# 韩国料理店服务员实习报告范文

来源：网络 作者：悠然小筑 更新时间：2024-09-15

*一、实习目的 尝试经商的滋味，增加自己的阅历,因为就快是大二的学生了，需要有更多的体验，更多的经历。毕竟身在学校，接触社会的机会很少，趁着我还有暑假这样一个节日，好好利用假期来大干一场。　　二、实习时间 2024年3月——2024年4月...*

　　一、实习目的 尝试经商的滋味，增加自己的阅历,因为就快是大二的学生了，需要有更多的体验，更多的经历。毕竟身在学校，接触社会的机会很少，趁着我还有暑假这样一个节日，好好利用假期来大干一场。

　　二、实习时间 2024年3月——2024年4月

　　三、实习地点 韩国料理店

　　四、实习单位和部门 私人 韩国料理店 服务员

　　五、实习内容

　　炎炎烈日当头，正是因为有这样的环境，就更加激起了我要在暑假参加社会实践的决心。我要看看我能否在恶劣的环境中有能力依靠自己的双手和大脑维持自己的生存，同时，也想通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，更为重要的是检验一下自己所学的东西能否被社会所用，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

　　经过中介的努力，我进了家韩国料理店当服务员。我在还没有上班前有一个长辈就跟我说：上班要多做事，少说话！话虽简单，但真正做起来就不简单了。第二天便开始了工作，领班给了我一套工作服，淡黄色工作服。领班告诉我，上班期间衣服必须保持整洁，并且告诉我要注意其他的服务生是怎么做的。我所要做的工作就是把男服务员传的菜送到客人的餐桌上。当时第一天做不但积极性很高而且觉得很简单，只是把菜放到餐桌上。可是从后来的事情看我的想法绝对错了。这是由韩国的饮食文化所决定的。

　　韩国料理的小料繁多，花样百出，有一些是原先就规定好的，不可以更改，有一些是需要服务生根据习惯来自己搭配的，这也是比较困难的一点。韩国料理中很重要的是泡菜和烤肉，对于烤肉来说，不同的烤肉要用不同的烤盘，有的是用厚厚的石头做的，有的是用一些特殊的铁做的，有的是用铝做的，还有的是用铁丝网做的……而且不同的烤肉要搭配不同的小料，名目繁多。一开始由于菜名也记不牢，小料也不知道怎样搭配，而且还想尽力做好，于是错事接踵而至！有时是把小料搭配错了，有时是选错烤肉的盘子了，有时就是由于菜名记错了，把这一桌的菜端到另一个桌子上去了，再就是由于韩国料理讲究吃饭的程序，有时候一道菜不可以上早，要恰到好处才可以，由于掌握不好所以一开始把菜上早了也有被训的时候。韩国人做事非常认真，任何微小的部分都不容你马虎！！所以老板以及主管总会在此期间认真“巡逻”，任何微不足道的错误都是最大的错误！所以虽然劳累了一个多月，但是付出总算还是得到了收获，因为由于他们的不容马虎让我在这期间，了解了很多的韩国料理的知识和韩国的饮食文化。

　　首先从餐具谈起吧，韩国人同我们一样使用筷子，但他们使用的多为金属筷，餐馆也有木质的筷子，但是只有当客人提出特殊要求的时候，我们才给其更换。我问过他们，回答是金属筷爽利、卫生、经久耐用，一次性的简易筷子太浪费，即消耗资源又污染环境。仅此一点，我就觉得是我们应该仿效的。

　　我们的“酱缸文化”在那里的影响，大概已达到“青出蓝而胜于蓝”的地步，他们有专门用来掺和着菜拌米饭的一种酱，韩国人离不开辣酱，泡菜里有，烤肉上有，面条里有，海鲜上有，生菜黄瓜蘸辣酱就是一道菜。可以说，韩国菜的特点之一就是辣。这种辣和中国的辣不一样，中国的辣是香香的咸辣，而韩国是甜甜的干辣，吃时不觉得，咽下去辣得人直喘粗气。每一桌上，我们都首先附赠6——8个小泡菜和很多酱，一份鲜肉粥，除了他们点的菜，还会赠送煎黄花鱼，生海蛎子，南瓜饼等，最后还会赠送水果和糯米芝麻糕。以上“重多”，恐怕构成他们饮食中的低糖、低脂肪、符合营养学要求的合理因素。我们注意到韩国人中肥胖者不多，一般中老年人都能保持身材且有健康的气色，这是不是同良好的饮食习惯有关呢？

　　韩国饭馆内部的结构分为两种：使用椅子和脱鞋上炕。在炕上吃饭时，男人盘腿坐，女人屈膝支立，但是现在由于女士的地位有所提高，他们也是盘腿而作了。当时在二楼包间服务的时候，由于我们要脱鞋子上榻榻米传菜，所以我每天都换袜子。饭馆在桌子上已经准备好了餐具，我所工作的地方，筷子穿着纸衣、勺子蒙着脸 ——圆形、有着勺子头大小的纸袋套在上边，纸袋上印有餐厅的标志，一般在韩国的纸袋上画着一杆烟枪和一顶帽子——韩国以前的贵族“两班”的象班。

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