

# 餐饮上周工作总结及下周工作计划(通用6篇)

计划在我们的生活中扮演着重要的角色，无论是个人生活还是工作领域。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。

## 餐饮上周工作总结及下周工作计划篇一

1□xx年度厨房人员调整。一是中关村店与圆明园店副厨对调，二是8月份准备西二旗店。人员综合调整以旧带新。圆明园店的主管调整了西二旗，并加入了新的主管。其他部门的主管是20岁xx每年带到北京的主管。

2. 年初，厨房对各部门进行了一套以部门为单位的自查签字流程，使原有准备工作不完整，厨房得到了显著改善。

3□xx年建意店采用直销方式，每人吃鱼送鱼，使店内水煮鱼在原来的基础上，每月最高流水30万元，取得历史性突破。同时，水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4. 今年厨房采用一分钟定位法进行管理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业准备交流和综合管理培训。厨房积极参与、学习和实施，特别是厨房物流管理困难，员工宿舍标准化，取得了良好的效果，没有人称赞厨房宿舍的清洁。

6. 我学习了各种流程学，通过了三次厨房考试，组织了两次店铺，组织了一次集团，把理论变成了实际操作。

7. 今年物价涨幅太大。比如厨房干辣椒3元多/斤涨到10元/斤，

辣椒涨到25元/斤。厨房重点调整后，对煮鱼毛利没有影响。

1. 由于今年设备老化、冷库、抽风老化、维护管理成本高，说明我们厨房还需要增强工作意识。

3. 在加强厨房学习氛围方面做得不够。

## 餐饮上周工作总结及下周工作计划篇二

1、微笑在酒店的日常运营中，要求每一位员工以真诚的微笑对待客人，不受时间、地点、心情等因素的影响，不受条件的限制。微笑是最生动、简洁、直接的问候。

2、熟练度要求员工对工作的各个方面都很精通，做到尽可能的完美。员工应熟悉自己的业务工作和各种制度，提高服务技能和技能。千里之行，始于足下。想精通业务，就要有好的培训课程，不断总结实际操作中的经验，取长补短，一专多能，这样会提高ktv的服务质量和工作效率。

3、准备就是随时准备为客人服务。也就是说，有服务意识是不够的。准备包括心理准备和行为准备，要提前做好。比如在客人到来之前，做好一切准备，处于随时准备为客人服务的状态，不要着急。

4、关注就是把每一位客人当上帝，不忽略客人。员工有时倾向于忽视这一环节，甚至产生消极的服务现象。这是员工看到自己穿的很随意，消费少，感觉没有格调的表面现象造成的。现实生活中，越有钱的人越倾向于随便穿，这是他们的自信；衣服根本不能代表财富。我们绝不能以貌取人，而忽略了细微的服务。我们应该关注并善待每一位客人，让他们心甘情愿地消费。我们应该记住，客人是我们的父母。

5、精致主要表现在观察、感受客人心理、预测客人需求、及时提供服务。甚至在客人要求之前，我们就可以为客人做，

让客人感觉更亲切。这就是我们所说的高级意识。

6、为客人营造温馨的氛围，关键在于强调服务前的环境布置、友好的态度等。掌握客人的爱好和特点，为客人营造家的感觉，让客人有回家的感觉。

7、真诚好客是中华民族的美德。当客人离开时，员工应该通过适当的语言真诚地邀请客人再次光临。为了给客人留下深刻印象，现在的竞争是服务竞争和质量竞争，尤其是酒店业。服务的重要性不言而喻。我们利用各种优质服务形成自己的服务优势，以在激烈的市场竞争中创造更高的客户满意度，使酒店立于不败之地！每个职业都需要强调团队精神，开心迪也是。生意忙的时候，同事之间可以互相理解，同心同德分担烦恼。平时也有刁钻的客户，一个人有麻烦，其他同事会及时上去调整纠纷，让情况不再糟糕。大家分工明确，工作积极，真正做到了行动一英雄三帮的效果。

平时也和客户聊天，了解他们喜欢的歌曲，推荐新歌满足客户。这样会增加几个回头客，让客户推荐朋友提高消费率。之后我也会做一些总结，久而久之会让我的服务更能被客户接受和喜欢。

作为军人，我也会遇到一些挫折和无奈。有人认为一个小小的物流工作者微不足道，有人认为我的职业低下，不尊重人。但我想说的是：条条大路通罗马，我很乐意为别人服务，也很乐意在这里工作！我可以为这项集体工作感到骄傲。我觉得我的职业就像手表。表面旋转的时针可以给每个人带来时间和快乐，而里面旋转的微小部分很难看到，但却是必须的。

当然，学习是没有止境的，还得应用到以后的工作中去。希望领导能督促，同事能互相学习，在以后的工作中提高服务效率，努力做一名优秀的服务人员，让客户在银都酒店世界感受到不寻常的快乐。

## 餐饮上周工作总结及下周工作计划篇三

认真完成每天的接待日常工作，积极配合主管做好餐厅服务接待的日常日常工作，合理安排员工的日常工作内容，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日常工作技能，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日常工作，让新员工能很快进入自己的日常工作岗位，帮助他们尽快的融入到日常工作环境中去。

### 二、管理日常工作中的一点体会

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。另外餐厅日常工作一个人努力，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日常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，形成团结友好的日常工作氛围。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。

### 三、加强自身的学习，提高业务水平。

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日常工作得以顺利进行。

#### 四、存在的问题

半年来，虽然顺利完成了日常工作，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，导致有些日常工作安排不合理，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，在一些日常工作上不够细心、不够耐心，如在日常工作结束后检查不够到位，常留下一些小尾巴，还有就是和指导员工日常工作上不够耐心，第四，执行力不强，有时日常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。

#### 五、下半年的日常工作计划

- 1、积极认真配合主管做好餐厅的日常日常工作。
- 2、加强学习，拓展知识面，灵活运用到自己的日常工作中，优化日常工作质量。
- 3、做好餐厅的物品盘点日常工作。
- 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。

## 餐饮上周工作总结及下周工作计划篇四

彻底打破建店三年多来卫生、纪律检查的被动局面，率先组建餐饮部内部质检小组。质检小组有餐饮部经理任组长，小组成员有副经理和几名主管组成，每天中午11:15对餐饮部各区域进行检查，对查出的问题逐一整改落实，并按制度规定奖罚分明。运行半年来一直得到酒店质检部监督指导，质检成果才得以稳步提高。

结合酒店实际，集思广益组织编写了相关的规章制度。如楼层小例会制度，要求每个楼层岗位除大例会外每天按时召开楼层小会议，总结本楼层的昨日不足，布置补充本楼层工作安排;对部分员工工作散漫，违纪违规，私拿偷吃等遗留的老问题也制订了相应的处理办法，取得了明显的效果;以及餐饮部劳动纪律;周计划卫生制度、最新摆台标准等。

结合后厨部制定了新的餐具管理办法新办法的实施，使餐具破损率比建店以来任何时期都低，有效地控制了前后餐具的破损。

通过我不懈努力，结合有关部门，彻底改写了三酒店餐饮部无背景音乐播放的历史。为客人营造了温馨优雅的用餐氛围。

根据不同楼层、不同区域，不同需求，及时和花卉租赁公司联系布置、调换各类花木，使用餐环境常变常新。并在各区域实行绿植养护责任制，极大保证了各区域各包厢绿植的存活率。

彻底解决了多年来部门仓库、布草无专人管理的局面，有效

控制了布草无谓的流失和布草回收、清洗，物品领取无记录等环节的混乱局面。

培训和落实，两手都要抓，两手都要硬。针对培训内容，逐一进行整改落实，一步一回头，循序渐进。通过一段时间的努力，餐饮部全体员工无论在仪容仪表、礼节礼貌，还是在服务流程、劳动纪律等方面均有质的提高，提高了餐饮服务在客人中的美誉度。

使日常工作得以顺利开展，尤其各类重大接待也均能圆满完成。

1、仍有一部分员工服务意识的主观能动性较差，机械性地去工作；部分员工自律性较差，如站位纪律、服务礼貌用语、餐中服务等，管理层在一个样，领导不在又是另一种状态，缺乏一个合格的服务员应有的素质。

3、个别管理层在执行力方面仍需进一步加强。

4、个别员工仍缺乏节约意识。

5、极个别员工还存在偷吃私拿等违规现象

随着酒店新标准的实施，我们酒店的未来将任重而道远，虽然我们经历了将近四年的实践与探索并取得了部分成功经验，但是我们必须时刻保持清醒的头脑，意识到郟城市场的局限性，消费群体进一步分化和影响部分消费群体做圣达回头客的各方面内部因素，以及同行业不断涌现和激烈竞争带来的影响。所以，我们要针对上半年存在的问题不断地加强提高管理水平、服务水平和人员素质。

## **餐饮上周工作总结及下周工作计划篇五**

我们依据市县文件精神制订了“陇县卫生监督所餐饮消费环

节食品安全整顿工作实施方案”，成立了整治工作领导小组，落实了领导责任，并将城区及乡镇以划片包干的形式明确了监督员职责。

对城区、乡镇、旅游景点、学校食堂等餐饮单位进行了全面地检查整顿，共检查学校食堂41个，旅游景点2个，餐饮单位207个，餐（饮）具消毒单位1个，查处不合格食品原料两件，处罚0.03万元，取缔无证经营5户。检查整顿过程中未发现餐饮服务提供者采购、使用病死或死因不明的畜禽及其制品、劣质食用油等行为，无违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为。并对餐饮单位餐饮具消毒进行了检测，检测合格率达84.7%。

今年夏季，我们紧紧抓住陇县消夏节这个有利时机，对县城区和两个旅游景点进行了全面监督检查，签订了食品安全责任书，确定餐饮单位法人为第一责任人，加强食品安全教育和指导检查，有效地预防了食品不安全事故的发生，保障了消夏节的顺利实施。

## 餐饮上周工作总结及下周工作计划篇六

大家下午好！非常感谢处领导提供一个让各科互相交流工作经验及学习的平台，让大家能够全面地了解处内各方各面的工作。借此机会，我代表住宿餐饮科向各位总结汇报我住宿餐饮科的工作。

本学期，住宿餐饮科在处领导的指导下，在各科室的顶力支持与配合下，在全体人员的全情投入下，紧紧抓住新员工入职的契机，围绕“师生的满意，是我们的追求”的目标，顺利完成各项工作任务。下面我将从队伍建设、狠抓落实、创新节流、存在问题四个方面进行总结。

（一）重视岗前培训，快速提升队伍战斗力。无论是对清洁员、厨工抑或舍务员，我们都善于总结和传授经验教训，尽



量让他们少走弯路，少碰钉子，以便更好地适应新的工作岗位。在这里，我要感谢一个人，他就是莫老师。他为了让新同事尽快熟悉岗位工作，不仅合理安排老同事对新同事的传帮带，每天召开早会小结前一天工作情况，布置当天任务外，自己更是以身作则，处处身先士卒，放弃休息、放弃辅导孩子做功课，与孩子共渡周末的时光，将时间与精力投放到工作中，每个新同事的每个班他都要带上几次，常常当他回到家时孩子都已熟睡，而当他出门时，孩子仍未起床。事实证明，通过阶段性的培训学习，新同事都能很快地进入工作岗位独立开展工作，都能很快地融入到大队伍。

（二）强化集体观念，塑造和谐工作环境。科内的每次会议，无论大会还是小会，会议的重点之一是加强集体观念的认识，潜移默化使每个队员都爱上自己的工作岗位，同事之间互相帮助、互相体谅，塑造出一个和谐的工作氛围。

（三）加强学习交流，提高管理服务水平。分别组织舍务员前往南方大学、学院参观学习。组织招待所人员前往喜来登、君莱酒店参观。学习兄弟单位先进的方面，通过对比查找出我们的不足之处，加以改进，提高服务水平和品味。

（一）狠抓工作进度，有步骤、有计划完成任务。本学期我科在工作方式上作了一些调整：实行月会制度，即每月初召开各组长会议，对上月工作进行总结，制定当月工作计划，布置工作任务。各组根据计划有步骤地开展。同时，此月会能更好地及时讨论、研究个别工作难题，群策群力解决问题，虽有很多突击任务，都能使各项工作应对自如，高质完成。

（二）狠抓工程完善，争创一流环境。无论是在年初的美的大型培训，还是在三期学生公寓交付使用后的完善工作，在全科人员加班加点，全情投入下，各项工作顺利完成。5座新公寓的各项工作已基本落实，所有宿舍在下学期开学前可全部投入使用，相关工作正在紧锣密鼓地进行！为提高专家楼

的接待能力与档次，参照新酒店的客房布草样式，结合学院风格，全面更换专家楼的床上用品。同时为节约开支，物尽其用，将换下来的用品用于招待所客房。

（三）狠抓服务质量。为使服务对象更满意，我们虚心听取服务对象的意见，如客人普遍反映招待所的枕头较高，就购进一批矮枕头，使每张床上既有高枕也有矮枕，可满足客人的需要；新公寓交付使用气味大，我们在每个宿舍放上两盘茶叶吸味及安排人员白天开门窗通风；教职工反映餐厅的饭偏硬，我们就想办法将饭做得软硬适中等等。目的都是为了让师生满意。

虽然备受突如其来的住宿、用餐接待以及新公寓完善工作的煎熬，但丝毫没有影响到日常工作的开展。教职工、学生的入住、调宿、退宿工作整个学期连绵不断，接踵而来；招待所、周转房公共楼道的立体式清洁；改变生活区的灭蚊方式，由早改成晚，喷焗相结合，落实责任人跟进工作，使灭蚊效果更好；餐厅菜式根据季节的变化与受欢迎程度不断调整与创新，由教工们不喜爱的菜式换成较受欢迎的菜式，从周一至周五就换了20多个菜式，推出的新菜式很受大家喜爱；为缩短了教职工用餐排队时间，在中午用餐高峰时间段（11:45分至12:15分）由原来8人分菜增至9人分菜。

本学期重点工作之一是开源节流，为减少学院开支，实现低碳生活，教工餐厅对煲汤的炉进行改造，由原来的单功能改造成多功能炉，即在煲汤的同时能蒸饭、炖汤等，仅这一改造，每月餐厅的气费能节省20xx多元。为避免不必要的浪费，餐厅的空调设定了开放时间，即保障了使用又能防止一人一台空调的浪费。为减少洗涤品的消耗，降低成本支出，招待所在培训楼接待时，多采用可重复使用的用品，如毛巾、拖鞋等，床上用品尽量都自己洗；为节省开销，新公寓的室内宣传栏全由赞助商免费提供；为加强人员的节能意识，杜绝浪费，从辅导员宿舍、厨工宿舍做起，实行每月限额免费使用水电，超出部分自行付费的形式。（辅导员电50度，冷水、

热水各5方；厨工电5度，水、气各2方）

邝云峰不愧是餐厅的主管，她的精打细算，“斤斤计较”真让人折服，自己办公区有空调不舍得开，大热天只开台红运扇，用过的纸一用再用，甚至到财务那拿些废纸回来用，到文印服务中心收取一些被裁出来的边角纸。当她看到个别教工独自享用一台空调时，她的心在痛，于是提出将空调设置成由餐厅人员操作，并设置开关机时间。她的所作所为都值得我们每一个人学习，学习她爱校如家，会当家。我科的先锋人物很多，由于时间关系，在这不再一一例举。

同志们，我科在处领导的正确领导下，在全体同事的共同努力取得了一些成绩，但仍然存在一些不足之处。

如目前仍有极少数人员责任心不强，走后不关灯、忘记关空调等现象仍然存在。工作不主动，工作效率低的现象，下学期我们将重点整顿，学习安全保卫科的队伍建设方式，能者留，庸者走，建立一支综合能力高的队伍，为后勤服务工作保驾护航。

说得不全、不对的地方请大家批评指正！

最后，祝大家身体健康、家庭幸福！