# 餐厅员工年终总结范文大全(推荐51篇)

来源：网络 作者：无殇蝶舞 更新时间：2024-08-07

*餐厅员工年终总结范文大全1光阴荏苒，时光易逝，转眼间一个新学期立刻就要来了，在这一年当中，在校领导的带领下，在各位职工的紧密配合下，本着“为同学服务，为学生分忧”的宗旨，完成了应尽的职责，本学期为了进一步做好学生的餐饮工作，维护学生切身利益...*

**餐厅员工年终总结范文大全1**

光阴荏苒，时光易逝，转眼间一个新学期立刻就要来了，在这一年当中，在校领导的带领下，在各位职工的紧密配合下，本着“为同学服务，为学生分忧”的宗旨，完成了应尽的职责，本学期为了进一步做好学生的餐饮工作，维护学生切身利益，有必要对过去的工作进行反思：

>一、过去工作的回顾

1、制订并完善了各项管理制度。如：各类人员岗位职责制、服务人员行为规范、服务等制度，分别对食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

2、加强教育培训，提高了职工素质。带领职工到其他学校参观学习，学习兄弟学校的先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为员工服务。

3、加强了硬件建设，杜绝事故发生。利用周末对厨房进行了程度不一样的改造、添置了部分硬件设备和用具，到达布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每一天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的材料专人监管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食做到以人为本，给员工创造了舒适的就餐环境，在保证员工一日三餐伙食供应的.过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

5、食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施：

1）对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不贴合要求的原料坚决拒收。

2）对卫生严格制度化管理，分工清楚，职责明确；在工作人员减少的状况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

3）在对员工的日常管理中，用制度加情感和自我的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变。

>二、存在的问题

1、要进一步提高管理水平和业务潜力，尽量不造成有工作失误损坏食堂利益；

2、要搞好财务的开支，主要是执行的力度不够，食堂借支太多，要进一步理顺财务室与事务室的关系；

3、食堂的骨干人员很欠缺，整体素质很低；

4、要合理建设食堂硬件设施，尽量减少浪费和重复建设；

5、教育全体工作人员要注意节约增收。

>三、改善的措施

1、进一步搞好民主监督管理，发挥工会用心参与监督的管理，认真理解公司经费清理小组的清查意见，加强有效的改善措施，认真听取员工对改善食堂的意见；

2、规范食堂财务账目，加强成本核算，维护学生的利益，继续实行三公开；

3、加强职工业务培训，成为有技术、精业务，懂服务、会育人的好职工；

4、加大清洁卫生和食品卫生的管理力度，做到安全、卫生的为员工服务；

5、搞好食堂的硬件设施建设，使食堂向现代化迈进；

6、发挥管理干部的一技之长，鼓励职工多动脑筋，多想办法，齐心协力把食堂办好。

路漫漫其修远兮，吾将加倍努力而为之！在过去的一年来，虽然取得了一些成绩，但存在问题不容忽视，让我们在新的一年里，认真应对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂。

**餐厅员工年终总结范文大全2**

>一、切实落实岗位职责，认真履行本职工作。

岗位职责是职工的工作要求，也是衡量自己的工作好坏的标准，自己在从事业务工作以来，始终以岗位职责为行动标准，从工作中的一点一滴做起，严格要求自己的行为，在业务工作中，首先要了解自己产品，分析市场信息并适时制定营销方案，其次自己经常同其他区域业务员勤沟通、勤交流，分析市场情况，以求共同提高。

>二、产品知识，与对竞品的了解

所谓知己知彼百战百胜，所以要对公司的企业文化，产品的成分，生产过程及产品的卖点一定要了如指掌，比如产品的优势，竞争力与产品的不足。还有就是竞品的优势、不足之处和市场的占有率，所有一切竞品的促销政策与活动内容。这样才能更好的销售自己的产品。

>三、明确市场竞争态势。

由于北京白酒市场之大，所以有太多的竞品都在抢占着这块市场，如牛栏山、红星、洋河蓝色经典、泸州、衡水老白干、老窖等竟品，都在这里拼得死去活来的。北京市场的费用高、竞争激烈，是全国最难运做的市场之一。但是北京是做品牌的市场，是各个厂家必争的地方，所以说，北京也必将是xx酒的重点市场之一。

公司XX年在北京试运做之前做了大量的考察和详细的计划，所以在北京餐饮渠道中没有全面铺开，只是从中选了一百多家AB类终端酒店，进行了xx酒的试运做。

我现在负责11家终端酒店，天天去各个酒店，跟店内的服务人员，从不认识到以朋友相称，从不知道xx酒到现在的大力推荐xx酒，从开始的一家酒店都没有动销，到现在的6家已有动有2家已有返单，动销率为54%，返单率为33%。虽然有点进展，但是还不够，对我的目标还是有一定的距离，因为现在竞争太激励，而且自带酒水也非常的多，还有方方面面的事，所以也不是一个人能解决的事，我会尽自己的努力。现在在北京这个市场上，xx酒现在虽然卖的不是的，但我相信在以后公司的大力支持下，在我们大家的共同努力下，xx酒会是卖的的，展望xx酒新的一年，我已经准备好了！

**餐厅员工年终总结范文大全3**

尊敬的各位领导和亲爱的同仁们：

大家中午好！

转眼就跨入20XX，步入20XX年度，厨部在XX的正确领导下及其他部门的积极配合下，还有部门员工的努力下，才使我们顺利完成任务。在这里我代表厨部全体员工向各位说声：“谢谢”！虽说各项工作完成了，但我们在工作中还有不足之地。在今后的工作当中，我们会不断地完善，争取做的最好。

>一、现将主要工作总结如下：

1、厨房人员不稳定，对菜品达不到要求。

2、对厨房做了5次消杀灭，对厨房的设备进行维护。

3、加强值班人员的管理，并贴与墙，以告示员工。

4、对冰箱进行规整与分类，并做了相对应的规章制度。

5、对食品的卫生安全方面做了培训和加强管理。

6、每周推出新的菜品，具客人反应很不错，反映不好的我们进行调整或停售。

>二、厨房存在以下问题：

1、对菜品管理不够严格，仍存有浪费现象。

2、员工的节约意识不够强，有待提高。

3、与员工沟通的次数少，今后多创造与员工沟通、交流的机会。

4、对自己管理，要求不够严格，需要提高。

5、员工对工作的态度，认识有待提高。

6、菜品毛利较低，需加强。

>三、现将工作计划汇报如下：

1、对新的菜谱要实施跟踪。

2、对部门工作计划要进一步细化。

3、加大员工节约的意识和浪费的严重性。

4、明确管理人员责任分工，强化责任意识。

5、定期给员工做一些培训。

6、从各方面提高菜品的毛利。

以上是厨部工作总结与计划，存在不足地方。请大家多多指导，希望能提出您们的宝贵意见。

总之，我坚信，在李总的带领下和各部门的支持、帮助下，本部门全体主管和员工齐心协力，努力拼搏下，下半年的工作一定能出色完成！谢谢大家！

**餐厅员工年终总结范文大全4**

员工食堂在公司领导和主管领导的正确领导下，在各部门的大力支持下，扎实工作，开拓创新，锐意进取，有力地维护了食堂的筹备工作和有序开展，确保了食堂的规范化运行，从加强管理，健全机制、稳定思想、完善制度，安全管理、完成任务等方面做了很多的工作，现总结如下：

>一、围绕大局，提高认识

本人坚持做好员工的饮食保障工作，不断调剂主、副食食品的菜品质量和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列的工作，使的正常工作得到了有序的开展，为公司的各项工作和整体形势得到了日新月异的跨越。在此状况下，我的工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上公司快速发展的大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的家园。我能够紧跟公司工作的整体大局，密切联系本单位的实际，坚持对自我树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的职责”为意识，从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。

>二、加强管理，规范运作

加强管理工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种状况下，没有因为自我虽然做了很多工作但不到大家的认可就对工作懈怠，而是尽心尽力地搞好各项服务。我们没有辜负公司和公司领导及广大干部员工的\'期望，以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了很多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件，使大家在食堂就餐犹如回到“家”的感觉。

>三、团结协作，优质服务

员工食堂的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和干部职工的生活质量息息相关。因此，在主管部门的支持下，坚持搞好饮食供应，提高优质服务，是我们工作的重点。刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工带给优质的服务，深受公司员工称颂。

>四、抓好卫生，干净整洁

加强食堂卫生管理是饮食工作重要环节，涉及到每名就餐员工的健康状况，做为一名炊事人员，从思想上、行动上高度重视，做到每一天对食堂进行地面、门窗、操作台、餐桌清洁，持续无灰尘、无油腻、无杂物，加强餐具的洗消工作，做到每餐必消毒，同时做好个人卫生，持续个人卫生高标准，做到每餐、每一天持续环境整洁，不间断对食堂周围卫生进行打扫，持续卫生间和下水沟的清洁与疏通，做到无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

>五、计划采购，保证质量

主、副食品的采购涉及到菜品的质量与口感，也关系到广大员工的身心健康，做为一名食堂工作人员，在采购方面，做到有计划、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不采购腐烂变质食品，不采购过期食品，不采购危害人身身体健康的食品，做到货比三家，足斤足两，使员工伙食标准不浪费，不损失，无损毫，而且实行两人采购制度，并做好验收工作，使公司员工的伙食费到达合理化标准。

>六、加强管理，安全防范

加强管理在保障供应和服务的基础上，食堂内的安全也是重点之一，是一个单位的重点防范位置，我做为一名食堂工作人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源的使用状况，煤气罐的管理使用，夜晚门窗的上锁，包括电器和电源不用时的切断，并做好食品质量的检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为公司工作的有序开展和广大员工的生活保障奠定良好的基础。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大，在新到来的20xx年，我们一定要跟上公司的步伐，不断改进工作上的不足，更好的为员工奉上可口的饭菜。

**餐厅员工年终总结范文大全5**

20XX年上半年餐饮部取得了一个好的开端，在各级领导的正确领导下，餐饮部全体员工的共同努力下，20XX年上半年比往年的经营收入增长了一个点，服务质量、菜品制作相应的得到一定提高，现将内容呈报如下：

>一、经营状况分析

20XX年上半年共完成经营指标3380639万，完成毛利润万，其中接待会议98个，收入为80937万，团队共77个，收入1159603万，承办婚宴35个，收入546629万。与同期相比20XX年上半年有明显的提高，我们的效益增长了，证明了我们的水平也显著的提高了，这与领导的正确指导、员工的共同努力和部门之间的相互配合是分不开的。

>二、接待工作

1、会议接待

2、团队接待

相对往年同期相比今年接待团队餐比较少，下半年餐饮部力争把团队餐菜单做一下调整，争取能够提高团队餐的接待率。

3、婚宴接待上半年婚宴接待中，顾客普遍反映的问题，一个是就餐环境的压抑感，另一个是因人员不足造成的服务不连贯问题，要解决这问题还需要上级领导的指导。

4、协议单位接待

协议单位的接待是尤为重要的，只有他们的认可了，我们的菜品，服务、才能长时间的给我们创造效益，上半年来说……等等几家协议单位相对来说接待率比较高，当然这与我们和各部门的相互协调、配合、沟通是分不开的。

周密的接待工作与上下级的沟通、部门与部门的配合，员工与员工的协调是不分离的只有做好这几点我们才能做好接待，才能赢得顾客的满意与赞同。

>三、内部管理

1、餐饮部是宾馆人员比较多的一个部门，管理起来也比较复杂，上半年在领导的指导下，员工宿舍问题的适当改制，制止了以往的员工夜不归宿，外来人员随便进入员工宿舍的问题，这充分体现了我们是一个有组织，有纪律的集体。

2、节能减排

餐饮部一致保持人走灯灭，灯灭水止”的工作作风，另外部门要求在加工期间寻求增值空间，加强边角料的利用，要求厨师在盛盘后的菜品与客人用餐人数成比例，要合理。坚持每月回收香巾合纸。重复利用，降低成本，提高利润。员工的手套规定俩月一领，由领班统一领取，以旧换新。

3、员工培训

餐饮部意识到了“只有不断培训，才能不断进步”，上半年餐饮部不断组织员工培训，大到组织所有人员培训走姿、站姿、端托、摆台现场演练活动，小到一例会一培训，从中部门选拔了优秀员工参加了旅游局组织的摆台比赛，让我们深刻的认识到了人外有人，天外有天。总结了不少经验，也学到了不少东西。

通过不断的培训，服务员的服务水平有了一致的提高，如烟缸内放置温馨话语、服务中适当介绍菜品，都体现了我们的服务细微化。组织厨师外出学习，菜品有很大的转变，在特色中，添加了X特色，得到领导的好评。

4、思想作风整顿

四月份宾馆组织了整顿思想作风活动，在活动中餐饮部认真的做好整顿记录，发现问题及时整顿，并把一月内和长期内发现的思想作风问题，作了书面总结，活动后员工的素质有很大的提高，工作积极性有了很大的进步。

5、餐具的管理

以往的经验，规定各包间、大厅及东餐的餐具一月一盘点，如与上月不符，查明原因，责任到人，必要时员工自赔短缺的餐具，避免了餐具不必要的丢失现象。

6、吧台管理

吧台是餐饮部与来往宾客的交流窗口，因此吧台员必须有较高的素质，结合实际情况部门不断的组织对吧台人员的培训、考核，做到餐厅内每天发生的账目准确无误的做好记录，发现问题及时解决，严禁跑帐或漏帐现象发生。

7、值班经理制度

当天值班经理对人、物、账目、接待、安全等全方位负责，同时要求值班经理全天手机开机在岗，并规定每天的值班经理把当天发现的问题及时在例会上宣布，引起员工的注意，包括奖罚员工的现象，做到奖罚不过夜，由于今年上半年的员工宿舍改制，规定值班经理准时与宾馆值班经理及其余部门值班经理检查宿舍，做到发现部门人员外出不归现象，在例会上点名批评，严重者罚款，及时的制止类似现象发生。

>四、安全工作

在接待救火活动中，让我们深刻的认识到了水火无情，消防安全工作的重要性，排除安全隐患的必要性。

1、今年上半年餐饮部除原有的三位主任安全负责人外，另外增加了刘岩为消防器材安全员，做到消防日查记录天天存档。

2、六月份餐饮部积极参加了宾馆组织的生产安全咨询活动，从中提高了安全意识。

3、内部不断开展对新旧员工的安全培训，提高员工的安全意识。

4、灶间内做到食品保存分类，并标示，各类食品按品名专箱专用，严禁成品与半成品混放。做到了无论大小会议24小时留样工作，避免食物中毒现象发生。

5、部门内设施设备日查、日清工作，排除一切安全隐患。

**餐厅员工年终总结范文大全6**

1. 20xx年是不平凡的一年，通过全体员工的共同努力，公司各项工作取得了全面胜利，各项经营指标均创历史新高。在面对成绩欢欣鼓舞的同时，我们也清醒地看到我们在营销工作及售后服务工作中的诸多不足，尤其在市场开拓的创新上，精品服务的理念上，还大有潜力可挖。同时还要提高我们对市场变化的快速反应能力。为此，面对20xx年，公司领导团体，一定会充分发挥团队合作精神，群策群力，紧紧围绕“服务管理”这个主旨，将“品牌营销”、“服务营销”和“文化营销”三者紧密结合，确保公司20xx年公司各项工作的顺利完成。

2. 在接下来的学期，工作中必然免不了有些挫折和缺陷，但我会尽力做好每一件事情，不断完善自己。如果同学们对我的工作有什么不满意的地方，也希望同学们帮我指正，让我们一起把工作做到最好，让我们每个人都拥有一个健康的心灵。

5. 在场xx的领导、关心下，在场教育办的督导下，在全校师生的共同努力下，xx到xx年学年度，我校的教育教学工作，伴随着教育改革的不断深化，素质教育的全面推进，迎来了开拓创新的春天，迈开科学治校的步伐，一年来，各方面取得好成绩，得到社会各界和家长的认可！

**餐厅员工年终总结范文大全7**

>一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现。

20XX年度，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：

1、编写操作规程，提升服务质量根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一部的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

>二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

**餐厅员工年终总结范文大全8**

在酒店工作的每个员工都要直接面对客人，所以我们员工的工作态度和服务质量就反映出一个酒店的服务水平和治理水平。而收银又是这个酒店核心的部分，我深知自己的责任重大，自己的一个疏忽就会给酒店带来经济上的亏损。所以在工作中，我认真负责的做好每一项工作，积极主动的向其他同事学习更多的专业知识，以加强自己的业务水平。只有这样才能让自己在业务知识和服务技能上有进一步的进步，才能更好的为客人提供优质的服务，让客人喜出望外。

有句话说的非常好!淘汰，实在不是你没有能力，而是你是否在乎你的工作。是的，实在不是你没能力胜任这份工作，而是你不喜欢这份工作，所以做不好，实在每个人对自己的现状都是不满足，但是为什么这种不起眼的工作岗位上有的能取得成功，而有的却一天不如一天最后的结果就是被淘汰，实在很简单，那就是对工作的态度不一样。

在与客人沟通过程中，要讲究礼节礼貌，与客人交谈时，低头和老直盯着客人都是不礼貌的，应保持与客人有时间间隔地交流目光。要多倾听客人的意见，不打断客人讲话，倾听中要不断点头示意，以示对客人的尊重。面对客人要微笑，特别当客人对我们提出批评时，我们一定要保持笑脸，客人火气再大，我们的笑脸也会给客人“灭火”，很多问题也就会迎刃而解。只要我们保持微笑，就会收到意想不到的效果。我以为，只有注重细节，从小事做起，从点滴做起，才会使我们的工作更为出色。

酒店就像一个大家庭，在工作中难免会发生些不愉快的小事，所以在日常的工作生活中，我时刻留意自己的一言一行，主动和各位同事处理好关系，尊重别人的同时也为自己赢得了尊重。家和万事兴，只有这样我们的酒店才能取得长足的发展。

在这些日子里，我成长了不少，学到了很多，但不足之处我也深刻地意识和体会到。

1、在服务上缺乏灵活性和主动性，由于害怕做错而不敢大胆去做。

2、碰到突发事件，缺乏良好的心理素质，不能冷静处理事情。

新的一年即将开始，我将在酒店领导的带领下，脚踏实地，认认真真做事。积极主动配合领班，主管以及各位领导完成各项工作，努力进步自身的综合素质，进步服务质量，改正那些不足之处，争取在团体这个优秀的平台上取得更好的发展，为酒店的繁荣昌盛奉献自己的绵薄之力。

**餐厅员工年终总结范文大全9**

转眼间入职XXX工作已8年多了，根据公司总经办的工作安排，主要负责餐饮楼面的日常运作、公司营销策划工作和各部门员工培训工作，现将20XX年的工作情况作总结汇报，并就20XX年的工作打算作简要概述。

>一、餐饮楼面现场管理

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，特别是包间值台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，监督对客礼仪礼貌后运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务员在餐厅客多的时候进行合理调配，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、卫生管理，要求保洁人员看到有异物或脏物必须马上清洁，各区域的卫生要求每日二次清理，沙发表面、四周及餐桌、地面、桌面、台面，无尘无水渍，物品摆放整齐等。

>二、员工日常管理

1、新员工工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速融入团队，调整好心态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，认识餐饮行业特殊性，使新员工在心理上作好充分的思想准备，加快融入餐饮团队工作团体。

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，并对员进行考核，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，了解工作中发现问题解决问题。

>三、积极沟通，把握客源管理

为进一步稳定客源，增强顾客对XXX的忠诚度， 保持并提升公司良好的经营局面，各部门积极发挥，营销、促销作用并着手从以下几方面开展工作：

1、定期对各单位主任及消费大的客户进行电话联络，并对各单位主任及消费大的客户进行实地拜访，了解近期一段时间不来消费或消费较少的原因，并做好记录，及时在公司组织部门经是会议进行整改。

2、为进一步体现公司人性化服务，各部门对来店过生日的客人及时赠送鲜花或蛋糕，如消费大客户：赵金刚、石旦真等。

3、为体现公司对消费常客的重视，通过各部门经理及时将新菜研制推出的信息及时的反馈给消费常客，并请客人来免费品尝和提出宝贵意见。

>四、完善劳动用工制度和培训制度，提高员工素质

1、严格劳动用工制度，各部门招聘新员工，符合条件的，择优录取，不符合条件的，一律拒收，不讲情面，保证招工的质量。同时，上级领导深入员工之间挖掘人才，对违反公司规定的员工，以教育为主，对屡教改者，则进行处罚解聘。

2、完善培训制度，为了使培训收到预期的效果，XXX总经理首先明确了培训要具有“目的性”、“实用性”、“时间性”的指导思想。其次，成立了培训小组，制定了培训方案，采取了理论与实际相结合，理论由我培训，实际由XXX总经理培训。以老带新的方式，分期分批进行培训，例如：每月一次管理培训、安全卫生培训，每周一次促销培训、服务知识、服务技能培训等。

>五、加强内部管理工作

1、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每日例会、每月一次员工大会，制定每周星期一全体员工大扫除，加强管理工作，提高员工素质，改变少数员工懒惰工作习惯。

2、制定了餐饮以本地野菜、菌类、野味为主导的经营方针，并因此得到了客人的好评。

3、落实了宿舍卫生责任制，责任分区到人，改变了原来脏乱的局面，特别是宿舍公共区域卫生有显著的提高，安排值班经理及领班检查宿舍内外卫生。

>六、员工福利方面的改善

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作并认真听取员工反馈意见，积极改进。

2、在工作之余公司领导组织全体员工外出游玩，开展文化一系活动，通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐氛围。加强员工团队精神，一方面丰富员工业余生活，另一方面增强员工的归属感与集体感。

>七、工作中存在的主要问题

各部门的工作虽然有些地方取得了较好的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，其主要表现在：

1、后厨部岗的日常工作流程还有待进一步规范，因上菜慢和菜品制作标准不统一，菜品不够精，投诉事件时有发生。

2、在对值台员工实施针对性培训方法和力度不够，被叫服务还时有发生。

3、部门管理缺乏力度和有效方法，从而导致员工日常违纪违规现象较多

4、在工作的过程中不够细节化，工作安排有时不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

5、部门之间有时欠缺沟通，常常是出了事以后和发现问题的存在。

6、对外营销需要加强：在接待工作中有时不够仔细，在一些细节上不太注意，考虑的问题也不够全面。

7、有时由于对外信息掌握不够准确，影响了公司整体的营销与接待，在以后的工作中要认真细致，尽量避免。能够做到及时掌握信息，从而减少工作失误。

>八、20XX年工作计划

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明、分工明确。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会变为所有服务员的沟通平台，相互学习、相互借鉴，分享服务经验，激发思想。

3、将在现有服务水准的基础上以服务进行创新提升。主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的素质，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点、评选服务明星。

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。

6、在公司淡季的时候，加强各部门营销力度，做好招待工作，确保服务质量。

对各部门整体管理经营的策划：

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

2、增强员工效益管理，加强成本控制，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罚制度。

3、加强部门之间的协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

5、开展多渠道宣传、促销活动，增加会员率。

最后， 我相信在XXX总经理的正确领导与各部门的通力协作下，今年的工作能再上新的台阶，同时祝全体同仁新年快乐、工作顺利、扎西德勒。

**餐厅员工年终总结范文大全10**

在工作中，虽然我只是充当一名餐厅收银员的角色，但我的工作也绝不仅仅是收钱那么简单，其中也是一系列的复杂程序。在这一年的工作中，我发现要能自如的做好一项工作，无论工作是繁重、繁忙还是清闲，要用积极的态度去完成我们的每一份工作，而不是因为工作量比例的大小而去抱怨，因为抱怨是没有用的。我们更要做的是不要把事情想的太糟糕，而是要保持好的心态面队每一天。因为快乐的心态会使我们不觉的工作的疲惫与乏味。以下是我的工作总结。

>一、服务质量

对于餐厅等服务行业来讲，服务质量无疑是企业的核心竞争力之一，是企业的生命线。高水平的服务质量不仅能够为顾客留下深刻的印象，为其再次光临打下基础。而且能够使顾客倍感尊荣，为企业树立良好的品牌和形象。在餐厅我们看到，餐厅领导十分重视服务质量的提高，我们必须经过严格的礼仪培训后才能上岗。对老员工进行跟踪培训和指导，不断提高和改善他们的业务素质和水平。部门经理和主管经常对我们说：”你的一举一动都代表了我们餐厅，你的形象就是我们餐厅的形象”。”客人永远不会错，错的只会是我们。”只有真诚的服务，才会换来客人的微笑。”

>二、餐厅文化

餐厅里无所不在的是服务文化、礼仪文化、地域文化、饮食文化、解困文化等等，在这里里所有的工作人员都是主人，所有的宾客来到餐厅都会对餐厅和餐厅人产生或多或少的依赖，除了在接受服务的过程中接收文化或知识，他们还在遇到困难时向餐厅人寻求帮助。因此，我们可以说，餐厅是一个到处充斥着文化和知识的场所。于是，在这里工作的人们必须更有知识、文化和涵养。宾客在品尝一道菜式，而耳边是服务员小姐用甜美的声音介绍有关菜式的知识，包括起源、流传、特色、新意等等，不仅更增添了品菜的乐趣，也让客人接收到一些新的知识和信息，让他们从另一个层面上觉得不虚此行。

在餐厅的任何一个角落都是彬彬有礼的服务人员，规范的操作、职业的微笑、谦恭的神态，让客人无时无刻不受着礼仪文化的熏陶。处于社会中的个人永远都在受着周边人的影响，所谓人以群分，礼仪文化不仅使饭店人素质提高，也在有益地影响着客人，提升着整个社会的素质与涵养。新到一处，客人落脚饭店，总是迫不及待地想要多了解当地的地域文化、风土人情、景观特色。

>三、工作收获

餐厅人对此都应非常熟悉，餐厅只是一个单体的建筑，只有在地域的大背景下，他才有了厚重的底蕴，有了文化的背景。对于外地客人而言，他们来到这里或者为了这个地方的景观特色，或者为了商务办公，基本上不会冲着一个单独的住宿环境而来。因此餐厅需要有一种功能，能够凭借地主的身份为客人提供尽可能多的方便。这样，餐厅才真正成为地方与外界沟通的一扇窗。还有一种称之为“解困文化”，也就是帮助客人解决难题的知识提供能力，金钥匙文化就是典型，满意加惊喜，完成不可能完成的任务。

收银员在餐厅来说是一个比较重要的岗位，它要求有很强的责任心和良好的沟通能力，而这对于我来说压力很大，面对困难和压力，我没有退缩，而是迎难而上，在餐厅收银岗位上的一年后，我现在可以说能够胜任这份工作，并相信以后在其他类似工作中也会做的更好。

**餐厅员工年终总结范文大全11**

回首那些挥洒汗水的日子，回顾过去这一年的艰辛，历史在9月29日这天被见证。酒店从筹备到经营，无处不凝聚着集团及酒店高层的关心与正确领导，餐饮部员工也在其它各部门的支持与配合下团结一致，圆满地完成了上级交待的各项工作任务。思考以往，放眼未来，如今的我们正茁壮的成长，面对20XX的挑战，我们无畏向前。

>第一部分 全年小结备忘录

一、质量管理情况分析

(一)服务质量分析

1、严格按照SOP要求，规范服务流程，明确各岗位职责，加强员工基础技能和服务意识;

2、严格执行集团下发的质量标准，发现质量问题的立即处理、并找出原因并成立质量管理小组进行每周巡查。

(二)出品质量分析

1、厨房收货方面，完全按照酒管集团文件的标准进行采购与验收，对质量标准不合格的一律给予退货;

2、按照FSMS和HACCP食品卫生及操作进行加工、储存、烹饪并记录存档;

3、对每道出品都认真检查，一旦发现不合格立即进行培训整改，确保出品质量。

(三)环境工程质量分析

1、跟进没有完善的工程质量问题，如掉漆、变形、起泡、发霉等;

2、每月及时上报工程质量问题汇总表;

3、厨房完成灭“四害”工作;

4、加快整改及安装西厨房的门窗、门锁及窗帘。

二、营销策划情况分析

(一)总体营收

截止到11月份，餐饮部共完成营业收入为6,807,563万元,其中品粤国宴营业收入为1,012,319万元 ，毛家饭店营业收入为419,201万元，美食街收入为334,560万元 ，火锅收入为621,206万元，宴会厅、桃园厅营业收入1,825,598万元，养生食府收入为1,030,666万元，西餐厅收入为1,564,013万元。具体数据分析如下：

备注：

11月数据中餐截止至11月6日，西餐截止11月4日。

(二) 主要推广活动

1、 “十一”黄金周期间推出的大江南北美食街《盘山烧烤美食街—德国啤酒之夜》、西餐厅推出“意大利美食节”顺利开展并得到客人好评;

2、11月份品粤国宴、大江南北美食街、天地元养生食府同时推出当月特价菜;

3、11、12月份沸腾四季火锅推出3款秋冬季位上小火锅88元/位套餐《温补双冬羊腩锅》《大补五香狗肉锅》《保健椒麻野兔锅》,西餐厅推出周末海鲜烧烤自助，12月份将推出圣诞节套餐;

4、推出除夕夜团圆套餐。

三、管理制度的建立与执行

(一)管理制度的建立与完善

为进一步加强对部门员工的管理，明确责任，实现餐饮工作的规范化及制度化，提高餐饮工作的整体管理水平及服务水平，加强员工宾客至上的服务意识与自身修养，从而建立并完善了餐饮部各项管理制度。

1、完成厨房的HACCP\\FSMS\\5S等制度规范上墙

2、完成厨房HACCP\\FSMS的各类检查表格

3、完成中餐楼面的各项规章制度各类检查表格

4、完善酒店各项规章制度细则

5、完成中西厨房食品安全管理制度并进行相关培训及考核

6、制定二级仓库管理制度并对员工进行相关培训

7、制定各营业区域节能降耗方案并形成相关管理制度

8、建立各餐厅低值易耗品管理制度，严格控制成本，降低破损

9、根据酒店实际情况，制定五常法管理制度并上墙

(二)加强培训，提高服务品质，严抓人员之个性化服务培训

着重培训服务员的礼貌礼仪、肢体语言运用，提高对客人菜式、酒水等介绍以及客诉的应对、处理能力，使每一位服务人员能够独挡一面。在人员少、工作重的情况下能够保持良好的服务技能与水平。 努力保持厨师技术水平的稳定和创新能力的提高对厨师进行调整，并且在人少、餐多时合理配臵人员需求，加强相互合作，保证出品的品质。保持一定的菜品出新率，满足一定时期客人的求新需要。加强管事部员工的组织纪律、操作技能等培训

在大型用餐接待时，不但要全面对清洗出的餐具进行检查，是否干净无污渍，光亮，并且在每次大餐前要与各餐厅紧密合作准备好各种所需的餐具，使各项工作能够顺利开展。加强餐饮部全体成员的食品卫生及节能降耗意识的培训。

(三)加强部门内部管理工作

1、根据部门所制订的《内部管理制度》及每月工作安排，制订了相应的推广计划和培训计划，并且每月定期对部门员工进行培训。在巩固操作技能基础的。同时，还加强了对理论知识的培训，提升了员工对服务意识重要性的认识，近而提高员工的综合素质;

2、在成本控制方面，坚持“先进先出，后进后用”的规范使用原则。要求员工提高物品使用意识。经过具体的工作落实，责任到人，基本能够使得餐饮部年度食物成本预先控制在酒店所规定的预算范围以内;

3、在能源控制方面，按照部门所制订的节能计划，要求所有员工做到“人离闸关”，各项能源节约措施具体落实至各个岗位，使得餐饮部厨房年度各项能源费用基本控制在酒店所规定的预算范围以内。

四、人力资源情况分析

编制与实际对比情况分析

五、不断创新，赢得口碑

1、建立菜式意见反馈表，定期与厨房沟通，提高出品质量;

2、建立客户资料，定期宣传酒店优惠活动;

3、西餐厅引入Operation Observation管理方式，提高服务质量;

4、早餐服务中引进欢迎饮品概念，得到客人好评，出品上，推出每日概念早餐;

5、制定全新的厨房管理理念;

6、结合国际餐饮HACCP食品卫生要求程序进行相关操作;

7、品粤国宴全新派的粤菜加上独立四季养生食府，采用当地原材料结合养生理念按季节推出新菜式;

8、举行模拟月度的烹饪比赛，激发员工工作热情，提高出品质量与出品创新。

六、重要活动之接待工作顺利开展

(一)、重要接待活动明细

1、天津恒大酒店盛大开业庆典

2、许主席的接待

3、北京相关领导的接待

4、天津及蓟县相关领导的接待

(二)、重大节日活动推广情况

1、国庆节与中秋节的活动推广

2、万圣节的活动推广

3、意大利美食节的推广

4、圣诞节的推广

七、加强团队协作，深化全局观念

1、每周一各部门负责人会议，协调部门之间发生的任何工作问题;

2、每日厨房与楼面沟通会，分析当天发生的问题，及时处理及改进。

餐饮部全体成员时刻牢记酒店是一家的全局观念，坚决服从酒店领导的安排，多次配合酒店各部门的各项工作，以人人为我，我为人人的服务信念，服务酒店，服务员工。

辞旧迎新，我们吸取20XX年的工作经验，展望20XX年。将致力于为酒店创造更好的效益，为员工营造更新的工作环境，使酒店踏上一个新的台阶。

>第二部分 20XX年主旨工作计划

【前言】

尽管我们成功地完成了酒店开业，十一黄金周及重要贵宾的接待工作，但仍然存在需要提高及改进的地方，比如团队建设、日常管理，特色服务等方面。希望在新的一年里，我们以传承恒大文化夯实管理基础为方针，积极完成酒店各项日常工作，并加强两化运动，全面提高酒店服务质量，真正做到“完美每一个细节，惊喜每一位顾客”!

一、完善人力资源

(一)重新定岗定编，减低人力成本

经过一段时间的运营，将对餐饮部各分部门人员的编制进行重新定岗定编，通过部分人员岗位调整，及部门人员编制重新规划达到精简编制，合理运用人才，减低人力成本的目的。

(二)重点培训项目

1、进一步加强厅面员工基础服务技能和服务意识的培训;

2、加强楼面、传菜部及厨房间工作沟通协调的培训;

3、根据集团下发的食品安全政策与程序，定期组织员工学习;

4、根据市场需求实际情况重新制定菜牌后，对新菜牌内容进行培训;

5、加强各区域消防安全意识培训。

(三)激励制度

1、内部施行订餐提成方案，按照完成指标数考核;(主管或主管级以上参与考核)

2、内部施行高售价海产品及干货提成方案，激励员工，提高营业指标。

(四)加强团队建设

1、进一步加强员工队伍的工作纪律、组织纪律约束和教育;

2、加强恒大企业文化、铁军队伍建设、恒大酒店核心价值观的学习;

3、制定员工工作效积评估、激励机制，有效地指导、鼓励促进每位员工的工作;

4、制定员工关爱计划，定期对各分部员工进行的辅导谈话，积极为员工解决工作、学习、生活等问题，目的是使员工队伍成为关爱、团结、融洽的部门团队;

5、制定实施优秀厨师培养发展方案，激励每位厨师的学习能力;制定实施优秀服务员工的培养晋升方案，激励每位服务员的学习能力;

6、制定全年的培训计划，努力使员工队伍的综合服务素质能持续的改善提高。

二、管理制度的建立与执行

1、建立订房及售卖海鲜产品、干货提成方案，增强服务意识，提高营业收入;

2、建立酒水管理制度，强化内部管理;

3、进一步完善各项工作流程，降低员工工作强度，杜绝重复工作现象;

4、加强内部建设管理，进一步完善管理机构，落实岗位到人，责任到人的制度;

5、加强资产管理培训，最大限度地减少物资破损，减低物资成本;

6、进一步深化管理，全面推进节能降耗工作。要进一步增强全员的节能意识和参与意识;进一步完善节能降耗的考核与奖惩机制，将节能管理工作向纵深推进;

7、制定卫生清洁和保养维护的周期计划，定期的家俬 设施 场地等的卫生清洁和保养维护;

8、进一步完善各分部门会议制度，会议包括年终总结会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、季度全体员工会、卫生安全检查汇报会等，确保上级指令得到及时落实执行。

三、不断提升质量管理，严格执行质量标准

(一)严格按照集团下发质量标准，成立检查小组，定期定时进行检查，发现问题立即整改

1、各营业区域严格按照集团下发的清洁卫生标准，进行自查和整改，如发现不及时整改的对相关区域责任人进行扣罚;

2、厨房成立出品质量小组定期对厨房所有出品进行相关检查，发现问题立即整改;

3、根据酒店仪容仪表，礼仪礼貌及应知应会标准对各区域员工进行检查，对不符合员工进行相关扣罚。

(二)定期收集宾客意见汇总，不断提高厅面服务质量及厨房出品标准

1、厅面每周收集本周宾客反馈意见，组织会议讨论并形成服务规范，提高服务质量;

2、厨房每周对招牌菜销售情况进行统计，提高出品品质，增加营业收入。

(三)通过“友好微笑服务”及“细微化个性服务”，不断提高顾客忠诚度，增强酒店的公众形象，创造良好的口碑效应，获得更大的额外经济效益

拟定周期服务投诉、细微化服务案例学习分享，进行员工服务态度、业务技能的不断提升。

四、营销策划计划

1、针对20XX年顾客的反馈意见及新市场的需求制定，重新制定品粤国宴，美食街及毛家饭店菜牌;

2、根据当地特色及季节性食材制定创新菜品和饮料，吸引顾客刺激消费;

3、根据20XX年全节日，制定全年推广计划，具体计划详见附件一;

4、利用本身的品牌效益及现有地产板块良好的销售模式，进行产品整合营销，带动酒店餐饮推广;

5、每月手机发送客户资料不少于100条，定期宣传餐厅推广;

**餐厅员工年终总结范文大全12**

时间飞逝，转眼间加入公司已经一年过去了，在这一年里，随着新鲜的血液注入，公司的人气越来越旺，生意火爆，人员团队规模也越发的强大了起来，作为\_\_的一员，我现在感到无比的荣幸与自豪，觉得当初自己加入这么一家可持续发展的公司的选择是对的。回顾这半年，我在公司各位领导以及同事的关心和帮助下圆满完成了各项工作，通过这些使我在思想觉悟与管理能力上相比过去有了很大的提高，为此，我很感谢公司领导以及各位同事为我所付出的一切,让我在这段时间内收获到了如此的果实。因为有你们的存在，使我在工作有了奋发的激情;因为有你们的存在，使我能够无怨无悔的为公司贡献出自己一份微薄的力量，因为有你们的存在，我相信今后的你们会铺设出一条宽敞的大道为公司保驾护航，直达辉煌的明天。借此机会，在这向大家汇报一下我这段时间以来的工作，总结如下。

一、做一个工作务实的管理者，严格要求自己，把自己成经营者。

1、记得刚加入公司的时候，第一天来到店里上班，我第一件事就是对餐厅巡视了一遍，把发现的一些卫生的死角通通向同事们提了出来。当时提出来后，我知道，大家都在背后指责我，说我刚来到公司有事没事的找事干，对餐厅指责这指责那的，并肯定说我干不到三个月就会走人，或许他们不知道，指责对于我来说：“无非是体现出了我的特征，我不在乎别人怎么看待我，我在乎的是我本身怎么去看待我自己。即使是我刚加入公司，只要我是属于公司一员的一天，我就有义务，有责任把所发现的问题讲出来，以前是如此，现在也是如此，以后更是如此。也是从那以后，我就下定决心一定要通过自己的努力来改变餐厅目前存在的不足情况，后来的日子里，我就利用下班的时间积极的学习企业文化理念与五常法，把五常法知识运用到实际管理工作上，协同\_\_、\_\_领班对工作柜、物品的标签、储存柜做了规范调整，规定放置方法、目视管理重点，对一些不必要放置的物品进行处理掉，做好不必要的空间浪费。

2、通过学习五常法，利用以前工作的经验，自己对餐厅制定出了一份楼面每日卫生检查表，督促各岗位人员做好卫生工作，并且订立守则，告示全员，提高执行效率，奖惩分明，同时跟踪好日后的执行情况，防止个别人存有侥幸行为。

3、根据餐厅实际情况，把上早班没有时间实施的卫生项目结合成全面管理，制定了每周卫生实施规定表。规定周一至周日的卫生固定实施补充项目，从而提高餐厅整体的环境清洁，具体任务可分配到各区域人员。

4、每日上班之前检查自己和员工的仪容仪表，工作当中不对员工仪容仪表进行随时抽空检查，遇到不合格的坚决及时改正。严格要求自己以及员工上班时间的言谈举止，对一些站姿不雅观和不讲文明话的员工，能够第一时间给予批评纠正。

5、无特殊情况，每日带班必须严格按要求开班前班后例会，利用这平台，安排工作任务，把在工作上发现的问题及时告知大家，以此培养员工管理意识，提高餐厅工作和管理的整体效率。同时也改善了套餐小菜的拼盘，提高了上菜的时间。

6、注重培养管理队伍，利用带班时间，把部长应有的工作职责复制到领班身上来实施管理，把权力赋予对方，让领班人员自个去谋划与认知部长工作内容，然后再由自己去检查监督。通过检查发现领班没有做到位的地方，能第一时间去告知对方并督促改正。使领班人员这样日积月累下来完全胜任部长工作。

7、想员工之所想。在公司各位领导的建议与支持下，改善了员工二楼食堂的用餐环境，杜绝了以前吃饭位置不够做的问题，明确了卫生实施标准。利用自己掌握的基本技能对墙壁存在脏乱的问题进行了墙纸装修，改善员工对环境用餐审美的视野。

8、对餐厅的绿化盆、饰品的摆放做了调整，对餐厅存在电线乱拉的问题进行了建议与亲自实施，避免存在坏境不美观，用餐存在安全隐患的问题。

9、平时注重员工的优点，合理的安排岗位，对员工的工作效率严格着手来抓。对一些走路比较慢的人员坚决不安排在档口传菜，对个别人员礼节礼貌不好的做好实时督促。遇到员工思想有变动的做好思想教育工作，给其分析当今社会基本情况，为其确立人生与工作目标，该如何去规划与克服工作上所遇到的烦恼事情与困难事件。使其安心自愿的立足岗位，做好本分工作。

10、关心新成员，加强沟通。对刚入公司业务不熟悉的员工，自己做好模范带头作用。遇到不懂摆台或者不懂下单的，自己先做好模范带头，然后让对方进行操作练习，过后还是不懂的，采用口头法进行带练，让对方按照语言自己操作试练，使其能够加强记忆，更好更快的掌握业务基本技能，及时上手。

二、工作当中存在的不足

1、缺乏与各部门的沟通与运作管理协调搭配。

2、工作当中有时不注重细节，分配任务不是很合理。

3、缺少对客户的挖掘，对常来店里的顾客来往不够。

4、与各个管理人员协调搭配不够，对餐厅工作安排有漏洞现象。

5、与同事们沟通交流不够，缺少对员工的培训意识。

三、下步工作计划

1、继续做好楼面卫生全面管理的工作任务，保证餐厅用餐环境的干净整洁。

2、加强企业文化与五常法、酒店管理技能的学习，继续深入改善和提高我们工作上的效率。

3、加强对员工的为人处世、礼节礼貌、酒店管理技能培训。

4、做好外卖业务的提升工作，提高公司的营业额。

5、加强与各部门的沟通工作，严格抓好楼面的整体管理运作。

6、与各个管理人员做好互帮互助，互教互学，开发新会员办理的工作任务。

以上是我对自己这半年工作的总结，讲的不是很全面，敬请谅解。同时希望在今后的工作当中，我能够与大家共同努力、共同学习、共同发展。也希望你们对我做好工作上的监督，如我做错或有什么不对的地方请大家能够及时提出，我会坚决改正过来，谢谢!最后，祝我们8月份新开的到家火锅店开业顺利，越做越旺。

**餐厅员工年终总结范文大全13**

我记得一年前我将要从学校跨入社会时，有一个人曾经对我说过一句话“你是一个男孩，我相信你无论遇到什么困难都能勇敢的去面对。”所以，从我刚迈进XX上班的第一天，尽管我什么都不会，就过最基本的向顾客至欢迎词我都觉得开不了口，我单独上工作站后又犯了很多的错误，不过，当时我真的想打退堂鼓，想一走了之，但是每次当我犯错误时大家都耐心地给我指出错误，并且亲自教我正确操作方法！现在，我已经工作一年了，我在此感谢大家。对我的支持和帮助，因为大家的支持和帮助让我再次感受到了大家庭的温暖与温馨，我在此向大家道一声谢谢，同时在工作中与大家有过一些磨擦，我向大家道一声对不起，请原谅。在我们一起共事以来的这段时间里所给我的支持和帮助，回头看看已走过的这段路，一路上都是跌跌撞撞的，但却很充实，我觉得有成就感。

再次，我希望在以后的生活和工作，大家能给我多提一些建议，我一定虚心地听取，无论是生活中的、还是工作的不足或缺陷我都会加以改进，通过与大家一起在盛丰相处的这段时间里，我发现无论在为人还是在处事方面，自己都有较好的改变。与大家相处也较随和，工作起来也不觉得像开始时那样累，为了营造一个温馨的工作环境，为了你我脸上都充满喜悦的笑容，为了你我心里都有个温暖的家，让我们多一份理解，少一份埋怨，多一份宽容，少一份指责。最后记我们为了盛丰更辉煌的明天而加油!

有好多人说我变了，我相信。在我的工作和生活中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。

最后，作为酒店餐厅服务员，新的一年也有新的计划与打算，同时也需要对即将过去的一年进行一个整体的总结与分析。20XX年时间过得真快，新的20XX年正在向我们迈进，我希望我们酒店餐厅服务员在这新的一年里脱下旧妆，换上新妆，有个更新更好的转变，正所谓，我相信我将一定能做得更好!我也希望在这里我能将我的高兴带给顾客感染同事。

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，积极考试晋升

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

新的一年即将来临，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，希望大家到下一年的今天，都踏上一个新的台阶，更上一层楼，明天会更好。谢谢！

**餐厅员工年终总结范文大全14**

一路的欢歌笑语，一路的风雨兼程送走了20\_\_年，迎来了充满希望的20\_\_年，回首我来到餐厅的这三个月，新奇与欣喜同在，感动与感谢并存，三个月，时间虽然短暂，但对我而言收获是丰硕的，在这里的每一天，每经历的一件事，每接触到的一个人，这个过程的含金量，绝不亚于我十几年在校门里学习的价值，所以我感谢李总能给我这个难得的学习机会及细致入微的指导，感谢王经理无微不至的关怀，感谢综合部全体成员在工作上的配合和生活上的照顾，就具体工作如下总结：

一、工作方面

在这段日子里，我了解了餐厅的指导方针、布局建设、部门划分、工种分配、人员定位等自然情况，综合部行使办公室职能，一个联系领导与员工的重要部门，我很荣幸能成为这个小集体中的一员，每天负责收餐票虽然很琐碎，却能体现出我们餐厅在管理上的严格性、先进性，质量检查是任何一个企业必备的、而且是重要安全保障部门，作为服务行业质量检查更是重中之重，无论是客房的卫生情况，还是餐饮服务员的仪表仪容无一不影响我们餐厅的经营发展，我从最初只知道看到现在拥有一双洞察的眼睛，这是我的一个进步，一个很大的收获，板报是我们餐厅对内宣传的窗口，通过出版报不仅提高了我的写作水平也增强了我的语言表达能力，评估期间承蒙李总的信任在王经理的帮助下整理了两份评估材料，我深切地感受到自己的语言罗列功底和逻辑思维的欠缺，到一线服务是最有收获的地方，虽然辛苦虽然紧张但是我学会了整理房间、开夜床、以及如何摆放才具有美观性等知识，与专家的迎来送往中了解到专家的喜好及时的将信息反馈，以便更好的服务，12月8号在评估工作即将结束的时候正巧东三省大学生供需见面会在哈尔滨召开，这对于我们毕业生来说是最重要不过了，好久之前便做好了准备，但是楼层服务员确实忙不过来，看到她们废寝忘食、加班加点我感动了，虽然我是学生但我也是餐厅的员工，就这样我没有参加招聘会，我讲这个并不是说我自己都多么的伟大，而是我被这样一个团结、奉献、务实的集体而感动，奉献是无私的所以温暖、激情是火热的所以发亮，这就是企业的财富、壮大的资本!

二、学习心得

作为事业单位下属的经营类场所——国际饭店有其独特的优越性，从管理体制到发展规模都已成为同行业中的佼佼者，员工整体素质也在大学这个特定的氛围内得到了熏染，领导者能够高瞻远瞩，开拓外部市场的同时切身为员工的利益考虑，能够有识大体、顾大局的观念，虽然这是一个新兴的企业，更是一个具有生命力和创造力的企业，再这的每一天，我都能看到了希望。

但是事物的发展是具有两面性的，作为新兴企业在市场竞争的浪潮冲击下一定会展露出柔弱的一面，也一定会有矛盾问题的产生，只要我们找到解决问题的途径我们就会更上一层楼，竞争也是企业最大的发展动力，关键是要掌握竞争的技巧避免竞争，增强创新意识、勇于打破传统观念、经营观念、管理创新逐步从以市场为本向以人为本的管理机制上靠拢，塑造具有佳大特色的品牌企业。

多少意气风发、多少踌躇满志、多少年少轻狂、多少欢歌笑语都在昨天的日记里画上了一个终结，但是未来的一年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战，就应该有新的起色，在新的一年中继续努力工作，勤汇报、勤学习、勤总结，最后祝愿我们餐厅在澄澈如洗的晴空里，策马奔腾，祝愿各位经理在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺、祝愿各位同仁在新的一年里续写人生新的辉煌!

**餐厅员工年终总结范文大全15**

时间过的很快，一晃而去永不回头，昨天的苦与乐将成为过去，我们要面对的不是昨天，也不是明天而是现在，又工作了一年了，在这一年中可以说是餐厅经营不平凡的一年了，在面对着上半年的淡季与下半年旺季的接待任务中，通过餐厅领导和员工们的共同努力下，终于完成了酒店下达的经营指标和各项会议，宴会，等接待任务，同时在这一年中我也收获了不少知识，和自己在工作中存在的不足，现在本人将20XX年工作总结和20XX年计划汇报如下：

一，在这一年来，在大家的齐心协力下，在卫生和服务两个方面已取得了一定的成绩，但在细节方面还存在一些不足。在工作上还有很多东西需要学习，需要不断的充实自己，不断学习进步。有时候看问题看得不够透彻，容易把问题理想化，所以就会导致和实际情况产生偏差。还有在日常的管理中还存在有些不规范的地方，使工作整体效果受到影响。所以，在今后的工作和学习中，要时刻注意自身的不足，不断提高自身的工作能力，更好的去完成部门以及上级安排其他的各项工作。

日常管理：

1、接受主管指派的工作，全权负责本班组的工作。

2、随时检查本组员工的工作表现，发现问题及时纠正，发挥带头作用。准确地为宾客提供最佳服务。

3、检查本组员工的仪表仪容，达不到要求和标准的不能上岗。

4、定期参加各种业务培训。

5、根据客情，安排好员工的工作班次，负责对本班组员工进行考勤。

6、处理服务中发生的问题和客人投诉，并向餐厅主管汇报，准时列席班前会。

20XX年是让人充满梦想，充满希望的一年，我希望自己可以在工作上有所进步，能够发挥自己的优势，希望部门工作能有所提升，同样在自己的`职业生涯中，能够学到更多知识，提高自己的综合素质。所以有必要对工作进行一个计划：

一、在新的一年里，要更好的去落实我们原有的卫生制度以及我们的工作流程，使我们的工作能够更上一个台阶。

二、管理目标：加强对员工服务意识的培训，强化工作流程的管理，实现酒店标准化管理，提高客人的满意度。

三、提高自己的管理水平，增加自己对酒店服务的知识面，苦练内功，提升内涵。

四、加强员工的工作纪律，因为纪律是我们做好每项工作的基础。

五、提高员工的服务态度，加强员工的礼貌礼节，因为服务态度是酒店的生命线，而礼貌礼节又是服务态度的基本点。

六、加强员工业务素质的培训，提高员工实际操作的能力，使工作更加规范化。

七、培养员工团队协作的精神，打造和谐、快乐、共同进步而且又健康的团队。

八、培养员工节约能源的意识，杜绝浪费，减少酒店开支。

九、加强与各部门之间的沟通与协调，避免造成工作的脱节。

十、提高自身解决问题，处理事情的能力，可以通过沟通交流或学习提高自己。

**餐厅员工年终总结范文大全16**

回顾一年的学习和工作，在王总的正确领导下，在各部门的密切配合和餐饮部全体员工的共同努力下，20XX年，餐饮部圆满完成了年初酒店下达的经营指标任务。作为一家酒店，餐饮部的经营与管理已趋成熟，市场知名度也较好，经过九年的管理经验沉积和提练，已形成了自己一定的管理风格，要在服务管理和培训上取得较大突破也有一定的难度。为了尽快提高服务水平，树立良好的行业形象，分管餐饮工作以来，主要从以下的几个方面开展工作，现将一年的工作情况总结如下：

>一、重编操作流程，提升服务质量

在浙北大酒店指导老师的指导下，根据餐饮部的实际情况编写了宴会服务、零点服务、包厢服务、VIP接待服务流程，统一了各岗位的服务标准，落实了五常化管理，为部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据。规范了员工的服务操作。特别是VIP接待中迎宾接待、语言要求、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、能源节约等方面作了更明确详细的规定，促进了贵宾包厢整体接待水平。

>二、建立餐厅案例收集制度，做好老客户客史档案，减少顾客投诉率

今年来，餐饮部在各班组实施餐饮案例收集制度，同时做好老客户客史档案，作为改善管理和评估各岗位管理人员管理水平的依据。并对收集的案例在部门例会上进行分析总结，针对问题拿出解决方案，同时使各班组资源共享，不再出现同样的问题，减少顾客的投诉率，再则利用客史档案有针对性的为老客户服务，真正体现人性化服务。

>三、加强培训，强化酒店员工的服务意识

为了培养员工的服务意识，提高他们的业务操作技能，今年来餐饮部共参加培训19场，其中酒店组织的培训6场，部门组织的服务技能培训9场，新员工入职培训4场。内容包括《礼节礼貌》、《酒店概况》、《消防安全知识》、《员工手册》、《四酒店业务基本知识》、《四酒店操作技能》等，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识、服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都明显增强。

>四、开展青工技能比武活动，提高服务技能

今年来，酒店会同前厅、客房、餐饮等岗位开展了青工技能比武活动，内容包括餐饮中式摆台、走客房清扫、散客入住接待、散客退房接待等项目。比赛先由部门预赛推选出前六名再参加酒店的总决赛，一年来评出赵蓓蓓、金荷芳、雷琳等一批青工技能比武能手，成为大家业务学习的榜样。

>五、绩效挂钩，提高员工工作积极性

酒店20XX年制定了新的绩效考核办法，激励政策更趋市场化，把员工的收入与工作业绩、劳动贡献与业务技能挂钩，新的考核办法不仅使员工更关心本部门的经营指标、营业收入，同时更加努力工作，积极创收。另一方面，在工资分配上对重点岗位和工种倾斜，使各岗位员工的业绩、劳动所得与去年相比都有了一个大的提升。再则通过高级工、中级工的评比，拉开了老员工与新员工的工资差距，限度地调动了员工的工作主动性、积极性和创造性。

>六、办公室工作如下：

1、努力做好行政管理工作，认真做好材料的撰写、打印、信息上报和档案管理等工作。

2、1—6月份每月按时统计上报酒店各部门工资报表。

3、全年完成了20XX年XX市“十大品牌旅游饭店”的申报、酒店、中华餐饮名店、绿色饭店、食品卫生量化分级管理A级单位复评的所有资料的准备和申报工作。

4、协助工会做好工会新员工入会、召开职代会，组织员工献爱心活动、三八妇女节福利发放等各项工作。

5、20XX年优秀员工的考核、评比；高级工、中级工的评比。

6、四酒店评定过程中所有材料的准备，会议纪要的记录以及各项整改项目的整改计划的制定、上报工作。

>七、存在的差距及努力方向。

虽然在过去的一年里做了一些工作，取得了一点成绩，但这都是餐饮部全体员工共同努力的结果，我的工作能力、管理水平与上级领导的要求和实际工作需要还有差距，主要表现在：

1、知识结构不够全面，制约管理水平的提升。

2、制度执行不够坚决，管理工作有时被动。

3、行业信息掌握不及时，创新能力不足。

4、对员工业务抓的不够，整体服务水平不均衡。

>八、努力方向：

1、要强化个人学习、注重实践，不断完善知识结构，提高自身的综合素质和驾驭工作的能力，当好领导的参谋和助手，当好下属员工的带头人。

2、要加大制度执行的力度，充分调动自己的主观能动性，动脑筋想办法，坚决把上级领导的意图和想法，不打折扣的落实到工作中去。

3、掌握周边同行的新动态，吸取人家的好经验好做法，结合本酒店的实际情况，推陈出新。

4、要把提高酒店员工业务水平当作主要工作去抓，突出质检、培训与考核、晋级、评比相结合；常规性培训与针对性培训相结合；集中培训与分手批轮训相结合；培训的内容形式与集体活动和员工爱好相结合。

>九、明年工作具体设想：

1、要突出餐饮服务文化氛围。当今顾客的消费需求已经从过去的吃饱吃好转变到今天的吃特色、吃营养、吃文化，所以这些方面应该是明年餐饮部开展营销的新思路，结合我们现有菜肴的特色，多推出精品新菜肴，增加我们菜品的附加值，使我们的菜品更具有吸引力和竞争力。

2、要定期组织岗位大练兵、大比武。通过各种形式的专业技能竞赛，提高员工主动学习、主动进步的热情，从而不断提高部门整体服务水平。

3、要提倡部门全员参与管理。涉及到部门全面建设方面的问题，鼓励员工多提建议，提好建议，所以我们可以长期开展“金点子”活动，对于我们酒店提高经济效益、提高服务质量、提高社会知名度、提高安全防范、杜绝浪费等方面的建议，一经采纳并取得明显成效的，立即给予奖励。改变过去管理只是少数领导的事这种思想误区，用制度激励人，使部门每一名员工都参与到管理中去。

4、要强调管理的最终目的。管理不是把员工管怕、管跑，更不是简单的罚款，是把后进员工带成先进，把优秀员工稳步提升树立典型，最终目的是利润化。明年我们可以在公开栏、员工餐厅、休息区设立“光荣榜、曝光台”用相机和图片记录日常工作中具有典型性、有代表性的正面和反面的人和事，从而更好地表杨先进、鞭策落后。

5、把酒店优质服务100条缩小成小页，以小册子的形式发给员工，便于大家学习和提高，更好地配合酒店《员工手册》、《酒店岗位职责》、《各岗位操作流程》的学习，不断提高员工的整体素质。

6、要经常走出去学习。固步自封、闭门造车，永远都会落到别人的后边，只有走出去与同行多交流、多观摩、多学习，才能不断提高自己。外出学习，管理者回来后也会有紧迫感、危机感，真正感受到与别人的差距。

最后把一句话送给自己也送给大家，在新一年工作中一定要“能迈大步的迈大步，能迈小步的迈小步，但决不允许原地踏步！”新年新希望，希望来年在工作中能得到领导和同事们更多的支持和帮助，把酒店管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学，我们全体员工的收入有更大的提高。总结过去，展望未来，在新年即将到来之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，和大家一起打造一支更优秀的酒店服务团队。

**餐厅员工年终总结范文大全17**

现将工作情况汇报如下：

一、在现如今餐饮市场如此严峻的情况下、在酒店领导正确的指导思想下，将一楼宴会厅进行扩建升级打造出一个高规格的婚宴接待及大型酒席接待，在市场上取得了极大的影响力和创建了非常好的口碑和宣传，同时宴会厅的接待桌数及营业额不断的上升，与去年同期相比大幅的增长。与此同时在服务质量上和宴席接待上对客交接和跟踪都要求每一位管理层和员工做到让客人感受到“宾至如归、做到让宾客高兴而来满意而归”。

二、在金秋的8月里酒店餐饮部举办的“徽府菜走进丹阳暨有机食品推荐会”的美食节活动，我们顺利并出色的完成了接待。在繁忙的十月黄金周里迎来了“星级复查”，面对困难重重的工作，在大家团结一致、共同努力下，我们通过了星评。而餐饮部通过星评期间的努力和学习下也更加的规范，无论是管理、物品摆放、卫生以及服务员的操作都更加的规范化了。

三、针对一、二楼不同于包厢固定接待，属于多功能型的，岗点较多，在服务员岗位不固定的情况下，怎样合理安排员工的工作岗位和接待工作尤为重要，所以每个月制定出员工的岗位调换工作及每日工作安排的工作计划进行合理分工，并对每天的工作做出总结及突发事件的妥善处理及分析，并对每个管理层的工作进行督导和检查。

四、为了工作能够更加顺利并良好的完成和传达上级领导部署的工作任务，每日坚持不断的进行召开岗点总例会，传达会议精神并检查员工仪容仪表、礼貌礼节。

五、关注员工的思动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，从而去为宾馆提供最优质的服务。

六、制定奖罚制度，并做到奖罚分明，从而调动员工的积极性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。

在酒店高管和部门领导的栽培、信任与期望下二楼共组交给我，我很高兴领导对我的信任，但同时我倍感压力，不过俗话说没有压力何来动力。在以后的工作中，我将会化压力为动力，带领着我的团队，认真、负责的完成每项工作。同时，在以后的工作中，我也将严格要求自己，提高自身素质、提高业务知识和经验，现将20XX年的工作计划如下：

一、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排，根据工作岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

二、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能，业务知识的培训，让每一位员工都能够时全能达人，无论是接待会议、酒席、vip、自助餐、包厢、大堂吧工作都是出色的完成接待。

三、定期的召开员工坐谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

四、收集宾客对用餐服务质量和菜肴意见和建议，并做好记录作为我们改进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断的改善和提高我们的服务质量和菜肴质量。

五、针对于一、二楼餐具，流失量大，特别是玻璃器皿和不锈钢餐具的流失和损耗，制定一个合理的计划做到每天盘点不锈钢餐具，严格要求每位员工都‘爱店如爱家’，在工作中严格按照操作三轻进行，工作从而减少餐具的损耗，降低并节约成本。

六、加强员工的开口、服务意识，餐中微笑服务、细节服务，特别是开口服务意识，对客沟通“沟通”是通往心的桥梁，也是拉近与客人之间的距离，增进与客人之间的熟悉和了解，并与此同时了解客人的喜好。

七、加强前厅与后厨的协调性和与其它岗点的沟通、配合。加强前台员工对菜肴品质的意识，他们不但是服务员，更是一名检验员，把控好每一道菜肴的质量和品质，出菜顺序及出菜速度起到关键的作用，让宾客吃到健康满意的菜肴。

新的一年、新的气象，20XX年在悄然登场，对于自身来说在即将过去的一年里，有许多方面需要改进和学习的，那么在新的一年里我会更加的严格要求自己，在以后的工作中，不断的进取、不断的学习，充实自己的知识和经验。做到处事稳重、遇事冷静，控制调节好自己冲动的性格和脾气。也将会认真负责的带领着我的团队，共同的为了新世纪和我们的明天更加美好，去努力、去奋斗。在此，向各位同事说声感谢，谢谢你们、幸苦了。

就要走过的20XX年是我们餐饮部恢复正常经营以来不平凡的一年，实际上开展工作也就半年的时间，在这段时间里，除进行正常的接待工作外，餐饮部还制定适合自己的各项管理制度并狠抓落实，积极开展必要的培训工作循序渐进的提高员工素质，无论是接待能力还是员工的精神面貌都有显著提高，现将这阶段的工作总结如下：

>一、加强内部管理工作：

1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会（在武汉协助营销工作时中断），每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，130人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有2万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台；红安詹店财政招待省财政厅接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有100元钱的信封，立即上交餐饮部；厨师长在12月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

3、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

4、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

**餐厅员工年终总结范文大全18**

进入餐厅企业，从一个最底层的员工做起，接受辛苦劳累的挑战，一天工作七八个小事，没有坐的份只能站着。学习忍耐，学习坚持。这是我第一份工作，从来没有做过暑期工的我就这样在短短的两个多月时间里成长起来。

每一个岗位都有一门学问，需要学习的东西都很多。刚进

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