

酒店厨师长辞职报告书 厨师长的辞职报告 (模板5篇)

报告，汉语词语，公文的一种格式，是指对上级有所陈请或汇报时所作的口头或书面的陈述。写报告的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家带来的报告优秀范文，希望大家可以喜欢。

酒店厨师长辞职报告书篇一

尊敬的领导：

您好！

我是厨部厨师长x□我入职已将近三年，非常感谢领导曾在工作中给予过的指点和引导，使我在这里学到了一些关于烹饪的常识和实用的工作技能！

也很感谢在工作上帮助过我的同事们！他们也曾带给我开心和欢笑！这里的很多人很多事也给我留下了些许的美好！

但是天下没有不散的宴席，铁打的营盘流水的兵，所以此刻的我也不得已呈上了我的辞职报告！因为我有了比在此处更好的发展。老话说的好人往高处走水往低处流，每个人的'人生规律莫不是如此！所以我经过甚重考虑权衡利弊向公司提出辞职！

由于事发仓促，我的离职申请没能提前报告，给部门工作增加了压力，为此我也身感愧疚！在此之前我唯一能作的补偿就是一如既往的坚守岗位努力工作。也诚望领导针对我的特殊情况特殊处理，能在本月x号之前批准我的离职！

再次深表感谢！

辞职人□x

x月x日

酒店厨师长辞职报告书篇二

尊敬的领导：

您好！

经过深思熟虑，我决定辞去在餐饮部所担任的厨师长职位。此时我选择离开，并不是一时间的心血来潮，而是我经过长时间的考虑之后才做出的决定。我也相信你们一定会在看完我的辞职报告后批准我的申请。

现实中的很多无奈。通过这近一年来的实践证明，本人实在无能力胜任这一职位。我需要换一个位置，换一种心情，继续生活下去。

人未走，却使我思绪万千，回顾近年来的点点滴滴，才发现时间过得真快。与大家接触相处的两年里，我学到了不少东西，增长了许多见识，也懂得了不少道理，也是我人生中成长经历过的重要里程。感谢领导对我的信任关心，配合支持，帮助照顾！

我决定辞去厨师长一职，请股领导尽快批准我的辞职申请。

辞职人□xx

20xx年xx月xx日

酒店厨师长辞职报告书篇三

尊敬的公司领导：

您好！

本人因家里有急事，现需要我回家，特提前提出辞职，希望能得到领导的理解，批准我的辞职。

感谢诸位在我在公司期间给予我的信任和支持，并祝所有同事和朋友们在工作和活动中取得更大的'成绩。

此致

敬礼

申请人：

x月x日

酒店厨师长辞职报告书篇四

尊敬的领导：

您好！

首先，非常感谢您这一年来对我的信任和关照。这段时间，我认真回顾了来站快一年来的工作情况，觉得来xx酒店工作是我的幸运，我一直非常珍惜这份厨师长工作，这一年多来酒店领导对我的关心和教导，同事们对我的帮助让我感激不尽。

在厨师长岗位工作的一年多时间中，我学到很多东西，无论是从专业技能还是做人方面都有了很大的提高，感谢公司领导对我的关心和培养，对于我此刻的离开我只能表示深深的歉意。非常感激公司给予了我这样的工作和锻炼机会。此时我选择离开，并不是一时间的心血来潮。而是我经过长时间的考虑之后才做的决定辞职。

最后，我真心的希望酒店能步步为赢，蒸蒸日上！

辞职人□xx

2020年xx月xx日

酒店厨师长辞职报告书篇五

我是餐饮部厨师长陈义洪。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来□20xx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20xx年，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：

一、食品安全方面

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。

二、经营方面

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，和园餐厅推出春、夏、秋、冬季节菜，和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，如：石锅木耳白菜月销量屡居榜首。

咖啡厅也针对市场所有原料价格都在上涨，利用自助餐没有用完的香蕉做出大家备受喜爱的香蕉包等等。还有员工餐是为员工提供服务，在市场原材料都上涨的情况下也推出很多荤素搭配的健康美食。

三、管理方面

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有更大的发展，还有每天能让员工吃到美味可口的饭菜，员工就会有种家的感觉，才会更的为园区服务。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。

四、出品控制方面

品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年和园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，以此形成我们中关村新园独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

五、成本方面

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，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。

六、得与失

接待任务，在大家坚持不懈的努力和园餐厅的这个品牌得到了学校领导、园区领导和顾客的认可，还有我们厨房在今年有两名员工很荣幸地得到外出学习高级营养配餐员的机会，并获得了劳动和社会保障部颁发的证书，这给我们以后营养配餐打下了扎实的基础。

我个人方面虽然失去了很多很多的休息甚至家人来北京2、3个月也没有好好陪过她们，但是我的付出换来了我在中关村新园的诸多进步和领导对我工作的认可，我觉得是超值。由于我们现在和园餐厅经营的特性没有太多高档的菜品，但对酷爱烹饪，酷爱新厨艺的我来说我从来也没有放弃学习新厨艺，在当今餐饮发展迅速的时代，从最早的八大菜系到当今的融合菜及国外先进的分子厨艺和今年最受消费者喜爱的中国意境菜，说到意境菜大家可能不太熟悉，简单给大家介绍一下，意境菜就是以菜品为媒介，运用中国绘画的写意技法和中国

盆景的拼装技法反映了中国古典文学的意境之美。今年九月份我也得到了学习中国意境菜的机会，短暂的学习期使我受益匪浅，学完后在我们遇到重要接待时，也运用了一些，给前来就餐的宾客全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的享受。在客人享受的同时我想我要把我学到的这些传受给我的厨师团队，让大家在这里有更大的发展。