

做书签活动总结与反思(实用5篇)

总结是对某种工作实施结果的总鉴定和总结论，是对以往工作实践的一种理性认识。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

饭店工作总结举例子 饭店后厨工作总结篇一

很荣幸在这里代表餐饮部和园主题餐厅厨房班组与大家分享20xx年的收获与喜悦。（下面，我从四个方面向大家汇报）

第一，强化食品安全意识、成本控制意识和市场竞争意识，于试营业第一年扭亏为盈。

和园餐厅自去年11月6日试营业以来，始终严格把控原材料品质和食品卫生，规范操作流程，确保食品安全。在经营中逐步摸索和园餐厅消费群体的特性和规律，不断精心研制符合和园餐厅的消费群体的菜品，根据季节性原料供应特点，先后推出春、夏、秋、冬季节菜和一些特价菜和创新菜，例如：针对市场原料价格上涨的情况，在菜品的销售价格基本保持原价格的前提下，我们精心研发，利用季节菜做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜从3月开始销售以来，月销量屡居榜首。根据顾客消费需求不同我们也研制了一些低价位，高品质的菜品，引用了一些新的加工烹饪技法，特别是今年九月份园区为我提供了学习中国意境菜的机会，使我受益匪浅，并且很快运用到和园菜品制作中，给宾客以全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的四重享受，赢得宾客好评。和园餐厅收入逐月攀升，销售额从日均3千元到现在每天1-2万元，最多突破了3万元。人均消费从20元到提升到现在40元，并扭亏为盈。这背后是厨师们一碟碟、一盘盘、一碗碗的制作加工出来的，是厨师们在火热的灶台边用汗水和

勤劳的双手创造出来的。

第二，加大培训、规范菜品主辅料配方，不断创新研发新菜，为逐步打造和园餐厅品牌奠定基础。

1. 人员打通使用。我们将和园厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的接待任务。

2. 加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身教；另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的手艺传授给大家，还将新学习来的中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3. 规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

4. 不断创新。先后推出顺应季节的冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人的选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“塔香三杯鸡”等为代表的低成本、低价位、口味独特、销量攀高的创新菜品，深受客人喜欢。

第三，坚持厨房与餐厅密切配合的团队互助精神，创和谐餐厅，共赢佳绩。

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务人员向客人推介；如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。特别是在大型餐饮接待服务中，我们

餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和支持，才有了校内外宾客对和园餐厅品牌的认可和赞扬。

。第四，不畏困难，迎难而上，部门上下齐心协力，顺利完成各项大型团队服务和学校重要接待工作。

一年来我们在餐饮部的带领下，顺利完成了零点服务接待，根据学校不断变化的服务需求，陆续增加了自助餐、桌餐、冷餐会等接待任务。先后完成最多600百多人的自助餐、180人的桌餐及百人分餐服务。遇这类服务 餐饮部全体总动员，齐心协力圆满完成任务。特别是 11月4日北京市情报所举办百人宴会，有按位上菜品，但由于厨房在地下三层，菜品需通过电梯运到二层，给百人分餐带来了很大困难。为了保证上菜适时和温度，我们与餐厅共同商讨，采用电梯和步行梯由厨师、服务员同时上菜的办法，以提高上菜速度。同时，为保证菜品温度对餐盘予以加热，达到了很好的效果。12月26日晚，为做好校新闻传播学院180人桌餐接待服务工作，餐饮部所有员工全部停休，将餐厅的沙发搬移，从咖啡厅调配补充餐椅，在仅150人餐位的餐厅里，我们不仅顺利完成了16桌、180人的宴会接待工作，还开辟出零点餐位，当晚仅零点收入就达到了4000余元。正是各级领导冲在服务第一线的敬业精神，正是有这样的团队互助精神，正是不畏困难的挑战精神，才使我们的队伍成长和经营收益获得双丰收。

亲爱的同事们，和园餐厅品牌就像一个刚出生的婴儿，还需要我们精心的呵护与抚育，在此之中，打造一支技术过硬、踏实创新的学习型厨师队伍是重中之重。同时，我们也倍感荣幸和自豪，我们自豪能以和园餐厅为小平台，为中关村新园的发展贡献力量，我们自豪能以中关村新园为大平台，为会议

中心、为北京大学服务。在辞旧迎新之际，我代表和园餐厅厨房感谢部门其他兄弟班组的支持与帮助，代表餐饮部感谢园区领导和各部室对中关村新园餐饮工作和餐饮品牌发展的指导、支持与帮助。希望我们共同努力，在即将到来的20xx年共创佳绩。

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面：

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改

正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx□

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一

步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越

共2页，当前第2页12

饭店工作总结举例子 饭店后厨工作总结篇二

辛苦的工作已经告一段落了，回首这段不平凡的时间，有欢笑，有泪水，有成长，有不足，为此要做好工作总结。相信很多朋友都不知道工作总结的开头该怎么写吧，下面是小编收集整理饭店会计试用期工作总结，仅供参考，欢迎大家阅读。

我进入饭店工作三个月了，现如今试用期已经结束，对自己的这份工作我也很满意，作为饭店的会计，对自己试用期的工作也是收获蛮多的，现就对自己试用期工作做个总结。

我本身学的就是会计专业，这次能够应聘到xx饭店来做会计，我感到荣幸。刚开始工作时，其实也是遇到困难的，因为在学校学的东西跟饭店的'有一些不同，我开始不是很适应，还是后面有个师傅带我熟悉饭店的财务会计，一步步的带着我做，大部分的时候我是在旁看着，当他带着我把饭店的整个会计流程做一遍，我就自己上手了，渐渐的就找到了窍门，我也就安稳的留下来工作了。

在这三个月里，我每天负责的就是前台的账本的梳理，以及饭店其他需要支出买东西的帐，还有到了饭店关门把一天的总账理清，把报表做出来给老板。但是有时候的帐也是有点难度的，比如一些花销比较大的时候，我算账就会慢一些，要花费很多的时间去理清思路，才能把账梳理出来，不然就会弄乱，这对会计来说是绝对不可以的，然后就是细致的对好每一份账，注意细节的问题。

在饭店工作的几月里，我也是做好本分的事情，除去自己整理账本的时间，有时候我还会去帮忙做其他的，因为我们的店面也不小，但是生意忙的时候，就会人手不够，因此我也会去帮帮忙，缓解店里的人手紧张。

在饭店里，我不仅学到了对于自己专业有用的知识，更重要的是我有一个实践的机会，这是不可多得的，实践能够让我把理论跟它融合起来，就不会只是记得理论，却不知道具体的操作，而且在这里除了练习了自己所学的东西，店里的师傅还教了我其他的东西，收获是不小的。如今我试用期到期了，我也通过了老板的考核，已经顺利的等待转正了。

我相信三月的会计工作，已经让我在这方面成长了很多，有了一些经验，我对自己以后的工作更加能胜任过来，一定能做好店里面的账本，把自己所学都用上去，为饭店做贡献。我也感激饭店给的机会，因此是很珍惜的，我一定为我们饭店做好会计这方面的事情，努力的做好自己的职务，不让老板和大家对我失望，我相信自己。

饭店工作总结举例子 饭店后厨工作总结篇三

饭店打工是不少大学生实践是经常做的，饭店打工是最直接的工作。下面是本站带来的饭店打工心得体会，希望可以帮到大家。

我是11号去的湘协饭店的，那天从搬家公司，我和易权各30多块钱铁子20元。说实话那天如果那老真觉得板不给钱的话，我们真会要露宿街头，因为那天我手中1块钱现在想想真觉得好恐怖的，呵呵——。

在饭店里工作了几天，每天脚都的好痛的因为明天都会到厨房忽和大厅之间来回的走。现在开玩笑说我都是海陆2晒部队

的，那老板真的是看不得我们休息，有时候真的是没事了，那老板真是鸡蛋里挑骨头，本来没的事她会想出事，每天如果我们迟到一会的话她就说人的，如果我们加班到10多点她就不会说什么，真不知道她怎么想的，这就人们常说的无商不尖吧，原始财富都压扎出来的。

在这几天同学还是同学我们都会互相照顾的，在这里感谢你们！一路走过来，希望你们幸福！

有十几天的时间没在这里留下点东西了，工作的时间还没到，在家没有事做，又因为舅的饭店需要人手，所以我一直在他那里帮忙，在他饭店里这段时间，我学到很多东西，还有很多体会和感受。

刚出道，社会就给我这个“细皮嫩肉”的人一个下马威，太实在太没心计，呵呵，但正是在这个过渡期，我受到了洗礼，受到了人生的第一次磨练。

虽然是舅的店，但我也是很认真的做事，从没怎么把舅当作靠山，就认定自己是一个服务员，该做什么就做什么，这也是我一贯做事的风格。

饭店里，有时觉得肮脏，有时又觉得充满人情味，我接触的大多是厨房，到处是油腻的东西，垃圾是我很不爱看见的东西，我每天的工作就是等着客人来了之后，端茶倒水，等着菜作出来后就上菜，客人走了之后，再收拾残羹冷炙，最后刷盘子，倒垃圾，搓地，有时，舅舅不在店的时候，我又充当了老板的角色，记菜单，收帐等等，每到吃饭的点，我们都开开心心的等着客人到来，等客人都走了我们收拾完垃圾之后的一段时间，我们又可以高高兴兴的打牌，可以说这是我们最开心的时刻，每天都期待着这一时刻，呵呵，忙了一天，吃晚饭的时候，我们几个服务员一块吃，有说有笑，交流着彼此的感受，其乐融融；但是也有不开心的时候，比如，上菜晚了，客人生气了，还有，有时客人故意刁难你，你还

得忍受着。

总之，在饭店得这段时间，我了解到关于饭店的一些行情，对我是一个成长，也是使我成熟迈出了很有力的一步，接下来我就再一次接受工作带来的欢与乐。

我会在生活工作的道路上踏实的走好每一步，期待明天会更好！

一、通过职业素质的培训：使我树立了正确的从业观念，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。

1、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。

2、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。

3、积极参与各种职位培训：培训学习是进步与发展的原泉。

4、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。

5、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。

7、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。

8、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。

9、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。

饭店工作总结举例子 饭店后厨工作总结篇四

1、托盘要领，房间送餐流程。

2、大、中、小型宴会各部门帮忙跑菜的相关知识讲解。

3、宾馆相关制度培训与督导。

4、出菜途径相关安全意识。

5、对本班组进行学习酱料制作。

1、上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。

2、我对任何人都一样，公平、公正、公开做事。

3、以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。

4、20__年传菜全年离职人数23人，20__年传菜全年离职人数4人，20__年是比较稳定的一年。

1、负责厅面的酱料运转。

2、传菜出菜相应输出与控制。

3、传菜人手的协调。

1、人手不足，忙时导致菜肴造型变形，体现不了本公司的精华。

2、由于国家的兴旺，导致现代的年轻人都是宝贝，越来越不会干活，越来越被爸爸妈妈宠坏，只追求金钱、不知道为他人换位思考，做今天的我真难啊！

3、为什么招不进人的原因、这是须及时解决的问题。

4、什么叫编制、什么叫发展、什么叫进步、什么叫改进、什么叫管理、什么叫谁管谁、什么叫谁为谁维护谁、要怎样才能稳定。

5、望上级了解其它同行业传菜人手配制。

1、部分员工礼貌礼节、仪容仪表不到位。

2、有时没按相关标准操作。

3、由于后勤部分人员思想过于反常，没法沟通，导致监督力度不到位。

总之，__年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战，在新的一年里继续努力工作，勤学习、勤总结，最后祝愿我们

宾馆生意兴隆、财源广进!祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺、祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌。

饭店工作总结举例子 饭店后厨工作总结篇五

总结在一个时期、一个年度、一个阶段对学习和工作生活等情况加以回顾和分析的一种书面材料，它在我们的学习、工作中起到呈上启下的作用，快快来写一份总结吧。总结怎么写才不会流于形式呢？以下是小编为大家整理的饭店人力资源总监年度工作总结，欢迎阅读与收藏。

- 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。

因部门内部分工，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。

05年4月刘榛加入公司，将招聘、培训工作的转出，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，05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一，06年将作出改进。

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) 05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06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。

饭店工作总结举例子 饭店后厨工作总结篇六

“中秋，国庆”双节期间，饭店的安全工作在上级部门的指导下，主要领导亲自抓、亲自布置，通过饭店全体员工的共同努力全面出色的完成了“黄金周”饭店接待工作，实现了旅游接待客人零投诉和安全事故为零的“双零”目标。现对我们取得的成绩总结如下。

为迎接今年旅游高峰期，切实做好“国庆”黄金周期间的安全和服务接待工作，饭店领导此前非常重视，司领导亲自进行布置。要求“国庆”期间要牢固树立“安全第一，质量第二，效益第三”的思想，加大旅游安全工作的管理力度，特别是对接待的安全工作每个环节都详细提出要求，明确“黄金周”接待要始终把“安全”放在一切工作之前，要求各部门节前要周密地制定接待工作方案和安全工作的各项防范预案，尤其把安全防范工作落实到每一个环节，每一个细节上，并按照“因势利导、主动适应、加强协调、整体提高”的方针，做到措施积极有效，认真总结以往中存在的安全问题，把饭店全体员工的安全知识、意识调动起来，增强应急、应变能力，提高处理紧急事故的水平，提高饭店的整体安全管理水平和工作水平。

节日期间饭店总经理挂帅，负责日常的协调、指挥、调度，

并按要求在节日期间每日向上级单位报告经营情况和相关数据。为了使节日期间的各项接待工作做到忙而不乱，饭店各部门均制定出了安全接待方案，明确了各个岗位的用工数量、各岗位的职责、岗位的负责人，制订出了岗位值班安排表；为了预防出现各种紧急突发事件，从一线部门到安全保障部门都制定出了紧急预案。

（一）、节前为加强对员工的思想教育力度，牢固树立“安全第一”的思想，人力资源部、保安部共同组织饭店一线重要场所的员工进行了两个课时的消防安全知识的再培训；此外，各部门也充分利用班前班后会教育、培训员工，集中全力做好节日期间安全生产、安全保卫以及消防安全工作，实现事故（事件）发生率严格控制为零。

（二）、节前饭店针对“黄金周”期间安全工作的需要，一次性更换16台高清晰的监控电视，大大的提高了室内监控效率；并为保安部大量购买了通讯用的对讲机耳机。为实现零目标，保安部还对饭店进行全面的消防安全、安全生产、安全保卫工作大检查；对个别不符合要求的部位立即进行整改，切实消除安全隐患。

（三）、工程部有计划的对饭店各设备进行维修保养，重大设施还请厂家来帮助检查，包括电梯、配电机房、紧急用电、空调、锅炉设备等进行全面的检测维修。

节日期间，从领导到员工都高度重视安全工作，为及时有效的抓好饭店的安全工作，实行了领导及经理全天留店值班制，检查、督促各项安全工作得到落实。

（一）、保安部在节日期间，对安全布防和监控程序进行精心部署，加强对餐厅、楼层的巡视力度，全力以赴确保今年“国庆”黄金周期间无安全事故。针对散客多、车辆多、婚宴多、游览者多的特点，全体保安员不惜牺牲休息时间、加班加点，针对高峰时段的严峻性及时合理安排人员，全力

做好各项安全工作。

（二）、为保证食品鲜活、无毒、卫生，饭店实行采购把关、出品把关、餐具消毒把关、食品管理人员把关、客房卫生把关、对进出厨房人员把关。所有的食品均定点、定人供货；验货、收货由专人负责。

（三）、为做好防毒工作，餐饮部在节前对厨房及餐厅进行了卫生大扫除，节日期间，饭店人力资源部及医务室人员坚持每天对厨房、餐具进行卫生检查。为预防有破坏、投毒事件的发生，规定了无关人员一律不准进入厨房。

（四）、工程部在节日期间，进行合理的人员调配，安排技术过硬、经验丰富的工程人员值夜班，确保饭店各设备正常运作，不出现任何机械设备事故。

（五）、饭店各部门坚持每天安全工作汇报制度，使饭店领导及时了解饭店的安全工作状况，并采取相应的措施，出现的问题也得到及时的解决。

通过努力，我们顺利渡过了“中秋国庆”黄金周，实现了“双零”的目标。但我们还将继续做好下一阶段的服务接待工作，一如既往的狠抓安全工作，提高员工的安全工作技能和保安员的安全防范技能，为饭店的经营活动提供强有力的安全保障。

饭店工作总结举例子 饭店后厨工作总结篇七

总结是指社会团体、企业单位和个人在自身的某一时期、某一项目或某些工作告一段落或者全部完成后进行回顾检查、分析评价，从而肯定成绩，得到经验，找出差距，得出教训和一些规律性认识的一种书面材料，它可以促使我们思考，为此要我们写一份总结。那么如何把总结写出新花样呢？以

下是小编精心整理的饭店前台试用期工作总结，希望对大家有所帮助。

我来到饭店做前台的工作也是有了快三个月了，回顾过去试用期的前台工作，我也是成长了很多，对于前台的工作有了更多的认识，也是把事情都做好了，我也是对于这段日子来的前台工作来总结下。

从来到饭店开始，我也是有同事带着我，同事也是要走了，所以我也是接她的班，同时也是在这短短的十几天里面，我也是要把前台的工作给了解清楚，熟悉好工作，知道如何的去做才能把前台给做好，所以我也是抓紧每一天的时间，对于不懂的也是积极的去问，同事也是认真的来教我，一些流程，一些工作要用到的知识和东西，我也是渐渐的学会了，通过学习，我也是懂得饭店的前台，虽然是挺基础的岗位，不过要做的事情也是挺多的，而且是和客户最先接触的人员，所以也是想要做好，需要我懂得更多，并且也是有挺多的东西是可以深入去学的，不过想要站稳，做好工作，我也是要先把同事教我的熟悉，而十来天的时间，我也是顺利的把工作接手了，并且也是尽力的去做好，虽然还是比较的`生涩，但是学到了，也是能慢慢开始做了。

经过学习，我顺利的上手工作，在前台工作里面，我也是以好的态度去为客户服务，无论是点单，或者结账，以及客户有什么问题需要问我，我都是较好的去回答，去为客户解决难题，工作里面也是得到了客户的肯定，同时也是遇到了一些比较难缠的客户，在做工作的时候，并不是那么容易处理的，但我也是以冷静的心态，慢慢的去跟客户解释，实在是处理不了的，我也是会找同事帮忙，并不会觉得我不会，还僵在那里，首先也是需要先去把问题给解决了才行。通过工作，我也是更加的理解了前台工作的辛苦，看起来是比较轻松，但是要面度的问题，要去处理的事情也是有很多的，而且客户的需求不一样，很多的时候也是无法全部都是满足的，更是需要我们有技巧的去婉拒，去委婉的处理好。

前台的工作也是让我对于饭店有了更多的理解，更清楚这个岗位需要我付出什么，同时也是看到了自己的经验的确不足，一些方面的处理还是比较的生疏，也是要在以后做好工作，更好的去积累经验，把自己的前台工作做得更加出色。

饭店工作总结举例子 饭店后厨工作总结篇八

一年来，在领导的正确领导下，在同事们的积极支持和大力帮助下，较好的履行楼层领班职责，圆满完成工作任务，得到宾客和同事们的的好评和领导的肯定。总结起来收获很多。

一、协助部门经理做好客房部的日常工作。

为更好的协助部门经理做好日常工作，今年以来领班一直进行常白班制。这项制度的实施就意味着领班必须每天参加工作，每天监督和参与各项服务工作。操心、费力、得罪人的活一个干了，还不一定落好。但是，为不辜负领导的重望，不影响公司的正常运营，我不辞劳苦的每天上班，除因伤不能参加工作的几天病休外一直参加工作。使我们二三楼未因监督不力或人为因素出现意外。

二、合理安排楼层服务员的值班、换班工作。

楼层服务员换班值班是一个非常重要的环节。做到让服务员既做好公司工作又不误家里的事宜，我们采取领班每天跟白班的方式，使领班将能操的心都操到，能够即时的监督服务员的每一项工作，尽可能做到只有做不到的，没有想不到的。使每个工作人员都能无后顾之忧的满腔热情的投入到服务工作中，每天以崭新的姿态面对客人。

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

做为领班，最主要的工作是配合部门经理做好各项上传下达疑难问题等。开张初，各项工作有待理顺。我在手伤未愈的情况下投入到开张顾客的接待工作中。很多的顾客，有的是住宾馆的，有的是来庆贺的，众多陌生的面孔来来往往，加上一大部分工作人员也是新手。我暗暗稳住自己，对每个工作人员的每一个细节进行跟踪，提醒，做细致的安排，使开张接待工作顺利进行。新装候的客房存在水、电、电话等各项维修问题，每一个细节都做详细记录并及时上报给经理迅速解决，以免给初来的顾客留下不良影响。同时也及时将工作人员的期望心声通过正常渠道上报给领导，期望领导予以解决。

四、做好楼层的安全、防火、卫生工作。

从参加工作的头一天，公司领导对安全问题再强调，所以安全问题始终是我们平时工作的重中之重。所以每天安排工作的每一项我都强调安全问题。查房时注意环节，床铺上面、地板上面，楼道内地毯上面的烟头是隐患。理所当然是首查问题。其次，为搞好卫生工作，我们也做了细致的安排：即三净三度二查制度，三净卫生制度，它包括房间卫生、床铺卫生、卫生间卫生三净等，三度即床铺被子有角度，家具擦示有亮度，工作过程有速度；二查制度即搞完卫生本人自查、要求领班复查。坚持空房一天一过制度，及时发现存在问题并及时解决，力争将疏漏降到最低。

五、以身作责，监督、检查楼层服务人员做好服务工作。

身先士卒，以身作则是我做好工作的关键，也是用来服人的法宝。除每天上常白班外。大卫生清洁过程中，本人一直直接参与打扫卫生，并且在发现有不合程序或者清洁不彻底时，不但指出问题所在，而且自己重做示范，使同样的错误不在同一个人身上出现两次。这样新工作人员会很快适应工作，老工作人员不但每个人都可以做好做到位，而且同样可以带任何一新参加的工作人员。在日常服务工作中，我们几乎做

到有求必应。，回答顾客问题，引导顾客开门，指导顾客用客房内的设施等，甚至在不忙的情况下帮助顾客在门口小超市购物。所谓大河有水小河满。我们希望用我们优质的服务换来公司的长足发展。希望我们的劳动不会被浪费。

六、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。

思想工作是一切工作的首要工作。做好思想工作，其重点工作就完成了一半，在我们二三楼这个小团体里，怎样使其达到适当团结，充分发挥小团体的整体作用。这项工作是一个长期的也是日常的工作，我们的工作人员在不断的更换，结构也在不断的调整。思想工作的内容在不断的变化。在日常工作中了解她们的个性，讲话方式，生活状况，以便对症下药。我们总以公司的投放资金为引子，以公司将来的发展规模为目标，以目前全球经济状况为主例谈就业难，谈前景发展良好，谈公司效益就是我们自己人的效益。使工作人员从思想深入深刻认识，从而认真的投入到工作中。

七、切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作

对于经理安排的各项工作我们总是不折不扣的完成。当然对于工作人员的要求和希望我们也及时的上报给上级领导。我认为只有做到工作人员从内心深处满意才能更加热忱的全身心的投入到他所在的工作中。只有工作人员身心喜悦的面对顾客，才能使顾客有真正的宾至如归的感受觉。

几天来，二三楼在两级领导的正确指导和大家的共同努力下，共接待外来顾客人次，出售客房间，经济收入为元，尽管取得了一定的经济效益，但离领导的期望还很大很大，在09年里，我将不遗余力，带领同事们再接再厉，抓好我们的服务质量，提升我们的服务标准，全面提高公司效益。开创服务工作新局面。