# 食堂厨师的年终工作总结5篇(优秀)

来源：网络 作者：梦里寻梅 更新时间：2025-04-17

*食堂厨师的年终工作总结一  2.加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。  3.合理安排人员，劳动力综合运...*

**食堂厨师的年终工作总结一**

  2.加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

  3.合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

  4.进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

  5.一如既往做好厨房五常法和卫生工作，厨房的卫生和五常法工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部五常法示范厨房。

  6.体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

  7.坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

  8.圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

  9.各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

  10.创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴;在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

  这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

  本人于20xx年接手公司食堂的管理工作，主要为公司领导及各位同事提供餐饮服务。

  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，假如我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。

  工作上，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，做好厨房工作。

  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。

  为了扬长避短创造更多更好的效益，对下步工作有以下打算:

  一、经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断改进食品采购方法,收集、修改、创新各种菜谱，加强控制成本，科学预测原材料使用量。

  二、认真制定餐厅物料订购计划，报据季节合理配菜，动脑筋、想办法、变花样，不断提高餐厅菜品质量，不断满足各种需求。

  三、认真抓好食品卫生工作，把好食品加工的各个环节，确保食品卫生，防止食物中毒。

  当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

  今后的工作打算：

  一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性和必要性。坚持以人为本，关心大家的饮食习惯。因此，我在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好食堂，以方便大家就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

  二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好餐饮服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定人心，以满意服务赢得人心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为大家服务，为大家办实事。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把大家满意不满意作为检验我各项工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

  三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。因此，我一定要认真贯彻《公司食堂管理办法》，把加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的日程，并做到责任到我个人，抓紧抓实，抓出成效。

  尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

  总之，今后在做好担任工作的同时，要加强学习、注重实践，努力提高自己的工作能力及水平，工作中有不尽完美的也希望领导和同事给予批评指正。

**食堂厨师的年终工作总结二**

  1、完善规章制度

  健全的规章制度是实施科学管理的基础。食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规。在此基础上，学校制定了《xx学校学校食堂食品安全责任制度》、《xx学校食堂卫生检查制度》、《xx学校食堂卫生检查制度》、《xx学校食物中毒应急处理制度》、《xx学校食品卫生安全管理制度》等一系列规章制度，建立健全了各岗位的职责和岗位，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生、个人卫生做了详细的规定，使食品卫生管理有章可循，有章可循。

  2.加强过程管理

  采购、仓储、加工、销售是食堂经营的主要流程，必须加强管理。在这个过程中，我们讲究“三个层次”:

  第一个层次是把商品采购好。我们食堂的主要原辅材料采用定点、合同制采购。合同中有明确的质量要求，有供应商身份证复印件，详细的家庭住址和联系方式。每天由管理员、厨师、库管员负责检查。(生产日期、合格证、质检报告、包装情况、供货情况)遇“五一”、“十一”等大节假日，节假日前的剩余食材应全部更换；食堂采购一定要登记验收，进货要登记。建立了三人签名制度和购物凭证及票证制度。

  二是严格按照操作规程进行处理。蔬菜每天应浸泡在水中半小时以上，以去除残留的农药或蔬菜昆虫。油在加工过程中不应重复使用。加工贮存场所无关人员不得进出，食品样品应保存。

  第三，将食物分餐，严格遵守食品卫生安全要求，做到“三防”:

  一是防止食物发酸、腐烂、变质、污染食物，一经发现，严肃处理。

  第二，为防止他人中毒，在食品卫生管理中，食堂管理者有效监督各个环节，禁止非操作人员进入食堂，从时间和空间上拒绝中毒事件。

  为防止疾病的流行和感染，坚持每餐餐具的特殊操作，采用物理消毒，做好餐具清洗工作，防止交叉污染。定期杀灭苍蝇、蚊子、蟑螂、老鼠，切断传染源，保障师生健康。

  3.建立监督机制

  为了加强食堂的食品卫生监督，成立了食堂管理组织和领导小组，负责食堂的日常管理、检查、监督、品尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作进行抽查，也对师生进行文明测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师和学生，对学校食堂全方位的管理起到了积极的监督作用。

  第三，提高员工素质，树立服务意识

  1、严格的用工制度

  食堂员工与学校签订了聘用合同，明确了双方的权利义务和工资等。学校在选聘员工时，注重思想政治素质、专业技术能力和职业责任，形成了具有凝聚力和创造力的食堂餐饮员工队伍。

  2.加强培训，提高员工素质

  员工上岗前必须接受岗前培训，学习相关法律法规和学校食堂规章制度，提高员工的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理会议，食堂员工每月独立学习三小时以上，并进行定期考核。考试不及格的人不得上岗。建议通过岗前培训和加强学习，对新员工进行个人健康检查，不经体检不能上岗，不经体检坚决禁止上岗，不穿工作服坚决禁止上岗，建立个人档案。

**食堂厨师的年终工作总结三**

  1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

  2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无” (无生产厂家、无生产日期、无保质期限)食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐 烂变质、 污秽不清， 混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。 做好购买食品的索证工作。

  3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

  4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

  5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

  6、增强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

  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。在今后的工作中，我们会不断探索实践，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!

**食堂厨师的年终工作总结四**

  在幼儿园工作已有几个年头了，虽然我的工作都是力气活，但并不是没有规律可循。我常常在琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作了。

  一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心！

  新的一年又将到来，回顾过去的一年，从一个熟悉的城市到另一个陌生的城市，感康很多做为厨房的一员认真服从领导安排，以公司的利益为重。为了总结经年，客服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作总结如下；

  一、认真总结、吸取教训、把好质量，做为一个熟手责任非常重大，工作中起着承上启下的作用。工作容不下一点马虎大意，工作中努力要求自己，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，如此繁重而重复的事情，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，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。为公司节约了一定的成本。

  三、爱岗敬业、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。，但是要想学的准、学的精就要努力提高自己的水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习，不断进步。，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。还要和同事之间搞好关系，做到相互帮助相互学习。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

  总结一年来的工作，我觉得有所得也有所失。虽然去得一定成绩，但离自己的目标和领导的期望还是有一定的距离。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，努力、努力再努力。

**食堂厨师的年终工作总结五**

  1、加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差和工作意识不强现象，严抓新员工的.工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

  2、加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

  3、合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

  4、进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

  5、一如既往做好厨房五常法和卫生工作，厨房的卫生和五常法工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部五常法示范厨房。

  6、体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

  7、坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

  8、圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

  9、各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

  10、创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴；在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

  这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

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！