

最新餐饮预算实施方案 餐饮实习心得体会 (实用7篇)

为了保障事情或工作顺利、圆满进行，就不得不需要事先制定方案，方案是在案前得出的方法计划。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的方案吗？下面是小编为大家收集的方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

餐饮预算实施方案篇一

餐饮部是度假村的第一大部门、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。她们的工作除了迎宾、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，但是这两周我过的非常充实。在这两周期间，我分别在宴会厅、咖啡厅、淮扬厅和丰华楼二层进行实习。

一. 我实习的主要内容：

1. 了解餐饮部公共设施、营业场所的分布及其功能。
2. 了解餐饮部所能提供的主要服务项目、特色服务及各服务项目的分布。餐饮部服务项目的具体服务内容、服务时限、服务部门及联系方式。
3. 了解各个营业厅各个岗位的工作流程。
4. 了解员工的思想动态。

宴会厅位于老区盛华楼，大厅30桌可接待300人，没有雅间。在职人数17人。咖啡厅位于新区祥华楼，大厅27桌可接待100人，没有雅间。在职人数17人。淮扬厅位于老区盛华楼，大

厅10桌可接待100人，雅间12桌可接待120人，在职人数19人。丰华楼二层，大厅20桌可接待200人，一品天下可接待20人，在职人数19人。

用餐方式可以围桌式也可以自助餐形式。早上一般都是自助餐，午餐和晚餐一般都是自助和围桌相结合。

工作流程：接单——厅房整理——摆台——迎宾——餐中服务——结账服务——送客服务——餐后整理。

服务员的岗位职责是：熟悉本岗位的业务知识，注重仪容仪表，按规定着装，保持干净整洁。做好餐厅的卫生工作，完成领班交给的各项工作。做好餐前准备工作，检查备用餐具是否齐全，餐台器皿是否整洁齐全，了解当餐餐菜肴品种。开餐前10分钟站立，准备迎接宾客。餐中服务周到、礼貌，有耐心，工作时做到三轻(操作轻、说话轻、走路轻)，四勤(口勤、眼勤、手勤、脚勤)，了解宾客心态、需求。及时准确地为客人结账，主动拉椅子，道别：“欢迎再次光临”。及时检查有无客人遗留物品。遇有宾客提出不满，耐心倾听，虚心听取，不予客人顶撞，在自己无法解决的情况下逐级汇报。

二. 实习收获

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，以至于我回到人力资源部，我的工作效率也得到提高，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，客人第一次来到度假村对一切都是陌生的，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。

三. 下面是我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. 主管、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。造成员工心理对主管领班有建议, 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

我们度假村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, 比如围桌用餐有零点的时候、自助餐卷春饼的窗口, 往往有些客人就会因上菜慢而不满意。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。

宴会厅每天下午的班会我觉得很好, 既是一个总结、安排任务的会议, 又是一个案例培训课堂, 把发生在员工身上的事例跟大家讲解, 很有说服力和警示意义。

4. 在实习期我还发现一些小的问题。

宴会厅里面有一个斜坡，很多人做到那里都会拌一下，提示的标志不够明显，在不忙的情况下，员工还可以口头提示，在客人多的时候，并且每天都有自助餐，客人来来回回，员工没有时间进行提示，给客人造成了不便。可以增加提示标牌的醒目程度，让客人注意，还有就是把斜坡那一快地毯换个颜色，应为都是同一个颜色就会给人们造成都是平地的视觉。所以很多人就会不注意。

自助餐中少取多次提示的也不明显，有些客人会取得比较多，吃不了，造成浪费。前台再为客人寄存物品的时候，应该有明确详细的记录单或记录本，有的时候员工没有问清客人的信息就帮客人存放，很容易发生丢失或错领，为客人带来不方便。

四. 员工的思想动态

1. 对餐饮部休息安排不满意，餐饮部休息主要是没有客人时候给员工安排休息。有时只有半天不忙客人不多，便给员工安排休息半天，员工觉得半天休息什么事情也干不了，员工意见很大。有时候员工没有特殊的事情只是纯粹的想休息，领导会不愿意给假。员工也有小小的意见。

2. 餐饮部员工来回调用，很多员工不愿意，觉得自己的事情忙完了，还要帮助别的餐厅忙，自己心理不平衡。

3. 有些员工相同的职位相同的工资，干的岗位不一样，有的累有的比较轻松一些，员工心理会不平衡。

4. 跟其他企业比较，工资比较少，管理比较严格，有点就是有保险。但是很多年轻人和外地员工对于保险不是很重视，大部分的岁数大的人回因为有保险一直留在这。

以上这些就是我对餐饮部的认识和一些个人的见解，在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道；同时，更让我认识到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识；更为重要的是，在两个星期的工作中，我深刻地体会到了餐饮部门员工的艰辛，也看到了他们对云湖度的发展所出的贡献。员工对我的友好，还有那些真负责的领导和员工。都深深让我感动，在我以后工作中，我要以他们作为目标，更加努力。

餐饮预算实施方案篇二

我们实习的单位：泰国餐厅地处经济技术开发区黄金地带，交通十分便利。

饮食有限公司占地面积近100平米，是开发区一家特别好的酒店。包间墙上的壁画具有独特的泰国风情，国际品质的家具，让您倍感温馨、舒适和便利。在可同时容纳300人用餐的宴会厅，或装修典雅的各类包厢，您可品尝到新派泰国风味菜肴，享受服务员的殷勤周到的服务。

__饮食有限公司否认员工们经验丰富，训练有素的会务团队还可为您的会议提供专业化的策划统筹和服务。

一、准备工作

虽然我们只在酒店进行为期六个月的实习，但酒店还是按正规的实习生对我们进行了系统的培训，培训工作分为三大块：一是人事部的岗前培训，进行了四个课时的室内培训和游览培训，主要是介绍酒店的概况，同时也对我们进行了员工素养及酒店管理制度的培训，这让我们对工作有了大概的了解；第二是消防安全意识培训，酒店特别安排了工程部的经理助理为我们现场讲解授课，让我们对酒店安全和消防常识有了更深入系统的了解；第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我

们实习的一个月，由部门负责人为我们进行不间断的技能指导，一个月的实习让我们对部门工作有了基本的了解，这也得益于酒店系统而全面的培训。这些培训对于我们以后的学习和工作都是非常有用的。餐厅主要承担的是团队客人和散的用餐，有时候也承办大型的宴会和其他活动，餐厅员工有将近20人，包括主管一名和若干领班及服务员工数名，工作比较繁忙。

二、实习过程

酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们制定具体的岗位职责和工作描述，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两名师傅，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。

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、铺地毯等一些脏活、重活。我们实习生的上班时间是8时工作制，一个月休息4天，主管根据我们的需要，为我们排了两头班，即上午上4小时和晚上4小时，这样我们中午就有了休息的时间。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但每个月都会有个中提成，我觉得这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过简单而且比较陈旧，常有破损的现象。不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬；在劳累之余，同事们一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人分外感动；在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人；而管理

层中的几位经理也很和蔼，没有什么架子，但偶尔还的会对没有做好工作的下属发发脾气。

三、心得看法

以上是我在实习过程中的一些感受，经营管理过程中出现的一些问题的个人看法：

一是各项规章制度落实不是特别到位。所有酒店的管理制度其实是大同小异的，关键是要看谁落实的怎么样，效果怎样。__饮食有限公司的各项规章制度也很完善，但我个人认为贯彻的就不是很好，毕竟__饮食有限公司是一所全国连锁店，服务需要标准化，所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是酒店管理的一个当务之急。

二是加强对餐厅卫生的管理和监督。曾经在网上看过一个调查，有70%的人对酒店的餐饮卫生不放心。在餐厅实习的一个月的时间里，通过自己的切身体会，也确实感受到了其中的问题。据我观察，餐饮部门并没有一个明确的对与员工个人卫生要求的条例，而且员工的卫生意识也并不是很强，如没有养成经常洗手的习惯。

三是建立一套公开透明的激励机制和晋升制度。据我了解，很多老员工工作的时间已经很长了，个人服务意识和技能也达到了非常高的水平，但是由于酒店的相关机制的限制，他们并没有获得什么激励和晋升，而个别员工表现的并不是很好却能依旧留在原职；另外酒店的激励机制中也过多的注重于物质上的激励(最多也只是发钱)，事实上，除了传统的奖惩激励外，还有很多的激励方式值得我们管理者借鉴。

四是树立一种能够凝聚人心的精神性的企业文化。一个民族有它自己的民族文化，一个企业同样也需要有它自己的企业文化。在一个月实习过程中，我发现泉州太子酒店似乎并没有一个深入人心的文化核心(可能是我工作的时间太短了)，

即员工在里面没有一个统一的坚定的信念，似乎很多员工纯粹是为了自己的生活而工作，工作的积极性不够，而且工作缺少创造性。

四、总结

酒店实习的日子结束了，这次酒店实习也是本人的第一次专业见习。总的来说，在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道；同时，更让我认识到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识；更为重要的是，在一个月的工作中，我深刻地体会到了酒店行业的艰辛，也看到酒店发展的前景，更加明白了自己以后学习的方向和侧重点。最后，感谢酒店能提供这样的实习机会，在此祝愿酒店能够越办越好。

餐饮预算实施方案篇三

在确定了店面和定位后，就可以进行装修了。顾客的消费需求在上升，店面环境在餐饮店中的地位已经越来越高，一个好的环境，有时候可以成为开店成败的关键因素。

店面环境如何，并不等于投入越多就越好，更多地在于设计。有时候，花不多的钱设计出一堵泥巴墙，来体现自己的土家菜定位，反倒很能吸引顾客。

装修是一个很复杂的过程，餐饮店的装修和一般的家庭装修不一样，还会涉及到环保、消防等专业问题，装修的过程中请到专业人士，最好在装修开始前就能找到厨师长或有餐饮店管理经验的人一起来负责，他们能提供很多建议。

开餐饮店计划书：如何开餐饮店？餐饮店招人

餐饮店开得好不好，人才也是关键一环。小餐饮店里的员工分两块，一是厨师，一是服务员，分别负责厨房出品和前厅服务。

一般的特色餐饮店，厨房的员工数量要看菜品的多少来定，一般七、八个人就可以了，包括了掌勺、墩头(配菜)、打荷(做杂活)、洗菜各种工种。

找厨师的四种常见途径：一是老板直接点将。这种方式主要适用于面积很小的餐饮店。老板到和自己定位差不多的餐饮店去吃，如果觉得菜肴比较好，想办法直接在这个店里挖人。点将的优点是：老板可以了解每个厨师的技术，最大限度地发挥各自的价值。在一般型城市的小餐饮店，大厨师工资一般在3000元左右，一般厨师则在1000多元。

另一种方式是承包给别人做。找到一个厨师长后，厨师长负责招人。看菜肴品类多少、档次定位如何，每个月给厨师长的承包费在5000元至2万元，这些钱用于开支厨房员工的工资。老板会和厨师长签订一个合同，保证菜肴的出品、毛利率，同时还要保证主管部门的卫生检查、消防检查都要过关。这种方式，对老板来说比较省心，只要管住一个厨师长就可以了。缺点在于：如果老板没有管好厨师长，一旦有一天和厨师长的合作结束了，厨房的全班人马都得换，给整个餐饮店运行影响比较大。而且请个人来承包厨房，厨师长只有从厨房员工身上克扣更多的工钱，才能使自己赚取更多的钱。

开餐饮店计划书：如何开餐饮店?餐饮店定制设备

厨房设备包括厨房三大件和小件物品：电器(主要是电冰箱)、炉灶、不锈钢碗盆、砧板、锅铲等。可以到小商品市场、小五金市场，同样的东西，只要还价到位，这些地方的货品价格能便宜三分之一还不止。

没有做过餐饮行业的人，一般是在找到厨师长后，由厨师长

负责指导设备采购。这一点非常重要，因为市面上的厨房设备很多，有一些厨房设备看起来有用，实际却没多少用处，有经验的厨师长最明白应该用什么设备。

像你所说的那种早餐推车，你可以去周遍的五金店或者铁匠铺打听打听应该是在那里定制的。

开餐饮店计划书：如何开餐饮店?餐饮店原料采购

冰冻的虾仁、鱼等水产品，如果要选择品质好的水产品，可以去大型超市，比如麦德龙、好又多等。鲜活水产品采购大都去近江农副产品市场和农都水产品市场。对于小店来说，每天的蔬菜消耗量不大，店主会直接到就近的农贸市场进货。时间做久了，摊主比较固定，可以让供货方送货上门。一些店主图的是和固定摊主做生意，送货上门，可以挂账。但是老板们最好经常亲自去市场，一来是为了补货，二来也是看看市场上的新原料，了解价格。

适用于排档式的小餐饮店的采购小窍门：在市场落市的时候去采购，可以用很便宜的价格统货拿下一些菜，拿回去进行整理一番，仍然是一堆好原料。

原料采购得好不好，价格是否便宜，对一个餐饮店的运营非常关键。具备专业知识非常重要，有些老板一开始不懂原料好坏区别，带个厨师做助手很有必要。特别是海鲜的采购，经验非常重要。比如，同样的基围虾，不同的人去买，每公斤价格可能相差一二十元。在行的人能看出来这些基围虾买回去还能养几天。很多餐饮店的采购老手采购海鲜时，会购买一小部分接近生命尾声的海鲜，因为这样的海鲜价格比正常的价格低三分之二甚至更多。买回去后作为促销品，用很便宜的价格卖给顾客，结果往往是皆大欢喜，这也算是一个经营诀窍。

开餐饮店计划书：如何开餐饮店?餐饮开店审批手续

以上所说的几大步骤仅仅是经营上的基本操作步骤，必须记住的是，在这些操作过程中，向职能部门的审批手续是同时进行的！而且，一些审批手续最好提前申请、咨询，这样才不会在开店的时候走冤枉路、花冤枉钱。

食品卫生许可证、消防安全许可证、环境保护许可证(简称环保，现在这个证是最难办的)、工商营业执照。我们这里现在搞餐饮需要四证同办的，不知道你们那里怎么样？食品卫生、消防安全、环保这三证如果有一个拿不到，那工商营业执照也就拿不到了。你先要到工商去拿张表格，填好后，让他们敲个章，才能去办其它的许可证。健康证这种是小事情，只要花钱去检查一下身体，没传染病就可以办下来了。

由于地域不同具体数额可以咨询当地工商部门。

上面说的是一些经验之谈。也有的人认为，特色招牌菜往往就是主打菜，主打菜不能定位太高，价位要定得便宜，这要看你自己的想法了。

家常菜的毛利率是最高的，特别是蔬菜类，因为它的单位成本和零售价格都低，1元钱的原料成本，卖出10元，客人也不会有意见。比如说，现在流行土菜，一个“肉丝炒蕨菜”，原料成本只需要1元，在一些小饭店里，零售价普遍定在10-15元。一个毛菜炒芋艿，定价8-12元，原料成本只需2元左右。

开餐饮店计划书：如何开餐饮店？餐饮店经营提示：

做餐饮店有三点非常重要的，决定着你的餐饮店经营的成功。

1、餐饮店特色。具体到餐饮店来说包括几个方面：品牌特色、菜品特色、服务特色…等。这里具体说菜品特色跟服务特色。

就菜品(宽泛的概念)而言，中国有八大菜系，按照烹饪技巧有烧烤卤味等等，以及面、粉，还有西餐等。有这么多，但

是你的餐饮店是个以什么为主大菜品，又以什么为特色等，这个方面就要你确定下来。而且要考虑当前的“时尚”。

呵呵，就上述的两个方面我认为你们的餐饮店初步定位的问题。有了这方面的初步信息时就可以收集餐饮店店面方面的信心。

2、餐饮店要成功除了选址还是选址。有了上面收集的信息你就可以找符合你们餐饮店初步定位的地理位置并收集这些地方店面租金等问题。不同的地理位置主要人群不同，决定的它们的饮食习惯，具体到店面有一定的差别。比如说主街道的人群看似人流多，但实际上来吃饭的都是附近写字楼的工作人员或者附近的居民，而一些步行街反而特色小吃更容易成功。

3、资金问题。上面的两点决定了给了你们一个稍微比较清晰的定位，但是这远远不够，因为这个餐饮店定位下的资金要求你们不一定能达到，所以你们要根据自己的资金情况来具体考量，会过头去考虑。

餐饮预算实施方案篇四

“财务工作繁琐而枯燥，这要以很好的心态来面对，要在平凡的工作中做出不平凡的业绩，要在枯燥的工作中找到乐趣。”这是余主任跟我说过的一句话。

假期的休息时间，加班加点，认真细致地做好年终决算及年初预算工作。

年终决算是一项比较繁重的工作任务，主要是进行旧账清理，年终转账，并且需要编制各种会计报表。同时又要针对报表撰写出详尽的财务分析报告，对一年来的收支活动进行分析和研究，做出正确的评价，并通过分析，总结出管理中的经验。这些报表是反映单位财务状况和收支情况的书面文件，

是单位领导了解情况，掌握政策，执行工作的重要资料，而且报表还可以揭示出一些存在的问题，以便改进财务管理工作，提高管理水平，也为领导的决策提供了依据。同时也是编制下年度我厂财务预算工作的基础。而年初的财务预算也是不能与实际严重脱节，要根据我厂的发展需要、发展方向、发展策略，客观的编制各项财务预算指标，也就是说要有可操作性，达到宏观控制的目的，达到企业管理者预期的管理目标。总的说来财务预算包括收入达成总目标、成本费用控制总目标、各种税费缴纳总目标、经营成果总目标等等。

我们部门一直人手较少，所以我很有幸的当时一来就接手了电厂这边的整套的业务流程，从凭证审核、到固定资产折旧、再到决算报表跟预算报表的填制等等，这样的机会不多，所以我倍感珍惜，但工作中经验不足也给余主任带来了不少麻烦，也是在这样的环境下我成长了不少，本着“认真，仔细，严谨”的工作作风，也做到了能够轻重缓急的妥善处理各项工作。

总之，作为财务人员，应在规范经济行为，提高企业竞争力等方面尽更大的义务与责任。所以我将不断地总结和反省，不断地鞭策自己，加强学习，以适应时代和我厂的发展，与各位同事共同进步，与我厂共同成长！

财务会计实训的建设主要是为了提高我们的实际应用水平。在培训过程中，通过做分录，填制凭证到制作账本来巩固我们的技能。通过财务会计培训，使得我们系统地练习企业会计核算的基本程序和具体方法，加强对所学专业理论知识的理解、实际操作的动手能力，提高运用会计基本技能的水平，也是对所学专业知识的一个检验。通过实际操作，不仅使得我们每个人掌握填制和审核原始凭证与记账凭证，登记账薄的会计工作技能和方法，而且对所学理论有一个较系统、完整的认识，最终达到会计理论，会计实践相结合的目的。

我们以模拟企业的经济业务为培训资料，运用会计工作中的

证、账等对会计核算的各步骤进行系统操作实验，包括账簿建立、原始凭证、记账凭证的审核和填制，各种账簿的登记、对账、结账等。在学了一个学期的基础会计之后，我们虽然掌握了理论知识，但对于把这些理论运用到实践还是有一定难度，不能够把理论和实践很好地结合起来。众所周知，作为一个会计人员如果不会做账，如果不能够把发生的业务用账的形式体现出来，那么就不能算做会计。于是在大二第一个学期我们开了这门会计培训课。

在培训中，我们首先掌握了书写技能，如金额大小写，日期，收付款人等等的填写。接着填写相关的数据资料。再继续审核和填写原始凭证。然后根据各项经济业务的明细账编制记账凭证。根据有关记账凭及所附原始凭证逐日逐笔的登记现金日记账、银行存款日记账以及其他有关明细账；往后我们会编制科目汇总表，进行试算平衡。根据科目汇总表登记总分账。并与有关明细账、日记账相核对；最后要编制会计报表；将有关记账凭证、账页和报表加封皮并装订成册并写培训总结。

在本次会计培训中，我们培训的内容以一个较大的模拟单位的会计资料为基础，结合专业教材的内容，对会计主体的必要简介，相关资料的提供，有关经济业务的提示和说明等等。在培训中，我们充当单位的记账人员，掌握了应该如何处理具体的会计业务和如何进行相互配合，弥补我们在课堂学习中实践知识不足的缺陷，掌握书本中学不到的具体技巧，缩短从会计理论学习到实际操作的距离，也可通过培训的仿真性，使我们感到培训的真实性和实用性，增强积极参与培训的兴趣。

我们将教材的理论知识学完以后，进行这次综合模拟培训。培训重在动手去做，把企业发生的业务能够熟练地反映出来，这样才能证明作为一个会计人员的实力。比如课本上及会计模拟实验中有原始凭证、记账凭证、总账、明细账、银行存款日记账等的填制，虽然现在还有点手生，但只要细心，一步步的填制，我对自己往后熟练的填写很有信心。然后就要

把培训书上各种单子、凭证剪下来附到记账凭证后面，方便以后的查看，最后就是装订成册。

作为一名未来的会计人员，我们现在刚刚起步，往后会学到更多的东西，并且有很多东西需要我们去挖掘。况且会计学科是一门实践操作性很强的学科，所以会计理论教学与会计模拟培训如同车之两轮、鸟之两翼，两者有机衔接、紧密配合，才能显著提高我们掌握所学内容的质量。还有就是作为一名未来的会计人员，我们应该具有较高的职业道德和专业素养。因此我们学校本着理论结合实际的思想，让我们学习培训课使我们不仅在理论上是强的，在动手能力更是强者。这样我们在三年毕业后走出校门才能更好地投入到工作中去。

培训的第一天做了分录，虽然之前从来没有培训过，但感觉对这样的工作也不是太陌生，但只是粗略的没有那个氛围，而且还是和同学们在底下自己做。老师在上边简单的提点一下！当老师说开始登记凭证时，面对着培训时自己桌上的做账用品，我有种无从下手的感觉，久久不敢下笔，深怕做错一步，后来在老师的耐心指导下开始一笔一笔地登记。很快的，一个原本平常上课都觉得漫长的下飞速过去了，但手中的工作还远远未达到自己所期望的要求进度。晚上继续忙当天没做完的任务。不过话又说回来了，看到自己做的账单心里还是很高兴的。虽然很累，但是很充实！有了前两天的经验，接下来的填制原始凭证；根据原始凭证，填记帐凭证，再根据记帐凭证填总分类帐和各种明细帐，现金日记帐银行日记帐；填制资产负债表和利润表等等的工作就相对熟练多了。不过我知道我离真正意义上的会计师还很远很远，但是我不担心，因为我正在努力的学习这些知识。

经过这些天的手工记账，使我的基础会计知识在实际工作中得到了验证，并具备了一定的基本实际操作能力。在取得实效的同时，我也在操作过程中发现了自身的许多不足：比如自己不够心细，经常看错数字或是遗漏业务，导致核算结果出错，引起不必要的麻烦；在培训中几乎每一笔业务的分录都

是老师讲解但实际工作中还须自己编制会计分录，在这方面我还存在着一定的不足，今后还得加强练习。

通过这学期会计培训，深刻的让我体会到会计工作在企业的日常运转中的重要性，以及会计工作对我们会计从业人员的严格要求。在实际操作过程中我找出自身存在的不足，对今后的会计学习有了一个更为明确的方向和目标。通过实训，我们对会计核算的感性认识进一步加强。加深理解了会计核算的基本原则和方法，将所有的基础会计、财务会计和成本会计等相关课程进行综合运用，了解会计内部控制的基本要求，掌握从理论到实践的转化过程和会计操作的基本技能；将会计专业理论知识和专业实践，有机的结合起来，开阔了我们的视野，增进了我们对企业实践运作情况的认识，为我们毕业走上工作岗位奠定坚实的基础。

餐饮预算实施方案篇五

20xx年上半年在酒店领导的正确领导和各部门积极配合下，我调入餐饮部带领全体同仁团结一心，克服种种困难取得如下成绩：

一、餐饮内部建立内部质检小组

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。

二、编写修正最新餐饮部规章制度及最新摆台标准

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。

三、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。

四、背景音乐不间断播放

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。

五、多次更换餐饮区域绿植

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。

六、规范了仓库和布草管理

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。

七、抓培训，抓落实

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。

八、对每一位部门管理人员在职能上做了较为细致的分工

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。

九、制度面前人人平等

半年来，我一贯奉行制度面前人人平等。要求员工做到的，管理人员应首先做到，严格按制度奖惩，奖，大张旗鼓地奖，真正起到奖的效果；罚，罚和思想工作并进，罚得让违规人员心服口服，让其他员工引以为戒。当然，在成绩面前我非常清醒，很多工作离酒店领导的要求仍有很大差距。餐饮工作中仍存在一些不足之处：

- 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。
- 2、部分员工仍缺乏团结协作的意识。
- 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。

餐饮预算实施方案篇六

以前我都是一个很胆小的男孩子，自从进了餐饮领班后，我变得大胆多了。从而这次的第二阶段的培训，使我感受很深。变得更加自信与勇敢。

工作上的培训多少跟校园时代中的学习不太一样，更多注重的是实际操作的掌握，分析能力和沟通技巧的运用。

理论知识学习是最为基础的工作，它需要我们认真的记忆和总结。而十一以后的上线操作，却让我感到了自身的欠缺。在进入工作之前就已经想到，将来遇到的困难可能会比想象的多，曾告诉自己无论怎样都要坚持下来，当时的信心还是非常坚定的。

最近常感到人的心境还是容易被影响的，但是每当我意志薄弱时候，我都会想起培训第一天老师讲的那句话：“是成是败，看坚持！”很喜欢这几个字，近来也常常不经意的想起，还是依然的告诉自己不管如何我都会坚持下来！

当每个人选择做一件事情之前，我们无法预知将来是否会一直持续的走下去，但既然决定去做了，那就不要轻易的去放弃！每一段路途中的挫折和困难都是存在着的，不可能总是躲避，只有直视面对！

那天老师讲沟通技巧课的时候，第一条规则就是：“在接听电话的时候不要受周围声音，外界状况的干扰，甚至客户心情的影响！”现在想来也是非常受用于生活的，而且我也很庆幸我所在的这个班级，大家经常在一起交流，互相学习，互相帮助。老师也都很耐心，所以可能花的时间多一些，但只要努力，就不会留遗憾！

想起了苏轼的《定风波》：“回首向来萧瑟处，归去，也无风雨也无晴”。

任何的事情只有你去挑战了去尝试了你才能体会的到它真正的含义，时光紧紧流失，转眼之间培训的日子从炎暑走到了初秋，这段紧张而忙碌的生活丰富了我的人生经历，也让我学到了很多！

餐饮预算实施方案篇七

岁月如梭，光阴似箭，转眼间入职__x大酒店餐饮部工作已满一年，根据餐饮部经理的工作安排，主要负责部门各餐厅、酒吧及管事部的日常运作和部门的培训工作，现将本年度工作开展情况作总结汇报，并就__年的工作打算作简要概述。

作为国际知名的品牌酒店，餐饮部的经营与管理已很成熟，市场知名度较高，经过__年的管理经验沉积和提炼，已形成了自己的管理风格，要在服务管理和培训上取得突破困难较大。入职后，根据餐饮部实际状况，本人提出了“打造优秀服务团队”的管理目标和口号，旨在提高整体服务水平，树立良好的行业形象。入职一年以来，主要开展了以下几方面的工作：

一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现，__年度，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：

1、编写操作规程，提升服务质量

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，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。

2、加强现场监督，强化走动管理

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，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，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《婚宴服务整体实操方案》，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。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

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。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

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。

二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。