# 有关厨房工作计划书厨房工作计划书范文范本(八篇)

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2024-07-15

*有关厨房工作计划书厨房工作计划书范文范本一您好!我是厨房的后勤---，现在我向您去递交我的辞职报告，因为个人能力不够的原因，只能辞工，虽然会觉得遗憾，但是面对这样的境况我也挺无奈的，我现在做后勤有些艰难，因此望您谅解并批准。厨房的工作，您是...*

**有关厨房工作计划书厨房工作计划书范文范本一**

您好!

我是厨房的后勤---，现在我向您去递交我的辞职报告，因为个人能力不够的原因，只能辞工，虽然会觉得遗憾，但是面对这样的境况我也挺无奈的，我现在做后勤有些艰难，因此望您谅解并批准。

厨房的工作，您是知道的，特别的多又咋，而我作为厨房后勤，更是事情多，刚来到酒店时，我能够做好这些工作。一是因为当时有一些兴趣在，而是因为自己那时能够胜任，基本上在他人的讲解过之后，就明白了所做的工作。但是时过境迁，工作久了，也会变得无聊的，因此我现在的状态就不是很好，做起事来也开始变得拖拉了。每天厨房都特别的脏乱，我不仅要打扫厨房的卫生，还因为厨房是做菜的地方，所有的食材都必须是新鲜和安全的，因此每天对厨房都要进行消毒处理。我觉得艰难的地方就是厨房就只有我一个人在做后勤的工作，本来事情既多又杂，我是真的挺烦躁的，尤其我还要去管理厨房的仓库，每天都要去开门关门，来回都能累人。

我面对这些繁杂的工作，越来越不能上力了，一天到晚都是我一个人在忙这些事情，真的特别的无奈。本来早就坚持不下去了，可是我还是努力的在坚持，就希望后勤工作处理好了，给厨房带去便利，厨师做菜也能安心和便利，如此才一直做到现在的。可随着时间在加长，我越来越觉得我不能去做好这些事情，有时候我要忙到所有人下班才能弄好所有的事情，等我做完回家就已经特别晚了，睡眠是严重的不足，现在我也不能支撑住了。实在是我能力太差了，不能再去做好所有的事情，不能像刚来时那样了。

当然，我知道我现在这样辞职，其实对酒店来说是很不好的，因为最近酒店比较忙碌，人又缺，我如此离开实在是对酒店造成很多不便，虽然抱歉，但我必须辞职，因为我不能去把后勤的工作全部包揽，太多了，而且酒店最近这么忙，我更加觉得疲惫了，个人认为实在难以胜任，希望领导能够找到那个去接替工作的人来，对此也跟那个做对接工作的人说声抱歉，给他带去了不便，但我也只能这样选择，因为也是不希望自己去给酒店造成麻烦，厨房后勤这一工作还是希望领导能够多找个人去分担，一个人实在难做。

此致

敬礼!

辞职人：---

20--年--月--日

**有关厨房工作计划书厨房工作计划书范文范本二**

一、行政总厨

直接领导：董事会或总经理管理对象：各厨师长联系范围：公司各部门

工作职权：

1、据公司董事会或总经理指示，负责公司厨政系统日常工作调节，部门沟通，做到“上传下达”。

2、师队伍技术培训规划和指导。

3、负责公司厨政系统菜品、原料研究开发、厨政管理研究工作。

4、组织酒店对关键原料品质的鉴定工作。

5、对酒店厨师系统的考察和考核评级作总体把关和控制。

6、与酒店总经理共同处理各种重大突发事件。

7、负责组织对菜品的设计和审计工作，不断了解菜品动态和动向。

工作职责：

1、进行厨政作业管理的巡察、解决各种疑难技术问题。

2、进行厨师脱产培训、在岗培训指导。

3、调节各厨房厨师的人员配置，并将处理意见报公司总经理审定。

4、组织制定酒店原料的采购，供应与存储规划，并对其作业管理流程进行密切监控。

5、对酒店菜品烹饪作业过程进行检查、指导、确保酒店菜品数量与品质的正常供应。

6、根据总公司规划，定期组织菜品研究与开发，并负责完成各个时期菜品研发职责指标。

7、根据公司总经理指示，参与和组织国家级和国际大型餐饮，食品学术研讨交流会议与活动。

8、对酒店重大烹饪作业任务亲自指挥指导。

9、负责对厨政管理制度执行状况进行监督和纠正。

二、厨师长

直接领导：总厨(无总厨由总经理)管理对象：厨房各组组长联系范围：酒店各部门

工作职权：

1、负责各小组组长的考勤考绩工作，根据他们工作表现的好坏，正确行使表扬和批评、奖励或处罚职权。2、全权处理各厨房的日常业务工作并做好事前工作安排。

3、合理调动，安排各小组组长、厨师、厨工的人员配置。

4、现场检查、督导厨房的各种准备工作。

工作职责：

1、根据酒店的特点和要求，制定零餐和宴会菜单。

2、制定厨房的操作规程及岗位职责、确保厨房工作正常进行。

3、巡视检查厨房工作状况，合理安排人力及技术力量，统筹各个工作环节。

4、检查厨房设备运转状况和厨具、用具的使用状况，制定年度订购计划。

5、根据不一样季节和重大节日组织特色食品节、推出时令菜式，增加花色品种，以促进销售。

6、每日检查厨房卫生，把好食品卫生关，贯彻执行食品卫生法规和厨房卫生制度。

7、定期实施厨师技术培训，组织厨师学习新技术和先进经验。定期或不定期对厨师技术进行考核，制定值班表，评估厨师，对厨师的晋升调动提出意见经批实施。

8、负责保证并不断提高食品质量和餐饮特色、指挥大型和重要宴会的烹调工作，制定菜单，对菜品质量进行现场把关，重要客人可亲手操作。

9、合理调配人员，科学安排操作程序，保证出菜节奏，为服务工作带给良好的基础。

10、负责控制食品和有关劳动力成本，准确掌握原料库存量，了解市场供应状况和价格。根据原料供应和宾客的不一样口味要求，制订菜单和规格、审核厨房的请购单，负责每月厨房盘点工作，经常检查和控制库存食品的质量和数量，防止变质、短缺，合理安排使用食品原料。高档原料的进货和领用务必经厨师长审核或开单才能领发，把好成本核算关。11、负责指导主厨的日常工作，根据客人口味要求，不断改善菜品质量、并协助总经理设计、改善菜单，使之更有吸引力，不断收集、研制新的菜点品种，并持续地方特色风味。12、经常与各部门联系协调、并听取宾客意见，不断改善工作。

三、红案炉子组长

直接领导：厨师长管理范围：炉灶厨师

联系范围：厨房其它各组职权：负责小组考勤，安排本组厨师上岗。

工作职责：

1、协助厨师长制作菜单，懂得成本核算和菜肴的销售价。

2、熟练地烹制厨房能够带给的季节、月、周、日特色菜。

3、检查督导组内所有厨师的仪容、仪表及工作服。协助厨师长培训厨师，指导新厨师按厨房的程序工作。

4、开餐前检查所有烹饪原料是否准备妥当，检查炉头各岗位的准备工作。

5、负责零点、餐、宴会及团体餐的出菜顺序、烹调工作，与烧烤、切配、打荷、汤锅及面点厨师搞好协作。

6、掌握各种原料的名称，产地，出菜使用率、用法和制作方法，分派下属领取当日厨房所需要的原料。

7、向厨师长汇报厨房工作，并提出推荐，如厨房人员问题，厨房食品卫生质量问题，当天厨房所不能带给的菜品，食品原料的采购问题，客人对食品投诉及要求、季节、月、周、日、厨房的特色创新菜式。第二天原料申购。

8、工作完毕后，应负责检查厨具、用具是否整齐清洁，保证一切烹饪原料安全贮存、场所卫生干净、各种能源开关如水、电、气、油等是否安全关掉。

四、红案炉子厨师

直接领导：红案组长联系范围：传菜员、管事组

工作职责：

1、负责零餐及宴会菜肴的烹制，满足客人对食品提出的特殊烹饪要求。2、熟练地烹制厨房带给的各类菜肴。

3、按组长的要求，填写领料单经厨师长签字，领取每日货物。

4、负责制作当天所需氽煮食品及半成品的准备工作，配制各种调料。

5、上班后，准备好所有炉头必用的生产工具，如铁锅、勺、铲、毛巾、竹刷、漏勺等。

6、开餐完毕后，清洗所有炉头生产工具，摆放整齐。原料收藏、环境卫生的清洁、能源的关掉。

7、理解上级的其它任务。

五、红案墩子组长

直接领导：厨师长管理范围：打荷厨师、墩子厨师

联系范围：前厅、厨房各组工作职权：负责本组考勤、工作安排

工作职责：

1、负责对洗涤初加工后的肉类、禽类、水产品及野味蔬菜原料的加工(切片、丝、丁、块、花形等)。

2、熟悉菜谱上各种菜品原材料、并针对其原料进行加工，安排打荷厨师做好菜肴所需的装饰，菜品餐具的配置，确保开餐的正常供应。

3、努力提高配菜质量及速度，做到忙而不乱。

4、接到传菜组的点菜后，按“先到先制，先难后简，先荤后素”的原则配菜。

5、如遇所供菜品原料用完，应及时通知传菜组，再由服务员告知客人。避免引起客人的误会。

6、对点菜单，菜名不清楚的必须要查清配菜，以免错配。严格遵守“见单配菜，无单不配”的原则，配餐后保管好配菜单、以便核查。

其它工作职责及操作流程详见公司厨政管理。

**有关厨房工作计划书厨房工作计划书范文范本三**

尊敬的领导：

您好!

生病对于我们做厨师的来说是一个非常不好的`消息，因为我们要为客户做菜，在这过程中不能够做好防护，为了大家的安全，我想辞职，等我好了之后在工作。

虽然我的病不严重，但是却也不容小觑，所以我选择辞职，对很多人来说生病只要熬一熬就能挺过去了，如果是其他岗位还行，但是作为一个厨师，我不能这样做，因为一旦这样做了影响是非常恶劣的，不但会影响到酒店，的神韵，同样自己也不好受，离开岗位去接受治疗，这样做对彼此双方都非常好，对于突然空出来的厨师席位，还需要酒店及时寻找合适的人来接替我的工作。

我大概治疗需要至少一个月，但是我们酒店不能缺少厨师，所以就算我请假也是不行的，毕竟我不在岗位上，酒店必须要找一个合适的来岗位上继续主厨，我们酒店厨房虽然人数够了，但是真正的主厨人，还是不够很多都是一些学徒，和有一些没有多少经验的新厨师，他们的能力还待提升，所以并不足以担任主厨的职位，这还需要酒店寻找。

家人对我也非常担忧，毕竟我不是一个人，身体不适也已经有很长时间，这次身体负担不住，就需要我及时去解决，解决了这次问题我就能够避免再次出现相同的情况，但想要养好病短时间是不能到岗位上继续工作了，所以选择辞职也是我不得已的一个选择。

我经常会在想，如果我一直都这样对自己来说是一分负担也是不负责，我不能一直都不把自己的安全放心上着也是对家人的不负责，我需要照顾家人，有父母需要照顾，有妻儿需要养育，如果一直这样耽搁下去影响是非常大的，我也不希望自己早逝，留下父母妻儿，所以我选择辞职，进入医院哪怕多花些前也要以绝后患，避免自己老是发生这样矛盾的病情，但对于酒店我就只能抱歉了，不能继续坚持在岗位上了，但愿酒店会越来越好。

辞职人：xxx

20\_年x月x日

**有关厨房工作计划书厨房工作计划书范文范本四**

老式的抽烟扇嗡嗡作响，嗞啦声是油与锅的碰撞，同厨具的乒乓声交织，就成了外婆的厨房。

于我而言，那是一个奇妙而又令我心之神往的地方。蔬菜在砧板上被刀刃剁成碎块，接着倒进锅里失去水分，同调料发生某些神奇的反应之后，佳肴就出来了！闻着那诱人的香味，我感觉自己的唾液腺已经分泌到了极点，仿佛听到了肚子咕咕的声音。而此时，外婆就站在一旁慈祥地笑看着我那副馋样儿，又无可奈何似的叹着“好吃鬼”、“小馋猫”云云。

“外婆，我想学做菜！”终于到了大点的时候，我喊出了一直想反抗的话。因为每次我想自己做饭时，外婆总会用年龄拒绝我。可每当外婆炒菜时，我总会默默地站在一旁看着外婆翻炒的动作，心里想象着未来的某一天，我也能像外婆那样挥着锅铲做出一道道佳肴，那该有多神气！终于这天，我喊出了这句话。

外婆坐在沙发上，笑眯眯地看着我说：“娃儿长大了，想自己做饭了。可以的，可以教你的。你想做什么？”“煎蛋。”我都没想就一口答道。“煎蛋啊，简单，不过我做的不是很好，你爸爸做的味道才叫好呐！”外婆若有所思地喃喃道，“等下次你爸爸回来就叫他再教你一次吧，你先跟我学简单点儿。”我不停地点头，如小鸡琢米般，生怕外婆改变主意，那我的“煎蛋梦”就泡汤了。打蛋、搅拌、倒油、翻面……不一会儿，在外婆的耐心指导下，美味的煎蛋就出炉了！我开心地咬下一口，心里充满了自豪与喜悦——这是我亲手做的煎鸡蛋。

外婆的厨房里可不止这些，凉粉、油茶、烧菜还有烧鱼诸多美味的菜肴也是为我们一家所喜爱。而如今也令在外地读书的我回味无穷——因为那对于现在的我来说，不仅是美味，更有家的味道！

但美好的总是那么短暂，外婆因为某些缘故不得不回老家修养，这意味着厨房里不会再有外婆的身影，我不会再有机会吃到外婆做的饭了！不仅如此，我与外婆十几年的感情也不得不割舍。魂牵梦萦的是外婆的身影，那苍老的容颜在我心头挥之不去。

这次春节有机会回了趟老家，看到外婆逐渐弯下的背，我不知是我长大了还是你又老了，但你消瘦得只剩粗糙的皮的骨头不只是硌手，更让我心疼，泪是不止地湿润了眼眶。

外婆，我又有点想你了，不只有你做的菜！

外婆，我想再去一次有你在的厨房！

**有关厨房工作计划书厨房工作计划书范文范本五**

厨房为了向客人及时地提供各种优质产品，保证满足客人的一切需求，对产品的质量管理有不可避免的职责。对此，制定本计划：

一、据菜和产品安排厨师班组，各班组在厨师长和主厨的领导下进行工作，并对各自的烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证质量。

二、各班组必须服从领导，按菜谱、菜单和特菜及预订菜肴的切配烹调。上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量。

三、加工原料坚持先进、先出的原则原料的领用、备货、涨发必须认真细致，分档取料要合理化使物尽所用。冰箱仪器摆放整齐、生熟分开，每天进行整理，防止食品变质，发现变质食品不准加工出售，应报厨师长处理。

四、坚持饭菜不合质量不上，不合数量不上，盛器不洁不上，不尊重宗教信仰不上的原则。特别是花色菜，火功菜认真对待，不任意改变风味特点，严格按顺序和宾客要求掌握出菜时间。

五、严格把好食品卫生关，从进货、领料、烹调制作 都严格检查，防止食物污染。严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。

六、为杜绝菜品质量不合格的问题，对厨师进行编号，署名制度，进行跟踪服务，促使厨师在烹制中下足功夫确保产品质量。

七、随时根据市场需求的变化和顾客对菜品提出的要求，对菜品进行局部的修整和完善，提高菜品的质量，使菜品色、香、味、型更适合人们口味的变化。

**有关厨房工作计划书厨房工作计划书范文范本六**

聘用单位(简称甲方)：身份证号：

厨师(受聘人)：(简称乙方)身份证号：

根据劳动局，民政局及烹饮协会的有关法规条文，经甲，乙双方协商，一致同意签订本协议书，以供共同信守执行。

一.甲方将座落于市(县.区)地段的厨房给乙方做技术和管理工作，职务为，有效期为年月日止。

二.甲方每月付给乙方工资：人民币元，(大写：万千百元整)。每月号为支付上月工资发放日。甲方不得以任何理由拖欠，如甲方拖欠工资自每月的工资发放日起7日后，乙方则无需再遵守本协议，并可要求甲方支付乙方全部工资(上月未发工资加本月实做天数的工资)。如协议未果，乙方有权向劳动仲裁机关申请仲裁解决。

三.在乙方工作期间中，甲方有义务为乙方提供必需的工作条件和约定的生活待遇《包括免费提供乙方的食宿》。如对乙方安排烹调技术的所异议，可及时向乙方提出，乙方应及时改进，达到双方满意。乙方在工作期间期应遵守甲方制定的文明规章制度。甲方在营业期间若生意红火，增收营业额，应相应增加乙方工资。

四.乙方自行组织及安排厨房工作分配，管理，厨房内洗碗工，洗菜，煮饭由甲方承担工资工作。乙方为了保证出品，并对甲方清洗，清洁，煮饭进行监督。

五.乙方为了保证质量出品，并对甲方采购进行要求(乙方会明确指导甲方对菜品调料干货进行检验)甲方进行采购质量不行不收货，数量不够不收货，严格把好质量关，并希望甲方采购配合厨房工作。

六.乙方需给甲方明确指导工作，以免甲方铺张浪费。

八.乙方工作人员患病因需要妥当安排工作，保证甲方正常营业运转。

七.甲，乙方欲解除本协议，一方应以书面形式提早30日向另一方提出，以便安排工作，否则，一方应加倍赔偿另一方相对应的经济(公费)损失。

八.本协议未尽事宜，甲，乙方双方按照有关规定，本着互相谅解的精神，共同协商处理，如协商未果，按原则协议执行。

九.本合同期限届满，劳动合同即终止。双方当事人在本合同期满前30日向对方表示续订意向，甲乙双方经协商同意，可以续订劳动合同，如协商未果，则合同到期本协议自动失效。

十.本协议一式两份，甲，乙方双方各执一份。双方签名盖章(手印)后生效。同时产生法律效力。

十一.乙方患病或非工负伤，疾病救济费和医疗费用等待遇按照国家有关规定执行。

十二.本协议条款如与国家法律，法规相抵触时，以国家法律，法规为准。

甲方：签名盖章(手印)乙方：签名盖章

聘用单位：

(简称甲方)、身份证号：

承包厨房者(受聘人)：

**有关厨房工作计划书厨房工作计划书范文范本七**

1、热爱本职工作，注重职业道德，自觉维护餐厅的声誉，爱护酒店公共财产，必须服从厨师长的工作分配。

2、按时上下班，不迟到、不早退、不离岗、不串岗，正常上班时间上午9点，下午4:30分，迟到5分钟之内罚5元，5分钟后每分钟罚2元，半小后根据情况待遇高低处罚。

3、工作服穿戴整齐（工衣、工帽）保持干净、整洁，如发现不戴帽子的每次给予5元的罚款（厨师长另外），工作服特脏不讲究的第一次通知，第二次警告，第三次加倍罚10元。

4、一律不准穿短裤、拖鞋上班，如发现每次给予10元的罚款。

5、厨房重地严禁抽烟，如发现一次每次罚5元，不准进入大厅逗留、闲聊、吸烟等（厨师长除外）。

6、所有必须节约用水、用电、油、燃料等，注意消防安全，特别是值班员工要做到人走灯灭、水停、门关，所有厨房燃料关好阀门，各种菜式收捡好方可下班，如发现菜品误捡，油阀没关等现象，值班人员和主配一起处罚每人次罚20元（主配罚10元），严重影响工作正常操作的加倍处罚。

7、不准吵闹、打架、拉帮结派，影响厨房整体的团结友好，不得偷窃或私拿餐厅或他人的财产，如发现每人次罚20-200元（严重者交给公安部门处理）。

8、各种成品或上桌的菜品除了打荷员和厨师长品尝外，其它的厨房人员不得随便品尝，如发现一次给予20元的罚款。

9、厨房工作人员充分做好餐前准备，保证出品质量，提高上菜速度，如出现菜品令客人不满意打下来，厨房追究当事人责任，按菜谱成本价买单。

10、煮饭勤杂工煮饭时要认真仔细淘洗干净，不能出现生饭的现象，避免饭里有砂、石头、谷子、老鼠屎等杂物，如有客人投诉，按情况是否严重给予5-50元的罚款。

11、洗菜勤杂工保证蔬菜清洗干净，按照一拣、二洗、三过清、四整齐摆放的程序清洗各种蔬菜，如有各种蔬菜上桌被客人打下来，说有虫、草、头发、砂子、黄叶等杂物，洗菜员按菜谱成本价买单。

12、洗碗勤杂工注意各种厨具轻拿轻放，避免餐具损坏、打破等现象，保证餐具清洗干净、卫生，损坏餐具按进价赔偿，自觉主动报告厨师长打破的餐具，如不报加倍处罚。

**有关厨房工作计划书厨房工作计划书范文范本八**

甲方：

乙方：

经双方友好协商，现就厨房承包事项达成协议如下：

一、甲方权力与职责

1、甲方把 厨房承包给乙方管理、运作，并聘请乙方工作人员为该厨房总厨师长，聘期为 年，即从 年 月 日起至年 月 日止，其中试用期为三个月，即从 年 月 日起至 年 月 日止，期满如需继续聘用，必须另行签订协议。

2、甲方应按经营需要确保厨房原材料的供应。

3、甲方免费提供乙方工作餐、宿舍。

4、乙方每月总工资为人民币 元，每月 日 日发放上月工资，乙方提供工资打款建设人民银行帐号 。日后根据营业情况需增减人员，再考虑增减工资总额。甲乙双方在试用期过后根据经营情况定出合理的营业指标，在经营指标完成的情况下，乙方享受现有的工资，超额予以奖励，未完成则适当的进行工资下浮。

5、甲方给予乙方工作人员每月 天休班，在不影响正常营业情况下，由乙方合理安排，在工作繁忙时，乙方不准休假。

6、甲方有权根据甲方管理制度对乙方进行日常管理，若乙方人员违反甲方管理制度甲方有权给予处罚。

二、乙方权力与职责

乙方须保证至少 人到甲方厨房工作(其中炒锅 人、砧板 人、凉菜 人、面点 人、打荷 人)，乙方人员需技术过硬，保证出品质量，要求总厨，头锅、头砧要达到国家厨师一级水平，其它厨师也要达到国家二级厨师水平。

甲方：

乙方：

年月日

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！