

2023年厨房度工作总结(实用10篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

厨房度工作总结篇一

时光荏苒，20xx年已经过去，我们充满信心的迎来20xx

回首过去的一年，感慨万千。去年在酒店领导管理、培训和同事的支持下，我被调到新桥协助厨师长负责炉台的日常工作。

1.20xx年人员的调整，新桥店作为得尔乐的第三家分店于6月1日正式开业，之前均瑶店的部分人员也被调到新桥店构成了新的管理框架。

2. 厨房依然按照总公司部署的管理运营模式，各班组、部门之间的交接需要签字，严格按照流程执行。

3. 作为酒店的主打菜之一千岛湖有机鱼头，点击率非常高，但点菜员还要注意多推销酒店的其他菜肴，让菜肴有更多的升值空间，口味因人而异，特色菜也是客人品尝出来的，只有让客人满意我们的工作才有突破。

4. 厨房实施的是定位管理法，对厨房所有货物定位处理，效果不错。

5. 综合管理大培训，厨房积极参与学习并贯彻落实，把理论与实际相结合。

1. 维护和管理上耗费较多，表明我们厨房还需要提高节约意识。
 2. 对怎样做员工的思想工作还需要总结和学习。
 3. 在强化厨房学习氛围上还做的不够。
1. 对厨房进行有效监控与指导，提高执行力。
 2. 通过专业培训和学习，储备厨师的力量。
 3. 对厨房卫生、环境、设备进行安全维护，同时控制成本。
 4. 在原料的验收和使用方面，做到严把原料质量关，提高半成品的利用率。

厨房度工作总结篇二

忙忙碌碌的一学期即将过去，我们作为厨房的工作人员，特别是我们是新幼儿园的新员工，要求自己各个方面都能做得更好。虽然说要安排好幼儿园全体师生的餐食是件“众口难调”的事，但是我们本着从卫生、营养、科学的配餐为出发点，根据季节变化，在市场允许的前提下，一起努力尽可能做出适合幼儿口味的营养餐食谱，让幼儿吃得卫生、营养、吃出健康。为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

厨房工作看起来是一项简单的工作，好像就是洗洗切切的事情，但我们不这样想，因为厨房的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我们都十分的投入。不管刚开学时天气多么炎热，学期结束时天气多么寒冷，我们总是能自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。我们觉得，既

然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心！

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我们认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。因此在工作中，我们四个人从不挑三拣四，不但服从领导的安排，还主动为领导排忧解难，平时与我们在一起时也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。我们认为：人的勤恳不像别的东西用了就没有了，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我们能做到我们就不会拒绝，幼儿园的事情就是我们的事情，不管谁做都是为了集体。

确保学生能够健康快乐的成长，为此，我们特别制定了适合小朋友饮食的套餐，不断补充小朋友所需营养素。

在幼儿园工作期间，使我更加明白责任的重要性，做到真正解决师生及家长的后顾之忧，工作人员用心，小朋友吃的欢心，教师工作安心，家长上班放心。

一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作

以来都遵循的原则，工作体会为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

一道成功的菜品离不开全员共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿_的明天更辉煌，心得体会更灿烂！

祝各位领导身体健康！万事如意！新年吉祥！

厨房度工作总结篇三

时间过的真快，忙忙碌碌中已近年末，回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体学生的身心健康，，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下：

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持,其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见,如:菜咸了,太油.颜色偏重等等.同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正.

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对学生的危害，保障学生的身体健康。同时成品存放实行：生与熟分开；成品与半成品、原材料分开、食品与杂品、药品分开。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，时刻保持卫生区域整洁、干净。个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的.橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面。严格保持灶台、地面、以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习技术知识，积极参加每次的烹调培训，不断地提高业务能力，按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证食品卫生、安全、在服务上，做到优质、高效，时常向学生了解所做的菜是否爱吃，好吃。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。

本人深知自己的专业技能还有待提高，在今后的的工作中一定

要更加努力学习，发现不足，及时改进，来更好的为学生及全体教职工服务。

厨房度工作总结篇四

一、搞好职工的自身素质，遵守职业道德，严明劳动纪律，明确管理章程，制定各项管理制度和生产标准，抓好每个环节的组织、指挥监督和调节，厨房人员必须组织技术要求高后上岗，奖勤罚懒，促进职工上进，每日例会，总结缺点发扬优点。

二、落刀成才，物尽其用，不论经营什么菜式都要把浪费率压低到最低层，把成本降低到最优化，成本原料色菜式基础成本决定利润高低，选料上压低成本，让利消费者，以便让顾客更好的接受，菜式品种建立标准本，规定其所原料品种、规格和数量，精确核算成本，一切出品按规格标准操作，既要控制成本，又要保证出品质量，做到标准化。

三、以特色菜肴带动经营主权，不断推出本店特色菜，刺激顾客消费，活跃酒店气氛，而要以消费档次为要求。

四、安全操作，各部门把握好自己责任区，菜肴、节约、卫生等、采购、仓库、厨房必须建立帐面流水帐，服务、操作、收银也要建立良好财务制度，实行包干制，定期各部门卫生、操作情况，形成良好的工作环境。

五、我们的队伍是“以人性化管理，以德义为核心”都明确自己的目标，自己的职责，工作的意义、相互关系，从而主动、积极创造性地去完成岗位的职责，才能在激烈的竞争上站稳脚，领导餐饮的潮流。

厨房度工作总结篇五

本学期在园领导的多方指导关心帮助，全体教职工的理解和

支持下，厨房在本学期较好的完成了各项工作，现将具体的工作总结如下：

不管天气冷暖，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真做好份内的工作，从不轻视洗洗切切的事情。也许，在一些人眼里，我的工作微不足道，但我想，既然领导相信我，把这份工作给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长和孩子们。做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，干好自己的工作，让家长满意，让领导放心。

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，把好采购验收取样、浸泡清洗操作消毒关。

2、一丝不勾地做好消毒工作，餐具做到‘一用一消毒’。并做好消毒记录。

3、每周对厨房进行一次彻底大扫除，确保厨房清洁无污。

4、做好开水的供应工作，让幼儿随时有水喝。

5、做到幼儿每餐热菜热饭，做到营养搭配，让幼儿吃饱，吃好使家长放心。

6、搞好厨房的卫生工作，做好生熟分开，杜绝一切不卫生因素。

7、食堂灶具等处，时刻注意用气安全。

幼儿园食堂的安全卫生，管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展，在今后工作中，我会不断探索实践，不断总结反思将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作。

厨房度工作总结篇六

时间过得真快，茫茫碌碌中一个学年已经过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为学校的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

70多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变

味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为教育事业的发展而默默奉献。

厨房度工作总结篇七

20xx年的日历即将翻过，现在马上迎来崭新的20xx年，回顾过去一年的工作经历，餐厅从营业的调整磨合到现在的稳固运营，这一切都源于餐饮部领导的支持和信任，新的一年到来之际，透视过去的一年，工作中的风风雨雨历历在目，用最直白的语言陈述一年中的工作经验。

餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现□xx年度，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：

1、编写操作规程，提升服务质量

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，

促进了贵宾房的服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配（百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结），并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一步的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的`投诉几率。

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

本年度共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升（有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间），管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，

这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

本年度的工作虽然按计划完成了，但在完成的质量上还做得不够，就部门运作和培训工作的来看，主要表现在以下几方面：

1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部的管理。

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使受训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程的培训效果。

厨房度工作总结篇八

亲爱的家长朋友们和小朋友们：

亲子厨房课能够开办成功，首先要感谢大家的积极参与，也感谢家长们的大力支持，大家出人出力出物，帮助清洁卫生，准备物品，烤箱不够，还有妈妈送来新烤箱帮忙，有大家的帮助，才让厨房课能够顺利地开展下去，我真的非常感动，非常非常感谢我们的家长。亲子厨房课让我有机会可以做自己喜欢的事，并且能让这件事变得对孩子和家长们更有意义、更有价值，我也在课程中享受到和孩子们一起工作的乐趣，这是我最令我感到满足和快乐的。

随着课程的'进行，我不断思索，亲子厨房课，能够给孩子们带来什么？它对孩子们有什么样的意义和价值？在对孩子们的工作观察中，这样的思路也慢慢地清晰起来。对于孩子来说，制作美食不仅仅是在学习一项生活技能，在制作美食的过程中，孩子通过与食材的亲蜜接触，可以全方位地开发运动、情感、创造、想象等多种能力的发展；孩子可以通过事前准备，烹饪开始和事后清洁工作，体验劳动的秩序和美感，还能够体验到通过自己劳动获得美食的味道（与购买的美食味道一定是不同的）；美食制作还可以展现出丰富的文化和艺术气息，孩子们在烹饪食物时，充分发挥他们自己的想象力，发挥他们自己的创意，展现不同的颜色、形状、设计等等，孩子们在美食制作中感受和创作着艺术，美食成品就是孩子们创作的艺术品。

做美食可以激发孩子的五感，1、视觉：各种不同类食物的器具的颜色，形状、2、听觉：烹饪时，切割，烹煮食材时所发出声响，3、味觉：各种不同类食材做出的不同类美食的口味，酸、甜、苦、辣、咸、鲜，4、嗅觉：在烹饪食物时的食材优生烹煮至熟的过程中的气味的变化，5、触觉：对各种不同食材或食物触摸的感觉，通过触摸可以辨别各种食材的软硬，另外：在每个烹饪过程中几乎都会使用到手，这会提升手、眼的协调能力，孩子在烹饪过程中自然而然地发展出这些技能，在揉、搅、撒、切、等动作中发展手劲和协调能力。孩子的大脑发育和运动及触觉等紧密相连，五感的发展刺激脑神经发展更多的联结，这是智力发育的基础。所以美食制作也非常有助于孩子的智力和脑的发育。

厨房度工作总结篇九

一、搞好职工的自身素质，遵守职业道德，严明劳动纪律，明确管理章程，制定各项管理制度和生产标准，抓好每个环节的组织、指挥监督和调节，厨房人员必须组织技术要求高后上岗，奖勤罚懒，促进职工上进，每日例会，总结缺点发扬优点。

二、落刀成才，物尽其用，不论经营什么菜式都要把浪费率压低到最低层，把成本降低到最优化，成本原料色菜式基础成本决定利润高低，选料上压低成本，让利消费者，以便让顾客更好的接受，菜式品种建立标准本，规定其所原料品种、规格和数量，精确核算成本，一切出品按规格标准操作，既要控制成本，又要保证出品质量，做到标准化。

三、以特色菜肴带动经营主权，不断推出本店特色菜，刺激顾客消费，活跃酒店气氛，而要以消费档次为要求。

四、安全操作，各部门把握好自己责任区，菜肴、节约、卫生等、采购、仓库、厨房必须建立帐面流水帐，服务、操作、收银也要建立良好财务制度，实行包干制，定期各部门卫生、操作情况，形成良好的工作环境。

五、我们的队伍是“以人性化管理，以德义为核心”都明确自己的目标，自己的职责，工作的意义、相互关系，从而主动、积极创造性地去完成岗位的职责，才能在激烈的竞争上站稳脚，领导餐饮的潮流。

厨房度工作总结篇十

1、按规定日期换工服，避免工作服过脏加大洗涤费用，按规定3天一顶帽子，严防发皱，油污破损；如果有人爱惜则给以奖励，否则进行扣分处理。

2、保鲜纸和锡纸尽可能重复使用，使用时长度应控制在最小限度，严防大手大脚，所用调料应做到瓶，袋干净。清洁用品使用后，要清洗干净保存在使用。如钢丝球，百洁丝，拖布，抹布；当天洗干净挂好，以免用更多的水。

3、砧板；刀具人手一把，使用期限为3个月，并已旧换新，蔬菜摘洗禁止一切刀切，精挑细选做到物尽其用。一浸泡的方式，以免用更多的水。

- 4、随手关水关电，起锅关煤气；杜绝煤气火常着，节约用水，禁止常流水，所有香料包需反复使用两次以上，禁止不扎料包烹制食品，一次性筷子应多次反复使用，主要针对打荷人员，用完后统一洗干净装起来，下次继续使用。
- 5、禁止直接用洗涤灵洗餐具，用具，应用水和洗涤灵以6：1的比例调开在用，各部门所用老油做到自我消化，不准积有大量老油。
- 6、员工餐馒头大小不要超过二两，饭菜合理配置，值班员应收好当日剩余饭菜。若员工馒头过大，很多人喜欢掰开吃，剩余的一半就没谁愿意去吃了，造成了不必要的浪费。
- 7、砧板所配菜品，必须按主辅料份量单，以便掌握好分量，不能忽多忽少，冻货应该在晚间解冻，不是紧急情况下不准用水冲及泡发，以免影响用料质量和菜品口味，半成品，腌制品存放3天后应及时通知前厅推销，以免变质。
- 8、根据营业情况备料，所有食品应按计划采购，所剩料合理使用，禁止扔掉，购货准确，避免积压造成浪费，各档口主管一定要查清库存在补货，不可重复购置，造成积压。
- 9、熟悉设备工作情况，禁止设备不正常工作，如年代较久的冰箱，开机时间超过16小时会发出噪音，所以在使用16小时之前关一会，以免设备维修增加费用。
- 10、各班组应多沟通，用料因材施艺；物尽其用，变废为宝。如：家常菜组的芹菜根无法入菜，可以支配给凉菜组入菜；湘菜组的小青菜两天没用完，而粤菜组的小青菜不够用，所以两组协调使用。
- 11、去皮原料应使用削皮刀，不慎损坏餐具设备者，应主动告知主管部门，如有隐瞒者将严惩，原料上浆，挂粉，应注意尺度，禁止使用时浪费；比如浆牛肉时，500克牛肉放5克嫩

肉粉即可，超过这个分量，这些肉就给浆坏了，不能用了，蒜香骨，鸡翅中都存在这种情况。

12、各水龙头，电器开关，应轻开轻关；洗刷箴篱，油勺时禁止用力敲打，使用期为两个月，法香各种鲜花可反复使用。如：洗碗人员在洗碗前检查盘里头有无完整的花朵，如果有，需挑出来冲洗干净，送回厨房消毒后再使用。

13、使用原料时，要本着先进先出的原则，禁止退回粗加工间。如：先处理过货时间较长的原料防止他们变质，否则退回粗加工间。刻画所剩的萝卜，可洗干净后在刻，并保留原料，合理使用。切姜片应清洗生姜，边角料可榨姜汁。

14、烧各美铁板时应把火调适中，减少煤气浪费。炸辣椒油所用辣椒要反复使用，禁止油温过高，因为干辣椒来说价格也不便宜，不能用一次就仍掉，打出的辣椒可以在用一次，如水煮鱼辣椒，红油辣椒。

15、洗餐具时使用浸泡法，节约洗涤灵，如有顽渍的餐具最好浸泡10分钟在洗，干净了又节省了洗涤灵煮、酱、卤食品时，葱姜蒜的用量应适量，避免浪费，肉类提纯，要有正常出率，如：厨房规定了各种肉类的提纯率不能缩水太严重，2.5千克里脊肉，规定剃掉筋膜后至少剩余1.75千克，如果达不到此标准，说明剃筋膜时连肉也剔掉了一部分了。

16、削下来的西芹皮，南瓜皮，金瓜皮，大葱头和葱叶子必须用于做葱油，南瓜油，豉油汁，禁止用勺敲打炒锅，水龙头等用具，卤肉的汤汁不要倒掉，应保存做员工餐，组长把工具用具分配到个人，坚持每月盘点，防止丢失用具。

17、炒锅禁止日日烧，使用的最低期限为60天。如：有的师傅喜欢烧锅，以便清洗，实际上这样是错误的，不仅缩短了锅的寿命，而炒菜时还容易粘锅，马勺，不锈钢制品禁止摔仍，应轻拿轻放，毛巾应日日清洗消毒，使用期为30天。

1、我们绘制一张成本控制表，在表格上填上每天的生抽，调料，原料成本，电脑中的表格就会生成每天的总成本，如果再填上当天的营业额，表格中就会自动生成当天的毛利率。

2、成本控制表格大致布局依次为：川菜档口，杭帮菜档口，粤菜档口，湘菜档口，凉菜档口，面点点心档口及整个厨房的总成本，总营业额和毛利率。表格中各档口合计的经营数据，这样表格就自动运算出厨房的综合成本，总营业额，总毛利率。

2、低调做人，严谨做事，好学习，善总结。语言语气要有亲和力，采用奖励，激励处罚沟通协调，例会和交流会，现场督导监督辅助检场指挥不断提高监督和执行力度，因为厨房生产人员技术力量主人翁精神以为生产管理的力度，厨房生产出品的控制手段等。都可能导致厨房成本的波动，所以培养一只自觉性高士气高昂的厨房员工队伍是管理者的工作重中之重。

3、作为一名厨师长的责任是做到诚实并对员工需要的帮助，使他们刚好的工作，举例；如小王和小李在工作中经常勾心斗角，使整个厨房团队军心涣散，这样的行为我们绝不允许的，对我们的厨房队伍造成非常不好的影响严重影响了其他员工的工作积极性和热情态度。首先我会在例会上公布，相互互相承认错误如不知悔改的进行批评指正进行劝退，。我们决不允许客留这样不思悔改工作不热情，主动，积极的人员，影响了我们厨房人员的整体队伍的素质和形象，首先我有很大责任，没有及时观察到，这是我工作上的失误，在例会上想大家检讨自己。绝不允许我们厨师队伍里出现这种不团结的局面，因为我们的厨师队伍是一个整体，是一个团结，拼搏，奋斗，积极向上，有生机活力的大家庭，只有这样才能体现每个员工的生命价值观，望到贵公司长远合作、发展、交流、学习。

文档为doc格式