

# 2023年厨房工作总结感言 厨房个人工作总结(精选8篇)

围绕工作中的某一方面或某一问题进行的专门性总结，总结某一方面的成绩、经验。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编为大家收集的总结范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

## 厨房工作总结感言篇一

时间过得真快，忙忙碌碌中，一学年又即将过去。回顾过去的每一天，我作为一名分管养老院食堂工作者，深深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，管理的质量，很有可能会影响到大家的身心健康。所以，为了扬长避短，以后能把工作做得更好，在此，我将对本学年的食堂工作作如下总结。

因为这是关系到每一位老人身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，每年都要进行上岗前的体检。其次，不定期对工作人员进行思想教育，贯彻落实《食品卫生法》规定的各项要求。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

每学期都要和食堂工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员的思想认识。还制定了各项规章制度并上墙，完善了食物中毒防治预案，从制度上保障养老院食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳。还非常

重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时规范，事事有规范。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点(防中毒、防投毒、防病毒)。

采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的. 抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取大众的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月(4周)的菜单，每周菜谱力求达到丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每天的饭菜力求达到“色、香、味”俱全，让大家吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达;在创建省级平安养老院中，我校食堂获得了专家的好评;在市级食堂评比中获a级食堂称号。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在养老院领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越好。

## 厨房工作总结感言篇二

20xx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。

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。

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！

## 厨房工作总结感言篇三

尊敬的各位领导、同事：

大家下午！

很荣幸在这里代表餐饮部和园主题餐厅厨房班组与大家分享20xx年的收获与喜悦。（下面，我从四个方面向大家汇报）

和园餐厅自去年11月6日试营业以来，始终严格把控原材料品质和食品卫生，规范操作流程，确保食品安全。在经营中逐步摸索和园餐厅消费群体的特性和规律，不断精心研制符合和园餐厅的消费群体的菜品，根据季节性原料供应特点，先后推出春、夏、秋、冬季节菜和一些特价菜和创新菜，例如：针对市场原料价格上涨的情况，在菜品的销售价格基本保持原价格的前提下，我们精心研发，利用季节菜做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜从3月开始销售以来，月销量屡居榜首。根据顾客消费需求不同我们也研制了一些低价位，高品质的菜品，引用了一些新的加工烹饪技法，特别是今年九月份园区为我提供了学习中国意境菜的机会，使我受益匪浅，并且很快运用到和园菜品制作中，给宾客以全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的四重享受，赢得宾客好评。和园餐厅收入逐月攀升，销售额从日均3千元到现在每天1-2万元，最多突破了3万元。人均消费从20元到提升到现在40元，并扭亏为盈。这背后是厨师们一碟碟、一盘盘、一

碗碗的制作加工出来的，是厨师们在火热的灶台边用汗水和勤劳的双手创造出来的。

一年来的经营过程中，我们面临最大的困难是员工队伍不稳定，流动性较大。特别是5至11月份是餐厅最忙也是厨师流动最大的时候，这给厨房工作带来了很大压力和挑战。为稳定菜品质量，为宾客提供优质服务，我们采取了以下几种方式：

1. 人员打通使用。我们将和园厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的接待任务。

2. 加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身教；另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的手艺传授给大家，还将新学习来的中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3. 规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

4. 不断创新。先后推出顺应季节的冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人的选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“塔香三杯鸡”等为代表的低成本、低价位、口味独特、销量攀高的创新菜品，深受客人喜欢。

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务人员向客人推介；如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。特别是在大型餐饮接待服务中，我

们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和支持，才有了校内外宾客对和园餐厅品牌的认可和赞扬。

一年来我们在餐饮部的带领下，顺利完成了零点服务接待，根据学校不断变化的服务需求，陆续增加了自助餐、桌餐、冷餐会等接待任务。先后完成最多600百多人的自助餐、180人的桌餐及百人分餐服务。遇这类服务 餐饮部全体总动员，齐心协力圆满完成任务。特别是 11月4日北京市情报所举办百人宴会，有按位上菜品，但由于厨房在地下三层，菜品需通过食梯运到二层，给百人分餐带来了很大困难。为了保证上菜适时和温度，我们与餐厅共同商讨，采用食梯和步行梯由厨师、服务员同时上菜的办法，以提高上菜速度。同时，为保证菜品温度对餐盘予以加热，达到了很好的效果。12月26日晚，为做好校新闻传播学院180人桌餐接待服务工作，餐饮部所有员工全部停休，将餐厅的沙发搬移，从咖啡厅调配补充餐椅，在仅150人餐位的餐厅里，我们不仅顺利完成了16桌、180人的宴会接待工作，还开辟出零点餐位，当晚仅零点收入就达到了4000余元。正是各级领导冲在服务第一线的敬业精神，正是有这样的团队互助精神，正是不畏困难的挑战精神，才使我们的队伍成长和经营收益获得双丰收。

亲爱的同事们，和园餐厅品牌就像一个刚出生的婴儿，还需要我们精心的呵护与抚育，在此之中，打造一支技术过硬、踏实创新的学习型厨师队伍是重中之重。同时，我们也倍感荣幸和自豪，我们自豪能以和园餐厅为小平台，为中关村新园的发展贡献力量，我们自豪能以中关村新园为大平台，为会议中心、为北京大学服务。在辞旧迎新之际，我代表和园餐厅厨房感谢部门其他兄弟班组的支持与帮助，代表餐饮部感谢园区领导和各部室对中关村新园餐饮工作和餐饮品牌发展的指

导、支持与帮助。希望我们共同努力，在即将到来的20xx年共创佳绩。

谢谢大家！

## 厨房工作总结感言篇四

20xx年已经过去，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新的一年工作做好。过去的一年中在领导的关心和同事的热情帮助下，通过自身的不懈努力在工作中取得了一些成功，但也存在诸多不足。回顾过去的一年，也许有失落的、伤心的、成功的、开心的，不过都不重要了因为都已成为了过去。我将努力把20xx年的工作做好，现将一年中的工作做如下总结：

每个月中的星期三，是我培训和总结一周得与失的时间，在廖师傅的教诲下使我懂得了怎样去培训自己的下属，管理好每位员工，对工作认真负责。

上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。我对任何人都一样，公平、公正、公开的做事，以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。20xx年厨房全年离职人员较多。20xx年厨房全年离职人员较去年来说比较少，所以20xx年是比较稳定的一年。

负责厨房里面的酱料运转、菜品质量的把关、原材料的控制、厨房的协调以及水电气卫生的监督工作。

在6月份前厨房用的老式炉灶火力不猛，出菜速度不快，影响了出品质量。经过多次以总公司领导协商，换成了节能炉灶。火力上来后出菜速度、质量有所提高，煤气也比以前少了。很多。

有时没按本组相关标准操作，由于后勤部分人员思想过于开

放没法沟通，导致监督力度不到位。

总之20xx年已过去□20xx年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战。在新的一年里要继续努力工作，勤学习、勤总结，争取在新的一年里更上一个台阶。

## 厨房工作总结感言篇五

我是网络发展部的网络客服□xxxx年x月x号进的公司，很荣幸能成为一名新成员。现在主要负责，我会尽的努力做好本职工作。

作为一个网络客服基本工作职责：管理所有成交客户，分级别制定回访方案，客户再开发、客户续费、管理客户文档资料、制定月度计划、整理搜集来的信息反馈技术部并协助制定相应的方案，客服人员的日常管理，安抚用户情绪，查询记录，登记记录，发故障给相关人员等。

对以后工作的一个规划流程：

一，回复留言。在登录到帐号以后，会看到顾客和潜在顾客的留言，要认真地回复这些留言。如果在线的话，就是直接答复了。回复的时候要及时，还要争取全部回复，避免有所遗漏。

二，给顾客发送确认信。在和顾客达成意向后，要及时发送确认信，让对方进行确认。确认信提前写好，做个模板。要随时更新自己的信箱，以保证可以在第一时间看到顾客的答复，以及信息是否发送成功的等。

三，要及时发送提醒信。如果商品被拍下后三天内一直没有发生实际交易，就应该及时提醒顾客进行交易。对达成意向的各个顾客做个记录，到时候可以及时对顾客进行提醒。一般的邮箱里都有“交易提醒”的链接，可以直接点击发送。



四，要发送交易警告信。如果七天内还没有选择进行交易，那就要给顾客发送警告信。在发送之前，先仔细核查具体的情况，不过不是缺货或者交易取消。

## 厨房工作总结感言篇六

我是网络发展部的网络客服。×年 ×月 ×号进的公司，很荣幸能成为×××的一位新成员。现在主要负责××××××，我会尽最大的努力做好本职工作。

作为一个网络客服基本工作职责：管理所有成交客户，分级制定回访方案，客户再开发、客户续费、管理客户文档资料、制定月度计划、整理搜集来的信息反馈技术部并协助制定相应的方案，客服人员的日常管理，安抚用户情绪，查询记录，登记记录，发故障给相关人员等。

### 一、回复留言。

在登录到帐号以后，会看到顾客和潜在顾客的留言，要认真地回复这些留言。如果在线的话，就是直接答复了。回复的时候要及时，还要争取全部回复，避免有所遗漏。

### 二、给顾客发送确认信。

在和顾客达成意向后，要及时发送确认信，让对方进行确认。确认信最好提前写好，做个模板。要随时更新自己的信箱，以保证可以在第一时间看到顾客的答复，以及信息是否发送成功的等。

### 三、要及时发送提醒信。

如果商品被拍下后三天内一直没有发生实际交易，就应该及时提醒顾客进行交易。对达成意向的各个顾客做个记录，到时候可以及时对顾客进行提醒。一般的邮箱里都有“交易

提醒” 的链接，可以直接点击发送。

#### 四、要发送交易警告信。

如果七天内还没有选择进行交易，那就要给顾客发送警告信。在发送之前，先仔细核查具体的情况，不过不是缺货或者交易取消。

## 厨房工作总结感言篇七

我是网络发展部的网络客服[]20xx年x月x号进的公司，很荣幸能成为×××的一位新成员。现在主要负责×××，我会尽最大的努力做好本职工作。作为一个网络客服基本工作职责：管理所有成交客户，分级别制定回访方案，客户再开发、客户续费、管理客户文档资料、制定月度计划、整理搜集来的信息反馈技术部并协助制定相应的方案，客服人员的日常管理，安抚用户情绪，查询记录，登记记录，发故障给相关人员等。

对以后工作的一个规划流程：

一，回复留言。在登录到帐号以后，会看到顾客和潜在顾客的留言，要认真地回复这些留言。如果在线的话，就是直接答复了。回复的时候要及时，还要争取全部回复，避免有所遗漏。

二，给顾客发送确认信。在和顾客达成意向后，要及时发送确认信，让对方进行确认。确认信最好提前写好，做个模板。要随时更新自己的信箱，以保证可以在第一时间看到顾客的答复，以及信息是否发送成功的等。

三，要及时发送提醒信。如果商品被拍下后三天内一直没有发生实际交易，就应该及时提醒顾客进行交易。对达成意向的各个顾客做个记录，到时候可以及时对顾客进行提醒。一

般的邮箱里都有“交易提醒”的链接，可以直接点击发送。

四，要发送交易警告信。如果七天内还没有选择进行交易，那就要给顾客发送警告信。在发送之前，先仔细核查具体的情况，不过不是缺货或者交易取消。

## 厨房工作总结感言篇八

总是在忙碌中度过每一天，但这些的忙碌中究竟有什么呢？新的一年已经到来，又要引接新的挑战了，在这个竞争激烈的社会，我们的工作又多了一份冲忙。在这冲忙中应该找到适合自己的，给自己一份自信，相信我们在新的一年中可以做得更好。

厨房在\_\_年做了很多，但也有不足，有激情，但也有无奈，其实这些就是工作，这些就是生活。我们不要想着去改变什么，我们更多的该想想我们自己还可以改变什么，这样才能让我们的厨房有更大的进步。下面是我的工作总结，和大家分享：

\_\_年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

1. 加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2. 加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

3. 合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的' 当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。
4. 进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。
5. 一如既往做好厨房“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。
6. 体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。
7. 坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。
8. 圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。
9. 各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。
10. 创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴；在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年里，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

这个总结中没有写到不足，因为不足真的有很多。日常的点点滴滴都需要我们去提高，虽不能完美，但有很大的提升空间，在\_\_年中，继续努力，做好厨房工作，带好团队，希望在11的的总结中有更大的成绩，给自己加油!给厨房加油!!给我们的饭店加油!!!