

厨房本周工作总结及下周工作计划(实用9篇)

制定计划前，要分析研究工作现状，充分了解下一步工作是在什么基础上进行的，是依据什么来制定这个计划的。那关于计划格式是怎样的呢？而个人计划又该怎么写呢？下面是小编为大家带来的计划书优秀范文，希望大家可以喜欢。

厨房本周工作总结及下周工作计划篇一

努力做到：以推广“梅苑山庄”餐饮人文文化为目的，提升企业盈利能力为核心，酒店基础管理水平为重点，以低成本竞争战略和整合内部资源提高经营价值为途径，培养酒店的市场能力，开创新年新发展的新局面。结合我酒店现有经营的整体思路，现制定我酒店20xx年的总体经营管理计划书（出品部厨房）。

1、人员编制29人

2、工资：由负责人每月10日领取上月工资，工资保底为税后玖万元。

3、待遇：包吃住

在经营方面考察山西当地餐饮市场，结合本地区饮食特色，打造酒店人文文化品牌餐饮，准备从以下几方面入手，完成业主方下达的经营目标：

1、引进国内知名大酒店菜品，如精品菜系：以粤菜、川湘菜、本地菜、

特色本地炖品、野味菜肴为主打，以标准的宴会菜单、精美的中西结合自助餐打造各种酒会及商业宴请。

第一阶段：考察本地餐饮市场：

走访酒店周边地区，挖掘本地名菜和小吃，并研发新菜品。

第二阶段：接管酒店后上市销售，计划在接管后全员学习菜品烹调方法、菜品价格、菜品特点、营养成分、推销技巧、产品销售目标分解。

2、推出本酒店特色产品为主营目的：

旨在宣传特色菜品绿色，营养，无污染，并大力宣传特色菜品的文化，目的将产品做强，做大，做出文化品牌，周周有特价，日日有特色。

3、目标保障措施：

a□由专业厨师制作，保证产品的特色、出品质量、稳定性、专人烹饪。

b□加大宣传力度，突出酒店文化主题经营。

c□加大营销团队培训，加大销售力度。

d□对产品供货源进行合理配合、要求。

e□特色菜的特色器皿包装。

4、经营重点

推出本酒店创新菜品，根据不同季节推出季节性新菜式、并挖掘周边风味特色菜品。

（一）控制成本，减少物耗，增加利润（成本控制在45%）。

1、管控物耗，减少不必要的浪费

各部门的物耗实行按月制领取。

2、能源设备管控

(1) 能源（水、电、气）实行计划预算的节控，责任落实到使用部门。

(2) 维修保养定额、定预算，采取节流原则。

3、库存实行最低经营用量保障，合理制定年度、季度、月、周大宗原料的预测，合理利用库存，减少资金积压。

4、严把收货、验货关、精抓加工关、储存关、出品关，控制产品成本。

5、实行五常法管理：严格厨房管理，配合楼面管理，严把仓库储物领料控制管理，做好餐前、餐中、餐后的管理检查工作。

6、米、面以周为单位，豆油以周为单位，鸡蛋以三天为单位，蔬菜、海鲜以天为单位，新鲜肉以天为单位，冰鲜以月为单位，调料以月为单位，控制存货周转率。

(二) 厨房日常管理

1、每天按时上下班。

2、每天早上出菜品估清表

3、定期对前厅服务人员进行菜品知识的培训

(三) 员工培训上岗，杜绝意外事件发生

- 1、各岗位实行上岗前培训，体检合格上岗。
- 2、加强培训食品卫生，杜绝事故、危机发生。
- 3、加强节源意识培养

实行全员节源培训，加强责任人的意识培养，训导员工节流意识，在各重要地方上墙宣传。

通过以上建议，进行企业包装，在众多酒店中脱颖而出，向专业化方向大力发展，树立更好的品牌形象。

厨房本周工作总结及下周工作计划篇二

展望在新一年当中我会从以下几点去努力：

- 1、出品创新：首先要有一个虚心好学的.良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强三店厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己。
- 2、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。
- 3、前厅和后厨沟通协调：每天及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。
- 4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

5、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

6、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入酒店，协调各菜系对原材料相互配合使用。

最后，我用一句话总结我个人心态：我会打好这份工。

谢谢大家。

厨房本周工作总结及下周工作计划篇三

感慨良多。作为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束了一年的工作。为了在新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。因此，我在办公室领导的坚强领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。

工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则严格执行《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。

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、被褥；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桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。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，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。

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更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。

为了扬长避短创造更多更好的效益，对下步工作有以下打算：

一、经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断改进食品采购方法，收集、修改、创新各种菜谱，加强控制成本，科学预测原材料使用量。

二、认真制定餐厅物料订购计划，报据季节合理配菜，动脑筋、想办法、变花样，不断提高餐厅菜品质量，不断满足各种需求。

三、认真抓好食品卫生工作，把好食品加工的各个环节，确保食品卫生，防止食物中毒。

当然，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性 and 必要性。坚持以人为本，关心大家的饮食习惯。因此，我在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好食堂，以方便大家就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好餐饮服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定人心，以满意服务赢得人心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为大家服务，为大家办实事。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把大家满意不满意作为检验我各项

工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。因此，我一定要认真贯彻《公司食堂管理办法》，把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，列入重要的日程，并做到责任到我个人，抓紧抓实，抓出成效。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

厨房本周工作总结及下周工作计划篇四

时光吹散了流年□xxxx年的工作在不知不觉中就到达了眼前。作为_x酒店的厨师长，在面对这全新的一年的时候，我感受到的并不是对过去一年的欣慰，而是对眼前这一年挑战的激动!过去的一年里，我们厨房真的付出了很多的努力和拼搏才做出了过去这样的成绩!但是未来，我们只能做的更好!为此，这全新的一年，对我们来说，是机遇、是挑战!是一场全新的战斗!

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！xxxx年，我们会做的更好！

厨房本周工作总结及下周工作计划篇五

如今，我们酒店的市场竞争非常激烈，来自其他餐饮企业和当地酒店。所以创意和特色在20xx至20xx年的餐饮行业还是极其重要的。酒店餐饮部要形成自己的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌[]20xx是时候面对市场，不断进步，建立和建立品牌了。在新的一年里，我们的企业必须以开拓进取为基础，勇于创新，不断总结经验，努力创造

优质的产品，满足客户的需求，创造优质的餐厅。

1、生产创新：鉴于中央八项规定对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的高端酒店，损失惨重。同时，这一规定也预示着餐饮业可能要重新定位，寻求变革发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，走出去多学习，紧跟当地市场动态，取长补短。这有利于吸引更多的客户或特定客户，拓展新市场，降低产品成本，提高利润率，超越竞争对手，增加产品文化内涵，增强产品竞争力。

3、每天上午10:30，前厅后厨负责人及骨干定期进行售卖单、预约、重要接待等完善细节，每天与急推、专题介绍沟通，加强日常餐安排套餐的沟通。加强对客人反馈信息的正确处理和及时关注，以高效的工作效率、良好的心态和虚心的态度不断提高菜品质量，严格控制上菜速度和顺序。

4、节能：每天严格合理用水、用电、用气，暖箱装满水后及时关闭水龙头，菜吃完后立即关闭天然气阀门，人走后及时关闭电源，定期指定人员检查，按时开启各种开关设备。

5、成本控制：合理使用原材料，物尽其用，量化产品，遵循标准订单，做好验货，严格防止变质食品流入餐厅，协调不同菜系对原材料的使用。做好原材料粗加工，提高出货率，降低成本。控制成本最重要的是指定专人负责原材料的储存和保存。

6、设施设备的安全使用：加强与工程部的沟通，定期维护和保证设施设备，正确安全地使用和操作设施设备，下班前彻底检查，做到万无一失。

7、厨房五标管理：运用“五标法”管理，科学有效地提高厨房的安全、卫生、质量、效率和形象，从而生产优质产品，提供优质服务，消除或减少浪费，提高企业效率，树立企业形象。

8、厨房消防安全：电器、天然气、水等设备，要做到对人负责，必须坚决克服麻痹和侥幸心理，时刻保持危机感和紧迫感，时刻敲响警钟，切实做好安全生产工作。

厨房本周工作总结及下周工作计划篇六

20xx年，注定对自己是不平凡的一年，由于自己的.家庭出的事情，得到各方的关爱，尤其是酒店领导的关心和帮助，让我真正知道了感恩。我觉得生命是相互依存的，生活在这个世界上，处处享受着来自各方的恩赐，自有生命的那刻起，便沉浸在恩惠的海洋里。我现在能很透彻的领悟一日为师，终身为父，滴水之恩，涌泉相报，心存感恩，知足惜福。能这样，人与人，人与社会才会变得如此的和谐和亲切，自身也会变的愉快又健康。人生需要时时刻刻的改变着心态来适应自己的需要，无论成败，都会得到太多人的帮助，父母的养育，老师的教会，朋友的帮助，亲人的关爱，大自然的恩赐和时代的赋予。我成长的每一步，都有人指点，生活的每一天，都有人帮助，正因为这样，才渡过了一个个难关，一步步迈向美好，创造并享受着生活，所以心存感恩，才会朝气蓬勃，豁达睿智。时刻提醒自己在顺风顺水的时候，想着逆境奋斗的人；在无忧无虑的时候，想着拮据艰窘的人，时刻拥有一颗博爱，仁慈，善良，同情的心。思恩与人工分享送人玫瑰手留香，学会分享和给予，养成互助互爱的习惯，给予越多，人生就越丰富，奉献越多，生命才跟有意义。感恩是一种生命态度，一种处世哲学，更应该是一种优良品质和道德情操，永怀感恩之心，常表感恩之情，原谅那些伤害过自己的人，我一定充实而快乐。

1. 对新生事物，行业的发展，跟进学习不够，了解不充分，并在菜品创新上滞后，思想意识没跟上。

2. 没有跟好的理顺内部关系，致使厨房管理上很混乱，制度执行力不够，自己没带好头，负主要责任。

3. 厨房员工思想波动大，没能及时沟通，造成人才的流失和个别位置人员缺岗严重。

4. 厨房在开源节流上，抓的不够狠，也不够准，不必要的浪费时有发生，力度不够，毛利率不稳定。

一、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查不断地改进和提升产品形象，根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富菜品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的菜品，使菜品在发展变化中树立自己的品牌。

二、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提高管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来，走出去和定期培训的方法来提高人员的业务技能和专业素养，再结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各项规章制度。

四、在菜肴出品把关上，采用四层把关制，一关否定制。即配菜厨师把关，炉灶厨师把关，传菜员把关，服务员把关，一关发现有问題，都有退回的权力，否则都得承担相应的责任。

五、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全，消防安全方面严格执行食品安全法，抓好厨房卫生安全工作，严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。

最后，再次感谢给予我帮助，支持，鼓励的每一个人，我爱你们，祝福酒店在龙年龙腾四海，蒸蒸日上，并祝愿我爱的人和爱我的人，好运。

厨房本周工作总结及下周工作计划篇七

- 1、 厨房出品流程包括粗加工、切配、烹调、装盆等程序。四个程序将分为不同班组岗位，这有许多环节紧密联系又明显划分。所以就要对厨房流程加以控制。
- 2、 流程控制是对出品质量、出品成本，制作规范加以检查指导，保证员工都按规范操作，形成最佳的出品秩序和流程。
- 3、 对菜谱，明档进行标准、规范化制作。对粗加工规格、切配规格、烹调规格、装盆规格，以上每一种规格将制成文字张贴于工作处随时对照执行，让员工都明确自己的工作标准。

二、 厨房质量管理计划

- 1、 厨房为了向客户及时地提供各种优质出品，保证满足客人的一切需求，对出品的质量管理有不可避免的职责。
- 2、 各班组在总厨和厨师长的领导下进行工作，并对各自的烹饪品种负责，严格把关，使出品统一标准质量保证。
- 3、 各班组必须服从领导。按菜谱、明档、特菜及预订菜肴的切配烹调。上班做好开档工作，搞好卫生，准备好调味品，并过滤防止杂物进入影响出品质量。
- 4、 加工原料时以先进，先出的原则，领用备货涨发必须认真细致。冰箱摆放整齐，生熟分开，防止食品变质串味，发现变质食品上报厨师长处理。

5、 坚持出品不合质量、数量、盛器不佳不上。所有出品认真对待，不任意改变风味特点，严格按顺序掌握出品。

6、 严格把好食品卫生关，从进货，领料，烹调制作都严格检查，防止食物污染，严格按制作程序工作，对工具按规定消毒。对厨师进行编号，著名制作，跟踪服务，确保出品质量。

三、 厨房成本及毛利控制计划

1□

2□

3、 每月毛利率控制在55%-60%之间，不暴利，不亏损，合理使用原料，促销、特价、接待签单，及折扣成本另算。应严格监督原料的品质，收货及下单人员具备高度责任心。发现货品以次冲好，弄虚作假的行为应及时上报。必须对当月主营成本进行有效控制机监督。并严谨、负责、公正的态度处理日常各项事务，协调各部门之间的关系，严格执行公司各类程序。

四、 厨房菜品开拓计划

1□

2□

制度化，提倡和鼓励创新意识。

4、 定期对员工进行岗位和技术培训，对各班组进行评估考核。根据工作实责进行奖惩。

五、 厨房卫生管理计划

1、民以食为天，食以洁为本。卫生管理师餐饮企业管理工作的重要组成部分。

2、建立由酒店主要负责人主持，主管卫生工作。对卫生工作实行领导管理，进行不定期卫生检查。

3、层层签订卫生工作责任制。按责任制的规定条款检查，在检查中发现那个环节哪个班组出了问题，直接追究当事人的责任，由主管领导提出处理整改意见，由班组执行。

4、环境卫生实行地域分工，包干负责，落实到人的原则

(1)、地面、墙壁、天棚整洁，无垃圾、脏物、无乱张贴、无乱刻划。

(2)、制作间各种主配料陈列有序。不同的餐具有固定的摆放位置，不混用佐料器具影响卫生。

(3)、垃圾应倒在专用的垃圾桶内，并保证下水管道畅通。

5、食品卫生严格按照《食品卫生法》的要求执行。杜绝中毒事故发生。坚持四隔离制度，即生与熟，成品与半成品，食品与杂物，食品与药品。

6、加强个人卫生管理

(1)、一线制作员须持健康证上岗。患有传染等疾病者，经治疗后持医院及卫生部门的健康证方能重新报到上班。

(2)、制作员必须穿戴好工作服(三白)上班。不准吃零食，不准留长发

或留胡须，不准戴戒指或涂指甲油。

六、厨房各岗位职责

对岗位规定工作职责，组织关系，技能要求。使岗位上每个员工都明确自己在组织的位置，工作范围，工作职责和权限。

1、 总厨工作计划职责

(1)、根据餐饮部的经营目标方针和下达的指标，对大型的宴会、酒会的菜单亲自制定，制定进货计划和工作安排。严格控制库存和剩余食品。并进行检查和监督。保证获得信誉和盈利。

(2)、制定菜品开发。试验和运用方面的计划。组织制定标准菜谱和明档，检查各流程的出品规格。

(3)、制定厨房设备、工具、用具的更换添置计划和员工的业务培训计划。

2、 组织签到计划

(1)组织和指挥厨房工作、督导检查厨师长和主管的工作情况，负责对他们进行考核评估。

(2)、根据酒店要求制定厨房工作的规章制度和下属的岗位职责。及各岗位人员的安排和调度工作。

(3)、检查开档的准备工作。菜肴的数量规格，烹调口味，装盆和盆饰。速度和温度，食品卫生安全，食品原料的利用等。保证菜肴符合要求。

(4)、负责安排和协调，前后厨之间，客人之间的沟通。检查厨房环境安全和卫生。及员工的仪容仪表和个人卫生。提醒员工遵守《员工守则》，并对他们的行为负责。

3、 厨师长工作职责

(1)、接受总厨工作指令，并汇报工作。制订主管工作职责，

对主管考核评估，根据员工的业务水平，提出岗位安排和建议，并编排工作班次。

(2)、参与菜谱、明档的制作，新产品的开发和研究。对厨房的工作进行策划，根据菜单和销售情况，开出每天的采购计划。

(3)、开餐供应的现场指挥，督促检查，保证出品质量、数量和速度，符合要求。负责和参与各种宴会的菜肴烹调工作。

(4)、督导各班组做好卫生安全工作，及员工仪表卫生，提醒下属对《员工守则》的执行并对他们的行为承担责任，签署有关材料告假等申请。

4、 主管计划职责

(1)、接受厨师长领导，做好班次编排，合理安排休息。制订各岗位的工作职责，考核本班员工的工作，承担岗位职责。

(2)、开餐的准备情况检查和实施。掌握当天菜单和住房情况，并将任务明确分配到各岗。

(3)、指挥班组卫生工作。培训员工增加节约能源意识，负责设备和食品储存。

七、厨房罚款条例

1、 卫生方面要求：

(1) 地面有水、有油腻、不干爽扣10元。

(2) 料理台、料理架、油架、油库不洁净、堆放不整齐扣5元。

(3) 休息室、更衣室、仓库不整洁扣5元。

- (4) 分管冰箱、卫生包干区域、不整洁、不清洁扣5元。
- (5) 保管料理钢桶不加盖、钢桶不整洁扣5元。
- (6) 炉灶师傅要督促检查相应的打荷人员，保证料理台整齐、调料添加及荷台里消毒餐具的干爽。督导上市的一切准备工作。不合格的师傅扣10元。
- (7) 留长发、染有色发、留长指甲、蓄胡须、涂指甲油、戴戒指扣10元。
- (8) 不穿规定工作服、工作服不清洁、不按要求戴口罩扣10元。
- (9) 每市二次不更换消毒水、不按比例配消毒水扣20元。被卫生检查出的负责全部罚款。
- (10) 洗晚间保洁柜及餐具不清洁、不整理、不消毒扣10元。

2、 质量要求方面：

- (1) 食品原料变质，配出被炉灶发现，未造成投诉的，扣20元。
- (2) 食品原料变质，配出未被炉灶发现，造成投诉的，造成金额不到50元的，切配扣50元，炉灶扣20元。超过50元的按50元的倍数比例处罚。
- (3) 对不新鲜、死的、变质的海鲜上桌的菜肴按原价水台50%、上什50%的比例买单。
- (4) 菜肴多配份数及少配，造成多菜或退菜的按原价买单。
- (5) 菜肴未按标准来执行的，造成数量或多或少，造成客人投诉的扣5元。

(6) 菜肴未按标准来执行的，造成数量或多或少，造成客人投诉的扣10元，炉灶未发觉的扣5元。

(7) 对有朋友亲戚等来客在饭店里就餐，原则要经过同意，加放20%的数量(每人每除外)，但必须事先经厨师长准许，否则扣20元。

(8) 上菜夹错夹子、不贴标签、不按规定围边、不按规定装盆、不擦净边扣5元。

(9) 铁板、煲仔不烫或太烫以至菜焦化、木桶石头不烫未开的扣10元。

(10) 菜肴中有头发、钢丝球、蟑螂、苍蝇等异物造成客人投诉的按造成损失的金额付赔，不能查出直接原因的炉灶50%切配40%打荷10%的比例付赔。

(11) 菜肴浸洗不清、有泥、有虫、有杂物;水台对海鲜加工不净、加工不当;未造成损失的扣10元，造成损失的按原价买单。

(12) 质量验收方面不合格造成无法退货的扣10元，造成损失的扣相应价格不低于50%的货款。

(13) 没有及时负责整张菜单的菜肴、海鲜配制扣10元。造成客人退菜造成损失按原价买单。叫单的菜单配成即单的，扣10元，造成原料损耗的按原料价格买全单。

(14) 熟食的刀具、拈板未消毒、有窜味的扣20元。

(15) 每天每市必须出具估清单，遗忘或不及时备料，及个人原因而造成估清的扣10元。

(16) 盲目备料过多而造成浪费的按原价赔偿。

(17) 不工作时浪费水电煤扣10元。

(1) 上班考勤，上岗考勤，如有一次不签到，一律扣休息一天。

(2) 迟到二次均可扣休息一天，第三天后，口罚50元1次。

(3) 每月人人均有三次发短信或请假迟到的机会，注意不论迟到与否均算一次，不得通风报信的形式通知对方，否则双方均扣10元。

(4) 未经允许私自组织下午休息或下班在店里打牌赌博扣20元。在店里搓麻将的，均作除名处理。

(5) 上班时间串岗扣5元；非冷菜间人员进冷菜间扣10元。

(6) 未经允许在店里洗脚、洗澡、上客厕的扣10元。

(8) 中午休息一律在厨房休息室休息，在仓库、布草房或其他地方休息的扣5元。

(9) 值班师傅和打荷中午休息不得离开厨房，制止非厨房人员的进出，违反扣5元。

(10) 值班师傅和打荷王每市必须检查水电煤的关闭，并作签名记录。未签名5元。未关闭水电煤者100元，造成事故的扣除全部薪金和押金及负刑事责任。

(11) 营业期间，串岗去前厅者，扣10元。

(12) 宾馆内与任何人打架者，除名处理。

(13) 偷窃宾馆内任何物什者，皆作除名处理。

八、厨房人员配备和工资计划方案

厨房为确保完成酒店的经营业务，接待指标。根据经营服务方式，人员业务技术要领特对厨房人员如下配备及工资计划。

粤菜2条线、川湘2条线、本帮菜6条线

厨房本周工作总结及下周工作计划篇八

20xx年本酒店紧结合领导的工作指导思想，结合山西地区的实际情况，努力做到：以推广“梅苑山庄”餐饮人文文化为目的，提升企业盈利能力为核心，酒店基础管理水平为重点，以低成本竞争战略和整合内部资源提高经营价值为途径，培养酒店的市场能力，开创新年新发展的新局面。结合我酒店现有经营的整体思路，现制定我酒店20xx年的总体经营管理计划书（出品部厨房）。

1、人员编制29人

2、工资：由负责人每月10日领取上月工资，工资保底为税后玖万元。

3、待遇：包吃住

在经营方面考察山西当地餐饮市场，结合本地区饮食特色，打造酒店人

文文化品牌餐饮，准备从以下几方面入手，完成业主方下达的经营目标：

1、引进国内知名大酒店菜品，如精品菜系：以粤菜、川湘菜、本地菜、

特色本地炖品、野味菜肴为主打，以标准的宴会菜单、精美的中西结合自助餐打造各种酒会及商业宴请。

第一阶段：考察本地餐饮市场：

走访酒店周边地区，挖掘本地名菜和小吃，并研发新菜品。

第二阶段：接管酒店后上市销售，计划在接管后全员学习菜品烹调方法、菜品价格、菜品特点、营养成分、推销技巧、产品销售目标分解。

2、推出本酒店特色产品为主营目的：

旨在宣传特色菜品绿色，营养，无污染，并大力宣传特色菜品的文化，

目的将产品做强，做大，做出文化品牌，周周有特价，日日有特色。

3、目标保障措施：

a□由专业厨师制作，保证产品的特色、出品质量、稳定性、专人烹饪。

b□加大宣传力度，突出酒店文化主题经营。

c□加大营销团队培训，加大销售力度。

d□对产品供货源进行合理配合、要求。

e□特色菜的特色器皿包装。

4、经营重点

推出本酒店创新菜品，根据不同季节推出季节性新菜式、并挖掘周边风味特色菜品。

（一）控制成本，减少物耗，增加利润（成本控制在45%）。

1、管控物耗，减少不必要的浪费，各部门的物耗实行按月制领取。

2、能源设备管控

1) 能源（水、电、气）实行计划预算的节控，责任落实到使用部门。

2) 维修保养定额、定预算，采取节流原则。

3、库存实行最低经营用量保障，合理制定年度、季度、月、周大宗原料的预测，合理利用库存，减少资金积压。

4、严把收货、验货关、精抓加工关、储存关、出品关，控制产品成本。

5、实行五常法管理：严格厨房管理，配合楼面管理，严把仓库储物领料控制管理，做好餐前、餐中、餐后的管理检查工作。

6、米、面以周为单位，豆油以周为单位，鸡蛋以三天为单位，蔬菜、

海鲜以天为单位，新鲜肉以天为单位，冰鲜以月为单位，调料以月为单位，控制存货周转率。

（二）厨房日常管理

1、每天按时上下班。

2、每天早上出菜品估清表

3、定期对前厅服务人员进行菜品知识的培训

（三）员工培训上岗，杜绝意外事件发生

- 1、各岗位实行上岗前培训，体检合格上岗。
- 2、加强培训食品卫生，杜绝事故、危机发生。
- 3、加强节源意识培养

实行全员节源培训教育工作，加强责任人的意识培养，训导员工节流意识，在各重要地方上墙宣传。

通过以上建议，进行企业包装，在众多酒店中脱颖而出，向专业化方向大力发展，树立更好的品牌形象。

厨房本周工作总结及下周工作计划篇九

2、考勤制度：经过完善管理制度（每日9:00中厨房例会制度），堵漏迟到现象以及严惩代打卡现象，严整厨房的考勤制度。

4、卫生制度：

5、食品卫生管理：

（1）、食品添加剂：加强了食品添加剂有效管理机制，由专人严格管理并登记在案；