

餐饮工作总结餐厅工作总结(大全6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。大家想知道怎样才能写一篇比较优质的总结吗？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。

餐饮工作总结餐厅工作总结篇一

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首、学校食堂工作领导小组统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂全面工作制度化、规范化后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节，进行了细化并狠抓落实并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段，落实措施，校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时解决问题，及时给予指导立即进行改进。

1、食堂都能严格执行国家《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施并做到了有检查、有记录、有突出事件应急措施，工作人员能自觉按要求上岗，和操作其它各项卫生措施和规定能落实到位。

2、采购做好验收工作。加工作到烧熟，煮透做好食品，留样工作，严格把好食品进货关。

3、每次用餐后所有餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。

4、健全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度。

5、建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关，成立了由校工会干部、教师代表、学生代表等组成膳管会，定

期举行碰头会监督，以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点行使对食堂监督、检查等职能。

为维护师生合法权益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求进行食堂成本单独核算，以保证食堂正常运转，经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1、按照学校要求后勤处，定期或不定期地组织人员对食堂工作，进行检查和考核，在考核中把食品、菜肴价格、质量、数量作为重点。

2、由于食品价格上涨，学校采取部分补贴办法，以保证学生不因价格上涨而影响伙食质量。

3、保证饭菜数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长需要。

4、就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额4%以内。

1、充分调动学生积极性，把与学生联系形成一项制度定期和不定期与学生伙管会、学生代表进行座谈、沟通听取意见并做到有反馈有措施有改进。

2、为家庭经济困难学生提供“爱心营养餐”，解决后顾之忧帮助他们安心学习。

3、学校每天在用餐安排教师义务带队，和进行用餐管理督促学生文明用餐，定期评选“用餐文明班级”。

4、食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化，平时积极配合、主动接受卫生行政部门监督与指导。

5、建立食堂财务和菜谱公开财务制度，实行每月一公示财务实行每周一公示菜谱。

我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费严格按上级规定实行学期初预收、月末结转，确认伙食收入、期末结算方法，多退少补，每月末食堂以当月供应就餐次数、就餐人数、伙食标准为依据，在预收款中结转确认当月伙食收入预收伙食费时，我校向学生和家长公布伙食费收取标准和计划就餐次数；学期末以学生实际就餐次数和学期初就餐次数差额为依据，向学生结算伙食费，我校定期将结算订单在公示栏向学生和家长公布，在食堂就餐学生按月收取据实结算。

规范使用食堂结余款，只用于改善学生伙食和食堂设施设备，而非用于学校发放教职工福利或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务支出。

因经费不足师，生用餐环境有待改进。个人工作总结

现如今，微笑已经成为从事各行各业的一种必备的职业素质，尤其是在服务领域。微笑是不用翻译的世界语言，它传递着亲切、友好、愉快的信息。微笑一下并不费劲，但它却能产生无穷魅力，受惠者成为富有，施予者并不变穷，它转瞬即逝，却往往留下永久的回忆。在工作中，我会让微笑成为我的名片，让就餐者如沐春风。

只有勤快，才能换来更好的成绩。勤，就是辛勤，就是努力，比别人付出更多。快，就是效率。“业精于勤而荒于嬉，行成于思而毁于随。”繁荣和勤奋是分不开的。作为一名服务者，我更要付出比常人多百倍的勤奋，去营造更舒适的就餐环境，让xx更美好！

既然谈周到，那么必然要主动去做好，主动去提供服务，而且要善于观察，还要懂得换位思考，做到客人所想不到，提供超前服务。在以后的工作中，我会一如既往地做到让就餐

者感受到宾至如归的感觉，想来宾之所想，急来宾之所急。保持较强的心理素质。能够保持良好的心理和精神状态，做到得宠不骄，受辱不卑，从容应对。

做一名餐厅的服务员，其实很容易，也很简单。在每个繁华喧闹的都市中，在餐饮行业，服务员的角色太多太多，然而，真正能够读懂“服务”中所包含的意义，并且能够身体力行去用心，去做好的人却稀如麟毛。一名真正称职的服务员，不仅仅是要具备在表面上看来与工作相关的知识，更多的是要加强自己内心与思想上的建设，还有自身的修养的提高。

现实中各行各业都是展现自己的舞台，无论在什么地方，无关收入多少。我们每个人之于__就好比一滴水之于一盆水，一滴水可以瞬间蒸发，依附于一盆水才能长久存在。因为__我们每个人都有生活，那么，我要做的更好，在平凡的岗位上要努力使自己非凡，让__明天因为有我而骄傲！

餐饮工作总结餐厅工作总结篇二

截止11月底，餐饮部共实现销售收入1125万元，预计年底突破1200万元，圆满完成宾馆下达的年度计划，较好的完成集团公司和其他会议团队的接待任务，重大投诉率为0。

根据集团公司的文件要求，餐饮部按照现代企业管理制度，整理汇编了餐饮部工作标准，管理制度，工作流程，较全面系统的规范员工行为，为集团公司的双基考核、内部市场化精细化管理奠定了基础，新的激励体系、激励政策更趋于市场化，员工的收入与工作业绩、劳动贡献及业务技能挂钩，新的分配方案不仅要求员工关心营业收入，还要关心和掌握每月的成本和利润，让每位员工养成会算账的习惯，做到心中有数，使各岗位员工的业绩、劳动与其所得相符。通过绩效考核，大大的调动了员工的工作积极性、主动性和创造性。餐饮部的经营思路是巩固原有的市场优势，同时积极开拓新业务，今年以来物价飞涨，菜价从年初到目前一直呈上升趋势。

势，为了稳定原有市场，餐饮部努力从原材料采购上把紧关，做到价实、质好，尽量以时令菜为主体，运用烹饪技法翻新花样，保持菜品价格不涨，以赢得客人的满意。在后厨粗加工上做到边角料回收再利用，降低了由于菜价上涨对餐饮业带来的不利影响，同时对前厅和后厨所有员工开展节约节支教育，培养员工节约意识，做到水、电、气随用随开，不用就关的良好习惯，对于违反规范操作者，进行处罚，通过运作大大降低了餐饮的成本。

1. 账款回收难度较大，由于签单客户大部分是市直事业单位，层层报批、审核，手续繁杂，一批账款往往要几个月才能收回，因此打算明年对所有签单户重新做一次评估，对信誉好的保留，信誉不好的取缔一部分，以保证餐饮部能正常运转。

2. 对客户回访不够，明年要加强营销部的工作力度，建立健全客户档案。

一年来餐饮部虽然取得了一定的成绩，但是我们也深刻的意识和体会到，有些工作还没有做到位。在今后的的工作中，将会进一步加强自身建设，加强制度建设，加强业务和专业技术培训，提高服务意识和水平，为宾馆发展做出更大的贡献。

餐饮工作总结餐厅工作总结篇三

岗位职责是职工的工作要求，也是衡量自己的工作好坏的标准，自己在从事业务工作以来，始终以岗位职责为行动标准，从工作中的一点一滴做起，严格要求自己的行为，在业务工作中，首先要了解自己产品，分析市场信息并适时制定营销方案，其次自己经常同其他区域业务员勤沟通、勤交流，分析市场情况，以求共同提高。

所谓知己知彼百战百胜，所以要对公司的企业文化，产品的成分，生产过程及产品的卖点一定要了如指掌，比如产品的

优势，竞争力与产品的不足。还有就是竞品的优势、不足之处和市场的占有率，所有一切竞品的促销政策与活动内容。这样才能更好的'销售自己的产品。

由于北京白酒市场之大，所以有太多的竞品都在抢占着这块市场，像牛栏山、红星、洋河蓝色经典、泸州、衡水老白干、老窖等竞品，都在这里拼得死去活来的。北京市场的费用高、竞争激烈，是全国最难运做的市场之一。但是北京是做品牌的市场，是各个厂家必争的地方，所以说，北京也必将是xx酒的重点市场之一。

公司xx年在北京试运做之前做了大量的考察和详细的计划，所以在北京餐饮渠道中没有全面铺开，只是从中选了一百多家ab类终端酒店，进行了xx酒的试运做。

我现在负责11家终端酒店，天天去各个酒店，跟店内的服务人员，而从不认识到以朋友相称，从不知道xx酒到现在的大力推荐xx酒，从开始的一家酒店都没有动销，到现在的6家已有动有2家已有返单，动销率为54%，返单率为33%。虽然有点进展，但是还不够，对我的目标还是有一定的距离，因为现在竞争太激励，而且自带酒水也非常的多，还有方方面面的事，所以也不是一个人能解决的事，我会尽自己最大的努力。现在在北京这个市场上□xx酒现在虽然卖的不是最好的，但我相信在以后公司的大力支持下，在我们大家的共同努力下□xx酒会是卖的最好的，展望xx酒新的一年，我已经准备好了！

餐饮工作总结餐厅工作总结篇四

从这次餐饮服务员的，改变我认为干餐饮服务是没有前途的消极想法。树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的

工作态度。知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员。

我学会了服务宾客的原则。服务宾客的程序。服务中工作细则。宴会出菜程序。托盘的技巧及端托行走的步伐。铺台、摆台的注意事项。换烟灰缸的重点。点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧。斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识。处理客人投诉及服务突发事件对应技巧。餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。餐厅服务员工作心得要有**自信心：**与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。

要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职

业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责。就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务。就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

这次的兼职给我的体会非常的深刻，我觉得我们做每一件事情都是，每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天创新一点点，是在走向领先。每天多做一点点，是在走向丰收。每天进步一点点是在走向成功。

餐饮工作总结餐厅工作总结篇五

按酒店餐饮部的全年经营收入指标为1000万元。全年实际完成营业收入12845854元，其中职工餐厅收入为201351元，客餐厅收入为9102836元，酒饮类收入为3181185元，香烟收入为251288元，其他收入为109194元，完成全年计划1000万的129%。

从今年的经营情况来看，今年比上年增加了6882041元。增长幅度为53%。其中客餐厅增加3322006元，增长幅度为36%。职工餐厅增加18369元，增长幅度为9%。

全年共接待客人14786桌（134577人），其中高档宴席2789桌

(26884人)，会议3573桌(34532人)，宴席14506桌(146573人)，零客7610桌(76001人)，综合台面利用率为31%。与上年相比全年进餐量增加18741桌(192742人)。

2. 完善部门会议制度，按照酒店要求，部门坚持召开每日班前班后会、每周管理人员例会、每月经营分析及菜品研讨会等，及时地沟通部门工作，发现问题及时分析，合理处理，总结经验。

把当天服务中发现的案例进行分析，讲评。通过培训部门部分员工的服务技能得到很大的提高。

4、强化星级酒店的意识，自酒店开始创“四星”以来，部门就要求所有员工，提高认识，以自己是一名高星级酒店的一员而自豪，在工作中努力在对客服务的技巧和意识上下功夫，以为客人提供优质服务，实现自我价值为服务宗旨。

在部门内部，鼓励员工全员营销，个个都做营销员，通过清收帐款，会议接待等机会，随时与客人保持联系，加强联络，增加客源，部门部分员工拥有了自己的常客，可直接为客人订房间消费。对老客户给他们以宾至如归的感觉，给他们更多的个性化服务，部门对来店过生日的客人及时赠送了鲜花或蛋糕，合理推销餐饮以外的酒店项目。比如，客人用餐完毕后，介绍客人在康乐场所消费，帮客人预定客房等。扩大了酒店的收入渠道。发挥部门的窗口作用，利用宴席接待量大的优势，通过发放联系卡片，主动介绍和朋友推荐等方式，推销部门的包房接待以及客房、会议室服务。很多员工已具备宣传酒店的能力。

部门全年还做了很多的工作，比如经常的组织员工活动，活跃员工业余生活；关心部门困难员工，集体捐助有难同事；员工拾金不昧等，但在很多方面还存在不足，更需要总结和分析，促进下步工作。

一、内部管理有待加强

1、本年度部门发生多起员工纠纷，上半年职工餐厅厨师与前厅员工发生了打斗事件，下半年管理人员与员工发生打架事件，员工与厨师发生矛盾等，这些给部门及酒店带来了极大的负面影响，严重影响了部门的有序管理，事件发生后，酒店、部门并已做了相应的处理，并在部门针对以上事件进行了讨论和分析，要求员工相互尊重，相互宽容，避免类似问题发生，做到前车之鉴，后事之师。

2、部门物质管理需优化，比如餐厅的餐具、杯具器皿都出现破损仍然使用；部分设施设备使用不当，维护及时导致损坏无法使用；部分用品配备不齐将就使用；规格型号不一凑合使用；新旧物资混合使用等问题，使部门在服务接待中出现众多质量问题。针对此项问题，部门将在近期进行全面清查，及时补充、修复、完善。

3、部门内部衔接不清晰，在接待中，经常出现工作失误，特别是吧台的服务员，在联系客户、收银接待、上传下达方面出现误差，影响整体的餐饮接待。针对此项，部门严格要求，准备采用末尾淘汰，用合适的人来做适合事。

4、执行力有待强，部分管理人员办事效率不高，工作请示汇报不及时，工作协调不合理，导致部门很多工作处于被动局面。此问题要从小事开始，严格要求，循序渐进，逐步提高。

二、菜品开发不及时

酒店后厨没有自己的特色菜，或者说是拿手菜、“看家菜”，菜品更新及时，不能适应外界客人的需求，厨师工艺不全面，协调配合不默契。导致部分宾客对酒店的菜品不满意。针对此项，要求厨师集思广意，用心钻研，通过品尝、考察、挖掘来推出新菜、特色菜、当家菜。并做到及时更新。以优质服务和美味的食品来吸引更多的宾客。

三、员工素质参差不齐

部分员工业务素质不精，服务技能不熟，灵活性不强都直接影响了酒店的服务质量，特别是在客人多，标准高的接待中，更显部门员工能力的薄弱。这是制约我们提供优质服务的瓶颈。“员工素质不高不是我们的责任，但提高员工素质是我们的责任”，在下工作中，只有通过培训逐步提高员工的整体素质。

四、酒店意识要加强

虽然酒店现在已经是挂了“四星”的高星级酒店，但是，员工没有达到“四星”级的员工，整体意识、服务意识、质量意识、团队意识、主人翁意识等未得到体现和发挥。

餐饮工作总结餐厅工作总结篇六

大家下午好！非常感谢处领导提供一个让各科互相交流工作经验及学习的平台，让大家能够全面地了解处内各方各面的工作。借此机会，我代表住宿餐饮科向各位总结汇报我住宿餐饮科的工作。

本学期，住宿餐饮科在处领导的指导下，在各科室的顶力支持与配合下，在全体人员的全情投入下，紧紧抓住新员工入职的契机，围绕“师生的满意，是我们的追求”的目标，顺利完成各项工作任务。下面我将从队伍建设、狠抓落实、创新节流、存在问题四个方面进行总结。

（一）重视岗前培训，快速提升队伍战斗力。无论是对清洁员、厨工抑或舍务员，我们都善于总结和传授经验教训，尽量让他们少走弯路，少碰钉子，以便更好地适应新的工作岗位。在这里，我要感谢一个人，他就是莫老师。他为了让新同事尽快熟悉岗位工作，不仅合理安排老同事对新同事的传帮带，每天召开早会小结前一天工作情况，布置当天任务外，

自己更是以身作则，处处身先士卒，放弃休息、放弃辅导孩子做功课，与孩子共渡周末的时光，将时间与精力投放到工作中，每个新同事的每个班他都要带上几次，常常当他回到家时孩子都已熟睡，而当他出门时，孩子仍未起床。事实证明，通过阶段性的培训学习，新同事都能很快地进入工作岗位独立开展工作，都能很快地融入到大队伍。

（二）强化集体观念，塑造和谐工作环境。科内的每次会议，无论大会还是小会，会议的重点之一是加强集体观念的认识，潜移默化使每个队员都爱上自己的工作岗位，同事之间互相帮助、互相体谅，塑造出一个和谐的工作氛围。

（三）加强学习交流，提高管理服务水平。分别组织舍务员前往南方大学、学院参观学习。组织招待所人员前往喜来登、君莱酒店参观。学习兄弟单位先进的方面，通过对比查找出我们的不足之处，加以改进，提高服务水平和品味。

（一）狠抓工作进度，有步骤、有计划完成任务。本学期我科在工作方式上作了一些调整：实行月会制度，即每月初召开各组长会议，对上月工作进行总结，制定当月工作计划，布置工作任务。各组根据计划有步骤地开展工作。同时，此月会能更好地及时讨论、研究个别工作难题，群策群力解决问题，虽有很多突击任务，都能使各项工作应对自如，高质量完成。

（二）狠抓工程完善，争创一流环境。无论是在年初的美的大型培训，还是在三期学生公寓交付使用后的完善工作，在全科人员加班加点，全情投入下，各项工作顺利完成。5座新公寓的各项工作已基本落实，所有宿舍在下学期开学前可全部投入使用，相关工作正在紧锣密鼓地进行！为提高专家楼的接待能力与档次，参照新酒店的客房布草样式，给合学院风格，全面更换专家楼的床上用品。同时为节约开支，物尽其用，将换下来的用品用于招待所客房。

（三）狠抓服务质量。为使服务对象更满意，我们虚心听取服务对象的意见，如客人普遍反映招待所的枕头较高，就购进一批矮枕头，使每张床上既有高枕也有矮枕，可满足不同客人的需要；新公寓交付使用气味大，我们在每个宿舍放上两盘茶叶吸味及安排人员白天开门窗通风；教职工反映餐厅的饭偏硬，我们就想办法将饭做得软硬适中等等。目的都是为了让师生满意。

虽然备受突如其来的住宿、用餐接待以及新公寓完善工作的煎熬，但丝毫没有影响到日常工作的开展。教职工、学生的入住、调宿、退宿工作整个学期连绵不断，接踵而来；招待所、周转房公共楼道的立体式清洁；改变生活区的灭蚊方式，由早改成晚，喷焗相结合，落实责任人跟进工作，使灭蚊效果更好；餐厅菜式根据季节的变化与受欢迎程度不断调整与创新，由教工们不喜爱的菜式换成较受欢迎的菜式，从周一至周五就换了20多个菜式，推出的新菜式很受大家喜爱；为缩短了教职工用餐排队时间，在中午用餐高峰时间段（11:45分至12:15分）由原来8人分菜增至9人分菜。

本学期重点工作之一是开源节流，为减少学院开支，实现低碳生活，教工餐厅对煲汤的炉进行改造，由原来的单功能改造成多功能炉，即在煲汤的同时能蒸饭、炖汤等，仅这一改造，每月餐厅的气费能节省20xx多元。为避免不必要的浪费，餐厅的空调设定了开放时间，即保障了使用又能防止一人一台空调的浪费。为减少洗涤品的消耗，降低成本支出，招待所在培训楼接待时，多采用可重复使用的用品，如毛巾、拖鞋等，床上用品尽量都自己洗；为节省开销，新公寓的室内宣传栏全由赞助商免费提供；为加强人员的节能意识，杜绝浪费，从辅导员宿舍、厨工宿舍做起，实行每月限额免费使用水电，超出部分自行付费的形式。（辅导员电50度，冷水、热水各5方；厨工电5度，水、气各2方）

邝云峰不愧是餐厅的主管，她的精打细算，“斤斤计较”真让人折服，自己办公区有空调不舍得开，大热天只开台红运

扇，用过的纸一用再用，甚至到财务那拿些费纸回来用，到文印服务中心收取一些被裁出来的边角纸。当她看到个别教工独自享用一台空调时，她的心在痛，于是提出将空调设置成由餐厅人员操作，并设置开关机时间。她的所作所为都值得我们每一个人学习，学习她爱校如家，会当家。我科的先锋人物很多，由于时间关系，在这不再一一例举。

同志们，我科在处领导的正确领导下，在全体同事的共同努力取得了一些成绩，但仍然存在一些不足之处。

如目前仍有极少数人员责任心不强，走后不关灯、忘记关空调等现象仍然存在。工作不主动，工作效率低的现象，下学期我们将重点整顿，学习安全保卫科的队伍建设方式，能者留，庸者走，建立一支综合能力高的队伍，为后勤服务工作保驾护航。

说得不全、不对的地方请大家批评指正！

最后，祝大家身体健康、家庭幸福！