# 2024年餐厅员工心得体会(通用12篇)

来源：网络 作者：梦醉花间 更新时间：2024-09-10

*我们在一些事情上受到启发后，可以通过写心得体会的方式将其记录下来，它可以帮助我们了解自己的这段时间的学习、工作生活状态。心得体会对于我们是非常有帮助的，可是应该怎么写心得体会呢？以下是我帮大家整理的最新心得体会范文大全，希望能够帮助到大家，...*

我们在一些事情上受到启发后，可以通过写心得体会的方式将其记录下来，它可以帮助我们了解自己的这段时间的学习、工作生活状态。心得体会对于我们是非常有帮助的，可是应该怎么写心得体会呢？以下是我帮大家整理的最新心得体会范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

**餐厅员工心得体会篇一**

第一段：

作为餐厅员工，我有幸能够亲身体验到这个行业的独特魅力。在我所就职的餐厅，每一天都是如此忙碌而又充满挑战的。从这个工作中，我学到了许多关于服务、团队合作和应对压力的重要经验。随着时间的推移，我对餐厅员工的角色和职责有了更加深入和全面的理解。

第二段：

餐厅员工的首要职责是提供优质的客户服务。在繁忙的时段里，餐厅里的氛围常常十分拥挤喧闹，但是我们始终要保持微笑和平静。餐厅员工需要快速反应，善于与客人沟通，并尽力满足客人的需求。我学会了如何有效地处理客人的投诉，并以专业和礼貌的态度对待每一位客人。这种对服务质量的高度重视使我更加理解了客户满意度对于餐厅业务的重要性。

第三段：

在餐厅工作，团队合作是成功的关键因素之一。在忙碌的时候，每一个环节的疏忽都可能导致整个服务流程的混乱。因此，餐厅员工需要紧密协作，互相支持。我学会了如何与其他员工进行有效的沟通，合理分工，确保每一个环节都得到妥善处理。当面对难题时，我们会相互鼓励和支持，以保证客人得到最好的服务体验。通过与团队合作，我意识到了一个井然有序的团队是多么重要。

第四段：

除了对服务和团队合作的重要性的体验，餐厅员工也面临着巨大的压力。客人的要求会随时发生变化，而我们需要在快节奏和高压力的环境下迅速反应。我学会了保持冷静和集中注意力，以及灵活应对各种挑战和突发状况。此外，长时间站立和不规律的工作时间也会对身体和心理产生一定的负担。因此，我学会了照顾自己，保持良好的工作生活平衡。

第五段：

尽管餐厅员工的工作很辛苦，但是我从这个行业中获得了许多宝贵的经验和成长。我认识到服务他人的乐趣和满足感是无法用金钱来衡量的。每当我看到客人对我的服务表示满意并留下微笑时，我感到自己的努力是值得的。同时，我也遇到了许多有趣的人，结识了一些长久的朋友。我相信这些经验和人际关系将对我的未来产生积极影响。

总结：

作为餐厅员工，我深刻体会到了优质服务、团队合作和应对压力的重要性。这个行业需要不仅需要技巧和效率，还需要耐心和责任心。尽管工作很辛苦，我从中获得的经验和成长是无法替代的。通过服务他人，我学会了如何更好地与客人和团队合作，这将对我的未来职业发展产生积极影响。我对未来的餐厅员工生涯充满了期待和动力。

**餐厅员工心得体会篇二**

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。

**餐厅员工心得体会篇三**

作为一个单位员工餐厅主管，我工作了近十年。在这段时间里，我不断地调整我的管理方法，以期达到工作效率的最大化。通过这些年的实践和总结，我认为以下几点是作为一位单位员工餐廳主管必备的要素，他们对于单位餐廳的顺利运行非常重要。

第二段：员工培训

培养员工是单位员工食堂管理的重要环节。员工培训不仅能够提高员工的专业素质和工作能力，还能够提高员工的自信心和责任感。因此，作为餐厅主管，我们需要重视员工培训，为员工的个性化发展提供支持和鼓励。为了提升员工质量，我不仅定期给员工提供职业培训，还指导他们定期参加各种行业交流学习，促进学习和思考。

第三段：管理流程

一个精细的流程体系是餐厅顺利运作的保证。因此，我们需要制定严密的管理标准和流程索引。我每天都会检查餐厅服务情况，并优化我制定的管理页面内容。同时，工作检查也是我保障餐厅高品质服务的一个重要指标。通过持续的质量管理和流程创新，我不断提高餐厅运作效率和服务质量，满足员工的吃饭需求和口味。

第四段：餐厅环境

与餐厅员工培训和流程息息相关的是餐厅的整体环境。一个干净整洁的餐厅环境和轻松愉悦的气氛，不仅能促进员工的生活品质，还能提升他们的消费体验及对整个企业的归属感。因此，我不断积极地推动餐厅装修和环境改善，使餐厅能够与时俱进地展现出一个舒适、温馨、专业的企业形象。

第五段：为食堂提供高质量食品

最后，作为餐厅主管，我们要重视食品质量，注意提供营养、健康、美味的饮食菜品，确保员工的营养摄取和饮食全面。因此，我组织员工参加食品检验工作，为餐厅提供安全、品质、环保、营养的食品。同时，我也关注员工对餐厅的反馈，并根据反馈优化餐厅菜品，避免重复和单调的味道，并推出多种新菜品，满足员工的个性需求。

结语：

作为一个单位员工餐廳主管，我深知餐厅管理工作的重要性。在提高员工素质、规范流程管理、营造舒适环境、保障食品质量等各方面，在提高员工满意度的同时，提升企业形象，为餐厅服务质量的升级打了坚实的基础。我将继续深入推动餐厅管理现代化，创新优化绿色环保、便民、健康新餐食市场，为员工服务和企业发展作出更多的贡献。

**餐厅员工心得体会篇四**

4月25日是我生命中的一个转折，既平凡又特殊，我由一个学生转型成一个员工，在开始了实习之旅，经历一个月的培训我被分到青岛xx大饭店西餐厅。

初到西餐我的内心十分恐惧，我怕我自己什么都不会，怕会闹笑话，然而其实不然，因为这里的人不仅热情且还乐于助人很快我就掌握了服务流程。因为自身年龄较小，有那么多老员工庇护着，重活累活从不让我干，对新鲜事物的好奇以及对工作的初步认知我基本上每天都处于高度兴奋状态，因为对客热情度较高、工作效率较快、表扬信数量较多被评为“xx20xx第二季度优秀实习生”的荣誉称号。

那时我觉得很幸福每天快快乐乐的工作，每月快快乐乐的数工资，但是幸运女神永远不会只眷顾我一个人，因为工作的优异会得到领导的赏识，因而会是同事间相互嫉妒，自己的劲敌也会出现，酒店人员流动量较大，许多老员工因个人原因，递交了辞职申请和调岗申请，这样只剩下我们一些新员工，经理便开始了他的培训计划。

由最基本的礼仪培训-站位迎宾-掌握服务技能-微笑服务-个性化服务，这一路走来其中的辛酸自是不言而知，过程是简单的、经历是宝贵、收获是硕大的。

让我感悟最深的是：潜能是有限的、激发潜能是经历有限的事，因为困难并不可怕，只是在于克服困难的过程中你是否能硬着头皮将这个过程走下去，因为苦和累我在是个月中几乎陪伴我的只有泪水，我想到的仅仅只是是我自己选的，电大是我自己要上的,就是爬也要用我的坚强把这条路走下去!

**餐厅员工心得体会篇五**

酒店工作中热忱固然重要，但还需要具备良好的服务能力。例如遇到突发事件，客人心肌梗塞突然昏厥，如果等医务人员到来，客人生命恐怕会有危险。服务人员这时如果没有一点急救知识，纵有满腔热情也无济于事，因为其中涉及到能与不能“技术性问题。因此，认为作为酒店服务员至少要具备以下几方面。

1、服务员的仪态

服务人员在服务时一定要服饰整齐、仪态端庄，使顾客深信酒店是重清洁服务的。男性服务生必须常刮胡子，衣服整齐，双手及指甲要清洁，并注意口臭及体臭。女性服务生头发要梳理整齐，并带上规定的发罩;除了结婚戒指及手表外，不带其他任何装饰品;不要使用艳色指甲油，指甲要修剪整齐;穿规定的平底鞋及长筒袜，给客人留下端庄及注意卫生的印象。工作时服务人员不要抽烟、嚼口香糖。礼貌、亲切、助人为乐的态度以及讲话时适度音调等更能增加服务生的美感。餐厅服务人员在服务时一定要做到态度和蔼，待人处事的态度须非常小心。如发生意外事件时，应记住一定要忍耐，以诚恳的态度来解决任何争端，一切以”顾客至上“为原则。

2、服务员的合作精神

工作人员一定要做到认真负责，迅速合作，这样都能使工作更顺利。服务员不但应能愉快胜任自己的工作，而且也应能发现及了解同事们的困难，并立刻知道在何处以何种方式来协助同事。这种积极参与、合作的精神有助于工作的顺利进行。

3、服务员的诚实与礼貌

工作的同事之间一定要相互尊重，互相帮助;遵守餐厅的规定，不贪财，不欺骗客人，礼貌周到。这样在服务时，才会赢得客人的好感。只要平时就注意培养从业人员应有的修养，生意才能更好，才能达到餐厅营利的.目的。

礼貌、亲切、助人为乐的态度以及讲话时适度音调等更能增加服务生的美感。

另外，酒店服务人员在服务时一定要做到态度和蔼，待人处事的态度须非常小心。如发生意外事件时，应记住一定要忍耐，以诚恳的态度来解决任何争端，一切以”顾客至上“为原则。

**餐厅员工心得体会篇六**

本人从学校出来工作至今已将近10年时间了，换过无数的.工作。发现自己还是更喜欢餐饮服务行业，喜欢和顾客打交道，特别喜欢和老外打交道，因此，相对自己所做过的其他行业来说，我更加的投入，做事也更加有激情。立足现在，展望未来。结合多年来的工作经验，现在我有几点自己对餐饮服务的看法，如下：

俗话说：顾客就是上帝，顾客就是我们的衣食父母。那么，如何才能让顾客在每次消费过后对我们仍依依不舍的眷顾呢？从而想下次再来呢？答案很简单：优质的环境+优质的产品+优质的服务。

1、优质的环境。在顾客一进入餐厅，就能感觉到轻松，舒适，如家般的感觉。

2、优质的产品。以娴熟，精细到位的做工为顾客量身定做出更好，更美味的产品。尽管众口难调，但我们也要尽力打造出自己的特色和品牌（竞争力）。

3、优质的服务。无论你做什么的，在面对顾客时，首先上场的应该是优质的服务，你服务好了，顾客才会有进一步再此消费的欲望。即使你的产品或环境等某些客观因数让顾客不甚满意，但你优质的服务也会让他感动，好的话，或许他还会给你一些好的意见或者建议，从而让你找出不足，继而不断的改进和完善。在我从事餐饮服务这三年当中，遇到过不少这样的例子。产品不好，但顾客下次还来，是冲着我们优质的服务而来的，他相信我们会改进，会一次比一次做得更好。所以，要使顾客满意不难，这就要求我们平时在面对顾客时，应该“微笑多一点，服务多一点，态度好一点。”

以上是本人对餐饮服务的一些个人看法，由于本人才疏学浅，尚有诸多不足之处，还望大家多多指教，给予一些好的意见或者建议。再此，本人表示衷心的感谢！

【导语】的会员“鼻屎”为你整理了“”范文，希望对你的学习、工作有参考借鉴作用。餐厅服务员工作总结推荐......

当我们经过反思，有了新的启发时，可以寻思将其写进心得体会中，这样我们可以养成良好的总结方法。那么心得体会到底应该怎么写呢？以下是小编为大家整理的餐......

**餐厅员工心得体会篇七**

你做到彬彬有礼了吗你做到和蔼可亲了吗你做到高贵典雅、端庄大方、聪明伶俐、沉着冷静、机智果断了吗你做到无可挑剔了吗你做到了多少你做到了多少，也就意味着“考官”能给你打多少印象分，也就意味着他将决定以怎样的态度对待你，是尊重是信任抑或是冷漠，甚至轻视人与人之间其实就是相互的，别人对你的态度，实际就是你自身言行的一面镜子，不要总去挑剔镜子的不好，而是应更多地反省镜子里的那个人哪里不够好，哪里又需要改进。具体到我们的实际工作中，也就是要求当你负责内务工作的时候，你是不是一个很好的“内应”，工作得很“漂亮”动作麻利，收拾得很干净，东西永远准备在别人需要。

**餐厅员工心得体会篇八**

本人从学校出来工作至今已将近10年时间了，换过无数的.工作。发现自己还是更喜欢餐饮服务行业，喜欢和顾客打交道，特别喜欢和老外打交道，因此，相对自己所做过的其他行业来说，我更加的投入，做事也更加有激情。立足现在，展望未来。结合多年来的工作经验，现在我有几点自己对餐饮服务的看法，如下：

俗话说：顾客就是上帝，顾客就是我们的衣食父母。那么，如何才能让顾客在每次消费过后对我们仍依依不舍的眷顾呢？从而想下次再来呢？答案很简单：优质的环境+优质的产品+优质的服务。

1、优质的环境。在顾客一进入餐厅，就能感觉到轻松，舒适，如家般的感觉。

2、优质的产品。以娴熟，精细到位的做工为顾客量身定做出更好，更美味的产品。尽管众口难调，但我们也要尽力打造出自己的特色和品牌（竞争力）。

3、优质的服务。无论你做什么的，在面对顾客时，首先上场的应该是优质的服务，你服务好了，顾客才会有进一步再此消费的欲望。即使你的产品或环境等某些客观因数让顾客不甚满意，但你优质的服务也会让他感动，好的话，或许他还会给你一些好的意见或者建议，从而让你找出不足，继而不断的改进和完善。在我从事餐饮服务这三年当中，遇到过不少这样的例子。产品不好，但顾客下次还来，是冲着我们优质的服务而来的，他相信我们会改进，会一次比一次做得更好。所以，要使顾客满意不难，这就要求我们平时在面对顾客时，应该“微笑多一点，服务多一点，态度好一点。”

以上是本人对餐饮服务的一些个人看法，由于本人才疏学浅，尚有诸多不足之处，还望大家多多指教，给予一些好的意见或者建议。再此，本人表示衷心的感谢！

**餐厅员工心得体会篇九**

1.迎客:

1.当迎宾员将顾客领到该区域中时，服务员应微笑点头问好.

2.拉椅让座，根据顾客人数添减餐具，递上菜单.

点菜:

3.翻开菜单，请顾客阅览，同时介绍本店特色菜，特价菜，新推菜及酒水

4.在记录顾客所点菜品，酒水时，写清日期，桌号，点餐人数，服务员姓名.

5.顾客点完菜完毕，重复点单，以确认顾客所点菜品，然后示意顾客稍后菜品上桌，离开前应提醒顾客注意随身携带的物品以免丢失.

2.下单:

6.下单核对单据与预算是否一致.如有问题迅速解决.

3.餐中服务

7.将顾客所点酒水及一次性餐筷送上餐桌，征求顾客意见，启瓶倒入杯中.

8.巡视自己所管区域顾客的用餐状况，及时补充客人所需，整理台面，上菜报清菜名，划菜核单，征求顾客意见，随时撤下顾客餐桌上的空餐具和用具.

9.服务员有事暂时离开工作区域时，必须要向邻区的服务员打招呼寻求帮忙.不要长时间离岗，办事完毕应迅速回到工作区.

10.随时巡查地面和台面卫生，及时清理以持续清洁.

11.顾客离座拉椅，提示顾客带好随身携带的物品，并致欢送辞.

4.收台

12.餐具应按档码放，不得大餐具摞小餐具，前厅用品和厨房用品分开，使用规定的收台工具将餐具分别送到洗碗间.

13.清整台面垃圾，擦净桌椅，及时摆台以便接下桌顾客

**餐厅员工心得体会篇十**

虽然这次的社会实践只有短短的几天，而且从事的是比较简单的服务工作，但是通过与各种各样的人接触，还是让我学会了很多道理。

首先是明白了守时的重要性。工作和上学是两种完全不同的概念，上学是不迟到很多时候是因为惧怕老师的责怪，而当你走上了工作岗位，这里更多的是由于自己内心的一种责任。这种责任是我学会客服自己的惰性，准时走上自己的岗位。这对我以后的学习生活也是一种鞭策，时刻牢记自己的责任，并努力加强自己的时间观念。

其次让我真实的体会到了合作的重要性。虽然我工作的只是小小的一家餐厅，但是从点单到制作到递送到结帐这一环环的工作都是有分工的，只有这样才能使整家店的工作效率都大大的提高。以前虽然在书上看见过很多的团队合作的例子，但这一次是深刻的体会到了，正所谓“众人拾柴火焰高”，“团结就是力量”。在以后的学习和工作中，一定会要牢记这一点，将自己融入到集体中，和大家一起携手走向辉煌。

再次，这次打工的经历也让我的心理更加趋于成熟。在餐厅里每天面对形形色色的客人，重复着单调的工作。让从未涉世的我还是有那么一点点不适应的，但是坚持就是胜利。打工毕竟和在家是完全不同的概念，我们学会需要忍耐，需要学会承受，需要学会坚持。

将自己这短短的几天实践同理论相联系，我了解到当代大学生与以往的大学生相比较，求学经历、生活条件、所处社会大环境都相对优越，也没有经过必要的挫折教育，因此，意志往往比较脆弱，克服困难的能力也较差，常常是对社会的要求较高，对自我的要求较低。大学生的责任意识日益成为社会关注的热点问题，责任意识和诚信意识成为不少地方采用人才的两个新标准。大学生参与社会实践是促进大学生素质教育,加强和改进青年学生思想政治工作，引导学生健康成长和成才的重要举措，是学生接触社会、了解社会、服务社会，培养创新精神、实践能力和动手操作能力的重要途径。对于当代大学生来说，应当刻苦学习专业知识，不断提高综合素质和运用知识的技能。从大学生活的开始到走进社会的大圈子中，就只有短短的几年时间，谁不想在将来的社会中能有一席之地呢?所以大家认为大学生必须投身校园内外的各类实践活动，有助于锻炼品质，提高能力。可见其对大学生综合素质的提高有不可抵触的重要性。不能否认有过打工经历的同学，看起来要比其它同学更成熟、社会适应力更强，但对于学生，社会适应力只是一方面的衡量指标，大学期间主要的任务是学业结构的搭建，即知识结构、专业结构的搭建，为了打工影响甚至放弃了专业知识的学习，结果是得不偿失的。

实践出真知，社会实践活动是大学生活的重要组成部份，培养当代大学生的历史使命感、社会责任感和积极向上的精神风貌，充分发挥实践育人的作用，提高大学生的综合素质，也是检验所学理论知识的标准，社会实践不但为大学生提供了一个发挥自我才能，展现自我风采的舞台，也是培养和锻炼同学们综合能力的一个阶梯，更是一个大学生进入社会，走上工作岗位前的演练场地。社会实践活动，这样可以使同学在实践中更好的认识国情，贴近社会，从而确定比较正确的人生前进方向。作为高校教育者，如果能引导大学生将强烈的使命感转化为学习、服务、实践、奉献等实实在在行动，把行动变为责任，将会使大学生在人生轨迹上树立起更高的起点。大学生的社会责任意识，应该说不仅有助于他们较快适应、融入社会，同时也是实现自我价值的必由之路。一切认识都来源于实践。实践是认识的来源说明了亲身实践的必要性和重要性，但是并不排斥学习间接经验的必要性。实践的发展不断促进人类认识能力的发展。实践的不断发展，不断提出新的问题，促使人们去解决这些问题。而随着这些问题的不断解决，与此同步，人的认识能力也就不断地改善和提高。马克思主义哲学强调实践对认识的决定作用，认识对实践具有巨大的反作用。认识对实践的反作用主要表现在认识和理论对实践具有指导作用。认识在实践的基础上产生，但是认识一经产生就具有相对独立性，可以对实践进行指导。处理人与人之间社会关系的活动，即人类的社会交往以及组织、管理和变革社会关系的活动。如政治活动、社会改革实践、阶级斗争等。因此，大学生应该积极参与实践，使实践与认识相结合。大学生可以通过调查研究了解实际情况，结合所学为政府部门提供决策参考是一件十分有意义的事情，既提高能力又服务社会，这是一种双赢的选择;二是志愿者服务，将专业知识与社会需求紧密结合起来，利用专长服务社会，回报社会。三是参加各种公益活动，培养自身的社会责任感，这是一种贯穿于日常生活当中的社会实践形式，以小见大，以细微之处见长，是进行社会实践活动的一种长效机制。

**餐厅员工心得体会篇十一**

半年多前，我到了安亭镇的大众宾馆开始我的实习生活：前台收银。上岗前我满脑子胡思乱想：“平时寡言少语的我能和新的伙伴相处好吗?能适应一个全新的环境吗?平时内向胆小的我能处理好工作上的问题吗?能面对外宾而气定神闲、应付自如吗?平时粗心大意的我会算错帐、收错钱、做错事吗?一个又一个问号在我脑海中浮现;一个又一个担忧在我心中盘旋。初涉世事的我，就在惶恐不安和紧张忧虑中度过最初的几天。

事情却并没有我想象的那么糟。在同事和领导的帮助下，我很快便适应了新的工作和生活环境。随着时间的推移，我也渐渐熟悉了业务。当然这其中也遇到过困难，但大多能顺利解决。记得有一次，原本两个人当班的中班临时由我一个人负责。开始我有点慌，不但因为那是一天三班中最忙的一班，也因为那是我第一次独自一人当班。我不停地告诫自己：要冷静，不会有事的。就这样我很快进入了角色，有条不紊地进行着我的工作。原以为这一天就这样平安地度过了，可是一位外国客人突然说要退房，我愣了一下，我是第一次接受退房，生怕自己会做错什么。于是我先回忆了一下退房程序，然后开始收回钥匙、通知各部门退房，核算帐单，与电脑核对，给客人结帐，等候查房通知，确认没有问题后放人。虽说只是简单地几个程序，操作起来也挺复杂的。就拿核算帐单来说，虽然现在是微机管理饭店，有一套财务软件能帮我算帐单，但按规定，为了防止电脑系统在操作中有什么差错，还必须手工将所有原始帐单核算一遍。如果客人住了几个月，那账单就跟小山似的。好不容易结好了帐，送走了客人。太棒了!平安无事。我那颗悬着的心终于放下了，心里真有说不出的高兴。

不过并不是所有事都是一帆风顺的。有一回，一次小小的笔误，使我受到了失败的教训。虽说涉及的金额不算大，教训却是终生难忘!

半年实习生活有苦也有乐，它使我变得勇敢坚强，它让我变得热情大方，它也让我确立了新的人生目标。

实习，真是锻炼人的好机会!

**餐厅员工心得体会篇十二**

这是一个互助平台，为您提供大量酒店西餐厅员工工作心得体会范文，送一篇给你。

以下是乐聘网小编为您准备的西餐厅迎宾员工作内容;西餐厅迎宾员工作程序

1.提前到达工作岗位，做好迎宾的准备工作。

2.精神饱满，面带微笑，热情欢迎前来就餐的客人。

3.主动问候客人，问清就餐人数。

4.引领客人进餐厅，走在客人斜前方。

5.安排适当的餐桌，请客人就座。

6.与客人交谈过程中，注意使用敬语。

7.递上菜单和酒单，请客人先看。(或由盯台服务员和酒水员上)

8.招呼值台服务员上前服务。

(二)值台服务

1.客人入坐后，盯台的服务员主动上前，热情地问候客人。

2.服务员为客人斟一杯冰水，晚餐要点燃蜡烛。

3.酒水员或服务员递上酒单，询问客人喜欢何种餐前酒，根据客人的要求准备餐前酒，从客人右侧将酒摆上桌并重复酒品的名称。

4.服务员递上菜单，请客人点菜。

5.从客人的左边上黄油，放在面包盘上方或上盛满小包装黄油和果酱的盅，将面包篮放在餐台适当的位置。

6.领班接受客人的点菜，顺时针进行。

7.服务员根据客人所点菜品，上适当的银餐具。

8.酒水员或服务员根据客人所点菜品，主动介绍红、白葡萄酒。

9.红葡萄酒用专用酒架盛装，白葡萄酒则用专用冰桶，保持最佳饮用温度。

10.将客人所点酒的标签展示给客人看，请主人认可。

11.开启葡萄酒，并用手巾擦干净瓶口，将酒瓶塞递给客人鉴赏。

12.在酒杯中斟少量酒递给主人品尝，待主人认可后，再为所有客人斟酒，量不超过酒杯容量的2/3，顺时针进行，有女士时，先女士后男宾。

13.斟酒之后将酒瓶放在酒架或冰桶上。

14.按顺序上菜，先头盘，第二道上汤，第三道上沙拉，第四道上主菜，第五道上甜品，最后是咖啡或茶。上菜撤盘，始终坚持“右上右撤’’的原则，上菜时，注意报菜名。

15.客人用完主菜后，用托盘将面包盘、面包刀、黄油盘、盐胡椒瓶全部撤下(水杯除外)，清理台面。

16.上甜品和水果，上配套使用的餐具。

17.客人用完甜品和水果后，上咖啡或茶，配上糖盅、奶罐。

18.酒水员在适当时机推销餐后酒。

19.备好帐单，请客人结帐，帐单用帐单夹夹着，递交主人。

20.客人结帐后，帮助客人拉开椅子，向客人道别。

21.客人离开后，收拾餐台，并检查客人有无遗留物品。

22.更换台布，重新摆台。

(三)宾客在就餐过程中的注意事项

1.注意客人的进餐情况，掌握时机，推销酒品和饮料，及时添加酒水(除洋酒以外客人杯中酒水不少于杯容量的1/3)。

2.及时添加牛油和面包。

3.经常更换烟灰缸，烟灰缸内不能超过两个烟头。

4.及时撤下客人用过的餐具和清理废弃物。

5.注意个人举止，杜绝不礼貌行为，使用敬语。6.禁止大声说话以免影响客人进餐。7.精神饱满，随时准备为客人服务。

8.对于客人的示意，服务人员不能无动于衷。9.不能索要或暗示客人给小费。

10.无论何时，牢记“客人永远是对的”的信条，客人无礼，亦需忍耐。

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