

最新餐厅厨师年终总结报告 厨师年终工作总结报告(精选9篇)

随着社会不断地进步，报告使用的频率越来越高，报告具有语言陈述性的特点。那么报告应该怎么制定才合适呢？下面是小编帮大家整理的最新报告范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

餐厅厨师年终总结报告篇一

尊敬的各位：

一、经营：我在各位的下集思广益、制定较的经营计划。如：顾客的消费生理，推出绿色彩食品以及野生食品；季节性原料供应独特的地方，推出特价菜。等等。

二、办理：以人为本，我员工情况素质教诲，每天都对员工有性的厨艺培训，并经常激励把工作看作是的事业。努力，员工整体素质得以，如注重仪表、笃守厨房规章轨制等；有些员工甚至还开始琢磨新菜谱。现在，了、优质、高效、创新的团队。

三、质量：菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。厨师长，我严把质量关。对每道菜都制作了投料标准及制作程序单，做菜时标准，每道菜的色、香、味稳定；还前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进；还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，回头客每次都可以尝到新口味。

四、卫生：《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都对各自的卫生区，由我不查抄；，规定食品原料分类存放，分别，

厨房器具也存固定位置; , 厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也的温度以及湿润程度测量。一切可以的气力, 食品卫生安全, 防止顾客食物中毒, 不须要的后果。

综上所述, 在本年度, 团队的努力, 在厨房经营办理了; 在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质等都高的成绩。当然, 也还, 比如, 受甲流以及金融危机的, 消费者就餐的品味与档次下降, 这使的`年收益受到程度的。但面可抗力, 需研究制造物美价廉的佳肴来招揽顾客, 最大程度的年收益, 从而转危为机的。从事件上, 我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。此后, 我会带领我的团队挑战、勇于创新, 烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际, 将在2010年的根蒂根基上, 经营办理、质量卫生监控以及成本控制, 要改进的工作思绪, 考查新的菜品, 菜肴的创新, 从而追求在2011年的经济效益以及社会效益。

上海世博会将会给带来又一次的发展机遇。与此, 周边酒楼以及饭店的与日俱增也使得2010年餐饮业的竞争白热化。 , 我相信, 在各位以及同仁的以及帮助下, 的团队能够抓住机遇, 迎接挑战, 走向收成的。

1. 厨师长的年终工作总结报告

2. 厨师个人工作总结报告

3. 厨师年终工作总结

4. 厨师年终工作总结开头

6. 厨师个人年终工作总结

7. 厨师年终总结

8.年终工作总结报告

餐厅厨师年终总结报告篇二

我于xx年11月正式到宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。

针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。月宝大酒店在倍受领导的关注与关怀下开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。

一、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。

二、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

四、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问題，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

五、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，争取把最大的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全方面 严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

以上就是我在这两个月工作中的体会和成绩，如有不足之处，望大家指正

餐厅厨师年终总结报告篇三

你们好！

- 1、对供货商过于太信任，所供原料优势达不到要求，有几次造成客人投诉。（尤其是牛羊肉和调料）
- 2、菜品更新没有掌握好时机。
- 3、厨房和后院卫生有时打扫不彻底。
- 4、加强厨房开源节流。

我将带领我的厨师团队，认真负责的完成每项工作，总结xxx年的得失做好每件事，将业务更进一步。同时在以后的工作中，我也会将严格要求自己提高自身素质，提高业务知识和经验。

现将xxx年工作计划如下：

的接待包房，在市场上就会赢得一定的影响力和很好的口碑和宣传，同样也会让接待的桌数及营业额不断上升。

二、同时菜品也跟着进行调整和升级，要开拓一些别家无我家有，别人家有我家优，别人家优我家廉的观念去做菜品，了解市场、不断更新、分析改进。

三、成本控制开源节流，加强店里水、电、气的管理，要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，增强员工节约意识，同时更要加强这方面的管理在水电及空调的使用方面，我们将根据实际情况限时放并加强督促与检查，杜绝长流水，长明灯，长开空调的现象，并严令禁止公物私用的情况发生。

五、抓好安全防火工作，认真贯彻安全第一，预防为主的方针，制定安全防火制度，厨房部定期清理油烟机，配合维修员做好各项设备保养工作。

六、关注员工的思想动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流，了解员工内心的真实想法。从而给客人提供更高的菜品。

七、掌握一年里每个过节的促销活动

敬呈

餐厅厨师年终总结报告篇四

一、食品安全方面

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用；将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

二、经营方面

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，推出一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品。

三、管理方面

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上才能有更大的发展。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

四、出品控制方面

菜肴质量是酒店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、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把宴会婚宴菜单、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。

完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年酒店带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们____独特的酒店品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

餐厅厨师年终总结报告篇五

我在各位的下集思广益、制定较的经营计划。如：顾客的消费生理，推出绿色彩食品以及野生食品；季节性原料供应独特的地方，推出特价菜。等等。

理：以人为本，我员工情况素质教诲，每天都对员工有性的厨艺培训，并经常激励把工作看作是的事业。努力，员工整体素质得以，如注重仪表、笃守厨房规章轨制等；有些员工甚至还开始琢磨新菜谱。现在，了、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。厨师长，我严把质量关。对每道菜都制作了投料标准及制作程序单，做菜时标准，每道菜的色、香、味稳定；还前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进；还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，回头客每次都可以尝到新口味。

4、卫生：《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都对各自的卫生区，由我不查抄；，规定食品原料分类存放，分别，厨房器具也存固定位置；，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也的温度以及湿润程度测量。一切可以的气力，食品卫生安全，防止顾客食物中毒，不须要的后果。

：在菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，是追求的。厨师长，我也总结出降低成本的新方法。如：库存状态，坚决先进先出原则，把存货较长的原料尽快销售出去；研究制造无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都成本，从而效益最大化。

综上所述，在本年度，团队的努力，在厨房经营办理了；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质等都高的成绩。当然，也还，比如，受甲流以及金融危机的，消费者就餐的品味与档次下降，这使的年收益受到程度的。但面可抗力，需研究制造物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的年收益，从而转危为机的。从事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。此后，我会带领我的`团队挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，将在xxx年的根蒂根基上，经营办理、质量卫生监控以及成本控制，要改进的工作思绪，考查新的菜品，菜肴的创新，从而追求在xxx年的经济效益以及社会效益。

上海世博会将会给带来又一次的发展机遇。与此，周边酒楼以及饭店的与日俱增也使得xxx年餐饮业的竞争白热化。，我相信，在各位以及同仁的以及帮助下，的团队能够抓住机遇，迎接挑战，走向收成的xxx□

餐厅厨师年终总结报告篇六

1、认真贯彻公司的经营方针，同时将超市的经营策略正确并及时的传达给每个员工，起好承上启下的桥梁作用。

2、做好员工的思想工作，团结好店内员工，充分调动和发挥员工的积极性，了解每一位员工的优点所在，并发挥其特长，做到量才适用。增强本店的凝聚力，使之成为一个团结的集体。

3、通过各种渠道了解同业信息，了解顾客的购物心理，做到知己知彼，心中有数，有的放矢，使我们的工作更具针对性，从而避免因此而带来的不必要的损失。

4、以身作则，做员工的表帅。不断的向员工灌输企业文化，教育员工有全局意识，做事情要从公司整体利益出发。

5、靠周到而细致的服务去吸引顾客。发挥所有员工的主动性和创作性，使员工从被动的让我干到积极的我要干。为了给顾客创造一个良好的购物环境，为公司创作更多的销售业绩，带领员工在以下几方面做好本职工作。

首先，做好每天的清洁工作，为顾客营造一个舒心的购物环境。

其次，积极主动的为顾客服务，尽可能的满足消费者需求；要不断强化服务意识，并以发自内心的微笑和礼貌的文明用语，使顾客满意的离开本店。

6、处理好部门间的合作、上下级之间的工作协作，少一些牢骚，多一些热情，客观的去看待工作中的问题，并以积极的态度去解决。

餐厅厨师年终总结报告篇七

一、经营方面：我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

二、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。

三、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。

四、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。

五、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。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；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；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，这样就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，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，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

上海世博会将会给我们带来又一次的发展机遇。与此同时，周边酒楼和饭店的与日俱增也使得20xx年餐饮业的竞争更加白热化。但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx！

餐厅厨师年终总结报告篇八

一、日常工作

一名服务员，当然是餐厅的最基层，但是我一直都很喜欢自己的工作，这是我内心对这个行业习的热爱，我一直很希望

在服务的同时得到更多人的肯定，这样我才会有价值，这样才能被称之为一名真正的服务者。

在__餐厅我的日常工作是很充实的，每天我们餐厅是十点开始营业，因为不做早餐，我们上班时间比较晚，我很早的就到了，开始自己全新的一天，由于__餐厅的名气慢慢的开始大了起来一般不到十一点就会有顾客来吃饭，我们餐厅的服务员还是比较多的，但是在忙起来的时候，大家都恨不得，再长一双手。

作为一名服务员我们要具备这几个特征，耐心，细心，责任心，在顾客点餐的时候我们要态度端正保持微笑，这些是餐厅的基本素养，必须具备，作为服务员同时还要对我们的餐厅的菜单很熟悉，当顾客要我们推荐菜的时候吗，我们要保持耐心，对于菜品的介绍我们要很熟练，平时自己要花很多时间去了解每一道菜的特点口味，自己更加要认得每一道菜，这样才能够满足顾客的需求。顾客要结账款了也要态度端正，耐心，不要让顾客就等这些都是作为一名服务员的基本技能，__餐厅是，在日常的工作中我们要有足够的耐心，去服务好每一位顾客，不能跟顾客大发生争执，这是最不允许的。

因为上班晚，我们平时的工作也比较紧张，所以我们每天晚上九点下班，很充实也很满足，这就是一年的日常工作。

二、工作的收获

在__餐厅工作了这一年的时间，我一直本着一名服务者的态度在工作中表现的也很好，每天完成了自己的工作任务，从来没有发生过与顾客发生争执，这是不被允许的，我一直都提醒着自己要做一名优秀的餐厅服务员。

一、态度上

在一开始我是很看不起这个工作的，难度低，工资低，觉得

服务员这种丢人。但是后面自己也正式工作了，也想对得起餐厅给我的这份工作，虽然这种工作很容易，但我还是要认真做的，这是责任的问题。但是等我刚刚工作的时候发现事实好像并没有那么简单，做一个服务员好像也挺难的。我在刚刚开始的时候犯下过很多错误，没有记住台号，在刚刚上班的时候上菜经常上错，也经常拿错菜，但我都认为这只是我不够熟练而已，等多上几次菜就都知道了。但是等我记住台号，记住菜了之后我又遇到了新的问题，因为把我传菜的位置变成了在餐厅门口带位。就是把顾客带到他们应该去的位置，尽量让两人位不要去做哪些大桌，但这次我真的遇到了困难，因为我很难说服别人，而哪些老员工都可以，我一开始也认为是我不够熟练的问题，后面我才发现这些也都是有技巧的，并没有那么容易。从哪之后我才放下了自己哪一颗高傲的心认真的学习了起来。

二、能力上

在这一年里我一直努力的工作，不单单是为了工资也是为了给餐厅负责，毕竟我拿了这份钱肯定就要出这份里。虽然这一年里我遇到了很多问题，但也都一一的克服了，坚持到了现在。当然我这一路上也并不只是我一个人，也需要感谢在我无助时帮助我的同事，和餐厅的领导。这让我在这一年里得到了很大的锻炼，能力也是一直飞速的上升，这让我很感谢当初的自己没有因为是服务员而放弃了这项工作，也很感谢餐厅能够给我这么一个成长的平台。

这一年在我的不断努力中就这样过去了，但是在未来的一年里面我会继续努力的工作。让自己的能力变得更强更优秀，就算是服务员我也要做最强的哪一个。

餐厅厨师年终总结报告篇九

一、经营方面

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

二、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。

三、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。

四、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。

五、成本方面

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。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；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；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，这样就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，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，我们在厨房经营管理方面取得了显着成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

我的报告完毕，谢谢大家！