# 做早点师傅工作总结(实用26篇)

来源：网络 作者：星海浩瀚 更新时间：2024-01-10

*做早点师傅工作总结1一年的工作到头了，我想这是值得庆祝的，在工作这一块一年来我认真贯彻上级的领导方针，做好本职工作，作为一名厨师我也知道自己发挥的高水平的厨艺，才是第一位，这些都是值得推崇的优点，一年的工作当中我认真细致，属于自己的工作绝对...*

**做早点师傅工作总结1**

一年的工作到头了，我想这是值得庆祝的，在工作这一块一年来我认真贯彻上级的领导方针，做好本职工作，作为一名厨师我也知道自己发挥的高水平的厨艺，才是第一位，这些都是值得推崇的优点，一年的工作当中我认真细致，属于自己的工作绝对不会推脱，做一名积极向上有担当的后勤厨师，我也是非常在乎在工作当中自己的表现，这也是多方面的，我也就这一年的工作总结一番。

>一、贯彻后勤各项制度

首先在工作当中积极的学习各项规章制度，把自己的能力提高上去，我也希望在工作当中能够积极的发挥这些，不管是什么事情都应该有一个正确态度，明确工作当中的各项制度，想清楚了再是说这是非常宝贵的，我不认为这些可以投机取巧，一切为后勤着想，端正自己的态度，一年来我能够非常的清楚自己身上的问题所在，当然这些也都是非常宝贵的东西，在我看来只有知道了问题，才能够知道怎么去解决，所以在工作当中不断的积累知识，给自己足够的动力坚持下去，带头做好遵规守矩，让自己积极的发挥这些长处，我想这些都是值得提倡的。

>二、保证后厨卫生整洁

做一名合格的厨师这一点是要非常清楚的，让自己时刻清楚哪些是可以做的哪些是不可以做的，后厨的卫生工作我一直都非常重视，因为这也是一名厨师的工作的基本素养，所以一年来后厨的.卫生都是非常整洁的，我每天都是有非常清晰的工作意识，这是要非常明确到位的，对于这一点我时刻在坚持着，卫生的\'标准我都是按照着后勤标准来做的，绝对不会让饮食方面出现不卫生的情况，保证顾客能够放心大胆的去吃，当然我也有非常清楚的意识，我知道卫生是多方面的，作为一名厨师，一定要保证自己职业素养是处于一个高的状态，未来的工作我会严格的要求自己。

>三、自身工作不足之处

我一直都在以较高的标准要求自己，这些都是毋庸置疑的，特别是在工作当中我一定要纠正自己懒散的习惯，我认为在做事情的时候我还是不够积极，作为一名厨师，这种缺点后续会不断的发扬下去只会让我继续堕落下去，这也是我不愿意看到的，在今后的工作中我会调整好状态，把懒散的习惯纠正，面对工作主动积极起来，这是绝对没错的，既然是做了就一定要做好，这也是我对自己主要要求。

**做早点师傅工作总结2**

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。

**做早点师傅工作总结3**

一、管理

（一）宏观管理

1、前一天晚上9：00和第二天早6：30，两次和总台核定就餐人数。根据就餐人数确定以下五种就餐形式：

1）不足20人走套餐形式。

2）20——80人走自助餐形式，超过80人双开。

3）桌餐形式。有VIP客人准备278包间为早餐专用包间，如客人超10人，准备268包间为早餐专用包间。

4）送餐。如有需送餐VIP客人，准备托盘、保鲜膜。（一般情况，不提供送餐服务。是否送餐，由早班负责人决定）

打包。如有需打包的客人，确认房号后，准备打包盒、打包袋。（一般情况，不提供打包服务。是否送餐，由早班负责人决定）

5）西餐。如有外宾，准备278包间为早餐专用包间，如客人超10人，准备268包间为早餐专用包间。西餐通知大副全程陪同，并提前和工作人员确定早餐餐单，准备刀、叉、咖啡等相关餐用具、食品。

2、前一天晚上和出品部值班负责人，再次确认菜单，并准备相应的台卡。套餐在基础菜数量上核减一半，80人以上在基础菜数量上各增加两道，主食、甜品、水果增加一倍。

3、前一天晚上和财务部收银确认早餐人数，确认会议签字负责人并准备备用金。

4、前一天晚上安排本部早餐人员的站位及相关会议、领导特殊要求的传达。

5、做好早餐人员突然增加的应急预案。（如夜间9：00后有突然入住的团队，早晨可求助于值班总经理，调用房务中心、总台、夜班保安协助做相关准备工作）

（二）考勤、仪容仪表及卫生管理

6、考勤：按规定时间准时到岗，如迟到按《员工手册》予以处罚。

7、仪容仪表：

1）必须洗脸，画淡妆；

2）必须盘头，戴头花；

3）必须带一次性口罩、一次性手套；

4）必须着工衣、工牌、工鞋；

5）必须刷牙。

8、卫生：早晨到岗后，再一次检查地面卫生、餐桌卫生、餐台餐具卫生、卫生间卫生以及个人卫生。

（三）灯光管理：

9、早7：00整，检查客房到餐饮走廊灯是否打开；

10、宴会厅80人以下只开顶部的筒灯，80人以上的把墙灯、灯全部打开；

11、如包间用餐提前开一楼门厅灯、走廊灯、包间灯。

12、收餐后，第一件事把灯全部关掉。根据季节、时间早餐负责人灵活掌握关灯时间。

（四）音乐管理：

13、前一天晚上检查音响、碟盘是否准备好。（只允许放喜庆、悠扬的轻音乐）

14、早上一上班，就开启背景音乐，音量高低以不影响客人小声交流为准。

15、收餐后关音乐，关电源。

4、设备管理：

16、有大型自助，需要准备足够的菠菲炉、汤锅、温盘器等设备。并检查早餐设备是否可以正常保温。

17、两种餐盘、骨碟、汤碗、烟缸、筷子以及一次性筷子必须准备充足。汤勺应准备充分，不够的话及时清洗，以免串味。

18、餐桌上准备好醋壶，并要检查醋壶是否有沉淀，醋不得少于2/3。

19、每个餐桌准备五个烟灰缸。 20、准备好牙签盅，牙签不得少于2/3。

21、餐桌上准备好餐巾纸并放在骨碟内，如超过80人，每桌放两摞。

22、当天晚上需要备足暖壶、开水。（一防止大型自助热水器供不上水，需提前准备；二方便有吃药等特殊客人的需求）

23、对讲机充足电，保证厨房传菜楼面各有一部对讲机能够正常使用。

24、传菜部的长托盘准备充足，干净卫生。楼面部的圆托盘备足并垫粉色的莲花座。

25、在头天晚上应根据菜单打好第二天菜品的菜牌，尤其是馅类食品，要注明是否含糖，荤素。

26、早餐台下最少准备四个垃圾桶，将牛奶袋等杂物及时清理进垃圾桶，热菜区1个、主食区1个、汤粥区1个、煎鸡蛋区1个。

27、准备三个小孩做的宝宝椅。

28、准备西餐专用的刀叉。

29、准备收餐车，80人以上最少准备3部，并保持整洁。

（五）安全管理：

30、每天和一楼财产负责人履行财产领用、归还手续。

31、早餐打开旋转门，并检查是否正常运转。

32、检查电源以及电器线路是否有烧焦、漏电等现象。

33、提前检查堂做的鲍鱼车，闻煤气罐是否有泄漏现象。

34、准备衣套，如有客人将外衣搭在椅背上，应迅速帮助套上衣套。

5、温度管理：

35、根据季节，调节大厅空调温度，将温度控制在20℃—25℃之间。

二、服务

服务的重点是要保证四个字：热、满、活、柔。

热：就是保证所有的菜品主食、汤类要保温，牛奶、稀饭要烫嘴。

满：就是任何时候来的客人都能感觉到餐盒中的食物满满当当。

活：就是要灵活，动起来。让客人随时感受到你的服务。

柔：就是服务要细腻，轻柔。不要产生噪音。

具体来讲，注意以下几点：

1、召开早例会，管理人员检查各部门人员到岗情况，和厨房再次核对最新人数，以及VIP就餐情况，同时对下属进行合理分工。

2、再次检查设施设备以及卫生情况，检查大厅内是否有苍蝇。

3、再次检查餐桌、餐椅，保证取餐的通道一定要通畅无阻。

4、再次检查服务人员的仪表仪容，早班员工要精神饱满。

5、早餐服务人员不允许在酒店洗漱。

6、检查一楼卫生间卫生是否干净，毛巾、洗手液是否有准备。

7、按照出菜次序，荤素搭配、色彩搭配的原则协助传菜员出菜。传菜必须使用长托盘。

8、波菲炉内加的水必须要用开水，而且要能淹住菜盒子底部。波菲炉的位置一定要适中，方便客人取餐，尽量靠前。

9、牛奶鼎的温度，指示灯应调到刻度“2”。其它菠菲炉温度的刻度调到最高档。

10、检查台卡的摆放，注意摆放准确，以免客人有特殊忌口的食品。卫生要求台卡上无油渍、无手印。

11、一般来讲，门口设迎宾一人为A岗（管理人员、收银员可以兼任）凉菜区、热菜区一人为B岗；主食区、汤粥区一人为C岗；煎蛋、丸子汤等堂做区一人为D岗；传菜加餐一人为E岗；管理人员一人机动。（收餐人员可灵活抽调）

12、迎宾要将早餐水牌及时放置到拐角醒目的地方。

13、客人到时站在门口主动问好，并提示小心台阶。

14、VIP在认识客人的情况下，迎宾员必须使用客人姓氏、职务进行称呼。

15、收银员按要求检查早餐券或房卡，帮助客人取餐盘、筷子，并用手势指引客人取餐。有不认识的领导的司机用餐可以先用餐再核实。

16、凉菜区要及时理台，大盘可以折成小盘，客人不多时，可以撤成四道凉菜。（但是要保证最少不能低于四盘，并且满满当当）

17、所有的凉菜的荤菜，从厨房出来时一定要包保鲜膜，以免风干。

18、热菜区客人取餐时，及时打开盖子，如果没有人取菜时，应及时把菠菲炉盖好，避免菜凉。

19、热菜区要及时理台，大餐盘可以折成小餐盘，客人不多时，可以撤成两盒四道热菜。 20、必须熟悉菜品，在客人询问时主动给客人介绍。

21、烤面包旁边应跟上奶油或草莓酱。

22、西红柿炖尖椒旁要跟上小碗。

23、上汤、粥类的食品都要跟小勺，用托盘帮客人盛送。

24、上汤面、馄饨一定要问清客人是否加香菜。

25、上牛奶、豆浆要询问客人是否加糖。牛奶的空袋子及时扔到垃圾桶里，不许放在台面。

26、奶黄包、羊肉包子等馅类食品，除台卡注明外，一定要再次提醒客人。

27、有特殊VIP客人时，要准备按位上的果盘。

28、注意台面上的餐巾纸要随时加，烟缸要随时换。

29、客人点煎鸡蛋时，一定要问清楚客人是需要单面还是双面，是否加豉油。 30、汤类食品一定不要太咸，馄饨里放的小虾皮一定要用水提前冲洗。

31、如果客人不小心把筷子、小勺掉到地上时，必须做到“人未到声先到”主动帮客人更换。

32、如有老人和小孩，要主动协助取餐。

33、礼节礼貌要跟上，不能与客人发生争执和矛盾。

34、不许在客人面前做张口、打哈欠等不雅动作。

35、值班人员不许在一起聚堆聊天，不许玩手机。

36、餐桌上的卫生要随时保持干净。

37、收餐时，要提示客人是否需要添加菜品和主食。

38、在大厅客人休息去放置报纸架，提供头一天的晚报。

39、客人走时要提醒客人带好随身物品，如拾到客人遗失物品应立刻上交并归还失主。 40、早餐时间结束后，先撤回早餐水牌，关闭餐厅的东门。

41、可回收菜品由早班负责人回收后，转员工餐。

42、收餐时，一定要使用托盘和收餐车。收餐时必须轻拿轻放，以免打扰用餐客人。

43、早餐结束后，及时关掉相关的电源，以及鲍鱼车的煤气开关。

44、早餐餐具清洗干净后，及时放入消毒柜专人消毒并做消毒记录。

45、菠菲炉清洗干净后，上铜油进行保养，并遮盖防尘罩。

46、收银员餐后及时核对人数，做好早餐相前账目统计。现金及时上交。

47、收餐时注意是否有客人打破的餐具，做好餐损记录。

48、早餐结束后，管理人员与厨房要及时沟通，根据客人反馈对早餐的出品及时调整。

49、值早班的管理人员要注意营业台的电话，尤其是早餐完毕后到上午点名之间，营业台必须留人接听电话。

50、如有送餐，要进行记录并及时将空餐具撤回。

三、出品：

出品的重点是要保证四个字：热、靓、精、养。

热：就是保证所有的菜品主食、汤类要有锅气，稀饭、粥类少加勤加，要烫嘴。（食品一凉就容易生硬，影响品质，严重时甚至导致客人腹泻）靓：就是指出品要漂亮，颜色要清丽、鲜亮，口感要清淡，少盐、少酱油、少食用油。

精：就是要精致，刀功要精细，选料要标准，主食要精致。（最简单的一盘咸菜都要切得精精致致）

养：就是要注意营养。（早餐要选择高蛋白类、高热量类食品。如：豆类、素肉类、绿色蔬菜类等。）

具体来讲，注意以下几点：

1、早班负责人要根据早餐就餐人数做到心中有数，出品备足。

2、厨房早班负责人夜间必须保持手机畅通，如有特殊人员增加情况及时增派人手。

3、早班负责人要根据早晨最后确定的人数，做好应急预案。（一旦有重大变动，要准备应急菜品、应急主食和应急汤类。）

4、每天早晨到后，召开早例会，检查下属人员到岗情况，并合理分工。

5、各岗位人员必须保证在岗。

6、厨房堂做师傅，工装必须整洁干净。如人员较多可用面房的电饼档煎鸡蛋。

7、厨房人员（除堂做师傅以外）不允许进入前厅。

8、厨房在做早餐时应注意食品卫生，尤其是夏季。（重点是豆角要炒熟、豆浆煮沸后文火再煮五分钟等）

9、加菜要和前厅及时沟通。（按照二分之

一、三分之

一、四分之一的菜量来加。）

10、就餐人数和入住人数相差20人时，不再加菜，前厅进行折盘、撤盘。

11、早餐菜谱每周更换一次，堂做的汤面、丸子汤、馄饨等每天换一种。

12、出菜要根据时令及时调整早餐菜品。

13、出菜要注意冷菜、热菜是否有重复。

14、出菜要根据天气变化及时调整。（如晚上下雨早晨可调整一个辣菜）

15、出菜要根据会议情况及时调整。（如全国性会议要及时增加白粥、老火靓汤、扬州炒米等南方人喜爱的食品。）

16、出品可以联系固定的合作伙伴，如老豆腐每天固定送。

17、出菜必须由师傅亲自操作，不得小弟代替。

18、主食要体现地方特色，尤其是土杂粮要做精、做细。

19、菜品出来后厨房负责人要监督前厅荤、素菜搭配、颜色搭配等摆放是否合理。 20、注意头天一些急推菜的处理。

21、连续几天的会议要和会务组及时沟通，保证不重样。

22、早餐结束后，厨房负责人要亲自去前厅观察客人剩餐情况，根据客人以及前厅反馈对早餐的出品及时调整。

**做早点师傅工作总结4**

20xx年，根据学院总体工作计划，结合当前经济发展形势，完善学院员工在职就餐补贴标准，要求员工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新，制定并强调员工食堂作为后勤保障的关键部门，必须专注于服务工作，以确保食品安全和卫生、员工健康并实现“三满意”，在学院正确领导的关心和帮助下，在办公室领导的直接领导和大力支持下，在学院各级领导的关心和帮助下，在相关部门的配合和协助下，依靠学院员工的理解和支持，依靠员工食堂全体新老员工的共同努力，完成了全年的生产任务，取得了较好的经济效益和社会效益，为今后做好服务工作积累了更多的实践经验和更好的物质基础。具体工作总结如下：

1、全年主要工作指标完成情况（营业收入、支出、人员培训、食品安全与卫生、其他等）

2、依靠领导和骨干，动员员工，组织整章，推进改革创新。

1、自20xx年x月起，成立了以班长为核心的领导小组，根据学院相关规章制度和员工食堂的具体情况，制定了《员工标准守则》明确工作性质、工作职责和工作规范，树立员工食堂在组织思想上以改革求发展、以发展求生存的服务理念。

2、从20xx年x月起，以团队主管为核心的领导小组每周召开一次管理会议，每周五提前半小时全体员工上班，召开学习生活会，总结安排工作，奖励优胜劣汰，推广新产品，示范和标准化服务等。系统确立了员工食堂以标准化服务、优质服务和信心做好后勤保障工作的决心。

3、从20xx年x月开始，申请购买计算机设备，及时掌握市场供应信息及食品卫生安全、新产品推广等各种情况，制定每周食谱，安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据医院夜间专家门诊的需要，同步开放夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节日小吃受到医院员工和食客的高度赞扬。

4、从20xx年x月开始，联系厂家，引进各种烧烤设备和饮料灌装设备，并及时放置在手术室等相关部门，方便一线员工随时饮用美味饮料和品尝美味食品。

5、20xx年x月以来，在学院员工的共同努力下，大力改善员工餐厅环境，调整布局，增加设施，规范排队秩序，长期以来，外部人员进入手术室等问题得到有效解决。

6、建立健全监事定期跟踪制度。

7、建立和完善预定货物登记和送货上门制度。

8、最重要的是，20xx年x月以来，在医院领导的支持下，在各部门的大力配合下，成功完成了医院在职员工餐卡的换领工作，淘汰了1400多张身份不明的餐卡，从根本上保证了医院员工的餐饮福利，有限的福利，实现了医院领导对员工的关怀。

**做早点师傅工作总结5**

通信工程学院为环卫工人送爱心早餐活动总结

环卫工人被人们赞誉为“城市黄玫瑰”、“马路天使”和“城市美容师”，是他们为人们装扮着城市的每个崭新的黎明。在整个城市随处可见他们的穿着桔红色马甲的身影，是他们用双手，将城市装扮的优美清新，他们劳作的身影也形成了一道独特的风景线。他们像辛勤的蜜蜂一样劳作着，用汗水洗刷着城市的污垢，捡起那一个烟头、一片纸屑、一块果皮，只为让人们拥有一个舒适的环境。

通过送爱心早餐活动慰问一直工作在第一线的环卫工人，给他们送去一份关爱和温暖，让他们感受社会大家庭的温暖。希望通过此次活动我们能够深入地了解环卫工人的日常生活，倾听他们的内心的声音，帮助他们做一些力所能及的事。同时呼吁我们每一个人从身边的小事做起，奉献自己的一份爱心，让我们的社会变得更加和谐。

一、基本情况

1.由党支部组织通信工程学院学生会社会实践部、志工部、外联部全体大

一、大

二、大三成员参加此次活动。

3.外联部提前找好赞助商，并保证早餐能够准时供应，活动能够顺利进行。二．活动流程

月29日（星期六）05:00参与此次活动的志愿者分别在十一公寓、一二三公寓、十二公寓门口集合。在南门汇合后，步行到给环卫工人送爱心早餐的地点。

2.到达指定地点后后，先向环卫工人的负责人表示问候，并详细地说明本次活动的活动安排和活动流程。

3.在送早餐之前，同学们陪环卫工人们聊天，倾听听环卫工人们讲述着他们的日常工作生活和他们背后的一些故事，让同学们更能了解他们工作的艰辛，更加由衷地对他们产生赞美之情。

4.等到早餐做好后，大一大二的同学们在大三部长的组织下有序的领取要送给环卫工人的早餐，并附上他们的对环卫工人们想说的话。

5.同学们为每为环卫工人送上热腾腾的早餐，并表达对环卫工人这么多年来的辛勤工作的感激之情。电视台对整个送早餐的过程进行了拍摄，而且采访了几位同学在这次活动中的收获。

6.活动结束时，全体参加此次活动的同学们合影留念，各个部门进行合影留念，并对吉林电视台守望都市频道、吉林教育电视台此次跟踪采访的记者表示感谢。

三、活动成果

1.此次活动锻炼了组织者举办活动的能力，提高了人际交往能力，加强了合作意识。

2.与环卫工人的接触，也让同学们收获了快乐、感动，坚定了“服务社会、快乐自己”的理念。也让同学们深刻的感受到了环卫工人这个群体需要全社会的关注与帮助。作为当代的大学生应该做一些力所能及的事情去关爱他们并呼吁更多的人对他们伸出援助之手。

四、活动的优点

1.同学们参加此次送早餐活动都很积极主动，准时到达指定的地点。在送早餐的过程中主动和环卫工人进行交谈，整个过程中都表现的积极主动。

2.分工合理明确，工作有条不紊。

3.此次活动的主题贴近生活，容易引起共鸣。让同学们明白应该尽自己的一份力量去关爱社会上应该帮助的人，传播正能量。

五、问题与不足

1.此次活动持续的时间过长，耽误了环卫工人正常工作时间，也没有考虑到周六早上一二节有课的同学，时间上发生了冲突。

2.场面有点混乱。活动虽然经过具体分工，详实安排，但在实际过程中由于人数较多，场面有点混乱，个别成员没有完成自己的分工。

3.安排上存在不足。主要体现在个别成员对分配的任务不能及时保证质量的完成，这与管理和分工上的失误有一定关系。

六、巩固与提升

1.加强党支部的自身建设，提高成员办事能力以及个人素质。

2.保持优良作风，坚持原则与理念，在每个活动中发展与进步。总结并发扬此次活动的优点，对此次活动出现的问题进行反省，在下次避免再犯此类问题。

3.增强了同学们的团队合作意识，培养了协作能力。

4.应该多开展类似的志愿服务活动，并将志愿服务活动制度化、常态化开展下去。努力培育同学们团结和谐、积极向上的精神，为学院精神文明建设注入新理念、新思想、新环境。

**做早点师傅工作总结6**

今年的时间真的很快，不知不觉就走到了十二月，20xx年也终于要迎来结束了。过去的这一年来，我作为xxx公司后勤食堂的一名厨师，在工作方面，我积极的做好自身的工作职责，发挥自身的能力，在工作中为xxx公司员工提供优良的菜肴，并做做好厨房方面的后勤工作。

一年来，在领导的要求和管理下，我较为出色的完成了20xx年来的工作，现对自身的一年来的情况做如下总结：

>一、工作的自我管理

在今年来工作中，我积极的加强了自己的要求，在工作中严格的遵守工作规定，能提前到岗，尽早准备，保证食堂的能在员工休息时间准时开张。

工作中，我重视自身的那能力，一边努力的完成公司的标准，一边在自身的.技术和技巧上锻炼和学习，较好的在工作中提高了菜肴的.质量和口味。菜单方面也根据季节情况及时的更新，并还会通过对调查投票，来根据员工们的喜好更新新菜色，提高食堂的多样性，满足员工们的喜好。

此外，我也非常重视的食堂的卫生和其他情况。为此在管理上，我重视自身的要求，加强自身的卫生整理，并对食堂的打扫做好管理，还会对碗筷和公共区域分别进行消毒处理，保证食堂的干净卫生能严格符合标准。

>二、学习和改进

在食堂工作中，我极其重视的食品安全方面的问题，不仅自身严格的学习和更新，也同样与其他同事互相讨论和交流，一直坚持保证食堂食品的安全和健康。并且，对于食堂的采购我们也一直在严格的把控，只会选择最新鲜，最优质的食材，并配合公司用餐人数的计划，积极的控制制作，减少浪费。

作为一名厨师，我知道总是吃一样的菜品，尽管组合众多，但也总有吃腻的时候。为此，我我在工作中也积极的开发学习了不少新的菜品，尽管有个别没能被大家接受，但大部分还是得到了同事们的认可。

>三、反思

要说在工作中的问题，应该还是在菜品的选择上。今年在考虑成本的情况下，我们并没有太多的重视员工们的要求，导致近期有些员工在食堂就餐情况较少。为此在今后工作中，我们不仅要做好成本控制，也要多听听员工们的想法，让食堂能得到更多好评！

如今，20xx年已经过去了，相信在未来，我们一定能做的更好，更出色，让xxx公司的食堂成为一个人人称赞的好地方！

**做早点师傅工作总结7**

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。我校学生食堂自20xx年8月24日营业以来，现有1330多名学生在食堂用餐。为确保食堂及周边环境的安全工作，我们相继购买了36具灭火器、安装了14套监控摄像镜头，重新改装了300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行了三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行了三次培训。现将有关情况总结汇报如下：

>一、领导重视，认识到位

1、学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了学生及其家长的认可。

>二、建立健全管理制度

1、健全规章制度。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《^v^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《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理。进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

3、建立监督机制。为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

>三、提高从业人员素质，树立服务意识

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的`法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

>四、克服困难，提高饭菜质量

近年以来当地的物价上胀很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。但是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

**做早点师傅工作总结8**

【320】每日财经早餐

产经新闻

1.在《政府工作报告》定调房地产政策之后，房企再融资审核正式开闸。中茵股份、天保基建昨日日双双公告，公司非公开发行A股股票申请获得证监会通过。

2.继上海^v^对监管国有企业进行体制改革后，贵州省内的国有企业的体制改革也已启动，而作为贵州省龙头企业的贵州茅台集团成为此次国资改革的一员，而其作为白酒企业产权改革的第一枪也迎来了不少关注的目光。

外汇市场

月19日，人民币即期汇率继续走低，盘中一度跌至，跌幅达99个基点，再次刷新近11个月以来新低。在央行宣布人民币汇率波幅扩大后，人民币即期汇率2日已下跌424点，盘中双向波动加剧。

政策面

及RQFII持股比例提至30%。上海证券交易所于3月19日发布施行《合格境外机构投资者和人民币合格境外机构投资者证券交易实施细则》，所有境外投资者的持股限制由20%提高到30%。

5.^v^总理^v^3月19日主持召开^v^常务会议，确定《政府工作报告》重点工作部门分工，部署进一步落实不得新建政府性楼堂馆所要求的措施，部署加快重点投资项目前期工作和建设进度，及时拨付预算资金。

6.上证报记者获悉，逾50家证券公司将自下周一起至本月底，参与证金公司组织的转融通仿真测试。鉴于仿真测试是业务上线前的必要环节，后续再经过通关测试等环节后，券商可向证金公司申请业务上线，这意味着转融券业务有望在上半年覆盖全市场。

国际新闻

7.北京时间3月20日凌晨2:00，美联储麾下联邦公开市场委员会(FOMC)宣布，从4月开始月采购650亿美元资产的开放式量化宽松(QE)将缩减100亿，其中国债和抵押贷款支持债券(MBS)的购买额各缩减50亿美元，而原有的超低利率不变的3个限制性定量指引被取消。

**做早点师傅工作总结9**

转眼，随着20xx年的过去，我在厨房工作的x个月也告一段落了。自从x月来到厨房后，我一直努力的在公司的后勤部厨房做好自己的工作，为公司的各位员工们准备好可口的饭菜，提供给他们工作的动力。

在来到厨房后，我也带来了不少过去没有加入的食谱，做出了一些自己的贡献。作为一名厨师，能得到食客们的满意是再好不过的了。但是在对员工们进行了调查之后，我也了解到自己有不少需要改善的地方。对此，我还是要好好的做出改进！我的一年的工作总结如下。

>一、工作情况

当我来到厨房后，我首先从了解同事们的喜好开始，通过研习后勤的菜谱，以及讯问老员工，再加上自己的\'调查之后，我也有了一些了解。通过自己的努力，在之后也推出了自己的几样拿手菜，这些都根据自己的调查，尽量符合大家的口味。所以在之后都得到了不错的反响。

在采购方面，我亲自跟着采购走访市场，挑选了不少物美价廉的供货商，也同样得到了大家的好评。

在之后的日常工作中，我严格的遵守厨房的纪律和规则。保持清洁的个人卫生和厨房卫生，严格的掌控好自己管理的情况，禁止出现“火未关，人却离”的现象。对于自己的工作岗位，每天都做好严格的打扫工作，自己负责的菜品，也要保持新鲜、健康、且符合大众的口味。

>二、生活方面

自己作为一名厨师，在空闲的时候都是在和同事们讨论菜品方面的问题。大家在一起讨论这自己的拿手菜的时候也是非常的合乐融融。为了更加的提升自己的手艺，我经常在向大家请教，毕竟大家都有自己擅长的菜，也都对公司的员工比我有更多的了解，所以我经常会请教大家如何在工作中提高自己的能力。

其次，我还和食堂的常客们打好关系，了解他们的想法，并积极的对菜品试着做出调整，改善食堂的品质！

>三、个人的提升

自己作为一名厨师，更是一名后勤员工，所以在工作中我也是牢守纪律，严格遵守公司的规定。并且，积极的参加公司的培训。

在今年的x月和x月，我们公司分别对卫生和安全进行了两次大的讲座和检查。这两次我都积极的参与学习，并积极的配合检查。对于自己还不足的地方，严格的记下并积极改正。

通过这次的学习，我们食堂的卫生环境得到了进一步的提高，在安全检查方面，我们也都掌握了对厨房突发状况的解决办法，让xxx公司的食堂得到了更好的提升！

>四、总结

作为一名食堂的厨师，想要满足所有人是很难的，但正因为如此，我才在不断的努力！尽管可能不能达到完美的满足所有人，但是我们也可以让大家都能在这里迟到营养、健康、可口的饭菜！下一年，xxx食堂还要继续努力！

**做早点师傅工作总结10**

厨师长述职报告1

尊敬的各位领导各位同仁!

大家好!

20\_\_年即将过去，新的一年又将向我们迈进，又要面对新的挑战。转眼来到金泰酒店两年了，我深感责任重大，但我相信有各位领导的大力支持和鼓励，我们的团队，有能力，有信心，面对新的挑战，昂首迈进充满信心。

在经历了14年的工作之后，我们是一定要为这一年的工作做出总结。在纪律方面管理不够严苛，厨房出现个别人员不够团结，发生摩擦，等现象。还需要努力改正。在成本控制方面还有不足，主要原因是厨房员工节约意识不强，但相比往年有所提高，我们还需继续努力。在管理方面，执行力度还是不够，责任心不强，而且在厨房培训学习方面做得不够积极。

在做工作总结的同时，也不要忘了下一年的工作计划。20\_\_年是形势严峻的一年，也是不平凡的一年。在酒店各位领导的指导下，基本完成了酒店交代的各项任务。完成了对菜品的自行设计和季度化的更新，对宴席标准单根据市场和客人要求也在不断的调整，以达到客人的需求。也根据当年的生意状况对厨?a href=\'\' target=\'\_blank\'>咳嗽币彩凳┎迷痹鲂А5亲魑Τせ剐枰颖杜ΑT诮窈蟮墓ぷ髦屑岢忠陨碜髟颍细褚笞约海煸惫ぷ龊米约旱谋局使ぷ鳌R笕逶惫ね沤嵋恢拢芰ζ床?a href=\'\' target=\'\_blank\'>安全生产、经营管理。但是我们还存在许多不足和缺点，一些工作细节还没有达到细致，还需要加强努力，惯窃落实完成各个领导安排和指示。但也应清醒地认识到，20\_\_年的形势依然严峻，酒店各方面工作将面临更大的挑战，还需要全体员工奋发努力，增强克服困难和信心，力争明年取得突出成绩。

对20\_\_年的工作计划如下：

1:菜品的创新性及稳定性;

在新的一年里对菜品要做到季节化的更新，菜肴质量是我们得以生存发展的`核心，一定要严把质量关，我们要不断地进行创新，学习和挖掘新的菜品，要加强针对性的厨艺培训，要员工意识到，伟自己而拼搏。要合理的搭配菜肴，确保每季度让顾客能够，品尝到经济实惠和不同的新菜品。要实行成本量化，出品量化，对出品质量要严格要求，已达到菜品长期稳定性，同时也要了解菜品的反馈意见，做到发现问题虚心接受及时纠正。在工作中使大家要有活力，有热情，团结的服务，使酒店在来年更有竞争力。

2:厨房成本和节约;

随着物价每年都在不断的上涨，要降低成本，首先在原料的采购方面多源化，原料货比三家，对原料的价位要经常进行调查，高于市场价位的，应及时调整，加强验收管控能力。要求厨房档口验收人员要对原料严格把关，不符合要求的应及时退换，进行调整。在原料加工过程中要求每个员工严格要求自己，杜绝浪费，一定要加强员工的节约意识，提高原料的使用率。对能源方面的节约，要做到人走水，电，气的关闭，相关责任落实到当天值班人员，要求员工爱店如家，对所有用具和公共设施要爱护有加。

3:管理方面;

以身作则，以人为本，结合员工实际情况加强员工的素质教育，经常对员工进行有针对性的厨艺培训，并激励他们把工作看作是自己的事业。努力使员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等;形成一个和谐、优质、高效、创新的团队。

4:食品安全方面;

1).坚持搞好厨房卫生，做到地面干净，台面整洁。

2).保证专人管理，确保冰柜干净卫生，摆放有序，生熟分开，实施食品安全，避免交叉感染。

3).要求大家认真学习“食品安全卫生法”。确保食品加工各个环节，安全生产，杜绝使用变质腐烂食品，一定让顾客吃到放心产品。

4).每天下班要求当日总值负责，认真检查厨房水，电，天然气的关闭情况，并做到值班签名记录。在平时如发现问题及时汇报解决维修，杜绝一切安全隐患。

最后在这辞旧迎新之际，我们将在20\_\_年的基础上继续加强经营管理，质量卫生监控，和成本控制，同时要改变自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20\_\_年创造更好的经济效益和社会效益。让我们共同努力为创造明年业绩而奋斗。

谢谢大家!

厨师长述职报告2

大家好，我叫\_\_\_，现任\_\_\_厨房部厨师长。下面我将20\_年工作向大家做以述职，请大家对我的工作进行评议，也真诚的希望得到各位领导的和同事的批评和指正。以下总结日期是20\_年1月至20\_年10月。

一、厨房全年总体食品收入：

1月份至10月份实际收入9014644元，1月份至10月份保本收入指标8860800元，实际收入6420\_7与保本收入相比减少了2440693元，完成占比。和去年(1月--10月)食品总收入8370085元相比是减少了1949978元，按照去年总收入，完成占比是。

1月份至10月份实际成本2396226元，1月份至10月保本成本指标2889120元，实际成本2396226和保本成本相比成本减少了492894元。和去年(1月--10月)食品成本2978370元相比，下降了582144元，下降占比是。

三、厨房全年(1月--10月)总体食品成本率

**做早点师傅工作总结11**

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20xx年的工作情况总结如下。

1、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的.产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

2、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

3、质量方面：菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

4、卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

5、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

**做早点师傅工作总结12**

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，厨师个人工作总结。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，也是我进的第一个私人宾馆，“第一个”教会我东西的应该是最多的，不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的心得。

20xx年即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入\*\*\*，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。

**做早点师傅工作总结13**

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。下面我把自己的工作总结如下：

第一，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，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，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的`感觉，感到省心、舒心、放心。

第二，要切实做好食堂食品卫生安全工作。学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。

第三，严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料；食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

第四，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装沙门、沙窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，都要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。

第五，严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

第六，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

第七，严把炊工个人卫生关。作为食堂操作人员，坚持定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗；售饭时载口罩；工作中杜绝抽烟。

总之，我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断努力创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

**做早点师傅工作总结14**

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!

**做早点师傅工作总结15**

【关键词】电力检修 食堂管理 服务 实践

1 基本情况

作为三集五大体系建设的重要支撑机构，公司具备区别于地市公司的特性，给食堂管理模式创建带来了新挑战和新机遇。一是分部460人，工作地点分布于省内17个地市，总部-分部食堂管理链条长，原材料配送成本高，管理难度大；二是集中检修工作具备野外作业、突发性、人员短期集中等性质，对餐饮制作、配送等环节提出高要求；三是工区级食堂和班组食堂建设发展不平衡，有些单位已有自建食堂，多数单位还停留在小伙房的形式，基层对于食堂的需求也不同，为总部-分部食堂管理模式带来难题；四是我公司是新成立的纯生产单位，业务发展和人员用工性质相对单纯，不存在农电工、集体工等情况，给食堂管理带来一定便利。

（2）食堂概况。公司现有本部食堂1个，工区级食堂2个，班组级食堂29个。本部食堂总面积约1000平方米，其中，后厨面积400平方米，设置有面点区、凉菜区、农药残留检测、食品留样备查、餐具消毒、更衣室等独立区域；职工用餐区面积600平方米，可容纳280人同时就餐；拥有综合服务中心专职管理人员4人，员工17人，其中，厨师10人，服务人员7人。两个工区级食堂总面积约120平方米，后厨面积50平方米，可容纳45人就餐；拥有兼职食堂管理人员2人，厨师及帮厨5人。

（3）实践重点。经过近两年的探索与实践，我公司坚持食堂管理福利化、保障化、属地化战略方针，从日常管理细节入手，健全规章制度，把握关键环节，强化人员培训，提升服务质量，在保证在职职工日常营养、健康、安全用餐的前提下，建立一支能打善战的餐饮保障队伍，以适应检修公司类军事化作业的工作特性。

2 主要做法

多措并举精益化管理，不断提升服务保障能力

（1）把好组织建设关。公司成立食堂管理委员会，综合服务中心作为食堂日常事务管理机构，负责如管理制度制定、管理模式明确及管理流程梳理。由公司工会牵头，成立食堂监管委员会，负责落实食堂监督管理具体事项内容。职工食堂内部管理实行“主管负责制”，即由食堂主管对食堂各项管理工作负全责，下设领班、厨师、服务员、勤杂工、采购、仓库保管、核算员，负责日常具体工作。（见附件1）

附件1 食堂管理工作流程图

（2）把好建章立制关。本部食堂建立之初，公司管理层就从完善规章制度入手，吸收借鉴兄弟单位先进管理经验，建立起了《菜品验收标准》、《菜品质量追踪流程》、《员工食堂管理规定》、《食堂操作制度》、《食堂工作人员考核细则》、《消耗品采购使用管理制度》、《食堂消防安全制度》、《食堂消防安全应急预案》、《食堂保洁及危险品检查制度》等一系列标准规范，并将规范引入到工区级食堂中，从无到有地搭建起了食堂管理的基本框架。

（3）把好菜品质量关。从信誉度高的品牌厂家采购食品原料，进货食品及原料100%可追溯。建立绿色蔬菜采购渠道，提高绿色食品和有机食品的使用率。建立起日、周例会工作机制，对菜品质量开展日评价、周调整，稳定饭菜的质量、价格。建立24节气营养配餐，根据季节变化及时调整花色品种，满足人群养生需求。

（4）把好食品安全关。指定专人负责食品安全检验，实行全方位、全过程监管，坚持每餐检查、留样、试尝。食堂原料集中、统一采购，大宗物品招标采购，直接从厂家进货，减少中间环节。严格索证、索票制度和台账记录制度，采购物资必须标示齐全，严防三无、变质、劣质食品混进食堂。配备安装了农药残留快速检测仪，对每批次采购的蔬果进行农药残留检测。安排专人管理添加剂食品。提高自制食品比重，防止工业用盐、非法食品添加剂等对伤害员工身体健康。

把握重点集约化管理，持续加强内部成本控制。

**做早点师傅工作总结16**

新年的钟声又将敲响。首先，我祝你们新年快乐、身体健康，工作顺利！回首20xx年，我已不知不觉在东恒盛工作了半年多的时间，在你们的指导下，在各位同事的支持下，作为一名西厨厨师长，我有必要对我们西厨的工作做出总结和反省，对工作中出现的问题作出正确分析和及时改正，同时也要对明年的工作有所展望和初步规划。能在新的一年里做出更好的成绩，呈现在你们面前。总结如下：

>一、经营方面：

我在你们的指导下，改变了一些出品的要求、制定了一些较合理的出品经营计划。

1、根据顾客的消费心理，我们也增加了和经常变换了一些档口。

2、根据季节性天气和原料供应的特点，出品也随之变化，等等。

>二、管理方面：

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训和讲解，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等。

>三、质量方面：

自助餐菜肴出品质量是西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。做菜出品时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取厅面员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，及时改进不足；

>四、卫生方面：

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；也认真听取你们给我们的意见。我们利用一切可以利用的力量，确保食品质量、卫生安全，防止顾客投诉和食物中毒，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，把浪费减低到最小程度，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。

1、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。

2、研制无成本菜品，把主菜的剩余边角料做成托式菜品，以降低成本；如牛肉的边角料，我们把它制成肉酱和咖喱牛肉等等。

3、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、了解成本控制。当然我们也有存在的不足之处，见以下几个方面：

1、对产品知识把握不足，准备不够充分。

2、对市场不够敏感，造成客人对菜肴出品变换不及时，品种结构单一。

3、员工对管理、卫生、出品思想意识不强、执行力度不够，培训不到位。

4、员工对能源设施、设备保养、损耗存在一定的不清楚，需加强培训。

以上所述，在这半年多的时间里，通过团队的共同努力，我们在厨房管理，在菜品创新、菜肴质量、成本控制、厨房卫生、员工素质提高等方面都取得了一点点成绩。当然，我们也存在些不足，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努力、勇于创新，做出更好的自助餐菜肴出品，让我们的顾客满意。

我们将在20xx年的基础上，继续加强厨房管理、出品质量、卫生监督和成本控制，

同时要改进自己的工作思路，借鉴好的思想和意见，考察和学习其他酒店自助餐的菜品和摆放，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口碑。

**做早点师傅工作总结17**

伴随着“突出重点，克难攻坚，为全面提高全市xxx行业综合经济效益水平和整体竞争实力而努力奋斗”的主旋律，我走过了极其不平凡的一年。一年来，在办公室的领导下，在学校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。

学校食堂是我们xxx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，作为学校食堂的工作人员，我有责任有义务搞好学校食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持学校食堂地面的干洁，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。

我在学校食堂负责打饭打菜，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。

同时我还是学校食堂的保管员，负责保管学校食堂的油、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xxx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，我们学校食堂的成立本身就是我们xxxxxx企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是学校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xxx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。所以我做为学校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！

**做早点师傅工作总结18**

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早点房圆满完成了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。

>回顾早点房在XX年好的方面有6点：

1、在七月份的集团的技术比武，早点项目取得了前三的名次。

2、九月是我开始负责早点房，同时在九月我也给早点房培训了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，创新早点都能受到宾客的好评，还有在11月份为了合理利用松花粉，早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、我们早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早点书籍。

5、每次节日早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早点，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获得了早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早点。

5、多关注客人对早点的反馈意见，不断跟进和改进。

6、提前计划集团技术比武的早点和参赛人员。

**做早点师傅工作总结19**

自助餐早餐A班服务员工作流程

1、按时上岗

①早班领班和员工6:40到岗

②仪容仪表符合要求，着工装戴工号牌上岗2、检查茶餐厅卫生状况 ①台面台布整洁、餐垫摆放整齐

②椅子摆放与台布相切，横竖在一条直线上

③地面无杂物，自助餐台台布整洁 ④工作柜干净整洁，柜面无杂物 3、做好开餐前准备工作

①摆放自助餐盘和餐夹

②摆放早餐足够用的米饭碗在粥锅边上，摆放足够用的骨碟在水果架边上 ③摆放好自助用的筷子和小调羹

④将需加热的自助餐锅内胆倒好所需的热水 ⑤督促总台打开轻音乐 ⑥打开消毒筷子的消毒箱

⑦将所有餐桌上口纸杯内餐巾纸添满 ⑧加热暖碟车内自选盘

4、添加自助早餐食品 ①将食品按自助餐台区域布局要求摆放 ②餐锅内食品放好后及时盖好锅盖

③将餐锅和粥锅温控器或电磁炉打开，确保餐锅内胆水温达到可以保温食品效果 ④将电磁炉电源关掉，餐锅有恒温温控器的不动保持恒温食品

⑤按所上食品对应摆放餐牌

⑥及时检查整理自助餐台整洁度

5、迎候客人 ①领班和服务员站在规定的区域迎候客人的到来 ②客人进门后礼貌用语“早上好”！③提醒客人收取赠送早餐券或现金早餐券 6、餐中服务

①领班负责进门客人收票工作，期间检查督促员工做好餐中服务，协助服务员做好服务工作

②及时注意观察餐锅内食品剩余情况通知厨房添加 ③观察食品的温度需要加热的及时打开电磁炉 ④注意及时添加餐锅内胆开水避免干烧

⑤注意自助餐台台面整洁度，将客人拿乱的夹子归位摆好，有掉落的食品或点心要及时用餐巾纸包住清理

⑥将餐锅内菜肴集中，方便客人选取 ⑦客人拿乱的餐盘或米饭碗要整齐归类 ⑧注意及时添加餐桌上餐巾纸

⑨及时收走餐桌上客人的脏盘，简单整理供下位客人落座 7、拉椅送客 ①拉椅、协助其离座 ②检查有无客人遗留物品 ③微笑，使用敬语送客

8、清理现场 ①9:00停餐后将剩余食品送回厨房

②各种开餐用具清洗后按规定位置复位，重新摆放整齐 ③收尾工作结束后，经领班检查合格后方可离开

**做早点师傅工作总结20**

忙碌而又充实的工作已经告一段落了，回想起这段时间的工作，一定取得了很多的成绩，是时候认真地做好工作总结了。这里给大家分享一些关于烹饪师工作心得，希望对大家有所帮助。

烹饪师工作心得1半年来我担任单位烹饪技师，经过长时间的工作积累，逐渐地对于这份工作有所了解，现将工作总结如下：

第一，思想方面。工作期间我充分地认识了烹饪技师这份工作的`职责所在，我的任务是为全单位同事提供每日的可口饭菜佳肴，努力让大家吃到新鲜美味的饭菜。因此，在工作当中我始终用心做好本职工作，做到“干一行爱一行”。我深知虽然自己从事的这份工作比较劳累，但是我从认为自己低人一等。我确信只要我把烹饪技师这份工作做好，我就是不错的。

第二，工作方面。工作当中我们首先要保证领导干部的饮食问题，在工作当中重点把关领导们的饮食。对于领导的用餐进行科学化配给，注意蔬菜水果肉类等各种营养搭配，并且注意烹饪过程当中的火候、调味，确保领导干部获得最好的饮食供给。在食堂烹饪工作当中我们重点很好几个环节：一，原材料采购。二，食物储藏保鲜。三，上锅烹饪。

第三，规范纪律方面。工作期间我始终遵守工作规章制度，做到不缺勤、不迟到、不旷工。半年来我是满勤、并且利用工作其余时间做一些杂工，例如打扫、清理食堂废料。

总的来说，我半年的工作总结就是这些，在下半年我将继续做好本职工作。

烹饪师工作心得2我经过在商业学校的两年学习充分认识到实践的重要性，与家人商议决定外出到哈尔滨驻广州办事处(广州\_\_酒店)实习，学习东北菜加强理论知识与实践经验，我在后厨，是一个打荷的，大致是切小料、摆盘、雕刻、保证菜品的美观与卫生。

二、实习中的工作表现。

上班时积极工作，尽量让菜品美观，没有菜时到砧板练练刀工，上灶台练练翻勺，保持乐观向上的心态。我们下午两点时会下班休息三个小时，那时我会到书店，翻阅一下书籍，增长一下见闻。与同事相处关系还算融洽，(毕竟别人什么想法我也不知道，呵呵)结交了几个好兄弟，组建了一个和谐社团，不是黑社会性质的哦，每月发完工资的某天会一起吃饭，增进一下感情，放松心情，这样也更有利于工作。

我们厨师长对我要求也不是很严格，一些事情也是对我以一种朋友之间的口吻谈话，他是我在\_\_酒店尊敬的人之一。单位的赵经理，对我也不错，整天笑呵呵的，不过他可能因为一些事请，认为我的脾气有一些暴躁，我自己也这么认为，我也尽量在改掉这个坏毛病。总的来说，我自己感觉我的表现应该是中等偏上吧!呵呵!

三、实习中的体会、>收获，实习工作的认知、感想。

(1)经过在\_\_酒店短短一年的实习，我认识到了自己烹饪技艺，性格，工作经验的等等不足之处，并且在工作中逐步改进，相当于对我进行了一次深加工，回锅重新翻炒了一遍，使我变得更加成熟。我也深刻的体会到了父母工作的艰辛，也更加思念和热爱>我的家乡。我在广州也认识了各种工种的各种人，热心助人的，埋头苦干的，口硬心软的，尖酸刻薄的，爱吹牛的等等，我与他们发生过争执，也有令我真情流露的，现在回想起来，往事一幕幕好似过眼云烟，大部分只是人生的过客，只有一小部分会令我埋藏在内心深处，永不忘怀!

(2)因为\_\_酒店经营的是东北菜，我本身也是东北人，这也就更加加深了我对东北菜的理解。东北菜是指在东北，包括黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古东部的烹饪菜系，东北菜的特点是价廉量大，用料广泛，火候足，滋味浓郁，以炖菜为主。我认为\_\_酒店应该把主食再加上一些粗粮，由于加工简单，粗粮中保存了许多细粮中没有的营养。

比如，含碳水化合物比细粮要低，含膳食纤维较多，并且富含b族维生素，吃粗粮也成为了现在人的一种时尚。热菜应该在加上几个更加有东北特色的菜，如狗肉火锅，杀猪菜，关东煮，烤玉米。因为狗肉冬吃驱寒，夏吃避暑，滋补强身，延年益寿。杀猪菜，关东煮等，也是很久远，经过历史与大众考验的经久不衰的东北菜。

四，存在问题。

我在对待学习和工作的问题上还是不够积极，不能更好的投入到学习与工作中去。性格有一些易燥，不能以平常心面对一些问题。我会继续在外闯荡，并且加深我各方面的素质。我的第一个五年计划是，做到某家三星级酒店的主灶，并且有二十万可流动资金，为我下一个五年计划做奠基。 最后感谢\_\_市商业学校各位老师，就业办老师的帮助，感谢\_\_酒店能给我们提供这样难得的实习机会，在此祝愿\_\_酒店能够越办越好，学校越办越好。以上就是我此次一年社会实践的一些感受和想法，请领导审阅。

烹饪师工作心得3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一年半了。

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，我对一年的工作情况总结如下。

首先我要感谢个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，认真执行卫生“五四”制。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。同时成品存放实行“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、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《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。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

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！