

# 2023年烹饪顶岗工作总结(优秀5篇)

总结是写给人看的，条理不清，人们就看不下去，即使看了也不知其所以然，这样就达不到总结的目的。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

## 烹饪顶岗工作总结篇一

### 一、生活篇

时间如涓涓流水缓缓地流过，在这一个多月的时间里留下了许多美好的回忆，让我们细细品味。在钢城十四中一个多月的实习生活过得很充实，很快乐，也让我充分感受到了人与人之间的温情与不尽的光怀。尽管我们八个人来自同班的不同寝室，在实习前我们也不是非常熟悉，但在六个星期的实习期间，我们几乎每天早晨一起等车，一起去学校，一起放学，一起吃中饭，在此期间，我们感觉我们各自的了解逐渐加深。刚到实习学校时，我们一起打扫收拾我们的办公室，讲一个本来混乱的化学实验室整理成了一个干净整洁的办公室，这里记录了我们的欢笑，我们的忙碌，我们的进步与成熟等等。

我们的组长宋乐乐非常的认真负责，在实习期间，她带领我们一起备课，一起听试讲，一起讨论问题，在我们遇到难题的时候总是想办法一起解决，而且她也能够以身作则，做好自己的工作，甚至到后来身体不舒服的情况下依然坚持工作，直到最后一天生病一人赶到学校，她的工作精神真的让我很钦佩，她不愧是一位认真负责的好组长，其他的组员还有杨帆、张文俐、陈静文、张莉、胡恋、张萍。我们一起度过了非常难忘的六周，留下了非常美好的回忆。不管是我们一起备课讨论，还是一起听课评价，一起讨论各自带的班级，一起在休息时的欢声笑语等，这些都让人感觉我们真的是一个

温馨团结的集体!

我们实习队员从一开始的不熟悉到逐渐的了解，再到现在建立起深厚的友谊，这一切永远都会尘封在我记忆的深处!很感谢各位队友与我一起度过这六周的时光，其中的点点滴滴都铭记于心。实习结束意味着大家要接受另一番现实的考验，希望每一位队友都能坦然地面对，找到一份好的工作或者考研顺利。

我们的指导老师是黄显林老师，班主任是费运良老师，黄老师对人很热心，对于我们的教学总是给我们很认真的指导，并将他的一些教学经验传授给我们;费老师将班主任工作的方法、管理班级的方法、经验都很详细传授给我们，老师们都很热情负责，对我们的工作也很配合，生活上给予关心，工作上给予指导，我们的成长与进步离不开老师们的帮助，在此特别要感谢老师们，祝愿老师能够工作顺利，事事如意。

## 二、教学实习篇

在六周的实习时间里，我主要负责高二的政治课。高二不同于其它年级，它的教学工作复杂而又繁琐，而且还有面临升到高三的压力。在六周的实习阶段，我讲了四节课，在此感谢指导老师——陈慧老师。她为人亲切热情，她在教学工作方面提供给我的指导非常多，可以说“竭尽所能”，我非常感谢她!刚来钢城十四中，她就详细地讲解他们学校学生的学习习惯及学习水平，还告诉我上课应该注意的事情。在听课中，我个人体会很深。因为陈老师共教2个班级，学生的基础、课堂的气氛等都有很大的区别，所以在听课的同时，我注意到各个班里学生的不同反应，作好记录，思考以后我该以怎样的形式在不同班级上课才能达到良好的效果。这种听课和我们以往的听课不一样，它并不仅仅为了学习老师所讲的知识，还要去学习老师怎么样讲课，学习如何传授知识，如何控制课堂气氛，如何把握授课时间，好好驾驭整个班级教学等。听课的时候，我会认真做好听课笔记，听课的重点是注

意科任老师讲解过程中与自己思路不同的部分，以吸收老师的优点。每个老师各有特点，都有值得我学习的地方。

难以忘记第一节课，刚好是周一的第三节课，由于第一次上讲台，虽然课前准备得比较充分，但是还是很紧张，所以感觉还是很紧，非常感谢同学们的配合，让我最后顺利的讲下来这节课。课后黄老师和陈老师认真的给我评课，让我知道了哪些不足，并在以后的讲课过程中注意这些问题。

虽然第一节课讲下来了，但我总担心自己做得不好。接下来的时间，我准备好后，讲课给老师听。指导老师听过以后，很认真的为我指出讲课中的缺陷，还有一些要注意的问题及建议，对我的讲课给以了很高的评价并鼓励我，这让我很欣慰。从那之后，我就开始以平常的心态去备课、上课，不再紧张了。

教学工作中，我个人觉得要注意如下几点：

1、认真备课：在备课中，认真研究教材，力求准确把握重难点，并注重参阅各种资料，制定符合学生认知规律的教学方法。教案编写详细具体，从复习提问、新课引入到讲授都精心设计，并不断归纳借鉴优秀老师的经验。在教学中，做到重点突出。

2、试讲：在每次正式上课之前，我都会先进行试讲，让指导老师听课并评课，纠正不足之处。然后修改教案再进行试讲，主要把握时间的安排，提高教学质量。

3、注重学生能力的培养：上课时注重与学生为主，重视发挥学生的积极性以及综合能力的培养，有意识地培养学生思维的严谨性、逻辑性和相互协作的能力。

5、做好课后辅导工作：课余时间与学生交流并帮助答疑，有助于他们对当天所学知识的掌握和巩固，弥补课堂时间仓

促等不足。

### 三，班主任工作篇

做一名好的班主任的确很难。不但教学工作复杂而又繁琐，而且还要管理好整个集体，提高整体教学水平，同时又要顾及班中每一名学生。

## 烹饪顶岗工作总结篇二

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，在20\_\_年6月11日星期三我通过到烹饪专业的实践，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我受益匪浅。更深层次的了解到烹饪专业目前存在的几个问题，以及体会到了烹饪专业基本做法与成效。

一、烹饪专业目前存在的几个问题总结如下：

### 1、传统的“三段式”课程模式与现代职业教育严重背离

长期以来,我国传统职业教育课程通常被称为“三段式课程”。这种是根据我国普教的课程模式演变而来的课程结构存在许多问题，因此目前的职业教育课程框架难以摆脱自身的责任。

“从理论到实践”是目前我省烹饪专业职业教育课程框架的主要支柱之一，这种逻辑不仅存在于职业教育课程的整个结构中，而且存在于每一堂课的实施过程中。

### 2、专业教学内容落后于现代餐饮的发展需求

从调研结果显示，目前各个烹饪类职业学校的专业教学内容远远滞后于高速发展变化的餐饮市场，许多专业教师对目前中职烹饪专业课程总体满意度不高，尤其教学内容的更新和对师生的吸引力方面满意度不足50%。在实践中，近三分之二的专业教师感觉到自身知识更新速度慢，教学内容与行业实

际脱节，与用人单位的要求存在差距，有些技能在行业已不再应用，但学校依然进行教学，导致毕业学生走上岗位学而无法致用。

### 3、学科型教材制约课堂教学形式

从烹饪教材看，良莠不齐，教材大多注重系统性而忽视实用性，且中职、高职甚至本科教材区别不大，只在深度上有所差别，无法体现中等职业教育特点。而课程内容的组织形式往往对教学形式起决定作用。课程教材其学科本位、文本为主的引导方式也就决定了大多数教师的教学思维定式。

4、落后的评价体系不能满足餐饮企业技术工人实际岗位要求又不能反映现代烹饪技术工人的实际岗位要求。

## 二、烹饪的基本做法与成效：

烹饪专业作为学校的重要专业之一，现已完成了全部的工作任务，在系统分析、研究国内外职业教育专业课程改革最新成果和发展趋势的基础上，我们组织有关专家和教师进行深入的调研，广泛听取了行业和餐饮企业技术专家的意见和建议，依据“以核心技能培养为专业课程改革主旨、以核心课程开发为专业教材建设主体、以教学项目设计为专业教学改革重点”的中等职业教育专业课程改革新思路，遵循“行业领域——工作岗位领域——课程领域”基本程序，初步形成了烹饪专业“公共课程+核心课程+教学项目”专业课程的新模式。

整个研究开发过程分为六个步骤：

1. 做好人才需求和专业教学改革调研基础性工作。

从专业学校及骨干教师共同对行业企业的人才结构现状、专

业发展趋势、人才需求状况，职业岗位群等进行调研。分为“行业企业”、“毕业生调查”、“在校生”、“专业教师”以及“学校招生和就业推荐部门关于烹饪专业学生招生和就业情况”五个部分，并细致做好了统计与分析，为下一阶段工作实施做好铺垫工作。

## 2. 梳理并撰写省中职烹饪专业课程改革调研报告。

通过各种研究方法和手段，逐步梳理材料，撰写完成调研报告，对于烹饪专业办学环境、企业对毕业生的需求与评价、课程、师资、生源等进行了详尽的数据调查分析，并对烹饪专业的培养目标与规格、课程体系的设置、教学内容的整合与调整、教学方法、实训条件配置、评价体系、师资队伍建设等改革发展方向进行论证和阐述。

## 3. 召开烹饪专业工作任务分析和课程分析会议。

研究小组知名餐饮企业的12名行政总厨、厨师长等活跃在一线的“行业专家”，在课程专家的组织引领下，围绕烹饪专业的岗位群特征，按照“职业群”—“职业”—“岗位”—“任务”—“任务行为”—“职业能力”程序，把烹饪专业中对职业任务逐层分解，对烹饪专业进行“核心技能”分析，界定出主要工作任务和能力培养，以及核心课程和选修课程的分类与设置。最大优势解决了烹饪专业的技能学习的逻辑线路，为进一步确立课程和教材编写奠定了基础。

## 4. 制定与完善烹饪专业课程标准。

在工作任务分析的基础上，制定出与核心技能相对应的五门烹饪专业核心课程标准，《基础厨房》《食品营养与烹饪原料》《配送与加工》《烹饪炉台实战技艺》《菜品开发与设计》等项目化的核心课程，依据岗位、任务、产品流程，注重理实一体、注重实战型的课程体系与内容，得到行业专家与课程专家们的鉴定认可。

## 5. 开展烹饪专业教学项目设计征集与评比活动。

教学项目设计的开发也是课程改革过程的一项重要工作，为新教材的建设和教学资源的积累做好铺垫。四十多位烹饪专业教师积极参赛此项活动，60多个教学项目体现了规范性、科学性和时代性，对推动和推广课程改革的实施提供了保障。

## 6. 做好烹饪专业教师课改专项培训任务。

教师的专项培训紧跟而上，通过qq群和博客群以及每年的省烹饪教研大组年会上，教研组专门开辟《中职烹饪专业课程改革方案解读》专栏，召开研讨会，为基地学校之间、基地学校和非基地学校间建立改革信息的交流平台。

# 烹饪顶岗工作总结篇三

xx市餐饮（烹饪）行业协会于20xx年x月xx日更名换届以来，在主管局市商务局的领导和会员单位的热情支持下，做了不少工作，取得了一定成效和经验，初步打开了局面。

20xx年2月28日，值“xx市烹饪协会”换届之时，经市民政局、市商务局以及市工商联协调，更名为xx市餐饮（烹饪）行业协会，加强了餐饮行业管理的职能，并选举了民营企业金满楼董事长张清华担任会长，政府退出会长职务，在全国尚属首例。主管部门由xx市科协移交给xx市商务局，从而避免了同一行业多头现象，餐饮行业管理从组织上得到了保证。

协会更名换届通过了新的章程，增加和明确了行业管理的沟通、代表、监督、协调、统计、研究、认定等职能，制定了财务管理制度和会员管理办法，实行会长办公会制度和秘书处办公会制度，按照企业规模和市场占有份额选举产生了理事、常务理事、副会长、常务副会长。由于运作规范，制度健全。会员单位由更名换届时的48家，发展为64家。

我国今春遭遇一场突如其来的“非典”灾难，特别是xx出现输入性非典病例的一个月时间，餐饮企业爱到巨大冲击，经协会调查，全市餐饮总营业额下降83%。在大灾大难面前□xx餐饮企业没有低头，明知开业将面临亏本，仍坚持营业，表现了积极承担社会责任的大无畏精神。协会于4月20日发出了关于xx市餐饮业抗击非典措施的通知，印发了全国餐饮业“非典”应急措施13条和《餐饮业分餐制经营服务规范》，制定全国首家餐饮行业自律公约“xx市餐饮行业卫生公约”，并与安徽市场报联合主办了xx市餐饮企业抗击非典论坛，与30多家大型餐饮企业发出了餐饮放心消费倡议，为抗击“非典”恢复餐饮消费信心做出了应有的贡献。此外，金满楼、蜀王、叶氏香格里拉联合向市政府防非办捐赠了一部救护车，三河酒家、桃花园大酒店等为抗非典捐款5万多元。玖玖隆、金满楼和金源海鲜楼三家被中烹协和中国财贸轻纺烟草工会评为“全国餐饮业抗击非典先进集体”，张青华和郑萍同志获“先进个人”称号，安徽蜀王饮食服务有限责任公司和张青华还被全国商业联合会和中国财贸轻纺烟草工会授予全国商业服务业抗击非典先进单位和全国商业服务业抗击非典先进个人。

协会在抗击非典中积极反映状况，按照市政府的要求一手抓抗非，一手抓生产，积极采取措施自救，为市政府制定餐饮业政策，提供了信息资料。

## 1、成功举办xx首届小吃文化节

在市政府、市商务局的关怀和参展企业及新闻媒体的大力支持，因“非典”推迟的xx首届小吃文化节於10月1日至4日在杏花公园举行，盛况空前。20家参展企业设31个展位，120多个品种参加了展销，虽然天气阴雨和寒冷，入场人数仍达近十万人次，参展企业宣传了自己，既赚了钱，又取得了社会效益，消费者既尝到了多年未见的传统小吃，又吃到了特色和创新小吃。经专家和消费者评选，小吃文化节评选出了xx

五大传统名小吃□xx十大名小吃和七个优秀小吃品牌。首届小吃文化节的成功举办，不仅丰富了节日黄金周的旅游市场，而且对小吃和小吃文化产生了深远的影响：1、产生了xx名牌小吃；2、促进了人们对xx小吃和小吃品种的认识；3、促进了小吃市场的发展；4、促成了小吃名品的应市和传统品种的挖掘创新以及品牌的发展；5、促进了餐饮企业的竞争和交流。如果没有小吃文化节的促成，刘鸿盛的“鲜肉麻球”“冬菇鸡饺”就不会应市正常供应，“古城牛肉包”这一传统小吃不会重新露面，“油淋鹧鸪”“茶鱼”等创新品种就不会产生□xx首届小吃文化节还为10月份的第13届中国厨师节和12月份的第三届中国名小吃认定提供了基础。

## 2、组团参加了第13届中国厨师节

第13届中国厨师节于10月15日至18日在南昌举行，协会组团参加了中国名菜的认定和小吃品种展销，组织了20多家餐饮企业前往观摩参加了名菜名点名宴的展示以及其它各项活动。吴王贡鹅在展销中受到南昌市民的欢迎，“太阳宫牌茶鱼”和“吴王贡鹅系列”被认定为中国名菜，制作者李龙球、邓之平荣获金奖。中国厨师节组委会为表彰xx在历届厨师节上所做的贡献，授予xx市“金厨奖”，授予xx饮服股份有限公司董事长协会常务副会长王公桥“突出贡献奖”。

## 烹饪顶岗工作总结篇四

我的工作主要包括处理每天的考勤、接待前来参观和购买的顾客，和办公室的日常工作。在工作的过程中能够学到很多在课本上学不到的知识和技能，提高了自身的综合素质。

作为文员，所做的事情比较琐碎繁杂，总经理常常教我，做事情要分主次、有条理，有耐心。说着很容易，做起来就非常难。我以前在学校的时候，做什么事情都不做过多的考虑，都是一把抓，缺乏条理性，做事情没有什么太大的收获。工

作了以后，还是会有这个毛病，每天手头有多件事情需要完成。开始时我想到什么就做什么，一会儿整理资料，一会儿打印些资料，等到用到的时候又找不着所要的资料。这遭到了总经理的批评。我接受了教训，不再乱放东西，文件都分类归档放好。明白了将重要的事情放在首位，把所有事情的主次顺序排好，这样就不会乱。

工作中，我接触了一些办公自动化设备，如传真机、打印机、复印机、扫描仪等等，刚开始的时候这些东西我都不会用，虽然在学校的时候接触过这些办公用品，只是上课的时候老师带我们示范了一下，理论上听了，实际操作还是不懂。于是我就趁着休息时间，渐渐的掌握了这些机器的基本操作，了解了公司办公的基本情况，为以后工作的展开奠定了坚实的基础，做事情的时候也就顺利多了。

当然，第一次参加工作，难免也会觉得有一点点的小辛苦。每天早上八点上班到下午六点才下班，因为是私企，只有单休日。有时遇到困难，一时又找不到人解决，心情就变得烦躁，虽然这样，我也不能够放弃，要学会从调整心态来舒解压力来面对困难。古人云“天降大任于斯人也，必先苦其心志，劳其筋骨，饿其体肤，空乏其身，行拂乱其所为，增益其所不能。”遇到困难时要冷静分析，经常保持自信和乐观的态度，这样才能改变烦躁的情绪，保持身心的舒畅，这对工作也是大有好处的。

实习了一段时间，做事渐渐地稳妥了起来。工作态度认真，细心谨慎，不疏忽大意，不马虎潦草，负责任。这些都需要在实践中才能够从本质上改变和改善，正因为此，我自身的素质得到很大程度上的改变，视野也变宽了，知识技能也得到很大的提高。这次实习告诉我，在社会这个大舞台上，我还有很长的路要走。无论大小认真地完成每一件事，走好每一步路。

很感谢\_\_厂给我这个机会，能够在我初涉社会的时候，提供

了一个平台，让我能体验各种滋味，尤其是总经理\_\_先生，他教会我很多做人处事的道理。每次和他谈话都会有新的有益的感悟，不管多少烦恼，都会被美丽的青瓷给渲染出美丽的心情。

## 烹饪顶岗工作总结篇五

社会经济的成长，让管帐学成为炙手可热的行业，也成为企业、公司等日常经营必弗成少的必备。随着管帐制度的日臻完善，对管帐人员的高度看重和严格要求，作为即将步入社会的管帐专业人员，为了相符社会的要求，增强社会竞争力，必须严于自身的专业素质修养，培养较强的管帐工作的实践操作才能。颠末三年半的专业学习后，在把握了必然的管帐根基知识的前提下，为了进一步巩固理论知识，将理论与实践有机地结合起来，本人于20xx年2月25日—20xx年5月30日在xx律师事务所进行了为期三个月的专业实习，以下是此次实习中的一些心得和体会。

管帐是对管帐单位的经济业务从数和量两个方面进行计量、记录、盘算、阐发、反省、预测、介入决策、实行监督，旨在进步经济效益的一种核算手段，它自己也是经济治理运动的紧张构成部分。管帐专业作为利用性很强的一门学科、一项紧张的经济治理工作，是增强经济治理，进步经济效益的紧张手段，经济治理离不开管帐，经济越成长管帐工作就显得越紧张。

针对付此，在进行了三年的大学学习生活，通过对《中级财务管帐》、《财务治理》、《治理管帐》、《本钱管帐》及《管帐电算化软件利用》的学习，可以说，所有的有关管帐的专业根基知识、基础理论、基础措施和布局体系，我都基础控制了，觉得在实际操作中，本身只要理论运用到实践，就会信手拈来，趁热打铁。颠末三个月的实习，我才意识到，本身的想法过于天真，真正的管帐工作，是弗成能用书本知识来权衡操作的，终于体会到了，实践胜于理论这个事理是

如此深刻。没有实践，或者我永远都不会以为管帐工作是如此的严谨认真，也不会以为作为一名管帐人员，必要比其他工作更多的细心与耐心。

带着一种幸福与美好的向往，我来到了天成律师事务所，这是一家对照中型的律师事务所，拥有20多位专业律师。从事着民事、刑事、行政等各类司法业务。平时的账务往来是对照繁杂而多量的，而且日常处置惩罚的财务工作量对照大，要求也对照高，要做到迅速，有效，且不能失足。因此，对管帐的专业水准要求也相当的高。

由于这里的每一位律师，都是十分严谨而专业的，心里有着不小的压力，毕竟，面对着大量的专业人士，本身显得如此的心虚。