

# 2023年厨师的个人自我评价 厨师的个人 简历自我评价(汇总8篇)

诚信是社会和谐稳定的保障，它能够促进人们之间的和睦相处。在商务活动中，要坚持公平竞争，不进行损人利己的行为，维护市场的公平秩序。我们邀请了几位专家学者，对诚信进行深入研究，以下是他们的研究结果和观点。

## 厨师的个人自我评价篇一

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

一、政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是厨师，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好厨房管理工作。保证餐饮部出品各项工作正常动转。

二、工作上，我担任卧佛基地餐饮部主管兼厨房成本控制工作。

首先保证用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据桂林地区的饮食爱好，不断提高自己的烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让培训班学员和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让中心职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让中心职工吃得好，吃的健康。二是保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，保证成本管控。三是保证按时开餐，

作好厨房的后勤准备工作，在20xx年7月的新员工班期间圆满完成中心及餐饮部任务，得到中心领导及各部门的认可。

三、在生活上，我崇尚质朴的生活，养成良好的生活习惯/和正派的作风。此外，对时间观念性十分重视。由于平易近人待人友好，所以一直以来与人相处甚是融洽。敢于拼搏刻苦耐劳将伴随我迎接未来新挑战。注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。

## 厨师的个人自我评价篇二

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

一、政治上思想上。我认真学习党的路线方针、政策，，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是厨师，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好厨房管理工作。保证餐饮部出品各项工作正常动转。

二、工作上，我担任卧佛基地餐饮部主管兼厨房成本控制工作。

首先保证用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据桂林地区的饮食爱好，不断提高自己的烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让培训班学员和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让中心职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让中心职工吃得好，吃的健康。二是保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，保证成本管控。三是保证按时开餐，作好厨房的后勤准备工作，在20\_年7月的新员工班期间圆满完成中心及餐饮部任务，得到中心领导及各部门的认可。

三、在生活上，我崇尚质朴的生活，养成良好的生活习惯/和正派的作风。此外，对时间观念性十分重视。由于平易近人待人友好，所以一直以来与人相处甚是融洽。敢于拼搏刻苦耐劳将伴随我迎接未来新挑战。注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。

本人事厨多家高档食府和大型企业饭堂，有丰富的烹调经验及管理经验，懂厨房整体岗位的运作，及岗们安排工作，能根据菜价控制成本，做到物尽其用，擅长粤菜，其次川、湘菜，蒸、焖、炖、炒等工作。能独立完成从原料的选购到成品菜式的工作。广东菜的味型，咸鲜甜香，微辣，讲究鲜辣滑香浓脆松，选料广搏奇杂，鸟兽蛇虫均可入馔。

本人吸取众家之长，锐意创新，灵活运用，随着客人的需求路线走，推出安全，卫生，营养，健康，美味的菜式，本人担任酒店主厨工作，负责名贵菜式出品，负责指导下厨工作，保证质量，对厨房出现的各种问题及时处理，使整个出品部正常运行。负责采纳顾客反馈意见，给予及时改进和调解工作。负责研发新菜式。

本人乐观自信，热爱烹调工作，“没有最好，只有更好”，追求做到现代化厨房的先行者。安全，卫生，营养，健康，美味的菜式的先行者。

## 厨师的个人自我评价篇三

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

### 一、政治思想上。

我认真学习党的路线方针、政策，邓小平理论，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是厨师，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好厨房管理工作。保证餐饮部出品各项工作正常动转。

### 二、工作上，我担任卧佛基地餐饮部主管兼厨房成本控制工作。

首先保证用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据桂林地区的饮食爱好，不断提高自己的烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让培训班学员和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让中心职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一

是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让中心职工吃得好，吃的健康。二是保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，保证成本管控。三是保证按时开餐，作好厨房的后勤准备工作，在7月的新员工班期间圆满完成中心及餐饮部任务，得到中心领导及各部门的认可。

三、在生活上，我崇尚质朴的生活，养成良好的生活习惯/和正派的作风。

此外，对时间观念性十分重视。由于平易近人待人友好，所以一直以来与人相处甚是融洽。敢于拼搏刻苦耐劳将伴随我迎接未来新挑战。注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。

## 厨师的个人自我评价篇四

本人乐观自信，热爱烹调工作，没有最好，只有更好，追求做到现代化厨房的先行者。安全，卫生，营养，健康，美味的菜式的先行者。

曾做快餐行业，对炒饭，盖浇饭，盖饭，面食，米线，炒菜都有特色，本人还会韩国拌饭，韩国拌饭成本低，利润高，回报快，如做韩国拌饭，本人可以包纯利润。

## 厨师的个人自我评价篇五

湖南人衡阳人，烹饪管理专业，毕业于湖南省商业技校。

本人从厨13年。主要工作经历：

在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

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。

任职全国连锁湖南名店卖味老爹行政总厨及技术总监。期间成功策划过湖南，广东，山西，河南，等地连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

## 厨师的个人自我评价篇六

回首xx年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结。为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现酒店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，我们推出一些具有农家特色的菜肴，还为客人提供具有季节特色的花茶等等。

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守

厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜肴。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：菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。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；我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足；我们还经常添加新菜肴，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，把握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域负责，同时，由我进行不定期检查。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，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，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xx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xx年创造更好的经济效益和社会效益。

但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的xx!

1. 工作态度自我评价
2. 工作态度及自我评价
3. 教师工作态度自我评价
4. 试用期工作态度自我评价

## 厨师的个人自我评价篇七

三年的大学校园生活是我人生的一大转折点。我于\_ \_年9月以优异的成绩考入\_大学。四年的校园生涯和社会实践生活我不断的挑战自我、充实自己，为实现人生的价值打下坚实的基矗一直都认为人应该是活到老学到老的我对知识、对本专业一丝不苟，因而在成绩上一直都得到肯定，每学年都获得三等奖学金。在不满足于学好理论课的同时也注重于对各种应用软件和硬件的研究。因此在第四学期开始就被老师信任为计算机房的负责人。

有广泛爱好的我特别擅长于排版及网页美工和多媒体的制作，就任本班组织委员的同时也加入了校学生会宣传部。对工作热情、任劳任怨，和部内成员团结一致，一年间我由部委升为部长。在任部长期间注重配合学校、学生会其它部门，出色的完成各项宣传工作，促使学校的各种运作更顺利的同时行。



学校的各种活动都热情的参加，在\_\_年至\_\_年间获校文娱比赛及知识问答比赛等一等奖。大胆创新对校报版面进行改革,使得校报的受视率提高到一个层次。学校的各种活动都热情的参加，在\_\_年\_\_月获校演讲比赛一等奖。

身为学生的我在修好学业的同时也注重于对社会的实践。本着学以致用，实践结合理论发挥\_\_年暑假我以熟练的计算机技术应聘入揭阳市凌先电脑公司技术部任技术员兼培训部教师。技术员兼培训部教师。\_\_年暑假我在惠东县亿鹏印刷公司学习名片和小型广告、商标设计，自身对这方面有坚实基础和浓厚兴趣的我用一周时间就熟练了各样设计软件，之后做出了大量出色的设计方案，得到同学及老师的一致好评。

本人具有热爱等祖国等的优良传统，积极向上的生活态度和广泛的兴趣爱好，对工作责任心强、勤恳踏实，有较强的组织、宣传能力，有一定的艺术细胞和创意，注重团队合作精神和集体观念。

自荐人□-x \_\_年\_\_月\_\_日

## 厨师的个人自我评价篇八

1. 本人责任心强，严于律己，认真细致，能吃苦耐劳，讲究个人卫生，与同事能够和睦相处，协调合作，服务意识强，沟通能力较强。
2. 思维活跃，喜欢创新。喜欢发掘改良新的品种菜系，做到色、香、味俱全型配方面到位。
3. 对控制成本有一定的能力，在不超支的范围内能够把菜系品种做得更多更好，深受客人青睐及上司表扬，是同事们的榜样。
4. 有较强的管理能力，有丰富的食堂管理、膳食管理工作经

验，熟悉食堂管理的县官工作流程，有酒店或大型企业后勤管理工作经验。

5. 自己有5年以上企业食堂的工作经验，懂开菜单，会炒大锅菜，以湘菜、川菜、粤菜为主。

能独立完成从原料的选购到成品菜式的工作。广东菜的味型，咸鲜甜香，微辣，讲究鲜辣滑香浓脆松，选料广博奇杂，鸟兽蛇虫均可入馔。

本人乐观自信，热爱烹调工作，“没有最好，只有更好”，追求做到现代化厨房的先行者。安全，卫生，营养，健康，美味的菜式的先行者。

曾做快餐行业，对炒饭，盖浇饭，盖饭，面食，米线，炒菜都有特色，本人还会韩国拌饭，韩国拌饭成本低，利润高，回报快，如做韩国拌饭，本人可以包纯利润。

本人吸取众家之长，锐意创新，灵活运用，随着客人的需求路线走，推出安全，卫生，营养，健康，美味的菜式，本人担任酒店主厨工作，负责名贵菜式出品，负责指导下厨工作，保证质量，对厨房出现的各种问题注时处理，使整个出品部正常运行。负责采纳顾客反馈意见，给于及时改进和调解工作。负责研发新菜式。