宴会服务员岗位职责

【管理层级】

直接上级：宴会厅领班

【岗位职责】

为客人提供高效率、高质量的餐饮服务。

【工作内容】

1．服从领班安排，按照工作程序与标准做好开餐前的各项标准工作：摆台；准备各种服务用具。

1．开餐时，按服务程序与标准为客人提供优质的餐饮服务。

2．关注特殊病残和幼小的客人，按其相应的标准提供服务。

3．尽量帮助客人解决就餐过程中的各类问题，必要时，将客人的问题和投诉及时汇报给领班，寻求解决办法。

4．当班结束后与下一班做好交接工作，宴会结束后，做好收尾工作。

5．完成上级指派的其他工作。