# 中餐炒菜后厨工作总结(热门5篇)

来源：网络 作者：梦里寻梅 更新时间：2025-05-25

*中餐炒菜后厨工作总结1时间飞逝，不知不觉中一年又已经过去了。回顾以往，现总结如下：>一、政治思想上我平时能积极参加政治学习，关心国家大事，不断提高自身的政治理论水平，遵守法律、法规及幼儿园的各项规章制度，服从领导安排，尽心尽职地做好自己的本...*

**中餐炒菜后厨工作总结1**

时间飞逝，不知不觉中一年又已经过去了。回顾以往，现总结如下：

>一、政治思想上

我平时能积极参加政治学习，关心国家大事，不断提高自身的政治理论水平，遵守法律、法规及幼儿园的各项规章制度，服从领导安排，尽心尽职地做好自己的本职工作。在工作中能与同事团结协作，树立全心全意为师幼服务的思想，认真完成各类工作。虽然自己只是幼儿园中的一名厨师，但我从不认为自己和别人有什么不同，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作，保证教师和幼儿每餐都有营养丰富的饭菜。

>二、在工作上

我担任幼儿园中食品的采买和食堂主管兼食堂烹调工作。首先我严格规范操作，执行消毒制作，保证幼儿饮水饮食的安全。平时在操作中注意以身作则，节约水电，燃油，作料，不开无人灯，及时关闭水龙头，杜绝一切浪费现象，还能做到督促其他工作人员严格按规范操作，严格执行消毒制作，确保幼儿饮食和饮水安全。其次在实践中我不断探索，根据教师的口味和幼儿的营养搭配，调配不同的菜肴，让他们都能吃上香甜可口的饭菜。在食品的采买过程中，我严格把好食堂原料进货关，不怕辛苦，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，坚决不让不合规格的食品进入食堂。最后，我还认真做好食堂及包干区的清洁卫生工作，做到每天一小扫，每周一大扫，各类物品归放整洁有序。我在搞好本职工作的同时，我还积极参加幼儿园中的各类学习和值班工作，不辞劳苦，任劳任怨，认真做好领导交代的每一件事情。

>三、个人的行为上

今年来在工作时间不做私活，不存私心，爱护物品，轻拿轻放，平时说话注意文明语言，轻声交流。我还遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工，积极参加一些临时性突击工作，能圆满完成任务。

总之，近年来，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，为了让大家更安心的工作作出了自己的贡献。

**中餐炒菜后厨工作总结2**

20xx年马上过去，回首20xx年的工作，身为一名后厨师长，我以身作则，严格要求我的员工，虽有做的不好的地方，我们正在努力改进。

>一、菜品创新

今年经酒店组织去外边学习了新的菜品，还有新的原材料，我们正在开发研究。

>二、成本控制

库存货品，坚持做到先进先出，把库存时间长的原材料尽量先安排，冬季我以零库存靠拢，20xx年的毛利如下：4月份：42%；5月份：62%；6月份：70%；7月份：70%；8月份：64%；9月份：59%；10月份：67%；11月份：57%。

>20xx年工作计划

回首20xx年的工作，厨房员工积极努力，在完成计划的同时也有不足之处，需要进一步改进。

20xx年我会从一下几点去努力：

1、菜品质量：

我会每天在例会上严格要求我的员工，要有虚心好学的态度，重视食品安全卫生，出菜保质保量，菜品颜色搭配合理配备，杜绝异物杂质、变味的菜品出现。

2、餐厅后厨沟通协调：

每天及时加强对客人反馈的意见，正确对待，重视并有良好的心

态，不断提升菜品质量；

3、成本控制：

对原材料合理利用，做到物尽其用，把好验货关，杜绝变质变味的食品流入本店，协调凉菜、中厨、面点对原材料边角料的合理利用，禁止长流水长明灯；

4、菜品创新：

多去外边学习，经常去菜市场转转，发现一些新的原材料，多与采购沟通，及时了解本地市场动态，结合本地原材料，多研发一些新的菜品，20xx年我会多去外边的酒店交流学习新菜品；

5、安全：

厨房的安全是酒店的重要部门，我会要求员工人走灯灭、水关、电关、气关，另外值班人员离店后必须把值班情况、水电气情况和后面上锁情况检查结束后，在后厨值班本上签字后离店。

**中餐炒菜后厨工作总结3**

不知不觉中，20xx年即将过过去，新的一年即将来临。在xx酒店当厨师已经快一年了，现在，就20xx年的工作做下总结：

>一、菜品定位

依照酒店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市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，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。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

>二、厨政管理

以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

>三、原材料的验收和使用

做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

>四、食品卫生安全、消防安全

严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

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、菜肴出品把关

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。否则都得承担相应的责任。

以上是我对过去的一年做的工作总结。在新的一年里，我将继续努力，争取把工作做的更好。

**中餐炒菜后厨工作总结4**

时光荏苒，20xx年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千！现将主要工作总结如下：

>一、厨房管理

1、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。

2、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，取得了良好的效果。

3、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。

4、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。

>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。

**中餐炒菜后厨工作总结5**

课堂和食堂是幼儿园管理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，进一步增强后勤人员素质，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力把食堂办成教师满意、家长放心、幼儿开心的食堂。

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，幼儿园在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，回顾食堂管理工作，我们主要做了以下几方面的工作：

>一、完善各类制度

1、增强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基础工资加奖金制，对照《细则》由教师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效增进了后勤工作的更优化。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。

3、建立食品卫生管理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作管理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，有人就有责。

4、进行成本核算，积极施展伙委会的作用，及时调查了解食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

>二、提高职工素质

1、增强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。

2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由教师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

>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。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。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\_，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注意用气安全。

5、增强了食堂财产管理。每学期开学时，各人领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。总之，我们本着思想到位、管理有力、服务超前的意识，使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

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！