# 餐厅夏季工作总结范文(实用8篇)

来源：网络 作者：独酌月影 更新时间：2024-10-14

*餐厅夏季工作总结范文1在XX年酒店正式开业，由于领导的信任、支持被调财务部。财务部是酒店的后勤部门主要为前厅做好各项服务工作，保证酒店的正常运转，在其他部门的热心支持和大力帮助下克服了不少困难，配合各部门顺利完成各项工作：>一、基础工作1、...*

**餐厅夏季工作总结范文1**

在XX年酒店正式开业，由于领导的信任、支持被调财务部。财务部是酒店的后勤部门主要为前厅做好各项服务工作，保证酒店的正常运转，在其他部门的热心支持和大力帮助下克服了不少困难，配合各部门顺利完成各项工作：

>一、基础工作

1、与银行相关部门联系做好酒店的备用金兑换工作并井然有序地完成了职工工资发放工作，以及每月供应商货款的汇款工作。

2、配合采购部及时做好日常采购的报销工作。

3、坚持财务手续严格审核把关，对不符合财务及酒店手续的一概不予支付。

4、清理客户的签单名单，并与相关部门联系完成客户的催款工作。

5、现金的管理及银行的存取款工作。

6、严格执行现金管理和结算制度，定期向会计核对现金、银行存款、应收帐款等。

7、统计每日桌数和营业收入情况汇总，定期报上级领导。

回顾XX展望XX，我还是有很多地方需要进步和完善的，XX还有更重要的任务和工作计划现将的重点工作安排如下：

>二、XX工作安排

1、加强业务学习和知识更新，进一步提高自身专业水平以及组织协调能力。

2、积极响应总经理室的号召，认真完成领导安排的各项任务。

3、加强应收帐款收回工作及帐目的清理。

4、做好与各部门的协调工作。

5、完善现金的管理工作，争取现金运用合理化。

6、对自己缺点与不足之处加以改进。

XX新的一年，新的起点我们将以崭新的面孔迎接新一年的工作，在总经理的领导下，结合实际，围绕“竭尽全力为前厅服务，保证酒店正常运转”的服务宗旨，齐心协力、团结一致，为公司的美好明天共同努力。

**餐厅夏季工作总结范文2**

时间总是过得飞快，好像刚刚总结完上一年的总结，这一年的经历又扑面而来了。如果不把这些经历都总结记录下来的话，未来的工作是会在遗忘中停止前进的。为了能够把未来的工作做得更好，也为了把过去的工作记录在案，下面我将对我20xx年的工作做一个总结：

>一、认真负责，管理到位

>二、卫生良好，营养健康

20xx年我们食堂伙食的卫生是大家都可以看得见的透明。20xx年年初，也就是寒假的时候，我们讲食堂的橱窗都改成了透明的，这让所有的老师和学生都能够看见我们后厨的卫生情况，这一点既可以保证大家吃到卫生放心的食物，也能够确保我们的食堂的工作人员不在工作中出现一些不必要的状况。20xx年增加的新菜品，都是通过营养师的搭配才推出来的新菜品，为得也就是保证学校里每一个学生和工作人员能够吃得营养，长得健康。

>三、新的方式，新的健康

在20xx年的食堂管理工作中，需要特别提出来的是我们食堂管理工作中拓展出的新的方式，我们将食堂内部设置了一个意见区域，在那里准备了一个匿名的笔记本，可供老师们和同学们以及学校的其他工作人员们给我们提意见。虽然不一定每一条意见，我们都会毫无保留的采纳下来，但这些意见都会在我们食堂管理工作中起一定的作用，让大家都能够一起来帮助我们食堂的进步。毕竟我们中国人都是“民以食为天”的，吃得好吃得健康，我们才会有更加强壮的体魄去学习去战斗！

以上这些差不多就是我这一年的主要工作内容了，把这些记录在这里，以便我据此作出相应的来年计划，让我们食堂的管理工作能够更上一层楼。

**餐厅夏季工作总结范文3**

（1）这一年我和x经理完善了餐饮部的会议制度，包括年终总结季度总结每日服务员评估会每日检讨会每周例会班前会卫生检查汇报会，由于制度的完善，会议质量的提高，上级的指令也得到了及时的落实并执行。

（2）加强协调关系个人简历，餐饮部服务员众多，脾性各不相同，这就必须协调好他们之间的关系，强调协作性，交代领班在每周例会上必须反复强调合作的重要性，如出现错误，不得相互推卸责任，要敢于承认错误，并相互帮助改正。经常相互关心，多发现对方的优点，事实证明这种做法是正确的。

（3）提高综合接待能力。餐饮部除接待正常散客围桌用餐外，还接待大型会议自助用餐，盒饭婚宴寿宴等类型多样的用餐形式。使宾客高兴而来，满意而归。并且按口味及时更换菜谱，让顾客吃的更舒心。

**餐厅夏季工作总结范文4**

回首20xx年，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名采购人员，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领部门员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现餐饮经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

>一、经营方面

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜等等。

>二、管理方面

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的采购专业知识培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业；经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守公司规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜品。

>三、质量方面

菜肴质量是餐饮行业得以生存发展的核心竞争力。作为采购部，我严把质量关，确保食品的安全和新鲜。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

>四、卫生方面

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行转自定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

>五、成本方面

在保证菜肴质量的情况下，坚持物美价廉，从而达到效益化。

**餐厅夏季工作总结范文5**

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、增强员工效益意识，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，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

从这次餐饮服务员，改变我认为干餐饮服务员是没有前途的消极想法；树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度；知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员。

我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务工作突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。一勤天下无难事的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。餐厅服务员工作心得

要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是优秀的。

要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

这次的兼职给我的体会非常的深刻，我觉得我们做每一件事情都是，每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天创新一点点，是在走向；每天多做一点点，是在走向丰收；每天进步一点点是在走向成功。

回顾这周的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，较好的完成了自己的本职工作，通过学习与摸索，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新提升，也得到了大家对我的肯定与信任，现将这周来的工作情况做如下总结。

**餐厅夏季工作总结范文6**

1.礼仪和礼貌需要每天在例会上反复练习，员工在会见客人时要使用礼貌用语。特别要求前台收银员和区域查看岗位服务人员一目了然的回应，要求他们把礼仪和礼貌运用到工作的每一点，让员工互相监督，共同进步。

2.坚持班前检查gfd。gfd不及格的只能在完成并通过后才能上岗。发现岗位上的任何仪容仪表问题，立即纠正，监督客人仪态举止的使用，培养员工良好的态度。

3.严格把握岗位设置和服务意识，提高服务效率，在用餐高峰期合理调配服务人员，以领班或鼓励为中心随时支援繁忙区域。其他人员要各负其责，明确各自的工作内容，进行分工协作。

4.提倡高效服务，要求员工在客人需要服务的时候就马上服务。

5.从大件到小件，无论是客户损坏还是自然损坏，一切都要求有章可循，有据可查，有人执行，有人监督，单人跟进，有总结。

6、公共区域的卫生管理，要求保洁人员看到异物或污物必须立即清洗。

各区域的卫生要求沙发面、周边、餐桌、地面保持干净、整洁、无水渍。

7.用餐期间，由于客人密集到店，经常会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。此时领班和班组长有必要在接待高峰前做好接待准备，减少客人的等待时间。同时要注意台面位置，确保正确。做好讲解，缩短等候时间，认真接待每一位桌客，忙而不乱。

8.自助餐是餐厅里的一个新项目。为提高自助餐服务质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9.建立餐厅案例收集制度，降低顾客投诉概率，收集餐厅顾客对服务质量和品质的投诉。作为改善日常管理和服务提供的重要依据，所有餐厅人员对收集到的案例进行分析和总结，并针对问题提出解决方案，使日常服务更有针对性，降低顾客投诉的概率。

**餐厅夏季工作总结范文7**

在十一黄金周期间餐饮部不但接到xx园多功能厅广博厅的婚宴外，在同一时间还接到了xx宾馆400多人的会议用餐。任务之艰巨让餐饮部每个人手中都捏了一把汗。在宾馆各部门的大力协作下，特别是销售部，我们拧成一股绳，加班加点，终于工夫不负苦心人，在成功完成婚宴的同时也成功准备了400多人的会议送餐。这其中宾馆各人员上下一条心，艰巨的任务在我们手中迎刃而解。也使顾客对我们宾馆有一个新的认识。

在接待婚宴过程中，服务员将桌椅在楼层之间调整，很是辛苦，我们有这样一群以大局为重，不顾个人辛劳的员工，这就是我们酒店人最大的财富。讲到这里我想到了全球排名第三的万豪集团旗下的马里奥特酒店的企业文化就是：“关照好你的员工，他们将关照好你的顾客”。同时他们也强调留住人才。人才是企业的支柱，这一点我们的领导在一接馆就体现的淋漓尽至。我也谨尊这一原则。

**餐厅夏季工作总结范文8**

1、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。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多。

>餐饮工作总结怎么写范文（10）

转眼间入职公司日常工作已一年多了，根据公司经理的日常工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训日常工作，现将20xx年度日常工作情况作总结汇报，并就20xx年的日常工作打算作简要概述。

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