

厨师职业生涯规划(大全5篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

厨师职业生涯规划篇一

成功是以制定职业目标为开始，职业生涯发展是以做好本职工作为开始。山东新东方烹饪学院每年都有一批批优秀毕业学子被餐饮知名企业高薪聘走。踏出校门，人生开始了新的征程，在这个餐饮业迅速发展的社会，若想跟的上这趟新世纪“快速列车”步伐，做好职业生涯规划就非常重要。

职业生涯成功的标准是最佳职业定位。企业定位是企业发展的灵魂，同样厨师的职业定位就是厨师发展的灵魂；作为厨师，如何才能给自己以后的发展做一个很好的定位呢？那么下面就让我们一起来了解山东新东方烹饪学院是怎样帮助学生做好职业定位的：

首先，制定合理的工作目标。有了目标，才会有方向，作为刚刚踏出校门走入社会的厨师学子，制定自己的工作目标非常有必要也是非常重要的，不管我们的目标是长远的或短期的，有了目标就相当于你的人生已经起航了。当然，有了目标之后还需要自己的继续努力，才会走好以后的每一步，直到最后，你的厨师生涯才会硕果累累。

其次，要正确剖析自己，分析自己的能力。只有认清自我，才能慢慢超越自我，不断地让自己进步。无论在生活中或是工作中应当不断地寻求自己与他人的差距，发现自己性格中所存在的不足，从而对自己有一个科学合理的定位。对于刚毕业的厨师们而言，刚刚踏入工作岗位，要有不怕累不怕苦

的精神，切忌好高骛远，眼高手低，只有这样，你才能不断地提高自己的能力，增加知识和工作经验。

最后，你为什么从事厨师这个职业？这个问题较为深刻，因为每个人的人生观、价值观、文化差异、生活环境的差异，思考这个问题的答案差异很大。那么，既然选择这个职业就要去思考这个问题并且要热爱它，找到自己喜欢做的事并为之而奋斗，最终会取得胜利。

厨师职业生涯规划篇二

厨师是人类文明建设中不可缺少的一支重要力量，厨师是社会经济建设的促进者，厨师是中国博大精深的饮食文化的继承者和传播者。民以食为天，是恒古不变的真理。餐饮业，作为一个关系民生的行业，随着我国经济的高速发展和人们生活水平的不断提高，有着十分广阔的发展前景。据统计，中国餐饮业连续15年保持10%以上的发展高度。但是面对国内餐饮业良好的发展态势，餐饮业人才状况却发生了变化，空前的人才荒成为阻碍餐饮业发展的最大问题，烹饪人才紧缺，社会需求大，就业前景广阔，已成为人们眼中的热门！

所以，我看好餐饮业的发展强势，选择了就读烹饪，成为一个烹调专业的学生，为的是赶上这趟新世纪的快速列车，为自己的梦想找到一只航船。跨入校门的时候，我原以为，只要自己努力了，将来就一定能获得职业上的成功。可现在想起来，事情并非如此，一定要找到正确的奋斗方向。我意识到，如果我比别人消耗更多的时间才能到达职业的彼岸，那我会为我的低效率而付出沉重代价。因此，我为自己制定了一份职业生涯规划，作为我职业导航的方向盘。所以，我对自己的职业生涯规划是这样规划的：

第三，我的远景目标是做一名成功的餐饮连锁企业的老板，达到自主创业，走职业人生辉煌之路。

我相信，我的职业生涯规划一定会给我带来圆满的成功。在初三毕业后我去打工，在那段时间我学会了吃苦耐劳的精神，这使我具备了一名好厨师的基本素质。我是一位善于与人相处的人，良好的表达、社会交往与合作能力将帮助我成为一名优秀的餐饮技术和管理人员。

我规划现在，展望未来。现在是我的职业准备阶段，圆满完成三年的学习生涯，打牢专业基础。取得中级烹调师的职业资格，为走上工作岗位后取得高级技能资格做准备。提高自己的综合素质。完成烹饪大专学历学习，进一步丰富知识面，拓展视野。22岁之后，是我的打工阶段，也是人生的豆蔻年华，我要掌握精良的烹调技术，接受餐饮业的新知识、新材料、新工艺、新产品，我会踏实从基层做起，让自己不断提高自身的业务水平。

26-33岁为我的创业阶段。我立志在平凡的工作岗位创造非凡业绩，在技术上实现从中级厨师向高级技师晋升，作为一名员工，要想从基层职位向高层次管理职位发展的话，就算是专业技能娴熟，但如果缺乏管理能力、管理经验和沟通协调能力，也是无法达到高层次管理的素质要求，因此表率、专业能力、沟通和协调能力将是我努力的方向。34-50岁是我实现人生最高的职业目标自主创业阶段，要做一名成功的连锁餐饮店老板。

每一种成功都有不同的理念和方式。所以我要借鉴成功企业的营运方式和经营理念，运用打工和创业期间取得的经验及资金的沉淀，来实现我个人的最高职业目标，做一名成功的连锁餐饮企业老板。50岁以后开始进入我的事业转型阶段，为告别职业生涯做准备。要实现我的职业目标，需要有正确的职业态度。态度决定一切，自信，是我最宝贵的财富，意志力是我一生成功的精神支柱。建立自尊、自信、自立、自强的心理，树立起成功者的心态，以一颗健康的职业心面对今后的职业生涯。

要成为餐饮业的行家，接受培训是必不可少的。通过参加各种餐饮管理培训和各种餐饮考察学习，完成大学专科和本科学历学习进修等途径，最大限度提升自己的学习能力、社会能力和工作能力，努力改善个人的理论知识和业务技能结构。厨师是一个苦脏累的职业，对厨师的体能要求很高，我要加强锻炼身体，努力提高身体素质，确保一个健康的身体陪伴在我的职业生涯中直到结束生命的那一刻。我要像那些高技能人才一样，自强不息，勇于挑战。职业生涯规划将伴我直航，到达职业成功的彼岸。

厨师职业生涯规划篇三

成功是以制定职业目标为开始，职业生涯发展是以做好本职工作为开始。近期，山西新东方烹饪学校又有一批优秀毕业学子被餐饮知名企业高薪聘走，踏出校门，人生开始了新的征程，在这个餐饮业迅速发展的社会，若想跟的上这趟新世纪“快速列车”步伐，做好职业生涯规划就很有必要了。

职业生涯成功的标准是最佳职业定位。我们知道企业定位是企业发展的灵魂，同样厨师的职业定位就是厨师发展的灵魂；作为厨师的我们，如何才能给自己以后的发展做一个很好的定位呢？那么下面就让我们一起来了解下山西新东方烹饪学校是怎样帮助他们学生做好职业定位的：

首先，制定合理的工作目标。有了目标，才会有方向，作为刚刚踏出校门走入社会的厨师学子，制定自己的工作目标那是很有必要的，不管我们的目标是长远的或短期的，有了目标就相当于你的人生已经起航了。当然，有了目标之后还需要厨师们的`继续努力，才会走好以后的每一步，直到最后，你的厨师生涯才会硕果累累。

其次，要正确剖析自己，分析自己的能力。只有认清自我，你才能慢慢超越自我，不断的让自己进步起来。无论在生活

中或是工作中应当不断的寻求自己与他人的差距，发现自己性格中所存在的不足，从而对自己有一个科学合理的定位。对于刚毕业的厨师们而言，刚刚踏入工作岗位，要有不怕累不怕苦的精神，千万不要好高骛远，眼高手低，只有这样，你才能不断的提高自己的能力，增加知识和工作经验。

最后，你为什么从事厨师这个职业?这个问题较为深刻，因为每个人的人生观、价值观、文化差异、生活环境的差异，思考这个问题的答案差异很大。那么，既然选择这个职业就要去思考这个问题并且要热爱它，找到自己喜欢做的事并为之而奋斗，最终会取得胜利。孔子有句话说过很不错：“好之昔不与乐之昔”。

厨师职业生涯规划篇四

厨师和任何职业都一样，需要有自己的厨师职业规划，才能走得顺利，走得长远。而最适合的方法就是要先制定大目标，在短期划分阶段目标。本资料介绍了四个三年的厨师职业规划方案，供参考！

作为一名从事厨师行业的人，大部分都想成为名厨，大师。然而，要想成为一名成功的厨师长，必须要有一颗热爱烹饪事业的雄心，并且要有深厚的理论基础、扎实的基本功，丰富的实践经验、感恩的心、以及精通各个菜系之精华并能灵活运用。才能达到纵横江湖的理想境界。这些过程大体分为如下几个阶段：

理论知识是厨师必须具备的关键之一，一般从专业学校毕业学生的这方面都没有问题，经过了几年的理论基础学习，各个方面都有了基本的认识。现实生活中有很多人没有通过这方面的学习，直接到了厨房加入了这个行业，对厨房里的各个环节缺少理论方面的知识，全凭师傅的言传身教，也就是

应会方面没有问题，缺少的是应知，那你就应该在理论方面多用点功夫了，你可以到培训班参加厨师培训，也可以购买烹饪方面的书籍自学，一边学习理论知识，一边工作，也可以用三年的时间，达到职业班毕业学生的理论水平，其实是节约了三年的时间。

从学校毕业的学生走到社会，首先要选择一家酒店进行应会实习，用三年的时间对厨房内各个岗位进行全面的实习，从粗加工，刀工，勺工等岗位刻苦练习，练好基本功只有一个诀窍，那就是苦练，没有刻苦的锻炼就不会有好的基本功的。

（有一家外国的快餐企业，老板的儿子大学毕业后，要进入她的企业，必须要从最基本的洗碗工作起，合格后有二个主管以上的人签名后，才能往上一个工种走，其目的就是让他了解企业的各个环节，将来才能管理好这个企业。）厨师也一样，比需要有扎实的基本功。然后还要对照在学校里学的理论基础进行一些总结，在这三年的时间里，要从基础的粗加工到炒锅等各个环节，各个工种都能熟练的掌握，运用自如，还要掌握一个菜系的菜品，熟悉菜系的各种烹调方法等。

当你有了扎实的基本功以后，你就应该走出去，到全国各地去了解其他菜系，学习其他菜系的特点，以及各地的土特产，原料的情况，并将其融合从而形成你自己的菜系，在这期间必须以谦虚的态度，大度的气质。多交朋友，广泛的交流，来丰富你自己，不要管你的工资多与少，要以学习为目的，俗话说，读完卷书，行万里路，指的是那些艺术家，画家，对我们厨师同样有用。用三年的时间把八大菜系的大部分菜品搞明白，并能灵活使用。

这个时候已经三十岁左右，你的技术水平及业务能力都达到了一定的境界，就要去参加各种比赛，一是可以锻炼你的技术水平，二是检验你的水平的高低，现在的比赛项目很多，真正能体现水平的比赛并不多，所以你不要管名次的高低，只注重参与就会能有收获，通过比赛既可以学习，又可以广交朋友，如果你有机参加全国的大赛，并拿到大奖那你就完

全成功了。

一个成功的厨师都是一定一步一步的走过来的，有人用了十几年，也有人用了几年就成了厨师长，但是机遇，和奇迹都会发生，当你个方面都很成熟，工作会长远，否则会频繁的被炒掉。

知其然，不知其所以然的人，有一份好工作。知其然，又知其所以然的人，一定是老板。现实生活中多数人是知其然，不知其所以然。要想成为名厨，我认为就要知其所以然。那你还要干到老学到老。不然就会被社会遗忘，累吧？没办法谁你让选择了干厨师呢。

厨师职业生涯规划篇五

1. 餐厅卫生由厨房负责安排厨工每天下午、晚上两次清洗、清洁，包括地面、台凳、设施用具等。
 2. 由厨房负责安排厨房工作人员每月一次对餐厅的天花、墙面等进行大扫除。
 3. 将建立《用餐管理制度》，对员工用餐的秩序、卫生等情况进行约束，并对违纪者进行相应的处罚。
 4. 由保安队安排1名值勤保安人员每天每餐对员工用餐的纪律(包括排队打菜秩序、核对勾记饭卡、用餐过程卫生纪律等)进行管制，纠正违纪行为和提报违纪处罚。
 5. 明显标示用餐时间、窗口及注意事项等，稍后将张贴用餐宣传标语，倡导健康饮食、文明用餐文化。
-
1. 根据目前公司用餐总人数情况，聘请烹饪技术过硬和有厨房管理经验、有职业道德、诚实忠厚的厨师1名，负责厨房具

体工作的安排、指导、监督与管理;另聘请有厨房工作经验、能吃苦耐劳、服从工作安排、个人卫生形象佳、身体健康的厨工3名,协助厨师完成厨房具体的工作任务。

2. 所有厨房工作人员将统一配备xx衣帽,并严格要求工作着装的管理,严格厨房卫生作业的规范与要求。

3. 将建立《厨房工作管理制度》,对各项厨房工作的卫生、安全、流程、标准等进行规范与要求。

4. 制订厨房工作人员岗位职责,明确工作的义务与责任,每月进行工作考核,平时进行工作的监督与奖惩,严格厨房工作人员日常的工作管理。

5. 明确分工与合作,每月安排厨房工作人员工作指导、职业道德与团队合作的教育培训。

1. 每月28日前由两厂人事科把下月用餐人员名单及人数交至金隽行政科,并按名单开具加盖专用印章的用餐饭卡,于30日前交两厂人事科派发至职工本人。

2. 所有职工用餐时必须使用本人的饭卡由厨房工作人员进行核对勾记方可打饭用餐,厨房工作人员有权拒绝为任何无饭卡的人员打菜饭。

3. 两厂人事科必须及时到金隽行政科退回离职人员的饭卡或为新进职工办理饭卡,金隽行政科将按饭卡发放的情况统计每天实际用餐的总人数,并根据用餐总人数统计的结果进行食品的定量采购。

1. 职工的伙食人均每日成本(包括厨房的人工成本在内)为人民币8.00元,人工成本人均约占0.7元,食品采购成本人均约合7.3元(其中预计人均食品日成本分摊为:大米约1.3元,食用油约0.70元,肉食品成本约2.5元,素菜成本为2.5,其它调料

副食品约占0.3元。)

2. 采购费用由食堂管理负责人根据市场及用餐人数情况进行调配与控制，以确保食品采购的定量和品质，每月由财务科提供当月的伙食费用分类统计报表，以便对食堂的费用进行更合理的调配管管制。

3. 原则上大米、食油、调料等由食堂负责人选择固定供应商采购或批量采购，由财务科统一支付费用，特殊情况视情而定。

4. 财务科于每周一定期一次性支付给食堂负责人肉、素菜食品的采购费用，再由负责人根据实际情况联系相关供应商采购送菜又或按1-2天的费用支付给责任厨师到市场购买，市场购买责任厨师应每日下午前到金隽行政科对帐，并交食堂管理负责人审核。

5. 食堂管理负责人每周一到财务科核报上周食堂所有的采购费用，每月初收集整理好上月的费用分类统计数据，报后勤管理委员会审议。

1. 食堂所有食品均必须经过厨房负责人、金隽行政科管理员、厨师或指派的验收员其中两人以上同时签名验收，并开具《验收单》方可入仓报帐。

2. 所有采购回来的食品必须经过数量的清点、重量的过秤、品质的评定认可方可开具《验收单》收货，对数量不足的应予扣减，品质不良的应视情予以退换或折价处理。

3. 将制定《食品验收标准》作为食品验收的参照依据，验收人员必须按照有关的验收标准进行验收。

4. 对有意刁难或有意放水，徇私舞弊的验收人员将进行处罚并取消再次验收的资格，情节严重并构成以权谋私者，将视

情给予开除。

1. 所有的大米、食油、调料、干菜类、副食品等验收后统一入食堂食品仓，食品仓由食堂负责人指派金隽行政科人员负责日常的管理，所有食品的领出必须由厨师签单领出，并统一入食品仓库帐。

2. 所有食品的储放原则上均需用垫板垫起，不得直接放于地面，防止虫害鼠害。

3. 食品必须按三分原则分类、分区、分层摆放，并严格控制库存量和先进先出的发放，保持仓库内的通风与干燥，预防食品的混杂变质和污染、发酶、腐烂等。

4. 由厨师每天下午向食品仓管理员领出第二天所需的所有食品，剩余的必须如实呈报，由管理员根据实际情况减少相应的发放量，严格控制过多的食品留在厨房，以免变质或流失。

5. 所有的鲜菜类即签收即领出，肉食类必须及时的清洗后放于冰柜或冰箱内保鲜，水菜类不得堆压以防变黄或腐烂。

6. 生、熟类食品必须严格的分开储放，已做好待分发的食品必须加盖

1. 厨房必须得到有效的管理。

1) 每天必须对厨房内的地面、厨具、桌柜设备等进行定时的清洗；

2) 所有的厨房工作人员必须按规范穿着工作衣帽及保持个人卫生；

3) 制定《烹饪作业管理规范》，以确保食物的安全、卫生与质量；

2. 员工用餐的餐具、用具、厨具等必须得到严格和有效的管制。

3. 食堂工作人员素质必须得到有效的提高及有效的管理其工作。

3) 所有的厨房工作人员必须树立以“为员工提供优质的食物与服务”的工作观念；

4. 开餐的时间及份量的分配必须合理的掌握好。

1) 适时掌握好买菜、抄菜及煲汤的时间，确保两批用餐人员均有新鲜热气的食物可用；

2) 根据两批用餐的人数，分配好食物的份量，避免第二批用餐人员出现少饭少菜的现象；

3) 了解每天实际用餐的人数，算好大米的用量下锅，以避免米饭的不足或浪费；

4) 根据每天的实际用餐人数及一定的参照标准来采购适量的食物，避免不足或浪费；

5) 参考份量的标准给员工分菜，努力做到人人足够又不浪费和平等；

5. 食物的质量必须得到严格有效的管理，确保员工饮食健康。

2) 如有可能应建立稳定的供应商，对供应商进行有效的管理，以确保食物供应的安全；

3) 规范对食物的配送、储存及粗细加工，以确保食物生料的质量；

4) 根据健康饮食营养的需要来选择与搭配员工的食物菜谱；

5) 提高烹饪工艺的要求，确保食物的色、香、味及营养等；

6) 提高员工汤饮的质量及营养；

7) 尽可能增加菜色，以满足员工不同口味的需要；

6. 食堂应在条件许可的范围内尽可能为员工提供良好的饮食服务。

1) 为员工定期公布每天的菜单及每周的伙食费用等；

3) 为员工提供优质的早餐及为加班的员工提供夜宵服务；

4) 如条件许可，逢年过节及每月初一或十五定期为员工加餐，加餐标准一般为1元/人；

5) 为员工开设健康饮食常识专栏等；

6) 如有可能还可设立小卖部等；

7. 规范伙食成本的控制与管理。

3) 肉类、蔬菜等鲜类食物亦应尽可能固定供应，以确保质量及降低成本；

8. 员工伙食的管理、监督与支持。

5) 支持因正常使用或折损厨具设备的添置，支持厨房及用餐环境设施的改善等；

总之，要做好员工伙食的管理，思想上必须具备有尽心尽力为员工服务的心理，方法上必须按上述的几个方面进行规范运作，管理上还得勤加要求、指导与监督，同时还要多了解与沟通员工的意见等。任何的工作与管理，无论是看似简单抑或是复杂，真正要做好和管好，就必须要有专业的知识与

经验，同时不仅要有足够授予的管理空间，而且需要各级领导的大力支持，不会受到其它外在因素的干扰，才能真正的把工作做好。