

2023年厨师的个人简历自我评价 厨师个人简历自我评价(实用5篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

厨师的个人简历自我评价篇一

1、在学习中，我会把知识的渴望当成我不断的追求，并且我要不断进步，因为我只是社会中那么不起眼的一粒沙子，我会努力修正我的一切弊端，将不利改为有利。

2、性格沉稳严谨，勤勉上进，自信乐观，开朗豁达。诚于沟通，精于协作。工作细致，责任感强，具有较强的沟通能力和承压能力。

3、由于是应届毕业生，工作经验不是很丰富，打算从基层做起，不断提升自己！我相信我的到来一定会给贵公司带来丰厚的利润！

4、为了更好地适应社会的需要，我在掌握好学校课程的前提下，充分利用课余时间，阅读了大量的课外读物，拓宽了自己的知识面。

5、为人乐观，具有良好的团队协作精神，能很快融入群体生活。说到做到，绝不推卸责任；有自制力，做事始终坚持有始有终，从不半途而废；肯学习，有问题不逃避，愿意虚心向他们学习；自信但不自负，不以自我为中心；会用100%的热情和精力投入到工作中。平时喜欢看书，学习各方面的知识，不断地充实自己，自费参加销售培训，提高自己的个人

能力我坚信：人生充满着各种各样的困难与挫折，但是这些都不能成为我放弃的理由！

6、本人是一名应届毕业生，就读于西南大学育才学院，人力资源管理专业。

7、本人性格活泼开朗、工作认真仔细、具有很好的亲和力，善于与人沟通、而且爱好广泛，爱好唱歌、写作、喜欢不断创新、追求新事物。

8、在校期间，系统学习并较全面地掌握了会计及相关专业理论知识，参加并通过学校手工会计模拟实习，电会模拟实习，财务管理电算化实习，熟悉财务政策、法规，及银行相关业务，能较熟练地处理会计电算化业务。接受了全方位的大学基础教育，受到良好的专业训练和能力的培养。

9、在莘莘学子中，我并非最好，但我拥有不懈奋斗的意念，足够的自信，愈战愈强的精神和忠实肯干的作风。

10、吃苦耐劳，诚实守信，敢想敢做是我的基本，积极进取是我的信念，“自强不息”是我的追求。

11、本人富有团队精神，有较强的组织能力和沟通能力。在校期间学习刻苦努力，积极参加学校组织的各项活动，团结同学，有耐心，乐于助人，深受老师和同学的好评！

12、在社会实践中，结合专业特点及工作实际，自觉加强会计、计算机应用能力的锻炼，能熟练将会计相关专业理论知识灵活运用到财务办公中，为更好地从事财务工作，提高工作效率及质量打下了坚实的基础。

13、光阴荏苒，四年的大学生活即将过去。在菁菁校园中，老师的教诲，同学的友爱以及各方面的熏陶，使我获得了许多知识，懂得了许多道理。

14、本人性格热情开朗，待人友好，为人诚实谦虚。工作勤奋，认真负责，能吃苦耐劳，尽职尽责，有耐心。具有亲和力，平易近人，善于与人沟通。我对自己的专业无比地热爱，国画（中国画）是中国的国粹，我十分热爱美术，热爱中国画，可以说美术中国画是我生命的一部分，是我的特长也是我的爱好。我为此付出很多也得到了许多快乐。我快乐我是美术专业的，我兴奋我学的是中国画。但是国画要付出百倍的努力才能学习好它，有所成就更是不轻易。而且需要持之以恒不断努力，不断学习。加上中国画有时并不能得到别人的欣赏和肯定，难以体现其价值和得到回报。可我一直都在十分认真的学习，努力钻研。用我的满腔热情，用我全身心的快乐都放到中国画的学习和创作中。我不但学习打好美术专业所应有的牢固的基础、中国画的专业知识，而且努力学习理论知识，学习提高自己的鉴赏水平，让自己学习中国画上升到一个比较高的层次。

15、对事有自己一定的见解，能比较迅速接受新事物，有一定的自学能力。

16、性格活泼开朗、工作认真仔细、具有很好的亲和力，善于与人沟通、而且爱好广泛，爱好唱歌、写作、喜欢不断创新、追求新事物。

17、本人喜欢挑战自我，勇于开拓创新。工作认真负责，有吃苦精神！我有很强的责任心，有很强的集体荣誉感，乐观开朗，有很好的人迹关系，能够认真对待生活，有熟练的护理技能与牢固的专业知识并能灵活运用到实际工作中。我一直相信只要努力面对生活，心存一份感恩，再黑暗的地方也会有光明。我希望寻找一个可以更好展示自己的人生舞台。追求永无止境，奋斗永无穷期。我要在新的起点、新的层次、以新的姿态、展现新的风貌，书写新的记录，创造新的成绩，我的自信，来自我的能力，您的鼓励；我的希望寄托于您的慧眼。

厨师的个人简历自我评价篇二

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

一、政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是厨师，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好厨房管理工作。保证餐饮部出品各项工作正常动转。

二、工作上，我担任卧佛基地餐饮部主管兼厨房成本控制工作。

首先保证用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据桂林地区的饮食爱好，不断提高自己的烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让培训班学员和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让中心职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让中心职工吃得好，吃的健康。二是保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，保证成本管控。三是保证按时开餐，作好厨房的后勤准备工作，在20xx年7月的新员工班期间圆满完成中心及餐饮部任务，得到中心领导及各部门的认可。

三、在生活上，我崇尚质朴的生活，养成良好的生活习惯/和正派的作风。此外，对时间观念性十分重视。由于平易近人待人友好，所以一直以来与人相处甚是融洽。敢于拼搏刻苦耐劳将伴随我迎接未来新挑战。注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。

厨师的个人简历自我评价篇三

湖南人衡阳人，烹饪管理专业，毕业于湖南省商业技校。

本人从厨13年。主要工作经历：

在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满圆大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。

任职全国连锁湖南名店卖味老爹行政总厨及技术总监。期间成功策划过湖南，广东，山西，河南，等地连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

本人有较强厨房管理能力，能很好的控制好成本核算，对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解，我一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房，有经过严格培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

厨师的个人简历自我评价篇四

本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。

- 1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。
- 2、对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。
- 3、擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。
- 4、沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。
- 5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。

厨师的个人简历自我评价篇五

资深人力资源/行政管理型人才：

精通现代企业人事行政管理并具有深厚的人事行政管理理论。
。（点评：突出个人资历）

7年的人事行政经理经历，善长以企业管理理念把企业员工的凝聚力，创造力，自律能力挖掘和培养。（点评：突出个人资历）

熟悉现代企业人力资源的开发与管理，能制定出良好的适应本

单位的政策吸引优秀人才加盟，能策划良好的培训机制为企业不断培育出人才，可制定客观合理有效的激励政策为企业留住优秀人才。（深信市场的竞争即是人才的竞争）（点评：总结专业特长）

属学习，实干型的职员，工作认真负责，善于创新，敢于迎接挑战，敢于承担责任，有较强的精力投入工作，富有工作激情，乐业敬业。强调团队合作精神。（点评：分析个人办事风格）

国际项目管理协会[ipma]会员、美国管理协会[ama]会员及中国项目管理研究会会员，并取得了国家人事部颁发的工商管理专业和人力资源管理学专业的资格证书。（点评：突出个人资格）