

厨师领班个人述职报告(大全6篇)

报告材料主要是向上级汇报工作,其表达方式以叙述、说明为主,在语言运用上要突出陈述性,把事情交代清楚,充分显示内容的真实和材料的客观。怎样写报告才更能起到其作用呢?报告应该怎么制定呢?下面是小编帮大家整理的最新报告范文,仅供参考,希望能够帮助到大家。

厨师领班个人述职报告篇一

一直以来,食堂工作本着食品卫生质量的好坏,直接关系到每一个人的生命安全和健康,努力提高工人们身体素质的基本观点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求,认真贯彻执行食品卫生法,进一步严格规范食品卫生管理工作,从工人的健康安全出发,以维护我厂工作秩序和社会稳定,解决老板及工人的后顾之忧,使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。

一直已来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“四心”服务,即工作人员用心,工人吃的欢心,老板放心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习,使食堂工作人员形成了一种奋发向上的工作热情,积极认真、扎实的工作态度。他们在业务上相互学习,取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心,热情帮助。在服务热情上把工人们都当成自己的孩子一样呵护,树立了良好外小员工形象。

为了确保工人的生命安全,保证饮食卫生质量,杜绝一切不安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事,认真落实饮食卫生安全条例,制定了系列安全计划,并与全体员工鉴定了饮食卫生安全责任书,成立了饮食卫生及消防安全领导小组,工作中做到了“五关”即:严格进货渠道关,物品进库验收关,操作程序规范关,饮食卫生安全关,食品存放储存

关。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。例：在食品的采购中，我们经常去市场去作调查，到送货老板的摊位上去查看，了解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行民主管理。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品，对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质期、合格正还进行严格的登记，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。在价格上，我们还经常在市场上进行物价调查，避免了多次送货老板的乱报价，为学校节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。

严格把握好份量，作到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，落实到人，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒，不定期的进行查岗，加强保卫。由于制度的落实，分工明确，检查到位，工作扎实，记载详实，在多次的上级部门来校检查中获得好评。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火不安全隐患，下雨及时为工人们铺好防滑垫，注意热饭、热汤的保管。因此，一直已来，食堂工作无一例不安全隐患发生，工厂生产秩序稳定。

为了维护正常的生产工作，食堂除搞好自己部门的工作外，还积极主动协助学校做一些其它工作。在预防“流感”疾病中，食堂主动为工人们熬预防“流感”药，从伙食上进行调整，从而增强工人们体质，增强免疫力，有效的控制了疾病的感染与传播。平时遇到上级领导部门来校检查、参观，食堂总是为他们准备好招待物品，提供方便。有时因停电故障，造成住宿工的态度，之后我有了非常大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的`角色。息州宾馆给我提供了

发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的员工了，不能再以普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己下属的员工做事效率不是非常了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

息州宾馆致力于培养每一位员工，让每一位员工都有发展的可能，为每一位提供学习和发展的机会，息州宾馆经常组织我们学习和培训，让我们一起进步，有更大的发展空间。五一的时候王总为我们组织了一次全封闭培训，这种培训是我们打多数没有听说过的培训，这次培训我受益颇深，震撼心灵，这次培训让我懂得做人要做一个负责任的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自己做事要做到自己满意。同时我明白要珍惜身边的每一个人和事情，珍惜现有的工作和每一次学习机会，珍惜身边的亲人和同事，不要在以后的日子里让自己留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我的成长和进步是对家人和上司最好的回报。“把简单的事千万次的做好就是不简单，把平凡的事千万次的做好就是不平凡”这是我在之后的工作中最大的心得。

20xx年即将过去，我将会带着我优点发扬光大缺点一点一点

改正，努力的做好自己的本分，努力学习管理能力，为酒店贡献自己的力量，与酒店同进步，共繁荣。给自己多一点进步的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

厨师领班个人述职报告篇二

我是餐饮部厨师长王友。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来□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，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为大家提供精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作述职如下：

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用；将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，推出一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持

原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品。

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上才能有更大的发展。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

菜肴质量是餐厅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、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把宴会婚宴菜单、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们金都绿洲独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

厨师领班个人述职报告篇三

我于xx年x月正式到月宝宾馆工作，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状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。

月宝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善，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xx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，来不断地改善和提升产品形象。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，使之能逐渐构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，

一关发现有问題，都有退回的权力。否则都得承担相应的职责。

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，争取把的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全方面

严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣！

厨师领班个人述职报告篇四

尊敬的各位领导、各位同事：

我是餐饮部厨师长王友。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来，的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为，来我们园区用餐的宾客提供精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作总结如下。

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用。将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加

以定位。对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，推出一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的. 低价位菜品。

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家最大的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上才能有更大的发展。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

菜肴质量是餐厅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、意、型稳定。我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足。同时我们还把宴会婚宴菜单、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜

品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们金都绿洲独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

在保证出品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。身为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：经常去市场询价，或同采购和库管沟通，可以第一时间掌握价格，以便更精确的制定原料价格表、每次询价都要带很多原料回来降低成本、时刻掌握库存状况，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套餐小菜，以降低成本。还让每个厨师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厨师身上，每月成本率一出就会在第一时间告知他们每个月高了还是低了，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

在这近一年里，我同时管理着x个厨房的厨师、厨工，在x至x月份用餐较多情况下，由于我们x个厨房人员都配备不足，在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，在大家坚持不懈的努力下，绿都商务会馆的这个品牌得到了大多数顾客的认可，尤其是婚宴的接待，为来年婚宴的预定起到了一定的积极作用。

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著成效。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较好的成绩。当然，我们也还存在不足，比如我们最关心的营业收入，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，从而达到为会馆增收效果。从这个角度来说，我深感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。

辞旧迎新之际，我们将在的基础上，继续加强经营管理、质

量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在创造更好的经济效益和社会效益。与此同时我相信在各位领导和大家的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的！

述职人□xxx

20xx年x月x日

厨师领班个人述职报告篇五

时间过得很快，转眼要到了。回顾，我有很多方面在明年要去改进和完善。如今年的绩效考核，节能降耗，六常整理。我自己在这一年里也对管理的深入了解，公司今年帮我们圆了大学梦，重新回到学生时代的感觉，还有余世维讲座的学习。这些都让我更加了解企业，更加科学的管理。

新桥店菜品总体是比较稳定的，各个档口在去年的基础上有所提升。针对菜品原料的投诉不多，但是菜品在我们操作中出现的咸淡问题还时有发生。比如：6月份开胃鱼头的酱料比较咸，我们处理不到位，出现大量客人投诉，我有失职之处，解决问题不深入，后来还是经过刘总的提醒问题才得以解决。

绩效考核的实行带动了大部分员工做事的积极性，也改变了一些员工做事的`不良习惯，但是我们打分的尺度和标准不够细化，明年要把绩效考核更加标准和完善。

1、在物品保管方面：很多工作做得还不到位，例如脱水机，全年坏掉3台，很大一部分原因就是员工在操作中使用造成的，以后要吸取教训不再发生类似事件。

2、在节能降耗方面：厨房电源的开关，员工基本上都能够及时，但是水资源的控制就要稍差，例如：漂洗原材料的水龙

头水量过大，杀洗人员洗东西水量过大，炉台水龙头不及时关闭。今后要加以监管，把浪费降低到最小。8月份食堂老师的更换，由于提前安排和准备不到位，没有做好衔接，给后来的工作造成很大的被动，连续一个星期菜品都不合口味，加之又正处夏天，员工反映强烈。这是我们两位厨师长的失职造成的，今后要引以为戒，不再发生类似事件。

今年举办的三次菜品研讨会，使我加深了如何对原料提鲜的理解，刘总在会上的讲话，使我从中学到提高厨师职业道德和坚持做好事方面的启发。学习余世维讲座，从中学到很多对员工管理，工作要求，职业素养方面的知识。在今年10月份，成立了“金华职业学院得尔乐大专班”，通过考前辅导，所有学员都通过了学前考试，正式成为了一名大学生。公司给我们圆了一个大学梦，提供免费上大学的机会，边上班边学习。加上今年的工资调整，员工福利得以提高。

通过六常法的实行，我们员工对于卫生要求，物品的整理、分类存放、用具定位。大部分员工做的都很到位，因为检查时跟绩效相结合打分，虽然我们今年做的不是很好，但今后会更加规范，争取做得更好。

已完成每月考勤的汇总和核对，每月破损餐具的清点，开餐前的卫生检查，高峰期的工作纪律和加工房调料的配制，日常的转货等工作以及年底酱油肉、鳗鲞的自制工作。

很快就要到了，我会把今年做得不到位的地方加以改正，做好每一道菜肴，完成好每天的本职工作。愿我们的明天更加美好！

厨师领班个人述职报告篇六

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x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，各位同事给予了我支持，自己经过艰辛的努力，较好的完成了工作。下面将的工作就以下5个方面向领导及各位同事做一个汇报。

总计营业收入xx元。完成指标xx万的x%□出品成本率xx%达到了饭店制定的成本率的指标。营业收入是xx万。成本率是x%□成本率xx比xx下降x%□由成本控制多创利润xx□

1、根据季节原料供应特点，推出了相对应符合季节的菜品

2□x月份经典粤菜回顾，提高了粤菜出品水平。

3□x月份推出了以正宗川菜为主的x多道新菜，增加了卖点。

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xx%□

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。客人的意见反应，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。

b□每月考察市场原料供应情况推出新菜式。

c□参加同行比赛、交流、学习新菜式

d□去外地考察餐饮市场引进新菜品。

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。

1：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。

2：分开处理(常组织)是先分开后处理的意思。分开是先将要的和不要的东西分开;过期的和未过期的分开;好的和坏的分开;常用的和不常用的分开等等。再考虑如何处理，以保证先进先出，避免原料变质、浪费。

3：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。

4：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。

5: 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。

根据五常法结合本店情况制定如下措施以控制成本:

1□x月底考察市场, 调整进货价格。

2□x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, 以降低成本。

4、研制造型菜式。

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, 成本控制就在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。

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, 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。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，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。

设想：在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。

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。

每月计划有的不是特别实际，一定多考虑计划的实用性。

随着周边酒楼和饭店的增加，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三千万，千万要快乐、千万要健康、千万要平安。

此致

敬礼！

述职人□xxx

xx年xx月xx日