# 西点师转正工作总结(合集24篇)

来源：网络 作者：流年似水 更新时间：2025-05-02

*西点师转正工作总结1忙碌而充实的xx年已经过去，回顾xx年在莫总监、林厨、等领导的关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下，面点房圆满完成了xx年的工作任务，受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在坐的每一个同事。>回顾面点房在xx...*

**西点师转正工作总结1**

忙碌而充实的xx年已经过去，回顾xx年在莫总监、林厨、等领导的关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下，面点房圆满完成了xx年的工作任务，受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在坐的每一个同事。

>回顾面点房在xx年好的方面有6点

1、在七月份的集团的技术比武，面点项目取得了前三的名次。

2、九月是我开始负责面点房，同时在九月我也给面点房培训了vip各吃点缀和装盘，同时也在三天之后来了一个比赛，这样能让大家在相互比较中，有一种压力促进自己的上进心，比赛为了公平也邀请了我们的林大厨参与，比赛结果还真的不错，第一名是陈x奖分鼓励，第二名是杨xx，总体来说大家做得都非常好，通过这中游戏规则大家无形中已经很好的提升。

3、每月在我们大家的努力下，创新点心都能受到宾客的好评，还有在11月份为了合理利用松花粉，面点房同时也做了一道松花草莓果，也是客人非常喜欢吃得。

4、我们面点房为了能整体提升技术，在王师傅的建议下，利用酒店发放的活动经费，给大家购买了相关专业的面点书籍。

5、每次节日面点房都在一楼餐厅出名档，比如正月15、端午节、冬至、现场包制代表节日的点心，也让客人感受到节日的气氛。

6、在11月份杨x和陈x参加了本市的君利杯，杨x获得了面点的第二名和技术能手的称号，陈x也获得了雕塑金奖。

>xx年不足的方面有3点

1、早餐出品，包子的形状小口感不好，玉米硬，还有油条口感不好，还有保温不够及时，已经在日常工作中不断的改进和调整。

2、在工作中用了速动的小笼包子，还有海参包不够大，吊炉烧饼不够厚也没有打开一个口有利于客人使用，不过在总监不断的督导和指导下，我们也在不断的改进和调整，最后也受到了宾客的好评。

3、出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强。

>xx年的计划

1、做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

2、加强冰箱和工作台面卫生管理

3、对特殊客人及vip客人多关注出品和留样。

4、做好每月的培训计划和创新点心。

5、多关注客人对点心的反馈意见，不断跟进和改进。

6、提前计划集团技术比武的点心和参赛人员。

**西点师转正工作总结2**

西点实习总结

西点实习总结

西点培训第一节课是：构建执行环境。我想用曾经接触过的一个案例来表述我的感受和看法。

有家企业发展速度很快，销售额每年以高于30％的速度蓬勃发展，但是内部运营系统无法跟上销售的脚步，内部强调执行力，效果却不佳。老总和中高层对于事业非常执着，工作得非常辛苦，常常开会到深夜研究对策和措施。

当他们知到有执行力培训的时候，仿佛找到了应世良方，立刻组织大范围培训，公司内部也加大力推行执行力度。老总和高管要求各种任务布置下去之后，就应该立即执行。他们觉得运营系统的各种不适应症状应该可以立即消除。但时间过去了几个月，这家企业依然是老样子，销售人员经常遭受质量、交货等方面的投诉，研发、生产、采购、财务人员工作再怎么积极努力，还是无法满足销售部门来自客户的要求。

原因在哪里？在于他们片面理解了执行力，只追求执行速度，没想到执行效果，最后，企业的执行力其实只靠老总一个人完成，表面上执行力很好，人人执行很坚决，但是需要快速执行的事越来越多，并没有做出企业想要的结果，那就谈不上执行的有效性以及持续有效性，更谈不上组织的有效执行力了所以，企业构建执行环境时要注重执行的速度，更要注重执行结果。只强调服从和执行是片面的，应该调动开发全体员工的积极性及创造性，从而提高执行的有效结果和执行结果的准确性。

第二节课的学习内容是：客户价值。就外部客户来讲，要通过各种活动给客户提供感观享受，满足客户的个性期望需求，从感情上使这些客户进一步地贴近公司。同时，根据客户分类策略，对长期客户实行让利，在确保公司收益的同时，实施利益回报，增加他们的盈利额度，逐步提高老客户的收益，实现公司与客户双赢，才能真正建立与客户的合作伙伴关系。

建立了忠诚度，并不意味着客户就会永远忠诚于公司，还必须通过依存度建设，进一步实施客户维系策略。只有使客户不断满意我们所提供的服务，才会有客户的长期贡献，只有公司给客户创造利润更多，客户才能给公司带来更大的利润。服务给客户创造出更多的额外利润，使客户为我们所依存，那么我们的生存能力就会更大。所以，打造服务品牌，也是我们的当务之急。

第三节课讲的是：结果与任务。什么是结果？结果就是能够满足客户需要的价值，公司是以结果做商业交换的。要时刻牢记结果的三要素——有时间，有价值，可考核。要明确一点，客户价值是做结果的方向，提供价值才是结果。合格结果、超值结果才是我们想要的结果。如何做结果？赵老师给我们两个方法：结果外包法，底线结果法。我个人提倡再加上“一次到位结果法”，因为，如果你提供的结果虽在规定的时间内，但却通过反复多次才达到，势必会增加成本，如果结果的价值远低于做结果所需的费用，那比只做任务更可怕。比如一个员工出去取价值100元的货物，差旅费就花到1000元，结果是有了，也符合结果三要素，但要是这样做下去，企业就无法生存。

第四节课是：团队精神。什么是团队精神，我觉得，团队精神就是公司上下目标一致、协同共进。就如航行^v^中的舰队，有舰长的统一指挥，有勇敢船员的群策群力，在这艘船上，每一个人都发挥着重要的作用，所有人都缺一不可。因此，任何一个成功的企业都有一个与企业文化一脉相承、卓尔不群的团队精神。团队精神应该包括凝聚力与竞争力。由字面理解，是一种合力，但它们有各自的着力点。

我们开发团的团歌就是一首革命老歌《团结就是力量》，其中有“这力量是铁，这力量是钢，比铁还硬，比钢还强”，说明一个团队有很强的凝聚力，无疑会形成这个团队较强的竞争力。所以我们开发团可以三战两胜。“抱团打天下”必然比单打独斗要强得多。古代的兵法中就讲，要想歼灭敌人，分而歼之乃之上策。但对企业内部小环境而言，凝聚力并不等同于竞争力。团队优势的形成需要内部的竞争力。所谓“户枢不蠹，流水不腐”，一个团队参与社会竞争，要优胜劣汰；同样，在团队内部也要有优胜劣汰，这样这个团队才能有竞争力，才能在参与社会竞争时不被淘汰，毕竟优胜劣汰是市场经济的规律。

有一个关于“鲶鱼效应”的故事：一帮渔民一起出海打鱼，他们捕获了很多鱼，但在回到岸上的时候，很多人的鱼因缺氧而死亡过半，只有一个老渔夫的鱼都还活着。原来这个老渔夫在出海捕鱼前，总先准备几条活跃的鲶鱼，把它们与捕获的其它的鱼一起放入水箱，由于鲶鱼很好动，它窜来窜去，不时使其它的鱼受到惊吓，整箱鱼都被扰动起来，从而使水面不断波动，将更多的氧气溶解到水中，鱼就不会因缺氧而死。这个故事启示我们：一个团队要想生存和发展，同样必须在其内部引入充满活力的“鲶鱼”——竞争机制，否则就会象其他渔夫的鱼一样，死气沉沉，缺乏活力，直至窒息而亡。一味的要求牺牲自我而达到双赢是不切合实际的。

第五节课是：负责任。敢于负责任，是每一个员工应具备的基本素质。如果你不敢或不愿担负责任，你就不可能成为一名优秀的员工。这是一种人生态度，是心态问题。比如销售部门的经理，如果你认为自己也应该为生产质量负责，并认真地把它当作自己的事，你一定会促使他们改进生产质量，因为你认为产品质量与你有关。这样，你会很快对生产部门具有发言权。有理由相信，一段时间以后，你就具有可以管理至少销售和生产两个部门的能力了。再比如，上级出了差错，如果你真的认为和你有关，愿意去负责的话，你一定会找到既顾全上级的面子、又可避免错误发生的办法。同伴出了错误，你也会觉得自己没有尽到帮助的责任。父母家人生活不如意，那是自己没有给他们创造更好的条件或没有更好的帮助他们。

你愿意负责任的事越多，你的能力就越大。负责任是扩大自己能力的一个入口。一个人有多重要，通常与他所负责任的多少成正比。当你愿意负责，并且对那些你认为和你有关的事去负责的时候，你才会变得重要起来。对于一件事，如果你事先已经认为它是不可能的，那它一定是不可能的。如果你认为它有可能，它就有可能。只要你愿意负责，没有办不到的事，所谓“世上无难事，只怕有心人”，就是有心且负责的态度。

**西点师转正工作总结3**

作为一名厨师长，是酒楼厨房的负责人，执行酒楼总经理的工作指令，贯彻食品卫生法和酒店的有关规章制度，负责厨房的全面管理工作，领导厨房全体员工完成每一天的生产任务，审批厨房采购计划，与楼面、采购部、仓库部、财务部等配合、协调。对出品质量、成本、毛利率、卫生、厨房安全等负责。作为一名厨师长，是酒楼的一个重要主角，务必懂专业技术、会管理、精通酒楼厨房全面工作，明确自己的职责。厨师挣钱靠手不靠嘴，靠嘴只是临时利益，技术才是长久的效益。

要当好一名合格的厨师长，就务必做好以下各项工作;

>一、拟定好菜谱;

菜名要通俗易懂，尽量避免如“一本万利”、“腰缠万贯”之类客人猜都猜不出来的菜名。如某些菜必须要用寓意菜名时，后面务必加用料和烹调方法，以便客人对菜肴的了解。根据酒楼的档次和经营目标去拟出菜谱，高档豪华酒楼的目标是高层次的客人，这类客人消费高，菜肴品种应从名贵的山珍和高档的海鲜、海味【燕、鲍、翅】为主;中档酒楼的目标是中等消费的客人，菜肴品种应从中档的海鲜、禽类为主，菜价要适中;大众酒楼经营的目标是低消费的平民百姓，菜肴要以家畜、家禽、鱼鲜为主，菜价要便宜，菜肴要实惠。如高档豪华酒楼经营一般的菜肴，客人就会认为档次太低;如大众酒楼经营名贵山珍海味，就会无人问津。因此，拟定菜谱务必与酒楼的档次和经营目标相符，否则，就会导致经营失败。

>二、制定成本表、搞好成本的核算;

是将每一道菜的用料、用量做个详细的列表，算出每一道菜的成本和毛利，这样配菜就有了一个统一的标准，出品的份量就会得到很好的控制，给成本的核算带来更为精确的数字。

厨房的成本和毛利，主要是由厨师长控制。厨师长应于财务部门共同搞好厨房的月终盘底和核算工作。搞好成本核算，是确保酒楼利润和维护消费者利益的根本措施，搞好成本核算的要求是;

1、厨师长务必了解原材料的市场价格，掌握各种原料的净料率，熟悉各种菜肴的用料与用量，根据规定的毛利率计算出菜肴的销售价格，对于成本和毛利率的关系又要结合实际状况而灵活看待。不必须要求每一道菜都是规定的毛利率，有些促销菜肴、急推菜肴、特价菜肴则可降低毛利率，甚至能够亏本销售。不见得成本越低，毛利率越高，利润越大。如果没有生意或生意太差，即使成本再低、毛利率再高，也照样没利润，甚至亏损。如果生意特别好，即使成本高一些，毛利率低一些，也照样挣钱，反而利润还大了。

2、认真搞好盘点工作，盘点时务必全面盘清、盘准。每月盘点一次至二次，这样才能使成本和毛利率的结果准确。

**西点师转正工作总结4**

业务员上半年工作总结 在上半年的工作当中，工作态度的问题不只是体现在了节目上， 在纪律方面，也一直是“典型人物”！以前学过的《西点军校》中说 过：“没有钢铁般纪律的队伍，一定是一直失败的！”确实是这样 的，在今后的工作中，我一定会遵守各项规章制度，坚决不会再犯以 前犯过的任何错误！ 下半年，在即将开始的工作中，我要总结上半年的经验教训，争 取在新的工作中，取得更好的成绩！望领导和同志们监督指导！ 新的挑战就要开始了，下半年将怎 时光荏苒，转眼间半年的工作 已经结束，回顾一下，感触颇多！在上年的工作中，有喜有悲，有得 有失，当然，最多的莫过于在工作当中业务能力和工作经验的提高与 收获。

在上半年的工作当中，工作态度的问题不只是体现在了节目上， 在纪律方面，也一直是“典型人物”！以前学过的《西点军校》中说 过：“没有钢铁般纪律的队伍，一定是一直失败的！”确实是这样 的，在今后的工作中，我一定会遵守各项规章制度，坚决不会再犯以 前犯过的任何错误！ 下半年，在即将开始的工作中，我要总结上半年的经验教训，争 取在新的工作中，取得更好的成绩！望领导和同志们监督指导！ 新的挑战就要开始了，下半年将怎样度过呢？我在心中也是反复 思考，经过深思熟虑，主要是我们的态度和实际行动！ 人们总是不停的忙碌着。忙着工作，忙着吃饭，忙着学习，忙着 娱乐，忙着这忙着那……，人的道路站在原地是看不到未来的。这个 第 1 页 共 31 页 时候，我们只有不停的行走，只有不停的前行， 才可以发现，未来就 在你身边。不要让时间白白的从身边溜走，给自己留下些美好的回 忆，把精力放到工作上，端正工作态度，我们时刻要用感恩的心去工 作，要热爱自己所从事的工作。只有在感恩、热爱自己工作的情况 下，才能把工作做到最好。一个人在工作时，如果能以饱满的精神， 满腔的热情，充分发挥自己的特长，那么即使是做最平凡的工作，也 能成为最有用的人；如果以冷淡的态度去做哪怕是最高尚的工作，也 不过是个平庸的人。

所以我们要把心沉下来，兢兢业业做好本职工 作。不论工作水平高低，都要以珍惜工作岗位、爱岗敬业为前提，干 一行，爱一行，只有这样才不会把工作作为一种负担，才能全身心地 投入工作，这样才能安于工作，有所作为。心态好了，工作态度端正 了，刷马桶也能做到完美！ 懒散的行为作风一直以来是制约我工作积极性的一个重要缺点， 凡事总是慢人半拍．拖拉的问题始终是个大问题！我也曾经痛下决心 改正这个问题，但是凡事总得有个过程，我没有持之以恒的坚持下 来，今年在懒散上我有了一定的提高，我决定以后时刻提醒自己，凡 事尽量提高效率，尽量避免拖拉，我有把握能够把这个问题给处理 好。

上半年在创收方面还算是有了一点小小的起色，完成了广告创收 3 万多元，6 月份争取再收上 2 万元，离自己的目标还很遥远,下半年 的时间,再培养老客户的同时，再去发展新客户！要想有客户，要想留 住客户就需要有好的服务！做好服务工作是关键。

较之前年有了一定的提高，但是这些还很不够，我有很充足的时 间去跑广告，如果把精力都用在广告创收上面，那我的创收成绩还会 第 2 页 共 31 页 更加可观！下半年，我打算加大创收力度，争取到年底完成既定目 标！时光飞逝，不知不觉间到工厂已半年时间，承蒙领导的信任使我 有机会成为\*\*集团的一员，感谢公司给了我一个这么好的平台，我会 努力学习，取长补短，为公司的发展贡献自己微薄之力。

21 世纪是飞 速发展的时代，是以品质取胜的时代，品质是企业的生命，是我们每 一位员工的责任，要让品质成为每位员工心中重中之重。

**西点师转正工作总结5**

转眼之间，20xx年又要过去了，我在本单位外教餐厅已连续工作11年，我是19xx年进入厨师行业的，20xx年x月开始接触的中式面点工作的，从最初两年的学习期的刻苦学习，到如今成为一名中式面点技师，其中有太多的苦和乐，这期中有我多年的追求，有失败后的思考，有成功后的喜悦。我在厨房主要负责中西式面点的制作，我始终秉承着在岗一分钟，尽职60秒的态度努力做好面点师的岗位工作，并时刻严格要求自己，在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，尽职尽职，积极履行面点师的\'工作职责，在领导和同事的关心和帮助下，我积极勤奋学习认真负责的完成领导安排的工作任务，并时刻遵守面点师的工作职责，各方面表现优异，得到领导，同事和外教的肯定，现将过去三年的工作情况简要总结如下：我们单位是中西合资的企业，有外教及家属160多人，餐厅现有厨师5人，其中面点一人，在工作量较大的情况下，圆满完成20xx——20xx学年度工作任务。回顾最近几年从事面点师工作的经历，对过去不足和以后的计划总结如下：

1、过去三年除外教认定的固定菜单外，共完成大型节日宴会，冷餐酒会，茶歇，烧烤自助晚宴，中层培训会议共50多场。例如：每年的新学期举办的喜迎新外教烧烤晚宴，每年西亚斯举办的特色国际文化节庆典晚宴，万圣节，感恩节，圣诞点灯仪式，圣诞节大餐晚宴，学期聚餐表彰晚宴，暑期学校中层培训用餐，省^v^培训用餐等等，提供制作蛋糕、茶点，面包，曲奇，酥饼，馒头，花卷，包子，油条等各类点心糕点甜品60多个中西面点品种。

2、每日上班首先按外教用餐情况领料，准备菜单所需的各种馅料、配料及调味品，并检查面点原料的安全与质量，并按严格出品配方要求和面，醒发，分割，整形，发酵，经检验制品合格后放入烤箱烘焙成熟，严格按照面点生产工艺配方制作面点品种，为外国教师就餐提供数量充足的面点。

3、做到定期维护保养制作面点所需的设施、设备，清洗、消毒制作面点所需的工具、用具，清洁指定区域内的卫生。

4、掌握蒸煮时间和用气规律，正确分析、判断和处理各种事故隐患，把事故消灭在萌芽状态。

5、过去几年也有不足之处有，由于外教老师及家属用餐人数较多，工作量较大，造成早中晚每日三餐品种单一。

6、计划增加一个面点副手协助增加新的面点品种，在保证外教要求的固定菜品外；

①中式面点计划增加油酥烧饼、鸡蛋灌饼、酱香饼、鲜肉包、牛肉煎包、麻团、馄饨、手抓饼、千层饼等，此外，还有大量的少数民族特色风味食品，等等。

②西式面点计划增加丹麦类面包、淋糖千层酥、葡式蛋挞、美式热狗、可松法包、肉丸三明治、金枪鱼三明治、法式盘饼、意大利泡芙、甜甜圈、马芬纸杯蛋糕、南瓜派，馅饼等等。

我认为要做一个好的面点师首先要对面点师工作有足够多的兴趣，还要掌握扎实的基本功。在学习中我比较重视基础理论的学习，再结合基本技能的应用，就能做到举一反三，融会贯通。通过对面点原料知识及制作基本技术动作知识的学习能根据工作内容正确选用和制作面坯及制馅。搓、切、卷、包、擀、模制作面坯和运用正确的加工刀法制馅说起来简单，其实是要经过数年的锤炼才可以做到得心应手的用于面点操作中的。就拿面坯制作来说，种类很多，其中有许多技能需要经过无数次的实际操作，累积经验，大有只可意会不可言传的诀窍：用面肥或酵母调制发酵面团，兑碱就很关键；正确调制水油面、干油酥，用大包酥的.开酥方法制作暗酥类点心则要熟能生巧；采用适量的原料、正确的方法，调制蛋糕面坯又要和烤的方法熟制过程结合，从而达到成品的质感要求。我在每天下班后对平时工作中的问题经常进行总结，翻阅相关参考资料并做好工作笔记，吸取经验总结教训，大有教益。

中国饮食文化历史源远流长，其中中式点心品种繁多。在经过数千年点心师们的创新发展，它们的基本形态也丰富多彩，造型逼真等等。烘焙食品是由西方引进的，它们虽然食用方便，营养丰富，但是在造型方面比较中国点心来说还是有所不同。

**西点师转正工作总结6**

伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来，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，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能提供精美的菜肴和优质的服务,

现将一年来的具体工作总结如下：

一、食品安全方面食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用;将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位;对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

二、经营方面我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，餐厅推出春、夏、秋、冬季节菜，和一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品。利用销售淡季扩大销售经常做各式卤菜如：牛肉、鸭腿、馒头等增加收入。

三、管理方面我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家最大的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

四、出品控制方面：菜肴质量是餐厅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、意、型稳定;我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，及时改进不足。我从来也没有放弃学习新厨艺，在当今餐饮发展迅速的时代，我也经常跟随师兄们去参加各种比赛，扩大自己的菜品更新，吸取各种菜品的制作工艺。在大家的共同努力下，在菜品创新、菜肴质量、成本控制下，最大程度的增加年收入。今后我会更加努力发挥一厨之长之职，创新更多菜品。相信在各位领导和同事们的团结一心下，我们的宾馆会更加繁荣昌盛。

**西点师转正工作总结7**

篇一：烘焙行业实习报告 1 23 篇二：烘焙行业实习报告 广东科贸职业学院 20\_ 届学生 顶岗（毕业）实习手册 专业方向 班 级 姓 名 学 号 指导教师连锁经营 12 连锁 2 班 黄白雪 12203602311 （企业）黎家玲 （校内）关善勇 辅 导 员 陈丽力 实习单位广州绿叶居食品有限公司 实习地点 广州市绿叶居淘金门店 实习时间 20\_ 年 12 月 10 日至 20\_ 年 05 月 10 日 广东科贸职业学院教务处 制 学生顶岗(毕业)实习单位信息采集表广东科贸职业学院 顶岗实习月记 姓 名： 黄白雪 系 部：经济管理系 专业方向：连锁经营 班 级：12 连锁 2 班 学 号： 12203602311 20\_ 年 12 月 10 日篇三：烘焙食品实训报告 目 录 一、西点的分类…………………………………………………………………………………..2 二、烘焙……………………………………..…………………………………………………….4 三、 蛋糕………………………………………………………………………………………………8 四 、 面 包……………………………………………………………………………………………..11 五、饼干……………………………………………………………………………………………… 15 六、 心得体会……………………………………………………………………………………….16 一、西点的分类 西式糕点简称西点，西点是从外国传入我国的糕点的统称。西点具有西方民族风格和特色， 如德式、法式、英式、俄式等。西点源于欧美地区，传到全世界后，因地域与民族的差异， 其制作方法千变万化。除面包外，蛋糕是西点中最具有代表性的品种，混酥类、挞、派与清 酥类糕点是主要的西式点心。此外，西点还包括干点(曲奇、瓦片)、茶点、甜点、冻、布丁、 巧克力制品等。

西点用料十分讲究，不同的品种要求使用不同的原料、标准及比例，而且要求计量准确。面 粉、鸡蛋、乳品、油脂、糖、水果等，是西点的常用原料，不仅口味独特，甜成酥松，带有 浓郁的奶油香或巧克力风味，而且还含有丰富的蛋白质、维生素等营养成分，这些都是人体 必不可少的营养素，因此西点具有较高的营养价值。

西点工艺性强，每做一种西点都要求按照特定的工艺精工细作，使每一个产品都成为一种艺 术品。西点形态多姿，色彩绚丽，装饰手法简洁明快，能表达很多美好情感。西点不仅具有 食用价值，还具有观赏价值。

由于西点的脂肪、蛋白质含量较高，味道香甜而不腻口，且式样美观，因而近年来西点在我 国的销售量逐年上升。按照西点加工工艺和面团性质来区分，西点主要有以下几类： 1．蛋糕类 制糊：将蛋液、糖、奶油放入搅拌机中，快速搅拌，使蛋糕糊膨胀。不同的蛋糕有不同的配 方，可采用不同的搅拌方法。油、糖搅拌法：先将油与糖充分快速搅拌至起发，再加入面粉等料拌匀，油性蛋糕一般采取此法；蛋、糖搅拌法：将蛋液与糖快速搅拌起发，加入面粉等 料搅拌均匀。此法还可分为全蛋搅拌法和分蛋搅拌法，前者是将蛋液(包括蛋清、蛋黄)与糖 放入搅拌机快速搅拌，待体积增至 3～4 倍时加入过筛的面粉等原料，用慢速搅拌均匀；后者 是将蛋清与蛋黄分别置于两个搅拌桶内，将蛋清快速打发成蛋白膏，另搅打蛋黄后加入过筛 的面粉，制成蛋黄糊，将 1／3 蛋白膏放入蛋黄糊中手工拌匀，再把剩余的蛋白膏全部放入用 手工拌匀。

成型：蛋糕糊装入模具或倒入烤盘中刮平，烘焙成型。蛋糕糊入模前，需在模具或烤盘中刷 油、垫纸或垫不粘布。

烘焙：烘焙的炉温、时间与蛋糕糊的配料及制品大小、厚薄有关。一般烘焙油性蛋糕时，炉 温控制在 170℃～1 90℃；蛋糕卷坯的烘焙温度控制在 200℃～220℃之间；清蛋糕控制在 180℃～21o℃。用竹签插入蛋糕中，拔出后不粘面糊即表示蛋糕已经成熟。

装饰：烘焙后的蛋糕坯料，有的需要通过卷、叠、切、包等方法成型，再进行装饰。蛋糕装 饰的主要材料有鲜奶油、奶油、水果、巧克力等。装饰的方法可用涂抹、挤注、淋挂、点缀 等。装饰时要注意色彩搭配，清新美观，给人以美的享受。2．混酥类 调制面团：面粉过筛，与奶油、糖、泡打粉、盐混合拌匀，将鸡蛋逐次加入，调制成混酥面 团，冷藏，静置松弛备用。

成型：将面团擀制成厚薄一致的面片，借助印模扣压或刀具切制等方法制成所需的坯料。

置盘烘焙：整齐排列放置于烤盘或模具中，进炉烘烤。烘焙温度可在 180℃左右，并视不同 品种掌握烘焙时间。需刷蛋液的制品，可在入炉前刷蛋液，以增加制品的花色与色泽。

装饰：可用蛋液、奶油或鲜奶油、水果、巧克力、果仁、转化糖等材料加工装饰。

3.清酥类 调制面团：将面粉过筛，与奶油、盐、鸡蛋放入搅拌机慢速搅拌均匀，加水后用中速搅拌成 面团，取出面团分割成块，静置松弛。

包油：将面团擀成四周薄、当中略厚、面积大于起酥油两倍多的长方形面坯，将片状起酥油 包入面坯中(注意包好的面坯厚度要一致)，然后静置。

擀叠： 用擀槌从面坯中间向前后擀开， 再把面坯的两边叠起来， 叠成三层， 进行第二次擀制、 折叠，静置后进行第三次擀制、折叠，再静置后，按上述办法第四次擀制、折叠。每次擀制 之间，应静置 1 5 分钟，并注意厚薄均匀。制作不同的清酥类西点可折不同的层数和不同的 次数，通常用乘式表示。乘式中前面的数字表示折叠的次数，后面的数字表示每次折叠的层 数。如：2x3，表示共折叠 2 次，每次叠 3 层。

成型：对擀制折叠好的清酥坯料进行切割，根据不同品种，用卷、包、折、叠等方法成型。

烘焙：置盘后进炉烘焙，炉温在 200℃左右，烤至制品表面呈金黄色、底部呈浅褐色即为成 熟。

装饰：有些制品还需用糖粉、鲜奶油、水果等进行装饰。

4.泡芙类 制糊：将水、奶油、盐放入平底锅中煮沸，待奶油完全溶化后，倒入过筛的面粉，用木勺快 速搅拌直至烫熟。鸡蛋分次加入烫熟的面团中搅拌均匀，调制咸淡黄色的泡芙糊。

成型：将泡芙糊装入袋中，按不同需要选择不同的裱花嘴，裱入刷有薄油的烤盘中，形状可 以是圆型、长条形等。

烘焙：放入 220℃烤炉中，待泡芙膨胀后，炉温下降至 200℃，制品外部呈金黄色时即表示成 熟。

装饰：泡芙一般可用奶油或鲜奶油作馅心。将馅料注入泡芙内，或在泡芙的侧面切开挤入馅 料。泡芙表面可用糖粉、巧克力、转化糖进行装饰。

5.甜品类泡软吉利丁：吉利丁用凉水泡软。

制吉利丁汁：将水、糖加热煮沸，放入泡软的吉利丁。也可加入奶油、鸡蛋、咖啡、杏仁等， 调制成各种口味的吉利丁汁。

入模：把吉利丁汁倒入各款模具中，倒入时可分次，也可加入各色水果丁。

冷冻：放入冰箱 冷藏室使其凝固。脱模：取出后用温水浸一下，即可脱模。

装饰：脱模后可用水果、鲜奶油等进行装饰。

6.面包类 调制面团：将高筋面粉、砂糖、酵母、盐、改良剂投入搅拌桶中用慢速拌匀，加入全蛋、水、 牛油等原料慢速拌匀后转为中速，搅拌至面筋扩展(约 10 分钟)，取出静置 1 5 分钟。

成型：将面团分成若干剂子，包馅或不包馅制成想要的形状，或是放在模具中，入发酵箱中 发酵 2～3 小时。

烘焙：可以烘焙前在面包表面撒上香酥粒料，入 180℃～200℃的烤炉中烤至面包膨胀、色泽 金黄时即可出炉。

二、烘焙 1.烘焙的定义 烘焙， 又称为烘烤、 焙烤， 是指在物料燃点之下通过干热的方式使物料脱水变干变硬的过程。

烘焙是面包、蛋糕类产品制作不可缺少的步骤，通过烘焙后淀粉产生糊化、蛋白质变性等一 系列化学变化后，面包、蛋糕达到熟化的目的。

2．营养价值 烘焙食品不仅营养丰富，更具有其他食品难以比拟的加工优势。小麦粉特有的面筋成分，使 得烘焙食品不但可以加工成花样繁多、 风格各异的许多形式， 而且由于其面团的加工操作性、 蒸烤胀发性、成品保藏性和食用方便性等特点，使它成为人类进人工业化时代以来，最有影 响的工业化主食品。

3．烘焙食品种类的分类 麻饼类：酥皮麻饼，软皮麻饼，奶油麻饼，椒盐麻饼，豆沙麻饼 .混糖饼：软混糖饼，酥混糖饼，丰镇混糖饼，冰糖混糖饼，蜂蜜混糖饼，牛奶混糖饼， 玫瑰混糖饼 麻花类：奶油麻花，天津麻花，椰蓉麻花，夹心蜂蜜麻花，鸡蛋麻花，兄弟麻花，鲜奶 麻花，椒盐麻花，包馅风味麻花，什锦麻花，休闲麻花，保健麻花，酥麻花，软麻花，^v^ 花 烧饼类：山西烧饼，哈尔滨烧饼，油酥烧饼，葱花烧饼，芝麻油酥烧饼，掉渣烧饼，东 北小烧饼 焙子类：方酥焙子，清真焙子，油旋焙子，豆沙焙子，油酥焙子，奶油焙子，三角焙子 蛋卷类：奶油蛋卷，虎皮蛋卷，香草蛋卷，果酱蛋卷，柠檬蛋卷，上海蛋卷 蛋糕类：海绵蛋糕，乳化蛋糕，无水蛋糕，蜂蜜蛋糕，纸杯蛋糕，奶油蛋糕，戚风蛋糕， 梅花蛋糕，脆皮蛋糕，白蛋糕，老式蛋糕，小蘑菇蛋糕 面包类：土司面包，奶油面包，味利发面包，酥皮面包，酒花面包，鸡蛋面包，夹心面 包，椰蓉面包，奶油面包，橄榄面包，菊花多味面包，提子面包，油炸面包，红糖面包，什 锦面包，蝴蝶面包，新港式面包，菠萝面吧，果料面包 月饼类：广式月饼，苏式月饼，自来红月饼，翻毛月饼，京式月饼，提浆月饼，酥皮月 饼，丰镇月饼，五仁月饼，无糖月饼，神池月饼，水晶月饼，麻仁月饼，三白月饼，浆皮双 麻月饼，琼式月饼，台式五仁月饼 馍片类：高糖馍片，低糖馍片，营养馍片，保健馍片，孜然馍片，牛肉咖喱馍片，清 真馍片，全麦粗粮馍片，香辣馍片，奶油馍片，椒盐馍片，芝士馍片，面包干馍片，粗粮系 列馍片 油炸类：千层酥麻叶，芝麻蜜麻叶，萨其马，油条，蜜酥，馓子，^v^叶，蒙古果子， 酸奶果子，素果条，糖枣，开口笑，油炸酥，芝麻球 饼干类：果仁饼干，牛奶饼干，香草饼干，酥饼干，苏打饼干，点心饼干，花生饼干， 冰花饼干，江南饼干，风味软饼干，砂糖饼干，奶油饼干，果仁饼干，芝麻饼干 桃酥类：白油桃酥，黄油桃酥，杏仁桃酥，蛋黄酥，葱油桃酥，椒盐桃酥，奶油核桃 树，梅花酥，虎皮酥，枣泥酥，巴拉酥，口口酥，方酥，奶油酥，冰花酥，巧克力桃酥 奶油类：鲜奶的做法，麦其林奶油的制作程序，琼脂奶油，蛋白奶油，乳化奶油，夹 心奶油的制作及工艺流程 糖艺类：饴糖的制作工艺流程操作方法； （用玉米提炼） ；糖浆在不同制品不同时期不 同阶段的制作工艺流程及使用保存方法 名点类：京八件，全馅锅盔，黄锅盔，松酥点，清真千层饼，奶油鸡蛋饼，

**西点师转正工作总结8**

20xx年转眼即逝，匆匆而过又是一年，在这一年的时间里，自己学习到了很多的知识。为了更好地完成工作，总结经验，扬长避短，提高自己的业务技能，现将工作情况总结如下：

>一、工作总结

略略估算下来我做蛋糕店这行也已经很多年了，从最初到现在，也经历了很多，自己也在不断的总结积累厨房的经验和知识，但是仍然做的还不够好。20xx年也是我们令狐冲发展最快的一年，我们有做的很好的地方也有不足之处，厨房一直是我们蛋糕店行业的重中之重，抓住顾客味蕾的最重要一环，想要把这块做好则需要我们整个蛋糕店的协助和帮忙。糕点品出餐速度也是我们今年一直在强调的问题，但是取得的结果却还不是很好，特别到了高峰期，比如说我们金山店，有的时候出糕点就会变得很慢，特别是炒盘糕点。

我觉得原因可能是以下几点：

1，站货数不足。也就是锅不足，我们蛋糕店只有三口锅，高峰期时又要捞糕点又过水，显得不够用。

2，后厨人员配合度不够。人员没有达到一个很好的契合度，我们后厨的团队默契力不够，导致高峰期时大家手忙脚乱不知道该如何下手，也不知道该怎样做才能具体的提高上糕点速度。

3，热糕点炒盘数量有点多。在同样的操作下糕点品越少肯定上糕点速度就越快，一开始我们金山店既有鱼锅也有炒盘也有烤鱼，人手是一定的这就导致了我们人手分配不足，高峰期容易导致一人三职甚至四职，同样的影响着我们的上糕点速度。如果把我们的热糕点炒盘数量减半，把不好卖的去掉，留下精品，那么会不会更好呢？我觉得他可能会更好，上糕点速度也会相应提高，糕点品浪费耗损也会相应减少。提高了上糕点速度也就等于抓住了一部分回头看！

>二、工作感想

踏入新的工作岗位后，经过一年的锻炼，使自己对这份工作有了更多更深的认识。对于工作或者说事业，每个人都有不同的认识和感受，我也一样。对我而言，我通常会从两个角度去把握自己的思想脉络。

首先是心态，套用米卢的一句话“态度决定一切”。有了正确的态度，才能运用正确的方法，找到正确的方向，进而取得正确的结果。具体而言，我对工作的态度就是选择自己喜爱的，然后为自己的所爱尽自己的努力。我一直认为工作不该是一个任务或者负担，应该是一种乐趣，是一种享受，而只有你对它产生兴趣，彻底的爱上它，你才能充分的体会到其中的快乐。我相信我会在对这一业务的努力探索和发现中找到我工作的乐趣，也才能毫无保留的为它尽我的力量。可以说，懂得享受工作，你才懂得如何成功，期间来不得半点勉强。

其次，是能力问题，又可以分成专业能力和基本能力。对这一问题的认识我可以用一个简单的例子说明：以一只骆驼来讲，专业能力决定了它能够在沙漠的环境里生存，而基本能力，包括适应度、坚忍度、天性的警觉等，决定了它能在沙漠的环境里生存多久。具体到人，专业能力决定了你适合于某种工作，基本能力，包括自信力，协作能力，承担责任的能力，冒险精神，以及发展潜力等，将直接决定工作的生命力。一个在事业上成功的人，必是两种能力能够很好地协调发展和运作的人。

>三、工作目标

在今后的工作中，我会加倍的努力学习专业知识，掌握更多的业务技能，为将来的工作打好坚实的基础。

在作风上，能遵章守纪、团结同事、务真求实、乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，勤勤恳恳，任劳任怨。在生活中发扬艰苦朴素、勤俭耐劳、乐于助人的优良传统，始终做到老老实实做人，勤勤恳恳做事，勤劳简朴的生活，时刻牢记自己的责任和义务，严格要求自己，在任何时候都要努力完成领导交给的任务。

随着我们蛋糕店店发展越来越快，可以预料我们的工作将更加繁重，要求也更高，需掌握的知识更高更广。为此，我将更加勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各种工作技能，做出应有的贡献。

**西点师转正工作总结9**

转眼之间，半年的光阴又将匆匆逝去。回眸过去的半年，在xx糕点、面包烘焙工工作岗位上，我始终秉承着“在岗一分钟，尽职六十秒”的态度努力做好糕点、面包烘焙工岗位的工作，并时刻严格要求自己，摆正自己的工作位置和态度。

在各级领导们的关心和同事们的支持帮助下，我在糕点、面包烘焙工工作岗位上积极进取、勤奋学习，认真圆满地完成今年的糕点、面包烘焙工所有工作任务，履行好xx糕点、面包烘焙工工作岗位职责，各方面表现优异，得到了领导和同事们的一致肯定。现将过去上半年来在xx糕点、面包烘焙工工作岗位上的学习、工作情况作简要总结如下：

>一、思想上严于律己，不断提高自身修养

半年来，我始终坚持正确的价值观、人生观、世界观，并用以指导自己在xx糕点、面包烘焙工岗位上学习、工作实践活动。虽然身处在糕点、面包烘焙工工作岗位，但我时刻关注国际时事和中央最新的精神，不断提高对自己故土家园、民族和文化的归属感、认同感和尊严感、荣誉感。在xx糕点、面包烘焙工工作岗位上认真贯彻执行中央的路线、方针、政策，尽职尽责，在糕点、面包烘焙工工作岗位上作出对国家力所能及的贡献。

>二、工作上加强学习，不断提高工作效率

时代在发展，社会在进步，信息技术日新月异。xx糕点、面包烘焙工工作岗位相关工作也需要与时俱进，需要不断学习新知识、新技术、新方法，以提高糕点、面包烘焙工岗位的服务水平和服务效率。特别是学习糕点、面包烘焙工工作岗位相关法律知识和相关最新政策。唯有如此，才能提高xx糕点、面包烘焙工工作岗位的业务水平和个人能力。

定期学习糕点、面包烘焙工工作岗位工作有关业务知识，并总结吸取前辈在xx糕点、面包烘焙工工作岗位工作经验，不断弥补和改进自身在xx糕点、面包烘焙工工作岗位工作中的缺点和不足，从而使自己整体工作素质都得到较大的提高。

回顾过去半年来在xx糕点、面包烘焙工工作岗位工作的点点滴滴，无论在思想上，还是工作学习上我都取得了很大的进步，但也清醒地认识到自己在xx糕点、面包烘焙工工作岗位相关工作中存在的不足之处。主要是在理论学习上远不够深入，尤其是将思想理论运用到xx糕点、面包烘焙工工作岗位的实际工作中去的能力还比较欠缺。

在以后的xx糕点、面包烘焙工工作岗位工作中，我一定会扬长避短，克服不足、认真学习糕点、面包烘焙工工作岗位相关知识、发奋工作、积极进取，把工作做的更好，为实现中国梦努力奋斗。

展望下半年，在以后的xx工作中希望能够再接再厉，要继续保持着良好的工作心态，不怕苦不怕累，多付出少抱怨，做好糕点、面包烘焙工岗位的本职工作。同时也需要再加强锻炼自身的糕点、面包烘焙工工作水平和业务能力，在以后的工作中我将加强与xx糕点、面包烘焙工岗位上的同事多沟通，多探讨。要继续在自己的工作岗位上踏踏实实做事，老老实实做人，争取为xx做出更大的成绩。

**西点师转正工作总结10**

作为蛋糕店烘焙师自然对缓缓流逝的一年时光感到格外珍惜，尽管今年自己的烘焙手艺有了进步却无法忽视整体业绩不够好的问题，从中可以得知一味将目光放在烘焙工作中去则会导致自己的发展方向过于单一，为了蛋糕店的发展着想应该先对今年完成的烘焙工作加以总结才行。

改良传统的面点口味并因此得到了老顾客的称赞，对于烘焙师而言如何保证面点的口感才是日常工作中比较操心的问题，所以自己在今年的工作中邀请了部分口味挑剔的老顾客进行试吃从而改良面包与蛋糕的口味，由于这个想法得到了店长的认同从而收获了诸多老顾客的良好口碑，尽管自己并非店中唯一的烘焙师却也能凭借着独特的想法创造出相应的优势，因此传统面点的口味即便是得到些许的提升都意味着自身的烘焙手艺获得了巨大的提升，只不过较低的销售量却成为了自己在烘焙工作之余感到十分苦恼的问题，但由于职责所在导致自己除了日常工作中提升面点的口感以外并没有其他的方法。

对面包的包装样式提出改进建议并获得了店长的采纳，考虑到销售量不高的原因很可能是由于面包的包装样式不够吸引人的缘故导致，所以我利用工作之余的时间前往附近的蛋糕店进行考察并找出自身存在的不足，通过大量的调查不难发现其他店面无论是包装样式还是宣传手段又要比自身所在的蛋糕店优秀得多，不得不承认这点以后便想办法在包装样式上面进行改进并咨询了店长的想法，得益于店长的支持导致自己在短时间内改良了传统的包装样式并获得了部分新顾客的认同。

尽管结束了一年的烘焙工作却也让我积累了许多实用的经验，虽然对于销售业绩方面没有太多的建议却能恪守职责烘焙面点，因此我会在后续的面点烘焙工作中继续改进外观与口感并争取获得更多顾客的认同，尽管短时间内难以实现这样的目标却能为自己积累更多烘焙方面的经验。

**西点师转正工作总结11**

转眼之间，一年的光阴又将匆匆逝去。回眸过去的一年，在xxx糕点、面包烘焙工工作岗位上，我始终秉承着“在岗一分钟，尽职六十秒”的态度努力做好糕点、面包烘焙工岗位的工作，并时刻严格要求自己，摆正自己的工作位置和态度。在各级领导们的关心和同事们的支持帮助下，我在糕点、面包烘焙工工作岗位上积极进取、勤奋学习，认真圆满地完成今年的糕点、面包烘焙工所有工作任务，履行好xxx糕点、面包烘焙工工作岗位职责，各方面表现优异，得到了领导和同事们的一致肯定。现将过去一年来在xxx糕点、面包烘焙工工作岗位上的学习、工作情况作简要总结如下：

>一、思想上严于律己，不断提高自身修养

一年来，我始终坚持正确的价值观、人生观、世界观，并用以指导自己在xxx糕点、面包烘焙工岗位上学习、工作实践活动。虽然身处在糕点、面包烘焙工工作岗位，但我时刻关注国际时事和中央最新的精神，不断提高对自己故土家园、民族和文化的归属感、认同感和尊严感、荣誉感。在xxx糕点、面包烘焙工工作岗位上认真贯彻执行中央的路线、方针、政策，尽职尽责，在糕点、面包烘焙工工作岗位上作出对国家力所能及的贡献。

>二、工作上加强学习，不断提高工作效率

时代在发展，社会在进步，信息技术日新月异。xxx糕点、面包烘焙工工作岗位相关工作也需要与时俱进，需要不断学习新知识、新技术、新方法，以提高糕点、面包烘焙工岗位的服务水平和服务效率。特别是学习糕点、面包烘焙工工作岗位相关法律知识和相关最新政策。唯有如此，才能提高xxx糕点、面包烘焙工工作岗位的业务水平和个人能力。定期学习糕点、面包烘焙工工作岗位工作有关业务知识，并总结吸取前辈在xxx糕点、面包烘焙工工作岗位工作经验，不断弥补和改进自身在xxx糕点、面包烘焙工工作岗位工作中的缺点和不足，从而使自己整体工作素质都得到较大的提高。

回顾过去一年来在xxx糕点、面包烘焙工工作岗位工作的点点滴滴，无论在思想上，还是工作学习上我都取得了很大的进步，但也清醒地认识到自己在xxx糕点、面包烘焙工工作岗位相关工作中存在的不足之处。主要是在理论学习上远不够深入，尤其是将思想理论运用到xxx糕点、面包烘焙工工作岗位的实际工作中去的能力还比较欠缺。在以后的xxx糕点、面包烘焙工工作岗位工作中，我一定会扬长避短，克服不足、认真学习糕点、面包烘焙工工作岗位相关知识、发奋工作、积极进取，把工作做的更好，为实现中国梦努力奋斗。展望新的一年，在以后的xxx工作中希望能够再接再厉，要继续保持着良好的工作心态，不怕苦不怕累，多付出少抱怨，做好糕点、面包烘焙工岗位的本职工作。同时也需要再加强锻炼自身的糕点、面包烘焙工工作水平和业务能力，在以后的工作中我将加强与xxx糕点、面包烘焙工岗位上的同事多沟通，多探讨。要继续在自己的工作岗位上踏踏实实做事，老老实实做人，争取为xxx做出更大的成绩。

**西点师转正工作总结12**

回首20xx年，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。现将这一年来的具体工作，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，我要求所有员工必须做到“人离火熄、电断、气关”;我们还不定期检查厨房的燃气管路，防止因泄露而引发火灾事故，经常检查各类电器的电源线，防止跑电漏电引发各类消防或电击安全事故。我们严格按照要求，确保食品卫生安全和消防安全，为公司安全经济运行提供应有的保障。

>四、加强节料节能，严格成本控制。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，始终是我们的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的方法。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;落实节约厨房用水、用电、用气的举措;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。通过以上措施，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、控制成本，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，我们在厨房综合管理、员工素质、菜肴质量、卫生安全、成本控制等方面都取得一定成绩。当然，我们也还存在不足，比如，对市场需求变化的掌握不够及时，时鲜产品的推出滞后，厨房管理还没有形成系统等。

在新的一年，我将带领我的团队，在20xx年的基础上，继续加强教育培训、质量卫生安全监控和成本控制。同时我要改进自己的工作思路，及时把握市场动向，考察新的菜品，加快菜肴的创新;加强厨房管理的基础建设，努力使管理形成体系，从而寻求在新一年内创造更好的经济效益和品牌效益。

**西点师转正工作总结13**

很感谢公司对我的信任，将xx蛋糕店交给我来管理，作为xx蛋糕店的店长，我认为起到的作用是非常重要的。首先，店长是一个单店最高的指挥官，最基本的职责就是全面负责店面的各项管理工作。但是作为一个刚上任的新店长，我会事事亲历亲为，以身作责，同时要具备强劲的销售能力和良好的领导能力，用我的行动来感染我的销售。

其次，店长管理的是一线营业员，且起着承上启下的作用，需要将公司的战略规划和最新政策正确的传达给员工，并要最大限度的激发员工的工作激情，更重要的是做到对营业员的充分支持，培养员工的工作能力，培养团队合作的意识，最大限度的提升店内业绩。以下是我上半年的工作总结。

>一、人员管理

企业以人为本，管事先管人，特别是销售这个行业。对于我们蛋糕行业，人员管理的好坏直接关系到销售与服务的质量，一流的销售团队必须要拥有一流的营业员，而营业员总体素质的高低与管理密不可分。

日常管理中，店长必须以身作则，带头做到公司的各项基本要求：整洁的仪容仪表，富有激情的工作态度，成熟稳健的工作作风，公正处事的道德原则，对事不对人，事事公平处理，并在店内树立一种”爱店如家“的责任意识。

一个营业员，保持良好的心态是很重要的，当员工心态起伏，不平稳的时候，应当及时与之沟通，帮助他们调整好心态，更加积极的投入到工作中去。

>二、人员培训

无论对什么人，培训都是至关重要的，只有不断的学习才能不断的进步。作为蛋糕制作的行业，对于员工的专业性知识要求很高。特别是我们店的情况，大部分社会经验不足，而且从没有接触过这个行业，就更不具备相应的专业知识了。

基础培训更是重中之重，前期结合我的实际经验，手把手的教他们如何制作蛋糕。掌握基本的蛋糕制作技巧是他们现在最需要的，通过最近的强化演练，每个人都有很大的进步，知道工作该从哪里下手了，在不断的演练中还形成了各自不同的风格。我个人是乐于把学习到的新知识在实际工作中相互发挥运用。

>三、客户维护

对于需求客户，首先要深入了解客户的真实需求后能找到客户真正可能满意的蛋糕，对于还不能准确掌握其真实需求的客户可以大致找到符合其要求的蛋糕，在推荐中增加交流的机会，以便更好的把握其真实需求，并进一步建立更为稳固的信任关系，对于已经掌握其真实需求的客户要确立一个主推蛋糕，过多推荐会影响客户的专注度，延长确立时间，增加成功的不确定性。大部分客户有些不切实际的想法和要求和某些错误的观念，这些都需要我们去引导。

**西点师转正工作总结14**

忙碌而充实的20xx年已经过去，回顾20xx年在莫总监、林厨、等领导的关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下面点房圆满完成了20xx年的工作任务，受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在坐的每一个同事。

>回顾面点房在XX年好的方面有6点

1、在七月份的集团的技术比武，面点项目取得了前三的名次。

2、九月是我开始负责面点房，同时在九月我也给面点房培训了vip各吃点缀和装盘，同时也在三天之后来了一个比赛，这样能让大家在相互比较中，有一种压力促进自己的上进心，比赛为了公平也邀请了我们的林大厨参与比赛结果还真的不错，第一名是陈x奖分鼓励第二名是杨xx，总体来说大家做得都非常好，通过这中游戏规则大家无形中已经很好的提升。

3、每月在我们大家的努力下，创新点心都能受到宾客的好评，还有在11月份为了合理利用松花粉，面点房同时也做了一道松花草莓果，也是客人非常喜欢吃得。

4、我们面点房为了能整体提升技术，在王师傅的建议下，利用酒店发放的活动经费，给大家购买了相关专业的面点书籍。

5、每次节日面点房都在一楼餐厅出名档，比如正月15、端午节、冬至、现场包制代表节日的点心，也让客人感受到节日的气氛。

6、在11月份杨x和陈x参加了本市的君利杯，杨x获得了面点的第二名和技术能手的称号，陈x也获得了雕塑金奖。

>20xx年不足的方面有3点

1、早餐出品，包子的形状小口感不好，玉米硬，还有油条口感不好，还有保温不够及时，已经在日常工作中不断的改进和调整。

2、在工作中用了速动的小笼包子，还有海参包不够大，吊炉烧饼不够厚也没有打开一个口有利于客人使用，不过在总监不断的督导和指导下，我们也在不断的改进和调整，最后也受到了宾客的好评。

3、出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强。

>20xx年的计划

1、做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

2、加强冰箱和工作台面卫生管理

3、对特殊客人及vip客人多关注出品和留样。

4、做好每月的培训计划和创新点心。

5、多关注客人对点心的反馈意见，不断跟进和改进。

6、提前计划集团技术比武的点心和参赛人员。

**西点师转正工作总结15**

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着的喜庆和的气息，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，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，蔬菜，牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务.在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

>一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，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，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

>二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如，等。结合员工实际情况加强素质，对操作人员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;注重仪表、遵守厨房、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退;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新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

>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，对操作间进行每两天消毒一次

希望领导及同事们进行不定期检查;并提出宝贵，加以改正。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，库房、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，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

>五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用;研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房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，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己和帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、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。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个喜悦收获的20xx。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不懈努力下，根据、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

**西点师转正工作总结16**

20xx年将要过去，做为一名面点师，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完成了上一季度的工作。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。

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。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。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。展望今后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。

**西点师转正工作总结17**

忙碌而充实的20xx年已经过去，回顾20xx年在莫总监严谨和关爱的指导下，在每个兄弟部门的帮助和支持下，我们的点心受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常感谢在坐的每一个领导和同事。

>回顾面点房在20xx年的好的方面有4点

1、技术方面，我们面点房为了能整体提升技术，在王随群，王师傅的建议下，利用酒店发放的活动经费，合理的给大家购买了相关专业的面点书籍，让大家提升操作技术和创新思路。

2、传统节日方面，每次在过传统节日的时候，面点房都在一楼餐厅出名档，比如腊八送客人腊八粥，正月十五包制各种馅料的汤圆、端午节也在总监的指导和要求我们包制了5种大的肉粽、兔肉、酱肉、牛肉、腊肉、蜜枣的，很受客人的欢迎，在端午节的当天也现场包制粽子哄托节日的气氛，也能让客人感受到节日的气氛。

3、荣誉方面，，面点项目我在河南省取得了金奖，在此也非常感谢酒店和总监，在总监的陪同和指导下获得了好的成绩，为酒店在当地留下很好的声誉，同时也被河南省，开封市被评为面点大师的称号。徐松涛在四月也被评为酒店的每月优秀员工。

4、面点房的员工都能在我的带领下加班加点，毫无怨言，完成一次又一次的大型的会议点心出品接待，在此我代表酒店和总监感谢面点房的全体员工，谢谢你们辛苦努力的工作，面点房的工作节奏比较快，时间相比之下也比其它部门长，可是大家都能的齐心协力完成一次一次的接待，这也是我们面点房最好的一方面，也是我最感动和要感谢的地方。

>20xx年不足的方面有3点

1、早餐出品，白粥太稀，玉米硬没有按照要求在蒸过之后放在水里保存，还有油条口感不好，有时候保温和加餐不够及时，这些的不足之处，，已经在日常工作中不断的改进和调整。

2、在工作中有时忙的时候使用了速动的小笼包子，也是面点房的不足之处，在出品的时候装盘还没有达到最好，在以后我们还需要继续努力不断的改进和调整。出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强管理。

>20xx年的工作计划有8点

1、在工作中首先要严格要求自己，要按照酒店的规章制度来约束员工，做到奖罚分明，制度面前人人平等，把有形的制度变成无形的约束。

2、做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

3、加强冰箱和工作台面卫生管理。

4、对特殊客人，以及vip客人，必须亲自操作，确保出品质量和速度。

5、做好每月的培训计划和创新点心。

6、多关注客人对点心的反馈意见，不断跟进和调整。

**西点师转正工作总结18**

时间过的好快啊？转眼间到了20xx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，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或传达一个指示，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，也是我进的第一个私人宾馆，“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。

20xx即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入20xx，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。

餐饮行业的明天会更好！

**西点师转正工作总结19**

回首20xx上半年，是播种希望的半年，也是收获硕果的半年，在上级领导的正确指导下，在公司各部门的通力配合下，在我们xx蛋糕店全体同仁的共同努力下，取得了可观的成绩。

作为一名蛋糕店店长我深感到责任的重大，多年来的工作经验，让我明白了这样一个道理：对于一个经济效益好的零售店来说，一是要有一个专业的管理者;二是要有良好的专业知识做后盾;三是要有一套良好的管理制度。用心去观察，用心去与顾客交流，你就可以做好。以下是我这段时间的工作总结。

1、认真贯彻公司的经营方针，同时将公司的经营策略正确并及时的传达给每个员工，起好承上启下的桥梁作用。做好员工的思想工作，团结好店内员工，充分调动和发挥员工的积极性，了解每一位员工的优点所在，并发挥其特长，做到量才适用。增强本店的凝聚力，使之成为一个团结的集体。

2、通过各种渠道了解同业信息，了解顾客的购物心理，做到知己知彼，心中有数，有的放矢，使我们的工作更具针对性，从而避免因此而带来的不必要的损失。以身作则，做员工的表帅。不断的向员工灌输企业文化，教育员工有全局意识，做事情要从公司整体利益出发。

3、靠周到而细致的服务去吸引顾客。发挥所有员工的主动性和创作性，使员工从被动的“让我干”到积极的“我要干”。为了给顾客创造一个良好的购物环境，为公司创作更多的销售业绩，带领员工在以下几方面做好本职工作。首先，做好每天的清洁工作，为顾客营造一个舒心的购物环境;其次，积极主动的为顾客服务，尽可能的满足消费者需求;要不断强化服务意识，并以发自内心的微笑和礼貌的文明用语，使顾客满意的离开本店。

4、处理好部门间的合作、上下级之间的工作协作，少一些牢骚，多一些热情，客观的去看待工作中的问题，并以积极的态度去解决。

现在，门店的管理正在逐步走向数据化、科学化，管理手段的提升，对店长提出了新的工作要求，熟练的业务将帮助我们实现各项营运指标。新的半年开始了，成绩只能代表过去。我将以更精湛熟练的业务治理好我们xx蛋糕店店。

面对明年的工作，我深感责任重大。要随时保持清醒的头脑，理清明年的工作思路，重点要加强日常管理，特别是抓好基础工作的管理;对内加大员工的培训力度，全面提高员工的整体素质;树立对公司高度忠诚，爱岗敬业，顾全大局，一切为公司着想，为公司全面提升经济效益增砖添瓦。加强和各部门、各兄弟公司的团结协作，创造最良好、无间的工作环境，去掉不和谐的音符，发挥员工最大的工作热情，逐步成为一个最优秀的团队。

总结这半年来的工作，有艰辛，有喜悦，有收获，也有感慨。我相信公司领导的正确引导之下，xx蛋糕店的业绩将与公司的发展蒸蒸日上。

**西点师转正工作总结20**

新鲜的糕点是现代人们的最爱，已经成为一种时尚的生活趋势。在我们所有伙伴的共同努力之下，我们店的销售是名列前茅的。作为一个店员，我们每天按时上下班，并且对这么长的工作经历作出以下几点总结

>1， 要有良好的专业知识做后盾

蛋糕的口味直接来自制作过程中对原材料的选择和搭配，以及制作的时间，原材料的选择是最关键的要给员工做好培训和品尝，要对我们的产品有信心，喜欢我们的产品。对于产品的口味，适应人群，保质期，原材料要有充分的了解。

>2， 要有贴心的服务态度做销售

用心去观察每一位顾客，用心去与顾客交流，了解他们的需求才能做好销售。我们积极主动的为顾客服务，尽可能的满足并超越顾客的需求，不断的强化服务意识，并发自内心的微笑和礼貌的文明用语，让进店的每一位顾客都能感受到你，留住老顾客，更应该去吸引新的顾客。

>3， 陈列要美观，大方

现在的年轻人总是喜欢一些新奇的东西，我们的产品好吃更要体现的是产品品质与档次，陈列是突出主推品，并有专人介绍品尝，形成一种气氛。

>4， 团队协作

团队协作很重要，我们每个人都能有个明确的目标，在自己的岗位发挥一定的作用，我想没有什么产品是我们卖不掉的。这样我觉得给顾客的感觉也很好

以上就是我的工作总结，面对以后的工作，我会以更加饱满的热情去对待。为我们店奉献自己的一份力量。

**西点师转正工作总结21**

西餐西点教研组期末工作总结

一学期又在大家的忙碌中匆匆度过，回望本学期的工作，有让人会心微笑的成绩，也有不尽人意的地方，为了在今后的工作中扬长避短，现将本学期工作总结如下：

一、本组基本情况

本教研小组由11名老师组成，是一个年轻的、团结奋进的西餐教研组。学期中有2名教师休产假，一名新教师进组。4名教师担任班主任工作。

二、本学期开展的主要工作

本学期初，我们教研组确定了如何打造高效课堂的研究主题，在教学中，教师都能充分发挥主观能动性，钻研教材，驾驭教材，在领会编者意图的基础上创造性地使用教材，用活教材。在教学中，老师们也都能以学生为主体，创设学生动手实践、自主探索、合作交流的学习氛围，能让学生在观察、试做、制作、交流中领会知识、感悟知识，从而提高学生素质。

在教学方面，“坐住板凳，狠抓备课，上好每一节课，认真做好课后反思，保证相关知识的关联性”，是我组在教学上的共识。

在搞好教学工作的同时，教师们不断对自己进行提高学习，利用课余时间，坚持学习教育教学理论，提高操作技能，并力求把学到的知识用到自己的教学活动之中。除了组内组织学习之外，大家还积极参加由市教研室组织的各种教研、课题活动。

在做好本职工作之外，本组教师还积极配合班主任对班级进行恰当的，科学的管理，做到不让学生出现安全事故，顺利的、完整的教好每一个学生，让家长放心，学校放心。对于学校举办的各种活动，老师们更是不辞辛苦，尽心尽力的做好属于自己的每一件事情。

三、取得的成绩

1.多次组织组内教研活动，统一教学标准、教研新的品种。

2.班主任教师努力做好本职工作的同时保证班级内部学习生活的正常运转。

3.科任教师可配合班主任和学校做好各项工作，为学校的工作顺利进行出了应有的力量。

四、存在的问题

1.由于平时教学任务较重，没有更多空余时间，听评课的机会太少，所以对听课、评课的基本功有待于进一步提高。

2.虽然学了不少理论知识，但是如何把这些理论知识科学合理的用到自己的课堂上、融合到操作课堂中，也有待于大家继续研究。

3.有了新的教育教学理念，如何把这些理念贯穿于自己的教学之中，在职业中专的学生中起到一定的作用。

4.学生个别成绩不错，但是两极分化严重，如何培优辅差，提高教学效率，这也是实际存在应该思考的问题。

五、反思

1.我们教师的听课及评课的基本功仍有待于提高，对于听课的方向、听课前准备以及听课时所要观察的要领(听什么、看什么、想什么)这三个问题都不能很好地掌握；再者我们评课仍较停留在点上，未能从全面的进行综合分析评课。我们认为应该多观看教学课堂录像，再让老师们对所观看的录像做出综合的评析及谈谈自己的若干建议。从而提高教师听评课的能力。

2.我们的理论水平仍存在着欠缺，在以后的日子里我们将更一步多多地阅读教育刊物，组织教研活动，多写写教学反思以进一步提高理论的素质，以理论来指导、武装我们的实践。

总之，“学无止境、教无止境、研无止境”短短的12个字充分概括了我们教学教研的方向与精髓，唯有我们在这浩瀚的教海中乘风破浪、勇于开拓，才能在课程改革的瞧石上激起一朵朵美丽的浪花！为我们教学经历锦上添花！

**西点师转正工作总结22**

专注于厨师与中西式面点师的培养学习西点有哪些好处？西点顾名思义就是西式的点心， 说起西点是怎么来到中国的有着各种说法， 最常见的一种 是说马可波罗来中国的时候怕饮食不习惯便带来了面包和西点师傅。最初的西点品种并不 多，但现在放眼西点市场， 西点的种类让人眼花缭乱。时下最流行有、 提拉米苏、慕斯蛋糕、 奶油布丁、韩式蛋糕、泡芙、蛋挞、丹麦面包、法式面包、吐司面包等等，是不是光想想就 觉得食欲大开！首先， 西点行业是公认的环境优雅的地方， 无论是店面的装修还是烘焙间的卫生环境都是相 当的华丽和规范。西点与其他食品行业不同的地方在于在制作西点的过程中没有明火的使 用，这无形中为工作环境加上了一分。海口某专业西点培训学校，时尚西点的教室就是严格 按照行业要求配置的设备，最接近行业的实操教室宽敞明亮，进入教室让人心旷神怡。

其次， 西点行业不仅工作环境好，工资待遇也是非常的好，近几年大有赶超“白领” 的趋势， 西点行业已经悄悄的跻身高薪职业的行列。

营养美味的西点越来越受大众喜欢， 西点行业规 模也在逐渐扩大， 专业的西点师成为最紧俏的行业。

在海口某专业西点培训学校学西点专业， 学生通过全天的实操练习充分掌握西点制作工艺， 老师会将市场上流行的西点品种作为授课 内容让学生们学习， 足不出校门就能掌握最流行的西点资讯。

各种校园招聘更是为学生提供 了畅通的就业渠道! 第三，技术讲求专业，术业有专攻才能在行业中更有发展。为此，学校还具备丰富行业经验 的西点教师，为学生们传授最专业、最接近行业标准的西点技术，只有通过这样的学习，才 能在走上工作岗位后马上上手工作。专注于厨师与中西式面点师的培养西点师已经成为时尚的代言人，时尚的西点更是吸引着更多人，想要改变一成不变的生 活，就来通过自己的努力创造自己向往的生活吧！

**西点师转正工作总结23**

食堂作为学校的后勤服务的重要部门，服务好广大师生是食堂工作的主要任务。如何高标准高质量的作好这项工作，确实是食堂管理工作的重头戏，但是做为帮厨更是要当好助手。

一、认真做好思想工作。一年来，本人在食堂负责人的带领下，认真学习厨师业务知识，注重理论与实践相结合，努力当好厨师的助手，积

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！