# 在餐厅实习的工作总结(24篇)

来源：网络 作者：落霞与孤鹜齐 更新时间：2024-10-17

*在餐厅实习的工作总结1好像每次在回望过去的时候，总要感叹一番光阴的流逝。此刻的.我也在做着这样的事：怎样，我的实习这么快就结束了？好像还是不久前才去学校联系的，此刻我就坐在电脑前回想着我实习的情景，写着我的实\*结。但就是这短短还不到一个月的...*

**在餐厅实习的工作总结1**

好像每次在回望过去的时候，总要感叹一番光阴的流逝。此刻的.我也在做着这样的事：怎样，我的实习这么快就结束了？好像还是不久前才去学校联系的，此刻我就坐在电脑前回想着我实习的情景，写着我的实\*结。但就是这短短还不到一个月的时间，留给我的却是无限充实的回忆。第一次上讲台，第一次收到教师节的祝福，无数的第一次就在这短短的一个月里发生。

在实习的阶段中，印象最深刻的应当就是自我上的第一堂课。虽然上课前不断的告诉自我要镇定，要循序渐进地进行教学，可是在上课铃声敲响的瞬间，望着台下四十双好奇的眼睛，紧张还是不请而来，即使偷偷地深呼吸也无济于事，只能一个劲地重复着教案里的资料，眼睛始终只敢盯着教案，生怕漏了一个字，哪怕教学的资料早在上课前已经在脑海里演练了许久，备课时设想的\*\*、与学生之间的互动已全然抛到九霄云外。好不容易下课铃响了，我松了一口气，这才发现，我“竟然”完成了我第一个教学课时。课后指导教师正面指出了我的不足，同时也给予我很大的鼓励。吸取第一次课的经验教训和教师的指导，我的第二次课明显提高很多，我最终能够自然地应对学生，而不再是一味地盯着教案。没有了紧张的干扰，我上课的语速明显放慢，音量也自然地提高，台下学生的反应也比较进取。指导教师也给予了很大的肯定，让我信心备增，并带着这份信心顺利地上好以后的课。

都说实践才能出真知，本以为自我已经掌握教育学原理，在实际应用中才发现以前都只是纸上谈兵，而教师们对素质教育深刻的独到的理解都让我们受益非浅。教师们一向向我们强调，无所谓什么样的教学\*\*，什么样的教学资料，最重要的是要提起学生的学习兴趣；教学以学生为主教师为辅；上课的时候教师要多留给学生思考的空间；善于发现学生的优点，并及时地毫不吝啬地给予表扬……这些都是他们反复向我们强调并要求我们应用到实际教学中的教育理念。

而教师的丰富教学经验，更是让我佩服不已。为了上好每一节课，让学生认为枯燥的书本资料变成是生动的科学知识，让他们感兴趣，教师们都要花上几倍的时间来备课，对学生交上来的作业仔细的批改，指出错误的地方，更关键的是从作业看出学生的亮点，鼓励学生\*\*思考本事。在实习的期间，我听了几位教师的课，收获良多。教师们上课时生动活泼，教学资料详略得当，侧重点分明，这些从课堂上学生的反应就能够窥见一二。而这正是我们所缺乏的，也是书本上没有教给我们的。

在教学中，我努力将教师传授给我们的教学理念和教学方法融入，尽量做到资料选材生动，贴近学生兴趣，在课堂上做到以学生为教学的中心，一切活动围绕学生开展，在教学上以引导为主，避免自我一头热，并注意对学生的观察，及时发现他们的不足，耐心指导，但更多的是发现他们的优点，对他们进行表扬，不断地在他们学习过程中鼓励他们，提高他们的学习兴趣。

在教师教学理念的熏陶下，我也学会了重视学生在教学中的重要作用。虽然我没有担任实习班\*\*，可是我在力所能及的范围内加强与学生的联系，并在短时间内与他们建立颇深厚的感情。我负责的班级是个活泼的班级，可是在我实习的初期，因为彼此之间还不熟悉，他们上课时不是很活跃。在我们渐渐熟识之后，情景有了很大的转变，他们变得很进取主动，这不仅仅表此刻课堂上敢于发言\*\*，他们还经常提出一些趣味的问题，或者更进取的加入自我的创意。正所谓“教学相长”，我在学生身上学到的其实更多。学生的创意有的时候会让你忍俊不禁，而他们也善于发现问题，有时提出的问题还会难到我呢，可是这也激励我对教材进行进一步的研究。并且学生们都很可爱，在路上偶遇时都会很热情地跟我打招呼，即便是最腼腆的学生，在课堂上偶尔讲错自我感到窘迫的时候，他们也会简便地化解我的尴尬，课堂上的气氛十分融洽。就是因为有这么一群可爱的学生的\*\*，我更深深感觉到作为一名教师，即使是一名实习教师的职责感，我应当更进取的准备教学资料，认真的备课，以不负他们口中的“教师”二字。

**在餐厅实习的工作总结2**

短短几个月的时间眨眼间过去，很快就结束了我的工作历程，回首竟有些留恋，经理的教诲指导，主管温和的微笑，那些和我们一起服务过的服务员，都让我牵挂难忘。这为我以后步入社会奠定基础，它是我从学校向社会跨越的一个平台，因为有他们的指导，才使得我顺利完成了这次工作。经历此次工作，我学会了细心认真地去生活学习，学会了如何待人接物，在生活的道路上，不经风雨怎见彩虹，今后我将珍惜每一次机会，勇敢地挑战自我，完善自我，让自己成熟起来。

**在餐厅实习的工作总结3**

20xx年是我自我挑战的一年，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新一年的工作做好，过去的一年在\*\*的关心和同事的热情帮助，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的成果，但也存在了诸多不足。回顾过去的一年，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，我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，我相信。我真的很满意，有好多好多的事压着我，我还是坚持挺过，我的生活，情绪都是一样照就，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\*\*\*，我在想，就算没有我，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。现将工作总结范文

一、培训方面

1、托盘要领，房间送餐流程。

2、大、中、小型宴会各部门帮忙跑菜的相关知识讲解。

3、宾馆相关\*\*培训与督导。

4、出菜途径相关安全意识。

5、对本班组进行学习酱料制作。

二、管理方面

1、上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。

2、我对任何人都一样，公\*、公正、公开做事。

3、以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。

三、作为我本人，负责传菜工作

1、负责厅面的酱料运转。

2、传菜出菜相应输出与\*\*。

3、传菜人手的协调。

四、在操作方面的几点

1、人手不足，忙时导致菜肴造型变形，体现不了本公司的精华。

2、由于国家的兴旺，导致现代的年轻人都是宝贝，越来越不会干活，越来越被爸爸妈妈宠坏，只追求金钱、不知道为他人换位思考，做今天的我真难啊！

3、为什么招不进人的原因、这是须及时解决的问题。

4、什么叫编制、什么叫发展、什么叫进步、什么叫改进、什么叫管理、什么叫谁管谁、什么叫谁为谁维护谁、要怎样才能稳定。

5、望上级了解其它同行业传菜人手配制。

五、本班组在本年度做的不到位

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\*\*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，最后祝愿我们餐馆生意兴隆、财源广进！祝愿各位\*\*在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上\*\*\*\*、祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌。

**在餐厅实习的工作总结4**

为了提高管理技能，提升管理水\*，从以中吸取教训，避免以后工作失误，对半年来的工作进行如下总结：

一、餐厅管理

在\*\*的大力\*\*下，对餐厅人员进行改制变动，由以前的6人减少为现在的4人，在承包工资不变的情况下，提高个人工资，提高其服务积极性。在人员管理方面采取分区责任制，个人对自己的责任区负责，做到“个人任务先完成，团结协作共出力”。较之于以前餐厅的服务质量有了较大的提高，餐厅环境有了显著地改善。餐厅工作人员对于餐厅的工作认同感、责任心有了很大的提升。

二、餐厅采购

在餐厅食材采购方面，改变以前“送菜制”，采取“自主选购，批发为主”，改变以前采购成本高的缺点。同时增加菜品种类，提高菜品质量，机关餐厅就餐人员由以往不足40%到现在为90%以上，就餐人员对于餐厅的满意程度由以往的30%到现在的80%。餐厅基本上每月都处于盈余状态，节约了管理处总体开支。

三、小餐厅接待

在小餐厅接待方面，首先，注重接待餐厅的卫生，营造一个良好的就餐环境；其次，增加菜品的种类花样；最后，注重对餐厅工作人员的接待培训，提升其餐厅接待礼节，小餐厅接待也得到了\*\*的认可。

四、采购公示、账目明细

实行验菜制，每天对于采购的食材，验菜负责人进行价格、

重量、品质检验，并及时录入餐厅采购公示，做到“三天一公示”。在管理处水果采购与小餐厅采购方面，做到“一月一上报，一月一公示”，账目明细，单据俱全。

五、管理处烟酒使用、仓库管理

管理机关使用烟酒情况，实行“申请——批准——发放”\*\*，根据申请得到的批准情况，发现烟酒，对于发现有疑意的，及时向\*\*请示，做到不乱发、不错发。及时做好烟酒入库登记，并妥善保存。月月底对管理处烟酒使用情况进行盘点，妥善保存烟酒申请单，进行进出库核对，并录入管理处烟酒使用情况公示。仓库管理方面严格做到出入库及时登记，注意库房的清洁打扫，妥善保存仓库存物，月底进行盘点，制作出仓库库存明细表。在管理的同时，做到严于律己，不监守自盗。

六、合作社运营

在\*\*的\*\*和关怀下，合作开始运营，各项相关\*\*开始建立。在不断探索中，合作社建立起三种运营模式：超市销售模式、定购代购模式、办公用品申请领用模式。

1、超市运营模式：主要出售小食品和日常生活用品，方便员工，同时在销售时秉承“低利润，重服务”，给员工带来实实在在的实惠。销售商品价格普遍比外界商店销售价格低10%以上。

2、定购代购模式：通过将机关科室收费所用品采购纳入合作社，合作社进行低价大批量采购，再以低价格出售给机关科室收费所。这样既可以减少机关科室收费所开支，也是将管理处整体成本节约了。

3、办公用品申请领用模式：合作社根据管理处办公生活用品使用情况，\*\*批发采购，各机关科室根据自身需要在填写申请单得到\*\*批准后，可直接来合作社领取。这样可以做到采购价格低，节约成本，适当保有库存量，保障机关办公用品使用。

七、养殖场运营

在得到处\*\*批准后，办公室\*\*大力关怀\*\*下，管理处养殖场开始运营。养殖场采取“自出资金，自主消费”模式，在取得良好的`效应后进一步扩大规模，并将土鸡、鸡蛋作为员工的福利发放，并作为食堂采购基地。目前已经养殖公鸡6只，母鸡44只，雁鹅2只。每天有专人进行三次加水加食，及时拾取鸡蛋，并时刻注意禽畜的健康状况；并准备相关治疗药品，做好养殖场的管理和运营。

**在餐厅实习的工作总结5**

时间过的真快，转眼又过了一个月。现结合xx八月份实际工作开展过程中取得的成果经验教训对本月的工作进行总结如下:

一、八月份实际工作开展中取得的成果、经验、教训

㈠人员管理方面

1。爱店思想的树立

提出开展在本店人人都要树立“以店为家，爱店视家，建店胜家”的爱店思想教育活动至今，每位店员都能通过自己的行动来证明已经树立了我们这种爱店的思想。不论从每位店员平时工作的积极踊跃性、维护集体荣誉感的表现都能让我感觉到大家已经有了:‘店就是自己的家，所做工作就是自己的事业’的思想认识。餐饮店长月工作总结。

x月份以来工作任务量比较大，要完成秋冬产品和春夏产品进行换季上下架工作。一连七八天大家经常加班加点围绕着新货品数量的审核清点、秋冬产品上架的陈列布置、春夏产品退货数量的清点三个主要任务进行攻克，所有几乎员工都有牺牲自己的休息时间来店里加班帮忙而且没有一个人有过怨言。这种对待工作的态度也刚刚验证了大家的凝聚力表现和我们‘以店为家，爱店视家，建店胜家’的爱店思想。我相信只要有了好的精神思想作为动力，店里所有同事就会拥有更多的工作激情来完成好公司交给的各项任务。

2。导购专业技能的掌握

x月份进行的的专题学习，在提升我们导购技巧能力方面取得了很好的效果，通过利用每日晨会和经营空闲时间统一组织讨论学习营销理论，并运用实践到现时接待顾客中去，在晚会上交流自己总结出的导购，从而使我们整体的导购技巧能力提高很大。体验式营销6步法则>

坚持利用每周一、三店堂经营较空闲的时间组织复习在培训时掌握的面料理论知识，并且组织一些〈识别面料认识其特性，争做“面料知识小能手”的小评比〉小竞赛活动，也取得了很好的成效。店里所有员工都能够熟练的掌握现有产品的面料、特性。

人员管理方面的不足:

①在组织店员执行一项细小的任务中，有时只做了些安排但没有具体的监管整个实施过程。

②处理店员违反规章制度问题时，没能严格按照条令条例规定惩罚，让有违反规定的员工可能会出现放松麻痹的思想，不能认识到违反规章制度的严重性。

㈡货品管理方面

1。在严把进货关方面成立验收小组的方法很成功效果显著。

店里现有货品的数量、颜色、尺码都已登记造册，并建立能够随时根据本店实际销售数据来制定订货计划。货品销售库存流水台帐>

2。店内盘点工作实行初盘和复盘的制度，效果也很明显。

盘点中我们成立的三个小组(清点组、记录组、审核组)以“一对一帮带制度”中两人为一组，并明确提出出现盘点误差的严重性和惩罚力度。现在盘点工作的效率、准确性都有很大的提高

3。强调在收银服务的态度和质量上很抓管理，得到了很多新老顾客的好评和认可。在提高收银员操作的速度和准确度上也有很大进步。

货品管理的不足:

①在清点货品数量的准确度上还不够更精确。

②监督收银结算工作时，仔细程度不够高导致出现不应该的错误。

二、x月份工作的进展情况

本月工作量较大，围绕春夏季产品退货、秋冬新品上市进行换季上下架工作。现将本月重点工作进展情况做简单总结:

㈠货品管理方面

1.秋冬产品的验收和陈列

秋冬产品的种类、系列、数量多，在进货验收时再三强调清点数量的准确度和重要性，发现误差问题及时和仓库人员沟通处理。秋冬新品的陈列出样按:运动家居休闲区、婴幼童装区、男女精品系列内衣区、男女基础内衣区进行明确划分，在不同区域采取不同陈列方法，运用“两个统一”(统一店堂陈列服装的叠放方法，统一店堂挂衣架的间距)，来给顾客一种整体的整洁、层次感，最终寻求整体店堂的陈列出样效果。店内现有秋冬产品陈列工作基本完成。

㈡掌握秋冬产品知识方面

1.熟悉掌握秋冬产品的价格、面料、特性、工艺方法。

结合所学面料知识及产品简介牌对今年秋冬新品的价格、面料、特性优点进行共同交流学习。并讨论出最能明确介绍每款秋冬新品优点的语言模块，把我们的产品的优势清清楚楚的介绍给我们的顾客。

2。掌握秋冬产品搭配推荐给顾客的导购技巧。

利用经营空闲时间组织店员讨论店堂现有秋冬产品的搭配效果，在接待顾客时不仅能真正满足顾客的需求同时还得提高单票业绩，从而提高店堂整体业绩。

总结吸取八月份工作中的经验教训，时刻提醒自己需要注意的几点，在下步工作中及时纠正。九月份重点工作任务已经基本完成，接下来的工作重点围绕进一步熟悉秋冬产品、提高导购技能提升店堂业绩、整顿人员作风纪律三大工作。

综上所述从八月份实际工作开展过程中取得的成果经验教训及九月份工作进展情况两大方面对本月的工作进行简单的总结并明确出下步主抓的工作重点。

**在餐厅实习的工作总结6**

一、今年的主要工作

1、端正态度，爱岗敬业。透过这一年的锻练，我逐渐克服了心浮气躁，做事没有耐心，敷衍了事的毛病，养成了耐心细致、周到的工作作风，一年当中客人对我的投诉少，表扬多，和同事之间的关系也融洽了，之间的争吵少了，风凉话少，取而代之的是互相鼓励和关心的话语。使我对工作更加充满信心。对于酒店的日常工作来说除了接待客人，主要就是打扫客房和环境卫生，虽然整天都在打扫卫生，原先总是会因为太高了、不起眼、不好移动等借口，放弃了一些地方的清扫，留下了死角，在这一年里在打扫房间和环境卫生时每处地方时都备加细心不放过每点污渍和每粒灰尘、毛发，高处够不着的就凳子落凳子，抬不动的就和同事一齐抬，原先不注意的墙角、窗户角、抽屉角以及手放不进去的缝隙都想办法用抹布擦干净，让脏物无处可逃。

2、虚心学习，不懂就问。在这一年，我用心参加了酒店\*\*的各项培训活动，认真学习服务技巧和礼貌用语，不懂的地方就向经理和其他的老同事请教，回家后仔细琢磨练习，\*时在日常生活中也能经常使用礼貌用语，改掉原先的陋俗，养成了良好的习惯。就这样在不知不仅仅觉中，我的服务水\*得到了提高，行为举止更加礼貌，在客人之中迎得了好评，得到了\*\*和同事称赞。

3、服从安排，任劳任怨。\*时做到尊重\*\*，不耍心眼，对于\*\*安排的事情，不打折扣，保质保量。今年除做好客房服务工作，同时在前台人员不齐的状况下，参加了前台接待的工作，开始由于对前台工作不了解，没有信心、有畏难情绪，后在酒店\*\*的关心帮忙下，克服自身困难，认真学习、多方请教，不断演练，做到胸有成竹，遇事不乱，较为出色的完成了前台的工作任务，期间被评为当月的优秀员工。

二、明年工作打算

在即将过去的一年中，使我变得更加成熟，服务质量和水\*有了很大的提高，对客人的服务热情也更加高涨，工作信心大增，对以后的工作充满了信心。这一年总体上能够做到恪尽职守，遵守单位的各项规章\*\*，做到让\*\*放心，让客人满意，但我也有一些不好的地方需要改正，比如做事斤斤计较，为一些鸡毛蒜皮的事和同事起争执，工作中存在着惰性，工作的热情不够饱满，消极怠工。在新的一年里，我要坚决克服这些不好的工作作风，乘着去年这股东风，严格约束自己，认真学习研究工作服务中的技巧，提高自身的服务水\*，从小事做起，高起点、高要求，让每一个客人都满意，和酒店其他同事一齐为每一位客人带给一个舒适、安宁、温馨的家。

三、对酒店推荐和意见

此刻信息网络时代，知讯者生存，然而酒店在信息收集和利用远远不够，井底之蛙永久只明白那一片天，只有走出去，方知天外天，人外人，期望酒店多\*\*员工走出去学习本行业先进的服务和管理水\*，以提高酒店自身的竞争力。同时也期望酒店\*\*\*时多关心员工作日常生活，多为员工着想。多\*\*一些文化体育活动，不仅仅能使员工身体得到锻炼而且也丰富了业余生活。使每位员工每一天能够以饱满的精神状态投入到酒店的工作之中，为酒店的兴旺发达做出自己的贡献。

**在餐厅实习的工作总结7**

餐饮年度工作总结

一、全力以赴 食堂达标

为早日将我院建成综合性大学，餐饮公司必须有省级标准的食堂为之配套服务。

学年初的暑期，为达到标准化食堂而进行整建基础设施，餐饮公司筹集了240万元资金，有50多人参加工程的施工。工程收尾时，公司130人全员上阵，为暑期的整建工程圆满划上了句号。为节约每一元钱，包括经理在内的公司每一个人都成为最普通的劳动力。整建后的二个学生骨干食堂的面积增加了尽1000平方米，炊事设备基本达到了不锈钢化，硬件设施基本达到省《标准化食堂》的要求。目前，第一食堂后厨的硬件环境已被大连市甘井子区卫生行政部门列为院校食堂的样板。

公司的全年经营管理比以往更加规范有序。我们遵循了省《标准化食堂》细则的要求进行运作。我们根据《标准化食堂》细则和我院的具体实际重新修订了大连轻工业学院餐饮服务公司〈规章制度汇编〉。对全员进行了规章制度的学习和讨论，对新工人进行了上岗前的组织纪律、基本技能、食品卫生法规、服务要求等的培训。同时，要求参加培训的人员参加考试。

全员素质的提高，为创造省《标准化食堂》打下了坚实的基础。经过艰苦努力和充分准备，我院的餐饮管理水平达到和部分超过了省《标准化食堂》的要求，二个学生食堂在20\_\_\_年11月9日双双被授予辽宁省《标准化食堂》。我院餐饮的服务效果被上级和社会承认，是对学校的最大贡献，提前为建设综合性大学提供了相配套的基础性的服务标准。被授予《标准化食堂》，有力的提升了我院后勤服务的标准化和规范化水平的提高。

二、提升服务质量标准 实现师生满意新高

按照高标准的《标准化食堂》管理细则和服务标准进行企业化运作，是实现师生满意、学校满意、餐饮企业满意的最佳过程。

一年中，我们食品生产严格按相关法规进行操作，就餐者没出现肠道传染疾患。说明我们的食品卫生工作抓到了实处；生产过程的质量控制达到了要求；食品的餐具洗消毒过程达到卫生要求；就餐环境在本地属于一流，各界人士有口皆碑；省、市卫生行政部门对食堂的检查没提出异议或实质问题；我们为就餐者的健康真正负了责。

全年的利润率在8%左右，低于省《标准化食堂》的15%指标。低利润经营，使就餐者受益，突出公益性的高等学校后勤服务。

每日三餐的主副食品种多于《标准化食堂》的指标。两个主体食堂的午和晚间的主副食品种各达100余种，高于《标准》的2倍。20\_\_\_年3月成功地同陕西科大进行厨艺交流，社会和经济效果明显。

开办了食品一条街。在原有小炒部的地址上，进行了有计划的隔断，形成了有羊肉馆、炒饼店、西北拉面铺和快餐盒饭、新疆烧烤和风味包子间等组成较有特色的小吃区域，解决了部分人的饮食需求，丰富了我院的餐饮内容。

在餐厅里，每日午、晚有免费粥和汤供应给就餐者。有专用售饭窗口为贫困学生提供补贴性的饮食服务。有200把雨伞为师生雨天服务。餐厅内有12台电视为就餐者播放各类节目，丰富学生的文化生活和缓解了学校的压力。

成功地试办了教工自助餐形式。社会效果非常好。

全年没有一例炊事员或餐饮公司员工同就餐者发生争吵或以上的事件。

在一和二食堂设立了餐饮区主任现场办公席，实现服务者和被服务者零距离接触，面对面直接受理就餐者的提问和投诉或者批评。

我院餐饮服务的质量是一年比一年好，内容也越来越多，呈现出蒸蒸日上的态势。

三、抗击“非典” 保卫健康

在实践“三个代表”重要内容的过程中，党领导全国人民同突如其来的“非典”进行了殊死的斗争。我们根据学校的部署，认真执行学校的各项规定，一丝不苟地作好了自己的工作。

党支部及时召开会议，号召全体党员要带领群众全身心地积极投入到这场生死存亡的斗争中。公司领导明确了餐饮公司在这场斗争中所处的地位和重要性，同时要求大家一丝不苟地执行学校的指示和要求，这是保卫就餐者健康所必须作到的。4月17日发出了第一篇《餐饮公司防“非典”的初步措施》公告。从4月17日~7月1日，共召开公司全员会议15次，管理层会议6次，全面落实上级的指示和要求。后勤团支部承担了集体宿舍业余的管理，保证了餐饮公司管理的全面和深度。

公司的6名党员和部分群众毫不犹豫地积极报名参加抗非典救护队，表现出了\_员的作用和经得起考验的事实以及餐饮公司员工的精神风貌和素质。

公司的\'员工比以往任何时候都自觉地遵守规章制度和发挥主观能动性的去干好自己的工作。无论从物资采购到食品加工、还是出售食品到餐具的洗消毒整理个全过程，都有责任人在自觉监督过程，保证了食品的卫生和质量。80余名炊事员同学生一样进行封闭管理，有的管理主任一连几日不能回家，为了是把住病从口入的关。在人员少、任务重的情况下，全公司员工一律加班加点，进行了超负荷和超常规的运作，完全和安全地保证了正常的餐饮供应。

由于我们认真贯彻执行了上级的指示和要求，进一步严格了公司的规章制度，在这场斗争中，我们圆满取得了抗“非典”的初步胜利，保卫了就餐者的健康，没有辜负上级领导的期望。

四、齐心协力 搞好公司建设

餐饮公司始终没有忘记本身的工作性质和其社会作用，是以社会效益为主的努力为师生员工服好务的企业化管理单位。公司注重内修素质，外树形象的建设。

一年中，为牢牢抓住公司的思想政治建设，每逢周三都举行全体员工的政治学习，以提高员工的思想和政治素质。每个月，都组织两次党员例会。每周都有各个餐饮区的晨会召开。频繁的会议，对公司的规章制度的贯彻落实和员工行为的约束起着很大的作用，为正常的经营提供了有力的保障。

一年来，公司员工努力学习技术和业务知识。有一名员工厨艺出众，经过考试，已被聘为烹饪技师；所有参加高级技工考试的员工全部达标合格。外来务工人员的队伍技术水平也在提高，有一名务工人员随队参加了同陕西科大的厨艺交流，效果很好。在餐饮公司的工作环境里，学习技术，研究业务已经成为良好的主流。

餐饮公司的员工十分重视业余文化生活，公司的党团组织开展了各项有意义的文体活动。本年度，组织了拔河、球类比赛、长跑接力赛和文艺汇演等，不但锻炼了身体，活动了业余生活气氛，陶冶了情操，而且增强了员工的集体主义感和加强了团队精神建设，呈现了丰富多彩和生动活泼的局面。

公司的党员十分重视自己在学校中的影响和作用。本学期，纺织系搞的援助贫困学生的活动中，公司的6名党员慷慨解囊，每人拿出100元来援助学生。有的党员起早贪黑工作在繁忙的生产一线，一个人顶两个人，不计较个人得失，在群众中有良好的口碑。

员工们的社会公德素质提高表现在实际的工作中。一年中，具不完全统计，员工们拾到就餐卡20余张，金额1600元；拾到现金400元；拾到手提电话两部；检各种银行信用卡4张；还有其他等物品。拾金不昧的员工虽然缺钱，但不缺德，他们想到的是失者的心情和公司的形象。

为牢固树立规范工作和规范秩序，凡有影响公司利益和形象的坚决批评教育，以示规章的严肃性。一年内，对各种违反制度的行为共发出了22份通告，有力地保彰了生产秩序和服务项目的完成。

在防“非典”封校的日子里，公司员工和学生们一起为抗击“非典”共同携手搞活动，融洽了两者之间的关系，为学校排忧解难。组织了两场大规模的球类比赛；赞助了团委学生会和学生社团搞活动经费2万余元；在端午节来临之际，公司又拿出近2万元为7000名学生及单身教师免费提供粽子和鸡蛋，献上拳拳爱心。对餐饮公司的行为，学生们很受感动。

由于我们始终注重抓内修素质和外树形象的建设，所以，目前的餐饮公司人员整体素质逐年提高，适应了学校的发展和建设的需要，外部形象也在渐渐增光，这是近些年少有的大好形势。

五、展望

随着高等教育事业的发展和我院超常规的建设和发展速度，我们餐饮公司必然要适应学校、适应学生、适应发展的形势。我们要继续保持原有的精神风范和实实在在的工作作风，加强基础性的工作，牢牢把握学校餐饮工作的服务方向。我们要屏弃旧的和不利于事业发展的行为，克服不利于社会进步的思想观念，胸怀全局，树立远大目标，从自身作起，超常规的去创造、去实践、去作为。要深入作好群众的工作，要在基层中发献和发展\_的力量。要将餐饮公司建成上下一致，表里如一坚实的有机整体。要充分发挥共青团和工会组织的作用，使之成为经营运作的可靠保证。重视外来务工人员的管理和教育，他们是现在和未来高等学校后勤服务的主要劳动力资源，要依靠他们，关心他们，爱护他们，尊重他们，时刻关心他们的成长。

我们要与时俱进，在上级的领导下，创造餐饮公司美好的明天。

**在餐厅实习的工作总结8**

年终就要到了，一年的工作即将结束，我也要在20xx年最终的尾巴上努力做好自我的工作，在今年的最终一刻依旧努力的提升自我！

20xx年是麻烦的一年，因为在这一年里，我遇\*\*太多的麻烦，犯下了太多的错误！\*稳的工作总是能被打破，工作中也总是被指出自我的错误！可是，20xx也是成长的一年，麻烦给我带来了机会，亲手的实践加速了自我的成长。错误让我增长了见识，看到了哪些是能做哪些是不能做的。被人指出自我的错误更是让自我清晰的看见了自我的不足，这一年光是弥补自我的不足就已经让我手忙脚乱了！但，在这样的代价下，我在工作中也变得更加顺利，本事也得到了提高……为了记录这一年的成长和变化，我写下了这份年终工作总结，期待在总结过后自我还能有新的收获。

一、个人的调整

在今年的工作刚开始的时候，我发现自我的坏习惯又开始了，在长假过后，不仅仅在工作上，连心态上都变的懒散。虽然有幸得到\*\*的批评以此改变，可是我却不能总是这样，在之后的工作中，我也总是以改变自我的这个坏习惯为目的去改变自我。

二、工作成长

一年的工作，我们作为服务员的要求又有了新的提高。尤其是在X月的礼仪培训上，我们每个员工都要到达服务的礼仪标准，都要学会礼仪用语。这让我们头疼了好一会！可是终究功夫不负有心人，我们成功的经过了考核。

可是这可是是在内部的学习而已，在真正的运用到实战之后，谁好谁坏一目了然，为此我们又以优带差，互相学习，互相磨练，在X月X日的时候，成功的到达了\*\*们要求的，提升了酒店的服务水\*！

三、工作方面

作为酒店的服务员，我们负责的工作是多变的，仅仅一年的时间，我已经更换了不少的职责。可是都是自我了解的工作，所以在接手后熟悉了一段时间后就习惯了。

但工作中也常因为一些细节的问题犯下迷糊，这些让我细心翼翼了很久，直到自我习惯了工作，才变得顺利起来。

四、总结

服务员的工作虽然简单，虽然不是什么难事，可是确是酒店最基础的服务工作，要是我们的服务没有过关，酒店的评价就会下降。作为酒店的一份子，我必须会继续努力的提升自我，让自我无愧于XXX酒店员工的名号！

**在餐厅实习的工作总结9**

时间如梭，转眼间我们一起伴随着走过了20xx年，即将走向20xx年。成功的开始源于总结与计划，相信在新的一年里可以在创辉煌。

回首20xx年，确实有许多值得我们去学习和思考的，这一年在曹经理的正确\*\*下，在雷经理的大力执行下，我获得了认真细致的培训和改进，也起到了非常好的效果，并在努力为创造效益。

一个餐饮的好坏，首先要看它的.本质，有没有吸引力，只有具有切实的设施，我们才能更好的为客人服务，而并不是做一些表面的工作，但有些必要的礼貌还是应该注意的，作为服务行业的实质是让客人来的开心，吃的开心，走的开心，为他们提供更好的服务方式。

来到不算很久，但在这短短的一段时间里，我也学到了很多东西，为作为xx里的一名普通服务员，为我能在这里工作而深感荣辛，并非常感谢雷经理的关心与照顾，在我这个普通岗位上，我也有了很深的感悟，一个企业发展的方向和目标是要复合这个企业的切身实际，并要在发展的过程中逐步总结和创新。

**在餐厅实习的工作总结10**

一、实习岗位与内容

班次：我们西餐厅总共分为三个班次早班，两头班，和中班。

早班：由于西餐厅是一个酒店的宾客的早餐用餐地点，所以早班会比较累很辛苦要早上五点就起来准备餐前自助餐的餐具，我们酒店晚上定期杀虫消毒，所以早班进行饭覆盖在桌面上的塑料膜，和咖啡杯，确保客人的餐桌餐具干净整齐，自助早餐收餐的时候负责翻台面，中午零点的台面和早餐是不一样的，早餐用半圆台垫，餐具有刀叉勺筷子，中午零点则是方形绸缎桌布餐具只有刀叉。

两头班：这是三个班中最辛苦的一个班因为既要早上忙接待早餐翻台面，又要晚上接待自助餐。晚餐自助结束后进行早餐的翻台。

中班：由于刚到西餐厅的时候不熟MIRC机点单，所以我们都不能上这个班，因为中班接早班的零点又负责晚上的自助餐对于不熟悉餐厅流程的我们是不能上这个班经过后来半个月学习熟悉MIRC机里的英文会如何输单

岗位：一个餐厅的服务员都各职其职不光是单纯的收拾餐具整理台面，我们也有分工有负责BUFFE台的，放餐牌和补充餐具的，有负责PASS台的专门接受负责看台的回收过来的脏餐餐具，有负责看台A区B区外场的客人桌面和客人离开收拾餐台，有负责专门咖啡茶，有迎宾员专门负责引领客人餐位的。每天我们负责什么有什么工作主管都会写在后厨的小黑板上。

1、上班时候我们要穿好自己的工服，确保我的衣服干净整洁，在右胸带好属于我们名字的工牌。

2、迎宾、问候客人：我们早餐是六点开餐，要在营业时间前站在岗位上迎接客人的到来。客人来都是问早上好，打招呼，接着询问您是需要咖啡还是茶。

3、呈递菜单并点单：热情、礼貌地帮助顾客点菜。客人迷茫吃什么的时候，可以向客人推荐。

4、餐间服务：时刻在留意客人是否有脏餐具是否要收和换。

5、出餐服务：核对客人菜品出餐，有需要帮客人换用餐的餐具。

6、结帐：核对账单金额，并向顾\_出消费金，告诉客人可以选择刷卡，付现金或者签房帐。

7、送客：客人起身要离开时，应提醒客人留意随身携带的物品，并主动欢送顾客“谢谢光临，请慢走，欢迎下次光临!”，然后以最快的速度检查一遍是否有客人落下的物品。

8、餐后整理工作：归整坐椅，清洁地面卫生，然后安全、迅速的收拾干净台面，并摆好餐位，迎接下批客人。

9、上岗责任：应严格遵守清洁的要求，随手清洁，彻底清洁所有设备和表面，如有问题应及时向部长、主管或经理汇报任何有关产品和设备方面的问题。并在离开岗位时通知当更管理人员，当身着制服出现在大堂时，应保持微笑，做到提高品质的服务，给顾客留下深刻的印象。

10、每天中午我们经理或者主管都会开会总结今天的服务水平，和工作中的不足从而提高我们的服务意识和服务水平。

二、实习收获与体会

随着三亚国际旅游岛的发展我们酒店会接触到一些外国宾客，不得不说外国宾客真的很有礼貌，和中国宾客相比不会浪费食物，而且用餐非常干净，如果服务得到外国宾客的认可会给我们小费，钱虽然不多但是对我们工作的一种肯定。工作中虽然苦虽然累，但是我们的服务给客人带来舒适和舒心，就会强烈的满足感和欣慰，自己付出有所回报。

(一)实习收获

1、自己服务意识的提高

对于酒店等服务行业来讲,服务质量无疑是企业的核心竞争力之一,是企业的生命线.高水平的服务质量不仅能够为顾客留下深刻的印象,为其再次光临打下基础。而且能够使顾客倍感尊荣,为企业树立良好的品牌和形象。通过酒店组织的培训和平时部门的强化练习，锻炼了我的服务意识，养成了面对客人泛出微笑的好习惯;学会了用标准的礼仪礼貌待客，更明白了学好外语的重要性。

2、服务水平的提高

经过了几个月的餐饮店工作，使我们对餐饮业的基本业务和操作有了一定的了解，礼貌是一个人综合素质的集中反映，餐饮业更加如此，要敢于开口向人问好，在向人问好的过程中还要做到三到：口到，眼到，神到，一项都不能少。对于客人的要求，要尽全力去满足，尽管有些不是我们职责范围的事情，也要尽力帮其转达;尽管有些要求不合理的不能办到，都要用委婉的语气拒绝，寻求其他解决方法。

(二)实习体会

在三亚这半年里，学会的如果和客人更好的沟通，也发现客人通常非常通情达理，不像以前所想象的一些刁蛮会蛮不讲理，学会控制自己的情绪，如果用粗俗的语言行动去解决问题，反而会事与愿违，反而越搞越糟，学会更好的服务技能，认识了各国的红酒，如何开红酒，开香槟。学会了吃意大利面和披萨的时候配的奶酪粉还有辣椒仔，我们餐厅从周一到周日每一天晚餐自助的主题都不一样，见识了各国的西餐美食像周一是东西方美食集汇，周二情迷意大利，周三至尊烧烤，周四欧洲风情，周五BBQ周六美极海鲜周日是探秘东南亚，我们主厨是法国人从他身上学会了认识对待自己身边的事情采取认真积极的态度。是我以前所欠缺的，在亚龙湾铂尔曼度假酒店是半年是我宝贵的财富，以后的工作生活中会把在此期间学习的到的东西学以致用，以后更出色的完成工作。

**在餐厅实习的工作总结11**

一实习的目的

我在麦当劳进行了为期六个月的社会实践，感到受益匪浅。通过此次实践，我明白了社会实践对引导我们大学生走向社会，接触社会，培养工作能力，以及完善思想道德有着重要意义。我所从事的麦当劳，是以餐饮服务业为主的世界五百强企业。巩固在校所学理论知识，培养独立工作的能力。通过参加主要负责柜台的点餐与收银工作实习实践活动，培养我综合运用知识的能力，锻炼社会交际能力、应变能力，获得实际旅游业务知识和管理知识，进一步提高我们的综合素质。

二实习时间：20\_年7月——12月

三实习地点：昆明市

四实习的内容

我于七月十一日进入麦当劳实习。主要负责柜台的点餐与收银工作，有时在甜品站负责收银或备餐，或者负责饮料位的呈递与备膳。柜台的点餐与收银是餐厅运营的重要环节，对服务员的要求较高。因此，我受到了较为专业全面的培训。首先，我要谨记芭蕾四步曲。即为顾客步入餐厅，我就要高举左手并用欢快的语调高喊：喜欢光临。这是第一步曲。当顾客走近柜台，我就再次将左手举起并欢快地说：乐意为您服务，这边为您点餐。这是第二步曲。接下来是向顾客推荐餐厅热门套餐，并按顾客要求在三十秒内完成点膳。此为第三步曲。其中，收银时长为十五秒，这十五秒内，我必须按照餐厅现金政策严格确认钱币真伪与完整。最后一步曲，为顾客配齐酱料纸巾，并指引顾客向右移动取餐。虽然，这样的流程看似简单，但真正在规定时间内正确地实施下来是需要一定技巧的。因为，毕竟顾客没有快速点餐的意识也不了解点餐流程。因此我们必须在顾客犹豫不决的时候，时刻为顾客作决定，以缩短点餐时长，方便服务下一位顾客，从而提高餐厅营运效益。厨房制作以及备餐员呈递一般情况下不超过三分钟，以避免顾客长时间的等待。甜品站主要负责销售冰淇淋与饮料。由于站点的独立性使得速度没有严格的要求。但我们仍然要尽量在最短时间内为顾客提供食品与服务。平时我大多时候是一人负责甜品站点餐与备餐。双休日大多是双人模式。饮料位是柜台的一个组成部分。主要负责饮料的制作与呈递。饮料位有一个电脑显示屏。我要根据电脑上的显示准备饮料，并且每完成一单，就要将其取消。因为饮料位的时间要求为一分钟，若是超时，系统会自动红单，提醒速度太慢，这时经理就会给我们施加压力提醒我们提高速度。并且在打饮料的过程中，必须注意随手清洁，以保持柜台卫生，避免造成顾客不好的印象。但是，当顾客量较少时，我们也不能闲着，必须积极主动地找事情做。例如随手保洁，补全柜台纸巾，酱料，纸杯等等，以确保营运高峰时流程顺畅，为下一轮高峰作好充分准备。由此可见，麦当劳干净整洁的环境，高效便捷的速度都是通过全体员工每时每刻不断地努力创造出来的。

岗位实践结果

由于麦当劳的行业性质吸引了每天大量的客流量，并且加上每天十小时左右的工作时长，使我感到非常疲惫。因此，接连不断的客流量使我必须一遍又一遍地重复同样的对话，细心解释同样的问题，做着同样的动作。嘈杂的环境让我无法喘息，身体的劳累使我有时面对顾客有些不耐烦，服务质量随着客流增多下降。有时不免与顾客产生摩擦。还有饮料位的繁忙让我手忙脚乱，经常送错饮料或者超时，于是受到顾客的埋怨与责骂。此外，甜品站一人的营运也经常让我连续几个小时不停忙碌，以及夏日在外的高温让我感到非常难受。虽然挫折很多，困难很多，但我都坚持下来了，我也努力让自己做到。于是，我也得到经理们的认可与赞扬，还有顾客们对我的服务很满意地微笑道谢感到很欣慰。

实践的体会

忍耐每当与顾客发生摩擦或倍受理解时，我就感受到了社会真实的打击与残酷。很少接触社会的我们都太脆弱，我们的自尊心太强，受不了谩骂与误解。受不了挫折就急着为自己辩护。其实我想说，社会就是这样真实，社会不会把你宠着，也不是每一个人都会顾及到你的感想。每当受到误解时我们不应该以强硬的态度反抗，毕竟架是永远吵不完的，毕竟不是每一个人都能那么无私地为你着想，理解你。我们能做到的先是在原则下忍耐，原则外不理会。然后反思自己是否有错，然后不断地提高自己的工作能力以避免顾客的不满。

和谐的人际关系麦当劳的员工很多，于是总要与许多同事打交道。从前的我不爱搭理不熟的人，比较自傲。现在我强烈地感到人际关系的和谐有多么重要，它有利于你工作顺畅，毕竟在社会工作，团队协作非常重要，一个人是无法完成的。它也有利于你工作心情的顺畅，每天微笑地与人打交道心情自然就好，就有利于工作效率的提高。

积极主动地做事繁忙的工作时常让我感到劳累，心生惰意。然而，我时常告诫自己积极主动地做事，坚持下去。积极主动地面对有利于自己找到工作中的乐趣，比如顾客的满意就使我收获了工作上的成就感。许多事情是我们份内的事，我们有义务完成它。即使我有多么不愿意，但下班之后我就发现自己坚持下来了。所以，要相信时间是公平的，它可以让快乐过得很快，同样，也可以让你所认为的痛苦过得很快。

自制不要将个人情绪带到工作上来。于是，我深感一个成熟的人必须具备控制情绪的能力。如果将负面情绪带到工作中，那么必定导致工作效率的低下以及与人的冲突。因此，不管多么劳累，也要保证最起码的服务态度。试着转移情绪，安慰自己。自我安慰可以带来快乐，快乐地工作你会有意想不到的收获。

提高自己的竞争力我学会了不断努力，适时虚心请教他人，不断提高自己的技能。从前我不爱请教他人，可现在我明白自以为是不会进步。同时，我也深感我们也必须在工作实践中勤于钻研，不断学习不断积累，于是我也学会独立解决问题。并且不可不懂装懂，否则运用于实践中发生错误后果比较严重。

管理者的管理麦当劳的创始人雷克雷地安说：要关心每一个为你工作的人。要想成为一名好的管理者，就必须有好的管理方法去管理你的员工。因此要了解并关心每个员工，管理方法因人而异，但关心都是前提。

赚钱的辛酸工作的劳累使我疲惫，这让我体会到赚钱的不易。花钱容易赚钱难。今后，我会珍惜每一分每一角，体会父母的辛酸。

除此之外，在20世纪最后，中国经济对外开放历程最引人注目的现象是：外国对中国的直接投资急剧增加，中国连续8年成为吸收外资最多的发展中国家。在这次的实习中我深入了解到像麦当劳这样的跨国公司投资在为何能在中国取得成功?

中国经济快速增长的\_。

在经济增长的地区谋求发展是跨国公司迫切的愿望，而中国是极少数以较高速度保持经济持续增长的发展中国家。尽管遭到东南亚金融风暴的打击，但亚太地区成为世界经济增长中心这一特征并未因此而改变，在这个新的中心中，经济持续保持高增长率。自1992年以来就是的发展中国家外资吸收国并在世界上也成为仅次于美国的第二大外资吸收国的中国，对任何谋求利润增长的跨国公司都产生了难以抵御的\_。

中国广阔的市场，潜在的、巨大的购买力。

中国本身就是一个巨大的市场。改革开放以来，中国政局稳定，经济发展，12亿之众的人民购买力有极大的提高。但是，在某些行业，中国的技术水平、制造水平等与先进国家相比还有较大的差距，市场对产品的需求还不能很好的满足，潜在的需求还有待挖掘。有市场可开发的地方就有利可图，不少大型跨国公司就是奔中国这个大市场而来。如目前中国的外商投资企业，总投资己达34亿美元的摩托罗拉公司宣布，未来将把在中国的投资提高到100亿美元。电脑制造商戴尔公司决定把东南亚某国的生产厂搬到中国来。

中国软、硬投资环境不断改善和优化。

之所以越来越多的跨国公司选择中国进行直接投资，还因为1978年以来，中国吸引国外投资的软、硬环境有了极大的改善。在硬环境方面，中国正加紧基础设施建设。在软环境方面，中国更是做了不懈努力，在涉外经贸投资活动方面已经形成了一套比较完备的法律体系。对跨国公司更具吸引力的是，进入1990年代以来，中国利用外资政策由改革开放初期靠实行税收优惠为主，逐步转向开放市场，降低关税、内外资企业公司竞争、实行“国民待遇”，外资重点和优惠政策转向基础产业和高新技术产业，推行市场换技术，重点吸引大型跨国公司来华投资、提高国内产业水平等。

中国有大量的成本低廉的劳动力。

一般地大型跨国公司所在国都是西方发达国家，其劳动成本都较高，因此，跨国公司在中国投资建厂，除考虑到可以避免出口产生的远程运输的成本以及关税外，还考虑到利用中国低廉的劳动成本，以与其产品的高技术含量、高品质相得益彰，增强在国际市场上的竞争力。

早期成功跨国公司的榜样。

如果说跨国公司在选择直接投资地点时，尚有一丝顾虑的话，那么，在看到本国的先行者或他国的同行在中国市场上取得出色业绩时，他们似乎可以预见到自己的前途。如快餐业中的麦当劳和肯德基，碳酸饮料中的可口可乐与百事可乐，日化行业中的宝洁和联合利华，感光市场上的柯达与富士等。

对中国入世后的预期。

20\_年11月10日，在卡塔尔首都多哈举行的世界贸易组织第四届部长级会议上，中国入世获得批准。12月11日，中国正式加入WTO。入世后，我们必须在法律体系、政府职能、金融市场、宏观管理方式、企业经营方式等方面进行相应的变革，这一系列变革，标志着我国的改革开放进入一个以开放促改革为特点、以同国际经济全面接轨为目的新阶段。中国加入世界贸易组织作的包括：在降低关税方面，5年内将15%的平均关税水平降到10%;在农业方面，农产品平均关税从21%降到17%，大部分农产品进口将取消数量限制，实行单一关税;在零售业方面，到前，经营少数重要商品和仓储式超市业态的30家店铺以上的连锁企业，仍必须由中方控股，取消其他一切限制;在金融方面，5年内开放金融市场，其中银行业开放步伐;其他方面如保险、旅游、证券、法律、会计、医疗、电信、汽车和IT等行业市场也将逐步开放。中国市场空间将得到极大的释放，这对于跨国公司来说无疑是一次巨大的机会。

跨国公司在华投资对中国企业的影响

吸引大量外资，分散投资风险。

跨国公司对华直接投资，为我国引进了相当大规模的资金，还成为许多经济技术开发区主要的外资来源。更重要的是，由于跨国公司的参与，分担了投资风险，使一批我国急需的项目能够马上起动。

引进了先进的技术设备和管理经验。

与一般外国直接投资所建立的劳动密集型项目不同，跨国公司在华投资所建立的项目大多数为技术密集型或资本密集型。这些项目带来了一系列的技术、工艺和设备。在企业管理和企业文化方面，跨国公司有整套的制度和观念。这一套制度和观念通过在华直接投资，建立外商投资企业，对我国企业的管理和企业文化建设提供了有益的借鉴。

培养了大批优秀的企业经营和管理人才。

跨国公司为了适应全球性竞争的需要，大力推进其海外投资企业的“本土化”，即跨国公司在中国从事投资和经营活动中，为迅速适应中国的经济、文化环境、淡化企业的母国色彩，在人员、资金等方面都实施当地化策略，使其成为地道的本土公司。而当地化最关键的是人才当地化。可以说跨国公司是培养中国经营管理人才的黄埔军校。

规范交易行为，构建市场制度。

跨国公司的介入，通过它们一系列的主体活动，一方面规范了市场参与者的交易行为以及其相关行业参与者的市场行为，另一方面这种交易的高效率也成为国内经济单位实施市场行为的示范。所有这些都将引导与构建中国全新的市场制度，包括行为规范、交易准则、国际商务基本规范等。这些市场制度的建立有助于提高国内市场交易的效率，降低交易成本。另外，跨国公司的示范作用将促进中国的国际经营业更快地学习、发育、成长，经受国际经营风雨的考验，更快地与国际市场接轨

跨国公司决胜中国的策略

跨国公司在中国的市场很快地取得主动权，取得了控制权，而为什么同样在中国市场上，同样地利用本地资源，我们的许多企业做的却不如外国企业做的好呢?他们成功的秘决是什么呢?

**在餐厅实习的工作总结12**

作为酒店餐厅服务员，新的一年也有新的计划与打算，同时也需要对即将过去的一年进行一个整体的总结与分析。20xx年时间过得真快，新的20xx年正在向我们迈进，我希望我们酒店餐厅服务员在这新的一年里脱下旧妆，换上新妆，有个更新更好的转变，正所谓，我相信我将一定能做得更好!我也希望在这里我能将我的快乐带给顾客感染同事。

我也在此感谢大家，在我们一起共事以来的这段时间里所给我的\*\*和帮助，回头看看已走过的这段路，一路上都是跌跌撞撞的，但却很充实，我觉得有成就感。记得我刚迈进盛丰上班的第一天，我什么都不会，就过最基本的向顾客至欢迎词我都觉得开不了口，我单独上工作站后又犯了很多的错误，当时我真的想打退堂鼓，想一走了之，但是每次当我犯错误时大家都耐心地给我指出错误，并且亲自教我正确操作方法；我记得一年前我将要从学校跨入社会时，有一个人曾经对我说过一句话“你是一个男孩，我相信你无论遇到什么困难都能勇敢的去面对。”她的这句话我永远都不会忘记，因为是她的这句话让我重新找到了自信，我也不会忘记大家对我的\*\*和帮助，因为大家的\*\*和帮助让我再次感受到了大家庭的温暖与温馨，我在此向大家道一声谢谢，同时在工作中与大家有过一些磨擦，我向大家道一声对不起，请原谅。

再次，我希望在以后的生活和工作，大家能给我多提一些建议，我一定虚心地听取，无论是生活中的、还是工作的不足或缺陷我都会加以改进，通过与大家一起在盛丰相处的这段时间里，我发现无论在为人还是在处事方面，自己都有较好的改变。与大家相处也较随和，工作起来也不觉得像开始时那样累，为了营造一个温馨的工作环境，为了你我脸上都充满喜悦的笑容，为了你我心里都有个温暖的家，让我们多一份理解，少一份埋怨，多一份宽容，少一份指责。最后记我们为了盛丰更辉煌的明天而加油!

新的一年即将来临，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\*\*\*，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。

**在餐厅实习的工作总结13**

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，明白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;明白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：

当你热爱自我的工作，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\*凡的工作做得不一样凡响。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：为了自我的企业和自我在激烈的竞争中获胜，我们务必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、\*\*、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮忙人排除各种障碍、克服各种困难，相信自我是最优秀的。

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

职责：

就是以公司利益为重，对自我的工作岗位负责;就是为客人负责，给客人带给优质的出品与服务;就是“敬无在”，即使没有人\*\*你，你也会认真地做好工作，这就是职责的表现。

\*常心应对工作中的不公\*：

在工作中没有绝对的公\*，位在努力者面前，机会总是均等的。没有必须的挫折承受潜力，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，十分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十分的深刻，我觉得我们做每一件事情都是，每一天进步一点点：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。每一天创新一点点，是在走向领先;每一天多做一点点，是在走向丰收;每一天进步一点点是在走向成功。

**在餐厅实习的工作总结14**

20xx年4月23日在我的人生中是一个转折点吧，就在这一天我和许多的同学一起踏\*\*去深圳实习的路，这对于没有出过远门的我是一次莫大的考验也是一次蜕变。面对这陌生的城市还没来得及惶恐和茫然时，便已经感觉到了公司\*\*对我们的关心。

刚上来第一天，从车上下来的时候是\*\*，天还是灰蒙蒙的一片，接着我们被公司的管理人员带到了宿舍，进去后刚坐下，就听见有敲门声，一开门葛经理走了进来，一开口就是一句句关心的话语，一听蛮感动的，原来在这陌生的城市还有人在关心着我们，葛经理说：“等下带你们去公司看一下熟悉熟悉环境，”这一看回来时天已经黑了，等第二天去时便是开始紧锣密鼓的培训，在培训的时候很累有很多同学都想走了，可是最后还是咬咬牙忍了下来，经过一星期的培训后就迎来了，严格的考试，先是笔试，再接着实操，终于在下午6点左右考完了，大家都松了一口气，想着终于\*\*了，可是后面等待我们的却是分离，4月28日是大家分开的日子，天也下着小雨灰蒙蒙的，仿佛天也在哭泣，大家各自坐\*\*开往自己上班属店的汽车。

而我也是这样子来到了益田店，刚到店里的时候涂经理安排了店里的人带着我们去熟悉了一下环境，我心想这就是我以后工作的地方了，心里暗暗的想，我一定要努力的工作，这样才不能辜负这么多天的辛苦，5:30的时候我参加了班前会，感觉还蛮好，等开完的时候郑\*\*叫我们留了下来，为我们安排了师傅，对我们说，“这个以后就是你们的师傅了，以后要好好跟着师傅学。”5月1日便正式跟着师傅上岗了，这时心中又开始茫然了，为什么我在学校学的是国际商务，为什么我出来却是做服务员的工作呢？那我在学校这两年半来的努力又算什么呢？一时间想不明白，但工作的忙碌让我没有时间多想，后来才发现原来做服务员也不是那么简单的事情，在这期间让我学到了很多在学校学不到的知识与理论。\*\*对我们都很关照，很让人温馨，而且也体会到餐饮行业中服务员的辛苦与开心，工作中有时通过自己热情的服务让客人满意而归是件非常开心的事。有时也会遇到有些脾气暴躁的客人就会被骂几句，虽然会觉得很受委屈，但是有时想想：人生就这么短短几十年，何必为了这点小事而压抑自己，让自己不开心呢，把这些当作家常便饭，吃饱了就等着慢慢消化，也许自己也有很多未做好的地方，自律自己。其实我们的工作每天都在与不同的人和事接触，与形形\*\*的人打交道，这都是需要技巧、胆量和勇气，还有工作的速度、以及对事的认真负责，而这就是个人要在每天的工作中不断的提升了。在其位谋其事，然做了一个服务员就要认真的把工作做好，这样才能对得起上级\*\*对你的信任一分耕耘一分收获，只有付出了才会有回报，

工作了三个月后，我刚刚经过入职转正的考试，正在等待结果。如果考过了，那么我又向迈出了一步，超越了同一起点的人。这是公司和\*\*给我的机会，如果没有努力，没有付出或许这个机会就是别人的，所以我在不断尝试，不断地从日常的工作中去提升自己，就像上楼梯，你不去努力向前永远也不知道自己能走到哪一个阶梯，通过考试后。我正式接任了特产员的工作开始接触那些密密麻麻的数字和产品，例如要了解特产的价钱和口味以及它的储存啦，和每天的销售情况，要统计起来，每个小组每天销售了多少，每人每天销售了多少，还要做它的库存，每个周要做总结，总结就是这个周每天的销售额，以及它的成本和毛利，做好后发到管理公司，没到月底的时候还要做它的月结，像这个就比较麻烦，这个的话是要做一个月总的销售额，和每个产品的销量是多少？和它的排名，那个产品销量最好，那个产品销量最差，\*\*\*取消不卖，刚开始接触这些的时候感觉好麻烦，总是担心东西会不见，或者做错帐，这都是要很仔细的不能出差错的，如果错了的话等到你做月帐的时候也会跟着错，慢慢的我就开始逐渐的上手了，也不会怕这怕那了，感觉好简单，公司的人说我学的很快，都超过我师父了，但是其中的辛苦只有我知道，

我开始接特产员的时候别人都很不服气，在我背后说了很多难听的话，说什么，“她为什么可以这么早下班，为什么她可以不用搞卫生？”刚开始我听到了觉得很委屈，我有很早下班吗？我也不是跟你们一样吗？就算我做好帐了，也是一样要等你们一起啊？难道我就可以先走吗？还有谁说我不搞卫生啦？我也有特产的卫生要搞啊！还有我\*时做账的时候要是东西多了，或者做月帐的时候加班的时候你们又在哪里呢？你们早早就下班走了，而我还是自己一个人独自加班而且还是利用自己的时间，我这是为了什么，我心中的委屈谁又能懂？你们只看到我得表面而已，还看到了什么？但是这些我都挺过来了，在这中间也有想过要走，可是一想到自己大老远的\*\*是为了什么？不就是锻炼自己吗？干嘛要半途而废呢？

自己做的好与不好上级\*\*都会看得到的，而不是由别人说得，如果连这些都承受不住还算得上锻炼吗？没有压力那来的动力啊？工作半年多了，在这半年里我尝遍了酸甜苦辣，才发现工作的辛苦与艰难，才体会到了父母的艰难工作的不易，赚钱的难处工作中的一些点滴，总有一些获得和过失，让人久久回味，现在又从服务部调到了咨客部，又有新的技能知识要学习，例如接听电话，接听电话就是每天要接来自各地方得订房电话，接听是语气要由礼貌，不能像接听私人电话一样的随意，要谨慎的记好客人问得问题，还要回答，这些都是需要技巧的，我还在学习中，还有就是待客技巧，熟悉签单客户，计算客流量等，我相信只要努力学习不管到什么部门都可以把工作做好的，现在可是身兼二职啊！

工作又比以前更多了，因为新的部门又有好多的东西要学，又要从头开始，可是人生不就是要一直学习下去的吗？多学一点也对自己有好处啊！我相信任何的东西只要你肯学就没有学不成的，因为世上无难事，只怕有心人嘛！

这一切都是“西湖春天”给我提供的\*台，我很感谢“商业学校”给了我这个就业的机会，更要感谢“西湖春天”这个可以让我们既有所需又有所学的大舞台翩翩起舞，我相信再不久的将来我一定会更上一层楼。?

**在餐厅实习的工作总结15**

随着生活方式的更新和社会交往的活跃，我国吃西餐的人越来越多。在\*\*的涉外活动中，为适合\*\*客人的饮食习惯，有时要用西餐来招待客人。西餐厅一般比较宽敞，环境幽雅，吃西餐又便于交谈，因此，在公共关系宴请中，是一种比较受欢迎又方便可取的招待形式。西餐源远流长，又十分注重礼仪，讲究规矩，所以，了解一些西餐方面的知识是十分重要的。今年暑假，我在西餐服务有限公司实践了一个星期的时间，获得了经验，更增长了见识，使我对西餐有了更深的了解。 在西餐服务有限公司一个星期的实习已划\*\*圆满的句号。在这里，第一次接触社会的实践生活，体验到生活的艰辛和不易，总体来说还是有不少的收获和所得。从一个对西餐行业无知的少年变成一个既具有西餐知识，又懂得\*\*礼仪和社会交往的青年。实习的收获是不能用语言一一所能描述的，总的来说有酸有甜、有苦有乐，苦的是让人记住那些几十种西餐食品的特点与制作方法，还得分清它们的消费对象。还有那些我们\*人不太懂得的\*\*礼仪培训工作;快乐的是和同事\*\*的和睦相处以及老板的风趣幽默;快乐的是顾客对自己付出服务的肯定与赞赏;乐的是自己既充实又有滋有味的实习生活过程。其实实习的日子不是很长，当初的我们不知道牛排还要吃七八成熟?不知道生菜沙拉和水果沙拉是什么东西，以及自己不怎么熟练的在西餐厅铺台布。摆刀叉，给客人介绍菜单的种种场景就像昨天才发生一样，是那么的叫人印象深刻。

在这里，自己对西餐方面有了比较深刻的认识，品味西餐文化，建议大家到正宗的西餐厅看一看，一般都法国浪漫派风格布置的西餐厅比较好，装璜华丽典雅，乐池内小乐队演奏着古典的名曲，服务员是身着燕尾服的小伙子。研究西餐的学者们，经过长期的探讨和归纳认为吃西餐最讲究6个“m”。第一个是“menu”(菜单) ，第二个是“music”(音乐) ， 第三个是“mood”(气氛)，第四个是“meeting”(会面)，第五个是“manner”(礼俗)，第六个是“meal”(食品)，这些都是西餐行业内必须具有而且重视的地方，好的西餐老板会特别重视这几个方面的投资与开发研究。西餐礼仪也是特别重要的方面，好的西餐厅店，会对所有的员工进行\*\*礼仪的培训，会对服务人员进行定期的考核和认定。 在xx——x实习最刻骨铭心的是西餐服务的员工竭尽全力为客人提供\"温馨细微，物有所值\"的服务。还有就是典雅淳美的\*\*西部音乐，韵味悠长的咖啡，以及闻名遐迩的菲力牛排。都说服务是餐厅的形象之本，是西餐厅的竞争之道，那么西餐服务的服务魅力有表现在哪呢?那就是一张诚挚动心的笑脸，一声声悦耳动听的话语，一次次全身心投入的服务而凝结出一个个回味无穷的优质服务。在那里实习的一个多月期间学到的东西可不少，感触也颇多，若要为客人提供优质的服务，就是要充分读懂客人的心，充分理解客人的需求，甚至是超越客人的期望，在日常工作岗位上为客人提供富有人性化的和艺术化的服务，高层次的满足客人的需求，让客人愉悦地有频频光顾的欲望。

有人说服务是个即时的工作，过去了就不会再来，所以要在当下满足客人的多方面要求，把服务的质量提高。

**在餐厅实习的工作总结16**

大学实习是学生在大学学习一半课程后最重要的实践环节。为了更好巩固提高学生在学校所学的相关知识，培养学生的基本工作技能，我们在大三下学期进行了为期半年的实习。我们从实际生产中获得知识和技能，培养劳动观念和务实作风，最重要的是通过实习锻炼自己的能力，学到在课堂中学不到的东西，以及将理论联系实际，巩固在学校中所学的知识，提高处理实际问题的能力，了解一些关于服务实操的主要内容，这些对于我们在今后的工作和学习生活中都有及其重要的作用，也让自己在毕业后能够较快适应社会，处理好人际关系与社会顺利接轨做好准备。通过这次实习，我比较全面的了解了酒店的组织架构和经营业务，接触了行行色色的客人，同时还结识了很多很好的同事和朋友，他们让我更深刻的了解了社会，他们拓宽了我的视野，也教会了我如何去适应社会、融入社会。

绍兴县富丽华大酒店是由浙江蓝天实业集团打造的一座五星现代化绿色商务型酒店，位于柯桥政治经济中心，商业一条街笛扬路与群贤路交汇处，紧靠华联国际商贸城，毗邻风光怡人的4A级景区——柯岩。

而我实习就是在这富丽华大酒店中最为辛苦的部门餐饮部。餐饮部是酒店的第一大部门、第一大营业营收部门，餐饮部的员工也是最辛苦的，工作时间最长、工作强度最大、繁琐事务最多。我们的工作除了迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子、洗杯子等一些脏活、重活。但是这6个月来我却过的非常充实。在这6个月期间，我分别在宴会厅、美食街、自助餐厅和包厢进行过实习。在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，主管还专门为我们每人安排了一名师傅，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

>通过这次实习，我对餐饮部有了更深层次认识。在餐饮部实习期间我不仅更加餐饮部的业务操作程序，在待人接物，与人交往方面学到了不少东西。

1.服务技能的提高

在这次实习中，我学会了各项服务技能，如：迎宾、摆台、折口布、传菜、上菜、撤台等等，深入熟悉服务工作，对服务有了更加深入的了解，服务技能有了进一步的提高。服务更加熟练，可以熟练地完成服务工作。并且随着服务技能的提高成，以至于我回到自己平时的生活中，我的做事的效率也得到提高，还能减少工作中的失误。

2.语言能力的提高

在为客人服务过程中，驾驭自如的语言能力是每个员工与客人建立良好关系、留下深刻印象的重要工具和途径。语言不仅是交际、表达的工具，它本身还能折射出我们的企业文化和员工的精神状态。我们要做到语气自然流畅、和蔼可亲，任何时候都要心平气和，礼貌有加。注意客人的身份及客人的心理，采用适当得体的语言。与客人交谈时要注意句子成分的搭配是不是准确，比如对客人的称呼是不是被误用等，说讲话要有逻辑性，不能前言不搭后语，罗嗦不清等，这很容易造成客人的不满。通过这些天直接与客人的沟通，大大提高了我的语言能力。

3.交际能力的提高

在人际交往中，第一印象对人际交往的建立和维持是非常重要的，给人记忆最深的常常是第一次接触所留下的印象。因此仪表、仪态的优美，真诚的微笑，无微不至的礼貌则是给客人留下美好第一印象的关键。真诚的对待每一位客人，客人第一次来到酒店时对一切都是陌生的，而人对陌生的事物往往都是包邮戒备心理的，这时候我们就要依靠真诚的心来与客人交往，获取客人的信任，向朋友一样为客人提供对客人有力的选择及服务，让客人感觉到你是为他着想的，他自然会对你产生信任，从而为成为你的客户进了一步，人际关系的建立还应当有始有终，持之以恒。

4.观察能力的`提高

观察能力的实质就是想客人所想，将自己置身于客人的处境中，在客人开口言明之前将服务及时、妥帖地送到。既要使客人感到我们的服务无处不在，又要使客人感到轻松自如，还要注意通过客人的行为、动作、仪态等无声的语言来揣度客人细微的心理。这就是观察能力。

>同时我也在餐饮部实习中发现的一些不足之处：

1.没有凝聚力造成人员的流失，员工工作态度不积极。工作比较累，比较繁重，很多新入职的员工感觉到比较累，没有发展的机会，就没有动力坚持下来，一些见撤下来的老员工，工作态度不是很积极，有时经常需要领班主管的指挥。应我个人觉得，主要应该树立一个具有凝聚力的精神拉住人心，一心向上。辅助一些表扬和奖励，激励员工，多劳多得，或者效率高的可以提前休息等等。来减少流失率，提高工作效率。

2.领班和员工之间乏有效的沟通和交流。员工在工作当中有些不满，主管和员工沟通的不够彻底。造成员工心理对领班有建议，对工作也会有抵触心理。领导应该尽量决绝员工的困难，真正的关心员工，有些员工心理不平衡的事情，领导应该做好思想工作。从而提高员工的工作心情，也可以提高工作质量。

3.员工服务质量应该注重细节

我们酒店的餐厅服务员的服务态度很好，但是仅仅是服务态度好还不能代表服务质量高，当客人爆满时候，厨房的生产能力，速度是有限的，比如大型宴会开始上菜的时候，包厢散客的菜肴有时很久都不能传递上来，往往有些客人就会因上菜慢而不满意，从而引起客人的投诉。我所以我们不仅要有好的服务态度，还有高品质的服务效率。注重细节，不要因为事情很微小就不在意，从而积小成大了。

感谢学校的领导和老师们为我们安排这次实习，为我们的社会实践和未来的工作指明了道路和方向。感谢酒店给了我这次实习的机会，使我提高了实践能力和社会经验，感谢在富丽华酒店一起实习的其他同学和一起工作了6个月的同事们，我们在这几个月里互相照顾、互相帮助，让我觉得很温暖，还要感谢我的爸爸妈妈吗，实习期间有很多次都不想坚持了，是我爸妈的帮助和鼓励，让我有了更大的动力去奋斗，让我觉得我一定要更加努力，一定要做出成绩，让他们为我而骄傲。

短短几个月的时间眨眼间过去，很快就结束了我的工作历程，回首 竟有些留恋，经理的教诲指导，领班温和的微笑，那些和我们一起服务过的服务员，都让我牵挂难忘。这为我以后步入社会奠定基础，它是我从学校向社会跨越的一个平台，因为有他们的指导，才使得我顺利完成了这次工作。经历此次工作，我学会了细心认真地去生活学习，学会了如何待人接物，在生活的道路上，不经风雨怎见彩虹，今后我将珍惜每一次机会，勇敢地挑战自我，完善自我，让自己成熟起来。

**在餐厅实习的工作总结17**

进入一家餐厅企业，开始餐厅服务员实习，服务员实习工作非常的累，一天要站七八个小时，而且忙碌起来根本没有歇息的时间，刚开始对于我没有工作经验的人来说，真的是特别艰难，但是经过两个月坚持下来，我也在工作中慢慢成长。

每一个岗位都有一门学问，需要学习的东西都很多。刚开始餐厅服务员实习，对服务行业所要注意索要做的事情一无所知，由一位训练员组长带领着熟悉大堂各个区域及各项工作的操作，就连最基本的打扫都很讲究步骤方法。扫地拖地、洗刮玻璃是这样，清洁台面、配制清洁消毒水更是如此。

面对顾客，微笑服务，耐心忍受。当顾客推开餐厅的门走进来，首先要对他们\"欢迎欢送\"，如果发现他们带着较多东西而不方便拿餐的时候，我们就要帮忙拿餐到用餐的位置上。在高峰期时，就要注意边吃边回收，就是说顾客用餐后还要坐着休息一下的时候，我们就要把那些餐具收走，这样子可以方便顾客之间交流，也可以增加餐厅餐具的周转率和桌位的周转率等，由此也可以防止突然一大群顾客离开而造成大堂的盘到处\"开花\"。

对于顾客用餐时的要求，比如顾客需要辣椒酱、白开水、纸巾、多一副筷子汤匙等。如果看到有带着小孩子来用餐的顾客，还要主动点帮忙搬来一张bb凳，方便顾客更好地用餐。如果有顾客发现产品有异物，或温度不够等都要妥善处理，有异物的就要帮他换一份并把原来那份当着顾客的面直接丢弃，然后向经理回报一下。温度不够的就可以帮顾客加热。处理好了才能让顾客的用餐过程愉快，这可以更好地促进餐厅的营运。所以，我们是一定不能对顾客生气的，即使有委屈也不能冲顾客发火。顾客用餐愉快，那我们员工在工作过程中也会少掉许多不必要的麻烦。顾客用餐满意，员工工作轻松愉快就是最理想的理想。

在不断地工作中积累经验，熟手后便能较容易地处理好与顾客之间的摩擦。在过完一定的岗位鉴定表之后，对真功夫的.管理文化业有了一定的接触，也用上载课堂学到的管理技巧，和身边的同事相处融洽，熟悉了大堂的服务，便要到柜台去学习。由于对菜单的不够熟悉，在做辅助员过程中吃了不少苦头。手脚不麻利，打翻产品，心里紧张，害怕出错却越多错。当遇到问题的时候就会想要去逃避，就不敢向前了。所以克服内心的恐惧，迈出自信这一步很重要。

做好服务员实习工作已是不易，要想去把收银做好就更不容易了。做辅助的时候要记住顾客点的餐和外加的一些要求，还要不落单，要按辅助五步曲这个标准来操作。当顾客是选择外带时就要帮助收银员写单;当妇科较多时要招呼顾客排队点餐拿餐;当顾客来到柜台前寻求其他帮助时，如牙签、纸巾等也要同时招呼好;当某些产品需要等候的时候，自己心里要清楚，也要时刻注意提醒告知收银员。总之，辅助员要耳听八方，手快过脑子反应。学习收银时，很紧张很害怕。刚开始觉得那台机器好难懂，好难搞定。当顾客前来点餐时，我的心一下子就慌了，手也乱了，说话都显得有些结巴，脑子也不会转弯。待完全熟悉掌握了收银机的按键操作后，也对收银七步曲熟悉后，也就不再害怕地站在收银台旁坐收银员了。面对顾客的要求自己也能很好地处理了。

再过完训练五步曲，我就被升为训练员，角色有所改变。我的职责更多地是去训练新员工，所以要学习的掌握的东西就更多了。需要在下班后留在餐厅做好训练员该做的作业，遇到不懂的就问训练经理，或请教其他资历较深的组长或行政助理等，他们都是我的老师。

在从事餐厅服务员实习中，学到了很多在课堂上学习上学不到的忍耐和坚持，没有想过要放弃;在人际处理上也需注意语气和用词。升到管理层，虽是最底层，但也要做好一个管理者该做好的，除了做好模范外，也要在员工群众树立自己的威信，正确处理好于员工之间，以及员工与员工之间的小摩擦。

所以，踏出第一步很难，但很重要。不管是从事何种行业、何种工作性质都是这样，首先要自己接受它，然后去实践它，克服它，直至征服它。

**在餐厅实习的工作总结18**

春去秋来一年即将过去，我认为作为一名合格的餐饮行业从业人员，需要具备一定的基础技能和素质，先归纳如下：

一、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。

二、微笑

在餐饮日常经营过程中，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。

三、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\*\*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\*\*\*\*”。

四、真诚，热情好客是\*\*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，使餐饮立于不败之地!

五、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。

六、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，让客人觉得来餐厅吃饭就像回到家里一样。

七、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\*\*，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，这对提高餐饮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。

餐饮服务员实习工作总结5篇（扩展6）

——服务员年终工作总结

服务员年终工作总结

**在餐厅实习的工作总结19**

我记得一年前我将要从学校跨入社会时，有一个人曾经对我说过一句话“你是一个男孩，我相信你无论遇到什么困难都能勇敢的去面对。［)”所以，从我刚迈进XX上班的第一天，尽管我什么都不会，就过最基本的向顾客至欢迎词我都觉得开不了口，我单独上工作站后又犯了很多的错误，不过，当时我真的想打退堂鼓，想一走了之，但是每次当我犯错误时大家都耐心地给我指出错误，并且亲自教我正确操作方法！现在，我已经工作一年了，我在此感谢大家。对我的\*\*和帮助，因为大家的\*\*和帮助让我再次感受到了大家庭的温暖与温馨，我在此向大家道一声谢谢，

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