

最新火锅后厨年终总结与计划 火锅店厨师长工作总结优选(优秀6篇)

计划是指为了实现特定目标而制定的一系列有条理的行动步骤。计划为我们提供了一个清晰的方向，帮助我们更好地组织和管理时间、资源和任务。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。

火锅后厨年终总结与计划篇一

我于20xx年11月正式到**宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。

针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。月宝大酒店在倍受领导的关注与关怀下开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。

试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人(主要集中在12月下旬)。营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了新的一年。现将xx年工作计划汇报如下：

一、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，

宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

二、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

四、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

五、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全方面严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

以上就是我在这两个月工作中的体会和成绩，如有不足之处，望大家指正

火锅后厨年终总结与计划篇二

1、全面负责小不点肥牛全面经营管理，负责一二楼传菜，烧烤以及厨房的协调和各项工作的组织与安排。

2、根据上级的指示，依照餐厅实际情况，制定餐厅的各项安全制度与各种防范措施，并监督落实。

3、严格执行管理制度，为本店全体员工工作好表率。监督下属严格执行火锅店的各项规章制度，健全和完善相应的工作细则。4、创造和谐的工作环境和气氛，增强员工的归属感和责任感。5、严格控制人员编制、临时用工和劳动成本，监督检查出勤和人力调配情况，使火锅店工作达到满负荷、高效率状态。6、考核评估并有计划地对员工实行在岗培训，不断提高其工作技能和服务水平。

7、接受并妥善处理顾客投诉，负责接待重要客人。主动征求顾客意见和建议，并上报总经理办公室。

8、处理火锅店中的一切突发事件，配合厨房加强出品抓好食品安全，确保餐厅经营顺利。

9、配合财务预算、执行严格控制成本费用和易耗。

10、制定本部门各大节日的营销活动与营销部配合并组织具体实施。

11、关心员工生活，定期与不定期的主动与员工沟通。

小不点火锅店长工作流程表

餐前：

8:30分 公司早例会

12:00分 接待顾客安排就餐，有效安排座位。检查餐中展台品种是否齐全，撤台是否及时，保持地面整洁。自助凉菜，水果调料是否及时跟进！及时协调人员岗位，处理餐中的各类事件和投诉！保证现场正常运营！

13:30分 就餐餐后卫生清理。值班人员接班！14:00分 根据现场安排人员轮流休息。

16:00分 检查清理船上不好的青菜，及时更换。

16:20分 检查展档菜品是否出齐。(海鲜，丸子，酒水，小食品，方便面，菜碟，料碗，水果，肉类。)是否开船，菜品是否新鲜，菜品是否丰满，生菜垫盘是否还新鲜。检查自制饮料是否调制完成，卫生是否干净，调料区调料是否加满，装调料的餐具是否干净，烤肠是否烤制，炸制产品是否炸完，酒水架是否缺酒水。检查餐桌是否干净，地面是否干净，餐巾纸是否加好。

16:30分 安排服务人员站位。

17:00分 进入晚市饭口，接待顾客，有效合理拼桌，检查服务人员服务态度和质量。安排开菜单，审阅开菜单。18:00分 检查餐中展台品种是否齐全，撤台是否及时，刨肉是否一客一刨，不许积压刨肉，保持刨肉区地面整洁。

8:30分商场闭店，检查厨房剩余原料。(水发货换水，干货涨发，青菜及时上船，海鲜及时下冰柜。)19:30分 前后台简单清洁卫生，服务员清理调料盒卫生。刨肉机可以停止刨肉，刨肉工清洁卫生。

20:00分 厨房可以停船，清理小船卫生及原料回收。

20:10分 展台清理。(丸子装袋收冰箱，海鲜撤档，海鲜要清洗，水果撤档，切好没用完的水果拿到水吧榨汁，自制饮料放掉，清理饮料装置用具，展台餐盘餐架清洗干净，收入展台下面。

地面清理。(清理地面时，先扫去餐桌下的所有垃圾，洗地机能洗的地面用洗地机洗，洗不到的地面用拖布清理。)餐桌清理。(清理餐桌时，先除去用餐垃圾，用喷壶喷上清洗液，用湿抹布擦拭桌面一遍，再用干抹布擦拭一遍，最后用打干布再擦拭一遍。)调料区清理。(将调料碗擦拭干净，把要下冰

箱的调料下入冰箱，将调料碗下的台面擦拭干净，最后将不下入冰箱的调料整齐的摆放在桌面上。

厨房卫生清理。(要求：砧板清洗干净立起，砧板台必须清理干净，砧板台下边菜筐清理干净摆放整齐。菜架子擦拭干净，汤锅是否加热，地炉是否打扫卫生，两个荷台是否清理干净，船道周围卫生是否清理，垃圾桶周围是否清理干净，所有菜品该下冰箱必须下冰箱，水电，煤气关好。)检查冰箱内外是否清理干净。20:20分 闭店。(关闭总电源)备注：

1：百事冰箱下黑色托盘必须每天早上第一时间清洗干净。2：所有工作人员不可在就餐区坐着休息。3：展台摆完菜品后第一时间把菜卡、生菜摆好。4：所有调料进冰箱必须加盖。5：员工个人卫生必须整洁、干净。

6：所有顾客遗弃的餐具、食品等不可放在展台上。

火锅店主管岗位职责

1、接受餐厅店长的指派工作，全权负责本班组工作。2、以身作则，责任心强，敢于管理。

3、协助餐厅经理拟订本餐厅的服务标准，工作程序。4、合理指挥和安排人力，管理好本班人员的工作班次。

5、检查本班人员出勤情况，准备工作是否合格就绪，并对服务员当天的工作，纪律等方面进行考核登记，并及时向主管反映。

6、处理服务中发生的问题和客人投诉，并向餐厅主管汇报。

7、配合餐厅主管对下属员工进行业务培训，不断提高员工的专业知识和服务技巧。8、做好本班组物品的保管和餐厅卫生工作。

9、随时留意客人动向，督导员工主动、热情、礼貌待客。10、要求服务员熟悉菜肴特点，善于推销菜肴与酒水。11、完成餐厅主管临时交办的事项。12、负责写好工作日记，做好交接手续。

火锅后厨年终总结与计划篇三

厨师长个人年终工作总结范文一：

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务。在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中

的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员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，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面：

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。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，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存

在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

厨师长个人年终工作总结范文二：

时光荏苒，xx年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千——这是我第八次写职位年终工作总结。今年整个北京市场物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作总结如下：

一、厨房管理方面

1. xx年厨房人员调整。一次是中关村店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹备西二旗店，人员综合调整以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20xx年带入北京的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、xx年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水最高达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

二、厨房存在的问题

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房 还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

三、下一年的设想与工作安排

- 1、通过学习再造、培训与管理好团队。
- 2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。
- 3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。
- 4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。
- 5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。
- 6、沟通——管己、管人、管队伍。

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。

火锅后厨年终总结与计划篇四

火锅店这一年，也是在我们的努力下，做的不错，看到全年的业绩，我们也是完成了领导交付的任务，看到客户喜欢我们的火锅，也是对于我们工作的一个认可，在此我也是就火锅店这一年工作来总结下。

作为火锅店的店长，负责这个店铺，我也是知道是领导给予信任，其实自己也是有一定的压力，毕竟我们火锅店的名声是不错的，而自己作为管理者，也是要去做好，要对得起这份期待，让客户满意，让他们吃得开心，工作之中，我也是尽责的去做好管理工作，去和同事们相互的配合，一个火锅店不是一个人可以开立起来的，而是需要大家的努力，才能让我们的工作开展的顺利，无论是后厨的厨师们，还是前厅的服务员们，其实都是要大家一起来努力来为客户服务，那

么才会得到肯定，才会有业绩。而我作为店长，也是积极的参与进来去了解火锅店日常的工作，去熟悉同事们的工作，清楚他们的问题，去帮忙解决，无论是客户有时候的纠纷，或者一些冲突事情，我也是尽量的解决，让客户满意，同时不断的思考来提升我们火锅店的服务水平。

一年工作下来，的确和之前相比也是有了进步，当然也是有外部的环境督促着我们去前进，毕竟上半年的业绩真的太差了，好多天都是没有办法堂食的，而对于我们火锅店的经营来说，外卖终究不是一个长久的路子，更是无法让我们真正的把业绩给做好的，所以我们也是积极的配合社区同事一起做好防控工作，为堂食营业而去做好消毒，做好卫生要求，让我们能尽快的走入正轨，而到了下半年也是积极的去做好促销工作，提升我们的客流量，虽然平时的工作辛苦一些，但是也是明白，如果没有客流，那么我们也是完不成业绩，也是无法得到收获的，而忙碌的一年下来，也是感触到，的确有时候有压力也是一种动力，危机下也是有不错的机会，外卖的工作依旧开展着，也是为我们火锅店的经营提供了新的业绩收入渠道，同时对于堂食卫生安全的要求，我们也是比以前做的更好了，也是得到了客户的信任和肯定。

当然火锅店一年的工作也是有做的还不够好的方面，这些也是要继续的提升，要和同事们一起努力去做好，在来年把业绩去做的更为出色，我也是相信我们火锅店会越来越受到客人们的欢迎。

火锅后厨年终总结与计划篇五

（一）直接上级：店长，直接下级：改刀组长、调料师、刨肉组长、凉菜组长、摆菜组长。

（二）岗位目标：全力保障向顾客提供卫生、健康及符合大青海八件火锅出品标准的食品。

（三）决策权限

- 1、全权处理本部门的日常业务工作或事务工作。
- 2、负责对厨房人员考勤考核，根据其管理的实际情况，有权进行批评或表扬，奖励或处分。
- 3、根据本部门的实际情况和工作需要，有向执行经理提出增减、调动本部门员工的建议权。
- 4、对直接下属的工作有决策权。
- 5、对不符合质量标准的产品和服务有拒绝权。
- 6、有权拒绝和制止违章违规作业。
- 7、对直接上级出现违反餐厅相关规章制度、泄露餐厅机密等行为有越级上诉权。
- 8、对相关部门出现的工作失误有申诉权。

火锅后厨年终总结与计划篇六

尊敬的各位领导及各位家人：大家中午好！

20__年，是__鹅火锅迈向新台阶的又一年，个人在__路店工作中本着严谨、务实的态度，按照公司的管理制度，在店长的分工及给予的工作任务中能保质、保量完成并取得很好成效。其具体内容为以下几点：

一、培训：

- 1、业务技能的掌握(菜单规范的填写、买单程序、应知应会和细节的塑造等)。

2、企业文化的了解及运用(服务文化、应知应会、公司的发展史及历程、包括现阶段公司的发展方向等)。

3、利用业余时间组织饭店员工活动并让饭店员工懂得团队的凝聚力、向心力 从而使团队更有配合度和默契度。

目的：让饭店员工了解公司的发展，参与到公司的成熟体系当中，在此基础掌握熟练的业务技能并把__鹅火锅的文化正能量传递给每一位消费者，让其懂得“养生从喝汤开始”。

二、对饭店员工定时摸底：

1、针对饭店员工的上班状态以谈心的方法(鼓励、情感)做一了解并达到调整心情微笑服务。

2、从店面出发，以饭店员工为基础，让饭店员工提出店面不足之处，并参考其意见作出改善，(目的是让饭店员工能够参与到管理当中来，以店为家、以店理家)。

3、了解饭店员工和客人之间的沟通情况，并及时的把客人的一些问题整理出来作为术语加以培训以运用到服务当中来。

4、对有潜力、有管理方面意愿的饭店员工重点培养，作为店面的标兵，为公司内招铺垫基础。

目的：让饭店员工知道公司、店面是一家，让饭店员工能够更有归属感和依赖感，充分挖掘其潜力，为公司所用。

三、营销：

1、外部营销(主要以券的形式对写字楼、行人、车辆、商铺、学校、小区等对外发放并定期做以总结)

2、内部推销(在上课期间多向客人宣传鹅文化，多向客人介绍产品即酒水、热饮、凉菜、飞饼、咸鹅等)

目的：向外宣传鹅文化，让更多的食客们了解企业、了解公司、了解我们的养生火锅，通过内外营销达到锻炼饭店员工的交际能力，引进新客户的目的并同时增加客源基数达到增加营业额的目的。

2014年的' 工作方向：在做好上述四点的同时我们店还面临着很多任务，所以接下来工作中我会不断完善好的一面和弥补欠缺的工作，下面几点为本人和工作的不足之处：

- 1、节能降耗；树立节能降耗的意识，更加注重对物品的管控，合理的利用好资源，以我为本，从点滴做起，为店面毛利润的提高努力！
- 2、向店长学习，了解并学习报表的分析，给自己的店面试着去作出评估，用数字说话，给店面提出合理化建议。
- 3、培养饭店员工的创新能力，做到你无我有、你有我优，向“服务”和“质量”进发，让饭店员工更多的参与到管理当中来，从管理的角度去服务客人，从家人的角度去关怀客人。
- 4:卫生：从个人做起，让饭店员工从仪容仪表做起，饭店员工定期做好卫生管控，管理者及时监督，并把奖罚制度贯彻下去。
- 5：多组织饭店员工安全隐患的培训，在自身安全的同时，关怀到客人的身体安全、食用安全以及店面安全。

在新的一年里我想在现有基础上更加努力，像公司看起，走向更高的平台！祝愿公司14年更加辉煌，能够手连手、心连心把老鹅汤变黄金！