

# 2023年厨房工作总结及工作计划 厨房工作计划(模板5篇)

做任何工作都应改有个计划，以明确目的，避免盲目性，使工作循序渐进，有条不紊。计划为我们提供了一个清晰的方向，帮助我们更好地组织和管理时间、资源和任务。以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 厨房工作总结及工作计划 厨房工作计划篇一

我韩国料理店的经营理念是一个最重要的理想和信念，它是一个企业的灵魂与动力之源。

韩国料理店的远程目标是在全体员工的努力下，将我店的`烧烤食品不断创新发展，搭配出适合大部分人群的口味，将我韩国料理店发展成为远近驰名的著名餐饮店。

首先要有开放的心态、良好的好学心态，不断掌握当地市场动态，吸引更多的客户，维持住特定客户。通过不断学习，努力提升食品口味、质量。提高产品的文化内涵，提高产品竞争力。

严格控制原料质量、重视食品安全，在仔细研究菜品的色，香，味，型之外，还应该在每道菜品上菜之前自信检查。

让每位员工以良好的心态，开明的态度，对待顾客，对待同事。特别是在节假日等人流高峰时段，员工之间加强沟通理解，团队配合工作。

对日常用水，电，气进行严格监管，注意关闭一些不经常使用的楼道电灯。

加强工程部门的沟通，定期对设施和设备进行保养、保修，发现设备损坏情况，及时加以检修，确保设备运行正常，万无一失。

原材料的合理使用，物尽其用。

使厨房安全，卫生，质量，效率，形象，以提高生产效率，提供高质量的服务，以消除或减少浪费，提高物料使用效率。

厨房消防安全是一切工作正常进行的根本所在，相关人员应该切实做好消防安全工作。定期更换老旧消防设备，对于电器、天然气、煤气等设备进行检修维护。

这些都是我韩国料理店20xx年的总体工作计划，作为韩国料理店店长，我将带头做好以上工作，带领大家创造更加辉煌的业绩。

## 厨房工作总结及工作计划 厨房工作计划篇二

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！

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！

冰箱，排风，葱丝机必须一周一次彻底清洗！

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！

## 厨房工作总结及工作计划 厨房工作计划篇三

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。

二、服务上以培训为手段，以基层管理人员为核心，着力打造一支服务水平过硬的优秀团队。来应对餐饮市场的激烈竞争。

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，利用在餐厅服务的时机认识顾客，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。

三、降低开支，节约成本，争取最大的利润空间。

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。

## 厨房工作总结及工作计划 厨房工作计划篇四

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。

## 厨房工作总结及工作计划 厨房工作计划篇五

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。