

凉菜工作总结不足的地方优质

写总结最重要的一点就是要把每一个要点写清楚，写明白，实事求是。相信许多人会觉得总结很难写？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看看吧。

凉菜工作总结不足的地方优质篇一

又是橙黄橘绿时，在这美好的时节，我校为了培养同学们的自理能力，举行了“我自信、我能干、我精彩”的“巧手拌凉菜”活动。

那天，我早早地来到了风雨操场，等待活动的开始。不一会儿，选手们大步流星地向厨艺台走来了，雪白的帽子，洁白的围裙，成了校园中一道亮丽的风景线。“小厨师”们刚到，整个风雨操场就沸腾了，加油声、呐喊声此起彼伏。

选手们准备的材料可丰富啦！洋葱、黄瓜、西红柿、茄子……令人眼花缭乱，目不暇接。在主持人清脆的嗓音中，“巧手拌凉菜”活动终于拉开了帷幕。瞧，我们班的杨思绮，动作多么灵活呀！刮、切、搅、捣，样样熟练，肉在她的刀下迅速变成了薄片，晶莹剔透的萝卜丝没费多少工夫也装进了镶着金边的盘子里，再把香浓的调料往上一浇，远远地，我们就闻到了肉香味儿。看了杨思绮，我们再瞅瞅胡誉中吧！胡誉中首先把红苕捏成泥，再把红苕泥搓成几个小圆球，圆球上用红色的枸杞做点缀，四周衬上绿绿的猕猴桃片，最后撒上晶亮的白糖，一道美味的“红霞映青”就大功告成了。看着胡誉中累得满头大汗，我想，她在家一定下了不少工夫，诗情画意的菜名一定会为她的作品锦上添花的。

时间慢慢地溜走，三十分钟过去了，选手们带着激动的心情把菜端上了评委席。经过评委的仔细评审，我们班的选手分别获得了一、二、三等奖，我真为他们感到高兴。

评奖后，我们一哄而上，把这些菜吃了个精光，望着彼此油光光的嘴巴，我们乐得不得了，银铃般的笑声在校园上空久久回荡。

凉菜工作总结不足的地方优质篇二

今天，我们学做凉拌菜。原料由我们自己带，调料老师帮我们准备齐全。我带了木耳、皮蛋、小*和盘子。

我们小组准备的东西很齐全，就等老师一声令下。我们个个都很兴奋，组长马薇忙着给我们分工：“那个，刘晓怡和彭紫柯负责切黄瓜，涂经纬负责剥皮蛋，杨云皓来切西红柿！”我妥协了这个方案，尽管我有些讨厌皮蛋。

老师一声令下，我们赶紧忙了起来。教室里每个人都忙得不可开交，好一幅热闹的场景。我把皮蛋放在桌子角上轻轻地敲了几下，然后用手搓一搓，皮蛋壳就自然脱落了。我把剥好壳的皮蛋放入早已准备好的盘子，切成一瓣瓣漂亮的花形，在盘子四周摆成一个漂亮的图案。摆盘完毕，应放调料了，我小心翼翼地在皮蛋上洒了几粒味精，浇了一点儿香油。我总感觉像差了点什么调料似的。这时，肖老师走了过来，说：“皮蛋上面放一点儿剁辣椒，这样看起来更美观，口感也会好些。”说着，肖老师就把剁辣椒给拿了过来，我说了声“谢谢”，然后舀了一些辣椒酱均匀地淋到皮蛋上，哇，加工过的皮蛋看起来五颜六*，很漂亮，让人垂涎三尺。

接着我开始做凉拌木耳。我往旁边一看，杨云皓一边切西红柿一边吃，时不时还把手伸到旁边“偷”吃黄瓜，呵呵，真是个大馋猫！我没有理会他，我把木耳拿过来，倒到盘里，分别放了点盐和香油，然后开始搅拌，搅着搅着，木耳和香油的味道一齐迸发出来，通通地钻入我的鼻中，搞得我“口水直流三千尺”。我的凉拌木耳大功告成，我忍不住尝了一口，哇，真好吃！我还想吃……可是等会儿大家要一起品尝，不能现在就吃光了，我只好强忍着不吃。

我们把所有的菜都摆到了桌上。哇，有黄瓜、木耳、火腿……颜*鲜艳，设计精致，看着就想吃。评奖时，我们组派出了“凉拌黄瓜”应战，最终以鲜艳的**，优美的造型获得了“最美造型奖”，我们很开心。

终于到了开吃的时间，我拿起筷子就向千张皮“扑”去，哇噻，太好吃啦！我开始不停地狂吃，这时，我扯出一长串千张皮，为了这美味的千张皮，我只好抛弃美好形象，把头仰得高高的，张开嘴，用筷子把长长的千张皮送进嘴里，不幸的是，这个不雅吃相被正在摄相的肖老师当场“咔嚓”一声给拍了下来。

做凉拌菜好玩又有趣，我回去也要做一次给爸妈品尝品尝。

凉菜工作总结不足的地方优质篇三

- 1、凉菜指定专人加工制度，其他人员不得随意进出凉菜间，个人生活用品及杂物不得带入凉菜间。
- 2、凉菜间工作人员要严格注意个人卫生，在预进间二次更衣，穿戴洁净的衣、帽、口罩和一次性手套，严格洗手、消毒。
- 3、凉菜间室内温度不得超过25℃。
- 4、凉菜间的工具、用具、容器必须专用，用前消毒，用后洗净，保持清洁。
- 5、供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料须洗净消毒，未经洗净处理的不得带入凉菜间。
- 6、加工熟食卤菜要先检查食品质量，原料不新鲜不加工。熟食卤菜要在另间加工，加工后进凉菜间改刀配制，剩余的存放在熟食冰箱内。

7、各种凉菜现配现用，尽量当餐用完，隔餐隔夜的改刀熟食及冷盘凉拌不能再做凉菜供应。

8、各种凉菜装盘后不可交叉重叠存放，传菜从食品输送窗口进行，禁止服务员直接进入凉菜间端菜。

9、加工结束后，将剩余食品冷藏，清理室内卫生。

凉菜工作总结不足的地方优质篇四

1. 完成每天的凉菜制作任务

3、负责灶台的卫生清理、正常使用。

任职资格：

1、年龄18—45岁，性别不限，身体健康；

2、具有责任心，良好的执行能力和沟通能力，能够严格按照标准操作；

3、勤奋努力，对餐饮工作有较高的工作热情。

凉菜工作总结不足的地方优质篇五

对酒店下达的文件，认真贯彻执行，使上级的指示精神落到实处，利用优势提高工作效率。积极主动参与酒店管理，与职能部门处理好人际关系，树立餐饮部良好对外形象，为楼面工作奠定好良好的基础。

1、服务员的礼貌礼节，班前坚持检查，不合格者要求整理后再列岗，每天列会反复练习，楼面区域看台的服务人员做到一呼便应，要求礼貌礼节应用到工作中的每一个细节，员工之间互相学习，相互监督共同进步。员工养成一种良好习惯

和态度，餐饮部的各级管理人员做好餐前的接待工作，以减少客人等候的时间，同时做好解释工作，注意包厢、桌位对号入座，确保无误认真做好解释工作，做到忙而不乱。

2、严抓定岗位和提高服务意识，提高服务效力，针对服务人员用餐高峰期的时候进行合理调配，以领班或部长为中心，随时支援忙档或缺档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作职责，进行合理分配提高效率服务。

3、餐饮部楼面的物品管理，从大件物品到小件物品每月月底定人进行盘点，不管是客人损坏或自然损坏都要求做到有章有循，有据可查，有人执行，有人监督，跟单到人。及时报损补仓申购。

4、对楼面的卫生管理，公共区域要求保洁人员看到有异物或脏物必须马上清洁，区域的地面无尘，无水渍。卫生用具摆放整齐，无倾斜，各包厢的卫生制度到人，每天进行卫生保洁，每周进行一次全面大扫，严格执行卫生监督要求，做好消毒登记，对大餐具执行一洗二漂三清的要求。对小餐具进行定期消毒漂白。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客的投诉频率，收集顾客对服务的质量方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要的依据，对收集的案例进行分析总结，使日常服务具有针对性减少顾客的投诉率。

6、员工日常管理，每一位的新员工入店成为餐饮部重要组成部分，能否从速融入团，调整好转型心态，根据新员工的特点及入职情况。开展专题培训，调整心态。认识行业的特点使新员工在心理上作好充分的思想准备。缓解角色的转变与适应，加快融入餐饮团队的步伐。

7、着重员工的培训工作，结合工作实际加强培训，目的是为提高工作效率，加强优质服务，时刻关注员工的心态，要求

保持良好的工作状态在餐饮不忙的情况下，制定培训计划，组织员工培训，从礼貌礼仪工作流程，服务规范进行实际操作。对个别较差的员工进行一对一，手把手的指教，对楼面的各个部门：传菜部、迎宾部、清洁部定期培训和检查，了解他们近期的工作情况从中发现问题，解决问题。

在今年服务员严重缺少的情况下，我们楼面在副总办的直接领导下，完成了夏季状元宴的服务工作，调动各楼面的后备力量，支援楼面工作，为春节的到来打好了一场硬仗。

1、在工作过程中不够细节化，有时出现一些不合理的安排，主次不分明，部门之间缺乏沟通，总是事情出了以后才发现问题的存在。

2、楼面的管理层部长、领班之间培训少，还是以前一些老管理模式，应组织学习一些现在的先进管理，酒店的管理课程，多走动参观了解外面酒店管理模式，能使本酒店的管理工作再上一个台阶。

1、在正常的接待工作中，都是一些零散的顾客，酒店的客户群没有合理的利用，应明确经营方针，调整经营策略，吸引一些外来的客户。

2、服务员的严重缺失，在大气候服务员严重缺少的情况下，应发挥本酒店的优势，工资高福利待遇好，亲情力和凝聚力强，使应聘人员感到xx是一个标准化、规范化的酒店。

3、结合工作实际加强培训，提高工作效率、提高更好的服务质量，加强规范管理，使员工对日常服务有新的认识和理解。

一年来的各项工作虽然取得了一定成绩，但和酒店的要求还有一定的差距，存在一些不容忽视的问题，自身建立没有，待进一步加强。在服务意识上形成一致，为以后的工作打好了一个新的`坚实的基础，使酒店更加兴旺和发达。

凉菜工作总结不足的地方优质篇六

一、对明档主管负责，服从明档主管的安排与调配。 二、熟悉凉菜的基本知识。

三、有一定的创造性和鉴赏能力及创新能力。 四、掌握各种熟食受冷的温度，保证食品质量。五、协调好同事之间的工作关系，加强业务学习。

六、对自己分管的水、电、气，卫生、设施设备及工具的使用安全负责。

七、熟悉掌握本酒店菜肴风格特色及操作程序。 八、对本部门菜肴的出品速度负责。九、爱护使用本档口财物。十、具有一定的业务创造性。

十一、对新来员工有传、帮、带的责任。 十二、熟知本岗位所用的设施设备的使用性能。