

最新厨师简历个人评价(精选9篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。相信许多人会觉得范文很难写？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

厨师简历个人评价篇一

本人待人真诚、自信乐观、谦虚稳重、做事认真负责，勇于挑战自我，有较强的组织能力，有较好的团队协作精神，具备较强的学习能力，相信自己能很快融入单位，为其创造价值。我一直在不断提升自己努力成为“多元化复合型人才”，对于未来我满怀信心，我认为确立明确目标对于个人发展非常重要，相信“适合”永远是好的！

厨师简历个人评价篇二

1、本人性格热情开朗，待人友好，为人诚实谦虚。

工作勤奋，认真负责，能吃苦耐劳，尽职尽责，有耐心。

具有亲和力，平易近人，善于与人沟通。

学习刻苦认真，成绩优秀，名列前茅。

品学兼优，连续三年获得学院奖学金。

曾担任系学生会外联部干部、系团总支组织部副部长、班级生活委员等，在学生工作和外出拉赞助与商家联系的过程中，大大提高了自己的办事和处事能力。

此外，还积极参加课外文体活动，各种社会实践活动和兼职工作等，以增加自己的阅历，提高自己的能力。

在工作中体会办事方式，锻炼口才和人际交往能力。

曾连续两年获得学院“暑期社会实践积极分子”，“学生会优秀干事”等荣誉称号。

本人诚实守信，工作严谨踏实，认真负责，处事机灵。

拥有积极向上的生活态度和广泛的兴趣爱好，具有良好的心理素质和吃苦耐劳精神，对事有自己的见解，并有较强的共事协作能力。

我有着年轻人特有的朝气和魄力，富有开创事业的头脑和激情，有较好的文字功底，口头表达能力以及交际能力，注重团队合作。

在校期间长期任电子词典等电子产品的校园销售代表，曾举办过多次产品展销。

参加过多次社团活动，包括活动策划、活动组织和外联工作，曾成功举办可口可乐公司参观活动、珠海高校街舞晚会、协办06届毕业生校园招聘及动感地带大学生街舞挑战赛等。

超过半年的外贸船务工作经验。

本人热心诚恳、乐观向上，有良好的思想品德和职业素质，并有良好的团队协作和敬业精神。

本人能熟练操作office□excel等办公软件及办公室事务,擅长与人交往,有良好的交际和组织协调能力。

认真细致,有团结协作精神,“诚信,坚韧,宽容”的个人品质操守。

全身心投入,细心负责的工作态度,热爱学习,勇于探索,喜欢挑战性的工作。

对工作认真负责,诚实稳重,逻辑清晰、服从公司安排。

工作中会很用心地去履行自己的职责,选择了就会很好地去执行。

简历中简洁突出的自我评价范文四

本人自中学开始就养成凡事应该从基层做起,并且不能把自己的能力定位过高的性格习惯,所以我在校期间无论从事什么工作都是从基层做起,尽量把工作约束在自己的能力之内,脚踏实地的.工作。

但只要有机会,我一样会进行更高的尝试,让自己的能力继续升级。

简历中简洁突出的自我评价范文五

1、本人性格开朗、为人诚恳、乐观向上、兴趣广泛、拥有较强的组织能力和适应能力、并具有较强的管理策划与组织管理协调能力。

忠实诚信,讲原则,说到做到,决不推卸责任;有自制力,做事情始终坚持有始有终,从不半途而废;肯学习,有问题不逃避,愿意虚心向他人学习;自信但不自负,不以自我为中心;愿意以谦虚态度赞扬接纳优越者,权威者;会用100%的热情和精

力投入到工作中;平易近人。

为人诚恳,性格开朗,积极进取,适应力强、勤奋好学、脚踏实地,有较强的团队精神,工作积极进取,态度认真。

简历中简洁突出的自我评价范文六

本人组织能力强,在职工作时善于组建团队,组织培训,制定计划,并达成目标.善于资源分析,能充分利用各种资源.有较强的独立性.有较强的分析能力.能够适应快节奏的工作,有较强的实战经验和实际操作能力,工作中能够独当一面。

性格乐观开朗,做人本分,原则性较强,戒骄戒躁,有比较沉稳的性格.对工作认真负责,经常得到领导的好评!

厨师简历个人评价篇三

有良好的心理素质,能正确的认识和评价自己,虚心接受他人的建议。拥有良好表达和沟通能力,性情温和,易于他人合作,形成融洽的.合作关系。积极进取、注意细节、工作态度认真、责任心强、并有很强的团队合作精神和合作能力、注重工作效率、时间观念强,有上进心,知错改错。

厨师简历个人评价篇四

曾担任系学生会外联部干部、系团总支组织部副部长、班级生活委员等,在学生工作和外出拉赞助与商家联系的过程中,大大提高了自己的办事和处事能力。此外,还积极参加课外文体活动,各种社会实践活动和兼职工作等,以增加自己的阅历,提高自己的能力。

厨师简历个人评价篇五

本人诚实守信，乐观开朗，沟通能力强，肯学习，学习和动手能力强，吃苦耐劳，积极向上，稳重踏实，责任心强，有主见，组织管理能力强，团体意识强，能协助他人并独立处理问题，态度认真，富于创新精神，能运用自己所学的基础知识和工作中的.不断探索和学习，锻炼自己的能力。

行政管理专业，具有较好的专业理论知识和实践经验。

两年从事人事行政管理工作。

能跨专业工作，适应性强，从事xx年跟单工作，维护公司利益，克己敬业。

对于外贸工作有实质性操作，能管理操作xx国际站及xx等国际贸易平台。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

厨师简历个人评价篇六

_行政管理专业，具有较好的专业理论知识和实践经验。

_两年从事人事行政管理工作，能根据公司的发展理念制度符合公司管理政策，人事招聘等相关制度。

_能跨专业工作，适应性强，从事两年跟单工作，维护公司利益，克己敬业。

_对于外贸工作有实质性操作，能管理操作阿里国际站及环球视野等国际贸易平台

2 擅长效果图制作，绘画平面、立面。在设计上有着敏锐潮流触角和创新精神,对室内设计行业十分热爱，为人诚恳,热爱运动，性格开朗,积极进取,具有吃苦耐劳的坚韧性格,具有与人合作的团结精神。本人责任心强，工作踏实勤奋，适应能力强，具有团队精神和集体观念，做人做事认真负责。善于动脑，乐与助人，性格平和!工作负责，而且能自觉遵守公司的各项规章制度。

厨师简历个人评价篇七

本人热爱祖国,热爱人民,拥护中国共产党,在校期间尊敬师长,团结同学,诚实守信。思想上：政治方向明确、进取心强，勇于创新，热爱教育事业，愿为社会主义教育事业服务。学习上：主动积极,认真刻苦,成绩突出,多次获得院评的“甲等奖学金”；通过自学于2005年9月通过计算机国家二级考试(vf)□
在特长上：我热爱篮球、排球等，并多次参加系、班的系列比赛，取得一定的`好成绩。在大学四年里，我积极主动参加院、系的课内外活动及社会实践活动，不断完善自己，不断充实自己，也努力提高自己的思想道德修养，使自己成为德、智、体、美等全面发展适应社会需要的复合型人才，为将来参加工作奠定了坚实的基础，从而塑造了一个健康、充满自

信的我，为此我更加坚信自己的理想，并努力将这点微薄的力量奉献给社会。

[]

厨师简历个人评价篇八

性格外向开朗，自信自强，待人热心，诚实守信，在大学生生活及学习期间，积极参加学校各类文体活动，有一定的交际、组织能力，具备良好的心理承受能力和团队合作精神。

在将来的'工作和学习中，我将更加努力，积极更新自己的知识以便适应工作的需求，学习更多的专业知识，积累经验，运用所掌握知识，为本职工作做得更好而努力。希望我能为贵公司贡献自己的力量！

厨师简历个人评价篇九

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

一、 政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是厨师，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好厨房管理工作。保证餐饮部出品各项工作正常动转。

二、 工作上，我担任卧佛基地餐饮部主管兼厨房成本控制工作。

首先保证用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据桂林地区的饮食爱好，不

断提高自己的烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让培训班学员和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让中心职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让中心职工吃得好，吃的健康。二是保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，保证成本管控。三是保证按时开餐，作好厨房的后勤准备工作，在20_年7月的新员工班期间圆满完成中心及餐饮部任务，得到中心领导及各部门的认可。

三、在生活上，我崇尚质朴的生活，养成良好的生活习惯/和正派的作风。此外，对时间观念性十分重视。由于平易近人待人友好，所以一直以来与人相处甚是融洽。敢于拼搏刻苦耐劳将伴随我迎接未来新挑战。注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

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。

本人事厨多家高档食府和大型企业饭堂，有丰富的烹调经验及管理经验，懂厨房整体岗位的运作，及岗们安排工作，能根据菜价控制成本，做到物尽其用，擅长粤菜，其次川、湘菜，蒸、焖、炖、炒等工作。能独立完成从原料的选购到成品菜式的工作。广东菜的味型，咸鲜甜香，微辣，讲究鲜辣滑香浓脆松，选料广搏奇杂，鸟兽蛇虫均可入馔。

本人吸取众家之长，锐意创新，灵活运用，随着客人的需求路线走，推出安全，卫生，营养，健康，美味的菜式，本人

担任酒店主厨工作，负责名贵菜式出品，负责指导下厨工作，保证质量，对厨房出现的各种问题及时处理，使整个出品部正常运行。负责采纳顾客反馈意见，给予及时改进和调解工作。负责研发新菜式。

本人乐观自信，热爱烹调工作，“没有最好，只有更好”，追求做到现代化厨房的先行者。安全，卫生，营养，健康，美味的菜式的先行者。