

# 2023年职业生涯规划书医学(实用5篇)

制定计划前，要分析研究工作现状，充分了解下一步工作是在什么基础上进行的，是依据什么来制定这个计划的。通过制定计划，我们可以更加有条理地进行工作和生活，提高效率和质量。下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来看看吧。

## 餐饮工作计划篇一

联系方式：

联系地址：

乙方：

联系方式：

联系地址：

甲、乙双方经友好协商，本着平等、互利、力求双赢的原则就乙方为甲方提供餐饮服务达成以下协议。

一、经营与服务范围按照甲方餐饮服务需求，乙方为甲方提供职工餐（早、午、晚、夜宵）、接待餐、自由餐等社会化经营和服务项目，本协议就餐厅服务相关事项进行明确。

### 二、餐费标准

职工餐：应提供多种套餐供员工选择，普通套餐按\_\_\_\_\_元/人的标准合理计价如市场环境变化较大，套餐标准可由双方再行协商。

自由餐：接待餐按低于市场价格、保证乙方略有盈余的原则

合理计价。

### 三、服务期限

1、自\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日起至\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日止，服务期为\_\_\_\_\_年。期满后，在同等条件和要求下，乙方应有优先进驻权。

2、在协议签订之后，乙方试用\_\_\_\_\_个月，如\_\_\_\_\_个月期间不能扭转现有局面或不能达到甲方要求和满意（含小餐厅），甲方有权终止协议。

### 四、场地使用及有关费用

2、服务期内，食堂内的用具维修，设施维护由乙方承担。

3、服务期内，水电煤炭等费用由乙方自负。为保证伙食质量，让利于甲方职工，电、甲方按每月\_\_\_\_\_元标准给予乙方水、煤消耗补贴，超出部分由乙方承担。招待餐所用燃料费用（煤气费用等）由乙方自负。水电的消耗量以甲方为乙方单列的水表、电表计量为准。水费单价为：\_\_\_\_\_元/吨，电价为：\_\_\_\_\_元/度。如乙方使用甲方煤炭，煤炭的消耗量以甲方地磅计量为准，价格以甲方采购价计价，乙方也可自行采购煤炭。

4、如政府相关部门要求申领《卫生经营许可证》等，甲、乙双方均应予积极配合。

5、乙方对招待餐部分实行\_\_\_\_\_，要向甲方交纳管理费用，甲方按招待餐营业额的\_\_\_\_\_ %向乙方收取管理费。

6、乙方所提供的招待餐厅菜肴价格应低于市场价格，甲方参与核定价格。接待餐厅应配备淮扬菜式厨师，包厢服务人员服务水准须经甲方认可。

7、乙方不得利用甲方场地从事对外经营活动。

8、甲方在现有的基础硬件设施上，不再向乙方提供，如乙方需添加餐具，由乙方自行解决，。合同终止时，甲乙双方按清单交接。

## 五、膳食供应及有关服务

1、饭菜供应办法：凭饭卡进餐。

2、凭饭卡进餐，乙方应按菜季提供多种菜品供员工就餐选择，每餐大荤品种不低于\_\_\_\_\_种，素菜不低于\_\_\_\_\_种，每餐价格\_\_\_\_\_元/餐标准为至少一大荤二素菜，米饭、例汤不限量，员工用餐同时可选各式小炒和特色菜品。

3、招待餐和自由餐标准另议，需要时甲方可预先提出新标准，乙方则按标准操作，力求做到客户满意。

4、菜式品种每餐应经常轮换一周内尽量做到不重复。乙方做到提前公布一周菜谱，无特殊情况，不得更改。

5、膳食供应时间：早餐：\_\_\_\_\_；午餐：\_\_\_\_\_；晚餐：\_\_\_\_\_；夜宵：\_\_\_\_\_；超过规定时间，食堂不再供餐。甲方可根据生产需要，向乙方提出变更就餐时间，乙方应于积极配合，并须准时开餐，做到饭热菜香。

6、乙方销售的食品，应做到价廉物美。

7、乙方对小餐厅必须以三星级标准来经营管理，达到甲方的要求和满意，服务员必须有专业业务知识和礼仪知识，\_\_\_\_\_个月试用之后，乙方可以承包形式经营，具体承包方案另议。

8、乙方可以提供早点，要求花样品种多，在公司门口或在食

堂都可以摆卖，但一定要做到卫生达标。

## 六、卫生管理和环境保护

- 1、服务期内，乙方应搞好辖内的环境卫生工作，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准，饭堂内外保持卫生整洁。甲方有权对乙方辖内卫生工作进行检查、考核。
- 2、垃圾污物应按指定地点放置，不得随便丢弃。
- 3、乙方应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。
- 4、厨房用品具严格实行一洗二过三消毒的卫生规程。
- 5、不得出售任何变质或受污染的食物。发生食物中毒现象，所有责任由乙方承担
- 6、乙方所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院（或防疫站）的体检，并领取饮食行业健康证上墙公开。

## 七、制度的建立

- 1、服务期内，乙方应建立、健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作。制度建立主要包括：防火、防毒、防盗、卫生管理、物流采购和供应等方面。
- 2、乙方应切实做好防火、防盗、饭菜食品的卫生安全工作甲方有权进行监督和检查。
- 3、乙方员工由乙方自主招聘，乙方应负责承担其社会\_\_\_\_\_等，乙方所有员工均与甲方无任何隶属关系。乙方应与属下员工签订符合\_\_\_\_\_规定的用工合同。为避免不必要的劳务纠纷，甲方有权对乙方与属下员工签订的劳动合同进行审核。

4、乙方可与甲方协商后为乙方员工统一办理员工出入证，并提供相关照片在门卫登记，严格执行本公司各项规章制度。

5、乙方应教育员工不得进入甲方生产、作业现场，乙方员工只能在从事餐饮服务的规定场所内活动，否则，因乙方员工不遵守以上规定，擅自进入甲方生产、作业场所造成的人身意外伤害等由乙方完全负责，与甲方无关。

八、结算方式每月\_\_\_\_\_日前乙方凭借甲方上月的经甲方审核认可的消费单据和甲方结算上月费用，每月\_\_\_\_\_日前甲方向乙方支付上个月所产生的费用（不含税）。

## 九、违约责任

1、乙方在服务期内与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与甲方无关。

3、除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应职工膳食。

4、由于甲方原因造成乙方未能按协议要求供应膳食，（如故意切断乙方的水电供应）而造成乙方经济损失，其责任由甲方负责。

5、甲方或乙方违反本协议或单方面无正当理由终止本协议，应向对方赔偿相应损失。

6、双方达成协议后，乙方不得以任何理由转让与其他个人或集体，一旦查出，视为违约，将立即解除协议，并追究法律责任，受到严肃处理。

十、\_\_\_\_\_本协议发生争议时，双方应通过友好协商解决，协商不成时，可申请\_\_\_\_\_市\_\_\_\_\_委员会\_\_\_\_\_。

十一、本协议如有遗漏和未完善之处，在补充协议中明确，补充协议作为本协议的组成部分，具有同等的法律效力。

十二、协议自双方签订之日起生效，协议正本一式\_\_\_\_\_份，双方各持\_\_\_\_\_份。

甲方（章）：

代表人：

年月日

乙方（章）：

代表人：

年月日

## 餐饮工作计划篇二

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；对部分员工们工作散漫，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。

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，彻底改写了三星级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，餐饮部全体员工们无论在仪容仪表、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。

1、仍有一部的分员工们服务意识的主观能动性较差，机械性地去工作；部分员工们自律性较差，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。

2、部分员工们仍缺乏团结协作的意识。

3、个别管理层在执行方面仍需进一步加强。

4、个别员工们仍缺乏节约意识。

5、极个别员工们还存在偷吃私拿等违规现象

随着星级酒店新标准的实施，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，意识到郓城市场的局限性，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。

## 一、 继续加强员工们的业务技能培训，提高员工们的综合素质

餐饮部的每一位成员都是酒店的形象窗口，不仅整体形象要能经受得住考验，业务知识与服务技巧更是体现一个酒店的管理水平，要想将业务知识与服务技巧保持在一个基础之上，必须抓好培训工作，如果培训工作不跟上，很容易导致员工们对工作缺乏热情与业务水平松懈，因此，下半年计划每月根据员工们接受业务的进度和新老员工们的情况进行必要的分层次培训，培训方式仍主要是偏向授课与现场模拟，并督导其在工作中学而用之。同时在每个月底向酒店质检部上交下一月的培训计划，方便酒店质检部及时给予监督指导。

## 二、 进一步加强吧台餐饮预订的灵活性以及包厢服务员的酒水推介意识和技巧，提高酒水销售水平，从而多方面提高酒店的经济效益。

## 三、 加强员工们思想教育。

利用一切机会不断地向员工们灌输顾客就是上帝的理念；同时激励员工们发扬团结互助的精神，增强员工们的凝聚力，树立集体荣辱观。

## 四、 继续做好“节能降耗”工作

1、 严抓日常消耗品的节约。如餐巾纸、牙签、布草、餐具等。



2、降低设备运行的消耗。如空调合理开启及时关闭等。

3、杜绝马桶长流水、长明灯等。

五、突出以人为本的管理理念，保持与员工们沟通交流的习惯，以增进彼此的了解，便于工作的开展。

计划每个月找部门各岗位的员工们进行谈话，主要是围绕工作与生活为重点，让员工们在自己所属的工作部门能找到倾诉对象，保证沟通程序的畅通，根据员工们提出合理性的要求，管理人员时刻将员工们心里存在的问题当成自己的问题去用心解决，为员工们排忧解难。如果解决不了的及时上报酒店领导寻求帮助。让员工们真正感受到自己在部门、在酒店受到尊重与重视，从而人人能有个好心情，这样更有助于更好地服务于顾客。

六、继续做好部门内部的质检工作

每日质检，主要检查各岗位员工们的仪容仪表、礼节礼貌、卫生纪律、餐中服务细节、宿舍纪律卫生等方面的巡检。定期报请酒店质检部来本门监督指导工作，并主动汇报部门质检情况，从而不断提高本门质检水准。

## 餐饮工作计划篇三

1、 部门定位

2、 竞争对手分析

3、 价格定位

4、 餐饮部的亮点服务

1、 总体考核管理制度上

2、 前厅管理上

3、 厨房管理上

4、 吧台管理上

1、 客户维系上

2、 每月营销活动

3、 部门间互动促销

4、 会员销售活动设计

5、 会员权益

1、 按月营业额预测

2、 毛利率、成本控制

1、 内部培训

2、 考察

3. 培训计划设计

## **餐饮工作计划篇四**

新年新气象，身为酒店餐饮部经理，也为今年的工作安排设定了相应的工作计划。

一xx年市场综合分析（配合酒店销售部总经办）

1、 本店的客户群定位。

2、年度竞争对手分析。

3、广告宣传力度。

## 二、锁定目标进行市场分析

1、培养客户群，减少酒店营业成本。

2、有效控制员工流失，培养具有忠诚度的员工队伍。

## 三、要用软性服务去留住客人

1、优质服务。

2、严格纪律树形象。

管理的执行力度，督察力度加强。落实是个大问题尤其是长期执行。纪律是一个团体范围正常工作和生活所必须遵守的行为规则，是提高部门战斗力的有效保障。古人云：“无规矩不成方圆”。所以，必须要以严格的组织纪律作保障。组织纪律要常抓不懈，部门管理人员要带头，从自己管起，彻底杜绝违纪违规现象的发生。部门员工的言谈举止、穿着打扮要规范，努力将餐饮部打造成酒店的一个文明窗口。

## 四、创新管理求实效

1、美化酒店环境，营造“温馨家园”。

严格卫生管理是确保酒店环境整洁，为宾客提供舒适环境的有效措施。今年，我们将加大卫生管理力度，除了继续坚持周一的卫生大检查外，我们还将进行不定期的检查，并且严格按照标准，决不走过场，决不流于形式，将检查结果进行通报，并制定奖罚制度，实行奖罚兑现，以增强员工的责任感，调动员工的积极性，使酒店卫生工作跃上一个新台阶。

## 2、创新宿舍管理，打造员工“舒适家园”。

宿舍的管理历来是一个薄弱环节，今年我们将加大管理力度，为住店员工打造一个真正的“舒适家园”。为此，一是要有一个整洁的寝室环境，我们要求宿舍管理员搞好公共区域卫生，并在每个寝室设立寝室长，负责安排督促寝室人员打扫卫生，要求室内清洁，物品摆放整齐，并对各寝室的卫生状况进行检查，将检查情况进行通报。

第二要加强寝室的安全管理，时刻不忘防火防盗、禁止外来人员随意进出宿舍，实行对外来人员的询问与登记制度，以确保住宿员工的人身、财产安全。

第三要变管理型为服务型。管理员要转变为住宿员工的服务员。住店员工大多是来自四面八方，初出家门的年青人，他们大多年龄小，社会经验不足，因此，在很多方面都需要我们的关心照顾，所以宿舍管理员要多关注他们的思想情绪变化，关心他们的生活，尤其是对生病的员工，要给予他们亲情般的关爱，使他们感受到家庭般的温暖。

## 五、节能降耗创效益

### 1、加强宿舍水、电、气的管理

要加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。同时更要加强这方面的管理。在水、电及空调的使用方面，我们将根据实际情况限时开放，并加强督促与检查，杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象，并加强员工澡堂的管理，严禁外来人员进澡堂洗澡以及员工在澡堂内洗衣服等现象发生。

### 2、加强酒店办公用品、服装及劳保用品的管理

我们将参照以往的有关标准规定，并根据实际情况，重新梳

理，制定部门的办公用品、服装及劳保用品的领用年限与数量标准，并完善领用手续，做好帐目。要求按规定发放，做到帐实相符，日清月结，并对仓库物品进行妥善保管，防止变质受损。

总之，在新的一年里，总办全体员工将以新的起点，新的形象，新的工作作风，在酒店的正确领导下，与各部门紧密配合，团结一心，为酒店的发展与腾飞而努力奋斗！

## 餐饮工作计划篇五

出租方：（简称甲方）

地址：

承租方：（简称乙方）

住址：

身份证号：

合同签订地点：

为了促进x饭店的发展，将该饭店升级为一流宾馆，甲乙双方就x饭店的租赁事项，经自愿协商，达成如下协议（甲方经民主决策通过）。

第一条x饭店坐落于\_\_\_\_\_，本合同租赁标的物范围为x饭店主体楼、停车场和门面。

第二条租赁期从\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日至年

月日。

第三条租金前十年为壹拾贰万元/年；后五年为壹拾叁点贰万元/年。

第四条租金的支付期限和方式：合同签字当日，乙方支付两年的租金，计人民币贰拾肆万元；从第三年度起，每年\_\_\_\_月\_\_\_\_日前支付甲方本年度租金。\_\_\_\_\_年甲方不收取乙方租金。

第五条乙方租赁饭店后，承租期间的水、电费，电视收视费，卫生费，工商管理费，税款等与租赁标的有关的税费由乙方承担。

但甲方要为乙方提供好各项服务，协作乙方抵制乱收费。与甲方村民有关的纠纷，甲方有义务调解。协助落实本市政府招商引资的各项优惠条件。

第六条乙方租赁x饭店后，只能将全部租赁标的用于旅店业，不能用于其他用途。

第七条乙方在租赁期间可以给租赁标的物重新命名。

第八条租赁期间乙方自主经营，自负盈亏。自主开展经营活动，独立承担各项法律责任。甲方协助乙方另行办理工商登记。

第九条承租期间租赁标的物的维修、管理由乙方负责，费用、风险也由乙方承担。

第十条乙方承诺在合同签订后壹年内完成对租赁标的物的大型装修，将饭店改建成一流宾馆。

有关主楼、停车场、锅炉房等等施工方案、平面图效果图，都是本合同的组成部分，乙方承诺完全按设计改建。

装修增添完成后，乙方应进行日常维护，保持各项设施的可使用性，禁止人为损坏。

租赁期满或因非双方的原因及因乙方的违约解除本合同后，对装修、改善添置物的处理是，除可由乙方处理外，其他一律留下所有权转移甲方，甲方对乙方也不予任何补偿。

第十一条双方约定，乙方投资在租赁物中的各项设施、装修、设备的折旧使用年限为\_\_\_\_\_年，同时约定实行每年6.67%的等额折旧率，即投资的价值每年减少率。

对租赁期间其他时间乙方的添置物的折旧年限与剩余的租赁时间等同。

本条的约定仅在甲方违约时作为计算乙方损失即剩余投资价值时适用。

第十一条乙方不得转租。

第十二条甲方承诺在乙方承租后，对锅炉房、洗涤房、职工餐厅的房屋封顶，墙外、墙内、地面抹平的土建工程部分负责施工，500平方米工程部分的费用自己承担，超出500平方米部分的工程款由乙方承担。

第十三条甲方若承建乙方装修工程的施工事项，双方另订合同，不属本合同约定事项。

第十四条乙方租赁期内发生的安全事故、工伤事故、意外损失等人为及自然灾害所造成的损失均由乙方承担。

乙方的过错造成租赁标的物损坏、灭失的，乙方负责赔偿。

第十五条乙方不得将租赁标的物及装修改善添置物用于担保抵押。

## 第十六条合同解除条件

有下列情形之一的，甲方有权解除合同，由乙方承担违约责任。

- 1、乙方不按本合同第九条的约定对租赁物进行装修改建的；
- 2、乙方改变租赁物用途的；
- 3、乙方转租的；
- 4、乙方拖欠租金达三个月的；
- 5、乙方拖欠职工工资达二个月的；
- 6、乙方拖欠税费达二个月的；
- 7、乙方已连续二个月没有正常开展经营活动的；
- 8、乙方违反本合同第十五条规定的；
- 9、乙方利用租赁物进行涉嫌犯罪行为的。

有下列情形之一的，乙方有权解除合同：

- 1、甲方迟延交付租赁标的物达三个月以上的；
- 2、甲方有针对乙方的故意侵权行为的；

第十七条租赁期满，乙方返还租赁标的物的时间是年  
月日。

乙方返还租赁物时应做到相关设备、设施能正常运行。



第十八条因非甲乙双方的原因导致本合同不能履行的，互不承担责任。

第十九条违约责任：乙方被甲方依法解除合同后的乙方的违约责任是，给付甲方贰拾万元违约金；乙方对其投资的剩余价值的所有权丧失，对装修及增添物，按本合同第九条第四款的规定办理。乙方拖欠租金的另按日3%承担违约责任。违反第十七条第一款约定的，另按日500元赔偿甲方损失；违反第二款约定的，承担修缮责任。

甲方被乙方依法解除合同的违约责任是，赔付乙方贰拾万元违约金；除此之外，还应按本合同第十条的约定赔偿乙方投资剩余价值的损失。

第二十条本合同在履行过程中发生争议的，双方可以协商解决，也可以直接向法院提出诉讼。

第二十一条本合同一式四份，具同等效力。本合同未尽事宜，双方可以另行商定。对本合同的变更必须以书面形式为据，否则为越权无效行为。

以上协议双方共同遵照执行。

甲方： 乙方：

甲方联系电话： 乙方联系电话：

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

## 餐饮工作计划篇六

一、以出品为“龙头”，增加餐饮的核心竞争力，打造“xx美食，美食xx”这一品牌，营造食在xx这一良好口碑。

一楼的出品主要以“快”为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以“稳住一楼”为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。计划在\*\*年的三月份——四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在xx良好社会形象，从而争取更多的客源。

二、服务上以培训为手段，以基层管理人员为核心，着力打造一支服务水平过硬的优秀团队。来应对餐饮市场的激烈竞争。

服务作为餐饮的第二大核心产品，\*\*年我们将紧紧围绕酒店“情满xx□舒适家园”这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。一楼的服务仍然以“快”、“准”、“灵”为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出“情”字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建

立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的机会认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

### 三、降低开支，节约成本，争取最大的利润空间。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力实现部门更多的利润。

新的一年，新的目标，我部将在酒店领导班子的正确领导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取创造出更好的成绩。

## 餐饮工作计划篇七

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20xx年月底做好某某上市所有的准备工作，培训好厨师团队。
- 2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。
- 3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理

储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

4、每月对各门店和中央厨房的菜品质量检查不低于12次，并每周向公司领导汇报检查工作情况。

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整。

6、某某下市前准备好20xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据某某年的流行趋势增加相应的新品种。

1、通过对一些和某某路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核。

2、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训。

4、针对某某店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作。

5、在月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

## 餐饮工作计划篇八

1、协助经理制定服务标准和工作程序，并确保这些服务程序

和标准的实施。

2、根据客情，负责本部门员工的工作安排和调配，作好交接班工作，编排员工班次和休息日，负责对员工的考勤工作。

3、在营业期间，负责对整个餐厅的督导、巡查以及对客沟通工作。

4、负责实施前厅员工的业务培训计划，负责下属员工的考核和评估工作。

5、妥善处理对客服务中发生的各类问题和客人的投诉，主动征求客人意见，及时向经理反馈相关信息。

6、检查结账过程，指导员工正确为客人结账。

7、督导服务员正确使用前厅的各项设施设备和用品，做好清洁卫生保养工作，及时报送设备维修单，控制餐具损耗，并及时补充所缺物品。

8、督导员工遵守饭店各项规章制度及安全条例，确保就餐环境清洁、美观舒适。

9、完成经理交办的其他工作。

[二]、任职条件：

1、热爱服务工作，工作踏实、认真，有较强的事业心和责任感。

2、熟悉餐厅管理和 service 方面的知识，具有熟练的服务技能。

3、有较高的外语会话能力和处理餐厅突发事件的应变能力以及对客沟通能力。

4、熟悉宴会、酒会、自助餐的服务程序，能够协助经理进行各种形式的宴会、酒会、冷餐会、茶话会、展览会等等的设计布置及安排。

6、组织能力较强，能带领部属一起做好接待服务工作，为客人提供满意加惊喜的服务。

7、旅游大专毕业或具有同等学历，有从事餐饮服务三年以上(西餐服务两年以上)的工作经验。

8、身体健康，精力充沛，仪表端庄、气质大方。

### [三]、工作内容：

1、注意登记好部属的出勤情况，检查员工的仪容仪表是否符合要求，对不合格的督促其改正。

#### 2、餐前的准备工作：

(1)、了解当天各宾客的订餐情况，了解宾客的生活习惯和要求。

(2)、根据当天的工作任务和要求分配部属的工作。

(3)、开餐前集合全体部属，交代当天的订餐情况，客人要求及特别注意事项。

(4)、检查工作人员的餐前准备工作是否完整；调味品、配料是否备齐；餐厅布局是否整齐划一，门窗灯光是否光洁明亮，餐台布置是否整齐美观；对不符合要求的要尽快做好。

#### 3、开餐期间的工作：

(1)、客人进餐期间，领班要站在一定的位置，细心观察，指挥值台员为客人服务。

(2)、对重要的宴会和客人，领班要亲自接待和服务。

(3)、对客人之间，客人与值台员之间发生的矛盾要注意调解，妥善处理，但不准介入客人之间的矛盾与争吵，自己处理不了的要及时报告经理处理。

(4)、客人就餐完毕需要督促值台员将帐单汇总交给客人结帐，防止漏单。

(5)、开餐过程中，注意对部属进行考核，对服务好的或者差的，效率高或低等均要记录，在餐后进行奖励或批评。

#### 4、收市后的工作：

(1)、收餐具：收餐后，督促值台员接收市工作程序及标准迅速收拾台面餐具，集中到备餐间送洗碗间清洁消毒。

(2)、布台：收好餐具，换上干净的台布，按摆台规格摆台，恢复餐厅完好状态。

(3)、清洁餐厅：做好上述工作后，搞好餐厅卫生，保持餐厅的洁净美观。

(4)、部属做完上述工作后，要进行全面检查，检查合格后通知员工下班。

(5)、将当天的工作情况及客人反映、开餐中出现的问题，重要宴会和客人进餐情况，客人投诉等等做好记录并向经理报告当天工作。

#### [四]、权力

1、有调配所属员工工作的权力。

2、对所辖范围员工，有奖惩、晋升或调换工作岗位的建议权。