

副厨述职报告(优秀8篇)

我在此提交辞职报告，以表达我离开这个岗位的决心。小编为大家挑选了一些具有代表性和参考价值的实践报告范文，供大家一起学习和探讨。

副厨述职报告篇一

参加工作至今的实践工作，我对自己工作有很多的思考和感受，在这里我就近年来本人的政治思想，道德修养，工作作风，医疗技术等四个方面作一下简单的陈述：

一、努力学习，不断提高政治理论水平和素质

在政治思想方面，始终坚持党的路线、方针、政策。充分利用电视、电脑、报纸、杂志等媒体关注国内国际形势，努力学习各种科学理论知识，学习各种法律、法规和党政策，领会上级部门重大会议精神，在政治上、思想上始终同党同领导保持一致，保证在实践工作上不偏离正确的轨道，始终坚持全心全意为人民服务的主导思想，坚持改革、发展和不断进取，不断提高自己的政治理论水平，积极参加医院组织的各种政治学习及教育活动。同时，通过认真学习有关国家医疗卫生政策，医疗卫生理论及技能，不断武装自己的头脑。时刻牢记为人民服务的宗旨，明白自己所肩负的责任，并根据工作中实际情况，努力用理论指导实践，以客观事实为依据，在实践中不断总结经验教训并结合本职工作，解决自己在工作中遇到的问题。

二、恪尽职守，重视自身道德修养

当1995年我步入神圣的医学学府的时候，我就曾在学生大会上庄严宣誓过：“我志愿献身医学，热爱祖国，忠于人民，恪守医德，尊师守纪，刻苦钻研，孜孜不倦，精益求精，全

面发展。我决心竭尽全力除人类之病痛，助健康之完美，维系医术的圣洁和荣誉，救死扶伤，不辞艰辛，执着追求。医学教育网搜集整理为祖国医药卫生事业的发展和人类身心健康奋斗终身”。时至今日，我仍牢记在心并不断的努力着。医乃仁术，无德不立。大医有魂，生生不息。医德是医生思想修养的重要内容之一。古人称“医乃仁术”，仁者人也，意思是说医学是一种活人救命的技术。作一个名副其实的医生，除应当具有对病人高度负责的精神外，更要具有全心全意为人民服务的思想，还应具备一切为病人的品质。自工作以来，本人从不收红包及药品回扣，今年以来拒收红包、药品回扣____多次，清楚记得今年____月份我收治了一位____. 而需要住院手术治疗的女性患者，该类手术需要联合脏器切除，手术难度大，并发症多，属____手术中难度最大的____四类手术。在手术的前一天，患者家属担心没有熟人手术医生可能会不负责任及手术不成功带来后遗症等，坚决要送我红包，我当时再三拒绝也无济于事，为打消患者的顾虑，我暂时把红包收下并转交给护士长保管，并嘱咐护士长于手术后送还给患者。拒收红包不仅是医院的规定，更是医生的职业道德，但作为一名外科医生，更懂得那沉甸甸的分量寄托着患者对医生的敬重和以生命相托的信任。术后第二天，当护士长将红包送还给患者时，患者及家属感动不已。他们说，没想到自己遇到了不仅技术好、医德也好的医生！治病不计报酬，不计较个人得失，一心为救人疾苦着想，这是历代医家一直提倡的美德。只有做到这样，才不辜负我们身穿的白大衣，才配得上“白衣天使”的称号。

三、养成严谨、细致、艰苦的工作作风

手术，出一次意外或手术并发症，你也许认为这只是1%或1%，但对于具体的病人和家属来说，那就是千真万确的100%，所以我们任何时候也不能掉以轻心、马虎从事，因为你面对的是病人最宝贵的生命。只有我们保持良好的工作作风才能做到苦尽甘来：“医生是苦尽，病人则是甘来”。

四、勤学苦练，不断提高专业技术

工作以来，本人深切的认识到一个合格的外科医生除了应具备的以上的素质外，丰富的理论知识和高超的专业技术是做好外科医生的前提。____年受医院领导委派，本人就读于____，师从于____主任等，并以优异成绩获得____. 积极参加“____”等国内外及省地级组织的学术会议、培训班，聆听著名专家学者的学术讲座，努力提高自身的业务水平，不断加强业务理论学习，并通过学习查看订阅的业务杂志及书刊，学习有关卫生知识，即时写下相关的读书笔记，丰富了自己的理论知识，通过不断的学习新的医疗知识和医疗技术及相关学科各项新进展，从而开阔了视野，扩大了知识面，始终坚持用新的理论技术指导业务工作，能熟练掌握____诊治及并发症及合并症处理。工作中严格执行各种工作制度、诊疗常规和操作规程，一丝不苟的处理每一位病人，近____年以来，本人在诊治过程中从无误诊误治及差错事故的发生，工作成绩得到病人、医院领导、同事的肯定。

注重临床科研工作，积极参加科内各项科研工作并取得相关成绩，目前仍有相关课题工作，并能坚持理论结合实际，总结临床资料积极撰写论文，目前有数篇论文待发表。同时认真完成各院校实习生及外院进修医生的带教工作，并能以身作则，积极指导下级医生完成学习诊治工作，并负责教学三基培训、讲课等，进一步提高自身基本理论知识。

在过去的几年里，我取得了一定的成绩，但离我自己及组织的要求还有一定的差距。医学是一门实践性很强的科学，因此，积极投身临床实践很重要。实践第一，一切解决实践问题的能力，只能从实践中获得。智能和才能就表现在解决实际问题的能力上，但是为什么在同样实践机会的条件下，医学教育网搜集整理成长的速度和程度又大不相同呢？勤奋当然是必需的，要勤于思考和认真学习。特别是到____新的工作岗位后，注意增强工作和生活的协调能力，向兄弟单位同道们虚心学习，增强知识，踏实工作，不断提高自身素质，更

加扎实地做好各项工作，在平凡的工作岗位上尽自己最大的努力，做好本职工作，不辜负组织上对我的培养和期望。希望，将来回首自己所做的工作时不因碌碌无为而后悔，不因虚度时光而羞愧。

副厨述职报告篇二

伴随着公司六周岁生日之际□20xx年也即将过去。这一年对我们东路基来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

20xx年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

一、全年厨房营业数据情况说明

在20xx年前11个月中三店厨房营业额达5975292元，同比09年增加1627296元，增幅37.43%。

其中义龙店营业额2295206元，同比增加329898元，增长率为16.79%。

南沙店营业额1497802元，同比增加378902元，增长率33.86%。

南昌店由于09年厨房改造的影响较大□20xx年营业额2182284元，同比增加918496元，增长率达72.68。

毛利率方面：义龙店年均60.74%，同比增长0.45%

南沙店年均突破60点达60.65%，同比增长1.76%

南昌店有所下滑才达到56.54%，同比增长-6.05%。需要在下一年里及时作出调整。

在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

二、我们所做的努力

科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

1、出品方面：坚持公司理念，做市民厨房。依然重视选用本土食材制作海南风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿色食材，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们拳头产品如文昌鸡、温泉鹅、猪脚煲、鱼煲等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风味小火锅，义龙的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等。根据市场需要南昌店推出了海南粉、义龙店新出的产品有海白豆角、菠菜煲，南沙店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等。毛利低而且销量不大的产品像烧鸭、烧鹅等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化、出品时间方面得到提高。

对出品毛利的把握。在这方面义龙店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了1.76个点，涨幅比较大。南昌店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在10月份遭遇罕水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的条件经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。此外，在今年11月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

我们还建立了出品估清、急推供应制度。为了最大限度降底估清品种及点错单的情况，把时间长的产品及时销卖出去，协调各分部门做好出品供应工作，要求各厨师长做好每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种及需要急推的产品设专簿记录，交楼面负责人分配到各服务人员身上。这样让服务人员也参与其中明确目的，工作效率得到提高，原料浪费减少。

2、重视食品卫生与食品安全，抓好安全防火工作。在年初发生的“地沟油”等一系列食品卫生问题曝光后，我们及时采取措施，把我们用的油、酱料等般上展台陈列在顾客眼前让他们用餐无后顾之忧，取得的效果也不错。在南昌店蒸杂炸油起火以及蒸饭没关煤气事件发生后，我们对此相当重视，把责任人做开除处理引以为戒。并加大消防检查力度，增加厨房灭火栓，并且在会议中不断强调安全问题。对于存在的安全隐患及时排除。

多难以储存，冰箱冰柜压力很大。在价上我们现在是四家店

很多产品需要集中采购再配送，这对我们原料的储存保管是个很大的考验，在冻库建好后这些问题都得到很好解决。另外还新进了洗碗机，把洗碗间、餐具间和热水器移到外面，原洗碗处改做水台，菜架搬进厨房，改变了一些工作流程，工作效率也得到一定提高。厨房内更换了大的煲仔炉，解决在饭市高峰期铁板类煲仔类菜肴加热问题。对中厨和早茶的蒸炉也作了调整做到节约能源提高效率，物尽其用。还对中厨、早茶部分餐具进行更换，让我们的出品更加完美。

4、团队建设。在这一年中我们厨房人员相对比较稳定，员工流动小。大、中专学生在厨房作占比例也逐渐增大，而且还引进了一批技术能力比较好的师傅，厨房人员整体素质得到提高，也说明了我们员工对公司的认可，认为在这样的氛围里工作能体现自己的价值。同时在公司理念“提升自我、承担责任”以及李总提出的“三大纲领、五项行为准则”指引下我们注重加强对员工的思想、素质教育引导。经常对员工进行培训，组织参加了公司的多次培训课，加强其学习能力。在四月份组织几位厨师长开展菜品、原料及五常管理专题讲座也取得很好的效果。我们还制定完善了一系列规章制度，奖勤罚懒。实施绩效考核。像我们义龙店全年每月都有奖金领，兄弟们收入增加了，工作热情也大大提高。

还有就是经常带领师傅到外面和同行进行技术交流。组织了四位厨师长在年初参加的海南菜大赛，他们也各展所长，纷纷夺金摘银。提高了我们领导班子的含金量，增加了其自身以及公司的知名度。另外南昌店吴钟栋、林方获参加的快餐事业部的创新菜比赛也取得了优异的成绩。

此外各厨房坚持班前会的召开，让许多工作中遇到的实际问题得到当面解决。公司精神及领导的工作安排得以及时传达。这一做法对我们和谐后厨团队的建设有很大益处，需要长期坚持下去。

一人多岗，培养多面技术能手。在厨房人员不增反减且营业

额不断提高的情况下通过组织师傅、小弟的传、帮、带让各人员具备多岗位操作能力，能够随时听从调遣，让工作得以顺利开展。

5、五常法的跟进与巩固。通过一年多来在各厨房实施“五常”这一先进管理方法以来，厨房整体面貌得到很大改善。以前脏、乱、杂的厨房变得整洁规范。这一方法实施以后不仅工作环境得到改变，工作效率得到提高，而且带来更多实际效益。比如出品标准化了，毛利得到提高，物品规范化了浪费得到减少，个人操作规范了员工养成良好习惯能正确使用各种设备，水、电、气等物耗也得以降低。

6、经过半年多紧张的筹备我们东路基第四个孩子“到家”在今年9月份诞生了。它突破一直来我们茶餐厅的经营模式，以一种全新的理念、新的思路立足海口餐饮市场，开业几个月来成绩也很不错，很受消费者青睐。说明了我们的思路是正确的，对当前餐饮市场潮流的把握没有错。但也由于是一种新的尝试，我们毕竟缺乏一定的经验，在经营管理过程中难免出现一些问题，我们将在今后的工作中不断总结、不断积累经验教训，高起点就应有高标准，严格要求我们的工作，力求让我们的到家在来年取得更好的业绩。

三、我们存在的不足之处

- 1、对产品的把握不足。
- 2、对市场不够敏感。
- 3、下面员工思想意识不强、执行力度不够，需加强引导。

四、20xx年工作计划

- 1、工作重心放在新店上，严格规范产品，保证质量。注意寻找好的原材料补充我们的出品。

- 2、到家厨房5s需要加强，其它三店也必须巩固好，长期坚持。
- 3、做好节假日的产品促销及产品的更新换代工作。
- 4、用好盘点表，让南沙、义龙毛利稳中有升的同时努力把南昌的毛利提高一个点。
- 5、加强对员工的培训，多组织一些专题讲座、课程。让整体素质再提升一步。
- 6、在产品标准化方面多下工夫。

20xx年是忙碌而充实的一年、回顾这一年来工作的点滴，深知自己的使命感，我还有许多的工作要去做。我们公司经过5年的基础打造已有了扎实的根基现在迎来快速发展的时期，每个人都应做好充分准备，紧跟公司步伐一起前进。在即将到来的20xx年我将竭尽所能和公司共进退。

以上是我对20xx年工作的述职报告，如有不妥之处敬请斧正。

谢谢！

1. 最新厨师长述职报告模板
2. 电工工作述职报告
3. 人才工作述职报告
4. 工作述职报告
5. 林业工作述职报告
6. 月工作述职报告

7. 政法工作述职报告
8. 低保工作述职报告
9. 2016工作述职报告
10. 医生工作述职报告

副厨述职报告篇三

作为一名厨师长，你们知道自己的述职报告要怎么写吗？下面是本站小编为大家整理的厨师长年度述职报告范文，欢迎阅读。

尊敬的各位领导：

大家好！首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首过去的一年，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：

一、经营方面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。

二、管理方面以人为本，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。

三、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。

四、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。

五、成本方面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。我的工作述职报告完毕，谢谢大家！

尊敬的各位领导、各位同事：

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

副厨述职报告篇四

我是餐饮部厨师长xx[]伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来[]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，使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：

菜肴质量是餐厅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、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把自助餐、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。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，从而达到效益化。

六、得与失

在这近一年里，我同时管理着三个厨房的厨师、厨工，在5至10月份用餐较多情况下，由于我们三个厨房人员都配备不足，在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，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。

副厨述职报告篇五

20xx年转眼已经过去了，这一年虽说在国家相关政策的影响下，整个餐饮行业形势普遍下滑，但我们**在公司战略发展大旗的引导下，稳步发展，逆势扩张增长，公司旗舰店**酒楼也顺利开业了，本人工作岗位也因公司发展安排，4月份从咸安店厨师长调至潜山店任厨师长，后又在8月份调至公司总办厨务部，同时兼**厨部副厨师长，进行了两次调整。现对本人20xx年工作做以下三个阶段进行总结：

随着20xx年咸安店厨部全年各项管理工作的不断完善，在这三个月中工作开展较为顺利，厨部毛利（1月毛利###，2月###，三月###，平均###）也达到公司要求，较20xx年同期

提高##；在生产出品管理上，加强了管理督导，出品速度及质量（特别是宴席菜肴）得到了一定的提高；在员工管理方面，主动加强了与员工的交流沟通，在整个春节期间无人员流失，保障了春节前后正常的营运生产，同时将厨部整体团队打造出了一定的良好氛围，保证了三月底调动工作的顺利交接。

###、3月份###)等问题，加强了对员工厨部各方面管理意识的灌输，加大了餐前准备工作的督导力度，菜品标准量化的严格执行及原材料合理的综合利用，厨部出品速度明显加快，毛利率也明显提升且稳定在###左右（4月份###、5月份###、6月份###、7月份###），为潜山店厨部以后的管理及毛利率管控打下了良好的基础；同时加强了对厨部环境卫生的清洁，菜品异物事件也明显下降。但在潜山店四个月的工作之中，也存在一些不足，如四月份月上旬刚接手就接连发生三起小型安全生产事故、新菜品的开发力度不够等。

8月份公司总部因工作安排成立厨务部，本人调任总办厨务部负责。

保障了**8月26日顺利开业；开业两个月后，原**厨师长涂继军因个人发展，离开公司，厨部员工也有部分变动流失，本人临时负责**厨部行政管理，及时进行厨部人员的招聘补充，在**新厨师长罗利平来后的顺利交接平稳过渡。

（二）协助公司成立总仓及加工厂，先后协调配合加工厂对豆制品的加工、腊肉、风干鱼的腌制进行了生产。

（三）顺利组织举行了首届**厨师技能大比武及20xx年全年员工晋级考核。

在这一年三个阶段的工作中，虽说各个阶段的工作开展都取得了一定的成效，但也存在很多的不足，主要有：

（三）厨部部分管理制度还未完善，需尽快整理制定，如新产品开发制度、外出考察学习制度、厨部管理绩效制度等。

回首过去，把握现在，展望未来。

20xx年已逐渐成为历史□20xx年正向我们缓缓走来，在新的一年里，厨务部针对过去工作中的不足，根据公司发展规划及经营生产需求，在公司领导指引下，现对20xx年厨务部全年工作做以下计划安排：

一、通过在管理工作中的逐步摸索，持续对厨部相关管理制度进行逐步的整理完善：

（二）针对目前各厨部对新产品开发较为缓慢、对餐饮市场发展缺乏了解，需建立健全新产品开发及外出考察学习制度，在3月、6月、9月、11月定期带领公司各店厨部负责人或技术骨干外出考察学习，及时的了解整个餐饮市场的菜品开发、管理等发展趋势，同时学以致用，加大各店新产品的开发力度，提升厨部各项生产管理。

（五）对现行的员工晋级考核制度进行合理改进。

二、依据公司各项管理制度，加强对各店厨部管理生产工作的检查，公司各项制度的实施执行督导：

（二）每周（或每月）与信息部、营运部沟通，对厨部菜品客诉进行汇总分类；

五、针对20xx年全年厨务部具体工作进行每月的逐步安排：

3、4月份属于餐饮销售旺季，各厨部要围绕“三八妇女节”、4月5日清明节做好各项营运准备工作；另外春季时令菜品的考察开发及上市需及时的跟进。

(3) 5--6月：各厨部要做好“五一”劳动节期间散客、宴席的接待及6月2日农历端午节的时令菜品节令活动的各项工作准备；夏季时令菜品的考察开发及上市也需迅速完成；同时，进入5、6月，春夏交接、细菌孳生，属于食物中毒高发期，各厨部需加强对食品安全的督导检查；另外在这两个月，各厨部水、电的消耗也会有所增加，需及时监控跟进。

各厨部水、电能源的消耗，都需重点监控更加；

(6) 11--12月：为餐饮消费高峰期，各店要做好菜品的创新及菜品结构合理的重组调整，以满足市场消费的需求；特别是**店，需及时加强商务宴请中高端菜肴的开发。同时各店需加强员工的沟通工作，为年底经营需要储备人员。

疾风知劲竹，大浪淘真金。

20xx年，在全国反腐倡廉的持续洗礼中，餐饮市场将逐步萧条，但也将逐步的回归真实理性，这是我们这代餐饮人必须面对的历史使命，也是**餐饮所追求的：实实在在为广大平民消费群体提供餐饮服务。所以我相信在公司战略发展规划的指引下，在公司各领导英明领导下，在公司所有员工的共同努力、齐心协力下□ 20xx年我们将谱写**餐饮事业新的乐章。

副厨述职报告篇六

尊敬的党支部：

各位战友们，大家好，我叫饶x□x人，1988年9月出生□20xx年12月入伍，现任一班副班长，转眼之间20xx年的工作已接近尾声，在今年的工作生活中学会了很多东西，尤其是在管理方面，经历了班长，副班长以及值班员身份接触和锻炼，让我认识到一名骨干的责任，就是中队的灵魂所在，真正体会到什么是兵头将尾，自己又经常找老班长老士官请教，在

于他们的聊天过程中，也看到了自身的不足，下面我结合一年的工作述职如下：

一 思想方面，勿以善小而不为，勿以恶小而为之，思想是行为的主动，只有不断增强自己思想认识和文化水平，才能提高自己的思想觉悟，在今年自身思想端正，积极参加中队的思想教育课，认真做好政治笔记，确保学习质量，积极配合完成党支部自己职责内的工作，保障中队秩序正规。

二，工作方面，高标准完成上级交代的各项工作，在今年自己曾担任中队值班员和班长等职务，无论自己深处何岗位，都是尽职尽责，为中队的正规尽微薄之力，为下面的战友做好表率，对待每一份工作积极主动，绝不讨价还价降低工作标准。

三 在作风纪律方面，无规矩不成方圆，部队作风纪律和各项制度规定，是约束和塑造军人良好形象的基本要求，在今年严格要求自己，严谨自己的作风，无论是训练 生活始终提醒自己，不违反各项纪律，不给党支部添麻烦，不给中队带来负面影响，传承中队好的风气。

下面结合一年的工作也存在以下不足，以及未来旅途中需要弥补的几点要求。

一 在日常生活工作中，对自身要求还不够严格，在下步要严格要求，加强养成，作为一名党员士官，我深知，今天对自己的放任，只会给明天的工作，事业带来没有必要的麻烦和障碍。

二 在学习中，对政治教育学习还不够主动，时有心不在焉，对了解各项记录还不够，在下步刻苦学习，丰富自己的知识。

以上是我的述职报告，不足之处，我会在以后的工作中改正，杜绝类似问题出现，在今后的的工作中我会再接再厉，在党支

部的领导下干好各方面工作，用自己优异的成绩回报组织的培养，为中队建设贡献自己的一份微薄力量。

祝领导身体健康，家庭幸福，工作顺利，步步高升。

副厨述职报告篇七

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，推出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。

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，使自己将来在厨艺上才能有更大的发展。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：

菜肴质量是餐厅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、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把宴会婚宴菜单、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年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，以此形成我们金都绿洲独特的餐饮品牌，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，或同采购和库管沟通，可以第一时间掌握价格，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，从而达到效益化。

六、得与失

在这近一年里，我同时管理着三个厨房的厨师、厨工，在5至10月份用餐较多情况下，由于我们三个厨房人员都配备不足，在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，在大家坚持不懈的努力下，绿都商务会馆的这个品牌得到了大多数顾客的认可，尤其是婚宴的接待，为来年婚宴的预定起到了一定的积极作用。

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较好的成绩。当然，我们还存在不足，比如我们最关心的营业收入，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，从而达到为会馆增收效果。从这个角度来说，我深感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。与此同时我相信在各位领导和大家的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx！

副厨述职报告篇八

尊敬的各位领导：

大家好！首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首过去的一年，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。

我的工作述职报告完毕, 谢谢大家!