

污染调查报告内容包括哪些方面(实用7篇)

时间过得真快，总在不经意间流逝，我们又将续写新的诗篇，展开新的旅程，该为自己下阶段的学习制定一个计划了。怎样写计划才更能起到其作用呢？计划应该怎么制定呢？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来看看吧。

西餐厅工作计划图片 西餐厅实习报告篇一

我们实习的单位:蕉叶泰国餐厅地处经济技术开发区黄金地带，交通十分便利。

北京蕉叶饮食有限公司占地面积近100平米，是开发区一家特别好的酒店。包间墙上的壁画具有独特的泰国风情，国际品质的家具，让您倍感温馨、舒适和便利。在可同时容纳300人用餐的宴会厅，或装修典雅的各类包厢，您可品尝到新派泰国风味菜肴，享受服务员的殷勤周到的服务。

北京蕉叶饮食有限公司否认员工们经验丰富，训练有素的会务团队还可为您的会议提供专业化的策划统筹和服务。

一、准备工作

班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但每个月都会有个中提成，我觉的这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过简单而且比较陈旧，常有破损的现象。不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生

硬；在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人分外感动；在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人；而管理层中的几位经理也很和蔼，没有什么架子，但偶尔还会对没有做好工作的下属发发脾气。

三、心得看法

一、各项规章制度落实不是特别到位。所有酒店的管理制度其实是大同小异的，关键是要看谁落实的怎么样，效果怎样。北京蕉叶饮食有限公司的各项规章制度也很完善，但我个人认为贯彻的就不是很好，毕竟北京蕉叶饮食有限公司是一所全国连锁店，服务需要标准化，所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是酒店管理的一个当务之急。

二、加强对餐厅卫生的管理和监督。曾经在网上看过一个调查，有70%的人对酒店的餐饮卫生不放心。在餐厅实习的一个月的时间里，通过自己的切身体会，也确实感受到了其中的问题。据我观察，餐饮部门并没有一个明确的对与员工个人卫生要求的条例，而且员工的卫生意识也并不是很强，如没有养成经常洗手的习惯。

三、建立一套公开透明的激励机制和晋升制度。据我了解，很多老员工工作的时间已经很长了，个人服务意识和技能也达到了非常高的水平，但是由于酒店的相关机制的限制，他们并没有获得什么激励和晋升，而个别员工表现的并不是很好却能依旧留在原职；另外酒店的激励机制中也过多的注重于物质上的激励（最多也只是发钱），事实上，除了传统的奖惩激励外，还有很多的激励方式值得我们管理者借鉴。

四、树立一种能够凝聚人心的精神性的企业文化。一个民族有它自己的民族文化，一个企业同样也需要有它自己的企业文化。在一个月实习过程中，我发现泉州太子酒店似乎并没有一个深入人心的文化核心（可能是我工作的时间太短

了），即员工在里面没有一个统一的坚定的信念，似乎很多员工纯粹是为了自己的生活而工作，工作的积极性不够，而且工作缺少创造性。

西餐厅工作计划图片 西餐厅实习报告篇二

篇一：

1. 实习目标，

2. 实习经过，

3. 实习收获和实习心得

4. 以及最后的实习展望，自己对将来工作的感受和感触。毕竟能力有限，有不对的地方，也请老师见谅批评，敬请老师匡正指教，以希在将来的人生路上走的更好，发展的更加出色！

实习综述：实习前总听老师们和学长们说，我们这个旅游管理专业的同学大部分都是到酒店工作和实习的，当时还是不以为意的，到自己真的是去面对的时候，才实实在在的感觉真的是这样的吧。回想自己从面试到被录取，总是少不了同学们的理解和支持的，最终我实现了自己的初级目标——直奔北京中国的核心所在。我实习的单位是首都宾馆，隶属于国务院国家机关事务管理局，管理集团是以前是新加坡的著名酒店集团——“文华”酒店管理集团公司。

中国最早的一批涉外四星级宾馆之一，在北京地区也是影响巨大的吧，不论从历史还是资历还是整体势力，在中国酒店业里也算是一个比较知名的航母。当时感觉自己是庆幸的，真的。不过自己也是有一些的放弃的了。我放弃了去东莞一家豪华的商务五星大酒店——嘉华酒店。没有办法现实是残

酷的，我们都必须面对吧。所谓一女只能嫁一男，虽然嘉华那边比较器重我，但真的对不起，我深深的感到为了自己的将来我必须去北京。不过还好老师们同学们包括嘉华那边的人事经理都带着理解，现在实习结束了，我真的深深的感激他们，发自内心的谢谢你们，谢谢！

实习真的是收获很大的，由于我在的餐厅是咖啡厅，算是一个西餐厅吧，所以感受最深的还是好好的学习英语，英语不行你什么都不是的。

实习目标：通过在酒店的实习工作，获得更多的知识与技能。

1. 熟悉酒店的基本机构，以及每个工作机构的基本工作流程
3. 在实际中提高自己对管理的理解和感悟
4. 为以后的工作打下基础，作好工作前的热身吧
5. 建立自己个关系网络，学会如何做人，在实际工作中，不断发现自己的缺点和优点，扬长补短吧，希望自己不断的提高和更好的发展。
6. 在工作中学习在学校学不到的实际知识
8. 在工作中感受社会的变化，为将来的发展有个良好的调查吧。
9. 去北京感受北京的人文启发。
10. 在工作中学习别人的经验和其他同类学校同学的优点和长处，最后找到适合自己的工作方式，找到适合自己的发展轨迹。

最后希望自己在实习中有所收获，不要心高气傲，要平心静气的踏实工作，会得到别人的认可和称赞的！

实习经过：我们是通过面试，并于首都大酒店签定了实习合同。我于2月8日早上一个人到达北京西站，又是一个人到酒店的人力资源部报到，那时真的有些佩服自己的能力，只身一个人，什么也不怕，什么也不担心就那么去报到了。可能就是因为这样，酒店的经理对我的印象不错。从2月9日开始体检，然后是不不断的强化的培训，整整的好几个星期，到月底我们就分部门了，或许我的`英语在我们这批实习生比较好，所以我被分到了西餐厅咖啡厅。三月开始正式上班，然后在餐厅自己的培训，感觉时间那时过的实在是太慢了，每天都在忙碌的培训中，因为我是新来的嘛，所以要吃的苦也是很多的...不管怎么样我都不断的告戒自己一定要忍住，一定要坚强，没有谁能拯救自己，也只有自己在不断的挣扎中不断的潜行和成功。

4月是自己一个转折点，我之前做个领位，做个盯台服务，做过自助餐服务，后来又是预定员，接着是走菜员，我成了餐厅里的万金油，那里需要，那里就有我的身影，那里有问题，那里我总会协助经理去处理，所以虽然我只是一个小小的实习生，但我的价值我的能力被经理们很看好，虽然我没有什什么荣誉，但我知道自己的影响在那里的。收获是相对而言的，谢谢经理给我那么多的信任和期待，我知道再以后的工作中，这将是人生很很大的财富，真的感激那些曾真心指导和帮过我的人们，谢谢你们！我会继续走好每一个旅程，在将来的路上不断的加油，成功能够实现自己的理想和价值！！

1. 我学会了如何的做人和如何和人们尤其是那些难相处的客人和有特殊要求的客人，真的我们必须大度的接受，我们必须学会忍耐，不经历风雨不见彩虹，这句话真的的太感人了。

2. 无论作什么一定要用心，否则你总是那个大家讨厌的人，不受欢迎的人吧，你要学会察言观色，要从客人的一个动作一个眼神中看到自己的不足，看到客人的要求，要有服务的意识和精神。就象我们酒店的一个领班所说：“服务要有灵性，否则自己很难在这里立足”。

4. 要学好英语，真的这是感受最深的了，英语在酒店的工作中真的是太重要了，如果你的英语好一点的话你的机会将比别人多的太多了，如果你的英语不是那么的好你一定从现在开始就要加油，因为只有这样你才会为你的客人提供更加人性化更加优越的服务吧。

5. 我收获了一个美丽的回忆和经过，这将成为我人生的一个美丽的驿站，在以后的发展中我会长长的想起这段难忘的回忆。

6. 我同时收获了一个生存的技能，以及人生很重要的朋友们，真的我又要感激了！

最后的展望：我们已经是大人了吧，所以我们一定要明白自己要面对的是什么，不管如何我们都要坚强，我们都要学会用自己的努力证明自己是一个强者，我们不要给别人增加那么多的压力和负担，我们一定先解决自己的问题，在试着总结以下自己以前所走过的路程，为以后的发展奠定一个基础吧。在以后的工作中我们要继续的发挥自己的优势和长处，不断的创造奇迹，创造属于自己的星空。我们的未来或许是有风有雨但我们的内功和外功只要足够的强，我们都会乘风破浪，我们都会闯出自己的世界。

对于将来的展望我已经有自己的安排和打算，本来我打算自己继续的深造升本，可是这次回来我突然的改变了注意，我会把在学校的学习放在以后，我知道我们还要学的东西还是很多的吧，但我想先去自己喜欢的酒店中工作几年的吧，我会依旧的塌实，依旧的勤劳，依旧的保持自己的方向，同时我会一如既往的努力拼搏，不会辜负那些对自己很好的老师，朋友们和同学！

后记：汪国珍说过：“既然选择了远方就风雨兼程吧！”是的，实习已经结束了，再以后的学习和生活及工作中，又会有新的情况和艰难，但我们必须变的足够的强大和坚强，加油吧，

朋友们，我们的未来不是梦，我们的目标在远方，我们的希望在远方，我们的成功在将来，加油吧！我们的未来真的不是什么空想，只要我们有自己！！

篇二：

在西餐厅实习的这一个多月，在工作岗位上勤勤恳恳付出的不光有汗水，还有智慧和技巧，更多的是自我超越。因此，自己变的成熟了，少了一份脆弱，多了份坚强，忘了如何去依靠，想的是如何去学习让自己独立自强。没有了父亲和母亲的关怀，没有了老师和同学的指点，自己的一切事物都得要自己亲自去解决，增强了自己的自信心，从这次实习中我深深的体会到没有自己办不成的事，只有自己不去做，认认真真的学习，勤勤恳恳的做事，这就是生活，是真正的生活!!!

第二部分:实践篇下面我就在尊品的实习过程及体会作一小结:

第一次暑期独自一人在异地生活，而且还要找份工作作为实践的内容，这一切对于我来说既新鲜又刺激。假期一开始便在整个古城西安兜转，却发现没有一样是大学生能干的。后来买了份招聘类的报纸，应聘的时候发现有点类似传销，立马就走人了。不经意间路过了尊品牛排餐厅，也就是我后来认真工作的地方，门口有个招聘启事，其中“兼职”两字深深吸引了我。进去以后，更是被其美观整洁而又幽雅的环境所打动。当时想即使让我在那里当清洁工也愿意，于是留了份个人资料，开开心心的走了。

西餐厅工作计划图片 西餐厅实习报告篇三

转让方(甲方): _____

顶让方(乙方): _____

甲、乙双方经友好协商，就店铺转让事宜达成以下协议：

一、甲方将自己位于转让给乙方使用，建筑面积为_____平方米；并保证乙方同等享有甲方在原有房屋租赁合同中所享有的权利与义务。

二、该店铺的所有权证号码为_____，产权人为_____。与甲方签订了租赁合同，租期到_____年_____月_____日止，月租为_____元人民币。店铺交给乙方后，乙方同意代替甲方向履行该租赁合同，每月交纳租金及该合同约定由甲方交纳的水电费等各项费用，该合同期满后由乙方领回甲方交纳的押金，该押金归乙方所有。

三、该饭店现有装修、装饰、设备在甲方收到乙方转让金后全部无偿归乙方使用，租赁期满后不动产归_____所有，动产无偿归乙方(动产与不动产的划分按租赁合同执行)

四、乙方在_____年_____月_____日前一次性向甲方交付顶手费(转让费)共计人民币大写元，上述费用已包括甲方交给_____再转付乙方的押金、第三条所述的装修装饰设备及其他相关费用。甲方不得再向乙方索取任何其他费用。

五、该饭店的营业执照已由甲方办理，经营范围为餐饮，租期内甲方继续以甲方名义办理营业执照、税务登记等相关手续，但相关费用及由乙方经营引起的债权债务全部由乙方负责，与甲方无关。

六、如因自然灾害等不可抗因素、人为有可能所发生一切事故，导致乙方经营受损的与甲方无关，一切后果由乙方承担，但因国家征用拆迁店铺，有关补偿归乙方。

七、本合同一式两份，甲、乙双方各执一份，自双方签字之日起生效。

甲方签字：_____

乙方签字：_____

日期：_____年_____月_____日

西餐厅工作计划图片 西餐厅实习报告篇四

员工守则

一、 新员工

1. 新员工到店，第一天为试工，当天不算工资。第一天结束后双方满意情况下，应填写入职申请表，并准备身份证复印件，健康证等餐饮行业必要证件。
2. 第二天开始进入为期两个月的试用期，试用期期间将会进行一系列针对公司守则，专业技能等方面的培训。如在使用期期间突然辞职离开，公司有权解聘并不支付当月薪水。
3. 试用期当月工资中公司将保留xx天工资，并收取xx元作为工衣押金，正常渠道辞职后可退还。另外新办理健康证的员工在公司工作满一年后可报销办理费用。
4. 员工与员工之间严禁讨论得知他人工资，违者重罚。
5. 新入职员工应尽快熟悉公司各种制度和专业技能，积极学习，做到不懂就问。

二、 考勤

1. 每天早班xx晚班xx,xx-xx分前到店，做好准备工作，整理仪容仪表，穿好工衣。

2. xx分xx分前打卡，开始进入工作状态。
3. 迟到或早退十五分钟内迟到处理，迟到或早退半小时内严重迟到处理，半小时以上旷工处理。
4. 请假三天以内需提前三天填写休假申请，请假三天以上需要提前一周填写休假申请。
5. 未经同意擅自休假者当作旷工三天处理。
6. 申请病假需在假后补填休假申请，并连同病假证明一同上交，否则作事假一天处理。
7. 如有工作需要不能准时到店或早退，应通过电话方式通知直属上司请示，待上司批准后才可。

三、服务态度

1. 工作期间应无时无刻面带笑容，多使用礼貌用语，谨记客人名称，以最好的状态接待客人。
2. 遇到客人投诉，应礼貌接受，如遇到无理要求也应该婉转拒绝，严禁在工作中与客人或同事发生争执冲突。
3. 工作中遇到不懂问题，严禁欺骗客人，应向上司救助。
4. 通过专业知识的培训后，需要经常使用（如推销手段或产品介绍等）。
5. 非紧急情况，员工在各岗位不能擅离职守，应看好当班区域的情况。
6. 工作时间不能进食，玩手机阅读杂志等与工作无关的行为。
钱赔偿。

8. 需要整理衣物或者补妆的应到员工工作间整理，不能在外场整理。

9. 工作时间不能当客人面打呵欠，咳嗽和打喷嚏，实在无法忍受也应用手遮掩。

据情况推迟或取消休息。

四、 过失

甲类过失（员工如有下列过失，初犯者给予口头警告，重犯则予以书面警告）

2. 所在部门的工作人员被客人投诉，如经了解情况属实。

4. 当班时接听手机、发信息、听收音机、看书报、吃零食、吸烟、大声吵闹。

5. 随地吐痰、扔杂物，在公众场合高声喧哗讲污言秽语。

6. 未经批准擅离工作岗位或处理私人事务。

7. 在规定地点以外进食。

8. 浪费用水、用电。

9. 因疏忽、不小心而损坏公司或客人的财物。

10. 当值时制服未穿整齐，仪容仪表未按公司要求。

11. 不按公司规定的时间、地点进餐或未经公司允许将食物和饮料带入工作场所。

12. 不按公司规定办理有关证件。

13. 工作中懈怠、散漫或粗心大意。

14. 犯有性质与上述所列相类似的错误例子。

乙类过失（员工如触犯下列规定将视情节轻重处以书面警告、降职或停职处分、直至开除）

1. 当班时打瞌睡。

2. 员工与员工之间讨论工资问题或通过各种渠道得知别人工资。

3. 擅离工作岗位或迟到、早退超过一小时。

4. 旷工一天（扣三天工资及当月全部奖金）。

顾客或同事的财物，蓄意损耗、毁坏公物及客人的财物。

6. 对客人不礼貌或与客人发生争吵，致使公司声誉受损。

7. 不按规定打卡、丢失或损坏钟卡。

8. 未能上班时不告知值班经理或不按排班表上班导致来不及安排替更。

9. 吵闹、粗言秽语、散播流言，违反公共场所秩序、扰乱公司治安。

10. 未能达到岗位职责说明书要求。

11. 对员工或顾客举止粗野，辱骂、恐吓员工。

13. 未完成公司规定的目标或未按公司规定程序进行工作。

14. 对上司不礼貌、顶撞、不服从上司工作安排。

者。

16. 私自向客人索取小费（除没收所得外，处以等额三倍的罚款）。

17. 在公司内拾遗不报。

18. 未按岗位职责运作流程操作。

19. 不按公司员工应承担的义务要求执行的。

20. 犯有性质与上述所列相类似的例子。

丙类过失（有下列情况者，应予立即解除或解除劳动合同）

以下例子说明导致即时解雇并有可能移交公安部门处理，公司有权利追究其法律或赔偿责任。

以下例子并非全面，但未在此列明的欺骗或不轨行为也可能导致解雇。

1. 旷工超出三天（含三天）以上。

2. 参与斗殴、谩骂、恐吓、威胁、伤害他人。

3. 对女员工进行性骚扰。

4. 服务态度很差，与客人顶撞、吵架、侮辱、或殴打客人。

5. 携带或拥有违禁品（如枪支，毒品，爆炸物）。

6. 玩忽职守、以权谋私、监守自盗，损害公司、同事或客人财物。

7. 蓄意违反安全守则或不遵守操作规程以致危害其它员工或

顾客的安全。

8. 蓄意指挥不当或监督不周，致使发生重大错误，令公司蒙受重大损失。

9. 胁迫上级主管、蓄意违抗合理指挥或侮辱主管情节严重者。

10. 利用公司名义在外招摇撞骗。

11. 在公司内参与赌博或有伤风化的行为。

12. 散播有损本公司之谣言，妨害工作秩序，严重损害公司声誉并造成重大影响。

13. 盗窃或复印公司机密资料，向外界泄露有关公司商业机密资料。

14. 私自食用公司食品及饮品，擅自拿取或赠送公司的食品、饮品或其它财物给他人。

15. 未经公司许可为其他雇主工作或经营其它生意或业务。

16. 伪造申请表或提供不真实求职资料。

理。

审

19. 讯期间，公司有权停止支付当事人的工资，直至审讯裁定结果为止。

20. 隐瞒慢性病或传染病，尤其是肠道传染病或蓄意危害其他员工或顾客的健康。

21. 醉酒上班或在公司内使用、藏有、接受、处理、出售酒

类或毒品、服食麻-醉-药物。

22. 蓄意毁坏公告栏，涂改或撕毁公告栏上的任何文件。

23. 未通知主管或未经主管允许擅离工作岗位，使公司蒙受损失者。

使公司蒙受损失者。

25. 拉帮结派或组织小团体与公司管理层对抗，导致公司工作无法正常开展者。

26. 虚报生病而请假或缺勤，事后不能说明原因或提供不实资料者。

27. 上班时间睡觉或工作懒散，屡教不改者。

28. 连续两年年度考核不合格者。

29. 有舞弊情形经查属实者。

30. 犯有性质与上述所列情况相类似的例子。

备注：一个月内达到三次书面警告者作开除处理；开除须由总经理审批。

3. 第三次书面警告 开除

书面警告由直属上级开具，违纪员工签署书面警告后，交由用人部门签署，总经理签署后记入员工个人档案。如员工对处分有异议，可以向总经理提出申诉。总经理会联同用人部门展开调查，结果会在一周内答复。如理由充分，总经理与用人部门签署书面警告同样生效。如员工拒签书面警告又无合理理由经调查确实犯错的加倍处罚。

五、 提成奖励与晋升

司带来一定收益，工作技能专业知识有提升，经过经理考核后判断是否可晋升。

2. 高级员工晋升为主管：九个月内不能进行晋升，期间表现优秀，无任何过犯，为公司带来较大收益，工作技能专业知识方面通过考核有一定幅度提升，并具有初级的管理能力，经过经理考核后判断是否可晋升。 主管晋升为经理：一年内不能进行晋升，无任何过犯，并获得一定的好评和奖励，为公司带来较大收益，工作技能和专业知识方面有大幅度提升，并具有优秀的管理和推销等能力，经过总经理和股东考核后判断是否可晋升。 员工如在特定工作中表现十分出色，交予任务能以优秀的成绩完成，公司将根据具体情况给予一定的奖励。 全勤奖：根据打卡机跟排班表的记录，整个季度没有病假，事假，迟到或早退，可获得50元的全勤奖。 酒吧与厨房的成本控制出色奖：在成本控制方面，以低于要求的成本而不影响出品质量的前提下完成当月任务，即可获得成本控制出色奖，可获得一定的奖励（视情况而定）。 7. 部门或个人表扬奖：部门或个人获得顾客较多好评，或领导多次表扬，可获得表扬奖50-300元。

六、 离职和辞退

1. 员工如申请离职，应提前一个月向公司提出申请，如不足一个月，按照不足天数扣除相应工资作为对公司补偿，一个月后填写离职申请表格。

2. 离职申请表里各项要求均通过上级考核无问题后，员工方可离职，待下一个月发放薪金的日子，公司会连同押金、健康证办理费用（办理健康证工作满一年后）和当月薪金一同发放。

3. 被辞退员工应填写离职申请表格，离职申请表里各项要求

均通过上级考核无问题后，视具体犯规情况发放或不发放当月薪金。

=

一、 仪容仪表：

3、 穿杂色袜、杂色鞋、卷起衣袖、解开风纪扣、佩戴除订婚戒指以外的首饰每次考核扣5元。

二、 纪律：

3、 未经经理、领班同意，严禁擅自调班，调休，违者旷工处理；

4、 凡迟到或早退，违者每分钟扣5元，30分钟上下以旷工半天处理；

5、 不服从上级的工作安排，按情况轻重处理；

6、 餐厅所有食物、物品，严禁个人挪用，开飞单，违者开除；

12、 员工每月累计旷工三天，连续旷工两天，作除名处理；

14、 工作时间出勤不出力，故意怠工者，视情节轻重处罚；

16、 收款做帐时，要看清钱物，如有错漏，后果自负；

交公安部门处理；

18、 擅离工作岗位，脱岗，串岗者每次10元；

19、 工作时不按有关规范及操作程序进行，违者扣10元；

- 20、 用桌布、口布、小毛巾擦鞋者，一次扣20元，并赔所有损失；
- 21、 因结帐不及时而导致跑帐者，当值人员包赔所有损失；
- 22、 损坏公物者，照价赔偿；
- 29、 不论任何原因导致工作脱节，失误者考核20元；
- 32、 公众场合必须讲普通话，违者每次考核10元；
- 33、 限期或限时完成的工作未完成，每次考核50元；

西餐厅工作计划图片 西餐厅实习报告篇五

在范蠡西餐厅一个多月的实习已划上了圆满的句号。在这里，第一次接触社会的实践生活，体验到生活的艰辛和不易，总体来说还是有不少的收获和所得。

从一个对西餐行业无知的少年变成一个既具有西餐知识，又懂得西方礼仪和社会交往的青年。实习的收获是不能用语言所能描述的，总的来说有酸有甜、有苦有乐，苦的是让人记住那些几十种西餐食品的特点与制作方法，还得分清它们的消费对象。还有那些中国人不太懂得的西方礼仪培训工作。快乐的是和同事领导的和睦相处以及老板的风趣幽默；快乐的是顾客对自己付出服务的肯定与赞赏；快乐的是自己既充实又有滋有味的实习生活过程。其实实习的日子不是很长，当初的我们不知道牛排还要吃七八成熟，不知道生菜沙拉和水果沙拉是什么东西，并且不怎么了解如何在西餐厅铺台布，摆刀叉。给客人介绍菜单的种种场景就像发生在昨天一样，是那么的叫人印象深刻。在这里，自己对西餐方面有了比较深刻的认识。

首先，使用餐巾：点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口。接下来就该如何使用刀叉的问题了，刀叉的使用方法：基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。若有两把以上，应由最外面的一把依次向里取用。刀叉的拿法是轻握尾端，食指按在柄上。用刀叉吃东西时，应用叉子将左边固定，用刀子切一小口大小，蘸上调味汁送入口中。略事休息时，刀叉的摆法：如果吃到一半想放下刀叉略作休息，应把刀叉以八字形状摆在盘子中央。若刀叉突出到盘子外面，不安全也不好看。如何喝汤呢？喝汤时不要啜，吃东西时要闭嘴咀嚼。不要咂嘴发出声音。如汤菜过热，可待稍凉后再吃，不要用嘴吹。喝汤时，用汤勺从里向外舀，汤盘中的汤快喝完时，用左手将汤盘的外侧稍稍翘起，用汤勺舀净即可。吃完汤菜时，将汤匙留在汤盘（碗）中，匙把指向自己。相关的礼仪还很多，这里就不再一一赘述啦。

在范蠡西餐厅实习最刻骨铭心的是它的员工竭尽全力为客人提供“温馨细微，物有所值”的服务。还有就是典雅淳美的美国西部音乐，韵味悠长的咖啡，以及闻名遐迩的菲力牛排。都说服务是餐厅的形象之本，是西餐厅的竞争之道，那么范蠡西餐厅的服务魅力又表现在哪呢？那就是一张诚挚动心的笑脸，一声声悦耳动听的话语，一次次全身心投入的服务而凝结出一个个回味无穷的优质服务。在那里实习的一个多月期间学到的东西可不少，感触也颇多，若要为客人提供优质的服务，就是要充分读懂客人的心，充分理解客人的需求，甚至是超越客人的期望，在日常工作岗位上为客人提供富有人性化的和艺术化的服务，高层次的满足客人的需求，让客人愉悦地有频频光顾的欲望。有人说服务是个即时的工作，过去了就不会再来。所以要在当下满足客人的多方面要求，把服务的质量提高。

在西餐厅实习的这一个月，在工作岗位上勤勤恳恳付出的不光有汗水，还有智慧和技巧，更多的是自我超越。因此，

自己变的成熟了：少了一份脆弱，多了份坚强；忘了如何去依靠，想的是如何去学习让自己独立自强，没有了父亲和母亲的关怀，没有了老师和同学的指点，自己的一切事物都得要自己亲自去解决，增强了自己的自信心。通过这次实习，我深深的体会到没有自己办不成的事，只有自己不去做。认认真真的学习，勤勤恳恳的做事。这就是生活，是真正的生活。

通过实训、实习，我对西餐的专业知识有了很大的提高了，尤其是服务意识、语言交流与表达能力、外语能力、处理宾客关系能力、团队协作能力等方面具有明显的提高，特别是自己的交际水平有了一个一定的提高，以前在学校里面大多是和自己的同学交流，在这里，来吃西餐的有各个社会层次的朋友，锻炼了自己的交际能力，为自己以后走上社会做了个好的准备。社会上有课本上学不到的东西，那就是社会经验，为人处世的经验，想想自己两三年后就要真正的走向社会，参加工作，也许自己的这次实习就是自己新的开始，也就意味着自己的成熟，我会在以后的工作和学习中，不怕困难，勇于克服，在实践中锻炼自己的能力，努力提高自己，实现自己的理想。

结束语：通过这次社会的实践，我学会了自立，懂得了团队在工作中的作用，为以后的工作和学习提供了宝贵的经验和教训，我会依次为起点，以后更加勤奋学习，锻炼自己的各方面的能力，努力提高自己的综合实力。

西餐厅工作计划图片 西餐厅实习报告篇六

1、全球一体化的大环境使各国之间的经济文化交流日益密切，越来越多的国外有人在中国定居或游玩，也有越来越多的国人对西方饮食休闲文化产生浓厚的喜爱和兴趣。因此，我们的“唯一”西餐厅不仅有足够的市场需求，更有一定的社会竞争力。

2、为这次创业我们筹足了资金，培养了专业的人才，引进了先进的设备。因此我们有信心也有能力将我们的“唯一”西餐厅创办好，并且作为新世纪的一代，我们的创新精神更加能吸引更多的客源，然经验不足是我们最大的问题，所以会更细心的创业。

打响品牌，发展连锁店，发挥团队精神的最大作用在两年内收回成本及获得可观盈利，然后寻找合作伙伴加盟，将“唯一”发展为全国连锁西餐厅。

2、全球一体化的趋势下，西餐厅有足够的吸引力及市场；

3、店面选址在城市市中心，交通便利、人流量大；

4、资金充足、技术一流、设备齐全、计划可行性高；

5、店已经过工商部注册，具有法律效应，符合国家政策。

1、室内的环境设计舒适、干净为主；

2、严格要求员工的专业技能素质，服务态度得体切周到；

4、宣传（移动/电视广告、报刊杂志、传单）。

1、员工的培训，提高技能和素质；

2、员工的福利政策及薪水安排；

3、每月店内的优惠特价政策。

总资金□20xx万

店面：300万

装修：200万

员工工资和：50万每月

水电费：1万每月

材料及用品：70万每月

宣传：100万

店内维修：10万每月

保险：500万