

学烹饪的心得体会 烹饪师工作心得(优秀9篇)

心得体会是对所经历的事物的理解和领悟的一种表达方式，是对自身成长和发展的一种反思和总结。那么心得体会该怎么写？想必这让大家都很苦恼吧。下面我给大家整理了一些心得体会范文，希望能够帮助到大家。

学烹饪的心得体会篇一

一、加强培训教育，提升员工素质。

公司的规章制度，我经常在例会上向厨房员工提及、宣读，旨在要求大家都养成遵守公司制度的习惯。结合员工实际情况，我加强对员工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、钻研烹饪技术等行为，基本上都成了厨房员工的自觉行为。现在，一个和谐、优质、高效、创新的团队已经初步形成。

二、注重销售导向、加强质量管理。

菜肴是产品，产品只有在销售出去才能创造效益，好的产品才能创造好的效益。因而，我在平时工作中就很注重厨房员工销售意识的培养，我们要注重全局，不能只盯着做菜这一道工序，更应该关注菜肴能否顺利销售，关注顾客消费后的感受。我们要增加营业收入，我们要提供优质的服务，那菜肴口味当然要好、质量当然要跟得上。菜肴质量是食堂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、味稳定。我们认真听取前厅员工意见及顾客反馈，总结每日成品问题，并在次日

例会中及时研讨，改进不足。我们在努力，我们要使顾客对我们的菜肴产生一种如情人般的眷恋，一种剪不断、理还乱的思念之情。

三、加强卫生管理，落实消防要求。

我们严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。首先，每个员工都必须对各自的卫生区负责，确保卫生区干净、整洁。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置。防火工作，历来是厨房工作的重点之一。为落实消防要求，我要求所有员工必须做到“人离火熄、电断、气关”。我们还不定期检查厨房的燃气管路，防止因泄露而引发火灾事故，经常检查各类电器的电源线，防止跑电漏电引发各类消防或电击安全事故。我们严格按照要求，确保食品卫生安全和消防安全，为公司安全经济运行提供应有的保障。

四、加强节料节能，严格成本控制。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，始终是我们的一个重要目标。作为厨师长，我也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，把存货时间较长的原料尽快销售出去。落实节约厨房用水、用电、用气的举措。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。通过以上措施，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，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，我们在厨房综合管理、员工素质、菜肴质量、卫生安全、成本控制等方面都取得一定成绩。当然，我们也还存在不足，比如，对市场需求变化的掌握不够及时，时鲜产品的推出滞后，厨房管理还没有形成系统等。

在新的一年里，我将带领我的团队，在20xx年的基础上，继续加强教育培训、质量卫生安全监控和成本控制。同时我要改进自己的工作思路，及时把握市场动向，考察新的菜品，加快菜肴的创新。加强厨房管理的基础建设，努力使管理形成体系，从而寻求在新一年内创造更好的经济效益和品牌效益。

周边酒楼和饭店的与日俱增，必将使得20xx年餐饮业的竞争更加白热化。但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战。20xx年必将有一个全新的收获！

学烹饪的心得体会篇二

第一段：介绍烹饪班的背景和目的（约200字）

烹饪是一门艺术，也是一项独特的技能。为了提升自己的烹饪水平和掌握更多的烹饪技巧，我报名参加了一门烹饪班。这门烹饪班旨在教授学员们各种精美的烹饪菜肴，从基本的刀工和炒菜技巧到高级的烘焙和制作精美甜点。我对这门课有着很高的期望，同时也期待能够在这个过程中认识到更多志同道合的朋友，分享彼此的热情和经验。

第二段：描述烹饪班的学习内容和方法（约300字）

在烹饪班中，我们学习了很多不同种类的菜肴制作。我们从简单的炒菜开始，如蒜蓉西兰花和宫保鸡丁，然后逐渐学习了更复杂的技巧和配方，如清蒸龙利鱼和法式奶油焗面包。每一堂课都有一位经验丰富的厨师作为指导者，他们会仔细解释每个步骤和技巧，并且亲自示范。我们也有机会亲自动手制作，这有助于更好地理解 and 掌握烹饪技巧。

在烹饪班中，我们不仅仅学到了烹饪的基本技巧和菜肴制作方法，还学到了如何选购优质的食材，并了解了各种调味品的用途和搭配。我们也学习到了一些独特的食材组合和调味

技巧，让我们的菜肴更加美味和令人过目难忘。通过这些学习内容，我深刻地理解到烹饪是一门细腻而充满创意的艺术，探索和尝试不同的菜肴组合和调味方式都能带来惊喜和乐趣。

第三段：和同学交流的重要性（约200字）

在烹饪班中，我发现和同学们的交流是非常重要的。我们都来自不同的背景和年龄段，但都对美食有着相同的热爱。每一次上课，我们都会一起讨论菜肴，分享自己的心得体会。我们互相鼓励和支持，相互学习和分享经验。通过和同学的交流，我学到了很多新的烹饪方法和技巧，也结识了很多志同道合的朋友。烹饪班不仅仅是一个学习的场所，更是一个联系人與人之间的纽带。

第四段：心得体会和进步（约300字）

通过参加这门烹饪班，我的烹饪水平有了很大的提升。我学会了更多的烹饪技巧和食材搭配，也对食物的味道和口感有了更深的理解。我在烹饪过程中逐渐培养了耐心和细致的品质，学会了在忙碌和喧嚣中保持冷静和专注。我也变得更加富有创造力，不再拘泥于传统的菜肴，而是不断尝试新的组合和烹饪方式。

在这门烹饪班中，我不仅学到了烹饪技巧，还学到了更多关于饮食文化和营养知识。我意识到烹饪不仅仅是为了满足口腹之欲，更是一种对生活 and 健康的关注。通过合理搭配食材和调味品，我们能够制作出更加健康和美味的菜肴。这些知识将对我未来的饮食习惯和生活方式产生积极的影响。

第五段：总结和展望未来（约200字）

通过参加这门烹饪班，我不仅提升了自己的烹饪技巧，还获得了更多的乐趣和满足感。在这个过程中，我发现烹饪不仅

仅是满足肚子，更是一种创造和分享的快乐。我希望将来能够继续学习和进步，不断挑战自己，创造出更多精美的菜肴。我也希望能够与更多热爱烹饪的人交流和分享，共同探索美食的无穷魅力。烹饪班给了我一个平台去实现这些愿望，我将继续坚持下去，并期待用我的烹饪技巧给家人和朋友带来更多的惊喜和快乐。

学烹饪的心得体会篇三

烹饪是一门充满魅力的艺术，它不仅是满足人们的口腹之欲，更是一种文化的传承和创造的艺术。作为一个烹饪社的成员，我有幸参与了各种烹饪活动，并从中获得了许多宝贵的经验和体会。在这篇文章中，我将分享我在烹饪社中的心得体会。

第二段：感受热情与团队合作

加入烹饪社后，我深深感受到了社员们的热情和团队合作的重要性。在每一次活动中，我们都会共同商议并制定烹饪计划，然后分工合作，各司其职。我发现，在一个团队中，只有每个人都充满热情和积极的态度，才能够产生最好的效果。而团队合作则是将每个人的优势发挥到极致，确保整个活动的顺利进行。通过与其他社员的深入交流和合作，我学会了倾听，尊重和理解他人的观点。这种团队合作的精神，不仅在烹饪社中 useful，也可以应用到生活的方方面面。

第三段：提升技能与丰富视野

烹饪社的举办各种烹饪活动，能够提升参与者的烹饪技能和丰富他们的烹饪视野。作为一个热衷于烹饪的人，我不仅能够学到更多的烹饪技巧和配方，还能够了解各种地方的烹饪文化和特色菜肴。在和其他社员的交流中，我学会了制作更多样化的菜品，并与他们分享了我所了解的食物背后的故事。通过这些活动，我深刻地认识到烹饪是一种跨越国界和文化的共通语言，而且我也更加珍惜和尊重不同的烹饪文化。

第四段：感受挫折与成长

尽管烹饪社的活动经常充满乐趣，但也不乏挫折和困难。在烹饪的过程中，可能会遇到食材不够新鲜、烹饪步骤出错等问题。这时候，我意识到要成为一名出色的厨师，除了热情和团队合作外，还需要冷静应对问题，并从失败中吸取经验教训。有一次，我们准备制作一道复杂的蛋糕，结果却出现了烤箱温度设置错误，导致蛋糕烤糊。当时的失望和无助让我想要放弃，但是在社团的鼓励下，我决定再试一次。通过不断反思和改进，我在之后成功地制作了美味的蛋糕。这次经历让我明白，挫折和失败是成长的必经之路，只有坚持和不断努力，才能获得进步和成功。

第五段：传承与回馈

参与烹饪社的活动，不仅仅是提升个人技能和认识烹饪文化，更是一种传承和回馈。作为烹饪社的一员，我有责任将自己所学到的知识和技能传递给其他人。无论是在社内的展示课、分享会，还是在社外的烹饪教室，我都乐意与他人分享我的烹饪经验。这种传承的过程不仅能够帮助他人提升烹饪技能，也能够让我反思和巩固自己的知识。通过回馈社会，我感受到了更多的乐趣和成就感，也激发了我不断学习和进步的动力。

总结：

通过参与烹饪社的活动，我不仅提升了自己的烹饪技能和丰富了自己的烹饪视野，还学会了团队合作，面对挫折和失败时保持积极的心态，并愿意将所学的知识 and 经验回馈给社会。烹饪社的经历使我不仅成为了一名更好的烹饪者，更成为了一个更加有责任感和乐于助人的人。我相信，只要怀着热情和无私的心去烹饪，我们每个人都能够成为一名出色的厨师并创造出令人满意的美食。

学烹饪的心得体会篇四

我是10级烹饪专业（1）班学生，在去年10月份的考取中级中式烹调师的证书结束后，于201*年11月7日进入xx市东方宾馆进行实习。

在长达8个月的实习期结束将至，写此实习报告，来讲述我在实习期间的工作、生活情况。

去年的11月2日，我先是去到宁波的酒店进行实习，后由于种种原因，仅仅进行了4天的实习便回到了丽水。当时，个人认为这会将是人生中的一个败笔。自己心里也是有许多的不舒服。自己也是认为在丢学校的脸。但是自己觉得在一个自己不喜欢的地方工作，很难将自己的实力展现出来，于是便回到丽水。此前工作的东方宾馆厨师长得知消息后，向我抛出了橄榄枝，表示欢迎我回到东方工作。于是，我便回到了东方宾馆工作。

回去东方之前，厨师长说要把我安排在重要岗位，这仅仅是一个全新的开始。我之前在东方的工作是一名切配厨师。回来后，厨师长把我安排进了冷菜间。在别人眼里，冷菜间或许是一个天堂吧。但是，我时刻告诫自己，来冷菜间不是来享受的，而是来学习的。一定要虚心的向冷菜间的其他比我们年长的师傅请教。这也是我们班主任老师在实习之前告诫我们的。来到了冷菜间，一个全新的陌生环境下，我时刻的在学习着。从一个最底层的学徒慢慢成长。

讲讲我在冷菜间最开始的故事。那时进入冷菜间，我可以说是两眼一抹黑，什么都不会。但是一切都是可以学习的，这的确如此。比如说，这个菜该用什么盘子装，这个要怎么点缀，我可以说是都不会。耐心的学习。一点一滴的去学。带我的师傅呢，他其实再过一个月就要离开东方到其他地方工作了。所以，我自然也就成了他的“接班人”。

冷菜间，女生的比例可谓是多。这或许就是一个特色了吧。当时去，也是不怎么熟悉，只知道她们是我们楼下那个班级的同学。但是彼此之间都是不认识的。每次认真的学习，把每一步的要领都记在心里，一些调料的配方，脑子记不住，我便写了一张小字条，随时携带。因为好记性不如烂笔头吧！这也是的确如此。时间过得十分的快，一个月的时间到了，那位师傅走了，我便接替了他的工作。在别人眼里，我就是一名未来班长的接班人。

有一次，餐饮部的经理李师傅，和我们的关系也是挺不错的。便和我说：汤杭，你知道吗？把你安排在冷菜间，我们是有考虑的。女生在冷菜间可能体现不出来，但是一个男生在冷菜间就能体现出来。不仅是菜肴的质量，还有各个方面的点点滴滴，必须要细致。可以说是，你既要有男人的那种狠劲，也要有女生那种细致劲。那一刻，其实我觉得身上背的不仅仅是一名实习生那么简单了，而是要成为一名真正的厨师，一名合格的厨师。这也就成了我为之奋斗的目标之一了！

当然了，要成为一名真正的厨师，绝非简单之事，这是值得肯定的。就像我冷菜班组的班长，他担任班长职务有近两年了。他也是从最基本的学徒做起，一步一步做到这个地位的。不过，他也有的是有真实的本事。

自从那位师傅走了以后，身上的担子也的确重了，领导也是十分的看重我。在一次次的婚宴和会议面前，我们冷菜班组的全体同事共同奋斗，一起顺利的完成了诸多的成功。但是，现在说成功其实也是未免太早了。因为，这仅仅是成功这个过程中的一步。要想成功，还是那句话，绝非易事。

后来时间久了以后，同事们之间彼此也了解了。于是便经常一起出去聚餐，一起出去玩。这或许就是团结的一个方式罢了。

其实，我也承认，我做事有时也是挺自我的。也是很有想法

的。比如，有时空闲的时候，会上网找找那些菜肴的围边、点缀之类的。然后加以修改，成为我们的东西。这就是我们自己的想法了。

工作了近3个月，我的收入也是逐月增加，这在实习生里面是不多见的，或者说，做到我这个地步的也是不多的。我想，这不仅仅是自己的努力，也有老师还有领导的帮助才能够有我的今天吧！

回想在丽水职高学习烹饪专业的1年时间，我觉得不仅仅学会了技术，也学会了做人。为什么这么说？在职高，我们的老师经常会和我们说，学技术，先学做人。把最基本的东西做好了，这样才是一名厨师该做的。举一个例子：一名厨师要是连自己灶台的卫生都理不干净，你觉得这名厨师烧的菜我们敢吃吗？即使手艺再好，但是连最基本的东西都做不好，怎么才能够有提升呢？或许，有人会说，不就是理卫生吗，简单，拿块抹布，随便抹一下不就干净了。这仅仅是表面卫生。

经常回到家躺在床上在思考这么一个问题，我们是在为什么而奋斗？别说是为了什么中华之崛起而奋斗，这些都太虚假了。其实，我们就是在为我们的将来而奋斗。

工作了这么久，我们到底存了多少钱起来，我们到底为家里做过什么事，其实都是没有！有一句话说得不错：不当家不知柴米油盐贵。我们真的迈入了社会，真正的持家了，其实才发现我们生活中有很多地方都是需要用钱的。这是的确如此。

不是说我们在说什么废话。在东方工作这么久，我才发现学校和社会绝对是两个样，这是的确如此的。在学校里，我们不过见到的是我们专业的冰山一角罢了。还有很多东西我们是在我们工作中不断的摸索，一步一步走过来。这也真的是如此。

我们的实习也终于要结束了，我们也是终于在根本上要离开了校园，不再是校园的一员了。想到这里，心中的不舍再次浮现。回望这所我们曾经共同学习奋斗了两年的校园，现在就要离开了，不舍，还是不舍。

学烹饪的心得体会篇五

我成为了厨房一名新厨师，因为没有多少经验，很多时候都是在岗位上学习，面对工作压力，我选择虚心接受。对于自己遇到的很多问题，自己思考，自己去练习，尽快提升自己。

在实习期间，我需要协助酒店的主厨为酒店提供很多菜肴，一开始的四个月，我没有自己炒过一个菜，全都是在学习如何切菜，以前很少注意这些，认为并不麻烦，但是等我真正走入岗位后我发切菜也是需要学习，不但要能够炒菜还要能够把菜切出花样来，让客户吃着开心，看着高兴。

当然我们切菜很多都是用最廉价的萝卜食材来练习，不过有些菜不需要我们去切，有专门的机器，很快就能够把需要的菜切好，我们需要切的是一些冬瓜，水果，把他们切成块，或者雕出不同的形状让客户感到有新鲜感，这是我们初学者需要做的。

当我们能够真正的掌握好刀功之后，我们就需要开始做自己的菜，比如一些比较热门的菜肴，一开始炒菜还是比较简单的，因为任务量并不重，只需要慢慢做好就行，可是当我们慢慢熟练之后，就需要负责整个酒店的餐饮工作，经常会从早上开始炒菜，到晚上__点钟都不能够及时下班，只要客户需要厨房至少要留下一个人轮值。

长时间的在厨房工作，已经习惯了忙碌，当生意好了后，就是我们忙碌的时间，如果你的手艺不行，客人不大喜欢，当然也不会有什么收入，我们厨房靠的就是能不能炒出一手好

菜。当然我们新人很多都是半斤八两，没有什么能力，都是靠着主厨指导我们，然后慢慢在厨房练习。

只有做的多认真努力了，学会在工作中分析其中很多问题我们的能力才能够提升，比如如何掌握火候，什么时候放油，又如何保证食材经过烹饪爆炒后口味鲜美，都需要靠自己分析，不能完全依赖厨房主厨，每个人都需要成长，想要在厨房做好自己的工作，必须要能听得进其他人的话，需要自己考虑问题，这样才能做的长。

当工作时间长了发现做厨师，和其他工作一样也是需要靠我们自己去钻研去考虑，不断的学习积累，任何时候新人只有学有所成才能够在岗位上做的久。付出的多，我们才能够有更多的收获，或许我们很多时候都在忙碌着如何做好自己的任务，我擅长的就是炒菜，进入厨房也是我的工作，以后我会继续努力虽然已经成为了酒店一名正式厨师，但是和真正的老牌厨师还有距离，我会继续努力，继续加油。

学烹饪的心得体会篇六

烹饪是一门独特的艺术，可以通过食物的调制和烹制来表达自己的情感和品味。在烹饪的过程中，我不仅学到了许多关于食材和烹饪技巧的知识，还体会到了烹饪带给人们的乐趣和满足感。通过参加烹饪社，我更加深入地了解了这个领域，并培养了许多与他人分享美味的独特技能。在这篇文章中，我将分享我在烹饪社的体验和感受。

首先，烹饪社为我提供了一个与其他热爱烹饪的人交流的平台。在社团中，我遇到了许多志同道合的朋友，他们对美食的热情和追求不亚于我。我们一起参加各种烹饪活动，如烹制比赛和交流会。通过和他们的交流，我学到了许多新的烹饪技巧和创意点子。而且，我们还经常组织一起去市场采购食材，分享美食故事和品味新发现。这种互动和交流让我感受到了团队合作和分享美食乐趣的快乐。

其次，烹饪社让我不断挑战自己的烹饪技能和创造力。在社团的烹饪比赛中，我有机会与其他成员一较高下，展示自己的才华。我从中学会了如何在有限的时间内准备出一道美味的菜肴，并在创意和口感上取得平衡。这样的挑战激发了我的创造力和创新思维，让我不断寻找新的烹饪技巧和食材搭配。尽管比赛的过程充满了紧张和压力，但每一次的努力和团队合作都给我带来了巨大的成就感和满足感。

另外，烹饪社也教会了我如何在厨房中舒缓压力并享受当下的快乐。烹饪需要耐心和细致的态度，而这种态度能够让我忘记外界的压力和烦恼，专注于食材的处理和菜品的烹饪。每次我站在灶台前，聆听食材的声音和感受调料的香气时，我都能感受到一种平静和内心的满足。烹饪让我进入了一种自我放松的状态，忘记了一切烦恼，只专注于菜品的创作和享受。这种从料理中得到的乐趣和平静让我找到了一种独特的心灵栖息地。

最后，烹饪社也提供了我成为一个合格厨师的机会。通过参与社团的烹饪活动，我积累了丰富的烹饪经验和技能。我学会了识别不同食材的质量和选用合适的调料，掌握了不同菜肴的烹制方法和时间掌握。此外，我还通过参加社团组织的外展活动，积极参与公益烹饪等活动，展示了我的厨艺和热情。这些经验让我在实践中更好地了解自己，感受到了烹饪作为一种艺术的精髓和意义。烹饪社激发了我对烹饪事业的热爱和追求，我希望将来能够把烹饪作为我的职业，并为更多的人带去美食的享受。

总之，参加烹饪社给我带来了许多收获和成长。我在同好的友人中学到了许多烹饪技巧和创作思路，不断挑战自己的烹饪能力和创新思维。同时，烹饪也成为了我减压和享受生活的方式，并让我找到了一种内心的平静和满足。我相信，通过烹饪，我能够持续地获得自我提升和成就感，为自己和他人带来更多的美食和快乐。

学烹饪的心得体会篇七

在现代社会，烹饪不仅是一种生存技能，更是一种艺术和享受。近期，我参加了一期烹饪班，通过学习各种菜系和烹饪技巧，我深深地感受到了烹饪的魅力和乐趣。在这篇文章中，我将分享我在烹饪班中的体会和心得。

第二段：技能的提升

在烹饪班中，我学到了许多关于烹饪的基本知识和技巧。从切菜到调味，从炖煮到炒菜，我掌握了许多实用的技能，并能够做出精致美味的菜肴。更重要的是，烹饪班让我了解到了烹饪是一门需要细致耐心的艺术，只有用心去做，才能做出令人满意的料理。我还学到了如何搭配菜肴，使其味道更加丰富和平衡。通过这次烹饪班，我的烹饪技能得到了显著的提升。

第三段：品味的拓展

参加烹饪班不仅让我掌握了烹饪技巧，还让我对不同的菜系有了更深入的了解。在班上，我们学习了多个菜系，包括中餐、西餐、日料、法式料理等。我体验到了各个菜系的独特风味和制作工艺。我学会了泰式咖喱的辣味和奶油蘑菇汤的浓郁，还品尝到了寿司的鲜美和法式糕点的精致。通过这次烹饪班的学习，我的味觉得到了全面的拓展，我对美食有了更深层次的认识和欣赏。

第四段：团队合作的重要性

除了学习烹饪技巧和品味不同的菜系外，烹饪班还让我深刻体会到了团队合作的重要性。在班上，我们需要分成小组来完成一道道菜肴的制作。每个人扮演着不同的角色，如主厨、副厨、领班等。我们不仅要协调各自的工作，还要确保菜品的口感和味道。通过这种合作方式，我学到了如何与他人良

好沟通、协调合作，并在压力下保持冷静。这些团队合作的经验不仅在烹饪中有所帮助，还在其他生活方面起到了积极的影响。

第五段：热爱烹饪的坚持

通过这次烹饪班，我对烹饪充满了激情和热爱。烹饪对我来说不再是简单的做饭，而是一种创造和表达的方式。我发现，烹饪不仅可以给自己带来快乐和满足，还可以与家人和朋友分享美食的乐趣。因此，我决定将烹饪作为我的一个爱好，并继续在这个领域中不断学习和提升。

总结：

通过参加烹饪班，我不仅提升了烹饪技能，还拓展了品味和培养了团队合作能力。烹饪不仅是一种技巧，更是一种艺术和享受。我希望通过我的努力和热爱，能够成为一名出色的厨师，并用美食传递幸福和快乐。

学烹饪的心得体会篇八

在领导的教导下我在一下总结了我们的厨师这一行的心得，很兴奋也很荣幸和各位领导同事分享我的心得。

经常和一些厨师朋友在一起闲聊，很多厨师报怨：哎！现在这厨师一行真难做，还有很多厨师干脆转业那么是什么原因让我们厨师这么难做呢？我经过一年半的学习和别人的讨论总结出一下五点。

第一，首先我们厨师适应市场经济的发展，认清餐饮业发展趋势。市场经济是竞争的时代，即所谓“适者生存”，我们厨师也不例外，要想生存，就得发展、创新。现代社会发展，要求厨师也适应潮流，适应餐饮业的发展，这就要求我们厨师要不断学习、不断更新自己专业知识、专业技能，补充新

营养，即所谓学无止境。正所谓成功着奖励，失败着买单。

第二，我提到厨师个人技艺题目。厨师要想在自己的岗位上立足，处于不败，那就要求我们有上乘的厨艺、过硬的本领。在菜肴制作过程中，一定要求自己认认真真做好每个菜，哪怕是最简单的小菜，也要认真往炒、认真往调味。在态度上更应谦虚好学，不要碍面子，那样吃亏的就是你，再有为了进步自己，应经常参加各种专业技能培训学习。

第三，说一说厨德，在我们餐饮业，尊师重教、为人师表、带徒授艺、拜师学艺都以形成良好风气且特别讲究。厨德就是厨师发展的条件。厨艺是一天天的学，一年年的进步，好厨德也就是一天天的积累，一年年的进步。只有厨艺厨德都高明的厨师，在厨师界才有影响，才有威看，才受人尊敬。和大家闲谈经常提到一些厨师不讲道德，败坏厨师名声。比如有些厨师相互撬别人工作，在酒店工作故意浪费，甚至损公肥私。但我以为这只是一些少数厨师所为，只因他们目光短浅，而断了自己的路。厨艺是我们追求的目标，厨德是每位厨师都应具备的个人素质。

我所用的目的。现在具我所知，有很多厨师转业，究其原因呢？我以为他没有恒劲，吃不了苦，受点打击挫折后，对厨师行业失往信心。或是没有钻研到厨师行业里边往，厨师这行业真可谓学无止境，活到老学到老。

第五，厨师应该处理好四周人际关系。有些厨师问：“人际关系和我们有什么关系？我以为关系很大，首先作为厨师长(厨师)应处理好与老板或经理的关系，这不是说给老板或经理送礼套近乎，而是应和领导勤沟通，相互交流信息与想法，相互交换意见。使彼此相互更加了解。作为厨师长(厨师)更应和下属打成一片，了解下面人的想法，向下属传达领导指意，不要以命令式口气对待下属。带_____要以身作则，为人师表，努力学习专业知识，在下属中树立自己的威看，要言而有信，不要刻薄对待_____与同事。经常以谈心形式

和下属或_____们谈厨艺，交流感情，切不可高傲自大。

总而言之，厨师要想在厨界有所为，必须有创新意识，且努力勤奋学习专业知识，使自己博学多才并不断进步自己的艺术修养，讲究厨艺厨德，使自己在厨师生涯里有所作为，才有发展，从厨道路才会越走越。

学烹饪的心得体会篇九

本学期我校的教学工作是以全面提高教学质量为核心，加强教改项目和精品课程的研究与落实，抓住课堂教学这条主线，强化教师业务学习，不断提升教师素质，精心打造过硬的高素质师资队伍，全面提高我校的教学质量。现将本学期开学以来的工作总结如下：

一、严格要求学生培养良好的行为习惯。

一个人的行为习惯贯穿着整个人生。细节在关键时刻常常起到了至关重要的作用，所以，必须要教育他们从小事入手，注意细节，防患于未然。每个学生的言行举止都应该文明有礼。通过平时上课的时候让他们注意好每一个细节，保持教室，特别是实操室的整洁，注意个人卫生。培养其良好的行为习惯，思想汇报专题为以后的学习生活提供良好基础。

二、多和学生交流，对于个别学生应该多做积极向上的思想工作。

对于有的学生经常迟到、早退、旷课等不良现象，及时给他们做正面的思想工作，打开他们的心结，让他们快速走出误区，安心学习。还有一部分学生，在家里是小霸王，做什么都要顺着他意。这些都是被家长宠惯了，需要耐心的去和他们交流。不能什么事情都顺着他，要从学生实际出发，事情该怎么办还是要怎么办，树立一个科任教室的威严。

三、奖惩并用

每个人都希望被别人记起，而不是忽略。对于上课表现特别突出，学习比较积极的学生，我都在操行评定分基础上给他们加分，树立好的典型，以个别事例教育全班、带动全班，让学生形成一种好的风气。对于经常性犯错误的学生，绝对不能姑息，给予一定的惩罚。为实操室打扫卫生是惩罚之一。

四、课余多和学生一起活动。

上课时间，多走动教室，看看本班学生在其他客人老师的课堂上表现如何。下课了，有时间多于学生一起活动，打打球、下下棋，开拓他们的思维以及学习的热情。

这个学期的教学工作结束了，我自己会不断的总结，努力做好自己的教学工作，吸取教训和经验，把烹饪课上得更加出色。

感谢领导的培养与信任，感谢同事们的关心和包容，尤其是何老师的大力支持与协助。最后，祝各位老师蛇年吉祥如意！