# 酒店餐饮优秀员工年终总结范文

来源：网络 作者：落花时节 更新时间：2024-07-26

*酒店餐饮优秀员工年终总结范文(汇编5篇)律回春晖渐，万象始更新，我们即将迎来了充满希望的新一年，在这一年中，我们的工作能力、经验都有所成长，这也意味着，又要准备开始写年终总结了。年终总结可是让你获得升职加薪的机会喔，以下是小编整理的酒店餐饮...*

酒店餐饮优秀员工年终总结范文(汇编5篇)

律回春晖渐，万象始更新，我们即将迎来了充满希望的新一年，在这一年中，我们的工作能力、经验都有所成长，这也意味着，又要准备开始写年终总结了。年终总结可是让你获得升职加薪的机会喔，以下是小编整理的酒店餐饮优秀员工年终总结，欢迎大家借鉴与参考!

**酒店餐饮优秀员工年终总结范文（篇1）**

在忙忙碌碌中有度过了一年，今年餐厅的生意还是很不错的，这也表示我们这一年的工作是很忙的。这一年自己也有了很大的收获，对我来说这一年的工作是非常的充实的，自己也学到了很多的东西。一年的工作也已经结束了，是应该要为自己这一年的工作做一个总结的，这样才能够知道自己这一年关注完成的情况，也知道自己哪些地方还有进步的空间。

一、工作表现

我明白对于我们做餐饮的人来说最重要的是什么，就是要注意卫生，食品卫生、餐厅卫生和个人卫生。在工作的时候是必须要认真的对待的，一点点失误都会给餐厅带来影响。我的工作关系到的不仅仅是我自己，还有餐厅。我们必须要做的让我们的顾客满意，虽然因为个人口味的不同不可能做到让每一个人都对我们的餐品满意，但也应该要做到让他们对我们的服务满意。

我在工作的过程中是非常的注意卫生的问题的，自己要保证好自己的个人卫生，要给顾客留下一个好的印象，不能因为自己的原因对餐厅造成影响。我觉得自己的工作是完成的还算不错的，至少我每天工作的时候都是非常的有热情的，也不会因为自己的私人情绪影响到工作，对待顾客的态度都是很好的。虽然每天下班之后都会觉得非常的疲惫，但是自己在休息了一个晚上之后又能够很好的调整好自己的状态，重新以一个好的面貌去迎接自己的工作。

二、工作收获

自己在这一年工作的过程中是收获了很多的，学到了很多新的东西，不管是什么行业的工作想要做好的话都是需要付出很多的努力的，要学的东西也是很多的。我知道自己身上还是存在着很多的不足的，自己也是一直都在努力的学习的。在这一年中自己是有了很大的进步的，能够更好的去完成自己的工作，也能够很好去处理一些突发事件。但同时我也是存在着不足的，自己还是有进步的空间的，所以之后想要在这个行业有发展的话还是需要继续的学习的，不能停下自己一直学习的进步。

这一年是很忙的一年，也是有着很多的收获的一年。其实自己还挺喜欢这样的感觉的，在忙碌的过程中能够学到很多的东西，虽然身体会非常的疲惫，但自己是进步了很多的。新一年的工作中肯定会遇到很多的挑战，自己也要做好准备，积极的面对未来的挑战。

**酒店餐饮优秀员工年终总结范文（篇2）**

在即将过去的20\_\_年里，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们再努力，明天会更好。

有好多人说我变了，我相信。我真的很不如意，有好多好多的事压着我，我的生活，情绪都是一团糟，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀凝我，我一直在想我是哪错了，为什么会这样？我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，我没了我，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。

经历了那么的事，我从中学到了好多，我现在很好，有工作、有勇气、有你们大家，我很在乎你们，我身边的每一个人，我们永远都是朋友，人们说，家家有本难念的经，你们也有你们的经历，讲出来让我们分享，我们互相学习，一起进步，未来属于我们。

关于明年，我的计划是：

1、认真做好每一天的每一项工作。

2、认真学习仓储知识，努力考试晋升。

3、利用休息时间进行计算机培训。

4、多学习其他东西，充实自己。

最后，希

**酒店餐饮优秀员工年终总结范文（篇3）**

时间过得真快，转眼间20\_\_年即将接近尾声。回忆这一年来的工作，可以说是“甘苦与共”。20\_\_年X月X日，我刚刚毕业走出校园。来到这个大城市寻找自己的第一份工作，兜兜转转，最后在我来到了\_\_酒店，成为了餐饮部这个大家庭中的一员。以下是我作为一名餐厅服务员，对于自身工作的

一、做的好的地方

1、能够很快适应岗位工作，而且可以融洽的和同事相处，完成相应的客情接待，学习能力强。

2、能够与客人交流，请客人填写“宾客意见反馈表”，帮助我们提高服务质量，服务水平。例如：认真记录哪个客人喜欢哪道菜？哪个客人对菜肴有什么特殊要求？哪个客人喜欢哪个饮料等等。

3、可以认真完成领班交代的工作。遇到不知道的会及时询问同事或

4、能够正确认识并对待自己的错误，在犯错时敢于认错，知错就改。

5、可以主动想其他同事学习相关服务的技能技巧。提高自身的水平。

6、做事认真、细心。对于自己的分内事情一定会仔细完成。

7、能够很好的带领新人，让她们可以尽快掌握相关服务知识，独立完成一档客情接待。

二、做的不足的地方

1、不够胆大，灵活。遇到突发事件不会灵活变通，只会一味的寻求别人的帮助。

2、团队合作能力不够。与别人合力完成一档客情接待时，不会默契的去和同事合作，只会自己一个人单干。

3、与宾客沟通不够大方，说话不够利落。

以上不足之处，在新的一年里，我一定会努力改进，争取将自己的工作做得更好。

**酒店餐饮优秀员工年终总结范文（篇4）**

20\_\_年即将过去，这一年在餐厅各位领导和同事们帮忙关心鼓励下，使我克服了种种困难，较为出色的完成了全年的工作，得到领导和同事的肯定。全年持续全勤上班，无请假、迟到、早退现象;服务质量及工作水平有所提高，无客人投诉状况;能够尊重领导，团结同事，做到礼让三分，工作为重。现将我在\_\_年做的主要工作及明年的打算做以汇报，请各位领导和同事指正。

一、今年的主要工作

1、端正态度，爱岗敬业。透过这一年的锻练，我逐渐克服了心浮气躁，做事没有耐心，敷衍了事的毛病，养成了耐心细致、周到的工作作风，一年当中客人对我的投诉少，表扬多，和同事之间的关系也融洽了，之间的争吵少了，风凉话少，取而代之的是互相鼓励和关心的话语。使我对工作更加充满信心。对于餐厅的日常工作来说除了接待客人，主要就是打扫客房和环境卫生，虽然整天都在打扫卫生，原先总是会因为太高了、不起眼、不好移动等借口，放弃了一些地方的清扫，留下了死角，在这一年里在打扫房间和环境卫生时每处地方时都备加细心不放过每点污渍和每粒灰尘、毛发，高处够不着的就凳子落凳子，抬不动的就和同事一起抬，原先不注意的墙角、窗户角、抽屉角以及手放不进去的缝隙都想办法用抹布擦干净，让脏物无处可逃。

2、虚心学习，不懂就问。在这一年，我用心参加了餐厅组织的各项培训活动，认真学习服务技巧和礼貌用语，不懂的地方就向经理和其他的老同事请教，回家后仔细琢磨练习，在平时在日常生活中也能经常使用礼貌用语，改掉原先的陋俗，养成了良好的习惯。就这样在不知不仅仅觉中，我的服务水平得到了提高，行为举止更加礼貌，在客人之中迎得了好评，得到了领导和同事称赞。

3、服从安排，任劳任怨。平时做到尊重领导，不耍心眼，对于领导安排的事情，不打折扣，保质保量。今年除做好客房服务工作，同时在前台人员不齐的状况下，参加了前台接待的工作，开始由于对前台工作不了解，没有信心、有畏难情绪，后在餐厅领导的关心帮忙下，克服自身困难，认真学习、多方请教，不断演练，做到胸有成竹，遇事不乱，较为出色的完成了前台的工作任务，期间被评为当月的优秀员工。

二、明年工作打算

在即将过去的一年中，使我变得更加成熟，服务质量和水平有了很大的提高，对客人的服务热情也更加高涨，工作信心大增，对以后的工作充满了信心。这一年总体上能够做到恪尽职守，遵守单位的各项规章制度，做到让领导放心，让客人满意，但我也有一些不好的地方需要改正，比如做事斤斤计较，为一些鸡毛蒜皮的事和同事起争执，工作中存在着惰性，工作的热情不够饱满，消极怠工。在新的一年里，我要坚决克服这些不好的工作作风，乘着去年这股东风，严格约束自己，认真学习研究工作服务中的技巧，提高自身的服务水平，从小事做起，高起点、高要求，让每一个客人都满意，和餐厅其他同事一起为每一位客人带给一个舒适、安宁、温馨的家。

三、对餐厅推荐和意见

此刻信息网络时代，知讯者生存，然而餐厅在信息收集和利用远远不够，井底之蛙永久只明白那一片天，只有走出去，方知天外天，人外人，期望餐厅多组织员工走出去学习本行业先进的服务和管理水平，以提高餐厅自身的竞争力。同时也期望餐厅领导平时多关心员工作日常生活，多为员工着想。多组织一些文化体育活动，不仅仅能使员工身体得到锻炼而且也丰富了业余生活。使每位员工每一天能够以饱满的精神状态投入到餐厅的工作之中，为餐厅的兴旺发达做出自己的贡献。

**酒店餐饮优秀员工年终总结范文（篇5）**

转眼间入职餐厅工作已一年多了，根据餐厅经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将工作情况作以下总结。

一、厅面现场管理

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服务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。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后方可上岗，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。

严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高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。提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。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。

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表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。用餐时段由于客人到店比较集中，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高峰前的接待准备，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。

建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，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，使日常服务更具针对性，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部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。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，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，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，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

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，主次不是很分明。部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

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