

# 最新厨房工作计划书封面设计 酒店厨房 工作计划(精选6篇)

计划是一种灵活性和适应性的工具，也是一种组织和管理工具。什么样的计划才是有效的呢？下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

## 厨房工作计划书封面设计 酒店厨房工作计划篇一

1、出品创新：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、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强三店厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己。

2、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。

3、前厅和后厨沟通协调：每天及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以良好的心态，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，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

5、设施、设备的安全使用：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。

6、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入酒店，协调各菜系对原材

料相互配合使用。

最后，我用一句话总结我个人心态：我会打好这份工。

谢谢大家。

## 厨房工作计划书封面设计 酒店厨房工作计划篇二

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

20xx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。

(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。

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。

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。

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。

## **厨房工作计划书封面设计 酒店厨房工作计划篇三**

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。

## 厨房生产流程控制计划

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、按生产流程实行政序控制, 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。

## 厨房工作计划书封面设计 酒店厨房工作计划篇四

民以食为天, 食以洁为本, 卫生管理是餐饮企业管理工作中一项经常性的非抓不可的工作, 对于促进企业的经济效益和提高企业的信誉、知名度, 有着不可低估的作用, 为此, 特制订本计划。

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。

2、墙壁洁净，坚持“五无”既无污物、无蛛网、无积尘、无乱张贴、无乱刻划。

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卫生部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。

## 厨房工作计划书封面设计 酒店厨房工作计划篇五

各地基层医疗卫生机构要按照国家卫生健康委印发的新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控相关技术规范和指南以及《国家基本公共卫生服务规范（第三版）》，在疾控机构和其他专业机构指导下，做好发热患者的发现、登记、相关信息报告和处理工作。要加强对发热患者的筛查，做好预检分诊和门诊登记。发现不明原因发热、咳嗽的患者，必须询问发病前14天内的旅行史或可疑的暴露史，按照疾病登记的规范要求进行全面完整信息登记，并立即就近转诊至设有发热门诊的上级医院。信息登记完成后要按时上报。

各地要综合运用基层卫生人才能力提升等相关培训项目，主要利用线上培训方式，加强对社区卫生服务中心（站）和乡镇卫生院医生、护士、管理人员以及乡村医生等的全员知识培训，使基层医疗卫生机构人员及时掌握新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控基本知识，包括病例的发现与报告、流行病学调查、转诊要求、院感防控和个人防护措施等。各地要在2020年1月30日前通过各种形式完成对基层医疗卫生机构有关人员的培训，加快提高基层防控能力。



各地社区卫生服务中心(站)、乡镇卫生院和村卫生室等基层医疗卫生机构要根据区域防控工作需要，积极配合做好城市社区和乡村防控工作。协助追踪、督促来自疫情发生地区武汉市的人员居家医学观察14天，监测其健康状况，发生异常情况及时报告。在疫情发生地区要协助追踪和管理确诊病例和疑似病例的密切接触者，配合上级疾控机构规范开展病例流行病学调查，协助落实密切接触者居家医学观察措施，做好健康指导服务。可依托社区家庭医生和乡村医生加强精准管理和服 务，重点对辖区内老年人和患有高血压、糖尿病等慢性疾 病人 群做好健康管理工作。

各地基层医疗卫生机构要依据上级防治机构提供的规范、准确信息，及时向辖区居民宣传新型冠状病毒感染的肺炎疫情 防控核 心知识，科学指导辖区居民认识和预防疾病，引导居民树立正确的防控观念，规范防控行为，提高自我防范意识和个人防护能力，尽量减少大型公众聚集活动，出现症状及时就 诊。

要针对新型冠状病毒感染的特点，健全基层医疗卫生机构感 染控制管理制度。基层医务人员要提高自我保护意识，要按照医务人员分级防护标准和相关技术规范做好个人防护、手卫生等防护工作。要做好基层医疗卫生机构内部的消毒、环 境卫生工作，严防基层医护人员感染事件发生。

## **厨房工作计划书封面设计 酒店厨房工作计划篇六**

企业重在管理，管理的好坏直接影响该企业在市场上的声誉以及远大的发展方向，并且是该企业生死存亡的关键因素，由此可见管理的重要性；餐饮企业与其它企业的管理在有些方面是完全不一样的，其它企业可以使用机械化自动生产，流水线作业，而餐饮业全部是纯手工制作，部分工作是机械无法替代的，但最主要的决定性因素在于人的管理。因此，餐厅厨房管理大致可分为：人员管理，成本控制管理，产品管理，卫生等方面的管理。

一 人员管理：1) 首先实行定岗定位定员制度，每项工作有专人负责，从而降低人员使用率，合理运用员工，使之发挥员工最大的工作能动性及其特长。2) 有计划的实行定期培训，主要针对工作当中不足之处进行教导以及需要加强等方面。3) 实行升级考核制度，制定员工等级，以促进员工的上进心。4) 对新近人员制定学习计划，在规定的时间内完成其学习指标，使每位员工明确知道自己在每一阶段所必须掌握其操作技能等各方面知识，能够让员工有计划性的增长和进步。5) 管理层制定月.周“行事令”，可以达到每项工作有计划，有条不紊的进行。6) 对所有员工执行定期考核，以达到每项工作的质量与效率有所保障。7) 制定各工作岗位的工作职责和职能范围。

1) 食材成本□a 对进货方面严格把关，杜绝以次充好，以劣充优之现象发生，可根据日/周销量进行有计划的补充原料，防止原料过多积压，造成变质浪费，无形之中带来成本偏高的现象□b 尽量实行废料利用，以提高原料利用率，做到物尽其用，可以在行当中降低成本，提高营业额，使原料能创造出更大的价值 □c 计算原料净料率，以便有计划的使用原料，把废料率降到最低□d 对浪费或变质原料进行登记，以便日后查找浪费原因有所依据，并可以进行针对性的改善。

2) 非食材成本：制定每月损耗百分比，使员工明确了解餐具器具的正确使用方法，做到轻拿轻放(如餐具，盘子等)，降低器具器皿的损耗率。

3) 固定资产成本：一般指设备设施方面，对所有员工进行设备设施的正确使用教导，掌握其正确的操作方法，减少损坏，以便减少维修次数或更新概率，从而降低维修费用。

4) 人力成本：对餐厅的人力招聘应有计划性，不可盲目从事，在定岗定位定员的工作之后，锻炼员工的操作技能熟练性，以提高员工的工作效率，在具体工作当中寻找其工作技巧，以便降低人员使用率和薪资额度。

5) 其它资源成本控制：主要取决于非营业时间的控制。在非营业时间内，尽量做到随手关闭的习惯，如外场照明设施的开关，内场电器设备的开关时间以及长流水现象，杜绝以上几大方面的现象发生。

三 产品管理：1) 一个餐厅或酒店，没有一个可以吸引顾客的亮点，那么，该企业在市场上的地位将会大打折扣，所以，首先要有自己的特色菜品，其次是主打菜肴，以便吸引顾客的眼球。2) 制定单一产品的生产标准，原料加工标准，菜品成型标准，统一操作流程，严格把关。3) 外场及时搜索顾客的反馈意见，与内场及时的进行沟通和协调，以提高产品质量，达到顾客所需，4) 定期推陈出新，增强顾客的新鲜感，满足顾客对新产品的追求力度，5) 制定原料采购标准，按照其规定质量进行护理的采购，以确保菜肴质量，6) 对每一员工进行菜品正确操作培训，以达到菜品色，香，味的统一。

四 卫生管理：有一句古话，餐饮的发展如何，首先看它的卫生如何，若连简单的卫生都不能得到保障，那这个企业将不会有太大的发展空间，做食品的最主要的就是卫生工作，因为这直接影响到人的身体健康，所以，要有一套完善的卫生管理体系，1) 要让每位员工养成随手清洁的习惯，营造良好的工作环境，创造优雅的工作氛围，2) 制定出日，周卫生计划，并严格执行，加大检查力度，不定期的进行检查，做到全店无死角。3) 对垃圾和餐后泔水进行统一管理，严禁胡乱摆放，防止污染周围环境。4) 对卫生工作要有专人负责管理和检查。

五 疑难点：1) 执行力度，主要看其主管领导方法，对待工作细节的重视程度。2) 检查力度，就是上一级领导对下一级工作要求，是不是进行及时的检验其完成率。3) 当某一制度出台之后，能否有效的医治执行下去，尽量避免中途荒废，4) 建议定期举行全员座谈会，让所有员工畅所欲言，发表其想法和看法，做有效的沟通。