

# 最新厨房工作年终个人总结 厨房工作总结 (精选8篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

## 厨房工作年终个人总结 厨房工作总结篇一

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。

## 厨房工作年终个人总结 厨房工作总结篇二

第一、作为一个集体食堂，严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。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。

第二、先对库存商品进行盘点交接，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。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。

第三、把住食品进货也非常重要。100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。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。

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，共同为事业的发展而默默奉献。

## **厨房工作年终个人总结 厨房工作总结篇三**

20xx年就要过去了，自从从事厨房地地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

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，就是这样要求着重重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

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，工作体会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，心得体会更灿烂！

祝各位领导身体健康！万事如意！兔年吉祥！

## 厨房工作年终个人总结 厨房工作总结篇四

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。

## 厨房工作年终个人总结 厨房工作总结篇五

- 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，是味道不好，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，首先我有很大的责任，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。

## 厨房工作年终个人总结 厨房工作总结篇六

加工到出品的流程，操作要规范。出品要定量统一。

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。

### 厨房工作计划书

一：菜品质量的管理：

1：内在的质量：对于从中央厨房输送到湖东店的每种调料及肉类要细心检

2---汤部对于出菜的速度应在提升，特殊情况高峰期阶段由我来进入厨房制作产品，及时的让客人在相对的时间内用餐。

### 三：成本控制

1：从食材的保存上入手，合理计算每天的用量和预估第二天进货采购的数量，通过一菜一表来规范的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，对原材料和边角料的合理使用，做到物尽其用！需注意象茼蒿，生菜和豆腐之类保鲜期不是很长的食材定要做到先进先用！

2：严格监督肉部师傅剔肉的技术及培训。有效的提高每一样肉的成品率

### 四：厨房卫生以及个人卫生管理

1：定期清扫各部门区域卫生，及死角，墙角，保证无异味。无油迹 2：工作结束后工具用具，工作台面，地面清理干净。

### 左岸香颂·2014年度厨房工作计划

行政总厨——苏强 报：酒店领导

现今，我们的酒店正处于一个竞争十分激烈的市场，这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在2014年的餐饮经营中仍然极其重要，酒店餐饮部要形成自己的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。2014是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。

目标计划分解：

6——顺序严格把关。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后立即关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。

5、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

6、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。

8---在身边。生活中并不缺少美，缺少的是发现美的眼睛和心灵。

工作中也是如此，也许我们会抱怨工作的繁重，也许我们会抱怨薪水的多少，也许我们会抱怨工作环境，也许我们会抱怨同事关系的冷漠，停止抱怨吧！至少我们还有一份工作！比起那些失业下岗的人们，工作着的我们就是最幸运的！

让我们学会感恩吧，感恩给我们大家创造就业机会的老板，感恩对我们要求苛刻但期望我们成长更快的上司，感恩与我们朝夕相处的每一位同事，感恩在身后默默支持我们工作的亲人们，珍惜我们现在所拥有的一切，学会感恩，你就是最幸福的！

十一、工作态度：对自己负责，对团队负责

10----

## 厨房工作年终个人总结 厨房工作总结篇七

伴随着公司xx周岁生日之际，20××年也即将过去。这一年对我们红宝来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

××年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

在××年前xx个月中xx店厨房营业额达xx元，同比xx年增加xx元，增幅xx%□在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

### 1、出品方面：

坚持公司理念，做宁夏特色风味厨房。依然重视选用宁夏风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿色食材，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们特色菜品如特色手抓、中宁清炖土鸡、沙湖鱼头、等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风

味小火锅，义龙红宝全家福的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等。根据市场需要南昌店推出了海南粉、义龙店新出的产品有海白豆角、菠菜煲，南沙店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等。毛利低而且销量不大的产品像烧鸭、烧鹅等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化、出品时间方面得到提高。

对出品毛利的把握。在这方面义龙店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了1.76个点，涨幅比较大。南昌店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在10月份遭遇旱水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的前提下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。

此外，在今年××月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

我们还建立了出品估清、急推供应制度。为了最大限度降底估清品种及点错单的情况，把时间长的产品及时销卖出去，协调各分部门做好出品供应工作，要求各厨师长做好每天早、午、



晚市检查出品供应估清情况,对当市估清的品种及需要急推的产品设专簿记录,交楼面负责人分配到各服务人员身上。这样让服务人员也参与其中明确目的,工作效率得到提高,原料浪费减少。

## 2、重视食品卫生与食品安全,抓好安全防火工作。

在年初发生的“地沟油”等一系列食品卫生问题曝光后,我们及时采取措施,把我们用的油、酱料等般上展台陈列在顾客眼前让他们用餐无后顾之忧,取得的效果也不错。在南昌店蒸杂炸油起火以及蒸饭没关煤气事件发生后,我们对此相当重视,把责任人做开除处理引以为戒。并加大消防检查力度,增加厨房灭火栓,并且在会议中不断强调安全问题。对于存在的安全隐患及时排除。

## 3、厨房设施设备调整。

这块在南昌店变动比较大,在二楼新建了冻库,起到的作用很大。由于南昌中厨和早茶产品比较多,原料多难以储存,冰箱冰柜压力很大。在价上我们现在是四家店很多产品需要集中采购再配送,这对我们原料的储存保管是个很大的考验,在冻库建好后这些问题都得到很好解决。另外还新进了洗碗机,把洗碗间、餐具假和热水器移到外面,原洗碗处改做水台,菜架搬进厨房,改变了一些工作流程,工作效率也得到一定提高。厨房内更换了大的煲仔炉,解决在饭市高峰期铁板类煲仔类菜肴加热问题。对中厨和早茶的蒸炉也作了调整做到节约能源提高效率,物尽其用。还对中厨、早茶部分餐具进行更换,让我们的出品更加完美。

4、团队建设。在这一年中我们厨房人员相对比较稳定,员工流动小、大、中专学生在厨房作占比例也逐渐增大,而且还引进了一批技术能力比较好的师傅,厨房人员整体素质得到提高,也说明了我们员工对公司的认可,认为在这样的氛围里工作能体现自己的价值。

## 厨房工作年终个人总结 厨房工作总结篇八

至x月为止，我在xxx酒店厨房的试用期已经结束了。尽管是如此，但其实在这段时间的工作中，我早就忘掉了自己还是一名试用期员工的事情。每天的工作都非常的忙碌，都有非常多的事情需要学习。当初，刚刚进入厨房的我以为自己很快就能凭借自己的能力取得一定成绩。但仅仅只在试用期这几个月的打杂就已经让我认识到了自己与前辈们的实力差距。

在来到酒店后，尽管我的带着在第一份工作中大展宏图的志愿，但奈何经验和能力都还不足够，所以在xxx酒店厨房里，我的第一份工作仅仅是最基础的打杂。但这并没有打击我，我也早已考虑到了这种结果。并且，作为一名新人，其实我自己也非常的清楚，自己在能力上其实还非常的片面，想要做好这份工作，在工作中就更应该多多去学习，去体会。这样才有机会更多的提升自己。

但在这几个月来，我也不仅仅是打杂学习来着。在工作中，厨师长也非常注重我的学习情况，经常会在空闲中来教导我厨房的事宜，并且偶尔也会让我做一些菜来看看我的水平。当然，在这样难得的表现机会上我自然不会松懈。可在努力做出来的菜品依旧被领导指出问题后，我也更加深刻的感受到了自身的不足，但我并没有放弃，并积极的吸收这些指点，努力的在工作中改进自己。

在这段工作中，尽管大部分的时间我都只是作为杂工，但通过做这些简单却繁琐的事情，我更加深刻的感受到了厨房的气氛，并且在这个角度上，我也能更加清楚的看到整个厨房的情况。这让我在后来作为助手的工作上也能更有计划的完成好自己的工作。

这三个月的时间尽管不长，但却让我对酒店的厨房有了各个方面的了解！这都是过去的我所没有考虑到的。并且这也进一步的促进了我在工作中的成长。

如今，试用期尽管已经结束了，但我还是会默默的在自己的工作中努力，并且不断的加强自身学习！我相信，在不久后我也能像各位前辈一样在厨房中展现自己的技艺！