

# 火锅店厨师长工作总结与计划(汇总9篇)

计划在我们的生活中扮演着重要的角色，无论是个人生活还是工作领域。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。下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来看看吧。

## 火锅店厨师长工作总结与计划篇一

一) 岗位职称：行政总厨

报告上级：总经理或副总经理

督导下级：厨房全体员工

同相关部门联系：销售部、财务部、工程部、人事部、餐厅部、采购部

素质要求：

(1) 文化程度：具有普通院校大专以上或同等学历。

(2) 专业知识：具有餐饮专业知识，通晓烹调学、食品营养卫生学，熟知餐饮相关的法律法规和制度，且具有计划、监督、营销、人事、服务、工资、食品成本控制、保养和卫生的相关知识。

(3) 任职经验：有5---厨房管理工作经验，知晓食品加工全部过程。

(4) 其它要求：懂得厨房的布局、规划、前期工程设计，具有较强的管理能力、社会活动能力、领导能力、协调能力、业务开拓能力、计算机应用能力、实际工作能力及严谨的工作态度和高度的责任感。

主要职责：

- (1) 制定本部各项规章制度，健全完善内部管理。
- (2) 制定年度、月度的营业计划，领导全体员工完成各项工作任务 and 经营指标。
- (3) 分析年度、月度经营状况，严抓成本，推广食品销售，根据季节性市场变化制定促销计划，编制菜单。
- (4) 控制食品标准，正确掌握毛利率，加强物料管理，降低费用，增加赢利率。
- (5) 抓好食品卫生和安全生产工作，贯彻执行餐饮各项卫生制度，加强消防培训，提高员工卫生、消防安全意识，确保各部位的安全。
- (6) 积极联系各部门，配合各部工作，督导员工养成互帮互助的作风，为店的整体建设做出贡献。

注意事项（补充说明履行本岗位职责需注意的问题）：

止意外事故发生。

(2) 抓好员工队伍的整体建设，熟练掌握员工的思想状况，工作表现及业务水平，加强员工职业道德教育持之以恒的培训、考核和选拔人才，组织各种活动，激发员工的工作积极性，加强集体凝聚力。

评估标准：

- (1) 各项规章制度与内部管理完善。
- (3) 食品成本控制得力，毛利控制在正常范围。

(4) 与季节市场变化相匹配的促销计划为酒楼赢得利润。

(5) 确保食品卫生和安全生产。

(6) 员工队伍建设取得显著成效，经过培训选拔人才，提高战斗力。

(7) 年度与月度经营分析切合实际，并对以后工作提供决策依据。

(二) 岗位职称：楼面总厨

报告上级：行政总厨

督导下级：各岗位主管

同相关部门联系：餐厅部、采购部、财务部、销售部

素质要求：

(1) 文化程度：高等院校烹调专业毕业。

(3) 任职经验：具有3年以上厨房管理工作经验。

(4) 其它要求：

无私、心想集体、不计个人。

主要职责：

(5) 健全食品质量检查制度和食品质量事故的奖惩制度，视其责任大小及损失程度做出处理及整改。

(6) 每周二与采购部门有关人员一起巡视市场，了解市场原料价格情况，发掘新产品，不断开发新潮菜点，使酒楼菜点

满足消费者的需求。

(8) 配合行政总厨，完善内部管理，配合各部门提供一流的饭菜，做好设备物料保养，具有高度的生产安全意识，防范意识。

注意事项（补充说明履行本岗位职责需注意的问题）：

(1) 熟知各种原料的产地、性质、加工烹制方法，全面掌握菜品的生产工艺，而且有技术创新能力。

(2) 对厨房设备设施的安全性，正确操作方法全面了解，发生事故能正确及时无误的处理、解决。

评估标准：

(1) 能及时发现工作流程及员工思想上的问题并果断采取措施，防止问题的扩大，避免造成不良影响。

(2) 严把原料验收与出品质量关，发现问题及时解决。

(3) 合理控制原料成本。

(4) 不断开发新菜点。

(5) 内部管理完善。

(6) 设备保养得当，能够保证安全生产。

(三) 岗位职称：主管

报告上级：楼面总厨

督导下级：厨师及厨工

同相关部门联系：餐厅部、采购部、工程部

素质要求：

(1) 文化程度：中等专业技术学校烹饪专业或同等学历。

(2) 专业知识：接受过餐饮烹调的专业培训，懂得成本核算，物料管理。

(3) 任职经验：有一定的厨房管理工作经验。

(4) 其它要求：

a□熟知餐饮业的各项法规及部门各项规章制度；

b□有高度的主人翁责任感和严谨的工作态度、良好的人际关系

c□有一定的组织能力、坦荡的胸怀，对人对事公正无私，不计个人利益。

主要职责：

(1) 听从上级的督导，完成交付的各项工作任务。做好员工的思想工作；

(2) 负责所辖范围的日常管理工作及全面性的技术指导；

(6) 配合厨师长做好验收及检查各部位的原料储存情况；

(8) 掌握食品储存质量、数量情况，协助有关部门的盘点工作。

注意事项（补充说明履行本岗位职责需注意的问题）：

(1) 能正确熟练的操作设备、设施，并知地点，并能合理保

养、简单维修。

(2) 严格执行卫生制度，安全条例，下班前严查水、电、油、气的关闭是否安全。

评估标准：

(1) 岗位人员调配合理，能够做到人尽其才，员工思想稳定。

(2) 见习生的岗位技术培训效果显著，达到岗位考核标准要求。

(3) 能够及时掌握宾客对菜品的反馈信息，并果断采取措施，提高菜品质量。

(4) 每日原料清点、销售记录、申请购货、原料领取等各单据填写认真，无遗漏。

(5) 对各部位原料储存的质量、数量等了如指掌。

(四) 岗位职称：后锅

报告上级：主管

督导下级：打荷、砧板厨师

同相关部门联系：餐厅部、采购部

素质要求：

(1) 文化程度：中专或高中以上学历。

(2) 专业知识：受过餐饮专业培训，精通一种菜系的制作工艺。

(3) 任职经验：受过烹饪专业训练，并具有业务创新能力。

(4) 其它要求：

a熟知餐饮业卫生法规。

b具有较高的职业道德水准、吃苦耐劳，能与同事和平共处，具有较强的敬业精神。

经营一家火锅店需要招聘各个岗位的工作人员，每个岗位都有自己的工作和责任，为了让火锅店正常运行，必须明确每个岗位的职责。下面就从火锅店管理人员，基层员工，和厨师三类分别介绍各岗位人员的职责。

火锅店管理人员岗位职责 1、火锅店主管岗位职责

(1) 认真贯彻火锅店经理的意图，积极落实各个时期的工作任务

和日常运转工作。

(2) 具有为火锅店多做贡献的精神，不断提高管理，业务上精益求精。

求精。

(4) 对下属员工进行定期业务培训，不断提高员工的业务素质和服务技巧，掌握员工的思想动态。

服务技巧，掌握员工的思想动态。

(5) 热情待客，态度谦和，妥善处理客人投诉，不断改进服务质

量，加强现场督导，营业时间坚持在一线指挥，及时发现和纠正服务中产生的问题。与客人建立良好的关系，并将客人对食品的意见转告厨师，以改进工作。

(6) 严格管理本火锅店的设备、物资、用具等，做到账物相符，保持规定的完好率。

(7) 抓好餐具、用具的清洁卫生，保持火锅店的环境卫生。

(8) 做好火锅店安全和防火工作。

辅导，搞好现场培训，并带领属下员工严格按操作规范进行接待，遇有重要客人要亲自服务。

(3) 熟悉菜牌、酒水牌，熟记每天供应的品种。

(4) 抓好员工纪律、服务态度，了解员工思想情绪、业务技术水

平和思想作风。

(6) 开餐前检查餐台摆设、台椅定位情况、餐前准备，开餐后检

查服务员的站位，收餐后检查上柜内餐具备放情况。

(7) 当值领班检查厅、门、电开关、空调开关、音响情况，做好

安全和节电工作。

### 3、火锅店经理岗位职责



(1) 负责制定火锅店年度、月度的营业预算，分析和报告年度、月度的经营情况。

(2) 推广餐饮销售，根据市场情况和不同时期的需要，制订促销

计划。

(3) 负责定制服务标准和操作规程。检查管理人员的工作和服务

人员的服务态度以及服务规程、规章制度的执行情况，发现问题及时纠正和处理。

加利润。

(5) 制定服务技巧及烹饪技术培训和考核制度，定期与厨师

长研究新菜点，推出新食谱，并针对性地组织服务人员和厨师外出学习。

(6) 熟悉和掌握员工的思想状况、工作表现和业务水平，注意培

训、考核和选拔人才，经过组织员工活动，激发员工的工作积极性。

(7) 抓好设施设备的维护保养工作，使用之处于完好状态，而且

加强日常的管理，防止事故发生。

火教育，确保火锅店，厨房，库房的安全。

(9) 负责核查审批本部门使用的物资用品。

(10) 负责制定各项经营、管理的新计划和新措施。

火锅店基层员工岗位职责 1、火锅店收银岗位职责

(1) 执行财务及火锅店经理的工作指令，向其负责并报告工作。

(2) 熟练掌握各种经营品种的价格，准确开列发票账单。

(3) 按照规章制度和 workflow 进行业务操作。

(4) 保管好账单、发票，并按规定使用、登记。

(5) 熟悉掌握收款机的操作技术，熟悉收款业务知识和服务规范。

(6) 熟悉火锅店优惠卡、优惠券、咖啡卷、套餐卷的使用规定、消费项目（烟、酒等除外）可打折范围和领导批免权限。

(7) 每天核对备用周转金，不得随意挪用，借给她人；对每天收

入的现金必须做到日结日清，“长缴短补”，不得“以长补短”，发现长短款必须及时查明原因，及时向财务汇报。

(8) 完成当班营业日报，财务报表。

(9) 当班结束后，认真签阅交接班登记簿，及时交接当日营

业款  
项、当班报表、账单，明确当天应处理的业务。

(1) 服从领班安排，做好开餐准备工作。

(2) 开餐后，按服务程序与标准为客人提供优质服务，点菜、上

菜、派菜、酒水服务，结账。准确了解每日供应菜式，与传菜组密切配合。

(3) 关心特殊客人及儿童，按其相应的标准提供服务。

(4) 尽量帮助客人解决就餐过程中的各类问题，必要时将客人问

题和投诉及时反映给领班，寻求解决办法。

(5) 客人用餐完毕，要征询客人意见，做好记录并向上级反映。  
映。 ， 3、火锅店传菜员岗位职责

(1) 负责开餐前的传菜准备工作，并协助值台服务员布置火锅店

和餐桌、摆台及补充各种物品做好全面准备。

(2) 负责将厨房烹制好的菜肴食品准确及时地传送给火锅店值

台服务员。

(3) 负责将值台服务员开出的并经收款员盖章的饭菜订单传

送到厨房内堂口。

(4) 严格把好饭菜食品质量关，对不符合质量标准的菜点有权拒

绝传送。

(5) 严格执行传送菜点服务规范，确保其准确迅速。

(6) 与值台服务员和厨房内堂保持良好的联系，搞好前厅和厨房的关系。

(7) 负责协助值台服务员做好客人就餐后的清洁整理工作。

(8) 负责传菜用具的清洁卫生工作。

(9) 积极参加各种业务培训，提高服务水平，完成上级交

的其她任务。

中餐厅厨房岗位责任 1、总厨的职责

1. 1负责出品部门的全面工作，抓好职工的政治思想，做好劳动力调配，对下属员工做到心中有数，每天定时到各生产部门巡视检查食品质量，密切联系各大厨，发现问题及时解决。听取宾客的意见，经常和餐厅保持联系，不断改进出品部的食品质量。

1. 2负责组织和指挥烹饪工作，检查各种大型和重要的宴会的货源，以及技术力量的安排。控制食品质量和采购货源的请购计划，掌握各部门的成本核算。

1. 3定期个性菜牌及推出新菜式，坚持先试菜后出售的原则，建立菜式品种档案。

1. 4每周召开各生产部门正、副大厨有关食品的专题会议，

听取各部门大厨的汇报，传达部务会议有关食品质量的精神，根据所收集的意见及时提出整改方法。

1. 5健全食品质量的检查制度和食品质量事故的扣罚制度，视其责任大小及损失作出处理及整改。

1. 6每周与供应采购部有关人员一块巡视市场，了解市场价格行情，发掘新鲜食品原料。

1. 7不断研究新菜式，试用新的餐饮原料及配料，使本餐的出品能走在市场的前列。

2. 1配合总厨抓好管理工作。做好劳动力的调配及生产安排工作。2. 2负责本部门的日常工作和全面技术管理，食品质量检查和监督，并负责指挥出品现场。

2. 3严格按照出菜的程序上菜，对每一个食品进行目测或试味，合符标准的食品才可出售。对不合标准的食品作技术处理或重做。2. 4控制食物成本，合理使用各种原材料。

2. 5认真做好各项出品记录，建立客人投诉档案。

2. 6经常与餐厅方面保持密切的联系，听取宾客的意见，不断改进工作，满足客人的需求。

2. 7严格执行卫生管理制度，注重设备的维修保养及安全、防火工作。

2. 8做好进度工作和总结，每年物资领用计划。3、采购员的职责

3. 1上班清理好办公台上的用品，注意自身的仪容。

3. 2接待来访业务单位要热情有礼，讲话注意分寸，保守企业秘密，签定合同一定取得经理及总经办同意。

3. 3经常到前台和仓库了解商品销售情况，以销定购。积极组织适销对路的货源，防止盲目进货，尽量避免积压商品，提高资金周转率。

3. 4 协助经理积极介绍商品，开展商品的调拨工作，如有积压商品，要主动多推销，尽量避免损耗霉变，减少商品损失。

3. 5 要勤跑、勤联系，多到其它地方了解商品行情及经营方法。每次外出联系业务要作好记录，回来须整理好当天的来往单据，及时把购货的数量、单价及市场上的零售价提供给总经办。

## 火锅店厨师长工作总结与计划篇二

时间如流水，咱们的火锅店正式开业已有半年了；在这半年来，我从一个普通的服务员通过自己的努力和领导的栽培下，变成了领班。虽然有时候，自己很辛苦，但我觉得生活得很充实。这对我来说是一个很好的锻炼机会，尤其是在工作中遇到很多的第一次有点担心怕处理不妥当的时候。

第一次分配工作的时候，生怕自己会分配得不够合理；

第一次给员工开罚单的时候，我的里七上八下，生怕自己会伤害到员工；

第一次，站在上面给大家做工作总结汇报，如有什么欠缺或不足的地方，望领导同事能给我帮助。

现将xx年度工作情况作总结汇报，并就xx年的工作打算作简要概述。

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监

督，共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员用餐高峰期时进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一步的提升自助餐服务的质量，制定了，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，

针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

## 火锅店厨师长工作总结与计划篇三

伴随着公司六周岁生日之际[]20xx年也即将过去。这一年对我们东路基来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

20xx年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

在20xx年前11个月中三店厨房营业额达x元，同比20xx年增加x元，增幅x[]

xx店有所下滑才达到x,同比增长x[]需要在下一年里及时作出调整。

在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

出品方面：坚持公司理念，做市民厨房。依然重视选用本土



食材制作海南风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿色食材，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们拳头产品如文鸡、温鹅、猪脚煲、鱼煲等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风味小火锅的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等。根据市场需要店推出了粉、店新出的产品有海白豆角、菠菜煲店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等。毛利低而且销量不大的产品像烧鸭、烧鹅等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化、出品时间方面得到提高。

对出品毛利的把握。在这方面xx店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了x个点，涨幅比较大xx店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在x月份遭遇旱水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的前提下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。

此外，在今年x月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

- 1、对产品的把握不足。
- 2、对市场不够敏感。
- 3、下面员工思想意识不强、执行力度不够，需加强引导。

1、工作重心放在新店上，严格规范产品，保证质量。注意寻找好的原材料补充我们的出品。

2、到家厨房5s需要加强，其它三店也必须巩固好，长期坚持。

3、做好节假日的产品促销及产品的更新换代工作。

4、用好盘点表，让南沙□xx毛利稳中有升的同时努力把xx的毛利提高一个点。

5、加强对员工的培训，多组织一些专题讲座、课程。让整体素质再提升一步。

6、在产品标准化方面多下工夫。

20xx年是忙碌而充实的一年、回顾这一年来工作的点滴，深知自己的使命感，我还有许多的工作要去做。我们公司经过5年的基础打造已有了扎实的根基现在迎来快速发展的时期，每个人都应做好充分准备，紧跟公司步伐一起前进。在即将到来的20xx年我将竭尽所能和公司共进退。

以上是我对20xx年工作的一些总结，如有不妥之处敬请斧正。

谢谢！

## 火锅店厨师长工作总结与计划篇四

在火锅店已经工作了半年了，还记得六月份过来的时候火锅

店还只有刚刚开业，那时候恰好逢夏天，生意并不是很火爆，所以我有了一段时间去学习。在火锅店做服务员的日子很忙碌，每天几乎都有忙不完的事情，当然这也是分时间段的，到了中餐晚餐的时候，那就是真的特别忙了。尤其是下半年以来，我们店里的生意越来越好，口碑也做上去了，整个店的业绩也在不断的往上涨，这让我们店员和店长都感到非常的开心和欣慰。

上个月的时候，我们店因为业绩过关，所以上级组织了一次户外团建活动，我们一起去了xx搞农家乐。其实我就是农村来的，我对农村的生活很怀念，也很喜欢。这次做这次农家乐活动，我也是双手赞同的。在这次活动中，我们大家的距离又进了一步，切菜的切菜，洗碗的洗碗，炒菜的炒菜，大家的分工都很明确，这就像是我们在工作当中一样，其实当我们的分工明确了，工作的效率自然也会提升上去了，这是一个不变的道理。

走到现在，我也慢慢的融入了这个集体了，虽然今年已经快结束了，但其实对于我来说，这一段工作生活才刚刚开始，很开心可以在火锅店和大家一起工作，虽然有时候可以忙的人晕头转向的，但空闲的时候其实还是很舒适的。我们这个集体就是一大家子，大家平时一起吃饭，一起工作，一起下班，节假日一起休息和玩耍。我是很感恩能够来到这个平台的，这里给予了我非常多的美妙回忆，这也是我能够继续发展自己的一个优秀平台。

来到店里的这段时间，我一直都在跟着我身边的领导和同事一起进步。以前我没有做过服务员工作，但是这一次，我还是有了一次非常完美的体验。我能够确定的是，我可以胜任这一份工作，我可以往更远的方向去眺望了。我希望新的一年，我依旧可以在这个平台上贡献自己的力量，发散自己的光亮，我希望我可以不断的去成长和挖掘，找到一个更优秀的自己。

感谢这半年来大家对我这个新人的照顾，现在我已经褪去了新人的那一个头衔，对未来也要多一份期待，多一份勉励了。很开心可以在火锅店做好这一份服务工作，往后的时光，我也一定会加倍往前，努力前行的。

## 火锅店厨师长工作总结与计划篇五

略略估算下来我做餐饮这行也已经很多年了，从最初到现在，也经历了很多，自己也在不断的总结积累厨房的经验和知识，但是仍然做的还不够好。2019年也是我们令狐冲发展最快的一年，我们有做的很好的地方也有不足之处，厨房一直是我们餐饮行业的重中之重，抓住顾客味蕾的最重要一环，想要把这块做好则需要我们整个餐厅的协助和帮忙。菜品出餐速度也是我们今年一直在强调的问题，但是取得的结果却还不是很好，特别到了高峰期，比如说我们xx火锅店，有的时候出菜就会变得很慢，特别是炒盘菜。

我觉得原因可能是以下几点：

1、站货数不足。也就是锅不足，我们火锅店只有三口锅，高峰期时又要捞菜又过水，显得不够用。

2、后厨人员配合度不够。人员没有达到一个很好的契合度，我们后厨的团队默契力不够，导致高峰期时大家手忙脚乱不知道该如何下手，也不知道该怎样做才能具体的提高上菜速度。

3、热菜炒盘数量有点多。在同样的操作下菜品越少肯定上菜速度就越快，一开始我们xx店既有鱼锅也有炒盘也有烤鱼，人手是一定的这就导致了我们的上手分配不足，高峰期容易导致一人三职甚至四职，同样的影响着我们的上菜速度。如果把我们的热菜炒盘数量减半，把不好卖的去掉，留下精品，那么会不会更好呢？我觉得他可能会更好，上菜速度也会相应提高，菜品浪费耗损也会相应减少。提高了上菜速度也就

等于抓住了一部分回头看！

踏入新的工作岗位后，经过一年的锻炼，使自己对这份工作有了更多更深的认识。对于工作或者说事业，每个人都有不同的认识和感受，我也一样。对我而言，我通常会从两个角度去把握自己的思想脉络。

首先是心态，套用xx的一句话“态度决定一切”。有了正确的态度，才能运用正确的方法，找到正确的方向，进而取得正确的结果。具体而言，我对工作的态度就是选择自己喜爱的，然后为自己的所爱尽自己最大的努力。我一直认为工作不该是一个任务或者负担，应该是一种乐趣，是一种享受，而只有你对它产生兴趣，彻底的爱上它，你才能充分的体会到其中的快乐。我相信我会在对这一业务的努力探索和发现中找到我工作的乐趣，也才能毫无保留的为它尽我最大的力量。可以说，懂得享受工作，你才懂得如何成功，期间来不得半点勉强。

其次，是能力问题，又可以分成专业能力和基本能力。对这一问题的认识我可以用一个简单的例子说明：以一只骆驼来讲，专业能力决定了它能够在沙漠的环境里生存，而基本能力，包括适应度、坚忍度、天性的警觉等，决定了它能在沙漠的环境里生存多久。具体到人，专业能力决定了你适合于某种工作，基本能力，包括自信力，协作能力，承担责任的能力，冒险精神，以及发展潜力等，将直接决定工作的生命力。一个在事业上成功的人，必是两种能力能够很好地协调发展和运作的人。

在今后的工作中，我会加倍的努力学习专业知识，掌握更多的业务技能，为将来的工作打好坚实的基础。

## 火锅店厨师长工作总结与计划篇六

1、目前本部厨工没有思想波动。

2、对领导今年的二次涨工资大家都非常满意，促进了工人工作积极性同时也稳定了员工的流失情况。

3、大部份员工认为自己的能力能得到充分的发挥认为这份工作都适合自己。

1、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员工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。

2、今年对厨工做了多次调整，调整的原则是以老带新灵活运用，以提高对厨工技能为准。

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、打荷把关、服务员把关，一关发现有问题的，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任制定菜品的操作流程与投料标准并执行。

首先掌握库存执行先进先出的原则在菜品设计上要让宾客满意经济实惠做到物尽所值。

1、严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

1、厨房地沟不锈钢防护架部份老化需要更换，虽是小细节问题时间久了恐出事故。

2、男生宿舍漏雨需要做防水。

3、厨房门把手大部分已损坏全部需要更换

4、部分员工基础差接收能力差，给工作带来一定的压力。

接待了四次大型会议。

中餐每月接待200桌左右的宾客。

我们团队要在xx年的基础上继续加强经营管理，质量卫生控制和成本控制，同时改进自己的工作思路，考查新的菜品加快菜肴的创新。

在技能上强化培训以增加团队的战斗力。

## 火锅店厨师长工作总结与计划篇七

自来到火锅店担任服务员工作已经过去了一年多的时间了，虽然工作的艰辛磨平了自己的棱角却也让我从中收获了许多实用的经验，能够在步入职场一年多的时间内有着这样的成就也多亏了店长的关怀和同事们的帮助，因此我也希望能够在服务工作中凭借自身的努力为火锅店的发展带来更多的效益，为了提升火锅店的效益自然需要先对今年完成的服务员工作加以总结才行。

能够处理好火锅店内的清洁工作并为顾客带来良好的感受，实际上火锅店由于餐具油污之类的问题想要在忙碌期间兼顾清洁工作是比较困难的事情，虽然大多数等待的顾客并不在意却也不能够使其成为火锅店经营的污点，因此即便顾客较多时会使得店内人员紧张却也让我及时处理好了餐桌的清洁工作，即便是桌面下方的边缘也要小心擦拭才能够让进入火锅店的顾客感到满意，对于服务工作带着挑剔的眼光自然就能够从多个角度解决餐桌上的油污问题，由于这项工作的处理并没有影响到自身的主要职责从而使得自身能力得到了相应的提升。

及时解决餐具的清理与消毒问题并为火锅店的经营保驾护航，由于店面较小的缘故导致顾客较多的时候常常出现餐具不够的问题，因此为了及时解决这类现象导致餐具的清洗与消毒的过程需要加快才行，既要保证正常的上菜工作不受影响又要保证餐具的干净程度自然就需要对服务员的素质提出了要求，所幸的是有着老员工的指点让我明白如何才能又快又好地解决餐具的清洗与消毒问题，所以伴随着一年的付出导致

火锅店的工作中从未出现过餐具不够或者不干净的问题。

较好地完成火锅店的. 点餐与上菜工作并保证餐桌上的基本调料不存在短缺状况，也许是我所在的火锅店小有名气的缘故导致前来用餐的顾客数量很多，尤其是以老客户为主的情况下便更不能在服务工作中令他们失望才行，带着这样的目的履行自己的职责自然能够较好地完成火锅店内的服务工作，无论是基本的点餐还是后续的上菜都能够为火锅店的顾客带来良好的服务体验，虽然这类服务工作比较基础却是我在火锅店进行发展的立身之本。

总结完毕以后自然不能够将目光停留在火锅店经营过去的得失之中，而且我也相信伴随着自己进步的速度可以在火锅店服务工作中获得较好的发展，只不过想要实现这点的话仍需要在后续的服务员工作中为了火锅店的发展不断奋斗。

## 火锅店厨师长工作总结与计划篇八

首先感谢李总对我工作一如既往的信任和支持，并且让我全面负责前厅的一系列工作!很荣幸获得这次宝贵的机会!我会再接再厉，不辜负您的期望。回顾近几个月来的店里的生意大不如从前，做为金海捞的一名管理人员，我有不可推脱的责任!为了改变这种现象，提高本店的营业额。我认为把人员和营销做为突破口是最佳手段，所以针对以上两点做了如下规划!

### 一，人员

3 . 制定严格的培训计划，包括菜品知识培训及服务流程培训;

4. 明文规定每一岗位的工资收入情况及相应的激励机制;

5 . 要员工充分理解80与20理论对餐饮行业的意义。即80%的



盈利是从20%的产品中产生的;80%的问题是从20%的员工中产生的;80%的管理(经营)建议是从20%的管理人员中产生的。因此要经营好餐厅取决于20%的管理人员和20%的好产品。

## 二，营销

1 .树立知名度，提高本餐厅在当地餐饮市场的影响力及信誉度。如：教师节、儿童节、护士节等节日时举办一些让利性的大促销。以此活动的名义邀请当地媒介给予新闻报道，以起到软性广告宣传及餐厅正面形象的树立之作用。

2. 建立和收集客源人事档案，建立客源档案主要是记录客人的喜好、忌讳、出生年月、公司店庆等内容。

3 .以专精俘虏顾客，餐饮业同样面临市场细分，要做到大而全，结果可能“四不像”，餐饮业投资者应考虑建立自己的菜系特色。

4. 做好售后服务，积累忠诚顾客，顾客永远是衣食父母，尤其是忠诚顾客，这不仅在于后续消费，更为重要的是他们能为你带来口碑传播，使忠诚顾客的数量越滚越大，市场也就越来越大。

那么如何把这两点有效的结合起来呢?也就是人员营销(服务推销)。服务人员与顾客接触的机会是最多的，就意味将产品推销出去的机会最多。服务中的首要目的就是做增强消费的“催化剂”，也就是说提高推销效率。餐厅人员的推销不是一种简单的推销，而是对产品的一种认可及销售。推销相当于对顾客的一种“引导消费”，引导消费者消费本餐厅的产品和服务的一个过程。

销售分为内销售和外销售，像服务员和厨师就是内销售。从迎宾员对着川流不息的客人说“欢迎光临金海捞”开始，推销就贯穿在了整个服务过程之中。在推销一个产品之前，首

先要将自己推销出去。该如何把自己培养成一名优秀的推销员，给企业带来好的经济效益呢?通常我们都是用最简单、最容易让顾客接受的方式，如：“您好，我是\_\_服务员，真诚为您服务!”不过还有其他的基本要求：1.有良好的自我形象。2.熟悉餐厅的产品和服务。3.了解客人的需要和心理。只有做好这些才有利于我们在服务中去推销。

通常我们强调的推销内容有：1.本店最有特色、最有质量保障的菜肴。2.每日需要沽清的菜肴。3.创新的菜肴。4.每日的特价菜。5.记住老顾客的姓名、职业、特殊需求，做出金牌服务。6.在服务中推销我们也可以根据不同的顾客采取不同的策略。根据顾客的不同身份，宴请对象、不同层次、顾客就餐的心理去给顾客引荐适当的产品。

服务推销是一门艺术，也是一门学问，是我们用心与顾客交流的一种技巧。相信只要我们用心，服务推销无处不在。但我们最终的目的还是让顾客高高兴兴而来，满意快乐而归，早日成为餐饮界中的重中之重。

以上拙见，愿领导加以批评指教。希望在我们大家的共同努力下，金海捞愈办愈好!

五年的人事管理，我觉得无论对待任何人，要了解他们，知道他们的需求，在工作要平等，但是在生活上需要关心、帮助。2、在工作中只要做事公平、有分寸、合理的沟通是最重要的，好好的和他们沟通是一个方面，但是不能把过多的方便，让他们当成随便，这才是我们应该做到的。3、更重要的一点是，自己做任何事情以身做责，我们家里有句俗话说的好：“要想火车跑的快，全靠车头怎么带。”你，能够理解这句话的意思吗?相信自己是最棒的，让自己充满阳光，才能让你身边的人充满活力!

# 火锅店厨师长工作总结与计划篇九

## 厨师长

(一) 直接上级：店长，直接下级：改刀组长、调料师、刨肉组长、凉菜组长、摆菜组长。

### (三) 决策权限

- 1、全权处理本部门的日常业务工作或事务工作。
- 2、负责对厨房人员考勤考核，根据其管理的实际情况，有权进行批评或表扬，奖励或处分。
- 3、根据本部门的实际情况和工作需要，有向执行经理提出增减、调动本部门员工的建议权。
- 4、对直接下属的工作有决策权。
- 5、对不符合质量标准的产品和服务有拒绝权。6、有权拒绝和制止违章违规作业。
- 7、对直接上级出现违反餐厅相关规章制度、泄露餐厅机密等行为有越级上诉权。
- 8、对相关部门出现的工作失误有申诉权。

经营一家火锅店需要招聘各个岗位的工作人员，每个岗位都有自己的工作和责任，为了让火锅店正常运行，必须明确每个岗位的职责。下面就从火锅店管理人员，基层员工，和厨师三类分别介绍各岗位人员的职责。

## 火锅店管理人员岗位职责 1、火锅店主管岗位职责

(1) 认真贯彻火锅店经理的意图，积极落实各个时期的工作任务

和日常运转工作。

(2) 具有为火锅店多做贡献的精神，不断提高管理，业务上精益求精。

求精。

(4) 对下属员工进行定期业务培训，不断提高员工的业务素质和

量，加强现场督导，营业时间坚持在一线指挥，及时发现和

纠正服务中产生的问题。与客人建立良好的关系，并将客人

对食品的意见转告厨师，以改进工作。

(6) 严格管理本火锅店的设备、物资、用具等，做到账物相符，保持规定的完好率。

(7) 抓好餐具、用具的清洁卫生，保持火锅店的环境卫生。

(8) 做好火锅店安全和防火工作。

辅导，搞好现场培训，并带领属下员工严格按操作规范进行

接待，遇有重要客人要亲自服务。

(3) 熟悉菜牌、酒水牌，熟记每天供应的品种。

(4) 抓好员工纪律、服务态度，了解员工思想情绪、业务技术水

平和思想作风。

(6) 开餐前检查餐台摆设、台椅定位情况、餐前准备，开餐后检

查服务员的站位，收餐后检查上柜内餐具备放情况。

(7) 当值领班检查厅、门、电开关、空调开关、音响情况，做好

安全和节电工作。

### 3、火锅店经理岗位职责

(1) 负责制定火锅店年度、月度的营业预算，分析和报告年度、月度的经营情况。

(2) 推广餐饮销售，根据市场情况和不同时期的需要，制订促销

计划。

(3) 负责定制服务标准和操作规程。检查管理人员的工作和服务

人员的服务态度以及服务规程、规章制度的执行情况，发现问题及时纠正和处理。

加利润。

师外出学习。

(6) 熟悉和掌握员工的思想状况、工作表现和业务水平，注意培

训、考核和选拔人才，通过组织员工活动，激发员工的工作积极性。

(7) 抓好设施设备的维护保养工作，使用之处于完好状态，并且

加强日常的管理，防止事故发生。

火教育，确保火锅店，厨房，库房的安全。

(9) 负责核查审批本部门使用的物资用品。

(10) 负责制定各项经营、管理的新计划和新措施。

火锅店基层员工岗位职责 1、火锅店收银岗位职责

(1) 执行财务及火锅店经理的工作指令，向其负责并报告工作。

(2) 熟练掌握各种经营品种的价格，准确开列发票账单。

(3) 按照规章制度和 workflow 进行业务操作。

(4) 保管好账单、发票，并按规定使用、登记。

(5) 熟悉掌握收款机的操作技术，熟悉收款业务知识和服务规范。

(6) 熟悉火锅店优惠卡、优惠券、咖啡卷、套餐卷的使用规定、消费项目（烟、酒等除外）可打折范围和领导批免权限。

(7) 每天核对备用周转金，不得随意挪用，借给他人；对每天收

入的现金必须做到日结日清，“长缴短补”，不得“以长补短”，发现长短款必须及时查明原因，及时向财务汇报。

(8) 完成当班营业日报，财务报表。

(9) 当班结束后，认真签阅交接班登记簿，及时交接当日营业款

项、当班报表、账单，明确当天应处理的业务。

(1) 服从领班安排，做好开餐准备工作。

(2) 开餐后，按服务程序与标准为客人提供优质服务，点菜、上

菜、派菜、酒水服务，结账。准确了解每日供应菜式，与传菜组密切配合。

(3) 关心特殊客人及儿童，按其相应的标准提供服务。

(4) 尽量帮助客人解决就餐过程中的各类问题，必要时将客人问题和投诉及时反映给领班，寻求解决办法。

(5) 客人用餐完毕，要征询客人意见，做好记录并向上级反映。 ， 3、火锅店传菜员岗位职责

(1) 负责开餐前的传菜准备工作，并协助值台服务员布置火锅店

和餐桌、摆台及补充各种物品做好全面准备。

(2) 负责将厨房烹制好的菜肴食品准确及时地传送给火锅店值

台服务员。

(3) 负责将值台服务员开出的并经收款员盖章的饭菜订单传送

到厨房内堂口。

(4) 严格把好饭菜食品质量关，对不符合质量标准的菜点有权拒

绝传送。

(5) 严格执行传送菜点服务规范，确保其准确迅速。

(6) 与值台服务员和厨房内堂保持良好的联系，搞好前厅和厨房的关系。

(7) 负责协助值台服务员做好客人就餐后的清洁整理工作。

(8) 负责传菜用具的清洁卫生工作。

(9) 积极参加各种业务培训，提高服务水平，完成上级交界的其

他任务。

火锅经理岗位职责

1、负责店的经营管理工作，直接对总经理负责；

3、制定服务的标准程序和操作规程。检查岗位人员工作情况，保证菜品质量，完善清洁卫生工作。

4、根据市场情况和季节拟定更换食品的计划并组织实施。制定食品、饮品的标准规格。正确控制毛利率和成本。



5、负责招聘、挑选、奖励、晋升发及解聘员工。并负责组织员工的业务和卫生知识培训工作。6、制订服务技术和菜品技术培训计划及考核制度。定期同厨师长研究菜点，有针对性的组织服务人员和厨师外出学习其它单位的先进经验和技

7、了解市场动向和掌握原材料行情，有效控制经营成本，降低营业费用，从而确保营业招标和利润招标的完成。

8、现场管理中，经常性的对前台、厨房进行巡视监督，保证各项动作正常。

9、亲自组织、安排大型团体就餐和重要宴会，负责vip客人的迎送，处理客人的重要投诉。

10、主持日常和定期的工作会议，经常检查业务善，及时调整、完善经营措施。

抓好设备、设施的维修保养，确保各种设施处于完好状态，并得到正确使用，防止出现事故。

11、作好执行董事交办的其它工作。火锅厨师长岗位职责

火锅厨师长直接对执行总经理或经营副总负责,负责主持厨房的组织、领导、业务管理工作。随时处理厨房发生的问题,并及时向执行总经理或经营副总汇报. 1、制定每一时期厨房工作计划、成本预算等。并以此为依据制定可行实施细则，有效控制成本，保证毛利。

2、及时了解客人口味及用餐方式的变化，修订菜单，使之更符合市场要求，满足顾客需要。

3、负责厨房的劳力调配和班组之间的协调工作，了解员工情况，根据每个员工的特长安排工作，随时根据工作的繁简，

任务轻重对厨房人员合理搭配。

4、负责火锅底料配方用料的研发，制定兑锅的标准用料，确保火锅的独特风味。开发风味火锅及菜品，满足顾客需求。

5、准确掌握原料库存量，合理安排原料的使用，监督各道生产工序，避免浪费，及时进行货物清理，严格控制成本。

6、负责指导主管和厨师的日常工作，搞好班组间的协调，执行工作纪律和行为准则及时解决工作中出现的问题。

7、负责厨房卫生工作，抓好环境卫生、食品卫生和个人卫生、督促各小组严格执行《食品卫生法》和厨房的各项卫生制度，检查食品、餐具用具和厨师的个人卫生、杜绝发生食物中毒事件。8、每天亲自参与验收原材料，杜绝不合质量标准 and 价格标准的原材料入厨房。

9、负责厨师的培训、考核工作、加强岗上培训和技术交流，力求菜品的标准化和规范化。

10、检查监督厨房各种设备的安全使用和保养。

1、对餐饮部主管负责，执行主管的工作指令，并向其汇报工作。

2、享有领班之规定的职权，负责现场管理和督导所属区域员工工作，以身作则带领员工按餐厅服务规范和质量要求，做好本区域清洁卫生及接待服务工作。

3、现场检查、督导礼节礼貌、仪表仪容、考勤考纪、卫生等工作质量及开餐的准备工作。做好记录并作出奖惩决定上报主管。

4、熟练掌握散台、包房及宴会服务程序及操作规范，在餐中

随时协助服务员完成工作并对及时发现的问题予以纠正和指导。

5、熟练掌握酒店服务项目及餐厅出品的详细情况，带领本区员工做好酒水菜肴等酒店产品的推销工作，并协助处理疑难问题。

6、负责相区域物料用品的领用，发放和耗损、报帐工作，定期检查和清点本区域内各种设备、财产、物品，保证完好无损。

7、协助主管开好班前例会和营业碰头会，合理分配员工工作，定区、定人、定岗、定责，吃苦耐劳，关心员工思想和生活状况，做好带头作用树立良好榜样。

8、执行落实班前会制度：

(1) 传达上级工作指令及质量要求，总结服务工作中的不足及违纪现象，表扬先进，纠正不足，并上报奖惩决定。

(2) 检查仪容仪表，考勤纪律。

(3) 预订通报，菜肴培训及工作安排。

(4) 上传下达，协调部门班组及员工之间的配合团结。

9、接受并协助主管的培训工作的，带领员工不断提高业务技能综合素质。

1、掌握服务员的出勤情况和工作表现，定期向部长汇报。2、负责检查服务员的仪表、仪容、仪态，凡达不到规范要求的不准上岗。监督服务员的具体操作，发现问题及时纠正，保证服务员工作符合公司的标准。

备、清洁无破损，检查桌椅的摆放是否规范。菜谱、酒具是

否卫生无破损。按照领班检查簿逐项检查，发现问题及时报告主管。4、及时向部长汇报餐厅物品、设备损坏情况。

5、开餐后注意观察客人用餐情况，随时满足客人的各种用餐要求，督导服务员向客人推荐菜品、饮料。必要时主动上前介绍菜品。6、积极完成部长、经理下达的任务。

1、服从领班、部长的领导，做好餐前准备工作。

2、严格执行工作程序、服务程序和卫生要求，努力提高服务质量。3、按“主动、热情、耐心、周到”的要求迎接客人。

4、分工不分家，团结协作，又快又好地完成服务工作。

5、妥善安排客人就座，注意客人用餐情况，及时更换餐具、烟灰缸，主动为客人点烟，及时清理桌面。6、上班时精神集中，不准闲谈。

7、要做到“手勤、脚勤、眼勤、口勤”，及时为客人提供服务。8、上班时控制情绪，保持良好心态，笑脸迎人。9、遵守规章制度，服从领导的调动安排。10、遇到客人投诉，立即汇报。