

精选酒类实习报告汇总十篇

在生活中，报告的适用范围越来越广泛，报告具有成文事后性的特点。相信很多朋友都对写报告感到非常苦恼吧，以下是小编收集整理的酒类实习报告10篇，欢迎阅读，希望大家能够喜欢。

酒类实习报告 篇1

xx年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本

省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组

，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

三、爱岗敬业、忠于职守、提高自己

一道成功的菜品离不开全员共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提[酒店厨房个人工作总结(共2篇)]升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断

的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！

酒类实习报告 篇2

[实习目的]

通过在酒店客房部的实习，能够加深对酒店行业其中一部分业务的工作内容和工作性质的熟悉程度，学以致用同时在实践中掌握理论知识在实际中应用的状况，进一步熟悉理论和实践不可分割的关系，并认知当前酒店业客房部的发展现状何发展趋势。

[实习时间]

20xx。xx。xx—20xx。xx。xx

[实习地点]

嘉兴市阳光大酒店

[实习岗位]

嘉兴市阳光大酒店管家部服务员

[实习单位介绍]

嘉兴市阳光大酒店秉承“顾客至上、员工第一”的宗旨，力求达到顾客、酒店、员工三者的和谐及各自需求的最大满足。酒店行业的竞争归根结底是酒店人才的竞争，酒店将力争为每位员工提供和谐、向上的工作氛围和相关的培训，从而使每个员工实现自己的发展愿望。“让所有客人满意”是酒店一直都在追求的理想目标，通过有效的管理使每位员工都能在自己的岗位上尽心尽力地为客人提供优质服务是酒店一贯的希望和努力的方向。通

过酒店全体员工的努力，实现“为顾客创造更大的价值、为酒店争创更大的效益”的建店目标。

[实习内容]

在酒店管家部实习，上岗之前是要经过培训。而培训的主要方式就是学会怎样铺一张合格的床。培训我们的是我们部门领班李小姐。

在铺床时每一步都有要求，而整个铺床进程包括甩单、套被子并铺平、三线合一和套枕套等，这个过程必须在限定的三分钟内完成。对从未接触过客房工作的我而言，首先的甩单就显得很艰难。一般的，这个步骤是要一次完成，并且保证床单的中线要和整张床的中线重合。接下来就是给床单包角，即把床单划一地包进高低两个床垫之中，这里的要求是不能让床单和床垫之间有空隙，否则床单就不能保持平整。然后就是开端套被子，这个步骤很讲究，也很显技巧性，操作时需把被子和被套的角相对应，然后用力向里甩几下，使被子在被套里均匀分布。整个过程完成后被子的中线要和床、被单的中线重合，这就是铺床进程中所谓的“三线合一”。做完了这些，最后一步是把枕头放进枕套里，要保持饱满的一面朝向床尾，而且要注意的是枕套开口的方向不是朝向墙壁就是窗户。在酒店行业中，这是很有讲究的。

通过培训后，我正式加入了管家部。经过几天的工作后，我发现管家部服务员的工作不仅是铺床的复杂而已。客房服务员的首要职责是清洁客房。清洁客房也是有概定的标准可寻的。实习时我了解到，服务员进客房进行服务要先敲门，进门之后第一步是打开窗户，然后拾掇渣滓，倒掉，接下来就要更换床上用品，首先要撤下已经被客人使用过的被子、床单和枕套等，按照铺床次序一一换上。这一切结束之后开始打扫客房的卫生，要注意的是，手上的湿布一般用于擦木制家具，干布则

用于拭擦金属和玻璃制的家具，客房内每一个角落的卫生都不能马虎，整体上擦拭次第呈环形。整个进程中还要把各种家具、器皿归放原位，另外还要检查房间里耗费了的日常用品，并且补足到客房物品要求提供的数量。至于细节的地方，如电话该当摆放在床头柜两头、放在便条纸上的笔头如何朝向和擦镜子时应留意反复检查镜子是否干净等等，在整个清洁进程中都需要细心对待。

打扫过之后要用吸尘器清算地毯，这里还要让吸尘器的吸口顺着地毯的文理挪动，这样就既不会损坏地毯又能打扫干净地毯。最后一步就是把房间耗费掉的物品补上，假如有丧失的物品，则要记载并上报主管。实习时期就发生过了一件客人弄丢了一块小方巾的事情，当时客人在离店之际返回客房，服务员向客人阐明情况，最终客人的方巾失而复得，并对服务员大加赞许。客房部服务员的职责还包括，每个员工都要熟悉一定的安全知识，服务员至少要了解普通的消防常识。另外，服务员还应对酒店和酒店所处的地方比较熟悉，这样才能为客人提供更多意想不到的服务，让客人更满意。

经过在酒店客房部实习，我认识到客房部工作内容和职责都是复杂繁多的。此外，我了解到客房部的领班、主管和经理等管理人员基本都是从基层服务员一步一步走上来的，他们对基层员工很理解，也很热情，比如我们的客房部经理就曾亲身给我们做铺床示范。而且，每当酒店接待重要的客人时，一般由主管甚至经理亲身打扫客房，一丝不妥也绝不忽视。由此可知，注重细节是酒店每一位员工不可忽视的技能。

在学校中的学习已经让我了解到酒店行业是很重视理论和细节的，但是在实习中才体现到酒店重视细节会细到连物品的摆放都有规则。在实习中学到的都基层服务员的工作技能，在工作过程中我尽量结合理论知识加以熟练。另外，我了解到在管理的过程中要处理好和下属的关系，而要做到这点，最重要的是需求务实，一个成功的治理者必定是这样发为的，成功的治理者能把一切员工联合起来，这样完成的是整个企业的管理。所以，日后酒店需要的管理人才，必定是经验丰富的，而不是一个具有高学历却没有实践经历作为支撑理论的人。酒店需要的服务员也必定是很有操作技能，极为注重细节的人。

在工作中，固然我只是充任一名普通服务员的角色，但我的服务也绝不是可以忽略的。在实习期间，我发觉要能自如的做好一项服务，就必须正视自己的服务态度，用乐观的心态去面对每一天的工作，要主动去完成自己的工作，而不是由于工作量比例的大小去抱怨，因为抱怨是毫无作用的。

我在工作中也曾存在失误，是同事们给了我一次又一次的鼓励，使我对工作更有热诚。米尔兰德教师曾说过：年轻人天生就需求鼓励。是的，正是这一个个的鼓励使我在工作中勇敢地面对难关，不时地进步。

这次实习让我对社会有了新的概念、新的认识，当我走在这座城市的街头，穿越于芸芸众生之中，我感觉到了自己的渺小，而这个社会是如此的繁杂、无边无际。在酒店实习过后，当我再次面对这大千世界，我的想法和观念是如此的现实，然而我的襟怀却不够宽广，我只能静静地去察看去感受去锤炼。但是我已经处于毕业的边缘，再没有校园作为我的庇护，我只能在残酷的社会中摸索，付出加倍的努力去赢取我的人生。

十年以前，酒店里的大学生是比较少的，有的也只是一些大专生。近几年各个院校的旅游、饭店管理专业的本科生陆续从学校毕业出来，有相当一部分进入了酒店，有做销售的，有做前厅的，也有做人力资源的，当然餐饮、客房、财务等部门也有。但是我们大学生应该在哪些方面有所改变以适应环境呢？首先是心态的调整。本科生比大专生多学了两年，比酒店员工的主体——

高中生多学了四年。这两年或四年，本科生是在学校度过的，而你的同事们是在酒店度过的。你比他们多了学习的经验，他们则比你多了工作的经历。进入酒店后，如果以学历高，理论知识多自居，就会失去向同事们求教的机会，别人会对你敬而远之。随着时间的推移，你会发现工作经验和学历是同等重要的。工作经验是做事的程序和方法，是与不同类型客人打交道的经历，一定要通过实践才能掌握的。学历是代表你的综合素质，代表你的智力和学习能力是处于同龄人中的哪个水平，只有把它放到工作实践这个“水”中，才能发生你所希望看到“化学反应”。遗憾的是一部分本科生并没有充分认识到这一点，对职位、待遇和机会要求甚多，抱怨同事和领导没对自己“另眼相看”。最后，只有离开了酒店。

其次是选择哪个酒店。有些酒店标榜自己欢迎大学生，其实还是报着“人才超前消费”的心理，酒店人才培养机制上并未做好接纳大学生的准备。如果只是大学生来做高中生可以做的事，对大家都是不公平的。有些酒店中、高层管理者的学历都不高，内部也不鼓励员工自学上进，大学生到这里工作自然不会受到多少重视。反过来说，如果中、高层学历较高，就容易与大学生产生共同语言，容易认识到知识的价值，也愿意为培养大学生花学费。这样的酒店是有利于大学生成长的。

第三是职业生涯规划。本科生大多是有志向的青年，都梦想两三年或最多五年就做到一个经理的职位。这是没有错的。问题机会在哪里？要做经理，必须先做到主管，主管之前还有领班，这两个级别是你必须跨越的。而通常这两个基层的管理岗位更多强调操作的技能，这方面可能是本科生的“短板”，也是要想办法克服的。只要到达经理这个职位上，本科生在综合素质和理论知识方面的优势才能发挥出来，才能把学历比你低的同事比下去。但问题是，你必须先解决好这个“短板”才行。

第四是社会阅历。我们的大学教育基本是封闭式的，两耳不闻窗外事，一心只读圣贤书。所谓的社会实践、勤工简学大多是走走形式，当然学业的压力也不容许你有太多时间到学校外面去。许多本科生离开校园之后才发现自己不会与同事们相处，不会与客人打交道。要想做一名管理者，首先就要做一个受人喜欢的人，包括同事、上司、下属和客人。

最后是生存危机意识。这个社会是一个竞争的社会，是一个现实的社会，而最大的现实就是“残酷”，你的机会往往是建立在“牺牲”别人的基础上的。我们从小学一直读到本科，基本是衣食无忧，进入社会后就要靠自己了。不要给自己留退路，不要遇到一点困难就离职回家去休息，还让父母养你。要想在社会立足，要想实现你的理想，你就必须抱着肯拼搏、肯吃苦的精神才行。

我一直以为，大学生是酒店业未来的中坚，是未来酒店的管理层的骨干力量。酒店业是传统的服务行业，知识经济的大潮下更迫切要求传统行业尽快与新经济接轨，经验固然重要，但作为酒店的决策层和管理层

更需要知识。酒店高层管理人员从现在开始就要开始花大力气来培养大学生了，为酒店的将来未雨筹谋。

酒类实习报告 篇3

经过两年多的学习积累，终于在20xx年，开始了人生的一个新的历程——
实习。作为文秘专业的学生，我选择了与专业较为接近的的酒店接待作为我的实习岗位。

刚到酒店的时候，挺兴奋的，毕竟是第一次真正踏入社会工作，对什么都觉得新鲜和好奇，可当正式上岗的时候，才发现，这份工作很辛苦，但是也让人获益颇多。

作为酒店的门面，是最先对客人产生影响并做出服务的部门。一家酒店的效率以及利润的创造，基本上都是从这里开始的。因而，一般来说，酒店对的要求都会高一点，通常都会要求英语要过三级。

工作主要分成接待、客房销售、入住登记、退房及费用结算，当然，这当中也包括了为客人答疑，帮客人处理服务要求，电话转接，taxi外叫服务及飞机票订票业务等工作。另外，作为客人直接接触的部门，所以客人的很多要求并不会直接向楼层服务员提出，而是选择他们最先接触的部门——，因此还要作为整个酒店的协调中心进行工作。客人的要求基本都差不多，少个吹风机、缺块毛巾、要个衣架什么的，通常都是琐碎的小事，但也有些客人会无理取闹，比如说订飞机票，客人自己说要订三张去北京的机票，并且客人自己签名确认的，但当我们人员帮忙订好机票给客人的时候，这位客人却不承认自己订了三张，要求我们退还多订的机票费

用。虽然这件事错不在我们，因为有他自己的签名确认单，但是，大厅经理还是让我们认错，并退还机票钱。当时很气愤，但是，常言道：“顾客就是上帝”，“客人永远是对的”这是酒店行业周知的经营格言，而我已经深深的体会到了。

酒店的，工作班次分为早班、中班和通宵班三个班，轮换工作，并一周一休。除通宵班为两人外，早班和中班都各有三人担当。其中一人为专职收银，另外两人按照实际工作量情况分配剩余工作。这样的安排比较宽松，既可以在工作量大的情况下分配为一人收银，一人登记推销，另一人负责其他服务和联系工作。而且还可以缓解收银的压力，让收银可以做到头脑清明，不出错。最重要的是，这样的工作方式，可以很快让新人获得经验，在工作量小的时候由带班同事指导，工作量大的时候又可以更多的吸收经验，迅速成长。

实习是一个很好的平台，让我们对社会有了新的领悟和认识，只有在现实中经历过，才会明白这个社会是如此的复杂，远没有我们想象的美好。在酒店实习期间，曾有一段时间，我发现自己的想法和观点是如此的幼稚，不过后来我就慢慢放开了。在大学里，我们只是一张白纸，只有通过实习才能体味社会和人生，在这个不起眼的岗位，我能够感受到社会上的人情事理，我在一点点的积累社会经验和学习处世之道，了解人际关系的复杂，这是整个实习过程中最宝贵的一部分。整个实习历程，我不仅看到自己好的一面，也将我在各方面的缺点与不足毫无保留的放大出来，从而让我关注到自己从不曾注意的东西。

显而易见，的工作量是很大的，而且，当酒店接待重要的客人时，通常是经理会千叮咛万嘱咐甚至亲自处理，丝毫不允许疏忽。不得不说，耐心和细心是酒店每个员工都必须具备的东西。虽说酒店里的工作每天都是千篇一律、周而复始的，但是，由于接待的客人大多都是从全国各地前来观光旅游的，因而，可以感受不同的地域有着不同的文化气息，当然，来临安的多是国内游客，所以异国气息甚少。

也许，在外人看来，的工作很简单，事实上，这工作的程序复杂繁多，在这说长不长说短不短的三个月里，我发现要做好一项工作，心态必须调整好，无论工作是繁重还是清闲，要用积极的态度去完成我们的每一份工作，而不是去抱怨；当你犯错的时候，要想尽一切办法去弥补你的过失，而不是逃避。要说的是，现在酒店的薪水一般都是底薪加提成的，也就是说，入住的客人多，自己的工资也高，这算是鼓励大家埋头苦干，加班加点也愿意坚持的动力所在。

作为一个初出茅庐的新人，我在工作中难免会有犯错的时候，好在经理和同事也没有很责怪，反而给我安慰和鼓励，这让我非常感动，遇到这样开明的上司和同事，可是不容易的啊。感谢一位年长的同事告诉我，不管在哪种环境，都要记住三点：一、勤快，二、忍，三、不耻下问，我会一直牢记在心的。

实习现在已经结束了，这是一段令人难忘的日子，有欣喜、有汗水、有苦涩，很难用一言两语说清楚。这三个月的时间是短暂的，但过程却是漫长的，我要好好地总结归纳一下，将自己的不足之处进行加强，重新整

理自己的信心，迎接新的开端。通过这次实习，我真的学到了很多实际的东西，而这些恰恰是在课堂上所学不到的。

以后的两年，我还将继续在学校中学习，因为下一阶段的学习也跟这份实习工作相关，所以，也为我日后的学习奠定了一定的基础。最后，感谢酒店的所有的同事和经理，谢谢你们对我这两个月的实习期间的关心和照顾，从你们身上，我学到了很多，也希望酒店能够越来越好！

酒类实习报告 篇4

将尽半年的实习结束了！从对酒店操作的一无所知到现在能熟练的掌握酒店技能；从实习前的冲动鲁莽到实习后的耐心细致这一切的改变都是我再在酒店实习期间所学到所感受到的。在凯悦我学到了许多东西，无论是专业知识还是人际关系。接下来我就详细介绍一下我实习的情况以及我的个人感受。

怀着期待的心情我踏上了赶赴东莞的汽车。三月六日我们六位实习生在酒店人事部的陪同下来到了松山湖凯悦酒店。第一次与凯悦酒店接触是酒店开车接我们在车里看到的。那时的松山湖凯悦酒店还在全面施工，这和我们想象中的完全不同。本以为来到酒店就可以试营业了没想到还是一片工地一片黄泥地！那时候我们心里都有些不高兴，一路上都没什么话一直到酒店员工宿舍我们才感觉好些！因为宿舍很漂亮设施也很好这才让我们感觉到了些凯悦的不同！接下来就是入职培训了，这才是我们正式接触凯悦接触凯悦的文化。一周的入职培训让我对凯悦有了初步了解。接下来我就介绍一下凯悦酒店。

东莞松山湖凯悦酒店是一家涉外五星级酒店，由世界著名的凯悦国际酒店管理集团进行管理。与著名的上海金茂君悦大酒店、北京东方君悦大酒店及香港君悦大酒店属同一管理集团。酒店坐落于松山湖畔，四周荔园

飘香，环境秀美。酒店占地总面积300亩，主要设施有：300间豪华客房，雄伟大堂、中西特色餐厅、多功能宴会厅、一座国际化多功能会议展览中心、扒房、酒吧、健身中心、会议室、桑拿水疗中心及卡拉OK娱乐中心。

这些都是酒店的硬件最重要的是凯悦集团的理念他的管理模式才是我们最想知道最想了解的。经过短暂的入职培训对凯悦集团也有了初步了解

凯悦集团总部在芝加哥，亚太区的总部在香港。全球一共有200多家凯悦酒店。集团下设三个品牌；包括凯悦，君悦和柏悦。其中柏悦是凯悦集团中的最高品牌。凯悦集团下设的酒店都一五星级为标准其客源多为商务渡假客人。集团以为客人提供最优质的服务为宗旨，通过豪华完善的设施，一流的服务来吸引和留住客人。

集团采用四级管理模式即——

服务员，领班，副理，经理！这样的管理模式将权利下放给员工，更有利于员工自身的成长。凯悦把员工当成自得客人。我们再做入职培训的时候说过在凯悦有四个客人即——

客人，业主，集团，员工，其中最重要的客人就是我们的员工！在凯悦他给你的不仅仅是一份工而是一份职业。集团会给你制定你的发展计划会给你做最系统的培训。

我们旅专的六个实习生有四个被分到餐饮部有两个被分到客房部，我被分到宴会服务部实习！因为酒店还在建设当中所以酒店给我们作系统培训。内容设计餐饮的各个方面包括中餐西餐酒水等。我们的培训员都是各

个餐厅的进理副理他们都有丰富的经验还有先进得理念！下面我就介绍一下我们餐饮部的组织架构：

送山湖凯悦酒店餐饮部下设八个经营部门，包括：咖啡厅、送餐部、扒房、荔枝吧、沁园、大堂吧、松山茶居、宴会厅这八个经营部门。每个餐厅都各有特色！

咖啡厅以意式烹饪及新鲜的海鲜而著名。“现烧现卖”能最好的描述这个餐厅的特色。全开方式的厨房能让每个客人都能欣赏到厨师精湛的技艺。

送餐部是全年无休的为酒店内的客人提供高质量的服务和美食。

扒房：被设置在一个阳刚的氛围内，一传统为特色。餐厅为顾客提供来自世界各地的优质肉类及海鲜。顾客可从餐厅的开放式厨房观赏到肉类制作的全过程，从而给客人带来全心的餐饮体验。

荔枝吧：是一个高雅的，具有现代气息的鸡尾酒吧。专业的调酒师会调制出具有创意的鸡尾酒，。荔枝吧以其出色的，品种丰富的高质量饮品而闻名，还配以个性化的服务和爵士背景音乐。

沁园：采用全新的用餐理念，整个餐厅全部有私人包厢组成。私人包厢的用餐理念在亚洲十分流行，并成为中餐里比不可少的元素。沁园以提供顶级粤菜为理念配以豪华的包厢设施吸引本地高端市场！

大堂吧：是一个休闲场所，设在酒店的大堂。在这里顾客将享受有更多的空间去休息或阅读。

松山茶居：其设计灵感来自与时至今日仍十分受欢迎的传统“大排挡”。他的设计风格具有现代的风格，同时又结合了地方茶室的特色。即与所有酒店的建筑风格融为一体，但又快乐为客人提供随意，友善和没有压抑感的舒适环境。茶居还可被描述成一个整日饮茶的餐厅。

宴会厅：被优美的松山湖所环绕，建筑设计注重现代气愤和实际结合。先进的视听技术，高雅的桌面装饰品，精致的食品和漂亮的鲜花相结合，构成了这里最大的特色！

在我们培训阶段我们系统地学习了餐饮的各方面知识。知道了许多以前从不知道的东西见到了许多以前没见过的的东西。培训的内容很细致，从怎样收盘子怎样擦杯子开始都一一讲到。可培训的最终目的是为了作用于实践让我们有统一的服务标准。但在培训阶段我们接受的实践几乎就是没有，只能凭空去想象怎么服务。虽然有时回搞一些模拟实操可还是不怎么真实，没有哪个人能进入状态。这一点是我在培训阶段最郁闷的事！培训的前一阶段很有新鲜感所以听的也格外认真。可随着对知识掌握程度的加深对培训的内容有些厌烦了。可不管怎样我的收获很的！餐饮的专业知识也了解的差不多了！我们的培训也不是只是讲，有的时候回有一些实际的东西让我们去尝试！比如说再讲到咖啡的时候他们就搬来了咖啡机拿来了咖啡豆现做咖啡给我们品尝，这样我们对知识的掌握就更深入了！

培训阶段给我最大的感受就是自己的英语欠缺太多！没有英语几乎不能交流。尤其在这种国际管理集团可人大部分是外国人，你不会英语就等于是哑巴！不过每天的英文培训也使我的英语水平慢慢的提升起来。

结束了长达三个月的培训终于等到了酒店试业。酒店的运营也慢慢开始。我们也都进入自己的部门！刚进酒店的一段时间我们很闲。因为就点的一些小工程还没有完工还不能正式对外营业所以我们都去到自己的部门进行小部门培训！我到宴会厅接受的第一个培训——
其实与其说是培训还不如说是自学。就是认识各种杯子。当时刚到我们

宴会厅的员工就被调去验收那些杯子！那些作过酒店的老员工都清楚杯子的名称和用途而我却不知道，所以我就边做事边问他们！这是我进入酒店学到的第一样东西！

随着时间的推移，酒店的设施也渐渐完善。虽然还不能对外营业可已经可以内部试营业了。就是把内部客人当成真正的客人去对待！那一段时间我们的员工没天都再不同的餐厅用餐。测试每个餐厅的服务。有什么不足有什么需要改进的都和会回馈给这个餐厅让他们改进！那一段时间对员工都是一个提升。作服务的员工提高了自己的服务技能，用餐的同事看到别的同事的不足也自己也会加以改进的。

我们宴会厅真正的试业只在七月中旬。那时正好来了一批新员工酒店为了测试我们宴会厅把就把新员工的入职培训设在我们宴会厅搞。中午还在我们宴会厅吃自助餐。那个时候心理特别紧张，虽然一直想去做真正的服务可是真的到了服务的时候还真的紧张。该做什么都不知道了。幸好有领班指导才勉强作好！那几天总是被老大骂！因为自己没有经验所以有的时候回不知道该作什么，做一些无用功。那几天的我意志特别消沉，不过在领班和同事的帮助下很多问题都得到了解决心态也慢慢转变过来。不在那么急噪做事也不在那么鲁莽，那几天觉得自己长大了好多。

宴会厅是个蛮锻炼人的地方，在这里你要考虑的东西要特别全面做事要非常细心。其实做宴会就是你亲手把它建造起来有要亲手把它毁掉的过程。从空荡荡的宴会厅到客人来时是富丽堂皇其中的一点一滴只有宴会厅的员工才能体会的到。当宴会圆满结束的时候你会觉得特别有成就感。为自己而感到自豪有的时候真的有写不相信这是我们搞出来得。做宴会讲

求的的是效率，没有效率就等于没有一切。初到宴会厅动作不怎么样总是被老大说，随着工作的熟悉我的动作也快了起来做事也不在盲目。领班经理对我的表现都很满意。

再凯悦酒店实习挺幸运的，既接受了凯悦系统的培训又被分到宴会厅实习。从凯悦的培训中让我的软件得到了充实再宴会厅实习让我的实践技能和思维方式得到了提高。我的经理告诉我很多东西，他和我的经历有些相似——

他也是从实习生做起在他成为上海君悦正式员工的三个月后他被升为领班一年后被升为副理。现在是他进入酒店业的第五个年头现在已经做到经理，真的很佩服他！他对我说只要你想把事情做好就一定可以，再他的人生信条里只有第一，要做就做最好！

其实我们实习生最大的问题就是心态没有调整好，总是眼高手低。看似简单的事不去做遇到难事又作不了。我们半只脚才踏入社会无论从经验上还是资力上都不高。而我们要成功要作好怎么办？只有从最基层做起而且态度要端正！我发现实习生总是觉得自己不如老员工，其实这样想就错了。我们经验可能不如他们可我们不比他们笨只要我们肯学我们会和他们一样甚至比他们作的还要好！

当五个月的实习即将到期的时候。我们几个同学作出了一个很多人难以理解的事情。就是延长实习期二十天（不是学校开学我们会多延长一些时间实习）当时正式酒店用人之际再者我们是第一批经受最系统培训的员工所以酒店非常欢迎我们留下来！同事和我说你们傻了啊放着暑假的机会不玩在这里累死累活的？我对他们说现在是苦点可是我现在吃些苦一会让

我以后少吃些苦而且我也不想放弃这个能多学东西的机会！事实证明我的做法是对的。我放弃了暑假回家的机会却换来了更多的经验我觉得很值！

再酒店里让我感触最深的一句话就是“把简单的问题复杂化，把复杂的问题简单化”我们不要把自己当实习生看待，要把实习看成是一份真正的工作去做。不要给自己留有后路没有前进就会掉入悬崖！你要是总想我是实习生我不会应该的，我作不好应该的这样你就错了！你不可能当一辈子实习生吧。总有一天你会踏入社会！所以我想告戒还没有去实习的同学端正自己的态度！还有就是凡事要忍，即使遇到不开心的是也不要冲动要学会忍受你才会成熟起来！

在凯悦让我知道了人际的重要性，其实不仅仅是在凯悦在任何地方人际都很重要。还有英语更重要！现在有些庆幸自己是大二实习了因为这样的话我们大三回来还有查漏补缺的机会，知道自己的欠缺所在在未来的一年中改进它我们会变的更出色！总之凯悦让我的眼界开阔了思维宽广了，知道自己欠缺什么再大三的一年里我会弥补我的不足让自己变的更强的！

酒类实习报告 篇5

一、实习目的

1、实习目的和意义

实习是理论与实践相结合的重要方式，是提高学生思想水平、业务素质和动手能力的重要环节，邮轮酒店认识实习报告。

当前，世界邮轮经济迅猛发展，一些国际化大都市在经济发展中相继渗入了“邮轮经济”的元素。现代邮轮旅游市场是旅游业中发展最快的市场，

邮轮产业强大的拉动能力和吸附能力已成为拉动城市经济的重要增长点。进行“长江贰号”邮轮参观，其目的就是初步认识邮轮设置，较为详细地了解邮轮功能，发展情况和经营模式等。这对学生将来上邮轮工作打下了很好的基础。

2、实习要求

一方面要求认真参观邮轮，了解邮轮内部结构，熟悉环境，另一方面要求通过实习了解企业，了解自身发展走向，培养主动适应邮轮工作岗位所需要的能力和素质。

二、实习邮轮介绍

作为旅游管理（邮轮乘务方向）专业的学生，邮轮将是我们以后工作的地方。此行参观长江系列邮轮“长江贰号”，是为了让我们提前认识和接触邮轮。

“长江贰号”是内河豪华游轮，高17米。共6层，拥有长江上首个室内恒温游泳池和首个室内歌剧院。一年四季，客人都可以在室内游泳，夏天不用担心会被炙热的阳光灼伤皮肤，冬天不必为水温太低而不敢游泳而发愁。当客人们劳累了一天之后，客人们可以选择去邮轮上的歌剧院里听听音乐，看看表演，那样会让劳累一天的心渐渐平静下来，也会让因为那些烦心的事情而郁郁不欢的心情“雨过天晴”。

另外，“长江贰号”的客房拥有标准间156套，商务套房32套，总统套房2套。商务套房和总统套房带观景阳台，客人可以在房间的观景阳台上观赏沿途秀丽的风景。

“长江贰号”邮轮共6层，第一层是含有游泳池、足疗按摩、美容美发、医务室、随员间10间的主甲板。客人可以在一层游泳，做头发，做足疗。2层是上甲板，含大堂，标间44间，还有一个供客人用餐的餐厅。3层和4层分别是游步甲板和驾驶甲板。电影院和娱乐大厅在5层娱乐甲板，在5层，客人可以放松心情，观看邮轮工作人员准备的电影，也可以玩一些娱乐性节目，放松心情。阳光甲板在6层，躺在阳光甲板的椅子上，不仅可以享受温暖和煦的阳光，还可以观赏沿途的秀丽风景。当然，在阳光甲板上还有商务餐厅、阅览室、xx室、雪茄吧、观景酒吧、露天观光区。

这些设施就是在“长江贰号”豪华游轮上的，装修精美，初步踏入大厅，给人一种温馨的、回家的感觉。

三、海外邮轮发展概况介绍

每天在教学的过程中定量穿插一些海外邮轮的发展情况，通过学习，我们了解到，世界上有三大邮轮公司，他们分别是皇家加勒比、嘉年华和丽星。老师以自身经历向学生介绍他们所了解和认识的邮轮。这使我们对邮轮工作有了一个较为全面的、全新的认识，进一步激发了我们的学习兴趣和对外邮轮工作的美好憧憬。

四、实习总结

通过这次对“长江贰号”豪华游轮的参观实习，我们对邮轮有了一些初步认识，收获也是颇丰的。一个下午的实习时间转瞬即逝，我感觉很充实。在者，我们对邮轮有了一个整体的认识，大致熟悉了邮轮上的工作流程和工作细节。

我真心喜欢邮轮工作，因为在工作的同时还可以欣赏世界各地的美丽风景，了解世界各地的风土民情，憧憬着能较快地投入到这份工作之中，实现环游世界的梦想。

酒类实习报告 篇6

一，实习过程

这次的训练从一开始的面试就开始了，学校老师为我们联系了一些酒店来给我们自己去面试，也可以让我们提前熟悉面试的程序和测试自己的能力。经过面试，我们学校有2名同学成功进入中裕世纪大酒店。由于我们身材大致相同，我们被分到了同一部门，开始了我们的实习。

第一天，什么都不知道，什么都不懂。很紧张，很激动。幸好酒店有派人带我们，这个前辈很热心，先带着我们领工服、办手续，熟悉了整个饭店的包间、大厅等位置。并且教导我们之后的的基本工作情况和该如何展开

在这刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活还是干活，最受委屈得要算是脚了，每天9小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

几天里，我深深体会到：像军训时一样，领班说什么就是什么，彻底服从；要认真揣摩领悟主管传授的技术要领，在主管传授技巧的时候千万不要自我表现打断主管的讲话。如果那样就是自寻没趣。

过了适应阶段后，我了解了自己该做什么：时间到了就去工作，擦桌子，擦（洗）杯子，拖地或是下去一楼大堂吧帮忙。有是没事都要给自己找事情做，宁可站着也不要坐着。宁可把东西再擦一次，也不要光傻站着。劳动才有收获。动手了才能丰衣足食。

在服务过程中，我们接触到了形形色色的客人，由于中裕世纪大酒店是一个四星级酒店，而且在广交会期间也拥有极为丰富的海外客源，而来的客人几乎都是外国人，在服务的过程中，我们提高了英语口语水平，增长了见识，开阔了视野。

在工作中既受到过客人的嘉奖，也曾招受客人的投诉，客人的嘉奖让我们觉得一天的劳累都不算什么。而客人的投诉也让我学到了很多東西，我告诉自己：犯错并不可耻，但，如果我害怕犯错而不去尝试的话，这才可耻。

不过令我感到高兴的是，酒店的员工大都都是那样的热情友好，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬，在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人感动，看来还是员工自己最能够了解大家的心情，因为他们能站在员工自己角度来看问题，因为他们讲述的是“老百姓的心里话。”这也是酒店上层领导所最缺乏的素质之一！

二、我的心得和感受：

1

一定不能和领班产生任何语言冲突。踏上社会的感觉真的很奇妙，学校里我们从未不敢发表自己的意见，老师有时候错了我们也都会挑出来。可是在外面，上级永远是对的。这样真的很需要我们适应。

2. 每个饭店注重的企业文化都不样，而这些知识正是我们从书本中难以得到的。

3

初步的掌握了一些酒店行业方面的知识，拓展了个人的知识面，增强了个人在应对酒店内人际交往方面的能力，也将我们在书本上学到的东西和实际操作联系起来了。这点给我的最大体会是在与人的交流上。有时候那些老员工去为外国人服务时，当我发现他们之间有点沟通问题时，我就会上前帮忙。

4. 在其位，谋其职。在自己的工作岗位上，就要好好努力工作，只有你爱你的工作，对它付出了。你才能有收获。

5我觉中裕世纪大酒店的工作效率和某些员工的工作素质需要改进。据我观察，餐饮部门并没有一个明确的对与员工个人卫生要求的条例，而且员工的卫生意识也并不是很强，如没有养成经常洗手的习惯。

另外，当客人点餐之后，餐点总是姗姗来迟，让客人很不耐烦。

6错了就要认，认了就要改。

7. 学习和工作真的很不一样。得慎重对待。

三、总结

酒店实习的日子结束了，这次酒店实习也是本人的第一次专业见习。总的来说，在这些日子里自己确学到了不少的东西：除了了解到餐饮的服务程序和技巧，也学会了如何调整自己的心态，如何处理好自己的利益和酒店的利益，如何处理好同事之间的人际关系，如何与顾客打交道；同时

，更让我认识到作为一个服务员应该具有强烈的服务意识；更为重要的是，在一个月的工作中，我深刻地体会到了酒店行业的艰辛，也看到酒店发展的前景，更加明白了自己以后学习的方向和侧重点。

篇三：酒店服务员实习报告

一、前言

根据教学计划的安排，11年3月7日至11年6月7分配到凯瑞酒店实习酒店管理专业课程，3个月的实习，让我感受很深，认识很多，收获很大，切身体会到工作的辛苦，社会的复杂，实践的重要和读书的必要，实习期间，我认真结合书本知识，严格按照学校的安排和计划一步一步进行，并按照酒店领导的指导慢慢的开展工作，努力的学，积极的做，掌握了酒店的基本营业程序，学会了酒点的日常操作规范，了解了部分粤菜的烹饪方法及饮食习俗，懂得了新疆人的日常餐桌礼仪规范，切身感受到标准化服务和个性化服务的必要，同时也对新疆餐饮的行业有个初步的认识使我受益匪浅，感触颇深，深刻的认识到学习和实习的紧密结合，不可分割，学习和实习的同等重要，特别是实习的举足轻重；在当今这个知识竞争日趋激烈，常识竞争日趋明显，经验竞争愈显珍贵的酒店服务行业，物欲横流，经济发达，使得人们的人生观，金钱观，价值观，利益观发生了很大转变，使得人们的精神追求和物质享受发生了翻天覆地的变化，因此对于刚刚起步及初上档次并前景美好的酒店行业显得更加明显，人们也正是看到了这一美好的前景，许多的商人纷纷将眼光投向酒店，因此使得现在的酒店可以说是百花齐放，百家争鸣，星罗棋布。同时对于我们自身学习这个专业且今后打算从事这个行业的人还说也产生了无穷的动力，压力，对于我

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要
下载或阅读全文，请访问：[https://d.book118.com/826214055205010
210](https://d.book118.com/826214055205010210)