

# 餐饮服务流程

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/16785300758265.html>

范文网，为你加油喝彩！

定向越野地图-增江

灌南县张店中学

完美的人格，  
高尚的品德，  
从实际生活锻炼  
出来的。

——  
叔本华

昵图网 [www.nipic.com](http://www.nipic.com)

By:芙蓉168 No.20120826114444660000

2023年3月11日发(作者：女生表白男生的话)

服务员每日工作流程

1. 9点准时参加点到列会,提前15分钟穿好工装,化好淡妆、检查

好自己的仪容仪表吃早餐的员工必须在前一天晚上报餐并在9点钟

之前到店

2. 值班人员8点30到岗

3. 早上第一件事打开门窗,让房间通风

4. 清理各自所负责的区域卫生及准备工作

1墙面装饰物、椅子、凳脚、门窗墙脚线、酒水车、操作柜、

地面等

5. 擦餐具、杯具

1用干净的口布把擦好的餐具杯具摆放到台面上;多余的餐

具放到边台柜或消毒柜

2按照规范的摆台方法将台面摆好

6. 检查包厢的设施设备、灯光是否正常运转

7. 检查包厢的餐前准备工作

1先检查备用餐具是否备齐、按标准分类摆放瓷器与玻璃器

皿分开

2检查所有在客人用餐过程要用到的用品用具是否已全部备

齐

3了解当餐的预定情况

4再次检查桌面餐具摆放是否规范台面卫生是否合格

8．自己将卫生检查后通报领班抽查

9．上午11点,下午5点30准时参加餐前列会,了解当餐菜式估清

情况

10．按照规定的标准,准时到指定的地点站岗迎宾,上午11点15,

下午17点30

11．迎客—领客入座—上小吃—斟茶—点单下单—对单上菜—席

间服务—买单一送客—恢复台面

更多 在线阅览 请访问 [https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发