

2023年食堂厨师个人年度工作总结 食堂 厨师周工作计划(优质5篇)

当我们有一个明确的目标时，我们可以更好地了解自己想要达到的结果，并为之制定相应的计划。计划为我们提供了一个清晰的方向，帮助我们更好地组织和管理时间、资源和任务。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。

食堂厨师个人年度工作总结 食堂厨师周工作计划篇 一

厨房设计的好坏，科学合理与否，不仅影响到酒店的直接投资和近期生产产品质量，而且对厨房生产规模和产品结构调整还会产生长远的影响，对厨房员工的工作效率和身心健康发挥不可低估的作用。

厨房设备设计布局的基本原则

- 1、整个酒店厨房设计必须符合消防、卫生、环保条例，布局合理、流程顺畅，配置经济性好的总原则。
- 2、符合厨房生产流程的原则。厨房的布局应该按进货、验收、切配、烹调等流程依次对设备进行适当的定位，只有这样才能保证厨房各工序运行的顺利进展，有效衔接，防止工作流程中的交叉错位，影响工作效率。
- 3、坚持生熟分开的原则。为了有效地防止食品加工过程中出现交叉污染事故，对熟食品的加工要做到五专，即专人操作，专用操作工具，专用的储藏设备和专用的消毒设施、设备。
- 4、冷热分开、干湿分开的原则。厨房中原料加工地点必须和烹调区域分开。因为烹调区域各式炉具散发出较高的温度，

对在一定范围内摆放的生、冷原材料都会产生影响，加速原材料变质的速度，影响冷藏设备的散热，制冷功能。食品原材料存放要求的差异较大，干、湿度要求也各不相同，干货、调味类原料忌潮湿，鲜活类原料忌干燥。

5、方便、安全的原则。厨房设备的布局，应该考虑方便清扫和维修。厨房主要设备之间的通道根据使用要求必须满足使用者操作合理距离，工作区的通道不可窄于米，一般通道不得窄于米，消防主通道不得小于米。

厨房设计要求

1、烹调厨房与相应餐厅要在同一楼为了保证烹调厨房的出品及时，并符合应有的色、香、味等质量要求，烹调厨房应紧靠与其风味相对应的餐厅。尽管有些饭店受到场地或建筑结构、格局的限制，厨房的加工或点心，甚至冷菜或烧烤等制作间，可以不与餐厅在同一楼层，而烹调间必须与餐厅在同一楼层。考虑到菜的效率和安全，尤其是会议、团队等大批量出品，可能需用推车服务，因此，烹调厨房与餐厅应在同一平面，不可有落差，更不能有台阶。

2、烹调厨房必须有足够的冷藏和加热设备使厨房的整个室温（在没有安装空调或新风设备的情况下）正常在28~32度之间，这个温度对原料的保质储存带来很多困难。因此烹调厨房内用于配份的原料需随时在冷藏设备中存放，这样才能保证原料的质量和出品的安全。开餐间隙期间和晚餐结束，其调料、汤汁、原料、半成品和成品，均需就近低温保藏。所以，设计配备足够冷藏设备是必需的。同样，烹调厨房承担着对应餐厅各类菜肴的烹调制作用，因此除了配备与餐饮规模、餐厅经营、餐厅经营风味相适应的炒炉外，还应配备一定数量的蒸、炸、煎、烤、炖等设备以满足出品的需要。

3、抽排烟气效果要好，烹调厨房每天会产生大量的油烟、燃气和散发的蒸气，如不及时排出，则在厨房内徘徊，甚至倒

流入餐厅，污染客人的就餐环境。因此在炉灶、蒸箱、蒸锅、烤箱等产生油烟和蒸气设备的上方，必须配备强有力的抽排烟设施，力求做到厨房每小时换气50-60次，使此厨房真正形成负压区，以创造空气清新环境，方便烹调人员判别菜肴的口味。

4、配份与烹调原料传递要便捷配份与烹调应在同一开阔的工作区内，配份与烹调区距离不可太远，以减少传递的劳累。宾客提前预定的菜肴，配制后应有一定的工作台面或台架，以暂放待炒。不可将已配份的所有菜肴均转搁在烹调出菜台（打荷台）上，以免出菜次序混乱。

5、要设置急杀活鲜、刺身制作的场地及专用设备随着消费者对原料鲜活程度和出菜速度、节奏的更加重视、客人所订、点的海、河鲜及野味等鲜活原料经其鉴认后，大部分客人希望在很短的时间内烹制上桌。因此，对鲜活原料的宰杀，需设计配置方便操作的专用水池及工作台，以保证开餐繁忙期间其操作仍十分便利。刺身原料的制作，要求有严格的卫生和低温环境，除在管理上对生产制作人员及其操作有严格的操作规范外，在设计及设备配备上也应充分考虑上述因素。设置相对独立的作业间、创造低温、卫生和方便原料贮藏的小环境是十分有益的。

厨房种类及功能

行菜点制作的生产场所。它必须具备以下要素：

- 1、生产工作人员（有一定专业技术的厨师、厨工及相关工作人员）。
- 2、生产所必需的设施和设备。
- 3、必需的生产空间和场地。

4、烹饪原材料。

5、能源等。

厨房的设计布局与厨房和种类有密切关系。美国的一位管理学家曾经说过，世界上除了连锁店或联号饭店的厨房设计布局大致相同之外，不可能再找到两家厨房在设计布局上一致的了。不同类型的厨房在设计布局方面均有不同的要求。因此，首先了解厨房的种类及厨房的生产功能尤为重要。

厨房的种类就其规模、餐别、功能分述如下：

一、按厨房规模划分

1、大型厨房

大型厨房是指生产规模大、能提供众多宾客同时就餐的生产厨房。综合性饭店一般客房在500间、经营餐位在1500个以上的饭店，大多设有大型厨房。这种大型厨房，是由多个不同功能的厨房综合而成的。各厨房分工明确，协调一致，承担饭店大规模的生产出品工作。单一功能的餐馆、酒楼，其经营面积在1200平方米、餐位在800个以上，其厨房亦多为大型厨房。这种大型厨房因餐馆经营风味多个而其功能也显得不尽一致。主营一种风味的大型厨房，多场地开阔，集中设计，统一管理；经营数种风味的大型厨房，多需归类设计，细分管理，统筹经营。

2、中型厨房

中型厨房是指能同时生产、提供500个餐位左右宾客用餐的厨房。中型厨房场地面积较大，大多将加工、生产与出品等集中设计，综合布局。

3、小型厨房

小型厨房多指生产、服务200-300个餐位宾客同时用餐的厨房。小型厨房，多将厨房各工种、岗位集中设计、综合布局设备，占用场面积很大、但多规整，其生产的风味比较专一。

4、超小型厨房

超小型厨房，是指生产功能单一，服务能力十分有限的厨房。比如在餐厅设置、当客现场烹饪的明炉、明档，饭店豪华套间或总统套间内的小厨房等。这种厨房多与其他厨房配套完成生产出品任务。这种厨房虽然小，但其设计都比较精巧，方便美观。

二、按餐饮风味类别划分

1、中餐厨房

1) 粤菜厨房

2) 川菜厨房

3) 淮扬菜厨房

4) 鲁菜厨房

5) 宫廷菜厨房

6) 清真菜厨房

7) 素菜厨房

2、西餐厨房

1) 法国菜厨房

2) 美国菜厨房

3) *菜厨房

4) 英国菜厨房

5) 意大利菜厨房

3、其它风味菜厨房

1) 日本料理厨房

2) 韩国烧烤厨房

3) 泰国菜厨房

三、按厨房生产功能划分

厨房生产功能，即厨房主要从事的工作或承担的任务，其生产功能是与对应营业的餐厅功能和厨房总体工作分工相吻合的。

1、加工厨房

加工厨房主要负责各类烹饪原料的初步加工（鲜活原料的宰杀、去毛、洗涤），干货原料的涨发，原料的刀工处理和原料的保藏等工作。

加工厨房在国内外一些大饭店中又称之为加工中心，负责饭店内各烹调厨房所需烹饪原料的加工。由于加工厨房每天的工作量较大，进出货物较多，垃圾和用水量也较多，因而许多饭店都将其设在低层出入便利、易于排污和较为隐蔽的地方。

2、宴会厨房

宴会厨房，是指宴会厅生产服务的厨房。大多饭店为保证宴

会规格和档次，专门设置此类厨房。设有多功能的饭店，宴会厨房同时负责各类大、小宴会厅和多功能厅开餐的烹饪出品工作。

3、零点厨房

零点厨房，是专门用于生产烹制客人临时、零散点用菜点的厨房，即该厨房对应的餐厅为零点餐厅。零点餐厅是给客人自行选择、点食的餐厅，故列入菜单经营的菜点品种较多，厨房准备工作量大，开餐期间亦很忙杂。这个厨房的设计多有足够的设备和场地，以方便制作和按时出品。

4、冷菜厨房

面点厨房，是加工制作面食、点心及饭粥类食品的场所。中餐又称其为点心间，西餐多叫西饼房。由于其生产用料的特殊性，菜系制作有明显不同，故又将面点生产称为白案、菜肴生产成为红案。各饭店分工不同，面点厨房生产任务也不尽一致。有的面点厨房还包括甜品和巧克力小饼等制作。

6、咖啡厅厨房（西餐厨房）

咖啡厅厨房，是负责生产制作咖啡厅供应菜肴的场所。24小时送餐服务的厨房，实则为西餐或自助餐厅。咖啡厅经营的品种多为普通菜肴和饮品。因此，咖啡厅厨房厨房设备配备相对较齐，生产出品快捷。也正因为有此特点，许多饭店将其作为饭店每天最长经营时间的餐厅，其厨房兼备房内存膳制作出品的功能。

7、烧烤厨房

烧烤厨房，是专门用于加工制作烧烤菜肴的场所。烧烤菜肴如烤乳猪、叉烧、烤鸭等，由于加工制作与热菜、普通冷菜程序、时间成品特点不同，故需要配备专门的制作间。烧烤

厨房，一般室内温度较高，工作条件较艰苦，其成品多转交冷菜明档或冷菜装盘间出品。

8、快餐厨房

快餐厨房是加工制作快餐食品的场所，快餐食品是相对于餐厅正餐或宴会大餐食品而言的。快餐厨房，大多配备炒炉、油炸锅等便于快速烹调出品的设备。其成品多较简单、经济，生产流程的畅达和高效节省是其显著特征。

如何设计厨房

厨房的用途及流程设计，在餐馆、酒店及宾馆的餐饮部门中极为重要。一个理想的设计方案，不但可以让厨师与相关部门人员密切配合，井然有序，而且为制作美味佳肴提供了良好舒心的环境。顾客也因此能得到更好的服务，并不断提高顾客回头率。反之，一个粗制滥造的设计，可能由于设备、器具安排不合理，造成厨师使用时不顺手，无法挥洒其烹饪技术而影响出品质量，时间长后必然影响到餐馆或酒店的声誉。

因此，在进行厨房设计时，整个厨房设备的布局要根据现场情况和餐厅的功能、要求进行合理安排和设计，并结合煤气公司、卫生防疫、环保、消防等部门的要求进行厨房设备的方案调整，同时充分考虑到将来施工、安装和验收的实际情况。在设计厨房布局方案时，应严格遵守以下原则：了解客户厨房的既定菜式，设计均以此为中心；严格按格生熟食品分隔的原则，确保厨房饮食卫生。在此前提下，尽量缩短输送流程，使路向分明；厨房空间及工作位置合理安排，确保厨师均能各司其职，分工合作，提高产量与质量；厨具、用具布局拥有合理空间，使视野开阔，方便管理；对不合理的原有装置，尽量加以改造或利用，以合乎经济原则；厨房内抽气系统，以保持空气流通及无闷热感为基本目标，务求使厨房有一个舒适的工作环境；厨具符合消防、卫生、环保条

例，以确保安全及避免损毁。

在选择设计公司时，应了解其是否在承接酒店宾馆、员工食堂以及会所、商业写字楼等厨房工程方面具有丰富经验，是否在方案设计以及供水、供电、通风等配套方案设计方面具有成熟的整套流程。

食堂厨师个人年度工作总结 食堂厨师周工作计划篇二

一、在食堂领班指挥下，负责对各种饭菜的加工制作，保证食品质量。

二、严格遵守作息时间，按时开餐，不擅离职守、串岗、脱岗。

三、服从分配，按质、按量、按时烹制饭菜，做到饭菜可口，保热保鲜。

四、服务周到，礼貌待人，做到领导与职工一样，生人与熟人一样，自己与大家一样。

五、遵守安全操作规程，合理使用操作工具，合理使用原材料，节约水、电、煤气。

六、严格遵守《食品卫生法》及各项制度，搞好厨房、餐厅卫生，保证不让职工吃有异味食品，防止食物中毒。

七、进入厨房将工作服穿戴整齐，厨房内不准吸烟，不准另搞标准开小灶。

八、自觉遵守公司各项规章制度，努力钻研业务，提高业务操作技能。

九、服从主管调动，维护好厨房灶具、设备，协助员工餐厅服务员做好开餐准备。

食堂厨师个人年度工作总结 食堂厨师周工作计划篇三

厨师长主要职责是：

二、负责制定本食堂主、副食品原材料需求计划，对购进的原材料质量、数量认真检查验收，严禁腐烂变质和无有效证件的原料入库和进入加工、销售环节，杜绝食物中毒事故。

三、认真抓好加工、烹饪、销售全过程的管理，按照菜谱安排好主、副食品的加工和调制，掌握好调味品的用量，严格把好饭菜质量关。

四、根据食堂实际和师生口味需求，经常组织厨师们在岗培训，研究和提高烹饪技术，改善饭菜质量。

五、加强生产调度，科学合理安排人员，按时组织开饭，保证开饭时间，做到现炒现卖，按顿分批次制作，确保热饭、热菜供应。

六、规范操作，配菜合理，加强对加工工序的流程管理，确保饭菜可口，让就餐者满意。

七、完成领导交办的其他工作。

食堂厨师个人年度工作总结 食堂厨师周工作计划篇四

一、原材物料管理方面：

1、 把好食堂原材物料进货关，不怕远路，进市场，货比多

家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。比喻说购买当季的青菜、现宰的猪肉、新鲜的花生油等等。

2、管理好食堂的原材物料，不易储存的原材物料尽量做到天天购买，对于易储存的原材物料也要根据往年消耗情况有计划的购买。保证原材物料不腐烂，不变质，不浪费，以节省食堂开支。同时对食堂的原材物料建账，做到帐物相符。

3、每天根据就餐人数制作饭菜，尽量做到不剩菜或少剩菜。

二、服务态度方面：

我们在转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件。

三、饭菜种类方面：

我们根据季节、节日等情况为干部职工做好适合时令的可口饭菜，比喻：包饺子、包包子、炖白菜、炖土豆、炒青菜等，尽量满足干部职工的要求。

四、卫生状况方面：

我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是食品的安全。因此，我们认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。切实做好食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，做到没有检疫证、食品卫生许可证的食品不购买，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫，杜绝蚊蝇老鼠等害虫。

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，我作为食堂的一名厨师所从事的工作质量，很有可能会影响到全体干部职工的身心健康，所以为了今后的工作能做到更好，我对今年的工作情况总结如下。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。同时成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

总结这一年，在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

食堂厨师个人年度工作总结 食堂厨师周工作计划篇

五

时光飞逝，担任厨师长一职以来，在忙碌中不知不觉半年多时间已经过去了。回首过去的半年，感谢各位领导对我工作的指导和帮助，感谢广大同事对我工作的一贯支持。我一定会在今后的工作中坚持以身作则，严格要求自己，做好本职工作，提高管理服务水平。为了更好的完成今后的工作，我对试用期间的工作进行了总结。

一、自觉学习党的精神，用先进政治思想武装头脑。

半年多来，我始终坚持学习马克思列宁主义，参加了7月份县委组织的入党积极分子培训班，通过培训使我受益匪浅，懂得如何运用辩证唯物主义与历史唯物主义去分析和观察事物，明辨是非，坚持真理。坚持正确的世界观、人生观、价值观，用正确的世界观、人生观、价值观指导自己的学习、工作和生活实践，在思想上积极构筑起一条坚固防线。我热爱祖国，拥护党的路线，忠诚于企业的发展。虽然自己只是一名普通的厨师长，但工作积极主动，勤奋努力，不畏艰难，尽职尽责，力争在平凡的工作岗位上做出力所能及的贡献。

二、加强指导教育，提升员工素质。

严格贯彻落实公司的各项规章制度，在每日晨会上除部署当天的工作外，形成一种了解学习公司各种方针政策的气氛，旨在使大家在潜移默化中养成遵守制度的良好习惯；结合员工实际情况，加强对其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。经过我的努力和大家的积极配合，厨房员工整体素质得以提高，遵守公司及厨房的规章制度、保持良好的个人卫生和仪表、钻研烹饪技术成了厨房员工的一种自觉行为，一支“团结、高效、和谐、创新”的队伍基本成形。

三、积极响应公司内控体系建设，加强日常管理，杜绝无需

浪费。培训中心除负责所属各矿相关培训学员就餐外，还承担文印科、网络公司、机械部、中心住宿人员、相关领导及董事长的对外接待工作。随着人员的增多，每日各项消耗也在逐步增大，如何在保证菜肴卫生可口的情况下控制成本，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我通过长期的实践摸索，总结出一些降低成本的方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，落实节约厨房用水、用电、用气的举措；严格落实精细化管理，合理分配各项任务，把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本、控制成本，彻底杜绝无需浪费。

保障。