

# 2023年厨师个人工作总结 厨师工作总结(实用6篇)

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 厨师个人工作总结 厨师工作总结篇一

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

在管理方面：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谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

在质量方面：菜肴质量是食堂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。

在卫生方面：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。

在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把的利益让给顾客。

## 厨师个人工作总结 厨师工作总结篇二

### 烹饪专业实践总结

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，在2014年6月11日星期三我通过到烹饪专业的实践，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我受益匪浅。更深层次的了解到烹饪专业目前存在的几个问题，以及体会到了烹饪专业基本做法与成效。

一、烹饪专业目前存在的几个问题总结如下：

#### 1、传统的“三段式”课程模式与现代职业教育严重背离

长期以来,我国传统职业教育课程通常被称为“三段式课程”。这种是根据我国普教的课程模式演变而来的课程结构存在许多问题，因此目前的职业教育课程框架难以摆脱自身的责任。

“从理论到实践”是目前我省烹饪专业职业教育课程框架的主要支柱之一，这种逻辑不仅存在于职业教育课程的整个结构中，而且存在于每一堂课的实施过程中。

## 2、专业教学内容落后于现代餐饮的发展需求

从烹饪教材看，良莠不齐，教材大多注重系统性而忽视实用性，且中职、高职甚至本科教材区别不大，只在深度上有所差别，无法体现中等职业教育特点。而课程内容的组织形式往往对教学形式起决定作用。课程教材其学科本位、文本为主的引导方式也就决定了大多数教师的教学思维定式。

4、落后的评价体系不能满足餐饮企业技术工人实际岗位要求又不能反映现代烹饪技术工人的实际岗位要求。

## 二、烹饪的基本做法与成效：

烹饪专业作为学校的重要专业之一，现已完成了全部的工作任务，在系统分析、研究国内外职业教育专业课程改革最新成果和发展趋势的基础上，我们组织有关专家和教师进行深入的调研，广泛听取了行业和餐饮企业技术专家的意见和建议，依据“以核心技能培养为专业课程改革主旨、以核心课程开发为专业教材建设主体、以教学项目设计为专业教学改革重点”的中等职业教育专业课程改革新思路，遵循“行业领域——工作岗位领域——课程领域”基本程序，初步形成了烹饪专业“公共课程+核心课程+教学项目”专业课程的新模式。

整个研究开发过程分为六个步骤：

### 1. 做好人才需求和专业教学改革调研基础性工作。

从专业学校及骨干教师共同对行业企业的人才结构现状、专

业发展趋势、人才需求状况，职业岗位群等进行调研。分为“行业企业”、“毕业生调查”、“在校生”、“专业教师”以及“学校招生和就业推荐部门关于烹饪专业学生招生和就业情况”五个部分，并细致做好了统计与分析，为下一阶段工作实施做好铺垫工作。

## 2. 梳理并撰写省中职烹饪专业课程改革调研报告。

通过各种研究方法和手段，逐步梳理材料，撰写完成调研报告，对于烹饪专业办学环境、企业对毕业生的需求与评价、课程、师资、生源等进行了详尽的数据调查分析，并对烹饪专业的培养目标与规格、课程体系的设置、教学内容的整合与调整、教学方法、实训条件配置、评价体系、师资队伍建设等改革发展方向进行论证和阐述。3. 召开烹饪专业工作任务分析和课程分析会议。

研究小组知名餐饮企业的12名行政总厨、厨师长等活跃在一线的“行业专家”，在课程专家的组织引领下，围绕烹饪专业的岗位群特征，按照“职业群”—“职业”—“岗位”—“任务”—“任务行为”—“职业能力”程序，把烹饪专业中对职业任务逐层分解，对烹饪专业进行“核心技能”分析，界定出主要工作任务和能力培养，以及核心课程和选修课程的分类与设置。最大优势解决了烹饪专业的技能学习的逻辑线路，为进一步确立课程和教材编写奠定了基础。

4. 制定与完善烹饪专业课程标准。在工作任务分析的基础上，制定出与核心技能相对应的五门烹饪专业核心课程标准，

《基础厨房》《食品营养与烹饪原料》《配送与加工》《烹饪炉台实战技艺》《菜品开发与设计》等项目化的核心课程，依据岗位、任务、产品流程，注重理实一体、注重实战型的课程体系与内容，得到行业专家与课程专家们的鉴定认可。

5. 开展烹饪专业教学项目设计征集与评比活动。

教学项目设计的开发也是课程改革过程的一项重要工作，为新教材的建设和教学资源的积累做好铺垫。四十多位烹饪专

业教师积极参赛此项活动，60多个教学项目体现了规范性、科学性和时代性，对推动和推广课程改革的实施提供了保障。

6. 做好烹饪专业教师课改专项培训任务。

教师的专项培训紧跟而上，通过qq群和博客群以及每年的省烹饪教研大组年会上，教研组专门开辟《中职烹饪专业课程改革方案解读》专栏，召开研讨会，为基地学校之间、基地学校和非基地学校间建立改革信息的交流平台。

烹饪

专业实践总结

烹饪是一门实践性

深层次的了解到烹饪专业目前存在的几个问题，以及体会到了烹饪专业基本做法与成效。

一、烹饪专业目前

存在的几个问题总结如下： 1、传统的“三段式”

课程模式与现代职业教育严重背离

长期以来,我国传

后于现代餐饮的发展需求

教学，导致毕业学生走上岗位学而无法致用。3、学科型教材制约

课堂教学形式

从烹饪教材看，良

不能满足餐饮企业技术工人实际岗位要求

目前学校各个职业

操作能力的专业技能等级鉴定要

求又不能反映现代烹饪技术工人的实际岗位要求。

二、烹饪的基本做

饪专业“公共课程+核心课程+教学项目”专业课程的新模式。

整个研究开发过程

分为六个步骤：

1. 做好人才需求和

专业教学改革调研基础性工作。

从专业学校及骨干

职烹饪专业课程改革调研报告。

通过各种研究方法

建设等改革发展方向进行论证和阐述。3. 召开烹饪专业工作任务分析和课程分析会议。

研究小组知名餐饮

决了烹饪专业的技能学习的逻辑线路，为进一步确立课程和教材编写奠定了基础。

4. 制定与完善烹饪

专业课程标准。

学项目设计征集与评比活动。

教学项目设计的开

动和推广课程改革的实施提供了保障。6. 做好烹饪专业教

师课改专项培训任务。

职高

烹饪专业实习报告

我是10级烹饪专

业（1）班学生，在去年10月份的考取中级中式烹调师的证书结束后，于20xx年11月7日 进入xx市东方宾馆进行实习。

在长达8个月的实

习期结束将至，写此实习报告，来讲述我在实习期间的工作、生活情况。

去年的11月2日，我先是去到宁波的酒店进行实习，后由于种种原因，仅仅进行了4天的实习便回到了丽水。

在丢学校的脸。但是自己觉得在一个自己不喜欢的地方工作，很难将自己的实力展现出来，于是便回到丽水。此前工作的东方宾馆厨师长得知消息后，向我抛出了橄榄枝，表示欢迎我回到东方工作。于是，我便回到了东方宾馆工作。

回去东方之前，厨

全新的陌生环境下，我时刻的在学习着。从一个最底层的学

徒慢慢成长。

讲讲我在冷菜间最

地方工作了。所以，我自然也就成了他的“接班人”。

替了他的工作。在别人眼里，我就是一名未来班长的接班人。

了，而是要成为一名真正的厨师，一名合格的厨师。这也就成了我为之奋斗的目标之一了！

当然了，要成为一名真正的厨师，绝非简单之事，这是值得肯定的。就像我冷菜班组的班长，他担任班长职务有近两年了。他也是从最基本的学徒做起，一步一步做到这个地位的。不过，他也有的是有真实的本事。

自从那位师傅走了

未免太早了。因为，这仅仅是成功这个过程中的一步。要想成功，还是那句话，绝非易事。

毕

业

实

习

报

姓 名：杜宗飞学 号：2011090118 专 业：烹

目录



目录...2前言...3一、实习目的及任

求.....4

二、实习单位及岗

位简

介...4

2.1实习单位简

赵建明 实 介.....4 2.2实习岗位简介

（概

况）.三、实习内容（过程）.....5 3.1举行计算科学

与技术专业岗位上岗培训。..5 3.2适应烹饪工艺

4.2虚心请教，不断学习。.....7

4.3摆着心态，快乐工作 .....7

5.2实习中积累经验 .....8

5.3专业知识掌握的不够全

面。8 5.4专业实践阅历远不够丰 富。8 本文共计5000字，  
是一篇各专业通用的毕业实习报告范文，属于作者原创，绝  
非简单复制粘贴。欢迎同学们下载，助你毕业一臂之力。

烹饪实习报告大全

专业烹饪毕业实习报告

我们07级、烹饪与管理专业的五名学生有幸进入君悦大酒店，进行我们为几个月的专业实习。我和同行四名同学顺利通过了酒店人事部门的面试，经过严格的体检，被分配到了不同的岗位，我被分配到西餐厅工作，带着一份兴奋而紧张的心情我们走进了顺华君悦大酒店，开始了我们的实习。实习的4个多月里，我感受颇多，受益非浅。

俗话说：只学不实践，那么所学的就等于零。实践，就是把我们在学校所学的理论知识，运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。理论应该与实践相结合。另一方面，实践可为以后找工作打基础。通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。要学会从实践中学习，从学习中实践。

在餐厅里，师傅把我当小弟[徒弟]，他们总说小弟好好干，未来我们的位子就属于你们年轻人的加油！我的工作就是厨师，每天10点钟-下午2点再从下午的4点-晚上8:00分上班，虽然时间长了点但，热情而年轻的我并没有丝毫的感到过累，我觉得这是一种激励，明白了人生，感悟了生活，接触了社会，了解了未来。在餐厅里虽然我是以切、煮菜为主，但我不时还要做一些工作以外的事情，有时要做一些清洁的工作，在学校里也许有老师分配说今天做些什么，明天做些什么，但在这里，不一定有人会告诉你这些，你必须自觉地去学，而且要尽自己的努力做到最好，一件工作的效率就会得到别人不同的评价。在学校，只有学习的氛围，毕竟学校是学习的场所，每一个学生都在为取得更高的成绩而努力。而这里是工作的场所，每个人都会为了获得更多的报酬而努力，无论是学习还是工作，都存在着竞争，在竞争中就要不断学习别人先进的地方，也要不断学习别人怎样做人，以提高自己的能力！记得老师曾经说过学校是一个小社会，但我总觉得校园里总少不了那份纯真，那份真诚。而走进企业，接触各种各样的客户、同事、上司等等，关系复杂，但我得去面对我从未面对过的一切。记得在我校举行的招聘会上所反映出来的其中一个问

题是，学生的实际操作能力与在校理论学习有一定的差距。

这次实践中，这一点我感受很深。在学校，理论的学习很多，而且是多方面的，几乎是面面俱到；而在实际工作中，可能会遇到书本上没学到的，又可能是书本上的知识一点都用不上的情况。或许工作中运用到的只是很简单的问题，只要套公式似的就能完成一项任务。有时候我会埋怨，实际操作这么简单，但为什么书本上的知识让人学得这么吃力呢？这是社会与学校脱轨了吗？也许老师是正确的，虽然学园生活不像踏入社会，但是总算是社会的一个部分，这是不可否认的事实。但是有时也要感谢老师孜孜不倦地教导，有些问题有了在课堂上认真地消化，有平时作业作补充，我比一部人具有更高的起点，有了更多的知识层面去应付各种工作上的问题，作为一名新世纪的学生，应该懂得与社会上各方面的人交往，处理社会上所发生的各方面的事情，这就意味着学生要注意到社会实践，社会实践必不可少。毕竟，1年之后，我已经不再是一名学生，是社会中的一分子，要与社会交流，为社会做贡献。烹饪实习报告大全烹饪实习报告大全。只懂得纸上谈兵是远远不及的，以后的人生旅途是漫长的，为了锻炼自己成为一名合格的、对社会有用的人才。很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书；而已在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为社会服务。

## 烹饪实习报告大全

### 烹饪专业毕业实习报告模板

我思想健康,自觉遵守《学生守则》和《学生日常行为规范》，具有较强的集体荣誉感，热爱劳动，先后担任过班级的体育委员和宣传委员，能以一名团员和班干部的标准要求自己，团结同学，配合老师工作，任职期间获得了老师和同学的一致好评。

学习上，我有较强的自学能力，勤于钻研，肯思考，合理安排好学习时间，理解能力强，思维敏捷，对问题有独到的见解。学习中摸索出一套符合自己的学习方法，脚踏实地，循序渐进，精益求精，学习效率高。在职高两年学习生活中取得了较大进步，并做到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时，我积极参加了夏令营和竞赛活动，拓宽了自己的课外知识面。在政治上，我有坚定正确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，用微薄力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。

生活上，我拥有严谨认真的作风，为人朴实真诚，勤俭节约，生活独立性较强。热爱集体，尊敬师长，团结同学，对班级交给的任务都能认真及时完成。

#from 烹饪实习报告大全来自 end#

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为社会主义合格的厨师。

### 烹饪专业实习报告参考

在长达8个月的实习期结束将至，写此实习报告，来讲述我在实习期间的工作、生活情况。

天的实习便回到了丽水。当时，个人认为这会将是人生的

一个败笔。自己心里也是有许多的不舒服。自己也是认为在丢学校的脸。但是自己觉得在一个自己不喜欢的地方工作，很难将自己的实力展现出来，于是便回到丽水。此前工作的东方宾馆厨师长得知消息后，向我抛出了橄榄枝，表示欢迎我回到东方工作。烹饪实习报告大全文章烹饪实习报告大全出自，此链接！。于是，我便回到了东方宾馆工作。

回去东方之前，厨师长说要把我安排在重要岗位，这仅仅是一个全新的开始。我之前在东方的工作是一名切配厨师。回来后，厨师长把我安排进了冷菜间。在别人眼里，冷菜间或许是一个天堂吧。但是，我时刻告诫自己，来冷菜间不是来享受的，而是来学习的。一定要虚心的向冷菜间的其他比我们年长的师傅请教。这也是我们班主任老师在实习之前告诫我们的。来到了冷菜间，一个全新的陌生环境下，我时刻的在学习着。从一个最底层的学徒慢慢成长。讲讲我在冷菜间最开始的故事。那时进入冷菜间，我可以说是两眼一抹黑，什么都不会。但是一切都是可以学习的，这的确如此。比如说，这个菜该用什么盘子装，这个要怎么点缀，我可以说是都不会。耐心的学习。一点一滴的去学。带我的师傅呢，他其实再过一个月就要离开东方到其他地方工作了。所以，我自然也就成了他的接班人。

冷菜间，女生的比例可谓是的。这或许就是一个特色了吧。当时去，也是不怎么熟悉，只知道她们是我们楼下那个班级的同学。但是彼此之间都是不认识的。每次认真的学习，把每一步的要领都记在心里，一些调料的配方，脑子记不住，我便写了一张小字条，随时携带。因为好记性不如烂笔头吧！这的确如此。时间过得十分的快，一个月的时间到了，那位师傅走了，我便接替了他的工作。在别人眼里，我就是一名未来班长的接班人。

有一次，餐饮部的经理李师傅，和我们的关系也是挺不错的。烹饪实习报告大全实习报告 实习总结。便和我说：汤杭，你知道吗？把你安排在冷菜间，我们是有考虑的。女生在冷菜间

可能体现不出来，但是一个男生在冷菜间就能体现出来。不仅是菜肴的质量，还有各个方面的点点滴滴，必须要细致。可以说是，你既要有男人的那种狠劲，也要有女生那种细致劲。那一刻，其实我觉得身上背的不仅仅是一名实习生那么简单了，而是要成为一名真正的厨师，一名合格的厨师。这也就成了我为之奋斗的目标之一了！

当然了，要成为一名真正的厨师，绝非简单之事，这是值得肯定的。就像我冷菜班组的班长，他担任班长职务有近两年了。他也是从最基本的学徒做起，一步一步做到这个地位的。不过，他也有的是有真实的本事。

自从那位师傅走了以后，身上的担子也的确重了，领导也是十分的看重我。在一次次的婚宴和会议面前，我们冷菜班组的全体同事共同奋斗，一起顺利的完成了诸多的成功。但是，现在说成功其实也是未免太早了。因为，这仅仅是成功这个过程中的一步。要想成功，还是那句话，绝非易事。

## **厨师个人工作总结 厨师工作总结篇三**

1. 做好开学初学生注册报到、入学教育工作，我系共三个专业，16级10个班级，含中餐6个班，西餐3个班，酒店1个班，共有学生345人。17级8个班，含中餐5个班级，西餐3个班级，共有学生257人。入学初，我系安排全体学生、班主任以及任课教师在校礼堂召开学期初工作会议以及安全教育，组织有序，通过会议使学生尽快投入新学期的学习中，为以后的学生管理奠定了良好的基础。

2. 做好15级中餐、西餐、酒店专业学生的实习督导工作，督促班主任及时了解学生在校外实习工作情况，及时做好反馈工作和材料的收缴工作。

3. 抓好学风建设，严格考勤制度，保证学生正常的上课秩序。我系严查学生迟到、旷课情况，严把请假关；系部在每个月

均向各班班主任了解请假和旷课情况，对旷课严重的同学进行了解情况和谈话教育。期末考试前召开考试动员大会和考风考纪教育，班主任开展主题班会，对学生进行考试诚信教育。

4. 安全稳定工作。号召我系学生在努力学好专业知识的同时，自觉加强自己的思想道德修养，学会通过理智的方式和途径处理好各种矛盾和冲突。同时，我系加强对问题学生和困难学生的关怀，疏导情绪，解决问题；并对学生进行防盗、防火、禁烟、禁毒等安全教育，提高学生的安全保护意识，维护校园稳定。定期组织召开安全主题班会。通过努力，本学期我系未发生任何不安全事件。

5. 认真协助学校做好贫困生的助学贷款和助学金工作，利用学校学生助学体系，开展有针对性的资助工作。

6. 严格按照我校政教处的安排，做好学校各项德育工作，并组织各班班主任做好家访工作。严抓卫生工作，保证我系各班的班级卫生以及包干区卫生。定期举行全系大扫除，确保教学环境处于良好状态。同时，做好我系每周的仪容仪表自查工作，协助学校完成各项任务。

7. 组织各个班级积极参加学校的各项活动，乒乓球赛、羽毛球赛、篮球赛、排球赛、诵读经典、禁毒征文等活动，并在活动中取得好成绩。

## 二、认真做好专业建设、教学管理工作

1. 教学管理。本学期按照教务处要求和教研组计划，进行听课和评课，定期检查教师的教学进程、教案、作业批改、成绩登记等内容。认真做好常规教学检查，发现问题及时与任课教师沟通，做到随查随纠正，将结果及时反馈任课教师，并形成检查报告上报教务处。

2. 加强实践教学。校内实训，我系基本按计划完成了本学期实训课的教学任务。通过实训课程，大大提高了学生的专业操作能力。校外实训，我系利用校外实习企业开展实习实训，对于提高学生技能起到积极的效果。3月份-6月份组织17级中餐西餐专业的学生前往福清创元大酒店进行认识实习。5月份，邀请现代学徒制导师进校授课，组织16级中餐烹饪专业现代学徒制学生学生参加活动。6月份组织16级中餐西餐烹饪专业学生进行专业考证。

3. 认真贯彻办学方针，在技能节中争创佳绩。5月，我系西餐专业学生参加全国在校生创意西点技术大赛。通过前期的不断努力，加紧集训，我系陈颖同学荣获金奖，薛澜娟同学荣获铜奖。

4. 教研组工作。烹饪酒店专业教研组平均两周开展一次教研组活动，学习学校专业建设、课程建设等相关文件，讨论教学中遇到的问题，进行教学改革，提升教学质量，进行教学常规检查等。全体教师积极参加学校组织的各项学习培训活动，并做好活动总结。同时，所有教研组成员积极参与省示范校建设工作。在校技能节活动中，烹饪酒店专业共组织中餐热菜、冷品雕刻、中式面点、刀工、冷盘制作、西餐热菜、西式面点和酒店服务项目8个竞赛项目，各项目都取得圆满成功。5月份，积极组织烹饪专业教师参加校教学基本功大赛。

以上成绩的取得和工作顺利开展是和我系的广大同学以及老师的配合是分不开的，这半年来，我们虽然很好的完成了学校的各项任务，但是工作中仍然有很多不足。在今后的工作中，我们在上级主管部门和学校领导的领带领下，一定会总结经验，振奋精神，务实创新，加速发展，与时俱进，更好的完成学校的各项任务，为学校的发展贡献应有的力量。

2018年6月



## 厨师个人工作总结 厨师工作总结篇四

劳动监察科主要负责有关劳动关系的事务，对外业务主要有劳动合同鉴证、办理劳动就业证、劳动争议处理。除此之外，通过各种行政手段，贯彻执行上级有关要求，对开发区的企业进行劳动用工监督和管理，保障劳动者的合法权益不受侵害。

劳动合同鉴证主要是为了规范劳动合同，进一步规范劳动用工关系，保障劳动者和用人单位的合法利益而办理的一种认证手续。作为一种行政行为，劳动合同鉴证并不影响合同的效力。只要是符合劳动法的劳动用工合同，不管是否经过鉴证，都是受劳动法保护，有合法效力的合同。但是为了起到规范劳动合同的作用，建议还是将已签定的劳动合同送到劳动行政机关鉴证，避免以后因劳动合同条款的不明晰造成的劳动争议。所以，劳动合同鉴证从根本上来说是劳动行政部门对劳动合同的一种规范，以及从根本上杜绝劳动争议的一种尝试。

每个劳动者在初次就业的时候，就业单位都应依法为其办理就业证。劳动就业证不仅是劳动者就业的，而且是在办理失业保险等其他业务时必要的证件。所以在就业时办理劳动就业证是非常重要的。

劳动争议是劳动者与用人单位在劳动过程中产生的权利与义务的争议，而劳动争议处理就是处理这些劳动争议。劳动争议处理的程序包括协商、调解、仲裁、诉讼。而我们主要负责劳动争议处理程序中的仲裁这个步骤。劳动仲裁主要包括受理申诉、庭审准备、庭审和宣判这几个程序。当劳动者感觉自己的合法权益受到用人单位侵害的时候，可以向企业所在地的仲裁委员会提起劳动申诉。仲裁委员会可以决定是否受理。如果受理，就进入庭审准备阶段。在这个阶段，负责案件的仲裁员要准备相关材料，并通知申诉人和被诉人具体的庭审时间。庭审阶段是在仲裁庭中进行的。庭审一般包括

以下阶段：书记员宣布庭内纪律、开庭、验证申诉人被上诉人身份、庭审调查、双方笔录签字、庭审结束、宣布闭庭。在庭审结束后，仲裁员会制定裁决书，送达申诉人以及被上诉人。

劳动监察是对辖区内的企业用工进行监督，保障劳动者的合法权益不受侵害。劳动监察一般包括登记立案、调查取证、处理、制作裁决书、送达、回馈、立案归档这几个步骤。一般来说，劳动监察部门只受理明显违反劳动法律法规的投诉，并且只能对辖区内的案件具有管辖权。劳动者进行登记应该填写立案审批表，报劳动监察机构负责人审查批准，批准之日为立案起始时间。调查取证要收集证据。证据一般包括书证、物证、视听资料、证人证言、当事人的陈述、鉴定结论、勘验笔录、现场笔录等。

## 厨师个人工作总结 厨师工作总结篇五

作为一名烹饪教师，半学期来，本人在教育教学工作中，始终坚持学校教育方针，重视学生的动手能力，积极做好教学工作，认真备课、上课、听课、评课，广泛获取各种知识，形成比较完整的知识结构，严格要求学生，尊重学生，使学生学有所得，不断提高，从而不断提高自己的教学水平，并顺利完成教育教学任务。

认真学习新的教育理论，及时更新教育理念。新的教育形式我们必须具有先进的教育观念，才能适应教育的发展。所以我不但注重政治理论学习，还注意从书本中汲取营养，认真学习仔细体会新形势下怎样做一名好教师。

1、课前准备：备好课。

2、了解学生，学习新知识可能会有哪些困难，采取相应的预防措施。

3、考虑教法，解决如何把已掌握的教材传授给学生，包括如

何组织教材、如何安排每节课的活动。

4、课堂上的情况。组织好课堂教学，关注全体学生，注意信息反馈，调动学生的有意注意，激发学生的情感，使他们产生愉悦的心境，创造良好的课堂气氛，课堂语言简洁明了，课堂上讲练结合。

## 厨师个人工作总结 厨师工作总结篇六

作为一名厨师长，是酒楼厨房的负责人，执行酒楼总经理的工作指令，贯彻食品卫生法和酒店的有关规章制度，负责厨房的全面管理工作，领导厨房全体员工完成每天的生产任务，审批厨房采购计划，与楼面、采购部、仓库部、财务部等配合、协调。对出品质量、成本、毛利率、卫生、厨房安全等负责。作为一名厨师长，是酒楼的一个重要角色，必须懂专业技术、会管理、精通酒楼厨房全面工作，明确自己的职责。厨师挣钱靠手不靠嘴，靠嘴只是临时利益，技术才是长久的效益。

要当好一名合格的厨师长，就必须做好以下各项工作：

菜名要通俗易懂，尽量避免如“一本万利”、“腰缠万贯”之类客人猜都猜不出来的菜名。如某些菜一定要用寓意菜名时，后面必须加用料和烹调方法，以便客人对菜肴的了解。根据酒楼的档次和经营目标去拟出菜谱，高档豪华酒楼的目标是高层次的客人，这类客人消费高，菜肴品种应从名贵的山珍和高档的海鲜、海味【燕、鲍、翅】为主；中档酒楼的目标是中等消费的客人，菜肴品种应从中档的海鲜、禽类为主，菜价要适中；大众酒楼经营的目标是低消费的平民百姓，菜肴要以家畜、家禽、鱼鲜为主，菜价要便宜，菜肴要实惠。如高档豪华酒楼经营一般的菜肴，客人就会认为档次太低；如大众酒楼经营名贵山珍海味，就会无人问津。因此，拟定菜谱必须与酒楼的档次和经营目标相符，否则，就会导致经营失败。

是将每一道菜的用料、用量做个详细的列表，算出每一道菜的成本和毛利，这样配菜就有了一个统一的标准，出品的份量就会得到很好的控制，给成本的核算带来更为精确的数字。

1、厨师长必须了解原材料的市场价格，掌握各种原料的净料率，熟悉各种菜肴的用料与用量，根据规定的毛利率计算出菜肴的销售价格，对于成本和毛利率的关系又要结合实际情况而灵活看待。不一定要求每一道菜都是规定的毛利率，有些促销菜肴、急推菜肴、特价菜肴则可降低毛利率，甚至可以亏本销售。不见得成本越低，毛利率越高，利润越大。如果没有生意或生意太差，即使成本再低、毛利率再高，也照样没利润，甚至亏损。如果生意特别好，即使成本高一些，毛利率低一些，也照样挣钱，反而利润还大了。

2、认真搞好盘点工作，盘点时必须全面盘清、盘准。每月盘点一次至二次，这样才能使成本和毛利率的结果准确。

应根据每一个人的特长和爱好进行合理的分工，安排到适合的工作岗位上可以更好的发挥每一人的作用，使工作做得更好。

1、采购应把好进货质量关，采购的原材料必须新鲜、质优、而且还要符合菜肴的选料要求。

2、厨房不受也不用不符合菜肴要求的原材料。

3、原材料的加工、刀工、火候、调味。必须按照菜肴的要求进行

4、主、配、调料一定要在色彩、口味上得到科学合理的搭配。

5、装盘的成形美观

厨房原材料的管理是一项很重要的工作。原材料的管理好与

差，关系到成本、出品的质量。原材料的管理目的是保证出品的质量，减少损耗，提高酒楼的利润。