

饭店后厨员工演讲稿(精选5篇)

演讲属于现实活动范畴。它是演讲家通过对社会现实的判断和评价，直接向广大听众公开陈述自己主张和看法的现实活动。那么我们写演讲稿要注意的内容有什么呢？下面我给大家整理了一些演讲稿模板范文，希望能够帮助到大家。

饭店后厨员工演讲稿篇一

三、上班时严禁在工作岗位上抽烟，违者处以罚款；

五、同事之间，团结友爱、相互尊重、同心协力完成一切出品工作；

六、严格按照设备规定正常操作，减少不必要的事情发生；

七、按照餐厅规定的时间用餐，其他时间严禁偷吃，违者处以罚款；

八、私人用品不能带入厨房，爱护餐厅一切财产，损坏物品则相应赔偿；

十

十

二、出品部任何人一律留短发，不留长指甲，多次劝说未果者处以罚款；

十五、值班人员负责客人当时的一切需要，及员工餐的准备工作 and 日常工作，做好当日交接工作。

未经事宜，根据情节不同给予相应处罚，每开一张罚单同时会奖励同类问题的一位优秀人员。大家皆知，罚款不是目的，

而是一种手段，俗话说：先做人，后做事。此制度的目的是时刻提醒大家要有一种紧迫感，为餐厅做出最好的业绩。

以上十五条，根据当时情况适当处以警告，有的事宜没有警告，直接处以罚款（最底处以20元罚款）和辞退，望大家严格遵守。

通知日起严格执行！

饭店后厨员工演讲稿篇二

XXX:

我很遗憾自己在这个时候向公司正式提出辞职申请。

来到***公司一年有余，在这里我开始踏上了社会，完成了自己从一个学生到社会人的转变。

有过欢笑，有过收获。

公司一度让我有着找到了依靠的感觉，在这里我能开心的工作，开心的学习。

然而工作上的毫无成熟感总让自己感到怀疑。

从开始到现在公司在工作岗位或者待遇上的一成不变，让我觉得或许是我能力不够。

否定自己让自己很痛苦，然而人总是要面对现实的。

我也很清楚这时候向公司辞职于公司于自己都是一个考验，公司正值用人之际，很多项目缺人，本着对公司负责的态度，为了不让公司因我而造成的决策失误，我郑重向公司提出辞职。

能为公司效力的日子不多了，我一定会把好自己最后一班岗，做好属于自己的所有工作，尽力让项目做到平衡过渡。

离开这个公司，离开这些曾经同甘共苦的同事，很舍不得，舍不得领导们的谆谆教诲，舍不得同事之间的那片真诚和友善。

也愿公司在未来的工作中发挥优势，扬长避短，祝愿公司兴旺发达！

XXX

XXXXX

尊敬的王经理：

您好！首先感谢您百忙当中抽出时间浏览我的辞职信。

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，我从中学到了许多知识，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2015年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

饭店后厨员工演讲稿篇三

加强厨房工作人员的业务培训工作

1. 向书本学习，向同事学习，向自己学习，在学习中积极探索，勇于创新。
2. 向人探讨烹调技术的理论和实践的培训指导。
3. 继续保证每人每学期1—2种创新菜的制作。

成立火管会，体现幼儿园、家庭的共同参与，定期召开会议，阶段总结反思幼儿膳食的品种安排，营养搭配等。

加大对厨房工作人员的检查督促力度，炊事班长做好每天的监督检查工作，做好记录，每周上报一次。

1. 每天做好盘头着装上岗，。
2. 做好各种机器的安全操作。
3. 切生菜熟菜的砧板严格分开摆放。
4. 严格按幼儿人数分发饭菜，避免浪费和不够吃的现象发生。
5. 清洗幼儿碗筷时注意清点数量，避免丢失。
6. 节约用水用电。
7. 做好下班前的各种安全检查，人离门锁，防止外人进入。

四、加强组与组之间的协作关系，时间上不要斤斤计较。

饭店后厨员工演讲稿篇四

大家好，我是火锅厨师，来到51大家庭，希望认识到更多的朋友。我生活在美丽的四川。我的个性签名是：对人要以诚相待，态度决定一切。

如果有想学技术的请电话联系☎159x2873584☎136x8186526☎qq29x94x97x肖先生，没有诚意者请勿打扰谢谢合作-。

服务内容：对开办和初创经营火锅、卤菜、冒菜创业者及爱好者传授四川火锅、川味卤菜、冒菜等制作技术、配方提供、品种策划、经营常识等。代制火锅底料、卤料、冒菜底料，承包厨房，介绍厨师等等-。

谢谢大家！

饭店后厨员工演讲稿篇五

新年的钟声即将敲响，新的一年就要来临，在即将过去的一年里，中厨房全体员工在酒店领导的正确领导和各部门同事的大力支持协助下，在国家政策对餐饮的不利条件下，在厨房全体员工的共同努力下，圆满完成了酒店的各项接待工作的指标。

新的一年开始了，我们有别要回顾总结去年的工作，发扬优势，找出差距，有利于扬长避短，在新的一年里创新进取，努力拼搏，创造更好的成绩。

中央下达的八项纪律，六项制度，严禁公款吃喝，严禁大操大办，铺张浪费的纪律已是两年了，这对我们餐饮企业经营者来说是严峻的挑战和考验，众所周知，中国是政府带动消费，餐饮企业要生存，要发展，想在中站稳脚根，并有利润，这是我们餐饮行业管理者必须去思考、掂量的问题，这是我作为酒店厨师长在新的一年里的重要工作。就去年酒店餐饮部接待的情况来分析，散客少，会议接待少、餐费标准低的情况下，厨房迅速调整思路，调整菜品，把婚宴、乔迁、社会团体接待作为重点来抓，这方面我们取得了一定的成绩。在新的一年里，这一次我们将持之以恒，争取做得更好，取得更好的成绩。

在新的一年里厨房将重点抓原材料的采购，进货渠道，降低成本，把利益让给客人，让客人高兴而来，满意而去，做到客人和酒店之间互惠互利，树立更好的口碑。

在新的一年里，厨房将严格执行《食品安全法》抓好厨房的安全生产工作，严格厨房规范的操作程序，加强厨房技能技术和作风纪律的培训考核，创新技术、创新菜品，建立一支技术过硬、纪律过硬、作风过硬的厨房团队，杜绝一切安全事故的发生。

新的一年即将来临，我们厨房将在严峻的市场竞争中团结一致、努力拼搏、开拓创新、创造利润、创造更好成绩，在新的一年里向酒店圆满交上一份圆答卷，谨此，我代表中厨房全体员工向酒店领导和各部门同事及家人致以新年问候。