

2023年餐厅厨师工作总结(大全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。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

餐厅厨师工作总结篇一

新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。作为一名班组长我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。为了再新的一年能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了工作总结。

在过去的一年中，我努力学习文化、政治、业务、技术知识木工雕刻机。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在严格要求自己的同时我也很好的完成了一个小组长的职责，经常组织班组人员学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理毕业证档案。检查伙食卫生，督促本组人员认真落实岗位职责，清扫包干的卫生地段，做现熟食品加盖、防蝇、防鼠并组织好开饭前和饭后整理结束工作。合理安排本班人员的工作，对切配及烹调加工的主副食

品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的应予以指出，及时纠正。在生活中经常和组员沟通，掌握全班人员的思想和工作情况，以身作则。毕业证样本，带领全班人员搞好本班工作，遇到困难或其它情况及时请示汇报。

在政治思想上我热爱祖国，热爱中国共产党，热爱社会主义；在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

餐厅厨师工作总结篇二

1、面对新形势，充分发挥自身优势。

20xx年上半年因严抓廉政建设，政府机关的用餐方向发生了转移，各高星级宾馆受到巨浪冲击的情况下，我部门充分利用新大楼的硬件设施优势及宽敞的宴会大厅亮点，加大婚喜宴营销力度，积极推行全员营销的方针，经大家的共同努力，来店预订婚喜宴的状况较20xx年出现了明显上升势头，针对每一档婚宴接待，部门各级管理人员与员工一道冲于第一线，用心服务，提高宾客满意度，并推出主动帮客人打包等细致入微的温馨服务，博得来店宾客的一致好评，一份耕耘一份收获，汗水换来了宾客的赞赏，同时也给酒店带来一种无形的广告效应，从而导致上半年婚宴市场红火，尤其是一月份和五月份，仅此两个月营业额达1876.4万元，占上半年总营业额的44.1%，有了好的设施支撑，再加之于优质的细微的服务，才吸引了广大消费者，从而让我店在逆境中生存得有声有色，最终受大气候影响不大。良好的开端等于成功的一半，下半年我们将更加奋发向上，为争取好更辉煌的成绩，向总经理室交上一份满意的答卷。

2、强抓内部管理，分工明确，责任到人。

在日常运转过程中，针对新大楼运转实情情况，每次大型婚

喜宴及会议，部门主要管理人员跟踪到位，定点定人员进行综合协调，部门经理在开餐期间进行全方面巡视协调，餐厅经理定点于二楼宴会厅，当值主管定于三楼馨华厅，其他各级管理人员视实际情况进行分配定岗，两位厨师长分别定于二、三楼厨房，以监督服务质量和菜肴出品质量为目的，加强对客服务。同时，在二、三楼大型宴会中，我们继续推进设立专门的吧台发放回收酒水，处处为顾客着想，避免了服务过程中乱开酒水的情况，实际运转效果得到每一档来宾的认可。大厅管理如此，各大小包厢同样重视到位，各包厢都有经验丰富的老员工带领，业务技能进步特别快，灵活性强的新员工跟踪服务，以达到稳定服务质量为目的。

3、借助外部力量，共同完成各档接待任务。

在日常运转中，部门员工人手较为紧张□20xx年部门继续协助人事吸引外来帮忙学生及酒店员工前来协助参与前台服务，仅上半年度前台借到江科大学生人次，后台也借助外来帮忙阿姨优势，前来参与酒店洗涮工作，仅上半年度中借到帮忙洗碗工人次。

按照部门实缺人数计算，全年为酒店也节省了一笔不小的工资开支。

4、不分前后台，齐心协力，共创佳绩。

今年上半年我们承接婚喜宴为主，每次宾客用餐结束后，后台由总厨亲自挂帅带领厨师参与到前台的收餐工作，实施摆台等小件餐具与菜肴盘等大型餐具分类分车摆放，整个运转有条不紊，杯具实施承包制，各值台人员先收好杯具送至各区域负责人清点，并第一时间运至洗涮组，接着小件摆台物品跟进洗涮间，确保采购台物品高效运转，当然在此运转过程中出现的餐杯具损耗按酒店规定赔偿，不管是酒店人员还是外来帮忙人员，一视同仁，做到公平公正。经前后台员工的一次又一次的密切配合，加之于各级管理人员的先锋模范

带头起到很大作用，充分调动了员工的积极性，每次收尾、翻台的工作效率都很高，确保整个部门的日常运转的顺畅进行。

在总办的大力支持下，厨房借助外聘厨师的力量，弥补菜肴变化不大的缺陷。20xx年上半年度中厨房始终坚持每月2—3次菜肴翻新工作，推出菜肴新品种。从而使整个厨房的菜肴无论是早餐自助餐还是热菜品种，甚至冷菜品种都较往常出现较大的变化，菜肴点缀装饰也更加突出酒店文化内涵，他们用食用盘与借助一些辅助物品绘画出骏马奔腾，金鸡独秀等栩栩如生的作品，让客人耳目一新之感。正因为有了扎实的功底和严格的管理风格，部门今年上半年参与了张家港市政府举办的行行出状元比赛中，餐厅摆台得到了良好的口碑，厨房菜肴勇夺团体第一，热菜两名操作选手分别拿到第一和第六的好成绩，其中黄佩忠获得技师职称，享受市劳动模范待遇，新手周桂星在此次比赛中充分得到了锻炼。他们为酒店争得了荣誉，让馨苑的名字在港城大地上再一次闪亮发光。

部门积极响应总办的号召，将注重内部培训，提高工作标准，讲究运转效率贯穿于工作之中。今年上半年总办组织了酒店公共知识培训，部门认真重视，采取培训抽查相结合的方法，加深员工的记忆，取得了较好的培训效果，在总办组织的试卷考试中，部门员工顾晓伟以97分高分位于员工榜首，王芬以99分的高位于酒店管理人员之首。酒店公共知识培训如此重视，平时业务技能培训同样如此，部门前台后台每周按计划进行，并注重培训效率，尤其餐厅将不同工龄的员工分成若干个组进行针对性的培训，将理论培训和实际操作相结合，提高员工的业务操作能力。老员工的回炉培训同步跟上。由于内练基本功，更好的树立对外软件形象，从而导致来店用餐客情呈现大幅度上升，同行酒店慕名而来考察学习，部门全体员工将这种压力化为动力，在各种大型活动中接受了一次又一次的考验，运转效率得到同行及宾客的一致认可。

20xx年新形势下，根据来店政府部门宾客的，部门严抓劳动

纪律，尤其加强了对手机的管理，部门除管理人员工作中使用外，其他员工手机一律不允许带至岗位，尤其是前台员工，这样的管理让来店宾客用餐定心、放心。同时加大对宾客宣传力度，部门员工无手机上岗现象，此次举措也得到宾客的认可。

前后台为进一步调动员工积极性，奖勤罚懒，餐厅继续执行每季度奖金系数班评档工作，厨房实施了书面民主评议方法，将员工测评与管理人员评比相结合，实施公开透明，并将民主评议分数张贴，厨办将员工的日常管理与民主评分进行综合考查，最终确定奖金系数，更好的体现员工收入与劳动多少、工作质量、工作效率、宾客满意度相挂钩。与此同时在运转中坚持员工个人奖金系数评档原则不变的基础上，挖掘日常表现较为突出，进步较大员工，对奖金系数适当上调，表现欠佳的员工奖金系数适当下降，甚至调岗的方法，从而充分调动员工的积极性，营造比学赶超的工作氛围。

1□20xx年酒店积极响应市政府号召，实施餐厨垃圾统一回收的方案，酒店选派人员前往苏州金鸡湖大酒店学习，并将所学内容结合酒店实际情况，制定了相应的措施，规范了内部运转程序，实施了外包制和跟踪管理制度的完善，经半年度的运转，酒店与餐厨垃圾运方合作过程中，有问题不断协商改进，到目前为止，运行基本已达到通畅程度。

2、今年部门结合以往婚庆公司来店后存在的各种不良现象，加大了管理力度，并修改了对婚庆公司的管理细则，实施了量化工程，让他们进一步了解到违反酒店规定后罚款的数额，从而让彼此更加爱惜酒店的设备设施，提高共同对客服务的双赢效益。

3、部门的细卫生工作常抓不懈，餐厅地毯的保洁保养工作列入例牌菜，继续实施七常管理方案。在日常运转中加大管理和巡视力度，利用部门的晨会、餐前会和部门例会一针见血指出存在的实际问题，从而从严内部卫生要求。

餐厅厨师工作总结篇三

3、阐明市场竞争情况

我现在负责11家航站楼酒店。我每天都去每家酒店。我从来没有意识到我应该把我的朋友和店里的服务人员联系起来。我从来都不知道xx葡萄酒是强烈推荐的，到目前为止；从一开始，一家酒店到目前的6家酒店没有动态销售，2家酒店已经退货。动态销售率为54%，退货率为33%。虽然取得了一些进展，但还不够。距离我的目标还有一段距离，因为比赛太鼓舞人心了，我身边有很多饮料，还有各种各样的事情，所以这不一个人能解决的。我会尽力的。现在在北京市场xx虽然葡萄酒现在还没有销售，但我相信在公司的大力支持和大家的共同努力下xxxx酒会已经准备好迎接新的一年了餐厅员工年终总结ii年底，我在这家餐厅工作了十多年。回顾我这些年的工作经历，我也感到很深刻，得到了报酬和收获。以下是我工作的总结：

首先，知道如何微笑并善于微笑。在当今社会，微笑已成为各行各业必备的职业素质。尤其是在商业领域。俗话说，“如果你不能微笑，就不要做生意。”

其次，要勤奋。勤奋就是努力工作和努力工作。它的`报酬比别人高。快速就是效率

1、大厅现场管理

5、然损坏，一切都需要遵循规则，记录、实施、监督、跟踪和总结

餐厅厨师工作总结篇四

我目前的岗位是塞维亚西餐厅的知客，平时工作时直接面向顾客，是公司对外的一面窗口，知客工作细碎而繁琐，餐厅

半年工作总结。在本年度工作中，我积极协助餐厅领班、主管和经理在做好各类社团宴会、酒会、自助餐、会议餐、高级领导和各大公司的接待的同时，还认真做好各项日常接待、客人引导及订餐工作，工作期间发现问题也及时和相关人员沟通处理，有疑难问题应及时上报领导。在个人的岗位上，我努力做好顾客接待服务工作，解答他们提出的每一项问题，使每一位来餐厅就餐的宾客和入住酒店的客人都能感受到人性化的服务，有力的`维护了我们海泉湾公司的形象，工作总结《餐厅半年工作总结》。

餐饮部分工细, 环节多, 一项工作的完成, 更多是依赖于各部门之间的协调合作, 在工作中, 我主动和各部门的每一位同事沟通, 一切以理解协作为前提, 积极和他们配合, 大大提高了日常工作效率, 使过去存在的一些脱节不协调的情况大为减少。在自己的岗位上, 我一直秉承着奉献就是锻炼自己的原则, 切实履行自身职责, 认真完成上级交办的其它工作, 虽有加班也从不埋怨。工作之时, 我努力学习经验, 积极探索, 结合理论, 联系实际, 在做好工作的同时积极提高个人能力, 并在自己进步的同时积极做好身边同时的工作, 和他们相互帮助、携手进步。

在这一年的工作中, 我虽然做出了一定成绩, 但是还需要继续努力, 因为, 我知道, 我的能力还有很大不足, 我的知识结构和个人工作技能仍需要改进, 所以我在平时积极进修, 并认真参加公司组织的各项专业技能培训和活动, 以向更高的标准看齐, 希望在以后的工作中能更好的为海泉湾公司服务!

餐厅厨师工作总结篇五

作为酒店餐厅服务员, 新的一年也有新的方案与预备, 同时也需要对即将过去的一年进行一个整体的总结与分析[]20xx年时间过得真快, 新的20xx年正在向我们迈进, 我希望我们酒店餐厅服务员在这新的一年里脱下旧妆, 换上新妆, 有个更新更好的转变, 正所谓, 我认为正确而不怀疑我将确定能做

得更好！我也希望在这里我能将我的欢快带给顾客感染同事。

我也在此感谢大家，在我们一起共事以来的这段时间里所给我的支持和关怀，回头看看已走过的这段路，一路上都是跌跌撞撞的，但却很充实，我觉得有成就感。记得我刚迈进盛丰上班的第一天，我什么都不会，就过最基本的向顾客至欢迎词我都觉得开不了口，我单独上工作站后又犯了很多的错误，当时我真的想打退堂鼓，想一走了之，但是每次当我犯错误时大家都急躁地给我指出错误，并且亲自教我正确操作方法；我记得一年前我将要从学校跨入社会时，有一个人曾经对我说过一句话“你是一个男孩，我认为正确而不怀疑你无论遇到什么困难都能勇敢的去面对。”她的这句话我永久都不会遗忘，由于是她的这句话让我重新找到了自信，我也不会遗忘大家对我的支持和关怀，由于大家的支持和关怀让我再次感受到了大家庭的温和与温馨，我在此向大家道一声感谢，同时在工作中与大家有过一些磨擦，我向大家道一声对不起，请原谅。

再次，我希望在以后的生活和工作，大家能给我多提一些建议，我确定虚心听取，无论是生活中的、还是工作的不足或缺陷我都会加以改进，通过与大家一起在盛丰相处的这段时间里，我发觉无论在为人还是在处事方面，自己都有较好的转变。与大家相处也较随和，工作起来也不觉得像开头时那样累，为了营造一个温馨的工作环境，为了你我脸上都布满喜悦的笑容，为了你我心里都有个温和的家，让我们多一份理解，少一份埋怨，多一份宽容，少一份指责。最终记我们为了盛丰更辉煌的明天而加油！

餐厅厨师工作总结篇六

首先，向各位作一个自我介绍，我叫xxx是xxxx餐厅的销售经理，现在我把自已一年来的工作情况作一下汇报。

从20xx年xx月xx日任职后，前几个月主要是协助餐厅经理做

好前厅的日常内部管理事务，后几个月因工作的需要及领导的信任和自身发展的需要，主要负责四季餐厅的营销工作。从前厅管理到内外营销，从“左麟右李”的演唱会到振奋人心的亚洲杯，从亚洲杯再到王菲演唱会，再到“十全十美”，体育场举办了一系列的活动，四季餐厅同样也在市场的打拼下，掀起了经营的高潮。回顾这几个月来的工作，主要有以下几个方面：

1、抓学习教育，激励奋发向上从任职以后，我在四季餐厅分管内部管理工作，了解四季餐厅员工多数来自于河北、安徽、湖南等不同地区，文化水平和综合素质有很大差异，业务水平及服务意识不高，针对此种状况，我把自己所看到的不足一一列出病单，进行全面性的培训和现场督导。纠正错误的管理方法，进行理论的讲解及实践的练习操作。从宾客一进店规范礼貌用语、微笑服务以及职业道德的观念、菜品搭配，规范八大技能实践操作程序，通过学习，使员工加强服务质量，提高业务服务水平，当宾客进店有迎声，能主动、热情地上前服务，介绍酒店风味菜，当宾客点起烟，服务员应及时呈上烟缸等。在四月份时，举行了技能实操比赛，服务员李晓娟获得了技能比赛第一名的好成绩。其他服务员通过活动比赛，养成了一个好的习惯，不懂就问，不懂就学，相互求教，也学到了很多知识，精神风貌也越来越好，提高了工作效率，不足的是操作细节还有待改善。

建章立制前期，四季餐厅很多工作存在问题，主要的毛病存在于没有规范的制度，员工不明确制度，一些制度没有具体的负责人进行落实等。通过质检部领导的指导，我对罗列出卫生工作制度上墙、音响的开关时间及负责人以及各岗位的服务流程、个人卫生要求标准、收尾工作的注意事项，每天进行现场督导检查，对员工加强工作意识，明确工作责任有很大帮助。后期电话费用高，配合吴经理配置电话机盒，规定下班时间将电话锁上，以及任何服务员一律不允许打市话等，杜绝了下班时间打市话的现象。

客户的沟通真诚地与客户沟通，听取他们的宝贵意见，不断改进并协调，及时将客户反馈的信息反馈给厨房，如，有时客户反馈“阿美小炒肉”分量不足，“沸腾鱼”不够香等等，通过客户的真诚反馈，再加上我们认真的讨论、修改，不断地提高菜肴的质量，令顾客满意。

金秋十月是婚宴的黄金季节，制定婚宴方案，向周边的单位发放宣传单进行走访工作，目前，我承接了10月份的五场婚宴工作，向前来的宾客介绍四季餐厅的各种优势，对婚庆公司进行电话沟通，对外宣传酒店规模等，计划性地对宴席接待做好充分的准备工作。

左麟右李演唱会期间，密切配合销售部承接组委会场地职工餐盒饭，创收了万元的盒饭记录。在亚洲杯期间，多次配合出摊工作及配合内部管理督导，通过亚洲杯，我感受到了团队精神，在王菲演唱会期间，多次与组委会领导沟通场地人员的用餐，协调菜式，为酒店创收了x万多元的餐费，再到十全十美演唱会，承接了自助餐280人用餐，其中餐标80—100元标准等。

利用每周六、日、周一与30多家旅行团电话沟通及接待团餐，目前前来旅行团消费最多的是旅行社、旅行社、国旅、旅行社等，通过接待团餐，第一为餐厅增添了人气，第二为厨房减少了成本费用。并利用接待团餐的机会，认真咨询反馈，做好信息的反馈统计工作。

总之，在这平凡而又不平凡的七个月里，我感受很深，同时也深感自己的不足，目前，外面的市场还没有完全打开，需要我继续努力，我将朝这几个方面努力：

- 1、不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。
- 2、认真做好本岗位工作的同时，不断开发新的客户群体。

- 3、做好内部客户的维护及沟通工作。
- 4、有计划性地安排好营销工作。
- 5、做好客户统计资料，不断地加强联系，做好客户投诉处理工作及反馈信息工作。
- 6、密切配合酒店销售部接餐及接待服务。十分感谢各位领导!谢谢!