

# 最新厨房主管工作总结与计划 厨房周工作总结(优质8篇)

时间流逝得如此之快，前方等待着我们的的是新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。通过制定计划，我们可以将时间、有限的资源分配给不同的任务，并设定合理的限制。这样，我们就能够提高工作效率。下面是小编为大家带来的计划书优秀范文，希望大家可以喜欢。

## 厨房主管工作总结与计划 厨房周工作总结篇一

来这里两个多月了，每天都一样的生活一样的工作，一样的菜肴，连每天说的话和做的事都一样，每天都和柴米油盐打交道。每天都拖着疲惫的身体回到宿舍然后喝口水，去厨房做饭，然后吃饭回来休息睡觉。

经过这段时间，我真正明白了爸爸妈妈的苦心，以前不知道想家是怎么回事，这段时间知道了，记得那天是星期几来着好像是星期二，那天星期二，二年级有两节口语交际，当交完口语对话，之后突然在他们练习册发现了一首歌《世上只有妈妈好》，然后一时心血来潮准备教他们唱歌，然后将歌词写于黑板上，叫他们唱的时候，先开始没有什么，唱到后面，突然眼睛好湿，特别怀念我的母亲，我那爱唠叨那爱督促我的母亲。当时特别想哭，但是由于我是老师我必须面带微笑给同学们上课，心里好难受好想回家，想那生我养我的妈妈，妈妈我好想你。在这里的时候明白了妈妈的苦心，妈妈经常唠叨：“让我多穿衣服，要注意保暖，要好好看书”之类的，那个时候特别的，每次总是特别的不耐烦，总是急着挂电话，现在反而特别想听到妈妈的唠叨，遗憾之余有点还念。妈妈说的一切都是为我好，是为了让我在以后可以好好的工作学习，在以后的工作学习生活中可以少走弯路，呵呵，有句话现在真的明白了。以后的自己会感激如今努力的自己。现在真的明白了。在实习支教这段时间里，明白了

自己的缺陷，也明白了妈妈爸爸的唠叨也是为我好。

我到于田县阿热勒乡中学也已经有十几天了，在这十几天的生活过程中我体验了很多，学到了很多，我觉得我们支教的这四个月对我们来说是一个很好的锻炼机会。首先，我学会了如何给学生上课，备教案，在众多的同学面前发表自己的观点跟看法，锻炼自己的胆量，更重要的是积累经验，在这短短的四月中你积累的经验是你在书本上几年也学不到的。

其次，在人际交往中我学会了如何去跟一人交往，遇到一些事情该如何去处理，在工作生活方面如何跟一人交往。现在的社会要的是知识能力在社会上的人际关系，所以，我要在这里锻炼自己，成为有能力的人。

再次，我可以在生活方面锻炼自己，我从小就没有做过饭，可到了这里必须自己做饭，以前，在家或学校的时候，饭都是做好的，而现在就不一样了，必须自己去做。我刚来的时候还不会做饭，经过这几天的努力我现在学会了做好几种饭，虽然没有大厨师做的那么美味，但我觉得还可以，我这样下去会做的更好。还可以学会收拾房间，这些都是我们在书本上学不到的。

柳州职业技术学院 艺术设计系

顶岗实习手册

专业 建筑装饰工程技术 班级 11级建筑装饰工程技术2班 姓名学号柳州职业技术学院艺术设计系顶岗实习管理规定（暂行）

根据教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》（教高[2006]16号）、《教育部、财政部关于实施国家示范性高等职业院校建设计划 加快高等职业教育改革与发展的意见》（教高[2006]14号）等文件和《柳州职业技术学院

顶岗实习管理办法》的精神，为切实落实校企合作、工学结合人才培养模式改革，全面提高人才培养质量，结合我系实际，制订本管理办法。

一、顶岗实习的意义与目的顶岗实习是校企合作的具体体现，是工学结合人才培养模式的重要组成部分，是培养学生综合职业能力的重要教学环节，是拓宽就业渠道的重要途径。组织学生到企业顶岗实习的目的在于通过全真的工作环境，让学生接受真正的职业训练，一方面帮助其更好地实现理论联系实际，进一步提高专业能力和就业竞争力，另一方面促使其自觉认识社会，熟悉自己将要从事的职业的工作氛围，自觉形成良好的职业素养和求真务实的工作作风；同时引导学生树立正确的世界观、人生观、价值观和就业观，为就业做好心理准备，为实现毕业与就业的零距离过渡奠定良好的基础。

## 二、顶岗实习的总体要求

1. 顶岗实习为各专业的重要教学环节，纳入各专业人才培养方案，实行课程化管理，按有关规定计算学分。学生未取得相应的学分，不能予以毕业。

2. 各专业负责制订顶岗实习标准，明确规定学生与指导教师的任务，指导开展顶岗实习，规范顶岗实习要求，评价顶岗实习质量。通过顶岗实习提高学生职业素养与综合职业能力。

3. 学生在校期间必须完成不少于24周的校外教学实践实习（其中6周顶岗实习和18周毕业实习）。顶岗实习安排必须根据专业人才培养方案的要求进行，实习形式可根据专业需要采取灵活方式进行。

4. 顶岗实习单位可由各系部统一落实，也可以由学生自行联系顶岗实习单位，但无论是系部统一安排还是学生自行联系的都必须在顶岗实习前按系部要求办理相关的保险。 5. 顶岗实习前，学生必须签订顶岗实习安全责任书。

6. 顶岗实习结束后，所有学生必须按规定的时间完成顶岗实习任务，并按规定时间将所有必须完成的顶岗实习相关材料交到校内指导教师处。如果时间有变动，由校内指导教师和辅导员通知。

三、组织与职责 1. 成立系部顶岗实习领导小组，由系领导、学生科科长、专业团队负责人、实习管理员、班级辅导员组成。

2. 系部顶岗实习领导小组负责领导、组织和协调全系顶岗实习的各项工作。负责制定系部顶岗实习工作方案，审核各专业顶岗实习计划，落实顶岗实习企业，签订校企顶岗实习协议书，落实学校实习指导（带队）教师，负责到各实习单位巡检和监督顶岗实习工作。负责组织实习学生（代表）、团队负责人、学校实习指导（带队）教师、班级辅导员、学生专干召开实习总结会，对顶岗实习的基本情况、顶岗实习计划的完成情况、顶岗实习的效果，存在的问题进行总结并提出改进措施。

3. 顶岗实习工作小组负责制定系部顶岗实习计划，督促各教学团队落实如下工作：对顶岗实习学生进行专业指导和组织管理，对学生进行顶岗实习的规章制度学习和安全教育，指导学生做好实习记录、实习总结，完成顶岗实习成绩评定，收集顶岗实习各类资料并将资料交给实习管理员归档。

四、学生顶岗实习纪律和安全要求

1. 认真做好岗位的本职工作，培养独立工作能力，刻苦锻炼和提高自己的业务技能，在顶岗实习的实践中努力完成专业技能的学习任务。

2. 在实习期间，必须强化职业道德意识，爱岗敬业，遵纪守法，做一名诚实守信的实习生和文明礼貌的员工。

3. 服从领导、听从分配，不做损人利己、有损企业形象和学院声誉的事情。4. 经常保持与学校指导教师和辅导员的联系，至少每半个月要与学校指导教师联系一次，汇报实习情况；联系方式和工作地点发生变动时要及时通知校内指导教师和辅导员，并保证提供的联系方式正确有效，如因提供的联系方式出现问题，一切后果自负。5. 实习学生应牢记“安全第一”，必须遵守安全管理规定，遵守交通规则，避免安全事故发生。对不遵守安全制度造成的事故，由学生自行负责；对工作不负责造成的损失，必须追究相关责任。

6. 认真做好实习工作记录，每周对实习情况进行记录和总结一次，填写学生顶岗实习周记。7. 在顶岗实习过程中，发生重大问题，学生本人和同单位实习学生应及时向实习单位和校内指导教师报告，指导教师要及时向学院和实习单位双方负责人报告。

学生根据顶岗实习情况，认真书写不少于1000字的总结报告，报告格式按系部要求全系统一。

六、成绩考核与评价1. 学生到企业进行顶岗实习，主要考核学生在学校和企业实习指导教师的指导下，对岗位职责和工作流程的掌握；工作任务的完成；安全意识、纪律意识、职业道德和团队合作意识的树立；综合能力的提高等方面内容。

2. 顶岗实习成绩按照优秀、良好、合格、不合格四个等级评定。顶岗实习成绩评定不合格者必须重修，缴纳相应学分学费。

顶岗实习计划

## 厨房主管工作总结与计划 厨房周工作总结篇二

xx年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在

完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差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。

定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和 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，提升了餐厅的品牌。

在竞争日益激烈的当今，人员紧张，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。

为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。

在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

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，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

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。

一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞

大餐，给客人带来的不光是美食，的是惊喜和满足。

厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴；在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些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。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

## 厨房主管工作总结与计划 厨房周工作总结篇三

### 1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，而对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

### 2、菜品更新及创新

今年对招待所厨房零点菜谱进行了2次更新，菜品更换率达30%以上。共推出新菜 道，其中像干锅湘之驴、胶东杂鱼锅、独步青椒鱼、豆腐煲等菜品都有很高的点击率，受到客人一致欢迎。针对客人口味需求加强对主食种类进行研究，增加粗粮、小吃等品种，如核桃酥、手抓饼、葱花饼等也都受到了好评。

在每次的外事活动都充分做好各项准备工作，通过上网、看书等方式了解客人的生活习性、饮食爱好等，进行配菜、烧制，受到过韩国、德国、澳大利亚等地客人的赞扬。

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，这主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购路了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

### 3、安全管理

(1) 在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，所知道主要电源、煤气、自来水开关的位路。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，



并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

#### 4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，要使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次 对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

## 6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作

的一贯支持。 谢谢大家！

## 厨房主管工作总结与计划 厨房周工作总结篇四

### 一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，好像就是洗洗切切的事情，但我们不这样想，因为厨房的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我们都十分的投入。不管刚开学时天气多么炎热，学期结束时天气多么寒冷，我们总是能自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真的做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。我们觉得，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心！

### 二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我们认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。因此在工作中，我们四个人从不挑三拣四，不但服从领导的安排，还主动为领导排忧解难，平时与我们在一起时也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。我们认为：人的勤恳不像别的东西用了就没有了，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我们能做到我们就不会拒绝，幼儿园的事情就是我们的事情，不管谁做都是为了集体。

### 三、找窍门使巧劲度努力把食堂办成家长放心、幼儿开心、领导同事满意的食堂。

## 厨房主管工作总结与计划 厨房周工作总结篇五

今年一年就像是一阵刚刚燃起的火，到了最旺盛的时候时，它就告诉我已经结束了。现在我的感觉就是，我们行业逐渐复苏过来了，但是今年一年的确已经到了尽头了。对于这一年的经历，我真的很有感触，也很感谢这一次经历，让我在厨师这个岗位上逐渐找到了自己的定位和方向。在此，我为自己过去一年的工作进行了一次总结和整理，对未来也做了一次计划。

今年，我们餐饮行业面临了一个巨大的难关，很多餐饮店没有扛过去倒闭了，这让我们每一位厨师也感到非常的着急，紧张。但是好在我们餐厅凭借着强硬的基础扛了过来。所以在这里我也要非常感谢餐厅这个好的平台，让我能够稳固好自己的事业，凭借着好的条件可以继续工作下去。

带着这一份感恩，我今年工作上尤为努力，因为我知道，如果我自己不去想着突破和进步，下一个淘汰的就是我自己。现在局势很紧张，我不能再这样犹豫不定了。因此这一年，我在菜品方面不断创新，并且得到了很好的反馈，餐厅的口碑也逐渐做上去了，并且在网络上也赢得了不错的反响，这是我认为今年最为成功的一部分，感谢这次机遇，让我遇到了更好的自己。

今年自己虽然取得了很多的成功，但是在这份成功里，依旧是有一些不足的地方的。比如说我在创新上虽然有了成绩，但是我在一些细节的处理方面还是比较平庸的。这一份成功是很多人一起努力的结果，所以我明白了自己不足的地方之后，我就尽快的去改正了，不管是在研究菜品还是在制作的过程当中都变得更加严谨和细致了。其次我也克服了自己懒惰的缺点，这一年变得更加的勤快，也变得更加的积极向上。我会继续保持自己的这一份激情，继续攀岩，继续努力。

下一年，一定是一个更大的挑战。现在已经处于万物复苏的

阶段了，下一年就看看谁长得更快，看谁有更多的闪光点了。我会继续做好这个准备，为自己打造一副好的武装。希望在未来能够通过自己的勤奋和努力创造一份更好的成绩。感谢这一年各位领导对我们厨房的支持，也感谢大家积极配合我们每一位厨师。新的一年，我会带领好这个团队做出更好的成绩的！

## 厨房主管工作总结与计划 厨房周工作总结篇六

2019年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

1. 加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差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。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员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，提升了餐厅的品牌。
3. 合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，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。为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“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”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。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

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，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

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. 圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

9. 各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

10. 创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴；在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些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。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年里，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

## **厨房主管工作总结与计划 厨房周工作总结篇七**

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了

餐厅主管岗位，负责对餐厅全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导餐厅人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校餐厅担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，餐厅后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将餐厅的各项工作落实到实处，与餐厅的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期餐厅的全面工作有了实质上的提升，把餐厅的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从20xx年x月我全面接手餐厅工作时起就遇到了很大的挑战，因为x月x日xx校区高中部餐厅新开，要从我xx餐厅调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招[]xx餐厅一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对餐厅员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对餐厅管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让餐厅各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我餐厅组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的

先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期的工作明显的展示了餐厅员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对餐厅的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

以上总结完毕。

## 厨房主管工作总结与计划 厨房周工作总结篇八

大家好！

公司的规章制度，我经常在例会上向厨房员工提及、宣读，旨在要求大家都养成遵守公司制度的习惯；结合员工实际情况，我加强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。经过我的努力和大家的积极配合，厨房员工整体素质得以提高，遵守公司及厨房的规章制度、保持良好的个人卫生和仪表、钻研烹饪技术等行为，基本上都成了厨房员工的自觉行为。现在，一个和谐、优质、高效、创新的团队已经初步形成。

菜肴是产品，产品只有在销售出去才能创造效益，好的产品才能创造好的效益。因而，我在平时工作中就很注重厨房员工销售意识的培养，我们要注重全局，不能只盯着做菜这一



道工序，更应该关注菜肴能否顺利销售，关注顾客消费后的感受。我们要增加营业收入，我们要提供优质的服务，那菜肴口味当然要好、质量当然要跟得上。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；我们认真听取前厅员工意见及顾客反馈，总结每日成品问题，并在次日例会中及时研讨，改进不足。我们在努力，我们要使顾客对我们的菜肴产生一种如情人般的眷恋，一种剪不断、理还乱的思念之情。

□

我们严格执行《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。首先，每个员工都必须对各自的卫生区负责，确保卫生区干净、整洁；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。防火工作，历来是厨房工作的重点之一。为落实消防要求，我要求所有员工必须做到“人离火熄、电断、气关”；我们还不定期检查厨房的燃气管路，防止因泄露而引发火灾事故，经常检查各类电器的电源线，防止跑电漏电引发各类消防或电击安全事故。我们严格按照要求，确保食品卫生安全和消防安全，为公司安全经济运行提供应有的保障。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，始终是我们的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的方法。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；落实节约厨房用水、用电、用气的举措；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。通过以上措施，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、控制成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房综

合管理、员工素质、菜肴质量、卫生安全、成本控制等方面都取得一定成绩。

当然，在工作中也存在不少的问题，在今后的工作中，我们将采取有效的措施去解决遇到的问题，争取提高工作的效率。