# 2023年厨师简历自我评价精简(精选5篇)

范文为教学中作为模范的文章,也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考,也可以作为演讲材料编写前的参考。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢?下面我给大家整理了一些优秀范文,希望能够帮助到大家,我们一起来看一看吧。

# 厨师简历自我评价精简篇一

本人待人诚实,容易与人相处,做事比较认真,适应能力比较强。对产品的质量严格把关,在以质量为本的.台达电子公司里,在掌握技术的同时,还要认真做事,才能发现产品的设计缺陷和电气问题,避免问题产品流入客户和市场。

# 厨师简历自我评价精简篇二

- 1、在学习中,我会把知识的渴望当成我不断的追求,并且我要不断进步,因为我只是社会中那么不起眼的一粒沙子,我会努力修正我的一切弊端,将不利改为有利。
- 2、性格沉稳严谨,勤勉上进,自信乐观,开朗豁达。诚于沟通,精于协作。工作细致,责任感强,具有较强的沟通能力和承压能力。
- 3、由于是应届毕业生,工作经验不是很丰富,打算从基层做起,不断提升自己!我相信我的到来一定会给贵公司带来丰厚的利润!
- 4、为了更好地适应社会的需要,我在掌握好学校课程的前提下,充分利用课余时间,阅读了大量的课外读物,拓宽了自己的知识面。

- 5、为人乐观,具有良好的团队协作精神,能很快融入群体生活。说到做到,绝不推卸责任;有自制力,做事始终坚持有始有终,从不半途而废;肯学习,有问题不逃避,愿意虚心向他们学习;自信但不自负,不以自我为中心;会用100%的热情和精力投入到工作中。平时喜欢看书,学习各方面的知识,不断地充实自己,自费参加销售培训,提高自己的个人能力我坚信:人生充满着各种各样的困难与挫折,但是这些都不能成为我放弃的理由!
- 6、本人是一名应届毕业生,就读于西南大学育才学院,人力资源管理专业。
- 7、本人性格活泼开朗、工作认真仔细、具有很好的亲和力,善于与人沟通、而且爱好广泛,爱好唱歌、写作、喜欢不断创新、追求新事物。
- 8、在校期间,系统学习并较全面地掌握了会计及相关专业理论知识,参加并通过学校手工会计模拟实习,电会模拟实习,财务管理电算化实习,熟悉财务政策、法规,及银行相关业务,能较熟练地处理会计电算化业务。接受了全方位的大学基础教育,受到良好的专业训练和能力的培养。
- 9、在莘莘学子中,我并非最好,但我拥有不懈奋斗的意念,足够的自信,愈战愈强的精神和忠实肯干的作风。
- 10、吃苦耐劳,诚实守信,敢想敢做是我的基本,积极进取是我的信念,"自强不息"是我的追求。
- 11、本人富有团队精神,有较强的组织能力和沟通能力。在 校期间学习刻苦努力,积极参加学校组织的各项活动,团结 同学,有耐心,乐于帮助他人,深受老师和同学的好评!
- 12、在社会实践中,结合专业特点及工作实际,自觉加强会计、计算机应用能力的锻炼,能熟练将会计相关专业理论知

识灵活运用到财务办公中,为更好地从事财务工作,提高工作效率及质量打下了坚实的基础。

13、光阴荏荏,四年的大学生活即将过去。在菁菁校园中,老师的教诲,同学的友爱以及各方面的熏陶,使我获得了许多知识,懂得了许多道理。

14、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。我对自己的专业无比地热爱,国画(中国画)是中国的国粹,我十分热爱美术,热爱中国画,可以说美术中国画是我生命的一部分,是我的特长也是我的爱好。我为此付出很多也得到了许多快乐。我快乐我自己的爱好。我兴奋我学的是中国画。但是国画要付出是是美术专业的,我兴奋我学的是中国画有时并不能得到别者在以恒不断努力,不断学习。加上中国画有时并不能得到别者在十分认真的学习,难以体现其价值和得到回报。可我一直身为人的欣赏和肯定,难以体现其价值和得到回报。可我一直身为认真的学习,对钻研。用我的满腔热情,用我全身关于的快乐都放到中国画的学习和创作中。我不但学习打好关于对明应有的牢固的基础、中国画的专业知识,而且努力画上升到一个比较高的层次。

15、对事有自己一定的见解,能比较迅速接受新事物,有一定的自学能力。

16、性格活泼开朗、工作认真仔细、具有很好的亲和力,善于与人沟通、而且爱好广泛,爱好唱歌、写作、喜欢不断创新、追求新事物。

17、本人喜欢挑战自我,勇于开拓创新。工作认真负责,有吃苦精神!我有很强的责任心,有很强的集体荣誉感,乐观开朗,有很好的人迹关系,能够认真对待生活,有熟练的护理技能与牢固的专业知识并能灵活运用到实际工作中。我一

直相信只要努力面对生活,心存一份感恩,再黑暗的地方也会有光明。我希望寻找一个可以更好展示自己的人生舞台。追求永无止境,奋斗永无穷期。我要在新的起点、新的层次、以新的姿态、展现新的风貌,书写新的记录,创造新的成绩,我的自信,来自我的能力,您的鼓励;我的希望寄托于您的慧眼。

# 厨师简历自我评价精简篇三

时光飞逝,转眼间20xx年已经过去。食堂作为服务窗口,要 安排好单位内部员工的餐食,尽管是件"众口难调"的事, 但是本着从卫生、营养、科学的配餐为出发点,为了员工的 健康,与行领导一起根据季节变化,在市场允许的前提下, 尽可能安排适合员工口味的营养餐食谱。让员工吃得卫生、 营养、吃出健康。现将本人具体工作情况汇报如下:

- 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。本年度食堂主要以口味清淡、爽口的农家小菜、绿色蔬菜为主,以高档菜肴为辅,虽然经营收入上没有很大突破,但是让员工吃得舒心、放心是我工作的第一出发点。
- 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的方案,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、高效、创新的团队。
- 三、质量方面: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;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,一关发现有问题,都有退回的权力。我们还认真听取各方面的意见和反馈,总结每日出品问题,并及时改进不足;我们还经常更新菜谱,动脑筋、想办法、变花样,确保就餐职工经常可以尝到新口味。

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,严格执行规范操作程序,预防各类事故的发生,做到安全生产,警钟长鸣!

五、成本方面:在保证菜肴质量的情况下,降低成本,让利职工,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;厨师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食堂员工身上,使所有厨房员工都关心成本,从而达到效益最大化。

六、在菜品定位上,依照建行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就餐职工的市场调查,来不断地改进和提升产品形象。根据来食堂消费的团体会议,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创新菜品。

# 厨师简历自我评价精简篇四

在生活方面,能吃苦耐劳,对生活充满激情,乐与助人,有较强的适应能力;为人诚恳、做事仔细认真,责任心强。对自

己要求严格,学习能力较强,而且能自觉遵守公司的各项规章制度;对室内设计行业有着浓厚的兴趣,有自己的想法与创意。时间观念强,具备优秀的`职业素养,具有高度的责任心和良好的团队协作精神。

### 厨师简历自我评价精简篇五

湖南人衡阳人,烹饪管理专业,毕业于湖南省商业技校。1979年出生。本人从厨20xx年。主要工作经历:

- 1、1994年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。
- 2、1997年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

3[]20xx年1月——20xx年任职福建国际大酒店行政总厨,期间成功策划过湖南穗满圆大酒店,昆明湘水人家,大连鱼鹅港大饭店等等,并在此间多次参加全国烹饪大赛。

4[]20xx年8月——20xx年任职全国连锁湖南名店卖味老爹行政总厨及技术总监。期间成功策划过湖南,广东,山西,河南,等地连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

#### 厨房管理心德:

- 1、团结、友爱、理解、向前
- 2、工作认真+态度决定一切+敬业精神+思想说明一切
- 3、厨德+厨艺+厨绩+为人=成功
- 4、菜留人+人留心+心留忆
- 5、厨部十不准:

- (1) 刀工不精、不准出品
- (2)味道不正、不准出品
- (3)温度不够,不准出品
- (4) 火候不到、不准出品
- (5)菜肴不齐、不准出品
- (6)菜肴不洁、不准出品
- (7)份量不够、不准出品
- (8)颜色不亮、不准出品
- (9)装盘不美、不准出品
- (10)器皿不整、不准出品

本人有较强厨房管理能力,能很好的控制好成本核算,对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解,我一直坚持勤奋努力不断进取,同时严格要求自己不断提高自身素质,对工作认真负责不带一点马虎,有一流的厨师队伍,可以接手各类型的湘菜厨房,有经过严格培训的.厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

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