

最新西餐厅经理工作汇报总结 西餐厅月工作总结(优质9篇)

写总结最重要的一点就是要把每一个要点写清楚，写明白，实事求是。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？下面是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

西餐厅经理工作汇报总结篇一

2022将过去，这一年在宾馆各位领导和同事们帮助关心鼓励下，使我克服了种种困难，较为出色的完成了全年的工作，得到领导和同事的肯定。

全年保持全勤上班，无请假、迟到、早退现象；服务质量及工作水平有所提高，无客人投诉情况；能够尊重领导，团结同事，做到礼让三分，工作为重。现将我在2018年做的主要工作及明年的打算做以下总结。

一、今年的主要工作

1、虚心学习，不懂就问。

在这一年，我积极参加了宾馆组织的各项培训活动，认真学习服务技巧和礼貌用语，不懂的地方就向经理和其他的老同事请教，回家后仔细琢磨练习，平时在日常生活中也能经常使用礼貌用语，改掉原来的陋俗，养成了良好的习惯。就这样在不知不觉之中，我的服务水平得到了提高，行为举止更加文明，在客人之中迎得了好评，得到了领导和同事称赞。

2、端正态度，爱岗敬业。

通过这一年的锻炼，我逐渐克服了心浮气躁，做事没有耐心，

敷衍了事的毛病，养成了耐心细致、周到的工作作风，一年当中客人对我的投诉少，表扬多，和同事之间的关系也融洽了，之间的争吵少了，风凉话少，取而代之的是互相鼓励和关心的话语。使我对工作更加充满信心。

对于宾馆的日常工作来说除了接待客人，主要就是打扫客房和环境卫生，虽然整天都在打扫卫生，原来总是会因为太高了、不起眼、不好移动等借口，放弃了一些地方的清扫，留下了死角，在这一年里在打扫房间和环境卫生时每处地方时都备加细心不放过每点污渍和每粒灰尘、毛发，高处够不着的就凳子落凳子，抬不动的就和同事一起抬，原来不注意的墙角、窗户角、抽屉角以及手放不进去的缝隙都想办法用抹布擦干净，让脏物无处可逃。

3、服从安排，任劳任怨。

平时做到尊重领导，不耍心眼，对于领导安排的事情，不打折扣，保质保量。今年除做好客房服务工作，同时在前台人员不齐的情况下，参加了前台接待的工作，开始由于对前台工作不了解，没有信心、有畏难情绪，后在酒店领导的关心帮助下，克服自身困难，认真学习、多方请教，不断演练，做到胸有成竹，遇事不乱，较为出色的完成了前台的工作任务，期间被评为当月的优秀员工。

二、明年工作打算

在即将过去的一年中，使我变得更加成熟，服务质量和水平有了很大的提高，对客人的服务热情也更加高涨，工作信心大增，对以后的工作充满了信心。

这一年总体上能够做到恪尽职守，遵守单位的各项规章制度，做到让领导放心，让客人满意，但我也有一些不好的地方需要改正，比如做事斤斤计较，为一些鸡毛蒜皮的事和同事起争执，工作中存在着惰性，工作的热情不够饱满，消极怠工。

在新的一年里，我要坚决克服这些不好的工作作风，乘着去年这股东风，严格约束自己，认真学习研究工作服务中的技巧，提高自身的服务水平，从小事做起，高起点、高要求，让每一个客人都满意，和宾馆其他同事一起为每一位客人提供一个舒适、安宁、温馨的家。

三、对酒店建议和意见

西餐厅经理工作汇报总结篇二

20xx年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为54.5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

纵观一年以来，值得高兴的是本餐厅无一起安全事故的发生，这离不开上级领导的一再要求和重视，也充分体现了员工的自我防范意识比较强。

因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经

理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

西餐厅经理工作汇报总结篇三

第二季度过去了，这个季度我做了很多事，当然我也加入了__集团，成为了一名置业顾问。说到__集团，公司以房地产开发为龙头，融房地产开发、建筑施工、物业管理、园林绿化为一体的综合性房地产集团公司，是我们公认的金堂自主有信誉的房地产开发商，实力非常雄厚，所以我很荣幸自己能加入我们销售—代表集团形象直接面对客户的这样一个团队。很多成功的前辈都说，销售这个行业是最锻炼人的工作，因为自己的年轻和经验不足，所以更需要锻炼自己!今天我的季度总结是对第二季度来的工作学习进行回顾和分析，从中找出经验和教训，引出规律性认识，以指导今后工作和实践活动的这样一个总结。

第二季度来我们的销售成绩是有目共睹的，完成的非常棒，这些归功于我们的前辈。那我呢?其实我踏入这个行业算是比较晚的.，没有什么明显的成绩出来，就算这样我对自己以及公司的前途和前景还是非常看好，可以说在如今房产销售较为低弥的市场中我们的公司在整个金堂的房地产开发中算是佼佼者!了，所以相对来说，作为销售人员选对这样一个展现自己的工作平台也是很重要的，当然我选对了!

- 1、主观认识不足，谈客户时思路不够清晰;
- 2、自身没有足够的意志，对自己的销售欲望不够坚定;
- 3、计划制订得不合理，脱离客观实际，盲目寻找客户，有时候会错过很多准客户。

- 4、对房子的讲解不到位，谈客户执行的过程不到位。
- 5、对竞争对手的跟踪分析不深入，市场反应速度滞后。
- 6、来自于竞争对手的强大压力，使自身的优势不能突显。

1、外界宏观与微观环境分析：行业发展现状与发展、竞争对手现状与动向预测、区域市场现状与发展、渠道组织与关系现状、消费者的满意度和忠诚度总体评价。

2、内部环境分析。企业的战略正确性和明晰性、企业在产品、价格、促销、品牌等资源方面的匹配程度。

3、自身现状分析。自身的目标与定位、工作思路和理念、个人素质方面的优势与差距。

通过对现状与未来的客观分析，能够更加清楚所面临的困难和机遇。从而对困难有清醒的认识和深刻的分析，找到解决困难的方法，对机遇有较强的洞察力，及早做好抢抓机遇的各项准备。

2、新一季度工作的具体目标：销量目标学习目标；

3、完成计划的具体方法，与客户关系亲密程度加强、及时反映顾客的新资讯。

做到以上观念上的宏观展望规划使我们成功的必经之路，销售行业正在不断壮大，不能让自己落伍，更不能让自己淘汰，所以我把下半年当做一个新开始，努力做成功，完成目标，让自己成为最伟大的推销员！

西餐厅经理工作汇报总结篇四

作为西餐厅服务员，新的一年也有新的计划与打算，同时也

需要对即将过去的一年进行一个整体的总结与分析[]20xx年时间过得真快，新的20xx年正在向我们迈进，我希望我们西餐厅服务员在这新的一年中脱下旧妆，换上新妆，有个更新更好的转变，正所谓，我相信我将一定能做得更好！我也希望在这里我能将我的快乐带给顾客感染同事。

她的这句话我永远都不会忘记，因为是她的这句话让我重新找到了自信，我也不会忘记大家对我的支持和帮助，因为大家的支持和帮助让我再次感受到了大家庭的温暖与温馨，我在此向大家道一声谢谢，同时在工作中与大家有过一些磨擦，我向大家道一声对不起，请原谅。

再次，我希望在以后的生活和工作，大家能给我多提一些建议，我一定虚心听取，无论是生活中的、还是工作的. 不足或缺陷我都会加以改进，通过与大家一起在盛丰相处的这段时间里，我发现无论在为人还是在处事方面，自己都有较好的改变。与大家相处也较随和，工作起来也不觉得像开始时那样累，为了营造一个温馨的工作环境，为了你我脸上都充满喜悦的笑容，为了你我心里都有个温暖的家，让我们多一份理解，少一份埋怨，多一份宽容，少一份指责。最后记我们为了盛丰更辉煌的明天而加油！

新的一年即将来临，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，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，我现在很好，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，我们互相学习，一起进步，未来属于我们。

关于明年，我的计划是：

- 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、利用休息时间进行计算机培训。
- 4、多学习其他东西，充实自己。

最后，希望大家到下一年的今天，都踏上一个新的台阶，更上一层楼，谢谢！

西餐厅经理工作汇报总结篇五

20xx年在餐厅工作上，我餐厅严格贯彻执行《食品卫生法》，增强饮食卫生治理，搞妥学生餐厅，并在实践中继续完善治理的各项规章制度。使我校餐厅治理做到科学化、规范化、制度化。

1、树立领导小组

餐厅从开办之日起，就组织了强有力的班子对餐厅进行科学化治理重点抓餐厅规范化的治理和食品卫生平安，做到有目标计划、有重点、有步伐，层层落实责任。

2、餐厅工作重中之重

民以食为天，食以卫为先，以人为本，康健第一，是餐厅治理工作的重中之重，为此，我餐厅高度重视食品卫生治理工作，牢靠建立平安第一、卫生第一、康健第一、质量第一的思想，实行全方位的治理和强有力的监督，为客人提供一流的办事，让客户满意、宁神。我们在餐厅治理方面继续探索，树立了解一套科学规范的治理机制，博得了社会的承认。

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学治理的根基，餐厅治理严格执行《_食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等司法律例，在此根基上，订定了《食品卫生平安治理制度》以及《食物中毒与疫情申报应急处置惩罚制度》，树立健全各岗位职责，各岗位治理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对情况卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生治理有章可循，有规可依。

2、强化流程治理

第一关是把好进货，我们餐厅主要原料、辅料均采纳定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方法，每天由厨师长负责验货，采取观（生产日期、合格证、质量检测申报、包装环境、有无变质、抽芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方法把住进货关，对易引发食物中毒的四季豆、土豆、春夏莲花白等少买或不买；凡遇“五一”、“十一”等大假，假前余下的作料等要全面调换；餐厅进货必须由餐厅验收，并作好进货入库挂号。树立了购物索证、申报材料。

第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去残留农药或菜虫等，加工时不反复使用油料，加工蕴藏场所无关人员不得进出，除做好留样外，每餐由一名餐厅工人提前就餐，记录食后反应，让试尝成为一道工序。

第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生平安要求做到“三防”：一防食物酸变，腐朽，变质及污染食品，一旦发明，急速严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生治理中，餐厅治理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入餐厅，从光阴上和空间上回绝了投毒变乱的发生。三防疾病流行感染，坚持每餐餐具专人操作，采纳药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。按期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，堵截感染源，包管师生康健。

3、树立监督机制

为了加大对餐厅食品卫生监督力度，成立了治理机构，组建了餐厅治理领导小组，负责餐厅日常治理工作，反省、监督、试尝、留样、填表和餐厅档案。学校餐厅治理领导小组不按期对餐厅工作环境进行抽查，还在师生开展民议测评，发明问题实时办理，不按期请防疫部门对餐厅进行反省指导。形成了治理部门、教师、学生，对学校餐厅治理全方位监督，起到了积极作用。

1、严格用工制度

餐厅从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙两边的权利和义务以及工资报酬等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技巧才能，事业责任心，构成一支具有凝聚力和创造力的餐厅饮食从业人员步队。

2、增强培训，进步从业人员素质

上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的司法、律例条例和学校餐厅的各项规章制度，进步从业人员的司法意识和食品卫生平安意识，坚持每周召开餐厅治理人员会议，每个月餐厅从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人康健反省，对未体检的不能上岗，对身体分歧格果断不准上岗，不穿工作服的果断不准上岗，并树立个人档案材料，通过岗

前培训和增强学习，进步了从业人员的素质，深化了办事意识，进步了办事程度和质量，满足了师生的需求，为学校的成长提供了强有力的后勤包管。

应用寒暑假对餐厅进行了水平不合的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到结构合理，通风度光，蒸汽及油烟排放优越。成立平安生产领导小组，订定了“三防”预案，平安通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天治理员防火巡查，进入餐厅有提示语“餐厅重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意平安、精心操作”，餐厅供应的免费汤专人观管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为伙食人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度看重，全力以赴逐项采取步伐，打消生产中的各类平安隐患，确保操作平安和食品卫生平安。坚持优质办事，继续拓展办事理念。膳食科做到以人为本，给客户创造舒适的就餐情况。

饮食是一个值得全民关注的问题，我餐厅的餐具消毒工作及菜肴留样、康健证的治理、采购索证、食物验收每一个环节都严格把关，杜绝事故的发生。严防食物中毒变乱的发生，切实包管每位师生的身体康健。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。结合餐厅实际，久有存心给花费者提供一个舒适宁神的花费情况，餐厅自然是离不开饮食，食是每个人生活中弗成缺氨瞻一部分，假如我们离开了吃的器械是弗成能生存下去的，所以作为单位的餐厅这是至关紧张的。作为治理方更应多为职工的饮食着想，为包管每位同事的身心康健而斟酌。

西餐厅经理工作汇报总结篇六

2022年的上半年已经过去，新的挑战又在眼前。在上半年里，作为公司销售经理，有压力也有挑战。年初的时候，房地产市场还没有完全复苏，那时的压力其实挺大的。客户有着重重顾虑，媒体有各种不利宣传，我却坚信__地产的稳定性和

升值潜力，在稍后的几个月里，房市回升，我和同事们抓紧时机，到达了公司指标，创造了不错的业绩。在实践工作中，我又对销售有了新的体验。

1. 不做作，以诚相待，客户分辨的出真心假意。得到客户信任，客户听你的，反之，你所说的一切，都将起到反效果。
2. 了解客户需求。第一时间了解客户所需要的，做针对性讲解，否则，所说的一切都是白费时间。
3. 推荐房源要有把握，了解所有的房子，包括它的优劣势，做到对客户的所有问题都有合理解释，但对于明显硬伤，则不要强词夺理，任何东西没有完美的，要使客户了解，如果你看到了完美的，那必定存在谎言。
4. 持续客户关系，每个客户都有各种人脉，只要保证他们对项目的喜爱，他们会将喜爱传递，资源无穷无尽。
5. 确定自我的身份，我们不是在卖房子，而是顾问，以我们的专业来帮忙客户。多与客户讲讲专业知识，中立的评价其它楼盘，都能够增加客户的信任度。
6. 团结、协作，好的团队所必需的。

二、需要改善之处

1. 有时缺乏耐心，对于一些问题较多或说话比较冲的客户往往会针锋相对。其实，对于这种客户可能采用迂回、或以柔克刚的方式更加有效，所以，今后要收敛脾气，增加耐心，使客户感觉更加贴心，才会有更多信任。
2. 对客户关切不够。有一些客户，需要销售人员的时时关切，否则，他们有问题可能不会找你询问，而是自我去找别人打听或自我瞎琢磨，这样，我们就会对他的成交丧失主动权。

所以，以后我要加强与客户的联络，时时关切，透过询问引出他们心中的问题，再委婉解决，这样不但能够掌握先机，操控全局，而且还能够增加与客户之间的感情，增加客带的机率。

现今我已来工作半年多了，在上半年的工作中，本人的销售套数为__套，总销额为__万。在今后的工作中，我要更加完善自我，提升自我，增加各方面的知识和对__各个地区的了解，不但要做好这个项目，更要跟着公司一齐转战南北，开拓新的战场。

西餐厅经理工作汇报总结篇七

这个春节苦与乐相并着，寒假服务生的锻炼炼人，炼心，炼性。

回到家的第二天，我便与同学去找兼职，一方面，为了减轻家里供我上大学的负担，能够赚取自己所需生活费;另外一方面，是为了锻炼我自己，俗话说，吃得苦中苦，方为人上人。的确，通过这次寒假实践，我明白人是需要社会来调-教的。

然而，遗憾的是，没有找到与自己专业有关的社会实践，而是做了西餐厅服务员。这份工作像一份检验卷，在考我的站力，从上班到下班一直站着，持续9个小时，每天回到家，几乎都不能走路，连脚也是肿的，那时，我为之哭过，感叹着赚钱的辛苦，也想过放弃，特别是和我一起去的同学已经放弃，然而，脑海里闪过妈妈那时对我说‘看到你同学没坚持下去，而你还在工作，我的心就疼，你要好好坚持’，我坚持了…下来;在考我的耐力，对时间的耐力，每当闲下来的时候，我的脚掌就好像在跟我说我已经坚持不下去了，那时，唯一的期盼就是时间能够飞逝;对顾客的耐力，每天面对着不同的顾客，不同的要求，而我要做的是微笑面对，不容许我的任何脾气。

付出就会有收获，这是我坚信的。通过在西餐厅当服务员的实践活动，我深知赚钱不易。每天早上半个小时的自行车到上班地方，从8点半到5点半，从一楼到3楼的来回跑动，中午也只有20分钟的吃饭兼休息时间，真的很累！然而，通过自己辛苦劳动获得了回报，那时，心里别提多高兴，真的很值得。

经历使人成长。西餐厅服务员上班期间，手机上交，不准与其他服务员闲聊，不准讲家乡话，必须保持站立姿势除非打扫卫生，必须时刻以顾客为先，微笑面对。刚开始时，我总认为规定不合理，开在我家乡却不准我使用家乡话，闲的时候也不让我坐下，后来，也慢慢明白，习惯，服从。来西餐厅的不只是本地人，使用普通话是为人让客人觉得平等，保持站立是为了西餐厅的形象。

此外，我所在餐厅有三大原则：上司永远是对的，团结永远是对的，顾客永远是对的；四大宗旨：顾客至上，服务至上，品质至上，纪律至上；沟通百分百。对于“上司永远是对的”，我现在还是不同意。在西餐厅工作期间发生了一件事，那时候过年，生意很是红火，初三那天，临近下班，部长突然告诉我要加班。然而，那天我早就已经答应外婆要去她家聚会，我对部长说不行，我已经很久没去过外婆家，上学期间没得去，一回来就直接去打工，这是一年一次的过年聚会，可是，部长说他连家都没回。一气之下，我对着他大吼，我又没准你不回家，虽然知道很无理，可还是说出口了。在听到这句话后，部长没有说话，只是静静地吃着饭。旁边的领班开口对我说，美虹，你要知道，你现在是在工作，凡是要以工作为先，我们也是没有办法，生意这么忙，几乎每个人都要加班，你又凭什么能够例外。那刹那，我好像顿时明白：人，不能由着自己的性子来，要以大局为重。倘若部长提前跟我沟通，不会有这样这争吵发生，上司，不一定永远谁对的！

在工作期间，其中一位员工让我印象很深，她总是默默的做着她的事，在我做的不好的时候，总是很耐别人的经验永远也跑不到你的身上，但在别人经验的基础上，我相信能做的

更好。

越是接近社会就越知道父母的辛苦，自己在外面的酸甜苦辣，他们肯定也经历过。通过这次兼职，我更加知道父母的艰辛，更加学会感恩父母的辛勤劳作，感恩所有劳动付出的人。

实践结束后，我拿到了西餐厅的实践证明，我踏实，肯干，认真的工作受到了老板的好评，部长还问我暑假还去不去，同时还得到相应的报酬，部长还问我暑假还去不，拿着自己第一次辛苦赚来的钱，心里别提多高兴，更重要的是，我收获了比金钱更重要的东西，实践让我各方面的能力有了提升。这里的工作环境不同于在学校里的环境，所接触的人和事也不同，我从中学到了许多课堂上学不到的东西，自身各方面的能力都有所提高。通过这次社会实践，我明白了：作为一名新世纪的大学生要学会将学校的理论知识与社会实践相结合，在实践中成长，锻炼。社会实践给我上了生动的一课，我从本次实践中感受颇深，在今后的学校生活中要继续发扬不怕吃苦的作风，并努力学好自己的专业课，将社会实践中学到的新东西融入到学校生活中使自己的大学生活更丰富。

今年春节对于我来是，是非常有纪念意义的，因为这个春节，我利用寒假时间，到一家西餐厅参加社会实践，这次的寒假服务生让我得到了锻炼。

回到家的第二天，我便与同学去找兼职，一方面，为了减轻家里供我上大学的负担，能够赚取自己所需生活费；另外一方面，是为了锻炼我自己，俗话说，吃得苦中苦，方为人上人。的确，通过这次寒假实践，我明白人是需要社会来调-教的。

然而，遗憾的是，没有找到与自己专业有关的社会实践，而是做了西餐厅服务员。这份工作像一份检验卷，在考我的站力，从上班到下班一直站着，持续9个小时，每天回到家，几乎都不能走路，连脚也是肿的，那时，我为之哭过，感叹着

赚钱的辛苦，也想过放弃，特别是和我一起去的同学已经放弃，然而，脑海里闪过妈妈那时对我说‘看到你同学没坚持下去，而你还在工作，我的心就疼，你要好好坚持’，我坚持了…下来；在考我的耐力，对时间的耐力，每当闲下来的时候，我的脚掌就好像在跟我说我已经坚持不下去了，那时，唯一的期盼就是时间能够飞逝；对顾客的耐力，每天面对着不同的顾客，不同的要求，而我要做的是微笑面对，不容许我的任何脾气。

付出就会有收获，这是我坚信的。通过在西餐厅当服务员的实践活动，我深知赚钱不易。每天早上半个小时的自行车到上班地方，从8点半到5点半，从一楼到3楼的来回跑动，中午也只有20分钟的吃饭兼休息时间，真的很累！然而，通过自己辛苦劳动获得了回报，那时，心里别提多高兴，真的很值得。经历使人成长。西餐厅服务员上班期间，手机上交，不准与其他服务员闲聊，不准讲家乡话，必须保持站立姿势除非打扫卫生，必须时刻以顾客为先，微笑面对。刚开始时，我总认为规定不合理，开在我家乡却不准我使用家乡话，闲的时候也不让我坐下，后来，也慢慢明白，习惯，服从。来西餐厅的不只是本地人，使用普通话是为人让客人觉得平等，保持站立是为了西餐厅的形象。

此外，我所在餐厅有三大原则：上司永远是对的，团结永远是对的，顾客永远是对的；四大宗旨：顾客至上，服务至上，品质至上，纪律至上；沟通百分百。对于“上司永远是对的”，我现在还是不同意。在西餐厅工作期间发生了一件事，那时候过年，生意很是红火，初三那天，临近下班，部长突然告诉我要加班。然而，那天我早就已经答应外婆要去她家聚会，我对部长说不行，我已经很久没去过外婆家，上学期间没得去，一回来就直接去打工，这是一年一次的过年聚会，可是，部长说他连家都没回。一气之下，我对着他大吼，我又没准你不回家，虽然知道很无理，可还是说出口了。在听到这句话后，部长没有说话，只是静静地吃着饭。旁边的领班开口对我说，美虹，你要知道，你现在是在工作，凡是要以工作

为先，我们也是没有办法，生意这么忙，几乎每个人都要加班，你又凭什么能够例外。那刹那，我好像顿时明白：人，不能由着自己的性子来，要以大局为重。倘若部长提前跟我沟通，不会有这样这争吵发生，上司，不一定永远谁对的！

在工作期间，其中一位员工让我印象很深，她总是默默的做着她的事，在我做的不好的时候，总是很耐别人的经验永远也跑不到你的身上，但在别人经验的基础上，我相信能做的更好。

越是接近社会就越知道父母的辛苦，自己在外面的酸甜苦辣，他们肯定也经历过。通过这次兼职，我更加知道父母的艰辛，更加学会感恩父母的辛勤劳作，感恩所有劳动付出的人。

实践结束后，我拿到了西餐厅的实践证明，我踏实，肯干，认真的工作受到了老板的好评，部长还问我暑假还去不去，同时还得到相应的报酬，部长还问我暑假还去不，拿着自己第一次辛苦赚来的钱，心里别提多高兴，更重要的是，我收获了比金钱更重要的东西，实践让我各方面的能力有了提升。这里的工作环境不同于在学校里的环境，所接触的人和事也不同，我从中学到了许多课堂上学不到的东西，自身各方面的能力都有所提高。通过这次社会实践，我明白了：作为一名新世纪的大学生要学会将学校的理论知识与社会实践相结合，在实践中成长，锻炼。社会实践给我上了生动的一课，我从本次实践中感受颇深，在今后的学校生活中要继续发扬不怕吃苦的作风，并努力学好自己的专业课，将社会实践中学到的新东西融入到学校生活中使自己的大学生生活更丰富。

西餐厅经理工作汇报总结篇八

20xx年在餐厅工作上，我餐厅严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生餐厅，并在实践中不断完善管

理的各项规章制度。使我校餐厅管理做到科学化、规范化、制度化。

一、领导重视，认识到位

1、建立领导小组

餐厅从开办之日起，就组织了强有力的班子对餐厅进行科学化管理重点抓餐厅规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、餐厅工作重中之重

民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是餐厅管理工作的重中之重，为此，我餐厅高度重视食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为客人提供一流的服务，让客户满意、放心。我们在餐厅管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

二、建立健全管理制度，加强学校膳食管理

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，餐厅管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理

三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，餐厅管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入餐厅，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

3、建立监督机制

为了加大对餐厅食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了餐厅管理领导小组，负责餐厅日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和餐厅档案。学校餐厅管理领导小组不定期对餐厅工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对餐厅进行检查指导。形成了管理部门、教师、学生，对学校餐厅管理全方位监督，起到了积极作用。

三、提高从业人员素质，树立服务意识

1、严格用工制度

餐厅从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的餐厅饮食从业人员队伍。

2、加强培训，提高从业人员素质

上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例和学校餐厅的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开餐厅管理人员会议，每个月餐厅从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人健康

检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。

四、加强硬件建设，杜绝事故发生

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入餐厅有提示语“餐厅重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，餐厅供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给客户创造舒适的就餐环境。

五、关注细节，持之以恒

饮食是一个值得全民关注的问题，我餐厅的餐具消毒工作及菜肴留样、健康证的管理、采购索证、食物验收每一个环节都严格把关，杜绝事故的发生。严防食物中毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。结合餐厅实际，想方设法给消费者提供一个舒适放心的消费环境，餐厅自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的餐厅这是至关重要的。作为管理方更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。

一、营业状况

- 1、4月1日~~~6月31共计营业额约为260万元
- 3、其它消费为57万元，平均日消费为2万元
- 4、餐饮本月主要是单位消费为主，零点消费很少，

二、员工工作情况

- 1、员工积极性始终欠佳
- 2、员工工作意识不够
- 3、员工缺乏对用餐顾客的热情度
- 4、卫生工作有所改进，但不能持之以恒

三、管理调整情况

- 1、对管理层进行了调整，增加了一名主管人员
- 2、加强餐饮区域通道及公共卫生的跟进，并持速对该区域卫生定期进行清理，卫生得到了明显的改进。
 - (1) 员工本性难改的问题采取了换人措施
 - (2) 实行跟包服务。
 - (3) 做员工思想工作.
- 5、活动方面部门一直没有开展，主要是因为餐饮零点生意不是很好，推出以后不一定有效果，目前部门正在制作一份清凉一夏活动的方案，计划在四月份出台上报审批，五月份开始操作，其中需要赞助的将上报采购员。

四、下季度工作计划

对餐厅的管理也出台了一些相关制度，但是各小组落实的很慢而且不到位。关键问题检查监督与指导力量不够，部门今后应加强此方面的管理。

- 1、加强服务培训（见培训计划）。
- 2、制作一份清凉一夏活动的方案，争取在月底这前报总经办
- 3、提高员工节能意识，并做好酒店财产的保管工作
- 4、天气开始转热，做好灭虫灭蝇工作
- 5、加强员工的劳动纪律及员工的考勤制度
- 6、配合酒店做好淡季营销工作

西餐厅经理工作汇报总结篇九

20__年4—6月份餐饮营业额为575.7万元，比经济指标510万元超出65.7万元，同比去年4—6月份497.44万元超出78.26万元。就餐人数比去年(4-6月份)73337人次增加了(4-6月份63198)10139人次，人均用餐每人75元。同时4-6月份共接待1155桌喜宴。从以上数据可以看出我们20__年4-6月份工作量与经营的成果。

二、接待情况

20__年4—6月份餐饮部共接待了：工商联、市侨办、人大、股份、市委宣传部□xx人寿□xx区建设局、港口管理局、海事局、省政协等大小会议几十个。在接待上对菜单菜肴的搭配，领导的针对服务及各种宴会台的布置，整体反映良好，都取

得了圆满的成功，这与宾馆领导的正确领导以及部门全体员工努力是分不开的。

三、好人好事

4—6月份餐饮部涌现了一批好人好事，如西餐厅、，中餐厅、，在工作中周到细致的服务，多次得到会务人员的好评，为我们酒店创造了良好的品牌形象，还有餐厅、等人员拾到客人丢失的物品，及时归还，受到客人的高度赞扬，为树立良好的形象，还有前台的、等，以及宴会预定员他们工作积极主动，任劳任怨，加班加点为部门付出了大量的劳动。同时在三月份餐饮员工参加全国中餐摆台比赛，在xx市选拔赛中取得了第一名好成绩，厨房也涌现出一批表现积极向上，工作成绩突出的员工，冷菜间员工，对待工作认真细致，产品制作精益求精，任劳任怨，半年下来基本没有休息，加班加点，从不计较个人得失，受到大家的一致好评。打荷，切配，灶台等同志，工作认真负责，日常工作早来迟走，一年中基本无失误，各尽其职，业务操作娴熟，起到表率作用。

四、管理方面

1) 规范化、标准化

结合前后台各自分工不同，首先严格管理人员的管理操作规范，前台员工严格参照培训内容及相关技术要求，后台操作依据培训和标准食谱，日常工作中的言行举止都亲自起表率作用，在设施设备使用上，严格参照流程，不断布置检查，督促前后台培训情况，尽可能使部门工作趋于规范、标准化运行。

2) 制度化(奖罚分明)

日常管理上，严格参照宾馆和部门的相关制度及员工手册来管理员工，坚持制度面前人人平等，对事不对人，管理上要

求亮化公道，工作中的处罚、奖励不含情分，严肃认真地根据员工表现执行。