# 202\_年行政总厨的年终工作总结

来源：网络 作者：青灯古佛 更新时间：2025-03-06

*年终工作总结是对过去一年、某一时期或某项工作的情况(包括成绩、经验和存在的问题)的总回顾、评价和结论。本站今天为大家精心准备了202\_年行政总厨的年终工作总结，希望对大家有所帮助!　　202\_年行政总厨的年终工作总结　　承蒙某总及领导信任,...*

年终工作总结是对过去一年、某一时期或某项工作的情况(包括成绩、经验和存在的问题)的总回顾、评价和结论。本站今天为大家精心准备了202\_年行政总厨的年终工作总结，希望对大家有所帮助![\_TAG\_h2]　　202\_年行政总厨的年终工作总结

　　承蒙某总及领导信任,同事的支持，员工的奉献，让我任职餐饮部行政总厨一职。信任是一种压力,同时也是一种动力，动力驱使你前进，让你达到自己想要的目标和收获，是对自己努力的奖励。作为餐厅总厨我身感责任重大,我严格管理我的厨房团队以保证各项工作落实到实处,保证在客人满意的前提下使成本控制达到预期目标。

　　在餐饮业日益激烈的竞争中,我们的出品尽力做到有独到之处,在确保传统菜式优质保量基础上,不断创新,使餐饮做出了一定特色。同时不断集思广义,制定较好的出品经营计划,为酒店创造出了较高的效益。在领导的正确指导下,各位同事给予了我支持,自己经过艰辛的努力,较好的完成了201某年工作,下面将201某年的工作就以下几个方面向领导及各位同事做一个汇报;

　　1、大型宴会

　　A、4、5月份制定了菜单的成本和毛利使宴会菜单有了量化和标准化，将菜品责任到人及规范化，从菜品初步加工到装盘，做到专人专做专负责，避免了菜品不稳，有效避免客人投诉，保证了出品质量。

　　B、因长期客人投诉菜品温度不够，在后厨的建议下，酒店及时添加保温柜，保住了大型宴会的菜品需求，又避免了客人的投诉，同时提升了菜品质量和温度。

　　总结菜品的进一步规范，有效的确保了菜品质量和菜品稳定性，既增加了顾客的满意度，又加强了员工的责任心。保温柜的添加彻底根治菜品凉的投诉，大大的提高菜品温度，为大型宴会画上了完美的句号。201某年大型宴会没有出现大的投诉事件，整体工作进展顺利得当。

　　C、由于2号楼宴会较多，但使用餐具五花八门比较凌乱，不符合酒店匹配需求，在张总建议下，酒店又添加100多套大型宴会专用餐具，从而提高菜品档次，同时提升了宴会的标准和客人满意度。

　　D、酒店201某年开始筹划没有运营截止到201某年7月七楼行政酒廊开始正式运营，大家在张总的带领下7楼增加了自助餐台及铁板烧，同时添加了厨房设备设施，及摆件和布菲炉等。行政酒廊的投入使用，提高了酒店经营品味档次及时尚感。

　　G、国宴餐厅餐具的添加，提高了国宴菜品的档次及餐标。

　　经过餐具和设备的投入为菜品在氛围、档次、艺术性等方面增加了基础，从而为菜品传播提供了实质性的效应。

　　2、成本控制

　　A、深挖市场冷门原料为毛利提升空间，保证了货源，通过货比三家，提升菜品质量。

　　B、因为长期货源质量不稳定，如调料品牌多样化、重量多样化、参差不齐，导致长期菜品质量不稳定。如调料找调料供应商来鉴定供货商的真实性避免了以假乱真，保证了菜品质量。

　　C、牛羊肉大肉长期注水，导致肉质不新鲜，在出品上大大折扣。先餐厅派陈慧强抓验收抓质量，如大肉以普通大肉现已改选为用众品大肉，同时提高了饭菜质量和客人满意度有到达预期效果。

　　D、通过烹调技术传授，不断提高员工工作效率，从而节约不必要的成本支出，同时提升员工的烹调技术水平。

　　G、厨房设施设备定人负责、定时开放集中使用，保证设施设备不空运转。

　　F、在后厨，厨具使用方面以旧换新如;刀、勺、炒锅等以旧换新的方式，从而为酒店节约多余的费用和开支。

　　合理的成本控制一直是中餐的难题，因为中餐局限于传统手工操作，所以要求控制成本在每一个细节和环节上。通过对食客心理的掌握，深挖市场冷门原料，及满足了顾客好奇心又提高了毛利。我个人在对烹调技术的传授形式方面有着独特的理解，在员工获得技术的同时又有效地提高工作效率，从而直接的节约了成本。对于设备设施的设定责任人做到人走熄灯，人离关机的效果，对于设备集中使用提高设备的效率，从而有效的节约成本。

　　3、菜品创新

　　A、加强员工的学习意识，培养员工技术创新，比如我们每位师傅每月两道新菜品，如达不到者扣除当月一天休假，一次警告。

　　B、传授员工创新菜品思路、技能、烹调原理、方法等

　　C、制作出很多客人表扬认可的优秀菜品例如;弘润招牌鸡、德式蒜香虾、岩米炖辽参、糯米肉汁萝卜、鲍菇炒银牙、刺身素龙虾、香煎金枪鱼、海蜇丝配内置豆腐、毛纸烧饼、萝卜丝饼、酥皮红豆饼等

　　D、因客人对点到的菜品如;萝卜丝饼、一品红豆酥客人都给于了很高的评价，酒店给予每道菜500元奖励以此鼓励。

　　E、我们对每个月的优秀菜品存档记录，以备后用。

　　让新来的顾客满意，让老顾客传播，我们要做到常吃常新。加强员工的创新意识，就是等于给企业增添血液和动力。

　　4、安全方面

　　A、全年无消防安全隐患，也大大提高了餐饮员工的积极性，在安全方面多学多做，避免事故发生。

　　B、全年在食品安全方面，酒店厨房没有给企业造成食物中毒隐患，同时有提升了酒店在饮食安全方面的知名度。

　　C、在人员方面后厨在全年没有发生大的事故发生，同时给酒店竖起管理的榜样。

　　安全是企业平稳发展的基础，没有安全意识，企业将不能步入良好的发展轨道。

　　5、管理方面

　　A、每日例会认真听取质检部汇总意见，如;员客人反映菜品有问题、后厨各部门做的不到位、等细节问题,我都会结合前台给予解决避免二次投诉，后厨要有一种理念，前台跟着客人转，后厨跟着前台转。让客人满意，让前台满意，加强员工对前台的服务意思和自身素质。

　　B、厨房内部组成质量提高小组,成员有某某某、某某某、某某某等。每天营业前检查卫生及员工仪容仪表，餐中对菜品质量、加工原料、口味等进行检查，收尾对卫生、原材料保管、多余菜品等进行跟踪处理。如发现问题必定在内部进行严肃处理。

　　C、加强对员工每月不少于两次的技能、知识理论培训，以做到人人会说，人人会做的知识培训，从而有效地简化学徒在学习期间避免走弯路。

　　1、加强了厨师烹饪手法的统一化和出品化保证了客人的满意度。

　　2、增加了员工对技能、知识、素质方面的提升，也是对酒店形象管理的提升。

　　D、以加强建立新菜品的奖励机制制度，以保证后厨菜品质量化、正常化，对客人投诉的菜品找出品人，要承担所有出品责任，对后厨公平合理化，要做到奖罚分明。

　　G、厨房存在管理缺陷，比如前台和后台的沟通不到位，团队意识不强，就会导致出品存在误差，就会遭到客人投诉，损坏企业形象和利益，使企业形象下降。

　　在201某年我要做到弥补缺陷和过失，打造团队意识，加强内部管理，增加后厨亮点。我们有信心、有决心，更有能力让客人满意，让酒店满意，树立企业形象，打造亮点弘润华夏。

　　以下几点是我对202\_年的计划和安排;

　　感谢酒店领导多年来对我的支持和厚爱，虽然在201某小有成绩，但仍有缺陷需要加以改正，如;沽清单没有及时下，厨房跟前台协调不到位，我们要在新的一年里加以改正避免再有类似事情发生。

　　1、在201某年工作中，后台和前台多增加沟通协调，让工作达到更完善更完美。

　　2、制定下发沽清单，定人、定时保证沽清单按时到达前台，有效避免客人点菜发生没有现象的出现。

　　3、加强后厨创新意识，增加缺失菜品，弥补新菜不足，打造自己的特色和品牌。

　　4、后厨在推陈出新方面，要做到质量一流、出品一流、要有独特性和卖点。

　　5、加强后厨团队精神，把控成本，做出自己独有的风格。

　　6、通过现有人才筛选出后厨精英，培养适合酒店自己的人才，弥补现有人员的不足和缺失。

　　7、在新的一年里，要增加菜品的卖点、多听取前台反馈意见，增加现场制作，提升本酒店的品牌和知名度。

　　8、凿宽思路、深挖菜品，打造品牌、创收价值。

　　9、结合当地的食材如;焦作铁棍山药、黄河鲤鱼、固始鸡蛋、新郑大枣，做出地方特色，做出地方特色和文化相关的菜品，提高酒店自己的品牌和独特性。

　　以上几点在201某年要做为重中之重，回报酒店对我的厚爱。我坚信自己的能力和实力，会做个圆满的201某回报酒店和帮助我的领导和同事。201某我能做到。感谢大家，谢谢。

**202\_年行政总厨的年终工作总结**

　　20某某年即将成为历史，我们又将迎来崭新的一年，虽过去但却不能忘记，在过去的一年里，我们究竟做过哪些具体有益的工作?又有哪些工作我们做的还不完善?我们又从哪些事件中得到启发等等?为了在0某年开创一个好的局面，更为了比0某工作做的有进步，我们应该未雨绸缪，总结0某年工作经验，吸取教训，推动下一年的工作开展，酒店客房年终工作总结。

　　一、0某年我部完成了以下工作：

　　1.规范各管区、各岗位的服务用语，提高对客服务质量。为了体现从事酒店人员的专业素养，在0某年元月份，针对我部各岗位服务用语存在不规范、不统一的现象，我部号召各管区搜集本管区各岗位的服务用语，进行留精去粗，后装订成册，做为我们对客交流的语言指南，同时，也将做为我们培训新员工的教材。自规范服务用语执行以来，我部人员在对客交流上有了显著提高。但到了后期，很多员工对此有所松懈，对自身要求不严，有回来原来的迹象，这也是较遗憾的地方，但好东西贵在坚持，贵在温故而知新，我部将对此加大督导、检查方面的力度。

　　2.为确保客房出售质量，严格执行《三级查房》。酒店的主营收入来自客房，从事客房工作，首当其冲的是如何使客房达到一件合格的商品出售，它包括房间卫生、设施设备、物品配备等，为了切实提高客房质量合格率，我部严格执行“三级查房制度”，即员工自查、领班普查、主管抽查，做到层层把关，力争将疏漏降到最低，并且还增加了《返工单》分析和《主管查房记录》，对客房各项指标的检查用数据来反映存在的问题更直观，据统计，我部在0某年客房质量达标率为98%。

　　3.执行首问责任制实施首问责任制要求处在一线岗位如前厅、总机、服务中心所掌握的量大，如海陆空的交通信息、旅游资讯、各重要单位的电话号码等等，还有员工处理事情的灵活应变能力，对客服务需求的解决能力。首问责任制是在正式执行前，已做好各项准备工作，要求各岗位广泛搜集资料，加强培训学习，扩大自已的知识面，以便更好的为客人提供服务。首问责任制从今年元月份正式执行以来，工作较去年有了很大的进步，去年有多起因转手服务而耽误客人时间使客人生气、投诉事件，今年无一起。

　　4.开展技术大练兵，培养技术能手，切实提高客房人员的实操水平。为了做好客房的卫生和服务工作，管家部从今年8月起利用淡季，对楼层员工开展技术大练兵活动，对员工打扫房间技能和查房技巧进行考核和评定。从中发现员工的操作非常不规范、不科学，针对存在的问题，管区领班级以上人员专门召开会议，对存在的问题加以分析，对员工进行重新培训，纠正员工的不良操作习惯。通过考核，取得了一定的成效，房间卫生质量提高了，查房超时现象少了。

　　5.建立“免查房制度”，充分发挥员工骨干力量，使领班有时间与精力将重心放在管理和员工的培训工作上。为了使员工对客房工作加深认识，加强员工的责任心，今年10月份，管家部与各班组的员工骨干签定《免查房协议》，让员工对自己的工作进行自查自纠，并让员工参与管理，负责领班休假期间的代班工作，充分体现出员工的自身价值和酒店对他们的信任，使员工对工作更有热情。到目前为止，4人申请免查房中无一人出现过大的工作失误。如此一来，减轻了领班在查房上的工作量，有的时间与精力放在员工的管理和培训工作上，真正发挥了做为基层管理人员的工作职能。

**202\_年行政总厨的年终工作总结**

　　回顾过去一年的工作经历，餐厅从营业的调整磨合到现在的稳固运营，这一切都源于餐饮部领导的支持和信任，新的一年到来之际，透视过去的一年，工作中的风风雨雨历历在目，用最直白的语言陈述一年中的工作经验。

>　　一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

　　餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现，某某年度，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：

　　1、编写操作规程，提升服务质量

　　根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

　　2、加强现场监督，强化走动管理

　　现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

　　3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量

　　宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一部的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

　　4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

　　良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

　　5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

　　本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

>　　二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

　　为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

>　　三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

　　本年度共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

　　1、拓展管理思路，开阔行业视野

　　各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升(有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间)，管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。

　　这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

　　2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

　　为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

　　3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

　　为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

　　4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

　　实习生作为餐饮咳嗽钡闹匾槌刹糠郑芊窨焖俚娜谌胪哦印⒌髡米托奶苯佑跋觳鸵裰柿考巴哦咏ㄉ琛8菔迪吧氐慵叭胫扒榭觯灸甓裙部沽巳　度绾斡尚T叭俗笠等恕返淖ㄌ馀嘌担淠康氖堑髡г钡男奶咏巧鲜恫鸵幸堤氐恪8每纬痰纳柚茫寡г痹谛睦砩献骱贸浞值乃枷胱急福航饬艘蚪巧涞牟皇视Χ斐傻牟宦樾鳎涌炝巳谌氩鸵哦拥牟椒ァ

　　5、结合工作实际，开发实用课程

　　培训的目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

>　　四、存在的问题和不足

　　本年度的工作虽然按计划完成了，但在完成的质量上还做得不够，就部门运作和培训工作来看，主要表现在以下几方面：

　　1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

　　在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部的管理。

　　2、培训互动环节不够

　　在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

　　3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

　　餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使受训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程的培训效果。

　　五、202\_年工作打算

　　202\_年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

　　1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质

　　将对202\_年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

　　2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

　　在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数(酒吧、管事部的负责人参加)，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

　　3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

　　202\_年将根据某某某质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

　　4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

　　将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

　　5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

　　出品是餐饮管理的核心，202\_年度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

　　6、调整培训方向，创建学习型团队

　　202\_年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

　　7、优化培训课程，提升管理水平

　　202\_年的部门培训主要课程设置构想是：把202\_年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

　　8、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

　　积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。202\_年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。

　　新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！