

# 蚯蚓的奥秘教学反思 蚯蚓的日记教学反思 (精选5篇)

计划是人们为了实现特定目标而制定的一系列行动步骤和时间安排。通过制定计划，我们可以更好地实现我们的目标，提高工作效率，使我们的生活更加有序和有意义。以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 厨师长工作计划书篇一

现今，我们的酒店正处于一个竞争十分激烈的市场，这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在20xx年的餐饮经营中仍然极其重要，酒店餐饮部要形成自己的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。20xx是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。

1、出品创新：针对中央的八项规定，对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重，同时，这次规定也预示着餐饮业可能要重新定位自己，谋求变革以求发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地市场动态，融会贯通，吸收各家之长。这样有利于吸引更多顾客或特定顾客，有利于进行新的市场扩张，有利于降低产品成本、提高利润率，有利于超越竞争对手，有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。

套餐的沟通加强。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以高效的工作效率，良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后立即关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。

5、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。

8、厨房消防安全：电器、天然气、水等设备，做到责任到人，要坚决克服麻痹思想和侥幸心理，始终保持着如履薄冰的危机感和紧迫感，警钟常鸣，切实做好安全生产工作。

9、婚宴旺季：在五一，十一两个婚宴旺季期间，我们要有针对性的菜品营销计划，切实做好婚宴包桌质量，做到经济实惠，传统与创新相结合，让宾客感受到我们酒店高档大气的同时，享受到别具特色的美味佳肴。同时，充分利用包桌来宾人数众多的特征，在菜品上赢得宾客的好评，也是对我们酒店品牌最有力的一次宣传机会。

学会发现美好，学会珍惜现在，学会感恩。人生道路上，风和日丽的日子会有，风风雨雨的日子同样也会有，只要能学会发现，学会珍惜，学会感恩，美好的生活就在身边。生活中并不缺少美，缺少的是发现美的眼睛和心灵。

工作中也是如此，也许我们会抱怨工作的繁重，也许我们会抱怨薪水的多少，也许我们会抱怨工作环境，也许我们会抱怨同事关系的冷漠，停止抱怨吧！至少我们还有一份工作！比起那些失业下岗的人们，工作着的我们就是最幸运的！

让我们学会感恩吧，感恩给我们大家创造就业机会的老板，感恩对我们要求苛刻但期望我们成长更快的上司，感恩与我们朝夕相处的每一位同事，感恩在身后默默支持我们工作的亲人们，珍惜我们现在所拥有的一切，学会感恩，你就是最幸福的！

我们选择了左岸，就意味着选择了她的全部，包括她的企业文化，她的人际关系，她的优点和缺点，我们不可以只去埋怨她的不足，而不去考虑她的优点。否则，工作对于你来说只能是种折磨，相反如果你对酒店充满了爱时，你会发现有那么多别的酒店不具备的优点，你就会尽自己最大的努力去克服酒店的缺点。那时，酒店的管理越来越完善，效益越来越好，我们自身也会得到成长和收获！

有一句话叫“凡事归因于己”，我们对人对事只要能保持一颗平常心，遇到问题先检讨自身不足，再诚恳向他人建议，我想这个团队就不会有冲突、争端、抱怨和指责。团队呈现的将是真诚、和谐、愉快、高效的工作氛围，我们每个人心中的愿望不都是“开心工作，快乐生活”吗？让我们每个人对自己负责，对团队负责，对企业忠诚！

让我们全体左岸人在20xx点燃梦想，释放激情，努力拼搏，共创辉煌！

## 厨师长工作计划书篇二

眼下酒店正在实施计划管理，要求各部门每个月末上交一份下个月部门工作计划，下个月头上交一份计划实施情况汇报，此措施实施以来，取得了良好的效果，各部门管理工作的态

度和积极性都调动起来了。

## 一、计划的概念

计划是酒店工作过程的第一步骤。计划是指对一个特定的时期内将要进行的工作进行预先的安排和布置的过程。凡事预则立，不预则废。不论事大事小，都应当有一个事先安排，假如估计到某事将可能发生突变，也要有一个预先的分析判断和应急准备。当然，大的事情有大的计划，这种计划往往还要形成文字；一些细小的事情未必以文字形式体现，也许在酒店管理人员的头脑中存在就够了。但无论如何，计划是酒店工作过程中必不可少的一个步骤。

酒店计划就是指酒店管理者事先规划做什么，如何做和谁去做。具体而言，酒店计划应考虑3个重要问题。一是我们要做什么，为谁而做？二是我们要实现什么目标？三是实现既定目标，我们对组织的活动是如何进行管理？对这些问题的回答将确定酒店未来所有活动的方针，因此，制定好酒店的各种计划，是酒店管理者首先和最重要的工作。计划可以全面合理地安排好其他一切工作，应该说，没有计划就不存在管理。

的标准与依据。

事实上，不做计划就是选择混乱，不实行计划管理就是实行危机管理。

## 二、计划制定的特点

酒店计划是由酒店各层管理人员负责制定和实施的。因此，我们可以从酒店不同管理层的角度，来分析与把握酒店不同计划的类型及特点。

### 1、上层管理者

即酒店集团总裁和酒店总经理制定酒店发展的全面和长期的计划。由于所涉及到的外部环境包括法律变动、社会潮流、政府政策、经济发展、国际关系和客源需求数量与特点，是很难预测的，因此这类战略性计划具有不确定性，需要不断调整。

## 2、中层管理者

即部门经理要以上层管理者提供的酒店总目标和政策为指导，制定本部门的业务行动计划。中层的计划主要与内部事务相关，因而计划的不确定性就大大减少了。这类计划在性质上也是长期的和创造性的。中层管理者至少要制定为期一个月的本部门工作计划。

## 3、低层管理者

即主管要做计划。他们的计划期更短、内容更专门化和具体化。这一层的计划往往是在客源或任务既定情况下的作业计划，这包括员工工作时间安排和员工分工和工作要求等。低层管理者至少要制定为期一周的计划。

## 三、计划制定的要求

一项好的酒店计划应该包括六方面的内容：目标、措施、实施时间、负责人、预算、评估控制。

要制定好一项酒店计划，还需要注意下列几个方面的问题：

第一，计划必须写下来。这会使人在制定计划时考虑更周全，也可时刻提醒管理人员去努力实现它，容易在全体人员中沟通，并可作为工作检查的标准。

第二，计划要被理解和接受。要让大家知道，因为计划是大家的行动目标与方案。

第三，计划目标要具有可行性，这样才会有激励作用；又要具有挑战性，只有通过不断努力才能实现。这样才会有指导意义。

## 厨师长工作计划书篇三

1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20\*\*年2月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。

2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整

6□xx下市前准备好20\*\*年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据20\*\*年的流行趋势增加相应的新品种。

1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

2、在20\*\*年2月底进行厨房人员组建，本着节约人员成本的角度，厨房人员将由外聘主要岗位和其他门店抽调优秀厨房人员组成！外聘人员工资尽量做到和公司现有厨房a级员工一致。

3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

6、在11月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

## 厨师长工作计划书篇四

首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己。

严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。

每天及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入酒店，协调各菜系对原材料相互配合使用。

## 厨师长工作计划书篇五

一、经营状况十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

二、经营方面我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口（米线和铁板）。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。营业额有了200———300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100———1200元升到1500———20xx元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20\_元左右。为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我店在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。小时工代替普通工种，把有能力的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了我店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

三、质量方面作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐师生的饭菜质量。

四、卫生安全方面严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫



生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。

五、成本方面由于刚做团餐厨师长，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导和各位同事多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展！

1、展望xx年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我校师生提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

2、多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工作，为公司培养有用的人才。积极的宣传公司文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

3、严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本，帮助员工树立节约意识。如果公司能实行绩效工资制更好。以上是我在新的一年里的工作计划，如有不妥之处，希望各位领导、各位同事多多提出宝贵的意见，谢谢大家！

## 厨师长工作计划书篇六

一. 安全是厨房工作管理的重中之重

1. 培养员工的安全意识，常教育常督促，对安全隐患做到及时发现，及时处理。水。电。

气要及时关闭。

食品方法要规范到位。

二、出品管理，做到人员常学习，菜品常更新。对不适合本宾馆工作的人员做到及时调整。

## 厨师长工作计划书篇七

一、据菜和产品安排厨师班组，各班组在厨师长和主厨的领导下进行工作，并对各自的烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证质量。

二、各班组必须服从领导，按菜谱、菜单和特菜及预订菜肴的切配烹调。上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量。

三、加工原料坚持先进、先出的原则原料的领用、备货、涨发必须认真细致，分档取料要合理化使物尽所用。冰箱仪器摆放整齐、生熟分开，每天进行整理，防止食品变质，发现变质食品不准加工出售，应报厨师长处理。

四、坚持饭菜不合质量不上，不合数量不上，盛器不洁不上，不尊重宗教信仰不上的原则。尤其是花色菜，火功菜认真对待，不任意改变风味特点，严格按顺序和宾客要求掌握出菜时间。

五、严格把好食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。

六、为杜绝菜品质量不合格的问题，对厨师进行编号，署名制度，进行跟踪服务，促使厨师在烹制中下功夫确保产品质量。

七、随时根据市场需求的变化和顾客对菜品提出的要求，对

菜品进行局部的修整和完善，提高菜品的质量，使菜品色、香、味、型更适合人们口味的变化。

作为一厨师长，首先应该管好自己！把自己管好了，就做好了一半。然后应该有健全和规范的制度来约束大家。做到制度面前人人平等。把有形的制度变成无形的约束。这样，就把厨房关好了。我把我公司厨房管理的内容之一给大家看看。看我的厨师长是这样去管自己的。

08：30—09：00检查厨房昨日收市状况。包括：物品、水、电、气、垃圾桶等。检查员工上岗时的精神状况、早餐品种供应情况。抽查原材料验收情况。

09：00—10：00召开厨房员工例会：总结昨日工作情况，布置当日工作任务；检查员工上岗情况；仪容仪表；检查原材料到货情况。检查员工餐的出品质量。

10：00—10：30进餐

10：30—11：30检查各档口备餐情况；了解前台预定情况，检查预定菜单是否科学，（营养、颜色搭配、利率控制）

11：30—13：30现场督导各档口工作状况，在高峰期忙不过来时必须亲自上阵操作。确保出品质量和上菜速度。

13：30—14：00了解前台客人进餐情况，现场收集顾客意见。观察前台收台情况（菜肴剩余情况、器皿回收操作情况并做详细记录）

14：00———16：00午休。

16：00—16：30进餐。

16：30—18：00检查下午原材料补购到货情况，检查各档口

备餐情况；了解前台预定情况，检查预定菜单是否科学。  
（营养、颜色搭配；利率控制）

18：00—19：30现场督导各档口工作状况，在高峰期忙不过来时必须亲自上阵操作。确保出品质量和上菜速度。

19：30—20：00了解前台客人进餐情况，现场收集顾客意见。观察前台收台情况（菜肴剩余情况、器皿回收操作情况并做详细记录）

20：00—20：30参加餐饮部前后协作会，总结当日工作，全面收集顾客对菜品反馈意见和产品供应情况反馈。产生改进决议。

20：30—21：00检查收市情况，设备设施安全隐患。点退下班。

## 厨师长工作计划书篇八

一、经营状况十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

二、经营方面我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口（米线和铁板）。

营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。营业额有了200——300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100——1200元升到1500——20\_\_元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20\_\_元左右。为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我店在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨

师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。小时工代替普通工种，把有能力的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了我店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

三、质量方面作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐师生的饭菜质量。

四、卫生安全方面严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。

五、成本方面由于刚做团餐厨师长，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导和各位同事多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展！

1、展望\_\_年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我校师生提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

2、多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工作，为公司培养有用的人才。积极的宣传企业文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般

的温暖。

3、严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本，帮助员工树立节约意识。如果公司能实行绩效工资制更好。以上是我在新的一年里的工作计划，如有不妥之处，希望各位领导、各位同事多多提出宝贵的意见，谢谢大家！