# 后厨管理春季工作计划(精选67篇)

来源：网络 作者：浅唱梦痕 更新时间：2024-03-30

*后厨管理春季工作计划1伴着圣诞喜庆的余韵和元旦佳节的欢庆。20xx年的钟声即将敲响，在此我祝大家新年快乐、工作顺利、爱情甜蜜、家庭和睦。20xx年在星总的关爱领导下，在前厅、后厨兄弟姐妹团结努力下，今年的工作已经画上一个句号。下面由我代表后...*

**后厨管理春季工作计划1**

伴着圣诞喜庆的余韵和元旦佳节的欢庆。20xx年的钟声即将敲响，在此我祝大家新年快乐、工作顺利、爱情甜蜜、家庭和睦。20xx年在星总的关爱领导下，在前厅、后厨兄弟姐妹团结努力下，今年的工作已经画上一个句号。下面由我代表后厨做工作总结。

21xx年，艰辛的一年，严峻的经济形势，巨大的竞争压力，厨务人员大调整，制度规范的重新建立，这一切严酷的考验着我们团队，俗话说“真金不怕火炼”，一支崭新的团队从此诞生了，借此机会向优秀的后厨兄弟们说声：今年辛苦了、、、、工作虽说辛苦，但大家不言累;要求虽说严格，但大家不言繁。正因为这种认真扎实的工作作风，我们的工作成果得到了上级领导和顾客的好评，除此之外也涌现了一批具有表率性的员工，像习亮、李加强、熊亮、龙景明、杨亿等等、其优秀的工作表现为团队的建设奠定了良好的基础。管理上我们不断完善，在食品安全、厨政管理、新品开发、成本控制方面逐步走向完善。

>一.食品安全方面

随着消费者对食品安全卫生方面越来越重视，食品安全是厨部工作的头等大事。为了把握好食品加工的各个环节，首先保证食品安全生产。为了保证操作间卫生环境，厨部以档口为组，下分到个人卫生责任区、日检查卫生表由档口组长填写。原材料进货把关，由厨部总值、砧板组长、酒店总值，严格按照收货标准验收，速冻食品、生产日期、卫生许可证，如：过期产品、三无产品等食材一律不得流入厨房。记得有一次，周二卫生专干曹叔带队，星总为首进行检查，发现冰箱储存霉变烟笋，及时调查原因，相关负责人处罚、采纳、存档、案例分析进行通报，从此得到了教训。原材料、半成品必须要保证先进先出原则、生熟分开、保鲜储藏。现在工作当中没有发生类似情况，备货量控制在三天以内，保证宾客吃到放心新鲜健康的美食。

>二、厨政管理

厨师长与副厨分工明确、协助精神并连在一起。厨师长负责厨部全面工作，把控出品质量。菜品质量是餐厅得以生存的灵魂，也是发展的核心竞争力。每天厨师长在出菜口把质量关，确保每道菜成菜标准，色、香、味、型稳定。作为副厨的我，主要是负责砧板、荷台日常工作督导以及成本控制两大块。并协助杨厨布置的任务、执行力，对每道菜切配，刀工要求、标准量化，严格按照标准去做和完善。作为厨师的.我们，每天拿刀切菜，右手拿勺，左手拿锅。如今却不一样了，厨师拿笔，也用上笔记本电脑。星总常说，团队稳定，出品稳定。记得在7、8、9月份的时候，后厨荷台与砧板人员流动性很大，少的时候，两个档口只有4——5人上班。在这样的情况下，厨部在星总的支持下，出台了工资改革，分档口进行工资晋级考核、缺员补助、管理基金等一系列措施。晋级制度实施后，得到了员工的肯定，人员也得到稳定，之前流失的员工也有回来。在管理基金的作用下，使厨部管理层的监管力度大大加强也使我们的工作效率大大提高了的。

>三、新品研发方面

在星总的督导下，我们因时而异，老菜新做，新食材的挖掘，新味型、新色彩、新造型。我们需要新，创新是厨艺界的灵魂血液。根据季节性的食材供应特点，结合本地口味家常菜、推出春夏秋冬季节小菜谱，所以我们精心研发，利用普通食材做出色、香、味、意’型的低价菜品。如：夏季小炒河三鲜、冬季粉皮黑山羊、新派原味鸭等，这些菜也得到了宾客的肯定，也是湖南人喜爱的口味下饭菜。点心也推出了大众喜爱的紫薯球。在20xx年大蓉和产品交流会上，有四道菜品参展。第三届大蓉和技能比武获得三等奖。我们的汗水已经记录了我们的感动，而往后的路，我们将继续用汗水去开垒，用更多的更好的菜肴来见证我们的进步。

>四、成本控制方面

在保证出品质量的情况下，降低成本始终是我们的重要目标，对各档口进行毛利控制。身为一名副厨，我也总结出一些原材料严格把关，一些低成本的新方法。去市场询价，精确地制定时令菜毛利与售价。每次出新菜研发，做好每道菜的成本卡，对于一些反季节食材价格偏高，如芦笋，及时与财务室进行沟通，并由财务室发出停牌通知。时刻掌握库存状况，坚持先进先出的原则。把存货较长的原料尽快销售出去。每月成本卡一出，我就会第一时间告诉厨房兄弟们，高了还是低了，让厨师都去关心成本，浪费一点原料那都是在剥削酒店的盈利，都是在剥削我们自己的利益，节约无小事，从自身做起，只有我们一起认真重视这个问题，才能实质性的解决问题。

20xx年已经过去，其存在的不足之处会让我们得到教训和启发。展望20xx年，我们将不断接受挑战，勇于创新，从而在20xx年创造更好的经济效益。如果说以星总为首的管理层及管理公司是帆是舵，那前厅后厨毫无置疑就是其左右桨，所以，前厅后厨的兄弟姐妹们，让我们一起扬帆起航、乘风破浪、争流而上，共创佳绩吧!

**后厨管理春季工作计划2**

如今，酒店正处于竞争激烈的市场，这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在20xx年的餐饮经营中仍然极其重要，酒店餐饮部要形成自已的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。20xx是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始的时候，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。

目标计划分解：

1、出品创新：针对中央的八项规定，对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重，同时，这次规定也预示着餐饮业可能要重新定位自己，谋求变革以求发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地市场的动态，融会贯通，吸收各家之长。这样有利于吸引更多顾客或特定顾客，有利于进行新的市场扩张，有利于降低产品成本、提高利润率,有利于超越竞争对手，有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。

2、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。控制从原材料采购到食品上桌等所有过程中的质量,质量并非越高越好，它应同时满足顾客和饭店内部双方的需要和利益

3、：每天上午10:30前厅后厨负责人及骨干定时进行沽清单、预订及重要接待进行细节完善，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、

套餐的沟通加强。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以高效的工作效率，良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后马上关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。

5、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质的产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。

8、厨房消防安全：电器、天燃气、水等设备，做到责任到人，要坚决克服麻痹思想和侥幸心理，始终保持着如履薄冰的危机感和紧迫感，警钟常鸣，切实做好安全生产工作。

9、婚宴旺季：在五一，十一两个婚宴旺季期间，我们要有针对性的菜品营销计划，切实做好婚宴包桌的质量，做到经济实惠，传统与创新相结合，让宾客感受到我们酒店高档大气的同时，享受到别具特色的美味佳肴。同时，充分利用包桌来宾人数多的特征，在菜品上赢得宾客的好评，也是对我们酒店品牌最有力的一次宣传机会。

十、忠诚企业：学会发现美好，学会珍惜现在，学会感恩。

人生道路上，风和日丽的日子会有，风风雨雨的日子同样也会有，只要能学会发现，学会珍惜，学会感恩，美好的生活就在身边。生活中并不缺少美，缺少的是发现美的眼睛和心灵。

工作中也是如此，也许我们会抱怨工作的繁重，也许我们会抱怨薪水的少，也许我们会抱怨自己的工作环境，也许我们会抱怨同事关系的冷漠，停止抱怨吧！我们还有一份工作！比起那些失业下岗的人们，工作着的我们就是最幸运的！

让我们学会感恩吧，感恩给我们大家创造就业机会的老板，感恩对我们要求苛刻但期望我们成长更快的上司，感恩与我们朝夕相处的每一位同事，感恩在身后默默支持我们工作的亲人们，珍惜我们现在所拥有的一切，学会感恩，你就是最幸福的！

十一、工作态度：对自己负责，对团队负责

我们选择了x，就意味着选择了她的全部，包括她的企业文化，她的人际关系，她的优点和缺点，我们不可以只去埋怨她的不足，而不去考虑她的优点。否则，工作对于你来说只能是种折磨，相反如果你对酒店充满了爱时，你会发现有那么多别的酒店不具备的优点，你就会尽自己最大的努力去克服酒店的缺点。那时，酒店的管理越来越完善，效益越来越好，我们自身也会得到成长和收获！

有一句话叫“凡事归因于己”，我们对人对事只要能保持一颗平常心，遇到问题先检讨自身不足，再诚恳向其他人建议，我想这个团队就不会有冲突、争端、抱怨和指责。团队呈现的将是真诚、和谐、愉快、高效的工作氛围，我们每个人心中的愿望不是“开心工作，快乐生活”吗？让我们每个人对自己负责，对团队负责，对企业忠诚！

让我们全体x人在20xx点燃梦想，释放激情，努力拼搏，共创辉煌！

**后厨管理春季工作计划3**

上学期我园厨房工作人员紧紧围绕幼儿园的工作目标，吃苦耐劳，团结协作，乐于奉献，为幼儿、家长、教职工提供了优质的服务。本学期厨房工作人员没变，同时承担起全园小朋友的洗碗消毒工作。为了使厨房工作有更大的提高，能为幼儿、家长、教职工解决后顾之忧，提供一流的服务，确保各项工作的顺利进行，特补充制定了以下工作重点:

加强厨房工作人员的业务培训工作

1.向书本学习，向同事学习，向自己学习，在学习中积极探索，勇于创新。

2.向人探讨烹调技术的理论和实践的培训指导。

3.继续保证每人每学期1—2种创新菜的制作。

成立火管会，体现幼儿园、家庭的共同参与，定期召开会议，阶段总结反思幼儿膳食的品种安排，营养搭配等。

加大对厨房工作人员的检查督促力度，炊事班长做好每天的监督检查工作，做好记录，每周上报一次。

1.每天做好盘头着装上岗，。

2.做好各种机器的安全操作。

3.切生菜熟菜的砧板严格分开摆放。

4.严格按幼儿人数分发饭菜，避免浪费和不够吃的现象发生。

5.清洗幼儿碗筷时注意清点数量，避免丢失。

6.节约用水用电。

7.做好下班前的各种安全检查，人离门锁，防止外人进入。

四、加强组与组之间的协作关系，时间上不要斤斤计较。

**后厨管理春季工作计划4**

时光飞逝，转眼间年已经过去。现将本人具体工作情况汇报如下：我于年xx月正式到宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人。

营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了下半年。

现将下半年工作计划汇报如下：

一、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

二、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

三、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。

四、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

五、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。

六、在食品卫生安全、消防安全方面。严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。

**后厨管理春季工作计划5**

1、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地市场动态，有利于吸引更多顾客或特定顾客。有利于进行新的市场扩张。有利于降低产品成本、提高利润率,有利于超越竞争对手。有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。

2、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。控制从原材料采购到食品上桌等所有过程中的

质量,质量并非越高越好，它应同时满足顾客和饭店内部双方的需要和利益

3、心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关，对每天的急推、

特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

5、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安

全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

6、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食

品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。

7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、

树立企业形象。

8、厨房消防安全：我们一定要坚决克服麻痹思想和侥幸心理，始终保持着如履薄冰的危

机感和紧迫感，警钟常鸣，切实做好安全生产工作，电器、煤气、水等设备，做到责任

到人。

**后厨管理春季工作计划6**

6月我会从以下几点去努力：

1、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强三店厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己。

2、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。

3、前厅和后厨沟通协调：每天及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

5、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

6、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入酒店，协调各菜系对原材料相互配合使用。

最后，我用一句话我个人心态：我会打好这份工。

**后厨管理春季工作计划7**

时光荏苒，20xx年已经结束，新的一年已经到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务！为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的`概述：

>一、关于门店和公司

1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20xx年2月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。

2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按公司规定的标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

4、每月对各门店和中央厨房的菜品质量检查不低于12次，并每周向公司领导汇报检查工作情况

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整

6、xx下市前准备好20xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据20xx年的流行趋势增加相应的新品种。

>二、关于xx店

xx店在暂停营业半年后于20xx年三月十八日将以全新的面貌重新开业，鉴于xx路的特殊情况，根据公司领导决定，这家店所经营产品将有别于其他几家分店，我们将以xxxxxxxxx——三大块为主，辅以其他门店销量较好的原有菜品，以原有菜品吸引新顾客，以新增菜品留住我们的老顾客，一部分店午市生意都很淡，但长寿路由于地理位置特别，我们将配合营运部把午市做好，如：推出简单快捷丰富的套餐和送餐为楼上公司员工服务。厨房作为整家餐厅的核心部门，现将整个计划做下安排

1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

2、在20xx年2月底进行厨房人员组建，本着节约人员成本的角度，厨房人员将由外聘主要岗位和其他门店抽调优秀厨房人员组成！外聘人员工资尽量做到和公司现有厨房a级员工一致。

3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

4、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价

5、针对xxx店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作

6、在11月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

**后厨管理春季工作计划8**

为了酒店的营销运作，根据生产目标控制生产过程的浪费，制定切合实际有用的组织结构，建立明确的岗位分工，将人员进行科学的劳动组合，使每项生产都有具体的人直接负责。

二、厨房各岗位职责

设计厨房组织机构最终目的是为了有效地组织生产，使厨房各部门运转正常，各项工作都有人负责。对岗位规定工作职责、组织关系、技能要求、工作程序和标准。使岗位的每个员工都明确自己在组织中的位置，工作范围，工作职责和权限，知道向谁负责，接受谁的督导，同谁在工作上有必然的联系，知道工作要承担责任。

1、行政总厨职责

工作计划：

①、根据餐饮部的经营目标、方针和下达的征税指标，负责各餐厅的菜单筹划更换，负责产品规格的制订。

②、对大型的、重要的宴会、酒会、冷餐会亲自制订菜单，亲自制定进货计划和生产安排，并进行检查和督导，保证获得信誉盈利。

③、根据市场情况，作好食品节和食品周的计划。同时根据厨房的技术情况、市场货源情况、库存情况作好特选菜和推销菜的筹划。

④、根据销售和预测，作好日常生产量的下达计划，严格控制库存和剩余食品。

⑤、制订厨房生产运行程序的工作和工作规范。

⑥、根据产品要求，组织制订原料的质量规范并对采购部门提出上述要求。

⑦、制订新产品开发，试验和运用方面的计划，树立本店的餐饮风格。

⑧根据生产要求，制订厨房设备、工具、用具的更换添置计划。

⑨负责菜肴的规格制度，组织制定标准菜谱或分别制订各流程的生产规格，并以此来检查生产规范。

⑩制订厨师的业务培训计划。

组织管理：

①、组织和指挥厨房工作，监督食品制备，按规定的成本生产优质产品，满足顾客需求。

②、计划各餐、督导，检查协调各厨师长的工作，负责对他们考核，评估。

③、根据各厨房的生产特点，编制工作时间表，检查下属出勤情况。

④、根据厨师的业务能力和技术特长，决定各岗人员的安排和调度工作。

⑤、根据酒店要求，制订厨房工作的规章制度和直接下属的岗位职责。制订各项工作的控制、检查表。

食品制作：

①检查开餐前的各项准备作。

②检查食品制备方法和操作规范。

③检查各份菜肴的数量规格。

④对已烹调的菜肴品尝试味。

⑤检查装盘规格和盘饰要求。

⑥检查生产过程中的卫生情况。

⑦检查出菜肴速度和温度。

⑧指导厨师长和厨师做精细的烹调。

⑨对食品原料的利用，贮藏进行检查控制，保证菜肴符合成本核算。

食品销售：

①、定期征求餐厅对产品质量和生产供应方面的意见，并将意见实施解决。

②、对直接下属与餐厅协作的原则和要求，并进行协作方面的指导。

③、重视客人意见，处理客人对厨房生产方面的投诉。

其它方面：

①、负责厨房生产任务的安排和协调。

②、负责对厨房环境和生产过程中的安全检查。

③、检查员工的仪容仪表和个人卫生，使之符合酒店的要求，提醒员工遵守员工守则，并对他们的行为负责。

④、做好厨师的技术档案工作的行为负责。

⑤、监署有关工作方面的报告与申请。

2、湘、粤、西餐总厨职责：

①、接受行政总厨的指令，并汇报工作。

②、制订主管工作职责，负责对主管的考核评估，根据其工作实绩提出奖惩意见，报行政总厨批审。督导和协调班组工作。

③、根据厨师的业务水平，提出岗位人员的安排和调动方面的建议，根据生产要求编排工作班次。

④、参与菜单，产品规格、食品采购规格的制订，参与新产品的开发和研究。

⑤、对本厨房的生产进行策划，根据菜单和销售情况，每天提出所需原料的订货要求。

⑥、每天根据菜单和生产任务，指挥各组做好工作。

⑦、开餐供应时现场指挥，并督促检查，保证菜品质量、规格和出菜速度符合酒店要求。餐饮人的微信平台canyin360

⑧、亲自负责和参与大型宴会和重要客人的菜肴烹调工作。

⑨、制备供应工作结束，督导各班组做好清扫、收藏、安全工作。

⑩、督导厨房员工人仪表，卫生，提醒下属对员工守则的执行并对他们的行为承担责任。鉴署有关材料告假等申请。

3、主管的职责：

①、作班次编排，合理安排休息。

②、制订各岗位的工作职责，考核本班厨师的工作，依据工作实绩提出奖罚建议。

③、参与岗位工作、承担岗位职责。

④、掌握当天菜单和任务情况，并将任务明确分配给各岗。

⑤、开餐的准备情况检查和实施，保证产品质量，工作标准。

⑥、指挥班组卫生工作和能源开关安全，负责设备和食品贮存。

⑦、每天提出本部的订货要求，定期向总厨汇报工作，使上级清楚班组的工作，生产情况。

⑧、每周进行工作班次编排，合理安排休息。

4、厨师职责：

①、接受主管的工作指令，掌握当天的供餐菜单，明了工作任务，按手续领取原料。做好每餐的开餐准备工作。

②开餐前对工作检查一次，并承担责任，对不能解决的问题及时汇报。

③操作中严格按操作程序和产品规格、标准执行，注意卫生、安全检查和节约。

④操作中发现问题应及时汇报：

食品质量不符合要求;

上道工序的操作不符合要求;

操作的设备有异常现象;

工具或用具不敷使用;

⑤负责操作处的设备保养和工具清洁及收藏。

⑥负责工作结束后的原料收藏，工具清洁、环境卫生的清洁、能源的关闭。

⑦接受上级的其它任务。

5、卫生、设备主管职责：

①、该职位由各班组主管轮值担任或各班组员工担任，使整个厨房员工对卫生设备工作加以重视。

②、每天工作中督促卫生专干加强厨房卫生工作。

③、加工食物原料用的设备、厨具(如厨刀、绞切机、拌面机等)保持清洁卫生。

④、控制烹调设备和工具不良气味的产生，并提

高设备效率。

⑤、对冷藏清洁消毒设备加以维护，根据操作程序，督促清洁卫生工作。

a、设备种类;

b、清理时间;

c、拆卸、洗刷、安装步骤;

d、安全注意事项。

e、洗刷冲洗、消毒用的洁剂、消毒剂的性质、数量和水温。设备、餐具以及环境的卫生程度取决于管理者和全体员工对清洁卫生的重要性认识程度和对自身的要求及自身的具体工作，因此设置该主管，以轮值形式是教育、训练员工的重要岗位。

**后厨管理春季工作计划9**

>一、寿险市场现状分析

截止XX人口XX万左右，其中城区人口XX万左右，下辖XX个乡镇，人口XX万左右；同业中专业公司有XX、XXX、XX、XX、XX五家；代理公司XX、XXX、XX、XX、XX、XXX家，合计XX家；

业务方面，专业公司较去年同期均有所增长，虽然效果不是很明显，但可以看出市场复苏的状态；

>二、目前现状下市场的机遇和挑战

事物的发展规律发展期、鼎盛期、衰退期，告诉我们寿险市场经过近四年的低迷状态，势必将迎来又一轮发展期；

优势：

（一）品牌优势：的历史底蕴和价值品牌是对目前寿险从业人员和寿险客户、准客户的说服；XX只所以能够在寿险市场中独居半壁江山，这也是原因之一；

（三）人员优势：本人在XX寿险市场的城区和农村业务、队伍发展方面都有较深的认识和了解，并有一定的人脉资源；

我们的劣势：

（一）公司导向：就现状而言，个险在人保寿目前的业务经营中，非主渠道，在上级公司的政策倾向上，相比于其他公司，可能显的不足；

（二）失调发展：初期发展上未能做到通盘考虑或是发展不均匀（仅指城区和农村的队伍发展比例），丧失了开业这个重要的经营借口；

（三）品牌利用：就人保寿险而言，在市场的知名度部高（可以用很低来形容），这与人保这个品牌很不相匹配；

>三、总体思路

就目前了解和掌握的人保寿险公司相关精神，结合寿险市场的现状，立足当下、放眼未来，制定本工作计划。

充分利用人保的品牌及资源优势，在队伍发展上短时间内利用三农保险服务站，紧扣同业引进。农村选定X个乡镇及增员主体，只对增员主体进行追踪和辅导，确保在考核期限内实现有效人力XX人；

紧紧把握市公司的费用支持政策，在业务发展上秉承开源节流，收支平衡；结合增员主体的人力情况，按照《基本法》进行架构的搭建，通过有效人力的达成，实现保费的增长；

>四、时间段的目标设定

>五、具体措施

（一）队伍

1、同业引进缩短时间降低成本利用公司现用的《XXX》（以下简称《XXX》），依托人保品牌资源优势，结合人保财在原有的X个中心乡镇已取得的营业执照，按《XXXX》中的待遇及要求，物色增员主体；

2、追踪辅导以人带人裂变效应按照《基本法》及《实施意见》的要求，加大队增员主体的增员追踪和辅导力度，公司层面重点

帮助X个增员主体开展增员工作；同时利用我们自身优势，提高农村三农保险专员创说会的召开频率，开到镇、村、组，一会三用（第一谈增员、其次谈业务、再次卡折），此举还可起到人保寿险公司的品牌宣传作用；

3、会议扶持营造氛围正规运作以周为单位，推进运作（增员促进会、经营分析会），让业务人员来有获走有劲，对上级公司的精神上传下达，体现公司对营销团队的正规化经营的重视，打造营销人员的主人翁意识；

4、摆正位置主动互动借力使力利用苏人保财险发【20xx】XX号和《实施意见》的文件精神，主动定期向财险公司汇报工作，开展互动业务，利用当地人的优势融洽好与财险公司的关系，在财险客户资源上寻求突破，使增员主体及下面的业务伙伴留住人留能人有事做做好事

（二）业务

1、盘活现有强基固本首先协助黄经理整理现有代码库中的人数，利用会议经营及追踪配访，加大沟通力度，保证现有人员考核通过和晋升；

2、新进人员有效增长我们近期将增员的主要对象放在以《实施意见》为主导下的同业引进工作上，所以新引进的人员也是业务增长的关键，《基本法》是追踪的借口，利益化是的引导；

3、创新会议提高实动我们在思考，寿险公司的\'产品说明会还能有什么创新，如果说明会没有突破，那么在产品结构上能不能有突破，首先一味的追求高保费的签单促成，到账率低、业务员容易受到打击，结合我们的实际情况，我们结合增员动作计划将卡折等短险的产品说明会开到镇、村、组，一来提高业务人员的从业信心，二来提高大家参与说明会的兴趣，保障后期缴等产品说明会的运作，三来可以帮助业务人员积累客户资源，四可以提高支公司的费用额度；当然此举并不是说我们不注重期缴保费的增长，而是不同时间段的侧重点不同；

>六、希望得到上级公司的支持政策

（一）领导支持上级领导的关心和鼓励是支持中的重中之重；

（二）政策支持可否将《XXXX》方案，作为对的扶持，进行适当的延期；

（三）硬件支持必要的公司基础布置及办公设备；

**后厨管理春季工作计划10**

08:30-09:00

检查厨房昨日收市状况，包括：物品，水、电，气，垃圾桶等，抽查原材料验收情况。

09:00-10:00

召开厨房员工例会，总结昨日工程情况，布置当日的工作任务，检查员工上岗情况；仪容仪表；检查原材料到货情况；检查员工餐的出品质量。

10:00-10:30

10:30-11:30

现场督导各档口各餐情况，了解前台预定情况，检查预定菜单是否科学，（营养、颜色搭配，利率控制）。

11:30-13:30

现场督导各档口工作状况，在高峰期忙不过来时必须亲自上阵操作，确保出品质量和上菜速度。

13:30-14:00

了解前台客人进餐情况，现场收集顾客意见，观察前台收台情况，（菜肴剩余情况，器皿回收操作情况并做详细记录。)

14:00-16:00

午休。

16:00-16:30

16：30-18：00

检查下午原材料补购到货情况，检查各档口备餐情况了解前台预定情况，检查预定菜单是否科学，（营养、颜色搭配；利率控制). 18:00-19:30现场督导各档口工作状况，在高峰期忙不过来时必须亲自上阵操作，确保出品质量和上菜速度。

19:30-20:00

了解前台客人进餐情况，现场收集顾客意见，观察前台收台情况，（菜肴剩余情况，器皿回收操作情况并做详细记录。)

20;00-20:20

参加前厅后厨协作会，总结当日工作，全面收集顾客对菜品反馈意见和产品供应情况反馈，产生改进决议。

20:20-20:30

检查收市情况，设备设施安全隐患，点退下班。

20:30-21:00

每天自我进修

**后厨管理春季工作计划11**

酒店简介：大酒店是一家文化型酒店，在经营上打造一流文化型酒店。在餐饮形式上讲究：地方特色或民族性风味特色，所以在餐饮产品品种数量上，相应比较多。这样就决定了酒店在食品原料上的成本投入，相应的增多。所以在餐饮成本控管方面，必须注意到食品原料市场供应情况及厨房在加工情况。以便于更好的对产品价格跟踪管理，随时对产品的毛利进行控制。做出毛利预警机制，以保证酒店的利益。刚到财务，一切都从零开始。作为成本控管，本岗位的工作责任就是：发现问题，然后用具体的数字或文字说明问题。解决关于成本方面的问题，不定时地对酒店的菜品价格进行核算。是否销售价格过低，或成本过高等问题。以便于及时发现问题，如有发现及时记录下来。并且用书面形式表达出来，以作书面性汇报!及时的反应情况，保证酒店利益不受损失!将酒店的年财务工作计划如下：

1.了解厨房所使用原材料的涨发率及净料率，同时了解原材料在厨房的使用情况。做好购进原料的质量验收与督促工作，保证食品原料的质量。

2.不定时的，对厨房食品原料使用情况进行调查。并抽查干货原材料的净料率或涨发率，做到算得出，管得住。以防由于厨房人员技术不同而造成食品原的出品率过低，影响酒店的利益。

3.做好日常酒店菜品价格巡查工作，发现菜品价格问题及时做出书面汇报，并计算出毛利率!以保证餐饮产品的毛利率不低于50%

在弘润华夏酒店财务，工作的这段时间里。刚开始工作比较上进，并且能快速的发现问题并反应问题，同时做出书面性的工作汇报。并且也解决了一些实际问题。但是到最近半个月来，由于年终盘点，年货问题，而没分清主次，同时没有做好时间安排。造成成本控管工作不及时，反应不到位。书面性汇报也没有做，同时做了好多无用功，造成大量工作时间的浪费。在保密工作当中，由于自己的刚刚踏入财务，对工作数据的保密意识不强，所以后我将三思而后行。在工作认真考虑后再去做，把工作时间安排好，以免做太多的无用功。在工作当中应做到，工作效率的最大化以防止效率过低!工作问题主要存在：没有分清工作重点，没有理顺工作环节。而造成以上问题的发生，为防止以上问题从复发生，做出下一步工作计划如下：

迎新年，年工作计划如下：

1.安排好工作时间，做好日常工作。根据每天的工作情制定工作计划，以防为找事情做而找事的事情发生。

2.一周一书面汇报，做到不漏报不瞒报。并且对汇报内容就行详细数据分析，以便于更好的为下一步工作打好基础。同时留底以便于备忘，为以后的工作开展作好准备!

3.对厨房原料有针对性地盘点，特别是海鲜干货制品，做到一周一盘点，并且生成表格。对于一般原料注意其使用情况，发现问题及时上报。并且做出相应的答复，以保证原料的正常使用。对每天的工作做出小结，并留待好第二天工作的衔接。

4.针对原料的购进与售出，存在若干品种可以论件计算，也就是整进整出。在整进整出的原料品种方面，准备制订出每日售卖盘存表。以便于更准确地了解厨房的成本及其损耗

**后厨管理春季工作计划12**

火锅店厨房管理制度从流程化开始

>（一）火锅店营业前的准备

工作火锅店营业前厨房各工种、各部门要做好充分的准备工作，以保证营业后经营业务的正常进行，使产品质量和出菜时间、传递速度均达到客人满意。

1、传菜部的准备工作传菜部在厨房中起“调度”作用，是连接前台和厨房之间的纽带，前台的工作情况、后厨的生产情况，都要通过传菜部给予及时的传达，以保证厨房的生产流程符合前台工作的需要。另外，在营业后，菜品是否制作得准确无误？是否出品及时、没有差错？这都是传菜部随时应注意的。厨房传菜部营业前一般要做好以下工作：

（1）向厨师长问明当日的推销及估清品种，并传达给前台经理或服务主管，以保证营业后菜点品种供应的准确。

（2）熟悉新添的产品内容，使营业后的传菜工作迅速、准确、不出差错。

（3）准备好各种调味料的装碟工作

（4）准备好开胃小食的装碟工作。1、2楼分别设置备餐台，各种开胃小食和调味料由传菜部在备餐台装碟上桌

2、炉灶部的准备工作炉灶部是确定整个火锅风味的中心，也是厨房运转流程的中心，营业前的准备工作主要有：

（1）照要求煲制好足够的相应鲜汤、清汤；准备好足够的火锅底料。

（2）制作好各种开胃小食。

（3）为传菜部制作好各种调味料用以装味碟。

（4）准备好兑锅的相应调料，同时准备好各种特色风味火锅的调味料。

（5）做好特色风味火锅的初步熟处理工作。

3、切配加工部的准备工作（含水台、打荷）等工作该部门是火锅菜品的主要加工部门，营业前的准备工作比较多，也比较杂，主要有：

（1）切制各种开胃小食的原料；切制锅底兑锅需要的各种调料；

（2）按标准备初、细加工各种火锅菜品。

（3）为内部员工的伙食准备当天的原料；

（4）与采购部门拟订急需购进或第二天购进的原料。

（5）准备好当天供应的鲜活水产原料，以便随时供应。

（6）准备制作菜品的装饰品，用于菜品的点缀。

4、杂工的准备工作：

（1）准备好各种餐具，以便盛装菜品。

（2）做好原料的初加工工作。刮削、整理各种蔬菜。

>（二）火锅店营业中的工作流程

1、传菜部的运转，营业后，顾客需要的菜点，由餐厅服务员记下单据，设以标号，送到传菜部，传菜部需要立即将菜点单据中的品种归类，并要掌握上锅底、开胃小食、菜品的时间和根据单据中标明的顾客的某些要求，然后分别传达厨房相应部门。同时根据客人需要装好调味碟和开胃小食在上锅底前上桌。

2、炉灶部的运转及时、快速、准确的调制客人所点火锅锅底或相应的特色风味火锅。

3、切配部（含水台、打荷）的运转按照标准及时切配、装盘客人所点的各种火锅菜品，并根据需要进行菜品装饰、点缀。三人装已切好的菜、出菜，并按要求要求进行盘饰。一人专门刨牛羊肉，余下的切需要现切现装的菜品。并抽一人划单，清理厨房出品的遗漏。

4、杂工的运转杂工配合切配部门工作，选取餐具，随时进行菜品原料的初加工。

>（三）火锅店营业后的收尾工作

每天营业完毕后，厨房各部门、各工种都要进行认真的收尾工作，收尾工作主要有：

1、妥善保管、贮藏未用完的烹调原料、各类食品，尤其是采购后直接进入厨房的鲜活原材料、调味料等，一般用保鲜纸包起，视原料情况分别方在保鲜柜冷藏保鲜，冷冻库中冷冻保存，以确保原料新鲜。

2、传菜部要与厨师长和相应的部门清点当日的菜点单据，与前台有关人员核对，做到供、销品种数目相符，并要沟通情况，总结一天的工作，哪些需要今后改进，拟订明天工作计划。补充资源等。

3、清理和打扫厨房各部门卫生。

4、检查和掌握水源、电源和煤气的开、关时间，避免浪费水电，保证安全。

5、每隔一段时期，厨房要进行一次撒药灭鼠、灭虫（苍蝇、蟑螂等）。进行前，要认真保障所有工具、餐具和食品不受药物浸染，注意饮食安全。厨房各环节的质量管理

>（四）素质要求

1、具有高中以上或同等文化程度的学历，同岗位3年以上的工作经验。

2、良好的职业道德操守，不收受贿赂。善于激励员工，创造团队合作氛围，提升整体作战能力。

3、具备大型中餐、火锅酒楼的厨政和经营管理技术；精通重庆火锅、渝派江湖菜、川菜的烹饪技法，具备很高的操作能力。

4、清晰小羔羊火锅的经营思路，熟练掌握店内菜品的总体风格、烹饪操作规程。

5、具备菜品创新、研究开发能力和研究旁人著作的创作能力。

6、具有较强的亲和力和突出的协调能力，能够协调部门为本店的经营做出贡献。

7、对突发事件能及时的处理，保证本店的正常运行。

8、能够安排指导下属员工培训。

>（五）岗位职责

1、负责领导厨房调料组、切配组、杂工组的工作，确保菜品加工、出品，汤料调制，餐具清洗、保管和回收等工作有序进行。指导各班组做好餐前、餐中、餐后的准备工作，确保菜品及时供应大堂。

2、遵照食品卫生法的有关规定，加强食品的保鲜和卫生工作，监督检查搞好厨房的环境卫生，员工的个人卫生，确保所有食品符合健康要求。

3、管理维护好本部门内各班组的设备、厨具、餐具，经常检查厨房设施设备的运转情况和用具使用情况，保持清洁卫生，不损坏、不丢失。

4、负责厨房的考勤工作，正确行使表扬或批评，奖励或处罚形式。

5、编制厨房部的预算，拟订菜品的成本、费用和利润计划，供总经理办公室参考。

6、熟悉各种原材料的价格、淡旺季特点，掌握货源供应情况，保证货源供应及时、质量良好。落实货源的购进验收和储存，并对其作业管理流程作密切监控。

7、监督各班组的用料情况，合理使用原材料，减少浪费，准确掌握原料的库存量，负责厨房每月的盘点工作，做好厨房成本控制。

8、正确的指导和激励下属员工独立完成指定的工作，负责餐厅厨师队伍培训规划和指导，严把技术、质量关，保证菜品质量，随时解决各种疑难技术问题，维护本店的声誉。

9、对餐厅菜品操作作业过程进行检查、指导，确保菜品数量的正常供应，确保菜品按标准化出品。

10、协助执行经理共同处理各种重大突发事件。

11、经常与前厅经理、行政部门等相关部门协调，听取顾客的意见，不断的改进。

12、合理地组织、调配人力，充分调动各级人员的积极性，确保快速高效的出品。

13、负责对餐厅厨政管理制度执行情况进行监督和纠正。

14、负责组织菜品的设计和审计工作，不断了解菜品市场的动态和动向，不断开发特色菜、时令菜等新菜品。

15、负责厨房的安全防火工作，每天下班前检查水、电、气各系统，消除隐患和不安全的因素。

>（六）工作流程

餐前工作（夏季早10：00—11：30，夏季晚5：00—5：30）（冬季早9：30—11：30，冬季晚4：30—5：30）。

1、到店后先去吧台签到，签到时间以实际到店时间为准，根据签到表的提示，签上自己的姓名和到店时间。 2、签到后去店堂准备吃早饭。

3、吃完饭后要对调料品、原料、菜品质量标准进行验收，供应商把菜品送来时，先检查质量过不过关，然后称重。所有的菜都称完之后，要给供应商出具进货单，进货单需填的内容有：日期、名称、单价、数量、总金额、供应商签字、厨师长签字。如厨师长休息，由店长或领班代替完成验收工作。

4、验收工作完成后与墩子一起准备当天需用的菜品。（如：切片、丝、丁、块、花等）。

5、在准备工作的同时，要对厨房所有岗位进行监督，看其是否及时完成餐前的工作。餐中工作（上午11：30—2：00，下午5：30—9：00）

6、与墩子一起抓菜，并要求他们尽量以先荤后素的顺序为顾客提供菜品。

**后厨管理春季工作计划13**

20xx年本酒店紧结合领导的工作指导思想，结合山西地区的实际情况,努力做到：以推广“梅苑山庄”餐饮人文文化为目的，提升企业盈利能力为核心，酒店基础管理水平为重点，以低成本竞争战略和整合内部资源提高经营价值为途径，培养酒店的市场能力，开创新年新发展的新局面。结合我酒店现有经营的整体思路，现制定我酒店20xx年的总体经营管理计划书（出品部厨房）。

>一、 出品部以包厨形式：

1、人员编制29人

2、工资：由负责人每月10日领取上月工资，工资保底为税后玖万元。

3、待遇：包吃住

>二、经营方式

在经营方面考察山西当地餐饮市场，结合本地区饮食特色，打造酒店人

文文化品牌餐饮，准备从以下几方面入手，完成业主方下达的经营目标：

1、引进国内知名大酒店菜品，如精品菜系：以粤菜、川湘菜、本地菜、

特色本地炖品、野味菜肴为主打，以标准的宴会菜单、精美的中西结合自助餐打造各种酒会及商业宴请。

第一阶段：考察本地餐饮市场：

走访酒店周边地区，挖掘本地名菜和小吃，并研发新菜品。

第二阶段：接管酒店后上市销售，计划在接管后全员学习菜品烹调方法、菜品价格、菜品特点、营养成分、推销技巧、产品销售目标分解。

2、推出本酒店特色产品为主营目的：

旨在宣传特色菜品绿色，营养，无污染，并大力宣传特色菜品的文化，

目的将产品做强，做大，做出文化品牌，周周有特价，日日有特色。

3、目标保障措施：

A、由专业厨师制作，保证产品的特色、出品质量、稳定性、专人烹饪。

B、加大宣传力度，突出酒店文化主题经营。

C、加大营销团队培训，加大销售力度。

D、对产品供货源进行合理配合、要求。

E、特色菜的特色器皿包装。

4、经营重点

推出本酒店创新菜品，根据不同季节推出季节性新菜式、并挖掘周边风味特色菜品。

>三、管理方面

(一) 控制成本，减少物耗，增加利润（成本控制在45%）。

1、管控物耗，减少不必要的浪费,各部门的物耗实行按月制领取。

2、能源设备管控

1）能源（水、电、气）实行计划预算的节控，责任落实到使用部门。

2）维修保养定额、定预算，采取节流原则。

3、库存实行最低经营用量保障，合理制定年度、季度、月、周大宗原

料的预测，合理利用库存，减少资金积压。

4、严把收货、验货关、精抓加工关、储存关、出品关，控制产品成本。

5、实行五常法管理：严格厨房管理，配合楼面管理，严把仓库储物领

料控制管理，做好餐前、餐中、餐后的管理检查工作。

6、米、面以周为单位，豆油以周为单位，鸡蛋以三天为单位，蔬菜、

海鲜以天为单位，新鲜肉以天为单位，冰鲜以月为单位，调料以月为单位，控制存货周转率。

（二）厨房日常管理

1、每天按时上下班。

2、每天早上出菜品估清表

3、定期对前厅服务人员进行菜品知识的培训

(三) 员工培训上岗，杜绝意外事件发生

1、各岗位实行上岗前培训，体检合格上岗。

2、加强培训食品卫生，杜绝事故、危机发生。

3、加强节源意识培养

实行全员节源培训工作，加强责任人的意识培养，训导员工节流意识，在各重要地方上墙宣传。

通过以上建议 ，进行企业包装，在众多酒店中脱颖而出，向专业化方向大力发展，树立更好的品牌形象。

**后厨管理春季工作计划14**

时光如梭，转眼间20xx年将要过去，新的一年即将到来，在此我预祝大家在20xx年里工作顺利，万事如意！

回望20xx年在渡假村领导的指导下，同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，严格要求厨房每一位员工，为宾客提供精美的菜肴及优质的服务，下面对20xx年的工作情况进行总结：

>一、合理安排人员

20xx年3月中旬渡假村整体上进行了装修及扩建，增加了餐厅就餐面积，厨房面积也有所增加，对原有的陈旧老化设施设备进行了更新更换，从而使厨房设备更加完善。装修后的渡假村，不仅提高了档次，也大大增加了接待能力。然而原有员工人数是远远不够的，渡假村进行了招聘工作，厨房人员也有所变动，各岗位也从新分配。

>二、安全方面

（1）食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全，我给厨房里每个员工划分了卫生负责区，要求他们对各自的卫生区、食品原料存放容器等负责，并进行不定期检查。

（2）加强食品原料的`分类管理督导工作，对食品原材料的进出使用，对厨房用具固定位置进行分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保险柜、冷冻箱等原料存放定期清理。

（3）厨房是最易发生火灾的地方，定期检查煤气管道及各个电源安全， ①

做到防范于未然，定期给员工培训消防知识，让人人都做消防，把隐患降到最低。每天安排值班人员定时定点检查，发现问题及时汇报解决，晚上下班前全面检查后向保安汇报消防，待保安核查后方可离去。

>三、经营方面

在渡假村领导的指导下，我们利用闲暇时到周边考察，推出系列团餐菜谱，合理的菜肴搭配，让客人能够吃到经济实惠的套餐。我们还研发出一些新的菜品及配合渡假村做好冬菜的储存及腌制。

>四、管理方面

渡假村装修后给员工提供了一个舒适干净的生活环境，同时对员工的要求也提高，对员工仪容仪表、礼貌礼节也标准化了，经过努力，我们厨房员工整体素质得以提高，更加遵守厨房的规章制度，现在我们已经形成了一个和谐、优质、的团队。

>五、成本控制方面

菜肴是餐厅得以生存发展的核心竞争力，作为厨师长，要求严把质量关。我们对每一道菜都制作了一个投料标准，从而减少浪费。我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并及时改进不足，确保宾客尝到可口的美食。在保证菜品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标，身为厨师长，我也总结出一些降低成本的方法，经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表，时刻掌握库存状况，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，我还让每一位厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所有原料的价值，这样就把成本控制落实到每位厨师身上，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，我们厨房在经营管理方面有所提高，但是还存在着不足。我们将在20xx年的基础上继续加强对员工技能训练、厨房经营管理，质量卫生和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考验新的菜品，对原有的农家菜按季节进行调整，我们还将推出自助早餐，为渡假村在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。我相信在各位领导和大家的指导帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx！

我的报告完毕，谢谢大家！

**后厨管理春季工作计划15**

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

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。

**后厨管理春季工作计划16**

时光飞逝，转眼间一个月已经过去了，在上个月的工作中我们后厨的员工工作很积极，很配合我的工作，在卫生方面有很大的提高，在炎热的夏季，也能保\*正常的出品和原料的保存。

但是也存在许多的问题和不足，菜品的定位不准确，没有按照客人的需求来改进;卫生虽然有很大的改观，但我们不能就此满足。所以我们带着种种问题和努力改变提升产品形象迎来了新的一月。

先将下个月的工作计划汇报如下：

1.在菜品的定位上，根据客人的需求来逐渐改变菜品的质量。我会努力配合新厨师长的工作，把菜品的出品做到标准化，使之能逐渐形成一组有针对\*的风格化产品，是产品在发展变化中树立自己的品牌。

2.在厨政管理方面，一系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以效益化为目标指导厨政管理工作，对厨房进行有效\*与指导，严格按照标准提高执行力。对厨房技术力量进行合理储备，合力推出新颖菜品。

3.在人员方面，进行\*技能考核，采用定期培训的办法提高人员的业务技能和\*素养，再结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

4.在菜品的出品把关上，采用三层把关制，一关否定制，即出品厨师把关，传菜生把关，服务员把关，一关发现问题，都有退回的权利，否则都得承担相应的责任.

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。

6.在沟通方面，服从领导，管己，管人，官队伍。

7.学习计划：后厨设备的保养与维护，学习新厨师长的工作方针。

在下个月里，意味着新的起点，新的机遇，新的挑战，我决心再接再厉，努力配合潘总和各位领导的工作，为后出的工作打开一个新的局面。

**后厨管理春季工作计划17**

为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定年食堂工作计划。

1、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

2、在干好食堂工作的前提下，全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

3、食堂人员上班时间要穿戴好工作服及工作帽，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。不留长指甲，保证饮用餐具、地面、库房的整洁，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。

5、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。

6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。

7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。

9、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购。

10、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

**后厨管理春季工作计划18**

20xx年上半年XXXX分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在XXXX全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

>一、管理方面：

以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

>二、成本方面：

今年上半年，成本方面主要做到了以下两点

一、原材料的控制：

1.库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2.在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3.原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

二、能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

三、安全方面：严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在XXXX特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，XXXX组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导;在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

四、菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对XXXX的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。XXXX始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

一、高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好XXXX管理工作。

二、努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

**后厨管理春季工作计划19**

我是\_\_店厨师长\_\_，紧张而忙碌的20\_\_已经结束了，回顾这一年的工作有许多收获和体会。为了今年的工作更上一层楼，总结一下去年工作中的得失很有必要，下面对我的工作进行一下总结：

一工作的整体回顾

作为企业赢利是她的第一目标《需要解释的是目标不是目的》，只有实现了赢利才可能实现一年里四次加薪，才能履行企业对员工对社会的和责任，赢利也是企业生存的法则。做为一个服务性部门为顾客提供安全，清洁，可口的食品是我们的首要工作，但同时我们还担负着为企业创收，节支的责任，一年来经过分店全体员工和领导的共同努力，我店实现了双达标。在努力创收的同时我们也不忘节约和安全教育，部门全年都把安全和节约工作贯穿始终，在保证工作质量，不影响对客服务和员工工作·休息的情况下，尽的努力降低成本，安排安全培训，我们深知只有安全才能生产，节约下来的每分钱都是企业的利润同时也是我们自己的。

二20\_\_年我完成了以下工作

1，顺利接手华天厨师长的工作。20\_\_年4月正式接手华天厨部的工作，因为我自己个性较强，渴望军事化的管理凡事都希望别人能服从自己，还有洁癖，所以自己还是有点担心，不过我相信自己最终在领导的帮助下，自己努力的付出融入和同事的配合下顺利的完成了交接工作，前三月人员，营收，毛利都保持平稳。

2，对编制内员工的轮岗培训。现厨部除一人外，其余人最少能熟练操作生产区的两个工作岗位《不包括水吧》。

3，对新入职员工的培训。自去年4月起到9月底，以接待培训各店新入职新员工25人，在领导的帮助下按照《新员工培训程序》逐一逐条并尽可能安排熟手员工一对一进行培训，同时也注意给新员工一个好的第一映像，并寻求时机给其\_灌输做人和与人相处的自我调控和隐忍法则。着重强化安全培训，迄今为止还没出现我处培训的新员工发生安全事故上报公司的。

4，分店所有能自行处理的工程维修除煤气外，均自行处理，保证分店正常的供需和不因为自己的工作而给别人添麻烦。

三由于各种原因是，使我的工作中存在着一些问题

1，容易将个人情绪带到工作中，心情好时运作顺畅，卫士满意，充满激情，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这些状况。

2，员工的卫生意识还需要提高，洗消和厨杂炉头的源头卫生正在进行中。

3，自控力差。还记得洪少跟我说过一句话：要做好管理就要管好自己。公司的培训课程，拓展训练里所表现的所希望我们明白的，可以说我都知道，都明白，也都理解，只是太多的时候我放纵了自己，没有约束自己，在以后的工作和生活中管好自己。

四关于\_\_\_我的计划是

1，认真做好每一天每一项的工作;

2，细化安全，出品，卫生措施，提高顾客满意度;

3，加强教育培训，强化员工素质，尽可能的实现--新员工一对一培训;

4，约束自我，规范管理，不断调整员工岗位轮训;

5，本月底针对节约煤气和，毛利控制的详细计划上交分店经理共同商讨执行;

6，多学习其他东西，充实自己。

**后厨管理春季工作计划20**

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。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。

**后厨管理春季工作计划21**

大家新年好！

20xx年已经结束，全新的20xx刚刚开始，回首20xx年的工作，有硕果累累的喜悦，有与团队协同攻关的艰辛。可以说，20xx年是公司推进行业改革、拓展市场、持续发展的关键年。现就本年度重要工作情况总结如下：

公司通过一年的运转及各门店的运营，已构建出从总经理到各门店岗位人员的架构，建立起正常的管理模式。各部门所凸显出的优劣势如下：

1.公司始终坚持对各门店进行全程监管，从人员招聘到开业筹备及后期运营总体比较理想，人员流失比较频繁。导致服务质量与菜品质量无法得到固定。

2.各门店运营成本过于高，导致门店产品销售营收无法匹配。

租金过高，导致门店净利比例低甚至出现负值现象。

3.团队建设及打造比较落后，团队的执行力比较差。中层管理人员的管理力度不够。

4.产品质量出现严重的不稳定，米粉和菜品的质量出现波动比较频繁。

5.管理管道没有完全得到通畅，出现上不传、下不达现象。

6.未建立起统一的加工中心与配送点导致产品过于混乱。无法进行集中采购及配送导致采购成本偏高。

面对当前面临的急需解决的问题，我们团队的应对策略与行动计划

如下：

一、20xx年管理推进的重点工作

1、建立营运现场管理人员的标准化作业模式（20xx年3月前完成）；

2、规范及指引各部门长的日常管理（20xx年3月前完成）；

3、构建专业培训机制，进行企业人才梯队的快速孵化（每周一次培训学习）；

4、快速拓店，大力进行品牌建设与推广，有效促进麻姑恋鲜粉这个餐饮品牌与门店数量高速发展（全年度任务：在6月之前加盟店仅限南昌合适区域，6月后可对外放开加盟）；

5、在2月底之前完成中央厨房的选址工作，3月份完成中央厨房的筹建与装修工作，4月份中央厨房投入使用，同时4月份在中央厨房启用的同步时间申购配送车一辆；

6.根据公司今年再开出7家直营店的发展计划，从5月份起以每月开一家直营店的速度进行品牌拓张；

7、结合今年20家加盟店拓展的任务，从6月起，在江西境内不限区域以每月不低于1家加盟店的速度进行品牌发展；

8、带领团队完成各店营业指标：顺外店144万/年 丽景店240万/年 孺子店120万/年

二、建设培训体系（常年常态，每周一次组织培训学习）

统一、规范领导与员工培训标准，建立培训体系，提高服务质量。

1、 建立在职员工培训内容、教材，规范培训管理；

2、 建立新员工培训手册，规范培训内容、完善教材，统一标准；

3、 规范新员工入职接待，有效减少新员工流失；

4、 建立起培训有计划，效果有检测的循环管理；

5、 帮助管理人员，能够自行有效的开展培训。

三、提升餐厅品质管理（在2月底前完成现有门店尤其是后厨的整理整顿）

全面规范厨房管理，含下单、储存、报损、冰箱管理、食品安全、卫生、消防安全、行为规范、制度建立等，提升企业竞争力。

1、 各类物品摆放有序，有效提高工作效率；

2、 厨房干净整洁，提升餐厅品牌形象；

3、 厨房物品下单、储存、加工、保管均有相应制度、流程，有效帮助进行合理成本管理；

4、 建立消防安全、食品安全管理规范；

**后厨管理春季工作计划22**

一. 安全是厨房工作管理的重中之重

1. 培养员工的安全意识，常教育常督促，对安全隐患做到及时发现，及时处理。水.电.气要及时关闭。

2. 食品安全，做到厨房内外环境卫生的常清理，常保持。原料保证无变质无过期。加工食品方法要规范到位。

3. 人员安全，厨房人员不能藏有管制刀具，不准在宾馆内打闹。使用机械设备时要了解设备使用方法，流程要规范，避免烧;烫;刀伤的发生。

二. 出品管理，做到人员常学习，菜品常更新。对不适合本宾馆工

作的人员做到及时调整。

三. 节约就是纯利润，所以我们要做到能利用的坚决利用，原料从

加工到出品的流程，操作要规范。出品要定量统一。

了解预定情况，及时沟通，做到最小库存，做到原料不积压不变质。 经常到市场了解原料的质量和价格，进货要高质量低价格，质量不好的坚决退货，以保证不浪费和菜品质量。

工作中要做到水.电.气.以及各种阀门.开关及时关闭，在保证安全的情况下做到节约。经常教育督促员工，让节约变成每个员工的习惯。

**后厨管理春季工作计划23**

1、消防安全工作检查：

针对冬季气温干燥容易引起突发性火灾灾患的问题，物业公司应在入冬前组织一次对本项目的全面消防安全检查，消除火灾隐患。同时，结合检查，进行一次“消防安全”专项的在岗职工培训，用以达到提高职工“消防安全”防范意识，增加火灾安检、处置能力的目地。

消防安全检查范围：

安全检查范围应包含本项目全部消防设施、设备及报警、监控系统，并且不留死角。

安全检查标准：

安全检查标准应附和本项目消防设施、设备，消防报警、监控，消防安全通道、安全指示、应急照明系统检查要求。并且附和消防法规规范。

安全检查过程：

在进行安全检查过程中，应有“安全检查记录”和“整改处置方案”，并有“整改复检记录”。

安全检查记录：

“安全检查记录”和“整改复检记录”，并有项目经理签字。

完成检查工作：

检查工作完成后，应在规定时间之内，将“安全检查记录”和“整改复检记录”上报公司办公室。

2、冬季设施、设备安全检查：

项目经理负责组织本部各部门经理、主管，针对管辖项目设施、设备及环境情况，编制“冬季安全检查计划”。

冬季安全检查计划需涵盖：

供暖系统、供水系统、户外水管、户外配电箱（柜）、员工冬季劳动防护、生活后勤保障等内容。

冬季安全检查计划要求：

（1）检查范围、内容、目标明确。

（2）检查标准附和相关规定。

（3）有明确完成时限。

（4）明确检查人员。

（5)有不合格问题处置及整改预案（方法）。

(6)有检查工作记录，并有项目经理签字。

(7)检查、整改工作记录应存档保存，保存期限应在一年以上。

检查工作实施：

检查工作组应由项目经理及部门经理、主管级以上人员组成。

检查工作需“按检查标准”逐项认真完成，并有专人记录。

检查工作最好应有“动员”、“总结”工作程序，并有完整记录。

检查工作汇报：

检查工作完成后，项目经理应在规定时间之内，将“检查、整改工作记录”，上报至公司指定主管部门。

3、冬季除雪工作预案

进入冬季前项目经理应针对管辖项目道路情况，通行安全保障等要求，编制冬季除雪工作预案。

预案应包涵“雪天预警”，“除雪设施、设备、工具、用品”，“除雪区域”，“提前到岗规定”，“清早除雪人员”，“除雪人员工作补助”，“底商门前三包协议”，“除雪复检规定”，“违规处罚规定”等。

4.冬前安全工作公司复检：

物业公司应指定组织专人负责对所在管项目入冬安全工作进行检查、复检，然后形成评价报告，签字后存入物业管理档案。其复检结论还可纳入公司管理人员绩效考核之内。

**后厨管理春季工作计划24**

随着星级酒店新标准的实施，我们酒店的未来将任重而道远，虽然我们经历了将近四年的实践与探索并取得了部分成功经验，但是我们必须时刻保持清醒的头脑，意识到xx市场的局限性，消费群体进一步分化和影响部分消费群体做xx回头客的各方面内部因素，以及同行业不断涌现和激烈竞争带来的影响。所以，我们要针对上半年存在的问题不断地加强提高管理水平、服务水平和人员素质。针对下半年的工作特制定计划如下：

>一、继续加强员工的业务技能培训，提高员工的综合素质

餐饮部的每一位成员都是酒店的形象窗口，不仅整体形象要能经受得住考验，业务知识与服务技巧更是体现一个酒店的管理水平，要想将业务知识与服务技巧保持在一个基础之上，必须抓好培训工作，如果培训工作不跟上，很容易导致员工对工作缺乏热情与业务水平松懈，因此，下半年计划每月根据员工接受业务的进度和新老员工的情况进行必要的分层次培训，培训方式仍主要是偏向授课与现场模拟，并督导其在工作中学而用之。同时在每个月

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！