

最新国庆厨师工作总结(实用9篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

国庆厨师工作总结篇一

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。

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，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。

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。

我相信，在各位领导和同仁的指导 and 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□

国庆厨师工作总结篇二

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，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证幼儿园各项工作正常动转。

我担任幼儿园食堂厨师烹调工作。首先保证幼儿园师生饮食安全、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，提高自己的烹调技术，让全园教职工和小朋友们都能吃上香甜可口的饭菜。让教职工吃得满意，生活安心。保证按时开餐，平时我起早天黑就到幼儿园给师生们准备早餐。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受单位领导及其师生们的好评，保证了幼儿园工作的正常运转。

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。

不缺勤，不旷工。以上就是我们厨师一年来的工作总结，有还做不到之处，还请校领导和各位老师批评指正。由于水平限制，还有很多内容没有表达出来，同时以上所述只是我们应该做的，离学校领导的要求还不够，我们会吸取教训，总结经验，在新的一年里，在校领导的正确指导下，进一步加强学校厨房厨师工作使每一项工作落到实处，做到防患未然，确保安全无事故。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

国庆厨师工作总结篇三

职工食堂、招待所两个单位共有干部员工xx人，担负着较为

繁重的内外接待、员工就餐等项工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入x元，固定成本x元，变动成本x元，利润为x元。

二、今年以来的主要工作情况：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理

的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受

大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

国庆厨师工作总结篇四

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。

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。环境卫生采取“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，丁、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，团结一致，做好厨房工作。

总结这一年，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。

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。酒店将继续往开来，再接再厉，在集团的正确领导下，坚持发展战略，不断提高自我，努力完成集团各项工作任务，信心百倍的迎接新的挑战，实现新的目标，把晋韵楼酒店这一品牌做大、做强！相信没有最好，只有更好。

国庆厨师工作总结篇五

政治思想方面：

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是自觉坚持以党的十八大为指导，为进一步加快完善社会主义市场经济体制，全面建设小康社会作出自己的努力。二是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。三是认真学习法律知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强法制意识和法制观念。

日常工作方面：

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上

下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，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，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，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人员的危害，保障大家的身体健康。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。个人卫生做到勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；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桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

综上所述，在本年度，通过努力，我在某些方面取得了一定的成绩。当然，我也有不足之处，今后，我一定继续加强经营管理、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，争取更大的进步。

国庆厨师工作总结篇六

伴随着时钟的步伐20xx年马上就要过去了，回首过去的一年，感谢各位领导对我工作的指导和帮助，感谢广大同事对我工作的支持，我一定会在今后的的工作中坚持以身作则，严格要求自己，做好本职工作，弥补工作中的不足，提高我的技能服务水平。

食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉，为了再新的一年能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。二是认真学习知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强党员意识和为人民服务观念。

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，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，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，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

就餐人员的危害，保障大家的身体健康。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。个人卫生做到勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；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桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。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。

尽管如此，回顾过去的一年，我还存在许多不足：服务意识不强，有时也还有考虑不周，服务不到的地方；有时因急躁与个别员工发生意见冲突；节约意识还不够强等等。

展望新的一年我会加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下尽力改正缺点，克服困难，弥补不足，做好自己的本职工作。

王石英

20xx年1月12日

国庆厨师工作总结篇七

- 1、目前本部厨工没有思想波动。
- 2、对领导今年的二次涨工资大家都非常满意，促进了工人工作积性同时也稳定了员工的流失情况。

3、大部份员工认为自己的能力能得到充分的发挥认为这份工作都适合自己。

1、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员工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。

2、今年对厨工做了多次调整，调整的原则是以老带新灵活运用，以提高对厨工技能为准。

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、打荷把关、服务员把关，一关发现问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任制定菜品的操作流程与投料标准并执行。

首先掌握库存执行先进先出的原则在菜品设计上要让宾客满意经济实惠做到物尽所值。

1、严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

1、厨房地沟不锈钢防护架部份老化需要更换，虽是小细节问题时间久了恐出事故。

2、男生宿舍漏雨需要做防水。

3、厨房门把手大部分已损坏全部需要更换

4、部分员工基础差接收能力差，给工作带来一定的压力。

接待了四次大型会议。

中餐每月接待200桌左右的宾客。

我们团队要在xx年的基础上继续加强经营管理，质量卫生控

制和成本控制，同时改进自己的工作思路，考查新的菜品加快菜肴的创新。

在技能上强化培训以增加团队的战斗力。

国庆厨师工作总结篇八

走过了勤奋耕耘的20__年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。作为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束了一年的工作。为了在新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。

食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。

我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。因此，我在办公室领导的坚定领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

就餐方面我没有停留在使大家仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照公司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天中午基本上保持三菜一粥的

供应，每个星期吃上一次包子、一次面条，有条件的时候还能提供饺子。

工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则严格执行《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。

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。环境卫生采取“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、被褥；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桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。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，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，丁、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，团结一致，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。

为了扬长避短创造更多更好的效益，对下步工作有以下打算：

一、经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断改进食品采购方法，收集、修改、创新各种菜谱，加强控制成本，科学预测原材料使用量。

二、认真制定餐厅物料订购计划，报据季节合理配菜，动脑筋、想办法、变花样，不断提高餐厅菜品质量，不断满足各种需求。

三、认真抓好食品卫生工作，把好食品加工的各个环节，确保食品卫生，防止食物中毒。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

国庆厨师工作总结篇九

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的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

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。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

本人于20xx年接手公司食堂的管理工作，主要为公司领导及各位同事提供餐饮服务。

作为食堂自然是离不开饮食，吃饭是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理者更应多为工作人员及领导的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。

走过了勤奋耕耘的20xx年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束了一年的工作。为了在新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切

身利益息息相关。因此，我在办公室领导的坚强领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

就餐方面我没有停留在使大家仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照公司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天中午基本上保持三菜一粥的供应，每个星期吃上一次包子、一次面条，有条件的时候还能提供饺子。

工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则严格执行《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。

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。环境卫生采取“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、被褥；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桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。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，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，丁、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，团结一致，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。

为了扬长避短创造更多更好的效益，对下步工作有以下打算：

一、经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断改进食品采购方法，收集、修改、创新各种菜谱，加强控制成本，科学预测原材料使用量。

二、认真制定餐厅物料订购计划，报据季节合理配菜，动脑筋、想办法、变花样，不断提高餐厅菜品质量，不断满足各种需求。

三、认真抓好食品卫生工作，把好食品加工的各个环节，确保食品卫生，防止食物中毒。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性 and 必要性。坚

持以人为本，关心大家的饮食习惯。因此，我在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好食堂，以方便大家就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好餐饮服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定人心，以满意服务赢得人心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为大家服务，为大家办实事。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把大家满意不满意作为检验我各项工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。因此，我一定要认真贯彻《公司食堂管理办法》，把加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的日程，并做到责任到我个人，抓紧抓实，抓出成效。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，今后在做好担任工作的同时，要加强学习、注重实践，努力提高自己的工作能力及水平，工作中有不尽完美的也希望领导和同事给予批评指正。