

2023年厨师的年度总结报告 厨师年度工作总结(汇总7篇)

“报告”使用范围很广，按照上级部署或工作计划，每完成一项任务，一般都要向上级写报告，反映工作中的基本情况、工作中取得的经验教训、存在的问题以及今后工作设想等，以取得上级领导部门的指导。报告的作用是帮助读者了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

厨师的年度总结报告篇一

作为一名厨师长，是酒楼厨房的负责人，执行酒楼总经理的工作指令，贯彻食品卫生法和酒店的相关规章制度，负责厨房的全面管理工作，领导厨房全体员工完成每天的生产任务，审批厨房采购计划，与楼面、采购部、仓库部、财务部等配合、协调。对出品质量、成本、毛利率、卫生、厨房安全等负责。作为一名厨师长，是酒楼的一个重要角色，必需懂专业技术、会管理、精晓酒楼厨房全面工作，明确自己的职责。厨师挣钱靠手不靠嘴，靠嘴只是临时好处，技术才是长久的效益。

要当好一名合格的厨师长，就必需做好以下全部工作：

一、制定好菜谱；菜名要普通易懂，尽量的避免如“一本万利”、“腰缠万贯”之类客人猜都猜不出来的菜名。如某些菜肯定要用寓意菜名时，后面必需加用料和烹调方法，以便客人对菜品的了解。根据酒楼的档次和经营目标去拟出菜谱，高档奢华酒楼的目标是高层次的客人，这类客人消费高，菜品品种应从名贵的山珍和高档的海鲜、海味【燕、鲍、翅】为主；中档酒楼的目标是中等消费的客人，菜品品种应从中档的海鲜、禽类为主，菜价要适中；大众酒楼经营的目标是低消

费的平民百姓，菜品要以家畜、家禽、鱼鲜为主，菜价要便宜，菜品要实惠。如高档奢华酒楼经营一般的菜品，客人就会感觉档次太低；如大众酒楼经营名贵山珍海味，就会无人问津。因此，制定菜谱必需与酒楼的档次和经营目标符合，否则，就会导致经营失败。

二、制订成本表、做好成本的核算；是将每一道菜的用料、用量做个详细地列表，算出每一道菜的成本和毛利，这样配菜就有了一个统一的标准，出品的份量就会得到很好的控制，给成本的核算带来更为精确的数字。

1、厨师长必需了解原材料的市场价格，把握各种原料的净料率，熟悉各种菜品的用料与用量，根据规定的毛利率计算出菜品的销售价格，关于成本和毛利率的关系又要结合具体情况而灵活看待。不肯定要求每一道菜都是规定的毛利率，有些促销菜品、急推菜品、特价菜品则可降低毛利率，乃至可以赔本销售。不见得成本越低，毛利率越高，利润越大。如果没有生意或生意太差，即使成本再低、毛利率再高，也照旧没利润，乃至亏损。如果生意特别好，即使成本高一些，毛利率低一些，也照旧挣钱，反而利润还大了。

2、认真做好盘点工作，盘点时必需全面盘清、盘准。每月盘点一次至二次，这样才能使成本和毛利率的结果准确。

三、人员的合理安排；应根据每一个人的'特长和爱好进行合理的分工，安排到适合的工作岗位上可以更好地发挥每一人的作用，使工作做得更好。

1、采购应把好进货质量关，采购的原材料必需新鲜、质优、而且还要符合菜品的选料要求。

2、厨房不受也不用不符合菜品要求的原材料。

3、原材料的加工【刀工、火候、调味】必需按照菜品的要求

进行

4、主、配、调料肯定要在色彩、口味上得到科学合理的搭配。

5、装盘的成形美观

厨师的年度总结报告篇二

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx马上接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息□20xx年的钟声马上敲响。首先，我预祝大家新年欢乐、工作顺利!回首20xx年，在各位领导的关心指导下，在广阔同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带着食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约本钱。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务.在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不白费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探究，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

在确保不超支、不白费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约本钱、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平常的工作中也总结出一些降低本钱的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无本钱菜品，以降低本钱。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、本钱操纵、员工素养提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在缺乏。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作根底上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出缺乏，保存好的传统。今后，我一定会带着我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的根底上，继续加强管理、质量卫生监控和本钱操纵，同时要改良自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素养、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的开展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，依据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个足印踏踏实实前进，紫金必须一定会开展的会越来越好的。

厨师的年度总结报告篇三

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。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；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新

的团队。

菜肴质量是食堂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、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

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；还让每位员工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员工身上，使所有厨房员工都关心成本，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着成效；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相当高的成绩。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。

我的报告完毕，谢谢大家！

厨师的年度总结报告篇四

20xx年过去了，我们即将迎来挑战性的20xx年，回顾20xx年的工作，首先感谢各位领导对钣金车间工作的支持与帮助，感谢所有员工在这坎坷的一年里勤勤恳恳，兢兢业业，共同努力圆满的完成了公司下达的各项工作指标。现将具体工作汇报如下：

1、按照公司的生产经营计划，生产了件某某产品及其他配件若干。

2、按玻璃钢车间的生产计划要求完成了各类小件的生产，主要有某某产品件、某某产品件、某某产品件及若干其他小型件，并积极配合了玻璃钢车间新产品中的铁件的开发。

3、按注塑车间的生产计划要求完成了各类小件的生产，主要有某某产品件、某某产品件、某某产品件及若干其他小型件。

4、协助公司大仓库的成立。在大仓库筹备期间，在不耽误生产的同时为大仓库清理场地；在大仓库成立之初，为大仓库制作了各类货架共xx个；在大仓库规划期间，按大仓库要求为大仓库制作了各类吊牌、标识牌、材料托盘以及卫生小车。

5、按各车间的生产需求，为各车间配备设计制作了烤箱、平板车、货架车、废料车、铁架、标识牌及工作平台等共xx余件。为各车间的生产周转等工作提供了便利。

6、按综合管理部的要求，为了满足宿舍员工物品放置整齐及

安全的需要，合理利用边角料设计并制作了宿舍橱柜，现已制作完成2件并投入使用。

7、完成了公司的各项工程项目。主要包括完成了玻璃钢修割车间的房梁构架焊接以及搭棚工作、各种设备的修理工作、各车间大门的修理工作、各车间部门及宿舍暖气片的修理工作以及解决房屋漏水、电路安全等问题。

8、完成了公司安排的其他工作。

20xx年对于钣金车间来说是比较动荡的一年，不管是工作环境还是工作内容都发生了很大的转变，工作内容由外供件的生产逐渐转变为内供件的生产。在这个转变过程中，我车间积极调整工作人员，并在忙季到来之际及时调动钣金车间人员到发泡车间工作，合理配置了我们现有人员的工作，达到了双赢的局面。

鉴于钣金车间目前的情况，对于钣金车间未来的'发展方向的问题，我经过深思熟虑心中也有一个方案。建议将钣金车间跟模具车间合并成立一个新的车间，主要负责模具的开发、内供件的生产及设备的维修等后备支援工作，这样就可以充分利用我们现有人员的力量，既留住了人才又能保证生产。这只是我个人的一个想法，请领导及各位同事予以考量。

新一年的工作计划：

1. 精益改善全员参与持续推进

公司要想摆脱目前困境，生存下去，精益改善是不二法宝。针对改善工作的上热下冷，我们要以改善提案制度为突破点，激发基层员工改善的兴趣，让大家主动参与进来。推行改善，对于我们xx车间5s和标准化是两个很好的工具，通过推行5s既可保证一个良好的工作环境，更重要的是消除安全隐患，并使员工潜移默化养成良好的作业习惯，实现降低成本和提

高效率的作用。标准化的推行从规范每个人的各项作业开始，用好的过程引出好的结果。

2. 稳定xx工艺，寻找新的节能工艺。

从目前来看□xx是节能降耗最好的工艺思路□xx对现场管理和作业质量要求较高。我们还是要通过改善，提高管理水平，提高作业质量保证先进工艺的 stable 推行。时代在发展□xx工艺也在改进，在 stable 推行xx的同时我们也要积极寻找更节能的工艺技术，持续降电耗是我们的最终目的。

3. 加强管理保证xx运行稳定。

对于xx来说 stable 才能高效，对于一个系列来说 stable 才能低能耗□xx反应有明显的滞后性。这就要求在日常工作中，对xx的各种异常问题必须早发现及时处理，稍不注意就可能造成病槽，一台病槽就可能影响一个车间的电耗。

厨师的年度总结报告篇五

1、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我的品牌。

2、管理方面：以人为本，我结合员工实际情景加强素质教育，每一天都对员工进行有针对性的`厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自我的事业。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；有些员工甚至还开始自我琢磨新菜谱。此刻，我们已经构成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

3、质量方面：菜肴质量是食堂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、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改善不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都能够尝到新口味。

4、卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切能够利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

5、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。

厨师的年度总结报告篇六

时间就像梭一样，飞快的就过去了，一点都不留念。而我在酒店做厨师长工作的试用期也过去了，三个月的时间，我成长的很快，当初招聘进酒店做厨师长，也是想要有更多的机会去锻炼自己的厨艺，现在这几个月的工作以来，我真实的感受到酒店对我的一个帮助，让我进步很快，收获特别多，就我试用期的工作做一个总结。

进入酒店工作以来，虽然做的是厨师长的职位，但是初期我是肯定不能掌握酒店的厨师的工作的，也是有一个星期给我展示的机会，在前一个星期时，我是做的另外一个前辈厨师长的助手，在这一个星期内熟悉所有的菜系和酒店整体的做菜规范。这一星期，我从前辈那掌握了做菜的火候和各种调

料的调配，结合自己在学校所学以及在实习工作的经验，很快的就掌握了所有的技巧，我也就真正的掌厨了，这是我特别激动的地方，终于有自己的用武之地了。

后面的工作就是，因为是厨师长，所以在做菜方面就格外严谨，我们是为客人服务，要让他们吃的开心、安心，那我就严格要求自己遵守酒店的食品卫生准则，绝不能忽视一丝的安全隐患，不然酒店的招牌就会被砸。客户是我们全心全意服务的对象，做菜的时候严格控制每一种调料，不能有半点的差误，要让他们喜欢我们的饭菜，所以我严格的把空做菜的每一个流程和步骤，针对有的顾客的忌讳，还让厨房的厨师尽量按照顾客的口味做，不要轻易做错了。

对于我的工作，除了自己做菜以外，还要监督其他厨师做菜的过程，包括厨房所有人的工作，对他们严格要求，不管是选购菜品、洗菜择菜以及做菜的火候，我都严格的按照标准流程来进行监督，不允许有一丝的不严谨出现。本人的态度也是很端正，对他人有要求，那对自己的工作就要更加的严格。因为我的严格，我在厨师长这个工作上也取得了很好的成绩，顾客很满意后厨我们做的菜，都是好评有加，这让我更加有信心面对接下来转正之后的工作了。

在这里几个月的工作收获的不仅是技能，还有同事们相互配合好做好厨师的工作，令顾客满意才是我最大的成就，很开心这里的工作，在下面的工作，我会使出我的所有能力去做好，把厨师长工作做到极致，不会辜负各位领导、同事和顾客的期待的。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

厨师的年度总结报告篇七

大家好！伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首xx年，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员工，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：

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。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；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂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、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

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；还让每位员工都知道自己所原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，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、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。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。

辞旧迎新之际，我们将在xx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xx年创造更好的经济效益和社会效益。

上海世博会将会给我们带来又一次的发展机遇。与此同时，

周边酒楼和饭店的与日俱增也使得xx年餐饮业的竞争更加白热化。但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的xx□

我的报告完毕，谢谢大家！