# 餐饮厨工工作总结(推荐88篇)

来源：网络 作者：空山新雨 更新时间：2025-05-18

*餐饮厨工工作总结1回首20xx年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结。为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务;为实现酒店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、...*

**餐饮厨工工作总结1**

回首20xx年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结。为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务;为实现酒店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，我们推出一些具有农家特色的菜肴，还为客人提供具有季节特色的花茶等等。

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提升，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提升自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜肴。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：菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。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;我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足;我们还经常添加新菜肴，确保回头客每次都可以尝到新口味。

四、卫生方面：严格执行《xx》，认真抓好食品卫生安全工作，把握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域负责，与此同时，由我进行不定期检查。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，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、员工素质提升等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，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20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，与此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20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

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20xx!

**餐饮厨工工作总结2**

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。

**餐饮厨工工作总结3**

伴随着“突出重点，克难攻坚，为全面提高全市\*\*\*行业综合经济效益水\*和整体竞争实力而努力奋斗”的主旋律。我走过了极其不\*凡的一年；一年来，在办公室的领导下，在食堂全体同志的相互配合下，紧紧围绕让每位职工满意就餐的目标。强化服务意识，提高服务质量，为免除职工的后顾之忧。千方百计保障全体职工全身心的投入到经营销售工作中去而努力，现就一年来的工作情况总结

食堂是我们\*\*\*公司全体职工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方。为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作；一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面的干洁。由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭。我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，我已经能够对每位职工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了。在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的满意，又避免造成不必要的浪费。

同时我还是食堂的保管员，负责保管食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作的同时也不能忘了学习，从我进\*\*\*公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围的浓厚。20xx年是全省企业文化建的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了。我们食堂的成立本身就是我们\*\*\*\*\*\*企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有什么关系。通过学习我发现我的想法的错的`，生活在我们这个\*\*\*大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售，所以我做为食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加积极努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的“让各项福利事业搞的更好一些，让职工的精神面貌更加愉快一些”的目标而努力奋斗！

**餐饮厨工工作总结4**

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!

厨房个人总结二：

第一点：从节约方面抓起，因为我们节约的每一分钱，每滴水都是来自于纯利润;浪费是导致成本提高的关键所在，所以只要在厨房工作的每位工作人员都必须要养成节约的这种良好思想意识，养成高尚的职业道德修养。要做到以下几点;

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。

13、 使用原料时，要本着先进先出的原则，禁止退回粗加工间。如：先处理过货时间较长的原料防止他们变质，否则退回粗加工间。刻画所剩的萝卜，可洗干净后在刻，并保留原料，合理使用。切姜片应清洗生姜，边角料可榨姜汁。

14、 烧各美铁板时应把火调适中，减少煤气浪费。炸辣椒油所用辣椒要反复使用，禁止油温过高，因为干辣椒来说价格也不便宜，不能用一次就仍掉，打出的辣椒可以在用一次，如水煮鱼辣椒，红油辣椒。

15、 洗餐具时使用浸泡法，节约洗涤灵，如有頑渍的餐具最好浸泡10分钟在洗，干净了又节省了洗涤灵煮、酱、卤食品时，葱姜蒜的用量应适量，避免浪费，肉类提纯，要有正常出率，如：厨房规定了各种肉类的提纯率不能缩水太严重，千克里脊肉，规定剃掉筋膜后至少剩余千克，如果达不到此标准，说明剃筋膜时连肉也剔掉了一部分了。

16、 削下来的西芹皮，南瓜皮，金瓜皮，大葱头和葱叶子必须用于做葱油，南瓜油，豉油汁，禁止用勺敲打炒锅，水龙头等用具，卤肉的汤汁不要倒掉，应保存做员工餐，组长把工具用具分配到人，坚持每月盘点，防止丢失用具。

17、 炒锅禁止日日烧，使用的最低期限为60天。如：有的师傅喜欢烧锅，以便清洗，实际上这样是错误的，不仅缩短了锅的寿命，而炒菜时还容易粘锅，马勺，不锈钢制品禁止摔仍，应轻拿轻放，毛巾应日日清洗消毒，使用期为30天。

第二点：成本的控制、厨房的毛利，永远是厨师长最关心的问题，如何对每个挡的毛利率精确控制，如何对每天的毛利率都能精准掌握呢?

1、 我们绘制一张成本控制表，在表格上填上每天的生抽，调料，原料成本，电脑中的表格就会生成每天的总成本，如果再填上当天的营业额，表格中就会自动生成当天的毛利率。

2、 成本控制表格大致布局依次为：川菜档口，杭帮菜档口，粤菜档口，湘菜档口，凉菜档口，面点点心档口及整个厨房的总成本，总营业额和毛利率。表格中各档口合计的经营数据，这样表格就自动运算出厨房的综合成本，总营业额，总毛利率。

3、 表格的填写专门有一人统计员负责，生油，调料，原料都是根据每个各档口的领料单填写，领料单一式两份。厨房，库房各一份。各档口营业额由统计员在吧台负责。填到电脑的表格里，第二天的用油量用调料量，销售额等数据，都是与前一天数据累计所得

4、 准确掌握总毛利率及格档口的毛利率，在该月不断变化的情况下，具体是哪一天的只要一敲键盘，就能得到准确的数据，如果发现问题，找出问题的根源，然后对毛利率进行控制，如总的毛利率达不到酒店规定的要求，可根据表格提供的数据查出凉菜，热菜面点的出现问题。如是热菜则通过表格追究哪个档口出现问题，根据这组数据，可以宏观上了解各菜系用油量和用调料量，然后要求各档口根据酒店的要求去调整这组数据每个月都有一张，这样便可以进行月与月之间的对比，这样能抓住问题的症结所在，如果有的档口一个月的对比率超标，又没有合理的解释那么调味料只能是从厨师手里浪费掉，比如每天调味料合的清理调料是否合理利用，用过的脏油是否合理利用，这些在数据里对比都能在数据上展现出来，

5、 通过营业额的对比可以明确下个月的工作重点，比如上月卖了100万各档口均为20万本月卖了140万，川菜，杭帮菜粤菜，各为30万只有湘菜档口卖了20万这样下月的工作重点就是帮助湘菜档口分析原因，是问道不好，还是菜品过于陈旧，然后找出决绝办法，提高营业额，促使厨房营业额的总体提高

6、 通过对每天的营业额的对比，可以清楚的了解本月每天的营业额与上月的对比情况，比如这个月每天营业额明显低了上月的营业额，但就餐人数相近，这样的话，就是本月人均消费降低了，然后在菜谱里多推一些高档菜品，减少中低档菜品。提高人均消费，酒店总的营业额也相应的提高。 第三点;厨房员工管理，作为一名优秀职业厨师长而言不但有先进的管理理念，更要严于律己，尊重身边的每个人，不管来与何方何地，没有任何高低之区分，体现公平，民主，奖罚分明等管理原则，使全体人员对厨房管理制度有一致的价值认同标准，从而明确了团队负责，加强了团队的协作能力，我个人认为而言，厨房的生产是企业生存的命脉和心脏。首先菜品质量要精细，调味料上 个人和团队具有强烈的创新思维了、;菜品的的主铺料要有准确的计量标准，更重要的是各种酱汁酱料要统一标准这样才能避免不同的师傅做出的菜品质量和味道才能统一化;

1、 制度好比是红炉不管是谁碰到他都会烫伤。厨房各部门要强调自律和责任心，不断研究业务技能，要培训厨咳嗽币蛔ǘ嗄埽康髁陆猓献饔牖ゲ梗谏泵Φ氖逼冢枰蠹曳⒀锿沤嵋恢保髋浜系木瘛

2、 低调做人，严谨做事，好学习，善总结。语言语气要有亲和力，采用奖励，激励处罚沟通协调，例会和交流会，现场督导监督辅助检场指挥不断提高监督和执行力度，因为厨房生产人员技术力量主人翁精神以为生产管理的力度，厨房生产出品的控制手段等。都可能导致厨房成本的波动，所以培养一只自觉性强士气高昂的厨房员工队伍是管理者的工作重中之重。

3、 作为一名厨师长的责任是做到诚实并对员工需要的帮助，使他们刚好的工作，举例;如小王和小李在工作中经常勾心斗角，使整个厨房团队军心涣散，这样的行为我们绝不允许的，对我们的厨房队伍造成非常不好的影响严重影响了其他员工的工作积极性和热情态度。首先我会在例会上公布，相互互相承认错误如不知悔改的进行批评指正进行劝退，。我们决不允许客留这样不思悔改工作不热情，主动，积极的人员，影响了我们厨房人员的整体队伍的素质和形象，首先我有很大责任，没有及时观察到，这是我工作上的失误，在例会上想大家检讨自己。绝不允许我们厨师队伍里出现这种不团结的局面，因为我们的厨师队伍是一个整体，是一个团结，拼搏，奋斗，积极向上，有生机活力的大家庭，只有这样才能体现每个员工的生命价值观， 望到贵公司长远合作、发展、交流、学习。

**餐饮厨工工作总结5**

伴随着^v^突出重点，克难攻坚，为全面提高全市x行业综合经济效益水\*和整体竞争实力而努力奋斗^v^的主旋律，我走过了极其不\*凡的一年。一年来，在办公室的领导下，在食堂全体同志的相互配合下，紧紧围绕让每位职工满意就餐的目标，强化服务意识，提高服务质量，为免除职工的后顾之忧，千方百计保障全体职工全身心的投入到经营销售工作中去而努力。现就一年来的工作情况总结如下：

食堂是我们x公司全体职工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面的干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，我已经能够对每位职工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的满意，又避免造成不必要的浪费。

同时我还是食堂的保管员，负责保管食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作的同时也不能忘了学习，从我进x公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围的浓厚，xx年是全省企业文化建的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂的成立本身就是我们x企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有什么关系，通过学习我发现我的想法的错的，生活在我们这个x大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加积极努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的^v^让各项福利事业搞的更好一些，让职工的精神面貌更加愉快一些^v^的目标而努力奋斗!

**餐饮厨工工作总结6**

在即将过去的20xx年，我承蒙公司领导的重用，感谢公司的培养，在公司全体职工的支持与理解下，在食堂十五位同仁的大力配合下完成了20xx年度公司交办的各项工作。

20xx年食堂的主要工作;

第一;20xx年食堂共有16人担负着公司一日三餐的就餐工作其中早餐13人左右，中餐7人左右，晚餐2人左右，其中五月至九月间还有夜餐1人左右的就餐工作与食堂的卫生和餐厅的环境卫生等各项工作。我们的任务就是让所有的工作人员吃饱，吃好，吃的安全吃的健康，在这一年里我们认真总几年的工作经验并认真听取领导及员工的合理化建议及时改进不足，充分利用我所掌握的膳食营养知识并合公司成本要求尽力在饮食的荤素搭配合理，粗细兼顾在保证供应的情况下尽力安排花样。在炎炎的`夏日每天都为员工及车间准备了绿豆汤及酸梅汤给职工降温，在寒冷的冬季我们为员工准备了热粥及热汤豆浆等为职工御寒。在秋冬季我们为员工制作烤白薯来增加花样，还在八月十五为员工做月饼来供应员工购买。

第二;卫生方面，卫生工作对食堂来说是重中之重，我深知其重要性，民以食为天，病从口入所以食堂卫生是非常重要的，我一直严格按照饮食卫生操作规程，把就餐者的饮食安全放在首位，强化责任心坚决杜绝一切可能有安全隐患的食物一律不得采购。一直坚持每周一次的全面的卫生清理工作，一直坚持手下清发现卫生隐患及时消灭，并在八月份举行了一次消防演练使每位操作人员都会用消防器材来保障安全，今年还组织两次灭鼠工作。来保障所有的安全。

第三;成本控制，由于今年物价一直处于高位特别是肉，蛋，米，面，油及蔬菜一直都在涨，这使成本大大提高给食堂的成本控制造成很大的困难我们一直坚持例行节约减少浪费认真对待每一笔开支今年的成本为;一月成本为()元，二月成本为()元，三月成本为()元，四月成本为()元，五月成本为()元，六月成本为()元，七月成本为()元，八月成本为()元，九月成本为()元，十月成本为()元，十月成本为()元，十一月成本为()元，全年月均成本为()元。

第四问题与不足;由于食堂员工每个人的认识和个人的素质差异，有的员工在服务上还不尽人意，有的师傅的专业技能也有待提高，有的时候人与人之间有着矛盾，组与组间配合不够协调，我及组长的管理还都有不到位的地方，有的师傅在卫生保持上还不到位，手下工作不整洁操作还不到位，有时菜品搭配还不够合理特别是11月3日的菜品搭配与操作都有问题是我铭记在心在今后的工作中一定要引以为戒随时警惕坚决杜绝类似的事件再次发生，我在此也恳请所有的就餐员工多提宝贵的意见，发现不足我我们也好及时改进不足与缺点。来更好的为所有的职工服好务。

20xx年的工作计划，执行方案与费用控制;

第一;争取在每个季度举行一次食堂员工技术及操作安全交流工作总会，及时解决发现的问题及安全教育使每位操作人员知道所有的机械设备的操作规程，在每季度的中后期一定完成并做记录。在一年中举行两次消防演练其中半年一次使厨师都会用消防器材来保障食堂的安全。

第二;一定要坚持每周一次的卫生清理工作，两个月一次的全面大扫除对食堂的所有的设备保养及维护工作并做记录，

第三;在六月份一定要完成厨师的体检工作使厨师都持健康证上岗来消灭传染病的传播。

第四;对原料的采购，验收入库出库及保管一定严格把关对不合格的原料坚决拒收对收入的原料做好登记做到账务相符。

第五;参照20xx年度的月均成本为()元在现有的的基础上城本不能超出5%的费用支出

20xx年需要公司解决的问题

由于办公楼食堂在地下室原有的地沟及吊顶地面的地砖都严重的老化及损坏也请领导安排合理的时间对地下室食堂进行一次全面的修理及整改。其次就是把办公楼食堂外的小院加上封顶。

20xx即将过去20xx马上到来我们一定要更近一步认识做好服务工作的重要性和必要性，加强服务坚持以人为本，我们的思想要在深化在提高发挥每个人的才智千方百计创造条件更近一步办好食堂让全体职工吃上更安全更可口的饭菜做出我的贡献，要加强人与人的协作，组与组的配合为以后的工作打下坚实的基础一定要把工作提高到新的阶段，一定要有新的高度要以优质的服务来争取民心，要以满意的服务来赢得民心，不断促进各项工作上台阶，上水平力争领导和员工都满意，积极负责，认真搞好饮食的安全与卫生工作加强学习努力提高每位厨师的厨技争取做出更适合大众认可的色香味行意养的每一餐。以开拓进取精益求精良好的职业道德认真做好本职。来做好后勤保障。

**餐饮厨工工作总结7**

时间过的好快啊？转眼间到了XX年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有进步和成长，应该总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严格要求自己，努力地提高自己的各方面的能力，以便使自己更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自己，分析自己，正视自己，提高自身素质，厨师个人工作总结，厨师年度考核个人总结。在学习“厨政目标”中，自己深刻理解“厨政目标”的内涵，并能够主动配合上级，利用老师们的传播做好工作。

一年来，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”，无论是接听一个电话、传达一个指示，汇报一项工作，都力求做到准确无误，较好地完成上传下达工作，充分发挥了中心小学的纽带作用、窗口作用。来人接待、上下沟通、内外联系、资料打印等大量的日常事务，我都能分清轻重缓急，安排合理有序,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，树立酒店的良好形象。

一年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。

回顾一年来的学习和工作，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，距县 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。

学厨师几年了，距去息县也一年多了，这是我第一次进私人宾馆做事，也是我进的一个私人宾馆，“第一个”教会我东西的应该是最多的，不管欢笑还是争吵挨骂都是我的收获，都是为我的成长和进步做准备

来这里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不合适就走，没什么的。来了之后我才知道，选择这里选择这里是对的，就打消了离开的念头，刚来的时候我做配菜的员工，不是很适应，也不是很积极效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到合适的位置上。后来我调到了打荷，渐渐喜欢上了打和的工作，也受到了鼓励于是我踏实做事，仔细认真的做好自己的工作，虽然做的不是很好，我觉得自己很尽力在自己的事。我本来就是不怎么积极的，有点自卑，总是抱怨身边的事情和人，所以对上司安排的事情也很难服从，我觉得安排不合理，就不服从顶撞上司，曾经有段时间厨师长都很头疼，说我再这样下去，他们也没办法只能放弃我了。那时候厨师长经理找我谈话，给我做思想工作，经常开导我，我总算是听了进去，开始反思自己的问题和对待工作的态度，之后我有了很大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的角色。息州宾馆给我提供了发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的员工了，不能再已普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己下属的员工做事效率不是很了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

息州宾馆致力于培养每一位员工，让每一位员工都有发展的可能，为每一位提供学习和发展的机会，息州宾馆经常组织我们学习和培训，让我们一起进步，有更大的发展空间。五一的时候王总为我们组织了一次全封闭培训，这种培训是我们打多数没有听说过的培训，这次培训我受益颇深，震撼心灵，这次培训让我懂得做人要做一个负责任的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自己做事要做到自己满意。同时我明白要珍惜身边的每一个人和事情，珍惜现有的工作和每一次学习机会，珍惜身边的亲人和同事，不要在以后的日子里让自己留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我的成长和进步是对家人和上司最好的回报。“把简单的事千万次的做好就是不简单，把平凡的事千万次的做好就是不平凡”这是我在之后的工作中最大的心得。

XXX即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入XXX，优点发扬光大缺点一点一点改正，努力的做好自己的本分，努力学习管理能力，为酒店贡献自己的力量，与酒店同进步，共繁荣。给自己多一点进步的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

**餐饮厨工工作总结8**

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。

**餐饮厨工工作总结9**

记得在一本书上看到，老师分四种类型：智慧爱心型，爱心勤劳型，勤劳良心型，良心应付型。工作以来，我一直不断努力，积极思考如何做好幼儿教师工作，希望自己成为一名智慧爱心型的优秀幼儿教师，也一直朝着这个目标奋进。在本学期我的主要工作如下：

>一、思想方面：

本人能积极参加政治学习，关心国家大事，热爱人民，热爱社会主义祖国，坚持四项基本原则，忠诚于党的教育事业。坚持保育和教育并重的原则，忠于职守，严于律己，为人师表。牢固树立专业思想，不断学习专业理论知识和提高技巧技能水\*。\*时积极参加全校教职工大会及教研活动，认真学习学校下达的上级文件，关心国内外大事，注重政治理论的学习。配合组里搞好教研活动。每周按时参加升旗仪式，从不迟到早退。服从安排，人际关系融洽。

>二、教育保育方面：

1、开学初，我是新接到他们班所以对幼儿比较陌生，为了让自己尽快熟悉幼儿，也让幼儿能尽快地适应我，我一有时间就合幼儿谈心，聊天，拉进我们之间的距离。让幼儿对我产生安全感、亲切感，我们为幼儿创立了良好的生活学习环境，并针对幼儿情况进行了家访。

3、在卫生保健方面，以培养幼儿各项生活习惯为重点，做到“三教一体”，配合小王姐姐一起抓好幼儿在园生活习惯，照顾好幼儿的身体健康，我们的生活习惯培养包括了：培养饭前便后洗手，饭后擦嘴、漱口等良好卫生习惯，督促幼儿多喝水，对大、小便需要帮助的幼儿给予照顾，对出汗过多的幼儿，及时更换衣服，以防感冒，对体弱多病的`幼儿给予特别照顾。教师和保育员每天都能认真地做好消毒和打扫工作，加强幼儿的保健卫生，管理好午睡，做好预防幼儿常见疾病的工作，经常晒被子、枕头，减少细菌滋生。

>三、在家长工作方面。

我深知，幼儿的进步离不开家长的支持。于是我们在开学初就召开了家长会，请专家开展“幼小衔接”的知识讲座，让家长对幼儿将要进入小学的这一转折期：“大班”做好准备。我们也设立家园联系窗，进行家园共育。让家长及时了解本学期的教学计划、幼儿各方面进步、通知以及保育注意事项等等。家长们积极配合我们开展主题活动，家园联系密切，认真填写各类调查表，按时发放《亲子手册》，\*均每星期联系一次，如实反映了幼儿在园在家学习、生活情况。

>四、自身的进步

在本学期，我积极学习各种教育理论，听专家讲座，以充实自己，以便在工作中以坚实的理论作为指导，更好地进行教育教学。感谢领导的关爱，给我机会，到其他姐妹园进行活动观摩，使我受益非浅。同时也感谢我们的园长老师给予我多次的主持机会，让我的个人主持水\*有了较快的提高，如：参加梧村街道办事处“巾帼大行动”大型活动现场司仪;全园幼儿去炮团远足活动主持;欢欢喜喜：迎新年家属联欢晚会主持;此外因为是年轻老师应该有更多的学习、锻炼机会，这学期共开了三节公开观摩课《点子公司》、《梨子小提琴》、《环保活动：减少垃圾》取得了在场教师和领导一致好评。这些成绩的取得和园领导的关心、爱护是分不开的。本学期，园领导还非常的信任我派我到南靖参加“青年文明号”培训，让我在学习娱乐的同时思想上也得到了升华的体验，积极参加团委活动，如布置宣传栏、进行\*下讲话等等，对上级任务总是认认真真，一丝不苟的完成。

当幼儿教师是很累，特别是大班的教师事情更多，有的时候还会很心烦，这都是免不了的，但是，当你走近幼儿，看到那一双双求知的眼睛，当你看到你的孩子在你教育下有了很大的改变，当你被孩子围着快乐的谈笑，当孩子把你当成最好的朋友，当家长打电话来告诉你，孩子变了，变的懂事听话了那快乐是从心里往外涌的。幼儿教师是很有挑战性的工作，每一个幼儿都是一个世界，要想成为每一个幼儿的朋友，要想得到每一个幼儿的信任，需要付出很多的心血：用个人的魅力征服幼儿，要用自己的热情和朝气去感染幼儿，无论是服装还是言谈，都会对幼儿产生很大的影响。

但是，这一切都很值得，因为，我的付出，得到的将是一个美丽的童心世界!

**餐饮厨工工作总结10**

\*\*年结合自己岗位我较好地完成了上级交给自己的工作，机关司机半年工作总结。下面我就个人一年来的工作情况做下总结：回顾\*\*年的工作，自已能够勤奋学习，努力工作，认真完成各项工作任务。自已做为一名汽车驾驶员，努力做到马达一响，集中思想，车轮一转，注意安全，车行万里路，开好每一步，十分把握七分开，留下三分防意外。\*时总有一种责任感和安全感，在工作中始终保持一个清醒的头脑，虽然驾驶员的工作很单调，但是它确实能让人有一种自豪感，这种工作要求有很强的责任心，驾车中来不得半点马虎，集中精力，按章操作，十次事故九次快，思想麻痹事故来，因此自己能够时时把安全二字放心间，爱岗敬业，吃苦耐劳，行车时处处想到安全第一，中速行驶不开英雄车、不酒后驾车、疲劳驾车、赌气驾车，集中思想行驶不闲谈，按章驾驶，做到礼让三先，牢记自已的责任，树立安全第一的思想，精心操作，谨慎驾驶，防止任何事故的发生，保证安全行车。

行车中做到遇有情况不明，雨雾天气视线不清，以及通过交叉路口弯道，险道和繁华路段时，减速缓慢通行，避免事故发生和人身安全。爱护车辆，勤俭节约。在\*\*年的车辆维修方面，自己做到了先请示后修理，先报告再执行，做到维修和配件讲质量、比价格，到单位指定的汽车维修厂去修理，力争做到能小修决不大修，能自己修理的决不到修理厂去修理，勤俭节约降低企业费用，保证完成出车任务。\*时能够保持车辆整洁，卫生、干净，能够熟练撑握自己所驾车辆的性能，按章办事，搞好服务，随叫随到，不分时间、地点和休息日，因为驾驶员的工作很特殊，所以干一行爱一行，文明做人，老实办事，不怕吃苦，兢兢业业干好工作。在今后的工作中，要加强团结、服从管理、求真务实、埋头苦干。

虽然我在工作中还存在着这样或那样的缺点，如自己\*时个性比较强，说话有时不太注意措辞，容易发脾气，可能会给同事们带来了一些情感方面的伤害，敬请大家谅解。总之，在这新的一年里，我要不断加强学习，提高自己身心修养，改正缺点，搞好服务，加强团结，遵守纪律，按时上下班，不早退、不迟到，诚心实意接受批评。工作中还要和同事搞好团结，协调工作，强化安全意识和服务意识，把安全责任落到实处。做好自己的事，搞好本职工作，要尽职尽责完成各项工作任务，争取做一名称职合格的好职工。

食堂厨师工作总结 (优选20篇)（扩展6）

——大班教师工作总结 (优选20篇)

**餐饮厨工工作总结11**

为造就高素质的教师队伍，扎扎实实练好教学基本功，提高教师运用现代教育技术的能力，我校在校本培训方面做法是：

>一、培训理念科学化、现代化

>我们首先确立了以下理念：

>（一）紧紧围绕师德建设这一核心。始终贯穿了^v^以人为本，敬业奉献^v^

这样一个核心内容。在实际工作中，我们不断强化了这样一种认识，即：在承认^v^知识就是力量^v^的同时，也认识到道德也是力量，人格、理想、情感都可以产生力量。因此，在全校启动了^v^树形象、铸师魂^v^工程，开展了师德大讨论和演讲活动，交流师德经验，加强了师德建设的针对性和实效性。

>（二）教师继续教育是教师教育的重要组成部分和教师专业化的主要阶段。

教师教育的基石和精髓是终身教育理念。一次性的学校教育已经不能满足人们不断更新知识的需要，这就需要建立和完善有利于终身学习的教育制度，推进培养和培训的一体化进程。同时，教师专业化基本指导思想是以教师发展为本，既要强\*师为社会发展所应承担的义务，同时也要努力满足教师个性发展、自我完善的价值需要。教师专业化的核心内容，是教师专业发展。明确教师专业发展的内涵，把握教师专业发展的阶段，才能有效地促进教师专业发展，在较高层次上实现教师队伍的专业化，切实提高教师实施教育素质的能力和水\*。

>（三）要抢占信息技术培训的制高点。

>（四）教师继续教育要迅速抢登新一轮课程改革的头班车。

新课改是在全新教育理念指导下进行的，在课程的功能、结构、内容、实施诸方面，都对教师提出了更高、更新的要求。为了完成这样一项艰巨和繁重的任务，教师培训必须先行。我校不定期出版校内小报《春苑》，登载课改信息，发至教研组，供教师学习。

>（五）教师继续教育应以课题实验作为载体和支撑。

继续教育必须以科研为先导，把教育科研作为提高继续教育效益、效率的第一生产力。我校的继续教育一直以^v^创新教育^v^、^v^作文个性化训练^v^课题实验作为支撑，以阶段性研究性成果作为深化继续教育的动力。重点开展了教师综合素质、教师职业技能训练等培训工作，提出了达标任务和期限。主要是板书、简笔画、Word文字处理、表格制作、课件制作。要求教师每人每月10页大楷、4页小楷；简笔画4张；Word文字处理每月1000字。每个教师都必须会用13件电教器材，期末由学校进行达标测试验收，根据各人的熟练程度、技术水\*高低同结构工资挂钩。

>二、目标具体化

1．对现有教师全部轮训一遍，教师整体素质明显提高，基本适应实施素质教育的需要。通过多种形式普遍完成不少于190学时的培训，部分教师至少接受1次有组织的培训。

2．全体教师普遍接受计算机基础知识和技能培训，使大多数教师具备运用计算机的基本能力，能开展不同程度的计算机辅助教学。

3．建设一支由高级教师、骨干教师、老教师、专业课教师组成的、有较强培训能力的.教师队伍。

>三、行动计划化

根据实施素质教育的需要和教师队伍的现状，完成以面向全体教师的全员培训。

>１、新任教师培训

培训对象：0-1年教龄的教师。通过培训，使其巩固专业思想，初步掌握所教学科的教学常规，熟悉教学内容，尽快适应中小学教育教学工作。

>2、教师岗位培训

培训对象：1年以上教龄的教师。通过培训，使教师逐步树立正确的教育观念，具有良好的职业道德，不断完善知识结构，不断提高履行岗位职责的能力，适应实施素质教育的需要。

>3、提高学历培训

培训对象：取得国家规定合格学历的教师。

>4、计算机全员培训

以普及计算机应用技术为核心，学习计算机基本知识和操作技能，采取专人指导与课余自学相结合。学校安排计算机专业教师利用每周两次的课余时间进行专题培训、技术指导。同时，老师们一方面利用课余时间自学、自练，从而使每个教师的计算机应用水\*都有所提高。

强化运用现代技术手段的意义、目的。学校要求所有的公开课都必须运用课件，否则，影响评价结果。\*时上课能运用课件的内容要尽量在课堂上使用课件。课后，进行教学反馈时，把课件的制作和运用当作重要的一项内容进行评议。将一些制作水\*教高的课件上报参加评比。在刚刚结束的课件制作评比中，我校有课件获省级奖3个，获市级一等奖3个，二等奖2个，三等奖1个，区一等奖5个。

多媒体课件的开发利用，极大地丰富了教学手段。教师立足于解决教学的实际问题，开发、设计出具有个性化的课件。绚丽的色彩、清晰的画画、美妙的音乐，将干巴巴的说教变成多感官的刺激，使抽象的变得具体，静的变成动的，虚幻的变成真实的，既可以为学生创设真实的情景，又能将学生引入想象的世界，使教材^v^活^v^起来，使课堂也^v^活^v^起来。共2页,当前第1页1

**餐饮厨工工作总结12**

我于20xx年x月xx日加入xx矿业有限公司，很高兴能成为公司的一员，同时也很感谢xx矿业有限公司给予我发展、创新、展示自我的\*台，我会展现出我最佳的个人能力、水\*、发挥出最好状态回报公司给于我的机会。就上半年的工作总结如下：

自从进入公司那天开始，我积极参加各项工作，听从上级领导和车班班长及副班长的指挥，顺利安全的完成各项任务，五月份安全顺利的在矿区接送48次，六月份在矿区接送99次，出差共计17次。

通过两个月的学习交流，经过三次安全交通培训的会议，我深刻的认识到自己有哪些长处和哪些方面的不足，同时我会加强自己的优点，弥补自己的不足，虽然工资待遇不及于付出的劳动力，但我仍然会积极的做好工作，同时也希望各级领导对我的工作进行支持，评价和指导。俗话说“人间自由公道、付出总有回报、付出多少得多少”但是往往事与愿违。

在此希望各级领导多多关注，只有衣、食、住、行得到保障，我们才能全身心得投入到工作当中。

通过上半年工作总结，我下半年的工作计划：一加强知识文化水\*，二加强工作技能培训，三加强车辆保养维护及修理知识的学习，四提高自己素质，五加强个人安全行车意识。做到不出任何事故，快捷有效的完成领导下派任务，争取做一名对公司有利有用的复合型人才。

**餐饮厨工工作总结13**

我出生20xx年x月，于xx年xx月参加工作，生后在xxx，教师进修学校担任学校后勤管理从事食堂烹调工作。

由于本人烹调技术和各方面表现好，xxx年x月调入xx县教育局工作，主管局机关食堂工作，xx年xx月通过考核评定为中式烹调师高级工。xx年x月赴xx参加省烹调师考试获中一级烹调师。

回顾过去，工作总结如下：

一、政治思想上

我不断提高自己的思想素质和政治理论水\*。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

二、工作上，我担任xx食堂主管兼食堂烹调工作

首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的＇菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费xx多万元。

三、是保证按时开餐，保证开水正常供应

\*时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自xx年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。

四、注重学习，养成读书看报的良好习惯

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

五、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

总之，近几年来，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。为教育事业作出了自己的贡献。

**餐饮厨工工作总结14**

转眼间，20xx年已悄然走来，xx年，综合办围绕经营目标，在公司的关心和下，在全体员工的不懈努力下，圆满完成了全年的培训任务。为了，差距，现将一年来的总结向如下：

一、培训工作：xx年综合办培训与其他部协作共举办了员工培训二十期以上，共四百多人人次参加，每届培训合格率达90%以上，基本达到了目标要求；（其中包括全公司员工消防知识，消防实战练习）。

二、培训工作：

1、xx年的培训工作比起xx年相比有了较大的进步，无论是在培训课程还是培训质量上都有了一定的增长幅度。一是：对一线操作人员开展技能培训，做到持证上岗；对人员进行现代管理理念和管理的培训；

二是：全员培训，对所有员工进行教育、法律法规教育、企业文化构建与团队协作教育与培训；三是：脱产和半脱产培训，将参培人员送到其它培训机构或规模企业，接受创新和技术提高培训。

2、完整了培训：建立了制度性培训体系，比起以往的培训工作缺乏制度完善和系统化，培训管理幅度和力度较弱，员工培训意识差，培训工作开展起来较为困难的情形。综合办建立了职工学校，利用职工学校\*台，在总结了以往的培训经验基础上，优化了培训的重要性，重点加强了培训内容全面性，提升了培训工作的制度化管理。

3、不断改进培训方式，积极探索新的培训模式：xx年的培训工作，我们主要采取幻灯片、理论与相结合的方式来提高培训工作，让新员工尽快掌握相关知识，在投入工作。

三、培训工作存在的问题与不足：

1、培训工作少，造成培训“参加与不参加一个样，学好与学孬一个样”的消极局面，导致培训工作的被动性。

2、虽改变了培训制度但是培训形式缺乏创新，只是一味的采取“上面讲，下面听‘形式，呆板、枯燥，提不起员工的兴趣，导致员工注意力不集中，影响了培训的效果。

3、培训过于形式化：培训与课时的不长是导致形式化的主要体现，短短的1个小时不能完全将所要讲的课程融入到培训工作中来。

4、培训的针对性不好，后续效果不到位目前培训整体还是停留在推的阶段，培训计划更多地靠主管部门去督促和实施，相对缺乏对的支持，针对性不强。

5、内部普遍不高，有待提高，制作课件\*不足，自主研发课程能力有所欠缺，所以，以上需要改善，进一步规范内部讲师管理，提升内部讲师授课水\*，推行内部讲师认证，真正打造一支合格称职的讲师队伍。

以上是我对培训工作的总结，认真进行总结是一个不断和提高的过程，只有在实际工作的过程中不断总结，通过总结寻找工作中的规律，从而培养和提高工作效率及完成工作能力。

**餐饮厨工工作总结15**

“双语”教学工作在各级党委，\*的努力下，我校坚持“双语”教学实验工作，继续探索“双语”教学的发展道路。继续以提高全校师生的“双语”水\*，提高双语教师业务水\*为目标，在课堂教学中进行探索，开展“双语”教学实验工作。“双语”教学工作有了长足的发展和进步，但总体教学水\*还比较低，“双语”教学发展缓慢，制约了民族教育教学质量的提高。为了全面贯彻落实上级有关“双语”教学的文件精神，我校成立了以学校校长为组长的“双语”教学工作领导小组。

我校目前有13个教学班，在校生459名，一、二年级为模式二教学，三至六年级为模式一教学。在岗教职工27人，汉族老师5名。在各级党委、\*的关心和支持下，学校的教学设施也在不断完备。

办学指导思想：认真贯彻党的教育方针，实施素质教育，加强汉语学习，提高教育教学质量。积极推进并努力探索双语教学的模式，以培养“民汉兼通”的人才为目的，为中学输送合格的生源。

>一、办学思路及目标

（一）办学思路：

1、逐步过渡到除母语文之外的其它课程用汉语授课的模式。

2、最终过渡到全部课程用汉语言授课，同时加授母语文的模式。

（二）办学目标：

1、提高汉语水\*，促进“民汉兼通”目标的实现，小学毕业生达到一定的汉语听说读写水\*。

2、强化理科教学，数学用汉语授课的成绩接近或达到本地区汉语授课学校数学\*均成绩水\*。

3、使少数民族学生毕业达到“民汉兼通”目标，为今后的学习和工作奠定坚实的基础。

>二、加强建设，夯实基础

为了使学生感受到更多的汉语，学校从软、硬两方面入手，营造了浓厚的汉语学习氛围。

１、硬环境建设。

学校将走廊布置，班级布置等有利于双语教学的环境建设，让学生在校园内时时处处感受到汉语。

２、软环境建设。

多渠道、全方位创设课内外汉语语言实践的条件和环境。利用校园广播，开展每日汉语每个班级开设了汉语专栏，实现师生间、生生间真情互动。另外，学校多次举

办“双语”竞赛。如双语演讲，升旗仪式，口语大赛等等。为全校师生营造了浓厚的汉语氛围。

3、加强教师培训。

“双语”能否顺利推进，关键是要有一支过硬的懂双语的教师队伍。为此学校通过校本培训要求全体民族教师学习《汉语强化培训》、《日常会话500句》等教材，通过集中学习和自学相结合，民汉教师结对子，互相学习，互相提高双语水\*，以便更好的为教学服务。学校也创设各种机会让教师出去听双语课,提高教师授课水\*。

>三、积极实践，努力尝试

我校多渠道、全方位创设课内外汉语语言实践的条件和环境。利用校园广播系统，开展每日汉语每个班级开设了汉语专栏，实现师生间、生生间真情互动。另外，学校多次举办双语演讲，升旗仪式，口语大赛、汉语书写比赛并和实验小学师生联欢等各项活动，激发了学生学汉语、用汉语的热情，锻炼了同学们的汉语综合运用能力。为全校师生营造了浓厚的汉语氛围。

开展“双语”教学，无论是对教师还是对学生都是一个极大的挑战，对于教师，既要有很深的学科知识功底，又要有过硬的汉语语言能力。对于学生，则要有较扎实的汉语基础知识和较高的汉语运用水\*。针对此，学校为提高教学效率为中心。向40分钟要质量，教师要做到超周备课，认真研究教材，教师之间广泛交流经验，认

真上好每一节课。精心设计作业，有批改，有反馈。作业种类可分为听力、口语、阅读、笔试、背诵等。三至六年级在此基础上应逐渐过渡到以汉语写作技能为主。针对我校生源基本上都是来自周边农村的学生，家长也无法辅导孩子，这就需要教师耐心的有针对性地辅导学困生，用游戏、儿歌、主题活动等更好的激发学生学习汉语的兴趣。教师之间互相听课、评课、集体备课、培养教师树立终身学习的观念，鼓励教师立足教育实践，大力开展教研活动，不断提高教师素质。

>四、“双语”教学面临的问题：

1、课程设置上有困难。从新课程改革实施以来，自治区还未发行“双语”班教学课程计划。根据双语教学要求，还需加大汉语、数、语文等一些课程的课时量，因此这给双语教学课程设置带来一定困难。虽然“双语”教学已进行多年的探索和实践，但还没有统一的规范，在一定程序上制约了“双语”教学的发展进程。

2、师资问题，教授汉语课的汉族老师或民考汉老师紧缺。

3、教学内容不断深化、拓展的困难。

**餐饮厨工工作总结16**

首20xx年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结。为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务;为实现酒店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，我们推出一些具有农家特色的菜肴，还为客人提供具有季节特色的花茶等等。

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜肴。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：菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。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;我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足;我们还经常添加新菜肴，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，把握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域负责，同时，由我进行不定期检查。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，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，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20xx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20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

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20xx!新的一年又来临了，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; 新韵数控食品与杂品、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;勤换工作服激光雕刻机。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、技术知识木工雕刻机。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毕业证档案。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，以身作则毕业证样本，，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历任校长。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。

**餐饮厨工工作总结17**

xx年即将过去，这一年在餐厅各位领导和同事们帮忙关心鼓励下，使我克服了种种困难，较为出色的完成了全年的工作，得到领导和同事的肯定。全年持续全勤上班，无请假、迟到、早退现象；服务质量及工作水平有所提高，无客人投诉状况；能够尊重领导，团结同事，做到礼让三分，工作为重。现将我在xx年做的主要工作及明年的打算做以汇报，请各位领导和同事指正。

一、今年的主要工作

1、端正态度，爱岗敬业。透过这一年的锻练，我逐渐克服了心浮气躁，做事没有耐心，敷衍了事的毛病，养成了耐心细致、周到的工作作风，一年当中客人对我的投诉少，表扬多，和同事之间的关系也融洽了，之间的争吵少了，风凉话少，取而代之的是互相鼓励和关心的话语。使我对工作更加充满信心。对于餐厅的日常工作来说除了接待客人，主要就是打扫客房和环境卫生，虽然整天都在打扫卫生，原先总是会因为太高了、不起眼、不好移动等借口，放弃了一些地方的清扫，留下了死角，在这一年里在打扫房间和环境卫生时每处地方时都备加细心不放过每点污渍和每粒灰尘、毛发，高处够不着的就凳子落凳子，抬不动的就和同事一齐抬，原先不注意的墙角、窗户角、抽屉角以及手放不进去的缝隙都想办法用抹布擦干净，让脏物无处可逃。

2、虚心学习，不懂就问。在这一年，我用心参加了餐厅组织的各项培训活动，认真学习服务技巧和礼貌用语，不懂的地方就向经理和其他的老同事请教，回家后仔细琢磨练习，在平时在日常生活中也能经常使用礼貌用语，改掉原先的陋俗，养成了良好的习惯。就这样在不知不仅仅觉中，我的服务水平得到了提高，行为举止更加礼貌，在客人之中迎得了好评，得到了领导和同事称赞。

3、服从安排，任劳任怨。平时做到尊重领导，不耍心眼，对于领导安排的事情，不打折扣，保质保量。今年除做好客房服务工作，同时在前台人员不齐的状况下，参加了前台接待的工作，开始由于对前台工作不了解，没有信心、有畏难情绪，后在餐厅领导的关心帮忙下，克服自身困难，认真学习、多方请教，不断演练，做到胸有成竹，遇事不乱，较为出色的完成了前台的工作任务，期间被评为当月的优秀员工。

二、明年工作打算

在即将过去的一年中，使我变得更加成熟，服务质量和水平有了很大的提高，对客人的服务热情也更加高涨，工作信心大增，对以后的工作充满了信心。这一年总体上能够做到恪尽职守，遵守单位的各项规章制度，做到让领导放心，让客人满意，但我也有一些不好的地方需要改正，比如做事斤斤计较，为一些鸡毛蒜皮的事和同事起争执，工作中存在着惰性，工作的热情不够饱满，消极怠工。在新的一年里，我要坚决克服这些不好的工作作风，乘着去年这股东风，严格约束自己，认真学习研究工作服务中的技巧，提高自身的服务水平，从小事做起，高起点、高要求，让每一个客人都满意，和餐厅其他同事一齐为每一位客人带给一个舒适、安宁、温馨的家。

三、对餐厅推荐和意见

**餐饮厨工工作总结18**

一政治思想方面本人能积极参加政治学习，遵守园内纪律，团结同事，态度端正，勤奋刻苦；在教育教学中同《纲要》的方针政策保持一致。在自己本职岗位上敬业爱岗，无私奉献，认真学习，为人师表，不计较个人得失，努力提高自己的文化素质和专业水平，积极参加园内组织的优质课评选活动。

二教育教学方面我听过这样一句话：“教育如果没有情感就好像是池塘没有水一样”是的，没有水就不能叫池塘。我爱孩子，所以我会用心先读懂孩子，不管是在生活还是在学习中做他们的好朋友。

1．业务水平

在教学中，我采用灵活多变的教育方法进行教学，构建一个安全、愉快、宽松的环境，让幼儿在教师，集体面前想表现、敢表现、喜欢表现。例如我班10月成功举办的“故事比赛”，在有些孩子来讲就是很大的挑战，幼儿的语言表达更加生动富有感情。新教材规定要重视幼儿的个别差异，因为幼儿能力参差不齐，我根据每个幼儿的个别差异进行因材施教，抓住幼儿的兴趣点，寓教于乐。发现教育孩子不能用固定的方式，在教学中我注意不强求幼儿都同步发展，而是根据他们的心理和生理特点进行施教，给他们留有充分的发展空间，使他们的个性得到全面的发展。在环境创设上不再只是老师单方面的努力和孩子简单意义上的参与，比如我们最新开业的小叮当超市就是孩子们一起努力办起来的，由此我们生成了“逛超市”主题活动，分为幼儿商品由来，设计装饰装修，准备开业，逛超市，为你服务等活动，孩子们在轻松的环境中熟练了手指速算，懂得了超市的细节工作和相关社会知识等。本学年，我根据主题进展设计一些与主体相关的区域活动材料，并根据进展情况有目的的进行调整，让孩子学会做观察记录。注重孩子的全面发展，让幼儿有广泛的爱好，今年5月底我们所带的舞蹈班在路南艺术节比赛中荣获两个一等奖，为海港幼儿园增色不少。今年我又主动挑起了排练元旦节目的重担。

2、卫生保健

在生活中，我们严格执行园里的一切消毒制度，认真的写消毒记录和交接班记录，让幼儿生活在一个整洁舒适的环境中。我班利用消毒柜，消毒灯，熏醋很好，所以班级出勤率一直很高。我们三位老师一起培养孩子的自我保护意识，避免了安全事故的发生，培养幼儿良好的生活、卫生习惯，重点引导几个挑食的孩子逐渐改变不良习惯。

3、家园联系

4、业务学习

>三为了使自己不断进步，我制定了以下努力方向：

1）理念进一步化为实践，提高自己的专业水平。

2）注重对孩子能力的培养，提高自身教育的能力。

3）提高自己的创新水平和教科研水平。

4）在活动区材料制作、整理方面的水平有待于提高。

在这一年里，我虽然取得了一些成绩，但是还存在着一些不足，就是在日常生活中需要我们再耐心一些、再细致一些、想的再周到一些。努力提高写作水平和课件制作水平，这也是我们今后工作中需要改进的。

作为一个新世纪的幼儿教师，必须具备渊博的知识，丰富的经验，还要具备综合能力，我们只有不懈的努力，大胆的创新，不愧于祖国所赋予我们的历史使命，才能用双手托起21世纪最新最美的太阳。

**餐饮厨工工作总结19**

随着时间的推移，20xx年已在孩子们的欢声笑语中划上了句号。回眸这过去的一个学期，我们大班更像是一个大家庭，让班中的孩子在我们三位老师的爱护下快乐成长。本学期各项工作即将结束，在孩子们即将完成大班上学期学习任务之际，我们班级全体教师坐在一起，对照本学期初制定的班级工作计划，回首所做过的工作，共同总结经验，反思不足，现就这一学期来我们开展的具体工作做以总结。

>一、基本情况分析

全班幼儿总人数35人，其中男孩较少女孩较多。在这寒冷的冬天里，在这即将过年的日子里，我们又将盼来了寒假。借此回顾半年来班级工作一切都已顺利开展，幼儿在安全知识、健康、社会性、认知、语言、艺术领域中都有很大的进步!幼儿的进步和班级老师的密切配合是分不开的，与家长的密切配合也是分不开的。以下我将这学期的工作做个总结。

>二、班级概况：

1、共有幼儿35人。其中女孩25人，男孩12人。

2、配有2名教师(幼师毕业)、1名保育员。

>三、教育教学情况：

1、本学期采用凤凰小慷轩幼儿园大班教材教师用书，教师在制定教育计划、写教案时，根据本班幼儿的发展水\*对活动目的进行适当修改，使活动目的更符合教育实际。

2、本学期幼儿在各领域中的发展情况：

(1)健康领域

幼儿有基本生活自理能力和良好的生活、卫生习惯；初步具有自我保护的简单常识和行为；在走、跑、跳、攀登、投、钻、爬等方面，动作协调，反应灵敏；能积极、主动地参与各种活动，勇敢，不怕困难，有自信心和意志力，积极参与竞争。

(2)社会性领域

爱周围的人，具有同情心；爱集体，愿意为集体服务，在帮助他人的过程中感受到快乐；能分辨一般是非，会评价自己和别人的行为；乐意与伙伴交往。

(3)认知领域

能运用感官感知常见的动植物及物体，了解其特征、特性，发现其异同点，形成初步的类概念；知道四季特征与变化，了解其与动植物和人们的关系；积极参与科学小实验及其他各种操作活动；具有初步的环境保护意识；知道有关节日的基本常识；会进行数与量的比较；会进行分类排序；形成10以内数的概念，掌握10以内数的组成及加减运算；能辨别常见的几何形体；初步掌握空间方位，掌握100以内的顺数、50以内的倒数。

(4)语言领域

有良好的倾听习惯；喜欢幼儿文学作品；能听懂普通话；理解常用词；领会他人的话意；理解幼儿文学作品的内容，感受其语言美；乐意与人交往，态度自然大方；能运用常用的词汇，比较连贯地讲述自己看到、听到、想到的事情；有表情地朗诵和讲述幼儿文学作品；具有初步的创造性讲述能力。

(5)艺术领域

能体验参与音乐、美术活动的乐趣；能初步感受自然景物、环境设施、节日装饰、音乐作品、美术作品的美；喜欢参加音乐、美术作品活动，并能在活动中大胆地模仿、创造；能用色彩、线、形能用色彩、线、形及各种材料表现对周围事物的认识和情感。

>四、家长工作：

1、每周向家长公布教学计划，每天公布教学的具体内容。

2、实行孩子签到制，家长们已能积极配合。

3、家长能做到有事孩子不能到园，先打电话请假。

4、开学初9月24日召开家长会，向家长介绍一学年工作计划；幼儿作业问题；家长请帮忙；家长、孩子与老师的关系；请假制度；课程安排；作息时间；幼儿保险。最后请家长帮忙制作教具。

5、教师每周能认真填写幼儿家园联系手册情况，家长也能及时、认真地填写〈幼儿家园联系手册〉，有事情老师和家长都能及时交流，以便对幼儿更好地教育。

>五、班级月份工作安排完成情况：

九月份：

1、制定班级学年工作计划及个人艺培计划。

2、组织新生入园体检\*园。

3、组织班级幼儿注册，填写好花名册。

4、庆祝第十八个教师节，开展主题活动“妈妈亲老师亲”。

5、老师组织编排新操。

6、召开家长会和进行新生家访。

十月份：

1、早操比赛。

2、组织幼儿秋游。

十一月份：

1、开展弟子规教学赛教课

十二月份：

1、家长开放日。

2、家长活动。

3、庆元旦、圣诞教室环境布置。

4、开展圣诞节“美食义卖活动”及弟子规展示。

一月份：

1、1月1日元旦放假。

2、写评估手册。

3、工作总结。

4、借用物品归还仓库，盘点班级物品并做好物品登记。

5、1月22日幼儿放假。

6、教师整理好班级后轮休。

**餐饮厨工工作总结20**

本学年，总务科十分重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

一是明确xx食堂管理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

二是对xx食堂管理操作流程进行规范。包括食品清洗操作规程、食品细加工(改刀、配菜)操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

三是奖励xx食堂管理考核制度。xx食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温xx食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

四是完善xx食堂管理制度。包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

五是完善xx食堂管理应急预案。包括食堂安全管理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理。

六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的温州广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的状况，总务科专门从温州粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，1元价格菜的占比达60%。落实xxxx07级、08级大学生补贴xxx人，共计xxxxx元，维护校园平稳。启动大学生礼貌素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生礼貌就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费带给汤点等，致力办好师生满意食堂。

**餐饮厨工工作总结21**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。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，我对一年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。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，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职工的危害，保障职工的身体健康。同时成品存放实行：生与熟分开；成品与半成品、原材料分开、食品与杂品分开。环境卫生采取四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，时刻保持卫生区域整洁、干净。个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、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。严格保持灶台、地面、以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习技术知识，不断地提高业务能力，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

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！