

厨房员工个人总结 小学厨房员工个人总结 (实用5篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

厨房员工个人总结篇一

故事原型作为管理人员也要不断学习，做好监督工作的同时还应该关心小弟们的成长，在业余时间，不要总想着小弟们还应该看书学习，我们还要不断追赶潮流，了解他们的爱好。我后厨的小弟们下班后喜欢一起玩现在流行的游戏《天天酷跑》，我开始是很反对小弟玩游戏的，既浪费时间又耽误休息，不过后来我慢慢发现这个游戏的特点一可以提高反应速度和集中注意力，于是我也让小弟们教我玩。这种方法让大家相互学习，共同探讨，使我们上级与下级之间打成一片，也消除了小弟对我们的戒备心和生疏感，拉近了同事之间互相帮助的关系，同时也让小弟们感到快乐，对工作也增加了责任心。

这种相互帮忙、增进团队和谐的方法，还体现在我们每月举行的技能个人赛和小组赛中，比如说：

- 1、把小弟们分成小组，出一两个菜品，在规定的时间内，让他们进行比赛，然后进行评分，第一名小组，可以以“给力雄鹰队”称号发小红旗或者给予物质奖励，让小红旗在小弟们中间不断地传送。

- 2、每个小组选出技能较高的选手进行比赛，比赛内容为切配、

盘饰或滑炒，其他小弟作为啦啦队。第一名获得者可以奖励位置提升或者发放荣誉证书。这种技能竞赛的方法也可以让小弟们之间和谐相处、相互帮助，从中找到快乐。只有心中快乐了，他们才会有上进心，踏实肯干，从而降低员工流动性。

厨房员工个人总结篇二

尊敬的王经理：

您好！首先感谢您在百忙当中抽出时间开浏览我的辞职信。

我是怀着十分复杂的心情写这封的。

自从我进进了食堂以后，由于你对我的指导和信任，使我取得了许多机遇和挑战。

经过这段时间在食堂的工作，我从中学到了很多知识，积累了一定的经验，对此我深表感激。

由于我本身工作能力不足，近期的工作让我觉得力不从心，为此我作了很长时间的思考，我决定递上辞呈厨房员工辞职申请书范文厨房员工辞职申请书范文。

为了不由于我个人能力不足的缘由影响了食堂的正常运作，更迫切的缘由是我必须在20xx年7月后参加计算机等级证的培训，较长时间内都不能上班，所以经过沉思熟虑以后，我决定在8月前辞往而我在食堂的工作。

我知道这个进程中会给你带来一定程度上的不范文之家提

感谢你和食堂各位同事对我的教导和照顾，在食堂这段经历对我而言异常的珍贵。

将来不管甚么时候，我都会以自己曾是食堂的一员而感到荣幸。

我确信在食堂的工作历程将是我整个职业生涯发展中相当重要的部份。

祝食堂领导和个各位同事身体健康、工作顺利！

此致

敬礼！

申请人

20**年**月**日

厨房员工个人总结篇三

日月如梭，看时光飞逝，转眼间20__年即将过去了。回想在这一年里，在总经理和各基层领导的正确领导下，全面落实酒店经营承包方案，以经济建设为中心，强化管理，上下一致，稳步前进，取得了较好的经济效益和社会效益，现将主要工作总结如下：

能够加强出品的稳定性，注重细节。不断完善自己，使自己能够跟随企业的发展而发展，让自己的人生有一个飞跃：

一、在思想上，我一直就抱着“合作、奉献”的态度，积极向组织靠拢，认真学习、领会上级传达的思想，团结、互助、亲密、友爱同志，盈造_团对；尽心做好自己的本职工作。

二、在工作中，对照相关标准，严以律己，较好的完成各项工作任务。本年度主要完成了如下工作：

- 1、在酒店加入戴斯集团的工作中做出了自己应有贡献。
- 2、在评定优秀厨房的工作中做出了自己贡应有贡献。
- 3、在本年度中不段推出了新的菜品，如：健将五_丝、寒_雪鱼片、山椒老胡豆、米椒浸白碗等等。
- 4、还常常利用自己的休息时间给厨房的学工们讲菜品理论知识和食品雕刻技法等等。
- 5、还为高档宴会的摆台制作泡沫雕塑，如：人人重庆、_英雄纪念碑。
- 6、还不段创作食品雕刻作品：如：凤飞九天、鲤鱼戏水、寿星老人。

三、在生活中，发扬艰苦朴素、勤俭耐劳、乐于助人的优良传统，始终做到老老实实做人，勤勤恳恳做事；勤劳简朴的生活，时刻牢记自己的责任和义务，严格要求自己，在任何时候都要起到模范带头作用。

在新的一年里，我将更加勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各种工作技能，不辜负领导对我的希望，为宾馆现出微薄之力。

厨房员工个人总结篇四

转眼来__店已有x个多月了，在这里，我成长了许多，也收获了很多。这里有我的良师益友，有一支能干、上进的团队，更有着无限广阔的发展平台。它能让我感受到大家庭的温暖，更能让我的理想和目标得以实现！在20__是我激动人生的一年，有很多的挫折和成功。总结如下：

1、工作感慨

在投入到新的环境后，组织一支有理想上进的队伍，从均瑶店来到新桥店我也开始了新的旅程。我在实际工作中，时刻严格要求自己，做到谨小慎微。踏入新的工作岗位后，经过九个多月的努力，使自己对这份工作有了更大的挑战。

一、自筹备以来，整体气氛良好，服从意识强，大家对工作更认真、用心、积极，更有信心。

二、在这里，刘总为我们精心的塑造了良好的工作环境，让我们工作轻松许多，在与刘总共同工作的这段时间里让我学到了很多为人处事的道理。如何分化用具餐具的归位，仓库的进出方案，采购验收的处理过程以及菜品的监督方案流程。

2、工作中的问题

一、开业的前段厨房部和前厅部之间的沟通、配合、交接欠缺导致上菜速度跟不上，后马上采取行动，了解他们之间的需求，有问题就并解决，有困难给予支持和帮助。同事之间有摩擦、有矛盾，要敞开心扉，及时化解。时常告诫：团结、和谐才是做好工作的前提，营造积极、向上、团结的工作氛围。

二、管理上以身作则是最基本的品质要求。开业没多久有三个学生为了一件小事打群架，后果比较严重，都给开除了，从这次事件中我对人员的素质要求得到了很大的启发。如何选人、如何培养及管理。

厨房员工个人总结篇五

20__年过去了一半，回首半年的厨房工作，感慨颇深。半年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成工作任务的同时还创造了一个个的惊喜，也有诸多不足需要我们去总结和弥补。现将半年的工作做下

简单总结：

一、强厨房内部培训

根据去年的工作总结，厨房员工工作能力不高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。

二、加强前后台沟通和协调，提升对客服务

定期召开厨房、前台协调会议，增强员工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，提升了水天酒店餐饮的品牌。

三、合理安排人员，劳动力综合运用

在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们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。

四、进一步规范和明确厨房奖励考核制度

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。一如既往做好厨房食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全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。

五、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，不缺乏个性化服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为食宿者、回民游客、韩国游客等客人制作不同需求的套餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

六、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。

七、各节日美食活动丰富多彩

从不同时令、季节和客人需求实际出发，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升__酒店美食的良好形象。

成绩的取得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。在这一年中取得了一些成绩，但我们思考更多的应该是我们的不足，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。我们会在下一年中，共同面对困难，共同挑战未来，为圆满完成__经营目标任务做出应有的贡献。