

2023年餐厅轮岗心得体会总结(优秀6篇)

从某件事情上得到收获以后，写一篇心得体会，记录下来，这么做可以让我们不断思考不断进步。心得体会对于我们是非常有帮助的，可是应该怎么写心得体会呢？下面是小编帮大家整理的优秀心得体会范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

餐厅轮岗心得体会总结篇一

圣诞节的钟声就要敲响之时，在新年即将来临之际，员工餐厅也完成了全年的工作任务，在这一年里，从员工餐厅的初步投入使用，到它能正常投入运行的同时，也迎来了购物中心的整体开业，员工餐厅一年来所取得的成绩离不开各位领导及全体员工的大力支持。

回顾__年，在部里领导的正确指导下及各位同仁的共同帮助下，员工餐厅的全体员工，齐心协力，共同奋斗，特别是一线的员工，他们不怕脏、不怕累，起早贪黑，为了让公司的全体员工，都能吃的放心、用的放心，为广大员工提供更丰富、更周到、更细致、更温馨的服务而努力着。

现将一年来的主要工作汇报如下：

一、目标方向明确。

作为餐厅的管理者，对餐厅的建设发展管理必须心中有明确奋斗目标和努力的方向。我们的目标是：餐厅质量过硬，服务热情文明。

食品安全健康，卫生干净彻底。

管理规范有序，员工团结友爱。

用餐多数满意，领导基本放心。

二、员工素质优良。

经过一年的运营，我们从选好人、育好人、用好人上下功夫，经人力资源部的层层把关，对有责任心、爱岗敬业、基本素质较优，有团队意识，服从管理的人选用到我们当中来，通过即时培训、专业知识、专业技能等学习，同时根据餐厅工作实际需要，有计划、有重点、有组织、有实效地抓好技能、服务、礼仪、规范等落实，提升了他们的素质与能力，打好了思想和综合素质地再教育。员工管理是餐厅管理的重中之重，只要把员工带好了，管好了，其它工作都能好做了。员工队伍的教育管理显得尤为重要。

三、管理严格规范。

好的质量、好的服务、关键在好的管理。好的管理出在好的制度与规范、重点在一丝不苟，坚持不懈的抓好落实，抓出成效，养成良好习惯，形成自觉行动。因为餐厅工作手册内容目前已相对比较全面，关键是针对性抓好学习、领会、落实、执行。在实际工作中发现用相适应的工作流程确定工作时间，确定工作效率是很好的工作办法，所以我们正在针对每个岗位的每个工作做流程，并且已经有十余种工作得到落实。我们全体员工要集中时间。集中精力，认认真真地抓好一阶段，让大家熟悉，多掌握，并严格按照去做，养成按标准作业地习惯与氛围。

四、餐品、服务满意。

供餐食品和分餐服务是就餐人员非常关注地焦点，也是餐厅工作的主要成果。出品质量好不好，服务水平怎么样，更是餐厅要下大力抓好的核心任务，抓好此项工作我们从以下五点入手：

每日食谱要荤素搭配合理，热量营养够标准。使员工愿意吃，并吃的好。

2、 加工制作精细，符合出品标准、卫生安全、效果良好。

3、 不断的调剂变化，推陈出新、让员工有食欲、有好感、乐意接受。

4、 分餐服务讲文明、讲公平、讲卫生、讲效率。

5、 经常征求就餐人员对供餐食品和服务质量的意见，不断虚心持续改正，提升满意度。

五、安全管理。

安全是餐厅管理的重点，没有安全就无法开展正常工作，也就谈不上准时供餐与优质服务，因此作为餐厅主要抓好六个方面的安全工作。

1. 抓好食品卫生安全。

2. 抓好防火工作安全。

3. 抓好防食物中毒安全。

4. 抓好用电安全。

5. 抓好用气、用水安全。

6. 抓好加工作业安全。

在__年的工作中，我们员工餐厅共有三起意外伤害事故，其中有两人报销医药费1808.1元，给公司增加了负担，我们从中吸取教训，把不适合特殊岗位的部分人员作了适当调整，有的人已劝退。

六、环境卫生。

环境是餐厅的脸面，也是餐厅管理工作的重点、难点，一个没有良好卫生习惯的餐厅，肯定是一个不合格的餐厅，而且容易出大问题。为此，抓好餐厅管理一定要把卫生工作当作餐厅日常管理的主要工作，抓好抓实，决不放松。管理手册中已有明确标准要求，重点在于扎扎实实抓落实、抓坚持。针对其工作环境认真的制作了工作流程，让每位员工明白我们是餐厅的主人，餐厅是我们的家。每日一清理，每周六、周日为餐厅的卫生日，周一是检查日，检查结果为评选优秀班组的条件之一，来督促员工要做就做最好。

七、费用控制达标。

员工餐厅从1月-12月中旬的应计收入为：2539860元。

实际用餐人数分别为：

早餐：18748人次，中餐：279907人次，

晚餐：187052人次，夜餐：19852人次，

全年合计用餐人数：505559人次。

全年实际用料总金额：2030970.48元。

全年毛利为：508889.52元。

全年费用合计：440652.30元(不含人员工资)

其中全年总用水金额：16104.00元。

全年总用电金额：101400.00元。

全年总用煤气金额：297708.00元。

全年的物料消耗为：25440.30元。

经过简单的计算,不难发现员工餐厅这一年来,给公司增加了很大的负担,我们会在_年从人员的合理调配方面及工作的满负荷方面加大管理力度,保证用正常供餐同时节约费用支出和控制原料的采购价格。

费用是餐厅运转的基础,也是公司考核的硬指标,因此,餐厅的伙食费和年度预算经费(办公耗材等),都是严格掌握合理使用,不超支、浪费,任何开支都得按作业流程和审核程序办。

当然,经过一年的风风雨雨,我们取得了一定的成绩,但是同样也暴露出许许多多这样、那样的问题。我们还存在很多不足。

一、远期目标的跟进工作,任重道远,需经过一定阶段的共同努力,改进提升,确实把餐厅建设管理成为全国同行业中名副其实一流餐厅。

二、排烟道清理。因已与沈阳绿洲机电设备制造有限公司沟通,已报价,但未解决。

三、煤气使用。因目前工作的环境需经常用火碱清理地面,容易造成漏气、漏电的安全问题发生,已申请多次,但尚未解决。

四、现在厨房的地面的地砖已很多发生松动,急待解决。

新的一年就要到来了,让我们发扬成绩,克服缺点,更好的配合公司的各项活动,做好服务,为公司实现总体目标做出我们应有的贡献。

餐厅轮岗心得体会总结篇二

时间在悄然无声的逝去，转眼间xx年即将画上圆满的句号□xx年也正在向我们迈进，而每个人也都在憧憬着，在未来的一年里有着怎样的故事，有着怎样的收获。

回顾这一年里所发生的事，以及所改变的，对于它人来说也许这一年里它是平凡与平淡的。但对于‘新世纪国际大酒店餐饮部’来说它是具有着多么不平凡的意义所在，因为在这一年里‘餐饮部’又迈进了更高更稳的一个台阶。更加的规范了，并在酒店高管和部门领导的带领下、以及各位同事的支持与努力下共同完成了部门领导下达的必保指标760万和力争指标960万。并且出色的完成了（ ）与指定的指标超出了（ ）是值得庆贺的，但同时也有不足之处需改变。现将xx年的工作情况汇报如下：

一、在现如今餐饮市场如此严峻的情况下、在酒店领导正确的指导思想下，将一楼宴会厅进行扩建升级打造出一个高规格的婚宴接待及大型酒席接待，在市场上取得了极大的影响力和创建了非常好的口碑和宣传，同时宴会厅的接待桌数及营业额不断的上升，与去年同期相比大幅的增长。与此同时在服务质量上和宴席接待上对客交接和跟踪都要求每一位管理层和员工做到让客人感受到“宾至如归、做到让宾客高兴而来满意而归”

二、在金秋的8月里酒店餐饮部举办的“徽府菜走进丹阳暨有机食品推荐会”的美食节活动，我们顺利并出色的完成了接待。在繁忙的十月黄金周里迎来了“星级复查”，面对困难重重的工作，在大家团结一致、共同努力下，我们通过了星评。而餐饮部通过星评期间的努力和学习下也更加的规范，无论是管理、物品摆放、卫生以及服务员的操作都更加的规范化了。

理分工，并对每天的工作做出总结及突发事件的妥善处理及

分析，并对每个管理层的工作进行督导和检查。

四、为了工作能够更加顺利并良好的完成 和传达上级领导部署的工作任务，每日坚持不断的进行召开岗点总例会，传达会议精神并检查员工仪容仪表、礼貌礼节。

五、关注员工的思动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，从而去为宾馆提供最优质的服务。

六、制定奖罚制度，并做到奖罚分明，从而调动员工的积极性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。

在酒店高管和部门领导的栽培、信任与期望下二楼共组交给我，我很高兴领导对我的信任，但同时我倍感压力，不过俗话说没有压力何来动力。在以后的工作中，我将会化压力为动力，带领着我的团队，认真、负责的完成每项工作。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，无论是接待会议、酒席vip自助餐、包厢、大堂吧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。

餐厅轮岗心得体会总结篇三

食堂安全工作总结

。现就所做的工作总结于下：

一、多方面强化学校食品安全的监管：

1、狠抓制度建设：学校食堂和商店，食品安全管理制度五花八门，有的流于形式，有的很不全面，有的存在空白，这是不容忽视的问题，而且在有些学校还比较严重。为此，我们今年启动了创建食品安全管理示范学校的活动。在创建活动中：给学校提出了具体要求，我们制定了食品安全管理示范学校的标准，包括验收内容、验收指标、验收要点及评分标准，标准中重要一条是制度健全、规范。标准要求食品定点采购制度等12项制度健全上墙，食堂消毒记录等5项记录规范。今年有25所学校进行了申报，年底准备对自检合格的学校进行验收。通过食品安全管理示范校的创建活动，并按照“建设一个，辐射一片”的要求，以创建工作为依托，发挥其示范引导、辐射带动作用，使学校食品安全管理制度建设再上新的台阶。

2、尝试食堂采购新机制：学校食堂原料采购一直是我们监管的重点，也是难点，特别是蔬菜的农药残留检测难以落实。为此，今年在我县最大的公立幼儿园-六艺天骄幼儿园尝试建立自己的后勤生产基地，该生产基地位于黄花镇龙湖村，占地面积20亩，目前已建成蔬菜用地18亩，饲养用地2亩，专门为该幼儿园740多名师生提供新鲜、绿色、安全、环保的蔬菜、肉类等食品。他们根据县食安委和县教育局的要求，制定了生产管理制度和工作职责，并确定由幼儿园后勤主任直接负责该生产基地的管理，以确保基地种植养殖行为科学和规范。目前，市教育后勤产业管理处已将该生产基地作为勤工俭学基地予以扶持，明年我们将认真总结经验，适当进行推广。

3、加强学校自我监管：今年上学期开学时，对照去年寒假布置的食品安全工作设计表格，将今年食品安全工作的要求用承诺的形式写进开学食品安全检查表，县属学校以自查为主，乡镇由中心学校按照表格的要求进行检查，县学校食安办进行抽查，检查表一式两份，各学校按要求在检查表上进行了承诺，检查表实际上又是承诺书。县属学校的放县学校食安办存档，其他学校放乡镇中心学校存档，学校自己存档一份。以此督促学校加强自我监管。

二、多层次检查，确保监管落实：

1、用打分的办法进行检查：四月中下旬，为认真贯彻落实市教育局、市卫生局、市食品药品监督管理局教通[20xx]075号《关于开展中小学校食品卫生和饮用水安全检查的通知》精神，全面提升学校食品安全管理水平。从教育局天明办公网将市“三局”75号文件全文转发至各县属学校和各乡镇中心学校，各县属学校进行自查，各乡镇中心学校组织对有学生食堂和小卖部的学校进行检查，其他学校进行自查，对存在的问题进行整改。县属学校和乡镇中学、中心小学对照湖南省中小学校食品卫生和饮用水安全专项检查表的要求打分，县属学校将检查表从网上发至县学校食安办，其他学校的存中心学校备查。

2、进行了五次食品安全专项检查和整治：

一次是五月份的学校食堂食品安全专项检查和整治：此次行动是在县食安委的统一领导下进行的。为认真落实长县食安办发[20xx]6号文件《关于印发长沙县学校食堂及校园周边食品安全专项整治实施方案的通知》精神，于5月5日开始，认真开展全县教育系统学校食堂食品安全专项整治行动，整治活动到6月4日止，已基本结束。期间我们以长教通字[20xx]19号通知形式下发了《关于认真贯彻落实长沙县20xx年食品安全专项整治工作实施方案的通知》，就后段学校食品安全整治工作和食品安全宣传、教育、培训等工作进行了布置。同时还制定了

《长沙县教育系统学校食堂食品安全专项整治实施方案》。方案分组织领导、整治对象、整治重点、整治时间及步骤和工作要求等五个部分,明确分三个阶段进行,第一阶段为清理规范检查阶段,时间为5月5日-5月21日,第二阶段为综合整治阶段,时间为5月22日-5月30日,第三阶段为总结评估阶段,时间为5月31日-6月4日,同时还制定了检查表。

首先是成立专项整治工作领导小组:由教育局局长任组长、局党委副书记,纪委书记、副局长任副组长。县校产办成员和抽调部分乡镇中心学校的食安负责人任检查组成员。

其次是召开了专项整治工作会议:5月12日下午,我们召开了有县属学校、乡镇中心学校校长和县属学校总务主任、乡镇中心学校食安负责人会议。会议由分管食安工作的副局长主持,并就这次专项检查工作进行了周密布置。

同时还召开了全县民办中小学校和民办幼儿园负责人会议,就食堂食品安全专项整治工作进行了周密安排。

再次是认真组织了专项检查:5月13日至5月18日按实施方案要求,对系统内公办和民办中小学和幼儿园进行了地毯式检查,检查分两个层次:

第一个层次,检查对象为县属学校、民办中小学校(5所)和有寄宿生以上的乡镇公办中小学校共81所,全县分四个检查组,出动车辆15台次,组织检查人员45人次,按检查表的要求进行检查。采取察看现尝查阅资料、填写表格、发现问题、当场提出整改意见等方式,对上述学校进行了全面彻底检查。

工作总结

据统计,全县20个乡镇共出动车辆88台次,组织检查人员309人次,分三天对上述学校进行了地毯式排查。

全县象这样分两个层次进行,规模之大,排查彻底,在近几年是第一次。

二次是“国庆、中秋”两节食品安全专项检查和整治:

一方面抓认真布置:我们结合开学工作,将长县食安办发[20xx]11号文件转发至各县属学校和各乡镇中心学校,要求领会其精神实质,认真开展专项清理整治。并对如何开展“开学、两节”的学校食品安全检查进行了布置。县学校食安办还统一印发了表格。

另一方面是抓认真落实:县学校食安办共出动车辆6台次,安排了6天时间对全县有人事变动(主要指校长)的学校,进行了检查,同时对各乡镇中心学校的检查情况进行了抽查,被抽查的乡镇和学校情况良好。全县20个乡镇共组织检查人员228人次,出动车辆76台次,根据《长沙县月饼及“国庆、中秋”两节食品安全专项整治实施方案》的要求,结合县教育局开学对学校食安工作的要求,对照县学校食安办的表格对406所中小学校和民办幼儿园进行了检查,对发现的问题,提出相应的整改意见,督促落实,效果良好。

三次是地沟油和餐厨废弃物的专项检查和整治:

首先是抓认识的提高:原来对餐厨废弃物的管理认识模糊,认为此项工作与学校食品安全无关,还认为地沟油应从源头抓,学校无从抓起,通过学习国务院办公厅国办发[20xx]36号《关于加强地沟油整治和餐厨废弃物管理的意见》文件后,认识到:学校杜绝地沟进入师生食堂是保护师生身体健康的一个重要方面,地沟油对人身体的危害是非常严重的。餐厨废弃物管理不当,不但对环境造成污染,还会给不法分子带来可乘之机,给社会造成危害。所以抓好此项工作,意义重大,责任重大。

其次是摸清情况,有的放矢:县学校食安办制定表格,对各

乡镇中小学地沟油专项整治情况进行了统计，从统计和调查的情况看，食用油的采购和管理较好，但也还有学校食用油索证索票不全。餐厨废弃物的管理还存在一定的问题，特别是还有相当一部分的学校对这项工作认识不足，没有建立餐厨废弃物管理台帐制度。据调查，饭菜屑去向主要有三，一是进入学校猪场，二是专业户收走，三是进入垃圾池。总之，这项工作原来抓得不够，没有规范管理。通过这次清理整顿，将得到明显改善，但完全达到要求，还需一个过程。

四次是米粉专项检查和整治：

一方面下发“关于认真贯彻落实长县食安办发[20xx]15号

《长沙县米粉专项整治行动实施方案》文件的通知”，通知就县食品安全委员会米粉专项整治行动实施方案进行了说明，并按方案要求制订摸底表，要求各县属学校和乡镇中心学校食品安全负责人迅速做好调查，按要求填好摸底表，按时从网上上报。同时还要求各县属学校和各乡镇中心学校掌握情况后，要及时进行整改，特别是对米粉供货商资质有问题的，要迅速更换，并将问题供货商(或黑窝点)的情况及时上报有关部门进行查处。

另一方面认真统计和整改，从统计的情况看，全县共有49所学校食堂使用米粉，有2个县属学校和3个乡镇中小学校没有使用米粉，使用米粉的学校都没有自制米粉，全部购进米粉，全县每周需要米粉27462斤。全县学校米粉供货商有22个，大部分资质完善。对存在的问题，督促学校及时进行了整改。

五次是食盐专项检查和整治：

一是将《长沙县食盐安全专项整治行动实施方案》全文转发各学校，要求各学校立即进行自查，各乡镇抽查，看所用食盐是否符合食用质量要求，看是否将食盐采购纳入了索证索票范围，且做好了台帐。看卫生健康教育课程是否将食品安

全知识、消除碘缺乏危害知识等纳入教育内容。如有问题，立即进行整改。同时还随机抽查了部分学校，发现食盐质量都符合质量要求，食堂采购管理人员、从业人员都知晓食盐安全知识，但如何辨识真假碘盐的方法掌握的不多。没有发现使用散包装食盐现象，也没有发现使用不含碘盐和工业用盐等现象。但食盐索证索票、记入台帐等工作还有待加强。

二是从反馈的情况看，有如下一些特点：

1、高度重视：部分乡镇组织了专项检查，如星沙、黄花、路口、开慧、高桥、榔梨、青山铺等乡镇都组织了检查。

2、食盐质量安全：据县一中、青山铺镇等反映，一般都是使用“雪天”牌加碘精制小包装食用盐。没有发现使用不合格盐的现象。

3、宣传教育工作做得好：很多学校都将食品安全知识、消除碘缺乏危害知识等纳入健康教育内容，有的还开展了宣传活动，如开慧乡要求各校出好一期食品安全及关于碘缺乏危害知识的黑板报，并印发了宣传资料。榔梨镇还在今年5.15消除碘缺乏危害的宣传日当天，配合有关部门在学校进行了食盐安全知识宣传，发放宣传资料等，并在学生中开展了碘盐知识问卷调查测试活动。进一步增强了师生的法制意识和健康意识。

今年专项检查的主要特色有：

1、检查的范围大：有两次检查扩大到了民办学校和幼儿园。2、要求比较高：检查表格是按食品安全管理示范校要求制订的，(表格附后)有的学校达不到要求，但学校可以向这个方向努力。

3、横向配合好：有些乡镇中心学校与乡政府食安办配合检查，横向联动，如“中秋”“国庆”两节检查时，路口镇是由镇

政府牵头，组织综合、安监办和中心校、派出所、工商所、国土所、交管站、卫生院等8家单位联合进行检查。还有郎梨镇也是与镇政府食安办等4家单位联合进行检查的。

4、整改力度大：各检查组都对发现的问题提出了整改意见，且整改措施得力，特别是跳马乡中心学校对未配食物留样冰箱的学校将由中心学校组织团购。

三、坚持监管、服务两手抓，以服务促监管：

1、宣传教育促食品安全知识普及：

今年6月1日是《食品安全法》正式实施一周年，当天，我们组织人员制作了《食品安全法》实施一周年的彩色宣传匾，印制了1000多份宣传资料，参加了县政府在“步步高”前坪举办的广场宣传活动。受到了县食安委的好评。同时在各学校开展了进一步学习和落实食品安全法的活动，增强了广大师生员工的法律意识。通过食品安全知识进学校、进课堂的活动开展，使广大师生员工的自我保护意识、抵制不合格的食品、原料进入学校的能力大大增强。

2、三项举措抓服务监管

一是抓培训：今年上半年我们进行了两次县级培训，一次是与县卫生监督所于今年元月21日在明城大酒店四楼多功能会议室对各县属学校、各乡镇中心学校、各乡镇中学和城区内的小学食安负责人进行了相关法律、法规及卫生知识培训，特别是对《食品安全法》进行了解读。此次共有66人参加了培训。会议还表彰了一批先进单位，受表彰的单位是：县实验中学、县职中、县三中、星沙中学、东业晨曦小学、县六艺天骄幼儿园、麻林中学、榔梨大元小学等。二次是今年5月12日，在县教育局五楼会议室，结合布置食品安全专项整治行动，对全县县属学校校长、总务主任；乡镇中心学校校长、食安负责人进行了培训。此次共有65人参加了培训。

二是抓资料信息服务：今年上半年共向学校发送服务资料信息6次：即元月对去年12月报纸报道某学校集体食堂食用“四季豆”而引起食物中毒的案例加案语的通知；如何填写进货台帐的说明；食品安全法的宣传资料；今年上学期学校食品安全工作的要求；米、肉类、食用油的索证要求及方法。如何防止食物中毒的方法资料等。这些信息都是通过教育局天明办公网发送，深受学校欢迎。

三是抓工作机制完善：学校食品安全责任层层分解落实，各单位一把手为第一责任人，后勤总务为直接责任人，各乡镇和各学校明确一名联络员，建立县学校食安办与各乡镇中心学校、各县属中学以及各中小学之间的联系制度，形成了学校食品安全工作网络。同时将学校食品安全管理作为对学校监督评估的重要内容和绩效考核的重要考核指标。

以上是我们今年食品安全工作方面所做的点滴工作，为全县学校未出现食品安全事故作出了一定的贡献，但离上级的要求和学校的期待还有一定的差距，明年我们一定发奋努力，使这项工作做得更好。

餐厅轮岗心得体会总结篇四

-----餐饮部

山水时尚餐厅从开业至今已近一年了，可以说在一年的时间里，几经波折。也经历了转型，最后才从困境中一步一步走出来。

餐饮行业是一个与人生活息息相关的行业。从客户需求上，首先要味道，再就是服务。味道，对于每个人来说不是永远不变的，但有一个传统口味的基础做奠基石。山水餐厅在一开始上选择的是时尚菜系为主，赢得的是一少部分的客户。经过了半年多的摸索和试运行，公司也好餐厅也好，为此付出了很多，但最后成绩还是有些枉然。

我们餐厅主要是以服务客房、会议为主。客房住客人员，多以打牌、商务为主，客人要求的是要方便、快捷、简单、实惠。外地客人希望吃到是本地菜；本地客人希望吃到可下饭的菜。对于会议呢，也讲究实惠，能吃好能吃饱，不要求过高的排场。因此，本地菜——家常菜最为合适。

餐厅的在规模上偏小，不能接纳大型的团队；楼层高，不能对社会餐饮提供吸引和便利的条件。鉴于自身的情况，也因为前面这些铺垫，公司在下半年对餐厅进行了重新定位，在菜式上改为家常菜。

太相信餐厅已经调整为家常菜或适合自己口味的家常菜。因此，在调整后的一段时间内生意也不是太好。与其目前生意不是太好，不如把这段时间来逐步解决餐厅内部管理的问题。

餐厅简单点叙述就是供、销。目前销还需要一段时间的培育，就解决供的问题。首先解决的是供货商的问题。供货商的部分供货价格便高；未结货款时间长、压供货商的资金较大。拟订在两周内完成了价格下调的问题和结清货款的事情，对于供货商尽管下调了价格，但结清了以前的货款还是有积极性的。同时，也固定了一些长期供应的供货商，在以后的结帐方面也尽可能的约定他们的结帐时间保障他们的资金运转。

餐厅内部的管理。由于更换了厨师，彼此在合作上一开始都不了解、包括合作、沟通上肯定也需要磨合。还有厨房内的调料和菜的存货较多，推出了新菜但也要把以前的存货处理掉。所以在开始的一段时间里，把时间又投入到厨房，既要处理存货降低成本也要接受客户的建议并合理的整改，还要“扶持”厨师班子短期内走上正轨。

且前，对厨房的设备设施进行了维修。

内部的调整后，加上营销部的配合努力，餐厅的生意逐渐回暖。于11月制定了指标考核方案，按现目前经营情况，任务

可以完成，既扭亏为盈，在发放年底奖金后上缴公司净利润1万元。

一年即将过去，在这一年里，我们也学到了很多，充实了自己，也认清了自己的不足。在来年里，我们会不断提高自己，结合市场调整内部管理，促进发展。在新的一年里，我们也有信心比08年做得更好，走得更稳，给公司创造更大的利益。

餐

饮

部

2009-1-5

餐厅轮岗心得体会总结篇五

由于国家经济金融危机大气候的影响和反腐倡廉活动的继续深入，饮食行业环境也是相当的严峻，那么我们如何搞好经营，饮食部在酒店的正确领导下，全面落实酒店经营承包方案，以经济建设为中心，强化管理，上下一致，使饮食部在饮食业不景气，且承包任务重的情况下，稳步前进，取得了较好的经济效益和社会效益，现将主要工作总结如下：

全年实现营业收入_____元，比去年的_____元，增长_____元，增长率___%，营业成本_____元，比去年同期的_____元，增加_____元，增加率___%，综合毛利率___%，比去年的___%，上升(或下降)___%，营业费用为_____元，比去年同期的_____元，增加(或下降)_____元，增加(或下降)率___%，全年实际完成任务_____元，超额完成_____元，(定额上交年任务为380万元)。

(一)落实酒店经营承包方案，完善激励分配制度，调动员工

的积极性。

今年，饮食部定额上交酒店的任务为380万元，比去年的320万元，上升60万元，上升率为19%。为了较好地完成任务，饮食部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同，把经济指标分解到各个分部门，核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分体现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，能想方设法，搞好经营，调动了员工的积极主动性。今年人均月收入____元，比去年同期的____元，增加了____元，增长率为__%。

(二) 抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1. 健全管理机构，由饮食部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。

2. 完善饮食部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。

3. 建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。

4. 加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，

有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

5. 提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导；3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的最高记录；9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

餐厅轮岗心得体会总结篇六

截止12月25日，餐饮部共实现销售收入：1107.1524万元，其中中餐收入：582.6920万元，火锅收入：524.4604万元。

转眼间入职铁龙大酒店工作已一年多了，根据酒店在酒店总经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的'立即进行为客人服务。

5、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

6、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

1、新员工作为餐厅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服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工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。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进,每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识

上形成了一致。

- 1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。
- 2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。
- 3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。