

2023年饭店菜品研发部工作计划(通用8篇)

农村农业工作计划是农村地区经过充分调研和分析后，确定农业发展目标和具体措施的重要依据，为农民提供明确的工作方向和指导。这些学期工作计划范文涵盖了各个领域和层次，既有初级的，也有高级的，可以满足不同年龄段和能力水平的人。

饭店菜品研发部工作计划篇一

时光荏苒，**年即将结束，新的一年就要到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务!为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

一关于门店和公司

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在**年2月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。
- 2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。
- 3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是

我们厨师及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

5，主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整

二关于xx店

1，通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

3，菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

4，了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价

6，在**月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

研发部工作计划二

回顾过去一年的工作，与公司的要求还是有一定的差距，特别现在科技发展，知识更新，研发部在新的一年里必须加强对外技术交流，巩固专业知识，要有新观点、新理念、新方向，新产品开发加快步伐，走得更快一些，研发部在新的一年里做好如下工作计划：

一、强化技术管理

降低生产成本，要求全体技术人员熟悉公司管理制度和各项体系文件，做好和各部门的接口工作，交流思想，统一对过程控制的认识，为生产一线做好服务，实现优质、高产、低耗、高效益的生产目标，使公司获得更好的经济效益。

二、加强产品开发管理

严格按ts16949体系程序执行产品开发管理，通过过去一年的体系加强建设，开发部每位人员都能积极参与到产品开发过程中的评审，对设计的结构，工艺，电路，通过会议的形式共同讨论方案的可行性，选择设计机构合理，安全可靠，生产效率高，最低成本的设计方案，设计图纸和文件通过自审，互审，专审后发放，保证图纸和资料的准确无误，以免造成不必要的损失。

三、开发目标

以户外水底灯产品为开发目标，par56产品延伸开发为支撑，多品种，多层次化开发，光源选择中小功率新品种led为重点，电源驱动部分需要不断创新，降低成本提高效率，保持led灯具工作的稳定性，耐久性，rgb控制方面多为智能化入手创新改善。

四、开发计划

1. 以客户需求产品为开发开始，以客户满足要求为结束，提供给客户满意的产品，
4. 根据客户要求及业务提供的相关质量信息，对现有的产品结构资料、技术资料及参数进行完善、修订。
5. 开发供应渠道，改变某些原材料只有单一供应商的现状，建立多渠道、多点备选的供应机制，以备在供应渠道中的各项突发事件，目的就是要多建立几家合格供应商作为储备一

确保供货的安全性与及时性：

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](#)

饭店菜品研发部工作计划篇二

一、好味，更要好滋润宏番魔芋，净化身心的完美佳品。

二、美中华药膳，享红番魔芋。

三、选择宏番，选择健康。

四、宏番魔芋，就是如此不平凡。

五、宏番魔芋，舒适予你。

六、真的需要，增为生活。

七、宏番魔芋，益康人生。

八、健康的菜，用宏番魔芋。

- 九、宏番魔芋，誉享海内。
- 十、养颜之道，美味佳肴。
- 十一、我的食代，我健康宏番魔芋，健康宝物。
- 十二、宏番魔芋，百年难遇。
- 十三、宏蕃魔芋，健康有余。
- 十四、宏番魔芋，精品大补。
- 十五、宏番魔芋宏番魔芋，缔造窈窕淑女。
- 十六、神奇的`魔芋宏番魔芋，与您同欢。
- 十七、绿色健康，宏番魔芋。
- 十八、宏番魔芋，品享健康。
- 十九、吃健康，选宏番魔芋。
- 二十、魔力生活，宏藩魔芋。
- 二十一、拌出的美味，吃入的精华。
- 二十二、药膳佳品，宏番魔芋。
- 二十三、吃宏番魔芋，享健康人生。
- 二十四、宏番魔芋，排毒养颜就靠它。
- 二十五、膳生活，选益康优质红魔，美好人生。
- 二十六、天然美食，健体美姿。

二十七、宏番魔芋，喜欢的味道。

二十八、宏蕃魔芋，你的健康伴侣。

二十九、素食菜品，宏番魔芋。

三十、宏番魔芋，芋中人参果。

三十一、宏番魔芋，魔出健康。

三十二、绿色美味，好身材宏番魔芋，为你的健康增添魔力。

三十三、无芋伦比的健康魔芋，我选择宏番。

三十四、宏番魔芋，健康之需。

三十五、宏番魔芋，怎么吃都有道理。

三十六、食补佳品，让人着迷。

三十七、常吃长康，魔芋宏番。

三十八、物运天成，益康魔芋。

三十九、健康膳食，魔芋有道。

四十、宏番魔芋，给身体最好的待遇。

四十一、经典宏番魔芋，缔造非凡享受。

四十二、宏番魔芋，非芋莫属。

四十三、芋”罢不能，让人着迷。

四十四、食魔芋，选宏番美食美客，美姿美味。

四十五、宏番魔芋，健康零距离。

四十六、宏番魔芋，越吃越美。

四十七、宏番魔芋，调养一体。

四十八、天然素食，宏番魔芋。

四十九、吃宏番魔芋，健康永陪伴。

五十、宏番魔芋，助你入净界。

五十一、宏番魔芋，进补有度。

饭店菜品研发部工作计划篇三

“甲·鱼映像湘菜制造”是一家向中高端客群提供以甲鱼、蛇类、鱼头为主打的精品湖南菜品的时尚餐厅，人均消费在180元—280元之间，主要以周边写字楼商务客、各大院校、政府企事业单位、小区公寓白领阶层等人群为消费目标。

餐厅以以甲鱼为核心制作内容，辅以蛇类、鱼头，真正展现湘菜原本口味浓郁，醇厚特色，实现“回归农家原味的奢华”这一返璞归真之理念。菜品物美价廉，物超所值；风格标新立异，引领潮流；餐厅环境优雅舒适、清新时尚，充满活力、激清无限的氛围。

现在餐厅特征集“甲·鱼映像湘菜制造”广告语，要求广告语要以“回归农家原味的奢华”之类返璞归真理念进行构想；和餐饮业结合考虑，贴切，有震撼力；精炼，过目不忘，朗朗上口（附上创意说明）。

经过举办征集活动，现将部分精彩应征作品予以展示，以供品鉴（仅限参考）：

- 1、湘约农家，品鉴生活！
- 2、甲鱼映像，领导健康食饮新潮流！
- 3、酸辣潇湘，味道中国。
- 4、甲·鱼映像，饮誉湘江！
- 5、美食用心品味，真情让心陶醉。
- 6、甲鱼映象：新滋味，心知味。
- 7、湖光山色，水府人家——尽在湘菜·甲·鱼映象
- 8、甲·鱼映像，湘菜食尚新颠峰。
- 9、什么才是人间美味·湘味甲鱼。
- 10、臻湘味，好想家。
- 11、甲·鱼映像甲天下，农家原味享奢华。
- 12、聚甲鱼映像，品原味湘菜。
- 13、幸福的嘴，纯粹的味——甲·鱼映像。
- 14、原味湘风，尽享奢华。
- 15、甲·鱼映像，映出浓郁湘味；湘菜制造，制出珍馐佳肴。
- 16、食现魅力，甲鱼尽显！
- 17、田园风，地道味。
- 18、满园沁湘皆甲·鱼映象。

- 19、甲·鱼映像湘菜制造，将你引回昔日的好时光！
- 20、田园美景品“甲·鱼”，对酒当歌悦人生！
- 21、湘味来袭，诱惑舌头一起跳舞。
- 22、不经意间，我吃到了人间极品，湘味甲鱼。
- 23、田园湘菜，美味佳肴，口口流尚。
- 24、甲·鱼映像·甲天下。
- 25、跃龙门，甲天下。
- 26、君称甲，湘之鱼。
- 27、甲·鱼映像奢华，湘菜制造味（唯）美。
- 28、甲鱼臻味，湘菜至尊——甲·鱼映像湘菜制造。
- 29、甲·鱼映象邀你共享湘菜美食。
- 30、甲·鱼映像，引领湘菜新理念。
- 31、给予平常价，尽享味奢华。
- 32、三湘印象，甲鱼流传。
- 33、湘味甲鱼，满足你挑剔的口味。
- 34、甲园飘湘（香），鱼（余）味农家。
- 35、一品甲·鱼湘天下。
- 36、尝不尽的美食，道不完的湘情。

- 37、愿为（原味）农家“鱼”，丢盔卸“甲”。
- 38、食尚先锋，国色天湘。
- 39、食出美丽，尽在甲鱼映像！
- 40、吃到情深处，湘菜味更浓。
- 41、食在草根，品在精华。
- 42、原生态甲鱼，原生态湘菜。
- 43、桂林山水甲天下，鱼映湘菜甲湘西！
- 44、好味道，真口福。
- 45、甲鱼，家“湘”的映像。
- 46、传统湘菜，美味甲鱼。信念湘菜，余味留香！
- 47、回归农家原味的奢华。
- 48、甲·鱼映像，湘菜新印象。
- 49、甲·鱼映像：湘辣情，甲天下。
- 50、农家味道佳，甲·鱼映天下。
- 51、食尚湘菜，为你而来……
- 52、甲·鱼映像，味甲天下。
- 53、乡“湘”土的’味道，舌尖的舞蹈。
- 54、“湘”情道不尽，“湘”味品不尽！

- 55、甲鱼映像，品鲜菜色隆重上市，敬请品尝。
- 56、奢华的享受，极品的味道。
- 57、湘味来袭，诱惑你的胃。
- 58、甲·鱼映像，湘乡香！
- 59、鱼甲天下，湘菜飘香。
- 60、烹湘农甲鱼，宴天下英秀！
- 61、田园湘菜甲天下，山水制造鱼为先。
- 62、湘味来袭，让舌头一同跳舞。
- 63、香（湘）满天下，誉（鱼）满天下。
- 64、甲鱼映像——湘肴独醉。
- 65、湘的有滋味，诱惑你的胃。
- 66、湘江甲鱼鲜天下，农家客去蛇骨香。
- 67、享受田园乐趣，品尝自然美味。
- 68、鱼蛇湘，甲天下。
- 69、原味拔萃，不难——甲·鱼映像湘菜制造。
- 70、原味湘风，奢华毕现。
- 71、甲·鱼映像湘菜制造。
- 72、浓湘情，享淳朴人生。

- 73、盛世经典，自然风味，为看过世界的人量身定做！
- 74、天下一甲，物美价廉。
- 75、朴实农家的美味，不是宫宴更胜宫宴！
- 76、湘西炉火纯，独烹甲鱼香。
- 77、感受领袖家“湘”菜，品味甲鱼真“元”味，甲·鱼映像是首选！
- 78、超值餐饮服务，完美“上帝”享受。
- 79、甲·鱼映像奢华，湘菜制造原味。
- 80、一看二闻三品味，美味还是甲——鱼好！
- 81、甲·鱼映像湘菜制造——创造中国湘菜“原·生”之美。
- 82、巅峰味觉，世界品我。
- 83、甲鱼映像，食现健康！
- 84、香约农家奢华，香遇湘鱼美味。
- 85、品潇湘甲味，鉴城市生态
- 86、中国最具湘土湘情（结）的餐厅。
- 87、约会生态湘菜味，尽享“湘”美甲——鱼纯！
- 88、湘菜航母，鱼甲食府。
- 89、乡里乡亲，甲·鱼温馨。

- 90、甲鱼映像，美丽显像！
- 91、湘菜香中华，甲鱼甲天下。
- 92、甲·鱼户晓湘菜味，影像中国一品香。
- 93、湘菜三千，我只取甲·鱼品——甲·鱼映像湘菜制造。
- 94、农家小舍甲鱼香，湘菜制造甲天下。
- 95、湘鱼味甲，鱼香满天。
- 96、甲·鱼映像：梦湘鱼，甲天下。
- 97、湘情最珍贵，湘味最难忘。
- 98、湘家珍滋味，食尽新感觉。
- 99、鱼，河鲜美！甲，海真鲜！
- 100、湖光山色甲天下，水府人家风光好（美、佳）。
- 101、甲·鱼户晓湘菜味，影像中国自然香。
- 102、至珍至湘至农家，至美至香至奢华。
- 103、湖光山色，水府龙宫——尽在湘菜·甲·鱼映象
- 104、我们的厨师知道你的舌头在想什么。
- 105、富“甲”天下客，畅“湘”四海情。
- 106、美食每客，甲·鱼映像。
- 107、农家原味享奢华，甲·鱼映像甲天下。

- 108、美味升级，让湘菜更加湘菜。
- 109、人生百味，精华所在！
- 110、富“甲”天下鲜，“湘”飘四溢客。
- 111、最湘情，最食尚。
- 112、城里的“湘”味盛宴！
- 113、品甲鱼印象，抒浪漫情怀。
- 114、一点激情，一点热辣，一点心动，一点关怀。
- 115、甲·鱼户晓，湘菜原味。

饭店菜品研发部工作计划篇四

- 1、三色山药，滋补润燥。
- 2、秘制羊肉串，独家好味道。
- 3、鞑子烤羊腿，特色原始味。
- 4、砂锅碟鱼头，好吃又健脑。
- 5、山楂红烧肉，认真的搭配。
- 6、烩出食尚，炒出想象！
- 7、清酒鹅肝，爽口美味。
- 8、食代在召唤，坚持真煮艺！
- 9、拾壹道菜，食艺真功夫！

- 10、缸酸辣粉，酸辣杠杠的`。
- 11、缸缸酸辣粉——辣出你的新生活！
- 12、聚天下美食，会四海宾朋！
- 13、一菜一味，一客一乐！
- 14、师傅，好吃！哇，猴赛雷啊。
- 15、华灯昏黄，从旧时岁月中走出的美食，在这都市繁华处与你不期而遇，体验山林珍馐在味蕾间华丽绽放的感动。

饭店菜品研发部工作计划篇五

- 1、喝绍兴酒，品妙香酥鱼。
- 2、妙香酥鱼，真好吃！
- 3、绍兴专享酥鱼，九州齐拥妙香。
- 4、江南水乡，酥鱼故里；妙香远播，人人称赞。
- 5、妙香酥鱼，味美健身；过嘴不忘，意犹未尽。
- 6、用心做的美味——妙香酥鱼。
- 7、口口鲜香，回味无穷。
- 8、不需要记住，一吃就知道——妙香酥鱼。
- 9、美妙滋味让你一吃忘不了，终身难忘——妙香酥鱼。
- 10、昔日荷下莲动，今朝齿甲留香。

- 11、妙极了！香极了！酥极了！鱼你分享妙香酥鱼。
- 12、江南美食哪里寻？绍兴赵妙香。
- 13、一口酥鱼，万家飘香。
- 14、赏青山绿水，品妙香酥鱼。
- 15、要吃酥鱼，我只选妙香。
- 16、人间妙香唯有酥鱼，上虞秘制其寿必续。
- 17、妙香酥鱼，口福，心更服。
- 18、一品妙香语，总念酥鱼香。
- 19、妙香酥鱼，酥香美妙好味道。
- 20、妙香酥鱼，吃出美丽赛貂蝉！
- 21、（妙）不可言，（香）气扑鼻，（酥）脆可口，（鱼）中新秀。
- 22、年度最雷广告语，不过吃过了才知道。
- 23、真正的美味留下的是无限回忆——妙香酥鱼。
- 24、绍兴妙，酥鱼香，绍兴酥鱼妙香传天下。
- 25、人中吕布，鱼中妙香。
- 26、品尽天下美味，独尊妙香酥鱼。
- 27、妙香酥鱼，自己吃过才能感受到的美味！

- 28、江南妙，妙香酥鱼更妙。
- 29、吃一口妙香酥鱼，享一世无忧无虑。
- 30、妙香酥鱼，香溢天下。
- 31、钓鱼不及食鱼乐，妙香酥鱼客满座。
- 32、品尽江南美味，只在妙香酥鱼。
- 33、妙香酥鱼，品奇酥，留其香！
- 34、妙香酥鱼，犹如江南美人，骨酥了才懂。
- 35、妙香酥鱼好味道，吃了还想要，品一次就知道。
- 36、香酥无比，回味无穷，耐人寻味——妙香酥鱼。
- 37、江南好，妙香酥鱼更好。
- 38、独特配方，奇香爽口——妙香酥鱼。
- 39、尝尽天下美食，却未尝妙香酥鱼，真遗憾。
- 40、素闻绍兴花雕美，哪及妙香酥鱼醉。
- 41、一鱼吃出天下香，除却酥鱼不是鱼。
- 42、览江南美景，品绍兴酥鱼。
- 43、天下美食选战，妙香酥鱼味冠。
- 44、妙香酥鱼，不得不尝的`人间美味。
- 45、妙香酥鱼入口，美味天下独有。

- 46、最美不过江南景，最妙不过香酥鱼。
- 47、江上往来人，但爱酥鱼美。
- 48、上有天堂，吃（下）有酥鱼。
- 49、“妙”不可言，“香”脆可口，“酥”肉软骨，“鱼”沈落雁。
- 50、亲亲的我来了，只带妙香酥鱼。
- 51、酥鱼尽在绍兴，一色二品三味。
- 52、源自乌篷船下的美味，绍兴妙香酥鱼。
- 53、绍兴酥鱼口感妙，香融中华名小吃。
- 54、妙香酥鱼真给力！亲们，你们还在hold神马？
- 55、江南美景看水乡，水乡酥鱼冠妙香。
- 56、上虞酥鱼鱼天下，妙香色香香万家。
- 57、借问妙香何处有，江南酥鱼美名扬。
- 58、妙香酥鱼，您得来一口！
- 59、妙不可言，香绕人间，酥鱼一绝。
- 60、美味酥鱼，你是我最好的朋友。
- 61、妙香酥鱼妙香酥，其他美味不在图！
- 62、江山美景赏不尽，妙香酥鱼品不腻。

63、正是江南好风景，妙香酥鱼恰逢君。

饭店菜品研发部工作计划篇六

时间过得飞快，我们的工作又进入新的阶段，为了在工作中有更好的成长，是时候开始制定工作计划了。工作计划的开头要怎么写？想必这让大家都很苦恼吧，以下是小编为大家整理的饭店菜品研发部的年度工作计划，仅供参考，希望能够帮助到大家。

时光荏苒，20xx年已经结束，新的一年已经到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务！为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在xx年2月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。
- 2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。
- 3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间。

和利润。

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整

6□xx下市前准备好xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据xx年的流行趋势增加相应的新品种。

xx店在暂停营业半年后于xx年三月十八日将以全新的面貌重新开业，鉴于xx路的特殊情况，根据公司领导决定，这家店所经营产品将有别于其他几家分店，我们将以xxxxxx三大块为主，辅以其他门店销量较好的原有菜品，以原有菜品吸引新顾客，以新增菜品留住我们的老顾客，一部分店午市生意都很淡，但长寿路由于地理位置特别，我们将配合营运部把午市做好，如：推出简单快捷丰富的套餐和送餐为楼上公司员工服务。厨房作为整家餐厅的核心部门，现将整个计划做下安排：

1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

2、在xx年2月底进行厨房人员组建，本着节约人员成本的角度，厨房人员将由外聘主要岗位和其他门店抽调优秀厨房人员组成！外聘人员工资尽量做到和公司现有厨房a级员工一致。

3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

4、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价

5、针对xxx店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成

功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作。

6、在11月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

饭店菜品研发部工作计划篇七

时光荏苒，2014年已经结束，新的一年已经到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务!为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在xx年2月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。

2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整

6□xx下市前准备好xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据xx年的流行趋势增加相应的新品种。

xx店在暂停营业半年后于xx年三月十八日将以全新的面貌重新开业，鉴于xx路的特殊情况，根据公司领导决定，这家店所经营产品将有别于其他几家分店，我们将以XXXXXXXXXX--三大块为主，辅以其他门店销量较好的原有菜品，以原有菜品吸引新顾客，以新增菜品留住我们的老顾客，一部分店午市生意都很淡，但长寿路由于地理位置特别，我们将配合营运部把午市做好，如：推出简单快捷丰富的套餐和送餐为楼上公司员工服务。厨房作为整家餐厅的核心部门，现将整个计划做下安排：

1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

2、在xx年2月底进行厨房人员组建，本着节约人员成本的角度，厨房人员将由外聘主要岗位和其他门店抽调优秀厨房人员组成！外聘人员工资尽量做到和公司现有厨房a级员工一致。

3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

4、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价

5、针对xxx店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好

培训工作。

6、在11月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

饭店菜品研发部工作计划篇八

时间一晃而过，我们的工作同时也在不断更新迭代中，是时候开始写工作计划了。估计许多人是想得很多，但不会写，下面是小编精心整理的饭店菜品研发部年度工作计划，欢迎阅读，希望大家能够喜欢。

时光荏苒，xx年已经结束，新的一年已经到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务！为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在xx年2月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。
- 2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。
- 3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是

我们厨师及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

4、每月对各门店和中央厨房的菜品质量检查不低于12次，并每周向公司领导汇报检查工作情况。

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整。

6、xx下市前准备好xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据xx年的流行趋势增加相应的新品种。

xx店在暂停营业半年后于xx年三月十八日将以全新的面貌重新开业，鉴于xx路的特殊情况，根据公司领导决定，这家店所经营产品将有别于其他几家分店，我们将以xxxxxxx--三大块为主，辅以其他门店销量较好的原有菜品，以原有菜品吸引新顾客，以新增菜品留住我们的老顾客，一部分店午市生意都很淡，但长寿路由于地理位置特别，我们将配合营运部把午市做好，如：推出简单快捷丰富的套餐和送餐为楼上公司员工服务。厨房作为整家餐厅的核心部门，现将整个计划做下安排：

1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

2、在xx年2月底进行厨房人员组建，本着节约人员成本的角度，厨房人员将由外聘主要岗位和其他门店抽调优秀厨房人员组成！外聘人员工资尽量做到和公司现有厨房a级员工一致。

- 3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！
- 4、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价。
- 5、针对xxx店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作。
- 6、在11月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。