

厨师个人年终工作总结 厨师工作总结(通用5篇)

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

厨师个人年终工作总结 厨师工作总结篇一

1□xx年厨房人员调剂。一次是中关村子店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹办西二旗店，人员综合调剂以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20xx年带入北京的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作具名流程，使本来筹备工作不齐全的全补上来，厨房获得了明显的改良。

3□xx年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在本来的根基上流水最高达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利不停节制在76%~78%之间。

4、厨房今年应用一分钟定位法治理，对厨房冰箱和所有货物定位处置惩罚，万城店和马甸店在我的影响下取得了优越的后果。

5、顺义店新开业筹办交流和综合治理大培训。厨房积极介入并学习贯彻落实，分外是对厨房后勤难治理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好造诣，没有人不夸厨房的宿舍卫生清洁。

6、学习了各项流程学，通过厨房本身摸底考试三次，店里组织二次，团体一次，把理论酿成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒本来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，颠末厨房重点调剂对水煮鱼毛利没有影响。

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和治理上消耗不少，注解我们厨房还需加强工作意识。

3、在强化厨房的学习气氛方面做得不敷。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不敷完善。

1、通过学习再造、培训与治理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准进步执行力。

3、通过专业化培训与治理，对厨师技巧力量进行合理贮备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房情况、卫生、设备进行平安维护，同时对本钱及费用加以节制。

5、将每月与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管步队。

新的一年意味着新的动身点、新的机遇、新的挑战，我决心奋不顾身，尽力打开一个工作新场所场面。

厨师个人年终工作总结 厨师工作总结篇二

1、经营方面：我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理

的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些具有农家特色的菜肴，还为客人提供具有季节特色的花茶等等。

2、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜肴。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

3、质量方面：菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足；我们还经常添加新菜肴，确保回头客每次都可以尝到新口味。

4、卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把握好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区域负责，同时，由我进行不定期检查。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

5、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，

使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。

当然，我们也还存在不足，从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

厨师个人年终工作总结 厨师工作总结篇三

每到岁末年头，厨师长都比力忙，迎完圣诞迎元旦，迎完元旦还要为学生筹办考试期间的营养餐。除了节日忙得焦头烂额外，让许多厨师长头痛的还丰年终总结。那这个年终总结怎么写？为什么非得写？年终总结是否仅仅只是一种形式？我们采访了一些年终总结写得比力好的厨师长，来看看这些问题究竟有一个什么样的谜底。

为什么一定要写年终总结？是不是所有餐馆的厨师长都要写？写这么个几百、上千字的年终总结真的那么重要不？肯定许多厨师长心中都有这样的疑问。是不是所有的餐馆都写咱没统计过，但具有一定规模的餐馆肯定要写。年终总结的重要意义在于归纳总结一年的工作，它包含这一年你所取得的成绩、需要解决的问题、对未来的展望这几个部分，既是对本身全年工作的一个交代，也是给单位领导交的作业，所以说这个年终总结有须要写。

如果没有平时的积累，如果整个后厨办理疏松，这些数据既不成能那么详尽，也不成能一直保存完好，即便只有两百字的年终总结，也只能憋着劲写些空话套话。而办理严谨的话，年终总结不仅不难写，反而很轻松。郁利海说在武清集会中心，他们的办理细致到每天节约了几度电几立方米瓦斯都知道，因为他们每天城市结合客流来统计瓦斯水电的数量，以

确定是节约了还是浪费了：比如今天接待了1000人的宴席用了200立方米瓦斯，第二天接待xx人的宴席如果用了500立方米瓦斯，那就是浪费了100立方米，反之则节约了。所以，在郇利海的年终总结中，他可以详细地写出他一年做了哪些成绩，而且能够将所有数据列出来，整个年终总结简练明了，一目了然。

有了这些详细的数据，厨师长即使不本身动手，随便找个人也能写出一份很好的年终总结。所以说，一份好的年终总结不仅反映了厨师的个人能力，更反映了一个餐厅的整体办理水平。

说了这么多，那年终总结究竟怎么写？是否有具体的格式？当然有。前边我们已经说到年终总结主要包含哪些内部实质意义，这部分咱具体说。

开场白写完，直接进入主题，部门业绩从格式上来说分为书契部分以及数据表格部分，不分先后挨次。书契部分主要阐述部门一年所做的成绩，挑主要业绩讲，比如一年中举办的美食节、部门做的重要调整以及开的重要集会、给员工做的培训、厨师长个人实行了什么措施、厨师菜品创新情况、员工办理情况、菜品销售情况等等，书契部分要求条理清晰，语言简练，忌空话套话废话。数据图表部分列出一个表格，内部实质意义包括总流水、总成本、创新菜品数量、创新菜品成功率以及点这儿率、总毛利率、各个档口销售比重、节能数量等等，最好与上一年的数据一齐列出，做个同比分析。

这部分事实上是你向领导提出一些建议，需要领导共同解决的问题，所以写的时辰要慎重，一些你本身就能够解决的小问题就不需要这个年终总结中提出来了。比如你认为因客流增长带来厨房压力增大，而厨房结构已经不适应餐厅发展需求，需要改造；员工服务意识跟不上，需要开展一些培训等等。如果没有这些重要问题需要解决，那就大致写写今朝一些需要继续增强认识的问题即可。

这部分内部实质意义主要看你个人对未来一年有何设想，尽量具体化，不要全是“新的一年我将怎样努力”之类的话，尽量灵巧高明地落实到具体的事情上来，比如新的一年要增强能源节约、增强前厅与后厨的沟通之类等等。

例子：

尊敬的各位：

我在各位的下集思广益、制定较的经营计划。如：顾客的消费生理，推出绿色彩食品以及野生食品；季节性原料供应独特的地方，推出特价菜。等等。

以人为本，我员工情况素质教诲，每天都对员工有性的厨艺培训，并经常激励把工作看作是的事业。努力，员工整体素质得以，如注重仪表、笃守厨房规章轨制等；有些员工甚至还开始琢磨新菜谱。现在，了、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。厨师长，我严把质量关。对每道菜都制作了投料标准及制作程序单，做菜时标准，每道菜的色、香、味稳定；还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；还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，回头客每次都可以尝到新口味。

《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都对各自的卫生区，由我不查抄；，规定食品原料分类存放，分别，厨房器具也存固定位置；，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也的温度以及湿润程度测量。一切可以的气力，食品卫生安全，防止顾客食物中毒，不须要的后果。

在菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，是追求的。厨师长，我也总结出降低成本的新方法。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；研究制造无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都成本，从而效益最大化。

综上所述，在本年度，团队的努力，在厨房经营办理了；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质等都高的成绩。当然，也还，比如，受甲流以及金融危机的，消费者就餐的品味与档次下降，这使的年收益受到程度的。但面可抗力，需研究制造物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的年收益，从而转危为机的。从事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。此后，我会带领我的团队挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，将在20xx年的根蒂根基上，经营办理、质量卫生监控以及成本控制，要改进的工作思绪，考查新的’菜品，菜肴的创新，从而追求在20xx年的经济效益以及社会效益。

明年将会给带来又一次的发展机遇。与此，周边酒楼以及饭店的与日俱增也使得20xx年餐饮业的竞争白热化。，我相信，在各位以及同仁的以及帮助下，的团队能够抓住机遇，迎接挑战！

我的报告完毕，谢谢大家！

厨师个人年终工作总结 厨师工作总结篇四

一、经营：我在各位的下集思广益、制定较的经营计划。如：顾客的消费生理，推出绿色彩食品以及野生食品；季节性原料供应独特的地方，推出特价菜。等等。

二、办理：以人为本，我员工情况素质教诲，每天都对员工有性的厨艺培训，并经常激励把工作看作是的事业。努力，

员工整体素质得以，如注重仪表、笃守厨房规章轨制等；有些员工甚至还开始琢磨新菜谱。现在，了、优质、高效、创新的团队。

三、质量：菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。厨师长，我严把质量关。对每道菜都制作了投料标准及制作程序单，做菜时标准，每道菜的色、香、味稳定；还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；还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，回头客每次都可以尝到新口味。

四、卫生：《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都对各自的卫生区，由我不查抄；，规定食品原料分类存放，分别，厨房器具也存固定位置；厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也的温度以及湿润程度测量。一切可以的气力，食品卫生安全，防止顾客食物中毒，不须要的后果。

五、成本：在菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，是追求的。厨师长，我也总结出降低成本的新方法。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；研究制造无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都成本，从而效益最大化。

综上所述，在本年度，团队的努力，在厨房经营办理了；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质等都高的成绩。当然，也还，比如，受甲流以及金融危机的，消费者就餐的品味与档次下降，这使的年收益受到程度的。但面可抗力，需研究制造物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的年收益，从而转危为机的。从事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。此后，我会带领我的团队挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，将在20xx年的根蒂根基上，经营办理、质量卫生监控以及成本控制，要改进的工作思绪，考查新的菜品，菜肴的创新，从而追求在20xx年的经济效益以及社会效益。

上海世博会将会给带来又一次的发展机遇。与此，周边酒楼以及饭店的与日俱增也使得20xx年餐饮业的竞争白热化。，我相信，在各位以及同仁的以及帮助下，的团队能够抓住机遇，迎接挑战，走向收成的。

厨师个人年终工作总结 厨师工作总结篇五

1. 成立领导小组

自学校食堂开业以来，学校组织了一支强大的团队，以校长为组长，分管副校长为副组长，学校工会主席、后勤领导和家长委员会为管理领导小组成员，围绕食堂和食品卫生安全的规范化管理，实现目标、计划、重点和措施，落实各级责任。

2. 食堂工作是重中之重

人以食为天，食以生为本，以人为本，健康第一，以让学生吃得营养健康安全为宗旨，是学校食堂管理的重中之重。我们学校近700名师生在食堂吃饭。食堂服务质量直接关系到师生的生活质量和健康，关系到青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及千家万户。因此，我校十分重视食堂的食品卫生管理，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的理念，实行全方位管理，强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们不断探索食堂管理，建立了科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

1、完善规章制度

健全的规章制度是实施科学管理的基础。食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规。在此基础上，学校制定了《xx学校学校食堂食品安全责任制度》《xx学校食堂卫生检查制度》《xx学校食堂卫生检查制度》《xx学校食物中毒应急处理制度》《xx学校食品卫生安全管理制度》等一系列规章制度，建立健全了各岗位的职责和岗位，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生、个人卫生做了详细的规定，使食品卫生管理有章可循，有章可循。

2. 加强过程管理

第一个层次是把商品采购好。我们食堂的主要原辅材料采用定点、合同制采购。合同中有明确的质量要求，有供应商身份证复印件，详细的家庭住址和联系方式。每天由管理员、厨师、库管员负责检查。(生产日期、合格证、质检报告、包装情况、供货情况)遇“五一”、“十一”等大节假日，节假日前的剩余食材应全部更换；食堂采购一定要登记验收，进货要登记。建立了三人签名制度和购物凭证及票证制度。

二是严格按照操作规程进行处理。蔬菜每天应浸泡在水中半小时以上，以去除残留的农药或蔬菜昆虫。油在加工过程中不应重复使用。加工贮存场所无关人员不得进出，食品样品应保存。

第三，将食物分餐，严格遵守食品卫生安全要求，做到“三防”：

一是防止食物发酸、腐烂、变质、污染食物，一经发现，严肃处理。

第二，为防止他人中毒，在食品卫生管理中，食堂管理者有效监督各个环节，禁止非操作人员进入食堂，从时间和空间上拒绝中毒事件。

为防止疾病的流行和感染，坚持每餐餐具的特殊操作，采用物理消毒，做好餐具清洗工作，防止交叉污染。定期杀灭苍蝇、蚊子、蟑螂、老鼠，切断传染源，保障师生健康。

3. 建立监督机制

为了加强食堂的食品卫生监督，成立了食堂管理组织和领导小组，负责食堂的日常管理、检查、监督、品尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作进行抽查，也对师生进行文明测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师和学生，对学校食堂全方位的管理起到了积极的监督作用。

第三，提高员工素质，树立服务意识

1、严格的用工制度

食堂员工与学校签订了聘用合同，明确了双方的权利和义务工资等。学校在选聘员工时，注重思想政治素质、专业技术能力和职业责任，形成了具有凝聚力和创造力的食堂餐饮员工队伍。

2. 加强培训，提高员工素质

员工上岗前必须接受岗前培训，学习相关法律法规和学校食堂规章制度，提高员工的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理会议，食堂员工每月独立学习三小时以上，并进行定期考核。考试不及格的人不得上岗。建议通过岗前培训和加强学习，对新员工进行个人健康检查，不经体检不能上岗，不经体检坚决禁止上岗，不穿工作服坚决禁止上岗，建立个人档案。

时间飞逝，不知不觉中一年又已经过去了。回顾以往，现总结如下：

我平时能积极参加政治学习，关心国家大事，认真学习，不断提高自身的政治理论水平，遵守法律、法规及幼儿园的各项规章制度，服从领导安排，尽心尽职地做好自己的本职工作。在工作中能与同事团结协作，树立全心全意为师幼服务的思想，认真完成各类工作。虽然自己只是幼儿园中的一名厨师，但我从不认为自己和别人有什么不同，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作，保证教师和幼儿每餐都有营养丰富的饭菜。

我担任幼儿园中食品的采买和食堂主管兼食堂烹调工作。首先我严格规范操作，执行消毒制作，保证幼儿饮水饮食的安全。平时在操作中注意以身作则，节约水电，燃油，作料，不开无人灯，及时关闭水龙头，杜绝一切浪费现象，还能做到督促其他工作人员严格按规范操作，严格执行消毒制作，确保幼儿饮食和饮水安全。其次在实践中我不断探索，根据教师的口味和幼儿的营养搭配，调配不同的菜肴，让他们都能吃上香甜可口的饭菜。在食品的采买过程中，我严格把好食堂原料进货关，不怕辛苦，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，坚决不让不合规格的食品进入食堂。最后，我还认真做好食堂及包干区的清洁卫生工作，做到每天一小扫，每周一大扫，各类物品归放整洁有序。我在搞好本职工作的同时，我还积极参加幼儿园中的各类学习和值班工作，不辞劳苦，任劳任怨，认真做好领导交代的每一件事情。

时间不做私活，不存私心，爱护物品，轻拿轻放，平时说话注意文明语言，轻声交流。我还遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工，积极参加一些临时性突击工作，能圆满完成任务。

总之，近年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩，为了让大家更安心的工作作出了自己的贡献。

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣

诞节的喜庆和元旦的气息□20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务、在20xx年里，食堂共接待外部用餐xx次，共计xx人次，并受到领导及客人的一致好评。