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