# 实习每周工作总结餐饮(合集33篇)

来源：网友投稿 作者：清幽竹影 更新时间：2024-08-11

*实习每周工作总结餐饮120XX年4月23日是我人生的转折点。这一天，我和深圳的很多同学踏上了实习的道路，这对于从未远离的我来说，是一次巨大的考验，也是一次蜕变。面对这个陌生的城市，我们还没来得及惶恐和茫然，就已经感受到了公司领导对我们的关心...*

**实习每周工作总结餐饮1**

20XX年4月23日是我人生的转折点。这一天，我和深圳的很多同学踏上了实习的道路，这对于从未远离的我来说，是一次巨大的考验，也是一次蜕变。面对这个陌生的城市，我们还没来得及惶恐和茫然，就已经感受到了公司领导对我们的关心。

第一天，我们下车的时候，已经是凌晨，天空还是灰蒙蒙的。然后我们被公司管理层带到宿舍。我们进去后，刚坐下就听到敲门声。我们一开门，葛经理就进来了，是一句关心的话。听到这里，我很感动。原来这个陌生的城市里还有人关心我们。葛经理说：“我带你去公司看看熟悉的环境。”第二天去的时候，开始强化训练。训练的时候，我很累。很多同学都想去，但我终于忍了。经过一周的训练，我被迎来了。严格的考试，先是笔试，然后是实践练习，终于在下午6点左右结束。大家都松了口气，以为自己终于解放了，但等待我们的是分离。

4月28日是大家分开的日子。下雨了，灰色的，好像在哭。每个人都上车去自己的商店。

我就是这样来到一天店的。当我第一次到达商店时，涂经理安排店里的人带我们熟悉环境。我原以为这是我今后工作的地方，心里暗暗想，我一定要努力，这样才不至于辜负这么多天的辛苦。

参加课前会的时候，感觉挺好的。我开完会，郑主任让我们留下来，给我们安排了一个师傅。他对我们说：“这是你们以后的主人，你们以后要好好跟着主人。”5月1日，我和师傅正式上岗，然后心里又开始犯难。为什么我在学校学的是国际商务，为什么出来做服务员？我在学校这两年半的努力是什么？一时想不明白，工作忙没时间想。后来发现当服务员没那么简单。在这段时间里，我学到了很多在学校学不到的知识和理论。领导对我们很关心，很热情，也体会到了餐饮行业服务员的辛苦和幸福。有时候让客人对自己在工作中的热情服务感到满意是一件很开心的事情。有时候一些脾气暴躁的客人会被骂，虽然会觉得委屈，但有时候想想：人生短短几十年，何必为了这点小事压抑自己，让自己不开心，就当是家常便饭，等吃饱了再慢慢消化，说不定还有很多事情没做好呢。其实在工作中的每一天，我们都在接触不同的人和事，与各种各样的人打交道，这需要技巧、勇气和胆量，也需要工作的速度和对事情认真负责，也就是说个人要在日常工作中不断提高。如果是服务员，就要认真做好，这样才能不辜负上级的信任，努力工作，有所收获，只有付出才会有回报。

工作三个月，刚刚通过成为全职员工的考试，正在等待结果。如果我通过了考试，那么我又前进了一步，超越了同样的起点。这是公司和领导给我的机会。如果我不努力，如果我不付出，也许这个机会是别人的，所以我不断地从日常工作中提升自己，就像上楼一样。不努力，永远不知道能上哪个梯子。正式接手专业文员，开始接触密密麻麻的数字和产品。比如我需要了解特产的价格和口味，以及它们的存储和日常销售。我需要统计每组每天卖多少，每人每天卖多少，并做好库存。我需要每周做一个总结。总结就是这个星期的日销售额，还有它的成本和毛利，然后发给管理公司。月底前，我需要做它的月结单。及其排名，哪个产品销量最好，哪个产品销量最差。要不要取消？刚接触这些产品的时候觉得很麻烦，总担心东西会消失，或者做错账。这一切都要非常小心，不能出错。如果他们错了，我会跟着你做月度账目时的错误走。慢慢的，我会开始慢慢的上手，不会害怕这个害怕那个。感觉好简单。公司的人说我学得快。

开始接专业人员的时候，别人都很不服气。我在背后说了一大堆难听的话，说“她为什么能这么早下班，为什么不能搞卫生？”一开始听到的时候觉得很委屈。我下班早吗？我不就是和你一样吗？就算我做账，我也会一起等你。我能先走吗？还有谁说我不搞卫生？我也有特殊卫生要做！还有，如果我做账的时候事情太多，或者做月账的时候加班。

的时候你们又在哪里呢？你们早早就下班走了，而我还是自己一个人独自加班而且还是利用自己的时间，我这是为了什么，我心中的委屈谁又能懂？你们只看到我得表面而已，还看到了什么？但是这些我都挺过来了，在这中间也有想过要走，可是一想到自己大老远的上了是为了什么？不就是锻炼自己吗？干嘛要半途而废呢？

自己做的好与不好上级领导都会看得到的，而不是由别人说得，如果连这些都承受不住还算得上锻炼吗？没有压力那来的动力啊？工作半年多了，在这半年里我尝遍了酸甜苦辣，才发现工作的辛苦与艰难，才体会到了父母的艰难工作的不易，赚钱的难处工作中的一些点滴，总有一些获得和过失，让人久久回味，现在又从服务部调到了咨客部，又有新的技能知识要学习，例如接听电话，接听电话就是每天要接来自各地方得订房电话，接听是语气要由礼貌，不能像接听私人电话一样的随意，要谨慎的记好客人问得问题，还要回答，这些都是需要技巧的，我还在学习中，还有就是待客技巧，熟悉签单客户，计算客流量......等，我相信只要努力学习不管到什么部门都可以把工作做好的，现在可是身兼二职啊！

工作又比以前更多了，因为新的部门又有好多的东西要学，又要从头开始，可是人生不就是要一直学习下去的吗？多学一点也对自己有好处啊！我相信任何的东西只要你肯学就没有学不成的，因为世上无难事，只怕有心人嘛！

这一切都是“西湖春天”给我提供的平台，我很感谢“商业学校”给了我这个就业的机会，更要感谢“西湖春天”这个可以让我们既有所需又有所学的大舞台翩翩起舞，我相信再不久的将来我一定会更上一层楼。

**实习每周工作总结餐饮2**

2个月的实习就这样结束了，这些日子里我学了不少的东西。除了学到中式餐饮的服务流程和技巧外，更学到了一些课堂上很难学到的东西，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何调整好自己的心态，更让我了解到做为一个员工应该具有的执行力。餐饮部经理特地到别处参加有关执行力的培训，然后回来抽休息时间经我们餐饮部的全体员人培训他所领悟到的内容。执行力反映一个人能力的强弱，放大到一个团队中，就更能体现出来了，也可以看到一个团队的精神，这个团队领导者的能力和素质。执行力与制度，工资无关。后来他把我们分成几个小组，做了一个游戏，但输的那一组的组长必须接受相应的惩罚，其他组员不能分担，这是很残酷的一个结果，我都在心里暗暗祈祷着，我们组由于失误导致组长要做一百二十个俯卧撑，当我们的组长做到八十个的时候，我们大家一起喊加油，直到组长做完最后的几十个，看到组长因坚持而通红的脸，我们的组员都流下了感动的泪水。像经理说的，作为一个领导者，他就要承担相应的责任，虽然大家还有能完全接受，但丝毫不影响他的道理，只有做到这样，你才能成为一个真正的管理者！

实习对我来说是个难得的机会，让我学到在学校学不到的东西，我是学新闻类的，但是我却选择了餐饮类实习，我是要锻炼自己各个方面，我要让自己有更好的发展，以后可以面向更多的岗位，补局限于新闻类，我觉得现在的大学生就要想多方面发展，这样样才会找到更好的工作，自己也有更好的发展。

**实习每周工作总结餐饮3**

弹指一挥间，我已走出学校的校门走向社会一年了，这一年的实习经历给我留下了太多的感慨，我成熟了稳重了许多，想想当初刚走上工作岗位的青涩与稚嫩到如今已是一个敢说敢做，不再害羞不在胆怯的女孩了。

这一年我在一家酒店实习，对于这次在酒店一年的实习经历我总结出餐饮业属于传统的服务行业，以向宾客提供餐饮服务产品来实现经营目标，作为一名合格的餐饮服务员，应该时刻保持一种亲切热忱的态度，时刻为宾客着想，使宾客有种宾至如归的感觉，而服务则是一种态度，一种想把事情做的更好的欲望，餐饮服务是由我们餐饮部的服务人员通过手工劳动来完成的，所以我们的服务态度，业务水平，操作技能等都直观的反映在宾客面前，其举手投足，只言片语都有可能使宾客产生深刻的印象，因此我们要让宾客在进餐时享受到主动耐心周到的服务，才能使宾客在生理，心理上的需求得到最大的满足。

而这次的实习我的职位是一名餐饮服务员，我知道餐厅中的任何职位的安排都要着眼于更好的为宾客服务这一宗旨。餐饮服务的岗位分为前台服务和后台服务，前台服务岗位包括前堂经理，主管，领班，预订员，迎宾员，吧员，服务员等，直接接触宾客，面对宾客服务，而后台服务岗位就包括厨师，清洁员，洗碗员等，基本不与宾客接触，餐饮部的主要任务是向宾客提供优质菜肴，饮料，点心和优良的服务，并通过满足宾客的各种需求为酒店创造更多的经营收入。

餐饮部又是酒店唯一生产，提供实物产品的部门，向宾客提供以菜肴为主的有形产品是酒店餐饮部最基本的任务，如今的餐饮部也从传统意义上的各类餐厅扩展至能够提供包括交际活动，休闲娱乐活动在内的综合性多功能配套场所。

餐饮部经营的状况直接影响着酒店的发展，我深知自己的工作虽然简单不起眼，但却是必不可少的环节，影响着酒店的正常运转，所以在工作中我一丝不苟，竭尽全力为宾客提供最优质的服务，面带微笑，让每一位宾客都能开心而来满意而归，这之中虽然辛苦，但我得到别人赞许时却还是很开心，我非常感谢学校为我们提供了这一年宝贵的实习机会，让我们勇敢的走向社会，磨炼自己成长自己，我以后一定会再接再厉，做出更好的成绩。

**实习每周工作总结餐饮4**

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。

一、日常管理工作

认真完成每天的接待工作，积极配合主管做好餐厅服务接待的日常工作，合理安排员工的工作内容，餐厅员工流动性大，员工不断的调换，老员工所剩无几，新员工又要在最短的时间里学会所有的工作技能，充当餐厅的主力人员，因此上周的基础培训内容比较多，积极协助主管完成新员工的培训工作，让新员工能很快进入自己的工作岗位，帮助他们尽快的融入到工作环境中去。

二、管理工作中的一点体会

经过近段时间的学习锻炼，自己从普通员工转换到基层管理人员的过程中成熟了许多，也明白了许多道理，使自己更加清楚在餐厅这个团队，如何发挥自己的能力和作用，遇到困难和挫折时也能够坦然面对并能较好的处理它。另外餐厅工作一个人努力，只是自己好其影响甚微，一支筷子和一把筷子的道理每个人都懂，只有大家团结，积极向上，这个团队才有战斗力。以前我只知道完成自己的工作却不能有效的带领其他员工共同进步，管理上自己虽然能够坚持原则，但方式和方法过于直白，让有些员工对自己不太理解，也给自己造成了很大的压力，今后我要认真学习管理艺术，不管遇到什么问题首先要与员工进行沟通，耐心讲道理、讲制度，大家共同遵守，以身作则的行为带动员工。使员工在餐厅的大环境中充分感觉工作的愉快，让员工有干劲，形成团结友好的工作氛围。当然这些美好的愿望还需所有餐厅员工共同去创建，我们管理人员带头去努力。

三、加强自身的学习，提高业务水平

虽然我的职务只是一名领班，但要做到一名合格的基层管理人员，自己的学识、能力等还有很多需要提高的地方和向上级学习的地方。所以不能掉以轻心，向书本、向同事学习，通过努力学习，认真领悟，使自己感觉到本周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，保证了自己在当班时的工作得以顺利进行。

四、存在的问题

一周来，虽然顺利完成了工作，但也存在了一些问题和不足，主要表现在，第一，管理水平虽然有了进步的地方，但还是有很多的不足，例如有时还是不能做到把事情安排、考虑周全，导致有些工作安排不合理，服务中出现一些问题和漏洞。第二，培训是我的弱项，每次培训脑子里没有一个很好，很清楚的思路，自己又有一点大舌头，咬字不清，怕讲话，所以在自己的培训能力上造成了很大的障碍，不能很好的表达出自己要讲的意思，员工也听得糊里糊涂。第三，在一些工作上不够细心、不够耐心，如在工作结束后检查不够到位，常留下一些小尾巴，还有就是在指导员工工作上不够耐心，第四，执行力不强，有时工作不能够按时完成，也不能坚持到底。第五，自己的理论水平还不够。第六，心里经常存在惰性，不主动去学。

五、下周的工作计划

1、积极认真配合主管做好餐厅的日常工作。

2、加强学习，拓展知识面，灵活用运到自己的工作中，优化工作质量。

3、做好餐厅的物品盘点工作。

4、针对新员工和操作不规范的服务员进行手把手的指导，提高员工的业务水平和服务意识。

5、对日常卫生质量要严格把关合理安排好计划卫生。

6、配合主管做好节能措施，随时的给员工讲节能的重要性，加强员工的节能意识。

7、认真学习，准备培训，把培训能力提高，挣取做到最好。

**实习每周工作总结餐饮5**

时间过得真快，在过去的一天中，我作为餐饮服务员的工作总结在领导们的带领下，取得了不小的进步。这也是对我的一种鞭策，在今年我将更加努力，工作上认真细心，严守各项，完成领导布置的各项任务，以积极的心态迎接顾客来到我们餐厅的第一次考试吧。作为一名餐饮服务员我时刻都在严格要求自己，以顾客的满意为第一。现将我这一周的工作做如下汇报：

>一、工作方面

作为一名服务员我时刻都在提升自己，我知道餐饮工作的重要性，我们的服务质量是关系到顾客的切身利益的，我们要以一种主动的心态，让顾客来选择我们的食品。我一天的工作是在餐厅，一来我们就要对自己的本职工作认真负责，在岗位上，就要努力工作，认真完成自己的本职工作，在这次的工作中，让我学到了很多的东西，让我对于自己的能力更是有信心。

作为一名服务员我时刻都在提醒自己要保持一种工作的，我也是一直都在努力，一直都在努力，我相信我是一定能够把这份工作做好，这是我在工作当中应该要有的态度，我对这份工作也是相信很有意义的，我是非常热衷于这方面的，我一周的工作当中，我对于自己的要求比较高，一个月来，我也认真努力的工作，我也相信我是能够在这个过程当中有足够多的提高，对于我个人来说，我一直都在认真努力的工作，我也知道这对我的帮助非常大，我相信在以后的工作当中我也一定会更加努力的，我也相信自己可以把这份工作做得更好，让自己的能力在不断的提高，这对我而言也是一种进步吧，当然我也相信在以后的工作当中，我一定会做出更好的成绩的。

>二、个人能力

在餐厅这一周工作当中，我一直都在用自己的心态来对待工作，我也相信自己能够在这个过程当中有足够多的进步，作为餐厅的`一名服务员在这一点上面，一定不会出现一点问题，我对自己还是相信的，我一定会让自己保持好心态，这是我对我的要求，我也一定会让自己做的更加认真努力，我相信在这个过程当中我一定会做出相关的成绩的，我相信我能够做的更加的到位，这是我应该要有的态度，在这个过程当中我也是有一些需要端正的态度的，在这方面我一定会让自己更加有动力的，我也一定会让自己做出更好的成绩来的，我也相信这样的方式是可以把工作做的更好的，这也对我的影响是很大的，我也相信在以后的工作当中我一定会做的更加认真一点的。

在这一方面我还是会让自己更加有动力的，我认为作为一名餐厅的服务员我要更加的有动力的，我在这方面我是感觉有的，我相信接下来的工作当中这方面的问题是我应该去做出好的调整的，我一定会让自己在以后的学习当中保持好的状态，在这方面我也是感觉非常的充实，我也会在这方面去完善好自己，让自己做出更好的成长。

**实习每周工作总结餐饮6**

为大力营造“安全饮食，健康生活”的餐饮服务食品安全氛围，在全社会宣传《食品安全法》及相关法律法规，我局根据《关于开展全国餐饮服务食品安全宣传周活动的通知》（国食药监20xx号）的要求，积极认真的开展了形式多样、内容丰富的餐饮服务食品安全宣传周活动。现将活动开展的情况汇报如下：

>一、领导重视，责任落实

为做好20xx年餐饮服务食品安全宣传教育工作，提高广大群众食品安全自我保护意识、参与监督意识，在全社会形成良好餐饮服务食品安全诚信氛围的目的，我局领导及相关部门高度重视餐饮服务食品安全宣传教育活动，根据县食安委办的要求，结合国家、省（市）食安委安排和工作实际，对餐饮服务食品安全宣传教育活动进行了安排，对宣传周活动进行了详细部署，9月6日至10日期间，我局主要负责人带头深入基层，宣传餐饮服务食品安全法律法规，宣讲餐饮服务食品安全知识。

>二、形式多样，重点突出

围绕“安全饮食，健康生活”的主题，按照“结合实际、联系群众、贴近生活”的要求，我局制定了详细的宣传周实施方案，充分利用广播、电视、报纸、板报等多种宣传手段，通过开展大型广场宣传咨询、图片展、名优产品展、发起倡议、青年志愿者宣传等形式多样的活动，以悬挂横幅、设立展板、现场咨询、印发宣传材料、实物比较等形式，进行全方位、多视角、多角度的宣传，以吸引广大人民群众的关注，最大程度的扩大宣传面，大力营造人人关心、重视餐饮服务食品安全的`社会氛围。

>三、内容丰富，效果明显

20xx年9月6日至10日，深入开展“五进”活动，要求餐饮服务、食品监管等部门悬挂横幅标语、张贴宣传画、设立宣传咨询台、发放宣传材料等。进一步推进餐饮服务食品安全知识进学校、进社区、进工地、进农村、进机关活动。营造出了政府统一领导、企业踊跃响应、群众积极参与的良好氛围。通过宣传教育，大大提高了人民群众对餐饮服务食品安全监督的参与意识和企业的食品安全责任意识，对营造良好的餐饮服务食品安全氛围，增强人民群众消费信心起到了良好作用。

**实习每周工作总结餐饮7**

前言：“没有实习，就没有发言权”，只有亲身经历过才会有那种超乎平常的感觉。我与社会的接触并不多。其实学校要求我们参加社会实践，无非是想让我们提前接触社会，了解社会，这样才不会在真正走上社会的时候找不到生活的重心，于是我才决定这个假期要真正的去接触社会，品尝社会的酸甜苦辣。

实践是检验真理的惟一标准。在课堂上，我们学习了很多理论知识，但如果我们在实际当中不能灵活运用，那就等于没有学。实践就是将我们在课堂上学的理论知识运用到实战中。

我们怎样才能把课本上的知识灵活恰当的运用到生活、工作当中去，成为对别人对社会有用的人才？我们怎样才能适应当今飞速发展的社会，怎样才能确定自己的人生坐标，实现自己的人生价值呢？抱着这种想法，经人介绍我走进了五星花园麦当劳店。在那里，我学到许多书本上所没有的社会实践知识，体会到了工作的.一些难处，学会了如何处世，怎样把事做对做好，清楚了自身的不足更明确了自己以后要怎样努力去完善自己，为毕业后走上工作岗位而奠定基础。

在这段实习里我得到了许多体会与认识，理解了学院为什么一直强调加强我们社会实践能力，现我将这短短的工作经历总结做出实习报告如下，请老师予以指导。

>一、实习目的：

锻炼自身的社会活动能力，了解社会现实，从实习中拉进了与社会的距离，认清一些社会问题，看清一些社会现象，在社会大课堂里，经风雨、见世面，检验知识，培养能力，磨练意志，使自身得到启迪，增强社会责任感。在实习中认识社会、增长才干、提高自身素质、为日后真正走进社会铺定基石。

>二、实习时间：

自20xx年7月18日至20xx年8月10日。

>三、实习地点：

北京麦当劳食品有限公司西门店。

>四、实习内容：

开始时要试工一天，工作6个小时。试工期间，我被安排到大厅工作。及时收拾客人用餐后留下的垃圾，保持大厅的整洁是工作的重点，同时还必须兼顾厕所的卫生。别看厕所只有小小的一块地方，拖起来不费吹灰之力。但是在用餐高峰，往往前脚我刚拖完，还没等地板干掉就有3、4位顾客连着使用，地面就张乱不堪了。在我手忙脚乱之际，只见大厅的阿姨，动作迅速，总能在第一时间里把所有的工作做好。速度之快让我佩服不已。

在低峰时段，大厅的托盘都收好了、厕所的地面拖干净了、洗手台也几经擦的一尘不染，似乎已经没有什么事情要做了，但是总不能就垂手站着吧。于是赶忙请教阿姨——你可以把玻璃擦一下。特别是门上的玻璃，客人进出时手会碰到玻璃上，玻璃很容易花掉。大厅的地面上有一些散落的食物碎片看到吗？把地扫一下。地面上的那些脚印也要及时拖干净。垃圾要经常用导压棒压一下。如果压好以后，垃圾超过垃圾桶的3/4就要准备换一个新的垃圾袋了。

收好的托盘要用消毒水擦拭、消毒，然后送到柜台上，保证柜台托盘的是数量。盛放吸管的盒子要定期察看，如果吸管数量不够要及时补充。经常到餐厅的外围看看。如果有烟头、树叶、纸屑要及时清扫，保持餐厅外围环境的整洁。人不多的时候，还可以把外围的地板拖一下。

原来还有这么多的事情要做！而我却以为事情都做好了，甚至有点无所事事的样子，真是脸红。学着怎样发现事情，积极去做一些看似细小但却必须的事情是我学到的第一课。试工时间很快就过去了，通过努力，店经理对我的表现还算比较满意，通知我可以进排班，正式上班接受培训了。第一次来到餐饮行业工作，一切对我来说都是陌生的，必须从最基础的学起。

培训的第一个项目是炸薯条。首先我记熟了关于薯条位操作的理论知识。从一袋薯条的重量到呈递给顾客的大、中、小份薯条的克数；从烹制薯条的标准油温到薯条的保鲜时间等等。理论知识之后便是实际操作了。在师傅的指导之下，很快该学的东西都学会了，接下来就是熟练的过程。

我的工作是根据收银员们需要的薯条，按照规格及时送上。看似简单，可是实际操作中我却碰到了麻烦。当时正值用餐高峰，而那两天优势薯条买一送一优惠券的使用时间，来买薯条的顾客络绎不绝。由于刚才位我讲解的时候，师傅把油槽里的油放掉让我清楚炸油应处的正确位置，导致油温不够。面对这么大的需求量，我根本来不及及时提供薯条。当三、四个收银员同时向我报餐的时候，我简直要喊救命了。幸好师傅及时帮忙，才使供应恢复了正常。

众所周知，麦当劳是快餐食品，强调速度是它的一个重要的特点。作为餐厅的服务员，位顾客提供最快捷的服务是从上班第一天起就被反复强调的。

在麦当劳，这个“快”字不再是粗略的定性词语，而被赋予了确定的量化标准——顾客在进入5秒钟内要受到招呼；对每一位顾客的配餐要在1分钟内完成；每位顾客排队购买餐点的时间都应该在5分钟以内。这些明确的数字标志着一旦穿上制服，站到柜台台上，一切行动都必须是迅捷的，不能有半点拖沓。和其他收银员站在一个柜台上，别人已经接待了三、四个顾客，而你却连一笔几十元的生意都没有结束。这样的差距是绝对不能用“新人”来作为解释的。所以提升速度是我面临的第一重要问题。速度的增加一方面可以通过一遍又一遍的收银来获得，但同时思想上的重视是更为重要的。只有思想高度集中了，全身肌肉都绷紧了，各部位都协调合作，才能在高峰时段跟上其他收银员节奏。曾经有短时间里，自认为自己的速度已经很快了，但是当有一次亲眼目睹了店长收银、配餐的速度后，我才知道真正的迅速是什么标准，连顾客都忍不住称赞：“麦当劳的速度真快啊！”

>五、实践总结：

短短几周的时间，让我在麦当劳里学到了很多。从什么都不会到现在能够熟练的完成柜台上的服务工作，这个假期的合作让我学到了很多——团队合作精神、勤劳诚实、认真负责、追求完美的品质、注重细节的习惯，这些重要的影响今后会一直伴随着我，无论是在哪里的工作岗位工作。

在我的实习中，我也明白了许多：在日常的工作中上级欺压、责备下级是不可避免的。虽然事实如此，但这也给我上了宝贵的一课。因为这样才能在失败中吸取教训，为以后的成功铺路。我们要学会从哪里跌倒就从哪里爬起来，这才是我所应该做的。我也从工作中学习到了人际交往和待人处事的技巧。在人与人的交往中，我能看到自身的价值。人往往是很执着的。可是如果你只问耕耘不问收获，那么你一定会交得到很多朋友。对待朋友，切不可斤斤计较，不可强求对方付出与你对等的真情，要知道给予比获得更令人开心。不论做什么事情，都必须有主动性和积极性，对成功要有信心，要学会和周围的人沟通思想、关心别人、支持别人。

这次的实习是我人生中迈向社会的重要一步，是值得回忆的。现在想来，我收获还是蛮大的。我所学到的生活的道理是我在学校里无法体会的，这也算是我的一分财富吧。就业环境的不容乐观，竞争形式的日趋激烈，面对忧虑和压力，于是就有了像我一样的在校大学生选择了社会实践工作。打工实践虽然很短，但是在这段时间里，我们却可以体会一下工作的辛苦，锻炼一下意志品质，同时积累一些社会经验和工作经验。这些经验是一个大学生所拥有的“无形资产”，真正到了关键时刻，它们的作用就会显现出来。

大学生除了学习书本知识，还需要参加社会实践。因为很多的大学生都清醒地知道“两耳不闻窗外事，一心只读圣贤书”的人不是现代社会需要的人才。大学生要在社会实践中培养独立思考、独立工作和独立解决问题能力。通过参加一些实践性活动巩固所学的理论，增长一些书本上学不到的知识和技能。因为知识要转化成真正的能力要依靠实践的经验和锻炼。面对日益严峻的就业形势和日新月异的社会，我觉得大学生应该转变观念。

现在的招聘单位越来越看重大学生的实践和动手能力以及与他人的交际能力。作为一名大学生，只要是自己所能承受的，就应该把握所有的机会，正确衡量自己，充分发挥所长，以便进入社会后可以尽快走上轨道。

这次的实习是一个开始，也是一个起点，我相信这个起点将会促使我逐步走向社会，慢慢走向成熟。

**实习每周工作总结餐饮8**

>酒店餐饮实习周记1

20XX年12月21日这天，我到××大酒店前台实习的第一天。实习，虽然不是真正的工作，但却是我工作生涯的一个起点，也是从学生过渡到工作人士的一个不可或缺的必经阶段。刚进入酒店的第一天，一切都很陌生，也很新鲜。一张张陌生的面孔，不认识但是都面带微笑很友善。有一位热心的同事，带着我逛这逛那，带我参观了一下公司的整体结构和各个部门，还给我介绍了几个同事给我认识。一周的时间很快就过去了，在这一周里，我尽量让自己更快地去适应环境，更快地融入这个大集体中，因为只有和上司、同事都处理好关系，才能有利于自己工作的展开。

>酒店餐饮实习周记2

前一周主要是处于需要熟悉各基本情况的状态，这周一的快到中午的时侯，我被带到一位姐姐那，并被告知我以后就跟着她学，我很乐意，因为姐姐很热情地接待了我，还带着我和她一起吃了午饭，下午姐姐给我谈了一下她的工作概况和她的主要职责，我都记在了心里，因为这可能就是我将来要承担的职责。 这一周，貌似对周围的人和事相对熟悉了，没有第一周那么手足无措，还有就是还好遇上了比较好的同事们，教会我很多东西。

>酒店餐饮实习周记3

今天已经是第三周了，我对公司的环境已经基本熟悉，同事的名字我也基本能叫上来了，我的办事效率也因此提高了不少，因为去一个地方找一样东西不用再东找西找东问西问了，看来融入环境对干好工作是很有帮助的。这一周的主要工作是学接电话和其他公司进行业务上的沟通。在打电话的过程中，总会遇到一些困难。例如：对方说的专业词汇我不知道什么意思，根本无法交流，于是只能先记下来再向同事们请教，稍后再给对方回电话给出一个准确的答复。我就是在这样一个从不懂到懂的工程中逐渐积累了很多相关的知识。

>酒店餐饮实习周记4

周四下午,部门经理说要给我们培训，我以为是给我们讲一些关于酒店方面的知识，但她说的第一句话就否定了我当初的猜测。她说，只是想以聊天的形式，谈一下我们对未来的规划，并给出她个人对我们的一些建议。部门经理在酒店工作了五、六年，可以说是非常有经验了。她对人生有着独到的见解，用自身的经验现身说法。她告诉我们一定要重视对英语的学习，过硬的英语水平会在将来我们应聘工作时为我们增加成功的几率。哪怕是应聘和我们专业不对口的工作，即使专业性的知识并不很了解，但英语的听说能力强还是很有可能找到好工作的。除此之外，还建议我们去学一些手艺或继续深造，要有一技之长，从而拓宽我们的就业面，这样找起工作来就不那么困难了。

>酒店餐饮实习周记5

因为刚进公司的缘故，一些重要的事情我都没有涉及。我想只有从最基本的开始干起，一点一滴地积累，做好我负责的每一件小事，让领导和同事放心，将来才能成就一番大事业。 早上，我基本能保证提前到酒店，在开始工作的前一段时间，帮着收拾一下，让大家工作得更舒适，心情更愉快，也能多教我一些东西啊。 这一周基本是在忙碌和琐碎中度过的，不过虽然是一些琐碎的小事，却和学校里很不一样，我感觉，每一件小事都需要我亲历亲为，通过付出自己的劳动换来的成果很有价值，也很值得。

>酒店餐饮实习周记6

在慢慢的学习与进步中，我的实习周期也已经快一个半月了。大致的工作流程我有了基本的了解，也接触了操作了，比如接受电话预定、登记入住OK房、收发传真等等。今天领班的问我打算实习多久，我说可能几个月的样子，她问我以后打不打算留在酒店，我真有点不知道怎么回答她……有好几个同事都打算下个月辞职了，也来了很多的新人。酒店的人员流动量真是很大。不管怎么说，先做着吧，尽自己的能力去做好，先不考虑太多吧。

**实习每周工作总结餐饮9**

通过这次实习，我认识到作为酒店服务员，在酒店工作中热忱固然重要，但还需要具备良好的服务能力。例如遇到突发事件没有常识，纵有满腔热情也无济于事，因为其中涉及到\_能与不能\_的技术性问题。

语言能力语言是服务员与客人建立良好关系、留下深刻印象的重要工具和途径。语言是思维的物质外壳，它体现服务员的精神涵养、气质底蕴、态度性格。客人能够感受到的最重要的两个方面就是服务员的言和行。服务员在表达时，要注意语气的自然流畅、和蔼可亲，在语速上保持匀速，任何时候都要心平气和，礼貌有加。

在工作中，我能服从部长领导，做好餐前准备工作。严格执行工作程序、服务程序和卫生要求，努力提高服务质量。用主动、热情、耐心、礼貌、周到的心态，不断完善服务态度。分工不分家，团结协作，又快又好地完成接待任务。能够妥善安排顾客就座，注意客人用餐情况；及时更换餐具、烟灰缸，主动为客人点烟；及时清理桌面，更换干净的桌垫。上班时能精神集中，要做到手勤、脚勤、眼勤、口勤，及时为顾客提供服务。上班时可以控制情绪，保持良好的心态。遇到客人投诉，立即汇报上级领导解决，随时满足客人的服务要求。

与同事之间友好相处，经常互帮互助，团结一致，这里的员工都是那样的热情友好，他们能站在员工自己的角度来看问题。

实习虽然短暂，收获却颇多，当中有成功的喜悦，有失败的辛酸，有欢乐的笑容，也有苦恼。在领导悉心的指导下，在各位同事的鼎力支持帮助下，我的各方面都取得了很大的进步，今后我将更加努力，我相信，我行！

**实习每周工作总结餐饮10**

一、本周工作总结：

1、完成了酒店全年任务、月任务经营责任状，制定好了客房二次消费品奖励提成计划;

2、继续跟进了西餐厅的推广和收集客人反馈意见和见意,来提高餐厅的服务水平及出品的质量;

3、完成了圣诞节当天，餐厅圣诞餐优惠赠送活动以及餐厅的现场气氛，做好了服务培训工作及出品计划;

4、组织了星期一主管会议及星期三部门沟通会议，钟对部门需协调及沟通配合问题进行会议上解决;

5、维修好了厨房的抽风机，已经妥善与德良厨具沟通及传真协议好了，关于维修款从欠款中扣除;

6、完成了广告公司制做客房安全消防示意图回货工作，继续跟进了西餐厅VIP卡的制做;

7、继续跟进了酒店各部门的人员招聘工作，及时的进行补充，能够维持酒店正常营运工作;

8、跟进装修工程丘老板，对二楼的装修工作做了现场堪查，对于改用办公室和休息用房的风水不理想，装修有很大困难;

9、保证酒店流动资金正常运转，合理还款了客房布草款3000RMB，电视信号转换款4000RMB，丘老板工程款3000RMB，广告牌印刷款3500RMB;

10、继续跟进了各部门的工作流程及服务技能的培训，来提高酒店的整体服务水平;

二、下周工作计划：

1、关于酒店全年任务、月任务经营责任状，客房二次消费品奖励提成计划、酒水提成计划以及扒餐、饮品提成计划在本月底以会议的形式通报给各部门;

2、关于元旦节日当天餐厅优惠酬宾活动，做好服务培训工作及出品计划，跟进节日当天员工加餐等事宜;

3、继续主持组织星期一主管会议及星期三部门沟通会议，针对部门需协调及沟通配合问题进行会议上解决;

4、制做客房捆绑销售计划，跟进广告公司制做餐厅20元现金餐饮券和酒店100元、500元现金代金券，跟进西餐厅VIP卡的回货工作，

5、继续跟进酒店各部门的人员招聘工作，及时的进行补充，能够维持酒店正常营运工作;

6、联系周边小区和花园，找一间二房一厅承租，给鑫圣公司钟宏居住;

7、保证酒店流动资金正常运转，合理的进行还款。本周将对陈总2万元的工资借款进行还款，以及还一部份工衣款;

8、继续跟进前台系统的维护，跟进各部门的工作流程及服务技能的培训，来提高酒店的整体服务水平;

9、关于市场菜价，本周会带会计和统计对珠海各市场进行市场调查，尽可能以后找价格较优惠的市场进行进货;

10、快接近年底，做好各部门的消防安全以及员工个人的安全工作，安排保安部多进行检查和排查。

**实习每周工作总结餐饮11**

说起来是在里实习，其实就是在餐馆里当一名服务人员，毕竟餐馆大，平日还是比较缺人手的，像我这种渴望找一份先做着的大学生不在少数，餐馆也很乐意接纳还没有毕业的大学生，似乎餐厅经理也不是很在乎我们能做多久，反正一直都在招人。还记得我刚进入餐厅时，就询问了自己的薪资待遇，果然是比较低的，但是这里的工作时间也不算长，而且每天还能包一顿饭，这样算起来的话还是挺适合我这种学生的，所以我也没有在乎太多了，跟着餐馆里面的老员工学习了一阵子之后就投入了到了工作之中了。刚开始的时候，我每天的工作就是打扫一下餐厅里面的卫生，整理一下桌子上的残余垃圾，后来就慢慢肩负起了上菜的责任，总之餐厅里面的各项小事情我都多多少少占了一点。

在干活的时候，我一直都让自己的表现好一点，这样至少能给大家留一个好印象，至少不会让别人觉得我这个学生是一个花架子，所以我干起活来是比较迅速利落的，但是这也给我添了不少的麻烦，首先是动作太快的话容易漏掉一些细节，例如地面、桌子上打扫不彻底，而且有时候我还会因为手法不对导致打碎一些杯子和碗，这也让我吸取了不少的教训，所以说啊，无论干什么事情都不能过于着急，一定要稳稳地来才行。这一段时间的工作啊，让我体会到了干活的艰苦啊，别看一天的工作时间大概是在六个小时左右，可我基本上都是站着的，而且在饭点这几个小时里面特别的忙，我和店里的员工都是前前后后的忙碌的，汗水一直都充斥在我的额头上，等到一天的工作结束后，我也算是没了什么动力去做其它的事情了，回到家里只想好好地洗漱休息一下。

这次实习虽然挺累的，但是我结交了不少的朋友而且也成长了不少，最主要的也是积攒了一些生活费，相信这一次的餐馆实习经历能成为我以后的前进动力之一。

**实习每周工作总结餐饮12**

时间如白驹过隙，转眼间一个学期已接近尾声。回顾这一周来的工作，可谓是既忙碌又充实。现将一周来的工作总结如下：

>一、在学习上

我深知作为一名餐厅，我们必须具备较高的业务技能，并且在服务过程中不断地学习提升自身的服务品质。餐厅服务业的发展前景非常乐观，同时，也是我们的职业，为我们的工作打下良好的基础。在学习中，我认真听取各种经验，仔细记录，并以最大的热情投身到工作中去。

>二、在思想上

我认真地学习党的理论，以“三个代表”重要思想为指导，始终坚持党的基本路线，坚持改革开放，遵纪守法。自觉遵守餐厅的各项规章制度，始终以一个优秀员工的标准严格要求自己，并且坚持党的基本路线方针，政策，坚持党的的教育方针。热爱自己的\'本职工作，能够正确、认真地对待每一项工作，工作投入，热心为大家服务，认真遵守劳动纪律，保证按时出勤，出勤率高，全年没有请假现象，有效利用工作时间，坚守岗位，需要加班完成工作按时加班加点，保证工作能按时完成，保证工作质量。

>三、在工作中

我深知作为餐厅，必须要有较强的工作能力，丰富的实际工作经验，对于餐厅工作我也不例外。工作中，我认真投入，认真学习。但是我也深知，这些经验对我来说是极大的收获。当然，我还有很多不足，处理问题的经验方面有待提高，团队协作能力也需要进一步增强，需要不断继续学习以提高自己实际操作能力。

总之，我会更加努力，向各位前辈学习，取长补短，虚心求教，不断提升自我，在工作中发挥自己最大的能力为餐厅服务，为我们的国家、我们的集体贡献自己的微薄之力.

**实习每周工作总结餐饮13**

>第一周

初开乍到，一切都有点儿陌生，这是实习的第一天，一张张陌生的面孔，不认识但是都面带微笑很友善。经理要师傅带着我，了解一下基本情况，操作流程，刚开始一周是试用期，只是跟着师傅学习摆台、折餐巾花，因为在学校有学过，上手也快，表现还可以，这一周中发生了很多的事，也很忙碌，但总的来说还是收获了不少的东西。遇到事情的时候要不焦不燥，才能更好的去解决。不至于在遇到紧急事情的时候不知道这样处理，遇事要冷静，只有这样才能很好的去解决。

>第二周

时间过的挺快的，转眼就半个月了，开始上班也有一周了，这一周是忙碌的，因为是刚靠手自己单独看包房，很多的事情需要去学习，要接手的东西也要慢慢的去处理。所谓的“万事开头难”，这下我是真的体会到了，虽说学的是这一行，但是真正的接触到时才知道自己所学的万万不够的。刚刚接手工作就出了很多问题，但这并不足以打败我，我会以加倍的时间去适应，更快的掌握这个流程。

>第三周

我对酒店的了解也多了很多，也用不着事事都要询问别人了，也慢慢知道了自己该做些什么了。以前在徐记海鲜的工作经验告诉我，一定要仔细，不能够马虎，为了确保万无一失，我把所有工作的流程记在心里，以便于随时运用；经过这一过程我发现，在工作时也方便多了，时间也节约了不少。就这样慢慢的我也得到了同事的认可，和他们也渐渐的熟起来。领导也夸奖我对工作认真，在工作上能够及时的克服不足，改正自己的错误。

>第四周

实习已经有一个月了，感觉是时间过得太快了，这几天比较忙，要过年了，部门已经停休，宴席也比平时多，我被分配到一楼看宴席，一天有八十桌，我一下子就懵了，三个人看这么多台，也太狠了吧！上午还好，勉强的撑过去了，可是到了下午我看到满满宴会厅的人，我都要哭了，真的很累，这是我做过的最累的工作，有过放弃的念头，最后克服了，锻炼了我强大的内心。

>第五周

时光飞逝，这周已经是实习的第5周，同事教我了很多东西，告诉我怎么样去推销酒和饮料，这些都是有提成的。工作越来越忙，每天都在忙碌和琐碎中度过的，有时候人手不够也让我看过两个包房，无法用言语来表达我那时的心情，总感觉自己的手和腿不够，两边跑来跑去，晚上下班回家累的睡不着，全身酸痛，通过付出自己的劳动换来的成果很有价值，也很值得。

>第六周

在慢慢的学习与进步中，我的实习周期也已经快一个半月了。过年期间包房爆满，经理说刚给我们安排小一点的包房，轻松些，到头来却是最累的活，给我的包房力有两桌，我也是醉了，菜点的多，盘子大，转盘小，人多，地方小，让我很是头疼，大年三十这一天有五轮，差不每没两个小时就换一批客人，根本忙不过来，虽然经理有过来帮忙，有的客人来得早，还有的客人吃完还要拖一会，上菜慢的问题最严重，只看见我往厨房跑，累是累了点，但过得很充实。

>第七周

今天酒店接了一个会议餐，是政协会议，包房基本上全满了，经理很重视这次的会议餐，我好奇的跟着同事去帮忙，帮忙检票，气场蛮大的，对菜品、服务要求很严格，大多数客人都是很有礼貌，连着有四五天，这几天下班都很晚。实习的生涯是痛苦的，无论是心理上还是身体上。但有时客人的一个微笑就足以让我感到所有的付出都是值得的，当然有时候也会碰无理取闹的客人，很累，讲不清楚。这些事看多了以后只会更好地告诫自己怎样去当一个更有素质的人。别人是什么样的我管不着，能改变的，只有我自己而已！

>第八周

不知不觉时间快过俩月了。在酒店行业中，服务中突发性事件是屡见不鲜的。也曾发生在我的身上。设身处地为客人着想，可以作适当的让步。特别是责任多在服务员一方的就更要敢于承错误，给客人以即时的道歉和补偿。，当状况发生时，服务员首先不应当考虑的是错误是不是在自己一方，而是说对不起。让客人得到被优先尊重的感觉，这样的话，在处理事件时你就有足够的空间来让客人消除不满。从而提高自己的服务质量。

>第九周

做服务员虽然很苦，但认真去发现问题，便能获得很多宝贵的财富，这些财富是终身受用的。这份工作带给我的不仅仅是一份工薪，不仅仅是多结交一些朋友，带给我更多的是能力的锻炼，语言能力、交际能力、观察能力、应变能力和营销能力都在服务员这一角色中得到一定的应用和提升。前台这份工作使我快速的成长起来。从一个懵懂无知的学生，变成一个接人待物都很有分寸的，在社会上可以自己面对和处理事务的人。

>第十周

在酒店的这段时间，我还是像刚来的时候坚持早上早点到酒店，帮同事摆台，我知道任何事情都是贵在坚持，虎头蛇尾的话，会给别人留下不好的印象，也不利于自己的发展。通过前几周的实习，我已经把前面的业务都基本学会了，但一接触新的业务，还是有一种挫败感。虽然在学校学习了那么多的理论知识，但真正运用到实践中还是需要一个过程的，我决定要抓紧时间里赶紧练习。这一周又是这么过去了，大家各忙各的，互相合作，每一个都是不可缺少的，各司其职，各尽其责，相处得也很融洽，我觉得很有收获。

**实习每周工作总结餐饮14**

>第一周

转眼小半个月过去了，我们对自己的岗位也都有了初步的了解，我们都有自己的师傅，每天跟着师傅不断地提高自己，现在我已经熟悉了作为一名餐饮部的服务生大概的工作流程：每天早晨值班人员开灯填充备餐台的餐具，十点半吃饭时间，十一点所有员工在荷花园有个晨会，交代一天的工作任务，然后回到各自岗位开始一天的工作，到两点钟开始休息，下午四点半吃饭，五点钟重新回到岗位继续工作直到晚上九点钟左右，遇到客人走得晚当然也就下班会很晚。这小半个月的时间里我觉得自己有些力不从心，在学校学的知识基本上在这儿是用不上，都是靠从师傅那学还有自己的随机应变，但是越是这样我越要把事情做好，大老远的跑来实习，我不想浪费这半年的时间。

>第二周

过去的这几天我不断出错也在不断地进步，之前自己做的都是桌菜，前几天我被调到虹苑餐厅做自助餐，自助餐也就帮客人倒倒酒水饮料，收一收桌上已用的餐具，只不过这次自助餐来的客人都是日本朋友，对日语一窍不通的我和客人交流起来不免有些吃力，好在客人也会简单的汉语，而我只能通过简单肢体语言及自己的微笑和客人交流，在这个过程中发现很有趣，也得到了客人的肯定，同时也让我有了学习日语的冲动。我们要不断的充实自己！

>第三周

这么长时间的实习生活不断面临着新的问题，自己的没眼色受到师傅的冷落还有客人的刁难，我们不断的解决问题也在不断的提高自己，今天这桌客人就很刁难，他每个菜都要分成每人每，却都点的大盆菜，虽然帮客人分餐是自己职责内的事情，但遇到这样的客人，不免心中有些懊恼，而且他总摆出一副大架子，走的时候没有买单说明天过来结账，这会经理都走了，也找不到值班经理，我就跟经理打了个电话，经理说明天再说，客人走了我心里很忐忑，万一他明天不来这几千块钱就会让我来买单，希望明天一切顺利！

>第四周

在酒店经常遇到老外，自己英语水平并不是很好，所以见到老外又紧张又兴奋，这短时间里自己的口语水平也有了一定的提高，这段时间我一直在想自己当时报这个专业对吗？自己大专出来就干初中出来也能干的工作，那自己读这个大学花着父母的血汗钱图什么，而且自己还没有人家中专出来的孩子灵活，用老妈的话就是读书读傻了？所以在以后的工作中我要更加努力！

>第五周

在包房的日子要比在荷花园轻松很多，对客人的接待有了更加系统的\'学习，如餐前准备：了解任务单对单位名称，宴会日期，人数，用餐标准及用餐地点和特殊要求；餐具准备，做好工作台的准备工作；迎宾礼仪；以及客人落座后的一些服务流程如拉椅，垫口布，拆筷套等等。在包房的这些日子对我有了一个很大的提高，和同事们的关系也愈发融洽，让我开始喜欢上了在这里的日子。

>第六周

在酒店实习的这一个多月里，我们不仅可以在酒店学习，也可以外调工作，而外调的员工都是我们酒店出类拔萃的员工，这段时间不断有人外调工作，也有部分实习生和老员工一起外调，这也让我有了新的奋斗目标，希望自己也可以有一次外调，出去见见世面，外调工作接待的都是重要任务，相应的服务工作也要隆重很多，有些东西是我们在酒店里学习不到的，而我现在要做的就是做好自己份内的工作，不断进步，为自己争取外调的机会。

一转眼，在酒店实习已经两个月了，我们也从刚来青涩的学生，变成了在工作岗位游刃有余的员工，现在的我们开始像机器一样不断重复自己的工作，打扫卫生，准备工作，迎接客人，上菜撤台，不断的重复，已经没有了刚来的激情，这也让我不禁再一次问自己这就是自己选择的专业，这就是自己选择的人生道路？每天不断地重复昨天，这是自己想要的吗？而且作为一名大专学生并没有比其他比我们学历低的员工优秀多少，所以在以后的工作中晋升也并没有想象的那般容易，所以我开始迷茫和纠结，想要不断充实自己，展现出自己的优势。

>第七周

师婷婷前两天也从客房部调到了餐饮部，现在在宴会厅工作，在我们看来宴会厅的工作

真的是很辛苦，宴会厅不停地有婚宴还有会议，女孩子干的也基本都是体力活，不过婷婷还是很喜欢没有半句怨言，能看得出来她对餐饮很感兴趣，这份热情是我没有的，这段时间工作真的是很机械化，每天都在重复，但婷婷的这份热情感染了我，在我们的工作中我们要保持工作的热情，尽职尽责，踏踏实实的完成各项工作任务，不断磨炼自己、充实自己，不断建立自己奋斗的目标。

>第八周

做服务员虽然很苦，但认真去发现问题，便能获得很多宝贵的财富，这些财富是终身受用的。这份工作带给我的不仅仅是一份工薪，不仅仅是多结交一些朋友，带给我更多的是能力的锻炼，语言能力、交际能力、观察能力、应变能力和营销能力都在服务员这一角色中得到一定的应用和提升。通过这份工作使我快速的成长起来。从一个懵懂无知的学生，变成一个接人待物都很有分寸的，在社会上可以自己面对和处理事务的人。

>第九周

这段时间婚宴特别多，我们也会被调去其他部门帮忙，每到周六周日就是宴会厅最忙的时候，也是我们包房比较清闲的时候，酒店就会“合理利用人力资源”，把我们调去宴会厅帮忙，第一次做婚宴有些慌乱，做婚宴和在包房的工作还是有些不同的，在包房我们要的是质量，而在宴会厅要的就是效率了，一人平均下来服务三桌客人，上菜速度也会很快，所以第一次做婚宴不免有些慌乱，不过我觉得这也是对自己的一种锻炼，自己平时做事情速度就很慢，经理说我就应该放在宴会厅锻炼一些日子，呵呵，希望自己以后做事效率可以提高。

其实在餐饮除了做服务员还有就是做会议，之前做会议都是老员工做，自己做的都是两头班，这段时间也慢慢开始接触会议，会议一般在早上，就是大家所说的早班，我们的工作就是早上做会议的准备工作，如准备纸笔，会议茶歇等，早上到岗开会议室门，在门口迎接客人，时刻待在门口随时为客人服务，偶尔我们可以坐在旁边的会议室里休息，其实我听喜欢做会议的，早上班也就可以下班早一些，下班之后就可以干一些自己的事情。

干了这么就发现自己还是没脑子，只知道蛮干，就不会动脑子，而且嘴又不甜，也就不招领导喜欢，自己其实很看不惯那些给领导拍马屁的员工，可是领导喜欢。这样一来自己免不了受领导的冷落，当然留下一些脏活累活也就让我来干了，前几天传菜部缺人手，老大就让我去传菜了，虽说是推车传菜，可是一个女孩子总是不合适，更何况还是大专出来的女生，而且出来大家都问，我也不好意思说，觉得自己很委屈，那会子就觉得自己很没用，大专出来的连个中专出来的都抵不过，竟沦落到到传菜部来跑菜，后来自己还是忍不住哭了，这是委屈的泪水，同时这也告诉我这个社会要的不是文凭，要的是能力，是智慧。我们不仅要掌握专业的知识，还要学会为人处事，更要在工作中灵活应变，这样我们才能做好自己的工作，得到领导的肯定。所以虽然我门是大专出来的，肯定有些地方，这些中专生还有老员工不如我们，但是我们还是有很多地方需要从他们身上学习，三人行必有我师焉，说的就是这个道理。

>第十周

前两天又有外调了，听说是去世博中心，很重要的样子，不过我还是留守待在酒店，包房就剩了我一个。说真的，其实我这心里真心不好受，每到这种时候就是对你的一种无声的评价，虽然经理什么都没说，但大家都知道外调都是优秀的员工，而且外调还有外快拿，所以外调不仅是精神上的奖励还有物质上的福利，而且从其他员工脸上都能看出那份得意。我虽然笑嘻嘻，但还是掩盖不住那丝失望。在这个社会上有太多的人等着看我们的笑话，只有少数人会真心支持你，在我们还没有长成参天大树之前，要做的就是看淡这一切，继续加油，努力。我在等待下次外调从不曾放弃，相信自己。

**实习每周工作总结餐饮15**

夏季是各种致病性微生物生长繁殖和食源性疾病的高发季节，餐饮服务环节更是和人们健康饮食安全需要紧密相连。为全面落实市卫生局宜卫法监字【20xx】280号、县药安委【20xx】5号文件精神，以“人人关心食品安全家家享受健康生活”为主题，于20xx年6月13日20日在我县范围内举行餐饮服务食品安全宣传周活动。现将本次活动总结如下：

>一、领导重视，动员部署

20xx年06月14日我所组织召开餐饮食品安全宣传周活动专题会，按照文件安排，成立所食品安全宣传领导小组，结合实际制定实施方案，积极协调各有关部门共同参与，形成宣传合力。在领导小组统一安排下，及时通知辖区餐饮单位，为开展好此次宣传周活动做好了充分的准备。

>二、多种形式，广泛宣传

围绕此次食品安全宣传周活动“人人关心食品安全家家享受健康生活”的主题，按照“结合实际、联系群众、贴近生活”的要求，充分利用各种宣传手段，以悬挂横幅、设立展板、现场咨询、印发宣传材料、实物比较等形式，进行全方位、多视角、多角度的`宣传，以吸引广大人民群众的关注，最大程度的扩大宣传面，大力营造人人关心、重视食品安全的社会氛围。

>三、内容丰富，效果明显

20xx年6月17日上午9:00，我所分别与药监、工商、质监、农业、畜牧水产等部门联合举行宣传咨询活动，以横幅、展板、发放宣传材料、现场咨询和实物比较等形式，向过往群众宣传食品安全法律法规、食品安全专项整治成果以及食品安全科普知识，共发放宣传材料500多份，咨询服务群众100多人次，在咨询台前，群众询问最多的就是“非法添加物和滥用食品添加剂”的安全问题，针对这些问题，我所专业人员通过用实物比较等方法进行回答，使群众对身边的一些存在安全隐患的食品生产经营行为、不健康食品等有了一个初步的认识，增强了自我保护意识，收到了良好的宣传效果。

>四、走进餐饮服务企业开展专项检查

20xx年6月14-16日我所监督人员进入十余家餐饮服务企业开展食品安全专项检查，取缔无证经营2家，现场检查企业原料仓库，共检查出不合格食品40多个品种，并立案查处，进行行政处罚，以确保我县餐饮服务食品安全，坚决杜绝食品安全事故的发生。

此外，辖区10余家大中型餐饮店也自发在门店前悬挂了宣传横幅，积极参与宣传活动。本次食品安全宣传周活动，共举办大型现场咨询宣传活动1次，食品安全专题讲座1次，设立食品安全宣传点1个，悬挂宣传横幅23条，制作宣传展板2块、宣传栏及板报1次，发放宣传 材料500多份，宣传、咨询、服务群众近100人次。通过食品安全宣传周活动，普及了食品安全科普知识，增强了群众的自我保护意识和维权意识，全县上下，一个人人关注、支持、参与食品安全的良好氛围逐步形成。

**实习每周工作总结餐饮16**

根据国家食品药品监督管理局《关于开展全国餐饮服务食品安全宣传周活动的通知》文件精神和省局《关于转发国家食品药品监督管理局〈关于开展全国餐饮服务食品安全宣传周活动的通知〉的通知》有关要求，我局以增强餐饮服务提供者的责任意识和诚信意识，提升行业自律水平为目的，以深入普及《食品安全法》等法律法规和餐饮服务食品安全知识，宣传食品药品监管部门餐饮服务食品安全监管职责为内容，紧紧围绕“安全饮食，健康生活”这个宣传主题，精心谋划，科学组织，认真落实，扎实开展了此次宣传周活动。现将宣传周活动总结如下：

>一、加强组织、狠抓落实

在宣传周活动一开始，我们就成立了餐饮服务食品安全宣传周领导小组，并围绕《关于开展全国餐饮服务食品安全宣传周活动的通知》，制定了《大庆市食品药品监督管理局餐饮服务食品安全宣传周实施方案》，召开了各相关单位负责人会议，布置了此次宣传活动周的工作要求，落实了活动内容、具体执行人和责任人，并向各县、区下发了《大庆市食品药品监督管理局餐饮服务食品安全宣传周活动实施方案》，要求认真组织落实。

>二、多措并举，注重实效

为把宣传工作切实落到实处，我们采用了多种形式，多措并举，在人员密集的`地点悬挂“食品安全宣传周”宣传标语、彩旗、条幅；9月6日在新百大广场举办了启动仪式，设立宣传彩虹门、气球，设立了咨询投诉台，现场接受群众咨询、投诉帮助群众解惑释疑；设立了宣传台，现场发放宣传资料，展出食品安全宣传板报，公布本单位、部门举报、投诉电话号码等。在启动仪式上，向社会做出了“勤奋工作、依法监管、热情服务,切实维护广大人民群众餐饮消费安全”的承诺，向广大市民发出了“关注食品安全，参与餐饮监管，维护餐饮安全”的倡议，餐馆企业代表向行业发出了“依法、诚信经营，确保餐饮消费安全”的倡议。群众的参与意识很强，积极询问有关法律知识和食品安全常识。在启动仪式当天，共接受食品安全法律法规、食品安全知识等咨询300余人次，免费发放各类宣传资料近1000余份，现场接受处理投诉10多起。

>三、广泛宣传，内容丰富

为进一步提高公众食品安全意识和依法维权意识，动员社会各界积极参与餐饮服务食品安全监督，共同构筑餐饮服务食品安全防线，我们深入开展了“三进”活动，分成三个小组送法进学校、进工地、进餐饮企业。大力宣传《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规、规章，以及国家有关强化食品安全监管的方针政策；大力宣传安全饮食、预防食物中毒等餐饮服务食品安全知识；发布餐饮服务食品安全监管信息，宣传专项整治成果，曝光违法案例，形成整治声势；组织日报、晚报、长寿养生报、电台等媒体开展专题报道活动，广泛宣传报道餐饮服务食品安全监管工作新进展。

通过宣传周活动，大大提高了人民群众对食品安全监督的参与意识和企业的食品安全责任意识，对营造良好的食品安全氛围，增强人民群众消费信心起到了良好作用。

**实习每周工作总结餐饮17**

>一、实习岗位与内容

1、餐前准备：每天开工前都要确保头发、着装的整洁，并保持个人卫生;在进店上岗后检查相关的餐具数量是否备齐，相关设备是否正常使用，保持一整天的营业正常，酒店餐饮服务实习报告及心得体会。

2、迎宾、问候客人：当一切准备工作全部就绪后，要在营业时间前站在岗位上迎接客人的到来。当客人来到时，以诚挚和亲切的态度主动与顾客打招呼。

3、呈递菜单并点单：热情、礼貌地帮助顾客点菜。根据点单情况向客人做建议性销售，并适当复单，以防下错单，然后尽快完成电脑下单。下单结束后应简洁地介绍店内的一些自动服务，并提醒顾客保管好随身物品;最后将客人所点的菜品别开在点菜单上，每份一式二联，一联拿至电脑下单，一联用以上菜、结账及留底备查。

4、餐间服务： 随时留意顾客用餐情况和台面情况，如加水、换骨碟、加菜等;留意顾客所点菜式是否上齐，并为顾客提供帮助。

5、出餐服务：根据电脑单核对菜品，并检查菜品的品质，做到分量不够不取、颜色不对不取、温度不够不取、配料不齐不取、餐具不洁不取、出品有异物不取。上菜时，要在客人比较稀疏的地方上菜，每次要将菜品上桌后报菜名，报菜名后整齐地摆放在散架或台面上，当所有菜品全部出完后，要向客人说明：“您的菜已经全部上齐了，请慢用!” 出菜品的顺序应是汤、肉类、菜类，最后是主食。

6、结帐：核对账单金额，并向顾\_出消费金额“多谢您的消费是XX元”，收取相应金额，与顾客确认大钞后四位数字，及时找回剩余金额，如顾客需要发票，提醒顾客带同电脑小票至收银台拿取。

7、送客：客人起身要离开时，应提醒客人留意随身携带的物品，并主动欢送顾客“谢谢光临，请慢走，欢迎下次光临!”，然后以最快的速度检查一遍是否有客人落下的物品。

8、餐后整理工作：归整坐椅，清洁地面卫生，然后安全、迅速的收拾干净台面，并摆好餐位，迎接下批客人。

9、上岗责任：应严格遵守清洁的要求，随手清洁，彻底清洁所有设备和表面，如有问题应及时向部长、主管或经理汇报任何有关产品和设备方面的问题。并在离开岗位时通知当更管理人员，当身着制服出现在大堂时，应保持微笑，做到提高品质的服务，给顾客留下深刻的印象。

>二、实习收获与体会

工作是一种美丽，也是一种快乐。当我为客人呈上热情的微笑，听到客人的道谢;当我们的服务获得客人对餐厅的赞许和称道;当我以诚挚和亲切的态度主动送客时，客人露出满意的微笑......我的内心仿佛吹过春天的和风，温暖惬意。我们的工作是一项美丽的事业，在工作中收获快乐，在微笑中赢得尊重，在实习中体验生活。

(一)实习收获

1、服务意识的提高

对于酒店等服务行业来讲,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。 通过酒店组织的培训和平时部门的强化练习，锻炼了我的服务意识，养成了面对客人泛出微笑的好习惯;学会了用标准的礼仪礼貌待客，更明白了学好外语的重要性。

2、服务水平的提高

经过了几个月的餐饮店工作，使我们对餐饮业的基本业务和操作有了一定的了解，礼貌是一个人综合素质的集中反映，餐饮业更加如此，要敢于开口向人问好，在向人问好的过程中还要做到三到：口到，眼到，神到，一项都不能少。对于客人的要求，要尽全力去满足，尽管有些不是我们职责范围的事情，也要尽力帮其转达;尽管有些要求不合理的不能办到，都要用委婉的语气拒绝，寻求其他解决方法。

(二)实习体会

1、餐饮服务业是社会文明的窗口

随着社会经济的迅猛发展和人们生活水平的不断提高，酒店行业获得飞速发展。虽然餐饮业的规模大小、档次高低、服务水平、管理质量等参差不齐，但从近几年餐饮行业发展状况和经济效益来看，餐饮业的档次越高、服务质量越好，其经营效益也就越高。因为随着经济的发展，人们的道德素质、精神文明也不断提高，同时，对这个行业的需求和要求也越来越高，因此，越是高档次的餐饮店，越是宾客盈门。这反映出餐饮服务业已成为社会文明的一个重要窗口。

2、服务质量是酒店管理的核心

餐饮业的服务质量是餐饮店日常管理的中心工作，全体员工都要有质量意识，管理人员更要树立服务质量观念。只有在质量观念上牢牢扎了根，才能在日常管理中把质量真正当成企业的生命线。

3、酒店文化是酒店经营的灵魂

酒店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，在饭店里所有的工作人员都是主人，所有的客人来到店内都会对餐店和饭店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饭店人寻求帮助。因此，我们可以说，饭店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。客人在品尝一道菜式，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。

在饭店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。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。

短短几个月的时间眨眼间过去，很快就结束了我的工作历程，回首竟有些留恋，经理的教诲指导，主管温和的微笑，那些和我们一起服务过的服务员，都让我牵挂难忘。这为我以后步入社会奠定基础，它是我从学校向社会跨越的一个平台，因为有他们的指导，才使得我顺利完成了这次工作。经历此次工作，我学会了细心认真地去生活学习，学会了如何待人接物，在生活的道路上，不经风雨怎见彩虹，今后我将珍惜每一次机会，勇敢地挑战自我，完善自我，让自己成熟起来。

检验工作是一个特殊的岗位，它要求永无止境的学习新的知识和提高技能，为达到这一要求，所以我们必须要注重学习(学习新知识，学习新的工艺。

酒店餐饮质检员年终工作

时间荏苒，岁月穿梭，转眼间\*\*年在紧张和忙碌中过去了，回顾一年来，我作为公司质量部一名检验员，有很多进步，但是也存在一些不足之处。

在质量部一年来，在领导的关心指导下，在同事的支持帮助下，我不但勤奋踏实地完成了本职工作 ，而且顺利完成了领导交办的各项临时任务，自身在各方面都有所提升。为了更好地做好今后的工作，总结经验，吸取教训，本人就一年的工作总结为以下几项：

1、努力学习，全面学习新知识

检验工作是一个特殊的岗位，它要求永无止境的学习新的知识和提高技能，为达到这一要求，所以我们必须要注重学习(学习新知识，学习新的工艺，学习新的图纸等)

2、努力工作，完成上面各项任务

经过半年以来，面对非专业学习机械加工质量工作，工作起来难度比较大，但是我积极的应对困难的挑战，我完成了领导给予的任务。

3、日常生活，工作态度积极端正

一年以来，我能自觉遵守公司的各项规章，在工作中，不迟到、不早退、有事主动请假，尊重领导、团结同事，待人真诚，任劳任怨。努力做到了：一是按规章自律。领导规定不准做的我绝对不做，领导要求达到的我争取达到，不违章、违纪，不犯规、犯法，做个称职的质检员。二是用制度自律。我严格按公司制定的各项制度办事。在质量方面，坚决做不该用的坚决不用，不搞人情主义。对自己分内的工作也能积极对待，努力完成，做到既不越位，又要到位。在同部门其他同事的工作协调上，做到互相理解、互帮互学、真诚相待，建立了友谊，也获得了许多有益的启示。我深知成绩的背后有我们质量部门全体人员的共同努力和辛勤的汗水。今后，我仍然会以平常之心对待不平常的事，勇于进取，一如既往地做好每一件事情。

4、存在的主要问题

回顾检查自身存在的问题，虽能敬业爱岗、积极主动开展工作，取得了一些成绩，但仍然有许多需要不断的改进和完善的地方，我一直在努力，并且力求做好。在工作中由于专业知识较少，经验不足，对待一些问题的解决方法过于单纯，工作方法过于简单;看待问题有时比较片面，以点盖面，在一些问题的处理上显得还不够冷静。在完成领导交办的任务的基础上，发挥自身优势，继续加强专业知识的学习，进一步提高各项检验技能。

5、下一年的工作规划

在新的一年里，我决心认真提高业务、工作水平，贡献自己应该贡献的力量。在下一步的工作中，我要虚心向其他同行和同事学习工作经验，借鉴好的工作方法;同时在业余时间努力学习业务理论知识，扩大猎取知识的范围，不断提高自身的业务素质和水平，使自己的全面素质再有一个新的提高，以适应公司的发展和社会的需要。要进一步强化敬业精神，增强责任意识，提高完成工作的标准。

我想我应努力做到：第一，根据领导要求，加强学习，技术掌握成熟;第二，拓宽专业知识面，参加各类检验员资格培训和考试，尽快使自己成为一名合格的质检员;第三，认真学习执行《机械加工质量控制体系》，工作任劳任怨，接受公司安排的常规和临时任务，并能认真及时地完成;第四，对检验仪器要正确操作，做到及时用及时清理、及时登记，做好日常维护工作;第五，热爱本职工作，继续学习有关质量知识。

总之，心态决定状态，状态决定成败!对公司要有责任心，对社会要有爱心，对工作要有恒心，对同事要有热心，对自己要有信心!做最好的自己!

**实习每周工作总结餐饮18**

随着学校生活结束，我们即将面临就业的挑战，为了更好的实践课堂知识和增强我们的实践能力和对社会的进一步了解。学校安排了这次实习，使我们能够熟练的掌握酒店的理论知识，为此我在\_\_国际酒店餐饮部进行了为期两个月的实习，收获颇丰，掌握了许多课堂上学不到的服务技巧和工作经验，学会了很多的为人处事的道理和原则，不管是从知识、技能还是社会阅历等方面都得到了很好的锻炼，为以后的工作和生活打下了夯实的基础。

一、实习单位

\_\_际酒店是由\_\_航空发动机集团投资兴建，并委托\_\_国际酒店管理集团经营管理的一家涉外商务酒店，邻近\_\_商业中心，位置优越，交通便利。

实习过程：我在酒店x座的\_\_中餐厅工作。中餐厅是酒店餐饮部门中比较辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员制定具体的岗位职责和工作描述，在刚刚走进工作岗位的几天，感觉就像无头苍蝇，不能领会工作的流程和要领，只是听从领导和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的事老员工对我们很友好，不过这都得力于我们平常辛勤的工作。

二、实习内容

熟悉酒店及酒店所处环境的基本情况，包括：

(1)酒店公共设施、营业场所的分布及其功能。

(2)酒店所能提供的主要服务项目、特色服务及各服务项目的分布。

(3)酒店各服务项目的具体服务内容、服务时限、服务部门及联系方式。

(4)酒店所处的地理位置，酒店所处城市的交通、旅游、文化、娱乐、购物场所的分布及到这些场所的方式、途径。

(5)酒店的组织结构、各部门的相关职能、机构及相关高层管理人员的情况。

(6)酒店的管理目标、服务宗旨及其相关文化。

(7)参加公司的岗位培训，熟悉自己的工作职责，了解本岗位的重要性及其在酒店中所处的位置，了解工作对象、具体任务、工作标准、效率要求、质量要求、服务态度及其应当承担的责任、职责范围。

(8)熟悉菜牌、酒水牌，熟记每天供应的品种。沽清的品种。

在服务过程中，我们接触到形形色色的客人，在工作中，我们提高了英语口语水平，增长率见识，开阔了视野。

三、看法和总结

虽然自己实习的是最基层的工作，但自己学到了很多的东西，因为酒店是一个特殊的行业，想做管理人员，就必须有一定的工作经验，这都需要从基层做起，学习基层知识。我想，作为一个管理者，如果对基层不了解，他就不能做一个好的管理者。

1、对意志力的锻炼记得刚来酒店的时候，由于自己从来没有做过这个行业，对很多的东西都不懂还有就是语言方面的障碍，使得自己的实习进展的不是很顺利，经常得到别人的嘲笑和讥讽，笑我说是：“你不是学酒店管理的吧，难怪连这个都不懂?”诸如此类的话语打击着我，但我从来没有退缩，虚心的向同事学习，虽然有时候得到的也是同事的不予理睬，但我也没有放弃，我去找其他方法解决。我坚信一点就是，正是因为我不懂，我才来这里学习的，我是来学经验，是来取经的。从这一次次的打击中，我觉得我学会了坚强。或许，我应该感谢他们，正是他们给了我成长的机会。我觉得，从这次的实习中，我觉得我的意志更加坚强了，我相信，我受挫的能力也将增强，这也将是我人生的财富。

2、服务技能增强在整个实习过程中，使得自己所学的专业知识得以实践化，从以前的理论上走入了实际操作中，书上理论性的东西换成了自己的技能。无论是摆台还是为客人提供服务，技能都有了很大提高。如经常能遇到抽烟的客人，而在这时候看到顾客手上拿着一包烟，我就把烟缸送上去，他会非常高兴，因为我已先声夺人。再如，当我看见顾客倒茶水时，茶壶已倾斜的很厉害的时候，我马上上前为其加水，这些都是实践锻炼出来的能。

3、对饭店管理流程有了比较清晰的认识在学校的时候，书本上的知识老是机械化的，而在自己的工作中，才能真正体会到各个部门之间的沟通与协作，特别是对自己以前不怎么熟悉的人力资源部、市场营销部、前厅部的工作有了重新的认识，对以后自己从事这些部门的工作将会有很大的帮助。因为自己主要就在餐饮部实习，所以对餐饮部更是有比较深刻的认识，无论是餐饮产品的销售，还是菜单的设计，宴会的安排等，都积累了丰富的经验。再有就是对于班次的编排，人员的分配都有了比较清晰的认识。

四、实习的体会

1、从学生变成了社会人从小学到大学，学校、老师、同学伴随自己成长了十几年。在学校，大家都是学生，大都有着共同的语言，可以合作到一块，而走出学校就不一样了，自己不再面对的是单一的人群，而是形形色色，不同年龄、不同国家、不同习俗的人了，在很多时候缺乏有效的沟通，而通过自己的实习，已经算是一个初入社会的人了，更多的去考虑和他们之间的沟通，无论是同事，还是领导，或是客人，只有有了良好的沟通，才会顺利的工作。也为自己以后步入社会进行社交活动积累了经验。

2、微笑服务是一把金钥匙记得有一次，客人问我要一碗菜干粥，而我却记错了，我拿成了毛根粥，这已经盖了印了。等我端到客人面前时，我微笑着说：“先生，这是给您的毛根粥”!客人然后说：“不是呀，我要得不是毛根粥，我要的是菜干粥!”这是我才明白我拿错了，我连忙微笑着给客人道歉，这时客人笑这说。“算了，毛根粥就毛根粥吧!”我当时真正体会到了微笑的力量。

3、员工是企业文化的宣传者员工是赢得顾客的法宝，尤其是基层员工，因为他们是与顾客的直接接触者，顾客的一切需要都需要他们来为其提供，只有树立好了员工这面旗子，才会赢得顾客，才能提高顾客对酒店的忠诚度。通过我对我们酒店那些常客的观察，我觉得，就是服务员和他们建立了良好的友谊，他们一来，就知道其喝什么茶，吃些什么点心，知道其姓什么，正是有了他们对顾客的了解，才树立了企业良好的形象，使顾客觉得酒店有了家的感觉，才有了顾客好的口碑，有了酒店的美誉度，才留住了顾客。

五、总结

酒店实习的日子结束了，这次酒店实习也是本人的第一次专业见习。总的来说，在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道。同时，更让我认识到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识。更为重要的是，在两个月的工作中，我深刻地体会到了酒店行业的艰辛，也看到酒店发展的前景，更加明白了自己以后学习的方向和侧重点。最后感谢老师的帮助，感谢重庆江北希尔顿逸林酒店能给我们提供这样难得的实习机会。

**实习每周工作总结餐饮19**

一个星期的时间又过去了。作为一名餐厅的工作人员，有责任尽自己的一份力。 在这里我也要感谢我的领导给我这次锻炼的机会，感谢这里的姐妹们无论在工作还是生活给予的无私帮助，刚进xx公司的时候，给我印象这里好干净，可当正式做起的时候才知道这些舒适的环境是用我们辛勤的双手和汗水换来的，虽然辛苦点，但每次看到这些经过我们双手创造出来的`优美环境，心里还是一丝丝的甜，因为本来人很少。一开始有些累和休息不过来，没多久来了一些暑期工，虽然是刚从校园走出的孩子们，但也很努力勤奋。

个别不到位的在这里就不做介绍了，现在工作都熟悉了，但有时还是会犯一些细节上的小错误，炎热的夏天，我们的心情也浮躁了。但还是阻止不了我们的工作热情， 首先，将餐厅的卫生做好，坚持每天一抹尘，不留死角，为大家创造一个整洁干净的就餐环境。 其次，做好餐具的消毒工作，定时将餐具分类消毒，并及时将残缺破旧的餐具更新。 再次，微笑服务，用热情真诚的微笑迎接就餐的员工。 最后，认真听取反馈意见，并及时进行纠正，改进。 以上几点是我对七月份工作的规整总结。对于不足的地方，在以后的日子里，我一定会努力改进，争取将自己的工作做得更好

**实习每周工作总结餐饮20**

在假期里面挺悠闲的，眼看着自己一直闲着也不是回事，所以我还是得振作一下才行，于是我开始找寻起了适合自己的实习工作，由于我也没有什么工作经验而且目前的专业知识也不够熟练，所以我的目标就是找一份简单的工作就足够了，至少得让我赚一点钱嘛，抱着这样的态度我还是较快就找到了一份在餐馆实习的工作。

说起来是在餐馆里实习，其实就是在餐馆里当一名服务人员，毕竟餐馆比较大，所以平日里面还是比较缺人手的，像我这种渴望找一份工作先做着的大学生不在少数，餐馆也很乐意接纳还没有毕业的大学生，似乎餐厅经理也不是很在乎我们能做多久，反正一直都在招人。还记得我刚进入餐厅时，就询问了自己的薪资待遇，果然是比较低的，但是这里的工作时间也不算长，而且每天还能包一顿饭，这样算起来的话还是挺适合我这种学生的，所以我也没有在乎太多了，跟着餐馆里面的老员工学习了一阵子之后就投入了到了工作之中了。刚开始的时候，我每天的工作就是打扫一下餐厅里面的卫生，整理一下桌子上的残余垃圾，后来就慢慢肩负起了上菜的责任，总之餐厅里面的各项小事情我都多多少少占了一点。

在干活的时候，我一直都让自己的表现好一点，这样至少能给大家留一个好印象，至少不会让别人觉得我这个学生是一个花架子，所以我干起活来是比较迅速利落的，但是这也给我添了不少的麻烦，首先是动作太快的话容易漏掉一些细节，例如地面、桌子上打扫不彻底，而且有时候

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