

最新初中英语老师备课 初中英语教师工作计划(优质8篇)

演讲稿是演讲者根据几条原则性的提纲进行演讲，比较灵活，便于临场发挥，真实感强，又具有照读式演讲和背诵式演讲的长处。那么演讲稿该怎么写？想必这让大家都很苦恼吧。下面小编给大家带来关于学习演讲稿模板范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。

厨师竞聘演讲稿篇一

你们好！

我叫陈强，来自四川成都。现在在桂三秋厨房岗位是炉头，我现在要做的就是，协助厨师完成领班传达下日常任务卫生出餐五常以及安全工作。完成上级交办的其它工作任务。

我现在的级别是资深b级，今天我要竞聘的是厨师a级对于a级是有点过高，但是这是一次机会，有了机会就要把握。自己要有理想。今年应该要升到什么职位，才算对自己工作的认真付出。还要对自己要求高点。

我认为厨师的工作职责有：

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。

厨师还要提高个人素质，约束自己。跟楼面同事语言交流，沟通更加不断的加强学习，不断提高自己，同时作为一个厨师还要提高自己的专业技能。处好足进同事关系。

如果竞聘没成功，只有协助厨师完成领班传达的任务。那就说明我还有不足的。像一些错误还是偶尔会犯的，不过人不犯错误就不可爱了。我相信每个人都有过犯错，在这里一年多，这生活很变色，很深刻，酸甜苦都尝试了，只有挑战才能疯狂的冒出头，才能成材。

如果竞聘成功，我就可以协助领班完成日常工作，我把真实的一面展现在这个舞台上。希望领导已更深的教导，严格的管理，其次，同仁们指导我会做的更好。

不管竞聘是否成功，接下来都会以很好的心态对待工作。

我的演讲完毕！

谢谢！

厨师竞聘演讲稿篇二

大家下午好！

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。

我是厨政部的一名员工，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凉菜师，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。

我一直都在不断的告诉自己：失败的原因只会有一个，那就是半途而废！成功的准则也只有一个，那就是坚定不移的不懈努力！

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，行政总厨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…我们的菜品，历来为北京的食客津津乐道，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。

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。

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，投入到企业，和她一起成长，一起强大，一起感受荣耀，一起见证辉煌！

厨师是有着几千年传统的职业。国人有句至理名言“民以食为天”，“食”离不开烹饪，烹饪离不开厨师。随着社会不断的发展以及餐饮业的日渐繁荣，越来越受到人们的尊重和关注。我们用高超的厨艺、辛勤的劳动给人们奉献了一道道精美的菜点，也创造出了博大精深的中国饮食文化。然而，随着就业竞争的加剧和经济利益的驱动，个别厨师做出了不守规律、不讲诚信、缺少厨德的事情，以严重危害了厨师的形象。作为厨师的我们重新树立自身形象和加强职业道德显得尤为重要和迫切。

那么做为现代职业厨师到底应该具备哪些职业道德呢？下面我谈一下自己的观点。不足之处还望指正！

所谓职业道德，我认为就是行业规范和个人的行为意识。厨师在传统的职业道德方面主要表现在师徒之间或与老板之间，并无成文的规定，但大都约定俗成。然而，随着社会的不断进步，经济的飞速发展，餐饮业以及厨师间的竞争加剧，厨师职业道德，越发显得重要而迫切。

任何人都有自己的国家和民族。做为职业厨师首要的一条就是要热爱自己的祖国，忠于自己的国家。只有树立这样的信仰，将国家和民族的利益放在至高无上的伟大位置，才具备基本的职业道德。

厨师，是一门职业，要想把它做好，做出成绩，不是一件容易的事。我认为：对待这个职业首先自己要尊敬她，也就是说首先自己要喜欢并热爱这个行业。因为，就职业而言，没有高低贵贱之分。如果自己都看不起，不喜欢，又怎么谈到敬业爱岗呢？既然选择了厨师，就要把它当事业，当学问来做，你才会感到充实、有方向、人生才会得到不断升华，才可能成就一番事业。

我认为对待顾客，首先要真诚服务，用心对待。也就是说对待我们的客户，只有用发自内心的热情和真诚的服务才可能使客人感到亲切和愉快，使其达到满意为标准。因为客人来自四面八方，饮食习惯也千差万别，做为厨师，要尽可能根据客人的喜好，来调整你的菜品，尽可能的达到食客的满意。只有顾客满意，企业才有效益，你的工作才能得到别人认可。

厨师这个职业千百年来是非常讲究尊师重道的，有“一日为师，终身为父”的说法。这句话语虽然简单，但一针见血的说明了徒弟应该如何对待师傅。我认为首先要尊师重道，虚心学习。因为，厨师学艺大多是靠师傅手把手教的，即使我们这些烹饪学校毕业的学生，到酒店工作时，还是要跟师傅学书本上学不到的技术和更好的经验。只有对师傅尊敬，并不厌其烦的虚心的学习，师傅才愿意主动并从心里将自己的所学传授给你。其次，在跟师傅学徒期间，一定不能偷懒或

耍小聪明，如果只想收获而不想付出，那么你就不可能学到师傅的精华部分，也不可取得多大的成绩。我个人认为：作为学生的我们要知道“一日为师，终伸为父”的道理，应该尊敬，应该感谢，应该回报师傅。

任何一个饭店都是一个集体，任何一个厨师都有其相处的同事。同事间相处的好坏会直接影响到企业或个人的发展。那么如何与同事和睦相处呢？我认为：大家要团结互助。俗话说：“三人行，必有我师”。任何人都有其长处，特别是做厨师的，一个人不可能所有的技术都会，也不可能将厨房所有的工作都由你来完成，大家必须相互配合，才能完成上级下达的各项任务和指标。所以，对待同事一定要团结友善，互相学习。才能共同发展，共同进步。

首先应具备扎实的基本功。厨师是技术人员，其中有刀工、配菜、火候、原料、涨发等多项专业基本技能，如果基本功不扎实，就无法将原料用科学的方法进行加工、改刀、配菜、烹调。也可以说没有扎实的基本功就不可能烹制出色、香、味、形俱佳的菜点。所以作为现代厨师提高基本功水平是相当重要的。

其次应具备一定的文化知识。现代社会飞速前进，对传统烹饪业提出了更高的要求，没有一定文化知识，就无法利用现代媒体，如报刊、杂志、互联网等传播方式快速补充知识，也可以说没有文化知识必将被社会淘汰。所以，作为现代厨师不仅要从师傅那里学到技术，还要多学文化知识。只有这样，才能懂得与烹饪有关的原料学、营养学、烹饪化学、烹饪美学等等。只有这样不断学习新的知识，才能不断提高自身的文化素质和竞争力。

再次应具备超强的创新意识。一个再好的品种，只能适应当时，如果长期不变，必然会使人们产生厌倦，从而影响到企业发展。因为现在的餐饮业已从传统的“卖方市场”转为“买方市场”，从过去的食品决定客人变为现在的客人决

定食品，这是从根本上发生了变化，那么就要求我们新时代的厨师在烹饪原料、制作工艺、口味，形状，就餐方式等多方面进行大胆改革和创新，只有具备敢于创新的思想，厨艺才会进步。所以，创新是厨师的生命，发展才是真正的硬道理。

最后应具备一定的商业素质。也就是所谓数字概念。厨师能否在日常工作中掌握各种数据呢？如上客率、毛利率、成本费用、营业状况等等。我认为：不懂数字的厨师，只不过是一台简单工作的“机器”。这话可能听着不顺耳，可仔细想想是有道理的。因为，做为现代厨师特别是厨师长，如果你不懂或不能及时掌握这些数字的变化，那么如何去准备原料，如何控制成本，如何为企业创造利润呢？所以，不具备商业素质的厨师，是不合格的厨师。

对自己首先要讲诚信。不论是企业还是个人，一旦你做出了对社会或对他人欺骗行为，就会遭到别人的反感，从而不愿与你打交道，你就会失去很多好的发展机会。其次对自己要勤奋努力，严格要求。因为任何一个成功人士都不是一帆风顺的，都要吃别人吃不了的苦，受别人受不了的气，干别人干不了的活，只有比别人付出的更多，收获的才会更多。每个人每天都要给自己提要求，哪怕进步一点，日积月累，最终一定会创出成绩，干出名堂。还有在人品、职业道德方面应加强修养，做一个有好厨艺、有好厨德、有好厨绩的“三好厨师”。

我们大家既然选择了这个行业，就要努力的用心去对待，用实际行动去发展，用认真的工作态度去珍惜。我相信，通过我们自身的努力，一定可以创造出自己辉煌的明天。

厨师竞聘演讲稿篇三

大家好！

首先我想强调比赛对厨师自身、对烹饪发展的重要性。从小的方面讲，可以提高厨师烹饪艺术修养、开阔烹饪视野！同时比赛对推动烹饪事业的发展起着相当积极的促进作用。所以我们更多的厨师朋友应该积极的面对烹饪比赛。我一直很相信一句话，用心什么事都可以做好，其实在烹饪比赛中也是这样的，只要你用心没有什么不可以战胜的。

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，当你做的作品是平委先生以前见过的，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平委们的面前，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。

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。

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。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。

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。用心则出新不难。

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。

厨师竞聘演讲稿篇四

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！

厨师竞聘演讲稿篇五

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!