# 餐饮业工作总结报告 餐饮业工作总结(大全11篇)

来源：网络 作者：水墨画意 更新时间：2024-12-10

*“报告”使用范围很广，按照上级部署或工作计划，每完成一项任务，一般都要向上级写报告，反映工作中的基本情况、工作中取得的经验教训、存在的问题以及今后工作设想等，以取得上级领导部门的指导。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗？下面是小编为...*

“报告”使用范围很广，按照上级部署或工作计划，每完成一项任务，一般都要向上级写报告，反映工作中的基本情况、工作中取得的经验教训、存在的问题以及今后工作设想等，以取得上级领导部门的指导。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗？下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**餐饮业工作总结报告篇一**

来xx店已有xx月了，一切从陌生到渐渐熟悉，对该店的基本状况也有了了解。总体来说：“该店具备一定的潜力；但目前的经营状况确实令人堪忧。”主要问题有以下几方面：

（1）员工的服务意识较为薄弱；基本属于“被动服务”而不是积极主动地为客户提供优质服务；从而提高顾客的满意度；促其“由新转老”；不断扩大客源；需知顾客是企业盈利生存之本啊！消费者才是我们真正的衣食父母啊！

（2）店内的卫生状况亦不容乐观；死角卫生未清理；不能给客户提供一个卫生、干净、整洁、明亮、舒适的品茗环境；从而；赢得顾客之心；形成“回头客”。

（3）节流意识较差；干、水果的及时回收；水果的正确使用和保存、各场所的水、电的使用，物品的循环使用等。需知；节约从点滴做起；积少成多；细算一下便可知；重视和不重视所产生的结果不可忽视或偏废一方。

（4）员工的服务技能方面也不尽如意；表现在公司的各项服务规范都无法正确执行或大打折扣；无法让顾客感受到我们的温暖，规范的标准化服务。

（5）对老客户的回访和维护工作力度不够；容易造成该部分客户群的无形递减和流失。

在接下来的12月份将主要针对以上存在的一些问题，逐一采取相应的应对措施，以期会有所收获或改观。

1、针对员工服务意识和服务技能薄弱这块；主要方法：有机会就多多灌输；不嫌烦；反复重复；直到有效果为止；让其形成正确的“执业意识”；利用闲暇时间对其进行服务规范的“手把手”培训；提高其服务技能和水平；提供更优质的服务。

2、针对店内卫生状况欠佳的问题；则别无它法；“手把手”教他们正确的卫生打扫方法和规范；每日带她们认真检查卫生；“一分钟解决问题”；及时整改；促其不断进步；从而；让其把卫生规范当成一种习惯；相信此时该问题也就迎刃而解了。

3、“节流”问题；亦同；“从我做起；想我看齐”；首先；作为店长理应以身作则；起表率作用；同时应教她们一些正确方法；最重要的是每日循环检查；促其形成习惯。

4、加大对老客户的关注和回访力度；做好每日意见反馈记录工作；从而有的放矢的改善我们工作中已有的不足；提升顾客满意度。越是老顾客；越要做好我们的服务工作；更要提供精细、人性化的优质服务；牢牢抓住“客心”；财源之本啊！

下月初步计划营业目标：3.6万元；利润点30%；以上即为本人对上月工作的初步总结和计划；思虑欠周；望予以指正。

xx店店长：李xx

20xx年11月25日

**餐饮业工作总结报告篇二**

为认真贯彻上级卫生行政部门有关文件精神，切实做好我区餐饮业量化分级管理工作，吉州区卫生监督所根据吉州区实际情况，严格执行《食品卫生法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等卫生法律法规，按照各餐饮量化评分表的内容，对我区餐饮单位实施量化许可、量化监督等工作，具体如下：

**餐饮业工作总结报告篇三**

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年正向我们迈进，我希望我们酒店餐厅服务员在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支持和帮助，回头看看自己走过的\'这段路，一路上都是跌跌撞撞，但却很充实，我觉得有成就感，记得我刚迈进名门上班的第一天，我什么都不会，就连最基本的向顾客致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，有一个人曾对我说过一句话，我相信你无论遇到什么困难都能勇敢地去面对，他的这句话我永远都不会忘记，因为是他的这句话让我重新找到了自信，我也不会忘记大家对我的支持和帮助，因为大家的支持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摩擦，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，通过与大家一起在名门相处的这段时间里，我发现无论在为人还是在处事方面，自己都有很好的改变，与大家相处也叫随和，工作起来也不觉得像开始那样累，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，最后我们为了名门更辉煌的明天而加油。

关于下半年我的计划是：

一．认真做好每一天的每一项工作。二．认真学习仓储知识，努力工作。三．利用休息时间进行培训。四．多向别人学习优点，充实自己。

最后，希望大家都踏上一个新的台阶，更上一层楼，谢谢。

**餐饮业工作总结报告篇四**

在工作中我们以查办无《食品卫生许可证》经营为突破口，统一标准，探索建立餐饮业原料索证长效制度。按现有的法规，结合卫生部公布的《餐饮业食品索证管理规定》的要求，统一制定并免费下发了《餐饮经营单位食品及原料采购索证台帐》，对建立台帐的主要食品原料、品种及建帐内容均做了格式化的要求。同时加强小型餐饮单位（小吃店）的巡查力度，提升其卫生许可硬件环境，改善餐饮卫生条件。要求小餐饮食品处理区墙面瓷砖到顶，橱柜标准化，肉类、水产、蔬菜分别设置专用清洗池，此外，还统一实施“证照、制度（卫生组织、卫生消毒制度、饮食卫生制度、操作间卫生制度和食品索证制度等）上墙工程”，进一步规范了店容店貌，提高了品位。

在检查中针对卫生许可条件达不到要求的小型餐饮经营单位，根据实际情况将小型餐饮经营单位按小型餐厅、快餐店、专营小食店等分门别类管理，通过限制经营项目、许可证有效期等做法适度降低卫生许可准入条件。截止目前，全县检查餐饮业165户，监督检查覆盖率达100％；县城以上城市餐饮单位无卫生许可让经营行为查处率达100%、量化分级率达97%以上、食堂和餐饮单位建立原料进货索证制度100％；农村餐饮单位和农家乐旅游餐饮单位的经营行为80％以上得到基本规范；查处使用病死或死因不明的畜禽及其制品以及使用有毒有害物质加工食品行为的监督检查覆盖率达100%；对不符合卫生要求经营的10户餐饮户责令整改，整改后合格7家，对整改后仍不符合卫生要求的3户餐饮户被依法停止经营。

在肯定成绩的同时，我县餐饮消费安全整治工作中还存在一些问题需要克服和解决。一是多数餐饮业经营单位规模小，质控体系差，自身卫生管理机制不健全，经常性自身卫生管理水平低、效果差，且流程布局不合理，场地面积小，给食品安全带来隐患。二餐饮经营单位认识不到位，公共卫生意识差；三是无证经营的查处力度有待加强。无证经营的管理是动态的和长期的任务，需多部门联合配合。

针对上述问题，我科将依照国家法规赋予的职责，严格履行卫生监督管理职能，强化工作责任，围绕确定的工作重点和目标继续深入开展整治工作，并针对薄弱环节，积极与质监、工商、教育、商务等相关职能部门协作，形成监管合力，同时加大餐饮消费领域食品卫生违法案件查处力度。搞好与新闻单位的配合，充分发挥报刊、广播、电视等媒体作用，大力宣传整治成果，对典型案例进行曝光，以形成声势浩大的社会舆论宣传氛围，力争使我县餐饮业卫生监督管理工作再迈上一个新台阶。

**餐饮业工作总结报告篇五**

根据我局关于《开展小餐饮食品安全整治和规范工作实施方案》，我队开展了为期90天的专项整治工作，具体如下：

（一）狠抓落实，全面开展小餐饮整规。据调查摸底及动态监管，全县现共有小餐饮428家，其中有证420家、无证8家。自20xx年开展小餐饮整规工作以来，我队根据实施工作方案，积极开展小餐饮整治。截至今年9月1日共出动监督员150人次，检查428户次，并下达《监督意见书》428份。并与餐饮服务单位签订《食品安全目标责任书》及《服务承诺书》420份，建立监管档案。发放宣传资料1300份，对18户进行行政处罚，共计罚款1.48万元，取缔8户；试点区域小餐饮整治工作得到有效巩固，建立食品卫生监督量化分级管理长效机制。

（二）加强宣传，开展卫生知识培训。为了更好地开展小餐饮整治工作，我队分别组织了学校食堂负责人、餐饮单位负责人等相关人员参加食品卫生知识培训。对与会者进行详细耐心的学习培训，强调了如何完善食品及原料采购索证制度及在建立台帐登记制度方面应注意的事项。城郊分所开展示范一条街建设，并对30家小餐饮业主进行了卫生法规、知识培训；城区对17家个体幼儿园园长（负责人）进行了五次食堂管理及相关食品安全知识与“五常法”培训。（四）试点乡镇小餐饮整治工作显成效。在小餐饮整治过程中，通过领导重视，措施到位，分片包干，责任到人，我队采取分类整治、打扶结合，并加强新闻媒体等宣传，使全社会共同参与，小餐饮整治工作特别是试点乡镇的小餐饮整治成效显著，达到“5个100%”的目标。截止8月2日前，武功镇、大庄镇2个试点镇乡共有小餐饮单位120家，持证率达100%，均建立了食品原料采购索证台帐，无证照经营查处率达100%；应开展量化分级单位98家，实际开展98家，开展率100%，使用违法食品原料加工食品等不法行为的查处率达100%。

通过监督检查和整治发现，目前小餐饮专项整治仍存在一些问题：一是由于规划、环保等原因，部分小餐饮无法办理餐饮服务许可证；二是部分小餐饮的业主是下岗工人或失地农民、待业人员，生活困难，无资金进行整改，店内面积小，基础设施较差，卫生差，即使整改也达不到要求，但又找不到其他工作，取缔较为困难；三是外来务工人员中老乡帮存在比较心理，一个不办证往往大家都不办证。

（一）巩固成果，防止“反弹”。对已完成整规任务的试点区域，应组织回头看，查漏补缺，防止出现漏网和反弹，确保试点区域内的整治与规范工作有效巩固。进一步加强对试点工作的总结提炼，及时总结好的经验和做法，分析存在的问题和困难，研究整规工作的对策措施，确保餐饮消费安全专项整治成果。

（二）促进餐饮单位自律，继续加大对餐饮业落实卫生制度的监督检查力度。继续加大对广大餐饮服务单位的法律法规宣传及培训，增强依法生产经营、保证食品安全质量的自觉性。继续利用开展餐饮消费安全专项整治以来形成的部门联动、系统整合和社会参与的工作经验和方法，加大对违法行为的惩戒力度，对典型案例和大案要案及时曝光，提高违法成本。

（三）完善小餐饮长效监管机制

在深化餐饮单位量化分级管理，按照风险高低确定监督检查频次的基础上，全面推行餐饮单位卫生信息公示，继续推行“五常法”管理模式，全面构建行业自律、部门管理、社会监督三大体系。

武功县食品药品监督管理局食品稽查队

20xx年9月3日

**餐饮业工作总结报告篇六**

1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。

2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。

3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。

4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。

6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。

7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

**餐饮业工作总结报告篇七**

在忙忙碌碌中我们的学期也接近尾声，回顾整个学期，还是收获颇丰。这xx年我们餐饮部在校和学生会的正确领导、关怀和支持下，围绕学校创建和谐校园这个中心工作，认真贯彻学校提出的“以服务、创新、服务”的宗旨;以务实、创新、团结、和谐的工作为基本原则，以提升服务质量和服务水平为重点，不断提高服务水平，不断提升服务水平，全面落实岗位责任制，取得了一定的成效。现将一学期的工作总结如下：

1、制定了各项管理制度及各项操作规程，并根据学生特点和实际情况的需要，在服务上做到了一个新举措，取得了良好效果。

2、制定了餐饮部的卫生标准和服务要求，在服务质量上做到了一个新的突破，在饮食花样上更新。

3、制定了每日早餐的日报表。

4、每日、每周、每日进行卫生、服务质量检查，并将检查结果及时公布并在餐厅显眼位置。通过一学期的努力，使餐饮部的各项工作都有了明显的提高和改善。

5、落实了各项安全保卫责任制度，在全校范围内实行岗位责任制，各岗位职责分工细化到人，定期进行突击检查，使安全工作做到了职责明确，层层落实。

6、坚持召开服务与管理、卫生与健康知识讲座，开展各种形式的宣传教育活动。并利用各种节日开展多种形式的宣传教育。

7、制定了“节约粮食，保障安全”活动、“食品安全宣传活动”等计划，并按计划实施，取得一定成效。

8、在服务上还达不到要求，有时态度生硬，不使用文明用语。

9、个别班在组织活动过程中，应变能力较差，没有很好的发挥好“兵头将尾”的作用。

10、安全保卫工作还需进一步加强，对学生上下学路途上的安全防范工作做的还不够。

在接下来的的一学期里，我们将在上级领导的正确领导下，继续团结协作，克服困难，努力工作，使我们餐饮部的工作更加出色。

总结如下：

一)制定了相应的规章制度。

11、每天上午9：00-11：00定时检查食堂的卫生情况，及时公布问题。下午12：30定时检查餐厅的食品卫生。每周五由专人负责检查食堂的卫生，并将检查结果及时公布，确保食堂的成效。

12、制定了卫生责任制度，责任到人，使全校的食堂卫生做到了一个新的面貌。

二)加强了日常检查督促工作。

13、定期进行食品卫生检查，及时公布和反馈食堂工作人员的\'意见和建议，不定时抽查食堂的食品使用情况，发现问题及时采取改进措施。

14、每周五由专人负责食堂卫生的检查。

15、加强了对食品原料、加工、成品、库存环节的管理，坚持把好进货、验收、清洗、消毒和食品加工的各个环节。

16、坚持食堂卫生值日工作制度，每天向主管副校长汇报食堂的各项情况，并作出相应的处理措施。

17、食堂从业人员持证上岗，做好了食品卫生、饮食卫生等工作。

三)严格落实食品安全卫生责任制度。

18、建立健全了各项规章制度，如学校食品安全管理制度、食品加工、餐具消毒、食品添加剂使用管理制度等等。并在工作中不断的总结经验，不断增强安全意识。

19、严格按照食品卫生法的要求，加强食品添加剂添加剂使用的管理。

21、坚持食品卫生安全的检查，做到了食品加工操作间的卫生，符合有关食品卫生法的要求。

四)严格执行卫生消毒制度。

22、坚持餐饮服务许可制度，不擅自更改变相关卫生标准。

五)加强了食堂卫生检查及食品采购、加工和餐具消毒的检查。

六)加强了食堂食品卫生安全的检查，杜绝食物中毒事故的发生。

23、加强了餐饮卫生的检查和食品卫生检查。

**餐饮业工作总结报告篇八**

在餐饮行业从业者眼中，我们的工作比别人的工作辛苦，需要时刻保持高度的负责和服务意识。在这一年的工作中，我经历了很多挑战和机遇。在这里，我想向大家总结一下我的工作经验和收获。

在这一年的工作中，我尽全力为客人提供优质的服务，时刻保持微笑并留意客人的需求。我认为，餐饮服务行业不仅需要优越的服务水平，还需要我们心思细腻、有爱心。在工作中，我也始终保持聚精会神的态度，以便更好的解决问题或协助同事，使得菜品在品质和口感上得到维护，为客人提供最佳的用餐体验。

在这一年的工作中，我还学习了如何与客人交流和沟通，灵活运用各种沟通技巧，以便更好的理解客人的需求，并及时纠正错误，为客户提供更高品质的服务。

在餐饮服务行业从业一年来，我深深认识到服务质量的重要性，以开拓创新、精益求精的.精神，积极帮助同事，促进餐厅的有序运营。

在工作期间，我扎实学习餐饮菜单和配餐知识，积极帮助客人点单及提供口感优质、卫生安全的菜品和饮品，以期获得客户满意度更高的评价。我相信良好的服务质量和完善的工作流程是餐厅吸引和保持客户的关键因素。

我有着清晰的职业规划和明确的职业目标，并不断寻求学习和成长的机会，以拓宽自己的知识面。我始终认为追求品质和提升服务能力是实现个人职业梦想的重要措施。

未来，我将在学习专业知识的同时，注重团队合作，期待着在餐饮行业中实现自己的职业理想。

**餐饮业工作总结报告篇九**

作为一名餐饮行业从业者，在我看来，好的服务态度和良好的沟通能力是至关重要的。在餐厅工作这一年里，我时刻保持积极向上的工作态度，为顾客提供优质的服务，同时也顺利完成了各项工作任务。

在这一年的工作中，我了解了不同菜系的\'特点和做法，也深刻认识到了服务行业对服务质量的要求。在磨合中我也逐渐适应了酒店式服务的服务流程，减少了因工作疏漏而造成的不良后果。

在这一年的工作中，我始终关注着客人的反馈，尽力解决客人的问题和反馈。此外，我还不断地尝试推荐新的菜品，使得客人的用餐体验更加丰富多彩。

在未来的工作中，我将继续保持进取心，不断学习新知识提高自己的服务水平，为餐饮行业发展贡献自己的力量。

**餐饮业工作总结报告篇十**

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。

**餐饮业工作总结报告篇十一**

xxxx年，贾汪区卫生局在区委区政府的领导下，全局上下紧紧围绕“强化内部管理、规范监督行为、加大执法力度、推进依法行政”这条主线，以“廉洁、务实、规范、高效”为宗旨，不断转变服务理念，创新模式，加大执法力度，加强餐饮服务卫生监管，各项工作取得了一定的成效。现将工作情况总结如下：

充分利用新闻与媒体的宣传作用，及时报道餐饮业卫生执法监督信息和工作动态。先后在省、市卫生监督网站及江苏卫生监督信息杂志、徐州餐饮监管动态、贾汪新闻报刊发表卫生监督信息11篇，积极开展餐饮业安全知识宣传活动，全年共发放宣传单1600余份，制作宣传展板4块，条幅6幅，接受群众咨询1xx0余人次；认真有序的开展了三期餐饮业管理人员及从业人员的培训工作，均取得了良好的社会效果。

依照工作职责，不断加强卫生行政许可管理工作，严格做到按照法定程序办事，规范行政许可行为。全年共接受餐饮服务行业许可申请人的咨询593人次，审查餐饮服务单位申报材料262户次，受理餐饮服务许可申请183份，发放、验发餐饮服务许可证180户。

（一）、食品添加剂专项整治工作按照上级工作部署，我局召开专题会议，研究制定专项整治方案，加大监管力度，充分利用新闻媒体，宣传打击非法添加和滥用食品添加剂的目的.和意义，积极开展餐饮服务环节食品非法添加和滥用食品添加剂专项整治行动。自5月16日起先后检查餐饮服务单位430余家，出动卫生监督车辆325台次、卫生监督员880人次，下达卫生监督意见书360余份，发放餐饮业食品添加剂安全使用承诺书160余份、餐饮业食品添加剂使用情况公示表160余份，现场快速检测8个类别60余个品种的食品及食品原料，在全区餐饮行业实行了食品添加剂备案制度，对10家违规使用不符合卫生标准食品的餐饮单位给予了行政处罚，罚款金额23000元。坚决打击非法滥用食品添加剂和非法添加非食用物质的行为，收到了明显成效。

（二）、地沟油及餐厨废弃物整治工作

按照徐食药监餐文件，区卫生监督所强化监督职责，加大监督力度和频率，于6月10日起在全区开展了拉网式的地沟油及餐厨废弃物整治工作，做到了横向到边、纵向到底。先后检查餐饮服务单位300余户次，餐饮具集中消毒。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn