

# 最新厨房演讲稿(通用5篇)

演讲稿是一种实用性比较强的文稿，是为演讲准备的书面材料。在现在的社会生活中，用到演讲稿的地方越来越多。优质的演讲稿该怎么样去写呢？下面是小编帮大家整理的优秀演讲稿模板范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 厨房演讲稿篇一

尊敬的xx□

大家好，我是火锅厨师，来到51大家庭，希望认识到更多的朋友。我生活在美丽的四川。我的个性签名是：对人要以诚相待，态度决定一切。

如果有想学技术的请电话联系□159x2873584□136x8186526□qq29x94x97x肖先生，没有诚意者请勿打扰谢谢合作一。

火锅：以重庆火锅为主，综合成都、川南、川东、东北、西北等地火锅，研制出独特的配方和独特的风味。传授火锅原料知识、味碟制作、传统火锅、特色火锅配方等等、制作方法及火锅店经营知识等。

服务内容：对开办和初创经营火锅、卤菜、冒菜创业者及爱好者传授四川火锅、川味卤菜、冒菜等制作技术、配方提供、品种策划、经营常识等。代制火锅底料、卤料、冒菜底料，承包厨房，介绍厨师等等一。

谢谢大家！

## 厨房演讲稿篇二

各位老师、亲爱的同学们：

大家好！

环境与我们的生活息息相关，越来越严重的环境污染影响了我们的生活。我们要重视起环境保护。

森林被人们成为地球上“绿色的金子”，是地球上保护生态平衡很重要的一部分。

资料显示地球上23%的陆地被森林覆盖，森林面积达76万公顷。地球因为森林而年轻。可是人类太贪婪了，因为树给人类带来了好处，便疯狂的砍伐树木。此刻仅热带森林每年就要减少1700万公顷，照这样下去人类迟早要被自我的指智慧所毁灭。

世界上的大气层也严重遭受破坏。人们一向以为地球的天空是无穷无尽的，所以一向把对环境污染极大的废气、废水送到空中。大家认为世界这么大，这些垃圾算什么呢汽车、工厂排放废烟、废气，污染了大气层，使我们的母亲——地球得了肺癌。工厂将有毒的废水排入小河中，严重的污染了水资源。此刻可供人类也能用的水还不到地球水的0.3%，可是人们还在放肆的浪费水资源。

由于人们过度的砍伐树木造成了土壤流失，世界每年约损失124亿多吨！因为土壤流失，水资源缺乏，许多的田地沙漠化。全球就有3600万平方公里沙漠化了。我家门前也常常刮沙尘暴天气，弄得灰头土脸。

我们不能再这样下去了！在一棵小树，献一份爱心，让我们停止对地球母亲的破坏吧！让我们为母亲披上绿色的衣裳吧！不要在过度的排放废烟、废气、废水了，换地球母亲一个健康。

不要在肆意破坏了，母亲已经发怒了，地震、洪水……就是对人类的报复。不要在肆意破坏了，要不然，终究有一天，我们会被自我的智慧所反噬。那样人类看到的最终一滴液体很可能是自我的泪水。不要再犹豫了，让我们一齐保护家园！

## 厨房演讲稿篇三

尊敬的xx□

湖南人衡阳人，烹饪管理专业，毕业于湖南省商业技术学校□2xxx年出生。本人从厨20xx年。主要工作经历：

2xxx年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

2xxx年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

2xxx年1月——2xxx年任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满圆大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。

连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

厨房管理心德：

- 1、团结、友爱、理解、向前
- 2、工作认真+态度决定一切+敬业精神+思想说明一切
- 3、厨德+厨艺+厨绩+为人=成
- 4、菜留人+人留心+心留忆
- 5、厨部十不准；

- (1) 刀工不精、不准出品
- (2) 味道不正、不准出品
- (3) 温度不够，不准出品
- (4) 火候不到、不准出品
- (5) 菜肴不齐、不准出品
- (6) 菜肴不洁、不准出品
- (7) 份量不够、不准出品
- (8) 颜色不亮、不准出品
- (9) 装盘不美、不准出品

#### □1x□器皿不整、不准出品

一：本人有较强厨房管理能力，能很好的控制好成本核算，对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解，我一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房，有经过严格培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

二：本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准

化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。

经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

三：我的目标：控制成本，提高毛利。采百家之长，做精美菜肴。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩！

谢谢大家！

## 厨房演讲稿篇四

各位：

大家好！绿色是什么的象征绿色是生命的象征，绿色代表了希望。无法想象，如果有一天地球上没有了绿色，那人类的文明将会如何，到那时，也许只是灰飞烟灭，一切的一切都会淹没在漫天飞沙之中。

当一片片绿波汹涌的森林被无垠的荒漠黄尘所取代，当无忧地在蔚蓝的天空飘荡的白云被漫天滚滚黑烟所替代，当为地球遮风挡雨的`臭氧层被无情的氟里昂所破坏，我分明听见了森林的哭泣，白云的叹息，臭氧层的悲伤。

同学们,我们长寿桥小学在上个学期已经被评上了杭州市“绿色学校”,所谓“绿色学校”就是指我们校园里的每一位师生都优环保意识,我们这个学期的一个重要任务,就是要维护这得来不易的荣誉,这需要我们师生一起努力,从我做起,从身边的小事做起,从力所能及的事情做起,参与环保活动,培养环保素养,人人争做环保卫士.不要把它想象成很大的事情,环保就在我们身边.当你捡起别人掉下的一张纸时,你就已经做成了一件环保的事情;当你记得及时关灯,不浪费用电;当你用好水笼头能及时关掉,而不让水白白流掉;当你下课,活动时能做到有秩序,有克制,而不是高声喧哗;你就已经在做着环保卫士应该做的事情了.诸如此类的太多太多小事,我们其实都能做到,但可能我们同学以前都是没有去仔细面对和想过的.

当然,创“绿色学校”,争做环保卫士,我们的目光还要看得更远.一节小小的电池就可以污染一个人一辈子所需要的水;一棵树一年产生的氧气可以让一个人受用一辈子,一只塑料袋需要经过4\_\_年才可能被完全分解掉;对于这些环保的知识,你了解吗我们在工作,学习,生活的各个领域,都要用环保的眼光来看发展,用环保的行为来做事,只有这样,才能留给后人们一个能让他们安然生存的,干净的,美丽的,环保的地球.

同学们,我们是21世纪的主人,环保意识是现代人的重要标志.为了我们共同的家园,我们每一个人都应该也必须要有勇气站起来对大自然做出承诺,承诺用我们的双手使地球母亲恢复青春容颜,承诺用我们的行动来感动大自然,承诺用我们的实际行动来保证我们长寿的校园永远美丽,干净.但承诺自然并不仅仅是做出承诺,更应是以行动来实现我们的承诺.多弯弯腰捡捡果皮纸屑,多走几步,不要穿越绿化带,践踏绿地.同学们,“勿以善小而不为,勿以恶小而为之”,让我们从我做起,从小做起,从身边做起.

同学们你们能努力做到吗?

## 厨房演讲稿篇五

职业没有高低贵贱之分，岗位也同样如此，身为一名厨房员工，就要做到最好，就要争当优秀员工。以下是本站小编为你整理推荐厨房优秀员工演讲稿，希望你喜欢厨房优秀员工发言稿□

尊敬的xx□

湖南人衡阳人，烹饪管理专业，毕业于湖南省商业技术学校□2xxx年出生。本人从厨20xx年。主要工作经历：

2xxx年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

2xxx年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

2xxx年1月——2xxx年任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满圆大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。

连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

厨房管理心得：

- 1、团结、友爱、理解、向前
- 2、工作认真+态度决定一切+敬业精神+思想说明一切
- 3、厨德+厨艺+厨绩+为人=成
- 4、菜留人+人留心+心留忆
- 5、厨部十不准；

- (1) 刀工不精、不准出品
- (2) 味道不正、不准出品
- (3) 温度不够，不准出品
- (4) 火候不到、不准出品
- (5) 菜肴不齐、不准出品
- (6) 菜肴不洁、不准出品
- (7) 份量不够、不准出品
- (8) 颜色不亮、不准出品
- (9) 装盘不美、不准出品
- (1x) 器皿不整、不准出品

一：本人有较强厨房管理能力，能很好的控制好成本核算，对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解，我一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房，有经过严格培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

二：本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准



化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。

经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

三：我的目标：控制成本，提高毛利。采百家之长，做精美菜肴。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩！

谢谢大家！

尊敬的xx□

大家好，我是火锅厨师，来到51大家庭，希望认识到更多的朋友。我生活在美丽的四川。我的个性签名是：对人要以诚相待，态度决定一切。

如果有想学技术的请电话联系□159x2873584□136x8186526□qq29x94x97x肖先生，没有诚意者请勿打扰谢谢合作-。

服务内容：对开办和初创经营火锅、卤菜、冒菜创业者及爱好者传授四川火锅、川味卤菜、冒菜等制作技术、配方提供、品种策划、经营常识等。代制火锅底料、卤料、冒菜底料，承包厨房，介绍厨师等等-。

谢谢大家!

尊敬的酒店领导、来宾和各位亲爱员工兄弟们:

大家下午好!

非常感谢部门以及班组领导对我的信任，安排我参加这次酒店组织的《展现员工风采演讲比赛》，既是对我个人成长的关心和爱护，也是对我工作的一次监督和生活的展现，更是对潇湘华天酒店工作的高度重视和支持。我将利用本次演讲的契机，认真回顾检查自己履行职责的工作以及生活态度，诚恳听取上级领导的审议和批评，不断改进工作，更好地履行职责。

xx年8月23日那是一个难忘的日子这天在我脑海记忆中最为深刻。因为这天我背裹着希望来到了潇湘华天，我成为了这个温暖大家庭的一员，受到了领导和同事们热情欢迎和真诚宽待。此刻,我充满了骄傲和自豪。

我是餐饮部的一名员工，一名普通的厨师。我的工作岗位不是在火焰洪亮的炉灶，也不是在直接对客服服务的明档，是一名普通得不能在普通的配菜工，职业没有高低贵贱之分，岗位也同样如此，我保持了我良好的心态，以稳定我对待工作平稳的发挥，因为我充满自信，对自己，对生活，对将来，那是因为我的脑子里永远都有着一种坚定无比的信念。

我一直都在不断的告诉自己：“失败的原因只会有一个，那就是半途而废!成功的准则也只有一个，那就是坚定不移的不懈努力!”

在每个人的心灵深处都珍藏着一份信念鼓励你走向成功。因为只有了信念，才能拔起擎天的巨木，才能升腾冷漠的生命，才能裸露许多灵魂，以及在长长的黑夜袭来时也有耐心期待天光。

我用我的信念不断在影响着周围的人群，让他们也能感染到这份担负着历史责任的荣耀