

2023年改善农村人居环境实施方案(汇总5篇)

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。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编为大家收集的总结范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

厨房工作总结篇一

一、自从8月份以来，后厨人员是临时组建的队伍，对大型宴会接待还不适应，在此期间也出现诸多问题，比如分餐时出菜慢，出品质量不稳定等等，所以我们及时加强后厨内部培训，结合在玺尊龙厨房所积累的经验，强化岗位技能，严抓新员工的工作服务意识，提升员工的综合能力及学习积极性，合理安排分餐人员，使得整个上菜流程得以改善。

二、加强前台厅面沟通和协调，对肖经理收集客人对菜品反馈的意见和建议及时分析，向钱总汇报，做到每个菜品调整在成本可控范围之内，加量、改辅料、造型，从而提升客人对菜品的满意度。

1烧汤，炸过菜的油等沉淀过漏，炼成老油再利用，大大降低成本。水电气方面做到每天排班人员检查、复查、记录、拍照，发工作裙，生产加工完后第一时间关闭电阀、水阀等。

四、由于厨房设备老化，从新装修置换大部分新设备，但还是有部分用品用具不够用（其中报损一部分不能使用的餐具用具）在赵总的建议下添加了80个瓦罐、菜刀、漏丝、手杨、绞丝机等用具，把七楼原的制冰机调整摆放到冷菜间，节省解冰时间，在原来基础上增置冻库、风房及二楼蒸箱，使原料得以更好的保存，上菜时更快捷，建议在20xx年能够及时补进新的餐具、用具。

五、工作餐

认真执行钱总的要求和玺尊龙厨房统一标准，对于我们来说，不仅顾客是上帝，员工也是上帝，服务好内部员工也是我们义不容辞的职责。每天一荤两素一汤，做到少油、开味、下饭、可口的菜肴，计划统计按每天用餐人数供餐，避免浪费，相比之前有很大的改善，也一直得到好评。

六、库存及供货

1、从8月份进入厨房，第一时间盘点仓库，对原来川厨所留下的调料、酱料、调味品、干货，清查要过期和已过期所有货品，调拨到玺尊龙厨房合理运用或退回供货商处理。

2而且说辞狡辩非常多，态度也不好。使得损耗非常大（比如：下单过称的鸡是32kg□砍好后称只有24kg□其中损失近8kg□□□建议再找一家供货商，以此可以平衡制约、对比，降低成本和减少损耗量。

七、厨房现状

厨房在现有13人中要按时、按质、按量，完成酒店接待任务，责任何等艰巨。从8月从以来，厨房一直处于用工荒状态，人员流动量大，因现有人员要完成了除配送、部分菜品外，百分之八十菜品加工制作。在定餐100席以上经常加班、至凌晨在12点以后，致使得新习的员工不适应，干一两天就走了。

在钱总及玺尊龙厨房的帮助下，我们尽量克服困难，合理安排人员，在出菜时，以最快速度、分餐，通过技能强化学习，思想深入教育，现有人员思想意识和技能水平都得到很大的提高，我们还会继续加强学习和讨教，来提高团队整体形象，提高战斗力和凝聚力。

八、食品卫生、安全

严格按照国家食品、药品管理法要求，进行食品加工、贮存，制定厨房管理机制及配送流程，并且每周做到一次大扫除和设备清查，排除隐患，墩子面板、风房、冷库，要求每用消毒水擦拭或浸泡，确保生产安全、食品安全，零事故，零投诉。

九、20xx年工作展望

1、将重心放在优秀员工和培养上来抓，在无餐情况下继续，

3去玺尊龙厨房学习，把菜品再进一步优化，做细、做精，对每道菜都进行认真分析，确保每道菜品都能让顾客满意，被客人称赞。

2、加强与销售部方面的交流，对每道菜品、客人反馈意见收集总结和改进。

3、计划在20xx年4月份完成厨房4d管理，分析现状，合理利用现有条件，做到培训到位、责任到位、整理到位、执行到位，四个到位为准则，创造和维护好的工作环境，好的管理方法，让今后厨房在工作中更高效、更快捷。

总结一年来的工作，我觉得有所失，也有所得。虽然也得到了一些肯定，但距领导的要求和期望还是有一定距离，在今后的的工作中我将和我的厨师团队一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成各项工作任务，有不足之处还恳请领导进行批评、指正和帮助。在此我要感谢姜总、钱总对我的培养，更是感谢尊龙、玺尊龙厨房兄弟姐妹们对我工作一贯支持。

在此衷心祝愿尊龙、玺尊龙鸿图大展新征程，更有新气象，乘风破浪前程广，鼎立创新步步高。

厨房工作总结篇二

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管餐厅的时间又过了一年了。

第一、作为餐厅自然是离不开饮食，餐厅是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的餐厅这也是很重要的。作为餐厅主管更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体餐厅，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先，我们要求每位餐厅工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。餐厅是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为餐厅的工作人员，我有责任有义务搞好餐厅的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好餐厅的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。第三、每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与餐厅人员取得沟通联系，对餐厅工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期餐厅人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。一百多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我和采购员一同去采购，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

以上就是今年的总结，明年我会继续努力。

厨房工作总结篇三

大家好！

伴着20xx的春节喜庆气息□20xx年即将告别。我预祝大家新年快乐、身体安康！回首20xx年，在张总及各位经理的领导下，在同事的支持下，作为一名厨师领班，我以身作则，高标准、严要求，带领厨房员工，圆满的完成了各项工作。

现将厨房这一年的工作作如下汇报

20xx年，是厨房工作艰难的一年，由于市场物价猛烈的增长，餐标的加大，增加了厨房成本控制力度，同时保质保量还要保证业主和员工吃好，不仅增加了成本，并且增加了厨房的工作难度。在即将过去一年，厨房在宴会菜品上展现了新的形象新风格及新的创新，提高宴会的档次。同时也举办主题独特文化含量的地域性美食节活动，有效的开展了多次“主题美食节”，在领导的支持下，通过多次的举办健康早茶美食节，悦动金秋“绿色健康”美食节，休闲烧烤美食活动，

文化菜美食节，给人以新鲜而别致的感觉，有效的提高餐饮的服务质量。

以人为本，结合员工实际情况加强素质教育，每周都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，要求员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等。质量方面：菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我必须严把质量关。对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还要认真听取前厅员工意见及业主的反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还要经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保业主每次都可以尝到新口味。

卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度测量。我们要利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止业主食物中毒，造成不可挽回的严重后果。

在保证菜肴质量的情况下，降低内耗成本，让利业主，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨房的主管，成本管理是重中之重。

主要是以供货商为主，其次是控制好菜价和质量。以网上和市场考察做为价格对比，质量验收小组有三个人负责。对每日的进货。进行验收把关。

在菜品定位上，严把质量关，在色香味型方面精心研究，依照建行整体的战略规划来开发规划菜品，根据业主的满意度调查和领导的喜好调查，不断地改进和提升菜品质量。根据

自助餐及b1餐厅宴会接待，市场变化的需求，来不断丰富菜品，创新菜品。

1、制定全年员工培训课时及类容（详细副表1）

2、根据我们公司的自身特点，我准备对员工菜系进行一定的改善，主要围绕可口美味的家常菜，原料天然绿色，在菜系上有一定特殊的需求，我将带领员工尽最大的努力去满足业主的口味需求。

3、“美食节”我们将采用主题鲜明菜品口味独特造型新颖的思路例“元宵美食节”，“清凉夏日烧烤美食节”，“金秋十一硕果美食节”等等。

4、新的一年要加强能源节约、每天对水电气合理使用，并要求员工用时打开不用时关闭。加强前厅与后厨的沟通，建立一个和谐团队大家庭。

5、设备设施的安全使用；加强与工程部和厨房维保的沟通，定期对设备的保养，正确的使用和操作设备，严格要求值班人员做好下班前检查工作，并做到万无一失。

6、奠定队伍稳定：

厨房工作是枯燥乏味，也使员工容易出现心情上的波动，为此要提高员工的凝聚力团结力，缓解员工工作压力，组织员工聚餐，为此加深了员工之间的感情，还能学到外面的特色菜肴；其次每天召开例会，对每日工作进行讲评与总结，并根据个人工作表进行奖惩，这样可增强员工的自信心和荣誉感，并且不定期的从网上搜集资料或买些书籍供大家学习，来提高个人技能，总之通过以上各种举措的实施，为部门经营创收打下了良好的基础。

最后让我们全体中亚紫京员工在20xx年里点燃梦想，释放激

情，努力拼搏，共创辉煌吧。

厨房工作总结篇四

伴着20xx的春节喜庆气息□20xx年即将告别。我预祝大家新年快乐、身体安康！回首20xx年，在张总及各位经理的领导下，在同事的支持下，作为一名厨师领班，我以身作则，高标准、严要求，带领厨房员工，圆满的完成了各项工作。

现将厨房这一年的工作作如下汇报

20xx年，是厨房工作艰难的一年，由于市场物价猛烈的`增长，餐标的加大，增加了厨房成本控制力度，同时保质保量还要保证业主和员工吃好，不仅增加了成本，并且增加了厨房的工作难度。在即将过去一年，厨房在宴会菜品上展现了新的形象新风格及新的创新，提高宴会的档次。同时也举办主题独特文化含量的地域性美食节活动，有效的开展了多次“主题美食节”，在领导的支持下，通过多次的举办健康早茶美食节，悦动金秋“绿色健康”美食节，休闲烧烤美食活动，文化菜美食节，给人以新鲜而别致的感觉，有效的提高餐饮的服务质量。

以人为本，结合员工实际情况加强素质教育，每周都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，要求员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等。质量方面：菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我必须严把质量关。对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还要认真听取前厅员工意见及业主的反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还要经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保业主每次都可以尝到新口味。

卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫

生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度测量。我们要利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止业主食物中毒，造成不可挽回的严重后果。

在保证菜肴质量的情况下，降低内耗成本，让利业主，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨房的主管，成本管理是重中之重。

主要是以供货商为主，其次是控制好菜价和质量。以网上和市场考察做为价格对比，质量验收小组有三个人负责。对每日的进货。进行验收把关。

在菜品定位上，严把质量关，在色香味型方面精心研究，依照建行整体的战略规划来开发规划菜品，根据业主的满意度调查和领导的喜好调查，不断地改进和提升菜品质量。根据自助餐及b1餐厅宴会接待，市场变化的需求，来不断丰富菜品，创新菜品。

1、制定全年员工培训课时及类容（详细副表1）

2、根据我们公司的自身特点，我准备对员工菜系进行一定的改善，主要围绕可口美味的家常菜，原料天然绿色，在菜系上有一定特殊的需求，我将带领员工尽最大的努力去满足业主的口味需求。

3、“美食节”我们将采用主题鲜明菜品口味独特造型新颖的思路例“元宵美食节”，“清凉夏日烧烤美食节”，“金秋十一硕果美食节”等等。

4、新的一年要加强能源节约、每天对水电气合理使用，并要

求员工用时打开不用时关闭。加强前厅与后厨的沟通，建立一个和谐团队大家庭。

5、设备设施的安全使用；加强与工程部和厨房维保的沟通，定期对设备的保养，正确的使用和操作设备，严格要求值班人员做好下班前检查工作，并做到万无一失。

6、奠定队伍稳定：

厨房工作是枯燥乏味，也使员工容易出现心情上的波动，为此要提高员工的凝聚力团结力，缓解员工工作压力，组织员工聚餐，为此加深了员工之间的感情，还能学到外面的特色菜肴；其次每天召开例会，对每日工作进行讲评与总结，并根据个人工作表进行奖惩，这样可增强员工的自信心和荣誉感，并且不定期的从网上搜集资料或买些书籍供大家学习，来提高个人技能，总之通过以上各种举措的实施，为部门经营创收打下了良好的基础。

最后让我们全体中亚紫京员工在20xx年里点燃梦想，释放激情，努力拼搏，共创辉煌吧。

厨房工作总结篇五

截止4月中旬，全镇共完成新造林504.6亩，共72块小班，其中大牛村3块小班共41.5亩，光明村8块小班共116亩，丁峰村5块小班共17.3亩，丁南居8块小班共15.3亩，六明村4块小班共19.8亩，西河村4块小班共40.3亩，**居11块小班共61亩，杨柳村2块小班共17.5亩，长青村9块小班共115.4亩，华祖村4块小班共10亩，大岗村6块小班共38.2亩，云居村7块小班共9.3亩，车畈村1块小班共3亩。我镇今春栽植的树种主要是葡萄、桃树等经济林，还有部分绿化苗木。完成义务植树6万株. 四旁植树5万株[]20xx年我镇三线三边绿化提升行动共绿化道路12.3公里，补植苗木0.8万株。

（一）各级领导高度重视造林绿化工作。植树造林，绿化国土是生态环境建设的基础。今年，镇党委、镇政府高度重视此项工作，一是把春季工作的重心转移到绿化造林上来，全面提升造林质量；二是提高工程质量，镇、村及各承包大户严格按照作业设计进行施工，林业技术人员深入到施工现场，划片包干，跟踪作业。搞好指导和服务，严把质量关。

（二）搞好宣传，落实规划。由于今年植树造林工作涉及面广，工作难度大，时间紧迫，任务艰巨。镇党委、政府做好了充分的宣传发动，并认真搞好规划落实，将任务分解下达到村。

（三）加强技术指导，确保造林成效。为了全面完成今年的造林工作任务，植树造林中，镇党委、政府组织技术人员在现场认真指导，监督检查栽植质量及任务完成情况。经镇自查验收，造林成活率在**%以上，同时与造林户落实了管护和抚育措施，全面提升了的造林质量，使我镇的林业发展再上一个新台阶。

厨房工作总结篇六

一、

经营方面：

- 1、在总公司的指导下，于10月成立“产品研发小组”。
- 2、根据顾客的消费心理，推出一些绿色食品和野生食品，响应“绿色餐饮理念”，并且也获得了一些良好的市场反应。
- 3、响应市场需求，在采购部的配合下，增添了适合宾客需求的原材料和产品。

二、管理方面：

1、以人为本为管理基础，及时了解员工思想动态和员工需求，在xx年部门人员较去年同期相比，比较稳定；也为新桥店的开业人员筹备起到了一定的支撑作用。

共3页，当前第1页123

2、结合员工实际情况加强素质教育，对员工进行有针对性的厨艺培训，部门员工整体素质有所提高，并且培养出了一批中高层管理人员。

3、根据公司经营需求，逐步按照“六常法”健全部门相关管理制度和流程，并且加强了安全操作的培训和宣传。

4、员工食堂加强对厨师的要求，从开设夜霄、菜肴品种、口味等方面都得到了较大的改善，也提高了公司给予员工的福利。

5、员工宿舍在卫生、安全、邻里关系在下半年里更加强了管理，通过各部门的监督检查，特别是宿舍卫生管理都有很大提升。

6、对公司的会议精神和批示及时向各班组传达，紧跟公司的计划。

三、质量方面：

1、菜肴出品质量是厨房部工作中的重点，认真听取营业部门的意见及宾客反馈，总结出品问题，如菜肴保温采取申购菜盖、菜梯改进卷帘，出品速度通过同营业部及时沟通和调整相关流程，有杂物等通过硬件的改进和日常的管理要求，在去年的基础上加强了稳定和改善。

2、督促管理人员参加原材料的验收管理，在质量和数量上都得到了一定程度的完善，也为出品原材料的要求上奠定了质

量基础。

四、卫生方面：

- 1、抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，并建立责任制。
- 2、规定食品原料必须分类存放，分别处理。
- 3、各班组进行对保鲜柜、冷冻箱等原料存放地和工作区域也进行定期或不定期卫生清理。
- 4、餐具进行定期或不定期的消毒和漂白。

五、成本方面：

- 1、在保证菜肴质量的情况下，对原料、质量、价格等进行监督，并及时与采购部沟通，以尽可能控制和降低成本。也总结出一些降低成本的方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；按营业需求采购原料等。
- 2、对内部用水、电、气、油的监管，在减少原料和能源的损耗上也取得了良好的成绩。

六、存在的不足：如厨房部卫生管理、新产品研发、“六常法”的执行和落实等都存在不足。

辞旧迎新之际，厨房部将在xx年的基础上，在公司的引导下，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时改进自己的工作思路，结合“研发小组”的资源，考察新的菜品，加快菜肴的创新，进而在xx年创造更好的效益。

厨房工作总结篇七

xx年已经过去一半，回首半年的厨房工作，感慨颇深。半年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成工作任务的同时还创造了一个个惊喜，也有诸多不足需要我们去总结和弥补。现将半年的工作做下简单总结。

1. 加强厨房内部培训。根据去年的工作总结，厨房员工工作能力不高和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。
2. 加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期召开厨房、前台协调会议，增强员工的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了水天酒店餐饮的品牌。
3. 合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。
4. 进一步规范和明确厨房奖励考核制度。提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。
5. 一如既往做好厨房食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。
6. 体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性化服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为食宿者、回民游客、韩国游客等客人制作不同需求的套

餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

7. 坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8. 各节日美食活动丰富多彩。从不同时令、季节和客人需求实际出发，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

9. 厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升水天酒店美食的良好形象。

1、精益求精注重菜肴品质。进一步加强员工菜肴烹制的超前思想和出品能力，以自然的审美观，重营养，重菜品的自然感，做到人无我有，人有我优，人优我新，精细认真的对待每一个菜品，做出自己的特色。

2、菜肴研发上要严格考核管理制度。菜品定期出新，每月要让厨师主管及炒锅出新的菜品，统一制定，统一制作，好的菜品要奖评。做到出品精细、经典，对不好的菜品提出建议及改正意见，动员各组厨师全心投入，力争尽善尽美，月底组织严格的统一考核。

3、加强成本控制和节能降耗。要及时了解市场的行情，验收好质量、数量，在粗加工上要做好材料的分配及下脚料的回收利用，要检查菜品的使用率，注重主辅料的合理配制，做到成品后要控制好售出的价位。在节能方面，要做到水龙头及开关管理，分工到人，做到人走电气关，在使用时要做到随用随开，用好及时关闭。在下班后，有值班人员填好表格，做到下班有专人管理，并出台和完善严格的管理处罚条例。

4、继续做好卫生管理工作。班前班后要注意厨房物品卫生，清理检查，发现问题及时处理，要随时保持清洁，同时每周要做好细致卫生工作，做到厨房卫生各自分工，各自保持，整洁无污。

5、加强与员工的思想交流。班中或班后，要经常和员工在一起交流，及时了解他们的思想动向和家庭情况，做到关心无处不在，树立好的思想意识。让员工工作无负担，心情愉悦地工作。

6、做好市场调查。及时了解市场新的原料、菜品，做到天天都有新菜品，及时了解酒店的活动、客源、收入状况，做好市场调研及汇报记录，同时制定酒店菜品新的营销活动方案，经常走出去，以新的视角和菜品塑造酒店餐饮品牌。做好对外交流，学人所长，为我所用。

7、注重安全管理。做好员工的安全思想意识教育和设备操作规程。总之，厨房管理要细心，要靠上去，要严抓，要动脑，要动员厨房每一位员工的积极性，确保安全生产“零”事故目标。

成绩的取得都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这半年中取得了一些成绩，但我们思考更多的应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在下半年中，共同面对困难，共同挑战未来，为圆满完成宾馆经营目标任务做出应有的贡献。

厨房工作总结篇八

加工到出品的流程，操作要规范。出品要定量统一。

了解预定情况，及时沟通，做到最小库存，做到原料不积压不变质。经常到市场了解原料的质量和价格，进货要高质量

低价格，质量不好的坚决退货，以保证不浪费和菜品质量。

工作中要做到水.电.气.以及各种阀门.开关及时关闭，在保证安全的情况下做到节约。经常教育督促员工，让节约变成每个员工的习惯。

一：菜品质量的管理：

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

2——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。

三：成本控制

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

四：厨房卫生以及个人卫生管理

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。

左岸香颂·2014年度厨房工作计划

行政总厨——苏强 报：酒店领导

现今，我们的酒店正处于一个竞争十分激烈的市场，这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在2014年的餐饮经营中仍然极其重要，酒店餐饮部要形成自己的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。2014是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。

目标计划分解：

6---顺序严格把关。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后立即关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。

5、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

8---在身边。生活中并不缺少美，缺少的是发现美的眼睛和心灵。

工作中也是如此，也许我们会抱怨工作的繁重，也许我们会抱怨薪水的多少，也许我们会抱怨工作环境，也许我们会抱怨同事关系的冷漠，停止抱怨吧！至少我们还有一份工作！比起那些失业下岗的人们，工作着的我们就是最幸运的！

让我们学会感恩吧，感恩给我们大家创造就业机会的老板，感恩对我们要求苛刻但期望我们成长更快的上司，感恩与我们朝夕相处的每一位同事，感恩在身后默默支持我们工作的亲人们，珍惜我们现在所拥有的一切，学会感恩，你就是最幸福的！

十一、工作态度：对自己负责，对团队负责

10----