

2023年厨房的工作计划书 酒店厨房工作计划模板

计划是一种灵活性和适应性的工具，也是一种组织和管理工具。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗？以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

2023年厨房的工作计划书 酒店厨房工作计划模板篇一

写工作计划实际上就是对我们自己工作的一次盘点。让自己做到清清楚楚、明明白白。计划是我们走向积极式工作的起点。下面是小编为大家整理的关于酒店厨房工作计划大全，欢迎大家阅读参考学习！

随着酒店业发展突飞猛进，国内外知名酒店管理公司在华夏大地这块充分无限商机市场上逐鹿市场。而作为酒店中很重要一部分，特别在这崇尚餐饮文化的古老国度中，餐饮不单单是一个饮食而更是一个文化问题，酒店餐饮作为星级酒店的食物加工、生产和服务部门，业内竞争使经营手段不断调整，品味产品档次不断升级，而作为提供餐饮出品物质保障的厨房，在竞争中更显得压力重重，责任重大。近年相促流行，不断出新现代厨房、开放式厨房等设计概念既是餐饮竞争的产物，更是在竞争形式下需要不断调整、完善厨房的功能，设计布局的新方向，使其在这样需求强烈、供给充裕形势下，现代酒店不断完善厨房的设计和布局越发显得迫切需要。

厨房设计重要性

厨房设计的好坏，科学合理与否，不仅影响到酒店的直接投资和近期生产出品质量，而且对厨房生产规模和产品结构调

整还会产生长远的影响，对厨房员工的工作效率和身心健康发挥不可低估的作用。

1、整个酒店厨房设计必须符合消防、卫生、环保条例，布局合理、流程顺畅，配置经济性好的总原则。

2、符合厨房生产流程的原则。厨房的布局应该按进货、验收、切配、烹调等流程依次对设备进行适当的定位，只有这样才能保证厨房各工序运行的顺利进展，有效衔接，防止工作流程中的交叉错位，影响工作效率。

3、坚持生熟分开的原则。为了有效地防止食品加工过程中出现交叉污染事故，对熟食品的加工要做到五专，即专人操作，专用操作工具，专用的储藏设备和专用的消毒设施、设备。

4、冷热分开、干湿分开的原则。厨房中原料加工地点必须和烹调区域分开。因为烹调区域各式炉具散发出较高的温度，对在一定范围内摆放的生、冷原材料都会产生影响，加速原材料变质的速度，影响冷藏设备的散热，制冷功能。食品原材料存放要求的差异较大，干、湿度要求也各不相同，干货、调味类原料忌潮湿，鲜活类原料忌干燥。

5、方便、安全的原则。厨房设备的布局，应该考虑方便清扫和维修。厨房主要设备之间的通道根据使用要求必须满足使用者操作合理距离，工作区的通道不可窄于1.2米，一般通道不得窄于0.7米，消防主通道不得小于1.5米。

一. 管理方面：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，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。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。

二. 成本方面：今年上半年，成本方面主要做到了以下两点

一. 原材料的控制：

1. 库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2. 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。

3. 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。

二. 能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

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。

三. 安全方面：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。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导；在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

四. 菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对__的关心及

对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。__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，并每天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。

一. 高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好__管理工作。

二. 努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

1、库存商品尽可能在进场前用完，先用完，避免过度变质和过期。

2、在不影响菜品口感的情况下，减少油脂的用量，使菜品更加清爽，降低成本。

3、尽量充分利用原材料。在开发菜品的基础上，各部门边角料相辅相成，互相利用。

2、能源：禁止长流水，定时开启风扇，工作不忙时集中处理时间，尽可能节约能源。

与去年同期相比，节气2万元，节电2万元，节水3000元，营业收入多150万。

3、安全：严格执行《食品安全法，消防法》，切实做好食品卫生安全工作，做好食品加工的各个环节，正确使用和登记食品添加剂，禁止使用三非和过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持生熟冰箱分开，加盖加膜。标签上明确注明特殊情况下已经相关行政管理部门验收合格。坚持公司的原则——成立以厨师、经理、部门负责人为主导的自检小组，每天对厨房食品卫生、消防、员工gfd进行检查和跟踪。做得好的和做得不好的部门和个人应该得到相应的惩罚和奖励。并且每月评比、张贴、宣传都与浮动挂钩。增加员工生产、个人安全培训及相关教育，并正确引导；在消防方面，定期培训并聘请专业人士讲解和实践，让员工做到全民消防。

4、菜品：菜品是企业的生命力。感谢公司对我的关心——还有我的个人培训，我出去做了很多检查，让我对菜品有了更多的了解，提升了自己。——始终坚持菜品如人品的原则，灌输员工认真做好每一道菜。作为厨师，严格控制菜品质量，定期对所有员工进行培训，对差的部门和个人分别进行培训和指导。时刻以身作则，坚持每天亲自下厨，带动员工，提高对产品的责任感。每月定期推出新菜品，稳定客户，吸引更多客户，提高更多效益。厨房认真听取前厅的意见和顾客反馈的意见。总结日常生产问题，并在日常会议中及时改进，以促进菜肴的稳定性和适口性。严格执行公司的退餐制度和程序，尽量减少不必要的退餐，让客人开心满意。

1、牢记集团公司，配合前厅部经理特别注意，做好自我管理。

2、努力带领你的团队在菜品上努力，说没有永恒的特色，只有不断的创新，努力用老菜品吸引新客户，用新菜品吸引回头客。

加强食品卫生安全监督管理，强化食品添加剂五大专业管理，强化部门责任制，进一步提高员工的节约意识，力争下半年创造更好的经济效益。

1、出品创新：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、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强三店厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己。

2、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。

3、前厅和后厨沟通协调：每天及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以良好的心态，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，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

5、设施、设备的安全使用：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。

6、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入酒店，协调各菜系对原材料相互配合使用。

最后，我用一句话总结我个人心态：我会打好这份工。

谢谢大家。

厨房管理是现代餐饮业管理的重要组成部份。不光从对于客人不断改变的餐饮要求方面看，仅从餐饮业获得最佳利润和长远发展的方面来看，厨房管理都是重要的。

在谈及厨房管理之前，我首先对于厨房员工乃至整个餐饮部、酒店将倡导和崇尚的风气加以陈述。

一、倡亲密风尚

所谓亲密，即全体员工，包括管理者与员工，员工与员工，员工与顾客彼此融洽如一家。

二、提倡团结风尚

所谓团结，即全体员工分工明确，又互相合作，是目标一致下的团结。这种团结是企业实现自己目标的根本保证，是企业发展的动力，团结才能使员工同心同德，并肩工作。

三、提倡互助风尚

所谓互助，即员工无论在工作中，还是生活中都彼此互相关心互相爱护和帮助。

四、提倡友爱

即员工彼此友好相处，互相厚爱，友爱以“仁”为基础，只有“仁”才能与别人友爱友善。员工都有要求做到严于律己，宽于待人。

五、提倡勤俭风尚

所谓勤俭，就是勤劳俭朴。勤俭是企业的宝贵财富，而厉行节约，反对浪费，同样是企业兴业之道。

六、提倡尊重风尚

所谓尊重，即是企业内部尽管有职务，工种之分，但企业的每个成员都要能彼此尊重，不轻视他人，多看别人的优点，多向别人学习，能尊重别人的人格、知识、技术和劳动乃至生活习惯。

七、提倡合作风尚

所谓合作，即工作尽管有分工，但能做到分工不分家，能分工合作，不以邻壑，不论份内外的事情都能关心，尽心尽力地去做，主动帮助别人。

八、提倡信任风尚

所谓信任，即企业的管理者与员工之间能彼此理解，不猜忌，信得过，不以势压人，不欺上瞒下，能选贤任能，知人善任，唯才是举，做到用而不疑。上下都能坦诚相见，热忱相待。

总之，企业风尚所涉及的方面很广，它实际是企业员工长期自觉形成的良好风气。这种风气，做为厨房管理者将极力指导，使整个厨房组成员都具有良好的风尚和精神面貌，也相信整个酒店都表现出良好的风气，因为这些将是企业的巨大精神财富。

综上所述，我相信员工在这样良好的氛围内工作，再加以管理必然会树立良好的企业形象，才能无暇地参与到市场竞争中去，为利于开拓市场与产品。扩大影响和信誉，制订该系列管理计划。

2023年厨房的工作计划书 酒店厨房工作计划模板篇二

一楼的出品主要以“快”为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以“稳住一楼”为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，，首先将现有

顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。

计划在20xx年的三月份——四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在良好社会形象，从而争取更多的客源。

二、服务上以培训为手段，以基层管理人员为核心，着力打造一支服务水平过硬的优秀团队。来应对餐饮市场的激烈竞争。

服务作为餐饮的第二大核心产品□20xx年我们将紧紧围绕酒店“情满，舒适家园”这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。

一楼的服务仍然以“快”、“准”、“灵”为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出“情”字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建立以三楼为点的餐饮

部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的机会认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

三、降低开支，节约成本，争取最大的利润空间。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。

不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力来实现部门更多的利润。

2023年厨房的工作计划书 酒店厨房工作计划模板篇三

企业重在管理，管理的好坏直接影响该企业在市场上的声誉以及远大的发展方向，并且是该企业生死存亡的关键因素，由此可见管理的重要性；餐饮企业与其它企业的管理在有些方面是完全不一样的，其它企业可以使用机械化自动生产，流水线作业，而餐饮业全部是纯手工制作，部分工作是机械无法替代的，但最主要的决定性因素在于人的管理。因此，餐厅厨房管理大致可分为：人员管理，成本控制管理，产品管理，卫生等方面的管理。

一 人员管理：1)首先实行定岗定位定员制度，每项工作有专

人负责，从而降低人员使用率，合理运用员工，使之发挥员工最大的工作能动性及其特长。2) 有计划的实行定期培训，主要针对工作当中不足之处进行教导以及需要加强等方面。3) 实行升级考核制度，制定员工等级，以促进员工的上进心。4) 对新近人员制定学习计划，在规定的时间内完成其学习指标，使每位员工明确知道自己在每一阶段所必须掌握其操作技能等各方面知识，能够让员工有计划性的增长和进步。5) 管理层制定月、周“行事令”，可以达到每项工作有计划，有条不紊的进行。6) 对所有员工执行定期考核，以达到每项工作的质量与效率有所保障。7) 制定各工作岗位的工作职责和职能范围。

1) 食材成本□a 对进货方面严格把关，杜绝以次充好，以劣充优之现象发生，可根据日/周销量进行有计划的补充原料，防止原料过多积压，造成变质浪费，无形之中带来成本偏高的现象□b 尽量实行废料利用，以提高原料利用率，做到物尽其用，可以在行当中降低成本，提高营业额，使原料能创造出更大的价值 □c 计算原料净料率，以便有计划的使用原料，把废料率降到最低□d 对浪费或变质原料进行登记，以便日后查找浪费原因有所依据，并可以进行针对性的改善。

2) 非食材成本：制定每月损耗百分比，使员工明确了解餐具器具的正确使用方法，做到轻拿轻放(如餐具，盘子等)，降低器具器皿的损耗率。

3) 固定资产成本：一般指设备设施方面，对所有员工进行设备设施的正确使用教导，掌握其正确的操作方法，减少损坏，以便减少维修次数或更新概率，从而降低维修费用。

4) 人力成本：对餐厅的人力招聘应有计划性，不可盲目从事，在定岗定位定员的工作之后，锻炼员工的操作技能熟练性，以提高员工的工作效率，在具体工作当中寻找其工作技巧，以便降低人员使用率和薪资额度。

5) 其它资源成本控制：主要取决于非营业时间的控制。在非营业时间内，尽量做到随手关闭的习惯，如外场照明设施的开关，内场电器设备的开关时间以及长流水现象，杜绝以上几大方面的现象发生。

三 产品管理：1) 一个餐厅或酒店，没有一个可以吸引顾客的亮点，那么，该企业在市场上的地位将会大打折扣，所以，首先要有自己的特色菜品，其次是主打菜肴，以便吸引顾客的眼球。2) 制定单一产品的生产标准，原料加工标准，菜品成型标准，统一操作流程，严格把关。3) 外场及时搜索顾客的反馈意见，与内场及时的进行沟通和协调，以提高产品质量，达到顾客所需，4) 定期推陈出新，增强顾客的新鲜感，满足顾客对新产品的追求力度，5) 制定原料采购标准，按照其规定质量进行采购，以确保菜肴质量，6) 对每一员工进行菜品正确操作培训，以达到菜品色，香，味的统一。

四 卫生管理：有一句古话，餐饮的发展如何，首先看它的卫生如何，若连简单的卫生都不能得到保障，那这个企业将不会有太大的发展空间，做食品的最主要的就是卫生工作，因为这直接影响到人的身体健康，所以，要有一套完善的卫生管理体系，1) 要让每位员工养成随手清洁的习惯，营造良好的工作环境，创造优雅的工作氛围，2) 制定出日，周卫生计划，并严格执行，加大检查力度，不定期的进行检查，做到全店无死角。3) 对垃圾和餐后泔水进行统一管理，严禁胡乱摆放，防止污染周围环境。4) 对卫生工作要有专人负责管理和检查。

五 疑难点：1) 执行力度，主要看其主管领导方法，对待工作细节的重视程度。2) 检查力度，就是上一级领导对下一级工作要求，是不是进行及时的检验其完成率。3) 当某一制度出台之后，能否有效的医治执行下去，尽量避免中途荒废，4) 建议定期举行全员座谈会，让所有员工畅所欲言，发表其想法和看法，做有效的沟通。

2023年厨房的工作计划书 酒店厨房工作计划模板篇四

二、目前现状下市场的机遇和挑战

优势：

我们的劣势：

三、总体思路

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。

四、时间段的目标设定

五、具体措施

(一)队伍

(二)业务

六、希望得到上级公司的支持政策

(一)领导支持上级领导的关心和鼓励是支持中的重中之重；

(三)硬件支持必要的公司基础布置及办公设备；