

拒绝野味从我做起演讲稿(优质5篇)

时间流逝得如此之快，我们的工作又迈入新的阶段，请一起努力，写一份计划吧。计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

面点员工个人工作总结与计划篇一

- 1、按所定食谱精心加工、制作面点食品；
- 2、注意个人卫生，操作前要洗手，工作服勤洗，保持清洁；
- 3、掌握蒸煮时间和用气规律；
- 4、认真钻研业务，不断提高面点制作的技术水平；
- 5、教授及培训新员工。

(1)、服从分配，对工作认真负责，处处为就餐者着想，经常调剂花样品种，并注意保暖。

(2)、发面酵母适量，主食个头大小均匀，保证足斤足两，米面每月盈亏控制在比例之内。

(3)、按规定时间准时上班，炊事用具经常保持干净，使用机器要注意安全，用后擦洗干净，笼面做到天天洗，保暖布经常拆洗，保持清洁，笼屉要放在规定的位置，坚持按规定消毒。

(4)、坚持工具售货，不在操作时间会客。

(5)、工作时间不吸烟。

(6)、注意个人卫生，操作前要洗手，工作服勤洗，保持清洁。

(7)、剩余主食要凉透加盖，防止变质，出售时要加温，发现变质停止出售

(8)、注意操作安全，按操作规程操作，注意机械的保养与维护。

(9)、完成中心负责人交办的其他工作。

面点岗位职责主要有以下几个方面：

01、掌握点心及馅的制作技术，能够制作各种像水饺、翡翠面、手擀面等；

02、按要求比例配制食品，控制食品成本；

03、及时向厨师长汇报部门的食品储存量，协助厨师长制订食品原、材料的采购计划；

04、掌握切配、拌制各类点心和小吃的生熟馅料，讲究馅料的成色；

05、领取提货单，提取每日点心部所需各种食品原料；

07、当日所剩点心制品按要求放入冰箱或指定地点，切勿生熟不分；

08、下班后，关闭本区域所有的水、电、气、油等开关，注意安全生产；

09、加强安全生产教育，督导员工执行安全、卫生管理制度的落实。

一、服从分配，对工作认真负责，处处为就餐者着想，经常调剂花样品种，并注意保暖。

二、发面酵母适量，主食个头大小均匀，保证足斤足两，米面每月盈亏控制在比例之内。

三、按规定时间准时上班，炊事用具经常保持干净，使用机器要注意安全，用后擦洗干净，坚持按规定消毒。

四、坚持工具售货，不在操作时间会客。

五、注意个人卫生，操作前要洗手，工作服勤洗，保持清洁。

六、剩余主食要凉透加盖，防止变质，出售时要加温，发现变质停止出售。

七、注意操作安全，按操作规程操作，注意机械的保养与维护。

八、主动参与开饭及卫生打扫等工作。

九、负责面粉及鸡蛋质量的把关。

十、负责食堂职工购买早饭交付及登记。

十一、完成食堂主管交办的其他任务。

面点员工个人工作总结与计划篇二

1. 全面掌握各种面点的工作流程和制作方法、工艺

2. 参与制定公司产品的质量标准

3. 掌握食品成本核算，协助公司制定供应的面点售价

4. 配合公司的研发人员进行新产品的研发
5. 公司领导交办的其他工作事项
2. 通晓面点制作工艺
3. 、具有高级西式面点师证
4. 、有速冻面米生产、研发经验
5. 具有良好的语言表达能力、亲和力

面点员工个人工作总结与计划篇三

编导：

主持人□ abc

拍摄时间：

联系方式：

开场□□c走过来)

a□小c□你怎么刚来啊，干什么去了？

b□是啊，都等你半天了。咦，你怎么了，好象不高兴呢？

c□唉，别提了，今天出门前和妈妈吵架了。

a□啊，为什么啊？是不是你不听话，惹妈妈生气了啊？

c□没有啊，我又没做错什么事情，就是因为.....算了，不说了。

b□那到底是因为什么事情啊？你和我们说说我们帮你想想办法。

a□是啊是啊，俗话说三个臭皮匠顶个诸葛亮嘛。

c□我帮她拿了，可是妈妈一会让我干这个，一会又让我干这个，还让我擦地，我就和妈妈顶了几句嘴。

a□原来是这样啊，小c这可就是你的不对了。

b□就是啊，你知道父母为了我们能够健康的成长，付出了多少的辛苦么。

□c不说话)

b□是呀，父母对咱们孩子的爱，是最无私的，也是最伟大的爱。

c□我知道我这样做不对，可是现在我该怎么办啊？

a□知道做错了就好。没事，你现在回家承认错误，我相信你妈妈一定会原谅你的□b□对呀对呀，其实你妈妈不会真生你气的，小c快回去吧。

c□嗯，我现在就回去跟妈妈道歉。

结尾：

□ab坐着□c跑过来)

c□哈哈，小a小b你们都在啊。

a□小c快来，你妈妈还生你的气吗？

b□看他这么高兴的样子，一定是跟妈妈和好了，快和我们讲讲。

c□哈哈，那是当然了，我回家后就跟妈妈承认了错误，而且还主动擦了地板。妈妈不但不生气了，还给我做了我最爱吃的可乐鸡翅呢！

a□这就对啦，其实平时帮父母做些家务，擦擦桌子，擦擦地板，他们一定会很欣慰的□b□就是啊，小朋友们，父母为我们付出了太多的爱，让我为他们做些力所能及的事情吧。

面点员工个人工作总结与计划篇四

忙碌而充实的20xx年已经过去，回顾20xx年在莫总监、林厨、等领导关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下面点房圆满完成了20xx年的工作任务，受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在坐的每一个同事。

- 1、在七月份的集团的技术比武，面点项目取得了前三的名次。
- 2、九月是我开始负责面点房，同时在九月我也给面点房培训了vip各吃点缀和装盘，同时也在三天之后来了一个比赛，这样能让大家在相互比较中，有一种压力促进自己的上进心，比赛为了公平也邀请了我们的林大厨参与比赛结果还真的不错，第一名是陈x奖分鼓励第二名是杨xx□总体来说大家做得都非常好，通过这中游戏规则大家无形中已经很好的提升。
- 3、每月在我们大家的努力下，创新面点都能受到宾客的好评，还有在11月份为了合理利用松花粉，面点房同时也做了一道松花草莓果，也是客人非常喜欢吃得。
- 4、我们面点房为了能整体提升技术，在王师傅的'建议下，利用酒店发放的活动经费，给大家购买了相关专业的面点书籍。

5、每次节日面点房都在一楼餐厅出名档，比如正月15、端午节、冬至、现场包制代表节日的面点，也让客人感受到节日的气氛。

6、在11月份杨x和陈x参加了本市的君利杯，杨x获得了面点的第二名和技术能手的称号，陈x也获得了雕塑金奖。

1、早餐出品，包子的形状小口感不好，玉米硬，还有油条口感不好，还有保温不够及时，已经在日常工作中不断的改进和调整。

2、在工作中用了速动的小笼包子，还有海参包不够大，吊炉烧饼不够厚也没有打开一个口有利于客人使用，不过在总监不断的督导和指导下，我们也在不断的改进和调整，最后也受到了宾客的好评。

3、出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强。

1、做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

2、加强冰箱和工作台面卫生管理

3、对特殊客人及vip客人多关注出品和留样。

4、做好每月的培训计划和创新面点。

5、多关注客人对面点的反馈意见，不断跟进和改进。

6、提前计划集团技术比武的面点和参赛人员。

面点员工个人工作总结与计划篇五

一、行政总厨岗位职责：

1. 管理层级关系

直接上级：餐饮部经理、副经理。

直接下级：厨师长

2. 职务简述：协调餐饮部各部门的运作。协助餐饮总监制定餐厅及酒吧的'预算。在餐饮部总监及餐厅经理中提供良好的沟通桥梁作用。

3. 主要职责：

- 1) 制定餐单、适时推出时令菜、特选菜。
- 2) 负责厨师的技术培训工作。
- 3) 负责菜肴的质量管理及成本控制。
- 4) 亲自为重要宾客宴会主厨。
- 5) 根据客情及库存状况提出食品原料的采购计划。
- 6) 建立标准菜谱。
- 7) 协调厨房与餐厅的关系。
- 8) 处理宾客对菜肴的投诉。
- 9) 验收食品原料，把好质量关。
- 10) 合理调配员工的技术特长，充分发挥积极性。

11) 负责对各点厨师长的考评。

12) 出席部门例会。

二、 厨师长岗位职责：

1、 管理层级关系

直接上级：行政总厨。

直接下属：炉灶领班、凉菜领班、面点领班、打荷领班、墩子领班、西餐领班

2、 职务简述：承担起行政总厨赋予的厨房的工作职责。同时也要负责员

工岗上培。协助行政总厨完成所有与厨房相关的工作。他控制、监测并领导整个厨房的运作。当行政总厨不在时要全权负责起厨房的运作。

3、 主要职责：

1) 根据经营需要开出各种菜单，负责合理调配劳动力并以身作则，带领厨房员工完成各种接待任务。

2) 熟悉掌握各类菜肴的制作技术，严格要求员工按照技术规范，精心制作各种菜肴，并确保菜肴的质量。

3) 尊重客人意见，注意听取餐厅服务员来自各部的反映，不断改进工作，提高菜品质量。

4) 努力掌握各类客人的就餐习惯和特点，针对性地变化菜肴口味，以适应客人的需要。

5) 组织厨房各部门的技术力量研究开发出自己餐厅的特色菜

品。

6) 组织厨房员工积极参加业务培训，开展技术交流，不断提高员工的业务技能。

7) 贯彻食品卫生“五四制”认真搞好食品卫生、环境卫生和员工个

人卫生管理。

8) 贯彻厨房炉灶消防制度，认真搞好厨房消防管理。

9) 搞好原材料的充分利用，杜绝浪费，节约用水、电、气、油等，降低成本，提高经营毛利。

10) 关心团结全组员工，充分调动大家的积极性，认真做好厨房员工的考勤。

三、 炉灶领班厨师岗位职责：

1. 管理层级关系

直接上级：厨师长。

直接下属：炉灶厨师

2. 职务简述：控制、监测并领导整个炉灶的运作，保证清洁卫生、菜品质量。

3. 主要职责：

1) 负责安排本岗位所需调料用具的准备工作。

2) 负责所需的符合调味品（汁、水、酱、粉）等加工制作工作。

- 3) 负责原料的初步熟处理安排。
- 4) 参与菜单、菜谱调整和修改，研制新菜品、新工艺技术。
- 5) 负责业务知识和技能的培训工作。
- 6) 负责本岗位区域卫生的清理安排。
- 7) 负责本岗位设施设备的维护和保养工作。
- 8) 完成上级交办的其它任务。
- 9) 负责每半月对炉灶厨师的技能培训。

四、 炉灶厨师岗位职责：

1、 管理层级关系

直接上级： 炉灶领班厨师。

2、 职务简述： 负责各种菜品的烹调、清洁卫生、菜品质量。

3、 主要职责：

- 1) 遵守各项规章制度，与各工种协作配合，完成本岗位承担的工作任务。
- 2) 熟悉和掌握各种菜肴的基本制作的技术和炒、爆、烹、溜、煎、炸等技术，制作出来的产品要色、香、味、形符合质量标准。
- 3) 每天根据餐厅的经营需要，按厨师长拟定的菜单，做好烹饪准备，保证出菜时间与菜品质量。
- 4) 在菜肴烹饪过程中，要严格遵照操作规程烹饪制，如客人

有特殊要求，则要改变烹饪操作，以满足其需要。

5) 积极参加业务培训，发扬互助学习精神，刻苦学习，努力钻研，不断提高烹饪技术。

6) 严把产品质量关，有发现变质原料坚决不加工，数量不够不加工，产品不对不加工的高度责任心。

7) 每日必须检查各种调味品是否已变质，如发觉异常立刻不再使用。

8) 每日必须在炉灶主管的带领下，协助墩子上的半成品加工工作，作好一切开餐前的准备工作。

9) 爱护设施设备和餐厨用具，注意节约水电气油和减少各种物品损耗，做到节约从我做起的高尚精神。

五、 蒸锅厨师岗位职责：

1、管理层级关系

直接上级：炉灶领班厨师。

2、职位概述：负责各种菜品的烹调、清洁卫生、菜品质量。

3、主要职责：

1) 蒸锅厨师是炉灶厨师的最密切的配合者，因为许多菜式是经过蒸锅岗直接出售给客人的，它是厨房中技术性较强的重要岗位之一。

2) 负责浸发各种干货，如鲍鱼、海参、鱼翅、燕窝、蟹肚等。

3) 熟练蒸、扣、炖、煲、烤等烹制方法。

- 4) 熟练掌握各种干货的浸发性能，提高起成率。
- 5) 每天检查本岗位的工具用具是否齐全，蒸气柜、炉灶能否正常使用。
- 6) 负责打扫本岗位的卫生，下班时要关好水、电、气开关。

六、凉菜领班厨师岗位职责：

1. 管理层级关系

直接上级：厨师长。

直接下属：凉菜厨师

2. 职位概述：主要职责冷菜制作，负责凉菜间的工作。

3. 主要职责：

- 1) 负责凉菜原料的准备工作的安排。
- 2) 负责各种调料和凉菜的制作准备。
- 3) 负责本岗位的成本核算工作。
- 4) 负责本岗位原料及成品的保管与储存工作。
- 5) 负责本岗位区域的卫生清理工作。
- 6) 负责本岗位设备、设施的维护和安全检查工作。
- 7) 完成上级交给的其它任务。
- 8) 每半月对凉菜组厨师进行技术培训。

七、凉菜厨师岗位职责：

1、管理层级关系

直接上级：凉菜领班厨师。

2、职位概述：主要职责冷菜制作

3、主要职责：

1) 遵守各项规章制度，加强同各工种的联系，按需要完成本岗位的任务。

2) 熟悉和掌握各类菜品的制作技术，作出既有色香味美的各类精品冷菜。

3) 掌握每天的营业情况，根据菜单的要求，及时准备所需的原料，精心制作，以确保成品质量。

4) 每日精心开出次日所需物品原料，对于所需的品种、数量、质量、规格以及时间要求应注明，便于物资及时到位。

5) 每日做好各种开餐前的准备，仔细检查每餐宴席菜品的最后准备工作。

6) 必须把握好每餐的菜品质量、数量关，严禁把腐烂变质的食品及不达标的菜品推出厨房。

7) 掌握好各种菜品投料标准，并做出严格的制作标准，做到每餐菜品与每道菜品的质量一致。

8) 积极参加各项业务培训，不断提高业务水平，努力做到一专多能，全面发展。

9) 认真搞好冷菜间的区域卫生和个人卫生，严格做到生熟分

开，加工处理到位，随时保持冷菜间的整洁，非冷菜间工作人员，严禁进入冷菜间。

10) 综合利用原料，杜绝浪费，爱护设施设备和餐厨用具，注意节约用水、电、气、油。

八、 面点领班厨师岗位职责：

1. 管理层级关系

直接上级：厨师长。

直接下级：面点厨师

面点员工个人工作总结与计划篇六

不知不觉□20xx年已悄然向我们走来□20xx年在朱书记的领导下，在餐厅张经理的带领下，在餐饮部全体员工的大力支持和配合下，我正在工作中取得了一定的成果，但也存在了诸多不足，回首过去的一年，现将工作总结如下：

20xx年我主要负责八号楼的管理工作。工作期间，我采取各种方法使餐厅各项工作顺利开展。具体表现在以下几方面：

1、狠抓管理，强化卫生意识，大力加强队伍素养

严抓员工的考勤、服务态度、服务水平等方面，为员工树立精益求精、力争上游的价值精神，为顾客创造良好的用餐环境。（）（）（）等同事常年坚持最早到岗，这种持之以恒的精神值得我们学习。

强化员工的卫生意识，在员工个人卫生及顾客就餐前的餐具卫生检查中我实行专人专管，力争做到万无一失，排除客人进餐的卫生隐患。（）（）（）等几位老员工总能帮忙新员

工，起到模范带头作用。营造出一个积极向上，乐观进取的氛围，让员工们对自己的工作充满热情。

2、加强集体荣誉感，增加团队凝聚力

我始终坚持认为一个好的服务团队不仅要有过硬的个人素质，也要有良好的团队协作力，所以我坚持在员工中培养“我以身为华星一员为荣”的思想观念。

3、服从领导安排，克服个人困难

作为一名管理人员，我深知肩上担子的沉重，也深知同事们的不易。我们的工作时间不固定，加班加点也是家常便饭，但我和同事们都毫无怨言。在这里特别表扬一下（）（）（）等几位已婚同事，在就餐高峰期时，经常和大家一样忙到深夜。

4、继续强化班组晨会制度

由我们几个副经理轮流负责晨会，对当天发生的问题及时给与正确的引导，避免重复犯错。在落实工作或员工遇到心理困境时能够得以正确的引导，帮助鼓励员工战胜困难。

5. 加强低值易耗品的管理

餐具配齐之后，我实行了“出有签字、用有去向、损有记录”的办法，制定了餐具破损记录本，加强了餐具的管理。对非正常损耗的餐具，特别是对新餐具、贵重餐具追根溯源，严格执行了内部和外部的赔偿制度，大大减少餐具的破损。每月组织员工对现有设备、用具进行盘点和维修，在掌握设备、用具使用情况的同时，也提高了使用率和使用寿命；加强了日常消耗水、电灯消费大项的管理，在管理过程中随时发现、随时督导、像空调、灯光的使用，在不影响服务质量的情况下力行节约。

俗话说“活到老，学到老”，对我们餐饮业来说学习尤其重要。作为餐饮部经理，我深知只有加强自身的专业水平和职业素养才能真正成为部门经理的得力助手，成为下属员工的“贴心人、主心骨”。我主要从以下几个方面充实提高自己：

1、学习理论联系实际

将培训学习的新观念、新方法大胆用于工作实践，做到学以致用，并对方式方法进行总结完善，形成员工“看得懂、易执行”的材料和制度。

(1) 总结正文，有两种不合写法，要依据实际需要选择好。一种是以工作回首连带谈及经验教训。根本上是按工作展开的法度模范和步调，分段说明每个步调和阶段的工作情况，夹叙夹议地引出相应的经验教训。这样写，主要着眼于工作历程的回首。

另一种写法是总结经验教训为主，用工作回首解释经验教训。一般是先归纳和提炼出几条经验或教训，分手展开论述，把工作历程、工作法子、取得的成效等等穿插在里面写，使经验和教训看起来加倍充足。然则这样写，整个工作回首会被拆开来分手为解释不雅点办事，显得零散。为了弥补这一不足，可以在第一部分根本情况中适当加以详述，使人对工作概貌有一个总的了解。

(2) 总结必须实事求是。事实要准确，不克不及报喜不报忧，不要夸年夜其词。

(3) 总结的不雅点要正确。一定要以党和国度的方针、政策作为权衡工作的主要标准。不雅点正确，是总结能否站得住的症结。同时还要注意，光有正确的不雅点还不敷，还需要有能够说明不雅点的富厚的素材和具体的内容，这样的总结人家就喜欢看，看后也能有所收获。

(4) 写总结文字要力争准确、生动、生动。总结是概括实践，反应客不雅事物的，因此用词要确切。’总结要尽可能地多用群众喜闻乐见、形象生动的语言。写总结切忌年年老一套。

(5) 要总结出规律性的器械。对年夜量资料，各类类型的矛盾，要重复剖析研究，抓住其中的主要矛盾、实质特点、前因后果来论证其成长的趋势。