

西餐厅中餐厅工作总结(通用5篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

西餐厅中餐厅工作总结篇一

20xx年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为54.5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

纵观一年以来，值得高兴的是本餐厅无一起安全事故的发生，这离不开上级领导的一再要求和重视，也充分体现了员工的自我防范意识比较强。

因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品

安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

西餐厅中餐厅工作总结篇二

20xx年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为54.5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

纵观一年以来，值得高兴的是本餐厅无一起安全事故的发生，这离不开上级领导的一再要求和重视，也充分体现了员工的自我防范意识比较强。

因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售

全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

西餐厅中餐厅工作总结篇三

20xx年在餐厅工作上，我餐厅严格贯彻执行《食品卫生法》，增强饮食卫生治理，搞妥学生餐厅，并在实践中继续完善治理的各项规章制度。使我校餐厅治理做到科学化、规范化、制度化。

1、树立领导小组

餐厅从开办之日起，就组织了强有力的班子对餐厅进行科学化治理重点抓餐厅规范化的治理和食品卫生平安，做到有目标计划、有重点、有步伐，层层落实责任。

2、餐厅工作重中之重

民以食为天，食以卫为先，以人为本，康健第一，是餐厅治理工作的重中之重，为此，我餐厅高度看重食品卫生治理工作，牢靠建立平安第一、卫生第一、康健第一、质量第一的思想，实行全方位的治理和强有力的监督，为客人提供一流的办事，让客户满意、宁神。我们在餐厅治理方面继续探索，树立了解一套科学规范的治理机制，博得了社会的承认。

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学治理的根基，餐厅治理严格执行《_食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等司法律例，在此根基上，订定了《食品卫生平安治理制度》以及《食物中毒与疫情申报应急处置惩罚制度》，树立健全各岗位职责，各岗位治理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，

对情况卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生治理有章可循，有规可依。

2、强化流程治理

进货、仓储、加工、出售是餐厅操作的主要流程，必须强化治理。在这一历程中，我们注意把好“三关”：

第一关是把好进货，我们餐厅主要原料、辅料均采纳定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，采取观（生产日期、合格证、质量检测申报、包装环境、有无变质、抽芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方法把住进货关，对易引发食物中毒的四季豆、土豆、春夏莲花白等少买或不买；凡遇“五一”、“十一”等大假，假前余下的作料等要全面调换；餐厅进货必须由餐厅验收，并作好进货入库挂号。树立了购物索证、申报材料。

第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去残留农药或菜虫等，加工时不反复使用油料，加工蕴藏场所无关人员不得进出，除做好留样外，每餐由一名餐厅工人提前就餐，记录食后反应，让试尝成为一道工序。

第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生平安要求做到“三防”：一防食物酸变，腐朽，变质及污染食品，一旦发明，急速严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生治理中，餐厅治理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入餐厅，从光阴上和空间上回绝了投毒变乱的发生。三防疾病流行感染，坚持每餐餐具专人操作，采纳药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。按期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，堵截感染源，包管师生康健。

3、树立监督机制

为了加大对餐厅食品卫生监督力度，成立了治理机构，组建了餐厅治理领导小组，负责餐厅日常治理工作，反省、监督、试尝、留样、填表和餐厅档案。学校餐厅治理领导小组不按期对餐厅工作环境进行抽查，还在师生开展民议测评，发明问题实时办理，不按期请防疫部门对餐厅进行反省指导。形成了治理部门、教师、学生，对学校餐厅治理全方位监督，起到了积极作用。

1、严格用工制度

餐厅从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙两边的权利和义务以及工资报酬等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技巧才能，事业责任心，构成一支具有凝聚力和创造力的餐厅饮食从业人员步队。

2、增强培训，进步从业人员素质

上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的司法、律例条例和学校餐厅的各项规章制度，进步从业人员的司法意识和食品卫生平安意识，坚持每周召开餐厅治理人员会议，每个月餐厅从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人康健反省，对未体检的不能上岗，对身体分歧格果断不准上岗，不穿工作服的果断不准上岗，并树立个人档案材料，通过岗前培训和增强学习，进步了从业人员的素质，深化了办事意识，进步了办事程度和质量，满足了师生的需求，为学校的成长提供了强有力的后勤包管。

应用寒暑假对餐厅进行了水平不合的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到结构合理，通风度光，蒸汽及油烟排放优越。成立平安生产领导小组，订定了“三防”预案，平安通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天治理员防火巡查，进入餐厅有提示语“餐厅重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意平安、精心操作”，餐厅供应的免费汤专人观管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为伙食人

员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度看重，全力以赴逐项采取步伐，打消生产中的各类平安隐患，确保操作平安和食品卫生平安。坚持优质办事，继续拓展办事理念。膳食科做到以人为本，给客户创造舒适的就餐情况。

饮食是一个值得全民关注的问题，我餐厅的餐具消毒工作及菜肴留样、康健证的治理、采购索证、食物验收每一个环节都严格把关，杜绝事故的发生。严防食物中毒变乱的发生，切实包管每位师生的身体康健。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。结合餐厅实际，久有存心给花费者提供一个舒适宁神的花费情况，餐厅自然是离不开饮食，食是每个人生活中弗成缺氨贍一部分，假如我们离开了吃的器械是弗成能生存下去的，所以作为单位的餐厅这是至关紧张的。作为治理方更应多为职工的饮食着想，为包管每位同事的身心康健而斟酌。

西餐厅中餐厅工作总结篇四

20__年4—6月份餐饮营业额为575.7万元，比经济指标510万元超出65.7万元，同比去年4—6月份497.44万元超出78.26万元。就餐人数比去年(4-6月份)73337人次增加了(4-6月份63198)10139人次，人均用餐每人75元。同时4-6月份共接待1155桌喜宴。从以上数据可以看出我们20__年4-6月份工作量与经营的成果。

二、接待情况

20__年4—6月份餐饮部共接待了：工商联、市侨办、人大、股份、市委宣传部□xx人寿□xx区建设局、港口管理局、海事局、省政协等大小会议几十个。在接待上对菜单菜肴的搭配，领导的针对服务及各种宴会台的布置，整体反映良好，都取得了圆满的成功，这与宾馆领导的正确领导以及部门全体员工努力是分不开的。

三、好人好事

4—6月份餐饮部涌现了一批好人好事，如西餐厅、，中餐厅、，在工作中周到细致的服务，多次得到会务人员的好评，为我们酒店创造了良好的品牌形象，还有餐厅、等人员拾到客人丢失的物品，及时归还，受到客人的高度赞扬，为树立良好的形象，还有前台的、等，以及宴会预定员他们工作积极主动，任劳任怨，加班加点为部门付出了大量的劳动。同时在三月份餐饮员工参加全国中餐摆台比赛，在xx市选拔赛中取得了第一名好成绩，厨房也涌现出一批表现积极向上，工作成绩突出的员工，冷菜间员工，对待工作认真细致，产品制作精益求精，任劳任怨，半年下来基本没有休息，加班加点，从不计较个人得失，受到大家的一致好评。打荷，切配，灶台等同志，工作认真负责，日常工作早来迟走，一年中基本无失误，各尽其职，业务操作娴熟，起到表率作用。

四、管理方面

1) 规范化、标准化

结合前后台各自分工不同，首先严格管理人员的管理操作规范，前台员工严格参照培训内容及相关技术要求，后台操作依据培训和标准食谱，日常工作中的言行举止都亲自起表率作用，在设施设备使用上，严格参照流程，不断布置检查，督促前后台培训情况，尽可能使部门工作趋于规范、标准化运行。

2) 制度化(奖罚分明)

日常管理上，严格参照宾馆和部门的相关制度及员工手册来管理员工，坚持制度面前人人平等，对事不对人，管理上要求亮化公道，工作中的处罚、奖励不含情分，严肃认真地根据员工表现执行。

西餐厅中餐厅工作总结篇五

2022将过去，这一年在宾馆各位领导和同事们帮助关心鼓励下，使我克服了种种困难，较为出色的完成了全年的工作，得到领导和同事的肯定。

全年保持全勤上班，无请假、迟到、早退现象；服务质量及工作水平有所提高，无客人投诉情况；能够尊重领导，团结同事，做到礼让三分，工作为重。现将我在2018年做的主要工作及明年的打算做以下总结。

一、今年的主要工作

1、虚心学习，不懂就问。

在这一年，我积极参加了宾馆组织的各项培训活动，认真学习服务技巧和礼貌用语，不懂的地方就向经理和其他的老同事请教，回家后仔细琢磨练习，平时在日常生活中也能经常使用礼貌用语，改掉原来的陋俗，养成了良好的习惯。就这样在不知不觉中，我的服务水平得到了提高，行为举止更加文明，在客人之中迎得了好评，得到了领导和同事称赞。

2、端正态度，爱岗敬业。

通过这一年的锻练，我逐渐克服了心浮气躁，做事没有耐心，敷衍了事的毛病，养成了耐心细致、周到的工作作风，一年当中客人对我的投诉少，表扬多，和同事之间的关系也融洽了，之间的争吵少了，风凉话少，取而代之的是互相鼓励和关心的话语。使我对工作更加充满信心。

对于宾馆的日常工作来说除了接待客人，主要就是打扫客房和环境卫生，虽然整天都在打扫卫生，原来总是会因为太高了、不起眼、不好移动等借口，放弃了一些地方的清扫，留下了死角，在这一年里在打扫房间和环境卫生时每处地方时

都备加细心不放过每点污渍和每粒灰尘、毛发，高处够不着的就凳子落凳子，抬不动的就和同事一起抬，原来不注意的墙角、窗户角、抽屉角以及手放不进去的缝隙都想办法用抹布擦干净，让脏物无处可逃。

3、服从安排，任劳任怨。

平时做到尊重领导，不耍心眼，对于领导安排的事情，不打折扣，保质保量。今年除做好客房服务工作，同时在前台人员不齐的情况下，参加了前台接待的工作，开始由于对前台工作不了解，没有信心、有畏难情绪，后在酒店领导的关心帮助下，克服自身困难，认真学习、多方请教，不断演练，做到胸有成竹，遇事不乱，较为出色的完成了前台的工作任务，期间被评为当月的优秀员工。

二、明年工作打算

在即将过去的一年中，使我变得更加成熟，服务质量和水平有了很大的提高，对客人的服务热情也更加高涨，工作信心大增，对以后的工作充满了信心。

这一年总体上能够做到恪尽职守，遵守单位的各项规章制度，做到让领导放心，让客人满意，但我也有一些不好的地方需要改正，比如做事斤斤计较，为一些鸡毛蒜皮的事和同事起争执，工作中存在着惰性，工作的热情不够饱满，消极怠工。

在新的一年里，我要坚决克服这些不好的工作作风，乘着去年这股东风，严格约束自己，认真学习研究工作服务中的技巧，提高自身的服务水平，从小事做起，高起点、高要求，让每一个客人都满意，和宾馆其他同事一起为每一位客人提供一个舒适、安宁、温馨的家。

三、对酒店建议和意见