

# 食堂厨师年度考核个人总结(优质8篇)

学期总结是对这段时间内所学知识的一个总结和梳理，它能够帮助我们巩固已学知识并找出学习的薄弱环节。在下面这些考试总结范文中，或许有些观点和经验对大家有所启发。

## 食堂厨师年度考核个人总结篇一

自从我20\_\_年\_\_月从事销售工作以来，在上级领导部门的正确领导下，在同事的关心和帮助下，同事在自我的努力奋斗下，截止20\_\_年\_\_月，我总共完成了\_\_万元的销售额，完成了全年度销售额的\_\_%。现将20\_\_年以来的销售工作总结如下：

### 一、切实落实岗位职责，认真履行本职工作

作为一名销售业务员，自己的岗位职责是：

- 1、千方百计完成区域销售任务并及时催回货款；
- 2、努力完成销售管理办法中的各项要求；
- 3、负责严格执行产品的出库手续；
- 4、积极广泛收集市场信息并及时整理上报领导；
- 5、严格遵守厂规厂纪及各项规章制度；
- 6、对工作具有较高的敬业精神和高度的主人翁责任感；
- 7、完成领导交办的其它工作。

岗位职责是职工的工作要求，也是衡量职工工作好坏的标准，自己在从事业务工作以来，始终以岗位职责为行动标准，从工作中的一点一滴做起，严格按照职责中的条款要求自己的

行为，几年来，在业务工作中，首先自己能从产品知识入手，在了解技术知识的同时认真分析市场信息并适时制定营销方案，其次自己经常同其他区域业务员勤沟通、勤交流，分析市场情况、存在问题及应对方案，以求共同提高。在日常的事务工作中，自己在接到领导安排的任务后，积极着手，在确保工作质量的前提下按时完成任务。

总之，通过几年的实践证明作为业务员业务技能和业绩至关重要，是检验业务员工作得失的标准。今年由于陕北系统内电网检查验收迫使工程停止及农电系统资金不到位，加之自己业务知识欠缺、业务技能不高、市场的瞬息万变而导致业绩欠佳。

## 二、明确任务，主动积极，力求保质保量按时完成

工作中自己时刻明白只存在上下级关系，无论是份内、份外工作都一视同仁，对领导安排的工作丝毫不能马虎、怠慢，在接受任务时，一方面积极了解领导意图及需要达到的标准、要求，力争在要求的期限内提前完成，另一方面要积极考虑并补充完善。

例如：今年九月份，\_\_分厂由于承租人中止租赁协议并停产，厂内堆积硅石估计约\_吨、重晶石\_吨，而承租人已离开，出于安全方面的考虑，领导指示尽快运回分厂所存材料，接到任务后当天下午联系车辆并谈定运价，第二天便跟随车到\_\_分厂，按原计划三辆车分二次运输，在装车的过程中，由于估计重量不准，三辆车装车结束后，约剩\_吨左右，自己及时汇报领导并征得同意后从当地雇用两辆三轮车以同等的运价将剩余材料于当日运回，这样既节约了时间，又降低了费用。

## 三、正确对待客户投诉并及时、妥善解决

销售是一种长期循序渐进的工作，而产品缺陷普遍存在，所以业务员应正确对待客户投诉，视客户投诉如产品销售同等

重要甚至有过之而无不及，同时须慎重处理。自己在产品销售的过程中，严格按照厂制定销售服务承诺执行，在接到客户投诉时，首先应认真做好客户投诉记录并口头做出承诺，其次应及时汇报领导及相关部门，在接到领导的指示后会同相关部门人员制订应对方案，同时应及时与客户沟通使客户对处理方案感到满意。

#### 四、依据客户需求确定可代理的产品品种

熟悉产品知识是搞好销售工作的前提。自己在销售的过程中同样注重产品知识的学习，对厂生产的产品的用途、性能、参数基本能做到有问能答、必答，对相关部分产品基本能掌握用途、安装。

依据厂总体安排代理产品，通过自己对陕北区域的了解，代理的品种分为二类：一是技术含量高、附加值大的产品，如35kv避雷器、35熔断器及限流式熔断器等，此类产品售后服务存在问题；二是10kv线路用铁附件、金具、包弓、横担等，此类产品用量大，但附加值低、生产厂家多导致销售难度较大。

#### 五、电气产品市场分析

\_\_区域大、但电网建设相对落后，随着电网改造的深入，生产厂家都将销售目标对向西部落后地区，同时导致市场不断被细化，竞争日益激烈。\_\_区域电力单位多属农电系统，经过几年的农网改造建设，由于资金不到位仅完成改任务造的40%，故区域市场潜力巨大。现就陕北区域的市场分析如下：

##### 1、市场需求分析

\_\_区域虽然市场潜力巨大，但\_\_区域多数县局隶属省农电系统，材料采购由省招标局统一组织招标并配送，\_\_供电局归省农电局管理，但材料采购归省招标局统一招标，其采购模

式为由该局推荐生产厂家上报省招标局，由招标局确定入围厂家，更深一步讲，其采购决定权在省招标局，而我厂未在省招标局投标并中标，而\_\_地区各县局隶属\_\_供电局管理，故要在\_\_供电局及各县局形成规模销售确有困难且须在省招标局狠下功夫。根据现在搜集的信息来看，\_\_供电局是否继续电网改造取决于省农电局拨款，原因在于这几年的改造所需资金由省农电局担保以资产抵押贷款，依该局现状现已无力归还贷款利息，据该局内部有关人员分析，\_\_地区的电网改造有可能停止。

## 2、竞争对手及价格分析

这几年通过自己对区域的了解，\_\_区域的电气生产厂家有二类：一类是\_\_厂(分厂)\_\_等，此类企业进入\_\_市场较早且有较强实力，同时又是省招标局入围企业，其销售价格同我厂基本相同，所以已形成规模销售；另一类是\_\_厂等，此类企业进入\_\_市场晚但销售价格较低[]yh5ws-17/50型避雷器销售价格仅为80元/支[]prw7-10/100销售价格为60元/支，此类企业基本占领了代销领域。

## 六、20\_\_年区域工作设想

总结一年来的工作，自己的工作仍存在很多问题和不足，在工作方法和技巧上有待于向其他业务员和同行学习，20\_\_年自己计划在去年工作得失的基础上取长补短，重点做好以下几个方面的工作：

- 1、依据20\_\_年区域销售情况和市场变化，自己计划将工作重点放在延安区域，一是主要做好各县局自购工作，挑选几个用量较大且经济条件好的县局如：\_\_电力局、\_\_电力局做为重点，同时\_\_供电局已改造结束三年之久，应做其所属的二县一区自购工作；二是做好\_\_油矿的电气材料采购，三是在\_\_区域采用代理的形式，让利给代理商以展开县局的销售工作。

2、针对\_\_地区县局无权力采购的状况，计划对\_\_供电局继续工作不能松懈，在及时得到确切消息后做到有的放矢，同进应及时向领导汇报该局情况以便做省招标局工作。同时计划在\_\_寻找有实力、关系的代理商，主要做\_\_公司的工作，以扩大销售渠道。

3、对\_\_已形成销售的\_\_电力局、\_\_电力局因20\_\_年农网改造暂停基本无用量，20\_\_年计划积极搜集市场信息并及时联系，力争参加招标形成规模销售。

4、为积极配合代理销售，自己计划在确定产品品种后努力学习代理产品知识及性能、用途，以利代理产品迅速走入市场并形成销售。

5、自己在搞好业务的同时计划认真学习业务知识、技能及销售实战来完善自己的理论知识，力求不断提高自己的综合素质，为企业的再发展奠定人力资源基础。

6、为确保完成全年销售任务，自己平时就积极搜集信息并及时汇总，力争在新区域开发市场，以扩大产品市场占有率。

## 七、对销售管理办法的几点建议

1、20\_\_年销售管理办法应条款明确、言简意赅，明确业务员的区域、任务、费用、考核、奖励，对模凌两可的条款予以删除，年底对业务员考核后按办法如数兑现。

2、20\_\_年应在厂、业务员共同协商并感到满意的前提下认真修订规范统一的销售管理办法，使其适应范围广且因地制宜，每年根据市场变化只需调整出厂价格。

3、20\_\_年应在情况允许的前提下对业务员松散管理，解除固定八小时工作制，采用定期汇报总结的形式，业务员可每周到厂1-2天办理其他事务，如出差应向领导汇报目的地及返回

时间，在接领导通知后按时到厂，以便让业务员有充足的时间进行销售策划。

4、由于区域市场萎缩、同行竞争激烈且价格下滑，20\_\_年领导应认真考察并综合市场行情及业务员的信息反馈，制定出合乎厂情、市场行情的出厂价格，以激发业务员的销售热情。

## 食堂厨师年度考核个人总结篇二

民以食为天，食物的卫生安全是我们每个人都关注的问题。小编收集了食堂年度考核个人总结，欢迎阅读。

时光飞逝，茫茫碌碌中已近年末，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，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

一、工作态度 今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真正成为干部职工满意的场所。特别是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

二、服务质量 职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服

务。今年以来，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、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。

三、饭菜种类 就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有二个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

四、卫生状况 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要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们一定要认真贯彻《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。

五、人员协调 协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含着工作协调的内容。首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作，内求团结向上。对外协调，主要讲究相互配合、求同存异，避免冲突，营造良好的执法配合环境。对内协调，主要是要协调好领导与干部，干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团

结协作，发挥整体效能，达到协调的目的。第三，协调必须要讲究方法。要实事求是，从实际出发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

六、下一步工作计划 第一，要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是我们公司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。第二，要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好生活服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为公司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距上级领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合



作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

在机关领导直接关怀和指导下,通过食堂全体员工勤辛的努力,食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有了根本性的改变.职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善.杜绝食堂浪费现象的存在.以下从几个方面进行小结.

1、初步建立了食堂骨干队伍,明确了职责和分工,在日常工作中充分发挥他们的特长,加强各环节管理,达到管理由点到面.责任到人.工作有序开展.

2、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查,保证进入食堂的食品到做出的饭菜达到食品卫生要求.食堂环境卫生有所突破,从根本上改变食整体就餐环境.

3、饭菜质量有比较大的提高,增加花色品种,经常推出职工比较欢迎的菜肴,使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜.

4、加强成本管理,从各个环节减少和杜绝浪费,加强采购管理,从源头上降低直接生产成本.

5、加强了食堂设备管理、保养、维修,达到了基本正常使用.对食堂设备定人管理、定时保养、委外及时维修,从而提高设备使用效率、减少设备的故障率.

6、建立和健全了班组正常的学习制度和工作制度,开展一系列行之有效工作.比如,了解干部职工需要服务的内容和要求,掌握了他们对供应的饭菜质量和品种的基本要求,每星期五下午召开班组会,解决遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量.营造一种力争上游的管理氛围.

当然,今年以来,我们虽然作出了一些工作成绩,但与领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离.特别是在新形势下,

我们的工作步伐迈得还不够大. 这些, 都有待于今后不断得到改进. 在新的一年里, 我们主要从以下几个方面改善提高我们的工作服务质量.

一、要进一步认识做好食堂综合服务工作的重要性和必要性. 加强食堂生活服务工作是我机关贯彻落实科学发展观, 坚持以人为本, 关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措. 关心干部职工的生活服务问题, 说到底, 实际上是一个政治问题、群众观点问题. 因此, 我们在思想认识上要再深化、再提高, 并将思想认识转化为具体行动, 千方百计, 创造好的条件, 更进一步办好职工食堂, 以方便干部职工就餐, 为我机关可持续发展作出自己应有的贡献.

二、要不断强化管理, 切实抓好服务上档次工作. 下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满意率. 围绕一个中心, 就是紧紧我机关的各项工作目标, 把做好生活服务工作与机关发展的大局紧密结合起来, 以优质服务稳定民心, 以满意服务赢得民心, 从而达到凝心聚力, 促进发展的目的. 突出“两为”方针, 就是要努力为干部职工服务, 为干部职工办好事、办实事. 通过我们的努力, 真正使生活服务工作成为机关领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带. 实现三个转变, 就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变, 把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准, 不断促进各项工作上台阶、上水平. 达到四个满意率, 就是通过我们的努力, 使职工食堂的服务满意率有较大提高, 实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果.

三、积极负责, 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要对广大干部职工的生命健康安全负责. 因此, 我们一定要认真贯彻《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.

四、食堂餐饮品种要创新,还要保持传统的品种不流失. 既要有当家的饭菜点心品种,也有创新. 服务上加强培训,请专业人员进行实地培训. 绩效考核激励机制的制度要完善,并严格执行.

五、建立食堂五常法管理制度和办法,用人性化方式实施五常法,要求人人参与和动手做“五常”. 每个人从整理自己柜、工作场所需用物品开始,搞一次工作环境清洁卫生,自己动手贴物品等的标签,先有一个感性认识. 推行“五常法”先进的管理技术和方法,强化自律机制,通过推行“五常法”管理,增加食品卫生安全度,造就安全、明朗、舒适的工作环境,激发员工的团队意识,提高职工满意度,从而塑造食堂良好的形象,对实现高标准运作的管理模式。

### 食堂厨师年度考核个人总结篇三

不知不觉中20xx年即将过去,新的一年即将来临。在酒店当厨师已经快一年了,现在,就20xx年的工作做下总结:

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,来不断地改进和提升产品形象。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,使之能逐渐形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己的品牌。

以系统化整合核心竞争力,以规范化提升管理水平,以现代信息手段提高市场竞争力,以效益化为目标指导厨政管理工作。

进行专业技能考核,优胜劣汰,采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下,进一步完善厨房内部的各种规章制度。

做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。

采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题的，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

以上是我对过去的一年做的工作总结。在新的一年里，我将继续努力，争取把工作做的更好。

## 食堂厨师年度考核个人总结篇四

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经几十年了。回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一学年的工作情况总结如下。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的`意见，如:菜咸了、太油.、颜色偏重等等.同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正.

其次本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立幼儿园的良好形象。

一学年来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、

默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地、埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一学年来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距现如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作，望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

## 食堂厨师年度考核个人总结篇五

时光飞逝，转眼间20xx年已经过去。现将本人具体工作情况汇报如下：我于xx-x年11月正式到xx宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一地方查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一地方根据周边市场现实情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。月宝大酒店在倍受领导的注意与关怀下开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的规定不断改进，以求菜品能更加适应市场。试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人（主要集中在12月下旬）。营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的规定而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了新的一年。

现将2xx-x年工作计划汇报如下：

一、在菜品定位上，依照酒店整体的战略筹划来开发筹划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。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，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在成长变化中树立自己的品牌。

三、在人员地方，开展专业技能检测，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合现实的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

四、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

五、在原材料的验收和使用地方，做到严把原材料品质关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全地方 严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。

年关将近，又到了铺天盖地写总结的时候，为济世救人，笔者特将访遍名师学来的年终总结秘笈奉献出来，希望能给各位同仁以启迪。

要点一：篇幅要够长

要想做到篇幅长，除了下苦工夫狠写一通外，还有一个捷径可走——字大行稀。即把字号定位在“三号”以上，尽量拉

大行间距，但不可太过，否则会给人一种“注水肉”的感觉。

## 要点二:套话不可少

如开头必是“时光荏苒，2004年很快就要过去了，回首过去的一年，内心不禁感慨万千……”结尾必是“新的一年意味着新的起点新的机遇新的挑战”、“决心再接再厉，更上一层楼”或是“一定努力打开一个工作新局面”。

## 要点三:数据要直观

如今是数字时代，故数据是多多益善，如“业务增长率”、“顾客投诉减少率”、“接待了多少来访者”、“节约了多少开支”、“义务加班多少次”、“平均每天接电话多少个”、“平均每年有多少天在外出差”、“累计写材料多少页”等等。

## 要点四:用好序列号

序列号的最大好处是可以一句话拆成好几句说，还能几个字或半句当一句，在纸面上大量留白，拉长篇幅的同时，使总结显得很有条理。需要注意的是，一定要层层排序，严格按照隶属关系，不要给领导留下思路不清晰的印象。

注：查看本文相关详情请搜索进入安徽人事资料网然后站内搜索年度考核个人总结厨师。

## 食堂厨师年度考核个人总结篇六

伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息□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，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20xx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20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

## 食堂厨师年度考核个人总结篇七

时间过的好快啊？转眼间到了xx年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有进步和成长，应该总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严格要求自己，努力地提高自己的各方面的能力，以便使自己更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自己，分析自己，正视自己，提高自身素质，厨师个人工作总结。在学习厨政目标中，自己深刻理解厨政目标的内涵，并能够主动配合上级，利用老师们的传播做好工作。

一年来，本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办

的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到眼勤、嘴勤、手勤、腿勤，无论是接听一个电话、传达一个指示，汇报一项工作，都力求做到准确无误，较好地完成上传下达工作，充分发挥了中心小学的纽带作用、窗口作用。来人接待、上下沟通、内外联系、资料打印等大量的日常事务，我都能分清轻重缓急，安排合理有序，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立酒店的良好形象。

一年来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一年来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距县如今社会的要求还相差很远，在今后的学习中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。

来这里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不合适就走，没什么的。来了之后我才知道，选择这里选择这里是对的，就打消了离开的念头，刚来的时候我做配菜的员工，不是很适应，也不是很积极效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到合适的位置上。后来我调到了打荷，渐渐喜欢上了打和的工作，也受到了鼓励于是我踏实做事，仔细认真的做好自己的工作，虽然做的不是很好，我觉得自己很尽力在自己的事。我本来就是不怎么积极的，有点自卑，总是抱怨身边的事情和人，所以对上司安排的事情也很难服从，我觉得安排不合理，就不服从顶撞上司，

曾经有段时间厨师长都很头疼，说我再这样下去，他们也没办法只能放弃我了。那时候厨师长经理找我谈话，给我做思想工作，经常开导我，我总算是听了进去，开始反思自己的问题和对待工作的态度，之后我有了很大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的'执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的角色。息州宾馆给我提供了发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的员工了，不能再以普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己下属的员工做事效率不是很了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

## 食堂厨师年度考核个人总结篇八

为做好学校食堂工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

- 1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

- 2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。