

最新八年级数学期末教学总结与反思 学 期末教学反思(优秀5篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！那么我们该如何写一篇较为完美的计划呢？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

厨房工作计划表篇一

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201x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。201x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。

目标计划分解：

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。

3、前厅和后厨沟通协调：每天上午10:30前厅后厨负责人及骨干定时进行沽清单、预订及重要接待进行细节完善，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。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。

厨房工作计划表篇二

如今，我们酒店的市场竞争非常激烈，来自其他餐饮企业和当地酒店。所以创意和特色在20xx至20xx年的餐饮行业还是极其重要的。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是时候面对市场，不断进步，建立和建立品牌了。在新的一年里，我们的企业必须以开拓进取为基础，勇于创新，不断总结经验，努力创造优质的产品，满足客户的需求，创造优质的餐厅。

1、生产创新：鉴于中央八项规定对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的高端酒店，损失惨重。同时，这一规定也预示着餐饮业可能要重新定位，寻求变革发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，走出去多学习，紧跟当地市场动态，取长补短。这有利于吸引更多的客户或特定客户，拓展新市场，降低产品成本，提高利润率，超越竞争对手，增加产品文化内涵，增强产品竞争力。

3、每天上午10：30，前厅后厨负责人及骨干定期进行售卖单、预约、重要接待等完善细节，每天与急推、专题介绍沟通，加强日常餐安排套餐的沟通。加强对客人反馈信息的正确处理和及时关注，以高效的工作效率、良好的心态和虚心的态度不断提高菜品质量，严格控制上菜速度和顺序。

4、节能：每天严格合理用水、用电、用气，暖箱装满水后及时关闭水龙头，菜吃完后立即关闭天然气阀门，人走后及时关闭电源，定期指定人员检查，按时开启各种开关设备。

5、成本控制：合理使用原材料，物尽其用，量化产品，遵循标准订单，做好验货，严格防止变质食品流入餐厅，协调不同菜系对原材料的使用。做好原材料粗加工，提高出货率，降低成本。控制成本最重要的是指定专人负责原材料的储存和保存。

6、设施设备的安全使用：加强与工程部的沟通，定期维护和保证设施设备，正确安全地使用和操作设施设备，下班前彻底检查，做到万无一失。

7、厨房五标管理：运用“五标法”管理，科学有效地提高厨房的安全、卫生、质量、效率和形象，从而生产优质产品，提供优质服务，消除或减少浪费，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，要做到对人负

责，必须坚决克服麻痹和侥幸心理，时刻保持危机感和紧迫感，时刻敲响警钟，切实做好安全生产工作。

厨房工作计划表篇三

20xx年本酒店紧结合领导的工作指导思想，结合山西地区的实际情况，努力做到：以推广“梅苑山庄”餐饮人文文化为目的，提升企业盈利能力为核心，酒店基础管理水平为重点，以低成本竞争战略和整合内部资源提高经营价值为途径，培养酒店的市场能力，开创新年新发展的新局面。结合我酒店现有经营的整体思路，现制定我酒店20xx年的总体经营管理计划书（出品部厨房）。

1、人员编制29人

2、工资：由负责人每月10日领取上月工资，工资保底为税后玖万元。

3、待遇：包吃住

在经营方面考察山西当地餐饮市场，结合本地区饮食特色，打造酒店人

文文化品牌餐饮，准备从以下几方面入手，完成业主方下达的经营目标：

1、引进国内知名大酒店菜品，如精品菜系：以粤菜、川湘菜、本地菜、

特色本地炖品、野味菜肴为主打，以标准的宴会菜单、精美的中西结合自助餐打造各种酒会及商业宴请。

第一阶段：考察本地餐饮市场：

走访酒店周边地区，挖掘本地名菜和小吃，并研发新菜品。

第二阶段：接管酒店后上市销售，计划在接管后全员学习菜品烹调方法、菜品价格、菜品特点、营养成分、推销技巧、产品销售目标分解。

2、推出本酒店特色产品为主营目的：

旨在宣传特色菜品绿色，营养，无污染，并大力宣传特色菜品的文化，

目的将产品做强，做大，做出文化品牌，周周有特价，日日有特色。

3、目标保障措施：

a□由专业厨师制作，保证产品的特色、出品质量、稳定性、专人烹饪。

b□加大宣传力度，突出酒店文化主题经营。

c□加大营销团队培训，加大销售力度。

d□对产品供货源进行合理配合、要求。

e□特色菜的特色器皿包装。

4、经营重点

推出本酒店创新菜品，根据不同季节推出季节性新菜式、并挖掘周边风味特色菜品。

(一) 控制成本，减少物耗，增加利润（成本控制在45%）。

1、管控物耗，减少不必要的浪费，各部门的物耗实行按月制领取。

2、能源设备管控

1) 能源（水、电、气）实行计划预算的节控，责任落实到使用部门。

2) 维修保养定额、定预算，采取节流原则。

3、库存实行最低经营用量保障，合理制定年度、季度、月、周大宗原

料的预测，合理利用库存，减少资金积压。

4、严把收货、验货关、精抓加工关、储存关、出品关，控制产品成本。

5、实行五常法管理：严格厨房管理，配合楼面管理，严把仓库储物领

料控制管理，做好餐前、餐中、餐后的管理检查工作。

6、米、面以周为单位，豆油以周为单位，鸡蛋以三天为单位，蔬菜、

海鲜以天为单位，新鲜肉以天为单位，冰鲜以月为单位，调料以月为单位，控制存货周转率。

（二）厨房日常管理

1、每天按时上下班。

2、每天早上出菜品估清表

3、定期对前厅服务人员进行菜品知识的培训

(三) 员工培训上岗，杜绝意外事件发生

1、各岗位实行上岗前培训，体检合格上岗。

2、加强培训食品卫生，杜绝事故、危机发生。

3、加强节源意识培养

实行全员节源培训，加强责任人的意识培养，训导员工节流意识，在各重要地方上墙宣传。

通过以上建议，进行企业包装，在众多酒店中脱颖而出，向专业化方向大力发展，树立更好的品牌形象。

厨房工作计划表篇四

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。但仍存在上交计划不规范、不按时的现象。究其原因主要是没有弄清楚计划的概念?计划制定的特点?计划制定的要求?计划种类有哪些以及计划的写作要求。作为酒店任何一级管理者，会写工作计划是基本要求。

一、计划的概念

计划是酒店工作过程的第一步。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。

酒店计划有下列好处：

计划将迫使管理者作全面的思考，帮助管理者选择更加有效的经营管理方案，计划也提供了指导与评价下属工作状况和酒店经营实绩的标准与依据。

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。

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。

第四，要规定实施的时期，否则，不会产生紧迫责任感。另外，目标规定的实现时间必须与员工的工作时间与对目标感兴趣的时间相一致。

酒店工作的计划是以上级布置的任务、目标为依据而制定的，是对上级的各种决策作出具体的安排。

从计划的时间性讲，有长远规划和近期计划。而就管理人员的工作计划而言，一般是近期计划。

从计划内容说，有完成经济指标计划、开展营销活动计划、业务工作计划和管理工作计划。作为管理人员经常制定的计划，一般为业务工作和管理工作的计划。从计划表现特点分，或为全面工作计划往往体现为完成目标计划，或为专项工作计划。

又分为完成任务指标计划和某一阶段应达到的工作水平目标计划。完成目标的计划一般可看作是全面工作计划。

种资源的安排，也可能涉及到如何开展营销活动，还可能涉及到如何提高工作质量以利促销，如何调动员工积极性等措施安排，甚至还可能提出需要上级解决的事项及其它部门配合的工作内容等。

再如，某客房部门经理为了使属下每位员工在半年内都能达到高一级技能水准，制定了技术等级达标计划，其中针对每位员工现有实际情况作出具体的有关项目培训练习安排、结对子互帮互学安排和分段考核及总评的时间安排等。

二 专项工作计划

如某部门制定在某月中旬接待某大型团队的工作计划，营销部制定接待某v.i.p客人的工作计划，某餐厅制定为某会议举办大型的歌舞晚宴的计划等。这些计划一般都会体现人力安排、物力配备、财务预算、时间确定、信息流动等等，还有可能体现工作程序、协作要求等项目，也会对达到的工作效果等作出具体要求。

再如，前厅部为了使属下员工英语水平有进一步提高，制定了某一时期员工英语专项培训计划，工程部制定了空调制冷系统的全面检修计划，营销部制定了开辟新的销售网络和拜访新、老客户计划等，也都属于专项工作计划。

五、计划的写作要求

前面说过，管理人员要解决某一个具体问题，完成某一项上级交给的任务

任务都要有计划这个步骤。对于比较重要、比较复杂的工作就应当要有一个文字形式的计划，以便执行者有章可循，也便于有关人员检查落实。形成文字的计划结构一般是：一标题，即计划名称。要求标题准确、主题明确。

二前言，即制定此计划的缘由和指导思想，要求开门见山，语言简洁。

三正文，这是计划的主体部分。包括：

做什么(what);

何处做(when);

何时做以及何时完成(when);

谁去做(who);

怎么做以及做得结果应达到什么的标准(how)□

这一部分要求写得明确具体，能量化的指标尽可能量化；线条清晰、表述清楚；对于时间安排、人力安排、信息传递工作、方法、行动步骤、工作进度、结果标准等，尽可能写得详尽，不可含糊其辞；可以使用表格的应尽可能使用。

总之，要求主体内容写得细致、周到、明确、具体，这样方能有助于计划的实现。

厨房工作计划表篇五

一楼的出品主要以“快”为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以“稳住一楼”为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。

计划在20xx年的三月份——四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在xx良好社会形象，从而争取更多的客源。

二、服务上以培训为手段，以基层管理人员为核心，着力打造一支服务水平过硬的优秀团队。来应对餐饮市场的激烈竞争。

服务作为餐饮的第二大核心产品□20xx年我们将紧紧围绕酒店“情满xx□舒适家园”这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。一楼的服务仍然以“快”、“准”、“灵”为服务方针，

同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。

二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。

三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出“情”字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的时机认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

三、降低开支，节约成本，争取最大的利润空间。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。

不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力实现部门更多的利润。

新的一年，新的目标，我部将在酒店领导班子的正确领导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取创造出更好的

成绩。

一：菜品质量的管理

1：内在的质量：对于从中央厨房输送到湖东店的每种调料及肉类要细心检查肉类质量和调料的味道和日期，定要先进先用，有问题需及时和中央厨房沟通。

2：外在的质量：严把每道菜品的质量，对于每一道上到客人面前的菜做到尽善，尽美，对菜品的搭配，份量，温度以及盘边卫生严守把关，尽量避免菜品内出现异物，杂物！肉类的摆法及花纹搭配使用，严禁肉上带冰带水与变死色的肉品！菜品出现问题，应正确对待和重视，以及及时找出原因，需对制作人员提高对于菜品质量的意识，不断提升菜品的质量。

二：制作产品的. 出菜顺序

2：因我店主打经营烤肉类，必须要让每一位客人吃到好吃特色的烤肉，而不窜味，肉部应必须按照前厅烤肉顺序出菜，保证肉的口感和质量。

3：中午营业时间段类，主食类较多，汤部对于出菜的速度应在提升，特殊情况高峰期阶段由我来进入厨房制作产品，及时的让客人在相对的时间内用餐。

三：成本控制

1：从食材的保存上入手，合理计算每天的用量和预估第二天进货采购的数量，通过一菜一表来规范的控制使用食材的多少，让每个厨师养成一个成本意识，不浪费是最大的控制和节约成本，对原材料和边角料的合理使用，做到物尽其用！需注意象茼蒿，生菜和豆腐之类保鲜期不是很长的食材定要做到先进先用！

2: 严格监督肉部师傅剔肉的技术及培训。有效的提高每一样肉的成品率

四：厨房卫生以及个人卫生管理

1: 定期清扫各部门区域卫生，及死角，墙角，保证无异味。无油迹

2: 工作结束后工具用具，工作台面，地面清理干净。

3: 每日例会需检查每位厨房人员的个人卫生，如头发，胡子，指甲，工装，进入厨房必须做到工装鞋帽子整洁！

五：能源节约

1: 对每天用的水，电，天然气的使用严格合理使用，对每个厨师加强能源节约的意识，定做到人走水关，菜走煤气关，无菜排风关！！

六：设备及道具的保养

1: 定期维护保养工作主要以部门的使用，操作人员为主来执行，有问题需及时报修，以不断提高部门对设备的安全正常使用！如各部门冰箱，排风，葱丝机必须一周一次彻底清洗！

2: 刀具是每个厨师必不可少的伙伴，合理的保养刀具，可以有效的提高厨师的工作效率和速度，延长刀的寿命经常磨刀：锋利的刀比钝刀更安全，锋利的刀切东西时，用的力气小，不容易打滑，手也不容易累！

七：严格遵守和执行厨房及店里的规章制度