

厨房管理股东述职报告 厨房管理员年终述职报告(精选5篇)

报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗？下面我给大家整理了一些优秀的报告范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

厨房管理股东述职报告篇一

尊敬的各位：

一、经营：我在各位的下集思广益、制定较的经营计划。如：顾客的消费生理，推出绿色彩食品以及野生食品；季节性原料供应独特的地方，推出特价菜。等等。

二、办理：以人为本，我员工情况素质教诲，每天都对员工有性的厨艺培训，并经常激励把工作看作是的事业。努力，员工整体素质得以，如注重仪表、笃守厨房规章轨制等；有些员工甚至还开始琢磨新菜谱。现在优质、高效、创新的团队。

三、质量：菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。厨师长，我严把质量关。对每道菜都制作了投料标准及制作程序单，做菜时标准，每道菜的色、香、味稳定；还前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进；还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，回头客每次都可以尝到新口味。

四、卫生：《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都对各自的卫生区，由我不查抄；规定食品原料分类存放，分别，厨房器具也存固定位置；，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也的温度以及湿润程度测量。一切可以的气力，食品卫生安全，防

止顾客食物中毒，不须要的后果。

五、成本：在菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，是追求的。厨师长，我也总结出降低成本的新方法。如：库存状态，坚决”先进先出”原则，把存货较长的原料尽快销售出去；研究制造无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，就把成本控制到每个员工身，使所有厨房员工都成本，从而效益最大化。

综上所述，在本年度，团队的努力，在厨房经营办理了；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质等都高的成绩。当然，也还，比如，受甲流以及金融危机的`，消费者就餐的品味与档次下降，这使的年收益受到程度的。但面可抗力，需研究制造物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的年收益，从而转危为机的。从事件，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。此后，我会带领我的团队挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

厨房管理股东述职报告篇二

公司各位领导及同仁：

你们好！

我是营运部**电力项目助理厨师长李**，我在我们项目原任厨师长退休后接任**电力项目。由于时间短、工作经验少，在工作中难免不足，请大家谅解。在这几个月的工作中，我着重在以下几个方面开展工作：

一、菜品的制作质量

在菜品的制作中，根据电力公司职工的口味，及时调整菜品的制作，以求达到大家满意的效果。比如，有些菜品的制

作(如重庆辣子鸡、水煮肉片等)在制作的过程中做成两种口味，以满足不同口味的需求。有些菜品，大家不愿吃，就尽量不做。大家喜爱的菜品，基本上每两周就做一个，力求达到最佳效果。

二、餐厅卫生方面

餐厅卫生方面分为两大块。一块是厨房，在厨房卫生工作中，要求员工每周做一次大清扫，天天做一般卫生，定期清理厨房油烟道，避免火灾的发生。厨房卫生做到无卫生死角，冰箱、冰柜及时清理除霜，成品、半成品做好防护工作，避免交叉污染。另一大块为餐厅就餐区，在工作中，餐厅桌椅每天用玻璃水擦洗，随时保持餐厅地面干净整洁，窗明几净，给就餐员工造就一个舒心的环境。

三、在食品卫生方面严格把关

从进货的验收、半成品的加工，到菜品的制作，都严格按操作规程进行。餐具、分餐工具及容器具除每天必须清、洗、消以外，每月还进行一次彻底的清洗和消毒。

四、对员工的管理培训

在这两个月的工作中，对员工进行了安全、品质卫生方面的培训，做到人人对安全、品质卫生都有了足够的认识。在平常的工作中，由于项目人员少，工作杂，不能够你是厨师就干厨师活儿，你是内管员就干内管员活儿，必须大家密切配合，就像一块砖，哪里需要往哪搬。

五、经常和甲方沟通，根据就餐员工的意见及时调整工作中的不足，通过我们项目全体员工的努力，以求达到电力公司员工、领导的一致认可。

以上就是我在这两个月工作中的体会和成绩，如有不足之处，

望大家指正。

厨房管理股东述职报告篇三

承蒙领导信任，我任职餐饮总厨已近两年。信任是一种压力，作为餐厅厨师长我身感责任重大，我严格管理我的厨房团队以保证各项工作落实到实处，保证在客人满意的前提下使成本控制达到预期目标。在餐饮业日益激烈的竞争中，我们的出品尽力做到有独到之处，在确保传统菜式优质保量基础上，不断更新，使餐饮做出了一定特色，同时不断集思广义，制定较好的出品经营计划，为饭店创造出了较高的效益。

在领导的正确指导下，各位同事给予了我支持，自己经过艰辛的努力，较好的完成了xx年工作。下面将xx年的工作就以下5个方面向领导及各位同事做一个汇报。

xx年总计营业收入18.329851。完成指标1660万的110%，出品成本率37.8%达到了饭店制定的成本率的指标□xx年营业收入是1650万。成本率是40%。成本率xx比xx下降2.2%，由成本控制多创利润403200。

1、根据季节原料供应特点，推出了3月野菜美食月，如刺嫩芽、山芹菜、鲜红蘑。4月份推出开河鱼如虫虫鱼、河刀、岛子鱼等。绿色食品是当今世界的消费趋势，而野生食品一向是餐饮界的精品。以上两个美食月迎和了食客追求绿色，返朴归真的消费心理。

2、5月份经典粤菜回顾，提高了粤菜出品水平。

3、8月份推出了以正宗川菜为主的20多道新菜，如川爽牛肉、馋嘴蛙、可可山药。增加了卖点。

4、9.6—9.8圆满接待新东北电器新闻发布会，公司领导对菜品比较认可。9月下旬推出的特价大闸蟹、茴香豆，平价黄酒，

“又到一年品蟹时，邀君共享脂膏香”。增加了餐饮文化气息。中秋月饼销售，中厨员工群策群力，共计销售461盒，远远超过去年的288盒。

5、11月初考察了庄河，宽甸、桓仁、长春、西丰、锦州等地，挖掘了东北特色原料及特色菜式。11.15东北土菜节推出以来，受到客人好评。如炭烧鸽子、庄河大骨鸡、山胡萝卜、葱烧鲜鹿筋、新民血肠等成为客人喜欢的菜品，增加了人气。达到了淡季不淡的效果。

通过每月的这些经营措施，在经理的领导下，使中餐营业额超额完成饭店定的指标。达到指标的110%。

1、所有出品都制作了一个投料标准及制作程序单，把每道菜式定口味、投料标准、盛器，以使菜品口味及质量稳定。

2、认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，每日例会及时改进出品的不足。如客人反应主菜牌菜式较少，针对宾客意见推出了如、馋嘴蛙、香辣茶树菇28、香辣风干牛58、渔家巧合盘。客人反应长白山双珍盘子有手印，小炒菜品应适当加上围边等意见，我们都认真改进。

3、有关菜品创新：

a□每个主位每一个月研究两道新菜(包括烧味、凉菜、炒锅、面点)，新菜品香辣茶树菇、葱烧鲜鹿筋、巴蜀牛肉、馋嘴蛙等菜品就是这样研制出来的。

b□每月考察市场原料供应情况推出新菜式。如活黄花鱼。

c□参加同行比赛、交流、学习新菜式如：风味牛筋，手撕牛肉脆鳞鲈鱼、酸辣乌鱼蛋羹等菜品。

d□去外地考察餐饮市场引进新菜品。如捞汁三宝。

e□请同行朋友来培训新菜如可可山药。

4、婚宴菜品控制了出品速度，改变了去年盲目求快的心理，杜绝了热菜出品上桌已凉的情况，婚宴出品质量有了明显提高。有的客人吃过参加过婚礼后又定婚宴。

1s□清洁检查(常清洁)。清理，是在清洁工作的同时进行检查。每个人都有自己负责的卫生区，如占板在做保鲜柜卫生时，就会检查里面的东西是否变质，保鲜柜温度是否正常。

3s□定量定置(常整顿)：在冷库内、保鲜柜内有那些原料?每种数量多少?这些原料都必须有固定位置。所有用具也是如此。所有的物品都有自己的家。

如：有关占板、水台：胡萝卜、土豆等没清洗或表面有泥土的放在货架最下层，菜心、芥兰等放在上层。海鲜和其他动物性原料装入保鲜盒、注明生产日期放入保鲜柜。每个保鲜柜和冷库都贴一张表，是里面的原料存放平面图，并注明负责人的`姓名。

4s□立法守法(常规范)无规矩不成方圆，订守规则，告示全员，使大家有规可守。

5s□保持维护(常自律)训练与纪律，是要达到保持和维护的目的。培训既可以增加个人知识，也可以提高员工的能力。每天早10：30例会下午16：40例会晚8：30培训。

根据五常法结合本店情况制定如下措施以控制成本：

1、月1020月底考察市场，调整进货价格。

2、1020月底考核各部员工对自己所用原料价格及出成率掌握情况。促使每位员工都要树立成本概念。

3、研制脱式菜品(无成本菜品)，将主菜的剩余原料做成托式菜品。如萝卜牛腩，沙窝三文鱼头等，以降低成本。

4、研制造型菜式。如金丝大虾。

5、营业过程中，严格执行投料标准，参考每日沽清单，了解库存情况，坚决执行先进先出政策，把存放时间较长的原料尽快销售出去。

6、数字化管理。每位员工都知道自己所用原料单价，每日出库由头荷写出所出原料总价值，每日直拨分部验收，各自统计原料价值。每日的810日报单，让各部(如凉菜、粤菜、烧味、本地菜)统计营业额，这样做到每人心中有数据概念，成本控制就落实到每位员工从而使所有厨房员工都关心成本。

7、周三清理冷库、保鲜库，写出各部原料储存数量及急需推销品种，将依据情况安排较大型宴会菜式。

1、每日例会认真听取人事质检意见(如员工胡须长工作帽乱扔)，我结合厨房员工实际情况加强素质培训，每天对厨房员工进行针对性培训，员工在仪容仪表、遵守纪律、按时上下班等方面都有显著提高。

2、组织厨房内部质量提高小组，成员有刘宗贺、郑印民、李廷波、余化、李春武。每天营业前检查卫生及员工仪容仪表。

3、经常激励员工积极上进，把工作看成自己的事业。部分员工入行时间短，敬业精神差，但经过这些培训大家意识到做好工作就是发展的基础，共兴金都的同时，自己各方面能力也将同时提高，从而增强了他们的责任心。如厨房规定10：00上班，有些员工为高质量完成自己的工作8：00就来到岗位。这样员工积极性被调动起来，组成一个优质、高效、团结、和谐团队。

综上所述□xx年通过厨房团队共同的努力，在厨房管理方面取得一些效果。在菜品创新、出品质量稳定、成本控制、员工素质提高方面都取得一定成绩，但我们更清醒认识到以后的工作将更具挑战。

xx年设想：在xx年成功的五常法及数字化管理方面继续加强。这对成本控制及传统菜品质量保证将起到很大的作用。

xx年将改进自己的思路更加务实地工作，要去考察新的菜品，加快出品的创新以赢得更好的社会效益和经济效益。

xx年每月计划有的不是特别实际□xx年一定多考虑计划的实用性。

随着周边酒楼和饭店的增加□xx年的餐饮竞争将更加炙热化，但在领导和各位同时的支持与帮助下，我相信我们的团队将充满信心得走向一个收获的20xx□

最后送领导和各位同事各三千万，不是money而是：千万要快乐、千万要健康、千万要平安。

厨房管理股东述职报告篇四

尊敬的各位：

一、经营：我在各位的下集思广益、制定较的经营计划。如：顾客的消费生理，推出绿色彩食品以及野生食品；季节性原料供应独特的地方，推出特价菜。等等。

二、办理：以人为本，我员工情况素质教诲，每天都对员工有性的厨艺培训，并经常激励把工作看作是的事业。努力，员工整体素质得以，如注重仪表、笃守厨房规章轨制等；有些员工甚至还开始琢磨新菜谱。现在，了、优质、高效、创新的团队。

三、质量:菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。厨师长,我严把质量关。对每道菜都制作了投料标准及制作程序单,做菜时标准,每道菜的色、香、味稳定;还前厅员工意见及宾客反馈,总结每日出品问题,并在每日例会中改进;还经常更新菜谱,动脑筋、想办法、变花样,回头客每次都可以尝到新口味。

4、卫生:《食品卫生安全法》,抓好食品卫生安全工作,把好食品加工的各个环节。按规定,每个员工都对各自的卫生区,由我不查抄;,规定食品原料分类存放,分别,厨房器具也存固定位置;,厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也的温度以及湿润程度测量。一切可以的气力,食品卫生安全,防止顾客食物中毒,不须要的后果。

五、成本:在菜肴质量的情况下,降低成本,让利顾客,是追求的。厨师长,我也总结出降低成本的新方法。如:库存状态,坚决“先进先出”原则,把存货较长的原料尽快销售出去;研究制造无成本菜品,把主菜的剩余原料做成托式菜品,以降低成本;还让每位员工都知道所用原料的单价,每日估算所用原料的价值,就把成本控制到每个员工身上,使所有厨房员工都成本,从而效益最大化。

综上所述,在本年度,团队的努力,在厨房经营办理了;在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质等都高的成绩。当然,也还,比如,受甲流以及金融危机的,消费者就餐的品味与档次下降,这使的年收益受到程度的。但面可抗力,需研究制造物美价廉的佳肴来招揽顾客,最大程度的年收益,从而转危为机的。从事件上,我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。此后,我会带领我的团队挑战、勇于创新,烹饪更精美的菜肴。

厨房管理股东述职报告篇五

一、经营:我在各位的下集思广益、制定较的经营计划。如:顾客的消费生理,推出绿色彩食品以及野生食品;季节性原料

供应独特的地方，推出特价菜。等等。

二、办理：以人为本，我员工情况素质教诲，每天都对员工有性的厨艺培训，并经常激励把工作看作是的事业。努力，员工整体素质得以，如注重仪表、笃守厨房规章轨制等；有些员工甚至还开始琢磨新菜谱。现在，了、优质、高效、创新的团队。

三、质量：菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。厨师长，我严把质量关。对每道菜都制作了投料标准及制作程序单，做菜时标准，每道菜的色、香、味稳定；还前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进；还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，回头客每次都可以尝到新口味。

4、卫生：《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都对各自的卫生区，由我不查抄；，规定食品原料分类存放，分别，厨房器具也存固定位置；，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也的温度以及湿润程度测量。一切可以的气力，食品卫生安全，防止顾客食物中毒，不须要的后果。

五、成本：在菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，是追求的。厨师长，我也总结出降低成本的新方法。如：库存状态，坚决“先进先出”原则，把存货较长的原料尽快销售出去；研究制造无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都成本，从而效益最大化。