

# 2023年年尾厨房工作总结报告(实用10篇)

报告是一种常见的书面形式，用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用，包括学术研究、商业管理、政府机构等。那么我们该如何写一篇较为完美的报告呢？下面是小编给大家带来的报告的范文模板，希望能够帮到你哟！

## 年尾厨房工作总结报告篇一

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。

## 年尾厨房工作总结报告篇二

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”：勤洗头，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。

## 年尾厨房工作总结报告篇三

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。

## 年尾厨房工作总结报告篇四

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！！

## 年尾厨房工作总结报告篇五

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。

2. 对怎样做员工的思想工作还需要总结和学习。

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。

## 年尾厨房工作总结报告篇六

厨房员工的激励是厨房人力资源管理的一项重要环节。它与餐饮企业的经济效益有着直接的联系，厨房更应该做好卫生工作，今天本站小编为大家精心挑选了关于厨房员工工作总结的文章，希望能够很好的帮助到大家。

### 一、基本情况：

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性工作当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实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，为干部职工办实事、办好事。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。

一、认真总结、吸取教训、把好质量，做为一个熟手责任非常重大，工作中起着承上启下的作用。工作容不下一点马虎大意，工作中努力要求自己，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，如此繁重而重复的事情，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、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，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。为公司节约了一定的成本。

总结一年来的工作，我觉得有所得也有所失。虽然去得一定成绩，但离自己的目标和领导的期望还是有一定的距离。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，努力、努力再努力。

## 一、厨房管理方面

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。

## 二、厨房存在的问题

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。

## 三、下一年的设想与工作安排

- 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。

## 年尾厨房工作总结报告篇七

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。

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。

## 年尾厨房工作总结报告篇八

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。

## 年尾厨房工作总结报告篇九

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！！

## 年尾厨房工作总结报告篇十

新年的钟声即将敲响，新的一年就要来临，在即将过去的一年里□xx厨房全体员工在酒店领导的正确领导和各部门同事的大力支持下，在国家政策对餐饮的不利条件下，在厨房全体员工的共同努力下，圆满完成了酒店的各项接待工作的指标。

新的一年开始了，我们有别要回顾总结去年的工作，发扬优势，找出差距，有利于扬长避短，在新的一年里创新进取，努力拼搏，创造更好的成绩。

严禁公款吃喝，严禁大操大办，铺张浪费的纪律已是两年了，这对我们餐饮企业经营者来说是严峻的挑战和考验，众所周知，中国是政府带动消费，餐饮企业要生存，要发展，想市场中站稳脚根，并有利润，这是我们餐饮行业管理者必须去思考、掂量的问题，这是我作为酒店厨师长在新的一年的重要工作。就去年酒店餐饮部接待的情况来分析，散客少，会议接待少、餐费标准低的情况下，厨房迅速调整思路，调整菜品，把婚宴、乔迁、社会团体接待作为重点来抓，这方面我们取得了一定的成绩。在新的一年里，这一次我们将持之以恒，争取做得更好，取得更好的成绩。

在新的一年里厨房将重点抓原材料的采购，进货渠道，降低成本，把利益让给客人，让客人高兴而来，满意而去，做到客人和酒店之间互惠互利，树立更好的口碑。

在新的一年里，厨房将严格执行《食品安全法》抓好厨房的安全生产工作，严格厨房规范的操作程序，加强厨房技能技术和作风纪律的培训考核，创新技术、创新菜品，建立一支

技术过硬、纪律过硬、作风过硬的厨房团队，杜绝一切安全事故的发生。

新的一年即将来临，我们厨房将在严峻的市场竞争中团结一致、努力拼搏、开拓创新、创造利润、创造更好成绩，在新的一年里向酒店圆满交上一份圆答卷，谨此，我代表xx厨房全体员工向酒店领导和各部门同事及家人致以新年问候。

祝大家在新年里身体健康、工作顺利、合家幸福、更上一层楼。