

# 幼儿园区域角方案设计 幼儿园区域活动计划(汇总9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。计划为我们提供了一个清晰的方向，帮助我们更好地组织和管理时间、资源和任务。以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

## 餐饮月工作计划篇一

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。xx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：

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。

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。

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。

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。

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。

本年度共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

各餐厅中层管理人员大部分是由基层员工逐步晋升（有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间），管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾

冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

实习生作为餐饮部人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

培训的目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

## 餐饮月工作计划篇二

韶光荏苒，20xx年即将结束，新的一年就要到来。回顾过去的一年，感喟万千，很感谢xx餐饮办理公司再次给我一个富裕自我挑衅和魅力前景的互助机遇，这对我来讲是一个很好的工作平台，能带出一批高技巧、高本质的厨师步队是我工作本领地表现，只有竭力的工作，拿出好的效益，才华回报公

司带领对我的相信。十月份再次来到公司，到如今三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次周全的调整，在公司的大力大举办理培训和大家的互助竭力下，营运部的赞成下，结束了公司下达的在年前结束现有菜品的典范化，联合化的任务！为此感谢门店各位同事的互助。下面就把我对未来岁即将展开的工作思路和安排分两部分做一个简要的概述：

- 1、互助公司的全年筹划，为来岁欢迎我们的旺季，在20xx年2月底做好xx上市扫数的筹办工作，培训好厨师团队。
- 2、对每家门店的厨房菜品操纵进行有效监督与教导，严厉按公法律则的标准进步履行力。
- 3、经过议定专业化培训与办理，对我们的厨师技巧气力进行公道储蓄，公道推出得当季候的新鲜菜品，菜品的计划开辟，是我们厨师`及公司适应市场需求，保存茂盛竞争力的本钱，菜品立异是餐饮业永久的主题，做到真实的“集合随心”，不时开辟新品去适应市场的需求，为企业创设更大的成长空间和利润。
- 4、每个月对各门店和中间厨房的菜品格量查抄不低于12次，并每周向公司带领报告请教查抄工作环境。
- 5、自动汇集各门店基层明白到对菜品的定见和信息，做出及时响应的调整。
- 6□xx下市前筹办好20xx年保存下来的特点菜品的上市工作，并根据10年的流行趋势增加响应的新品种。

xx店在平息交易半年后于10年三月十八日将以全新的面貌从头开业，鉴于xx路的特别环境，根据公司带领决议，这家店所策划产品将有别于其他几家分店，我们将以xxxxxxxxxx--三大块为主，辅以其他门店销量较好的原有菜品，以原有菜品吸引新顾客，以新增菜品留下我们的老顾客，一部分店午市

买卖都很淡，但长命路因为地舆位置特别，我们将配互助运部把午市做好，如：推出大略快捷充裕的套餐和送餐为楼上公司员工办事。厨房作为整家餐厅的核心部分，现将全部筹划做下安排：

- 1，经过议定对一些和xxx路店地舆位置，周边紧张消耗群体，策划模式大略同等的店的观察，根据营运部带领给出的大抵目标，联合我们的实际环境，在一月中旬将结束全部菜单的构成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司带领考核！
- 2，在10年2月底进行厨房人员组建，本着节省人员本钱的角度，厨房人员将由外聘紧张岗亭和其他门店抽调优秀厨房人员构成！外聘人员工钱尽量做到和公司现有厨房a级员工同等。
- 3，菜单肯定后，结束菜单扫数菜品的标准化和典范化，并对厨房人员和前厅办事人员别离做周全系统的菜品知识培训！
- 4，明白原材料，调料的市场代价，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价。
- 5，针对xxx店，每个月进行菜品试做，最终选择三道摆布的告成菜品进行调换。再调换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作。
- 6，在10月初做好龙虾下市前的'筹办工作新的一年意味着新的入手下手、新的机会、新的挑衅，我决议信念不屈不挠，竭力打开一个工作新场面。

## 餐饮月工作计划篇三

1. 在部门经理/主任的领导下，检查落实部门规章制度的执行情况和各项工作的完成情况。
2. 安排、带领、督促、检查员工做好营业前的各项准备工作，

及时、如实地向经理反映部门情况，向部门经理/主任汇报各员工的工作表现。

3. 加强现场管理意识，及时处理突发事件。掌握客人心态，带领员工不断提高服务质量。

4. 加强公关意识，广交朋友，树立本部门良好的形象，有一定客源。

5. 熟悉业务，在工作中发扬吃苦耐劳，兢兢业业的精神，起到模范带头作用，协助部门经理/主任增强本部门员工的凝聚力。

6. 检查当班服务员的工作着装及个人仪态仪表。

7. 作好每位员工的考勤排休工作，严格把关，不徇私情。

8. 合理安排餐厅服务人员的工作，督促服务员做好服务和清洁卫生工作。

9. 随时注意餐厅就餐人员动态和服务情况，要在现场进行指挥，遇有vip客人或举行重要会议，要认真检查餐前准备工作和餐桌摆放是否符合标准，并亲自上台服务，以确保服务的高水准。

10. 加强与客人的沟通，了解客人对饭菜的意见，了解客人情绪，妥善处理客人的投诉，并及时向部门经理/主任反映。

11. 检查餐厅的`电掣、空调掣、音响情况，做好安全和节电工作。

12. 定期检查设施和清点餐具，制定使用保管制度，有问题及时向部门经理/主任汇报。

13. 负责餐厅的清洁卫生工作，保持环境卫生，负责餐厅美化工作，抓好餐具、用具的清洁消毒。

14. 召开班前班后会议，落实每天工作计划。

15. 注意服务员的表现，随时纠正他们在服务中的失误、偏差，做好工作成绩记录，作为评选每季优秀员工的依据。

16. 积极完成上级经理交派的其他任务。有系统,有效率地完成工作的目标. 在时间, 人员, 材料, 设备, 资金(成本)等方面得到更好的保证. 二. 制定工作计划的步骤:1. 确定工作的目标-----项目, 内容, 期限. 2. 将工作目标细分-----把工作目标再分成几个方面或几步走. 3. 工作程序的分析-----对完成工作的先后次序和人力, 物力安排进行详细说明.

今年，我部在对员工工作质量考核时，将尝试新的奖励机制，将在工作纪律、工作态度、服从意识、服务规范等基本考核项目良好的基础上，设立“工作效率奖——指工作准确，快速，基本无投诉”、“卫生质量奖——指设备设施正常，卫生干净，美观，配备正确”、“团结服从奖——指服从上级工作安排，团结友爱同事”、“综合奖——指工作效率、工作质量、团结服从方面表现出色，基本无投诉”。以这些单项奖替代以前综合打分的考核方式，以赞赏来激发员工工作热情。

仅供参考，不知对你是否有所帮助！

## 餐饮月工作计划篇四

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。

xx年，我将带领着我的团队，认真、负责的完成每项工作，总结xx年的得失，做好每件事，将业务更进一步。同时，在以后的工作中，我也将严格要求自己，提高自身素质、提高业务知识和经验，现将xx年的工作计划如下：

一、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排，根据工作岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

二、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能，业务知识的培训，让每一位员工都能够时全能达人，无论是接待会任何工作都是出色的完成接待。

三、定期的召开员工座谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

四、收集宾客对用餐服务质量和菜肴意见和建议，并做好记录作为我们改进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断的改善和提高我们的服务质量和菜肴质量。

五、针对餐具，流失量大，严格要求每位员工都‘爱店如爱家’，在工作中严格按照操作三轻进行，工作从而减少餐具的损耗，降低并节约成本。

六、加强员工的开口、服务意识，餐中微笑服务、细节服务，特别是开口服务意识，对客沟通‘‘沟通’’是通往心的桥梁，也是拉近与客人之间的距离，增进与客人之间的熟悉和了解，并与此同时了解客人的喜好。

七、加强前厅与后厨的协调性和沟通、配合。加强前台员工对菜肴品质的意识，他们不但是服务员，更是一名检验员，把控好每一道菜肴的质量和品质，出菜顺序及出菜速度起到关键的作用，让宾客吃到健康满意的菜肴。

新的一年、新的气象□xx年在悄然登场，对于自身来说在即将过去的一年里，有许多方面需要改进和学习的，那么在在新的一年里我会更加的严格要求自己，在以后的工作中，不断的进取、不断的学习，充实自己的知识和经验。做到处事稳重、遇事冷静，控制调节好自己冲动的性格和脾气。也将会认真负责的带领着我的团队，共同的为了新世纪和我们的明天更加美好，去努力、去奋斗。

## 餐饮月工作计划篇五

餐饮部管理部门：餐厅部、厨务部

餐饮部人员：29人

餐饮部：餐厅服务员6人，餐饮经理1人

厨务部：22人

管理架构图：

经营面积：2860平米(二、三楼1400平米，一楼1460平米)经营布局：12个包间，2个宴会厅，1个多功能厅，1个会议室运作方式：包厨制(营业额的12.5%)

xx年营业额：329万元

xx年营业额：估计：520万元，较上年增长58%

经营现状：

1、服务质量有待提高；

- 服务员服务标准不规范，无迎客，无指引，无礼貌语
- 与客人吵架
- 宴席时服务员人数不够
- 服务水平不专业，员工无积极性

2、菜品质量需要提升；

- 菜品质量不稳定，时冷时热，时咸时淡
- 菜品创新能力差
- 没有看相
- 口碑差

- 散餐与宴席不能同时接待

### 3、餐厅环境需要改善；

- 冬天冷，夏天热
- 包间墙纸有破损，漏水、下水堵塞等小维修较多
- 部分包间灯光暗，装修档次要提高

### 4、餐饮部门之间协调性差；

- 各自为政，从未召开协调会议
- 餐厅与厨房员工之间经常发生小摩擦
- 遇到大型宴会就手忙脚乱
- 营销部全年基本没有外出联系客户

小结：

长。酒店原材料供应商的供应质量与速度较稳定。

劣势：宴席口碑不佳，菜品没有特色，回头客比上年减少。服务质量不佳，散餐基本无。员工积极性差，人难招，好员工难留，管理松懈，人心涣散。

20xx年工作方针：星级标准、宴会为主、外引内联、口碑致胜。

队伍建设：餐饮部完善队伍建设保证：包间1：1, 宴会1：3配置

厨务部新增二楼散餐线一条

薪酬方案：工资按绩效考核方案进行，实行多劳多得。

(基本工资+业绩奖+考核奖+工龄工资) 比例：40%+40+20%=100%

## 1、按星级标准，抓好培训管理工作，打造优质口碑

- 质量是餐饮业发展的根本。
- 按星级标准强化服务员、厨师和管理人员的规范操作培训(餐具、桌椅、礼貌用语、服务流程等按星级标准规范)
- 制定控制菜品标准，加强控制过程的有效现场管理，厨师出品必须在菜盘上用纸条标注厨师编号。
- 通过培训提高领班、主管的服务管理水平，重点是接待、点菜、沟通、协调、控制、调度、观察、反馈等一系列能力的提高。
- 完善与客人互动，对菜品与服务在评分卡上留言并评分。
- 对服务员与厨师的工资考核制度，与效益挂钩，提高积极性

## 2、提升宴席的品质与档次

- 打造凯宾斯酒店筵席宴会文化、服务文化、经营文化
- 举办酒店与宾客、市民互动的征集菜名、评选本店名菜活动
- “走出去”组织厨师到省城或大城市参加各项美食推介活动
- “引进来”引入名厨或创新菜品提升酒店饮食文化

### 3、“外引内联”全员营销，提升营业额

- 营销部要走出去，针对民营企业客户与团体，及时拜访
- 内部员工联系宴会及时予以奖励
- 大胆引进有潜在客户的人才，在菜品提升同时确保散餐客源稳步提升

## 餐饮月工作计划篇六

“时逢年半汇胜果，玉兔再跃迎丰年”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：

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。

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。

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。针对下半年的工作特制定计划如下：