

计生工作人员述职报告(通用5篇)

光阴的迅速，一眨眼就过去了，很快就要开展新的工作了，来为今后的学习制定一份计划。相信许多人会觉得计划很难写？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

厨房工作计划总结篇一

时光如梭，转眼间20__年将要过去，新的一年即将到来，在此我预祝大家在20__年里工作顺利，万事如意！

一、合理安排人员

20__年3月中旬渡假村整体上进行了装修及扩建，增加了餐厅就餐面积，厨房面积也有所增加，对原有的陈旧老化设施设备进行了更新更换，从而使厨房设备更加完善。装修后的渡假村，不仅提高了档次，也大大增加了接待能力。然而原有员工人数是远远不够的，渡假村进行了招聘工作，厨房人员也有所变动，各岗位也从新分配。

二、安全方面

(1) 食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全，我给厨房里每个员工划分了卫生负责区，要求他们对各自的卫生区、食品原料存放容器等负责，并进行不定期检查。

(2) 加强食品原料的分类管理督导工作，对食品原材料的进出使用，对厨房用具固定位置进行分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保险柜、冷冻箱等原料存放定期清理。

(3) 厨房是最易发生火灾的地方，定期检查煤气管道及各个电源安全，做到防范于未然，定期给员工培训消防知识，让人人都做消防，把隐患降到最低。每天安排值班人员定时定点

检查，发现问题及时汇报解决，晚上下班前全面检查后向保安汇报消防，待保安核查后方可离去。

三、经营方面

在渡假村领导的指导下，我们利用闲暇时到周边考察，推出系列团餐菜谱，合理的菜肴搭配，让客人能够吃到经济实惠的套餐。我们还研发出一些新的菜品及配合渡假村做好冬菜的储存及腌制。

四、管理方面

渡假村装修后给员工提供了一个舒适干净的生活环境，同时对员工的要求也提高，对员工仪容仪表、礼貌礼节也标准化了，经过努力，我们厨房员工整体素质得以提高，更加遵守厨房的规章制度，现在我们已经形成了一个和谐、优质、的团队。

五、成本控制方面

菜肴是餐厅得以生存发展的核心竞争力，作为厨师长，要求严把质量关。我们对每一道菜都制作了一个投料标准，从而减少浪费。我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并及时改进不足，确保宾客尝到可口的美食。在保证菜品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标，身为厨师长，我也总结出一些降低成本的方法，经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表，时刻掌握库存状况，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，我还让每一位厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所有原料的价值，这样就把成本控制落实到每位厨师身上，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，我们厨房在经营管理方面有所提高，但是还存在

着不足。我们将在20__年的基础上继续加强对员工技能训练、厨房经营管理，质量卫生和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考验新的菜品，对原有的农家菜按季节进行调整，我们还将推出自助早餐，为渡假村在20__年创造更好的经济效益和社会效益。我相信在各位领导和大家的指导帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20__！

厨房工作计划总结篇二

新的一年即将开始，工作也将踏入一个新的征程，如何书写新的一年的工作计划呢？面是小编为大家精心整理的工作计划表，希望大家喜欢。

在20xx年的工作中，我们将紧紧围绕上级布置的各项工作任务 and 指示精神，结合社区实际工作，有序地开展各项工作，以创特色为目标，为社区居民提供优质服务为宗旨，不断推动社区党建、民政、劳动保障、文体、综治、文明创建等各项工作的开展。

一、指导思想：

以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，认真学习和贯彻党的十七届三中全会和区工委和街道工会有关会议精神，紧紧联系社区实际，以服务基层工会会员，切实维护会员权益为出发点，按照“建起来，转起来，活起来”的要求，团结和动员广大社区工会会员为社区三个文明建设发挥积极作用。

二、工作计划：

(一)、加快步伐，完善社区组织

1、加强社区支部建设。

以党建为龙头，坚持党的领导核心作用，加强党员教育管理和阳光服务驿站建设，搭建社区党员展示先进性平台，充分体现党为人民服务宗旨。

广泛吸收流动党员参加组织活动，使“阳光服务驿站”也成为外来务工者停靠站。

同时，完善对建党对象的考察机制。

2、健全社区自治组织。

现有社区居民自治组织有社区居民代表大会、社区居委会、社区议事协商委员会，一是定期开展活动。

二是建立健全各种规章制度。

充分发挥他们的作用，借助他们的力量，有重大事情要求他们共同参与决策，有利于工作的推进。

同时要充分发挥居民小组长(楼群长)和楼栋长、楼道长的作用。

要在稳定居民小组长(楼群长)的基础上做出规划，逐步推选楼栋长，今年社区至少要确定一个楼群推选出楼栋长，有条件的楼群还可以推选出楼道长，发挥他们在居民中的“信息员、宣传员、联络员、治安调解员的作用。

3、加强居民的自治力度。

居民自治要建立“三会”制度，即“协调会，听证会，评议会”，真正体现小区里的事务由居民民主决策、民主监督。

通过居民事务协调委员会，化解社区矛盾，维护社会稳定；通

过社区工作听证会，听取居民对社区重大事项及居民切身利益相关的公共事务决策意见，实行民主决策；通过评议会，考评我们的社区工作和社区干部，通过自治，真正实现“四自”：即“自我教育、自我管理、自我服务、自我监督”。

4、培育各类民间组织。

社区居委会要培育和引导好各类民间组织。

充分发挥志愿者组织、业主委员会、老年协会、妇女协会、读书会、文艺队、摄影协会、书画协会等民间组织的积极作用。

有困难的时候要帮助协调解决，为他们创造条件为社区服务。

(二)、加强服务，完善社区功能

社区服务一定要根据社区居民和家庭的实际需要，拓展服务功能，逐步扩大服务范围，提高居民满意程度。

首先把保障社会特殊群体的基本生活作为社区服务的重点，这是构建和谐社最基础性工作。

其次是逐步面向全体居民的生活服务，具体做好以下几方面工作：

1、摸清情况，建立台帐。

摸清社区内孤老、残疾、家庭特殊困难居民户等弱势群体基本情况，并建立台帐。

2、制定帮扶计划，落实措施。

建立社区困难人员爱心服务卡。

发挥党员、社区在职党员、团员青年、辖区单位、个体工商户及其他社区志愿者的作用，根据他们的特长，与不同的困难群体结对帮扶，落实有效帮扶措施。

3、发展社会化服务，培育城信服务平台。

启动社区便民服务站，把企业化的管理和市场机制引入社区服务业，拓展服务领域，扩大服务功能，提高服务质量。

4、强调计生服务。

积极开展多种形式的树婚育新风宣传教育活动，着力加强流动人口的计划生育管理，为育龄群众提供优质服务。

(三)、加强管理，改善社区环境

提升文明社区的档次。

1、提升居民素质。

第一，针对居民不同的年龄阶段、不同的层次、不同的对象，会同各职能部门，利用文体活动、市民学校举办培训班等多种形式开展教育。

第二，要充分利用社区离退休干部、教师等人才资源，争取扩充社区志愿者队伍，建立社区文明宣传员队伍。

第三，认真开展文明家庭、文明楼群(栋)及优秀私房出租户等创建活动，努力创造社区特色楼群、楼栋(楼道)。

第四，加大创建工作人力、物力、财力的投入。

在温州街树14块创建宣传灯箱，形成创建一条街，提高居民对创建的知晓率。

2、社区居民居住环境。

第一，搞好小区绿化护养。

居民区的绿化要定期修剪、养护、除虫，每年定期修剪二次。

第二，整治脏乱差。

针对辖区三街八路乱堆放、乱搭建、店外店、乱停车、牛皮癣等现象。

必须做到集中整治和长效管理相结合。

进一步规范社区便民市场，拓宽经费来源。

第三，维护居民区基础设施

争取有关单位和共建单位的支持，对小区道路、路灯、地下网管破损现状，要突出重点，量力而行，着重帮助解决居民呼声强烈，切严重影响居民生活的公共设施先行维修。

3、打造平安社区。

进一步完善“一卡二队五中心”管理模式，加强对私房出租市场及流动人员的管理，发挥义务巡逻队的作用，加强法制宣传教育，及时掌握信息，做好社区治保调解工作，努力把矛盾解决在萌芽状态，做到群防群治。

同时做好信访工作，认真协调解决居民反映的热点、难点问题，维护社会稳定。

(四)、加强宣传，繁荣社区文化

要把社区文化建设作为构建和谐社会的的主要抓手，把开展社区文化活动与文明创建宣传紧密结合起来，创新工作思路和

方法，积极发展社区文化。

一抓主题文化。

以“社区我们共同的家园”为主题，举办一场大型文艺晚会。

二抓特色文化活动。

一是要营造“振兴人的家园”有标志性的文化氛围。

二是发展小区特色文化，成立各类文体兴趣小组开展活动。

三是开展全民俭省为主的体育活动。

三抓精品文化创作。

围绕和谐、友谊、共建、创建，突出“家园”主题，全年至少创作1—2个精品节目参加街道汇演。

四抓科学文化活动。

开展读书活动、演讲活动、党建、创建知识竞赛活动和书法、美术、花卉、摄影等各种展览活动，积极挖掘社区文化人才。

(五)、加强共建，拓展社区资源

我们要拓宽共建思路，拓展共享资源，充分调动社区内各单位和社会各界的资源力量，为社区居民服务。

第一，拓展共建力量。

社区不仅要充分与县委下文的共建单位开展合作，还要大规模地挖掘本辖区内企事业单位和个体工商户及广大居民群众、社会各界都来支援社区建设。

第二，挖掘共建资源。

充分利用社区内各种设施为居民服务[]<http://>

充分利用社区内逢双月第二个星期六为共建活动日的有利条件，提早确定共建活动内容，及早联系共建单位，有步骤积极开展共建活动。

第四，共建方式要有创新。

要根据社区实际开展多项适宜居民参加的活动，或为居民创办实事。

通过社区共建真正实现五联：即思想工作联做、公益事业联办、生活环境联建，文化活动联谊，社区治安联防。

居民社区工作计划是如此的重要，所以我们在不断的前进中，在不断的发展中，社区工作一定不要落下。

当然在社区工作中，会遇到各种各样的困难，不过这些都是需要更大的努力，才会克服，相信2016年我们的社区工作一直会更好的发展下去！

(一)确保完成全年销售任务，平时积极搜集信息并及时汇总；

(三)销售报表的精确度，仔细审核；

(四)借物还货的及时处理；

(五)客户关系的维系，并不断开发新的客户。

(六)努力做好每一件事情，坚持再坚持！

最后，想对销售过程中出现的问题归纳如下：

厨房工作计划总结篇三

1. 培养员工的安全意识，常教育常督促，对安全隐患做到及时发现，及时处理。水、电、气要及时关闭。
2. 食品安全，做到厨房内外环境卫生的常清理，常保持。原料保证无变质无过期。加工食品方法要规范到位。
3. 人员安全，厨房人员不能藏有管制刀具，不准在宾馆内打闹。使用机械设备时要了解设备使用方法，流程要规范，避免烧；烫；刀伤的发生。

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。

厨房工作计划总结篇四

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。

厨房工作计划总结篇五

根据目前店面和经营情况，厨房菜品出现的问题主要体现在：菜品单一，没有真正的招牌菜(加强口味控制)，食材的控制，厨房流程。针对这几个方面，将是在今后的45天里要马上改善的。

第一， 菜品单一

推出时间 9月26号

b 德国烤肠—德国本土特色，众多上海人公认的德国特色，

争取在国庆节中推出 口味特点以酸=甜》咸》辣，制作方法为烧烤，烘烤两种。最好配以德国啤酒。!推出时间：下次供货后的3-5天。

d 饮品应该增加适应南方人的饮品，例如：浓缩类的金桔酱，柠檬酱，瘦身芦荟等，，这类的饮品可以通过品名去引导销售。

推出时间： 国庆前

推出时间取决与采购时间和资金

第二 招牌菜

招牌菜是每个饭店的生命线-招牌菜为2种。一是德国的招牌菜，二是慕格瑞的招牌菜。根据目前的客人反映和菜品的成熟度，大体锁定目标为土豆菜，披萨，汉堡，意面意粉，烤猪肋排，烤牛仔骨，鸡翅类以及相应的烧烤(含猪肋排，牛仔骨)。

个人意见，

慕格瑞招牌菜为-----披萨，肉酱/鲜虾意面，汉堡(这是慕格瑞特色口味) 口味上，满意度上以上是公认的。

德国特色招牌菜-----土豆菜，猪肋排。在推出新品后，增加烤肠和鱼排。

主打菜-----通过肉排的等级 选最稳定的好品质肉材-主推!

附：招牌菜的目的是吸引人，增加客人对店面的直观认识。以及方便搞活动的。而招牌菜的本质是为了提高营业额和利润空间相对较大的菜品。除土豆菜以外，其他的利润都可以控制降低。

推出时间在9月26号前。

加强和保持德国厨师培训留下的口味，主要口味在于酱料，而目前完全按照德国配方制作的酱料，前期存在的差异在于保存时间和用料的多少(主要是沙拉)。

所有的香料类，都是最后放，温火，密封保存。

第三 食材的控制

1. 牛排肉的选择方案：

b. 12元左右的国产上等肉 出单品或顶替将来的团购和活动

c. 10元左右的肉 出烧烤类的单品

2 海鲜类：

选择方案 a.增加蛤蜊，青口(海虹)。为新品

选用25头以下的虾

c. 蟹腿，出单品，可选接近帝王蟹腿的一馒头蟹腿，或当地的淡水蟹腿

3 增加佐餐的小吃

为了丰富以后的小吃类，和下午茶，设计增加如下

a.爆米花 b.糕点类 c. 新的饮品(浓缩类)

需选择即食型爆米花，糕点可以选择半成品或自制(芝士蛋糕，巧克力蛋糕，蛋挞，曲奇饼等)，饮品创新需选择浓缩类金桔，芦荟，柳橙，青柠。

4 汉堡增加1-2种

学习j&b的汉堡，增加口蘑汉堡和鱼肉汉堡。

5 酒水类：啤酒建议采用瓶装，散装啤酒等人气带起来后再考虑，而且以后的酒水都用青岛和德国啤酒。

6食材的控制：从食材的保存上入手，合理的计算每天用量，和预估下次进货采购量及时间。通过一菜一表来规范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。

另外，新品的推出，把握住不轻易随便的充数上，在食材有着落了前提下，再推。

第四 厨房流程完善

在国庆前建立起来完善的厨房流程，形成公司厨房资料体系(目前菜品单一，体系较为简单)严格按照此流程，增加的新品和招牌菜将会编入这个制度。在这个制度中，主要是体现制作的规范流程，包括每道菜的用料，装盘，制作时间和卫生。(目前只是成本和用料表)

流程还包括出餐流程，要根据客人下的订单，合理控制出餐的时间，目前出现的高峰时间点同样的一道菜，厨房容易习惯性的机械操作，往往忽略了散客的其他单点(例如非活动类的-单点披萨或其他单点),尽量做到不忽略个体，同时制作。

应对这类问题，需要前后场一起配合，前场在服务的过程中留足后厨操作时间的余地。同时收银准确的下单，排单，制作时间略长的餐品，应在下单后立即准备和上锅。在能力范围内做到兼顾。这个确实需要个时间磨合。

在以后客人变多的情况下，需要增加厨师。

厨房工作计划总结篇六

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。

厨房工作计划总结篇七

一、建立卫生组织机构。酒店派出一名重要负责人主持、主管卫生工作(建成立卫生保洁部)并设置卫生专干(兼)对卫生工作实行全方位管理。每个部门推选几名兼职卫生监督员。定期进行卫生检查。(生产制作间由主管每天安排清洁卫生工作，并设立四名专职环境卫生工作人员，负责随时清扫制作间地面卫生。兼职卫生临督员负责检查，督促每天卫生工作)。

二、层层签订卫生工作责任状。卫生工作实行目标管理方式。每年年底，由主管领导与公司各部门主管与主管领导签定第二年的卫生工作责任状，按责任状的规定条款验收检查，奖罚兑现。突击检查及例行检查中，如发现哪个环节，哪个班组出了问题，直接追究当事人的责任，由主管领导提出处理及整改意见，由班组主管执行。

三、环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。

1、地面、天棚整洁、无垃圾、脏物。

3、制作间各种主、配料陈列有序，不同的餐具有固定的摆放位置，制作人员不混用佐料、器具，颠三倒四影响卫生。

4、墙角保持清洁，列杂物、无乱堆码，对于临时的堆放应及时干净地清扫。

5、垃圾应倒在专用的垃圾箱(桶)内。

6、为保证下水管道畅通，如遇堵塞应立即通过主管部门和领导负责处理。

四、食品卫生严格按照《食品卫生法》及卫生“五四”制的要求执行，杜绝中毒事故发生，对人们的.身体健康负责。

1、严格坚持“四隔离”制度，即生与熟，成品与半成品，食品与杂物，药物，零售食品应使用食品夹，严防中毒事件发生。

五、加强个人卫生管理，督促员工搞好自身卫生。

1、酒店生产经营的第一线制作员和服务员须持证上岗，“健康证”、“卫生培训证”并每年进行体格检查。

2、患有传染性疾病者，须经治疗后持医院及^v^门的健康证方能重新报到上班。

3、制作员必须穿戴好工作服(帽)上班，上岗操作过程中，不准穿拖鞋、过高的高跟鞋，不准穿短裤或超短裙，不准穿背心或袒胸露背的衣服，不准抽烟、嚼槟榔，吃瓜子等食品，不准留长发或蓄胡须，不准戴戒指或涂指甲油。

六、凡违反上述条款者，严格按照《员工奖条例》有关规定从严处罚。

厨房工作计划总结篇八

保证公司网络的正常运行，应付各种突发状况。作为一位新员工，本人通过对此业务的接触，使我对公司的业务有了更好地了解，但距离还差得很远。这对于新人来讲是一大缺陷，希望公司以后有时间能定期为新员工组织学习和培训，以便

于工作起来更加得心应手。

2、在第二季度的时候，公司已正式走上轨道，市场会迎来一个小小的高峰期，在对业务有了一定了解熟悉得情况下，我会努力协助销售部的工作和杨磊的装修工作。

3、第三季度的“十一”“中秋”双节，市场会给后半年带来一个良好的开端。并且，随着我公司铺设数量的增加，一些规模较大的客户就可以逐步渗入进来了，为年底的市场大战做好充分的准备。此时我会协同公司其他员工竭尽全力为公司进一步发展做出努力。

4、年底的工作是一年当中的顶峰时期，加之我们一年的努力工作，我相信是我们销售部最热火朝天的时段。我们部门会充分的根据实际情况、时间特点去做好客户开发工作，并根据市场变化及时调节我部的工作思路。争取把销售业绩做到最大化！

做服装行业是需要根据市场不停的变化局面，不断调整经营思路的工作，学习对于员工来说至关重要，因为它直接关系到一个员工与时俱进的步伐和业务方面的生命力。我会适时的根据需要调整我的学习方向来补充新的能量。服装知识、营销知识、部门管理等相关装修的知识都是我要掌握的内容，知己知彼，方能百战不殆。

积极主动地把工作做到点上、落到实处。我将尽我最大的能力减轻领导的压力。

以上，是我在做好本职工作的前提下对的一些设想，可能还很不成熟，希望领导指正。火车跑的快还靠车头带，我希望得到公司领导、部门领导的正确引导和帮助。展望，我会更加努力、认真负责的去对待每一份工作，也力争胜任自己的工作。相信自己会完成新的任务，能迎接新的挑战。

厨房工作计划总结篇九

厨房管理是现代餐饮业管理的重要组成部份。不光从对于客人不断改变的餐饮要求方面看，仅从餐饮业获得最佳利润和长远发展的方面来看，厨房管理都是重要的。

在谈及厨房管理之前，我首先对于厨房员工乃至整个餐饮部、酒店将倡导和崇尚的风气加以陈述。

一、倡亲密风尚

所谓亲密，即全体员工，包括管理者与员工，员工与员工，员工与顾客彼此融洽如一家。

二、提倡团结风尚

所谓团结，即全体员工分工明确，又互相合作，是目标一致下的团结。这种团结是企业实现自己目标的根本保证，是企业发展的动力，团结才能使员工同心同德，并肩工作。

三、提倡互助风尚

所谓互助，即员工无论在工作中，还是生活中都彼此互相关心互相爱护和帮助。

四、提倡友爱

即员工彼此友好相处，互相厚爱，友爱以“仁”为基础，只有“仁”才能与别人友爱友善。员工都有要求做到严于律己，宽于待人。

五、提倡勤俭风尚

所谓勤俭，就是勤劳俭朴。勤俭是企业的宝贵财富，而厉行

节约，反对浪费，同样是企业兴业之道。

六、提倡尊重风尚

所谓尊重，即是企业内部尽管有职务，工种之分，但企业的每个成员都要能彼此尊重，不轻视他人，多看别人的优点，多向别人学习，能尊重别人的人格、知识、技术和劳动乃至生活习惯。

七、提倡合作风尚

所谓合作，即工作尽管有分工，但能做到分工不分家，能分工合作，不以邻壑，不论份内外的事情都能关心，尽心尽力地去做，主动帮助别人。

八、提倡信任风尚

所谓信任，即企业的管理者与员工之间能彼此理解，不猜忌，信得过，不以势压人，不欺上瞒下，能选贤任能，知人善任，唯才是举，做到用而不疑。上下都能坦诚相见，热忱相待。

总之，企业风尚所涉及的方面很广，它实际是企业员工长期自觉形成的良好风气。这种风气，做为厨房管理者将极力指导，使整个厨房组成员都具有良好的风尚和精神面貌，也相信整个酒店都表现出良好的风气，因为这些将是企业的巨大精神财富。

综上所述，我相信员工在这样良好的氛围内工作，再加以管理必然会树立良好的企业形象，才能无暇地参与到市场竞争中去，为利于开拓市场与产品。扩大影响和信誉，制订该系列管理计划。

厨房生产流程包括加工，配份和烹调三个程序。三个程序将分为不同班组或岗位，这期间有许多环节，要使每个环节紧

密联系又明显划分，就要对厨房生产流程加以控制。

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。配份规格是对具体菜肴配制规定用量品种和数量。烹调规格是对加热成菜规定调味汁比例、盛器规格和装盘形式。以上每一种规格将制成文字表格张贴于工作处随时对照执行，使每个参与制作的员工都明了自己的工作标准。（或制成卡片如制备方法卡，制作程序卡……）

3、按生产流程实程序控制，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。