

构建和谐亲子关系守护孩子健康成长心得体会(大全5篇)

总结，是对前一阶段工作的经验、教训的分析研究，借此上升到理论的高度，并从中提炼出有规律性的东西，从而提高认识，以正确的认识来把握客观事物，更好地指导今后的实际工作。相信许多人会觉得总结很难写？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

厨房ppt分享工作总结 厨房工作总结篇一

方山初级中学现有学生419人，寄宿生417人，工作人员6名，厨房占地面积40平方米。自从接受了春苗营养厨房的改造后，学校的厨房使用设备焕然一新，案板宽而大，蒸饭机缩短了做饭时间，和面机省时又省力，给厨房工作人员减轻了压力，提高了做饭的效率。以往的饭菜连最基本的保温都达不到，配备了保温车以后，学生能吃上热腾腾的饭菜。消毒灯确保了学生的用餐安全、卫生，为学生的餐具及时消毒，使学生吃的安心。

第四，学校卫生人员每天对食堂清洁、饭菜卫生等进行检查，记录在案；

第五，学校总务处制作调查问卷，定期调查学生对学校食堂的满意度，并及时将信息反馈学校。

“春苗营养厨房”这项惠民政策的落实，不仅是各级党委政府的关心和支持，更是社会各界的共同努力，为贫困山区的孩子们创造了一个良好的成长环境，为他们的智力发展、学习能力和心理健康提供了有力的保障。

20xx年xx月xx日

厨房ppt分享工作总结 厨房工作总结篇二

一、抓效益、重服务

企业的良性发展最直接的体现就是经济效益。在物业公司创建初期，便将其定位在树品牌效应，积极开拓新领域，努力创造新的经济增长点。本年度，在物业公司全体员工的共同努力下，_小区共收缴物业费_元，收缴垃圾清运费_元，其它费用_元，共计_元。为开创新的经济增长点，在股份公司领导的积极努力下，物业公司接管了_市工商管理_分局办公大楼的物业管理服务项目。该项目预计收入_万元，加上出租库房的收入_万元，共计_万元。此项目的接管，为物业公司今后的再发展奠定了良好的基础，同时对物业公司的发展前景充满了信心。

物业公司的经济效益与其服务质量是相辅相成，密不可分的。良好的服务质量可以促进物业费的收缴工作得以顺利进行。反之，则不然。本年度，由于_小区的业主属于新户入住，物业费实际上属于强制性收取。从物业公司长远发展的角度出发，本着为业主服务的宗旨，也为了今后减少物业费收缴工作的难度，我强抓服务管理，提高服务质量，使员工树立起服务理念与服务意识。具体表现在：1、热情、耐心地接待业主的投诉，做到有记录，有答复，有回访，有反馈。2、报修及时，维修到位。3、工作中做到四不：即不可以无笑容，不可以发脾气，不可以说不管，办事不拖拉。一年来，经过物业公司全体员工的不懈努力，_小区业主由开始的怀疑、不信任、对立的情绪，转为对我们工作的理解与支持，并与物业公司的员工们建立了良好的沟通桥梁，这是对我们工作真诚服务的回报，也是对我们工作给与的肯定。

二、抓管理、重培训

在物业公司中，我们的员工大都是年轻的男性，在管理上，我注重因材施教，个性化的管理。针对他们不同的性格与能力，对他们的工作分工也各有不同。1、积极宣传股份公司的用人机制，树立能者上，庸者下的思想，充分调动员工们的积极性。使员工各尽其能，各尽其才，充分发挥他们的才智。2、制定严格的工作制度、奖惩制度，约束部分员工迟到、早退、懒散的工作作风，做到奖惩分明。用制度约束取代人的约束，起到了良好的效果。

做为只有一岁的_物业管理有限公司，在管理中即缺乏理论指导，又缺乏实践经验。这就需要我们不断地学习相关的物业管理知识，充实到工作中来加以实践。一年来，物业公司和管理岗位的员工全部取得了国家建设部颁发的物业管理岗位经理证书，部分员工利用业余时间考取了会计师资格证书，在物业公司内部形成了良好的学习氛围。此外，我积极利用每周三下午的时间，组织全体员工对国家新颁布的物业管理条例及在物业管理中出现的典型案例进行学习、讨论，使其进一步了解和掌握物业管理相关的法律、法规和政策，对物业管理中出现的一些基本问题找到了解决的方法与对策，做到了有法可依，有案可徇，这些对员工在实际工作中起到了极好的参考与借鉴作用，同时，为员工们今后能够走上物业管理的领导岗位奠定了基础。

在物业管理中，保安、保洁的工作最直接的反映出物业公司的整体形象和精神面貌，所以对他们的整体培训工作丝毫不可以松懈。我利用每周五上午8：00—9：00的一个小时的时间，请有经验的退伍兵对全体保安进行站、立、走军事化的训练，请资深的物业公司员工对保洁员的保洁工作进行系统的指导。经过努力，保安、保洁的工作得到了业主的认同与赞扬。对物业公司树品牌形象起到了促进作用。

三、抓创新、重实效

时刻鞭策物业公司放眼未来，开拓创新的步伐。_物业管理有

限公司依靠中国_公司强大后盾力量，不墨守陈规，更应适应市场的竞争，在_物业管理的大军中占领一席之地。_市工商管理_分局办公大楼的物业管理项目的实施，开创了_物业公司发展的新领域，国家物业管理条例的出台，进一步激化了物业小区招投标项目的实施，为物业公司的发展提供了一个良好的竞争环境。当然，在市场的竞争中，我应当考虑的是，从物业公司自身发展的实际情况出发，不好高骛远，不刻意强求，按市场运行机制做事，注重实效性，创造更大的经济效益的同时，树立有特色的物业公司品牌效应。

回望过去，展望未来，我对_物业公司的发展前景充满了信心。但在今后的工作中，我还应该扬长避短，克服工作中的急躁情绪，在逆境中寻发展，求创新，物业公司的全体员工为股份公司的明天描绘出绚丽的彩虹。

厨房ppt分享工作总结 厨房工作总结篇三

我在过去的一年里能够较好地完成酒店厨房管理的各项工作，对我来说这项工作的完成也是为了尽到自己的职责所在，因此我很重视自己在厨房管理工作中的`表现并希望获得领导的认可，再加上我能够严格遵守酒店制度的缘故从而能够以较高的标准要求自己，现对这一年完成的厨房管理工作进行简要总结。

能够制定好厨房管理工作的各项制度并严格遵守，对于酒店厨房的发展来说传菜的速度还是内部的干净整洁都是要有所保证的，因此我制定了严格的制度并在厨房管理工作中做到带头遵守，在提前赶到酒店开展工作的同时也会根据当天的任务进行部署，而且厨房工作的完成也是酒店基础工作中不可缺少的环节，毕竟对于前来酒店的客户来说住宿和用餐是他们所需求的，因此我得满足客户的用餐需求从而管理好酒店的厨房才行，所幸的是通过制度的落实能够使得厨房的各项工作能够得以完成，再加上在酒店用餐的客户也对此感到满意从而取得了不错的成效。

及时采购所需的食材并保证厨房内部的干净整洁，为了让客户对酒店的菜肴感到放心自然要确保食材的安全性才行，而且在厨房的清扫工作中也要营造良好的烹饪环境才行，现在客户对卫生方面有着较高的标准自然得要在工作中更加努力才行，而我在对厨房工作进行安排的时候也对清扫方面的情况引起了高度重视，比较忙碌的时候也会反思自己是否在厨房管理工作中有着疏忽之处，秉承着对自身职责的重视导致我在这一年厨房管理工作中取得了不少成就，但我也要继续努力并避免自己在厨房管理过程中出现差错才行。

定期对完成的厨房管理工作进行总结以便于积累经验，为了加强管理导致厨房会定期对各项工作进行部署，而且在开会的时候也会然后员工讨论工作中存在的问题，尤其是对于厨房发展的建议往往能够引起大家的重视并在工作中进行尝试，可以说能够在厨房工作中有所成就也是得益于平时养成的良好习惯，我始终追求着较高的工作目标并为此而不断努力着，至少现阶段的我已经通过长时间的积累获得了不少工作经验。

这一年虽然告一段落却让我对未来的发展有了明确规划，因此我会按照设定好的路线走下去并时刻反思自身的不足，希望通过厨房工作的重视能够在今后履行好自己的职责，我也希望通过厨房工作的完成能够促进酒店的整体发展。

厨房ppt分享工作总结 厨房工作总结篇四

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

控制成本 省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再

利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！

祝各位领导身体健康！

万事如意！

兔年吉祥！

厨房ppt分享工作总结 厨房工作总结篇五

一、基本工作情况 1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

今年对招待所厨房零点菜谱进行了2次更新，菜品更换率达30%以上。共推出新菜道，其中像干锅湘之驴、胶东杂鱼锅、独步青椒鱼、豆腐煲等菜品都有很高的点击率，受到客人一致欢迎。针对客人口味需求加强对主食种类进行研究，增加粗粮、小吃等品种，如核桃酥、手抓饼、葱花饼等也都受到了好评。

在每次的外事活动都充分做好各项准备工作，通过上网、看书等方式了解客人的生活习性、饮食爱好等，进行配菜、烧制，受到过韩国、德国、澳大利亚等地客人的赞扬。

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

(1)在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作用都严格检查，防止食物污染。要求各班组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，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证

每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

(2)设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟机罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

厨房ppt分享工作总结 厨房工作总结篇六

今年一年就像是一阵刚刚燃起的火，到了最旺盛的时候时，它就告诉我已经结束了。现在我的感觉就是，我们行业逐渐复苏过来了，但是今年一年的确已经到了尽头了。对于这一年的经历，我真的很有感触，也很感谢这一次经历，让我在厨师这个岗位上逐渐找到了自己的定位和方向。在此，我为自己过去一年的工作进行了一次总结和整理，对未来也做了一次计划。

今年，我们餐饮行业面临了一个巨大的难关，很多餐饮店没有扛过去倒闭了，这让我们每一位厨师也感到非常的着急，紧张。但是好在我们餐厅凭借着强硬的基础扛了过来。所以在这里我也要非常感谢餐厅这个好的平台，让我能够稳固好自己的事业，凭借着好的条件可以继续工作下去。

带着这一份感恩，我今年工作上尤为努力，因为我知道，如果我自己不去想着突破和进步，下一个淘汰的就是我自己。现在局势很紧张，我不能再这样犹豫不定了。因此这一年，我在菜品方面不断创新，并且得到了很好的反馈，餐厅的口碑也逐渐做上去了，并且在网络上也赢得了不错的反响，这是我认为今年最为成功的一部分，感谢这次机遇，让我遇到了更好的自己。

今年自己虽然取得了很多的成功，但是在这份成功里，依旧是有一些不足的地方的。比如说我在创新上虽然有了成绩，但是我在一些细节的处理方面还是比较平庸的。这一份成功是很多人一起努力的结果，所以我明白了自己不足的地方之后，我就尽快的去改正了，不管是在研究菜品还是在制作的过程当中都变得更加严谨和细致了。其次我也克服了自己懒惰的缺点，这一年变得更加的勤快，也变得更加的积极向上。我会继续保持自己的这一份激情，继续攀岩，继续努力。

下一年，一定是一个更大的挑战。现在已经处于万物复苏的阶段了，下一年就看谁长得更快，看谁有更多的闪光点了。我会继续做好这个准备，为自己打造一副好的武装。希望在来年能够通过自己的勤奋和努力创造一份更好的成绩。感谢这一年各位领导对我们厨房的支持，也感谢大家积极配合我们每一位厨师。新的一年，我会带领好这个团队做出更好的成绩的！

厨房ppt分享工作总结 厨房工作总结篇七

一、思想学习方面：

本人坚决拥护中国共产党的伟大领导，认真学习经典的理论知识，并利用电视、电脑、报纸、杂志等媒体关注国内国际形势，在工作之余，积极学习党的基本知识和有关政治思想文件、书籍，并把它作为思想的纲领，行动的指南。作为新时代的青年，我越来越深刻的意识到自己肩上的责任，也越来越深刻的意识到自己应该更加积极的向党靠近，争取入党。在今后的工作和生活中，我会以更高的标准来严格要求自己，提高思想认识，并将良好的思想理论运用到日常的生活和工作中，理论与实践相结合，更好的提高工作效率。

二、行为作风方面：

三、完成工作内容方面：

- 1、制作电缆夹板注塑模具4套
- 2、制作涨铆梯的定位工装和铆头7套
- 3、配合日常生产需要编制线切割火焰切割机的相关程序

在新一年的工作和生活中，我将会更加努力积极的`学习新的、更加先进的模具设计及软件知识，结合公司产品需要，积极思考，努力创新，更加热情的投入到工作当中去。

九月即将过去，在我担任一年级班主任的这一个月里，我和学生们都努力踏实地做好每一件事情，有辛勤的耕耘，有收获的喜悦，也有不足与遗憾。我为自己在这学期要做的主要工作确定了具体的目标和规划。

一、 培养学生的好习惯。

“好习惯，益终身”，良好的行为习惯对人的一生起着重要

的作用。一年级是基础教育的起始阶段，更是进行良好行为习惯培养的关键时期。由于孩子年龄小，表现为活泼好动，自觉性很差，凡事总得有老师在旁看着，并加以引导。所以我要把工作重点就放在培养学生的好习惯上，首先是提醒学生做好上课准备工作。在日常学习中，时刻注意调动学生的积极性，逐渐养成上课专心听讲、下课不追逐打闹、讲文明、讲礼貌的好习惯。

二、 培养有管理能力的小干部

要建立一个团结奋进、求实进取的班集体，就必须有一个强有力的班级领导核心。班干部作为联系班主任与学生的桥梁、班主任的助手，他们工作能力的强弱、工作热情的高低、工作方法的科学与否，在同学中威信的高低，往往能够决定一个班级的精神面貌。因此，班主任要管好带好一个班级，形成良好的班风、班貌，关键要选拔、培养、使用好一批热心于班级工作的班干部。

一年级，特别是一年级第一学期是学生各种习惯形成的重要时期，是一个班班风、学风形成的关键时期。班主任工作显得特别得烦琐，而此时培养一批得力、能干的班干部对班风、学风的形成起着决定性作用，作为一年级班主任的我，必须十分注重培养班干部。

刚进入小学的学生对各种事物充满了好奇，表现欲望强，学生的表现也很不稳定，教师对学生缺乏了解，而此时班级的各项工作都才刚刚起步，班干部是又是班级中班风形成的重要因素，工作起来顺顺当当。

一年级学生年龄小，刚入学，对班级管理工作无从着手，更无管理的经验。做为班主任，我会跟紧跟牢，教给班干部各种工作的方法，这一学期凡事都不能怠慢，亲力指导，如指导班长如何管理班级日常事务，指导学习委员在课前进行带读，指导劳动委员安排值日生并督促他们值日等等，还包括

一些零碎琐事，如老师不在时，班中有人打架怎么办，带读时有人不守纪律怎么办等等，都得进行指导，学生只有在老师的指导下和自己的实践中才能不断地增强管理班级的能力，积累管理班级的经验。

一学期很快就会过去的，到本学期末，力求班里的孩子基本上都能适应学校生活，对学校的各项规章制度了然于心，大部分也能够做到，并没有发生任何安全事故。但是我在未来的工作中一定还有很多做得不足的地方，期待在我的努力下，班集体的一切都向着又好又踏实的方向可持续发展。

厨房ppt分享工作总结 厨房工作总结篇八

每到月底、季度或者年底我们都要写工作总结，可是关于工作的总结到底要怎么写呢？需要从哪些方面去概括详述的呢？下面小编带来工作总结范文，还有ppt☑欢迎大家参考借鉴！

工作总结模板ppt

一是定位不准。个人工作服从服务于单位工作，单位工作与个人工作是一种主从关系，两者不在一个层面，不是一回事，更不能混为一谈。撰写年终总结，阐述本职工作，肯定要涉及到单位工作，但不能把单位工作当作个人工作写入年终总结。

二是记流水账。有的同志撰写个人年度工作总结，只是把过去一年的`各项工作按照时间先后简单地进行排列，既无重点，也无特色，更看不出工作思路、方法和经验。这样为总结而总结、交差应付了事的做法，如何能够让自己提高进步呢，所以必须坚决改正。

三是无视缺点。有的同志年终总结工作，只讲成绩不讲缺点，对问题讳莫如深、只字不提，或者即使涉及问题也只是浮光掠影、轻描淡写、一笔带过，不愿意深入剖析、找准对策、努力改进，这是不正确的。以问题为导向，增强问题意识，不断找准问题，高效解决问题，这既是我们开展工作的好方法，也是我们总结工作的好方法，必须始终不渝地予以坚持。

四是一成不变。有的同志撰写个人工作总结，内容安排、结构布局、标题制作等年年相似，总结文稿的面貌几乎一成不变。从工作总结的文稿格局可以看出一个人的思想格局和思维能力，在文稿写作上都不求创新，实际工作怎么可能推陈出新呢？国家要实现创新发展，必须从每个人做起，所以追求工作创新绝对不是一件小事情。

厨房ppt分享工作总结 厨房工作总结篇九

- 1、在总公司的指导下，于10月成立“产品研发小组”。
 - 2、根据顾客的消费心理，推出一些绿色食品和野生食品，响应“绿色餐饮理念”，并且也获得了一些良好的市场反应。
 - 3、响应市场需求，在采购部的配合下，增添了适合宾客需求的原材料和产品。
-
- 1、以人为本为管理基础，及时了解员工思想动态和员工需求，在__年部门人员较去年同期相比，比较稳定；也为新桥店的开业人员筹备起到了一定的支撑作用。
 - 2、结合员工实际情况加强素质教育，对员工进行有针对性的厨艺培训，部门员工整体素质有所提高，并且培养出了一批中高层管理人员。
 - 3、根据公司经营需求，逐步按照“六常法”健全部门相关管

理制度和流程，并且加强了安全操作的培训和宣传。

4、员工食堂加强对厨师的要求，从开设夜霄、菜肴品种、口味等方面都得到了较大的改善，也提高了公司给予员工的福利。

5、员工宿舍在卫生、安全、邻里关系在下半年里更加强了管理，通过各部门的[fs□page]监督检查，特别是宿舍卫生管理都有很大提升。

6、对公司的会议精神和批示及时向各班组传达，紧跟公司的计划。

1、菜肴出品质量是厨房部工作中的重点，认真听取营业部门的意见及宾客反馈，总结出品问题，如菜肴保温采取申购菜盖、菜梯改进卷帘，出品速度通过同营业部及时沟通和调整相关流程，有杂物等通过硬件的改进和日常的管理要求，在去年的基础上加强了稳定和改善。

2、督促管理人员参加原材料的验收管理，在质量和数量上都得到了一定程度的'完善，也为出品原材料的要求上奠定了质量基础。

1、抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，并建立责任制。

2、规定食品原料必须分类存放，分别处理。

3、各班组进行对保鲜柜、冷冻箱等原料存放地和工作区域也进行定期或不定期卫生清理。

4、餐具进行定期或不定期的消毒和漂白。

1、在保证菜肴质量的情况下，对原料、质量、价格等进行监

督，并及时与采购部沟通，以尽可能控制和降低成本。也总结出一些降低成本的方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；按营业需求采购原料等。

2、对内部用水、电、气、油的监管，在减少原料和能源的损耗上也取得了良好的成绩。

如厨房部卫生管理、新产品研发、“六常法”的执行和落实等都存在不足。

辞旧迎新之际，厨房部将在20xx年的基础上，在公司的引导下，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时改进自己的工作思路，结合“研发小组”的资源，考察新的菜品，加快菜肴的创新，进而在20年创造更好的效益。

厨房ppt分享工作总结 厨房工作总结篇十

大家好！

伴着20xx的春节喜庆气息，20xx年即将告别。我预祝大家新年快乐、身体安康！回首20xx年，在张总及各位经理的领导下，在同事的支持下，作为一名厨师领班，我以身作则，高标准、严要求，带领厨房员工，圆满的完成了各项工作。

20xx年，是厨房工作艰难的一年，由于市场物价猛烈的增长，餐标的加大，增加了厨房成本控制力度，同时保质保量还要保证业主和员工吃好，不仅增加了成本，并且增加了厨房的工作难度。在即将过去一年，厨房在宴会菜品上展现了新的形象新风格及新的创新，提高宴会的档次。同时也举办主题独特文化含量的地域性美食节活动，有效的开展了多次“主题美食节”，在领导的支持下，通过多次的举办健康早茶美食节，悦动金秋“绿色健康”美食节，休闲烧烤美食活动，文化菜美食节，给人以新鲜而别致的感觉，有效的提高餐饮

的服务质量。

以人为本，结合员工实际情况加强素质教育，每周都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，要求员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等。质量方面：菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我必须严把质量关。对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还要认真听取前厅员工意见及业主的反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还要经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保业主每次都可以尝到新口味。

卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度测量。我们要利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止业主食物中毒，造成不可挽回的严重后果。

在保证菜肴质量的情况下，降低内耗成本，让利业主，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨房的主管，成本管理是重中之重。

主要是以供货商为主，其次是控制好菜价和质量。以网上和市场考察做为价格对比，质量验收小组有三个人负责。对每日的进货。进行验收把关。

在菜品定位上，严把质量关，在色香味型方面精心研究，依照建行整体的战略规划来开发规划菜品，根据业主的满意度调查和领导的喜好调查，不断地改进和提升菜品质量。根据自助餐及b1餐厅宴会接待，市场变化的需求，来不断丰富菜

品，创新菜品。

1、制定全年员工培训课时及类容（详细副表1）

2、根据我们公司的自身特点，我准备对员工菜系进行一定的改善，主要围绕可口美味的家常菜，原料天然绿色，在菜系上有一定特殊的需求，我将带领员工尽最大的努力去满足业主的口味需求。

3、“美食节”我们将采用主题鲜明菜品口味独特造型新颖的思路例“元宵美食节”，“清凉夏日烧烤美食节”，“金秋十一硕果美食节”等等。

4、新的一年要加强能源节约、每天对水电气合理使用，并要求员工用时打开不用时关闭。加强前厅与后厨的沟通，建立一个和谐团队大家庭。

5、设备设施的安全使用；加强与工程部和厨房维保的沟通，定期对设备的保养，正确的使用和操作设备，严格要求值班人员做好下班前检查工作，并做到万无一失。

6、奠定队伍稳定：

厨房工作是枯燥乏味，也使员工容易出现心情上的波动，为此要提高员工的凝聚力团结力，缓解员工工作压力，组织员工聚餐，为此加深了员工之间的感情，还能学到外面的特色菜肴；其次每天召开例会，对每日工作进行讲评与总结，并根据个人工作表进行奖惩，这样可增强员工的自信心和荣誉感，并且不定期的从网上搜集资料或买些书籍供大家学习，来提高个人技能，总之通过以上各种举措的实施，为部门经营创收打下了良好的基础。

最后让我们全体中亚紫京员工在20xx年里点燃梦想，释放激情，努力拼搏，共创辉煌吧。