# 关于厨师的年终工作总结

来源：网络 作者：空山幽谷 更新时间：2024-08-05

*关于厨师的年终工作总结（精选3篇）关于厨师的年终工作总结 篇1 我是厨师长，紧张而忙碌的一年已经结束了。回顾这一年的工作有许多收获和体会。为了今年的工作更上一层楼，总结一下去年工作中的得失很有必要，下面对我的工作进行以下总结： 一、工作的整...*

关于厨师的年终工作总结（精选3篇）

关于厨师的年终工作总结 篇1

我是厨师长，紧张而忙碌的一年已经结束了。回顾这一年的工作有许多收获和体会。为了今年的工作更上一层楼，总结一下去年工作中的得失很有必要，下面对我的工作进行以下总结：

一、工作的整体回顾

作为企业赢利是她的第一目标《需要解释的是目标不是目的》，只有实现了赢利才可能实现一年里四次加薪，才能履行企业对员工对社会的承诺和责任，赢利也是企业生存的法则。作为一个服务性部门，为顾客提供安全、清洁、可口的食品是我们的首要工作，但同时我们还担负着为企业创收，节支的责任，一年来经过分店全体员工和领导的共同努力，我店实现了双达标。

在努力创收的同时我们也不忘节约和安全教育，部门全年都把安全和节约工作贯穿始终，在保证工作质量，不影响对客服务和员工工作、休息的情况下，尽的努力降低成本，安排安全培训，我们深知只有安全才能生产，节约下来的每分钱都是企业的利润同时也是我们自己的。

二、完成工作内容

1、顺利接手华天厨师长的 工作。

我是今年4月正式接手华天厨部的工作，因为我自己个性较强，渴望军事化的管理凡事都希望别人能服从自己，还有洁癖，所以自己还是有点担心，不过我相信自己最终在领导的帮助下，自己努力的付出融入和同事的配合下顺利的完成了交接工作，前三月人员，营收，毛利都保持平稳。

2、对编制内员工的轮岗培训。

现厨部除一人外，其余人最少能熟练操作生产区的两个工作岗位《不包括水吧》。

3、对新入职员工的培训。

自去年4月起到9月底，以接待培训各店新入职新员工25人，在领导的帮助下按照《新员工培训程序》逐一逐条并尽可能安排熟手员工一对一进行培训，同时也注意给新员工一个好的第一映像，并寻求时机给其灌输做人和与人相处的自我调控和隐忍法则。着重强化安全培训，迄今为止还没出现我处培训的新员工发生安全事故上报公司的。

4、分店所有能自行处理的工程维修除煤气外，均自行处理，保证分店正常的供需和不因为自己的工作而给别人添麻烦。

三、不足之处

1、容易将个人情绪带到工作中，心情好时运作顺畅，卫士满意，充满激情，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这些状况。

2、员工的卫生意识还需要提高，洗消和厨杂炉头的源头卫生正在进行中。

3、自控力差。还记得洪少跟我说过一句话：要做好管理就要管好自己。公司的培训课程，拓展训练里所表现的所希望我们明白的，可以说我都知道，都明白，也都理解，只是太多的时候我放纵了自己，没有约束自己，在以后的工作和生活中管好自己。

四、计划

1、认真做好每一天每一项的工作。

2、细化安全，出品，卫生措施，提高顾客满意度。

3、加强教育培训，强化员工素质，尽可能的实现新员工一对一培训。

4、约束自我，规范管理，不断调整员工岗位轮训。

5、本月底针对节约煤气和，毛利控制的详细计划上交分店经理共同商讨执行。

6、多学习其他东西，充实自己。

实践证明，随着市场竞争的不断加剧，我们不能只停留在过去的十年和亚运成绩，首先要革新观念，随着员工年龄层次的变化而改变策略和改变自己适应社会，期望在明年的此时大家都踏上一个新的台阶更上一层楼，最后衷心希望能跟大家奋斗，谢谢!

关于厨师的年终工作总结 篇2

尊敬的各位领导：

大家好!伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首20xx年，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务;为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

一、经营方面：我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品;根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等;有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定;我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

四、卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查;其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置;另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

五、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去;研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本;还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效;在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

上海世博会将会给我们带来又一次的发展机遇。与此同时，周边酒楼和饭店的与日俱增也使得20xx年餐饮业的竞争更加白热化。但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx!

我的报告完毕，谢谢大家!

关于厨师的年终工作总结 篇3

一年的工作到头了，我想这是值得庆祝的，在工作这一块一年来我认真贯彻上级的领导方针，做好本职工作，作为一名厨师我也知道自己发挥的高水平的厨艺，才是第一位，这些都是值得推崇的优点，一年的工作当中我认真细致，属于自己的工作绝对不会推脱，做一名积极向上有担当的后勤厨师，我也是非常在乎在工作当中自己的表现，这也是多方面的，我也就这一年的工作总结一番。

一、贯彻后勤各项制度

首先在工作当中积极的学习各项规章制度，把自己的能力提高上去，我也希望在工作当中能够积极的发挥这些，不管是什么事情都应该有一个正确态度，明确工作当中的各项制度，想清楚了再是说这是非常宝贵的，我不认为这些可以投机取巧，一切为后勤着想，端正自己的态度，一年来我能够非常的清楚自己身上的问题所在，当然这些也都是非常宝贵的东西，在我看来只有知道了问题，才能够知道怎么去解决，所以在工作当中不断的积累知识，给自己足够的动力坚持下去，带头做好遵规守矩，让自己积极的发挥这些长处，我想这些都是值得提倡的。

二、保证后厨卫生整洁

做一名合格的厨师这一点是要非常清楚的，让自己时刻清楚哪些是可以做的哪些是不可以做的，后厨的卫生工作我一直都非常重视，因为这也是一名厨师的工作的基本素养，所以一年来后厨的卫生都是非常整洁的，我每天都是有非常清晰的工作意识，这是要非常明确到位的，对于这一点我时刻在坚持着，卫生的标准我都是按照着后勤标准来做的，绝对不会让饮食方面出现不卫生的情况，保证顾客能够放心大胆的去吃，当然我也有非常清楚的意识，我知道卫生是多方面的，作为一名厨师，一定要保证自己职业素养是处于一个高的状态，未来的工作我会严格的要求自己。

三、自身工作不足之处

我一直都在以较高的标准要求自己，这些都是毋庸置疑的，特别是在工作当中我一定要纠正自己懒散的习惯，我认为在做事情的时候我还是不够积极，作为一名厨师，这种缺点后续会不断的发扬下去只会让我继续堕落下去，这也是我不愿意看到的，在今后的工作中我会调整好状态，把懒散的习惯纠正，面对工作主动积极起来，这是绝对没错的，既然是做了就一定要做好，这也是我对自己主要要求。

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！