

# 最新烹饪厨师工作总结报告 烹饪技术工作总结(优质7篇)

“报告”使用范围很广，按照上级部署或工作计划，每完成一项任务，一般都要向上级写报告，反映工作中的基本情况、工作中取得的经验教训、存在的问题以及今后工作设想等，以取得上级领导部门的指导。报告的作用是帮助读者了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

## 烹饪厨师工作总结报告 烹饪技术工作总结篇一

东风迎新岁，瑞雪兆丰年。不经意间本学期的教学工作基本结束了，回顾本期来所做的各项工作感慨万千，有取得成绩的喜悦，也有工作失误带来的遗憾；有令人难忘的美好时刻，也有让人苦恼的短暂瞬间；有在工作中付出的艰辛和努力，也有取得成绩后得到的回报和谢意。总之，回顾一学期的工作使我想了很多，现将本期的各项工作总结如下，不足之处敬请各位领导批评指正。

### 一. 班级管理工作

1、全面了解学生的思想动态，因材施教，对症下药，充分发挥学生个性特长。每个学生在不同的年龄阶段，都有自己对事物认识的独特见解及想法，但他们做出的任何举动都是由其想法决定着，因此做好学生的思想德育教育工作尤为重要。我认为，在一个班集中，要想使学生做一个规规矩矩的学生，光靠各种制度的振摄是远远不够的，要让他们遵守各种制度，就要让其先接受制度，但学生的个性差异，总会有些捣乱分子出现，那么就要让这些学生接受这样那样的制度，就要对其说服教育，但我们现在所面临的学生不是小学生，随随便便训斥一顿要想让其变的服服帖帖，那是不容易的事情，所以就得先对学生做一个全面的了解，了解其是一个内向的学

生，还是一个外向型的学生，或是一个压根就听不进去道理的学生，只有这样才能对症下药，做好学生的思想工作就会更加凑效。

2. 正确引导，扩展德育工作范围，抓好行为养成教育，全面提升道德品质教育。无论是班会课、团活动还是其他文体活动时间，我都和学生们在一起从个人现在的打算，谈到自己将来的理想；从今天怎样做学生，谈到将来的人生。谈话中我特别侧重一点，那就是潜移默化的教育学生如何做人，培养他们的良好的道德品质，真正使学生自身素质和文化水平及专业技能等方面成为有用人才。现在的中职生正处于一种辨别是非不清的阶段，换句话讲，就是怎么要求，怎么来，不要求就会自由生长，所在，我觉得平时就要正确引导，特别是教育学生心理健康，热爱班集体，不抽烟、不打架、不说脏话努力提高自身素质，以学校开展的“周末喜相逢”及各种竞赛为出发点，把学生引导到正确的思维上来，开展班级才艺比拼活动，让学生有个健康的思想，以班规为码，转变学生的思想素质，让学生知道什么事不该做，什么事该作，才能保证学生有个良好的行为养成，只要严格要求，多在学生当中去，利用晚自习或闲余时间加深和学生的沟通，就有加法能做好学生的思想德育教育。

3. 培养学生广泛的兴趣和爱好。经调查，我们班学生最不感兴趣

的是文化课，最不爱上的也是文化课，经多方了解，结合本校实际，先后对本班学生讲文体课的重要性，努力修正学生各种行为，使同学们愿意好好学习。

5、教育引导学生做到“三个学会”。（1）学会做人、做事、感恩；（2）学会知识和技能；（3）学会生存。使学生明确其“三个学会”，体会和悟出新的道理。现今是“知识竞争、信息竞争、人才竞争”，就业和求学矛盾突现的时期，不掌握一定的求生技能是难以在世立足。并结合当今的社会现象、

就业求职的案例等多方面给予学生指导，使学生明白、准确的理解、领悟其中的精髓所在，让他们受益终生。

6、调动“两个积极性”。（1）要尊重每个学生在课余时间、晚自习，要尽可能地深入到学生中去，多去宿舍，与他们交谈、聊天和参与活动，了解学生的思想动态，为学生们排忧解难，同时加深与同学之间的情感。（2）发动大家参加班级管理各项活动，让学生都有自己的发言权，都展现自己才能的机会，通过“周末大放送、普通话演讲、《弟子规》学等形式，发动全班同学的积极性，参与献言献策，增强学生对班集体荣誉感。

## 烹饪厨师工作总结报告 烹饪技术工作总结篇二

### 1. 成立领导小组

自学校食堂开业以来，学校组织了一支强大的团队，以校长为组长，分管副校长为副组长，学校工会主席、后勤领导和家长委员会为管理领导小组成员，围绕食堂和食品卫生安全的规范化管理，实现目标、计划、重点和措施，落实各级责任。

### 2. 食堂工作是重中之重

人以食为天，食以生为本，以人为本，健康第一，以让学生吃得营养健康安全为宗旨，是学校食堂管理的重中之重。我们学校近700名师生在食堂吃饭。食堂服务质量直接关系到师生的生活质量和健康，关系到青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及千家万户。因此，我校十分重视食堂的食品卫生管理，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的理念，实行全方位管理，强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们不断探索食堂管理，建立了科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

## 1、完善规章制度

健全的规章制度是实施科学管理的基础。食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规。在此基础上，学校制定了《xx学校学校食堂食品安全责任制度》《xx学校食堂卫生检查制度》《xx学校食堂卫生检查制度》《xx学校食物中毒应急处理制度》《xx学校食品卫生安全管理制度》等一系列规章制度，建立健全了各岗位的职责和岗位，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生、个人卫生做了详细的规定，使食品卫生管理有章可循，有章可循。

## 2. 加强过程管理

第一个层次是把商品采购好。我们食堂的主要原辅材料采用定点、合同制采购。合同中有明确的质量要求，有供应商身份证复印件，详细的家庭住址和联系方式。每天由管理员、厨师、库管员负责检查。(生产日期、合格证、质检报告、包装情况、供货情况)遇“五一”、“十一”等大节假日，节假日前的剩余食材应全部更换；食堂采购一定要登记验收，进货要登记。建立了三人签名制度和购物凭证及票证制度。

二是严格按照操作规程进行处理。蔬菜每天应浸泡在水中半小时以上，以去除残留的农药或蔬菜昆虫。油在加工过程中不应重复使用。加工贮存场所无关人员不得进出，食品样品应保存。

第三，将食物分餐，严格遵守食品卫生安全要求，做到“三防”：

一是防止食物发酸、腐烂、变质、污染食物，一经发现，严肃处理。

第二，为防止他人中毒，在食品卫生管理中，食堂管理者有

效监督各个环节，禁止非操作人员进入食堂，从时间和空间上拒绝中毒事件。

为防止疾病的流行和感染，坚持每餐餐具的特殊操作，采用物理消毒，做好餐具清洗工作，防止交叉污染。定期杀灭苍蝇、蚊子、蟑螂、老鼠，切断传染源，保障师生健康。

### 3. 建立监督机制

为了加强食堂的食品卫生监督，成立了食堂管理组织和领导小组，负责食堂的日常管理、检查、监督、品尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作进行抽查，也对师生进行文明测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师和学生，对学校食堂全方位的管理起到了积极的监督作用。

## 第三，提高员工素质，树立服务意识

### 1、严格的用工制度

食堂员工与学校签订了聘用合同，明确了双方的权利和义务工资等。学校在选聘员工时，注重思想政治素质、专业技术能力和职业责任，形成了具有凝聚力和创造力的食堂餐饮员工队伍。

### 2. 加强培训，提高员工素质

员工上岗前必须接受岗前培训，学习相关法律法规和学校食堂规章制度，提高员工的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理会议，食堂员工每月独立学习三小时以上，并进行定期考核。考试不及格的人不得上岗。建议通过岗前培训和加强学习，对新员工进行个人健康检查，不经体检不能上岗，不经体检坚决禁止上岗，不穿工作服坚决禁止上岗，建立个人档案。

时间飞逝，不知不觉中一年又已经过去了。回顾以往，现总结如下：

我平时能积极参加政治学习，关心国家大事，认真学习，不断提高自身的政治理论水平，遵守法律、法规及幼儿园的各项规章制度，服从领导安排，尽心尽职地做好自己的本职工作。在工作中能与同事团结协作，树立全心全意为师幼服务的思想，认真完成各类工作。虽然自己只是幼儿园中的一名厨师，但我从不认为自己和别人有什么不同，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作，保证教师和幼儿每餐都有营养丰富的饭菜。

我担任幼儿园中食品的采买和食堂主管兼食堂烹调工作。首先我严格规范操作，执行消毒制作，保证幼儿饮水饮食的安全。平时在操作中注意以身作则，节约水电，燃油，作料，不开无人灯，及时关闭水龙头，杜绝一切浪费现象，还能做到督促其他工作人员严格按规范操作，严格执行消毒制作，确保幼儿饮食和饮水安全。其次在实践中我不断探索，根据教师的口味和幼儿的营养搭配，调配不同的菜肴，让他们都能吃上香甜可口的饭菜。在食品的采买过程中，我严格把好食堂原料进货关，不怕辛苦，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，坚决不让不合格的食品进入食堂。最后，我还认真做好食堂及包干区的清洁卫生工作，做到每天一小扫，每周一大扫，各类物品归放整洁有序。我在搞好本职工作的同时，我还积极参加幼儿园中的各类学习和值班工作，不辞劳苦，任劳任怨，认真做好领导交代的每一件事情。

时间不做私活，不存私心，爱护物品，轻拿轻放，平时说话注意文明语言，轻声交流。我还遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工，积极参加一些临时性突击工作，能圆满完成任务。

总之，近年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩，为了让大家更安心的工作作出了自己的

贡献。

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息□20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务、在20xx年里，食堂共接待外部用餐xx次，共计xx人次，并受到领导及客人的一致好评。

## 烹饪厨师工作总结报告 烹饪技术工作总结篇三

本学期我担任计算机

（一）班班主任，转眼间，一学期的工作结束了。全班50名学生中，最突出的共性问题自卑心理给学习和生活带来的困扰。22%的学生还陷在中考的失利和上中专的无奈的情绪中；中专学生学历低，毕业不包分配的现状使82%的学生在对未来充满憧憬的同时，也满怀着深深的担忧，有很浓的自卑心理；这个班半数以上的学生是农村孩子，城乡环境、生活学习条件的强烈反差使他们产生了自卑意识；这个班86%的学生是女生，农村重男轻女的封建残余意识以及女生在就业中所处的劣势在她们心里投下一抹自卑的阴影,,,经过一番分析研究，我把工作重心放在了如何培养学生的自信心上，一切日常工作都围绕这个核心展开。以下所谈的是我为此努力奋斗的一些体会。

我认为班主任工作是一项既艰巨而又辛苦的工作。说其艰巨，是指学生的成长，发展以至能否成为合格人才，班主任起着关键性的作用，说其辛苦，是指每天除了对学生的课业负责以外，还要关心他们的身体、纪律、卫生、安全以及心理健康等情况。作为中等职业技术类学校的学生，可以说，在起点上是要比普通高中的学生差的。甚至说差的远也不过分。那么势必需要通过教育的手段，端正学生的思想。我们需要的是怎么样的学生？毫无疑问，首先是要有技术的，这是他们以后谋生的手段。其次一点的是吃苦耐劳的精神。这是他们保住饭碗的基本素质。至于说不打架，不斗殴或者其他一些坏的习惯反而还次要了许多。我想一个认真学习技术，并且富有吃苦耐劳精神的人，不会把时间和精力花在打架斗殴这样无聊的事情上吧。针对种种状况，下面就是我的几点做法和体会。

## 一、常规习惯，常抓不懈

学生良好的行为习惯的养成不是一节课、一两天说说就行的，它必须贯穿在整个管理过程中。于是我制定出详细的班规，要求学生对照执行，使学生做到有规可循，有章可依。由于低年级学生自觉性和自控力都比较差，避免不了会出现这样或那样的错误，因此这就需要班主任做耐心细致的思想工作、不能操之过急。于是，我经常利用班会对学生中出现的问题进行晓之以理、动之以情、导之以行的及时教育，给他们讲明道理及危害性，从而使学生做到自觉遵守纪律。虽然我们的希望是学生遵章守纪，刻苦学习。但是事实的表现确实不会跟我们的想法完全一致。总有那么些人会因为这样那样的事情打打擦边球。今天旷了一节课了，明天宿舍起争执了，后天又怎么怎么了。很是热闹。

## 二、细处关爱，亲近学生

## 三、具体要求，指导到位



心理学研究表明，学生对事物的认知是整体性的，能熟知轮廓，但不注重细节。

我认为，首先要做的就是以学生的视角观察事物，用学生能听懂的话和他们交流。其次，要注重细节教育，把该做的事指导到位，因为他们很想按照老师的要求去做，很想把事情做好。

#### 四、示范带头，直观引导

大教育家乌申斯基曾有过这样一段话：“教师个人的范例，对于学生的心灵是任何东西都不能代替的最有用的阳光。”新入学的学生对自己的班主任是一个怎样的老师，他们会留心观察班主任的每一个动作、每一个眼神、每一种表情，会细心倾听班主任的每一句话，他们对班主任有着一种特殊的信任和依赖情感。班主任的自身素质，道德修养，班主任的一言一行，一举一动，无形之中会成为全班几十个孩子的榜样。因此，在班级工作中我时刻注意自身形象，事事从我做起，以良好的形象率先垂范，潜移默化的影响着我的学生。凡要求学生做到的，教师首先自己做到，而且做得更好。

#### 五、抓住优点，激励成长

每个学生都有潜力，能否发挥他们的潜力关键就在于老师能否帮助他们树立起克服困难的信心和勇气。

“让孩子永远生活在希望之中”我相信它所起的巨大作用是不可抵挡的。

总之，新生班主任工作是一项很繁杂的工作，每个班主任都有过酸甜苦辣，特别是带刚入校新生的班主任，要带好一班孩子，教育好一班人，确实不容易。但中职校又是学生刚跨入校门，接受人生观世界观的起始阶段，因而，班主任的工作是十分重要而光荣的。我觉得只要自己充满爱心，关心和

爱护他们，并严格地要求和教育他们，爱中有严，严中有爱，爱严结合，细致入微，在这一个学期里，我通过以上几方面的努力，班级工作有了一定的起色，学生的整体素质在不断的提高。但在成绩的背后有更多的缺点和不足，所以下学期担子还很重，工作还将更复杂，因此，这就需要我不断的努力、刻苦，及时总结经验教训，多向老班主任请教，争取取得更加辉煌的成绩。

## 烹饪厨师工作总结报告 烹饪技术工作总结篇四

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

在管理方面：以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天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，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

在质量方面：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；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们

还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

在卫生方面：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和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把的利益让给顾客。

## **烹饪厨师工作总结报告 烹饪技术工作总结篇五**

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品。根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天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，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等。有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

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。我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足。我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

严格执行《食品安全法》，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和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。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。研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本。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，这样就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，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，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效。在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在xx年创造更好的经济效益和社会效益。

我相信，在各位领导和同仁的指导帮助下，我们的团队一

定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的xx□

## 烹饪厨师工作总结报告 烹饪技术工作总结篇六

1□xx年厨房人员调剂。一次是中关村子店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹办西二旗店，人员综合调剂以老带新，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具名流程，使本来筹备工作不齐全的全补上来，厨房获得了明显的改良。

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根基上流水最高达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利不停节制在76%~78%之间。

4、厨房今年应用一分钟定位法治理，对厨房冰箱和所有货物定位处置惩罚，万城店和马甸店在我的影响下取得了优越的后果。

5、顺义店新开业筹办交流和综合治理大培训。厨房积极介入并学习贯彻落实，分外是对厨房后勤难治理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好造诣，没有人不夸厨房的宿舍卫生清洁。

6、学习了各项流程学，通过厨房本身摸底考试三次，店里组织二次，团体一次，把理论酿成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒本来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，颠末厨房重点调剂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，维护和治理上消耗

不少，注解我们厨房还需加强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还必要总结学习。

3、在强化厨房的学习气氛方面做得不敷。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不敷完善。

1、通过学习再造、培训与治理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准进步执行力。

3、通过专业化培训与治理，对厨师技巧力量进行合理贮备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房情况、卫生、设备进行平安维护，同时对本钱及费用加以节制。

5、将每月与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管步队。

新的一年意味着新的动身点、新的机遇、新的挑战，我决心奋不顾身，尽力打开一个工作新场所场面。

## **烹饪厨师工作总结报告 烹饪技术工作总结篇七**

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体

健康。同时成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

总结这一年，在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。酒店将继续往开来，再接再厉，在集团的正确领导下，坚持发展战略，不断提高自我，努力完成集团各项工作任务，信心百倍的迎接新的挑战，实现新的目标，把晋韵楼酒店这一品牌做大、做强！相信没有最好，只有更好。