

烹饪实习报告总结范文

篇一：烹饪实习报告大全

烹饪实习报告大全

专业烹饪毕业实习报告

我们 07 级、烹饪与管理专业的五名学生有幸进入君悦大酒店，进行我们为期几个月的专业实习。我和同行四名同学顺利通过了酒店人事部门的面试，经过严格的体检，被分配到了不同的岗位，我被分配到西餐厅工作，带着一份兴奋而紧张的心情我们走进了顺华 君悦大酒店，开始了我们的实习。实习的 4 个多月里，我感受颇多，受益非浅。

俗话说;只学不实践，那么所学的就等于零。实践，就是把我们在学校所学的理论知识，运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。理论应该与实践相结合。另一方面，实践可为以后找工作打基础。通过这段时间的实习，学到一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人与事不同，从中所学的东西自然就不一样了。要学会从实践中学习，从学习中实践。

在餐厅里,师傅把我当“小弟”[徒弟],他们总说小弟好好干,未来我们的位子就属于你们年轻人的加油!我的工作厨师,每天 10 点钟-下午 2 点再从下午的 4 点 -晚上 8:00 分上班,虽然时间长了点但,热情而年轻的我并没有丝毫的感到过累,我觉

得这是一种激励,明白了人生,感悟了生活,接簇了社会,了解了未来.在餐厅里虽然我是以切、煮菜为主,但我不时还要做一些工作以外的事情,有时要做一些清洁的工作,在学校里也许有老师分配说今天做些什么,明天做些什么,但在这里,不一定有人会告诉你这些,你必须自觉地去 做,而且要尽自己的努力做到最好,一件工作的效率就会得到别人不同的评价。在学校,只有学习的氛围,毕竟学校是学习的场所,每一个学生都在为取得更高的成绩而努力。而这里是工作的场所,每个人都会为了获得更多的报酬而努力,无论是学习还是工作,都存在着竞争,在竞争中就要不断学习别人先进的地方,也要不断学习别人怎样做人,以提高自己的能力!记得老师曾经说过学校是一个小社会,但我总觉得校园里总少不了那份纯真,那份真诚。而走进企业,接触各种各样的客户、同事、上司等等,关系复杂,但我得去面对我从未面对过的一切。记得在我校举行的招聘会上所反映出来的其中一个问题是,学生的实际操作能力与在校理论学习有一定的差距。

这次实践中,这一点我感受很深。在学校,理论的学习很多,而且是多方面的,几乎是面面俱到;而在实际工作中,可能会遇到书本上没学到的,又可能是书本上的知识一点都用不上的情况。或许工作中运用到的只是很简单的问题,只要套公式似的就能完成一项任务。有时候我会埋怨,实际操作这么简单,但为什么书本上的知识让人学得这么吃力呢?这是社会与学校脱轨了吗?也许老师是正确的,虽然学园生活不像踏入社会,但是总算是社会的一

个部分，这是不可否认的事实。但是有时也要感谢老师孜孜不倦地教导，有些问题有了在课堂上认真地消化，有平时作业作补充，我比一般人具有更高的起点，有了更多的知识层面去应付各种工作上的问题，作为一名新世纪的学生，应该懂得与社会上各方面的人交往，处理社会上所发生的各方面的事情，这就意味着学生要注意到社会实践，社会实践必不可少。毕竟，1年之后，我已经不再是一名学生，是社会中的一分子，要与社会交流，为社会做贡献。烹饪实习报告大全烹饪实习报告大全。只懂得纸上谈兵是远远不及的，以后的人生旅途是漫长的，为了锻炼自己成为一名合格的、对社会有用的人才。

很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书；而已在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为社会服务。

烹饪实习报告大全

烹饪专业毕业实习报告模板

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。

#from 烹饪实习报告大全来自 end#

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。

烹饪专业实习报告参考

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，个人认为这会将是我人生的一个败笔。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。烹饪实习报告大全文章烹饪实习报告大全出自，此链接!。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的。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，我便写了一张小纸条，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。烹饪实习报告大全实习报告 实习总结 。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，他的确是有真实的本事。

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。

篇二：烹饪工艺与营养专业毕业实习报告范文

烹饪工艺与营养专业

毕 业 实 习 报

姓 名：杜宗飞学 号：2011090118 专 业：烹饪工艺与营养
班 级： 烹饪工艺与营养 01 班指导教师： 赵建明 实习时间：

XXXX-X-XXXXXX-X-X

20XX年 1 月 9 日

目录

目

录

..... 2

前

言

..... 3

一、实习目的及任务

3

1.1 实习目的

..... 3

1.2 实习任务要求

二、实习单位及岗位简介

2.1 实习单位简介

2.2 实习岗位简介（概况）

三、实习内容（过程）

3.1 举行计算科学与技术专业岗位上岗培训。..... 5

3.2 适应烹饪工艺与营养专业岗位工作。..... 5

3.3 学习岗位所需的知

识。.....

四、实习心得体会

会.....

... 6

4.1 人生角色的转变.....

4.2 虚心请教，不断学习。.....

4.3 摆着心态，快乐工作.....

五、实习总结

..... 8

5.1 打好基础是关键.....

5.2 实习中积累经验.....

5.3 专业知识掌握的不够全面。.....

5.4 专业实践阅历远不够丰富。.....

本文共计 5000 字，是一篇各专业通用的毕业实习报告范文，属

臂之力。

前言

随着社会的快速发展，用人单位对大学生的要求越来越高，对于即将毕业的烹饪工艺与营养专业在校生而言，为了能更好的适应严峻的就业形势，毕业后能够尽快的融入到社会，同时能够为自己步入社会打下坚实的基础，毕业实习是必不可少的阶段。毕业实习能够使我们在实践中了解社会，让我们学到了很多在烹饪工艺与营养专业课堂上根本就学不到的知识，受益匪浅，也打开了视野，增长了见识，使我认识到将所学的知识具体应用到工作中去，为以后进一步走向社会打下坚实的基础，只有在实习期间尽快调整好自己的学习方式，适应社会，才能被这个社会所接纳，进而生存发展。

刚进入实习单位的时候我有些担心，在大学学习烹饪工艺与营养专业知识与实习岗位所需的知识有些脱节，但在经历了几天的适应过程之后，我慢慢调整观念，正确认识了实习单位和个人的岗位以及发展方向。我相信只要我们立足于现实，改变和调整看问题的角度，锐意进取，在成才的道路上不断攀登，有朝一日，那些成才的机遇就会纷至沓来，促使我们成为烹饪工艺与营养专业公认的人才。我坚信“实践是检验真理的唯一标准”，只有把从书本上学到的烹饪工艺与营养专业理论知识应用于实践中，才能真正掌握这门知识。因此，我作为一名烹饪工艺与营养专业的学生，

一、实习目的及任务

经过了大学四年烹饪工艺与营养专业的理论进修，使我们烹饪工艺与营养专业的基础知识有了根本掌握。我们即将离开大学校园，作为大学毕业生，心中想得更多的是如何去做好自己专业发展、如何更好的去完成以后工作中每一个任务。本次实习的目的及任务要求：

1.1 实习目的

①为了将自己所学烹饪工艺与营养专业知识运用在社会实践中，在实践中巩固自己的理论知识，将学习的理论知识运用于实践当中，反过来检验书本上理论的正确性，锻炼自己的动手能力，培养实际工作能力和分析能力，以达到学以致用为目的。通过烹饪工艺与营养的专业实习，深化已经学过的理论知识，提高综合运用所学过的知识，并且培养自己发现问题、解决问题的能力

②通过烹饪工艺与营养专业岗位实习，更广泛的直接接触社会，了解社会需要，加深对社会的认识，增强自身对社会的适应性，将自己融合到社会中去，培养自己的实践能力，缩短我们从一名大学生到一名工作人员之间的观念与业务距离。为以后进一步走向社会打下坚实的基础；

③通过实习，了解烹饪工艺与营养专业岗位工作流程，从而确立自己在最擅长的工作岗位。为自己未来的职业生涯规划起到关键的指导作用。通过实习过程，获得更多与自己专业相关的知识，

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/106024035243010225>