

科学教育活动教案各种各样的纸(模板5篇)

光阴的迅速，一眨眼就过去了，成绩已属于过去，新一轮的工作即将来临，写好计划才不会让我们努力的时候迷失方向哦。优秀的计划都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

饭店的工作计划篇一

在我们的饭店周围有集团筹建的四星级酒店、志达集团筹建的五星级饭店等强力竞争对手，我们不难看出饭店市场环境的残酷和恶劣，但是，我们有信心也有能力去抢占属于我们的领地。

面对激烈的市场竞争，我们要准确定位，确定目标消费群体，转变观念，加大营销力度。根据不同季节制定营销计划，注意稳定老客户，发展新客源，重新整合营销队伍，建立起以专业营销人员为主、动员全体员工进行营销的大营销网络，富都上下，人人都是服务员，个个都是营销员，营销中有服务，服务中有营销，并建立起相应的奖励机制，最大限度地调动每一个人的工作积极性，内挖潜力，外拓客源。

新的一年，我们要继续以经济效益为中心，加强管理，饭店将会与各部门签定目标责任状，把饭店的效益和你们的利益紧密联系在一起，做出的贡献越大，获益也就越多，反之，则按部门完成指标的差距按即定比例扣发工资，多劳多得，按劳分配。

我们今年的工作重点，在围绕以经济建设为中心的前提下，要积极加强精神文明建设，提高员工综合素质，以崭新的面貌迎接20xx年的挑战。在这方面，饭店决定从以下方面着手：

2、一年一度的黄金周期间，凡在本店连续工作6个月以上的员工，饭店将会组织他们出去旅游，大前年是千山，前年到了丹东凤凰山和鸭绿江，去年登上了北京八达岭，今年我们也许去大连。

3、为了丰富员工的业余文化生活，我们今年将组织多种赛事让大家参与进来，各赛事均设三等奖，在愉悦身心的同时，还要给予物质奖励。比赛如：拔河、象棋、跳棋、扑克等，欢迎大家踊跃报名，为部门争光。

4、年终岁尾，为让努力工作一年，并且创造良好效益的员工过好春节，我们将组织大家聚餐开联欢，开开心心过大年。

5、对于平时表现突出，为饭店做出巨大贡献的优秀员工，我们将在饭店年终总结大会上给予表彰，颁发荣誉证书和奖金。

6、为规范管理，我将在各部门经理的协助和配合下，争取于20xx年9月28日——富都饭店开业5周年之日，奉上《富都饭店管理手册》。

在此，我希望大家能够群策群力，广提合理化意见和建议，解决管理中存在的问题，也希望大家能树立主人翁责任感，真正以店为家。

各部门制定可行性培训计划，加大学习规章制度的力度，针对培训进行定期考核，遵循质检制度，保证服务高质量，以竞赛活动树立岗位标兵。培训采取走出去请进来的办法进一步对广大员工进行在岗培训，同时各部门要举行岗位大练兵，每月每季进行考核，巩固业务技能，提高服务质量。全方位加大管理力度，按照星级酒店的标准，继续完善各种规章制度，工作流程，逐步建立起以“制度管人”和以“工资拉开档次”为主要内容的奖罚激励管理机制。

认真抓好防火、防盗、防食物中毒、防突发事件的工作，并

制定应急预案；食品卫生工作常抓不懈，强调食品卫生的重要性；注意加强对设施设备的维修和保养工作；各部门一定要分工清楚，责任明确，充分发挥员工的积极性和主动性，做好安全检查和防范措施。

春风春色春光暖，新年新风新气象。新年伊始，面对新的机遇和挑战，我们一定要上下一心，团结一致，乘风破浪，勇往直前，加强管理，节支增效，我们要以饱满的精神，十分的热情迎接挑战，力争在20xx年再创辉煌！

饭店的工作计划篇二

新的一年，总办全体员工将以新的起点，新的形象，新的工作作风，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！身为酒店餐饮部经理，新年新气象。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 减少酒店营业本钱。

1培养客户群。 培养具有忠诚度的员工队伍。

2有效控制员工流失。

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 督察力度加强。落实是个大问题尤其是临时执行。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，管理的执行力度。提高部门战斗力的有效保证。古人云：“无规矩不成方圆”所以，必需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，完全杜绝违纪违规现象的发生。

部门员工的言谈举止、衣着打扮要规范，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 营造“温馨家园”

1美化酒店环境。 为宾客提供舒适环境的有效措施。今年，严格卫生管理是确保酒店环境整洁。将加大卫生管理力度，除了继续坚持周一的卫生大检查外，还将进行不定期的检查，并且严格依照规范，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。 打造员工“舒适家园”

2创新宿舍管理。 今年我将加大管理力度，宿舍的管理历来是一个薄弱环节。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，要求宿舍管理员搞好公共区域卫生，并在每个寝室本设立寝室长，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。 时刻不忘防火防盗、禁止外来人员随意进出宿舍，第二要加强寝室的平安管理。

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、财富平安。 初出家门的年青人，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。

。增强员工的节约意识。同时更要加强这方面的管理。水、电及空调的使用方面，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”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 并根据实际情况，将参照以往的有关规范规定。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，防止蜕变受损。

饭店的工作计划篇三

1. 这个私企饭店管理工作，是整个企业内部的`职责，管理分为很多种，包括在员工的彼此尊重，同事之间不轻视他人，同事之间，多向对方学习，多看同事之间的优势，要想得到别人的尊重，就先尊重他人，多学别人的长处，添补自己的短处，在工作技能上，每个人都有不足之处，只要每位员工相互帮忙，相互提拔，不鄙视他人技能，不鄙视他人生活习惯，这就是同事之间的尊重，也是企业的文化。

2. 在那个饭店新开业前或者开业后，他们必备的工作项目，是一个饭店开业主要是把口碑先做好，所以在那里是有一定的培训基地。

5. 就是厨房出品服务，安全出品卫生，出品服务，保质保量，出品服务的速度，而且还要不断给予客人改变新鲜的口味，于获得顾客最佳的满意，厨房管理出品，和卫生安全是最重要的，很多饭店，因为只注重楼面服务，却疏忽了出品的质量，和出品卫生，出品速度，导致了顾客来了，菜上不出来，或者是质量保不住，然而，给顾客留下了很不好的印象。

6. 要让员工有亲密感，亲密，是全体员工，包括管理者与员工，

员工与员工，员工与顾客彼此融洽如一家。

7. 要员工团结，是要把全体员工分工明确，但要做到分工不分家，能分工合作，同事之间要主动帮助别人，这种团结是企业实现自己目标的根本保证，也是企业发展的动力，团结才能使员工同心协作，并肩工作。

9. 饭店勤俭节约，勤劳俭开销。勤俭是企业的宝贵财富，勤俭用水节约，反对浪费，同样是企业之道，饭店开业前或者开业后，要建立餐厅各部门财产档案，建立餐厅各部门的财产档案，对日后餐厅各部门的管理具有特别重要的意义。很多饭店酒店各部门管理人就因在此期间忽视该项工作，导致失去了掌握店内物质资料的机会，所以到最后，也不知道店内物质有多少，在就是频率的在买。

a和b组，早上9:30到14:00

下午a组，17:00到收市，第二天，接12:00班

下午b组17:00 到晚上21:30下班第二天下午到收市

下班,c组，12:00到晚上21:30，三组轮流值中晚班，

每天晚所有班次带班要到交接班记录，交接班记录限带班人负责

11, 每天开餐前，早上九点半上班打扫卫生，检查家私是否备齐，补齐家私，补齐餐前所用的餐具，每周的一三五 是打扫卫生，上午打扫下午验收，店面中合型的每周一上午打扫下午14:00检查验收，若是不干净当天清理完毕。

13. 在工作上管理者与员工之间能彼此理解，不猜忌他人，在工作上对他信得过，不以势压人，不欺上瞒下，管理人度量要大与员工，知人善用，做到用人不疑。上下都能坦诚相见，

热诚相待。

14. 很多企业做到了勤俭,但是做不到,团结,也做不到信任,相互猜忌,本来生意很好但是因为疑心太重导致饭店的下滑,而造成了不开的遗憾.

饭店的工作计划篇四

各部室:

是饭店争创市经委级文明单位和实现经济腾飞的关键之年。因此进一步提高员工素质,提高服务(工作)技能是当前夯实内力的迫切需求。根据公司关于加大职工培训工作力度的指示精神,结合饭店实际,我们拟在以“建学习型班组,当智能型职工”活动为契机,“内外结合”培训方法为抓手,进一步推进职工培训工作的深度,努力做好的全员培训工作。

以饭店经济工作为中心,将“建学习型班组,当智能型职工”的主题贯穿其中,认真学习深刻领会当今培训工作是饭店夯实内力提档升级的重要性。立足当前,放眼未来,积极探索学习型班组在文明单位创建工作中的实践途径,以此带动员工整体素质的全面提高,努力为饭店发展积蓄资源和砥练内力。

的员工培训以饭店发展和岗位需求为目标,切实提高职工认识培训工作的重要性,积极引导职工自觉学习,磨砺技能,增强竞争岗位投身改革的自信心,培养一支服务优质、技能有特色的高素质员工队伍,努力使之成为新时期不断学习、不断提高的智能型职工。

以各部门为基本培训单位,贯彻营销服务理念和技能相结合的培训原则,组织实施岗位补缺、一岗多能的培训方法。拟在三个方面进行针对性的培训,不断提高职工的岗位技能。

1、专业技能培训

(1) 管理工作的全新理念和思路，已成为包括管理人员在内的饭店职工迫在眉睫的知识需求。因此今年我们准备加大对管理人员专业知识的培训力度，继续输送部分中层干部参加旅游管理专业的考证培训，使饭店管理工作日趋正轨。

(2) 总服务台、房务中心以及餐厅等作为饭店优质服务的重要窗口，服务技能的欠缺和旅游外语水平的不足，势必会对饭店的经营工作起到至关重要的影响。因此，为提高以上各相关部门员工的服务技能和外语水平。今年我们将继续选派部分员工参加市旅委教育中心的外语b级证书的培训，并由获得合格证书的员工加紧对内各相关岗位员工的辅导培训，在条件许可的情况下，为他们提供练好外语会话的机会和条件。在服务技能的培训中，则将外请和“内练”结合起来，加大力度，争取在工作培训两不误的情况下，顺利完成此项任务。

(3) 针对饭店目前机修技术水平普遍不强，紧缺技工（高低压电工、制冷工）严重匮乏等状况，虽然工程部内部也已实行“万能工”传帮带的现场培训，但关键工种无论从技术实际还是安全因素考虑，都必须经过专业考证的培训。因此，今年拟外派二名工程部员工参加高低压电工、制冷工和电焊工的技术考证培训。

2、新职工培训

新进职工是饭店经济活动中的新生力量，增强素质，砥练技能，使之尽快与发展迅速的饭店同步提高。根据“先培训、后上岗”，“边培训、边上岗”的原则，有计划有步骤地对新进职工进行循序渐进的岗位培训。把员工手册、安全知识、服务技能的应知应会作为基本的培训内容，经考核合格后准予上岗。

3、一专多能培训

“建学习型班组，当智能型职工”是饭店培训工作的主题。合理配置人力资源，培养一专多能的复合型人才是我们工作的抓手。因此，今年我们决定抓好三个方面的培训工作。

(1) 在客房部选送部分业务骨干到同类服务管理较先进的饭店进行相关知识的培训学习，以提高服务水平。

(2) 在客房部一线岗位率先施行同部不同种技能的跟班培训，以加强人才流动，解决应急情况下的缺员问题，同时也为职工全面掌握服务技能，争创一专多能的智能型职工提供必要的素能条件。

(3) 在工程部选送两名有基础的职工外出学习美工知识和dj技能，切实培养饭店工作必须的复合型人才。

饭店的工作计划篇五

1、进一步完善各种考核制度加大考核力度。为了加大对部门经理的考核，制定了部门经理考核制度；为了加大对部门的检查考核力度，饭店制定了卫生质量、设施、设备维护、节能降耗检查制度，员工服务质量检查制度；为了加大对员工的考核力度，每个部门都制定了百分制的员工考核细则。通过层层考核，提高了部门经理、员工的工作责任心，达到了提高饭店整体服务质量的目的。

2、严格督查、督办制度和责任追究制度。饭店办公室在总经理每周一周会上，周二到周五的晨会布置的工作、出现的问题，实行督办制和责任追究制。由办公室主任负责督查，对不按时、不按规定完成工作的，严格按部门经理考核细则进行考核。提高了各部门的工作效率，同时减少了部门之间工作的推诿现象。

3、加大质检工作力度。办公室设专职人员负责每天对员工的仪容仪表、区域卫生、设施设备、服务质量、服务效率等进

行全面检查。对每天检查中发现的问题在第二天的晨会进行通报，分析原因，提出整改意见，并按照饭店的质量考核细则进行考核处理。加大了质检的检查力度。

4、进一步规范采购、财务审批制度。在日常的物品采购上坚持规范管理、细节管理和程序管理。完善报价、询价程序，形成每月5日之前定下当月食品的价格、对平时采购的物品不仅在定价、质优上下工夫，还从厂家着手，从源头抓起。对一些特殊、量多、价高的物品、设备、改造项目，实行部门申报、分管老总核定、总经理审批后由采购部门、财务部进行市场询价，报总经理室讨论后总经理签批进行采购。在财务支出的审批上，按照采购员、库房保管员、相应的验收部门、采购经理、财务经理、分管老总签字、总经理审批的程序执行。做到层层监督，步步把关。

饭店各部门在做好各项接待工作的同时，对部门的各个岗位操作程序都制定了详细的规定，对不同职能的部门，分别制定了相对应的考核细则，如：接打电话规定、工程报修规定、餐饮部、前厅、客房操作规范等。对一些日常的办事程序进行了完善、改进，如：在公章使用上严格要求每一次都要做详细的登记；在车辆管理上做到专人管理，认真做好每一次用车使用记录，并参照机关单位的管理办法，加油实行专卡专用。以上这些措施的落实，极大地提高了工作效率，收到了明显的效果。

在规范用工上，我们严格按劳动合同法执行，所有员工必须与饭店签定劳动合同。在员工入职与离职程序上我们也重新规范，并根据劳动合同法的规定制定了宿迁国际饭店员工入职和离职规定。我们改变过去在家等人上门来找工作的状况，积极与一些高等职业学校、大专院校联系，了解人力资源市场现状，并于近期招聘了一批英语专业、旅游专业的学生，为我们的员工队伍注入了新的活力。我们与相关大专院校建立了用工的合作关系，拓宽了用工渠道，为饭店能招到素质好、形象佳的员工提供了后援。

饭店从开业以来始终坚持以人为本的用工原则，在为员工交纳五项社会保险的同时，从五月份起对目前全市同行业的用工待遇情况进行了调研和了解，并主动与劳动部门联系，结合同业标准，重新制定了新的工资标准，据财务部门统计，一项，今年为每一位员工平均增加了200元的工资。饭店在保障各项用工规定的同时，更密切关心每一位员工的吃、住、行问题，在改善员工伙食的情况下，为员工做一些家常菜，规定每周早点至少四次有鸡蛋吃，在员工食堂添置了电视和空调，在每间宿舍新添了铁柜和桌椅。大大的减少了员工的后顾之忧，为员工安心工作创造了良好的条件，做到人文关怀与严格管理并存，增加了员工对饭店归属感，增强企业的团队凝聚力和战斗力。

饭店自5月份以来在每半个月制定一次菜单的同时，在菜肴变化上也下了很大功夫，采取了一些措施，先后请来淮安、扬州、常州等五家高宾馆的总厨来饭店交流指导，成功举办“江苏春季菜美食节”，同时饭店还派出厨房骨干力量外出学习，组织厨师先后到连云港、南京、苏州、上海、常州、浙江等地进行交流。加强了厨房内部管理，要求每位厨师每半月出一道创新菜，部门每月开展两次创新菜评比活动，对创新菜受到客人称赞和被饭店采用的将给予一定物质奖励。加强餐饮、厨房两部门的协调，厨房每推出一道新菜，都要对餐饮部一线服务员进行一些有关该菜肴的特点、效用等进行应知应会的培训。在积极鼓励厨师对菜肴进行创新的同时，在毛利成本控制上要求厨师精菜细做，土菜特做，保证出菜的质量要求。在工资分配上做到厨师的工资与毛利成本挂钩考核，极大的提高了厨师的节约意识。在厨师招聘上实行严格管理，实行证书和操作相结合的原则，对每一位前来应聘的厨师，都进行实际操作测试，测试合格后才进行聘用。

饭店在完善各项规定的同时，对一些细节也加以规范化，在日常工作上严格做到每一个电话的接打有记录，并以统一的表格发放到各部门。在办公用品的节约上也做了相应的考核办法，如：每一张纸的正反面使用。对营业场所和后场区域

空调使用和开灯、关灯都做了详细的规定。在服务上要求按规范操作的同时，制定了各部门服务细节标准。要求总台接待严格按照“先注视、先微笑、先问候”三先服务标准；要求餐饮、客房服务员做到“先问候、先引领、先让路”的三先服务规范，为更好地做好各项接待工作打下了良好的基础。在一些电、汽、油的日常消耗上要求工程部每天都做好使用记录，核算当天消耗成本，为饭店的经营分析提供了充足的依据。

稳定员工队伍是保证服务质量和服务水平的前提，我们转变传统的以客人为主的观念，强调为员工服务的理念。我们知道，饭店的利润靠客人满意度来支撑，而客人满意度靠员工支撑。我们饭店的管理者、决策者时刻以员工的薪水福利和员工自身发展为己任，重视员工的培训，教育工作。所以在注重饭店经济效益发展的同时，对员工业余文化生活也特别重视，饭店利用业余时间举办丰富多彩的活动，丰富了员工的业余生活。如：自六月份起每月开展“服务之星”评选活动，举办普通话演讲比赛活动，弥补了员工在培训和重复的劳动环节中枯燥心理，激活了员工的工作热情，在饭店形成了比学、比赶、比超，团结互助的氛围，增强了员工的主人翁意识，在饭店形成一种人人都快乐工作，工作人人都快乐的局面，增强了企业的凝聚力和活力。

安全工作一直是饭店常抓不懈的工作，饭店在完善各项安全措施的同时，自五六月份起还对饭店的一些消防设备进行了全面普查，对检查中发现的一些问题进行现场督办，在一些大的改造和维修上，采取了总经理室讨论的会办制度；做好工程上的动力设备及营业场所使用的设施、设备的维护、保养工作，确保饭店设施、设备的正常运行，把安全生产工作落实到人，为此饭店还专门成立了以总经理为组长的饭店安全生产领导小组，各部门的负责人任安全生产领导小组成员；为了保证安全生产工作落到实处，饭店制定了安全生产的规章制度下发到各部门，实行责任到部门、责任到人的责任追究制度。在食品卫生安全上，对新进的食品进行严格检查，

要求各供应商提供各式防疫证明和供货证明；在厨房的一些加工半成品上，实行每样都要用保鲜膜包装入冷库，并要求冷热分开，素、荤分开的原则，实行专人专管。以上措施的落实，为饭店安全生产工作提供了保障。

饭店在规范各项工作的同时，对饭店的日常会议进行了规范，由办公室专人进行记录。饭店规定：每周一开一次周会，对上周工作进行总结，对下周工作进行布置。周二到周五每天一次晨会，每月开一次饭店经营分析会。通过各种会议，加快了部门之间的信息沟通，促进部门之间的协调、配合，同时也增强了团队精神，为饭店的经营发展提供了良好的工作氛围，有时还根据工作需要开一些部门之间的协调会，饭店还要求各部门至少每周开一次周会，主要营业部门每天都要开一次班前会。如：餐饮部与厨房的协调会，客房、前厅、营销的协调会，工程与营业部门之间的协调等。

营销一直是饭店一件重要的工作，08年年初饭店总经理室通过对同行的营销管理进行调研的基础上，结合我们饭店的实际情况制定了营销部的工资提成考核兑现办法：实行工资底薪加销售提成(负责回款)营销部经理底薪每月1000元/月、营销员底薪每月700元/月。销售提成比例为6%，每月营销部负责的销售额不低于65万元，低于65万元的销售额按4%的比例提成，超过65万元部分的销售额按8%比例提成。饭店其他部门的中层以上干部及员工联系的除营销部协议单位以外的单位来饭店消费，按销售额的2%提成销售费用。通过一系列营销策略、考核办法的制定，不仅调动了营销人员的工作积极性，而且形成了全员营销的良好氛围。

我们从招收新员工开始，从规范操作程序，到服务技能、服务技巧等方面都进行严格的培训。同时我们对在职员工的培训也很重视，我们根据饭店工作时间及各岗位轮换班的特点，重新调整培训方案和方法，把培训工作转移到以部门培训为主，办公室培训组针对各部门工作中存在的问题，给部门提建议，特别是英语培训方面，办公室培训人员到部门进行针

对性个别培训，并进行逐个过关考试。对一些共性方面的培训我们请来了专家、教授进行集中培训。同时各部门在培训中注重服务技能和服务细节的培训，并通过案例分析培训，提高员工的服务灵活性和应变能力。

饭店自0x年12月份试营业以来，运行已经整整七年，饭店一些设备、设施已经老化和陈旧，严格来讲，距离四饭店的标准还有一定的差距，给饭店的一些接待工作和创建中国优秀旅游城市带来一定的限制，近期，我们对部分设施进行了改造，进行了电梯装潢、网吧改造、厨房吊顶等。下一步我们将对客房、餐饮地毯、墙纸进行更换，桑拿进行改造。

饭店的工作计划篇六

是饭店争创市经委级文明单位和实现经济腾飞的关键之年。因此进一步提高员工素质，提高服务(工作)技能是当前夯实内力的迫切需求。根据公司关于加大职工培训工作力度的指示精神，结合饭店实际，我们拟在以“建学习型班组，当智能型职工”活动为契机，“内外结合”培训方法为抓手，进一步推进职工培训工作的深度，努力做好的全员培训工作。

以饭店经济工作为中心，将“建学习型班组，当智能型职工”的主题贯穿其中，认真学习深刻领会当今培训工作是饭店夯实内力提档升级的重要性。立足当前，放眼未来，积极探索学习型班组在文明单位创建工作中的实践途径，以此带动员工整体素质的全面提高，努力为饭店发展积蓄资源和砥练内力。

的员工培训以饭店发展和岗位需求为目标，切实提高职工认识培训工作的重要性，积极引导职工自觉学习，磨砺技能，增强竞争岗位投身改革的自信心，培养一支服务优质、技能有特色的高素质员工队伍，努力使之成为新时期不断学习、不断提高的智能型职工。

以各部门为基本培训单位，贯彻营销服务理念和技能相结合的培训原则，组织实施岗位补缺、一岗多能的培训方法。拟在三个方面进行针对性的培训，不断提高职工的岗位技能。

(1)管理工作的全新理念和思路，已成为包括管理人员在内的饭店职工迫在眉睫的知识需求。因此今年我们准备加大对管理人员专业知识的培训力度，继续输送部分中层干部参加旅游管理专业的考证培训，使饭店管理工作日趋正轨。

(2)总服务台、房务中心以及餐厅等作为饭店优质服务的重要窗口，服务技能的欠缺和旅游外语水平的不足，势必会对饭店的经营工作起到至关重要的影响。因此，为提高以上各相关部门员工的服务技能和外语水平。今年我们将继续选派部分员工参加市旅委教育中心的外语b级证书的培训，并由获得合格证书的员工加紧对内各相关岗位员工的辅导培训，在条件许可的情况下，为他们提供练好外语会话的机会和条件。在服务技能的培训中，则将外请和“内练”结合起来，加大力度，争取在工作培训两不误的情况下，顺利完成此项任务。

(3)针对饭店目前机修技术水平普遍不强，紧缺技工(高低压电工、制冷工)严重匮乏等状况，虽然工程部内部也已实行“万能工”传帮带的现场培训，但关键工种无论从技术实际还是安全因素考虑，都必须经过专业考证的培训。因此，今年拟外派二名工程部员工参加高低压电工、制冷工和电焊工的技术考证培训。

新进职工是饭店经济活动中的新生力量，增强素质，砥练技能，使之尽快与发展迅速的饭店同步提高。根据“先培训、后上岗”，“边培训、边上岗”的原则，有计划有步骤地对新进职工进行循序渐进的岗位培训。把员工手册、安全知识、服务技能的应知应会作为基本的培训内容，经考核合格后准予上岗。

“建学习型班组，当智能型职工”是饭店培训工作的主题。

合理配置人力资源，培养一专多能的复合型人才是我们工作的抓手。因此，今年我们决定抓好三个方面的培训工作。(1)在客房部选送部分业务骨干到同类服务管理较先进的饭店进行相关知识的培训学习，以提高服务水平。(2)在客房部一线岗位率先施行同部不同种技能的跟班培训，以加强人才流动，解决应急情况下的缺员问题，同时也为职工全面掌握服务技能，争创一专多能的智能型职工提供必要的素能条件。(3)在工程部选送两名有基础的职工外出学习美工知识和dj技能，切实培养饭店工作必须的复合型人才。

希望各部门按此通知认真配合执行！

饭店的工作计划篇七

- 1、参与制定合理的餐厅年度营业目标，并带领餐厅全体员工协同销售部积极
- 2、根据市场情况和不同时期的'需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。
- 3、制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。
- 4、抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。
- 5、安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。
- 6、至少每月召开一次餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题；听取员工对餐

厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作；向总经理助理汇报。

7、与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人意见，改进菜品质量，满足客人需要。

8、建立餐厅物资管理制度，加强餐厅物耗原料、物品的管理，安排专人负责物耗品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。

9、抓好餐厅卫生工作和安全工作，安排专人负责检查餐厅清洁卫生，定人定

期清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

1、利用各种渠道广为宣传，（宣传单、吃客网、短期促销、）增加餐厅的知名度，并锁定目标客户群，加大对目标客户群的宣传力度。

2、建立常客联系档案，与客人建立良好的关系，并通过面谈、电话访问等形式征求客人意见，处理客人投诉，销售餐厅产品。

3、始终贯彻餐厅自己的经营线路，以价格、服务为优势，以客人的建议为改进方向而努力。根据不同时期制作促销方案。

1、经营初期，我们要在避其锋芒的同时，发扬自己的特点，优惠中创造特色，标准服务中创造温馨。不断改进，不断进步。

2、结合本餐厅的特点，加大对住店客人的推广力度，力求在

一定预期内能够吸纳住店客人的光临。

3、周边和邦大厦、银行、事业单位等作为我们市场开发的首要任务，把经济实惠让利给客人。

今后的工作中，我将以此计划为基础，跟据餐厅的具体运营状况和产生的问题，不断改进。

饭店的工作计划篇八

在我们的饭店四周有xx旅店□xx旅店□xx旅店□xx集体筹建的四星级旅店、志达集体筹建的五星级饭店等强力竞争敌手，我们不难看出饭店市场环境的残酷和卑劣，可是，我们有决议信念也有本领去抢占属于我们的领地。

面对猛烈的市场竞争，我们要精肯定位，肯定目标消耗群体，变化见解，加大营销力度。根据差别季候订定营销筹划，注意巩固老客户，成长新客源，从头整互助销步队，建立起以专业营销人员为主、策动全部员工进行营销的大营销收集，富都上下，大家都是办事员，个个都是营销员，营销中有办事，办事中有营销，并建立起响应的嘉奖机制，最大限度地变动每个人的工作自动性，内挖潜力，外拓客源。

新的一年，我们要连续以经济效益为中间，加强办理，饭店将会与各部分签订目标责任状，把饭店的效益和你们的长处精密关联在一路，做出的贡献越大，获益也就越多，反之，则按部分结束指标的差距按即定比例扣发工钱，多劳多得，按劳分派。

我们本年的工作重点，在环绕以经济构筑为中间的前提下，要自动加强精神文明构筑，进步员工综合本质，以极新的面貌欢迎20xx年的挑衅。在这方面，饭店决议从以下方面脱手：

2、一年一度的黄金周期间，凡在本店连续工作6个月以上的

员工，饭店将会构造他们出去旅游，大前年是千山，前年到了丹东凤凰山和鸭绿江，客岁登上了北京八达岭，本年我们大略去大连。

3、为了充裕员工的业余文化糊口生涯，我们本年将构造多种赛事让大家参加进来，各赛事均设三等奖，在愉悦身心的同时，还要赐与精神嘉奖。比赛如：拔河、象棋、跳棋、扑克等，欢迎大家积极报名，为部分争光。

4、年末年底，为让竭力工作一年，并且创设精良效益的员工过好春节，我们将构造大家会餐开联欢，开高兴心过大年。

5、对付平常表现凸起，为饭店做出巨大贡献的优秀员工，我们将在饭店年末总结大会上赐与表扬，公告声誉证书和奖金。

6、为典范办理，我将在各部分经理的帮忙和互助下，篡夺于20xx年9月28日——富都饭店开业5周年之日，奉上《富都饭店办理手册》。

在此，我盼望大家能够集思广益，广提公道化定见和发起，办理办理中存在的题目，也盼望大家能建立主人翁责任感，真正以店为家。

各部分订定可行性培训筹划，加大进修规章轨制的力度，针对培训进行按期考核，遵循质检轨制，包管办事高质量，以比赛活动建立岗亭斥候。培训采纳走出去请进来的方法进一步对广大员工进行在岗培训，同时各部分要进行岗亭大练兵，每个月每季进行考核，巩固交易技巧，进步办事质量。全方位加大办理力度，根据星级旅店的标准，连续美满各种规章轨制，工作流程，渐渐建立起以“轨制管人”和以“工钱拉开档次”为紧张内容的奖罚鼓励办理机制。

当真抓好防火、防盗、防食物中毒、防突发变乱的工作，并订定应急预案；食物卫生工作常抓不懈，强调食物卫生的紧

张性； 注意加强对办法配置的补缀和保养工作；各部分必定要分工明白，责任明了，富裕阐扬员工的自动性和自动性，做好安定查抄和防备办法。

春风春色春景暖，新年新风新景象。新年伊始，面对新的机会和挑衅，我们必定要上下用心，联合同等，披荆斩棘，不屈不挠，加强办理，节支增效，我们要以颓废的精神，非常的热忱欢迎挑衅，力图在20xx年再创光辉！

饭店的工作计划篇九

各部室：

20x年是饭店争创市经委级文明单位和实现经济腾飞的关键之年。因此进一步提高员工素质，提高服务（工作）技能是当前夯实内力的迫切需求。根据公司关于加大20x年职工培训力度的指示精神，结合饭店实际，我们拟在20x年度以“建学习型班组，当智能型职工”活动为契机，“内外结合”培训方法为抓手，进一步推进职工培训工作的深度，努力做好20x年的全员培训工作。

以饭店经济工作为中心，将“建学习型班组，当智能型职工”的主题贯穿其中，认真学习深刻领会当今培训工作是饭店夯实内力提档升级的重要性。立足当前，放眼未来，积极探索学习型班组在文明单位创建工作中的实践途径，以此带动员工整体素质的全面提高，努力为饭店发展积蓄资源和砥练内力。

20x年度的员工培训以饭店发展和岗位需求为目标，切实提高职工认识培训工作的重要性，积极引导职工自觉学习，磨砺技能，增强竞争岗位投身改革的自信心，培养一支服务优质、技能有特色的高素质员工队伍，努力使之成为新时期不断学习、不断提高的智能型职工。

以各部门为基本培训单位，贯彻营销服务理念和技能相结合的培训原则，组织实施岗位补缺、一岗多能的培训方法。拟在三个方面进行针对性的培训，不断提高职工的岗位技能。

1. 专业技能培训

(1) 管理工作的全新理念和思路，已成为包括管理人员在内的饭店职工迫在眉睫的知识需求。因此今年我们准备加大对管理人员专业知识的培训力度，继续输送部分中层干部参加旅游管理专业的考证培训，使饭店管理工作日趋正轨。

(2) 总服务台、房务中心以及餐厅等作为饭店优质服务的重要窗口，服务技能的欠缺和旅游外语水平的不足，势必会对饭店的经营工作起到至关重要的影响。因此，为提高以上各相关部门员工的服务技能和外语水平。今年我们将继续选派部分员工参加市旅委教育中心的外语b级证书的培训，并由获得合格证书的员工加紧对内各相关岗位员工的辅导培训，在条件许可的情况下，为他们提供练好外语会话的机会和条件。在服务技能的培训中，则将外请和“内练”结合起来，加大力度，争取在工作培训两不误的情况下，顺利完成此项任务。

(3) 针对饭店目前机修技术水平普遍不强，紧缺技工（高低压电工、制冷工）严重匮乏等状况，虽然工程部内部也已实行“万能工”传帮带的现场培训，但关键工种无论从技术实际还是安全因素考虑，都必须经过专业考证的培训。因此，今年拟外派二名工程部员工参加高低压电工、制冷工和电焊工的技术考证培训。

2、新职工培训

新进职工是饭店经济活动中的新生力量，增强素质，砥练技能，使之尽快与发展迅速的饭店同步提高。根据“先培训、后上岗”，“边培训、边上岗”的原则，有计划有步骤地对新进职工进行循序渐进的岗位培训。把员工手册、安全知识、服务技能的应知应会作为基本的培训内容，经考核合格后准予上岗。

3、一专多能培训“建学习型班组，当智能型职工”是20x年饭店培训工作的主题。合理配置人力资源，培养一专多能的复合型人才是我们工作的抓手。

因此，今年我们决定抓好三个方面的培训工作。

(1) 在客房部选送部分业务骨干到同类服务管理较先进的饭店进行相关知识的培训学习，以提高服务水平。

(2) 在客房部一线岗位率先施行同部不同种技能的跟班培训，以加强人才流动，解决应急情况下的缺员问题，同时也为职工全面掌握服务技能，争创一专多能的智能型职工提供必要的素能条件。

(3) 在工程部选送两名有基础的职工外出学习美工知识和dj技能，切实培养饭店工作必须的复合型人才。

希望各部门按此通知认真配合执行！

上海xx饭店