

烹饪自我鉴定表 烹饪专业毕业生自我鉴定 (优秀5篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

烹饪自我鉴定表篇一

一

翻翻历史的扉页，一切都成了过往，时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

在思想上,我积极上进,勇于创新,不断地加强自身素养,做好自己的工作,关心时事,思想要求上进,团结同学,能热心为同学们服务。并有坚定的政治方向.我热爱祖国,热爱人民,坚决拥护共产党领导和社会主义制度,遵纪守法,爱护公共财产。

学习上,我有较强的自学能力,勤于钻研,肯思考,合理安排好学习时间,理解能力强,思维敏捷,对问题有独到的见解。学习中摸索出一套符合自己的学习方法,脚踏实地,循序渐进,精益求精,学习效率高。在职高两年学习生活中取得了较大进步,并做到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时,我积极参加了夏令营和竞赛活动,拓宽了自己的课外知识面。

在工作方面,本人在学生会工作的日子里,我学会了为人处事。在协会的实践中我知道了事业的伟大和一个人的付出与成就。在大学生们的社会实践活动中我得到了找工作比较难的

启发, 启发我要克服困难勇于直前。

烹饪是一门实践性很强的工艺, 非一朝一夕所能掌握, 但只要我开卷细读, 用心体会, 并且按图索骥, 认真仿制, 就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功, 只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味, 相互变换制作, 即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己, 改正缺点, 发扬优点。相信在不久的将来, 我将成为社会主义合格的厨师。

二

时间如流水一般急忙忙的逝去, 回首往事, 在这多姿多彩的季节里, 我取得了一些成绩, 在往后的日子里, 希望我能做得更好。

我思想健康, 自觉遵守《学生守则》和《学生日常行为规范》, 具有较强的集体荣誉感, 热爱劳动, 先后担任过班级的体育委员和宣传委员, 能以一名团员和班干部的标准要求自己, 团结同学, 配合老师工作, 任职期间获得了老师和同学的一致好评。

学习上, 我有较强的自学能力, 勤于钻研, 肯思考, 合理安排好学习时间, 理解能力强, 思维敏捷, 对问题有独到的见解。学习中摸索出一套符合自己的学习方法, 脚踏实地, 循序渐进, 精益求精, 学习效率高。在职高两年学习生活中取得了较大进步, 并做到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时, 我积极参加了夏令营和竞赛活动, 拓宽了自己的课外知识面。

在政治上, 我有坚定正确的立场, 热爱祖国, 热爱党, 认真

学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。生活上，我拥有严谨认真的作风，为人朴实真诚，勤俭节约，生活独立性较强。热爱集体，尊敬师长，团结同学，对班级交给的任务都能认真及时完成。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为社会主义合格的厨师。

三

三年来，在师友的严格教益及个人的努力下，我具备了扎实的专业基础知识，系统地掌握了中国烹饪概论. 烹饪化学. 烹饪原料学. 烹饪化学. 微生物学. 食品雕刻. 烹饪营养学. 烹饪卫生学. 餐饮管理学. 面点工艺学. 烹饪工艺学. 中国饮食保健学. 宴会设计. 现代快餐. 冷菜工艺学. 中国名菜. 餐饮英语. 毛泽东思想. 邓小平理论和三个代表. 法律基础等有关理论. 还自学了经济学和管理学，懂得了经济学和管理学的基础. 熟悉涉外工作常用礼仪; 具备英语基础的听、说、读、写、等能力; 普通话能力良好, 精通粤语. 能熟练操作计算机办公软件。同时，我利用课余时间广泛地涉猎了大量书籍，不但充实了自己，也培养了自己多方面的技能。更重要的是，严谨的学风和端正的学习态度塑造了我朴实、稳重、创新的性格特点。

此外，我还积极地参加各种社会活动，抓住每一个机会，锻

炼自己。中专三年，我深深地感受到，与优秀学生共事，使我在竞争中获益；向实际困难挑战，让我在挫折中成长。祖辈们教我勤奋、尽责、善良、正直；中专培养了我实事求是、开拓进取的作风。我热爱烹饪事业，并且在实践中不断学习、进步。

四

短短的两年中职生活即将离去，在箐箐校园中，老师的教诲，同学们的友爱以及各方面的熏陶，使我获得许多知识，懂得许多道理，收获很多，本人勤奋好学，勤学苦练，努力学习文化知识，专业技能，遵守中学生行为规范。在校期间，我一直致力将自己培养成一复合型人才。两年来，在专业老师的悉心指导下，我学习烹饪专业，冷拼、雕刻、面点制作，并积极参加校内各项技能比赛，取得优异成绩，并获得中级烹饪师的资格。在校期间，本人注重提高自身文化素质，并通过语、数、英、计算机考试。成绩优秀，我积极参加各类文体活动，身体健康，体育合格标准达标。在心理方面，锻炼自己坚强的意志品质，塑造健康人格，克服心理障碍，以适应社会发展要求。

本人性格活泼开朗，爱好篮球，听音乐，上网。在班里担任过原料知识课代表，学习委员，团员。工作认真，有很强的管理能力。

作为一名即将毕业的中职生。我深知两年的中职生活，所奠定的只是技能和知识的基础。在未来我将面对许多的挑战。但我会以实力和热诚的心理去克服挑战。从中获得经验，丰富自我，从而更好的实现人生的价值。我会继续努力，把自己培养成一个合格的高技能的烹饪师！

烹饪自我鉴定表篇二

刚刚抵达德国，这里的一切对我来说都是一个未知的世界，

陌生的人，陌生的。房子，陌生的语言，一切的一切都让我这个七尺男儿有点害怕，但我还是不断的鼓励自己要勇敢的去面对。

第一天早上，玛瑞亚老师带着我去了此次实习的martim酒店，但是由于之前没有准备上岗的健康证，德国的企业对待工作是十分严谨的，没有健康证，所有的工作都无法开始，所以玛瑞亚老师马上带我去了医院，虽然等了2个多小时，但最后还是顺利的拿到了健康证，马上上岗。

回到了酒店，马上开始工作，但随后让我头痛的事来了，那就是语言关，很多话都听不懂，这时我才体会到平时在学校所学知识的重要性，开始我只能靠翻译软件跟不停都用肢体才能解释清楚，但经过两天在酒店的工作，我渐渐能了解他们在说什么，让我做什么了。

我是个手脚麻利的人，做事速度很快，由于刚刚参与到德国酒店厨房的工作，还有很多不太熟悉，所以今天带我的厨师给我的任务是切原料，我切完一种，他就会拿其它的继续给我切，直到下午1点，我把今天需要的原材料全部都准备好了。之后德国的师傅拿来了一箱鱼肉，让我把每片鱼肉的刺都拔光，鱼刺很小，但是我还是很认真的一直做，拔了一个小时，他过来看了一下，整箱鱼只剩下一条，他十分的惊讶，因为我在这么短的时间内把每片的鱼刺拔得很干净，他竖起两根大拇指夸奖我，我心里十分的高兴。

身在异乡，我深深体会到身为一个中国人的责任，我要加倍的努力，让德国的老师和同事看到我们厦门工商旅游学校学生的能力，为母校争光！

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

烹饪自我鉴定表篇三

随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，促进了我国旅游业的蓬勃发展，餐饮行业的专业化，市场化，国际化的特点日趋突显，各类餐饮企业应市而生，而从业人员素质低下及人才紧缺的现状，已成为制约餐饮行业迅猛发展的瓶颈。市场对烹饪高学历的专业技术人才已呈现出供不应求的状况，另外随着人们对健康和营养卫生的重视，营养配餐等职业人才也很紧缺。因此本专业具有广阔的职业发展前景。《舌尖上的中国》风靡全球，掀起了饮食文化的新热潮。众所周知，中国文化中，烹饪是最让中国人自豪的产物。一直以来，中国优秀的饮食文化和烹饪技术，都是靠师徒口耳相传的方式一代又一代相传相传下来的。随着社会的发展，高等职业教育承担起为社会需求和经济发展培养高素质技能型专门人才的光荣使命，其教育功能中的职业属性决定了这一类院校必须以服务为宗旨，以就业为导向，研究社会需求和经济发展趋势，贴近生产、建设、服务和管理一线培养人才。众所周知，世界经济虽然已进入微利时代，但据调查显示，各个城市对烹饪工艺专业的毕业生的需求量仍然较大。

烹饪自我鉴定表篇四

三年的技校生活结束了，三年中，校园生涯和社会实践生活我不断的挑战自我、充实自己，为实现人生的价值打下坚实的基础。

在丰富多彩的校园生活中，为了扩大知识面和培养自己的业余爱好；积极参加校内外的实践活动，重视团队合作精神；作为学

生会干部的我,有较强的组织、宣传、管理和应变能力;有高度的责任心和良好的人际关系。在出色地完成上级交予的任务外,还在校内组织和开展一些有意义的活动中,能有力地组织同学及调动同学们的积极性;从中也锻炼和提高了自己的组织和领导能力。表现出较强的与人密切合作的能力和良好的环境适应能力;并且深受同学们和老师以及领导的认可。

三年技校生活的学习和锻炼,给我仅是初步的经验积累,对于迈向社会远远不够的。因此,面对过去,我无怨无悔,来到这里是一种明智的选择;面对现在,我努力拼搏;面对将来,我期待更多的挑战。战胜困难,抓住每一个机遇,相信自己一定会演绎出精彩的一幕。

文档为doc格式

烹饪自我鉴定表篇五

烹饪工艺与营养专业学生主要学习烹饪原料熔点沸点的测定、面粉的面筋含量的测定、烹饪原料组织结构观察、烹饪原料主要种类特征识别、微生物鉴定常见的生化反应实验、微生物检验的基本操作、食物中蛋白质脂肪的测定试验、中医辩证实验、烹饪工艺学实验、烹饪基本功实验、江苏名菜实验、中国名菜实验、冷拼实验、食雕实验、面点工艺学实验、中国名点实验、西餐实验、药膳实验等课程。烹饪工艺与营养专业培养掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识,具有较强烹饪技术,能从事烹饪操作、营养分析与营养配餐,以及餐饮业管理的高级技术应用性专门人才。烹饪工艺与营养专业要求学生掌握烹饪操作技能、营养分析与营养配餐能力。

烹饪工艺与营养专业毕业生主要就职于各大宾馆、星级酒店、连锁酒楼、餐厅、度假村、高级会所的厨师,经过基层锻炼之后,可以从事餐饮的技术管理工作,如大厨、行政总厨,餐饮部经理,或者是酒店经理。以及大中专职业学校烹饪教学和培训工作,以及各大单位食堂、医院的营养配餐师。

随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，促进了我国旅游业的蓬勃发展，餐饮行业的专业化，市场化，国际化的特点日趋突显，各类餐饮企业应市而生，而从业人员素质低下及人才紧缺的现状，已成为制约餐饮行业迅猛发展的瓶颈。市场对烹饪高学历的专业技术人才已呈现出供不应求的状况，另外随着人们对健康和营养卫生的重视，营养配餐等职业人才也很紧缺。因此本专业具有广阔的职业发展前景。《舌尖上的中国》风靡全球，掀起了饮食文化的新热潮。众所周知，中国文化中，烹饪是最让中国人自豪的产物。一直以来，中国优秀的饮食文化和烹饪技术，都是靠师徒口耳相传的方式一代又一代相传相传下来的。随着社会的发展，高等职业教育承担起为社会需求和经济发展培养高素质技能型专门人才的光荣使命，其教育功能中的职业属性决定了这一类院校必须以服务为宗旨，以就业为导向，研究社会需求和经济发展趋势，贴近生产、建设、服务和管理一线培养人才。众所周知，世界经济虽然已进入微利时代，但据调查显示，各个城市对烹饪工艺专业的毕业生的需求量仍然较大。

[烹饪工艺与营养专业就业前景分析]