# 2024年餐饮实训的个人总结(三篇)

来源：网络 作者：清风徐来 更新时间：2024-08-26

*总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？下面是小编整理的个人今后的总结...*

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

**餐饮实训的个人总结篇一**

综合自己的总体，去我决定选择酒店实习，并且经过抽签选到了一家五星级的酒店，那是我所希望了解和学习的一家比较理想的酒店。这是南宁市唯一的一家五星级酒店明园新都大酒店名字对于南宁市民甚至是整个广西都是如雷贯耳的了，巧合的是该酒店的总经理陈晓为先生经邀请在本校作了一次报告，才了解到原来明园新都大酒店建于年，是一家“九星级”的饭店由一座四星级的明园饭店和一座五星级的新都酒店组成的。陈总的报告生动有力，这更加激发出我想好好了解一下这所饭店的欲望他们所说的和他们所做的是一致的吗?或者是还存在着什么问题有待解决呢?我甚至开始盘算起我能在这个饭店学到什么吗?

那么这座酒店到底怎么样呢?有什么值得我们借鉴的呢?还有什么需要改进的呢?给我的感受是怎么样的呢?那么且听我慢慢道来。

明园新都的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部(包括广东轩、多功能厅和个包厢)、西餐部(包括花园餐厅和自助餐厅)和酒水部(包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧)。我们人被分成了个组，分别在不同的部门，并且每天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和我们的心意。

我们组的个人首先被分到了中餐厅“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门!”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊!

中餐厅的工作确实如前人所说“辛苦!”酒店没有给服务员们制定自己的岗位职责和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自己的工作就是每天听从领班的下达任务，随时准备着听从领导的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干!摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职工作外还得兼职勤杂工，什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是小时工作制，而且每天还得加班个小时左右(没有加班费)，我不知道这样的作息制度有没有违反《劳动法》，可是作为一名有血有肉的人来说都有自己的一个最低的底线，因为人毕竟不是一台机器，可以用来随心所欲地使用。刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活还是干活，最受委屈得要算是脚了，每天小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

另一件令我感到尴尬的事是广东轩的服务员制服真是简单得可以，由于酒店没有空余的服装供我这样“高大威猛”的男生穿，所以他们索性让我穿西裤和白衬衫，连马甲和领结也省了，这身打扮使得我这个服务员和客人几乎没有区别，以至于有一次我正准备为一个会议提供服务时，却被对方认为是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候!

员工代表着整个酒店的形象，这是酒店设计中的一个很重要的方面，好的员工制服不但能使得员工更加精神从而提高工作效率同时员工制服更体现出一个企业的一种内在的文化，没有文化的企业如同一个人没有了灵魂，那缺少了士气的企业又何来效益呢?[\_TAG\_h3]餐饮实训的个人总结篇二

据教学计划的安排，\_年x月x日至\_年x月x分配到凯瑞酒店实习酒店管理专业课程，3个月的实习，让我感受很深，认识很多，收获很大，切身体会到工作的辛苦，社会的复杂，实践的重要和读书的必要，实习期间，我认真结合书本知识，严格按照学校的安排和计划一步一步进行，并按照酒店领导的指导慢慢的开展工作，努力的学，积极的做，掌握了酒店的基本营业程序，学会了酒点的日常操作规范，了解了部分粤菜的烹饪方法及饮食习俗，懂得了新疆人的日常餐桌礼仪规范，切身感受到标准化服务和个性化服务的必要，同时也对新疆餐饮的行业有个初步的认识。

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的条件：

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。

迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

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。

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。

责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责;就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务;就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

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。

作为一名新世纪的大学生，应该懂得与社会上各方面的人交往，处理社会上所发生的各方面的事情，这就意味着大学生要注意到社会实践，社会实践必不可少。毕竟，3年之后，我已经不再是一名大学生，是社会中的一分子，要与社会交流，为社会做贡献。只懂得纸上谈兵是远远不及的，以后的人生旅途是漫长的，为了炼自己成为一名合格的、对社会有用的人才。

很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书;而已在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为社会服务。

**餐饮实训的个人总结篇三**

一、实习目的：

实习是在校大学生接触社会，了解社会的机会，是大学生走上社会的良好过渡，走向工作岗位的入门之课。实习让我们了解到理论和实践的差异，更好的把理论知识变为实际动手操作能力，加深我们对所学知识的理解和消化，同时也学习如何处理人际关系，如何分工协作的能力等。通过这次实习提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使自己的假期过得有意义，也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。

二、实习时间：

三、实习地点

安徽省合肥市

四、实习内容

在离校以来就考虑准备去哪里实习就业，最终考虑在合肥，因为合肥是二线城市，相比较一线城市竞争力不强，生活节奏不快，但对于从学校到一线城市来说又是一步很大的阶梯;职业选择了餐饮，因为就中华调研网指出需求大于求职缺口的职业首位为餐饮服务人员，并且对于我来说餐饮一是可以解决我的吃住问题，二是可以借此机会了解熟悉本城市的发展情况。

餐饮业是最容易成功的行业。美国食品工业协会年度报告中指出，中国是世界上最有潜力的餐饮市场，是一个成长性巨大的朝阳产业。国内数据显示，自改革开放以来，中国餐饮业一直旺盛发展，是中国市场上惟一的连续15年年增长率两位数的行业。与此同时，中国餐饮业的投资创业者创新活力不断，多业态蓬勃发展，连锁餐饮、特色餐饮、商务餐饮、大卖场餐饮等新生意模式层出不穷。当前中国餐饮业正处于成长期。

首先，中国国民经济和人民的收入水平、支出水平、生活水平正处于高速增长时期，这是餐饮业高速发展的重要经济基础和前提;其二，中国正处于家务劳动社会化转型时期，人均外用餐支出正处于急剧增长阶段，这是支撑中国餐饮业高速发展的市场基础。然而事物发展都是一个循环往复、螺旋上升过程。目前中国餐饮业正处于改革开放后成长期中的`第三个高峰，这个阶段的特点是：竞争白热化，大量新投资涌入，行业将会在痛苦的结构调整中实现规模扩大，新业态、新经营模式将不断涌现，最终将促成整个餐饮行业进入成熟期。

另外，在那我也多多少少确实学到了一些知识，虽然有些只是理论上的学习，可是我觉得这是很难得的机会，这样去了解，去接触的学习，我觉的这些都是一些很宝贵的财富，我确确实实体会了，感同深受，所以印象深，感触深，心里真得很开心

五、实习结果

不知不觉，我在这工作了六个多月啦，刚进公司首先做了厨师，两个月的厨师我不仅学到了厨艺，也了解了厨师们相处之道，了解了厨师的辛苦与直肠子;接着转到前厅做了服务员，一个月的服务员了解到服务礼节，公司的理念和发展等等，然后又做了两个多月的值班经理，值班经理期间，包括与人相处之道，酒店的管理，人员的安排，酒店营业的正常运营以及公司的管理等等;最后是近一个月的店长助理，主要是安排店长事物，辅佐店长等。这次打工让我感慨很多，我也真得学到了很多的东西。在这次工作经历中，对我来说无疑是一个很好的煅练，在工作的过程中，我不断的严格要求自己，把手上的活当做是自己的本职工作，需抱着认真负责的态度去做事。在工作期间，的考验就是耐心。我不仅仅是学到了一些餐厅知识，更重要的是锻炼了自己的韧性，让自己明白了很多道理，也为我自己踏入社会作好铺垫，人总是需要去磨练，去拼搏，让自己的人生充实而有意义。

六、需求大于求职餐饮行业居榜首

⑴招聘选用不当

餐饮行业是劳动密集型行业，服务质量与人手多寡直接相关。可是目前许多餐饮企业都饱受“餐饮人才荒”的困扰，几乎常年处于招工状态。迫于营业的需要，许多餐饮企业经常仓促招聘，对前来应聘的人员也来不及仔细甄选，基本上“是人就用”。这就无形中降低了选聘标准或忽略了应聘者的一些负面信息。再加上餐饮业的整体人力资源管理水平不高，又缺乏科学的人员选聘技术，难以有效甄别不同性格、能力、品德的员工，这些都在很大程度上埋下了员工流失的隐患。

⑵薪酬水平低

餐饮企业的薪酬缺乏竞争力是导致员工流失率高的重要原因。许多餐饮企业只有固定工资，而没有奖金，即使个别企业有奖金，奖金的发放也缺乏客观的考评依据，大都是由上级主管根据主观印象来判定。在干多干少、干好干坏都一样的情况下，员工自然就丧失了工作热情。还有餐饮企业的福利也缺乏吸引力，表现为福利项目少、形式单一。在这种短期利益不高、长期利益又无法保障的情况下，员工就很容易流失。

⑶劳动强度大

餐饮行业属传统服务行业，营业时间因需满足顾客就餐的需要而相对较长，休息日和法定节假日也要正常营业，而且越是节假日就越忙，劳动强度较大。

⑷缺少发展平台

餐饮企业大部分岗位都是单调的重复性劳动，员工长期高强度地在一个岗位上重复简单的工作任务很容易就会因厌倦本职工作而离开企业。同时许多餐饮企业不能为员工提供发展的空间，也缺少职业生涯规划，加之大部分管理人才都是外聘，很少有一线员工能够参与决策并成长为管理者。

⑸缺乏企业凝聚力

企业文化具有凝聚力，能把企业的各个群体、各位员工不同的理想信念融入到企业整体的理想信念中来，形成价值观共识，从而加强员工的向心力。因缺乏企业文化的导引，员工缺乏共同的价值观念，对企业的认同感不强，个人的价值观念与企业理念往往会错位，对企业的向心力不足，自然员工流失现象也会频发。

⑹工作环境差

在有些饭店里，出于管理者自身素质不高或管理方法欠妥，致使员工感觉没得到应有关心和尊重;有些饭店，特别是老国有饭店，存在着内部人员关系过于复杂、人际关系过于紧张的问题，一些员工因无法忍受这种压抑的工作环境而跳槽。

⑺人们的思想观念

传统思想观念的影响，觉得服务就是低人一等，另外，在我国饭店行业中，普遍流行着这么一种观点：干饭店工作是吃青春饭的行业。那些年龄较大的员工，很难安心工作，跳槽也就成为他们经常考虑的问题之一。

七、90后员工的特点

英才网联联合腾讯教育等多家网络媒体特别推出“90后职场心态调查”，解读90后的内心世界。调查历时两周，参与者达到38000人。英才网联调查显示：57%的90后憧憬个性化的工作氛围，43%的90后择业看重薪酬，38%的90后找工作以兴趣爱好为主;仅有9%的90后认为应该找一份对未来职业发展有帮助的工作。

●工作氛围>薪酬>兴趣爱好>未来职业发展

⑴心理承受力差

挫折教育的缺失，物质条件的优越，家庭的过分娇宠，导致“90后”员工心理承受能力很差，在工作中极容易因为这样那样的事情而产生情绪，而一路在顺境中走上职场的这些“90后”，其正视问题、迎战困难的勇气也远远低于上几代人。

⑵缺少理想和信仰

很多“90后”员工处于一种精神迷茫状态，他们既没有形成自己的正确价值观，又没有继承前人的优良传统。他们不愿意做踏踏实实的老黄牛，更不愿意做勤勤恳恳的工作狂，他们愿意选择工作并玩着的生活方式。

⑶棱角突出、个性张扬

“90后”员工大多没有兄弟姐妹，很多“90后”更是远离家乡到外面求学工作，正处于青春期的他们有着尖锐的棱角，张扬的个性，自信又自私，敏感又脆弱，因为没有亲人在身旁，他们的内心会较为空虚，如果交友不当，很容易做出消极颓废的事情。

⑷职业素质偏差

很多“90后”员工在工作中缺乏责任心，不能够以大局为重，总是考虑自己在先。大事做不了，小事不愿做，工作既没效率也没质量，却总有理由、总找借口，总觉得自己被企业“大材小用”。

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