

竞聘厨师长演讲稿(通用9篇)

演讲是练习普通话的好机会，特别要注意字正腔圆，断句、断词要准确，还要注意整篇讲来有抑有扬，要有快有慢，有张有弛。那么演讲稿怎么写才恰当呢？下面是小编为大家整理的演讲稿，欢迎大家分享阅读。

竞聘厨师长演讲稿篇一

今天，我很高兴能够参加这次竞聘。首先让我对参加答辩会的领导、评委、同志们表示衷心的感谢！感谢党组织给予我展示自我的舞台和施展才华的机会！中层干部实行公平、公正、公开地竞争上岗，这是市局深化人事制度改革的一项重大举措。我不但拥护支持，更是积极参与。我将珍惜这次提高自己、锻炼自己的机会，勇敢地走上台来，接受大家的考验。

几天来，我一直在衡量自己，回顾自己的经历，审视自己的能力。大专文凭，多岗位得锻炼经历，18年的工作经验，中共党员。面对着众多对手，我明白，这将又是一次内含契机的挑战。我这次竞聘的岗位是营销配送科科长。

如果这次竞争成功，我将和同志们一道，发扬爱岗敬业、勤勉好学、吃苦奉献、开拓创新、求真务实、团结协作的精神，扑下身子、默默无闻，扎扎实实地做好各项工作，圆满完成上级机关和领导交办的各项任务。

我在日常工作中脚踏实地，诚实待人，经过学习和锻炼，自己的分析判断能力、处事应变能力、社会交往能力都有了很大提高。熟练掌握了各种业务操作，工作能力得到领导和同事的肯定。二是具有强烈的事业心、进取心和开拓创新意识。我充分认识到只有改革和创新才是企业的必由之路。

进入烟草工作十八年以来，我从事过专管员、专管所所长、

办公室科员、烟叶所所长等职务，在每个岗位上我都认认真真、扎扎实实地开展工作，自己也得到了充分的锻炼和能力的提高，从而对烟草的工作流程和市场的分析有了深刻的认识。特别是去年一年，通过我兢兢业业得工作，我所监管的烟叶工作顺利通过了市局和省局的验收，受到了局党组得好评。十八年来，我一直战斗在烟草第一线上，在公司各级领导的关心培养和同志们支持帮助下，我从一个烟草工作的门外汉，已经成长为一名熟悉烟草专卖业务的烟草人。

xx县辖3镇7乡、237个行政村、5个社区居委会，总人口30万人左右，卷烟零售户再换发新证后目前约为 1000户左右。十八年的风风雨雨，我对城区的市场和农村进行了深入地调查和了解，走完了辖区的所有的乡镇，了解到制约我们专卖管理工作开展的重点和难点，这些也为我下一步的营销管理管理工作当中有了明确的工作思路。

没有健全有效的营销管控体系做支撑，烟草企业营销问题依然会不断产生，而且会日趋严重，需要耗费的精力和财力也将会是无底洞。因此烟草企业应对挑战的核心是从营销入手，应对营销的首要问题是从建立真正有效的营销体系入手。只有建立起以市场为导向并适合企业实际情况的营销管控体系，烟草企业才能提高竞争能力。而一旦合适的营销管控体系初步建设完成，企业就可以大幅提高其市场的快速反映能力和营销决策的执行力。

全面推广“按客户订单组织货源”工作提升卷烟业务经营工作，努力在“好”“快”上求突破。在提高访销、送货、稽查到位率、成功率等方面下更大功夫，进一步提高分析市场、把握市场、满足市场、培育市场的能力，全面提升服务水平，树立烟草良好形象。

努力保持结构烟较高的上柜率，积极宣传省产烟，促销省产烟。在培育品牌上务求取得突破性进展。

素质提高不是一朝一夕的事，在日常工作中要加大岗位技能培训的力度，使每个干部职工都熟悉和掌握自己所在岗位的业务知识和技能，以保证烟草管理和销售的规范化，有序化。

继续以加强对市场经理、客户经理的督察考核，完善服务措施、提升服务质量、提高客户满意度为目标，全程督导卷烟的销售全过程，保证卷烟入网率100%、落地销售客户签字验收率100%；切实做好做好“四员”互控工作，对“四员”的各项工作进行监督、检查，认真处理客户的反馈信息。

竞聘上岗，有上有下。一份耕耘就会有一份收获。在我进烟草工作的这十多年间，我亲眼目睹了公司从无到有、从小到大发展的艰难历程，同时我也深切地感受到：我个人的希望已经与公司的命运紧密联系在一起，作为公司的一名员工，无论在哪个工作岗位上，都应该为公司的发展奉献自己全部智慧和力量。因此不管今天的竞聘结果如何，都必将激发我对烟草事业的更加热爱和积极工作的更高热情。

竞聘厨师长演讲稿篇二

20xx年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

20xx年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

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。

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

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

一：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。

二：本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。

经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

三：我的目标：控制成本，提高毛利。采百家之长，做精美菜肴。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩！

谢谢大家！

竞聘厨师长演讲稿篇三

大家好！

我今天演讲的题目是《平凡的岗位，倾心的奉献》。

任何一个普通的岗位，都是展示各种才华的舞台。在自己的岗位上尽职尽责，努力工作，是一种奉献，是一种真诚的贡献，是一种愉快的收获；它是一种纯洁高尚的精神，也是一种自我升华的境界。总务部食堂是后勤工作的重中之重。做好食堂就餐工作，服务公司全体员工，保证公司正常运转，是工作的出发点和归宿。

食堂工作辛苦。不要说每天都有成堆的餐具要洗；不要说每天都有乱七八糟的桌子要收拾；更别说放假的时候，别人都已经休息好了，食堂工作人员还坚守岗位。食堂原来的标准是175人/餐，但目前实际就餐人数在450人/餐左右，超过250%！食堂虽然超负荷，但依然保持正常运转。秘诀是什么？再回头看，公司遭遇史上最强台风，码头移位，设施设备严重受损。公司领导看在眼里，很着急。在紧急会议上，各部门应部署骨干人员通宵值班巡逻，确保强风造成的损失最小化。为了给值班人员增加晚餐，厨师要求留下三名服务人员，其他人正常下班。然而，很久没有人离开了。“我留下来，你在家有个孩子要照顾。”“不，我会留下来。你明天早上要4点起床，不能背。”。吵完了，大厨只好认命了。当他们遇到困难时，首先想到的是别人，努力的是自己。这一幕是中远船务“团结、合作、无私奉献”的企业文化精神的生动体现！

食堂工作未知。餐厅地板亮如镜时，人们有没有想过食堂的同事在里面付出了多少；当员工手捧热气腾腾、美味可口的饭菜时，为什么人们会想到手术室里同事们的劳动身影？食堂服务人员就像蜡烛。当人们看到耀眼的烛光时，他们往往忽略了燃烧自己身体的蜡烛。每当我们看到员工吃着美味的食物，脸上露出满意的微笑，我们都会感到无比的欣慰和满足。虽然我们的工作默默无闻，但是值得！

在食堂工作是光荣的。荣耀的根源在于我们始终为公司全体员工服务。我们所做的一切都直接或间接地为公司的发展做出了贡献。我们为此感到无限荣耀。正是因为这份荣耀，我

们才努力工作，忘我工作；正是因为这种荣耀，我们的同事们才不顾疾病坚持工作。

我们不能驰骋沙场，轰轰烈烈；但是我们可以坚守岗位，努力工作。草虽小，可铺成大草原。平凡的岗位，让我们全心全意投入，才能走向不平凡！

谢谢大家！

竞聘厨师长演讲稿篇四

你们好！

我叫陈强，来自四川成都。现在在桂三秋厨房岗位是炉头，我现在要做的就是，协助厨师完成领班传达下日常任务 卫生出餐 五常 以及安全工作。完成上级交办的其它工作任务。

我现在的级别是资深b级，今天我要竞聘的是厨师长。对于厨师长是有点过高，但是这是一次机会，有了机会就要把握。自己要有理想。今年应该要升到什么职位，才算对自己工作的认真付出。还要对自己要求高点。

一、认真执行公司有关规章制度。

二、协助领班完成日常工作任务。

三、每日负责完成卫生工作及监督所对应的厨工卫生工作。

四、熟悉厨房运作，保证食物使用，用水，用电，用油，用气安全。

五、开源节流，减少损耗。

六、与同事部门之间关系良好，发现问题立即汇报上级。

七、不断巩固和提高自身业务和技术水平，正确指导下属业务知识。

八、完成上级交办的其它工作。

厨师还要提高个人素质，约束自己。跟楼面同事语言交流，沟通更加不断的加强学习，不断提高自己，同时作为一个厨师还要提高自己的专业技能。处好足进同事关系。

如果竞聘没成功，只有协助厨师完成领班传达的任务。那就说明我还有不足的。像一些错误还是偶尔会犯的，不过人不犯错误就不可爱了。我相信每个人都有过犯错，在这里一年多了，这生活很变色，很深刻，酸甜苦都尝试了，只有挑战才能疯狂的冒出头，才能成材。

如果竞聘成功，我就可以协助领班完成日常工作，我把真实的一面展现在这个舞台上。希望领导已更深的教导，严格的管理，其次，同仁们指导我会做的更好。

不管竞聘是否成功，接下来都会以很好的心态对待工作。

我的演讲完毕！

谢谢！

竞聘厨师长演讲稿篇五

下午好！

另外，在我工作的三年里，除了学到了丰富的银行业务知识和银行服务理念外，让我感悟最深的，还是在我每一次去处理各种机遇与挑战并存，成功与辛酸交织的日常工作的時候，如何调整自身的心态，在求真务实中认识自己，在积极进取中完善自己的一个过程。换言之，在业务能力培养的同时，

我会更注重的是自身心理素质的修养。以使自己时刻保持一种爱岗敬业，积极乐观的工作态度，使自己青春的激情在工作中时刻得到绽放。

第一，对突发事件快速处理的应急和变通能力。

第二，较高地风险防范意识

第三，较强的心理素质修养及心理承受能力

第四，良好的服务意识

假如在此次竞聘中我能成功，我将本着爱岗敬业，脚踏实地的工作态度，在业务岗位上努力担当业务尖兵的同时，我还会主动协助部门领导，积极开展与同事及支行间的业务交流与学习，从而进一步提高自己以至全行的国际业务水平。

谢谢大家

竞聘厨师长演讲稿篇六

大家好！

首先感谢领导、老师们的信任和支持，再次给我这个述职演讲的机会。在学校领导和广大老师的大力支持和帮助下，我圆满完成学校安排的各项工作，取得了一定的成绩。今天把我的任职情况向大家汇报，并决定再次参加学校中层的竞聘，我希望继续担任学校中层职务，愿意进一步为大家做好服务工作。

多年来，我立足本职工作，服从领导、团结同志，爱岗敬业、默默奉献，从来不计较个人得失，甘心情愿为学校奉献自己的一切，时刻以一名优秀教师和优秀党员的标准严格要求自己，一贯兢兢业业努力工作。在学校中层岗位上，我服从领

导，贴近群众，时刻与学校领导保持高度一致。我不但做好领导安排的工作，还最大限度的满足老师们的需求，做到上情下达，民意上传，尽心竭力为学校、为老师服务，为学校的发展做出了一定的成绩。

我个人的思想品行、为人处事和工作能力，老师们是有目共睹的，我相信领导和老师们会对我有客观公正的评价。

我之所以再次竞聘学校中层职务：

一是基于我对学校中层的深刻认识。学校中层是学校领导与老师沟通的桥梁和纽带，要做好上情下传，下情上达，做好工作的落实。要以学校的发展为根本，对上甘当信息源，当好建议者、执行者和补救者。按照既定方针办，按照现行制度办，坚决执行校长室决议，不推诿不扯皮；要以绝大多数老师的正当利益为立场，敢于坚持正确观点，适时提出合理化建议。对下做好代表者和代言人，及时反映教师的心声和合理化的建议，既讲原则，又求方法，力争能够协调好关系，避免和减少矛盾。

二是基于对自己的清醒认识。我愿意继续为学校、为老师们服务。如果我能继续在中层岗位上工作，我一定积极进取，继续努力，为学校的发展做出自己的贡献，希望各位领导，老师们都能够支持我。

我觉得自己具有以下五方面的优势：

一是能坚持在教学第一线工作。第一线的班级管理和学科教学始终是一个教师的根本，也是一个领导干部扎根实践，了解、团结老师，遵从教育教学规律和真正代表老师利益的有效途径。同时我将做到坚持理论学习不放松，不断学习先进的教育教学和管理经验，做到德才兼备，与时俱进。

二是有较为扎实的专业知识。自参加工作以来，我始终不忘

记读书学习，勤钻研，善思考，多研究，不断地丰富自己的业务知识、提高自己的业务水平。有扎实的文功底和过硬的业务素质。

二是有较为丰富的实践经验。我自从工作以来，先后担任过语文教研组长、年级组长、少先队大队辅导员、政教处副主任和教务处副主任等职务，多年的工作经历，我深知学校中层在学校工作中的地位、作用，知道他们的职责、任务和规范，明白学校中层所必备的素质和要求。如果我再次当选，会很快进入角色，顺利地开展工作。

三是有较强的工作能力。我在日常生活和工作中注意不断地加强个人修养和党性修养，以“明明白白做人，实实在在做事”为信条，言行与学校保持高度一致，踏实干事，诚实待人。在管理工作中，目标明确，分工合理，做到人人有事做，事事有人管。经过多年学习和锻炼，自己的写作能力、组织协调能力、判断分析能力、领导部署能力都有了很大提高，能够胜任学校中层的工作。

四是办事细致周到，有计划、有过程、有总结、有资料积累，并且能做到公开、公平、公正，但也不缺乏人性化。大力倡导民主作风，共同研讨教育教学，尽量少做表面文章，多做实事，力求工作的实效性。

五是能确立服务意识，管理工作以服务教育、教师为中心。由于本人近几年在教育教学方面取得一定的成绩，先后获得常州市德育先进个人、常州市优秀班主任、武进区先进教育工作者、武进区优秀班主任等一系列荣誉，对教育教学也有了自己的理解和认识。在工作中，我会一如既往地为大家做好服务，带动和帮助大家在教育教学中取得更大的成绩。尤其是近三年来为老师们积累和保存了许多教育教学材料，对老师们评职称也有一定的帮助。

当然，由于个人能力有限，考虑问题不是很周全，想干事的

心情比较迫切，在工作难免出现急躁情绪，对待同事关心、体贴可能不够，或者出现一些言语上的差错。在此，请允许我给大家道个歉，说声对不起。

各位领导、老师，如果大家继续信任我，我将有信心、有决心做好学校中层工作，与大家共创美好的未来，迎接牛塘中学辉煌灿烂的明天。当然，如果我的工作不能得到大家的认可，我也将继续做好自己的教学工作，毕竟抓好教学才是一个教师的本分。也许我不是最有能力的，但我愿尽职尽责并真诚地与人合作；也许我不是最出色的，但我肯定会是最勤奋、最能为大家服务……我将尽最大的努力为各位领导、老师服务，最后我真心地希望各位投我一票！

谢谢大家！

竞聘厨师长演讲稿篇七

大家好！

今天，我怀着一颗感恩的心站在这里，我相信每一个有感情的人在这里都会有很多的回忆，哪怕一个人只在宝成呆上一天，大概这一辈子也不会忘记这个人杰地灵、记载着我们成长足迹的地方，因为这是我们远在他乡务工人员共同的家园。

单凭心底的一个爱字，可能说明不了什么，因为我们都是平凡岗位上的普通员工，不能够为公司作出多大的贡献，可在我们的心底中有一个小小的声音在提醒自己：宝成是我家，爱岗就是爱她。是的，我们就像是一颗颗小小的螺丝钉，在每一个属于自己的岗位上默默地工作着，因为我们知道，只有我们的坚持不懈、互相帮助，这部大机器才能良性运转。这是我们身为宝成人的一种责任，而且我们热衷于自己的工作。

时光荏苒，岁月如梭。翻开记忆的胶片，从四面八方聚在一

起的我们曾经笑过、哭过、惘然过。可这一切都过去了，现如今我们已经意识到这是一种小情绪，一种不成熟的表现，我们已经在企业的发展中锻炼了自己，在时光的流逝中迅速的成长。所以我们好感激，感激我们的企业，感激我们的领导，感激您给了我们一个拼搏的平台，感激我们身边的每一个人，谢谢您给了我们一个机会，让我们可以尽力的去展现自己。

有一句话这样说：细节决定成败，精益求精才能争创一流。我们一定会在自己平凡的岗位上，实现自己的价值，爱岗如爱家，为宝成的明天贡献我们的一份力量。

竞聘厨师长演讲稿篇八

大家好！

今天由我这个刚到炊事班的小徒弟来给大家讲讲各位师傅对工作的热爱。

先夸夸咱们的葛师傅——葛桂兰——葛班长。身为班长，积极完成领导交给的任务，认真做好出入库工作。严格按照食谱，合理安排好孩子们的一日三餐，葛师傅苦心钻研业务，人不但长得漂亮，而且，妙手生花，揪出来的剂子又大又圆，捏出来的小动物活灵活现。看那白白胖胖惹人喜爱的小青蛙，娃娃鱼，真想一口把它们吃下去。葛师傅真不愧是炊事班的大师。

再夸夸我们的樊改联——樊师傅。每当闻到烤箱里散发出那诱人的味道时，我就知道樊师傅又再做蛋糕了。那金灿灿咧开小嘴的蛋糕，仿佛是要你来亲亲它。我就忍不住尝了一小块，那浓浓的奶香，鸡蛋香在舌尖回荡，樊师傅利用自己的业余时间刻苦学习制作蛋糕的。每次打奶油都是慢慢弯下那受病痛折磨的老腰。美味是用心灵创造的。俗话说：“人美蛋糕美，人甜蛋糕甜。人香蛋糕更香”。

三夸我们的陈雪娥——陈师傅。菜切得细，馅调的香。干起活来“嘿哈，嘿哈”，切起菜来“当当。当当”，为了调好馅，一遍又一遍把馅打得啪啪响。为了给小班切好菜，锋利的刀刃划破手指，鲜血顺着指缝“滴嗒滴嗒”往下淌。葛师傅说“阿陈，你歇着吧”。只听陈师傅高喊一声“没关系，我能行”。看那被炉火映红地脸庞，不由得赞叹一声：真不愧是炊事班的花木兰，女金刚。

四夸我们的梅艳荣，梅师傅。经验丰富，慈眉善目，有求必应，有问必答。你知不知道，炒叶菜为什么要放糖吗？你知不知道，包子怎样捏出十八个折吗？你知不知道，四喜丸子为什么要放鸡蛋吗？你知不知道，怎样和好烙饼面吗？我们的梅师傅和的是盆光滑，面光滑，手光滑。这些诀窍就是不告诉你。师傅都告诉我这个小徒弟啦。这就是我们品貌俱佳的梅师傅。不愧是我们炊事班的德艺双星。

豆包、糖包、果酱包包罗万向；

桃酥、核桃酥、梅花酥酥香软脆；

肉饼、馅儿饼、葱油饼秉力和作；

猫儿朵、炸酱面、鸡丝菠菜柳叶面、西红柿打卤面面俱到；

紫米糕、小米糕、千层糕、双色糕、玉米面糕、果仁蛋糕、师傅的手艺真是高！

经过营养专家和家长的评选，师傅们获得最佳美味、最佳营养、最佳创意、最佳工艺、最佳童趣奖！园长们满意了！师傅们更满意了！成功的喜悦和骄傲化作泪水在脸上尽情流淌。师傅们，你们辛苦了！正是他们的辛勤付出才使我园儿童的身高、体重、增长合格绿达百分之九十以上，血色素、微量元素全部达标。正是他们对工作的热爱温暖了每一颗童心！

谢谢大家！

竞聘厨师长演讲稿篇九

大家好！

我叫（个人简介、经历）……

我今天竞聘的岗位是酒店的楼层经理一职。

首先我想先谈一下我对楼层经理这个词的理解：楼层——指的当然就是一个区域。而经理的含义就是经营和管理。对于管理我有自己的理解。

所谓人心齐泰山移，做为一个新上任的楼层经理：首先要做的无疑是尽可能多的了解本区域员工一些工作和生活方面的情况。并尽自己最大努力为他们切实的解决一些生活方面的困难；扫除一些工作上的障碍。做为员工的父母官一定要能够听取员工的意见并采纳其中的正确部分。当一个管理者能够设身处地为员工着想及为员工解决难题的时候；他就成功的笼络的人心。当一个楼层成为一个小团队时，接下来再去工作就容易多了。

接下来要说的是卫生。对于卫生每个酒店都有一个标准。首先是让你的员工知道这个标准。（包括餐前和收尾）。接下来就是检查和督导，对于不用心做卫生的员工要与之沟通，并尽量去开导，但对于率教不改者要给予一定的处罚。

然后再说说服务。餐前准备的充分与否不可质疑的左右着我们的服务，所以餐前准备至关重要。每日开餐前的检查必不可少。而优质服务并没有什么捷径可走，关键在于现场管理要到位以及不间断地培训。现场管理又体现在现场督导和走动式管理上；不间断培训主要是指员工需要不断地学习提高和更新知识。而酒店对于员工的考评也要跟上，这样员工才

会有压力和动力。

对于管理，归根结底一句话：用心管理收获人心！

经营的概念很广，想成为一名合格的楼层经理，首先他应该熟悉一些老客户的资料，包括喜好，电话及工作单位。职务等。并能在客人到店时用姓氏+职务的称呼，这样客人会感觉很有面子。其次要能够自如的去和各种客人沟通，以方便解决一些客人的投宿。并适当询问，认真倾听客人的一些意见及建议，及时与各部门沟通解决。并对本区域每餐客人的消费情况加以了解，对于一些老顾客，高消费的客人给予一些特别的照顾。

首先要了解客人心理及大概消费情况，站在客人的角度去点，并合理搭配，几次下来客人基本相信你的时候，再根据其消费去推销。那时客人才会买你的帐。

以上说了这么多，都是我在以往的工作中自己的一点体会，如果各位领导能给我这个机会，让我也去做这个职务，我一定会认真用心把这份工作做到最好，今年的我22岁，此时的我已没了年少时的轻狂，取而代之的是稳重和忧虑。我现在只想找一份值得自己全力以赴去努力，去不断学习，而且还有一定升值空间的工作。这里无疑是我最好的选择。

我的演讲到此结束，谢谢大家！