

# 最新音乐教师辅导计划表 音乐教师课外 辅导计划(大全5篇)

工作学习中一定要善始善终，只有总结才标志工作阶段性完成或者彻底的终止。通过总结对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。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

## 咖啡工作总结篇一

项目概况：在白领较为集中的天河城广场附近开一家具有特色的、适合文化层次较高、年龄在25~40岁之间的成熟的职业咖啡店创业计划书。

企业宗旨：一切为了女性。

(1)广州市服装市场中，高、中、低档女性服装都有，但女性服装风格大多过分偏重于随意、休闲、舒适。或者是偏重于标新立异、与众不同，都不能满足白领女士的需求。

(2)一些很高档的时装虽然能满足白领职业女性的穿着要求，但定价太高。

(3)也有一些本地的价格适中的职业套装，虽然有的质地与手工都不错，但过于职业化，让人觉得少了一点女人味。

(4)一些中档、高档的杭派职业女服的设计风格优雅，面料精美，手工考究，色彩与款式大都比较明亮与柔和，价格也能为大多数收入在中等偏上的较成熟的白领职业女性所接受。

文化层次较高(大专及大专以上)、年龄在20~40岁之间的成

熟的职业女性是唯美女装店的目标群体。这一目标群体的月收入在xx或1000元以上，或家庭月收入在5000元以上，在湖南应属于小康生活家庭，对服装的品味要求高。这一群体侧重于外来白领女性或者学生。

1. 租用场地

2. 装修餐厅，餐厅风格自然，随意，同时负有现代气息，墙面采用偏淡的温色调，厨房布置合理精致，采光性好，整体感观介于家庭厨房性质与酒店厨房性质之间。

3. 聘用中西餐厨师，签订合同。

4. 联系用原材料供应商，与之签订合作合同。

5. 聘用勤工俭学的学生为服务员，谈好薪资，工作时间，工作内容，签订好劳工合同。

6. 开始在各高校进行宣传活动。

在广州，特别是天河城广场附近，这一类咖啡店比较少，且大多为专卖店，品种单一，个性化不强，价格较高。

一、前期投入

店面装修：10000元

租金：（两押-租）28000元

进货：18000元

工商管理、税务登记费用：1200元

顶手费□xx0元

流动资金：10000元

合计1:87200元

二、每月固定费用

工资：5500元/月

其中：店面人员2人：1500×2=3000元/月

经理工资：2500元/月

水电：300元/月

工商管理费、税收：500元/月

租金：10000元/月

合计2:16300元/月

三个月即48900元

三、前三个月共需投入资金

$87200+48900=136100$

(2) 高档服装按\*均每套服装批发价150元，零售价300元计算，(八折280元，零售价500元计算，(八折之后为400元/套)毛利120元/件。

表-xx年唯美女装店收入预测

如果把握不好，很容易造成商品积压。这就需要细心研究市场行情，从\*时的销售业务中把握客户需求，做到既不盲目紧跟潮流，又不落后于潮流。

本店要严格服装质量关，提高服务质量，实行贴心服务，尽量不打价格战。

在把好质量关的前提下，有理、有节的处理好顾客意见非常重要，树立顾客就是上帝的服务意识。

4. 对客人礼貌，客人的非私人问题有问必答，随时留意客人情况，努力将客人服务周到。

### (一) 项目申请

餐厅的创建需要进行申请，取得经营许可证。在银行进行抵押贷款，获取开业基金。

(1) 根据《产品质量法》的相关规定：本店提供的服装应符合质量要求，质量合格。

(2) 根据《消费者权益

保\*

\*\*》的相关规定：本店在提供商品或服务时应符合保障人身、财产安全的要求，使客户不受到损害。

(3) 根据《劳动法》的相关规定：本店应与所招聘的员工签订相应的劳动合同，并为其办理购买相应的劳动保险。

### 职员及岗位职能

(1) 店员2名：负责与顾客的各项工

(2) 经理1名(自己本人)：统筹全

注明：店员为本市的下岗失业女性。

## 一、本人的工作经验

白手起家是最困难的创业方式，因为缺少资金、没有关系，只能艰苦奋斗一点一滴的积累和摸索。

1. 创业者必须有市场预见性
2. 有良好的信誉和人品
3. 吃苦耐劳的精神

## 模式三、代理

代理是一种很常见的创业方式，中关村很多品牌电脑代理，借助别人的品牌发展自己。

品牌信誉好、发展潜力大公司的产品

2、代理最大的危险是被厂家卸磨杀驴，所以只能依附，不能依赖；建立自己的品牌，维护自己的渠道。

作为普通人，两种基本的赚钱模式，对于某些特定的人来说，可能都是好的选择，他们会使两种模式相互转换，譬如有些人，就业很成功，有可能他创业也会较容易些。因为他们在就业中积累了很多便于他创业的条件或素质。而有些善于创业的人，由于他们有创新能力、吃苦精神，他一旦进入重要的就业状态也容易把重要工作干好，取得较大的成功。对于创业与就业这两种模式，自己必须要有一个清楚的认识，看看自己属于哪种人，这样才能更好地选择去创业还是就业。适合创业的人须勇敢，而适合就业的人要稳健。适合创业的人“自种口粮”，而适合就业的人钟情“皇粮”。适合创业的人更能创新，而适合就业的人要墨守成规。适合创业的人更能成为企业家，而适合就业的人更易成为管理者。适合创业的人善于管理、控制和规避风险，而适合就业的人惧怕和躲

避风险。

## 咖啡工作总结篇二

- 1、自觉遵守咖啡厅内的各项规章制度，服从安排。
  - 2、仪表大方，着装整洁，礼貌待人，服务热情周到。
  - 3、按要求做好责任区内的环境卫生。
  - 4、做好餐具各项补充，以使替换。
  - 5、严格遵守咖啡厅内的服务程序。
  - 6、熟知咖啡厅内提供的菜品和价格及特点。
  - 7、做好收台、翻台，提高多台利用率。
  - 8、做好收尾结束工作，做好防火、防盗工作。
  - 9、积极参加业务培训，不断提高服务技能。
- 1、执行咖啡厅领班的工作，向其负责并报告工作。
  - 2、了解咖啡厅自助早餐及正餐服务程序，并能够严格按照服务程序及规程对客进行服务。
  - 3、保持咖啡厅环境整洁，确保餐具、布件清洁完好，备齐各种物料用品。
  - 4、做好早、中、晚三班的交接工作，确保没有任何疑问。
  - 5、解答客人问题，收集客人意见，及时向领班汇报。
  - 6、了解西餐知识，并对西菜西点有一定的了解，并了解简单

制作方式。

7、按规定的工作流程及服务程序摆台，为客服务。

1、接受领班或上级的工作安排。

2、做好开餐前的准备。

3、保持地面、展示台、服务台及餐具的清洁卫生。对咖啡厅的家私、设施、设备、物资等进行日常的清洁和维护。

4、按工作标准摆台、撤台、更换烟缸、清洗餐具、打扫卫生及为客人提供餐饮服务。

5、关注客人的习惯和要求，准确快捷地提供服务，并与客人保持良好关系。

6、检查菜品质量，发现问题及时报告。

7、注意了解客人的意见和要求，及时将反馈信息向领导报告。

8、帮助客人开账单结账。

9、完成上级特别指派的任务。

## 咖啡工作总结篇三

咖啡的种类纷繁多样，为人熟悉的有蓝山、曼特宁、拿铁、摩卡、卡布奇诺等。此外，还有世界上最昂贵的咖啡——麝香猫咖啡。对于白咖啡你又了解多少呢？知道白咖啡是什么吗？白咖啡和黑咖啡的区别是什么呢？下面跟小编一起来看看吧！

白咖啡并不是指咖啡的颜色是白色的，黑咖啡也不是由于颜

色得名。白咖啡的意义就像白开水的白一样，和黑咖啡最大的本质区别是在其加工流程上。

现在市面上存在的咖啡都属于黑咖啡，黑咖啡是咖啡豆加焦糖经过高温炭烤而成，这一做工使得做出的咖啡有焦苦、酸、焦糖和炭化的味道。在健康上它会伤胃，上火，造成黑色素的沉淀等不利之处。

白咖啡是咖啡豆不加焦糖直接低温烘焙，时间是高温炭烤的2.5倍，研磨成咖啡粉，去除了一般高温热炒及炭烤的焦枯、酸涩味，而且保留了原始咖啡的自然风味及浓郁的香气，令人回味无穷，香浓顺口而心动。白咖啡的主要特点是香浓，白咖啡的低温烘焙工艺要求水平更高，花费时间是黑咖啡炭烧的3-4倍的时间，所以白咖的有咖啡香味。一般黑咖啡是指没加奶和糖的现磨精品咖啡。

两者在咖啡豆培炒过程也有不同，白咖啡是不另加焦糖以低温烘焙而成，而普通黑咖啡则是以煮或高温炭烤的方式制造。白咖啡以低温烘焙，保留咖啡原有的香味，去除高温炭烤所产生的焦苦与酸涩味，甘醇芳香不伤肠胃，低咖啡因，既符合了现代人健康瘦身的要求，又避免了饮一般咖啡所带来的燥热烦恼，为生活中的平凡更添一丝精彩。

## 咖啡工作总结篇四

让我们体会不一样的温情。下面是小编给你带来关于咖啡厅的温情的作文，希望你们喜欢。

儿时所徜徉的街头巷尾，总有这样一些人：他们衣衫单薄，在北风呼啸中守在一个冒着热气的锅炉旁，向过往的行人喊道：卖茶叶蛋喽，香喷喷热腾腾的茶叶蛋喽！他们的声音正如同他们的手一样在不停颤抖，冻僵的脸因为北风的猛烈渐显皴裂，即使饥肠辘辘也决舍不得吃一个茶叶蛋。他们大半是



乡下的，因家里实在无法过活才到城里卖茶叶蛋为生，而乡下人，多半淳朴而老实，不善与城里人打交道，所以生意总是很寥落。

虽然从小在母亲“不要吃路边摊上的东西，不干净”的训诫中成大，可在我的记忆中那里却是我所感受到的除父母外的全部温情。基于父亲对诗人杜甫的热爱，我从小也在父亲的熏陶下读了不少的杜诗，他诗中的那些淳朴劳苦人民的形象，总让我联想起那些站在北风中瑟瑟的身影。我时常在放学后不愿回家，流连于街道，哪怕是远远观望橱窗中精致的礼品与各式点心，也总让我心满意足，而除此之外，我就只喜欢在这些摊边小贩身边来来往往，久而久之，几个记性好的人就认得我了，却始终没和我说过什么话。我在冬天尤其喜欢挨在他们身边坐下，母亲工作比较晚，回家后也不会太过关心我放学后的事，她是一个很给孩子自由的妈妈。因此我便常将她的训诫抛到耳后，用我攒的零花钱买茶叶蛋吃，以此作为我的晚餐。于是我跟他们逐渐熟络起来，常听他们谈起家中情况，我心中暗自与我家相比，这才知道平日里所抱怨的生活艰难实在不值一提。小贩们很热心，总特地拿一条板凳出来给我这样一个不买什么东西却老爱干坐着的小姑娘，尤其是一位大婶，她说她女儿跟我差不多大，所以对我特别好。我坐在冒出的热气的锅边，感觉比在家中烤火盆还暖和。我以为生活会一直如此，总在不经意间让人感受到暖暖的温情。

然而一切并非如我所愿，小学快读完之时，父亲已在另一座大城市里买了新房，我们举家搬迁，离开了这个小镇。新家很宽敞，一应生活用品也全改了样，更符合大城市的格调。我经常寻找那熟悉的身影，可惜各种各样的商店占据了我心中小摊的位置。我多次在同学的陪伴下走进一家家咖啡屋，它们正处于我记忆中的街头巷尾。然而一切又是那样的不同，服务员客气的微笑与礼貌的用语，还有咖啡屋别致而有情调的格局，总让我觉得少了些什么。我心里在期待，期待有一天可以回到小镇，再一次坐在那热气中与大婶大伯们闲聊。

这样的机会终于来了。有一次母亲回小镇走亲戚，我陪她一起回去了。然而结果却令我大失所望，茶叶蛋的摊铺早已消失得无影无踪，取而代之的是与大城市一样别致优雅的咖啡屋。

虽然期待落空，我却始终怀着希冀。朋友总说咖啡比那破茶叶蛋高级了，你怀念那干嘛？我却知道茶叶蛋在我心中并非仅仅是“茶叶蛋”，而是在它的汁香流溢中蕴含了一种别样的温情。

## 咖啡工作总结篇五

古代中国有神农氏尝百草，并一一加以记录整理，使后人对许多植物能有系统的认识。西方世界没有神农氏这样的人，更没有留下什么有文字的记录，因此关于咖啡的起源有种种不同的传说。其中，最普遍且为大众所乐道的是牧羊人的故事。下面，小编为大家讲讲咖啡的发源地，快来看看吧！

古时候的阿拉伯人最早把咖啡豆晒干熬煮后，把汁液当作胃药来喝，认为可以有助消化。后来发现咖啡还有提神醒脑的作用，同时由于回教严禁教徒饮酒，因而就用咖啡取代酒精饮料，作为提神的饮料而时常饮用。

十五世纪以后，到圣地麦加朝圣的回教徒陆续将咖啡带回居住地，使咖啡渐渐流传到埃及、叙利亚、伊朗和土耳其等国。咖啡进入欧陆当归因于土耳其当时的鄂图曼帝国，由于嗜饮咖啡的鄂图曼大军西征欧陆且在当地驻扎数年之久，在大军最后撤离时，留下了包括咖啡豆在内的大批补给品。

维也纳和巴黎的人们得以凭着这些咖啡豆，和由土耳其人那里得到的'烹制经验，而发展出欧洲的咖啡文化。战争原是攻占和毁灭，却意外地带来了文化的交流乃至融合，这可是统治者们所始料未及的了。

西方人都熟知咖啡有三百年的历史，然而在东方，咖啡在更久远前的年代已作为一种饮料在社会各阶层普及。

咖啡出现的最早且最确切的时间是公元前8世纪，但是早在荷马的作品(希腊诗人，生卒年有争论，一较权威说法是生于公元前744年---译者注)和许多古老的阿拉伯传奇里，就已记述了一种神奇的，色黑，味苦涩，且具有强烈刺激力量的饮料。

公元10世纪前后，阿维森纳(avicenna,980-1037)古代伊斯兰世界最杰出的集大成者之一，是哲学家，医生，理论家等---译者注)在用咖啡当作药物治疗疾病。

还有一个源自15世纪的奇特故事，传说一个也门牧羊人看见一群山羊从一丛灌木上衔落色泽微红的浆果，很快这些山羊变得焦躁不安，兴奋不已，这个牧羊人把这件事报告给了一位修道士(在中东和西方古时修道士是掌握知识的上层阶级---译者注)，这位修道士将一些浆果煮熟，然后提炼出一种味苦，劲足的，能驱赶困倦和睡意的饮料。

虽然咖啡是在中东被发现，但是咖啡树最早源于非洲一个现属埃塞俄比亚的地区，叫kaffa)从这里咖啡传向也门，阿拉伯半岛和埃及，正是在埃及，咖啡的发展异常迅猛，并很快流行进入人们的日常生活。

到16世纪时，早期的商人已在欧洲贩卖咖啡，由此将咖啡作为一种新型饮料引进西方的风俗和生活。

绝大部分出口到欧洲市场的咖啡来自亚历山大港和士麦那(土耳其西部港市---译者注)，但是随着市场需求的日益增长，进出口港口强加的高额关税，以及人们对咖啡树种植领域知识的增强，使得经销商和科学家开始试验把咖啡移植到其他国家。

荷兰人在他们的海外殖民地(巴达维亚和爪哇，〈巴达维亚即

现印尼首都雅加达的旧称---译者注) )，法国人1723年在马提尼克岛(位于拉丁美洲)，以及随后又在安的列斯群岛(位于西印度群岛---译者注)都移植了咖啡树;后来英国人，西班牙人和葡萄牙人开始侵占亚洲和美洲热带咖啡种植区。

1727年巴西北部开始了咖啡种植，然而糟糕的气候条件使得这种作物种植逐渐转移到了其他区域，最初是里约热内卢，最后到了圣保罗和米纳斯州(大约1800-1850期间)，在这里咖啡找到了它最理想的生长环境。

咖啡种植在这里发展壮大，直到成为巴西最重要的经济来源。

正是在1740到1850期间咖啡种植在中南美洲达到了它的普及之最。虽然咖啡诞生于非洲，但是种植和家庭消费却相对来说是近代才引进的。

实际上，正是欧洲人让咖啡重返故地，将其引进他们的殖民地，在那里，由于有利的土地和气候条件，咖啡才得以兴旺繁荣。