

2023年厨师个人工作计划目标 厨师长工作计划(汇总9篇)

人生天地之间，若白驹过隙，忽然而已，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，一起对今后的学习做个计划吧。计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

厨师个人工作计划目标篇一

时光荏苒，20**年已经结束，新的一年已经到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务！为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20**年2月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。
- 2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。
- 3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间

和利润。

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整

6□xx下市前准备好20**年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据20**年的流行趋势增加相应的新品种。

1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

2、在20**年2月底进行厨房人员组建，本着节约人员成本的角度，厨房人员将由外聘主要岗位和其他门店抽调优秀厨房人员组成！外聘人员工资尽量做到和公司现有厨房a级员工一致。

3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

4、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价

6、在11月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

厨师个人工作计划目标篇二

一直以来，食堂工作基于食品卫生质量直接关系到每个人的生命安全和健康的基本观点，努力提高工人的身体素质。遵照市卫生监督局的要求，认真贯彻《食品卫生法》，进一步严格规范食品卫生管理，从职工的健康安全出发，维护我厂

的工作秩序和社会稳定，解决老板和职工的后顾之忧，让每一个职工都有一个健康的身体。具体工作做了以下几个方面。

一直在食堂工作，能严格按照方案要求的工作理念提供“四心”服务，就是员工会用心，工人会吃好，老板放心。制定一个工人喜欢吃的科学饮食。通过活动和学习，食堂工作人员形成了一种工作热情、积极、认真、扎实的工作态度。他们在生意上互相学习。工作中互相配合，努力工作，以前吃苦，从不吃苦。生活中互相关心，互相热情帮助。在服务热情上，把工人当成自己的孩子，树立了外来小员工的良好形象。

为了保证工人的安全，保证食品的卫生质量，杜绝一切安全隐患。我们严格按照《食品卫生法》办事，认真执行食品卫生安全法规，制定了一系列安全计划，与全体员工共同考核食品卫生安全责任书，成立了食品卫生与消防安全领导小组。在工作中，我们做到了“五个层次”，即严格进货、验收入库、规范操作程序、食品卫生安全、食品仓储。同时，让所有员工参与，监督所有员工，责任到人，检查到位，并做好详细记录。例子：在食品采购中，我们经常去市场调查，去送货老板的摊位检查货物的质量。购买还实行轮岗制，让大家参与，实行民主管理。在验收中，坚决拒收和退回不合格食品，不接受不合格项目，并严格登记接收的厂家、生产日期、保质期和合格产品。严格检查操作中的每一道工序、每一处、每一种餐具，合格后方可使用。在价格方面，我们经常在市场上进行价格调查，避免了送货老板多次随机报价，为学校节省了大量资金。在食品储存中，严格区分生熟食品，并用保鲜膜密封。严格把握体重，让工人吃得好，吃得好，但不浪费。在餐具消毒中，应每天对人进行检查并记录。为了防范食物中毒，除了加强自身的操作和检查外，还要防止他人中毒，不定期检查，加强安全。由于该制度的实施，分工明确，检查到位，工作扎实，记录详细，在多次上级部门的学校检查中受到好评。食堂还经常进行安全检查，积极消除水、电、火隐患，下雨时及时给工人铺防滑垫，注意存放

热饭和热汤。所以食堂工作一直没有隐患，工厂生产秩序稳定。

食堂为了维持正常的生产工作，除了做好本部门的工作外，还积极协助学校做一些其他的工作。在预防“流感”疾病方面，食堂主动为职工烹制“流感”预防药物，并从食物上进行调整，增强了职工体质和免疫力，有效控制了疾病的感染和传播。平时上级领导部门来学校视察参观时，食堂总是准备娱乐项目给他们提供方便。有时，由于停电，住宿工人很难洗水。食堂总是在没有任何人通知的情况下主动为他们烧水，以解决燃眉之急，因为我们知道工厂的需求和老板的要求，这是我们义不容辞的责任。

为了真正解决工人的后顾之忧，保证他们吃得安全、愉快、舒适，我们组织全体员工研究和讨论工人的用餐食谱，并根据一年多的实践经验和平时观察工人的喜好进行食谱创新，以配合三餐的营养，制定出科学的用餐食谱，由社会和老板监督。从食物的味道、颜色、形状上下功夫，保证每餐软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不仅提高。早餐尽量增加品种，让工作人员有选择地吃。为了保证住宿职工的身体发育需要，让职工吃一堑长一智，全体职工克服了人数多、时间紧等诸多困难，把小锅菜换成了大锅菜。食堂的食品卫生做的很好，领导通过活动看完对学校的食堂工作很满意。为了宣传食堂工作，食堂和其他部门一样，在工厂开放日制作展板，受到好评。总之，我们食堂之所以能做到以上几点，是因为所有员工都可以把工厂当成自己的家。一方面，他们非常珍惜这份来之不易的工作。另一方面，他们都有爱。然而，仍然有一些需要改进的地方。比如要继续研究和改进工人的饮食食谱，做好营养搭配，从工人的工作需要出发，推出新的菜品。同时，要不断改进工作方法，更加重视和关心工人，在卖饭服务中注重工作方法和技巧，让工人快乐满意。爬上一段楼梯，让食堂运转起来。

厨师个人工作计划目标篇三

往年酒店厨师工作的完成让我意识到自己的职业生涯存在着许多值得改进的地方，若非细心留意的话很容易忽视缺陷所在反而沉浸在以往的厨师工作成就之中，实际上略微思考便应该明白现如今唯有构思较为周全的厨师长工作计划才能够令酒店的整体效益相较往年有所提升。

应当加强对餐饮部厨师的管理状况并做好学徒培训工作，也许是自己缺乏管理经验的缘故导致日常工作中难以有效指挥其他的厨师，针对这项问题应当与其他部门的主管进行深入交流并从中吸取更多的管理经验，再加上自己的厨艺本就十分不错对原因自然能够因为管理水平的提升实现能力的进步，除此之外厨师学徒的培训工作也需要通过酒店人事部门的协助才能够得到较好的完成，毕竟学徒的培养对烹饪过程中食材的准备而言往往能够起到相当不错的效果，只不过草创的学徒培养制度而言应当更加严谨些才能够提升餐饮部的整体凝聚力与集体荣誉感。

针对采购部门提供的食材应该要进行严格的监控才能够为酒店客户的安全提供保障，因此我在完成现有工作的基础上应当对后厨送来的食材进行相应的检验，尤其是新鲜程度以及食材的质量是否能够达到酒店的标准，毕竟对于来到酒店用餐的客户而言要通过自身的努力对得起他们的消费才行，若是因为食材较差导致客户引起反感的话无疑会对酒店的形象造成较为严重的影响，因此对于明年的厨师工作应当加强对食材的检测力度并对于囤积的部分进行妥善管理，而且对于冷冻库的的卫生状况也要建立较为严格的制度才能够对得起酒店的培养。

纵然餐饮部的厨师表现都还算不错却无法在宣传方面实现较大的突破，或者说在在部分客户看来酒店菜式较为高昂的价格导致在这里进行消费是很不划算的事情，因此明年应该针对这类问题开发新的菜式从而在价格方面有所让步，主要还

是通过家常菜的研发逐渐提升客户的消费潜力从而实现酒店营业额的提升，只不过我对于宣传工作并不擅长的缘故还需要和其他部门的员工携手努力才行，主要还是希望能够发挥好厨师长的带头作用从而为酒店营造良好的形象。

总而言之对于明年的酒店厨师工作不可掉以轻心才能够体现出自身的重视，尤其是针对领导布置的任务应当做好合理的规划从而提升餐饮部的整体能力，因此我在计划制定以后会在厨师长工作中投入更多的精力从而为酒店营业额的提升添砖加瓦。

厨师个人工作计划目标篇四

尊敬的各位领导：

您们好！

伴着圣诞节的喜庆和元旦的到来[]20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家身体健康，工作顺利。回顾20xx年，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层晋升为十一分店风味餐厅的。在这里，我借此机会感谢常总、陈总和公司各位领导对我的信任。现在我将一年的工作总结如下：

十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口（米线和铁板）。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。营业额有了200---300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100---1200元升到1500--

-20xx元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20xx元左右。

为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。

小时工代替普通工种，把有能力的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了本店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐师生的饭菜质量。

严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。

由于刚做团餐厨师长，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导和各位同事多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展！

1、展望20xx年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我校师生提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、

尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

2、多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训作，为公司培养有用的人才。积极的宣传公司文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

3、严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本，帮助员工树立节约意识。如果公司能实行绩效工资制更好。

以上是我在新的一年里的工作计划，如有不妥之处，希望各位领导、各位同事多多提出宝贵的意见，谢谢大家！

厨师个人工作计划目标篇五

一年的`时间马上随着地球的转动画上了完美的句号，在这一年里，接受了国家四级公共营养师的培训，前赴__和__两地和全国各地的营养师交流，和中国的科学家面对面的学习，取得了实质性的成果。在厨房间，和师傅们学习烹饪的工作流程和餐饮的基本知识，和同事们探讨工作的上不足。

在20xx年这一年里，个人的交际上迈出了主动与人沟通，也愿意和别人交流自己的内心感受和对某个问题想法。实际操作上，熟悉了各个工作流程，工作细节。在工作速度上比前一年有了明显的提高。取得成绩的同时，也带来了一些工作上的不足，比如：人际关系上面临共同语言的缺乏，没有一个闪光点去吸引别人，工作上细节上还要需注意，反应能力还要进一步的加强。实践操作上更要拿出胆识和魄力来去突破还停留在原来的工作层面上。展望20xx年，对于个人而言，做出以下的办法来解决今年工作上的不足。

食品安全问题是当下中国老百姓所关心的话题，做好食品安

全卫生工作是做一名厨师义不容辞的责任□20xx年，食品卫生，餐具卫生，食品储存会按照一定的工作要求落到实处，至于厨房的卫生包干区，我会采取具体的办法保持整洁干净。

个人卫生方面，将会养成良好的生活习惯，培养自身的身体素质，做到“四勤”：勤洗头，勤理发，勤洗澡，勤剪指甲。在此基础上，要勤洗手，勤洗衣物。个人卫生和食品卫生实行良性的互动，有助于降低食品安全问题的发生风险率。有助于提升部门的形象和素质。有助于推动中国的食品安全向着一个科学，健康的道路去发展。

菜肴的出品工作，是实践操作工作的重中之重，保证菜肴的分量，数量，质量根据工作要求来确定，保证出菜顺利不乱套，按照正确的出菜顺序把菜肴出品出去。保证调料不多领，不少领，以满足师傅们烧菜的需要。领料时间控制在一定的范围内，一次性领完。大单期间，领料比平时要多领，淡季时间，库存要保持平时状态。保证小料满足烧菜师傅之需的同时，小料的新鲜度要给予保持。

菜肴的制作工作，明年我会深入基层学习一些基本的烹饪技法，融合自己平时学习的理念和知识，和大家一起交流和分享。

在今年学习营养学的同时，忽略了良好的人际关系的建立，是我今年工作中的遗憾，而这个遗憾会在20xx年一年里得到解决。

在分配菜肴的过程中，不然避免与师傅们出现意见分歧的情况。那我们要把握处理问题的一个基本大原则：“先解决问题，后追究责任，不计较，不抱怨，及时发现问题，及时处理问题”。在工作以外的人际交流方面，在原有的基础上做出突破，积极建立良好的人际关系沟通平台：

成果分享：愿意和大家交流一些共同的话题，分享好的一些

食材。在身体保健方面做出积极交流和探讨。

兴趣爱好：会和大家培养共同的兴趣爱好，比如：唱歌，旅游，逛街购物，穿着打扮，体育活动。

户外活动：会和大家交流聚餐，邀请老同事去自己的家乡游玩。

20xx年是一个取得成绩同时又留下遗憾的一年，我实现了理想成功的第一步：得到了老师们的培养，得到了领导的帮助。我会以实际行动来感谢他们，用学习的知识来解决自身存在的问题——人际关系问题，是我今年留下的问题。

20xx年相信自己是展现自己才华的一年，课后我会和老师们积极主动交流，来帮助大家共同解决现实中存在的问题。相信自己在明年会表现的更加出色，在原有良好的基础上做出重大的突破！

厨师个人工作计划目标篇六

伴着圣诞节的喜庆和元旦的到来[]20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家身体健康，工作顺利。回顾**年，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层晋升为十一分店风味餐厅的。在这里，我借此机会感谢常总、陈总和公司各位领导对我的信任。现在我将一年的工作计划如下：

十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口（米线和铁板）。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。

1档调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。营业额有了200——300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100——1200元升到1500——20xx元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20xx元左右。

为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。

小时工代替普通工种，把有能力的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了本店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐师生的饭菜质量。

厨师个人工作计划目标篇七

在xx酒店工作已经快一年的时间了，从笨手笨脚到现在的独立做事，这些进步都与师傅的关心和同事们的潜移默化的影响是分不开的。下面将一年来的工作与体会总结如下：

1)既然我们选择了做技术，就要想尽各种办法把自己的技术提高，有了过硬的技术，才是我们立足的根本，否则就没有底气，专业技能不过关，别人就不会看重你!干一行，爱一行，只要自己喜欢，就要把他做到极致，全心全意地为之而奋斗，

形成自己的王牌。

2)方法很重要。我们明确了方向，就是要注意学习的方法。首先按照师傅的要求做，不懂得地方就要刨根问底，不耻下问，然后自己要实际操作，多思考为什么，勤于记笔记，善于总结。形成学习---实践---再学习---再实践的套路。养成勤劳的习惯，用心去做，勤动脑筋，善于运用统筹方法。正确每做一次都比上一次有进步，多动手，多去做，不怕苦不怕累，与困难作斗争。做的次数多了，质量就会提升，这就是量变到质变的转化。

3)团结的重要性。我们在国庆长假就可以体会到，如果不是大家的通力合作，相互帮助，那样大的工作量真的很难个体单独完成，个人的成长离不开集体的力量，没有优秀的团队，就不会有先进的个人!虽然很忙很累，但是我们大家很开心，时间也过得特别快，感觉更加充实。

4)要有超强的自信心。在工作中没有必要灰心丧气，我们可以取长补短，每个人都有自己的特长，没有必要那么不自信，更要有勇气，敢于挑战，要热忱，青春就是有活力，敢想敢干，树立起目标，一周一周的去实现他，及时发现自己的不足，及时地去追踪，每天进步一点，日积月累，就是大的进步，坚持，就是要坚持，坚持的力量是十分强大的。

5)加强外语的能力，在忙碌之余的闲暇时间，看看英语，记忆一些词汇，背诵些经典段落，这样还可以提高沟通的能力。真的，一个人的会说话能力也是职场很重要的能力之一。记得一个清华大学的员工厨师，自己学习外语还考了托福，真不能不说后天的努力也可以改变自己的命运吧，他就是英语神厨-----张立勇先生的感人事迹。

6)除了在酒店工作以外，多看看其他地方的出品，多想想为什么，想在烘焙比较发达的地方，台湾，日本，法国的烘焙资讯很丰富，我们可以看看充实一下知识的结构，还有些大

师在这里有他们的直营店，个性而又递到的出品更是我们学习的绝佳之地。

20xx年就要来临了，总结上年的不足，使为了更好的提升自己，让我们为充满希望和活力20xx年而奋斗把！

厨师个人工作计划目标篇八

为了能在下一年里做好自己的工作，更好的管理好厨房，我在此对自己的工作做计划如下，希望自己能在工作中更加的注重这些方面，更好的提升我们的厨房！以下是我的工作计划：

通过过去的管理经验，我清楚的了解到厨房是个非常紧密的团体。每当忙碌起来的时候，不允许有任何一个人出现错误！只要有一个人出现错误，就可能会扰乱其他人的顺序，尽管并不是因此就会满盘皆输，但是最后的结果总不会因此变好！

为此，在下一年的工作中，我首先就要加强团队的思想管理，加强厨房员工间互相的配合，对每个人负责的工作惊醒严格的规划，安排，加强厨房运作的效率！

人员管理：在人员的管理方面，自己主要要要加强新人和实习生方面的管理，老员工们经过长时间的工作，已经知道自己的负责区域，但是新人们乱做一团，不仅自己的事情做不好，还会影响到其他人。在新的一年里，我要严格的加强要求，提前做好安排，对于做不好的新人严格的批评教导！

食材的管理上：菜品的好坏，除了厨师的手艺，最重要的就是食材了。去年的采购中，有不少自己也感到不满意的食材，但是因为忙碌没能及时的去和采购了解，在今年我要抓紧是件对食材方面的事情加强管理，提高要求！不能因为食材方面的原因影响到我们酒店的口碑！

工作的管理上：下一年里，我会加强厨房的管理，不管是谁，在厨房中必须要有厨房的规矩，仅仅有配合是远远不够的，必须有约束，有条件。这样才能让工作更加的有质量，有效率！

厨房的工作看似简单，但如果没有严格的管理就会乱作一团！作为厨师长！我不仅仅要管理好厨房，更要管理好自己！不能让自己的行为造成错误！更不能因为自己的行为给酒店拖后腿□20xx年，我们会做的更好！

厨师个人工作计划目标篇九

光阴似箭，日月如梭转眼间201-即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20--年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首201-年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务.在201-年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素

质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在201-年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的201-。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。