

物业厨师年度工作总结 食堂厨师的每周工作计划共(汇总5篇)

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了吧。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

物业厨师年度工作总结篇一

想要做好菜，就必须要把厨房的规矩抓紧，避免大家在工作的時候犯错，也避免因为自己失察导致出现问题，对每一个厨师都有一个原则既不能够浪费，同时也要保持厨房的干净整洁，每个人都有责任把厨房的卫生做好，对于每天工作的第一件事情，就是要做好卫生打扫工作，下班前要收拾好厨房的卫生，不能让垃圾留在厨房，不能影响到我们厨房卫生。干净安全的卫生才能够令客户满意，才能够保证安全，一旦我们没有注意到这些都会造成严重的后果，影响极其恶劣，我不希望这样的事情出现，所以能避免的就必须尽早避免，不然出现了大问题，影响到我们酒店的形象就不好了。

对于每一个厨师都要做考验，每天都会对每个厨师的受益做出点评，每一人厨师都必须掌握一道自己的拿手好菜，有自己的特色，才能够成为我们厨房的合格厨师，可以掌厨，没有达到要求的只能够在下面打杂，当然对于这些打杂人员我们也会给他们锻炼的机会，会在每一个月的月底考核一次，做菜的能力有提升的就会让他们担任主厨，能够不够的继续深造，同时也会给他们讲解一些厨师必须掌握的知识和技能，提升他们的能力同时也是加强我们厨师真题的实力这也是我们厨师必须要做到的。

对于我们酒店能够提供的菜单，及时更新，一个部门有活力

就必须要有走狗多的创新，就必须要有足够多的心作品出来，我们酒店的一些菜由于客户不如和喜欢就需要淘汰，保留最受欢迎的菜，通过这些方式来吸引更多的客户，从而得到更大的发展，每个人都必须要创新，我们创新会改变搭配，也会改变盛放的方式等这些来提高菜的口感，同时也会让才变得美观，好看。当然想要做好需要多年的经验还要让客户选择，只有经过了客户的选择和考验之后留下的才是最好的，对于不受欢迎的，就会淘汰，在推出新菜的时候有一个免费试吃的活动，来提高新菜的知名度，让客户平常熟悉，之后经过了品尝，并且感觉合适才会成为我们今后的主打品牌之一。

我们厨房想要出现一个新菜需要花费很多时间来研究，想要扔厨师都去做，我们会对这些菜做出前三名选择，给予奖励这样来提升员工对创新的热度同时也是给他们的鼓励，毕竟如果没有鼓励是坚持不了多久的，只会放弃，还不如这样给他们更多的鼓励和安排给他们更多的帮助让他们不断的更新和创新，给我们酒店带来更多的福利。

物业厨师年度工作总结篇二

一直以来来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高工人们身体素质的基本观点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康安全出发，以维护我厂工作秩序和社会稳定，解决老板及工人的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。

一、树立全心全意为厂服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。

一直已来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“四心”服务，即工作人员用心，工人吃的欢心，老板放

心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习，使食堂工作人员形成了一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。他们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把工人们都当成自己的孩子一样呵护，树立了良好外小员工形象。

二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”

为了确保工人的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实食品卫生安全条例，制定了系列安全计划，并与全体员工鉴定了食品卫生安全责任书，成立了饮食卫生及消防安全领导小组，工作中做到了“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。例：在食品的采购中，我们经常去市场去作调查，到送货老板的摊位上去查看，了解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行民主管理。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品，对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质期、合格正还进行严格的登记，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。在价格上，我们还经常在市场上进行物价调查，避免了多次送货老板的乱报价，为学校节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，落实到人，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒，不定期的进行查岗，加强保卫。由于制度的落实，分工明确，检查到位，工作扎实，记载详实，在多次的上级部门来校检查中获得好评。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火安全隐患，下雨及时为工人们铺好防滑垫，注意热饭、热汤的保管。因此，

一直已来，食堂工作无一例不安全隐患发生，工厂生产秩序稳定。

三、积极协助各部门完成工作，为教育教学提供后勤保障。

为了维护正常的生产工作，食堂除搞好自己部门的工作外，还积极主动协助学校做一些其它工作。在预防“流感”疾病中，食堂主动为工人们熬预防“流感”药，从伙食上进行调整，从而增强工人们体质，增强免疫力，有效的控制了疾病的感染与传播。平时遇到上级领导部门来校检查、参观，食堂总是为他们准备好招待物品，提供方便。有时因停电故障，造成住宿工人洗水困难，食堂总是在没有任何人通知的情况下主动为他们想办法烧水，以解燃眉之急，因为我们知道工厂的需要，老板的要求，就是我们义不容辞的工作。

四、不断提高饮食质量，让领导放心。

为了真正解决工人人们的后顾之忧，确保工人们吃的放心、开心、舒心，我们组织全体员工对工人们就餐食谱进行了研究与探讨，还根据一年多来的实践经验和观察平时工人的喜好，对菜谱进行创新，从而对三餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及老板的监督。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下工夫，保证每顿两荤、一素、一汤中的软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不但改进。在早餐中尽量增添花样，让工人们有选择的就餐。为了保证住住宿工人人们的身体发育需求，让工人们吃到花样，全体员工克服人多，时间紧等多种困难，将小锅菜变为大锅菜来做。食堂里饮食卫生做得不错，领导通过活动看了以后，对学校里食堂工作很满意”等。为了宣传食堂工作，在工厂开放日中食堂还和其它部门一样，做出了展板，受到好评。总之，我们的食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把工厂看成是自己的家，一方面，他们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，他们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。例：要进一步从工人工作需求出发，不断研

究和改进工人们就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护工人们，在售饭服务中，注意工作方法和技巧，做到让工人们高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

物业厨师年度工作总结篇三

本学年，我校严格执行《食品卫生法》，加强食品卫生管理，办好学生食堂，在实践中不断完善管理规章制度。使我校食堂管理科学化、规范化、制度化。以下是过去一年食堂管理的总结：

首先，领导层重视并认可它的存在

1. 成立领导小组

自学校食堂开业以来，学校组织了一支强大的团队，以校长为组长，分管副校长为副组长，学校工会主席、后勤领导和家长委员会为管理领导小组成员，围绕食堂和食品卫生安全的规范化管理，实现目标、计划、重点和措施，落实各级责任。

2. 食堂工作是重中之重

人以食为天，食以生为本，以人为本，健康第一，让学生吃得营养健康安全为宗旨，是学校食堂管理的重中之重。我们学校近700名师生在食堂吃饭。食堂服务质量直接关系到师生的生活质量和健康，关系到青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及千家万户。因此，我校十分重视食堂的食品卫生管理，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的理念，实行全方位管理，强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们不断探索食堂管理，建立了科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

二、建立健全管理制度，加强食堂用餐管理

1、完善规章制度

健全的规章制度是实施科学管理的基础。食堂管理严格执行《^v^食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规。在此基础上，学校制定了《xx学校学校食堂食品安全责任制度》、《xx学校食堂卫生检查制度》、《xx学校食堂卫生检查制度》、《xx学校食物中毒应急处理制度》、《xx学校食品卫生安全管理制度》等一系列规章制度，建立健全了各岗位的职责和岗位，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生、个人卫生做了详细的规定，使食品卫生管理有章可循，有章可循。

2. 加强过程管理

采购、仓储、加工、销售是食堂经营的主要流程，必须加强管理。在这个过程中，我们讲究“三个层次”：

第一个层次是把商品采购好。我们食堂的主要原辅材料采用定点、合同制采购。合同中有明确的质量要求，有供应商身份证复印件，详细的家庭住址和联系方式。每天由管理员、厨师、库管员负责检查。(生产日期、合格证、质检报告、包装情况、供货情况)遇“五一”、“十一”等大节假日，节假日前的剩余食材应全部更换；食堂采购一定要登记验收，进货要登记。建立了三人签名制度和购物凭证及票证制度。

二是严格按照操作规程进行处理。蔬菜每天应浸泡在水中半小时以上，以去除残留的农药或蔬菜昆虫。油在加工过程中不应重复使用。加工贮存场所无关人员不得进出，食品样品应保存。

3. 建立监督机制

为了加强食堂的食品卫生监督，成立了食堂管理组织和领导小组，负责食堂的日常管理、检查、监督、品尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作进行抽查，也对师生进行文明测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师和学生，对学校食堂全方位的管理起到了积极的监督作用。

第一，将食物分餐，严格遵守食品卫生安全要求，做到“三防”：

防止食物发酸、腐烂、变质、污染食物，一经发现，严肃处理。

第二，为防止他人中毒，在食品卫生管理中，食堂管理者有效监督各个环节，禁止非操作人员进入食堂，从时间和空间上拒绝中毒事件。

为防止疾病的流行和感染，坚持每餐餐具的特殊操作，采用物理消毒，做好餐具清洗工作，防止交叉污染。定期杀灭苍蝇、蚊子、蟑螂、老鼠，切断传染源，保障师生健康。

第三，提高员工素质，树立服务意识

1、严格的用工制度

食堂员工与学校签订了聘用合同，明确了双方的权利和义务和工资等。学校在选聘员工时，注重思想政治素质、专业技术能力和职业责任，形成了具有凝聚力和创造力的食堂餐饮员工队伍。

2. 加强培训，提高员工素质

员工上岗前必须接受岗前培训，学习相关法律法规和学校食堂规章制度，提高员工的法律意识和食品卫生安全意

识，坚持每周召开食堂管理会议，食堂员工每月独立学习三小时以上，并进行定期考核。考试不及格的人不得上岗。建议通过岗前培训和加强学习，对新员工进行个人健康检查，不经体检不能上岗，不经体检坚决禁止上岗，不穿工作服坚决禁止上岗，建立个人档案。

物业厨师年度工作总结篇四

1. 规范内部管理：结合总公司的制度建设，因地制宜、不断改进和完善，初步完成饮食中心新制度汇编、物资采购、日常监督检查、食堂操作和服务规范等内部管理制度，做到工作有章可循。

2. 强化安全管理：今年，因学生食堂油烟管道多年没清洗发生两次火灾，虽未酿成大的事故但给中心安全管理工作敲响了警钟。为排除食堂安全隐患，完成食堂油烟管道清洗服务外包招投标，每年对食堂抽排进行两次清洗并将之常态化。

2018年，中心按照“强基础、重预防、除隐患、保稳定”的总体思路，主要做了以下几项工作：建章立制，完善安全管理制度及各类应急预案；联合检查，规范各类操作流程，严抓现场管理工作；培训交流，邀请食品安全委员会、卫生监督所等多个职能部门现场指导培训，以问题为导向，扎实推进学生食堂安全管理工作。

3. 学生食堂文化建设：为贯彻服务育人理念，改善学生食堂就餐环境，汲取了湖南大学历史、地理、文化等元素，以学校国宝建筑系列图片、书院经典系列图片、校园八景图片、院士系列图片、经典老照片系列图片以及学生书画作品为主要素材，进行提炼、整合、规划并组织实施了食堂的文化建设。

4. 弘扬传统文化：为弘扬中国传统文化，贯彻“以学生为中心”的服务育人理念，在“三月三”免费向全校学生发放地

菜煮鸡蛋，端午节免费向全校学生发放粽子和咸鸭蛋，中秋节免费向全校学生发放月饼，元宵节免费向全校学生发放汤圆。

5. 精准扶贫工作：根据《中央办公厅关于进一步加强定点扶贫工作的指导意见》文件精神，结合湖南省“以购代捐”精准扶贫工作部署，饮食服务中心协同学校扶贫办对学校定点扶贫单位邵阳隆回县生活物资供应企业进行了实地考察，积极稳步推进我校“以购代捐”精准扶贫工作。

6. 支部工作：由后勤服务总公司党总支饮食服务中心党支部联合学校宣传部制作的《舌尖上的党员（“不忘初心 牢记使命”微党课敬业奉献篇）》于2018年7月12日荣获第八届“视友杯”中国高校电视奖专题类二等奖。

7. 伙专会工作：2018年，湖南省教育后勤协会伙食专业管理委员会主任单位由我校承担，积极对接全国伙专会，做好湖南高校伙食工作安排与宣传工作；顺利完成2018年餐饮企业和生活物资供应企业的评估与推荐工作；启动了“湖南省高校饮食创新管理优秀案例”的征集工作。

二、存在问题与不足

1. 管理水平、服务质量等方面与学校要求，师生期望还有差距，有待进一步提高。

2. 由于饮食员工较多且人员流动性大、成员复杂、素质偏低、年龄普遍偏大致使管理难度大、用工风险大，人员招聘出现较大的困难，人力成本增加。

3. 目前食堂所用设备有相当部分已严重老化，虽然今年已有部分设备进行了维修和更新，但饮食中心应加快对设备更新和维修的力度。

三、2019年工作计划

指导思想：坚持以“学生为中心”的服务理念，在中心全面推行“精细化管理”，提升服务质量，以锲而不舍、驰而不息的决心和毅力实现管理制度规范化，制度落实刚性化，服务标准程序化，全力推进饮食服务中心各项工作的开展。

工作目标：

1. 深入抓好目标责任制管理工作：借助公司对中心制定的目标管理任务为标杆，部门与各食堂签订目标管理责任书，并以此为载体，强化目标任务的执行与落实。规范内部经营管理，理顺权责关系，强化日常监督及结算，确保学生食堂的稳定，有效推进目标责任制管理工作。同时强化成本意识，开源节流，节能降耗。

物业厨师年度工作总结篇五

光阴似箭，日月如梭转眼间20__即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20__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20__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20__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20__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20__。

这几年来，大酒店的领导的重视和关怀下，我烹饪部的工作有条不紊地运行着。烹饪部的烹饪菜肴从最初的372种增加到如今的1072种，并且菜肴品质也得到大幅度提升。

现在将新的一年工作计划，报告如下：

第一，菜品定位方面，根据酒店整体战略规划进一步开发菜品，根据市场状况和客户需求，继续改善和提高菜品的质量。

第二，厨房组织工作，提高管理的规范化，利用现代信息工具，系统集成的核心管理力，以酒店烹饪部门的市场竞争力。

第三，逐步推进厨房人员的专业技能培训考核工作，实行优胜劣汰、赏罚分明的奖励机制，鉴于实际情况，进一步完善各项规章制度。

第四，定期检查菜肴制作过程，对于建立健全每道菜肴厨师负责机制。

第五，严格把关原材料质量，提高原材料利用率，力争满足客户需求的同事，最大程度节约成本。

第六，食品安全卫生环节加大工作力度。严格执行《食品卫生法》。抓住厨房的卫生和安全工作。严格执行标准化操作规程，防止各类事故发生。

第七，将厨房消防安全工作列为工作的重中之重。

xx年的工作之中，我也是要把自己的一个工作做好，管理好后厨队伍，并且也是要对这一年的工作来做好计划。

在管理方面，我要对我后厨的一个员工做好管理，酒店的工作量是有些大的，我们酒店比较大，而且用餐客人也是很多，而且我们的菜品也是受到很多客人的欢迎，新的一年，不但是要确保菜品继续维持出品的高水平，同时也是要对一些菜品尝试改良优化，并且推出一些新的菜品，来吸引一些新的客户，或者给老客户尝鲜，如果一成不变，其实很容易被人家超越的，毕竟厨师的水平也是会随着做菜的多而提高，而菜品只要有创新，那么也是可以让客人尝鲜的，对于后厨的人员，要确保没有太多的流动，即使是有离职的情况发生，也是要确保招募进来的员工能尽快的上手，确保工作的正常进行，对于员工们的一个情况，我也是要多去了解，

除了工作上的要求，我平时也是需要 在休息的时候多关照他们，了解他们的工作状态，情绪变化，以及是否有需要帮助的地方。

在日常的工作方面，我要做好每一次客人点菜，对于宴会，更是要重点的重视，确保是不会出错的，每一次菜品的出来，都要确保质量，只有把这些小的细节，每一次的工作给做好了，那么才能确保我们酒店餐厅的品质是高的，是能得到客户认可的。对于后厨的卫生安全方面也是要在平时抓牢，确保采购进来的食材是新鲜的，卫生环境是可以接受检验的，每一天工作的结束，要把卫生工作做好，确保后厨没有脏东西。厨房的干净其实也是可以让在厨房工作的人有更多的一个环境，让大家工作的更加的愉快，到了餐点忙碌的时候，也是要有条不紊的去把工作给做好，出了什么状况也是要及时的处理，一些食材的短缺，或者炊具的损坏，也是要及时的想办法去解决。

一年的工作时间很长，作为厨师长，我要每一天都把工作做细，做好，只有一天天的工作累计，都做好了，那么酒店餐厅也是可以得到更多人的认可，让我的工作更加的有价值，有意义，同时我也是要根据餐厅的一个实际情况去调整计划，去把工作给做好，确保出品的菜品都是值得推荐，受到客人认可的。