

# 厨房周工作汇报(模板5篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。相信许多人会觉得范文很难写? 以下是我为大家搜集的优质范文, 仅供参考, 一起来看看吧

## 厨房周工作汇报篇一

时光吹散了流年, 2020年的工作在不知不觉中就到达了眼前。作为\_x酒店的厨师长, 在面对这全新的一年的时候, 我感受到的并不是对过去一年的欣慰, 而是对眼前这一年挑战的激动!过去的一年里, 我们厨房真的付出了很多的努力和拼搏才做出了过去这样的成绩!但是未来, 我们只能做的更好!为此, 这全新的一年, 对我们来说, 是机遇、是挑战!是一场全新的战斗!

为了能在下一年里做好自己的工作, 更好的管理好厨房, 我在此对自己的工作做计划如下, 希望自己能在工作中更加的注重这些方面, 更好的提升我们的厨房!以下是我的工作计划:

### 一、思想方面的管理是团队发展的基础

通过过去的管理经验, 我清楚的了解到厨房是个非常紧密的团体。每当忙碌起来的时候, 不允许有任何一个人出现错误!只要有一个人出现错误, 就可能会扰乱其他人的顺序, 尽管并不是因此就会满盘皆输, 但是最后的结果总不会因此变好!

为此, 在下一年的工作中, 我首先就要加强团队的思想管理, 加强厨房员工间互相的配合, 对每个人负责的工作惊醒严格的规划, 安排, 加强厨房运作的效率!

### 二、厨房的管理方面

人员管理：在人员的管理方面，自己主要要加强新人和实习生方面的管理，老员工们经过长时间的工作，已经知道自己的负责区域，但是新人们乱做一团，不仅自己的事情做不好，还会影响到其他人。在新的一年里，我要严格的加强要求，提前做好安排，对于做不好的新人严格的批评教导！

食材的管理上：菜品的好坏，除了厨师的手艺，最重要的就是食材了。去年的采购中，有不少自己也感到不满意的食材，但是因为忙碌没能及时的去和采购了解，在今年我要抓紧是件对食材方面的事情加强管理，提高要求！不能因为食材方面的原因影响到我们酒店的口碑！

工作的管理上：下一年里，我会加强厨房的管理，不管是谁，在厨房中必须要有厨房的规矩，仅仅有配合是远远不够的，必须有约束，有条件。这样才能让工作更加的有质量，有效率！

### 三、结束语

厨房的工作看似简单，但如果没有严格的管理就会乱作一团！作为厨师长！我不仅仅要管理好厨房，更要管理好自己！不能让自己的行为造成错误！更不能因为自己的行为给酒店拖后腿！2020年，我们会做的更好！

## 厨房周工作汇报篇二

加强了师生之间同发展与互动的关系, 为保证新课程标准的落实, 我把课堂教学作为有利于学生主动探索的学习环境, 把学生在获得知识和技能的同时, 在情感、态度、价值观等方面作为教学改革的基本指导思想, 把物理教学看成是师生之间学生之间交往互动, 共同发展的过程, 紧扣新课程标准, 运用自主创新的教学模式。上课时认真讲课, 力求抓住重点, 突破难点, 精讲精练。运用多种教学方法, 从学生的实际出发, 注意调动学生学习的积极性和创造性思维, 使学生有举

一反三的能力,培养学生的学习兴趣。还在有限的时间吃透教材,撰写教案,回顾、反思写下自己执教时的切身体会或疏漏,记下学生学习中的闪光点或困惑。让学生在观察、操作、实验、讨论、交流、猜测、分析和整理的过程中学习物理。提倡自主性学习,学生是教学活动的主体,教师成为教学活动的组织者、指导者、与参与者。以体现学生自主探究为主,突出的过程,注重学习结果,更注重学习过程以及学生在学习过程中的感受和体验。让学生成了学习的主人,学习成了他们的需求,学中有发现,学中有乐趣,学中有收获,教学活动兼顾到知识教育与人文教育的和谐统一。我在总结自己教学的同时,不断反思教学,以创新求发展。努力处理好物理教学与现实实践的联系,努力处理好应用意识与解决问题的重要性,重视培养学生应用物理的意识和能力。重视培养学生的探究意识和创新能力。常思考,常研究,常总结,以创新求发展,进一步转变教育观念,坚持“以人为本,促进学生全面发展,打好基础,培养学生创新能力,让学生形成良好学风。

积极参与听课、评课,虚心向同行学习教学方法。积极参与同科教师相互观摩课堂教研活动,开拓了视野,增长了见识,博采众长,提高教学水平。还认真学习新课程标准。有计划地对有关基础教育课程改革和实验教材的学习,了解课程标准和实验教材编写的指导思想 and 特点。并及时总结教学经验。以基础教育改革的新理念为指导,转变教学观念。

- 1、加强自身基本功的训练,课堂上做到精讲精练,注重对学生能力的培养。
- 2、对差生多些关心,多点爱心,再多一些耐心,使他们在各方面有更大进步。
- 3、利用各种方法,训练学生提高、集中注意力。
- 4、在教学上下功夫,努力使班级学生的成绩在原有的基础上

有更大的进步。

一份春华，一份秋实，在教书育人的道路上我付出的是汗水和泪水，然而我收获的却是那一份份充实，那沉甸甸的情感。我用我的心去教诲我的学生，我用我的情去培育我的学生，我无愧于我心，我无悔于我的事业。让我把一生矢志教育的心愿化为热爱学生的一团火，将自己最珍贵的爱奉献给学生，相信今日含苞欲放的花蕾，明日一定能盛开绚丽的花朵。

## 厨房周工作汇报篇三

### 1. 加强工作能力

在工作方面，我应该重视自身的不足，在工作中积极的改进自身，加强个人反思，认识到自身在工作中的问题，并积极改进。

### 2. 加强沟通

在日常的工作中多与其他同事交流，听取他人的意见。此外，对于领导和同事们的批评也好，抱怨也罢，要积极的吸收其中的感受，并认识到自身在工作中还不让人满意的地方，积极去开拓新的方式，并积极的完善自身的工作能力。

## 二、人员档案的整理

要做好档案的管理工作，及时更新员工档案，确保在职人员的信息完整，整理离职人员的信息档案，并按照规定存放。此外，对于信息不全或是需要补充的，要及时的做好补充，保证严格按照规定秩序完成。

## 三、招聘方面

首先要积极的与各部门领导做好沟通确认，了解目前各部门

人员缺乏情况，根据需求指定招聘计划，并积极的在三月修改招聘信息，并参加附近的一些招聘会。

其次，对于岗位的需求也要详细的了解，避免招到的新人不能满足岗位的需求导致资源浪费的情况。

#### 四、培训方面

在新人加入后，要及时的做好培训准备，根据公司的文化理念和规范要求做好相应的培训课程。提高员工的能力以及工作形象。

另外，对于新加入的新人，要更加严格的加强管理，保证公司的秩序的改进。逐步提升公司员工的管理性。

## 厨房周工作汇报篇四

在\_\_酒店工作已经快一年的时间了，从笨手笨脚到此刻的独立做事，这些提高都与师傅的关心和同事们的潜移默化的影响是分不开的。下头将一年来的工作与体会总结如下：

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

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，然后自我要实际操作，多思考为什么，勤于记笔记，善于总结。构成学习实践——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提高，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。我们在国庆长假就能够体会到，如果不是大家的通力合作，相互帮忙，那样大的工作量真的很难个体单独完成，个人的成长离不开团体的力量，没有优秀的团队，就不会有先进的个人！虽然很忙很累，可是我们大家很开心，时间也过得异常快，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，我们能够取长补短，每个人都有自我的特长，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，及时发现自我的不足，及时地去追踪，每一天提高一点，日积月累，就是大的提高，坚持，就是要坚持，坚持的力量是十分强大的。

5) 加强外语的本事，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，这样还能够提高沟通的本事。真的，一个人的会说话本事也是职场很重要的本事之一。记得一个清华大学的员工厨师，自我学习外语还考了托福，真不能不说后天的努力也能够改变自我的命运吧，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，台湾，日本，法国的烘焙资讯很丰富，我们能够看看充实一下知识的结构，还有些大师在那里有他们的直营店，个性而又递到的。出品更是我们学习的之地。

## 厨房周工作汇报篇五

和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自我份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。

也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心！

## 二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和

专业

技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

## 三、找窍门使巧劲

使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作了。

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回

报大家对我的关心！

xx年就要过去了，自从从事厨房地地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

一、认真总结、吸取教训、把好质量打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

三、

爱

岗敬业、忠于职守、提高自己一道成功的菜品离不开全员的共同配合，

什么

样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专



业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书

## 学习

，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中

## 寻找

技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握

## 其他

工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！祝各位领导身体健康！万事如意！兔年吉祥！

20xx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。

## 一、20xx年工作总结：

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，不缺乏个性化服务，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。

## 二、下半年工作计划

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。

厨房加油！！给我们的饭店加油！！！！

1.

餐饮厨房个人工作总结

2.

酒店厨房个人工作总结范文

3.

厨房厨师个人工作总结

4.

厨房工作人员的个人工作总结

5.

厨房色调

6.

未来厨房作文

7.

厨房装修原则

8.

厨房风水细节

--