

# 最新厨房演讲稿(优秀5篇)

演讲比朗诵更自然，更自由，可以随着讲稿的内容而变化站位。一般说来，不要在演讲人前边安放讲桌，顶多安一个话筒，以增加音量和效果。那么演讲稿怎么写才恰当呢？以下是我帮大家整理的演讲稿模板范文，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

## 厨房演讲稿篇一

各位尊敬的领导，亲爱的伙伴：

你们好！

下面我将竞聘副主管的想法，向诸位汇报一下。

我于20xx年5月22日入职望湘园，在经过企业系统化培训和领导的专业带教后，我的专业知识和实操能力得到了长足的进步！并获取了“20xx年10;11;12和20xx年1;2;3;5”等七个月度的“口味明星”称号；同时还多次被顾客点名为其烧制菜肴。

当然仅凭这些就想成为一个合格的主管是很难的。不仅要实干，他还得具备长远的目光，善谋略；拥有广博的知识和精熟的专业技能，以及高超的组织管理水平等。之所以选择竞岗，是因为，自认为有绝对的能力和信心胜任这项工作，并具备自身有利条件如下。

《一》我拥有正直的人品，我认为作为管理者人品至关重要，无能的领导顶多算个次品，而品行不正的领导，无异于危险品，企业的蛀虫。拥有正直的人品，在工作当中对待下属员工及处理工作事物，才会做到“不偏不倚”；才经得起利益的诱惑，不做出危害企业的举动。

《二》对企业绝对的忠诚;饱满的工作热情。一切以企业利益为重充满激情的出色完成各项工作任务，和企业共进退!

《三》我有及强的求知欲望，良好沟通和理解能力。保证在这个充满变革，探索和挑战创新的餐饮领域不被淘汰出局!充分理解上级精神指示做好传达和关心下属.

《四》能吃苦耐劳;端正严谨的工作态度。能在短时间高负荷的情况下，端正面对及认真处理细节问题，保质保量的完成工作。

《五》良好的人缘，有利于团队成员的亲密团结，提高配合作战能力。

对于一个优秀的领导来说，上述几点对他而言是皮毛。但对我来讲却是为数不多的优点，我明白自身的不完美，仍然存在一些不足的地方，但我相信我会得到伙伴们得支持和信任。就此事而言，我认为自身不足的地方主要在于以下两点。

《一》目前的专业技能水平不是很高。

《二》处理各种突发事件的经验不够丰富。

针对这些不足之处，我想我以后会虚心向前辈及同行伙伴请教，留心观察周围伙伴的过人之处，加以学习。多做聆听者，细心分析，多看相关书籍丰富自己的知识，平常多协助各位伙伴完成各项工作，从实践当中获取真知。在处理突发事件方面，我会细心分析以前发生过的案例的发生原因和善后结果。寻找它们之间的共性和异性，努力发现隐患所在，防范于未然!同时多跟各位前辈伙伴交流，了解他们曾经经历过的案例，通过多种渠道了解各种应变方法!

目前我所处的岗位是炉灶，通过自身体验和观察，如果把厨房比作一个家庭的话，那么炉灶就是家里孩子辈当中的兄长。

既要做好本分把菜烧好，又要给弟弟妹妹们(下面员工)带好头，做好表率!而主管则是中年的家长，挑起家庭重任，处理日常厨房琐事。协助厨师长，传达上级指示，关心下属员工等。所以竞岗成功，是更大的责任承担，是更高的新起点而已。

最近门店针对顾客推行“出品承诺”取得了不错的效果，但在实施过程当中 我认为有以下几点问题有待改进。

《一》前厅后厨的沟通;无 专人全程跟单，造成漏单少做，仓促上菜。《二》切配，荷台等部门的配合度不够。《三》原材料散冻不彻底，导致出品质量下降和烹调事故的发生。其解决方法不外乎：对菜品的销售情况进行汇总分析及时与后厨沟通;早做准备工作，根据不同时段不同时间的热销菜，适时的做人员调整;服务员适当推荐制作时间较短的菜;全程派专人跟单，防止漏单少制;切配，荷台，炉灶人员在尊重对方的同时，相互呼应配合。荷台应细心观察炉灶动态，为烹调做合理安排;散冻及时彻底。避免炉灶临时人为散冻，影响操作及造成划油事故的发生。

说了这么多，不禁感慨万分，七年前的我绝对不能像今天这样站演讲台上谈吐自如。回忆往事，虽有欢乐但也经历了无数挫折和磨难。都没办法说清次数和程度了，但那些个挫折磨难却是我终身的财富。是它们让我懂得做人的道理，生活艰难。让我明白自身品德和过硬的技术，以及无畏的面对和事业的执着是不被行业淘汰的唯一保障!

在未来的一年当中，我会努力做好当下工作的同时，侧重于学习更高层次的管理知识和应变能力，加强自身的修养，协助上级做好工作，打坚实的基础。争取一年后走上竞岗厨师长的讲台！

“给我一次机会，我会还你万分精彩”这是我永恒不变的竞聘承诺。我关注竞聘结果渴望成功，但更看重参与过程，我

想我是否拔得头筹，都改变不了我对事业的执着，和对大家的尊重和热爱!祝大家身体健康，万事顺意;祝我们的望湘园明天会更好!

谢谢大家!

尊敬的各位领导:

你们好!

本人来自甘肃省兰州市我叫###，今年21岁□20xx年x月份在运城上岛咖啡西餐厅工作□20xx年x月份很高兴来到第2客厅这个大家庭厨房部厨师一职，和同仁们工作在一起，本人在这里先感告一声，所在第2客厅领导对我的照顾和工作上的支持，这次竞聘给了我挑战自己的舞台，在这快一年的风雨打拼里，在余店长行政总厨和王厨师长及我的带班，严谨教导下同时我也学了不少东西，学会怎样做人、做事，我从做小弟道师傅遇到批评不丧气、遇到表扬不傲气，提高个人素质，约束自己，服从领导的合理安排跟外场部、吧台部工作人员语言交流，沟通更加不断的加强学习，不断提高自己，处好师徒关系。

在这么好的环境下工作，要做到万无一失，确定菜的色、香、味、形，营养价值高，成本的控制，节约保持原料的形态，菜的光滑，饱满，增加菜的营养。

前期我也付出了很多，所以得来今天的成绩我感到很高兴，同时也感谢我的领导，俗话说的好“干一行爱一行”，既然我们选择了厨师服务这一行业那么就要做好，就要具备企业精神，团结、奋进、创新、成功。

其次的程序化，首先头脑要有一定的程序去做事，胸有成竹，当然第一时间要有：勤快、脾气少一点，胆量大一点，脑筋活一点，理由少一点。

厨师要了解烹饪技术，技术的发展，技术的特点，职能要求和烹饪知识。

假如我是一名厨房领班：

- 1、安全是一个单位的主题，防止厨房火灾、煤气泄漏。
- 2、合理食品添加剂，深技改进食品的质量而不能破坏同有的营养质量。
- 3、保持成本的标准，成本的价低，百分率的把握，省下的就是赚下的。
- 4、节约：要做到水不浪费，按时开关电源、开关煤气、开源节流。
- 5、假如我是一名厨房领班，要培养出一批不怕吃苦、爱钻研、有积极性的班组
- 6、协助厨师长做好厨房一切工作，以身作则。

既然公司给了我这一次机会，机会不等人要把握“三分条件，七分创造”，本人从做小弟到师傅，受气、受苦是理所当然，“苦难是一生的老师，勤劳征服一切”，不要拿自己的长处比人家的短处，“想要人前显贵，必须人后受罪”，我已这一原则做事，在厨房有做的不对的地方，和其他工作人员配合交流，说话语气重的，厨师长、我的带班领班已批评，在这次应聘中，假如上不去没关系，我会在加油，继续努力，如果被选上，希望领导已更深的教导，严格的管理，其次，同仁们指导我会做的更好。

投出你们手中神圣的一票，支持我吧！在这样一个富有朝气、活动力的行业工作中感到骄傲，我相信是金子到那都会发光，我没有辉煌过去，只求把握好现在和将来，我相信以后的

第2客厅会更加光明、辉煌，勇往直前。我们努力吧！

加油、加油，再加油。

我从xx年开始从事餐饮工作□xx年5月在厨师技校学习炒菜。经过短期培训后，在一些小型饭馆和企业食堂工作□xx年初到山东东方美食学院进修学习中餐制作。在校期间获得优秀学员荣誉，到东方美食大酒楼参观实习。曾经在厨师长培训班为聘请来的名厨当助手，同时也给我自己一个锻炼的机会。

10月份培训结束，经过实践和理论考试获得由山东省劳动局职业资格培训中心的厨师职业资格证书。在校期间参加过3期厨师长培训班的学习□xx年到北京国利来山庄工作，在山庄期间在，头沾，炸锅，上杂，炒锅岗位工作，在工作期间学习凉菜和简单的面食制作□xx年就改革，厨房承包合同到期，山庄老板留我配合厨师长工作，参与冷荤，和炒锅档口工作。期间被派别的酒店学习粉肠，风干肠等特色菜的制作方法，后来又回到正东方，百姓坊参观学习交流。

xx年5跟厨师长到京城小院工作□xx年2月23日到本公司工作，主要负责凉菜工作，在从事厨房之后在业余时间通过中国烹饪，上网，有关餐饮管理等书籍学习，向师傅请教，来不断提高自己的业务水平。

我喜欢我的职业，在从事餐饮工作以来，积累了一定的工作经验，在其岗位中能充分发挥自己专专长和优势。在生活 and 工作中，尊重领导，团结同志，服从领导，工作负责，不重名利，不计较个人得失□xx年到公司至今，曾获得xx年和xx年的优秀员工。在工作期间在领导和同事的帮助和支持下，开发了啤酒鱿鱼等鱿鱼系列菜，和金枪鱼和寿司刺身的制作□xx年10月圆满完成总公司交给我们为xx大代表制作啤酒鱿鱼的任務。在平时认真完成客饭和大餐凉菜的制作和售饭工作。

1, 要把客户放在第一位, 狠抓菜品的质量。比如某些菜的一次炒的过多, 刚出锅的时候符合成菜求, 由于加热和, 售饭速度影响, 使菜品颜色变黄, 看上去不新鲜;有的成菜颜色深, 芡大, 没有食欲。控制炖菜数量, 炖菜成菜要求需要长时间一次性炖制, 成菜量大;受售饭的时间和速度的影响, 菜品焖的时间过长, 质量会大打折扣, 没有买相。炒菜的时候由于原料多, 受热面小达不到炒菜的要求, 一次炒制过多, 就会影响菜的质量。菜品的口味没有统一标准, 只是靠个人经验进行制作。为该进以上缺点制定炒制程序和成品标准。要把客户放在第一位, 狠抓菜品的质量。比如某些菜的一次炒的过多, 刚出锅的时候符合成菜求, 由于加热和, 售饭速度影响, 使菜品颜色变黄, 看上去不新鲜;有的成菜颜色深, 芡大, 没有食欲。

控制炖菜数量, 炖菜成菜要求需要长时间一次性炖制, 成菜量大;受售饭的时间和速度的影响, 菜品焖的时间过长, 质量会大打折扣, 没有买相。炒菜的时候由于原料多, 受热面小达不到炒菜的要求, 一次炒制过多, 就会影响菜的质量。菜品的口味没有统一标准, 只是靠个人经验进行制作。为该进以上缺点制定炒制程序和成品标准。在内部员工餐方面, 建议对内部员工和客户错开用餐;11:15———11:30为员工开, 12: 15停止大餐食品制作选用快餐办法, 同时为员工开饭, 这样可以避免食品剩余。调查员工的口味和喜好同时按照公司员工餐标准制定菜单和花样品种。周六日和下午用餐时间有1小时速短到35分钟。

2, 降低成本。降低成本要从原料初步加工开始, 选用最新鲜的原料, 抓原材料的出成率, 原料的使用率, 来降低成本。监督操作过程和制作程序, 监督原材料出成率是否达到预期计划。制定标准的食谱, 所有菜品, 按标准食谱下料, 某一道菜主料的多少, 配料的多少。根据销售量采购原材料, 比免剩余量过多。根据饭菜的销售量和观察顾客饭菜的剩余情况, 以及客户的评价, 来分析各种食品的市场的需求量和客户满意度, 所有食品按市场的需求量生产制作, 避免生产过

多，买不出去就会食品剩余，造成总成本上升和亏损。还有一些日常工作中用的，洗洁灵，消毒液，手套，钢丝球等工具的使用情况，还有各种电器设备使用和维护。

3，提供小炒，盖浇饭增加刀削面，牛肉拉面，烩面等特色面食。

4，鼓励大家各方面技能，实现一人多能，在工作中更好的配合，共同为提高食品质量作出最大力量。

如果我能竞聘上这个岗位，将于同事一起努力，完成各项工作任务。

## 厨房演讲稿篇二

职业没有高低贵贱之分，岗位也同样如此，作为一名厨房员工，就要做到最好，就要争当优秀员工。以下是本站小编为你整理推荐厨房优秀员工演讲稿，如果你喜欢厨房优秀员工发言稿□

尊敬的xx□

湖南人衡阳人，烹饪管理专业，毕业于湖南省商业技术学校□2xxx年出生。本人从厨20xx年。主要工作经历：

2xxx年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

2xxx年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

2xxx年1月——2xxx年任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满园大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。



连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

厨房管理心得：

1、团结、友爱、理解、向前

2、工作认真+态度决定一切+敬业精神+思想说明一切

3、厨德+厨艺+厨绩+为人=成

4、菜留人+人留心+心留忆

5、厨部十不准；

(1)刀工不精、不准出品

(2)味道不正、不准出品

(3)温度不够，不准出品

(4)火候不到、不准出品

(5)菜肴不齐、不准出品

(6)菜肴不洁、不准出品

(7)份量不够、不准出品

(8)颜色不亮、不准出品

(9)装盘不美、不准出品

(1x)器皿不整、不准出品

一：本人有较强厨房管理能力，能很好的控制好成本核算，

对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解，我一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房，有经过严格培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

二：本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。

经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

三：我的目标：控制成本，提高毛利。采百家之长，做精美菜肴。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩！

谢谢大家！

尊敬的xx□

大家好，我是火锅厨师，来到51大家庭，希望认识到更多的朋友。我生活在美丽的四川。我的个性签名是：对人要以诚相待，态度决定一切。

如果有想学技术的请电话联系□159x2873584□136x8186526□qq29x94x97x肖先生，没有诚意者请勿打扰谢谢合作-。

服务内容：对开办和初创经营火锅、卤菜、冒菜创业者及爱好者传授四川火锅、川味卤菜、冒菜等制作技术、配方提供、品种策划、经营常识等。代制火锅底料、卤料、冒菜底料，承包厨房，介绍厨师等等-。

谢谢大家！

尊敬的酒店领导、来宾和各位亲爱员工兄弟们：

大家下午好！

非常感谢部门以及班组领导对我的信任，安排我参加这次酒店组织的《展现员工风采演讲比赛》，既是对我个人成长的关心和爱护，也是对我工作的一次监督和生活的展现，更是对潇湘华天酒店工作的高度重视和支持。我将利用本次演讲的契机，认真回顾检查自己履行职责的工作以及生活态度，诚恳听取上级领导的审议和批评，不断改进工作，更好地履行职责。

xx年8月23日那是一个难忘的日子这天在我脑海记忆中最为深刻。因为这天我背裹着希望来到了潇湘华天，我成为了这个温暖大家庭的一员，受到了领导和同事们热情欢迎和真诚宽待。此刻，我充满了骄傲和自豪。

我是餐饮部的一名员工，一名普通的厨师。我的工作岗位不

是在火焰洪亮的炉灶，也不是在直接对客服服务的明档，是一名普通得不能在普通的配菜工，职业没有高低贵贱之分，岗位也同样如此，我保持了我良好的心态，以稳定我对待工作平稳的发挥，因为我充满自信，对自己，对生活，对将来，那是因为我的脑子里永远都有着一种坚定无比的信念。

我一直都在不断的告诉自己：“失败的原因只会有一个，那就是半途而废！成功的准则也只有一个，那就是坚定不移的不懈努力！”

在每个人的心灵深处都珍藏着一份信念鼓励你走向成功。因为有了信念，才能拔起擎天的巨木，才能升腾冷漠的生命，才能裸露许多灵魂，以及在长长的黑夜袭来时也有耐心期待天光。

我用我的信念不断在影响着周围的人群，让他们也能感染到这份担负着历史责任的荣耀

## 厨房演讲稿篇三

各位尊敬的领导，亲爱的伙伴：

你们好！

下面我将竞聘副主管的想法，向诸位汇报一下。

我于20xx年5月22日入职望湘园，在经过企业系统化培训和领导的专业带教后，我的专业知识和实操能力得到了长足的进步！并获取了“20xx年10;11;12和20xx年1;2;3;5”等七个月度的“口味明星”称号；同时还多次被顾客点名为其烧制菜肴。

当然仅凭这些就想成为一个合格的主管是很难的。不仅要实干，他还得具备长远的目光，善谋略；拥有广博的知识和精熟

的专业技能，以及高超的组织管理水平等。之所以选择竞岗，是因为，自认为有绝对的能力和信心胜任这项工作，并具备自身有利条件如下。

《一》我拥有正直的人品，我认为作为管理者人品至关重要，无能的领导顶多算个次品，而品行不正的领导，无异于危险品，企业的蛀虫。拥有正直的人品，在工作当中对待下属员工及处理工作事物，才会做到“不偏不倚”；才经得起利益的诱惑，不做出危害企业的举动。

《二》对企业绝对的忠诚；饱满的工作热情。一切以企业利益为重充满激情的出色完成各项工作任务，和企业共进退！

《三》我有及强的求知欲望，良好沟通和理解能力。保证在这个充满变革，探索和挑战创新的餐饮领域不被淘汰出局！充分理解上级精神指示做好传达和关心下属。

《四》能吃苦耐劳；端正严谨的工作态度。能在短时间高负荷的情况下，端正面对及认真处理细节问题，保质保量的完成工作。

《五》良好的人缘，有利于团队成员的亲密团结，提高配合作战能力。

对于一个优秀的领导来说，上述几点对他而言是皮毛。但对我来讲却是为数不多的优点，我明白自身的不完美，仍然存在一些不足的地方，但我相信我会得到伙伴们得支持和信任。就此事而言，我认为自身不足的地方主要在于以下两点。

《一》目前的专业技能水平不是很高。

《二》处理各种突发事件的经验不够丰富。

针对这些不足之处，我想我以后会虚心向前辈及同行伙伴请

教，留心观察周围伙伴的过人之处，加以学习。多做聆听者，细心分析，多看相关书籍丰富自己的知识，平常多协助各位伙伴完成各项工作，从实践当中获取真知。在处理突发事件方面，我会细心分析以前发生过的案例的发生原因和善后结果。寻找它们之间的共性和异性，努力发现隐患所在，防范于未然！同时多跟各位前辈伙伴交流，了解他们曾经经历过的案例，通过多种渠道了解各种应变方法！

目前我所处的岗位是炉灶，通过自身体验和观察，如果把厨房比作一个家庭的话，那么炉灶就是家里孩子辈当中的兄长。既要做好本分把菜烧好，又要给弟弟妹妹们(下面员工)带好头，做好表率！而主管则是中年的家长，挑起家庭重任，处理日常厨房琐事。协助厨师长，传达上级指示，关心下属员工等。所以竞岗成功，是更大的责任承担，是更高的新起点而已。

最近门店针对顾客推行“出品承诺”取得了不错的效果，但在实施过程当中 我认为有以下几点问题有待改进。

《一》前厅后厨的沟通；无 专人全程跟单，造成漏单少做，仓促上菜。《二》切配，荷台等部门的配合度不够。《三》原材料散冻不彻底，导致出品质量下降和烹调事故的发生。其解决方法不外乎：对菜品的销售情况进行汇总分析及时与后厨沟通；早做准备工作，根据不同时段不同时间的热销菜，适时的做人员调整；服务员适当推荐制作时间较短的菜；全程派专人跟单，防止漏单少制；切配，荷台，炉灶人员在尊重对方的同时，相互呼应配合。荷台应细心观察炉灶动态，为烹调做合理安排；散冻及时彻底。避免炉灶临时人为散冻，影响操作及造成划油事故的发生。

说了这么多，不禁感慨万分，七年前的我绝对不能像今天这样站演讲台上谈吐自如。回忆往事，虽有欢乐但也经历了无数挫折和磨难。都没办法说清次数和程度了，但那些个挫折磨难却是我终身的财富。是它们让我懂得做人的道理，生活

艰难。让我明白自身品德和过硬的技术，以及无畏的面对和事业的执着是不被行业淘汰的唯一保障！

在未来的一年当中，我会努力做好当下工作的同时，侧重于学习更高层次的管理知识和应变能力，加强自身的修养，协助上级做好工作，打坚实的基础。争取一年后走上竞岗厨师长的讲台！

“给我一次机会，我会还你万分精彩”这是我永恒不变的竞聘承诺。我关注竞聘结果渴望成功，但更看重参与过程，我想我是否拔得头筹，都改变不了我对事业的执着，和对大家的尊重和热爱！祝大家身体健康，万事顺意；祝我们的望湘园明天会更好！

谢谢大家！

## 厨房演讲稿篇四

尊敬的各位领导：

你们好！

本人来自甘肃省兰州市我叫###，今年21岁□20xx年x月份在运城上岛咖啡西餐厅工作□20xx年x月份很高兴来到第2客厅这个大家庭厨房部厨师一职，和同仁们工作在一起，本人在这里先感告一声，所在第2客厅领导对我的照顾和工作上的支持，这次竞聘给了我挑战自己的舞台，在这快一年的风雨打拼里，在余店长行政总厨和王厨师长及我的带班，严谨教导下同时我也学了不少东西，学会怎样做人、做事，我从做小弟道师傅遇到批评不丧气、遇到表扬不傲气，提高个人素质，约束自己，服从领导的合理安排跟外场部、吧台部工作人员语言交流，沟通更加不断的加强学习，不断提高自己，处好师徒关系。

在这么好的环境下工作，要做到万无一失，确定菜的色、香、味、形，营养价值高，成本的控制，节约保持原料的形态，菜的光滑，饱满，增加菜的营养。

前期我也付出了很多，所以得来今天的成绩我感到很高兴，同时也感谢我的领导，俗话说的好“干一行爱一行”，既然我们选择了厨师服务这一行业那么就要做好，就要具备企业精神，团结、奋进、创新、成功。

其次的程序化，首先头脑要有一定的程序去做事，胸有成竹，当然第一时间要有：勤快、脾气少一点，胆量大一点，脑筋活一点，理由少一点。

厨师要了解烹饪技术，技术的发展，技术的特点，职能要求和烹饪知识。

假如我是一名厨房领班：

- 1、安全是一个单位的主题，防止厨房火灾、煤气泄漏。
- 2、合理食品添加剂，深技改进食品的质量而不能破坏同有的营养质量。
- 3、保持成本的标准，成本的价低，百分率的把握，省下的就是赚下的。
- 4、节约：要做到水不浪费，按时开关电源、开关煤气、开源节流。
- 5、假如我是一名厨房领班，要培养出一批不怕吃苦、爱钻研、有积极性的班组
- 6、协助厨师长做好厨房一切工作，以身作则。

既然公司给了我这一次机会，机会不等人要把握“三分条件，



七分创造”，本人从做小弟到师傅，受气、受苦是理所当然，“苦难是一生的老师，勤劳征服一切”，不要拿自己的长处比人家的短处，“想要人前显贵，必须人后受罪”，我已这一原则做事，在厨房有做的不对的地方，和其他工作人员配合交流，说话语气重的，厨师长、我的带班领班已批评，在这次应聘中，假如上不去没关系，我会在加油，继续努力，如果被选上，希望领导已更深的教导，严格的管理，其次，同仁们指导我会做的更好。

投出你们手中神圣的一票，支持我吧！在这样一个富有朝气、活动力的行业工作中感到骄傲，我相信是金子到那都会发光，我没有辉煌过去，只求把握好现在和将来，我相信以后的第2客厅会更加光明、辉煌，勇往直前。我们努力吧！

加油、加油，再加油。

## 厨房演讲稿篇五

尊敬的：

湖南人衡阳人，烹饪管理专业，毕业于湖南省商业技术学校2x年出生。本人从厨20xx年。主要工作经历：

2x年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

2x年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

2x年1月——2x年任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满圆大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。

连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

厨房管理心德：

1、团结、友爱、理解、向前

2、工作认真+态度决定一切+敬业精神+思想说明一切

3、厨德+厨艺+厨绩+为人=成

4、菜留人+人留心+心留忆

5、厨部十不准；

(1)刀工不精、不准出品

(2)味道不正、不准出品

(3)温度不够，不准出品

(4)火候不到、不准出品

(5)菜肴不齐、不准出品

(6)菜肴不洁、不准出品

(7)份量不够、不准出品

(8)颜色不亮、不准出品

(9)装盘不美、不准出品

(1x)器皿不整、不准出品

一：本人有较强厨房管理能力，能很好的控制好成本核算，对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解，我一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房，有经过严格

培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

二：本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。

经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

三：我的目标：控制成本，提高毛利。采百家之长，做精美菜肴。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩！

谢谢大家！