

酒店厨房上半年工作总结及下半年工作计划 厨房上半年工作总结下半年的工作计划(实用5篇)

做任何工作都应改有个计划，以明确目的，避免盲目性，使工作循序渐进，有条不紊。通过制定计划，我们可以更好地实现我们的目标，提高工作效率，使我们的生活更加有序和有意义。以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

酒店厨房上半年工作总结及下半年工作计划篇一

甲方：

乙方：

双方经过相互信任、自愿、平等、协商的协商，达成一致，甲方愿意将本酒店厨房承包给乙方工作。

一、承包期限暂定两年，于20年月日起至20年月日止。

二、甲方将厨房承包给乙方工作，其中不包括厨房杀、洗等勤杂工。基本月工资定为万元整。每月的工资发放为次月的5日，由乙方代表领取、自由支配。

三、在基本工资的基础上，确保菜肴毛利率%的基础上，菜肴营业额保底为万，如超出万以上部分，按菜肴营业额%提成作为厨房的奖金，奖金于次月的5日连同基本工资一起发放，由乙方代表领取和自由支配。

四、在承包期间，乙方人员要遵守甲方规章制度。即要保证菜肴质量。又要准确掌握毛利45%__50%。并且不断推陈出新，力求做到让客人，百吃不厌，尽心尽力为甲方的酒店发展创

造经济效益。

五、在承包期中，甲方有义务为乙方提供必须工作条件和约定生活待遇，乙方在甲方的餐厅用餐享受折优惠并有签单的权利，甲方可以在工资中扣除。

1、甲方负责乙方所有人员工作餐(适应本地人口味)、意外保险、健康证、暂住证办理以及一定条件住宿设施(包括提供被子和垫子，所有项目不在工资里面扣发)

2、在保证酒店正常运行情况下，乙方有权自行安排乙方所有人员休息，请假，厨师技术人员对口调动等事宜。乙方所有人员节假日(五一节，国庆节，元旦节，春节)补贴和其他福利。工作人员如果忙没休每个月3天假，给补相应工资参照相关法规和酒店服务员以及其他员工同等。

3、乙方所有人员应遵守国家法律法规和各项酒店规章制度，如菜肴出品质量，安全操作，节约成本，设备设施保管等等。(具体条例协商参照酒店规章制度中)

4、乙方所有人员在厨房工作期间，如正常工作情况下出现受伤等安全事故，事为工伤(甲方购买意外保险)，并由甲方负责参照有关法律法规处理。

六、为另外双方共同发展，每个店每年的周年庆，公司派人员前往店做活动，参与人员的费用由甲方支付(车费，吃住，一定的人工工资)

七、甲方如对乙方工作人员的安排和烹调有所异议，应及向乙方总厨提出，经双方协商确实是乙方安排或操作不当的，乙方应及时改进或者换人。达到双方满意为止。

九、甲方在工作中，不能再使用我方因工作中开除的工作人员!合同终止以后满3个月才可以使用。如果违背原则，甲方

支付乙方一个月工资作违约金，乙方工作人员全部撤出饭店！

十、如果工作中甲方或者甲方主管和乙方中任何员工达成私人工作协议，让乙方主管工作无法正常开张！请甲方和其中协议员工各支付乙方派遣主管一个月工资作违约金，我们人员马上撤出甲方饭店。

1、双方未按协商方法提前终止协议为违约

2、工伤事故未按协议方法处理为违约。

3、双方故意刁难对方为违约

4、如遇到酒店转让，后来法人不留乙方。甲方应发全部工资给乙方(如果合作人过多，合作人意见不统一造成酒店不能经营，厨师可以抵押酒店里面相等工资的货物作为工资发放)

十、附则

甲方代表 乙方代表

年月日：

酒店厨房上半年工作总结及下半年工作计划篇二

以创甲级幼儿园为精神动力，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心！

二、工作设想

(一)完善各类制度

- 1、强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象
- 2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。
- 3、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

(二) 提高职工整体素质

下一页更多精彩内容“幼儿园厨房计划”

酒店厨房上半年工作总结及下半年工作计划篇三

(三) 革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四) 高度重视卫生安全工作

- 2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。
- 3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责
- 5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全
- 6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

三、食堂工作行事历周次内容

1分好工，明确有关制度和职责

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查

4食堂安全工作检查工作流程跟踪调查

5餐具存放情况抽查

6考核制度定稿

7职工个人卫生(含穿戴工作衣帽等)检查环境卫生抽查

8师生用餐情况调查

9防蝇设施检查

10职工卫生知识学习

11卫生消毒抽查

12环境卫生抽查

13膳管会成员会议餐具存放情况调查

14卫生消毒抽查

15卫生工作全面调查

16工作交流、总结回顾、评比表彰食堂财产清理入库

幼儿园厨房计划篇三

一、指导思想

以党的“十七大”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

二、工作设想

(一)完善各类制度

1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

(二)提高职工整体素质

(三)革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四)高度重视卫生安全工作

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外

线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

三、食堂工作行事历

周次内容

1分好工，明确有关制度和职责

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查

4食堂安全工作检查工作流程跟踪调查

5餐具存放情况抽查

6考核制度定稿

7职工个人卫生(含穿戴工作衣帽等)检查环境卫生抽查

8师生用餐情况调查

9防蝇设施检查

10职工卫生知识学习

11卫生消毒抽查

14环境卫生抽查

15膳管会成员会议餐具存放情况调查

17卫生消毒抽查

19卫生工作全面调查

20工作交流、总结回顾、评比表彰食堂财产清理入库

酒店厨房上半年工作总结及下半年工作计划篇四

20已经过去一半，回首半年的厨房工作，感慨颇深。半年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成工作任务的同时还创造了一个个的惊喜，也有诸多不足需要我们去总结和弥补。现将半年的工作做下简单总结。

1、加强厨房内部培训。根据去年的工作总结，厨房员工工作能力不高和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2、加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期召开厨房、前台协调会议，增强员工的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的.不足，前后台相互协助，共同努力，提升了水天酒店餐饮的品牌。

3、合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4、进一步规范和明确厨房奖励考核制度。提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5、一如既往做好厨房食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。

6、体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为食宿者、回民游客、韩国游客等客人制作不同需求的套餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

7、坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8、各节日美食活动丰富多彩。从不同时令、季节和客人需求实际出发，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

9、厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升水天酒店美食的良好形象。

成绩的取得都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这半年中取得了一些成绩，但我们思考更多的应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们的群策群力。我们会在下半年的中，共同面对困难，共同挑战未来，为圆满完成宾馆经营目标任务做出应有的贡献。

厨房加油!给我们的饭店加油!

酒店厨房上半年工作总结及下半年工作计划篇五

一、从内部管理入手，提高保安综合素质。

建立目标管理责任制，层层分解落实工作任务，有效地解决干与不干、干好与干坏都一样的被动局面，起到鼓励先进、鞭策后进的作用。制定全年工作目标，将各项任务分解落实到各班组及员工，使人人有目标、有任务，个个有压力、有动力。

二、努力提高业务素质，增强处理突发事件的能力，培养一支纪律严明，作风顽强的保安队伍。

首先、做好思想工作，加强业务培训，培养员工吃苦耐劳和爱店如家的思想。各级管理人员要融入队员中，和队员一起训练，以便发现问题，有针对性地解决问题。其次、增强服务意识，提高为客服务能力。在工作中要尊重客人，主动向客人打招呼，主动礼让。再忙也不能怠慢客人、忽视客人，必须用心服务，注重细节，追求完美。第三，必须注重策略，理解客人，尊重客人。对待客人的无理要求或无端指责，要采取引导和感化的方法，不能和客人发生正面冲突。教育员工从心里明白我们所做的一切，都是为了客人的满意。

三、利用行业优势，加强保安信息工作。

首先，根据公安、消防部门的要求，充分发挥保安部的职能作用，严格管理，严格要求，切实落实好各项安全防范措施，保证饭店的正常秩序。其次，加强与公安、消防部门的沟通，协助饭店把好用人关，进一步净化饭店的治安环境。及时消除各种不安全隐患，有效的遏制各类事故的发生，确保饭店各项消防工作安全顺利。

四、加强各种设施的维护保养，提高技防工作效率。

首先、完善维保制度，明确维保责任。根据不同设备、不同区域，明确维保责任和工作流程，确保设备处处有人管，件件有人护。其次、制定具体的维护保养计划，确保设备在规定的时间内能得到维护保养。第三、执行正确的维护保养技术标准，以技术参数为核心准确的反映设施设备的运行状态和维护保养的情况，整体提高维护保养的水平。第四、加强消防检查人员的业务素质 and 业务水平，凭借过硬的业务技能，保证设施设备维护工作的有序进行。

五、做好协调工作，加强业主单位员工的消防安全意识。

广泛开展消防安全宣传教育，利用大家喜闻乐见的形式开展消防宣传活动，普及消防知识，对具有典型教育意义的案例，要及时对业主单位进行报道，形成互动，使大家充分认识火灾的危害性，增强做好消防安全工作的自觉性。

酒店上半年工作总结下半年工作计划