

最新酒店厨房月度工作总结 酒店厨房的工作总结优秀

围绕工作中的某一方面或某一问题进行的专门性总结，总结某一方面的成绩、经验。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

最新酒店厨房月度工作总结 酒店厨房的工作总结优秀篇一

xx年就要过去了，自从从事厨房地地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本 省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

三、爱岗敬业、忠于职守、提高自己

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！

祝各位领导身体健康！万事如意！兔年吉祥！

最新酒店厨房月度工作总结 酒店厨房的工作总结优秀篇二

医学隔离观察点由xxx市副市长xxx负总责；市卫健委xxx副主任负责消毒防控和医学观察工作，抽调 12 名各类医务人员进驻隔离点，负责医学观察、体温检测、防控消毒等；市公

安局xx派出所xxx所长携 9 名警务人员组成安全保卫组□xx乡政府负责后勤保障及信息联络工作。1 月 30 日，在xxx副市长的召集下，各部门负责在观察点召开了简短的联席会议，部署了观察点的主要工作和分工，强调各组各部门要加强协调、确保安全、务必打赢疫情阻击战和攻坚战。

xx国防教育培训基地是一家2018年底开始运营的红色教育培训机构，交通便利，设施完好，能保障供水供电及消防安全，且环境安静、远离人口密集居住与活动区域，符合集中隔离观察点的选址要求。

该隔离观察点共有房间 74 间，按照要求分别设置发热观察区、密切接触者观察区，清洁区、半污染区和污染区，分别设置工作人员通道和隔离人员通道，现有发热区隔离房间20间、密切接触者区隔离房间37间。

1、接收流程。隔离点信息联络组接收到防控指挥部观察人员信息和名单后，提前做好接收准备，根据观察性质(密切接触者、湖北返乡、境外返乡)合理安排隔离房间。观察人员进入隔离点后，由医学观察组和安保组负责与转运人员、观察人员进行接洽，多方核实观察人员基本信息。信息无误后，医学观察组引导观察人员进入隔离房间，进行入住宣教和入住前健康问询与检测，为每一位观察人员详细建立观察登记表，并按照规定及时.上报各级防控部门和疾控中心。

2、医学观察工作。医学观察组每日 3 次进入隔离房间，为观察人员递送饮食或其他生活物品，检测体温，问询健康状况和心理状况，收集各种垃圾并按医疗垃圾处置，做好观察记录；配合、协助疾控中心做好观察人员的核酸检测等工作；每日至少一次对隔离区进行环境消毒，卫生清扫，确保卫生达标；如有发现观察人员异常健康状况，立即报告并进入转运程序；每日及时准确上报各种数据至相关职能部门。

1、医务人员严格遵守防控方案要求，严格手卫生，严格做好

个人防护；观察人员单独居住，单独在各自房间内用餐，禁止串门，避免与其他观察人员接触。截止 3 月 25 日.上午 8 点，未发生医务人员感染、无观察人员感染。

2、严格遵守医疗废物管理要求，每个房间放置不接触污桶，每日由医务人员收集、消毒，放置于医疗垃圾转运专用箱，每隔 3-5 天，由专业处置单位进行回收处置。

3、安全保卫组严格安保措施，严格禁止:非工作人员进出，确保隔离观察点内安全。

截止3月25日8时□xx医学隔离观察点共收入观察人员191人(发热区 14 人，密切接触区 177 人)，其中境外返乡人员 49 名；隔离期满、无异常状况，解除隔离 158 人，其中境外返乡人员解除隔离 40 人；现有观察人员xx人，其中境外返乡观察人员 9 人，均核酸检测阴性，情况稳定。

最新酒店厨房月度工作总结 酒店厨房的工作总结优秀篇三

本学年我担任20xx年会计班班主任工作。一学年以来我严格贯彻党和国家的教育方针，执行学校的工作计划，以班工作计划为依据，开展班级管理工信。推行素质教育，严格落实学校制定的“减负”措施，深入开展教学研究，向课堂教学要质量。努力使20xx年会计学生在班内凝造成一种团结向上，爱集体的风气。

一、对学生进行思想品德教育

充分利用班会，队会，早会对学生进行思想素质教育，如文明礼貌教育，心理素质教育，学习态度教育和目的教育，思品课结合时速分析台海关系，对学生装进行爱国主义教育，利用课余时间跟少数学习或纪律差的学生进行谈心，讲道理，

使学生信任教师建立了师生感情，从而方便了教师的教育工作的开展。

二、班集体建设

接手20xx会计班后我了解到：该班学生的集体荣誉感较差，对班上的事务不关心，班干的管理能力差，不敢管，也懒得管，有情况不向老师汇报。针对这些情况，我花了许多心思调动学生的积极性，让大家都来为这个班出一分力。

首先，与学生起制定奖罚分明的班规，经常与学生接触交谈，了解学生情况，发现和培养班内的积极分子，明确落实班干的责任，经常与班干部开会，了解班干的工作表现和工作上的困难，有什么不足之处就给予指导，通过以上的一系列措施，班干部的威信在班内逐渐得以树立起来了。

第二，在班内确立正确的集体舆论。大力表扬好人好事或学习勤奋的学生。教育无小事，哪怕是把地上的一张纸捡到垃圾桶这样的小事我也在全班表扬，不断发掘学生的闪光点，让这些小小星星为其他同学树立榜样；批评抵制错误的思想和歪风邪气，这些措施确实为许多关心班集体的同学“壮了胆”，使用越来越多的同学敢于揭发和批评不良行为。

第三，利用班会，队会等时间开展各种活动提高学生的积极性，如组织假日进行慰问敬老院，利用班会开展一分钟记忆比赛，对学生进行心理教育，教育学生事要三思而后行，凡事想想别人，想想后果，这样就可以减少同学之间的矛盾。坚持每周要学生写周记，鼓励学生通过周记与老师谈心，内容不限。很快，老师和学生的距离很快就拉近了。现在2000会计班的风气在很大程度上已有了改善，但是仍须要继续深入开展集体荣誉感的教育。

三、指导学生学学习，提高学习效率和学学习成绩

中专学生从上学期开始学英语，对英语都有很大的兴趣，抓住这一点，我在备课方面多花心思，把学生的兴趣不断吸引到英语学习上来。在学习上我把不同层次的学生分成学习小组，同组共荣辱，同加减分，小组内要互相帮助，想办法共同管理。

平时不断抓学生的朗读和听写，经过师生的共同努力□20xx会计班学生在英语方面取得了可喜的成绩。在上学期市统考的英语抽查中，以平均分，合格率100%，优秀率的好成绩取得综合成绩第二名，这对我是一个非常大的鼓舞。

取得成绩是值得庆贺的，但不能在成绩面前迷失了自己。回顾这一年来当班主任的工作，跟其他教师相比，我发现自己在领班工作方面还欠缺艺术。

最新酒店厨房月度工作总结 酒店厨房的工作总结优秀篇四

一．管理方面：以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

二．成本方面：今年上半年，成本方面主要做到了以下两点

一．原材料的控制：

1. 库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2. 在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3. 原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

二. 能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

三. 安全方面：严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜，年度工作总结《酒店厨房半年工作总结》。标签明示在特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的`培训及相关的教育，正确引导；在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

四. 菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每

日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

一．高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好管理工作

二．努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

1.关于酒店出纳上半年的工作总结

2.关于酒店上半年的工作总结

3.关于酒店上半年度的工作总结

4.酒店厨房的工作总结范文

5.关于酒店半年工作总结

6.关于酒店上半年工作总结

7.有关于酒店领班的工作总结

8.酒店厨房工作总结

最新酒店厨房月度工作总结 酒店厨房的工作总结优秀篇五

□

善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

今年上半年，成本方面主要做到了以下几点：

（一）原材料的控制：

1. 库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。
2. 在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。
3. 原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

（二）能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

（三）安全方面：严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添

加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。

坚持公司原则，组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导；在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

（四）菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对我的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。

每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

（二）努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年

创出更好经济效益。

谢谢大家！