

最新厨房节假日工作总结(大全10篇)

对某一单位、某一部门工作进行全面性总结，既反映工作的概况，取得的成绩，存在的问题、缺点，也要写经验教训和今后如何改进的意见等。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

厨房节假日工作总结篇一

__年度，厨房整体工作运行较为正常，但在细节上还有待加强和提高。

一，以来，餐饮业受反腐倡廉活动的继续深入，行业影响相当严峻，受到较大冲击，但我们厨房没有停下前进的脚步，继续推陈出新，几乎每月都按时出新菜，并得到客人的认可。

二，进一步完善了各项制度，并落实到实际工作中。比如每日员工健康检查表，留样样品种制度等，让每一项都落实到人。

三，经常带领全体厨房员工共同学习，了解每个人的思想和心理状态，为更好地开展工作打好基础，理解和关心每一个同事的难处，有困难大家一起解决。

四，本年度厨房员工相对稳定，更加团结，出现问题就事论事，更包容更大度，及时把问题处理好。

五，针对现在餐饮大环境和餐饮发展的趋势，结合广大消费者的习惯，我们推出了系列的砂锅营养套餐，并开出了针对家宴的消费菜品和价格，使这两条腿同时走路，让消费者享受到星级出品和星级服务的家庭宴请，更实惠，更经济，借此让营业额有所回升。

六，在收原材料环节，牢牢坚持住我们的标准和质量，哪怕

是和供货商吵，闹，哪怕是到处堵枪眼，堵漏洞，也一样要为公司，为这个大家庭，节约每一分钱，创最大利益，让利于消费者。

七，在人员安排上，由于生意的不稳定等原因，厨房人员相对少了几人，在工作上更加灵活的安排，不再是一成不变的固定在某个位置，大家更加团结灵活的工作。自己在过去的一年中，从没把自己固定在某个位置，小吃，打荷，蒸菜，凉菜，炉子上炒菜，甚至于到水台，什么都做，哪里忙就做哪里，当然，也让自己学到相当多的知识和技能，并用自己实干的行动带领大家一起前进。

不足之处，任然有很多，人无完人，但得有正能量。认清差距，才能明确努力方向，克服困难，才能完善自己。

厨房节假日工作总结篇二

一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

今年对招待所厨房零点菜谱进行了2次更新，菜品更换率达30%以上。共推出新菜道，其中像干锅湘之驴、胶东杂鱼

锅、独步青椒鱼、豆腐煲等菜品都有很高的点击率，受到客人一致欢迎。针对客人口味需求加强对主食种类进行研究，增加粗粮、小吃等品种，如核桃酥、手抓饼、葱花饼等也都受到了好评。

在每次的外事活动都充分做好各项准备工作，通过上网、看书等方式了解客人的生活习性、饮食爱好等，进行配菜、烧制，受到过韩国、德国、澳大利亚等地客人的赞扬。

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购路了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、安全管理

(1)在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作用都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

(2)设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一

次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，知道主要电源、煤气、自来水开关的位路。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。谢谢大家！

厨房节假日工作总结篇三

时间过的好快啊?转眼间到了20xx年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有进步和成长，应该总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严格要求自己，努力地提高自己的各方面的能力，以便使自己更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自己，分析自己，正视自己，提高自身素质，在学习“厨政目标”中，自己深刻理解“厨政目标”的，并能够主动配合上级，利用老师们的传播做好工作。

一年来，本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，无论是接听一个电话、传达一个指示，汇报一项工作，都力求做到准确无误，较好地完成上传下达工作，充分发挥了中心小学的纽带作用、窗口作用。来人接待、上下沟通、内外联系、资料打印等大量的日常事务，我都能分清轻重缓急，安排合理有序，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立酒店的良好形象。

一年来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一年来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距县如今社会的要求还相差很远，在今后的学习中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。

学厨师几年了，距去息县也一年多了，这是我第一次进私人宾馆做事，也是我进的第一个私人宾馆，“第一个”教会我东西的应该是最多的，不管欢笑还是争吵挨骂都是我的收获，都是为我的成长和进步做准备。

来这里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不合适就走，没什么的，来了之后我才知道，选择这里选择这里是对的，就打消了离开的念头，刚来的时候我做配菜的员工，不是很适应，也不是很积极效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到合适的位置上。后来我调到了打荷，渐渐喜欢上了打和的工作，也受到了鼓励于是我踏实做事，仔细认真的做好自己的工作，虽然做的不是很好，我觉得自己很尽力在自己的事。我本来就是不怎么积极的，有点自卑，总是抱怨身边的事情和人，所以对上司安排的事情也很难服从，我觉得安排不合理，就不服从顶撞上司，曾经有段时间厨师长都很头疼，说我再这样下去，他们也没办法只能放弃我了。

那时候厨师长经理找我谈话，给我做思想工作，经常开导我，我总算是听了进去，开始反思自己的问题和对待工作的态度，

之后我有了很大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的角色。息州宾馆给我提供了发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的员工了，不能再已普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己下属的员工做事效率不是很了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

息州宾馆致力于培养每一位员工，让每一位员工都有发展的可能，为每一位提供学习和发展的机会，息州宾馆经常组织我们学习和培训，让我们一起进步，有更大的发展空间。五一的时候王总为我们组织了一次全封闭培训，这种培训是我们打多数没有听说过的培训，这次培训我受益颇深，震撼心灵，这次培训让我懂得做人要做一个负责任的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自己做事要做到自己满意。同时我明白要珍惜身边的每一个人和事情，珍惜现有的工作和每一次学习机会，珍惜身边的亲人和同事，不要在以后的日子里让自己留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我

的成长和进步是对家人和上司最好的回报。“把简单的事千万次的做好就是不简单，把平凡的事千万次的做好就是不平凡”这是我在之后的工作中最大的心得。

20xx年即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入20xx□优点发扬光大缺点一点一点改正，努力的做好自己的本分，努力学习管理能力，为酒店贡献自己的力量，与酒店同进步，共繁荣。给自己多一点进步的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

厨房节假日工作总结篇四

20xx年x月x日，我做为一名试用厨师被___酒店所录取，在进入酒店厨房的第一天，我誓要努力工作在xx做出一番成绩来。到了x月x日，我的试用期时间结束了，即将转变为正式员工，但我却不再像开始那样全力冲刺，为了展示自己而做出一些独断的事，而是开始慢慢的在工作中提升自己。在这这短短的试用期内，我的想法却发生了不小的变化，虽然不再像刚进入酒店那样奋勇向前，但我却并不觉得我失去了进取的心，反而找到了今后因该前进的方向。

做为一个新入厨房的新人，我一开始负责的并不是主要的菜品，只是做配菜之类的小工作。但是在这样的简单工作做久了之后，我也开始觉得没什么意思，一直希望能早日加入到正餐的制作当中，但是主管却一直不同意。就这样，我开始在工作中不满起来。虽然我知道在厨房工作，基本功很重要，从基本工作做起也是因该的，但是当时的我认为自己已经够非常足够了，急切的希望能在工作上有一点成绩。

但是在之后的一次时间中主管就给我好好的上了一课。老板在每月的_号会亲自来这里试菜，师傅们会准备新菜给老板评价。这次，主管让我也来动手。得到消息后的我自然是喜不自禁，但是当我真正把菜，端上去的时候，得到的评价只有

一句，“还行，但还不够上桌。”我最拿手的菜却得到了这样的评价，我被狠狠的拉回了现实。

在之后，我开始重新的审视自己，主管也来和我聊过，在他的解析下，我才知道光在看到我的菜的时候就能看到许多不足。做为一个厨师，我们不该为了自己做菜，而应该好好的考虑这里的顾客，考虑我们酒店的风格，做出好吃的菜不是为了给自己，而是为了给客人，客人的评价就是一切。

在那之后我开始积极的和主管学习工作的经验，在专注学习后，我看到了许多在以往工作的时候没能留意到的细节。这我让在后面开始慢慢的享受起工作来。

现在的我已经彻底的在工作中得到了转变，磨去了初出茅庐的棱角，开始虚心的向厨房的师傅们学习经验。在这次试用期的工作中，我重新认识到了一句话“虚心去面对，会有不一样的体验”。

厨房节假日工作总结篇五

1、x月x日~x月x日营业额约为x万元

2、主要婚宴为

(1)x月x日18桌标准x元

(2)x月x日36桌标准元，婚宴营业额为x万元左右

3、其它消费为x万元，平均日消费为x万元

4、餐饮本月主要是单位消费为主，零点消费很少，

5、本月未能完成酒店下达的指标，主要原因：

- 2、员工工作意识不够
- 3、员工缺乏对用餐顾客的热情度
- 4、卫生工作有所改进,但不能持之以恒
- 1、对管理层进行了调整,增加了一名主管人员
 - (1)员工本性难改的问题采取了换人措施
 - (2)实行跟包服务.
 - (3)做员工思想工作.
- 1、加强服务培训(见培训计划).
- 2、制作一份活动方案,争取在月底之前报总经办
- 3、提高员工节能意识,并做好酒店财产的保管工作
- 4、天气开始转热,做好灭虫灭蝇工作
- 5、加强员工的劳动纪律及员工的考勤制度
- 6、配合酒店做好淡季营销工作

厨房节假日工作总结篇六

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,它可以提升我们发现问题的能力,让我们好好写一份总结吧。那么我们该怎么去写总结呢?以下是小编为大家整理的厨房工作总结范文,仅供参考,大家一起来看看吧。

XXXX年已经过去一半，回首半年的厨房工作，感慨颇深。半年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成工作任务的同时还创造了一个个的惊喜，也有诸多不足需要我们去总结和弥补。现将半年的工作做下简单总结。

1. 加强厨房内部培训。根据去年的工作总结，厨房员工工作能力不高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。定期召开厨房、前台协调会议，增强员工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，提升了水天酒店餐饮的品牌。
3. 合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们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。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. 一如既往做好厨房食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全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。
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，这其中有为食宿者、回民游客、韩国游客等客人制作不同需求的套餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

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. 各节日美食活动丰富多彩。从不同时令、季节和客人需求实际出发，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

9. 厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升水天酒店美食的良好形象。

1、精益求精注重菜肴品质。进一步加强员工菜肴烹制的超前思想和出品能力，以自然的审美观，重营养，重菜品的自然感，做到人无我有，人有我优，人优我新，精细认真的对待每一个菜品，做出自己的特色。

2、菜肴研发上要严格考核管理制度。菜品定期出新，每月要让厨师主管及炒锅出新的菜品，统一制定，统一制作，好的菜品要奖评。做到出品精细、经典，对不好的菜品提出建议及改正意见，动员各组厨师全心投入，力争尽善尽美，月底组织严格的统一考核。

3、加强成本控制和节能降耗。要及时了解市场的行情，验收好质量、数量，在粗加工上要做好材料的分配及下脚料的回收利用，要检查菜品的使用率，注重主辅料的合理配制，做到成品后要控制好售出的价位。在节能方面，要做到水龙头及开关管理，分工到人，做到人走电气关，在使用时要做到随用随开，用好及时关闭。在下班后，有值班人员填好表格，做到下班有专人管理，并出台和完善严格的管理处罚条例。

4、继续做好卫生管理工作。班前班后要注意厨房物品卫生，清理检查，发现问题及时处理，要随时保持清洁，同时每周

要做好细致卫生工作，做到厨房卫生各自分工，各自保持，整洁无污。

5、加强与员工的思想交流。班中或班后，要经常和员工在一起交流，及时了解他们的思想动向和家庭情况，做到关心无处不在，树立好的思想意识。让员工工作无负担，心情愉悦地工作。

6、做好市场调查。及时了解市场新的原料、菜品，做到天天都有新菜品，及时了解酒店的活动、客源、收入状况，做好市场调研及汇报记录，同时制定酒店菜品新的营销活动方案，经常走出去，以新的视角和菜品塑造酒店餐饮品牌。做好对外交流，学人所长，为我所用。

7、注重安全管理。做好员工的安全思想意识教育和设备操作规程。总之，厨房管理要细心，要靠上去，要严抓，要动脑，要动员厨房每一位员工的积极性，确保安全生产“零”事故目标。

成绩的取得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。在这半年中取得了一些成绩，但我们思考更多的应该是我们的不足，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。我们会在下半年中，共同面对困难，共同挑战未来，为圆满完成宾馆经营目标任务做出应有的贡献。

厨房节假日工作总结篇七

伴随着公司xx周岁生日之际，20××年也即将过去。这一年对我们红宝来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

××年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

在××年前xx个月中xx店厨房营业额达xx元，同比xx年增加xx元，增幅xx%[]在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

1、出品方面：

坚持公司理念，做宁夏特色风味厨房。依然重视选用宁夏风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿色食材，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们特色菜品如特色手抓、中宁清炖土鸡、沙湖鱼头、等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风味小火锅，义龙红宝全家福的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等。根据市场需要南昌店推出了海南粉、义龙店新出的产品有海白豆角、菠菜煲，南沙店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复

杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等。毛利低而且销量不大的产品像烧鸭、烧鹅等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化、出品时间方面得到提高。

对出品毛利的把握。在这方面义龙店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了1.76个点，涨幅比较大。南昌店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在10月份遭遇罕水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的前提下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。

此外，在今年××月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

我们还建立了出品估清、急推供应制度。为了最大限度降底估清品种及点错单的情况，把时间长的产品及时销卖出去，协调各分部门做好出品供应工作，要求各厨师长做好每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种及需要急推的产品设专薄记录，交楼面负责人分配到各服务人员身上。这样让服务人员也参与其中明确目的，工作效率得到提高，原料浪费减少。

2、重视食品卫生与食品安全，抓好安全防火工作。

在年初发生的“地沟油”等一系列食品卫生问题曝光后，我

们及时采取措施，把我们用的油、酱料等般上展台陈列在顾客眼前让他们用餐无后顾之忧，取得的效果也不错。在南昌店蒸杂炸油起火以及蒸饭没关煤气事件发生后，我们对此相当重视，把责任人做开除处理引以为戒。并加大消防检查力度，增加厨房灭火栓，并且在会议中不断强调安全问题。对于存在的安全隐患及时排除。

3、厨房设施设备调整。

这块在南昌店变动比较大，在二楼新建了冻库，起到的作用很大。由于南昌中厨和早茶产品比较多，原料多难以储存，冰箱冰柜压力很大。在价上我们现在是四家店很多产品需要集中采购再配送，这对我们原料的储存保管是个很大的考验，在冻库建好后这些问题都得到很好解决。另外还新进了洗碗机，把洗碗间、餐具假和热水器移到外面，原洗碗处改做水台，菜架搬进厨房，改变了一些工作流程，工作效率也得到一定提高。厨房内更换了大的煲仔炉，解决在饭市高峰期铁板类煲仔类菜肴加热问题。对中厨和早茶的蒸炉也作了调整做到节约能源提高效率，物尽其用。还对中厨、早茶部分餐具进行更换，让我们的出品更加完美。

4、团队建设。在这一年中我们厨房人员相对比较稳定，员工流动小、大、中专学生在厨房作占比例也逐渐增大，而且还引进了一批技术能力比较好的师傅，厨房人员整体素质得到提高，也说明了我们员工对公司的认可，认为在这样的氛围里工作能体现自己的价值。

厨房节假日工作总结篇八

回首过去的一年，感慨万千。去年在酒店领导管理、培训和同事的支持下，我被调到xx协助厨师长负责炉台的日常工作。

1□20xx人员的调整□xx店作为xx的第x家分店于x月x日正式开业，之前xx店的部分人员也被调到xx店构成了新的管理框架。

2. 厨房依然按照总公司部署的管理运营模式，各班组、部门之间的交接需要签字，严格按照流程执行。

3. 作为酒店的主打菜之一xx有机鱼头，点击率非常高，但点菜员还要注意多推销酒店的其他菜肴，让菜肴有更多的升值空间，口味因人而异，特色菜也是客人品尝出来的，只有让客人满意我们的工作才有突破。

4. 厨房实施的是定位管理法，对厨房所有货物定位处理，效果不错。

5. 综合管理大培训，厨房积极参与学习并贯彻落实，把理论与实际相结合。

1. 维护和管理上耗费较多，表明我们厨房还需要提高节约意识。

2. 对怎样做员工的思想工作还需要总结和学习。

3. 在强化厨房学习氛围上还做的不够。

1. 对厨房进行有效监控与指导，提高执行力。

2. 通过专业培训和学习，储备厨师的力量。

3. 对厨房卫生、环境、设备进行安全维护，同时控制成本。

4. 在原料的验收和使用方面，做到严把原料质量关，提高半成品的利用率。

以上就是我的总结。

厨房节假日工作总结篇九

第一、作为一个集体食堂，严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

第二、先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。

第三、把住食品进货也非常重要。100多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此

期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

厨房节假日工作总结篇十

我在过去的一年里能够较好地完成酒店厨房管理的各项工作，对我来说这项工作的完成也是为了尽到自己的职责所在，因此我很重视自己在厨房管理工作中的表现并希望获得领导的认可，再加上我能够严格遵守酒店制度的缘故从而能够以较高的标准要求自己，现对这一年完成的厨房管理工作进行简要总结。

能够制定好厨房管理工作的各项制度并严格遵守，对于酒店厨房的发展来说传菜的速度还是内部的干净整洁都是要有所保证的，因此我制定了严格的制度并在厨房管理工作中做到带头遵守，在提前赶到酒店开展工作的同时也会根据当天的任务进行部署，而且厨房工作的完成也是酒店基础工作中不可缺少的环节，毕竟对于前来酒店的客户来说住宿和用餐是他们所需求的，因此我得满足客户的用餐需求从而管理好酒店的厨房才行，所幸的是通过制度的落实能够使得厨房的各项工作能够得以完成，再加上在酒店用餐的客户也对此感到

满意从而取得了不错的成效。

及时采购所需的食材并保证厨房内部的干净整洁，为了让客户对酒店的菜肴感到放心自然要确保食材的安全性才行，而且在厨房的清扫工作中也要营造良好的烹饪环境才行，现在客户对卫生方面有着较高的标准自然得要在工作中更加努力才行，而我在对厨房工作进行安排的时候也对清扫方面的情况引起了高度重视，比较忙碌的时候也会反思自己是否在厨房管理工作中有着疏忽之处，秉承着对自身职责的重视导致我在这一年厨房管理工作中取得了不少成就，但我也要继续努力并避免自己在厨房管理过程中出现差错才行。

定期对完成的厨房管理工作进行总结以便于积累经验，为了加强管理导致厨房会定期对各项工作进行部署，而且在开会的时候也会然后员工讨论工作中存在的问题，尤其是对于厨房发展的建议往往能够引起大家的重视并在工作中进行尝试，可以说能够在厨房工作中有所成就也是得益于平时养成的良好习惯，我始终追求着较高的工作目标并为此而不断努力着，至少现阶段的我已经通过长时间的积累获得了不少工作经验。

这一年虽然告一段落却让我对未来的发展有了明确规划，因此我会按照设定好的路线走下去并时刻反思自身的不足，希望通过对厨房工作的重视能够在今后履行好自己的职责，我也希望通过厨房工作的完成能够促进酒店的整体发展。