

# 面点年终工作总结(通用5篇)

总结不仅仅是总结成绩，更重要的是为了研究经验，发现做好工作的规律，也可以找出工作失误的教训。这些经验教训是非常宝贵的，对工作有很好的借鉴与指导作用，在今后工作中可以改进提高，趋利避害，避免失误。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

## 面点年终工作总结篇一

为认真贯彻落实《中华人民共和国食品卫生法》，进一步加强幼儿园食堂卫生管理，依据食品卫生法、幼儿园卫生工作条例，结合我校食堂实际情况，特制订食堂工作计划如下：

一、要继续加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

二、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持证上岗，严防卫生事故发生。

三、严把食品采购、运输、储藏关，已经变质和腐烂的食品，坚决不进入食堂，以防食物中毒。

四、搞好幼儿园食堂卫生，炊具做到一日一消毒，食品生熟分开，预防传染病发生。

五、食品要保持清洁卫生，夏季要做好防蝇、防鼠、防尘工作，冬季要做好保温工作。

六、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应及时，少采勤购，搞好价格成本核算。

七、正确处理工作人员之间的关系，要友好协作。

八、工作期间工作人员要穿戴好工作服，不在食堂会客。定期洗澡、理发，不留过长指甲，不带首饰。食堂餐具、地面、库房要保证整洁，始终保持清洁卫生有序。

## 面点年终工作总结篇二

忙碌而充实的xx年已经过去，回顾xx年在莫总监、林厨、等领导关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下，面点房圆满完成了xx年的工作任务，受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在坐的每一个同事。

回顾面点房在xx年好的方面有6点：

1、在x月份的集团的技术比武，面点项目取得了前三的名次。

2[x月是我开始负责面点房，同时在九月我也给面点房培训了vip各吃点缀和装盘，同时也在三天之后来了一个比赛，这样能让大家在相互比较中，有一种压力促进自己的上进心，比赛为了公平也邀请了我们的林大厨参与，比赛结果还真的不错，第一名是陈杰奖分鼓励，第二名是杨红丽，总体来说大家做得都非常好，通过这中游戏规则大家无形中已经很好的提升。

3、每月在我们大家的努力下，创新点心都能受到宾客的好评，还有在11月份为了合理利用松花粉，面点房同时也做了一道松花草莓果，也是客人非常喜欢吃得。

4、我们面点房为了能整体提升技术，在王师傅的建议下，利用酒店发放的活动经费，给大家购买了相关专业的面点书籍。

5、每次节日面点房都在一楼餐厅出名档，比如正月15、端午节、冬至、现场包制代表节日的'点心，也让客人感受到节日的气氛。

6、在11月份杨敏和陈杰参加了本市的君利杯，杨敏获得了面点的第二名和技术能手的称号，陈杰也获得了雕塑金奖。

xx年不足的方面有3点

1、早餐出品，包子的形状小口感不好，玉米硬，还有油条口感不好，还有保温不够及时，已经在日常工作中不断的改进和调整。

2、在工作中用了速动的小笼包子，还有海参包不够大，吊炉烧饼不够厚也没有打开一个口有利于客人使用，不过在总监不断的督导和指导下，我们也在不断的改进和调整，最后也受到了宾客的好评。

3、出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强。

xx年的计划：

1、做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

2、加强冰箱和工作台面卫生管理

3、对特殊客人及vip客人多关注出品和留样。

4、做好每月的培训计划和创新点心。

5、多关注客人对点心的反馈意见，不断跟进和改进。

6、提前计划集团技术比武的点和参赛人员

面点房的全体员工在新的一年里和新的目标，一定不辜负领导对本班组的期望，尽我们的努力，创造出更好的成绩。

## 面点年终工作总结篇三

忙碌而充实的20xx年上半年已经过去，回顾20xx年1-6月在莫总监严谨和关爱的指导下，在每个兄弟部门的帮助和支持下，我们的点心受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常感谢在坐的每一个领导和同事。

回顾面点房在20xx年的上半年好的方面有4点：

- 1、技术方面，我们面点房为了能整体提升技术，在王随群，王师傅的建议下，利用酒店发放的活动经费，合理的给大家购买了相关专业的面点书籍，让大家提升操作技术和创新思路。
- 2、传统节日方面，每次在过传统节日的时候，面点房都在一楼餐厅出名档，比如腊八送客人腊八粥，正月十五包制各种馅料的汤圆、端午节也在总监的指导和要求我们包制了5种大的肉粽、兔肉、酱肉、牛肉、腊肉、蜜枣的，很受客人的欢迎，在端午节的当天也现场包制粽子烘托节日的气氛，也能让客人感受到节日的气氛。
- 3、荣誉方面，面点项目我在河南省取得了金奖，在此也非常感谢酒店和总监，在总监的陪同和指导下获得了好的成绩，为酒店在当地留下很好的声誉，同时也被河南省，开封市被评为面点大师的称号。徐松涛在四月也被评为酒店的每月优秀员工。
- 4、面点房的员工都能在我的带领下加班加点，毫无怨言，完成一次又一次的大型会议点心出品接待，在此我代表酒店和总监感谢面点房的全体员工，谢谢你们辛苦努力的工作，面点房的工作节奏比较快，时间相比之下也比其它部门长，可是大家都能的齐心协力完成一次一次的接待，这也是我们面点房最好的一方面，也是我最感动和要感谢的地方。

1、早餐出品，白粥太稀，玉米硬没有按照要求在蒸过之后放在水里保存，还有油条口感不好，有时候保温和加餐不够及时，这些的不足之处，已经在日常工作中不断的改进和调整。

2、在工作中有时忙的时候使用了速动的小笼包子，也是面点房的不足之处，在出品的时候装盘还没有达到最好，在以后我们还需要继续努力不断的改进和调整。出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强管理。

1、在工作中首先要严格要求自己，要按照酒店的规章制度来约束员工，做到奖罚分明，制度面前人人平等，把有形的制度变成无形的约束。

2、做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

3、加强冰箱和工作台面卫生管理。

4、对特殊客人，以及vip客人，必须亲自操作，确保出品质量和速度。

5、做好每月的培训计划和创新点心。

6、多关注客人对点心的反馈意见，不断跟进和调整

## 面点年终工作总结篇四

时光荏苒[]20xx年很快就要过去了，回想过去的一年，感慨万千——这是我第八次写职位年终。今年整个北京市场物价迅猛上涨，人员本钱同时也陆续上升，在团体的鼎力治理培训和人人配合尽力下，同期工作比往年有所改良。现将主要工作总结如下：

1□xx年厨房人员调剂。一次是中关村子店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹办西二旗店，人员综合调剂以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20xx年带入北京的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作具名流程，使本来筹备工作不齐全的全补上来，厨房获得了明显的改良。

3□xx年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在本来的根基上流水最高达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利不停节制在76%~78%之间。

4、厨房今年应用一分钟定位法治理，对厨房冰箱和所有货物定位处置惩罚，万城店和马甸店在我的影响下取得了优越的后果。

5、顺义店新开业筹办交流和综合治理大培训。厨房积极介入并学习贯彻落实，分外是对厨房后勤难治理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好造诣，没有人不夸厨房的宿舍卫生清洁。

6、学习了各项流程学，通过厨房本身摸底考试三次，店里组织二次，团体一次，把理论酿成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒本来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，颠末厨房重点调剂对水煮鱼毛利没有影响。

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和治理上消耗不少，注解我们厨房还需加强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还必要总结学习。

3、在强化厨房的学习气氛方面做得不敷。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不敷完善。

1、通过学习再造、培训与治理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准进步执行力。

3、通过专业化培训与治理，对厨师技巧力量进行合理贮备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房情况、卫生、设备进行平安维护，同时对本钱及费用加以节制。

5、将每月与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管步队。

新的一年意味着新的动身点、新的机遇、新的挑战，我决心奋不顾身，尽力打开一个工作新场所场面。

## 面点年终工作总结篇五

时光飞逝，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂工作人员，深感到责任的重大。为了今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

1、把好食堂原材物料进货关，不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。比喻说购买当季的青菜、现宰的猪肉、新鲜的花生油等等。

2、管理好食堂的原材物料，不易储存的原材物料尽量做到天天购买，对于易储存的原材物料也要根据往年消耗情况有计

划的购买。保证原材物料不腐烂，不变质，不浪费，以节省食堂开支。同时对食堂的原材物料建账，做到帐物相符。

3、每天根据就餐人数制作饭菜，尽量做到不剩菜或少剩菜。

我们在转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件。

我们根据季节、节日等情况为干部职工做好适合时令的可口饭菜，比喻：包饺子、包包子、炖白菜、炖土豆、炒青菜等，尽量满足干部职工的`要求。

我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是食品的安全。因此，我们认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。切实做好食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，做到没有检疫证、食品卫生许可证的食品不购买，工作桌面做到随用随清，每周对厨房一次大清扫，杜绝蚊蝇老鼠等害虫。