# 2023年餐饮主管每周工作计划(实用5篇)

光阴的迅速,一眨眼就过去了,很快就要开展新的工作了, 来为今后的学习制定一份计划。什么样的计划才是有效的呢? 这里给大家分享一些最新的计划书范文,方便大家学习。

### 餐饮主管每周工作计划篇一

转眼间,我在公司工作了一年多。根据公司经理的工作安排,我主要负责餐厅地板的日常运营和部门的培训。现在是20xx总结报告年度工作情况,并报告20xx年xx年度工作计划作简要概述。

- 1. 礼貌要求每天例会反复练习。当员工看到客人时,他们应该有礼貌的语言,特别是前台收银员和区域看位服务人员。他们应该一呼便应,要求礼貌地应用到工作的每一点,员工相互监督,共同进步。
- 2. 班前坚持对仪表进行检查。如果仪表不合格,需要整理合格后才能上岗。如果在岗位上发现仪容问题,应立即纠正,监督客人礼仪的应用,员工应养成良好的态度。
- 3. 严格把握岗位定位和服务意识,提高服务效率,合理配置服务人员在用餐高峰期,随时以领班或助理为中心支持忙档区域。其他人员各负其责,明确工作内容,分工合作。
- 4. 提倡高效服务,要求员工立即为客人服务,只要客人需要服务。
- 5. 物品管理从大件物品到小件物品,无论是客户损坏还是自然损坏,一切都需要有章可循、有据可查、有执行、有监督、跟单到人、有总结。
- 6、卫生管理公共区域,要求清洁人员立即清理异物或污垢。

各区域的卫生要求沙发表面、周围及餐桌、地面、无尘、无水渍、摆放整齐、无倾斜。7、用餐时间由于客人到商店更集中,经常出现客人排队的现象,客人会表现出不耐烦。此时,组长需要在接待高峰前做好接待准备,以减少客人的等待时间,但也要注意桌子,以确保正确。做好解释工作,缩短等待时间,认真接待每张桌子的客人,以便忙而不混乱。

8、自助餐是餐厅的一个新项目。为提高自助餐服务质量,制定了《自助餐服务总体实践方案》,进一步规范了自助餐服务的运营流程和服务标准。

所有人员对收集的案例进行分析总结,针对问题拿出解决方案,使日常服务更具针对性,减少了顾客的投诉几率。

- 1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分,能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况,开展专题培训,目的是调整新员工的心态,正视角色转化,认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备,缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪,加快了融入餐饮团队的步伐。
- 2、注重员工的成长,时刻关注员工的心态,要求保持良好的工作状态,不定期组织员工进行学习,并以对员工进行考核,检查培训效果,发现不足之处及时弥补,并对培训计划加以改进,每月定期找员工谈心做思想工作,了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。
- 3、结合工作实际加强培训,目的是为了提高工作效率,使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析,使员员对日常服务有了全新的认识和理解,在日常服务意识上形成了一致。
- 1、在工作的过程中不够细节化,工作安排不合理,工作较多的情况下,主次不是很分明。

- 2、部门之间欠缺沟通,常常是出了事以后才发现问题的存在。
- 3、培训过程中互动环节不多,减少了生气和活力
- 1、做好内部人员管理,在管理上做到制度严明,分工明确。
- 3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升,主抓服务细节和人性化服务,提高服务人员的入职资格,提升服务员的薪酬考核待遇标准,加强日常服务,树立优质服务窗口,制造服务亮点,在品牌的基础上再创新的服务品牌。
- 1、严格管理制度、用工培训制度,划分明确岗位考核等级,增强员工竞争意识,提高个人素质及工作效率。
- 2、增强员工效益意识,加强成本控制,节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯,合理用水用电等,发现浪费现象,及时制止并严格执行相关处罚制度。
- 3、加强部门之间协调关系。
- 4、重食品安全卫生,抓好各项安全管理。
- 5、开展多渠道宣传,促销活动并与周边各公司相互合作,增加会员率。

## 餐饮主管每周工作计划篇二

餐厅运作管理,从一个新开的酒店自开业起便没有了休息日。那么对于我们管理人员的要求也非常的高。要使整个餐厅流程顺畅也不是一件简单的事情。下面我们来看一下今天我们讲课的内容。

- 1. 标准化。即各岗位员工都要有操作标准。
- 2. 程序化。即每个流程都要有一个程序。

- 3.制度化。没有规矩不成方圆。即餐厅要有一套完成的制度,而且管理人员要养成按照制度办事的习惯。
- 4. 学会给员工培训。对于日常管理中存在的问题,采取多种方法给员工培训。
- 1. 餐厅运作流程图

准备阶段一执行阶段一结果阶段

- 1) 准备阶段
- a.了解预定、分配人员。根据预定情况对班组人员进行分工, 合理安排员工,重点关注当天休息员工房间的餐前准备及人 员分工到位。
- b.物品准备。主要是餐具卫生、餐具准备的数量,尤其是酒杯和加位时的备用残酒、摆台情况。
- c.环境布置。根据预定信息对餐厅餐台进行布置,营造餐厅 气氛,如生日宴如何布置。(蛋糕刀、蛋糕车、音响等); 检查环境卫生安全、走廊地面卫生、窗帘是否拉好。
- d.了解菜单,及时调整菜品。针对提前预定标准的客人,为 其列制菜单,并对菜单进行把关,审核。及时通知厨房调整 菜品。
- e.酒水准备。根据当地客人的习惯,提前检查常销酒水的准备情况。
- f.组织召开班前会(按照班前会流程走)
- 2) 执行阶段

- a.预定。客人预定信息是否清楚,信息是否及时传递?
- b.引领。引领是否准确无误?是否传递重要领导就餐信息?
- c.关注早到的客人。按照落座服务程序进行实施。
- d.点菜、点酒水的时机及语言的应用。
- e.上菜速度的控制
- f.菜品质量把关
- g.斟酒的及时性
- h.餐中灵活服务的应对
- j.面食的准备情况
- 3) 结果阶段
- a.征询客人的满意度
- b.通知厨房管理人员巡台,对客人的意见进行反馈
- c. 班后收尾工作(工作纪律、节能、卫生)
- d.安全检查
- 1) 预先控制
- a.人力资源的预先控制。举例"橄榄式"排班
- b.物质资源的预先控制。主要是直接影响服务质量的物品的 准备和检查

- c.卫生质量的预先控制。开餐前半小时,对天花板、通风口、 灯具、地毯到桌面餐具、布草卫生进行检查。
- d.事故的预先控制。提前了解沽清,掌握酒店下发的临时紧急通知。做好安排。
- 2) 现场管理
- a.服务程序的控制。
- b.上菜时机的控制。
- c.意外事件的控制。处理临时发生的投诉。
- d.人力控制。开餐后进行第二次人员分工。
- 3) 反馈
- a.客史信息的反馈
- b.员工服务期间问题的反馈。
- c.顾客意见的反馈。
- d.与上级管理人员的反馈。
- e.与厨房管理人员的反馈

提前将参加培训的管理人员进行分组,每组4人,其中2人当员工做餐前准备,2人当管理人员检查餐前准备的项目,做到预先控制。

### 餐饮主管每周工作计划篇三

- 1、精简人员,培养多面手,培养多面领导,在本年的3至4月份,是一个客情较为平淡的月份,及时对现有人员的一个调整工作,对各岗人员的交互使用学习,提高业务技能,基层领班也是同样,穿插调用,综合管理,对不适合人员的劝退,从工资上点点节约。
- 3、加大对节日活动的提前布置及开展,把握好节日的适当涨价,提高当日营收。从20-年全年来看,元旦节、跨年夜、情人节、七夕节、平安夜、圣诞节、五一及十一都是一个提高营收的绝佳商机,目前来看以往的活动及涨价都大大刺激了消费和增加了营收。20-年我们更会把握商机,在原有活动基础上增加更好更有趣味性的活动,提前做好宣传,让顾客产生兴趣,增加四楼各类美食节。自助餐推春夏秋冬美食节,或者各国风情美食节。转变菜品内容,是餐厅保持活力的一种方法。4、增加对外活动宣传,提高知名度,对微信平台、及增加商业联盟做努力,对各院校、写字楼增加宣传,拓展为合作伙伴,不愿意来的,我们就推荐我们世纪缘的美团外卖。挣到一分钱也是挣钱。扩大宣传的的发放范围,增加代金券,在周五下午,人流量大的车站,学校或者brt站台口增加人员发放宣传单,按照马总讲100个人来一个,我们就挣到了传单的成本钱,所以这样工作值得去做。
- 8、 对四楼餐厅各项卫生6常工作的加强,增加每周本部门卫生大检查的考核,只有高要求才能出高标准,才能收到好的卫生效果,才能让的们干净的家让顾客放心,餐饮三要素就是卫生、服务、利润。做好卫生责无旁贷。

### 餐饮主管每周工作计划篇四

随着三亚市大小酒店的异军突起,以及顾客消费心理的日趋成熟,对酒店产品的要求也越来越高,不断地提升酒店产品质量,以适应市场的需求,已经是不可回避的选择。在硬件

设施设备上,酒店将在xx年改造的基础上,进一步细化产品改造工作,全面提升硬件产品质量;在软件上,进一步完善各类规章制度,加大人员培训及人力资源开发力度,成立中亚人才库,以人才库为依托,为一线经营部门源源不断地输送优秀人才,以个性化、人性化的服务争创一流的服务环境。

"xx"之川菜品牌,已在三亚市餐饮市场争得了一席之位,随着各类客房的成功改造,不同层次的豪华房间满足了不同人士的需求。在新的一年中,要加大促销力度,进一步打造、树立、坚定中亚之品牌,充分拓展市场空间,为来年的发展与巩固打下坚实的基础。

创新——是酒店生存的动力和灵魂,有创新才有活力和生机,有创新才能感受到酒店成长的乐趣[xx年,我们对酒店产品、营销手段进行了大胆创新,并取得了相当不错的效果。在新的市场形势下,必须要大力培养创新意识,加大创新举措,对陈旧落后的体制要进行创新,对硬件及软件产品要进行创新,对营销方式、目标市场的选择也要创新,在xx年的基础上,进一步开展创新活动,让酒店在创新中得到不断的进步与发展。

控制各项成本支出,就是增收创收,因此,今年酒店将加强 成本控制力度,对各部门的各项成本支出进行量化,超支的 即从部门工资中扣除,对经营部门(如餐饮、康乐部)实行独 立核算,自负盈亏,从而强化员工的成本控制意识,真正做 好酒店各项成本控制工作。

我们将进一步加强企业文化建设,丰富员工生活,增强企业 文化底蕴,随着"三高二好"总目标的基本实施,员工的待 遇得到了大幅度改善,酒店在新的一年,在良好的经营业绩 下,继续以搞好员工福利工作为己任,希望广大员工努力工 作,达到酒店、个人双丰收。

### 餐饮主管每周工作计划篇五

按照公司最新组织架构设立情况要求[]20xx年行政部将按照行政部经理、主管(人事方向)、行政专员、车管科长、董事长助理秘书的构架进行编制配比,结合岗位工作人员的实际特长、特点,将行政、人事、后勤工作任务,合理分解到各岗位上。

根据实际部门现状,现缺编主管(人事方向)1名,我部在1月初已开始安排招聘筛选工作,且在新年过后的3月始,将更加强效增大招聘力度。

考虑到人员可能出现的适应情况、稳定情况等实际因素,即使有试岗人员的更替与pk淘汰,我部现招聘的主管(人事方向)人员,在5月31日前也须选定,建立基础部门架构。且通过20xx年的磨合实践,目前我部在岗的人员能基本完成本岗位的工作任务,同时我们也清楚的认识到,部门中有几名同志都是非专业类人员,对工作的性质、任务、工作标准等情况的认识还远不到位,离公司发展要求还有一定差距。

在今后日常的各类工作中,行政部经理须不断加强对各在岗人员的实操工作、工作理念指导,才能尽快缩短自身能力与岗位需求的差距,达成实际工作要求。

- 一)公司企业文化基点的建立推广要设立一个明确的强化要求过程:
- 1、首先,以行政部为小范围初期实验基点,要求我部在x 月31日前推出部门推崇文化要点与释义,且要求全部人员不 断学习和深化。最重要的目的在于,在日常工作中,我部每 名人员必须逐渐建立"遵循推崇的文化"的工作理念与思维 模式,将这种工作理念与思维模式深印自己脑、心、骨,成 为一种潜意识自发的惯性,不但自己这样做,还要不断带动 身边其他部门的人员去感受、接纳、顺应这一工作惯性,将

- 部门、公司建立的文化推崇理念当作自己的理念。
- 2、后结合企业现阶段实际阶段情况、特点以及董事长核心推 崇理念精神的指示要求,在企业须遵循的核心价值观、企业 精神、使命愿景、经营理念等多方面或者其中的某些重要方 面有步骤、重实效的建立企业文化明确基点。

这就要求我部配合董事长在x月30日前,将我公司现阶段须推 崇的核心价值观、企业精神、使命愿景、经营理念等方面或 者其中的某些重要方面的文化基点确定并推出,根据推出的 文化基点,我部须在x月15日前编写其释义,形成《某某企业 文化汇编》向公司推出。

- 3、后结合入职培训、企业即将推出的内训、各部门强化要求学习等方式,展开企业文化的培训宣导。为配合企业文化推广、深化,我部计划由策划科协助,在5月22日前,将企业文化基点内容并同部分企业制度规范内容,在公司、工程项目部内部多处显要位置墙面制作加装文化宣传展板,既增大了公司企业文化、制度日常宣导力度,使大家可以随时阅览其内容,还增强了企业规范化、底蕴化的优良形象。
- 4、企业文化推出后,要求公司对外的各类广告宣传、门头展示、员工内部培训、员工手册等各种项目内容,必须明确加入企业文化宣导内容。从各个方面深化企业文化的基点作用与思想导向地位。
- 5、各类部门内集会与公司层面会议之始,须安排企业文化的明确宣导内容以及现实发生的典型事件(顺应倡导企业文化还是违背企业文化,均举例)说明,将企业文化宣导深化到公司每个人、每件事。
- 6、在日常工作中,须在文化宣导方向上重实例,树先进典型,设重奖励,引导全员接受、遵从、崇尚企业文化。

- 7、我们要通过包含上述方式的更多推广、深化方式,使"某某文化"能根植到每一位某某人、与某某有关联人的心中。
- 8、而后,我部须在x月30日前,涵括员工工作规范、考勤制度、人事管控体系,再结合企业文化内容等重要内容,出具并审批确定《某某员工手册》文本。计划在7月31日前完成印制、发放过程。
- 二)作为企业文化建设重要组成部分,企业历史的沉淀记载须提到高度重视地位。

我部现行的公司"大事记"记载工作须继续落实进行,且计划在x月30日前,出台《"大事记"工作管理规范》,明确规定企业"大事记"内容记录种类、要求,将企业各阶段、各类型重要纪念、节点型事件记录积累,逐步、长远的沉淀企业历史文化内容。

三)根据公司现在所采取的信息宣传平台,我部建议利用公司板报和微信平台宣传企业文化,再涵括部分职业道德、做人品质宣导,以树立共同的价值观、信念、处事方式等公司特有的文化形象。要在x月15日企业文化推出后,按照工作要求,每次板报更新须加入企业文化宣导内容;策划科在微信平台发布信息时,每月不少于四次增加企业文化宣导标语或者内容。

#### 1、生日关爱:

对于公司转正员工生日,将计划组织开展其生日当日赠送10寸以内生日蛋糕一个,在公司由各部门出代表共同送至此员工处,并当面予以祝贺。

#### 2、生活关爱:

员工婚、丧、生病及有特别大的困难,需要公司施以援助的,

各部门发现后,及时与行政部沟通,由行政部和相关部门代表公司给员工或员工家属施以帮助和慰问,真正关心员工,让员工有家的感觉,让员工真正融入到某某这个大家庭中。

上述两项工作,建议在x月第一周例会中提出、商讨、确定, 以例会决议形式下达执行。

- 五)行政部在20xx年度将继续做好本年度内x月的春节[]x月xx日的中秋节员工关爱福利发放工作事宜。
- 六)文图宣导往往印象深刻于言辞,结合上述文化展板宣传。

我部计划与策划部门配合,创建《某某内刊》,创刊是企业文化建设的重要组成部分,也是企业文化的重要载体。

我们的报刊更是向企业内部及外部所有与企业相关的公众和顾客宣传企业的窗口。但鉴于企业发展至今的公司现阶段实际情况,文化理念尚未深入根值大家心中,相应顺应企业文化的各类工作事件尚不能明确体现,公司企业文化深入人心需要一个相对较长的过程,故建议此项文化建设工作本年度不开展,根据实际公司发展情况,延后开展。

我部计划20xx年须深化规范内部纵向与公司各部之间横向沟通协调工作的要求与模式,做到规范、有序、顺畅、严谨。

#### 一)横向沟通:

建议沿袭以往的周例会的横向沟通模式以及部门之间沟通主要信息及文件的签字模式,视公司各部实际协作情况,可适时推广部门之间《工作沟通协调单》模式,将所有部门之间横向须沟通、协调、配合的工作均落实在纸面上,有支持需求、签字回复、时间节点等,便可很大程度上规避言语传达无凭据、不承担、有理由的弊端。

但《工作沟通协调单》模式,会使公司各部之间关系虽现规范化但明确疏远、生硬(可能出现僵化效果),工作氛围和谐度会明显降低,在公司现阶段,不建议推广过早,可适当选择在20xx年底或者20xx年进行。

#### 二)纵向沟通:

x月1日始,进一步完善行政部各岗位员工定时对本部门上级主管领导日汇报的纵向沟通机制。就目前的工作氛围来看,虽然有请示、汇报,但多处于被动的状态,这种状态将在新的一年有明显改善,要求做到"事前、事中、事后"三个环节都有请示和汇报,行政部经理依据其请示、汇报情况及时协调和处理执行人员能力范围外的困难和问题,给予工作上强有力的指导和支持。且纵向沟通会进一步做好行政部例会会议纪要等相关文档、文件的记录、签字工作。

行政部现阶段档案管理实际操作工作已相对摸索出较有序、 合理方式,我部在20xx年继续共同探索、探究更合理、规范 化管理方式,根据公司文件、档案管理实际情况,结合公司 要求规范的表单管理项目,我部计划在x月31日前明确出台 《文件、档案、表单管理规范与要求》,整体文件、档案、 表单管理按照制度要求执行。