

2023年餐饮工作规划与展望(优质8篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

餐饮工作规划与展望篇一

_____年__月____日星期二，是我们____级设计学院__班全体同学开始走进新集体的第一天，也是我军训的第一天，这让我们初步体会到了军训的辛苦，但是我们选择了坚持。天公作美，但在军训中的一分一秒还是如此漫长，不过在训练场上的我们昂首挺胸、精神饱满，认真进行着训练，丝毫没有松懈！

俗话说：十年寒窗苦。读书尽管辛苦，可当兵的比我们更累、更苦，所以这些苦也就算不了什么了。不是说失败是成功之母么？不是说先苦后甜么？不是说没有最好只有更好的么？所以我们二班会尽量做到最好。我们也深深的知道教官的辛苦。

有人说：人生下来第一件事就是哭，没有笑的。上帝也许是不公平的，但他给了我们公平的时间和大脑；他注定人必须从苦到乐，不付出哪来的收获？正如农民种田一样，春天播种，然后要施肥、治虫等等，经过一系列苦活、累活之后，秋天才会有收获。所以，我们一定要不怕苦不怕累，只要能过去就能让自己受益一辈子。你努力了，你收获了，别人不能沾什么光，但你没有收获，别人就不会看得起你，你就会苦一辈子，所以我们一定要努力付出，付出越多就会有越多的收获。所以军训虽苦，但收获是不可估量的，也能为我们在人生道路上打下良好的基础。

军训完的第一天大家感触颇多，但是大家的共鸣都是会努力

将军训进行到底，绝不放弃！

餐饮军训心得体会100字4

星期一我们去军训，到了基地，我们的教官开始自我介绍，然后训练。

第一天过得还算可以，可是第二天就苦不堪言了。集合哨响起，硬是把我从睡神的怀抱里拉了回来。我迷迷糊糊地睁开眼睛，开始穿上校服。和我一个宿舍里的同学也是睡眼朦胧。我以最快的速度穿好衣服就开始叠被子，如果叠不好教官要给我们班扣分，影响我们班的荣誉，这可不行。我们下去集合了。先开始晨训，就是慢跑，然后刷牙洗脸吃早餐，不管好不好吃，我都吃了一大碗。可是一到上午，早晨的寒冷完全消失了，取而代之的是上午的炎热，可是在这样热的天，我们却还要晒太阳。第三天下午教官把广播操给我们分解来做，我在烈日底下晒得快撑不住了可我还是坚持。第四天，我累得不行了，腰酸背痛，晚上趴倒在床上连翻身的力气都没有了，而且一下子就睡着了。

餐饮工作规划与展望篇二

引言：带着幸运和幸福的感受我们开始我们大学必要走的路程——实习。实习是残酷的也是可以收获成功和希望的季节，我们都必须紧紧的牢记自己的目标和理想在自己的实习岗位上尽职尽责，不辞辛苦，勇于奉献，辛勤劳动，最终实现自己的预定目标，不给学校丢脸，不给自己摸黑，用自己的能力证明，我们是一个强者，不论从工作还是学习。本实习报告将从以下几个方面说明：

1. 实习目标，

2. 实习经过，

3. 实习收获和实习心得

4. 以及最后的实习展望，自己对将来工作的感受和感触。毕竟能力有限，有不对的地方，也请老师见谅批评，敬请老师匡正指教，以希在将来的人生路上走的更好，发展的更加出色！

实习综述：实习前总听老师们和学长们说，我们这个旅游管理专业的同学大部分都是到酒店工作和实习的，当时还是不以为意的，到自己真的是去面对的时候，才实实在在的感觉真的是这样的吧。回想自己从面试到被录取，总是少不了同学们的理解和支持的，最终我实现了自己的初级目标——直奔北京中国的核心所在。我实习的单位是首都宾馆，隶属于国务院国家机关事务管理局，管理集团是以前是新加坡的著名酒店集团——“文华”酒店管理集团公司。

中国最早的一批涉外四星级宾馆之一，在北京地区也是影响巨大的吧，不论从历史还是资历还是整体势力，在中国酒店业里也算是一个比较知名的航母。当时感觉自己是庆幸的，真的。不过自己也是有一些的放弃的了。我放弃了去东莞一家豪华的商务五星大酒店——嘉华酒店。没有办法现实是残酷的，我们都必须面对吧。所谓一女只能嫁一男，虽然嘉华那边比较器重我，但真的对不起，我深深的感到为了自己的将来我必须去北京。不过还好老师们同学们包括嘉华那边的人事经理都带着理解，现在实习结束了，我真的深深的感激他们，发自内心的谢谢你们，谢谢！

实习真的是收获很大的，由于我在的餐厅是咖啡厅，算是一个西餐厅吧，所以感受最深的还是好好的学习英语，英语不行你什么都不是的。

实习目标：通过在酒店的实习工作，获得更多的知识与技能。

1. 熟悉酒店的基本机构，以及每个工作机构的基本工作流程

2. 通过自己的努力实践自己在学校所学的一切关于酒店管理方面的理论和基本知识，
3. 在实际中提高自己对管理的理解和感悟
4. 为以后的工作打下基础，作好工作前的热身吧
5. 建立自己个关系网络，学会如何做人，在实际工作中，不断发现自己的缺点和优点，扬长弊短吧，希望自己不断的提高和更好的发展。
6. 在工作中学习在学校学不到的实际知识
8. 在工作中感受社会的变化，为将来的发展有个良好的调查吧。
9. 去北京感受北京的人文启发。
10. 在工作中学习别人的经验和其他同类学校同学的优点和长处，最后找到适合自己的工作方式，找到适合自己的发展轨迹。

最后希望自己在实习中有所收获，不要心高气傲，要平心静气的塌实工作，会得到别人的认可和称赞的！

实习经过：我们是通过面试，并于首都大酒店签定了实习合同。我于2月8日早上一个人到达北京西站，又是一个人到酒店的人力资源部报到，那时真的有些佩服自己的能力，只身一个人，什么也不怕，什么也不担心就那么去报到了。可能就是因为这样，酒店的经理对我的印象不错。从2月9日开始体检，然后是不不断的强化的培训，整整的好几个星期，到月底我们就分部门了，或许我的英语在我们这批实习生比较好，所以我被分到了西餐厅咖啡厅。三月开始正式上班，然后在餐厅自己的培训，感觉时间那时过的实在是太慢了，每天都

在忙碌的培训中，因为我是新来的嘛，所以要吃的苦也是很多的...不管怎么样我都不断的告戒自己一定要忍住，一定要坚强，没有谁能拯救自己，也只有自己在不断的挣扎中不断的潜行和成功。

4月是自己一个转折点，我之前做个领位，做个盯台服务，做过自助餐服务，后来又是预定员，接着是走菜员，我成了餐厅里的万金油，那里需要，那里就有我的身影，那里有问题，那里我总会协助经理去处理，所以虽然我只是一个小小的实习生，但我的价值我的能力被经理们很看好，虽然我没有什​​么荣誉，但我知道自己的影响在那里的。收获是相对而言的，谢谢经理给我那么多的信任和期待，我知道再以后的工作中，这将是​​我人生很很大的财富，真的感激那些曾真心指导和帮过我的人们，谢谢你们!我会继续走好自己的每一个旅程，在将来的路上不断的加油，成功能够实现自己的理想和价值!!

实习收获和心得：实习已经结束，回忆自己的收获和心得，总觉得自己不管如何还是有所得的吧，不管怎样，虽然我们​​没有拿到太多的荣誉，但内在的收获的提高是不可否认的，谁也不敢说自己就是混过来的吧。总的来说我的收获有以下几个方面吧：

1. 我学会了如何的做人和如何和人们尤其是那些难相处的客人和有特殊要求的客人，真的我们必须大度的接受，我们必须学会忍耐，不经历风雨不见彩虹，这句话真的的太感人了。
2. 无论作什么一定要用心，否则你总是那个大家讨厌的人，不受欢迎的人吧，你要学会察言观色，要从客人的一个动作一个眼神中看到自己的不足，看到客人的要求，要有服务的意识和精神。就象我们酒店的一个领班所说：“服务要有灵性，否则自己很难在这里立足”。
3. 不要太高傲不要太气盛，要虚心，要平心静气的接受别人的长处和优点以及建议，这样你的头脑才时刻是清醒的吧，

这样你才能在不断的竞争中取得自己的成功和收获。

4. 要学好英语，真的这是感受最深的了，英语在酒店的工作中真的是太重要了，如果你的英语好一点的话你的机会将比别人多的太多了，如果你的英语不是那么的好你一定从现在开始就要加油，因为只有这样你才会为你的客人提供更加人性化更加优越的服务吧。

5. 我收获了一个美丽的回忆和经过，这将成为我人生的一个美丽的驿站，在以后的发展中我会长长的想起这段难忘的回忆。

6. 我同时收获了一个生存的技能，以及人生很重要的朋友们，真的我又要感激了！

最后的展望：我们已经是大人了吧，所以我们一定要明白自己要面对的是什么，不管如何我们都要坚强，我们都要学会用自己的努力证明自己是一个强者，我们不要给别人增加那么多的压力和负担，我们一定先解决自己的问题，在试着总结以下自己以前所走过的路程，为以后的发展奠定一个基础吧。在以后的工作中我们要继续的发挥自己的优势和长处，不断的创造奇迹，创造属于自己的星空。我们的未来或许是有风有雨但我们的内功和外功只要足够的强，我们都会乘风破浪，我们都会闯出自己的世界。

对于将来的展望我已经有自己的安排和打算，本来我打算自己继续的深造升本，可是这次回来我突然的改变了注意，我会把在学校的学习放在以后，我知道我们还要学的东西还是很多的吧，但我想先去自己喜欢的酒店中工作几年的吧，我会依旧的塌实，依旧的勤劳，依旧的保持自己的方向，同时我会一如既往的努力拼搏，不会辜负那些对自己很好的老师，朋友们和同学！

后记：汪国珍说过：“既然选择了远方就风雨兼程吧！”是的，

实习已经结束了，再以后的学习和生活及工作中，又会有新的情况和艰难，但我们必须变的足够的强大和坚强，加油吧，朋友们，我们的未来不是梦，我们的目标在远方，我们的希望在远方，我们的成功在将来，加油吧！我们的未来真的不是什么空想，只要有我们自己！！

餐饮工作规划与展望篇三

在即将过去的一年里，过去的一年也许有失落的、悲哀的，有成功的、开心的，但是那不重要了，是过去的了，我们再努力，明天会更好。

有好多人说我变了，我相信。我真的很不如意，有好多好多的事压着我，我的生活，情绪都是一团糟，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀疑我，我一向在想我是哪错了，为什么会这样？我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，我没了，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。

经历了那么的事，我从中学到了好多，我此刻很好，有工作、有勇气、有你们大家，我很在乎你们，我身边的每一个人，我们永远都是朋友，人们说，家家有本难念的经，你们也有你们的经历，讲出来让我们分享，我们互习，一齐进步，未来属于我们。

关于明年，我的是：

- 1、认真做好每一天的每一项工作。
- 2、认真学习仓储知识，努力考试晋升。
- 3、利用休息时光进行培训。

4、多学习其他东西，充实自我。

最后，期望大家到下一年的这天，都踏上一个新的台阶，更上一层楼！

餐饮工作规划与展望篇四

有一位教育家说过：“成功人士与平庸之辈的区别并不在于天赋和机遇，其根本区别在于他们有没有制定人生目标，有没有完成人生规划。”在我们的周围有很多厨师出现了工作危机，他们对工作失去了信心，感觉没有前途可言。有些厨师虽然有上进心却不知道怎样提高自己，停滞不前。发生的这些现象，就要求我们调整好自己的心态，客观分析自己的职业发展规划。

职业规划就是准确评价个人特点和强项，评估个人目标和现状的差距，发展新的职业机遇。我们厨师要做好职业规划，重新认识自身价值并使其增值，以现有的水平为基础，努力学习基本功，扎实有序、循序渐进增强我们的能力，努力做好规划。为确立奋斗方向提供策略，努力完成人生目标，走向成功。怎样做好职业规划呢？下面让我们共同去分析。

1987年，美国的施恩教授提出职业生涯成功的标准是最佳职业定位。我们知道企业定位是企业发展的灵魂，同样厨师的职业定位是厨师发展的灵魂。企业定位不准确就会使其失败，厨师的定位不准确则会发展不前。”定位”一词源于产品的竞争力占据市场的有利位置。我们从自己所掌握的烹调知识、自己的能力、自身的优势、自己的人生目标去寻找自己的最佳职业定位。

首先思考第一个问题，怎样制定工作目标？这个问题很简在开始制定自己的工作目标，先制定短期目标，再制定长期目标，有了目标就迈出了厨师生涯的一大步。有了目标就有了工作方向，朝着这个方向一步一步往前走，一步一步的去实现。

不管我们的目标是什么，只要有了目标就已经起航了。我还想对刚从事厨师工作的朋友们说，在学习阶段，一定要以提高能力、增加知识为目标。这样在以后的工作中扎扎实实工作。脚踏实地的把根基扎深，以后你的工作能力才会枝繁叶茂。只有枝繁叶茂，厨师这颗大树才会硕果累累。

思考的第二个问题是，我的能力有多大？要正确剖析自己，分析自己的能力。根据自己现在水平来寻找与其他人的差距。研究自己的性格在工作中起到的阻碍。只要对自己的能力有正确的认识才能给自己一个合理的定位。刚从事厨师行业的朋友们，不要在乎吃多大的苦，受多大的累，更不要计较吃多大的亏。因为这些都为自己能力的提高、知识的增多。经验的积累奠定基础。每一个环境，每一种困难都是种磨练。要知道什么所天道酬勤、付出总有回报……有些认为自己聪明，有能力就会好高骛远，不要忘记兔子与乌龟赛跑，最后赢得胜利的是乌龟。

最后思考的一个问题是，我为什么从事厨师这个职业？这个问题较深刻，因为每个人的人生观、价值观，文化差异，生活环境的差异，思考这个问题的答案差异很大。既然选择这6个职业就要去思考这个问题并且要热爱它。找到自己喜欢做的事并为之而奋斗，最终会取得胜利，孔子说过，好之者不与乐之者……不仅要分析外部环境因素而且要注意内部因素。

1、 岗位发展状况分析，是指所在岗位的发展潜力、部门在酒店中所发展的状况分析。

2、 部门领导的综合素质，分析完后制定出一系列的工作计划并逐步去实现，而且要研究出阻碍计划的因素是否寻求帮助，怎样提升计划，并利用职业规划对自己的行业进行量化的规避。促使自己少走弯路。

餐饮工作规划与展望篇五

各位同事：

大家好！

今天难得有这样的机会和大家交流一下从事餐饮业的心得和体会。中国有句俗话说：“民以食为天。”可见餐饮的重要性，特别是我们医院餐厅更是关系到每一位患者和家属的身体健康，所有我们更应该做好菜品，为顾客提供更优质的服务。

医院餐厅的特殊性，大多数都是患者，本身免疫力就低，都是来看病孩子和生孩子的孕妇，如果我们菜品出现质量问题，顾客在我们这里吃的‘不满意或者吃坏了肚子。不但旧病没看好，又吃出新病，给谁都会生气。一个人如果吃出问题，结果一个病房的人都不会来餐厅吃饭了！所以对于我们来说菜品的质量就是我们餐厅的生命。所以菜品质量和菜品安全是我们必须保证。如何提高菜品质量。

1、严把原材料关。只有好的原材料才能做出好的饭菜，是高品质菜品的前提，所有大家在进货的时候一定要擦亮眼睛，不能光图便宜，在保证质量的前提下，再考虑价格。特别是夏天马上到了，一定要检查原料是否变质，隔夜的半成品一定要冷冻，以及在使用容易导致食物中毒的原材料（如：豆角、蘑菇和木耳等），一定要加倍注意。

2、蔬菜清洗。蔬菜清洗2—3遍，尽量先进行浸泡一会儿，避免农药残留，保证食品安全。

3、保证菜品的质量和稳定性。

（1）菜品制作一定要主辅料搭配合理，营养丰富，追求色、香、味俱全的高品质菜品。自己的菜品一定要品尝，也可以

要求他人品尝，多听取他人建议，不断改进提高。

(2) 保持菜品的稳定性，能量化的产品一定要量化，拿猪肉面哨子举例，多少肉兑多少土豆豆腐加多少水多少盐一定要有比例，稳定的产品才会有稳定的顾客。

餐饮业本身就是服务行业，所以我们要为顾客提供优质的服务。服务业有一个理论就是“ $100-1=0$ ”，就是说你其他的部分做得再好，只要有某一个地方做的不好，顾客就不满意，等于其他方面都白做了。所以让每一个顾客都满意是我们追求的目标。

1、提供良好的就餐环境。从餐厅的设计装修上来讲，我们是有文化底蕴的中式风格。我们应该给顾客提供一种舒适、安静的就餐环境，放一些轻松的音乐，太嘈杂的环境，让人吃的不舒服，容易让人急躁，产生不必要的冲突。我们在给顾客介绍菜品时，应该等顾客走近后，在进行介绍，这样才能有效的进行沟通。

2、使用礼貌用语。等顾客走近以后，主动和顾客问好！使用礼貌用语：“您好，请问想吃点什么？”再介绍自己的菜品，让顾客进行选择。在给顾客打餐的时候，询问菜量够不够？既要保证够吃，又保证不浪费。顾客走的时候要说：“慢走，欢迎下次光临！”

3、始终保持微笑服务。学会控制自己的情绪，保持一种良好的心态，不管今天心情好不好，站在窗口，就要微笑面对顾客。与顾客建立亲切、友好的关系，优质的服务会带来优质的顾客。

4、把顾客当亲人看待。为顾客推荐适合的菜品，满足顾客的要求。如果遇到顾客询问其他家的菜品，应主动告知，而不是隐瞒或者混淆视听，让顾客对我们产生不信任。特别是有忌口患者，如糖尿病患者，不能吃淀粉、含糖量高的食物。

我们不能为了利益，给顾客提供不适合的菜品，会让顾客产生上当受骗的感觉。

5、用诚信做生意。我们的顾客群体基本上是5到7天一个周期，如果菜品做的好，还是有一定的老顾客进行第二次、第三次消费。我们这里不是商场、火车站全部都是流动人员，千万不能用宰客的心理来做生意，顾客一次被宰，下次绝对不会再来。

1、当顾客对我们的菜品不满意时，无论什么原因，第一时间提出给顾客重新制做一份作为补偿，并承认自己的工作失误。

2、如果顾客不同意重新制做，我们可以提出给顾客退款。

3、如果顾客依然情绪激动，退款也不满意的情况下，一定要找领导来解决。

千万不要与顾客长时间的争执，激怒对方，进而发生肢体冲突，被投诉到医院，这样做既影响自己的生意，又让餐厅受牵连。我们要学会控制自己的情绪，即使是顾客无理取闹，我们也没必要和烂人烂事纠缠，有句话叫和不讲理的人永远讲不出道理。我们做的是服务业，会遇到形形色色的顾客，即使遇到想占便宜的顾客，我们就给他便宜占，有句话叫吃亏是福，我们要把胸怀练宽广，容的下人，容得下事。

我们每天在餐厅的时间是最长的，把这里当成是自己的另一个家。餐厅的每一个人都当作是自己的兄弟姐妹，虽然档口之间有竞争，但是做事要讲原则，做人要有底线，顾客走到谁档口前谁招呼，不要因为一碗面、一份菜互相争抢，伤了和气，大家把心胸放宽广一些，创造一个轻松愉悦的工作氛围，大家在这里工作才会开心。只有我们把自己的菜品做好了，服务提高了，顾客的满意度高了，餐厅的客流量就会越来越多，我们的生意才会越来越好。希望大家共同努力，把我们的餐厅变得越来越好！

餐饮工作规划与展望篇六

暑假，在政管系多名老师的努力联系下，我们05级旅游、酒店管理专业的七名学生有幸进入x宾馆，进行我们为为期一个月的专业实习。我班近20名同学参加了酒店的面试，初次接触社会的我们第一次感受到了竞争的激烈，也看到了自身存在的问题和要注意的事项。也许是幸运，也许是专业底子较好，我和同行六名同学顺利通过了酒店人事部门的面试，经过严格的体检，被分配到了不同的岗位，我被分配到x宾馆的中餐厅——漓江厅工作，带着一份兴奋而紧张的心情我们走进了x宾馆，开始了我们的实习。实习的一个多月里，我感受颇多，受益非浅。

第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我们实习的一个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，一个月的实习让我们对部门工作有了基本的了解，这也得益于酒店系统而全面的培训。这些培训对于我们以后的学习和工作都是非常有用的。

我们实习的单位——x宾馆是一所成立于1987年的老牌四星级涉外酒店，酒店管理先进，客源市场广阔。其餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部（包括漓江厅、七星厅和多功能厅）和西餐部（包括酒吧和自助餐厅），我和同行3名同学的工作岗位就是中餐部的漓江厅。漓江厅是x宾馆最大的也是最主要的餐厅，主要承担的是团队客人和散的用餐，有时候也承办大型的宴会和其他活动，餐厅员工有将近20人，包括主管一名和若干领班及服务员工数名，工作比较繁忙。

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们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，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，主管

还专门为我们每人安排了两名师傅，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活。我们实习生的上班时间是7小时工作制，每周休息一天，主管根据我们的需要，为我们排了两头班，即上午上3个半小时和晚上3个半小时，这样我们中午就有了休息的时间。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但我觉的这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过简单而且比较陈旧，常有破损的现象。不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬；在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人分外感动；在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人；而管理层中的几位经理也很和蔼，没有什么架子，但偶尔还的会对没有做好工作的下属发发脾气。

在服务过程中，我们接触到了形形色色的客人，在工作中既受到过客人的嘉奖，也曾招受客人的投诉，由于x宾馆是一所老牌的涉外星级酒店，拥有极为丰富的海外客源，所有餐厅的大半数客人都是外国人，在服务的过程中，我们提高了英语口语水平，增长了见识，开阔了视野。

以上是我在实习过程中的一些感受，进而也谈谈在这一个月来我对x宾馆的经营管理过程中出现的一些问题的个人看法：

一、各项规章制度落实不是特别到位。所有高星级酒店的管理制度其实是x小异的，关键是要看谁落实的怎么样，效果怎样。x宾馆的各项规章制度也很完善，但我个人认为贯彻的就

不是很好，比如酒店规定在酒店公共区域员工一定要用普通话交流，但是实际情况是桂柳话还是员工的主要交流方式，甚至是在有客人的情况下，使用桂柳话的员工大有人在，毕竟x宾馆是一个涉外的高星级酒店，服务需要标准化，所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是酒店管理的一个当务之急。

二、加强对餐厅卫生的管理和监督。曾经在网上看过一个调查，有70%的人对酒店的餐饮卫生不放心。在餐厅实习的一个月的时间里，通过自己的切身体会，也确实感受到了其中的问题。据我观察，餐饮部门并没有一个明确的对与员工个人卫生要求的条例，而且员工的卫生意识也并不是很强，如没有养成经常洗手的习惯。

三、建立一套公开透明的激励机制和晋升制度。据我了解，很多老员工工作的时间已经很长了，个人服务意识和技能也达到了非常高的水平，但是由于酒店的相关机制的限制，他们并没有获得什么激励和晋升，而个别员工表现的并不是很好却能依旧留在原职；另外酒店的激励机制中也过多的注重于物质上的激励（最多也只是发钱），事实上，除了传统的奖惩激励外，还有很多的激励方式值得我们管理者借鉴。

四、树立一种能够凝聚人心的精神性的企业文化。一个民族有它自己的民族文化，一个企业同样也需要有它自己的企业文化。在一个月实习过程中，我发现x宾馆似乎并没有一个深入人心的文化核心（可能是我工作的时间太短了），即员工在里面没有一个统一的坚定的信念，似乎很多员工纯粹是为了自己的生活而工作，工作的积极性不够，而且工作缺少创造性。

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，在一个月的工作中，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x宾馆能给我们提供这样难得的实习机会，在此祝愿x宾馆能够越办越好，学院越办越好。

以上就是我此次暑期社会实践的一些感受和想法，请领导审阅。

餐饮工作规划与展望篇七

__酒店项目按照国家五标准设计，酒店的内部功能布局和设施均按国家白金五酒店标准设置，酒店共有客房346间，公寓144间，大中小会议室及多功能厅12间，并可提供1000多人同时用餐的中餐厅、西餐厅，风味厅。地下二层停车位492个。餐饮、购物、康乐、商务、休闲、健身等综合设施一应俱全。在室内、室外装修设计上聘请国内外知名设计公司，同时采用先进的施工技术和环保材料。投入使用后的__酒店将凭着自身的管理优势、服务优势和团队精神，始终秉承“品质、品牌、品位、服务”的经营理念，以全新的观念、全新的投入努力将__酒店打造成西北一流的企业，并一如继往服务当地经济建设。

三、实习内容

在__酒店的实习生活中，实习的部门是餐饮部分支的风味餐厅，在其担任服务员一职。风味餐厅主要经营本地特色菜，可容纳250人的同时就餐，其中包括四个包间。我负责的包间虽然不是的，却是最豪华的，其实就是比其它的包间多了一套沙发，多了客用卫生间。我每天负责餐饮包间的一切，卫生，餐具盘点，当然也包括最重要的客人用餐，当包间无客

人的时候也会到大厅为客人服务。

餐饮都是两头班，早上十点到下午两点，下午五点到晚上九点半，如果值班就从中午的十二点一直到晚上九点半。每天早上九点五十提前十分钟按时到岗，到部门后的第一件事就是每天的例会，例会会对昨天的工作进行总结然后对今天的工作进行安排；之后所有到岗员工对部门所有区域的卫生进行打扫，到十点三十分的时候会有三十分钟的吃饭时间；十一点就到了我们的正式工作时间。

客人来了坐定以后，首先向其问好，确定来客人数，之后向其递上菜单，在本子上记录其点的菜品，如果客人在反复看了菜单后仍不知道吃什么这时就要主动询问其的口味，向其推荐，客人点完菜之后向其倒上茶水，在客人喝茶的空余对客人所点的菜品进行输点，之后就是等厨房的出品，在传菜生的配合之下将客人所点菜品尽快上桌，如果客人对菜品有任何的变动要及时跟厨房进行沟通进行调整；等客人走后我们的工作是对台面及周围区域进行清洁和整理；收拾整理好一切之后迎接下一位客人的到来。

四、实习体会

1、微笑服务

对于服务这个直接对客的一线行业，微笑服务至关重要。微笑既是对客的尊重也是对客到来的欢迎。以前在课本中老师讲到微笑服务的时候觉得不就是笑一笑有什么难的，但在实习中让我深刻的体会到每天保持微笑并没想象中那么简单。通过六个月的实习之后，微笑已成为我生活中必须要做的事。

2、灵活变通

三年的专业系统学习使我们对服务有了一定的理论认识，使我们在对客服务中对自身有一定的规范要求，以做到更好。

理论来源于实践。不同的顾客有不同的需求，我们在工作中，规范是不能满足所有客人的，有些客人的需求有时比较特殊，一般规范难以包罗万象，所以要求我们在工作中一定要灵活机智地处理每件事情。只有根据不同的需求提供不同的服务，才能使我们的服务达到优质甚至及至。

3、推销技巧

在六个月的对客服务中，推销菜品、推销酒水是做得最多的也是我最喜欢的。当客人拿起菜单不停翻阅后仍不知道点什么，这时就需要服务员发挥推销技巧向客人主动推荐。首先，询问客人的口味及对菜品的喜好，然后针对客人的需求投其所好进行推荐。从刚开始的见客不知如何开口到现在娴熟的推销，都是六个月实习生活的累积和沉淀。其实点菜也是很有讲究的，如颜色搭配、荤素搭配、营养搭配等，在我们的用餐过程中，有很多东西是不能同时食用的，如果客人点了海鲜，那么在最后上水果的时候就要注意了，果盘中含维生素c的水果就要尽可能得少一些；当地的羊肉特别出名，也几乎成为就餐客人的必点，在食用羊肉的时候需要注意，羊肉不能与醋同时食用的：醋宜与寒性食物相配，而羊肉大热，不宜配醋。

五、实习建议

1、理论与实际操作相结合

在学校我们学习的都是理论知识，而在工作中更多的是需要实际操作：

(1)在学习的同时学校应有属于自己的实际操作室。如一张床、一张桌子。在前厅与客房管理的课程中我们知道，什么是三点一线，而在实际操作中并不知道怎样才算是三点一线；在餐饮管理的课程中我们知道骨碟与杯子的距离，碗与骨碟的距离，酒杯该怎样摆等，而实际操作中我们并不知道怎样摆才

合适，怎样做才会更漂亮美观。只有理论与实际操作的完美结合才能使我们在这个竞争激烈的时代更有机会。

(2)在社交礼仪的学习中我们知道见客要保持微笑，微笑的标准是露八颗牙齿，而我们却不懂怎样做才能时时刻刻使我们的微笑保持标准，而这也可以通过一定的方法达到比如说咬筷子。怎样的坐姿、站姿算完美，实际操作并不知道。

2、酒店英语的学习

英语已成为国际化的通用语，在高的酒店中对服务员了的英语要求也尤为的重要。英语的实际应用能力包括听、说、写，在接触来自世界各国的客人的过程中，英语作为国际通用语言发挥了它的重要性，没有它，我和客人就没法沟通，更提不上为他(她)服务。在三年的学习中很遗憾没有接受过专业的酒店英语学习，在就业压力如此大的时代任何东西都不能落下，当然学习也要求个人的主动性。

六、实习总结

通过六个月的实习生活，我受益匪浅。我不仅向酒店员工学习了酒店服务的基本方法和技巧，体会到应该如何跟客人和同事交流和相处，更被酒店人员的无私奉献精神所感动。这不仅为我今后的工作和学习打下了良好的基础，也使我今后从事酒店行业有了一个良好的开端。在此我感谢酒店领导给了我在贵酒店学习的机会，也多谢同事们多日来无私的照顾和关心，使我开心顺利的完成在酒店的实习生活。

餐饮工作规划与展望篇八

回顾这一年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，严格要求自己，按照酒店的要求，较好地完成了自己的本职工作，通过一年的'学习，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新的提升，现将一年来的工作情况总结如下：

一、日常管理工作

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。

一年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，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。努力配合主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本酒店的宴会接待任务比较重，下半年多次接待了重要宾客及宴会，但由于种种原因质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

二、加强自身学习

提高业务水平要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己半年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，保证了餐厅各项工作的正常运行。

三、一年工作得与失

一年来，本人能认真地开展工作，但也存在一些问题和不足，主要表现在：

- 1、我毕竟对中餐的工作才一年多，许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高。
- 2、有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位。

四、自己的收获

自己的理论水平还不太高，中餐业务知识服务技能不精。经过所有同事的一起努力，较好的完成下半年的工作，总结起来也是颇有收获的：

- 1、能够协助领导做好餐厅的日常工作。
- 2、合理安排当班工作，全面协调、管理、检查。
- 3、配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导。
- 4、做好餐厅的安全、节能、卫生工作。
- 5、以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作。
- 6、做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结友爱、相互帮助、共同进步。
- 7、切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作。

五、明年的工作计划

由于一年到西餐厅工作，西餐服务对我来说不是一个陌生的工作，但对我来说从中餐有转到西餐就犹如到了一个新的工作环境。接下来的工作应该是从零开始的，需要尽快的上手，理顺工作重点。要更加的努力。

故明年的工作计划如下：

- 1、积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。
- 2、加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量。

3、加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

4、针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平。