

2023年厨师工作计划与目标 厨师的工作计划(优秀10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。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗？以下是小编帮大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

厨师工作计划与目标篇一

不知不觉20xx年即将过去，新的一年即将到来。在酒店做厨师快一年了。现在，我来总结一下20xx年的工作：

第一，在菜品的定位上，

根据酒店的整体战略规划开发和规划菜肴，并根据餐厅的经营状况和市场客户调查不断改善和提升产品形象。根据团会、零点单旅、宴会接待、三大消费群体的需求，不断丰富产品，逐步形成一批有针对性、风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

第二，在厨房管理方面，我们应该系统地整合核心竞争力，通过标准化提高管理水平，通过现代信息手段提高市场竞争力，以效率为目标指导厨房管理。

第三，在人员方面，开展专业技能考核，优胜劣汰，采取邀请进、邀请出、定期培训等方式，提高人员的专业技能和专业素质。在结合实际的前提下，进一步完善厨房各项规章制度。

第五，在食品卫生和消防安全方面，

严格执行《食品卫生法》。做好厨房卫生安全。严格执行标

准化操作规程，防止各类事故发生，实现安全生产，警钟长鸣。

第六，在菜肴的制作上，

采用四级把关制和一级负责制，即边厨把关、灶厨把关、菜派把关、服务员把关。如果有一个层面的问题，他们都有权退货。否则都要承担相应的责任。

以上是我过去一年工作的总结。新的一年，我会继续努力，争取更好的工作。

厨师工作计划与目标篇二

一个忙碌而又充实的20**年已经过去，迎接我们的是一个充满挑战性的20**年，展望在新一年当中我会从以下几点去努力：

首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己。

严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。

每天及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关

各种开关设备。

5、设施、设备的安全使用：

加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入酒店，协调各菜系对原材料相互配合使用。

厨师工作计划与目标篇三

尊敬的各位领导： 您们好！

伴着圣诞节的喜庆和元旦的到来□xxxx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家身体健康，工作顺利。回顾xxxx年，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层晋升为十一分店风味餐厅的。在这里，我借此机会感谢常总、陈总和公司各位领导对我的信任。现在我将一年的工作总结如下：

十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口（米线和铁板）。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。营业额有了200---300元的`提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100----1200元升到1500--20xx元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20xx元左右。

为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。

小时工代替普通工种，把有能力的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了我店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐师生的饭菜质量。

严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。

由于刚做团餐厨师长，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导和各位同事多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展！

1、展望xxxx年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我校师生提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

2、多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工
作，为公司培养有用的人才。积极的宣传公司文化，提高员
工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般
的温暖。

3、严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、
验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做
好每个档口的成本，帮助员工树立节约意识。如果公司能实
行绩效工资制更好。

以上是我在新的一年里的工作计划，如有不妥之处，希望各
位领导、各位同事多多提出宝贵的意见，谢谢大家！

厨师工作计划与目标篇四

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营养食
品。

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员
工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是
自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪
表、遵守厨房规章制度等。有些员工甚至还开始自己琢磨新
菜。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的
团队。

菜肴质量是我们得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，
我严把质量关。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，并在每日例会中及时改进不足。我们还经常更
新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以
尝到新口味。

严格执行《食品安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置。另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。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。

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。作为厨师长，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，从而达到效益最大化。

综上所述，通过团队的共同努力，我在厨房经营管理方面取得了一定的进展。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进步。当然，我们也还存在不足，但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加营业额收入，从而达到转危为机的良好效果。从这点上，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。

我将在这样的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在下个月创造更好的经济效益和社会效益。

周边酒楼和饭店的竞争更加白热化，但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获而火热的七月！

厨师工作计划与目标篇五

时光吹散了流年，2021年的工作在不知不觉中就到达了眼前。作为酒店的厨师长，在面对这全新的一年的时候，我感受到的并不是对过去一年的欣慰，而是对眼前这一年挑战的激动！过去的一年里，我们厨房真的付出了很多的努力和拼搏才做出了过去这样的成绩！但是未来，我们只能做的更好！为此，这全新的一年，对我们来说，是机遇、是挑战！是一场全新的战斗！

为了能在下一年里做好自己的工作，更好的管理好厨房，我在此对自己的工作做计划如下，希望自己能在工作中更加的注重这些方面，更好的提升我们的厨房！以下是我的工作计划：

通过过去的管理经验，我清楚的了解到厨房是个非常紧密的团体。每当忙碌起来的时候，不允许有任何一个人出现错误！只要有一个人出现错误，就可能会扰乱其他人的顺序，尽管并不是因此就会满盘皆输，但是最后的结果总不会因此变好！

为此，在下一年的工作中，我首先就要加强团队的思想管理，加强厨房员工间互相的配合，对每个人负责的工作惊醒严格的规划，安排，加强厨房运作的效率！

人员管理：在人员的管理方面，自己主要要加强新人和实习生方面的管理，老员工们经过长时间的工作，已经知道自己的负责区域，但是新人们乱做一团，不仅自己的事情做不好，还会影响到其他人。在新的一年里，我要严格的加强要求，提前做好安排，对于做不好的新人严格的批评教导！

食材的管理上：菜品的好坏，除了厨师的手艺，最重要的就是食材了。去年的采购中，有不少自己也感到不满意的食材，但是因为忙碌没能及时的去和采购了解，在今年我要抓紧是件对食材方面的事情加强管理，提高要求！不能因为食材方面的原因影响到我们酒店的口碑！

工作的管理上：下一年里，我会加强厨房的管理，不管是谁，在厨房中必须要有厨房的规矩，仅仅有配合是远远不够的，必须有约束，有条件。这样才能让工作更加的有质量，有效率！

厨房的工作看似简单，但如果没有严格的管理就会乱作一团！作为厨师长！我不仅仅要管理好厨房，更要管理好自己！不能让自己的行为造成错误！更不能因为自己的行为给酒店拖后腿！2021年，我们会做的更好！

厨师工作计划与目标篇六

一直以来，食堂工作基于食品卫生质量直接关系到每个人的生命安全和健康的基本观点，努力提高工人的身体素质。遵照市卫生监督局的要求，认真贯彻《食品卫生法》，进一步严格规范食品卫生管理，从职工的健康安全出发，维护我厂的工作秩序和社会稳定，解决老板和职工的后顾之忧，让每一个职工都有一个健康的身体。具体工作做了以下几个方面。

一直在食堂工作，能严格按照方案要求的工作理念提供“四心”服务，就是员工会用心，工人会吃好，老板放心。制定一个工人喜欢吃的科学饮食。通过活动和学习，食堂工作人员形成了一种工作热情、积极、认真、扎实的工作态度。他们在生意上互相学习。工作中互相配合，努力工作，以前吃苦，从不吃苦。生活中互相关心，互相热情帮助。在服务热情上，把工人当成自己的孩子，树立了外来小员工的良好形象。

为了保证工人的安全，保证食品的卫生质量，杜绝一切安全隐患。我们严格按照《食品卫生法》办事，认真执行食品卫生安全法规，制定了一系列安全计划，与全体员工共同考核食品卫生安全责任书，成立了食品卫生与消防安全领导小组。在工作中，我们做到了“五个层次”，即严格进货、验收入库、规范操作程序、食品卫生安全、食品仓储。同时，

让所有员工参与，监督所有员工，责任到人，检查到位，并做好详细记录。例子：在食品采购中，我们经常去市场调查，去送货老板的摊位检查货物的质量。购买还实行轮岗制，让大家参与，实行民主管理。在验收中，坚决拒收和退回不合格食品，不接受不合格项目，并严格登记接收的厂家、生产日期、保质期和合格产品。严格检查操作中的每一道工序、每一处、每一种餐具，合格后方可使用。在价格方面，我们经常在市场上进行价格调查，避免了送货老板多次随机报价，为学校节省了大量资金。在食品储存中，严格区分生熟食品，并用保鲜膜密封。严格把握体重，让工人吃得好，吃得好，但不浪费。在餐具消毒中，应每天对人进行检查并记录。为了防范食物中毒，除了加强自身的操作和检查外，还要防止他人中毒，不定期检查，加强安全。由于该制度的实施，分工明确，检查到位，工作扎实，记录详细，在多次上级部门的学校检查中受到好评。食堂还经常进行安全检查，积极消除水、电、火隐患，下雨时及时给工人铺防滑垫，注意存放热饭和热汤。所以食堂工作一直没有隐患，工厂生产秩序稳定。

食堂为了维持正常的生产工作，除了做好本部门的工作外，还积极协助学校做一些其他的工作。在预防“流感”疾病方面，食堂主动为职工烹制“流感”预防药物，并从食物上进行调整，增强了职工体质和免疫力，有效控制了疾病的感染和传播。平时上级领导部门来学校视察参观时，食堂总是准备娱乐项目给他们提供方便。有时，由于停电，住宿工人很难洗水。食堂总是在没有任何人通知的情况下主动为他们烧水，以解决燃眉之急，因为我们知道工厂的需求和老板的要求，这是我们义不容辞的责任。

为了真正解决工人的后顾之忧，保证他们吃得安全、愉快、舒适，我们组织全体员工研究和讨论工人的用餐食谱，并根据一年多的实践经验和平时观察工人的喜好进行食谱创新，以配合三餐的营养，制定出科学的用餐食谱，由社会和老板监督。从食物的味道、颜色、形状上下功夫，保证每餐软硬

搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不仅提高。早餐尽量增加品种，让工作人员有选择地吃。为了保证住宿职工的身体发育需要，让职工吃一堑长一智，全体职工克服了人数多、时间紧等诸多困难，把小锅菜换成了大锅菜。食堂的食品卫生做的很好，领导通过活动看完对学校的食堂工作很满意。为了宣传食堂工作，食堂和其他部门一样，在工厂开放日制作展板，受到好评。总之，我们食堂之所以能做到以上几点，是因为所有员工都可以把工厂当成自己的家。一方面，他们非常珍惜这份来之不易的工作。另一方面，他们都有爱。然而，仍然有一些需要改进的地方。比如要继续研究和改进工人的饮食食谱，做好营养搭配，从工人的工作需要出发，推出新的菜品。同时，要不断改进工作方法，更加重视和关心工人，在卖饭服务中注重工作方法和技巧，让工人快乐满意。爬上一段楼梯，让食堂运转起来。

厨师工作计划与目标篇七

往年酒店厨师工作的完成让我意识到自己的职业生涯存在着许多值得改进的地方，若非细心留意的话很容易忽视缺陷所在反而沉浸在以往的厨师工作成就之中，实际上略微思考便应该明白现如今唯有构思较为周全的厨师长工作计划才能够令酒店的整体效益相较往年有所提升。

应当加强对餐饮部厨师的管理状况并做好学徒培训工作，也许是自己缺乏管理经验的缘故导致日常工作中难以有效指挥其他的厨师，针对这项问题应当与其他部门的主管进行深入交流并从中吸取更多的管理经验，再加上自己的厨艺本就十分不错对原因自然能够因为管理水平的提升实现能力的进步，除此之外厨师学徒的培训工作也需要通过酒店人事部门的协助才能够得到较好的完成，毕竟学徒的培养对烹饪过程中食材的准备而言往往能够起到相当不错的效果，只不过草创的学徒培养制度而言应当更加严谨些才能够提升餐饮部的整体凝聚力与集体荣誉感。

针对采购部门提供的食材应该要进行严格的监控才能够为酒店客户的安全提供保障，因此我在完成现有工作的基础上应当对后厨送来的食材进行相应的检验，尤其是新鲜程度以及食材的质量是否能够达到酒店的标准，毕竟对于来到酒店用餐的客户而言要通过自身的努力对得起他们的消费才行，若是因为食材较差导致客户引起反感的话无疑会对酒店的形象造成较为严重的影响，因此对于明年的厨师工作应当加强对食材的检测力度并对于囤积的部分进行妥善管理，而且对于冷冻库的卫生状况也要建立较为严格的制度才能够对得起酒店的培养。

纵然餐饮部的厨师表现都还算不错却无法在宣传方面实现较大的突破，或者说在在部分客户看来酒店菜式较为高昂的价格导致在这里进行消费是很不划算的事情，因此明年应该针对这类问题开发新的菜式从而在价格方面有所让步，主要还是通过家常菜的研发逐渐提升客户的消费潜力从而实现酒店营业额的提升，只不过我对于宣传工作并不擅长的缘故还需要和其他部门的员工携手努力才行，主要还是希望能够发挥好厨师长的带头作用从而为酒店营造良好的形象。

总而言之对于明年的酒店厨师工作不可掉以轻心才能够体现出自身的重视，尤其是针对领导布置的任务应当做好合理的规划从而提升餐饮部的整体能力，因此我在计划制定以后会在厨师长工作中投入更多的精力从而为酒店营业额的提升添砖加瓦。

厨师工作计划与目标篇八

时光吹散了流年□20xx年的工作在不知不觉中就到达了眼前。作为xxx酒店的厨师长，在面对这全新的一年的时候，我感受到的并不是对过去一年的欣慰，而是对眼前这一年挑战的激动!过去的一年里，我们厨房真的付出了很多的努力和拼搏才做出了过去这样的成绩!但是未来，我们只能做的更好!为此，这全新的一年，对我们来说，是机遇、是挑战!是一场全新的

战斗!

为了能在下一年里做好自己的工作，更好的管理好厨房，我在此对自己的工作做计划如下，希望自己能在工作中更加的注重这些方面，更好的提升我们的厨房!以下是我的工作计划:

通过过去的管理经验，我清楚的了解到厨房是个非常紧密的团体。每当忙碌起来的时候，不允许有任何一个人出现错误!只要有一个人出现错误，就可能会扰乱其他人的顺序，尽管并不是因此就会满盘皆输，但是最后的结果总不会因此变好!

为此，在下一年的工作中，我首先就要加强团队的思想管理，加强厨房员工间互相的配合，对每个人负责的工作惊醒严格的规划，安排，加强厨房运作的效率!

人员管理：在人员的管理方面，自己主要要要加强新人和实习生方面的管理，老员工们经过长时间的工作，已经知道自己的负责区域，但是新人们乱做一团，不仅自己的事情做不好，还会影响到其他人。在新的一年里，我要严格的加强要求，提前做好安排，对于做不好的新人严格的批评教导!

食材的管理上：菜品的好坏，除了厨师的手艺，最重要的就是食材了。去年的采购中，有不少自己也感到不满意的食材，但是因为忙碌没能及时的去和采购了解，在今年我要抓紧是件对食材方面的事情加强管理，提高要求!不能因为食材方面的原因影响到我们酒店的口碑!

工作的管理上：下一年里，我会加强厨房的管理，不管是谁，在厨房中必须要有厨房的规矩，仅仅有配合是远远不够的，必须有约束，有条件。这样才能让工作更加的有质量，有效率!

厨房的工作看似简单，但如果没有严格的管理就会乱作一团!作为厨师长!我不仅仅要管理好厨房，更要管理好自己!不能

让自己的行为造成错误!更不能因为自己的行为给酒店拖后腿!20xx年,我们会做的更好!

厨师工作计划与目标篇九

现今,我们的酒店正处于一个竞争十分激烈的市场,这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在20xx年的餐饮经营中仍然极其重要,酒店餐饮部要形成自己的经营主题和特色,树立自己良好的企业形象和行业品牌。20xx是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际,我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新,不断总结经验,向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。

1、出品创新:针对中央的八项规定,对餐饮业的直接影响,尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重,同时,这次规定也预示着餐饮业可能要重新定位自己,谋求变革以求发展。首先要有一个虚心好学的良好心态,多走出去学习,多问多学,及时了解本地市场动态,融会贯通,吸收各家之长。这样有利于吸引更多顾客或特定顾客,有利于进行新的市场扩张,有利于降低产品成本、提高利润率,有利于超越竞争对手,有利于增加产品的文化内涵,提升产品竞争力。

套餐的沟通加强。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视,并以高效的工作效率,良好的心态,虚心的态度不断提升菜品质量,针对上菜快慢、顺序严格把关。

4、能源节约:对每天的水、电、气使用严格合理使用,温缸满水后及时关闭水龙头,菜品走完后立即关闭天然气阀门,人走后及时断电,定时定人准时检查并开关各种开关设备。

5、成本控制:对原材料合理使用,做到物尽其用,量化出品,标准走单,把好验货关,严格杜绝变质变味的食品流入餐厅,协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工,

提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。

8、厨房消防安全：电器、天然气、水等设备，做到责任到人，要坚决克服麻痹思想和侥幸心理，始终保持着如履薄冰的危机感和紧迫感，警钟常鸣，切实做好安全生产工作。

9、婚宴旺季：在五一，十一两个婚宴旺季期间，我们要有针对性的菜品营销计划，切实做好婚宴包桌质量，做到经济实惠，传统与创新相结合，让宾客感受到我们酒店高档大气的同时，享受到别具特色的美味佳肴。同时，充分利用包桌来宾人数众多的特征，在菜品上赢得宾客的好评，也是对我们酒店品牌最有力的一次宣传机会。

学会发现美好，学会珍惜现在，学会感恩。人生道路上，风和日丽的日子会有，风风雨雨的日子同样也会有，只要能学会发现，学会珍惜，学会感恩，美好的生活就在身边。生活中并不缺少美，缺少的是发现美的眼睛和心灵。

工作中也是如此，也许我们会抱怨工作的繁重，也许我们会抱怨薪水的多少，也许我们会抱怨工作环境，也许我们会抱怨同事关系的冷漠，停止抱怨吧！至少我们还有一份工作！比起那些失业下岗的人们，工作着的我们就是最幸运的！

让我们学会感恩吧，感恩给我们大家创造就业机会的老板，

感恩对我们要求苛刻但期望我们成长更快的上司，感恩与我们朝夕相处的每一位同事，感恩在身后默默支持我们工作的亲人们，珍惜我们现在所拥有的一切，学会感恩，你就是最幸福的！

我们选择了左岸，就意味着选择了她的全部，包括她的企业文化，她的人际关系，她的优点和缺点，我们不可以只去埋怨她的不足，而不去考虑她的优点。否则，工作对于你来说只能是种折磨，相反如果你对酒店充满了爱时，你会发现有那么多别的酒店不具备的优点，你就会尽自己最大的努力去克服酒店的缺点。那时，酒店的管理越来越完善，效益越来越好，我们自身也会得到成长和收获！

有一句话叫“凡事归因于己”，我们对人对事只要能保持一颗平常心，遇到问题先检讨自身不足，再诚恳向他人建议，我想这个团队就不会有冲突、争端、抱怨和指责。团队呈现的将是真诚、和谐、愉快、高效的工作氛围，我们每个人心中的愿望不都是“开心工作，快乐生活”吗？让我们每个人对自己负责，对团队负责，对企业忠诚！

让我们全体左岸人在20xx点燃梦想，释放激情，努力拼搏，共创辉煌！

厨师工作计划与目标篇十

时光荏苒，20**年已经结束，新的一年已经到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一

化的任务！为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20**年2月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。
 - 2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。
 - 3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。
 - 5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整
 - 6□xx下市前准备好20**年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据20**年的流行趋势增加相应的新品种。
- 1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！
 - 2、在20**年2月底进行厨房人员组建，本着节约人员成本的角度，厨房人员将由外聘主要岗位和其他门店抽调优秀厨房人员组成！外聘人员工资尽量做到和公司现有厨房a级员工一致。
 - 3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

4、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价

6、在11月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。