

烘焙工作总结 烘焙师岗位职责(7篇)

工作学习中一定要善始善终，只有总结才标志工作阶段性完成或者彻底的终止。通过总结对工作学习进行回顾和分析，从中找出经验和教训，引出规律性认识，以指导今后工作和实践活动。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？以下是小编为大家收集的总结范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

烘焙工作总结 烘焙师岗位职责(7篇)篇一

一

上岗前须换上工作服，带好工作帽，保持个人清洁卫生。

二

根据不同点心规格标准，按规定的操作程序和质量要求制作各式点心，保证出品及时；做到单据、成品、盘存数、物料损耗和进料数统一。

四

努力提高自身素质，与吧台，营业员等在工作上协作配合。

七

每日翻点物料，做好请购打单工作，并做好验收、补单、补充工作。

八

工作时间内不得擅自离岗，禁止接打私人电话。九

随时注意水、电、气正常运转状况，杜绝事故苗子，加强消防防范意识。

十

团结同事，禁止挑拨离间，制造绯闻。积极维护公司及门店声誉。

烘焙工作总结 烘焙师岗位职责(7篇)篇二

生活就是对没有做过的事情去尝试体验，让我们和孩子一起体验生活，在体验的过程中寻找快乐，在点点滴滴的快乐中陶醉，然后再将快乐和陶醉的感觉分享，和孩子们共同成长。

家长可以陪同前往，一起享受烘焙的快乐做完创意蛋糕和黑芝麻饼干，时间约3小时左右。共分6组，每组4名学生，每组1个烤箱，一个烘焙师，至少一名义助家长，每组制作一个创意蛋糕，每个学生制作一盘黑芝麻饼干。

1、工作人员和义助家长到二楼，准备设备和食材；帮忙做好准备工作；

4、全班合影留念；

5、整理餐厅，家长接孩子回家。

本次活动每名参加学生交纳材料费50元（所有材料由专业烘焙人员准备），场地租赁费10元，合计60元整。

烘焙工作总结 烘焙师岗位职责(7篇)篇三

寒假期间我们对05级140名村小大学生毕业档案所需个人信息逐一进行统计、整理、核对，以保障他们顺利毕业。

三月，完成了铁岭市初中市级骨干教师，市直、清河、开发区区级骨干教师以及市直初中和学科教师的学科培训。培训人数共计1492人。师训处对十四个培训地点十四个学科培训进行了组织与管理。

四月，历时14天，完成全市小学市级骨干教师第三期、第四期培训任务，参训教师共253人。

五月，举办了“十一五”研训教师培训班，参加培训的研训教师共计236人。同月完成全市高中“新课程学生综合素质评价”班主任培训班。并完成560名职业学校、民办学校的教师继续教育建档工作。

六月，全市初中班主任培训工作正式启动，为提高培训效果，聘请了各县区班主任培训工作经验丰富的优秀教师共7人参加统一备课。接受培训的教师达2000余人。同月协助市教育局筹备、组织“全国首届名师大会”，参与了方案的起草与下发、及1000人主会场和各分会场参会人员名额分配、下发通知、座位分配、会场管理、会务安排以及同各业务部门协调等工作。

七月，历时20天对市直16所高中、初中、幼儿园和职业学校进行了名师、名校、名校长和师德标兵、师德示范校评选与推荐工作。

八月，协助市教育局完成中小学教师基本功大赛的筹备组织与协调工作。并举办了二期铁岭市职业学校教师“十一五”期间继续教育离岗培训班。参训教师538人。加上学院招生工作，我们近一个暑假都在紧张忙碌中度过。

九月，深入全市各个县市区对校本培训工作进行了检查，并进行了有效推进教师专业发展”课题成果指导及验收工作。

十月，在学院及西丰、开原、昌图三个县市区协助省中心进

行了音乐、美术、体育、英语学科400名教师送教下乡培训的组织与管理工作。

整理，并对全市3000多名骨干教师材料逐一审核，填证，验印，汇总成电子档案上报到教育局。

十二月，我们分四期举办了初中教师《班主任工作》培训班，参训人数925人。

1、2百人，多则上千人，负责管理的同志常常一站就是一天，暑期为室内能凉爽些班主任每天6点多就来打开报告厅的窗子，寒假为远道早来的学员不在外面受冻，就是天再冷下再大雪，我们也坚持早早来到学院，为他们打开温暖的大门，整理档案、填报成绩就要有人在电脑前一坐就是一天，下通知核对报表，忙时每天要打几十个电话，下基层考核和培训有时连续要走十几天，特别是我们的工作很多是在寒暑假和双休日，常休闲的日子恰是我们最忙的时刻，没有领导在场，也没有人监督大家依然能把工作做细做好，就是临近退休的金影和朗杰，孩子尚小的董微也从没因私事耽误过工作，汪宏丽、屈晖眼睛不好骨干考核最忙的时候，流着眼泪还坚持在电脑前汇总各类报表，两位男同志总是吃苦在前，杨处长更是处处起带头作用，正是靠这种不怕苦的团队精神我们才能顺利完成任务。

二、注重效益 关注教师专业发展 全面提升工作质量

尽管任务多，但我们深知质量才是工作的生命线。09年我们在完成工作任务的同时把工作注点放在提高教师培训的有效性上。（一）加强管理、有效培训做好全员培训工作。

第一加强管理，我们做到训前建立准确详实的个人档案。并建立

烘焙工作总结 烘焙师岗位职责(7篇)篇四

一 上岗前须换上工作服，带好工作帽，保持个人清洁卫生。

二 每班做好交接班工作，查看交接班记录本，整理冰箱、冰柜、盛器，盘点物料，随时记录当班中的非正常事件。

三 根据不同点心规格标准，按规定的操作程序和质量要求制作各式点心，保证出品及时；做到单据、成品、盘存数、物料损耗和进料数统一。

四 提高操作技能，保质保量完成各项制作要求，力求合理节约，减少浪费，注意食品的变质，落实保鲜措施。

五 每天清洁消毒所有食用盛具器皿，好好清洁工作，及时清除垢脚，保持操作间环境整洁，物品存放规范化。

六 努力提高自身素质，与吧台，营业员等在工作上协作配合。

七 每日翻点物料，做好请购打单工作，并做好验收、补单、补充工作。

八 工作时间内不得擅自离岗，禁止接打私人电话。

九 随时注意水、电、气正常运转状况，杜绝事故苗子，加强消防防范意识。

二、领班

三、服务员

四、收银员

五、裱花师

二、工作标准

1. 熟悉分辨生包：

2. 掌握烘烤每种面包的底温、面温

三、工作流程（一）、岗位前 1. 洗手：用洗手碱液，洗至手腕以上，最少15秒，检查指甲是否过长，手部有无外伤，仪表整洁，精神饱满。

a□煤气是否充足，有无漏气，抽风是否正常开启 b□烤炉是否能正常开启，温度正常 c□发酵柜能正常使用。

3. 装饰生包：必须均匀、整齐、美观。 4. 入炉烘烤：底温、面温必须达到调制温度，入炉时动作要坚持快、轻、平的原则。炉门开启的时间不得超过15秒（因炉门打开时间越久，炉温下降速度就越快，15秒可下降10℃左右）

1. 岗位边做边清洁：

一、工作要求

二、工作标准

三、工作流程（一）、岗位前

a□发酵柜的温度、湿度是否正常□b□检查煤气是否充足，有无漏气现象□c□烤炉的底温和面温是否达到面包入炉烘烤的温度，温度不达到绝对不能进炉。

烘焙工作总结 烘焙师岗位职责(7篇)篇五

随着人们生活水平的日益提高，越来越多的人都爱上了烘

焙diy烘培也随之流行，那么如何才能做出好吃的烘焙食品呢，下面告诉大家几个西点烘焙小常识。

1、在普通面粉里掺入20%的玉米淀粉或小麦淀粉，可以降低面粉的筋度，代替低筋面粉。

2、使用锡纸的时候，需要使锡纸亚光的一面接触食物。

3、当烘焙的`配方里提到“植物油”时，请尽量选择淡色无味的植物油，而不要选择重色重味的油脂，如花生油、茶油、橄榄油等。

4、除了烤箱外，烘焙最重要的工具是厨房秤和量勺。如果你实在不想购买量勺，那么请至少购买一台最小量程精确到0.1克的电子秤。

5、将全脂奶粉与水以1：9的比例混合，可以替代全脂牛奶。在烘焙配方中所有需要使用牛奶的场合都可以如此替换。因此，奶粉在烘焙中应用比牛奶更广泛。

6、大部分饼干，都可以用90%的木糖醇代替配方里的糖，制作无糖饼干，以适用于糖尿病人或想降低热量摄入的人。但需要注意，每个人每天摄入的木糖醇不要超过50克。

7、糖可以有助于蛋白和全蛋的打发，并使打发的泡沫更加稳定。因此，打发鸡蛋的时候，加入鸡蛋里的糖不能用木糖醇代替。

8、根据个人口味需求，大部分配方里的糖，都可以在30%的范围内调整增减，不会对成品造成太大影响。但配方里的油脂请一定不要随意增减。

9、烤盘和锡纸都具有隔热效果。当烤焙食品上色后，在表面盖一张锡纸，或在上方再放入一个空烤盘，都可以起到防止

食品表面上色过深的作用。

- 1.西点的烘焙知识
- 2.西点烘焙原料方面介绍
- 3.西点烘焙常用术语介绍
- 4.西点烘焙的注意事项
- 5.西点烘焙的专业术语
- 6.西点制作的小常识
- 7.西点制作技巧
- 8.西点培训心得

烘焙工作总结 烘焙师岗位职责(7篇)篇六

2019年就要过去了，在xx的六个月时间里，感悟到了太多，也学到了太多。从开始的保洁到现在的店长，其中也经历了许许多多，有欢声笑语，也有彷徨迷茫。我们怀疑过，畏缩过，但庆幸的是现在的我们坚持了下来。在此我就这段时间的工作心得和一些问题进行一下总结。

一个店就像是一个家，店长就是这个家的一家之长。家长要管理这个家的所有问题，人员、货品、卫生、陈列、设备、安全……各个方面都要照顾周到，任何一个小的细节考虑不到，就有可能给工作带来不良影响。店长也是一个店的领导者，是企业文化信息传递的纽带，是公司政策的执行者和具体操作者；是企业产品的代言人，是店铺的核心。

因此，店长需要站在经营者的立场上，综合的、科学的分析店铺运营情况，全力贯彻执行公司做为一名店长不只是需要理解上级下达任务和目标。还要为了达到这一目标需要做什么，怎么做才能达到最佳的效果。每一位顾客的资料都不应该一成不变，而是要不断丰富，要注意对每一个顾客细节资料点点滴滴地积累，这样，在与顾客沟通中才能让顾客真正感受到关怀。

此外，通过对同一顾客消费资料的连续分析，将为对该顾客制订有针对性的服务与销售策略提供最直接的依据。外出派单是获得新顾客资料的最直接有效的手段，特别是应该在客流不够充足时，将此作为一项日常工作，一方面可以将人力资源利用得更加充分，同时也可以通过这一工作更加的了解客户。电话跟进客户则是向外延伸服务的有效手段，对服务情况进行售后追踪，将大大有利于新顾客和有流失迹象的顾客关系的巩固。

总之，要做一名合格的店长，必须要做到顾全大局，里外兼顾，宣传是带动店面发展的命脉，只有有了足够的新客户店面才能活起来。同时，服务质量和对客户了解也是不容忽视的，否则之前的一切将会白费，将是毫无意义的。

另外，店面的经营管理也要常抓不放，这是店面运营的基础。

第一要建立逐级管理制度，岗位职责分工细化，自上而下。使工作事事有人管，件件能落实，防止死角现象的出现。

第二要注重店内人员的培训工作，培养员工、销售人员的集体荣誉感和主人翁意识，以店为荣，让每位员工、销售人员充分发挥各自的潜能，使之具有爱岗敬业、服务热情周到、懂业务、会管理的高素质人才。

第三要建立分明的奖惩制度，以激励和约束员工、销售人员的工作，使全店成为一支团结协作的集体，在竞争中立于不

败之地。

第四要创造良好的外围环境，协调好与政府部门的合作关系，以减少不必要的麻烦。

一句话，市场是良好的，形势是严峻的。假如在短期内没有把市场做好，没有抓住这个机遇，我们很可能失去这个机会，永远没有机会在做这个市场。

我会认真执行公司的品牌策略，全力发挥店长的职能。在以后的工作中要努力改进，在新的一年里我会更好的做好自己的本职工作，用责任心做事，用感恩的心做人，让xx的生意做的更大。

烘焙工作总结 烘焙师岗位职责(7篇)篇七

在“六一国际儿童节”即将来临之际，为增进客户与孩子之间的沟通，增进客户与子女的情感，在六一给孩子留下一个美好的记忆，邵阳市中国光大银行于5月31日上午(星期六)举行客户携子女“六一”亲子diy烘培活动。

5月31日上午

地址：烘焙手工坊(卓嵩一城14楼)。

因人员较多，场地条件有限，分为两批进行。

第一批：共27人。

时间安排：8：30——10：00

第二批：共27人。

时间安排：10：00——11：30活动人群为我行长期优质客户

白名单前50名。

由于场地限制，每批次在听取老师讲解饼干烘焙方法、操作过程及饼干绘图注意事项后分成两组进行活动。

第二组：家长和孩子合作，发挥想象，在已烤制的饼干上绘图，创造属于自己的饼干。结束后两组互相交换场地进行操作。

(见附表1)

课时费：500元。

西点培训费：50元/项目/人。(以实际人数核算)

场地费：500元。

(其他费用以实际支出为主)

- 1、请提前十分钟到场，注意交通安全。
- 2、请家长请照看好自己的孩子，切勿随意跑动、大声喧哗。
- 3、制作烘焙时，按照老师要求，注意操作安全。