

# 最新厨房工作计划(通用8篇)

计划是人们为了实现特定目标而制定的一系列行动步骤和时间安排。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗？以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 厨房工作计划篇一

为了进一步提高我园食堂从业人员的综合素质，对食品卫生知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，应预防在先，防患于未然。为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力。通过培训，要提高我园食堂从业人员的素质，加强食堂人员的安全意识，使其高质量地为幼儿园保教工作服务。在日常操作中更加严谨、规范，工作水平更上一层楼。让每一位师幼吃的放心、舒心、开心，为我园的后勤安全工作提供有力的保障。

中华人民共和国教育部令第14号《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》、食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识、各项卫生管理制度及岗位职责。

每学期安排两次培训和钻研。（根据我园食堂的具体情况，从2月份开始钻研，具体安排附后）

一、参加上级有关部门组织的食品卫生安全教育及岗位技能培训，严格执行食品卫生法，严防卫生事故的发生。

二、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。

三、每学期至少定期组织一次食堂人员岗位练兵或技能竞赛活动，以保证从业人员不断适应发展的需要。

四、从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和水平。

五、对业务骨干和进步明显的人员给予适当的奖励，鼓励其学业务、学技术，提高服务质量。

## 厨房工作计划篇二

1. 培养员工的安全意识，常教育常督促，对安全隐患做到及时发现，及时处理。水.电.气要及时关闭。

2. 食品安全，做到厨房内外环境卫生的常清理，常保持。原料保证无变质无过期。加工食品方法要规范到位。

3. 人员安全，厨房人员不能藏有管制刀具，不准在宾馆内打闹。使用机械设备时要了解设备使用方法，流程要规范，避免烧;烫;刀伤的发生。

二. 出品管理，做到人员常学习，菜品常更新。对不适合本宾馆工

作的人员做到及时调整。

三. 节约就是纯利润，所以我们要做到能利用的坚决利用，原料从

加工到出品的流程，操作要规范。出品要定量统一。

了解预定情况，及时沟通，做到最小库存，做到原料不积压不变质。经常到市场了解原料的质量和价格，进货要高质量低价格，质量不好的坚决退货，以保证不浪费和菜品质量。

工作中要做到水.电.气.以及各种阀门.开关及时关闭，在保证安全的情况下做到节约。经常教育督促员工，让节约变成

每个员工的习惯。

## 厨房工作计划篇三

时光如梭，转眼间20\_\_年将要过去，新的一年即将到来，在此我预祝大家在新的一年里工作顺利，万事如意！

### 一、合理安排人员

20\_\_年3月中旬渡假村整体上进行了装修及扩建，增加了餐厅就餐面积，厨房面积也有所增加，对原有的陈旧老化设施设备进行了更新更换，从而使厨房设备更加完善。装修后的渡假村，不仅提高了档次，也大大增加了接待能力。然而原有员工人数是远远不够的，渡假村进行了招聘工作，厨房人员也有所变动，各岗位也从新分配。

### 二、安全方面

(1) 食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全，我给厨房里每个员工划分了卫生负责区，要求他们对各自的卫生区、食品原料存放容器等负责，并进行不定期检查。

(2) 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，对厨房用具固定位置进行分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保险柜、冷冻箱等原料存放定期清理。

(3) 厨房是最易发生火灾的地方，定期检查煤气管道及各个电源安全，做到防范于未然，定期给员工培训消防知识，让人人都做消防，把隐患降到最低。每天安排值班人员定时定点检查，发现问题及时汇报解决，晚上下班前全面检查后向保安汇报消防，待保安核查后方可离去。

### 三、经营方面

在渡假村领导的指导下，我们利用闲暇时到周边考察，推出系列团餐菜谱，合理的菜肴搭配，让客人能够吃到经济实惠的套餐。我们还研发出一些新的菜品及配合渡假村做好冬菜的储存及腌制。

#### 四、管理方面

渡假村装修后给员工提供了一个舒适干净的生活环境，同时对员工的要求也提高，对员工仪容仪表、礼貌礼节也标准化了，经过努力，我们厨房员工整体素质得以提高，更加遵守厨房的规章制度，现在我们已经形成了一个和谐、优质、的团队。

#### 五、成本控制方面

菜肴是餐厅得以生存发展的核心竞争力，作为厨师长，要求严把质量关。我们对每一道菜都制作了一个投料标准，从而减少浪费。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，并及时改进不足，确保宾客尝到可口的美食。在保证菜品质量的情况下，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方法，经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表，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，我还让每一位厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所有原料的价值，这样就把成本控制落实到每位厨师身上，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，我们厨房在经营管理方面有所提高，但是还存在着不足。我们将在20\_\_年的基础上继续加强对员工技能训练、厨房经营管理，质量卫生和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考验新的菜品，对原有的农家菜按季节进行调整，我们还将推出自助早餐，为渡假村在20\_\_年创造更好的经济效益和社会效益。我相信在各位领导和大家的指导帮助下，

我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20\_\_！

## 厨房工作计划篇四

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。

## 厨房工作计划篇五

尊敬的各位领导： 您们好！

十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口（米线和铁板）。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档厨师调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。营业额有了200---300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100---1200元升到1500--20xx元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20xx元左右。

为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我店在对现有员工做出合理

分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。

小时工代替普通工种，把有能力的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了我店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

由于刚做团餐厨师长，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导和各位同事多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展！

1、展望2\*\*3年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我校师生提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

2多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工作，为公司培养有用的人才。积极的宣传企业文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

3、严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本核算，帮助员工树立节约意识。如果公司能实行绩效工资制更好。

以上是我在新的一年里的工作计划，如有不妥之处，希望各

位领导、各位同事多多提出宝贵的意见，谢谢大家！

××分店××餐厅，××敬呈，恭祝冬安

## 厨房工作计划篇六

1. 培养员工的安全意识，常教育常督促，对安全隐患做到及时发现，及时处理。水、电、气要及时关闭。
2. 食品安全，做到厨房内外环境卫生的常清理，常保持。原料保证无变质无过期。加工食品方法要规范到位。
3. 人员安全，厨房人员不能藏有管制刀具，不准在宾馆内打闹。使用机械设备时要了解设备使用方法，流程要规范，避免烧；烫；刀伤的发生。

了解预定情况，及时沟通，做到最小库存，做到原料不积压不变质。经常到市场了解原料的质量和价格，进货要高质量低价格，质量不好的坚决退货，以保证不浪费和菜品质量。

工作中要做到水、电、气，以及各种阀门，开关及时关闭，在保证安全的情况下做到节约。经常教育督促员工，让节约变成每个员工的习惯。

## 厨房工作计划篇七

现今，我们的酒店正处于一个竞争十分激烈的市场，这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在201x年的餐饮经营中仍然极其重要，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□201x是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。



## 目标计划分解：

- 1、出品创新：针对中央的八项规定，对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重，同时，这次规定也预示着餐饮业可能要重新定位自己，谋求变革以求发展。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，及时了解本地市场动态，融会贯通，吸收各家之长。这样有利于吸引更多顾客或特定顾客，有利于进行新的市场扩张，有利于降低产品成本、提高利润率，有利于超越竞争对手，有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。
- 3、前厅和后厨沟通协调：每天上午10:30前厅后厨负责人及骨干定时进行沽清单、预订及重要接待进行细节完善，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。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以高效的工作效率，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。
- 4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后立即关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。
- 5、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。
- 6、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。
- 7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质

产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。

## 厨房工作计划篇八

企业重在管理，管理的好坏直接影响该企业市场上的声誉以及远大的发展方向，并且是该企业生死存亡的关键因素，由此可见管理的重要性；餐饮企业与其它企业的管理在有些方面是完全不一样的，其它企业可以使用机械化自动生产，流水线作业，而餐饮业全部是纯手工制作，部分工作是机械无法替代的，但最主要的决定性因素在于人的管理。因此，餐厅厨房管理大致可分为：人员管理，成本控制管理，产品管理，卫生等方面的管理。

一 人员管理：1)首先实行定岗定位定员制度，每项工作有专人负责，从而降低人员使用率，合理运用员工，使之发挥员工最大的工作能动性及其特长。2)有计划的实行定期培训，主要针对工作当中不足之处进行教导以及需要加强等方面。3)实行升级考核制度，制定员工等级，以促进员工的上进心。4)对新近人员制定学习计划，在规定的时间内完成其学习指标，使每位员工明确知道自己在每一阶段所必须掌握其操作技能等各方面知识，能够让员工有计划性的增长和进步。5)管理层制定月、周“行事令”，可以达到每项工作有计划，有条不紊的进行。6)对所有员工执行定期考核，以达到每项工作的质量与效率有所保障。7)制定各工作岗位的工作职责和职能范围。

1)食材成本□a 对进货方面严格把关，杜绝以次充好，以劣充优之现象发生，可根据日/周销量进行有计划的补充原料，防止原料过多积压，造成变质浪费，无形之中带来成本偏高的现象□b 尽量实行废料利用，以提高原料利用率，做到物尽其用，可以无行当中降低成本，提高营业额，使原料能创造出更大的价值 □c 计算原料净料率，以便有计划的使用原料，把

废料率降到最低□d 对浪费或变质原料进行登记，以便日后查找浪费原因有所依据，并可以进行针对性的改善。

2) 非食材成本：制定每月损耗百分比，使员工明确了解餐具器具的正确使用方法，做到轻拿轻放(如餐具，盘子等)，降低器具器皿的损耗率。

3) 固定资产成本：一般指设备设施方面，对所有员工进行设备设施的正确使用教导，掌握其正确的操作方法，减少损坏，以便减少维修次数或更新概率，从而降低维修费用。

4) 人力成本：对餐厅的人力招聘应有计划性，不可盲目从事，在定岗定位定员的工作之后，锻炼员工的操作技能熟练性，以提高员工的工作效率，在具体工作当中寻找其工作技巧，以便降低人员使用率和薪资额度。

5) 其它资源成本控制：主要取决于非营业时间的控制。在非营业时间内，尽量做到随手关闭的习惯，如外场照明设施的开关，内场电器设备的开关时间以及长流水现象，杜绝以上几大方面的现象发生。

三 产品管理：1) 一个餐厅或酒店，没有一个可以吸引顾客的亮点，那么，该企业在市场上的地位将会大打折扣，所以，首先要有自己的特色菜品，其次是主打菜肴，以便吸引顾客的眼球。2) 制定单一产品的生产标准，原料加工标准，菜品成型标准，统一操作流程，严格把关。3) 外场及时搜索顾客的反馈意见，与内场及时的进行沟通和协调，以提高产品质量，达到顾客所需，4) 定期推陈出新，增强顾客的新鲜感，满足顾客对新产品的追求力度，5) 制定原料采购标准，按照其规定质量进行护理的采购，以确保菜肴质量，6) 对每一员工进行菜品正确操作培训，以达到菜品色，香，味的统一。

四 卫生管理：有一句古话，餐饮的发展如何，首先看它的卫生如何，若连简单的卫生都不能得到保障，那这个企业将不

会有太大的发展空间，做食品的最主要的就是卫生工作，因为这直接影响到人的身体健康，所以，要有一套完善的卫生管理体系，1)要让每位员工养成随手清洁的习惯，营造良好的工作环境，创造优雅的工作氛围，2)制定出日，周卫生计划，并严格执行，加大检查力度，不定期的进行检查，做到全店无死角。3)对垃圾和餐后泔水进行统一管理，严禁胡乱摆放，防止污染周围环境。4)对卫生工作要有专人负责管理和检查。

五 疑难点：1)执行力度，主要看其主管领导方法，对待工作细节的重视程度。2)检查力度，就是上一级领导对下一级工作要求，是不是进行及时的检验其完成率。3)当某一制度出台之后，能否有效的医治执行下去，尽量避免中途荒废，4)建议定期举行全员座谈会，让所有员工畅所欲言，发表其想法和看法，做有效的沟通。