# 2024年酒店服务员六月份工作计划模板精选

来源：网络 作者：莲雾凝露 更新时间：2024-10-18

*时间流逝得如此之快，我们的工作又迈入新的阶段，请一起努力，写一份计划吧。我们该怎么拟定计划呢？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢!2024年酒店服务员六月份工作计划模板精选一随着酒店新标准的实施，我们酒店的未来将任重而道远，虽然...*

时间流逝得如此之快，我们的工作又迈入新的阶段，请一起努力，写一份计划吧。我们该怎么拟定计划呢？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢!

**2024年酒店服务员六月份工作计划模板精选一**

随着酒店新标准的实施，我们酒店的未来将任重而道远，虽然我们经历了将近四年的实践与探索并取得了部分成功经验，但是我们必须时刻保持清醒的头脑，意识到\_\_市场的局限性，消费群体进一步分化和影响部分消费群体做圣达回头客的各方面内部因素，以及同行业不断涌现和激烈竞争带来的影响。

所以，我们要针对五月存在的问题不断地加强提高管理水平、服务水平和人员素质。针对六月的工作特制定计划如下：

一、继续加强员工的业务技能培训，提高员工的综合素质

餐饮部的每一位成员都是酒店的形象窗口，不仅整体形象要能经受得住考验，业务知识与服务技巧更是体现一个酒店的管理水平，要想将业务知识与服务技巧保持在一个基础之上，必须抓好培训工作，如果培训工作不跟上，很容易导致员工对工作缺乏热情与业务水平松懈，因此，六月计划每月根据员工接受业务的进度和新老员工的情况进行必要的分层次培训，培训方式仍主要是偏向授课与现场模拟，并督导其在工作中学而用之。

二、多方面提高酒店经济效益

进一步加强吧台餐饮预订的灵活性以及包厢服务员的酒水推介意识和技巧，提高酒水销售水平，从而多方面提高酒店的经济效益。

三、加强员工思想教育

利用一切机会不断地向员工灌输顾客就是上帝的理念;同时激励员工发扬团结互助的精神，增强员工的凝聚力，树立集体荣辱观。

四、继续做好“节能降耗”工作

1、严抓日常消耗品的节约。如餐巾纸、牙签、布草、餐具等。

2、降低设备运行的消耗。如空调合理开启及时关闭等。

3、杜绝马桶长流水、长明灯等。

五、突出以人为本的管理理念，保持与员工沟通交流的习惯，以增近彼此的了解，便于工作的开展

计划每个月找部门各岗位的员工进行谈话，主要是围绕着工作与生活为重点，让员工在自己所属的工作部门能找到倾诉对象，保证沟通程序的畅通，根据员工提出合理性的要求，管理人员时刻将员工心里存在的问题当成自己的问题去用心解决，为员工排忧解难。

如果解决不了的及时上报酒店领导寻求帮助。让员工真正感受到自己在部门、在酒店受到尊重与重视，从而人人能有个好心情，这样更有助于更好地服务于顾客。

六、继续做好部门内部的质检工作

每日质检，主要检查各岗位员工的仪容仪表、礼节礼貌、卫生纪律、餐中服务细节、宿舍纪律卫生等方面的巡检。定期报请酒店质检部来本门监督指导工作，并主动汇报部门质检情况，从而不断提高本门质检水准。

七、增强监督机制和竞争机制，逐步改观个别管理人员执行力不强的局面

20\_\_年六月是新的征程，新的起点。我决心一如既往地视酒店的发展为已任、视部门的发展为已任、视员工的发展为已任、视自己的发展为已任。

我坚信在酒店领导的带领下，全体员工团结一心，努力工作，我们圣达酒店的生意会越来越红火，圣达的明天也会更加辉!

**2024年酒店服务员六月份工作计划模板精选二**

一、班前准备工作

1、按时上班，按时签到，不许代签，不许弄虚作假。

2、服从领导开档前卫生工作的安排，保质保量完成充餐具，备调料，铺台，摆位，环境卫生等，事前一切准备工作。我们是一个整体，要有全局观念，要互相合作，互相帮助。

3、员工午餐，小歇。

二、班中接待

1、热情迎客，主动招呼，坚持礼貌用语。

班前会后迅速进岗，精神饱满，坚守岗位，坚持微笑，注意自身形象。当顾客进入餐桌要主动招呼：“先生/小姐，中午好/晚上好，几位”并拉椅让座。撤筷套，问茶水(同时介绍茶叶品种)，递菜单。为顾客罩上衣套，如有小孩拿取儿童座椅，为顾客倒上第一杯礼貌茶。

2、点菜介绍，主动推荐，当好参谋。

必须掌握菜肴业务知识，了解当市估清品种及增加品种。

(1)准备写明台号，人数，日期及时间，字迹端正，清楚易懂。

(2)介绍菜肴要荤素搭配，口味不易重复，多推荐厨房出品好顾客反应好的品种。要做到“四个不要”：“不要同一口味”，“不要同一原料”，“不要同一烹调方法”，“不要同一盛器”。

(3)不同对象，不同场合推荐不同菜肴。对红烧菜，烹调时间，蒸煮时间长的菜要事先同客人做好解释，让顾客有心理准备。

(4)营业中途有估清，退菜必须写明原因由厨房或部门领导签字证明方可退菜。

(5)点菜要掌握主动，争取时间，但也必须尊重客人自眩

(6)确定点菜后要做到重复一遍，核对无误再交收银下厨房。

能让客人提起吃饭应酬便想起我们，提起点菜介绍就想到你，这就表示你的推销介绍成功了。

3、按序上菜，操作无误。

首先根据点菜单要了解菜式所需用品，做好提前准备，如刀，叉，所需调料等。

(1)上冷菜要均匀摆开(口味，颜色，荤素，造型，盛器搭配摆放)。

(2)同时征求顾客意见收取茶盅。

(3)上菜时必须核对点菜单(点菜单上没有的菜绝不上台，寻找领导的指令)，坚持做到a，上菜报名b，摆放到位c，核菜划单。上菜时注意不宜在老人，儿童，残疾人身上上菜，注意平衡，防止汤汁外溢滴漏。

(4)上酒水要注意酒水饮料上台当客人面示意再打开。

(5)凡跟作料的菜肴先上作料后上菜。

(6)上菜完毕要对客人交代清楚(先生/小姐菜已上齐，还需要什么请吩咐)。

(7)根据情况上水果盘。

4、席间提供优质服务。

(1)适当的时候调换骨盆，烟缸。手法熟练，动作迅速，操作卫生。

(2)观察就餐动态，如有超时过长的菜肴，要主动和传菜部门联系或部门领导联系，提醒催菜。

(3)妥善处理好日常供应中的琐碎矛盾，碰到菜式问题，要态度虚心，诚恳，语言亲切，耐心解答，要记装一句好话使人笑，一句闲话使人跳”的奥理，在处理不了的情况下请示领导。

(4)顾客就餐完毕要核对结帐单，正确无误，代客买单。做到收，找，唱票，买单后做到礼貌：“谢谢”。

(5)顾客离座，要礼貌道别，提醒不要遗漏所带物品。

三、班末收拾

1、及时按操作程序收台：(布件，玻璃器件，不锈钢器件，餐厅用品，厨房用品，台面等)小件分类摆放，强调大小分开，轻拿轻放，及时送到洗杯间和洗碗间。

2、轮到值班必须按照“值班工作标准要求”操作。检查“火苗隐患”，做到安全防范。

在整个服务接待过程中，坚持使用托盘。要自觉习惯性的勤巡台，时刻留意顾客的就餐动态，举止，示意及时主动提供服务。要有灵活机动性，有应变能力性，空闲时间多与顾客沟通建立良好关系。

坚持礼貌用语，行业操作用语，精神饱满，面带微笑，尽心尽职，遵守餐厅工作纪律，做一个合格的好员工。

**2024年酒店服务员六月份工作计划模板精选三**

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年酒店服务员六月份工作计划模板精选四**

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年酒店服务员六月份工作计划模板精选五**

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年酒店服务员六月份工作计划模板精选】相关推荐文章:

2024年酒店服务员辞职申请书范文简短精选模板

酒店服务员个人工作计划范文

服务员个人工作计划模板

服务员个人工作计划精选

酒店餐饮服务员下半年工作计划

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