

2023年厨师一周工作计划 厨师工作计划(汇总5篇)

计划是一种灵活性和适应性的工具，也是一种组织和管理工具。那么我们该如何写一篇较为完美的计划呢？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

厨师一周工作计划 厨师工作计划篇一

二、管理方面：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。

三、质量方面：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。

四、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。

五、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！

厨师一周工作计划 厨师工作计划篇二

有效的采购计划可以使企业资金的有效利用，企业大部分的营业额是由采购部门划出去的，采购计划的好不仅能减少企业资金的流出，还可以有效的控制库存。

3、配合财务掌握库存货品数量，对不必要物品不予采购，做

到零库存确保酒店现金流通顺畅。

二、物价控制和节约

利润主要来源于采购，因为产品的市场价格是企业无法主导的，而采购成本可以企业控制。

3、采购时以“质量好、价格合理”为原则，货比三家。

三、货品采购渠道问题

3、经常走访供应商，对报价单进行核对，并与其他商家对比，如出现高价或瞒报，要及时更换供应商，保证公司利益不受损失。

四、及时核销

1、督促采购员尽量做到日采日清，并及时与财务部核对帐目。做到账账清晰，分厘不差。

五、完善制度及学习

1、完善采购的工作制度，严格按照采购流程进行采购与核销；

3、保证每周例会，对集团及公司下发的通知做好上传下达，加强员工的工作主动性，提高员工的工作效率。

厨师一周工作计划 厨师工作计划篇三

1、每位员工上、下班时必须打记时卡。打卡后应将卡片放回原处，严禁代人或委托人打卡，违者给予处罚。

2、迟到或早退、旷工：凡超过或提前规定的上、下班时间一分钟，即被认为是迟到和早退。迟到早退（每次）均以5分钟

为限，超过此时间的则以每增加5分钟加算一次计算，每次扣除现金10元。凡规定的上班时间迟到或擅自提前离岗1小时，而又无特殊原因者，则认为旷工，旷工分别以4小时以下按一天，超过4小时按2天计算，旷工一天算4天。按员工实际工资计算。

3、如因公差、外勤、加班、病假、事假等原因未能打卡，应向领班或经理报告，应具备有病、事假条及医院证明等，以备核查。

4、全勤奖：凡规定上班时间迟到或早退、请事假、旷工、请病假（一天以上者），扣除本月的全勤奖。员工上岗工作时必须穿着制服。所穿制服必须保持整齐、清洁。

5、上班时应坚守工作岗位，不脱岗，不串岗，不准做与工作无关的事，如会客，看书报，下棋、打私人电话，不得带亲戚朋友到酒店公共场所玩耍、聊天、不得哼唱歌曲、小调。

6、因病需要请假的员工应提前一日向厨师长办理准假手续，因不能提供相关手续或手续不符合规定者，按旷工或早退处理。请假应写请假条书面备案。

7、需请事假的，必须提前一日办理事假手续，经厨师长批准后方有效，未经批准的不得无故缺席或擅离岗位。电话请假一律无效。8、本制度适用于厨房部的所有员工。

1、上班时需穿戴工作服帽，在规定位置佩戴工号牌或工作证。服装要干净，整洁、工作时间不得裸背敞胸、穿便装和怪服。

2、上班时需穿工作鞋，不得穿拖鞋。

3、工作服应保持干净整洁，不得用其它饰物代替纽扣。

4、工作服只能在工作区域或相关地点穿戴，不得进入作业区域之外的地点，禁止着工装进入前厅。

5、必须按规定围腰系带操作，不得拖曳。

1、厨房烹调加工食物用过的'废水必须及时排除。

2、地面天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、隙应予填实密封，并保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。3、定期清洗抽油烟设备。

4、工作厨台，橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。

5、食物应在工作台上操作加工，并将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持请清洁、卫生。6、食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露大久。

串味. 冷藏室应配备脱臭剂. 8、调味品应以适当容器装盛, 使用后随即加盖, 所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触. 9、应备有密盖污物桶，泔水桶，泔水最好当夜倒除, 不在厨房隔夜，如需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，泔水桶四周应经常保持干净。

8、员工工作时，工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲，工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。

9、在厨房工作时，不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。

10、厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清浩。11、厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次清洁完毕，用具应集中处置。

12、不得在厨房内躺卧或住宿，亦不许随便悬挂衣物及放置鞋履、或乱放杂物等。

13、有传染病时，应在家中或医院治疗，停止一切厨房工作。

1、根据餐厅厨房生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免先后程序不分，先入库房原料搁置不用。

2、高档原料派专人保管，严格按量使用。其它原料同样做到按量使用，物尽其用。

3、未经许可，不得私自制作本餐厅供应菜品，杜绝任何原料浪费行为。

4、不得使用霉变，有异味等一切变质的烹饪原料。对原料做到先入先出，随时检查。

5、不得将腐败变质的菜品和食品提供给客人。

6、不许乱拿、乱吃、乱做厨房的一切食品。处理变质原料，需经批准。

7、严格履行原料进入，原料烹制和菜品供应程序，确保餐厅菜品操作流程正常运转，做到不见单，厨房不出汤锅的原则。

8、验收人员必须心企业利益为重，坚持原则，秉公验收，不图私利。

9、验收人员必须严格按验收程序完成原料验收工作。

10、验收人员必须了解即将取得的原料与采购定单上规定的质量要求是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符的原材料。

11、验收人员必须了解如何处理验收下来的物品，并且知道在发现问题时如何处理。如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要责任。

12、验收完毕，验收人员应填写好验收报告，备存或交给相关部门的相关人员。

1、对厨房各项工作实行分级检查制，对各厨房进行不定期、不定点、不定项的抽查；厨师长、组长、厨房员工。

2、检查内容包括店规、店纪、厨房考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、出菜制度及速度、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。3、各项内容的检查可分别或同时进行。

卫生检查：每日一次，包括食品卫生、日常卫生、计划卫生；

纪律检查：每月一次，包括厨房纪律，考勤考核，店规店纪；

设备安全检查：每月一次，包括设备使用、维护安全工作；

生产检查：每周一次，包括储藏、职责出品制度、质量及速度。

每日例查：每日二次，包括餐前、后工作过程，个人及其它卫生。4、检查人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改己或在规定期内改正。

5、属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的责任；属于部门，班组的差错，则追究其负责人员的责任，同时采取相应的经济处罚措施。

6、对于屡犯同类错误，或要求在限期内改进而未做到者，应加重处罚，直到辞退。

7、检查人员应认真负责，一视同仁，公正办事。每次参加检查的人员，对时间、内容和结果应做书面记录备案，检查结

果应及时与部门和个人利益挂钩。

1、根据工作需要，组长有权安排本组各岗人员值班。2、接班人员必须提前抵达工作岗位，保证准点接班。3、交班人员必须向接班人员详细交代交接事宜。4、接班人员必须认真核对并落实交班内容。

5、值班人员应自觉完成交代的工作，工作时间不得擅自离开工作岗位，不得做与工作无关的事。

6、值班、接班人员应保证值班、接班期间的菜点正常出品。

7、值班、接班人员要妥善处理和保藏剩余食品及原料，做好清洁卫生工作。

8、值班、接班人员下班时要及时关闭能源开关，锁好门窗交钥匙。9、厨师长无定时检查值班交接记录。

(3) 厨房纪律：每周一次，主要内容有考勤、考核情况、厨房纪律；(4) 设备会议：每月一次，主要内容有设备使用、维护。

(5) 每日例会：主要内容有总结评价过去一日厨房情况，处理当日突发事件。

(6) 安全会议：每半月一次，主要是厨房的安全工作。(7) 协调会议：每周一次，主要是相互交流、沟通。

2、除例会和特殊会议外，各类会议召开至少提前一天通知，并告知开会时间、地点、到会对象及内容。

3、在会人员都应清楚会议性质及讨论的要点，提前准备材料，会议主持者要做好会议进程的全要工作。

4、参加会议的所有人员都应准时出席，如因特殊情况不能准时到会者，应事先向厨师长请假。会议必须准时开始，与会

人员中途不得随意离开会场。

5、会议非议论期间，与会者不应私下交谈，争论抢白。如需发言，应等待合适时间。

6、所有会议发言应简明扼要，直截了当，节约时间。7、在会人员应集中精力开会，不办理与会议无关事宜。

8、会议一时不能解决的事宜，应另作处理，由专人跟办，不应费时讨论，不可纠缠不休。9、会议未形成决定的方案或未被通过的提议，应自觉保留，会后不乱议论，会上决定之事项，厨房各岗位必须自觉贯彻执行，其结果应主动报上。

厨房引起火灾的主要因素：大量堆积易燃油脂，煤气炉未及时关闭，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。

1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用；

2、不能超负荷使用电气设备。

3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。4、易燃物贮藏应远离热源。5、每天清洗净残油脂。

7、炼油时应专人看管，烤食物时不能着火。8、煮锅或炸锅不能超容量或超温度使用。

厨师一周工作计划 厨师工作计划篇四

让初次基础酒店行业的新员工了解本岗位应具备的基本素质及知识，为进一步培训岗位知识做必要铺垫。

1、酒店职业道德的讲解说明。

2、岗位必备仪容仪表，礼节礼貌的要求。

3、了解酒店员工违纪处罚规定。

4、如何正确出入酒店。

x月x日

1、了解酒店概况，包括：酒店建店简介，酒店主要简介，酒店行政构简介；了解本部门概况，包括：本部门构，各部门功能，认识各部门负责人。

2、熟记酒店各分部联系电话。

3、了解酒店各类营业部门及经营业务、营业时间、营业推广。

4、了解本部门经营业务，包括：了解客房构、房型、并参观各分部营业场所，各类房间。

x月x日

1、学习基础销售技巧及对客服务方式。

2、辨认各部门主要管理人员及了解管理人员主要职责及权限。

3、由部门管理人员带领参观、介绍酒店各营业点。

4、由受训员向培训员陈述以上三天所了解情况。

三天基础培训后进行书面考核，合格者进入岗位培训程序，不合格者重新接受培训。

厨师一周工作计划 厨师工作计划篇五

我班是高一年级的18个平行班之一，现共有55名学生，其中男生25名，女生30名，大部分来自于城关地区。在全部55人中，正取生48人，插班生7人，班入学平均分579分。从现在已掌握的情况看，我班学生的家庭经济状况普遍较好，没有生活特别困难的学生。因此，我班学生有相当一部分生活自理能力不强，比吃、比穿的现象仍然存在，如有很多学生不愿在校食堂吃饭，而喜欢到校外买东西吃；有的同学被子叠不好，衣服不会洗或洗不干净；违反校规偷带手机入校；随身携带许多现金等现象都时有发生。其中有五六个同学自律较差，应是本学期班级纪律工作的重点。

在学习方面，大部分学生比较自觉，据任课老师反映，课堂气氛较活跃，学生的胆子较大，敢于发言、质疑。但作为班主任，我地注意到了我班学生在活跃的背后也存在着学习不够踏实的缺点，这种不成熟的自信一旦受到考试成绩的打击，很容易变成自馁。因此，我班本学期学习工作的重点应该是让学生养成认真严谨的学习习惯，使他们不致因为一时的挫折而丧失斗志。此外，我班还有部分学生入学成绩很低，导致对学习没有兴趣和信心，有些学生已经有严重的偏科现象，都要在本学期设法解决或弥补。

二、班级管理的初步设想：

高中三年，学生最后的结果如何，很大程度上取决于高一的习惯养成。因此，本学期我为班级提出的一个口号是：习惯决定一生。培养习惯，首先要从点滴小事做起。例如每天三次放学时，班级都要求学生把桌子收拾整洁，椅子放到桌面下面，要保持横平竖直；清洁区要打扫得干干净净，不留任何死角；随时抽查校卡的佩带；作业要不折不扣地完成且不得潦草，一有发现全部重做等等，总之，在一切方面都严格要求学生按照学校的规定去做，天天检查。在三个月之内我要跟死这个班，发现不对的地方随时批评整改。目的只有一个，力争在高一的一年中使我班学生都能养成良好的学习习惯和生活习惯，这是成绩的根本保证。

一是每天无论多么紧张，都要安排时间预习第二天的课；

二是不要迷信各种各样的资料，课堂认真听讲最重要。另外我还要求学生一定要在高一把语数英三科的基础打好，这是高考成败的关键。

为了全面掌握学生的学习和生活动态，我还准备在班级建立一个“学生综合情况动态表”，它要能够全面反映每个学生不同时期的生活、学习、纪律等各方面的情况，让学生了解自己、从而激励自己做得更好。

建立一个团结高效的班干集体是班级管理的重要环节。经过一段时间的了解和考察，采用先民主后集中的方法，我已经顺利地组建了班委会和团支部并开始运作，总的情况看来还可以，以后的主要任务是逐步培养班干的独立管理能力，特别是不徇私情、严肃认真的工作作风，作为班主任，我既要 对班干部严格要求，又要努力树立主要班干部的威信，教他们做而不代替他们做，争取尽快地把他们培养成班主任的左膀右臂，让他们真正起到班级灵魂的作用。

本学期班级工作还有一个相当艰巨的任务，就是怎样使7位没有达到一中录取分数线的非正取生尽快适应一中的教学要求，尽快融入班集体并使他们的成绩有所进步。这一工作打算分三步进行。首先要从心理上消除他们的自卑感，我在班里明确地告诫每一个学生，入学的成绩并不能说明高中会怎么样，来到一中，所有的人都是从零开始，学校和老师对任何人都是一视同仁，这样说的目的是使他们放下思想包袱，以便轻装上阵；其次，针对这一批人中有好几个是“双差生”的现状，分别找他们谈话，从思想上关心他们，从学习上鼓励他们，从行动上指点他们，特别是要从纪律上严格要求他们，“逼迫”他们养成良好习惯，才有希望使他们的学习成绩赶上来。对于这些学生，要特别注意经常与他们的家长沟通，研究恰当的教育方式，追求“家校合一”的教育效果。

另外，高一新生的年龄大多在15—17岁之间，这个年龄段的学生，从生理到心理都正处在从少年到青年的过渡时期，一中学习上的竞争十分激烈，肯定会给学生带来较大的心理压力，在这种情况下，难免会有学生希图寻找感情上的寄托，因此，在高一阶段防止早恋就尤为必要。根据我的经验，如果这个问题在高一能加以预防，到高二高三就比较好办。针对这个问题，在入学教育时，我已经给全班打了预防针。我严厉警告学生，高中的三年，没有什么男性女性之分，大家都是中性，来到一中，考上理想的大学是唯一的目标。如果有人胆敢触及这条高压线，后果是可想而知的：一中决不会听之任之的。我还想就这个问题，专门安排一次班会课，高一(3)班学生的来源和结构也许是九个平行班中最复杂的。从军训到现在，短短的十多天，作为班主任，我已经深深感受到来自家长和学校的双重殷切的希望(也是压力)，这种希望(或者说压力)将鞭策我殚精竭虑，为搞好这个班的工作而努力。