

# 最新快乐的小路反思 快乐的节日教学反思 (优秀8篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，让我们一起来学习写计划吧。写计划的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

## 厨房管理计划书篇一

2在我从厨多年的工作积累与经历当中，也一直在总结，思考。首先更具酒店所处的地段，风格，环境，价格，菜品及服务等多种因素来合理制定适合酒店自身的一系列菜肴风格与个性化服务等特色，比如：根据顾客自身特殊的日子或身体状况时，配上音乐，可以做一些针对特殊菜品，例如情人节时男顾客向女顾客表白时，可以经过男顾客同意在菜品上桌的同时向顾客介绍菜名时加上男顾客向女顾客表白的词汇。等等之类各种个性化菜肴及个性化服务。还有在做传统的正餐晚上做酒吧的同时，怎样合理利用剩下的时间，我认为我们还可以在正餐之余，可以提供饮料（鲜榨果汁，顾客自己挑选组合水果现榨），休闲小吃，甜品，水果等系列时尚休闲美食。这些产品也可以作为正餐时附加产品提供给顾客选择，这样既丰富了菜品结构，既有效的给企业增加收益，又降低了经营成本。还可以定期组织各地的美食推荐活动，例：这个月主题是法国菜，聘请法国厨师现场为顾客操作那下个月是泰国菜，同样也如此等系列主题活动。这些都将成为酒店的亮点，最终将成为广大消费群体的理想消费场所。

1 根据酒店的市场定位，以市场为导向。制定相应多样的地方口味，在正餐菜单的菜品结构上，根据酒店的风格与定位上，可以注入西餐的理念与产品。结合本地及各大菜系的特点进行组合。可以在菜品的结构上加入时尚元素（配合个性化服务），同时保留了江南杭城特有的风格与口味。这样把

每个菜系进行有机结合，已达最佳效果，希望每个客人都能找到自己喜欢的菜肴。同时能够让顾客看到美观的菜品与个性化的菜肴创意，还有最重要的美味。

2 菜肴的制作与量化，进行流程化管理。菜肴出品口味是酒店的生命线也是灵魂。菜肴的制定以菜系与制作工艺来分配每个员工制作菜肴，尽量发挥每个厨师的强项。对每个菜肴，菜系配有专人跟踪负责，从菜肴的原料进店开始到菜肴的出品进行流程化管理，做到有因可寻，有责可究。

3 菜肴出品口味跟踪与意见反馈。顾客的反馈意见最好以书面形式下班前交到厨师长手中，再召集部门主管研究 探讨，找出原因，视情节轻重进行处罚。尽可能满足顾客的需求。同时要求与前厅有个畅通的沟通渠道，进行意见汇总一起解决当前所发生的问题。

4 新菜的推出时间的制定，每月推出新菜，每月至少一次的市场考察。可以适当采取奖罚制度，调动每个厨师的潜能与积极性。

1 岗位分工合理是保证厨房正常生产的前提。岗位分工是根据生产情况，设施，人手一份，让每个员工清楚自己的职责。

督查人员，协助厨师长落实，执行各项制度。并相应的制定岗位职责，厨房规章制度并完善。

3 厨房卫生安全管理是每个酒店足够重视敏感环节，这离不开人员与制度的管理。配备专人负责，组建安全小组督查。

2 库存的把关

3 员工餐的制定

4 水电气油的管理

5 边角料的合理利用

6 设备的维护

7 菜品量化管理

8 采购渠道的畅通

炉子两名，打和两名，切配两名，凉菜一名，甜品一名，西餐一名，吧师一名，厨师长一名。

菜单它是经营者和消费者之间相互了解的桥梁。经营者通过顾客观察点菜，统计点菜率，可以了解菜单设计是否合理。消费者可以通过菜单来了解餐厅经营风格，菜品特色。所以菜单的制作设计也是非常关键，我所制作菜单的排版如下：

1 鲜果软饮甜品篇

2 东瀛刺身篇

3 风味冷菜篇

4江浙墙门菜系篇

5蒸蒸日上篇

6 铁板煲仔系列篇

7美颜汤羹系列篇

8四季田园风光篇

11 其它

1 以厨房厨师工资总承包方式，厨房操作人员由厨师长负责

合理配置及安排。

2 以酒店方聘用制，交由厨师长来统一负责管理。

## 厨房管理计划书篇二

2在我从厨多年的工作积累与经历当中，也一直在总结，思考。首先更具酒店所处的地段，风格，环境，价格，菜品及服务等多种因素来合理制定适合酒店自身的一系列菜肴风格与个性化服务等特色，比如：根据顾客自身特殊的日子或身体状况时，配上音乐，可以做一些针对特殊菜品，例如情人节时男顾客向女顾客表白时，可以经过男顾客同意在菜品上桌的同时向顾客介绍菜名时加上男顾客向女顾客表白的词汇。等等之类各种个性化菜肴及个性化服务。还有在做传统的正餐晚上做酒吧的同时，怎样合理利用剩下的时间，我认为我们还可以在正餐之余，可以提供饮料（鲜榨果汁，顾客自己挑选组合水果现榨），休闲小吃，甜品，水果等系列时尚休闲美食。这些产品也可以作为正餐时附加产品提供给顾客选择，这样既丰富了菜品结构，既有效的给企业增加收益，又降低了经营成本。还可以定期组织各地的美食推荐活动，例：这个月主题是法国菜，聘请法国厨师现场为顾客操作那下个月是泰国菜，同样也如此等系列主题活动。这些都将成为酒店的亮点，最终将成为广大消费群体的理想消费场所。

1根据酒店的市场定位，以市场为导向。制定相应多样的地方口味，在正餐菜单的菜品结构上，根据酒店的风格与定位上，可以注入西餐的理念与产品。结合本地及各大菜系的特点进行组合。可以在菜品的结构上加入时尚元素（配合个性化服务），同时保留了江南杭城特有的风格与口味。这样把每个菜系进行有机结合，已达最佳效果，希望每个客人都能找到自己喜欢的菜肴。同时能够让顾客看到美观的菜品与个性化的菜肴创意，还有最重要的美味。

2菜肴的制作与量化，进行流程化管理。菜肴出品口味是酒店

的生命线也是灵魂。菜肴的制定以菜系与制作工艺来分配每个员工制作菜肴，尽量发挥每个厨师的强项。对每个菜肴，菜系配有专人跟踪负责，从菜肴的原料进店开始到菜肴的出品进行流程化管理，做到有因可寻，有责可究。

3菜肴出品口味跟踪与意见反馈。顾客的反馈意见最好以书面形式下班前交到厨师长手中，再召集部门主管研究探讨，找出原因，视情节轻重进行处罚。尽可能满足顾客的需求。同时要求与前厅有个畅通的沟通渠道，进行意见汇总一起解决当前所发生的问题。

4新菜的推出时间的制定，每月推出新菜，每月至少一次的市场考察。可以适当采取奖罚制度，调动每个厨师的潜能与积极性。

1岗位分工合理是保证厨房正常生产的前提。岗位分工是根据生产情况，设施，人手一份，让每个员工清楚自己的职责。

督查人员，协助厨师长落实，执行各项制度。并相应的制定岗位职责，厨房规章制度并完善。

3厨房卫生安全管理是每个酒店足够重视敏感环节，这离不开人员与制度的管理。配备专人负责，组建安全小组督查。

2库存的把关

3员工餐的制定

4水电气油的管理

5边角料的合理利用

6设备的维护

7菜品量化管理

## 8采购渠道的畅通

炉子两名，打和两名，切配两名，凉菜一名，甜品一名，西厨一名，吧师一名，厨师长一名。

菜单它是经营者和消费者之间相互了解的桥梁。经营者通过顾客观察点菜，统计点菜率，可以了解菜单设计是否合理。消费者可以通过菜单来了解餐厅经营风格，菜品特色。所以菜单的制作设计也是非常关键，我所制作菜单的排版如下：

1鲜果软饮甜品篇

2东瀛刺身篇

3风味冷菜篇

4江浙墙门菜系篇

5蒸蒸日上篇

6铁板煲仔系列篇

7美颜汤羹系列篇

8四季田园风光篇

11其它

1以厨房厨师工资总承包方式，厨房操作人员由厨师长负责合理配置及安排。

2以酒店方聘用制，交由厨师长来统一负责管理。

## 厨房管理计划书篇三

现如今我公司韩园韩国料理以在苏州韩餐界远近闻名，为了让公司在目前的基础上能走得更远更好，将工作更加规范化，制度化，程序化，本人针对厨房有以下计划：

1：内在的质量：对于从中央厨房输送到湖东店的每种调料及肉类要细心检查肉类质量和调料的味道和日期，定要先进先用，有问题需及时和中央厨房沟通。

2：外在的质量：严把每道菜品的质量，对于每一道上到客人面前的菜做到尽善，尽美，对菜品的搭配，份量，温度以及盘边卫生严守把关，尽量避免菜品内出现异物，杂物！肉类的摆法及花纹搭配使用，严禁肉上带冰带水与变死色的肉品！菜品出现问题，应正确对待和重视，以及及时找出原因，需对制作人员提高对于菜品质量的意识，不断提升菜品的质量。

1：对于出菜的顺序应按照单子上时间的先后去制作餐品，对于个别特殊的单子，应及时出品，保证客人的需求。

2：因我店主打经营烤肉类，必须要让每一位客人吃到好吃特色的烤肉，而不窜味，肉部应必须按照前厅烤肉顺序出菜，保证肉的口感和质量。

3：中午营业时间段类，主食类较多，汤部对于出菜的速度应在提升，特殊情况高峰期阶段由我来进入厨房制作产品，及时的让客人在相对的时间内用餐。

1：从食材的保存上入手，合理计算每天的用量和预估第二天进货采购的数量，通过一菜一表来规范的控制使用食材的多少，让每个厨师养成一个成本意识，不浪费是最大的控制和节约成本，对原材料和边角料的合理使用，做到物尽其用！需注意象茼蒿，生菜和豆腐之类保鲜期不是很长的食材定要做到先进先用！

2: 严格监督肉部师傅剔肉的技术及培训。有效的提高每一样肉的成品率

1: 定期清扫各部门区域卫生, 及死角, 墙角, 保证无异味。无油迹

2: 工作结束后工具用具, 工作台面, 地面清理干净。

3: 每日例会需检查每位厨房人员的个人卫生, 如头发, 胡子, 指甲, 工装, 进入厨房必须做到工装鞋帽子整洁!

1: 对每天用的水, 电, 天然气的使用严格合理使用, 对每个厨师加强能源节约的意识, 定做到人走水关, 菜走煤气关, 无菜排风关!!

1: 定期维护保养工作主要以部门的使用, 操作人员为主来执行, 有问题需及时报修, 以不断提高部门对设备的安全正常使用!如各部门冰箱, 排风, 葱丝机必须一周一次彻底清洗!

2: 刀具是每个厨师必不可少的伙伴, 合理的保养刀具, 可以有效的提高厨师的工作效率和速度, 延长刀的寿命经常磨刀: 锋利的刀比钝刀更安全, 锋利的刀切东西时, 用的力气小, 不容易打滑, 手也不容易累!

## 厨房管理计划书篇四

(1)管理工作的全新理念和思路, 已成为包括管理人员在内的饭店职工迫在眉睫的知识需求。因此今年我们准备加大对管理人员专业知识的培训力度, 继续输送部分中层干部参加旅游管理专业的考证培训, 使饭店管理工作日趋正轨。

(2)总服务台、房务中心以及餐厅等作为饭店优质服务的重要窗口, 服务技能的欠缺和旅游外语水平的不足, 势必会对饭店的经营工作起到至关重要的影响。因此, 为提高以上各相



关部门员工的服务技能和外语水平。今年我们将继续选派部分员工参加市旅委教育中心的外语b级证书的培训，并由获得合格证书的员工加紧对内各相关岗位员工的辅导培训，在条件许可的情况下，为他们提供练好外语会话的机会和条件。在服务技能的培训中，则将外请和“内练”结合起来，加大力度，争取在工作培训两不误的情况下，顺利完成此项任务。

(3) 针对饭店目前机修技术水平普遍不强，紧缺技工(高低压电工、制冷工)严重匮乏等状况，虽然工程部内部也已实行“万能工”传帮带的现场培训，但关键工种无论从技术实际还是安全因素考虑，都必须经过专业考证的培训。因此，今年拟外派二名工程部员工参加高低压电工、制冷工和电焊工的技术考证培训。

## 2、新职工培训

新进职工是饭店经济活动中的新生力量，增强素质，砥练技能，使之尽快与发展迅速的饭店同步提高。根据“先培训、后上岗”，“边培训、边上岗”的原则，有计划有步骤地对新进职工进行循序渐进的岗位培训。把员工手册、安全知识、服务技能的应知应会作为基本的培训内容，经考核合格后准予上岗。

## 厨房管理计划书篇五

一、厨房与其它部门(营销部、采购部、广告部)，紧密联系，随时了解某场信息的需求，对产品进行改进和开发。

- 1、对菜品的营养、质量、原料、器皿的要求进行了解。
- 2、对菜品价位、促销手段、销售量、广告宣传进行了解。
- 3、对某场容量，顾客需求，消费心理趋向，对产品质量反映进行了解。

4、厨房将面对整体员工进行沟通和交流，让全体员工为产品开发出谋划策，并相应地建立合理化建议处理体系，对合理化建议进行有效奖励，并使其制度化，提倡和鼓励创新意识。

5、成立产品开拓小组，由厨房牵头，有采购、营销部门参与。根据某场信息，不断研制开发新产品。

6、定期收集新产品开发建议书，通过评估、鉴定。制定新产品计划任务书，通过试制、鉴定再研究产品的销售与服务方式。

7、定期对员工进行岗位和技术培训，对各班组厨师长、主厨进行评估、考核，根据地工作实绩进行奖惩。

民以食为天，食以洁为本，卫生管理是餐饮企业管理工作中一项经常性的非抓不可的工作，对于促进企业的经济效益和提高企业的信誉、知名度，有着不可低估的作用，为此，特制订本计划。

一、建立卫生组织机构。酒店派出一名重要负责人主持、主管卫生工作(建成立卫生保洁部)并设置卫生专干(兼)对卫生工作实行全方位管理。每个部门推选几名兼职卫生监督员。定期进行卫生检查。(生产制作间由主管每天安排清洁卫生工作，并设立四名专职环境卫生工作人员，负责随时清扫制作间地面卫生。兼职卫生临督员负责检查，督促每天卫生工作)。

二、层层签订卫生工作责任状。卫生工作实行目标管理方式。每年年底，由主管领导与公司各部门主管与主管领导签定第二年的卫生工作责任状，按责任状的规定条款验收检查，奖罚兑现。突击检查及例行检查中，如发现哪个环节，哪个班组出了问题，直接追究当事人的责任，由主管领导提出处理及整改意见，由班组主管执行。

三、环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原

则。

- 1、 地面、天棚整洁、无垃圾、脏物。
- 2、 墙壁洁净，坚持“五无”既无污物、无蛛网、无积尘、无乱张贴、无乱刻划。
- 3、 制作间各种主、配料陈列有序，不同的餐具有固定的摆放位置，制作人员不混用佐料、器具，颠三倒四影响卫生。
- 4、 墙角保持清洁，列杂物、无乱堆码，对于临时的堆放应及时干净地清扫。
- 5、 垃圾应倒在专用的垃圾箱(桶)内。
- 6、 为保证下水管道畅通，如遇堵塞应立即通过主管部门和领导负责处理。

四、 食品卫生严格按照(食品卫生法)及卫生“五四”制的要求执行，杜绝中毒事故发生，对人们的身体健康负责。

- 1、 严格坚持“四隔离”制度，即生与熟，成品与半成品，食品与杂物，药物，零售食品应使用食品夹，严防中毒事件发生。

五、 加强个人卫生管理，督促员工搞好自身卫生。

- 1、 酒店生产经营的第一线制作员和服务员须持证上岗，“健康证”、“卫生培训证”并每年进行体格检查。
- 2、 患有传染性疾病者，须经治疗后持医院及卫生部门的健康证方能重新报到上班。
- 3、 制作员必须穿戴好工作服(帽)上班，上岗操作过程中，不准穿拖鞋、过高的高跟鞋，不准穿短裤或超短裙，不准穿背

心或袒胸露背的衣服，不准抽烟、嚼槟榔，吃瓜子等食品，不准留长发或蓄胡须，不准戴戒指或涂指甲油。

六、凡违反上述条款者，严格按照(员工奖条例)有关规定从严处罚。