# 职工餐厅厨师长个人年终工作总结

来源：网络 作者：翠竹清韵 更新时间：2025-04-14

*个人，或者称个体，一般指一个人或是一个群体中的特定的主体。大家创业网为大家整理的相关的职工餐厅厨师长个人年终工作总结，供大家参考选择。　　职工餐厅厨师长个人年终工作总结　　随着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20\_\_年的钟声即将敲响。第一，祝大家...*

个人，或者称个体，一般指一个人或是一个群体中的特定的主体。大家创业网为大家整理的相关的职工餐厅厨师长个人年终工作总结，供大家参考选择。[\_TAG\_h2]　　职工餐厅厨师长个人年终工作总结

　　随着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20\_\_年的钟声即将敲响。第一，祝大家新年快乐，工作顺利!回顾20\_\_年，在领导的指导下，在同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准，严要求，团结带领食堂员工，为客户提供精美的菜肴和优质的服务;为了实现食堂的经济效益和社会效益，我努力工作。一年来的具体工作总结如下:

　　第一，经营方面。

　　在领导的指导下，我集思广益，制定了更合理的商业计划。例如：根据顾客的消费心理，我们推出了一些绿色食品和野生食品;根据季节性原料供应的特点，我们推出了一些特。

　　二、管理。

　　以人为本，结合员工实际情况加强素质教育，每天对员工进行有针对性的烹饪培训，经常鼓励他们把工作当成自己的事业。经过努力，员工的整体素质得到了提高，如注重仪器、遵守厨房规章制度等;一些员工甚至开始思考新的食谱。如今，我们已经形成了一支和谐、优质、高效、创新的团队。

　　第三，质量方面。

　　食品质量是食堂生存和发展的核心竞争力。身为厨师，我严格控制质量。我们为每道菜制作了投料标准和制作程序清单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的颜色、香气和口感稳定;我们还认真听取了前厅员工的意见和客人的反馈，总结了日常生产问题，并在日常会议中及时改进了不足;我们经常更新食谱，思考，想办法改变模式，确保回头客每次都能尝到新的味道。

　　第四，卫生。

　　首先，严格执行《食品卫生安全法》，认真做好食品卫生安全工作，做好食品加工的各个环节。按照规定，每个员工都必须对自己的卫生区负责，同时，我会不定期检查。

　　其次，规定食品原料必须分类存放，厨具也必须存放在固定的位置。

　　此外，厨房、保鲜柜、、保鲜柜、冰箱等原材料的温度和湿度。我们利用一切可用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

　　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，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。

**职工餐厅厨师长个人年终工作总结**

　　时光飞逝，转眼间20x年已经过去。食堂作为服务窗口，要安排好单位内部员工的餐食，尽管是件“众口难调”的事，但是本着从卫生、营养、科学的配餐为出发点，为了员工的健康，与行领导一起根据季节变化，在市场允许的前提下，尽可能安排适合员工口味的营养餐食谱。让员工吃得卫生、营养、吃出健康。现将本人具体工作情况汇报如下：

　　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。本年度食堂主要以口味清淡、爽口的农家小菜、绿色蔬菜为主，以高档菜肴为辅，虽然经营收入上没有很大突破，但是让员工吃得舒心、放心是我工作的第一出发点。

　　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的方案，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和谐、高效、创新的团队。

　　三、质量方面：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;在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。我们还认真听取各方面的意见和反馈，总结每日出品问题，并及时改进不足;我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保就餐职工经常可以尝到新口味。

　　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，严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣!

　　五、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利职工，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;厨师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食堂员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益化。

　　六、在菜品定位上，依照建行整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和就餐职工的市场调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来食堂消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品创新菜品。

　　20x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，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。

　　展望20x年，作为一名厨师长，我将各位领导的指导下，在广大同事的支持下，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。

**职工餐厅厨师长个人年终工作总结**

　　回顾过去之前的的厨师工作，我有很多的感慨，我的工作总结如下：

　　一、工作上，我担任局机关食堂主管兼食堂烹调工作

　　首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。

　　一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。

　　二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费20多万元。

　　三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作。

　　自20XX年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。

　　二、政治思想上

　　我不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

　　我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

　　三、注重学习，养成读书看报的良好习惯

　　关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

　　四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工

　　今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

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！