

砧板厨师年终总结(模板5篇)

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了吧。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

砧板厨师年终总结篇一

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一年半了。

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。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。同时成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采劝四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，盯块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团一致，做好厨房工作。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展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。

砧板厨师年终总结篇二

到宝龙酒店实习的这段时间，最大的感受就是：累。虽然实习之前就已经做好了心理准备，但现实情况比想象的累得多。只有到了酒店厨房，才真正体会到这里才是真正的战场，当然，也只有厨房里，我们所学的理论知识才能得到应用和发挥，实践技能才能得到进一步的锻炼和提升。

现在在酒店里实习，我主要负责打荷。每天打卡上班、下班，穿着工作服在厨房里忙碌着，遇到有婚宴酒席的时候甚至忙得连坐下来休息的时间都没有。晚上下班回到宿舍，脚酸得都不想动了，只好打盆热水泡泡脚，缓解一下疲劳。虽然累，但这样的实习生活却非常充实，也学到了更多的东西。可能很多人都会认为女生不适合厨房工作，其实也不尽然。有些酒店后厨管理人员在招聘厨师时，也会倾向于女性，这主要缘于女性天生细腻，做事更加细心、认真，比如摆盘之类的活有时候就做得比男性还更出色。我想，当初招聘人员选择我也有这方面的原因吧。

1 / 9

多。这句话对我影响很深，也让我坚信当初决定先到学校里学习的选择是对的。

虽然我不知道自己是否会往厨师这行业发展，但目前我会继续坚持下去。

终于等到了实习的时候了，很早以前就从师兄那里打听到了大三的上半学期有实习，那时候可以说是急切地期盼着这一天的到来，因为大家再也无法忍受当前这日以继夜的填鸭式的教学，尽管从师兄们那里了解到实习并非像想象中的那样是一件快乐的事情。

那么这座酒店到底怎么样呢？有什么值得我们借鉴的呢？还有什么需要改进的呢？给我的感受是怎么样的呢？那么且听我慢慢道来。

2 / 9

组，分别在不同的部门，并且每天换一次部门，这样能让我们比较全面的了解整个餐饮业的服务、销售与管理。酒店的这一做法让我们感到挺满意的，这也正和我们的心意。

我们组的个人首先被分到了中餐厅“这是酒店餐饮部门中最辛苦的部门！”还没有开始工作，就听到旁边有人在私下这么向我们告诫着。看来，我得真的要做好思想准备才是啊！

中餐厅的工作确实如前人所言“辛苦！”酒店没有给服务员们制定自己的岗位职责和工作描述，尽管这是现代企业人力资源管理中最关键的一环，在员工的印象中，自己的工作就是每天听从领班的下达任务，随时准备着听从领导的指挥，没有固定的活干，或者说只要有需要，服务员什么都能干！摆台、折口布、传菜、上菜、撤台这些所谓的必须做的本职

工作外还得兼职勤杂工，什么扛桌子椅子、铺地毯等一些脏活、重活、累活都是我们男服务员们的事情。更让人不可理解的是该酒店的上班时间是小时工作制，而且每天还得加班个小时左右(没有加班费)，我不知道这样的作息制度有没有违反《劳动法》，可是作为一名有血有肉的人来说都有自己的一个最低的底线，因为人毕竟不是一台机器，可以用来随心所欲地使用。刚开始工作的那三天确实令人叫苦不迭啊，每天除了干活还是干活，最受委屈得要算是脚了，每天小时的站立使得双脚产生了严重抗议，下班的第一件事就是想找个地方坐下了休息一下。令人向往的人性化管理和残酷的实际之间的差距由此可见一斑。

3 / 9

我这个服务员和客人几乎没有区别，以至于有一次我正准备为一个会议提供服务时，却被对方认为是来参加会议的嘉宾向我致以亲切的问候！

为了提高自己的实践能力、交际能力、思考能力以及为了使自己的寒假过得有意义，也想通过亲身体验社会实践让自己更进一步了解社会，在实践中增长见识，锻炼自己的才干，培养自己的韧性，自己的能力能否被社会所承认。想通过社会实践，找出自己的不足和差距所在。

以前也想过，学我们工科专业的，最起码应该找门当户对的实践，但是专门机构统计的现在的毕业生出来后只有极少的一部分会做与自己专业相符的工作，再加上多一份经历，便有多一份收获。因而，在工作的过程中，我都在不断的提醒自己，不断的对自己要求，把手上的活，当做是自己的本职工作，因此，在征得父母的同意之后，我参加并且通过了肯德基的面试。

4 / 9

功。”我们只看到收银员流畅的点餐速度，却不知道这一项简单的工作她们要付出多少。在肯德基上班首先要记住很多的东西，比如：产品的价格、产品的包装等等。就算是记住了这些东西还是远远不够的，因为收银不是在学校做考卷，死记硬背不能解决实际问题。

培训完后，第一次上柜台我收银完成的疙瘩、生硬，还总是漏掉步骤，不是没有建议性销售，就是没有重复点餐，一次，我为一位顾客购买餐点时又忘了建议性销售，经理在一旁提醒：“你的建议性销售呢？”一下荒了手脚的我就随口补充性的向那位顾客建议了一份套餐。结果人家自然是不要的。

1、速度

众所周知，肯德基是快餐食品，强调速度是它的一个重要的特点。作为餐厅的服务员，为顾客提供最快捷的服务是从上班第一天起就被反复强调的。

5 / 9

2、挑战千次

“千次”是在柜台上时常被提起的一个名词。所谓“千次”就是一种产品在1000个顾客中所被购买的份数。由于各种原因，肯德基公司会在某段时间里对某个产品的销售提出一定的要求，各家餐厅对指标的完成情况就通过“千次”得以体现。例如肯德基总是在不断推出新的品种，以丰富其产品的种类。在投入大量人力、物力、财力研发、宣传之后，公司自然希望在“新产品是否被市场接受？消费者的喜爱程度如何？”这些问题上能有好的答案。千次就成了回答这些问题的重要指标。

3、遭遇champs

p[productquality]坚持高质稳定的产品；

6 / 9

s[speed]注意快速迅捷的服务。

每个月公司都对餐厅的champs状况进行打分。因此，检查人员也被称为champs同时他还有一个中文名字——神秘顾客。因为检查人员是以顾客的身份来餐厅进行检查。员工甚至管理组都不知道他是谁，也不知道他什么时候来。他会以顾客的身份来餐厅买一分餐点，并坐上一段时间，从而给出餐厅champs的成绩。

4、注重团队精神

一家餐厅在运营期间，柜台、总配、大厅、厨房多处区域都在同时运作。十几个员工在一起工作，我们就是一个团队，为餐厅的运营共同出力。所以员工间的相互沟通、相互协作十分非常重要的。在肯德基的柜台上很少能看到只有一个收银员的情况出现。原因就是我们是团队，任何时候队员之间都会相互协作。互相协作的精神，使我们为他人同时也为自己提供了更好的工作环境。

其实，能作为其中的一分子，去窥视一个世界五百强企业的运营模式，你不得不惊叹人家的成功。如何作为一个快餐店存活于这个竞争如此激烈的市场里，这里面确实很多值得我们去学习。他们的那种模式不是简单的复制就能复制出来的！肯德基的产品简单得你只要你是个健全的人你就可以制作出来，每种产品都有规定好规格，重量，体积，温度，不因厨师的水平而发生口感上的变化。

7 / 9

行，必有我师”啊！以前总认为自己是大学生，就自视清高，

可是我现在觉得自己在她们面前是“书呆子”一个，很多很多事情，真的是需要跟她们请教！所以我觉得，这也是我的收获之一！

要坚持一会，这是一个难得的锻炼的机会！有时候，人真得需要发挥主观能动性，每当我这么想的时候，我就会真得坚持下来！真得战胜自己，所以总有一种成就感！

我还想再谈一下当我拿到那仅有的几张票票时的感受，当时，真得是激动万分，因为那毕竟是我自己的劳动成果，手里紧握着那些钱，感觉自己像个大人一样，可以自己赚钱，可以靠自己赚取生活费，我的双手原来可以创造价值。虽然微不足道，但足以让我激动好一会了，这种感觉很美妙！

8 / 9

磨练，去拼搏，要不岂不是在人间白走一遭吗？虽然我并不迷信，但我一直相信：既然给你做人的机会，那么就要好好的把握！

还有，我依然觉得，学校的生活和社会的生活是有很大的不同的，学校的关系还是比较单纯的，同学们的友谊也是比较真的！另外，学习的机会也是如此的难得，所以，珍惜和把握现在，只有这样，才能对得起所以关心自己的人！

不管怎么说，我觉得这次打工的经历会永远印在我的脑海里，而且我相信以后这样的机会还会有很多，我一定会多争取，多锻炼，不断提高自我！挑战自我！虽然不是我的第一次社会实践，但我认为是一次成功的，有用的，受益非浅的社会实践这将会对我的以后学习起很大的帮助的！我会更珍惜自己现在拥有的一切，是那么来之不易啊！

以上就是我暑假的实习报告，可能并不是一份很规范报告，但确实确实我这半个月工作中的感受，也虽然那份工作并不

与自己的专业有很大的接口，但我认为，无论任何一种尝试，都是对自己以后很宝贵的充实。

9 / 9

砧板厨师年终总结篇三

发包方：（以下简称甲方）

承包方：（以下简称乙方）

二、 承包期限：

三、 具体内容：

- 1、甲方有职工_____人，其每人每天为_____餐，早餐为人民币_____元，午餐为人民币_____元（）晚餐为人民币_____元（），夜宵为人民币_____元，供给乙方办理伙食。
- 2、甲方为乙方无偿提供厨房、厨具、餐具等。
- 3、甲方总务部每天将次日用膳人数通知乙方饭堂主管，乙方按此人数准备饭菜份量。
- 4、甲方在乙方交接前进行盘点，所剩的粮油、副食品等由乙方作价接收，解除合约时甲方须按价接收乙方剩下粮油、副食品。
- 5、乙方预付甲方半个月伙食费，结算时由乙方开具半个月用餐明细表与甲方核对无误后，甲方应在三天内以现金方式一次性付清乙方伙食费，不得拖欠。
- 6、在经营期间内，双方应按照合同条款通力协作，互相配合，双方不可无缘无故，轻率行事解除合同。

四、 甲方责任：

- 1、 提供设备的维修保养。
- 2、 提供乙方工作人员的住宿，包括水和照明用电费。
- 3、 甲方无偿提供厨房所用的燃料、水、电。
- 4、 不得随意停止承包和随增加收费项目。
- 5、 甲方必须提前预报就餐人数，失误造成后果，由甲方负责。

五、 甲方权限：

- 1、 甲方有权对乙方进行各种行政管理，如：卫生、安全、治安、消防、综合治理、监督等，特别要禁止食物中毒事故发生，一但发生类似事故，甲方有权追究乙方的责任。
- 2、 乙方因食堂工作人员失职影响甲方正常工作，（如无特殊情况下），甲方有权追究乙方的责任。
- 3、 甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未达到饭菜质量，甲方有权要求进行适量赔偿或终止本协议。
- 4、 根据食堂工作情况和员工意见甲方有权采用其他方式进行食堂管理。
- 5、 承包方其他违约时，甲方须立即告知乙方，乙方应尽快调查落实，把处理结果告知甲方。
- 6、 乙方除因特殊情况外，造成误餐或停餐，甲方有权对乙方给予适当的经济处罚。

7、 乙方违约，甲方有权提出终止承包合同，造成甲方损失的，上报法院或仲裁机关处理。

六、 乙方责任：

1、 按甲方消防、厂规、治安做好工作。

2、 食堂工作人员按卫生部门规定进行身体检查，费用自理。

3、 经营场所进行定期防鼠灭蝇。

4、 严格执行各项食堂管理制度，严格按食堂操作规程及卫生管理制度实施。

5、 必须确保食物的质量，把住进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证放心肉的卫生，做到食品卫生内部以及环境卫生，经得起上级部门检查并达到合格。

6、 乙方工作人员须统一工作服装和卫生用品，费用自理。

7、 乙主必须按甲方规定时间作息，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

8、 乙方厨房工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方车间及其它禁区域，如违反者，甲方可将依所规处罚。

9、 甲方厨房现有之设备及餐具乙方应合理使用，妥善保管严格管理，不得人为损坏和丢失，否则折价赔偿。

10、 经营业务只限于饮食服务方面，方便甲方服务人员。

11、 乙方在运作期间材料费自理，所需食堂工作人员的劳资，劳保费用均由乙方自理。

七、 乙方的权限：

- 1、 有权自主经营，自负盈亏。
- 2、 有权自主聘用，调用工作人员。
- 3、 甲方违约乙方有权提出终止承包合同，并止报法院或仲裁机关处理。
- 4、 如市场物价上涨过高，变成乙方在连续二个月亏损的情况下，有权向甲方提出增加伙食费用，甲方应尽快进行市场调查，若情况属实，应适当增加伙食费用。

八、 其它：

- 1、 因不可抗力原因造成损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。
- 2、 甲、乙双方员工应保持互相尊重，尽量不发生磨擦，更不许出现打架等事例，若有发生追究责任因此造成的伤害由无理的乙方负责。
- 3、 节假日乙方照常为甲方职工服务，如需加餐乙方负责加工，甲方买菜或委托乙方采购。
- 4、 乙方在承包期间属甲方的厨具和餐具，在添置之前必须征得甲方同意方可购买，向甲方报销。
- 5、 承包结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部清还甲方，配合甲方完成清算工作。
- 6、 承包期满时是否续约或终止合同，甲、乙双方均提前壹个月通知对方。
- 7、 本合同若有未尽事宜，将由双方代表协商处理。
- 8、 本合同壹式贰份，甲、乙双方各执壹份：

甲方代表[签名]:

乙方代表[签名]:

单位[盖章]:

单位[盖章]:

电话:

电话:

日期:

日期:

酒店厨房承包合同篇2

立约方: _____(以下简称甲方)

立约方: 苏州康利餐饮管理有限公司(以下简称乙方)

一、 经营方式:

- 1、甲方免费提供厨房、厨具、餐具等完整配套设备, 以及水、电、燃料, 并为乙方厨房员工解决住宿。
- 2、承包期内须添置或更换的设备, 由乙方提出, 经甲方同意后由甲方负责。
- 3、所有厨房工作的员工, 工资和福利均由乙方负责。

二、 双方权利及义务:

- 1、甲方权利及义务:

a□甲方按承包合同规定，监督乙方经营、履行合同，做好指导和协调工作。

b□甲方对乙方进菜、配菜、营养搭配、服务水平及状况进行监督，并有权要求乙方及时整改□ c□甲方应协助乙方维护食堂治安秩序，并加强对员工的教育。

2、方权利及义务：

a□乙方负责食堂的经营管理，具体包括食堂人事、菜肴的搭配与制作、就餐环境、卫生服务等□ b□乙方必须遵守国家 and 地方有关环境和食品卫生标准，严禁供应腐烂变质的食品，并保持菜肴的新鲜和卫生。

c□乙方必须按时、按质、按量供应各餐，并做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配合理。

d□督促厨房员工遵守国家法律法规、厨房纪律及厂规厂纪。未经允许不得擅自进入厂家车间及仓库。

三、 伙食标准：

甲方印制就餐券，发给员工就餐。乙方则依据收回的就餐券，于每月1号向甲方结算就餐费用。经双方核实后，甲方于每月的10号之前将上月的伙食费支付给乙方。

五、 违约责任：

1、因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒，经执法机关及医院确认属实后，一切责任由乙方承担。

2、甲方若未按时结清乙方伙食费，应承担违约金。（比照银行逾期付款处理）

3、若发生特殊情况，必须终止合同，应提前30天以书面形式通知对方，如未按规定终止合同的，违约方应承担相应的违约责任。

六、合同有效期：自____年__月__日至____年__月__日止。经双方签字盖章后，即时生效。

七、争议解决：

因执行该合同发生争议时双方应协商解决，协商不成立时，可向人民法院诉讼。合同正本一式二份，甲、乙双方各执一份。

甲方签章： 乙方签章：

承办人： 承办人：

联系电话： 联系电话：

年月日

酒店厨房承包合同篇3

聘用单位：（简称甲方）、身份证号：

承包厨房者(受聘人)：（简称乙方）、身份证号：

根据劳动局、民政局及烹饪协会的有关法规条文，经甲、乙双方友好协商，一致同意签订本协议书，以供共同信守执行。

一、 甲方将座落于 市(县、区) 地段 的厨房承包给乙方做技术管理工作，职务为 ，有效期为 年，自 年 月 日到 年 月 日止。

二、 甲方每月付给乙方承包工资：人民币 元，(大写： 万

千 百元整)。每月 号为支付上月工资发放日。甲方不得以任何理由拖欠，如甲方拖欠工资自每月的工资发放日起7日后，乙方则无需再遵守本协议，并可要求甲方支付乙方全部工资(上月未发工资加本月实做天数的工资)和厨房人员回湖南的相关车费。如协议未果，乙方有权向劳动仲裁机关申请仲裁解决。

三、乙方自行组织安排熟练操作技能的厨师担任厨房内切配、正、副灶台、蒸炉、打荷、冷菜间等技术岗位工作，并承担工资。厨房内洗涤卫生杂工由甲方负责安排人员并承担工资。

四、在乙方承包期中，甲方有义务为乙方提供必需的工作条件和约定的生活待遇(包括免费提供乙方工作人员的食宿)。如对乙方人员安排烹调技术有所异议，可及时向乙方提出，乙方应及时改进，达到双方满意。甲方在营业期间若生意红火，增收营业额，应相应增加乙方工资。

五、甲、乙双方欲解除本协议，一方应以书面形式提早30日向另一方提出，以便安排工作，否则，一方应加倍赔偿另一方相对应的经济(工资)损失。

六、本协议未尽事宜，甲、乙双方按照有关规定，本着互相谅解的精神，共同协商处理，如协商未果，按原协议执行。

七、本合同期限届满，劳动合同即终止。双方当事人在本合同期满前30日向对方表示续订意向，甲乙双方经协商同意，可以续订劳动合同，如协商未果，则合同到期本协议自动失效。

八、本协议一式两份，甲、乙双方各执一份。双方签名盖章后生效。同时产生法律效力。

九、乙方或者乙方所属人员患病或非因工负伤，其病假工资、疾病救济费和医疗费用等待遇按照国家有关规定执行。

十、本协议条款如与国家法律、法规相抵触时，以国家法律、法规为准。

甲方：（签名盖章） 乙方：（签名盖章）

签订日期： 年 月 日

酒店厨房承包合同篇4

甲方： _____

乙方： _____

经双方友好协商，现就厨房承包事项达成协议如下：

一、甲方权力与职责

1. 甲方把_____厨房承包给乙方管理、运作，并聘请乙方为该厨房厨师长，聘期为_____年，即从_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止，其中试用期为_____个月，即从_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止，期满如需继续聘用，必须另行签订协议。

2. 甲方应按经营需要确保厨房原材料的供应。

3. 甲方免费提供乙方工作餐、宿舍。

4. 乙方每月总工资为人民币_____元，每月_____日~ _____日发放上月出勤工资，日后根据营业情况需增减人员，再考虑增减工资总额。甲乙双方再试用期过后根据经营情况定出合理的营业指标，再经营指标完成的情况下，乙方享受现有的工资，超额予以奖励，未完成则适当的进行工资下浮。

5. 甲方给予乙方每月_____天休班，在不影响正常营业情况下，

由乙方合理安排，在工作繁忙时，乙方不准休假。

6. 甲方有权根据甲方管理制度对乙方进行日常管理，若乙方人员违反甲方管理制度甲方有权给予处罚。

二、乙方权力与职责

1. 乙方须保证至少_____人到甲方厨房工作(其中炒锅_____人、砧板_____人、凉菜_____人、面点_____人、打荷_____人)，乙方人员需技术过硬，保证出品质量，要求总厨，头锅、头砧要达到国家厨师一级水平，其它厨师也要达到国家二级厨师水平，乙方若对所带来人员调整时，需经甲方同意，并到甲方人力资源部办理入职手续，对不适合岗位要求的人员，甲方有权进行调整。

2. 乙方需做好厨房各项成本控制工作，并达到甲方要求，并保证达到_____的毛利率，如达不到或超过规定的毛利率将按所差数(所差毛利率比乘菜金营业总额)的_____%扣除工资。

3. 乙方应组织每周召开一次菜品讨论会，并邀求甲方管理人员参加，在确保菜品质量的同时，不断推陈出新，推出酒店品牌菜、招牌菜，要做到新、奇、特、鲜(每周至少推出两道新菜品)。

4. 乙方应结合节假日及酒店特殊情况，适时推出时令菜、节日菜，不定时举办如美食节等活动。

5. 因乙方厨房出品质量问题，而遭到客人投诉、退菜时，此损失由乙方承担。

6. 乙方应做好食品卫生工作，若因乙方管理问题造成客人食物中毒或受到防疫部门处罚，此损失由乙方承担；若因乙方管理问题引起甲方厨房火灾，此责任及损失由乙方承担；乙方必须严格遵守安全操作规程，保证安全生产，如果因违规

操作而造成负伤，不但不报销任何费用，还将追究乙方责任。

7. 乙方人员需遵守甲方管理制度，如果乙方人员严重失职，营私舞弊，对酒店利益造成重大损害或严重违反劳动纪律给酒店造成损失时，甲方有权向乙方要求赔偿，并依法追究法律责任。

8. 乙方人员受聘甲方后，一律不准兼职。

9. 乙方人员需遵守酒店作息时间，需爱护甲方财物，保守甲方的商业机密。

10. 乙方需交纳制服及工作保证金人民币_____元整，合同期满，乙方办理完毕离职手续后，此保证金随工资一同退还。

11. 若双方中止本协议时，乙方需在甲方找到厨师后方能离职，否则一切后果自负。

12. 乙方须于____月____日____时前人员到位；乙方每天须配合采购人员到市场购买原材料。

三、本协议未尽事宜，经双方友好协商解决，若发生劳动争议，甲乙双方应当协商解决，不愿协商或协商不成时，可向劳动争议仲裁委员会申请仲裁。

四、本协议签字之日起生效，涂改无效。本协议一式两份，甲、乙双方各执一份，具有同等法律效力。

甲方代表签字：_____

____年____月____日

砧板厨师年终总结篇四

xx年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

一、xx年工作总结：

1、加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2、加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

3、合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4、进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5、一如既往做好厨房“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

6、体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性化服务，对特殊客人特殊对待，这其中

有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

7、坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8、圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

9、各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

10、创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴；在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年里，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

砧板厨师年终总结篇五

通过参加全国中小学校长“校园安全管理国家级远程专题培训”，使我受益匪浅。以前，我对学校安全工作的认识比较肤浅，只注重表面，忽略了潜藏的隐患。比如在“校园心理危机”方面，认识就不足，总觉得小学生产生心理障碍的几率不大，不会产生什么后果，其实不然。通过这次专家主讲的八门功课的学习，使我重新认识了学校安全工作的范畴。我深深感受到了学校安全重于泰山。全力做好校园安全工作，

防患于未然势在必行。

我校确定了安全工作的指导思想及总体目标：以树立安全意识为主线，以强化层层管理责任制为核心，以落实具体措施为重点，及时全面排查、清理和整顿校园内安全隐患，努力创建一个管理有序、防控有力、整改迅速、环境安定、校风良好的安全文明校园，确保学校有良好的教育教学秩序及生活秩序中稳步发展。

为确保安全工作的正常开展，我校成立了安全工作领导小组，由校长挂帅，统一指挥、协调各班工作的开展，第一时间传达贯彻落实上级有关部门关于安全工作的指示、任务和要求；各班班主任具体负责一线安全管理，明确分工和职责。坚持“谁主管、谁负责，谁带队、谁负责，谁主办、谁负责，谁检查、谁负责，谁验收、谁负责”的原则，将校园安全工作实绩与各班级和教职工学期评估相挂钩，实行安全责任事故一票否决制，确保了各项安全工作落在实处。学校按期制定《安全工作计划》，各种《防灾预案》，开展“防灾紧急疏散演练”按时上报安全工作台帐。做到预防为主，杜绝了突发事件、意外事故的发生。

安全工作的重点是及时消除隐患，加强全校师生的安全教育，在原来进行的“防盗、防火、防震、防溺水、防触电、防交通事故、防食物和煤气中毒”教育内容的基础上，有特别进行了防恐、预防传染病等方面的教育。以校园广播、安全讲座、法制讲座等多种形式开展安全教育。

目前我们坚持“从细微处着眼，从最小处抓起”的原则，加大安全工作人力、物力的投入，学校严防细查、速改快整，在经费十分困难的情况下，挤出资金，安装了监控设备、购进了自卫警械。为警卫人员统一配齐了服装。师生坚持早中晚执岗制度，昼夜专人值班。确保了学校师生财产和生命安全，促进了学校各项工作持续、稳定地发展。

今后，我们要以这次全国中小学校长“校园安全管理国家级远程专题培训”为契机，首先对全学校教工进行一次校级培训，对负责安全责任人进行一次技术方面的培训，加强全校师生的安全教育，特别要对单亲家庭学生及个别心理脆弱的学生进行心理健康辅导。进一步做好、做细校园安全工作，把我校真正建成家长放心、社会放心、国家放心的现代化学校。