

共享厨房方案(汇总5篇)

为了确保事情或工作有序有效开展，通常需要提前准备好一份方案，方案属于计划类文书的一种。方案的格式和要求是什么样的呢？下面是小编为大家收集的方案策划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

共享厨房方案篇一

1. 社会实践单位：上海世博会主题馆绍兴饭店

绍兴饭店位上海世博会主题馆二楼是按国际四星级标准建造的涉外商务洽谈饭店。与此同时，饭店已加入国际金钥匙组织。饭店规模大精致典雅的装潢美轮美奂，是新亚洲建筑风格的完美体现饭店采用先进的红外线智能化管理，设身处地为宾客提供温馨而超前的服务！这里有雅致、时尚的客房，豪华风尚的大厅，亲切专业的服务，考究华丽的顶级配置，和丰盛的多地餐饮美食。

2. 社会实践的部门：中餐厅

绍兴饭店的二楼，有24间贵宾房、有同时可容纳600人就餐的大厅、可容纳300人的多功能宴会厅，有由名厨主理提供的正宗秦俑式，并兼有粤川等多种风味的菜肴。可以提供就餐、宴会等多种服务，中餐厅已被授予国家五钻级酒家称号，同时也是国家餐饮协会会员。

1. 熟悉菜式知识

由于自己以前没有实际接触过秦俑菜，对秦俑式菜肴不熟悉，于是刚开始部门就让我熟悉点心知识和秦俑菜知识。如比较著名的点心：枣梨拉糕、上海大混沌、石锅炒饭等；比较有名的菜肴有：霉干菜扣肉、绍兴白斩鸡、、粤式牛肉粒、脆皮烧鸭以及各种炖汤和老火汤。这些都是顾客经常点的一些菜

点，通过一段时间的学习，我对那些菜点都有了比较清晰的认识。

2. 熟悉海鲜知识

出生于北方的我，本身就是个汗鸭子，那些海鲜以及做法更是一窍不通，于是那些主管就教我认识海鲜以及它们的做法，比如鸿运干菜虾、东星斑、秘方时鱼等的做法，又如哪些鱼清蒸好吃，那些刺身好吃等，通过一段时间的学习，我都对它们有了一定的解了。

3. 中餐的服务程序

从迎客给客人拉椅让座铺餐巾、撤筷子套派毛巾问茶斟茶点菜问酒水斟酒水上菜席间服务(换餐碟、烟灰缸、毛巾，上水果，拿酱料，装白饭)结账送客翻台清场结束。虽然以上服务程序在课程中也学习过，而且在工作中天天都可以遇到，但每位客人的需求是不尽相同的，要想给客人个性化的服务，就不是那么容易了。通过社会实践，我觉得只有在整体上掌握了基本服务程序的前提下才能给客人从细节上提供优质的服务。

4. 酒水知识

在酒店里，有很多的酒水，以前虽然在书本上学习了一些，但对他的了解并不是很深，自从来酒店以后，学习到了很多酒水方面的知识，有红酒、洋酒、白酒等等，以及它们的斟发，如红酒斟三分之一，白酒(20xx年个人社会实践报告)八分满，白兰地斟一撇等，又如红酒里可以加柠檬、雪碧、七喜等，花雕酒可以加话梅，威士忌可以加苏打水、矿泉水、冰块等的一些专业知识。

5. 酱料的搭配

在酒店里，很多菜肴都有相应的酱料，于是要对酱料有所熟悉，才能更好的服务于客人，如白斩鸡有鸡料，猪酱和砂糖，白切鸡有蒜茸酱，上海大馄饨应跟陈醋、白灼虾要跟椒圈豉油等，这些都是我们在服务客人时应当知道的。

6. 珍贵菜肴

共享厨房方案篇二

第一段：引言介绍主题（200字）

共享厨房是一种新兴的社会趋势，它为人们提供一个共同利用厨房设施和资源的平台。最初，这种概念在共享经济的发展中引起了人们的兴趣，但实际上，共享厨房也在很大程度上满足了现代人对于社交交流与健康饮食的需求。在这种环境下，人们能够相互学习、交流厨艺，分享烹饪技巧，以及尝试新菜品，从而提高自己的烹饪能力。鉴于此，本文将从几个方面探讨共享厨房的优势和特点。

第二段：提出利用共享厨房的好处（200字）

共享厨房作为一个社交平台，能够促进人们之间的交往与合作。在这里，我们能够结识到来自不同文化背景的人，了解他们的特色饮食文化，并与他们分享自己的饮食习惯和家常美食。这种相互交流不仅使我们了解到更多的烹饪技巧和食材搭配，还为我们提供了一个更广泛的视野和思考问题的角度。

此外，共享厨房也为那些独居的人提供了一个社交的场所。许多独居者缺乏与他人的交流，共享厨房能够让他们通过烹饪和分享食物的方式结识新朋友，减轻他们的孤独感，并给予他们一个更加健康、积极的生活方式。

第三段：谈论共享厨房带来的烹饪技巧提升（200字）

共享厨房不仅仅是一个社交平台，它也是一个培养烹饪技能的理想场所。在这里，我们能够通过观察和学习他人的技巧来提高自己的烹饪能力。无论是在烹饪过程中的步骤，还是在调味料的搭配和创新上，我们都能够从他人身上获得灵感和技巧。此外，共享厨房还会定期举办烹饪大赛和烹饪培训课程，为想要进一步提升技能的人们提供一个展示自己才华和学习他人经验的机会。

第四段：探讨共享厨房对健康饮食的影响（200字）

在现代社会中，饮食习惯和健康意识越来越受到关注。共享厨房为人们提供了一个健康饮食的环境。在这里，我们能够尝试新的食材和烹饪方法，并学习如何做出更加健康的菜品。通过与其他人的交流，我们也能够了解到更多关于饮食搭配和营养知识的信息。通过这种方式，我们能够更好地为自己和家人提供营养均衡的饮食，从而改善整体健康状况。

第五段：总结观点（200字）

共享厨房作为一种社交平台和学习场所，能够带来许多好处。它不仅促进了人际交往，也提升了我们的烹饪技能。在共享厨房中，我们能够结识到来自不同背景的人，并通过与他们的交流和学习来丰富自己的知识和技能。此外，共享厨房还为我们提供了一个更健康的饮食环境，帮助我们改善整体健康状况。因此，共享厨房不仅仅是一个“共享经济”的概念，更是一个满足人们社交需求和促进健康饮食的实用场所。

共享厨房方案篇三

共享厨房作为一种新兴的商业模式和生活方式，在我们日常生活中扮演着越来越重要的角色。它不仅为人们提供了社交互动的机会，还为饮食行业带来了新的商机。在过去的几年里，我有幸加入了一家共享厨房创业公司，并从中获得了许多宝贵的经验和心得。今天，我想分享一下我对共享厨房的

解读心得和体会。

第二段：灵活性与便利性

共享厨房最大的优势之一是其灵活性与便利性。许多初创公司和个体创业者在刚开始时往往面临资金有限、场地狭小等问题，租用自己独立的厨房是一项巨大的经济负担。而共享厨房不仅可以提供高品质的厨房设备和设施，还能够帮助创业者降低开支。此外，共享厨房的灵活租赁方式也可以根据需求进行调整，同时也为用户提供了额外的服务，如厨师培训、市场推广等，这些都为创业者提供了更大的商机。

第三段：社交与合作

与传统的独立厨房相比，共享厨房提供了更多社交与合作的机会。在这里，创业者们可以相互交流经验，互相学习，共同进步。我曾经参加过一次由共享厨房组织的厨师大赛，我们来自不同背景的厨师通过合作完成了一道道美味的菜肴，也结下了深厚的友谊。这种合作与社交的氛围不仅仅是创业者们之间的交流，也包括了与供应商、顾客和员工之间的互动。共享厨房通过各种活动和培训，建立了一个紧密联系的社区，为各方提供了更多受益。

第四段：创新与可持续发展

共享厨房也为饮食行业带来了创新和可持续发展的机会。一方面，共享厨房促进了食品创新和品牌推广。创业者可以尝试不同的菜肴和烹饪技巧，通过用户反馈和市场调研来改进和推广自己的产品。另一方面，共享厨房也注重可持续发展和环保理念。许多共享厨房采用了先进的节能设备和环保技术，如太阳能热水器和水循环系统，以减少能源消耗和废水排放。这种可持续发展的理念也影响到了创业者的经营观念，使他们更注重食材的质量和供应链的可追溯性。

第五段：未来展望与总结

共享厨房作为一种新兴的商业模式，有着广阔的发展前景。随着人们对美食的追求和饮食生活方式的改变，共享厨房将扮演着越来越重要的角色。尽管在发展过程中还面临一些挑战，例如市场竞争激烈和监管政策的不确定性，但共享厨房的优势和潜力仍然不可忽视。作为一名共享厨房的参与者和见证者，我对共享厨房的发展充满信心，并希望通过我的努力能够为其发展做出更多贡献。

在研究和实践中，我对共享厨房有了更深刻的理解和体会。它不仅仅是一个商业项目，更是一种社会变革和创新思维的体现。共享厨房为创业者提供了更多机会和资源，也为饮食行业的可持续发展做出了贡献。我期待着共享厨房在未来的发展，也期待着更多人加入到这个充满活力和创新的领域中来。

共享厨房方案篇四

在佛山工作了几天，感受还是挺多的，今天趁着下班的机会，想写写点东西，随便就好了，[]太累了，也不想考虑怎么行文了，之前我说在深圳富士康，但是因为体检不合格回来了，通过朋友介绍去了一家酒楼工作，毕竟在家也闲着，所以我就去了。

到了佛山三水才知道做的是厨房活，呵呵都好久不下厨了，还真不是很懂了，也许你们还不信，慢慢上手后，自己居然做了厨师（半桶水的那一类）平时的工作除了打杂之外，还要蒸煮东西，现在可以说是一个不折不扣的蒸煮师傅了，刚刚来这的时候的却不是很适应，他们都讲白话，虽然我会，但是和共有永远都插不上话题，挺郁闷的，不知道他们讲的东西太低俗还是我太清高，他们做的事都是我最不喜欢做的，他们喝酒我不喝，他们抽烟我不抽，他们我不赌，他们谈论的话题都与我没有很大的关系，反正就是一个人。

初次工作免不了犯错误，犯错误就挨骂，而且骂的很厉害，实在是不爽，还是因为语言的不通吧，有时候他们讲的各种碗筷碟子，各种菜肴名字，以及各种菜肴的做法，我都是一知半解，所以老挨骂，郁闷的很，现在想来赚钱真的不容易，以后真的不能浪费老爸老妈的钱了。

工作时间说是九个小时，但是三餐吃饭时间也在工作时间内的，有时候闲的时候也会坐下来休息，和工友们聊聊美女的。（我的工友基本上都很色，受不了）。一天也就八个小时这样。

还是一句话，赚钱不容易，能不浪费就尽量不要浪费吧。

揭秘餐馆厨房

来到佛山工作已经一个星期了，说实在话，工作到不辛苦，但是就是做得不尽心，应为很郁闷，其中语言不通是主要障碍，和工友性格不合也是其一。

但是此行终于让我彻底见识了酒楼餐馆的厨房工作，话先说在头，以后大家可要尽量在家吃自己家里住的饭菜，尽量少去餐馆酒楼等地方吃饭，原因只有一个，不卫生，应该讲很不卫生，相当不卫生，做一笼龙虾，那龙虾基本上没洗过，各种菜肴别看做出来有多好看，厨房的工具都是很脏，擦桌的桌布擦完桌还用来擦碟子（脏），配菜的配菜碟根本没洗过就直接又用了，上菜肴的时候还要拿桌布擦碟子边缘，厨房员工的手是很脏的，没戏就直接拿手整理刚刚出炉的菜肴了，无法形容。最为郁闷的是搞清洁卫生，扫地的水飞溅到碟子上，第二天碟子不洗照样用，扫地的扫把有时也会用来清洁碟子什么的。真的不知道怎么说了，说到菜，我就不得不说了，很多菜不洗或洗不干净不说，需要榨干水的时候都是用那张用了很久都没洗的桌布榨干的。无法形容，无法形容！酒楼的`海鲜产品可以说没洗过，直接从酒楼鱼池里捉出来去除内脏直接上锅头的。

总之少去餐馆酒楼就餐，还是自食其力自己煮着吃吧。

终于感觉下厨工作有点上手了，没有那么累了，只是一直没有找到和工友聊天的共同话题，只是发现社会上的人不像学生那样天真，他们已经被社会的磨刀石尖利而又圆滑了，现在终于明白什么叫，人在江湖身不由己了，真的，即使在学生年代多么拽，性格多么有棱有角，总会被社会磨平的。

出来工作虽然只有十几天发现社会上很多人对大学生的认识有总有那么一点偏差的，总是认为大学生就应该高人一等，大学生的能力就因该比别人更好，无论是什么工作都好，[]总认为大学生就因该比周边的人更聪明，比周边的人更容易做好东西，即使你已经很努力很努力了，就是因为你是大学生别人都会认为你做得不好，至少不够好，实在是不理解。工作不是体力上的累，而是压力大，因为很多工友和老板只会挑你的毛病，似乎很少关注你的成就（现实中大多数是这样），容不得你工作有一丝一毫的小错，否则要么被骂，要么扣钱，试想普通工人会有多少工资给老板扣啊，可怜。

现在十分想说的是，对我的伙伴阿娇、玉佩深表歉意，因为我为大赛真的没帮上什么忙，一直想做点事，但是又没时间。

工作将近一个月了，这两天是唯一的休假期（休息日），工作到底是工作，挺累的，这两天本来想好好休息的，可是不争气的身体又生病了，今天看了医生不是很大事。自己有没有钱，打工的生活挺辛苦的，赚钱不容易，在佛山每次手里有钱，本来计划好要买什么的，可是就是不舍得花，在陌生的地方，每一分钱都必须用在刀刃上啊，可能我也太谨慎了。我也这么认为的。

工作每一天都很忙碌，因为被骂多了，做起事来很谨慎，生怕犯错，我觉得这样不是很好，做事都畏首畏尾的，最害怕的是老大，每次都不想看到他，因为摸不着他的脾气，没准哪天就朝你吼了，现在发现有几个工友都很不错，以前是误

会他们了昨天说生病了，还有那么多工友关心我，他们偶尔还会和我讲出来社会混的做人做事准则，这是书本上学不到的，社会很现实很残酷，做事态度真的很重要，他们说如果让他们带徒弟，他们宁愿选态度积极的，而不愿选有才能没态度的，在社会上很多事是态度决定的，只有更努力，即使才智比不上别人，依然能获得别人对你的尊重。

倒计时还有十天我就要结束这中厨的岗位了，有点期待解放那天的到来。

共享厨房方案篇五

这个冬日非一般的寒风凛冽。正是因为有这样的环境，正激起了我要在寒假参加社会实践的决心。

我要看看我能否在恶劣的环境中有能力依靠自己的又手和大脑维持自己的生存，同时，也想通过亲身体会社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，更为重要的是检验一下自己所学的东西能否被社会所用。

那么，我的社会实践活动就从我的找工作拉开了序幕。开始了我的找工作的征程。一开始，对自己手工艺期望很高，没有月薪两千不干。

经过艰苦的找寻工作，很多的地方的招聘都要有工作经验的优先，一听说我没有经验就跟我说“这样吧，你回去等消息吧，如果需要的详，我会通知你的”。

经过多次面试的失败，我总结了自己失败的原因。主要有两个方面的原因。一个方面是自己眼高手低，自己根本自身素质没有达到一定的水平，一个方面是自己没有给自己一个很好的定位，没有找准自己的位置。

总结了以前的失败的教训，摆正好自己的位置，仅正是社会实践只要有工作，能供饭吃，任何工作都干。于是我找到了一家餐饮酒楼。

老板看我人高马大，身体强壮，就让我来做传菜员。第二天，我便开始了我的寒期社会实践生活。刚开始的时候心理极不平衡。

心想来从小到大读了这么多的书，家里花了那么多的钱把我培养长大成人，可现在只能端盘子加上传菜部领班是个小学文化的，还对我指手画脚，确实心理上很不舒服。但是，人总是要适应自己自下而上的环境，我想踢开始就干不下去了，不行，我一定要坚持下去。要在自己的工作的环境中让自己的工作做行很轻松，首先行把自己同领导和同事之间的关系搞好。

因此我只好暂时避其锋芒。尽快地熟悉自己所在的工作环境。我所工作的地方是一个两层楼的酒楼，酒店大堂在一楼，楼上有包房，厨房在二楼，传菜间也是在厨房所以在传菜间里可以看到厨管理的机会。

厨房是厨师的战场，由其是生意非常的时候，那种场面真的就跟战场上打战一样，厨师的工具以及厨房的任何摆设和物品（包括调味品和原材料）都是厨师的武器，锅、碗、瓢、盘也为威望工作编奏出一首首生活的乐谱。墩子也叫切配，专六负责原材料的精加工，打盒负责将切好的原材料拿给灶上的师傅，并且做好装盘，菜品的装饰。

蒸菜师傅负责使用蒸箱蒸菜，灶上师傅掌勺用来专门负责菜品的烹制，点心间的师傅专门负责面食点心的制作，凉菜间在另一间房里，负责冷菜的制作以及水果的制作，我们传菜间的工人很简单，只要反台上做好的菜将盘子边上多余的菜汁擦干净，需要配上味碟的将味碟配上，有汤的菜配上汤勺，并且注意菜品的出品顺序和出品的速度快慢并且要保持好住

处的有效，随时传递好前台以及威望之间的住处所以每天工作和学习，在传菜部很累很辛苦，但是每天都活行很大有充实。休息的时候，我也主动找我们的领导和同事虚心地向他们请教和学习，传菜部的领班跟我说：“我知道你是大学生常有志向，想做大事，但是你千万不要小看做小事，大事都是由小事积累起来的，做大事的本领也是由做小事的本领不断地积累而成的，“不积小流无以成江海；不积跬步无以致千里。”

他为我指出了工作中的很多错误和缺点，我也一直很虚心地请都领班还对我说，我看一个人怎么样并不是看他学历、文凭怎么样，关键是看此人做事是否勤快踏实。他还说，你是受过高等教育的，应该多利用时间不断地学习，不断地充实，不断地提升自己，年轻人不要怕吃苦，年累人就行能挑大梁，年轻人的时候不吃苦，难道到老了再吃苦吗？”

确实，听了我的领导对我所说的金玉良言。我的确让的思想认识有了更深一层的提高，某种程度上，给我指明了很好的一个努力方向。

一个人在他的学生时代最重要的是学习书本，增长见识，锻炼能力，尤其在大学学习时候，选用假期时间参与社会实践活动是一个很好的锻炼机会，赚钱不是主要的，作为学生，能赚多少钱，等你毕业了有的是赚钱的机会，然后他给我说了他读书时的事，他说他读书的时候，也是求知欲非常强烈，想方设法地想多学点东本，放假的时候，经常往全国各地跑，不为别的，就为了增长见识。

总结我的这次寒假社会实践活动，虽然是我的第一次社会实践，但我认为是一次成功的，有用的，受益匪浅的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的。