餐饮服务与管理专业简历模板

**餐饮服务与管理专业简历模板**

xxx  
二年以上工作经验 | 男 | 24岁（1986年10月16日）  
居住地：北京  
电　话：137XXXXXXXX（手机）  
E-mail：

最近工作 [1年1个月]   
公　司： XX餐饮管理有限责任公司   
行　业： 餐饮业  
职　位：餐厅主管 最高学历  
学　历：大专  
专　业：宾馆/酒店管理  
学　校：湖北经济学院   
自我评价   
   
熟悉餐饮行业，对餐厅的管理有一定的经验。良好的服务意识，能以顾客角度出发，确保顾客满意，提高公司口碑。    
求职意向   
   
到岗时间： 一周以内   
工作性质： 全职  
希望行业： 快速消费品(食品,饮料,化妆品)，贸易/进出口  
目标地点： 北京  
期望月薪： 面议  
目标职能： 销售行政专员/助理，总裁助理/总经理助理，销售代表    
工作经验   
   
2009 /9--2010 /10：XX餐饮管理有限责任公司(50-150人)[1年1个月]

所属行业：餐饮业

餐饮部 餐厅主管

1.负责餐厅的日常管理工作，并与厨房保持密切联系，确保餐厅的服务质量  
2. 出席每周的业务会，汇报本餐厅工作，向员工传达会议精神   
3. 检查工作   
1) 检查设备，家具，餐具的摆设及其完好情况   
2) 检查服务用品及清洁卫生，检查库存物质   
3) 检查员工仪容仪态   
4. 主持每日餐前会，安排当天的服务工作   
5. 从厨房了解当天出菜的情况，布置重点推销菜式   
6. 妥善处理客人投诉和质询   
7. 做好员工考勤工作，评估工作   
8. 负责员工的培训   
汇报对象：经理  
下属：7   
   
2009 /1--2009 /9：XX贵宾楼[ 8个月]

所属行业：酒店/旅游

餐饮部 领班

1. 协助餐厅主管拟订本餐厅的服务标准，工作程序。  
2. 合理指挥和安排人力，管理好本班人员的工作班次。  
3. 检查本班人员出勤情况，准备工作是否合格就绪，并对服务员当天的工作，纪律等方面进行考核登记，并及时向主管反映。  
4. 处理服务中发生的问题和客人投诉  
5. 配合餐厅主管对下属员工进行业务培训，不断提高员工的专业知识和服务技巧。  
6. 做好本班组物品的保管和餐厅卫生工作。  
7. 要求服务员熟悉菜肴特点，善于推销菜肴与酒水。  
汇报对象：主管  
下属：5   
   
2008 /7--2008 /12：武汉XX酒店(500人以上)[ 5个月]

所属行业：酒店/旅游

餐饮部 服务员

1. 负责清洁卫生工作，以满足宾客对就餐环境的需求。  
2. 礼貌待客,为客人提供用餐服务。  
3. 熟悉各种服务方式，密切注视客人的各种需求，尽量使客人满意。   
 

教育经历   
   
2006 /9--2009 /6 湖北经济学院 宾馆/酒店管理 大专 

语言能力   
   
英语（良好） 听说（良好），读写（良好） 

证书   
   
2007 /10 酒店管理高级职业资格证书 