# 最新春季厨房工作计划(12篇)

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2025-04-21

*春季厨房工作计划一1楼的出品主要以\"快\"为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以\"稳住1楼\"为出发点，而在二、3楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制定出规范菜式的...*

**春季厨房工作计划一**

1楼的出品主要以\"快\"为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以\"稳住1楼\"为出发点，而在二、3楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制定出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。

计划在20xx年的x月份――x月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。x―x月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，x月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在xx良好社会形象，从而争取更多的客源。

服务作为餐饮的第二大核心产品，20xx年我们将紧紧围绕酒店\"xxx\"这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。1楼的`服务仍然以\"快\"、\"准\"、\"灵\"为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。

2楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。

3楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出\"情\"字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建立以3楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的机会认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为xx%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。

不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力来实现部门更多的利润。

新的一年，新的目标，我部将在酒店领导班子的正确领导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取创造出更好的成绩。

**春季厨房工作计划二**

新的一年，新动态，在20xx年的工作中我部将紧紧围绕利润这一核心目标，从菜式出品，服务质量，成本控制，营销创新等方面着力打造情满xx，舒适家园这一品牌战略，开创酒店餐饮新的局面，具体工作如下：

一楼的出品主要以快为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以稳住一楼为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。计划在20xx年的三月份――四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6―9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在xx良好社会形象，从而争取更多的客源。

服务作为餐饮的第二大核心产品，20xx年我们将紧紧围绕酒店情满xx，舒适家园这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的\'基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。一楼的服务仍然以快、准、灵为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出情字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的机会认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。

不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力来实现部门更多的利润。

新的一年，新的目标，我部将在酒店领导班子的正确领导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取创造出更好的成绩

**春季厨房工作计划三**

现如今我公司韩园韩国料理以在苏州韩餐界远近闻名，为了让公司在目前的基础上能走得更远更好，将工作更加规范化，制度化，程序化，本人针对厨房有以下计划、

1、内在的质量、对于从中央厨房输送到湖东店的每种调料及肉类要细心检查肉类质量和调料的味道和日期，定要先进先用，有问题需及时和中央厨房沟通。

2、外在的质量、严把每道菜品的质量，对于每一道上到客人面前的菜做到尽善，尽美，对菜品的搭配，份量，温度以及盘边卫生严守把关，尽量避免菜品内出现异物，杂物！肉类的摆法及花纹搭配使用，严禁肉上带冰带水与变死色的肉品！菜品出现问题，应正确对待和重视，以及及时找出原因，需对制作人员提高对于菜品质量的意识，不断提升菜品的质量。

1、对于出菜的顺序应按照单子上时间的先后去制作餐品，对于个别特殊的单子，应及时出品，保证客人的需求、

2、因我店主打经营烤肉类，必须要让每一位客人吃到好吃特色的烤肉，而不窜味，肉部应必须按照前厅烤肉顺序出菜，保证肉的口感和质量。

3、中午营业时间段类，主食类较多，汤部对于出菜的速度应在提升，特殊情况高峰期阶段由我来进入厨房制作产品，及时的让客人在相对的时间内用餐。

1、从食材的\'保存上入手，合理计算每天的用量和预估第二天进货采购的数量，通过一菜一表来规范的控制使用食材的多少，让每个厨师养成一个成本意识，不浪费是最大的控制和节约成本，对原材料和边角料的合理使用，做到物尽其用！需注意象茼蒿，生菜和豆腐之类保鲜期不是很长的食材定要做到先进先用！

2、严格监督肉部师傅剔肉的技术及培训。有效的提高每一样肉的成品率

1、定期清扫各部门区域卫生，及死角，墙角，保证无异味。无油迹

2、工作结束后工具用具，工作台面，地面清理干净。

3、每日例会需检查每位厨房人员的个人卫生，如头发，胡子，指甲，工装，进入厨房必须做到工装鞋帽子整洁！

对每天用的水，电，天然气的使用严格合理使用，对每个厨师加强能源节约的意识，定做到人走水关，菜走煤气关，无菜排风关！！

1、定期维护保养工作主要以部门的使用，操作人员为主来执行，有问题需及时报修，以不断提高部门对设备的安全正常使用！如各部门冰箱，排风，葱丝机必须一周一次彻底清洗！

2、刀具是每个厨师必不可少的伙伴，合理的保养刀具，可以有效的提高厨师的工作效率和速度，延长刀的寿命经常磨刀、锋利的刀比钝刀更安全，锋利的刀切东西时，用的力气小，不容易打滑，手也不容易累！

**春季厨房工作计划四**

首先感谢\*\*给我一个能展现自己能力的机会！

我在\*\*宾馆工作快\*\*的时间，在这段期间里，发现了很多工作上的问题，我会在以后的工作中一一解决！我的工作计划如下：

根据工作发展的需要，调整一部分人员，吸引一些技术水平高，思想品德好的员工，添加新鲜血液，提高厨房团队的技术能力！

菜品统一标准，主要对原料的\'加工规定用量多少、成形规格、质量标准、对具体菜肴切配规定质量和数量。对成品规定调味汁比例、盛器规格和盘饰等。每个人 必须对自己的出品质量负责，各档口负责人必须对本档口的出品质量承担责任，哪个环节出现质量问题，就把哪个环节作为重点来检查，逐步杜绝出品质量问题，不断提高出品质量。

新菜的研发我个人认为有三点：第一，是口味，菜品的口味必须是独特的，第二，原料，菜品的原料搭配必须是独特的，第三，器皿，菜品的盛装器皿必须是独特的！只有这样客人才会下决心留下来消费。并且随时根据市场需求的变化和顾客对菜品提出的要求，对菜品进行研发和完善，每月初推出十道新菜，包括特色菜、家常菜、主打菜等，而且要提高菜品的质量，使菜品色、香、味、型更适合客人口味的变化。

主要有加工过程的控制，切配过程的控制，烹调过程的控制，日用品的控制，并且对展台菜的价格、宴会菜单进行合理的制订，每天采购的价格单都要有一份，要每天了解市场动态，对菜品的价格及时做出调整。近期准备在不影响客人消费的前提下，把电脑中的菜价整体做一次成本核算，力争把成本率控制在40%―45%之间。

民以食为天，食以洁为本，厨房卫生的好坏会直接影响宾馆的信誉和知名度，所以我制定了三大类的管理制度：

1，坚决执行《食品卫生法》，杜绝中毒事故发生，对客人的身体健康负责。每个月总结一下厨房有哪些食品卫生安全隐患需要注意，再给大家培训一次！

2，实行区域分工、包干负责、落实到人的方法，这样每个人的责任心都会提高，厨房的卫生也随之提高。

3，加强个人卫生管理

敦促大家在日常工作中对自己个人卫生的要求，如：头发、指甲、等！

以上各项计划的实施，需要全体厨房员工的共同努力，更需要\*\*的信任和支持， 请\*\*放心，我会在以后的工作中，加倍学习，努力工作，不辜负您对我的期望！

**春季厨房工作计划五**

1、库存商品尽可能在进场前用完，先用完，避免过度变质和过期。

2、在不影响菜品口感的情况下，减少油脂的用量，使菜品更加清爽，降低成本。

3、尽量充分利用原材料。在开发菜品的基础上，各部门边角料相辅相成，互相利用。

2、能源：禁止长流水，定时开启风扇，工作不忙时集中处理时间，尽可能节约能源。

与去年同期相比，节气2万元，节电2万元，节水3000元，营业收入多150万。

3、安全：严格执行《食品安全法，消防法》，切实做好食品卫生安全工作，做好食品加工的各个环节，正确使用和登记食品添加剂，禁止使用三非和过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持生熟冰箱分开，加盖加膜。标签上明确注明特殊情况下已经相关行政管理部门验收合格。坚持公司的原则――成立以厨师、经理、部门负责人为主导的自检小组，每天对厨房食品卫生、消防、员工gfd进行检查和跟踪。做得好的和做得不好的部门和个人应该得到相应的`惩罚和奖励。并且每月评比、张贴、宣传都与浮动挂钩。增加员工生产、个人安全培训及相关教育，并正确引导；在消防方面，定期培训并聘请专业人士讲解和实践，让员工做到全民消防。

4、菜品：菜品是企业的生命力。感谢公司对我的关心――还有我的个人培训，我出去做了很多检查，让我对菜品有了更多的了解，提升了自己。――始终坚持菜品如人品的原则，灌输员工认真做好每一道菜。作为厨师，严格控制菜品质量，定期对所有员工进行培训，对差的部门和个人分别进行培训和指导。时刻以身作则，坚持每天亲自下厨，带动员工，提高对产品的责任感。每月定期推出新菜品，稳定客户，吸引更多客户，提高更多效益。厨房认真听取前厅的意见和顾客反馈的意见。总结日常生产问题，并在日常会议中及时改进，以促进菜肴的稳定性和适口性。严格执行公司的退餐制度和程序，尽量减少不必要的退餐，让客人开心满意。

根据上半年的工作，下半年的工作计划如下：

1、牢记集团公司，配合前厅部经理特别注意，做好自我管理。

2、努力带领你的团队在菜品上努力，说没有永恒的特色，只有不断的创新，努力用老菜品吸引新客户，用新菜品吸引回头客。

加强食品卫生安全监督管理，强化食品添加剂五大专业管理，强化部门责任制，进一步提高员工的节约意识，力争下半年创造更好的经济效益。

**春季厨房工作计划六**

指导思想：

后勤工作是幼儿园管理和教育的基础。在幼儿园领导的关心和支持下，在教师的`积极配合下，园区建筑和园区环境在原有的基础上发生了更大的变化。认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》，做好后勤工作，确保供应，明确责任，分工到人，认真做好卫生保健、财务工作、食堂工作、境绿化管理。

具体工作如下：

1.坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园做实事，做好事。

2好学年预算、决算审核、检查监督工作，严格执行财务制度和财务制度。

3、财务制度严格，分工明确。所有财务支出必须在校长的统一安排下进行。每张发票必须由校长签字，并每学期审查一次财务账户。

4、会计坚持每月报告结算报表，使校长能够掌握资金情况，合理安排资金。

1.及时采购和更新教学用品、办公用品和教学玩具，并根据园区特点制作各班教学用品和环境布局材料。

2、做好幼儿园维护工作，经常检查大、中、小玩具，消除不安全因素，及时维护幼儿园门窗、玻璃、自来水等。

3.做好幼儿园的保健工作，经常对儿童玩具、被子和宿舍进行消毒。并记录消毒。各班教师要配合保健老师做好工作。

1.管理好花卉、树木、草坪和果园。在草坪生长期，要保护好草坪，使其生长良好。同时，要加强施肥，增加一些花木，使校园常青、芳香、美化。教育孩子们照顾幼儿园的每一棵树和每一棵树。公园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美观，美化、绿化、净化，充满童趣。

2.加强幼儿园卫生环境管理。整个校园内外分工到人，各活动室由班主任负责，一天一小扫，一周一大扫，保证干净整洁，窗户干净整洁，室内外无纸屑、痰迹、杂物，各种用具摆放整齐，清洁区无杂草。

**春季厨房工作计划七**

1、双方确定合作模式，签订合作合同，派人进驻。

2、业前筹备、厨房格局分布及功能设计

◆热菜烹调间

◆凉菜间及各间室

◆风味档口

3、了解当地人饮食习惯并考察酒店，制定菜品定位

◆菜系定位

◆菜品价格定位

◆口味定位

◆餐具器皿定位

◆原料定位

◆菜品宣传定位

◆菜品分类定位

◆人员配置定位

4、编制部门组织架构及人员配置计划

◆组织架构管理图

◆人员分组定岗

◆岗位工资细化分配

◆招聘时间、招聘要求

◆各岗位人员依次到岗时间

5、制定厨房管理制度与各岗位工作流程

◆各项管理制度及要求

◆岗位职责

◆各岗位工作流程

◆部门衔接流程

6、对厨房设备、设施、用品、用具进行招标考察，了解封存资料，以利于后期验货

◆设备、设施的规格要求、台数、位置

◆用品、用具、规格要求、数量

7、制定厨房海鲜池管理制度及工作流程

◆管理制度

◆岗位职责

◆工作流程

◆衔接流程

8、考察原材料市场，提前联系货源及部分特殊原料，并与供货商建立联系，成立档案

◆海鲜市场

◆蔬菜市场

◆肉禽市场

◆米面粮油市场

◆干调、冰鲜市场

9、总结市场考察

◆确定货源产地的优越

◆成立供货档案

◆确定初步进货渠道

10、制定菜单并作出菜品质量标准

◆凉菜、热菜、面食及各风味

◆菜品组合（原料组合）

◆菜品投料标准成本卡11、计划厨房所需菜品原料及海鲜池海鲜品种

◆厨房原料、调料、干料、冻品、蔬菜等

◆海鲜池贝类、虾类、鱼类、软体类、冰鲜类等

◆制定原料标准、数量、具体要求，报采购部市场询价

12、制定全员菜品知识培训内容

◆菜系组合、简介与风味形成◆风味菜式与品牌菜肴

◆菜系经营定位

◆菜品烹调技法与口味特点

◆海鲜原料知识与最佳烹调方法

13、酒店厨师长、海鲜池主管及部分主要岗位人员到位，并参与实质性工作

◆了解本地餐饮市场

◆根据工程进展情况、结合部门工作进度，制定各项工作计划

◆参与厨房和海鲜池设备及机组的安装工作及工作方案

14、编制部门的员工培训计划及内容

◆仪容、仪表、素质要求

◆卫生知识（五四制）与卫生防疫

◆安全防火初略

◆食品环境与卫生标准

◆工作日程与交接流程

◆安全操作与注意事项（水、电、气使用）

◆菜品分岗讲解、员工分工培训

◆岗位技能专业技术

◆部门管理制度

◆分组针对菜品内容培训

◆菜品演示定位培训

◆全程纵向与横向演习

◆划分各班组及各线工作区域

◆综合考核规定

◆进入场地开规定

◆全程模拟演习规定

15、配合酒店制定部门安全消防制度及消防器具

◆部门应配消防器具

◆消防器具的使用及注意事项

16、配合酒店招聘部分厨工并面试，作出聘用决定

◆定岗定人招聘

◆聘用决定及上岗时间

17、员工进入并分组定岗，按计划实施培训

◆全员培训

◆分组培训

◆定岗培训

18、定期对厨房的装修工程和设备安装予以监督和提出要求

◆根据工程图纸进展

◆客观因素和特殊原因

19、对厨房和海鲜池的.设施试运行，并作出验收决定

◆安装位置与质量要求

◆设备运行情况

20、海鲜池放水洗刷、消毒、对水、珊瑚沙的洗涤填充

◆分区（冰鲜、活鲜、干养）

◆定缸（贝类、鱼类、虾类、蟹类）

21、组织主要人员对本地的原料市场及有代表性的酒店考察

◆原料市场（海鲜、蔬菜、粮油、干调）

◆餐饮市场（代表性酒店）

22、配合电脑人员对厨房菜品进行分组输入

◆海鲜池原料

◆厨房菜品

◆特价菜品及特殊要求

23、对酒店厨房和海鲜池装修进行验收，并作出验收决定

◆符合前期定稿方案

◆达到预期效果

24、全员培训结束后考核，进入现场开荒，划分各组区域

◆全员一次开荒

◆班组二次开荒

◆部门卫生检查

25、配合采购部对部分原料和特殊原料进行采购、验收储存

◆异地采购（海鲜）

◆本地采购（蔬菜、粮油等）

26、确定菜单和开业宴请菜品

◆零点菜品

◆各类标准菜单

◆开业宴请菜单

27、所有原材料购齐，到位验收，开始试菜，请有关人员品尝

◆海鲜品种

◆厨房菜品原料

28、开业宴请、小规模接待

29、根据开业后就餐情况及客人反馈信息，调整部分菜品，逐步达到酒店要求与客人要求相吻合。

30、监督、规范部分菜品的烹调方法，使菜达到一致出品价。

31、制订、修改部分宴会菜单，消耗库存及特殊原料，合理控制毛利。

32、根据海鲜销售排行榜和客人反馈信息，调整部分海鲜品种。

33、对开业前分配的班组及值班人员进行小规模的调整，使其逐渐规范，达到最佳状态。

**春季厨房工作计划八**

“民以食为天，食以安为先”。安全的问题是非常重要的。因此，对于加强食堂工作管理，对于食堂从业人员进行有计划的、经常性的食品卫生安全知识的培训，也是食堂管理工作的重要组成部分。为了规范幼儿园食品卫生管理，预防幼儿园食物中毒事故发生，确保师生身体健康，特制定本计划：

为了进一步提高我园食堂从业人员的综合素质，对食品安全卫生知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，应预防在先，防患于未然。为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力。通过培训，要提高我园食堂从业人员的素质，加强食堂人员的安全意识，使其高质量地为幼儿园保教工作服务。在日常操作中更加严谨、规范，工作水平更上一层楼。让每一位师幼吃的放心、舒心、开心，为我园的.后勤安全工作提供有力的保障。

中华人民共和国教育部令第14号《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》、食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识、各项卫生管理制度及岗位职责。

每学期安排两次培训和钻研。（根据我园食堂的具体情况，从2月份开始钻研，具体安排附后）

一、参加上级有关部门组织的食品卫生安全教育及岗位技能培训，严格执行食品卫生法，严防卫生事故的发生。

二、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。

三、每学期至少定期组织一次食堂人员岗位练兵或技能竞赛活动，以保证从业人员不断适应发展的需要。

四、从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和服务水平。

五、对业务骨干和进步明显的人员给予适当的奖励，鼓励其学业务、学技术，提高服务质量。

**春季厨房工作计划九**

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。

**春季厨房工作计划篇十**

“民以食为天，食以安为先”。安全的问题是非常重要的。因此，对于加强食堂工作管理，对于食堂从业人员进行有计划的、经常性的食品卫生安全知识的培训，也是食堂管理工作的重要组成部分。为了规范幼儿园食品卫生管理，预防幼儿园食物中毒事故发生，确保师生身体健康，特制定本计划：

为了进一步提高我园食堂从业人员的综合素质，对食品安全卫生知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，应预防在先，防患于未然。为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力。通过培训，要提高我园食堂从业人员的素质，加强食堂人员的安全意识，使其高质量地为幼儿园保教工作服务。在日常操作中更加严谨、规范，工作水平更上一层楼。让每一位师幼吃的放心、舒心、开心，为我园的\'后勤安全工作提供有力的保障。

中华人民共和国教育部令第14号 《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》、食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识、各项卫生管理制度及岗位职责。

每学期安排两次培训和学习。（根据我园食堂的具体情况，从2月份开始学习，具体安排附后）

1、参加上级有关部门组织的食品卫生安全教育及岗位技能培训，严格执行食品卫生法，严防卫生事故的发生。

2、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。

3、每学期至少定期组织一次食堂人员岗位练兵或技能竞赛活动，以保证从业人员不断适应发展的需要。

4、从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和服务水平。

5、对业务骨干和进步明显的人员给予适当的奖励，鼓励其学业务、学技术，提高服务质量。

**春季厨房工作计划篇十一**

厨房生产控制是对生产质量、产品成本、制作规范，在三个流程中加以检查指导，随时消除一切生产性误差。保证达到预期的成本标准，消除一切生产性浪费，保证员工都按制作规范操作，形成最佳的生产秩序和流程，计划如下：

1、 对菜谱、菜单进行标准、标最化制订。

2、 对三个流程的产品制作标准加以规格化，包括加工规格、配份规格、烹调规格、加工规格主要对原料的加工规定用量要求，成形规格、质量标准。

3、 按生产流程实行程序控制，每一道流程生产者，对上一道流程的食品质量，实行严格的检查控制，不合标准的要及时提出，帮助前延程序纠正。使整个产品在生产的每个过程都受到监控。

4、 按厨房的生产分工，实行责任控制法。每个岗位都担任着一个方面的工作，岗位责任要体现生产责任。首先每个员工必须对自己的生产质量负责。其次，各部门负责人必须对本部门的生产质量实行检查控制，并对本部门的生产问题承担责任，把好菜品质量关，对菜肴产品的质量和整个厨房生产负责。

5、 对那些经常和容易出现生产问题的环节或部门，作为控制的重点，这些重点是不固定的，哪个时期，哪个环节出现质量问题，就把哪个环节作为重点来检查控制，随着重点的转移，逐步杜绝生产质量问题，不断提高生产水平，向新的标准迈进。

厨房产品质量管理计划

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，对产品的质理管理有不可避免的职责。对此，制订本计划：

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，应报总厨处理。

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。尤其是花色菜，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，对厨师炒菜流程进行跟踪服务，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。

**春季厨房工作计划篇十二**

1.制定合理膳食食谱。广泛听取家长、老师、专家的意见，根据幼儿的特点制定科学、合理的食谱，尽量增加食物的种类和数量，确保营养均衡，做到粗细、咸甜、希稠合理搭配。

2.严格保证厨房的卫生管理。厨房每天一打扫，一周一打扫厨，要经常消毒，餐具要经过“一冲、二洗、三消毒”的程序。生熟餐具要分离，厨房工作人员进厨房前要换衣消毒。

3.做好食物储备与储藏。食物应有专门人员负责，不同食物要分离，做好食物的取样，保证最佳食用日期。

4.做好采购工作，力求采购到最新鲜的食物，把幼儿的健康与营养放在首要位置。

5.要保证水的供应，尤其是开水的.供应，保证幼儿每天摄入足够的水分。

每个工作人员在工作之前都要进行严格的选拔与培训，合格的才能上岗。同时，提高工作人员的食品安全意识，杜绝食物中毒现象的发生。

对于做得好的员工要适时地进行奖励一下，做的不好的要适当的批评一下，一次来提高员工的工作积极性

做出更美味的、适合幼儿的食物，保证幼儿的营养与膳食，提高幼儿的身体素质。

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！