

2023年厨房每月的工作计划 每月工作计划 (模板7篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！写计划的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

厨房每月的工作计划 每月工作计划篇一

作为保育员要严格遵守保健医生制定的卫生消毒制度，坚持每天对幼儿接触的物品及时消毒，保持地面干净，保证班中环境的整洁。天气渐渐变凉，在天气好的时候要增加开窗通风的次数和时间，保证室内空气的新鲜，为幼儿的学习和生活提供一个干净舒适的环境。

天气渐渐转凉，特别留意班中抵抗力弱容易患病的幼儿，多做运动多喝水，如果带来需要服用的药物，一定要向家长询问清楚服药的时间和剂量，并做好记录，服药后的空药袋要保留三天。

在户外活动前，检查好活动场地，准备好活动器械。在户外活动的过程中，细心的护理好幼儿，随时提醒幼儿注意安全，整理好幼儿的衣服，避免有露肚皮的现象，并系好鞋带。户外活动后要整理好活动器械，协助教师整队将幼儿带回，并要提醒幼儿先洗手，养成良好的卫生习惯。

通过一学年的培养，幼儿的各项能力有了提高，班中大部分的幼儿能遵守一日生活常规，有较好的卫生生活习惯，及初步的生活自理能力。只有个别的幼儿需要老师的提醒，而升为中班后需要学习一些新的常规，做为保育员要耐心细致的培养幼儿的一日生活常规，并长期坚持不断的加强幼儿的一

日常生活常规，使幼儿养成良好的习惯。

在平时的工作中，我会和班中的其他两位教师团结协作，除了完成好卫生工作外，在教育活动中尽可能地参与，在班内老师准备活动的过程中，我一定尽心尽力地看护好班中的幼儿，使老师能够顺利的进行教育活动，并放心地全力以赴地开展好本学期幼儿园内准备开展的各项活动。

在本学期的工作中，我还会认真参加每一次的培训学习，并且继续向工作经验丰富的老师请教和学习，不断进行知识的更新与积累，不断调整自己的知识结构，以便不断地提高自己的工作能力，努力工作，把这学期的工作完成好。

1、清洁卫生习惯

养成饭前便后及手脏时洗手的习惯，学会自己卷衣袖，在老师的指导下会

用洗手液洗手，不咬指甲，不把玩具放入口中，用毛巾洗脸，保持衣服整洁。

2、良好的进餐习惯

幼儿的依赖性，培养幼儿独立性。

3、有良好睡眠及穿脱能力

能安静就寝，睡姿正确，不蒙头睡觉，学习独立，有序地穿脱衣服，鞋袜，能将脱下的衣裤、鞋袜放在固定的地方，自己叠被子及整理床铺，让幼儿养成良好的习惯。

做好课前准备，配合老师开展各项游戏活动，协助管理好班上的纪律，让老师较好地开展教学活动。

及时向家长汇报幼儿在园内的生活及身体情况，利用放学时

间多与家长沟通。多征求听取家长意见，让家长配合老师开展班上教学工作。

针对喜欢“玩水”的幼儿进行详细教育，或举出例子怎样去节约用水，怎样珍惜每一滴水。用这些方法去使这些幼儿慢慢懂得水是那么重要的。

厨房每月的工作计划 每月工作计划篇二

一、消防安全

4、开展消防普法教育，提高员工消防法律意识

二、治安管理

3、做好区域的治安保卫任务，做到预防为主，防止突发事件的发生

三、队伍建设及培训

3、树立保安部员工的整体形象，特别是对顾客服务、礼节礼貌方面要做到主动，仪容仪表干净整洁、言语文明，维护企业形象，但对违法犯罪分子绝不手软！

四、日常工作

五、内务卫生

1、个人卫生必须保持干净整洁，有良好的个人形象

2、杜绝三长出现(头发、胡须、指甲过长)

3、衣物必须勤洗勤换，员工必须勤洗澡，身上不能带异味

4、上岗前不吃带异味的东西

20xx企业保安工作计划

新的一年，保安部将紧紧围绕“形象要有新变化，服务要有新变化，礼节礼貌要有新变化，安保要有新变化”的思路，突出“变化”二字，树立保安部新形象。

厨房每月的工作计划 每月工作计划篇三

(1) 这是计划的灵魂。计划任务而制订的。是计划产生的导因，计划奋斗方向。计划应需要与，规定出在内所的任务和应的要求。任务和要求应该，还要定出、质量和要求。

(2) 措施。要何时和任务，就制定出的措施和办法，这是计划的。措施和方法主要指既定需要手段，动员哪些力量，条件，排除哪些等。总之，要客观条件，统筹安排，将“怎么做”写得，可行。

(3) 这是指计划的工作程序和安排。每项任务，在过程中都有阶段性，而每个阶段又有许多环节，它们之间常常是互相交错的。订计划胸有全局，妥善安排，哪些先干，哪些后干，应安排。而在实施当中，又有轻重缓急之分，哪是，哪是，也应该。在安排上，要有总的时限，又要有每个阶段的要求，人力、物力的安排。使和人员知道在的内，的条件下，把工作程度，以便，有条不紊地。

希望，需在正文的最后写出，为计划的结尾。这的内容，要看情况决定要不要。

厨房每月的工作计划 每月工作计划篇四

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。

厨房每月的工作计划 每月工作计划篇五

以创一级一类幼儿园为精神动力，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓丽窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心！

1、强化安全管理，做到人到心到，杜绝各类安全隐患发生。

2、原材料购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相配合监督，总务处实行全面监督，园长统一审批。

3、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。

4、进行成本核算，积极发挥伙委会的作用，不定时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时整改。

1、组织食堂职工学习《食品卫生法》等材料，提高职工卫生安全意识。

2、分工力求细化，进一步明确岗位职责，岗位任务的完成情况与年度考核挂钩，提高职工岗位意识和服务意识。

3、创设竞争机制，在同一岗位，不同岗位间展开竞争，让职工在竞争中增强主人翁意识，并提高技术熟练度。

1、通过正常渠道采购食品，索取肉品合格证，洗菜要干净，炒菜要把正火候，菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到一次一消毒，分餐间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责开关。

5、食堂灶具用电用气，要求职工规范操作，时刻注意用电和用气的安全。

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

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。

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腐食品，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。

厨房每月的工作计划 每月工作计划篇六

- 1、对菜谱、菜单进行标准、标最化制订。
- 2、对三个流程的产品制作标准加以规格化，包括加工规格、配份规格、烹调规格、加工规格主要对原料的加工规定用量要求，成形规格、质量标准。
- 3、按生产流程实行政序控制，每一道流程生产者，对上一道流程的食品质量，实行严格的检查控制，不合标准的要及时提出，帮助前延程序纠正。使整个产品在生产的每个过程都受到监控。
- 4、按厨房的生产分工，实行责任控制法。每个岗位都担任着一个方面的工作，岗位责任要体现生产责任。首先每个员工必须对自己的生产质量负责。其次，各部门负责人必须对本部门的生产质量实行检查控制，并对本部门的生产问题承担责任，把好菜品质量关，对菜肴产品的质量和整个厨房生产负责。
- 5、对那些经常和容易出现生产问题的环节或部门，作为控制的重点，这些重点是不固定的，哪个时期，哪个环节出现质量问题，就把哪个环节作为重点来检查控制，随着重点的转移，逐步杜绝生产质量问题，不断提高生产水平，向新的标准迈进。

厨房产品质量管理计划

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，应报总厨处理。

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，对厨师炒菜流程进行跟踪服务，促使厨师在烹制中下功夫确保产品质量。

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。

厨房每月的工作计划 每月工作计划篇七

进一步加强厨房队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使厨房成为单位或者企业工作中的一个靓窗口，下面是豆花问答网小编整理的《厨房厨师每月工作计划》，供您阅读,参考。希望您能有所收获!

时光吹散了流年，2020年的工作在不知不觉中就到达了眼前。

作为_x酒店的厨师长，在面对这全新的一年的时候，我感受到的并不是对过去一年的欣慰，而是对眼前这一年挑战的激动!过去的一年里，我们厨房真的付出了很多的努力和拼搏才做出了过去这样的成绩!但是未来，我们只能做的更好!为此，这全新的一年，对我们来说，是机遇、是挑战!是一场全新的战斗!

一、思想方面的管理是团队发展的基础

通过过去的管理经验，我清楚的了解到厨房是个非常紧密的团体。每当忙碌起来的时候，不允许有任何一个人出现错误!只要有一个人出现错误，就可能会扰乱其他人的顺序，尽管并不是因此就会满盘皆输，但是最后的结果总不会因此变好!

为此，在下一年的工作中，我首先就要加强团队的思想管理，加强厨房员工间互相的配合，对每个人负责的工作惊醒严格的规划，安排，加强厨房运作的效率!

二、厨房的管理方面

人员管理：在人员的管理方面，自己主要要要加强新人和实习生方面的管理，老员工们经过长时间的工作，已经知道自己的负责区域，但是新人们乱做一团，不仅自己的事情做不好，还会影响到其他人。在新的一年里，我要严格的加强要求，提前做好安排，对于做不好的新人严格的批评教导!

食材的管理上：菜品的好坏，除了厨师的手艺，最重要的就是食材了。去年的采购中，有不少自己也感到不满意的食材，但是因为忙碌没能及时的去和采购了解，在今年我要抓紧是件对食材方面的事情加强管理，提高要求!不能因为食材方面的原因影响到我们酒店的口碑!

工作的管理上：下一年里，我会加强厨房的管理，不管是谁，在厨房中必须要有厨房的规矩，仅仅有配合是远远不够的，

必须有约束，有条件。这样才能让工作更加的有质量，有效率！

三、结束语

厨房的工作看似简单，但如果没有严格的管理就会乱作一团！作为厨师长！我不仅仅要管理好厨房，更要管理好自己！不能让自己的行为造成错误！更不能因为自己的行为给酒店拖后腿！2020年，我们会做的更好！

一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质。

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。

一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。

二是认真学习知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强党员意识和为人民服务观念。

二、努力工作，按时完成工作任务。

我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。

做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服

务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工(详细定稿版)作。在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐人员的危害，保障大家的身体健康。成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。

个人卫生做到勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。尽管如此，回顾过去的一年，我还存在许多不足：服务意识不强，有时也还有考虑不周，服务不到的地方；有时因急躁与个别员工发生意见冲突；节约意识还不够强等等。展望新的一年我会加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下尽力改正缺点，克服困难，弥补不足，做好自己的本职工作。

感慨良多。做为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束了一年的工作。为了在新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面

做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。因此，我在办公室领导的坚强领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。

工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。

成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。

工作上，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒，在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。

做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美

观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。

在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

为了扬长避短创造更多更好的效益，对下步工作有以下打算：

一、经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断改进食品采购方法，收集、修改、创新各种菜谱，加强控制成本，科学预测原材料使用量。

二、认真制定餐厅物料订购计划，报据季节合理配菜，动脑筋、想办法、变花样，不断提高餐厅菜品质量，不断满足各种需求。

三、认真抓好食品卫生工作，把好食品加工的各个环节，确保食品卫生，防止食物中毒。

当然，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性 and 必要性。坚持以人为本，关心大家的饮食习惯。因此，我在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好食堂，以方便大家就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好餐饮服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定人心，以满意服务赢得人心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为大家服务，为大家办实事。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把大家满意不满意作为检验我各项工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。因此，我一定要认真贯彻《公司食堂管理办法》，把加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的日程，并做到责任到我个人，抓紧抓实，抓出成效。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

眼下酒店正在实施计划管理，要求各部门每个月末上交一份下个月部门工作计划，下个月头上交一份计划实施情况汇报，此措施实施以来，取得了良好的效果，各部门管理工作的态度和积极性都调动起来了，厨师长每月工作计划。但仍存在上交计划不规范、不按时现象。究其原因主要是没有弄清楚计划的概念？计划制定的特点？计划制定的要求？计划种类有哪些以及计划的写作要求。作为酒店任何一级管理者，会写工作计划是基本要求。

一、计划的概念

一些细小的事情未必以文字形式体现，也许在酒店管理人员的头脑中存在就够了。但无论如何，计划是酒店工作过程中必不可少的一个步骤。

酒店计划就是指酒店管理者事先规划做什么，如何做和谁去做。具体而言，酒店计划应考虑3个重要问题。一是我们要做什么，为谁而做？二是我们要实现什么目标？三是实现既定目标，我们对组织的活动是如何进行管理？对这些问题的回答将确定酒店未来所有活动的方针。因此，制定好酒店的各种计划，是酒店管理者首先和最重要的工作，工作计划《厨师长每月工作计划》。

计划可以全面合理地安排好其他一切工作，应该说，没有计划就不存在管理。

酒店计划有下列好处：

计划将迫使管理者作全面的思考，帮助管理者选择更加有效的经营管理方案，计划也提供了指导与评价下属工作状况和酒店经营实绩的标准与依据。

事实上，不做计划就是选择混乱，不实行计划管理就是实行危机管理。

二、计划制定的特点

酒店计划是由酒店各层管理人员负责制定和实施的。因此，我们可以从酒店不同管理层的角度，来分析与把握酒店不同计划的类型及特点。

1、上层管理者

即酒店集团总裁和酒店总经理制定酒店发展的全面和长期的计划。由于所涉及到的外部环境包括法律变动、社会潮流、

政府政策、经济发展、国际关系和客源需求数量与特点，是很难预测的，因此这类战略性计划具有不确定性，需要不断调整。

2、中层管理者

即部门经理要以上层管理者提供的酒店总目标和政策为指导，制定本部门的业务行动计划。中层的计划主要与内部事务相关，因而计划的不确定性就大大减少了。这类计划在性质上也是长期的和创造性的。中层管理者至少要制定为期一个月的本部门工作计划。

3、低层管理者

即主管要做计划。他们的计划期更短、内容更专门化和具体化。这一层的计划往往是在客源或任务既定情况下的作业计划，这包括员工工作时间和员工分工和工作要求等。低层管理者至少要制定为期一周的计划。

三、计划制定的要求

一项好的酒店计划应该包括六方面的内容：目标、措施、实施时间、负责人、预算、评估控制。

要制定好一项酒店计划，还需要注意下列几个方面的问题：

第一，计划必须写下来。这会使人在制定计划时考虑更周全，也可时刻提醒管理人员去努力实现它，容易在全体人员中沟通，并可作为工作检查的标准。

第二，计划要被理解和接受。要让大家知道，因为计划是大家的行动目标与方案。

第三，计划目标要具有可行性，这样才会有激励作用；

又要具有挑战性，只有通过不断努力才能实现。这样才会有指导意义。

第四，要规定实

厨房厨师工作汇报

酒店厨房部厨师岗位职责

酒店厨房厨师工作合同

厨房烧味厨师岗位职责

厨房工作计划