

最新厨师这个行业的演讲(优质6篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。相信许多人会觉得范文很难写？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

厨师这个行业的演讲篇一

尊敬的各位领导!亲爱的各位家人，大家好!我叫宋永会，来自友谊店。岗位是主管。我性格外向、随和，爱好广泛，善于与人沟通。从业十八年来，在阅历和经验增长的同时，也经历了无数的挫折，也曾经迷茫和彷徨，甚至想过放弃。是柳书合先生的引荐拨正了我的人生轨迹，让我成为光明渔港的一员。是光明渔港给了我激情与梦想，是贾总让我学到爱与感恩，学到了爱餐饮，就是爱上美，爱上与人为善。今天非常荣幸有这个演讲机会，站在这个舞台上和大家分享《假如我是厨师长》。谢谢!

“不想当军官的士兵不是好士兵”，不想当厨师长的厨师不是好厨师!(此时，大姐夫应该目光扫视观众，展现最有魅力的微微一笑)在努力做好本职工作的同时，我不断学习，偶尔也做做厨师长的梦——“假如我是厨师长”从业20xx年，我目睹餐饮业的变化，从早期的大鱼大肉，到先前的重色素，重口味，到如今的吃绿色，吃健康。再到当下流行的裸烹。我觉得中西结合，营养搭配，低油少盐，精、细、美、雅是未来的发展趋势。这所有的一切让我知道“与时俱进”的重要性，是企业和个人生存发展的必要条件。

假如我是厨师长，我会更加重视对员工的培训，首先是操作安全知识、应急救援知识的培训，因为“以人为本，安全为天”是一切工作的基础，有了安全就有了一切可能，其次是业务领域的新知识，新技术培训，我会利用工作业余时间利

用网络学习餐饮最新资讯，然后与大家分享，让大家一起与时俱进。假如我是厨师长，我会努力实现标准化管理，首先会征集员工对对现有管理制度的意见和建议然后进行修订，做到合理化，科学有效性，当然最最重要的是人性化，让我们的管理制度很“贴心”，让我们每个员工都愿意自觉遵守执行是我的目标。然后我会组织大家学习制度，做到公开、透明，执行过程中如果有问题，我会组织讨论、修订，奖罚分明，提高制度的执行力。

假如我是厨师长，那么请仍然把我当做你们的哥们，工作的问题，生活中的困难“有事儿您说话！”我相信，在贾总“与人为善”的精神指导下，在我的带动下，在大家的共同努力下，我们会亲如一家人，和谐相处，工作也快乐将是我们企业的特色之一。

假如我是厨师长，做好以上几点，打下坚实的安全、管理和人员基础之后，我会着重菜品质量管理和食品安全卫生工作。我严把质量关：对每道菜都制作投料标准及制作程序单，做到每道菜色、香、味稳定，对前厅来餐人员的意见进行质量回访，总结每日出品问题，并在每日例会中改进，鼓励员工开动脑筋，出新菜品，适当给予奖励，集合大家的智慧，让回头客可以经常尝到新口味。严把食品卫生安全关：掌控好食品加工的各个环节，每个员工都划有自己的卫生区，按照规定将食品原料分类存放，厨房器具也存固定位置等等，防止顾客食物中毒，是我工作的重中之重。

假如我是厨师长，以上都将成为现实。

请大家支持我、帮助我，相信我，让我们共创我们企业

美好的明天！

我的演讲完毕，谢谢大家！

厨师这个行业的演讲篇二

20xx年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

20xx年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

20xx年1月——20xx年任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满圆大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。

连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

厨房管理心德：

1、团结、友爱、理解、向前

2、工作认真+态度决定一切+敬业精神+思想说明一切

3、厨德+厨艺+厨绩+为人=成

4、菜留人+人留心+心留忆

5、厨部十不准；

(1)刀工不精、不准出品

(2)味道不正、不准出品

(3)温度不够，不准出品

(4)火候不到、不准出品

(5)菜肴不齐、不准出品

(6) 菜肴不洁、不准出品

(7) 份量不够、不准出品

(8) 颜色不亮、不准出品

(9) 装盘不美、不准出品

(10) 器皿不整、不准出品

一：本人有较强厨房管理能力，能很好的控制好成本核算，对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解，我一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房，有经过严格培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

二：本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。

经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮

企业效益倍增。

三：我的目标：控制成本，提高毛利。采百家之长，做精美菜肴。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩！

谢谢大家！

厨师这个行业的演讲篇三

你们好！

在这激动人心的时刻，首先还是向大家说一声：“大家早上好”。

人们常说，真诚的友谊，来自不断的自我介绍。可我在这里，一样相信。，足够的自信，也同样来自不断的自我介绍。我叫swj来自河北，邯郸，我很高兴能够参加这次竞聘活动。我认为，能够参竞聘的整个过程，其本身意义可贵，并希望能够通过这次竞聘活动，使自己的工作能力，和综合素质得到提高。我要珍惜这次锻炼的机会，勇敢地走上台来，接受大家的考验，我知道，虽说我没有辉煌过去，但我只求把握好眼前的现在。从我自身来讲，无论是工作能力，还是综合素质，可能还不是最佳人选。先人有句话说得好“人往高处走”“水往低处流”，只有不断的战胜自我，才能实现自己的人生价值。

我于20xx年开始接触餐饮行业，做过服务员，领班，厨师，等职务。在上岛、欧亿咖啡等西餐店工作过[]20xx年3月份来到第2客厅咖啡有限公司[]20xx年四月份，经公司竞聘升为见习领班至今。来公司四年当中，从事过小第，厨师，领班。

外派等工作。在领导和同事们的关心帮助下，我从一个初出茅庐的小弟逐步成长为一名厨师领班。从中也学到了不少的技能和管理知识。也感受到了第2客厅咖啡有限公司，这个大家庭的温暖，同时我也一直把我己的工作和发展，作为我应尽的责任。今天，我站在这个演讲台上，来竞聘厨师主管这个职位，就是希望通过自己的专业技能，和平时积攒的管理知识，来为我们第2客厅的振兴和发展贡献自己的一份力量，以实际行动投身到我这个威武的团队当中。

假如我竞聘成功，我将做好以下几点：

- 1、努力提高自己的学习能力。增强自身的业务知识和专业技能，向领导和前辈们学习管理方面的经验及处理各项事务的能力。
- 2、在提高自身的同时也要带领大家一起进步。定时组织一些培训课程，适当的时候也可以做一些激励方面的活动。
- 3、做好员工的思想工作，细心观察他们的思想动态，以便能及时掌握她们的想法与意见，并做好记录，进行反馈。
- 4、树立良好的自我形象。要管理员工，首先要有良好的自我形象。要求员工做到的首先自己做到，要想让别人尊重自己，首先学会尊重别人，不断学习，不断提高，掌握较高的业务技能，热心传、帮、带好自己的下级。
- 5、完善部门整体的管理制度。进一步建立、健全各项制度并贯彻落实。没有规矩不成方圆。国有国法，家有家规，必须建立健全相应的规章制度，以制度来规范。以规范来管理。

厨师这个行业的演讲篇四

你们好！

我叫陈强，来自四川成都。现在在桂三秋厨房岗位是炉头，我现在要做的就是，协助厨师完成领班传达下日常任务。卫生、出餐、五常以及安全工作。完成上级交办的其它工作任务。

我现在的级别是资深b级，今天我要竞聘的是厨师a级对于a级是有点过高，但是这是一次机会，有了机会就要把握。自己要有理想。今年应该要升到什么职位，才算对自己工作的认真付出。还要对自己要求高点。

一、认真执行公司有关规章制度。

二、协助领班完成日常工作任务。

三、每日负责完成卫生工作及监督所对应的厨工卫生工作。

四、熟悉厨房运作，保证食物使用，用水，用电，用油，用气安全。

五、开源节流，减少损耗。

六、与同事部门之间关系良好，发现问题立即汇报上级。

七、不断巩固和提高自身业务和技术水平，正确指导下属业务知识。

八、完成上级交办的其它工作。

厨师还要提高个人素质，约束自己。跟楼面同事语言交流，沟通更加不断的加强学习，不断提高自己，同时作为一个厨师还要提高自己的专业技能。处好足进同事关系。

如果竞聘没成功，只有协助厨师完成领班传达的任务。那就说明我还有不足的。像一些错误还是偶尔会犯的，不过人不

犯错误就不可爱了。我相信每个人都有过犯错，在这里一年多了，这生活很变色，很深刻，酸甜苦都尝试了，只有挑战才能疯狂的冒出头，才能成材。

如果竞聘成功，我就可以协助领班完成日常工作，我把真实的一面展现在这个舞台上。希望领导已更深的教导，严格的管理，其次，同仁们指导我会做的更好。

不管竞聘是否成功，接下来都会以很好的心态对待工作。

我的演讲完毕

谢谢

厨师这个行业的演讲篇五

大家好！

今天我演讲的题目是《平凡的岗位，倾心的奉献》。

任何平凡的岗位都是展示各种才华的舞台。在本职岗位上恪尽职守、埋头苦干，是一种奉献，是一种真诚自愿的付出，是一种愉悦人心的获得；是一种纯洁高尚的精神，更是一种升华自我的境界。总务部食堂是后勤工作的重中之重，做好食堂膳食工作，服务好公司全体员工，保障公司正常运营，这是工作的出发点和落脚点。

食堂工作是辛苦的。不要说每天有成堆的餐具要洗涤；也不要说每天有凌乱的餐桌要收拾；更不要说在放假期间，别人已经休息了，而食堂员工仍继续坚守岗位。食堂原定标准为175人/餐次，但目前实际用餐人数约为450人/餐次，竟超出250%之多！虽然超负荷，可是食堂目前仍然保持正常运转，这其中的奥秘是什么呢？我们再回首公司遭遇历史上最强的台风，船坞移位，设施设备受损严重，公司领导看在眼里，急在心头。

紧急会议部署各部门抽调骨干通宵值班巡查，确保将强风造成的损失降到最低。为了给值班人员加夜宵，厨师长要求需留下3名服务人员，其他人正常下班。可是久久没有一个人离去，“我留下吧，你家里还有宝宝需要照顾”，“不，我留下，你明天早班4点多就得起床，哪能扛得住”。争执不下，厨师长只好指定人员。他们在困难面前首先想到的是别人，辛苦的是自己。这一幕幕正是“团结协作、无私奉献”的中远船务企业文化精神的生动体现！

食堂工作是默默无闻的。当餐厅的地面光明如镜，人们何曾想到食堂的同事在其中付出了多少；当员工捧着热气腾腾、可口的饭菜时，人们又何曾想到操作间同事们劳碌的身影！食堂服务人员就像一只蜡烛，当人们看到耀眼的烛光时，而往往忽略了燃烧自己躯体的蜡烛。每当看着员工吃着可口的饭菜，脸上露出满意的笑容时，我们内心无比的欣慰和满足。虽然我们的工作默默无闻，但我们值得！

食堂工作是光荣的。光荣的根源在于，我们时时处处都在为公司全体员工服务。我们做每一件事情，都直接或间接地在为公司的发展做贡献。我们为此而感到无限的光荣。正是寄于这种光荣，我们百倍地努力，忘我地工作；正是寄于这种光荣，我们的同事带病坚持工作。

我们不能驰骋疆场，轰轰烈烈；但我们可以立足岗位，兢兢业业。小草虽小，一样能铺成辽阔无垠的大草原。平凡的岗位，让我们倾心的奉献，我们一样能走向不平凡！

谢谢大家！

厨师这个行业的演讲篇六

大家下午好。

首先非常感谢各位领导、前辈、各位同行对我的厚爱，给我

机会在这个隆重的大会上发言。

我们尊敬的孙秘书长让我在今天的大会上谈谈对一些烹饪大赛的感受、菜肴创新的心得以及对协会工作的期望，我感到无比的荣幸。能站在这里和各位优秀的同行们一起探讨烹饪、探讨菜肴是一件很快乐的事情。

1: 构思要新颖: 我们大赛的评委们都是一些见多识广的烹饪大师，他们见到的好作品太多太多了。人都存在潜意识，当你做的作品是评委先生以前见过的，理所当然的，他就会和以前的作品相比。以前的东西都是模糊的、朦胧的，模糊的、朦胧的东西对人们来说相对都是美好的、完美的。而你的作品却毫无掩饰的摆在评委们的面前，一些制作细节、漏洞、瑕疵等等都暴露出来。你拿现实的东西去和朦胧的东西相比，可想而知，你肯定得不了高分。所以我们必须做评委们没有见过的作品，就向很多电子产品一样，只要是新产品，不管好坏都可以卖个好价钱。只要你的作品评委们没有见过，相信多拿几分是肯定没问题的。

2: 制作要精细: 我每次参赛的作品，我师傅都会反复的和我强调做工一定精细，我参加第五届全国烹饪大赛的一个作品，叫“麦香龙虾石耳盏”。就是用龙虾肉制成白色的虾线，围上黑色的石耳。去比赛前就请我师傅来看这道菜。师傅看了以后第一句话就是：不够精细，因为虾丝做的不够细、起孔，旁边围的石耳丝不怎么均匀，成品的虾盏也大了点，后来经过多次修改，增加模具的使用，调整虾盏尺寸，但所有的调整都是朝着一个方向：精细、精致。最后正是这个作品拿了高分，真是这个作品帮我得到了第五届全国烹饪大赛的金牌。

3: 赛场要大胆、冷静: 参加过比赛的同行们都知道，烹饪比赛有很多的规则，其中场外加工和进场验料尤为重要。正式的烹饪比赛都是90分钟制作两个作品。其实90分钟做一道好的作品时间都不够。那怎么办呢?这时就需要合理的运用规则，很多的原料都可以写到场外加工里面去，包括一些不大合理

的原料，我们应如何的打一些擦边球，把他变成合理的、可以场外加工的原料等等。当然这些所谓的变成的合理的原料在进场时，应适当的注意隐蔽。再者，冷静是比赛必不可少的要素。很多的参赛者应该都有同感，在家里实验的作品基本上都比在赛场上的作品好，这主要是紧张造成的。赛场里只要一紧张，很多的麻烦事情都会出来，什么东西忘记放哪里了，摆东西的时候手抖啊！特别是看见别人的作品进度比你快的时候，紧张的程度会更加厉害。我通过一些比赛也找到一些减压的办法，当你在拼摆作品手抖动时，做几个拉背的动作，深呼吸几次。忘记原料放哪里的时候立即停下手头的东西，千万不要边做事边想，这时看看房顶啊！窗外啊！会很有用的。再者，别管他人作品进度，只管做自己的事情。碰到赛场监理的时候要多说老师好！有事情要多举手、多说报告，要让监理感觉到你很谦虚、很有礼貌，因为每个赛场监理手里有着10到15分的表现分，你必须要通过你的谦虚、礼貌、从容的表现把监理手里的分全部抢走。

4：出品应有视觉冲击力：我们在这里强调的视觉冲击力并不是画蛇添足，也不是哗众取宠。而是要在菜肴纯朴、自然的风格下抓住欣赏者的眼球，力求让欣赏者观后不忘或难忘！就向我们xx市xx年烹饪技术大赛上一道作品，叫“五彩金福卷”。这道菜品的制作工艺和技术难度都不是太高，但他的装盘和成品造型非常的成功，他是将炸好的卷从斜面切开，用三支卷背靠背的站在盛器的中央。这样充分的展示了卷内的色彩，站在盘中的卷增加了菜肴的立体感！理所当然，这个成功的作品拿了很高的分数。当然，大赛还有很多的东西，想出好成绩也并非我的这几点可以了，扎实的基本功更是不可或缺的。

做厨师的天职就是将菜做好，菜做好生意才能做好。做为一个厨师，拿不到奖的厨师不一定不是好厨师，但菜肴做不好、生意做不好的厨师肯定是个不合格的厨师。随着餐饮市场的发展，消费者对新产品的`要求越来越高。菜肴创新是我们每一个烹饪工作者必须面对的问题。涉古可出新/推陈可出新/

博采可出新/独创可出新/, 原料、调料、刀工、盛器、盘饰处处可悟新、环环可出新。总之, 用心则出新不难。

我们的名厨专业委员会自成立以来, 为xx市的餐饮业和厨师们做了大量的卓有成效的工作, 对我们xx市乃至xx省烹饪界的发展起到了积极的推动作用。作为一名厨师, 我希望协会能在今后为厨师朋友们多举办一些专业知识培训, 联系一些对外菜系的交流, 组织团队外出考察学习等活动。

最后, 我要感谢我的恩师xxx先生对我孜孜不倦的教诲。感谢省烹协马秘书长、市烹协孙秘书长长久以来对我的关怀和关爱!