

最新穿刺餐饮演讲稿(优秀5篇)

演讲稿具有宣传，鼓动，教育和欣赏等作用，它可以把演讲者的观点，主张与思想感情传达给听众以及读者，使他们信服并在思想感情上产生共鸣。我们如何才能写得一篇优质的演讲稿呢？下面小编给大家带来关于学习演讲稿模板范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。

穿刺餐饮演讲稿篇一

今天，我走上演讲台的。惟一目的就是竞聘餐饮部经理一职。我坚信，凭着我新锐不俗的“官念”，凭着我新锐不俗的“官念”，凭着我的勇气和才干，凭着我与大家同舟共济的深厚友情，这次竞选演讲给我带来的必定是下次的就职演说。我来本店已有4年，曾做过餐饮pa传菜部办事员，楼面办事员，中餐厅办事员，传菜部领班，楼面领班，桑拿领班ktv领班，勾当焦点担任人到此刻。自己忠于企业，踏结壮实任务，带着不以物喜，不以己悲的心态永往直前，敢想敢做。

自酒店10月份放置我接手餐饮经理以来，我在餐饮严重缺少人员的情况下愈加勤奋的任务，降服重重坚苦，较理想的完成了餐饮部划定的方针任务，现对我的任务做出繁杂的总结。（完成任务情况略）

其次，我胜利的组建了一支团结的、年青的、敢想敢做的新步队，胜利的推出了一天破产额高达10万元的圣诞节和ktv包房全满的聚会宴，固然我们在办事进程中还具有良多缺少，但我置信这只是一个进程、一个阶段。

胜利靠策划一直坚持以客户对劲为导向的运营绳尺，将改善和进步饭菜质量和办事质量放在第一位，把持资本缔造热点。若何发掘现有资本，注入新的生机，缔造新的卖点，教育论

文再添新的经济增加点，是今朝酒店在剧烈的市场所作中要立于不败之地，必需思考和钻研的课程。1、对今朝中餐吧台的35条主人讨厌及有能够惹起赞扬的办事牛奶和啤酒的专柜，停止促销利用权。例如：牛奶专柜的利用权以2—3万元/年，卖给一个经销商承包。

2、酒店要主动的企业、客商、家眷区、旅客供给针对性的办事和产物，也自然会分享到丰硕的客源和快速增加的社会效益和经济效益。

后厨办理详细的形式主人看不到只能经过厨房出品的菜系来辨别口角，如后厨办理杂乱，推不出好的菜系将直接影响到餐厅的名誉，因尔后厨办理不只仅是物色一个好的厨师长，而是增强对人事办理、人员素质办理、本钱放纵办理等主要的焦点环节。

1、对人员的营业停止查核，采用严酷的查核轨制，实施开端扩充制，每月对员工、厨师停止营业及素质查核，对分数最低的停止扩充。如许一是为了连结企业勾当，二是为了搞好协作情况。

2、运营性的推陈出新是运营上的需求，也是促进厨师手艺不竭进步，为企业增加魅力。由厨师长组织主干力气，按期研发，推出新菜，按期派出厨师到其他酒店停止进修交换，引进新菜肴、新菜系，丰硕自家种类。

3、成本来历于推销及一切环节的有效本钱放纵，所以本钱放纵的口角将招致酒店协作力的巨细，那么本钱放纵的不好就直接影响到酒店的效益，只要成立一个有效的本钱放纵零碎，将是我们益处的有益保证。

4、推销部的办理是本钱放纵的主要泉源，理应成立严酷的推销轨制，严把验收关，对部门的精神量量、价钱、数目做好严酷的记实，让推销和验收相互限制、相互监视。

5、后厨厨师要做到对精神特尽其用，辨别否决原料的华侈，应本着粗料细作，细料精作的绳尺，对原料停止加工。

6、后厨要增强贮藏办理，天天把冰箱库存情况送到厨师长，仓库每半月清点一次，做到不积压、不华侈，天天除填写推销验收、库存、点双数目报表外，关于得胜蜕变原料，必需经厨师长赞成后方可处置，并填写报损单。

穿刺餐饮演讲稿篇二

大家下午好！

我是来自xxx餐饮文化有限公司总店的xx□

来公司的一个多月，我以学习的心态发掘每一位同事身上的优点，以作效仿。我自我感觉在这里得到了收获、也获得了成长，同时也找到了工作当中的快乐。师傅曾教导我：欲学做事、先学做人。欲学管理、先学吃苦。在咱们公司的这段时间里，我既学到了怎么做事，同时也正在学怎么做人。

今天咱们公司成立了管委会、让我看到了公司给咱们基层员工一次成长、励练、学习的机会，我不想错过这次学习、励练与成长的好机会，所以我参加了咱们总店的竞选。很荣幸我竞选成了会长一职，但同时我也清晰的感觉到了自己肩上的压力很大。可俗话说：“没有压力就没有动力”，我相信这股压力将会是驱使我走向事业顶峰的驱动力，它会鞭策我一往无前。

管委会成立后，我们管委会的每一位成员都将秉承着“协调，监督，服务”的宗旨和“实事求是，尽职尽责”，“协助门店正常营业管理”，“确保门店安全有效运营”的原则开展工作。

作为总店管委会的会长，我深知自己的责任不轻。接下来的

工作我将全力以赴配合厨师长抓好菜品质量关，推动五常管理方案顺利实施。同时协助店长、经理把好服务质量关，督促员工增强服务意识，提高服务技能。努力做好员工与酒店连接的桥梁与纽带，倾尽所能去充当好同事间的粘合剂，把各位同事的心粘合在一起。以团结协作、互帮互助为准则，充分发挥咱们总店团队的凝聚力和战斗力。同时积极去了解同事们的工作所需和生活所需，尽全力为同事解决实际问题，充分去了解同事们的心声，协调团队内部关系，为咱们团队营造一个和睦、和谐的氛围。同时我也会把咱们的酒店视为一个大家庭，把各位同事视为自己的兄弟姐妹，自己作为家庭中的一份子，有责任、有义务去照顾好自己的家人，为各位兄弟姐妹们提供力所能及的帮助。再者我自身也会不断去学习，不断去充电来弥补自身的缺点，发挥自身的优点，以给同事们树立起标杆。

最后我承诺：在职期间必定恪尽职守，秉公行事，不滥用职权，不徇私舞弊。尽最大力量去为大家筑建一个温馨、和谐的工作环境和生活环境，让每一位家人都能在这里感受到家庭的温暖。

我坚信我能做好这一切！

谢谢大家对我的支持！

穿刺餐饮演讲稿篇三

您们好！今天是汉中服务区餐厅正式开业的日子，在这个喜庆地日子里，我感谢各位领导各位朋友对服务区餐厅部的支持和关爱，对你的到来我表示热烈的欢迎和由衷地感谢！

金秋时节、硕果飘香，在这个收获的季节，汉中服务区餐饮部也即将迎来10月16日正式开业的庆典，这标志着餐厅将步入一个全新的起点，一个新里程碑正在我们手中树起。（停顿）在这里，我谨向付出辛勤劳动的餐厅员工，分公司领导、

服务区管理人员以及关心支持餐厅发展的各位朋友和同仁表示衷心的感谢和真挚的敬意，回望筹备期的那些日日夜夜和风风雨雨我深感荣幸和自豪，全体员工群策群力，克服了种种困难，终于迎来了我们餐厅的即将开业。在此，我代表服务区管理层对大家筹备期间付出的辛勤劳动表示衷心感谢！

记得八月的下旬，餐厅部所有员工白天黑夜地奋战在一线，不怕苦、不怕累，同心同德、互相鼓励，忍着高温酷暑，抢赶时间，力争餐饮部在十月一日试营业圆满成功。从八月二十日开始至九月底，公司统一招收的服务员顺利通过了岗位培训、职业培训，进一步提高了员工的业务素质。后期的厨具以及餐厅配套设施在九月下旬也陆续到位，全体员工抱着对工作认真负责的态度，积极打扫卫生、熟练掌握铺台摆台与托盘的技能，在本服务区经理、管理人员及全体员工的共同努力下，十月一日餐饮部试营业终于成功完成。

自餐饮部开业以来，严格执行公司规章制度，加强员工内部管理。同时，餐饮部严格遵守国家有关食品卫生、防疫、环保、节约、消防、安全的法律法规，服从与配合驻地相关行政管理部的管理及监督检查，认真执行“实施细则”情况组织检查、抽查与评价的管理职责，积极响应公司号召，做好服务员文明、微笑服务，热情接待、文明用语、着装统一、干净整洁。餐品数量多样化、品种特色化、荤素搭配，环境卫生干净、质量达标，杜绝发生顾客对餐饮服务的投诉。值得一提的是餐饮部在接待十月十六日“成都军区”及十月二十二日“兰州军区”就餐时，所准备菜品丰富、环境卫生、服务周到，得到了他们上下一致的好评和充分地肯定。

本服务区餐饮部决心在公司英明领导下，树立“以人为本、科学发展、绿色环保”的理念，不断创新改进，争取达到“社会效益和经济效益”双丰收的目标。

我们期待各位领导、四方来宾、各界朋友予以更多的支持、和理解。同时也希望全体职员提高素质，熟练业务、爱岗敬

业，尽心尽力把汉中服务区餐饮部打造成西汉线有品味、有档次、有影响的星级服务区餐厅。

最后祝各位领导、各位朋友身体健康，事业兴旺！祝服务区餐厅可业大吉，生意兴隆！

谢谢大家！

穿刺餐饮演讲稿篇四

大家晚上好！

餐饮服务是我所学的专业。我20xx年就读于xx旅游职业学校旅游服务专业，我们班是与xx股份有限公司所属单位xx宾馆联合开办的，故名xx班。所开设的课程都是紧贴xx旅游特色，扎实有用的。所以我从事餐饮服务业，一是专业对口，二是基本功扎实。

从20xx年到xx餐饮服务公司，到xx餐饮服务公司，至到xx宾馆，四年来我一直从事的是餐饮服务工作。可以说从北到南，各类客人需求我都熟悉，无论何地我都尽心尽职，都赢得领导和客人一致好评。自20xx年xx月到xx宾馆从事餐饮服务工作以来，我先后在宴会服务、收银、大堂酒吧、总台等岗位都工作过，对我所担任的各工种的工作我都能胜任。

我曾在本宾馆组织的餐饮宴会摆台竞赛中获得第二名，并由于领导和同事对我的工作的认可，曾荣获xx股份有限公司颁发的优质服务明星奖。所以说我在餐饮服务上工作是有了一定的经验，尽管我知道距领导的要求还差的很远，同事比我做的更好，但我有信心、有决心：脚踏实地的做好本职工作，不断自我加压，自我完善，力求工作的更好！

1、综合上面所叙理由，我认为自己对餐饮工作（特别是xx宾

馆的餐饮服务工作)熟悉,各小工种之间的关系我能协调好。

2、我有不甘落后,积极向上的天性。我有服从领导,团结同事的'信心。

感谢领导、评委给予我这次机会。但我知道,机会是有两面的,那就是行与不行。

1、营业准备规范:

要求餐饮工作人员准时到岗,做好营业场所和厨房的卫生工作,保持餐厅环境整洁,确保餐具、餐巾等清洁完好。根据客人要求布置好餐饮大厅或包厢,备好酒水。营业前定岗定位,迎候客人。

2、接待顾客规范:

(1) 注重员工的仪表仪容。

着装统一,佩证上岗,不得佩带装饰物。对男员工要求不得留小胡须和大鬓角,发不盖耳;女员工前发不遮眼,后发不披肩,不留长指甲,不涂指甲油,化妆端庄大方。

(2) 严格要求用文明、礼貌、亲切、准确、精练的服务用语。

讲普通话,做到客到有请,客问必答,客走送别;在服务过程的各个环节中,适时用礼貌敬语,如:您好,请用餐,请稍候,对不起,欢迎再来,再见等。禁用有伤宾客自尊心、人格的话不讲;埋怨责怪宾客的话不讲,再服务接待不讲无理的话,不讲方言、土话,不准粗言恶语或高声喊叫,要尊重少数民族、外国宾客的风俗习惯。

(3) 要求员工举止、站姿端庄。

行走挺胸,脚步轻稳,引客、送客、同行、让路规范。要求

员工微笑自然，精神饱满，彬彬有礼。不与宾客争辩、顶撞，必要时提请领导出面解决。

(4) 要求收银员要准确、熟练、迅速做好收银工作。

(5) 在接待过程中，要求服务员要随时观察营业情况，主动听取宾客意见，与厨房和餐厅保持密切的联系，不改进和提高饭菜质量，注重调整菜肴口味，以满足客人人的不同需求。

穿刺餐饮演讲稿篇五

大家，晚上好！

会对在座各位，真诚的说声“谢谢”。

过去一年，我看到了我们整个团队的茁壮成长。企业核心领导小组不断成熟，高新店以蒋经理、陶经理为首的整个管理团队进步明显，尤其是我们基层同事的业务水平、思想意识、团队氛围都有较大提升。今天将要上台领奖的同事，你们是食尚天人的楷模与骄傲，我向你们致敬。

20xx年，大家的学习意识和学习积极性有很大提高，企业互帮互助、关爱他人的氛围浓厚，厨房菜品开始创新，这与培训部李老师、工会xx[]厨房师傅们的努力分不开，更是我们全体员工自身积极追求上进的结果。企业的发展需要大家的进步，也愿意创造条件帮助大家进步。

俗话说“民以食为天”，餐饮业作为一项民生产业，发展潜力巨大。暂时的寒流，无法影响它未来发展的广阔前景。有句话说得非常好，影响崛起的是你内在的能力，而不是外在的东西。打造好自身能力，企业在竞争中就会立于不败之地。

挑战蕴含机遇，创新成就伟业，新的一年开启新的希望，新

的历程承载新的梦想。我衷心希望在20xx年里，企业管理层、各位获奖者能一如既往的爱岗敬业、开拓创新，团结所有企业人，以高度的社会责任感，共同完成我们的使命。

“金马奔腾抒壮志、福照鱼庄万事兴。”最后，在新的一年里来临之际，祝所有食尚天人及其家人，身体健康、万事如意，心想事成、马到成功！

谢谢！