

# 最新兔年祝福押韵顺口溜 兔年押韵祝福语 (精选6篇)

围绕工作中的某一方面或某一问题进行的专门性总结，总结某一方面的成绩、经验。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

## 餐厅后厨工作总结 餐厅工作总结篇一

一月来，在经理的正确领导下，在同事们的积极支持和大力帮助下，较好的履行行李员职责，圆满完成工作任务，得到宾客和同事们的好评和领导的肯定。总结起来收获很多。

- 1、协助部门经理做好客房部的日常工作，
- 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。
- 8、切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作。

虽然有一定成绩，但是还有许多差距，应该向更高的标准看

齐，努力做好本职工作。

回顾这半年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，较好的完成了自己的本职工作，通过学习与摸索，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新提升，也得到了大家对我的肯定与信任，现将半年来的工作情况做如下总结。

认真完成每天的接待工作，积极配合主管做好餐厅服务接待的日常工作，合理安排员工的工作内容，上半年餐厅员工流动性大，员工不断的调换，老员工所剩无几，新员工又要在最短的时间里学会所有的工作技能，充当餐厅的主力人员，因此上半年的基础培训内容比较多，积极协助主管完成新员工的培训工作，让新员工能很快进入自己的工作岗位，帮助他们尽快的融入到工作环境中去。

经过近两年的学习锻炼，自己从普通员工转换到基层管理人员的过程中成熟了许多，也明白了许多道理，使自己更加清楚在餐厅这个团队，如何发挥自己的能力和作用，遇到困难和挫折时也能够坦然面对并能较好的处理它。另外餐厅工作一个人努力，只是自己好其影响甚微，一支筷子和一把筷子的道理每个人都懂，只有大家团结，积极向上，这个团队才有战斗力。以前我只知道完成自己的工作却不能有效的带领其他员工共同进步，管理上自己虽然能够坚持原则，但方式和方法过于直白，让有些员工对自己不太理解，也给自己造成了很大的压力，今后我要认真学习管理艺术，不管遇到什么问题首先要与员工进行沟通，耐心讲道理、讲制度，大家共同遵守，以身作则的行为带动员工。使员工在餐厅的大环境中充分感觉\*\*愉快，让员工有干劲，形成团结友好的工作氛围。当然这些美好的愿望还需所有餐厅员工共同去创建，我们管理人员带头去努力。

虽然我的职务只是一名领班，但要做到一名合格的基层管理人员，自己的学识、能力等还有很多需要提高的地方和向上级学习的地方。所以不能掉以轻心，向书本、向同事学习，

通过过去的一年努力学习，认真领悟，使自己感觉到半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，保证了自己在当班时的工作得以顺利进行。

半年来，虽然顺利完成了工作，但也存在了一些问题和不足，主要表现在，第一，管理水平虽然有了进步的地方，但还是有很多的不足，例如有时还是不能做到把事情安排、考虑周全，导致有些工作安排不合理，服务中出现一些问题和漏洞。第二，培训是我的弱项，每次培训脑子里没有一个很好，很清晰的思路，自己又有一点大舌头，咬字不清，怕讲话，所以在自己的培训能力上造成了很大的障碍，不能很好的表达出自己要讲的意思，员工也听得糊里糊涂。第三，在一些工作上不够细心、不够耐心，如在工作结束后检查不够到位，常留下一些小尾巴，还有就是在指导员工工作上不够耐心，第四，执行力不强，有时工作不能够按时完成，也不能坚持到底。第五，自己的理论水平还不够。第六，心里经常存在惰性，不主动去学。

2、加强学习，拓展知识面，灵活运用到自己的工作中，优化工作质量。

3、做好餐厅的物品盘点工作。

4、针对新员工和操作不规范的服务员进行手把手的指导，提高员工的业务水平和服务意识。

5、对日常卫生质量要严格把关合理安排好计划卫生。

6、配合主管做好节能措施，随时给员工讲节能的重要性，加强员工的节能意识。

7、认真学习，准备培训，把培训能力提高，争取做到最好。

## 餐厅后厨工作总结 餐厅工作总结篇二

一、坚持认真备课，备课中我不仅备学生而且备教材备教法，根据教材内容及学生的实际，设计课的类型，拟定采用的教学方法，并对教学过程的程序及时间安排都作了详细的记录，认真写好教案。每一课都做到“有备而来”，每堂课都在课前做好充分的准备，并制作各种利于吸引学生注意力的有趣教具，课后及时对该课作出总结，写好教学后记，并认真按搜集每课书的知识要点，归纳成集。在工作中，“德高为师”在我心中根深蒂固，“为人师表”是我的行动指南，并时刻以《师德规范》这面镜子来要求自己。

二、努力增强我的上课技能，提高教学质量，使讲解清晰化，条理化，准确化，条理化，准确化，情感化，生动化，做到线索清晰，层次分明，言简意赅，深入浅出。在课堂上特别注意调动学生的积极性，加强师生交流，充分体现学生的主作用，让学生学得容易，学得轻松，学得愉快。注意精讲精练，在课堂上老师讲得尽量少，学生动口动手动脑尽量多；同时在每一堂课上都充分考虑每一个层次的学生学习需求和能力，让各个层次的学生都得到提高。现在学生普遍反映喜欢上英语课，就连以前极讨厌英语的学生都乐于上课了。

三、与同事交流，虚心请教其他老师。在教学上，有疑必问。在各个章节的学习上都积极征求其他老师的意见，学习他们的方法，同时，多听老师的课，做到边听边讲，学习别人的优点，克服自己的不足，并常常邀请其他老师来听课，征求他们的意见，改进工作。

四、完善批改作业：布置作业做到精读精练。有针对性，有层次性。为了做到这点，我常常到各大书店去搜集资料，对各种辅助资料进行筛选，力求每一次练习都起到最大的效果。同时对学生的作业批改及时、认真，分析并记录学生的作业情况，将他们在作业过程出现的问题作出分类总结，进行透切的评讲，并针对有关情况及时改进教学方法，做到有的放

矢。

五、做好课后辅导工作，注意分层教学。在课后，为不同层次的学生进行相应的辅导。对后进生的辅导，并不限于学习知识性的辅导，而是通过各种途径激发他们的求知欲和上进心，让他们意识到学英语并不是一项任务，也不是一件痛苦的事情。而是充满乐趣的，从而自觉的把身心投放到学习中去。

在此基础上，再教给他们学习的方法，提高他们的技能。并认真细致地做好查漏补缺工作。后进生通常存在很多知识断层，这些都是后进生转化过程中的绊脚石，在做好后进生的转化工作时，要特别注意给他们补课，把他们以前学习的知识断层补充完整，这样，他们就会学得轻松，进步也快，兴趣和求知欲也会随之增加。

六、积极推进素质教育。新课改提了的，要以提高学生素质教育为主导思想，为此，我在教学工作中并非只是传授知识，而是注意了学生能力的培养，把传授知识、技能和发展智力、能力结合起来，在知识层面上注入了思想情感教育的因素，发挥学生的创新意识和创新能力。让学生的各种素质都得到有效的发展和培养。

在教学工作中，我的努力得到了回报，6月我撰写的论文《如何使学生始终保持高涨的学习情绪》，荣获基础教育改革发展论文评选活动二等奖；10月28日我的论文《到学生中去，和他们共同演绎课堂的精彩》在教育厅主管的《阅读》期刊第xx期上发表。5月10日我的《校园教研起波涛看我逐浪高一—英语校本教研促我成长》经专家评审，被评为“全国教研成果二等奖”，并发表在《教学交流》杂志第5期，并聘为中国教育学会成长研究会研究员。6月12日我的绘画作品，在深州市教育局举办的“长明杯”迎奥运师生书画展活动中，荣获优秀奖；6月18日在深州市教育局举办的中小学教师评优课活动中，荣获一等奖。9月27日被王家井镇教育委员会评为

教学先进。

成绩微不足道，只认为是对自己工作的一种肯定。成绩属于过去，明天任重而道远。我深深地懂得：一名新世纪的人民教师、人类灵魂的工程师，肩负着重大的历史使命和对未来的历史责任感。那一份份获奖证书是各级领导对我的激励，为了不辱使命，为了无愧自己的良心，从今以后一定在教学这片热土上，一定多打几个翻身仗，让教学成绩更上一层楼！

## 餐厅后厨工作总结 餐厅工作总结篇三

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。

## **餐厅后厨工作总结 餐厅工作总结篇四**

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。

一、日常管理工作 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。

二、加强自身学习，提高业务水平 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。

### 一、厅面现场管理

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. 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。

20xx年工作计划如下：

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：

## 餐厅后厨工作总结 餐厅工作总结篇五

2012年在餐厅工作上，我们企业严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，并在实践中不断完善管理的各项规章制度，使我们餐厅管理做到科学化、规范化、制度化。

### 一、领导重视，认识到位

1、建立领导小组且组织了强有力的领导班子对餐厅进行科学化管理，重点抓餐厅规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、餐厅工作重中之重。民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是我们餐厅管理工作的重中之重。我们公司是一家集专业膳食管理、营养配餐、快餐配送、蔬菜粮油配送，专业为政府机关、学校、厂矿、医院、工业园区提供中高端食堂承包及后勤管理服务为一体，极具竞争实力和发展潜力的清真餐饮及后勤服务管理公司。公司目前与多家企业、并建立了长期良好的膳食承包合作关系，并一直保持安全运行零事故及卫生防疫部门合格认定，安全、营养、健康地为企业员工、政府机关工作人员提供了良好的膳食服务，为企业的发展及员工队伍的稳定奠定了基础，深受合作方的信赖和肯定。我们高度重视餐厅食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为用餐人员提供一流的服务。我们在餐厅管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

## 二、建立健全管理制度，加强膳食管理

1、健全规章制度。健全的规章制度是实施科学管理的基础，餐厅管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、在此基础上，公司制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。公司自成立以来，始终以管理创新为目标，以服务质量为基础，实行规范化、精细化管理，形成了现代餐饮管理及后勤服务相结合的先进管理模式。

2、强化流程管理。进货、仓储、加工、出售是餐厅操作的主要流程，必须

强化管理。在这一过程中，我们注意把好“三关”：第一关是把好进货，我们餐厅主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关，对易引发食物中毒的四季豆、土豆、春夏莲花白等少买或不买；进货必须由餐厅验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去残留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，除做好留样外，每餐由一名餐厅工人提前就餐，记录食后反映，让试尝成为一道工序。第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，餐厅管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入餐厅，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人

操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证用餐人员的健康。

3、建立监督机制。为了加大对餐厅食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了餐厅管理领导小组，负责餐厅日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和餐厅档案。管理领导小组不定期对餐厅工作情况进行抽查，并进行评比，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对餐厅进行检查指导。形成了管理部门、顾客、职工，对餐厅管理全方位监督，起到了积极作用。

### 三、提高从业人员素质，树立服务意识

加强培训，提高从业人员素质 上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例和餐厅的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开餐厅管理人员会议，每个月餐厅从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了企业需求，为企业的发展提供了强有力的后勤保证。

四、加强硬件建设，杜绝事故发生。对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入餐厅有提示语“餐厅重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。坚持优

质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，创造舒适的就餐环境。

五、关注细节，持之以恒 饮食是一个值得全民关注的问题，我餐厅的餐具消毒工作及菜肴留样、健康证的管理、采购索证、食物验收每一个环节都严格把关，杜绝事故的发生。严防食物中毒事件的发生，切实保证每位用餐人员的身体健康。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。结合餐厅实际，想方设法给消费者提供一个舒适放心的消费环境，餐厅自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的餐厅这是至关重要的。作为管理方更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。由于各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，为饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我们餐厅的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，我们将“百尺杆头，更进一步”，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应社会发展的要求，将我们企业工作推向新的起点，创造新的辉煌。

## 餐厅后厨工作总结 餐厅工作总结篇六

时间在悄然无声的逝去，转眼间xx年即将画上圆满的句号□xx年也正在向我们迈进，而每个人也都在憧憬着，在未来的一年里有着怎样的故事，有着怎样的收获。

二、在金秋的8月里酒店餐饮部举办的“徽府菜走进丹阳暨有机食品推荐会”的美食节活动，我们顺利并出色的完成了接待。在繁忙的十月黄金周里迎来了“星级复查”，面对困难重重的工作，在大家团结一致、共同努力下，我们通过了星评。而餐饮部通过星评期间的努力和学习下也更加的规范，无论是管理、物品摆放、卫生以及服务员的操作都更加的规范化了。

理分工，并对每天的工作做出总结及突发事件的妥善处理及分析，并对每个管理层的工作进行督导和检查。

四、为了工作能够更加顺利并良好的完成 和传达上级领导部署的工作任务，每日坚持不断的进行召开岗点总例会，传达会议精神并检查员工仪容仪表、礼貌礼节。

五、关注员工的思动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，从而去为宾馆提供最优质的服务。

六、制定奖罚制度，并做到奖罚分明，从而调动员工的积极性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。

一、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排，根据工作岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

二、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能，业务知识的培训，让每一位员工都能够时全能达人，无论是接待会议、酒席vip自助餐、包厢、大堂吧工作都是出色的完成接待。

三、定期的召开员工座谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

## **餐厅后厨工作总结 餐厅工作总结篇七**

1、负责项目控制表的信息更新、统计各区域应收账款、异常项目、销售人员信用额度统计，每月末及时将各种汇总表发送给主管领导。

5、认真负责，积极配合各部门的稽查工作。加强和销售人员

的配合，发挥自己的优势，多与他们沟通，对存在的问题与他们交流，及时了解、掌握公司的经营状况，发挥财务在公司经营中的作用，努力使公司的利益得到保护。

一、建立一套完整的财务会计核算体系。这需要根据公司具体的业态、规模以及核算形式来定。

二、建立一套会计人员岗位职责描述，将每个会计岗位的工作人员应该做什么、怎样做，干到什么程度都给予量化、做好规范。

三、为团体创造一个积极向上、充满活力的环境，在干好工作的同时，努力提高每一个人的综合素质，大家互帮互助，团结协作，力争团队整体升级，因为我深深知道：学无止境！

我希望以这次述职为契机，虚心接受评议意见，以更加饱满的热情、端正的工作态度，认真钻研业务知识，不断提高自己的业务水平及业务素质，争取实现工作中的理想目标！

我的汇报到此为止，恳请各位领导和同事批评指正！

## **餐厅后厨工作总结 餐厅工作总结篇八**

一、高度重视，精心安排部署

为加强学校食堂及校园周边餐饮服务单位食品安全管理，规范经营服务行为，保障20xx年春季开学后广大师生饮食安全，xx地区高度重视学校学生饮食安全，结合全地区学校食堂暨校园周边餐饮服务实际，要求各县市认真开展学校食堂及校园周边餐饮服务单位食品安全专项检查工作，对各县市局进行了量化、细化安排和总体部署。

确定学校食堂专项检查时间为20xx年3月1日至20xx年3月31日，为期1个月的检查现场查验。



## 二、检查整治重点

重点中小学(幼托机构)食堂;学校食堂餐饮服务许可证持证情况;建立与落实食品安全工作管理制度情况;食品从业人员健康管理和培训教育情况;原料采购、加工制作、食品添加剂使用是否规范情况;严禁各类学校食堂加工制作冷荤凉菜,严禁各类学校食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐等控制高风险食品和原料措施的落实情况;餐饮具清洗、消毒情况;食堂基本条件和卫生环境,以及食品加工、贮存和保温、冷藏、冷冻、留样等设施设备配置、运行、维护情况;餐饮服务许可证、从业人员的培训及个人信息档案的建立、饭菜价格、管理制度等信息公示情况;留样、清洗消毒等工作记录情况;开展食品安全知识宣传情况等。

## 三、检查情况

此次开展“学校食堂食品安全检查”专项工作中,全地区包括八县一市共出动执法人员514人次,出动执法车181次,检查768户,整改264户,合格680户(含整改合格数)。制作指导性卫生监督意见书768份,责令整改通知书面164份。立案查处27起,罚款金额76000元。

## 四、存在问题

- 1、学校及托幼机构主要领导和管理人员对食品安全的重要性认识不足,部分学校法定代表人调换,学校食堂未及时办理《餐饮服务许可证》变更手续。
- 2、学校对食堂卫生管理督查力度不足,从业人员缺乏卫生意识,对食品加工流程不熟悉。大多数食堂没有成立管理机构、配备专(兼)职管理人员,部分食堂承包给他人经营,对食堂的管理很少过问,管理不力。
- 3、部分学校、托幼机构食堂因面积狭小,食堂布局不合理不

能进行区域划分。

4、食堂内因设施不足食品不能完全进行分类摆放加工流程不能避免生熟交叉污染，动物类食品与植物性食品加工未能分开；餐具的清洗消毒工作不到位。

5、部分学校食堂存在使用过期食品及食品原料从事餐饮活动情况。

6、部分学校食堂校、托幼机构采购进货验收制度落实不到位，未能规范进行索证索及台账登记。

7、个别学校食堂从业人员不能提供有效的健康证明，存在健康证明涂改现象。

## 五、下一步工作打算

1、进一步提高对学校食堂食品安全工作重要性的认识，全面落实学校食品安全责任制度，完善管理机制；包括对硬件设施的投入，管理制度的建立、完善与落实，有计划地对食品从业人员进行卫生知识的培训。

2、教育行政部门要积极争取政府支持，特别是进一步加大农村学校食堂基础设施建设力度，建设在学校规划、（包括改建、扩建）过程中统筹考虑食堂设施和条件的改善，把学校食堂建设纳入中小学校舍安全工程等相关教育工程，严格按照餐饮服务食品安全管理有关要求，设置食品原料处理、食品加工、贮存等场所，配备相应的冷藏冷冻、清洗消毒、防蝇防鼠、更衣洗手等设备或设施，最大限度消除食品安全隐患。

3、加强监督力度，督促学校食堂建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度；建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保

质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

4、指导学校加强食品卫生知识的宣传等，教育学生掌握一定的食品安全卫生知识，做好个人防护。

## **餐厅后厨工作总结 餐厅工作总结篇九**

2、向综合开发公司党委上报了党风廉政宣传月活动工作计划，并组织党员干部学习有关资料，参观了辛亥革命纪念馆，重温中国和发展历史，纪念建党89周年。

3、上了一次由何总主持宣讲的反腐倡廉的党课。支部做好形势任务教育，要求广大党员结合实际形势和工作任务，进一步解放思想，自觉地用科学发展观武装头脑，适应不断发展变化的新情况，以降本增盈工作为主题，查找工作差距，更新思想观念，树立过“紧日子”的思想，在完善健全管理体制机制、优化资源配置、加强市场调查、增强菜肴品质、提高服务质量，降低运营成本等重点工作和关键环节上取得新突破，努力提升服务能力和管理水平，尽最大努力挖掘自身潜力，开源节流，提高了服务工作能力。

4、餐厅还结合自身实际，制定五条措施，改进服务水平。一是坚持为职工服务，以服务好集团干部职工为理念办餐饮；二是坚持饭菜数量足、色泽好、味道新鲜可口，品种齐全；三是坚持笑脸相迎，热情服务，工作中对于就餐干部职工提出的好建议及时采纳；四是随时保持餐厅干净整洁，环境中无异味、无蚊蝇，出售的饭菜不过期、不变质；五是坚持餐厅工作人员定期体检，只有取得健康证后方可上岗。

5、根据公司党委要求，海员餐厅支部全体党员深入开展了学习反腐倡廉知识和党风廉政建设各项规定，党员干部及重点岗位共填写党风廉政建设答卷5份，通过学习和答卷增强廉洁自律意识，筑牢思想道德和遵纪守法防线。组织主办了两

期“食品卫生安全和消防安全宣传专栏，两季食品养生知识宣传专栏”的活动，站稳了宣传工作阵地。

支部把“破解难题，加强安全”放在首位，突出降本增效这一工作主题，集中力量抓好质量，做好每一件事，千方百计扩大服务对象，增加收入。

1、对日常保洁工作做到干净整洁，不留死角并养成良好的习惯。

2、依据餐厅考核制度，每周不定期对餐厅卫生检查，使餐厅卫生干净、整洁常态化，逐渐使餐厅工作人员养成“活完一手清”，使餐厅始终保持干净整洁。

3、海员餐厅干部职工统一工作服装，打造了靓丽的餐厅风貌，树立良好的餐厅形象，进一步提高了环卫工作标准。

4、餐厅结合公司要求，开展了“创效杯”劳动竞赛活动，积极开展“节能降耗创效益”活动。海员餐厅是能耗大户，水电煤气等能耗直接关系到年度任务的完成，为了“节约每一滴水，每一度电”活动，支部要求党员带头，做厉行节约的模范，做节能宣传的模范，做监督浪费的模范，教育员工更新服务理念，从建立健全管理制度和创建节约型餐厅方面抓起，在班组之间开展“厉行节约、反对浪费”活动，让节能降耗工作深入到每个员工心里。

5、海员餐厅从进货、清洗、加工等环节入手，不盲目进货，在确保食品安全的基础上，本着“物尽其用”的原则，尽量减少不必要的浪费。要求管理人员加强对餐厅工作的管理监督，关好水、电、门窗、液化气，做到无长流水，无长明灯，杜绝“跑、冒、滴、漏”的现象发生。同时，餐厅还号召就餐职工从节约一张纸做起，大力倡导就餐的公德意识和节约意识，吃多少买多少，避免浪费。通过此活动的开展，餐厅工作人员的节能意识普遍提高，水电等能耗也比去年同

期大幅度降低，职工浪费食物现象的逐步减少，为年度经营任务的完成奠定了基础。

海员餐厅支部