

最新餐厅打工心得体会(通用8篇)

学习中的快乐，产生于对学习内容的兴趣和深入。世上所有的人都是喜欢学习的，只是学习的方法和内容不同而已。优质的心得体会该怎么样去写呢？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的心得体会范文，我们一起来了解一下吧。

餐厅打工心得体会篇一

在学校外餐厅打工是很多大学生的选择，除了通过赚钱减轻经济压力，还可以积累社交经验、发掘个人优势等等。在我大学期间，也有过在外面打工的经历，从中收获不少，下面我来分享一下我的心得体会。

第二段：融入新环境

在外面打工最让人印象深刻的一点是要适应新环境。刚开始进入餐厅，就会面临新领导、新同事、新习惯等等。这个时候要做好心理准备，认真倾听别人的话，积极沟通，及时处理纠纷。仔细观察周围人的习惯和作风，学会融入新的环境，让自己更快适应新的工作环境。

第三段：丰富人际关系

在校外打工人员来自不同地方，有的是当地人，有的是外地人。因此，我们接触到的人有很多不同种族、文化背景和风俗观念，这也为我们提供了众多学习和交流的机会，丰富了我们的人际关系。不仅可以认识新朋友，还能结交有经验、权威人士。通过扩大人脉和交流，我们可以为自己的未来打下基础。

第四段：增强责任心

在餐厅里工作，每个人都必须要有一个严格的时间表，根据

正常工作轮班进行勤奋工作。如果有任何偏差，可能会影响到餐厅的生产效率，影响餐厅或客户的信誉。因此，在校外工作的过程中，我们不得不要充分发挥自己的责任心，学会很好地分配时间，不浪费时间，高效工作。

第五段：提升领导能力

工作让我们更好地理解领导在工作中承担的压力，同时也促进我们成为领导者。在校外工作的过程中，我们要学会如何合作，如何协调，如何管理。与同事一起工作，通过任务分配、同步协作等活动，不仅可以训练我们组织管理团队的能力，还可以提高我们判断能力，培养我们指挥决策和领导的能力。

结论：

在校外餐厅打工真的可以让我们受益匪浅，学会更多的知识和技能，也让我更懂得如何去经营人际关系。与此同时，在这个环境中，不断学习新技能、体验新事物、接触新人，让我们对未来更加充满信心，激励着我们不断前进，不断提升自己的人生价值。

餐厅打工心得体会篇二

爱是成功的基础。

二 做好基层管理工作，要具备2年以上的实际工作和经验积累。

初中毕业后，跟随父亲在餐饮行业最底层的服务员开始做起，边实践边学习。两年以后，开始独立做酒店基层管理工作，由于有了原来的实践基础，做起来相对得心应手。这得益于扎实的实际工作经验。

三 团队的力量是制胜法宝。

具备打造、管理一个团队的能力，才能真正出色完成工作任务。我觉得打造和管理一个团队，首先要具备核心凝聚力，凡事公正、公开、公平。对待员工一视同仁，不但要了解每一个人的性格、优缺点，还要像家长一样去关心爱护他(她)们。员工犯错是很正常的，然而对于犯错的员工决不能一味的批评、惩戒。要在思想上帮助员工改掉缺点，否则会出现阳奉阴违，重范旧错的现象。那么要改掉员工的缺点，首先要了解他的优点，在肯定优点的同时，指出缺点，相对容易让员工接受，也使得员工对领导的观察力和领导方式认可。进而从思想上真正帮助了员工，取得事半功倍的效果。只有这样才能打造自己的团队，而且是具备核心观和凝聚力的团队。那么管理好这个团队也就水到渠成了。

四 简单的工作重复做，练好基本功才能做到优秀。

员工的技能是熟能生巧的结果。餐饮员工的六大技能需要培训，理论和实践相结合。这就要求管理者要精通业务，只有精通业务的管理者才能让员工信服，才能带领他们熟练掌握和操作各项技能。我觉得员工的技能绝不仅仅是为了服务顾客，也是展示企业规模、档次、管理和企业文化的窗口。只要苦练基本功，就能做到优秀。

五 灌输“顾客就是上帝”的理念，才能让顾客满意。

顾客是上帝这一理念几乎是所有服务行业的服务宗旨，然而这绝不仅仅是口中喊喊就能让顾客认可和满意的。首先需要管理者具备这样的意识，再把这种意识通过理论和实践灌输给员工，从而上下一心，思想统一，行动统一，结果一定完美。顾客满意才是我们的追求！

六 卫生是灵魂

酒店的卫生工作要放到所有工作的前面。良好的环境卫生、个人卫生是让顾客满意的先决条件，需要常抓不懈。管理者制定公平有效的卫生管理制度和监督机制，奖惩分明，要使员工形成卫生习惯，才能使得酒店的工作有了灵魂。

七 带领员工全员销售

酒店最终利益所在是销售产品产生的。良好的销售技巧和技能，是为酒店核心利益保驾护航的。熟悉出品、了解口味、熟知典故、掌握价位、熟练推销、抓住心理、了解顾客、语言流畅、和蔼亲切、定位准确、观察细致、物有所值、不断学习、顾客满意、全员营销、事半功倍!!!

八 了解顾客，做好营销，门庭若市。

每位员工都可以做营销，关键是怎样建立客户。了解客户、周到服务、关心体贴、替主行宾、观察着顾客的一举一动，服务到客人开口之前，让顾客感受到温馨、自然、受尊重、主宾的客人满意、恰当的语言、详细的工作笔记、公平的利益机制等等。

九 绝对服从，爱岗敬业，雷厉风行，表里如一，不卑不亢，团队意识，最后成功!

餐厅打工心得体会篇三

餐厅打工是很多人第一次接触社会的工作，是很多人在大学期间的兼职选择。我也不例外，刚入大学时，我就在一家餐厅打工。在日复一日的工作中，我逐渐体会到了餐厅打工的一些心得和体会。

第二段：团队合作的重要性

在餐厅打工，一个人很难完成所有工作，需要与同事合作。

我们需要默契配合，互相帮助。尤其是在高峰期，如果一个人失职，就可能导致整个餐厅的工作堵塞，影响到其他人和顾客。因此，良好的团队合作是至关重要的。

第三段：细节决定出胜负

在顾客眼里，餐厅的餐品不仅仅是好吃还需要精致、卫生、优雅的环境等等。因此，在餐厅打工过程中，我发现细节决定出了胜负。从简单的如每个餐具的摆放，到如红酒开瓶、撤走餐具等小细节都需要我们做到完美。只有在细节上做到极致，才能让顾客感受到我们的用心。

第四段：待人接物的技巧

餐厅打工，需要与顾客接触，因此怎样与顾客相处也非常重要。对客人的微笑和亲切的问候，坦诚的交流对于客人在餐厅的体验很重要。在处理异常情况时，更需要我们保持镇静、耐心、细致，妥善及时的解决问题，并给客人留下良好的印象。

第五段：心态调整

餐厅打工需要面对的不光是忙碌和疲惫，还有处理的各种情况，如突然出现的客人投诉等。因此，正确的心态很重要，学会心态调整。在工作中保持积极向上的心态，增强耐心，不管遇到什么问题，都可以很好地处理和解决。

结尾：

餐厅打工不仅仅是一份兼职工作，更是一份锻炼和成长。在这个过程中，我们不仅可以锻炼自己的各项能力，还可以学会更多关于人与人相处的技巧。我相信这些经验和体会会在未来的工作和生活中带给我更多的启示。

餐厅打工心得体会篇四

现在的我已经回到学校了，开始我的大四生活了，最后一年的大学生活，我相信自己会走的更好，更加努力的前进，自己一定会是做的更好。回想自己暑假一个月的打工生活，参加打工社会实践，真的是有一种很不一样的感觉，自己就是这样不断的走过来的，我相信自己可以做的更好。在一个月的打工结束之后，我想自己学到了太多的东西，我还需要更大的进步才可以。

在大学毕业前的最后一个暑假，我选择了到xx市建豪灯饰企业有限公司进行为期三十多天的假期打工生活。据了解，该公司是一家生产圣诞灯饰和汽车灯泡产品为主的台资企业，产品主要销往欧洲英国等地。此次目的在于体验工厂的生活提前接触并尝试适应社会，为将来适应工作环境锻炼锻炼。

7月23日，我正式以一名暑期工的身份，被分配到厂研发部的打样组打样课。所谓打样，就是根据客户的图纸及意思，在做大货之前做的样品啊，一般是等样品确认后，才生产大批量订单的。因此，这个部门的工作比较重要，产品的质量关系到公司的声誉。我们的上班时间异常紧凑，08：00-12：00，13：00-17：30，18：30--(加班)。后来，我了解到，和我同在一个部门的还有省内的其他大学的学生，当然，小学，初中，高中，中专和大专的员工更多。不过，说归说，做这些眼见工夫的工作，我们这些大学生就显得笨拙了，甚至比不上初中还没毕业的小女生。实在是太惭愧了。以前说大学生高分低能我还不服气，现在我也要说不，动手能力不强已经是大学生的通病。

也许，生活和工作有着相同之处：都是重复。休息休息再休息，工作工作再工作。来到厂，经理就告诫，这里不是学校，首先安全第一，其次必须遵守厂纪厂规。每天忙碌着枯燥乏味的同一件事，耳边还时刻响着组长甚至部门经理的责备，少说话，多做事；抓紧时间，速度超快，品质超好等等。其实

这些都是合逻辑的，只要有一颗有责任心，员工可以用心去做好本职工作。开始时候，我们都感觉做这事会不会太大材小用了？带着此种疑问，很不情愿地上班，自然，工作效率比较低。经过组长的一番话，我终于明白到，做好事才是真正的目的，并不是说随便应付就能了事，工作不等同于玩笑，必须做到最好！适应能力也在考验着我。

首先是住宿，改变的环境和朝夕相处的各种人，都要让我面对。努力做到和善地与人相处，尽量保持宿舍清洁等等。在不久的将来，我进要踏入社会，面对的是错综复杂的人和事，要学会如何去面对去处理。就在这次实践中我的适应能力得到锻炼。最基本的礼貌，见到同事和上司，打个招呼问句好。凡此种种，说简单简单，做到也不是容易的！

其次是心态的问题，从学生到职员，转变角色需要时间，但又不能花过多的时间。社会的节奏越来越快，那就要求我们尽快改变自己的觉得，转换好身份，态度要积极，工作才能出成效。

小组长和我的谈话让我获益匪浅，他说，出到社会，无论你的学历是高是低，用人单位看你的三个方面，团队精神，个人能力和态度。听君一席话，胜读十年书！个人能力，我也曾经怀疑过，一想到本专业的就业前景，毕业出去到底能从事什么工作呢？就猛然感到背后冒冷汗！除了专业技能，我还拥有什么呢？一直在思考。作为大学生，我们的优势何在？学历，文化修养，专业技能。还有，我认为最重要的是连自己也说不清的叫素质的这个东西。在车间时候，有人跟我说悄悄话，你们大学生有一个特点，就是说话都柔声细语的。

还有人看到，大学生就是不会在吃饭排队时候插队，也不会集合时候大声讲话。这些大概就是个人的修养了。这些都是小事，很平常，可实施起来又有多少人真正做到？我想我是可以的。成功靠的是什么？细节！什么是细节？刚才所说的也是！工作中有许多的细节，比如在焊接的时候必须加一个水管，

如果忘记了昵?那将是什么的情形?浪费的包括人力物力财力,如果每个人都忘记加一个,那就将损失惨重,先不说构建和谐节约型的社会主义社会了,因为这本身就是和企业的宗旨背道而驰的,企业在细节抓不好,谈何发展?说的已经回到所学的专业上来了,尽可能节约能源,节约用水,循环使用等等。比如说,上班时时常会断电。节约电能够重要的了。

挑战自我,终于成功,对自己的表现,我还是比较满意的。有人当天就因为种种原因比如伙食而离开,也有的上几天班就坚持不下去了。也难怪,有人评价我们的大学生,工作效率低,对厂方的要求高。的确,我们都有自己的想法,没有初中高中生等他们那样专心致志地工作,而是为了体验生活,大部分人都是慢吞吞地做事,让经理感到愤怒,最后,做思想工作,果然不出所料,经理是行的,我们的效率高了,吃的饭菜也没那么多辣椒了。至此,我明白,有要求有自己的想法,可以在适当的时候提出;工作始终是首要的事情,端正态度,是关键。

再有,我放弃了可以和同学到环保局实习的机会到厂来体验生活,没有半点后悔。实习的机会还是有的,体验生活的机会就剩这一次了,接触各种人,看到各种事,了解到以往靠听到的事。凡事总有两面性,他们的实习可以很好地加强和巩固专业知识,目标方向明确,可他们缺少真正的体验经历,体验到吃苦耐劳的机会相对而言会少,得到考验意志等的机会也少。当我写下以上文字时候,心中一股感激之情涌起,感谢那些热情开朗的工友,他们给了我不少的帮忙;感谢领班们,纵使他们责骂过我,可更多的是以谈话来劝说,感谢他们。相信这次社会实践并不只是带给我以上这些,我肯定!

大学最后一年,还有很多事情要做,不过我相信自己会做的更好的,努力去实现自己的梦想,去实现自己小时候定下的目标。现在时间不等人,只有更加努力的工作,才可以做的更好,我一直以来都是这样过来的,相信自己可以做好。前进中很多的现实情况就是这样,不断的努力,最终成功,是

我奋斗的目标，我坚信自己在以后的道路上可以走的更远更好！

餐厅打工心得体会篇五

暑假，是每个学生期待的假期。而对我来说，今年的暑假注定与以往不同。我决定去一家餐厅打工，使用这段时间来增加自己的社会经验。通过这段工作经历，我深刻体会到了服务行业的艰辛与乐趣，也收获了许多宝贵的体验与心灵滋养。

第一段：接受挑战，迎接变化

打工的第一天，我心怀忐忑地走进了新的工作环境。来到餐厅，我看到了整洁的桌椅、整齐的餐具和忙碌的服务人员。此时，我明白了一个道理：餐厅并不是想象中那么轻松。这个夏天，我要接受这个挑战，适应这个变化。在服务行业，热情和耐心是最重要的品质，我决定努力提高自己的服务技巧和应变能力。

第二段：体验艰辛，学会同理心

在打工的过程中，我深刻感受到了服务行业的辛苦。长时间站立、忙碌的步伐、高强度的工作，让我时常感到疲惫和身心俱疲。但与此同时，我也从这份辛苦中汲取了力量。我学会了体验他人的辛苦，也更加理解了服务员们的不易。由此，我对服务人员和他们的辛苦工作有了更深的敬意和同理心。

第三段：锻炼技能，提升能力

打工的经历为我提供了锻炼和提升自己能力的机会。在与客人交流的过程中，我逐渐掌握了应对各种情况的技巧。我学会了倾听客人的需求，提供专业建议和细心服务。我也学会了解决问题，处理客人投诉。这些技能的提升不仅让我的沟通能力得到了锻炼，同时也提高了我的自信和应变能力。

第四段：团队合作，感受亲情

在餐厅打工，我认识了许多优秀的同事。我们以一个团队的身份，共同面对日常的工作压力和困难。通过团队合作，我们相互扶持、互相帮助。无论是在忙碌的餐厅，还是在紧张的时刻，我们总能以积极的态度面对一切。在这个过程中，我感受到了团队的亲情。我们相互鼓励、相互支持，让我体验到了团队合作的美好与重要性。

第五段：心灵滋养，人生感悟

在这个暑假的餐厅打工经历中，我不仅获得了服务行业的技巧和经验，更得到了心灵的滋养和人生感悟。当一个客人因为我的细致服务而露出笑容时，我收获了满足感；当我帮助一个有困难的客人解决问题时，我感到了内心的喜悦。通过这些亲身经历，我深信快乐是可以传递的，善意是可以扩散的。

总结：

通过这段餐厅打工的经历，我不仅学到了很多职业技能，还明白了什么是真正的艰辛与乐趣。在这个暑假中，我不再只是被动地享受，而是主动出击，充实自己，增加社会经验。相信这段宝贵的经历将会对我今后的发展产生深远的影响。

餐厅打工心得体会篇六

大学实习是学生在大学学习一半课程后最重要的实践环节。为了更好巩固提高学生在学校所学的相关知识，培养学生的基本工作技能，我们在大三下学期进行了为期半年的实习。我们从实际生产中获得知识和技能，培养劳动观念和务实作风，最重要的'是通过实习锻炼自己的能力，学到在课堂中学不到的东西，以及将理论联系实际，巩固在学校中所学的知识，提高处理实际问题的能力，了解一些关于服务实操的主

要内容，这些对于我们在今后的工作和学习生活中都有及其重要的作用，也让自己在毕业后能够较快适应社会，处理好人际关系与社会顺利接轨做好准备。通过这次实习，我比较全面的了解了酒店的组织架构和经营业务，接触了形形色色的客人，同时还结识了很多很好的同事和朋友，他们让我更深刻的了解了社会，他们拓宽了我的视野，也教会了我如何去适应社会、融入社会。

绍兴县富丽华大酒店是由浙江蓝天实业集团打造的一座五星现代化绿色商务型酒店，位于柯桥政治经济中心，商业一条街笛扬路与群贤路交汇处，紧靠华联国际商贸城，毗邻风光怡人的4a级景区——柯岩。

而我实习就是在这富丽华大酒店中最为辛苦的部门餐饮部。餐饮部是酒店的第一大部门、第一大营业营收部门，餐饮部的员工也是最辛苦的，工作时间最长、工作强度最大、繁琐事务最多。我们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、洗杯子等一些脏活、重活。但是这6个月来我却过的非常充实。在这6个月期间，我分别在宴会厅、美食街、自助餐厅和包厢进行过实习。在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，主管还专门为我们每人安排了一名师傅，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

通过这次实习，我对餐饮部有了更深层次认识。在餐饮部实习期间我不仅更加餐饮部的业务操作程序，在待人接物，与人交往方面学到了不少东西。

1. 服务技能的提高

在这次实习中，我学会了各项服务技能，如：迎宾、摆台、

折口布、传菜、上菜、撤台等等，深入熟悉服务工作，对服务有了更加深入的了解，服务技能有了进一步的提高。服务更加熟练，可以熟练地完成服务工作。并且随着服务技能的提高成，以至于我回到自己平时的生活中，我的做事的效率也得到提高，还能减少工作中的失误。

2. 语言能力的提高

在为客人服务过程中，驾驭自如的语言能力是每个员工与客人建立良好关系、留下深刻印象的重要工具和途径。语言不仅是交际、表达的工具，它本身还能折射出我们的企业文化和员工的精神状态。我们要做到语气自然流畅、和蔼可亲，任何时候都要心平气和，礼貌有加。注意客人的身份及客人的心理，采用适当得体的语言。与客人交谈时要注意句子成分的搭配是不是准确，比如对客人的称呼是不是被误用等，说讲话要有逻辑性，不能前言不搭后语，罗嗦不清等，这很容易造成客人的不满。通过这些天直接与客人的沟通，大大提高了我的语言能力。

3. 交际能力的提高

在人际交往中，第一印象对人际交往的建立和维持是非常重要的，给人记忆最深的常常是第一次接触所留下的印象。因此仪表、仪态的优美，真诚的微笑，无微不至的礼貌则是给客人留下美好第一印象的关键。真诚的对待每一位客人，客人第一次来到酒店时对一切都是陌生的，而人对陌生的事物往往都是包邮戒备心理的，这时候我们就要依靠真诚的心来与客人交往，获取客人的信任，向朋友一样为客人提供对客人有力的选择及服务，让客人感觉到你是为他着想的，他自然会对你产生信任，从而为成为你的客户进了一步，人际关系的建立还应当有始有终，持之以恒。

4. 观察能力的提高

观察能力的实质就是想客人所想，将自己置身于客人的处境中，在客人开口言明之前将服务及时、妥帖地送到。既要使客人感到我们的服务无处不在，又要使客人感到轻松自如，还要注意通过客人的行为、动作、仪态等无声的语言来揣度客人细微的心理。这就是观察能力。

同时我也在餐饮部实习中发现的一些不足之处：

1. 没有凝聚力造成人员的流失，员工工作态度不积极。工作比较累，比较繁重，很多新入职的员工感觉到比较累，没有发展的机会，就没有动力坚持下来，一些见撤下来的老员工，工作态度不是很积极，有时经常需要领班主管的指挥。应我个人觉得，主要应该树立一个具有凝聚力的精神拉住人心，一心向上。辅助一些表扬和奖励，激励员工，多劳多得，或者效率高的可以提前休息等等。来减少流失率，提高工作效率。

2. 领班和员工之间乏有效的沟通和交流。员工在工作当中有些不满，主管和员工沟通的不够彻底。造成员工心理对领班有建议，对工作也会有抵触心理。领导应该尽量决绝员工的困难，真正的关心员工，有些员工心理不平衡的事情，领导应该做好思想工作。从而提高员工的工作心情，也可以提高工作质量。

3. 员工服务质量应该注重细节

我们酒店的餐厅服务员的服务态度很好，但是仅仅是服务态度好还不能代表服务质量高，当客人爆满时候，厨房的生产能力，速度是有限的，比如大型宴会开始上菜的时候，包厢散客的菜肴有时很久都不能传递上来，往往有些客人就会因上菜慢而不满意，从而引起客人的投诉。我所以我们不仅要有好的服务态度，还有高品质的服务效率。注重细节，不要因为事情很微小就不在意，从而积小成大了。

感谢学校的领导和老师们为我们安排这次实习，为我们的社会实践和未来的工作指明了道路和方向。感谢酒店给了我这次实习的机会，使我提高了实践能力和社会经验，感谢在富丽华酒店一起实习的其他同学和一起工作了6个月的同事们，我们在这几个月里互相照顾、互相帮助，让我觉得很温暖，还要感谢我的爸爸妈妈吗，实习期间有很多次都不想坚持了，是我爸妈的帮助和鼓励，让我有了更大的动力去奋斗，让我觉得我一定要更加努力，一定要做出成绩，让他们为我而骄傲。

短短几个月的时间眨眼间过去，很快就结束了我的工作历程，回首竟有些留恋，经理的教诲指导，领班温和的微笑，那些和我们一起服务过的服务员，都让我牵挂难忘。这为我以后步入社会奠定基础，它是我从学校向社会跨越的一个平台，因为有他们的指导，才使得我顺利完成了这次工作。经历此次工作，我学会了细心认真地去生活学习，学会了如何待人接物，在生活的道路上，不经风雨怎见彩虹，今后我将珍惜每一次机会，勇敢地挑战自我，完善自我，让自己成熟起来。

餐厅实习心得体会篇2

餐厅打工心得体会篇七

餐饮业是一个蓬勃发展的行业，特别是现在的快餐业。其中餐厅服务是一项非常重要的工作，而餐厅服务员是服务顾客的重要人员之一。本文将从餐厅工作的角度来谈一谈我在餐厅工作中的心得体会。

二、工作环境

在工作中，餐厅的环境是非常关键的。在餐厅工作中，服务员要面对各种各样的顾客，提供他们需要的服务。为了让餐

厅的服务流程更加顺畅，餐厅需要有一个良好的环境，包括餐桌、餐具、空气等等，这些都需要在工作之前进行检查。另外我们还会与同事们共同协作，协同完成客人所需的服务，因此良好的团队氛围也是非常重要的。

三、沟通能力

在餐厅里，与顾客进行交流是一项非常重要的工作。我们需要用耐心、温和的态度来对待顾客。尤其是在客人有一些特殊要求时，我们需要思考方法，给予满意答复，并为客人提供需要的服务。此外，在工作中，与同事们沟通也是非常重要的。正如前面所说，协同完成工作也是我们的一个目标。

四、细节决定成败

在餐厅服务中，细节决定成败。我们需要关注顾客所需要的细节，包括点餐、餐食出品、端盘子等等。尤其是在客人对于我们的服务有不满意的时候，我们需要及时调整，改善服务质量。此外，服务员的仪表和言谈举止也是决定服务质量的关键。

五、时间管理

服务员的时间管理能力也是非常重要的，在餐厅中我们需要根据客人的要求快速、准确地完成工作。比如客人点菜后，我们需要尽快将菜品送到客人手中，做到快速服务。同时，在繁忙的时候也不要忘记提醒客人，避免出现长时间等待的情况出现。

六、总结

总而言之，餐厅服务是一项非常重要的工作，需要我们良好的环境、沟通能力、细节卫生、时间管理来完成工作。同时，我们需要与同事们保持协同性，这样才能够保证我们的工作

效率和客户满意度。本文所讲述的餐厅服务员工作体验，或许在你我的生活和工作中会有所帮助。

餐厅打工心得体会篇八

餐厅管理办法 第一条 目的与精神 园区餐厅以提供营养卫生、经济实惠、可口合量的员工伙食及服务优良花色品种搭配合理的学员和贵宾餐饮为目的,下面是本站带来的餐厅管理的心得体会, 欢迎赏阅。

爱是成功的基础。

二 做好基层管理工作，要具备2年以上的实际工作和经验积累。

初中毕业后，跟随父亲在餐饮行业最底层的服务员开始做起，边实践边学习。两年以后，开始独立做酒店基层管理工作，由于有了原来的实践基础，做起来相对得心应手。这得益于扎实的实际工作经验。

三 团队的力量是制胜法宝。

具备打造、管理一个团队的能力，才能真正出色完成工作任务。我觉得打造和管理一个团队，首先要具备核心凝聚力，凡事公正、公开、公平。对待员工一视同仁，不但要了解每一个人的性格、优缺点，还要像家长一样去关心爱护他(她)们。员工犯错是很正常的，然而对于犯错的员工决不能一味的批评、惩戒。要在思想上帮助员工改掉缺点，否则会出现阳奉阴违，重范旧错的现象。那么要改掉员工的缺点，首先要了解他的优点，在肯定优点的同时，指出缺点，相对容易让员工接受，也使得员工对领导的观察力和领导方式认可。进而从思想上真正帮助了员工，取得事半功倍的效果。只有这样才能打造自己的团队，而且是具备核心观和凝聚力的团队。那么管理好这个团队也就水到渠成了。

四 简单的工作重复做，练好基本功才能做到优秀。

员工的技能是熟能生巧的结果。餐饮员工的六大技能需要培训，理论和实践相结合。这就要求管理者要精通业务，只有精通业务的管理者才能让员工信服，才能带领他们熟练掌握和操作各项技能。我觉得员工的技能绝不仅仅是为了服务顾客，也是展示企业规模、档次、管理和企业文化的窗口。只要苦练基本功，就能做到优秀。

五 灌输“顾客就是上帝”的理念，才能让顾客满意。

顾客是上帝这一理念几乎是所有服务行业的服务宗旨，然而这绝不仅仅是口中喊喊就能让顾客认可和满意的。首先需要管理者具备这样的意识，再把这种意识通过理论和实践灌输给员工，从而上下一心，思想统一，行动统一，结果一定完美。顾客满意才是我们的追求！

六 卫生是灵魂

酒店的卫生工作要放到所有工作的前面。良好的环境卫生、个人卫生是让顾客满意的先决条件，需要常抓不懈。管理者制定公平有效的卫生管理制度和监督机制，奖惩分明，要使员工形成卫生习惯，才能使得酒店的工作有了灵魂。

七 带领员工全员销售

酒店最终利益所在是销售产品产生的。良好的销售技巧和技能，是为酒店核心利益保驾护航的。熟悉出品、了解口味、熟知典故、掌握价位、熟练推销、抓住心理、了解顾客、语言流畅、和蔼亲切、定位准确、观察细致、物有所值、不断学习、顾客满意、全员营销、事半功倍!!!

八 了解顾客，做好营销，门庭若市。

每位员工都可以做营销，关键是怎样建立客户。了解客户、周到服务、关心体贴、替主行宾、观察着顾客的一举一动，服务到客人开口之前，让顾客感受到温馨、自然、受尊重、主宾的客人满意、恰当的语言、详细的工作笔记、公平的利益机制等等。

九 绝对服从，爱岗敬业，雷厉风行，表里如一，不卑不亢，团队意识，最后成功！

海底捞的管理精髓在于给人以无上的尊重。几千年来所形成的中华文化，所缔造的华夏民族，所构建的民族心理结构，重要体现在个体不断追求国士风范，即每个人都渴望把自己的一腔热血，满腹才华，奉献给他人，家庭，民族乃至国家，从而得到满足感和荣誉感。海底捞的经营理念就是不折不扣的执行和践行尊重的行为。从一进门，不论你是富人还是穷人，高官抑或平民，在这里都淡化了，得到的都是一样的服务和尊重。这样一来，对于顾客而言，会形成条件反射，形成惠顾心理。对于企业而言，会形成潜在客户，这就是海底捞投资大，效益高的本质所在。

“尊重”二字既朴素又简单，试问有多少人真正地能悟透其中的奥妙，成功其实很简单。

衷心的希望我们的基层单位(餐饮中心)充满和气，彼此关爱，从而聚人气，推进我们的事业顺利向前发展，一起共享明天的辉煌！

首先,木匠看见一块无论多小的木材都会觉得有用,