

最新餐饮部接待工作总结 餐饮部年终工作总结个人(优秀6篇)

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

餐饮部接待工作总结篇一

本年，因为国度经济大气候的感化和反腐倡廉活动的连续深切，饮食行业环境相称严峻，如何搞好策划，饮食部在旅店的精确带领下，周全落实旅店策划承包方案，以经济构筑为中间，强化办理，上下同等，使饮食部在饮食业不景气，且承包任务重的环境下，稳步进步，获得了较好的经济效益和社会效益，现将紧张工作总结以下：

1、各项经济指标结束环境：

全年兑现交易收益_____元，比客岁的_____元，增加_____元，增加率___%，交易本钱_____元，比客岁同期的_____元，增加_____元，增加率___%，综合毛利率___%，比客岁的___%，上升(或下降)___%，交易费用为_____元，比客岁同期的_____元，增加(或下降)_____元，增加(或下降)率___%，全年实际结束任务_____元，超额结束_____元，(定额上交年任务为380万元)。

2、本年结束的紧张工作：

(一)落实旅店策划承包方案，美满鼓励分派轨制，变策开工的自动性。

本年，饮食部定额上交旅店的任务为380万元，比客岁的320万元，上升60万元，上升率为19%。为了较好地结束任务，饮食部带领订定了内部策划方案和效益工钱分派方案，根据部分、岗亭、技巧、技巧、工作强度等方面的差别，把经济指标分化到各个分部分，核定了各分部分的交易额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，富裕表现了任务与效益工钱挂钩的原则，使他们阐扬各自的优势，能想方设法，搞好策划，变动了员工的自动自动性。本年人均月收益___元，比客岁同期的___元，增加了___元，增加率为__%。

(二) 抓好典范办理。强化和谐干系，进步综合欢迎本领。

1. 健康办理机构，由饮食部带领、分部分经理构成的质量办理小组，全年富裕阐扬了效用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实办理轨制，一级对一级当真，履行对办理效益有奖有罚，进步了带领的集体本质，使办理工作较顺利进行。

2. 美满饮食部的集会轨制。集会包括年末总结会、季度总结会、每个月策划分析会、每周例会、每日查验会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安定查抄报告请教会等，因为轨制的美满，集会质量进步了，上级指令获得及时落实履行。

3. 建立出品估清供给监督轨制。为了最大限度降底估清品种，和谐各分部分做好出品供给工作，每天早、午、晚市查抄出品供给估清环境，对当市估清的品种设专薄记录，同时到有关分部分核实查证，并要求办理人员签名，以分清责任。轨制建立后，原来每市估清5、六个菜式的现象已成为历史，如今出品供给环境已处于平常化。

4. 加强和谐干系。旅店分工细，关键多，一项工作的结束，有赖于各部分之间的和谐互助，每周例会上反复强调，呈现题目，部分之间不得彼此责备、推搪，要勇于承认不对，多

发觉对方的长处，搞好和谐，本年大大裁减了过去存在的一些摆脱不和谐的现象。

5. 进步综合欢迎本领。本年，周全抓好办事典范，出品格量，使欢迎本领大大进步。在做好各种社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、集会餐欢迎的同时，还做好高级带领和各大公司、旅店的各种型宴会的欢迎，如欢迎了多个外国国度总统、元首、总理和使团，海内的中间部委级带领、省长、司令员、军长、市长等等带领；3月18日晚奉迎迎单位请客、婚筵等订餐共165席，创开业以来订餐总席数的最高记录；9月29日晚，欢迎婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。因为环境美好、代价公道、味道可口、办事一流，使宾客高兴而来，如意而归。

(三) 开辟策划，成长增收渠道，扩大交易收益。

本年在饮食业不景气，买卖难做的环境下，饮食部带领凡是进行市场查看，做策划分析，连续摸索，斗胆尝试，贤明决议计划，走本身的策划路子。第一，全年开设策划项目六个：自助中餐、自助火锅、海鲜任你噉、交情夜总会、千大哥龟火锅城、饮食连锁店(筹办中)。第二，展开联营活动，饮食部与客房部、桑拿中间、茶艺馆彼此互助，互助增进策划；如宾客凭留宿卡消耗可享福八五折优惠，桑拿中间送餐交易，向茶艺馆供给香茶美点。第三，全年展开促销活动八次，让利酬宾加州鲈每条一元，高朋房免最低消耗，特惠菜式益食家，每款15元。优良办事月活动、文明规矩月活动、推销有奖活动等。第四，交易部与出品部，根据市场消耗必要，每个月按期推出新菜、点18款。全年推出千大哥龟汤等新菜共200多款，扩大交易收益100多万元，旅店经过议定一系列策划活动，进步了驰名度，获得了精良的经济效益和社会效益。

(四) 全员公关，篡夺更多的回头客。

饮食部带领把公关作为一项紧张工作来抓，大小集会上，凡是贯注公关意识和知识。交易部人员在旺场时富裕到楼面与顾客雷同、点菜，以差别的式样收罗他们的宝贵定见。逢节假日，向干系户德律风问候，奉送如中秋月饼、奉送挂历、寄拜年卡等。经过议定大家的竭力，本年饮食部集体公关程度进步了，回头客比往年有所增加。

(五)加强员工效益意识，加强本钱把握，节省费用开支。

饮食部带领凡是强调本钱把握、节省费用的紧张性，加强了员工的效益意识，并要求员工付之举动。同时美满有关轨制，明了责任，依_轨制去加强把握。全年美满了《费用开支法则》、《原材料收、付、存轨制》、《堵塞弊端轨制》、《原材料公道利用轨制》、《办公用品领用轨制》、《物品申购轨制》、《财务考核稽查轨制》、《收款员办理轨制》等。本年全部员工已养成精良的节省风俗，公道开闭水掣、油掣、气掣、电掣，发觉华侈现象，及时禁止。别的，饮食部带领、供给部经理按期进行市场查看，把握市场代价动态，及时调整原材料的进货价。十月份推出的千大哥龟汤，原来整套半成品进货，为低落本钱，后来改成本身进龟，本身烹制，近二个月来，节减本钱三万多元。

(六)做好政治思维工作，增进经济效益的进步。

饮食部富裕阐扬党和工会构造的效用，关心员工，鼓励感情，加强凝集力。

1. 构造员工参加97年羊城优秀厨师、优秀办事员技巧大赛，参加旅店田径活动会、书法比赛、技巧比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参加旅店扶贫济困捐助活动，进修“三字经”活动，学英语50句活动。在各项比赛活动中，都获得较好的成绩，此中在旅店的田径活动会，就摘取六枚金牌、三枚银牌。

2. 全年本部分进行文明规矩月技巧知识抢答比赛、舞会、卡

拉ok等文娱活动9次，春游1次，外出观光进修13次，各种型漫谈会5次，妇女会2次，家访6次，看望病员20次。

经过议定各种活动，使员工构成了一个酷好旅店，联合奋发的富强集体，员工思维操行好，全年拾金不昧古迹有8次，员工步队巩固，滚动量小，本年代均人员滚动量约5人。

(七)美满工效用轨制和培训轨制，进步员工本质。

1. 严厉工效用轨制，饮食部雇用新员工，符合前提的，择优登科，不符合前提的，同等拒收，不讲人情，包管招工的质量。同时，上级带领深切员工之间，开掘人才，连续富裕步队，经过议定反复观察，全年提拔部长6人，工头8人。对违背旅店法则的员工，以教诲为主，对屡教不改者，则进行惩罚解职，全年共惩罚员工11人。因为工效用轨制的严厉性，员工本质较高，办事效果大大进步。

2. 美满培训轨制。为了使培训收到预期的结果，饮食部带领最终明了了培训要具有“目标性”、“适用性”、“时候性”的教导思维。其次，建立了培训小组，频频是订定了培训方案，采纳表面与实际相联合，以老带新的方法，分期分批进行培训。比方，每个月一次办理培训、安定卫生培训；每周二次促销培训、办事知识、办事技巧培训等。再四，按期进行考核，全年展开“推销手册”、“办事知识、技巧”、“咨客办事典范”、“旅店办理知识”、“出品格量”、“促销交易知识”、“英语50句”、“规矩用语”、“安定卫生知识”等培训达200屡次。

(八)珍视食物卫生，抓好安定防火。

1. 珍视食物卫生，健康各项食物卫生岗亭责任制，建立卫生查抄组，明了各分部分卫生责任人，订定了日查抄、周评比、月总结的轨制，展开了滚动红旗竞赛活动，对卫生搞得好的分部分赐与嘉奖，卫生差的分部分响应扣罚。因为全部员工的竭力，全年未发觉因食物变质而引发的中毒变乱，顺利经

过议定省市旅游局的星级旅店年审和国检。

2. 抓好安定防火工作，建立安定防火带领小组，落实各分部分安定防火责任人，当真贯彻安定第一，防备为主的目标，订定安定防火轨制，美满安定防火办法，各楼层配备防毒面具，构造员工观看防火录相，并进行防兵东西实操培训。出品部按期清洗油烟管道，做好各项配置的保养工作。地喱部按期查抄煤气炉具的完好性，经过议定有效的办法，确保了饮食部各项工作的平常展开和财产的安定，本年以末未产生任何的火警变乱。

(九)根据星级标准，美满硬件配套办法，粉饰了环境，巩固了客源，进步了策划氛围。

全年增加办法总投资300多万元，紧张是：二楼东厅的改革，二楼南、北厅的装修，五楼走廊、卫生间的装修，交情夜总会的创办、千大哥龟火锅城的配置购买等，因为办事办法的完满配套，吸引了很多的回头客。

3、存在的题目：

1. 出品格量偶然不敷巩固，上菜较慢。
2. 厅面的办事质量还不敷高。
3. 防盗工作还做得比较差，呈现失窃的现象。

4、来岁的设想：

1. 提超过品的质量，创出十款招牌菜式。
2. 抓挚交情夜总会、千大哥龟火锅城的策划。
3. 加强典范办理，进步企业集体办理水温和办事质量。

4. 开设餐饮连锁分店。

餐饮部接待工作总结篇二

进入xxx宾馆快两年了，在这里我学到许多在学校无法学到的东西。我很荣幸被同事的认可，推荐我为优秀员工。回顾着一年的工作，我作为民族宾馆酒水部一员，我觉得这是我的荣幸。因为酒水员的主要工作就是方便服务员。在领导及各位同事的支持下，严格要求自己，顺利的完成自己的本职工作。通过一年的学习，自身取得了较大的进步。现将我一年来的工作情况总结如下：

一，认真学习

1，领导首先说的就是仪容仪表，精神面貌给以指出改进，让我们每个员工上班都是精神十足。

2，开始学习做果盘，泡茶，冷饮，调酒，做帐。

二，服从安排

1，按时上下班，工作中遵守部门的各项规章制度；

5，下班前，做好各项交接工作；

6，完成上级交给的`其他任务。

三，工作中的不足

1，上班爱讲本地话，但我会尽快改正。

2宾馆升四星级了，现在的水平还是不够的，但我会尽快的努力学习。

3, 自己的经验不足。

四, 明年的主要工作安排

1、认真做好每一天的每一项工作;

2、认真学习仓储知识, 努力学习;

3、利用休息时间进行英语培训。

将本文的word文档下载到电脑, 方便收藏和打印

推荐度:

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

餐饮部接待工作总结篇三

转眼间入职__公司工作已一年多了, 根据公司经理的工作安排, 主要负责餐饮部的日常运作和部门的培训工作, 现将20__年度工作情况作总结:

一、厅面现场管理

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;

7. 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。

9. 建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、员工日常管理

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，使员工都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。

三、工作中存在不足

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，减少了生机和活力。

四、20__年工作计划

1. 做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确；

4. 在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督；

5. 加大力度对会员客户的维护。

五、对餐厅整体管理经营的策划

3. 加强部门之间协调关系；

4. 重食品安全卫生，抓好各项安全管理；

5. 开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

一年来的各项工作虽然取得了一定成绩，但和酒店的要求还有一定的差距，存在一些不容忽视的问题，自身建立没有，待进一步加强。在服务意识上形成一致，为以后的工作打好了一个新的坚实的基础，使酒店更加兴旺和发达。

餐饮部接待工作总结篇四

一路的欢歌笑语，一路的风雨兼程送走了20__年，迎来了充满希望的2012年，回首我来到酒店的这三个月，新奇与欣喜同在，感动与感谢并存，三个月，时间虽然短暂，但对我而言收获是丰硕的，在这里的每一天，每经历的一件事，每接触到的一个人，这个过程的含金量，绝不亚于我十几年在校门里学习的价值，所以我感谢李总能给我这个难得的学习机会及细致入微的指导，感谢王经理无微不至的关怀，感谢综合部全体成员在工作上的配合和生活上的照顾，就具体工作如下总结：

一、工作方面

在这段日子里，我了解了酒店的指导方针、布局建设、部门划分、工种分配、人员定位等自然情况，综合部行使办公室职能，一个联系领导与员工的重要部门，我很荣幸能成为这

个小集体中的一员，每天负责收餐票虽然很琐碎，却能体现出我们酒店在管理上的严格性、先进性，质量检查是任何一个企业必备的、而且是重要安全保障部门，作为服务行业质量检查更是重中之重，无论是客房的卫生情况，还是餐饮服务员的仪表仪容无一不影响我们酒店的经营发展，我从最初只知道看到现在拥有一双洞察的眼睛，这是我的一个进步，一个很大的收获，板报是我们酒店对内宣传的窗口，通过出版报不仅提高了我的写作水平也增强了我的语言表达能力，评估期间承蒙李总的信任在王经理的帮助下整理了两份评估材料，我深切地感受到自己的语言罗列功底和逻辑思维的欠缺，到一线服务是最有收获的地方，虽然辛苦虽然紧张但是我学会了整理房间、开夜床、以及如何摆放才具有美观性等知识，与专家的迎来送往中了解到专家的喜好及时的将信息反馈，以便更好的服务，12月8号在评估工作即将结束的时候正巧东三省大学生供需见面会在哈尔滨召开，这对于我们毕业生来说是最重要不过了，好久之前便做好了准备，但是楼层服务员确实忙不过来，看到她们废寝忘食、加班加点我感动了，虽然我是学生但我也是酒店的员工，就这样我没有参加招聘会，我讲这个并不是说我自己都多么的伟大，而是我被这样一个团结、奉献、务实的集体而感动，奉献是无私的所以温暖、激情是火热的所以发亮，这就是企业的财富、壮大的资本！

二、学习心得

作为事业单位下属的经营类场所——国际饭店有其独特的优越性，从管理体制到发展规模都已成为同行业中的佼佼者，员工整体素质也在大学这个特定的氛围内得到了熏染，能够_远瞩，开拓外部市场的同时切身为员工的利益考虑，能够有识大体、顾大局的观念，虽然这是一个新兴的企业，更是一个具有生命力和创造力的企业，再这的每一天，我都能看到了希望。

但是事物的发展是具有两面性的，作为新兴企业在市场竞争

的浪潮冲击下一定会展露出柔弱的一面，也一定会有矛盾问题的产生，只要我们找到解决问题的途径我们就会更上一层楼，竞争也是企业的发展动力，关键是要掌握竞争的技巧避免竞争，增强创新意识、勇于打破传统观念、经营观念、管理创新逐步从以市场为本向以人为本的管理机制上靠拢，塑造具有佳大特色的品牌企业。

多少意气风发、多少踌躇满志、多少年少轻狂、多少欢歌笑语都在昨天的日记里画上了一个终结，但是未来的一年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战，就应该有新的起色，在新的一年中继续努力工作，勤汇报、勤学习、勤总结，最后祝愿我们酒店在澄澈如洗的晴空里，策马奔腾，祝愿各位经理在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺、祝愿各位同仁在新的一年里续写人生新的辉煌！

餐饮部接待工作总结篇五

岁月如梭，光阴似箭，转眼间入职xxx大酒店餐饮部工作又过去半年，我作为餐饮部的部门经理，主要负责部门各餐厅的工作，现将下半年工作开展情况作总结汇报，并就今年下半年的工作简要总结。作为国际知名的品牌酒店，餐饮部的经营与管理已很成熟，市场知名度较高，经过十几年的管理经验沉积和提炼，已形成了自己的管理风格，要在服务管理和培训上取得突破困难较大。入职后，根据餐饮部实际状况，本人提出了“打造优秀服务团队”的管理目标和口号，旨在提高整体服务水平，树立良好的行业形象。在这半年以来，主要开展了以下几方面的工作：

（一）加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配（百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结），并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典

型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

（二）建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

下半年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

为了进一步加强我店员工的职业精神，在下半年主要加强对新老员工的培训，主要有一下几点：

（一）培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，在下半年主要开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

（二）重视食品卫生，抓好安全防火。1. 重视食品卫生，健全各项食品卫生岗位责任制，成立卫生检查组，明确各分部门卫生责任人，制定了日检查、周评比、月总结的制度，开展了流动红旗竞赛活动，对卫生搞得好的分部门给予奖励，卫生差的分部门相应扣罚。由于全体员工的努力，全年未发现因食品变质而引起的中毒事故，顺利通过省市旅游局的星级酒店年审和国检。2. 抓好安全防火工作，成立安全防火领导小组，落实各分部门安全防火责任人，认真贯彻安全第一，预防为主的方针，制定安全防火制度，完善安全防火措施，各楼层配备防毒面具，组织员工观看防火录像，并进行防火

器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道，做好各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性，通过有效的措施，确保了饮食部各项工作的正常开展和财产的安全，今年以来未发生任何的失火事故。

在下半年的工作虽然按计划完成了，但在完成的质量上还做得不够，就部门运作和培训工作的来看，主要表现在以下几方面：

（一）管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部的管理。

（二）培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

在今年下半年工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！

来年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，树立良好的餐饮品牌形象。

1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质将对20xx年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素（对背景音乐进行调整），对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

餐饮部接待工作总结篇六

一，经营状况：

截止本月1日至25日，餐饮部共完成销售额280.87万元。截止本月30日，婚宴20档，共计342桌，金额478372元；生日宴6档，42桌，金额61440元；会议35档，共计214桌，都与去年同期都有不同程度的增加。

二，厨房方面：

1，潮坊香餐厅菜肴翻新了20多个品种，主要目的在于提升人气，推广新菜肴。

2，推出外卖服务。其种类有三种，分别为：218元/套；388元/套；588元/套，目的在于提高了宝隆在社会上，特别是在周边环境内的影响力。

3，鱼翅、鲍鱼在实际操作中，安排专人按照规范进行操作，

保证了质量。

4，原来的米饭放置在保暖筒内，但使用下来热度不够，现在请采购部制作了保暖被套，效果较好。

5，针对厨师对新推出菜肴有不熟悉的现象，统一标准，进行培训。6，春节咖啡厅两套早餐菜单的确定及制作。

7，1月15日至2月15日期间海鲜推广活动

8，确定西餐食品节主题、营销推广计划，做好其成本费用预算、备料、器皿准备及培训工作等。

三，餐厅方面：

1，制定餐厅工作方式的表格化、程序化，如：借用物品表格、迟到登记表、班前会记录签收表格等。

3,三个餐厅配合默契，在运作期间相互协调，对人力资源合理利

4，人员工作安排表上交，做好人员的安排工作。

5，餐厅员工与厨房配合每天对菜肴进行信息汇总并做好相关的记录；

6，江南厅设置专人负责烫椅套，保证了包房内椅套的平整、服帖。7，对所有包房重新进行设计布置，并拍成照片，规范服务员在布置上的操作。

四，综合管理及协调方面

1，做好部门人力资源编制流动情况及结构图；

2，部门管事部做好量化管理

a,对每个工作台的餐具数量、品种进行配置，确保物品的正常运转;b,由管事部对物品的配置进行监控和管理，制定每个月的正常损耗率及物品添置数量及赔偿的比例。

3, 完善预定处信息传递程序，要求预定处接到用餐变更通知、特别是临时变更通知后及时将信息传递到各相关班组，并上报李总监、周总厨、王经理、办公室。办公室做好督导作用。

5, 各班组做好了元旦期间菜肴推广、人员安排、节日安全；

7, 制定春节期间工作安排。

8, 召开采购成本控制、品质、营销及餐饮会议，总结上月工作，分析本月工作，制定2月份的营销计划。

9, 成立餐饮销售部，确定其结构编制、工作职责，安排相关人员进行轮岗学习。