

厨房值班工作总结报告 厨房工作总结(优质9篇)

随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。那么报告应该怎么制定才合适呢？这里我整理了一些优秀的报告范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

厨房值班工作总结报告 厨房工作总结篇一

时光荏苒□20xx年已经过去，我们充满信心的迎来20xx□

回首过去的一年，感慨万千。去年在酒店领导管理、培训和同事的支持下，我被调到新桥协助厨师长负责炉台的日常工作。

1.20xx年人员的调整，新桥店作为得尔乐的第三家分店于6月1日正式开业，之前均瑶店的部分人员也被调到新桥店构成了新的管理框架。

2. 厨房依然按照总公司部署的管理运营模式，各班组、部门之间的交接需要签字，严格按照流程执行。

3. 作为酒店的主打菜之一千岛湖有机鱼头，点击率非常高，但点菜员还要注意多推销酒店的其他菜肴，让菜肴有更多的升值空间，口味因人而异，特色菜也是客人品尝出来的，只有让客人满意我们的工作才有突破。

4. 厨房实施的是定位管理法，对厨房所有货物定位处理，效果不错。

5. 综合管理大培训，厨房积极参与学习并贯彻落实，把理论与实际相结合。

1. 维护和管理上耗费较多，表明我们厨房还需要提高节约意识。

3. 在强化厨房学习氛围上还做的不够。

1. 对厨房进行有效监控与指导，提高执行力。

2. 通过专业培训和学习，储备厨师的力量。

3. 对厨房卫生、环境、设备进行安全维护，同时控制成本。

4. 在原料的验收和使用方面，做到严把原料质量关，提高半成品的利用率。

厨房值班工作总结报告 厨房工作总结篇二

20xx年，在领导的关心、同事们的帮助和自己的努力下，认真学习并贯彻落实南方电网安全生产电视电话会议精神，认真学习并贯彻落实20xx年迎峰度夏及防风防汛各项工作。结合自己的实际认真学习并贯彻落实相关的规章制度。通过多种形式，认真学习，虚心请教，工作和学习取得了一定成绩。工作中，严格遵守各项规章制度，努力学习业务知识，把理论知识融入到实际工作中去，同时在政治上积极上进，认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论，坚决拥护党中央的英明领导，在思想和行动上以党员的标准严格要求自己。

以贯彻“安全生产、预防为主”作为主线，以“防污闪”工作，加强“两票”管理工作为契机，围绕各项中心工作，积极参与各项规章制度的落实工作，加强安全思想教育及执行力。不断提高思想工作水平并紧密结合“预防为主，防误结合”的管理工作方针来指导自身工作，认真落实下达的各项工作。

一、通过安全思想教育，自觉将“安全”摆在首位，服从命

令通力协作，严格执行“两票三制”等相关规章制度，正确运用劳动安全保护技术，保证施工安全，防止各类事故的发生。

1、认真学习上级关于安全生产的指令、文件、会议纪要等；及时了解安全生产情况，传递电力行业安全生产信息。遵章守纪，提高自我保护意识。

2、以安全生产为核心，积极参加以提高管理水平、实际操作能力为主题的培训，尤其是生产现场的实操培训。

二、贯彻落实安全生产责任制，明确了巡检员职责。严格执行“两票三制”，坚持不懈的与“违章，麻痹，不负责任”三大安全敌人作斗争，提高安全意识，从根本上杜绝误操作等人为责任事故的发生。

1、加强“两票三制”和“南网两票导则”的学习，参加“两票”规范填写的培训，加强“两票”现场的执行力。按照广东电网公司的规定认真执行操作票录音工作□20xx年执行工作票、操作票合格率都是100%。

2、认真做好设备巡视维护工作，特别是定期进行特巡，红外测温，防小动物检查，防污闪检查等工作，还结合设备停电情况进行设备清抹，贯彻执行《设备缺陷管理制度》，确保电网安全稳定、设备健康运行。在缺陷处理过程中充分做好各项安全措施，做好现场监护，特别技改施工现场的安全监督管理工作，防止感应电触电伤亡，确保人身安全。

3、做到明确责任、明确任务、明确分工，使安全生产和安全管理有机地联系在一起，全面完成各项工作。认真参加班前、班后会，贯彻执行交接班制度。根据设备运行情况、重要的倒闸操作任务进行安全技术分析预测，并做好危险点分析和预控。并结合运行实际，有针对性地开展技术问答、事故预想和反事故演习。

三、认真参加每周开展一次的安全活动，认真学习上级安全方面的重要指示、简报、通报，吸取兄弟单位的事故教训和借鉴施工现场安全管理经验，结合本班实际提出并落实具体防范措施，防止同类事故的发生。参与开展了“人人都是安全员”活动，倡导监督与被监督，提倡相互提醒、互相帮助，实现一对一监护，使生产现场多了一层安全屏障。

结合夏季、秋季、元旦等例行的安全大检查、安全生产月活动、百日安全无事故活动、“两票三制”专项整治等活动，协助班长进行班组自查，发现问题及时整改。

四、积极参加岗位技能和安全技术培训。如：安全工器具管理，正压呼吸器使用，触电急救及心肺复苏等安全技术培训，两票填写与执行，新投产变电站保护、后台监控系统、五防系统、消防系统等技能培训，提高了技术水平和安全意识。

积极承担责任，参加新投运变电站现场运行规程的编写和设备变更变电站现场运行规程的修编。按照南网《变电运行管理标准》和《变电站安健环管理标准》的要求，协助班长建立健全巡检班资料管理，整理班组及各变电站资料目录索引，完善和规范了资料的存放管理，保证设备维护资料的完备性和准确性。

五、随着管理年活动在我局持续深入地开展，按照“完善、规范、巩固、提高”的总体要求，积极贯彻“强本、创新、领先”的战略发展思路，严格按照《肇庆供电局20xx年管理年活动方案》的要求，广泛深入地开展规范化工作，切实加强组织领导，思路清晰，任务明确，措施有力，注重实效，各项活动内容按预定的计划稳步推进，取得了阶段性成果，巡检班示范班组的建设框架初步形成。

20xx年工作计划：

1、认真学习领导的重要指示、讲话，领会重要会议精神，落

实上级下达的各项工作。

2、进一步学习南方电网公司“两票”新标准及有关管理制度，结合自身安全生产实际，开展“两票三制”专项整治活动，防止电气误操作。

3、加强危险点分析和控制。电气误操作事故的危害性极大，而造成误操作事故的主要原因，是操作过程中的危险点没有得到有效控制。因此，找出操作过程中的危险点，分析其形成原因，并加以实时控制，对于防止电气误操作事故的发生有着极其重要的意义。

4、积极参加反事故演习。对开展反事故演习应严格要求，演习的次数易少、易精，不易多，演习的形式应追求现场仿真，注重演习的过程，切忌不要把演习内容当成研讨会来开展活动。

5、规范自我现场行为，这是关键。事故的发生除组织不严密等原因外，从自身寻找，主要是现场作业人员的作业行为不规范。大型复杂的作业由于组织严密，现场作业规范，人员精力集中，往往不易出事，反而，小型简单的作业容易出大事。所以，对简单的作业不能因简就疏，而要高度警觉，工作再简单，工作程序一个环节也不能简化。另外，还要有坚决同“三个敌人”作斗争的思想，勇于指出别人的违章行为，更不能随波逐流跟着违章。

6、参加各类安全活动，切实过好班组安全活动。活动的内容应是多样化的，可以学习安全文件，也可以对安全方面设施进行查检，对存在的问题进行研讨等，但活动内容要找准主题不求面多。特别是要深入开展“人人都是安全”活动，从根本上遏制违章、设备事故的发生，心中有数，防患于未然。

7、认真参加设备现场培训，提高对设备的熟悉程度。加强设备巡视力度，定时定量不求面广只求每点必到；加强对设备

的夜巡、特巡、红外测温，做到及时发现缺陷及时处理，有效防止污闪隐患。

8、按照“完善、规范、巩固、提高”的总体要求，广泛深入地开展规范化工作，进一步深化管理年工作，完善巡检班示范班组的建设框架。

9、加强对外来人员施工安全的控制和监督，采取具体有效的安全防范措施，做好资质审核，安全技术交底和危险点分析。

10、协助做好近期龙甫变电站的准备工作，进行现场运行的编写，安全工具等资源配置到位。

11、日常工作中要养成良好习惯，并要从实际工作中总结经验并记录，形成具体文字。

控制异常和未遂是班组的安全生产的目标，也是我们自己努力的目标，如何让班组安全目标得以实现，就只有靠提高班组安全管理水平，增强安全教育和培训的作用。只要安全管理本着隐患胜于明火，防范胜于救灾，责任重于泰山原则，坚持“预防为主”是实现电力安全生产的前提和关键，做好事故的预防工作是我们每一个生产人员必须做好的首要工作，因为安全生产关系到企业的发展，关系到班组的荣誉，也关系到每一个员工的切身利益。同时通过创建班组安全文化、切实的开展好班组安全活动、提高对事故的处理能力等活动，一定把变电事故控制到最低点，保障安全生产也才能真正得以实现。认真参加班前、班后会，分析好可能发生的事故隐患，加强进行本局下发工作危险点及其控制措施学习和本班防止误操作危险点的学习和加强交通安全学习。认真分析电气设备运行中的不安全现象及设备存在的隐患，制定相应的防范措施，从根本上遏制违章设备事故的发生。

今后的工作要讲科学，要有创新精神；要勤奋和勤问，要提高自主思维的能力；要实事求是，要密切联系群众；要讲学

习，要德才兼备。不断提高创新能力，提高辩证思维和进一步承担安全生产责任。

厨房值班工作总结报告 厨房工作总结篇三

1、开学工作方面。本周一上午召开行政会议，筹备本期开学工作，具体安排了近期工作日程及一些重要事务，如收费、行事历、接收外来学生的手续办理等；下午召开班主任工作会议，具体落实学生的报道、收费、拉班上课、安全第一课和环境卫生清理等关于班级方面的事务。周二学生报到、缴费、注册，分窗口分年级进行，并安排了行政管理人员维持学生纪律，一天时间学生的报到基本结束；下午召开了全体教工会，布置并解释了开学方面的有关工作，并提出本期各部门的工作设想，重点就开学初的工作进行了强调。周三，恢复正常的考勤、考课制度，经值班人员的本日六次巡课，所有教师均能按时进班，组织开展教学活动。周三复课的第一节课各班主任即开展了“开学安全第一节课”的活动。

2、教师上课情况。大部分教师能按时进班上课，没有旷课现象，但调课在每节有2-3人调课。本周教师的上课主要是分析上期试卷及成绩状况，根据具体情况提出本期的教与学的目标，部分教师直接进入上新课的状态。从本周的巡课来看，部分学科的教师不能充分利用课堂时间教学，有让学生自习的现象，可能是备课没能跟上或学生的课本还没有发到手。

3、学生纪律管理。本周开学时间紧张有序、快捷高效，学生的报到以及进班后的纪律非常良好，特别是课间时间，班主任大部分均能进班管理，班级学习氛围浓厚。个别班主任在课间不能很好的管理班级。

4、课前读方面。大部分辅导老师能按时进班，充分利用课前时间安排学生诵读，巩固提高课堂教学的效果，但仍有部分老师不能及时进入课堂、不能充分利用这段宝贵的时间，表现为迟到、早退、组织不力等现象。

5、后勤保障方面。总务处组织工人及时将学生课本按班级进行了发放，基本在一天时间能发放完毕，各班级的环境卫生清理在开学当天进行，环境卫生区的常规保洁工作进入常态化，教师办公室的用水用电正常，食堂供应及时。但重点区域的卫生清理还不能到位，个别班级的卫生区和班级内部卫生不理想，主要与班主任是否跟班指导有关。

6、教师考勤方面。本周即进行了正常的考勤工作程序，但从周末的考勤统计来看，仍有三四个教师出现未假离校的现象，可能是这几个教师目前还没有进入紧张的工作的状态、或是由于事务繁多而忘记及时签到。需要在下次的教工会议上作以提醒。

7、行政职能部门工作基本正常，但要结合学校行事历和月进度工作要求，安排好每周的具体工作事务，确保工作能及时、有序、高效完成。

1、本周为开学第一周，学生的报到和拉班上课的纪律是安全的重要保障，但从实际运行状况来看，报到时间短，组织维护有序，没有出现任何安全事故，另外在课余时间，班主任能进班跟踪管理，保证了学生的学习状态的调整，安心学习。

2、在学生乘车方面，目前学校安全办还没有拿出整治的方案，如何摸清学生乘车情况？下一步如何合理调度、值班都要尽快落实，进行安全预防的工作程序。有个别家长反映学生所乘坐的中巴车超载现象，据本人放学后的查看，主要是朴树方向的学生多车载量小，要求司机用两部中巴接送，确保安全。如何解决学生乘车的超载问题，学校安全办与车主要进行协商高度和并加强平时监控。

3、本周五804班一学生因癫痫病发作，引进班级学生恐慌。由于朱江龙老师、王华老师及吴润月主任即时护理和安排，班主任疏金林老师即时赶到现象联系家长，学生及时送往医院救治，没有受到其他伤害。但这种特异体质学生的管理要

引起班主任和学校相关部门的高度重视，如何保障这类学生的日常人身安全？如何分清家庭和学校对这种学生的安全责任？需要进一步思考。

厨房值班工作总结报告 厨房工作总结篇四

今年一年就像是一阵刚刚燃起的火，到了最旺盛的时候时，它就告诉我已经结束了。现在我的感觉就是，我们行业逐渐复苏过来了，但是今年一年的确已经到了尽头了。对于这一年的经历，我真的很有感触，也很感谢这一次经历，让我在厨师这个岗位上逐渐找到了自己的定位和方向。在此，我为自己过去一年的工作进行了一次总结和整理，对未来也做了一次计划。

今年，我们餐饮行业面临了一个巨大的难关，很多餐饮店没有扛过去倒闭了，这让我们每一位厨师也感到非常的着急，紧张。但是好在我们餐厅凭借着强硬的基础扛了过来。所以在这里我也要非常感谢餐厅这个好的平台，让我能够稳固好自己的事业，凭借着好的条件可以继续工作下去。

带着这一份感恩，我今年工作上尤为努力，因为我知道，如果我自己不去想着突破和进步，下一个淘汰的就是我自己。现在局势很紧张，我不能再这样犹豫不定了。因此这一年，我在菜品方面不断创新，并且得到了很好的反馈，餐厅的口碑也逐渐做上去了，并且在网络上也赢得了不错的反响，这是我认为今年最为成功的一部分，感谢这次机遇，让我遇到了更好的自己。

今年自己虽然取得了很多的成功，但是在这份成功里，依旧是有一些不足的地方的。比如说我在创新上虽然有了成绩，但是我在一些细节的处理方面还是比较平庸的。这一份成功是很多人一起努力的结果，所以我明白了自己不足的地方之后，我就尽快的去改正了，不管是在研究菜品还是在制作的过程当中都变得更加严谨和细致了。其次我也克服了自己懒

惰的缺点，这一年变得更加的勤快，也变得更加的积极向上。我会继续保持自己的这一份激情，继续攀岩，继续努力。

下一年，一定是一个更大的挑战。现在已经处于万物复苏的阶段了，下一年就看谁长得更快，看谁有更多的闪光点了。我会继续做好这个准备，为自己打造一副好的武装。希望在来年能够通过自己的勤奋和努力创造一份更好的成绩。感谢这一年各位领导对我们厨房的支持，也感谢大家积极配合我们每一位厨师。新的一年，我会带领好这个团队做出更好的成绩的！

厨房值班工作总结报告 厨房工作总结篇五

一年的时间马上随着地球的转动画上了完美的句号，在这一年里，接受了国家四级公共营养师的培训，前赴全国各地的厨艺的交流，和中国的科学家面对面的学习，取得了实质性的成果。在厨房间，和师傅们学习烹饪的工作流程和餐饮的基本知识，和同事们探讨工作的上不足。

在20xx年这一年里，个人的交际上迈出了主动与人沟通，也愿意和别人交流自己的内心感受和对某个问题想法。实际操作上，熟悉了各个工作流程，工作细节。在工作速度上比前一年有了明显的提高。取得成绩的同时，也带来了一些工作上的不足，比如：人际关系上面临共同语言的缺乏，没有一个闪光点去吸引别人，工作上细节上还要需注意，反应能力还要进一步的加强。实践操作上更要拿出胆识和魄力来去突破还停留在原来的工作层面上。展望20xx年，对于个人而言，做出以下的办法来解决今年工作上的不足。

食品安全问题是当下中国老百姓所关心的'话题，做好食品安全卫生工作是做一名厨师义不容辞的责任□20xx年，食品卫生，餐具卫生，食品储存会按照一定的工作要求落到实处，至于厨房的卫生包干区，我会采取具体的办法保持整洁干净。

个人卫生方面，将会养成良好的生活习惯，培养自身的身体素质，做到“四勤”：勤洗手，勤理发，勤洗澡，勤剪指甲。在此基础上，要勤洗手，勤洗衣物。个人卫生和食品卫生实行良性的互动，有助于降低食品安全问题的发生风险率。有助于提升部门的形象和素质。有助于推动中国的食品安全向着一个科学，健康的道路去发展。

菜肴的出品工作，是实践操作工作的重中之重，保证菜肴的分量，数量，质量根据工作要求来确定，保证出菜顺利不乱套，按照正确的出菜顺序把菜肴出品出去。保证调料不多领，不少领，以满足师傅们烧菜的需要。领料时间控制在一定的范围内，一次性领完。大单期间，领料比平时要多领，淡季时间，库存要保持平时状态。保证小料满足烧菜师傅之需的同时，小料的新鲜度要给予保持。

菜肴的制作工作，明年我会深入基层学习一些基本的烹饪技法，融合自己平时学习的理念和知识，和大家一起交流和分享。

在今年学习营养学的同时，忽略了良好的人际关系的建立，是我今年工作中最大的遗憾，而这个遗憾会在20xx年一年里得到解决。

在分配菜肴的过程中，不然避免与师傅们出现意见分歧的情况。那我们要把握处理问题的一个基本大原则：“先解决问题，后追究责任，不计较，不抱怨，及时发现问题，及时处理问题”。在工作以外的人际交流方面，在原有的基础上做出突破，积极建立良好的人际关系沟通平台。

成果分享：

愿意和大家交流一些共同的话题，分享好的一些食材。在身体保健方面做出积极交流和探讨。

兴趣爱好：

会和大家培养共同的兴趣爱好，比如：唱歌，旅游，逛街购物，穿着打扮，体育活动。

户外活动：

会和大家交流聚餐，邀请老同事去自己的家乡游玩。

20xx年是一个取得成绩同时又留下遗憾的一年，我实现了理想成功的第一步：得到了老师们的培养，得到了领导的帮助。我会以实际行动来感谢他们，用学习的知识来解决自身存在的问题——人际关系问题，是我今年留下的最大问题。

厨房值班工作总结报告 厨房工作总结篇六

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

控制成本 省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，

但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！

祝各位领导身体健康！

万事如意！

兔年吉祥！

厨房值班工作总结报告 厨房工作总结篇七

总是在忙碌中度过每一天，但这些的忙碌中究竟有什么呢？新一年已经到来，又要引接新的'挑战了，在这个竞争激烈的社会，我们的工作又多了一份冲忙。在这冲忙中应该找到适合自己的，给自己一份自信，相信我们在新的一年中可以做得更好。

xx年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

1. 加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差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。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员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，提升了餐厅的品牌。

3. 合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，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。为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“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”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。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

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，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

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. 圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

9. 各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

10. 创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴；在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些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。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，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。我们会在新的一年里，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

这个总结中没有写到不足，因为不足真的有很多。日常的点点滴滴都需要我们去提高，虽不能完美，但有很大的提升空间，在xx年中，继续努力，做好厨房工作，带好团队，希望在11的的总结中有更大的成绩，给自己加油！给厨房加油！！给我们的饭店加油！！！！

厨房值班工作总结报告 厨房工作总结篇八

xxxx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的惊喜，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，这需要我们的群策群力。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。

厨房值班工作总结报告 厨房工作总结篇九

一个人的信念是人的世界观在奋斗目标方面的集中反映，共产主义信念是我执著的追求目标和持久的精神力量。虽然现在我还不是名真正的共产党员。但在实际工作中，我时刻以一名共产党员的标准严格要求自己，并且主动学习党的理论知识，不怕苦，不怕累，把党的先进性融入到自己的工作和生活中来。正因有了坚定的政治立场，在实际工作中我始终保持锐意进取，勇于拼搏的精神和锲而不舍、顽强奋斗、拼搏到底的作风。从做好本职工作和日常工作入手，从我做起、从现在做起、从身边的小事做起并持之以恒。另外，我积极学习党的理论知识，思想上不断地追求进步。能够在工作实践中正视现实、冷静分析、吸取教训、振作精神，自觉地、勇敢地经受锻炼与考验，思想上在不断的的发展和成熟，

争取早日成为一名真正的共产党员。

作为一名变电运行值班人员，最重要的职责是保证人身安全、设备安全和电网安全。而要确保安全，首先就要认真学习《安全工作规程》，该规程的每一项内容都是用血的教训换来的。今年来自己认真系统的学习了《安规》，使得自己更加全面地巩固了《安规》中的每一项安全规定，并将其贯彻于日常工作的始终。

另外，我还认真学习和巩固《缺陷管理规定》、《倒闸操作规范》、《变电运行管理规范》等，并结合海合实际工作消化吸收，使得自己对变电运行工作有了更加深刻的认识。同时，还积攒了很多的实用的工作经验，像重要操作操作票的填写、设备检修时安措的布置与拆除、一种票及二种票验收时的注意事项、设备异常情况的分析、设备异常情况的处理等等。

我始终坚信，事业成功与工作态度犹如车身与车轮一样，如果不让车轮着地，汽车就永远不能驶向远方。在实际工作中，我始终保持良好的心态和积极的精神面貌，虚心向老员工学习，向书本学习、向变电所设备学习，脚踏实地的投入工作，严谨认真地对待工作中的每一件事情，从身边的小事做起，用实际行动做到让领导放心，让同事放心。20xx年，是繁忙的一年。在刚工作这近一年的时间里，自己的生活发生了很大的变化。在工作上，由于所接触的工作都是全新的工作，以前都没有机会接触到。记得刚到公司时就被分配到工业园区开关站工作，开关站的一次设备、保护配置、操作要点等都需要大量的时间去学习和掌握。虽然面临着工作繁忙、学习压力大等情况，但为了更好地做好本职工作，我始终没有放弃学习，每天至少保证两个小时的看书学习时间，并做好详细的学习记录。另外，我特别注重现场实践技能的提高。平时能够积极主动到现场参与设备巡视、倒闸操作和事故处理；主动到现场学习和了解各个一次设备、保护装置、二次接线、压板配置等。在老员工的帮助下，我也在不断地发展和成熟。

由于自身原因，我于20xx年10月到县城供电所后，所接触的设备和一些工作又跟开关站不一样了，所以自己积极参加培训学习、规程学习和现场学习，掌握了新工作区的一次设备倒闸操作、定期切换试验、开关及主变的保护配置、压板配置、部分保护装置二次原理图接线等等。并且经过停变电操作□35kv设备自投问题，刀闸的特殊性□10kv开关等实际操作，使得自己对新工作有了更加深入的认识和了解。自己也从中学到了许多宝贵的知识，使自己得到了充分的锻炼。

- 1、对变电所的部分装置还不熟，需要进一步加强自身的学习实践能力。
- 2、在日常工作中，工作的细心和责任心有待进一步提高。
- 3、对变电所的规程及操作要点需要不断巩固，对变电所的特殊点有点模糊不清。

展望20xx□在自己的岗位上我将不懈进取，努力做到以下几点：

- 1、加强对变电所所有设备的熟悉程度，并结合现场操作牢记于心。
- 2、将所有操作票的填写步骤及流程结合实际工作，深入理解掌握，做到细心全面，确保填写合格。
- 3、牢记“安全无小事”，严谨认真地完成每一项工作，不忽略任何一个细节。
- 4、加强对变电所规程的巩固学习，特别是变电所的特殊点，要全面掌握。
- 5、平时加强理论知识的巩固学习，用理论指导实践，确保能够沉着应对变电所异常事故的发生。

6、向老员工多请教学习，用实际行动争取早日成为一名正式员工。

二〇一x年十一月十日