# 餐饮工作总结及工作计划

来源：网友投稿 作者：红尘浅笑 更新时间：2024-08-13

*餐饮工作总结及工作计划5篇提高服务质量， 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。下面给大家带来一些关于餐饮工作总结及工作计划，欢迎阅读与借鉴，希望对你们有帮助!1餐饮工作总结及工作计划10月份已经过去,沉思回顾,在左家...*

餐饮工作总结及工作计划5篇

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。下面给大家带来一些关于餐饮工作总结及工作计划，欢迎阅读与借鉴，希望对你们有帮助!

**1餐饮工作总结及工作计划**

10月份已经过去,沉思回顾,在左家塘店餐厅部我又得到了更多的锻炼,学习了更多知识,交了更多朋友,积累了更多经验,当然也通过一些事件发现了我们工作中的不足,本月是非常充实的一个月,餐厅部的进步来源于每一位员工的共同努力,为左家塘店更好的发展尽自己的全力是我们义不容辞的责任。

现将自己10月份的工作总结如下：

1.本月餐厅早餐用早人数2706人，现金早餐46人，其中挂房帐1人。

2.卫生检查方面，餐厅员工对餐厅卫生下大力气改进，但仍有细微之处存在瑕疵，我们一定经认真整改好，务必使之更加完善。

3.本月重点对员工进行了开源节流、节能降耗等方面的培训。

4.本月工作无重大投诉，无员工违纪的现象发生。

11月份工作计划：

1.针对11月份淡季的影响，我们餐厅部责无旁贷，都会积极配合前台、销售等部门做好全员销售工作，以团队的精神带动本店出租率回升。

2.针对上月客人的投诉意见做出相应的整改，把早餐的质量与品种进行提升，并同时提高我们的服务水平。靠周到而细致的服务去吸引顾客，发挥所有员工的主动性和创作性，使员工从被动的“让我做事”改变到积极的“我要做事”。

3.本月会重点对餐厅员工卫生、纪律方面进行培训，增加个人自身素质。

4.以身作则，做员工的表帅。不断的向员工灌输企业文化，教育员工有全局意识，做事情要从公司整体利益出发。

5.配合各部门做好每一项工作。

做为莫泰的一员，我们一定会坚定对公司的高度忠诚，爱岗敬业，顾全大局，一切为公司着想，为公司全面提升经济效益增砖添瓦。

**2餐饮工作总结及工作计划**

时间飞逝，转眼间加入公司已经半年过去了，在这半年里，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，汇报如下。

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，工作当中不限时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。

**3餐饮工作总结及工作计划**

20\_\_年在餐厅工作上，我校严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生餐厅，并在实践中不断完善管理的各项规章制度。使我校餐厅管理做到科学化、规范化、制度化。

一、领导重视，认识到位

1、建立领导小组

学校餐厅从开办之日起，学校就组织了强有力的班子对餐厅进行科学化管理重点抓餐厅规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、餐厅工作重中之重

民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校餐厅管理工作的重中之重，我校有16000余名师生在学校餐厅就餐，餐厅服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、健康质量，直接关系学生的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视餐厅食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在餐厅管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

二、建立健全管理制度，加强学校膳食管理

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，餐厅管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是餐厅操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好“三关”：第一关是把好进货，我们餐厅主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关，对易引发食物中毒的四季豆、土豆、春夏莲花白等少买或不买；凡遇“五一”、“十一”等大假返校，假前余下的作料等要全面更换；餐厅进货必须由餐厅验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，除做好留样外，每餐由一名餐厅工人提前就餐，记录食后反映，让试尝成为一道工序。第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，餐厅管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入餐厅，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

3、建立监督机制

为了加大对餐厅食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了餐厅管理领导小组，负责餐厅日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和餐厅档案。学校餐厅管理领导小组不定期对餐厅工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对餐厅进行检查指导。形成了管理部门、教师、学生，对学校餐厅管理全方位监督，起到了积极作用。

三、提高从业人员素质，树立服务意识

1、严格用工制度

餐厅从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的餐厅饮食从业人员队伍。

2、加强培训，提高从业人员素质

上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例和学校餐厅的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开餐厅管理人员会议，每个月餐厅从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。

四、加强硬件建设，杜绝事故发生。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，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，每天管理员防火巡查，进入餐厅有提示语“餐厅重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，餐厅供应的免费汤专人看管。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。坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生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。

五、关注细节，持之以恒

饮食是一个值得全民关注的问题，我餐厅的餐具消毒工作及菜肴留样、健康证的管理、采购索证、食物验收每一个环节都严格把关，杜绝事故的发生。严防食物中毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。结合餐厅实际，想方设法给消费者提供一个舒适放心的消费环境，餐厅自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的餐厅这是至关重要的。作为管理方更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我们餐厅的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。为整个院校的后勤工作起到了保驾护航的作用，我们将“百尺杆头，更进一步”，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

**4餐饮工作总结及工作计划**

201x年，是我餐饮部在新的形势下继续发展，以及经营面积扩大的关键\_\_年，也是餐饮部全体员工在新的\_\_年里更加努力拼搏、齐心协力奋力拼搏的\_\_年。在此，对餐厅的整体来说也做如下总结：

一、201x年工作回顾：

201x年是“十三五”规划的收官之年，也是餐饮部在餐饮业不平凡的\_\_年，餐饮部在经历了不平凡的\_\_年后，餐饮部根据酒店的经营需要，继续深入开展“打基础、上品牌、创效益”的“六个基本战略”，并在工作中不断总结经验和吸取教训，提升员工服务技能和管理水平，现将这\_\_年的工作总结如下：

1、人力资源管理：根据各岗位工作分析表，员工招聘、入职、离职人数明细清晰。并根据人员情况及时调整招聘方案，使酒店有了新的人才来源渠道，为餐饮部的发展奠定了良好的基础。

2、培训管理：201x年人力资源部共组织培训99次，其中服务技能培训9次，服务技能考核1次，员工手册培训1次，短期培训9次。通过对培训效果的分析、总结，发现培训存在的问题，为以后培训工作能够有效开展提供了依据；针对培训后员工在培训方面的不足，为培训提供方便的依据，培训前期，人力资源部组织各部门对培训进行了深入的调查研究，收集了员工对餐厅各种服务的意见、建议。

3、档案管理：人力资源部根据各部门及各级员工的不同特点，收集了很多酒店相关资料，包括：岗位职责、培训计划、员工手册、考勤制度、劳动合同管理制度、培训计划、工作证制度、培训档案、培训纪律管理规定、考勤管理规定、奖惩制度和工作证制度等。

4、培训工作：为了更好的开展部门培训工作，人力资源部组织各部门根据各自岗位工作需要及各自存在的不足制定了详细的培训计划；针对培训的实际情况，结合部门工作的实际情况，并制定了详细的培训计划。

二、培训工作分析

201x年，培训工作主要分为以下几个方面：

5）员工的服务意识和服务能力；

6）提高服务水平和质量、改善服务态度；

7）开展部内业余活动，丰富员工的业余生活；

8）开展酒店创建文明单位和创建安全文明工地活动，以及员工素质的培养。

三、工作中存在的不足：

201x年度，人力资源部做了大量的的培训工作和管理工作，但是培训工作的效果不是很明显，员工的素质服务水平还有待进一步的提高，如：

9）员工的酒店意识和素质。

10）服务意识和服务技巧。

11）管理水平与服务技能。

四、明年工作计划：

人力资源部在今年的工作中，紧紧围绕公司发展目标，不断改进工作作风，加强管理，提高服务意识，以积极地工作态度，履行好培训的工作。

12、在酒店各项管理制度中深入学习《劳动合同法》、《劳动合同法实施条例》和国家有关规定，明确各部门、各级工作责任和义务；

13、加强培训学习，强化员工队伍素质。

14）、继续深化人事制度改革。

15）、建立、健全酒店各项管理制度。

**5餐饮工作总结及工作计划**

在餐厅工作中，我认识到餐厅是一个集体的服务性质。它是餐厅的一个重要部门，同时也是一个顾客就餐、买东西的场所。它在最短的时间内，让顾客享受到不同程度的就餐、接待以及其他方面的便利。这些为本餐厅的经济效益、社会效益、品牌形象、服务质量和服务水平的提高提供了优质的服务。

作为一名，我时刻的意识到我不仅仅是一名工作人员，而且还是一名服务顾客的化身。我的工作不仅仅是收银，每天早上来宾馆就要对每一位顾客的来电、走访以及日常的行为规范进行检查，关心他们的饮食、卫生、穿着以及容易疲劳，作为一名，我时刻的意识到我不仅仅是一名收银，我也同样是一名服务者。

在工作中既然我是一名收银员，我也会严格的落实酒店规定的要求，在工作中积极的向周围的同事学习，做到不懂就问。当然在工作的时候我也会注意保持酒店的良好工作环境，做到勤快、认真，以提高我的工作效率。

作为一名餐厅员工，在这段时间里，我不只是完成领导安排的收银工作，还有自己的工作任务。我在这半年的工作中，没有做错过任何的收银任务，也没有犯过过什么失误过，但是我也在工作中发生过错误，这是我自己一定要做到的，我知道我也会改正，不管是在什么地方工作都应要认真的工作。

在这里工作，虽然没有出现什么失误，但是我也学到了做人做事都应该有的态度，我认识到这对我以后的工作会有很大的帮助。也让我能在工作中有更多的收获，我也会在工作中有更好的表现。

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