# 餐饮服务单位评定工作总结(热门40篇)

来源：网络 作者：平静如水 更新时间：2024-08-28

*餐饮服务单位评定工作总结1转眼之间，一年的光阴又将匆匆逝去。回眸过去的一年，在×××（改成餐厅服务员岗位所在的单位）餐厅服务员工作岗位上，我始终秉承着“在岗一分钟，尽职六十秒”的态度努力做好餐厅服务员岗位的工作，并时刻严格要求自己，摆正自己...*

**餐饮服务单位评定工作总结1**

转眼之间，一年的光阴又将匆匆逝去。回眸过去的一年，在×××（改成餐厅服务员岗位所在的单位）餐厅服务员工作岗位上，我始终秉承着“在岗一分钟，尽职六十秒”的态度努力做好餐厅服务员岗位的工作，并时刻严格要求自己，摆正自己的工作位置和态度。在各级领导们的关心和同事们的支持帮助下，我在餐厅服务员工作岗位上积极进取、勤奋学习，认真圆满地完成今年的餐厅服务员所有工作任务，履行好×××（改成餐厅服务员岗位所在的.单位）餐厅服务员工作岗位职责，各方面表现优异，得到了领导和同事们的一致肯定。现将过去一年来在×××（改成餐厅服务员岗位所在的单位）餐厅服务员工作岗位上的学习、工作情况作简要总结如下：一、思想上严于律己，不断提高自身修养

一年来，我始终坚持正确的价值观、人生观、世界观，并用以指导自己在×××（改成餐厅服务员岗位所在的单位）餐厅服务员岗位上学习、工作实践活动。虽然身处在餐厅服务员工作岗位，但我时刻

**餐饮服务单位评定工作总结2**

一、管理方面

以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜着。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

二、质量方面

菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。我们从源头抓起，配合采购部、财务、仓库等、严格把控原材料的质量，我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足；我们还经常添加新菜肴，确保回头客每次都可以尝到新口味。

三、卫生方面

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把握好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区域负责，同时进行不定期检查。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

四、成本方面

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制低成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜着。

**餐饮服务单位评定工作总结3**

协会秘书处在上级主管部门和新一届理事会领导下，立足于真诚为会员服务，在为企业和府服务过程中，不断提高服务质量，以优质的服务取得企业和府的信赖，加强和巩固协会自身的地位。在面临磁性行业受金融危机影响形势严峻的情况下，围绕为企业服务和为府服务的两个宗旨同时，开展协会的工作，为振兴中国磁性材料工业，进一步探索行业管理的模式，引导企业应对危机、健康发展，做了大量有益和有效的工作。

>一、行业活动

1、行业交流活动

1）应包头府部门邀请，协会于8月12-14日成功协办了“首届中国包头稀土永磁论坛”，近700人到会；

2）8月26-29日，协会配合与中国电子器材总公司，在成都成功举办首届西部电子展，总展览规模近600家企业参展，共有约40家磁性行业企业参展；

3）为配合8月26-29日首届西部电子展，协会同期成功举办了“中国磁性材料应用技术及项目供需对接会”，约100人参加听取了会议交流；

4）由于行业仍然深处危机，同时年底会议太多，为保证会议效果和减少企业负担，协会“第十三届钕铁硼永磁年会”推迟到明年适当时机召开。

2、协会行业骨干发展

为加强协会和企业交流，充分调动和发挥传传会员骨干企业的积极性和作用，协会在全国重要的五省市初步建立了工作联络站，在工作中得到了联络站的支持。

3、协会合作

为加强协会和上下游的联合，更好为会员单位服务，协会与电子变压器行业协会等单位和组织建立了战略合作伙伴关系。

4、沟通府和企业，帮助企业解决实际困难

1）保持和上级主管部门的沟通，及时宣传上级领导部门的思想和工作方针，认真执行上级领导提示。

2）为保证行业利益，帮助企业应对危机、克服困难，协会积极配合行业企业在降低出口关税方面与府各级部门进行沟通，向府部门呼吁，产生了积极的影响；

3）在行业企业申报高新技术企业和申报资金项目的活动中给予积极有力的支持和配合，帮助企业解决了大量生产管理过程中遇到的问题和困难；

4）积极开展行业调研，及时为行业提供《全国磁性材料行业调研报告》。

5、帮助协会所在省市行业规划和发展

1）协助创立四川磁材及器件产业技术创新联盟；

2）协助绵阳相关府部门建立了绵阳市电子信息产业联盟；

3）协助绵阳府相关部门建立了绵阳市磁性材料产业联盟；

4）协助府建设绵阳市磁性材料产业工业园。

**餐饮服务单位评定工作总结4**

为进一步加强餐饮服务食品安全监管，落实餐饮服务单位食品安全主体责任，提高餐饮服务食品安全监管效能和水平，根据国家局和省局关于加快推进餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的有关文件精神要求，金湖餐饮服务监管部门以诚信经营和规范操作为重点，坚持日常监管与量化分级相结合，动态考评与年度考评相结合，全面加强餐饮服务食品安全监督量化分级管理，我县已完成餐饮服务单位量化分级总数393家，其中大中型餐饮单位82户，小型餐饮单位189户，其他类餐饮单位68家，学校食堂54家，总体量化分级评定率达。现将有关工作情况总结如下：

>一、切实加强组织领导。

按照“谁许可、谁监管、谁分级、谁负责”的原则，县餐饮服务食品安全监管部门高度重视量化分级管理工作，切实加强组织领导，不断完善工作机制。结合金湖本地实际情况，制定了具体实施方案，细化评定内容和要求，进一步增强工作的可操作性。对实际工作中遇到的问题，深入研究，科学分析，及时解决，确保餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的顺利实施。9月份，该县餐饮服务食品安全监管职能进行交接，县\_门及时将全县餐饮服务量化分级有关工作台账移交给了县食品药品\_，确保了该项工作的延续性。

>二、明确工作目标任务。

县餐饮服务食品安全监管部门结合月报制度，明确了量化分级的目标任务和序时进度。并于6月底前完成了学校食堂、集体用餐配送单位、中央厨房、旅游景区餐饮服务单位的监督量化分级管理；11月底前完成了大型以上餐馆、供餐人数500人以上的机关及企事业单位食堂、餐饮连锁企业的监督量化分级管理；在完成省定目标任务的同时，进一步加快其他类餐饮服务单位的监督量化分级管理工作。

>三、统筹日常监管工作。

县餐饮服务食品安全监管部门充分发挥量化分级管理的抓手作用，统筹开展行政许可、专项整治、示范创建、诚信建设等餐饮安全监管工作，切实提高监管工作效率，提升监管工作水平。在日常监管工作中，利用动态等级评定，针对发现的突出问题和薄弱环节，严格落实整改措施，有效排除安全隐患；结合百千万示范工程创建工作，不断提升B级以上餐饮服务单位比例；鼓励大中型餐饮服务单位实行“五常”等科学管理手段；充分利用监管信息，根据量化等级、监督监测、行政处罚、投诉处理等情况，建立健全餐饮服务单位信用档案，推动餐饮服务食品安全信用体系建设。

>四、加大宣传培训力度。

一是加强培训。县餐饮服务食品安全监管部门结合本地实际，通过专题培训、以会代训等多种形式，使监管人员充分认识开展餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的重要意义，准确掌握餐饮服务食品安全等级评定标准和要求，统一评定尺度，熟悉监督量化分级管理工作要求，积极开展自查自纠，不断提高食品安全管理水平。二是强化宣传。结合政务公开工作，主动在部门网站上公开餐饮服务单位的年度等级等信息,同时通过报纸、广播、电视、网络等多种途径，广泛宣传监督量化分级管理工作。积极开展了“寻找笑脸就餐”宣传活动，使公众进一步增强健康消费意识，主动寻找餐饮服务食品安全等级较高的餐饮服务单位就餐，形成全社会共同关注饮食安全的.良好氛围。

今后，我们将继续按照国家局和省、市关于加强餐饮服务量化分级工作的有关要求，坚持统一要求与因地制宜相结合，全面推进量化分级管理工作，力争超过省定的量化分级率平均60%的目标，切实落实餐饮单位的食品安全责任，保障全县人民群众的饮食安全。

**餐饮服务单位评定工作总结5**

时间过得真快，忙忙碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

回顾过去的每一天，我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

第一、作为食堂自然是离不开饮食，食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜从3月开始销售以来，月销量屡居榜首。根据顾客消费需求不同我们也研制了一些低价位，高品质的菜品，引用了一些新的加工烹饪技法，特别是今年九月份园区为我提供了学习中国意境菜的机会，使我受益匪浅，并且很快运用到和园菜品制作中，给宾客以全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的四重享受，赢得宾客好评。和园餐厅收入逐月攀升，销售额从日均3千元到现在每天1—2万元，最多突破了3万元。人均消费从20元到提升到现在40元，并扭亏为盈。这背后是厨师们一碟碟、一盘盘、一碗碗的\'制作加工出来的，是厨师们在火热的灶台边用汗水和勤劳的双手创造出来的。

第二，加大培训、规范菜品主辅料配方，不断创新研发新菜，为逐步打造和园餐厅品牌奠定基础。

一年来的经营过程中，我们面临最大的困难是员工队伍不稳定，流动性较大。特别是5至11月份是餐厅最忙也是厨师流动最大的时候，这给厨房工作带来了很大压力和挑战。为稳定菜品质量，为宾客提供优质服务，我们采取了以下几种方式：

1、人员打通使用。我们将和园厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的接待任务。

2、加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身带；另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的手艺传授给大家，还将新学习来的中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3、规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

4、不断创新。先后推出顺应季节的冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人的选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“塔香三杯鸡”等为代表的低成本、低价位、口味独特、销量攀高的创新菜品，深受客人喜欢。

第三，坚持厨房与餐厅密切配合的团队互助精神，创和谐餐厅，共赢佳绩。

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务员向客人推介；如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。特别是在大型餐饮接待服务中，我们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和支持，才有了校内外宾客对和园餐厅品牌的认可和赞扬。

**餐饮服务单位评定工作总结6**

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。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

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。

**餐饮服务单位评定工作总结7**

忙碌而充实的20xx年即将过去，充满希望的xxxx已经到来，这一年里，我们餐饮部在酒店领导的正确领导下，取得了不错的成绩，现将这一年的工作总结如下：

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，负责检查区域的日常工作：组织安排vip客人的接待，处理好客人的相关投诉，遇到重大问题及时像经理汇报;与酒店的相关部门做好沟通和协调，保证餐饮部工作顺利进行，主持召开班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题;在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对优秀员工的工作给予肯定与表扬;对后进员工耐心的给予与辅导，督导员工的工作质量与服务质量，留意员工的工作表现及工作态度，调动员工的积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴做的更好。

20xx年是不平凡的一年，对公款吃喝现象查处严厉，这种情况下，使居于服务业龙头企业的餐饮业陷入不乐观的境地。在如此情况下，我们要相信，危机总是伴随着机遇，我们应从困境中找到突破口，稳中求进、攻坚克难、在酒店领导的.正确领导下，再创佳绩！具体有以下几方面建议：

1、自一楼自助餐开始以来，得到的反响还是很不错的，之后工作中我们要不断推陈出新，引进新品，增加菜色和酒水种类，吸引更多年轻客源。利用网络资源，进行网络销售。

2、降低菜品成本，引领大众消费：将客源从公款转换成自主消费。

3、打造有特色的主题宴会，充分利用节假日，使生日宴、婚宴、家宴、商务宴会成为提高营业额的重要部分。

4、与旅行社合作，接待旅游团队，提供不同档次的团队餐，我们还有足够的客房资源，这样一来，不仅提高餐饮部的上座率而且提升了客房部的入住率。

俗话说：点点滴滴，造就不凡，在以后的工作中，不管餐饮部的工作是枯燥的还是多彩多姿的，我都要不断积累经验，与各位领导及同事一起共同努力，勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各项工作技能，为x的发展做出最大的贡献！

**餐饮服务单位评定工作总结8**

实习对于大学生来讲，既是一个难得锻炼自己能力的机会，也是一个艰难磨炼自己的历程。而对于我的实习期，也正是如此。在实习期里，我成长了很多，但也有很多需要改进的地方，有很多需要总结的地方。

20xx年xx月xx日，我作为一名服务员来到xx餐饮参加实习。开始了我段历练的过程。开始由一个冲动、喜欢意识用事的大学生到一个成熟理智而又坚强的社会人士的转变过程。

在实习期里的有一次，我被安排到了负责xx包厢里的工作。因为那是我第一次负责包厢的工作，所以还有点生疏，也有点紧张和不安。而刚好那一次，负责我隔壁包厢的同事，又临时有事要拜托我帮忙照看。原本负责一个包厢就已经让我有点应接不暇，现在又还要照看另外一个包厢，我更加的有些不知所措了。所以就在上菜的过程中，出了差错，我把一桌的菜上到了另外一桌里上。引来了客人的极度不满，并且还对我说出了很难听的话，听着那些话，我眼泪就不争气的流了下来，然后，也不管客人有没有消气，就擅自离开了包厢，离开了工作岗位，跑到了员工宿舍里，一个人躲在那里哭。好一会儿，我才平静下来。也才意识到自己做的不对，我不应该一遇到困难就去躲避，不应该挨了一顿批就感觉自己遭受到了天大的委屈。

我一直以为，自己足够坚强，不管是面对工作中再多的磨难和委屈，我都能够坚强的应对，但是当真正面对工作中那些委屈时，我才发现我自己依然还带着学生时代的意气用事，依然还带着十足的幼稚气息。

直到通过这段实习期的磨炼，我才知道不管是在任何一份工作中，我们都可能会遭受到不一样的委屈，所以，我们没有必要被一时的情绪而影响到自己。我们要做生活的主人，要学会做情绪的.主人。所以在这一份工作中，我学会了如何调节自己的情绪，如何放稳自己的心态。这不管是对于我现在的工作，还是对于我以后未来的发展，都是十分重要的。

我必须要经受的住生活对我的磨炼，经受的住工作给我带来的压力和打击，我才能够真正有所成长。所以，在今后的人生中，我会挺起我的胸膛，继续昂首阔步前进。

**餐饮服务单位评定工作总结9**

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。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

>一、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。

>二、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。

>三、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。

>四、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。

>五、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。

>六、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。

>七、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。

**餐饮服务单位评定工作总结10**

为确保两会期间食品安全保障工作，预防群体性聚餐食源性疾病的发生。宽城分局高度重视，加强组织领导，加大监督检查力度，有重点开展专项检查。现将工作开展情况总结如下：

>一是加强领导，明确食品监管责任

针对会议时间安排，成立食品安全保障领导小组，制定了具体工作方案及保障措施，根据职责分工，将食品安全监管工作落实到人。并通过加大工作力度，落实餐饮服务单位主体责任，消除监管盲点，确保餐饮服务食品安全工作措施落实到位，确保会议期间餐饮服务食品安全零事故。

>二是突出重点，强化餐饮安全监督检查

加大餐饮服务单位的监管力度，针对餐饮服务食品安全薄弱环节，重点检查了餐饮服务单位的食品采购索证索票、贮存保管、操作加工、餐饮具清洗消毒、从业人员健康检查等内容。强调各餐饮服务单位严格落实食品原辅料进货查验和索证索票制度，规范食品加工制作，认真做好餐饮具清洗消毒工作。要求餐饮服务单位进行了一次监管漏洞和食品安全隐患的\'全面排查，发现问题及时进行整改，消除隐患。同时针对重大活动餐饮服务食品安全保障特点，严格落实了《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》，加强对重点环节和薄弱环节的检查、巡查，有效地保证重大活动的餐饮安全，严防了食品安全事故发生。 三是加强值班，做好应急处置工作

为确保会议期间餐饮服务食品安全工作万无一失，认真落实值班制度、信息通报制度和首报负责制等各项制度。领导干部亲自带班，值班人员严格遵守值班纪律，坚守各自工作岗位，保证每天24小时通讯联络畅通，确保一旦遇有重大突发事件和重要紧急情况，能够迅速按照规定报告，及时采取措施妥善处置。值班人员并于每天下午4点前按规定及时、积极、如实向有关单位汇报当日值班有关情况。

期间共出动执法人员 123人次，执法车辆12台次，监督检查 370 余户，下的执法文书76份，对14户存在食品安全隐患的餐饮服务单位进行了行政处罚。

**餐饮服务单位评定工作总结11**

回顾过去一年的工作经历，餐厅从营业的调整磨合到现在的稳固运营，这一切都源于餐饮部领导的支持和信任，新的一年到来之际，透视过去的一年，工作中的风风雨雨历历在目，用最直白的语言陈述一年中的工作经验。

>一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现，XX年度，在对各运作部门的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的实际运作状况，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。统一了各部门的服务标准，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。同时根据贵宾房的服务要求，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的规定，促进了贵宾房的服务质量。

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的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，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

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一部的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，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，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，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，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

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、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

>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，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

>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，为了加强他们的管理意识、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》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、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的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《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，在历次的人力资源组织的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

为了提高贵宾房的服务接待能力，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、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的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的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到好的制度，要有好的执行力，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到没有执行力，就没有竞争力的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

>四、存在的问题和不足

本年度的工作虽然按计划完成了，但在完成的质量上还做得不够，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，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，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、酒水部的管理。

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

3、课程容量太大，授课进度太快，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，削弱了这部分课程的培训效果。

>五、20xx年工作打算

20xx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，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的\'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20xx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的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数(酒吧、管事部的负责人参加)，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，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的管理品牌项目。

3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

20xx年将根据xxx质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、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，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成质量检查天天有，质量效果月月评的良好运作机制，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

将在现有服务水准的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，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心，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

20xx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的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

7、优化培训课程，提升管理水平

20xx年的部门培训主要课程设置构想是：把20xx年的部分课程进行调整、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

积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。20xx年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

**餐饮服务单位评定工作总结12**

我从事餐厅收银工作的时间不是太长，自身的素质和业务水平离工作的实际要求还有一定的差距，但我能够克服困难，努力学习，端正工作态度，积极的向其他同志请教和学习，能踏实、认真地做好本职工作，为餐厅的发展作出了自己应有的贡献。以下是自己今年工作的总结。

>一、收银台的工作规定

收银员在营业时身上不可带有现金，以免引起不必要的误解和可能产生的公款私挪的现象。收银员在进行收银作业时，不可擅离收银台，以免造成钱币损失，或引起等候结算的顾客的不满与抱怨。收银员不可为自己的亲朋好友结算收款，以免引起不必要的误会。

在收银台上，收银员不可放置任何私人物品。因为收银台上随时都可能有顾客退货的菜品，或临时决定不购买的菜品，如果有私人物品也放在收银台上，容易与这些菜品混淆，引起误会。收银员不可任意打开收银机抽屉查看数字和清点现金。随意打开抽屉既会引人注目并引发不安全因素，也会使人产生对收银员营私舞弊的怀疑。

>二、菜品方面的熟悉工作

工作之余需将视线放在餐厅门口，否则会使个别顾客趁机不结账就离开餐厅。收银员在营业期间不可看报与谈笑，要随时注意收银台前和视线所见的餐厅内的情况，以防止和避免不利于企业的异常现象发生。收银员要熟悉餐厅上的菜品，尤其是特价菜品，以及有关的经营状况，以便顾客提问时随时作出正确的解答。

>三、暂离岗位的注意点

注意离开收银台时的工作程序。离开收银台时，要将“暂停收款”牌放在收银台上;将现金全部锁入收银机的抽屉里，钥匙必须随身带走或交值班长保管;将离开收银台的原因和回来的时间告知临近的收银员;离开收银机前，如还有顾客等侯结算，不可立即离开，应以礼貌的态度请后采的顾客到其他的收银台结账;并为等侯的顾客结账后方可离开。

作为与现金直接打交道的收银员，我认为必须遵守餐厅的作业纪律。在今后我会牢记这次工作中总结的经验教训，并争取将收银员工作做得更好一些。

**餐饮服务单位评定工作总结13**

一年来，在各级领导和同志们的关心帮助下，围绕信息化建设总体工作部署，我虚心求教，积极学习，团结同志，服从安排，牢记职责，认真工作，较好的完成了各项工作任务。下面我对自己在20xx年全年的工作，分政治思想、工作态度、业务工作以及所取得的成绩三个方面做如下总结20xx个人半年工作总结：

>一、政治思想方面

加强政治理论学习，不断提高自身的政治和思想觉悟，时时严格要求自己，增强大局意识和服务意识。在工作中，能够认真贯彻执行党和国家的各项理论方针政策，特别是公安机关推出的各项规定和会议精神;时时牢记全心全意为人民服务的宗旨，以高度的政治使命感和责任感做好本职工作。

>二、工作态度方面

严格遵守各项规章制度，爱岗敬业，踏实肯干，勤奋上进，服从组织安排，不讲客观条件、不消极怠工，有问题能及时与领导勾通。团结同志，恪尽职守，尽心尽力，充分发挥自己的主观能动性和创造性，能够以正确的态度对待各项工作任务，努力提高工作效率和工作质量，保证了能够完成好本职工作和领导交办的其他工作任务。在公安机关各项安保任务、攻坚战役、专项行动期间，与公安民警一道，放弃休息，加班加点，不计个人得失。

>三、业务工作及所取得的成绩方面

工作了二年，经过不断的`学习、积累，初步具备了一定的。工作经验，能够比较从容地处理日常工作中出现的各类问题，在综合分析能力、协调办事能力和文字言语表达能力等方面，较之以前都有了很大的提高，保证了自己在本岗位的各项工作能够正常开展。

在文秘工作方面，我工作细致，认真负责，遇到不懂的问题，能够及时向领导和同志请教，虚心学习，不断提高业务能力，对每件上传下达、内外协调的工作内容都

做到及时无误，较好的地完成了此项工作。在110警情工作方面，我能够按时上报《立案登记表》，每天查看辖区发生的110警情，做好警情统计和通报工作，督促各接处警单位按时按要求反馈警情;做好每周警情分析工作，用文字、图表等形式总结和分析辖区警情数量及特点，为领导决策和防范打击提供参考和依据。

回顾一年来的工作学习，虽然说取得了一定的成绩，但也总结出一定的不足：一是工作作风有时急躁，工作方法有待改进。二是工作思路不对。对20xx个人半年工作总结工作的最优流程认识不够，逻辑能力欠缺，结构性思维缺乏。三是处理一些工作关系时还不能得心应手。回顾今年的工作，取得了很大的成绩。这些成绩的取得，是在领导和同志们的帮助下取得的。在这年终岁尾之季，我仅向领导和同志们表示衷心的感谢，感谢大家在这一年里对我的关怀和帮助。在今后的工作中，我将进一步增强责任感和使命感，切实加强自身建设，努力提高自身素质，正视自己工作中存在的问题，并加以改正,以更好地适应工作需要，也衷心希望领导和同志们继续给予关心和帮助。

**餐饮服务单位评定工作总结14**

xx餐厅是我们x市区一家营业不久的新餐厅，我来到x餐厅工作也有一段时间了，我是x餐厅的一名服务员，在x餐厅像我这样的服务员也有很多，在这个比较独具特色的餐厅里，我每天的工作都很开心，我是很喜欢服务行业了，特别是在工作的同时还能够得到顾客的肯定我就更加的开心了，我们x餐厅的风格是比较传统化，包括设计，还有菜式，员工服装都是比较古化我觉得这是很值得一提的，很具有传统特色，正式因为这种风格引来了很多的消费者都来一探究竟，越来越多，这样的话我们平时的工作也就很忙了，在x餐厅也来了一段时间，我觉得在工作上我应该的去回顾一下自己这段时间以来的服务员工作：

>一、日常工作

一名服务员，当然是餐厅的最基层，但是我一直都很喜欢自己的工作，这是我内心对这个行业习的热爱，我一直很希望在服务的同时得到更多的人的肯定，这样我才会有价值，这样才能被称之为一名真正的服务着。

在x餐厅我的日常工作是很充实的，每天我们餐厅是十点开始营业，因为不做早餐，我们上班时间比较晚，我很早的就到了，开始自己全新的一天，由于x餐厅的名气慢慢的开始大了起来一般不到十一点就会有顾客来吃饭，我们餐厅的\'服务员还是比较多的，但是在忙起来的时候，大家都恨不得，再长一双手。

作为一名服务员我们要具备这几个特征，耐心，细心，责任心，在顾客点餐的时候我们要态度端正保持微笑，这些是餐厅的基本素养，必须具备，作为服务员同时还要对我们的餐厅的菜单很熟悉，当顾客要我们推荐菜的时候吗，我们要保持耐心，对于菜品的介绍我们要很熟练，平时自己要花很多时间去了解每一道菜的特点口味，自己更加要认得每一道菜，这样才能够满足顾客的需求。顾客要结账款了也要态度端正，耐心，不要让顾客就等这些都是一名服务员的基本技能，x餐厅是，在日常的工作中我们要有足够的耐心，去服务好每一位顾客，不能跟顾客大发生争执，这是最不允许的。

因为上班晚，我们平时的工作也比较紧张，所以我们每天晚上九点下班，很充实也很满足，这就是一天的工作。

>二、工作的收获

在xxx餐厅工作了这段时间，我一直本着一名服务者的态度在工作中表现的也很好，每天完成了自己的工作任务，从来没有发生过与顾客发生争执，这是不被允许的，我一直都提醒着自己要做一名优秀的餐厅服务员。

**餐饮服务单位评定工作总结15**

为了学习贯彻《食品安全法》和餐饮服务等法律法规，提高餐饮服务从业人员食品安全法律、法规和规范操作水平，结合我镇实际，于20xx年6月15日对我辖区广武餐饮服务从业人员进行了培训。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。现就培训具体情况总结如下：

>计划培训的内容：

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、餐饮服务食品安全的.业务知识，包括食品标准；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、烹制过程的卫生要求；餐饮从业人员的个人卫生要求等。

实际工作\_发放宣传画40余张，通过培训考试共获得有效试卷6份，使广武辖区的餐饮从业人员基本掌握了培训知识，达到了培训预期的目的。

>存在的问题：

1、由于地域的限制，这次培训未能将所有的餐饮从业人员集中到一起培训，人数不全。

2、准备不足，培训内容只涉及餐饮从业人员，内容不全面。改正措施：

1、以后的培训内容要全面的涉及到公共卫生场所从业人员、学习卫生工作人员、家庭宴席厨师及村卫生室工作人员个个方面的内容。

2、不能解决地域问题的情况下，尽量采取多次培训的方式，分批次对个个方面的工作人员进行培训，尽可能做到全面的培训范围。

3、下半年计划将对社会问题比较突出、人民群众反应强烈的问题，针对性的、有目的性的对特定的从业人员进行培训。

4、培训从业人员的同时加强对人民群众食品安全知识的宣传教育工作。

**餐饮服务单位评定工作总结16**

>一、向总经理负责，执行总经理指示。

>二、结合公司业务具体情况制定原材料的采购战略

1、充分跟餐饮后厨进行业务沟通，根据公司可能采购的所有材料进行详细的

市场调研，明确不同供应商可能供应的材料的质量、价格及供应商的供货能力，制定采购战略并为总经理提供决策依据。

2、每种原材料采购必须有多家供应商，并优选2～3家做相对固定的供应商。

>三、根据餐饮后厨的要求及时实施采购

1、根据餐饮部及其他部门报批的《采购需求报批单》实施采购。

2、应急情况电话请示总经理后应急采购，事后补办《应急采购补批单》。

3、保证供货及时性。

4、减少原料的差额比率，降低运输成本。

>四、建立供应商管理机制

1、对每个供应商所有资料建立详细档案。建立供应商往来明细。

2、建立完整、有序、详细的采购档案，做到账目准确无误、方便查阅。

3、通过与供应商之间的合作，定期对每个供应商的货物品质、交货期限、价

格、服务、信誉等进行分析，确定优先合作伙伴。

4、多与供应商联系或定期与供应商会面，多了解信息，增加双方信任。

>五、供应市场制定分析、评估

1、随时关注国际和国内相关形势，便于掌握市场动向。

2、对供应市场每月进行分析，掌握市场情况，及时应对措施。

3、定期在原料供应地进行考察和调研，掌握第一手资料。

>六、执行公司的办公制度

**餐饮服务单位评定工作总结17**

培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《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，在历次的人力

资源组织的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

为了提高贵宾房的服务接待能力，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、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

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的重要组成部分，能否快速的融入团队、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》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员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步伐。 5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的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的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

**餐饮服务单位评定工作总结18**

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《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，在历次的人力 资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

>1、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力，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、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

>2、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的重要组成部分，能否快速的融入团队、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》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员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步伐。

>3、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的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的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

**餐饮服务单位评定工作总结19**

20xx年是收获的一年，也是发展的一年。在\_总的教育、支持、鼓励下。在与餐厅的工作配合下，使我学到了许多的东西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下面对今年的工作总结如下。

>一、日常工作中树立三个理念。

一切为顾客为焦点，不论遇到多么刁蛮的顾客，我们都要以服务好顾客的最终目的。细节决定成败，做好每一个工作细节，餐厅的管理系统，服务系统才会顺畅的.运转。让顾客享受一种高品质的、特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

>二、培养敬业精神并坚持经营理念。

餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得餐厅的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。围绕餐厅发展要求，健全餐厅管理程序与制度，明确发展使命。

>三、规范企业管理，实行品牌发展战略。

在此情形下，我们深感责任重，餐厅领导能以高度的责任感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。通过节能降耗维持餐厅运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就一定能够高质量的全面完成各项工作任务，做出我们应有的贡献。

**餐饮服务单位评定工作总结20**

一、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日常工作中的每一点滴，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，明确各自的日常工作内容，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。做好解释日常工作，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《自助餐服务整体实操方案》，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。

二、员工日常管理

1、新员日常工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，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步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的日常工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找员工谈心做思想日常工作，了解他们近期的日常工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合日常工作实际加强培训，目的是为了提高日常工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

三、日常工作中存在不足

1、在日常工作的过程中不够细节化，日常工作安排不合理，日常工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

四、20xx年日常工作计划

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

五、对餐厅整体管理经营的策划

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及日常工作效率。

2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

**餐饮服务单位评定工作总结21**

回顾上半年，对餐饮部各项工作总结如下：

1、培训。按照20xx年制定的培训计划，每月的培训内容分布每周的培训计划针对培训内容，逐一进行整改落实，员工在礼节礼貌、服务流程、劳动记律均有提高，但是督导落实不是很到位导致，培训效果缓慢不是很明显。

2、服务

①在每天例会的召开，增加了礼仪及服务话语运用，每天的练习让员工熟练实际的运用到自己的岗位当中。员工的岗位普通话还不达标，席间服务规定不管从督、导、管层级执行很不足，规定不明细，不明确。

②员工的服务意识的主观能动性较差，机械性地去工作，部分员工自律性较差，如站位纪律、服务礼貌用语、餐中服务等，管理层在一个样，领导不在又是另一种状态，缺乏一个合格的服务员应有的素质。

③部分员工仍缺乏团队协作的意识

④管理层在执行力方面仍需进一步加强

⑤个别员工缺乏节约意识

3、卫生。建立了卫生小组由经理、领班分组每天对个区域进行检查，对查出的问题逐一整改落实，但是现在没有坚持好没有做到执行、临督、奖罚分明

4、特色服务。对各宴席及节日的场内布置及现场活动，赠送礼品，增加了多样增值服务档案建立。宴席分类、餐标、接待人数、人均统计，掌握市场消费。

定制客户常来客户收集资料断接导致客户资料少更新慢针对上半年的存在的问题及不足，下半年的工作计划如下：

1、继续加强员工岗位技能培训，注重培训效果、督导落实到人

2、对员工的综合素质形象、岗位术语、礼貌用语、仪容仪表、普通话统一要求

3、员工的服务意识、席间服务、及个领班分工、执行力进行提高

4、卫生小组继续坚持、做到奖罚分明、不断档

5、定制及常来客户资料收集统一标准

6、增值服务做出效果、现场惊喜营造

在下半年里，我们将继续改进及提高，与时俱进，将此为起点，将20xx年综合提高一个新的台阶

**餐饮服务单位评定工作总结22**

在即将过去的一年里，在单位领导和同事的关心帮助下，我所负责分部的任务基本顺利完成甚至有很大突破，现对20xx年的物资管理和会议工作情况做一次总结并对20xx年的工作进行部署。

>一、物资管理工作

上半年，按照部门指示我分管物资管理。

主要工作：

1、对账面上对方所欠物资给予追回。前期账面物资盘亏现象严重，除去外单位所借用物品外，本单位部门和部门之间也有此类现象出现而且是长期借用甚至成为“死账”。所以追回这些物资是工作上亟需解决的问题。

2、对酒水库合并和调整。在整合前本部门酒水库有两个，本着节约的原则将两个酒水库合二为一，并以最短的时间完成整合，紧接着对物品进行分区域归置和划分。以便在零取时做到快速、便捷和高效。

3、对寄存物资进行追认。外单位大量寄存的物品占据了不少空间，做了统计后联系相关人员限时取走物品，对剩余寄存物品进行集中寄存并做处理，节省了空间。

4、账实相符。第一坚持“抠“的原则，计较每一包餐巾纸，每一个打火机。第二当日事当日毕。能否做好消耗关系着物资管理的好坏。关系着成本核算的高低，间接影响着营业指标。特别是对于福渡酒账务的处理，通过排查最终弄清了物资去向，解决了二十多万的账务问题。

5、对调料库进行规范，严格存取。厨师领料凭领料单领取物品，并严格人员出入。保证物品先进先出，杜绝过期物品的出现。加强物料的流动性尽力做到减少库存。

6、做好卫生安全工作。安全和卫生，是工作当中不可或缺的两项，更是做好物资管理工作的根本。所以要深抓安全和卫生。消耗每天去做，每周一小盘，每半月一中盘，月末一大盘，以便能做好安全工作。卫生在每天营业结束后进行物资清理和补充，每隔3天进行一次卫生的例行检查。

通过整顿，物资逐步规范起来，各项数据日趋合理，物品丢失现象逐渐减少。遏制了物资管理的混乱局面的扩大化。使得酒水库成本、调料库成本同其他成本一样步入正常轨道。

>二、会议工作

下半年，接受部门安排，分管会议工作。

主要工作：

1、物资盘点。对分管的会议物资进行分类清点，需要维修的一部分，折旧一部分，能够正常使用的一部分，破损一部分，外借一部分。对现有物资进行统计。

2、对员工进行积极引导。员工生活在一个组织当中或多或少内心会对工作、自身、他人等一时产生某些消极的想法，在察觉到这一现象时要及时同员工进行沟通，排遣员工内心的矛盾，给员工创造良好的工作氛围。

3、先理论后实践再稳固。以身作则，有任务带领员工一起干，尽可能让员工多的了解会议服务知识，尽可能让员工快速适应工作环境、掌握会议服务技能。

4、做好接待，内部接待和外部接待中热情对待每位客人，为每位客户提供位置指引，尤其是在对待外部会议的时候，严格按照会议需求，高标准布置会场，积极协调酒店各部门做好会议接待工作，并做好会议记录以及会后检查。

5、其他方面，在完成本职工作的同时，认真完成领导交代的任何一项工作，积极参加部门组织的活动。主动承担宴会摆台工作多次。提高本部人员活动参与的积极性。

自承担会议工作以来，会议收入，稳步增长。8月份任务指标69600，实际任务完成97139，完成率139。57%，9月份任务指标78600，实际完成任务104351，完成率132。76%，10月份任务指标79400，实际任务完成102352，完成率12\_1%，11月份任务指标79400，截止到11月21日实际完成任务130955，完成率164。93% 。而会议人员包含督导级在内仅有3名 ，三人月均创收10万以上，而且是净利润。好的发展离不开稳定，稳定的关键还是人心的稳定。人心稳定了，人就稳定了，发展就有了支柱。同时，在接触会议工作后，我们学到了更多的服务礼仪，也积累了很多的工作经验。

面对20xx年工作的大好形势那么我相信20xx年的工作一定会有更好的势头，下面对20xx年工作规划如下：

一、加强与领导的沟通，勤反馈，勤汇报，勤建议，勤互动。

二、加强自身学习，掌握更多的业务知识，弥补工作中的不足。

三、积极学习和借鉴同行的会议接待经验，提高接待水平。

四、强调自律，工作要做到领导在与不在都一样，甚至领导不在的时候工作做得更好。

五、强调积极主动的工作心态，严格落实计划。

六、开展季度活动：第一季度进行会议模拟活动，通过模拟找出在会议服务当中存在的不足，查漏补缺。

第二季度进行其他分部技能的掌握情况的总结性活动，使本部员工掌握多种技能，切实培养员工不仅会而且懂一专多能的能力。

第三季度对有能力，有责任的员工进行挖掘和培养 。

第四季度 通过引导，培养员工四个能力暨独立解决问题的能力，信息资料收集的能力，客观对待事件的能力，勇于接受份外之事的能力。

**餐饮服务单位评定工作总结23**

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。在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

>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。餐厅服务员工作心得

>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。

**餐饮服务单位评定工作总结24**

回顾上半年，对餐饮部各项工作总结如下：

1.培训

按照20xx年制定的培训计划，每月的培训内容分布每周的培训计划针对培训内容，逐一进行整改落实，员工在礼节礼貌、服务流程、劳动记律均有提高，但是督导落实不是很到位导致，培训效果缓慢不是很明显。

2.服务

1.在每天例会的召开，增加了礼仪及服务话语运用，每天的练习让员工熟练实际的运用到自己的岗位当中。员工的岗位普通话还不达标，席间服务规定不管从督、导、管层级执行很不足，规定不明细，不明确。

2.员工的服务意识的主观能动性较差，机械性地去工作,部分员工自律性较差，如站位纪律、服务礼貌用语、餐中服务等,管理层在一个样,领导不在又是另一种状态,缺乏一个合格的服务员应有的素质。

3.部分员工仍缺乏团队协作的意识4.管理层在执行力方面仍需进一步加强5.个别员工缺乏节约意识

3.卫生

建立了卫生小组由经理、领班分组每天对个区域进行检查，对查出的问题逐一整改落实，但是现在没有坚持好没有做到执行、临督、奖罚分明

3.特色服务

对各宴席及节日的场内布置及现场活动，赠送礼品，增加了多样增值服务

1.档案建立

宴席分类、餐标、接待人数、人均统计，掌握市场消费

定制客户常来客户收集资料断接导致客户资料少更新慢针对上半年的存在的问题及不足，下半年的工作计划如下：

1.继续加强员工岗位技能培训，注重培训效果、督导落实到人

2.对员工的综合素质形象、岗位术语、礼貌用语、仪容仪表、普通话统一要求

3.员工的服务意识、席间服务、及个领班分工、执行力进行提高

4.卫生小组继续坚持、做到奖罚分明、不断档

5.定制及常来客户资料收集统一标准

6.增值服务做出效果、现场惊喜营造

在下半年里，我们将继续改进及提高，与时俱进，将此为起点，将20xx年综合提高一个新的台阶

**餐饮服务单位评定工作总结25**

为确保元旦、春节期间餐饮服务食品安全，根据《关于加强元旦、春节期间餐饮服务食品安全监管工作的通知》要求，我所采取积极有效措施，加大对辖区内餐饮服务单位监管，保障了两节期间餐饮服务食品安全。具体情况如下：

>一、加强组织领导，落实监管责任

为确保元旦、春节期间餐饮服务食品安全，我所组织召开会议，成立领导小组，由所领导担任组长；会议认真分析当前餐饮服务单位可能存在的食品安全隐患，组织监督员学习《通知》精神，强化责任意识；加强突发事件处置能力培训，做好突发食品安全事件的应急处理准备工作；要求每位监督员忠于职守，并严格食品安全行政责任追究制度。

>二、制定实施计划，明确监管重点

根据《通知》精神的要求，针对两节期间餐饮服务单位等可能存在的食品安全隐患问题及食品安全监管薄弱环节，研究制定我市的`行动计划和具体实施方案，明确加大对承办5桌以上宴席餐饮单位、集体食堂、旅游景区餐饮服务单位的食品安全监管力度，重点检查餐饮服务单位鲜肉及肉制品、食品原料、调味品、食品添加剂和白酒、葡萄酒采购的管理，以及食品贮存、加工制作、餐饮具消毒、从业人员健康状况，进一步规范餐饮服务经营行为。督促餐饮经营者认真执行采购索证索票和进货查验制度，以及食品添加剂使用管理规范，杜绝使用非食用物质和滥用食品添加剂等。

>三、组织实施，落实安全监管

1、宣传动员和自查自纠阶段

为了两节期间的餐饮食品安全，监督员提前对餐饮业、建筑工地食堂、旅游景区以及。的餐饮服务单位等广泛宣传食品安全知识和法律法规，强化责任意识和安全意识。要求各单位强化自身管理，层层落实责任，从源头把好食品安全关；同时要求餐饮单位不得超接待能力承办年夜饭，并督促餐饮单位一次性承办5桌以上年夜饭的及时申报。针对两节期间可能存在的食品安全问题，向餐饮单位下达食品安全指导性意见书。

2、执法检查阶段

两节前及期间，监督员对管辖范围内的餐饮单位、集体食堂等，开展食品安全执法检查。重点检查大中型餐饮单位、集体食堂、旅游景区餐饮服务单位以及。餐饮单位等，采取深入库房、操作场所等，检查鲜肉及肉制品、食品原料、调味品、食品添加剂等采购索证索票和进货查验情况，以及食品贮存、加工制作、餐饮具消毒、从业人员健康状况。特别加强年夜饭承办餐饮单位食品安全检查，要求各单位做到环境整洁，食品原料新鲜，凉菜间必须做到“专人、专间、专用工具、专用冰箱（柜）、专用消毒设备”，烹煮食品必须烧熟烧透，加强各类餐饮具、刀具的清洗消毒和保洁，严禁无健康合格证明的从业人员从事接触食品的工作。严格审查年夜饭菜谱，对可能存在安全隐患的凉菜等及时进行调整；同时要求所有承办年夜饭单位烹制菜肴烧熟煮透，凉菜开餐前两小时内制作，并每菜留样100克、密闭冷藏保存48小时。一旦发现疑似食物中毒事件，所涉餐饮单位必须立即向我所报告。

检查中发现主要存在问题：少数餐饮服务单位台账记录不全，荤素水产水池及餐具洗消水池混用，餐具保洁柜不密闭，凉菜间放有杂物，操作台存在超保质期食品、及无标签预包装食品，库房食品落地存放、食品与杂物混放等。针对上述问题，监督员及时提出改正意见，要求限期整改到位；对经营超过保质期食品单位进行立案查处。

>四、两节期间我所成立了食品安全事故应急处置小组

事先做好各项应急处置准备工作，向社会公布举报电话和值班电话，实行24小时值班制，保持24小时应急状态，一旦发生突发事件能迅速采取有力措施予以处理。

>五、节日期间监督员加强重点区域的监督检查，加强对承办宴席的单位、车站及景区周边的餐饮单位的巡回监督检查。

除夕当天，监督员分片对辖区内承办年夜饭餐饮单位进行现场检查，发现问题，及时督促整改，并要求各承办单位必须在开餐前2小时内制作凉菜。两节期间食品安全检查行动，共出动监督员xxx人次，车辆xxx台次；向餐饮业单位发放两节期间食品安全指导性意见书xxx余份；检查餐饮单位xxx户次、工地及职工食堂10户次；发现问题xxx户次，督促整改31户次；餐饮单位申办5桌以上年夜饭的xxx家，共有备案年夜饭xxx桌；春节期间未接到任何消费者举报、投诉。通过本所监督员的共同努力，杜绝了食物中毒事件和食源性疾病在我区的发生，保障了我xxx“两节”期间的食品安全。

二〇xx年xx月xx日

**餐饮服务单位评定工作总结26**

回顾这一年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，严格要求自己，按照酒店的要求，较好地完成了自己的本职工作，通过一年的学习，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新的提升，现将一年来的工作情况总结如下：

>一、日常管理工作

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。

一年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。努力配合主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本酒店的宴会接待任务比较重，下半年多次接待了重要宾客及宴会，但由于种。种原因质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，

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