

蛋糕房工作总结 蛋糕店店长年终工作总结 (汇总5篇)

总结是对前段社会实践活动进行全面回顾、检查的文种，这决定了总结有很强的客观性特征。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

蛋糕房工作总结 蛋糕店店长年终工作总结篇一

一、思想上严于律己，不断提高自身修养

一年来，我始终坚持正确的价值观、人生观、世界观，并用以指导自己在糕点、面包烘焙工岗位上学习、工作实践活动。虽然身处在糕点、面包烘焙工工作岗位，但我时刻关注国际时事和中央最新的精神，不断提高对自己故土家园、民族和文化的归属感、认同感和尊严感、荣誉感。在糕点、面包烘焙工工作岗位上认真贯彻执行中央的路线、方针、政策，尽职尽责，在糕点、面包烘焙工工作岗位上作出对国家力所能及的贡献。

二、工作上加强学习，不断提高工作效率

时代在发展，社会在进步，信息技术日新月异。糕点、面包烘焙工工作岗位相关工作也需要与时俱进，需要不断学习新知识、新技术、新方法，以提高糕点、面包烘焙工岗位的服务水平和服务效率。特别是学习糕点、面包烘焙工工作岗位相关法律知识和相关最新政策。唯有如此，才能提高糕点、面包烘焙工工作岗位的业务水平和个人能力。定期学习糕点、面包烘焙工工作岗位工作有关业务知识，并总结吸取前辈在糕点、面包烘焙工工作岗位工作经验，不断弥补和改进自身在糕点、面包烘焙工工作岗位工作中的缺点和不足，从而使

自己整体工作素质都得到较大的提高。

回顾过去一年来在糕点、面包烘焙工工作岗位工作的点点滴滴，无论在思想上，还是工作学习上我都取得了很大的进步，但也清醒地认识到自己在糕点、面包烘焙工工作岗位相关工作中存在的不足之处。主要是在理论学习上远不够深入，尤其是将思想理论运用到糕点、面包烘焙工工作岗位的实际工作中去的能力还比较欠缺。在以后的糕点、面包烘焙工工作岗位工作中，我一定会扬长避短，克服不足、认真学习糕点、面包烘焙工工作岗位相关知识、发奋工作、积极进取，把工作做的更好，为实现中国梦努力奋斗。展望新的一年，在以后的工作中希望能够再接再厉，要继续保持着良好的工作态度，不怕苦不怕累，多付出少抱怨，做好糕点、面包烘焙工岗位的本职工作。同时也需要再加强锻炼自身的糕点、面包烘焙工工作水平和业务能力，在以后的工作中我将加强与糕点、面包烘焙工岗位上的同事多沟通，多探讨。要继续在自己的工作岗位上踏踏实实做事，老老实实做人，争取为做出更大的成绩。

一、工作总结

略略估算下来我做蛋糕店这行也已经很多年了，从最初到现在，也经历了很多，自己也在不断的总结积累厨房的经验和知识，但是仍然做的还不够好。20xx年也是我们令狐冲发展最快的一年，我们有做的很好的地方也有不足之处，厨房一直是我们的蛋糕店行业的重中之重，抓住顾客味蕾的最重要一环，想要把这块做好则需要我们整个蛋糕店的协助和帮忙。糕点品出餐速度也是我们今年一直在强调的问题，但是取得的结果却还不是很好，特别到了高峰期，比如说我们金山店，有的时候出糕点就会变得很慢，特别是炒盘糕点。

我觉得原因可能是以下几点：

- 1，站货数不足。也就是锅不足，我们蛋糕店只有三口锅，高

高峰期时又要捞糕点又过水，显得不够用。

2，后厨人员配合度不够。人员没有达到一个很好的契合度，我们后厨的团队默契力不够，导致高峰期时大家手忙脚乱不知道该如何下手，也不知道该怎样做才能具体的提高上糕点速度。

3，热糕点炒盘数量有点多。在同样的操作下糕点品越少肯定上糕点速度就越快，一开始我们金山店既有鱼锅也有炒盘也有烤鱼，人手是一定的这就导致了我们的分配不足，高峰期容易导致一人三职甚至四职，同样的影响着我们的上糕点速度。如果把我们的热糕点炒盘数量减半，把不好卖的去掉，留下精品，那么会不会更好呢？我觉得他可能会更好，上糕点速度也会相应提高，糕点品浪费耗损也会相应减少。提高了上糕点速度也就等于抓住了一部分回头客！

二、工作感想

踏入新的工作岗位后，经过一年的锻炼，使自己对这份工作有了更多更深的认识。对于工作或者说事业，每个人都有不同的认识和感受，我也一样。对我而言，我通常会从两个角度去把握自己的思想脉络。

首先是心态，套用米卢的一句话“态度决定一切”。有了正确的态度，才能运用正确的方法，找到正确的方向，进而取得正确的结果。具体而言，我对工作的态度就是选择自己喜爱的，然后为自己的所爱尽自己的努力。我一直认为工作不该是一个任务或者负担，应该是一种乐趣，是一种享受，而只有你对它产生兴趣，彻底的爱上它，你才能充分的体会到其中的快乐。我相信我会在对这一业务的努力探索和发现中找到我工作的乐趣，也才能毫无保留的为它尽我的力量。可以说，懂得享受工作，你才懂得如何成功，期间来不得半点勉强。

其次，是能力问题，又可以分成专业能力和基本能力。对这一问题的认识我可以用一个简单的例子说明：以一只骆驼来讲，专业能力决定了它能够在沙漠的环境里生存，而基本能力，包括适应度、坚忍度、天性的警觉等，决定了它能在沙漠的环境里生存多久。具体到人，专业能力决定了你适合于某种工作，基本能力，包括自信力，协作能力，承担责任的能力，冒险精神，以及发展潜力等，将直接决定工作的生命力。一个在事业上成功的人，必是两种能力能够很好地协调发展和运作的人。

三、工作目标

在今后的工作中，我会加倍的努力学习专业知识，掌握更多的业务技能，为将来的工作打好坚实的基础。

在作风上，能遵章守纪、团结同事、务实求真、乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，勤勤恳恳，任劳任怨。在生活中发扬艰苦朴素、勤俭耐劳、乐于助人的优良传统，始终做到老老实实做人，勤勤恳恳做事，勤劳简朴的生活，时刻牢记自己的责任和义务，严格要求自己，在任何时候都要努力完成领导交给的任务。

随着我们蛋糕店发展越来越快，可以预料我们的工作将更加繁重，要求也更高，需掌握的知识更高更广。为此，我将更加勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各种工作技能，做出应有的贡献。

回首20xx年，是播种希望的一年，也是收获硕果的一年，在上级领导的正确指导下，在公司各部门的通力配合下，在我们蛋糕店全体同仁的共同努力下，取得了可观的成绩。

作为一名店长我深感到责任的重大，多年来的工作经验，让我明白了这样一个道理：对于一个经济效益好的零售店来说，一是要有一个专业的管理者；二是要有良好的专业知识做后

盾；三是要有一套良好的管理制度。用心去观察，用心去与顾客交流，你就可以做好。

具体归纳为以下几点：

- 1、认真贯彻公司的经营方针，同时将公司的经营策略正确并及时的传达给每个员工，起好承上启下的桥梁作用。
- 2、做好员工的思想工作，团结好店内员工，充分调动和发挥员工的积极性，了解每一位员工的优点所在，并发挥其特长，做到量才适用。增强本店的凝聚力，使之成为一个团结的集体。
- 3、通过各种渠道了解同行业信息，了解顾客的购物心理，做到知己知彼，心中有数，有理放矢，使我们的工作更具针对性，从而避免因此而带来的不必要的损失。
- 4、以身作则，做员工的表帅。不断的向员工灌输企业文化，教育员工有全局意识，做事情要从公司整体利益出发。
- 5、靠周到而细致的服务去吸引顾客。发挥所有员工的主动性和创作性，使员工从被动的让我干到积极的我要干。为了给顾客创造一个良好的购物环境，为公司创作更多的销售业绩，带领员工在以下几方面做好本职工作。首先，做好每天的清洁工作，医学.教育网搜集整理为顾客营造一个舒心的购物环境；其次，积极主动的为顾客服务，尽可能的满足消费者需求；要不断强化服务意识，并以发自内心的微笑和礼貌的文明用语，使顾客满意的离开本店。
- 6、处理好部门间的合作、上下级之间的工作协作，少一些牢骚，多一些热情，客观的去看待工作中的问题，并以积极的态度去解决。

现在，门店的管理正在逐步走向数据化、科学化，管理手段

的提升，对店长提出了新的工作要求，熟练的业务将帮助我们实现各项营运指标。新的一年开始了，成绩只能代表过去。我将以更精湛熟练的业务治理好我们蛋糕店。

- 1、加强日常管理，特别是抓好基础工作的管理；
- 2、对内加大员工的培训力度，全面提高员工的整体素质；
- 3、树立对公司高度忠诚，爱岗敬业，顾全大局，一切为公司着想，为公司全面提升经济效益增砖添瓦。
- 4、加强和各部门的团结协作，创造最良好、无间的工作环境，去掉不和谐的音符，发挥员工的工作热情，逐步成为一个秀的团队。

蛋糕房工作总结 蛋糕店店长年终工作总结篇二

女生学裱花学徒好还是学烘焙学徒好女生学裱花学徒好还是学烘焙学徒好？在学西点的时候，如果你徘徊不定，你在迷茫中找不到引路灯，下面陕西新东方烹饪学校将为大家提供一下学习上的参考。

根据现在的学习情况来说，许多人在学习的时候，基本上是同时选择打牢基础，所以上无论是裱花技术还是烘焙技术，一般情况都是都学习的。

从行业分类来看，虽然裱花与烘焙之间有很大区别，但是也有许多技术方面的联系，各有各的前途 烘焙师得善于创造，裱花师得善于构思。

从工作情况来看，烘焙师的工作比裱花师需要更多体力，因为需要烘烤面包，当然这些都属于比较轻松的事情，只是相对而言需要付出多一些；相反，裱花师的工作相对于烘焙师

而言就要轻松得多，因为裱花师是在空调房工作，从事裱花工艺。

在学习中，陕西新东方烹饪学校建议学西点的朋友们，无论是烘焙还是裱花，最好能够都学习，这样才能在工作中更好的找到自己的定位。毕竟在选择之前，你是迷茫的，只有选择之后，你才会了解与发现，你是不是真正的爱好这个行业。如果目前觉得这两方面都还差点儿，但对行业一点儿都没有感觉，这也是没有关系的，许多学习的人在学习之前对行业都是不怎么了解的，他们一样能够学得很好。

陕西新东方烹饪学校采用理实一体化教学，保证每位学生在学习中学到技术，掌握真本事，学到将来能够在工作中能够用到的技术。

关于证书：基本上正规的有国家办学资格的学校都会有证书自考资格，初级和中级证书（高级证书有年龄限制，年龄够了是可以的）关于学校的就业前途：一年制及以上专业陕西新东方推荐就业，学校和行业上知名餐饮企业、酒店、餐厅及其他连锁品牌企业建立了广泛的合作关系。

蛋糕房工作总结 蛋糕店店长年终工作总结篇三

略略估算下来我做蛋糕店这行也已经很多年了，从最初到现在，也经历了很多，自己也在不断的总结积累厨房的经验和知识，但是仍然做的还不够好。20xx年也是我们令狐冲发展最快的一年，我们有做的很好的地方也有不足之处，厨房一直是我们蛋糕店行业的重中之重，抓住顾客味蕾的最重要一环，想要把这块做好则需要我们整个蛋糕店的协助和帮忙。糕点品出餐速度也是我们今年一直在强调的问题，但是取得的结果却还不是很好，特别到了高峰期，比如说我们金山店，有的时候出糕点就会变得很慢，特别是炒盘糕点。

我觉得原因可能是以下几点：

1，站货数不足。也就是锅不足，我们蛋糕店只有三口锅，高峰期时又要捞糕点又过水，显得不够用。

2，后厨人员配合度不够。人员没有达到一个很好的契合度，我们后厨的团队默契力不够，导致高峰期时大家手忙脚乱不知道该如何下手，也不知道该怎样做才能具体的提高上糕点速度。

3，热糕点炒盘数量有点多。在同样的操作下糕点品越少肯定上糕点速度就越快，一开始我们金山店既有鱼锅也有炒盘也有烤鱼，人手是一定的这就导致了我们的上手分配不足，高峰期容易导致一人三职甚至四职，同样的影响着我们的上糕点速度。如果把我们的热糕点炒盘数量减半，把不好卖的去掉，留下精品，那么会不会更好呢？我觉得他可能会更好，上糕点速度也会相应提高，糕点品浪费耗损也会相应减少。提高了上糕点速度也就等于抓住了一部分回头看！

踏入新的工作岗位后，经过一年的锻炼，使自己对这份工作有了更多更深的认识。对于工作或者说事业，每个人都有不同的认识和感受，我也一样。对我而言，我通常会从两个角度去把握自己的思想脉络。

首先是心态，套用米卢的一句话“态度决定一切”。有了正确的态度，才能运用正确的方法，找到正确的方向，进而取得正确的结果。具体而言，我对工作的态度就是选择自己喜爱的，然后为自己的所爱尽自己的努力。我一直认为工作不该是一个任务或者负担，应该是一种乐趣，是一种享受，而只有你对它产生兴趣，彻底的爱上它，你才能充分的体会到其中的快乐。我相信我会在对这一业务的努力探索和发现中找到我工作的乐趣，也才能毫无保留的为它尽我的力量。可以说，懂得享受工作，你才懂得如何成功，期间来不得半点勉强。

其次，是能力问题，又可以分成专业能力和基本能力。对这

一问题的认识我可以用一个简单的例子说明：以一只骆驼来讲，专业能力决定了它能够在沙漠的环境里生存，而基本能力，包括适应度、坚忍度、天性的警觉等，决定了它能在沙漠的环境里生存多久。具体到人，专业能力决定了你适合于某种工作，基本能力，包括自信力，协作能力，承担责任的能力，冒险精神，以及发展潜力等，将直接决定工作的生命力。一个在事业上成功的人，必是两种能力能够很好地协调发展和运作的人。

在今后的工作中，我会加倍的努力学习专业知识，掌握更多的业务技能，为将来的工作打好坚实的基础。

在作风上，能遵章守纪、团结同事、务真求实、乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，勤勤恳恳，任劳任怨。在生活中发扬艰苦朴素、勤俭耐劳、乐于助人的优良传统，始终做到老老实实做人，勤勤恳恳做事，勤劳简朴的生活，时刻牢记自己的责任和义务，严格要求自己，在任何时候都要努力完成领导交给的任务。

随着我们蛋糕店发展越来越快，可以预料我们的工作将更加繁重，要求也更高，需掌握的知识更高更广。为此，我将更加勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各种工作技能，做出应有的贡献。

蛋糕房工作总结 蛋糕店店长年终工作总结篇四

回首2018年，是播种希望的一年，也是收获硕果的一年，在上级领导的正确指导下，在公司各部门的通力配合下，在我们xxx全体同仁的共同努力下，取得了可观的成绩。

- 1、认真贯彻公司的经营方针，同时将公司的经营策略正确并及时的传达给每个员工，起好承上启下的桥梁作用。
- 2、做好员工的思想工作，团结好店内员工，充分调动和发挥

员工的积极性，了解每一位员工的优点所在，并发挥其特长，做到量才适用。增强本店的凝聚力，使之成为一个团结的集体。

3、通过各种渠道了解同业信息，了解顾客的购物心理，做到知己知彼，心中有数，有的放矢，使我们的工作更具针对性，从而避免因此而带来的不必要的损失。

4、以身作则，做员工的表率。不断的向员工灌输企业文化，教育员工有全局意识，做事情要从公司整体利益出发。

5、靠周到而细致的服务去吸引顾客。发挥所有员工的主动性和创作性，使员工从被动的“让我干”到积极的“我要干”。为了给顾客创造一个良好的购物环境，为公司创作更多的销售业绩，带领员工在以下几方面做好本职工作。首先，做好每天的清洁工作，为顾客营造一个舒心的购物环境；其次，积极主动的为顾客服务，尽可能的满足消费者需求；要不断强化服务意识，并以发自内心的微笑和礼貌的文明用语，使顾客满意的离开本店。

6、处理好部门间的合作、上下级之间的工作协作，少一些牢骚，多一些热情，客观的去看待工作中的问题，并以积极的态度去解决。现在，门店的管理正在逐步走向数据化、科学化，管理手段的提升，对店长提出了新的工作要求，熟练的业务将帮助我们实现各项营运指标。新的一年开始了，成绩只能代表过去。我将以更精湛熟练的业务治理好我们xx店。

1. 加强日常管理，特别是抓好基础工作的管理；

2. 对内加大员工的培训力度，全面提高员工的整体素质；

3. 树立对公司高度忠诚，爱岗敬业，顾全大局，一切为公司着想，为公司全面提升经济效益增砖添瓦。

4. 加强和各部门、各兄弟公司的团结协作，创造最良好、无间的工作环境，去掉不和谐的音符，发挥员工最大的工作热情，逐步成为一个最优秀的团队。

蛋糕房工作总结 蛋糕店店长年终工作总结篇五

蛋糕、面包、曲奇、果冻、布丁……西点，是一个涵盖范围非常广泛的词汇，但一说到西点，想必首先想到的还是我们较为常见的蛋糕。蛋糕种类很多种，每一种蛋糕，它们都具有精致、栩栩如生的外表，以此来从视觉上取悦食客们的好心情。在它们美丽的外表之下隐藏着的是蛋糕裱花的精致艺术，是西点师在美食上的艺术体现。

蛋糕裱花是一款甜点，味道香甜可口，非常适合朋友聚会食用。裱花，意思是蛋糕的表面做一些装饰，这也是生活中的手艺，对于喜欢欣赏的人来说也是一种艺术。裱花是一种蛋糕装饰的主要方法，也是成为一名西点师的所要掌握的基本技能。

裱花的手法是需要经过反复的练习，才能一点一点的达到更加精致的地步，才会让每一片花瓣每一个人物都具有真实灵动的生命感觉。

对于西点裱花师来说，蛋糕裱花满满的都是甜蜜，都是美好的心情，因为制作漂亮的蛋糕会让他们觉得满足和幸福，这也是其它职业所无法比拟的一个特殊条件。由此可见，学西点，做一名泡在甜蜜里的裱花师也是很不错哦！

呼和浩特新东方烹饪学校两年制经典西点专业、一年制西点精英专业、短期特色专业、韩式裱花创业班，采用蛋糕烘焙理实一体化教室，实操一人一套模具、转台、多媒体教学，立体化教学确保教学质量，实践操作为主，理论为辅，教学实力广受认可。

想要做一名泡在甜蜜里的裱花师?有理想就要前进，不要止步于想象，迈出人生重要一步，勇往直前。