

# 开展厨房工作计划 厨房工作计划(模板8篇)

计划是一种为了实现特定目标而制定的有条理的行动方案。优秀的计划都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

## 开展厨房工作计划篇一

优势：

我们的劣势：

就目前了解和掌握的人保寿险公司相关精神，结合寿险市场的现状，立足当下、放眼未来，制定本工作计划。

(一) 队伍

(二) 业务

(一) 领导支持上级领导的关心和鼓励是支持中的重中之重；

(二) 政策支持可否将□xxxx□方案，作为对的扶持，进行适当的延期；

(三) 硬件支持必要的公司基础布置及办公设备；

## 开展厨房工作计划篇二

1. 制定合理膳食食谱。广泛听取家长、老师、专家的'意见，根据幼儿的特点制定科学、合理的食谱，尽量增加食物的种类和数量，确保营养均衡，做到粗细、咸甜、希稠合理搭配。

2. 严格保证厨房的卫生管理。厨房每天一打扫，一周一打扫厨，要经常消毒，餐具要经过“一冲、二洗、三消毒”的程序。生熟食要分离，厨房工作人员进厨房前要换衣消毒。
3. 做好食物储备与储藏。食物应有专门人员负责，不同食物要分离，做好食物的取样，保证最佳食用日期。
4. 做好采购工作，力求采购到最新鲜的食物，把幼儿的健康与营养放在首要位置。
5. 要保证水的供应，尤其是开水的供应，保证幼儿每天摄入足够的水分。

每个工作人员在工作之前都要进行严格的选拔与培训，合格的才能上岗。同时，提高工作人员的食品安全意识，杜绝食物中毒现象的发生。

做出更美味的、适合幼儿的食物，保证幼儿的营养与膳食，提高幼儿的身体素质。

## 开展厨房工作计划篇三

20xx年xx餐饮公司在领导和各个部门全体员工团结一心下，共同努力，做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。20xx是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。故创造性和特色性在20xx年的餐饮经营中仍然极其重要，酒店餐饮部要形成自己的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。

针对今年的工作特做出如下安排

1、以人为本：善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，

各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

2、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等，进行科学有效地提升，生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。

1、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

2、原材料的控制：库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

与去年同期相比：毛利率至少增长一至两个点。

对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后立即关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多

一百五十万。

1、出品创新：针对中央的八项规定，对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重，同时，这次规定也预示着餐饮业可能要重新定位自己，谋求变革以求发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地市场动态，融会贯通，吸收各家之长。这样有利于吸引更多顾客或特定顾客，有利于进行新的市场扩张，有利于降低产品成本、提高利润率，有利于超越竞争对手，有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。

套餐的沟通加强。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以高效的工作效率，良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关。

4、菜品是企业的生命力。始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在\*\*特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，\*\*组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。

加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

电器、天然气、水等设备，做到责任到人，要坚决克服麻痹思想和侥幸心理，始终保持着如履薄冰的危机感和紧迫感，警钟常鸣，切实做好安全生产工作。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导员工操作。

：在五一，十一两个婚宴旺季期间，我们要有针对性的菜品营销计划，切实做好婚宴包桌质量，做到经济实惠，传统与创新相结合，让宾客感受到我们酒店高档大气的同时，享受到别具特色的美味佳肴。同时，充分利用包桌来宾人数众多的特征，在菜品上赢得宾客的好评，也是对我们酒店品牌最有力的一次宣传机会。

学会发现美好，学会珍惜现在，学会感恩。人生道路上，风和日丽的日子会有，风风雨雨的日子同样也会有，只要能学会发现，学会珍惜，学会感恩，美好的生活就在身边。生活中并不缺少美，缺少的是发现美的眼睛和心灵。

工作中也是如此，也许我们会抱怨工作的繁重，也许我们会抱怨薪水的多少，也许我们会抱怨工作环境，也许我们会抱怨同事关系的冷漠，停止抱怨吧！至少我们还有一份工作！比起那些失业下岗的人们，工作着的我们就是最幸运的！

让我们学会感恩吧，感恩给我们大家创造就业机会的老板，感恩对我们要求苛刻但期望我们成长更快的上司，感恩与我们朝夕相处的每一位同事，感恩在身后默默支持我们工作的亲人们，珍惜我们现在所拥有的一切，学会感恩，你就是最幸福的！

对自己负责，对团队负责

我们选择了xx□就意味着选择了她的全部，包括她的企业文化，她的人际关系，她的优点和缺点，我们不可以只去埋怨她的不足，而不去考虑她的优点。否则，工作对于你来说只能是种折磨，相反如果你对酒店充满了爱时，你会发现有那么多个别的酒店不具备的优点，你就会尽自己最大的努力去克服酒店的缺点。那时，酒店的管理越来越完善，效益越来越好，我们自身也会得到成长和收获！

有一句话叫“凡事归因于己”，我们对人对事只要能保持一颗平常心，遇到问题先检讨自身不足，再诚恳向他人建议，我想这个团队就不会有冲突、争端、抱怨和指责。团队呈现的将是真诚、和谐、愉快、高效的工作氛围，我们每个人心中的愿望不都是“开心工作，快乐生活”吗？让我们每个人对自己负责，对团队负责，对企业忠诚！

让我们全体xx人在20xx点燃梦想，释放激情，努力拼搏，共创辉煌！

## 开展厨房工作计划篇四

1、 按规定日期换工服，避免工作服过脏加大洗涤费用，按规定3天一顶帽子，严防发皱，油污破损如果有人爱惜则给以奖励，否则进行扣分处理。

2、 保鲜纸和锡纸尽可能重复使用，使用时长度应控制在最小限度，严防大手大脚，所用调料应做到瓶，袋干净。清洁用品使用后，要清洗干净保存在使用。如钢丝球，百洁丝，拖布，抹布当天洗干净挂好，以免用更多的水。

3、 砧板刀具人手一把，使用期限为3个月，并已旧换新，蔬菜摘洗禁止一切刀切，精挑细选做到物尽其用。一浸泡的方式，以免用更多的水。

4、 随手关水关电，起锅关煤气杜绝煤气火常着，节约用水，

禁止常流水，所有香料包需反复使用两次以上，禁止不扎料包烹制食品，一次性筷子应多次反复使用，主要针对打荷人员，用完后统一洗干净装起来，下次继续使用。

5、 禁止直接用洗涤灵洗餐具，用具，应用水和洗涤灵以6：1的比例调开在用，各部门所用老油做到自我消化，不准积有大量老油。

6、 员工餐馒头大小不要超过二两，饭菜合理配置，值班员应收好当日剩余饭菜。若员工馒头过大，很多人喜欢掰开吃，剩余的一半就没谁愿意去吃了，造成了不必要的浪费。

7、 砧板所配菜品，必须按主辅料份量单，以便掌握好分量，不能忽多忽少，冻货应该在晚间解冻，不是紧急情况下不准用水冲及泡发，以免影响用料质量和菜品口味，半成品，腌制品存放3天后应及时通知前厅推销，以免变质。

8、 根据营业情况备料，所有食品应按计划采购，所剩料合理使用，禁止扔掉，购货准确，避免积压造成浪费，各档口主管一定要查清库存在补货，不可重复购置，造成积压。

9、 熟悉设备工作情况，禁止设备不正常工作，如年代较久的冰箱，开机时间超过16小时会发出噪音，所以在使用16小时之前关一会，以免设备维修增加费用。

10、 各班组应多沟通，用料因材施艺物尽其用，变废为宝。如：家常菜组的芹菜根无法入菜，可以支配给凉菜组入菜湘菜组的小青菜两天没用完，而粤菜组的小青菜不够用，所以两组协调使用。

11、 去皮原料应使用削皮刀，不慎损坏餐具设备者，应主动告知主管部门，如有隐瞒者将严惩，原料上浆，挂粉，应注意尺度，禁止使用时浪费比如浆牛肉时，500克牛肉放5克嫩肉粉即可，超过这个分量，这些肉就给浆坏了，不能用了，

蒜香骨，鸡翅中都存在这种情况。

12、各水龙头，电器开关，应轻开轻关洗刷箴篱，油勺时禁止用力敲打，使用期为两个月，法香各种鲜花可反复使用。如：洗碗人员在洗碗前检查盘里头有无完整的花朵，如果有，需挑出来冲洗干净，送回厨房消毒后再使用。

13、使用原料时，要本着先进先出的原则，禁止退回粗加工间。如：先处理过货时间较长的原料防止他们变质，否则退回粗加工间。刻画所剩的萝卜，可洗干净后在刻，并保留原料，合理使用。切姜片应清洗生姜，边角料可榨姜汁。

14、烧各美铁板时应把火调适中，减少煤气浪费。炸辣椒油所用辣椒要反复使用，禁止油温过高，因为干辣椒来说价格也不便宜，不能用一次就仍掉，打出的辣椒可以在用一次，如水煮鱼辣椒，红油辣椒。

15、洗餐具时使用浸泡法，节约洗涤灵，如有顽渍的餐具最好浸泡10分钟在洗，干净了又节省了洗涤灵煮、酱、卤食品时，葱姜蒜的用量应适量，避免浪费，肉类提纯，要有正常出率，如：厨房规定了各种肉类的提纯率不能缩水太严重，25千克里脊肉，规定剃掉筋膜后至少剩余175千克，如果达不到此标准，说明剃筋膜时连肉也剔掉了一部分了。

## 开展厨房工作计划篇五

现如今我公司韩园韩国料理以在苏州韩餐界远近闻名，为了让公司在目前的.基础上能走得更远更好，将工作更加规范化，制度化，程序化，本人针对厨房有以下计划：

1、内在的质量：对于从中央厨房输送到湖东店的每种调料及肉类要细心检查肉类质量和调料的味道和日期，定要先进先用，有问题需及时和中央厨房沟通。

2、外在的质量：严把每道菜品的质量，对于每一道上到客人面前的菜做到尽善，尽美，对菜品的搭配，份量，温度以及盘边卫生严守把关，尽量避免菜品内出现异物，杂物！肉类的摆法及花纹搭配使用，严禁肉上带冰带水与变死色的肉品！菜品出现问题，应正确对待和重视，以及及时找出原因，需对制作人员提高对于菜品质量的意识，不断提升菜品的质量。

1、对于出菜的顺序应按照单子上时间的先后去制作餐品，对于个别特殊的单子，应及时出品，保证客人的需求。

2、因我店主打经营烤肉类，必须要让每一位客人吃到好吃特色的烤肉，而不窜味，肉部应必须按照前厅烤肉顺序出菜，保证肉的口感和质量。

3、中午营业时间段类，主食类较多，汤部对于出菜的速度应在提升，特殊情况高峰期阶段由我来进入厨房制作产品，及时的让客人在相对的时间内用餐。

1、从食材的保存上入手，合理计算每天的用量和预估第二天进货采购的数量，通过一菜一表来规范的控制使用食材的多少，让每个厨师养成一个成本意识，不浪费是最大的控制和节约成本，对原材料和边角料的合理使用，做到物尽其用！需注意象茼蒿，生菜和豆腐之类保鲜期不是很长的食材定要做到先进先用！

2、严格监督肉部师傅剔肉的技术及培训。

1、定期清扫各部门区域卫生，及死角，墙角，保证无异味。

2、工作结束后工具用具，工作台面，地面清理干净。

3、每日例会需检查每位厨房人员的个人卫生，如头发，胡子，指甲，工装，进入厨房必须做到工装鞋帽子整洁！

对每天用的水，电，天然气的使用严格合理使用，对每个厨师加强能源节约的意识，定做到人走水关，菜走煤气关，无菜排风关！

1、定期维护保养工作主要以部门的使用，操作人员为主来执行，有问题需及时报修，以不断提高部门对设备的安全正常使用！如各部门冰箱，排风，葱丝机必须一周一次彻底清洗！

2、刀具是每个厨师必不可少的伙伴，合理的保养刀具，可以有效提高厨师的工作效率和速度，延长刀的寿命。

经常磨刀：锋利的刀比钝刀更安全，锋利的刀切东西时，用的力气小，不容易打滑，手也不容易累！

## 开展厨房工作计划篇六

如今，我们酒店的市场竞争非常激烈，来自其他餐饮企业和当地酒店。所以创意和特色在20-20xx年的餐饮行业还是极其重要的。酒店餐饮部要形成自己的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。20-是时候面对市场，不断进步，建立和建立品牌了。在新的一年里，我们的企业必须以开拓进取为基础，勇于创新，不断总结经验，努力创造优质的产品，满足客户的需求，创造优质的餐厅。

### 1、生产创新：

鉴于中央八项规定对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的高端酒店，损失惨重。同时，这一规定也预示着餐饮业可能要重新定位，寻求变革发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，走出去多学习，紧跟当地市场动态，取长补短。这有利于吸引更多的客户或特定客户，拓展新市场，降低产品成本，提高利润率，超越竞争对手，增加产品文化内涵，增强产品竞争力。

## 2、菜品质量：

3、每天上午10:30，前厅后厨负责人及骨干定期进行售卖单、预约、重要接待等完善细节，每天与急推、专题介绍沟通，加强日常餐安排套餐的沟通。加强对客人反馈信息的正确处理和及时关注，以高效的工作效率、良好的心态和虚心的态度不断提高菜品质量，严格控制上菜速度和顺序。

## 4、节能

每天严格合理用水、用电、用气，暖箱装满水后及时关闭水龙头，菜吃完后立即关闭天然气阀门，人走后及时关闭电源，定期指定人员检查，按时开启各种开关设备。

## 5、成本控制：

合理使用原材料，物尽其用，量化产品，遵循标准订单，做好验货，严格防止变质食品流入餐厅，协调不同菜系对原材料的使用。做好原材料粗加工，提高出货率，降低成本。控制成本最重要的是指定专人负责原材料的储存和保存。

## 6、设施设备的安全使用：

加强与工程部的沟通，定期维护和保证设施设备，正确安全地使用和操作设施设备，下班前彻底检查，做到万无一失。

## 7、厨房五标管理：

运用“五标法”管理，科学有效地提高厨房的安全、卫生、质量、效率和形象，从而生产优质产品，提供优质服务，消除或减少浪费，提高企业效率，树立企业形象。

## 8、厨房消防安全：

电器、天然气、水等设备，要做到对人负责，必须坚决克服

麻痹和侥幸心理，时刻保持危机感和紧迫感，时刻敲响警钟，切实做好安全生产工作。

## 开展厨房工作计划篇七

为进一步加强幼儿园厨房卫生管理，结合我园厨房实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定xx年厨房工作计划。

1、要继续进一步加强厨房工作管理，加强技术培训，提高厨房员工的业务水平和服务质量。

2、在干好厨房工作的前提下，全体厨房人员要积极参加政治学习，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

3、厨房人员上班时要穿戴好工作服及工作帽，不要在厨房会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。不留长指甲，保证饮用餐具、地面、库房的整洁，使厨房始终保持清洁、卫生、有序。

4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。

5、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。

6、搞好幼儿园厨房卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。

7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。

9、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购。

10、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

## 开展厨房工作计划篇八

厨房生产控制是对生产质量、产品成本、制作规范，在三个流程中加以检查指导，随时消除一切生产性误差。保证达到预期的成本标准，消除一切生产性浪费，保证员工都按制作规范操作，形成最佳的生产秩序和流程，计划如下：

1、对菜谱、菜单进行标准、标最化制订。

2、对三个流程的产品制作标准加以规格化，包括加工规格、配份规格、烹调规格、加工规格主要对原料的加工规定用量要求，成形规格、质量标准。

3、按生产流程实行程序控制，每一道流程生产者，对上一道流程的食品质量，实行严格的检查控制，不合标准的要及时提出，帮助前延程序纠正。使整个产品在生产的每个过程都受到监控。

4、按厨房的生产分工，实行责任控制法。每个岗位都担任着一个方面的工作，岗位责任要体现生产责任。首先每个员工必须对自己的生产质量负责。其次，各部门负责人必须对本部门的生产质量实行检查控制，并对本部门的生产问题承担责任，把好菜品质量关，对菜肴产品的质量和整个厨房生产负责。

5、对那些经常和容易出现生产问题的环节或部门，作为控制的重点，这些重点是不固定的，哪个时期，哪个环节出现质量问题，就把哪个环节作为重点来检查控制，随着重点的

转移，逐步杜绝生产质量问题，不断提高生产水平，向新的标准迈进。

## 厨房产品质量管理计划

厨房为了向客人及时地提供各种优质产品，保证满足客人的一切需求，对产品的质量管理有不可避免的职责。对此，制订本计划：

一、据菜和产品安排厨师班组，各班组在厨师长和主厨的领导下进行工作，并对各自的烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证质量。

二、各班组必须服从领导，按菜谱、菜单和特菜及预订菜肴的切配烹调。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。

三、加工原料坚持先进、先出的原则原料的领用、备货、涨发必须认真细致，分档取料要合理化使物尽所用。冰箱仪器摆放整齐、生熟分开，每天进行整理，防止食品变质，发现变质食品不准加工出售，应报总厨处理。

四、坚持饭菜不合质量不上，不合数量不上，盛器不洁不上，不尊重宗教信仰不上的原则。尤其是花色菜，火功菜认真对待，不任意改变风味特点，严格按顺序和宾客要求掌握出菜时间。

五、严格把好食品卫生关，从进货、领料、烹调制作 都严格检查，防止食物污染。严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。

六、为杜绝菜品质量不合格的问题，对厨师炒菜流程进行跟踪服务，促使厨师在烹制中下功夫确保产品质量。

七、随时根据市场需求的变化和顾客对菜品提出的要求，对菜品进行局部的修整和完善，提高菜品的质量，使菜品色、香、味、型更适合人们口味的变化。