

## 酒店餐饮部工作计划 ( 精选5篇 )

### 篇1：酒店餐饮部工作计划

20xx年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

#### 一、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质

将对20xx年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

#### 二、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数(酒吧、管事部的负责人参加)，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

#### 三、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

20xx年将根据xxx质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

#### 四、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

#### 五、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心，20xx年度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

#### 六、调整培训方向，创建学习型团队

20xx年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店星级升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

#### 七、优化培训课程，提升管理水平

20xx年的部门培训主要课程设置构想是：把20xx年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

#### 八、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。20xx年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！

## 篇2：酒店餐饮部工作计划

我将率领着我的团队，认真、负责地完成每项工作，总结XX年的得失，做好每件事，将业务更进一步。同时，在以后的工作中，我也将严格要求自己，提升自身素质、提升业务知识和经验，现将201x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品的提升。

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，让每一位员工都可以时全能达人，无论是招待会任何工作都是出色的完成招待。

三、定期的召开员工座谈会，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品意见和建议，并做好记录作为我们改善服务和菜品的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断地改善和提升我们的服务质量和菜品质量。

五、针对餐具，流失量大，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欢。

七、加强前厅与后厨的协调性和沟通、配合。加强前台员工对菜品品质的意识，他们不但是服务员，更是一名检验员，把控好每一道菜品的质量和品质，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品。

### 篇3：酒店餐饮部工作计划

要在一年工作中获得丰厚的收益，就要我们提前规划好方向和道路，避免在工作的过程中出现大问题，下面是我们酒店餐饮部下一年的计划。

#### 一、重视酒店用餐环境

在我们用餐的时候都喜欢坐在干净的环境中，这样也能够让我们用餐起来开心高兴，对于客户也是同样的道理，想要让客户愿意在我们酒店用餐就必须让我们酒店有一个舒适的用餐环境，为了贴合客户的意思和推行绿色无污染的特点，更具客户的心里做好优雅绿色舒适环境让更多的客户来体验，同时提倡简单整洁，因为太过繁琐的用餐会让人感到非常麻烦，这也不是我们的目标，毕竟我们面向的客户不是单一客户，而是面向广大消费者，所以布置就必须符合大家的观感，同时会提高餐厅的绿化，让我们餐厅有一个好的用餐环境，同时把改装好的用餐地点作为试用，更具不同的风格选择最后通用的用餐地点，方便我们酒店推广。

#### 二、推出主打菜肴

想要让客户来，就要有吸引的特色，首先就是能够有压轴的菜品成为我们酒店的重点，同时也是吸引客户的金字招牌，这既是我们酒店深入客户的形象，同时也是我们酒店融入到客户群体中的一种方式，这样才能让我们的工作有更好的发展有更好的展开。同时要积极的配合工作，提高工作力度，加强工作方式，让更多的人接我们的菜肴，当然这个主打菜品，还需要推广出去，如果不推广有如何让人知道呢，首先就是对酒店用餐客户免费推出试用一次的机会，在客户心理留下一个好印象，然后在之后的'宣传中增加广告投入，提高知名度，同时还要让这份菜肴的口感上来，让人喜欢，所以的从全面着手，不能从单一的一个点来工作，需要我们更多的去做好工作，从而实现广泛的推广作用。让我们的这款主打菜肴成为黑暗中的指明灯令更多的客户来消费，当然，对于主打菜肴我们也都都会定下约定，比如客户必须注册会员，或者是在我们餐厅用餐超过三次，还有就是主打的菜肴必须要体现出她的珍惜度，不会任意的让客户来收取，而是有门槛，让人知道想要迟到这份菜肴必须要有条件，通过这样充满了诱惑和神秘的特点来吸引更多的客户。

#### 三、提高服务力度

服务是让客户再次来我们酒店消费的重要一点，如果客户不能够在我们这里感受到我们的优质服务，就不会留恋应为没有特色，就没有多少吸引了，就不能让客户一直惦记，客户喜欢是因为服务好，能够让客户体验到其他酒店所没有的特点，服务也是一块重点，是来开我们差距的要点，只有这样才能够让我们有更多的能力来开展广阔的空间，从而有更好的成果。

## 篇4：酒店餐饮部工作计划

鼓风机的轰鸣，搀杂吵闹的谈话声，劳碌而井然的身影，热气朦胧的窗面绘就了一副喧闹的用餐场面，这就是本月的也是20xx年最终一次大型会议的用餐场景。就要走过的20xx年是我们餐饮部恢复正常经营以来不平凡的一年，实际上开展工作也就半年的时间，在这段时间里，除进行正常的接待工作外，餐饮部还制定适合自己的各项管理制度并狠抓落实，乐观开展必要的培训工作循序渐进的提高员工素养，无论是接待力量还是员工的精神面貌都有显著提高，现将这阶段的工作总结如下：

### 一、加强内部管理工作

1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作状况制定了餐饮部的人员编制、各项、具作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项开展日常管理工作。

2、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并依据几次大型会议的接待客人反应状况适时做了调整和修订。

3、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和进展需要。

4、落实了卫生责任制，责任分区到人，转变原来脏乱的局面，特殊是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人；支配专人分管部门内的男女寝室。

5、制定餐厅成本掌握预案，在保证客人满足的前提下有效掌握成本。

6、加强餐饮部平安保障工作，每日轮番值勤，检查包括卫生、平安、工程问题、考勤、工作完成、开档收档状况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的内容之一。

### 二、加强员工福利方面的改善

1、改善员工餐，制定了每周，仔细制作，并仔细听取员工反馈看法乐观改进。

2、在工作之余组织活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并常常组织员工唱卡拉ok，通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增加员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

### 三、合理改造硬件设施、设备

1、厨房布局的调整及。严格根据卫监部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待供应了先决条件。

2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满意客户需求。

4、添置布菲炉，增加饮食形式。

### 四、加强团队协作，深化全局观念

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决听从山庄支配，特殊是前台人员，发挥山庄中枢作用，协作和帮助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员马上听从客房部洪经理的调度和指挥，乐观投入到灭虫工作中去。

### 五、存在的困难和问题

1、餐饮北冉仙俟蒂研段 冉瞎悖人员比较短缺，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，存在随便性，特殊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、员工素养整体水平不平衡，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，天花更有严峻脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特殊是会议室桌椅及中厅布置。

## 六、明年

1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。

2、依据季节变化制定并落实不同时期的菜单。

3、规范建制补充人员。平常忙的时候餐厅人员吃紧，假如开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。

## 篇5：酒店餐饮部工作计划

（一）落实酒店经营承包方案，完善鼓励分配制度，调动员工的积极性。今年，餐饮部定额上交酒店的任务为38x元，比去年的32x元，上升6x元，上升率为1.为了较好地完成任务，餐饮部领导制订了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同，把经济目标分解到各个分部门，核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分体现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，能费尽心机，做好经营，调动了员工的积极主动性。今年人均月收入\_\_\_\_元，比去年同期的\_\_\_\_元，增加了\_\_\_\_元，增长率为\_\_%。

（二）抓好规范管理。加强协调关系，提升综合招待能力。

1.健全管理机构，由餐饮部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提升了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。

2.完善餐饮部的会议制度。会议包含年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、工作前后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，因为制度的完善，会议质量提升了，上级指令得到及时落实执行。

3.建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到相关分部门核实查证，并要求管理人员署名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。

4.加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得互相责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，做好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

5.提升综合招待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使招待能力大大提升。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐招待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的招待，如招待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导;3月18日晚市招待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的最高记录;9月29日晚，招待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。因为环境美观、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

### (三) 开辟经营，发展增收渠道，扩大营业收入。

今年在餐饮业不景气，生意难做的情况下，餐饮部领导经常进行市场调查，做经营分析，不断探索，大胆尝试，贤明决议，走自己的经营路子。第一，全年开设经营项目六个：自助中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、友谊夜总会、千年老龟火锅城、餐饮连锁店（筹备中）。

第二，开展联营活动，餐饮部与客房部、桑拿中心、茶艺馆互相配合，共同促进经营;如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠，桑拿中心送餐业务，向茶艺馆提供香茶美点。

第三，全年开展促销活动八次，让利酬宾加州鲈每条一元，贵宾房免最低消费，特惠菜式益食家，每款1.优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。

第四，营业部与出品部，根据市场消费需要，每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共20xx款，扩大营业收入10x万元，酒店通过一系列经营活动，提升了知名度，取得了良好的经济效益和社会效益。

### (四) 全员公关，夺取更多的回头客。

餐饮部领导把公关作为一项重要工作来抓，大小会议上，经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充分到楼面与顾客沟通、点菜，以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日，向关系户电话问候，赠送如中秋月饼、奉送挂历、寄拜年卡等。通过大家的努力，今年餐饮部整体公关水平提升了，回头客比往年有所增加

### (五) 增加员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。

餐饮部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性，增加了员工的效益意识，并要求员工付之行动。同时完善相关制度，明确责任，依\*制度去加强控制。全年完善了《费用开支规定》、《原材料收、付、存制度》、《堵塞漏洞制度》、《原材料合理使用制度》、《办公用品领用制度》、《物品申购制度》、《财务审核稽查制度》、《收款员管理制度》等。今年全体员工已养成良好的节约习惯，合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣，发现浪费现象，及时制止。另外，餐饮部领导、供应部经理定期进行市场调查，把握市场价格动态，及时调整原材料的进货价。十月份推出的千年老龟汤，原来是一套半成品进货，为降低成本，后来改为自己进龟，自己烹制，近二个月来，节省成本三万多元。

(六) 做好政治思想工作，促进经济效益的提升。

餐饮部充分发挥党组织和工会组织的作用，关怀员工，激发情感，增加凝聚力。

1.组织员工参与97年羊城优秀厨师、优秀服务员技术大赛，参与酒店田径运动会、书法比赛、技能比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参与酒店扶贫济困捐助活动，学习“三字经”活动，学英语50句活动。在各项比赛活动中，都取得较好地成绩，其中在酒店的田径运动会，就摘取六枚金牌、三枚银牌。

2.全年本部门举行文明礼貌月技能知识抢答比赛、舞会、卡拉ok等文娱活动，春游，外出参观学习1，各类型座谈会，妇女会，家访，探望病员2.

通过各种活动，使员工形成了一个热爱酒店，团结奋发的强大集体，员工思想品行好，全年拾金不昧事迹有，员工队伍稳固，流动量小，今年月均人员流动量约.

(七) 完善劳动用工制度和培训制度，提升员工素质。

1.严格劳动用工制度，餐饮部招聘新员工，符合条件的，择优录取，不符合条件的，一律拒收，不讲情面，保证招工的质量。同时，上级领导深入员工之间，发掘人才，不断充实队伍，通过反复考察，全年提拔部长，领班.对违反酒店规定的员工，以教育为主，对反复教育后拒绝改变者，则进行处罚解聘，全年共处罚员工1.因为劳动用工的严格性，员工素质较高，办事效率大大提升。

2.完善培训制度。为了使培训收到预期的效果，餐饮部领导首先明确了培训要具有“目的性”、“实用性”、“时间性”的指导思想。其次，成立了培训小组，再三是制订了培训方案，采取理论与实际相结合，以老带新的方式，分期分批进行培训。例如，每月一次管理培训、安全卫生培训;每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四，定期进行考核，全年开展“推销手册”、“服务知识、技能”、“咨客服务规范”、“酒店管理知识”、“出品质量”、“促销业务知识”、“英语50句”、“礼貌用语”、“安全卫生知识”等培训达20xxxx次。

(八) 重视食品卫生，抓好安全防火。

1.重视食品卫生，健全各项食品卫生岗位责任制，成立卫生检查组，明确各分部门卫生责任人，制订了日检查、周评比、月总结的制度，开展了流动红旗竞赛活动，对卫生搞得好的分部门给予奖励，卫生差的分部门相应扣罚。因为全体员工的努力，全年未发现因食品变质而引起的中毒事故，顺利通过省市旅游局的星级酒店年审和国检。

2.抓好安全防火工作，成立安全防火领导小组，落实各分部门安全防火责任人，认真贯彻安全第一，预防为主的方针，制订安全防火制度，完善安全防火措施，各楼层配备防毒面具，组织员工观看防火录像，并进行防火设备实操培训。出品部定期洗濯油烟管道，做好



各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性，通过有效地措施，确保了餐饮部全部工作的正常开展和财产的安全，今年以来未发生任何的失火事故。

（九）按照星级标准，完善硬件配套设施，美化了环境，稳固了客源，提升了经营气氛。

全年增加设施总投资30x万元，主要是：二楼东厅的改造，二楼南、北厅的装修，五楼楼道、洗手间的装修，友谊夜总会的创办、千年老龟火锅城的设备购置等，因为服务设施的完美配套，吸引了不少的回头客。