

常州纺院 经贸系

毕业实习、毕业设计检查与指导 表

指导日期

指导方式

检查与指导内容

学 生 签

指导教师 签

备注 *08.9.20*

短信息

,以及实习证明的接受 有关实习证明的落实

08.10.15

短信息

确定实习证明的接受与否

08.11.3

电话

*11*有关 情况 月份的调查报告审批表的落实

08.11.20

电话

审批表收到与否的情况

08.12.3

电话

有关技能证书的情况

08.12.16

的与面面 交流,

回校拿就业协议

08.12.2 短信息 调查报告第一稿收到情况 **1**

09.1.2 短信息 了解英语四级报考情况 **09.1.5** 电话 有关技能证书的情况 **09.1.12**
短信息 ,英语四级情况技能证书情况 **09.1.22** 电话 有关就业协议书的填写事项

09.2.5 短信息 技能证书情况,毕业论文

09.2.13 电话 毕业论文初稿审批完成后的修改 **09.2.25** 短信息

毕业论文修改结束并定稿发送 **09.3.10** 短信息

,英语四级报名答辩日期推后 **09.3.21** 短信息 毕业论文定稿通过与否

09.3.25 短信息 毕业答辩从今天就可以正式开始 **09.3.26** 短信息

正式签订就业协议书

09.4.3 电话 与指导老师确定毕业答辩日期 **09.4.20** 电话 再次确认

常州纺院经贸系毕业实习专题调查报 告

题目,关于锦仑大酒店中餐厅服务质量

的调查报告

作者姓名 程 娇 娇

专 业 国际经济与贸易

0631 经 贸 级 班

指导教师 钱 华 生

完成时间 2009年3月

毕业调查报告立项审批表

申请人,程娇娇 班级,经贸申请日期,*0631 2008.11.18*

申请调查报告的题目,关于常州月夜灯芯绒有限公司人员经管情况的调查报告

调查目的与意义,目的,通过对实习酒店服务员经管情况的调查,加深对自己

所从事工作的认识

,同时为酒店服务质量的提高提供自己的建议,促使其改善不

足之处。和了解意义,第一,是对我踏入社会、踏入工作岗位的一次学习归纳

总结,第二,是

锦仑大酒店对更深入的了解,为今后在个人发展的道路上打下了一定的基础。

实习单位负责人签字, 实习单位盖章,年月日,

指导教师对本篇调研报告的评语,

调查对象 无锡锦仑大酒店

调查报告的提纲,月起我进入该公司,在中餐厅发现服务质量方面存在的一点 **92008**从年 进行调查,现将调查报告结果汇报如下,

一、无锡锦仑大酒

问题,店 二、无锡锦仑大酒店在服务质量经管方面的情况调查
无锡锦仑大酒店服务

1. 无锡锦仑大酒店在这方面存在的不足,劣势,**2.** 简况,优势,

三、结束语

指导教师评分,指导教师签名,

计划调查进度安排, 确定调查报告的对象和调查的内容

2008年10-11月 完成

2008年12 初稿月

3月完成修改 **2009年** 完成定稿 **2009年4月** 答辩评语,

调查方法与手段, 在工作中,通 指导教师审批意见,

----- 指导教师签字, 过对公司实际情况的调查,及与

日 月 年 老员工的交流,掌握公司的详细

信息,以及对自己了解的信息进

行调查分析,归纳总结意见。

答辩评分,主、副答辩教师签名,

综合成绩评定,

毕业实习成绩 毕业设计,调

查报告与答辩,成绩

专业负责人签字,

常州纺院经贸系毕业实习专题调查报 告

题目, 关于锦仑大酒店中餐厅服务质量

的调查报告

作者姓名 程 娇 娇

专 业 国际经济与贸易

班 级 经贸0631

指导教师 钱 华 生

完成时间 2009年3月

实习单位对本篇调研报告的评语,

常州纺院 经贸系

调查报告评分表

班级, 经贸姓名, 程娇娇 学号, **2006041007 0631**

满指导教专业教平规工分评分分评分分比是否按时完学习态是否主动向指导老师请
2

调查报调查报告内容是否紧扣企业实

的专业调查报告是否与所学专业相语句是否通**4**数据是否真结构是否合写作质表达
是否清**4**建议是否有创数据是否合

合计分是否有调查原始资**10**

分的为合综合成 合计平均分数高于等**6**

分的为不合格 合计平均分数低于**60**

专业教师签字,指导老师签字,

常州纺院 经贸系

毕业设计，调查报告，答辩记录 与 评分表

姓

程娇娇 学号

0631 2006041007 目 关于锦仑大酒班级 经贸

店中餐厅服务质量的调查报告

答辩日期、

时间答辩

记录、

满分 评分 **20**

答辩评分规范 **1**、回答问题是否切题

30 2 3、回答内容叙述是否完整、方法措施是否切合实际 **40**

、表达是否条理清楚、简明扼要

10 4、是否具有临场应变能力 计 合 **100**

,答辩组成员,签字,

,答辩组组长,签字, ,人,签字, 录 记,

关于锦仑大酒店中餐厅服务质量的调

查报告

程娇娇

,二零零九年三月,

一、 酒店简介

坐落于无锡繁华商业区的无锡锦仑大酒店,在她深厚文化内涵的孕育中,在她蓬勃发展的朝气中,迎接着四面来宾。锦仑大酒店时一家集餐饮、娱乐、休闲、

客房服务等为一体的四星级涉外高档商务酒店,由北京地雅集团饭店经管公司全权经管。

间,拥有个餐位的中西餐厅风格**198800**酒店共有规范客房、公寓客房各异、装潢典雅,另有豪华会所酒吧、大小会议室、多功能厅、桑拿俱厅、健身房、桌球室、棋牌室、美容美发中心乐部、歌舞厅、卡拉**OK**等配套设施。

公里,距机场半小时车程,交通便利。 地理位置,距火车站仅**1.5**

酒店服务理念,锦仑大酒店始终坚持宾客至上的优质服务理念,建立牢固的安全保障体系,酒店人性化服务理念使客人体验到温馨细致、宾至

如归的感觉,在社会及行业中间树立了诚信品牌。

二、 服务规范

,一,中餐宴会摆台程序步骤

,仪表仪容按规定着装,戴正工号牌,面容整洁,女服务员淡妆上岗,**1**

头发梳理整洁,发型符合酒店要求,手、指甲干净,并要消毒。

,物品准备准备宴会摆台需要的桌椅、各种餐具、酒具和物品,根据宴**2**

,所备餐、酒具无残缺、符合卫生会人数准备好椅子,餐酒具要多备**1/5**

规范和宴会使用要求,准备物品时要使用托盘,轻拿轻放。

,铺台,站在主人位的右侧,将折叠好的台布放在餐桌中央,将台布打**3**

开,找出台布正面朝向自己一侧的边缘,要求台布中心凸缝向上,且对

准正、副主人,台布四周下垂部分均等。

,摆放转台的位置,将转台摆放在餐桌的中央,转盘的中心和圆桌的**4**

中心重合,转盘边沿离桌边均匀。

,摆垫盘、吃盘从主人位开始,按顺时针方向摆放,先摆垫盘,吃盘放**5**

置在垫盘上。

,摆勺垫、勺垫置放于吃盘正上方,与吃盘间距厘,勺垫中心与**61M**吃

盘中 心对正,勺置放于勺垫中,勺柄向右。 ,

,摆筷架、筷子筷架放于勺垫的右侧,将带筷套的筷子放在筷架上,筷**7**

厘架放于味碟右侧,将筷子、长柄匙置于筷架上,匙柄与吃盘相距**3. M**

,摆牙签,小包装牙签,放在筷子的右侧厘处。 **81M**

,摆酒具在勺垫正前方摆红酒杯,杯底与勺垫相距厘,在红酒杯的**91M**

右侧摆白酒杯,左侧摆啤酒杯,三杯中心成一横直线。

,摆盖碗在筷子的右侧放盖碗。 **10**

,摆烟缸烟缸摆放四只,分别摆在正、副主人的右侧和左侧,成正方形**11**

,摆香巾托香巾托摆在吃盘的左侧。**12**

,叠口布花餐巾折花,叠花完毕按要求放入啤酒杯中,花型按照主次**13**

宾客,位置摆放得当。

,摆花插花插摆放在转台正中,花朝向主人。**14**

,摆椅子摆放为三、三、两、两,即正、副主人侧各放三张椅子,另**15**

两侧各放两张椅子,椅背在一直线上。 ,二,斟酒服务程序及规范

、开餐前,备齐各种酒水饮料,并将酒水瓶擦拭干净,同时检查酒水质**1**

量。酒水要在工作台上摆放整齐,并用托盘装上开好瓶盖的酒水。

示酒。服务员要站在点酒宾客的右侧,左手托瓶底,右手扶瓶颈,酒**3.**

标朝向宾客,让宾客辨认商标、品种。

、控制好斟酒量,白酒斟八成,红葡萄酒斟五成,白葡萄酒斟七成。**4**

,三,上菜、分菜服务程序及规范

、上菜位置在陪同,或副主人,右边,以不打扰客人为宜,但严禁从主**1**

人和主宾之间上菜。

、上菜应按照顺序进行,冷菜? 例汤?热菜?汤?面点?水果。**2**

,宴会开餐前上齐冷盘,上冷盘的要求,荤素搭配,盘与盘之间间**1**

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/958053142011006100>