

2023年酒店餐饮实训课心得体会(优秀5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。心得体会是我们对于所经历的事件、经验和教训的总结和反思。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。

酒店餐饮实训课心得体会篇一

一转眼我的实习生活又过去了，长大之后的时间总感觉过的越来越快，不知道是时间真的变的更快了，还是我的心开始变快了。曾经在刚刚进入的时候也曾因为自己考上了一个专科而自甘堕落，等到后面快要毕业实习的时候慌了，因为我知道自己大学这几年都是混日子混过来的，并没有真正的到什么东西。我有些害怕毕业工作，我不知道自己该早什么样的工作，未来会过的怎么样，那个时候十分后悔自己没有好好的在里学习，而是选择了天天玩。那个时候后悔已经来不及了，即便是我再后悔时间也不会倒退，我也不会回到刚刚进入大学的时候。只能在我能够选择的余地里，选择一份我尽量想做的，最后我来到了餐厅实习。

在选择来餐厅实习的时候，我的心里就做好了准备，干一行爱一行，不管未来怎么样我都要尽力做好自己生活中的每一件事，不管吃多少的苦，受多少的罪都要坚持下。过去我还很幼稚导致我做错了决定，导致我能够选择的权力更少了，实习时我一定要努力，让未来的自己有着更多选择的全力。只有这样才能让我在未来的日子里，生活的更好，有着更好的生活条件。三百六十行行行出状元，就算我是在餐厅实习，但只要我做的好也一定是有机会的’。

在来到餐厅之后我竭尽所能的让自己能够学习到更多的知识，处理好和每一位同事的关系。我的辛苦没有白费，六个月下

来，我成为了餐厅最优秀的实习生，以及一次本月最佳员工奖项。在这六个月里我也做到了我曾经许下的诺言，不管是多么辛苦我都不会放弃。在这段时间里我也遭到了顾客的刁难，上司的无礼要求，但是我都忍了下来并且笑脸相迎，我知道自己这是在而不是在学校。如果是在学校我可以对他一顿辱骂之后转生离去，而这里不行，我是在工作，如果来你这点苦楚都忍受不了，未来的那些磨难我怎么能坚持下来呢。我想这一行虽然起点低，但只要我努力，我也一定能够做到管理层。而想要做到这些则是需要我不断的努力，让自己变得更优秀，优秀到我的领导在可以选拔提升员工的时候能够第一个想到我，而不是别人，我想我就成功了。

酒店餐饮实训课心得体会篇二

工大都是那样热情友好，他们并没有因为我是实习生而对我冷漠生硬，在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的问候都会让我感动。私底下和朋友聊天说出了我对工作的抱怨，我心中的不满。朋友告诉我等你在这个岗位工作呆满3个月了，你再和我谈你的感受。我想了想，我确实应该照他说的那样做。

第3个月过去了，第4个月也过去了??再回首，蓦然发现我改变了许多，对这个工作岗位，我少了许多抱怨，多了些许付出。回想一下，这个工作岗位其实不是那么的枯燥无味。现在看来，在这里我也学到了许多东西。例如：每天上班之前都要整理好自己的着装、注意自己的仪容仪表；上班期间要绝对服从领导的工作安排；做好开餐前的准备工作，上菜前洗手；上菜前准备好干净无破损的托盘并检查当日的所需物品是否充足，如味碟，菜式所跟调料等；接单后第一时间给后厨，当菜品做出时应记菜名及台号(包间号)；起菜后要及时与各个包厢服务员做好沟通，上菜速度是否过快或过慢，保证客人的用餐愉快；撤餐时应协助餐厅服务员做好收台工作，确保餐台(包间)内无残留食物。

还学会了服务宾客的原则;服务宾客的程序;服务中工作细则;宴会出菜程序;托盘的技巧及端托行走的步伐;点菜、写菜单、取消菜式的注意事项;斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识;处理客人投诉及服务突发事件对应技巧;各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。此外,在这里我还学到如何搞好优质服务,掌握了优质服务的七大要素:1、微笑在餐饮日常经营过程中,每一位员工对待客人,都要报以真诚的微笑,它应该是不受时间、地点和情绪等因素影响,也不受条件限制。

微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词。2、精通要求员工对自己所从事工作的每个方面都要精通,并尽可能地做到完美。每个员工都应熟悉自己的业务工作和各项制度,提高服务技能和技巧。3、准备即要随时准备好为客人服务。也就是说,仅有服务意识是不够的,要有事先的准备(包括思想准备和行为准备),该准备的提前做好。如在客人到达之前,把所有准备工作作好,处于一种随时可以为客人服务的状态,而不会出现手忙脚乱的情况。4、重视就是要把每一位客人都视为“上帝”看待而不怠慢客人。员工有时容易忽视这一环节,甚至产生消极服务现象。我们在服务上,绝对不能以貌取人,而忽略细微服务,要重视和善待每一个客人,要让他们开开心心地消费。5、细腻主要表现于服务中的善于观察,揣摸客人心理,预测客人需要,并及时提供服务,甚至在客人未提出要求之前我们就能替客人做到,使客人倍感亲切,这就是超前服务意识。6、创造为客人创造温馨的气氛,关键在于强调服务前的环境布置,友善态度等等,掌握客人的嗜好和特点,为客人营造“家”的感觉,让客人觉得住在餐饮就像回到家里一样。

7、真诚热情好客是中华民族的传统美德。当客人离开时,我们应发自内心的、并通过适当的语言真诚邀请客人再次光临,以给客人留下深刻的印象。现在的`竞争是服务的竞争,质量的竞争,特别餐饮业尤为激烈。服务的重要性是不言而喻的,我们运用各种优质服务,形成自身的服务优势,以期其在激烈的市场竞争中创造更高的客人满意度,使餐饮立于不败之地!

现在都讲究团队服务，快乐也是一样的。在生意比较忙时，同事之间都能互相谅解并齐心分担遇到的麻烦。现在我们酒店建立的一种搜集顾客喜好的制度，我就觉得非常好，这能让每位员工都了解每一位客的喜好，从而能够随时随地的为每一位客人提供更优质的服务。

作为一名服务人员，也会碰到一些挫折和无奈。有些人会觉得小小的服务员、传菜员是微不足道的，有些人认为这些职业是低下而不为人尊重的，可是我要说的是：条条道路通罗马，我为服务别人而快乐，我为别人提供快乐而幸福！从这次餐饮服务，改变了我认为干餐饮服务是地下的职业的消极想法。我认为我的职业就像一个表，表面转动的时针能给大家带来时间和欢乐，而里面转动的微小的零部件则是大家难以看到的，但却是必不可少的。要做一个优秀的服务员就要热爱你的工作，热爱你的岗位；当你热爱自己的工作，你就会更快乐、更容易地做好你的工作，才能为客人提供更加优质的出品与服务，才能把平凡的工作做的更加优秀，做的不同凡响！

平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平。在所有人面前，机会都是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。我觉得我们做每一件事情都是：每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天多做一点点，是在走向丰收；每天进步一点点，是在走向成功。

酒店餐饮实训课心得体会篇三

暑假，在政管系多名老师的努力联系下，我们05级旅游、酒店管理专业的七名学生有幸进入桂林宾馆，进行我们为期的一个月的专业实习。我班近20名同学参加了酒店的面试，初次接触社会的我们第一次感受到了竞争的激烈，也看到了自身存在的问题和要注意的事项。也许是幸运，也许是专业底子较好，我和同行六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，我被分配到桂林

宾馆的中餐厅——漓江厅工作，带着一份兴奋而紧张的心情我们走进了桂林宾馆，开始了我们的实习。实习的一个多月里，我感受颇多，受益非浅。

一、准备工作

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。

我们实习的单位——桂林宾馆是一所成立于1987年的老牌四星级涉外酒店，酒店管理先进，客源市场广阔。其餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部(包括漓江厅、七星厅和多功能厅)和西餐部(包括酒吧和自助餐厅)，我和同行3名同学的工作岗位就是中餐部的漓江厅。漓江厅是桂林宾馆最大的也是最主要的一个餐厅，主要承担的是团队客人和散的用餐，有时候也承办大型的宴会和其他活动，餐厅员工有将近20人，包括主管一名和若干领班及服务员工数名，工作比较繁忙。

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名师傅，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星级酒店，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。所有高星级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星级酒店，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。

四、总结

酒店实习的日子结束了，这次酒店实习也是本人的第一次专业见习。总的来说，在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道；同时，更让我认识

到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识;更为重要的是,在一个月的工作中,我深刻地体会到了酒店行业的艰辛,也看到酒店发展的前景,更加明白了自己以后学习的方向和侧重点。

最后感谢老师的帮助,感谢桂林宾馆能给我们提供这样难得的实习机会,在此祝愿桂林宾馆能够越办越好,学院越办越好。

以上就是我此次暑期社会实践的一些感受和想法,请领导审阅。

酒店餐饮实习心得2

酒店餐饮实训课心得体会篇四

7月份,我们离开了学校,踏上了去酒店实习的道路,这也算是初步走入了社会。自进入裕坤国贸酒店实习已经过去了将近4个月的时间。这4个月的实习让我见识了许多,自我认识也愈加深刻。看到了自己的不足,也让我明白了我该努力的方向。在裕坤国贸这个大家庭里,有和谐、有关爱、有进步??我在酒店的实习岗位是中餐厅(包括本帮菜式和广帮菜式)的传菜员,通俗的讲就是“跑菜的”。“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门!”还没有开始工作,就听到旁边有人在私下这么向我告诫着。我说,“没关系,反正都是来锻炼自己的”。刚踏入酒店,带着些许新奇,些许兴奋,我快快乐乐的做了一个月,拿到了自己的第一份工资。

工大都是那样热情友好,他们并没有因为我是实习生而对我冷漠生硬,在劳累之余,同事们的一个甜美的微笑,一句再普通不过的问候都会让我感动。私底下和朋友聊天说出了我对工作的抱怨,我心中的不满。朋友告诉我等你在这个岗位

工作呆满3个月了，你再和我谈你的感受。我想了想，我确实应该照他说的那样做。

第3个月过去了，第4个月也过去了??再回首，蓦然发现我改变了许多，对这个工作岗位，我少了许多抱怨，多了些许付出。回想一下，这个工作岗位其实不是那么的枯燥无味。现在看来，在这里我也学到了许多东西。例如：每天上班之前都要整理好自己的着装、注意自己的仪容仪表；上班期间要绝对服从领导的工作安排；做好开餐前的准备工作，上菜前洗手；上菜前准备好干净无破损的托盘并检查当日的所需物品是否充足，如味碟，菜式所跟调料等；接单后第一时间给后厨，当菜品做出时应记菜名及台号(包间号)；起菜后要及时与各个包厢服务员做好沟通，上菜速度是否过快或过慢，保证客人的用餐愉快；撤餐时应协助餐厅服务员做好收台工作，确保餐台(包间)内无残留食物。

还学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务突发事件对应技巧；各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。此外，在这里我还学到如何搞好优质服务，掌握了优质服务的七大要素：1、微笑在餐饮日常经营过程中，每一位员工对待客人，都要报以真诚的微笑，它应该是不受时间、地点和情绪等因素影响，也不受条件限制。

微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词。2、精通要求员工对自己所从事工作的每个方面都要精通，并尽可能地做到完美。每个员工都应熟悉自己的业务工作和各项制度，提高服务技能和技巧。3、准备即要随时准备好为客人服务。也就是说，仅有服务意识是不够的，要有事先的准备(包括思想准备和行为准备)，该准备的提前做好。如在客人到达之前，把所有准备工作作好，处于一种随时可以为客人服务的状态，而不会出现手忙脚乱的情况。4、重视就是要把每一位客人都视为“上帝”

看待而不怠慢客人。员工有时容易忽视这一环节,甚至产生消极服务现象。我们在服务上,绝对不能以貌取人,而忽略细微服务,要重视和善待每一个客人,要让他们开开心心地消费。5、细腻主要表现于服务中的善于观察,揣摸客人心理,预测客人需要,并及时提供服务,甚至在客人未提出要求之前我们就能替客人做到,使客人倍感亲切,这就是超前服务意识。6、创造为客人创造温馨的气氛,关键在于强调服务前的环境布置,友善态度等等,掌握客人的嗜好和特点,为客人营造“家”的感觉,让客人觉得住在餐饮就像回到家里一样。

7、真诚热情好客是中华民族的传统美德。当客人离开时,我们应发自内心的、并通过适当的语言真诚邀请客人再次光临,以给客人留下深刻的印象。现在的竞争是服务的竞争,质量的竞争,特别餐饮业尤为激烈。服务的重要性是不言而喻的,我们运用各种优质服务,形成自身的服务优势,以期其在激烈的市场竞争中创造更高的客人满意度,使餐饮立于不败之地!现在都讲究团队服务,快乐也是一样的。在生意比较忙时,同事之间都能互相谅解并齐心分担遇到的麻烦。现在我们酒店建立的一种搜集顾客喜好的制度,我就觉得非常好,这能让每位员工都了解每一位客的喜好,从而能够随时随地的为每一位客人提供更优质的服务。

作为一名服务人员,也会碰到一些挫折和无奈。有些人会觉得小小的服务员、传菜员是微不足道的,有些人认为这些职业是低下而不为人尊重的,可是我要说的是:条条道路通罗马,我为服务别人而快乐,我为别人提供快乐而幸福!从这次餐饮服务,改变了我认为干餐饮服务是地下的职业的消极想法。我认为我的职业就像一个表,表面转动的时针能给大家带来时间和欢乐,而里面转动的微小的零部件则是大家难以看到的,但却是必不可少的。要做一个优秀的服务员就要热爱你的工作,热爱你的岗位;当你热爱自己的工作,你就会更快乐、更容易地做好你的工作,才能为客人提供更加优质的出品与服务,才能把平凡的工作做的更加优秀,做的不同凡响!

平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平。在所有人面前，机会都是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。我觉得我们做每一件事情都是：每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天多做一点点，是在走向丰收；每天进步一点点，是在走向成功。

篇二：酒店餐饮实习心得体会

第一，人际交往技巧的重要性，要学会如何与人交往。在餐厅里，一方面要学会如何与其他服务员交往，如何虚心向他们学习。而且要学会怎样与领导交往。酒店其实就是个社会，和他人交往和在学校与同学老师交往不一样。另一方面，和客人的交流技巧也很重要。经常在包厢里，客人一眼就能认出我是一名正在读书的大学生，我会笑着问他们为什么，他们总说从我的表情和讲话语气就能看出来。这大概是社会经验少的原因吧，许多大学生刚进入社会人际交往时还是会有点羞涩放不开。加强人际交往能力，是我们大学生要加强的地方。

第二，要有勤奋吃苦耐劳的精神。在酒店工作时，不能偷懒，比如打扫卫生不能漏掉任何一处死角。餐具要勤刷干净。另外有些体力活必须得能干。工作时要做到心到，眼快，手勤，手快。上班虽然累，但是得有耐性克服，只有这样才能做好自己的工作。

第三，学到许多服务方面的知识。首先学习到酒店的相关部门结构和人员职位设置，也了解到前厅和酒店其他部门的关系，还学习到服务员的规范化知识。当然酒店里无所不在的是服务文化、礼仪文化、地域文化、饮食文化等等。比如说餐桌上的礼仪，和客人打交道，还有就是服务员该怎么面对客人的不同要求。接触来来往往的客人也能学习到不同地域的文化。

第四，通过实习也更加了解酒店业对大学生的专业要求。知道自己有许多不足，要学习的还很多。不仅要会服务员的基本技能当然还要学会许多东西，比如收银员的基本知识会使用传真机，会开发票及使用电脑的常用知识。当然还需要很多知识，比如虽然我英语过了四六级，但是当有国外客人来酒店吃饭，当客人点菜及酒水时，在交流的时候我突然发现自己的英语口语很蹩脚，知道自己的许多漏洞与不足。当然我知道旅游业是一门涉及知识面很广泛的专业，从考导游证时就能充分意识到。客人吃菜时有时会提出许多关于菜系的问题，这时候会发现自己缺乏许多知识。这也对我们在学校的学习方面提出了许多要求。

通过一个月的暑期实践，充实提高自己。实践中有欢乐当然也有困惑。在酒店工作中产生许多关于自己以后就业的想法，对社会都有很多想法。印象最深刻的想法就是，当我觉得酒店工资低打算去找其他工作时，发现不适合自己的专业的工作也做不了，虽然工资还好，但没那方面特长，就很苦恼。后来我想到，其实社会就像很大的一堵墙，上面有很多凹凸不平的地方，当然这些不平是有一定规则的，而我们这些要就业的人就像一个个小按钮，其实每个按钮都可以嵌进社会那堵墙里面，当和那凹凸的地方刚好吻合时，那边就是最适合我们的职业。都说就业难，其实我觉得或许可以换个说法，就是要找到适合自己的职业很难。比如说服务业就总出现招工难的问题，因为许多人不愿意从事这行。当然，我知道要想找到真正适合自己的那块地儿，我们得把自己这块按钮磨好，使自己适合社会那堵墙上适合自己的那块地儿。

总之，暑期实践给我带来很多收获，最大收获就是要活到老学到老，人要不断的学习充实自己，让自己来适应社会。

篇三：酒店餐饮实习心得体会

记得我们经过三个月的短期培训后，基本上掌握了酒店的基本概况和应知应会的内容，然后就把我们分配到各个岗位，

我则被分到了迎宾部，待熟悉了本部门的概况后就跟着师傅开始学习了，曾经在学校学过的书本上的一些理论知识就要真正运用到实际中去了，不过我相信，只要认真去对待，就会有意想不到的收获！

我第一次做客情就是婚宴，当时真的很胆小，不敢去询问客人的要求，后来师傅和主管说了，一定要放开自己心中的“怕”，主动去做，最重要的一点就是“勤”！要勤快，脑子动得快一点也就可以了，到后来每次一有客人来吃饭，我都会主动迎上去，热情、周到地去服务，用最真诚的微笑去迎接客人，使我自己更加充满了信心！也许在酒店实习不免会遇到这样那样的麻烦，什么样的客人都会遇到，关键是要看自己怎么去对待了，我想只要用一颗真诚、上进的心，无论遇到什么样的坎坷，我都会踏过去的！还记得酒店组织了一次“自己在工作中的不足与如何改正”的主题演讲，一直以来我都不敢去表达自己心中的感受，曾经简单的一次自我介绍都不敢表达，后来在大家的鼓励下我进行了演讲，当时演讲时的我真的很紧张，但当我看到同学们为我呼喊加油时，我鼓足了勇气将演讲进行到最后！那时的我已经不在乎结果了，因为那一刻我感觉我战胜了我自己，终于跨出了第一步，那是一个属于我自己的舞台，不管以后遇到什么样的困难，我都不会害怕了，因为我相信我自己！

第二，中餐厅的全面学习

在迎宾部的这一年，人的接触面也广了，从一生下来认识到自己的父母，上了学，认识老师、同学，而现在的我到了万乘大酒店又认识了同事、领导以及所熟悉的客人等，随着更深地接触，觉得陌生人比认识的人还要多，所以说和陌生人打交道是不可能的，人在这个世界上就生活在一个人际关系圈里。所以我也逐渐认识到了，要想在酒店干得好，有几点是必须要有的：一是素质要好，有一定的文化基础，也要有一定的工作经验，工作认真，一丝不苟。二是勤奋，有条理，头脑清醒。三是要有一定的管理能力。四是要能干，深

受到领导以及客人的喜爱。如果真的能做到以上几点，我想你也许就是一位优秀的初级管理者了，还有人生存于社会上，也不能太过于表现自己。其实，只要用一颗炽热、真诚的心去对待你身边的每一个人或是每一件事，那就可以问心无愧了。

酒店里要学到的东西很多，比如说餐桌上的礼仪，和客人打交道，还有就是做为三星级的服务员该怎么面对客人的不同要求。在中餐厅，接触这方面的知识相对于其他部门而言还是比较多的。当我们去做一桌客情，看着客人入座，一些客套话，和一些敬酒方面的，都会学到一点点，还有一些比较重要的就是人与人之间的交往，就是所谓的“为人处世”，要懂得尊重人。现在内向性格的人比较多，而工作中的关注点绝大多数只是在于尽善尽美地想法子完成领导交给他们做的任何事情，其实在酒店待了这么长时间，我觉得不仅要完成领导交给自己的事，还应该积极地站在领导的角度考虑问题，这样不仅解决了领导想到的问题，而且还主动帮领导想好答案或解决方案，所以说，要想真正的在社会上立足就要懂得学会积极主动。

在实习的过程中，看着那些被动的人被领导看不起，就像酒店里或者一些大型企业里组织和带动的一些活动，除了积极地响应和号召之外，更重要的就是结合于实践，马上实施起来，而有些人吩咐干什么就干什么，一点主见意识都没有，这样的人就永远得不到领导的重视，而且也没有多大的出息。当出现一些问题时，你自己若要有很好的意见就可以主动提出来，不要放在心里而不说，那样就是不懂得好好把握机会，从而自己就会处于很渺小的地位。还有做事也要讲究个度，就像在酒店里，在每个领导或是同事面前话也不能太多，那样也会贬低自己的身价，凡事装个心眼，做人也许就是这样吧，也算是磨练自己。

篇四：酒店餐饮实习心得体会

1、餐前准备：每天开工前都要确保头发、着装的整洁，并保持个人卫生；在进店上岗后检查相关的餐具数量是否备齐，相关设备是否正常使用，保持一整天的营业正常，酒店餐饮服务实习报告及心得体会。

2、迎宾、问候客人：当一切准备工作全部就绪后，要在营业时间前站在岗位上迎接客人的到来。当客人来到时，以诚挚和亲切的态度主动与顾客打招呼。

3、呈递菜单并点单：热情、礼貌地帮助顾客点菜。根据点单情况向客人做建议性销售，并适当复单，以防下错单，然后尽快完成电脑下单。下单结束后应简洁地介绍店内的一些自动服务，并提醒顾客保管好随身物品；最后将客人所点的菜品别开在点菜单上，每份一式二联，一联拿至电脑下单，一联用以上菜、结账及留底备查。

4、餐间服务：随时留意顾客用餐情况和台面情况，如加水、换骨碟、加菜等；留意顾客所点菜式是否上齐，并为顾客提供帮助。

5、出餐服务：根据电脑单核对菜品，并检查菜品的品质，做到分量不够不取、颜色不对不取、温度不够不取、配料不齐不取、餐具不洁不取、出品有异物不取。上菜时，要在客人比较稀疏的地方上菜，每次要将菜品上桌后报菜名，报菜名后整齐地摆放在散架或台面上，当所有菜品全部出完后，要向客人说明：“您的菜已经全部上齐了，请慢用！”出菜品的顺序应是汤、肉类、菜类，最后是主食。

6、结帐：核对账单金额，并向顾客报出消费金额“多谢您的消费是__元”，收取相应金额，与顾客确认大钞后四位数字，及时找回剩余金额，如顾客需要发票，提醒顾客带同电脑小票至收银台拿取。

7、送客：客人起身要离开时，应提醒客人留意随身携带的物

品，并主动欢送顾客“谢谢光临，请慢走，欢迎下次光临！”，然后以最快的速度检查一遍是否有客人落下的物品。

8、餐后整理工作：归整座椅，清洁地面卫生，然后安全、迅速的收拾干净台面，并摆好餐位，迎接下批客人。

酒店餐饮实训课心得体会篇五

家是温馨的港湾，家能给人以快乐、舒适的感觉，让人在疲惫或欢喜的时候第一个想到它。我不仅有一个生我养我的小家，而且还有一个团结进取的大家——那就是酒店。我们都来自五湖四海，相信大家都听过“有缘千里来相会”这句话，正因为有缘，让我们相识、相聚在这里一起组成了一个和谐、美好、团结的大家庭。

每天在到酒店上班的路上，我总有说不出的欢喜，因为快乐的音符一直在心中跳动。随着刚刚变绿的枝叶发芽，我想家，想那个父母经常在我声旁嘘寒问暖的小家。我想家，想这个每天都在奔波忙碌、奋斗、上进的大家。正所谓“在家靠父母，出门靠朋友”，在这里有许多的兄弟姐妹，长辈领导朋友。他们用春天般的温暖，夏天般的热情来关爱、帮助我们。从他们身上我学到生活的乐趣，也懂了工作的乐趣。我在这里学习、工作，抓住每一个机会锻炼自己，不断的发展完善自己，我经常向往明天：一个崭新的自我，成熟的自我，能够出现在大家的面前。

工作之余，我常想些快乐的事，想起生活给我的种种考验。

人的一生经历些考验是好事，“不经历风雨，怎么见彩虹”。我觉得工作生活教会了我很多，回想到酒店的这一年多来，回忆，就如同是一个感应式的抽屉，轻轻一触，一下子就跳出来。蓦然回首，众志成城的清洁卫生的情形，虽然辛苦但却快乐着，让人难以忘怀的晚会及每月的员工生日party[]让我们在工作之余得以尽情放松、以及正在如火如荼进行中运

动会，充满了竞争又将各部门的凝聚力、向心力以及团队意识发挥的淋漓尽致，向上、充满激情，而又饱含温情，是我在酒店工作中最大的感受，这些俨然在我们的脑海中将会形成永不褪色的回忆。

酒店是一个大家庭，工作中有欢笑，也有泪水，生活中有争吵更有友谊，我们始终是一个团结的团队，敬业、乐业、高效团结、精诚协作。酒店为我们做了很多，如开展职业培训、举行各项活动，进行技能大赛以及现在正在举行的主题演讲等等，在潜移默化中慢慢的提高了我们的整体素质。

我们应怀抱感恩的心积极回报酒店，树立“酒店是我家，一草一木都爱它”的主人翁思想，发挥主人翁的精神，把个人的追求融入到酒店的发展中去，成为酒店的主人。一个新的酒店在发展的过程当中，必然会遇到许多意想不到的困难，他如同襁褓中的婴儿，需要大家共同关爱、呵护，才能茁壮成长。生命告诉我们要坚持执着，坚持于对美好事物的追求，坚持于对未来憧憬的执着，坚持于对未知生活的执着挑战。前途是光明的、道路是曲折的。

革命尚未成功，同志仍需努力。让我们“同身心，共进退”，为酒店创造财富，体现自身价值，为酒店美好明天而不懈奋斗，使酒店就象蓝蓝的天空一样宽阔、明朗。同时也希望这个大家庭能越来越强大。