# 2024年中餐厅服务员培训计划最新范文

来源：网络 作者：青苔石径 更新时间：2024-10-18

*制定计划前，要分析研究工作现状，充分了解下一步工作是在什么基础上进行的，是依据什么来制定这个计划的。计划书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇计划呢？下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。2024年中餐厅服务...*

制定计划前，要分析研究工作现状，充分了解下一步工作是在什么基础上进行的，是依据什么来制定这个计划的。计划书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇计划呢？下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

**2024年中餐厅服务员培训计划最新范文一**

根据公司对餐厅服务员的工作要求，经过系统学习，培训优秀的服务人员，使培训过的服务员具有良好的职业道德和行为规范，掌握餐厅服务基础知识和各项操作技能。

一、培训对象

公司各店在职服务人员。

二、培训课程

岗位培训课程设置采用能力模块组合，共设置公司管理项目、餐厅服务员职业素质、餐饮服务基本技能、酒水服务、上菜及分菜、撤换餐用具和餐厅服务基本程序等七个培训模块。

三、培训形式

半脱产，分期分批学习。

四、培训内容

(一)公司管理项目餐厅服务员培训

1、讲究职业道德：

(1)遵纪守法：了解和遵守公民的职责和义务，文明执业;了解国家提倡的“五爱”内容;

(2)敬业精神：养成守时、守信、守纪的良好品质;养成尊老爱幼、勤奋好学的良好品质;养成乐于助人、精益求精的良好品质;

(3)从业原则：自尊、自爱、自信、自立、自强。

2、餐厅服务员职业素质：

(1)职业道德及岗位职责：餐厅服务员的职业道德;迎宾员、看台员和传菜员的岗位职责;

(2)顾客的饮食习惯与就餐心理：我国各地区的饮食习惯;少数民族的饮食习惯;欧美亚洲人们的饮食习惯;宾客的就餐心理;

(3)饮食卫生基础知识：公共饮食行业特点;公共饮食行业的卫生管理;服务员个人卫生要求;餐厅环境卫生要求;预防食物中毒;餐具洗涤和消毒卫生;

(4)餐饮服务安全：火灾防范与处理：盗窃和意外事故防范与处理;

(5)餐饮服务礼仪：礼貌服务的基本要求;服务接待礼节;学会着装、卫生修饰要求;学会正确的站立、行走、操作姿态。

3、餐饮服务基本技能：

(1)端托技巧：了解托盘的种类及作用;掌握轻托和重托方法;学会端托行进步法;

(2)餐巾折花：了解餐巾作用与种类;餐巾折花基本技法;餐巾花的造型种类与摆放;餐巾折花图谱;

(3)摆台服务：了解中、西餐摆台的基本要求。

4、酒水服务：

(1)了解中外酒水、茶叶及软饮料的分类及特点：了解中国酒水的分类、特点;了解外国酒水的分类、特点;了解软饮料的分类、特点;了解茶叶的分类、特点;

(2)酒水服务的技巧与程序：学会冰镇、温烫方法;注意斟酒顺序;掌握酒水服务操作要领。

5、上菜及分菜：

(1)了解菜品知识：了解中国菜的特点;了解西餐菜的主要特点;

(2)上菜与分菜：了解中西餐上菜的操作要领;掌握中西餐分菜的基本方法。

6、撤换餐用具：

(1)中餐台面撤换餐用具：学会撤换餐用具操作方法;知道正确的收台工作步骤

(2)西餐台面撤换餐用具：了解西餐菜肴与餐具、酒水的搭配规律;了解西餐台面撤换餐用具的特殊要求

**2024年中餐厅服务员培训计划最新范文二**

根据餐厅服务员国家职业标准，经过系统学习，培训适应劳务市场需求和用人单位要求、具有良好的职业道德和行为规范、熟练掌握餐厅服务基础知识和各项操作技能的餐厅服务人员。

一、培训对象

以年满16周岁、具有初中以上文化程度、身体健康、有转移就业愿望、热衷于餐厅服务岗位的农村青年为主。

二、培训形式

以脱产或半脱产的学习形式，对农民工进行职业技能培训。

三、培训要求

1、培训中理论培训、技能培训、声像培训、实际操作各环节有机统一，采取能力模块的培训方式，突出岗位技能培训。以学员动手操作为主，教师面授讲解为辅，全面提高学员综合素质。

2、通过课堂讲授、现场培训、实际操作和自学等形式开展培训，以实际、实用、实效为目的，提高学员参训的兴趣。

3、利用\_\_宾馆为实训基地，聘请具有丰富操作技能的专兼职教师亲自演习操作，使学员在边学边做中实现岗位技能的提高，培养学员的动手操作能力。

四、培训内容

《餐厅服务员》课程设置采用能力模块组合，共设置执业基础、餐厅服务礼仪、端托摆台服务、酒水服务、上菜及分菜服务、撤换餐用具和餐厅服务基本程序等七个培训模块。

(一)执业基础：

要求学员熟知外出务工常识，掌握餐厅服务应具备的职业素质。理论学习10学时。

(二)餐厅服务礼仪：

要求学员掌握餐厅服务员的仪容仪表规范、举止规范、礼貌规范、礼仪规范。其中理论学习5学时，技能学习13学时，声像学习2学时，共计20学时。

(三)端托、摆台服务技能：

要求学员熟练掌握托盘的端托技巧、餐巾折花技巧、摆台服务技能。其中理论学习6学时，技能学习22学时，声像学习2学时，共计30学时。

(四)酒水服务：

要求学员了解中外酒水、茶叶及软饮料的分类及特点、掌握酒水服务的技巧与程序。其中理论学习6学时，技能学习22学时，声像学习2学时，共计30学时。

(五)上菜及分菜：

要求学员了解菜品知识、上菜及分菜知识。其中理论学习4学时，技能学习14学时，声像学习2学时，共计20学时。

(六)撤换餐用具：

要求学员学会撤换餐用具的基本操作方法。其中理论学习4学时，技能学习5学时，声像学习1学时，共计10学时。

(七)餐厅服务基本程序：

要求学员了解零点接待服务的相关知识，餐厅服务的基本程序。其中理论学习12学时，技能学习16学时，声像学习2学时，共计30学时。

五、考核与评价

1、考试：学员学完课程设置中的每一个模块后，由培训教师采取笔试、口试等方法对学员进行阶段测验。各培训模块的考试平均成绩作为结业考核的重要依据。

2、考核：体现“以技能为最终成果”的`培训理念，由\_\_县农村富余劳动力培训基地负责人及具有较强技能水平的教师组成考评组，在\_\_宾馆实训基地对学员进行现场考核，考核采取现场操作、口述问答、模拟操作等形式，重点检查学员岗位技能掌握情况。考核不合格者可参加补考，严格把好出口关。

3、发证：考试、考核合格者发给由中央农广校统一印制的培训证书，同时根据学员自愿的原则，由培训学校组织学员参加餐饮旅游服务类工种的职业技能鉴定，合格学员可同时获得劳动保障部统一印制的职业资格证书。

**2024年中餐厅服务员培训计划最新范文三**

为了学习贯彻《食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等餐饮服务法律法规，提高餐饮服务从业人员食品安全法律、法规知识和规范操作水平，结合我县实际，制定本方案。

一、 培训目的

通过对餐饮服务从业人员食品安全法律法规和餐饮服务食品安全基础知识等内容的培训，增强企业是食品安全第一责任人的意识，提高食品安全自我管理水平，强化从业人员的食品安全守法意识、诚信意识、自律意识，提高其操作技能，预防食品安全事故的发生。

二、 培训对象、时间

培训对象为餐饮服务从业人员，包括学校(幼儿园)、是事业单位食堂和餐饮服务单位的管理人员和加工操作人员。培训时间待定。

三、 培训内容

1、食品安全法律法规，包括《食品安全法》及其实施条例和《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务许可管理办法》等。

2、餐饮服务食品安全业务知识，包括食品安全标准：

食品污染及其预防控制措施;食物中毒和其他食源性疾病的预防方法;重大活动餐饮服务食品安全保障技能;厨房、环境、设备以及食品采购、储存、加工烹饪过程的卫生要求;餐饮从业人员的个人卫生要求等。

四、培训方式

采取集中培训方式，地点待定。

五、 培训监督

根据《食品安全法》等法律法规有关规定，县食品药品监督管理局将把餐饮服务从业人员的培训情况作为日常监管与许可的重要内容之一。从业人员培训结束后进行考试，合格者发给餐饮服务从业人员培训合格证明，培训合格证明作为餐饮服务单位审查验收的必备条件之一，考核不合格的从业人员，食品药品监督管理部门将责令其所在单位停止相关人员从事有关食品经营活动，并按要求经培训和考核合格后上岗。

**2024年中餐厅服务员培训计划最新范文四**

一、培训目标

根据公司对餐厅服务员的工作要求，经过系统学习，培训优秀的服务人员，使培训过的服务员具有良好的职业道德和行为规范，掌握餐厅服务基础知识和各项操作技能。

二、培训对象

公司各店在职服务人员。

三、培训课程

岗位培训课程设置采用能力模块组合，共设置公司管理项目、餐厅服务员职业素质、餐饮服务基本技能、酒水服务、上菜及分菜、撤换餐用具和餐厅服务基本程序等七个培训模块。

四、培训形式

半脱产，分期分批学习。

五、培训内容

顾客的饮食习惯与就餐心理：我国各地区的饮食习惯;少数民族的饮食习惯;欧美亚洲人们的饮食习惯;宾客的就餐心理。

饮食卫生基础知识：公共饮食行业特点;公共饮食行业的卫生管理;服务员个人卫生要求;餐厅环境卫生要求;预防食物中毒;餐具洗涤和消毒卫生。

餐饮服务安全：火灾防范与处理：盗窃和意外事故防范与处理。

餐饮服务礼仪：礼貌服务的基本要求;服务接待礼节;学会着装、卫生修饰要求;学会正确的站立、行走、操作姿态。

端托技巧：了解托盘的种类及作用;掌握轻托和重托方法;学会端托行进步法。

餐巾折花：了解餐巾作用与种类;餐巾折花基本技法;餐巾花的造型种类与摆放;餐巾折花图谱。

摆台服务：了解中、西餐摆台的基本要求。

六、培训讲师

工龄较长的员工、餐厅大堂经理、总经理。

七、培训时间

每周一至周五停业后10：30至12：00，连续一个月。

八、培训地点和设备

餐厅内，餐厅内的所有设施。

九、考评方式

1、考试：服务员学完课程设置中的每一个培训模块后，由培训师采取笔试、口试等方法对学员进行阶段测验。

2、考核：体现“以技能为最终成果”的培训理念。由公司组成考评组在培训基地对服务员进行现场考核，考核可采取现场操作、口述问答、模拟操作、图示等形式，重点检查服务员岗位技能掌握情况。

十、调整方式

可调至周六或周日晚上，具体时间不变，但需上报总经理，并得到三分之二以上的培训员工的同意。

**2024年中餐厅服务员培训计划最新范文五**

一、 培训目标

1、总体目标

培养具备以下条件的人员：掌握餐厅服务基础知识，能够运用基本技能，独立完成本职业服务程序，并能做到服务质量一流。

2、服务素质培训目标

通过培训，使学员掌握企业经营的理念、服务的理念，餐厅服务员的素质要求，餐饮服务礼仪规范及各种待客服务技巧，学会用礼仪包装自己 ，自觉塑造良好的职业形象，营造良好的服务氛围，提高综合服务素质，提升对企业的忠诚度，增强团队的凝聚力，为迅速、全面提高餐厅服务档次打下良好的基础。

3、操作技能培训目标

通过培训，使学员熟练掌握餐厅服务的基本技能、基本程序，提高语言表达能力和实际工作的应变能力及心理素质，能够把所学到的知识灵活运用到实际工作中去，为客人提供满意的服务。

二、 教学要求

(一)服务素质培训要求

1、企业形象塑造及餐厅服务员个人形象塑造的重要性

2、服务的含义、服务的理念、服务的模式

3、餐厅服务员的素质要求

4、餐厅服务员的职业道德要求

5、餐厅服务员的礼节礼貌的基本要求

6、餐厅服务员仪容仪表仪态的基本要求

7、餐厅服务中常用的礼貌用语

8、如何树立“前台员工是宾馆内部的顾客”的理念，加强前后台的合作

9、沟通客人的技巧

10、熟记客人

11、语言技巧

12、建立有效的团队

13、如何创造客人、如何留住客人

14、电话礼仪

15、如何与客人打招呼

(二)操作技能培训要求

1、托盘的基本要领

2、餐巾折花

3、中餐摆台

4、斟酒、上菜、分菜

5、中餐宴会的预定

6、中餐宴会的接待服务程序及技巧

三、教学计划安排

1、课程任务和说明

通过培训，使培训对象掌握餐厅服务员的理论知识和操作技能，培训完毕，培训对象应能够独立上岗，完成餐厅服务的日常接待与卫生清洁等工作。

在教学过程中，应以理论教学为基础，注意加强技能训练，使培训对象通过实际训练，掌握所学的理论知识和操作技能。

2、课程和课时分配表

3、 服务素质培训的教学要求

通过培训，使学员掌握企业经营的理念、服务的理念，餐厅服务员的素质要求，餐饮服务礼仪规范及各种待客服务技巧，学会用礼仪包装自己 ，自觉塑造良好的职业形象，营造良好的服务氛围，提高综合服务素质，提升对企业的忠诚度，增强团队的凝聚力，为迅速、全面提高餐厅服务档次打下良好的基础。

4、操作技能培训的教学要求

通过培训，使学员熟练掌握餐厅服务的基本技能、基本程序，提高语言表达能力和实际工作的应变能力及心理素质，能够把所学到的知识灵活运用到实际工作中去，为客人提供满意的服务。

【2024年中餐厅服务员培训计划最新范文】相关推荐文章:

餐厅服务员个人简历范文

餐厅服务员工作总结范文

2024年中小学班主任培训计划

最新学校校本培训计划2024模板

餐厅服务员个人工作总结

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找