# 厨房主要工作计划怎么写(通用33篇)

来源：网络 作者：雨后彩虹 更新时间：2024-03-25

*厨房主要工作计划怎么写1到公司已有一年时间，在此期间为适应本岗位的需要，我不断学习新的知识及技能，力求将工作做得更好更出色。经过这段时间的不懈努力，在工作技巧、技能方面都有了一定的提高，同时，也收获了不少的经验和教训，在此基础之上从而使每一...*

**厨房主要工作计划怎么写1**

到公司已有一年时间，在此期间为适应本岗位的需要，我不断学习新的知识及技能，力求将工作做得更好更出色。经过这段时间的不懈努力，在工作技巧、技能方面都有了一定的提高，同时，也收获了不少的经验和教训，在此基础之上从而使每一项工作都能完成得还算可以吧。

一眨眼我们又踏进20xx年了。新的一年，每个人都有新理想、新目标，为能逐一实现它们，现将新年工作做如下计划：

5、日常工作方面，坚持不迟到不早退，听从\*\*吩咐，学会管理自己的情绪，及时调整自己的工作态度，及时并保质保量地完成工作任务；积极主动地协助其他部门\*\*及同事。

>it个人工作计划篇二

您好！来公司实习已经有快一个月了，时间虽然不长，但是从我个人角度来讲，在思想上似乎已经经历了很多次反复的琢磨、修正和重新定位。

上周五下午我看了两位就要通过转正的PLC工作部员工的工作报告，触动了我写下今天的这份文稿，其中小杨写道：“在这几个月里，无论是工作还是生活上，……，因为对工作目标的不明确，所以在工作上存在一些失误，因为工作分工的不明确，所以对工作很迷茫，不知道究竟做什么，加上工作比较辛苦，所以工作态度不太认真，缺少了开始的那种责任感。……”我觉得这段话跟我有一段时间的感觉出奇的相似，所以如果我不想碌碌无为的混下去，想要做出点成绩来，我就必须好好计划一下。同时也是想做一些工作，以此来尽量避免今年4月份新员工到公司以后还会出现同类问题。

通过跟您的多次详谈和我自己长时间的思考，同时也为了能够更好的发挥我个人的兴趣、爱好、特长，我想初步做出以下的一些20xx年工作计划和职责定位。

总的来讲，工作岗位还是定在总经理工作部，同时工作方向可以包含以下几个方面，同时也是我20xx年的工作目标：

1、人力资源：主要是员工招聘、培训，以及企业文化建设方面的部分工作，同时也可以兼顾一些别的相关工作

2、行政管理：在这方面我有很多东西要学习，这也是我选择做行政工作的原因之一，我会先从行政管理的理论上学习，明确行政管理的工作范围、目标、职责等等，然后再跟您学习、请教

**厨房主要工作计划怎么写2**

一、从我刚进入公司的第一天就全面进入了项目的工作状态，参加了第一次监理例会，感到了现场进度的急迫性，特别是项目部刚进场时期，\*\*\*\*房地产公司、\*\*\*\*\*监理公司要求尽快上报各项方案和施工组织设计、进度计划，而施工现场还得进行基坑放线、清槽、验槽、施工现场\*面布置施工和工人生活区宿舍、食堂等临建设施施工，进场工人都等着现场布置图和生活区\*面布置图，而项目技术部技术员、质检员、资料员不到位，在这种情况下，我们技术部综合考虑了各项工作的轻重缓急，先把现场急需的各个\*面设计图、测量方案、进度计划编制完成并组织报审，然后在不影响现场施工的情况下，白天熟悉图纸、指导施工、组织图纸会审、指导资料员报验，指导安全员前期资料，晚上编制各项方案和施工组织设计，在一个多月的时间内，在每项工序施工前，完成各项前期方案、施组并报审，并进行专项方案交底。虽然身心劳累，但将自己多年的经验在短期内转化为实际，付诸于行动，心里感到很充实，很有成就感。

自进入项目部以来，我始终把项目的质量工作作为重中之重，不敢有丝毫怠慢，\*公共租赁房项目，是体现\*的民心工程，历来都是\*监督部门重点督查项目，工作中一丝不慎就会给公司带来很大的损失和负面影响。项目技术部在公司领导、项目领导的支持下从各种原材进场检验、复试检验、现场加工工艺检验、加工质量检查、施工质量检查、混凝土试验、冬期施工等方面，都进行了有效的控制，设立了样板段(真正做到样板先行、细部挂牌交底)，作到施工前预控、施工后分析总结，为下段施工提供经验、控制质量通病起到了一定作用。在钢筋加工方面，将直螺纹丝头的加工质量控制作为重点控制，避免不合格丝头下槽，从源头控制钢筋连接质量;在混凝土方面，从混凝土的各项技术指标、现场实验、技术方案交底、技术措施、混凝土搅拌站源头控制等方面入手，保证了混凝土的质量控制。对钢筋原材进场控制、防水卷材进场控制、混凝土质量控制等方面出现的不同程度的质量问题，项目技术部都及时进行了预控，将各项容易出现质量问题的部位都进行了有效控制，有效地保证了项目工程质量。在此期间，我和项目经理始终站在维护公司利益和信誉、保证工程质量的前提下与相关单位进行了针锋相对的分析、辨论，维护了公司的利益和信誉。

\*\*\*项目部是一个新组建的项目部，项目管理人员基本上都是新招聘的人员，人员素质、技术水\*、责任心参差不齐，可以说在xxxx年春节前都是处于磨合状态。技术部人员，要求技术水\*高、责任心强、工作能力强、能够有效对现场情况进行把控，我和项目经理及时沟通，通过聊天、观察等方式，从员工工作状态、工作表现、现场执行力等方面，对技术部人员各方面情况进行了解和掌握，对每个人进行有针对性的管理，使用其人优点、避其缺点，及时与其沟通，尽量做到了人尽其才，充分发挥其能力，使技术部在年前处于稳定、可控状态，保证了项目在年前的节点目标顺利完成。

项目部的核心凝聚力是项目团队建设的重要体现。在工作中，我们技术部随时与项目经理沟通，保证项目团队核心意见一致，始终把项目团结作为重点维护，在生产例会上多次强调项目管理人员间的沟通与配合，特别是：质检与工长、资料员间的配合;安全员与工长间的配合;质检员的施工过程主动控制与工长的施工过程报验配合;实验员与工长间的配合;资料员与工长、质检员、实验员间的配合，把项目的团结、分工与配合时常提起，尽量避免出现分工不合作、互相推诿等不利现象，形成以项目经理为核心的.项目团队，维护项目经理的项目团队核心力。

项目的最终目的就是为公司实现利润最大化。在材料方面：我及时与钢筋工长沟通，在进料前考虑长短搭配、加工过程长短搭配加工、将加工后的短料合理使用到工程上等，尽量减少费料的生成量;及时与木工工长沟通，合理安排模板的周转部位和次数，加强木模定型化，减少模板的使用量。在技术方案方面：结合自己多年的施工经验、在其它项目上总结出的好的施工方法、专业工长的建议，在方案编制过程中予以优化，在方案完成后，下发施工部门传阅，汇总意见后重新调整和细化，使方案经济、实用、能够具体指导现场施工，减少项目投入。对于以后与建设单位可能引起结算争议的施工项目，如钢筋工程，我们在编制方案时予以细化，为以后争议时，我方在结算算量时，以签字方案为依据，尽量争取最大的、合理的工程量。在工程洽商方面：工程洽商对项目成本影响较大，我们在施工过程中，对现场发生的工程增项、工程影响因素及时向有关单位提出工程洽商，由于监理单位与房地产公司对洽商签字比较敏感，不及时签字确认或推诿拒签，我与项目经理及时沟通确定，先让其签字确认技术方案，经济洽商随后跟进，尽量为公司争取到合理的最大利益。

\*\*\*项目分南北两区施工。在施工过程中，我们技术部落实了南北区统一技术、资料、实验管理，提出了南北区统一物资进场报验，南区所有进场主材、对结构质量有影响的材料、水电专业进场材料的进场必须先报北区，土建材料由北区土建质检员和实验员参与、监理、\*\*\*共同进行检验、见证;水电专业材料由北区水电工长参与、监理、\*\*\*共同检验、见证，促进了进场材料的质量保证，有力地维护了公司对外的统一形象。

二、计划先行是项目目标执行的前提保证，xxxx年即将过去，明年的工作安排、策划和工作计划是年前工作的重点，我年前在项目经理的领导下对20xx年的工作目标、工作重点、工作目标保障措施提前作了部署与安排：从人员进场计划、物资采购计划、各项专项方案的提前编制、分析论证与比选、工序的提前插入、工序提前插入的可行性分析、各专业分包方案提前优化、分阶段验收等方面进行统筹安排、细化，以确保xxxx年度工作目标。

三、我们项目技术部在年前的工作也有很多的不足之处，如：个别员工责任心不强、工作态度不端正、团队协作意识差、临近春节前赶工阶段质量意识放松、样板制到后期有所松懈等等。这需要我们在下一年度的管理上，对自己、对项目技术部人员要求更严，把员工执行力度、工作责任心、工作主动性、现场质量控制力度作为工作重点管理，加强员工素质培养和教育，建立优留劣汰的危机机制，创建员工之间共同学习、共同进步的工作局面，带出一支技术过硬、素质较高、对现场技术、质量、进度把控能力较强的、精干的的项目技术部，这需要公司领导在人员招聘计划上、人员筛选上多多帮助。

通过这不到三个月的工作时间，我认为中\*\*建设工程公司是一家管理有序、纪律严格、能够锻炼人才、培养人才、能够体现自我价值、实现人生目标、可以为之奋斗的单位;\*\*\*项目部在公司领导的有力领导下、公司各职能部门领导大力支持下、项目部\*经理的精

心管理下、能够很好的完成\*\*\*项目，达到公司的预期目标。

由于我个人工作能力、技术水\*有限，工作中还有很多不足之处，希望在以后的工作中，公司领导能够多加指点，多加帮助、工作上多给予包涵，自身将通过不懈努力，认真工作，使自己尽快成为一个能对公司有所贡献的合格员工，不辜负公司领导对我的信任。再次感谢公司领导给我提供了一个能够展现自我、体现自身价值的\*台，谢谢!

**厨房主要工作计划怎么写3**

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、

>一、菜品质量的管理、

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。

>二、制作产品的出菜顺序

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。

>三、成本控制

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

>四、厨房卫生以及个人卫生管理

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！

>五、能源节约

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！！

>六、设备及道具的保养

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！

>七、严格遵守和执行厨房及店里的规章制度

**厨房主要工作计划怎么写4**

时光荏苒，XX年已经过去，在我院\*\*和校团委的指导和帮助下我院团总支的顺利完成了上学期的工作。然而，在这个过程中,我们认识到我们在工作中表现出的不足，在细节上的不够慎重、细心。

在新的学期里，我们任重道远，在总结以前的经验和教训的前提下，不断开拓创新，办出更有特色的活动，使我们团总支的工作能在热情与团结中走上一个新台阶!

新的学期，新的开始，新的期待，新的篇章。我们团总支也制定了新的工作目标与计划，我们将一同努力，再创精彩与辉煌!

>工作目标

(1)明确各部门的各项工作职责，规范管理，协调各部门的分工协作。

(2)加强的团总支\*\*工作能力的培养，完善各项规章\*\*。

(3)提高学生工作的质量，加强对活动材料的管理，不紧要求有活动，更要求做的活动精。

(4)将工作做到实处，使各项活动健康地发展，同时，在活动开展过程中做好管理工作,做到工作有计划,有总结,有存档。

(5)以团结、高效、规范、创新为工作理念,坚持团总支常务工作的稳定性，提高团总支的工作效率。

>工作计划

(1) 与学生会一起努力作好我院开学后的各项工作

(2) \*\*各班团支书作好思想宣传工作及工作计划，召开工作例会，倾听基层的呼声，集思广益，为以后的工作奠定良好基础。

(3) 鼓励广大青年团员撰写入\*的`申请书、思想汇报，积极向\*\*\*靠拢。

不管曾经是坎坷不断还是\*\*\*\*，我们都坚定信心，我们会更加努力，更加坚定地把团总支的工作做好。同学们的积极参与和学生会的有力\*\*也是我们奋力前进的动力，在此过程中我们会积极响应院乃至校的号召，不懈努力，不断创新，站在时代的前端，在飞逝的时间中，我们将奋力翱翔。

厨房个人工作计划5篇（扩展5）

——电脑销售个人工作计划5篇

**厨房主要工作计划怎么写5**

>一、指导思想

以党的\_十\_精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水\*，提高整体品位，努力使厨房成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

>二、工作设想

（一）完善各类制度

1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象。

3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。

5、进行成本核算，积极发挥膳管会的作用，不时调查厨房管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

（二）提高职工整体素质

1、组织职工学习《食品卫生培训教材》等材料，并适当组织外出参加学习，提高职工卫生意识。

2、分工力求细化，进一步明确岗位职责，岗位任务的完成情况与考核挂钩，提高职工岗位意识和服务意识。

3、创设竞争机制，在同一岗位，不同岗位间展开竞争，让职工在竞争中增强主人翁意识，并提高技术熟练度。

（三）革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

（四）高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到\_一天一消毒\_，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

4、厨房工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符要求的不得上岗，环境卫生分人分块包干，保证每周一次大扫除。

5、厨房灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全。

6、加强厨房财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

>三、厨房工作行事历

>周次内容

1分好工，明确有关制度和职责。

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查。

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查。

4厨房安全工作检查工作流程跟踪调查。

5餐具存放情况抽查。

6考核制度定稿。

7职工个人卫生（含穿戴工作衣帽等）检查环境卫生抽查。

8师生用餐情况调查。

9防蝇设施检查。

10职工卫生知识学习。

11卫生消毒抽查。

14环境卫生抽查。

15膳管会成员会议餐具存放情况调查。

17卫生消毒抽查。

19卫生工作全面调查。

20工作交流、总结回顾、评比表彰厨房财产清理入库。

——幼儿园厨房个人工作计划 (菁选3篇)

**厨房主要工作计划怎么写6**

大家中午好！转眼就跨入七月，步入20\_\_年度下半年，厨部在……的正确领导下及其他部门的积极配合下，还有部门员工的努力下，才使我们顺利完成任务。在这里我代表厨部全体员工向各位说声：“谢谢”！虽说各项工作完成了，但我们在工作中还有不足之地。在今后的工作当中，我们会不断地完善，争取做的最好。

一、 现将主要工作总结如下：

1、上半年厨房人员不稳定，对菜品达不到要求。

2、对厨房上半年做了5次消杀灭，对厨房的设备进行维护。

3、加强值班人员的管理，并贴与墙，以告示员工。

4、对冰箱进行规整与分类，并做了相对应的规章制度。

5、对食品的卫生安全方面做了培训和加强管理。

6、每周推出新的菜品，具客人反应很不错，反映不好的我们进行调 整或停售。

二、厨房存在以下问题：

1、对菜品管理不够严格，仍存有浪费现象。

2、员工的节约意识不够强，有待提高。

3、与员工沟通的次数少，今后多创造与员工沟通、交流的机会。

4、对自己管理，要求不够严格，需要提高。

5、员工对工作的态度，认识有待提高。

6、菜品毛利较低，需加强。

三、现将下半年工作计划汇报如下：

1、对新的菜谱要实施跟踪。

2、对部门工作计划要进一步细化。

3、加大员工节约的意识和浪费的严重性。

4、明确管理人员责任分工，强化责任意识。

5、定期给员工做一些培训。

6、从各方面提高菜品的毛利。

以上是厨部工作总结与计划，存在不足地方。请大家多多指导，希望能提出您们的宝贵意见。

总之，我坚信，在……总的带领下和各部门的支持、帮助下，本部门全体主管和员工齐心协力，努力拼搏下，下半年的工作一定能出色完成！谢谢大家！

**厨房主要工作计划怎么写7**

酒店厨房人员应如何管理，对此问题可谓是“仁者见仁，智者见智”根据我国厨师行业的传统管理方式来看，不外乎有三种大体的模式，一是人情管理，由厨师长根据自己的经验和判断来管理及协调关系;二是人情加制度管理模式，主要是在制度制订上多下功夫，通过完善的制度创新来实现管理的创新，以下是一些重点。

>一、酒店厨房的人员管理

人，财，物的管理中，人是第一位，运用情感管理的方式激发员工的工作热情，充分调动员工的各种积极性，做到精益求精的风尚与精神。

>二、建立奖罚制度

制度可以给员工奋发向上，为企业出谋划策的积极进取的精神，同时也抵制员工的滥竽充数，坏作风和消极状态，便于管理。

>三、加强技术管理

在工作上针对个人特长，尽量做到人尽其才，培养造就一批既有技术又有责任感的厨师队伍。

>四、厨师长职责

负责酒店厨房的组织，指挥运转管理工作，通过设计，生产提共富有特色的产品来吸引客源进行成本控制，为酒店创造最佳的经济效益。

>五、生产加工，菜品质量的管理

必须全面加强工作管理，要保证菜淆质量的稳定性，配菜，成菜，出菜，上菜的速度，合理的营养，色泽，造型，装盘搭配。坚决不能出现一菜两味的现象。

>六、成本核算的管理

根据酒店经营的方向核定毛利率，给顾客一个双赢的概念，是酒店稳步发展的长远趋势。

>七、原料的管理

通过原材料采购的质量数量，价格进行严格的验收，储藏和发放，实行立体化的管理，决不允许出现有损顾客利益的事情发生。

>八、酒店厨房安全工作，卫生管理

从个人安全，设备损坏预防，火灾预防及个人卫生，酒店厨房卫生，食品卫生做出严格统一管理，从而维护消费则以及酒店的安全和利益。

>九、处理好前后协调关系

酒店厨房和前厅服务部的协调很重要，服务员对菜品要有一定的认识，能随时让顾客了解新菜品，要树立一种整体观念，为酒店创一流的效益。

我们的员工既要有“真诚，勤奋，团结，创新”的精神，还要有“质量第一、安全第一。卫生第一、团结协作再第一”的思想。

注：关于管理主度的几个提议

1.管理制度的指定要切实可行，便于操作，要有实际意义。

2.工作人员的素质关一定要把牢，要录用符合业务要求和脊背职业素质的员工，否则一切管理无从谈起。

3.管理观念上的更新，在管理观念上要提倡科学，实事求是。

4.制度上的落实要不折不扣，不能随意化。

5.要非常重视对员工的制度教育，让他们理解制度的精神和整体的行动指南。

6.管理重在疏导而不在堵漏。

7.厨师长的素质重于经验。经验是宝贵的。在处理各类事件中，往往凭着经验就能很快的解决问题，但是有时候就不灵验了，这就是素质的问题。厨师长要善于接受科学的管理理念，结合自己酒店厨房的具体情况，以制度为准绳，让处于不同昨天下的员工都能在制度框架下正常工作。

**厨房主要工作计划怎么写8**

我祝大家新年快乐!回首20\_\_年工作,在各位领导帮助下,在同事得支持下,身为一名厨师长,我以身作则,高标准、严要求,带领二三四楼厨房员工,为顾客制作精美得菜肴以及优质得服务；为厨房经济利益以及酒店社会效益,无私奉献、勤勤恳恳、兢兢业业。1--5月我负责二楼厨房工作，后又接手四楼厨房工作深知责任之重大，但有张总及朱师傅得支持和同事帮助我不负众望，以最优秀得成绩回报酒店对我得信任。现将一年来得工作总结如下：

1、菜品质量

菜品质量：菜肴质量是厨房得以生存发展得焦点竞争力。我严把质量关，对每道菜都制定了严格用料标准及制作程序,做菜时标准,每道菜得色、香、味、型力求稳定；还不断听取前厅员工意见及宾客反馈,总结每日出品问题,并在每日例会中改进。

在朱师傅得带领下及厨房同事得配合下，完成了大型宴会标准菜单得制作，从而有效得保证了大型宴会菜品得质量稳定性。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大，口味家常得特点来迎合市场。施行专菜专人制作，菜品分配到人、责任分配到人，从而增加了员工得责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿，从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑，保证四楼国宴餐厅菜品作为弘润华夏得一张名片。

在大型宴会期间我本人将进行全程监控，把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人，从原料加工到最后都有责任人负责。

2、成本控制

成本控制方面：在保证菜肴质量得前提下,降低成本,让利顾客。我也总结出一套降低成本得方法。如：库存状态,坚决\_先进先出\_原则,把存货较长得原料尽快销售出去，向“零”库存靠拢；研究制造无成本菜品,把主菜得剩余废弃原料做成托式菜品,以降低成本；还让每位员工都知道所用原料得单价,学会估算原料得成本,就把成本控制到每个员工身上,使所有厨房员工都养成节约意识,从而效益最大化。

3、管理

管理方面：以人为本,我针对员工情况素质培训,每天都对员工有针对性得厨艺培训,并经常激励员工把工作看作是得事业来做，员工整体素质得以提升,如注重仪表、尊守厨房规章轨制等；

每日听取前台意见和宾客及质检部意见，在每天厨房例会中，拿出来解决，坚决执行酒店得各项规章制度，不徇私情。

在四月份得时候酒店给我一次出外北京学习得机会，通过这次学习认识到自己在管理工作上，与国内知名酒店餐饮同行还存在差距，在今后得工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进得管理经验、优秀菜品，从而来提升自身得管理水平及烹饪技术。

4、菜品创新

在菜品创新方面我们集思广益，聚集大家得力量，师傅级每月每人最少出两道新菜品。我本人将做好新菜品创新工作平台支持，让员工能够充分得展现自己，从而为酒店在菜品竞争方面提供源泉。同时出现了许多优秀菜品例如；弘润招牌鸡、毛纸烧饼、萝卜丝饼、德式蒜香虾、蟹肉烧粉皮等，赢得了许多客人得好评。

5、卫生

卫生方面：严格按照《食品卫生安全法》,抓好食品卫生安全工作,把握好食品加工得各个环节。按规定,划分每个员工各自得卫生区域，不留死角卫生。规定食品原料分类存放,生熟分开、素荤分开。把工作做到每个细节，从而有效地防止防止顾客食物中毒事件发生,避免不必要得事故发生。

6、安全

安全方面；做到了全年没有食物中毒事件发生、没有任何安全隐患、没有较大工伤事故。在消防知识方面做到人人会背，会使用灭火器材。懂得四个能力、三会三化、会报警程序、数值酒店和工作区域疏散通道位置、数量和方向及酒店灭火器种类。

感谢张总、朱师傅对我得信任及大力支持，让我在20\_\_厨房工作中画上了完美得句号。

综上所述,在本年度,厨房团队得不断努力,在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质、食品安全等都有较好得成绩。我也深感我肩负工作得挑战性与创新性。

**厨房主要工作计划怎么写9**

为了落实蒙安办[20xx]8号文件，做好二季度安全生产工作要点，紧急召开全局安全生产会议，迅速传达了文件精神，同时制定了第二季度安全生产工作方案。要求全局上下要紧紧围绕第二季度安全生产工作要点，深入扎实开展春季安全生产大检查“回头看”，认真检查本单位各岗位存在的安全隐患，防患未然，推进二季度安全生产各项工作、目标、任务、措施的落实到位。

一、认真贯彻安全生产会议精神，落实安全生产管理\*\*

全局认真学习了蒙安办［20xx］8号、9号文件精神，做好第二季度安全生产管理工作部署。为更好的落实好安全生产措施，我局在审批文庙、文体、梦蝶等广场公益宣传活动，首先认真做好安全评估，针对性做好预防。对户外广告发布牌箱制作，继续执行各职能部门\*\*备案\*\*。同时，实行现场勘查审核、规划单位审核，工商部门审核，安监部门审核，城管局批准等并联审批\*\*，强化安全监管力度，提高安全防范措施确保安全第一。

二、落实安全隐患排查整治\*\*，强化安全防范措施

实现安全隐患从排查、登记、上报、\*\*、整改到评价、销号、统计、检查、考核等全过程，动态化、重预防的管理办法，为了强化安全生产责任人\*\*的落实，我局指派一名副大队长专司安全生产的监管工作。建立隐患排查整治台账，切实做到安全隐患苗头立即整改。对户外设置大型广告牌箱的严重隐患\*\*拆除，执法车辆安全隐患天天排查。加大对汛期雷电、高温工作环境等重大自然灾害做好应急准备，做到整改责任、整改期限、整改措施和应急预案“四落实”，加大跟踪重大隐患的督办力度，\*\*各种隐患。

三、强化安全生产\*\*责任制和目标管理责任制

坚决执行“\*\*\*”负总责，分管\*\*“一岗双责”的安全生产责任制，继续按照《XX县安全生产工作述职\*\*》的要求，做到安全生产履职到位、监管到位，防范措施落实到位，认真落实安全生产第二季度工作要求，着力做好“三个抓好”和“四个结合”工作，安全工作做到：一是与解决突出问题相结合；二是与隐患排查整改相结合；三是与宣传“六进”相结合；四是与目标奖惩相结合。加强夏季防汛、防雷、防大风、防触电及防暑降温等自然因素引发安全事故的措施，进一步完善预案，加强演练，加强应急值守工作。

四、狠抓重点，确保安全

合理安排工作时间，做好防暑降温工作。针对高温天气合理调配工作时间，我们采取早上班，下午晚上班，晚上加班，避开高温。单位为执法车辆配备凉席，维修风扇，发放了毛巾、纯净水等防暑降温生产工作用品，改善了高温季节执法工作环境，确工作人员身体健康和生命安全，有力的推动各项安全工作正常开展，确保第二季度无安全事故发生。

**厨房主要工作计划怎么写10**

古人说：凡事预则立，不预则废。兵法上讲：谋动而后行。意思是做事情要成功，必须要有计划性，否则就会失败。同学们，在你们树立了一个远大的高考目标后，接着就应该制定一份详实的计划来保证目标的实现。

下面我想谈几点意见供大家参考：

一、制定计划的依据

1、依据学校特别是高三年级组和本班的教学计划来制定。因为我们的学习不能\*\*于学校、年级和班级教学的工作之外。所以个人的计划必须考虑学校、年级、班上的安排。

2、根据个人的实际情况来制定。要考虑两个方面因素：

一是现有的学习状况、身体状况、心理状况等；

二是可能达到的发展状况，即心理学上所说的最近发展区。这样制定的计划就能避免不切实际，半途而废。

3、考虑客观存在的条件。如学习的环境条件、父母能够提供的帮助、教师的辅导机会、家庭的经济条件、可供\*\*支配的时间等等。

二、计划的主要内容

1、有学习目标。可分为总体目标和分科目标。

2、要采取的主要措施和办法。譬如如何预习、怎样听课、怎样做笔记、怎样完成作业、怎样安排复习、怎样做好错题集和典型题集、什么时间安排分析总结等等。

3、订一份学习时间表。以本班课表和学校作息时间表作依据，系统地、有重点地、巧妙地安排周一至周日甚至是每天的学习、休息、体锻和其它事务。

4、保证和\*\*措施。用什么作保证按计划行事，怎样\*\*计划的执行，没做到怎么办。

三、计划的结构和形式

1、标题。写明时间和计划名称。

2、引言。说明制定计划的缘由目的。

3、正文。可以将一学期按照月考时间做学段，分为四至五个学段，分别列出每一学段的目标、措施和办法；也可以把一期分为半期和期末两段，分别制定两段的目标、措施和办法，总之，要从计划中看出进步，看出提高，而且是循序渐进，逼近最后目标。

4、\*\*和保证措施。

5、附表。计划后附一份精心研究制作的时间表。

四、制定计划的几个技巧

1、要留有余地。俗话说，计划赶不上变化。制定计划时要充分估计可能出现的变化，要有应急措施，以免计划经常被打乱，无法正常执行。

2、安排上最好前紧后松。俗语云；一早三光，一迟三慌。抓得早抓得紧，往往会主动赢得时间，回旋余地大；抓得晚抓得松，常常处于被动，处处受掣，时间使用上会捉襟见肘。

3、张弛有度。计划安排上要讲文武之道，文理搭配，脑体兼顾，劳逸结合十分重要。

4、重视时间的边角余料。古人有利用“三余”学习的佳话，今人有“我从不忽视五分钟”的名言，都说明零碎的时间具有极大的利用价值。实践证明，大块时间的学习容易导致疲劳，而零碎时间的学习则能保持大脑的兴奋，两者的学习效果大不一样。

5、重视薄弱学科的时间倾斜。特别是高三上期和下期前半段时间，正是补“跛”和扶“弱”的大好机会，安排上实行倾斜\*\*不能不考虑。

五、计划的执行和调整

制定好计划就要执行，否则就成了摆设，就是一纸空文。然而，实际生活中执行计划是很难的。要与懒惰作\*\*，要与习惯作\*\*，要与贪玩作\*\*，要有毅力，要有坚强的意志，要耐得住寂寞，要淡泊宁静，才能严守规定，坚守时间，不为自己找借口，不允许例外。但是世界上的事情总是变化的，我们要根据变化了的情况和学习的需要调整自己的计划和策略，包括目标的调整，方法的调整，措施的充实完善等。所以在计划执行过程中，既要坚守不变，又要适时而变。

同学们，能够制订一份计划是一件了不起的事情，它会让你走向成功；而执行计划则是更加了不起的行动，它将使你获得成功。我祝愿大家制定出切实可行的计划，用行动实践计划，一步步走向成功的彼岸。

把高三的复习计划分为三大阶段，每个阶段有不同的任务、不同的目标和不同的学习方法。

第一阶段，是整个高三第一学期时间。这个阶段时间大约五个月，约占整个高三复习的一半时间左右。这高三文科复习四忌

一忌抛开考纲，盲目复习。高考各科都有《考试说明》，学生首先应该依据《考试说明》，明确高考的\'考查范围和重点内容，再有针对性地进行复习。

二忌急于求成，忽视小题。有些学生认为文科需要背诵的知识点太多，而在高考中基础知识题的分值不高，所以索性就放弃了。他们不知道解决好基础知识，正是提\*\*科成绩的关键所在。

三忌支离破碎，缺乏系统。有些学生认为与理科相比，文科知识缺乏系统性和逻辑性，可以随意捡章节进行复习。其实文科复习应兼顾知识、能力、方法三个层次。

四忌浮光掠影，只重皮毛。有些学生只重视知识的背诵，缺乏专题性反思，不知道自己的涨分点在哪里。

个阶段可以称为基础复习阶段。学校里每一个科目都在逐册逐章节地进行复习，我们自己也应该和学校的教师步伐一致，进行各科的细致复习。我们要充分利用这五个月，把每一科在高考范围内的每个知识点都逐章逐节、逐篇逐段，甚至农字逐句地复习到，应做到毫无遗漏。这个阶段，复习中切忌急躁、浮躁，要知道“万丈高楼增地起”，只有这时候循序渐进、查缺被漏、巩固基础，才能在高考中取得好成绩；只有这时候把边边沿沿、枝枝杈杈的地方都复习到，才能在今后的时间去攻克一些综合性、高难度的题目。

这个阶段，还有一项重要任务，这就是高三第一学期的期末考试。这次考试十分重要，它既可以检验自己一学期来的复习效果，又可以查找自己急待解决的问题漏洞，还可以向你提出新的挑战。因此，我们把它戏称为一次“小高考”。这次考试还有一层特殊的涵义：它是高校招生中保送、推荐、评选市级三好学生的重要依据。我这里，特别提醒学习较好的高三同学，要格外重视这次考试。

第二阶段从寒假至第一次模拟考试前，时间大约四个月。这个阶段是复习工作中的最宝贵的时期，堪称复习的“黄金期”。之所以这样说，是因为这个时期复习任务最重，也最应该达到高效率的复习。也可以将这个阶段称为全面复习阶段。我们的任务是把前一个阶段中较为零乱、繁杂的知识系统化、条理化，找到每科中的一条宏观的线索，提纲挈领，全面复习。这个阶段的复习，直接目的就是第一次模拟考试。第一次模拟教育是高考前最重要的一次学习检验和\*\*，是你选报志愿的重要依据。一模成功，可以使自己信心倍增，但不要沾沾自喜；一模受挫，也不要恢心丧气，妄自菲薄。应该为一模恰当定位，在战略上藐视它，在战术上重视它。

第三阶段从一模结束至高考前，时间大约两个月。这是高考前最后的一段复习时间，也可以称为综合复习阶段。随着高考的日益迫近，有些同学可能心理压力会越来越重。因此，这个时期应当以卸包袱为一个重要任务。要善于调节自己的学习和生活节奏，放松一下绷得紧紧的神经。古人云：“文武之道，一张一弛”，在此时，第天不必复习得太晚，要赶快调整高三一年紧张复习中形成的不当的生物钟，以保证充沛的精力。另外，这个时期不必再做过多的过量的习题，更不应死抠难题和偏题，应该做少而精的练习。比如，花些工夫研究研究历年高考的题目，因为这些题目既是经过千锤百炼的\*\*，又是高考命题人意志的直接体现，可谓字字珠玑。在复习中，我们中做题应先易后难，选择题拿不准也不要放弃，选一个最可能的空填上等等。

**厨房主要工作计划怎么写11**

>一、配合人力资源部门把好本部门的用人关，做好队伍建设。

打造一支，安定、团结、素质高、岗位技能突出、责任心强的安保队伍，确保公司业务经营正常运作。全面总结10年安保工作薄弱环节和不足，加强部门工作、工作纪律、岗位责任、岗位技能的管理、教育、培训，充分调动队员的工作积极性和主动性，增强工作意识、责任感，使全体队员全身心地投入到乡村大世界的安全保卫工作中。

>二、公司安保部参照行业规范将对保安员进行一系列的学习和培训。

1、每周两次的车辆指挥、队列训练、消防知识等培训，通过讲解、培训使保安员在思想认识和日常工作中有不同程度的提升，从而增强保安队伍的工作的能力，

2、在日常工作中引导保安员提高服务意识、礼貌待客，从而提高对客服务能力，在工作中要尊重客人，不能和客人发生正面冲突，教育员工从心里明白我们所做的一切，都是为了客人的满意。

3、结合我部门的实际情况对队员的\'仪容仪表、礼节礼貌等问题进行不定期的检查，对检查出来的问题坚决落实。

>三、保安部将协助公司安委会做好安全生产工作

1、严格按照公司给本部门下达的内控目标和具体措施，与下级签订责任状，建立目标管理责任制，层层分解落实工作任务，有效地解决干与不干、干好与干坏都一样的被动局面。制定全年工作任务，将各项任务分解落实到各班组及员工，使人人有任务，个个有压力、有动力。

2、参加安委会的各次安全检查，对本部门存在的问题认真做好记录并按公司安委办发出的整改通知和整改要求进行整改。

3、组织公司安委会相关人员组成专项检查小组定期开展季度安全生产大检查；每月进行一到两次的专项检查、督查或对隐患整改复查等，真正做到以督查促隐患整改，以整改保安全生产。

>四、加强各种设施设备的维护保养，提高工作效率。

1、完善维保制度，明确维保责任。根据不同设备、不同区域，明确维保责任和工作流程，确保我部门的设备处处有人管，件件有人护；制定具体的维护保养计划，确保设备在规定的时间内能得到维护保养。

2、执行正确的维护保养技术标准，以技术参数为核心准确的反映设施设备的运行状态和维护保养的情况，整体提高维护保养的水\*；加强消防检查人员的业务素质和业务水\*，凭借过硬的业务技能，保证设施设备维护工作的有序进行。

总之，我们要通过不断深化管理，培育一种职业精神，激励广大保安员继续坚持求真务实的精神面貌，高标准、严要求，努力打造一个高效、务实、文明的保安新形象。为山庄的发展做好保驾护航的工作。

**厨房主要工作计划怎么写12**

您好！来公司实习已经有快一个月了，时间虽然不长，但是从我个人角度来讲，在思想上似乎已经经历了很多次反复的琢磨、修正和重新定位。

上周五下午我看了两位就要通过转正的PLC工作部员工的工作报告，触动了我写下今天的这份文稿，其中小杨写道：“在这几个月里，无论是工作还是生活上，??，因为对工作目标的不明确，所以在工作上存在一些失误，因为工作分工的不明确，所以对工作很迷茫，不知道究竟做什么，加上工作比较辛苦，所以工作态度不太认真，缺少了开始的那种责任感。??”我觉得这段话跟我有一段时间的感觉出奇的相似，所以如果我不想碌碌无为的混下去，想要做出点成绩来，我就必须好好计划一下。同时也是想做一些工作，以此来尽量避免今年4月份新员工到公司以后还会出现同类问题。

通过跟您的多次详谈和我自己长时间的思考，同时也为了能够更好的发挥我个人的兴趣、爱好、特长，我想初步做出以下的一些20xx年工作计划和职责定位。

总的来讲，工作岗位还是定在总经理工作部，同时工作方向可以包含以下几个方面，同时也是我20xx年的工作目标：

1、 人力资源 ：主要是员工招聘、培训，以及企业文化建设方面的部分工作，同时也可以兼顾一些别的相关工作

2、 行政管理： 在这方面我有很多东西要学习，这也是我选择做行政工作的原因之一，我会先从行政管理的理论上学习，明确行政管理的工作范围、目标、职责等等，然后再跟您学习、请教

3、 行业研究： 这是我这些天工作经验的体会，公司既然要做大作强，没有前瞻性的中、下层管理和业务\*\*根本就不可能将公司的大厦支撑起来，这也就是老总们整天忙活不行了的原因。很多的信息都集中在了高层，也就是说公司高级管理层和下级员工缺乏良好的沟通，普通员工的视角太狭窄，没有良好的全局观，必然影响个人的成长，集聚起来就将影响公司的成长。目前，我看电

5、 建立一个公司的书库。这一点我问过小罗，公司的藏书实在是太少了，想要学点东西都没有资料，每年公司都有专款用于买书，但是使用不到位，关键

以上，都是我的一些想法，可能有相对的片面性，甚至无法实现，但是我仅仅想为自己定下一些目标，让工作更有劲头，否则就松懈下来了。

**厨房主要工作计划怎么写13**

一、 情况分析

作为公司出纳,公司各部门都取得了可喜的成就.收付、反映、监督、管理四个方面尽到应尽的职责,特别是非典期间,仍按时到银行保险等公共场合办理业务。现将下一年的工作计划如下：

二、日常工作：

1、与银行相关部门联系，井然有序地完成职工工资发放工作。

2、清理客户欠费名单，并与各个相关部门通力合作，共同完成欠费的催收工作。

3、核对保险名单，与保险公司办理好交接手续，完成对我公司职工的意外伤害险的投保工作。

4、做好年各种财务报表及统计报表，并及时送交相关主管部门。

三、其他工作

1、迎接公司评估，准备所需财务相关材料，及时送交办公室。

2、为迎接审计部门对我公司帐务情况的检查工作，做好前期自查自纠工作,对检查中可能出现的问题做好统计，并提交领导审阅。

3按照公司部署,做好了社会公益活动及困难职工救济工作.

四、重要工作

1、严格执行现金管理和结算制度，定期向会计核对现金与帐目，发现现金金额不符，做到及时汇报，及时处理。

2、及时收回公司各项收入，开出收据，及时收回现金存入银行，从无坐支现金。

3、根据会计提供的依据，及时发放教工工资和其它应发放的经费。

4、坚持财务手续，严格审核算(发票上必须有经手人、验收人、审批人签字方可报帐)，对不符手续的发票不付款。

**厨房主要工作计划怎么写14**

>一加强膳食管理

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。

>二提高工作人员的道德素质

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。

>三奖惩政策

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。

**厨房主要工作计划怎么写15**

一、对销售工作的认识

1、市场分析，根据市场容量和个人能力，客观、科学的制定出销售任务。暂订年任务：销售额100万元。

2、适时作出工作计划，制定出月计划和周计划。并定期与业务相关人员会议沟通，确保各专业负责人尽快跟进。

3、注重绩效管理，对绩效计划、绩效执行、绩效评估进行全程的关注与跟踪。

4、目标市场定位，区分大客户与一般客户，分别对待，加强对大客户的沟通与合作，用相同的时间赢取最大的市场份额。

5、不断学习行业新知识，新产品，为客户带来实用的资讯，更好为客户服务。并结识弱电各行业各档次的优秀产品提供商，以备工程商需要时能尽快作好项目配合，并可和同行分享行业人脉和项目信息，达到多赢。

6、先友后单，与客户发展良好的友谊，处处为客户着想，把客户当成自己的好朋友，达到思想和情感上的交融。

7、对客户不能够有隐瞒和欺骗，答应客户的承诺要尽快兑现，讲诚信不仅是经商之本，也是为人之本。

8、努力保持和谐的同事关系，善待同事，确保各部门在项目实施中各项职能的顺利执行。

二、销售工作具体量化任务

1、制定出月工作计划和周工作计划、及每日的工作量。每天至少打30个电话，每周至少拜访20位客户，促使潜在客户从量变到质变。上午重点电话回访和预约客户，下午时间长可安排拜访客户。考虑北京市地广人多，交通涌堵，预约时最好选择客户在相同或接近的地点。

2、见客户之前要多了解客户的主营业务和潜在需求，最好先了解决策人的个人爱好，准备一些有对方感兴趣的话题，并为客户提供针对性的解决方案。

**厨房主要工作计划怎么写16**

自20xx年7月进入盾建重工制造有限公司工作，负责公司质量、环境、职业健康管理体系工作的`文件编制和体系的推行工作，作为一名体系专员来说，深刻认识体系建立的作用和实行的意义，在这半年多来通过对公司各部门的工作职责和公司产品的了解，根据三个体系的标准和要素条款，编制了三个体系的作业文件和相关表单，现把半年多来的工作进行总结如下：

7月初开始对原生产基地各分管部门进行彼此熟悉过程，与相关负责人进行沟通，了解生产制造部门现有专业设置、资源配置、流程控制、环境安全管理的现状，根据标准要求，结合专业特点、项目分布、管理制度等确定体系覆盖范围。同时对各制造部的主要管理人员进行了系统的培训，指导对部门作业文件的编写和体系标准的培训。初步建立了制造部门的第三层文件的框架。

8月开始全面编写各部门的指导文件，并多次与生产基地和各部门进行沟通，确保文件的符合性和实际操作使用性一致，由于公司管理架构不断产生变化，作业编制工作不断产生改变。在此同时与安检工程师对新厂房的环境、设施进行多次的勘察和沟通配合，开始对新厂房环境设备的预评价做好准备。到8月底完成新建厂房设施的预评价报告，和备案工作。

9月开始基本完成公司各部门的指导文件，并转发咨询老师进行核对文件的正确性。计划安排内审员的考试时间。为确保体系符合国家相应法律法规、规章条例、标准规定要求，和综合办公室法务部门结合，收集符合公司需要环境，职业健康相关法律法规，然后逐条识别评价，根据生产特性，进行了合规性评价和合规性评论报告。

按照原定体系推行计划，于10月初进行了内审员考试，制定了公司内审计划，于10月12日开始对公司三体系运行实施内审工作，把2天内审情况进行了归纳和内审报告总结，跟踪不符合项目的整改和相关指导工作。10月把原试用版体系手册改版，打印后更换旧版本，月底正式发布部门指导文件。总制定58个相关制度和相关指导文件。完成了公司体系的管评工作和管评报告书。环境指标验收基本到位后申请外审机构继续初次审核，计划在12月底前完成外审计划。

20xx年转瞬而过，新的一年即将到来，回首20xx年在盾建重工工作的半年多来，经历一个全新的工作环境，从陌生同事到彼此熟悉的过程，在贯穿整个体系工作建立过程中，得到了各部门各同事热情的支持和配合。因为体系的建立和推行，需要他们的积极支持和配合，体系工作的效果也在于他们有效的执行才有持续发展的机会。虽然目前已经完成了体系文件的编制工作，外审尚未真正通过，还有很多未完善的工作要策划，所以还存在着诸多不足，原因固然有多方面的，一方面随着公司组织架构的不断变换，人员也产生更替，相关责任部门和对体系认识的不足，与体系标准执行造成一定的偏差。

为了能让三个体系能成为公司真正行之有效的标准，真正让体系实现既定的目标，适应当前和今后一段时间形势发展的需求，进一步提升管理水\*，追求稳定的产品质量、营造安全的生产环境、树立良好的社会形象，随着不断变换的管理要求，原发布的体系文件和实际管理内容已经有所误差，为了防止体系和实际运用产生偏差，在新的一年里，将展开体系方面的整合，计划如下：

一、广泛收集体系运行情况，不断完善体系文件;根据当前实施的体系程序，尽可能的与各部门进行沟通，把真实实际的工作内容写进体系文件中，必须做到与管理手册和作业文件的描述相一致，与各部门的工作职责相一致，一个要素可能要由多项职能来落实，每项职能又要由若干个活动来保证，因此，每个程序文件都应经过细致策划和编写。这是20xx年首要工作重点之一。原来的体系文件覆盖到部门级，对下一层部门没有制定实际的管理内容，对全员参与体系的建设存在严重的不足。计划明年2月开始到3月底完成体系文件的重新编制。

二、积极开展各部门对质量，环境，职业健康体系的正确认识;当前公司存在一种意识误区，包括中高层管理人员认为只要体系得到认证就完成了体系工作的任务，其实体系是个管理\*台，体系只是提出了一个标准，这标准也是现代企业必须建立的，然后有各个职能部门围绕标准展开的一系列活动，如果思路不明确，行为就必然产生偏差，这和建立体系是背道而驰的，所以对各部门对体系的认识和理解就要靠培训来实现。培训的计划按照不同阶段针对不同的培训对象和培训内容采取各种培训方式，注重实际操作的培训，为使培训起到具体的指导作用，培训分层、分部门进行，责任部门对实际应用展开，让各部门和不同工作人员得到工作上的提升，并通过已经编制文件书指导各部门贯标工作的开展。让原来只有基本的作业指导文件有一个可以量化的，可以实际应用的作业指导，此项工作根据实际部门需求作出具体计划时间安排。

三、深入部门调查研究，做好内审工作，为体系的执行得到有力的保障，体系是在不断改进和完善过程中的，体系推动部门通过各种检查、内部审核、了解体系的运行情况，积极收集各执行部门对体系运行的意见和建议，有针对性地对文件进行修改，可提高文件的适用性和可操作性。内部审核是全面的体系检查，内部审核的效果对体系改进有很重要的作用，所以重视内审员在部门中起的作用，对存在的问题进行限期整改，通过内部审核推动体系的发展和完善，让体系起到实用性，符合性，此项将每月展开。

四、对体系的执行实行考核制度，没有一个强制执行的制度，最好的管理体系也是无效的，所以要想让三个体系得到真正的落实和执行，体系办公室必须具有相应的权利，这需要公司授权去执行，和综合办公室共同配合对部门绩效考核。公司只有坚持掌握了建立体系的基本原则，明确了运行体系的主要目的是为了搞好企业的质量管理，安全生产、环境管理，提高整体管理水\*，做到领导重视、全员参与，通过不断的持续改进，一定能使三个管理体系在企业内发挥相当大的作用。

**厨房主要工作计划怎么写17**

>一、指导思想

以\*的\_十\_精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水\*，提高整体品位，努力使厨房成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

>二、工作设想

（一）完善各类\*\*

1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象。

3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面\*\*，园长\*\*审批。

4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。

5、进行成本核算，积极发挥膳管会的作用，不时\*\*厨房管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

（二）提高职工整体素质

1、\*\*职工学习《食品卫生培训教材》等材料，并适当\*\*外出参加学习，提高职工卫生意识。

2、分工力求细化，进一步明确岗位职责，岗位任务的完成情况与考核挂钩，提高职工岗位意识和服务意识。

3、创设竞争机制，在同一岗位，不同岗位间展开竞争，让职工在竞争中增强主人翁意识，并提高技术熟练度。

（三）革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

（四）\*\*\*\*卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到\_一天一消毒\_，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

4、厨房工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符要求的不得上岗，环境卫生分人分块包干，保证每周一次大扫除。

5、厨房灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全。

6、加强厨房财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

>三、厨房工作行事历

>周次内容

1分好工，明确有关\*\*和职责。

2膳管会成员会议下发考核\*\*讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查。

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查。

4厨房安全工作检查工作流程跟踪\*\*。

5餐具存放情况抽查。

6考核\*\*定稿。

7职工个人卫生（含穿戴工作衣帽等）检查环境卫生抽查。

8师生用餐情况\*\*。

9防蝇设施检查。

10职工卫生知识学习。

11卫生消毒抽查。

14环境卫生抽查。

15膳管会成员会议餐具存放情况\*\*。

17卫生消毒抽查。

19卫生工作全面\*\*。

20工作交流、总结回顾、评比表彰厨房财产清理入库。

厨房个人工作计划5篇（扩展3）

——幼儿园厨房个人工作计划 (菁选3篇)

**厨房主要工作计划怎么写18**

今年来，我区的计划生育工作以“强化\*\*管理、完善服务体系”的主题为指导思想，紧紧围绕人口与计划生育目标管理责任书规定的各项指标任务以及区委、\*下达的目标任务，结合我区工作实际，狠抓基层落实，圆满完成全年工作目标。

>一、计划生育考核目标及完成情况

1、人口出生率\*\*在内，计划生育率达到，自然增长率在;

2、积极稳妥地开展避孕方法的“知情选择”工作，认真做好以技术为重点的优质服务工作;

a、城区综合节育率达;

b、农区已婚育龄妇女落实长效避孕措施率比例达;

c、避孕药具应用率达到;

3、出生婴儿性别比为107：100;

4、18岁以上流出人口《婚育证明》的\*\*率达80%以上,流入育龄妇女《婚育证明》验证率达90%以上;

5、乡镇有人口学校，已婚育龄夫妻对人口与计划生育基础知识“知晓率”达到90%以上;

6、城区计划生育合格居委会达100%，农村合格村委会达86%;

7、人口出生统计误差为;

8、\*\*行政，无严重违法事件发生;\*处理及时率达 90% 以上;

9、全年完成《月湖政务》信息 8 条;

>二、基础性、创新性工作的完成

在完成上述工作目标的基础上，我们\*\*携全体\*\*在一年中主要做了以下工作：

(一)、\*\*重视，努力探索，不断开拓社区优质服务新领域。

**厨房主要工作计划怎么写19**

我作为食堂的一名厨师，在思想作风、个人素质、业务水\*等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，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。展望新的\'一年。下面是我新学期的工作计划，如下：

一、认认真真做事老老实实做人不管天气冷暖，我们自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真做好份内的工作，从不轻视洗洗切切的事情。也许，在一些人眼里，我的工作微不足道，但我想，既然园领导相信我，把这份工作给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长和孩子们。做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，干好自己的工作，让家长满意，让领导放心。

二、勤勤恳恳不计较得失大家都知道，厨房工作不像当老师，需要很高的文化修养、口才和专业技术，厨房工作主要是认真细致，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献精神，因此在工作中我从不挑三拣四。服从领导安排和同事在一起也总是能够节省时间提高效率，又保证了工作质量。

三、高度重视卫生安全工作。

1、把好采购验收取样、浸泡清洗操作消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到一用一消毒。并做好消毒记录。

3、每周对厨房进行一次彻底大扫除，确保厨房清洁无污。

4、做到幼儿每餐热菜热饭，做到营养搭配，让孩子吃饱，吃好，让家长放心。

5、搞好厨房的卫生工作，做好生熟分开。幼儿园食堂的安全卫生，管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展，在今后工作中，我会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作。

**厨房主要工作计划怎么写20**

到公司已有一年时间，在此期间为适应本岗位的需要，我不断学习新的知识及技能，力求将工作做得更好更出色。经过这段时间的不懈努力，在工作技巧、技能方面都有了一定的提高，同时，也收获了不少的经验和教训，在此基础之上从而使每一项工作都能完成得还算可以吧。

一眨眼我们又踏进20xx年了。新的一年，每个人都有新理想、新目标，为能逐一实现它们，现将新年工作做如下计划：

5、日常工作方面，坚持不迟到不早退，听从领导吩咐，学会管理自己的情绪，及时调整自己的工作态度，及时并保质保量地完成工作任务；积极主动地协助其他部门领导及同事。

>it个人工作计划篇二

您好！来公司实习已经有快一个月了，时间虽然不长，但是从我个人角度来讲，在思想上似乎已经经历了很多次反复的琢磨、修正和重新定位。

上周五下午我看了两位就要通过转正的PLC工作部员工的工作报告，触动了我写下今天的这份文稿，其中小杨写道：“在这几个月里，无论是工作还是生活上，……，因为对工作目标的不明确，所以在工作上存在一些失误，因为工作分工的不明确，所以对工作很迷茫，不知道究竟做什么，加上工作比较辛苦，所以工作态度不太认真，缺少了开始的那种责任感。……”我觉得这段话跟我有一段时间的感觉出奇的相似，所以如果我不想碌碌无为的混下去，想要做出点成绩来，我就必须好好计划一下。同时也是想做一些工作，以此来尽量避免今年4月份新员工到公司以后还会出现同类问题。

通过跟您的多次详谈和我自己长时间的思考，同时也为了能够更好的发挥我个人的兴趣、爱好、特长，我想初步做出以下的一些20xx年工作计划和职责定位。

总的来讲，工作岗位还是定在总经理工作部，同时工作方向可以包含以下几个方面，同时也是我20xx年的工作目标：

1、人力资源：主要是员工招聘、培训，以及企业文化建设方面的部分工作，同时也可以兼顾一些别的相关工作

2、行政管理：在这方面我有很多东西要学习，这也是我选择做行政工作的原因之一，我会先从行政管理的理论上学习，明确行政管理的工作范围、目标、职责等等，然后再跟您学习、请教

**厨房主要工作计划怎么写21**

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，\*\*化，程序化，本人针对厨房有以下计划：

>一：菜品质量的管理：

1：内在的质量：对于从\*\*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\*\*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。

>二：制作产品的出菜顺序

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。

>三：成本\*\*

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\*\*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\*\*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\*\*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

>四：厨房卫生以及个人卫生管理

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!

>五：能源节约

1：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!!

>六：设备及道具的保养

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!

>七：严格遵守和执行厨房及店里的\'规章\*\*

**厨房主要工作计划怎么写22**

本人自接手采购部工作以来，一直以服务生产需要，\*\*采购成本，提供高性价比物资材料为已任。经过不断的学习和实践，针对本部门所负责采购工作目前的状态，现对某某年的工作做出如下计划：

一、供应商的选择

二、账务的清理

采购是一份繁琐，复杂的工作。同时因为其工作性质关系，对公司产品的成本有直接影响。另外因为相关物资在采购工作的运作过程中不可避免的有退，换，修，废等情况发生，因此必须对每一批物资的采购以及合同执行情况进行台账记录，并且做好跟踪检查，定期盘点。这是本部门的日常工作，目前也一直都在执行着，某某本部门将进一步对本项工作进行完善。努力做到每笔定单的进行情况都可追溯，可查核。

三、品质保证

本部门相关人员将经常前往车间了解相关物资的使用状况。对所采物资的使用状态进行跟踪，了解相关参数指标性能，收集数据进行同类产品的对比。每批物资至少做一次使用跟踪并做好相应的评估计录

四、成本\*\*

某某年，本部门将在日常工作中进一步提高工作效率。除采购价格等方面的\*\*外，还将其它方面的成本\*\*纳入管理优化的范围内，具体方面如办公物品的使用，电脑的使用管理，物资运输费的\*\*等方面。

五、采购效率

六、异常情况的处理

因供应商生产能力的不足，或其它原因引发采购异常时，我部将第一时间知会相关\*\*并积极应对。同时将对异常情况的发生原因进行分析处理，记录在案;如有必要，将进行法律程序进行公司利益的维护工作。

七、部门之间的协调

独木不成林，采购部做为一个服务性部门，将谨记自己的职责，将一切以公司为重，与公司其它部门分工协作，提高生产效率，降低成本，使公司效益最大化，为公司发展提供助力。

**厨房主要工作计划怎么写23**

酒店厨房人员应如何管理，对此问题可谓是“仁者见仁，智者见智”根据我国厨师行业的传统管理方式来看，不外乎有三种大体的模式，一是人情管理，由厨师长根据自己的经验和判断来管理及协调关系;二是人情加\*\*管理模式，主要是在\*\*制订上多下功夫，通过完善的\*\*创新来实现管理的创新，以下是一些重点。

>一、酒店厨房的人员管理

人，财，物的管理中，人是第一位，运用情感管理的方式激发员工的工作热情，充分调动员工的各种积极性，做到精益求精的风尚与精神。

>二、建立奖罚\*\*

\*\*可以给员工奋发向上，为企业出谋划策的积极进取的精神，同时也抵制员工的滥竽充数，坏作风和消极状态，便于管理。

>三、加强技术管理

在工作上针对个人特长，尽量做到人尽其才，培养造就一批既有技术又有责任感的厨师队伍。

>四、厨师长职责

负责酒店厨房的\*\*，指挥运转管理工作，通过设计，生产提共富有特色的产品来吸引客源进行成本\*\*，为酒店创造最佳的经济效益。

>五、生产加工，菜品质量的管理

必须全面加强工作管理，要保证菜淆质量的稳定性，配菜，成菜，出菜，上菜的速度，合理的营养，色泽，造型，装盘搭配。坚决不能出现一菜两味的现象。

>六、成本核算的管理

根据酒店经营的方向核定毛利率，给顾客一个双赢的概念，是酒店稳步发展的长远趋势。

>七、原料的管理

通过原材料采购的质量数量，价格进行严格的验收，储藏和发放，实行立体化的管理，决不允许出现有损顾客利益的事情发生。

>八、酒店厨房安全工作，卫生管理

从个人安全，设备损坏预防，火灾预防及个人卫生，酒店厨房卫生，食品卫生做出严格\*\*管理，从而维护消费则以及酒店的安全和利益。

>九、处理好前后协调关系

酒店厨房和前厅服务部的协调很重要，服务员对菜品要有一定的认识，能随时让顾客了解新菜品，要树立一种整体观念，为酒店创一流的效益。

我们的员工既要有“真诚，勤奋，团结，创新”的精神，还要有“质量第一、安全第一。卫生第一、团结协作再第一”的思想。

注：关于管理主度的几个提议

1.管理\*\*的指定要切实可行，便于操作，要有实际意义。

2.工作人员的素质关一定要把牢，要录用符合业务要求和脊背职业素质的员工，否则一切管理无从谈起。

3.管理观念上的更新，在管理观念上要提倡科学，实事求是。

4.\*\*上的落实要不折不扣，不能随意化。

5.要非常重视对员工的\*\*教育，让他们理解\*\*的精神和整体的行动指南。

6.管理重在疏导而不在堵漏。

7.厨师长的素质重于经验。经验是宝贵的。在处理各类事件中，往往凭着经验就能很快的解决问题，但是有时候就不灵验了，这就是素质的问题。厨师长要善于接受科学的管理理念，结合自己酒店厨房的具体情况，以\*\*为准绳，让处于不同昨天下的员工都能在\*\*框架下正常工作。

**厨房主要工作计划怎么写24**

您好！来公司实习已经有快一个月了，时间虽然不长，但是从我个人角度来讲，在思想上似乎已经经历了很多次反复的琢磨、修正和重新定位。

上周五下午我看了两位就要通过转正的PLC工作部员工的工作报告，触动了我写下今天的这份文稿，其中小杨写道：“在这几个月里，无论是工作还是生活上，??，因为对工作目标的不明确，所以在工作上存在一些失误，因为工作分工的不明确，所以对工作很迷茫，不知道究竟做什么，加上工作比较辛苦，所以工作态度不太认真，缺少了开始的那种责任感。??”我觉得这段话跟我有一段时间的感觉出奇的相似，所以如果我不想碌碌无为的混下去，想要做出点成绩来，我就必须好好计划一下。同时也是想做一些工作，以此来尽量避免今年4月份新员工到公司以后还会出现同类问题。

通过跟您的多次详谈和我自己长时间的思考，同时也为了能够更好的发挥我个人的兴趣、爱好、特长，我想初步做出以下的一些20xx年工作计划和职责定位。

总的来讲，工作岗位还是定在总经理工作部，同时工作方向可以包含以下几个方面，同时也是我20xx年的工作目标：

1、 人力资源 ：主要是员工招聘、培训，以及企业文化建设方面的部分工作，同时也可以兼顾一些别的相关工作

2、 行政管理： 在这方面我有很多东西要学习，这也是我选择做行政工作的原因之一，我会先从行政管理的理论上学习，明确行政管理的工作范围、目标、职责等等，然后再跟您学习、请教

3、 行业研究： 这是我这些天工作经验的体会，公司既然要做大作强，没有前瞻性的中、下层管理和业务干部根本就不可能将公司的大厦支撑起来，这也就是老总们整天忙活不行了的原因。很多的信息都集中在了高层，也就是说公司高级管理层和下级员工缺乏良好的沟通，普通员工的视角太狭窄，没有良好的全局观，必然影响个人的成长，集聚起来就将影响公司的成长。目前，我看电

5、 建立一个公司的书库。这一点我问过小罗，公司的藏书实在是太少了，想要学点东西都没有资料，每年公司都有专款用于买书，但是使用不到位，关键

以上，都是我的一些想法，可能有相对的片面性，甚至无法实现，但是我仅仅想为自己定下一些目标，让工作更有劲头，否则就松懈下来了。

**厨房主要工作计划怎么写25**

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：

>一：菜品质量的管理：

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。

>二：制作产品的出菜顺序

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。

>三：成本控制

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

>四：厨房卫生以及个人卫生管理

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!

>五：能源节约

1：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!!

>六：设备及道具的保养

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

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！