

最新餐饮实训心得体会 餐饮部顶岗实习 心得体会(模板8篇)

心得体会是我们在生活中不断成长和进步的过程中所获得的宝贵财富。心得体会可以帮助我们更好地认识自己，通过总结和反思，我们可以更清楚地了解自己的优点和不足，找到自己的定位和方向。下面我给大家整理了一些心得体会范文，希望能够帮助到大家。

餐饮实训心得体会篇一

餐饮是一个人类生活中必不可少的一部分。在这个行业中，餐饮部是一个非常重要的部门，负责着酒店餐厅或餐馆餐厅的经营和运营。而顶岗实习是学生成为一位出色餐饮工作者的必经之路。在我四年的大学生涯中，顶岗实习让我对餐饮行业的理解和感受越来越深刻，培养了我细心耐心和责任感。下面我将分享餐饮部顶岗实习心得体会，希望能够对即将开展顶岗实习的同学们有所帮助。

第二段：顶岗实习的困难和挑战

作为一名顶岗实习生，面对着行业的瞬息万变，忙碌的服务环境等挑战，我们必须迅速适应和学习。在厨房里，我们需要像一名厨师一样处理各种材料和调料，熟练掌握烹饪技巧，做出美味和健康的食品。在服务区域内，我们需要迅速反应来满足客人的需求。在所有的工作角落，我们需要健康的身体和良好的沟通技能。这些都需要我们刻意的学习和不断的实践。

第三段：顶岗实习的收获和成长

通常在顶岗实习的初期，我们可能会感到失落和不安，不知道怎样才能融入整个团队中。但是随着时间的推移和我们的

努力，我们会变得更有信心和独立。我们会学会和其他老师傅，同事和客人进行交流和沟通。通过这样的实践，我们将获得更多的职业技能和人际关系管理技能。同时，忙碌的工作环境，无数的订单和突发的问题将促进我们成长为一个更加成熟而有责任心的人。

第四段：实习的重要意义

对于我们终身职业生涯的决策而言，顶岗实习是至关重要的。通过实践，我们可以更深入地了解职业选择是否适合我们，以及市场的真实情况和需求。更进一步，这是一个建立职业发展网络的机会，通过这样的实习机会，我们可以与其他专业人员互动，建立联系，并了解制定行业标准的过程。总之，通过顶岗实习的经验和技能，我们可以形成明确的职业目标，并更好地为我们未来的职业生涯做好准备。

第五段：结束语

餐饮部顶岗实习既是一个挑战，也是一个机会。在实践和挑战中，我们可以体验行业的全部流程，同时学会如何与客人和同事沟通和交流。这是一个机会，能够帮助年轻的餐饮人士竞争并在职业生涯中得到成功。最后，我希望所有顶岗实习生能够珍惜这个机会，共同努力，用我们的经验和技能来为餐饮行业的未来贡献力量！

餐饮实训心得体会篇二

在大学学习期间，我有幸进行了一次餐饮会计的实习。通过这次实习，我深刻体会到了餐饮业的复杂性以及会计在其中所扮演的重要角色。在实习期间，我进行了各种各样的会计工作，包括记录财务报表、计算成本以及处理税务等。通过这些实践经验，我学到了许多有关餐饮会计的知识和技巧。接下来，我将详细介绍我在实习过程中的收获和体会。

第一段：财务报表的记录和分析

在实习的初期，我主要负责记录和分析餐饮企业的财务报表。我需要仔细核算每一笔财务交易，并将其记录在账簿中。同时，我还需要准确计算各项指标，例如成本比例和盈亏情况。通过这个过程，我学会了如何正确地进行财务报表的记录和分析，从而更好地了解餐饮企业的财务状况。

第二段：成本的计算和控制

除了财务报表，我还需要计算和控制餐饮企业的成本。在这个过程中，我学会了如何正确计算原材料的成本和人工成本，并根据餐饮菜品的销售情况进行成本控制。我也深刻意识到，成本的控制对于餐饮企业的盈利能力至关重要。通过实习，我了解到了很多关于成本控制的方法和技巧，这对将来的职业发展非常有帮助。

第三段：税务处理和政策法规的了解

在餐饮业，税务处理和政策法规的了解也是十分重要的。在实习期间，我学到了很多关于税务处理的知识。比如，我了解到餐饮企业需要及时申报和缴纳各项税费，并了解到了一些税收优惠政策。通过实践，我对税务处理的流程和注意事项有了更深入的了解。这为以后的工作打下了坚实的基础。

第四段：与同事的协作和沟通

在实习期间，我也体会到了团队合作和沟通的重要性。作为会计，我需要与其他部门的同事进行沟通和协作，以便更好地完成工作。通过与同事的合作，我不仅学习到了更多有关餐饮业的知识，还学会了如何与他人进行有效的沟通和协作。这对我发展良好的团队合作和沟通能力非常有帮助。

结论

通过这次餐饮会计的实习，我不仅学到了很多有关餐饮会计的知识和技巧，还提高了自己的实践能力和职业素养。在实习期间，我深刻认识到会计在餐饮业中的重要性，以及会计应该具备的技能和责任。通过这次实习，我对未来的职业发展有了更明确的规划，我将继续努力学习，不断提高自己的专业能力，以便在餐饮行业中取得更好的成就。

餐饮实训心得体会篇三

餐饮行业是一个充满机遇和挑战的行业，而餐饮会计是这个行业中至关重要的一环。我有幸在一家知名餐饮企业担任实习生，参与了餐饮会计的工作。通过这次实习，我深刻体会到了餐饮会计的重要性，也学到了许多宝贵的经验和知识。在这篇文章中，我将分享一下我的实习心得体会。

第一段：认识餐饮会计的意义

餐饮会计是餐饮企业中负责核算和管理财务的职位，它在餐饮行业中起到至关重要的作用。在实习的过程中，我意识到餐饮会计不仅仅是处理账目和报表，更是为企业提供有效的财务管理和战略支持。只有通过准确的会计记录和分析，餐饮企业才能实现盈利，提高效率，进一步发展壮大。

第二段：学习餐饮会计的技能和知识

在实习的过程中，我学到了许多餐饮会计方面的技能和知识。首先是了解企业财务制度和会计准则，了解餐饮企业的特点和经营模式。其次是熟悉相关的会计软件 and 操作流程，熟练掌握处理财务数据和账目的方法。最后是学习财务分析的方法和技巧，能够通过数据分析提供有效的决策支持。这些知识和技能不仅在实习中帮助我更好地完成任务，也为我今后的职业发展打下了坚实的基础。

第三段：沟通与合作的重要性

在餐饮会计的工作中，与其他部门的沟通和合作是非常重要的。作为实习生，我主动与其他部门的员工进行沟通，了解他们的需求和要求，为他们提供有效的财务支持。同时，我也学会了团队合作，与同事共同完成任务，并随时交流和分享经验和问题。通过与其他部门的沟通和合作，我不仅学到了更多的专业知识，也提高了自己的沟通和合作能力。

第四段：问题解决的实践能力

在实习中，我遇到了各种问题和挑战。有时候会遇到账目错误和数据不准确的情况，有时候会遇到软件操作不熟练或者遇到系统故障。在这些问题面前，我要学会冷静地分析和处理，解决问题。通过实践，我不断提高了自己的问题解决能力和应变能力。我意识到在餐饮会计的工作中，遇到问题是正常的，关键是如何解决问题，并从中吸取经验和教训。

第五段：积累经验与追求进步

通过这次实习，我深深感到餐饮会计是一个需要不断学习和进步的职位。在实习中，我不仅积累了宝贵的经验，还发现了自己的不足之处。我会努力弥补自己的知识和技能上的不足，进一步提高自己的专业水平。同时，我也会不断学习和关注餐饮行业的动态和发展趋势，为自己的职业发展做好准备。

总之，餐饮会计实习给我带来了许多宝贵的经验和收获。通过这次实习，我更加了解了餐饮会计的重要性，学到了许多专业知识和技能。我也意识到沟通与合作的重要性，以及问题解决和实践能力的培养。我将继续努力，不断积累经验，追求进步，成为一名出色的餐饮会计。

餐饮实训心得体会篇四

虽然我们只在酒店进行为期几个月的实习，但酒店还是按正规的实习生对我们进行了系统的培训，培训工作分为三大块：

一是人事部的岗前培训，进行了四个课时的室内培训和游览培训，主要是介绍酒店的概况，同时也对我们进行了员工素养及酒店管理制度的培训，这让我们对工作有了大概的了解；第二是消防安全意识培训，酒店特别安排了工程部的经理助理为我们现场讲解授课，让我们对酒店安全和消防常识有了更深入系统的了解；第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我们实习的一个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，一个月的实习让我们对部门工作有了基本的了解，这也得益于酒店系统而全面的培训。这些培训对于我们以后的学习和工作都是非常有用的。

二、实习过程

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们制定具体的岗位职责和工作描述，在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，主管还专门为我们每人安排了两傅，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活。我们实习生的上班时间是7小时工作制，每周休息一天，主管根据我们的需要，为我们排了两头班，即上午上3个半小时和晚上3个半小时，这样我们中午就有了休息的时间。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但我觉的这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过简单而且比较陈旧，常有破损的现象。不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生

硬;在劳累之余,同事们的一个甜美的微笑,一句再普通不过的“辛苦了”都会让人分外感动;在休息和饭堂进餐的时候,我们都会聚在一起聊天,分享彼此的感受,就像一家人;而管理层中的几位经理也很和蔼,没有什么架子,但偶尔还的会对没有做好工作的下属发发脾气。

在服务过程中,我们接触到了形形色色的客人,在工作中既受到过客人的嘉奖,也曾招受客人的投诉,由于桂林宾馆是一所老牌的涉外酒店,拥有极为丰富的海外客源,所有餐厅的大半数客人都是外国人,在服务的过程中,我们提高了英语口语水平,增长了见识,开阔了视野。

三、心得看法

以上是我在实习过程中的一些感受,进而也谈谈在这一个月来我对桂林宾馆的经营管理过程中出现的一些问题的个人看法:

一、各项规章制度落实不是特别到位。所有高酒店的管理制度其实是大同小异的,关键是要看谁落实的怎么样,效果怎样。桂林宾馆的各项规章制度也很完善,但我个人认为贯彻的就不是很好,比如酒店规定在酒店公共区域员工一定要用普通话交流,但是实际情况是桂柳话还是员工的主要交流方式,甚至是在有客人的情况下,使用桂柳话的员工大有人在,毕竟桂林宾馆是一个涉外的高酒店,服务需要标准化,所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是酒店管理的一个当务之急。

二、加强对餐厅卫生的管理和监督。曾经在网上看过一个调查,有70%的人对酒店的餐饮卫生不放心。在餐厅实习的一个月的时间里,通过自己的切身体会,也确实感受到了其中的问题。据我观察,餐饮部门并没有一个明确的对与员工个人卫生要求的条例,而且员工的卫生意识也并不是很强,如没有养成经常洗手的习惯。

三、建立一套公开透明的激励机制和晋升制度。据我了解，很多老员工工作的时间已经很长了，个人服务意识和技能也达到了非常高的水平，但是由于酒店的相关机制的限制，他们并没有获得什么激励和晋升，而个别员工表现的并不是很好却能依旧留在原职；另外酒店的激励机制中也过多的注重于物质上的激励(最多也只是发钱)，事实上，除了传统的奖惩激励外，还有很多的激励方式值得我们管理者借鉴。

四、树立一种能够凝聚人心的精神性的企业文化。一个民族有它自己的民族文化，一个企业同样也需要有它自己的企业文化。在一个月的实习过程中，我发现桂林宾馆似乎并没有一个深入人心的文化核心(可能是我工作的时间太短了)，即员工在里面没有一个统一的坚定的信念，似乎很多员工纯粹是为了自己的生活而工作，工作的积极性不够，而且工作缺少创造性。

餐饮实训心得体会篇五

酒店座落于大厦b栋，是一座集住宿、餐饮、会议及娱乐、休闲为一体的五酒店，它的地理位置优越，环境舒适，现代化设施设备完美，以优质、高效的服务赢得中外宾客的赞誉。重庆江北希尔顿逸林酒店拥有大、中、小会议室多处，会议设施先进，具备多种同声传播、多媒体投影系统，会议服务周到细致，是商务洽谈、新闻发布、学术交流、签约仪式、举办展览、举行会议的理想场所。

三、实习过程

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们制定具体的岗位职责和工作描述，在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，主管还专门为我们每人安排了一傅，负责引导我们的工作。在后

面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活。我们实习生的上班时间是八小时工作制，每周休息两天，主管根据我们的需要，为我们排了两班制，即上午十点到晚上九点、下午两点到晚上收市，这样我们中午就有了休息的时间。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但我觉的这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过老土而且比较陈旧，常有破损的现象。不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬；在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人分外感动；在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人。

四、实习岗位与内容

1、实习岗位

餐饮部

2、实习内容

熟悉酒店及酒店所处环境的基本情况，包括：

(1)酒店公共设施、营业场所的分布及其功能。

(2)酒店所能提供的主要服务项目、特色服务及各服务项目的分布。

(3)酒店各服务项目的具体服务内容、服务时限、服务部门及联系方式。

(4)酒店所处的地理位置，酒店所处城市的交通、旅游、文化、娱乐、购物场所的分布及到这些场所的方式、途径。

(5)酒店的组织结构、各部门的相关职能、机构及相关高层管理人员的情况。

(6)酒店的管理目标、服务宗旨及其相关文化。

(7)参加公司的岗位培训，熟悉自己的工作职责，了解本岗位的重要性及其在酒店中所处的位置，了解工作对象、具体任务、工作标准、效率要求、质量要求、服务态度及其应当承担的责任、职责范围。

(8)熟悉菜牌、酒水牌，熟记每天供应的品种;沽清的品种。

五、希尔顿酒店存在的不足

据我所知，现在中餐厅的大多数人，包括老总、经理、主管、领班、服务员、厨师都是从大世界酒店出来的，所以，不管是服务还是菜品方面都是照搬照抄，没有一点创新意识。

六、改进措施及其建议

1、树立一种能够凝聚人心的精神性的企业文化

在两个月的实习过程中，我发现希尔顿酒店中餐厅似乎并没有一个深入人心的文化核心(可能是我工作的时间太短了)，即员工在里面没有一个统一的坚定的信念，似乎很多员工纯粹是为了自己的生活而工作，工作的积极性不够，而且工作缺少创造性。所以才造成了其发展的滞后，经营管理的缺陷。如果它有一个能够凝聚人心的精神性的企业文化，那会是另

一番新天地。

2、建立一套公开透明的激励机制和晋升制度

俗话说：人为财死，鸟为食亡，员工进酒店工作除了为钱以外还为了能有一个光明的前途，为了能干出一番大事业。可是如今的中餐厅没有一个公开透明的激励和晋升机制，新晋升的领班是在我们不知道的情况下晋升的，除了漂亮点外没发现有什么优点。再说酒店除了给我们开罚单外没给过我们任何的奖励，反而是我们倒贴钱，工资低不说还的赔钱，谁愿意留在那儿啊，我走的时候人已经辞职了一大半，留不住人如何发展？所以，建立一套公开透明的激励机制和晋升制度尤其重要。

3、加强餐厅卫生的管理和监督

在餐厅实习的两个月的时间里，通过自己的切身体会，也确实感受到了其中的问题。据我观察，餐饮部门并没有一个明确的对与员工个人卫生要求的条例，除了不定期的检查手指甲。而且员工的卫生意识也并不是很强，如没有养成经常洗手的习惯。也许是因为时间的缘故没得时间洗，也许是因为酒店员工洗手间设在负五楼，而中餐厅在三、四楼而且还只有一部电梯的缘故，总之，加强对卫生的监督和管理迫在眉睫，酒店可以从几个方面加强完善，比如时间安排，比如通道改进等等。

4、建立健全一套完善的管理机制

毕竟希尔顿是一个涉外的高酒店，服务需要标准化、管理需要人性化人性化、操作需要规范化专业化，所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是酒店管理的一个当务之急。如此一来，既可以弥补其他方面的不足也可以体现其管理方面的水平。

5、加强创新意识，提高服务技能

创新是发展的灵魂，是发展的核心，一个企业如果不图进取，只知固步自封，是会慢慢被社会淘汰的。服务水平，服务技能的高低也是衡量酒店整体水平的一个重要标准，来消费的人群大多数都是冲着名气，一个享受服务去的，如果服务不到位，不标准就留不住回头客，留不住客人，那酒店也就只能坐以待毙了。

6、加强管理层之间有效的沟通和交流

如今的社会是一个信息高度集中的信息化社会，一个社会要进步、一个企业要进步，要发展离不开一个好的信息集中管理体系。而我所在的中餐厅正缺乏这种团体，不管是经理之间、领班之间还是领班与经理之间都缺乏沟通与交流，各领班之间拉帮结伙、勾心斗角我们便理所当然的成为了炮灰，出了什么事情便往我们身上推，整天不是吵架就是斗嘴，乌烟瘴气一团糟。试问，这样一个环境如何能带动酒店的发展？所以，实在是有必要加强领导班子之间的交流与沟通，实在不行的话可以撤掉个别领导，能者居之。

七、实习主要收获和体会

1、实习收获

通过这次实习，我对酒店的管理又有了更深层次的理解，并且对酒店行业有了自己的见解和认识。在酒店实习期间我不仅更加熟悉酒店的业务操作程序，在待人接物，与人交往方面学到了不少东西。

1、1服务技能的提高

在这次实习中，我们培训了服务技巧和服务规范，深入熟悉服务工作，对服务有了更加深入的了解，服务技能有了进一

步的提高。服务更加熟练，可以熟练地完成服务工作。通过酒店的培训，对酒水和菜品更加熟悉可以熟悉的向客人介绍和推销菜品和酒水。并且随着服务技能的提高成，提高了员工的工作效率，减少了工作失误，能够向客人提供更周到便捷的服务。

1、2从业能力的提高

酒店培训和实习经验的积累，对我毕业以后就业增加了机会，从业能力得到提高，在此过程中语言能力，交际能力，观察能力，记忆能力，应变能力得到了提高。

(2) 交际能力因为酒店是一个迎来送往的行业每天要接待许多不同的客人，有老顾客有新顾客，如何使这些客源保留下来很大一部分是看酒店员工的交际能力，虽说酒店有专门的营销部负责销售和拉拢客源，但作为一个餐厅的一员，尤其是主管和经理一定要有自己的固定客源，因此从现在开始就要锻炼我们的交际能力，为我们以后的工作做准备，第一印象对人际交往的建立和维持是非常重要的，给人记忆最深的常常是第一次接触所留下的印象。因此仪表、仪态的优美，真诚的微笑，无微不至的礼貌则是给客人留下美好第一印象的关键。真诚的对待每一位客人，客人第一次来到酒店式对酒店的所有一切都是陌生的，而人对陌生的事物往往都是包邮戒备心理的，这时候我们就要依靠真诚的心来与客人交往，获取客人的信任，向朋友一样为客人提供对客人有力的选择及服务，让客人感觉到你是为他着想的，他自然会对产生信任，从而为成为你的客户进了一步，人际关系的建立还应当有始有终，持之以恒，每一个酒店员工都应当持之以恒地与客人建立良好的人际关系，不能因自己一时的失误和思考的不周而使客人感到怠慢，从而断送自己在其他时候以及其他员工与客人所建立的良好人际关系。

(3) 观察能力的提高观察能力的实质就在于善于想客人之所想，将自己置身于客人的处境中，在客人开口言明之前将服务及

时、妥帖地送到。既要使客人感到酒店员工的服务无处不在，又要使客人感到轻松自如，这样使客人既感到自由空间的被尊重，又时时能体会到酒店关切性的服务。善于观察客人心理状态客人的心理非常微妙地体现在客人的言行举止中，酒店员工在观察那些有声的语言的同时，还要注意通过客人的行为、动作、仪态等无声的语言来揣度客人细微的心理。做到了这些你的服务一定能获得客人的称赞。

(4) 记忆能力餐饮服务中涉及很多需要服务员牢记的信息，如菜品做法，样式，味道，价格，酒水的年份，度数，种类，价格等，还有酒店设施，酒店信息，酒店周边信息等，都需要服务员牢牢记住，这就需要员工有良好的记忆力，如此才能使客人所需要的服务能够得到及时、准确的提供。另外如果能正确的记住客人的爱好品味，为客人提供优质的细致化的服务，客人将会感到有种受尊重、被重视感，从中感受到自己存在的意义与价值，这有助于客人对酒店产生相当良好的印象。

(5) 在酒店中可以遇见形形色色的人，当然也会遇到各色的突发事件和矛盾，这就需要有良好的应变能力，当遇上突发事件，酒店员工应当做到：迅速了解矛盾产生的原因，客人的动机，并善意地加以疏导。用克制与礼貌的方式劝说客人心平气和地商量解决，这样的态度常常是使客人忿忿之情得以平息的“镇静剂”。尽快采取各种方法使矛盾迅速得到解决，使客人能得到较满意的答案。并尽量使事情的影响控制在最小的范围，在其他客人面前树立酒店坦诚、大度、友好的服务态度。

2、实习体会

酒店培训的重要性。随着社会经济的发展，中国的旅游业已经逐步发展并与国际接轨，而旅游业也逐渐发展成了占中国经济举足轻重的产业，因此与有业发展的好坏直接关系到国名经济的法展，而酒店在旅游业中占重要地位，而酒店企业

的效益和所有的经营活动都要靠人、靠员工的辛勤劳动和出色的创造。市场同业所有的竞争最终还是队伍的竞争、人才的竞争。只有拥有优秀的人才，才可能在竞争中立于不败之地。因此培训就显得格外重要了。

餐饮实训心得体会篇六

餐饮部的工作环境相对轻松自由，整个晚上是以乐队表演和自助餐的形式进行的，客人们可以畅饮啤酒，人到啤酒到。作为服务人员，我们不被要求要用托盘送啤酒，双手拿杯子就可以了，有时候两个手一共可以拿得起8杯啤酒，也觉得自己挺厉害的呢！每天下午我们的主要任务就是一些简单的场地布置：摆桌子、分餐具、弄纸巾花、准备自助餐、摆啤酒等等。到了晚上，即客人入座后，我们主要任务就是自助餐服务、倒啤酒和调动客人的积极性，融入到现场气氛。

一开始倒啤酒没有经验，我总是掌握不好啤酒气泡冒出来的度，总是倒太多导致气泡溢出来洒在桌上，甚至溢到客人的手机上、身上，每次遇到这种情况我都会很慌张，会觉得很不不好意思，好在每次客人都还是很谦和地处理我的失误。不过倒多了，总结出了经验便也可以把倒啤酒这么简单的事情做好。啤酒节的客人留给我印象最深刻的也有两个：

有一桌全是德国人，他们喜欢单独买德国的某种酒来喝，作为服务他们桌的我也乐此不疲地帮他们买了三四次酒，最后一次帮他们买的时候他们，他们还给了我小费。这是人生中第一次收到小费，一开始很不好意思拿，一再的推脱，那个德国人硬塞到我口袋里，我也不再好拒绝，内心还是很欣喜的。虽然不是很多钱，但却是一种鼓励，起码是对我服务的一种肯定。最后他走的时候还亲了我的脸颊，一直和我说“thankyou”其实觉得自己做的不过是分内之事，却得到别人如此的肯定，那时的我很是开心。

还有一个做it的小哥哥，她说我很可爱长得很像她的妹妹，拿

了一杯啤酒来敬我，还留了我的电话号码，后来第二天我收到了他的短信，短信上写着“昨天谢谢你了，小妹妹！”收到短信的那刻内心很是感激，看到自己的服务能够带给别人快乐，真得很感谢有这么多人满意我这并不是特别专业的服务，也特别感谢客人对我的包容。

实习期间，我们学校的指导老师也有参加，每次看到老师来的时候，都很开心，真得有种母亲来看儿女的亲切满足感，真得很感谢老师对我们学生的支持。

第一次是由一个师姐作为负责人带领着我们，那时的着装要求是女生要求穿高跟鞋，对于很多从来没穿过高跟鞋的学生来说，这简直是煎熬，每天工作十个小时左右本来就已经是一种挑战，再加上要穿上高跟鞋，很多同学实习了几天都坚持不下去了，也有个别同学把脚崴了。随之而来的就是同学们的各种理由翘班、请假。

还记得那时候师姐实在是看不下去了，给我们每个人发了一个短信，短信中是这样说的：其实我知道大家都很累，也许以前从来都没有这么辛苦过，但是这就是社会现实，工作不像上课，不是想累了就可以翘课，不是辛苦就可以请假的，既然来了就好好坚持住，挺过这一关以后的路才会更好走一点。当时看到这个短信后我选择了坚持，真的是既来之则安之，当初答应酒店要去实习，不管再苦再累都要履行这个，也是做人最基本的诚信原则，事实证明，最终坚持下去做完八天的餐饮部实习让我受益的远远不止这些。

第二次我成为了我们学校的实习负责人，有了上一届的经验我也能比较好的完成这次实习，然后作为负责人我的责任就更多，每天的排班安排、请假调班联系、同学们的意见反馈以及酒店方发现同学们中存在的问题，我作为一个中间人要统筹兼顾。或许这两次酒店餐饮部的实习，让我学到的更多的是如何坚持和一份责任。每天最后会打出每日的营业额，看着那些数字，我们会为一点点的进步而喜悦，也会为不太

满意而想更多的宣传方式推出我们的产品。或许这次实习，让我学到更多的是如何营销，如何推出新产品，如何让客人更加乐意去购买你的产品。

餐饮部的服务，我觉得真得是一个很锻炼人的工作。还记得一开始做的那几次，真的是什么状况都出现了，例如：盘子超出了预期的重，结果上菜的时候根本拿不稳直接砸到桌子上。帮客人收盘子的时候托盘没有拿稳，差一点整个托盘掉到地上。倒茶的时候差点烫到客人。有时候提供的饮料品种太多，分不清楚给客人倒错饮料。倒红酒时量倒的太多，弄得客人很尴尬等等问题。

同时也感到自己是幸运的，出现了这么多问题，而每次客人们都很好人地原谅我甚至帮助我完成我的工作。如今自己已经可以熟练地完成这些工作，每个服务步骤都可以完成的井然有序，并且通过那么多失误，我自己也总结出了很多服务的技巧。有时候真的不能小瞧服务员这个岗位，能把这个岗位做好，也需要一定的磨练经验，比如上菜的时候什么菜要朝什么方向，红酒要倒多少，菜在转盘上怎么摆等等这些微小的细节上面都是大有讲究的。或许宴会厅的实习让我更加懂得细节的重要性，很多东西看似简单，可想要做好却不简单，但我永远相信‘业精于勤’的道理。

四、实习总结

当初报了酒店管理这个专业，现在看来是个正确的选择。很多人都说做酒店是越做情商越高，很认可这个说法。或许现代很多人看不起服务员这个岗位，但是当我真正深处其位时，我也懂得了其中的酸甜苦辣。

餐饮实训心得体会篇七

我们烹饪与管理专业的五名学生有幸进入君悦大酒店，进行我们为期几个月的专业实习。我和同行四名同学顺利通过了

酒店人事部门的面试，经过严格的体检，被分配到了不同的岗位，我被分配到西餐厅工作，带着一份兴奋而紧张的心情我们走进了顺华君悦大酒店，开始了我们的实习。实习的4个多月里，我感受颇多，受益匪浅。

俗话说：只学不实践，那么所学的就等于零。实践，就是把我们在学校所学的理论知识，运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。理论应该与实践相结合。另一方面，实践可为以后找工作打基础。通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。要学会从实践中学习，从学习中实践。

在餐厅里，师傅把我当“小弟”，他们总说小弟好好干，未来我们的位子就属于你们年轻人的加油！我的工作就是厨师，每天10点钟一下午2点再从下午的4点一晚上8：00分上班，虽然时间长了点但，热情而年轻的我并没有丝毫的感到过累，我觉得这是一种激励，明白了人生，感悟了生活，接簇了社会，了解了未来。在餐厅里虽然我是以切、煮菜为主，但我不时还要做一些工作以外的事情，有时要做一些清洁的工作，在学校里也许有老师分配说今天做些什么，明天做些什么，但在这里，不一定有人会告诉你这些，你必须自觉地去学，而且要尽自己的努力做到最好，一件工作的效率就会得到别人不同的评价。在学校，只有学习的氛围，毕竟学校是学习的场所，每一个学生都在为取得更高的成绩而努力。而这里是工作的场所，每个人都会为了获得更多的报酬而努力，无论是学习还是工作，都存在着竞争，在竞争中就要不断学习别人先进的地方，也要不断学习别人怎样做人，以提高自己的能力！记得老师曾经说过学校是一个小社会，但我总觉得校园里总少不了那份纯真，那份真诚。而走进企业，接触各种各样的客户、同事、上司等等，关系复杂，但我得去面对我从未面对过的一切。记得在我校举行的招聘会上所反映出来的其中一个问题是，学生的实际操作能力与在校理论学习有一定的差距。

这次实践中，这一点我感受很深。在学校，理论的学习很多，而且是多方面的，几乎是面面俱到；而在实际工作中，可能会遇到书本上没学到的，又可能是书本上的知识一点都用不上的情况。或许工作中运用到的只是很简单的问题，只要套公式似的就能完成一项任务。有时候我会埋怨，实际操作这么简单，但为什么书本上的知识让人学得这么吃力呢？这是社会与学校脱轨了吗？也许老师是正确的，虽然学园生活不像踏入社会，但是总算是社会的一个部分，这是不可否认的事实。但是有时也要感谢老师孜孜不倦地教导，有些问题有了在课堂上地认真消化，有平时作业作补充，我比一部人具有更高的起点，有了更多的知识层面去应付各种工作上的问题，作为一名新世纪的学生，应该懂得与社会上各方面的人交往，处理社会上所发生的各方面的事情，这就意味着学生要注意到社会实践，社会实践必不可少。毕竟，1年之后，我已经不再是一名学生，是社会中的一分子，要与社会交流，为社会做贡献。只懂得纸上谈兵是远远不及的，以后的人生旅途是漫长的，为了锻炼自己成为一名合格的、对社会有用的人才。

很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书；而已在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为社会服务。

餐饮实训心得体会篇八

作为一名大学生，为了更好地了解餐饮行业，积累宝贵的实习经验，我参加了一家知名餐饮企业的实习。在为期两个月的实习中，我深入了解了餐饮行业的运营和管理，并学到了许多实用的技能。通过这段实习经历，我学到了很多，深刻体会到了餐饮行业的魅力和挑战。在此，我将分享我在实习中的心得体会和总结，为我未来的职业发展铺路。

首先，在实习过程中，我深刻意识到了餐饮行业的竞争激烈。餐饮业是一个利润微薄又风险较高的行业，市场上有数不清的餐饮品牌。在实习的餐厅中，我亲眼目睹了它们之间的竞争。消费者的选择越来越多，要想在餐饮市场中脱颖而出，就需要创新、品质和服务并重。在实习中，我积极地学习了品牌营销和餐饮管理的相关知识，理解了创新对于餐饮企业发展的重要性。餐饮企业必须不断推陈出新，提供独特的菜品和出色的服务，才能吸引更多的顾客并留住他们。这个经验让我明白，在未来的职业生涯中，不仅需要具备扎实的专业知识，还要具备创新思维和市场洞察力，才能在餐饮行业的激烈竞争中立于不败之地。

其次，在实习过程中，我深刻认识到了团队合作的重要性。餐饮业是一个充满变数和挑战的行业，各种问题和意外都可能在日常运营中发生。作为实习生，我深刻体会到了团队合作的重要性。只有每个员工都能充分了解自己的工作职责，配合默契，才能圆满完成工作任务。在实习期间，我和其他员工密切合作，相互扶持，共同应对各种挑战。通过团队合作，我学到了与人沟通与合作的能力，学会了如何与同事相处和解决问题。这段实习经历让我明白，在未来的职业生涯中，一个良好的团队精神和合作能力是非常重要的，只有与团队紧密合作，才能取得更好的成果。

此外，在实习中，我也学到了餐饮行业的专业知识和实用技能。餐饮业是一个大而广泛的行业，涉及到食品加工、卫生安全、餐桌礼仪等方面的知识和技能。在实习过程中，我参与了餐饮业务的各个环节，包括接待客人、点菜、传菜、结账等。通过实习，我学到了菜品的烹饪技巧、调料搭配、菜单设计等，也学会了如何与客人进行沟通和交流。同时，在实习过程中，我还学到了卫生安全的相关知识和操作技巧，了解了餐桌礼仪的基本要求。这些专业知识和实用技能不仅让我对餐饮行业有了更深入的了解，也为我未来的职业发展打下了坚实的基础。

最后，通过这段实习经历，我也认识到了餐饮行业对个人包容力和心理素质的要求。餐饮业是一个服务行业，工作环境相对繁忙而有压力，顾客的需求也多种多样。在实习期间，我遇到了不少挑战和压力，有时需要面对冲突和抱怨。但是，通过不断的学习和经验积累，我逐渐适应了这个行业的工作要求，并提高了自己的个人抗压能力。这段实习经历让我意识到，在未来的职业生涯中，要做好自己的工作，就需要具备良好的工作态度和心理素质，包括耐心、善解人意、灵活应变等。只有在工作中保持积极向上的心态，才能更好地应对困难和挑战，为餐饮行业的发展做出贡献。

通过这段实习经历，我对餐饮行业有了更深入的了解，也收获了丰富的实践经验和宝贵的人生体验。这段实习经历让我领悟到了餐饮行业的竞争激烈和挑战重重，同时也明白了团队合作的重要性，学到了餐饮行业的专业知识和实用技能，以及对个人的要求。我相信，通过这次实习，我为未来的职业道路打下了坚实的基础，将持续努力，不断学习和成长，为餐饮行业的繁荣做出自己的贡献。