

# 2023年厨师结业典礼致辞(通用8篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。相信许多人会觉得范文很难写？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

## 厨师结业典礼致辞篇一

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（）。

## 厨师结业典礼致辞篇二

大家好！

任何平凡的岗位都是展示各种才华的舞台。在本职岗位上恪尽职守、埋头苦干，是一种奉献，是一种真诚自愿的付出，是一种愉悦人心的获得；是一种纯洁高尚的精神，更是一种升华自我的境界。总务部食堂是后勤工作的重中之重，做好食堂膳食工作，服务好公司全体员工，保障公司正常运营，这是工作的出发点和落脚点。

食堂工作是辛苦的。不要说每天有成堆的餐具要洗涤，也不要说每天有凌乱的餐桌要收拾，更不要说在放假期间，别人已经休息了，而食堂员工仍继续坚守岗位。我们再回首公司遭遇历史上最强的台风，船坞移位，设施设备受损严重，公司领导看在眼里，急在心头。紧急会议部署各部门抽调骨干通宵值班巡查，确保将强风造成的损失降到最低。

为了给值班人员加夜宵，厨师长要求需留下3名服务人员，其他人正常下班。可是久久没有一个人离去，“我留下吧，你家里还有宝宝需要照顾”，“不，我留下，你明天早班4点多就得起床，哪能扛得住”。争执不下，厨师长只好指定人员。他们在困难面前首先想到的是别人，辛苦的是自己。这一幕幕正是“团结协作、无私奉献”的xx企业文化精神的生动体现！

食堂工作是默默无闻的。当餐厅的地面光明如镜，人们何曾想到食堂的同事在其中付出了多少；当员工捧着热气腾腾、

可口的饭菜时，人们又何曾想到操作间同事们劳碌的身影！食堂服务人员就像一只蜡烛，当人们看到耀眼的烛光时，而往往忽略了燃烧自己躯体的蜡烛。每当看着员工吃着可口的饭菜，脸上露出满意的笑容时，我们内心无比的欣慰和满足。虽然我们的工作默默无闻，但我们值得！

食堂工作是光荣的。光荣的根源在于，我们时时处处都在为公司全体员工服务。我们做每一件事情，都直接或间接地在为公司的发展做贡献。我们为此而感到无限的光荣。正是寄于这种光荣，我们百倍地努力，忘我地工作；正是寄于这种光荣，我们的同事带病坚持工作。

我们不能驰骋疆场，轰轰烈烈；但我们可以立足岗位，兢兢业业。小草虽小，一样能铺成辽阔无垠的大草原。平凡的岗位，让我们倾心的奉献，我们一样能走向不平凡！

谢谢大家！

## 厨师结业典礼致辞篇三

大家好！

今天我演讲的题目是《平凡的岗位，倾心的奉献》。

任何平凡的岗位都是展示各种才华的舞台。在本职岗位上恪尽职守、埋头苦干，是一种奉献，是一种真诚自愿的付出，是一种愉悦人心的获得；是一种纯洁高尚的精神，更是一种升华自我的境界。总务部食堂是后勤工作的重中之重，做好食堂膳食工作，服务好公司全体员工，保障公司正常运营，这是工作的出发点和落脚点。

食堂工作是辛苦的。不要说每天有成堆的餐具要洗涤；也不要说不说每天有凌乱的餐桌要收拾；更不要说在放假期间，别人已经休息了，而食堂员工仍继续坚守岗位。食堂原定标准为175

人/餐次，但目前实际用餐人数约为450人/餐次，竟超出250%之多！虽然超负荷，可是食堂目前仍然保持正常运转，这其中的奥秘是什么呢？我们再回首公司遭遇历史上最强的台风，船坞移位，设施设备受损严重，公司领导看在眼里，急在心头。紧急会议部署各部门抽调骨干通宵值班巡查，确保将强风造成的损失降到最低。为了给值班人员加夜宵，厨师长要求需留下3名服务人员，其他人正常下班。可是久久没有一个人离去，“我留下吧，你家里还有宝宝需要照顾”，“不，我留下，你明天早班4点多就得起床，哪能扛得住”。争执不下，厨师长只好指定人员。他们在困难目前首先想到的是别人，辛苦的是自己。这一幕幕正是“团结协作、无私奉献”的中远船务企业文化精神的生动体现！

食堂工作是默默无闻的。当餐厅的地面光明如镜，人们何曾想到食堂的同事在其中付出了多少；当员工捧着热气腾腾、可口的饭菜时，人们又何曾想到操作间同事们劳碌的身影！食堂服务人员就像一只蜡烛，当人们看到耀眼的烛光时，而往往忽略了燃烧自己躯体的蜡烛。每当看着员工吃着可口的饭菜，脸上露出满意的笑容时，我们内心无比的欣慰和满足。虽然我们的工作默默无闻，但我们值得！

食堂工作是光荣的。光荣的根源在于，我们时时处处都在为公司全体员工服务。我们做每一件事情，都直接或间接地在为公司的发展做贡献。我们为此而感到无限的光荣。正是寄于这种光荣，我们百倍地努力，忘我地工作；正是寄于这种光荣，我们的同事带病坚持工作。

我们不能驰骋疆场，轰轰烈烈；但我们可以立足岗位，兢兢业业。小草虽小，一样能铺成辽阔无垠的大草原。平凡的岗位，让我们倾心的奉献，我们一样能走向不平凡！

谢谢大家！

## 厨师结业典礼致辞篇四

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。

谢谢大家！

## 厨师结业典礼致辞篇五

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。

在每个人的心灵深处都珍藏着一份信念鼓励你走向成功。因为只有了信念，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！

## 厨师结业典礼致辞篇六

20xx年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

20xx年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

20xx年1月——20xx年任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满圆大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。

连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

厨房管理心德：

- 1、团结、友爱、理解、向前
- 2、工作认真+态度决定一切+敬业精神+思想说明一切
- 3、厨德+厨艺+厨绩+为人=成
- 4、菜留人+人留心+心留忆
- 5、厨部十不准；
  - (1)刀工不精、不准出品
  - (2)味道不正、不准出品
  - (3)温度不够，不准出品

(4) 火候不到、不准出品

(5) 菜肴不齐、不准出品

(6) 菜肴不洁、不准出品

(7) 份量不够、不准出品

(8) 颜色不亮、不准出品

(9) 装盘不美、不准出品

(10) 器皿不整、不准出品

一：本人有较强厨房管理能力，能很好的控制好成本核算，对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解，我一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房，有经过严格培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

二：本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。

经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

三：我的目标：控制成本，提高毛利。采百家之长，做精美菜肴。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩！

谢谢大家！

## 厨师结业典礼致辞篇七

尊敬的各位领导！亲爱的各位家人，大家好！我叫宋永会，来自友谊店。岗位是主管。我性格外向、随和，爱好广泛，善于与人沟通。从业十八年来，在阅历和经验增长的同时，也经历了无数的挫折，也曾经迷茫和彷徨，甚至想过放弃。是柳书合先生的引荐拨正了我的人生轨迹，让我成为光明渔港的一员。是光明渔港给了我激情与梦想，是贾总让我学到爱与感恩，学到了爱餐饮，就是爱上美，爱上与人为善。今天非常荣幸有这个演讲机会，站在这个舞台上和大家分享《假如我是厨师长》。谢谢！

“不想当军官的士兵不是好士兵”，不想当厨师长的厨师不是好厨师！（此时，大姐夫应该目光扫视观众，展现最有魅力的微微一笑）在努力做好本职工作的同时，我不断学习，偶尔也做做厨师长的梦——“假如我是厨师长??”从业18年，我目睹餐饮业的变化，从早期的大鱼大肉，到先前的重色素，重口味，到如今的吃绿色，吃健康。再到当下流行的裸烹。我觉得中西结合，营养搭配，低油少盐，精、细、美、雅是未来的发展趋势。这所有的一切让我知道“与时俱进”

的重要性，是企业和个人生存发展的必要条件。

假如我是厨师长，我会更加重视对员工的培训，首先是操作安全知识、应急救援知识的培训，因为“以人为本，安全为天”是一切工作的基础，有了安全就有了一切可能，其次是业务领域的新知识，新技术培训，我会利用工作业余时间利用网络学习餐饮最新资讯，然后与大家分享，让大家一起与时俱进。假如我是厨师长，我会努力实现标准化管理，首先会征集员工对对现有管理制度的意见和建议然后进行修订，做到合理化，科学有效性，当然最最重要的是人性化，让我们的管理制度很“贴心”，让我们每个员工都愿意自觉遵守执行是我的目标。然后我会组织大家学习制度，做到公开、透明，执行过程中如果有问题，我会组织讨论、修订，奖罚分明，提高制度的执行力。

假如我是厨师长，那么请仍然把我当做你们的哥们，工作的问题，生活中的困难？？“有事儿您说话！”我相信，在贾总“与人为善”的精神指导下，在我的带动下，在大家的共同努力下，我们会亲如一家人，和谐相处，工作也快乐将是我们企业的特色之一。

假如我是厨师长，做好以上几点，打下坚实的安全、管理和人员基础之后，我会着重菜品质量管理和食品安全卫生工作。我严把质量关：对每道菜都制作投料标准及制作程序单，做到每道菜色、香、味稳定，对前厅来餐人员的意见进行质量回访，总结每日出品问题，并在每日例会中改进，鼓励员工开动脑筋，出新菜品，适当给予奖励，集合大家的智慧，让回头客可以经常尝到新口味。严把食品卫生安全关：掌控好食品加工的各个环节，每个员工都划有自己的卫生区，按照规定将食品原料分类存放，厨房器具也存固定位置等等，防止顾客食物中毒，是我工作的重中之重。

假如我是厨师长，以上都将成为现实。

请大家支持我、帮助我，相信我，让我们共创我们企业美好的明天！

我的演讲完毕，谢谢大家！

## 厨师结业典礼致辞篇八

大家好！

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。

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\_\_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，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！

谢谢大家！