# 最新餐饮员工工作总结100字 餐饮员工工作总结(四篇)

来源：网络 作者：浅唱梦痕 更新时间：2024-08-17

*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。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。餐饮员工...*

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。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

**餐饮员工工作总结100字 餐饮员工工作总结篇一**

一、圆满完成年度经营指标

按酒店餐饮部的全年经营收入指标为1000万元。全年实际完成营业收入12845854元，其中职工餐厅收入为\_\_\_\_51元，客餐厅收入为9102836元，酒饮类收入为3181185元，香烟收入为251288元，其他收入为109194元，完成全年计划1000万的129%。

从今年的经营情况来看，今年比上年增加了6882041元。增长幅度为53%.其中客餐厅增加3322006元，增长幅度为36%.职工餐厅增加18369元，增长幅度为9%。

二、顺利作好日常各项接待

全年共接待客人14786桌(134577人)，其中高档宴席2789桌(26884人)，会议3573桌(34532人)，宴席14506桌(146573人)，零客7610桌(76001人)，综合台面利用率为31%。与上年相比全年进餐量增加18741桌(192742人)。

三、严格落实各项管理制度

1、部门建立了完善的管理体系，由部门经理、部门主管及各班组负责人组成的质量检查小组，对主管进行明确分工，各自负责几个小的班组的管理，班组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，要求一级对一级负责，实行有奖有罚，提高了管理人员的责任心，使得部门各项工作，有人抓，有人管，有人负责，促进部门整体的工作协调和开展;

2.完善部门会议制度，按照酒店要求，部门坚持召开每日班前班后会、每周管理人员例会、每月经营分析及菜品研讨会等，及时地沟通部门工作，发现问题及时分析，合理处理，总结经验。

3、坚持部门培训制度，为了使培训收到预期的效果，首先明确了培训要具有\"目的性\"、\"实用性\"、\"时间性\"的指导思想。其次，指定专人负责，制定了培训方案，采取理论与实际相结合，以老带新的方式， 在服务进行中“一对一”的培训，在班前会上适时的进行新菜品、酒饮的学习和培训;班后会把当天服务中发现的案例进行分析，讲评。通过培训部门部分员工的服务技能得到很大的提高。

4、强化星级酒店的意识，自酒店开始创“四星”以来，部门就要求所有员工，提高认识，以自己是一名高星级酒店的一员而自豪，在工作中努力在对客服务的技巧和意识上下功夫，以为客人提供优质服务，实现自我价值为服务宗旨。

四、发动大众实现全员营销

在部门内部，鼓励员工全员营销，个个都做营销员，通过清收帐款，会议接待等机会，随时与客人保持联系，加强联络，增加客源，部门部分员工拥有了自己的常客，可直接为客人订房间消费。对老客户给他们以宾至如归的感觉，给他们更多的个性化服务，部门对来店过生日的客人及时赠送了鲜花或蛋糕，合理推销餐饮以外的酒店项目。比如，客人用餐完毕后，介绍客人在康乐场所消费，帮客人预定客房等。扩大了酒店的收入渠道。发挥部门的窗口作用，利用宴席接待量大的优势，通过发放联系卡片，主动介绍和朋友推荐等方式，推销部门的包房接待以及客房、会议室服务。很多员工已具备宣传酒店的能力。

餐饮员工工作总结100字 餐饮员工工作总结篇二

在这个比较轻松的暑假生活中，本身便想通过打工来了解社会，得到一笔宝贵的财富。于是我踏上了去寻找工作的路上。通过努力，我为自己找到了一份服务员的工作，但这份工作却超乎了我的意料之外，虽然是一份比较辛苦的工作，却教会了我很多社会知识。它将成为我一生中一份有价值的社会经历。

服务员是随处可见的，没有经历过的人是不知道服务员的辛苦，就像没有家庭负担的人不知道好的生活的来之不易。而我，在今年暑假，有幸成为了其中的一员。刚开始的时候，感觉很辛苦很累。因为像我们这种学生，早已习惯了学校那种比较轻松的生活。但此时的我，不得不因为工作的缘故，早上五点二十起床去店里，因为我所在的公司是提供早餐的，六点必须要到，早上是挺忙的，但如果和中午比起来，那就是小巫见大巫了。

从中午十一点开始，客人陆续多了起来，几乎每天中午都是满堂的。这时，累的就是我们这种服务员了，而且不能坐着，只能一直站着。店中又有两层楼，所以每天至少爬100层楼。当第一天结束后，我感觉身体很轻了，飘飘欲仙啦。到了第二天，感觉小腿肌肉酸痛，不过还好，我的食欲变的越来越好了。

之前我没当过服务员时，我的想法是：不就当服务员嘛，小意思。可亲身体验后才知道很多看似简单的事情其实未必简单，需要全神贯注。“顾客就是上帝”这句话我现在应该已经知道是什么意思了。当中午客人多时，客人所点的菜难免会慢些，这时，我们的服务态度就越要好。一般的客人还是好说话的，如果碰到一些不讲理的客人也只有忍着了。从这些事里，我知道了在任何时候都要尊重别人，只有这样，别人才会尊重你。除此之外，我还学会了要换位思考，站在他人的角度思考问题，谅解他人。有时候给别人行方便就是给自己行方便。将来在社会上就是要和别人友好相处的，打工期间，正好为我提供了这个锻炼的平台。对了，英语很重要。随着上海的高速发展，很多外国人来到上海需要交流，所以要学好英语的了。

打工期间，要一直保持着微笑，微笑可以让客人的心情好一些。同时，在将来的社会中也要微笑。细细算来，我只打了十七天的工。但这十七天却让我知道父母赚钱的不易及辛苦。生活不用太过奢侈，钱要用在“刀刃”上。

通过这些天的锻炼，我想我是值得的，至少磨练了自己的意志。有时，困难重重，但只要挺过来，就将看到雨后的晴天。

餐饮员工工作总结100字 餐饮员工工作总结篇三

转眼间入职公司工作已一年多了，依据公司司理的工作支配，主要负责餐厅楼面的日常运作和部分的培训工作，现将上半年度工作情况作总结报告请示，并就\_\_年的工作计算作扼要概述：

一、厅面现场治理

1、礼节礼貌要求每天例会重复演习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位办事人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴,员工之间相互监督,配合提高。

2、班前保持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发明仪容问题急速指正，监督对客礼节礼貌的运用，员工养成一种优越的态度。

3、严抓定岗定位和办事意识，提高办事效率，针对办事人员在用餐岑岭期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率办事，要求员工只要有客人需要办事的急速进行为客人办事。

5、物品治理从年夜件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生治理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发外面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店对照集中，往往会涌现客人排队的现象，客人会表示出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好款待岑岭前的款待准备，以削减客人等待时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好说明工作，缩短等待时间，认真款待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐办事的质量，制定了《自助餐办事整体实操规划》，进一步规范了自助餐办事的操作流程和办事标准。

9、树立餐厅案例收集制度，削减顾客投诉几率，收集餐厅顾客对办事质量、品质等方面的投诉，作为改良日常治理及办事提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行剖析总结，针对问题拿出解决规划，使日常办事更具针对性，削减了顾客的投诉几率。

二、员工日常治理

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调剂好转型心态将直接影响办事质量及团队扶植。依据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调剂新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的方式。

2、注重员工的成长，时刻存眷员工的心态，要求保持优越的工作状态，不按期组织员工进行学习，并以对员工进行考察，检查培训效果，发明不足之处实时弥补，并对培训筹划加以改进,每月按期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发明问题解决问题。

3、结合工作实际增强培训，目的是为了提高工作效率，使治理加倍规范有效。并结合日常餐厅案例剖析的形式进行剖析，使员员对日常办事有了全新的认识和懂得，在日常办事意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

1、在工作的历程中不敷细节化，工作支配不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部分之间欠缺沟通，经常是出了事以后才发明问题的存在。

3、培训历程中互动环节不多，削减了生气和活力.

餐饮员工工作总结100字 餐饮员工工作总结篇四

时间如流水，咱们的火锅店正式开业已有半年了;在这半年来，我从一个普通的服务员通过自己的努力和领导的栽培下，变成了领班。虽然有时候，自己很辛苦，但我觉得生活得很充实。这对我来说是一个很好的锻炼机会，尤其是在工作中遇到很多的第一次有点担心怕处理不妥当的时候。

第一次和领导们在一起开碰头会的时候，自己小心翼翼的看着每一个人，仔细地细听每一位的谈话。心怦怦乱跳，怕自己一时间说错话，或做出不雅的动作;

第一次开班前例会的时候，怕自己的语气伤害到大家，可我还是伤害了大家;

第一次分配工作的时候，生怕自己会分配得不够合理;

第一次给员工开罚单的时候，我的里七上八下，生怕自己会伤害到员工;

第一次招聘给别人面试，心里还是有些悸动，不知道来应聘的人是什么样的人，是多大，我应该怎样做显得不生疏，我需要更多的自信，要对工作有足够的了解，要问在以后实际工作中有帮助的问题，还要最多的抓住第一面的细节问题，等等……好在对业务岗位有足够了解后，知道我们需要什么样新生力量来加入我们的团队，接下来面试成功的人经过考核基本都符合要求，虽然都是凭直觉做的决定，但还是让我很欣慰;

第一次，站在上面给大家做工作总结汇报，如有什么欠缺或不足的地方，望领导同事能给我帮助。

现将20\_\_年度工作情况作总结汇报，并就20\_\_年的工作打算作简要概述。

厅面现场管理

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴,员工之间相互监督,共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

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。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。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。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

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。

总结四：餐饮领班工作总结

回顾这半年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，较好的完成了自己的本职工作，通过学习与摸索，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新提升，也得到了大家对我的肯定与信任，现将半年来的工作情况做如下总结。

一、日常管理工作

认真完成每天的接待工作，积极配合主管做好餐厅服务接待的日常工作，合理安排员工的工作内容，上半年餐厅员工流动性大，员工不断的调换，老员工所剩无几，新员工又要在最短的时间里学会所有的工作技能，充当餐厅的主力人员，因此上半年的基础培训内容比较多，积极协助主管完成新员工的培训工作，让新员工能很快进入自己的工作岗位，帮助他们尽快的融入到工作环境中去。

二、管理工作中的一点体会

经过近两年的学习锻炼，自己从普通员工转换到基层管理人员的过程中成熟了许多，也明白了许多道理，使自己更加清楚在餐厅这个团队，如何发挥自己的能力和作用，遇到困难和挫折时也能够坦然面对并能较好的处理它。另外餐厅工作一个人努力，只是自己好其影响甚微，一支筷子和一把筷子的道理每个人都懂，只有大家团结，积极向上，这个团队才有战斗力。以前我只知道完成自己的工作却不能有效的带领其他员工共同进步，管理上自己虽然能够坚持原则，但方式和方法过于直白，让有些员工对自己不太理解，也给自己造成了很大的压力，今后我要认真学习管理艺术，不管遇到什么问题首先要与员工进行沟通，耐心讲道理、讲制度，大家共同遵守，以身作则的行为带动员工。使员工在餐厅的大环境中充分感觉\_\_\_愉快，让员工有干劲，形成团结友好的工作氛围。当然这些美好的愿望还需所有餐厅员工共同去创建，我们管理人员带头去努力。

三、加强自身的学习，提高业务水平。

虽然我的职务只是一名领班，但要做到一名合格的基层管理人员，自己的学识、能力等还有很多需要提高的地方和向上级学习的地方。所以不能掉以轻心，向书本、向同事学习，通过过去的一年努力学习，认真领悟，使自己感觉到半年来还是有了一定的进步，在管理能力、协调能力及处理问题等方面有了进一步的提高，保证了自己在当班时的工作得以顺利进行。

四、存在的问题

半年来，虽然顺利完成了工作，但也存在了一些问题和不足，主要表现在，第一，管理水平虽然有了进步的地方，但还是有很多的不足，例如有时还是不能做到把事情安排、考虑周全，导致有些工作安排不合理，服务中出现一些问题和漏洞。第二，培训是我的弱项，每次培训脑子里没有一个很好，很清楚的思路，自己又有一点大舌头，咬字不清，怕讲话，所以在自己的培训能力上造成了很大的障碍，不能很好的表达出自己要讲的意思，员工也听得糊里糊涂。第三，在一些工作上不够细心、不够耐心，如在工作结束后检查不够到位，常留下一些小尾巴，还有就是在指导员工工作上不够耐心，第四，执行力不强，有时工作不能够按时完成，也不能坚持到底。第五，自己的理论水平还不够。第六，心里经常存在惰性，不主动去学。

五、下半年的工作计划

1、积极认真配合主管做好餐厅的日常工作。

2、加强学习，拓展知识面，灵活用运到自己的工作中，优化工作质量。

3、做好餐厅的物品盘点工作。

4、针对新员工和操作不规范的服务员进行手把手的指导，提高员工的业务水平和服务意识。

5、对日常卫生质量要严格把关合理安排好计划卫生。

6、配合主管做好节能措施，随时的给员工讲节能的重要性，加强员工的节能意识。

7、认真学习，准备培训，把培训能力提高，挣取做到最好.

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