工作中可以改进提高，趋利避害，避免失误。什么样的总结才是有效的呢？以下是小编精心整理的...*

总结不仅仅是总结成绩，更重要的是为了研究经验，发现做好工作的规律，也可以找出工作失误的教训。这些经验教训是非常宝贵的，对工作有很好的借鉴与指导作用，在今后工作中可以改进提高，趋利避害，避免失误。什么样的总结才是有效的呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

**2024年服务员实习生的工作总结一**

我在我们餐厅有一个实习职位。如果我想成为一名正式员工，我必须向我们餐厅的考验和磨练致敬。实习期间也经历了很多变化，学到了很多东西，对工作也有了更多的感悟。

作为一个服务员，我最初的想法也很简单，只要我给顾客他们需要的东西，当他们需要我们的时候，他们就会及时出现。但是说到工作，并没有想象的那么容易。有很多事情要注意。当我来到餐厅时，我很沮丧。当时一个胖胖的顾客，一家人来我们餐厅，因为没有及时清理干净，很烦。最后被经理训斥，内心的委屈和不适无法发泄。

还好同事的安慰让我冷静下来。我也知道这种情况不是我的错，但每个人都错了，但我们不能怪客户错了，因为客户就是上帝，需要我们去照顾它，去做好服务。这是我们的工作，我需要理解，做好自己的工作。

从那以后，我一直在长时间地工作。工作过程中会问其他同事，也会总结自己的经验，通过积累前进，避免犯错。在工作中，我们要睁大眼睛，准确地猜测客户的内心需求，在客户需要一些美味的时候及时提供他们想要的东西，让我们的服务充满人性，让客户感受到我们工作的意图，这样即使我们犯了错误，也不会受到太多的惩罚，可以更多地了解和接触客户。

作为服务人员，礼仪和礼貌是最基本的，反映了一个餐厅的文化、修养、整洁和文明的礼仪。每个人都喜欢靠近，用基本的礼仪对待客户，用微笑作为我们的武器，这样我们就可以更接近客户，而不会让客户反感。即使客户有什么不愉快的事情，也愿意心平气和的告诉我们，可以减轻我们的整合压力，让我们的工作有更多的选择，更好。

工作是门学问，要学的东西很多。我们需要考虑的不仅仅是当下，还有其他的东西，比如客户的内心活动，能够理解客户，从客户的话语中了解客户的情况，根据客户的需求给客户一个合适的菜单。这些都需要通过工作来磨练。在工作中，我们需要磨砺一双批判的眼睛，能够做好自己的工作，把客户第一的道理讲清楚。和客户吵架，和客户争论赢得了胜利，但只会让客户看到我们的霸道，让客户看到我们的行为，只会让他们反感，但是客户需要我们的关心和呵护。因为我们属于服务，所以我们做的是更好的为客户服务。

**2024年服务员实习生的工作总结二**

我利用假期做了一份实习，这份实习是在一家酒店做服务员。虽然实习时间不是很长，但是经历已经足够让人印象深刻了。在这次实习中，我也总结了一句话，如果你想体验不一样的人生，那就请你做服务员。这是我的一句话，这次实习也是我最深的体会。

假期不长，所以我的实习时间很有限。和人事沟通后，她答应给我一个月的实习机会，所以我也很珍惜这个机会。一是可以赚一点生活费，二是可以亲身体验。但是我的工资只能算正式员工的90%，本来不同意，但是觉得工作时间不长，给酒店带来了一些麻烦，就接受了。但是当我真正进入工作时，我意识到这是一份艰难的工作。

实习的第一天，我们先进行了两个小时的培训。培训结束后，我们没有马上进入实习，而是跟着老员工学习。这段时间的学习让我对这份工作有了更深入的了解。作为一个服务员，他每天都很忙，有时候很忙，很迷茫。这是一个老员工告诉我的。我希望我能为这份工作做好准备。

后来真的感觉到了什么是进入工作后的“忙”。那段时间酒店生意很好，各种宴请都做了。有一次生日聚会，从早忙到晚，身体好像被拉走了，很辛苦。当时很郁闷，工资不高，工作很累。我有些想放弃的冲动。但当我冷静下来，发现这份工作给了我很多，不仅告诉我什么是坚持，还告诉我如何应对各种突发情况，这些都是我在学习中没有遇到的。

人的精力往往是有限的，人的热情也是有限的。在这次实习中，我觉得一个人要想把工作做好，必须付出自己的精力。有一次因为太累了，差点不小心撞到盘子。幸运的是，有个阿姨给我收到了，这让我很震惊，我意识到我们做事一定不能马虎。当众打乱盘会给我们酒店带来很大的不良影响，绝对不能犯。所以这次实习给我带来了很大的改变。我渐渐变得淡定从容。虽然平时有点累，但也很充实，很满足。

**2024年服务员实习生的工作总结三**

进入酒店餐饮部来做服务员，这是我的实习工作，而这份工作也是让我对于酒店餐饮有了更多的了解，对于以后的工作也是有了更为清晰的认知，我也是相信经过自己的努力，以后是能把工作做得更好的。

对于餐饮的工作，自己也是特别的喜欢，虽然目前的岗位是基础的服务员实习，但是却是让我更加的感受到餐饮的工作是有很多值得去学习的，和客人打交道也是锻炼了我们很多方面的能力。此次的实习，也是有同事带我，让我也是感触到，的确做好服务员其实不是那么的容易，表面上来看，也是辛苦，但是也是基础的岗位，但是实际的做，真的不简单，要去了解餐厅，了解菜品，同时也是要给客人做好介绍，并且在这工作里头也是让我更加的意识到其实这些基本的岗位虽然看起来是不入眼的，但是却是特别的锻炼人，我也是在这岗位上更加的了解了这个行业，以后如果能去晋升，其实也是可以更好的理解下面的工作，也是能让自己把事情做的更好，而目前的阶段还是实习，而这服务员的工作要求其实真的是蛮多的，也是需要我们懂英语，如何的和客人交流也是一种技巧，然后怎么样去宣传菜品做好推荐也是如此的。

实习里头，我也是看到自己和他人的差距，这些不仅是经验这一块，同时也是自己学到的其实还是不够的，毕竟自己也是刚从学校出来，不过也是由于我是个新人，对于新的东西也是有动力去做好，并且也是感受到，的确自己想要做这份工作，现在的起点低，但是也是意味着我去提升的空间有很多，在岗位上，我也是接触了很多的客人，对于他们的了解其实也是让我的工作能尽力的去做的更好一些。实习里头，学习的方面也是更多，同时这份工作也是格外的锻炼了我交际的能力，和客人的交流，不但是有点餐，还有一些其他的沟通，而这些也是让我对于自身有了更多的了解，其实很多的能力如果不去展现，也是不知道自己能不能做到，并且也是有一些是让我挺感触的，的确社会的工作不容易去做好，而且和学校相比真的压力和竞争大了很多。

不过此次的实习，也是让我更加的意识到，自己是合适酒店餐饮这个行业的，也是会在以后继续的努力，不断提升，改变，让自己更好的去到社会做好工作，取得进步。

**2024年服务员实习生的工作总结四**

实习对于大学生来讲，既是一个难得锻炼自己能力的机会，也是一个艰难磨炼自己的历程。而对于我的实习期，也正是如此。在实习期里，我成长了很多，但也有很多需要改进的地方，有很多需要总结的地方。

20\_\_年\_\_月\_\_日，我作为一名服务员来到\_\_餐饮参加实习。开始了我段历练的过程。开始由一个冲动、喜欢意识用事的大学生到一个成熟理智而又坚强的社会人士的转变过程。

在实习期里的有一次，我被安排到了负责\_\_包厢里的工作。因为那是我第一次负责包厢的工作，所以还有点生疏，也有点紧张和不安。而刚好那一次，负责我隔壁包厢的同事，又临时有事要拜托我帮忙照看。原本负责一个包厢就已经让我有点应接不暇，现在又还要照看另外一个包厢，我更加的有些不知所措了。所以就在上菜的过程中，出了差错，我把一桌的菜上到了另外一桌里上。引来了客人的极度不满，并且还对我说出了很难听的话，听着那些话，我眼泪就不争气的.流了下来，然后，也不管客人有没有消气，就擅自离开了包厢，离开了工作岗位，跑到了员工宿舍里，一个人躲在那里哭。好一会儿，我才平静下来。也才意识到自己做的不对，我不应该一遇到困难就去躲避，不应该挨了一顿批就感觉自己遭受到了天大的委屈。

我一直以为，自己足够坚强，不管是面对工作中再多的磨难和委屈，我都能够坚强的应对，但是当真正面对工作中那些委屈时，我才发现我自己依然还带着学生时代的意气用事，依然还带着十足的幼稚气息。

直到通过这段实习期的磨炼，我才知道不管是在任何一份工作中，我们都可能会遭受到不一样的委屈，所以，我们没有必要被一时的情绪而影响到自己。我们要做生活的主人，要学会做情绪的主人。所以在这一份工作中，我学会了如何调节自己的情绪，如何放稳自己的心态。这不管是对于我现在的工作，还是对于我以后未来的发展，都是十分重要的。

我必须要经受的住生活对我的磨炼，经受的住工作给我带来的压力和打击，我才能够真正有所成长。所以，在今后的人生中，我会挺起我的胸膛，继续昂首阔步前进。

**2024年服务员实习生的工作总结五**

实习的日子最之后了，很早以前就从师兄那里打听到了大三的上半学期有实习，那时候能够说是急切地期盼着这一天的到来，因为大家再也无法忍受当前这日以继夜的填鸭式的教学，尽管从师兄们那里了解到实习并非像想象中的那样是一件欢乐的事情。

综合自我的总体计划，去我决定选择酒店实习，并且经过抽签选到了一家五星级的酒店，那是我所期望了解和学习的一家比较梦想的酒店。这是南宁市唯一的一家五星级酒店明园新都大酒店名字对于南宁市民甚至是整个广西都是如雷贯耳的了，巧合的是该酒店的总经理陈晓为先生经邀请在本校作了一次报告，才了解到原先明园新都大酒店建于年，是一家九星级的饭店由一座四星级的明园饭店和一座五星级的新都酒店组成的。陈总的报告生动有力，这更加激发出我想好好了解一下这所饭店的欲望他们所说的和他们所做的是一致的吗?或者是还存在着什么问题有待解决呢?我甚至开始盘算起我能在这个饭店学到什么吗?那么这座酒店到底怎样样呢?有什么值得我们借鉴的呢?还有什么需要改善的呢?给我的感受是怎样样的呢?那么且听我慢慢道来。

明园新都的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部(包括广东轩、多功能厅和个包厢)、西餐部(包括花园餐厅和自助餐厅)和酒水部(包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧)。我们人被分成了个组，分别在不一样的部门，并且每一天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和我们的心意。

我们组的个人首先被分到了中餐厅这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门!还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊!中餐厅的工作确实如前人所说辛苦!酒店没有给服务员们制定自我的岗位职责和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自我的工作就是每一天听从领班的下达任务，随时准备着听从领导的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干!摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职工作外还得兼职勤杂工，什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是小时工作制，并且每一天还得加班个小时左右(没有加班费)，我不明白这样的作息制度有没有违反《劳动法》，可是作为一名有血有肉的人来说都有自我的一个最低的底线，因为人毕竟不是一台机器，能够用来随心所欲地使用。刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每一天除了干活还是干活，最受委屈得要算是脚了，每一天小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

另一件令我感到尴尬的事是广东轩的服务员制服真是简单得能够，由于酒店没有空余的服装供我这样高大威猛的男生穿，所以他们索性让我穿西裤和白衬衫，连马甲和领结也省了，这身打扮使得我这个服务员和客人几乎没有区别，以至于有一次我正准备为一个会议供给服务时，却被对方认为是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候!

员工代表着整个酒店的形象，这是酒店设计中的一个很重要的方面，好的员工制服不但能使得员工更加精神从而提高工作效率同时员工制服更体现出一个企业的一种内在的文化，没有文化的企业如同一个人没有了灵魂，那只可是是一具行尸走肉罢了，缺少了士气的企业又何来效益呢?

【2024年服务员实习生的工作总结】相关推荐文章:

2024年服务员的个人总结报告 服务员个人的工作总结范文

2024年餐饮服务员的工作总结感想 餐饮服务员的工作总结和计划范文

关于服务员的工作总结 服务员自己的工作总结范文

2024年餐厅服务员工作总结 服务员工作总结范文简短

2024年最新酒店服务员月工作总结

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