

2023年工厂食堂厨师工作计划表(模板5篇)

时间过得真快，总在不经意间流逝，我们又将续写新的诗篇，展开新的旅程，该为自己下阶段的学习制定一个计划了。什么样的计划才是有效的呢？下面是小编为大家带来的计划书优秀范文，希望大家可以喜欢。

工厂食堂厨师工作计划表篇一

一、岗位名称：

二、直接上级：

办公室主任

三、主要工作：

依照国家卫生规定，为公司员工提供卫生、可口的工作餐。

四、岗位职责：

1、服从上级指挥，遵守国家各项法律法规，严格遵守公司各项规章制度。

2、持证上岗，服从管理员安排，遵守各项规章制度。

3、热爱本职工作，保证饭菜质量，不断增加新花样、新品种，服务周到，热情、平等待人。

4、按食品卫生规定标准，搞好个人卫生和工作环境卫生，上班时穿工作服，戴工作帽，经常洗晒，外出时不得穿工作服。

- 5、保证食堂卫生清洁，每餐都要清理后厨案板，锅台，餐具炊具摆放整齐。
- 6、食品要符合《国家食品卫生法》，做到生熟分开，熟食要存放在干净处，不得使用变质原材料做菜、饭，不出售变质的饭菜，否则追究责任。
- 7、保证米淘净、菜洗净，方可进锅。
- 8、餐具清洗干净，定期消毒。
- 9、接到生产或接待部门的订餐，要及时准备。
- 10、成本核算无误，做好节能降耗，保证盈亏平衡。

五、主要权利：

- 1、对本职工作的建议权。
- 2、按公司规定拒绝不合格菜品。
- 3、向上级举报菜品质量等食堂问题。

工厂食堂厨师工作计划表篇二

一、爱岗敬业，具有团队精神，密切配合他人工作；遵守学校的各项规章制度，严格要求自己，认真执行《食品卫生法》，提高工作效率，谨防各种事故的发生；因工作失误造成的损失按照学校的制度承担相应的责任。

二、热爱本职工作，遵守劳动纪律，配合、协助总务处搞好食堂工作，服从安排，并能在工作中提供合理化建议。

三、遵守、执行学校的各项管理制度和食堂的卫生管理制度，

保持环境卫生和个人卫生。

四、配合总务处制定菜谱，并负责完成每天早、中、晚三餐的（早餐7：10前，中餐11：30前最后完成老师的菜，晚餐5：30前）各种菜式的加工、烹饪工作。

五、早上协调好厨工的工作，并指导或示范厨工对动植物类进行精加工，做到生熟分类加工、存放。

六、注意节约用水用电，保证食堂用品不出门。在操作上对成本进行有效控制，力争做到不浪费又能使菜的色、香、味俱佳。

七、烹饪前先检查原料，不准加工不符合要求的各种食物，每天饭菜加工好后进行留样，留样必须坚持保留48小时。

八、安全生产，食堂门窗要随时关好，操作炉灶、电器设备时应遵守相应的操作规程，了解设备的正常操作程序及保养。

九、负责搞好操作台、灶台及周边的清洁，并将所有物品摆放整齐。

十、学生就餐时协助总务处在餐厅门口组织学生有序进入，对就餐的教工和学生必须礼貌热情，保证食堂的服务质量。

十一、每次开饭结束后，组织厨工清扫现场，擦净设备，并协助回收餐具。

十二、每月组织厨工大扫除一次，每日下班前检查水龙头、电灯、电风扇开关，锁好门窗。

十三、每月协助总务处做好对厨工的日常考核工作，并积极完成学校及主管领导布置的其他工作任务。

工厂食堂厨师工作计划表篇三

(2011年——2012年度第一学期)

回顾过去，工作总结如下：

一、政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，***理论，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证幼儿园各项工作正常动转。

二、工作上，我担任幼儿园食堂厨师烹调工作。首先保证幼儿园师生饮食安全、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，提高自己的烹调技术，让全园教职工和小朋友们都能吃上香甜可口的饭菜。让教职工吃得满意，生活安心。保证按时开餐，平时我起早天黑就到幼儿园给师生们准备早餐。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受单位领导及其师生们的好评，保证了幼儿园工作的正常运转。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。以上就是我们厨师一年来的工作总结，有还做不到之处，还请校领导和各位老师批评指正。由于水平限制，还有很多内容没有表达出来，同时以上所述只是我们应该做的，离学校领导的要求还不够，我们会吸取教训，总结经验，在新的一年里，在校领导的正确指导下，进一步加强学校厨房厨师工作使每一项工作落到实处，做到防患未然，确保安全无事故。

总之，近几年来，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。为教育事业作出了自己的贡献。

工厂食堂厨师工作计划表篇四

“安全第一，预防为主”是建国以来党和国家一贯的安全生产方针，也是学校正常工作开展的保障。党中央、国务院三令五申强调安全工作，江也多次指示安全工作。为此本校结合自身实际，严格贯彻执行党中央、国务院等各部门安全工作指导方针，制定本计划。

二、具体工作

- 1、加强校安全工作领导小组建设，个别人员参加有关培训，持证上岗。
- 2、健全规章制度，明确工作职责，严格执行有关规章制度。并经常学习有关安全管理、安全上岗方面的知识。
- 3、定期和不定期检查各类安全设施，加强对重点场所的管理。
- 4、经常开展各类安全教育活动，使师生增强安全工作观念。经常利用电视、广播对学生进行安全教育。
- 5、加强教师护导、食堂值班的管理，经常检查、督促要求提高工作责任心。
- 6、经常检查电器电路，杜绝火灾隐患。防止触电、火灾等事故。
- 7、进一步配备消防设备，加强硬件建设。
- 8、加强食堂安全工作，严格食品卫生。
- 9、加强饮用奶和饮水卫生，经常督促自来水公司对饮水机进行消毒，教育学生养成卫生习惯。

10、高温季节，防止师生中暑；冬季要严防火灾事故，经常加强检查。

工厂食堂厨师工作计划表篇五

厨房设计的好坏，科学合理与否，不仅影响到酒店的直接投资和近期生产出品质量，而且对厨房生产规模和产品结构调整还会产生长远的影响，对厨房员工的工作效率和身心健康发挥不可低估的作用。

厨房设备设计布局的基本原则

1、整个酒店厨房设计必须符合消防、卫生、环保条例，布局合理、流程顺畅，配置经济性好的总原则。

2、符合厨房生产流程的原则。厨房的布局应该按进货、验收、切配、烹调等流程依次对设备进行适当的定位，只有这样才能保证厨房各工序运行的顺利进展，有效衔接，防止工作流程中的交叉错位，影响工作效率。

3、坚持生熟分开的原则。为了有效地防止食品加工过程中出现交叉污染事故，对熟食品的加工要做到五专，即专人操作，专用操作工具，专用的储藏设备和专用的消毒设施、设备。

4、冷热分开、干湿分开的原则。厨房中原料加工地点必须和烹调区域分开。因为烹调区域各式炉具散发出较高的温度，对在一定范围内摆放的生、冷原材料都会产生影响，加速原材料变质的速度，影响冷藏设备的散热，制冷功能。食品原材料存放要求的差异较大，干、湿度要求也各不相同，干货、调味类原料忌潮湿，鲜活类原料忌干燥。

5、方便、安全的原则。厨房设备的布局，应该考虑方便清扫和维修。厨房主要设备之间的通道根据使用要求必须满足使用者操作合理距离，工作区的通道不可窄于米，一般通道不

得窄于米，消防主通道不得小于米。

厨房设计要求

烹调厨房，负责将已经切割、浆腌的原料，根据零点和宴会等不同出品规格要求，将主料、配料和小料进行合理调配，并在适当的时间内烹制成符合风味要求的成品；再将成品在尽可能短的时间内递送服务于宾客，因此，其设计必须符合以下要求：

1、烹调厨房与相应餐厅要在同一楼为了保证烹调厨房的出品及时，并符合应有的色、香、味等质量要求，烹调厨房应紧靠与其风味相对应的餐厅。尽管有些饭店受到场地或建筑结构、格局的限制，厨房的加工或点心，甚至冷菜或烧烤等制作间，可以不与餐厅在同一楼层，而烹调间必须与餐厅在同一楼层。考虑到菜的效率和安全，尤其是会议、团队等大批量出品，可能需用推车服务，因此，烹调厨房与餐厅应在同一平面，不可有落差，更不能有台阶。

2、烹调厨房必须有足够的冷藏和加热设备使厨房的整个室温（在没有安装空调或新风设备的情况下）正常在28~32度之间，这个温度对原料的保质储存带来很多困难。因此烹调厨房内用于配份的原料需随时在冷藏设备中存放，这样才能保证原料的质量和出品的安全。开餐间隙期间和晚餐结束，其调料、汤汁、原料、半成品和成品，均需就近低温保藏。所以，设计配备足够冷藏设备是必需的。同样，烹调厨房承担着对应餐厅各类菜肴的烹调制作用，因此除了配备与餐饮规模、餐厅经营、餐厅经营风味相适应的炒炉外，还应配备一定数量的蒸、炸、煎、烤、炖等设备以满足出品的需要。

3、抽排烟气效果要好，烹调厨房每天会产生大量的油烟、燃气和散发的蒸气，如不及时排出，则在厨房内徘徊，甚至倒流入餐厅，污染客人的就餐环境。因此在炉灶、蒸箱、蒸锅、烤箱等产生油烟和蒸气设备的上方，必须配备强有力的抽排

烟设施，力求做到厨房每小时换气50-60次，使此厨房真正形成负压区，以创造空气清新环境，方便烹调人员判别菜肴的口味。

4、配份与烹调原料传递要便捷配份与烹调应在同一开阔的工作区内，配份与烹调区距离不可太远，以减少传递的劳累。宾客提前预定的菜肴，配制后应有一定的工作台面或台架，以暂放待炒。不可将已配份的所有菜肴均转搁在烹调出菜台（打荷台）上，以免出菜次序混乱。

5、要设置急杀鲜活、刺身制作的场地及专用设备随着消费者对原料鲜活程度和出菜速度、节奏的更加重视、客人所订、点的海、河鲜及野味等鲜活原料经其鉴认后，大部分客人希望在很短的时间内烹制上桌。因此，对鲜活原料的宰杀，需设计配置方便操作的专用水池及工作台，以保证开餐繁忙期间其操作仍十分便利。刺身原料的制作，要求有严格的卫生和低温环境，除在管理上对生产制作人员及其操作有严格的操作规范外，在设计及设备配备上也应充分考虑上述因素。设置相对独立的作业间、创造低温、卫生和方便原料贮藏的小环境是十分有益的。

厨房种类及功能

行菜点制作的生产场所。它必须具备以下要素：

- 1、生产工作人员（有一定专业技术的厨师、厨工及相关工作人员）。
- 2、生产所必需的设施和设备。
- 3、必需的生产空间和场地。
- 4、烹饪原材料。

5、能源等。

厨房的设计布局与厨房和种类有密切关系。美国的一位管理学家曾经说过，世界上除了连锁店或联号饭店的厨房设计布局大致相同之外，不可能再找到两家厨房在设计布局上一致的了。不同类型的厨房在设计布局方面均有不同的要求。因此，首先了解厨房的种类及厨房的生产功能尤为重要。

厨房的种类就其规模、餐别、功能分述如下：

一、按厨房规模划分

1、大型厨房

大型厨房是指生产规模大、能提供众多宾客同时就餐的生产厨房。综合性饭店一般客房在500间、经营餐位在1500个以上的饭店，大多设有大型厨房。这种大型厨房，是由多个不同功能的厨房综合而成的。各厨房分工明确，协调一致，承担饭店大规模的生产出品工作。单一功能的餐馆、酒楼，其经营面积在1200平方米、餐位在800个以上，其厨房亦多为大型厨房。这种大型厨房因餐馆经营风味多个而其功能也显得不尽一致。主营一种风味的大型厨房，多场地开阔，集中设计，统一管理；经营数种风味的大型厨房，多需归类设计，细分管理，统筹经营。

2、中型厨房

中型厨房是指能同时生产、提供500个餐位左右宾客用餐的厨房。中型厨房场地面积较大，大多将加工、生产与出品等集中设计，综合布局。

3、小型厨房

小型厨房多指生产、服务200-300个餐位宾客同时用餐的厨房。

小型厨房，多将厨房各工种、岗位集中设计、综合布局设备，占用场面积很大、但多规整，其生产的风味比较专一。

4、超小型厨房

超小型厨房，是指生产功能单一，服务能力十分有限的厨房。比如在餐厅设置、当客现场烹饪的明炉、明档，饭店豪华套间或总统套间内的小厨房等。这种厨房多与其他厨房配套完成生产出品任务。这种厨房虽然小，但其设计都比较精巧，方便美观。

二、按餐饮风味类别划分

餐饮，根据其经因风味，从大的风格上可分为中餐、西餐等，从风味流派上进行细分，中餐又可分为川、淮扬、鲁、粤以及宫廷、官府、清真、素菜等；西餐又可分为法国菜、美国菜、*菜、意大利菜等。与之对应，依据生产经营风味，厨房可分为：

1、中餐厨房

1) 粤菜厨房

2) 川菜厨房

3) 淮扬菜厨房

4) 鲁菜厨房

5) 宫廷菜厨房

6) 清真菜厨房

7) 素菜厨房

2、西餐厨房

1) 法国菜厨房

2) 美国菜厨房

3) *菜厨房

4) 英国菜厨房

5) 意大利菜厨房

3、其它风味菜厨房

1) 日本料理厨房

2) 韩国烧烤厨房

3) 泰国菜厨房

三、按厨房生产功能划分

厨房生产功能，即厨房主要从事的工作或承担的任务，其生产功能是与对应营业的餐厅功能和厨房总体工作分工相吻合的。

1、加工厨房

加工厨房主要负责各类烹饪原料的初步加工（鲜活原料的宰杀、去毛、洗涤），干货原料的涨发，原料的刀工处理和原料的保藏等工作。

加工厨房在国内外一些大饭店中又称之为加工中心，负责饭店内各烹调厨房所需烹饪原料的加工。由于加工厨房每天的工作量较大，进出货物较多，垃圾和用水量也较多，因而许

多饭店都将其设在低层出入便利、易于排污和较为隐蔽的地方。

2、宴会厨房

宴会厨房，是指宴会厅生产服务的厨房。大多饭店为保证宴会规格和档次，专门设置此类厨房。设有多功能的饭店，宴会厨房同时负责各类大、小宴会厅和多功能厅开餐的烹饪出品工作。

3、零点厨房

零点厨房，是专门用于生产烹制客人临时、零散点用菜点的厨房，即该厨房对应的餐厅为零点餐厅。零点餐厅是给客人自行选择、点食的餐厅，故列入菜单经营的菜点品种较多，厨房准备工作量大，开餐期间亦很忙杂。这个厨房的设计多有足够的设备和场地，以方便制作和按时出品。

4、冷菜厨房

面点厨房，是加工制作面食、点心及饭粥类食品的场所。中餐又称其为点心间，西餐多叫西饼房。由于其生产用料的特殊性，菜系制作有明显不同，故又将面点生产称为白案、菜肴生产成为红案。各饭店分工不同，面点厨房生产任务也不尽一致。有的面点厨房还包括甜品和巧克力小饼等制作。

6、咖啡厅厨房（西餐厨房）

咖啡厅厨房，是负责生产制作咖啡厅供应菜肴的场所。24小时送餐服务的厨房，实则为西餐或自助餐厅。咖啡厅经营的品种多为普通菜肴和饮品。因此，咖啡厅厨房厨房设备配备相对较齐，生产出品快捷。也正因为有此特点，许多饭店将其作为饭店每天最长经营时间的餐厅，其厨房兼备房内存膳制作出品的功能。

7、烧烤厨房

烧烤厨房，是专门用于加工制作烧烤菜肴的场所。烧烤菜肴如烤乳猪、叉烧、烤鸭等，由于加工制作与热菜、普通冷菜程序、时间成品特点不同，故需要配备专门的制作间。烧烤厨房，一般室内温度较高，工作条件较艰苦，其成品多转交冷菜明档或冷菜装盘间出品。

8、快餐厨房

快餐厨房是加工制作快餐食品的场所，快餐食品是相对于餐厅正餐或宴会大餐食品而言的。快餐厨房，大多配备炒炉、油炸锅等便于快速烹调出品的设备。其成品多较简单、经济，生产流程的畅达和高效节省是其显著特征。

如何设计厨房

厨房的用途及流程设计，在餐馆、酒店及宾馆的餐饮部门中极为重要。一个理想的设计方案，不但可以让厨师与相关部门人员密切配合，井然有序，而且为制作美味佳肴提供了良好舒心的环境。顾客也因此能得到更好的服务，并不断提高顾客回头率。反之，一个粗制滥造的设计，可能由于设备、器具安排不合理，造成厨师使用时不顺手，无法挥洒其烹饪技术而影响出品质量，时间长后必然影响到餐馆或酒店的声誉。

因此，在进行厨房设计时，整个厨房设备的布局要根据现场情况和餐厅的功能、要求进行合理安排和设计，并结合煤气公司、卫生防疫、环保、消防等部门的要求进行厨房设备的方案调整，同时充分考虑到将来施工、安装和验收的实际情况。在设计厨房布局方案时，应严格遵守以下原则：了解客户厨房的既定菜式，设计均以此为中心；严格按格生熟食品分隔的原则，确保厨房饮食卫生。在此前提下，尽量缩短输送流程，使路向分明；厨房空间及工作位置合理安排，确保

厨师均能各司其职，分工合作，提高产量与质量；厨具、用具布局拥有合理空间，使视野开阔，方便管理；对不合理的原有装置，尽量加以改造或利用，以合乎经济原则；厨房内抽气系统，以保持空气流通及无闷热感为基本目标，务求使厨房有一个舒适的工作环境；厨具符合消防、卫生、环保条例，以确保安全及避免损毁。

在选择设计公司时，应了解其是否在承接酒店宾馆、员工食堂以及会所、商业写字楼等厨房工程方面具有丰富经验，是否在方案设计以及供水、供电、通风等配套方案设计方面具有成熟的整套流程。