# 2024年厨师个人工作业绩总结(5篇)

来源：网络 作者：紫竹清香 更新时间：2024-06-09

*厨师个人工作业绩总结一一、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...*

**厨师个人工作业绩总结一**

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。

**厨师个人工作业绩总结二**

时间犹如间隙中的沙一瞬间便消失无踪，在经过一年的努力后，我们终于可以说自己在不断的成长中得到了更多的进步，这也意味着，又要准备开始写年终总结了。下面小编给大家带来有关于厨师的个人年终工作总结，希望大家喜欢!

转眼，随着20\_\_年的过去，我在厨房工作的\_个月也告一段落了。自从\_月来到厨房后，我一直努力的在公司的后勤部厨房做好自己的工作，为公司的各位员工们准备好可口的饭菜，提供给他们工作的动力。

在来到厨房后，我也带来了不少过去没有加入的食谱，做出了一些自己的贡献。作为一名厨师，能得到食客们的满意是再好不过的了。但是在对员工们进行了调查之后，我也了解到自己有不少需要改善的地方。对此，我还是要好好的做出改进!我的一年的工作总结如下。

一、工作情况

当我来到厨房后，我首先从了解同事们的喜好开始，通过研习后勤的菜谱，以及讯问老员工，再加上自己的调查之后，我也有了一些了解。通过自己的努力，在之后也推出了自己的几样拿手菜，这些都根据自己的调查，尽量符合大家的口味。所以在之后都得到了不错的反响。

在采购方面，我亲自跟着采购走访市场，挑选了不少物美价廉的供货商，也同样得到了大家的好评。

在之后的日常工作中，我严格的遵守厨房的纪律和规则。保持清洁的个人卫生和厨房卫生，严格的掌控好自己管理的情况，禁止出现“火未关，人却离”的现象。对于自己的工作岗位，每天都做好严格的打扫工作，自己负责的菜品，也要保持新鲜、健康、且符合大众的口味。

二、生活方面

自己作为一名厨师，在空闲的时候都是在和同事们讨论菜品方面的问题。大家在一起讨论这自己的拿手菜的时候也是非常的合乐融融。为了更加的提升自己的手艺，我经常在向大家请教，毕竟大家都有自己擅长的菜，也都对公司的员工比我有更多的了解，所以我经常会请教大家如何在工作中提高自己的能力。

其次，我还和食堂的常客们打好关系，了解他们的想法，并积极的对菜品试着做出调整，改善食堂的品质!

三、个人的提升

自己作为一名厨师，更是一名后勤员工，所以在工作中我也是牢守纪律，严格遵守公司的规定。并且，积极的参加公司的培训。

在今年的\_月和\_月，我们公司分别对卫生和安全进行了两次大的讲座和检查。这两次我都积极的参与学习，并积极的配合检查。对于自己还不足的地方，严格的记下并积极改正。

通过这次的学习，我们食堂的卫生环境得到了进一步的提高，在安全检查方面，我们也都掌握了对厨房突发状况的解决办法，让\_\_\_公司的食堂得到了更好的提升!

四、总结

作为一名食堂的厨师，想要满足所有人是很难的，但正因为如此，我才在不断的努力!尽管可能不能达到完美的满足所有人，但是我们也可以让大家都能在这里迟到营养、健康、可口的饭菜!下一年，\_\_\_食堂还要继续努力!

今年一年就像是一阵刚刚燃起的火，到了最旺盛的时候时，它就告诉我已经结束了。现在我的感觉就是，我们行业逐渐复苏过来了，但是今年一年的确已经到了尽头了。对于这一年的经历，我真的很有感触，也很感谢这一次经历，让我在厨师这个岗位上逐渐找到了自己的定位和方向。在此，我为自己过去一年的工作进行了一次总结和整理，对未来也做了一次计划。

一、今年的主要收获

今年，我们餐饮行业面临了一个巨大的难关，很多餐饮店没有扛过去倒闭了，这让我们每一位厨师也感到非常的着急，紧张。但是好在我们餐厅凭借着强硬的基础扛了过来。所以在这里我也要非常感谢餐厅这个好的平台，让我能够稳固好自己的事业，凭借着好的条件可以继续工作下去。

带着这一份感恩，我今年工作上尤为努力，因为我知道，如果我自己不去想着突破和进步，下一个淘汰的就是我自己。现在局势很紧张，我不能再这样犹豫不定了。因此这一年，我在菜品方面不断创新，并且得到了很好的反馈，餐厅的口碑也逐渐做上去了，并且在网络上也赢得了不错的反响，这是我认为今年最为成功的一部分，感谢这次机遇，让我遇到了更好的自己。

二、今年的不足之处

今年自己虽然取得了很多的成功，但是在这份成功里，依旧是有一些不足的地方的。比如说我在创新上虽然有了成绩，但是我在一些细节的处理方面还是比较平庸的。这一份成功是很多人一起努力的结果，所以我明白了自己不足的地方之后，我就尽快的去改正了，不管是在研究菜品还是在制作的过程当中都变得更加严谨和细致了。其次我也克服了自己懒惰的缺点，这一年变得更加的勤快，也变得更加的积极向上了。我会继续保持自己的这一份激情，继续攀岩，继续努力。

三、来年的计划准备

下一年，一定是一个更大的挑战。现在已经处于万物复苏的阶段了，下一年就看谁长得更快，看谁有更多的闪光点了。我会继续做好这个准备，为自己打造一副好的武装。希望在来年能够通过自己的勤奋和努力创造一份更好的成绩。感谢这一年各位领导对我们厨房的支持，也感谢大家积极配合我们每一位厨师。新的一年，我会带领好这个团队做出更好的成绩的!

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，20\_\_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20\_\_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。

时光荏苒，\_\_年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千——这是我第八次写职位年终工作总结。今年整个\_\_市场物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作总结如下：

一、厨房管理方面

1、\_\_年厨房人员调整。一次是中关村店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹备西二旗店，人员综合调整以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20\_\_年带入北京的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、\_\_年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

二、厨房存在的问题

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

三、下一年的设想与工作安排

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管队伍。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

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。

<

★ 20\_工作总结范文|格式|模板</span

★ 20\_一季度个人工作总结5篇</span

★ 关于20\_年个人上半年工作总结汇报五篇</span

★ 护士年终思想工作总结范文5篇</span

★ 20\_公务员上半年个人工作总结5篇</span

★ 中医科护士年终个人总结5篇</span

★ 20\_党员个人工作总结5篇</span

★ 20\_财务部个人年底工作总结5篇</span

★ 交流教师个人工作总结5篇</span

★ 行政人事经理年终工作总结20\_五篇</span[\_TAG\_h2]厨师个人工作业绩总结三

今年一年就像是一阵刚刚燃起的火，到了最旺盛的时候时，它就告诉我已经结束了。现在我的感觉就是，我们行业逐渐复苏过来了，但是今年一年的确已经到了尽头了。对于这一年的经历，我真的很有感触，也很感谢这一次经历，让我在厨师这个岗位上逐渐找到了自己的定位和方向。在此，我为自己过去一年的工作进行了一次总结和整理，对未来也做了一次计划。

一、今年的主要收获

今年，我们餐饮行业面临了一个巨大的难关，很多餐饮店没有扛过去倒闭了，这让我们每一位厨师也感到非常的着急，紧张。但是好在我们餐厅凭借着强硬的基础扛了过来。所以在这里我也要非常感谢餐厅这个好的平台，让我能够稳固好自己的事业，凭借着好的条件可以继续工作下去。

带着这一份感恩，我今年工作上尤为努力，因为我知道，如果我自己不去想着突破和进步，下一个淘汰的就是我自己。现在局势很紧张，我不能再这样犹豫不定了。因此这一年，我在菜品方面不断创新，并且得到了很好的反馈，餐厅的口碑也逐渐做上去了，并且在网络上也赢得了不错的反响，这是我认为今年最为成功的一部分，感谢这次机遇，让我遇到了更好的自己。

二、今年的不足之处

今年自己虽然取得了很多的成功，但是在这份成功里，依旧是有一些不足的地方的。比如说我在创新上虽然有了成绩，但是我在一些细节的处理方面还是比较平庸的。这一份成功是很多人一起努力的结果，所以我明白了自己不足的地方之后，我就尽快的去改正了，不管是在研究菜品还是在制作的过程当中都变得更加严谨和细致了。其次我也克服了自己懒惰的缺点，这一年变得更加的勤快，也变得更加的积极向上了。我会继续保持自己的这一份激情，继续攀岩，继续努力。

三、来年的计划准备

下一年，一定是一个更大的挑战。现在已经处于万物复苏的阶段了，下一年就看谁长得更快，看谁有更多的闪光点了。我会继续做好这个准备，为自己打造一副好的武装。希望在来年能够通过自己的勤奋和努力创造一份更好的成绩。感谢这一年各位领导对我们厨房的支持，也感谢大家积极配合我们每一位厨师。新的一年，我会带领好这个团队做出更好的成绩的!

**厨师个人工作业绩总结四**

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。

<

**厨师个人工作业绩总结五**

时光荏苒，\_\_年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千——这是我第八次写职位年终工作总结。今年整个\_\_市场物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作总结如下：

一、厨房管理方面

1、\_\_年厨房人员调整。一次是中关村店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹备西二旗店，人员综合调整以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20\_\_年带入北京的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、\_\_年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

二、厨房存在的问题

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

三、下一年的设想与工作安排

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管队伍。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

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！