# 如何写厨师个人述职报告(精)

来源：网络 作者：雨雪飘飘 更新时间：2025-03-07

*如何写厨师个人述职报告(精)一你们好！我叫陈强，来自四川成都。现在在桂三秋厨房岗位是炉头，我现在要做的就是，协助厨师完成领班传达下日常任务卫生出餐五常以及安全工作。完成上级交办的其它工作任务。我现在的级别是资深b级，今天我要竞聘的是厨师a。...*

**如何写厨师个人述职报告(精)一**

你们好！

我叫陈强，来自四川成都。现在在桂三秋厨房岗位是炉头，我现在要做的就是，协助厨师完成领班传达下日常任务卫生出餐五常以及安全工作。完成上级交办的其它工作任务。

我现在的级别是资深b级，今天我要竞聘的是厨师a。对于a级是有点过高，但是这是一次机会，有了机会就要把握。自己要有理想。今年应该要升到什么职位，才算对自己工作的认真付出。还要对自己要求高点。

我认为厨师的工作职责有：

一认真执行公司有关规章制度。

二协助领班完成日常工作任务。

三每日负责完成卫生工作及监督所对应的厨工卫生工作。

四熟悉厨房运作，保证食物使用，用水，用电，用油，用气安全。

五开源节流，减少损耗。

六与同事部门之间关系良好，发现问题立即汇报上级。

七不断巩固和提高自身业务和技术水平，正确指导下属业务知识。

八完成上级交办的其它工作。

厨师还要提高个人素质，约束自己。跟楼面同事语言交流，沟通更加不断的加强学习，不断提高自己，同时作为一个厨师还要提高自己的专业技能。处好足进同事关系。

如果竞聘没成功，只有协助厨师完成领班传达的任务。那就说明我还有不足的。像一些错误还是偶尔会犯的，不过人不犯错误就不可爱了。我相信每个人都有过犯错，在这里一年多了，这生活很变色，很深刻，酸甜苦都尝试了，只有挑战才能疯狂的冒出头，才能成材。

如果竞聘成功，我就可以协助领班完成日常工作，我把真实的一面展现在这个舞台上。希望领导已更深的教导，严格的管理，其次，同仁们指导我会做的更好。

不管竞聘是否成功，接下来都会以很好的心态对待工作。

我的演讲完毕。

谢谢！

**如何写厨师个人述职报告(精)二**

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，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，种植蔬菜，饲养牛，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、制定较合理的工作计划。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，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，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、遵守厨房规章制度、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，保证食材，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;并提出宝贵意见，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、营养知识和烹饪水平，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成功喜悦收获的20xx。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不懈努力下，根据企业文化、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。

**如何写厨师个人述职报告(精)三**

甲方：\_\_地址：\_\_

法定代表人(委托代理人)：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

乙方(被聘用者)姓名：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

性别：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

出生年月：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_家庭住址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_居民身份证号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

经甲、乙双方平等协商，自愿签订本合同。

一、聘用岗位及职务

甲方因工作需要，聘用乙方在\_\_酒店餐饮部担任厨师长职务。

二、聘用合同期限

1、本合同自\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_日至\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日止，期限为\_\_\_\_年。

2、试用考察期为三个月，试用期满，双方均满意后，本合同第二条第一款自动生效。

3、本合同自\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_日至合同中约定之解除或终止合同的条件出现时终止。

三、工作职责、内容和工作条件

1、乙方的工作职责是：在酒店总经理、餐饮总监的领导下全面负责酒店餐饮部后厨的日常运营、管理、员工人身安全等工作，并有权对不符合安全规范及违反劳动纪律的员工进处罚。保障餐厅的菜式出品，推广餐厅菜品，控制厨房成本，进行厨房的日常管理。

2、具体工作内容及要求：

(1)检查和督导本厨房员工的正常出勤。

(2)出席并参加餐饮部的每日例会，做到上传下达。

(3)组织并安排本部门员工的培训工作，每月按要求呈报培训计划和报告。

(4)安排员工每周的班次。

(5)加强与厅面及客人的沟通，协助做好促销价，以增加餐厅营业收。

(6)处理客人关于菜品方面的意见及投诉事件，做好登记，及时反馈餐饮部。

(7)协助定期的餐具及食品的盘点工作，以减少餐具的破损量及控制成本。

(8)组织本部门每日的餐前例会及当日特荐菜。

(9)检查员工仪容仪表及着装是否符合酒店的标准。

(10)检查员工礼节礼貌及服务态度。

(11)确保厨房钥匙的上、下班交接工作以免出现工作失误。

(12)检查各项餐前准备工作、确保厨房正常运转。

(13)确保厨房的清洁卫生，监督员工对卫生要求的执行。

(14)检查厨房各项设施、设备，发现问题及时汇报及维修。

(15)确保厨房设备使用正确，防止出现工伤。

(16)签批每日市场采购单，定期参加市场询价及调研。

(17)为宾客及重要宴会安排临时菜单。

(18)定期钻研及推出新款菜式及菜单更新。

(19)了解餐厅的营业情况，积极与餐厅经理沟通运营情况。

(20)做好员工个人资料登记，包括：到职、离职、地址、电话等情况。

(21)定期检查存仓货品的数量及质量，确保正常使用避免积压。

(22)每月对员工的工作表现进行评估，确认每月考勤记录是否属实。

(23)定期召开部门员工会议与其他部门建立良好的工作关系。

(24)完成管理层其交办他临时性工作安排及工作指派。

(25)在岗期间应随时提醒及保证厨房的消防安全及杜绝其他各种不安全隐患的发生，防患于未然。

3、乙方工作时间遵照甲方有关规定执行。

4、乙方必须按照甲方对本岗位任务和职责的要求，完成规定的数质量指标或工作任务。

5、甲方根据国家有关规定，按乙方岗位要求提供必需的工作条件和劳动保护设施，保障乙方的安全与健康。

四、工作报酬

1、甲方根据国家的有关规定和乙方完成工作任务的情况，按月核发乙方应得的工资，试用期内月薪为：伍仟贰百元整。

2、试用期满，甲方应对乙方的工作业绩予肯定，并根据餐厅效益情况，岗位津贴增加800元。

3、甲、乙方约定的其它劳动报酬内容：

(1)根据酒店效益情况，年终按标准给予奖金。

(2)工作制 服由酒店按级别统一配发。

五、工作纪律

1、甲方根据国家法律、法规的有关规定制定工作纪律和规章制度，乙方自觉遵守甲方的工作纪律和规章制度，服从甲方管理。

2、甲方应切实加强单位内部的岗位责任制，建立健全各项考核制度，做到职权清楚，责任明确、考核严格、奖惩分明。

六、社会保险和福利待遇

1、甲方依照国家法律、法规规定比例，为乙方及时向社会保险部门缴纳社会保险或由本人按规定自行缴纳。

2、乙方患职业病或因工负伤、患病或非因工负伤，按国家和省有关规定约定执行。

3、乙方因工或因病死亡丧葬补助费，供养直系亲属的抚恤费、救济费、医疗费等按国家和省有关规定执行。

4、甲方保障乙方依法享受公休假日、婚丧假、带薪年休假等。

七、聘用合同的终止、解除、续订和变更

1、本合同期限届满，即行终止。

2、本合同双方约定的下列终止条件出现，即行终止：

(1)本合同经甲、乙方协商一致，可以解除。

(2)乙方有下列情形之一的，甲方可以解除聘用合同：

(3)在试用期被证明不符合聘用条件的;

(4)严重违反劳动纪律或者甲方规章制度的;

(5)严重失职，渎职，营私舞弊，对甲方利益造成重大损害的;

(6)被依法追究刑事责任或劳动教养责任的。

5、有下列情形之一的，甲方可以与乙方解除聘用合同，但应提前30日书面通知乙方：

(1)乙方患病或非因工负伤，医疗期满后，不能从事原工作也不能从事甲方另行安排的适当工作;

(2)乙方不能胜任工作，经培训或调整岗位后不能胜任工作的;

(3)本合同订立时所依据的客观情况发生重大变化，致使原聘用合同无法履行，经甲、乙双方协商不能就变更合同达成协议的;

(4)乙方不履行聘用合同的;

6、甲方经营发生严重困难，确需裁员时，可依法定程序裁员。

7、乙方解除本合同，应提前30日书面通知甲方。

8、有下列情形之一，乙方可随时通知甲方解除合同：

(1)甲方以暴力、威胁或非法限制人身自由的手段强迫劳动;

(2)甲方未按合同约定支付劳动报酬或提供劳动条件;

(3)国家法律、行政法规规定的其它情形。

9、经甲、乙双方协商同意，可以续延本合同期限，办理续订手续。

10、甲方因生产经营状况发生变化，经与乙方协商同意，可变更合同有关条款内容，办理合同变更手续。

11、乙方被依法开除、劳动教养、判刑的、本合同自行解除。

八、违反合同的责任

1、由于当事人一方的过错，造成合同不能完全履行，由有过错的一方承担违约责任;如属双方的责任，根据实际情况，由双方分别承担各自应负的违约责任。

2、当事人由于不可抗拒力的原因不能履行合同的，应及时向对方通报不能履行或者需要延期履行、部分履行合同的理由，在取得有关证明后，允许延期履行、部分履行或者不履行，并可根据情况部分或者全部免于承担违约责任。

九、本合同一式三份，甲、乙双方各执一份，存入被聘用者人事档案一份。本合同约定事项违背国家法律、法规、或涂改、或未经合法授权代签无效。

甲方：乙方：法定代表人(委托代理人)：

年月年

月日日

**如何写厨师个人述职报告(精)四**

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：

在今年来工作中，我积极的加强了自我的要求，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。

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。

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！

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！