

厨师辞职报告 厨师长的辞职报告(精选9篇)

在现在社会，报告的用途越来越大，要注意报告在写作时具有一定的格式。那么，报告到底怎么写才合适呢？这里我整理了一些优秀的报告范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

厨师辞职报告篇一

尊敬的领导：

您好！

我是厨部厨师长xx□我入职已将近三年，非常感谢领导曾在工作中给予过的指点和引导，使我在这里学到了一些关于烹饪的常识和实用的工作技能！

也很感谢在工作上帮助过我的同事们！他们也曾带给我开心和欢笑！这里的很多人很多事也给我留下了些许的美好！

但是天下没有不散的宴席，铁打的营盘流水的兵，所以此刻的我也不得已呈上了我的辞职报告！因为我有了比在此处更好的发展。老话说的好人往高处走水往低处流，每个人的人生规律莫不是如此！所以我经过甚重考虑权衡利弊向公司提出辞职！

由于事发仓促，我的离职申请没能提前报告，给部门工作增加了压力，为此我也身感愧疚！在此之前我唯一能作的补偿就是一如既往的坚守岗位努力工作。也诚望领导针对我的'特殊情况特殊处理，能在本月xx号之前批准我的离职！

再次深表感谢！

辞职人□xx

20xx年xx月xx日

厨师辞职报告篇二

尊敬的领导：

您好！

首先，非常感谢您这一年来对我的信任和关照。这段时间，我认真回顾了来站快一年来的工作情况，觉得来xx酒店工作是我的幸运，我一直非常珍惜这份厨师长工作，这一年多来酒店领导对我的关心和教导，同事们对我的帮助让我感激不尽。

在厨师长岗位工作的一年多时间中，我学到很多东西，无论是从专业技能还是做人方面都有了很大的提高，感谢公司领导对我的关心和培养，对于我此刻的离开我只能表示深深的歉意。非常感激公司给予了我这样的工作和锻炼机会。此时我选择离开，并不是一时间的心血来潮。而是我经过长时间的考虑之后才做的决定辞职。

最后，我真心的希望酒店能步步为赢，蒸蒸日上！

辞职人□xx

2020年xx月xx日

厨师辞职报告篇三

尊敬的领导：

您好！

我是厨部厨师长xx□我入职已将近三年，非常感谢领导曾在工作中给予过的指点和引导，使我在这里学到了一些关于烹饪的常识和实用的工作技能！

也很感谢在工作上帮助过我的同事们！他们也曾带给我开心和欢笑！这里的很多人很多事也给我留下了些许的美好！

但是天下没有不散的宴席，铁打的营盘流水的兵，所以此刻的我也不得已呈上了我的辞职报告！因为我有了比在此处更好的发展。老话说的好人往高处走水往低处流，每个人的人生规律莫不是如此！所以我经过甚重考虑权衡利弊向公司提出辞职！

由于事发仓促，我的. 离职申请没能提前报告，给部门工作增加了压力，为此我也身感愧疚！在此之前我唯一能作的补偿就是一如既往的坚守岗位努力工作。也诚望领导针对我的特殊情况特殊处理，能在本月xx号之前批准我的离职！

再次深表感谢！

辞职人□xx

xx月xx日

厨师辞职报告篇四

尊敬的领导：

您好！

经过深思熟虑，我决定辞去在餐饮部所担任的厨师长职位。此时我选择离开，并不是一时间的心血来潮，而是我经过长时间的. 考虑之后才做出的决定。我也相信你们一定会在看完我的辞职报告后批准我的申请。

现实中的很多无奈。通过这近一年来的实践证明，本人实在无能力胜任这一职位。我需要换一个位置，换一种心情，继续生活下去。

人未走，却使我思绪万千，回顾几年来的点点滴滴，才发现时间过得真快。与大家接触相处的两年里，我学到了不少东西，增长了许多见识，也懂得了不少道理，也是我人生中成长经历过的重要里程。感谢领导对我的信任关心，配合支持，帮助照顾！

我决定辞去厨师长一职，请股领导尽快批准我的辞职申请。

辞职人□xx

20xx年xx月xx日

厨师辞职报告篇五

时间过的好快啊?转眼间到了***年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有进步和成长，应该总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严格要求自己，努力地提高自己的各方面的能力，以便使自己更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自己，分析自己，正视自己，提高自身素质，厨师个人工作总结。在学习“厨政目标”中，自己深刻理解“厨政目标”的内涵，并能够主动配合上级，利用老师们的传播做好工作。

一年来，本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，无论是接听一个电话、传达一个指示，汇报一项工作，都力求做到准确无误，较好地完成上传下达工作，充分发挥了中心小学的纽带作用、窗口作用。来人接待、上下沟通、内外联系、资料打印等大量的日常事务，我

都能分清轻重缓急，安排合理有序，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立酒店的良好形象。

一年来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一年来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距县如今社会的要求还相差很远，在今后的的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。

学厨师几年了，距去息县也一年多了，这是我第一次进私人宾馆做事，也是我进的第一个私人宾馆，“第一个”教会我东西的应该是最多的，不管欢笑还是争吵挨骂都是我的收获，都是为我的成长和进步做准备。来这里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不合适就走，没什么的。来了之后我才知道，选择这里选择这里是对的，就打消了离开的念头，刚来的时候我做配菜的员工，不是很适应，也不是很积极效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到合适的位置上。后来我调到了打荷，渐渐喜欢上了打和的工作，也受到了鼓励于是我踏实做事，仔细认真的做好自己的工作，虽然做的不是很好，我觉得自己很尽力在自己的事。我本来就是不怎么积极的，有点自卑，总是抱怨身边的事情和人，所以对上司安排的事情也很难服从，我觉得安排不合理，就不服从顶撞上司，曾经有段时间厨师长都很头疼，说我再这样下去，他们也没办法只能放弃我了。那时候厨师长经理找我谈话，给我做思想工作，经常开导我，我总

算是听了进去，开始反思自己的问题和对待工作的态度，之后我有了很大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的角色。息州宾馆给我提供了发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的员工了，不能再已普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己下属的员工做事效率不是很了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

息州宾馆致力于培养每一位员工，让每一位员工都有发展的可能，为每一位提供学习和发展的机会，息州宾馆经常组织我们学习和培训，让我们一起进步，有更大的发展空间。五一的时候王总为我们组织了一次全封闭培训，这种培训是我们打多数没有听说过的培训，这次培训我受益颇深，震撼心灵，这次培训让我懂得做人要做一个负责任的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自己做事要做到自己满意。同时我明白要珍惜身边的每一个人和事情，珍惜现有的工作和每一次学习机会，珍惜身边的亲人和同事，不要在以后的日子里让

自己留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我的成长和进步是对家人和上司最好的回报。“把简单的事千万次的做好就是不简单，把平凡的事千万次的做好就是不平凡”这是我在之后的工作中最大的心得。

即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入，优点发扬光大缺点一点一点改正，努力的做好自己的本分，努力学习管理能力，为酒店贡献自己的力量，与酒店同进步，共繁荣。给自己多一点进步的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

餐饮行业的明天会更好！

我为厨生，一日为厨，一生为厨，终身学技十年磨一剑，立永不停留的学习步伐，望成餐饮业一匹千里马，奔腾在烹饪盛世间，成立自己的品牌餐饮！

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

厨师辞职报告篇六

在xx酒店工作已经快一年的时间了，从笨手笨脚到现在的独

立做事，这些进步都与师傅的关心和同事们的潜移默化的影响是分不开的。下面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己的技术提高，有了过硬的技术，才是我们立足的根本，否则就没有底气，专业技能不过关，别人就不会看重你！干一行，爱一行，只要自己喜欢，就要把他做到极致，全心全意地为之而奋斗，形成自己的王牌。

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，然后自己要实际操作，多思考为什么，勤于记笔记，善于总结。形成学习---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进步，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。我们在国庆长假就可以体会到，如果不是大家的通力合作，相互帮助，那样大的工作量真的很难个体单独完成，个人的成长离不开集体的力量，没有优秀的团队，就不会有先进的个人！虽然很忙很累，但是我们大家很开心，时间也过得特别快，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，我们可以取长补短，每个人都有自己的特长，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，及时发现自己的不足，及时地去追踪，每天进步一点，日积月累，就是大的进步，坚持，就是要坚持，坚持的力量是十分强大的。

5) 加强外语的能力，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，这样还可以提高沟通的能力。真的，一个人的会说话能力也是职场很重要的能力之一。记

得一个清华大学的员工厨师，自己学习外语还考了托福，真不能不说后天的努力也可以改变自己的命运吧，他就是英语神厨——张立勇先生的感人事迹。

知识的结构，还有些大师在这里有他们的直营店，个性而又递到的出品更是我们学习的绝佳之地。

厨师辞职报告篇七

尊敬的领导：

您好！

我于20xx年xx月到xx饭店做厨师上班，后面又成为了厨师长，经过这段时间的工作，我觉得和我原来设想的个人职业规划相差太大，因此我不得不向公司提出辞职申请，并希望能与xx月xx日正式离职。

感谢您给我一个能与一群出色员工一起工作的机会，感谢您在共同工作的这段时间给予我的支持与鼓励！

对于由此为公司造成的不便，我深感抱歉。但同时也希望公司能体恤我的个人实际，对我的申请予以考虑并批准为盼。

辞职人□xx

2020年xx月xx日

厨师辞职报告篇八

尊敬的领导：

您好！

自从我进到了酒店之后，由于你对我的指点和信任，使我取得了许多机遇和应战。经历这段时刻在酒店的厨师工作，我从中学到了许多知识，积聚了一定的经历，对此我深表感谢，由于我本身工作才能不够，近期的职务让我觉得力所能及，为此我作了很长时刻的思考，我确定递上辞呈。

为了不由于我本人才能不够的缘由影响了酒店的正常运作，更迫切的缘由是我必需在__年x月后参与计算机等级证的培训，较长时刻内都不能下班，因此经历沉思熟虑之后，我确定在__年x月前辞去而我在酒店的职务。我晓得这个进程中会给你带来一定水平上的方便，对此我深表歉意。

感激你和酒店各位同事对我的教诲和照顾，在酒店这段阅历对我而言异常的宝贵。未来不论什么时分，我都会以本身已经是酒店的一员而感到荣幸。我确信在酒店的任务历程将是我全部职业生涯开展中十分紧要的局部。

此致

敬礼！

辞职人：__

20__年x月x日

厨师辞职报告篇九

我于2011年11月正式到月宝宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，

能为下一步的经营奠定基础。

月宝大酒店在倍受领导的关注与关怀下开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。

试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人(主要集中在12月下旬)。营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了新的一年。现将xx年工作计划汇报如下：

一、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

二、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

四、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题的，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

五、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全方面

严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣！

2013年最热门的年终总结范文分享：

酒店员工年终总结酒店总经理年终总结酒店餐饮服务员工年终总结

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)