# 厨房怎样做工作总结(合集77篇)

来源：网络 作者：落霞与孤鹜齐 更新时间：2025-04-26

*厨房怎样做工作总结1分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升，酒店厨房半年工作总结。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：>一、管...*

**厨房怎样做工作总结1**

分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升，酒店厨房半年工作总结。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

>一、管理方面：

以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

>二、成本方面：

今年，成本方面主要做到了以下两点。

一).原材料的控制：

1、库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2、在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3、原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

二).能源方面：

禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

>三、安全方面：

严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜，年度工作总结《酒店厨房半年工作总结》。标签明示在特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导;在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

>四、菜品方面：

菜品是企业的`生命力。感谢公司对的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

>对来年年的工作计划如下：

一、高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好管理工作。

二、努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

**厨房怎样做工作总结2**

一、人无完人，力争更优秀的自己。

我们酒店位于市中心的繁华位置，每天来我们酒店入住就餐的人，数之不尽，国际友人自然也是少不了的，由于很多外国人都有点吃不惯中餐，经常想在异国吃上自己国家最正宗的西餐，为了满足这类客人的要求。

我在年初的时候去到一次国际性的西餐文化交流会，我在那努力的学习各种各样的西餐文化，每个国家在西餐的口感制作上都略有不同，但是我们是五酒店，宗旨就是满足客人的一切要求，随意我尽可能的吸收他们的经验以及制作心得，回到酒店后我自费买了一批食材，那一个月我废寝忘食的在酒店的后厨忙活着西餐的制作，力求口感达到一致，最后在我的不屑努力下，终于有了不亚于米其林大厨的西餐水平。我们也能更好地的为来消费的外国人提供服务了。

二、事无巨细，严格要求厨房的工作。

在工作上，我一向都是一个极为严格的厨师，想要来我们酒店后厨工作的厨师都必须经过我的考验：

1、他的刀工要好，我会拿最简单的食材豆腐去考验新晋的厨师，就用我们厨房的刀，去切豆腐，然后豆腐放到一个盛满水的碗中之后，豆腐要呈金银花状散开，并且豆腐丝要细的能穿针。

2、做菜的效率要高，一个小时内完成五道拿手菜，其中包括两道主食，一道西餐，一道甜点。完成之后，不仅要摆盘精致，还得经过我的品尝打分，合格了才算通过。

3、个人卫生要好，不留长指甲、长头发，工作服勤洗勤换。这是为了保证每一道菜都不会出现问题。

三、展望未来，做好来年的工作准备。

临近年末，厨房就必须来一次彻头彻尾的大扫除，把那些蒸箱烤箱消柜后面的卫生死角都要好好的清洗一遍，保证不会滋生蟑螂老鼠之类的东西，对后厨的每个员工进行年终评价，该涨工资的涨工资，该批评的批评，这些我都会记录下来并向您申报，以激励来年后厨员工们上进心，每到年底我还会组织后厨的全体员工们进行一次厨艺切磋，然后对其进行指点，让他们认识到自己在完成菜品时的优和过。我相信在我的带领下，我们后厨在来年会有更好的成绩。

**厨房怎样做工作总结3**

转眼来xx店已有x个多月了，在这里，我成长了许多，也收获了很多。这里有我的良师益友，有一支能干、上进的团队，更有着无限广阔的发展平台。它能让我感受到大家庭的温暖，更能让我的理想和目标得以实现！在20xx是我激动人生的一年，有很多的挫折和成功。总结如下：

>1、工作感慨

在投入到新的环境后，组织一支有理想上进的队伍，从均瑶店来到新桥店我也开始了新的旅程。我在实际工作中，时刻严格要求自己，做到谨小慎微。踏入新的工作岗位后，经过九个多月的`努力，使自己对这份工作有了更大的挑战。

一、自筹备以来，整体气氛良好，服从意识强，大家对工作更认真、用心、积极，更有信心。

二、在这里，刘总为我们精心的塑造了良好的工作环境，让我们工作轻松许多，在与刘总共同工作的这段时间里让我学到了很多为人处事的道理。如何分化用具餐具的归位，仓库的进出方案，采购验收的处理过程以及菜品的监督方案流程。

>2、工作中的问题

一、开业的前段厨房部和前厅部之间的沟通、配合、交接欠缺导致上菜速度跟不上，后马上采取行动，了解他们之间的需求，有问题就并解决，有困难给予支持和帮助。同事之间有摩擦、有矛盾，要敞开心扉，及时化解。时常告诫：团结、和谐才是做好工作的前提，营造积极、向上、团结的工作氛围。

二、管理上以身作则是最基本的品质要求。开业没多久有三个学生为了一件小事打群架，后果比较严重，都给开除了，从这次事件中我对人员的素质要求得到了很大的启发。如何选人、如何培养及管理。

**厨房怎样做工作总结4**

厨房工作总结

20\_年已经过去一半，回首半年的厨房工作，感慨颇深。半年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成工作任务的同时还创造了一个个的惊喜，也有诸多不足需要我们去总结和弥补。现将半年的工作做下简单总结。

一、20\_年工作总结：

1.加强厨房内部培训。根据去年的工作总结，厨房员工工作能力不高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。定期召开厨房、前台协调会议，增强员工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，提升了水天酒店餐饮的品牌。

3.合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们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。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食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全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。

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，这其中有为食宿者、^v^游客、韩国游客等客人制作不同需求的套餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

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.各节日美食活动丰富多彩。从不同时令、季节和客人需求实际出发台，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

9.厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升水天酒店美食的良好形象。

二、下半年工作计划

1、精益求精注重菜肴品质。进一步加强员工菜肴烹制的超前思想和出品能力，以自然的审美观，重营养，重菜品的自然感，做到人无我有，人有我优，人优我新，精细认真的对待每一个菜品，做出自己的特色。

2、菜肴研发上要严格考核管理制度。菜品定期出新，每月要让厨师主管及炒锅出新的菜品，统一制定，统一制作，好的菜品要奖评。做到出品精细、经典，对不好的菜品提出建议及改正意见，动员各组厨师全心投入，力争尽善尽美，月底组织严格的统一考核。

3、加强成本控制和节能降耗。要及时了解市场的行情，验收好质量、数量，在粗加工上要做好材料的分配及下脚料的回收利用，要检查菜品的使用率，注重主辅料的合理配制，做到成品后要控制好售出的价位。在节能方面，要做到水龙头及开关管理，分工到人，做到人走电气关，在使用时要做到随用随开，用好及时关闭。在下班后，有值班人员填好表格，做到下班有专人管理，并出台和完善严格的管理处罚条例。

4、继续做好卫生管理工作。班前班后要注意厨房物品卫生，清理检查，发现问题及时处理，要随时保持清洁，同时每周要做好细致卫生工作，做到厨房卫生各自分工，各自保持，整洁无污。

5、加强与员工的思想交流。班中或班后，要经常和员工在一起交流，及时了解他们的思想动向和家庭情况，做到关心无处不在，树立好的思想意识。让员工工作无负担，心情愉悦地工作。

6、做好市场调查。及时了解市场新的原料、菜品，做到天天都有新菜品，及时了解酒店的活动、客源、收入状况，做好市场调研及汇报记录，同时制定酒店菜品新的营销活动方案，经常走出去，以新的视角和菜品塑造酒店餐饮品牌。做好对外交流，学人所长，为我所用。

7、注重安全管理。做好员工的安全思想意识教育和设备操作规程。总之，厨房管理要细心，要靠上去，要严抓，要动脑，要动员厨房每一位员工的积极性，确保安全生产“零”事故目标。

成绩的取得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。在这半年中取得了一些成绩，但我们思考更多的应该是我们的不足，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。我们会在下半年中，共同面对困难，共同挑战未来，为圆满完成宾馆经营目标任务做出应有的贡献。

**厨房怎样做工作总结5**

为了提高服务质量，提高业务水平。努力使食堂成为幼儿员工作中一个靓丽的窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心，特将本期厨房工作计划如下：

1、科学的制定食谱，广泛听取教师、幼儿和家长的意见，尽量增加食谱的花样，并保证营养的均衡，做到粗。细。甜。咸。干稀搭配合理。

2、严格执行国家有关食品，卫生的规范要求，厨房每天小扫除、每周大扫除，并做到成品“四隔离”用具一清。二洗。三消毒。四清洗，生熟工具分开使用。厨房工作人员个人卫生做到“四勤”，坚持换好工作服再进入加工间工作。

3、做好食物贮存工作，由专人负责食品、进出仓的登记工作。所有食品隔离离地至少30公分，同时由专人负责，食品的验收和取样工作，所有留样食品标明日期，并保存在冰箱中48小时。

4、提前与采购员到市场上物色合适的定点供货商，在物美价廉的同时，更注意该定点商店的信誉，是否有办理经营、卫生管理方面的相关的手续。

5、把好采购。加工。分发。食用的每一个环节，把幼儿的健康和安全放入首位，坚决杜绝伪劣变质的食品流入幼儿园。

6、厨房工作人员要保证：两点一餐准时保质保量的供应，同时还要准备充足的开水，特别是夏天，保证幼儿有充足的开水喝。

在加强管理的同时，我们也注重自身素质的培养，不断进行岗位练兵，向兄弟幼儿园学习，提高业务技能技巧。为此，本学期我们将开展厨房工作人员的“督帮。学”活动。借此机会：一来提高自己的积极性与责任心，二来充分展示我园在厨艺方面的特长。

我们在厨房工作的卫生向来是幼儿园的重中之重。饮食的安全关系到幼儿园的荣辱盛衰。因此，我们制定一系列的安全防范措施和各类物品的消毒方法、消毒时间等。并且要求采购员、验收员、保管员的操作严格按照规章办事。不断加强学习强化政治责任意识。掌握各类物品的识别能力。把有关与幼儿的切身利益，作为头等重要的大事。结合各节日的到来，我们在制定各种美食的同时，对于饮食卫生和安全防范将严格把关。坚决杜绝任何事故的发生。

**厨房怎样做工作总结6**

20xx年已经过去，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新的一年工作做好。过去的一年中在领导的关心和同事的热情帮助下，通过自身的不懈努力在工作中取得了一些成功，但也存在诸多不足。回顾过去的一年，也许有失落的、伤心的、成功的、开心的，不过都不重要了因为都已成为了过去。我将努力把20xx年的工作做好，现将一年中的工作做如下总结：

1、按规定日期换工服，避免工作服过脏加大洗涤费用，按规定3天一顶帽子，严防发皱，油污破损；如果有人爱惜则给以奖励，否则进行扣分处理。

2、保鲜纸和锡纸尽可能重复使用，使用时长度应控制在最小限度，严防大手大脚，所用调料应做到瓶，袋干净。清洁用品使用后，要清洗干净保存在使用。如钢丝球，百洁丝，拖布，抹布；当天洗干净挂好，以免用更多的水。

3、砧板；刀具人手一把，使用期限为3个月，并已旧换新，蔬菜摘洗禁止一切刀切，精挑细选做到物尽其用。一浸泡的方式，以免用更多的\'水。

4、随手关水关电，起锅关煤气；杜绝煤气火常着，节约用水，禁止常流水，所有香料包需反复使用两次以上，禁止不扎料包烹制食品，一次性筷子应多次反复使用，主要针对打荷人员，用完后统一洗干净装起来，下次继续使用。

5、禁止直接用洗涤灵洗餐具，用具，应用水和洗涤灵以6：1的比例调开在用，各部门所用老油做到自我消化，不准积有大量老油。

6、员工餐馒头大小不要超过二两，饭菜合理配置，值班员应收好当日剩余饭菜。若员工馒头过大，很多人喜欢掰开吃，剩余的一半就没谁愿意去吃了，造成了不必要的浪费。

7、砧板所配菜品，必须按主辅料份量单，以便掌握好分量，不能忽多忽少，冻货应该在晚间解冻，不是紧急情况下不准用水冲及泡发，以免影响用料质量和菜品口味，半成品，腌制品存放3天后应及时通知前厅推销，以免变质。

8、根据营业情况备料，所有食品应按计划采购，所剩料合理使用，禁止扔掉，购贷准确，避免积压造成浪费，各档口主管一定要查清库存在补贷，不可重复购置，造成积压。

9、熟悉设备工作情况，禁止设备不正常工作，如年代较久的冰箱，开机时间超过16小时会发出噪音，所以在使用16小时之前关一会，以免设备维修增加费用。

10、各班组应多沟通，用料因材施艺；物尽其用，变废为宝。如：家常菜组的芹菜根无法入菜，可以支配给凉菜组入菜；湘菜组的小青菜两天没用完，而粤菜组的小青菜不够用，所以两组协调使用。

11、去皮原料应使用削皮刀，不慎损坏餐具设备者，应主动告知主管部门，如有隐瞒者将严惩，原料上浆，挂粉，应注意尺度，禁止使用时浪费；比如浆牛肉时，500克牛肉放5克嫩肉粉即可，超过这个分量，这些肉就给浆坏了，不能用了，蒜香骨，鸡翅中都存在这种情况。

12、各水龙头，电器开关，应轻开轻关；洗刷笊篱，油勺时禁止用力敲打，使用期为两个月，法香各种鲜花可反复使用。如：洗碗人员在洗碗前检查盘里头有无完整的花朵，如果有，需挑出来冲洗干净，送回厨房消毒后再使用。

**厨房怎样做工作总结7**

忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

>一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。

不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的.人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心!

>二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。

本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

>三、找窍门使巧劲

在幼儿园工作的实习期就要结束了，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，在此，我想提出转正申请，我也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!

**厨房怎样做工作总结8**

本学期在园领导的多方指导关怀关心，全体教职工的理解和支持下，厨房在本学期较好的完成了各项工作，现将详细的工作总结如下：

>一、认仔细真做事老老实实做人

不管天气冷暖，我们自觉克服困难，严格根据幼儿园厨房工作条例，认仔细真做好份内的工作，从不轻视洗洗切切的事情。或许，在一些人眼里，我的工作微乎其微，但我想，既然园领导信任我，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。做一个老实守信的人，做一个老老实实的人，干好自己的工作，让家长满足，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，厨房工作主要是仔细细致，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。听从领导支配和同事在一起也总是能够节约时间提高效率，又保证了工作质量。

>三、高度重视卫生平安工作

1、通过正常渠道选购食品，索取合同摊位的合法证件，把好选购验收取样、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、每周对厨房进行一次彻底大扫除，确保厨房清洁无污。

4、做好开水的供应工作，让孩子和老师随时有水喝。

5、做到幼儿每餐热菜热饭，做到养分搭配，让孩子吃饱，吃好，让家长放心。

6、搞好厨房的卫生工作，做好生熟分开。

7、食堂灶具等处，时刻留意用气用电平安，杜绝一切平安隐患。

幼儿园食堂的平安卫生，管理工作挺直关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定进展，在今后工作中，我会不断探究实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更精彩地完善各项工作。

**厨房怎样做工作总结9**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经几十年了。回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，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，我对一学期的工作情况总结如下。

首先我要感谢各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。

其次本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立幼儿园的良好形象。

一学期来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地、埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一学期来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距现如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。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。

**厨房怎样做工作总结10**

一、厨房考勤制度

1、厨政部工作人员上、下班时，必须打考勤，严禁代人或委托人代打考勤。

2、穿好工作服后，应向组长或厨师长报到或总体点名。

3、根据厨房工作需要，加班的厨师留下，不加班的厨师下班后应离开工作地。

4、上班时应坚守工作岗位，不脱岗，不串岗，不准做与工作无关的事，如会客，看书报，下棋、打私人电话，不得带亲戚朋友到酒店公共场所玩耍、聊天、不得哼唱歌曲、小调。

5、因病需要请假的员工应提前一日向厨师长办理准假手续，并出示医院开出的有效证明、因不能提供相关手续或手续不符合规定者，按旷工或早退处理。请假应写请假条书面备案。

6、需请事假的，必须提前一日办理事假手续，经厨师长批准后方有效，未经批准的不得无故缺席或擅离岗位。电话请假一律无效。

7、根据工作需要，需廷长工作时间的，经领导同意，可按加班或计时销假处理。

8、婚假，产假、丧假按酒店员工手册的有关规定。

二、厨房着装制度

1、上班时需穿戴工作服帽，在规定位置佩戴工号牌或工作证。服装要干净，整洁、工作时间不得裸背敞胸、穿便装和怪服。

2、上班时间需穿工作鞋，不得穿拖鞋、水鞋、凉鞋。

3、工作服应保持干净整洁，不得用其它饰物代替纽扣。

4、工作服只能在工作区域或相关地点穿戴，不得进入作业区域之外的地点，禁止着工装进入前厅。

5、必须按规定围腰系带操作，不得拖曳。

三、厨房卫生管理制度

1、厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。

2、地面天花板、墙璧、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、隙应予填实蜜封，并保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。

3、定期清洗抽油烟设备。

4、工作厨台，橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。

5、食物应在工作台上操作加工，并将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持请清洁、卫生。

6、食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露大久。

7、凡易腐败的食物,应储藏在0度以下冷藏容器内,熟的与生的食物分开储放,防止食物间串味.冷藏室应配备脱臭剂.8、调味品应以适当容器装盛,使用后随即加盖,所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触.9、应备有密盖污物桶，潲水桶，潲水最好当夜倒除,不在厨房隔夜，如需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，潲水桶四周应经常保持干净。

10、员工工作时，工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲，工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。

11、在厨房工作时，不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。

12、厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清浩。13厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次清洁完毕，用具应集中处置，杀虫剂应与洗涤剂分开放置，并指定专人管理。

14、不得在厨房内躺卧或住宿，亦不许随便悬挂衣物及放置鞋屐、或乱放杂物等。

四、食品原料管理与验收制度

1、根据酒店厨政生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免先后程序不分，先入库房原料搁置不用。

2、高档原料派专人保管，严格按量使用。其它原料同样做到按量使用，物尽其用。

3、未经许可，不得私自制作本酒店供应菜品，杜绝任何原料浪费行为。

4、不得使用霉变，有异味等一切变质的烹饪原料。对原料做到先入先出，随时检查。

5、不得将腐败变质的菜品和食品提供给客人。

6、不许乱拿、乱吃、乱做厨房的一切食品。处理变质原料，需经批准。

7、严格履行原料进入，原料烹制和菜品供应程序，确保酒店菜品操作流程正常运转，做到不见单，厨房不出菜的原则。

8、验收人员必须心企业利益为重，坚持原则，秉公验收，不图私利。

9、验收人员必须严格按验收程序完成原料验收工作。

10.验收人员必须了解即将取得的原料与采购定单上规定的质量要求是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符的原材料。

11.验收人员必须了解如何处理验收下来的物品，并且知道在发现问题时如何处理。如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要责任。

12.验收完毕，验收人员应填写好验收报告，备存或交给相关部门的相关人员。

六、厨房值班交接班制度

1、根据工作需要，组长有权安排本组各岗人员值班。

2、接班人员必须提前抵达工作岗位，保证准点接班。

3、交班人员必须向接班人员详细交代交接事宜，并填写交接班日志，方可离岗。

4、接班人员必须认真核对交接班日志，确认并落实交班内容。

5、值班人员应自觉完成交代的工作，工作时间不得擅自离开工作岗位，不得做与工作无关的事。

6、值班、接班人员应保证值班、接班期间的菜点正常出品。

7、值班、接班人员要妥善处理和保藏剩余食品及原料，做好清洁卫生工作。

8、值班、接班人员下班时要写好交接班日志，不得在上面乱画，及时关闭能源开关，锁好门窗交钥匙。

9、厨师长无定时检查值班交接记录

八、厨房防火安全制度

厨房引起火灾的主要因素：大量堆积易燃油脂，煤气炉未及时关闭，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用；

2、不能超负荷使用电气设备。

3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。

4、易燃物贮藏应远离热源。

5、每天清洗净残油脂。

7、炼油时应专人看管，烤食物时不能着火。

8、煮锅或炸锅不能超容量或超温度使用。

**厨房怎样做工作总结11**

分公司在集团总公司的`领导和个部门监督指导下，在全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升，酒店厨房半年工作总结。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

>一、管理方面：以人为本。

善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

>二、成本方面：今年，成本方面主要做到了以下两点

一．原材料的控制：

1、库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2、在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3、原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

二．能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

>三、安全方面：

严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜，年度工作总结《酒店厨房半年工作总结》。标签明示在特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导；在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

>四、菜品方面：

菜品是企业的生命力。感谢公司对的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

>对来年年的工作计划如下：

一．高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好管理工作。

二．努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

**厨房怎样做工作总结12**

在进入西溪花园幼儿园之后，我的工作出现了全新的挑战，面对着新的顾客群，我的工作内容也发生了很大的变化。在此，我负责对幼儿园全体师生的菜肴安排，本着“服务、规范、高效、一流”的原则，对全体老师与小朋友的健康负责的态度，理清工作思路，做好自己的本职工作。在这段过去的两三个月时间里，承蒙幼儿园领导重用，感谢学校培养，使我充分体现出了在学校食堂里的价值。

从师生的健康安全出发，解决师生及家长的后顾之忧，使幼儿园小朋友有一个健康的\'体魄，且能快乐的成长，我在我的工作岗位上具体做了以下几个方面的工作：

1、树立全心全意为师生服务的思想；

2、重视饮食、消防、卫生、人身安全工作，为了确保小朋友的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切不安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实饮食卫生安全条例；

3、不断提高饮食质量，让领导、家长、教师放心；

4、确保学生能够健康快乐的成长，为此，我们特别制定了适合小朋友饮食的套餐，不断补充小朋友所需营养素。

在西溪花园幼儿园工作期间，使我更加明白责任的重要性，做到真正解决师生及家长的后顾之忧，工作人员用心，小朋友吃的欢心，教师工作安心，家长上班放心。

**厨房怎样做工作总结13**

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。

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！

**厨房怎样做工作总结14**

在酒店实习的这一段日子，我学习到了很多以前从未了解过的领域和知识。一开始我并没有打算从事厨师这份事业，但是再一次偶尔的家庭聚餐当中，我发现自己对于做食物还是很感兴趣的，所以我就决定往这个方面发展发展。这次进入酒店跟着一些经验很丰富的老师学习之后，我发现自己彻底的爱上了这一份事业，这是一份很有成就感的事情，让我特别的骄傲和充满自信。

在饮食的制作上，我是非常在意创新的。这也是在酒店里学习到了最大的一点。我所跟随的几位师傅都是这个城市很有名的几位大师，他们在工作上是非常认真的，当我们系好了围裙，带好了厨师帽，那么我们也就正式的开始一番创作之旅了。其中有几位大师非常喜欢创新，在菜品、饮品方面都会想尽各种办法去创新，不管是从味觉上还是视觉上，都会比之前有所突破。

以前没有接触厨师这个行业的时候，我对吃是很随便的，偶尔一个蛋炒饭、一个小炒就可以让我生活下去。现在不一样了，我觉得人在这一生当中，除了要好好的生活，有一个远大的理想，在吃上面也是需要花费一些功夫的。我们每个人每天都会接触吃的，食品对于我们来说是非常可贵的，所以有时候我们不能太过随便，尽管不能去很高档的场所吃饭，但是自己也是可以善待自己的。在这里，我学会了如何把一个蛋做到精致，这就像是学习一样，为什么不能去细细的琢磨呢？只要我们愿意花时间去探索，又有什么难的事情呢？

在酒店跟着学习、帮忙的日子里，我认识到了一门手艺的重要性，虽然说我们在学校学习的理论知识偏多，在实践上略有薄弱，但是其实只要珍惜了平时的一些时间，好好的利用上去，就不会有太大的问题。实践是可以通过行动积累的，理论知识也是需要我们通过努力积少成多的。

所以在经历了这一次实习之后，我想我会继续在接下来的学习里正确的认识自己，往今后的目标出发。我每天都坚持自己的初心，走向自己心中的目的地。在这一路上，我会把在这里实习所学习到的一切带到今后，希望也能够在未来的日子里更加顺利的进步，去取得一个更加让人欣慰的成绩。

**厨房怎样做工作总结15**

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。

>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！

**厨房怎样做工作总结16**

酒店厨房工作汇报3篇

本文目录

酒店厨房工作总结 酒店厨房个人工作总结

酒店厨房上半年工作总结及下半年工作计划

时光流转，很快就要过去了，转眼间xx酒店已经在我们的努力下运行了三个月。在这里，我们餐饮厨房部成长了许多，也收获了很多。这里有我们的良师益友，有一支能干、上进的团队，更有着无限广阔的发展平台。它能让我们感受到大家庭的温暖，更能让我们的理想和目标得以实现。现在我的总结如下：

一、工作感慨：

在投入到新的环境后，组织一支有理想上进的队伍，来到荣丰丽景酒店我们也开始了新的旅程。我们厨房部全体成员在实际工作中，时刻严格要求自己，做到谨小慎微。踏入新环境后，经过三个月的努力，使我们对这份工作有了更大的挑战。

1、自筹备以来，整体气氛良好，服从意识强，大家对工作更认真、用心、积极，更有信心；

2、我们精心的塑造了良好的工作环境，在工作中我们学会了如何分化用具餐具的归位，仓库的进出方案，采购验收的处理过程以及菜品的监督方案流程。

二、年前工作计划：

1、在1月份准备好厨房物品，为过年作准备；

2、过年后人员的工作安排；

3、提高员工工作效率、技术技能、素质的要求 ；

4、深入各个环节、多看、多思考，完善细节和之前未完成的工作 ；

5、创一支更团结、更和谐的团队，让团队理想得到充分发挥，加强沟通及为人处世的学习。

三、新的一年新的规划

1、菜品方面：

1）、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己；

2）、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。

2、厨房设备平面布置原则：

1）、符合消防卫生环境要求：

a.食物及用具制作，存放时应做到生熟分开，脏物与清洁物分开、冷热分开;

b.燃油、燃气调压、开关站与操作区分开，并配备相应的消防设施;

c.高于300℃管道与易燃物粗距≥;

d.未经净化处理的油烟排气口必须高于附近最高建筑物。

2）、应充分利用原有装置、设施、地形，使各分区拥有合理空间，视野开阔，走道畅通方便管理。

3）、应充分了解用户既定菜式、一切安排、布置均以此为本。

展望新的一年，我们厨房部会加倍努力工作，以更大的热情服务顾客，相信在领导的指导下我们会再创辉煌。酒店厨房个人工作总结酒店厨房工作总结（2）| 返回目录

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！兔年吉祥！酒店厨房上半年工作总结及下半年工作计划酒店厨房工作总结（3）| 返回目录

尊敬的严总和公司领导及各位同仁：

大家好！

XX年上半年xx分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在xx全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

一．管理方面：以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

二．成本方面：今年上半年，成本方面主要做到了以下两点

一．原材料的控制：

1.库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2.在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3.原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

二．能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

三．安全方面：严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在xx特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，xx组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导；在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

四．菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对xx的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。xx始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

一．高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好xx管理工作。

二．努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

谢谢大家！

**厨房怎样做工作总结17**

xxxx年度，厨房整体工作运行较为正常，但在细节上还有待加强和提高。

一、以来，餐饮业受反腐倡廉活动的继续深入，行业影响相当严峻，受到较大冲击，但我们厨房没有停下前进的脚步，继续推陈出新，几乎每月都按时出新菜，并得到客人的认可。

二、进一步完善了各项制度，并落实到实际工作中。比如每日员工健康检查表，留样样品制度等，让每一项都落实到人。

三、经常带领全体厨房员工共同学习，了解每个人的思想和心理状态，为更好地开展工作打好基础，理解和关心每一个同事的难处，有困难大家一起解决。

四、本年度厨房员工相对稳定，更加团结，出现问题就事论事，更包容更大度，及时把问题处理好。

五、针对现在餐饮大环境和餐饮发展的趋势，结合广大消费者的习惯，我们推出了系列的砂锅营养套餐，并开出了针对家宴的消费菜品和价格，使这两条腿同时走路，让消费者享受到星级出品和星级服务的家庭宴请，更实惠，更经济，借此让营业额有所回升。

六、在收原材料环节，牢牢坚持住我们的标准和质量，哪怕是和供货商吵，闹，哪怕是到处堵枪眼，堵漏洞，也一样要为公司，为这个大家庭，节约每一分钱，创最大利益，让利于消费者。

七、在人员安排上，由于生意的不稳定等原因，厨房人员相对少了几人，在工作上更加灵活的.安排，不再是一成不变的固定在某个位置，大家更加团结灵活的工作。自己在过去的一年中，从没把自己固定在某个位置，小吃，打荷，蒸菜，凉菜，炉子上炒菜，甚至于到水台，什么都做，哪里忙就做哪里，当然，也让自己学到相当多的知识和技能，并用自己实干的行动带领大家一起前进。

不足之处，任然有很多，人无完人，但得有正能量。认清差距，才能明确努力方向，克服困难，才能完善自己。

**厨房怎样做工作总结18**

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，20XX年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况汇报如下：

>一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购臵了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

>二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

>三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。

**厨房怎样做工作总结19**

大家好，伴着时钟的步伐20xx年马上就要过去了，回首过去一年，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，下面是我对厨房的工作总结。

>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

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、20xx用餐情况

1、接待了四次大型会议。

2、中餐每月接待200桌左右的宾客。

>八、20xx年的设想与工作安排

我们团队要在20xx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。

在技能上强化培训以增加团队的战斗力。

**厨房怎样做工作总结20**

本人担任厨房炊事员一职，能严格按照厨房的工作制度和卫生制度来开展工作。一年来，本着以所为中心的态度努力完成各项工作任务，现就本年工作总结如下；

1、积极参加政治学习，围绕大局，提高认识，团结同志，关心同志们的生活，为领导和员工办好事，使伙食团真正成为职工之家和员工满意的场所。

2、工作态度端正，工作认真负责，任劳任怨，虽然食堂工作是人们认为出力不讨好的工作，在这种情况下，我没有因为自已做了很多工作，得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好服务。

3、注重饮食卫生，厨房清洁，虚心听取合理化建议，饮食方面不停留在大家吃饱的水平上，而是严格按要求，在饭菜质量上下功夫，做到即卫生又营养，让同志们吃得放心我也安心。

4、遵守劳动纪律，按时上下班，搞好所内的清洁卫生。

5、在安全方面加强了对火源等的检查，注重防水，防漏工作，上下班做到了认真检查门窗是否关好，保证了安全。

在今后的工作中，我要更加努力学习烹调理论知识和做菜技巧，把自已的水平提高得更高，把饮食工作做得更好，让工作更上一个台阶。

**厨房怎样做工作总结21**

20xx年本酒店紧结合领导的工作指导思想，结合山西地区的实际情况,努力做到：以推广“梅苑山庄”餐饮人文文化为目的，提升企业盈利能力为核心，酒店基础管理水平为重点，以低成本竞争战略和整合内部资源提高经营价值为途径，培养酒店的市场能力，开创新年新发展的新局面。结合我酒店现有经营的整体思路，现制定我酒店20xx年的总体经营管理计划书（出品部厨房）。

1、人员编制29人

2、工资：由负责人每月10日领取上月工资，工资保底为税后玖万元。

3、待遇：包吃住

在经营方面考察山西当地餐饮市场，结合本地区饮食特色，打造酒店人

文文化品牌餐饮，准备从以下几方面入手，完成业主方下达的经营目标：

1、引进国内知名大酒店菜品，如精品菜系：以粤菜、川湘菜、本地菜、

特色本地炖品、野味菜肴为主打，以标准的宴会菜单、精美的中西结合自助餐打造各种酒会及商业宴请。

第一阶段：考察本地餐饮市场：

走访酒店周边地区，挖掘本地名菜和小吃，并研发新菜品。

第二阶段：接管酒店后上市销售，计划在接管后全员学习菜品烹调方法、菜品价格、菜品特点、营养成分、推销技巧、产品销售目标分解。

2、推出本酒店特色产品为主营目的：

旨在宣传特色菜品绿色，营养，无污染，并大力宣传特色菜品的文化，

目的将产品做强，做大，做出文化品牌，周周有特价，日日有特色。

3、目标保障措施：

a、由专业厨师制作，保证产品的特色、出品质量、稳定性、专人烹饪。

b、加大宣传力度，突出酒店文化主题经营。

c、加大营销团队培训，加大销售力度。

d、对产品供货源进行合理配合、要求。

e、特色菜的特色器皿包装。

4、经营重点

推出本酒店创新菜品，根据不同季节推出季节性新菜式、并挖掘周边风味特色菜品。

(一) 控制成本，减少物耗，增加利润（成本控制在45%）。

1、管控物耗，减少不必要的浪费,各部门的物耗实行按月制领取。

2、能源设备管控

1）能源（水、电、气）实行计划预算的节控，责任落实到使用部门。

2）维修保养定额、定预算，采取节流原则。

3、库存实行最低经营用量保障，合理制定年度、季度、月、周大宗原

料的预测，合理利用库存，减少资金积压。

4、严把收货、验货关、精抓加工关、储存关、出品关，控制产品成本。

5、实行五常法管理：严格厨房管理，配合楼面管理，严把仓库储物领

料控制管理，做好餐前、餐中、餐后的管理检查工作。

6、米、面以周为单位，豆油以周为单位，鸡蛋以三天为单位，蔬菜、

海鲜以天为单位，新鲜肉以天为单位，冰鲜以月为单位，调料以月为单位，控制存货周转率。

（二）厨房日常管理

1、每天按时上下班。

2、每天早上出菜品估清表

3、定期对前厅服务人员进行菜品知识的培训

(三) 员工培训上岗，杜绝意外事件发生

1、各岗位实行上岗前培训，体检合格上岗。

2、加强培训食品卫生，杜绝事故、危机发生。

3、加强节源意识培养

实行全员节源培训工作，加强责任人的意识培养，训导员工节流意识，在各重要地方上墙宣传。

通过以上建议 ，进行企业包装，在众多酒店中脱颖而出，向专业化方向大力发展，树立更好的品牌形象。

**厨房怎样做工作总结22**

20xx年过去了一半，回首半年的厨房工作，感慨颇深。半年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成工作任务的同时还创造了一个个的惊喜，也有诸多不足需要我们去总结和弥补。现将半年的工作做下简单总结：

>一、强厨房内部培训

根据去年的工作总结，厨房员工工作能力不高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。

>二、加强前后台沟通和协调，提升对客服务

定期召开厨房、前台协调会议，增强员工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，提升了水天酒店餐饮的品牌。

>三、合理安排人员，劳动力综合运用

在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们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。

>四、进一步规范和明确厨房奖励考核制度

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。一如既往做好厨房食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全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。

>五、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，这其中有为食宿者、xxx游客、韩国游客等客人制作不同需求的套餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

>六、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。

>七、各节日美食活动丰富多彩

从不同时令、季节和客人需求实际出发台，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升xx酒店美食的良好形象。

成绩的取得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。在这一年中取得了一些成绩，但我们思考更多的应该是我们的不足，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。我们会在下一年中，共同面对困难，共同挑战未来，为圆满完成xx经营目标任务做出应有的贡献。

**厨房怎样做工作总结23**

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，20xx年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况汇报如下：

>一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购臵了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、安全管理

（1）在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

（2）设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的.燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，知道主要电源、煤气、自来水开关的位臵。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使

产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

>二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

>三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。谢谢大家！

**厨房怎样做工作总结24**

时光流转，XX年很快就要过去了，转眼间xx酒店已经在我们的努力下运行了三个月。在这里，我们餐饮厨房部成长了许多，也收获了很多。这里有我们的良师益友，有一支能干、上进的团队，更有着无限广阔的发展平台。它能让我们感受到大家庭的温暖，更能让我们的理想和目标得以实现。现在我的总结

>一、工作感慨：

在投入到新的环境后，组织一支有理想上进的队伍，来到荣丰丽景酒店我们也开始了新的旅程。我们厨房部全体成员在实际工作中，时刻严格要求自己，做到谨小慎微。踏入新环境后，经过三个月的努力，使我们对这份工作有了更大的挑战。

1、自筹备以来，整体气氛良好，服从意识强，大家对工作更认真、用心、积极，更有信心；

2、我们精心的塑造了良好的`工作环境，在工作中我们学会了如何分化用具餐具的归位，仓库的进出方案，采购验收的处理过程以及菜品的监督方案流程。

>二、年前工作计划：

1、在1月份准备好厨房物品，为过年作准备；

2、过年后人员的工作安排；

3、提高员工工作效率、技术技能、素质的要求 ；

4、深入各个环节、多看、多思考，完善细节和之前未完成的工作 ；

5、创一支更团结、更和谐的团队，让团队理想得到充分发挥，加强沟通及为人处世的学习。

>三、新的一年新的规划

1、菜品方面

1）、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己；

2）、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。

2、厨房设备平面布置原则

1）、符合消防卫生环境要求

a.食物及用具制作，存放时应做到生熟分开，脏物与清洁物分开、冷热分开;

b.燃油、燃气调压、开关站与操作区分开，并配备相应的消防设施;

c.高于300℃管道与易燃物粗距≥;

d.未经净化处理的油烟排气口必须高于附近最高建筑物。

2）、应充分利用原有装置、设施、地形，使各分区拥有合理空间，视野开阔，走道畅通方便管理。

3）、应充分了解用户既定菜式、一切安排、布置均以此为本。

展望新的一年，我们厨房部会加倍努力工作，以更大的热情服务顾客，相信在领导的指导下我们会再创辉煌。

**厨房怎样做工作总结25**

尊敬的各位领导、各位同事：

大家好!

伴着农历xxxx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20xx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，努力为顾客提供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;结合员工实际情况，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积极配合，厨房员工整体素质得以提高，遵守公司及厨房的规章制度、保持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。现在，一个和谐、优质、高效、创新的团队已经初步形成。

>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，更应该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，我们要提供优质的服务，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，改进不足。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，每个员工都必须对各自的卫生区负责，确保卫生区干净、整洁;其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置。防火工作，历来是厨房工作的重点之一。为落实消防要求，我

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！