

# 最新农村自建厨房申请书 厨房精简辞职申请书(精选5篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

## 农村自建厨房申请书篇一

尊敬的领导：

您好！

能够在\_\_餐厅的工作中证明自己的价值让我感到很荣幸，因此在我入职以来能够认真做好厨师的各项工作，既能够及时烹饪出顾客需要的菜肴又能够在味道上令人感到满意，得益于领导的支持让我在厨师工作中积累了不少工作经验，然而出于自己的职业发展考虑让我决定辞去厨师的职务。

对于厨师的职业发展来说有个稳定的平台是很重要的，因此我很感激自己能够在餐厅一展所长从而体现出价值，但是回顾以往的历程让我发现自己已经在餐厅工作很长时间了，尽管积累了不少工作经验却在个人能力的提升方面表现堪忧，这让我意识到自己在餐厅的发展是存在局限性的，在缺少竞争以及优秀厨师的情况下很难让自己在工作中学到实用的知识，虽然平时也有通过自学开发一些新的菜式却依旧难以提升自身的整体水平，试问又有谁不想自己在更好的平台一展所长呢？主要是我想要在更大的平台进行学习从而提升自己的厨艺。

尽管有过辞职的想法却始终下不定决心，毕竟在餐厅发展的重要时期提出辞职是很没有职业道德的做法，再加上厨师岗

位的工作十分重要从而很难找到交接的人手，因此我在工作中坚持了很长时间并希望能创造更多效益来回报领导，所幸的是餐厅目前的发展状况还算不错从而让我对此感到比较放心，因此我也有时间来思考自己今后的发展规划并希望得到领导的理解，现如今我已经按照辞职流程递交了这份辞职报告并决心离职而去，希望领导能够尽快安排新的厨师来接替自己在餐厅的职务。

能够在餐厅与领导和同事们共事让我感到很荣幸，而且我在这段时间的厨师工作中也能够履行好自己的' 职责，由于我对厨师工作有着积极进取的心态从而希望能够获得能力的提升，在我看来前往更大的平台无疑能够让自己获得更多的发展空间，而且我也不希望自己的工作能力始终处于停滞不前的状态，因此我决定辞职并在规模更大的餐厅提升自己的厨艺，希望领导能够理解我想要在厨师的职业道路上走得更远的做法。

为了不影响餐厅的发展导致我会继续工作一段时间直至安排新的厨师交接工作，也希望能够尽快招聘新的厨师从而让我有时间来规划以后的个人发展，我会牢记在厨师工作中的经历并以此在指导今后的职业发展，希望领导能支持自己的做法并对辞职予以批复。

此致

敬礼！

辞职人：\_\_

20\_\_年x月x日

## 农村自建厨房申请书篇二

尊敬的公司领导：

在这三个月的试用期内，在同事帮助和我自身的积极努力下：我学到很多知识，取得了一定的进步。对于这三个月的学习做一个扼要的小结：

根据公司的需要现在担任保全后勤工一职，目前主要负责的工作是：

- 1、 设备资料收集整理；
- 2、 备台备件备品治理，
- 3、 安装技术的治理；
- 4、 所有设备基础及安装设备验收记录；
- 5、 设备各项规范治理方案及资料的制作；

进进公司这一段时间主要是：设备资料的收集整理、设备各项规范治理方案及资料的制作，在设备安装工作还未开始，我主要是预先做好备台备件的数目、型号做统计、备台的治理方案、及设备的安装验收标准治理方案。同时坚持到施工现场，参与工程质量的把关，在监造的过程中我学到了很多知识，现在天天的例行工程建造工作，我完全具有独当一面的能力：能独立检查预留洞、吊点、预埋件等工程质量的工作。对于工程出现的题目及时反馈给有关领导。对于我这一段时间的表现，得到了领导的认可。

在完成自己本职工作的条件下，我积极学习相关方面知识：

首先从工艺流程图学起，比如说浸压粉工段的工艺流程图，对于自己不清楚的地方，我就采用：问、想、记的方法，问：向同事请教；想：思考该设备在该工艺流程起的作用、原理等；记：把同事和我讲的，我自己看到的相关资料都记录下，仔细看，仔细琢磨。用这种方法我逐步把握了黄化溶解、熟

成过滤脱泡、废胶回收各段的工艺流程。

其次是设备：由于原液部设备不仅数目多而且种类要多，想要对每一个设备有一个明确的熟悉，就要需要有一个清晰的思路。我按照工艺流程将设备分为了这几个方面：浸压粉工段的设备、黄化溶解工段的设备、熟成溶解脱泡工段的设备、废胶回收工段的设备，逐一对设备各方面的知识进行把握。现在对于设备原理、作用等我都牢牢把握。

我以为我各方面都已经符合转正的条件，请领导给予转正！

此致

敬礼！

## 农村自建厨房申请书篇三

尊敬的酒店经理：

您好！

我是酒店的厨师\_\_，今天，我要求经理辞职。现在我在厨师的职位上越来越差，我的烹饪技巧也越来越跟不上这个时代。我想我不能在给酒店的生意带来好处了。我很抱歉。我只能选择辞职。由于个人原因，我无法胜任厨师的工作。

我在酒店工作了x年，从学校毕业就出来了，直接在酒店工作。当时我一直觉得自己能力很强。再加上你的关注，我工作得更努力了。这些年来，我为酒店研究了很多菜系，履行了我对酒店的责任。然而，随着这个时代饥饿的变化，厨师行业越难做。我们的酒店越来越大，厨师也越来越多。虽然我是资历最深、经验最丰富的人，但他们都很年轻，刚刚进入社会。我莫名其妙地羡慕他们的青春。与我自己相比，我认为我的能力不是最强的，我一年四季都呆在厨房里。事实上，

我已经很久没看书了，我的创造力也在下降。这些新厨师比我更有能力。事实上，我知道我不能长期为酒店做厨师。毕竟，一个失去创造力的厨师在烹饪方面并没有太大的进步。我只能这样做。我无法想象我将来会在厨房里没有立足之地。

我深刻理解，无论哪个职业，学习永远不会中断。事实上，当我们在酒店工作时，我曾经想学习烹饪技巧。我希望我能有无限的`动力学好烹饪技巧，但酒店一直需要我，所以我选择在酒店做厨师。现在我觉得我不能很好地胜任这份工作，我的烹饪技术也不像以前那么高了。一些顾客已经提出了建议，我知道我只能站在这样的高度。在这种情况下，我想继续实现我为自己设定的目标。我想学习新的烹饪技巧，在这个行业取得更高的成就。酒店的厨师并不缺少我，更不用说我以前有一个新学徒，他已经学会了一些东西，一些新厨师，我看起来也很好，我相信他们会支持厨房，继续为酒店做出贡献，酒店的生意会更好。我目前的技能只能在这里做，所以我想让自己不输给年轻人的方法是继续学习，让我的烹饪有更多的造诣。所以我希望经理能理解，请理解我的辞职。当然，我也非常感谢酒店多年的栽培，让我有了现在的成就。最后，祝酒店生意越来越好。

此致

敬礼！

辞职人：\_\_

20\_\_年\_\_月\_\_日

## 农村自建厨房申请书篇四

尊敬的\_\_人力资源部：

您好！

由于个人职业规划和某些实际情况，经过慎重考虑之后，特此提出离职申请，敬请批准。

在\_\_工作一年多的时间里，我有幸得到了各位领导及同事们的倾心指导及热情帮助，在本职工作和音乐专业技能上，我得到了很大程度的提高，在此感谢\_\_提供给我这个良好的平台，这一年多的工作经验将是我今后职业生涯中的一笔宝贵财富。

在这里，特别感谢各位领导在昔日的工作、生活中给予的大力支持与帮助；特别感谢\_\_，\_\_等，一年来对我的信任和关照，感谢所有给予过我帮助的同事们。

望批准我的申请，并请协助办理相关离职手续，在正式离开之前我将认真继续做好目前的每一项工作。

祝公司事业蓬勃发展，前景灿烂。

此致

敬礼！

辞职人：

20\_\_年\_\_月\_\_日

## 农村自建厨房申请书篇五

尊敬的领导：

伴随着时钟的步伐20\_\_年马上就要过去了，回首过去的一年，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支持，我一定会在今后的的工作中坚持以身作则，严格要

求自己，做好本职工作，弥补工作中的不足，提高我的技能服务水平。

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，为了再新的一年能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。

## 一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质。

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。

二是认真学习知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择\_地开展学习，通过学习，进一步增强党员意识和为\_服务观念。

## 二、努力工作，按时完成工作任务。

在过去的一年中，我树立与增强为\_服务的思想。按时上下班，保\_按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，我严格按食品\_作规程进行工作，保\_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，\_型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、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，做好伙食工作。

在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，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人员的危害，保障大家的身体健康。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、\_品隔离；食物与天然\_隔离。个人卫生做到勤洗手、剪指\_；勤洗澡、理发；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\_作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保\_作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

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。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。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。

总之，一年来，本人在帮厨工作中取得了一定的成绩，但还存在着不足，本人将在今后工作的的工作中加强业务知识学习，更进一步熟练掌握\_作技能，把工作做得更好，取得更好的成绩，让大家满意。

此致

敬礼！