最新财政局副局长个人述职报告 财政局实习报告(精选6篇)

计划是一种为了实现特定目标而制定的有条理的行动方案。 通过制定计划,我们可以将时间、有限的资源分配给不同的 任务,并设定合理的限制。这样,我们就能够提高工作效率。 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 起来了解一下吧。

厨房工作计划表 厨房工作计划篇一

- 1. 制定合理膳食食谱。广泛听取家长、老师、专家的'意见,根据幼儿的特点制定科学、合理的食谱,尽量增加食物的种类和数量,确保营养均衡,做到粗细、咸甜、希稠合理搭配。
- 2. 严格保证厨房的卫生管理。厨房每天一打扫,一周一打扫厨,要经常消毒,餐具要经过"一冲、二洗、三消毒"的程序。生熟餐具要分离,厨房工作人员进厨房前要换衣消毒。
- 3. 做好食物储备与储藏。食物应有专门人员负责,不同食物要分离,做好食物的取样,保证最佳食用日期。
- 4. 做好采购工作,力求采购到最新鲜的食物,把幼儿的健康与营养放在首要位置。
- 5. 要保证水的供应,尤其是开水的供应,保证幼儿每天摄入足够的水分。

每个工作人员在工作之前都要进行严格的选拔与培训,合格的才能上岗。同时,提高工作人员的食品安全意识,杜绝食物中毒现象的发生。

做出更美味的、适合幼儿的食物,保证幼儿的营养与膳食,

提高幼儿的身体素质。

厨房工作计划表 厨房工作计划篇二

- 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,应报厨师长处理。

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。特别是花色菜,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,对厨师进行编号,署名制度,进行跟踪服务,促使厨师在烹制中下足功夫确保产品质量。

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。

厨房工作计划表 厨房工作计划篇三

1、前期工作(一个月)

人事部、财务部及网络部共同协商。对人力资源部、财务进行需求调查;人力资源部内部流程规划,网络部软件分析。

2、实施准备阶段(1周)

资料准备;项目实施会议,确定实施时间表,确定人员工作细则;确定项目监督人员;hrms培训;系统安装调试,模拟测试。

3、模拟运行及用户化(2周)

资料上传;用户化,客户端安装,个人工作准则确定。

4、切换运行(一天)

实时工作上线切换,解决软件当中的问题;切换验收。

5、新系统运行

持续的维护及应用创新,及时新人的培训。

厨房工作计划表 厨房工作计划篇四

20xx年本酒店紧结合领导的工作指导思想,结合山西地区的实际情况,努力做到:以推广"梅苑山庄"餐饮人文文化为目的,提升企业盈利能力为核心,酒店基础管理水平为重点,以低成本竞争战略和整合内部资源提高经营价值为途径,培养酒店的市场能力,开创新年新发展的新局面。结合我酒店现有经营的整体思路,现制定我酒店20xx年的总体经营管理计划书(出品部厨房)。

- 1、人员编制29人
- 2、工资:由负责人每月10日领取上月工资,工资保底为税后 玖万元。
- 3、待遇:包吃住

在经营方面考察山西当地餐饮市场,结合本地区饮食特色,打造酒店人

文文化品牌餐饮,准备从以下几方面入手,完成业主方下达的经营目标:

1、引进国内知名大酒店菜品,如精品菜系:以粤菜、川湘菜、本地菜、

特色本地炖品、野味菜肴为主打,以标准的宴会菜单、精美的中西结合自助餐打造各种酒会及商业宴请。

第一阶段:考察本地餐饮市场:

走访酒店周边地区,挖掘本地名菜和小吃,并研发新菜品。

第二阶段:接管酒店后上市销售,计划在接管后全员学习菜品烹调方法、菜品价格、菜品特点、营养成分、推销技巧、产品销售目标分解。

2、推出本酒店特色产品为主营目的:

旨在宣传特色菜品绿色,营养,无污染,并大力宣传特色菜品的文化,

目的将产品做强,做大,做出文化品牌,周周有特价,日日有特色。

3、目标保障措施:

a[]由专业厨师制作,保证产品的特色、出品质量、稳定性、 专人烹饪。

b□加大宣传力度,突出酒店文化主题经营。

c□加大营销团队培训,加大销售力度。

d□对产品供货源进行合理配合、要求。

e[特色菜的特色器皿包装。

4、经营重点

推出本酒店创新菜品,根据不同季节推出季节性新菜式、并挖掘周边风味特色菜品。

- (一) 控制成本,减少物耗,增加利润(成本控制在45%)。
- 1、管控物耗,减少不必要的浪费,各部门的物耗实行按月制领取。
- 2、能源设备管控
- 1) 能源(水、电、气)实行计划预算的节控,责任落实到使用部门。
- 2) 维修保养定额、定预算,采取节流原则。
- 3、库存实行最低经营用量保障,合理制定年度、季度、月、 周大宗原

料的预测,合理利用库存,减少资金积压。

- 4、严把收货、验货关、精抓加工关、储存关、出品关,控制产品成本。
- 5、实行五常法管理:严格厨房管理,配合楼面管理,严把仓库储物领

料控制管理,做好餐前、餐中、餐后的管理检查工作。

6、米、面以周为单位,豆油以周为单位,鸡蛋以三天为单位,蔬菜、

海鲜以天为单位,新鲜肉以天为单位,冰鲜以月为单位,调料以月为单位,控制存货周转率。

- (二) 厨房日常管理
- 1、每天按时上下班。
- 2、每天早上出菜品估清表
- 3、定期对前厅服务人员进行菜品知识的培训
- (三) 员工培训上岗, 杜绝意外事件发生
- 1、各岗位实行上岗前培训,体检合格上岗。
- 2、加强培训食品卫生,杜绝事故、危机发生。
- 3、加强节源意识培养

实行全员节源培训工作,加强责任人的意识培养,训导员工节流意识,在各重要地方上墙宣传。

通过以上建议 , 进行企业包装, 在众多酒店中脱颖而出, 向专业化方向大力发展, 树立更好的品牌形象。

厨房工作计划表 厨房工作计划篇五

- 1. 制定合理膳食食谱。广泛听取家长、老师、专家的意见, 根据幼儿的特点制定科学、合理的食谱,尽量增加食物的种 类和数量,确保营养均衡,做到粗细、咸甜、希稠合理搭配。
- 2. 严格保证厨房的卫生管理。厨房每天一打扫,一周一打扫厨,要经常消毒,餐具要经过"一冲、二洗、三消毒"的程序。生熟餐具要分离,厨房工作人员进厨房前要换衣消毒。
- 3. 做好食物储备与储藏。食物应有专门人员负责,不同食物要分离,做好食物的取样,保证最佳食用日期。
- 4. 做好采购工作,力求采购到最新鲜的食物,把幼儿的健康与营养放在首要位置。
- 5. 要保证水的供应,尤其是开水的供应,保证幼儿每天摄入足够的水分。

每个工作人员在工作之前都要进行严格的选拔与培训,合格的才能上岗。同时,提高工作人员的食品安全意识,杜绝食物中毒现象的发生。

做出更美味的、适合幼儿的食物,保证幼儿的营养与膳食,提高幼儿的身体素质。

厨房工作计划表 厨房工作计划篇六

1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1楼"为出发点,而在二、3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,并适时制定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。

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。1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。

2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。

3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3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,利用在餐厅服务的机会认识顾客,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。

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,尽最大的努力来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。

厨房工作计划表 厨房工作计划篇七

20xx年xx餐饮公司在领导和各个部门全体员工团结一心下,共同努力,做出一定的成绩,与去年同期相比生意整体情况有所上升[]20xx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。故创造性和特色性在20xx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。

针对今年的工作特做出如下安排

各部门相互帮助,随时听从厨师长调动,哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事,每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比,张贴,公示。以公平,公正,公开为原则使员工付出越多,收获越多。

- 2、厨房五常化管理:运用"五常法"管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等,进行科学有效地提升,生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。
- 1、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。
- 2、原材料的控制:库存的货尽量用完再进,先进先用,以免 多放变质,过期。

在不影响菜品出品的口味上,减少油脂的用量,使其菜品更加清爽,减少成本。

原材料尽量做到物尽所用,在开发菜品的基础上,边角余料各部门相互互补,相互利用。

与去年同期相比:毛利率至少增长一至两个点。

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。与去年同期相比:气节约两万元,电节约两万,水节约三千,营业收入多一百五十万。

1、出品创新:针对中央的八项规定,对餐饮业的直接影响, 尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重,同时,这次规定 也预示着餐饮业可能要重新定位自己,谋求变革以求发展。 首先要有一个虚心好学的良好心态,多走出去学习,多问多 学,及时了解本地市场动态,融会贯通,吸收各家之长。这 样有利于吸引更多顾客或特定顾客,有利于进行新的市场扩 张,有利于降低产品成本、提高利润率,有利于超越竞争对手,有利于增加产品的文化内涵,提升产品竞争力。

套餐的沟通加强。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、 重视,并以高效的工作效率,良好的心态,虚心的态度不断 提升菜品质量,针对上菜快慢、顺序严格把关。

4、菜品是企业的生命力。始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜,做为厨师长严把菜品质量关,定期培训全体员工,并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则,并坚持亲自炒菜来带动员工,提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客,提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题,并在每日例会中及时改进不足,促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序,最大化减少不必要的退单,让客人开心而来,满意而去。

严格执行《食品安全法,消防法》,认真抓好食品卫生安全工作,把好食品加工的各个环节,食品添加剂的正确使用以及登记情况,做好台帐,禁止使用三无产品,过期食品,不使用公司规定以外的任何食品添加剂,坚持冰箱生熟分开,加盖,加膜。标签明示在**特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则,**组建的自查小组从厨师长,经理及部门组长亲自带头,每天对厨房食品卫生,消防,员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比,张贴,公示与浮动挂钩。

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。

电器、天燃气、水等设备,做到责任到人,要坚决克服麻痹 思想和侥幸心理,始终保持着如履薄冰的危机感和紧迫感, 警钟常鸣,切实做好安全生产工作。加大员工生产,个人安 全的培训及相关的教育,正确引导员工操作。

:在五一,十一两个婚宴旺季期间,我们要有针对性的菜品营销计划,切实做好婚宴包桌质量,做到经济实惠,传统与创新相结合,让宾客感受到我们酒店高档大气的同时,享受到别具特色的美味佳肴。同时,充分利用包桌来宾人数众多的特征,在菜品上赢得宾客的好评,也是对我们酒店品牌最有力的一次宣传机会。

学会发现美好,学会珍惜现在,学会感恩。人生道路上,风和日丽的日子会有,风风雨雨的日子同样也会有,只要能学会发现,学会珍惜,学会感恩,美好的生活就在身边。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,也许我们会抱怨了事关系的冷漠,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!

我们选择了xx[就意味着选择了她的全部,包括她的企业文化,她的人际关系,她的优点和缺点,我们不可以只去埋怨她的不足,而不去考虑她的优点。否则,工作对于你来说只能是种折磨,相反如果你对酒店充满了爱时,你会发现有那么多别的酒店不具备的优点,你就会尽自己最大的努力去克服酒店的缺点。那时,酒店的管理越来越完善,效益越来越好,我们自身也会得到成长和收获!

有一句话叫"凡事归因于己",我们对人对事只要能保持一

颗平常心,遇到问题先检讨自身不足,再诚恳向他人建议, 我想这个团队就不会有冲突、争端、抱怨和指责。团队呈现 的将是真诚、和谐、愉快、高效的工作氛围,我们每个人心 中的愿望不都是"开心工作,快乐生活"吗?让我们每个人 对自己负责,对团队负责,对企业忠诚!

让我们全体xx人在20xx点燃梦想,释放激情,努力拼搏,共创辉煌!

厨房工作计划表 厨房工作计划篇八

后勤工作是幼儿园管理和教育的基础。在幼儿园领导的关心和支持下,在教师的`积极配合下,园区建筑和园区环境在原有的基础上发生了更大的变化。认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》,做好后勤工作,确保供应,明确责任,分工到人,认真做好卫生保健、财务工作、食堂工作、境绿化管理。

具体工作如下:

- 1. 坚持勤俭办园的方针,合理利用有限资金,为幼儿园做实事,做好事。
- 2好学年预算、决算审核、检查监督工作,严格执行财务制度和财务制度。
- 3、财务制度严格,分工明确。所有财务支出必须在校长的统一安排下进行。每张发票必须由校长签字,并每学期审查一次财务账户。
- 4、会计坚持每月报告结算报表,使校长能够掌握资金情况,合理安排资金。
- 1. 及时采购和更新教学用品、办公用品和教学玩具,并根据园区特点制作各班教学用品和环境布局材料。

- 2、做好幼儿园维护工作,经常检查大、中、小玩具,消除不安全因素,及时维护幼儿园门窗、玻璃、自来水等。
- 3. 做好幼儿园的保健工作,经常对儿童玩具、被子和宿舍进行消毒。并记录消毒。各班教师要配合保健老师做好工作。
- 1. 管理好花卉、树木、草坪和果园。在草坪生长期,要保护好草坪,使其生长良好。同时,要加强施肥,增加一些花木,使校园常青、芳香、美化。教育孩子们照顾幼儿园的每一棵树和每一棵树。公园内无杂物,各种玩具摆放合理,活动室内外布置美观,美化、绿化、净化,充满童趣。
- 2. 加强幼儿园卫生环境管理。整个校园内外分工到人,各活动室由班主任负责,一天一小扫,一周一大扫,保证干净整洁,窗户干净整洁,室内外无纸屑、痰迹、杂物,各种用具摆放整齐,清洁区无杂草。

厨房工作计划表 厨房工作计划篇九

如今,我们酒店的市场竞争非常激烈,来自其他餐饮企业和当地酒店。所以创意和特色在20-20xx年的餐饮行业还是极其重要的。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。20-是时候面对市场,不断进步,建立和建立品牌了。在新的一年里,我们的企业必须以开拓进取为基础,勇于创新,不断总结经验,努力创造优质的产品,满足客户的需求,创造优质的餐厅。

1、生产创新:

鉴于中央八项规定对餐饮业的直接影响,尤其是像我们这样的高端酒店,损失惨重。同时,这一规定也预示着餐饮业可能要重新定位,寻求变革发展。首先要有一个虚心好学的良好心态,走出去多学习,紧跟当地市场动态,取长补短。这有利于吸引更多的客户或特定客户,拓展新市场,降低产品

成本,提高利润率,超越竞争对手,增加产品文化内涵,增强产品竞争力。

2、菜品质量:

3、每天上午10:30,前厅后厨负责人及骨干定期进行售卖单、 预约、重要接待等完善细节,每天与急推、专题介绍沟通, 加强日常餐安排套餐的沟通。加强对客人反馈信息的正确处 理和及时关注,以高效的工作效率、良好的心态和虚心的态 度不断提高菜品质量,严格控制上菜速度和顺序。

4、节能

每天严格合理用水、用电、用气,暖箱装满水后及时关闭水龙头,菜吃完后立即关闭天然气阀门,人走后及时关闭电源,定期指定人员检查,按时开启各种开关设备。

5、成本控制:

合理使用原材料,物尽其用,量化产品,遵循标准订单,做好验货,严格防止变质食品流入餐厅,协调不同菜系对原材料的使用。做好原材料粗加工,提高出货率,降低成本。控制成本最重要的是指定专人负责原材料的储存和保存。

6、设施设备的安全使用:

加强与工程部的沟通,定期维护和保证设施设备,正确安全地使用和操作设施设备,下班前彻底检查,做到万无一失。

7、厨房五标管理:

运用"五标法"管理,科学有效地提高厨房的安全、卫生、质量、效率和形象,从而生产优质产品,提供优质服务,消除或减少浪费,提高企业效率,树立企业形象。

8、厨房消防安全:

电器、天然气、水等设备,要做到对人负责,必须坚决克服 麻痹和侥幸心理,时刻保持危机感和紧迫感,时刻敲响警钟, 切实做好安全生产工作。

厨房工作计划表 厨房工作计划篇十

- 1、养成良好的睡眠习惯(个别与幼儿在教师的陪伴下)。
- 2、能用语言或动作表达自己的需要。
- 3、学习如厕,定时大便、知道不憋尿,初步养成主动入厕的习惯。
- 4、会使用小勺独立进餐,学习基本的用餐方法。

区域活动

环境创设

- 1、播放轻松音乐活动室创设温馨舒适的家庭氛围,玩具充足。
- 2、卫生间进行温馨装饰。
- 3、娃娃家全家福照片,娃娃床、卡通坐垫、家具、厨具、餐具。各种娃娃等。
- 4、运动区创设游戏化环境,大致标明活动范围。