

果蔬营业员的工作总结(大全8篇)

总结是对某种工作实施结果的总鉴定和总结论，是对以往工作实践的一种理性认识。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

果蔬营业员的工作总结篇一

- 2、日常管理, 卖场巡视检核, 检查蔬菜、水果、干货区域正常运行。
- 3、商品管理, 订货验收上货市调
- 4、卖场卫生服务管理
- 5、人员培养、交流, 技能培训管理培训和促销员的管理
- 6、该岗位各项工作应符合公司对生鲜部门相关流程、制度要求。
- 7、完成上级领导安排的其它工作。

果蔬营业员的工作总结篇二

秋天是一年中最佳的吃枣季节。鲜枣富含让肤色红润的铁, 还含有非常多的维生素c, 而维生素c是对抗自由基、对抗衰老的最好武器, 可以还原黑色素及抑制黑色素产生、淡化斑点及色素沉着, 还可以改善皮肤色泽。

大枣具有宁心安神、益智健脑、增强食欲、除腥祛味, 提高免疫力的作用, 亦可防治高血压、骨质疏松和贫血, 是老年人秋季的补养佳品。

2、秋分吃葡萄

葡萄其色美、气香,鲜食酸甜可口,开胃消食,是人们很喜爱的一种水果,同时葡萄从表皮、果肉到种子,蕴含满满的养分,不仅含有大量的葡萄糖、果糖外,还包含氨基酸、维生素c、钙、铁等多种营养物质,其中多种多酚类化合物,如原花青素、花青素等更具有极佳的抗氧化,比维生素c高出18倍,保护人体不受自由基侵袭造成老化、维持肌肤弹性,修复紫外线伤害。

但需要注意的是,吃葡萄后不宜立即喝水,否则容易引发腹泻。此外,糖尿病患者应忌吃葡萄。

3、秋分还吃荸荠

荸荠又叫马蹄,有“地下雪梨”的美誉。荸荠性味甘寒,有清肺利咽、化湿祛痰等功效,对预防秋燥咳嗽、咽喉不适、口干欲饮等症有一定效果。除了生吃外,也可煮、炒、烧、煨。但荸荠不易消化,脾胃虚寒、消化功能较差者及儿童、老人不宜多吃。

果蔬营业员的工作总结篇三

学校食堂工作计划为认真贯彻落实《xxx食品卫生法》,进一步加强学校食堂卫生管理,依据《食品卫生法》,《学校卫生工作条例》,结合我校食堂实际情况,使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境,保证就餐任务的顺利进行,保持a级食堂的荣誉。特制定食堂工作计划如下:

一、要继续进一步加强食堂工作管理,加强技术培训,提高食堂员工的业务水平和服务质量。

二、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要积极参加政治学习,不断提高为师生服务的自觉性,做到礼貌待人,文明服务、热情主动。

三、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故。

四、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐败和食品，坚决不预采购，以防食物中du□

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到天天消du□生熟分开，预防传染病的发生。

六、食品要洗尽，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

八、必须搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

九、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购，注重价格成本合算。

十、正确处理伙房人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

十一、所采购的食品必须有张惠明、浦静华两人验收，合格后在发票上签字方能交给会计报销。

十二、采购伙房需用物资（餐具、炊具）及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

十三、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

十四、对各种要下锅的食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本合算，以保证食堂经

济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时要穿戴好工作服，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。要定期洗澡。理发，不得留过长指甲。对于分给个人的卫生区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。对食堂大的清理任务周五由班长负责全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以改变报务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食、强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十七、充分发挥膳委会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

十八，新学期开始，食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，做到不迟到不早退，爱护公共设施，注意节约，把工作落到实处，为树立良好的学校整体形象作出应有的努力。

果蔬营业员的工作总结篇四

甲方： 乙方：(村)_____

为确保青梅收购加工有秩序、按计划地进行，保证青梅收购的质量，甲、乙双方经过充分协商，特订立本合同，以使双方共同遵守。

一、质量要求：乙方收购青梅品种必须是成都大青梅，果面光洁，果型圆而均匀，保证无斑点、破损，并无黄梅、烂梅、梅叶及杂质。

二、规格要求：青梅单粒重量最小不能小于10克。

三、包装及运输：用编织袋每袋净重70市斤定量包装，青梅收购后必须及时运到工厂进行加工。运输时必须轻装轻卸，以免造成不必要的损失。拖拉机运输，每车限装40包，不得超载；如用汽车运输，按营运证上吨位为准，不得超载。

四、收购数量：乙方收购总量为_____吨，其中_____月_____日_____吨，_____月_____日_____吨，_____月_____日_____吨，每天收购量不能大于或小于5%，总收购量不能大于或小于5%。

五、收购时间定为_____年_____月_____日至_____月_____日。

六、价格：乙方在保证质量的前提下，运至工厂交货价为每市斤_____元。

七、验收方法及地点：乙方运到公司生产地点，由甲方检验人员进行质量、数量、规格验收。如质量验收不合格的，甲方予以整车拒收。

八、结算方法：收购结束后，甲方一次性付款，必须提供所收购农户的身份证复印件。

九、违约责任：甲、乙双方如不按合同规定办理，按合同总价的_____%赔偿对方违约金。

十、合同争议的解决方式：本合同在履行过程中发生的争议，由双方当事人协商解决，协调不成的由当地工商行政管理部门调解；协商或调解不成的依法向萧山区人民法院起诉。

本合同正本一式二份，甲、乙双方各执一份，副本一式二份，交当地政府及企业主管部门各一份。

甲方：华和食品有限公司？ 乙方：

代表：

年 月 日

果蔬营业员的工作总结篇五

签订地点：_____

卖方：_____

签订时间：_____

为明确买卖双方的权利义务关系，双方就收购果菜的有关事宜订立如下条款：

一、果菜交售品种、数量、价格

1. 卖方全年向买方交付各种果菜_____公斤，其中：

第一季度交售果菜的品种、数量：_____；

第二季度交售果菜的品种、数量：_____；

第三季度交售果菜的品种、数量：_____；

第四季度交售果菜的品种、数量：_____。

分月分旬交售果菜的品种、数量、日期由双方另行约定。

2. 果菜收购价格：买方以不低于_____元/公斤的保护价进行收购，或由双方于收购前按果菜等级和收购时市场收购价协商确定，但不得低于保护价。

二、质量要求

1. 符合《农产品质量安全法》的规定；

2. _____□

三、收购时间、地点与方式

果菜交售时间由双方协商，买方须提前一天提出次日应交售的品种、数量，并以书面方式通知卖方。卖方交售量与预约允许上下浮动_____%。

收购地点：_____。

运输方式与费用分担：_____。

四、包装要求与费用承担

买方提供包装标准及材料，负责包装费用，卖方按买方要求进行包装。

五、合同期限

自_____年_____月_____日至_____年_____月_____日止。

六、买方的权利和义务

1. 及时验收卖方交售的果菜，收货后即支付果菜款，最迟不得超过_____天。

2. 确定果菜等级要按照国家规定的质量标准，未有国家标准的，按双方约定的标准，不得任意压级压价。

3. 有权拒收卖方交售的不合格果菜，但必须向对方说明理由。

七、卖方的权利和义务

1. 必须按照果菜用药规定施用农药，严禁对果菜使用剧毒农药。
2. 保证按合同约定的品种和数量种植果菜。
3. 果菜生产如受气候条件的影响，允许在减产_____%的幅度内不以违约论。

八、买方违约责任

1. 没有按时按量收购，造成果菜变质等损失，或故意压级压价，除赔偿卖方的损失外，应向卖方支付该批果菜总价值_____%的违约金。
2. 拖延支付果菜款，应参照银行关于拖延付款的规定，向卖方偿付违约金。

九、卖方违约责任

1. 非因不可抗力，未完成当月合同总数量的90%，应向买方支付未完成部分果菜总价值_____%的违约金。
2. 交售不符合质量安全标准的果菜，应按每百斤_____元向买方支付违约金。因此造成人身伤亡，卖方应承担一切责任。

十、不可抗力

如因不可抗力造成卖方不能按合同约定交售果菜，不以卖方违约论，买方应据实减少买方所承担的交售数量。

十一、争议解决方式

本合同在履行过程中发生的争议由双方协商或向_____申请调解，如协商、调解不成，按下列第_____种方式：

1. 提交_____仲裁委员会仲裁；
2. 依法向人民法院起诉。

十二、其他约定事项：

1. 货款总额：_____元；
2. 预付定金：_____元；
3. 付款方式：_____；
4. 票据：_____。

十三、本合同自双方签字盖章之日起生效。本合同未尽事宜，按照《民法典》等国家有关规定，经合同双方协商，作出补充规定附后。

本合同一式二份，合同双方各执一份；合同副本一份，送_____备案。

果蔬营业员的工作总结篇六

运用蔬菜、瓜果等自然材料进行联想、造型与制作，在教学活动中渗透审美意识，了解雕刻的基本知识，学习雕刻、塑造的基本方法和技能，发展想像力与创造力。 本课可以运用以切挖为主的方法来造型，在蔬果的基本形体上切挖出作品的大致造型，再用其他方法完善之；亦可以运用以组合为主的方法来造型，将形色各异的大小蔬果组合成有趣形象。

教师主动创设情境，让学生身临其境地进入“蔬果联想”的奇妙世界，激发学生的学习兴趣。及时利用设置的情境提出问题，展开学习讨论，从而引导学生巧妙地利用材料的特点进行联想。通过实际操作和自学教材自主探究制作、塑造的

多种方法，并根据蔬果的特点来选择与之适应的造型方法。如果采用以切挖为主的方法来造型，教师着重引导学生依据蔬果的基本形体切挖出作品的大致造型；如果采用以组合为主的方法来造型，应特别注意蔬果形状、大小和色彩的搭配等。

反思1、课前学生自己选购、准备材料，教师应提出相关的要求。

第一，寻找、收集形状、色泽、纹理和质感有特色的蔬菜、瓜果，其中形状奇特者为佳，并注意大小搭配。

第二，避免选择切、挖时有过多流质的蔬果，如番茄等。

反思2、激活思维、大胆联想是进行创造表现的前提与基础。教师可选择一些形状奇特，或色泽与纹理美丽、有特点，或质感有特色的蔬果，让不同的学生从不同的角度进行观察，一方面鼓励学生利用同一材料有不同的联想，另一方面，从中发现学生闪光的“灵感”，从而引导学生合理、巧妙地利用蔬果的自然形态特征塑造生动有趣的形象。

果蔬营业员的工作总结篇七

运用蔬菜、瓜果等自然材料进行联想、造型与制作，在教学活动中渗透审美意识，了解雕刻的基本知识，学习雕刻、塑造的基本方法和技能，发展想像力与创造力。本课可以运用以切挖为主的方法来造型，在蔬果的基本形体上切挖出作品的大致造型，再用其他方法完善之；亦可以运用以组合为主的方法来造型，将形色各异的大小蔬果组合成有趣形象。

教师主动创设情境，让学生身临其境地进入“蔬果联想”的奇妙世界，激发学生的学习兴趣和积极性。及时利用设置的情境提出问题，展开学习讨论，从而引导学生巧妙地利用材料的特点进行联想。通过实际操作和自学教材自主探究制作、塑造的

多种方法，并根据蔬果的特点来选择与之适应的造型方法。如果采用以切挖为主的方法来造型，教师着重引导学生依据蔬果的基本形体切挖出作品的大致造型；如果采用以组合为主的方法来造型，应特别注意蔬果形状、大小和色彩的搭配等。

反思1、课前学生自己选购、准备材料，教师应提出相关的要求。

第一，寻找、收集形状、色泽、纹理和质感有特色的蔬菜、瓜果，其中形状奇特者为佳，并注意大小搭配。

第二，避免选择切、挖时有过多流质的蔬果，如番茄等。

反思2、激活思维、大胆联想是进行创造表现的前提与基础。教师可选择一些形状奇特，或色泽与纹理美丽、有特点，或质感有特色的蔬果，让不同的学生从不同的角度进行观察，一方面鼓励学生利用同一材料有不同的联想，另一方面，从中发现学生闪光的“灵感”，从而引导学生合理、巧妙地利用蔬果的自然形态特征塑造生动有趣的形象。

果蔬营业员的工作总结篇八

香蕉2个，鲜牛奶1袋(245ml)

做法

- 2、将袋鲜牛奶先放在冰箱里冷藏，用时取出倒入榨汁机或摇摇杯里；
- 3、启动榨汁机，用点压的方式榨汁，不要连续榨汁时间过长；
- 4、看杯中没有块状香蕉，液体变得浓稠即可倒出装杯食之。

点评：香蕉含有丰富的钾元素，具有良好的瘦腿功效。除此之外，食用香蕉会有很好的饱腹作用，可以提供足够的能量，不会挨饿哦。