

最新厨房年工作计划书 年度厨房工作计划 (通用6篇)

计划是人们在面对各种挑战和任务时，为了更好地组织和管理自己的时间、资源和能力而制定的一种指导性工具。那么我们该如何写一篇较为完美的计划呢？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

厨房年工作计划书 年度厨房工作计划篇一

1、出品创新：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，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。

质量,质量并非越高越好，它应同时满足顾客和饭店内部双方的需要和利益

特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

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。

品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。

树立企业形象。

到人。

9、7月份菜品销量计划：在这个月菜品销量达到3—4千元/天，控制菜品毛利率58% 以上是我们后厨7月份工作计划，我作为出品部负责人，将带领餐饮部全体员工在7月份努力超越自我，创新管理，创新菜品。在6月份工作基础上，再上一层楼。

厨房年工作计划书 年度厨房工作计划篇二

民以食为天，食以洁为本，卫生管理是餐饮企业管理工作中一项经常性的非抓不可的工作，对于促进企业的经济效益和提高企业的信誉、知名度，有着不可低估的作用，为此，特制订本计划。

一、建立卫生组织机构。酒店派出一名重要负责人主持、主管卫生工作(建成立卫生保洁部)并设置卫生专干(兼)对卫生工作实行全方位管理。每个部门推选几名兼职卫生监督员。定期进行卫生检查。(生产制作间由主管每天安排清洁卫生工作，并设立四名专职环境卫生工作人员，负责随时清扫制作间地面卫生。兼职卫生临督员负责检查，督促每天卫生工作)。

二、层层签订卫生工作责任状。卫生工作实行目标管理方式。每年年底，由主管领导与公司各部门主管与主管领导签定第二年的卫生工作责任状，按责任状的规定条款验收检查，奖罚兑现。突击检查及例行检查中，如发现哪个环节，哪个班组出了问题，直接追究当事人的责任，由主管领导提出处理及整改意见，由班组主管执行。

三、环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。

1、地面、天棚整洁、无垃圾、脏物。

2、墙壁洁净，坚持“五无”既无污物、无蛛网、无积尘、无乱张贴、无乱刻划。

3、制作间各种主、配料陈列有序，不同的餐具有固定的摆放位置，制作人员不混用佐料、器具，颠三倒四影响卫生。

4、墙角保持清洁，列杂物、无乱堆码，对于临时的堆放应及时干净地清扫。

5、垃圾应倒在专用的垃圾箱(桶)内。

6、为保证下水管道畅通，如遇堵塞应立即通过主管部门和领导负责处理。

四、食品卫生严格按照《食品卫生法》及卫生“五四”制的要求执行，杜绝中毒事故发生，对人们的身体健康负责。

1、严格坚持“四隔离”制度，即生与熟，()成品与半成品，食品与杂物，药物，零售食品应使用食品夹，严防中毒事件发生。

五、加强个人卫生管理，督促员工搞好自身卫生。

1、酒店生产经营的第一线制作员和服务员须持证上岗，“健康证”、“卫生培训证”并每年进行体格检查。

2、患有传染性疾病者，须经治疗后持医院及卫生部门的健康证方能重新报到上班。

3、制作员必须穿戴好工作服(帽)上班，上岗操作过程中，不准穿拖鞋、过高的高跟鞋，不准穿短裤或超短裙，不准穿背心或袒胸露背的衣服，不准抽烟、嚼槟榔，吃瓜子等食品，不准留长发或蓄胡须，不准戴戒指或涂指甲油。

六、凡违反上述条款者，严格按照《员工奖条例》有关规定从严处罚。

厨房年工作计划书 年度厨房工作计划篇三

1、出品创新：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，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。

质量,质量并非越高越好，它应同时满足顾客和饭店内部双方的需要和利益

特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

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。

品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。

树立企业形象。

到人。

9、7月份菜品销量计划：在这个月菜品销量达到3—4千元/天，控制菜品毛利率58% 以上是我们后厨7月份工作计划，我作为出品部负责人，将带领餐饮部全体员工在7月份努力超越自我，创新管理，创新菜品。在6月份工作基础上，再上一层楼。