

最新餐饮领班每月工作计划(实用5篇)

时间流逝得如此之快，我们的工作又迈入新的阶段，请一起努力，写一份计划吧。通过制定计划，我们可以将时间、有限的资源分配给不同的任务，并设定合理的限制。这样，我们就能够提高工作效率。以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

餐饮领班每月工作计划篇一

坚持办好人民满意的教育为目标，从我校实际出发，把学校教育工作重心落实到办好每一个班级和关注每一个孩子健康成长上来，全面实施素质教育，促进内涵发展、高质量发展。

二、工作目标

- 1、努力创建平安和谐校园，确保校园安宁，师生平安。
- 2、践行学校育人理念，推进学校内涵发展，注重学生的品行培养，激发学习兴趣，培育健康体魄，养成良好习惯，全面提升教育质量。
- 3、深化特色学校建设，不断营造师生读书氛围，促进师生共同学习，共同成长。
- 4、加强学科教学质量过程管理，以高效课堂为抓手，以教科研为引领，发挥学校团队优势，全面提升各个学科的教学质量。
- 5、修改完善学校绩效考核方案和班级考核评比机制，调动教师积极性。
- 6、进一步强化学校规范管理，完善各项规章制度，依法治校，依法治教，依章办事。

7、加强教师队伍建设，创新师德规范教育的方法和途径，提升自身业务素质。

三、主要工作

(一) 坚持党建引领促进中心工作的开展(由党支部专干负责)

1、加强学校管理工作。学校管理人员要突出党建引领，牢固树立大局意识和精细化管理意识，增强主动性、提升执行力，多深入课堂、深入教学教研一线、深入工作实际，集中精力抓课堂，围绕质量抓服务。强化学校常规管理，用先进的理念、创新的方法、实干的态度推进学校各项工作的开展，以认真负责的态度把学校的每项工作做精致、做到位，所遇到的问题和困难主动地寻求对策，去克服困难更好地解决问题，以高度的事业心和责任感对待每项工作。充分发挥教师参与学校管理的积极性，形成人人都是管理者的理念，做好学校教师每月的常规考核，使学校规范深入人心。

2、加强教学管理工作。以教学质量为中心，狠抓课堂教学，向课堂要质量。认真做好每月一次的教育质量调研与指导工作，并不定期分学科、分年级进行学生各项能力水平测试，不断培养学生的创新精神和实践能力，促使学生全面发展、素质优良，促进学校整体教育教学质量发展。

3、助力脱贫攻坚。实施“双线控辍”机制，控辍保学责任，持续推进义务教育控辍保学专项行动，确保义务教育阶段除身体残疾等特殊原因无学习能力以外的贫困家庭学生全部入学。夯实“双线复核”机制，提高就学信息复核和资助发放效率，完善教育扶贫特惠性资助体系。

(二) 全力营造校园优美环境(总务室负责)

1、科学规划校园。学校将进一步通过科学规划，使校园自然环境和教学设施、文化生活设施、园林、草地、花坛等硬件

工程的布局科学合理。进一步突出特色，并在思想理念、布局格调、育人功能上做到和谐统一。

2、建设各种文化设施。学校要兴建和开辟报栏、橱窗、个性展示墙、文化走廊、网络平台等思想文化教育阵地；利用教室展出学生书画作品，开辟文化墙，使学生亲自参与自我熏陶，提升校园文化层次。

3、做好校园的绿化、净化、美化工作。按照实用、经济、美观的原则，整治校容校貌，做好绿化工作；定期对全校花草、树木、绿篱进行修剪、养护，长久保持校园环境的整洁。加强对学生的劳动习惯、卫生习惯的养成教育，坚持天天保洁制度。使学校卫生工作精益求精、保持环境美观整洁宜人，从而使校园成为师生工作、学习、休息的理想场所。

4、加强班级文化建设。鼓励班级设计凸显班级特色的形象标识物，如班规、班训、班风、班歌、班报、班主任格言、学生每日警句等，使之成为凝聚班级精神的生动标志。积极开展“绿色和谐教室”、“绿色和谐办公室”建设，进一步规范室内物品放置，强化室内外卫生要求，使室内外物品放置整齐，学习办公用品摆放有序，达到三清三齐。

(三)加强学生管理(由政教室负责)

1、深抓养成教育和德育教育。把学生的爱国主义教育、弘扬中华民族传统文化和社会主义核心价值观融入到办学始终，教育引导树立高远志向，踏踏实实修好思想品德。狠抓养成教育，举行“开学第一课”教育活动，学习《中小学生守则》《中小学生一日常规》《学校学生违纪处分条例》等，规范学生的行为习惯，提升学生的思想品质。开展爱国主义教育活动、禁毒宣传教育活动、法制教育活动、安全宣传教育活动，努力提升学生的法制纪律观念和安全意识技能。

2、充分发挥班干、队员在班级管理的小助手作用，通过教育

辅导、班级结对、班干竞选等方法，培养班级管理小助手，逐步形成良好的班风、学风。

3、引进管理机制。将文明班级、先进班主任、德育先进个人、优秀教师的评选落实到具体的班级管理、学生教育之中，调动全体教职工的热心学生教育管理工作的积极性。

(四)全面提升教学质量

1、创新分班方式。实行平行分班，采取抽签的方式抽取班级；积极探索有效途径，提高平均分，降低低分率。

2、继续加强教师队伍建设。广大教师时时刻刻都要有学校大局观念，要继续弘扬团队合作精神，认真贯彻执行学校及部门的各项工作部署和安排，做到“用心工作”“用心学习”、“用心育人”。

3、深化素质教育。加大课程管理与改革力度。增强全体教师课程法规意识，对照课程计划，认真上齐、上足、教好每一门课。严格按照要求安排的课程计划，严格控制周活动总量和学科教学学时，不得随意增减课时，切实提高课堂教学质量。杜绝挤占、挪用现象，保证学生每天一小时的体育锻炼时间，不断促进学生全面发展，积极推进新课程的实施。学校教导处将对学校教学常规进行精细化管理，从教师备课、上课、作业批改、学生辅导等各个方面进行课堂教学常规考核，课堂教学力求体现新课标精神，做到双基落实优质化、习惯培养经常化、能力训练系统化、潜能挖掘科学化。要紧紧围绕新课标的学习、采用多种形式开展听课、评课、说课等系列活动。加强课堂教学的研究工作，注重开展研究课、观摩课和示范课等学校课堂教学展示活动。

(五)切实加强团队建设

工会、团委、少先队、学生会工作将着眼于丰富浓厚的校园

文化，以加强学生的养成教育、礼仪教育为重点，紧紧围绕学校的工作中心，团结、领导全校青年团员以及少先队员，开展形式多样，内容丰富的活动，扎实有效地搞好团队工作，全面提高青少年学生的思想道德水平。

- 1、组织青年团员开展文艺活动汇演比赛、志愿服务活动等。
- 2、抓好学生仪容仪表、乱扔垃圾、班级卫生检查、维持饭堂就餐秩序等文明行为，不断提升学生的人文素养，扣好人生的第一粒扣子。
- 3、重视学生礼仪教育，引导和激励团员、少先队员养成良好的行为习惯和文明习惯。
- 4、继续借助学校德育资源，搞好校园文化建设，丰富学生第二课堂。
- 5、继续做好团员、少先队员的思想政治工作，加强学生干部队伍建设，做好班、团干的培训，充分发挥生力军的作用。

餐饮领班每月工作计划篇二

在餐饮服务过程中，服务人员要注意保管和照看客人的物品防止丢失或被盗，在自助餐厅，由于客人不时起身离桌，服务员更要提高警惕。

如客人饭酒过量，服务人员应注意观察，在可能的情况下婉言劝其少酒，以免发生醉酒闹事、伤人、斗殴等意外事故。对已醉酒的客人应立即通知大堂经理和安全部，以防意外。

有重要客人参加的宴会、酒会、餐饮部要指定专人服务并根据要求对食品留样备查。下班时要将重要的烟、酒及饮料锁

好，防止被盗。

在宴会或各种活动以后，服务人员要检查有无留下火灾隐患。

2、厨房生产安全管理

不允许采购和使用腐败、变质、不卫生的菜肴及食品。

厨房生产管理人员坚持验收把关，餐具消毒，严禁无关人员进入厨房和餐厅后台，在食品生产过程中防止生食品与熟食品，原料与成品交叉污染。

保持厨房内外环境整洁，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及孳生条件的措施，垃圾和废弃物定点摆放，及时清理。

食品生产经营人员，每年必须进行健康检查，新参加工作或临时参加工作的食品生产，经营人世间员也必须进行健康检查办理健康证，无证人员不得参加接触食品生产、经营工作。

厨师应保持个人卫生，在工作前必须将手洗干净，穿戴清洁的工作衣帽，不许留长指甲和戴配饰，不得使用超过保存期限的食品或食品原料，不得生产不卫生的仪器和饮料。

厨房人员要注意安全操作，严禁操菜刀等利器嬉戏打闹，不准擅自离开正在加热的油锅，保持排油烟器的清洁。

各厨房人员在下班时，要严格检查煤气、水、电是不关闭，及时发现和排除隐患，在确保无异常后锁好门、关好窗，各岗位要指定专人负责本岗位的安全管理工作，电器、加热炉、饮食用品要由专人负责并严格遵守操作程序。

厨房工作人员应熟悉各种应急措施，并能熟练使用各种消防器材。

3、食品储存卫生管理

做好防霉、防虫、控制温、湿度及定期进行食品库房的清扫和消毒。减少外界因素对食品的污染。各类食品应分类存放，食品与非食品，原料与半成品卫生质量存在问题的食品与正常食品，短期存放与较长基存放的食品，以及具有异味食品与易吸异味的食品，均不能混杂堆放。

对入库的食品应做好验收工作，变质食品不能入库要对库存食品定期进行卫生质量检验。

四、食品销售卫生管理

餐饮部服务员要定期检查身体，一旦发现有某种传染病，要立即调离，经常对接触食品的工作人员进行有关食品卫生的教育。

20xx年的日历已翻过，现在已迎来崭新的20xx年，回顾过去一年的工作经历，餐厅从营业的调整磨合到现在的稳固运营，这一切都源于餐饮部领导的支持和信任，新的一年到来之际，透视过去的一年，工作中的风风雨雨历历在目，用最直白的语言陈述一年中的工作经验。

一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

1、编写操作规程，提升服务质量

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环

境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一步的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由基层员工逐步晋升(有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间)，管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人

员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部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餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员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。

5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

四、存在的问题和不足

1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决，同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部的管理。

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使受训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程的培训效果。

五、20xx年工作打算

20xx年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质

将对20xx年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数(酒吧、管事部的负责人参加)，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

20xx年将根据质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心□20xx年度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

6、调整培训方向，创建学习型团队

20xx年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效

果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

7、优化培训课程，提升管理水平

20xx年的部门培训主要课程设置构想是：把20xx年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

8、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。20xx年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！

一、工作计划

1、餐厅内部管理方面：

(1) .参与制定合理的餐厅年度营业目标，并带领餐厅全体员工积极完成经营指标。

(2) .根据市场情况和不同时期的需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。

(3) .制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。

(4) .抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。

(5) .安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。

(6) .至少每月召开一次餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题；听取员工对餐厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作。

(7) .与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人意见，改进菜品质量，满足客人需要。

(8) .建立餐厅物资管理制度，加强餐厅食品原料、物品的管理，以及食品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。

(9) .抓好餐厅卫生工作和安全工作，定期检查餐厅清洁卫生，清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

2、营销方面：

(1) .利用各种渠道大力宣传，增加餐厅在本地的知名度，树立良好形象，打造实力品牌，深入市场。

(2) .征求客人意见，处理客人投诉，程度满足客人要求。

(3) 、企业能否长远，在于文化的鉴赏和传承，牢牢抓住好食惠汉餐的企业餐饮文化，从餐厅的装修装饰风格和高质量餐品，以及热情温馨的服务，程度的展现我餐厅的文化主题和内涵，使餐厅具有无限的生命力。

3、经营战略：

我餐厅地理位置良好，已经有了比较好的餐饮氛围，人流量及客户群比较乐观，与此同时，周边的各种快餐厅，面馆，海鲜餐馆，川菜馆等等，这些琳琅满目的餐饮形式都是我们不同程度上的竞争对手，只有做好我餐厅各项工作质量，尤其服务质量，才能处于优势地位。

(1) .我们要在全方位经营的同时，推出自己的特色，发扬自己的特点，要集中力量，把我餐厅的招牌产品做精做好，拳头攥紧了打出去才有力量。

(2) .结合市场的休闲特点，适当增加休闲娱乐设置。

(3) .在保证发展和盈利的同时，我们加强奋斗，拓展规模，在不同地方开分店，实行多店经营，实现是我们努力的目标。

二、员工培训

1、餐厅基础知识培训

包括餐厅的创建背景、地理位置、建筑风格、经营理念、经营特色、客源状况、组织机构、规章制度、饭店产品知识等内容，使新员工对自己将要进入的“家”有一全面的认识和

了解，老员工加强自己工作质量，照顾和帮助新员工。

2、餐厅礼节礼貌培训

包括严格的仪容、仪表、仪态、表情、眼神、语言、动作等方面的要求以及如何尊重客人的宗教信仰、风俗习惯。所有员工上岗前必须经过礼节礼貌知识的培训，掌握餐厅对从业者在上述方面的要求，以便在日后的工作服务中时时、处处体现出对客人的尊重，满足客人要求。

3、餐厅意识培训

意识决定人的行为，行为养成习惯。因此在培训员工时还必须培养他们的饭店意识，如服务意识、角色意识、质量意识、团队意识、服从意识等。简单地讲，所谓服务意识就是“宾客意识”，即员工要做到心里有宾客、眼里有宾客，时时刻刻为客人着想，化满足客人需求。角色意识就是指员工要明白自己在不同时间、场合所扮演的“角色”及这一角色赋予的特定要求。质量意识就是要员工明确餐厅服务质量的要求，了解餐厅服务的特点，树立起“零缺点”、“一次就要把工作做好”的决心。为宾客服务是餐厅工作人员的真正的工作内容，虽然餐厅划分为很多不同的部门和不同的岗位，其工作职责基本都不相同，但他们有一共同的目的：一切为了客人。因此员工要服从工作的需要，服从客人的需要，培养团队意识，做到“分工不分家”。

4、业务培训

新员工业务培训可以从知识、技能等方面进行。知识以够用准则，不宜过多过深，目的是为了帮助新员工上岗后能顺利开展；技能则侧重本岗位的具体操作规程，尽量使员工掌握必要的服务技巧。另外应对员工进行基本应急能力的培训，以提高他们应对突发问题的能力。餐厅产品具有生产、消费同步性的特点，服务的实施者及服务的受众都是人，人

是形形色色多种多样的，因此餐厅服务具有较强的随机性，难免会发生各种无法预料的问题，餐厅员工必须具备一定的应变能力。如遇到客人投诉时，能以正确的观念认真对待，并能按科学的程序、较为妥善的方法进行处理；对餐厅的安全管理工作有一定的认识，简单掌握常用安全设施的使用方法，遇到紧急情况能妥善、有效地进行处理，能尽量将损失减少到最低程度。

三、经理职务

1、巡视

2、监督检查

通过询问、会议和现场检查的方法，了解各项经营业务的落实情况，处理各种突发的事件，避免事故的发生。

3、汇报

出席相关例会和有关业务会议，报告餐饮部各项工作的开展、进展情况及上级领导出面解决和协调的问题，随时向上级汇报重大突发事件。

4、主持会议

传达总经理例会上有关餐饮部门的指示，布置落实具体实施办法，检查当日接待计划的落实，布置明后天的工作计划，营业情况和改进措施，听取汇报，进行内部协调，检查总结上次例会布置得工作的实施情况。

5、沟通

与相关的各业务部门职能部门沟通，与社会各界沟通相关事宜，与下属沟通，交流思想，互通信息，建立感情，处理好

人际关系。

6、计划

制定餐饮部各部门的目标与计划，拟定日常工作程序，日常推销促销计划和特别推销促销计划，编制原料物品物资的采购计划，菜单更新和精选计划，职工培训计划。

餐饮领班每月工作计划篇三

一，在这一年来，在大家的齐心协力下，在卫生和服务两个方面已取得了一定的成绩，但在细节方面还存在一些不足。在工作上还有很多东西需要学习，需要不断的充实自己，不断学习进步。有时候看问题看得不够透彻，容易把问题理想化，所以就会导致和实际情况产生偏差。还有在日常的管理中还存在有些不规范的地方，使工作整体效果受到影响。所以，在今后的工作和学习中，要时刻注意自身的不足，不断提高自身的工作能力，更好的去完成部门以及上级安排其他的各项工作。

日常管理

3、检查本组员工的仪表仪容，达不到要求和标准的不能上岗。

4、定期参加各种业务培训。

5、根据客情，安排好员工的工作班次，负责对本班组员工进行考勤。

一、在新的一年里，要更好的去落实我们原有的卫生制度以及我们的工作流程，使我们的工作能够更上一个台阶。

二、管理目标：加强对员工服务意识的培训，强化工作流程

的管理，实现酒店标准化管理，提高客人的满意度。

三、提高自己的管理水平，增加自己对酒店服务的知识面，苦练内功，提升内涵。

四、加强员工的工作纪律，因为纪律是我们做好每项工作的基础。

五、提高员工的服务态度，加强员工的礼貌礼节，因为服务态度是酒店的生命线，而礼貌礼节又是服务态度的基本点。

六、加强员工业务素质的培训，提高员工实际操作的能力，使工作更加规范化。

七、培养员工团队协作的精神，打造和谐、快乐、共同进步而且又健康的团队。

八、培养员工节约能源的意识，杜绝浪费，减少酒店开支。

九、加强与各部门之间的沟通与协调，避免造成工作的脱节。

十、提高自身解决问题，处理事情的能力，可以通过沟通交流或学习提高自己。

餐饮领班每月工作计划篇四

1、执行部门经理的工作指令，并报告工作。

2、坚持让客人完全满意的服务宗旨，带领班组员工按照餐厅服务工作规程和质量要求，做好接待服务、清洁卫生和各种菜点，酒水的介绍和推销工作，确保准确、优质、高效。

3、掌握了解每天住店客人情况及宴席预订要求和标准，做到心中有数。 4、掌握全班组员工的出勤情况，检查仪容仪表，

考核平时工作表现，定期向部门经理汇报。

5、注意餐厅动态，妥善处理发生的各种问题。

6、负责费用控制，做好餐厅物料用品的领用、发放和耗损的记账报账工作，定期检查和清点餐厅财产设备和低值易耗品，确保安全、完好。

7、带领服务员做玻璃器皿、布草的洗涤、消毒工作，负责这些餐具定额管理和损耗报账，并提出添置计划。

8、负责费用控制做好财产、设备和物料的管理，做好三级账，确保账物相符。 9、负责交接班工作，做好交接记录。

10、关心员工的生活和思想情况，抓好班组文明建设。

餐饮领班每月工作计划篇五

2、做好考勤、签到工作。

3、合理安排楼层服务员的值班、换班工作。

4、配合经理做好各项接待、安排工作，工作期间发现问题应及时处理，有疑难问题应及时上报领导。

5、做好楼层的安全、防火、卫生工作。

6、以身作责，监督、检查楼层服务人员做好服务工作。

7、做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结友爱、相互帮助、共同进步。

1、人员安排：分配好班子里人员的工作具体活动

2、事务安排：根据所在酒店的情况时间安排任务安排分类安

排

4、向上级汇报相关的业务状况