

# 最新母亲节采摘活动方案设计 母亲节活动方案(实用10篇)

围绕工作中的某一方面或某一问题进行的专门性总结，总结某一方面的成绩、经验。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 学校厨师个人工作总结篇一

我于11月正式到\*\*宾馆工作，其时正是宾馆筹办最重要的时期，餐饮部厨房的工作场所场面一切都是空缺，设备如何添置、原资料如何采够、把关、市场鼓吹和产品如何定位、规章制度及各类日用单据的订定等。

针对以上种种问题，我根据以往经验订定初步计划，一方面查找材料，涉入市场一线，篡夺第一手资料，订定采购计划；另一方面依据周边市场实际环境初步肯定菜品的定位，订定菜谱。争取定位精确，能为下一步的经营奠定根基。月宝大酒店在倍受领导的关注与关心下开始了试营业，餐饮部厨房在尽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赓续改进，以求菜品能加倍适应市场。

试营业以来，款待工具有集团会议、婚宴、以及各类规格的宴会款待和零点客人(主要集中在12月下旬)。营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也呈现了如：菜品的定位不精确，菜品设计没依据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和尽力转变晋升产品形象的决心迎来了新的一年。现将xx年陈诉请示如下：

一、在菜品定位上，按照酒店整体的战略筹划来开拓筹划菜品，依据餐厅菜点经营状况和市场客户查询访问，来赓续地改进和晋升产品形象。依据来酒店花费的集团会议，零点散

客，宴会款待，三大块花费群体的需求，来赅续富厚产品，使之能渐渐形成一组有针对性的作风化的产品。使产品在成长变更中建立本身的品牌。

二、在厨政治理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化晋升治理程度，以今世信息手段进步市场竞争力，以效益化为目标指导厨政治理工作。

三、在人员方面，进行专业技能稽核，优胜劣汰，采纳请进来走出去和按期培训的法子来进步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各类规章制度。

四、在菜肴的出品把关上，采纳四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、办事员把关，一关发明有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

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

六、在食品卫生平安、消防平安方面严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生平安工作。

以上便是我在这两个月工作中的体会和造诣，如有不够之处，望人人指正。

## 学校厨师个人工作总结篇二

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体学生的身心健康，，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下：

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持,其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见,如:菜咸了,太油.颜色偏重等等.同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正.

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度,严格执行《食品卫生法》,防止“病从口入”,防止食品污染和有害物质对学生的危害,保障学生的身体健康。同时成品存放实行:生与熟分开;成品与半成品、原材料分开、食品与杂品、药品分开。环境卫生采取“四定”办法:定人、定物、定时间、定质量,时刻保持卫生区域整洁、干净。个人卫生做到“四勤”:勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁,无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面。严格保持灶台、地面、以及周边环境卫生。

在这一年中,我努力学习技术知识,积极参加每次的烹调培训,不断地提高业务能力,按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度,努力完成本职工作。工作上,服从工作调配,爱护集体财物,做好集体和个人卫生,严防食物中毒。在饮食烹调上,我严格按食品操作规程进行工作,保证食品卫生、安全、在服务上,做到优质、高效,时常向学生了解所做的菜是否爱吃,好吃。在工作上我勤勤恳恳,认真负责,任劳任怨,积极履行自己的工作职责。

本人深知自己的专业技能还有待提高,在今后的的工作中一定要更加努力学习,发现不足,及时改进,来更好的为学生及全体教职工服务。

[个人工作总结厨师]

将本文的word文档下载到电脑,方便收藏和打印

推荐度:

点击下载文档

搜索文档

## 学校厨师个人工作总结篇三

我于\_\_\_\_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。

\_\_\_\_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\_\_\_\_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。

## 学校厨师个人工作总结篇四

回首这一年，自己在厨师生涯中曾走过不少“弯路”，耗费了不少时间和精力，现对2020年个人工作总结如下：

### 一、过于迷信平台大小

之前的我心比天高，总想找到一个大的平台，总以为大树底下好乘凉。选择大平台就可以前程无忧。于是一次次在寻找。然而事实却不同，发现每个企业都有自己的优势和某方面还不健全的地方，无论身处大企业或小企业我们都去学习他们的优势，从而与企业一起面对困难，因为工作是自己努力坚持去做的。总是坐这山看那山，永远都会一事无成的。平台的大小，绝不是影响一个人成功的绝对因素，关键是自己现在所处的平台中怎么去努力，怎么去做好自己本职工作和永无止境的学习钻研。现在我坚信，选平台不如做好自己。

## 二、遇事不淡定

想想自己最大的缺点就是不够成熟。自己做事有点感情用事，常把生活中的情绪带到工作中来。易冲动，不够淡定。喜欢在冲动时做决定。以至于做出后悔的决定。习惯形成性格，性格决定命运。自己在以后道路上改掉这个致命的臭毛病，凡事三思而后行。

## 三、适应能力差，不坚持选择

环境适应能力差。不坚持选择。常被外界因素所干扰。不好意思和刚认识的伙伴打成一片。自己思想过于沉重，种子春天播撒，秋天才有收获。只有在一个地方长期好好干下去，公司才会重用你，自己才能得到更好的发展。如果工作就像打游击战一样，这里工作一个月那里工作一个月，是不会得到很好的结果的，那样纯属于缺钱打零工。所以告诉自己要坚持选择。

“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索。”在总结本年度经验教训的基础上，我将以更端正的态度和更高的热情去迎接下年度工作的到来，争取在下年度工作取得更大的进步。

## 学校厨师个人工作总结篇五

一年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，进取奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

1. 加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作本事差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合本事。

2. 加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、

前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

3. 合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作资料，提升员工的工作效率。

4. 进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5. 一如既往做好厨房“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”工作一向是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

6. 体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

7. 坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品贴合标准，提升部门的服务与品质。

8. 圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售本事薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

9. 各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

10. 创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴；在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应当是我们的不足，在竞争如此激烈的今日，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年里，共同应对困难，共同挑战未来，创造更完美的明天。

## 学校厨师个人工作总结篇六

厨师个人工作总结报告，不会写个人工作总结的厨师不是一个好厨师，那么作为一个好厨师怎么样写个人工作总结报告呢？看看下面吧！

### 一、过于迷信平台大小

之前的我心比天高，总想找到一个大的平台，总以为大树底下好乘凉。

选择大平台就可以前程无忧。

于是一次次在寻找。

然而事实却不同，发现每个企业都有自己的优势和某方面还不健全的地方，无论身处大企业或小企业我们都要去学习他们的优势，从而与企业一起面对困难，因为工作是自己努力坚持去做的。

总是坐这山看那山，永远都会一事无成的。

平台的大小，绝不是影响一个人成功的绝对因素，关键是自

已在现处的平台中怎么去努力，怎么去做好自己本职工作和永无止境的学习钻研。

现在我坚信，选平台不如做好自己。

## 二、遇事不淡定

想想自己最大的缺点就是不够成熟。

自己做事有点感情用事，常把生活中的情绪带到工作中来。

易冲动，不够淡定。

喜欢在冲动时做决定。

以至于做出后悔的决定。

习惯形成性格，性格决定命运。

自己在以后道路上改掉这个致命的臭毛病，凡事三思而后行。

## 三、适应能力差，不坚持选择

环境适应能力差。

不坚持选择。

常被外界因素所干扰。

不好意思和刚认识的伙伴打成一片。

自己思想过于沉重，种子春天播撒，秋天才有收获。

只有在一个地方长期好好干下去，公司才会重用你，自己才能得到更好的发展。

如果工作就像打游击战一样，这里工作一个月那里工作一个月，是不会得到很好的结果的，那样纯属于缺钱打零工。

所以告诉自己要坚持选择。

“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索。”在总结本年度经验教训的基础上，我将以更端正的态度和更高的热情去迎接下年度工作的到来，争取在下年度工作取得更大的进步。

“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索。”在总结本年度  
经” “路漫漫其修远兮

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经一年半了。

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。

因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的`意见，如：菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。

严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。

同时成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔

离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。

环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责;个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、勤换工作服。

放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。

每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。

按时上下班。

遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。

工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。

在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。

做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。

副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。

配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。

在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。

不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

总结这一年，在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，

积极履行自己的工作职责。

展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

每到岁末年头，厨师长都比较忙，除了节日忙得焦头烂额外，让许多厨师长头痛的还有年终总结。

年终总结的重要意义在于归纳总结一年的工作，它包含这一年你所取得的成绩、需要解决的问题、对未来的展望这几个部分，既是对本身全年工作的一个交代，也是给单位领导交的作业，所以说这个年终总结有须要写。

一份好的年终总结能够反映一个单位的整体办理水平。

比如你一年做出的成绩，包括厨师长所在部分创新了多少新菜品、厨房节省了多少能源、职员办理销售业绩、创新菜品的成功率等等，这些数据来源当然不是凭空想想就能出来的。

所以说，一份好的年终总结不仅反映了厨师的个人能力，更反映了一个餐厅的整体办理水平。

## 学校厨师个人工作总结篇七

厨师是以烹饪为职业，以烹制菜点为主要工作内容的人。厨师这一职业出现很早，大约在奴隶社会，就已经有了专职厨师。今天本站小编给大家整理了厨师个人年终总结报告，谢谢大家的小编的支持。

食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良

好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉，为了再新的一年能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。

## 一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质。

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。二是认真学习知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强党员意识和为人民服务观念20xx年厨师个人年度工作总结范文20xx年厨师个人年度工作总结范文。

## 二、努力工作，按时完成工作任务。

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，(教师继续教育总结)总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

20xx年厨师个人年度工作总结范文工作总结。每天定时冲洗

操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

本人于20xx年接手公司食堂的管理工作，主要为公司领导及各位同事提供餐饮服务。

作为食堂自然是离不开饮食，吃饭是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理者更应多为工作人员及领导的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。

强领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

就餐方面我没有停留在使大家仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照公司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天中午基本上保持三菜一粥的供应，每个星期吃上一次包子、一次面条，有条件的时候还能提供饺子。

工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就

餐者的危害，保障就餐者的身体健康。

成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。

工作上，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。

做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。

在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

为了扬长避短创造更多更好的效益，对下步工作有以下打算：  
一、经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断改进食品

采购方法,收集、修改、创新各种菜谱,加强控制成本,科学预测原材料使用量。

二、认真制定餐厅物料订购计划,报据季节合理配菜,动脑筋、想办法、变花样,不断提高餐厅菜品质量,不断满足各种需求。三、认真抓好食品卫生工作,把好食品加工的各个环节,确保食品卫生,防止食物中毒。

当然,今年以来,我们虽然作出了一些工作成绩,但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下,我的工作步伐迈得还不够大。这些,都有待于今后不断得到改进。

今后的工作打算:

一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性 and 必要性。坚持以人为本,关心大家的饮食习惯。因此,我在思想认识上要再深化、再提高,并将思想认识转化为具体行动,千方百计,创造好的条件,更进一步办好食堂,以方便大家就餐,为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理,切实抓好服务上档次工作。下一步我要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心,就是紧紧围绕公司的各项工作目标,把做好餐饮服务 work 与公司发展的大局紧密结合起来,以优质服务稳定人心,以满意服务赢得人心,从而达到凝心聚力,促进发展的目的。突出“两为”方针,就是要努力为大家服务,为大家办实事。实现三个转变,就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变,把大家满意不满意作为检验我各项工作的标准,不断促进各项工作上台阶、上水平。

三是积极负责,认真搞好食物安全和卫生工作。因此,我一定要认真贯彻《公司食堂管理办法》,把加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事,列入重要的日

程，并做到责任到我个人，抓紧抓实，抓出成效。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，今后在做好担任工作的同时，要加强学习、注重实践，努力提高自己的工作能力及水平，工作中有不尽完美的也希望领导和同事给予批评指正。

尊敬的各位领导、各位同事：

大家好!伴着农历鼠年脚步的渐渐远去□ 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11月至今，在各位领导的指导下，在广大同仁的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大厨房员工，努力为顾客提供精美的菜肴和优质的服务;为实现公司经济效益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将这几个月来的具体工作，作个总结，向大家汇报如下：

一、加强培训教育，提升员工素质。公司的规章制度，我经常在例会上向厨房员工提及、宣读，旨在要求大家都养成遵守公司制度的习惯;结合员工实际情况，我加强对员工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。经过我的努力和大家的积极配合，厨房员工整体素质得以提高，遵守公司及厨房的规章制度、保持良好的个人卫生和仪表、钻研烹饪技术等行为，基本上都成了厨房员工的自觉行为。现在，一个和谐、优质、高效、创新的团队已经初步形成。

二、注重销售导向、加强质量管理。菜肴是产品，产品只有在销售出去才能创造效益，好的产品才能创造好的效益。因而，我在平时工作中就很注重厨房员工销售意识的培养，我们要注重全局，不能只盯着做菜这一道工序，更应该关注菜肴能否顺利销售，关注顾客消费后的感受。我们要增加营业收入，我们要提供优质的服务，那菜肴口味当然要好、质量当然要跟得上。菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们认真听取前厅员工意见及顾客反馈，总结每日成品问题，并在次日例会中及时研讨，改进不足。我们在努力，我们要使顾客对我们的菜肴产生一种如情人般的眷恋，一种剪不断、理还乱的思念之情。

三、加强卫生管理，落实消防要求。我们严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。首先，每个员工都必须对各自的卫生区负责，确保卫生区干净、整洁；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。防火工作，历来是厨房工作的重点之一。为落实消防要求，我要求所有员工必须做到“人离火熄、电断、气关”；我们还不定期检查厨房的燃气管路，防止因泄露而引发火灾事故，经常检查各类电器的电源线，防止跑电漏电引发各类消防或电击安全事故。我们严格按照要求，确保食品卫生安全和消防安全，为公司安全经济运行提供应有的保障。

四、加强节料节能，严格成本控制。在保证菜肴质量的情况下，降低成本，始终是我们的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的方法。如：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销售出去；落实节约厨房用水、用电、用气的举措；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值。通过以上措施，把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本、控制成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房综合管理、员工素质、菜肴质量、卫生安全、成本控制等方面都取得一定成绩。当然，我们也还存在不足，比如，对市场需求变化的掌握不够及时，时鲜产品的推出滞后，厨房管理还没有形成系统等。

在新的一年里，我将带领我的团队，在20xx年的基础上，继续加强教育培训、质量卫生安全监控和成本控制。同时我要改进自己的工作思路，及时把握市场动向，考察新的菜品，加快菜肴的创新；加强厨房管理的基础建设，努力使管理形成体系，从而寻求在新一年内创造更好的经济效益和品牌效益。

周边酒楼和饭店的与日俱增，必将使得20xx年餐饮业的竞争更加白热化。但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战。20xx年必将有一个全新的收获！

## 学校厨师个人工作总结篇八

从今年8月初开始我进行教育实习工作。在实习过程中，在指导老师确当真指导下我积极且负责任的完成我的授课内容。

在日常生活中我以积极的态度和与同学们的相处极为融洽，受到同学们的欢迎；同时自身的交际能力随之增强，作为一名有志青年，我坚决拥护中国共产党的领导；坚持四项基本原则。认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和全面贯彻“三个代表”的重要思想，并且已向党组织靠拢。

在这次实习期间，考虑到我所实习的班级是毕业班，学生的思惟波动很大，固然我不是班主任，但作为任课教师，我同样有责任做好他们的思惟工作。而因为学校治理的要求，天天晚上都要上自习，且他们都是师范专业的学生，同时在前几年的学习中，很少有机会上讲台去锻炼自己，鉴于此，我

就利用晚自习的时间铺排学生进行试讲，并作相应的指导点评。良多学生在经历了这次试讲过后，无论是在课堂的回答题目仍是在课堂上的讨论流动，以及他们站在讲台上的发言，都变得更加的天然而自信。

可以说在这短短的实习期间，我本着对学生负责的立场尽全力做好每一件事情。这次实习令我感慨颇多，在我的教学流动过程中，碰到了许多在大学课堂里所没有经历过，没有学过的东西，以前总以为自己的有很强的亲和力，做每件事都很自信。但在一次讲课中，我用讲授法并结合实际的事例给学生上新课，刚开始学生还听得津津有味的，可到后面有部门学生已经听得有气无力了。学生何以如斯呢？仔细分析了原因，在我看来，主要是因为学生没有学习爱好，以及教师的教学方法太过于单一。课堂应该充分的体现教师的主导作用与学生的主体作用相结合，在自己当真总结过后，不断的改进了自己的缺陷和不足，而熟悉到本班学生对讨论流动比较感爱好，在之后的上课之中就改进了教学方法同时指导学生对教师教学的相关详细案例进行讨论分析，这样就活跃了课堂气氛，使得我的教学与学生的学习达到了预想的效果。同时也更加明确了自己的责任，明确了自己今后的奋斗目标。

教学工作中，我个人觉得要注意如下几点：

- 1、认真备课：在备课中，认真研究教材，力求准确把握重难点，并注重参阅各种资料，制定符合学生认知规律的教学方法。教案编写详细具体，从复习提问、新课引入到讲授都精心设计，并不断归纳借鉴优秀老师的经验。在教学中，做到重点突出。
- 2、试讲：在每次正式上课之前，我都会先进行试讲，让指导老师听课并评课，纠正不足之处。然后修改教案再进行试讲，主要把握时间的安排，提高教学质量。
- 3、注重学生能力的培养：上课时注重与学生为主，重视发挥

学生的积极性以及综合能力的培养，有意识地培养学生思维的严谨性、逻辑性和相互协作的能力。

5、做好课后辅导工作：课余时间与学生交流并帮助答疑，有助于他们对当天所学知识的掌握和巩固，弥补课堂时间仓促等不足。

在这大约两个月的实习生活中，我学会了良多，也懂得了很多，固然不能说实习能改变我的全部，但至少的经历实习之后，我变得更加的稳重和冷静。