

灶务半年工作总结 厨房工作总结(模板5篇)

总结是对前段社会实践活动进行全面回顾、检查的文种，这决定了总结有很强的客观性特征。相信许多人会觉得总结很难写？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

灶务半年工作总结 厨房工作总结篇一

1、努力学习工作学问。刚入职时，对这份工作布满了茫然与期盼，对整个工作内容都是不了解的，又期盼尽快加入到工作团队中，领导从最基本的内容开头教我们，教我们整个工作的流程，然后就开头投入到实践中去，学习产品学问及业内学问，接着给银行客户进行产品培训，然后是中秋的一系列巡展，巡展结束后紧接着与行里进行对账。通过这一段时间的工作，我对贵金属行业有了肯定的了解与熟悉。

2、能够较好地完成上级支配的任务，例如给银行客户进行产品培训、巡展等。仔细遵守公司的各项规章制度，严格根据（员工手册）约束自己。

3、专心做事，能够较好地完成本职工作。把银行客户遇到的问题当做自己的问题来解决，尽力为银行客户解决所遇到的问题，热忱，急躁地关心他们。

4、态度与责任，身处什么样的岗位，就应当担当什么样的责任，有了正确的态度，才能运用正确的（方法），找到正确的方向，进而取得正确的结果。详细而言，我对工作的态度就是既然担起来了，就要尽自己的努力去完成。

5、在各位领导指导下、同事的关心下，我在不停的完善，把事情条理化，规范化，这也是一种态度，诚然，这也是一种

责任。

6、在日常工作中，必需踏踏实实、认仔细真、扎实的做事，不以事小而马虎，不以事多而敷衍，真正将每件事情都当作一件作品来对待，只有这样才能有好的工作成果。

1、不断加强学习，学习更多的贵金属专业学问，向身边的同事学习，积累工作（阅历），逐步提高自己的学问水平和业务力量。从工作中总结，提高效率，提高工作力量。

2、经过三个月的时间，虽然在思想和工作上都有了肯定的进步，但与其他同事相比还存在着很大差距，因此，我在今后的工作中，不但要发扬自己的优点，还要客观地面对自己的不足之处，需要进一步改进和完善的地方，如工作中存在马虎、急躁、考虑事情不周全的缺点，应变力量、协调力量都还有待进一步提高。克服年轻气躁，做到脚踏实地，提高工作主动性，不怕多做事，不怕做小事，在点滴实践中努力完善提升自己，弥补不足。

3、任劳任怨、孜孜不倦。对领导的支配是完全的听从，并不折不扣的执行，一如既往地做好每天的工作；始终以一个初学者的身份向同事请教工作中的阅历。不断的提升自己的专业水平及综合素养。经过三个月的试用期，我认为我能够乐观、主动、娴熟的完成自己的工作，并乐观全面的协作公司的要求来绽开工作，与同事能够很好的协作和协调。在以后的工作中我会一如继往，不断的提升自己的业务水平及综合素养，以期对公司的进展尽自己的一份力气。

灶务半年工作总结 厨房工作总结篇二

一、基本工作情况 1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客

人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

今年对招待所厨房零点菜谱进行了2次更新，菜品更换率达30%以上。共推出新菜道，其中像干锅湘之驴、胶东杂鱼锅、独步青椒鱼、豆腐煲等菜品都有很高的点击率，受到客人一致欢迎。针对客人口味需求加强对主食种类进行研究，增加粗粮、小吃等品种，如核桃酥、手抓饼、葱花饼等也都受到了好评。

在每次的外事活动都充分做好各项准备工作，通过上网、看书等方式了解客人的生活习性、饮食爱好等，进行配菜、烧制，受到过韩国、德国、澳大利亚等地客人的赞扬。

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

(1)在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作用都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

(2)设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，

防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

灶务半年工作总结 厨房工作总结篇三

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9点30分，下午1:30分-4:30分晚上9:30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20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次罚20元（主配罚10元），严重影响工作正常操作的加倍处罚。

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、煮饭勤杂工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、洗菜勤杂工保证蔬菜清洗干净，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、洗碗勤杂工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，为了食尚京港台大酒店生意兴隆，不断的扩大，敬请每位厨房员工自觉遵守以上规章制度。

谢谢合作！

食尚京港台大酒店中厨

厨师长职责

- 1、全面负责厨房的生产与管理工作。
- 2、制定厨房生产的运转程序及各项规章制度，并组织实施。
- 3、负责菜单的筹划及更换、菜品规格、新品种的开发。
- 4、定期征求餐厅对菜品质量和生产供应方面的意见，处理客人对菜肴质量的投诉与建议。
- 5、负责制定厨房设备、工具、用具的更换及添量计划。
- 6、负责与相关部门的沟通及合作。
- 7、检查厨房环境和生产过程的消防安全工作。
- 8、负责对本部门员工的指导、培训、考核工作。 荷王岗位
职责

- 1、餐前做好展示柜菜肴的摆设，安排好打荷人员的工作，掌握好上菜的节奏、顺序、菜肴的分配。
- 2、做好展示柜的保洁与保养工作，负责监督整个厨房的卫生工作并作记录向厨师长汇报。

打荷岗位职责

- 1、餐前准备好炉台师傅当天所需调料、酱料和装盘用具、料头等。
- 2、配合好炉台师傅的工作，将出品菜肴加以装饰，碟边拭擦干净。
- 3、当天用完的酱料要及时告知炉头师傅，对用剩的油、酒、

酱油等用密筛过滤并加盖好。

4、做好炉台卫生工作与保养，打扫干净通道卫生。

上什岗位责任制

1、餐前必须做好前期工作，做好原料的初加工工作，如：姜、葱丝、海鲜豉油，准备好当天所需调料、工具、用具、餐具等。

2、认真执行 操作规程、严格要求自己，做到尝试生味，保证菜肴的味道。

3、对客人的反应和要求要及时改进。

4、合理节约能源、材料、减少损耗以降低成本。

5、对当天所消耗的材料及时申购进货，以便第二天正常营业。

6、用剩的调料需保管好，以防变质。

7、做好蒸灶、炉具的卫生工作。

面点岗位职责

1、餐前准备好当天所需原材料、半成品的加工，查看库存材料、半成品的质量，使用食品添加剂，需符合国家卫生标准。

2、认真执行操作规程，严格把好出品关、出品的分量，保证出品质量，没有的糕点需及时估清，避免客人退单。

3、了解客人的需要加以改进，经常开发新式糕点、不断创新。

4、当天原料消耗要清楚，及时做好原料的申购计划。

餐饮部中厨房炉灶主管岗位职责和工作内容

一. 素质要求

1. 热爱本职工作，自觉专研业务，严于律己，认真负责。
2. 精通烹饪原理，具有一定的烹饪美学基础，熟悉烹调原料的特性；熟知炉灶设备的清洁保养知识。
3. 具有一定的管理能力，熟练掌握中餐烹调技术，有对菜肴更新变化的能力。
4. 具有高中毕业或相当于高中文化程度（条件优秀者可放宽），已达三级以上中餐烹饪厨师水平。

二. 岗位职责

品质优秀、及时、有序。

三. 工作内容

1. 每日厨房例会。
2. 查看当日客情及原料准备。
3. 做好开餐前的用具准备。
4. 炉灶五常检查记录。

炉灶厨师工作流程及规范标准 岗位名称：炉灶厨师

直接上级：厨师长

直接下级：无

素质标准：学历、培训、经验、技能四个方面

- 1、具有初中以上学历或同等学历。
- 2、具有良好的思想品质，作风正派，严于律己，有较强的事业心和高度的责任感，热爱本职工作。对业务精益求精，工

作认真，一丝不苟，具有刻苦钻研烹饪技术的精神。

3、接受过餐饮业的专业培训，具备一级以上厨师及格证书，熟知餐饮业各种原材料的产地和季节特点，精通烹饪方法，善于鉴别菜品的品质和口味。

4、精通各种菜肴的制作方法，熟练的掌握拌菜技巧，有高超的烹饪技术，有广泛的热菜菜肴知识。

1、负责中档菜品的快炒，协助厨师长制作高档菜品，服从厨师长临时安排的其他工作。

2、严格按照《成本卡》的标准执行，认真烹制，做到色、香、味、型俱佳。

3、负责培训打荷人员的技术水平，监督成品的出品质量。

4、节省能源，水、电、煤气等要及时关闭。

5、负责本工作区域内的环境卫生。

6、负责本工作区域内设备、设施的维护保养工作。

7、按规定做好本岗位的安全工作，严格执行消防操作规程，预防

各种事故发生。

中餐炉灶主管岗位职责与工作内容

一、岗位名称：中餐炉灶主管

二、岗位级别：

三、直接上司：中餐厨师长

四、管理对象：中餐炉灶厨师

五、岗位提要：带领本组员工及时按规格烹制中餐各类菜肴，安排打荷工作，做到出品质量稳定，风味纯正，前后有序。

六、具体职责：

一、督促打荷备齐各类餐具，准确及时安排员工做好开餐前的准备工作。3. 带领员工按规格烹制，与切配领班密切合作，保证生产有序，出品优质及时。4. 负责检查炉灶烹制出品的质量，检查盘饰的效果，妥善处理和纠正质量方面的问题。5. 督导本组员工节约能源，合理使用原料，降低成本，减少浪费。6. 安排本组员工值班、轮休。负责本组员工工作表现的考核、评估。7. 检查员工的仪表仪容及个人和包干区卫生，督促员工做好收尾工作。8. 负责炉灶员工菜肴烹制技术的培训与指导工作。9. 负责检查员工的设备及用具的维护和保养情况，对需要修理或修补的设备和用具提出建议。

10. 完成厨师长布置的其它工作任务。

七、任职条件：

1. 热爱本职工作，工作勤恳，积极主动。 2. 精通烹调原理，并具有一定的烹饪美学基础，熟悉饭店烹调所用能源的特性。3. 具有一定的管理能力，熟练掌握烹调技术。4. 身体健康、精力充沛。

灶务半年工作总结 厨房工作总结篇四

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。

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。

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。

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！

灶务半年工作总结 厨房工作总结篇五

一、自从8月份以来，后厨人员是临时组建的队伍，对大型宴会接待还不适应，在此期间也出现诸多问题，比如分餐时出菜慢，出品质量不稳定等等，所以我们及时加强后厨内部培训，结合在玺尊龙厨房所积累的经验，强化岗位技能，严抓新员工的工作服务意识，提升员工的综合能力及学习积极性，合理安排分餐人员，使得整个上菜流程得以改善。

二、加强前台厅面沟通和协调，对肖经理收集客人对菜品反馈的意见和建议及时分析，向钱总汇报，做到每个菜品调整在成本可控范围之内，加量、改辅料、造型，从而提升客人对菜品的满意度。

1烧汤，炸过菜的油等沉淀过漏，炼成老油再利用，大大降低成本。水电气方面做到每天排班人员检查、复查、记录、拍照，发工作裙，生产加工完后第一时间关闭电阀、水阀等。

四、由于厨房设备老化，从新装修置换大部分新设备，但还是有部分用品用具不够用（其中报损一部分不能使用的餐具用具）在赵总的建议下添加了80个瓦罐、菜刀、漏丝、手杨、绞丝机等用具，把七楼原的制冰机调整摆放到冷菜间，节省解冰时间，在原来基础上增置冻库、风房及二楼蒸箱，使原料得以更好的保存，上菜时更快捷，建议在20xx年能够及时补进新的餐具、用具。

五、工作餐

认真执行钱总的要求和玺尊龙厨房统一标准，对于我们来说，不仅顾客是上帝，员工也是上帝，服务好内部员工也是我们义不容辞的职责。每天一荤两素一汤，做到少油、开味、下饭、可口的菜肴，计划统计按每天用餐人数供餐，避免浪费，相比之前有很大的改善，也一直得到好评。

六、库存及供货

1、从8月份进入厨房，第一时间盘点仓库，对原来川厨所留下的调料、酱料、调味品、干货，清查要过期和已过期所有货品，调拨到玺尊龙厨房合理运用或退回供货商处理。

2而且说辞狡辩非常多，态度也不好。使得损耗非常大（比如：下单过称的鸡是32kg□砍好后称只有24kg□其中损失近8kg□□□建议再找一家供货商，以此可以平衡制约、对比，降低成本和减少损耗量。

七、厨房现状

厨房在现有13人中要按时、按质、按量，完成酒店接待任务，责任何等艰巨。从8月从以来，厨房一直处于用工荒状态，人员流动量大，因现有人员要完成了除配送、部分菜品外，百分之八十菜品加工制作。在定餐100席以上经常加班、至凌晨在12点以后，致使得新习的员工不适应，干一两天就走了。

在钱总及玺尊龙厨房的帮助下，我们尽量克服困难，合理安排人员，在出菜时，以最快速度、分餐，通过技能强化学习，思想深入教育，现有人员思想意识和技能水平都得到很大的提高，我们还会继续加强学习和讨教，来提高团队整体形象，提高战斗力和凝聚力。

八、食品卫生、安全

严格按照国家食品、药品管理法要求，进行食品加工、贮存，

制定厨房管理机制及配送流程，并且每周做到一次大扫除和设备清查，排除隐患，墩子面板、风房、冷库，要求每用消毒水擦拭或浸泡，确保生产安全、食品安全，零事故，零投诉。

九、20xx年工作展望

1、将重心放在优秀员工和培养上来抓，在无餐情况下继续，

3去玺尊龙厨房学习，把菜品再进一步优化，做细、做精，对每道菜都进行认真分析，确保每道菜品都能让顾客满意，被客人称赞。

2、加强与销售部方面的交流，对每道菜品、客人反馈意见收集总结和改进。

3、计划在20xx年4月份完成厨房4d管理，分析现状，合理利用现有条件，做到培训到位、责任到位、整理到位、执行到位，四个到位为准则，创造和维护好的工作环境，好的管理方法，让今后厨房在工作中更高效、更快捷。

总结一年来的工作，我觉得有所失，也有所得。虽然也得到了一些肯定，但距领导的要求和期望还是有一定距离，在今后的的工作中我将和我的厨师团队一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成各项工作任务，有不足之处还恳请领导进行批评、指正和帮助。在此我要感谢姜总、钱总对我的培养，更是感谢尊龙、玺尊龙厨房兄弟姐妹们对我工作一贯支持。

在此衷心祝愿尊龙、玺尊龙鸿图大展新征程，更有新气象，乘风破浪前程广，鼎立创新步步高。