# 最新服务员年度总结报告(3篇)

来源：网友投稿 作者：琴心剑胆 更新时间：2024-08-27

*服务员年度总结报告一一、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.宾馆相关制度培训与督导。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...*

**服务员年度总结报告一**

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.宾馆相关制度培训与督导。

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，公平，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控制。

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，这是须及时解决的最大问题。

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。

<

**服务员年度总结报告二**

不知不觉中，见证着公司发展的20\_\_年即将过去，充满希望的20\_\_年将要来临。回首20\_\_年的工作，有硕果累累的喜悦，有与同事协同攻关、加班备战的艰辛，也有遇到困难和挫折时惆怅。现将一年的主要工作总结如下：

一、管理实践

20\_\_年9月份，对于我可以说是一个可以铭记一生的日子，就在这一天，我肩负着公司领导和全体员工的厚爱和期望，被公司正式任命为食堂服务员领班，分管食堂日常的管理工作，全面负责卫生、工作分配、协调等日常管理工作，协助厨师长的工作。这既是公司上下同仁对我的厚爱，也是公司对我在公司两年来工作的高度肯定。想到这里，受宠若惊的同时，更是感慨万千、如履薄冰。短短\_年，我从普通岗位迅速成长为领班，这就导致了我理论知识缺乏，实践经验不足的种种难题。如何快速提高自己的管理知识、更新自己的知识结构，并深入食堂到实际工作的每个环节将尤为重要。在初任领班这段时间，我通过虚心向公司领导及同仁学习，取长补短，不断提高自身素质修养及业务技能。在公司领导和同仁的关怀与支持下，明确了自己的管理职能，迅速提高了自己的管理才能，以身作则的管理作风得到了公司领导和同事的一致认同。

二、主要成绩如下：

(1)让服务人员熟悉了解岗位职责和工作流程。

(2)对新员工进行入职后的实操培训。

(3)食堂管理工作中，以身作则，在员工中起到很好的表率作用。

(4)努力配合厨师长的工作，并积极为厨师长分担。

(5)努力配合管理处下达的各项任务，并积极为公司分忧。在这一年中我们迎来的用餐人数共计40350人次，餐票数共计7722张。

三、存在不足

1、个人修养、基本素质还需要进一步加强。

2、对公司的管理还需进一步加强。由于种种原因，进行严格的、全面的现代管理，有一个很长的、艰难的过程。虽然作了一些尝试，但效果还显不够。

3、对员工队伍建设方面努力还不足。少数员工工作不踏实，技术不精、质量意识薄弱、依赖心强等都需要转变、改善和提高。进一步提高员工队伍整体素质还有大量工作要做。

4、对工作的安排，卫生的打扫都不是很认真，主要原因是觉得看得过去就行，没有对自己所做的工作负责。

5、主动性也不是很好，懒散，拉帮结派。

**服务员年度总结报告三**

20\_\_年是收获的一年，也是大发展的一年。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，经过我与大家的共同努力下，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、独特的用餐体验、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，我们深感责任重大，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。

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