

酒店厨房年终工作总结 酒店厨房管理制度 (通用10篇)

对某一单位、某一部门工作进行全面性总结，既反映工作的概况，取得的成绩，存在的问题、缺点，也要写经验教训和今后如何改进的意见等。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

酒店厨房年终工作总结 酒店厨房管理制度篇一

为了贯彻执行国家《食品卫生法》和《食品加工、出售、饮食卫生五四制度》，切实把好饮食卫生关，防止食物中毒事故和食源性疾病的发生，确保师生身体健康，特制订本制度。

一、食堂专设监控人员，在后勤处直接领导下检查各班组餐厅的各项卫生工作。各班组餐厅接受上级卫生部门的检查和指导，接受用膳者的监督，及时发现并改正存在的问题。

二、非炊管人员（领导、卫生检查人员除外）不得进入厨房、熟食间、售饭处。

三、招收新工作人员必须先经过健康检查，取得健康证后方可上岗。炊管人员按规定每年进行一次健康检查，不合要求的人员应及时调离工作岗位。炊管人员必须经过食品卫生知识培训。

四、餐厅卫生实行划区包干，责任到人。

五、各餐厅的卫生工作列入当月的考核内容，对不符合卫生要求的给予相应处罚。

六、餐厅工作场所做到每天几小扫，每周一大扫，件件工作做到“落手清”，保持餐厅工作场所的整洁。

七、库房整洁，食品分类存放，先进先用。

八、荤素菜拣净洗洁，切配分开，防止交叉污染。

九、根据食品卫生有关规定，要求工作人员做到：

1、食品道道验收--凡腐烂变质（含超过保质期）的食品，采购人员不买，保管人员拒收。

2、生、熟食品样样分开--操作人员分开，盛具、工具分开，冰箱（库）存放分开。

3、食具件件分工--熟食盛具、刀、出售用的工具，使用前严格消毒，同时做好消毒后的保洁工作。

4、食物烧熟煮透，烹饪时防止外熟内生，隔餐饭菜必须蒸烧透后方能出售。

5、环境卫生整洁无害，下脚料及时清理并倒放在指定地点，餐厅有防尘、防“四害”装置或设施。人人动手灭鼠、灭蝇、灭蟑螂、灭蚊子。

6、讲究个人卫生，养成良好的卫生习惯，开饭时必须穿工作服，戴工作帽，个人卫生除做到“四勤”外，还应做到“四不”（即不随地吐痰、不乱扔烟蒂，不在开饭时间抽烟蹲坐、嬉闹和在操作间抽烟，不面对食品咳嗽、打喷嚏，不穿拖鞋和戴首饰戒指上班）和“四洗手”（即加工食品后再加工熟食前洗手，工作前洗手，大小便后洗手，搞好卫生后洗手。）

酒店厨房年终工作总结 酒店厨房管理制度篇二

承包方（乙方）：

甲乙双方就酒巴承包事宜，经协商一至，协议如下：

甲方：

乙方：

经双方友好协商，现就厨房承包事项达成协议如下：

一、甲方权力与职责

___年___月___日止，其中试用期为三个月，即从___年___月___日起至___年___月___日止，期满如需继续聘用，必须另行签订协议。

2、甲方应按经营需要确保厨房原材料的供应。

3、甲方免费提供乙方工作餐、宿舍。

4、乙方每月总工资为人民币___元，每月___日发放上月工资，乙方提供工资打款建设银行帐号。

日后根据营业情况需增减人员，再考虑增减工资总额。甲乙双方在试用期过后根据经营情况定出合理的营业指标，在经营指标完成的情况下，乙方享受现有的工资，超额予以奖励，未完成则适当的进行工资下浮。

5、甲方给予乙方工作人员每月___天休班，在不影响正常营业情况下，由乙方合理安排，在工作繁忙时，乙方不准休假。

6、甲方有权根据甲方管理制度对乙方进行日常管理，若乙方人员违反甲方管理制度甲方有权给予处罚。

二、乙方权力与职责

1、乙方须保证至少人到甲方厨房工作（其中炒锅人、砧板人、凉菜人、面点人、打荷人），乙方人员需技术过硬，保证出品质量，要求总厨，头锅、头砧要达到国家厨师一级水平，

其它厨师也要达到国家二级厨师水平。

2、乙方需做好厨房各项成本控制工作，并达到甲方要求，并保证达到的毛利率，如达不到或超过规定的毛利率将按所差数（所差毛利率比乘菜金营业总额）的10%扣除工资。

3、乙方派出的总厨应组织每周召开一次菜品讨论会，并邀求甲方管理人员参加，在确保菜品质量的同时，不断推陈出新，推出酒店品牌菜、招牌菜，要做到新、奇、特、鲜（每周至少推出两道新菜品）。

4、乙方应结合节假日及酒店特殊情况，适时推出时令菜、节日菜，不定时举办如美食节等活动。

5、因乙方厨房出品质量问题，而遭到客人投诉、退菜时，此损失由乙方承担。

6、乙方应做好食品卫生工作，若因乙方管理问题造成客人食物中毒或受到防疫部门处罚，此损失由乙方承担；若因乙方管理问题引起甲方厨房火灾，此责任及损失由乙方承担；乙方必须严格遵守安全操作规程，保证安全生产，如果因违规操作而造成负伤，不但不报销任何费用，还将追究乙方责任。

7、乙方人员需遵守甲方管理制度，如果乙方人员严重失职，营私舞弊，对酒店利益造成重大损害或严重违反劳动纪律给酒店造成损失时，甲方有权向乙方要求赔偿，并依法追究法律责任。

8、乙方人员受聘甲方后，一律不准兼职。

9、乙方人员需遵守酒店作息时间，需爱护甲方财物，保守甲方的商业机密。

10、甲方应为乙方制作工作服及工作证，费用有甲方承担。

合同期满，甲方不得扣除工装等费用。

11、若双方中止本协议时，乙方需在甲方找到厨师后方能离职，否则一切后果自负。

12、乙方须于月日时前人员到位；乙方每天须配合采购人员到市场购买原材料。

三、本协议未尽事宜，经双方友好协商解决，若发生劳动争议，甲乙双方应当协商解决，不愿协商或协商不成时，可向劳动争议仲裁委员会申请仲裁。

四、本协议自签定时，甲方支付乙方公司管理费用共计_____元。

五、本协议签字之日起生效，涂改无效。本协议一式两份，甲、乙双方各执一份，具有同等法律效力。

甲方：

乙方：

日期：

酒店厨房年终工作总结 酒店厨房管理制度篇三

厨房管理是现代餐饮业管理的重要组成部分。不光从对于客人不断改变的餐饮要求方面看，仅从餐饮业获得最佳利润和长远发展的方面来看，厨房管理都是重要的。

在谈及厨房管理之前，我首先对于厨房员工乃至整个餐饮部、酒店将倡导和崇尚的风气加以陈述。

所谓亲密，即全体员工，包括管理者与员工，员工与员工，

员工与顾客彼此融洽如一家。

所谓团结，即全体员工分工明确，又互相合作，是目标一致下的团结。这种团结是企业实现自己目标的根本保证，是企业发展的动力，团结才能使员工同心同德，并肩工作。

所谓互助，即员工无论在工作中，还是生活中都彼此互相关心互相爱护和帮助。

即员工彼此友好相处，互相厚爱，友爱以“仁”为基础，只有“仁”才能与别人友爱友善。员工都有要求做到严于律己，宽于待人。

所谓勤俭，就是勤劳俭朴。勤俭是企业的宝贵财富，而厉行节约，反对浪费，同样是企业兴业之道。

所谓尊重，即是企业内部尽管有职务，工种之分，但企业的每个成员都要能彼此尊重，不轻视他人，多看别人的优点，多向别人学习，能尊重别人的人格、知识、技术和劳动乃至生活习惯。

所谓合作，即工作尽管有分工，但能做到分工不分家，能分工合作，不以邻壑，不论份内外的事情都能关心，尽心尽力地去做，主动帮助别人。

所谓信任，即企业的管理者与员工之间能彼此理解，不猜忌，信得过，不以势压人，不欺上瞒下，能选贤任能，知人善任，唯才是举，做到用而不疑。上下都能坦诚相见，热忱相待。

总之，企业风尚所涉及的方面很广，它实际是企业员工长期自觉形成的良好风气。这种风气，做为厨房管理者将极力指导，使整个厨房组成员都具有良好的风尚和精神面貌，也相信整个酒店都表现出良好的风气，因为这些将是企业的巨大精神财富。

综上所述，我相信员工在这样良好的氛围内工作，再加以管理必然会树立良好的企业形象，才能无暇地参与到市场竞争中去，为利于开拓市场与产品。扩大影响和信誉，制订该系列管理计划。

酒店厨房年终工作总结 酒店厨房管理制度篇四

20xx年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

一道成功的.菜品离不开全员共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被

淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我

一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！

祝各位领导身体健康！万事如意！兔年吉祥！

酒店厨房年终工作总结 酒店厨房管理制度篇五

医学隔离观察点由xxx市副市长xxx负总责；市卫健委xxx副主任负责消毒防控和医学观察工作，抽调 12 名各类医务人员进驻隔离点，负责医学观察、体温检测、防控消毒等；市公安局xx派出所xxx所长携 9 名警务人员组成安全保卫组□xx乡政府负责后勤保障及信息联络工作。1 月 30 日，在xxx副市长的召集下，各部门负责在观察点召开了简短的联席会议，部署了观察点的主要工作和分工，强调各组各部门要加强协

调、确保安全、务必打赢疫情阻击战和攻坚战。

xx国防教育培训基地是一家2018年底开始运营的红色教育培训机构，交通便利，设施完好，能保障供水供电及消防安全，且环境安静、远离人口密集居住与活动区域，符合集中隔离观察点的选址要求。

该隔离观察点共有房间 74 间，按照要求分别设置发热观察区、密切接触者观察区，清洁区、半污染区和污染区，分别设置工作人员通道和隔离人员通道，现有发热区隔离房间20间、密切接触者区隔离房间37间。

1、接收流程。隔离点信息联络组接收到防控指挥部观察人员信息和名单后，提前做好接收准备，根据观察性质(密切接触者、湖北返乡、境外返乡)合理安排隔离房间。观察人员进入隔离点后，由医学观察组和安保组负责与转运人员、观察人员进行接洽，多方核实观察人员基本信息。信息无误后，医学观察组引导观察人员进入隔离房间，进行入住宣教和入住前健康问询与检测，为每一位观察人员详细建立观察登记表，并按照规定及时.上报各级防控部门和疾控中心。

2、医学观察工作。医学观察组每日 3 次进入隔离房间，为观察人员递送饮食或其他生活物品，检测体温，问询健康状况和心理状况，收集各种垃圾并按医疗垃圾处置，做好观察记录；配合、协助疾控中心做好观察人员的核酸检测等工作；每日至少一次对隔离区进行环境消毒，卫生清扫，确保卫生达标；如有发现观察人员异常健康状况，立即报告并进入转运程序；每日及时准确上报各种数据至相关职能部门。

1、医务人员严格遵守防控方案要求，严格手卫生，严格做好个人防护；观察人员单独居住，单独在各自房间内用餐，禁止串门，避免与其他观察人员接触。截止 3 月 25 日.上午 8 点，未发生医务人员感染、无观察人员感染。

2、严格遵守医疗废物管理要求，每个房间放置不接触污桶，每日由医务人员收集、消毒，放置于医疗垃圾转运专用箱，每隔 3-5 天，由专业处置单位进行回收处置。

3、安全保卫组严格安保措施，严格禁止：非工作人员进出，确保隔离观察点内安全。

截止3月25日8时□xx医学隔离观察点共收入观察人员191人(发热区 14 人，密切接触区 177 人)，其中境外返乡人员 49 名；隔离期满、无异常状况，解除隔离 158 人，其中境外返乡人员解除隔离 40 人；现有观察人员xx人，其中境外返乡观察人员 9 人，均核酸检测阴性，情况稳定。

酒店厨房年终工作总结 酒店厨房管理制度篇六

1、热爱本职工作，注重职业道德，自觉维护餐厅的声誉，爱护酒店公共财产，必须服从厨师长的工作分配。

2、按时上下班，不迟到、不早退、不离岗、不串岗，正常上班时间为上午8：30点，下午4：00分，迟到5分钟之内罚5元，5分钟后每分钟罚2元，半小后根据情况待遇高低处罚。

3、工作服穿戴整齐（工衣、工帽）保持干净、整洁，如发现不戴帽子的每次给予5元的罚款（厨师长另外），工作服特脏不讲究的第一次通知，第二次警告，第三次加倍罚10元。

4、厨房员工一律不准穿短裤、拖鞋上班，如发现每次给予10元的罚款。

5、厨房重地严禁抽烟，如发现一次每次罚5元，不准进入大厅逗留、闲聊、吸烟等（厨师长除外）。

6、所有厨房员工必须节约用水、用电、油、燃料等，注意消防安全，特别是值班员工要做到人走灯灭、水停、门关，所

有厨房燃料关好阀门，各种菜式收拾好方可下班，如发现菜品误捡，油阀没关等现象，值班人员和主配一起处罚每人每次罚20元（主配罚10元），严重影响工作正常操作的加倍处罚。

7、不准吵闹、打架、拉帮结派，影响厨房整体的团结友好，不得偷窃或私拿餐厅或他人的财产，如发现每人每次罚20—200元（严重者交给公安部门处理）。

8、各种成品或上桌的菜品除了打荷员和厨师长品尝外，其它的厨房人员不得随便品尝，如发现一次给予20元的罚款。

9、厨房工作人员充分做好餐前准备，保证出品质量，提高上菜速度，如出现菜品令客人不满意打下来，厨房追究当事人责任，按菜谱成本价买单。

10、煮饭人员煮饭时要认真仔细淘洗干净，不能出现生饭的现象，避免饭里有砂、石头、谷子、老鼠屎等杂物，如有客人投诉，按情况是否严重给予5—50元的罚款。

11、洗菜人员保证蔬菜清洗干净，按照一拣、二洗、三过清、四整齐摆放的程序清洗各种蔬菜，如有各种蔬菜上桌被客人打下来，说有虫、草、头发、砂子、黄叶等杂物，洗菜员按菜谱成本价买单。

12、洗碗人员注意各种厨具轻拿轻放，避免餐具损坏、打破等现象，保证餐具清洗干净、卫生，损坏餐具按进价赔偿，自觉主动报告厨师长打破的餐具，如不报加倍处罚。以上罚款不是目的，为了酒店生意兴隆，不断的扩大，敬请每位厨房员工自觉遵守以上规章制度。

酒店厨房年终工作总结 酒店厨房管理制度篇七

一、厨房员工上下班走员工通道。

二、离职员工必须提前一个月打书面辞职报告，离职时交回一切工作服，方可退押金。厨房员工享受每个月4个半天休假，定亲假3天，丧假婚假7天，年假5天。员工迟到一次20元，主管迟到一次50元。迟到两小时算一天，旷工一天算三天，旷工三天算自动离职。病假要有手续，电话请假无效，请事假需提前一天提交书面申请。

三、不得在厨房内吸烟。吸烟区在一楼厕所或更衣室，由值班人员每天打扫一次。

四、爱护酒店的物品，损坏照价赔偿，工作区不允许会客，玩手机，不得带亲戚朋友到厨房及酒店的公共场所。

五、部门员工不服从管理及安排劝退，工资6个月后结算，打架斗殴开除，工资没有。吵架一次500元，第二次开除。

六、上班时间穿戴整洁干净，工作服，鞋，帽，工作裤，领结，围裙，不得穿怪服，拖鞋在工作区，不得留长头发，怪异发型，不留长指甲，工作时尽量避免手直接接触食物，尽量用筷子，夹子等工具。

七、工作时间不得离开工作岗位，如需要离开需上报部门主管，工作时不得串岗，如发现双向并发，部门由连带责任。

八、厨房卫生每日清洗两次，每周一大扫除，下水道清理。

九、厨房下班，除值班人员，其他无关人员不得在厨房逗留。值班人员等客人走后方可下班，下班前关闭厨房的水电煤气及各区域卫生和安全检查。

十、工作区域内不得带入和工作无关的东西，不得拿酒店的物品，发现就开除，工作没有。

十一、打荷上炒锅，师傅必须在旁边看着，如果没有一次罚

师傅200元，大型宴席菜品留样48小时。宴席用的餐具及打菜区，宴席结束收回原样。

十二、个人卫生20元，工作服50元，帽子20元。

酒店厨房年终工作总结 酒店厨房管理制度篇八

精选范文:酒店厨房个人工作总结(共2篇)2011年就要过去了，自从从事厨房地地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

一、认真总结、吸取教训、把好质量 打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本 省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

三、爱岗敬业、忠于职守、提高自己 一道成功的菜品离不开全员共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气

馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！祝各位领导身体健康！万事如意！兔年吉祥！

xx年就要过去了，自从从事厨房地地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本

省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边

角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

三、爱岗敬业、忠于职守、提高自己

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！

祝各位领导身体健康！万事如意！兔年吉祥！

工作总结好的方面

2014年我在北京度过了上半年，成功从管理岗位跳到技术，技术本身是就是自己做厨房管理的一个很大弱点，通过自己在北京这段时间的历练和学习，自己的进步还是比较明显的啊，例如徽菜的传统菜系和皖北菜系的组合，徽菜和沪杭菜系的组合更高的提升菜肴整体出品大大感受到了搭配组合给出品来了好处。

2114年也平生

何认识原料内在的元素和文化同时，感谢我的好同事，我会永远记住您们的

健康的心里自己的理解就是要有正能量做纯粹不添加小计量要有感

化他人的心里发现自己有问题即时改正发现他人的问题即时提醒把正确方法告知他人这就是我对健康心里的理解希望大家多给建议谢谢。

诚信我自己的理解是既然做了就要把他做不让自己留下遗憾让不负责任这几个字消失在自己人生的字典。

务实我自己理解是一定要是个靠谱的人要成为一个踏实的人要实施积极做事要做不浪费时间时间的人要学会和时间赛跑。

勤劳我自己理解是只有劳动才有产生价值要有吃苦耐劳的心里而不是想着不捞而活要学会在勤劳中找到美这才是踏实的生活这样才有意义。

有想法我自己理解是要做有思想有行动学会分享发现找到解决事情的方法如何很和的提高更好的利用贴近生活和自然。

你们感觉那

思想存在不足方面

已摇摇头。3·2014生活总结

好的方面

2014年我的生活总体还是比较好的

感受的幸福感。

以上我2014年的总结希望大家多提宝贵意见谢谢了

酒店厨房年终工作总结 酒店厨房管理制度篇九

在这里我学到并且提倡如何搞好优质服务，掌握七大要素：

1、微笑

在酒店日常经营过程中，要求每一位员工对待客人，都要报以真诚的微笑，它应该是不受时间、地点和情绪等因素影响，也不受条件限制。微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词。

2、精通

要求员工对自己所从事工作的每个方面都要精通，并尽可能地做到完美。员工应熟悉自己的业务工作和各项制度，提高服务技能和技巧。“千里之行，始于足下”，要想使自己精通业务，上好培训课，并在实际操作中不断地总结经验，取长补短，做到一专多能，在服务时才能游刃有余，这对提高ktv的服务质量和工作效率、降低成本、增强竞争力都具有重要作用。

3、准备

即要随时准备好为客人服务。也就是说，仅有服务意识是不够的，要有事先的准备。准备包括思想准备和行为准备，作为该准备的提前做好。如在客人到达之前，把所有准备工作作好，处于一种随时可以为他们服务的状态，而不会手忙脚乱。

4、重视

就是要把每一位客人都视为“上帝”看待而不怠慢客人。员工有时容易忽视这一环节，甚至产生消极服务现象。这是员工看他们穿戴随便，消费较低，感觉没有什么派头等表面现象而产生的。而现实生活中，往往越有钱的人，对穿戴方面都特别随便，这是他们自信；而衣服根本不能代表财富的多少。我们在这一环节上，千万不能以貌取人，而忽略细微服务，要重视和善待每一个客人，让他们心甘情愿地消费。我们应当记住“客人是我们的衣食父母”。

5、细腻

主要表现于服务中的善于观察，揣摸客人心理，预测客人需要，并及时提供服务，甚至在客人未提出要求之前我们就能替客人做到，使客人倍感亲切，这就是我们所讲的超前意识。

6、创造

为客人创造温馨的气氛，关键在于强调服务前的环境布置，友善态度等等，掌握客人的嗜好和特点，为客人营造“家”的感觉，让客人觉得住在酒店就像回到家里一样。

7、真诚

热情好客是中华民族的美德。当客人离开时，员工应发自内心的、并通过适当的语言真诚邀请客人再次光临，以给客人留下深刻的印象。现在的竞争是服务的竞争，质量的竞争，

特别酒店业尤为激烈。服务的重要性是不言而喻的，我们运用各种优质服务，形成自身的服务优势，以期其在激烈的市场竞争中创造更高的客人满意度，使酒店立于不败之地！每个职业都需要讲求团队精神，在快乐迪也一样。生意比较忙时，同事间都能互相谅解并齐心分担遇到的麻烦。平时也有遇到比较刁钻的顾客，一人有难，其他同事也会及时上去调节纷争，使情形不再恶劣。每个人员分工明确、工作积极，真正在行动上做到了一个好汉三个帮的效果。

作为一名服务人员，也会碰到一些挫折和无奈。有些人会觉得小小的一名后勤人员是微不足道的，有些人认为我这个职业是低下而不为人尊重的，可是我要说的是：条条道路通罗马，我为服务别人而快乐，我为能在这里工作而幸福！我为这个集体工作而自豪。我认为我的职业就像一个表，表面转动的时针能给大家带来时间和欢乐，而里面转动的微小的零部件则是大家难以看到的，但却是必不可少的。

学习是一个永无止尽的，学到的东西还需要运用到今后的工作中去，那才有它的价值。希望在今后的工作中，同事能相互学习。

酒店厨房年终工作总结 酒店厨房管理制度篇十

xx年就要过去了，自从从事厨房地地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点

努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本 省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

三、爱岗敬业、忠于职守、提高自己

一道成功的菜品离不开全员共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、

努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！

祝各位领导身体健康！万事如意！兔年吉祥！