

最新酒店食堂年度工作计划(优质5篇)

光阴的迅速，一眨眼就过去了，成绩已属于过去，新一轮的工作即将来临，写好计划才不会让我们努力的时候迷失方向哦。因此，我们应该充分认识到计划的作用，并在日常生活中加以应用。下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢!

酒店食堂年度工作计划篇一

一、行政人事

1、制度方案有待完善，形成一套适合公司运行的规范化的制度才有利于在今后的工作中，形成有法可依的“法制”环境。本人无论是物业管理专业知识需要学习，还要在人力资源知识及行政知识也要继续学习，在这两方面的学习坚持两手抓、两手都要硬，不能顾此失彼，通过专业知识、法律基础知识的学习结合对行业现实的调查了解，在20••年制定和逐渐完善公司的制度方案。

2、程序制度化不够明确，无论是请假、加班、入职、转正、升职及其他方面的内容都没有明确的制度程序化，导致在现实的工作中出现了一些问题。制度化是一个逐渐完善的过程，为了加强公司制度化的广泛实施，20••年，这项工作定作为本部门工作的重点工作内容，以制定、通过、公布、实施为步骤完成。

3、在20••年度，由于公司的迅速发展，公司为员工的学习培训提供了条件，有了学习的基地和上课的设施设备，便于我制定目标性、阶段性的培训计划。管理处操作层员工的文化素质相对较低，理论知识比较薄弱，有了专业知识的理论指导，更可以提高员工们的工作实践的效率和加强工作的规范性。

结合员工的工作实际来实时提高员工的综合素质，在20••年里，计划为员工上课培训各类知识2次/月(详见《••市••物业管理有限公司20••年度员工培训计划方案》，该方案于20••年3月01日提交)，通过上课培训，在公司范围内形成主动学习的氛围，培养公司员工的学习积极性和主动性，以达到提高工作的效率为目的。

4、档案管理仍不到位，档案记录公司发展的足迹，一个好的档案材料，能够便于领导回顾与总结，并从中汲取经验和教训，但是就本部门而言，只是初步建立了员工人事的档案、各类合同档案以及物业项目档案，未能涉足公司整体档案，更缺少一些图片、音、像档案，可以说这是档案管理的一大缺憾，因此20••年这方面的工作需要更规范、全面的管理，形成一套全面、规范的档案管理流程。

5、企业文化的建设在20••年仍需给力，为了丰裕公司企业文化的内涵，应由公司的人文、经营理念以及员工的群体活动有机结合而进一步提升和形成。公司以资奖励的形式举办内部征文比赛活动，进行有效地推动员工文化素养的进步从而助于企业文化的建设。有目的地组织员工群体的户外活动，员工群体户外活动不仅能提高员工之间感情的系数，也能作为企业文化建设的素材。员工的群体户外活动在20••年也将形成一套计划性的方案(详见《深圳市鸿泰德物业管理有限公司20••年度员工群体活动计划方案》，该方案于20••年4月01日前提交)。

通过对企业文化更深刻的了解，能更有效的建设具有鸿泰德特色的企业文化。文化是无形的，然后无形的文化需要有形的人、事、物作为载体来体现，于是建设好企业文化，需要所有鸿泰德人共同经营。

6、员工的考评工作既是公司的重点工作内容，也是本部门最薄弱的工作内容，在20••年，员工的考评工作也是本部门的中心工作。

借助以往的经验以及结合公司的实际情况，本部门将于20••年6月01日前制定一套有激励效果的《员工考评方案》。

以上是行政人事部20••年工作的重点内容，基于本部门工作内容涉及范围较广，故不能面面俱到，因此计划内容限于工作的重点部分，未能形成计划的工作内容必定争取在实际工作中出色完成。

酒店食堂年度工作计划篇二

近期工作在我上任后我会加强对酒店知识的学习，酒店管理的学习，加强自己的各种人际交往能力，在每天的工作中更加认真，对每天维修单任务进行全面的修理和审核，同时也要加强自身的素质和技术能力，提高对各种突发事件的处理能力。

首先决定清洗和维护锅炉，对我们的全自动燃锅炉进行一次系列性全面的保养工作，同时为节省燃油和减少锅炉的维害，我们将对水质进行全面处理。

近期我将带领工程部所有员工对发电机和高低压配电系统进行系统的检查维护、修复工作，发电机和配电线路从酒店建起到现在已经好多年，每一分钟都在工作，每一年都在保养维护如今又到了该维护的时期了，这些系统都已有部份的磨损和损坏，所以我们必需在近期展开对发电机和配电系统的检查、维护、清洗、修复和加强管理和训练等工作。

酒店一、二楼已开始将由外包工建筑工司进行紧张的改建，我和工程部所有成员将会对这些工程进行质量和技术监督检查，并从中协助在新年黄金周前使其顺利完工。

待解决的问题：

对酒店各部门电脑系统和周边设备进行检查、保养、修理。

另外由于洗衣房设备老化，又在高温和各种酸咸水中工作，经常出现故障，我也将会在今后的工作中加强管理和维护让其能保持工作正常。

由于太阳能的老化和表面污垢，一到冷天或太阳不好就会热水不够用，客人时不时提出水不够热，为了减少这种情况，我也将在后期的工作中进行检查和处理，并在近期会对其进行玻璃表面清洗工作、尽量改善水循环系统。

水泵房的电机控制系统的已有一些失灵，或是损坏，也需要一个技术能力比较强的人去检查修理。

紧跟而来的是对弱电消防系统进行全面系统的检查及故障处理，众所周知酒店的消防报警监控系统都有很大程度上的损坏，为了明年的消防安全和酒店所有人员的人身安全，急需进行更换和修复，让其能保持正常的工作状态。

在此，工作中我还会不断的学习、借鉴，提高自身素质、技术、管理水平，以求完美。

展看未来，我对自己充满信心，对工作我全身充满精神和力量，在锦鹏酒店有我理想和美好未来的憧憬。

我会用我的知识技术，管理技巧，把酒店的设备设施搞得更好，同时为了走向现代化、新时代，适应新潮流，酒店会如我所说的每间客房都有新的改进和变化，实现网络化、数字化、自动化，让客房就是一个高档办公室也是一个温馨家。

以上我也提到了锅炉和热水的问题，为了达到更理想化，我也在构想着能不能我们自己研究设计一个自动电加热水箱系统。这样在天上没有太阳热水不够用或是不够热时我们就可以用电加热而不再用昂贵的燃油了；另由于洗衣房的启用，

所以每天都得用锅炉烧蒸气，我们用自来水直接注进锅炉，没有经过特殊的水质处理，从科学角度看多少会对锅炉产生一定程度上损伤，所以我也在构想着，研究设计着是不是能用已经报废的过滤水箱来做一个大型的水质处理器，让我们都报着成功的希望吧、毕竟这些都是一种美好的设想，如能把这些构想变成事实那么对我们的工作，对酒店的成本和服务上都会有很大的改善。

为了完成以上我所说的目标也为了我工作的顺利开展，为酒店设备的能高效正常的工作，我在今后的的工作中将会更加认真，负责的去工作，更加会全身心的去投入到工作当中去，更加的去努力学习新的知识和技术，还有更加科学的管理技巧；我会尽我的能力用最热情的工作情绪去工作，用最科学的管理技巧，的技术把工程部搞得更好，更团结，更能发挥和体现自身和团体的价值和意义。

酒店食堂年度工作计划篇三

一、餐具用具卫生消毒制度

（一）餐具用具使用前必须洗净消毒。

（二）洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

（三）洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

（四）消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。

（五）已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

二、粗加工管理制度

（一）粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

（二）各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

（三）洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

（四）加工完的食品要妥善保管，做好三防。

（五）每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

三、食堂卫生检查制度

（一）严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

（二）管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

（三）环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

（四）餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

（五）库房检查：按库房管理制度执行。

四、配餐制度

（一）烹饪好的食品分放进明显标志的容器内（盆、桶），并作好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

（二）幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

（三）在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

（四）凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

五、食品卫生“五四制”

（一）由原料到成品实行“四不”制度：

- 1、采购员不买腐烂变质原料。
- 2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。
- 3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。
- 4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

（二）成品食品存放实行“四隔离”：

- 1、成品与半成品隔离。
- 2、生熟食品隔离。
- 3、食品与药物隔离。
- 4、食品与天然水隔离。

（三）用（食）具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒（蒸汽或开水消毒）。

（四）环境卫生实行“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

（五）个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

六、食品卫生安全管理. 保卫制度

1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

（2）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；（3）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；（4）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量订购和烹调。

5、严格执行“周幼餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度”、“周幼食堂从业人员晨检制度”、“周幼食堂环境卫生保洁、检查制度”等一系列卫生管理规章制度，建立健全“幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制”，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

7、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

七、食品采购、验收、储存、加工制度

1、食品采购原则上都做到由局配货中心送货到园。

2、特殊情况下，由采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

3、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

4、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味；二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限（物品是否在保质期内）。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

5、食品经验收合格后，再过磅、收货。

6、食品贮存应当分类分架、隔墙离地（至少15厘米）存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

7、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

8、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清

洗池内进行。

10、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量；食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

八、食品供应制度

1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

2、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。

3、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。

4、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致，每周菜不重复，注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。

5、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

6、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水；夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

7、烹饪后食品及时放入备菜间，烹饪后至供应时间不得超过2小时。

九、食品留样制度

1、当日供应的各种菜肴（包括含馅的面制品），应当分别在冰箱内留样48小时。

2、每种菜肴留样量为250克以上，并做好留样记录，以便随时检查。

3、留样容器为3套，留样超过48小时，及时处理并清洗、消毒容器。

十、食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度

1、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒，并摆放在固定位置。

2、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度。

3、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中；采用红外线消毒的，温度应控制在120度，作用15~20分钟；采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为250mg/l作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

4、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

5、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

6、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

7、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

十一、食品采购、验收与索证制度

一、采购人员按《食品卫生法》要求，购买一切食品，应相应固定食品采购场所，以保证质量。

二、采购时应主动向对方索取此批产品检验报告或化验样品，产品检验合格证。

三、禁止采购腐烂变质、超期、标识不合等不符合国家标准的标准的原料和食品。

四、禁止采购未经卫生检疫或检疫不合格的肉类及其制品。

五、定期包装食品和食品添加剂必须有产品说明书或商品标志、标出品名、产品、厂址、生产日期、保质期等内容。禁止“三无”产品。

六、采购人员在购物时，应对食品进行必要的感官检查，不能外购熟食制品。

七、运输包装容器应符合卫生要求，不能与有毒物，污物混运，以防污染食品。

八、保管验收员食品卫生要求做好食品的验收登记制度。对不符合食品卫生要求的各种食物拒收入库，并经常清理。

小太阳幼稚园

酒店食堂年度工作计划篇四

1、年初整理、完善了各部门岗位职责，包括行政人事类、财务类、店长类、商场类、售后类、业务类。

2、在公司总经理的领导下，与总裁办配合，对公司各项管理制度进行了梳理。

3、规范了人力资源部工作流程，整理、修改、制定了各项人事日常运用表格共计26份。

4、在公司总经理的领导下，按公司的实际情况，对公司的定员、定编进行了核定。

5、根据公司架构的改变，修改各部门管理架构图。

年初的招聘、培训工作是盛燕负责，后因盛燕私自收取营业员服装费被公司开除，接手招聘、培训工作后对盛燕前期的遗留问题，如私自承诺营业员全额退还服装费、人员档案管理混乱等等进行了处理，对入职培训内容进行了整理，并组织了4月的一次招聘活动。20xx年4月刘榛加入公司，将招聘、培训工作转出，并与之进行积极配合，使工作顺利交接。10月底刘榛辞职，再次接手招聘工作，整理了刘榛交接的营业员资料，与各招聘公司、猎头公司进行联系，梳理并对公司的招聘渠道进行了选择。11月接手招聘工作后，共办理入职33人，离职17人（均包括商户营业员），共有15户商户要求代聘营业员，其中已落实的有7户，其余为商户要求太高，不到合适的人，或商户给出的待遇低无人愿意去。

1、公司，设计了360°考评表，涉及的部门有：财务部、一般行政管理人员、实习营业员、商场管理人员。在年初进行了运用，不过随着公司架构、管理人员的不断变更和我工作量的变化而没有得到延续。

2、根据公司4月调整的要求，设计了各部门的绩效考核表，包括：副总、售后部、财务部、商管一部、商管二部、招商部、市场部、策划部。

3、7月整理了公司绩效管理制度和考核体系，对各项指标进行了再一次的汇总。

4、总的来说，••年的考核工作完成的不是那么理想，实事

求是的说，公司的绩效管理体系并没有真正建立起来，这与公司大环境有关，但我的工作做的不够也是原因之一□20xx年将作出改进。

1、在公司总经理的带领下，修改、完善了公司薪酬结构表；

3、对各部门的奖金方案进行了调整，并随着公司副总级管理人员的管理部门变化而不断进行奖金方案的修改，举例：售后部方案从4月到12月共修改了4次。且每次修改都有大量的测算工作。

4、每月对各部门上报的各项报表进行审核，进行薪酬核算，并对各部门薪酬比例进行分析。

5□20xx年在薪酬管理方面，只是做了简单的核算及分析工作，没有做到过程控制，没有真正起到为公司决策层提供决策依据的作用，在••年将做出改进。

1、在erp系统中，设计增加了“人事管理系统”，包括了人员基本信息、培训情况、异动情况等，进行其日常维护工作，包括：录入员工档案、转正录入、离职录入、异动录入、培训录入等。

2、日常人事档案的清理。

3、各部门的衔接工作，包括和卖场等部门协调收取员工服装费和处理商户关系等。

4、公司内部日常劳动争议的处理。总的说来，过去的••年对于我来说既是忙碌的一年，也是收获的一年。感谢公司提供给我很大的发挥空间和一个良好的平台，正是因为这样，也让我感觉到自己的不足，我也在不断地学习，跟随公司前进的步伐。

酒店食堂年度工作计划篇五

创服务品牌随着行业发展，饭店业的经营理念与服务理念在不断更新，仅仅让顾客满意是不够的，还需让客人难忘。这就要求在规范服务的基础上，提供个性化服务。酒店服务讲究“想客人之所想，急客人之所急”。服务人员要注意观察，揣摸客人的心理，在客人尚未说出要求时，即以最快的速度提供服务，就向我们常说的“刚想睡觉，就送来一个枕头”。试想顾客对这样的服务是不是难忘？部门将重点培训员工如何根据客人的生活习惯，来提供个性化服务。在日常工作中通过鼓励培养、搜集整理、系统规范和培训奖励等，使这成为员工的自觉行动，从整体上促进服务质量的提高。

1、鼓励培养：对于工作中有优秀表现和受到客人表扬的服务员，部门会将他们列为骨干进行培养，使其服务意识和服务质量更上一层楼，立足本岗位，争创一流服务。

2、搜集整理：部门管理人员在日常工作中加强现场管理，从一线服务中发现个性化服务的典型事例，进行搜集整理，归纳入档。

3、系统规范：将整理的典型事例进行推广，在实践中不断补充完善，从而形成系统化、规范化的资料，并做为衡量服务质量的一个标准，使模糊管理向量化管理过渡。

4、培训奖励：整理好的资料可以做为培训教材，让新员工一开始就了解工作的要求及学习目标，使老员工通过对比找差距补不足，以此提高员工的认识。对于工作中表现突出的员工，部门以各种形式进行表彰奖励，使员工能形成争先进、比贡献的良好氛围。商业的核心在于创造产品，酒店的核心在于创造服务。日常服务中要求员工按照简、便、快、捷、好的服务标准，提供“五心”服务。

简：工作程序尽量简化，工作指令尽可能简单明了，意见反

馈要做到简明扼要。便：要让客人从进店到出店，处处感受到方便。快：客人的需求要以最快的速度得到满足。捷：服务员的反应要敏捷，对客人的言谈举止能迅速地理解并作出应对，然后进行服务好：客人接受服务后要有“物”有所值的感受。物就是酒店产品即：服务。五心服务：为重点客人精心服务、为普通客人全心服务、为特殊客人贴心服务、为挑剔的客人耐心服务、为有困难的客人热心服务。

室内绿色植物品种更换自08年月10月底酒店与兴源绿化公司中止合同后，外围绿化一直是由pa员工自行管理，由于缺乏技术和经验，有些绿色植物养护的不太好，加上海南今年缺水，已出现枯死的现象。明年将更换枯死的植物，尽量种植一些开花的植物，并在外围范围内，适当补栽一些南方果树，给酒店增添一些喜庆。现在酒店存在室内植物品种单一、档次不高的问题。明年将联系一家合适绿化公司，达成协议，彻底解决这一问题。六、商务楼层客用品的更换目前商务楼层的客房重新装修以后，给客人感觉档次较高，但房间的客用品一直未做更换，且档次一般，很不协调。打算将商务楼层的客用品更换，如：将袋泡茶更换成散装茶叶，将卫生间用品的包装盒更换成环保袋等，以此提高房间档次。

服务效率是服务的一个重要环节，很多投诉都是因为服务缺乏效率而引起。客人提出的任何要求和服务都是希望能尽快帮助其解决，而不是被推来推去，因此推行“一站式”服务势在必行。客人入住酒店以后，对各种服务电话均不清楚，虽然我们在电话上制作了一个小小的电话说明，但大多数客人都不会认真看，需要服务时都是拿起电话随便拨一个电话号码，而电话也总会被转来转去，如此很不方便客人，使客人对我们的服务满意度大打折扣。我部将从减少服务环节来提高服务效率。