# 餐饮实训心得体会(优质8篇)

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2024-06-01

*在平日里，心中难免会有一些新的想法，往往会写一篇心得体会，从而不断地丰富我们的思想。我们应该重视心得体会，将其作为一种宝贵的财富，不断积累和分享。接下来我就给大家介绍一下如何才能写好一篇心得体会吧，我们一起来看一看吧。餐饮实训心得体会篇一时...*

在平日里，心中难免会有一些新的想法，往往会写一篇心得体会，从而不断地丰富我们的思想。我们应该重视心得体会，将其作为一种宝贵的财富，不断积累和分享。接下来我就给大家介绍一下如何才能写好一篇心得体会吧，我们一起来看一看吧。

**餐饮实训心得体会篇一**

时间在悄然无声的逝去，转眼间x年即将画上圆满的句号。x年也正在向我们迈进，而每个人也都在憧憬着，在未来的一年里有着怎样的故事，有着怎样的收获。回顾这一年里所发生的事，以及所改变的，对于它人来说也许这一年里它是平凡与平淡的。但对于‘新世纪国际大酒店餐饮部’来说它是具有着多么不平凡的意义所在，因为在这一年里‘餐饮部’又迈进了更高更稳的一个台阶。更加的规范了，并在酒店高管和部门领导的带领下、以及各位同事的支持与努力下共同完成了部门领导下达的必保指标x万和力争指标x万。并且出色的完成了20xx年与指定的指标超出了xx是值得庆贺的，但同时也有不足之处需改变。现将20xx年的工作情况汇报如下：

一、在现如今餐饮市场如此严峻的情况下、在酒店领导正确的指导思想下，将一楼宴会厅进行扩建升级打造出一个高规格的婚宴接待及大型酒席接待，在市场上取得了极大的影响力和创建了非常好的口碑和宣传，同时宴会厅的接待桌数及营业额不断的上升，与去年同期相比大幅的增长。与此同时在服务质量上和宴席接待上对客交接和跟踪都要求每一位管理层和员工做到让客人感受到“宾至如归、做到让宾客高兴而来满意而归”。

二、在金秋的8月里酒店餐饮部举办的“徽府菜走进丹阳暨有机食品推荐会”的美食节活动，我们顺利并出色的完成了接待。在繁忙的十月黄金周里迎来了“复查”，面对困难重重的工作，在大家团结一致、共同努力下，我们通过了星评。而餐饮部通过星评期间的努力和学习下也更加的规范，无论是管理、物品摆放、卫生以及服务员的操作都更加的.规范化了。

三、针对一、二楼不同于包厢固定接待，属于多功能型的，岗点较多，在服务员岗位不固定的情况下，怎样合理安排员工的工作岗位和接待工作尤为重要，所以每个月制定出员工的岗位调换工作及每日工作安排的工作计划进行合理分工，并对每天的工作做出总结及突发事件的妥善处理及分析，并对每个管理层的工作进行督导和检查。

四、为了工作能够更加顺利并良好的完成和传达上级领导部署的工作任务，每日坚持不断的进行召开岗点总例会，传达会议精神并检查员工仪容仪表、礼貌礼节。

五、关注员工的思动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，从而去为宾馆提供质的服务。

六、制定奖罚制度，并做到奖罚分明，从而调动员工的积极性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。

在酒店高管和部门领导的栽培、信任与期望下二楼共组交给我，我很高兴领导对我的信任，但同时我倍感压力，不过俗话说没有压力何来动力。在以后的工作中，我将会化压力为动力，带领着我的团队，认真、负责的完成每项工作。同时，在以后的工作中，我也将严格要求自己，提高自身素质、提高业务知识和经验，现将x年的工作计划如下：

1、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排，根据工作岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

2、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能，业务知识的培训，让每一位员工都能够时全能达人，无论是接待会议、酒席、vip、自助餐、包厢、大堂吧工作都是出色的完成接待。

3、定期的召开员工坐谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

4、收集宾客对用餐服务质量和菜肴意见和建议，并做好记录作为我们改进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断的改善和提高我们的服务质量和菜肴质量。

5、针对于一、二楼餐具，流失量大，特别是玻璃器皿和不锈钢餐具的流失和损耗，制定一个合理的计划做到每天盘点不锈钢餐具，严格要求每位员工都‘爱店如爱家’，在工作中严格按照操作三轻进行，工作从而减少餐具的损耗，降低并节约成本。

6、加强员工的开口、服务意识，餐中微笑服务、细节服务，特别是开口服务意识，对客沟通“沟通”是通往心的桥梁，也是拉近与客人之间的距离，增进与客人之间的熟悉和了解，并与此同时了解客人的喜好。

7、加强前厅与后厨的协调性和与其它岗点的沟通、配合。加强前台员工对菜肴品质的意识，他们不但是服务员，更是一名检验员，把控好每一道菜肴的质量和品质，出菜顺序及出菜速度起到关键的作用，让宾客吃到健康满意的菜肴。

**餐饮实训心得体会篇二**

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上了去深圳实习的`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领导对我们的关心。

刚上来第一天，从车上下来的时候是凌晨，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，想着终于解放了，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，大家各自坐上了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，等开完的时候郑主任叫我们留了下来，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。

领导对我们都很关照，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，与形形色色的人打交道，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领导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。这是公司和领导给我的机会，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，要不要取消不卖，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！

**餐饮实训心得体会篇三**

近日，我有幸参观了学校的餐饮实训室。这个经历给了我很大的启发，对餐饮行业有了更深入的了解。下面我将分享一下我的参观心得体会。

首先，当我进入实训室时，被整洁、井然有序的环境所震撼。各种尖锐的刀具整齐地摆放在墙上的挂架上，各式各样的炊具在锅橱里排列得井井有条。我注意到，每个厨师都严谨地穿着洁白的厨师服，头戴帽子，双手戴上手套。这种规范的形象让我明白，在餐饮行业中，工作环境和个人形象的重要性。只有通过一流的设备和严格的标准，才能提供高质量的餐饮服务。

其次，我观察到实训室里各个岗位的学习内容和操作流程。由于时间有限，我只能对一些基本的烹饪技巧和流程进行观察。厨师们在炉灶旁熟练地翻炒着各种菜肴，服务员们则在培训模拟的餐桌前演练着上菜和接待客人的礼仪。通过观察，我深刻地意识到在餐饮行业中，每个环节都是至关重要的。只有每个环节都做到精益求精，才能提供顾客满意的服务。

此外，我也在实训室里学到了一些关于食品安全和卫生的知识。在厨房中，我看到厨师们争分夺秒地洗手、消毒工具和工作台，他们知道卫生对食品品质的重要性。当我问到关于食材新鲜度和储存的问题时，一位厨师向我解释了食品安全的基本原则。他说，对于食物来说，新鲜度和储存是不可忽视的因素。只有保证食材的新鲜和适当的贮存，才能确保食品的安全和口感。

最后，我还参观了实训室的餐厅区域。餐厅的布局和装修使人感到温馨而舒适，环境格外的环保。我坐在餐桌上，享受了一次体验式的用餐，品尝到了经过学生们精心准备的美食。在那里，我亲身体验到了高质量的服务和美味佳肴所带来的愉悦与满足。这让我更加明确了餐饮行业的使命，那就是为顾客提供美好的用餐体验。

总的来说，参观学校的餐饮实训室是一次意义深远的经历。通过这次参观，我对餐饮行业有了更深入的了解，并意识到餐饮服务的复杂性和高标准的要求。我明白了在餐饮行业中，每个岗位都有自己的重要性，只有每个环节都做到精益求精，才能提供顾客满意的服务。我也明白了食品安全和卫生对餐饮业的重要性，只有确保食材的新鲜和适当的贮存，才能提供安全和美味的食品。这次参观使我对将来从事餐饮行业充满了期待和动力，我希望能够通过自己的努力，为顾客提供更好的用餐体验。

**餐饮实训心得体会篇四**

大学的专业是餐饮管理，这意味着在我的职业道路上，实践经验是非常重要的。在这个学期的实训课程中，我学会了很多实用的技能和知识，比如如何在繁忙的餐厅环境中保持冷静、如何向客人推销菜品、如何提供出色的客户服务等等。当我到餐厅实习时，这些技能和知识对我非常有帮助，使我能够更好地表现自己并向顾客提供更好的服务。

二、挑战

实训课程不仅给予我了宝贵的经验，同时也带来了很多挑战。在同时处理多桌顾客时，有时候要注意到一些细节是非常困难的。尽管我学到了很多方法来处理情况，但有时候我会有失误。这个过程是很辛苦的，但是，如果我不经历这些挑战，我将无法成长。

三、态度

课程期间，我意识到态度的重要性。无论何时何地，对顾客应该持有友好、积极和周到的态度。在许多情况下，顾客并非因为服务员的技能而选择这家餐厅，反而是因为服务员表现出的态度和关注。这给我留下了深刻的印象，我也试着在我的服务中表现出同样的态度，将自己变得更加可靠和亲切。

四、学习

学习不仅仅是记忆具体的技巧和知识，而且是通过体验和反思不断地改进自己。在这个实训过程中，我不仅学会了如何成为一个好的服务员，而且也学会了如何不断地提高和改善自己。我不仅感受到了与顾客交流、与同事合作的重要性，而且也了解到了如何在各种状况下保持冷静。

五、结语

通过这学期的实训课程，我打下了坚实的基础，学会了如何成为一个出色的服务员。我相信这些技能和知识将帮助我在未来的职业生涯中表现出色，实现自己的梦想。我很高兴自己有机会参加这门实践课程，感谢老师和同学对我的帮助和鼓励。我对自己的未来信心满满。

**餐饮实训心得体会篇五**

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上了去深圳实习的路，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领导对我们的关心。

刚上来第一天，从车上下来的时候是凌晨，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，想着终于解放了，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，大家各自坐上了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，等开完的时候郑主任叫我们留了下来，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。

领导对我们都很关照，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，与形形色色的人打交道，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领导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。这是公司和领导给我的机会，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，要不要取消不卖，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!

餐饮技能实训心得体会2

为期半个月的餐饮实习结束了，回想这次在浩海酒店餐饮部实习的点点滴滴，觉得从中获益非浅，学到了许多在课堂和书本上都无法学到的知识。 之前在美林谷培训了理论知识，及各部门的工作职责，对于我从没有接触过餐饮这个行业的来说一切都那么默生，虽然知道了怎么做,但终究没做过,一切都只是想象,可以说那时侯是急切地期盼着这一天的到来.对此我又高兴又害怕,高兴的是终于可以接触餐饮了,终于可以面客服务了,害怕的是不知道自己能不能胜任,能不能处理好与客人的关系.

餐饮部分有燕鲍翅、雅间区、宴会厅、早餐部、火锅厅、毋米粥、吧台、传菜部和前台接待九个部门,我们9个人分别在不同的部门,两天轮换一次。这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务与管理,这也是我们来此的目的。 从摆台、折口布、传菜、上菜、餐中服务、撤台我们都亲身体验，一开始觉得自己做得很差劲，站也站不住，做事总有些毛手毛脚。慢慢地，工作就上手了，越做越顺了，但觉得应该还能做的更好。全体员工对我们都很热情，不厌其烦的帮助我，并跟我讲工作的内容，注意事项，工作程序。毫无保留地把她们的工作经验倾囊相授，让我感觉到团队的温暖。之前所学的理论知识在开始的时候很难应用到实际中，通过师傅们的指点，使理论与实际相结合，经过一段时间对客服务也轻松自如了很多。闲下来的时间和主管们讨教管理员工的经验，各位主管也都有问必答,倾囊相授。

对于餐饮我要学的东西还很多,要学会观察,做好服务,服务要仔细、周到、及时，要了解客人的需求，对常客要做好个性化的服务，知其喜好，尽力给予满足，做到提前一步的服务，让客人有宾至如归的感觉。

半个月的时间过去了，在这半个月的时间里，感觉自己完全成为了酒店的一分子，对酒店有了深厚的感情，和一起工作的同事也建立了深厚的友谊。在浩海酒店这个大家庭中，可以感觉到大家庭中各部门相互帮助的手足之情，有一首歌唱的好“相亲相爱一家人”，而整个酒店上至领导下至员工就是最亲爱的一家人。感谢浩海酒店给我这样的实习机会，让我在实习中增长了见识，体验了生活，我衷心希望浩海国际酒店能够越来越好，也祝愿美林谷的明天会更好。

餐饮技能实训心得体会3

我记得刚来的时候，让立丹带着我盯餐陶姐带着我盯会，立丹带我盯餐时我老给她制造麻烦了，记一 次盯餐时我把茶壶盖儿盖反了，立丹倒不出，无意之中倒在了客人身上当立丹发现时忙给客人道歉，哎都怪我笨手笨脚的，没有帮上忙竟帮倒忙了。 婚宴 我第一次盯婚宴的时候，当时我特别的紧张，不敢去询问客人的要求，后来钟丽跟我说放轻松，要主动去做，最重要的就是勤快，脑子要灵活一点就可以了，到后来每一次有客人来吃饭我会主动热情周到的去服务，用最真诚的微笑去迎接每一位客人，最后我会主动去拿客户调查表询问客人的意见，就这样一次次的盯餐让我自己更加充满了信心，在酒店里实习不免遇到这样或者那样的麻烦，什么样的客人都会遇到，我觉得吧要看自己去如何的面对了我想只要用一颗真诚的心无论遇到什么样的坎坷我一定会踏过去的。 体会 在这实习的日子里，我学到的东西很多，比如餐桌上的礼仪、和客人打交道，还有就是作为三星级的服务员该怎么面对客人不同的要求，在订餐的过程中，看着客人入座一些客套话和敬酒方面的，都学到了一点点，还有比较重要的就是人与人之间的交往。

在诺林实习的这段时光，是快乐的当我为客人呈上热情的微笑，听到客人的道谢，当我为客人端茶倒水时，客人露出满意的微笑，当我的服务获得客人的称赞和肯定时，我的内心向吹过一阵春风，美滋滋的。

通过这次实习我学到了很多在学校学不道的东西，这次实习让我懂得人生不都是一帆风顺的，只要勇敢的面对人生的每个驿站。回想在这里的工作情况有酸甜苦辣不尽如意更重要的是心态，发现这个不足之处以后要改正应该还算及时把，在接下来的日子里我会朝这个方向努力。

感谢北京易尚诺林大酒店给我这次机会，感谢领班对我的教导和教会让我从中受益。

餐饮技能实训心得体会4

为期一周的实训课结束了，这一周我们学到了很多东西，都是以前理论学习体会不到的。我们在以前的课堂学习让我们心里有了理论基础，实践起来也有所因循。以前对餐饮和客房方面的操作不以为然，觉得很容易，真正操作起来也不那么容易，总结起来就是：实践出真知!其实我们对这次胡实训课也是充满期待和好奇的，在着短短一周的时间我们体会到很多，过程也充满乐趣，真可谓是娱教于乐。下面是我对这一周的总结。

周一上午我们老师集中上课交待我们这一周的任务安排，交给我们理论的操作步骤和我们该注意的一些安全事项，给我们分成小组进行，这保证了接下来的活动次序，我们进行得很有次序，保证每一步都按计划进行。下午我们来到了餐饮实训实验室，老师教我们使用托盘，分别对男生女生进行不同重量的要求，让我们亲自体验了托盘的使用，规范胡使用托盘为下面使用餐具保证安全的基础。练习完托盘教我们折口布折花，分别教我们大家5种植物和5种动物的折法，同学们都学得很认真，也很感兴趣。折这个花也很要心思，培养我们心灵手巧，做事要细致认真。还好，我也能够把这十种折法学会了，并且在课后上网查询多学习了几种折法。真可谓是学海无涯，每个方面要学习的地方都很多，这个可以说是活到老学到老。

周二早上我们继续来到餐饮实验室，这次我们开始操作摆台，老师示范摆桌的次序，看上去很简单，但是真正操作起来才体会到其中的奥秘，里面胡学问也不少，需要细致耐心的进行，这也很需要多加练习，这次摆台是分小组进行，每一个人都亲自练习了一遍，下午也是给我们自由练习，我多练了几次，也摸清了其中的规律，在摆桌这一项我完成得还可以，很高兴。

周三早上我们开始学习饭店客房铺床，这个项目我们是去到时三星级宾馆莲城宾馆学习，由那里专业的领班经理亲自教导，我们第一次铺床单都达不到一次定位，这个确实为难到了我们，是了几次都没有找到感觉。但那里的经理对我们很耐心，经下午的练习我们也完成了要求，虽然一身的汗，还是很高兴，终于学会了专业的铺床。

周四让我们自由练习，我们以宿舍为单位进行分别练习，相互测试，总算掌握了这次实训的任务。

周五是验收成果的测试，我们进行了铺床测试，要求在四分钟完成铺床单、套被子枕头，我们也都按要求完成了。

经过这次实训，我们都喜欢上了这门课程，学到了很实在的知识，在日常生活中也密切使用到。很是受益匪浅，也为我们接下来的实习做了好铺垫。

**餐饮实训心得体会篇六**

时间在悄然无声的逝去，转眼间xx年即将画上圆满的句号。xx年也正在向我们迈进，而每个人也都在憧憬着，在未来的一年里有着怎样的故事，有着怎样的收获。回顾这一年里所发生的事，以及所改变的，对于它人来说也许这一年里它是平凡与平淡的。但对于‘新世纪国际大酒店餐饮部’来说它是具有着多么不平凡的意义所在，因为在这一年里‘餐饮部’又迈进了更高更稳的一个台阶。更加的规范了，并在酒店高管和部门领导的带领下、以及各位同事的支持与努力下共同完成了部门领导下达的必保指标xx万和力争指标xx万。并且出色的完成了20xx年与指定的指标超出了xxxx是值得庆贺的，但同时也有不足之处需改变。现将20xx年的工作情况汇报如下：

一、在现如今餐饮市场如此严峻的情况下、在酒店领导正确的指导思想下，将一楼宴会厅进行扩建升级打造出一个高规格的.婚宴接待及大型酒席接待，在市场上取得了极大的影响力和创建了非常好的口碑和宣传，同时宴会厅的接待桌数及营业额不断的上升，与去年同期相比大幅的增长。与此同时在服务质量上和宴席接待上对客交接和跟踪都要求每一位管理层和员工做到让客人感受到“宾至如归、做到让宾客高兴而来满意而归”。

二、在金秋的8月里酒店餐饮部举办的“徽府菜走进丹阳暨有机食品推荐会”的美食节活动，我们顺利并出色的完成了接待。在繁忙的十月黄金周里迎来了“复查”，面对困难重重的工作，在大家团结一致、共同努力下，我们通过了星评。而餐饮部通过星评期间的努力和学习下也更加的规范，无论是管理、物品摆放、卫生以及服务员的操作都更加的规范化了。

三、针对一、二楼不同于包厢固定接待，属于多功能型的，岗点较多，在服务员岗位不固定的情况下，怎样合理安排员工的工作岗位和接待工作尤为重要，所以每个月制定出员工的岗位调换工作及每日工作安排的工作计划进行合理分工，并对每天的工作做出总结及突发事件的妥善处理及分析，并对每个管理层的工作进行督导和检查。

四、为了工作能够更加顺利并良好的完成和传达上级领导部署的工作任务，每日坚持不断的进行召开岗点总例会，传达会议精神并检查员工仪容仪表、礼貌礼节。

五、关注员工的思动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，从而去为宾馆提供质的服务。

六、制定奖罚制度，并做到奖罚分明，从而调动员工的积极性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。

在酒店高管和部门领导的栽培、信任与期望下二楼共组交给我，我很高兴领导对我的信任，但同时我倍感压力，不过俗话说没有压力何来动力。在以后的工作中，我将会化压力为动力，带领着我的团队，认真、负责的完成每项工作。同时，在以后的工作中，我也将严格要求自己，提高自身素质、提高业务知识和经验，现将xx年的工作计划如下：

一、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排，根据工作岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

二、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能，业务知识的培训，让每一位员工都能够时全能达人，无论是接待会议、酒席、vip、自助餐、包厢、大堂吧工作都是出色的完成接待。

三、定期的召开员工坐谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

四、收集宾客对用餐服务质量和菜肴意见和建议，并做好记录作为我们改进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断的改善和提高我们的服务质量和菜肴质量。

五、针对于一、二楼餐具，流失量大，特别是玻璃器皿和不锈钢餐具的流失和损耗，制定一个合理的计划做到每天盘点不锈钢餐具，严格要求每位员工都‘爱店如爱家’，在工作中严格按照操作三轻进行，工作从而减少餐具的损耗，降低并节约成本。

六、加强员工的开口、服务意识，餐中微笑服务、细节服务，特别是开口服务意识，对客沟通“沟通”是通往心的桥梁，也是拉近与客人之间的距离，增进与客人之间的熟悉和了解，并与此同时了解客人的喜好。

七、加强前厅与后厨的协调性和与其它岗点的沟通、配合。加强前台员工对菜肴品质的意识，他们不但是服务员，更是一名检验员，把控好每一道菜肴的质量和品质，出菜顺序及出菜速度起到关键的作用，让宾客吃到健康满意的菜肴。

**餐饮实训心得体会篇七**

首先要取得相关的原始凭证，然后根据这些原始凭证，将其登记记账凭证。在根据记账凭证，登及其明细账。期末，填写科目汇总表，进行试算平衡，最后才把它登记入总账。结转其成本后，根据总账合计，填制资产负债表、利润表等等。

现具体总结如下：一、编织记账凭证。首先要根据经济业务写出会计分录（会计循环的基石）。我原本以为有关的会计知识我都基本掌握了，但这些似乎只是纸上谈兵，当把这些理论性的东西搬上实际应用时，我却无从下手。于是只能把《会计学原理》搬出来，认真的复习了一下，把日常较多使用的会计业务认真读透。然后是根据会计分录填写记账凭证。练习填写收款凭证、付款凭证、转帐凭证，了解掌握各种常见原始凭证的格式、记载内容以及填写方法。二、登记帐簿。其中开设有明细分类账户，现金日记账户和银行存款日记账户，登记各种帐户的期初余额，总分类账户。

会计本来就是繁琐的工作。虽说机长看起来有点像小学生都会做的事，但在实习期间，我曾对着那些枯燥无味的账目和数字邓长等的错漏百出。愈错愈烦，愈烦愈错。因此会计工作没有一定的耐心和细心是很难胜任的，因为一出错并不能随便用笔涂、用橡皮擦、用刀片刮。每一个步骤会计制度都是严格要求的。比如说：

1．写错数字就要用红笔画横线，在写上“作废”两字，这样才能作废。

2．对于数字的书写也有严格要求，自己一定要清晰，按格填写，不能东倒西歪的。并且记账时要清楚每一明细分录及总账名称，而不能乱写，否则总账的借贷双方就不能平了。因此，做帐切忌：粗心大意，马虎了事，心浮气躁。做任何事都一样，需要恒心、细心和毅力，那才能到达成功的彼岸！三、编制报表。首先在左上角天明编制单位、编制时间；然后根据账簿资料、年终决算资料编制财务报告，如资产负债表、利润表等等；还必须要使资产负债表保证左方金额合计等于右方金额合计，否则重填；最后还要编制人签名。

2．3实习成果

3实习心得

通过这次实习，我觉得在课堂上不能忽略老师讲授的知识。如果，在课堂上不认真听课，不认真做笔记，那么，在实际操作的过程中，就会发现有很多问题自己不知如何下手，没有办法解决问题。只有认真的在课堂上学习理论知识，在实践的过程中把学到的理论知识应用到实践中，才能够更好更快地解决问题。

一个星期下来，除了吃饭、睡觉，其余时间都是呆在教室里做账，眼睛盯着生疼。

晚上回到寝室，还需一段时间继续白天的核算，结果往往是身心的疲惫，但当我看到自己的计算结果与资料给的答案相同时，我又是万分的欣喜，终于功夫不负苦心人，一次性就计算对了，不简单啊！

会计本来就是烦琐的工作，这急不得。在实习期间，我自我感觉还没有对着那枯燥无味的账目和数字而心生烦闷、厌倦，以致于登账登得错漏百出，愈错愈烦，愈烦愈错，导致“雪上加霜”，但孰能无错？总会难免因自己的不细心，把数据登记错开或者抄错。我没有心浮气躁，马虎了事，而是静下心来，根据会计更正方法或者重新来过，用心地去做，反而越做越觉乐趣，越做越起劲。因此，我们要谨记，做任何事都一样，需要有恒心、细心、耐心和毅力，那才会到达成功的彼岸！

这次会计模拟实习对我明年打算会计证打下了基础，更使我对会计学添了几分学习兴趣。所以接下去我还得自觉学习更多的关于会计方面的知识，不会的不理解的还需耐心求教，争取实现自己的.计划！

**餐饮实训心得体会篇八**

校内餐饮实训是我大学期间最难忘的一段经历，通过这段实训，我不仅学到了餐饮行业的相关知识和技能，还锻炼了自己的沟通能力和团队合作意识。在整个过程中，我深刻体会到了餐饮服务的重要性，以及如何满足顾客需求和提供高质量的服务。在这篇文章中，我将从实训前的准备工作、实训过程中的发现与收获、实训中遇到的困难和解决办法以及实训后的反思与总结等几个方面，对我的校内餐饮实训心得体会进行总结。

第一段：实训前的准备工作

在实训开始之前，我们的导员组织了一系列的准备工作，包括培训课程和考核要求等。为了更好地适应实训环境，我主动报名参加了餐饮服务技能培训班，并在课余时间阅读了相关书籍，提高了自己的专业知识水平。此外，我还主动与同学们组队进行实操练习，相互帮助和评估，以保证我们在实训过程中能够发挥出最佳状态和水平。

第二段：实训过程中的发现与收获

在实训过程中，我发现了餐饮服务的重要性。在服务顾客的过程中，我们需要细心倾听顾客的需求，并根据他们的要求提供满意的解决方案。没有了解到顾客的需求，我们提供的服务就显得空洞无力。另外，我还学会了如何与团队合作，分工合作，有效地协作完成任务。每个人都发挥自己的专长和优势，最大限度地提高了工作效率。

第三段：实训中遇到的困难和解决办法

在实训中，我们遇到了各种各样的困难，比如高峰时段的人流量大、顾客各种各样的要求以及突发事件处理等。面对这些挑战，我意识到沟通是解决问题的关键。通过与同事之间的有效沟通，我们能够更好地合作完成任务。此外，我还学会了从困难中寻找解决问题的办法，不断调整自己的思路和方法，保证工作的顺利进行。

第四段：实训后的反思与总结

实训结束后，我深刻反思了自己的表现和不足之处。我发现自己在实践操作的时候，缺乏细心和耐心。而餐饮服务行业对于细节的把握十分重要，因此我决定加强对操作流程的熟悉，提高我的专业技能水平。同时，我还意识到在与顾客沟通中，我需要更加耐心地倾听和理解他们的需求，以提供更好的服务。

第五段：心得体会总结

通过这次校内餐饮实训，我真切体会到了餐饮服务的重要性，以及如何通过良好的沟通和团队协作提供高质量的服务。我学到了很多知识和技能，不仅提高了我的专业水平，还培养了我的责任心和团队合作意识。在未来的工作中，我将继续努力，不断学习和进步，为了提供更好的餐饮服务而奋斗。

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