# 2024年暑期餐饮实践报告(3篇)

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2024-08-16

*随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。那么报告应该怎么制定才合适呢？下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。暑期餐饮实践报告篇一6月30日：8∶20——13∶00 16：30—...*

随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。那么报告应该怎么制定才合适呢？下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**暑期餐饮实践报告篇一**

6月30日：8∶20——13∶00 16：30——21：00 订餐，接听电话预定程序、各房间的标准要求及营业时间，了解各区域的相关电话号码及客史档案。

7月01日：8∶20——13∶00 16：30——21：00 传菜部，认识、熟悉各房间号码，了解菜品，掌握托盘的规范使用。

7月02日：8∶20——13∶00 16：30——21：00 零点，为客人点菜与酒水、服务程序以及操作规范。

7月03、04日：8∶20——13∶00 16：30——21：00 宴会，宴会服务程序，服务细节要求，菜品与器皿的搭配。

7月 05日：8∶20——13∶00 16：30——21：00 西餐厅，西餐厅服务程序，送餐服务程序，结账方式。

餐饮部是酒店的第一大部门、第一大营业营收部门，餐饮部的员工也是最辛苦的，工作时间最长、工作强度最大、繁琐事务最多。她们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、洗杯子等一些脏活、重活，但是这一周我是最充实的一周。

实习体会

一、服务质量——注重细节与案例。

餐饮业是一个情感型的行业，它以人的服务为精髓和特质，人性化服务是其主体产品和灵魂产品。餐饮业已经度过了它的暴利时期，呈现出供过于求的现状，硬件上的竞争已经不是主要竞争方面，各家酒店都把着眼点放在服务质量的竞争上，我们同样也是注重服务质量的提高。

我们酒店的餐饮员工的服务态度好，是毋庸质疑的。但是仅仅是服务态度好还不能代表服务质量高，当客人爆满，生意火红的时候，厨房的生产能力，速度是有限的，有些客人就会因上菜慢而不满意了，尤其是有宴会、有零点的时候。这其实就是服务效率。 在服务中，我们的服务员经常会进入两个误区。一是认为区区小事，不足为奇，在实践中忽略对细节的重视。什么是优质服务?实际上就是服务不能过头，提供及时、优雅、恰到好处的服务才是最优质服务。再一个就是餐饮部每天的班前会很好，既是一个总结、安排任务的会议，又是一个案例培训课堂，这些案例就是发生在员工身上的活生生的事例，很有说服力和警示意义。

二、人力资源管理——注重人性化管理。

现在饭店业的竞争愈演愈烈，人们越发地感到市场竞争归根结底是智力之争，人才之争，一切管理工作均应以调动人的积极性，作好人的工作为根本。这就要求所有从业的管理人员必须“以人为本”，必须注重“人性化管理”。

人力资源最重要的是培训工作，培训工作既可以提高员工的专业技术素质，进而提高服务质量，可以增强员工的纪律性，提高团体工作协调能力，进而增强团体凝聚力，我觉得其实更重要的是对员工的一种福利，也是给予员工最大的福利，一种最大的激励机制。餐饮部每天都会有大大小小的培训，既有事例，有又有实操，同时借助服务技能大赛、市、省旅游行业服务技能大赛来促进员工的热情，提高员工的积极性，培养集体荣誉感。 绩效考核工资体系是人力资源开发与管理的重要内容，考核必须坚持多劳多得、客观准确、公平公正的原则，坚持平时考核重于定期考核的原则。所有的员工都应该这样，传菜员也不例外。虽然物质酬劳直接涉及到饭店的费用支出，但是直接影响到员工工作积极性的调动与发挥。

三、厨房生产——注重安全、卫生。

厨房是餐饮产品的生产场地，厨房管理是餐饮管理的重要环节。厨房管理的成功与否对菜肴质量、食品成本、餐厅服务质量及客人和酒店的利益都有着举足轻重的影响。厨房生产控制就是通过对厨房进行科学化管理，有效地控制厨房生产过程中的浪费，吸引更多的顾客光顾，获得最佳效益、长期效益。采购时要进行质量控制、数量控制、价格控制，要建立科学合理的验收体系。再一个消除传统意义上的厨师师徒壁垒的弊端，也是创新菜品、改良菜品的关键。

四、宴会管理——突出主题、特色鲜明。

宴会往往集饮食、社交、娱乐于一体。由于它规格高、影响大、服务讲究，利润颇丰,一直以来受到酒店经营者的重视。一个高标准的宴会在一定程度上代表了一个酒店餐饮服务的烹调技术的最高水平，同时透过某个酒店的宴会，也折射也一个酒店的餐饮服务管理水平，对提高整个酒店的经济效益和社会效益都有着十分重要的意义。我们酒店举办的宴会特别多,主要有婚宴、寿宴、机关团体宴。宴会设计是根据宾客的要求和承办单位的物质条件和技术条件等因素对宴会环境、台面、菜单及服务程序等进行统筹规划，并拟出实施方案和细则的创作过程。宴会设计要根据人、物、境、时、事，对宴会场境、宴会台面、宴会酒水、宴会服务及程序的来设计，我们的宴会设计主题突出，特色鲜明，安全舒适，美观和谐，科学合算。对于酒店来说，宴会统一制作菜肴，对原料浪费较少，能给酒店带来丰厚的利润。同时，宴会还有一定的宣传效果。

几点建议

1、 餐饮毛利率需要进一步降低。目前酒店的餐饮毛利率一直处于50%以上，从短期来看，酒店的利润、效益会有大幅度的提高，但是从长远来考虑，目前整个德州可以说是没有一家与贵都相抗衡的酒店，假如德州再有一家高星级酒店或者说美丽华的菜品质量稍微再提高一点，就会对我们造成一定的影响，我们的弊端也会日益凸现，餐饮毛利率应该降低在38%—45%之间效果或许会更好。

2、 厨师队伍应该削弱、消除师徒壁垒。从餐饮的实习一周的时间总感觉，菜单就是那几种菜品，高档菜就是海参、鲍鱼、佛跳墙再加上贵都第一缸，高档菜很难有突破，这几种菜品高档客人几乎来店就会出现这几个菜品，应该找出替代品，在菜品上寻求创新、突破;常客、一周来上三五次的客人，在菜品的搭配上，尽量避免、减少重复出现同样菜品的频率。

3、 杜绝“二次”，尤其是二次污染、二次浪费。比如：有的部门在刷防火涂料的时候会无意当中刷在门把手上，这就给其他部门增加了工作量，服务员打蜡时将塑料手套或者其它很轻的物品放在高梯上，高梯一挪动，这些东西就会掉了，还要再一次清理;再如，在维修打印机时，电脑程序又出现问题等，这就要求无论做什么事情都要本着恢复原状、善始善终的原则。

4、 饮料、酒水价格普遍较高，客人自带酒水的普遍较多，造成利润降低。这些方面虽然没有、也不能够明文规定，但是我们在营销的时候、预定的时候尽量给客人讲明白，或者增加服务费等，减少这种情况。

5、 接听电话礼仪、规范，还应进一步规定。最为突出的就是订餐处，在接听客人电话的同时，询问有关部门的相关信息时，应用手捂住传话筒或者将电话放下，待清楚后再作回答;预定时，尤其是现场预定最好问清楚是转帐还是现付，避免服务员出现不必要的麻烦。(6月30日晚上，一住客现场预定也没有留电话，也没有说明是哪个房间，签名潦草，消费大概是1000多元，事后服务员通过前台查出是景津的客人，避免了坏账、漏账的发生)。

6、 加强员工规范行走的检查力度、规范力度。目前很多员工在南楼、大堂圆几沙发处、

总台存在逗留的现象，更有甚者使用南楼总台电话询问员工下班情况或者坐在沙发上等比较要好的员工一起下班等。

7、 对大事的敏感度需进一步加强。作为一家高星级涉外酒店，在奥运临近的日子，在餐厅、大堂、房间几乎无一涉及奥运，看不到一点奥运气氛，还有全运会。大堂二楼回廊处福娃、五环应结合放置;四季大厅营造奥运气氛，电视直播火炬传递、转播奥运节目等;客房部长住客赠送福娃等与奥运有关的饰品等。

**暑期餐饮实践报告篇二**

一、引言

大学生活中期，为了让我们多一些实践性的服务经验，适应越来越严峻的就业形势，学校安排了我们20\_\_级学生外出实习，是我们能够熟练掌握更多的理论知识以及一些实践行动。因此，分配我去了舜耕山庄餐饮部开始了为期半年的实习生活，实习过程中，收获很多。比如一些为人处事是的原则，课堂上学不到的服务技巧和与客交流能力。心理素质变强是实习的必然结果。因此，这次实习不管是从知识、技能、还是社会阅历方面都得到了很好的锻炼，为今后的生活和工作打下了坚实的基础。

二、实习时间和实习单位

1、实习时间

20\_\_年1月17日--20\_\_年7月11日

2、实习单位

\_\_

\_\_始建于1985年，占地200余亩。坐落在济南风景秀丽的千佛山西南麓，是一座集民族风格、地方特色、历史文脉、时代气息于一体的四星级宾馆，是泉城十大景观之一。

三、实习岗位和内容

1、实习岗位：餐饮部

2、实习内容

熟悉山庄及山庄所处环境的基本情况。包括：

(1)、山庄公共设施、营业场所的分布及其功能;

(2)、山庄所能提供的主要服务项目，特色服务及各服务项目的分布;

(3)、山庄各服务项目的具体服务内容、服务时限、服务部门及联系方式

(4)、山庄所处地理位置，山庄所在地区交通、旅游、文化娱乐、购物场所的分布及到这些场所的方式、途径;

(5)、山庄的组织结构，各部门的相关职能，机构及相关高层管理人员的管理情况;

(6)、山庄的管理目标、服务总宗旨及其相关文化;

(7)、参加山庄的岗位培训，熟悉自己的工作职能，了解本岗位的重要性及其在山庄中所处的位置，了解工作对象、具体任务、工作标准、效率要求、质量标准、服务态度及其应当承担的责任、职责范围;

(8)、熟记菜品、酒水、面食、饮料种类、价格;

四、实习收获

1、酒店就像是一个大染缸，什么样的员工、客人都有。每个人都有自己的个性和思想。要想和同事搞好关系，轻松应对各类客人，就需要许多技巧。在交往中如果我们不能够去改变什么东西，那么我们就要用各类方法适应它。

2、熟悉酒桌上各种规矩，轻松应对客人的各类刁难、要求。

3、做好卫生工作，彻底清理死角。工作态度转变，端正态度。

4、落落大方的开场白、特色菜、分鱼不怯场。见客问候超级大声不害羞，

五、存在不足

1、增加工装清洗次数，尤其是夏季。

2、固定菜品价格。偶尔加个小菜，问厨房价格，一天一个价。

3、巡台次数过多。巡台做的记录没有真正的做到个性化应用。

六、总结

半年的实习，让我对酒店的管理又有了更深层次的理解，并对酒店行业有了自己的见解和认识。

实习过程中，学会了很多东西：餐饮的服务程序和技巧、处理人际关系、与客交流等。半年的时间，我深刻的体会到了酒店行业的艰辛和基层服务人员的不易，更看到了酒店发展前景，明白了自己以后学习的方向和侧重点。

实习真正的将理论和实践相结合。

**暑期餐饮实践报告篇三**

炎炎烈日当头，正是因为有这样的环境，正激起了我要在暑假参加社会实践的决心。我要看看我能否在恶劣的环境中有能力依靠自己的又手和大脑维持自己的生存，同时，也想通过亲身体验

刚去的前几天我在前台干服务员，客人来了先给客人拿菜单，客人点好单后再给客人报一遍他所点的东西，以免出现错误。然后找串拿到后厨叫给师傅，烤好后师傅会按铃以作提示。服务员在前台听到后会很快到后厨取烤好的东西给客人端上，并告诉客人：您的某某东西好了，请慢用，有什么事您支声就好了!有时候店里的客人多了，就会出现错误，比如说客人后加的东西没有加单，跑单等等，老板就会毫不客气的训斥你。有时候也并非服务员的错误，服务员告诉站吧台的经理加单，经理却忘了而后出现脱单现象，那么无论说什么都是服务员的错。老板说什么都要听，对错都不重要了听就好了。我学会了忍耐，学会了多干活少说话。

人在矮檐下不的不低头啊!没有必要为了一时心快和老板起争执啊!应有大肚能容天下事的气量，心有多大就 能干多大的事。用明亮的眼去看世界，它真的好美丽。用心去体会，你会得到意想不到的感觉!生活其实很真很美很真实啊!有多少人没有工作，有多少人天天为了一家的生计而奔波。有多少小孩没有书读，有多少人背井离乡寻找生活源泉啊!和他们相比我是幸福的，我是快乐的。我有书读，我有家里帮我，给我钱花，不知道忧愁为何物 的我现在知道挣钱是多么的不易。我是那么的不知足啊!总想什么都靠别人来帮我，现在我知道了谁也不能一辈子都帮你 ，伴在你左右的只有空气，只有自己才可以让自己依靠啊!

在店里干了不几天后厨的厨师因有病要走，但是没有找到新的人来干，她就提出让我进后厨学徒先顶几天。老板没有办法就同意了，我学了一天多师傅就走了。在一天多的时间我学会了客人常点的一些抢拌菜、土豆泥 、鸡蛋糕、疙瘩汤等等。就 这样我在后厨顶了几天，新来了师傅我就不做了。但是老板叫我在后厨打下手，我同意了，其实我并不想在后面干，后厨的温度在37、38度左右，还很闷，只要排风打开就老大噪音了。但是我没有选择的权利啊!我在后面要帮烧烤师傅杀鸽子和鹌鹑，刚开始我真的好害怕，活生生的鸽子就在一瞬间就没有了生命，在二十分钟左右就成为了人口中的美味了。心中很不忍啊但是没有办法，世间有很多的不舍啊!但是没有部分不去失去，有些东西是没有选择的余地的。

每天都要洗碗刷签子，手天天都在水里泡着，手都肿了。满手都是伤，心里也很痛。但是我不会说放弃，我不允许我自己放弃，人就该有耐力。每天要给大家做伙食饭，还要打下手，真的好累好累。我在这次实践中学到了很多很多。和我一起打工的还有几个农村小孩，他们都不念书了出来打工，家里很困难，没有办法啊。他们真的好可怜，但是真的没有其他的选择了，不是吗?

实践，就是把我们在学校所学的理论知识，运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。只学不实践，那么所学的就等于零。理论应该与实践相结合。另一方面，实践可为以后找工作打基础。通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。要学会从实践中学习，从学习中实践。而且在中国的经济飞速发展，又加入了世贸，国内外经济日趋变化，每天都不断有新的东西涌现，在拥有了越来越多的机会的同时，也有了更多的挑战，前天才刚学到的知识可能在今天就已经被淘汰掉了，中国的经济越和外面接轨，对于人才的要求就会越来越高，我们不只要学好学校里所学到的知识，还要不断从生活中，实践中学其他知识，不断地从各方面武装自已，才能在竞争中突出自已，表现自已。

而在实际工作中，可能会遇到书本上没学到的，又可能是书本上的知识一点都用不上的情况。或许工作中运用到的只是很简单的问题，只要套公式似的就能完成一项任务。有时候我会埋怨，实际操作这么简单，但为什么书本上的知识让人学得这么吃力呢?这是社会与学校脱轨了吗?也许老师是正确的，虽然大学生生活不像踏入社会，但是总算是社会的一个部分，这是不可否认的事实。但是有时也要感谢老师孜孜不倦地教导，有些问题有了有课堂上地认真消化，有平时作业作补充，我比一部人具有更高的起点，有了更多的知识层面去应付各种工作上的问题，作为一名新世纪的大学生，应该懂得与社会上各方面的人交往，处理社会上所发生的各方面的事情，这就意味着大学生要注意到社会实践，社会实践必不可少。毕竟，2年之后，我已经不再是一名大学生，是社会中的一分子，要与社会交流，为社会做贡献。只懂得纸上谈兵是远远不及的，以后的人生旅途是漫长的，为了锻炼自己成为一名合格的、对社会有用的人才

很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书;而已在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为社会服务。

看过“暑期餐饮业实习总结”的人还看了：、

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