

# 2023年厨房的演讲稿 酒店厨房管理制度(模板7篇)

演讲稿是进行演讲的依据，是对演讲内容和形式的规范和提示，它体现着演讲的目的和手段。那么我们写演讲稿要注意的内容有什么呢？以下是我帮大家整理的演讲稿模板范文，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

## 厨房的演讲稿篇一

- 1、上班时需穿戴工作服帽，在规定位置佩戴工号牌或工作证。服装要干净，整洁、工作时间不得裸背敞胸、穿便装和怪服。
- 2、上班时间需穿工作鞋，不得穿拖鞋、水鞋、凉鞋。
- 3、工作服应保持干净整洁，不得用其它饰物代替纽扣。
- 4、工作服只能在工作区域或相关地点穿戴，不得进入作业区域之外的地点，禁止着工装进入前厅。
- 5、必须按规定围腰系带操作，不得拖曳。
- 6、违反上述规定者，按酒店处罚条例执行。

## 厨房卫生管理制度

- 1、厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。
- 2、地面天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、隙应予填实密封，并保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。
- 3、定期清洗抽油烟设备。

4、工作厨台，橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。

5、食物应在工作台上操作加工，并将生熟食分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。

6、食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露太久。

7、凡易腐败的食物,应储藏在0度以下冷藏容器内,熟的与生的食物分开储放,防止食物间串味.冷藏室应配备脱臭剂. 8、调味品应以适当容器装盛,使用后随即加盖,所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触. 9、应备有密盖污物桶,泔水桶,泔水最好当夜倒除,不在厨房隔夜,如需要隔夜清除,则应用桶盖隔离,泔水桶四周应经常保持干净。

10员工工作时，工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲，工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。

11在厨房工作时，不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。

12厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清洁。

13厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次清洁完毕，用具应集中处置，杀虫剂应与洗涤剂分开放置，并指定专人管理。

14不得在厨房内躺卧或住宿，亦不许随便悬挂衣物及放置鞋履、或乱放杂物等。

15有传染病时，应在家中或医院治疗，停止一切厨房工作。

## 厨房的演讲稿篇二

- 1、厨政部工作人员上、下班时，必须打考勤，严禁代人或委托人代打考勤。
  - 2、穿好工作服后，应向组长或厨师长报到或总体点名。
  - 3、根据厨房工作需要，加班的厨师留下，不加班的厨师下班后应离开工作地。
  - 4、上班时应坚守工作岗位，不脱岗，不串岗，不准做与工作无关的事，如会客，看书报，下棋、打私人电话，不得带亲戚朋友到酒店公共场所玩耍、聊天、不得哼唱歌曲、小调。
  - 5、因病需要请假的员工应提前一日向厨师长办理准假手续，并出示医院开出的有效证明、因不能提供相关手续或手续不符合规定者，按旷工或早退处理。请假应写请假条书面备案。
  - 6、需请事假的，必须提前一日办理事假手续，经厨师长批准后方有效，未经批准的不得无故缺席或擅离岗位。电话请假一律无效。
  - 7、根据工作需要，需延长工作时间的，经领导同意，可按加班或计时销假处理。
  - 8、婚假，产假、丧假按酒店员工手册的有关规定。
  - 9、本制度适用于厨政部的所有员工。
- 1、上班时需穿戴工作服帽，在规定位置佩戴工号牌或工作证。服装要干净，整洁、工作时间不得裸背敞胸、穿便装和怪服。
  - 2、上班时需穿工作鞋，不得穿拖鞋、水鞋、凉鞋。

3、工作服应保持干净整洁，不得用其它饰物代替纽扣。

4、工作服只能在工作区域或相关地点穿戴，不得进入作业区域之外的地点，禁止着工装进入前厅。

5、必须按规定围腰系带操作，不得拖曳。

6、违反上述规定者，按酒店处罚条例执行。

1、厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。

2、地面天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、隙应予填实密封，并保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。

3、定期清洗抽油烟设备。

4、工作厨台，橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。

5、食物应在工作台上操作加工，并将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。

6、食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露太久。

7、凡易腐败的食物，应储藏在0度以下冷藏容器内，熟的与生的食物分开储放，防止食物间串味. 冷藏室应配备脱臭剂. 8、调味品应以适当容器装盛，使用后随即加盖，所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触. 9、应备有密盖污物桶，泔水桶，泔水最好当夜倒除，不在厨房隔夜，如需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，泔水桶四周应经常保持干净。

10员工工作时，工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲，

工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。

11在厨房工作时，不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。

12厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清洁。

13厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次清洁完毕，用具应集中处置，杀虫剂应与洗涤剂分开放置，并指定专人管理。

14不得在厨房内躺卧或住宿，亦不许随便悬挂衣物及放置鞋履、或乱放杂物等。

15有传染病时，应在家中或医院治疗，停止一切厨房工作。

1、根据酒店厨政生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免先后程序不分，先入库房原料搁置不用。

2、高档原料派专人保管，严格按量使用。其它原料同样做到按量使用，物尽其用。

3、未经许可，不得私自制作本酒店供应菜品，杜绝任何原料浪费行为。

4、不得使用霉变，有异味等一切变质的烹饪原料。对原料做到先入先出，随时检查。

5、不得将腐败变质的菜品和食品提供给客人。

6、不许乱拿、乱吃、乱做厨房的一切食品。处理变质原料，需经批准。

7、严格履行原料进入，原料烹制和菜品供应程序，确保酒店

菜品操作流程正常运转，做到不见单，厨房不出菜的原则。

8、验收人员必须心企业利益为重，坚持原则，秉公验收，不图私利。

9、验收人员必须严格按验收程序完成原料验收工作。

10. 验收人员必须了解即将取得的原料与采购定单上规定的质量要求是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符的原材料。

11. 验收人员必须了解如何处理验收下来的物品，并且知道在发现问题时如何处理。如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要责任。

12. 验收完毕，验收人员应填写好验收报告，备存或交给相关部门的相关人员。

13. 以上制度适用于厨政部一切工作人员，违反上述规定者，按酒店处罚制度执行。

1、对厨房各项工作实行分级检查制，对各厨房进行不定期，不定点、不定项的抽查；总厨、厨师长、组长、厨房员工。

2、检查内容包括店规、店纪、厨房考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、出菜制度及速度、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。

3、各项内容的检查可分别或同时进行。

卫生检查：每日一次，包括食品卫生、日常卫生、计划卫生；

纪律检查：每月一次，包括厨房纪律，考勤考核，店规店纪；

设备安全检查：每月一次，包括设备使用、维护安全工作；

生产检查：每周一次，包括储藏、职责出品制度、质量及速度。

每日例查：每日二次，包括餐前、后工作过程，个人及其它卫生。

4、检查人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改己或在规定期内改正。

5、属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的责任；属于部门，班组的差错，则追究其负责人员的责任，同时采取相应的经济处罚措施。

6、对于屡犯同类错误，或要求在限期内改进而未做到者，应加重处罚，直到辞退。

7、检查人员应认真负责，一视同仁，公正办事。每次参加检查的人员，对时间、内容和结果应做书面记录备案，检查结果应及时与部门和个人利益挂钩。

1、根据工作需要，组长有权安排本组各岗人员值班。

2、接班人员必须提前抵达工作岗位，保证准点接班。

3、交班人员必须向接班人员详细交代交接事宜，并填写交接班日志，方可离岗。

4、接班人员必须认真核对交接班日志，确认并落实交班内容。

5、值班人员应自觉完成交代的工作，工作时间不得擅自离开工作岗位，不得做与工作无关的事。

6、值班、接班人员应保证值班、接班期间的菜点正常出品。

7、值班、接班人员要妥善处理 and 保藏剩余食品及原料，做好

清洁卫生工作。

8、值班、接班人员下班时要写好交接班日志，不得在上面乱画，及时关闭能源开关，锁好门窗交钥匙。

9、厨师长无定时检查值班交接记录。

1、厨房根据需要，有必要计划召开各类会议：

（3）厨房纪律：每周一次，主要内容有考勤、考核情况、厨房纪律；

（4）设备会议：每月一次，主要内容有设备使用、维护。

（5）每日例会：主要内容有总结评价过去一日厨房情况，处理当日突发事件。

（6）安全会议：每半月一次，主要是厨房的安全工作。

（7）协调会议：每周一次，主要是相互交流、沟通。

2、除例会和特殊会议外，各类会议召开至少提前一天通知，并告知开会时间、地点、到会对象及内容。

3、与会人员都应清楚会议性质及讨论的要点，提前准备材料，会议主持者要做好会议进程的全要工作。

4、参加会议的所有人员都应准时出席，如因特殊情况不能准时到会者，应事先向总厨请假。会议必须准时开始，与会人员中途不得随意离开会场。

5、会议非议论期间，与会者不应私下交谈，争论抢白。如需发言，应等待合适时间。

6、所有会议发言应简明扼要，直截了当，节约时间。



- 7、与会人员应集中精力开会，不办理与会议无关事宜。
- 8、会议一时不能解决的事宜，应另作处理，由专人跟办，不应费时讨论，不可纠缠不休。
- 9、会议未形成决定的方案或未被通过的提议，应自觉保留，会后不乱议论，会上决定之事项，厨房各岗位必须自觉贯彻执行，其结果应主动报上。

厨房引起火灾的主要因素：大量堆积易燃油脂，煤气炉未及时关闭，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。

- 1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用；
- 2、不能超负荷使用电气设备。
- 3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。
- 4、易燃物贮藏应远离热源。
- 5、每天清洗净残油脂。
- 7、炼油时应专人看管，烤食物时不能着火。
- 8、煮锅或炸锅不能超容量或超温度使用。
- 9、每天清洗干净炉罩炉灶，每周至少清洗一次抽油烟机滤网。
- 10、下班关闭完能源开关。
- 11、厨房消防措施齐全、有效。
- 12、全体人员掌握处理意外事故的最初控制方法和报警方法。

- 1、厨房所有设备、设施、用具实行文明操作，按规范标准操作与管理。
- 2、对厨房所有设备、制定的保养维护措施，人人遵守。
- 3、厨房内一切个人使用器具，由本人妥善保管，使用及维护。
- 4、厨房内共用器具，使用后放回规定的位置，不得擅自改变，同时加强保养和正常使用。
- 5、厨房内一切特殊工具，如雕刻、花嘴等工具，由专人保管存放，借用时做记录，归还时要点数和检查质量。
- 6、厨房内用具以旧换新，并需办理相关手续。
- 7、厨房一切用具、餐具（包括零部件）不准私自带出。
- 8、厨房一切用具、餐具应轻拿轻放，避免人为损坏。
- 9、厨房内用具，使用人有责任对其进行保养、维护、因不遵守操作规程和厨房纪律造成设备工具损坏，丢失的，照价赔偿。
- 10、备定期检查、维修。凡设备损坏后，须经维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，应向总经理报告审查批准。

（一）符合下列条件之一者，给予奖励：

- 1、参加世界、国家、省等举办的烹饪大赛，成绩优异者。
- 2、出版个人烹饪专著和在权威烹饪杂志发表作品及论文获奖者。
- 3、忠于职守，全年出满勤，工作表现突出，受到宾客多次表扬者。

- 4、为厨房生产和管理提出合理化建议，被采纳后产生较大效益者。
- 5、在厨房生产中及时消除较大事故隐患者。
- 6、多次受到顾客表扬者。
- 7、卫生工作一贯表现突出，为大家公认者。
- 8、节约用料，综合利用成绩突出者。

（二）、出现下列情况之一者，给予惩处：

- 1、违反厨房纪律，不听劝阻者。
- 2、不服从分配，影响厨房生产者。
- 3、工作粗心，引起顾客对厨房工作或菜肴质量进行投诉者。
- 4、弄虚作假或搬弄是非，制造矛盾，影响同事间的工作关系者。
- 5、不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者。
- 6、不按操作规程生产，引起较大责任事故者。
- 7、殴打他人者。
- 9、不按时清理原料，造成变质变味者。

（三）、以上奖惩条例的实施，以事实为依据，根据具体情况，由厨师长提议，总厨审定具体奖惩方法和范围，贡献卓越或错误情节严重者，则报餐厅老总按员工守则及其他规定进行处理。

## （一）、考核的原则

- 1、考核工作是一项常规工作，每季度进行一次，行政总厨应协同人事部门做好对员工的考核，使之程序化，制度化。
- 2、对被考核员工的工作表现要有充分的了解，在考核前应认真做好准备，搜集其上次考评以来的工作表现记录，确保考核结果的准确性，使被考员工口服心服。
- 3、工作认真细致，实是求事，确保考评工作的公平性和客观性。
- 4、考核中，考核人员与被考核人员应当面交换意见，应选择一个不受外界干扰的安静环境，使考核双方能坦诚交谈，以便提高考核效果。
- 5、在客观公正的考评基础上，根据每一员工的业绩与表现，将其考核的结果与对员工的合理使用和报酬待遇结合起来，以调动员工积极性，提高工作效率。

## （二）、考核的内容

- 1、素质。包括员工是否有上述心，是否忠于本职工作及其可信赖程度；还包括员工组织性、纪律性、职业道德、个人卫生与仪容仪表等环节。
- 2、能力。根据员工的不同工种、岗位、对其管理能力、业务能力作为分类考核。
- 3、态度。主要指员工的事业心和工作态度，包括纪律、出勤情况，工作的主动性与积极性等。
- 4、绩效。主要考核员工对酒楼所做出的贡献与完成工作任务的数量及质量诸方面的情况。

### （三）、考核方法

1、个人总结法：由被考人对本人的综合表现以书面总结的形式作自我签定。

2、班组评议法：由所在班组同事有组织有准备、背对背地讨论评议进行考核的办法。

3、业务操作考核：由总厨或厨师长进行实际操作考核，它包括综合业务操作考核和岗位业务操作考核。

1、公司根据工作需要，可对员工进行调岗或将其提升到高一级的职位工作。

2、所有员工均有被提升的机会。升职主要根据该员工本人的工作表现、业务掌握的熟练程度以及职位是否空缺。升职后前三个月属试用期；试用期满后，工作表现符合职能要求，则正式委任该职。

3、员工被提升后，若因工作不能胜任或犯有过失，公司可视情节轻重做出降职或免职决定。

4、因工作需要，由总厨和人事决定员工转调，员工必须服从，但应事先征求厨师长同意。

1、厨房员工上下班必须打卡签到签退、并应准备充分时间要换制服，以便准时到达工作岗位。

2、严禁员工替代他人打卡，严格考勤。

3、服从上级领导，认真按规定要求完成各项任务。

4、厨房员工在工作时间应坚守工作岗位，不得擅自离岗；不得坐在案板及工作台上。

5、为保证清洁，良好的工作环境，提高工作效率，工作时间不得在非吸烟区吸烟、不得高声喧哗、聊天。

6、工作时间需穿整洁、大方、得体的工作服，围裙、工作帽、男员工不可留长发。

7、工作时应在指定位置佩戴工号牌或工作证。

8、厨房内严禁吃、拿食物或物品，不得擅自将厨房食品交与他人，不得借口食物变质而丢掉。严禁人为浪费。食物变质后应登记。

9、厨房为生产重地，没有经厨师长同意，严禁非工作人员进入，具体由各区域组长负责执行。

10、厨房员工不得接受供货商的馈赠。

11、自觉养成卫生习惯，保持工作岗位及卫生包干区的卫生整洁。

12、严格执行厨房内各项管理制度的规定。

1、迟到、早退每分钟处罚5分、5分钟以上按旷工一天处理。

2、工作衣帽不整洁、工号牌位置不正确、每次5分。

4、厨房各岗位卫生分担区不整洁，经指出仍不净者，组长处罚5分，责任人处罚10分。

5、下班时，各岗位做好剩余菜品、原料的存贮，如因存贮不善造成菜品变质、变味、按价赔偿并处罚13分。

6、偷吃、偷拿厨房食品原料者，双倍赔偿并处12分。

8、厨师责任心不强，造成汤锅水烧干，菜肴炖枯，蒸笼食品

蒸过了、菜品蒸烂了、米饭煮糊了、原料贮存不当造成厨房成本增大者，责任人赔偿损失并罚20-25分。

9、工作粗心，引起客人对厨房菜肴质量进行投诉者，处罚5-18分。

10、弄虚做假或搬弄是非，制造矛盾，拉帮结派、影响同事间的关系者、罚15分。

11、不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者，按价赔偿并罚5-10分。

12、厨师将过期变质食物加工出售，造成客人食物中毒者，承担民事责任并罚20分。

13、殴打他人者，开出并处罚20分。

14、违反厨房所有规章及管理制度者，视情节轻重，处罚5-25分。

15、累计扣分达到5分以上10以下为警告、达到10分罚款10元，10分以上每分钟加罚10元、每月累计扣分达到30分以上辞退处理。

管理的基本要素，这一变化充分表明了目前我国餐饮界在深入实践和认真总结的基础上对餐饮经营有了全新的认识。

### **厨房的演讲稿篇三**

你们好！

下面我将竞聘副主管的想法，向诸位汇报一下。

我于20xx年5月22日入职望湘园，在经过企业系统化培训和领

导的专业带教后，我的专业知识和实操能力得到了长足的进步！并获取了“20xx年10;11;12和20xx年1;2;3;5”等七个月度的“口味明星”称号；同时还多次被顾客点名为其烧制菜肴。

当然仅凭这些就想成为一个合格的主管是很难的。不仅要实干，他还得具备长远的目光，善谋略；拥有广博的知识和精熟的专业技能，以及高超的组织管理水平等。之所以选择竞岗，是因为，自认为有绝对的能力和信心胜任这项工作，并具备自身有利条件如下。

《一》我拥有正直的人品，我认为作为管理者人品至关重要，无能的领导顶多算个次品，而品行不正的领导，无异于危险品，企业的蛀虫。拥有正直的人品，在工作当中对待下属员工及处理工作事物，才会做到“不偏不倚”；才经得起利益的诱惑，不做出危害企业的举动。

《二》对企业绝对的忠诚；饱满的工作热情。一切以企业利益为重充满激情的出色完成各项工作任务，和企业共进退！

《四》能吃苦耐劳；端正严谨的工作态度。能在短时间高负荷的情况下，端正面对及认真处理细节问题，保质保量的完成工作。

《五》良好的人缘，有利于团队成员的亲密团结，提高配合作战能力。

对于一个优秀的领导来说，上述几点对他而言是皮毛。但对我来讲却是为数不多的优点，我明白自身的不完美，仍然存在一些不足的地方，但我相信我会得到伙伴们得支持和信任。就此事而言，我认为自身不足的地方主要在于以下两点。

《一》目前的专业技能水平不是很高。

《二》处理各种突发事件的经验不够丰富。



针对这些不足之处，我想我以后会虚心向前辈及同行伙伴请教，留心观察周围伙伴的过人之处，加以学习。多做聆听者，细心分析，多看相关书籍丰富自己的知识，平常多协助各位伙伴完成各项工作，从实践当中获取真知。在处理突发事件方面，我会细心分析以前发生过的案例的发生原因和善后结果。寻找它们之间的共性和异性，努力发现隐患所在，防范于未然！同时多跟各位前辈伙伴交流，了解他们曾经经历过的案例，通过多种渠道了解各种应变方法！

目前我所处的岗位是炉灶，通过自身体验和观察，如果把厨房比作一个家庭的话，那么炉灶就是家里孩子辈当中的兄长。既要做好本分把菜烧好，又要给弟弟妹妹们(下面员工)带好头，做好表率！而主管则是中年的家长，挑起家庭重任，处理日常厨房琐事。协助厨师长，传达上级指示，关心下属员工等。所以竞岗成功，是更大的责任承担，是更高的新起点而已。

最近门店针对顾客推行“出品承诺”取得了不错的效果，但在实施过程当中 我认为有以下几点问题有待改进。

《一》前厅后厨的沟通；无 专人全程跟单，造成漏单少做，仓促上菜。《二》切配，荷台等部门的配合度不够。《三》原材料散冻不彻底，导致出品质量下降和烹调事故的发生。其解决方法不外乎：对菜品的销售情况进行汇总分析及时与后厨沟通；早做准备工作，根据不同时段不同时间的热销菜，适时的做人员调整；服务员适当推荐制作时间较短的菜；全程派专人跟单，防止漏单少制；切配，荷台，炉灶人员在尊重对方的同时，相互呼应配合。荷台应细心观察炉灶动态，为烹调做合理安排；散冻及时彻底。避免炉灶临时人为散冻，影响操作及造成划油事故的发生。

说了这么多，不禁感慨万分，七年前的我绝对不能像今天这样站演讲台上谈吐自如。回忆往事，虽有欢乐但也经历了无数挫折和磨难。都没办法说清次数和程度了，但那些个挫折

磨难却是我终身的财富。是它们让我懂得做人的道理，生活艰难。让我明白自身品德和过硬的技术，以及无畏的面对和事业的执着是不被行业淘汰的唯一保障！

在未来的一年当中，我会努力做好当下工作的同时，侧重于学习更高层次的管理知识和应变能力，加强自身的修养，协助上级做好工作，打坚实的基础。争取一年后走上竞岗厨师长的讲台！

“给我一次机会，我会还你万分精彩”这是我永恒不变的竞聘承诺。我关注竞聘结果渴望成功，但更看重参与过程，我想我是否拔得头筹，都改变不了我对事业的执着，和对大家的尊重和热爱！祝大家身体健康，万事顺意；祝我们的望湘园明天会更好！

谢谢大家！

## 厨房的演讲稿篇四

大家好！

今天我非常荣幸的站在这里参加我们许昌大酒店的中层岗位竞聘演讲，对我个人而言，无论今天的竞聘结果如何，我认为能够参与竞聘的整个过程其本身意义就十分的重大，并希望通过这次竞聘，是自己的工作能力和综合素质得到提高。

首先给各位领导介绍一下我的工作经历：

我是黄振军，自xx年至今一直在从事酒店管理工作。

其中xx年——20xx年在桃园酒店任pa宴会厅ktv包房，自助餐厅主管和经理。

xx年——xx年在福港大酒店ktv任职经理。

xx年——xx年在龙湖大酒店任职工程部经理。

xx年——xx年x月底在悦海大酒店人客户部经理。

我个人的培训经历如下：我工作期间接受过各种培训。

理论课程培训两个月，同时赴南宁五星级酒店实习pa两个月。

xx年在福冈晋江兴泰就带队学习餐厅经理3个月。

xx年，在龙湖大酒店任职时湖南长沙学习非电中央空调1个月并取得证书。为此，我竞聘的是中层以上管理岗位。

作为管理人员，其工作就是要通过运用有效的人力，物力，财力，情报等资源通过他人的操作达到酒店下达的工作目标。下面，就我在各部门任职过程照片那个所总结出的经验以及体会，同大家分享一下。

1. 根据餐厅总接待量和餐位，合理编制部门人员框架结构。
2. 协调各部门呢工作，重点与后厨及时沟通对菜品的推陈出新。
3. 制定经营分析计划控制成本，分析客源，控制菜品毛利率。
4. 分析客源，建立档案，拜访客户，与会议团体，预订及时沟通，确保客户满意。
5. 节能降耗，杜绝浪费，建立跑冒滴漏，消防安全相关制度，责任到人。
6. 对物品设备的管理责任到人，施行纵向管理连带责任，对瓷器当月盘存一次，瓷器损耗控制在5%，玻璃器皿控制在8%，确保在范围之内，客人打破合理赔偿，超出损耗，由自己部

门承担。

1. 开业后，在保证酒店设备正常运转的前提下，对各部门做好经常维修。

2. 对各区域的前提进行打胶，特别是客房玻璃卫生间的墙面底部，面盆台面，浴区等用水较多的部位打胶。

3. 做好换季前的空调出风口清洗工作。

4. 做好浴区客房的水质管理（主要指客房软化水，浴区泳池，恒温水质管理），如沙缸，反冲，倒冲，药物消毒等。

5. 在换季前夕，进行中央空调机组部件进行检修调试。

6. 各部门水电器特别是电，进行装表，划分在部门进行能源控制损耗。

7. 修缮制度，不当救火队。工程管理要效益，效益来自低成本。工程部是一个消费部门，同时也是一个节能的部门，年维修故障率不得超过总营业额的7%。

1. 做好日常周期和卫生计划表。

2. 科学合理安排保洁，调动服务员的配制。

3. 为客人提供快捷的服务，开房门，送浴房拖鞋等，客房打扫要及时，送商品物品要及时。

4.a:布草按比例合理配置，分发楼层责任到人，每次楼层的更损盘存交接□b□设布草管理专人负责，严格检查布草污染程度□c□做到三级查房制，即保洁自查，领班排查，经理抽查，确保出售干净卫生的客房。

对于酒店的未来，我有足够的忻忻相信，只要有恒心，耐心，爱心，再难的事情都会迎刃而解，为此我要用我的工作经验和能力为许昌大酒店的明天锦上添花。

谢谢大家！

## 厨房的演讲稿篇五

尊敬的各位领导，各位同事

你们好！

感谢公司为我们提供了这次机会，向大家介绍自己，得到大家的信任和支持。

我从2000年开始从事餐饮工作。2000年5月在厨师技校学习炒菜。经过短期培训后，在一些小型饭馆和企业食堂工作。2002年初到山东东方美食学院进修学习中餐制作。在校期间获得优秀学员荣誉，到东方美食大酒楼参观实习。曾经在厨师长培训班为聘请来的名厨当助手，同时也给我自己一个锻炼的机会。

10月份培训结束，经过实践和理论考试获得由山东省劳动局职业资格培训中心的厨师职业资格证书。在校期间参加过3期厨师长培训班的学习。2003年到北京国利来山庄工作，在山庄期间在，头沾，炸锅，上杂，炒锅岗位工作，在工作期间学习凉菜和简单的面食制作。2004年就改革，厨房承包合同到期，山庄老板留我配合厨师长工作，参与冷荤，和炒锅档口工作。期间被派别的酒店学习粉肠，风干肠等特色菜的制作方法，后来又回到正东方，百姓坊参观学习交流。

2005年5跟厨师长到京城小院工作。2006年2月23日到本公司工作，主要负责凉菜工作，在从事厨房之后在业余时间通过

中国烹饪，上网，有关餐饮管理等书籍学习，向师傅请教，来不断提高自己的业务水平。

我喜欢我的职业，在从事餐饮工作以来，积累了一定的工作经验，在其岗位中能充分发挥自己专专长和优势。在生活和工作中，尊重领导，团结同志，服从领导，工作负责，不重名利，不计较个人得失。2006年到公司至今，曾获得2006年和2007年的优秀员工。在工作期间在领导和同事的帮助下，开发了啤酒鱿鱼等鱿鱼系列菜，和金枪鱼和寿司刺身的制作。2007年10月圆满完成总公司交给我们为十七大代表制作啤酒鱿鱼的任务。在平时认真完成客饭和大餐凉菜的制作和售饭工作。

1，要把客户放在第一位，狠抓菜品的质量。比如某些菜的一次炒的过多，刚出锅的时候符合成菜求，由于加热和，售饭速度影响，使菜品颜色变黄，看上去不新鲜；有的成菜颜色深，芡大，没有食欲。控制炖菜数量，炖菜成菜要求需要长时间一次性炖制，成菜量大；受售饭的时间和速度的影响，菜品焖的时间过长，质量会大打折扣，没有买相。炒菜的时候由于原料多，受热面小达不到炒菜的要求，一次炒制过多，就会影响菜的质量。菜品的口味没有统一标准，只是靠个人经验进行制作。为该进以上缺点制定炒制程序和成品标准。要把客户放在第一位，狠抓菜品的质量。比如某些菜的一次炒的过多，刚出锅的时候符合成菜求，由于加热和，售饭速度影响，使菜品颜色变黄，看上去不新鲜；有的成菜颜色深，芡大，没有食欲。

控制炖菜数量，炖菜成菜要求需要长时间一次性炖制，成菜量大；受售饭的时间和速度的影响，菜品焖的时间过长，质量会大打折扣，没有买相。炒菜的时候由于原料多，受热面小达不到炒菜的要求，一次炒制过多，就会影响菜的质量。菜品的口味没有统一标准，只是靠个人经验进行制作。为该进以上缺点制定炒制程序和成品标准。

在内部员工餐方面，建议对内部员工和客户错开用餐；

11:15———11:30为员工开，

## 厨房的演讲稿篇六

你们好！

下面我将竞聘副主管的想法，向诸位汇报一下。

我于20xx年5月22日入职望湘园，在经过企业系统化培训和领导的专业带教后，我的专业知识和实操能力得到了长足的进步！并获取了“20xx年10;11;12和20xx年1;2;3;5”等七个月度的“口味明星”称号；同时还多次被顾客点名为其烧制菜肴。

当然仅凭这些就想成为一个合格的主管是很难的。不仅要实干，他还得具备长远的目光，善谋略；拥有广博的知识和精熟的专业技能，以及高超的组织管理水平等。之所以选择竞岗，是因为，自认为有绝对的能力和信心胜任这项工作，并具备自身有利条件如下。

《一》我拥有正直的人品，我认为作为管理者人品至关重要，无能的领导顶多算个次品，而品行不正的领导，无异于危险品，企业的蛀虫。拥有正直的人品，在工作当中对待下属员工及处理工作事物，才会做到“不偏不倚”；才经得起利益的诱惑，不做出危害企业的举动。

《二》对企业绝对的忠诚；饱满的工作热情。一切以企业利益为重充满激情的出色完成各项工作任务，和企业共进退！

《四》能吃苦耐劳；端正严谨的工作态度。能在短时间高负荷的情况下，端正面对及认真处理细节问题，保质保量的完成工作。

《五》良好的人缘，有利于团队成员的亲密团结，提高配合作战能力。

对于一个优秀的领导来说，上述几点对他而言是皮毛。但对我来讲却是为数不多的优点，我明白自身的不完美，仍然存在一些不足的地方，但我相信我会得到伙伴们得支持和信任。就此事而言，我认为自身不足的地方主要在于以下两点。

《一》目前的专业技能水平不是很高。

《二》处理各种突发事件的经验不够丰富。

针对这些不足之处，我想我以后会虚心向前辈及同行伙伴请教，留心观察周围伙伴的过人之处，加以学习。多做聆听者，细心分析，多看相关书籍丰富自己的知识，平常多协助各位伙伴完成各项工作，从实践当中获取真知。在处理突发事件方面，我会细心分析以前发生过的案例的发生原因和善后结果。寻找它们之间的共性和异性，努力发现隐患所在，防范于未然！同时多跟各位前辈伙伴交流，了解他们曾经经历过的案例，通过多种渠道了解各种应变方法！

目前我所处的岗位是炉灶，通过自身体验和观察，如果把厨房比作一个家庭的话，那么炉灶就是家里孩子辈当中的兄长。既要做好本分把菜烧好，又要给弟弟妹妹们(下面员工)带好头，做好表率！而主管则是中年的家长，挑起家庭重任，处理日常厨房琐事。协助厨师长，传达上级指示，关心下属员工等。所以竞岗成功，是更大的责任承担，是更高的新起点而已。

最近门店针对顾客推行“出品承诺”取得了不错的效果，但在实施过程当中 我认为有以下几点问题有待改进。

《一》前厅后厨的沟通；无 专人全程跟单，造成漏单少做，仓促上菜。《二》切配，荷台等部门的配合度不够。《三》



原材料散冻不彻底，导致出品质量下降和烹调事故的发生。其解决方法不外乎：对菜品的销售情况进行汇总分析及时与后厨沟通；早做准备工作，根据不同时段不同时间的热销菜，适时的做人员调整；服务员适当推荐制作时间较短的菜；全程派专人跟单，防止漏单少制；切配，荷台，炉灶人员在尊重对方的同时，相互呼应配合。荷台应细心观察炉灶动态，为烹调做合理安排；散冻及时彻底。避免炉灶临时人为散冻，影响操作及造成划油事故的发生。

说了这么多，不禁感慨万分，七年前的我绝对不能像今天这样站演讲台上谈吐自如。回忆往事，虽有欢乐但也经历了无数挫折和磨难。都没办法说清次数和程度了，但那些个挫折磨难却是我终身的财富。是它们让我懂得做人的道理，生活艰难。让我明白自身品德和过硬的技术，以及无畏的面对和事业的执着是不被行业淘汰的唯一保障！

在未来的一年当中，我会努力做好当下工作的同时，侧重于学习更高层次的管理知识和应变能力，加强自身的修养，协助上级做好工作，打坚实的基础。争取一年后走上竞岗厨师长的讲台！

“给我一次机会，我会还你万分精彩”这是我永恒不变的竞聘承诺。我关注竞聘结果渴望成功，但更看重参与过程，我想我是否拔得头筹，都改变不了我对事业的执着，和对大家的尊重和热爱！祝大家身体健康，万事顺意；祝我们的望湘园明天会更好！

谢谢大家！

## 厨房的演讲稿篇七

厨房生产流程包括加工，配份和烹调三个程序。三个程序将分为不同班组或岗位，这期间有许多环节，要使每个环节紧密联系又明显划分，就要对厨房生产流程加以控制。

1、对菜谱、菜单进行标准、标最化制订。

2、对三个流程的产品制作标准加以规格化，包括加工规格、配份规格、烹调规格、加工规格主要对原料的加工规定用量要求，成形规格、质量标准。配份规格是对具体菜肴配制规定用量品种和数量。烹调规格是对加热成菜规定调味汁比例、盛器规格和装盘形式。以上每一种规格将制成文字表格张贴于工作处随时对照执行，使每个参与制作的员工都明了自己的工作标准。（或制成卡片如制备方法卡，制作程序卡……）

3、按生产流程实行政程序控制，每一道流程生产者，对上一道流程的食品质量，实行严格的检查控制，不合标准的要及时提出，帮助前延程序纠正。使整个产品在生产的每个过程都受到监控。

4、按厨房的生产分工，实行责任控制法。每个岗位都担任着一个方面的工作，岗位责任要体现生产责任。首先每个员工必须对自己的生产质量负责。其次，各部门负责人必须对本部门的生产质量实行检查控制，并对本部门的生产问题承担责任，把好菜品质量关，对菜肴产品的质量和整个厨房生产负责。

5、对那些经常和容易出现生产问题的环节或部门，作为控制的重点，这些重点是不固定的，哪个时期，哪个环节出现质量问题，就把哪个环节作为重点来检查控制，随着重点的转移，逐步杜绝生产质量问题，不断提高生产水平，向新的标准迈进。