# 2024年餐饮社会实践报告(通用8篇)

来源：网络 作者：悠然小筑 更新时间：2024-05-09

*“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。写报告的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？这里我...*

“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。写报告的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？这里我整理了一些优秀的报告范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

**餐饮社会实践报告篇一**

1在社会上要善于与别人沟通。

2在社会中要有自信。

3在社会中要克服自己胆怯的心态。

4工作中不断地丰富知识。

综合自己的总体计划，我决定选择酒店实习，我决定到川惠酒店，它是攀枝花的一家四星级酒店。

川惠的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部(包括广东轩、多功能厅和包厢)、西餐部(包括花园餐厅和自助餐厅)和酒水部(包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧)。我们10人被分成了3组，分别在不同的部门，并且每20天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我感到挺满意的。我们组的4个人首先被分到了中餐厅——“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门!”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我告戒着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊!

不过令我感到高兴的是，酒店的员工大都是那样热情友好，他们并没有因为我是实习生而对我们冷漠生硬，在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人感动，看来还是员工自己的角度来看问题，因为他们讲述的是“老百姓的心思话。这也是酒店上层领导所缺乏的素质之一!

这半个月的实习中可以大体总结出如下几个方面不足：

1应该改变传统对待员工的态度。

人是管理中的主体，这是所有的管理者都应该把握住的。管理中的上下级关系只是一种劳动的分工，不是一种统治与被统治的关系;相反，现代管理理念告诉我们：管理是一种特殊的服务，管理者只有做好对下级的服务，帮助下级在工作中作出优异的成绩。现代企业的经营管理必须坚持“三个上帝”，即：市场、顾客和员工!有位老员工在酒店的bbs中对领导这样说道：“善待员工，做个好领导，记住，你管理的不全都是机器。”我想这也许是每一位员工都想对领导说的话吧。

2企业缺少一种能够凝聚人心的精神性的企业文化。

一个民族有它自己的民族文化，一个企业同样也需要有它自己的企业文化。企业文化的建设不是可有可无的，而是企业生存发展所必须的。当企业面临各种各样的挑战时，又需要企业中所有的人能够策群力，团结一致，共度难关。对于没有进行企业文化建设的企业来说，平时一盘散沙，遇事就会各想各的心事，而没有人真正地为企业的发展进行过认真的思考，换句话说，就是没有把自己融于企业之中。由此可见，企业文化的建设是企业生存和发展的必要保证。

今后，我要参加更多的社会实践，磨练自己的同时让自己认识更多，使自己未踏入社会就已经体会社会更多方面，不要以单纯的想法去理解和认识社会。而是要深入的探索，为自己的未来打好基础，在学校学会更多的书面专业知识，在实践中好好利用知识进行运作。

最后，感谢酒店能够提供这样的机会，感谢老师教导，在此祝愿酒店能够越办越好。

(一) 社会实践单位的介绍：

1.社会实践单位：上海世博会主题馆绍兴饭店

绍兴饭店位上海世博会主题馆二楼是按国际四星级标准建造的涉外商务洽谈饭店。与此同时，饭店已加入国际 金钥匙 组织。饭店规模大精致典雅的装潢美轮美唤，是新亚洲建筑风格的完美体现饭店采用先进的红外线智能化管理，设身处地地为宾客提供温馨而超前的服务!这里有雅致、时尚的客房，豪华风尚的大厅，亲切专业的服务，考究华丽的顶级配置，和丰盛的多地餐饮美食。

2.社会实践的部门：中餐厅

绍兴饭店的二楼，有24间贵宾房、有同时可容纳600人就餐的大厅、可容纳300人的多功能宴会厅，有由名厨主理提供的正宗秦俑式，并兼有粤川等多种风味的菜肴。可以提供就餐、宴会等多种服务，中餐厅已被授予 国家五钻级酒家 称号，同时也是国家餐饮协会会员。

(二) 社会实践的内容

1.熟悉菜式知识

由于自己以前没有实际接触过秦俑菜，对秦俑式菜肴不熟悉，于是刚开始部门就让我熟悉点心知识和秦俑菜知识。如比较著名的点心：枣梨拉糕、上海大混沌、石锅炒饭等;比较有名的菜肴有：霉干菜扣肉、绍兴白斩鸡、、粤式牛肉粒、脆皮烧鸭以及各种炖汤和老火汤。这些都是顾客经常点的一些菜点，通过一段时间的学习，我对那些菜点都有了比较清晰的认识。

2.熟悉海鲜知识

出生于北方的我，本身就是个 汗鸭子 ，那些海鲜以及做法更是一窍不通，于是那些主管就教我认识海鲜以及它们的做法，比如鸿运干菜虾、东星斑、秘方时鱼等的做法，又如哪些鱼清蒸好吃，那些刺身好吃等，通过一段时间的学习，我都对它们有了一定的解了。

3.中餐的服务程序

从迎客 给客人拉椅让座 铺餐巾、撤筷子套 派毛巾 问茶斟茶 点菜 问酒水斟酒水 上菜 席间服务(换餐碟、烟灰缸、毛巾，上水果，拿酱料，装白饭)结账 送客 翻台清场 结束。虽然以上服务程序在课程中也学习过，而且在工作中天天都可以遇到，但每位客人的需求是不尽相同的，要想给客人个性化的服务，就不是那么容易了。通过社会实践，我觉得只有在整体上掌握了基本服务程序的前提下才能给客人从细节上提供优质的服务。

4.酒水知识

在酒店里，有很多的酒水，以前虽然在书本上学习了一些，但对他的了解并不是很深，自从来酒店以后，学习到了很多酒水方面的知识，有红酒、洋酒、白酒等等，以及它们的斟发，如红酒斟三分之一，白酒(20xx年 个人社会实践报告)八分满，白兰地斟一撇等，又如红酒里可以加柠檬、雪碧、七喜等，花雕酒可以加话梅，威士忌可以加苏打水、矿泉水、冰块等的一些专业知识。

5.酱料的搭配

猪酱和砂糖，白切鸡有蒜茸酱，上海大混沌应跟陈醋、白灼虾要跟椒圈豉油等，这些都是我们在服务客人时应当知道的。

6.珍贵菜肴

以前从来不了解那些燕窝、鱼翅、鲍鱼、海参、鱼肚等珍贵菜肴，也不懂得那些东西。只有来这里以后，由于经常可以看见可人食用这些名贵菜品，于是就需要了解这些菜品，如它们的来源，它们的做法以及它们的功效等。为了增强业务知识，我就通过各种渠道去了解，如问领导，或去书店、网上查一些关于它们的知识。

7.服务细节

如从客人右边斟酒;有酱料的，先上酱料，后上菜，酱料放其边;开酒需征得客人的同意;上菜时，先将菜品顺时针转到主人或主宾的位置，然后报菜名;上鸡鱼等的时候，应遵循左头右尾的原则;上菜时需要先请示客人，上齐菜品后，要向客人说明;不能说客人要几碗饭，应该说给客人装几碗饭;茶壶的壶嘴不能对准客人;两个煲不能放一块;看菜单，备好相应的餐具;汽水不能说成是饮料;公更分更应朝上放。

8..开市以及收档工作

在酒店一天开始营业的时候，首先就是做好开档工作，做好开档工作则是一天顺利营业的保障，由于开档工作的复杂性，就必须有大家的亲密配合才能得以完成。在酒店里，我们的开档都是分工协作的，如有入家俬，打开水的;有盘点家俬的;有入台布的;有备茶胆入茶叶的，有看台顶岗的;有叠毛巾、备饭、打冰的。同样，在收档的时候，也需要做好相应的工作，如收水煲，清洗固定资产、毛巾碟;扫地、抹转盘;摆台等工作。

9.布草的盘点及清洗

由于我所在的中餐生意一直很好，一天需要用很多的台布、餐巾、毛巾等，这都需要专人负责盘点，之后送布草房，让其清洗，然后再回收点数，我也曾做过一段时间，在这里，我们和布草房有着直接的接触，每天就由我来盘点布草，送布草，收布草，在此过程中，我也学到了关于布草的管理以及布草的分配和布草的流程等相关知识。

(三) 社会实践的收获

虽然自己社会实践的是最基层的工作，但自己学到了很多的东西，因为酒店是一个特殊的行业，想做管理人员，就必须有一定的工作经验，这都需要从基层做起，学习基层知识。我想，作为一个管理者，如果对基层不了解，他就不能做一个好的管理者。

1.对意志力的锻炼

记得刚来酒店的时候，由于自己从来没有做过这个行业，对很多的东西都不懂还有就是语言方面的障碍，使得自己的社会实践进展的不是很顺利，经常得到别人的嘲笑和讥讽，笑我说是： 你不是学酒店管理的吗，连这个都不懂呀? 诸如此类的话语打击着我，但我从来没有退缩，虚心的向同事学习，虽然有时候得到的也是同事的不予理睬，但我也没有放弃，我去找其他方法解决。我坚信一点就是，正是因为我不懂，我才来这里学习的，我是来学经验，是来取经的。从这一次次的打击中，我觉得我学会了坚强。或许，我应该感谢他们，正是他们给了我成长的机会。我觉得，从这次的社会实践中，我觉得我的意志更加坚强了，我相信，我受挫的能力也将增强，这也将是我人生的财富。

2.服务技能增强

在整个社会实践过程中，使得自己所感兴趣的知识得以实践化，从以前的理论上走入了实际操作中，书上理论性的东西换成了自己的技能。无论是摆台还是为客人提供服务，技能都有了很大提高。如经常能遇到抽烟的客人，而在这时候看到顾客手上拿着一包烟，我就把烟缸送上去，他会非常高兴，因为我已先声夺人。再如，当我看见顾客倒茶水时，茶壶已倾斜的很厉害的时候，我马上上前为其加水，这些都是实践锻炼出来的能。

**餐饮社会实践报告篇二**

大学生社会实践是引导我们学生走出校门，走向社会，接触社会，了解社会，投身社会的良好形式；是促使大学生投身改革开放，向工农群众学习，培养锻炼才干的好渠道；是提升思想，修身养性，树立服务社会的思想的有效途径。通过参加社会实践活动，有助于我们在大学生社会实践是引导我们学生走出校门，走向社会，接触社会，了解社会，投身社会的良好形式；是促使大学生投身改革开放，向工农群众学习，培养锻炼才干的好渠道；是提升思想，修身养性，树立服务社会的思想的有效途径。通过参加社会实践活动，有助于我们在校大学生更新观念，吸收新的思想与知识。今年暑期，作为一名大学生，我第一次参加了工作，虽然很短暂，只有一个月，可我真正体会到了工作的艰辛和不易。我所从事的是餐饮行业的服务工作。看起来似乎没有太多的技术含量，我以前也是这么想的。而现在我知道我错了，任何一个行业都有他内在的技术含量和工作技巧，不是随随边边都可以，马马虎虎的就能完成的。

人没有三六九等，但是顾客的素质却是参差不齐，要向每为顾客介绍餐饮的特色和不同，也不像想象的那么简单。要注意措辞，尽量让每个人都能懂。在工作中让自己成长，在实践中让自己成熟，很书面的一句话在不知不觉中就已经贯策执行了。实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，学会自己照顾自己的同时证明自己的能力能否被社会所承认，更想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

我的老板是一个不到30岁的女人，有着年轻的面孔、活力的心态和成熟的思想。每天忙着周旋与很多人之间，有着丰富的经验和非凡的眼光。在她的身上，我学到了不少的为人处世之道，也学到了社会需要隐忍和奋斗。环境是恶劣的，我们只有在风霜中站立不倒，才只能算是有可成功的基础。能否在恶劣的环境中有能力依靠自己的又手和大脑维持自己的生存，能力是最重要的。所以，一个人在他的学生时代最重要的是增长见识，锻炼能力，尤其在大学学习时候，要能抵制住玩乐的吸引力，不断地充实，不断地提升自己，再大的本领都是一点一滴积累起来的。

社会是魔鬼，它吞食了多少稚幼善良人的心，它刺穿了多少平白无辜人的心，他伤痛了多少志宏远大人的心，它利诱了多少狡猾诡诈人的心。

社会亦是天使，它缔造了多少不同性格事业的人，造就了多少成功人，培养训练了多少懂得倾听他人心声、懂得慰藉人心、懂得体味生活爱家敬业的人，他亦锤炼了多少如钢铁般意志追求远大理想的人，挖掘了多少失落亦在后来看遂成社会佼佼者的人。若不藉着社会，我们很难辨明孰优孰劣，很难认清别人和自己到底有何优缺点，自己到底有何实力与长处。

通过亲身体验社会实践，自己更进一步地了解了社会。通过与社会零距离接触，把自己从校园带到社会中，亲身体味社会生活，使我学到了真本领，让我明白了社会并不像我们在校园里所想像的那样美好。社会是残酷的，到处充满了激烈的竞争。

总的来说，我认为这次社会实践还是很成功的，很有用的，对我以后的学习和工作有很大的帮助。这次社会事件所经历的，已经清晰的刻在了我青春岁月的壁廊里，成为生命中的财富，在以后的生活中发挥着潜移默化的作用。

**餐饮社会实践报告篇三**

虽然我们只在酒店进行为期几个月的社会实践，但酒店还是按正规的社会实践生对我们进行了系统的培训，培训工作分为三大块：一是人事部的岗前培训，进行了四个课时的室内培训和游览培训，主要是介绍酒店的概况，同时也对我们进行了员工素养及酒店管理制度的培训，这让我们对工作有了大概的了解;第二是消防安全意识培训，酒店特别安排了工程部的经理助理为我们现场讲解授课，让我们对酒店安全和消防常识有了更深入系统的了解;第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我们社会实践的一个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，一个月的社会实践让我们对部门工作有了基本的了解，这也得益于酒店系统而全面的培训。这些培训对于我们以后的学习和工作都是非常有用的。

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们制定具体的岗位职责和工作描述，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两名师傅，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。

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、铺地毯等一些脏活、重活。我们社会实践生的上班时间是7小时工作制，每周休息一天，主管根据我们的需要，为我们排了两头班，即上午上3个半小时和晚上3个半小时，这样我们中午就有了休息的时间。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但我觉的这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过简单而且比较陈旧，常有破损的现象。不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是社会实践生而对我们冷漠生硬;在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的辛苦了都会让人分外感动;在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人;而管理层中的几位经理也很和蔼，没有什么架子，但偶尔还的会对没有做好工作的下属发发脾气。

在服务过程中，我们接触到了形形色色的客人，在工作中既受到过客人的嘉奖，也曾招受客人的投诉，由于桂林宾馆是一所老牌的涉外星级酒店，拥有极为丰富的海外客源，所有餐厅的大半数客人都是外国人，在服务的过程中，我们提高了英语口语水平，增长了见识，开阔了视野。

以上是我在社会实践过程中的一些感受，进而也谈谈在这一个月来我对桂林宾馆的经营管理过程中出现的一些问题的个人看法：

一、各项规章制度落实不是特别到位。所有高星级酒店的管理制度其实是大同小异的，关键是要看谁落实的怎么样，效果怎样。桂林宾馆的各项规章制度也很完善，但我个人认为贯彻的就不是很好，比如酒店规定在酒店公共区域员工一定要用普通话交流，但是实际情况是桂柳话还是员工的主要交流方式，甚至是在有客人的情况下，使用桂柳话的员工大有人在，毕竟桂林宾馆是一个涉外的高星级酒店，服务需要标准化，所以我觉得建立一套规范的服务执行和监督机制是酒店管理的一个当务之急。

二、加强对餐厅卫生的管理和监督。曾经在网上看过一个调查，有70%的人对酒店的餐饮卫生不放心。在餐厅社会实践的一个月的时间里，通过自己的切身体会，也确实感受到了其中的问题。据我观察，餐饮部门并没有一个明确的对与员工个人卫生要求的条例，而且员工的卫生意识也并不是很强，如没有养成经常洗手的习惯。

三、建立一套公开透明的激励机制和晋升制度。据我了解，很多老员工工作的时间已经很长了，个人服务意识和技能也达到了非常高的水平，但是由于酒店的相关机制的限制，他们并没有获得什么激励和晋升，而个别员工表现的并不是很好却能依旧留在原职;另外酒店的激励机制中也过多的注重于物质上的激励(最多也只是发钱)，事实上，除了传统的奖惩激励外，还有很多的激励方式值得我们管理者借鉴。

四、树立一种能够凝聚人心的精神性的企业文化。一个民族有它自己的民族文化，一个企业同样也需要有它自己的企业文化。在一个月的社会实践过程中，我发现桂林宾馆似乎并没有一个深入人心的文化核心(可能是我工作的时间太短了)，即员工在里面没有一个统一的坚定的信念，似乎很多员工纯粹是为了自己的生活而工作，工作的积极性不够，而且工作缺少创造性。

酒店社会实践的日子结束了，这次酒店社会实践也是本人的第一次专业见习。总的来说，在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道;同时，更让我认识到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识;更为重要的是，在一个月的工作中，我深刻地体会到了酒店行业的艰辛，也看到酒店发展的前景，更加明白了自己以后学习的方向和侧重点。

最后感谢老师的帮助，感谢桂林宾馆能给我们提供这样难得的社会实践机会，在此祝愿桂林宾馆能够越办越好，学院越办越好。

以上就是我此次暑期社会实践的一些感受和想法，请领导审阅

下半年，酒店的生意一般都很好，特别是婚宴和接待更是做的频繁.对于我们新员工主管更是几次抽时间给我们培训做婚宴的一些相关知识，别看讲的内容很简单，但真的做起来，一些细节的东西也就不那么容易了，因为婚宴时，新人两方亲戚素质不等，身份不同，经历有别，所以在一些事情的想法，看法，做法也就让你难以招架.

十月的一天，酒店的婚宴接待量达到最大.人数达到历史最膨胀点，可以说能接的地方都拉出来接了，再加上我们江南食府的人相比其他区域来说是最多的，这就决定了我们区域有人要外调其他区域帮忙，很容幸选中了我和另外两位同事，因为以前从前没有接触过，再加上是去别的区域，有些陌生，我的心里还是很担心，怕自己做不好.去之后，发现一人看三桌，难度不大也不小，看了一下菜单，基本没什么问题，心里的一块石头才落了地，但是就在快结束的时候，主管走到我的面前严厉的对我说，你为什么要把撤下来的菜直接倒掉，有没有经过客人的允许?我愣愣地望着主管，不知道说什么，其他两位同事也不知道发生了什么事，大气也不敢出.眼泪开始在我眼眶里打转，主管接着说，在婚宴中，有的菜客人是要打包的，而你在没有征求客人同意的前提下就把菜给倒了，比较在意的客人是会不高兴的，一不高兴，投诉起来，就要求打折，而一场婚宴做下来，辛辛苦苦，最重要的就是买单了，在最后关后出现了问题，全场打折，酒店的损失是很大的，大家的努力也打了折扣，是很不划算的!主管的一席话惊醒了我们，也给我们上了很深的一课，也让我看到了自己在对做婚宴的不成熟，它决不仅仅停留在上菜，收台上，更紧紧围绕着其它因素!慢慢地，不管是做本区域的服务还是到其它区域做婚宴，或者是以重要客人的格外关注，更或者是在自己不忙时协助其它同事工作，这一切都变的简单而且熟练起来，在面对客人的一些小的投诉时，自己也可以较好的解决，胆子变大了，人也变的比以前有耐心了，细心了，在酒店做了一段时间后，发现自己的个人素质也有所提高，知道什么话该说，什么事该做，该怎么做，怎样更好的与交流。

八个月的社会实践就这样结束了，这些日子里我学天了不少的东西.除了学到中式餐饮的服务流程和技巧外，更学到了一些课堂上很难学到的东西，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何调整好自己的心态，更让我了解到做为一个员工应该具有的执行力.

餐饮部经理特地到别处参加有关执行力的培训，然后回来抽休息时间经我们餐饮部的全体员人培训他所领悟到的内容.执行力反映一个人能力的强弱，放大到一个团队中，就更能体现出来了，也可以看到一个团队的精神，这个团队领导者的能力和素质.执行力与制度，工资无关.后来他把我们分成几个小组，做了一个游戏，但输的那一组的组长必须接受相应的惩罚，其他组员不能分担，这是很残酷的一个结果，我们都在心里暗暗祈祷着，我们组由于失误导致组长要做一百二十个俯卧撑，当我们的组长做到八十个的时候，我们大家一起喊加油，直到组长做完最后的几十个，看到组长因坚持而通红的脸，我们的组员都流下了感动的泪水.像经理说的，作为一个领导者，他就要承担相应的责任，虽然大家还有能完全接受，但丝毫不影响他的道理，只有做到这样，你才能成为一个真正的管理者!

1在社会上要善于与别人沟通。

2在社会中要有自信。

3在社会中要克服自己胆怯的心态。

4工作中不断地丰富知识。

综合自己的总体计划，我决定选择酒店实习，我决定到川惠酒店，它是攀枝花的一家四星级酒店。

川惠的餐饮部大致分成如下几个部门：中餐部(包括广东轩、多功能厅和包厢)、西餐部(包括花园餐厅和自助餐厅)和酒水部(包括大堂吧、乐怡吧、中餐吧、西餐吧和自助吧)。我们10人被分成了3组，分别在不同的部门，并且每20天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我感到挺满意的。我们组的4个人首先被分到了中餐厅——“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门!”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我告戒着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊!

不过令我感到高兴的是，酒店的员工大都是那样热情友好，他们并没有因为我是实习生而对我们冷漠生硬，在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人感动，看来还是员工自己的角度来看问题，因为他们讲述的是“老百姓的心思话。这也是酒店上层领导所缺乏的素质之一!

这半个月的实习中可以大体总结出如下几个方面不足：

1应该改变传统对待员工的态度。

人是管理中的主体，这是所有的管理者都应该把握住的。管理中的上下级关系只是一种劳动的分工，不是一种统治与被统治的关系;相反，现代管理理念告诉我们：管理是一种特殊的服务，管理者只有做好对下级的服务，帮助下级在工作中作出优异的成绩。现代企业的经营管理必须坚持“三个上帝”，即：市场、顾客和员工!有位老员工在酒店的bbs中对领导这样说道：“善待员工，做个好领导，记住，你管理的不全都是机器。”我想这也许是每一位员工都想对领导说的话吧。

2企业缺少一种能够凝聚人心的精神性的企业文化。

**餐饮社会实践报告篇四**

(一)乙方有下列情形之一的，甲方可以随时解除本合同：

1.在试用期间，被证明不符合录用条件的;

2.严重违反劳动纪律或者甲方规章制度的;

3.严重失职，营私舞弊，给甲方造成重大损害的;

4.乙方同时与其他用人单位建立劳动关系的;

5.被依法追究刑事责任的。

6.乙方以欺诈、胁迫的手段或者乘人之危，使甲方在违背真实意思的情况下订立或者变更劳动合同的。

(二)有下列情形之一的，甲方可以解除本合同，但应当提前30日以书面形式通知乙方或额外支付乙方一个月工资：

2.乙方不能胜任工作，经过培训或者调整工作岗位，仍不能胜任工作的;

3.本合同订立时所依据的客观情况发生重大变化，致使原合同无法履行，经甲乙双方协商不能就变更本合同达成协议的。

(三)乙方在劳动合同期限内解除本合同的，应当提前30日以书面形式通知甲方，甲方应予办理相关手续。但由于乙方提前解除劳动合同，给甲方造成损失的，应向甲方承担赔偿责任。该损失主要指对生产、经营和工作造成的直接经济损失，以及甲方为实现权利而支付的相关费用，包括但不限于仲裁费、诉讼费、律师费、交通及通讯等费用。

(四)有下列情形之一的，乙方可以随时解除本合同：

1、甲方未按照劳动合同约定提供劳动保护或者劳动条件的;

2、甲方未及时足额支付劳动报酬的;

3、甲方的规章制度违反法律、法规的规定，损害乙方权益的;

5、法律、行政法规规定劳动者可以解除劳动合同的其他情形。

(五)有下列情形之一的，本合同终止，甲方不承担任何经济补偿责任：

1、本合同期限届满的;

2、乙方死亡，或者被人民法院宣告死亡或者宣告失踪的;

3、法律、行政法规规定的其他情形。

(六)本合同履行期限届满前30日，甲乙双方应当将是否终止或续订劳动合同的意向以书面形式通知对方。如果续订劳动合同，应当征得双方的同意，在本合同的基础上续订书面劳动合同。

第二十二条乙方应当按照双方约定，遵循甲方规章制度，办理工作交接。乙方保证主动移交，积极配合办理解除或者终止的相关手续。

九、违约责任

第二十三条乙方违反员工培训协议中的服务约定，应当按照约定向甲方支付违约金。

第二十四条乙方违反员工保密及知识产权保护协议的，应当按照约定向甲方支付违约金。

十、当事人约定的其他内容

第二十五条其他约定

1、甲方已将制定的规章制度、员工手册、劳动纪律等内容及时告知了乙方。乙方确认已知悉并详细阅读了上述文件。乙方承诺严格遵守甲方制定的各项规章制度。

2、甲方制度的各项规章制度及乙方签字同意的文件一并作为本合同附件，具有同等法律效力。

3、乙方保证自己的身体健康状况良好，能够胜任甲方安排的工作岗位。并保证其向甲方出示的本人身份证明、暂住证等个人资料均为真实、有效。如果乙方对于前述内容不实，导致双方所签订的本合同无效，其无效之不利结果由乙方自已承担。若给甲方造成损失的，乙方承担赔偿责任。

十一、劳动争议处理及其它

第二十六条双方因履行本合同发生争议，当事人可以向甲方注册地的劳动争议调解委员会申请调解;调解不成的，可以向劳动争议仲裁委员会申请仲裁。

当事人一方也可以直接向甲方注册地的劳动争议仲裁委员会申请仲裁。

第二十七条本合同的附件如下

第二十八条本合同未尽事宜或与今后国家、北京市有关规定相悖的，按有关规定执行。

第二十九条本合同一式两份，甲乙双方各执一份。自甲方签字盖章，乙方签字之日起生效。

甲方(公章)

法定代表人(主要负责人)或委托代理人

签订日期：年月日

乙方(签字或盖章)

签订日期：年月日

餐饮店劳动合同范文三

法定代表人(主要负责人)或者委托代理人\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

邮政编码\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

根据《劳动法》、《劳动合同法》及有关规定，甲乙双方遵循平等自愿、协商一致的原则签订本合同。

一、合同期限

第一条甲、乙双方选择以下第\_\_\_种形式确定本合同期限：

(一)有固定期限：自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日止。其中试用期自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日止。

(二)无固定期限：自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至依法解除、终止劳动合同时止。其中试用期自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日止。

(三)以完成一定工作(任务)为期限:自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_工作(任务)完成时终止。

二、工作内容和工作地点

第二条乙方从事\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_岗位(工种)工作。

乙方患有岗位工种及行业禁忌的疾病，应及时向甲方报告，并即时脱离工作岗位。

乙方的工作地点为\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

经双方协商一致，可以变更工作岗位(工种)和工作地点。

乙方应认真履行岗位职责，遵守各项规章制度，服从管理，按时完成工作任务。

乙方违反服务规范和劳动纪律，甲方可依据本单位依法制定的规章制度，给予相应处理。

三、工作时间和休息休假

第三条甲方安排乙方执行以下第\_\_\_种工时制度：

(一)执行标准工时制度。乙方每天工作时间不超过8小时，每周工作不超过40小时。每周休息日为\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

(二)经当地劳动行政部门批准，执行以\_\_\_\_\_\_\_为周期的综合计算工时工作制度。

(三)经当地劳动行政部门批准，执行不定时工作制度。

甲方保证乙方每周至少休息一天。乙方依法享有法定节日假、产假、带薪年休假等假期。

甲方因顾客服务需要，商得乙方同意后，可安排乙方加班。日延长工时、休息日加班无法安排补休、法定节假日加班的，甲方按《劳动法》第四十四条规定支付加班工资。

四、劳动报酬

第四条甲方采用以下第\_\_\_种形式向乙方支付工资：

(一)月工资\_\_\_\_元，试用期间工资\_\_\_\_元。甲方每月\_\_\_\_\_日前向乙方支付工资。

(二)日工资\_\_\_\_元，试用期间工资\_\_\_\_元。甲方向乙方支付工资的时间为每月\_\_\_日。

甲方生产经营任务不足，乙方同意待岗的，甲方向乙方支付的生活费为\_\_\_\_\_\_元。待岗期间乙方仍需履行除岗位工作外的其他义务。

甲乙双方对工资支付的其他约定\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

五、社会保险

第五条甲乙双方按国家规定参加社会保险。甲方为乙方办理有关社会保险手续，并承担相应社会保险义务。乙方应缴的社会保险费由甲方代扣代缴。

乙方患病或非因工负伤的医疗待遇按国家有关规定执行。

乙方患职业病或因工负伤的待遇按国家有关规定执行。

乙方在孕期、产期、哺乳期等各项待遇，按国家有关生育保险政策规定执行。

六、劳动保护和劳动条件

第六条甲方应在乙方上岗前对乙方进行职业安全卫生、食品安全卫生、服务规范、职业道德、职业技能、甲方规章制度方面的培训。

甲方每年必须按国家规定组织对乙方进行健康检查。

甲方按照国家劳动安全卫生的有关规定为乙方提供必要的安全防护设施，发放必要的劳动保护用品。

甲方加强安全生产管理，建立、健全安全生产责任制度，完善安全生产经营条件;健全内部服务和食品质量管理制度，严格实施岗位质量规范、质量责任以及相应的考核办法。

七、解除和终止

第七条本劳动合同的解除或终止，依《劳动合同法》规定执行。

乙方患岗位工种及行业禁忌的疾病，在医疗期满后不符合国家和本市从事有关行业、工种岗位规定，甲方无法另行安排工作的，可以提前30日以书面形式通知乙方解除本合同，并依法向乙方支付经济补偿金。

八、劳动争议处理

第八条甲乙双方发生劳动争议，可以协商解决，也可以依照《劳动争议调解仲裁法》的规定通过申请调解、仲裁和提起诉讼解决。

九、其他

第九条甲乙双方约定的其他事项

第十条本劳动合同一式二份，甲乙双方各执一份。

本劳动合同自甲乙双方签字、盖章之日起生效。

甲方(公章)乙方(签字或盖章)

法定代表人或委托代理人

(签字或盖章)

签订日期：年月日

看过餐饮店劳动合同的人还看了：

2.餐饮企业劳动用工合同范本

3.餐饮劳动合同书模板

4.餐馆劳动合同范本

6.餐饮劳动合同书

7.餐饮劳动合同

10.酒店劳动合同样本

**餐饮社会实践报告篇五**

为了提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使自己的假期过得有意义，也想通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，更为重要的是检验一下自己所学的东西能否被社会所用，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

无论我们现在学什么专业，也许以后最起码存在那种机会去走向服务业，所以，这短短的一个月的经历，对我来说，无疑是一个很好的煅练，而且，专门机构统计的现在的毕业生出来后只有极少的一部分会做与自己专业相符的工作。因而，在工作的过程中，我都在不断的提醒自己，不断的对自己要求，把手上的活，当做是自己的本职工作，而老板常常强调的就是每个员工都必需要有认真负责的态度去做事，我也觉得这是以后无论做任何一份工作都会收到的要求，因为公司的员工都是即训上岗，所以，一直没有休息，而且在工作期间最大的体会就是，作为一个服务员，最大的考验就是耐心，有的时侯，一个客人很难沟通，这个时侯，就不能只站在自己的角度去想它，而应该站在对方的角度去看，去感受，慢慢的但有了冷静的习惯，这也是在这很短的工作中得到的很大的体会。

我按照学校的要求，进行了暑期社会实践，到我们学校附近的普瑞牧烤肉店打工，普瑞牧是一个以韩国烤肉为主，辅以各种韩国餐饮的营业场所。而我则被安排到了在前厅当服务员。不知不觉，我在这为期一个月的打工生活就这结束了，这次打工，感慨很多，在这里做服务员，我也真得学到了很多的东西。下面我就结合我国餐饮业的现状及我的工作生活来谈谈我选择去普瑞牧烤肉店工作的理由以及自己的切身感受吧。

餐饮业是最容易成功的行业。美国食品工业协会年度报告中指出，中国是世界上最有潜力的餐饮市场，是一个成长性巨大的朝阳产业。国内数据显示，自改革开放以来，中国餐饮业一直旺盛发展，是中国市场上惟一的连续15年年增长率两位数的行业。与此同时，中国餐饮业的投资创业者创新活力不断，多业态蓬勃发展，连锁餐饮、特色餐饮、商务餐饮、大卖场餐饮等新生意模式层出不穷。当前中国餐饮业正处于成长期。首先，中国国民经济和人民的收入水平、支出水平、生活水平正处于高速增长时期，这是餐饮业高速发展的重要经济基础和前提；其二，中国正处于家务劳动社会化转型时期，人均外用餐支出正处于急剧增长阶段，这是支撑中国餐饮业高速发展的市场基础。然而事物发展都是一个循环往复、螺旋上升过程。目前中国餐饮业正处于改革开放后成长期中的第三个高峰，这个阶段的特点是：竞争白热化，大量新投资涌入，行业将会在痛苦的结构调整中实现规模扩大，新业态、新经营模式将不断涌现，最终将促成整个餐饮行业进入成熟期。

因此，我与另外一名同学在分析、对比了多家餐厅后，一起去普瑞牧参加了面试，并且，在经过半天的试用培训后于20xx年7月16日正式开始工作。开始第一天是熟悉餐厅的环境和主管，要记住大厅和包间的编号，托盘、餐具、水壶等的摆放位置，明白自己的工作到底要做什么。而我们新进职员的工作在开始时相对简单一些，主要是迎宾，根据客人人数添减餐具及上湿巾，为客人倒水，然后上菜，添水，加菜，撤桌等工作，以后的每天和同事们9：30前到店里指纹签到，换完店里的制服后，就按领班分配，对自己负责的区域开始各自的卫生打扫，全范围清理，而且每天如是。每天的工作都十分辛苦，特别是周末，几乎是爆满的，客人一桌接着一桌，忙上忙下，跑进跑出，东倒茶、西添酒的。让你再一次明白什么才叫真正的“供不应求”，完全可以让你忙得焦头烂额。但这只是辛苦，每天还要对着形形色色的人，有素质高的，也有素质低的。无论遇到什么样的指责或刁难，我们都必须遵循“顾客就是上帝”的原则来微笑服务。这不只是作为一个职员应做的工作，也是对我们自身气质的一种磨砺。另外，在那我也确实学到了一些知识，虽然有些只是理论上的学习，可是我觉得这是很难得的机会，一般人是不能这样去了解，去接触的，所以我觉的这些都是一些很宝贵的财富，我确确实实的去体会了，感同深受了，所以印象深，感触深，心里真得很开心！

总之，这次打工的经历真得让我刻骨铭心！我所收获的只有我自己知道！在短短一个月的打工生涯中，我觉得我不仅仅是学到了一些知识，更重要的是练就了自己的韧性，让自己明白了很多道理，很多看似简单的道理，也为我自己踏入社会作好铺垫，人，总是需要去磨练，去拼搏，要不岂不是在人间白走一遭吗？虽然我并不迷信，但我一直相信：既然给你做人的机会，那么就要好好的把握！

除此之外，最重要的一点，就是我了解了餐饮业的风险。餐饮业并不是像大家想象中那样低付出高回报的产业，它有着巨大的成本投资等经营风险。总的来说，有如下几方面内容：

有形风险指凭借经营者的直观感觉和经验，可以按现值进行评估、判断其所造成损失程度的风险。有形风险又称为“硬风险”，如资金不足或挤占、原料价格上涨、菜品降价损失、菜品不受欢迎、设备陈旧落后等。这种风险显而易见，其所造成的损失值可以计算。

如果企业内部加强市场调研和经营风险管理，采取相应措施，就可以防止或减少这种有形风险的损失。

无形风险是指经营者难以凭借直观感觉和经验进行判断，也不易按现值评估损失程度的风险。无形风险也称“软风险”，如由于服务质量低劣造成企业形象的降低、由于经营菜品质量低而导致消费者的信任危机、由于宣传不实或乏味而引起顾客的反感和逆反心理、企业内部管理松弛而人心涣散和劳动效率低、企业对风险熟视无睹而造成的损失等。

企业经营者对无形风险必须给予高度重视，要经常居安思危，保持清醒头脑。特别是在经营顺利的时候，要看到潜在的无形风险对经营活动的威胁。

是指由于时间差异给餐饮企业经营带来的风险。造成时间性风险的原因是多方面的，如季节变化对餐饮消费的影响、产品的市场寿命周期、消费者消费时间的变化、经营活动中竞争出现的时间差等。

要防止餐饮业的时间性风险，必须树立时间观念，经常观察分析时间运动中事物发展变化的趋势可能给企业经营带来的影响，尽力排除时间性风险对企业实现经营目标的干扰和破坏，准确把握住时机，以保证企业经营正常运行。

是指在餐饮企业实现经营目标的过程中，由于空间因素的影响而引起的风险。产生空间性风险的原因也是多方面的，如企业所处的地点与周围环境因素、各地市场的供求关系变化、地区性的历史或传统或风俗或文化的差异、各地人口分布和资源条件因素等。

餐饮企业防止空间性风险，实际上开店选址时就已开始，要十分精心谨慎地根据多种综合因素和市场实际调查确定合适的经营地点。

而在选好恰当地址开店营业后，空间性风险依然存在，投资者应随时注意与自己相关的城市规划变化、周边消费市场兴衰、地区人口数量与质量变化等，以提前作好对空间性风险的应变准备。

只有综合考虑餐饮业的几大风险，合理经营管理企业，才能在这块利润丰厚且竞争激烈的区域中取得更大收益。

以上就是我署假的实习报告，也是我这一个月工作中的感受，也虽然那份工作并不与自己的专业有很大的接口，但我认为，无论任何一种偿试，都是对自己的人生的一种很宝贵的充实。虽然工作没有百分之百满意，但是积累了好多工作和人际的经验，做人要不怕累不怕苦，只有拼才能赢，还有对待客人要做到真心，关心，贴心，吃得苦上苦，方为人上人。不管怎么说，我觉得这次打工的经历会永远印在我的脑海里，而且我相信以后这样的机会还会有很多，我一定会多争取，多锻炼，不断提高自我！挑战自我！这是我的第三次社会实践，也是一次更加成功的，有用的，受益非浅的社会实践，这将会对我的以后正式步入社会、投入工作有十分重要的意义！

**餐饮社会实践报告篇六**

(一)甲方有权依据本单位的生产经营特点和经济效益，依法自主确定本单位的工资分配方式和工资水平，并实行正常的工资调整机制。甲方支付乙方的工资不得低于贵阳市最低工资标准。

(二)乙方在试用期的工资不得低于本单位相同岗位最低档工资或者劳动合同约定工资的百分之八十，并不得低于贵阳市最低工资标准。

1、计时工资，期工资标准为/时。

2、计件工资，其工资标准为/件。

3、其他形式，其工资标准为/月。

乙方津贴、补贴、奖金或绩效薪酬等其他待遇按照甲方确定的工资分配方式执行。

甲方实行新的工资制度或乙方的工作岗位变动时，乙方的工资待遇按照甲方的工资分配方式予以调整。

(四)甲方每月日发放(当月/上月)工资。如遇节假日或休息日，则提前到最近的工作日支付。

(五)乙方在法定休假日和婚丧假期以及依法参加社会活动期间，甲方应当依法支付乙方工资。

(六)甲方依法安排乙方延长工作时间或者在休息日、法定节假日安排乙方工作的，应按《劳动法》、《贵阳市企业工资支付办法》的规定支付加班工资。

(七)对乙方应休未休的年休假天数，甲方应当按照《职工带薪年休假条例》的规定支付年休假工资报酬。

五、社会保险

合同期内，乙方根据甲方安排提供劳动或者因甲方有工作岗位而未安排乙方工作的，甲方应按国家、贵州省和贵阳市的有关规定，依法为乙方办理参加养老、医疗、失业、工伤、生育等社会保险的手续，按规定比例承担社会保险费用，并按规定从乙方的工资中代扣代缴应由乙方承担的社会保险费用。甲方应将为乙方办理参加社会保险手续和扣缴社会保险费的情况如实告知乙方。

六、福利待遇

(一)乙方患病或非因工负伤，甲方应按《企业职工患病或非因工负伤医疗期的规定》(劳部发[1994]479号)的规定给予乙方相应的医疗期。医疗期内按照《贵阳市企业工资支付办法》规定支付乙方病假工资。

(二)乙方依法享受年休假、探亲假、婚假、丧假，甲方按照《贵阳市企业工资支付办法》规定计发工资。

(三)实行计划生育的女职工在孕期、产期、哺乳期享受国家规定的相关待遇。

(四)因甲方原因安排乙方待岗的，待岗期间，甲方应支付乙方基本生活费，基本生活费不得低于贵阳市最低工资标准的60%。

(五)甲方将创造条件，提高乙方的福利待遇。

七、劳动保护、劳动条件和职业危害防护

(一)甲方为乙方提供符合国家规定的劳动安全卫生条件和必要的劳动防护用品，切实保护乙方在生产工作中的安全和健康。

(二)如甲方安排乙方从事有职业危害作业的，甲方应如实告知乙方，并按国家有关规定定期组织乙方进行健康检查和离岗前职业健康检查，并将检查结果如实告知乙方，保护乙方的健康及其相关权益。

(三)乙方在劳动过程中，必须严格遵守安全操作规程，不得违章作业;甲方的管理人员违章指挥、强令冒险作业的，乙方有权拒绝。

八、合同的变更

(一)任何一方要求变更本合同的有关内容，都应以书面形式通知对方。

(二)甲乙双方经协商一致，可以变更本合同，并办理书面变更手续。变更后的劳动合同文本由甲乙双方各执一份。

九、教育培训

甲方应当对乙方进行职业道德、业务技术、安全生产及各项规章制度的教育和培训。乙方应当积极参加甲方组织的各种教育和培训活动，努力提高职业技能和工作水平。

十、合同的解除和终止

(一)解除

1、经甲乙双方协商一致，本合同可以解除。

2、有下列情形之一的，甲方可以解除本合同;

(1)乙方在试用期内被证明不符合录用条件的;

(2)乙方严重违反甲方规章制度的;

(3)乙方严重失职，营私舞弊，对甲方造成损失金额在

(6)乙方被依法追究刑事责任的。

(2)乙方不能胜任工作，经过培训或者调整工作岗位，仍不能胜任工作的;

(3)本合同订立时所依据的客观情况发生重大变化，致使本合同无法履行，经甲乙双方协商未能就变更本合同内容达成协议的。

(1)甲方依照企业破产法规定进行重整的;

(2)甲方生产经营发生严重困难的;

(3)甲方转产、重大技术革新或者经营方式调整，经变更劳动合同后，仍需裁减人员的;

(4)其他因劳动合同订立时所依据的客观经济情况发生重大变化，致使本合同无法履行的。

5、乙方解除本合同，应当提前三十日以书面形式通知甲方;在试用期内的，应当提前三日通知甲方。

6、有下列情形之一的，乙方可以解除本合同：

(1)甲方未按照本合同的约定提供劳动保护或者劳动条件的;

(2)甲方未及时足额支付劳动报酬的;

(3)甲方未依法为乙方缴纳社会保险费的;

(4)甲方的规章制度违反法律、法规的规定，损害乙方权益的;

(6)甲方免除自己的法定责任、排除乙方权利，致使本合同无效的;

(8)法律、行政法规规定乙方可以解除劳动合同的其他情形。

7、甲方以暴力、威胁或者非法限制人身自由的手段强迫乙方劳动的，或者违章指挥、强令冒险作业危及乙方人身安全的，乙方可以立即解除劳动合同，不需事先告知甲方。

(二)终止

有下列情形之一的，本合同终止：

1、本合同期满的;

2、乙方开始依法享受基本养老保险待遇的;

3、乙方死亡，或者被人民法院宣告死亡或者宣告失踪的;

4、甲方依法宣布破产;

5、甲方被吊销营业执照、责令关闭、撤销或者决定提前解散的;

6、法律、行政法规规定的其他情形。

(三)解除和终止的限制情形

者因工负伤并被确认丧失或者部分丧失劳动能力的，本合同的终止，按照国家和省有关工伤保险的规定执行：

2、乙方在甲方患职业病或者因工负伤并被确认丧失或部分丧失劳动能力的;

3、乙方患病或者非因工负伤，在规定的医疗期的;

4、女职工在孕期、产期、哺乳期的;

5、乙方在本单位连续工作满十五年，且距法定退休年龄不足五年的;

6、法律、行政法规规定的其他情形。

(四)合同解除或者终止的手续

甲方应当在解除或者终止本合同时出具解除或者终止劳动合同的证明，并在十五日内为乙方办理档案和社会保险关系转移手续。

乙方应按照双方约定，办理工作交接。

(五)经济补偿金

本合同的解除或者终止，符合《劳动合同法》第四十六条所规定情形的，甲方应按照《劳动合同法》第四十七条、第九十七条的规定，在乙方办结工作交接时向乙方支付经济补偿金。

(六)甲方违反《劳动合同法》规定解除或者终止本合同的，乙方要求继续履行本合同的，甲方应继续履行;乙方不要求继续履行本合同或本合同已经不能继续履行的，甲方应按规定的经济补偿标准的二倍支付乙方赔偿金。

十一、解除与仲裁

双方因履行本合同发生争议，可以向甲方劳动争议调解机构申请调解;调解不成当事人一方要求仲裁的，可以在法定仲裁时效内向有管辖权的劳动争议仲裁委员会申请仲裁。当事人一方也可以在法定仲裁时效内直接向有管辖权的劳动争议仲裁委员会申请仲裁。对仲裁裁决不服的，可在法定期限内向有管辖权的人民法院提起诉讼。

十二、其他事项

(一)甲方应当依法建立和完善劳动规章制度，保障劳动者享有劳动权利、履行劳动义务。甲方经民主程序制定的，不违反国家有关法律、行政法规及政策规定的劳动规章制度和重大事项，应予以公示，或者告知劳动者。

(二)乙方应当遵守用人单位依法制定的各项劳动规章制度，遵守职业道德，接受用人单位的劳动管理，保质保量完成生产(工作)任务。

(三)因不可抗拒因素致使本合同不能履行的，应当及时将出现的不可抗力因素告知对方，履行告知义务后，甲、乙双方不承担违约责任。

(四)本合同期限内，因乙方应征入伍或上学深造等原因但仍需保持劳动关系的，经双方协商并订立书面协议，可以变更本合同条款。

(五)合同期限内，如甲方为乙方提供专项培训费用，对其进行专业技术培训的，双方可以依法订立有关协议，约定服务期，该协议与本合同具有同等法律效力;如乙方属负有保密义务的，双方可以依法订立有关协议，约定竟业限制条款，该协议与本合同具有同等法律效力。

(六)在合同期内，如本合同条款与国家、省有关劳动关系管理新规定相抵触的，按新规定执行。

(七)本合同未尽事宜，甲、乙双方可以在不违反国家法律、行政法规、规章及政策规定的原则下另行协商，经平等自愿、协商一致，双方可以另行签订补充合同或者协议，该补充合同或者协议与本合同具有同等法律效力。

十三、本合同的生效

1、本合同经甲方法定代表人或者授权代理人及乙方签字，并加盖甲方公章后生效。

2、本合同一式二份，具有同等法律效力，甲方双方各执一份，双方应妥善保管。

3、甲方对已经解除或终止的劳动合同的文本，至少保存二年备查。

甲方：(盖章)乙方：(签名或盖章)

法定代表人(或委托代理人)：

年月日年月日

签证机构(盖章)：签证人(签章)：

签证日期：年月日

看过餐饮店劳动合同的人还看了：

1.餐厅劳动合同模板

2.餐饮劳动合同书模板

3.餐馆劳动合同范本

4.餐饮企业劳动用工合同范本

7.餐饮劳动合同范本

8.餐饮劳动合同书

**餐饮社会实践报告篇七**

社会实践不只是要有工作、能供饭吃，我们的目的是在于锻炼自己。于是我找到了一家餐饮酒楼。老板看我结结实实的，并且身强体壮，就让我来做传菜员。每天9点钟—下午2点再从下午的4点—晚上8：30分上班，虽然时间长了点，但热情而年轻的我并没有丝毫的感到过累，我觉得这是一种激励，明白了人生，感悟了生活，接触了社会，了解了未来。在餐厅里虽然我是以传菜为主，但我不时还要做一些工作以外的事情，有时要做一些清洁的工作，在学校里也许有老师分配说今天做些什么，明天做些什么，但在这里，不一定有人会告诉你这些，你必须自觉地去做，而且要尽自已的努力做到最好，一件工作的效率就会得到别人不同的评价。

这是我第一次经历社会实践。对于一个学生而言，敢于接受挑战是一种基本的素质。虽天气严寒，寒风呼啸，我毅然踏上了社会实践的道路。想通过，亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

在长达一个月的实习中，我总结出了以下几点个人工作的理念来规范自己在工作中的言行举止：

1、首先行把自己同领导和同事之间的关系搞好。使尽快地熟悉自己所在的工作环境，笑对每一位顾客。

2、我们的一切出发点是为了顾客，处处要为了顾客着想。顾客就是我们要服务的上帝。

3、注意我的形象，服装、言行，举止大方、文明得体，要做到一个服务者应该做到的本质。

4、在上班之前制定好今日的工作计划，并熟练酒楼里的各项规章和章程，保证上班的工作效率。

5、按时上下班、坚决做到不迟到、不早退。

6、上班时间不能接打电话，做私人事，聊天等。

7、处理突发事件言遇事冷静、理智以酒楼与顾客的利益出发，不鲁莽行事，及时汇报。

8、保证上班时间，服从领导安排，处处以大局为重，维护大局形象。

经过我的一番努力我的假期打工悄然落幕了，经过这次实践，我能真正体会到这一点。在工作中，在真正的社会交际中，顾客永远是对的，你不能掺杂自己的个性。

第一：乐观，不管遇上什么样的困难，都要用乐观的态度去面对，相信会有所转机。

第二：自信，首先自己要有自信，自信不是自夸，而是对自己的能力作出的肯定，这样别人才能更加相信信任你。你要对自己说“我一定能行”那你就一定能行。

第三：肯努力，我一直非常信奉一句话，“努力就有希望”不要觉得成功遥不可及，其实只要你在不停的努力你就靠成功越近，“踮起脚尖就更靠近阳光”在努力的过程中千万不要放弃，说不定你距离成功就差一步，而你却放弃了！要勇于面对各种挫折，挫折并不能阻挡有勇气的人走向成功。

第四：谦虚做人，特别对于刚走出校门的毕业生至关重要，我们本来对于社会上的知识知之甚少，我们千万不能骄傲自大，自以为是，那是肤浅的表现，我们要谦虚做人融入社会这个团体中，人与人之间合力去做事，使其做事的过程中更加融洽，更事半功倍。别人给的意见，我们要听取、耐心、虚心地接受。

在现今社会，就业问题就似乎总是围绕在我们的身边，成了说不完的话题。招聘会上的大字报都总写着“有经验者优先”，可还在校园里面的我们这班学子社会经验又会拥有多少呢？为了拓展自身的知识面，扩大与社会的接触面，增加个人在社会竞争中的经验，锻炼和提高自己的能力，以便在以后毕业后能真正真正走入社会，能够适应国内外的经济形势的变化，并且能够在生活和工作中很好地处理各方面的问题，我来到了xxx，开始了我这个假期的社会实践。实践，就是把我们在学校所学的理论知识，运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。只学不实践，那么所学的就等于零。理论应该与实践相结合。另一方面，实践可为以后找工作打基础。通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。要学会从实践中学习，从学习中实践。

**餐饮社会实践报告篇八**

通过实习了解中国传统式饮食饭店的基本操作过程，掌握服务技巧提高服务水平，锻炼自己的社会实践能力。随着我们生活方式的改变，中西方交流的加深，很多西餐，泰国菜，越南菜等等店子都开始进入了中国人的餐桌，虽然西方菜进入中国，但更多中国人开始变得更向往中国传统式食品，许多外国人也对此感到新鲜并想深入了解。我这次实践的是广州市的一间叫“好吃点”的饮食饭店，该饭店主要经营午市与晚市，主要是以自助的形式进行点餐的，且是一间“煲仔饭店”，客人需自主在陈列的各种食物中挑选自己比较喜欢的，然后递给厨房进行清点算价钱然后开煮。上菜与饭的容器是一个圆弧形的“煲仔”，非常轻巧，饭菜互相渗透，美味极了。

该饮食店比较宽敞，环境幽雅，虽临近马路，却不会觉得太吵，便于交谈，非常适合一家老少，青年朋友们。其最大的特色便是自主选菜，使得每位顾客都能按照自己的口味及分量进行选择，不会有浪费，是所环保餐厅。中国传统食品源远流长，且一所餐厅最重要的是服务，第三产业—服务业是当今世界最为重要的行业，所以，了解一些服务方面的知识是十分重要的。今年寒假，我在该“好吃点”饮食店实践了一个星期的时间，获得了经验，更增长了见识，使我对服务业有了更深的了解。

我们说的餐馆可分为两种，一种是在外面当店员，另外一种是在厨房工作的厨师。而在厨房工作的厨师里还分为大厨和主厨，再次就是打杂的了。所谓外面的店员，干的就是服务性质的工作，如：点餐，上菜，埋单。而我所负责的则是外面的工作。因为该店是自主选菜的且并不是只是我一个人负责外面，大约有5，6个，所以工作量并不多，且具体工作仅有引领客人到选菜台以及帮助客人拿需要的东西，最直接的便是语言的沟通以及服务态度，不同人有不同的语速，我必须要打起12分精神去认真听客人们的要求，即时有时落下了收到挨骂，也要微笑迎人，做到平静，这对于暴躁的我。无疑是种折磨，可是我知道，这是我忍耐力的锻炼，而且为了老板的利益，我必须克服这障碍。

有的时候，客人会很多，而我们这些店员就会很忙，不够人手，可是我告诫自己，千万不能有的就是“抱怨”，这是魔鬼，会让自己推进万丈深渊的。

饮食饭店服务的质量是饮食饭店的生命线，要提高饮食饭店服务质量，关键在于提高饭店员工文明礼貌这个最基本素质。讲究文明礼貌，既体现饭店员工对宾客的基本态度，就个人而言，则更是衡量道德水准高低和有无修养的尺度。因此，饮食饭店员工必须十分重视饭店服务礼貌礼节知识的学习和修养，而所有有名的饭店，都是和至高无善的服务是分不开的.。创先争优谋发展，我觉得服务很重要，无论干哪一行都需要很好的服务!还有，饮食饭店能够做得好，还离不开一个主要因素：微笑。古人云：“没有笑颜不开店”。微笑可以赢得商朋满座。所以，可以说笑是对一个饮食饭店的治店法宝。

在该“好吃点”饮食店一个星期的实习已划上了圆满的句号。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。从一个对饮食行业无知的少女变成一个既具有服务知识，又懂得传统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。

都说服务是餐厅的形象之本，是饮食店的竞争之道，那么“好吃点”饮食店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。在那里实习的一个星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“好吃点”饮食店实习的这一个星期，在工作岗位上勤勤恳恳付出的不光有汗水，还有智慧和技巧，更多的是自我超越。因此，自己变的成熟了，少了一份脆弱，多了份坚强，忘了如何去依靠，想的是如何去学习让自己独立自强。没有了父亲和母亲的关怀，没有了老师和同学的指点，自己的一切事物都得要自己亲自去解决，增强了自己的自信心，从这次实习中我深深的体会到没有自己办不成的事，只有自己不去做，认认真真的学习，勤勤恳恳的做事，这就是生活，是真正的生活!

通过实训、实习，我对中国传统食物知识与做法有了很大的提高了，尤其是服务意识、语言交流与表达能力、外语能力、处理宾客关系能力、团队协作能力等方面具有明显的提高，还有自己的口语能力，为自己以后走上社会做了个好的开始。社会上由课本上学不到的东西，那就是社会经验，为人处世的经验，想想自己过几年就要真正的走向社会，参加工作，也许自己的这次实习就是自己新的开始，也就意味着自己的成熟，我会在以后的工作和学习中，不怕困难，勇于克服，在实践中锻炼自己的能力，努力提高自己，实现自己的理想。

结束语：

通过这次社会的实践，我学到了很多知识，在这次社会时间中，我学会了自立，懂得了团队在工作中的作用，为以后的工作和学习提供了宝贵的经验和教训，我会依次为起点，以后更加勤奋学习，锻炼自己的各方面的能力，努力提高自己的综合实力!我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为社会服务。

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