

2023年党校总结报告(汇总8篇)

报告是一种常见的书面形式，用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用，包括学术研究、商业管理、政府机构等。通过报告，人们可以获取最新的信息，深入分析问题，并采取相应的行动。下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

党校总结报告篇一

南国会餐饮西餐部，在经营与服务范围方面，涵盖了西餐厅，会议，麻将，等方面内容。20xx年酒店即将迎来第三个发展年头，为明确明年的工作任务和工作目标，更好地开展经营和服务工作，西餐将从以下几方面简要地对20xx年进行回顾和总结，并对明年的经营管理工作做部署和安排。

每年春秋两届的广交会接待是酒店的重头戏。西餐厅作为国外嘉宾的重要用餐场所，在出品方面，做了大胆的创新和尝试，先是推出春交会的户外bbq烧烤活动，后有秋交会半自助套餐体验，届届不同有亮点，品种丰富价合理，吸引了众多顾客。在服务方面，充足的人手和熟练的技能对于提升服务质量是关键。广交会期间，多名广药兼职学生前来协助。上岗之前，已对他们进行了托盘，服务流程，菜品知识，岗位职责等方面的突击强化培训。在服务客人过程中，大家积极向客人推销酒水和甜品，为酒店的创收做出了重要的贡献。

会议方面，西餐厅会议部多次成功地接待了前来酒店开会的团队客人，比如黄船，广药，交通集团，供电局，厦门大学，淘宝等客户，大到两百多人的盛大会议，小到八九人的迷你会谈。会议一旦确认下来，我们会在会议开始前一天把台摆设完毕，会议过程中进行茶水和其他服务，会后卫生的清洁和物品的整理。我们的摆台，我们的服务，源自于客人的需

求。西餐在卫生方面暴露出一定的问题。环境卫生是基础性的工作，为客人有个干净优雅的用餐环境，为员工有个愉悦和谐的工作环境，为设施设备保养得更好，必须充分重视。要贯彻“细致彻底，全员参与，常抓不懈”的方针，要常检查常监督常总结不足，把卫生质量搞上去。产品和服务，是成功经营的至高点，也是我们工作的重中之重。产品的好坏，服务的优劣，是经营成败的关键。产品是硬件，服务是软件。诚然，我们在硬件质量方面可提升的空间不多，设施设备会随时间的推移而陈旧老化，搞不好还会倒退。但在软件服务上面，有待挖掘和提升的空间还很大。要提升服务质量，首先得解决人手问题。目前酒店用工缺口比较大，许多岗位都缺人，服务实在难以保障，我们必须承认这一点。其次，加强对员工服务意识，业务知识和操作技能的培训。鉴于此，明年培训工作的力度要加强。培训计划，培训内容将会逐步开展，旨在提升我们的服务。

在工程维修方面，要加强检查。西餐会议的一些灯饰，布菲炉，台球袋，用椅用桌等设施的损坏需要维修或更换的，要亲自跟进并让相关人员处理。故障清除的越早，对工作的顺利开展越有利。

20xx年是崭新的一年，四月份又将迎来新一期的广交会。相信在公司领导的组织带领下，在全体员工的共同努力下，酒店的效益一定会更上一层楼，酒店的明天会更加美好。

党校总结报告篇二

20__年4—6月份餐饮营业额为575.7万元，比经济指标510万元超出65.7万元，同比去年4—6月份497.44万元超出78.26万元。就餐人数比去年(4-6月份)73337人次增加了(4-6月份63198)10139人次，人均用餐每人75元。同时4-6月份共接待1155桌喜宴。从以上数据可以看出我们20__年4-6月份工作量与经营的成果。

二、接待情况

20__年4—6月份餐饮部共接待了：工商联、市侨办、人大、股份、市委宣传部□xx人寿□xx区建设局、港口管理局、海事局、省政协等大小会议几十个。在接待上对菜单菜肴的搭配，领导的针对服务及各种宴会台的布置，整体反映良好，都取得了圆满的成功，这与宾馆领导的正确领导以及部门全体员工努力是分不开的。

三、好人好事

4—6月份餐饮部涌现了一批好人好事，如西餐厅、，中餐厅、，在工作中周到细致的服务，多次得到会务人员的好评，为我们酒店创造了良好的品牌形象，还有餐厅、等人员拾到客人丢失的物品，及时归还，受到客人的高度赞扬，为树立良好的形象，还有前台的、等，以及宴会预定员他们工作积极主动，任劳任怨，加班加点为部门付出了大量的劳动。同时在三月份餐饮员工参加全国中餐摆台比赛，在xx市选拔赛中取得了第一名好成绩，厨房也涌现出一批表现积极向上，工作成绩突出的员工，冷菜间员工，对待工作认真细致，产品制作精益求精，任劳任怨，半年下来基本没有休息，加班加点，从不计较个人得失，受到大家的一致好评。打荷，切配，灶台等同志，工作认真负责，日常工作早来迟走，一年中基本无失误，各尽其职，业务操作娴熟，起到表率作用。

四、管理方面

1) 规范化、标准化

结合前后台各自分工不同，首先严格管理人员的管理操作规范，前台员工严格参照培训内容及相关技术要求，后台操作依据培训和标准食谱，日常工作中的言行举止都亲自起表率作用，在设施设备使用上，严格参照流程，不断布置检查，督促前后台培训情况，尽可能使部门工作趋于规范、标准化

运行。

2) 制度化(奖罚分明)

日常管理上，严格参照宾馆和部门的相关制度及员工手册来管理员工，坚持制度面前人人平等，对事不对人，管理上要求亮化公道，工作中的处罚、奖励不含情分，严肃认真地根据员工表现执行。

党校总结报告篇三

一、各项经济指标完成情况：

全年实现营业收入xxxxx元，比去年的xxxxx元，增长xxxxx元，增长率xx%□营业成本xxxxx元，比去年同期的xxxxx元，增加xxxxx元，增加率xx%□综合毛利率xx%□比去年的xx%□上升（或下降□xx%□营业费用为xxxxx元，比去年同期的xxxxx元，增加（或下降□xxxxx元，增加（或下降）率xx%□全年实际完成任务xxxxx元，超额完成xxxxx元，（定额上交年任务为380万元）。

二、x完成的主要工作：

（一）落实酒店经营承包方案，完善激励分配制度，调动员工的积极性。

八月份，餐饮部定额上交酒店的任务为xxx万元，比去年的xx万元，上升xx万元，上升率为19%。为了较好地完成任务，餐饮部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同，把经济指标分解到各个分部门，核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分体现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，

能想方设法，搞好经营，调动了员工的积极主动性。今年人均月收入xxxx元，比去年同期的xxxx元，增加了xxx元，增长率为xx%□

（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。x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。

党校总结报告篇四

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。

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，堵塞管理漏洞。

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》，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。

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。

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。

党校总结报告篇五

作为五星级酒店的服务生，在做事细节、礼仪方面要求都特别严格，因为前厅部是酒店的第一“窗口”，而服务员的素质直接反映了该酒店的服务质量和管理水平。作为服务员我每天要面对大量的宾客，影响面大，因此在服务工作中要特别讲究礼仪，给宾客留下美好的印象。下面就是我作为服务生自我鉴定。

首先在外在形象上作为总台服务人员的我，着装整洁，不浓妆艳抹，不佩戴贵重的饰物，讲究个人卫生，上班前忌吃有强烈刺激味的食物。在站立服务当中，始终精神饱满，对宾客笑脸相迎，主动热情。有敬业精神，不随便离开工作岗位去办私事。工作时间我不与旁人闲聊，不对宾客不理不睬。在任何情况下都不与宾客发生争执，使用文明礼貌语言，不讥笑、讽刺客人，不言语粗俗，举止粗鲁。

其次在工作态度上我服务态度热心、诚恳。当宾客对服务不满投诉时，我耐心倾听，诚恳接受，不中断宾客的话头，更不置之不理，向宾客真诚致歉，并马上着手解决问题。做到

对任何宾客都一视同仁，热情服务。

我做到有问必答，百问不厌。回答问询简洁明了，用词准确，口齿清晰。对本酒店的各个场所位置、服务时间、各种设施了如执掌，不用“可能”、“也许”、“大概”等模糊词语回答宾客问讯。接待宾客问询时，我热心为他们当好参谋。除对本单位情况了解、熟悉，我还熟悉本地其他服务性行业的有关情况，如旅游景点、往返路线、交通工具、购物场所等有关信息，以便随时为宾客提供服务，避免一问三不知。

在宾客遇到困难时，我尽自己一切努力去帮助，从不以任何理由拒绝，如代宾客修理大小物品等。如不能满足宾客的要求时候，我及时向宾客致歉，以求谅解，不随意编造理由，推诿搪塞。在答应宾客的事我定守信用，不疏忽大意，甚至遗忘。

宾客离店来总台结账，我态度热情，办理迅速准确，以免耽搁宾客的时间。当场核对各项收费情况，钱款当面结清。结账完毕应向宾客致谢，并欢迎宾客再次光临。因为我知道适当的告别语，可以给宾客留下深刻印象，吸引宾客再来。

党校总结报告篇六

要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己xx年来还是有了一定的进步，在管理能力，协调能力及处理问题等方面，有了进一步的提高，保证了餐厅各项工作的正常运行。

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。xx年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。

努力配合主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本餐厅的宴会接待任务比较重□xx年多次接待了重要宾客及宴会，但由于种种原因质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

1、明确开发的方向

2、确保完成任务

(1)、主管对开发工作要及时安排组织，落实任务指标，要早做准备。必须按时完成任务，不能拖延滞后。

(2)、主管、领班必须以身作则，带头创新，不仅要完成个人任务，还必须启发、帮助员工也开发新品。

3、主管、领班要带头学习

带动员工提高个人素质和业务技能。尤其在的平时工作之余，要多方了解信息，开拓思维，做好基础资料的积累；同时要勤练基本功，注重专业知识学习，提高业务技能水平，有一定知识和技术的积累后，创新才会有灵感。

4、主管、领班要狠抓培训工作

餐厅管理人员要做针对性的培训计划，加强业务技能技巧培训；多开展斟酒、调酒等方面的培训或比赛，不但提高业务技能，也增加了创新的积极性。

5、坚持执行新品开发的有关规定

按时兑现奖励和考核评估，提高创新积极性和主动性，力争完成20xx年任务指标。

党校总结报告篇七

- 1 关注员工的思想动态，稳定员工的思想以保持良好的工作状态，去为宾客提供优质的服务，发现不足之处及时改正，并加以改进，关注每个员工的思想动态，定期的找员工谈心交流和做思想工作，深入了解他们的近期工作及生活情况，从中发现问题并解决。
- 2 加强员工的开口服务意识“沟通”是通往心的桥梁，拉近与客人之间的距离增进与客人之间的的沟通，并与此同时了解客人的喜好。
- 3 仪容仪表、 礼貌礼节要求每天例会反复对员工进行检查与灌输思想，，特别是微笑服务，让员工意识到，微笑服务的重要性。
4. 为确保给客人营造一个干净，舒适的用餐环境，将一楼宴会厅的卫生分区域划分责任到人。
- 5 提高员工的积极性，和激发员工的潜在服务水平，制定了奖罚制度，和服务标兵的评比，以此来调动并鼓励员工积极上进的主动意识和热情的服务。
- 6 将餐具和布草责任到人并定期消毒和进行盘点，以确保餐具的不流失和损坏为下一当酒席做好充分的准备工作。
- 7 收集宾客对用餐的服务质量和菜肴的意见和建议反馈卡，并做好记录作为我们该进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉几率。

一 工作计划：

- 2 将一楼宴会提升到多功能行的，在没有大型宴席时推出vip接待，大型会议、高规格的分餐制、自助餐等接待、开拓经

营,发展增收渠道,扩大营业收入。

3 提升员工的开口意识和推销意识,增强员工效益意识,加强成本控制,节约费用开支。并要求员工付之行动。

4 对“徽州美食节”的接待工作做好准备,并让员工也熟悉掌握徽菜并了解其特色特点,才能更好的去推销给客人。

5 在工作中认真做好本岗位工作的同时经常到楼层上去学习和认识客人,对客的熟悉并与客人交流,提升营销能力。不断学习,提高自己,加强销售的业务知识及各方面的知识学习。

6 将零点餐厅,在原来的基础上打造出一个使宾客用餐,更温馨、更舒适。更人性化的用餐环境。

7 因餐饮服务行业人员流动量较大,所以导致我们酒店服务人员缺少新员工较多,新员工作为餐厅的重要部分,能否尽快的融入团队,调整好心态将直接影响整个团队及服务质量,根据每个员工的不同性格特点及入职情况进行交谈,目的是调整好员工的心态正视工作,认识餐饮行业的特点使员工在心理做好充分的思想准备,加快的融入集体当中来。对新员工上岗前的仪容仪表,礼貌礼节,服务流程,技能的强化培训,让他们深刻的意识到,是代表着酒店的形象,严格遵守四星级酒店操作的规范性。

党校总结报告篇八

转眼间入职公司工作已一年多了回顾这一年多工作,我在领导及各位同事的支持与帮助下,严格要求自己,按照酒店的要求,较好地完成了自己的本职工作,通过这一年的学习,工作方式有了较大的改变,工作质量有了新的提升,现将20xx年度工作情况作总结汇报,并就20xx年的工作打算作简要概述。

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。这一年在餐厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。努力配合经理做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。

要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己这一年来还是有了一定的进步，在管理能力，协调能力及处理问题等方面，有了进一步的提高，保证了餐厅各项工作的正常运行。

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即答“到”进行为客人服务。

5、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

6、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。为了提升自助餐服务的质量，进一步规范自助餐服务的操作流程和服务标准。这时就需要班组人员作好接待高峰前的接待准备，增加菜夹，双向同时进行取菜，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

1. 许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高。

2. 有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位。

3. 部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

1. 能够协助领导做好餐厅的日常工作。

3. 合理安排当班工作，全面协调、管理、检查。

4. 配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导。

5. 做好餐厅的安全、节能、卫生工作。

6. 以身作责，监督、检查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. 积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

3、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，

有人监督。

4、加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量，针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平。

5。 加强节能的检查，平时多跟服务员讲解提高节能的意识，加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

6。 进一步加强员工政治思想工作，定期组织员工学习，不断提高为顾客服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

7。 建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅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。

8、改变工作方法：部门新进的员工做房速度较慢，且卫生质量 差错较多，要求自己尽可能少一点抱怨，每个问题都有落实。尽量做到事事落实到人，件件有反馈，帮助员工分析发生问题的原因，找出解决问题的方法，演示操作方法，避免类似问题的重复出现。也是我今年工作较以前的一个改变。

9、协助经理提高员工对客服务质量，强化服务意识；对员工服务质量做好现场辅导工作，协同班组做好员工培训工作。督导落实情况，确保新员工掌握技能的同时，并且增强对客服务技能技巧。

10、做好服务工作的同时关心员工，做到团结友爱、相互帮助、共同进步。在日常工作中了解员工的个性，讲话方式，身体状况。避免因工作忙碌、身体状况欠佳等情况产生厌烦

的情绪从而影响工作，有时遇见员工感冒时主动帮助她们铺床等，使员工从思想放下包袱，从而认真的投入到工作中。

20xx年即将过去，我将会调整好心态迎接新的挑战，我将一如继往，为腾格里国际酒店的发展尽自己的一份绵薄之力。我坚信餐饮部一定会坚定信念，精诚团结，以百折不挠勇往直前的精神风貌，共同绘制出腾格里国际酒店新的蓝图，实现各项指标的历史性突破。

餐饮部主管：

20xx/12/21