

# 最新酒店厨师工作总结 酒店厨师长工作总结(实用6篇)

总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它能够使头脑更加清醒，目标更加明确，让我们一起来学习写总结吧。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

## 酒店厨师工作总结 酒店厨师长工作总结篇一

作为企业赢利是她的第一目标，只有实现了赢利才可能实现一年里四次加薪，才能履行企业对员工对社会的承诺和责任，赢利也是企业生存的法则。做为一个服务性部门为顾客提供——安全，清洁，可口的食品是我们的首要工作，但同时我们还担负着为企业创收，节支的责任，一年来经过分店全体员工和领导的共同努力，我店实现了双达标。在努力创收的同时我们也不忘节约和安全教育，部门全年都把安全和节约工作贯穿始终，在保证工作质量，不影响对客服务和员工工作休息的情况下，尽的努力降低成本，安排安全培训，我们深知只有安全才能工作，节约下来的每分钱都是企业的利润同时也是我们自己的。

1、顺利接手了xx厨师长的工作[]20xx年xx月正式接手了xx厨部的工作，因为我自己个性较强，渴望军事化的管理凡事都希望别人能服从自己，还有洁癖，所以自己还是有点担心，不过我相信自己最终在领导的帮助下，自己努力的付出融入和同事的配合下顺利的完成了交接工作，前三月人员，营收，毛利都保持平稳。

2、对编制内员工的轮岗培训。现厨部除一人外，其余人最少能熟练操作生产区的两个工作岗位。

3、对新入职员工的培训。自去年xx月起到xx月底，以接待培训各店新入职新员工25人，在领导的帮助下按照《新员工培训程序》逐一逐条并尽可能安排熟手员工一对一进行培训，同时也注意给新员工一个好的第一映像，并寻求时机给其洗脑灌输做人和与人相处的自我调控和隐忍法则。着重强化安全培训，迄今为止还没出现我处培训的新员工发生安全事故上报公司的。

4、分店所有能自行处理的工程维修除煤气外，均自行处理，保证分店正常的供需和不因为自己的工作而给别人添麻烦。

1、容易将个人情绪带到工作中，心情好时运作顺畅，卫士满意，充满激情，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这些状况。

2、员工的卫生意识还需要提高，洗消和厨杂炉头的源头卫生正在进行中。

3、自控力差。还记得xx少跟我说过一句话：要做好管理就要管好自己。公司的培训课程，拓展训练里所表现的所希望我们明白的，可以说我都知道，都明白，也都理解，只是太多的时候我放纵了自己，没有约束自己，在以后的工作和生活中管好自己。

1、认真做好每一天每一项的工作。

2、细化安全，出品，卫生措施，提高顾客满意度。

3、加强教育培训，强化员工素质，尽可能的实现——新员工一对一培训。

4、约束自我，规范管理，不断调整员工岗位轮训。

5、本月底针对节约煤气和，毛利控制的详细计划上交分店经

理共同商讨执行。

## 6、多学习其他东西，充实自己。

实践证明，随着市场竞争的不断加剧，我们不能只停留在过去的一年，首先要革新观念，随着员工年龄层次的变化而改变策略和改变自己适应社会，期望在明年的此时大家都踏上一个新的台阶更上一层楼，谢谢！

## 酒店厨师工作总结 酒店厨师长工作总结篇二

我于20xx年11月正式到xx酒店工作，当时正是酒店筹备最紧张的时期，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，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际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关注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要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。

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。

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。

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。

- 1、严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。
- 2、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！

## 酒店厨师工作总结 酒店厨师长工作总结篇三

我现担任酒店厨师长兼酒店烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，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，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员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；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；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新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员

工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。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，库房、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，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房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，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在2019年的基础上，继续加强管理、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。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的2020。

我深信在xx总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进□xx酒店必须一定会发展的会越来越好。

## 酒店厨师工作总结 酒店厨师长工作总结篇四

### 本文目录

1. 酒店厨师工作总结
2. 酒店厨师个人工作总结

1)既然我们选择了做技术，就要想尽各种办法把自己的技术提高，有了过硬的技术，才是我们立足的根本，否则就没有底气，专业技能不过关，别人就不会看重你!干一行，爱一行，只要自己喜欢，就要把他做到极致，全心全意地为之而奋斗，形成自己的王牌。

2)方法很重要。我们明确了方向，就是要注意学习的方法。首先按照师傅的要求做，不懂得地方就要刨根问底，不耻下问，然后自己要实际操作，多思考为什么，勤于记笔记，善于总结。形成学习实践再学习再实践的套路。养成勤劳的习惯，用心去做，勤动脑筋，善于运用统筹方法。正确每做一次都比上一次有进步，多动手，多去做，不怕苦不怕累，与困难作斗争。做的次数多了，质量就会提升，这就是量变到质变的转化。

3)团结的重要性。我们在国庆长假就可以体会到，如果不是大家的通力合作，相互帮助，那样大的工作量真的很难个体单独完成，个人的成长离不开集体的力量，没有优秀的团队，就不会有先进的个人!虽然很忙很累，但是我们大家很开心，时间也过得特别快，感觉更加充实。

4)要有超强的自信心。在工作中没有必要灰心丧气，我们可

以取长补短，每个人都有自己的特长，没有必要那么不自信，更要有勇气，敢于挑战，要热忱，青春就是有活力，敢想敢干，树立起目标，一周一周的去实现他，及时发现自己的不足，及时地去追踪，每天进步一点，日积月累，就是大的进步，坚持，就是要坚持，坚持的力量是十分强大的。

5)加强外语的能力，在忙碌之余的闲暇时间，看看英语，记忆一些词汇，背诵些经典段落，这样还可以提高沟通的能力。真的，一个人的会说话能力也是职场很重要的能力之一。记得一个清华大学的员工厨师，自己学习外语还考了托福，真不能不说后天的努力也可以改变自己的命运吧，他就是英语神厨张立勇先生的感人事迹。

6)除了在酒店工作以外，多看看其他地方的出品，多想想为什么，想在烘焙比较发达的地方，中国台湾，日本，法国的烘焙资讯很丰富，我们可以看看充实一下知识的结构，还有些大师在这里有他们的直营店，个性而又递到的出品更是我们学习的绝佳之地。

xx年就要来临了，总结上年的不足，使为了更好的提升自己，让我们为充满希望和活力xx年而奋斗把！

## 酒店厨师工作总结（2） | 返回目录

1)既然我们选择了做技术，就要想尽各种办法把自己的技术提高，有了过硬的技术，才是我们立足的根本，否则就没有底气，专业技能不过关，别人就不会看重你！干一行，爱一行，只要自己喜欢，就要把他做到极致，全心全意地为之而奋斗，形成自己的王牌。

2)方法很重要。我们明确了方向，就是要注意学习的方法。首先按照师傅的要求做，不懂得地方就要刨根问底，不耻下问，然后自己要实际操作，多思考为什么，勤于记笔记，善于总结。形成学习---实践---再学习---再实践的套路。养成

勤劳的习惯，用心去做，勤动脑筋，善于运用统筹方法。正确每做一次都比上一次有进步，多动手，多去做，不怕苦不怕累，与困难作斗争。做的次数多了，质量就会提升，这就是量变到质变的转化。

3) 团结的重要性。我们在国庆长假就可以体会到，如果不是大家的通力合作，相互帮助，那样大的工作量真的很难个体单独完成，个人的成长离不开集体的力量，没有优秀的团队，就不会有先进的个人！虽然很忙很累，但是我们大家很开心，时间也过得特别快，感觉更加充实。

4) 要有超强的自信心。在工作中没有必要灰心丧气，我们可以取长补短，每个人都有自己的特长，没有必要那么不自信，更要有勇气，敢于挑战，要热忱，青春就是有活力，敢想敢干，树立起目标，一周一周的去实现他，及时发现自己的不足，及时地去追踪，每天进步一点，日积月累，就是大的进步，坚持，就是要坚持，坚持的力量是十分强大的。

5) 加强外语的能力，在忙碌之余的闲暇时间，看看英语，记忆一些词汇，背诵些经典段落，这样还可以提高沟通的能力。真的，一个人的会说话能力也是职场很重要的能力之一。记得一个清华大学的员工厨师，自己学习外语还考了托福，真不能不说后天的努力也可以改变自己的命运吧，他就是英语神厨——张立勇先生的感人事迹。

6) 除了在酒店工作以外，多看看其他地方的出品，多想想为什么，想在烘焙比较发达的地方，中国台湾，日本，法国的烘焙资讯很丰富，我们可以看看充实一下知识的结构，还有些大师在这里有他们的直营店，个性而又递到的出品更是我们学习的绝佳之地。

就要来临了，总结上年的不足，使为了更好的提升自己，让我们为充满希望和活力而奋斗把！

## 酒店厨师工作总结 酒店厨师长工作总结篇五

1、根据市场调研数据来看，真正受到风暴袭击受损严重的是高端消费场所、如星级酒店、高端会所，特别是依赖政府宴请接待的餐饮企业尤为突出。酒楼性质的大众餐饮反而呈现出勃勃生机。20xx年酒店要生存发展必须由高端消费群体转变为中档为主体。如何抢占中档市场，就在于突出我们的优势、强化菜品质量、找准市场菜品结构、摸清当下消费者的需求。产品质量是我们制胜的法宝，今年中厨将以产品的改良与创新为突破口力求打造出系列拳头产品，稳定客源。以“稀缺资源”为促销手段，多项措施齐头并进来提高经营利润。同时中厨将紧随市场变化，酒店方针。对内部、外部随时做出调整，内部从人员的合理调配优劣淘汰。外部从菜肴价格、结构调整等等。以“灵巧变”的经营模式应对市场的挑战，推动酒店前进的步伐。

2、依靠自身技术优势，积极开拓新领域，要加快新产品研发，由厨师长牵头，出品小组成员为主根据市场信息，不断研制开发新产品，制定新产品计划任务书，通过试制、鉴定再研究的方法提高出品质量。

3、面对低迷的宴会市场，菜肴出品质量、速度、温度是主旋律。今年中厨出品小组将在原有的基础上，投入更多的精力与时间，组织力量加大对宴会新菜品的开发、各职能部门主管亲力亲为跟踪把关与宴会部门相互协调配合打造出金源的宴会品牌。

4、定期对员工进行岗位和技术培训，对各档口主管、主厨进行评估、考核，工作表现突出的有发展潜力的给予奖励重点培养。反之根据酒店的规章制度进行处罚、劝退。打造一支能打硬仗的团队。

1、零点方面中厨将根据酒店的思路、定位、市场调研数据、顾客的需求重新研制新的大菜牌，计划4-5月份推出。

2、根据不同季节推广适合顾客需求的美食节，3-4月份计划推出“春在江南美食节” 6-7月份计划推出“健康野菜”美食节. 8-10月份计划推出“乡村发现”美食节。11-12月份计划推出“冬季养生”美食节。利用地方特色吸引食客的眼球。另外寻找一些稀缺资源满足顾客的猎奇心理。

抓紧各项成本节约事项和降低能源消耗，下大力气做好边角料的利用，继续完备原材料验收标准，配合收货人员严格按照验收标准验货收货，合理控制每日采购进货量。继续按先进先出原则使用物品，每天检查冰箱，定期清查库房，防止原材料因过期、受污染等原因无法使用而造成浪费。对制定的配制标准加大监管力度，每道菜都严格按标准进行生产。收档后及时关闭水、电、煤气开关。减少能源消耗。

新的一年全体中厨员工将共同努力为酒店的稳定发展，披荆斩棘、始终坚持酒店效益为先、业绩为上的管理理念，促进酒店的盈利水平才能不断提高，酒店的发展基础不断巩固。

## **酒店厨师工作总结 酒店厨师长工作总结篇六**

作为一名厨师长，是酒楼厨房的负责人，执行酒楼总经理的工作指令，贯彻食品卫生法和酒店的有关规章制度，负责厨房的全面管理工作，领导厨房全体员工完成每天的生产任务，审批厨房采购计划，与楼面、采购部、仓库部、财务部等配合、协调。对出品质量、成本、毛利率、卫生、厨房安全等负责。作为一名厨师长，是酒楼的一个重要角色，必须懂专业技术、会管理、精通酒楼厨房全面工作，明确自己的职责。厨师挣钱靠手不靠嘴，靠嘴只是临时利益，技术才是长久的效益。

要当好一名合格的厨师长，就必须做好以下各项工作；

一、拟定好菜谱；

菜名要通俗易懂，尽量避免如“一本万利”、“腰缠万贯”之类客人猜都猜不出来的菜名。如某些菜一定要用寓意菜名时，后面必须加用料和烹调方法，以便客人对菜肴的了解。根据酒楼的档次和经营目标去拟出菜谱，高档豪华酒楼的目标是高层次的客人，这类客人消费高，菜肴品种应从名贵的山珍和高档的海鲜、海味【燕、鲍、翅】为主；中档酒楼的目标是中等消费的客人，菜肴品种应从中档的海鲜、禽类为主，菜价要适中；大众酒楼经营的目标是低消费的平民百姓，菜肴要以家畜、家禽、鱼鲜为主，菜价要便宜，菜肴要实惠。如高档豪华酒楼经营一般的菜肴，客人就会认为档次太低；如大众酒楼经营名贵山珍海味，就会无人问津。因此，拟定菜谱必须与酒楼的档次和经营目标相符，否则，就会导致经营失败。

## 二、制定成本表、搞好成本的核算；

是将每一道菜的用料、用量做个详细的列表，算出每一道菜的成本和毛利，这样配菜就有了一个统一的标准，出品的份量就会得到很好的控制，给成本的核算带来更为精确的数字。

1、厨师长必须了解原材料的市场价格，掌握各种原料的净料率，熟悉各种菜肴的用料与用量，根据规定的毛利率计算出菜肴的销售价格，对于成本和毛利率的关系又要结合实际情况而灵活看待。不一定要要求每一道菜都是规定的毛利率，有些促销菜肴、急推菜肴、特价菜肴则可降低毛利率，甚至可以亏本销售。不见得成本越低，毛利率越高，利润越大。如果没有生意或生意太差，即使成本再低、毛利率再高，也照样没利润，甚至亏损。如果生意特别好，即使成本高一些，毛利率低一些，也照样挣钱，反而利润还大了。

2、认真搞好盘点工作，盘点时必须全面盘清、盘准。每月盘点一次至二次，这样才能使成本和毛利率的结果准确。

## 三、人员的合理安排；

应根据每一个人的特长和爱好进行合理的分工，安排到适合的工作岗位上可以更好的发挥每一人的作用，使工作做得更好。

#### 四、出品的质量；

- 1、采购应把好进货质量关，采购的原材料必须新鲜、质优、而且还要符合菜肴的选料要求。
- 2、厨房不受也不用不符合菜肴要求的原材料。
- 3、原材料的加工、刀工、火候、调味。必须按照菜肴的要求进行
- 4、主、配、调料一定要在色彩、口味上得到科学合理的搭配。
- 5、装盘的成形美观

#### 五、加强原材料的管理；

厨房原材料的管理是一项很重要的工作。原材料的管理好与差，关系到成本、出品的质量。原材料的管理目的是保证出品的质量，减少损耗，提高酒楼的利润。