

最新筹备酒店厨房工作计划(优秀5篇)

计划可以帮助我们明确目标、分析现状、确定行动步骤，并在面对变化和不确定性时进行调整和修正。我们该怎么拟定计划呢？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

筹备酒店厨房工作计划篇一

第一、餐厅内部管理方面：

- 1、参与制定合理的餐厅年度营业目标，并带领餐厅全体员工积极完成经营指标。
- 2、根据市场情况和不同时期的需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。
- 3、制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。
- 4、抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。
- 5、安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。
- 6、至少每月召开一次餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题；听取员工对餐厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作。

7、与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人意见，改进菜品质量，满足客人需要。

8、建立餐厅物资管理制度，加强餐厅食品原料、物品的管理，安排专人负责食品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。

9、抓好餐厅卫生工作和安全工作，安排专人负责检查餐厅清洁卫生，定人定期清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

筹备酒店厨房工作计划篇二

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。

目标计划分解：

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。

3、每天上午10:30前厅后厨负责人及骨干定时进行沽清单、预订及重要接待进行细节完善，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。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。

筹备酒店厨房工作计划篇三

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：

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任务。这种厨房虽然小，但其设计都比较精巧，方便美观。

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) 俄国菜厨房

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

.....

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。

筹备酒店厨房工作计划篇四

1、出品创新：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，加强三店厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己。

2、菜品质量：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。

3、前厅和后厨沟通协调：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。

4、能源节约：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。

6、成本控制：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。

最后，我用一句话总结我个人心态：我会打好这份工。

谢谢大家。

厨房管理是现代餐饮业管理的重要组成部份。不光从对于客人不断改变的餐饮要求方面看，仅从餐饮业获得最佳利润和长远发展的方面来看，厨房管理都是重要的。

在谈及厨房管理之前，我首先对于厨房员工乃至整个餐饮部、酒店将倡导和崇尚的风气加以陈述。

一、倡亲密风尚

所谓亲密，即全体员工，包括管理者与员工，员工与员工，员工与顾客彼此融洽如一家。

二、提倡团结风尚

所谓团结，即全体员工分工明确，又互相合作，是目标一致下的团结。这种团结是企业实现自己目标的根本保证，是企业发展的动力，团结才能使员工同心同德，并肩工作。

三、提倡互助风尚

所谓互助，即员工无论在工作中，还是生活中都彼此互相关

心互相爱护和帮助。

四、提倡友爱

即员工彼此友好相处，互相厚爱，友爱以“仁”为基础，只有“仁”才能与别人友爱友善。员工都有要求做到严于律己，宽于待人。

五、提倡勤俭风尚

所谓勤俭，就是勤劳俭朴。勤俭是企业的宝贵财富，而厉行节约，反对浪费，同样是企业兴业之道。

六、提倡尊重风尚

所谓尊重，即是企业内部尽管有职务，工种之分，但企业的每个成员都要能彼此尊重，不轻视他人，多看别人的优点，多向别人学习，能尊重别人的人格、知识、技术和劳动乃至生活习惯。

七、提倡合作风尚

所谓合作，即工作尽管有分工，但能做到分工不分家，能分工合作，不以邻壑，不论份内外的事情都能关心，尽心尽力地去做，主动帮助别人。

八、提倡信任风尚

所谓信任，即企业的管理者与员工之间能彼此理解，不猜忌，信得过，不以势压人，不欺上瞒下，能选贤任能，知人善任，唯才是举，做到用而不疑。上下都能坦诚相见，热忱相待。

总之，企业风尚所涉及的方面很广，它实际是企业员工长期自觉形成的良好风气。这种风气，做为厨房管理者将极力指导，使整个厨房组成员都具有良好的. 风尚和精神面貌，也相

信整个酒店都表现出良好的风气，因为这些将是企业的巨大精神财富。

综上所述，我相信员工在这样良好的氛围内工作，再加以管理必然会树立良好的企业形象，才能无暇地参与到市场竞争中去，为利于开拓市场与产品。扩大影响和信誉，制订该系列管理计划。

厨房生产流程控制计划

厨房生产流程包括加工，配份和烹调三个程序。三个程序将分为不同班组或岗位，这期间有许多环节，要使每个环节紧密联系又明显划分，就要对厨房生产流程加以控制。

1、对菜谱、菜单进行标准、标最化制订。

2、对三个流程的产品制作标准加以规格化，包括加工规格、配份规格、烹调规格、加工规格主要对原料的加工规定用量要求，成形规格、质量标准。配份规格是对具体菜肴配制规定用量品种和数量。烹调规格是对加热成菜规定调味汁比例、盛器规格和装盘形式。以上每一种规格将制成文字表格张贴于工作处随时对照执行，使每个参与制作的员工都明了自己的工作标准。（或制成卡片如制备方法卡，制作程序卡……）

3、按生产流程实行程序控制，每一道流程生产者，对上一道流程的食品质量，实行严格的检查控制，不合标准的要及时提出，帮助前延程序纠正。使整个产品在生产的每个过程都受到监控。

4、按厨房的生产分工，实行责任控制法。每个岗位都担任着一个方面的工作，岗位责任要体现生产责任。首先每个员工必须对自己的生产质量负责。其次，各部门负责人必须对本部门的生产质量实行检查控制，并对本部门的生产问题承担责任，把好菜品质量关，对菜肴产品的质量和整个厨房生产

负责。

5、对那些经常和容易出现生产问题的环节或部门，作为控制的重点，这些重点是不固定的，哪个时期，哪个环节出现质量问题，就把哪个环节作为重点来检查控制，随着重点的转移，逐步杜绝生产质量问题，不断提高生产水平，向新的标准迈进。

6. 厨房工作计划书

7. 厨房工作计划书怎么写、厨房工作计划书范文

8. 2018厨房工作计划书

筹备酒店厨房工作计划篇五

和201*年度工作计划

1、进行市场调研，对酒店进行正确定位。

自5月负责酒店筹建工作以来，对酒店的定位做了大量的市场调研，初步定位为集商务旅游、会务旅游及特色餐饮为主的高端酒店。对客房功能布局及设备实施配置进行了反复的论证，制定经营思路及方案，会同装潢设计公司进行图纸会审确认，使客房布局有利于经营需要。对餐饮菜系进行了反复调研，结合酒店实际情况，酒店餐饮特色以粤菜为主，加上上海派菜及太仓本地菜。

2、确立人员编制、架构，分步有序进行人员招聘，保证人员储备。

3、规范管理，完成建章立制，建立办公自动化。

经过8个月的努力，酒店已制定了一套比较完整的管理制度、岗位责任制以及操作流程。通过2个月的调研及与供应商的沟通，确定了酒店财务系统及酒店前台管理系统，并完成了上

海兰德国际旅行社、上海兰德会展商务有限公司和苏州文汇酒店管理有限公司的财务基础设置工作，为酒店经营开业做好了充分的准备。

4、确立市场定位，进行营销策划，开展市场调查，确保经营指标。

1、做好餐饮楼开业前的准备工作，主要建立餐饮部门运营系统，并为开业及开业后的营运在人、财、物等方面做好充分的准备。具体包括：餐饮部门人员到岗后，进行入店培训及岗位专业培训。经营物品的采购，部门负责人应严格把好关，协助采购部门共同完成，在采购物品时各部门要综合考虑各种相关因素，如：酒店的规模、档次、建筑布局、设备设施、市场定位、经营方针和管理目标等。开业前做好酒店各部门的财产档案，为今后酒店的财产管理打下扎实的基础。

2、策划酒店开业的各项计划、组织实施各项工作、人员招聘、人员培训、各种证照的办理、建立工程档案、市场调研确定经营方案、价格制定、广告策划。

3、根据集团开业计划，及时跟进酒店主楼装饰工程进度。

4、做好酒店开业时各项筹备工作，制定酒店前期运作计划书及前期运营管理，各部门、区域的物品筹备，采购物品规格、价格明细单，采购各物品的供应商敲定。5、做好各部门开业前的实操演练工作，包括：系统操作，酒店管理系统的操作（制卡系统、房态系统、110上传系统、总机话务系统、点菜系统、收银系统等），让员工不断的进行模拟演练；业务操作，根据各部门的业务流程进行模拟演练（入住到退房整个程序、点菜到客人结账整个程序）；设备操作，主要是洗衣房设备和清洁设备。

201*年12月28日

友情提示：本文中关于《酒店筹备期间工作计划》给出的范例仅供您参考拓展思维使用，：该篇文章建议您自主创作。