# 最新餐厅服务员工作总结(通用15篇)

来源：网络 作者：岁月静好 更新时间：2024-04-11

*总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。餐厅服务员工作总结篇一20xx...*

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

**餐厅服务员工作总结篇一**

20xx年即将过去，这一年在餐厅各位领导和同事们帮忙关心鼓励下，使我克服了种种困难，较为出色的完成了全年的工作，得到领导和同事的肯定。全年持续全勤上班，无请假、迟到、早退现象;服务质量及工作水平有所提高，无客人投诉状况;能够尊重领导，团结同事，做到礼让三分，工作为重。现将我在20xx年做的主要工作及明年的打算做以汇报，请各位领导和同事指正。

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。对于餐厅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，我用心参加了餐厅组织的各项培训活动，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，平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，我的服务水平得到了提高，行为举止更加礼貌，在客人之中迎得了好评，得到了领导和同事称赞。

3、服从安排，任劳任怨。平时做到尊重领导，不耍心眼，对于领导安排的事情，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，后在餐厅领导的关心帮忙下，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。

在即将过去的一年中，使我变得更加成熟，服务质量和水平有了很大的提高，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制度，做到让领导放心，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，提高自身的服务水平，从小事做起，高起点、高要求，让每一个客人都满意，和餐厅其他同事一齐为每一位客人带给一个舒适、安宁、温馨的家。

此刻信息网络时代，知讯者生存，然而餐厅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，期望餐厅多组织员工走出去学习本行业先进的服务和管理水平，以提高餐厅自身的竞争力。同时也期望餐厅领导平时多关心员工作日常生活，多为员工着想。多组织一些文化体育活动，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餐厅的工作之中，为餐厅的兴旺发达做出自己的贡献。

**餐厅服务员工作总结篇二**

以往完成的餐厅服务员工作着实包含着自己不少的艰辛与努力，但也正因为如此能够获得餐厅领导的认可从而获得转正的契机，然而我也明白转正后的自己需要在服务员工作中面临更多挑战导致目前的能力急需得到加强，实际上前不久通过努力工作积累的经验足以让我找准服务员岗位发展的方向，而且通过总结转正前的餐厅服务员工作也便于自己提升服务水平与工作能力。

由于餐厅工作对服务水平要求较高的缘故导致自己花费了不少心思，毕竟顺利通过面试并加入到餐厅这个集体又怎能因为这方面的原因被领导淘汰，因此我特别注重餐厅的相关规定并观摩其他服务员在工作中的具体做法，尽管这种方式不太高明却终究是为了成为优秀的服务员而不断努力着，但我也明白服务水平的提升光靠这方面的努力自然很难达到餐厅正式员工的要求，因此我注重于经验的积累并重视每次服务工作过后顾客给予的评价，毕竟对于身为职场新人的自己来说餐厅顾客的评价往往能够让我明白自身在工作能力方面的缺陷。

目前较为明显的缺陷是餐厅顾客人数较多的时候往往会带着慌乱的情绪，虽然事后的道歉让餐厅领导感到无可奈何却也不能够在服务工作中任其发展下去，而且若是自己在服务方面无法令人感到满意的话也无法起到激发潜力的效果，更何况随着时间的流逝应当在工作能力方面得到进步才能够更好地适应餐厅职场竞争的机制，毕竟在试用期间不够努力的话很有可能无法达到餐厅领导内心的转正需求，因此我在工作之余热衷于寻找自身的不足并通过这方面的努力有效提升了服务水平。

对于以后在餐厅工作中的成长应当采取稳中求进的方式以便于加强服务工作能力，考虑到自己对待餐厅事务的.熟悉程度还不够应当更加专注地对待服务工作，尤其是感到困惑的时候应当及时向餐厅同事进行请教从而使问题得到解决，只不过相对于个人能力的提升而言还需注重餐厅的综合效益才能够拓展自身的发展空间，另外对于自身工作效率较低的问题仍需坚守在服务员岗位上从而积累更多经验。

纵使已经转正却不会让我对餐厅的工作任务产生任何轻视之心，但是我明白自己在后续的工作中已经能够起到影响餐厅形象的作用自然不能再继续浑浑噩噩下去，面对日益严峻的形势需要认清自己在服务工作中的缺陷并争取早日得到弥补。

**餐厅服务员工作总结篇三**

我认识到作为餐厅服务员，在工作中热忱固然重要，但还需要具备良好的服务能力。下面是我个人20xx年工作总结：

语言是服务员与客人建立良好关系、留下深刻印象的重要工具和途径。语言是思维的物质外壳，它体现服务员的精神涵养、气质底蕴、态度性格。客人能够感受到的最重要的两个方面就是服务员的言和行。

服务员在表达时，要注意语气的自然流畅、和蔼可亲，在语速上保持匀速，任何时候都要心平气和，礼貌有加。那些表示尊重、谦虚的语言词汇常常可以缓和语气，如“您、请、抱歉、假如、可以”等等。另外，服务员还要注意表达时机和表达对象，即根据不同的场合和客人不同身份等具体情况进行适当得体的表达。

身体语言：根据相关学者的研究，身体语言在内容的表达中起着非常重要的作用。服务员在运用语言表达时，应当恰当地使用身体语言，如运用恰当的手势、动作，与口头表达语言联袂，共同构造出让客人易于接受和满意的表达氛围。

餐厅是一个人际交往大量集中发生的场所，每一个服务员每天都会与同事、上级、下属特别是大量的客人进行广泛的接触，并且会基于服务而与客人产生多样的互动关系，妥善地处理好这些关系，将会使客人感到被尊重、被看重、被优待。客人这一感受的获得将会为经营的持续兴旺和企业品牌的宣传、传播起到不可估量的作用。良好的交际能力则是服务员实现这些目标的重要基础。

服务人员为客人提供的服务有三种，第一种是客人讲得非常明确的服务需求，只要有娴熟的服务技能，做好这一点一般来说是比较容易的。第二种是例行性的服务，即应当为客人提供的、不需客人提醒的服务。例如，客人到餐厅坐下准备就餐时，服务员就应当迅速给客人倒上茶、放好纸巾或毛巾;在前厅时，带着很多行李的客人一进门，服务员就要上前帮忙。第三种则是客人没有想到、没法想到或正在考虑的潜在服务需求。

能够善于把客人的这种潜在需求一眼看透，是服务员最值得肯定的服务本领。这就需要服务员具有敏锐的观察能力，并把这种潜在的需求变为及时的实在服务。而这种服务的提供是所有服务中最有价值的部分。第一种服务是被动性的，后两种服务则是主动性的，而潜在服务的提供更强调服务员的主动性。观察能力的实质就在于善于想客人之所想，在客人开口言明之前将服务及时、妥帖地送到。

服务员还会经常性地碰到客人所需要的实体性的延时服务。即客人会有一些托付服务员办理的事宜，或在餐饮时需要一些酒水茶点，在这些服务项目的提出到提供之间有一个或长或短的时间差，这时就需要餐厅服务员能牢牢地记住客人所需的服务，并在稍后的时间中准确地予以提供。如果发生客人所需的服务延时或因为被遗忘而得不到满足的情况，对餐厅的形象会产生不好的影响。

服务中突发性事件是屡见不鲜的。在处理此类事件时，服务员应当秉承“客人永远是对的”宗旨，善于站在客人的立场上，设身处地为客人着想，可以作适当的让步。特别是责任多在服务员一方的就更要敢于承认错误，给客人以即时的道歉和补偿。在一般情况下，客人的情绪就是服务员所提供的服务状况的一面镜子。当矛盾发生时，服务员应当首先考虑到的`是错误是不是在自己一方。

**餐厅服务员工作总结篇四**

回望这上半年来走过的.路程，有着太多的感慨。

公司在20xx年取得了辉煌的业绩，离不开领导和员工的辛勤努力。因此，餐厅部门的责任也更加的重大，作为一名餐厅的工作人员，有责任尽自己的一份力。

其次，做好餐具的消毒工作，定时将餐具分类消毒，并及时将残缺破旧的餐具更新。

再次，微笑服务，用热情真诚的微笑迎接就餐的员工。

最后，认真听取反馈意见，并及时进行纠正，改进。

以上几点是我对20xx年工作的规整总结。对于不足的地方，在接下来的里，我一定会努力改进，争取将自己的工作做得更好。

**餐厅服务员工作总结篇五**

我做为餐厅的一名服务人员，经过自我的努力，取得了不错成绩，多次被餐厅评为优秀员工，受到奖励。我就以今年的工作情景做以下总结：

一、尊重领导，听从指挥

在平时的工作中，深刻领会领导的意图，理解领导，服从安排，按照领导的要求去做，不推诿不扯皮，不耍小聪明，工作上毫无怨言，任劳任怨。对于领导表扬奖励，能够正确对待，不骄不躁;对于领导指出工作中的不足之处能及时改正，不暴不弃。能够的完成领导交办的工作任务，经常受餐厅及客房部经理的表扬。

二、遵规守纪，搞好服务

遵守餐厅制定的各项，做到不迟到，不早退，按时上下班，处理好家庭和工作的关系，全年无请假记录，做到全勤上班。

严格按照工作流程及领导要求搞好服务，做到房间打扫时不留死角，一尘不染，整洁干净，为客人服务时，能够正确使用礼貌用语，做到细心、热心、耐心，对于客人提出的要求尽量满足，不能满足的，为客人解释清楚，取得客人的谅解。查房时，发现餐厅物品有损失时，及时和客人一齐进行核对，需要赔偿时，说清事实，讲明理由，让客人满意。

三、团结协作，不计得失

和餐厅人员打成一片，搞好团结，互帮互助，关心爱护同事。在工作中，自我的工作完成后，能及时帮忙其他同事，不怕苦不怕累，随叫随到，不耍细心眼，和同事发生误会时，以工作为重，做好沟通，消除误会，共同做好工作。在生活中，对同事虚寒问暖，同事生病时，能及时打电话问候和去医院探望，同事家里有事时，了解清楚后，及时关心帮忙，以此来增进友谊，促进工作。

四、虚心学习，努力提高

虽然做服务员工作有七、八年了，但在餐厅每次组织的基本技能和安全培训中，思想上重视，行动上积极主动。做到耳到、眼到、口到、心到、手到。学习时做好笔记，认真听讲，不懂就问，回家后及时研习，加深印象，工作中，仔细揣摩，正确应用，不懂、不会的就请教领导、请教同事，弄懂弄会，不留盲点，使自我服务水平和个人素质再上一个新台阶。

五、存在的不足和问题：

1、有时工作热情不高，不太进取，有拖拉的现象。

2、服务水平还需提高。礼貌礼貌用语用得少，态度比较生硬，缺少主动性。

在新的一年里，在上级领导的关心支持下，在xx经理的正确领导下，我将认真做好本职工作，努力提高自我服务水平，团结同事，来到某餐厅已经两周了，之前一向对餐饮得理解是：它是集诱人的美食，端庄得体的礼仪，华美大方的装潢艺术，淡雅秀丽的妆容，能言善辩的口才为一体的长盛行业，日益欣欣向荣。带着一份对餐饮的好奇和喜爱，期待揭开它神秘的面纱，所以我来到了那里，它是一个大家庭，让我们感到很温馨和欢乐，不论从开荒还是到此刻的试营业期间。

我们的服务理念是：”亲情一个家，贴心为您”

在这段时间里，作为一名宴会服务员，我想做好餐饮，美味的佳肴是前提，大厨们都做得很用心，客人都比较满意，那我们服务员就得做好服务工作，让服务物超所值，把产品融入到内涵中去，让它带着文才来到客人面前，走进客人心里，更是十分重要的，所以我想到了服务附加值。

细节决定成败，细节留住客人，记得卞总说过，要做好细节服务，比如说：客人感冒了要及时告诉厨房，能够为客人熬上一碗姜汤，虽然是一碗姜汤，可是客人会很感激你，会觉得你为他着想，正所谓：“礼”轻情意重，可谓说得就是这个了，也响应了企业品牌的号召，打造绿色健康品牌，亲情一个家，贴心为您。

服务，服务，还是服务，这是我们吕领班倒茶的一个小小的典范，比如给客人倒茶时他会一边倒茶水，一遍说领导您的茶水，祝你喝出一个好的心境。我觉得很好。还有在客人点菊花茶的时候，能够为客人解说一下，菊花清热降火，冰糖温胃止咳，还能养生等等，这都是一中无形的品牌服务附加值，虽然一般，无形却很有型。客人会很享受的去和每一杯茶水，因为他明白他喝得是健康和享受。

服务附加值，为服务锦上添花。诸如，过生日的长寿面，如果干巴巴端上一碗面条，会很普通，如果我们端上去后轻轻挑出来一根，搭在碗边上，并说上一句：长寿面，长出来。祝你福如东海，寿比南山。客人会感觉到很有新意(心意)，很开心，这碗面也就变得异常了。

还有好多，在餐桌中的适当讲解运用，都是很有意思的。小礼品的赠送，也可加入自我的语言来美化：例如领导，这是本店精心为你准备的小礼品，紫砂壶，紫气东来，再或者赠送的果盘，假如都是小番茄的话，我们就能够说：先生，女士，您的大珠小珠落玉盘来了等。

记得有句说过：你怎样对待别人，别人就会怎样对待你，客人也是一样。当我们给予客人优质的服务时，客人也会深深的体会到。他们很多时候也的“增人玫瑰，手有余香”，像山东倒酒的文化，很有讲究;地方特色;星际酒店好的服务方法等的。

服务附加值，我认为：做好餐饮，作为人员服务，我们不仅仅要明白菜品色彩的搭配，让客人迫不及待的想吃，细细品尝;要学会得体的语言，礼仪，让客人感到亲切;要了解营养学的知识，满足客人需求。

服务附加值，服务员的葵花宝典，企业创造更多价值的小配方。

**餐厅服务员工作总结篇六**

在这一年里，xx大酒店在xx公司和xx公司的共同经营下有了较大的变化，两家股东投入大量的资金对酒店部分设备设施进行了更新和改造，荒废多年的三楼经过装修营业，弥补了酒店娱乐项目的空缺，使酒店的服务项目更加完善，针对客房异味的问题，通过打开窗户通风得到了根本的解决，同时对客房旧电视进行了更新。

所有的这些给酒店带来了生机和希望。酒店设备的更新、服务项目的完善、员工服务水准的进一步提高，使xx大酒店在xx年的星评复核中取得有史以来的成绩第二名，使xx大酒店在酒店业有了较高的声誉。所有的这些都是店级领导的有效管理和酒店各部门员工的努力是分不开的。

所以酒店较注重员工的精神文明建设，给员工创造了良好的生活空间，将酒店的洗衣房改造成一个宽敞的员工餐厅和员工活动的两用室，并添置了桌球、乒乓球桌、棋牌等娱乐项目，并多次开展各项比赛，即增强了员工的体质又丰富了员工的业余生活，酒店还将太阳能热水安装到了员工宿舍，解决了员工冬天洗澡的问题。所有的这些员工只能通过认真工作来回报酒店。今年来前厅部在人员不断更换的情况下，所有的员工仍然能够克服困难、团结进取，圆满的完成酒店交给的各项接待任务，全年共接待了vip团四个，会议无数次，在整个接待过程中受到客人的好评，一年来前厅部做好了以下几项工作：

前厅部作为酒店的门面，每个员工都要直接的面对客人，员工的工作态度和服务质量反映出一个酒店的服务水准和管理水平，因此对员工的培训是我们的工作重点，今年来针对五个分部制定了详细的培训计划：针对总机，我们进行接听电话语言技巧培训;针对行李处的行李运送和寄存服务进行培训;接待员的礼节礼貌和售房技巧培训;特别是今年七月份对前厅部所有员工进行了长达一个月的外语培训，为今年的星评复核打下一定的基础，只有通过培训才能让员工在业务知识和服务技能上有进一步的提高，才能更好的为客人提供优质的服务。

“开源节流、增收节支”是每个企业不矢的追求，前厅部员工积极响应酒店的号召，开展节约、节支活动，控制好成本。为节约费用，前厅部自己购买塑料篮子来装团队的.钥匙，减少了钥匙袋和房卡的使用量，给酒店节约了费用(原来不管是团队还是散客，每间房间都必须填写房卡和使用钥匙袋，通过团队房不使用房卡和钥匙袋后，大大节省了费用，房卡0.18元/张，钥匙袋0.10元/个，每天团队房都100间以上，一年可节约一笔较大的费用);商务中心用过期报表来打印草稿纸;督促住宿的员工节约用水电;控制好办公用品，用好每一张纸、每一支笔。通过这些控制，为酒店创收做出前厅部应有的贡献。

酒店就像一个大家庭，部门与部门之间在工作中难免会发生磨擦，协调的好坏在工作中将受到极大的影响。前厅部是整个酒店的中枢部门，它同餐饮、销售、客房等部门都有着紧密的工作关系，如出现问题，我们都能主动地和该部门进行协调解决，避免事情的恶化，因为大家的共同目的都是为了酒店，不解决和处理好将对酒店带来一定的负面影响。

前台按照公安局的规定对每个入住的客人进行入住登记，并输入电脑，境外客人的资料通过酒店的报关系统及时的向国家安全局出入境管理科进行报关，认真执行公安局下发的通知，对每位住客的贵重物品进行提醒寄存。前厅部所有的报表和数据指定专人负责，对报表进行分类存档并每月统计上报。客房收入进行对比，住房率增加了9.46%，但收入却减少了240223.07元，主要原因是因为酒店业之间的恶性竟争导致平均房价降低，入住率增加而收入减少的现象，客房简况表附后。

成绩是喜人的，但不是之处我们也深刻地意识和体会到：

1、在服务上缺乏灵活性和主动性。

2、总机的设备老化造成线路不畅，时常引起客人投诉。

**餐厅服务员工作总结篇七**

回望这上半年来走过的路程，有着太多的感慨。

公司在20xx年取得了辉煌的业绩，离不开领导和员工的辛勤努力。因此，餐厅部门的责任也更加的重大，作为一名餐厅的工作人员，有责任尽自己的一份力。

其次，做好餐具的消毒工作，定时将餐具分类消毒，并及时将残缺破旧的餐具更新。

再次，微笑效劳，用热情真诚的微笑迎接就餐的员工。

最后，认真听取反应意见，并及时进行纠正，改良。

以上几点是我对20xx年工作的规整总结。对于缺乏的地方，在接下来的里，我一定会努力改良，争取将自己的工作做得更好。

**餐厅服务员工作总结篇八**

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。

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。

餐厅服务员员工工作总结篇4又到年终，我在餐厅工作也已经十年有余，回顾这些年的.工作经历，我也感受颇深，有付出，也有收获，下面对自己的工作作如下总结：

第一、懂得微笑，善于微笑。在当今社会中，微笑已经成为从事各行各业的一种必备的职业素质。尤其是在商业领域。有这样一句话，说：“不会微笑，就不要做生意”。

第二、勤快。勤，就是辛勤，就是努力，比别人付出更多。快，就是效率。

第三、热情。人可以无激情，但必须要有热情。因为热情的气息是很具有感染力的。就像太阳的光和热，并充满活力。这是一种反映内心的精神面貌与状态。

第四、周到。待客之道，周到是基础，也是最重要的。既然谈周到，那么必然要主动去做好，主动去提供服务，而且要善于观察，还要懂得换位思考，做到客人所想不到，提供超前服务。谁能做到让来宾感受到如归的感觉，那么他就是真正做到了“周到”。想客人之所想，急客人之所急。

第五、应变能力。在餐厅，每天都会接触到来自社会各个层面的人，上到达官，下至百姓；无论三教九流。因此，要求服务人员具备良好的应变能力成为一种必然。有人说：“餐厅，是培养外交官的摇篮。”是很有道理的。

第六、主人翁意识。工作，实际上是学习的另一种形态。当我们懂得并能够站在主人的角度和位置上去工作时，本身就是一种自我提高与进步。会站的更高，看得更远，做得更好。

以上是我对自己工作的体会和总结，同时还存在不足，在新的一年里，也要更加努力做好本职。

**餐厅服务员工作总结篇九**

在这xx年里，我在公司部门领导的带领下认真做好各项服务工作，在部门主管领导及各位同事的帮助下，较好地完成了公司的工作任务，取得了一定的成绩。现将工作总结如下：

1、认真学习公司的相关规定，熟悉各个环节服务规范，做到心中有数，提高自己工作的`意识和责任感，做到工作认真负责，积极主动，不断提高自己的服务技术水平。

2、严格按照公司的服务规范，认真学习《餐厅工作手册》和《工作手册》，提前做好相关工作。

3、认真学习公司的相关规章制度。

4、熟悉餐厅的各项规章制度。

5、加强工作责任心，杜绝差错事故的发生。

6、加强工作责任心，杜绝差错事故的发生。

7、学习了公司各部门的基本业务和操作，做到熟练应变，不断提高自身的操作技艺。

8、在工作中能够严格要求自己，不断学习，积极进取，力求把工作做得更好。

9、努力学习，不断提高自身综合素质，尽管我还没有到工作岗位上，但是我将一如既往地努力工作，做好本职工作。我知道自己还有很多方面需要进一步提高，需要继续努力学习，不断提高自己的业务水平，提高自己的服务技巧能力。同时我也认识到自己还有一些不足，处理问题的方法和经验方面的问题还有一些欠缺。

10、在工作中有时会显得手忙脚乱，不能及时将工作做得更好，这是我今后需加强和改进的地方，希望在以后的工作中，多向其他同事请教。

11、在今后工作中我要更进一步严格要求自己，努力工作，发扬优点，弥补不足，争取在思想、工作、学习上有更大进步。

12、虽然本年度取得一定的进步，但在一些方面还有待于进一步提高个人综合素质。

**餐厅服务员工作总结篇十**

在即将过去的\*年里，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，一次次站起来，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。

关于明年，我的计划是：

1、认真做好每一天的每一项工作。

2、认真学习仓储知识，努力考试晋升。

3、利用休息时间进行计算机培训。

4、多学习其他东西，充实自己。

最后，希望大家到下一年的今天，都踏上一个新的台阶，更上一层楼，谢谢!件是屡见不鲜的。在处理此类事件时，服务员应当秉承“客人永远是对的”宗旨，善于站在客人的立场上，设身处地为客人着想，可以作适当的让步。特别是责任多在服务员一方的就更要敢于承认错误，给客人以即时的道歉和补偿。在一般情况下，客人的情绪就是服务员所提供的服务状况的一面镜子。当矛盾发生时，服务员应当首先考虑到的是错误是不是在自己一方。

**餐厅服务员工作总结篇十一**

在餐厅领导的训练、支持、鼓舞下。在与餐厅的工作协作下，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相互沟通，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。下面做简要总结如下：

1、顾客理念：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为最终目的。

2、细节理念：细节准备成败，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。

3、文化理念：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。

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，我制定的岗位培训方案，组织员工进行了统一的操作标。

围绕餐厅进展要求，健全餐厅管理程序与制度，明确进展使命。

规范企业管理，实行品牌进展战略，在后勤此情形下，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忱带领全体员工在竞争中求进展，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。

只要我们坚持在领导的正确领导、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，就确定能够高质量的全面完成各项工作任务，为世纪做出我们应有的贡献。

**餐厅服务员工作总结篇十二**

时间过的真快，我进入餐厅培训已经一个月多了，在这五周里，公司领导，同事对我十分关心，同事给予了我莫大的帮助，在这里我表示由衷地表示感谢！

使我树立了正确的从业观念，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。

1、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。

2、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。

3、积极参与各种职位培训：培训学习是进步与发展的原泉。

4、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。

5、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。

7、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。

8、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。

9、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。

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。

**餐厅服务员工作总结篇十三**

沈阳家政公司成立于20xx年7月，自成立以来共培训月嫂，育儿嫂，家政服务员500多名，从婴儿早期教育到专业月嫂培训的发展历程，始终遵守\*\*月嫂------最专业的月嫂经营理念，为全市上百名宝宝提供了专业的月子护理服务，我们所提供的月嫂、育儿嫂的专业培训和服务赢得了众多年轻父母的信赖和社会反响,现在每天都有许多准妈妈为未来的宝宝预定了月嫂。\*\*月嫂品牌已经得到越来越多的年轻父母的青睐和信任。

由于xx月嫂的独特服务理念和科学的育儿方式，从成立之初，就一直受到社会的关注，各大医院的支持，为规范月嫂服务行为，满足月嫂服务市场需求，现在我公司和解放军202医院联合创办了解放军202医院\*\*月嫂公司，20xx年初又和第六干休所达成协议，为把干休所的老首长、老阿姨从琐碎、繁杂的家务中解脱出来，使他们有更多的时间用于自我保健和参加各项有益于身心健康的活动，进而提高生活质量和生命质量，干休所以\*\*月嫂公司为依托，为干休所的老首长、老阿姨开展家政服务。为了促进政府的再就业工程，一年来\*\*公司累计培训和安排200多名下岗失业人员再就业，得到了社区政府的高度评价和赞赏。

xx月嫂公司在中国家庭服务协会的正确指导下积极贯彻中国家协第三界一次代表大会精神，坚持以质量求生存，以诚信求发展，以服务求效益，以创新求提高的企业发展方针，努力打造\*\*月嫂品牌，\*\*月嫂必须尽职尽责地提供月嫂服务，做到爱心、耐心、真心、细心。要按照护理产妇及新生儿的程序进行科学的护理，要让产妇和宝宝感受到月嫂服务所带来的舒适、幸福和快乐!为加强管理，公司制定了《月嫂管理制度》、《月嫂服务合同》、《客户须知》等管理制度和方法。

沈阳xx月嫂公司努力打造xx月嫂的品牌，要求月嫂必须经过月嫂专业培训，掌握护理产妇和新生儿科学的护理常识，持有国家承认的月嫂资格证书，体检健康证明，身份证明、具有良好品德的.月嫂。享有妈妈宝宝最信赖的首选育婴机构的美称的\*\*月嫂公司是沈阳唯一一所集胎教、分娩期营养指导、月嫂服务、月子护理、理胎发、做胎发笔、手足印、脐带章、孕味照、满月照、百日照、育婴服务、疑难病症解答、上门家访、免费商品派送于一体的一条龙服务的综合性机构。

xx月嫂公司现已形成了拥有月嫂两百余人，育婴嫂三百余人的庞大服务队伍。她们具有深厚的专业护理知识与良好的专业素养，运用先进的科学护理和育儿理念，经专业培训，由劳动部审批，统一发放了劳动局的专业资格等级证书和母婴护理师专业证书!因此涌现出一大批美名在外的优秀月嫂、育婴嫂。她们曾服务于各类人群，上到政府官员、各行名人，下至寻常百姓、普通家庭，并成功派往美国、日本、深圳、广州、安徽、河南、山东、上海、天津等国内外及各省市，都得到了不同客户的一致好评与良好口碑。

在母婴服务日益发展的今天，xx月嫂凭借体贴、周到、细心的专业服务护理方式、先进的科学护理和育儿理念及让您省心、放心、舒心的信条，使放心选服务满意在成为本公司的首选代名词。

一次，xx月嫂用户的家里，有一个早产儿发生了新生儿肺炎。那天在新生儿睡到半夜3点钟的时候，月嫂发现新生儿在没有发烧和咳嗽的情况下，月嫂看到孩子呼吸困难，脸色变白，果断准确判定是新生儿肺炎，及时送到医院救治，挽救了孩子。如果，没有专业知识和新生儿常见病的知识积累，就很难判断病情，所以受到雇主和医生的赞扬。

在xx月嫂公司不断发展的几年中，社会各界给予了很多的支持与帮助，更多的是客户的理解和信任。因此，我们获得的殊荣是和任何人都分不开的，广大的用户也给予我公司和月嫂、育婴嫂高度的评价，使我们的队伍连连获得锦旗、奖状，很多用户也都纷纷写感谢信过来，称赞我们的员工为贴心天使。

xx月嫂公司以先进的服务理念、良好的服务意识、专业的服务方式，在中国月嫂协会中被评为全国月嫂及母婴护理行业金牌机构奖。本公司负责人汪丽华老师被授予杰出领导人奖，同年被任命为中国月嫂协会副秘书长。同年\*\*月嫂公司被纳入沈阳家政服务俱乐部会员，成为沈阳家政业的高等服务机构。十月天使杯金考拉评比大赛中，我公司月嫂从全国三万名月嫂中脱颖而出，月嫂梁艳玲获得金牌奖杯、月嫂刘彬获得银牌奖杯，为我公司创造了极大的荣誉。20xx-20xx年度中国家政网全国诚信家政公司评比中，获得诚信企业称号。公司以诚信为本，受到社会的认可和信赖，公司有决心在中家协的正确指导下，在今后的工作中，认真贯彻中家协三届一次会议精神，努力打造企业品牌，按时交纳会费，自觉接受行业指导，争做诚信经营单位。我们相信，通过我们的努力和完善的服务，必将给宝宝的成长营造出一个良好的氛围和生长环境，让您省心、放心、舒心。

**餐厅服务员工作总结篇十四**

20xx年已经过去，这一年是繁忙的一年，是辉煌的一年，酒店在上级领导的关心支持下，在xx经理的正确领导下，通过全体员工齐心协力，勤奋工作，取得了巨大的成绩，酒店业绩连创新高，在安全、卫生、服务等方面得到了相关的部门肯定和客人的一致好评。我做为酒店的一名员工，通过自己的努力，也取得了不错成绩，多次被酒店评为优秀员工，受到奖励。下面是本人这一年来的工作总结：

在平时的工作中，深刻领会领导的意图，接受领导，服从安排，按照领导的要求去做，不推诿不扯皮，不耍小聪明，工作上毫无怨言，任劳任怨。对于领导表扬奖励，能够正确对待，不骄不躁；对于领导指出工作中的不足之处能及时改正，不暴不弃。能够的完成领导交办的工作任务，经常受酒店及客房部经理的表扬。

遵守酒店制定的各项规章制度，做到不迟到，不早退，按时上下班，处理好家庭和工作的关系，全年无请假记录，做到全勤上班。严格按照工作流程及领导要求搞好服务，做到餐厅打扫时不留死角，一尘不染，整洁干净，为客人服务时，能够正确使用文明用语，做到细心、热心、耐心，对于客人提出的要求尽量满足，不能满足的，为客人解释清楚，取得客人的谅解。

和酒店人员打成一片，搞好团结，互帮互助，关心爱护同事。在工作中，自己的工作完成后，能及时帮助其他同事，不怕苦不怕累，随叫随到，不耍小心眼，和同事发生误会时，以工作为重，做好沟通，消除误会，共同做好工作。在生活中，对同事虚寒问暖，同事生病时，能及时打电话问候和去医院探望，同事家里有事时，了解清楚后，及时关心帮助，以此来增进友谊，促进工作。

在酒店每次组织的基本技能和安全培训中，思想上重视，行动上积极主动。做到耳到、眼到、口到、心到、手到。学习时做好笔记，认真听讲，不懂就问，回家后及时研习，加深印象，工作中，仔细揣摩，正确应用，不懂、不会的就请教领导、请教同事，弄懂弄会，不留盲点，使自己服务水平和个人素质再上一个新台阶。

存在的不足和问题：

1、有时工作热情不高，不太积极，有拖拉的现象。有时顾客比较多，时间比较紧，就会出现遗漏的地方。

2、服务水平还需提高。文明礼貌用语用得少，态度比较生硬，缺少主动性。

在新的一年里，在上级领导的关心支持下，我将认真做好本职工作，努力提高自己服务水平，团结同事，积极进取，做到会听话，会服务，会学习，使酒店在新的一年里红红火火，业绩突飞猛进，节节高，再创佳绩。

**餐厅服务员工作总结篇十五**

在经过一个月的试用期之后，因为我的表现优异，工作情景良好，酒店觉得我能够胜任这份工作，决定将我进行转正处理。以下是我这一个月以来的适应期工作总结：

我于x月x号应聘的x酒店，从事包厢效劳员工作。效劳员这一个行业人数很多，并且离职，入职的人也很多。在我工作的这一个月里，就有三位同事相继离职。其中一位是负责带我的“师父〞，刚开始入职的时候，我对于包厢效劳员要做的些什么一窍不通，师父花了一个多星期对我进行各种教导。

首先是在上菜之前，不管冬夏四季，我们都在客人还没到来之前，就把餐巾备好。每一天早上10点上班。然后去后备间把昨晚洗好的餐具点好数量带回包厢，同时也将餐巾带上。到包厢后，我们需要重新将每一个碗碟进行擦拭，确保没有水渍。然后是折叠餐巾，将每一块餐巾折叠成肥皂大小，放进消毒柜里进行消毒处理。等到客人来临的时候，按人数将餐巾用镊子夹到他们前面的餐巾碟里。

除此之外，还有收餐、摆放杯碟、折插花、上茶等，虽然仅有一个多星期，可是我的师父在方方面面把我教导好了。虽然她之后辞职离去了，可是她教给我的东西我一点都不敢忘。我很幸运能够遇到师父这样的人，她工作的十分认真负责，让我从一个什么都不懂的菜鸟，变成如今能一个人单独看守两个包厢，并处理好事务的人。

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