

# 最新厨工今后的工作目标 目标工作计划(优质9篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

## 厨工今后的工作目标篇一

在管理学中，计划具有两重含义，其一是计划工作，是指根据对组织外部环境与内部条件的分析，提出在未来一定时期内要达到的组织目标以及实现目标的方案途径。小编精心为你整理了品管的工作目标和计划，希望你对你有所借鉴作用哟。

为贯彻公司“安全第一，预防为主，综合治理”的方针，切实抓好安全生产管理工作，保障本部门全年无安全事故发生，确保公司安全生产目标的实现，制定本年度安全工作计划。

1. 不发生危险品烧损，失窃和其他组装操作安全事故；
2. 安全隐患整改率100%；
3. 安全活动参加率年人均100%；
4. 劳动防护用品（具）使用率100%；
5. 应急设施，防护器具完好率100%；
6. 职业病危害事故为零；
7. 员工安全教育率100%。

1. 认真执行本部门相关的安全制度，做好本部门日常安全工作。
2. 认真贯彻落实上级各项安全生产工作的部署，及时召开班会，总结检测过程中遇到的问题，以高度的责任感和使命感，切实抓好安全检测工作。
3. 努力提高人员对安全生产工作重要性的认识牢固树立“安全第一”的思想。以高度的责任心切实抓好安全生产工作。
4. 加强安全教育培训，认真参加公司及各部门组织的各种形式的安全教育，培训和考核，做到考核合格。新员工，实习人员，必须接受安全教育后，才能进入工作岗位。
5. 加强安全检查，每周进行一次检查；检查内容包括：工作质量，现场卫生，用电设备及危险源，消防器材及劳动纪律等，如存在隐患，及时进行整改。
6. 严格按照品质部规章细节操作，要求做好安全保护工作，防患于未然。
7. 组织员工对岗位风险及预防措施进行学习讨论，熟悉掌握岗位危害的应急防护知识，日常使用的危险品使用注意事项及防护措施。
8. 认真开展岗位自查，自纠工作，发现问题及时解决。
11. 负责定期进行质量工作汇报。定期在生产会议中口头或书面汇报，对于重大质量事故，组织专题分析会集中汇报，特殊应急情况向上层汇报。
12. 严格控制员工编制、仪器设备维修和检测用化学用品、药剂的消耗和浪费，合理安排作业班次，不断降低检测费用，控制成本。

13. 负责相关文件，记录，信息的管理，保证产品实现过程的可追溯性。

14. 与其他部门相关工作的协调管，重大事故及时向相关领导汇报。

## 厨工今后的工作目标篇二

又重新审视了自己，新时期教师应该是什么样的教师？有人作了这样形象的描绘：具备高尚的师德、广博的知识、高深的教艺、健康的心理、强健的体魄。渴望成为这样的教师。通过这次的个人学习和专业规划计划。解剖了自己，认真学习领会学校工作计划的基础上，为自己制定的三年发展目标为：

加强师德师风的修养，形成高尚的人格，有一颗进取的心。树立终身学习的理念，努力使自己具备五种能力：学习能力、教育科研能力、适应现代教学能力、研究学生能力、自我调控能力。更新教育观念，不断学习与反思，勤动笔，勤动脑。不光认真钻研本学科知识，同时不断拓宽自己的知识视野，增加自身的知识含量。这其中最重要的一点就是必须持之以恒。

(1) 要在平凡的工作岗位上，热爱教育，热爱学校，尽职尽责，教书育人。

(2) 要认真上课，不敷衍塞责，不能传播有害学生身心健康的思想。(3) 要为人师表，以身作则，注重身教。

要热爱学生，对学生有博爱之心，要以诚相待，要宽容和有强烈的责任感。认真学习领会新课标，掌握自己所教学科的学科特点，教的最优化要落实到学的最优化，形成自己的教学风格。

1、端正方向。自觉遵守四项基本原则和国家法律法规，坚决抵制伪科学、伪宗教对校园的侵蚀、渗透。

2、敬业爱岗。热爱教育事业，以改革和创新精神搞好教育教学工作和教科研工作。严谨治学，精益求精，努力提高从事岗位职责的能力，提高工作效率。

3、教书育人。全面贯彻教育方针，积极实施素质教育，开发学生智力，启发学生的探索精神和创新思维，培养学生的实践能力。

4、热爱学生。增强尊重学生、爱护学生的责任意识，建立民主、平等和谐的师生关系，做学生的良师益友。

5、尊重同志。能够与不同性格、不同志趣的教师和谐相处，互相学习、博采众长。努力形成互敬互爱、奋发向上、共同进取的群体氛围。

6、以德修身。严于律己，作风正派，廉洁从教，为人师表。遵守社会公德，追求科学文明的生活方式。

1、加强与教师的合作。学会与他人合作，包括与同类学科教师的合作、与不同学科教师的合作。

2、加强与学生的合作。教师是学生学习的合作者、引导者和参与者，教学过程是师生交往、共同发展的互动过程。

3、加强与家长的合作。请家长进课堂听教师上课、参与评课、邀请家长共同来参与孩子的综合实践活动等方法，让更多的家长来了解新课程的科学理念、认识新课程改革的重大意义、关注新课程改革的持续发展。

(1) 提高了解学生及同学生交往的能力。

教师要善于了解学生，可以采取多种方法，向家长了解，向同学了解，看成绩单与换行评语等等，但是最重要的方法是教师的直接观察，教师要对学生的思想行为、智力活动、情感表现有敏锐的观察能力。这是在教育过程中发现问题，捕捉教育时机的重要条件，善于观察学生的教师能及时发现问题，主动去解决问题。可以收到良好教育效果。反之，问题没有及时发现，拖延很长时间，到了较为严重程度再去解决，教师就很被动。

## （2）提高语言表达能力。

语言是教师传播知识与学生交流的主要手段，从事教育工作必须具有较强的语言表达能力。对教师语言的基本要求是：首先是语音正确，发标准音，说普通话，表达的内容能被学生顺利接受；其次要用词准确，语句完整，准确传达思想内容，既保证科学性又通俗易懂，为学生所理解；第三，要系统连贯，逻辑性强，善于运用独自式语言，讲述知识或说明问题层次清楚，重点突出，结论明确；第四，要富于启发性，有感染力，掌握对话的语言艺术，在对话中善于鼓励学生动脑思考，勇于发表个人意见，进而形成生动、幽默的语言风格，在交流中引起学生在情感上的共鸣；最后，在音量、语速、声调等方面要符合环境和表达内容的要求，符合学生身心卫生的需要，适中而有变化。

## （3）提高运用现代教育技术手段的能力。

教师要懂得先进技术手段的基本原理，掌握有关的知识，并有制作教学软件的能力，如绘制幻灯片，编制录音、录像带，乃至进行教学用的计算机程序设计。教育现代化必然实现教育技术手段的现代化，现代教师的业务素质也就必须包括运用现代教育技术手段的‘基本能力。

## 厨工今后的工作目标篇三

我祝大家新年快乐!回首xx年工作,在各位领导帮助下,在同事的支持下,身为一名厨师长,我以身作则,高标准、严要求,带领二三四楼厨房员工,为顾客制作精美的菜肴以及优质的服务;为厨房经济利益以及酒店社会效益,无私奉献、勤勤恳恳、兢兢业业。1--5月我负责二楼厨房工作,后又接手四楼厨房工作深知责任之重大,但有张总及朱师傅的支持和同事帮助我不负众望,以最优秀的成绩回报酒店对我的信任。现将一年来的工作总结如下:

程序,做菜时标准,每道菜的色、香、味、型力求稳定;还不断听取前厅员工意见及宾客反馈,总结每日出品问题,并在每日例会中改进。

在朱师傅的带领下及厨房同事的配合下,完成了大型宴会标准菜单的制作,从而有效的保证了大型宴会菜品的质量稳定性。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大,口味家常的特点来迎合市场。施行专菜专人制作,菜品分配到人、责任分配到人,从而增加了员工的责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿,从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑,保证四楼国宴餐厅菜品作为弘润华夏的一张名片。

在大型宴会期间我本人将进行全程监控,把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人,从原料加工到最后都有责任人负责。

成本控制方面:在保证菜肴质量的

前提下,降低成本,让利顾客。我也总结出的一套降低成本的方法。如:库存状态,坚决”先进先出”原则,把存货较长的原料尽快销售出去,向“零”库存靠拢;研究制造无成本菜品,把主菜的剩余废弃原料做成托式菜品,以降低成本;还让每位员

工都知道所用原料的单价,学会估算原料的成本,就把成本控制到每个员工身上,使所有厨房员工都养成节约意识,从而效益最大化。

每日听取前台意见和宾客及质检部意见,在每天厨房例会中,拿出来解决,坚决执行酒店的各项规章制度,不徇私情。

在四月份的时候酒店给我一次出外北京学习的机会,通过这次学习认识

到自己在管理工作上,与国内知名酒店餐饮同行还存在差距,在今后的的工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进的管理经验、优秀菜品,从而来提升自身的管理水平及烹饪技术。

在菜品创新方面我们集思广益,聚集大家的力量,师傅级每月每人最少出两道新菜品。我本人将做好新菜品创新工作平台支持,让员工能够充分的展现自己,从而为酒店在菜品竞争方面提供源泉。同时出现了许多优秀菜品例如:弘润招牌鸡、毛纸烧饼、萝卜丝饼、德式蒜香虾、蟹肉烧粉皮等,赢得了许多客人的好评。

防止防止顾客食物中毒事件发生,避免不必要的事故发生。

## 厨工今后的工作目标篇四

一、20xx下半眼来临了,神经外科护理工作以及护理部工作计划也随之陆续展开了□20xx下半年主要从以下几点工作计划展开实施。

二、围绕优质护理示范工作为中心,感动服务,深化细节护士。

三、护士基本理论培训计划:每周科内业务学习一次,并邀请教授及科主任讲课,内容为神经外科生理解剖,颅内压增

高的病理生理、诊断和急救，颅内血肿的简单ct和mri的影像诊断，危重病人的营养支持，水电解质，酸碱平衡紊乱强年轻护士基本理论培训计划。

有效沟通技巧，提高患者满意度

四、加强患者以及陪护人员的沟通，学习沟通技巧，真正能够解决患者与护理工作之间的弊端，建立有效地沟通桥梁，更重要是非语言交流的能力，以适应对气管切开及语言障碍患者的交流。对情绪的调节控制能力，学会放松技巧，保持健康心态。

加强院内感染知识的培训。

五、院内感染知识掌握并应用于临床，建立专项感染指控人员，建立持续改进措施。

临床应急预案的培训及实施。

六、突出的应变能力和独立工作的能力及慎独品德，加强应急预案的学习，并组织演练，提高护士的应急能力。

护理安全防范意思的培训。

七、根据责任制分工，明确职责，严格排查安全隐患。并将护理缺陷进行讨论分析。

培养年轻护理人员道德价值观。

八、每日利用晨会后10分钟学习励志书籍，培养主人翁意思，树立正确的人生观，激发护士对职业的工作热情。，更新组合新的护士角色，突出专科特色，寻找闪光点。

打造具有专科特色的重症监护。



我科重视对神经外科护士能力的培养和培训，并借助现代化监护及抢救设备，对神经外科病人瞬息万变的病情进行全面、综合监测，治疗和护理，大大减少了并发症，提高了抢救成功率，降低了致残率。人员选配：首先选择身体素质好，思维敏捷，有责任感，事业心，敬业精神强，勤奋好学，年富力强的护理人员并指派专人负责监护室的护理和管理。

随着社会经济的发展，交通事故不断增加，使神经外科经常收治重型和特重型颅脑损伤病人，集中了神经外科急、危、重症患者同时也向神经外科护理人员提出了新的挑战。近年来，使医生对护士的满意度和患者对护理服务的满意度显著提高。今后，我们要不断加强业务学习，加强培训及训练，不断掌握神经外科新的护理技术和科学的管理方法，使神经外科更加成熟，更加现代化，向着有利于医院发展和满足病人需要的方向发展。

新的一年，新的起色，更要新的亮点。曾经我们努力过，

未来我们更要沿着院长职代会工作报告的足迹，遵循护理部的指导思想。认真做好每一项工作，为前勤服好务，为院感把好关。护理目标：

20xx年我们要以服务提高质量，素质决定能力，更好的为前勤服务。把以前的被动服务变为主动服务。争取做到收发物品主动热情，无差错。消毒灭菌准确彻底，无延误。提高素质加强学习，争先后。年终工作满意率争取100%，计划完成率》95%。护理计划：

一、接受最新知识，提高业务素质。

制定规范的学习计划，申请到上级医院学习，上网查阅最新消毒感染知识，全面培训科室护士。分级培训每季度一次，全体培训每月四次，有考核有实践。全面提高业务素质，更好的做消毒灭菌工作。

## 二、主动热情服务，提升服务理念。

收发灭菌物品主动上门，及时准确。按规范进行护理操作，树立良好的服务形象，加强与前勤沟通的技巧，拉近合作距离。更周到的做好服务。

## 三、强化科室管理，提高安全意识。

安规操作，按章办事，以质量求发展。强化科室质量管理意识，强化每位护士的安全服务意识，认真做好消毒灭菌工作。严格无菌技术操作，提升消毒隔离知识新理念。为防控院感0事故做出最大贡献。

希望对您有所帮助，感谢下载与阅读！

分工不同，价值不同。只要努力做好，我们一样会体现自己工作的风采。为了实现《全院护理工作计划完成率》供应室年度工作计划，供应室全体护士会不懈努力，达到工作目标。

## 厨工今后的工作目标篇五

我在大酒店从事行政后厨已经有年的时间了，在这段时间里，我在后厨管理这一块，已经掌握了很多的经验。承蒙领导的信任，我任职行政总厨，信任是一种动力，也是一种压力，作为餐厅厨师长我身感责任重大，严格管理我们的厨房团队。以保证各项工作落实的到实处，保证在客人满意的前提下，使成本控制到预期目标。在餐饮业日益激烈的竞争中，我们的出品尽力做到独到之处，在确保菜式优质保量基础上，不断创新，使大酒店做出一定的特色，同时不断集思广益，制定较好的出品经营计划，为酒店创造高效益。

在各位领导的正确指导下，各位同事给予了我最大支持，厨房兄弟姐妹经过艰辛的努力，较好的完成了20xx年工作，现将20xx年工作做以下计划安排：

## 一、指导思想

全心全意为顾客服务。理论是行动的先导。作为后厨工作人员，注重克服思想上的“惰”性。坚持按制度，按计划进行学习。不把学习视为“软指标”和额外负担，自觉参加每季度的集中学习；其次是按自己的学习计划，坚持个人自学，发扬“钉子”精神，挤时间学，正确处理工作与学习的矛盾，不因工作忙而忽视学习，不因任务重而放松学习；注重理论联系实际。在工作中用理论来指导解决实践，学习目的再于应用，以理论的指导，不断提高了分析问题和解决问题的能力，增强了工作中的原则性、系统性、预见性和创造性。注重理论与科学思维的转化，转化为对实际工作的正确把握，转化为指导工作的思路办法，积极研究新情况，解决新问题，走出新路子，克服因循守旧的思想，力戒“经验主义”，拓展思维。为顾客提供满意的服务才是我们最终追求的目标。

## 二、工作指导

根据餐饮部的经营目标、方针和下达的征税指标，负责各餐厅的菜单筹划更换，负责产品规格的制订；对大型的、重要的宴会、酒会、冷餐会亲自制订菜单，亲自制定进货计划和生产安排，并进行检查和督导，保证获得信誉和盈利；根据市场情况，作好食品节和食品周的计划。同时根据厨房的技术情况、市场货源情况、库存情况作好特选菜和推销菜的筹划；根据销售和预测，作好日常生产量的下达计划，严格控制库存和剩余食品；制订厨房生产运行程序的工作和工作规范；根据产品要求，组织制订原料的质量规范并对采购部门提出上述要求；制订新产品开发，试验和运用方面的计划，树立本店的餐饮风格；据生产要求，制订厨房设备、工具、用具的更换添置计划；负责菜肴的规格制度，组织制定标准菜谱或分别制订各流程的生产规格，并以此来检查生产规范；制订厨师的业务培训计划。

## 三、工作划分

我把20xx年的工作分为六阶段，每两个月做一次计划，1到2月，主题为稳定菜肴和菜肴出新；3到4月是主抓卫生；5到6月是出去学习；7到8月是员工评比；9到10月利用节日，做中秋特色和国庆系列；11月到12月火锅节，充分利用大厅优势，提高人气，增加营业额。

#### 四、组织管理

#### 五、食品制作

检查开餐前的各项准备作；检查食品制备方法和操作规范；检查各份菜肴的数量规格；对已烹调的菜肴品尝试味；检查装盘规格和盘饰要求；检查生产过程中的卫生情况；检查出菜肴速度和温度；指导厨师长和厨师做精细的烹调；对食品原料的利用，贮藏进行检查控制，保证菜肴符合成本核算。

#### 六、食品销售

定期征求餐厅对产品质量和生产供应方面的意见，并将意见实施解决；对直接下属与餐厅协作的原则和要求，并进行协作方面的指导；重视客人意见，处理客人对厨房生产方面的投诉。

#### 七、其它方面

负责厨房生产任务的安排和协调；负责对厨房环境和生产过程中的安全检查；检查员工的仪容仪表和个人卫生，使之符合酒店的要求，提醒员工遵守员工守则，并对他们的行为负责；做好厨师的技术档案工作的行为负责；监署有关工作方面的报告与申请。

对于我自己严格要求自己，同时也经常组织班组人员学习烹饪技术，把好各工序的质量关，实行全过程的质量管理。检查伙食卫生，督促本组人员认真落实岗位职责，清扫包干的

卫生地段，做现熟食品加盖、防蝇、防鼠并组织好开饭前和饭后整理结束工作。合理安排本班人员的工作，对切配及烹调加工的主副食品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的应予以指出，及时纠正。在生活上经常和组员沟通，掌握全班人员的思想和工作情况，以身作则，带领全班人员搞好本班工作，遇到困难或其它情况及时请示汇报。

20xx年，我会把行政后厨工作做得更好，团结后厨部的工作人员，团结协作，共同努力，在菜式上力求最新，满足不同顾客的不同要求，为顾客提供最满意的服务，以扬酒店的美名，并为此而努力！

后厨的工作代表着一个酒店的形象，我们工作的好坏直接影响着酒店的效益，我们会严格要求自己，使后厨工作有序开展，做到卫生、快捷地为顾客服务，对顾客提出的意见和建议我们虚心接受，及时改正，顾客至上，一直是我们所追求的，我们会为此而努力！

谢谢大家！

## 厨工今后的工作目标篇六

质量是火锅城的生命。

质量是火锅城的形象和声誉。

高质量管理是火锅城的超值资产。

人材和高质量的工作是火锅店的最大利润源泉。

品牌也有生命期，它靠质量管理来维护。

“无差错”就是完美。

“无差错管理”使考核控制简单化

常抓不懈，贵在坚持。

世上无难事，只怕有心人。

厨房生产质量的管理,实质就是对厨房生产流程的控制。火锅厨房的生产流程主要包括;原料领用、粗加工、细加工、装盘、兑锅、划单等工序。控制就是对生产质量,产品成本和制作规范在生产流程中的实行情况加以检查督导,随时消除一切生产性误差,从而保证产品一贯的质量标准和优质形象,保证达到预期的生产成本标准,消除一切生产性浪费。保证员工都按照制作规范操作,形成最佳的生产秩序和流程。

控制手段包括制定控制标准,并用一定的方法控制生产过程

任何工作没有标准就没有规矩也就难成方圆。如果没有统一的生产流程标准,就很难对加工,切配以及调味、兑锅等生产过程中可能出现的问题实行控制这主要表现为。

## 厨工今后的工作目标篇七

工作火锅店营业前厨房各工种、各部门要做好充分的准备工作,以保证营业后经营业务的正常进行,使产品质量和出菜时间、传递速度均达到客人满意。

1、传菜部的准备工作传菜部在厨房中起“调度”作用,是连接前台和厨房之间的纽带,前台的工作情况、后厨的生产情况,都要通过传菜部给予及时的传达,以保证厨房的生产流程符合前台工作的需要。另外,在营业后,菜品是否制作得准确无误?是否出品及时、没有差错?这都是传菜部随时应注意的。厨房传菜部营业前一般要做好以下工作:

(1) 向厨师长问明当日的推销及估清品种,并传达给前台经

理或服务主管，以保证营业后菜点品种供应的准确。

(2) 熟悉新添的产品内容，使营业后的传菜工作迅速、准确、不出差错。

(3) 准备好各种调味料的装碟工作

2、炉灶部的准备工作炉灶部是确定整个火锅风味的中心，也是厨房运转流程的中心，营业前的准备工作主要有：

(1) 照要求煲制好足够的相应鲜汤、清汤；准备好足够的火锅底料。

(2) 制作好各种开胃小食。

(3) 为传菜部制作好各种调味料用以装味碟。

(4) 准备好兑锅的相应调料，同时准备好各种特色风味火锅的调味料。

(5) 做好特色风味火锅的初步熟处理工作。

3、切配加工部的准备工作（含水台、打荷）等工作该部门是火锅菜品的主要加工部门，营业前的准备工作比较多，也比较杂，主要有：

(1) 切制各种开胃小食的原料；切制锅底兑锅需要的各种调料；

(2) 按标准备初、细加工各种火锅菜品。

(3) 为内部员工的伙食准备当天的原料；

(4) 与采购部门拟订急需购进或第二天购进的原料。

(5) 准备好当天供应的鲜活水产原料，以便随时供应。

(6) 准备制作菜品的装饰品，用于菜品的点缀。

#### 4、杂工的准备工作：

(1) 准备好各种餐具，以便盛装菜品。

(2) 做好原料的初加工工作。刮削、整理各种蔬菜。

1、传菜部的运转. 营业后，顾客需要的菜点，由餐厅服务员记下单据，设以标号，送到传菜部，传菜部需要立即将菜点单据中的品种归类，并要掌握上锅底、开胃小食、菜品的时间和根据单据中标明的顾客的某些要求，然后分别传达厨房相应部门。同时根据客人需要装好调味碟和开胃小食在上锅底前上桌。

2、炉灶部的运转及时、快速、准确的调制客人所点火锅锅底或相应的特色风味火锅。

3、切配部（含水台、打荷）的运转按照标准及时切配、装盘客人所点的各种火锅菜品，并根据需要进行菜品装饰、点缀。三人装已切好的菜、出菜，并按要求要求进行盘饰。一人专门刨牛羊肉，余下的切需要现切现装的菜品。并抽一人划单，清理厨房出品的遗漏。

4、杂工的运转杂工配合切配部门工作，选取餐具，随时进行菜品原料的初加工。

每天营业完毕后，厨房各部门、各工种都要进行认真的收尾工作，收尾工作主要有：

1、妥善保管、贮藏未用完的烹调原料、各类食品，尤其是采购后直接进入厨房的鲜活原材料、调味料等，一般用保鲜纸



包起，视原料情况分别方在保鲜柜冷藏保鲜，冷冻库中冷冻保存，以确保原料新鲜。

2、传菜部要与厨师长和相应的部门清点当日的菜点单据，与前台有关人员核对，做到供、销品种数目相符，并要沟通情况，总结一天的工作，哪些需要今后改进，拟订明天工作计划。补充资源等。

3、清理和打扫厨房各部门卫生。

4、检查和掌握水源、电源和煤气的开、关时间，避免浪费水电，保证安全。

1、具有高中以上或同等文化程度的学历，同岗位3年以上的工作经验。

2、良好的职业道德操守，不收受贿赂。善于激励员工，创造团队合作氛围，提升整体作战能力。

3、具备大型中餐、火锅酒楼的厨政和经营管理技术；精通重庆火锅、渝派江湖菜、川菜的烹饪技法，具备很高的操作能力。

4、清晰小羔羊火锅的经营思路，熟练掌握店内菜品的总体风格、烹饪操作规程。

5、具备菜品创新、研究开发能力和研究旁人著作的创作能力。

6、具有较强的亲和力和突出的协调能力，能够协调部门为本店的经营做出贡献。

7、对突发事件能及时的处理，保证本店的正常运行。

8、能够安排指导下属员工培训。

- 1、负责领导厨房调料组、切配组、杂工组的工作，确保菜品加工、出品，汤料调制，餐具清洗、保管和回收等工作有序进行。指导各班组做好餐前、餐中、餐后的准备工作，确保菜品及时供应大堂。
- 2、遵照食品卫生法的有关规定，加强食品的保鲜和卫生工作，监督检查搞好厨房的环境卫生，员工的个人卫生，确保所有食品符合健康要求。
- 3、管理维护好本部门内各班组的设备、厨具、餐具，经常检查厨房设施设备的运转情况和用具使用情况，保持清洁卫生，不损坏、不丢失。
- 4、负责厨房的考勤工作，正确行使表扬或批评，奖励或处罚形式。
- 5、编制厨房部的预算，拟订菜品的成本、费用和利润计划，供总经理办公室参考。
- 6、熟悉各种原材料的价格、淡旺季特点，掌握货源供应情况，保证货源供应及时、质量良好。落实货源的购进验收和储存，并对其作业管理流程作密切监控。
- 7、监督各班组的用料情况，合理使用原材料，减少浪费，准确掌握原料的库存量，负责厨房每月的盘点工作，做好厨房成本控制。
- 8、正确的指导和激励下属员工独立完成指定的工作，负责餐厅厨师队伍培训规划和指导，严把技术、质量关，保证菜品质量，随时解决各种疑难技术问题，维护本店的声誉。
- 9、对餐厅菜品操作作业过程进行检查、指导，确保菜品数量的正常供应，确保菜品按标准化出品。

10、协助执行经理共同处理各种重大突发事件。

11、经常与前厅经理、行政部门等相关部门协调，听取顾客的意见，不断的改进。

12、合理地组织、调配人力，充分调动各级人员的积极性，确保快速高效的出品。

13、负责对餐厅厨政管理制度执行情况进行监督和纠正。

14、负责组织菜品的设计和审计工作，不断了解菜品市场的动态和动向，不断开发特色菜、时令菜等新菜品。

15、负责厨房的安全防火工作，每天下班前检查水、电、气各系统，消除隐患和不安全的因素。

餐前工作（夏季早10：00—11：30，夏季晚5：00—5：30）  
（冬季早9：30—11：30，冬季晚4：30—5：30）。

1、到店后先去吧台签到，签到时间以实际到店时间为准，根据签到表的提示，签上自己的姓名和到店时间。 2、签到后去店堂准备吃早饭。

3、吃完饭后要对调料品、原料、菜品质量标准进行验收，供应商把菜品送来时，先检查质量过不过关，然后称重。所有的菜都称完之后，要给供应商出具进货单，进货单需填的内容有：日期、名称、单价、数量、总金额、供应商签字、厨师长签字。如厨师长休息，由店长或领班代替完成验收工作。

4、验收工作完成后与墩子一起准备当天需用的菜品。（如：切片、丝、丁、块、花等）。

5、在准备工作的同时，要对厨房所有岗位进行监督，看其是否及时完成餐前的工作。餐中工作（上午11：30—2：00，下

午5：30—9：00)

6、与墩子一起抓菜，并要求他们尽量以先荤后素的顺序为顾客提供菜品。

## 厨工今后的工作目标篇八

时光飞逝，转眼间xxxx年已经过去。现将本人具体工作情况汇报如下：我于年xx月正式到宾馆工作，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。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xx月下旬)。

营收达xx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。

现将年工作计划汇报如下：

一、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。

二、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，一关发现有问題，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

三、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。

四、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。

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。

## 厨工今后的工作目标篇九

时光飞逝，转眼间20xx年已经过去。现将本人具体工作情况汇报如下：我于年xx月正式到宾馆工作，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。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xx月下旬)。

营收达xx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。

现将年工作计划汇报如下：

一、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。

二、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，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

三、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。

四、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。

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。