

2023年餐饮主管每周工作计划(通用7篇)

做任何工作都应改有个计划，以明确目的，避免盲目性，使工作循序渐进，有条不紊。什么样的计划才是有效的呢？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

餐饮主管每周工作计划篇一

- 1、在部门领导的领导下，检查落实部门规章制度的执行情况和各项工作的开展情况。
- 2、安排、带领、督促、检查员工做好营业前的各项准备工作，及时、如实地向部门领导反映部门情况，向部门领导汇报各员工的工作表现。
- 3、加强现场管理意识，及时处理突发事件。掌握客人心态，带领员工不断提高服务质量。
- 4、熟悉业务，在工作中发扬吃苦耐劳，兢兢业业的精神，起到模范带头作用，协助部门领导.增强本部门员工的凝聚力。
- 5、检查当班服务员的工作着装及个人仪态仪表。
- 6、合理安排餐厅服务人员的工作，督促服务员做好服务和清洁卫生工作。
- 7、定期检查设施和清点餐具，制定使用保管制度，有问题及时向部门领导汇报。
- 8、负责餐厅的清洁卫生工作，保持环境卫生，负责餐厅美化工作，抓好餐具、用具的清洁消毒。
- 9、召开班前班后会议，落实每天工作计划。

10、注意服务员的表现，随时纠正他们在服务中的失误、偏差，做好工作成绩记录，作为评选每季优秀员工的依据。

11、积极完成上级领导交派的其他任务。

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—执行阶段—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

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四

贯彻执行国、省、市食品安全法律法规和决策部署，坚

持“安全第一，预防为主，综合治理”工作方针，进一步构建学校食品安全保障体系，全面提升监督管理能力和保障服务水平，努力确保广大师生身体健康和生命安全，切实维护学校社会和谐稳定。

二、工作目标

以“夯实基础、完善制度、加强培训、强化监管、提升效能”为工作主线，全面推行食堂自办自管、成本经营、营养配餐模式，着力强化责任落实和风险防控，着力解决突出问题，杜绝食品安全责任事故和管理服务问题引发不稳定因素，努力办安全优质、服务一流、师生满意食堂，解决好师生“吃”的民生。

三、主要工作

（一）促进食堂建设，努力筑牢食品安全承载实力

1. 严格按照教育厅等六部门《关于印发通知》等文件要求，促进学校食堂基础设施建设和设施设备配置，突出幼儿园食堂改造重点，指导各地抓2-3个成片连线幼儿园“标准化食堂”示范点改造建设。
2. 继续全力做好第三批约10个“关爱厨房”项目的规划建设、设备配置和使用管理等一系列工作。
3. 建立与教育内部计财、项目部门和规划设计部门的沟通协调机制，建立学校食堂建设改造设计需教育内部食品安全管理部门和当地食品药品监管部门审查程序，确保新建和改扩建食堂符合餐饮服务许可要求，从硬件布局上消除安全隐患。

（二）规范证照管理，坚决杜绝违法违规经营行为

1. 督促学校（幼儿园）食堂取得有效《餐饮服务许可证》，坚决杜绝无证运营。
2. 严格学校食品从业人员持证上岗制度，确保从业人员持有效健康证和培训合格证上岗率达到100%，坚决杜绝从业人员先上岗后办健康证和培训合格证。
3. 依法执行劳动用工制度，落实从业人员劳动保障待遇，建立员工激励机制，构建和谐劳动关系，杜绝劳资纠纷和可能导致的不安全、不稳定因素。

（三）重视教育培训，不断增强安全意识应急能力

1. 进一步强化学校食品安全教育宣传。以食品安全“进学校”活动为抓手，将食品安全纳入中小学相关课程，坚持上好食品安全课；开展食品安全宣传周、3·15消费者权益日等活动；做好食品安全法律法规特别是新修订食品安全法的宣贯和科普知识宣传普及，增强师生食品安全意识，培养少年儿童良好饮食卫生习惯，提高自我防护能力。
2. 持续开展厉行勤俭节约、反对铺张浪费主题实践、爱粮节粮、感恩教育和首届征文活动，办“节约型”食堂、树“光盘族”典范，弘扬勤俭节约、艰苦奋斗传统。
3. 分解落实宣传目标任务，进一步做好在各级媒体加强学校食品安全的宣传报道工作。
4. 大力开展食品安全监管和从业人员教育培训工作。制定培训计划，分层举办学校食品安全管理和从业人员培训班，突出幼儿园培训专题，启动首批营养师、食品安全师培训工程。
5. 召开学校食品安全专题工作会议；精心培育和打造幼儿园、职业院校食品安全现场看点并召开全市现场会。

6. 组织开展“走出去、请进来”学教、培训活动。
7. 完善各级食品安全应急预案和以学校食堂停水电气为重点的后勤保障应急预案，开展应急演练。

（四）突出制度执行，扎实抓好食品安全规范管理

1. 统一修订完善制度、规程、要诀、台账，强化执行和落实。严格依法亮证经营、索证索票、试尝留样等一系列、一整套食品安全管理制度、措施执行力度，全面提升抗食品安全风险能力。严格系列台账使用管理，突出校长监管、健康管理、消杀灭害、食品添加剂和餐厨废弃物五本薄弱台账管理。
2. 建立全市学校食堂大宗食品原料供应商名录制，逐步规范食品原料定点采购，确保采购源头可控，降低采购成本。
3. 严把食品采购索证索票、查验登记、试尝留样、售卖配送等各环节安全操作规程关，实施全过程无缝监管。
4. 学校食堂和食品卖场经营者以及大宗食品供应商，应按资教发〔2011〕179号文件投保校（园）食品安全责任保险。

（五）把握重点关键，持续开展食品安全专项整治

1. 深入开展专项整治。重点治理和坚决杜绝非法添加和滥用食品添加剂、使用地沟油、病死（害）畜禽、不合格调味品、私屠滥宰畜禽、注水肉、违规处置餐厨废弃物等突出问题。
2. 开展重大节假日、重大活动、重要时期、季节交替期和重点学校、重点区域、重点部位的专项整治和明查暗访。
3. 加大对学校食堂、宿舍消防、水电气设备设施的巡查、校验和检修力度，确保消防设施器材、水电气压力表、安全阀、管道和锅炉、电梯等特种设备设施安全使用。严格相关从业

人员持证上岗、安全责任人信息、岗位职责和设备设施操作规程上墙制度，加强检查和值班记录，规范资料归档。

（六）实行民主监督，完善学校食堂服务保障体系

1. 规范食堂财务。坚持“公益性”和“非盈利”原则，严格成本核算、实施精细化管理、降低营运成本，稳定饭菜质量和价格，公示食堂财务。

2. 建立监管机制。成立食堂管理委员会、学生膳食委员会、食堂值班岗等校内组织以及学生家长、有关专业人士和社会人士参与的校外监督组织；公示每周配餐计划、原辅料采购价格、带量食谱成本构成，监督饭菜质量，检查饭菜份量；建立满意度评价体系与常态评价制度；推进完善学校食堂社会监督试点工作。

餐饮主管每周工作计划篇五

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，安排专人负责食品原料、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，安排专人负责检查餐厅清洁卫生，定人定期清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

第二，营销方面：

1. 利用各种媒体渠道广为宣传，增加餐厅在本地的知名度，并锁定目标客户群，加大对目标客户群的宣传力度。
2. 建立常客联系档案，与客人建立良好的关系，并通过面谈、电话访问等形式征求客人意见，处理客人投诉，销售餐厅产品。
3. 牢牢抓住佛罗仑比萨餐厅的企业餐饮文化，从餐厅的装修风格和高质量餐品出品，以及热情温馨的服务，程度的展现这种休闲西餐的文化主题和内涵，抓住了这一卖点，将使餐厅具有无限的生命力。

第三，经营战略：

1. 经营初期，我们要在避其锋芒的同时，发扬自己的特点，产品上不要以品种数量取胜，要集中力量，把“比萨”这一本餐厅的招牌产品做精做好，拳头攥紧了打出去才有力量。
2. 结合本餐厅的休闲特点，加大对下午茶的推广力度。
3. 从长远来看，继续开分店，实行多店经营，是我们努力的目标。

餐饮主管每周工作计划篇六

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 and 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。

餐饮主管每周工作计划篇七

(二) 抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1. 健全管理机构，由餐饮部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。

2. 完善餐饮部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。

3. 建立出品估清供应监督制度。为了限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。

4. 加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，

有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

5. 提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导；3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的记录；9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

(三) 开拓经营，发展增收渠道，扩大营业收入。

今年在餐饮业不景气，生意难做的情况下，餐饮部领导经常进行市场调查，做经营分析，不断探索，大胆尝试，英明决策，走自己的经营路子。第一，全年开设经营项目六个：自助中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、友谊夜总会、千年老龟火锅城、餐饮连锁店(筹备中)。

第二，开展联营活动，餐饮部与客房部、桑拿中心、茶艺馆相互配合，共同促进经营；如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠，桑拿中心送餐业务，向茶艺馆提供香茶美点。

第三，全年开展促销活动八次，让利酬宾加州鲈每条一元，贵宾房免最低消费，特惠菜式益食家，每款1. 优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。

第四，营业部与出品部，根据市场消费需要，每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共20xx款，扩大

营业收入10x万元，酒店通过一系列经营活动，提高了知名度，取得了良好的经济效益和社会效益。

(四)全员公关，争取更多的回头客。

餐饮部领导把公关作为一项重要工作来抓，大小会议上，经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜，以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日，向关系户电话问候，赠送如中秋月饼、奉送挂历、寄贺年卡等。通过大家的努力，今年餐饮部整体公关水平提高了，回头客比往年有所增加(五)增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。

餐饮部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性，增强了员工的效益意识，并要求员工付之行动。同时完善有关制度，明确责任，依*制度去加强控制。全年完善了《费用开支规定》、《原材料收、付、存制度》、《堵塞漏洞制度》、《原材料合理使用制度》、《办公用品领用制度》、《物品申购制度》、《财务审核稽查制度》、《收款员管理制度》等。今年全体员工已养成良好的节约习惯，合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣，发现浪费现象，及时制止。另外，餐饮部领导、供应部经理定期进行市场调查，掌握市场价格动态，及时调整原材料的进货价。十月份推出的千年老龟汤，原来整套半成品进货，为降低成本，后来改为自已进龟，自已烹制，近二个月来，节省成本三万多元。

(六)做好政治思想工作，促进经济效益的提高。

餐饮部充分发挥党组织和工会组织的作用，关心员工，激发情感，增强凝聚力。

1. 组织员工参加97年羊城优秀厨师、优秀服务员技术大赛，参加酒店田径运动会、书法比赛、技能比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参加酒店扶贫济困捐助活动，学习“三字经”活

动，学英语50句活动。在各项比赛活动中，都取得较好的成绩，其中在酒店的田径运动会，就摘取六枚金牌、三枚银牌。

(七)完善劳动用工制度和培训制度，提高员工素质。

1. 严格劳动用工制度，餐饮部招聘新员工，符合条件的，择优录取，不符合条件的，一律拒收，不讲情面，保证招工的质量。同时，上级领导深入员工之间，挖掘人才，不断充实队伍，通过反复考察，全年提拔部长、领班。对违反酒店规定的员工，以教育为主，对屡教不改者，则进行处罚解聘，全年共处罚员工1。由于劳动用工的严格性，员工素质较高，办事效率大大提高。

2. 完善培训制度。为了使培训收到预期的效果，餐饮部领导首先明确了培训要具有“目的性”、“实用性”、“时间性”的指导思想。其次，成立了培训小组，再三是制定了培训方案，采取理论与实际相结合，以老带新的方式，分期分批进行培训。例如，每月一次管理培训、安全卫生培训；每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四，定期进行考核，全年开展“推销手册”、“服务知识、技能”、“咨客服务规范”、“酒店管理知识”、“出品质量”、“促销业务知识”、“英语50句”、“礼貌用语”、“安全卫生知识”等培训达20xxxx次。

(八)重视食品卫生，抓好安全防火。

1. 重视食品卫生，健全各项食品卫生岗位责任制，成立卫生检查组，明确各分部门卫生责任人，制定了日检查、周评比、月总结的制度，开展了流动红旗竞赛活动，对卫生搞得好的分部门给予奖励，卫生差的分部门相应扣罚。由于全体员工的努力，全年未发现因食品变质而引起的中毒事故，顺利通过省市旅游局的酒店年审和国检。

2. 抓好安全防火工作，成立安全防火领导小组，落实各分部

门安全防火责任人，认真贯彻安全第一，预防为主的方针，制定安全防火制度，完善安全防火措施，各楼层配备防毒面具，组织员工观看防火录像，并进行消防器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道，做好各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性，通过有效的措施，确保了餐饮部各项工作的正常开展和财产的安全，今年以来未发生任何的失火事故。

(九)按照标准，完善硬件配套设施，美化了环境，稳定了客源，提高了经营气氛。

全年增加设施总投资30x万元，主要是：二楼东厅的改造，二楼南、北厅的装修，五楼走廊、洗手间的装修，友谊夜总会的开办、千年老龟火锅城的设备购置等，由于服务设施的完美配套，吸引了不少的回头客。