# 餐饮部年终工作总结

来源：网络 作者：红叶飘零 更新时间：2024-07-03

*餐饮部年终工作总结4篇餐饮主要分为旅游饭店、餐厅( 中餐、西餐) 、自助餐和盒饭业、冷饮业和摊贩五大类。工作总结要有工作回顾。要详细地叙述工作任务、完成的步骤、采取的措施和取得的成效、存在的问题。你是否在找正准备撰写“餐饮部年终工作总结”，...*

餐饮部年终工作总结4篇

餐饮主要分为旅游饭店、餐厅( 中餐、西餐) 、自助餐和盒饭业、冷饮业和摊贩五大类。工作总结要有工作回顾。要详细地叙述工作任务、完成的步骤、采取的措施和取得的成效、存在的问题。你是否在找正准备撰写“餐饮部年终工作总结”，下面小编收集了相关的素材，供大家写文参考！

>餐饮部年终工作总结篇1

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。

3.合理安排当班工作，全面协调、管理、检查。

4.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。

5.做好餐厅的安全、节能、卫生工作。

6.以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作。

7.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。

8.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。

>餐饮部年终工作总结篇2

为了做好上半年的餐饮部工作导致我一直很努力地完成领导的指示，无论是为了部门的发展还是个人的进步着想都应该认真对待自身的工作，而且餐饮部工作的完成对集体的发展而言很重要自然得将其做好，让人庆幸的是同事们在餐饮部的各项工作中一直都很团结，每当部门领导安排任务的时候能够积极对待并使其顺利完成，随着上半年餐饮部工作的结束也是时候需要做好工作总结了。

处理好用餐区域的服务接待工作并为顾客留下良好印象，对大多数顾客来说餐饮服务的好坏对他们的用餐体验将会造成很大的影响，所以我认真审视自身的服务工作并尽量满足顾客的需求，尤其是餐饮卫生以及传菜速度的提升需要予以重视才行，可以说这部分工作的完成对自己服务质量的提升也能够起到显著效果，除此之外我也会与部分健谈的顾客进行交流从而加深相互间的了解，在进行餐饮服务工作的时候多为顾客考虑并了解对方的潜在需求，这样的话便能够逐步改善自身的服务质量从而提升餐饮部的整体水平。

通过部分优惠活动的开展让部分顾客选择前往餐饮部用餐，虽然上半年的优惠力度并不大却也吸引了部分顾客的前来，主要是与部分主营业务进行搭配从而让顾客从中感受到餐饮部的诚意，根据侧重点的不同也能够组合相应的套餐来吸引顾客的注意力，这样的话当顾客用餐过后便会对餐饮部的工作感到满意，所以我也致力于征询顾客对餐饮部的意见并以此改进自身的服务质量，事实上通过上半年工作的完成可以明显感觉到餐饮部的工作质量得到了提升。

做好用餐区域的环境打扫并对采购食材进行反复检验，前者是为了顾客营造良好的环境从而提升他们的体验感，这样的话在用餐过后也会让顾客对餐饮部的工作感到很满意。为了保障顾客的用餐安全导致我有时也会对采购食材进行检验，尤其是采购渠道以及食材的新鲜程度方面，预估食材能够保存的时间然后再来进行菜肴的制作，而且还要进行成本控制从而为餐饮部的发展节约经费，只不过再怎么节约也要处理好食材安全的问题从而给为顾客提供较好的服务。

可以说上半年餐饮部工作的结束为我的职业发展积累了不少的经验，但随之而来的问题也要予以重视并争取尽快进行改善才行，而我也会做好自身的职责所在并为餐饮部的发展提供更多的力量。

>餐饮部年终工作总结篇3

20\_\_年不平凡的一年是\_\_酒店成立的第四年，我们餐饮部全体员工围绕酒店持续发展的工作大局努力学习，积极工作全面履行职责。突出工作重点，同心协力完成上级交付的各项工作任务，现将一年的总结情况汇报如下：

一、当好助手，竭力协助酒店领导掌控工作全局，对酒店下达的文件，认真贯彻执行，使上级的指示精神落实到实处，利用优势提高工作效率。积极主动参与酒店管理，与职能部门处理好人际关系，树立餐饮部良好对外形象，为楼面工作奠定好良好的基础。

二、楼面的现场管理：

1、服务员的礼貌礼节，班前坚持检查，不合格者要求整理后再列岗，每天列会反复练习，楼面区域看台的服务人员做到一呼便应，要求礼貌礼节应用到工作中的每一个细节，员工之间互相学习，相互监督共同进步。员工养成一种良好习惯和态度，餐饮部的各级管理人员做好餐前的接待工作，以减少客人等候的时间，同时做好解释工作，注意包厢、桌位对号入座，确保无误认真做好解释工作，做到忙而不乱。

2、严抓定岗位和提高服务意识，提高服务效力，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理调配，以领班或部长为中心，随时支援忙档或缺档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作职责，进行合理分配提高效率服务。

3、餐饮部楼面的物品管理，从大件物品到小件物品每月月底定人进行盘点，不管是客人损坏或自然损坏都要求做到有章有循，有据可查，有人执行，有人监督，跟单到人。及时报损补仓申购。

4、对楼面的卫生管理，公共区域要求保洁人员看到有异物或脏物必须马上清洁，区域的地面无尘，无水渍。卫生用具摆放整齐，无倾斜，各包厢的卫生制度到人，每天进行卫生保洁，每周进行一次全面大扫，严格执行卫生监督要求，做好消毒登记，对大餐具执行一洗二漂三清的要求。对小餐具进行定期消毒漂白。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客的投诉频率，收集顾客对服务的质量方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要的依据，对收集的案例进行分析总结，使日常服务具有针对性减少顾客的投诉率。

6、员工日常管理，每一位的新员工入店成为餐饮部重要组成部分，能否从速融入团，调整好转型心态，根据新员工的特点及入职情况。开展专题培训，调整心态。认识行业的特点使新员工在心理上作好充分的思想准备。缓解角色的转变与适应，加快融入餐饮团队的步伐。

7、着重员工的培训工作，结合工作实际加强培训，目的是为提高工作效率，加强优质服务，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态在餐饮不忙的情况下，制定培训计划，组织员工培训，从礼貌礼仪工作流程，服务规范进行实际操作。对个别较差的员工进行一对一，手把手的指教，对楼面的各个部门：传菜部、迎宾部、清洁部定期培训和检查，了解他们近期的工作情况从中发现问题，解决问题。

在今年服务员严重缺少的情况下，我们楼面在副总办的直接领导下，完成了夏季状元宴的服务工作，调动各楼面的后备力量，支援楼面工作，为春节的到来打好了一场硬仗。

三、工作中存在的不足

1、在工作过程中不够细节化，有时出现一些不合理的安排，主次不分明，部门之间缺乏沟通，总是事情出了以后才发现问题的存在。

2、楼面的管理层部长、领班之间培训少，还是以前一些老管理模式，应组织学习一些现在的先进管理，星级酒店的管理课程，多走动参观了解外面星级酒店管理模式，能使本酒店的管理工作再上一个台阶。

四、酒店的现在状况，需面临解决的问题

1、在正常的接待工作中，都是一些零散的顾客，酒店的客户群没有合理的利用，应明确经营方针，调整经营策略，吸引一些外来的客户。

2、服务员的严重缺失，在大气候服务员严重缺少的情况下，应发挥本酒店的优势，工资高福利待遇好，亲情力和凝聚力强，使应聘人员感到\_\_是一个标准化、规范化的星级酒店。

3、结合工作实际加强培训，提高工作效率、提高更好的服务质量，加强规范管理，使员工对日常服务有新的认识和理解。

一年来的各项工作虽然取得了一定成绩，但和酒店的要求还有一定的差距，存在一些不容忽视的问题，自身建立没有，待进一步加强。在服务意识上形成一致，为以后的工作打好了一个新的坚实的基础，使酒店更加兴旺和发达。

>餐饮部年终工作总结篇4

回顾总结这一年的工作我收获甚多，身为餐饮部的员我感觉自己责任重大，作为酒店最重要的部门之一，其实我认为自己处在这么一个环境下面是会不断进步的，对于这一年来的每一天工作我一直都在叮嘱自己要做好自己的本职个，所有的一切都是工作的前提，我必须意识到这一点，回顾餐饮工作还是满满的充实，一年不是终结，但是值得去思考，值得去回味，也就这一年工作总结一番。

在酒店领导班子的正确带领下，我们餐饮部门一年来就非常有激情，工作积极性当然也不用说，我回顾自己这一年来的表现，首先我觉得自己积极性是很大的，毕竟有着一个很好的工作气氛，我不想让自己在这一点上面纠结太多，在工作当中我需要强调这一点，往往就是说在这一点上面非常自觉，现在我回顾了这些我认为都是非常有必要去完善好的，现在想想也是非常乐观了，工作当中我恪守本分，白自己的工作有条不紊的在完善好，在很多事情上面我都有摆正好心态，踏踏实实的做好自己的，相信在这一方面是没有任何问题的。

我部门在今年上半年当中取得不 错的成绩，我们一直在朝着几个方向努力，保证卫生，保证味道，保证服务，这三点是我们餐饮部一年来共同的努力方向，细细想想这是这非常的有必要，认真的突破自我，虚心接受 一些好的东西，把工作质量提高上去，这些都是我的职责所在，一年来我认真把卫生搞好，这也是我的主要工作，认真的到高标准的卫生指标，让顾客放心的用餐，卫生情况不是一两句能够说的清的，但是我们一直在认真负责的做好这几点，我也希望能够在接下来的工作当中朝着这个方向努力，20\_年是非常紧张的，餐饮工作我认真履行酒店的规定，不敢有丝毫的放松，当然在即将来到的20\_年餐饮卫生依然不能忽视，我只会越来越严格，对自己也是一样。

我觉得自己是有一定的缺点的，在酒店工作遇到的问题不能回避，个人能力上面是有所欠缺，回想这一年我还是努力，在处理一些问题方面是不够的果断，餐饮工作忌讳这一点，我不是不知道，这很明显，我也看到了我遇到问题的优柔寡断，我希望能够改善这些，20\_年的工作我想是充实的，对于这种情况我会抓好对自身的全面建设，实现价值。

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