

# 厨师长年终工作总结与明年计划(优质7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。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗？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。

## 厨师长年终工作总结与明年计划篇一

伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20xx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20xx年，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

□

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作当作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

□

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：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销售出去；研制无成本菜品，

把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就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，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面获得了明显实效；在菜品技术创新、菜肴质量、成本掌控、员工素质提升等方面都获得相当低的成绩。

当然，我们也还存有严重不足，比如说，受到甲流和金融危机的影响，消费者用餐的品味与档次上升，这并使我们的年收入受一定程度的影响。但直面不可抗力，我们须要研制更加物美价廉的佳肴去招徕顾客，最小程度的减少年收入，从而达至转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深表我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会率领我的团队不断拒绝接受挑战、勇于创新，烹调更精致的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、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，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

上海世博会将可以给我们增添又一次的发展机遇。与此同时，周边酒楼和饭店的与日俱增也使20xx年餐饮业的竞争更加白热化。但是，我坚信，在各位领导和同仁的指导和协助下，我们的团队一定能抓住机遇，迎接挑战，迈向一个斩获的20xx!

我的报告完毕，谢谢大家！

## 厨师长年终工作总结与明年计划篇二

食品安全就是厨房工作的头等大事，为把不好食品加工的各个环节，确保安全生产。我给厨房里每位员工分割了卫生责

任区，建议他们对各自的卫生区、食品原料、放置容器等负责管理，并由我和食品检验员展开不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用；将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋长活跃季节，应邀餐饮部食品检验员定期给厨房员工展开培训，从试纸的采用至和各种消毒的标准方法，从标准化刷牙至食品安全科学知识的普及等，并使大家对食品安全存有了更深刻的重新认识，提升了食品安全全员参与的意识。

菜肴质量是餐厅得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把自助餐、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年和园餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们中关村新园独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

在保证出品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。身为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表、每次询价都要带很多原料回来降低成本、时刻掌握库存状况，坚决执行先进先出原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成套餐小菜，以降低成本；还让每个厨师都知道自己所用原料的单

价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每厨师身上，每月成本率一出就会在第一时间告知他们每个月高了还是低了，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

在这近一年里，我同时管理着三个厨房的厨师、厨工，在5至10月份用餐较多情况下，由于我们三个厨房人员都配备不足，在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，在大家坚持不懈的努力和园餐厅的这个品牌得到了学校领导、园区领导和顾客的认可，还有我们厨房在今年有两名员工很荣幸地得到外出学习高级营养配餐员的机会，并获得了劳动社会保障部颁发的证书，这给我们以后营养配餐打下了扎实的基础。

我个人方面虽然丧失了很多很多的歇息甚至家人去北京2、3个月也没好好吃饭过她们，但是我的代价换得了我在中关新园的诸多进步和领导对我工作的普遍认可，我真的就是礼包。由于我们现在和园餐厅经营的特性没太多高档的菜品，但对爱好烹调，爱好崭新厨艺的我来说我从来也没退出自学崭新厨艺，在当今餐饮发展快速的时代，从最早的八大菜系至当今的融合菜及国外一流的分子厨艺和今年最受到消费者钟爱的中国意境菜，说道至意境菜大家可能将不太熟悉，直观给大家了解一下，意境菜就是以菜品为媒介，运用中国绘画的水墨技法和中国盆景的组装技法充分反映了中国古典文学的意境之美。今年九月份我也获得了自学中国意境菜的机会，较长时间的自学期并使我受益匪浅，修完后在我们碰到关键招待时，也运用了一些，给前来用餐的宾客全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的享用。在客人享用的同时我想要我必须把我教给的这些p67a给我的厨师团队，使大家在这里存有更大的发展。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营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较好的成绩。当然，我们也

还存在不足，比如我们最关心的营业收入，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到为园区增收效果。从这个角度来说，我深感肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本掌控，同时必须改良自己的工作思路，实地考察代菜菜品，大力推进菜肴的技术创新，从而谋求在20xx年缔造更好的经济效益和社会效益。与此同时我坚信在各位领导和大家的指导和协助下，我们的团队一定能抓住机遇，迎接挑战，迈向一个斩获的20xx!

我的报告完毕，谢谢大家!

## 厨师长年终工作总结与明年计划篇三

回首20xx年，在各位领导及广阔同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结。为顾客供应了精致的菜肴和优质的服务；为实现酒店经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的详细工作总结如下：

以人为本，我结合员工实际状况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并常常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素养得以提高，如注意仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还起先尝试自己制作新菜肴。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师，我也总结出一些降低成

本的'新方法。如：驾驭库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本限制落实到每个员工身上，使全部厨房员工都关切成本，从而达到效益化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素养提高等方面都取得相当高的成果。当然，我们也还存在不足，从这个事务上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我肯定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精致的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，接着加强经营管理、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，从而寻求在20xx年创建更好的经济效益和社会效益。

但是，我信任，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队肯定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx□

## **厨师长年终工作总结与明年计划篇四**

我于xx年11月正式到月宝宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。

月宝大酒店在倍受领导的关注与关怀下开始了试营业，餐饮

部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。

试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人(主要集中在12月下旬)。营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了新的一年。现将xx年工作计划汇报如下：

一、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来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，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产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，以规范化提升管理水平，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办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

四、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，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，争取把最大的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全方面

严格执行《食品卫生法》。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！

欢迎大家继续来欣赏更多的工作总结范文：

保险人员的年终工作总结

工程技术人员年终工作总结范文

急诊科护士的年终工作总结

## 厨师长年终工作总结与明年计划篇五

时间总是稍纵即逝，很快，我们辞别了20\_\_，迎来了崭新的20\_\_。

在卡的公司工作的这段日子里，我努力适应工作环境和前台这个工作岗位，认真努力地履行自己的工作职责，完成本职工作任务。现将入公司以来的学习、工作情况总结如下：

一、努力学习，努力适应工作。这是我来深圳之后的第一份工作，我是一个新人，刚加入公司，我对公司的运作模式和 workflows 都很生疏，需要更加努力学习，争到在最短时间内熟悉前台的工作内容还有公司各个部门的职能所在，让我完成从新手到职员转变。

都说前台是公司对外形象的窗口，短短的几天也让我对这句话有了新的认识和体会。前台不是花瓶，一言一行都代表着公司，接待公司来访的客人要以礼相迎，接听和转接电话要态度和蔼，处理办公楼的日常事务要认真仔细，对待同事要



虚心真诚。点点滴滴都让我在工作中学习，在学习中进步，受益匪浅。

二、学习公司企业文化，提升自我。加入到卡的这个大集体，初步体会了“责任、荣誉、信誉、进取”这8个字的内涵，我想也是激励我们每个员工前进的动力，我从领导和同事的敬业中感受到了这种文化，在这样好的工作氛围中，我也以这8个字为准则来要求自己，以积极乐观的工作态度投入到工作中，踏踏实实地做好本职工作，及时发现工作中的不足，及时地和部门沟通，争取把工作做好，做一个合格，称职的员工。这也一直是今后工作努力的目标和方向。

三、拓展自己的知识面，不断完善自己。短时间的工作中，接到一些客户打来比较专业的咨询电话，所以单靠我现在掌握的知识和对公司的了解是不够的，我想以后的工作中也要不断给自己充电，拓宽自己的知识，减少工作中的空白和失误、杜绝类似失误的发生。

能共事卡的，让我骄傲，在今后的的工作中，我会努力提高自我修养和内涵，弥补工作中的不足，在新的学习中不断的总结经验，用谦虚的态度和饱满的热情做好我的本职工作，为公司的发展贡献自己绵薄的力量！

2022年厨师长年终工作总结

## 厨师长年终工作总结与明年计划篇六

新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。作为一名班组长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地一年的工作。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。

工作上我出任学海餐厅白案组组长，在烹制上严格遵守食堂

卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则的情况下，率领全组人员，严格执行《食品卫生法》，避免“病从口入”，避免食品污染和有害物质对就餐者的危害，确保就餐者的身体健康。成品放置推行“四隔绝”：后生与甜隔绝；成品与半成品隔绝；食品与杂品、药品隔绝；食物与天然冰隔绝。环境卫生实行“四的定”办法：的定人、定物、的定时间、的定质量，统筹安排分工，包干负责；个人卫生努力做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；诚洗澡、打扫卫生；诚洗衣服、被褥；很湿工作服。置放食品的橱柜、货架时刻保持清洁，并无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，深入细致冲洗餐厅地面和桌椅，严苛确保操作间地面、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、政治、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，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，做好伙食工作。

在严格要求自己的同时我也较好的顺利完成了一个小组长的职责，经常非政府班组人员自学烹调、面点技术□porpoises各工序的质量关，推行全过程的质量管理。检查伙食卫生，严格执行本组人员认真落实岗位职责，打扫定点的卫生地段，食料熟食品盖章、防蝇、防鼠并非政府不好中午饭前和饭后整理完结工作。合理安排本班人员的工作，对切配及烹制加工的主副食品的质量、色香味形展开严格把关，对不能符合要求的应予以表示，及时制止在生活上经常和组员沟通交流，掌控全班人员的思想和工作情况，以身作则，率领全班人员做好本班工作，遇到困难或其它情况及时请示汇报。

在政治思想上我热爱祖国，热爱中国共产党，热爱社会主义；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。

## 厨师长年终工作总结与明年计划篇七

xx大酒店在倍受领导的关注与关怀下开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。

试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人(主要集中在x月下旬)。营收达xx万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了新的一年。现将20xx年工作计划汇报如下：

一、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来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，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

酒店就像一个大家庭，部门与部门之间在工作中难免会发生磨擦，协调的好坏在工作中将受到极大的影响。前厅部是整个酒店的中枢部门，它同餐饮、销售、客房等部门都有着紧密的工作关系，如出现问题，我们都能主动地和该部门进行协调解决，避免事情的恶化，因为大家的共同目的都是为了酒店，不解决和处理好将对酒店带来一定的负面影响。

二、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，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办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

“开源节流、增收节支”是每个企业不矢的追求，前厅部员工积极响应酒店的号召，开展节约、节支活动，控制好成本。为节约费用，前厅部自己购买塑料篮子来装团队的钥匙，减少了钥匙袋和房卡的使用量，给酒店节约了费用(原来不管是团队还是散客，每间房间都必须填写房卡和使用钥匙袋，通过团队房不使用房卡和钥匙袋后，大大节省了费用，房卡x元/张，钥匙袋x元/个，每天团队房都xx间以上，一年可节约一笔较大的费用);商务中心用过期报表来打印草稿纸;督促住宿的员工节约用水电;控制好办公用品，用好每一张纸、每一支笔。通过这些控制，为酒店创收做出前厅部应有的贡献。

时间过的可真快，转眼一年的时间过去了，在安华里幼儿园的园长领导下，各位老师的帮助下，通过自己的努力，使我在一年的实习生活里进步很大。我总结了以下四点：

四、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，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，争取把最大的利益让给顾客。

积极发展分销商[]20xx年最后一季度推出“飞扬眼镜兼职销售员”以来，成绩还算可以，究其原因，是因为策略比较符合当代学生的想法——自由，零风险，高回报。不足之处是奖励机制步态完善，如何挖掘销售员的潜力，大力提高其主观

能动性，尚缺乏具体的激励机制。

六、在食品卫生安全、消防安全方面

严格执行《食品卫生法》。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！