

火锅店厨师长年终总结及计划 厨师长年终工作总结报告(通用5篇)

计划可以帮助我们明确目标、分析现状、确定行动步骤，并在面对变化和不确定性时进行调整和修正。我们该怎么拟定计划呢？以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来了解一下吧。

火锅店厨师长年终总结及计划篇一

在这一年的工作中，对员工进行了安全、品质卫生方面的培训，做到人人对安全、品质卫生都有了足够的认识。在平常的工作中，由于项目人员少，工作杂，不能够你是厨师就干厨师活儿，你是内管员就干内管员活儿，必须大家密切配合，就像一块砖，哪里需要往哪搬。

经常和甲方沟通，根据就餐员工的意见及时调整工作中的不足，通过我们项目全体员工的努力，以求达到电力公司员工、领导的一致认可。

以上就是我在这一年工作中的体会和成绩，如有不足之处，望大家指正。

火锅店厨师长年终总结及计划篇二

在区部的信任下，把我从秦虹店调到健康店做厨师长。在健康店这个阶段，我有过辞职的想法，原因是受不了店经理的气。但我最终没有走，因为我不能辜负黄光主的用心。他和我说过这样一句话，做事要有始有终。我铭记在心，同时我经常检讨我自己，哪里还有做的不如人。虚心向别人学习，很快就有了较明显的进步。与此同时也得到了区部的认可，在7月底我从健康店被调到了丰富店了。一时间我感觉好像是要到京城了一样。因为丰富店我觉得培养出来好多优秀的厨

师长。我调到这儿就是接受指出工作不足的地方，这样使我快速的成长。调动之后我更投入地努力工作，对厨房加强管理，调动员工积极性和上进心。经常激励员工把工作看成自己的事业来认真对待，部分员工入行时间短，但经过合理培训，他们的工作能力也相继提高，这使我感到很欣慰！

火锅店厨师长年终总结及计划篇三

- 2、细化安全，出品，卫生措施，提高顾客满意度；
- 3、加强教育培训，强化员工素质，尽可能的实现--新员工一对一培训；
- 4、约束自我，规范管理，不断调整员工岗位轮训；
- 5、本月底针对节约煤气和，毛利控制的详细计划上交分店经理共同商讨执行；
- 6、多学习其他东西，充实自己。

实践证明，随着市场竞争的不断加剧，我们不能只停留在过去的十年和亚运成绩，首先要革新观念，随着员工年龄层次的变化而改变策略和改变自己适应社会，期望在明年的此时大家都踏上一个新的台阶更上一层楼。

火锅店厨师长年终总结及计划篇四

这一年里，我对食品安全及其重视。从后勤把食材购买回来，我会一一查看食材的新鲜程度，保证食材的新鲜，保障做出来的菜的味道是新鲜的。对于放置厨房过期的各种调料我都会处理掉，不会再让这些过期的东西放到菜里面，影响食物口感和危害顾客健康。对各位厨师做出的菜，我也是会认真的指导，并告诉的他们做菜必须做熟，不能看着熟了就上盘，一定要保证上到盘子里的菜是煮熟的，避免不熟顾客吃了拉

肚子，那这个问题就大了。经过我层层把关，这一年没有发生过顾客吃饭出现问题的事情，正是我认真的把关的原因，所以还获得了很多顾客的好感和称赞。

火锅店厨师长年终总结及计划篇五

在菜品的制作中，根据电力公司职工的口味，及时调整菜品的制作，以求达到大家满意的效果。比如，有些菜品的制作(如辣子鸡、水煮肉片等)在制作的过程中做成两种口味，以满足不同口味的需求。有些菜品，大家不愿吃，就尽量不做。大家喜爱的菜品，基本上每两周就做一个，力求达到最佳效果。