

厨师学徒岗位职责 厨师爱岗敬业演讲稿(大全8篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

厨师学徒岗位职责篇一

大家下午好！

非常感谢部门以及班组领导对我的信任，安排我参加这次酒店组织的《展现员工风采演讲比赛》，既是对我个人成长的关心和爱护，也是对我工作的一次监督和生活的展现，更是对潇湘华天酒店工作的高度重视和支持。我将利用本次演讲的契机，认真回顾检查自己履行职责的工作以及生活态度，诚恳听取上级领导的审议和批评，不断改进工作，更好地履行职责。

xx年8月23日那是一个难忘的日子这天在我脑海记忆中最为深刻。因为这天我背裹着希望来到了潇湘华天，我成为了这个温暖大家庭的一员，受到了领导和同事们热情欢迎和真诚宽待。此刻，我充满了骄傲和自豪。

我是餐饮部的一名员工，一名普通的厨师。我的工作岗位不是在火焰洪亮的炉灶，也不是在直接对客服服务的明档，是一名普通得不能在普通的配菜工，职业没有高低贵贱之分，岗位也同样如此，我保持了我良好的心态，以稳定我对待工作平稳的发挥，因为我充满自信，对自己，对生活，对将来，那是因为我的脑子里永远都有着一种坚定无比的信念。

在每个人的心灵深处都珍藏着一份信念鼓励你走向成功。因

为只有了信念，才能拔起擎天的巨木，才能升腾冷漠的生命，才能裸露许多灵魂，以及在长长的黑夜袭来时也有耐心期待天光。

我用我的信念不断在影响着周围的人群，让他们也能感染到这份担负着历史责任的荣耀（）。

亲爱的朋友啊，就算你留恋开放在水中娇艳的水仙花，也别忘记，在幽寂偏僻的山谷的角落里，野百合也有春天。

厨师，是一个庞大的集体，是一个有很强凝聚力的战斗队伍，象酒店任何部门任何班组一样，都是酒店这个大家庭中不可分割的一部分。就象孩子一样在酒店母亲的怀抱里哺育下不断成长，象兄弟姐妹一样和各个部门各班组共同进步。它充满了战斗力，也充满了激情和渴望。酒店开业前期的准备工作中，是他们的身影，来回在酒店的各个位置，布草，家电，设备以及摆设，都费劲力气让他们挥洒着汗珠，让他们无怨无悔的散发着男性的荷尔蒙，充斥在周围的空气当中。

开业前后，宋总厨召集各厨房厨师长和精干，一面是给厨师队伍组织专业培训，另一方面，不断对菜品进行研讨和出新。备货，备料大家有是干劲十足的，加班，加点那是司空见惯的。“勤奋敬业，业精技高，追求完美，严字当头，永争第一。”咱们的企业精神不断的激励着我们不断努力，不断做到精益求精，不断的做到更好…华天的菜品，历来为湖南的食客津津乐道，所谓品牌带动品质，品质推动品牌，口味带动口碑，口碑传播口味。菜品的出品质量得到领导和广大食客的认可，咱们对客服的礼节礼貌都是被一致认同和赞扬的，咱们业余生活自己编辑排版的宣传板报就是我们对待这份工作和职责热爱的另一种表现方式。我们有付出，我们有努力，我们有用心，所以我们有收获。如今潇湘华天的餐饮欣欣向荣的景象是咱们大家有目共睹的。

太阳总在有信念的地方升起，月亮也总在有信念的地方朦胧，

信念是永恒的微笑，使你的心灵永远充满激情，使你的双眼永远清澈明亮。厨师就像一颗星，没有太阳那样热烈，没有月亮那样温柔，没有朝霞那样眩目，没有白云那样高远，不同于明星那样耀眼，不同于教师那样让人尊敬，不会同于police那样让人崇敬和敬仰，也不会同于护士那样被人亲切的称为“天使”，但是，这样的人群就是这样的默默的，无私的，无怨无悔，与世无争，总是在一个不显眼的角落里，默默的奉献那份光和热。

人活着总要有追求，活得有价值有意义，价值何在？意义何在？生命是可贵的，可贵在使别人活得更美好；生命是有价值的，生命的价值在于对亲爱的祖国作贡献。而我们华天人，咱们潇湘人，就应该坚定不移的坚持自己的信念，完成自己的历史责任，共同建设好咱自己的家，让她更庞大。为此，我执着追求，追求信念希望能点燃心灵之火。生命的价值不在炫耀和享受，而在于精神上的充实和事业上的成功。没有战士谁也当不了将军；没有水平，谁也当不了船长；没有各岗各位的分工，就没有酒店的各个方面的欣欣向荣。我既然选择了厨师这条道路，就要坚定不移地走下去。为酒店餐饮繁荣昌盛奉献我微薄的力量。

为了坚持信念，实现理想，就须孜孜不倦的努力。厨师技术长流水，烹饪学识博大精深。因此，学习上要执着追求，上下求索。不断的学习其深刻地认识到自己的浅薄与无知，故而不断地自我鞭策，不断努力。这是我对自我成长的要求。

亲爱的员工兄弟姐妹们，还记得集训队时我们共同走过的时光吗？是那么的让人值得留恋和回忆；还记得那晚一次接着一次的紧急集合吗？是那么的让人觉得刻骨铭心；还记得实习时咱们共同学习一起努力的日子吗？是那么的让人感觉充实和难以忘怀；还记得开荒时我们一同流淌的汗水吗？是那么的让人汹涌澎湃，热情高涨；还记得开业时咱们跳跃的心情吗？是那么的兴奋激动和充满着激情``是缘分，是信念，是激情让我们同在一片天空，共同努力，学习，见证了自己和酒店的共

同成长。

路是人走出来的，不管是康庄大道，还是羊肠小道，如果没有经过坎坷曲折付出的辛勤劳动和汗水，没有坚强的意志，没有准备吃苦的精神是不会有有什么成就的。我相信，我自己胸膛的那团火焰定会熊熊燃烧。我会和所有厨师以及全体兄弟同仁一道，奉献我们全部的青春，智慧和力量，投入到华天，投入到潇湘，和她一起成长，一起强大，一起感受荣耀，一起见证辉煌！

厨师学徒岗位职责篇二

20xx年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

20xx年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

20xx年1月——20xx年任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满圆大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。

连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

厨房管理心德：

- 1、团结、友爱、理解、向前
- 2、工作认真+态度决定一切+敬业精神+思想说明一切
- 3、厨德+厨艺+厨绩+为人=成
- 4、菜留人+人留心+心留忆
- 5、厨部十不准；

- (1) 刀工不精、不准出品
- (2) 味道不正、不准出品
- (3) 温度不够，不准出品
- (4) 火候不到、不准出品
- (5) 菜肴不齐、不准出品
- (6) 菜肴不洁、不准出品
- (7) 份量不够、不准出品
- (8) 颜色不亮、不准出品
- (9) 装盘不美、不准出品
- (10) 器皿不整、不准出品

一：本人有较强厨房管理能力，能很好的控制好成本核算，对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解，我一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房，有经过严格培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

二：本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究

至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。

经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

三：我的目标：控制成本，提高毛利。采百家之长，做精美菜肴。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩！

谢谢大家！

厨师学徒岗位职责篇三

大家好！我叫宋xx来自友谊店。岗位是主管。我性格外向、随和，爱好广泛，善于与人沟通。从业十八年来，在阅历和经验增长的同时，也经历了无数的挫折，也曾经迷茫和彷徨，甚至想过放弃。是柳书合先生的引荐拨正了我的人生轨迹，让我成为光明渔港的一员。是光明渔港给了我激情与梦想，是贾总让我学到爱与感恩，学到了爱餐饮，就是爱上美，爱上与人为善。今天非常荣幸有这个竞聘机会，我想要竞选的岗位是厨师长。

“不想当军官的士兵不是好士兵”，不想当厨师长的厨师不是好厨师！在努力做好本职工作的同时，我不断学习，偶尔也做做厨师长的梦。从业18年，我目睹餐饮业的变化，从早

期的大鱼大肉，到先前的重色素，重口味，到如今的吃绿色，吃健康。再到当下流行的裸烹。我觉得中西结合，营养搭配，低油少盐，精、细、美、雅是未来的发展趋势。这所有的一切让我知道“与时俱进”的重要性，是企业和个人生存发展的必要条件。

假如我是厨师长，我会更加重视对员工的培训，首先是操作安全知识、应急救援知识的培训，因为“以人为本，安全为天”是一切工作的基础，有了安全就有了一切可能，其次是业务领域的新知识，新技术培训，我会利用工作业余时间利用网络学习餐饮最新资讯，然后与大家分享，让大家一起与时俱进。

假如我是厨师长，我会努力实现标准化管理，首先会征集员工对对现有管理制度的意见和建议然后进行修订，做到合理化，科学有效性，当然最最重要的是人性化，让我们的管理制度很“贴心”，让我们每个员工都愿意自觉遵守执行是我的目标。然后我会组织大家学习制度，做到公开、透明，执行过程中如果有问题，我会组织讨论、修订，奖罚分明，提高制度的执行力。

假如我是厨师长，那么请仍然把我当做你们的哥们，工作的问题，生活中的困难“有事儿您说话！”我相信，在贾总“与人为善”的精神指导下，在我的带动下，在大家的共同努力下，我们会亲如一家人，和谐相处，工作也快乐将是我们企业的特色之一。

假如我是厨师长，做好以上几点，打下坚实的安全、管理和人员基础之后，我会着重菜品质量管理和食品安全卫生工作。我严把质量关：对每道菜都制作投料标准及制作程序单，做到每道菜色、香、味稳定，对前厅来餐人员的意见进行质量回访，总结每日出品问题，并在每日例会中改进，鼓励员工开动脑筋，出新菜品，适当给予奖励，集合大家的智慧，让回头客可以经常尝到新口味。严把食品卫生安全关：掌控好

食品加工的各个环节，每个员工都划有自己的卫生区，按照规定将食品原料分类存放，厨房器具也存固定位置等等，防止顾客食物中毒，是我工作的重中之重。

假如我是厨师长，以上都将成为现实。

请大家支持我、帮助我，相信我，让我们共创我们企业美好的明天！

我的演讲完毕，谢谢大家！

厨师学徒岗位职责篇四

首先非常感谢各位领导、前辈、各位同行对我的厚爱，给我机会在这个隆重的大会上发言。

我们尊敬的孙秘书长让我在今天的大会上谈谈对一些烹饪大赛的感受、菜肴创新的心得以及对协会工作的期望，我感到无比的荣幸。能站在这里和各位优秀的同行们一起探讨烹饪、探讨菜肴是一件很快乐的事情。

1：构思要新颖：我们大赛的评委们都是一些见多识广的烹饪大师，他们见到的好作品太多太多了。人都存在潜意识，当你做的作品是评委先生以前见过的，理所当然的，他就会和以前的作品相比。以前的东西都是模糊的、朦胧的，模糊的、朦胧的东西对人们来说相对都是美好的、完美的。而你的作品却毫无掩饰的摆在评委们的面前，一些制作细节、漏洞、瑕疵等等都暴露出来。你拿现实的东西去和朦胧的东西相比，可想而知，你肯定得不了高分。所以我们必须做评委们没有见过的作品，就向很多电子产品一样，只要是新产品，不管好坏都可以卖个好价钱。只要你的作品评委们没有见过，相信多拿几分是肯定没问题的。

2：制作要精细：我每次参赛的作品，我师傅都会反复的和我

强调做工一定精细，我参加第五届全国烹饪大赛的一个作品，叫“麦香龙虾石耳盏”。就是用龙虾肉制成白色的虾线，围上黑色的石耳。去比赛前就请我师傅来看这道菜。师傅看了以后第一句话就是：不够精细，因为虾丝做的不够细、起孔，旁边围的石耳丝不怎么均匀，成品的虾盏也大了点，后来经过多次修改，增加模具的使用，调整虾盏尺寸，但所有的调整都是朝着一个方向：精细、精致。最后正是这个作品拿了高分，真是这个作品帮我得到了第五届全国烹饪大赛的金牌。

3：赛场要大胆、冷静：参加过比赛的同行们都知道，烹饪比赛有很多的规则，其中场外加工和进场验料尤为重要。正式的烹饪比赛都是90分钟制作两个作品。其实90分钟做一道好的作品时间都不够。那怎么办呢？这时就需要合理的运用规则，很多的原料都可以写到场外加工里面去，包括一些不大合理的原料，我们应如何的打一些擦边球，把他变成合理的、可以场外加工的原料等等。当然这些所谓的变成的合理的原料在进场时，应适当的注意隐蔽。再者，冷静是比赛必不可少的要素。很多的参赛者应该都有同感，在家里实验的作品基本上都比在赛场上的作品好，这主要是紧张造成的。赛场里只要一紧张，很多的麻烦事情都会出来，什么东西忘记放哪里了，摆东西的时候手抖啊！特别是看见别人的作品进度比你快的时候，紧张的程度会更加厉害。我通过一些比赛也找到一些减压的办法，当你在拼摆作品手抖动时，做几个拉背的动作，深呼吸几次。忘记原料放哪里的时候立即停下手头的东西，千万不要边做事边想，这时看看房顶啊！窗外啊！会很有用的。再者，别管他人作品进度，只管做自己的事情。碰到赛场监理的时候要多说老师好！有事情要多举手、多说报告，要让监理感觉到你很谦虚、很有礼貌，因为每个赛场监理手里有着10到15分的表现分，你必须要通过你的谦虚、礼貌、从容的表现把监理手里的分全部抢走。

4：出品应有视觉冲击力：我们在这里强调的视觉冲击力并不是画蛇添足，也不是哗众取宠。而是要在菜肴纯朴、自然的风格下抓住欣赏者的眼球，力求让欣赏者观后不忘或难忘！

就向我们**市xx年烹饪技术大赛上一道作品，叫“五彩金福卷”。这道菜品的制作工艺和技术难度都不是太高，但他的装盘和成品造型非常的成功，他是将炸好的卷从斜面切开，用三支卷背靠背的站在盛器的中央。这样充分的展示了卷内的色彩，站在盘中的卷增加了菜肴的立体感!理所当然，这个成功的作品拿了很高的分数。当然，大赛还有很多的需要注意的东西，想出好成绩也并非我的这几点可以了，扎实的基本功更是不可或缺的。

做厨师的天职就是将菜做好，菜做好生意才能做好。做为一个厨师，拿不到奖的厨师不一定不是好厨师，但菜肴做不好、生意做不好的厨师肯定是个不合格的厨师。随着餐饮市场的发展，消费者对新产品的要求越来越高。菜肴创新是我们每一个烹饪工作者必须面对的问题。涉古可出新/推陈可出新/博采可出新/独创可出新/，原料、调料、刀工、盛器、盘饰处处可悟新、环环可出新。总之，用心则出新不难。

我们的名厨专业委员会自成立以来，为**市的餐饮业和厨师们做了大量的卓有成效的工作，对我们**市乃至**省烹饪界的发展起到了积极的推动作用。作为一名厨师，我希望协会能在今后为厨师朋友们多举办一些专业知识培训，联系一些对外菜系的交流，组织团队外出考察学习等活动。

最后，我要感谢我的恩师先生对我孜孜不倦的教诲。感谢省烹协马秘书长、市烹协孙秘书长长久以来对我的关怀和关爱!

厨师学徒岗位职责篇五

你们好!

我叫xxx,来自xxx[]现在在厨房。在这个平台我学了很多。学的很好的就是坚持。这次又是展现自我，也付出了，我现在级别是资深a级，资深主要协助厨师完成领班传达下来的日常工作卫生出餐五常以及安全其他的工作。

今天要我竞聘的是厨师，作为一名厨师基本就是厨房的岗位要通岗，这些我基本符合，还有不足的接下来会更进。

一认真执行公司有关规章制度。

二协助领班完成日常工作任务。

三每日负责完成卫生工作及监督所对应的厨工卫生工作。

四熟悉厨房运作，保证食物使用，用水，用电，用油，用气安全。

五开源节流，减少损耗。

六与同事部门之间关系良好，发现问题立即汇报上级。

七不断巩固和提高自身业务和技术水平，正确指导下属业务知识。

八完成上级交办的其它工作。

作为厨师首先主要语言交流技术水平个人素质都要不断提高，才能把整个团队带动。对新来的同事做个学习的榜样。

如果竞聘没成功，那这说明我有不足的，像有些错误偶尔会犯，不过人不犯错误就不可爱了，我说了是因为有自知之明。在工作中每次换岗位刚，开始第一二天都是很乱没头绪，可能是因为没熟悉不懂。只是缺陷没有人能完美，从没放弃前进，我经得起这些磨砺，所以每一天我都是精彩的，才能一天比一天好。

如果竞聘成功我会再接再厉，迎接下个竞聘。同时我把最真实的一面展现在这个平台。希望领导已更深的教导，严格的管理，其次同仁的指导，我会做的更好。

我的演讲完毕

谢谢

厨师学徒岗位职责篇六

20xx年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

20xx年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

20xx年1月——20xx年任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满圆大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。

连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

厨房管理心德：

1、团结、友爱、理解、向前

2、工作认真+态度决定一切+敬业精神+思想说明一切

3、厨德+厨艺+厨绩+为人=成

4、菜留人+人留心+心留忆

5、厨部十不准；

(1)刀工不精、不准出品

(2)味道不正、不准出品

(3)温度不够，不准出品

(4) 火候不到、不准出品

(5) 菜肴不齐、不准出品

(6) 菜肴不洁、不准出品

(7) 份量不够、不准出品

(8) 颜色不亮、不准出品

(9) 装盘不美、不准出品

(10) 器皿不整、不准出品

一：本人有较强厨房管理能力，能很好的控制好成本核算，对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解，我一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房，有经过严格培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

二：本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。

经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

三：我的目标：控制成本，提高毛利。采百家之长，做精美菜肴。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩！

谢谢大家！

厨师学徒岗位职责篇七

大家好！

今天由我这个刚到炊事班的小徒弟来给大家讲讲各位师傅对工作的热爱。

先夸夸咱们的葛师傅——葛桂兰——葛班长。身为班长，积极完成领导交给的任务，认真做好出入库工作。严格按照食谱，合理安排好孩子们的一日三餐，葛师傅苦心钻研业务，人不但长得漂亮，而且，妙手生花，揪出来的剂子又大又圆，捏出来的小动物活灵活现。看那白白胖胖惹人喜爱的小青蛙，娃娃鱼，真想一口把它们吃下去。葛师傅真不愧是炊事班的：大师。

再夸夸我们的樊改联——樊师傅。每当闻到烤箱里散发出那诱人的味道时，我就知道樊师傅又再做蛋糕了。那金灿灿咧开小嘴的蛋糕，仿佛是要你来亲亲它。我。就忍不住尝了一小块，那浓浓的奶香，鸡蛋香在舌尖回荡，樊师傅利用自己的业余时间刻苦学习制作蛋糕的。每次打奶油都是慢慢弯下

那受病痛折磨的老腰。美味是用心灵创造的。俗话说：“人美蛋糕美，人甜蛋糕甜。人香蛋糕更香”。

三夸我们的陈雪娥——陈师傅。菜切得细，馅调的香。干起活来“嘿哈，嘿哈”，切起菜来“当当。当当”，为了调好馅，一遍又一遍把馅打得啪啪响。为了给小班切好菜，锋利的刀刃划破手指，鲜血顺着指缝“滴嗒滴嗒”往下淌。葛师傅说“阿陈，你歇着吧”。只听陈师傅高喊一声“没关系，我能行”。看那被炉火映红地脸庞，不由得赞叹一声：真不愧是炊事班的花木兰，女金刚。

四夸我们的梅艳荣，梅师傅。经验丰富，慈眉善目，有求必应，有问必答。你知不知道，炒叶菜为什么要放糖吗？你知不知道，包子怎样捏出十八个折吗？你知不知道，四喜丸子为什么要放鸡蛋吗？你知不知道，怎样和好烙饼面吗？我们的梅师傅和的是盆光滑，面光滑，手光滑。这些诀窍就是不告诉你。师傅都告诉我这个小徒弟啦。这就是我们品貌俱佳的梅师傅。不愧是我们炊事班的德艺双星。

豆包、糖包、果酱包包罗万向；

桃酥、核桃酥、梅花酥酥香软脆；

肉饼、馅儿饼、葱油饼秉力和作；

猫儿朵、炸酱面、鸡丝菠菜柳叶面、西红柿打卤面面俱到；

紫米糕、小米糕、千层糕、双色糕、玉米面糕、果仁蛋糕、师傅的手艺真是高！

经过营养专家和家长的评选，师傅们获得最佳美味、最佳营养、最佳创意、最佳工艺、最佳童趣奖！园长们满意了！师傅们更满意了！成功的喜悦和骄傲化作泪水在脸上尽情流淌。师傅们，你们辛苦了！正是他们的辛勤付出才使我园儿童的

身高、体重、增长合格绿达百分之九十以上，血色素、微量元素全部达标。正是他们对工作的热爱温暖了每一颗童心！

谢谢大家！

厨师学徒岗位职责篇八

大家好！我叫宋xx来自友谊店。岗位是主管。我性格外向、随和，爱好广泛，善于与人沟通。从业十八年来，在阅历和经验增长的同时，也经历了无数的挫折，也曾经迷茫和彷徨，甚至想过放弃。是柳书合先生的引荐拨正了我的人生轨迹，让我成为光明渔港的一员。是光明渔港给了我激情与梦想，是贾总让我学到爱与感恩，学到了爱餐饮，就是爱上美，爱上与人为善。今天非常荣幸有这个竞聘机会，我想要竞选的岗位是厨师长。

“不想当军官的士兵不是好士兵”，不想当厨师长的厨师不是好厨师！在努力做好本职工作的同时，我不断学习，偶尔也做做厨师长的梦。从业18年，我目睹餐饮业的变化，从早期的大鱼大肉，到先前的重色素，重口味，到如今的吃绿色，吃健康。再到当下流行的裸烹。我觉得中西结合，营养搭配，低油少盐，精、细、美、雅是未来的发展趋势。这所有的一切让我知道“与时俱进”的重要性，是企业和个人生存发展的必要条件。

假如我是厨师长，我会更加重视对员工的培训，首先是操作安全知识、应急救援知识的培训，因为“以人为本，安全为天”是一切工作的基础，有了安全就有了一切可能，其次是业务领域的新知识，新技术培训，我会利用工作业余时间利用网络学习餐饮最新资讯，然后与大家分享，让大家一起与时俱进。

假如我是厨师长，我会努力实现标准化管理，首先会征集员工对对现有管理制度的意见和建议然后进行修订，做到合理

化，科学有效性，当然最最重要的是人性化，让我们的管理制度很“贴心”，让我们每个员工都愿意自觉遵守执行是我的目标。然后我会组织大家学习制度，做到公开、透明，执行过程中如果有问题，我会组织讨论、修订，奖罚分明，提高制度的执行力。

假如我是厨师长，那么请仍然把我当做你们的哥们，工作的问题，生活中的困难“有事儿您说话！”我相信，在贾总“与人为善”的精神指导下，在我的带动下，在大家的共同努力下，我们会亲如一家人，和谐相处，工作也快乐将是我们企业的特色之一。

假如我是厨师长，做好以上几点，打下坚实的安全、管理和人员基础之后，我会着重菜品质量管理和食品安全卫生工作。我严把质量关：对每道菜都制作投料标准及制作程序单，做到每道菜色、香、味稳定，对前厅来餐人员的意见进行质量回访，总结每日出品问题，并在每日例会中改进，鼓励员工开动脑筋，出新菜品，适当给予奖励，集合大家的智慧，让回头客可以经常尝到新口味。严把食品卫生安全关：掌控好食品加工的各个环节，每个员工都划有自己的卫生区，按照规定将食品原料分类存放，厨房器具也存固定位置等等，防止顾客食物中毒，是我工作的重中之重。

假如我是厨师长，以上都将成为现实。

请大家支持我、帮助我，相信我，让我们共创我们企业美好的明天！

我的演讲完毕，谢谢大家！