# 厨房部年终总结和开年计划(4篇)

来源：网络 作者：梦里花落 更新时间：2024-06-05

*厨房年终总结报告 厨房部年终总结和开年计划一在质量管理上我把加强质量终身责任制的管理，明确责任，强化管理责任卡做为施工过程中的重点，这样保证了施工各道工序质量合格，同时加大对质量的日常管理工作，做到本道工序不合格不得进行下道工序施工，保证每...*

**厨房年终总结报告 厨房部年终总结和开年计划一**

在质量管理上我把加强质量终身责任制的管理，明确责任，强化管理责任卡做为施工过程中的重点，这样保证了施工各道工序质量合格，同时加大对质量的日常管理工作，做到本道工序不合格不得进行下道工序施工，保证每到工序受控。同时加强了施工开工前的技术交底、方案的编制和执行监督工作。工作中严格执行各类标准，加强了过程质量控制，实行质量工资制，优质优价，对创建精品工程起到了推动作用。

在成本管理上，在施工前认真做好成本预测，在施工中对成本管理实施动态监控管理，使工程成本始终在有序可控的管理体系下运行。实际施工中禁止现场出现大面积返工现象，合理用料，利旧利废，做到了工程投入量最小，同时加强机具管理，定期进行检查，搞好维护保养，提高综合利用率，保证了长周期运行。

在工程进度管理上针对近几年的工程由于工程期紧，任务量大，材料设备不到货的情况下，为确保控制点施工任务按时完成，我精心组织，搞好施工准备，实行周计划管理，以日保周，以周保月。合理划分施工阶段，采用平行流水作业法施工。

在强化安全管理上针对全年施工作业时间长、现场施工环境负责，立体交叉作业频繁等特点加强施工现场安全管理工作，强化员工自我保护意识，坚持把安全工作放在首位，加强全员的安全、防火教育，树立人人管安全，人人执行贯彻安全防火规定，做到天天讲安全，天天贯彻安全，天天检查安全。

多年的现场工作中我一直以积极的态度发挥自己的长处，积极工作。\_\_\_\_年在大连石化分公司一蒸馏扩能工程中提出合理化建议为该工程节约资金20万元，不仅降低了施工难度，提高了施工效率，在工期紧、任务量大、作业条件困难的情况下合理划分各施工阶段，确保了施工质量为提前竣工创造了良好的条件，赢得了甲方、监理等多家领导的高度评价。

上述是我参加工作以来所从事的主要工作，但我从事或介入的其他工作还有很多：如曾多次参与工程的投标工作，工程的预结算管理等工作。在我所从事的各项工作中，都能尽职尽责，积极思考，不断学习新知识，全面、终合的考虑工程施工，圆满的完成了领导所交给的各项任务。多年来我被公司评为十佳青年、优秀员工、撰写的论文、合理化建议、施工技术方案多次被评为优秀作品。

**厨房年终总结报告 厨房部年终总结和开年计划二**

\_\_年已经成为了历史,在这过去一年,感谢各位领导对我工作的指导,感谢广大同事对我工作的支持,作为厨师长我一定会在今后的工作中坚持以身作则,严格要求自己,带领导我们的团队为宾客提供服务,同时弥补我们发现的不足,以下对自己的工作做一总结：

一.员工的思想方面

1、目前本部厨工没有思想波动。

2、对领导今年的二次涨工资大家都非常满意，促进了工人工作积性同时也稳定了员工的流失情况。

3、大部份员工认为自己的能力能得到充分的发挥认为这份工作都适合自己。

二.人员管理方面

1、进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高员工的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

2、今年对厨工做了多次调整，调整的原则是以老带新灵活运用，以提高对厨工技能为准。

三.菜肴质量方面

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、打苛把关、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，制定菜品的操作流程与投料标准并执行。

四.成本方面

首先掌握库存执行先进先出的原则。

在菜品设计上要让宾客满意经济实惠做到物尽所值。

五.在食品卫生安全、消防安全方面

1、严格执行《食品卫生法》，抓好厨房卫生安全工作。

2、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。

六.厨房存在的问题

1、厨房地沟不锈钢防护架部份老化需要更换，虽是小细节问题时间久了恐出事故。

2、男生宿舍漏雨需要做防水。

3、厨房门把手大部分已损坏全部需要更换。

4、部分员工基础差接收能力差,给工作带来一定的压力。

七.\_\_用餐情况

接待了四次大型会议。

中餐每月接待200桌左右的宾客。

八.\_\_年的设想与工作安排。

我们团队要在\_\_年的基础上继续加强经营管理，质量卫生控制和成本控制，同时改进自己的工作思路，考查新的菜品加快菜肴的创新。继续在技能上强化培训以增加团队的战斗力。力求每道菜都符合顾客要求!

**厨房年终总结报告 厨房部年终总结和开年计划三**

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，我担任学海餐厅白案组组长，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，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、政治、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。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。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，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。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。

**厨房年终总结报告 厨房部年终总结和开年计划四**

尊敬的各位领导：

大家好!伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，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和谐、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20\_\_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20\_\_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20\_\_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20\_\_!

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！