# 大厨师工作总结5篇

来源：网络 作者：明月清风 更新时间：2024-02-21

*工作总结是个人成长的一部分，是提升职业素养的有效途径之一，写工作总结是增强工作经验，使我们能够更清晰地认识自己的表现和成果，下面是小编为您分享的大厨师工作总结5篇，感谢您的参阅。大厨师工作总结篇1紧张而忙碌的20xx年已经结束了，回顾这一年...*

工作总结是个人成长的一部分，是提升职业素养的有效途径之一，写工作总结是增强工作经验，使我们能够更清晰地认识自己的表现和成果，下面是小编为您分享的大厨师工作总结5篇，感谢您的参阅。

大厨师工作总结篇1

紧张而忙碌的20xx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一下总结：

一、工作的整体回顾

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唯一法则。做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，尽最大的努力降低成本，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、20xx年我完成了以下工作

1、顺利接手了xx厨师长的工作。20xx年x月正式接手了xx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。

3、对新入职员工的培训。自去年x月起到x月底，以接待培训各店新入职新员工xx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，并寻求时机给其洗脑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、工作中存在着一些问题

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xx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、关于20xx的计划

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xx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一起工作二十年，谢谢！

大厨师工作总结篇2

一年的时间不过匆匆，作为一名xx酒店的厨师。虽然工作方面主要是在厨房中，但对于自身的责任和工作经历，我也有很多需要总结反思的地方。

在此，我回顾了自己在20xx年的工作情况，并对自己在思想、工作、人际、生活等方面的情况进行了反思并总结汇报如下：

一、思想方面

作为xx酒店的一名厨师，我一直以自己能在xx酒店的后厨工作为荣。虽然只是在厨房默默的努力，但我知道，酒店的客人会来到这里，不仅仅是因为酒店的住宿和其他服务，我们的菜品也是吸引顾客，并让顾客满意的地方！为此，我在工作的思想上从不懈怠自己，一直以来都让自己严格的`面对每一次下厨，无论是在工作内外，无论是在酒店还是自己家。我作为一名xx厨师的信念从未让自己放松过对厨艺和菜品的追求！保证让每一位吃到我的菜的人都能满意而归，而且越做越好！

当然，在厨房这个地方，团队的合作是必不可少。在思想方面，我也一会秉持着为团队服务的精神！只要我有空闲，厨房方面的大事小事我都会积极主动的贡献自己的一份力量。所以自己在工作中也交到了许多的朋友，在工作方面也十分顺利。

二、后厨工作方面

作为一名厨师，在工作上，我一直严谨的对待自己的每次工作、每份菜品。我深知自身的态度会对菜品造成影响。为此在日常开始就一直积极的保持自身良好的态度，并在工作中对自己严加管理。绝不出现味道严重的偏差！当然，再严谨也会有出错的时候，但面对自己的错误，我从来不逃避，积极接受批评，并让自己在工作中努力的改进，以取得出色表现！

一年以来，我在自己的菜品上努力的下了很多的功夫。不仅积极的吸收了其他同事的经验，更是通过网络、书籍积极的为自己充电，让自己积极吸取经验和技巧，并努力开发自己的新菜品，让自己能为酒店的发展和创新贡献更多的动力！

三、自我的不足和反思

虽然在工作上我有严格的责任心，但自身在工作上还是存在一定散漫的问题！虽然至今在菜品的质量上没有造成影响。但对我们的团队和工作中的严谨风气却带来了不少负面效果！ 为此，我也会在今后更加注重自己的态度，严格在工作中要求自己，让自己更加积极热情的完成好自己的工作！为xx酒店贡献自己一份力量！

大厨师工作总结篇3

时间过去的真快，转眼间自己已经在xxx酒店工作了多少年了。但是感觉就好像才来不久一样。但是转念一想，自己从一名刚入职的厨师到现在成为了一名厨师长，也确实是有了不少的日子了。这一年来，我依然在努力的维持着酒店后厨的运转。作为一名厨师长，我的工作已经不再仅限于炉灶，整个厨房，乃至餐厅的一部分，都是需要我的管理。在这样的责任下，我对工作的要求也不自觉的越来越高了。

这一年来，我加强了对后厨员工的管理，也扩宽了自己在厨房的管理。下至食材上至菜品，都在我谨慎的选择下不断的提高要求和质量。现在，一年的时间过去，我也对自己的工作做好一个总结，防止自己在工作中出现问题。我的.工作总结如下：

一、员工的管理上

在年初老板提出对酒店的新要求之后，我就在认真的研究我们后厨人员的管理。在上一年中，因为我自己的疏忽，在管理上还是有不少的漏洞。尽管在工作的时候他们都能很好的完成任务，但是在很多的时候，也在不起眼的地方违反酒店的管理条例。尽管一次次的制止，但是他们还是一次次的犯下，为此，我趁着这次的改革，彻底的在这次整顿好了后厨的规矩，在严格的规定下，后厨的管理上有了不错的改变。

其次，是在新人的管理上，一年里人员总是免不了有些变动。在今年x月的时候，又新招进来x名xx菜的师傅，尽管手艺不错，但是在管理上还是麻烦。但是在慢慢的磨合中，他们也终于适应了xxx酒店的环境，开始服从管理和调配。

二、工作上面

除了人员的管理，我还要对端出厨房的菜品负责。在工作期间，我常在厨房中走动，观察员工的们水平和火候，针对不足的地方，我也不会直接提出，只会在今后的晨会上加强这方面的培训，逐步的提高大家的水平。

而在食材的监管上，在采购的时候我也偶尔会主动的跟随采购人员出去，亲自挑选，保证食材的新鲜度和品相都能达到酒店的要求标准。发现有采购到不和标准的食材，我会提醒！并对采购者提高要求。严格在源头上把关。

三、不足的地方

自己作为主厨，虽然经常在厨房走动，但是却对员工心中的想法还是不太了解。要更加的去融入他们，才能了解他们的想法，才能更好的去管理，去提升。让酒店的后厨发展的更加优秀。

四、总结

一年的时间，我们后厨的情况其实还是不算理想。要真正的管理好员工，让整个后厨变成井井有条的场所，这才能算的上是我在管理上的成功。菜品和水准总可以提升，但是在人员的管理上，需要更加实时的做好！

大厨师工作总结篇4

工作已接近尾声，按照领导的指示，此时我们应该好好准备厨师工作总结，总结是把零散的工作经验进行汇总分析从而得出科学的结论，写工作总结是为了提高工作效果，做好下一阶段的工作，您是否正在考虑怎么样才能写好厨师工作总结呢？为此，工作总结之家小编从网络上为大家精心整理了《厨师个人年终工作总结》，大家不妨来参考。希望您能喜欢！

尊敬的经理：

您好，我叫xx，有四年在酒店当大厨的经验，看到贵酒店正在招聘厨师的信息，我写了这封自荐书，希望可以到贵酒店担任一名酒店大厨。

当一名厨师，我觉得很大程度上是受到我爸爸的影响，再加上我的学习成绩不是很优秀，所以我就决定报读了一家职业技术学校读了3年厨师这个专业。毕业后的四年，我从一名厨师助理开始，然后慢慢地积累，学习，然后当上了一名厨师，有自己几款拿手好菜。由于结婚的原因，我选择了回到自己出生的这个城市，继续当一名厨师。

在酒店了，除了酒店的服务，酒店的食物也是酒店至关重要的东西。而食物的质量是有厨师所决定的，所以一名好的厨师可以为酒店创造良好的业绩。而对于我，我扪心自问也是一名过关的厨师，对于刀法，酒菜的做法是比较精通的，而菜的味道也在之前的那家酒店证明是可以的，所以我可以在之前的酒店呆上四年甚至更久的时间。所以希望经理相信我的能力，给我一次面试的机会，做几款拿手小菜给经理品尝，测试一下我的水准。

最后，感谢经理抽时间阅读了我的自荐书，希望有机会到贵酒店工作，为贵酒店的客户服务，为酒店的食品水准的提供而努力。

此致

敬礼！

自荐人：

弹指之间，20xx年即将逝去，崭新的一年正向我们迈来。20xx年对阳光万豪酒店来说，是不平静的一年，也是经历了磨砺的一年，行政部的工作虽然没有轰轰烈烈的战果，但也算经历了一段不平凡的考验，现将行政部一年工作进行总结。20xx年度工作回顾：

一、后勤保障工作

1、办公用品管理方面：

在办公用品管理工作上，以前是不定期申购办公用品，随用随买，今年首先规定了办公用品申购时间，为每两月申购一次，并且在三月份清理了库房，把自酒店开业以来的陈年办公用品包括：零时住宿押金单、明细表、各部门的文件夹、文件袋、信纸、各部门的预订单等，统一整理出来给个部门领用，所有的碳素笔都给领笔芯，所有的拖把及塑胶手套等劳保用品都是“以旧换新”领用。行政部依照《办公用品管理办法》严格按照酒店规定执行领用程序，“先申购、再领用，申购单必须要有部门经理签字后方可领用”。各部门领用物品采用“专人领用”的办法，做到有计划领用，在领用的同时向各部门领用人提倡节约，从而达到降低办公用品费用的目的，为各个部门的正常工作提供了良好的条件，保障了各部门工作的正常运行。而且通过一年的领用，库房里陈年办公用品已经全部领用完毕，仅这一项就为酒店节约了不少费用。

2、员工餐方面：

为了让员工吃好住好安心工作，在酒店领导的支持下，从以往每三个月调整一次菜谱，改为一月调整一次，到现在的一周调整一次菜谱，而且员工餐菜谱一律以各部门反馈上来的菜谱为准，每天的菜都做到荤素搭配，每周末吃一次炖肉，每周一协助员工餐包一次包子，给员工改善伙食。针对员工餐工作人员服务态度不好和卫生不好的问题，下发了“服务态度机制”和“员工餐卫生管理标准”机制，对员工餐进行规范化管理，对打饭员工态度恶劣的处以严厉罚款处理，机制落地之后，员工打饭再也没有抱怨服务不到位等现象，并且员工餐伙食质量和服务态度都得到员工的一致认可。

3、员工宿舍方面：

为提高员工宿舍规范化的管理，制定了“宿舍节能降耗机制”，和“宿舍卫生与安全机制”以及“员工宿舍流动红旗评比”奖罚措施、制定了宿舍值日表。做到定期检查宿舍卫生及安全问题。针对宿舍床上用品陈旧问题，在今年三月份为酒店新老员工在网上定制了150套特价床上用品三件套，员工领用一套，为酒店缴纳30元押金，走时不退的在工资里扣50元，这一措施得到员工的普遍欢迎。为使员工充分享受到家的温暖，每两个月给住宿员工发放肥皂等生活用品，每两个月流动红旗评比一次，评比优胜宿舍宿舍长奖励50元，成员每人20元礼物，这一评比，使宿舍长充分管理好了宿舍的卫生，每次评比之后员工都兴趣高涨，员工也很喜欢这种福利发放形式。针对宿舍整体有异味现象，对宿舍阿姨制定了“宿管卫生责任机制”，每天必须打扫两次卫生，每周用洁厕灵彻底清理一次厕所和便池，这样一来使住宿环境卫生有了明显改善和提高。

4、员工文化活动方面：

为了让员工业余时间过的充实，联系了市文体中心的领导，以优惠的价格为员工办理了羽毛球卡和打篮球卡，并且在网上为员工购买了篮球和羽毛球拍等。每天早晨9：00点之前羽毛球专场，9：00以后到晚上10：00都是篮球专场。自从办了这两种卡，后厨部的员工再也没有了在宿舍赌博的恶习，而是每天去打球锻炼。餐饮前厅部的员工也不睡懒觉了而是经常去打羽毛球锻炼。现在文体中心已经为我们的员工开了绿色通道，让我们的员工业余文化生活不再枯燥乏味。

针对员工个人发展方面，在酒店领导的支持下，我们协助餐饮部和客房部制定了“员工晋升机制”而且已经成功的举办了酒店第一届餐饮部员工晋升活动，这一机制的落地，得到员工的普遍认可，并且都积极的准备及参与。这一活动的举办，对于员工自身来说，对自身以后的工作有了目标和动力，也让员工意识到了对将来的人生规划。

二、质检工作

今年行政部首先把质检工作做为主要工作来抓，以往质检以检查卫生为主，查完后不进行处罚，所以质检工作陷入了流程化、形式化，酒店餐饮整体的卫生质量没有实质性改善，鉴于这种情况，行政部今年增加质检频率，质检由每周一次改为每周三次，除周四进行例行质检外，每周还不定期进行突击检查，对突击检查出的问题，在周四进行着重检查，并立即打印质检报告，责令相关问题部门在规定期限内进行整改，并在周五进行复检，打印复检报告，了解整改进程。此外行政部在质检工作上特别制定了“质检细则”和“质检责任机制”，着重列出了质检中检查的项目，其中包括卫生、礼节礼貌、纪律行为、仪容仪表、设施设备、工作技能等方面，并规范了奖罚标准，使各项奖罚做到有据可依。彻底改变了以往对问题部门责任人处罚时，当事人不配合、不愿意的现状。细则下发到各部门，明确了各部门卫生区域和职责规范。在质检中发现重大问题能够及时向酒店领导反馈，争取尽快解决。通过这种方式提高了质检工作效能率，并且在“质检责任机制”落地之后，各部门严格按照具体质检细则进行承诺自罚，质检工作变得不再举步维艰，部门与部门之间切实做到了自检、自查再质检的密切配合。

三、行政事务工作

1、做好各种文件的管理今年下半年，行政部首先推行了“无纸化办公”，重要的文件和相关规章制度、可以采取纸质打印，工作计划、通知和其他文稿等，全部采取电子信箱和qq邮箱的方式下达指令。这样一来，既节约了办公耗材也节约了时间和人工更提高了工作效率。对于酒店内部文件还是外来文件都做好登记和管理，让每份文件都能让领导及时传阅，然后按领导的批示再送到各个部门传阅和办理，杜绝了文件积压、延时、误事等现象的发生。做好上、下联络沟通工作，及时向领导反映情况，反馈信息，搞好各部门间相互配合，综合协调工作，做好各项工作和计划的督办和检查。

2、做好档案管理对酒店所有红头文件、通知进行整理和存档。将酒店所有档案进行了细致的收集、整理、分类、电子录入、装订、打印目录，每份文件都经过认真登记编号做好标示，使档案管理做到井然有序。

3、卫生防疫方面定期组织员工做健康体检，使每位上岗的一线员工都能持证上岗，定期向卫生监督所上报宴会申报表，从而确保了酒店在卫生防疫方面的人员及食品安全。准备相关卫生防疫资料，相继办理了酒店食品卫生许可证和公共场所卫生许可证，以及餐饮服务许可证。

4、例会制度和经理值班制度酒店自从引入机制管理制度以来，行政部首先制定了“会议机制”，自从会议机制落地之后，酒店每周例会再也没有私自接打电话、迟到、早退、私自不开例会等许多不良现象。并且根据酒店实际情况又制定了“酒店经理值班机制”，规范了经理值班承诺自罚职责，保证酒店每日有值班经理认真职守，真正做到谁值班，谁负责，解决酒店一切突发事件及客人投诉事项，并做到值班经理每天值班必须到各个部门值班岗位签字工作。

5、完成了酒店企业各种年检工作和各种办证工作，并且组织各部门学习了各种工伤法和劳动法的相关知识。酒店在今年一共出了三件工伤大事，五月张宝东眼部重伤，十月赵佳英被打受轻伤，十一月后厨打架员工又受伤。这一件接一件的受伤事故，当然有工伤也有自身原因造成的伤害，都和酒店的管理层层挂钩，在对工伤法一知半解的情况下，工伤认定和理赔就走了许多弯路，所以对各种法规的学习就显得尤为重要，今后对员工的生活和心理方面还得多做工作多了解疏导。

6、定期举办“阳光之星”评选活动，从各部门选拔出优秀员工给以奖励，从而起到鼓励酒店其他员工、动员酒店全体员工争做酒店服务之星的目的；每个月月末为每个当月过生日的员工庆贺生日，简单的生日聚会、发送一份小礼物，吃一碗长寿面，大大提高了员工的工作积极性和主动性。

7、协助各部门做好紧急协助工作，安排、协调二线员工全力支持一线部门传菜，在宴会桌数多的情况下保证传菜及时、准确，确保了餐饮部的工作正常运转。协助员工餐厨师包包子，让员工每周都能吃上香喷喷的包子，这也是我们的职责。

四、存在不足及明年计划

1、各部门对新出台的机制认识还不够，导致处理问题不灵活，不知道责任人是谁出现互相推诿。比方在日常工作当中，质检检查出的问题，部门认为都是基层工作人员直接造成的，有的管理人员抱着“事不关已，高高挂起”的工作态度，对发生的问题只知道处罚员工，不分析员工犯错的根源，工作责任心还有待于加强。各种机制还有待于完善。针对机制的出台、落地执行时各部门给予的合理化建议少，酒店整体部门配合上还不够密切。明年在机制执行过程中发现不足及时完善整改是重中之重。

2、培训工作没做到位，学习氛围不浓。酒店整体上到管理层下到基层员工，整体日常学习及培训工作意识不强，在四五月份行政部组织了几次刘一秒老师的课程，但是没有坚持。在这几次的听讲中明显能感觉到员工的学习热情和求知欲，所以在明年淡季我们会配合餐饮和客房部积极组织各种学习和培训的机会，来满足和提升员工的自身素养，和工作热情。明年在入职新员工和在职老员工都要加强岗前培训，从仪容仪表、礼仪礼节、应知应会等方面都要严格进行考核上岗。

3、员工业余文化生活不丰富。虽然今年给员工申请了文体中心的锻炼卡，但是好多员工还是反映除了每个月给员工举办一次生日聚会外，其他娱乐活动还是太少。所以在明年行政部的主要工作还是要组织员工多进行一些团体娱乐和学习活动，合理制定培训计划和文体娱乐计划，严格按照计划实施。加强员工的团队意识，酒店企业文化必须做到位。针对员工业余文化活动方面，行政部坚决做好员工的后勤保障工作，并且制定酒店20xx年上半年的学习培训计划和员工团体活动计划。根据部门安排的时间一一落实。

4、各部门员工的安全及日常行为规范列为年终考核的重要项目。今年酒店员工出现严重工伤及打架事件为酒店及其员工个人都带来了一些不必要的损失和不良影响，无论是从员工心理上还是从生理上都造成了一定的伤害。其实这些事故是完全可以避免的，可是就是我们在日常管理和疏导上没有做到位，让不该发生的事情一而再再而三的发生。明年必须要加强员工的自我保护意识，各部门严格按制度管理员工的日常行为规范，每个部门做好安全防范紧急预案，哪个部门出现问题按严重程度罚部门责任人和挑事者。在日常管理中学法懂法，对责任心不强引起的事故绝不姑息。

过去的一年，得到了各部门的配合和协助，行政部在后勤保障方面虽然没有为酒店掉链子，但仍存在着很多不足之处，由于行政部杂事多，工作上常常事无巨细，每项工作都希望能完成得最好事事都做到尽善尽美，可还是欠缺很多。在新的一年我希望自己好好在把本职工作做好的同时，发扬创新精神为员工的为酒店搞好企业文化活动，让员工有在店如在家的感觉和温暖。还要大胆探索行政部工作新思路、新方法，促使行政部工作再上一个新台阶，为酒店的健康快速发展作出贡献。

回顾过去一年的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感职责重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作状况总结如下。

首先我要感谢个位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。同时成品存放实行“四隔离”;生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责;个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻持续清洁，无霉斑、鼠迹。每一天定时冲洗操作间灶具和地面

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护群众财物，做好群众和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

总结这一年，在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，用心履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名班组长我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了工作总结。

工作上，我担任xx餐厅白案组组长，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则的情况下，带领全组人员，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服激光雕刻机。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、政治、业务、技术知识木工雕刻机。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在严格要求自己的同时我也很好的完成了一个小组长的职责，经常组织班组人员学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理毕业证档案。检查伙食卫生，督促本组人员认真落实岗位职责，清扫包干的卫生地段，做现熟食品加盖、防蝇、防鼠并组织好开饭前和饭后整理结束工作。合理安排本班人员的\'工作，对切配及烹调加工的主副食品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的应予以指出，及时纠正在生活上经常和组员沟通，掌握全班人员的思想和工作情况，以身作则毕业证样本，，带领全班人员搞好本班工作，遇到困难或其它情况及时请示汇报。

在政治思想上我热爱祖国，热爱中国共产党，热爱社会主义；在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责历任校长。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

我是后勤部厨师xxx。伴着元旦的气息即将到来，钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为，来我们园区用餐的宾客提供精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作总结如下：

一、食品安全方面

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用；将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请后勤部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

二、经营方面

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，推出春、夏、秋、冬季节菜，，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜月销量屡居榜首。还有员工餐是为员工提供服务，在市场原材料都上涨的情况下也推出很多荤素搭配的健康美食。

三、管理方面

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家最大的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上有更大的发展，还有每天能让员工吃到美味可可的饭菜，员工就会有种家的感觉，才会更的为园区服务。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

四、出品控制方面

菜肴质量是餐厅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、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把自助餐、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年和园餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们中关新园独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

五、成本方面

在保证出品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。身为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：经常去市场询价，已便更精确的制定原料价格表、每次询价都要带很多原料回来降低成本、时刻掌握库存状况，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套餐小菜，以降低成本；还让每个厨师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厨师身上，每月成本率一出就会在第一时间告知他们每个月高了还是低了，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

六、得与失

在这近一年里，我同时管理着三个厨房的厨师、厨工，在5至10月份用餐较多情况下，由于我们三个厨房人员都配备不足，在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，在大家坚持不懈的努力和园餐厅的这个品牌得到了学校领导、园区领导和顾客的认可，还有我们厨房在今年有两名员工很荣幸地得到外出学习高级营养配餐员的机会，并获得了劳动社会保障部颁发的证书，这给我们以后营养配餐打下了扎实的基础。

我个人方面虽然失去了很多很多的休息甚至家人来北京2、3个月也没有好好陪过她们，但是我的付出换来了我在中关新园的诸多进步和领导对我工作的认可，我觉得是超值。由于我们现在和园餐厅经营的特性没有太多高档的菜品，但对酷爱烹饪，酷爱新厨艺的我来说我从来也没有放弃学习新厨艺，在当今餐饮发展迅速的时代，从最早的八大菜系到当今的融合菜及国外先进的分子厨艺和今年最受消费者喜爱的中国意境菜，说到意境菜大家可能不太熟悉，简单给大家介绍一下，意境菜就是以菜品为媒介，运用中国绘画的写意技法和中国盆景的拼装技法反映了中国古典文学的意境之美。今年九月份我也得到了学习中国意境菜的机会，短暂的学习期使我受益匪浅，学完后在我们遇到重要接待时，也运用了一些，给前来就餐的宾客全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的享受。在客人享受的同时我想我要把我学到的这些传受给我的厨师团队，让大家在这里有更大的发展。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着成效；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较好的成绩。当然，我们也还存在不足，比如我们最关心的营业收入，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，从而达到为园区增收效果。从这个角度来说，我深感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，从而寻求在新的一年创造更好的经济效益和社会效益。与此同时我相信在各位领导和大家的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战。

我是餐饮部厨师长王友。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来，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，在同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为，来我们园区用餐的宾客提供精美的菜肴和优质的服务,现将一年来的具体工作总结如下，

一、食品安全方面

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用;将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位;对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

二、经营方面

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，推出一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品。

三、管理方面

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家最大的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上才能有更大的发展。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

四、出品控制方面：

菜肴质量是餐厅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、意、型稳定;我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;同时我们还把宴会婚宴菜单、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们金都绿洲独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

正式加入公司一段时间了，听从公司领导的指示，需要对这段时间的厨师工作进行一个总结，总结是对我们以往的工作进行理性分析的一种手段，通过总结可以帮助我们吸取经验教训，少走一些弯路，那么厨师工作总结应该怎样写呢？为满足您的需求，工作总结之家小编特地编辑了“五星级酒店厨师长的个人工作总结”，希望对您的工作和生活有所帮助。

尊敬的各位领导、各位同事：

大家好!伴着农历兔年脚步的渐渐远去，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202x年11月至今，在各位领导的指导下，在广大同仁的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大厨房员工，努力为顾客带给精美的菜肴和优质的服务;为实现公司经济效益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将这几个月来的具体工作，作个总结，向大家汇报如下：

一、加强培训教育，提升员工素质

公司的规章制度，我经常在例会上向厨房员工提及、宣读，旨在要求大家都养成遵守公司制度的习惯;结合员工实际状况，我加强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。经过我的努力和大家的用心配合，厨房员工整体素质得以提高，遵守公司及厨房的规章制度、持续良好的个人卫生和仪表、钻研烹饪技术等行为，基本上都成了厨房员工的自觉行为。此刻，一个和谐、优质、高效、创新的团队已经初步构成。

二、注重销售导向、加强质量管理

菜肴是产品，产品只有在销售出去才能创造效益，好的产品才能创造好的效益。因而，我在平时工作中就很注重厨房员工销售意识的培养，我们要注重全局，不能只盯着做菜这一道工序，更就应关注菜肴能否顺利销售，关注顾客消费后的感受。我们要增加营业收入，我们要带给优质的服务，那菜肴口味当然要好、质量当然要跟得上。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;我们认真听取前厅员工意见及顾客反馈，总结每日成品问题，并在次日例会中及时研讨，改善不足。我们在努力，我们要使顾客对我们的菜肴产生一种如情人般的眷恋，一种剪不断、理还乱的思念之情。

三、加强卫生管理，落实消防要求

我们严格执行《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。首先，每个员工都务必对各自的卫生区负责，确保卫生区干净、整洁;其次，规定食品原料务必分类存放，分别处理，厨房用具也务必存放在固定位置。防火工作，历来是厨房工作的重点之一。为落实消防要求，我要求所有员工务必做到“人离火熄、电断、气关”;我们还不定期检查厨房的燃气管路，防止因泄露而引发火灾事故，经常检查各类电器的电源线，防止跑电漏电引发各类消防或电击安全事故。我们严格按照要求，确保食品卫生安全和消防安全，为公司安全经济运行带给应有的保障。

四、加强节料节能，严格成本控制

在保证菜肴质量的状况下，降低成本，始终是我们的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的方法。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;落实节约厨房用水、用电、用气的举措;还让每位员工都明白自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值。透过以上措施，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、控制成本，从而到达效益最大化。

综上所述，在本年度，透过团队的共同努力，我们在厨房综合管理、员工素质、菜肴质量、卫生安全、成本控制等方面都取得必须成绩。当然，我们也还存在不足，比如，对市场需求变化的掌握不够及时，时鲜产品的推出滞后，厨房管理还没有构成系统等。

在新的一年，我将带领我的团队，在20xx年的基础上，继续加强教育培训、质量卫生安全监控和成本控制。同时我要改善自己的工作思路，及时把握市场动向，考察新的菜品，加快菜肴的创新;加强厨房管理的基础建设，努力使管理构成体系，从而寻求在新一年内创造更好的经济效益和品牌效益。

周边酒楼和饭店的与日俱增，必将使得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忙下，我们的团队必须能够抓住机遇，迎接挑战，20xx年必将有一个全新的收获!

本学期在园领导的多方指导关心帮助，全体教职工的理解和支持下，厨房在本年度较好的完成了各项工作，现将具体的工作总结如下：

一、认认真真做事老老实实做人

不管天气冷暖，我们自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真做好份内的工作，从不轻视洗洗切切的事情。也许，在一些人眼里，我的工作微不足道，但我想，既然园领导相信我，把这份工作给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长和孩子们。做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，干好自己的工作，让家长满意，让领导放心。

二、勤勤恳恳不计较得失

大家都知道，厨房工作不像当老师，需要很高的文化修养、口才和专业技术，厨房工作主要是认真细致，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献精神，因此在工作中我从不挑三拣四。服从领导安排和同事在一起也总是能够节省时间提高效率，又保证了工作质量。

三、高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，把好采购验收取样、浸泡清洗操作消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一用一消毒”。并做好消毒记录。

3、做好每餐的留样记录及每天的废弃食物去向记录。

4、每周对厨房进行一次彻底大扫除，确保厨房清洁无污。

5、做好开水的供应工作，让孩子和教师随时有水喝。

6、做到幼儿每餐热菜热饭，做到营养搭配，让孩子吃饱，吃好，让家长放心。

7、搞好厨房的卫生工作，做好生熟分开。

8、食堂灶具等处，时刻注意用气用电安全，杜绝一切安全隐患。

幼儿园食堂的安全卫生，管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展，在今后工作中，我会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作。

伴随着时钟的步伐20xx年马上就要过去了，回首过去的一年，感谢各位领导对我工作的指导和帮助，感谢广大同事对我工作的支持，我一定会在今后的工作中坚持以身作则，严格要求自己，做好本职工作，弥补工作中的不足，提高我的技能服务水平。

食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉,为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。

一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质。

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。二是认真学习知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强党员意识和为人民服务观念。

二、努力工作，按时完成工作任务。

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐人员的危害，保障大家的身体健康。成品存放实行“四隔离”;生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。个人卫生做到勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

尽管如此，回顾过去的一年，我还存在许多不足：服务意识不强，有时也还有考虑不周，服务不到的地方;有时因急燥与个别员工发生意见冲突;节约意识还不够强等等。

展望新的一年我会加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下尽力改正缺点，克服困难，弥补不足，做好自己的本职工作。

非常感谢x总，x总和x经理对我的栽培和信任，给我提供了一个展示自我的平台。回顾这三个月以来，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，团结和带领诸多员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现公司经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将三个多月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营养食品。

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。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面

菜肴质量是我们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，从而达到效益化。

综上所述，通过团队的共同努力，我在厨房经营管理方面取得了一定的进展；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进步。当然，我们也还存在不足，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，程度的增加营业额收入，从而达到转危为机的良好效果。从这点上，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。

我将在这样的基础上，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，从而寻求在下个月创造更好的经济效益和社会效益。

周边酒楼和饭店的竞争更加白热化，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，走向一个收获而火热的七月！

作为食堂自然是离不开饮食，吃饭是每个人生活中不可缺少的一部分，假如咱们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理者更应多为工作人员及领导的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。

走过了勤奋耕耘的20xx年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束了一年的工作。为了在新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。

食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。

我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。因此，我在办公室领导的坚强领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

就餐方面我没有停留在使大家仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照公司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天中午基本上保持三菜一粥的供应，每个星期吃上一次包子、一次面条，有条件的时候还能提供饺子。

工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。

成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。

一眨眼已经入职这么久了，根据领导的工作安排，需要我们好好总结一下这段时间的厨师工作，总结是围绕我们某一阶段的工作进行专业分析的一个方式，可以反映工作情况，工作态度、工作中遇到的问题和工作成果，您是否正在考虑怎么样才能写好厨师工作总结呢？为此，工作总结之家小编从网络上为大家精心整理了《学校食堂厨师个人工作总结》，大家不妨来参考。希望您能喜欢！

尊敬的各位领导、同事：

大家下午！

很荣幸在这里代表餐饮部和园主题餐厅厨房班组与大家分享20xx年的收获与喜悦。（下面，我从四个方面向大家汇报）

第一，强化食品安全意识、成本控制意识和市场竞争意识，于试营业第一年扭亏为盈。

第二，加大培训、规范菜品主辅料配方，不断创新研发新菜，为逐步打造和园餐厅品牌奠定基础。

一年来的经营过程中，我们面临最大的困难是员工队伍不稳定，流动性较大。特别是5至11月份是餐厅最忙也是厨师流动最大的时候，这给厨房工作带来了很大压力和挑战。为稳定菜品质量，为宾客提供优质服务，我们采取了以下几种方式：

1.人员打通使用。我们将和园厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的接待任务。

2.加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身带；另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的手艺传授给大家，还将新学习来的中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3.规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

第三，坚持厨房与餐厅密切配合的\'团队互助精神，创和谐餐厅，共赢佳绩。

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务员向客人推介；如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。特别是在大型餐饮接待服务中，我们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和支持，才有了校内外宾客对和园餐厅品牌的认可和赞扬。

第四，不畏困难，迎难而上，部门上下齐心协力，顺利完成各项大型团队服务和学校重要接待工作。

亲爱的同事们，和园餐厅品牌就像一个刚出生的婴儿，还需要我们精心的呵护与抚育，在此之中，打造一支技术过硬、踏实创新的学习型厨师队伍是重中之重。同时，我们也倍感荣幸和自豪，我们自豪能以和园餐厅为小平台，为中关新园的发展贡献力量，我们自豪能以中关新园为大平台，为会议中心、为北京大学服务。在辞旧迎新之际，我代表和园餐厅厨房感谢部门其他兄弟班组的支持与帮助，代表餐饮部感谢园区领导和各部室对中关新园餐饮工作和餐饮品牌发展的指导、支持与帮助。希望我们共同努力，在即将到来的20xx年共创佳绩。

谢谢大家！

时光飞逝，转眼间20xx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，从而达到效益最大化。

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。

20xx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。

展望20xx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。

时间总是稍纵即逝，很快，我们辞别了20xx，迎来了斩新的20xx。

在卡的公司工作的这段日子里，我努力适应工作环境和前台这个工作岗位，认真努力地履行自己的工作职责，完成本职工作任务。现将入公司以来的学习、工作情况总结如下：

一、努力学习，努力适应工作。这是我来深圳之后的第一份工作，我是一个新人，刚加入公司，我对公司的运作模式和工作流程都很生疏，需要更加努力学习，争到在最短时间内熟悉前台的工作内容还有公司各个部门的职能所在，让我完成从新手到职员的转变。

都说前台是公司对外形象的窗口，短短的几天也让我对这句话有了新的认识和体会。前台不是花瓶，一言一行都代表着公司，接待公司来访的客人要以礼相迎，接听和转接电话要态度和蔼，处理办公楼的日常事务要认真仔细，对待同事要虚心真诚。点点滴滴都让我在工作中学习，在学习中进步，受益匪浅。

二、学习公司企业文化，提升自我。加入到卡的这个大集体，初步体会了“责任、荣誉、信誉、进取”这8个字的内涵，我想也是激励我们每个员工前进的动力，我从领导和同事的敬业中感受到了这种文化，在这样好的工作氛围中，我也以这8个字为准则来要求自己，以积极乐观的工作态度投入到工作中，踏踏实实地做好本职工作，及时发现工作中的不足，及时地和部门沟通，争取把工作做好，做一个合格，称职的员工。这也一直是今后工作努力的目标和方向。

三、拓展自己的知识面，不断完善自己。短时间的工作中，接到一些客户打来比较专业的咨询电话，所以单靠我现在掌握的知识和对公司的了解是不够的，我想以后的工作中也要不断给自己充电，拓宽自己的知识，减少工作中的空白和失误、杜绝类似失误的发生。

能共事卡的，让我骄傲，在今后的工作中，我会努力提高自我修养和内涵，弥补工作中的不足，在新的学习中不断的总结经验，用谦虚的态度和饱满的热情做好我的本职工作，为公司的`发展贡献自己绵薄的力量！

随着20xx年寒冬的气息，20xx年即将来临。首先、我预祝各位领导各位同事：新年快乐，工作顺利!回首20xx年，在总厨和区部各位领导的指导下，在厨房所有人的支持下，作为一名厨师长我坚持以身作则，严格要求，团结和带领厨房所有人，努力克服了今年工作中所遇到的一切困难。现将一年来的工作总结如下：其实餐饮我觉得抓住两大点卫生和安全、当然这两大点可以说事餐饮的核心点。傅总经常开会告诉我们，做任何事要抓住核心点，这两点说起容易，但做好、做完美，真的不易。

经营管理：在区部领导的信任下，把我从秦虹店调到健康店做厨师长。在健康店这个阶段，我有过辞职的想法，原因是受不了店经理的气。但我最终没有走，因为我不能辜负黄光主的用心。他和我说过这样一句话，做事要有始有终。我铭记在心，同时我经常检讨我自己，哪里还有做的不如人。虚心向别人学习，很快就有了较明显的进步。与此同时也得到了区部领导的认可，在7月底我从健康店被调到了丰富店了。一时间我感觉好像是要到京城了一样。因为丰富店我觉得培养出来好多优秀的厨师长。我调到这来就是接受领导指出工作不足的地方，这样使我快速的成长。调动之后我更投入地努力工作，对厨房加强管理，调动员工积极性和上进心。经常激励员工把工作看成自己的事业来认真对待，部分员工入行时间短，但经过合理培训，他们的工作能力也相继提高，这使我感到很欣慰!

菜肴质量;在8月份， 由于厨房有几名老员工相继离职，造成菜肴质量和毛利短时间下滑严重。但经过大家不懈努力后，我们的质量和毛利又明显提高。为此，我更有信心努力工作了。我明白菜肴质量是企业得以生存的重要根本。作为厨师长，我严把关质量，对每一个菜品都制作了标准的培训过程，确保每个菜的色，香，味，型都稳定。在平时，我会认真听取店经理及前厅主管的顾客反馈意见，总结出问题。与此同时，我也在不同季节更新菜肴来确保回头客的光临。

卫生;一年以来，我们坚持严格执行。认真抓好食品卫生安全工作，严格按公司规定，每个员工都必须对各自的岗位区域负责。同时，我自己每日工作中检查并不断指出改正。

毛利方面;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，我也必须明白一些降低成本的方法，如：掌握库存状况，发挥底成本菜品，把主菜的剩余原料设法重新利用等等。还要每位员工都基本了解自己所用原料的价格。每日估算所用的成本价值。这样就把成本控制落实到每个人身上，让所有人都关心起毛利，从而达到最好的效率。

综上所述，在本年度，通过我们团队的共同努力，在菜肴质量，毛利控制，员工素质提高方面，都取得了一定的成绩。当然，也存在很多不足，如：这几个月来菜肴打分总在平均中，这使我感到很对不起栽培我的领导!我决定今后一定会带领好我的团队不断接受挑战，积极改正存在的不足，努力烹制出更美味的菜肴!辞旧迎新之际，我将在8年大计的基础上，继续加强个方面管理。同时也要改进自己的工作思路，认真落实领导分配的每一项任务，加快菜肴质量的提升，从而寻求在20xx年创造更好的效益。

是把一个时间段的工作进行一次全面系统的总检查、总评价、总分析、总研究，并分析成绩的不足，从而得出引以为戒的经验。本文是小编整合的20xx年终大全分享给你们，欢迎阅读。

篇一:20xx监理年终个人工作总结

尊敬的公司领导：

本人， 26岁，建筑工程管理专业，助理工程师职称，二级建造师职执业资格 。自xx年5月20日进入本公司，受公司委派北京经济技术开发区南部新区x17r1地块住宅项目9号楼等7项工程土建监理工程师。北京经济技术开发区南部新区x17r1 9#楼等7项工程由由3栋24层和3栋27层的高层住宅环绕一座大型地下车库组成的建筑群体组成，总建筑面积122240㎡，工程已进入竣工验收阶段。回顾这一年来的工作，展望我们监理部明年面临新的任务与挑战，感触颇多。回首过去，首先要感谢的是公司领导的关心和信任，还有各位同事们的大力帮助和支持。

进入工地以来，我始终坚持以一个高素质管理人才的标准规定自己，爱岗敬业，尽职尽责，认真完成公司领导和甲方交付的各项工作。日常工作中能高标准严格规定自己，在法规和协议授权的范围内，身正形严，严格履行自己的岗位职责，既不和施工单位打成一片，也和代建单位保持一定距离。站在公正的立场上，独立地解决工地发生的一些问题。

在监理过程中，我抓住质量、进度、投资和安全方面来控制，主要强调事前控制，预防为主，防患于未然。结合事中控制的巡视和旁站、事后控制的检查和验收。

质量控制：开工前审查施工单位的质量保证体系及安全技术措施，对不符合工程情况的及时要求施工单位整改，并监督检查施工单位的落实情况，督促施工企业完善质量、安全管理程序和管理制度并监督其有效实施。规定各级施工人员持证上岗;检查施工企业所使用图纸、图集、规范、标准的有效性，检查所使用计量器具和测量器具的准确性(是否在鉴定周期内);对进场材料、设备、构配件进行审查。目前工程已进入到竣工验收阶段，我制定了每周项目部组织施工单位对现场进行质量、安全综合检查制度，检查主要包括以下问题：上次检查的结果，整改了什么问题?还有什么问题未整改到位?本次检查新发现了什么问题?并体现在监理周、月报和周检、月检记录里。日常的巡视中，我发现质量、安全隐患及时口头通知或下发监理工程师通知单令施工单位及时整改。每天对已验收通过的分项、分部工程予以签认，对施工单位上报资料及时汇总归档，为顺利验收做准备。

工期控制：严格监督施工企业按照已批准的进度计划规定的工期组织施工，督促施工单位项目部按年、月、周等时间段编制进度计划并对其提交进度计划实施的保证措施予以审查。及时核对工程形象进度，向建设单位汇报工程进展情况并分析偏差缘故。

投资控制：认真审核本专业月、季、年度工程量报表，做到不超验，不漏验，保证工程量签证的各项工程数量准确。未经验收或经验收不符合规定的不予签认。

在工作中，我珍惜自己的名声，坚持廉洁自律，恪尽职守，拒受贿，摆正自己的位置，工作中不要认老乡，称兄道弟。公正及时解决工作中的问题，平时不计时间和报酬，休息日、节假日坚持坚守岗位。

xx年即将过去，回顾这一年来的监理工作，最深的是做好监理工作，就必须严格认真，有较强的责任心，不管多么复杂的工程只要监理人员能够一丝不苟地按照施工规范、规程履行职责，就能全面的掌握整个工程动态，控制整个工程质量，同时监理人员具备了较高的业务素质，就能对每一工序，每一环节，做到事前提示，将可能出现的质量问题消灭在萌芽状态，并对可能造成质量隐患的环节事先防范。总之，一年工作给我的体会是作为一名监理人员只有做到品行端正，业务精练，能够很好运用自己的经验和职权检查工作，目的明确、作风严谨、尊重他人，只有这样才会被别人尊重和社会认可。作为工程技术人员，只有不断提高自己的专业技术水平和业务能力、提高自己的沟通能力和环境的适应能力，才能更好的服务于工程的建设，促进工程质量的优良，才能使自己得以更好的发展。在负责的工作当中，各种不同的压力对我来说也是一种难得的挑战和考验，尽管一年来的工作中有很多的困难和曲折，但回首过去，也使我懂得了很多、认识了很多、也学到了很多，同时也总结了不少的经验和教训，为以后更好的工作奠定了坚实的基础。

过去的都已经过去，成绩的取得和失败的教训也只能代表过去的一种经历。未来的发展还要靠以后不断的努力与创造。

对于本人来讲，在以后的工作和生活当中我将不断地完善自身的不足，总结经验和教训，不断加强自身专业技术水平和业务素质的提高，不断的充实自己。争取为明年的工作计划做出更大的努力。同时我在平时注意给自己充电，及时到市人事网上搜索考试信息，争取给自己赢得更多的的职业资格，争取早日让自己能力更上一层楼;从各方面努力提高自己的综合素质，向综合管理人才的目标前进，为公司也是为自己做更大的贡献。

xx年即将到来，新的一年任重而道远，我要以新的工作姿态迎接挑战，以崭新工作面貌进入新的一年。我坚信在公司领导的引导下和各位同事的大力帮助下一定能更好完成上级交给我的各项工作任务，为企业发展和腾飞做出自己应有的贡献。

篇二:20xx小学教师年终个人工作总结

回顾过去的一年，有许多值得总结和反思的地方。为了更好地做好今后的工作，我就本年度的工作总结如下：

一、思想工作方面

坚决拥护党的领导，坚持党的教育方针，积极参加各种思想、政治业务学习活动，勇于解剖自己，分析自己，正视自己。在工作中严格遵守学校的各项规章制度，尊敬领导、团结同事，对人真诚、热爱学生、人际关系和谐融洽，处处以一名人民教师的要求来规范自己的言行，毫不松懈地培养自己的综合素质和能力。

二、教学工作方面 根据教材内容及学生的实际，设计课的类型，认真写好教案。每一课都做到有备而来，每堂课都在课前做好充分的准备，并制作各种利于吸引学生注意力的有趣教具。在课堂上特别注意调动学生的积极性，加强师生交流，充分体现学生的主作用，让学生学得容易，学得轻松，学得愉快。课后及时对该课作出总结，写好教学后记。为了提升自己的理论素养，我不但自己订阅了体育杂志进行教学参考，而且还借阅大量有关中学体育教学理论和教学方法的书籍，对于里面各种教学理论和教学方法尽量做到博采众家之长为己所用。

三、教学业绩方面 在教学工作中，我的努力得到了回报，所任班级初三学生中考体育成绩喜人，初一学生的体质健康标准合格率达95%以上。在课余运动队训练方面，我带领学生坚持业余训练，并做到训练有计划、阶段有测验、测验有记录、带领学生科学系统的进行训练。在训练过程中我努力做好学生和家长的工作，使家长能够让学生训练，使学生能够安心训练。

总之，在本学年的工作中，在学校领导的正确领导下，我取得了一定成绩，但也不免存在一些不足，我将发扬优点，克服不足，争取在新的一年里取得更大的成绩。

篇三:20xx城管年终个人工作总结

我局高度重视机关行政效能建设工作，深入贯彻落实科学发展观，进一步加强机关行政效能建设，不断提升局机关和系统各单位的行政效率和工作质量，营造了良好的政务环境，为我市四个四发展战略和经济发展提供了有力服务，机关行政效能建设成效明显。现将今年上半年我局机关行政效能建设开展情况报告如下。

一、行政效能建设开展情况

(一)领导重视，机构健全，贯彻落实迅速。为有效开展机关行政效能建设，我局成立了机关行政效能建设领导小组，由局主要负责领导任组长，局党组成员任副组长，机关各科负责人任成员，机关效能办设在局办公室(局纪检组长兼任局效能办主任)，保证了机构健全、组织有力、人员到位、工作落实。同时，我局将行政效能建设纳入到局党政目标考核和干部政绩考核、公务员年度考核，制定了责任追究制度，各基层单位也成立了行政效能建设机构，推动了城管系统行政效能建设工作的整体发展。

(二)制定方案，重在落实，提高行政效能。一是在年初即制定《泸州市城市环境卫生管理局20xx年行政效能建设工作要点》，明确工作职责。为确保我局行政效能建设见成效，对清理规范行政审批事项、推进行政审批权相对集中、精简会议文件、推进政务公开、加强督查整改、严格责任追究等方面进行了安排部署，明确了相关科室、责任人职责。

(三)端正工作态度，强化机关作风。为进一步提高我局机关办事效率、转变工作作风，我局从服务承诺入手，着重做好了四个方面：一是公开办事程序，我局的职能、职责及承办的行政审批、行政许可事项，全部纳入局办事，除在办公地点上墙公示外，还在政务内网、政务外网上进行公示，方便群众了解、办事。二是坚持文明用语，实行亮牌服务。我局机关所有人员一律挂牌上岗，并在接待来人、来访时做到五个一，即：给一张笑脸、道一声问候、让一个座位、作一个明确答复、道一声再见，有力防止了门难进、脸难看、事难办的不良风气。三是实行首问负责制和岗位责任制相结合，局机关各科室和各基层单位科室严格按照岗位分工，认真履行好各自职责，首位接待或接话人员要负责对来人、来电热情答复、办理到位。四是对来文、来件推行限时办结制。对来文，有时限要求的，严格按时限要求办理，无特别时限要求的，在规定的15个工作日内办结;对来件，我局本着方便群众出发，能当天办理的，当天给予办理，不能当天办理的，原则上3个工作日内办理，尽量让群众少跑路。

篇四:20xx销售跟单员年终个人工作总结

当十一月的考试结束后，我们就迫不及待的离开了学校，憧憬着，开始工作的日子。简单的收拾了一下行李，就来到了这个陌生的城市深圳。刚刚出校门的学生，选择的余地不会那么多，只要能学到东西，接触到很多的知识，那么这份工作就是值得的。经过半个月的寻找，最终进入了现在的实习的厂当跟单助理。

实习的这家厂是一家制衣厂，它的主要业务是滑雪服、羽绒服和登山服，有时候也做一下其他类型的服装!我进入的是业务部，业务部一共有四个组，每个组也只有组长和助理两个人，虽然业务部的人很少，但是却是十分重要的部门，整个工厂的运行都与业务部的工作密切相关!我们组是做fob业务的，简单点说就是直接面对外国客户的，这样对我来说就十分有压力了，因为这对英语的要求也相对比较高，而英语能力一向平平的我就有点担忧了!

刚进入厂的时候，很多东西都很陌生，不论是对人还是对事。都不了解，首先我接触的就是对衣服物料的了解，虽然很多东西我们在日常生活中都经常看到，甚至自己穿的衣服上面就有，但是对于有些东西的传统认识，一时很难让我接受这些东西的专业名称，组长给了一本物料本我，让我对照上面的物料样本熟悉她的名称，没有人会很认真的教你，很多东西只有靠自己去摸索。渐渐熟悉了之后，就开始接触英文制单，当初此看到那些密密麻麻的英语的时候，头都大了，组长不会一个词一个词的教你那是什么意思，只是给了一堆带有翻译的英语制单，让我自己去熟悉了解!

我只有硬着头皮看下去，刚开始的感觉就是即使是英语六级以上的人只要是非服装专业的人也未必能够看懂，但是一段时间之后突然发现这些其实并不是很难，很多东西都是相通的，变来变去也就只有那几个名称，那几个语句!一些前期的准备工作完成后，我就开始正式接触跟单这个工作的流程。

其实跟单总的来说就是对产品出生到最后大批量生产这一整个过程的跟进。我们的工作没有分得那么的细致，所有的东西都必须我们亲自跟进，从接单开始，做制单，做初办、pp办、再到产前办、产量。这是整个跟单的大致流程，不过对于整个流程来说，大体上都是一样的!

跟单的第一步是接单，客人会把他所需要做的衣服制单发给我们，而我们会根据客户提供的粗略信息，通过自己的整理提取，做出一个规范的格式，这一步是至关重要的，因为各个部门的作业并没有现成的成品能够拿来参照，因此许多的工作只能依靠这个制单来完成。因此我们必须很好的去了解这些产品的知识。因为制单仅仅是一种书面的东西，而且有些时候书面与实际还是有一定距离的，在理论上不在理论上不可能发生的事情，而在实际操作当中却会出现各种意想不到的问题，在作为一个跟单，是处理所有问题的最关键者，所以必须得很好地去把握，尽量避免出现错误，这就需要在进行下一步工作前认真地检查之前的工作，因为所有的工作都是相当于是一个流水线，前面的工作有问题，没有处理好，必然会影响到后续的工作，如果没有及时发现前面工作当中出现的错误，那么在等到在后续的工作当中才意识到这些问题时，就会有亡羊补牢之嫌，且所有的工作都是白费，必须得重新返工。这其中不仅仅需要经验，还需要对工作的认真负责熟悉。第一轮过程的开发主要是主料的开发，这其中我们需要去寻找客人要求的那种主身布，如果公司没有，就得去寻找供货商帮忙开发。

在做好制单后就要把这些制单那到纸样房，纸样房会根据制单上的信息进行后续的工作，而在这个过程中我们要不断地跟进其开发进度。同时纸样师傅在开发的过程中也有可能会遇到有疑问的地方，我们就必须帮助他们解决问题，跟他们解释清楚，如果连我们也不懂得问题，就要直接跟客户进行沟通，通常在做初办的过程中遇到的问题比较少，因为初办只是一个雏形，只是大略地护板去做一个模子出来。在纸样打出来以后，会有专门的裁床去裁，我必须得跟进他们工作的进度，裁好后我必须得把这些裁片给到针车，如果有转印或其它特殊工艺的话还要送到其它部门去进行加工生产。在这整个过程当中，我必须得熟悉每一个工序要求是怎么样的，清楚地明白应该怎么做，要达到什么效果，什么是合格，什么是不合格，哪些地方没做好，要重新做，我都必须得要清楚，虽然不是要我亲自去做，但我必须得知道。因为所有的原始数据和信息都是从我这里出去的，所以我必须得很清楚。这个阶段是一个不断积累不断获取的过程，有的时候会因为不确定性，没有经验，可能要做好几次才能做到正确的。

初办做完后，我们就要开始第二轮的跟进，首先把初办寄给客人看，客人会给出评语，我们要根据客人的评语重新做制单，这时候相对于第一轮的制单就简单多了，因为这时候有初办可以加以对照，哪些地方需要修改，哪些地方需要添加新的东西等等，这些都随着客人的要求进行更改，很多东西我么没有做过，我么就要试着去开发，去联系一些辅料厂就行生产，这样以求更好的达到客人的要求!当准备工作就绪后，就重新交给纸样师傅进行改样，然后样板房的进行制作!而这一轮做出来的就是pp办，pp办的要求基本上就要比初办的要求高多了，它直接决定着你是否要做下一次pp办，而重做不仅浪费时间，而且直接影响客户对我们的印象，但是有时候是让客人要求有所更改，这样我们就必须再做一次pp办，直到客人满意为止!

第三轮的开发也就开始了大批量的生产，在这个过程中，我们要不断地跟进其进度和质量，保证产品按时按质的完成!以求让客人满意!当批量生产完成后就等着出货，这也就接近了整个跟单流程的尾声，当活走完时，一次完整的跟单就结束了!

在实习期间经历了好多事，也处理过好多问题，想过、看过、做过、高兴过、也沮丧过，百感交加，使我学会了好多东西，具体有以下几点

(一)学会如何更好地与人沟通.

跟单的工作比较繁杂，琐碎，它需要接触的部门最多，基本它跟每个部门都会有接触，从业务，物控，仓库，二次加工，针车生产车间这整个一系列的部门都有联系。跟单它既不属于最高层也不属于最低层，就像一个夹心饼一样，它处在最中间，所以这其中需要很好地学会与人沟通。这是我实习当中体会得最深的一点。很好地与人交往，学会做人，在工作当中还是在生活当中，它都起到了至关重要的作用。在学校里的时候，在家里的时候，可能我们从来都是姣姣者，可工作了，就不一样，每个人都一样，做错了事，做不好事情，那么你就得接受批评。

(二)其次，我觉得方法很重要，最开始做事的时候，没有计划性，也没有正确的方法，对整个流程和细节不熟悉，做事总是会事倍功半，后来慢慢碰了几次壁，摔了几次跤，缍于体会到要先学会怎样去把一件事情用最简单的方法最快的效率去把它做好，用心去做，用心去想，如果我要把它做好，我应该还要做些什么?积极地思考这些让我懂得了很多。

(三)再次，学会学习,专业知识与实际结合，提高素质能力。

在工作当中总是会有很多的问题出现，很多东西都是自己从严没有接触过的，这就需要向同事们多学习，多问，共同探讨，共同学习，有时候祂们的一句话，一些指引，会让你少走很多的弯路。

在学校学习的时候，也学过外贸跟单的知识，可那时仅仅只是一个理论的了解，在现实当中会比书上讲的更复杂很多。有了实际操作的经验，对于以前的知识有了更好的理解，也对外贸跟单有了更深的认识，对跟单这份工作也有了一个更深层次的了解。(跟单员招聘)

(四)学会怎么去面对压力以及突发事件.

想的没做的实际，凡事想到的并不能就具体实施，在开始我们准备了好多准备功夫，以为可以应对接下来的问题，但实际上到了真正操作，会有好多困难以及突发事件.

实践总是能让人成长得更快，了解得更多，这让我对一个公司的外贸流程，各工作环节，公司运作，各部门管理都有了一个更深的认识，受益非浅

酒店保安个人的开展能不断地进行保安系统的更新改进，使酒店长期稳定的发展。全酒店保安个人大全是小编为大家带来的，希望对大家有所帮助。

第一篇：酒店保安范文大全

新年将至，在过去的一年里，我保安部紧紧围绕酒店全年的中心工作，以脚踏实地的工作作风，求真务实的工作态度，积极创新，不断提高，全面地完成了今年的各项任务，为东方大酒店各项目标顺利完成做出应有的贡献。

20xx年是东方大酒店实现三步走战略目标最为关键的一年，我部门根据董事长提出的立足市场，加强经营，夯实基础，规范管理这一总体思路，结合我部门的实际情况，努力实现以服务促质量，以质量创品牌，以品牌求发展总体管理目标。认真做好治安消防的安全工作，加强对酒店员工的安全培训，积极协调各单位工作，为酒店长期稳定的发展，做出自己应有贡献。

总的来看，我们一年来的工作有许多好的方面，也有许多不足，为了能在今后工作中，扬长敝短，特对今年工作总结如下：

一、各项考核指标全面完成。

20xx年在酒店各级领导的指导下，在全体员工的共同努力下，我保安部顺利完成全年的安全保卫任务。在一年里未发生一起重大责任事故，消防设施、设备的完好率全年达到了100%。为酒店各部门进行消防安全培训。真正起到了保驾护航的作用。

二、建立健全绩效考核制度，实行激励机制，发挥员工最大的工作积极性和创造性。

实行绩效考核是我们酒店从严治企、强化管理的需要，是落实目标责任制的强有力依据。我部门结合自身的特点，将员工的工资、奖金与员工个人的工作表现等直接挂钩，通过不断完善的激励机制最大限度的发挥员工的工作积极性和创造性。涌现了许多感人的事例。

今年年初我市遭遇百年不遇的冰雪灾害，最地气温在零下12度，创历史低温记录。我部门人员，又都处于第一线，寒冷的天气，给我们的工作带来了一定的难度，但我部人员，毫无怨言，仍然坚守在第一线，保障了客人的人身和财产安全。

员工以酒店为家的同时，部门也坚持贴近、关心员工，急员工之所急，想员工之所想。

三、强化管理，不断进行学习和培训，力求优质服务。

现在旅游服务行业人才竞争尤为激烈，只有充满优秀的人员，才能使酒店的经营蒸蒸日上。部门在留住优秀人员的同时，加强了对全体员工的培训力度。先后进行了两次较为集中的理论和实践培训。平均每个月利用业余时间的培训达到10个课时。在每次早班下班后，没有一个人离开，而是主动留下来参加培训。

通过对员工的培训和再培训，加强了各员工的酒店意识、礼节礼貌、治安消防各方面的知识。进一步规范了岗位操作，针对在指挥车辆、开拉车门等服务上各别人员存在的操作中不甚规范的毛病，统一了标准。为客服务的思想明显得到加强，如能主动帮助住宿客人搬运行李，帮助客人看管遗留在停车场内的手提包等等。客人直夸我保安部人员风格高尚，为我们酒店、部门赢得了荣誉。

由于酒店行业工作的特殊性，客人的需求常常与我们的工作要求发生矛盾，有些客人不理解，常发生辱骂保安员，甚至做出一些过激的行为。我部保安员，坚持以客人是服务的对象为宗旨，耐心仔细地做好工作，对于客人的辱骂从不还口，而是尽量让客人得到一次愉快地消费。

我们在做好为客服务的同时，也做好对内部的服务工作。今年十月份以来，总公司工会开展多项文体娱乐活动，如在东宝山举行的登山活动，消防安全演练。为了使这些活动顺利的进行，我部门人员尽心尽职，放弃休息时间10多小时，对各项活动进行安全保卫，圆满完成了总公司机关所交给的任务。

四、努力做好酒店的治安和消防工作，加强消防设施、设备的保养。

安全工作是企业的生存之本，在总公司及酒店总经办的指导下，我部门坚持安全第一，预防为主的方针，认真、扎实做好每项安全防范工作。

为了使消防安全工作落实到实处，我们贯彻落实酒店总经理、我部门每周一、五每次例会强调安全防范的指示精神，布置安全防范的内容，加强安全检查。针对三楼餐厅和北楼装修的施工场地，时间长，任务重，我们落实重点防范，加强巡逻检查次数，在装修有几个月中我们派保安专人现场进行监护，同时落实动火审批制度，做到不审批不准动火，没有操作证，不准动火，真正地把安全工作落实到实处。

我部门对酒店的重点部位和部门，经常进行巡视和检查。对容易引发事故的危险点，重点范围认真进行消除隐患。坚持对餐厅、厨房等处的安全检查，排除电线短路5次，发现不安全因素40次左右，对发现的安全隐患，及时进行处理，不能处理的，如实上报。

今年有许多推销人员、窃贼、非法色情人员把我们酒店当成了违法活动的场所，任意按门铃和打电话，骚扰客人，也给我们安全工作带来了困扰。我保安部人员，利用监控设备和巡逻人员密切配合，进行制止、驱赶，确保楼层安全。

一年来，我们加强了对酒店消防设施、设备定期进行了检测、维护、保养。对期灭火器进行了更新维护，缺少零部件的消防器材及时补齐，对重点部位的消防设施、设备进行维护保养，存在故障进行了维修，确实保证了正常使用，万无一失。

我部门还多次迎接地方消防公安大检查，积极参加市区消防部门的消防会议，起到了监督和互相学习的作用。

五、积极参加总公司举行的各项活动，为酒店赢得了多项荣誉。

20xx年度，总公司工会以增强企业活力和凝聚力为目的，大力宏扬和发展丰富多彩的各类文体活动，积极开展了各项文体活动。我部门响应酒店工会的号召，积极参加总公司工会活动。在比赛中，我部门员工林钰峰、蔡杰分别获得了登山第一和双升第二名，袁永林在总公司举办的《工会法》知识竞赛中获得团体第二名。为酒店争得了荣誉。

虽然过去的一年我们部门在各方面取得了可喜的成绩，管理水平得到了极大的提高，但我们也必须正视到工作中存在的困难及面临的挑战。一是，员工还不能完全按照标准进行自我约束，素质参差不齐，有待下一步的提高。二是，我们的管理人员水平还有待于提高。三是，我们的设备还有缺陷，不能很好的起到监控作用，需要进行改进。所有这些问题和不足，都有待于我们今后认真地思考和总结改进。

回顾了20xx年来的工作，切实感受到了更为严峻的工作形势。但我们保安部坚信在酒店各级领导的指导下，紧紧围绕酒店的全年中心工作，以脚踏实地的工作作风，为酒店的发展和稳定做出新的贡献!

新的一年，保安部紧紧围绕形象要有新变化的思路，突出变化二字，树立保安部新形象。

全年工作的整体思路：

1、与各部门签订20xx年度消防安全责任书;使人人肩上有担子人人心里装安全确保酒店安全万无一失。

2、完善各项规章制度，保酒店平安。必须保证酒店的消防安全运转，确保酒店消防安全，做到万无一失，坚持以防为主，防消结合。工作中不断完善和遵守各项规章制度，用制度管理人，成立安全巡查小组，定期对酒店及周围各种场所进行巡查，发现安全隐患，及时协同其它部门进行整改，杜绝一切安全事故的发生。

3、与人力资源部配合对新入职员工进行岗前消防安全培训考核，对于考核不合格的坚决不允许上岗。并且每季度组织一次全员消防安全培训。

4、开展学习读书活动，建设学习型组织。针对部门员工平时不太注重理论学习，制定详细的学习计划，改变这种不学习的习惯，多发一些酒店资料，或者写学习心得的形式，督促和鼓励部门员工的学习，特别是酒店业务知识的学习。做到月、季、年有检查，有成果，有提高。全面提高部门员工的素质。

5、岗位采取轮岗制。对部门各个岗位进行两个月一轮岗，改变过去那种固定岗位的模式，做到每一个人都熟悉和胜任各个岗位的工作，一专多能，全面发展。

6、加强内部考核，采取末位淘汰制。树形象，统一制服(配齐皮带、肩章、帽徽等)，部门员工一律上班着装，以新的面貌展示。结合人资部制定的考核标准，对每一位部门员工进行考核，采取末位淘汰。如连续三个月考核分最低，作下岗处理。人员的补充采用招聘高素质的退伍军人。

7、整顿保安宿舍。向部队宿舍管理学习，把好的宿舍管理经验学过来，做到摆放整齐，条块分明，带动酒店整个宿舍的管理，力争上一个台阶。

8、平时多注意员工的想法，经常进行交流，关心、爱护员工。对个别比较差的员工进行个别谈心，帮助，找出存在的问题，激励他们在新的一年在服务质量方面要有一个飞跃的提高。

第二篇：酒店保安个人工作总结范文大全

20xx年即将结束， 保安部在以经理为核心的领导下顺利完成 09 的工作， 我 们三个领班齐心协力，团结协作，在保护酒店安全和各班自身管理方面做出了大 量工作，确保酒店在今年无一例安全事故发生和酒店装修期间顺利完工。现将 20xx年的工作予以总结：

一、日常工作

今年年初，我们依然按照保安部工作流程来完成对本班管理。每天上班提前 20 分钟到控制中心开班前会，首先检查本班上岗人员仪容仪表，对不合格员工当面 纠正;总结前一天工作不足之处，安排当天岗位值班人员，之后带队接班安全完 成当日的工作。每小时巡视各岗位工作情况，发现问题当面纠正并且指出解决的 最佳方案，让岗位人员在实践工作中掌握业务知识，更好的完成在岗工作。不断 给员工输导安全意识，加强安全教育，在遇到问题时怎样果断、理智处理问题。

班后总结本班在当天工作中遇到的问题，当面讲解、当面消化，把问题绝不带到 第二天工作当中。加强与其它各班的沟通和交流，扬长避短，为更好的管理好本 班打下坚实的基础。按时完成经理所交代的各项任务，对完成情况要及时反馈， 做到有始有终，就是本班未能完成指定性任务，及时传达到下个班来完成，领班 职责第一条就是对经理负责，所以我们要把工作做好、做到前面。 审视今年的整体工作对内抓纪律，对外抓安全，纪律方面没有出现大的问题， 各员工都能按时完成领班所布置的工作，只是极个别员工在纪律方面比较松散， 积极性不是很高涨，随心所欲上班，特别是在上夜班时警惕性不高，自身没有安全隐患意识，不能及时发现问题等。

安全方面：加强对酒店的巡查力度，特别是 辅房、装修区域、更衣室、各营业吧台等，认真、仔细、反复检查，在对辅房检 查时发现员餐人员偷东西，这说明我们的工作有明显的提高，安全工作是一项长 期的、艰巨的工作，需常抓不懈。酒店今年从五月份开始装修到现在基本结束，在装修期间，各班以领班为中心，各岗位相互紧密配合，杜绝酒店财产外流，加 强装修区域安全施工和防火工作，禁止无关人员进入装修区，从施工整体讲比较 顺利，没有大的安全事故发生，使我们在关于装修安全方面取得了宝贵经验，为明年再次装修打下了很好的基础。

今年外出培训 2 次，消防与反恐，从 2 次培训中学习了很多经验，自己在 对安全认识方面有了一定的提升，特别是反恐，从安全方面讲反恐是一个全新的 知识点，包括对爆炸的认识，怎样去发现、识别爆炸物等，同时也提高自己在保 安工作反面的不足，使自己在管理水平和业务能力方面有了更高的起点。 经理经常教导我们，保安部每天工作流程都一样，怎样才能在一年工作当中来不断提高自己，这就要求自己在熟练的工作方面做得更好。

当然在工作方面自 己也有不足的地方，对 90 后的员工缺乏沟通，没有及时掌握他们的思想动态, 所以没有使他们的工作能力得到充分的发挥;自己的思想意识和责任心不够强， 在制度和纪律方面的工作做得不是很扎实， 工作经验和岗位业务仍需进一步学习 与提高。在接下来的工作中，多与新员工交流，从交流与沟通中了解新员工，使 员工在岗位上能更好的发挥。

二、培训总结

每年岗位知识一般放在比较炎热时培训，往常培训科目都是岗位知识，基本 在室内培训，忽视了在岗实践培训。今年x月份到西安为期五天学习，参观了其 它地方的培训方法后，制定了比较全面的培训计划，其中包括理论知识与实践在 岗培训，总共 14 个科目，总体分为培训内容、培训目的、效果评估。今年培训 只进行了 10 个科目，为期 20 课时，每个科目反复两次培训，从整体效果讲， 培训的目的基本达到，而且各培训导师讲的比较全面，受训人员积极性比较高，只有个别员工因事临时请假，所有受训员工基本上能把培训内容运用到工作当 中。唯一的不足的地方就是员工把培训内容细节不能坚持，时间长了就会淡忘，使培训效果没有持续下去。

明年的培训计划：培训时间安排在七、八、九月，制定周全的培训计划，把 14 个科目全部培训，充分体现出培训效果，而且反复讲解、反复督促，使每位 员工在岗位上能充分发挥技能水平，开展业务能力比拼，特别是加强新员工的学 习和培训。随着酒店会议区域和 ktv 迎来营业，明年准备把保密制度与发生突 发事件应急预案加强培训，是我们整体队伍能充分、全面保卫酒店安全。

三、训练总结

今年从 2月x日开始军事素质培训，截止目前总共 30 个训练日。在训练当中 有几个别人有请假现象，我和常小飞紧密配合，严格按照经理制定的请假制度执 行，并且做好请假笔记。我们两个把队伍分为两列，老队员由我带领，在巩固以 前所学习内容上进行新的科目,把我们老队员的军事素质再提高一个档次。

常小飞带领新同志训练，从零做起，以最快的速度赶上老同志，在训练当中首先要充 分体现出军人的精、气、神，调动训练的积极性，最后要达到预期训练科目。从 今年开始训练时间改为星期二和星期五，比原来的训练时间少了一天，这也是经 理从人性化管理方面考虑，对训练的时间进行了调整。在接下来的训练时间里， 我们两个团结一致，相互交流与学习，加强训练力度，使我们保安整体队伍素质 能有新的面貌。 我们两个把队伍分为两列，老队员由我带领，在巩固以前所学习内容上进 新的科目,把我们老队员的军事素质在提高一个档次。

第三篇：酒店保安个人工作总结范文大全

20xx年保安部在以张总为核心的酒店管理层正确领导下、在其他各部门全力支持下，认真履行职责，紧密结合酒店营运需求，以酒店安全营运、创收为导向，及时调整管理思路，为酒店创造了一个安全的营运环境，圆满完成了酒店区域的安全保卫工作，全年部门未发生一起安全责任性事故。通过抓培训、抓落实、抓细节、抓标准化建设，部门整体管理工作、安全服务水平取得了一些成绩，但还存在着很多不足之处，现将20xx年度部门工作做如下总结：

一、工作完成情况：

1、 及时调整了酒店安委办架构，签订安全生产责任书91份，签订员工安全责任书570多份，使人人肩上有担子人人心里装安全，进一步提高了各级管理人员、员工的安全意识。

2、 做好了酒店安全生产方面的工作，每月根据酒店总经理的要求组织分公司的安全大检查，并将检查隐患进行分类下发工作联系单，跟进整改，全年检查跟进安全隐患165处;完成集团、公司安委办下发给酒店分公司的各项安全生产活动工作。

3、 大力加强消防安全教育培训工作，努力提高全员安全意识和技能;与人力资源部配合对新入职员工进行岗前消防安全培训考核,对于考核不合格的坚决不允许上岗。结合6月份安全生产月、11.9消防安全宣教月活动,重点对消防基础知识、四个能力建设进行了拉网式培训、组织全员消防安全培训20余场;培训人数达到1200人;灭火器实操演练20余场;组织消防应急疏散演习8次。

4、 坚持每日对酒店重要安全防火部位进行安全巡查，通过巡查

与相关重要部位员工的双方签字确认，有力的提高了重点防火部位工作人员的安全责任心，有效避免了各类安全隐患的产生。

5、 加强了各岗位的细节化管理，通过细节化的管理有力加强了员工自律性、对客服务标准，相比20xx年度服务质量有了明显的提高。

6、 重点加强了对消防监控室的安全管理力度，消防监控室作为酒店消防安全的核心部位，保安部始终将监控室管理作为重中之重，要求人人熟知酒店的结构布局、人人懂得如何处理消防安全事件、人人能懂得重点时段重点监控的部位;监控室全年共处理各类火警300多个。

7、 全年协助其他部门处理各类突发事件50余次。

8、 完成了重要节假日、旅游黄金周、第二届亲水节、温泉节;各类重要领导、团议等重要营销活动的安全保卫工作。

9、 完成了酒店管理层交待的其他各项工作任务。

二、存在的不足之处

1、 员工的自律性有待加强，部分员工不能严于律已，对自己的要求不够严格。

2、 员工处理紧急突发事件的能力有待于提高。

3、 保安部对本部门员工的安全防火意识进行了全面不间断的培训、巡查与督查，但对其它部门的安全、检查、培训监管整改力度不够。

4、 细节化服务不到位，部分员工不能严格按照既定的服务细节流程操作。

xx年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

三、爱岗敬业、忠于职守、提高自已

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！

祝各位领导身体健康！万事如意！马年吉祥！

工作总结之家的个人工作总结频道希望在写作方面解决您的问题，也希望我们的创作和收集整理《饭店大厨的个人年终工作总结大全》内容给您带来帮助。同时，如您需更多总结范文可以访问“厨师长工作总结”专题。

大厨师工作总结篇5

一学年即将过去，在这一年中，我在学校领导的正确指导下，在全体保安人员的共同努力下，以维护校园正常教学秩序，保障校园师生安全为己任，以一个合格称职的保安人员的标准严格要求自己，勤勤恳恳，认真负责，确保了所在的古剑学校全年校园秩序的持续稳定，圆满完成了各级领导的安排的工作任务。学校安全保卫工作得到了学校各位领导的首肯。回顾我在xx学校一年来的工作，取得了一定的成绩。具体工作主要体现在以下几个方面：

一、为使自己时刻保持清醒的头脑，能够自觉地学习，提高思想认识，关心国家大事，廉政自律，端正工作态度。学校是兴学育人、培养祖国未来人才的基地，从身着保安服，参加校园保安的`那一刻起，就深知自己肩负着守护校园安保的职责，因此，思想上有了责任感和荣誉感，工作有动力和方向。

二、在日常管理工作中，我们安保组始终坚持每周不少于一次例会，一次集中学习。在文明执勤中，大家出都能统一要求、统一着装，做到文明礼貌，虚心待人、热情大方，但在工作中也存在一些不足之处。

三、积极参加业务培训，提高业务水平。本人今年参加了区组织的治安保卫岗位培训班，经过考试都获得了合格证书。通过培训，提高了自己的保卫理论水平，增强了业务素质。

四、在平时工作中能多干实事，不发牢骚，注意班子形象，维护班子团结，不利于团结的。话不说，不利于团结的事不做，勤勤恳恳干事，老老实实做人，树立服务意识，服务于安保大局。努力做到公司领导放心，学校领导满意，校园秩序稳定。

五、认真完成安保任务、落实具体工作。

1、自觉遵守纪律，做到不迟到不脱岗，上岗时着装严整，举止文明、自觉树立保安人员的良好形象。

2、坚持工作日志和出入人员及校园巡逻工作的登记。同时在学校放假后，配合校内教职工每天留校值班，开展巡逻和防范工作。

3、在完成本职工作的同时，积极主动配合学校完成一些力所能及的其他工作。

回顾一年来的工作，自己在校园保安的岗位上为学校的安全和保卫工作作出了自己的成绩，在此我全体安保人员在今后的工作中决心要做到不骄不躁，更加严格要求自己，尽快熟练掌握自己的业务水平，不断提高自己的工作质量、工作能力、工作要求、工作成绩，在中学成为形象窗口，为学校的美好前景，为了达到一个先进班组的标准而努力拼搏，努力奋斗。

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！