

最新面点工作总结一个月(优质10篇)

总结是对前段社会实践活动进行全面回顾、检查的文种，这决定了总结有很强的客观性特征。什么样的总结才是有效的呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

面点工作总结一个月篇一

我是1997年进入中式面点行业工作的，从最初两年的学习期的工作和学习，到如今成为一名中级中式面点师，其中有太多的苦和乐，有我多年的追求，有失败后的思考，有成功后的喜悦。

回顾从事面点师工作的经历，总结技艺和操作经验 对我以后的工作肯定会起到更好的促进作用。

回想我刚介入中式面点工作时，认为中国人日常天天接触面食，这个工作是再简单不过的工作了。通过一段时间的学习，我改变了我原先的想法，原来中式面点很简单，她是一种文化，其中有太多的文明传承，有继承、有发展、也有中西结合洋为中用。

仿膳豌豆黄：碗豆经磨碎、煮烂、糖炒、凝结、切块而成。色泽橙黄，细腻甜润，清凉适口。原为清宫膳房制作。

艾窝窝：糯米经泡透、蒸熟、捣烂、晾凉、分剂、包芝麻仁、核桃仁、瓜子仁、青梅、金糕、白糖等馅料。粘软柔韧，酥松甜香，清凉适口。元代已有制作。

芸豆卷：芸豆经磨碎、煮烂、抹压、卷馅、切段等5道工序制成。馅心有芝麻糖馅、豆沙馅或配金糕成鸳鸯馅。入口即化。清代前期已出现于民间，清末成为御膳。

豆汁：绿豆经筛选、淘洗、浸泡、磨糊、点浆、发酵、滤粉、沉淀、煮沸等9道工序加工制成。色灰绿，汁浓醇，味酸且微甜。热食佐京产辣咸菜丝配芝麻烧饼和焦圈。已有千余年制作历史。

一些常见的民间食品在制作上也是精工细作，用料讲究。如：
小窝头：玉米面、黄豆面加白糖、糖桂花蒸制而成。色泽金黄，形似宝塔，小巧玲珑，甜香细腻，500克面可制出小窝头100多个。驴打滚（即豆面糕，因过去售时，随切随将炒熟的干黄豆面撒于糕上，犹如毛驴就地打滚时扬起的阵阵黄土，故名）分为两种，一种为将蒸熟的江米面团沾上炒熟的黄豆粉擀成片，卷入豆馅，切成小块，撒白糖食用；另一种为将红糖和熟黄豆面拌匀，卷在蒸熟的黄米面团里，切块后浇红糖水食用。

烧麦：北京的烧麦皮薄如纸，四周有折皱的花边皮，包馅收紧口，花边聚在一起，象一朵花。馅心除猪肉、海参、虾仁外，随季节变化制作蟹肉烧麦、翡翠烧麦，一般以猪肉为主，配白菜、青韭、茴香、南瓜、大葱、西葫芦制成。

光是中式面点小吃就使我应接不暇，激起我极大的兴趣和学习热情。经过几年的学习，我掌握了上百种中式面点的制作。有北京的焦圈、蜜麻花，豌豆黄、艾窝窝；上海的蟹壳黄、南翔小笼馒头；天津的狗不理包子、耳朵眼炸糕、桂发祥大麻花；山东的煎饼；江苏的葱油火烧、汤包、三丁包子、蟹黄烧麦；浙江的酥油饼、重阳栗糕、鲜肉粽子；河南的枣锅盔、白糖焦饼、鸡蛋布袋、鸡丝卷；广东的鸡仔饼、皮蛋酥、冰肉千层酥、广东月饼、酥皮莲蓉包、刺猬包子、粉果、薄皮鲜虾饺及第粥、玉兔饺、干蒸蟹黄烧麦等。四川的蛋烘糕、龙抄手、玻璃烧麦、担担面、鸡丝凉面、赖汤圆；此外，还有大量的少数民族特色风味食品，等等。

我认为要做一个好的面点师首先要对面点师工作有足够多的兴趣，还要掌握扎实的基本功。在学习中我比较重视基础理

论的学习，再结合基本技能的应用，就能做到举一反三，融会贯通。通过对面点原料知识及制作基本技术动作知识的学习能根据工作内容正确选用和制作面坯及制馅。搓、切、卷、包、擀、模制作面坯和运用正确的加工刀法制馅说起来简单，其实是要经过数年的锤炼才可以做到得心应手的用于面点操作中的。就拿面坯制作来说，种类很多，其中有许多技能需要经过无数次的实际操作，累积经验，大有只可意会不可言传的诀窍：用面肥或酵母调制发酵面团，兑碱就很关键；正确调制水油面、干油酥，用大包酥的开酥方法制作暗酥类点心则要熟能生巧；采用适量的原料、正确的方法，调制蛋糕面坯又要和烤的方法熟制过程结合，从而达到成品的质感要求。我在每天下班后对平时工作中的问题经常进行总结，翻阅相关参考资料并做好工作笔记，吸取经验总结教训，大有教益。通过学习、实践、总结，再实践、再总结的无数次循环，使我的技术素质较快得到了提高。

中国饮食文化历史源远流长，其中中式点心品种繁多。在经过数千年点心师们的创新发展，它们的基本形态也丰富多彩，造型逼真，例如几何形、象形、自然形等等。烘焙食品是由西方引进的，它们虽然食用方便，营养丰富，但是在造型方面比较中国点心来说还是有所不同。我在学习掌握按、剪、滚、拧、捏等造型技能的基础上，特别喜欢对面点的造型进行研究，平时在出差、旅游时特别注意各地面点的造型，也拍了许多照片带回来参考、消化。

1. 几何形态几何形态是造型艺术的基础。几何形态在面点造型中被大量采用，它是模仿生活中的各种几何形状制作而成。几何形又可分为单体几何形和组合式几何形。单体几何形如汤圆、藕粉团子的圆形；粽子的三角形、梯形；方糕的方形；锅饼的长方形；千层油糕的菱形等。立体裱花蛋糕则是由几块大小不一的几何体组合而成，再加上与各种裱花造型的组合，形成美观的立体造型。总体上看这种蛋糕即属于组合式几何形。

2. 象形形态它可分为仿植物形和仿动物形。

(1) 仿植物形是面点制作中常见的造型，尤其是一些花式面点，讲究形态，往往是模仿自然界中的植物，如花卉，像船点中的月季花、牡丹花；油酥制品中的荷花酥、百合酥、海棠酥；水调制品中的兰花饺、梅花饺等，也有模仿水果的，像酵面中的石榴包、寿桃包、葫芦包等，而船点中就更多了，柿子、雪梨、葡萄、橘子、苹果等；模仿蔬菜的有青椒、萝卜、蚕豆、花生等。

(2) 仿动物形这也是较为广泛的一种造型，如酵面中的刺猬包、金鱼包、蝙蝠夹、蝴蝶夹等；水调面点中的蜻蜓饺、燕子饺、知了饺、鸽饺等；船点中就更多了，金鱼、玉兔、雏鸡、青鸟、玉鹅、白猪……这些都是仿动物形面点。

3. 自然形态采用较为简易的造型手法使点心通过成熟而形成的不十分规则的形态，如开花馒头，经过蒸制自然“开花”。其他如开口笑、宫廷桃酥、蜂巢蛋黄角、芙蓉珍珠饼等也是在成熟过程中自然成形的。

1. 造型力求简洁自然。我在制作面点时，力求简洁、明快，向抽象化方向发展。一方面因为制作面点的首要目的是食用，而不是观赏；另一方面，过分讲究逼真，费时费工，食品易受污染，不符合现代快节奏生活的需要。简洁、明快、自然，既能满足食欲，又卫生，是追求的方向，那种繁琐装饰，刻意写实的做法要坚决摒弃。

2. 讲求形象生动。我国面点的形，主要表现在面团、坯皮上加以表现，历来面点师们就善于制作形态各异的花卉、鸟兽、鱼虫、瓜果等，增添了面点的感染力和食用价值。面点的味好、形好，不但可以给人以艺术上的享受，而且可以创造更好的经济效益。

我认为，面点造型对于题材的选用，要结合时间因素和环境

意识，宜采用人们喜闻乐见、形象简洁的物象为佳，如金鱼、白兔、玉鹅、蝴蝶、鸳鸯等。要善于抓住物象的主要特征，从生活中去提炼出适合面点造型点的艺术造型。可通过运用省略法、夸张法、变形法、添加法、几何法等手法，既创造出形象生动的面点，又简洁迅速。例如裱花蛋糕中用于装饰的月季往往省略到几瓣，但仍不失月季花的特征；“金鱼饺”着重对金鱼眼和鱼尾进行夸张则更加形象。“蝴蝶卷”则把蝴蝶身上复杂的图案处理成对称的几何形等，既形象生动又简便易行。

总结八年来的面点师工作，我感到我对面点师的工作在认识上有了一个飞跃。原来我把它仅仅作为一个工作，一个谋生的手段，现在我已经把它看做一项艺术，寄予了极大的热情和投入。近两年，我对中式面点的功能性面点概念与食疗面点、药膳的关系很感兴趣，注入很多的时间和精力进行探讨。中国饮食一向有同医疗保健紧密联系的传统，药食同源、医厨相通是中国饮食文化的显著特点之一。食疗面点是中国面点的宝贵遗产之一，功能性食品起源于我国，已为世界各国学者所公认。我准备利用业余时间业余发掘、整理功能性食品的相关资料，并进行实验，为发展中国特色的功能性面点做到工作。我现在正学习高级面点师的理论和实践，为早日成为一个高级面点师而努力。

面点工作总结一个月篇二

尊敬的各位领导、党员同志们：

大家上午好！欢迎来到xxxx镇xxxx村“道德讲堂”！道德讲堂是根据县文明委的统一部署，按照“以德育人、以文化人”的理念，通过“身边人讲身边事、身边人讲自己事、身边事教身边人”的形式，大力弘扬社会主义核心价值观，学习身边看得见、学得到的平民英雄和凡人善举，营造重道德、讲文明、树新风的浓厚氛围。

在道德讲堂开讲之前，我首先向大家隆重介绍出席今天道德讲堂的领导他是：壮志街道办事处党委书记 许映忠，让我们用热烈的掌声欢迎各位领导的莅临指导！

中华民族的传统美德是我们国家丰富的宝藏之一，数千年来它一直是华夏儿女精神世界的支柱，我们道德讲堂正是以此为主要内容，通过身边人的故事讲述社会公德、职业道德、家庭美德、个人品德，通过群众身边看得见、学得到的平民英雄和凡人善举，宣扬助人为乐、见义勇为、诚实守信、敬业奉献和孝老爱亲的道德品质，我们用身边人说身边事，身边人说自己事，身边事教身边人，不断提升道德素养，构建仁尚德的良好氛围。我们倡导‘好人有好报’，让每个人都存好心、当好人、做好事、有好报。

各位领导、各位党员同志：

第一环节：聆听歌曲

现在我们进行道德讲堂的第一环节，让我们一起用激扬的歌声、澎湃的热情，唱响我们心中的感动！让我们一起聆听：
（好人一生平安）

（主持人讲）：现在我们进入第二环节，第二环节：观看短片

细心照顾爱人：吴龙根

见义勇为救路人：赵顺秋。

刚刚我们看了短片，心中感慨万千，只要人人献出一点爱，世界就变成美好的人间。

第三环节：讲述故事

存好心、做好事、当好人、有好报。有一种善行无论何时何

地都会受到人们由衷的赞美，有一群人他们都是我们身边的平凡人，可他们却绽放出璀璨的光芒。接下来让我们一起走进他们，聆听他们的故事。在我们xxxx村就有这样一个群体，她们是好婆婆孙学芳、孝老爱亲好媳妇：储开云。下面有请曹加加、冒美云为我们讲述他们的故事。

（主持人讲）接下来有请冒美云：她演讲的题目是：孝老爱亲好媳妇：储开云。

（主持人讲）谢谢曹加加和冒美云的精彩演讲。

第四环节：观看经典故事

刚才我们看了短片、听了事迹报告、相信大家一定有许多感想中华五千年的悠久历史，孕育了底蕴深厚的民族文化，让我们从先哲留下的经典中华美德故事中，感悟人性的真、善、美。今天，我们观看的经典是黄香一扇枕温席，请看大屏幕。

第五环节：戴宝明——红色七月 党课宣讲

以“再见了大别山”歌曲做背景音乐。（主持人讲）：邓小平扮演者戴宝明先生，百忙之中，从北京赶回海安，参加我村的党员统一活动日、道德讲堂活动。现在我们以热烈的掌声有请戴宝明先生！

第六环节：作出点评

道，源于教育；道，重在传承；道，贵在坚持。我们的道德讲堂是属于大家的讲堂，讲述的是我们身边好人的道德故事。洗涤心灵，感悟道德，从而践行道德，这是我们开设道德讲堂的根本宗旨。唱了歌曲，看了短片，听了故事，看了经典，听了戴宝明先生的精彩演讲，相信大家一定有许多感想，下面我想请两位现场观众与我们一起分享一下今天的道德感悟。

（赵士友、范存和）

感谢两位的精彩点评。

第七环节：领导讲话

近年来□xxxx镇大力实施公民道德建设工程，不断深化社会主义核心价值观体系建设，用典型示范引导人们见贤思齐，用实践养成引导人们择仁处善，用优秀文化引导人们自强厚德。

（现请领导讲话）下面请壮志街道党委书记许映忠讲话。

洗涤心灵，感悟道德，践行道德，这是我们开设道德讲堂的根本宗旨。“积小善为大善，积小德为大德”，我们真诚地希望，每一个人都能成为道德的传播者、践行者和受益者，同时勇当道德建设的宣传者、推动者和引领者，为我xxxx村经济建设再作新贡献。本期道德讲堂到这里就结束了，衷心感谢大家的热情参与！谢谢大家！

面点工作总结一个月篇三

我出生20__年x月，于__年__月参加工作，生后在__，教师进修学校担任学校后勤管理从事食堂烹调工作。

由于本人烹调技术和各方面表现好，__年x月调入__县教育局工作，主管局机关食堂工作，__年__月通过考核评定为中式烹调师高级工。__年x月赴__参加省烹调师考试获中一级烹调师。

回顾过去，工作总结如下：

一、政治思想上

我不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行

动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

二、工作上，我担任__食堂主管兼食堂烹调工作

首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的'菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费__多万元。

三、是保证按时开餐，保证开水正常供应

平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自__年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。

由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在__年至20__年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

四、注重学习，养成读书看报的良好习惯

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

五、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

总之，近几年来，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。为教育事业作出了自己的贡献。

面点工作总结一个月篇四

虽然这么说，但是刚得知自己被分配到xxxx中学时，心里还是有点害怕的。因为听一些师兄、师姐说过在杭州实习的话讲课的机会比较少，而且不受重视，可能学不到什么，而且__中学又是省内数一数二的学校，可能对实习生会不屑一顾。

那还是来说说我的三个月的实习吧！

这三个月是我过得最充实，最辛苦的也是最有成就感和最有挑战性的一段快乐时光，这段日子里，我终于体会到了要做好一名教师，并不像想象中的那么容易，也明白了要做好一名人类灵魂的工程师的责任感和重要性，总之，这是一段将对我以后的工作有着重要影响的日子。

这也让我深刻的觉得自己的基础知识很不扎实，有些知识点之际都没有掌握好，怎么将给学生听呢？于是在以后的每一节课前，我都认真的备课，知识点都一一查清，不容许自己再犯同样的错误，这是对学生，也是对自己的负责。

面点工作总结一个月篇五

2. 注意个人卫生，操作前要洗手，工作服勤洗，保持清洁；

3. 掌握蒸煮时间和用气规律；

4. 认真钻研业务，不断提高面点制作的技术水平；

5. 教授及培训新员工；

6. 执行公司宗旨及理念，保证每日餐台糕点的品质；

7. 能够独立制作蛋糕、面包、曲奇饼干甜品等常见西点；

8. 各种西点、点心的研发和试制；

2. 厨师、餐饮等相关专业（了解欧洲饮食习惯）；

3. 。两年以上包饼房工作经验；

5. 有超市工作经验者优先；

6. 从分配，对工作认真负责；

7. 能熟练制作各种主食，包括米饭、烙饼、包子、花卷、面条、馒头等；

8. 热爱本职工作，有团队合作精神，为人踏实，积极肯干。

面点工作总结一个月篇六

北方胶东地区传统的节庆面点，过年或是中秋的时候会做，象征着合家团圆下面小编为大家整理了一些北方面点的做法。

1. 将面粉、温水和白糖混合，揉成面团，温暖处发酵至两倍大
2. 发酵好的面团，取1/3的份量揉匀
3. 擀成饼
4. 撒油，抹匀
5. 撒点红糖
7. 双手各握一端，朝反方向这样拧~~~
8. 压一压，按扁
9. 擀开
11. 在中间那层饼上撒油洒红糖
12. 将上面那层饼合上，边缘抹水，让它们互相粘连
13. 用刀做出刻纹，并切开
14. 每两个捏合
15. 用瓶子刻出花纹
16. 将切好的枣摆出花纹
17. 做出各种装饰，这是粮仓，里面的粮食
18. 搓面条，中间一捏就是一朵花
19. 最后将一颗颗的枣和装饰物镶在面饼上，就可以上锅蒸了

面点工作总结一个月篇七

1、狠抓管理，强化卫生意识，大力加强队伍素养

严抓员工的考勤、服务态度、服务水平等方面，为员工树立精益求精、力争上游的价值精神，为顾客创造良好的用餐环境。（）（）（）等同事常年坚持最早到岗，这种持之以恒的精神值得我们学习。

强化员工的卫生意识，在员工个人卫生及顾客就餐前的餐具卫生检查中我实行专人专管，力争做到万无一失，排除客人进餐的卫生隐患。（）（）（）等几位老员工总能帮忙新员工，起到模范带头作用。营造出一个积极向上，乐观进取的氛围，让员工们对自己的工作充满热情。

2、加强集体荣誉感，增加团队凝聚力

我始终坚持认为一个好的服务团队不仅要有过硬的个人素质，也要有良好的团队协作力，所以我坚持在员工中培养“我身为华星一员为荣”的思想观念。

3、服从领导安排，克服个人困难

作为一名管理人员，我深知肩上担子的沉重，也深知同事们的不易。我们的工作时间不固定，加班加点也是家常便饭，但我和同事们都毫无怨言。在这里特别表扬一下（）（）（）等几位已婚同事，在就餐高峰期时，经常和大家一样忙到深夜。

4、继续强化班组晨会制度

由我们几个副经理轮流负责晨会，对当天发生的问题及时给与正确的引导，避免重复犯错。在落实工作或员工遇到心理困境时能够得以正确的引导，帮助鼓励员工战胜困难。

5. 加强低值易耗品的管理

餐具配齐之后，我实行了“出有签字、用有去向、损有记录”的办法，制定了餐具破损记录本，加强了餐具的管理。对非正常损耗的餐具，特别是对新餐具、贵重餐具追根溯源，严格执行了内部和外部的赔偿制度，大大减少餐具的破损。每月组织员工对现有设备、用具进行盘点和维修，在掌握设备、用具使用情况的同时，也提高了使用率和使用寿命；加强了日常消耗水、电灯消费大项的管理，在管理过程中随时发现、随时督导、像空调、灯光的使用，在不影响服务质量的情况下力行节约。

1、学习理论联系实际

将培训学习的新观念、新方法大胆用于工作实践，做到学以致用，并对方式进行总结完善，形成员工“看得懂、易执行”的材料和制度。

(1) 总结正文，有两种不合写法，要依据实际需要选择好。一种是以工作回首连带谈及经验教训。根本上是按工作展开的法度模范和步调，分段说明每个步调和阶段的工作情况，夹叙夹议地引出相应的经验教训。这样写，主要着眼于工作历程的回首。

另一种写法是总结经验教训为主，用工作回首解释经验教训。一般是先归纳和提炼出几条经验或教训，分手展开论述，把工作历程、工作法子、取得的成效等等穿插在里面写，使经验和教训看起来加倍充足。然则这样写，整个工作回首会被拆开来分手为解释不雅点办事，显得零散。为了弥补这一不足，可以在第一部分根本情况中适当加以详述，使人对工作概貌有一个总的了解。

(2) 总结必须实事求是。事实要准确，不克不及报喜不报忧，不要夸年夜其词。

(3) 总结的不雅点要正确。一定要以党和国度的方针、政策作为权衡工作的主要标准。不雅点正确，是总结能否站得住的症结。同时还要注意，光有正确的不雅点还不敷，还需要有能够说明不雅点的富厚的素材和具体的内容，这样的总结人家就喜欢看，看后也能有所收获。

(4) 写总结文字要力争准确、生动、生动。总结是概括实践，反应客不雅事物的，因此用词要确切。’总结要尽可能地多用群众喜闻乐见、形象生动的语言。写总结切忌年年老一套。

(5) 要总结出规律性的器械。对年夜量资料，各类类型的矛盾，要重复剖析研究，抓住其中的主要矛盾、实质特点、前因后果来论证其成长的趋势。

面点工作总结一个月篇八

时间过的真快，忙忙碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经一年半了。

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。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

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。

面点工作总结一个月篇九

- 1、与西餐大厨一起安排工作时间，考虑销售量，随时注意降低生产成本。
- 2、安排、监督员工的工作，并予以指导。
- 3、与管事部密切合作，确保工作区域的整洁和井然有序。
- 4、充分认识食品质量的重要性，努力生产优质产品。
- 5、密切注意并减少食品原料在使用过程中所造成的损失和浪

费。

6、负责饼房制作食品的质量，检查食品所应达到的味道、温度和成色。确保按规定的分量搭配，做到所有的份额一致。

7、对本区域内的各种机器和设备进行检查和管理，努力防止公司财产遭受损坏和丢失。

8、经常了解可改进食品质量或降低食品成本(或两种功能兼而有之)的新产品。向总厨建议可使客人更加满意或提高公司营业额和利润的做法。

9、每日准时供应不同的糕点、果仁糖和各种制品，并随时查看，短缺时予以补充。

10、经常教育和训练员工提高制作糕饼的技术及装饰的技巧，短缺时予以补充。

11、每两个月更新一次柜台的糕点陈列品。

12、负责婚礼、生日、纪念等特式糕点的准备和装饰工作。

13、负责热菜所需的各种面包、热狗包、汉堡包和各种甜点的制作。

面点工作总结一个月篇十

一年的时间马上随着地球的转动画上了完美的句号，在这一年里，接受了国家四级公共营养师的培训，前赴全国各地的厨艺的交流，和中国的科学家面对面的学习，取得了实质性的成果。在厨房间，和师傅们学习烹饪的工作流程和餐饮的基本知识，和同事们探讨工作的上不足。

在20xx年这一年里，个人的交际上迈出了主动与人沟通，也

愿意和别人交流自己的内心感受和对某个问题想法。实际操作上，熟悉了各个工作流程，工作细节。在工作速度上比前一年有了明显的提高。取得成绩的同时，也带来了一些工作上的不足，比如：人际关系上面临共同语言的缺乏，没有一个闪光点去吸引别人，工作上细节上还要需注意，反应能力还要进一步的加强。实践操作上更要拿出胆识和魄力来去突破还停留在原来的工作层面上。展望20xx年，对于个人而言，做出以下的办法来解决今年工作上的不足。

食品安全问题是当下中国老百姓所关心的话题，做好食品安全卫生工作是做一名厨师义不容辞的责任。20xx年，食品卫生，餐具卫生，食品储存会按照一定的工作要求落到实处，至于厨房的卫生包干区，我会采取具体的办法保持整洁干净。

个人卫生方面，将会养成良好的生活习惯，培养自身的身体素质，做到“四勤”：勤洗头，勤理发，勤洗澡，勤剪指甲。在此基础上，要勤洗手，勤洗衣物。个人卫生和食品卫生实行良性的互动，有助于降低食品安全问题的发生风险率。有助于提升部门的形象和素质。有助于推动中国的食品安全向着一个科学，健康的道路去发展。

菜肴的出品工作，是实践操作工作的重中之重，保证菜肴的分量，数量，质量根据工作要求来确定，保证出菜顺利不乱套，按照正确的出菜顺序把菜肴出品出去。保证调料不多领，不少领，以满足师傅们烧菜的需要。领料时间控制在一定的范围内，一次性领完。大单期间，领料比平时要多领，淡季时间，库存要保持平时状态。保证小料满足烧菜师傅之需的同时，小料的新鲜度要给予保持。

菜肴的制作工作，明年我会深入基层学习一些基本的烹饪技法，融合自己平时学习的理念和知识，和大家一起交流和分享。

在今年学习营养学的同时，忽略了良好的人际关系的建立，

是我今年工作中最大的遗憾，而这个遗憾会在20xx年一年里得到解决。

在分配菜肴的过程中，不然避免与师傅们出现意见分歧的情况。那我们要把握处理问题的一个基本大原则：“先解决问题，后追究责任，不计较，不抱怨，及时发现问题，及时处理问题”。在工作以外的人际交流方面，在原有的基础上做出突破，积极建立良好的人际关系沟通平台。

成果分享：愿意和大家交流一些共同的话题，分享好的一些食材。在身体保健方面做出积极交流和探讨。

兴趣爱好：会和大家培养共同的兴趣爱好，比如：唱歌，旅游，逛街购物，穿着打扮，体育活动。

户外活动：会和大家交流聚餐，邀请老同事去自己的家乡游玩。

20xx年是一个取得成绩同时又留下遗憾的一年，我实现了理想成功的第一步：得到了老师们的培养，得到了领导的帮助。我会以实际行动来感谢他们，用学习的知识来解决自身存在的问题——人际关系问题，是我今年留下的最大问题。

20xx年相信自己是展现自己才华的一年，课后我会和老师们积极主动交流，来帮助大家共同解决现实中存在的问题。相信自己在明年会表现的更加出色，在原有良好的基础上做出重大的突破！