

食堂厨师长工作计划(模板5篇)

制定计划前，要分析研究工作现状，充分了解下一步工作是在什么基础上进行的，是依据什么来制定这个计划的。计划书有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇计划呢？以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

食堂厨师长工作计划篇一

一、抓好宣传教育引导，让节约意识入脑入心。

1. 在机关食堂张贴“厉行节约、反对浪费”等宣传标语、海报，设置告示牌，在餐桌上摆放“节约用餐”提示牌，营造浪费可耻、节约为荣的用餐氛围。

2. 通过餐厅led屏幕餐厅滚动播放坚决制止餐饮浪费行为、切实培养节约习惯的宣传片及公益广告，加强爱粮节粮宣传教育，引导干部职工自觉抵制餐饮浪费行为。

3. 在厨房操作间适当位置张贴宣传画、摆放提示牌，提醒食堂操作人员自觉将厉行节约纳入餐饮生产、加工、服务的全过程，积极打造节约型餐饮。

二、严格采购制作管理，杜绝源头浪费。

4. 建立食堂用餐人员登记制度，通过“智慧用餐”app动态监测每日用餐人数、食材用量及余量台账，按用餐人数采购、加工、配餐，确保食材准备环节可预见、可控制。

5. 严控食材安全和品质，每天由验收人员对供货商供应的食材认真检查，不达标、不合格及时退换，在验收环节不浪费任何可用食品原材料。

6. 规范菜品制作环节，严格洗捡、存储、剩菜处理操作规程，

最大限度利用食材，做到“节约到后厨、节约到食材”，在保证食品安全的基础上，减少后厨浪费。

三、改进机关食堂供餐方式7. 机关食堂基本大伙菜全部实行“选餐制”供餐。

有条件的食堂尽可能采取“选餐制”供餐，减少“套餐制”供餐。

要求适量选餐，节俭节约，抵制浪费。

8. 优化食堂基本大伙(大众主副食)、风味伙食和经营性伙食供应结构，对选取较多的菜品要加大供应，对选取较少的菜品要及时更换，积极引入更多适合口味的菜品。

9. 对食堂开办方计划不周、措施不力，造成食物严重浪费的，发现一起，查处一起，在全系统通报曝光。

三、推行机关食堂精细化管理10. 开展机关食堂从业人员精细化加工专项培训，配菜过程中要称料下锅、合理配比，荤料和素料集中加工，最大限度提高成品率。在保证膳食营养前提下，推广一料多菜、一菜多味，对边角余料进行二次精加工，确保物尽其用，避免原材料浪费。

11. 推广应用食堂电子库管系统，实行精细化存储。有条件的要建设食材冷藏库，防止食材腐烂变质，降低库存损耗。

四、建立健全长效机制12. 书记是学校制止餐饮浪费的第一责任人，要建立健全节俭节约教育的规章制度，责任明确到人，落实到教育教学和日常管理各环节。

13. 将节俭节约作为综合测评的重要指标，作为评奖评优的重要参考。对严重浪费食物且屡教不改的人员，依据党规取消其当年评优评奖资格。

14. 各机关要对人员进行节俭节约专题培训，要求在日常生活中必须以身作则、率先垂范。对存在严重浪费行为且造成不良影响的教师，记入其档案，依法依规取消其当年评优评奖资格。

15. 坚持督查与自查相结合，对各级开展节约教育情况和食堂管理工作进行全面检查，对工作突出的予以表彰，对工作不力的通报批评并限期整改，对浪费现象严重的要予以曝光并严肃处理。

一是合理规划食材采购数量，严格食材选购程序，安全食材存放管理，避免多买多采，有效减少食材损坏浪费。

二是及时收集、掌握各部门用餐人员数据，力求根据用餐人数做到按口计粮。晚餐执行提前刷卡预订的方式，以健康、节俭为原则，适当适量合理备餐，有效防止食物浪费。

三是提倡文明用餐行为，每天安排专人负责机关食堂巡察检查，对浪费行为给予批评指正，避免浪费行为，杜绝餐饮浪费。

四是弘扬节俭美德，倡导文明风尚。在机关食堂、通道、楼梯等处已张贴宣传标语、宣传画、“光盘行动”提示牌约50余幅，大力弘扬中华民族勤俭节约的优秀传统，大力宣传浪费可耻、节约为荣的思想观念，营造了杜绝餐饮浪费的良好宣传氛围，让厉行节约、反对浪费成为干部职工的共识和行动。

食堂厨师长工作计划篇二

今年是我园开展创卫工作第三年了，根据县爱卫办的部署和县教育局要求以及幼儿园的实际工作情况，特制定如下计划，幼儿园创卫工作计划。

一、 指导思想

幼儿园的创卫工作要以三个代表的重要思想和党的^v^精神为指导，认真贯彻《吉安县创建卫生城市实施方案》，结合幼儿园的实际，改善育人环境为手段，以强化全体师生卫生意识为工作重点。全面提高幼儿园的教育教学质量和师生的健康水平。做到科学管理、全员参与，努力完成我园各项卫生工作的目标和任务。

二、 组织保障方面

1、加强领导。坚持园长领导下的各部门工作负责制，将工作任务分解到班级并明确责任人，健全组织机构，一级抓一级，层层抓落实。

2、加强学习。认真组织全园教职工学习卫生健康教育的法律法规和科学知识，统一思想，提高认识，增强做好卫生健康工作的自觉性，工作计划《幼儿园创卫工作计划》。

3、加强宣传。利用多种途径，宣传健康、文明的生活方式，宣传卫生健康的基本知识，形成良好的舆论氛围，促进良好文明习惯的养成。

4、保障经费。确保一定的经费作为后盾，提供经费、器材、工具等保障。

三、 环境卫生保洁方面

1、坚持班级卫生包干区每日清扫制度。

2、每周组织一次全园大扫除，并进行联合检查，及时公布评比结果。

3、开展^v^文明班级^v^流动红旗竞赛活动，倡导校园文明

行为，引导幼儿养成健康、文明、向上的生活方式。

4、建立文明卫生监督岗及时发现纠正幼儿中的不文明行为，提高幼儿自我保护、管理的能力。

5、加强幼儿园用工管理，做好非班级保洁区公共卫生的维护工作，清除校园卫生死角。

四、健康教育方面

1、定期出好黑板报、布置宣传窗，宣传卫生保健知识，培养幼儿良好的卫生习惯。

食堂厨师长工作计划篇三

作为餐饮店的员工让我在工作中牢记自身的职责，在过去的一年里能够遵从领导的知识从而做好自身的工作，在这一年里除了完成自身的各项工作以外还从中积累了不少经验，对我来说能够在工作中有着这样的表现无疑是令人感到满意的，但我也要对餐饮工作中存在的不足进行反思并争取有着更好的表现，现对一年来履行的餐饮员工职责进行以下工作总结。

首先我能够明白餐饮行业竞争压力大的问题并在工作中严格要求自己，通过领导的指示让我明白尽快建立属于我们餐饮店的优势是十分重要的，毕竟对于餐饮店的发展来说能力平庸是难以生存下去的，但若是有着独到的优势则能够为餐饮店的发展创造不错的效益，所以我能够严格履行好作为餐饮人员的职责并为了餐饮店的经营而不断努力着，再加上其他同事也能够在工作中严格要求自己从而促进了整体的发展，至少在这一年即将结束的时候餐饮店已经建立了良好的口碑。

其次做好自己的本职工作才能够在职场道路中做到问心无愧，无论是接待顾客还是打扫餐厅的各个区域都是我的职责所在，所以我能够认真清理餐桌上的食物残渣以及油污，而且对于

地板的清理以及窗户的擦拭也能够认真做好，有时我还会负责碗筷的清洗以及厨房的打扫工作，虽然在顾客数量比较多的时候会感到很忙碌却也对此感到很充实。接待顾客的过程中能够体现出作为餐饮员工的良好素质，而且当客户点餐的时候也能够做好相应的记录并及时为对方上菜，当客户结束用餐的时候也会附上亲切的问候并欢迎对方下次再来餐饮店进行消费。

最后时刻反思自身在餐饮工作中存在的不足并加以改进，对于自身的发展而言应该懂得反思自身在工作中存在着哪些不足，若总是在工作中安于现状则很难在能力方面得到突破，再加上餐饮行业向来存在着竞争压力大的问题从而需要加强反思，反思餐饮店的经营状况为何不好并做出相应的整改，反思自身能力为何得不到提升并尽快进行改善，对我来说一切的反思都是为了让自己在今后的餐饮工作中有着更好的表现。

在新的一年里即将到来之前应该要做好详细的规划，毕竟工作中的努力也是为了改善餐饮店的经营状况，所以我得在做好以往工作的基础上再接再厉才行，因此我会秉承对餐饮工作认真负责的态度并争取在今后做得更好。

餐厅月工作总结2

转眼间入职__公司工作已半年了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将2019上半年工作情况作总结汇报，并就2019年的工作打算作简要概述。

一、厅面现场管理

- 1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，

共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员用餐高峰期时进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅新开项目，为了进一步的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服

务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进,每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

餐厅月工作总结3

今年酒店客房最重要的工作是前装修工作，自接到通知上班后，为了使新客房早一天投入使用，我和大家克服了重重困难，发扬不怕苦、不怕累的精神，每天在完成自己本职工作的基础上，加班加点、连续作战，利用了很短的时间就完成了房间新旧家具清理、摆放和装修前期，中期和后期的室内外卫生清洁工作，确保了客房的装修和及时出租，为酒店增加收入做出了我们的贡献。以下是我的个人工作总结。

一、努力提高对客服务质量

为了体现从事客房人员的专业素养，针对我本人对各岗位服务用语存在不熟悉、不规范、现象，我在同事中、在负责本酒店客房的主管经理的培训中学习岗位的服务用语，进行留精去粗，而后吸收为已用，做为我对客人交流的语言指南。自本人规范服务用语执行以来，我在对客交流上有了显著提高。以致在工作的任何时期，好东西贵在坚持，贵在温故而知新，我将对此加学习，应用的力度。

二、努力做好前台接待

前台工作要求掌握的信息量大，虽然在前台工作的不长时间，但是我本人做了本部的调查和广泛搜集资料，力争扩大自己的知识面，以便更好的为客人提供服务。前台工作尽管时间不长，也努力不少，学到很多在平时客房服务中同样能用的知识，可谓受益非浅。为了切实提高客房质量合格率，即搞完卫生本人自查、要求领班复查，力争将疏漏降到最低，并且还增加了床铺被子有角度，家具擦示有亮度，工作过程有速度的^v三度^v要求。使客房工作有秩序、有速度，保质量的完成。

三、切实提高本人实操水平

为了做好客房的卫生和服务工作，我跟着楼层员工进行了学习楼层服务工作，对打扫房间技能和查房技巧进行学习和实

践。通过学习，我学会了房间卫生清理程序两部分四个程序，如果程序颠倒就会导致工作重复，从而延误时间。从中发现我本人的操作非常不规范、不科学，针对存在的问题，我跟向领班和其他工作人员问技巧，问方法和所要求达到的效果，对存在的问题加以分析，对我的操作成果加以比较，纠正我的不良操作习惯。取得了一定的成效，房间卫生质量提高了，查房超时现象少了，查房出现的错误也没有了。

餐厅月工作总结4

尊敬的酒店领导，您好！

我是大厅领班赵xx，转眼间入职百亨商务酒店工作已一年多了，七月份根据酒店领导的工作安排，任职大厅领班，主要负责餐厅大厅的日常工作和管理，辞旧迎新，回顾20xx年度工作情况作总结汇报，并就20xx年的工作展望作简要概述。

一、在服务方面：

- 1、礼节礼貌培训，要求职工见到客人要礼貌用语，有问好声，把礼节礼貌应用到工作之中，职工之间相互监督，共同进步。
- 2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上班，上班期间发现仪容仪表问题立即指正，检查对客礼仪礼貌的运用，让职工养成一种良好的习惯。
- 3、严抓站姿站位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，机动人员随时支援较忙的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。
- 4、提倡效率服务，要求职工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、在服务质量方面加大了管理力度，要求服务人员每餐勤更换骨碟，多添茶添水，本人也严格要求自己在完成工作安排的同时查看服务员的服务情况，增加巡台的次数，及时补台，遇到比较重要的客人，我也会协助服务员做好餐中的服务工作，交待好重要事项，及时的送果盘。

6、我认为领班的工作是每天都应该与职工生活在一起，多沟通交流，不管在上班还是下班都要起到带头作用，学会观察职工的精神面貌、心理动态、及时的关心职工。对犯错误的职工根据酒店制度做出相应的处罚，并对其做心理疏导工作。对于表现优秀的职工，给予精神和物质的表扬，让其不断进步。想办法让大家的工作热情都高涨起来。在做管理员期间，我学会了很多东西，懂得了承担责任，独立思考问题，掌握了正确的处理客诉的方协，学会协调和安排职工的工作，在带领职工进步的同时，自身也得到了极大的锻炼。

二、在卫生方面：

1、在酒店的卫生大检查中，我们大厅出现了很多问题，我也深刻的认识到了管理上的漏洞，首先是我对职工的卫生要求不高，检查力度不够，其次是带头引导不够，我重新对以前的卫生标准进行了学习，制定了详细的周计划卫生跟月计划卫生，各卫生区域责任人明确到位，对不合格的及时进行整改，保证酒店的复查合格，把严格的卫生标准贯彻到日常工作中。我们会定期进行彻底的清理，保持一个良好的卫生状况，给客人一个舒适的用餐环境。

2、节能减耗方面，我们一直强调低值易耗品的回收，并跟踪落实。客到开空调，客走第一时间关灯、关空调。

三、我工作中存在一些问题：

1、容易将个人情绪带到工作中，高兴时热情周到，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这种情况，在思想中真

正树起：顾客就是上帝的意识。

- 2、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。
- 3、各区域之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。
- 4、班前例会互动环节不多，减少了生气和活力
- 5、大厅公共区域的清洁卫生有待进一步的提高。
- 6、大厅职工的服务规范及技巧需要进一步加强。
- 7、交接班时由于考虑不周，认为小问题不须特意交接清楚，致使这样那样的问题发生，小事易造成大错，今后一定严加防范，以免出错。

四、20xx年的展望，我的计划是：

- 1、认真做好每一天的每一项工作。
- 2、细化服务措施，提高客人的满意度。
- 3、加强教育培训，强化职工的素质。
- 4、提高服务效率，做好日常卫生。
- 5、将酒店发生的案例整理好，仔细总结分析，然后跟职工一起学习，分享服务经验，激发思想，减少客人投诉的几率。
- 6、听从主管、经理的工作安排，并认真做好各项工作，及时汇报。

食堂厨师长工作计划篇四

- 1、灵活掌握市场动态，精打细算，厉行节约，采购米、面、油、肉调味品等必须确保质量并及时入库登记。
- 2、每日应按炊事员所列菜谱进行采购，不得盲目采购，更不能采购过期腐烂变质食品。
- 3、加强成本核算，要做到日清月结，每月3日前公布上月帐务，接受干部职工监督。
- 4、定期征求就餐人员对食堂管理的合理化建议和意见，强化整改提高。
- 6、做好储藏室物品管理。随时查看，及时增减，并对入库、出库及库存物品做好登记。
- 7、米面油或其他大宗物品等经主管领导批准同意后进行采购。
- 8、注意安全，提高防火、防盗意识。每次下班前例行检查水、电开关，阀门是否关好，门窗是否关、锁好，发现问题及时处理。

食堂厨师长工作计划篇五

近日对制止餐饮浪费行为作出重要指示，强调要加强立法，强化监管，采取有效措施，建立长效机制，坚决制止餐饮浪费行为。

单位食堂是群体性餐饮的主要场所。目前各地企事业单位、高校等坚决贯彻落实重要指示精神，纷纷启动食堂改革，探索通过经济手段、管理手段引导职工杜绝“舌尖上的浪费”，营造浪费可耻、节约光荣的氛围。

固定分量、福利制度等导致一些单位食堂浪费严重

建立食堂，本意是方便员工、学生等群体用餐，但采访中这些就餐者的话语却暴露出一些单位食堂存在的问题。

福利餐费制度削弱节约意识。一些单位通过补贴单位食堂来降低员工用餐成本，导致一些员工觉得食物“弃之不可惜”。“这种福利补贴制度导致经济手段失灵，价格调节作用不明显。”中央党校（国家行政学院）经济学部副教授邹一南分析。

管理体制滞后难以满足用餐需求。由于有单位补贴和缺乏同业竞争，一些食堂饭菜质量较差，难以满足员工口味、食量等多元化、个性化需求，造成浪费。

订餐模式简单化造成浪费现象。在传统订餐模式下，食堂管理部门长期按照每日就餐人数的上限备餐，就餐人数不达上限就会导致饭菜浪费。

邹一南介绍：一些单位食堂的统计数据显示，其日均菜品浪费量甚至高达备餐量的1/3。“餐饮浪费这种不良风气有违崇尚节俭的传统美德，更严重的是影响国家粮食安全。”邹一南认为，虽然我国粮食生产连年丰收，但长期态势仍是“紧平衡”，而且受疫情影响，全球粮食市场不确定性增加，必须厉行节约。

“餐饮浪费产生大量厨余垃圾，给后端垃圾处理带来很大的压力，威胁生态环境安全。”北京公众环境研究中心主任马军说。

整治遏制餐饮浪费行为，不少单位食堂已在行动

按需供应，从源头开始“斤斤计较”。

“如果会议活动不提前向我们报备，参会人员就要饿肚子了。”万科集团总部食堂负责人肖磊介绍：为了让食材准备环节可预见、可控制，食堂每日都会记录用餐人数、食材用量及余量台账，作为采购依据。源头精细化管理让备餐数量更加精准；如果有额外用餐需求必须提前申请。

“通过手机软件实时了解职工外出、加班等情况，调整餐量，精准供应。”浙江省宁波市宁海县桥头胡街道机关食堂负责人介绍：利用数字化管理，菜品采购超量的问题解决了，剩饭剩菜现象少了很多。

个性化供应，种类选择多多益善。

同样菜品推出多种菜式，分量有半份菜、小份菜、双人餐多档选择，根据学生口味定期改进菜单……太原理工大学食堂通过更加细分菜品、菜量适应学生多样化需求来减少浪费。“以前每人平均浪费餐食约80克，现在仅15克左右。”学校后勤保障处负责人张富强介绍。

加大宣传教育，激励和监督齐头并进。

8月13日，万科食堂“光盘稽核处”前排起了长长的队伍。这些都是参加“光盘有奖行动”的员工，通过考核就能领取饭盒、水杯等小奖品。有了激励制度，每日约70%的万科员工都能做到“光盘”。

“只要‘光盘’，就能奖励一个水果。”8月14日中午，江西理工大学学生刘富强从食堂阿姨手上接过一个苹果。这一举措让学校食堂餐饮浪费减少了2/3。

一些地方还将厉行节约纳入考核制度。在湖南浏阳市，一些机关的纪委出台了浪费粮食提醒通报制度，如果同一人浪费食物超过3次，通报批评后将结果纳入干部职工考核。

建立智慧化制度化法治化长效机制

专家认为，常态化遏制单位食堂餐饮浪费，就要综合运用法律、行政、经济、宣传教育等手段，并固定为长效机制。

智慧化管理是趋势。在中国人民大学北区食堂一层智慧餐厅备餐间有一台显示器，可实时显示菜品销售情况，食堂将“末位淘汰”不受欢迎的菜品。“由于用餐人群相对固定，单位食堂更容易打造智慧餐饮，通过数字技术优化采购、库存、备餐、服务等各个环节，从而杜绝餐饮浪费。”中国人民大学公共管理学院副教授唐杰说。

制度化改革要突破。比如，要推进福利餐费制度改革。邹一南建议将对食堂的补贴转为针对就餐者，这样一方面减少了一些单位后勤部门寻租腐败的空间；另一方面也强化了就餐者厉行节约的内在动力，同时还可引入市场化的竞争机制，推动食堂提升餐饮质量。

法治化监督要跟上。现阶段，我国现行法律中有各种制止浪费行为的规定。比如，宪法明确规定，国家厉行节约，反对浪费；农业法、国家安全法、食品安全法、民法典等也都有相关规定。“除了原则规定之外，还要建立起易于操作的事前防范、事中监督、事后惩罚的规范，并建立举报机制，曝光浪费现象。”马军建议。