

2023年餐饮总结会主持稿 餐饮部工作总结 (优质7篇)

总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它能够使头脑更加清醒，目标更加明确，让我们一起来学习写总结吧。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

餐饮总结会主持稿篇一

1、宾馆20xx年对白酒采取降低毛利率的新举措。这一举措的推出为宾馆争取了不同档次的客人，将长期积压的酒水长白山湖十二年销售了10瓶，蓝色经典销售了25瓶，销售额2万元。同时为降低部门库存量打下良好基础。

2、由于经营淡季，各区域及用品使用率不是很高，调整一些清洁药水及白猫的用量配比，将原有配比量减半，在保证清洁标准的同时降低此类消耗品的用量。

3、春节过后，部门加大了婚宴促销预定工作，适时调整了原有的预定模式，以换位思考的角度为每一位前来预定的客人量身打造适合他们的完美婚礼，用我们的热情，真诚、周到、细致留住他们。经过我们不懈的努力，年后又成功预定了20场婚宴，可增加收入80万元，现共计预定婚宴52场。

4、自推出餐饮用餐餐费达到20xx元送套房的优惠政策以来，客房共送出客房11间，由此推算，餐饮接待20xx餐标的社会散客11次，共累计营业收入万元。

5、制定并推出“春季养生菜”营销活动，养生菜单共数十道菜，重视食补的饮食习惯使得一些传统食品新的发展领域，

结合季节特点及中医药膳理论，将一些具有中国特色的草本植物的功能性萃取物，如枸杞、红枣、茯苓、佛手、罗汉果等加入到菜品制作中，使其具备了更完善的功能，研发出更贴近消费者需求的养生食品。统计增加收入2万元。

6、针对目前餐饮消费群体饮食习惯的日益改变，市场消费定位的起伏变化，消费模式与结构急转直下，餐饮部及时对菜单作出调整，组建菜品研发小组，对原有菜肴进行适时调整，准确定位自身，彻底改变餐饮部出品菜肴的质量。

7、独立婚宴预定处已投入使用，并得到良好收益。截至目前已成功预定4份，预计收入15——20万元。

下一步工作计划

1、做好“开江鱼美食节”促销活动。利用吉林、雾凇独特的地理特点，突出雾凇宾馆长久以来精湛的饮食制作手段，开展“开江鱼美食节活动”。

为圆满达到此次美食节举办的根本宗旨，餐饮部厨师组建“开江鱼美食节”研发自作小组，组长由餐饮行政总厨担任，组员为各基层岗位骨干人员组成。所有菜肴推行前上灶厨师统一培训，实行挂牌服务、专人专做的原则。即：成品菜肴与厨师编号共同面对食客，共同接受客人的平价。最后汇总顾客满意率，作为厨师的考核标准。

秀评选等方面，会做出一定程度的倾斜。

3、继续开展“雾凇宾馆沿江烧烤服务项目”总结20xx年沿江烧烤销售项目良好的社会效益和经济效益，为进一步深化餐饮部菜品服务观念的转型，客观、理性的引进目前深受江城百姓喜爱的饮食风味，使之不断丰富部门服务内容，餐饮部将继续开展“沿江烧烤服务项目”，以达到找准定位，放低身段，重塑形象，广揽客源的最终目的。

此次项目开展，餐饮部将打造一支专业烧烤团队，核心技术人员一律外聘行业优秀人才。总结20xx年活动开展经验与不足，今年菜单菜品内容更加丰富，操服人员更加专业，就餐环境更加合理、灵活。以保障达到方案预期效果。

4、持续加大婚宴预定力度。对4——5月份婚宴空挡日期进行降价打折销售（5个日子）。对于空当日期可以当场交付定金者，可以放宽预定政策，如：餐标打折、自带白酒、免收服务费等优惠政策。最大力度的创造条件、打造平台，最终达到“周周有婚礼”的营业效果。

工作中存在的困难

1、部门设施设备运行间发生故障，维修时间过于缓慢，存在较大安全隐患。

2、餐饮部前厅人员不足、质量不高、流动性大、培训困难，对于部门长期以来的优良作风无法传承。

3、部分产品毛利率过高，影响产品销售广度、速度、深度。

工作中存在的问题

1、相关的经营策略不够灵活，在调动人员积极行方面需进一步加强。

2、针对厨师队伍用工制度不够灵活，缺乏同行业从业人员、同档次星级酒店的相互交流学习机会。

3、餐饮部主动销售力度不够，缺乏专职销售人员，不能最快速度掌握、宣传餐饮部销售策略及经营方向。

餐饮总结会主持稿篇二

第二阶段星评复核工作已结束，在六月、七月中，餐饮部依照《星级访查规范》要求，进行了自检自查，对不足之处做到及时发现，及时整改，积极配合迎接星评复核检查。现将第二阶段的工作总结如下：

〈1〉 依照《星级访查规范》进行考核

从6月10日开始，依照《星级访查规范》的条例，对中餐厅、西餐厅、饮料部，大堂吧逐个部门的服务人员进行了考核，从中检查各级员工的对客意识，服务技能的掌握情况，发现了西餐厅正餐服务和送餐服务是薄弱环节，还有内线电话的接听，礼貌礼节都不是很规范；特别是员工对英语口语的不熟练，针对这一情况，积极组织参加了人力资源部组织的英语培训。

〈2〉 自检自查，依照《星级访查规范》进行系统培训

餐饮部各分部门，依照《星级访查规范》进行了系统培训，从规范中的每一个细节开始，特别是中餐厅，以访查规范为依据，对员工的礼貌礼节、接话电话，正餐服务，宴会服务，散点服务，消防安全等进行了情景模拟培训，让领班做示范，观看正确的操作和错误的操作以此作对比，增加员工的培训激情，让员工易懂，加深印象；西餐厅方面多次以电话形式进行服务的测试，基本能符合星评要求，语言方表达清晰，能主动介绍食品并告知客人需等待的时间等；饮料部方向，针对6月30日1518房客人投诉鸡尾酒事件，对大堂吧的工作人员进行了再次培训，从最基础的东西开始从新扎扎实实的学起，因为酒水部也象厨房一样必须有扎实的基本功，才能调好一杯鸡尾酒。

〈3〉 观看《星级访查规范》示范片，提高餐饮部员工整体操作规范

由人力资源部组织员工观看《星级访查规范》示范片后，拓宽了全体员工的视野，让员工能更深更清楚的了解星评规范的要领及正确的示范，大大提高了员工的整体规范操作。餐饮部到座率94.4%，除8名休长假人员外，也体现了全体员工高度重视的态度及积极性。餐厅方面，在a□b训时按照示范片的标准，每天指出在工作中遇到的问题并及时的向员工讲解案例，提高员工的服务质量及服务意识，让员工们在日常工作中按照《星级访查规范》的标准来执行。

〈1〉依照《星级访查规范》，厨房方面对整体的卫生，执了严格的管理制度，也通过管事部人员的辛勤劳动，使整体厨房卫生起了很大变化，干净明朗，物品摆放整齐。出品方面在行政总厨的监督下，确保了出品质量，员工们也认真学习了《星级访查规范》，针对礼貌礼节，仪容仪表方面，也进行了培训及检查。

〈1〉对设备设施不符合要求的在第一阶段已检查出来，并及时下维修单进行维修，现将未完工的项目再从新汇总一份，以备备忘录的形式发给工程部，希望尽快完工，本部门还继续执行每周工程维修单汇总，将未完工的情况及时向工程部反馈。

〈2〉根据星评要求，中餐厅从新更换了4个新的婚宴花拱门；4个婚宴喜牌陈旧，已重新更换布料；屏风已从新上油漆，迎春轩大厅及隔前，大门天花板发霉在施工当中，还有部分维修工程未能落实，本部门将会及时跟进。

〈3〉中餐厅菜谱、酒水单，包厢名称的英文翻译工作，7月30日翻译完毕，8月3日前从新制作好新的中英文菜谱，酒水单。

以上是我部星评复核第二阶段的工作情况，在下阶段中，我部将继续对员工进行培训、考核公最标准，最规范的服务迎接星评复核检查。

餐饮部

餐饮总结会主持稿篇三

在餐饮部的学习历程中可以说是分社一直伴着我走到今天，每个人都爱自己的家，在这里分社也是我的一个家。这个家不但给我温暖还在不断地教会我怎样去接触新的东西，怎样去处理生活中遇到的问题。

从部长到餐饮部主管，这看似平平淡淡的每一天，都见证着一个人从稚嫩到逐渐成熟的过程餐饮部个人年终总结及小结餐饮部个人年终总结及小结。我不去奉承这里，但是假如没有分社一直伴我走来，我想我的很多认识、看法都会产生很多改变，而我觉得我现在就是在做的自己。

一个人的素质是随着他的阅历和在生活中的锻炼逐渐积累的，在勤工助学的这一年多尤其是在我担任餐饮部主管以来，我收获了更多。

做了餐饮部的主管以后，我的一个感触就是角色的转变。现在我必须和我的部门紧紧地站在一起，和大家一起讨论部门里出现的问题，觉得把部门带好就是自己的天职。在这个岗位上，站在一个部门决策者的位置上，我感到是更大的责任，每一个部员的问题都是整个部门的问题，在部门内部没有小事。

我自己也在摸索一种更好的方法，如何去组织这个部门，如何调动大家的工作积极性，如何将一个部门带好。在这里我担任值班负责人，那时候对于部门的组织形式意识还十分淡薄，没能很好的发挥每个人的优势，在担任餐饮部主管后我尝试了新的方法，对负责人进行分工和部门内部的细化。虽然现在的制度仍有些不完善，但我也在进一步学习，希望找到一种更好的组织形式。

餐饮部个人年终总结及小结工作总结。我想这半年的工作，在岗位上奋斗坚持的点点滴滴都会给他们带来长久的影响。

餐饮总结会主持稿篇四

时间飞逝，在集体同事的共同努力下，在公司领导的全面关心支持下，奔着一切为客人服务的宗旨，围绕优秀化服务，通过扎扎实实的努力，我们完成20xx的工作。先总结如下：

在过去的一年里，我们部门早餐收入11400元，早餐券700余张。外单位30万元左右，接待领导1800余人，酒水收入7000多元。

- 1、在营业管理方面，我认识到顾客就是上帝，无贵贱之分，所以在培训新服务员期间我会告诉他们服务态度是餐饮工作的重中之重。
- 2、在各单位平时用餐或开订货会人员增多的情况下，我们工作人员积极配合让他们得到了满意；在早餐对住宿客人的服务，他们有不懂得地方我们会去用心服务。
- 3、在餐厅装修期间，我们重新对所有人员进行了培训及调整，装修后，对餐厅各地方进行了整理与摆放，另外，在各位领导的支持下配置了很多设施。
- 4、改善员工餐，制订了每周食谱，认真对所有员工进行调查，争取做出让职工满意的饭菜。

回顾这一年的工作，在取得有效益的同时，我们也找到了工作中的不足和出现的问题。

- 1、这一年中，服务人员不断转变，新的服务人员也较频繁，有时对服务这方面的工作不能熟练掌握，所以以后服务质量必须要加强。

2、由于对外单位的订餐人数统计，预报人数与实到人数有一定差距，使得菜品数量有时不够稳定。

1、加强规范制度，提高服务水平，对新到服务员用心讲解，精心培训，为了更好的'做到满意服务。

2、配合上级领导，对就餐人数统计加强，报到人数与实到人数保持一致。

3、加强对酒水消费，使餐饮与服务双赢。

4、大家一起努力，使我们餐饮部更上一层楼。

喜悦伴着汗水，成功伴着艰辛，餐厅的工作除了我们自己的不断努力外，也离不开所有领导和各部门的关心和支持，只要我们团结一致，互相帮助，共同探讨，我相信，在所有领导的英明指导和全体员工的努力与配合下□20xx将是我们餐饮部辉煌的一年。

餐饮总结会主持稿篇五

来xx店已有xx月了，一切从陌生到渐渐熟悉，对该店的基本状况也有了了解。总体来说：“该店具备一定的潜力；但目前的经营状况确实令人堪忧。”主要问题有以下几方面：

（1）员工的服务意识较为薄弱；基本属于“被动服务”而不是积极主动地为客户提供优质服务；从而提高顾客的满意度；促其“由新转老”；不断扩大客源；需知顾客是企业盈利生存之本啊！消费者才是我们真正的衣食父母啊！

（2）店内的卫生状况亦不容乐观；死角卫生未清理；不能给客户提供一个卫生、干净、整洁、明亮、舒适的品茗环境；从而；赢得顾客之心；形成“回头客”。

(3) 节流意识较差；干、水果的及时回收；水果的正确使用和保存、各场所的水、电的使用，物品的循环使用等。需知；节约从点滴做起；积少成多；细算一下便可知；重视和不重视所产生的结果不可忽视或偏废一方。

(4) 员工的服务技能方面也不尽如意；表现在公司的各项服务规范都无法正确执行或大打折扣；无法让顾客感受到我们的温暖，规范的标准化服务。

(5) 对老客户的回访和维护工作力度不够；容易造成该部分客户群的无形递减和流失。

在接下来的12月份将主要针对以上存在的一些问题，逐一采取相应的应对措施，以期会有所收获或改观。

1、针对员工服务意识和服务技能薄弱这块；主要方法：有机会就多多灌输；不嫌烦；反复重复；直到有效果为止；让其形成正确的“执业意识”；利用闲暇时间对其进行服务规范的“手把手”培训；提高其服务技能和水平；提供更优质的服务。

2、针对店内卫生状况欠佳的问题；则别无它法；“手把手”教他们正确的卫生打扫方法和规范；每日带她们认真检查卫生；“一分钟解决问题”；及时整改；促其不断进步；从而；让其把卫生规范当成一种习惯；相信此时该问题也就迎刃而解了。

3、“节流”问题；亦同；“从我做起；想我看齐”；首先；作为店长理应以身作则；起表率作用；同时应教她们一些正确方法；最重要的是每日循环检查；促其形成习惯。

4、加大对老客户的关注和回访力度；做好每日意见反馈记录工作；从而有的放矢的改善我们工作中已有的不足；提升顾客满意度。越是老顾客；越要做好我们的服务工作；更要提

供精细、人性化的优质服务；牢牢抓住“客心”；财源之本啊！

下月初步计划营业目标：3.6万元；利润点30%；以上即为本人对上月工作的初步总结和计划；思虑欠周；望予以指正。

xx店店长：李xx

20xx年11月25日

餐饮总结会主持稿篇六

20x年是我自我挑战的一年，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新一年的工作做好，过去的一年在领导的关心和同事的热情帮助，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的成果，但也存在了诸多不足。

回顾过去的一年，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，我相信。我真的很满意，有好多好多的事压着我，我还是坚持挺过，我的生活，情绪都是一样照就，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，我一直在想我是哪错了，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，就算没有我，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。现将工作总结如下：

- 1、托盘要领，房间送餐流程。
- 2、大、中、小型宴会各部门帮忙跑菜的相关知识讲解。
- 3、宾馆相关制度培训与督导。

4、出菜途径相关安全意识。

5、对本班组进行学习酱料制作。

1、上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。

2、我对任何人都一样，公平、公正、公开做事。

3、以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。

4□20x年传菜全年离职人数23人□20x年传菜全年离职人数4人□20x年是比较稳定的’一年。

1、负责厅面的酱料运转。

2、传菜出菜相应输出与控制。

3、传菜人手的协调。

1、人手不足，忙时导致菜肴造型变形，体现不了本公司的精华。

2、由于国家的兴旺，导致现代的年轻人都是宝贝，越来越不会干活，越来越被爸爸妈妈宠坏，只追求金钱、不知道为他人换位思考，做今天的我真难啊！

3、为什么招不进人的原因、这是须及时解决的问题。

4、什么叫编制、什么叫发展、什么叫进步、什么叫改进、什么叫管理、什么叫谁管谁、什么叫谁为谁维护谁、要怎样才能稳定。

5、望上级了解其它同行业传菜人手配制。

- 1、部分员工礼貌礼节、仪容仪表不到位。
- 2、有时没按相关标准操作。
- 3、由于后勤部分人员思想过于反常，没法沟通，导致监督力度不到位。

总之□20x年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战，在新的一年里继续努力工作，勤学习、勤总结，最后祝愿我们宾馆生意兴隆、财源广进!祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺、祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌!

餐饮总结会主持稿篇七

我是今年xxx入职至今工作近半年了，根据酒店经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报。

- 1、自七月接收餐饮工作以来，用一周的时间对员工做了全面的调整。注重仪容仪表礼貌礼节，员工见到客人要礼貌用语，区域看台服务人员要求做到一呼便应，员工之间相互监督，共同进步。
- 2、班前坚持对仪容仪表的检查，对不合格者要求整理合格后方可上岗，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。
- 3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。
- 5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾

客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，关注员工的心态，要求员工保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行晋级考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，经常找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

1、在工作的过程中不够细节化，接待较忙的情况下，常出现客人投诉，包括出品不稳定，上菜速度慢，服务不到位等现象，对客人的关注不够等。

2、与部门之间欠缺沟通，常常是出现问题以后才发现

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，

有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及工作效率。

2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

各位领导、各位同事大家好！餐饮部有幸被评为20xx年度先进部门。较为圆满的完成了20xx年的各项接待任务。全凭各位领导及酒店各部门对餐饮部各项工作的支持，在这里我代表餐饮部全体员工对各位领导及酒店各部门表示衷心的感谢，虽然我部门在20xx年的工作中取得了一些成绩，为酒店做出了一定的贡献，但是离四星级酒店及领导的要求还有一定的差距。工作中还存在着一些不尽人意的地方，为了能在20xx年全年的工作中发挥自己的优点，改正所存在的缺点，使我们在服务质量、饭菜质量、管理质量、营业收入等各项指标上一个新的台阶。我代表餐饮部将20xx年的工作及20xx年的工作目标做以下汇报：