

2023年质检半年度总结及下半年计划(优质5篇)

计划是指为了实现特定目标而制定的一系列有条理的行动步骤。计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

质检半年度总结及下半年计划篇一

前台是酒店服务的窗口。我的岗位是前台收银员，主要负责酒店客房、餐饮等各项帐务的结算，为酒店运行起着举足轻重的作用。在此我想谈谈几年来从事收银工作的心得。

客人走进酒店后，看到我们热情的笑脸，才会有亲切感，才能体味到宾至如归的感觉。即使在结帐服务工作中遇到一些不愉快的事情，如果我们仍以笑脸相迎，相信再无理的客人也没有道理发脾气，所谓“相逢一笑，百事消”嘛！。

前台服务人员每天都会接触到不同类型的客人，针对不同类型的客人我们应提供不同的服务，其服务宗旨是不变的“把宾客当作我们的上帝”。服务准则“让客人方便是服务的准则，客人的需求是服务命令，永不说‘no’”对酒店的常客，我们提供礼貌细微的服务，首先要了解客人的习惯，比如客人一般在几点退房，我们可以提前把帐务整理好，等客人来时直接退房即可，这样一来，即能为客人节省时间，又能让客人感觉到在我们酒店颇受重视，相信下次客人来济南时依然会选择我们名雅。

当客人的需求需由其他部门或个人的协助下完成时，就应该咨询清楚后再作决定，因为客人想得到是准确的答复。但无论如何这并不意味着可以不想尽一切办法为客人解决问题，关键是让客人明白他的问题不是你可以马上独立解决的，而你确实在尽力帮助他。

许多客人在前台要求多开发票，我们就委绝婉拒，并建议客人可以在其他经营点消费，计入房费项目，这样既能为酒店增益，又能满足客人的需求，但绝不可为附和客人而违背原则。

前台收银处是客人离店前接触的最后一个部门，所以通常会在结帐时向我们投诉酒店的种种服务，而这些问题并非由收银人员引起，这时，最忌推诿或指责造成困难的部门或个人，“事不关己，高高挂起”最不可取的，它不但不能弥补过失，反而让客人怀疑整个酒店的管理，从而加深客人的不信任程度。所以，应沉着冷静发挥中介功能，由收银向其他个人或部门讲明情况，请求帮助。在问题解决之后，应再次征求客人意见，这时客人往往被你的热情帮助感化，从而改变最初的不良印象，甚至会建立亲密和相互信任的客我关系。

“剑虽利，不砺不断”、“勤学后方知不足”。只有学习才能不断磨砺一个人的品行，提高道德修养，提高服务技巧。让我们迈着矫健的步伐，不断的向前走，才能走我们的一片可以展翅高飞的天空!名雅的兄弟姐妹们，为了我们的明天而努力吧!

质检半年度总结及下半年计划篇二

厂内完成生产任务吨(铁塔吨;铁附件吨;钢管杆吨;钢管塔吨;变电站构架吨;地脚螺栓1吨;基础钢筋吨)。外协单位完成吨(铁塔吨;铁附件吨)。全年的生产量再创历史佳绩。面对如此多的生产任务，以达到质量、产量双收为目的，我质检部紧紧围绕工厂生产经营这个中心，努力工作，开拓进取，圆满完成了各项工作任务，切实维护 and 巩固了我厂在日趋激烈的市场竞争中树立起良好的东电品牌市场。

《理化检验》质检部理化人员牢固树立为生产一线服务的思想，认真做好原材料的入厂检验和过程质量控制，严把材料进厂质量关，积极做好质量信息的收集、反馈工作，确保了

生产的正常进行和产品实物质量。对进厂外购物资：钢材检验、理化试验、盐酸化验、镀锌化验、紧固件的检验和试验等，我部理化人员一丝不苟、认真负责的做好每一项检测任务并及时出具检测报告，以满足车间正常的生产需要。全年共采购钢材吨。在检测中多次发现不合格材料并及时地根据我厂实际需要进行退货或降级使用等处理，既保证了产品原材料质量，也避免了经济损失。全年共检测理化试样批次，总计退货5批次，合计吨，获得机械性能未达标和外观尺寸未达标赔付9批次，共计元(具体详见附表1)。有力地杜绝不合格原材料进入我厂，保证了产品的使用性能。我部对原材料的检验、控制，经质量管理体系审查时深得审查组好评。

对于紧固件的检验和试验，全年共计检测螺栓吨，合计退货3批次。我检验人员本着对工作认真负责的态度，多次对检验发现不合格螺栓并退货，保证了紧固件产品的质量。

《厂内检验》在半成品检验过程中，我部各质检员按车间班组分工负责具体的检验工作，对自己检验的产品质量负责，做好检验记录。部门还根据工厂的实际情况和现行质检员技术能力、检验水平，合理调配现有质量检验工作岗位，使其责任心更强。今年我厂铁塔生产任务较重，铁塔结构复杂，加之交货工期急，用户对产品质量要求也较严。在检验过程中，要求我们不断强化为生产一线服务的意识，快速反应，妥善处理生产、检验过程中出现的质量问题。针对生产环节出现的质量问题，加强和相关部门的沟通联系，提出解决问题的办法，不断提升工作质量，提高处理问题的效率。对不合格产品严格按照不合格品的控制程序执行，采取纠正措施，并每月进行数据统计，分析原因，确保今年生产中产品质量稳定，有效的提高了产品合格率。在镀锌产品的检验中，我检验人员不辞辛劳地每周对车间盐酸以及氯化铵的配置、镀锌件的表面质量、锌层的厚度进行实时监控，及时、准确的出具检测数据上报相关部门;为工厂节能降耗、控制成本做出了应有的铺垫。在的检验过程中全年累计检测发现的不合格品为吨(其中报废4吨)，全厂一次性交检合格率为99.65%(具

体详见附表2)，相比去年质量又有了新的提高。对发现因车间麻痹大意、重产轻质造成的质量问题累计处理13批次，处罚金额元。有效的. 增强了生产车间的质量意识，杜绝了车间“将就”的工作态度。

《外协检验》我部质检员在完成厂内检验任务的同时还协助外协办对外协产品进行检验，全年累计检测外协件共计批次，吨。由于工厂今年铁塔较多，铁附件等几乎都由外委加工，基本每天都有外协检验任务，我部质检人员克服外协件检验批量较大、结构较为繁杂和检验环境局限等一切困难，按照《外协件质量管理办法》对外协检验工作兢兢业业，从不马虎，经常发现各式质量问题并及时通知外协单位整改。全年共发现处理不合格产品批次，对质量问题较为严重的责令整改致函17批次，累计扣除结算重量吨，扣除结算金额元。如此以来有效地增强了外委单位“主人翁”责任感，提高了工厂的信誉度。同时，我质检部还协助外协厂家提高产品质量。

为完善工程资料满足用户需要，我质检部全年配合企质办出具铁塔、钢管杆、铁附件、变电构架、地脚螺栓等产品的镀锌、焊接、探伤相关检测报告共计70多个工程，170多份数据资料，给客户交了一份满意的答卷。同时，我质检部还克服人员波动较大、人力不足等困难，配合营销部外出到各工程施工现场抽包，满足了用户要求。厂内也组织不定期的对成品包装铁塔、螺栓等进行开包抽查。全年厂内抽包检查铁塔、螺栓共计62批次；对发现的差错件，严格按照相关文件处理。为工厂控制差错件，减少了一定的因包装质量问题造成的经济损失。

为使我厂产品质量逐月提高，让每个质检员充分认识到提高质量意识、增强责任心的重要性和紧迫性；为了加强检验人员的管理和检验工作，增强责任感，提高工作效率和工作质量，我部根据实际情况定制了《部门管理制度》，从严要求我检验人员坚守工作岗位，恪尽职守，自觉搞好本职工作。并每月定期召开当月工作会议，由我部主任传达厂务会议精神并

对当月工作做出总结，也对下月工作进行安排。还根据各小组长反映的各种工作情况，对每个质检员工作中的不足提出要求并改正，对表现优异的给予勉励。此方法对促进质检人员工作效率和工作质量取得了一定的成效。同时我部还iso9001-版质量体系监督审查的顺利通过□750kv铁塔申证成功立下了汗马功劳。

当然，成绩是过去的，过去已成为历史。展望未来，为我厂在同行业中立足于不败之地，赶超同行业先进水平，成为同行业中之佼佼者，还需我们将产品质量进一步提高。但目前我厂产品质量还存在许多不足，用户反馈质量问题也较多，如焊接件组对、错孔差孔、切角、开、合角不够等时有发生，这都是个别检验人员责任心不强、意识淡薄所致。这说明我部的工作做得还不够好，还将继续努力。

展望20xx年，市场竞争将更趋激烈，产品质量要求将更严格，我厂质量的实施靠东电人的责任心。我们坚信在董事长和总经理的带领下东电厂将会发展得更壮大，效益也将会更好！我质检部全体人员会更加持之以恒努力工作，继承以往积极向上的工作热情和团队精神，一如既往地把好质量关；同时也将加大对质检员质量专业知识培训及质量意识的教育力度，使其进一步提高专业技术水平和责任心，使产品质量较往年有大幅提升。将秉承工厂“艰苦创业，求实奉献”的企业精神；坚持“发展创新、和谐共赢”的理念；坚持以客户满意为宗旨、以持续改进为核心、以产品质量安全是一项长抓不懈的工作为动力、以优异的质量去征服市场为目标；为打造“银光铁塔”更优质的产品谱写新的篇章。

质检半年度总结及下半年计划篇三

又到年末了，回首这一年的工作，你都取得了哪些成绩呢？对明年又有着怎样的规划呢？和小编一起来写一份工作总结与计划吧！

xxx酒店于xx年x月x日试营业，员工有500余人。酒店人力资源部主要负责人力资源管理的工作，重点开展人力规划、员工招聘、录用、培训、考核、工资、社保、福利、调配、质检、劳动关系协调等工作。

酒店内部设路8部1室，包括房务部、餐饮部、市场营销部、财务部、采购与监督部、人力资源部、工程部、安全部和总经理办公室。

人员结构状况(截止20xx年12月31日)：酒店员工502人，其中：总办34人、房务部121人、餐饮部207人、市场营销部22人、财务部33人、采购与监督部7人、人力资源部12人、工程部35人、安全部31人。基本上满足了酒店日常运作的需要。

酒店现有高管4人，副经理以上级别36人，其中总监7人，副总监4人，经理12人，副经理6人，平均年龄37.9岁，其中大专以上学历27人。酒店员工平均年龄30岁，有维族、藏族等11个少数民族，其中研究生学历(含在读)1人，本科学历44人，大专学历136人，中专学历78人。

20xx年，人力资源部在酒店高层的领导及全体人力资源部员工的共同努力下，强化基础、完善制度、合理配路、加强培训，初步建立了xx酒店人力资源管理体系，圆满完成了酒店下达的各项目标与任务，为酒店今年创造良好的业绩提供有力的人力资源支援与保障。主要完成了以下几项工作：

人力资源部门是贯彻执行国家、酒店劳动、人事政策的职能部门，提高业务工作水平，是搞好人力资源管理的重要保证。20xx年人力资源部陆续到岗12人，其中人事部4人、培训部3人、宿管3人。部门内有6人没有酒店管理经验，为尽快熟悉并掌握业务流程，部门制定培训计划，努力钻研业务知识，组织集中学习酒店人力资源管理、薪酬管理、社会统筹保险以及员工培训等方面的知识，将酒店人力资源管理与企事业单位的人事管理理论相对比，转变观念，联系实际，学

以致用，将学习日常化，部门内全体人员的工作水平和工作效率在不断学习中持续提高。

人事管理sop66项、培训管理sop27项，人力资源部全年累计发文337份，其中人事76份、培训261份。

酒店截止到11月25日共招录员工931名，针对用工荒、招人难的现状，人力资源部采取以下应对解决措施，确保酒店顺利开业、运营正常。一是加大专业院校联络，与前期联系的院校建立实习就业一体的用人关系□20xx年xx学校先后委派18名实习生，主要安排在餐厅服务员及厨师岗位，大大缓解了酒店旺季用工压力。二是通过招聘广告、社会关系加大酒店宣传力度，引进酒店管理人才。三是鼓励内部员工介绍□20xx年通过内部员工介绍用工16人。四是联系附近居委会，推荐下岗职工及年龄在45岁左右身体健康的无业人员。五是联系附近院校的钟点工□20xx年安排钟点工3917小时，47004元，等同于2名餐厅服务员12个月的工资费用。钟点工不仅解决服务人手不足的情况，还合理控制了人力成本。

酒店在不断招聘员工的同时，人力资源部科学统计员工流失率，详细记录酒店用人情况，酒店每周人员流动表、增减人员名单、岗位变动明细表等基础台帐，明确记录每周人员岗位、工资的变动，随时掌握全店员工变动情况，将周、月员工流失率与上周、月进行对比，让酒店人事数据更加清晰准确。有效建立员工离职率分析与预警机制，实施员工离职面谈，每周进行员工离职分析统计，将意见反馈到部门，要求部门针对发现问题及时整改，保障人员的稳定，有效控制员工流失率。人力资源部从选人、用人、育人、留人等四个方面完善酒店人力资源管理体系，建立留人机制，努力做到待遇留人、感情留心、事业留魂。

1、不断完善酒店薪酬激励机制，做到待遇留人。

人力资源部通过制作招聘广告简报、薪资调研，实时掌握酒

店业薪资水平□20xx年根据调研情况，分别在4月、11月对酒店部分岗位的薪酬进行了调整，平均上涨幅度达20%。酒店各基层员工的薪资水平在同星级同岗位人员中具有一定的竞争力，避免人员因为薪资过低集中流失。同时，人力资源部非常重视社会统筹保险的管理工作，坚持以人为本，以优质的服务，为酒店每一位员工上报相关投保手续，认真核对缴费基数和缴费信息，及时更正各种差错。

2、建立企业文化，方方面面体现人文关怀，用感情留住员工的心。

温暖。国庆、中秋双节期间组织慰问5名困难员工，并发放慰问金；组织为困难员工募捐；员工家里发生突发事件，人力资源部总会第一时间将酒店的关怀带到员工家中。

3、为员工提供培训和职位晋升机会，用事业成长留住优秀员工。

事业留人，主要通过以下方式：一是利用交流培训、外出培训的机会，开发员工的潜能，帮助员工制定职业生涯规划□20xx年酒店共进行部门间支持培训108人次、内部交流培训10人次、与银都酒店交流及技能培训401人次、外出培训22人次，同时培训部定期组织培训回顾、培训效果评价，与员工面对面交流沟通，使员工进一步认识到自我价值和发展方向。二是设路或预留职位，疏通个人成长渠道。为留住优秀员工□20xx年我们增设副经理岗位4个，同时在不影响正常运转的情况下，预留部分职位，如大堂经理、餐厅副经理等职位，为员工提供进一步发展的成长空间，满足员工自我发展的需要。

酒店培训部坚持按需施教、务求实效的原则，以自主培训为主，外委培训为辅，有针对性制定酒店员工培训计划，开展培训工作。根据20xx年培训部管理目标□20xx年完成培训课程总课时数413.2小时，参加培训总人数为2129人次。其中

基础类培训70.8%、英语类培训4.8%、督导类培训15.4%、其它类培训9.0%。

1、基础服务类培训：定期开设新员工入职培训及新员工跟踪回顾课程、服务意识培训、案例分析培训、文员技能培训、消防培训、服务礼仪培训等。通过培训使新员工快速了解酒店基本结构及应知应会知识；提高运作岗点的服务意识，更好地完成对客服务；提高员工在日常服务中的技巧，避免在处理相同的事件上引起客人投诉；规范各部文员文书处理，了解办公自动化的使用技巧；提高全员消防安全意识；提升服务质量，培养优良的高品质团队。

2、英语类培训：为提高酒店员工英语基础水平，掌握酒店常用服务用语，更好的为外籍宾客服务，培训部自20xx年9月起开设了两期基础英语课程。

3、督导类培训：为提高管理者的综合素质，完善知识结构，增强综合管理能力、创新能力和执行能力；培养良好的组织管理、沟通协调和分析判断能力；培养创新和团体合作精神；培养对工作的激情，勇于承担挑战和压力；培养和挖掘具有领导潜质的人才，使他们在深度和广度上积累专业技能与经验。培训部定期为酒店主管级以上员工开设了《培训培训师》培训、《主管技能必修》培训、化妆课培训、《赢在执行》培训等。

4、其他培训：包括开荒培训、酒店交流及技能培训、“三标六常”管理宣贯培训、部门间支持培训、食品安全培训、家常菜品制作培训。

按要求维护系统的个人基本信息、薪酬信息、岗位信息、合同信息、培训信息等等10余个信息模版，进一步提高了工作效率。

20xx年9月，按照酒店领导的部署和安排，人力资源部参与酒

店绩效考核体系建设，一是参与编制了以“三标六常”为主要考核内容的绩效考核管理办法。二是作为考核组织机构的主要成员，确保绩效考核领导有力。三是参与编制了部门考核表，考核表主要分为基础管理、业务素质和操作技能、日常管理三部分，明确了考核项目、考核方式及标准，经各部门负责人评审通过后实施。四是参与10月中旬对酒店各部门各区域进行绩效考核。本部门总监、副总监同时兼任考核组成员，能够在考核中发现亮点，找出差距，起到了部门交流培训，提高管理水平，提高员工积极性的目的。

20xx年人力资源部将紧紧围绕酒店总的经营目标，高度重视人力资源开发及利用，充分发挥员工的积极性、主动性，为酒店的经营目标提供巨大的增值效应。贯彻酒店“以人为本”的经营理念，塑造一支优秀的经营团队和服务团队，以提供人力资源产品服务为核心，从管理向服务转变。人力资源部20xx年工作主要有以下几方面进行：

一是在已建立起人力资源的各个模块的规范体系上，继续完善各项操作流程□20xx年重点规范招聘管理流程、人事档案管理流程、完善酒店的规章制度、员工休假管理规定、员工福利制度等。二是调整酒店基层岗位的工资结构，推行提成工资，提高对客员工工资水平并增加员工服务积极性。三是完善绩效考核的各项项目，突出绩效考核的正面激励作用，建立优奖差惩的制度，旨在增加各部门的创优争先的氛围。四是制定并公开各类职位晋升标准，制作员工职业晋升通道图，让员工看到公开公平的成长方式，帮助员工树立积极向上的发展自我目标。五是完善晋升程序，优先内部提升制度，有职位空缺时，优先内部公开考核提拔，形成制度，增强员工的信任，慢慢形成文化。在公开考核时，采用书面考试、面试、资历评估、部门推荐等多种形式相结合，把真正的人才提拔上来。

20xx年招聘的主要目的是满足酒店各岗点的人员需求及编制

调整后的人员增补。招聘的主要途径为内部员工推荐、校园招聘、网络资源、校企合作等渠道。同时建立储备人才培养机制，由人力资源部牵头在上半年制定储备人才培养机制，选取表现良好、具有培养潜力的各部门优秀员工及返店就业大中专生实行定向培养，签订培养合同，采取重点辅导与岗位见习等办法，加快骨干人才和第二梯队的人才培养步伐。

一是坚持与新员工签订劳动合同，为构建和谐劳资关系提供法律的支持与保障。二是定期组织总经理午餐，建立酒店高层领导与员工沟通的桥梁，使员工可以尽诉心声，协调劳资关系。

不定期组织经理级茶话会、实习生茶话会等，加强管理层与各层级员工的沟通，完善酒店内部民主管理。三是做好后勤保障服务工作，牢牢树立“员工是我们的内部客户”的服务意识，在人事办公室为员工办理各项事务、员工面试与离职等方面做好细节服务；在宿舍管理区，主动关心员工的住宿情况；在宣传栏增设“健康专栏”，针对季节性多发病及流行性疾病特点与预防办法进行宣传，同时关注员工职业健康及安全，减少工伤意外伤害等事故发生率。四是组织各类活动，丰富员工业余生活。每周继续为员工播放影片；组织员工生日会、每季度组织培训导师生活；组织员工开展户外拓展活动；配合工会在节日组织游艺活动等。

一是完善晋升考核试题库与培训课程，在转正考核、晋升考核、优秀员工考核等几方面，健全试题库，使考核方式更加科学合理。二是健全各类课程体系，逐步完善“团队建设”、“主管技能”、“投诉处理技巧与案例分析”、“培训培训师”等专题课程；开发“如何提升酒店执行力”、“七种习惯”等专题培训，完善晋升领班、晋升主管课程。三是加强团队职业化建设，继续引进优质的管理培训，把握各阶段培训需求，根据酒店管理人员的技能状况，针对每名经理人，有计划地安排好课程，做好培训支持。加强与境内外管理公司及饭店协会合作，根据课程特点派出经理人参加培训，提

高管理能力，重点改善管理人员沟通协调能力、工作执行力、规划能力等。四是健全培训讲师体系，培训部会加大对培训导师的辅导，采取到部门辅导与开设公开课、培训导师外派培训等多种形式相结合，培育出更多的培训讲师，培养培训后备人才。继续完善培训导师月度、年度评比考核办法，树立优秀典范，促进训导师成长。五是组建学习型组织，利用店报、员工宣传栏、培训协调会、行政例会等形式，进行“好书推荐”，精彩文章分享，培训导师定期学习等形式，在全店营造学习氛围，组建学习型组织。

我们相信在酒店高层的直接领导下，经过人力资源部团队的共同努力□20xx年人力资源部一定能圆满完成酒店下达的各项工作任务，部门将全面提高人力资源管理水平，进一步完善的人力资源管理体系，为酒店不断发展与壮大提供高素质的人力资源，最终实现酒店快速发展的战略目标。

伴着圣诞喜庆的余韵和元旦佳节的欢庆□xx年的钟声即将敲响，在此我祝大家新年快乐、工作顺利、爱情甜蜜、家庭和睦□xx年在星总的关爱领导下，在前厅、后厨兄弟姐妹团结努力下，今年的工作已经画上一个句号。下面由我代表后厨做工作总结。

210xx年，艰辛的一年，严峻的经济形势，巨大的竞争压力，厨务人员大调整，制度规范的重新建立，这一切严酷的考验着我们团队，俗话说“真金不怕火炼”，一支崭新的团队从此诞生了，借此机会向优秀的后厨兄弟们说声：今年辛苦了、工作虽说辛苦，但大家不言累；要求虽说严格，但大家不言繁。正因为这种认真扎实的工作作风，我们的工作成果得到了上级领导和顾客的好评，除此之外也涌现了一批具有表率性的员工，像习亮、李加强、熊亮、龙景明、杨亿等等、其优秀的工作表现为团队的建设奠定了良好的基础。管理上我们不断完善，在食品安全、厨政管理、新品开发、成本控制方面逐步走向完善。

随着消费者对食品安全卫生方面越来越重视，食品安全是厨部工作的头等大事。为了把握好食品加工的各个环节，首先保证食品安全生产。为了保证操作间卫生环境，厨部以档口为组，下分到个人卫生责任区、日检查卫生表由档口组长填写。原材料进货把关，由厨部总值、砧板组长、酒店总值，严格按照收货标准验收，速冻食品、生产日期、卫生许可证，如：过期产品、三无产品等食材一律不得流入厨房。记得有一次，周二卫生专干曹叔带队，星总为首进行检查，发现冰箱储存霉变烟笋，及时调查原因，相关负责人处罚、采纳、存档、案例分析进行通报，从此得到了教训。原材料、半成品必须要保证先进先出原则、生熟分开、保鲜储藏。现在工作当中没有发生类似情况，备货量控制在三天以内，保证宾客吃到放心新鲜健康的美食。

厨师长与副厨分工明确、协助精神并连在一起。厨师长负责厨部全面工作，把控出品质量。菜品质量是餐厅得以生存的灵魂，也是发展的核心竞争力。每天厨师长在出菜口把质量关，确保每道菜成菜标准，色、香、味、型稳定。作为副厨的我，主要是负责砧板、荷台日常工作督导以及成本控制两大块。并协助杨厨布置的任务、执行力，对每道菜切配，刀工要求、标准量化，严格按照标准去做和完善。作为厨师的我们，每天拿刀切菜，右手拿勺，左手拿锅。如今却不一样了，厨师拿笔，也用上笔记本电脑。星总常说，团队稳定，出品稳定。记得在7、8、9月份的时候，后厨荷台与砧板人员流动性很大，少的时候，两个档口只有4——5人上班。在这样的情况下，厨部在星总的支持下，出台了工资改革，分档口进行工资晋级考核、缺员补助、管理基金等一系列措施。晋级制度实施后，得到了员工的肯定，人员也得到稳定，之前流失的员工也有回来。在管理基金的作用下，使厨部管理层的监管力度大大加强也使我们的工作效率大大提高了的。

在星总的督导下，我们因时而异，老菜新做，新食材的挖掘，新味型、新色彩、新造型。我们需要新，创新是厨艺界的灵魂血液。根据季节性的食材供应特点，结合本地口味家常菜、

推出春夏秋冬季节小菜谱，所以我们精心研发，利用普通食材做出色、香、味、意’型的低价菜品。如：夏季小炒河三鲜、冬季粉皮黑山羊、新派原味鸭等，这些菜也得到了宾客的肯定，也是湖南人喜爱的口味下饭菜。点心也推出了大众喜爱的紫薯球。在xx年大蓉和产品交流会上，有四道菜品参展。第三届大蓉和技能比武获得三等奖。我们的汗水已经记录了我们的感动，而往后的路，我们将继续用汗水去开垦，用更多的更好的菜肴来见证我们的进步。

在保证出品质量的情况下，降低成本始终是我们的重要目标，对各档口进行毛利控制。身为一名副厨，我也总结出一些原材料严格把关，一些低成本的新方法。去市场询价，精确地制定时令菜毛利与售价。每次出新菜研发，做好每道菜的成卡，对于一些反季节食材价格偏高，如芦笋，及时与财务室进行沟通，并由财务室发出停牌通知。时刻掌握库存状况，坚持先进先出的原则。把存货较长的原料尽快销售出去。每月成卡一出，我就会第一时间告诉厨房兄弟们，高了还是低了，让厨师都去关心成本，浪费一点原料那都是在剥削酒店的盈利，都是在剥削我们自己的利益，节约无小事，从自身做起，只有我们一起认真重视这个问题，才能实质性的解决问题。

xx年已经过去，其存在的不足之处会让我们得到教训和启发。展望xx年，我们将不断接受挑战，勇于创新，从而在xx年创造更好的经济效益。如果说以星总为首的管理层及管理公司是帆是舵，那前厅后厨毫无疑问就是其左右桨，所以，前厅后厨的兄弟姐妹们，让我们一起扬帆起航、乘风破浪、争流而上，共创佳绩吧！

质检半年度总结及下半年计划篇四

201x年已经过去，回顾__年的财务工作，财务部在公司领导的带领下，认真遵守财务管理相关条例，按照实事求是，严

以律己，圆满完成了__年酒店的财务核算工作。现将__年的个人总结如下：

一、思想方面：

思想比较稳定，为了确保财务核算在单位的各项工作中发挥准确的指导作用，我在遵守财务制度的前提下，认真履行财务工作要求，正确地发挥会计工作的作用。

二、工作方面：

1. 严格按照会计基础工作达标的要求，认真登记各类账簿及台帐，部门内部、部门之间及时对帐，做到帐帐相符、帐实相符。制定财务工作计划，扎实地做好财务基础工作。按照每月份的工作计划，按月对会计凭证进行了装订归档，按时完成了凭证的装订工作。

2. 从前台收银到复核、出纳，每个环节紧密衔接，相互监控，发现问题，及时上报。对收据及发票的领、用、存进行登记，并认真复核管理。

3. 对日常采购价格进行核对，并每天对原材料的出入进行审核。

4. 财务部严格遵守公司规定，由会计人员监督，定期对出纳库存现金定期进行盘点盘查，现金收支能严格遵守财务制度，做到现金管理无差错。

5. 尊重领导，团结同事，不计较个人利益，以理服人。

三、其他工作：

1、每月准时上报统计局数据。

2、及时填制酒店的纳税申报表，按时申报纳税。

3、按时参加公司召开的行政例会。

4、按公司的要求，审核工资表，并及时发放。对于人员工资变动情况，及时与人事部沟通并解决。

5、参加财政局会计人员继续教育的培训，不断提高自身的业务素质，更好的为企业服务。

四、明年工作设想及需要改进方向：

过去的一年是紧张而繁忙的一年，__年做了很多工作，但同时也存在着不足，现结合__年财务工作，将财务工作设想如下：

1。 进一步加强财务、会计核算工作，将财务基础工作进一步做实做细。

2。 增强财务计划管理，加强计划执行情况的分析与控制，加强财务事先参与决策工作，从源头做好财务管理工作，为领导决策提供有用的决策信息。

3。 进一步加强财务日常监督工作，从每笔收支入手严格执行上级相关的政策和规章制度。

4。 进一步加强内部部门间的沟通、协调工作，严格按着部门职责做好本部门的工作，发挥财务部门应有的作用，为领导分忧，解难。

5。 加强财务人员业务学习和培训，全面提升业务水平。

6。 加强财务人员既当家又理财的财务意识，推动整体财务工作再上新的台阶。

时光飞逝，今年的工作转瞬即为历史，一年中，财务工作有很多成绩和不足，这些应该是明年财务管理重点思考和解决

的主题，作为财务人员，我要加强管理，规范经济行为，我们将不断地总结和反省，不断地鞭策自己，不断的提高自己管理水平，为建立健全更好的工作机制而努力奋斗。

质检半年度总结及下半年计划篇五

回顾一年的学习工作，在上级的正确领导和宾馆各部门的大力支持下，餐饮部团结一致，集思广益，圆满完成了年度计划。现将一年的工作情况总结如下：

各种经济指标完成情况

全年餐饮部实现营业收入□20xx.1.1—11.31□共：2110000元比去年的：2162155元，下降：52155元，今年平均值104.28，年上座率：0.029%，完成了酒店公司和其他会议团队的接待任务，重大投诉率为0。

1、部门规范管理

由部门管理人员于xx组成，每天中午11：15分对部门各区域进行检查，对查出问题逐一整改落实，并按制度规定奖罚分明，卫生稳步提高。

2、成本控制和节能降耗

1、结合后厨部制定了新的餐具管理措施。餐具分顺序，分类，分框收放，2分类清洗，3易碎品自己清洗，4每日定时开关灯，空调，热水器，5合理利用边角余料不浪费，6严格控制低值易耗品，做到领用有记。

3、做到抓“销售”抓“内务”

1发动部门全员营销，主要以口碑式宣传。2规范了仓库和布草管理仓库，布草由领班专人负责整理和清点，2小方巾由部

门定人清洗存放。3建立出品估清供应监督制度。

4、抓“培训”抓“落实”。

培训

1、礼节礼貌和服务认识，

2、铺台布，托盘，摆台，上菜，斟酒，口布叠花，

3、亲自参与服务工作并定时检查。

4、做到美丽酒店，安全酒店。

5、做好环境卫生，护好外围绿化，重点防火防盗，注重食品安全，保证自身安康。

6、制度面前人人平等。

1、仍有一些员工的主观能动性较差，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。

2、部分员工仍缺乏团队协作认识。

3、个别管理层在执行方面仍需要进一步加强。

4、个别员工仍缺乏节约认识。

针对20xx年的工作特制定计划如下：

今年元，明年争取打到元，我们将继续保持重大投诉为0

继续加强员工的业务技能培训，提高员工的综合素质，在每个月底向酒店质检部上交下一月的培训计划，方便酒店质检

部及时给予监督指导。

1、进一步加强吧台餐饮预订的熟练性以及包厢服务员的酒水推介认识和技巧。

2、加强员工思想教育，利用一切机会向员工灌输顾客就是上帝的理念激励员工发扬团结互助精神，树立集体荣辱观。

3、开拓经济发展增收渠道，扩大营业收入，如旺季推出外卖。

4、全员公关，争取更多的回头客。

1、增加员工效益认识，做好节能降耗。

(1) 严抓日常消耗品的节约、如餐厅纸，牙签，布草，餐具等。

(2) 降低设备运行的消耗，如空调合理开启及时关闭。

(3) 严格把好菜品验收关，合理使用边角余料。

(4) 完善“原材料收、付、存制度”“办公用品领用制度”“物品申购制度”。

2、突出以人为本，酒店无大事酒店无小事的理念

(1) 保持与员工沟通的习惯，增进彼此的了解，便于工作的开展。

(2) 开展联营活动，餐饮部和客服部相互交流，互相改进。

(3) 增强监督机制和竞争机制，逐步改观个别管理人员执行力度不强的局面。

(4) 建议酒店多组织员工业余活动，如田径，篮球，乒乓球等。

20xx年是一个新的起点，我决心一如既往的视酒店的发展为己任，视部门的发展为己任，视员工的发展为己任，视自己的发展为己任，在酒店领导的带领下，全体职工团结一心努力工作下，酒店的明天更加辉煌。