

# 给饭店员工写表扬信(优质8篇)

青春是我们拥有无限可能的时刻，我们要相信自己的潜力。如何平衡学业、社交和兴趣爱好，做到多方面发展？在这里，小编为大家分享一些关于青春的名言警句，希望能给大家一些思考和启发。

## 给饭店员工写表扬信篇一

xx饭店领导：

我是参加“xx峰会xx站”的主办单位，因工作需要于7月中旬入住贵饭店，对贵饭店的服务水平非常满意，特别是服务员xx小姐，在了解到我有严重过敏症之后，在我无要求的情况下主动帮我准备了优质私人用碗筷，让我倍受感动，真正让我体会到以诚待人的理念。在此我深表谢意和敬意，也让我为贵饭店能培养出这么优秀的员工倍感自豪！

xxx

20xx年xx月xx日

## 给饭店员工写表扬信篇二

亲爱的各位工作伙伴：

大家好！在这万木更新、春暖花开的季节，我谨代表公司对\*\*红楼饭店的两位普通员工xxx和xxx丽的拾金不昧的'行为进行表扬，为她们的行为感到骄傲，为我们公司有这样的员工而感到自豪。

3月10日是个普通的日子，但是对于xxx和xxx却是不平凡的一天。早晨，两人一如平常的对已退客房进行打扫。收拾完了

桌子和床头柜，准备将床单、被套及枕套撤下进行换洗。在杨会秀拿起枕头准备扯下枕套时，突然发现枕头下面竟然有一串金黄色的项链——金项链□□xxx在脑子里想着，但是又转念一想，这么贵重的物品，客人怎么会轻易落下？想的同时，急呼xxx过来查看，俩人拿起物品后第一感觉就是链子很沉。都说，如果真的是金项链一定值很多钱，自己得做多长时间的服务员才能买得起那么粗的金链子啊？想到这□xxx马上联想到那位丢项链的客人，他知道项链丢了一定很着急，得赶紧找到失主才是。于是□xxx马上让xxx看好物品，自己跑去跟楼层主管汇报情况。楼层主管得到消息后立即询问前台接待，看客人是否离开酒店，如果没有离开酒店就好办了。但是得到的答复却是客人已经结账离店了。楼层主管一看物品确实贵重，不能再拖延时间，于是一边跟店经理上报情况，一边向前台接待了解客人信息。

最后，在全体工作伙伴的共同努力下，终于找到了那位丢项链的客人，客人也找到了丢掉的项链。

## 给饭店员工写表扬信篇三

xx饭店领导：

我是参加“xx峰会xx站”的主办单位，因工作需要于7月中旬入住贵饭店，对贵饭店的服务水平非常满意，特别是服务员xx小姐，在了解到我有严重过敏症之后，在我无要求的情况下主动帮我准备了优质私人用碗筷，让我倍受感动，真正让我体会到以诚待人的理念。在此我深表谢意和敬意，也让我为贵饭店能培养出这么优秀的员工倍感自豪！

xxx

20xx年xx月xx日

## 给饭店员工写表扬信篇四

XX酒店的领导：

您好！我是XXXX房的房客，在酒店入住期间，感受到贵酒店员工热情、亲切、周到的服务，让我们在寒冬中感受到了如家人般的'温暖。特别感谢负责XXXX房清洁工作的员工，每次都认真、仔细地帮我们打扫卫生，天气转凉了，主动为我们更换厚棉被，晾衣架不够了，主动拿出自己的衣架给我们，房间门卡坏了，主动联系工程师修理，给我们提供了很多帮助。希望贵酒店领导能够对她进行表扬，再次表示感谢！

XXX

XX年X月X日

## 给饭店员工写表扬信篇五

餐饮厨房部成长了许多,也收获了很多。下面是小编为大家整理的饭店后厨员工表扬信，希望对大家有帮助。

亲爱的同事们：

大家好,20xx年辉煌的一年,在这一年中,在吕总的正确领导下,在各兄弟部门的密切配合下,两大部门共同创造了4873万的营业额,餐饮部更是再创经营新高。营业额突破3000万大关。所有成绩的取得,得益于领导对我们工作的英明指导。得益于全体员工无私的付出。

在已经过去的20xx年里,我想说的最多的就是感谢!感谢王总吕总对我的信任和培养,是你们给了我一个成长成才的平台,感谢各兄弟部门的密切配合,正是因为有了你们的支持和配合,我们的工作才得以顺利开展。一次次的为客人提供

了“满意+惊喜”的服务!正是有了王总吕总的直接关怀和兄弟部门的配合帮助,餐饮部才得以在瞬息万变的市场中永葆旺盛的战斗力。

,现就本人一年以来的工作述职如下:

一,加强队伍建设和增强团队凝聚力.落实奖惩制度和组织3月份的全员军训.

在年初为了增强团队凝聚力和餐饮部整体队伍建设,首先对前厅后厨上至经理,总厨,下至员工在3月份组织了全员军训,通过此次军训让员工思想和意识有了较大的改观,切实提高了全员综合素质,员工的工作激情提升,工作热情高涨.同时对各项奖惩制度认真落实,在工作让员工明白努力付出就会得到收获.通过培训和奖惩制度的调整,服务质量得到了充分的保障.在全年的对客服务中,得到顾客口头表扬383次,书面表扬176次,点名服务292次,优秀服务案例156例,优质服务成功要诀79个.

二,强化十六字方针深挖客源,强化服务,提升管理,开源节流.

根据xx年酒店制定的十六字方针,餐饮重新制定了全员营销模式,责任到人,取得了理想的效果,到目前为止餐饮部完成个人订餐240万元,完成团队任务196万元,整年新增客户96个,同时在营销方面坐了如下调整:

1,加大营销队伍,加强市场推销与宣传力度.

(1)巩固现有客源的基础上,加强市场渗透,运用多种有效手段,确保市场占有率。在整年的节假日如:劳动节、母亲节、国庆节、中秋节、圣诞节等节日制定了一系列的促销措施,如今年的圣诞节“圣诞狂欢夜大型抽奖活动”的推出不仅增加了餐饮人气,同时让嘉年华餐饮品牌知名度再次提升。全年活动接着活动给顾客留下了深刻的印象并取得了理想的营

销效果。

(2)细化市场、细分客户，根据今年国内形势和市场变化餐饮部及时调整经营与营销思路通过营销队伍的加大，不断深挖客源。除中高端消费外不断吸收一些具有一定消费水平的中低端客源。并根据经营阶段多次调整销售思路。同时针对营销实行划客户、划片区管理，每天让营销人员走出去，杜绝等客户现象。全年营销部共拓展新客源168个，增加营业收入796万元。

2、建立健全客史档案，针对个人特性做出个性化服务感、忠诚度。

三、全力抓经营、全力抓创收，一切为经营管理让路

1、举办美食节，扩大酒店影响力。

3月份我们经过1个月的分析考察，举办了第一届“尚都嘉年华春季野菜美食节”通过此活动的成功举办确立了嘉年华的绿色消费理念，并给顾客留下了营养健康的消费观念。增加营业效益的同时也扩大了酒店的影响力。

2、调整一楼零点增设自助海鲜火锅厅取得较大效果

今年六月份在酒店吕总的支持下，我们对临沂火锅市场进行分析考察，并数次前往济南最具特点的自助火锅酒店鲁能烧鹅仔学习，将一楼原零点厅改为海鲜自助火锅厅，并将零点厅调至三楼，同时加强店内店外宣传，并发放宣传彩页1万份，零点厅调至三楼推出凉菜水果免费策略，迅速翘开市场。这两大区域的调整实现营业额800余万元。较去年增长300余万元，增长幅度为49%。

3、倡导“绿色、营养、健康”消费理念推出滋补养生系列菜

## 品，确立尚都十八菜

(1)自去年餐饮部调整高档菜品后，取得了理想的效果，得到了顾客的认可。特别是参花鲜参养生汤已成为招牌菜品。在做好高档的基础上，结合市场xx月份餐饮部推出“绿色、营养、健康”的饮食理念，推出嘉年华饮食健康四大亮点1、酒店所有原材料保证纯绿色、无污染、无公害。2、酒店所有菜品都是根据营养健康学合理搭配3、所有点菜人员都是经过正规营养师培训4、酒店配有海鲜海水运输车所授海鲜均是纯海水养殖。通过3个月的广泛宣传“绿色、营养、健康”的饮食理念已深入顾客心中。像“药膳局南瓜”“杜仲堡驴肉”“扬州密制狮子头”等健康，滋补，养生菜品在短时间内成为点击率较高且其他酒店争相模仿的菜品，并同时根据健康消费、绿色消费的顾客心理，及时对一楼点菜区进行了文化氛围布置区别于其他酒店的菜品特色，突出了营养、健康饮食形成了具有尚都特色的菜品文化。

(2)确立尚都十八菜——我们经过3年的菜品积累和沉淀，通过对菜品的点击率、好评率、及菜品的营养价值和荤素颜色搭配，经过几次部门例会分析在12月份最后确立了尚都十八特色菜菜，十八菜的是根据尚都两字共十八笔画而得来。十八个菜品一菜一格，保罗了酸、甜、苦、辣、咸，五味俱全。

4、根据宴会房间的实际消费档次，制定了以高档为主，高中结合的经营思路，重点作出以下工作：

(1)更换了12个vip房间的餐具，和厨房部分餐具，提高了房间规格及菜品档次

(4)定期进行服务人员菜品培训，引导宾客消费

(5)全年开展了2次“顾客回访月”活动，进一步稳定了客源

(6)完善和强化了新菜制作推出相关规定，使菜品花色品种上

做到常换常新。

(7) 推出对高端客户赠送开胃盅，桌桌赠送南瓜粥活动。突出了嘉年华的人性化服务

#### 四、完善管理制度，强化制度落实，促进规范化管理

今年，我们本着“内抓管理，外树形象”的经营原则，把工作的着眼点和着力点

放在加强内部管理上，坚持抓管理，促规范，求效益。

部门在理顺、调整机构的基础上，完善了管理体制，修订了各项管理制度。重点严格了质量管理，部门从产品质量与服务质量入手先后出台了《餐饮部激励制度》《厨房质量管理标准》《餐饮部餐中服务技巧》《餐饮部个性化服务手册》《标准化服务语言》《厨房菜品量化管理制度》《厨房部菜品推出方案》《菜品大比武制度》特别是菜品推出方案的实施，激发了厨师工作热情，一年来，共推出新菜216个，招牌菜4个。像《菜品量化管理制度》《标准化服务语言》的实施使菜品质量和服务质量得到了快速的提升。

为了提升和规范部门服务程序，清晰服务环节，根据经营管理需要，实施了餐饮部规范情景模拟程序的培训，并结合工作实际，及时出台了《餐饮部规范服务程序》。

#### 五、严控节能降耗，降低运营成本取得理想效果

自年初4月份部门就制定了《餐饮部节能降耗管理办法》通过办法的实施餐饮部的水电气等在营业额增加的情况下按比例每月递减。同时在8月份部门制定了《低值易耗物品领用标准》细化了部门低值易耗物品的管理。

一年的工作，经过部门上下的共同努力，虽然取得了一定的

成绩。但不可忽略所存在的问题。这些问题，有些来自于客人投诉等反馈意见，有些是酒店质检或部门自查所发现的，其主要表现在：

1、管理水准有待提升。一表现在管理人员文化修养、专业知识和管理能力等综合素质高低不一、参差不齐；二表现在部门尚未制订一整套规范的系统的切实可行的“管理模式”；三表现在“人治”管理、随意管理等个体行为，在一些管理者身上时有发生。

2、服务质量尚需优化。从以往检查和客人投诉中发现，部门各岗位员工的服务质量，横向比较有高有低，纵向比较有优有劣。平时与周末、团体接待与宴会接待、领导在与不在，都难做到一个样地优质服务。其中反复出现的问题是，部门的部分员工，仪容仪表不整洁，礼节礼貌不主动，接待服务不周到，处理应变不灵活。

20xx年市场等因素我们已经遇到了那么多的困难，可我们还是坚强的挺了过去，并取得了一定的成绩。新的一年市场就要求我们要不断创新、永不停步。在新的一年里我努力的方向是：

一、狠抓内部管理。明年，部门将下大力气抓好基础管理，进一步健全各项规章制度，加大检查落实力度，从根本上扼制违纪现象的发生，使部门各项工作进一步步入程序化、规范化的轨道。

二、继续加强能耗管理，争取向管理要效益。

三、加大软件建设的力度，着力抓好员工队伍整体素质的提高。明年，部门将进一步加大培训力度，全面提高员工的综合素质，全面提升部门的服务质量。

四、进一步强化营销管理，明年，部门将继续加强对市场的



分析和预测，调整经营定位，拓展客源市场，力争完成明年的各项经营计划指标。

五、加强客房及足疗的管理力度，并调整足疗、客房的营销方案，争取在新的一年使两部门的效益及管理更上一个台阶。

六、继续打造“绿色、营养、健康”品牌，树立鲁南餐饮旗舰形象的目标。新的一年在

做到广纳客源的同时不断创新自有产品，围绕绿色、营养、健康饮食理念，广泛宣传。自春季野菜美食节开始做到月月有活动，月月有翻新。使尚都嘉年华的饮食品牌深入顾客心中。

xx年通过付出，我们获得了丰厚的回报□20xx年在国际金融形势和市场竞争激烈的影响下，只要我们在前期的基础上，发扬不怕苦不怕累得吃苦耐劳精神。在标准化服务的基础上坚持“用心做事”的个性化服务，坚持菜品创新，坚持发扬“一家人、一条心、一股劲”的精神，相信我们会是行业领先、临沂最强、鲁南第一。

谢谢大家

xx年x月x日

敬爱的领导及同事：

在董事长及各级领导的正确领导下，率领食府全体员工完

成饭店制定的各项经营、管理指标，共同提高酒店的服务质量、管理水平和经济效益。现就

本年度的工作汇报如下：

不足之处，请领导给予指点：

1. 提高员工服务质量，强化员工服务意识，对新员工和后进员工做好辅导工作，布置各班组制作出培训计划，做好员工的定期培训工作，并督导落实情况。确保使每位员工掌握工作所需技能的同时，并且对客服务做到：热情，主动，礼貌，耐心，周到。此酒店服务业的“十字方针”。对表现优异的员工设立免检楼层或高级服务员，上报餐饮部经理考虑其工作待遇或作为以后晋升的重要参考。

一、逐级严格检查，坚决杜绝因卫生质量问题而引起客人投诉，影响酒店声誉，同时强调当日结尾工作清扫完毕。并且制作出《计划卫生表》，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维护，提高餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

3. 控制物耗、开源节流：强化员工节约意识，提倡控制水、电等能源浪费的同时，实施物耗管理责任制。统一全面盘点。一旦损失、责任到人。对大量损失一经查处在追究当值员工责任的同时，对其所辖楼层领班将追究其连带责任。

5. 培训下属员工树立全员推销意识，如一些特色菜肴，新鲜海鲜等，增加酒店餐饮部的营业额，提高员工的责任心及工作积极性。

4. 加强与客人的沟通，了解客人对饭菜的意见，与销售员加强合作，了解客人情绪，妥善处理客人的投诉，并及时向部门经理或厨房反映。

二、团结，配合，建立内部合理而有效的运行机制。为使部门的日常运作逐步纳入到工作有计划、有指导、有跟踪、有总结的管理系统中去，有效地将计划性工作和应急性工作密切结合起来，建立明确的工作目标，要求各小部门建立计划性的工作制度，通过每月总结、计划，对各项工作有计划、有落实，按计划步骤予以实施。建立每月工作汇报制度，通

过对工作的完成情况，对各部门负责人予以考评。1，如有大型接待，三个楼层之间相互沟通，协调，合理化安排人员，各个班组可以随时相互调动。

2，前台的操作完全需要后台的配合，前台的意见及时反馈给后台，这样可以相辅相承。3，出现问题，班组相互沟通，及时改正。4，经常考核，评比，来增强各班组的能力。

三 酒店基层管理人员为酒店的不可忽视的力量，培养酒店自己的优秀人才 需要一个和谐的工作环境和对优秀人才能力的肯定，人格的尊重。目前酒店采用用人的原则为量才适用，让贤者居上，能者居中，智者居侧，充分发挥人才的主观能动性，本着对下属负责的态度，加强监督，加强约束，加强管理。培训工作对于酒店适应环境的变化、满足市场竞争的需要、满足员工自身发展的需要以及提升酒店的效益都具有十分重要的意义。通过培训可以提高员工的技能和综合素质，从而提高其工作质量和效率，减少失误，降低成本，提高客户满意度；员工更高层次地理解和掌握所从事的工作，增强工作信心。1，让各班组加强日常的督导工作，做好培训，把餐厅相关知识教给服务员，提高她们的素质。

2，从日常工作中评比，考核，来发现一些优秀员工。3，对优秀员工放心，放手去管，让他们充分发挥自己的才能。

四、抓服务质量，管理制度逐渐完善 质量就是生命，质量就是效益，是企业永恒的主题，其好坏直接关系到酒店及部门的长发展。正因如此，部门从本部门成立开始就重点抓产品质量与服务质量。1 对本部门每一位员工在上岗之前进行了系统 严格 规范化的培训，通过培训使员工掌握了基本的服务流程。

2 通过一对一的帮扶制度对服务质量欠佳的员工进行岗上再培训，使他们在服务质量和意识上有了很大的进步与提高。3 进一步加强卫生监督管理制度，先后制定和出台了卫

生责任到人的一系列监督制度。

4、加大培训力度，强化标准意识，在前台培训上，总结情景模拟培训效果，继续深入开展前台各岗人员的情景模拟及基本技能的培训和客史资料的培训，确保操作标准统一。

## 五、存在的主要问题

从食府成立起餐饮部的工作虽然取得了一定的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店的期望值还相差甚远，其主要表现在：1 在抓前台管理和人员的培训上力度不大，员工在规范化、标准化的服务上参差不齐。2 一味的强调经营而忽视了员工的思想动态，与员工的交流、沟通的次数较少，导致部门人员流动。

## 六、今后工作努力方向

### 述职工作报告

各位领导监督指导：

### 一、工作中回顾与总结

1、发动员工解决人荒之急，3月份前厅大部分员工因自身的原因离职很多。一时间前厅

服务员缺编很多，服务不到位，引起客人投诉。在李总领导的倡导下，我这从本地招聘员工

并向酒店推荐优秀人选，这样进来的员工比较稳定，不容易流失，解决了餐饮部的人荒之急。

同时针对前厅新入职员工大多文化较低、年龄较小、没有从事过酒店服务的情况，我号召部

分管理人员对新入职员工进行针对性的模拟演习、加强培训力度，使他们在短时间上岗，达

到了使餐厅正常运转的目的

密协作、相互配合。在我和行政总厨的努力和支持下，前厅、后厨不论是客人的信息反馈，

还是菜品出现失误时，都能在第一时间内得到及时处理与反馈，员工与员工之间也形成自觉

配合默契、互相帮助。

要加强学习；因我本人入职时间较短，对维系客户方面做得不够完善，使协议单位上客率较

低。，这都需要我在工作上加强改进；我个人最大的期望就是得到学习和指导

米饭，梅菜扣肉，清蒸鱼，和蒸制的各类海鲜。在中型酒店或者是餐饮，还会负责燕窝，鱼

翅，鲍鱼，辽参的涨发。

xx年x月x日

敬爱的领导及同事：

20xx年本人在部门管理工作岗位上得到了学习和锻炼，特别是在下半年担任部门管理工作过程中，认真总结了部门工作中存在的不足，并从部门管理架构、人力设置、生产效率入手，加强了巩固和调整，围绕下步工作的不断提升，找准今年工作目标和方向，特作如下述职。

## 一、部门工作中存在的问题：

1、各级员工之间的工作沟通不够通畅，导致诸如沽清单数量不准等，出品高峰各档口督导沟通不及时，导致上菜顺序有误差等。

2、一岗多能的人力不多，针对本部厨房的三层实际出品情况来看，必须培养一岗多能的操作手，使出品高峰时人力能够充分地利用。

3、员工餐的操作平台利用不够充分，主要表现是对员工的操作意识不够，作为锅灶的培训基地，大多由于基层员工没有充分意识到员工餐操作的重要性，此方面，需要加大，基层员工的培训力度。

4、从现场出品的情况来看，各档口均存在基本功不达的现象，具体表现时有刀工，芡功，火功等不到位的情况，必须加强全面督导和培训。

5、团队合作意识不高，个人主义意识较浓，导致具体事情的执行落后。

6、对员工日常操作行为，习惯不够重视，培训注重形式，内容不能落实，执行力不能坚持，造成梯队建设未能跟上管理工作要求。

## 二、出品部20xx年工作目标

根据酒店年度销售目标，部门人均月劳效4万元，出品部综合毛利率控制在50.00%以上。

## 三、规范会议及培训制度

1. 制定每周会议制度，对各方面的问题组织各档口督导作分

析，拟定解决方案，对实际工作问题提供交流的平台并得到落实。

2. 定期组织培训，对督导级主要作管理意识的导入，对基层员工主要是随时随地随人地做操作细节的纠正及讲解，以便使整个出品水平得到提升，更主要的是统一出品管理思想，充分发挥团队的力量，使整体水平上一个台阶。

#### 四、优化梯队人力架构

1. 坚决执行“带中间，推两头”的管理方案，培养“技术型，管理型”的综合型厨师队伍。使本部综合应对能力在面对残酷的市场竞争中能占据有利的地位。

2. 由于开年本部员工流动性较大，从目前实际工作运转情况来看，出现了断层现象。现有的督导级培训意识不达，导致员工的工作效率不高。下一步将对督导级的工作提出更高的要求，同时不断作理念导入，尽快使全员的人力架构合理化。

#### 五、优化出品流程

根据现部门实际出品操作情况，主要短板反映在对出品顺序的梳理。就目前来看，控管的难度在于菜式不是在一个平面出品，而信息的及时性又得不到保障，导致上菜顺序混乱及催菜的现象发生。针对此类问题，本部将对各档口的督导作销售排序理念的导入，使其打破传统的操作模式，尽可能提高对客需求应对的灵活性，及出品效率，梳理各档口的操作流程，配合前厅达到最佳的出品状态。

#### 六、坚决执行公司“照搬”的出品理念

#### 七、提升全员的计划控管能力

目前全员的计划意识和能力都比较弱，从干调的领料来看此

方面的上升空间较大，从企业发展需求来看，无后台的操作模式将是发展的趋势，所以提升的全员的计划及控管能力是提高厨师素质的一项很重要的工作。本部将不断引导督导级学习pdca循环工作法，酒店六常法，国家五钻级酒店标准，理论联系实际，以销售曲线为依据，不断优化标准库存量，提升全员的计划控管能力。

20xx年将带领部门全员共同完成酒店的销售目标，提高我部的实战水平，提升出品品质，使公司在市场上形成良好的口碑。

xx年x月x日

## 给饭店员工写表扬信篇六

各位领导监督指导：

### 一、工作中回顾与总结

1、发动员工解决人荒之急，3月份前厅大部分员工因自身的原因离职很多。一时间前厅服务员缺编很多，服务不到位，引起客人投诉。在李总领导的倡导下，我这从本地招聘员工并向酒店推荐优秀人选，这样进来的员工比较稳定，不容易流失，解决了餐饮部的人荒之急。同时针对前厅新入职员工大多文化较低、年龄较小、没有从事过酒店服务的情况，我号召部分管理人员对新入职员工进行针对性的模拟演习、加强培训力度，使他们在短时间上岗，达到了使餐厅正常运转的目的。

2、加强前厅与后厨沟通与协调。首先要求前厅人员必须熟悉自己的职责、流程。晚市就餐人员较多，需要前厅、后厨紧密协作、相互配合。在我和行政总厨的努力和支持下，前厅、后厨不论是客人的信息反馈，还是菜品出现失误时，都能在



第一时间得到及时处理与反馈，员工与员工之间也形成自觉配合默契、互相帮助。

二、收获与不足：这四个月最大的收获是李总对店管理知识全面灌输，如何细节管理、沟通等有了更深刻的理解与体会。使我在综合管理能力方面有了更进一步的提高，对以后作有了更明确的目标。不足之处是：在平时的工作中不善总结，并且在细化管理及对员工培训上力度不够，需要加强学习；因我本人入职时间较短，对维系客户方面做得不够完善，使协议单位上客率较低。这都需要我在工作上加强改进；我个人最大的期望就是得到学习和指导。

三、下半年工作展望七月份：搞好环境卫生、食品卫生、严防夏季食物中毒。八八月份：餐厅业务技能、多培训，和新菜品的推出。九月份：做好婚宴预订及接待，销售中秋月饼。十月份：十一长假的员工安排及婚宴接待，中秋节大闸蟹推出。十一月份：各种资料汇总、收集、年终总结的准备，年度资产盘存和复查。十二月份：圣诞节及新年年夜饭的营销接待及各种文字资料的上交。相信在李总酒店各位领导的英明决策与带领下，各个方面都会逐步走向规范和成熟。同时，我也有信心带领餐饮部的每位员工齐心协力，完成酒店下达的各项任务。我的述职完毕，谢谢大家一上杂的意思呢，在厨房也叫蒸锅。也就是厨房里专门负责蒸制各类菜品的师傅。比如，米饭，梅菜扣肉，清蒸鱼，和蒸制的各类海鲜。在中型酒店或者是餐饮，还会负责燕窝，鱼翅，鲍鱼，辽参的涨发。

XXX

xx年x月x日

## 给饭店员工写表扬信篇七

您好！我是8203房的房客，在酒店入住期间，感受到贵酒店

员工热情、亲切、周到的'服务，让我们在寒冬中感受到了如家人般的温暖。特别感谢负责8203房清洁工作的员工，每次都认真、仔细地帮我们打扫卫生，天气转凉了，主动为我们更换厚棉被，晾衣架不够了，主动拿出自己的衣架给我们，房间门卡坏了，主动联系工程师修理，给我们提供了很多帮助。希望贵酒店领导能够对她进行表扬，再次表示感谢！

XXX

XX年XX月XX日

## 给饭店员工写表扬信篇八

您好！我是8203房的`房客，在酒店入住期间，感受到贵酒店员工热情、亲切、周到的服务，让我们在寒冬中感受到了如家人般的温暖。特别感谢负责8203房清洁工作的员工，每次都认真、仔细地帮我们打扫卫生，天气转凉了，主动为我们更换厚棉被，晾衣架不够了，主动拿出自己的衣架给我们，房间门卡坏了，主动联系工程师修理，给我们提供了很多帮助。希望贵酒店领导能够对她进行表扬，再次表示感谢！

XXX

XX年XX月XX日