

# 2023年厨房工作年终总结(精选8篇)

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 厨房工作年终总结篇一

大家好！

公司的规章制度，我经常在例会上向厨房员工提及、宣读，旨在要求大家都养成遵守公司制度的习惯；结合员工实际情况，我加强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。经过我的努力和大家的积极配合，厨房员工整体素质得以提高，遵守公司及厨房的规章制度、保持良好的个人卫生和仪表、钻研烹饪技术等行为，基本上都成了厨房员工的自觉行为。现在，一个和谐、优质、高效、创新的团队已经初步形成。

菜肴是产品，产品只有在销售出去才能创造效益，好的产品才能创造好的效益。因而，我在平时工作中就很注重厨房员工销售意识的培养，我们要注重全局，不能只盯着做菜这一道工序，更应该关注菜肴能否顺利销售，关注顾客消费后的感受。我们要增加营业收入，我们要提供优质的服务，那菜肴口味当然要好、质量当然要跟得上。菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们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；我们认真听取前厅员工意见及顾客反馈，总结每日成品问题，并在次日例会中及时研讨，改进不足。我们在努力，我们要使顾客对我们的菜肴产生一种如情人般的眷恋，一种剪不断、理还乱的

思念之情。

□

我们严格执行《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。首先，每个员工都必须对各自的卫生区负责，确保卫生区干净、整洁；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。防火工作，历来是厨房工作的重点之一。为落实消防要求，我要求所有员工必须做到“人离火熄、电断、气关”；我们还不定期检查厨房的燃气管路，防止因泄露而引发火灾事故，经常检查各类电器的电源线，防止跑电漏电引发各类消防或电击安全事故。我们严格按照要求，确保食品卫生安全和消防安全，为公司安全经济运行提供应有的保障。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，始终是我们的一个重要目标。作为厨师长，我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；落实节约厨房用水、用电、用气的举措；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值。通过以上措施，把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本、控制成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房综合管理、员工素质、菜肴质量、卫生安全、成本控制等方面都取得一定成绩。

当然，在工作中也存在不少的问题，在今后的工作中，我们将采取有效的措施去解决遇到的问题，争取提高工作的效率。

## 厨房工作年终总结篇二

1、按规定日期换工服，避免工作服过脏加大洗涤费用，按规

定3天一顶帽子，严防发皱，油污破损；如果有人爱惜则给以奖励，否则进行扣分处理。

2、保鲜纸和锡纸尽可能重复使用，使用时长度应控制在最小限度，严防大手大脚，所用调料应做到瓶，袋干净。清洁用品使用后，要清洗干净保存在使用。如钢丝球，百洁丝，拖布，抹布；当天洗干净挂好，以免用更多的水。

3、砧板；刀具人手一把，使用期限为3个月，并已旧换新，蔬菜摘洗禁止一切刀切，精挑细选做到物尽其用。一浸泡的方式，以免用更多的水。

4、随手关水关电，起锅关煤气；杜绝煤气火常着，节约用水，禁止常流水，所有香料包需反复使用两次以上，禁止不扎料包烹制食品，一次性筷子应多次反复使用，主要针对打荷人员，用完后统一洗干净装起来，下次继续使用。

5、禁止直接用洗涤灵洗餐具，用具，应用水和洗涤灵以6：1的比例调开在用，各部门所用老油做到自我消化，不准积有大量老油。

6、员工餐馒头大小不要超过二两，饭菜合理配置，值班员应收好当日剩余饭菜。若员工馒头过大，很多人喜欢掰开吃，剩余的一半就没谁愿意去吃了，造成了不必要的浪费。

7、砧板所配菜品，必须按主辅料份量单，以便掌握好分量，不能忽多忽少，冻货应该在晚间解冻，不是紧急情况下不准用水冲及泡发，以免影响用料质量和菜品口味，半成品，腌制品存放3天后应及时通知前厅推销，以免变质。

8、根据营业情况备料，所有食品应按计划采购，所剩料合理使用，禁止扔掉，购货准确，避免积压造成浪费，各档口主管一定要查清库存在补货，不可重复购置，造成积压。

9、熟悉设备工作情况，禁止设备不正常工作，如年代较久的冰箱，开机时间超过16小时会发出噪音，所以在使用16小时之前关一会，以免设备维修增加费用。

10、各班组应多沟通，用料因材施艺；物尽其用，变废为宝。如：家常菜组的芹菜根无法入菜，可以支配给凉菜组入菜；湘菜组的小青菜两天没用完，而粤菜组的小青菜不够用，所以两组协调使用。

11、去皮原料应使用削皮刀，不慎损坏餐具设备者，应主动告知主管部门，如有隐瞒者将严惩，原料上浆，挂粉，应注意尺度，禁止使用时浪费；比如浆牛肉时，500克牛肉放5克嫩肉粉即可，超过这个分量，这些肉就给浆坏了，不能用了，蒜香骨，鸡翅中都存在这种情况。

12、各水龙头，电器开关，应轻开轻关；洗刷箴篱，油勺时禁止用力敲打，使用期为两个月，法香各种鲜花可反复使用。如：洗碗人员在洗碗前检查盘里头有无完整的花朵，如果有，需挑出来冲洗干净，送回厨房消毒后再使用。

13、使用原料时，要本着先进先出的原则，禁止退回粗加工间。如：先处理过货时间较长的原料防止他们变质，否则退回粗加工间。刻画所剩的萝卜，可洗干净后在刻，并保留原料，合理使用。切姜片应清洗生姜，边角料可榨姜汁。

14、烧各美铁板时应把火调适中，减少煤气浪费。炸辣椒油所用辣椒要反复使用，禁止油温过高，因为干辣椒来说价格也不便宜，不能用一次就仍掉，打出的辣椒可以在用一次，如水煮鱼辣椒，红油辣椒。

15、洗餐具时使用浸泡法，节约洗涤灵，如有顽渍的餐具最好浸泡10分钟在洗，干净了又节省了洗涤灵煮、酱、卤食品时，葱姜蒜的用量应适量，避免浪费，肉类提纯，要有正常出率，如：厨房规定了各种肉类的提纯率不能缩水太严重，2、

5千克里脊肉，规定剃掉筋膜后至少剩余1.75千克，如果达不到此标准，说明剃筋膜时连肉也剔掉了一部分了。

16、削下来的西芹皮，南瓜皮，金瓜皮，大葱头和葱叶子必须用于做葱油，南瓜油，豉油汁，禁止用勺敲打炒锅，水龙头等用具，卤肉的汤汁不要倒掉，应保存做员工餐，组长把工具用具分配到个人，坚持每月盘点，防止丢失用具。

17、炒锅禁止日日烧，使用的最低期限为60天。如：有的师傅喜欢烧锅，以便清洗，实际上这样是错误的，不仅缩短了锅的寿命，而炒菜时还容易粘锅，马勺，不锈钢制品禁止摔仍，应轻拿轻放，毛巾应日日清洗消毒，使用期为30天。

## 第二点

1、我们绘制一张成本控制表，在表格上填上每天的生抽，调料，原料成本，电脑中的表格就会生成每天的总成本，如果再填上当天的营业额，表格中就会自动生成当天的毛利率。

2、成本控制表格大致布局依次为：川菜档口，杭帮菜档口，粤菜档口，湘菜档口，凉菜档口，面点点心档口及整个厨房的总成本，总营业额和毛利率。表格中各档口合计的经营数据，这样表格就自动运算出厨房的综合成本，总营业额，总毛利率。

3、表格的填写专门有一人统计员负责，生油，调料，原料都是根据每个各档口的领料单填写，领料单一式两份。厨房，库房各一份。各档口营业额由统计员在吧台负责。填到电脑的表格里，第二天的用油量用调料量，销售额等数据，都是与前一天数据累计所得。

5、通过营业额的对比可以明确下个月的工作重点，比如上月卖了100万各档口均为20万本月卖了140万，川菜，杭帮菜粤菜，各为30万只有湘菜档口卖了20万这样下月的工作重点就

是帮助湘菜档口分析原因，是问道不好，还是菜品过于陈旧，然后找出决绝办法，提高营业额，促使厨房营业额的总体提高。

6、通过对每天的营业额的对比，可以清楚的了解本月每天的营业额与上月的对比情况，比如这个月每天营业额明显低了上月的营业额，但就餐人数相近，这样的话，就是本月人均消费降低了，然后在菜谱里多推一些高档菜品，减少中低档菜品。提高人均消费，酒店总的营业额也相应的提高。

### 第三点

1、制度好比是红炉不管是谁碰到他都会烫伤。厨房各部门要强调自律和责任心，不断研究业务技能。

2、低调做人，严谨做事，好学习，善总结。语言语气要有亲和力，采用奖励，激励处罚沟通协调，例会和交流会，现场督导监督辅助检场指挥不断提高监督和执行力度，因为厨房生产人员技术力量主人翁精神以为生产管理的力度，厨房生产出品的控制手段等。都可能导致厨房成本的波动，所以培养一只自觉性强士气高昂的厨房员工队伍是管理者的工作重中之重。

3、作为一名厨师长的责任是做到诚实并对员工需要的帮助，使他们刚好的工作，举例；如小王和小李在工作中经常勾心斗角，使整个厨房团队军心涣散，这样的行为我们绝不允许的，对我们的厨房队伍造成非常不好的影响严重影响了其他员工的工作积极性和热情态度。首先我会在例会上公布，相互互相承认错误如不知悔改的进行批评指正进行劝退。

我们决不允许客留这样不思悔改工作不热情，主动，积极的人员，影响了我们厨房人员的整体队伍的素质和形象，首先我有很大责任，没有及时观察到，这是我工作上的失误，在例会上想大家检讨自己。绝不允许我们厨师队伍里出现这种

不团结的局面，因为我们的厨师队伍是一个整体，是一个团结，拼搏，奋斗，积极向上，有生机活力的大家庭，只有这样才能体现每个员工的生命价值观，望到贵公司长远合作、发展、交流、学习。

## 厨房工作年终总结篇三

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，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。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，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。

每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

70多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“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。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为教育事业的发展而默默奉献。

## 厨房工作年终总结篇四

20xx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，在粗加工上要提前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。

厨房加油!给我们的饭店加油!

## 厨房工作年终总结篇五

### 1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，而对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

### 2、菜品更新及创新

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，这主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购路了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

### 3、安全管理

(1) 在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹制制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组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，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨

房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

(2) 设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，所知道主要电源、煤气、自来水开关的位路。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

#### 4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，要使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进

调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

## 6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。谢谢大家！

## 厨房工作年终总结篇六

职工食堂、招待所两个单位共有干部员工xx人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等项工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入x元，固定成本x元，变动成本x元，利润为x元。

### 二、今年以来的主要工作情况：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能紧紧跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项

生活综合服务工作当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标 and 落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办实事、办好事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，领导以身作则，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。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上

的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们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。

### 三、今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。



加强生活服务工作是沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们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，更进一步办好职工食堂、招待所，以方便干部职工就餐和住宿，为沙运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。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标，把做好生活服务工作与沙运司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为沙运司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。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，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂、招待所两个方面的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法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，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

## 厨房工作年终总结篇七

1□xx年厨房人员调整。一次是中关村店与圆明园店副厨对调，

另一次是8月份筹备西二旗店，人员综合调整以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20xx年带入北京的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、xx年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水最高达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房 还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管队伍。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

## 厨房工作年终总结篇八

厨房是一个酒店重要的生产基地，也是酒店经营管理的一个核心。厨房负责人将工作情况做一个总结，本文是厨房个人的总结，仅供参考。

### 一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真的做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗

切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心！

## 二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

## 三、找窍门使巧劲

在幼儿园工作已有几个年头了，虽然我的工作都是力气活，但并不是没有规律可循。我常常在琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作。

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心！

## 厨房个人总结二：

- 1、 按规定日期换工服，避免工作服过脏加大洗涤费用，按规定3天一顶帽子，严防发皱，油污破损；如果有人爱惜则给以奖励，否则进行扣分处理。
- 2、 保鲜纸和锡纸尽可能重复使用，使用时长度应控制在最小限度，严防大手大脚，所用调料应做到瓶，袋干净。清洁用品使用后，要清洗干净保存在使用。如钢丝球，百洁丝，拖布，抹布；当天洗干净挂好，以免用更多的水。
- 3、 砧板；刀具人手一把，使用期限为3个月，并已旧换新，蔬菜摘洗禁止一切刀切，精挑细选做到物尽其用。一浸泡的方式，以免用更多的水。
- 4、 随手关水关电，起锅关煤气；杜绝煤气火常着，节约用水，禁止常流水，所有香料包需反复使用两次以上，禁止不扎料包烹制食品，一次性筷子应多次反复使用，主要针对打荷人员，用完后统一洗干净装起来，下次继续使用。
- 5、 禁止直接用洗涤灵洗餐具，用具，应用水和洗涤灵以6：1的比例调开在用，各部门所用老油做到自我消化，不准积有大量老油。
- 6、 员工餐馒头大小不要超过二两，饭菜合理配置，值班员应收好当日剩余饭菜。若员工馒头过大，很多人喜欢掰开吃，剩余的一半就没谁愿意去吃了，造成了不必要的浪费。
- 7、 砧板所配菜品，必须按主辅料份量单，以便掌握好分量，不能忽多忽少，冻货应该在晚间解冻，不是紧急情况下不准用水冲及泡发，以免影响用料质量和菜品口味，半成品，腌制品存放3天后应及时通知前厅推销，以免变质。
- 8、 根据营业情况备料，所有食品应按计划采购，所剩料合

理使用，禁止扔掉，购货准确，避免积压造成浪费，各档口主管一定要查清库存在补货，不可重复购置，造成积压。

9、熟悉设备工作情况，禁止设备不正常工作，如年代较久的冰箱，开机时间超过16小时会发出噪音，所以在使用16小时之前关一会，以免设备维修增加费用。

10、各班组应多沟通，用料因材施艺；物尽其用，变废为宝。如：家常菜组的芹菜根无法入菜，可以支配给凉菜组入菜；湘菜组的小青菜两天没用完，而粤菜组的小青菜不够用，所以两组协调使用。

11、去皮原料应使用削皮刀，不慎损坏餐具设备者，应主动告知主管部门，如有隐瞒者将严惩，原料上浆，挂粉，应注意尺度，禁止使用时浪费；比如浆牛肉时，500克牛肉放5克嫩肉粉即可，超过这个分量，这些肉就给浆坏了，不能用了，蒜香骨，鸡翅中都存在这种情况。

12、各水龙头，电器开关，应轻开轻关；洗刷箴篱，油勺时禁止用力敲打，使用期为两个月，法香各种鲜花可反复使用。如：洗碗人员在洗碗前检查盘里头有无完整的花朵，如果有，需挑出来冲洗干净，送回厨房消毒后再使用。

13、使用原料时，要本着先进先出的原则，禁止退回粗加工间。如：先处理过货时间较长的原料防止他们变质，否则退回粗加工间。刻画所剩的萝卜，可洗干净后在刻，并保留原料，合理使用。切姜片应清洗生姜，边角料可榨姜汁。

14、烧各美铁板时应把火调适中，减少煤气浪费。炸辣椒油所用辣椒要反复使用，禁止油温过高，因为干辣椒来说价格也不便宜，不能用一次就仍掉，打出的辣椒可以在用一次，如水煮鱼辣椒，红油辣椒。

15、洗餐具时使用浸泡法，节约洗涤灵，如有顽渍的餐具最

好浸泡10分钟在洗，干净了又节省了洗涤灵煮、酱、卤食品时，葱姜蒜的用量应适量，避免浪费，肉类提纯，要有正常出率，如：厨房规定了各种肉类的提纯率不能缩水太严重，2.5千克里脊肉，规定剃掉筋膜后至少剩余1.75千克，如果达不到此标准，说明剃筋膜时连肉也剔掉了一部分了。

16、 削下来的西芹皮，南瓜皮，金瓜皮，大葱头和葱叶子必须用于做葱油，南瓜油，豉油汁，禁止用勺敲打炒锅，水龙头等用具，卤肉的汤汁不要倒掉，应保存做员工餐，组长把工具用具分配到个人，坚持每月盘点，防止丢失用具。

17、 炒锅禁止日日烧，使用的最低期限为60天。如：有的师傅喜欢烧锅，以便清洗，实际上这样是错误的，不仅缩短了锅的寿命，而炒菜时还容易粘锅，马勺，不锈钢制品禁止摔仍，应轻拿轻放，毛巾应日日清洗消毒，使用期为30天。

1、 我们绘制一张成本控制表，在表格上填上每天的生抽，调料，原料成本，电脑中的表格就会生成每天的总成本，如果再填上当天的营业额，表格中就会自动生成当天的毛利率。

2、 成本控制表格大致布局依次为：川菜档口，杭帮菜档口，粤菜档口，湘菜档口，凉菜档口，面点点心档口及整个厨房的总成本，总营业额和毛利率。表格中各档口合计的经营数据，这样表格就自动运算出厨房的综合成本，总营业额，总毛利率。

1、 制度好比是红炉不管是谁碰到他都会烫伤。厨房各部门要强调自律和责任心，不断研究业务技能，要培训厨房人员一专多能，强调谅解，合作与互补，在生产繁忙的时期，更需要大家发扬团结一直，协作配合的精神。

2、 低调做人，严谨做事，好学习，善总结。言语语气要有亲和力，采用奖励，激励处罚沟通协调，例会和交流会，现场督导监督辅助检场指挥不断提高监督和执行力度，因为厨

房生产人员技术力量主人翁精神以为生产管理的力度，厨房生产出品的控制手段等。都可能导致厨房成本的波动，所以培养一只自觉性高士气高昂的厨房员工队伍是管理者的工作重中之重。

3、 作为一名厨师长的责任是做到诚实并对员工需要的帮助，使他们刚好的工作，举例;如小王和小李在工作中经常勾心斗角，使整个厨房团队军心涣散，这样的行为我们绝不允许的，对我们的厨房队伍造成非常不好的影响严重影响了其他员工的工作积极性和热情态度。首先我会在例会上公布，相互互相承认错误如不知悔改的进行批评指正进行劝退，。我们决不允许客留这样不思悔改工作不热情，主动，积极的人员，影响了我们厨房人员的整体队伍的素质和形象，首先我有很大责任，没有及时观察到，这是我工作上的失误，在例会上想大家检讨自己。绝不允许我们厨师队伍里出现这种不团结的局面，因为我们的厨师队伍是一个整体，是一个团结，拼搏，奋斗，积极向上，有生机活力的大家庭，只有这样才能体现每个员工的生命价值观， 望到贵公司长远合作、发展、交流、学习。

## 一、基本工作情况

### 1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

### 2、菜品更新及创新



今年对招待所厨房零点菜谱进行了2次更新，菜品更换率达30%以上。共推出新菜 道，其中像干锅湘之驴、胶东杂鱼锅、独步青椒鱼、豆腐煲等菜品都有很高的点击率，受到客人一致欢迎。针对客人口味需求加强对主食种类进行研究，增加粗粮、小吃等品种，如核桃酥、手抓饼、葱花饼等也都受到了好评。

在每次的外事活动都充分做好各项准备工作，通过上网、看书等方式了解客人的生活习性、饮食爱好等，进行配菜、烧制，受到过韩国、德国、澳大利亚等地客人的赞扬。

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购路了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

### 3、安全管理

(1)在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作用都严格检查，防止食物污染。要求各班组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，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

(2)设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟机罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，知道主要电源、煤气、自来水开关的位路。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

#### 4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

#### 二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房

的菜品关心的少。

### 三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

#### 6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，

定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。谢谢大家！

共2页，当前第1页12