# 包子店日常工作总结(必备47篇)

来源：网络 作者：情深意重 更新时间：2024-10-16

*包子店日常工作总结1今年以来，xx市食品安全工作坚持以党的十八大精神为指针，紧紧围绕市委市政府中心工作，深入分析和准确把握当前食品安全形势，不断完善工作机制，理顺工作流程，加强能力建设，各项工作稳步推进，有效保障了全市人民群众饮食安全。>一...*

**包子店日常工作总结1**

今年以来，xx市食品安全工作坚持以党的十八大精神为指针，紧紧围绕市委市政府中心工作，深入分析和准确把握当前食品安全形势，不断完善工作机制，理顺工作流程，加强能力建设，各项工作稳步推进，有效保障了全市人民群众饮食安全。

>一、建章立制，落实责任，确保重点工作落实到位

食品安全事关人民群众身体健康和生命安全，事关经济发展和社会稳定大局，按照“地方政府负总责、监管部门各负其责、企业是第一责任人”要求，坚持把加强组织领导放在首要位置。一是年初召开今年全市食品安全工作会议，制定印发《xx市人民政府关于调整xx市食品安全委员会组成人员的通知》、《今年xx市食品安全工作要点》、《xx市举报食品安全违法案件有功人员奖励办法》，对全年食品安全监管工作做出部署。二是将食品安全工作列入市政府年度工作目标考核内容，与各乡镇、街道办事处及市食品安全委员会成员单位签订食品安全承诺书，使食品安全综合监督工作的责任和任务更加具体、清晰，以责任机制和食品安全委员会工作制度为纽带，推进食品安全工作的有序开展，实现监管权力、职责、奖惩相统一，为食品安全监管形成合力奠定坚实基础。三是坚持落实市食品安全委员会全体成员会议制度和不定期的市食品安全委员会联络员例会制度。通过会议制度的实施，通报工作进展、汇总工作信息、分析存在问题、提出政策建议，加强工作沟通和互动，增强工作合力，强化食品安全综合监管的协作联动机制。四是着力完善食品安全保障机制，建立健全食品安全经费保障机制，落实食品买样费和检验费，把食品安全工作经费列入市政府年度财政预算，落实食品安全监管所需的设备配置、联合执法和监督抽检经费，加强食品安全检验检测机构能力建设，保障食品安全工作顺利开展。

>二、部门协作，齐抓共管，圆满完成各项目标任务

今年来，市食安办强化督促协调，各成员单位各司其职，紧密配合，严格规范食品生产经营行为，认真完成各项目标任务。

初级农产品环节：一是加大抽检力度，对全市1家批发市场，1家零售市场，45家超市、蔬菜专卖店等蔬菜经营单位进行周检测制度。二是落实主体责任，强化农产品种植环节食品安全第一责任人意识，严格落实安全间隔期、生产记录等制度，对基地经营者、管理者加强了农药使用管理和技术指导，认真受理和处理消费者有关农产品种植环节质量安全方面的咨询、投诉、举报。

养殖和屠宰环节：一是继续深入开展“瘦肉精”专项整治，截止目前，共出动执法车260台次，出动执法人员730人次，检查企业1270场次，完成生猪“瘦肉精”检测8325份，肉牛、肉羊“瘦肉精”检测168份，生鲜乳样品检测10份。二是开展生鲜乳专项整治行动，制定《生鲜乳生产收购专项整治方案通知》，于4月16日对辖区奶牛养殖场,乳品生产收购加工企业和生鲜乳运输单位召开整治活动动员会，对辖区内5家生鲜乳收购站进行监督检查。三是加强屠宰场监管力度，对我市4家屠宰场（点）进行专项整顿，严格落实生猪进场（厂）查验登记、生猪产品流向登记、病害猪（肉）无害化处理登记、生猪货主和肉商（用肉单位）备案登记等监管制度。共出动综合执法81次，执法人员324人次，督查定点屠宰场（点）243家（次）、肉品市场162个（次），确保了上市生猪肉品质量安全。

生产加工环节：一是严把生产许可关，督促食品生产者落实食品安全管理制度。二是组织开展专项整治工作，先后对肉制品、调味面制品、速冻食品、食品添加剂、饮用纯净水、禽类制品、冷冻饮品、酒类及香精香料等重点产品的生产企业开展12次专项检查工作。三是加强监督抽查，抽查1000余批次产品。四是积极开展小作坊集中整治，检查食品生产加工小作坊130余家，有效的规范了其生产行为。

市场流通环节：一是严格执行许可标准，全市办理流通许可证20\_户，乳制品经营户68户。二是加强食品市场专项整治工作，开展各类专项整治13次。三是开展食品快速检测1000个批次，委托质检机构对流通环节食品进行检测42个批次。四是强化食品经营单位内部管理，食品经营企业建立食品进货查验记录制度，鼓励其他食品经营者比照食品经营企业建立进货查验记录制度。

餐饮服务环节：一是加强餐饮服务许可审批管理及监督执法工作，积极推进餐饮量化分级管理工作，截止目前，全市825家持证餐饮单位量化分级管理评定工作已全部完成，公示牌全部安装到位。二是针对我市辖区餐饮服务经营中存在的突出问题，先后组织开展春节期间“年夜饭”、假冒鱼翅、午托机构、学校食堂、“透明厨房”、文明餐桌、高招中招、皮蛋产品、保健食品“四非”等专项整治行动15次，累计出动执法人员2024人次，车辆520台次，检查各类企业、商户3000余家次。

>三、突出重点，注重实效，深化食品安全专项治理整治

今年以来，市食安办组织各相关部门结合重点时段、重点品种、重点环节，先后开展春节期间食品安全专项整治、“三夏”及高考中招期间食品安全专项整治、放心主食工程等10次全市性综合整治，共出动执法人员2万余人次，检查涉食市场、种养殖基地、食品加工企业、食品流通企业、宾馆饭店等食品经营主体6万余家次，全年全市无一起食品安全事故发生。

（一）重拳出击，“百日会战”战果累累。1月5日至4月10日，在全市组织开展食品安全“百日会战”专项行动，各部门戮力行动，齐力整治，严厉打击非法生产经营食品行为，促进了我市食品安全形势持续平稳。一是高度重视，周密部署。召开食品安全工作考核暨食品安全“百日会战”专项行动动员会，对食品安全“百日会战”专项行动进行安排部署，制定并下发《xx市食品安全“百日会战”专项行动实施方案》，明确总体目标、重点环节、重点区域、重点场所和具体要求，落实各项任务负责单位。二是多措并举，齐力整治。农业、畜牧部门以蔬菜高毒农药问题，养殖鱼和饵料鱼孔雀石绿、硝基呋喃等禁用药物问题，畜禽“瘦肉精”问题等为重点，强化用药执法检查，清缴禁用药物，深入开展农药残留、兽药残留整治，严厉打击违法违规行为。质监部门以调味面制小食品、奶制品、豆制品、食用油、肉制品、饮料等为重点，全面开展打非治滥专项整治，坚决取缔违法生产加工企业、黑作坊，严厉打击利用餐厨废弃物生产“地沟油”等违法行为。工商部门结合中原红盾行动“回头看”活动，对全市食品经营企业和个体工商户的经营资格开展检查和清理，规范食品经营企业的经营行为，并充分发挥“12315”投诉举报热线电话作用，加大社会监督力度。食品药品监管部门以春季学校食堂食品安全专项检查为契机，对全市144家中小学校（含幼托机构）204家食堂进行量化分级，确保学校食堂安全。食安办定期对各乡镇、部门工作进行督导，对发现的问题现场办公、及时处理，确保食品安全整治工作扎实推进、有序开展。三是广泛宣传，营造氛围。充分利用电视、报纸、网络等渠道，广泛宣传“百日会战”工作情况，及时报道相关工作动态和经验做法。活动开展以来，开展宣传教育活动44次，发放食品宣传教育培训材料2400余份，在相关媒体上发表百日会战相关信息10篇。

（二）深入排查，消除食品安全隐患。一是3月14日至4月24日，以景区、学校和城乡结合部为重点区域，在全市范围内开展癸巳年黄帝故里拜祖大典期间食品安全集中整治暨春季食品安全大检查活动，对食品生产加工企业、批发市场、集贸市场、超市（商店）、饮食摊点和旅游景点等重点环节进行集中整治，依法严厉打击制售假冒伪劣食品违法行为，坚决捣毁黑窝点，保证生产经营食品安全。二是针对农村、城乡结合部、城中村、农贸市场等问题易发、高发区域，5月份组织开展肉及肉制品专项治理行动，对私屠滥宰，肉品无照经营，采购、使用来源不明或不合格畜禽加工食品，销售私屠滥宰、注水肉、病死畜禽以及假冒伪劣肉品等行为严厉查处。三是按照xx市安排部署，6月份在全市范围内开展“问题米皮”集中排查整治工作，各部门依托网格化管理平台，对从事米皮的生产经营场所进行认真细致检查，摸清米皮作坊及小商贩、店面等潜在食品隐患，规范其生产行为，严厉打击“问题米皮”违法犯罪，确保全市人民群众身体健康和饮食安全。共排查米皮生产环节18家，流通环节14家，经营环节134家。四是9月3日至11月3日开展以节日期间市场消费集中的月饼、糕点、肉及肉制品、食用油、酒类、调味品等食品为重点品种的中秋、国庆“双节”期间食品安全专项治理，共抽检蔬菜样品516个，抽取生产环节食品样品94批次，抽检流通领域月饼7个批次，检查商户2100余家次，学校、幼儿园食堂56家、保健食品经营企业12家。

（三）督查督办，确保食品安全整治实效。为使食品安全工作落在实处，我们采取多种方式督查督办食品安全有关问题，全面了解食品安全工作情况，收集工作中存在的问题，及时协调有关部门组织核查，解决问题。一是9月13日，市领导刘建武、缑云峰亲自带队检查双节节日市场，详细了解节日市场供应保障、商品价格，以及食品安全责任制的落实、食品进货索证索票、进货台账管理、对农产品和食品的监管、抽检等情况，督查各监管部门工作，强化部门责任意识。二是成立督导组，采取随机抽查的方式，先后于9月9日、10日、17日，对学校周边以及食品批发市场、餐饮服务单位食品安全进行督导检查，重点督查餐饮单位的环境卫生、从业人员健康证、餐饮具消毒等情况，各类小超市、小卖部食品的生产日期、保质期、进销货台帐、持证经营情况，食品批发零售商户糕点饼干、月饼等食品的临近保质期和不合格食品退市制度落实情况，要求经营者进货时向供货商索要“三证”，严把食品市场进货关、销售关、退市关，建立健全的食品安全管理制度。对督导中发现的问题，及时反馈相关部门，并对整改情况进行跟踪回访，消除食品安全隐患。

>四、强化宣传，加强教育，努力营造社会共治氛围

食品安全宣传是做好食品安全工作的一项重要内容，为动员全社会关心、支持和参与食品安全工作，增强全社会对食品安全的参与意识，普及食品安全科学知识，食安办多举措开展食品安全宣传培训活动。

（一）创新载体，形式多样，信息宣传效果显著。一是6月17日，在炎黄广场举行今年食品安全宣传周暨放心主食工程启动仪式，全面开展为期一周的以“社会共治 同心携手维护食品安全”为主题的食品安全宣传周活动，启动仪式当天共设立咨询台12个，展出宣传展板46块，发放宣传材料10000余份，服务群众近3000人次。二是联合工商、盐业等部门先后深入观音寺镇农贸市场、辛店镇中心街道、梨河等乡镇，引导村民提高自我保护意识，增强辨别能力，累计发放宣传资料4000余份，服务群众2024余次。三是联合工商、教育等部门组成宣传分队走进学校，开办“食品安全主题班会”，对学生们进行食品安全知识辅导，引导广大学生注重食品安全，提高学生对假劣、山寨食品的识别能力，呼吁学生们食用安全食品，自觉抵制学校周边小摊点、小商店内销售的三无食品，提高自我防范能力。同时在学校操场摆放食品安全展板，向师生们发放食品安全安全宣传书200余套。四是印发标题为“全民参与监督 捍卫食品安全”的食品安全宣传海报，将市农委、畜牧、商务、质监、食品药品监管等6个部门的投诉举报电话印于海报下方，为消费者食品安全投诉维权提供便利条件，并将该海报发放至全市所有经营企业和餐饮服务单位，要求各企业在单位醒目位置张贴，为市民提供便利，向企业敲响警钟。

（二）广泛教育，重点培训，严格规范食品生产经营者诚信意识。严格落实“先培训、后上岗”的制度，有针对性的对食品从业人员、尤其是企业负责人和质量安全管理员以及小作坊、小摊贩、小餐饮从业人员,开展食品安全知识、法律知识以及行业道德伦理的宣传教育；对生产加工从业人员、尤其是企业负责人和食品安全管理员,进行食品原料采购使用、食品添加剂使用、良好生产规范、生产环节质量控制等专业知识培训;对餐饮服务从业者,进行食品原料采购、储存、烹调方面的卫生安全知识,以及专业操作规范要求、食物中毒处置等方面的知识培训，有效地确保了食品生产经营者、食品安全监管人员每人全年接受教育培训时间在40小时以上，增强了食品生产经营者的法制意识、诚信意识、首责意识和从业素质。

（三）编发简报，发布信息，营造良好的食品安全氛围。一是秉承“以人为本、公众利益至上”的原则，编发《xx市食品安全工作简报》，紧紧围绕市政府工作部署，及时反映全市食品安全工作情况，推介典型，探讨热点、难点问题。二是利用xx市电视台、xx市黄帝故里网站及郑州日报等媒体对食品安全工作进行报道，积极宣传全市食品安全工作实效。截至目前，共上报信息120余篇，编发食品安全工作简报22期。三是发布关于加强食品安全监督管理的通告，公布各相关监管部门的投诉受理举报电话，号召广大人民群众积极投入到关注食品安全的行动中来，共同打击各类食品安全违法行为，切实保障了全市人民吃的放心。

>五、健全机制，提升能力，及时妥善处理各类突发事件

（一）监管网络体系拓展延伸。按照市委、市政府的统一安排部署，积极推进食品安全网格化管理体系建设，初步探索建立食品安全“三级网格、三级平台、四级联动”的管理模式，形成经纬交织、脉络清晰、覆盖全面的监管网格，实现了市、乡、村三级食品安全工作机构健全、联络畅通、协调一致的工作格局。

（二）应急体系建设不断完善。建立健全食品安全舆情监测工作制度、食品安全突发事件处置机制，由专人负责舆情监测、报告、处置程序等工作，提高处理突发事件能力，促进食品安全事故应急管理工作的规范化、制度化和法制化建设。加大监督检查力度，狠抓案件查办工作，建立健全应对食品安全事故运行机制，有效组织开展食品安全事故医疗卫生应对工作，保障公众健康与生命安全。

（三）投诉举报妥善处理。根据《xx市举报食品安全违法案件有功人员奖励办法》，完善投诉举报受理、转发、移送、回复、曝光、奖励和信息研判等制度，规范受理程序，并建档立册，保证有诉必理、有理必查、有查必果。

**包子店日常工作总结2**

转眼之间，20xx年又要过去了，我在本单位外教餐厅已连续工作11年，我是19xx年进入厨师行业的，20xx年x月开始接触的中式面点工作的，从最初两年的学习期的刻苦学习，到如今成为一名中式面点技师，其中有太多的苦和乐，这期中有我多年的追求，有失败后的思考，有成功后的喜悦。我在厨房主要负责中西式面点的制作，我始终秉承着在岗一分钟，尽职60秒的态度努力做好面点师的岗位工作，并时刻严格要求自己，在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，尽职尽职，积极履行面点师的工作职责，在领导和同事的关心和帮助下，我积极勤奋学习认真负责的完成领导安排的工作任务，并时刻遵守面点师的工作职责，各方面表现优异，得到领导，同事和外教的肯定，现将过去三年的工作情况简要总结如下：我们单位是中西合资的企业，有外教及家属160多人，餐厅现有厨师5人，其中面点一人，在工作量较大的情况下，圆满完成20xx——20xx学年度工作任务。回顾最近几年从事面点师工作的经历，对过去不足和以后的计划总结如下：

1、过去三年除外教认定的固定菜单外，共完成大型节日宴会，冷餐酒会，茶歇，烧烤自助晚宴，中层培训会议共50多场。例如：每年的新学期举办的喜迎新外教烧烤晚宴，每年西亚斯举办的特色国际文化节庆典晚宴，万圣节，感恩节，圣诞点灯仪式，圣诞节大餐晚宴，学期聚餐表彰晚宴，暑期学校中层培训用餐，省\_培训用餐等等，提供制作蛋糕、茶点，面包，曲奇，酥饼，馒头，花卷，包子，油条等各类点心糕点甜品60多个中西面点品种。

2、每日上班首先按外教用餐情况领料，准备菜单所需的各种馅料、配料及调味品，并检查面点原料的安全与质量，并？按严格出品配方要求和面，醒发，分割，整形，发酵，经检验制品合格后放入烤箱烘焙成熟，严格按照面点生产工艺配方制作面点品种，为外国教师就餐提供数量充足的面点。

3、做到定期？维护保养制作面点所需的设施、设备，清洗、消毒制作面点所需的工具、用具，清洁指定区域内的卫生。

4、掌握蒸煮时间和用气规律，正确分析、判断和处理各种事故隐患，把事故消灭在萌芽状态。

5、过去几年也有不足之处有，由于外教老师及家属用餐人数较多，工作量较大，造成早中晚每日三餐品种单一。

6、计划增加一个面点副手协助增加新的面点品种，在保证外教要求的固定菜品外；

①中式面点计划增加油酥烧饼、鸡蛋灌饼、酱香饼、鲜肉包、牛肉煎包、麻团、馄饨、手抓饼、千层饼等，此外，还有大量的少数民族特色风味食品，等等。

②西式面点计划增加丹麦类面包、淋糖千层酥、葡式蛋挞、美式热狗、可松法包、肉丸三明治、金枪鱼三明治、法式盘饼、意大利泡芙、甜甜圈、马芬纸杯蛋糕、南瓜派，馅饼等等。

我认为要做一个好的面点师首先要对面点师工作有足够多的兴趣，还要掌握扎实的基本功。在学习中我比较重视基础理论的学习，再结合基本技能的应用，就能做到举一反三，融会贯通。通过对面点原料知识及制作基本技术动作知识的学习能根据工作内容正确选用和制作面坯及制馅。搓、切、卷、包、擀、模制作面坯和运用正确的加工刀法制馅说起来简单，其实是要经过数年的锤炼才可以做到得心应手的用于面点操作中的。就拿面坯制作来说，种类很多，其中有许多技能需要经过无数次的实际操作，累积经验，大有只可意会不可言传的诀窍：用面肥或酵母调制发酵面团，兑碱就很关键；正确调制水油面、干油酥，用大包酥的开酥方法制作暗酥类点心则要熟能生巧；采用适量的原料、正确的方法，调制蛋糕面坯又要和烤的方法熟制过程结合，从而达到成品的质感要求。我在每天下班后对平时工作中的问题经常进行总结，翻阅相关参考资料并做好工作笔记，吸取经验总结教训，大有教益。

中国饮食文化历史源远流长，其中中式点心品种繁多。在经过数千年点心师们的创新发展，它们的基本形态也丰富多彩，造型逼真等等。烘焙食品是由西方引进的，它们虽然食用方便，营养丰富，但是在造型方面比较中国点心来说还是有所不同。

**包子店日常工作总结3**

时光如梭，转眼05年股份制运作已走过三个季度，回顾过去的一个季度，餐饮部在酒店及公司领导的正确指导下，在酒店兄弟部门的密切配合下，在部门全体干部员工的大力支持和努力下，大胆经营、勇于创新、锐意进取，超额完成了公司及酒店制定的各项经营任务指针，为实现公司及酒店领导“发展餐饮”这一战略目标打下了良好的基础……下面餐饮部就第三季度主要工作总结、报告如下：

>一、第三季度经营情况

三季度，部门共实现营业收入元，完成季度任务指针的，较去年同期1739053元增加了元，上升率为11%，实现利润元，完成季度利润指针的，较去年同期元(平均每月元)相比，利润增长了，增长率为。第三季度，部门共接待婚、寿喜宴103趟次1314桌，金额达456177元，接待标准平均为347元/桌，较去年同期304元/桌增加了43元/桌，散台接待了16258人次，上座率为，包房共接待14560人次，包房出租1365次，出租率为。

>二、主要工作与作法

20xx年第三季度不仅是餐饮部在上半年良好经营局面中持续上升的一个季度，也是酒店以参加市旅游饭店服务技能比武为楔机，提升餐饮品牌与市场占有率的一个季度，更是餐饮部为实现公司及酒店“发展餐饮”这一战略目标奠定良好基础的一个季度，为此部门在总结上半年成绩的同时，找准了存在的问题与薄弱环节，并结合部门实际，着手开展了以下五个方面的工作:

>一是创新经营，突出“创收、赢利”这一主题创收、赢利是一个企业永不变的主题，为提高部门创收能力，部门根据年度总体工作安排，作了以下几方面的工作：

①为进一步提升部门人气及怀大餐饮知名度，部门以店庆活动为楔机，深入落实了店庆特价酬宾促销活动的相关工作，促销期间，部门共销售特价菜5000余份，金额达8万余元，得到的消费者的一致好评。

②为加强对外影响及大宴的宣传效果，部门综合历年冬季大宴菜单的编排成功做法，部门拟定并出台了冬季大宴菜单，三季度，部门共接待各类大小宴席103场次1314桌，金额达456177元，平均347元/桌。

③为增强酒店在VIP客户中的知名度和品牌效应，抢占更大、更多的高档消费客源，充分展示和体现酒店大型宴会承办效果及组织能力，部门成功接待了由酒店主办的300余人圣诞节自助餐及四季花城签约仪式自助餐，借助部门接待自助餐的成功经验，部门给四季花城的负责人提出了多条宝贵意见，得到了主办方的一至好评。

④为进一步宣传酒店品牌，挖掘全员促销意识与潜能，巩固与抢占更大的市场份额，餐饮部在经营情况较好、工作量大的情况下，克服重重困难，配合酒店做好了圣诞票的推销工作。期间，部门共销售圣诞票64张，金额为19072元，同时在此次圣诞票销售中也涌现出如刘红梅、唐孜等一批促销能手。

⑤为强化厨部创新意识，确保餐饮产品在花色品种上做到常换常新，达到用新菜留住与稳住老顾客的目的，三个月来部门共推出新菜100余道，并涌现出了一批如何兴志、杨平、范家杏、何发明、刘芳华等一批新菜开发能手；

>二是转变观念，强化“质量建设”这一根本

质量就是根本，质量就是企业发展的生命线，质量是企业永恒的主题。三季度，为实现公司及酒店领导年初提出的“发展餐饮”这一战略目标，并持续保持上半年餐饮良好的发展局面，部门在“质量建设”上着手开展了以下六个方面的工作：

①为圆满的完成市旅游局组织的饭店服务技能大赛，部门根据总体工作安排，早于10月份就着手拟定并实施了《餐饮部参加市技能比武人员实施进度表》，在酒店领导及部门人员的的高度关注下，在参赛人员的共同努力下，餐饮部在此次技能比武大赛中，荣获中餐台面设计一等奖、中餐宴会摆台三等奖，为酒店、为部门争得了荣誉。

②部门根据上半年经营情况较好的实际，为保持这种良好的经营势头，并在菜肴制作的创新和优质原材料的引进上得到进一步的提升和信息的了解，在分管领导贾副总的带领下，组织后厨部分骨干赴长沙、株洲、吉首等地的原材料市场、社会餐馆进行了一次全面的考查，不仅开拓了厨师视野，同时也引进了巴西烤肉、怀大养生大宝、乡里腊肉等一批特色菜肴及优质原材料，受到了广大顾客的一致好评。

③为进一步提高后厨烹饪水平，加强厨部烹饪技艺的交流，逐步提高厨师队伍切、配、装的整体技术水平，并不断强化后厨质量意识，部门于12月29日在后厨举办了一次技能比武大赛，通过此次技能比武，共推出新菜30余道，不仅激发了厨师的创新意识，同时也找准了厨部存在的薄弱环节，为第四季度后厨工作再上新台阶打下了良好的基础。

④为规范后厨物品摆放及量化管理，降低餐具破损率，提高工作效率，结合后厨日常工作的实际，部门于十二月份拟定并实施了《餐饮部后厨餐具、物品规范摆放及日常管理暂行办法》，同时为统一厨部装盘器皿，提升席面效果，提升酒店餐饮形象，根据经营需要，部门对厨部部分器皿进行了一次购置工作；

⑤为进一步提高大宴接待质量，了解怀化大宴市场的总体口味与发展趋势，建立一套完整的大宴接待客史档案，在分管领导贾副总的指导下，拟定并实施了《大宴菜肴质量跟踪表》，为逐步提高大宴接待水平和找准大宴服务中存在的问题提供了很好的依据；

⑥针对餐饮前台服务员基础工作欠扎实，厨部菜肴质量欠稳定的实际，结合餐饮包房和散台生意回升的现状，为了进一步提升“两个质量”，稳定消费客源，强化餐饮全员客人意识，改变服务观念，积极落实《怀化大酒店诚信经营管理条例》中的各项举措，为宾客提供高效、优质、快捷的服务，部门于每周三、周六召开前台、后厨协调会，理清了上菜慢等存在的部分投诉，同时拟定并实施了《餐饮冬季暖经营举措方案》。

>三是积极沟通，把握了客源市场这一关键

为进一步稳定客源，增强顾客对酒店的忠诚度，保持并提升餐饮上半年良好的经营局面，部门积极发挥外联工作小组的作用并着手从以下几方面开展工作：

①定期对常客及消费大户进行电话联络，并对某段时间突然消费较少的客户进行了电话联络或实地拜访，了解其不来消费或消费较少的原因，并做好了记录及整改，第三季度，部门共电话联络及实地拜访常客达200余次，通过部门的努力，天舟教育、客运段、三医院等消费单位较上半年明显增加；

②为进一步体现酒店人性化服务，部门对来店过生日的客人及时赠送了鲜花或蛋糕，如兴业公司的张总及其家人、部分市委领导等；

③为体现酒店对消费常客的重视，通过部门外联小组及时将新菜研制推出的信息及时的反馈给消费常客，并请客人前来消费品尝和提出宝贵意见；

通过以上举措的实施，不仅稳定了消费客源，而且拉近了与消费常客的距离，扩大了酒店餐饮对外知名度，树立了良好的社会口碑，同时也提升了包房出租率，05年三季度，部门包房出租率为，较去年同期45%上升了个百分点。

>四是张驰有度，奠定了队伍稳定这一基础

第三季度是部门新老员工交替的一个季度，也是员工队伍容易出现波动的一个季度，为此部门为提高整体凝聚力，缓解员工工作压力，分批组织员工前往生意较好的社会餐馆（王朝食府、湘水人家等）聚餐，不仅加深了员工间的相互了解，而且吸取了社会餐馆的长处；

其次部门分楼层和分前后台定期召开楼面会，对每周工作进行讲评与总结，并根据个人在一周内的工作表现、推销能力及有无投诉等情况进行奖惩，并利用后厨每月推新菜之机，组织部分表现较好、推销能力较强的员工参加新菜的品尝和评议，此举不仅起到的现场培训的效果，而且增强了员工的自信心和荣誉感，总之通过以上举措的实施，较好的稳定了员工队伍，为部门经营创收打下了良好的基础。

>五是狠抓班子建设，形成了争抓落实这一氛围

为强化部门骨干的责任意识，转变骨干的工作观念，形成争先恐后抓落实的工作氛围，部门成立由领班以上骨干担任组员的质检小组，每周轮流协同质检对部门各区域进行质量检查，并对每次检查最差或问题最多的区域责任人实施处罚或责令其限期整改，并在部门部委会上进行通报批评，同时对每次检查表现较好的区域责任人进行奖励；其次部门还每月对领班以上骨干进行工作讲评，实施奖优罚劣并对下一步工作提出要求，为提高骨干整体驾驭能力和管理水平，部门专门对领班层骨干实施了一次专业培训，不仅了解了骨干在实施管理中存在的问题及薄弱环节，同时也强化了骨干的学习意识和危机意识。

>三、存在的主要问题

第三季度，餐饮部的工作虽然取得了较好的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店与公司的要求及员工的期望值还有较大差距，其主要表现在：

1、部门安全防范意识较为淡薄，对员工的安全知识培训不够，从而导致10月9日晚餐10包5条软包芙蓉王烟被骗事件的发生；

2、对参加市技能比武重视程度不够，从而导致参加市技能比武部门中餐宴会摆台争一保二的任务没有完成；

3、后厨部岗的日常工作流程还有待于进一步规范，因上菜慢和菜肴制作标准不统一的投诉还时有发生；

4、在对前台员工实施针对性的培训方法和力度不够；

5、部门对后台管理缺乏力度和有效的方法，从而导致员工日常违纪违规现象较其它部室较多；

>四、四季度主要工作安排

四季度不仅是酒店深化利润目标股份制经营管理第二年的最后一个季度，更是餐饮为06年工作打好基础，再上台阶的一个季度。第四季度，部门将以前三季度大好经营形势为基础，以春节、元宵节、情人节“三节”促销活动及搞好大宴旺季的接待和服务为契机，以持续稳定、提高包房出租率和消费档次为重点，以狠抓“两个质量”（产品与服务质量），强化两个意识（竞争意识与危机意识）为中心，以稳定员工队伍为前提，转变班子工作作风，齐心协力，努力拼博，力争在利润目标股份制经营管理的第四个季度实现餐饮创收188万元

>重点从以下几方面着手开展工作：

一是着力抓好冬季暖经营举措的落实与效果的督导，确保效益和口碑双丰收；

二是做好春节促销系列工作安排，确保春节创收较去年同期上升20%，人员稳定，安全无事故；

三是以四季度各类婚、寿喜宴的接待和服务为楔机，着力抓好大宴的出品及服务质量，为抢占06年大宴市场份额打下坚实的基础；

四是在二楼大厅的经营思路上坚持低起点、多实惠的大众消费经营思路，狠抓出品及快捷服务的保障，力争散台上座率较前三季度有较大幅度的上升；

五是利用春节、元宵节、情人节促销活动结束后的经营淡季，对12月29日厨部技能比武中存在的问题进行认真梳理，并有针对性的实施培训和整改，确保后厨出品质量再上新台阶；

总之，我坚信，在公司及酒店领导的正确指导下，在兄弟部门的大力支持、协助下，在部门全体干部员工齐心协力，努力拼搏下，第四季度的工作任务一定能完成，公司及酒店领导提出的“发展餐饮”这一目标一定能够实现！

**包子店日常工作总结4**

一年已经过去了，我们餐饮部在这一年时间里一直都遵守公司的规定，做好工作，坚持完成领导下达的任务，从没有出现任何的疏漏，现在我对这一年的工作做一个简单的总结概括。

>一、客户至上

我们不主要负责的是餐饮，在我们的理念中客户至上，对于客户的要求我们也一直强调的是听从客户的诉求。我们酒店的菜品和酒水之类都是依据客户的喜好来增加数量，我们的服务是更具客户的需要来服务客户，而不是我们有什么客户才会得到什么，我们不是客户，只有抓住客户我们才能掌控主动给权，才能在激烈的行业竞争中占据一席之地，才能够有新的突破。对于客户我们都遵循的是客户至上，只要客户的需要我们都会尽量满足客户，我们是以服务客户维职责，满足客户的需要做好消费。客户的诉求大于一切，对于客户我们用包容的心态，在工作中也会遇到一些刁蛮客户这毕竟只是少数，不能代表全部。尽量站在客户的角度去理解客户，但如果客户无礼取闹我们也会做好报警措施保护好我们酒店，更多的时候我们愿意与客户友好新出，大家互利互惠，我们在给客户提供服务的时候都会让客户看到我们酒店的不同。我们酒店的特殊就是装饰优美，服务到位，每一个客户一定保证干净整洁，对于每一个餐桌都会实现做好清理工作，不会让垃圾一直停留在此。我们提供干净透明的工作环境供客户观看。保证我们与自己所说的一致没有任何区别。

>二、优质服务

我们优质的服务主要体现在我们接人代课上，每一个餐桌都有一个服务员专门招待，避免因为人员少而忙碌不过来，服务员都是经过千挑细选的，都是经过专门培训的，对他们的培养也是花了大力气，让我们酒店的服务员具备了更高的职业素养，不会与客户发生冲突，不会从此产生矛盾。保证所做都是符合要求的。不会因为在服务的时候出现为题影响到客户的消费。

>三、上下齐心

在工作时我们餐饮部上下齐心，一起努力每个人都做好自己岗位上的任务，完成自己的工作目标，不断的给自己的工作做好充足的准备，遇到困难香火帮助相互扶持，我们把一个个分散的集体拧成一股绳，让集体的力量展示更大的威力。领导的吩咐会坚决执行到底，不会有任何的欺瞒做好工作的每一步保证工作能够落实到位，保证自己的工作没有任何的问题。

>四、不断提升

对于人员我们一直都提倡不断的提升他们的能力不断的给他们增加工作质量，同时也与大家一起进步，我们经理经常给我们传授经验加到我们努力做好工作，不但自己学习还会向比人学习，向优秀的人学习，努力做好自己的工作，把工作做好，做到位。

对于个人而言这是充实的一年，我们大家一起努力去创造辉煌，一起加油去奋斗，去创造。

**包子店日常工作总结5**

1、部分员工礼貌礼节、仪容仪表不到位。

2、有时没按相关标准操作。

3、由于后勤部分人员思想过于反常，没法沟通，导致监督力度不到位。

总之，20xx年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战，在新的一年中继续努力工作，勤学习、勤总结，最后祝愿我们宾馆生意兴隆、财源广进！祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺、祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌！

作为餐饮店的员工让我在工作中牢记自身的职责，在过去的一年里能够遵从领导的知识从而做好自身的工作，在这一年里除了完成自身的各项工作以外还从中积累了不少经验，对我来说能够在工作中有着这样的表现无疑是令人感到满意的，但我也要对餐饮工作中存在的不足进行反思并争取有着更好的表现，现对一年来履行的餐饮员工职责进行以下工作总结。

首先我能够明白餐饮行业竞争压力大的问题并在工作中严格要求自己，通过领导的指示让我明白尽快建立属于我们餐饮店的优势是十分重要的，毕竟对于餐饮店的发展来说能力平庸是难以生存下去的，但若是有着独到的优势则能够为餐饮店的发展创造不错的效益，所以我能够严格履行好作为餐饮人员的职责并为了餐饮店的经营而不断努力着，再加上其他同事也能够在工作中严格要求自己从而促进了整体的发展，至少在这一年即将结束的时候餐饮店已经建立了良好的口碑。

其次做好自己的本职工作才能够在职场道路中做到问心无愧，无论是接待顾客还是打扫餐厅的各个区域都是我的职责所在，所以我能够认真清理餐桌上的食物残渣以及油污，而且对于地板的清理以及窗户的擦拭也能够认真做好，有时我还会负责碗筷的清洗以及厨房的打扫工作，虽然在顾客数量比较多的时候会感到很忙碌却也对此感到很充实。接待顾客的过程中能够体现出作为餐饮员工的良好素质，而且当客户点餐的时候也能够做好相应的记录并及时为对方上菜，当客户结束用餐的时候也会附上亲切的问候并欢迎对方下次再来餐饮店进行消费。

最后时刻反思自身在餐饮工作中存在的不足并加以改进，对于自身的发展而言应该懂得反思自身在工作中存在着哪些不足，若总是在工作中安于现状则很难在能力方面得到突破，再加上餐饮行业向来存在着竞争压力大的问题从而需要加强反思，反思餐饮店的经营状况为何不好并做出相应的整改，反思自身能力为何得不到提升并尽快进行改善，对我来说一切的反思都是为了让自己在今后的餐饮工作中有着更好的表现。

在新的一年即将到来之前应该要做好详细的规划，毕竟工作中的努力也是为了改善餐饮店的经营状况，所以我得在做好以往工作的基础上再接再厉才行，因此我会秉承对餐饮工作认真负责的态度并争取在今后做得更好。

一、以热情待客，文明服务为宗旨，把出品质量，服务素质放在首位。在确保党校干部员工和外来单位100多人，正确用膳的情况下，今年收支平衡。

二、餐饮部暑期接待成绩好

特别是在8月9日暑假期间，我们接待中海地产。322人全天侯和中海物业。8月26—30日。总营业额有30多万元，大家团结一致，圆满完成了接待任务。

三、餐饮部更换打卡机

为贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，注重本校员工的身体健康，因此在校领导的大力支持和关心下，又更换了打卡机，减少了浪费，杜绝1卡多人用，大大降低人员开支。

四、餐饮部做好采购工作

从采购上抓起，有多少钱，就购买多少钱的货。应该什么货合适，到出仓库的限制，既丰富了员工的用餐，又起到了节约的作用。

五、餐饮部更换煤气管道

按照监督部门的要求，合理规划厨房布局，最近更换了老化破损严重的煤气管道，改善了工作环境，提高了安全生产的意识。

(1)总结正文，有两种不合 写法，要依据 实际需要选择好。一种是以工作回首连带谈及经验教训。根本 上是按工作展开的法度模范 和步调 ，分段说明每个步调 和阶段的工作情况，夹叙夹议地引出相应的经验教训。这样写，主要着眼于工作历程 的回首。

另一种写法是总结经验教训为主，用工作回首解释经验教训。一般是先归纳和提炼出几条经验或教训，分手 展开论述，把工作历程 、工作法子、取得的成效等等穿插在里面写，使经验和教训看起来加倍 充足。然则 这样写，整个工作回首会被拆开来分手 为解释不雅 点办事 ，显得零散。为了弥补这一不足，可以在第一部分 根本 情况中适当加以详述，使人对工作概貌有一个总的了解。

(2)总结必须 实事求是。事实要准确，不克不及 报喜不报忧，不要夸年夜 其词。

(3)总结的不雅 点要正确。一定要以党和国度 的方针、政策作为权衡 工作的主要标准 。不雅 点正确，是总结能否站得住的症结 。同时还要注意，光有正确的不雅 点还不敷 ，还需要有能够说明不雅 点的富厚 的素材和具体的内容，这样的总结人家就喜欢看，看后也能有所收获。

(4)写总结文字要力争 准确、生动、生动 。总结是概括 实践，反应 客不雅 事物的，因此用词要确切。\'总结要尽可能地多用群众喜闻乐见、形象生动的语言。写总结切忌年年老一套。

(5)要总结出规律 性的器械 。对年夜 量资料 ，各类 类型的矛盾，要重复 剖析 研究，抓住其中的主要矛盾、实质 特点、前因后果 来论证其成长 的趋势。

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，通过上半年的学习，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：

**包子店日常工作总结6**

尊敬的各位领导和亲爱的同仁们：

大家中午好！转眼就跨入七月，步入20xx年度下半年，厨部在….的正确领导下及其他部门的积极配合下，还有部门员工的努力下，才使我们顺利完成任务。在这里我代表厨部全体员工向各位说声：“谢谢”！虽说各项工作完成了，但我们在工作中还有不足之地。在今后的工作当中，我们会不断地完善，争取做的最好。

>一、 现将主要工作总结如下：

1、上半年厨房人员不稳定，对菜品达不到要求。

2、对厨房上半年做了5次消杀灭，对厨房的设备进行维护。

3、加强值班人员的管理，并贴与墙，以告示员工。

4、对冰箱进行规整与分类，并做了相对应的规章制度。

5、对食品的卫生安全方面做了培训和加强管理。

6、每周推出新的菜品，具客人反应很不错，反映不好的我们进行调 整或停售。

>二、厨房存在以下问题：

1、对菜品管理不够严格，仍存有浪费现象。

2、员工的节约意识不够强，有待提高。

3、与员工沟通的次数少，今后多创造与员工沟通、交流的机会。

4、对自己管理，要求不够严格，需要提高。

5、员工对工作的态度，认识有待提高。

6、菜品毛利较低，需加强。

>三、现将下半年工作计划汇报如下：

1、对新的菜谱要实施跟踪。

2、对部门工作计划要进一步细化。

3、加大员工节约的意识和浪费的严重性。

4、明确管理人员责任分工，强化责任意识。

5、定期给员工做一些培训。

6、从各方面提高菜品的毛利。

以上是厨部工作总结与计划，存在不足地方。请大家多多指导，希望能提出您们的宝贵意见。

总之，我坚信，在……总的带领下和各部门的支持、帮助下，本部门全体主管和员工齐心协力，努力拼搏下，下半年的工作一定能出色完成！谢谢大家！

**包子店日常工作总结7**

各位领导、各位同事大家好！餐饮部有幸被评为09年度先进部门。较为圆满的完成了09年的各项接待任务。全凭各位领导及酒店各部门对餐饮部各项工作的支持，在这里我代表餐饮部全体员工对各位领导及酒店各部门表示衷心的感谢，虽然我部门在09年的工作中取得了一些成绩，为酒店做出了一定的贡献，但是离四星级酒店及领导的要求还有一定的差距。工作中还存在着一些不尽人意的地方，为了能在20xx年全年的工作中发挥自己的优点，改正所存在的缺点，使我们在服务质量、饭菜质量、管理质量、营业收入等各项指标上一个新的台阶。我代表餐饮部将09年的工作及20xx年的工作目标做以下汇报：

>一、所做工作：

管理方面：

1.落实了卫生责任制，责任分区到人

2.制定出部门卫生检查工作，日常清理卫生和计划清理卫生，

3.定期员工谈心，做好员工辞职的了解情况。并且对个别员工的工作岗位进行调整。

4.要求做好员工每月考勤、考核工作，对员工奖励、处罚制度实施的更加透明、完善。

5.加强基础管理，增强管理管理人员责任心，要求各级管理人员坚持做好工作日志，每日工作要有计划性、前瞻性。增强内部团结，发挥核心作用，工作中分工明确，职责明确，养成细致、严谨、认真的良好工作作风。

7.为确保部门服务水准，每月组织领班以上人员召开了服务质量分析会，对宾客反馈意见进行全面汇总、分析。

8.关注节能控制工作，部门各级管理人员能将节能工作作为日常管理工作的重点，节能措施落实到位，坚持良好。尤其是在营业时段、非营业时段都能够做好水、电源的控制工作。

培训方面：

1.部门的培训，每月制定出培训计划、及培训重点。

2.制定出部门新员工岗位培训计划，让新员工在最短时间内了解部门情况及工作内容,尽早进入工作状态.

3.要求领班认真做好员工培训档案的记录工作，减少员工培训的覆盖率。

>二、工作计划及不足

一、工作中的不足：

1．基础和细节管理不到位，原因在于基层管理人员未能充分发 挥作用，因此基层管理和细节管理还需长抓不懈。并加强对领班的培训

2．在接待繁忙时，有简化服务程序，不能坚持服务标准的现象。

3．客史档案建立不够完善，在实际工作中没有很好地发挥作用。

二、工作计划

1抓基础管理：

1）加强对基层管理人员的管理及工作指导

针对餐饮业人员流动频繁的特点，稳定管理人员队伍，对于企业来 说是很重要的，只有管理队伍稳定才能保证日常的接待工作及服务质量。因此基层管理人员的管理能力是非常重要的，但餐饮部基层管理人员的管理能力有待进一步提高，09年我们将加强基层管理人员管理知识、业务技能、工作技巧的培训，稳步提高基层管理人员管理能力及自身的业务技能。通过培训加强基层管理人员的责任心，调动工作积极性，使其能够达到及时发现问题,解决问题;并合理安排日常工作。

2）调动服务人员的工作主动性

服务是旅游产业的生命线，服务质量直接影响着企业的经营及美誉度，可见其重要性。长期以来人员流动是困扰酒店的.一大难题，餐饮业尤为突出，为了能够从根本上解决服务人员服务意识、服务技能技巧等方面的欠缺，20xx年我们将继续从基础技能培训抓起，在做好培训工作的同时，加强服务过程中基层管理人员的全方位跟踪及巡查工作，力争在工作现场解决存在的问题，让员工在第一时间内掌握正确的服务技能及技巧，并以榜样作用带动员工，使员工能够积极主动地工作，稳步提高服务质量。同时管理人员密切观察员工工作精神状态，引导员工正确的工作心态，鼓励、激励他们热爱本职工作.

3）完善部门的各项规章制度

我们将再次对部门的各项规章制度进行完善，并制作更为详细的奖罚制度,做到奖罚分明。

4）提高设施设备的管理水平，确保完好率。

设施设备的管理虽然做到了责任到人、但实际上责任人并不是每个人都懂设备的保养知识，明年我们将在这方面加大管理和培训力度，让每个责任人都熟知责任设备的性能和保养知识，建立起设备档案，确保完好率。

东晋桃园餐饮部全体员工在酒店领导工作思路的正确指导下，在兄弟部门的大力支持协助下，在部门全体员工齐心协力，努力拼搏下，我坚信20xx年的各项工作目标一定能够实现！

**包子店日常工作总结8**

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。

20xx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，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

**包子店日常工作总结9**

国庆节是举国同庆、家人相聚的好日子，庆祝自然就少不了会餐，酒店部门领导高度重视，制定国庆节促销活动方案，国庆节餐厅促销，以国庆节为大背景，结合自己的产品特点，做出适合自己的促销活动。结合客房推出758元房包餐活动，团购158元活动，酒店官方微信等促销活动，全日餐厅推出海鲜自助餐，为了增加特色，在活动期间增加了传统小火锅，得到了客人的一致好评。

十一期间总接待了散客2282人，其中早餐1711人用餐，午餐114人用餐，晚餐457人用餐，总收入141778元，其中早餐收入72100元，午餐收入15484元，晚餐收入54194元。

>一、 国庆节准备工作

1、 为了增加餐厅整体氛围，全日餐厅统一布局调整台型，在餐桌上摆上一瓶色泽鲜艳的插花，给消费者带来优美的用餐环境。

2、 在菜品上厨师长根据自己多年的经验经过思考，反复的调整菜品，为满足每位客人的口味。

3、 本部门人员力量不够，30号进了6名帮工，增加员工培训，自助餐服务流程，火锅服务流程，促销特色，服务态度意识培训等，结合模拟式演练，让员工更快的了解工作流程。

4、 30号对本餐厅整体做了细节卫生。

>二、活动期间工作安排

1、全日餐厅每天开早、中、晚三餐，活动期间全日餐厅员工全体加班，考虑员工长时间加班，在不忙时合理安排员工休息。

2、对部门员工做了细致的分工，分为早晚两个班次，每个班次6名员工，领班1名，领位1名，餐台1名，服务3名，各为其职。

3、1-2号是客人用餐上升期，3-5号是用餐高峰期，6-7号下降期，在6-7号客流量少时，合理安排员工倒休。

4、每天领位18:00会询问前台，统计在住客房率，通知厨房为转天三餐做准备。

>三、问题与不足

1、在工作的过程中不够细节化。

2、服务员的服务意识不够，没能及时清理客人所用过的餐具。

3、4号早餐是客人用餐高峰期，出现菜品断档情况。 根据以上的问题与不足，我将以更高的标准要求自己，加强本部门的管理，加强对员工的培训， 在以后的工作中，能踏上一个新的台阶，更上一层楼。

**包子店日常工作总结10**

20xx年转眼即逝，匆匆而过又是一年，在这一年的时间里，自己学习到了很多的知识。为了更好地完成工作，总结经验，扬长避短，提高自己的业务技能，现将工作情况总结如下：

>一、工作总结

略略估算下来我做蛋糕店这行也已经很多年了，从最初到现在，也经历了很多，自己也在不断的总结积累厨房的经验和知识，但是仍然做的还不够好。20xx年也是我们令狐冲发展最快的一年，我们有做的很好的地方也有不足之处，厨房一直是我们蛋糕店行业的重中之重，抓住顾客味蕾的最重要一环，想要把这块做好则需要我们整个蛋糕店的协助和帮忙。糕点品出餐速度也是我们今年一直在强调的问题，但是取得的结果却还不是很好，特别到了高峰期，比如说我们金山店，有的时候出糕点就会变得很慢，特别是炒盘糕点。

我觉得原因可能是以下几点：

1、站货数不足。也就是锅不足，我们蛋糕店只有三口锅，高峰期时又要捞糕点又过水，显得不够用。

2、后厨人员配合度不够。人员没有达到一个很好的契合度，我们后厨的团队默契力不够，导致高峰期时大家手忙脚乱不知道该如何下手，也不知道该怎样做才能具体的提高上糕点速度。

3、热糕点炒盘数量有点多。在同样的操作下糕点品越少肯定上糕点速度就越快，一开始我们金山店既有鱼锅也有炒盘也有烤鱼，人手是一定的这就导致了我们人手分配不足，高峰期容易导致一人三职甚至四职，同样的影响着我们的上糕点速度。如果把我们的热糕点炒盘数量减半，把不好卖的去掉，留下精品，那么会不会更好呢？我觉得他可能会更好，上糕点速度也会相应提高，糕点品浪费耗损也会相应减少。提高了上糕点速度也就等于抓住了一部分回头看！

>二、工作感想

踏入新的工作岗位后，经过一年的锻炼，使自己对这份工作有了更多更深的认识。对于工作或者说事业，每个人都有不同的认识和感受，我也一样。对我而言，我通常会从两个角度去把握自己的思想脉络。

首先是心态，套用米卢的一句话“态度决定一切”。有了正确的态度，才能运用正确的方法，找到正确的方向，进而取得正确的结果。具体而言，我对工作的态度就是选择自己喜爱的，然后为自己的所爱尽自己的努力。我一直认为工作不该是一个任务或者负担，应该是一种乐趣，是一种享受，而只有你对它产生兴趣，彻底的爱上它，你才能充分的体会到其中的快乐。我相信我会在对这一业务的努力探索和发现中找到我工作的乐趣，也才能毫无保留的为它尽我的力量。可以说，懂得享受工作，你才懂得如何成功，期间来不得半点勉强。

其次，是能力问题，又可以分成专业能力和基本能力。对这一问题的认识我可以用一个简单的例子说明：以一只骆驼来讲，专业能力决定了它能够在沙漠的环境里生存，而基本能力，包括适应度、坚忍度、天性的警觉等，决定了它能在沙漠的环境里生存多久。具体到人，专业能力决定了你适合于某种工作，基本能力，包括自信力，协作能力，承担责任的能力，冒险精神，以及发展潜力等，将直接决定工作的生命力。一个在事业上成功的人，必是两种能力能够很好地协调发展和运作的人。

>三、工作目标

在今后的工作中，我会加倍的努力学习专业知识，掌握更多的业务技能，为将来的工作打好坚实的基础。

在作风上，能遵章守纪、团结同事、务真求实、乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，勤勤恳恳，任劳任怨。在生活中发扬艰苦朴素、勤俭耐劳、乐于助人的优良传统，始终做到老老实实做人，勤勤恳恳做事，勤劳简朴的生活，时刻牢记自己的责任和义务，严格要求自己，在任何时候都要努力完成领导交给的任务。

随着我们蛋糕店店发展越来越快，可以预料我们的工作将更加繁重，要求也更高，需掌握的知识更高更广。为此，我将更加勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各种工作技能，做出应有的贡献。

**包子店日常工作总结11**

一年来，在经理的正确领导下，在同事们的积极支持和力助下，我能够严格要求自己，较好的履行一名收银的职责，圆满完成工作任务，得到领导肯定和同事们的好评，总结起来收获很多。

>一、在工作中学习，不断提高自己的业务水平。

作为一名收银员领班，首先是一名收银员，只有自己的业务水平高了，才能赢得同事们的支持，也才能够带好、管好下面的人员。虽然我从事收银员工作已经三年，且取得一了定的成绩，但这些成绩还是不够的，随着餐厅的发展，对我们收银员的工作提出了新的要求，通过学习，我总能最先掌握电脑操作技术，总能为下面的同志做指导。

>二、做好了员工的管理，指导工作。

收银领班虽然不算什么领导，但也管着一堆人，是领导信任才让我担此重任，因此，在工作中，我总是对他们严格要求，无论是谁，有了违纪，决不姑息迁就，正是因为我能严于律已，胆管理，在生活中又能无微不至的关怀下面的员工，因此他们都非常尊重我，都服从我的管理，一年下来，我们的工作得到了领导的肯定。

>三、合理安排好收银员值班、换班工作。

收银员的工作不累，但得细心，因此收银员必须任何时候都保持良好的心态和旺盛的精力。因此，在给几名员工作排班时，我总是挖空心思，既要让收银员休息好，又不能影响自身的工作，还要照顾好她们的特殊情况。

>四、抓好一级工作，给领导分忧。

做为一个收银领班，能够在收银员一级解决的问题，我决不去麻烦领导，对餐厅里的事，又从不失时机的向领导请示汇报。

>通过年终的总结，我有几点感触。

其一是要发扬团队精神。因为公司经营不是个人行为，一个人的能力必竟有限，如果家拧成一股绳，就能做到事半功倍。但这一定要建立在每名员工具备较高的业务素质、对工作的责任感、良好的品德这一基础上，否则团队精神就成了一句空话。那么如何主动的发扬团队精神呢？具体到各个部门，如果你努力的工作，业绩被领导认可，势必会影响到你周围的同事，家以你为榜样，你的进步无形的带动了大家共同进步。反之，别人取得的成绩也会成为你不断进取的动力，如此产生连锁应的良性循环。

其二是要学会与部门、领导之间的沟通。公司的机构分布就象是一张网，每个部门看似立，实际上它们之间存在着必然的联系。就拿收银来说，日常业务和每个部门都要打交道。与部门保持联系，听听它们的意见与建议，发现问题及时纠正。这样做一来有效的发挥了监督职能，二来能及时的把信息馈到领导层，把工作从被动变为主动。

其三是要有一颗永攀高峰的进取之心。这就给我们收银人员提出了更高的要求——逆水行舟，不进则退。如果想在事业上有所发展，就必需武装自己的头脑，来适应优胜劣汰的市场竞争环境。

人生能有几回博，在今后的日子里，我们要化思想为行动，用自己的勤劳与智慧描绘未来的蓝图。

**包子店日常工作总结12**

由于20xx年到西餐厅工作，西餐服务对我来说不是一个陌生的工作，但对我来说从中餐有转到西餐就犹如到了一个新的工作环境。接下来的工作应该是从零开始的，需要尽快的上手，理顺工作重点。要更加的努力。

故20xx年的工作计划如下：

1、积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。

2、加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量。

3、加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

4、针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平。

5、对厨房出品卫生和质量要严格把关。

6、加强节能的检查，平时多跟服务员讲解提高节能的意识。

转眼间入职xx公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20\_年度工作情况作总结如下。

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《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工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，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、工作中存在不足

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，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。

**包子店日常工作总结13**

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，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

>二、加强自身学习

提高业务水平要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己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，保证了餐厅各项工作的正常运行。

>三、一年工作得与失

一年来，本人能认真地开展工作，但也存在一些问题和不足，主要表现在：

1、我毕竟对中餐的工作才一年多，许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高。

2、有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位。

>四、自己的收获

自己的理论水平还不太高，中餐业务知识服务技能不精。经过所有同事的一起努力，较好的完成下半年的工作，总结起来也是颇有收获的：

1、能够协助领导做好餐厅的日常工作。

2、合理安排当班工作，全面协调、管理、检查。

3、配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导。

4、做好餐厅的安全、节能、卫生工作。

5、以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作。

6、做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结爱友、相互帮助、共同进步。

7、切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作

>五、明年的工作计划

由于一年到西餐厅工作，西餐服务对我来说不是一个陌生的工作，但对我来说从中餐有转到西餐就犹如到了一个新的工作环境。接下来的工作应该是从零开始的，需要尽快的上手，理顺工作重点。要更加的努力。

>故明年的工作计划如下：

1、积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。

2、加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量。

3、加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

4、针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平。

我是餐饮店的一名员工xxx，是做服务员的工作，已经在餐饮店工作有五年了，这五年的工作做下来，也是有不少的经验了，对自己服务员一职我有自己的理解。现在对自己工作也做一个总结。

服务员在餐饮店里是最普通的员工，每天要做的不只是端菜，还要随喊随到，甚至还包括了打扫卫生的工作，真的是一项很累人的工作，我做的这些年，我深有体会。

我每天早上鸡还没叫就要起来，把店里面的环境消一遍毒，器具都要高温消毒，店里卫生还要在打扫一遍的。每个星期餐饮店还要进行一次大扫除。我作为服务员之一，这些工作我都干过。已经做了几年了，从一开始的不习惯，到现在能够麻利的做完，所有的技能都是日复一日练出来的。刚入这行是真的辛苦，什么都要学，什么都要做。但是我也从工作中学会很多的技能和知识。

对自己的工作从开始的不满到如今我早已把它融入骨血，有时候懒散下来反而不知道要做什么。服务员就是要把客人服务好的工作，在客人进店的那一步开始，他们就是我们的服务对象，我要做的就是要让他们吃的开心，这一项工作也就做的还可以。面对在工作中遇到那种很会刁难人的客人，我不仅要耐心的沟通，还要微笑，这就是我的技能，面带微笑就能把一切的不满抵挡在外面，只要做好自己这一件事就好。

在这些年的工作里，我一直都在不停的学习，因为服务也是一门功课，做好这门课也是不容易的。所以店里只要有培训的机会，我几乎是次次都争取，所以至今我是店里面经验十足的员工，做到这里也是付出不少的艰辛才得到的。我想在这的工作始终是馈赠了我很多工作，让我有更多生存的技能，就是我获得的最大收获了。

总结起来，这几年的工作，不仅是升华了我自己，而且还是让成长很快的一种方式。工作于我已经是不可分割的一部分，我相信未来我还可以做得更好，不断的超越自己，一直往前面走，总是会开出一条路来的。个人觉得这份服务员的工作对我是很大的一个帮助，我现在也很喜欢，只希望可以为餐饮店做更棒的奉献，把这一身的能力回馈给这家店，也是一种报答。

**包子店日常工作总结14**

为期半个月的餐饮实习结束了，回想这次在浩海酒店餐饮部实习的点点滴滴，觉得从中获益匪浅，学到了许多在课堂和书本上都无法学到的知识。

之前在美林谷培训了理论知识，及各部门的工作职责，对于我从没有接触过餐饮这个行业的来说一切都那么默生，虽然知道了怎么做,但终究没做过,一切都只是想象,可以说那时侯是急切地期盼着这一天的到来.对此我又高兴又害怕,高兴的是终于可以接触餐饮了,终于可以面客服务了,害怕的是不知道自己能不能胜任,能不能处理好与客人的关系.

来到浩海后,顾老师给我们介绍了酒店的发展史、酒店的各各部门及人员编排.这使我更加想好好的了解一下浩海,了解一个四星级酒店到底是怎么服务的,这个团队是怎样带起浩海的?这个酒店的营业能力为什么会在大同市众多五星级酒店都很出众?

餐饮部分有燕鲍翅、雅间区、宴会厅、早餐部、火锅厅、毋米粥、吧台、传菜部和前台接待九个部门,我们9个人分别在不同的部门,两天轮换一次。这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务与管理,这也是我们来此的目的。

从摆台、折口布、传菜、上菜、餐中服务、撤台我们都亲身体验，一开始觉得自己做得很差劲，站也站不住，做事总有些毛手毛脚。慢慢地，工作就上手了，越做越顺了，但觉得应该还能做的更好。全体员工对我们都很热情，不厌其烦的帮助我，并跟我讲工作的内容，注意事项，工作程序。毫无保留地把她们的工作经验倾囊相授，让我感觉到团队的温暖。之前所学的理论知识在开始的时候很难应用到实际中，通过师傅们的指点，使理论与实际相结合，经过一段时间对客服务也轻松自如了很多。闲下来的时间和主管们讨教管理员工的经验，各位主管也都有问必答,倾囊相授。

十年树木，百年树人。半年前我满怀憧憬与向往以实习生的角色踏入了与专业对口的工作岗位，当时老师对我说“现在你有着学生与员工的双重身份、要时刻注意自己的言行!谨记校纪校规，同时也要服从企业规定!

带着迷茫与畏惧，来到了实习单位——眉州东坡餐饮企业管理有限公司!我的岗位便是眉州东坡酒楼一名极普通平凡的服务员，万丈高楼平地起，所以我并不排斥这份工作!经过三天的总部培训，我被分配到眉州旗下的一个小门店，这里几乎都是四川老乡、不一会儿便于她们熟识并侃侃而谈!

在这里与学校接触的东西差异太大、对于我这个初出矛庐的学生来讲有着一定的难度、所幸的是我所学专业能为我提供可观的学习进度，很快便适应了这里，慢慢的能如期有效的完成上级分配的工作与学习任务逐渐的我掌握了眉州的组织结构、人事关系、企业、文化，使我慢慢的开始了解社会企业市场运营程序!

在这儿我每天都能学到很多东西，现在才感觉到最厚实的文章不在书本里，而在生活中。终于明白“年光似鸟翩翩过、世事如棋局局新”的真谛!在学校、在老师的庇护之下，我们只走得了平路、上不得陡岭、更过不了险滩。

实习就是实践并学习，为自己充电，让自己与时俱进。遇见过困难、收获过惊喜、体验过失败、也得到过满足!就像眉州人的核心价值观总结的一样“我工作我快乐、我耕耘我收获”

记得我工作中遭遇的瓶颈，因为一杯水险些被客人投诉、买单忘加酒水造成自己买单、因为自己的疏忽大意点错菜、因为工作压力与同事之间闹过情绪。有时候看见客人对我怒不可遏的表情便会不知所措信念会在那一瞬间被瓦解、曾经想要放弃、可恍然之间想起曾经对自己重复过的那句话“你可以放弃你学习的机会，但你的竞争对手不会!”无数次一个个沉甸甸的问号在我脑海里盘旋，有过挣扎有过纠结。努力说服自己站在意志力的最前端不断的完善自己、挑战自己!努力的做一名优秀的员工。在工作中虽说不是面面俱到、但也做得有声有色。最大的缺点就是速度慢、在有的老员工看两个包间自己却看三个包间的时候心里有过不平衡、有过埋怨!但想想这样不是更能考验自己的实力吗?

虽然我速度跟不上她们的进度、但我坚信勤能补拙。每天同事下班了我多花点时间加加班、第二天就会比别人快得多、也比她们做得更细致更完美!

如今的我、今非昔比!不在那么内向胆怯。而是活泼开朗、乐观积极!在大家眼里实习个阳光自信的女孩!在这实习六个月、我曾两次被评为“微笑之星”这给了我内心很大的鼓舞、使我对我的未来有了更进一步的肯定!现在觉得自己的梦想与希望不在是纸上谈兵!

工作中运用的东西其实很简单、只要套公式似的就能完成一项任务。有人说实践是证明真理的唯一标准、现在我也认同这个说法，并且我觉得学习是我止境与国界无所谓深浅的、只要学进了、学精了便能触类旁通了…

在自己经历的每一个案例、都将成为我人生中储存的最有价值的宝贵财富。是使我拥有美好明天的见证非常感谢学校能给我提供这么珍贵的实习机会、也很感谢实习单位为我提供这个事业舞台、还有对我谆谆教诲、默默支持我关心我的老师们!大家的明天都会更加辉煌!

**包子店日常工作总结15**

XX年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

>一、XX年工作总结：

1.加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2.加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

3.合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4.进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5.一如既往做好厨房五常法和卫生工作，厨房的卫生和五常法工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部五常法示范厨房。

6.体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

7.坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8.圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

9.各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

10.创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴;在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

本人于20xx年接手公司食堂的管理工作，主要为公司领导及各位同事提供餐饮服务。

作为食堂自然是离不开饮食，吃饭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的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理者更应多为工作人员及领导的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。

走过了勤奋耕耘的20xx年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束了一年的工作。为了在新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。因此，我在办公室领导的坚强领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

就餐方面我没有停留在使大家仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照公司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天中午基本上保持三菜一粥的供应，每个星期吃上一次包子、一次面条，有条件的时候还能提供饺子。

工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。

成品存放实行“四隔离”;生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、被褥;勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。

工作上，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。

做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。

在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

为了扬长避短创造更多更好的效益，对下步工作有以下打算:

一、经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断改进食品采购方法,收集、修改、创新各种菜谱，加强控制成本，科学预测原材料使用量。

二、认真制定餐厅物料订购计划，报据季节合理配菜，动脑筋、想办法、变花样，不断提高餐厅菜品质量，不断满足各种需求。

三、认真抓好食品卫生工作，把好食品加工的各个环节，确保食品卫生，防止食物中毒。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性和必要性。坚持以人为本，关心大家的饮食习惯。因此，我在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好食堂，以方便大家就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好餐饮服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定人心，以满意服务赢得人心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为大家服务

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