# 茶饮行业工作总结(推荐37篇)

来源：网络 作者：浅语风铃 更新时间：2024-07-29

*茶饮行业工作总结1>一．行业背景：随着我国居民生活水平的提高和消费观念的变化，饮料已从昔日的生活奢侈品转为日常的生活必需品。同时随着消费者追求健康、天然的意识的不断提高，饮料市场对品种的需求也在发生变化，享有“饮料新贵”之称的奶茶饮料开始成...*

**茶饮行业工作总结1**

>一．行业背景：

随着我国居民生活水平的提高和消费观念的变化，饮料已从昔日的生活奢侈品转为日常的生活必需品。同时随着消费者追求健康、天然的意识的不断提高，饮料市场对品种的需求也在发生变化，享有“饮料新贵”之称的奶茶饮料开始成为饮料市场上最亮丽的风景。

然而，在人们品尝清爽可口的奶茶饮料背后，奶茶饮料市场却是波涛汹涌，大战在即。昨天的奶茶饮料 “七杯茶”在遭遇“黑潮”与“快三秒”的突围后，由于缺乏创新与有效的营销战略，已经逐渐被二者越抛越远。而当黑、快的交战不断升温的同时，其他饮料商家也已经“磨刀上阵”了。尽管奶茶饮料市场群雄并起，并已形成了几大品牌共同掌握市场的局面，但仍有许多企业在全力跟进，抢夺市场份额。

面对巨大的市场潜力和激烈的市场竞争，新兴饮品应该如何以挑战者的身份进入这个奶茶饮料市场？公司应该如何发展呢？市场前景何在呢？

>二、店铺介绍：

1、店铺名称：青春行

2、店铺结构：一支富有朝气蓬勃，时刻关注商场动态需求，具有创业精神齐心协力的团队。

3、店铺运营状况：本店实行全日营业制，营业时间为上午八点―晚上十点，考虑到奶茶店在春夏秋冬会出现淡季和旺季之分，我们将根据实际情况，适当在时间和人员上进行合理调整。

4、产品服务与特色：本店主要提供一系列奶茶产品，如：茶饮料、沙冰、刨冰、烧仙草、奶昔，咖啡等，店内现代化简单格调，设有舒适隔开的小雅间，供顾客闲聊休息，店内设有无线网络，可供带有笔记本的顾客无线上网休闲。

5、本店宗旨：服务顾客，提供优质服务，把快乐带给大家，让大家在‘青春行’中感受到春日里的清新、夏日里的凉爽、秋日里的想念、冬日里的温暖。

6、本店目标：坚持自主创新，不断提高奶茶的质量，坚守自己的品牌，将本品牌发展成为市场著名品牌，并在整个湖南奶茶市场中打下一片天空。

>三、店铺选址与设计方案：

〈1〉店铺选址：商业城步行街

优势：

1、消费人群多，商业城步行街是集中全市人流量最多的，最具市场的地段。

2、周边有吉首市一中、民师附小、吉大师院等学校，人口集中，便于宣传，高校内一般都有信息交流的场所，如：广播、张贴栏？？我们可以充分利用他们来宣传我们的产品，提高我们的人气。

3、集体活动开展比较方便，可以采用诱导式促销手段。

劣势：商业城由于是人口集聚地，店铺的租金高，使资金周转的难度加大。

〈2〉设计方案：

（1）用四个柜子围成一个正方形，员工于正方形内工作。

（2）总体分四种风格，分别为春、夏、秋、冬，以色调来达到要表达的效果，分别为：浅绿、橙色、淡黄、黑白相间，柜子贴上相应颜色的壁纸，员工配相应颜色的围裙、帽子，夏天给人以清凉爽朗的感觉，冬天给人以温暖似家的感觉。

（3）使用的杯子实行一整套专业化的模式，自己找厂家定做，于杯壁上印上我们的店名、宣传口号以及店面地址。

>四、店铺管理

1．管理思想

优良科学管理的前提是确定和贯彻正确先进的管理思想。我们将采取以人为本，重视团队合作精神的管理思想。重视个人的发展，尊重个人价值，各职能负责人相互协调合作，求得店铺的整体发展，实现1+1>2的效果。

2．管理决策

管理团队主要由我们创业小组人员组成。我们都是大学生，具有相关的专业知识，将为店面发展制定切实可行的决策，执行最有效率的任务。我们还将邀请具有本行业技术及管理经验的人员加入，并担任重要职务。

3．团队概述

学历背景：对奶茶行业有一定的了解，进行过奶茶方面的相关培训，具有强烈的求知欲和进取心。

人际关系：有较强的人际亲和力，热情而且沉稳。

职业素质：信守承诺；注重规范；具有吃苦耐劳的精神，能正确的处理好与他人之间的关系。

>五、货源渠道：

通过实地调查和网上咨询，我们找到了一家有权威性的原料批发市场。长沙市雨花区湖南高桥大市场及南昌市西湖区十全食品配送商行是一家集经销批发、招商代理的个体经营，珍珠奶茶原材料、机械设备、咖啡原料、红茶系列、奶茶设备、果味粉、果汁等、奶茶原料、杯子封口膜、果肉果酱、果肉饮料、咖啡原料设备等是长沙市雨花区湖南高桥大市场及南昌市西湖区十全食品配送商行的主营产品。长沙市雨花区湖南高桥大市场及南昌市西湖区十全食品配送商行是一家经国家相关部门批准注册的企业。长沙市雨花区湖南高桥大市场及南昌市西湖区十全食品配送商行以雄厚的实力、合理的价格、优良的服务与多家企业建立了长期的合作关系。这里的货源好，品质上有保证，又有国家相关部门的批准，因此，在货源上我们就多了一份保障。

>六、市场分析：

产业背景分析：

随着市场经济的发展，人们的收入也稳步提高；收入的增加使人们对饮食提出了新的要求。人们的饮食观念也正在发生着越来越大的变化：由原来的“吃饱喝足”到21世纪初期的“吃好喝好”再到现在的“时尚饮食”。

奶茶产业作为饮食行业中一个新的发展亮点正吸引着越来越多的投资者和参与者，而它本身也是在这一背景下产生，发展壮大的；它正扮演着一次饮食行业的异军突起。到目前为止奶茶的市场饱和率远未达到，为数不多的几家名牌奶茶经营店正主导着广阔的奶茶市场，如： “黑潮”奶茶联盟店。还有很多市场缝隙没有被发掘，因而市场前景看好。奶茶店继续在以其投资少，见效快，收入稳定，风险小吸引着各类创业人士。

**茶饮行业工作总结2**

不知道从什么时候开始，我对奶茶这一类饮品非常的感兴趣。一开始我想的是，多去学习一些奶茶文化，然后希望将来自己也能够成为一个合格的奶茶人。我想通过自己的学习，为自己树立起一个更有意思的形象，我喜欢饮品，更喜欢做饮品的那种感觉，在设计和创造新产品的时候，我觉得是最有成就感的，尤其是发明了一种口味更好的饮品时，我觉得这简直就是对我最大的褒奖。所以这一年的工作中，我一直都坚持着自己的初心，在研发新产品和做产品的时候，保持着非常高的警醒度和责任感，不敢丝毫的松懈，并且也得到了一个好的结果。

**茶饮行业工作总结3**

  暑假兼职让我改变很多，就像别人说的变得世故了吧。比如说为了不惹店长生气，我会说些阿谀奉承的话，当我在说那些话的时候我会觉得自己很虚伪。

  在学生时代，我们认为我们应该有骨气，但校园以外的环境并不单纯，很多我们一直在坚持的价值观在面对残酷的现实时而变得不堪一击，为什么我们一直认为是对的东西却遭到自己的怀疑？

  也许社会的生存法则就是这样，但我认为坚持我们应该坚持的，我们不能改变世界，但可以改变自己。

**茶饮行业工作总结4**

一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

餐饮服务品质建设，是一个庞大系统工程，是餐饮管理实力综合体现，\_\_\_年度，在对各运作部门日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：1、编写操作规程，提升服务质量根据餐饮部各个部门实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细规定，促进了贵宾房服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十时间在管理现场，百分之二十时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现问题给予及时纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量 宴会服务部是酒店品牌项目，为了进一部提升婚宴服务质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务操作流程和服务标准，突显了婚礼现场气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在问题

良好服务品质是餐饮竞争力核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4—5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验平台，对保证和提升服务质量起到了积极作用。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平重要依据，各餐厅管理人员对收集案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客投诉几率。

二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月准备和预赛，在人力资源部、行政部大力支持下，取得了成功，得到上级领导肯定，充分展示了餐饮部娴熟服务技能和过硬基本功，增强了团队凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期目。

三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

本年度共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升(有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间)，管理视野相对狭窄，为了加强他们管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效管理员工》等。这些课程设置，在拓展中层管理人员管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间感情。

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工服务意识，提高他们综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次人力资源组织大检查中没有出现员工违纪现象。

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示形式对服务接待中出现问

题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房服务质量。

4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部人员重要组成部分，能否快速融入团队、调整好转型心态将直接影响餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》专题培训，其目是调整学员心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程设置，使学员在心理上作好充分思想准备，缓解了因角色转变不适应而造成不满情绪，加快了融入餐饮团队步伐。 5、结合工作实际，开发实用课程

培训目是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好制度，要有好执行力”，并结合各餐厅执行力不够具体表现以及同行业先进企业对执行力贯彻，以案例分析形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”重要道理，各级管理人员对执行力有了全新认识和理解，在管理思想上形成了一致。

四、存在问题和不足

本年度工作虽然按计划完成了，但在完成质量上还做得不够，就部门运作和培训工作来看，主要表现在以下几方面：

1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现服务质量问题不能一针见血向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部管理。

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与机会较少，减少了课堂生气和活力。

3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使受训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程培训效果。

五、\_\_\_年工作打算

\_\_\_年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新品牌项目，制造服务亮点，树立良好餐饮品牌形象。

1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质 将对\_\_\_年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人风格，在婚礼主持环节加入更多流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼亮点，加深现场观众对婚礼印象，争取更多潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦更亮。

2、提升研讨会质量，建立良好沟通平台

在现有服务质量研讨会基础上进一步深化专题会内容，扩大参会人数(酒吧、管事部负责人参加)，提升研讨会深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部管理品牌项目。

3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

\_\_\_年将根据\_\_\_x质量检查标准对餐饮部各部门卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格部门和岗位进行相应处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员入职资格，提升服务员薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部服务典范，树立餐饮部优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌基础上再创新服务品牌。

5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理核心，\_\_\_年度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

6、调整培训方向，创建学习型团队

\_\_\_年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面学习，在餐饮部掀起学习专业知识热潮，对取得国家承认各种行业资格证书员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店星级升级作好优秀管理人员储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型团队。 7、优化培训课程，提升管理水平

\_\_\_年部门培训主要课程设置构想是：把\_\_\_年部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。8、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

**茶饮行业工作总结5**

从这次餐饮服务员，改变我认为干餐饮服务员是没有前途的消极想法;树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度;知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员。

我学会了服务宾客的原则;服务宾客的程序;服务中工作细则;宴会出菜程序;托盘的技巧及端托行走的步伐;铺台、摆台的注意事项;换烟灰缸的重点;点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧;斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识;处理客人投诉及服务工作突发事件对应技巧;餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。

要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功

责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责;就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务;就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

这次的兼职给我的体会非常的深刻，我觉得我们做每一件事情都是，每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天创新一点点，是在走向领先;每天多做一点点，是在走向丰收;每天进步一点点是在走向成功。

**茶饮行业工作总结6**

>一、厨房考勤制度

1、厨政部工作人员上、下班时，务必打考勤，严禁代人或委托人代打考勤。

2、穿好工作服后，应向组长或厨师长报到或总体点名。

3、根据厨房工作需要，加班的厨师留下，不加班的厨师下班后应离开工作地。

4、上班时应坚守工作岗位，不脱岗，不串岗，不准做与工作无关的事，如会客，看书报，下棋、打私人电话，不得带亲戚朋友到酒店公共场所玩耍、聊天、不得哼唱歌曲、小调。

5、因病需要请假的员工应提前一日向厨师长办理准假手续，并出示医院开出的有效证明、因不能带给相关手续或手续不贴合规定者，按旷工或早退处理。请假应写请假条书面备案。

6、需请事假的，务必提前一日办理事假手续，经厨师长批准后方有效，未经批准的不得无故缺席或擅离岗位。电话请假一律无效。

7、根据工作需要，需廷长工作时光的，经领导同意，可按加班或计时销假处理。

8、婚假，产假、丧假按酒店员工手册的有关规定。

9、本制度适用于厨政部的所有员工。

>二、厨房着装制度

1、上班时需穿戴工作服帽，在规定位置佩戴工号牌或工作证。服装要干净，整洁、工作时光不得裸背敞胸、穿便装和怪服。

2、上班时光需穿工作鞋，不得穿拖鞋、水鞋、凉鞋。

3、工作服应持续干净整洁，不得用其它饰物代替纽扣。

4、工作服只能在工作区域或相关地点穿戴，不得进入作业区域之外的地点，禁止着工装进入前厅。

5、务必按规定围腰系带操作，不得拖曳。

6、违反上述规定者，按酒店处罚条例执行。

>三、厨房卫生管理制度

1、厨房烹调加工食物用过的废水务必及时排除。

2、地面天花板、墙璧、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、隙应予填实蜜封，并持续整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。

3、定期清洗抽油烟设备。

4、工作厨台，橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。

5、食物应在工作台上操作加工，并将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等务必持续请清洁、卫生。

6、食物应持续新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露大久。

7、凡易腐败的食物，应储藏在0度以下冷藏容器内，熟的与生的食物分开储放，防止食物间串味。冷藏室应配备脱臭剂。

8、调味品应以适当容器装盛，使用后随即加盖，所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触。

9、应备有密盖污物桶，潲水桶，潲水最好当夜倒除，不在厨房隔夜，如需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，潲水桶四周应经常持续干净。

10、员工工作时，工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲，工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。

11、在厨房工作时，不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。

12、厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，持续双手的清浩。

13、厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次清洁完毕，用具应集中处置，杀虫剂应与洗涤剂分开放置，并指定专人管理。

14、不得在厨房内躺卧或住宿，亦不许随便悬挂衣物及放置鞋屐、或乱放杂物等。

15、有传染病时，应在家中或医院治疗，停止一切厨房工作。

>四食品原料管理与验收制度

1、根据酒店厨政生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免先后程序不分，先入库房原料搁置不用。

2、高档原料派专人保管，严格按量使用。其它原料同样做到按量使用，物尽其用。

3、未经许可，不得私自制作本酒店供应菜品，杜绝任何原料浪费行为。

4、不得使用霉变，有异味等一切变质的烹饪原料。对原料做到先入先出，随时检查。

5、不得将腐败变质的菜品和食品带给给客人。

6、不许乱拿、乱吃、乱做厨房的一切食品。处理变质原料，需经批准。

7、严格履行原料进入，原料烹制和菜品供应程序，确保酒店菜品操作流程正常运转，做到不见单，厨房不出菜的原则。

8、验收人员务必心企业利益为重，坚持原则，秉公验收，不图私利。

9、验收人员务必严格按验收程序完成原料验收工作。

10、验收人员务必了解即将取得的原料与采购定单上规定的质量要求是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符的原材料。

11、验收人员务必了解如何处理验收下来的物品，并且明白在发现问题时如何处理。如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要职责。

12、验收完毕，验收人员应填写好验收报告，备存或交给相关部门的相关人员。

13、以上制度适用于厨政部一切工作人员，违反上述规定者，按酒店处罚制度执行。

>五、厨房日常工作检查制度

1、对厨房各项工作实行分级检查制，对各厨房进行不定期，不定点、不定项的抽查;总厨、厨师长、组长、厨房员工。

2、检查资料包括店规、店纪、厨房考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、出菜制度及速度、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转状况。

3、各项资料的检查可分别或同时进行。

卫生检查：每日一次，包括食品卫生、日常卫生、计划卫生;

纪律检查：每月一次，包括厨房纪律，考勤考核，店规店纪;

设备安全检查：每月一次，包括设备使用、维护安全工作;

生产检查：每周一次，包括储藏、职责出品制度、质量及速度。

每日例查：每日二次，包括餐前、后工作过程，个人及其它卫生。

4、检查人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改已或在规定期内改正。

5、属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的职责;属于部门，班组的差错，则追究其负责人员的职责，同时采取相应的经济处罚措施。

6、对于屡犯同类错误，或要求在限期内改善而未做到者，应加重处罚，直到辞退。

7、检查人员应认真负责，一视同仁，公正办事。每次参加检查的人员，对时光、资料和结果应做书面记录备案，检查结果应及时与部门和个人利益挂钩。

>六、厨房值班交接班制度

1、根据工作需要，组长有权安排本组各岗人员值班。

2、接班人员务必提前抵达工作岗位，保证准点接班。

3、交班人员务必向接班人员详细交代交接事宜，并填写交接班日志，方可离岗。

4、接班人员务必认真核对交接班日志，确认并落实交班资料。

5、值班人员应自觉完成交代的工作，工作时光不得擅自离开工作岗位，不得做与工作无关的事。

6、值班、接班人员应保证值班、接班期间的菜点正常出品。

7、值班、接班人员要妥善处理和保藏剩余食品及原料，做好清洁卫生工作。

8、值班、接班人员下班时要写好交接班日志，不得在上方乱画，及时关掉能源开关，锁好门窗交钥匙。

9、厨师长无定时检查值班交接记录。

>七、厨房会议制度

1、厨房根据需要，有必要计划召开各类会议：

(1)卫生工作会：每周一次，主要资料有食品卫生、日常卫生、计划卫生;

(2)生产工作会：每周一次，主要资料有储藏、职责、出品质量、菜品创新;

(3)厨房纪律：每周一次，主要资料有考勤、考核状况、厨房纪律;

(4)设备会议：每月一次，主要资料有设备使用、维护。

(5)每日例会：主要资料有总结评价过去一日厨房状况，处理当日突发事件。

(6)安全会议：每半月一次，主要是厨房的安全工作。

(7)协调会议：每周一次，主要是相互交流、沟通。

2、除例会和特殊会议外，各类会议召开至少提前一天通知，并告知开会时光、地点、到会对象及资料。

3、与会人员都应清楚会议性质及讨论的要点，提前准备材料，会议主持者要做好会议进程的全要工作。

4、参加会议的所有人员都应准时出席，如因特殊状况不能准时到会者，应事先向总厨请假。会议务必准时开始，与会人员中途不得随意离开会场。

5、会议非议论期间，与会者不应私下交谈，争论抢白。如需发言，应等待适宜时光。

6、所有会议发言应简明扼要，直截了当，节约时光。

7、与会人员应集中精力开会，不办理与会议无关事宜。

8、会议一时不能解决的事宜，应另作处理，由专人跟办，不应费时讨论，不可纠缠不休。

9、会议未构成决定的方案或未被透过的提议，应自觉保留，会后不乱议论，会上决定之事项，厨房各岗位务必自觉贯彻执行，其结果应主动报上。

>八、厨房防火安全制度

厨房引起火灾的主要因素：超多堆积易燃油脂，煤气炉未及时关掉，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。

1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用;

2、不能超负荷使用电气设备。

3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。

4、易燃物贮藏应远离热源。

5、每一天清洗净残油脂。

7、炼油时应专人看管，烤食物时不能着火。

8、煮锅或炸锅不能超容量或超温度使用。

9、每一天清洗干净炉罩炉灶，每周至少清洗一次抽油烟机滤网。

10、下班关掉完能源开关。

11、厨房消防措施齐全、有效。

12、全体人员掌握处理意外事故的最初控制方法和报警方法。

>九、厨房设备及用具管理制度

1、厨房所有设备、设施、用具实行礼貌操作，按规范标准操作与管理。

2、对厨房所有设备、制定的保养维护措施，人人遵守。

3、厨房内一切个人使用器具，由本人妥善保管，使用及维护。

4、厨房内共用器具，使用后放回规定的位置，不得擅自改变，同时加强保养和正常使用。

5、厨房内一切特殊工具，如雕刻、花嘴等工具，由专人保管存放，借用时做记录，归还时要点数和检查质量。

6、厨房内用具以旧换新，并需办理相关手续。

7、厨房一切用具、餐具(包括零部件)不准私自带出。

8、厨房一切用具、餐具应轻拿轻放，避免人为损坏。

9、厨房内用具，使用人有职责对其进行保养、维护、因不遵守操作规程和厨房纪律造成设备工具损坏，丢失的，照价赔偿。

10备定期检查、维修。凡设备损坏后，须经维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，应向总经理报告审查批准。

>十、厨房奖惩制度

根据餐厅规定，结合厨房具体状况，对厨房各岗位员工贴合奖惩条件者进行内部奖惩：

(一)贴合下列条件之一者，给予奖励：

1、参加世界、国家、省等举办的烹饪大赛，成绩优异者。

2、出版个人烹饪专著和在权威烹饪杂志发表作品及论文获奖者。

3、忠于职守，全年出满勤，工作表现突出，受到宾客多次表扬者。

4、为厨房生产和管理提出合理化推荐，被采纳后产生及大效益者。

5、在厨房生产中及时消除较大事故隐患者。

6、多次受到顾客表扬者。

7、卫生工作一贯表现突出，为大家公认者。

8、节约用料，综合利用成绩突出者。

(二)、出现下列状况之一者，给予惩处：

1、违反厨房纪律，不听劝阻者。

2、不服从分配，影响厨房生产者。

3、工作粗心，引起顾客对厨房工作或菜肴质量进行投诉者。

4、弄虚作假或搬弄是非，制造矛盾，影响同事间的工作关系者。

5、不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者。

6、不按操作规程生产，引起较大职责事故者。

7、殴打他人者。

9、不按时清理原料，造成变质变味者。

(三)、以上奖惩条例的实施，以事实为依据，根据具体状况，由厨师长提议，总厨审定具体奖惩方法和范围，贡献卓越或错误情节严重者，则报餐厅老总按员工守则及其他规定进行处理。

>十一、厨房员工考核管理制度

(一)、考核的原则

1、考核工作是一项常规工作，每季度进行一次，行政总厨应协同人事部门做好对员工的考核，使之程序化，制度化。

2、对被考核员工的工作表现要有充分的了解，在考核前应认真做好准备，搜集其上次考评以来的工作表现记录，确保考核结果的准确性，使被考员工口服心服。

3、工作认真细致，实是求事，确保考评工作的公平性和客观性。

4、考核中，考核人员与被考核人员应当面交换意见，应选取一个不受外界干扰的安静环境，使考核双方能坦诚交谈，以便提高考核效果。

5、在客观公正的考评基础上，根据每一员工的业绩与表现，将其考核的结果与对员工的合理使用和报酬待遇结合起来，以调动员工用心性，提高工作效率。

(二)、考核的资料

1、素质。包括员工是否有上述心，是否忠于本职工作及其可信赖程度;还包括员工组织性、纪律性、职业道德、个人卫生与仪容仪表等环节。

2、潜力。根据员工的不一样工种、岗位、对其管理潜力、业务潜力作为分类考核。

3、态度。主要指员工的事业心和工作态度，包括纪律、出勤状况，工作的主动性与用心性等。

4、绩效。主要考核员工对酒楼所做出的贡献与完成工作任务的数量及质量诸方面的状况。

(三)、考核方法

1、个人总结法：由被考人对本人的综合表现以书面总结的形式作自我签定。

2、班组评议法：由所在班组同事有组织有准备、背对背地讨论评议进行考核的办法。

3、业务操作考核：由总厨或厨师长进行实际操作考核，它包括综合业务操作考核和岗位业务操作考核。

>十二、厨房员工的调岗与晋升管理制度

1、公司根据工作需要，可对员工进行调岗或将其提升到高一级的职位工作。

2、所有员工均有被提升的机会。升职主要根据该员工本人的工作表现、业务掌握的熟练程度以及职位是否空缺。升职后前三个月属试用期;试用期满后，工作表现贴合职能要求，则正式委任该职。

3、员工被提升后，若因工作不能胜任或犯有过失，公司可视情节轻重做出降职或免职决定。

4、因工作需要，由总厨和人事决定员工转调，员工务必服从，但应事先征求厨师长同意。

>十三、厨房纪律

1、厨房员工上下班务必打卡签到签退、并应准备充分时光要换制服，以便准时到达工作岗位。

2、严禁员工替代他人打卡，严格考勤。

3、服从上级领导，认真按规定要求完成各项任务。

4、厨房员工在工作时光应坚守工作岗位，不得擅自离岗;不得坐在案板及工作台上。

5、为保证清洁，良好的工作环境，提高工作效率，工作时光不得在非吸烟区吸烟、不得高声喧哗、聊天。

6、工作时光需穿整洁、大方、得体的工作服，围裙、工作帽、男员工不可留长发。

7、工作时应在指定位置佩带工号牌或工作证。

8、厨房内严禁吃、拿食物或物品，不得擅自将厨房食品交与他人，不得借口食物变质而丢掉。严禁人为浪费。食物变质后应登记。

9、厨房为生产重地，没有经厨师长同意，严禁非工作人员进入，具体由各区域组长负责执行。

10、厨房员工不得理解供货商的馈赠。

11、自觉养成卫生习惯，持续工作岗位及卫生包干区的卫生整洁。

12、严格执行厨房内各项管理制度的规定。

>十四、厨房处罚评分标准

1、迟到、早退每分钟处罚5分、5分钟以上按旷工一天处理。

2、工作衣帽不整洁、工号牌位置不正确、每次5分。

3、不服从领导安排，有抵触性者处罚15-18分。

4、厨房各岗位卫生分担区不整洁，经指出仍不净者，组长处罚5分，职责人处罚10分。

5、下班时，各岗位做好剩余菜品、原料的存贮，如因存贮不善造成菜品变质、变味、按价赔偿并处罚13分。

6、偷吃、偷拿厨房食品原料者，双倍赔偿并处12分。

7、工作态度及端正，因自身情绪造成菜速、菜质不贴合要求者处15-18分，造成客人严重投诉者，买单并处20分。

8、厨师职责心不强，造成汤锅水烧干，菜肴炖枯，蒸笼食品蒸过了、菜品蒸烂了、米饭煮糊了、原料贮存不当造成厨房成本增大者，职责人赔偿损失并罚20-25分。

9、工作粗心，引起客人对厨房菜肴质量进行投诉者，处罚5-18分。

10、弄虚做假或搬弄是非，制造予盾，拉帮结派、影响同事间的关系者、罚15分。

11、不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者，按价赔偿并罚5一10分。

12、厨师将过期变质食物加工出售，造成客人食物中毒者，承担民事职责并罚20分。

13、欧打他人者，开出并处罚20分。14、违反厨房所有规章及管理制度者，视情节轻重，处罚5-25分。

15、累计扣分到达5分以上10以下为警告、到达10分罚款10元，10分以上每分钟加罚10元、每月累计扣分到达30分以上辞退处理

**茶饮行业工作总结7**

  一个好的管理者能使自己的企业在强手如林的商场竞争中立于不败之地。这就是名典之所以以不如别人的硬件设施但却有很强的竞争力之所在。而这些管理者就如我们学校里边的领导和班级里面的班干部.要想成为一名好的管理，就必须要有好的管理方法，就要以艺术性的管理方法去管理好你的员工，你的下属，你班级里的同学们！要想让他们服从你的管理.那么你对每个员工或每个同学，要用到不同的管理方法，意思就是说：在管理时，要因人而异！

**茶饮行业工作总结8**

奶茶店的前台收银，工作分为早班、中班、和晚班三个班，轮换工作，并一周一休，算下来是一个月可以有四天休息。除中班时段是两人外，早班和晚班都各一人担当。当是两个收银员的时候，其中一人为专职收银，另外一人按照实际工作量情况配合完成其他工作，比如给奶茶果汁封杯口、帮客人插吸管、发货等，这样的安排和配合使工作起来比较宽松，也可以缓解收银员的压力。但是一段时间后，有一位收银辞职后，就只有我和另一位收银员轮换早晚班，一个人在前台不仅要收钱，还要接单和出货，并满足客人的各种需求，还要最重要的保持头脑清明不收错钱，不发错货。一个人收银的时候，有很多时间段是流很旺盛，那个时候顾客很多，我恨不得自己可以分裂出几个我来，一个接待，一个收银，一个封杯口，一个发货，每当这种时候收银压力挺大，最怕的就是头脑变乱麻。但是，最重要的是，这样的工作方式，可以很快让新人获得经验，在工作量小的时候由店长或主管指导，工作量大的时候又可以更多的吸收经验锻炼工作能力，迅速成长。

**茶饮行业工作总结9**

1、微笑在好乐星日常经营过程中，要求每一位员工对待客人，都要报以真诚的微笑，它应该是不受时间、地点和情绪等因素影响，也不受条件限制。微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词。

2、精通要求员工对自己所从事工作的每个方面都要精通，并尽可能地做到完美。员工应熟悉自己的业务工作和各项制度，提高服务技能和技巧。“千里之行，始于足下”，要想使自己精通业务，必须上好培训课，并在实际操作中不断地总结经验，取长补短，做到一专多能，在服务时才能游刃有余，这对提高好乐星的服务质量和工作效率、降低成本、增强竞争力都具有重要作用。

3、准备即要随时准备好为客人服务。也就是说，仅有服务意识是不够的，必须要有事先的准备。准备包括思想准备和行为准备，作为该准备的必须提前做好。如在客人到达之前，把所有准备工作作好，处于一种随时可以为他们服务的状态，而不会手忙脚乱。

4、重视就是要把每一位客人都视为“上帝”看待而不怠慢客人。员工有时容易忽视这一环节，甚至产生消极服务现象。这是因为员工看他们穿戴随便，消费较低，感觉没有什么派头等表面现象而产生的。而现实生活中，往往越有钱的人，对穿戴方面都特别随便，这是因为他们自信;而衣服根本不能代表财富的多少。我们在这一环节上，千万不能以貌取人，而忽略细微服务，要重视和善待每一个客人，让他们心甘情愿地消费。我们应当记住“客人是我们的衣食父母”。

5、细腻主要表现于服务中的善于观察，揣摸客人心理，预测客人需要，并及时提供服务，甚至在客人未提出要求之前我们就能替客人做到，使客人倍感亲切，这就是我们所讲的超前意识。

6、创造为客人创造温馨的气氛，关键在于强调服务前的环境布置，友善态度等等，掌握客人的嗜好和特点，为客人营造“家”的感觉，让客人觉得在好乐星就像回到家里一样。

7、真诚热情好客是中华民族的美德。当客人离开时，员工应发自内心的、并通过适当的语言真诚邀请客人再次光临，以给客人留下深刻的印象。现在的竞争是服务的竞争，质量的竞争，特别餐饮

业尤为激烈。服务的重要性是不言而喻的，我们必须运用各种优质服务，形成自身的服务优势，以期其在激烈的市场竞争中创造更高的客人满意度，使好乐星立于不败之地!

每个职业都需要讲求团队精神，在好乐星也一样。生意比较忙时，同事间都能互相谅解并齐心分担遇到的麻烦。平时也有遇到比较刁钻的顾客，一人有难，其他同事也会及时上去调节纷争，使情形不再恶劣。每个人员分工明确、工作积极，真正在行动上做到了一个好汉三个帮的效果。

平时，我也会和顾客谈天，了解他们所喜欢的口味并推荐新菜品让顾客满意而归。这样就多了几个回头客，让顾客推荐朋友提高了消费率。

之后我也会做一些小结，这样日积月累，使我的服务更能为顾客所接受和喜欢。

作为一名服务人员，也会碰到一些挫折和无奈。有些人会觉得小小的一名服务人员是微不足道的，有些人认为这个职业是低下而不为人尊重的，可是我要说的是：条条道路通罗马，为服务别人而快乐，我为能在这里工作而幸福!我能为这个集体工作而自豪。我认为我的职业就像一个表，表面转动的时针能给大家带来时间和欢乐，而里面转动的微小的零部件则是大家难以看到的，但却是必不可少的。

当然学无止境，学到还得运用到以后的工作中，希望领导能多加督促，同事能互相学习，在以后的工作中提高服务效率，努力做到一名优秀的服务工作人员。让顾客在好乐星感受到不一般的快乐!

**茶饮行业工作总结10**

在一次与经理谈话的过程中，不小心谈论到了人生这个空洞的话题。他信佛教，所以说话总离不开佛经。他说人生就要看破然后放下，看破人生的贪嗔痴然后放下。我当时只当他在跟我讲佛法而已，并没在意。

可是，事后一想，确实，我们在现实是的需求和要求太过于苛刻，对喜好的`偏执，对讨厌的偏执，亦或是盲目地贪或嗔。如果能够看破这一切，到真是需要一定的境界啊！

总之，通过这次社会的实践，我学会了自立，懂得了团队在工作中的作用，为以后的工作和学习提供了宝贵的经验和教训，我会依次为起点，以后更加勤奋学习，锻炼自己的各方面的能力，努力提高自己的综合实力。

来到奶茶店工作已经差不多一年了，当初进入奶茶店工作时，我的初心也非常的简单，那就是我自己本身喜欢奶茶，平时是一个特别喜欢喝奶茶的人，我也喜欢奶茶这种文化，来到我们奶茶店工作之后，我也对奶茶又一步加深了。对于这一年的工作，我想对自己的表现和工作进行一次总结。

**茶饮行业工作总结11**

在即将过去的20xx年里，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们再努力，明天会更好。

有好多人说我变了，我相信。我真的很不如意，有好多好多的事压着我，我的生活，情绪都是一团糟，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀凝我，我一直在想我是哪错了，为什么会这样？我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，我没了我，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。

经历了那么的事，我从中学到了好多，我现在很好，有工作、有勇气、有你们大家，我很在乎你们，我身边的每一个人，我们永远都是朋友，人们说，家家有本难念的经，你们也有你们的经历，讲出来让我们分享，我们互相学习，一起进步，未来属于我们。

关于明年，我的计划是：

1、认真做好每一天的每一项工作。

2、认真学习仓储知识，努力考试晋升。

3、利用休息时间进行计算机培训。

4、多学习其他东西，充实自己。

最后，希望大家到下一年的今天，都踏上一个新的台阶，更上一层楼，谢谢！件是屡见不鲜的。在处理此类事件时，服务员应当秉承“客人永远是对的”宗旨，善于站在客人的立场上，设身处地为客人着想，可以作适当的让步。特别是责任多在服务员一方的就更要敢于承认错误，给客人以即时的道歉和补偿。在一般情况下，客人的情绪就是服务员所提供的服务状况的一面镜子。当矛盾发生时，服务员应当首先考虑到的是错误是不是在自己一方。

**茶饮行业工作总结12**

>(一) 餐厅厨房安全管理环节

厨房里的不安全因素环节众多，从菜品的加工到销售过程中都隐藏着不安全因素。厨房管理者应重视、警示、培养员工提高安全防范意识，重要在以下环节采取预防措施：烫伤、扭伤、跌伤、刀割伤、电器设备造成的事故;防火与灭火。

>(二) 餐厅厨房安全管理规定

1. 所有在岗厨师在上岗前对厨房的所有机械设备性能熟练掌握，方可使用。对各种机械设备使用时严格按照操作规程进行操作，不得随意更改操作规程，严禁违章操作。

2. 厨师使用的各种刀具严格加强管理，严格按要求使用和放置刀具，不用时应将刀具放在固定位置，不准随意拿刀吓唬他人，或用刀具指对他人，收档后应将刀具放在固定位置存放，厨师不准随意把刀带出厨房。

3. 个人的专用刀具，不用时应放在固定位置保管好，不准随意借给他人使用，严禁随处乱放，否则由此造成的不良后果，由刀具持有人负责。

4. 各种设备均由专人负责管理，他人不得随意乱动，定期检查厨房的各种设施设备，及时消除不安全隐患。

5. 每天收档后逐一检查油路、阀门、气路、燃气开关，电源插座与开关的安全情况，如果发现问题应及时报修，严禁私自进行处理。

6. 平时禁用湿抹布擦拭电源插头，严禁私自接电源，不准带故障使用设备，班后要做好电源和门窗的关闭检查工作。

7. 厨房如发现被盗现象，值班人员或发现人员应保护好现场，及时报上级处理，并及时协助领导了解情况。

8. 掌握厨房和餐厅内消费设备和灭火器材的安放位置以及使用方法，每天对电源线路要仔细检查，发现超负荷用电及电线老化现象要及时报修，并向上级汇报。

9. 一旦发生火灾，应迅速拨打火警电话说明期货位置，部门，设法灭火，根据火情组织引导客人安全疏散。

>(三) 厨房防火管理细节

1. 使用酒精炉时不要往正在燃烧的酒精炉内添加酒精，备用的酒精存量不得超过两天的用量，放在备餐间由专人保管，总备用酒精由仓库管理部负责保管。

2. 使用液化气鲍鱼车时，必须严格执行安全操作规程，使用前要检查输气胶管、气瓶，发现漏气立即停止使用。开炉时先点火后开启，点火后才能推入餐厅，使用的小气瓶要由专人管理。

3. 各厨房厨师开炉前先开风门，然后先点火种后开气，下班后腰关牢气阀，熄灭火种。

4. 餐厅营业时间，各出口的门不得上锁，保持畅通

5. 每季度或半年清洗一次厨房抽油烟机及管罩，厨工清洗厨房时，不要将水喷洒到电插座、电开关处，防止电器短路引起火灾。

6. 热油炸开时，注意控制油温，防止油锅着火

>(四) 厨房防火检查细则

1. 严格遵守操作规程：

2. 厨房晚班下班前应细致检查，熄灭火种，关严各油、气阀门、无漏油、漏气现象。

3. 保持工作环境的清洁，清除工作台上的各种油污，定期对抽油烟机进行清洁。

4. 严禁员工在工作时抽烟

**茶饮行业工作总结13**

为加强本店管理、明确责任，实现工作规范化和制度化，提高管理水平和服务水平，特制定本规章制度。

>1、作息时间

本店每天营业时间为：8:00-16:00；15:00－23:00；（所有人员均需提前半个小时到店进行交接及相关的准备工作），(若需请假必须找到其他人员进行换班)、店长上班时间为中午14点到晚上22：00每周休假一天（星期五至星期天除外）。店长根据人员情况进行合理安排。

>2、考勤

、所有员工均应按规定上下班时间打卡或签到。

>3、员工请假规定

员工应提前填写《请假条》交由店长审核及批准，店长做好请假资料的登记和保管。

员工若因不可抗力无法提前办理请假手续时，应及时用电话向店长报告，并在返岗后办理补假手续。(必须落实好换班人员）

>4、处罚规定

、为规范员工的行为、维护本店的经营秩序，员工有以下情形之一，经查证属实的，予以相应处理：

（1）、员工上班时间必须着工作服，且保持工作服的整洁及讲究仪表仪容和个人卫生，严禁工作期间穿拖鞋。上班时间内一律不得携带背包或者挎包等。上班时间内不得玩手机。其他与工作无关的物品可放在置物柜中或统一放置在指定位置。

（2）、员工对客人购买饮料，要主动热情，文明用语，不得说粗话和脏话，顶撞顾客违反一次扣款10元。

（3）、工作时间不得打扑克、下棋、吃零食和任何有异味的食品；利用办公电脑玩游戏游戏和用办公电话拨打私人电话（特殊情况除外）等，违反一次扣款20元。

（4）、非本店人员不准进入操作间，且不准领小孩到岗，违反一次扣款10元。

（5）、不准将本店的物品随意借用和送人，违反者根据情节给予相应处罚。

（6）、店长要严格食品检验，不准将过期和霉烂变质的原料等进入店内，出现一次当月奖金取消。

（7）、员工不得做出损坏公司形象和名声的任何行为，如有查实直接予以严厉处罚并开除，未经许可禁止将公司机密透露给非公司人员，携带机密资料离开公司的。视情节及后果给予警告、开除并追究其相关法律责任。

（8）、要爱护设备，要按操作规程操作，不得违章操作，保证安全使用，如有损坏照价赔偿。

（9）、员工要求自觉遵守劳动纪律，不迟到，不早退，工作时间不准离岗，不能在店内吸烟不准聚堆聊天和说笑打闹，违反一次扣款20元。

（10）、员工应按正常手续请假，否则按照相关制度进行处罚。员工不得虚报病假、事假。极度不诚信着，直接予以辞退。

（11）、禁止在店内销售私人物品，禁止擅自提高或降低价格，禁止多收或少收。若有查实，直接予以辞退。

（12）、员工多次或严重违反以上规定或给本店造成损失的，并有以下情况者：未经同意，擅自挪用公司公款作为私用、提供虚假资料、做假欺骗公司者，我们将要求当事人进行赔偿，并直接予以辞退，情节严重者直接交予公安机关处理。

（13）、用餐时间（午餐10：30至14：00，晚餐16：30至20：00）每人40分钟，轮流用餐。

本制度从下发之日起实施，由店长负责解释。

**茶饮行业工作总结14**

  在一次与经理谈话的过程中，不小心谈论到了人生这个空洞的话题。他信佛教，所以说话总离不开佛经。他说人生就要看破然后放下，看破人生的贪嗔痴然后放下。我当时只当他在跟我讲佛法而已，并没在意。

  可是，事后一想，确实，我们在现实是的需求和要求太过于苛刻，对喜好的`偏执，对讨厌的偏执，亦或是盲目地贪或嗔。如果能够看破这一切，到真是需要一定的境界啊！

  总之，通过这次社会的实践，我学会了自立，懂得了团队在工作中的作用，为以后的工作和学习提供了宝贵的经验和教训，我会依次为起点，以后更加勤奋学习，锻炼自己的各方面的能力，努力提高自己的综合实力。

**茶饮行业工作总结15**

实习前言

我在连xxx奶茶店进行了为期3个月的实习工作，在这3个月的时间里，我在店长xxx的帮助下，在经历了几多尴尬和困难下，顺利地完成了实习任务，并获得了丰富的工作经验，巩固并检验了自己在大学期间学习的知识，提高了自己的专业素养和能力。

也许是自己非常喜欢奶茶的原因，再加上我天生自来熟的性格，所以这次来到甜芋鲜奶茶店工作我对各项工作熟悉很快，很快就融进了制作奶茶、推销奶茶的工作氛围当中，还有我们店长平易近人的性格，在其中我真的学到了好多知识，他一直鼓励我,给我机会,让我感觉到工作很充实,很快我便对工作游刃有余了,我想这也是我的专业-行政管理带给我的优势吧.只要认真思考,努力实现,都会有很大收获.回想实习生活的点点滴滴，通过在平凡的工作，我学到了以前在学校里不曾学到的东西，接触到了更多的人和事，锻炼了与人沟通的能力和处理问题的能力，更重要的是，我觉得自己变得成熟很多，开始学会真正的把自己当成工作人员而不是一个看似单纯的大学生。

实习目的

课程实习是大学教育一极为重要的实践性教学环节。通过实习，使我们在社会实践中接触与本专业相关的实际工作，增强感性认识，培养和锻炼我们综合运用所学的基础理论、基本技能和专业知识，去独立分析和解决实际问题的能力，把理论和实际结合起来，提高实践动手能力，为我们毕业后走上工作岗位打下一定的基础;同时可以检验教学效果，为进一步提高教育教学质量，培养合格人才积累经验，并为自己能顺利与社会环境接轨做准备。

三个月以来，我以做一名高素质的优秀淮工大学生为目标，全面严格要求自己，不断追求进步，不断完善自己，不断超越自己。在实习期间，深受实习奶茶店老板的照顾和关怀，认真负责，做好各项工作，完成任务要求，做一名合格的雇员。

实习时间

20XX年X月X至20XX年X月X日

实习地点

兰州市万达广场甜芋鲜奶茶店

实习内容

甜芋鲜奶茶店主要经营各种口味奶茶、珍珠奶茶、鲜榨果汁、台湾芋圆、烧仙草、

刨冰、绵绵冰、紫米粥等系列热饮、冷饮，属于加盟店性质，其调制的饮料口味老少皆宜，同时也赢得了大部分青年男女的喜爱。我的实习工作内容是关于奶茶的全部内容，包括制作奶茶，各种甜品、冰粥系列。实习的内容分为二个阶段：第一阶段：后勤工作阶段。这个阶段我负责店里的全局卫生，餐桌收拾以及餐具洗涮，看似辛苦其实是在磨练自己的耐心。第二阶段：奶茶制作阶段。

这个阶段我主要负责制作手工芋圆、烧仙草、奶茶制作、布丁、爱玉冻、仙草冻制作、紫米粥制作、红豆汤制作等，这些都有专门的制作手册，看似一个步骤一个步骤来，其实做起来费心耗力，有成品做失败的风险，但是很具有挑战力，我很喜欢。第三阶段：推销阶段。这个阶段我主要负责奶茶的推销，也就是把我做成的成品努力对外推销，这个环节其实也很耗力，容易把嗓子扯哑，还要懂得推销的技巧。

实习过程

我们的奶茶店是在新开业的，在奶茶店内，空闲的时候一般是一个前台收银员，

一个现调员，即调配奶茶等饮料口味的专业人员。人流量大，忙的时候店内一般是2个现调人员。奶茶店的薪水算法是按天计，即每个月的底薪按当月的天数来分配成为当月每天的平均工薪，如果一个月里迟到不超过三次，并且没有请事假和病假的员工还有全勤奖金可以拿，同时按每个月的营业额的一个百分数来分配员工的工薪提成。但至今我还不知道哪个百分数到底是百分之几，不过也无所谓啦。

第一阶段：后勤工作阶段。

这个阶段我负责店里的全局卫生，餐桌收拾以及餐具洗涮，看似辛苦其实是在磨练自己的耐心。由于是出来炸到，所以各项工作还不是很清楚，只能负责一些力所能及简单的事情，比如一大早最早到店里，然后就是打扫店里卫生，主要是地面、门窗以及餐具的卫生，还有洗手间的卫生。奶茶店的地面卫生、餐具和餐桌的卫生至关重要，毕竟我们属于餐饮行业，所以各项工作都离不开店里的整体卫生。而店里的卫生打扫起来需要非常的频繁，因为冬春季节，雨雪天气比较多，所以，地面经常不干净，而且窗户经常被水汽弄得模糊不清，需要经常一遍一遍的擦，因而非常忙和累，在这个冬天我的手被冻破了，后来裂开了。看似打扫卫生技术含量非常不高，但是特别需要耐心和眼里劲儿，如果老板提醒你这个地方可以打扫了，那已经说明你已经很没眼里劲儿了。

我是一名大学生，我认为自己现在如果连打扫卫生的工作都做不好，那么还能做好什么呢，因而我做起事来都非常细心认真、一丝不苟。

第二阶段：奶茶甜品制作阶段。

这个阶段我主要负责制作手工芋圆、烧仙草、奶茶制作、布丁、爱玉冻、仙草冻制作、紫米粥制作、红豆汤制作等，这些都有专门的制作手册，看似一个步骤一个步骤来，其实做起来费心耗力，有成品做失败的风险，但是很具有挑战力，我很喜欢。

甜品制作简而言之就是讲原材料按照老板给的配方做成成品的过程，这个过程需要我非常细心，配方写哪种原材料多少克那就是多少克，不能多加或少加，在电子秤上应该如数添加，不能存在侥幸心理，多加一点果糖成品就会变得甜的很腻，不受大众喜欢。像奶茶、布丁冻、爱玉冻、烧仙草、手工芋圆做起来我都得心应手，那个只要严格按照说明书来一切做的都跟老板的一样，很好吃;做红豆汤符合紫米粥那就更不用说了，把配料严格按照说明书来，然后放进高压锅做就可以了，前提是一定要记住火力大小;但是像煮珍珠和做仙草冻，这个就比较难了。

珍珠做起来容易不熟，仙草冻做起来很容易糊。珍珠本来就很难煮，如果按照那个配方的来的话十次有十次是不熟的，因而需要我把火力开到最大，水添加到最多，然后不停的搅拌，这样才可以防止糊掉。不然珍珠冲凉的时候你会发现锅底都已经很黑了。二是仙草冻，这个是我第一次真正意义上在犯错误。因为自己一边搅拌，胳膊酸了就速度慢了，导致仙草冻糊了。老板跟我说这个一锅值多少钱，老板生气我能看出来，同事就劝老板，老板又让我做了一锅，这次倒完淀粉我就立马喊老板来搅拌，结果老板也搅拌的有点糊了。

但是以后的几次我找到规律了，相信老板能做糊掉我都不会了。这就说明熟能生巧，这个“巧”字就是规律的意思。老板一看我如此娴熟，至此甜品店里的一切配料都交给我做，我通常从上班开始要做到下午一点半才能做完。

第三阶段：推销阶段。

这个阶段我主要负责奶茶的推销，也就是把我做成的成品努力对外推销，这个环节其实也很耗力，容易把嗓子扯哑，还要懂得推销的技巧。因为负责前台推销和营业结账的那个同事回家了，我就负责起店里的营业工作，这个阶段刚开始很害羞，说话声音很小，发现自己说的人家根本就不买。我想自己是学行政管理，这个都不敢那怎么行，因而我就可以锻炼自己，客人来了我就很热情，嘴巴很甜，态度很好，积极推荐本店的招牌和特色。

我抓住了顾客的心理，这主要是运用我学的组织行为学的许多知识，我可以凭借自己的自信、伶俐的嘴巴和灵敏的反应对待顾客提出的各种要求，成功推荐本店特色，赢得老板赞赏。让老板更赞赏的是我不近能在忙里偷闲打扫卫生，而且负责奶茶店的各项成品制作，并且对于前台的现金找零、推荐奶茶都可以应对自如，老板都夸我一个顶的上三个服务员。

其实我最害怕的是一个人在前台收钱，还要接单和出货，并满足客人的各种需求，还要最重要的保持头脑清明不收错钱，不发错货。一个人收银的时候，有很多时间段是流很旺盛，那个时候顾客很多，我恨不得自己可以分裂出几个我来，一个接待，一个收银，一个封杯口，一个发货，每当这种时候收银压力挺大，最怕的就是头脑变乱麻。但是，最重要的是，这样的工作方式，可以很快让新人获得经验，在工作量小的时候由店长或主管指导，工作量大的时候又可以更多的吸收经验锻炼工作能力，迅速成长。

一、实践后居然变得世故

暑假兼职让我改变很多，就像别人说的变得世故了吧。比如说为了不惹店长生气，我会说些阿谀奉承的话，当我在说那些话的时候我会觉得自己很虚伪。

在学生时代，我们认为我们应该有骨气，但校园以外的环境并不单纯，很多我们一直在坚持的价值观在面对残酷的现实时而变得不堪一击，为什么我们一直认为是对的东西却遭到自己的怀疑？

也许社会的生存法则就是这样，但我认为坚持我们应该坚持的，我们不能改变世界，但可以改变自己。

二、发传单、试饮也有技巧

厝内小眷村奶茶品牌是一家来自台湾的连锁奶茶店，它在服务上要求甚是严格，而我个人是一个在行为上较为懒散的人，所以一开始我觉得自己是坚持不了多少天的。

可是感觉终归是感觉，现实总是不可预料的，也许是在同事行为的影响下，也许是在同事言语的指导下，也许是在领导亲身示范之下，不知不觉中我在改变，这些改变是微妙的，但它对我的影响却是终生的。

一开始一直做试饮的我总觉得好累又没趣，而且总是被别人拒绝让我感觉自信心受挫，然而慢慢的我发现这不正是人生中所必不可少的经历吗？正是在这个过程中，你学会了坚持增强了耐力，难道不是吗？

我总是这样问自己。无论是发传单还是做试饮，如果别人想要他就会去拿，如果不想要就不拿，而我只需要就那样站这就好。

一开始我总是这样简单的认为，后来我才知道这些事看起来简单，其实也是有学问在里面的，如果你想让这些工作更有效率，让自己更少的被别人拒绝，那你就需要学会边工作边观察。

观察什么？观察来往人群的表情，通过表情看他们是否对此有兴趣；观察他们行动步伐的快慢，通过快慢看他们是否会驻足停留；

同时让我学到的不止这些，通过看他们对你的工作所做出的反应，你也可以看出一个人的性格。

当然这是属于心理学，但对工作的帮助可不会小，所以说对任何一份小小的工作，认真的对待，你会学到很多。

奶茶店实习工作总结

在奶茶店实习，锻炼了与人沟通的能力和处理问题的能力，如下为具体的奶茶店实习工作总结，欢迎阅读!

奶茶店实习工作总结【1】

**茶饮行业工作总结16**

转眼即逝的年华让人倍感失落的同时也在奶茶店工作中得到了很好的锻炼，毕竟一年的落幕也相当于自己也在实践中积累了许多奶茶店工作的经验，虽然自己对于奶茶制作方面的工作已经感到十分熟悉却也应该继续保持良好的学习态度才行，面对奶茶店工作中的坎坷唯有坦然以待才能够通过总结从而实现个人价值的升华。

由于当下年轻人都比较喜欢喝奶茶的缘故从而为店铺的经营增添了几重保障，为了迎合这方面的理念也让我在店长的领导下学会了许多新式奶茶的调制方式，有些时候面对焦急等待的顾客也会想办法加快工作效率以便对方能够尽快获取奶茶，尽管在日常的奶茶调制中因为场地狭小的问题导致效率方面很难得到提升，但是能够让顾客在奶茶店感受到温馨的氛围也是自己的职责所在，带着这样的追求投入到奶茶店工作中去自然能够得到顾客较好的评价，只不过围绕这类问题应该从自身抓起并保证进行奶茶包装的时候不会因为人数过多而感到慌乱。

处理好奶茶店的清理工作并在迎接检查的时候做好相应的准备，有些时候食品安全问题很容易导致自己在奶茶店工作中的努力全部都化为泡影，因此在处理好日常的奶茶调制工作之时也要注意下店内的卫生状况，遇上天气较好的时候还会对调制奶茶的工具进行清洗并对柜台进行整理，因此即便有时因为同事的拖延导致自己迟迟无法从奶茶店下班却也能够利用这段时间进行合理的安排，至少在食品卫生方面多花费心思才能够让调制出来的奶茶得到顾客的信任。

处理好奶茶店的准备工作以后自然要在顾客的队伍管理与组织方面有所建树才行，所以当我和同事们采取轮休制度的时候往往都会腾出专门的人手对店内秩序进行管理，否则的话无论是顾客感到焦虑的情绪还是存在的不良习惯都有可能为奶茶店的声誉造成影响，另外出于对原材料的补充需要随时做好货物的装卸以免出现鲜奶或者辅料存在短缺的状况，实际上纵使自己在今年的奶茶店工作中有所建树也要应该反思效率较慢的问题才行，否则的话总是沉溺于过去在奶茶店工作中取得的辉煌则很有可能长期处于原地踏步的窘迫状况。

当前奶茶店工作的结束对我而言不过是多了一段沉淀自身的假期罢了，相信明年的到来会让我在奶茶店工作中做好相应的准备以免出现任何的疏忽。

实习前言

我在连兰州市甜芋鲜奶茶店进行了为期3个月的实习工作，在这3个月的时间里，我在店长xxx的帮助下，在经历了几多尴尬和困难下，顺利地完成了实习任务，并获得了丰富的工作经验，巩固并检验了自己在大学期间学习的知识，提高了自己的专业素养和能力。

也许是自己非常喜欢奶茶的原因，再加上我天生自来熟的性格，所以这次来到甜芋鲜奶茶店工作我对各项工作熟悉很快，很快就融进了制作奶茶、推销奶茶的工作氛围当中，还有我们店长平易近人的性格，在其中我真的学到了好多知识，他一直鼓励我,给我机会,让我感觉到工作很充实,很快我便对工作游刃有余了,我想这也是我的专业-行政管理带给我的优势吧.只要认真思考,努力实现,都会有很大收获.回想实习生活的点点滴滴，通过在平凡的工作，我学到了以前在学校里不曾学到的东西，接触到了更多的人和事，锻炼了与人沟通的能力和处理问题的能力，更重要的是，我觉得自己变得成熟很多，开始学会真正的把自己当成工作人员而不是一个看似单纯的大学生。

实习目的

课程实习是大学教育一极为重要的实践性教学环节。通过实习，使我们在社会实践中接触与本专业相关的实际工作，增强感性认识，培养和锻炼我们综合运用所学的基础理论、基本技能和专业知识，去独立分析和解决实际问题的能力，把理论和实际结合起来，提高实践动手能力，为我们毕业后走上工作岗位打下一定的基础;同时可以检验教学效果，为进一步提高教育教学质量，培养合格人才积累经验，并为自己能顺利与社会环境接轨做准备。

三个月以来，我以做一名高素质的优秀淮工大学生为目标，全面严格要求自己，不断追求进步，不断完善自己，不断超越自己。在实习期间，深受实习奶茶店老板的照顾和关怀，认真负责，做好各项工作，完成任务要求，做一名合格的雇员。

来到奶茶店工作已经差不多一年了，当初进入奶茶店工作时，我的初心也非常的简单，那就是我自己本身喜欢奶茶，平时是一个特别喜欢喝奶茶的人，我也喜欢奶茶这种文化，来到我们奶茶店工作之后，我也对奶茶又一步加深了。对于这一年的工作，我想对自己的表现和工作进行一次总结。

**茶饮行业工作总结17**

无论是在家里，还是在学校，都有人包容着你，迁就着你。但是走出社会，没有了这些包容与迁就，我们就要学会如何去包容和迁就别人。而懂得如何与别人交流就显得尤为重要了，不管你信不信，反正我是信了。在名典的这些日子里，我发现这里的人千奇百怪，xxx，不胜枚举。

但是如何把握好与别人的关系，如何让别人去尊敬你，如何使自己融入进去而不被同化。其实答案很简单----尊重！尊重他人说的话，理解别人偏激的行为，能让你脱颖而出。而在这次的主动交流当中，虽然碰壁无数，但我同时也收获了很多难得的友谊，有得有失，人生一大乐事。

**茶饮行业工作总结18**

(组长)：策划活动进程及活动任务分工，定期召集成员讨论研究，并将各成员的获得的数据资料汇总分析，制作成型实习报告。

(组员)：搜集实习问卷和实习报告的格式及内容方面的有关资料，并结合实际情况引入格式。

其他组员：主要负责宣传方面的内容，如门面、宣传方式等方面的实习。并实习各项物品的市场价格，统计分析销售收入问题。

其他组员：负责实习问卷填报和统计的实施及对店主进行访谈，并对奶茶店的相关情况进行实习。

其他组员：对奶茶店物品准备及投资情况做了相关统计，通过观察法对其销售现状实习。

**茶饮行业工作总结19**

xxxx奶茶加盟店总店位于xx市xxx广场b座yyy铺，地处xx路xxx广场b座沿街小食街，面对xxx商城，背靠xxx商业广场。xxxx奶茶店主要经营各种口味奶茶、珍珠奶茶、红茶绿茶、鲜榨果汁、冰沙等系列热饮、冷饮，属于加盟店性质，在xx省内的加盟店有十余家，其调制的饮料口味老少皆宜，同时也赢得了大部分青年男女的喜爱。

在奶茶店内，空闲的时候一般是一个前台收银员，两个至三个现调人员，即调配奶茶等饮料口味的专业人员。人流量大，忙的时候店内一般有两个收银员，三个甚至五个现调人员。但是忙的时候一般都是接近收银人员与现调人员准备要交接班的时候。 奶茶店的薪水算法是按天计，即每个月的底薪按当月的天数来分配成为当月每天的平均工薪，如果一个月里迟到不超过三次，并且没有请事假和病假的员工还有全勤奖金可以拿，同时按每个月的营业额的一个百分数来分配员工的工薪提成。但至今我还不知道哪个百分数到底是百分之几，不过也无所谓啦。

**茶饮行业工作总结20**

五个月的实习转眼已结束，这是一段相当难忘的日子，有欣喜有汗水有苦涩有收获，难用一言两语说清。这五个月是短暂的，但过程是漫长的，我将好好地总结和归纳这次实习的收获，将自己的不足之处进行加强，重新整理自己的信心，迎接新的开端。通过这次实习，我真的学到了很多实际的东西，而这些恰恰在课堂上是无法学到的。 有人说“干一行爱一行”，也有人说“干一行怨一行”，不管怎么样，不管是干哪行，我都必须认真的对待自己的工作，对工作负起责任来。在奶茶店工作，一个看似简单的工作却让我们学会了很多在学校里面学不到的东西，看到了在学校里面看不到的现象，碰到的一些事情都是自己从小到大没碰到过的，必须是自己根据事情的性质在第一时间做出判断和处理。现在的我，已经慢慢脱离学校步入社会，并与社会接触和融入，已不是只会伸手向父母拿生活费的小孩，很多事情都必须自己亲力亲为亲身体会，吸取经验，吃一蛰长一智。快乐、悲伤、成功、失败、汗水、泪水，点点滴滴都见证着成长，磨练着心智。

——快乐柠檬奶茶店兼职

如果要用几个词概括我们在大学里应该学会做什么，学以致用应该是一个必不可少的词。实践能力对于一个即将进入社会的大学生来说是至关重要的。

寒暑假是我们接触社会的大好时机，这个暑假我在快乐柠檬奶茶店做了两个月的兼职。虽然说之前我做过很多次兼职，但时间都不长，而且上班比较随意，没有很正式的管理；这次感觉却很不一样，奶茶店管理很规范，而且复杂的人际关系让我感受到一种来自职场的陌生感，突然间觉得自己欠缺好多东西。不过，从事关于奶茶行业的事情，对于大部分女生来说应该是梦寐以求的吧，我也不例外，虽然有很多不愉快的事情发生，但还是所以很乐意去上班，并且欣喜于接受各种挑战。

参加这份工作让我见识了很多陌生的人和事，心中不免有一种小小的成就感。以前，我基本上不喝奶茶，但现在很关心不同地方的奶茶店，了解奶茶这个行业。

奶茶是近几年掀起的的一种休闲食品，最早来源于台湾风味的奶茶，随着经济形势的发展，奶茶的发展也随之迅猛。我们比较熟识的有香飘飘、优乐美、香约、妙恋等，在我国，香港奶茶以“丝袜奶茶”著称，台湾奶茶以“珍珠奶茶”著称；在印度，奶茶就以加入玛萨拉的特殊香料闻名：奶茶带给世界人们温暖、贴心、香醇的感觉。

快乐柠檬是上海快乐柠檬餐饮管理有限公司成立的咖啡茶艺品牌，总部设立在上海。快乐柠檬在20\_年01月采用特许经营模式进行运作。 happy lemon 快乐柠檬公司是一家发展迅速，形象鲜明的饮品零售品牌，短短的五个月内已在北京、上海、香港等地开设了接近二十家分店。 快乐柠檬happylemon主打卖茶。顾名思义，以柠檬作为主要卖点，主打柠檬类和茶类产品，兼营咖啡、可可、冰沙。产品口味多样化，其特点可以概括为清新、平淡、健康。适中的价格利于发展壮大日常消费群体

奶茶是美好的东西，但奶茶店似乎没有那么美好，第一次在奶茶店兼职并不顺利。快乐柠檬奶茶店的工作是有秩序的分工安排，收银、水吧、出品、后备都由不同的人来做。新来的员工要在几天之内学会做这4种工作，而且要提高速度，高效率的配合同事完成工作。我是一个慢性子的人，做事情总是慢吞吞的，刚开始总是做错事情拖累同事。第一天上班因为手滑泼了半瓶水晶椰果，导致所有的同事都得停下手中的工作帮忙清理现场。都说万事开头难，但我的这个“难”却不仅仅是在开头。总是做错事，同事当然会不待见你，接下来的几天，总会感觉自己被“嫌弃”，每天下班都是一副苦瓜脸。为了改变这种现状，我每天回家不得不好好反思，想想事情怎么做才不会错，十几页的配方也背得熟透。功夫不负有心人，我的错误也越犯越少，事情也越做越顺利。

店里有几个同事比我小，但他们的社会阅历要比我丰富的多。虽然我书读的多，但工作能力远差于他们。有时我会觉得他们思想特别狭隘，喜欢算计新来的员工，我不喜欢和他们聊天，而且聊不来，在他们面前，我觉得自己很有大学生的优越感，但后来发现这样的想法只会让我和同事越来越疏远，也会影响上班情绪。因此，我还是勉强自己和他们找话题，去了解他们的价值观，虽然有时候会聊不下去，但至少是一种交流，表现出你的诚意与友好。渐渐的，我发现其实他们也很有想法，也有很多优点，只是知识面不广而已。

暑假兼职让我改变很多，就像别人说的变得世故了吧。比如说为了不惹店长生气，我会说些阿谀奉承的话，当我在说那些话的时候我会觉得自己很虚伪。在学生时代，我们认为我们应该有骨气，但校园以外的环境并不单纯，很多我们一直在坚持的价值观在面对残酷的现实时而变得不堪一击，为什么我们一直认为是对的东西却遭到自己的怀疑？也许社会的生存法则就是这样，但我认为坚持我们应该坚持的，我们不能改变世界，但可以改变自己。

这个暑假过的很有意义，而且现在还学会了泡一些简单的奶茶，也得到了历练，作为我踏入社会之前的实践，这次的实践给予了我很多，今后，我将继续进一步完善和充实自己，争取在以后的实践中更好的运用所学的知识，做一个合格的大学生，将来做一名对社会有用的人。篇三：乐口福奶茶店实习报告 乐口福奶茶店实习报告

转眼大三的学习已经接近尾声，同学们都迫不及待去找适合自己的实习单位，一个很巧合的机会我来到了泉州市乐口福奶茶店作了一名服务人员，主要是处理卫生和促销奶茶的一些环节和任务，因为刚一过去对一切都不怎么熟悉，到后来我慢慢地开始学习奶茶的制作以及一系列的流程。 实习时间

20\_年7月1号至20\_年9月1号 实习单位

泉州市乐口福奶茶店 实习岗位 服务员 实习目的

有头脑、有理想、有行动！这就是我的追求。我一直希望自己能做好，同时也需要用激情来点亮人生，不甘于现状，同时我的事业追求是有自己的店铺，通过大学里所学的知识结合自身的爱好为自己的事业铺平道路。但毕竟刚出社会无论是经验还是人脉都太过缺乏，所以我决定毕业后就在大学附近开一家奶茶店，然后趁着大三暑假实习的机会为自己的创业梦想注入更多的能量，了解更多这方面的知识。 实习内容及过程

我在我们奶茶店的主要任务从一开始的卫生处理到后来关于奶茶店工作的全过程我都有参与和帮忙，我的工作分为以下几点： 1.店内卫生处理

这个阶段主要是清理店内清洁以及制作的干净，包括餐桌的清扫、餐具洗涮，看似比较辛苦其实也是磨砺心性。大学生刚刚出来，心性漂浮不定，好高骛远的大有人在，处理卫生同样能感同身受地体会到这份艰辛。

毕竟是新手，肯定在很多方面都很生疏甚至完全都是陌生的，所以我只能做些力所能及的事情，每天早上八点准时开门营业，将奶茶店里的的吧台上擦洗干净，还有地面、门窗以及所有的餐具，都必须保证认真擦洗一遍。地面、门窗、餐具以及餐桌卫生至关重要，因为我们属于餐饮行业，所以每项工作都必须保证卫生安全。其实打扫卫生是很复杂的事情，因为当雨水较多的季节，地面经常不干净，而且玻璃很模糊，所以需要经常一遍一遍地擦，确实忙也累，但是我们做事应该自觉，不能让老板叫你：这个该

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