# 2024年餐饮员工工作培训计划(四篇)

来源：网络 作者：空谷幽兰 更新时间：2024-07-01

*时间就如同白驹过隙般的流逝，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，让我们一起来学习写计划吧。写计划的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。餐饮员工工作培训计划篇一凡进入饭店工作...*

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，让我们一起来学习写计划吧。写计划的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

**餐饮员工工作培训计划篇一**

凡进入饭店工作的服务人员，均应接受饭店组织的考核。

考核主要项目(要求计分、评定)：

1。写1份个人简历及家庭状况的简介(存档)

2。你认为自己有哪些方面的工作能力，最适合干什么工作?

3。你认为干端菜送水这类服务工作能不能干出成绩来?

4。你认为一家好的酒店应具备哪几个最基本的条件?

5。你认为一个好的服务员应具备哪些基本素质?

6。你认为人与人相处最重要的是什么?

7。你认为从顾客进店到离店，有哪些基本服务程序?

8。你知道我国有哪几个最著名的菜系?

9。你认为川菜的主要特点是什么?

11。当你对领导分配的工作不满意或认为不适合你时，该怎么办?

12。你认为对待顾客应该从哪几方面做起?

14。当客人对服务和饭菜不满意时，该怎么办?

15。你认为一个人发财致富或有出息，主要\*什么?

16。请你摆一张五人就餐台。

考核要求：①评定考核成绩;②依据弱项确定训练目标;③了解培养前途和使用岗位。

二、餐饮服务知识训练

l。熟记员工守则，背诵后考试;2。熟记服务员职责，背诵后考试;3。熟记大堂服务管理制度;4。熟记员工考勤细则;5。熟习掌握待客的一般程序;6。熟习了解待客的准备工作;7。熟习了解宴会的接待规格;8。熟习了解川菜的基本常识;9。熟习了解本酒店的菜谱、酒水知识，以及主要名菜的特点;10。熟习掌握顾客的消费心理。

培训要求:(1)先学习熟记，后考试;(2)以上各条，一条一条、一个一个方面学习考试;(3)学习之前要讲解，川菜知识由厨师长讲授;(4)考核要记分。

三、语言行为举止训练

1。学习熟记待客的文明用语;2。学习询问顾客的方式;3。学习自我介绍的方式;4。学习介绍和推荐本酒店的方式;5。学习向顾客、领导提建议和作自我批评的方式;6。学讲普通话和掌握语言艺术;7。学习酒店接听电话的方式;8。学习美容、穿着知识;9。学习面部表情和表情方式;10。学习站立、行走、注视的方式;ll。学会一般场合的唱歌、跳舞;12。学会与顾客、同事进行思想交流。

培训要求:(1)边学边示范;(2)学完后考试;(3)不要求很全，但要熟习要点。

四，服务技能训练

培训要求:(1)每条要专人讲解;(2)服务员作记录;(3)讲解人作示范;(4)按照讲解要点演习。

五、经营公关训练

培训要求:同第四部分。

六、卫生防疫、消防安全知识

1。学会怎样保持个人卫生，养成良好的卫生习惯;2。学会掌握食品卫生要求及制度;3。学会餐具卫生保养知识和方法;4。学会就餐环境的清理保养知识;5。学会安全用电知识及故障处理方法;6。学会安全用火、防火知识及处理办法;7。学会外出安全防护知识;8。学会同社会各种人员打交道的安全知识。

培训要求:(1)熟习基本制度;(2)懂得处理、鉴别方法;(3)边讲解边示范。

七、服务案例分析和操作训练

**餐饮员工工作培训计划篇二**

培训之所以重要是因为：

培训是过滤网—-培训可删去不利于酒店发展的态度、理念和行为;

培训是调色板—-培训可提高员工对酒店文化和行为的认知度和认可度;

培训是磁石—-培训有利于提高酒店的凝聚力和竞争力，发扬团体精神。

本店知识培训 包括本店的创建背景、地理位置、建筑风格、经营理念、经营特色、客源状况、组织机构、规章制度、本店产品知识等内容，使员工对自己的“家”有一全面的认识和了解。

礼节礼貌培训 包括严格的仪容、仪表、仪态、表情、眼神、语言、动作等方面的要求以及如何尊重客人的宗教信仰、风俗习惯。员工必须经过礼节礼貌知识的培训，掌握饭店对从业者在上述方面的要求，以便在日后的服务中时时、处处体现出对客人的尊重。

总体意识培训 意识决定人的行为，行为养成习惯。因此在培训员工时还必须培养他们的总体意识，如服务意识、角色意识、质量意识、团队意识、服从意识等。

业 务 培 训 员工业务培训可以从知识、技能等方面进行。知识以够用准则，不宜过多过深，目的是为了帮助员工能顺利开展工作;技能则侧重本岗位的具体操作规程，尽量使员工掌握必要的服务技巧。另外应对员工进行基本应急能力的培训。以提高他们应对突发问题的能力。

精神意识的培训 现代宾馆、酒店的员工培训，已不单单是技能、技巧的培训，更重要的是向受训者灌输精神或培养某种观念。有了一种精神的支持，再加上有高超的技能和技巧，员工便会将服务工作做得更为出色。

(1)餐饮专业知识，包括食品、饮料、烹调、营养与食品卫生、餐具设备知识等。

(2)餐饮服务的基本技能，包括摆台、餐中折花、斟酒、上菜、分菜等。

(3)礼节礼貌、文明程度、应变能力等服务技巧。

(4)普通话和语言技巧。

(5)员工守则、岗位职责、操作规程。

(6)强化服务意识，贯彻“宾客至上，宾客第一”的原则。

(7)处理宾客投诉，解答问题，案例分析。

(8)社交知识及心理学知识。

(9)民俗及生活常识。

**餐饮员工工作培训计划篇三**

培训宗旨：与时俱进、高效多能、工学相济、全面评估

培训重要性：

培训之所以重要是因为：

培训是过滤网―-培训可删去不利于酒店发展的态度、理念和行为;

培训是调色板―-培训可提高员工对酒店文化和行为的认知度和认可度;

培训是磁石―-培训有利于提高酒店的凝聚力和竞争力，发扬团体精神。

培训目标：

本店知识培训 包括本店的创建背景、地理位置、建筑风格、经营理念、经营特色、客源状况、组织机构、规章制度、本店产品知识等内容，使员工对自己的“家”有一全面的认识和了解。

礼节礼貌培训 包括严格的仪容、仪表、仪态、表情、眼神、语言、动作等方面的要求以及如何尊重客人的宗教信仰、风俗习惯。员工必须经过礼节礼貌知识的培训，掌握饭店对从业者在上述方面的要求，以便在日后的服务中时时、处处体现出对客人的尊重。

总体意识培训 意识决定人的行为，行为养成习惯。因此在培训员工时还必须培养他们的总体意识，如服务意识、角色意识、质量意识、团队意识、服从意识等。

业 务 培 训 员工业务培训可以从知识、技能等方面进行。知识以够用准则，不宜过多过深，目的是为了帮助员工能顺利开展工作;技能则侧重本岗位的具体操作规程，尽量使员工掌握必要的服务技巧。另外应对员工进行基本应急能力的培训。以提高他们应对突发问题的能力。

精神意识的培训 现代宾馆、酒店的员工培训，已不单单是技能、技巧的培训，更重要的是向受训者灌输精神或培养某种观念。有了一种精神的支持，再加上有高超的技能和技巧，员工便会将服务工作做得更为出色。

培训流程：

报名登记造册

发放材料(引导自学)

上门考试(共5期 开卷)

成绩反馈(定 期)

上门指导(随 时)

考核发证(闭 卷)

培训的内容:

(1)餐饮专业知识，包括食品、饮料、烹调、营养与食品卫生、餐具设备知识等。

(2)餐饮服务的基本技能，包括摆台、餐中折花、斟酒、上菜、分菜等。

(3)礼节礼貌、文明程度、应变能力等服务技巧。

(4)普通话和语言技巧。

(5)员工守则、岗位职责、操作规程。

(6)强化服务意识，贯彻“宾客至上，宾客第一”的原则。

(7)处理宾客投诉，解答问题，案例分析。

(8)社交知识及心理学知识。

(9)民俗及生活常识。

**餐饮员工工作培训计划篇四**

培训宗旨：与时俱进、高效多能、工学相济、全面评估

培训重要性:

培训之所以重要是因为：

培训是过滤网—-培训可删去不利于酒店发展的态度、理念和行为;

培训是调色板—-培训可提高员工对酒店文化和行为的认知度和认可度;

培训是磁石—-培训有利于提高酒店的凝聚力和竞争力，发扬团体精神。

培训目标：

本店知识培训 包括本店的创建背景、地理位置、建筑风格、经营理念、经营特色、客源状况、组织机构、规章制度、本店产品知识等内容，使员工对自己的“家”有一全面的认识和了解。

礼节礼貌培训 包括严格的仪容、仪表、仪态、表情、眼神、语言、动作等方面的要求以及如何尊重客人的宗教信仰、风俗习惯。员工必须经过礼节礼貌知识的培训，掌握饭店对从业者在上述方面的要求，以便在日后的服务中时时、处处体现出对客人的尊重。

总体意识培训 意识决定人的行为，行为养成习惯。因此在培训员工时还必须培养他们的总体意识，如服务意识、角色意识、质量意识、团队意识、服从意识等。

业 务 培 训 员工业务培训可以从知识、技能等方面进行。知识以够用准则，不宜过多过深，目的是为了帮助员工能顺利开展工作;技能则侧重本岗位的具体操作规程，尽量使员工掌握必要的服务技巧。另外应对员工进行基本应急能力的培训。以提高他们应对突发问题的能力。

精神意识的培训 现代宾馆、酒店的员工培训，已不单单是技能、技巧的培训，更重要的是向受训者灌输精神或培养某种观念。有了一种精神的支持，再加上有高超的技能和技巧，员工便会将服务工作做得更为出色。

培训流程：

报名登记造册

发放材料

(引导自学)

上门考试

(共5期 开卷)

成绩反馈

(定 期)

上门指导

(随 时)

考核发证

(闭 卷)

培训的内容:

(1)餐饮专业知识，包括食品、饮料、烹调、营养与食品卫生、餐具设备知识等。

(2)餐饮服务的基本技能，包括摆台、餐中折花、斟酒、上菜、分菜等。

(3)礼节礼貌、文明程度、应变能力等服务技巧。

(4)普通话和语言技巧。

(5)员工守则、岗位职责、操作规程。

(6)强化服务意识，贯彻“宾客至上，宾客第一”的原则。

(7)处理宾客投诉，解答问题，案例分析。

(8)社交知识及心理学知识。

(9)民俗及生活常识。

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