

# 最新厨师长报告总结 厨师长述职报告 告(优秀8篇)

报告在传达信息、分析问题和提出建议方面发挥着重要作用。优秀的报告都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面我给大家整理了一些优秀的报告范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

## 厨师长报告总结篇一

xx年转眼已经过去了，这一年虽说在国家相关政策的影响下，整个餐饮行业形势普遍下滑，但我们xx在公司战略发展大旗的引导下，稳步发展，逆势扩张增长，公司旗舰店xx酒楼也顺利开业了，本人工作岗位也因公司发展安排，4月份从咸安店厨师长调至潜山店任厨师长，后又在8月份调至公司总办厨务部，同时兼xx厨部副厨师长，进行了两次调整。现对本人xx年工作做以下三个阶段进行总结：

一、1——3月份咸安店厨部：随着xx年咸安店厨部全年各项管理工作的不断完善，在这三个月中工作开展较为顺利，厨部毛利也达到公司要求，较xx年同期提高##；在生产出品管理上，加强了管理督导，出品速度及质量（特别是宴席菜肴）得到了一定的提高；在员工管理方面，主动加强了与员工的交流沟通，在整个春节期间无人员流失，保障了春节前后正常的营运生产，同时将厨部整体团队打造出了一定的良好氛围，保证了三月底调动工作的顺利交接。

二、4——7月份潜山店厨部：四月份原潜山店厨师长李建华外出学习，本人调入潜山店厨部任厨师长，针对潜山店厨部出品速度慢、异物事件多、毛利率一直徘徊等问题，加强了对员工厨部各方面管理意识的灌输，加大了餐前准备工作的督导力度，菜品标准量化的严格执行及原材料合理的综合利

用，厨部出品速度明显加快，毛利率也明显提升且稳定在###左右，为潜山店厨部以后的管理及毛利率管控打下了良好的基础；同时加强了对厨部环境卫生的清洁，菜品异物事件也明显下降。但在潜山店四个月的工作之中，也存在一些不足，如四月份月上旬刚接手就接连发生三起小型安全生产事故、新菜品的开发力度不够等。

三、8——12月份在xx厨部及总办厨务部：8月份公司总部因工作安排成立厨务部，本人调任总办厨务部负责。

（一）前期工作以协助xx开业前期的筹备为主，对xx厨部的各项管理制度进行了整理制作，先后针对食品安全整理制定了《xx酒楼食品中毒紧急预案》、《食品成品留样制度》、《xx厨部食品安全责任构架图》、《xx厨部食品添加剂使用管理制度》；针对厨部管理整理了《xx厨部卫生管理制度》、《厨部各岗位职责及每日工作流程》、《厨部安全生产管理制度》、《xx厨部冻库管理制度》、《xx厨部青菜间管理制度》等相关制度，并制作成标示牌进行了张贴，同时组织员工进行了培训，有力的支持了xx厨部的前期筹备，保障了xx8月26日顺利开业；开业两个月后，原xx厨师长涂继军因个人发展，离开公司，厨部员工也有部分变动流失，本人临时负责xx厨部行政管理，及时进行厨部人员的招聘补充，在xx新厨师长罗利平来后的顺利交接平稳过渡。

（二）协助公司成立总仓及加工厂，先后协调配合加工厂对豆制品的加工、腊肉、风干鱼的腌制进行了生产。

（三）顺利组织举行了首届xx厨师技能大比武及xx年全年员工晋级考核。

在这一年三个阶段的工作中，虽说各个阶段的工作开展都取得了一定的成效，但也存在很多的不足，主要有：

（三）厨部部分管理制度还未完善，需尽快整理制定，如新产品开发制度、外出考察学习制度、厨部管理绩效制度等。

回首过去，把握现在，展望未来。

xx年已逐渐成为历史，正向我们缓缓走来，在新的一年里，厨务部针对过去工作中的不足，根据公司发展规划及经营生产需求，在公司领导指引下，现对厨务部全年工作做以下计划安排：

一、通过在管理工作中的逐步摸索，持续对厨部相关管理制度进行逐步的整理完善：

（一）对厨务部本部门岗位职责、权限、工作标准要求等岗位说明进行制作完善，明确厨务部工作内容、责任，上报公司领导审核并下发各厨部，依据此岗位说明书更好的为各分店厨部服务。

（二）针对目前各厨部对新产品开发较为缓慢、对餐饮市场发展缺乏了解，需建立健全新产品开发及外出考察学习制度，在3月、6月、9月、11月定期带领公司各店厨部负责人或技术骨干外出考察学习，及时的了解整个餐饮市场的菜品开发、管理等发展趋势，同时学以致用，加大各店新产品的开发力度，提升厨部各项生产管理。

（五）对现行的员工晋级考核制度进行合理改进。

二、依据公司各项管理制度，加强对各店厨部管理生产工作的检查，公司各项制度的实施执行督导：

（二）每周（或每月）与信息部、营运部沟通，对厨部菜品客诉进行汇总分类；

五、针对全年厨务部具体工作进行每月的逐步安排：

3、4月份属于餐饮销售旺季，各厨部要围绕“三八妇女节”、4月5日清明节做好各项营运准备工作；另外春季时令菜品的考察开发及上市需及时的跟进。

(3) 5——6月：各厨部要做好“五一”劳动节期间散客、宴席的接待及6月2日农历端午节的时令菜品节令活动的各项工作准备；夏季时令菜品的考察开发及上市也需迅速完成；同时，进入5、6月，春夏交接、细菌孳生，属于食物中毒高发期，各厨部需加强对食品安全的督导检查；另外在这两个月，各厨部水、电的消耗也会有所增加，需及时监控跟进。

(6) 11——12月：为餐饮消费高峰期，各店要做好菜品的创新及菜品结构合理的重组调整，以满足市场消费的需求；特别是xx店，需及时加强商务宴请中高端菜肴的开发。同时各店需加强员工的沟通工作，为年底经营需要储备人员。

，在全国反腐倡廉的持续洗礼中，餐饮市场将逐步萧条，但也将逐步的回归真实理性，这是我们这代餐饮人必须面对的历史使命，也是xx餐饮所追求的：实实在在为广大平民消费群体提供餐饮服务。所以我相信在公司战略发展规划的指引下，在公司各领导英明领导下，在公司所有员工的共同努力、齐心协力下，我们将谱写xx餐饮事业新的乐章。

## 厨师长报告总结篇二

尊敬的公司领导：

您好！

本人因家里有急事，现需要我回家，特提前提出辞职，希望能得到领导的理解，批准我的辞职。

感谢诸位在我在公司期间给予我的信任和支持，并祝所有同事和朋友们在工作和活动中取得更大的成绩。

此致

敬礼

申请人：

20xx年x月x日

## 厨师长报告总结篇三

述职人：公司总办厨务部 谢\*\*

述职内容□20xx年度工作总结暨20xx年工作计划

金蛇辞旧岁，骏马迎新春。

20xx年转眼已经过去了，这一年虽说在国家相关政策的影响下，整个餐饮行业形势普遍下滑，但我们\*\*在公司战略发展大旗的引导下，稳步发展，逆势扩张增长，公司旗舰店\*\*酒楼也顺利开业了，本人工作岗位也因公司发展安排，4月份从咸安店厨师长调至潜山店任厨师长，后又在8月份调至公司总办厨务部，同时兼\*\*厨部副厨师长，进行了两次调整。现对本人20xx年工作做以下三个阶段进行总结：

一、1--3月份咸安店厨部：随着20xx年咸安店厨部全年各项管理工作的不断完善，在这三个月中工作开展较为顺利，厨部毛利（1月毛利###，2月###，三月###，平均###）也达到公司要求，较20xx年同期提高##；在生产出品管理上，加强了管理督导，出品速度及质量（特别是宴席菜肴）得到了一定的提高；在员工管理方面，主动加强了与员工的交流沟通，在整个春节期间无人员流失，保障了春节前后正常的营运生产，同时将厨部整体团队打造出了一定的良好氛围，保证了三月底调动工作的顺利交接。

###、3月份###)等问题,加强了对员工厨部各方面管理意识的灌输,加大了餐前准备工作的督导力度,菜品标准量化的严格执行及原材料合理的综合利用,厨部出品速度明显加快,毛利率也明显提升且稳定在###左右(4月份###、5月份###、6月份###、7月份###),为潜山店厨部以后的管理及毛利率管控打下了良好的基础;同时加强了对厨部环境卫生的清洁,菜品异物事件也明显下降。但在潜山店四个月的工作中,也存在一些不足,如四月份月上旬刚接手就接连发生三起小型安全生产事故、新菜品的开发力度不够等。

三、8--12月份在\*\*厨部及总办厨务部:8月份公司总部因工作安排成立厨务部,本人调任总办厨务部负责。

保障了\*\*8月26日顺利开业;开业两个月后,原\*\*厨师长涂继军因个人发展,离开公司,厨部员工也有部分变动流失,本人临时负责\*\*厨部行政管理,及时进行厨部人员的招聘补充,在\*\*新厨师长罗利平来后的顺利交接平稳过渡。

(二)协助公司成立总仓及加工厂,先后协调配合加工厂对豆制品的加工、腊肉、风干鱼的腌制进行了生产。

(三)顺利组织举行了首届\*\*厨师技能大比武及20xx年全年员工晋级考核。

在这一年三个阶段的工作中,虽说各个阶段的工作开展都取得了一定的成效,但也存在很多的不足,主要有:

(三)厨部部分管理制度还未完善,需尽快整理制定,如新产品开发制度、外出考察学习制度、厨部管理绩效制度等。

回首过去,把握现在,展望未来。

20xx年已逐渐成为历史□20xx年正向我们缓缓走来,在新的

一年里，厨务部针对过去工作中的不足，根据公司发展规划及经营生产需求，在公司领导指引下，现对20xx年厨务部全年工作做以下计划安排：

一、通过在管理工作中的逐步摸索，持续对厨部相关管理制度进行逐步的整理完善：

（二）针对目前各厨部对新产品开发较为缓慢、对餐饮市场发展缺乏了解，需建立健全新产品开发及外出考察学习制度，在3月、6月、9月、11月定期带领公司各店厨部负责人或技术骨干外出考察学习，及时的了解整个餐饮市场的菜品开发、管理等发展趋势，同时学以致用，加大各店新产品的开发力度，提升厨部各项生产管理。

（五）对现行的员工晋级考核制度进行合理改进。

二、依据公司各项管理制度，加强对各店厨部管理生产工作的检查，公司各项制度的实施执行督导：

（二）每周（或每月）与信息部、营运部沟通，对厨部菜品客诉进行汇总分类；

五、针对20xx年全年厨务部具体工作进行每月的逐步安排：

3、4月份属于餐饮销售旺季，各厨部要围绕“三八妇女节”、4月5日清明节做好各项营运准备工作；另外春季时令菜品的考察开发及上市需及时的跟进。

（3）5—6月：各厨部要做好“五一”劳动节期间散客、宴席的接待及6月2日农历端午节的时令菜品节令活动的各项工作准备；夏季时令菜品的考察开发及上市也需迅速完成；同时，进入5、6月，春夏交接、细菌孳生，属于食物中毒高发期，各厨部需加强对食品安全的督导检查；另外在这两个月，各厨部水、电的消耗也会有所增加，需及时监控跟进。

各厨部水、电能源的消耗，都需重点监控更加；

(6) 11--12月：为餐饮消费高峰期，各店要做好菜品的创新及菜品结构合理的重组调整，以满足市场消费的需求；特别是\*\*店，需及时加强商务宴请中高端菜肴的开发。同时各店需加强员工的沟通工作，为年底经营需要储备人员。

疾风知劲竹，大浪淘真金。

餐饮事业新的乐章。

## 厨师长报告总结篇四

尊敬的各位领导：

大家好!首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首过去的一年，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

### 一、经营方面

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

### 二、管理方面

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都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。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜



谱。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；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

### 四、卫生方面

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。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；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，厨房、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，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

### 五、成本方面

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。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；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；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，这样就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，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，我们在厨房经营管理方面取得了显着成效；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，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

## 厨师长报告总结篇五

尊敬的公司领导：

您好！

经过深思熟虑，我决定辞去在公司所担任的法人代表职位。此时我选择离开，并不是一时间的心血来潮，而是我经过长时间的考虑之后才做出的决定。我也相信你们一定会在看完我的辞职报告后批准我的申请。

现实中的很多无奈。通过这近一年来的实践证明，本人实在无能力胜任这一职位。我需要换一个位置，换一种心情，继续生活下去。

人未走，却使我思绪万千，回顾几年来的点点滴滴，才发现时间过得真快。与大家接触相处的两年里，我学到了不少东西，增长了许多见识，也懂得了不少道理，也是我人生中成长经历过的重要里程。感谢股东们对我的信任关心，配合支持，帮助照顾！

我决定辞去法人代表一职，请股东们尽快批准我的辞职申请。

此致

敬礼！

申请人□xxx

20xx年xx月xx日

## 厨师长报告总结篇六

尊敬的领导：

您好！

请原谅我在此刻打扰您的工作，但毕竟因为事情重大的，还必须要向您申请才行。望您能原谅。

此次，经过深刻的反思和考虑，我已经下定决心要辞职离开，特写下这份辞职报告上交与您，望你能及时的批准。我知道这件事情对酒店影响很大，所以在过去也一直在做准备，可如今，我自身这边已经不能继续拖延，我必须尽快离职回去，还望您能原谅。

作为厨师长，我也深知自己岗位的重要性！尤其是作为酒店的厨师长，我就更不能轻易的说出辞职这两个字。但是，距今我已经在xxx酒店工作了xx年了。在工作方面，我很感谢您对我的帮助，也很庆幸自己能在xxx这样一家出色的酒店的厨房中工作。而作为xxx酒店的厨师长，我在工作中也一直都在努力带领着xxx的厨房团队，努力的开发和创造更加出色的菜品，为xxx的发展提供更多的贡献！

可如今，随着工作的发展，我也感到了自身情况的一些问题。一部分，是在工作当中，还有一部分，是来自于生活。

在工作中，我感到自身工作的情况已经稳定了太久，既没有太大的“刺激”，也没有过多的竞争性。这使得我自身也在不断的退步，甚至止步不前！对此，我一直感到非常遗憾。

其次，在家中，父母也一直期望我能去xx发展自己的事业，也有不少亲人给我提供了道路和岗位！但毕竟我在xxx酒店工作了这么多年，不可能轻易的放下自己的岗位，所以就一再拒绝。

可如今，在这段时间中，我觉得自身的动力越发的下降，甚至已经影响到了现在的工作。这不仅导致我在近期内一直没有什么成绩，甚至还犯下了不少的错误！对此，我很抱歉！

最终，我经过这么久的思考，决定要离开这里，去寻找新的动力竞争！也同样算是圆满父母的一个理想，毕竟他们也对我去xx发展期待了许久！我知道，自己这样的行为会给酒店带来很大的影响，所以在之前，我也对xx□xxx等几位出色的厨师进行了培育，还望您能从中选出最为合适的下一任厨师长。我也会及时的做好交接工作，望您能尽早处理。

真的很抱歉，我必须得离开了。但我相信您也明白，每个人都有自己的追求，只是我的追求正好不在此处罢了。最后，我也祝愿xxx酒店在今后的道路上，一帆风顺，步步高升，越做越红火！祝大家幸福健康！再见！

此致

敬礼！

辞职申请人□xxx

20xx年x月x日

# 厨师长报告总结篇七

尊敬的各位领导各位同仁！

大家好！

20xx年即将过去，新的一年又将向我们迈进，又要面对新的挑战。转眼来到金泰酒店两年了，我深感责任重大，但我相信有各位领导的大力支持和鼓励，我们的团队，有能力，有信心，面对新的挑战，昂首迈进充满信心。

在经历了xx年的工作之后，我们是一定要为这一年的工作做出总结。在纪律方面管理不够严苛，厨房出现个别人员不够团结，发生摩擦，等现象。还需要努力改正。在成本控制方面还有不足，主要原因是厨房员工节约意识不强，但相比往年有所提高，我们还需继续努力。在管理方面，执行力度还是不够，责任心不强，而且在厨房培训学习方面做得不够积极。

在做工作总结的同时，也不要忘了下一年的工作计划□20xx年是形势严峻的一年，也是不平凡的一年。在酒店各位领导的指导下，基本完成了酒店交代的各项任务。完成了对菜品的自行设计和季度化的更新，对宴席标准单根据市场和客人要求也在不断的调整，以达到客人的需求。也根据当年的生意状况对厨房人员也实施裁员增效。但是作为厨师长还需要加倍努力。在今后的的工作中坚持以身作则，严格要求自己，带领员工做好自己的本质工作。要求全体员工团结一致，奋力拼搏，安全生产、经营管理。但是我们还存在许多不足和缺点，一些工作细节还没有达到细致，还需要加强努力，惯窃落实完成各个领导安排和指示。但也应清醒地认识到□20xx年的形势依然严峻，酒店各方面工作将面临更大的挑战，还需要全体员工奋发努力，增强克服困难和信心，力争明年取得突出成绩。

对20xx年的工作计划如下：

在新的一年里对菜品要做到季节化的更新，菜肴质量是我们得以生存发展的核心，一定要严把质量关，我们要不断地进行创新，学习和挖掘新的菜品，要加强针对性的厨艺培训，要员工意识到，为自己而拼搏。要合理的搭配菜肴，确保每季度让顾客能够，品尝到经济实惠和不同的新菜品。要实行成本量化，出品量化，对出品质量严格要求，已达到菜品长期稳定性，同时也要了解菜品的反馈意见，做到发现问题虚心接受及时纠正。在工作中使大家要有活力，有热情，团结的服务，使酒店在来年更有竞争力。

随着物价每年都在不断的上涨，要降低成本，首先在原料的采购方面多源化，原料货比三家，对原料的价位要经常进行调查，高于市场价位的，应及时调整，加强验收管控能力。要求厨房档口验收人员要对原料严格把关，不符合要求的应及时退换，进行调整。在原料加工过程中要求每个员工严格要求自己，杜绝浪费，一定要加强员工的节约意识，提高原料的使用率。对能源方面的节约，要做到人走水，电，气的关闭，相关责任落实到当天值班人员，要求员工爱店如家，对所有用具和公共设施要爱护有加。

- 1)、坚持搞好厨房卫生，做到地面干净，台面整洁。
- 2)、保证专人管理，确保冰柜干净卫生，摆放有序，生熟分开，实施食品安全，避免交叉感染。
- 3)、要求大家认真学习“食品安全卫生法”。确保食品加工各个环节，安全生产，杜绝使用变质腐烂食品，一定让顾客吃到放心产品。
- 4)、每天下班要求当日总值负责，认真检查厨房水，电，天然气的关闭情况，并做到值班签名记录。在平时如发现问题及时汇报解决维修，杜绝一切安全隐患。

最后在这辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上继续加强经营管理，质量卫生监控，和成本控制，同时要改变自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。让我们共同努力为创造明年业绩而奋斗。

谢谢大家！

## 厨师长报告总结篇八

尊敬的领导、各位同事：大家好！

承蒙领导信任，我任职餐饮总厨已近两年。信任是一种压力，作为餐厅厨师长我身感责任重大，我严格管理我的厨房团队以保证各项工作落实到实处，保证在客人满意的前提下使成本控制达到预期目标。在餐饮业日益激烈的竞争中，我们的出品尽力做到有独到之处，在确保传统菜式优质保量基础上，不断更新，使餐饮做出了一定特色，同时不断集思广义，制定较好的出品经营计划，为饭店创造出了较高的效益。

在领导的正确指导下，各位同事给予了我最大支持，自己经过艰辛的努力，较好的完成了xx年工作。下面将xx年的工作就以下5个方面向领导及各位同事做一个汇报。

### 一. 中餐营业收入及成本率：

xx年总计营业收入18,329,851。完成指标1660万的110%，出品成本率 37.8% 达到了饭店制定的成本率的指标□xx年营业收入是1650万。成本率是40%。成本率06比05下降2.2%，由成本控制多创利润403200。

二. 经营方面。集思广义，在经理指导下制定了较合理的经营计划 如

1. 根据季节原料供应特点，推出了3月野菜美食月，如刺嫩芽、山芹菜、鲜红蘑。4月份推出开河鱼如虫虫鱼、河刀、岛子鱼等。绿色食品是当今世界的消费趋势，而野生食品一向是餐饮界的精品。以上两个美食月迎合了食客追求绿色，返朴归真的消费心理。

2. 5月份经典粤菜回顾，提高了粤菜出品水平。

3. 8月份推出了以正宗川菜为主的20多道新菜，如川爽牛肉、馋嘴蛙、可可山药。增加了卖点。

4. 9.6—9.8圆满接待新东北电器新闻发布会，公司领导对菜品比较认可。

9月下旬推出的特价大闸蟹、茴香豆，平价黄酒，“又到一年品蟹时，邀君共享脂膏香”。增加了餐饮文化气息。

中秋月饼销售，中厨员工群策群力，共计销售461盒，远远超过去年的288盒。

5. 11月初考察了庄河、宽甸、桓仁、长春、西丰、锦州等地，挖掘了东北特色原料及特色菜式。11.15东北土菜节推出以来，受到客人好评。如炭烧鸽子、庄河大骨鸡、山胡萝卜、葱烧鲜鹿筋、新民血肠等成为客人喜欢的菜品，增加了人气。达到了淡季不淡的效果。

通过每月的这些经营措施，在经理的领导下，使中餐营业额超额完成饭店定的指标。达到指标的110%。

### 三. 出品质量及创新：

1. 所有出品都制作了一个投料标准及制作程序单，把每道菜式定口味、投料标准、盛器，以使菜品口味及质量稳定。



2. 认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，每日例会及时改进出品的不足。如客人反应主菜牌菜式较少，针对宾客意见推出了如、馋嘴蛙、香辣茶树菇28、香辣风干牛58、渔家巧合盘。客人反应长白山双珍盘子有手印，小炒菜品应适当加上围边等意见，我们都认真改进。

3. 有关菜品创新：

a □每个主位每一个月研究两道新菜(包括烧味、凉菜、炒锅、面点)，新菜品香辣茶树菇、葱烧鲜鹿筋、巴蜀牛肉、馋嘴蛙等菜品就是这样研制出来的。

b □每月考察市场原料供应情况推出新菜式。如活黄花鱼。

c□参加同行比赛、交流、学习新菜式如：风味牛筋，手撕牛肉脆鳞鲈鱼、酸辣乌鱼蛋羹等菜品。

d□ 去外地考察 餐饮市场引进新菜品。如捞汁三宝。

e□ 请同行朋友来培训新菜如可可山药。

4. 婚宴菜品控制了出品速度，改变了去年盲目求快的心理，杜绝了热菜出品上桌已凉的情况，婚宴出品质量有了明显提高。有的客人吃过参加过婚礼后又定婚宴。

四. 成本控制方面：继续严格深入实行五常法，打造数字化管理模式。

1s□清洁检查(常清洁)。清理，是在清洁工作的同时进行检查。每个人都有自己负责的卫生区，如占板在做保鲜柜卫生时，就会检查里面的东西是否变质，保鲜柜温度是否正常。

3s□定量定置(常整顿)：在冷库内、保鲜柜内有那些原料?每种数量多少?这些原料都必须有固定位置。所有用具也是如此。

所有的物品都有自己的家。

如：有关占板、水台：胡萝卜、土豆等没清洗或表面有泥土的放在货架最下层，菜心、芥兰等放在上层。海鲜和其他动物性原料装入保鲜合、注明生产日期放入保鲜柜。每个保鲜柜和冷库都贴一张表，是里面的原料存放平面图，并注明负责人的姓名。

4s□立法守法(常规范)无规矩不成方圆，订守规则，告示全员，使大家有规可守。

5s□保持维护(常自律)训练与纪律，是要达到保持和维护的目的。培训既可以增加个人知识，也可以提高员工的能力。每天早10：30例会 下午16：40例会 晚8：30培训。

根据五常法结合本店情况制定如下措施以控制成本：

1. 月10 20 月底 考察市场，调整进货价格.
2. 10 20 月底考核各部员工对自己所用原料价格及出成率掌握情况. 促使每位员工都要树立成本概念.
3. 研制脱式菜品(无成本菜品)，将主菜的剩余原料做成托式菜品。如萝卜牛腩，沙窝三文鱼头等，以降低成本。
4. 研制造型菜式。如金丝大虾。
5. 营业过程中，严格执行投料标准，参考每日沽清单，了解库存情况，坚决执行先进先出政策，把存放时间较长的原料尽快销售出去。
6. 数字化管理。每位员工都知道自己所用原料单价，每日出库由头荷写出所出原料总价值，每日直拨分部验收，各自统计原料价值。每日的810日报单，让各部(如凉菜、粤菜、烧

味、本地菜)统计营业额，这样做到每人心中有数据概念，成本控制在就落实到每位员工从而使所有厨房员工都关心成本。

7. 周三清理冷库、保鲜库，写出各部原料储存数量及急需推销品种，将依据情况安排较大型宴会菜式。

## 五. 管理方面

1. 每日例会认真听取人事质检意见(如员工胡须长工作帽乱扔)，我结合厨房员工实际情况加强素质培训，每天对厨房员工进行针对性培训，员工在仪容仪表、遵守纪律、按时上下班等方面都有显著提高。。

2. 组织厨房内部质量提高小组，成员有刘宗贺、郑印民、李廷波、余化、李春武。每天营业前检查卫生及员工仪容仪表。

3. 经常激励员工积极上进，把工作看成自己的事业。部分员工入行时间短，敬业精神差，但经过这些培训大家意识到做好工作就是发展的基础，共兴金都的同时，自己各方面能力也将同时提高，从而增强了他们的责任心。如厨房规定10：00上班，有些员工为高质量完成自己的工作8：00就来到岗位。这样员工积极性被调动起来，组成一个优质、高效、团结、和谐的团队。

综上所述□xx年通过厨房团队共同的努力，在厨房管理方面取得一些效果。在菜品创新、出品质量稳定、成本控制、员工素质提高方面都取得一定成绩，但我们更清醒认识到以后的工作将更具挑战。

xx年设想：在xx年成功的五常法及数字化管理方面继续加强。这对成本控制及传统菜品质量保证将起到很大的作用。

xx年将改进自己的思路更加务实地工作，要去考察新的菜品，加快出品的创新以赢得更好的社会效益和经济效益。

xx年每月计划有的不是特别实际□xx年一定多考虑计划的实用性。

随着周边酒楼和饭店的增加□xx年的餐饮竞争将更加炙热化，但在领导和各位同时的支持与帮助下，我相信我们的团队将充满信心得走向一个收获的。

最后送领导和各位同事各三千万，不是money而是：千万要快乐、千万要健康、千万要平安。