

厨师的个人述职报告 厨师个人述职报告(模板8篇)

随着社会不断地进步，报告使用的频率越来越高，报告具有语言陈述性的特点。那么我们该如何写一篇较为完美的报告呢？下面就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写，我们一起来了解一下吧。

厨师的个人述职报告篇一

时间的脚步是无声的，它在不经意间流逝，回顾这段时间以来的工作，收获颇丰，所以要对工作进行总结，写一下述职报告。下面小编给大家带来厨师个人述职报告，希望大家能够喜欢。

一、领导重视，周密布署。

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、分发等所有管理环节进行了细化并狠抓落实，并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措施。值周行政、值周教师每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

二、设施到位，操作规程。

各类设施的安全状况良好。食堂配备的各类器械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、库房的安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

三、确保卫生，有效监督。

食品安全卫生工作是食堂工作的重中之重，为确保无一例食物中毒的发生，我们主要采取了以下措施：

1、食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记录，有突出事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

2、采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，我们将学校食堂的食品进货由专门的人员进行统一采购，对采购的食品索取三证(营业执照、卫生许可证、生产许可证)复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符。

3、每次用餐后所有的餐具、用具都进行清洗消毒，健康卫生。

4、各类安全卫生制度完善，建立有以下制度：《临峰小学食堂工作人员管理制度》、《临峰小学食堂卫生检查制度》、《临峰小学消毒制度》、《临峰小学食堂人员卫生知识培训制度》、《临峰小学食堂食品采买制度》、《临峰小学食品留样制度》等。

四、保证伙食，以人为本。

为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1、认真按照区教委的要求，保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长的需要。

2、不强行要求学生在学校就餐；就餐方式是学生不用凭卡或饭票到指定窗口自觉排队领取饭菜，学生吃完饭菜，如果不饱，还可以添加饭菜。

五、师生共建 文明食堂。

1、学校每天由3-4名老师负责分餐和维持纪律，督促学生文明用餐，并要求学生搞好食堂就餐卫生。

2、食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导。

3、我校食堂工作人员共有4人，其中教师1人，聘请工人3名。每年都按区有关部门要求进行体检，并持有健康证。操作工是经过专业培训和考核合格后持证上岗。

六、规范支出，完善机制。

1、学校食堂单独设立账务，会计、出纳各1人，梅宗全负责食堂账目，沈远钦、苏星静具体负责食堂采购管理工作。

2、我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费5元/天.生，严格按上级规定实行按月结算收取的方法。在食堂就餐的教职工的伙食费，与学生同菜同价，按月收取，据实结算。

3、规范使用食堂的结余款，只用于改善学生伙食和食堂的设施、设备，没有用于、变相用于学校发放教职工福利，或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务方面的支出。

七、存在问题，亟待改进。

因经费不足，师生用餐环境有待改进，例如：

1、餐厅是彩钢棚，冬冷夏热，就餐桌子太旧，需更新；

2、学校没有通天燃气，新修厨房及新配厨具无法投入使用；需和社区等相关单位联系，争取早日投入使用。

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有x年的时间了。职校食堂，作为一个集体食堂它承担着物业分公司员工培训部多经__公司等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，公司活动用餐。从接手这份工作以来在单位领导的关心支持下在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务；优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心；吃的放心；吃着满意的目标有了明显成效。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了20__年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了__年工作上的成果与不足。

20__年工作成果：

(1)与总公司食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，职工就餐满意度下降的难题。

(2)对于职工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布进行责任到人的细化。

(3)按照领导指示对所有职工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

(4)紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证。

(5)职工所用餐具做到餐后消毒，加工间；面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有职工参加。

(6)围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂职工养成请柬节约的

好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

(7)圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司职工代表会；建安分公司职工代表会；唱红歌颂比赛；和谐杯厨艺大赛；大小员工培训班近期x次。

(8)调动所有食堂员工的工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

(9)为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜大白菜土豆胡萝卜等。

(10)在食堂开展主人翁精神建设，使员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

当然我个人管理不足的地方还很多如：

操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

员工在长期无节假日工作，接待公司培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节员工工作时差。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水平提高菜品认可度的重要性。

一、食堂安全

我们本着食品安全第一的前题下着重了原料验收程序。作到

了不合格的产品绝不加工生产；每天班前会议我们都要例行询问大家有无异常情况；加强了厨师每餐的供应计划，尽量少剩饭菜。所剩饭菜均由专人加工至中心温度在__度以上并确认无异常后方可售卖；食堂坚持每餐留样，并有记录；每天一次的餐具用具消毒也由厨师长亲自监督并作记录。

食堂共有__位员工每天下班后要骑车回家休息。我们在班前会上讨论了怎样在市区安全行车及转弯手势规范。让大家安全行车，确保人身安全。

食堂的几位机械操作师傅都经过了公司工程部的培训。其他人一律不准进行机械操作，时时提醒安全规范操作，并以申请公司为这几位师傅购买了意外伤害保险，以把食堂的风险降到最低。

二、经营策略

我先考察了竞争对手的产品，明白了我们的长处和弱处，并针对实际情况作了调整。巩固了我们的小吃、饼类。采用引进的方式聘请了一位在大锅菜上有一定造诣的厨师加强我们的中餐。并由厨师长、经理、库管、技术骨干组成的智慧团定期对各生产小组会诊，帮助找到解决问题的办法。

三、团队建设是我一开始就着手的工作

公司领导说过：一个优秀的团队是完成任务的基础。在工作中我以身作则，无论哪个工种我都会针对性的一起参与生产。作为一个厨师长除了生产上的工作安排还应事无巨细冲在最前头，这样大家在这个团队才有方向感，也才有动力。在生活上我主动关心员工，与他们同甘共苦，从战斗中的战友成为大家生活中的朋友。所以这学期大家工作很团结，很努力，也很开心。

四、重质量及创新

在这学期里，我们把中餐进行了规范化。确定把硬俏头的主辅料定为x比x，软俏头的主辅料定为x比x，并在调味方面大胆用了野山椒，找到适合夏季大众口味的产品。所供应菜品的情况我会听取收集就餐师生的意见，加以总结，在每日例会及时安排改进。从而保证菜品口味及质量稳定。

定期推出新品种也是经营至胜的法宝。每当一个新品种推出后看着营业额上升，大家都会有一种成就感，那也是食堂中最开心的事。

市场考察是发现新产品的主要途径，比如食堂售卖的寿桃、芝麻鸭、蒸饺、烩面、炒粉、小包等这些都来自市场考察，给食堂经营带来了不错的效果。同时对市场物价的掌握也是监督供货商供应价格有效的办法。些为一举两得。

一、机构设置及人员管理

(1)学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。

(2)伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，食堂管理领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，学校有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

(3)建立健全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

二、食堂工作人员的身体执行学年度体检制度

1、发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；

2、对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

三、抓文明礼貌的落实：

我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

四、加强卫生管理，增强忧患意识。

我们要求每一位职工必须做到：

(1) 上班时间所有职工，一律要穿工作服。

(2) 注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

(3) 食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

(4) 各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

(5) 开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

五、严格检测与监督，创名牌效应。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、真实性，也才能吸引的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。我们具体做法是：

(1) 控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

(2) 由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

(3) 有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过8（节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支），以确保师生的伙食。

六、存在问题随着国民经济的发展

人民的生活水平也得到了改善，同时也给我们的独生子女养成了娇生怪养的坏习惯，主要表现在：

- 1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；
- 2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。

但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员共同努力下，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

伴随着公司六周岁生日之际，20__年也即将过去。这一年对我们东路基来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

20__年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工

作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

一、全年厨房营业数据情况说明

在20__年前11个月中三店厨房营业额达5975292元，同比09年增加1627296元，增幅37.43%。

其中义龙店营业额2295206元，同比增加329898元，增长率为16.79%。

南沙店营业额1497802元，同比增加378902元，增长率33.86%。

南昌店由于09年厨房改造的影响较大。20__年营业额2182284元，同比增加918496元，增长率达72.68%。

毛利率方面：义龙店年均60.74%，同比增长0.45%

南沙店年均突破60点达60.65%，同比增长1.76%

南昌店有所下滑才达到56.54%，同比增长—6.05%。需要在下一年里及时作出调整。

在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

二、我们所做的努力

科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着

科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

1、出品方面：坚持公司理念，做市民厨房。依然重视选用本土食材制作海南风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿色食材，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们拳头产品如文昌鸡、温泉鹅、猪脚煲、鱼煲等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风味小火锅，义龙的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等。根据市场需要南昌店推出了海南粉、义龙店新出的产品有海白豆角、菠菜煲，南沙店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等。毛利低而且销量不大的产品像烧鸭、烧鹅等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化、出品时间方面得到提高。

对出品毛利的把握。在这方面义龙店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了1.76个点，涨幅比较大。南昌店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在10月份遭遇旱水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的前提下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。此外，在今年11月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，

让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

我们还建立了出品估清、急推供应制度。为了最大限度降低估清品种及点错单的情况，把时间长的产品及时销卖出去，协调各分部门做好出品供应工作，要求各厨师长做好每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种及需要急推的产品设专簿记录，交楼面负责人分配到各服务人员身上。这样让服务人员也参与其中明确目的，工作效率得到提高，原料浪费减少。

2、重视食品卫生与食品安全，抓好安全防火工作。在年初发生的“地沟油”等一系列食品卫生问题曝光后，我们及时采取措施，把我们用的油、酱料等般上展台陈列在顾客眼前让他们用餐无后顾之忧，取得的效果也不错。在南昌店蒸杂炸油起火以及蒸饭没关煤气事件发生后，我们对此相当重视，把责任人做开除处理引以为戒。并加大消防检查力度，增加厨房灭火栓，并且在会议中不断强调安全问题。对于存在的安全隐患及时排除。

多难以储存，冰箱冰柜压力很大。在价上我们现在是四家店很多产品需要集中采购再配送，这对我们原料的储存保管是个很大的考验，在冻库建好后这些问题都得到很好解决。另外还新进了洗碗机，把洗碗间、餐具架和热水器移到外面，原洗碗处改做水台，菜架搬进厨房，改变了一些工作流程，工作效率也得到一定提高。厨房内更换了大的煲仔炉，解决在饭市高峰期铁板类煲仔类菜肴加热问题。对中厨和早茶的蒸炉也作了调整做到节约能源提高效率，物尽其用。还对中厨、早茶部分餐具进行更换，让我们的出品更加完美。

4、团队建设。在这一年中我们厨房人员相对比较稳定，员工流动小。大、中专学生在厨房作占比例也逐渐增大，而且还引进了一批技术能力比较好的师傅，厨房人员整体素质得到

提高，也说明了我们员工对公司的认可，认为在这样的氛围里工作能体现自己的价值。同时在公司理念“提升自我、承担责任”以及李总提出的“三大纲领、五项行为准则”指引下我们注重加强对员工的思想、素质教育引导。经常对员工进行培训，组织参加了公司的多次培训课，加强其学习能力。在四月份组织几位厨师长开展菜品、原料及五常管理专题讲座也取得很好的效果。我们还制定完善了一系列规章制度，奖勤罚懒。实施绩效考核。像我们义龙店全年每月都有奖金领，兄弟们收入增加了，工作热情也大大提高。

还有就是经常带领师傅到外面和同行进行技术交流。组织了四位厨师长在年初参加的海南菜大赛，他们也各展所长，纷纷夺金摘银。提高了我们领导班子的含金量，增加了其自身以及公司的知名度。另外南昌店吴钟栋、林方获参加的快餐事业部的创新菜比赛也取得了优异的成绩。

此外各厨房坚持班前会的召开，让许多工作中遇到的实际问题得到当面解决。公司精神及领导的工作安排得以及时传达。这一做法对我们和谐后厨团队的建设有很大益处，需要长期坚持下去。

一人多岗，培养多面技术能手。在厨房人员不增反减且营业额不断提高的情况下通过组织师傅、小弟的传、帮、带让各人员具备多岗位操作能力，能够随时听从调遣，让工作得以顺利开展。

5、五常法的跟进与巩固。通过一年多来在各厨房实施“五常”这一先进管理方法以来，厨房整体面貌得到很大改善。以前脏、乱、杂的厨房变得整洁规范。这一方法实施以后不仅工作环境得到改变，工作效率得到提高，而且带来更多实际效益。比如出品标准化了，毛利得到提高，物品规范化了浪费得到减少，个人操作规范了员工养成良好习惯能正确使用各种设备，水、电、气等物耗也得以降低。

6、经过半年多紧张的筹备我们东路基第四个孩子“到家”在今年9月份诞生了。它突破一直来我们茶餐厅的经营模式，以一种全新的理念、新的思路立足海口餐饮市场，开业几个月来成绩也很不错，很受消费者青睐。说明了我们的思路是正确的，对当前餐饮市场潮流的把握没有错。但也由于是一种新的尝试，我们毕竟缺乏一定的经验，在经营管理过程中难免出现一些问题，我们将在今后的工作中不断总结、不断积累经验教训，高起点就应有高标准，严格要求我们的工作，力求让我们的到家在来年取得更好的业绩。

三、我们存在的不足之处

- 1、对产品的把握不足。
- 2、对市场不够敏感。
- 3、下面员工思想意识不强、执行力度不够，需加强引导。

四、20__年工作计划

- 1、工作重心放在新店上，严格规范产品，保证质量。注意寻找好的原材料补充我们的出品。
- 2、到家厨房5s需要加强，其它三店也必须巩固好，长期坚持。
- 3、做好节假日的产品促销及产品的更新换代工作。
- 4、用好盘点表，让南沙、义龙毛利稳中有升的同时努力把南昌的毛利提高一个点。
- 5、加强对员工的培训，多组织一些专题讲座、课程。让整体素质再提升一步。
- 6、在产品标准化方面多下工夫。

20__年是忙碌而充实的一年、回顾这一年来工作的点滴，深知自己的使命感，我还有许多的工作要去做。我们公司经过5年的基础打造已有了扎实的根基现在迎来快速发展的时期，每个人都应做好充分准备，紧跟公司步伐一起前进。在即将到来的20__年我将竭尽所能和公司共进退。

以上是我对20__年工作的述职报告，如有不妥之处敬请斧正。

谢谢！

20__年本人在部门管理工作岗位上得到了学习和锻炼，特别是在下半年担任部门管理工作过程中，认真总结了部门工作中存在的不足，并从部门管理架构、人力设置、生产效率入手，加强了巩固和调整，围绕下步工作的不断提升，找准今年工作目标和方向，特作如下述职。

一、部门工作中存在的问题：

1、各级员工之间的工作沟通不够通畅，导致诸如沽清单数量不准等，出品高峰各档口督导沟通不及时，导致上菜顺序有误差等。

2、一岗多能的人力不多，针对本部厨房的三层实际出品情况来看，必须培养一岗多能的操作手，使出品高峰时人力能够充分地利用。

3、员工餐的操作平台利用不够充分，主要表现是对员工的操作意识不够，作为锅灶的培训基地，大多由于基层员工没有充分意识到员工餐操作的重要性，此方面，需要加大，基层员工的培训力度。4、从现场出品的情况来看，各档口均存在基本功不达的'现象，具体表现时有刀工，芡功，火功等不到位的情况，必须加强全面督导和培训。

5、团队合作意识不高，个人主义意识较浓，导致具体事情的

执行落后。

6、对员工日常操作行为，习惯不够重视，培训注重形式，内容不能落实，执行力不能坚持，造成梯队建设未能跟上管理工作要求。

二、出品部

20__年工作目标根据酒店年度销售目标，部门人均月劳效4万元，出品部综合毛利率控制在50.00%以上。

三、规范会议及培训制度

1. 制定每周会议制度，对各方面的问题组织各档口督导作分析，拟定解决方案，对实际工作问题提供交流的平台并得到落实。

2. 定期组织培训，对督导级主要作管理意识的导入，对基层员工主要是随时随地随人地做操作细节的纠正及讲解，以便使整个出品水平得到提升，更主要的是统一出品管理思想，充分发挥团队的力量，使整体水平上一个台阶。

四、优化梯队人力架构

1. 坚决执行“带中间，推两头”的管理方案，培养“技术型，管理型”的综合型厨师队伍。使本部综合应对能力在面对残酷的市场竞争中能占据有利的地位。

2. 由于开年本部员工流动性较大，从目前实际工作运转情况来看，出现了断层现象。现有的督导级培训意识不达，导致员工的工作效率不高。下一步将对督导级的工作提出更高的要求，同时不断作理念导入，尽快使全员的人力架构合理化。

五、优化出品流程

根据现部门实际出品操作情况，主要短板反映在对出品顺序的梳理。

尊敬的各位领导各位同仁！

大家好！

20__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14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。20__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，20__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20__年的工作计划如下：

1：菜品的创新性及稳定性；

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。

2：厨房成本和节约；

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。

3：管理方面；

以身作则，以人为本，结合员工实际情况加强员工的素质教育，经常对员工进行有针对性的厨艺培训，并激励他们把工作看作是自己的事业。努力使员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；形成一个和谐、优质、高效、创新的团队。

4: 食品安全方面;

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20__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20__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!

厨师的个人述职报告篇二

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，五常整理。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！

厨师的个人述职报告篇三

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苛护，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

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。

厨师的个人述职报告篇四

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进，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！

厨师的个人述职报告篇五

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

厨师的个人述职报告篇六

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。

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xx比xx下降2.2%，由成本控制多创利润403200。

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%。

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。

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。

2s□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，如：食品原料急销、出套餐。牛柳是什么时候腌制的，贴上标签，标明日期。以保证先进先出，避免原料变质、浪费。

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、月底考察市场，调整进货价格。
- 2、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，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xx□

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

述职人□xxx

20xx年x月x日

厨师的个人述职报告篇七

尊敬的各位领导：

大家好！伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，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同事，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：

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；还让每位同事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同事身上，使所有厨房同事都关心成本，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著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、同事素质提高等方面都取得相当高的成绩。工程部年度工作总结当然，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。

厨师的个人述职报告篇八

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。

20x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