

厨师 2024 年个人工作总结范文 (35 篇)

厨师 2024 年个人工作总结范文 (通用 35 篇)

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 1

随着 20__ 年寒冬的气息，20__ 年即将来临。首先、我预祝各位领导各位同事：新年快乐，工作顺利!回首 20__ 年，在总厨和区部各位领导的指导下，在厨房所有人的支持下，作为一名厨师长我坚持以身作则，严格要求，团结和带领厨房所有人，努力克服了今年工作中所遇到的一切困难。现将一年来的工作总结如下：其实餐饮我觉得抓住两大点卫生和安全、当然这两大点可以说事餐饮的核心点。傅总经常开会告诉我们，做任何事要抓住核心点，这两点说起容易，但做好、做完美，真的不易。

一，经营管理：在区部领导的信任下，把我从秦虹店调到健康店做厨师长。在健康店这个阶段，我有过辞职的想法，原因是受不了店经理的气。但我最终没有走，因为我不能辜负黄光主的用心。他和我说过这样一句话，做事要有始有终。我铭记在心，同时我经常检讨我自己，哪里还有做的不如人。虚心向别人学习，很快就有了较明显的进步。与此同时也得到了区部领导的认可，在7月底我从健康店被调到了丰富店了。一时间我感觉好像是要到京城了一样。因为丰富店我觉得培养出来好多优秀的厨师长。我调到这儿就是接受领导指出工作不足的地方，这样使我快速的成长。调动之后我更投入地努力工作，对厨房加强管理，调动员工积极性和上进心。经常激励员工把工作看成自己的事业来认真对待，部分员工入行时间短，但经过合理培训，他们的工作能力也相继提高，这使我感到很欣慰！

二，菜肴质量；在8月份，由于厨房有几名老员工相继离职，造成菜肴质量和毛利短时间下滑严重。但经过大家不懈努力后，我们的质量和毛利又明显提高。为此，我更有信心努力工作了。我明白菜肴质量是企业得以生存的重要根本。作为厨师长，我严把关质量，对每一个菜品都制作了标准的培训过程，确保每个菜的色，香，味，型都稳定。在平时，我会认真听取店经理及前厅主管的顾客反馈意见，总结出问题。与此同时，我也在不同季节更新菜肴来确保回头客的光临。

三，卫生；一年以来，我们坚持严格执行食品卫生安全法。认真

抓好食品卫生安全工作，严格按公司规定，每个员工都必须对各自的岗位区域负责。同时，我自己每日工作中检查并不断指出改正。

四，毛利方面；在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也必须明白一些降低成本的方法，如：掌握库存状况，发挥低成本菜品，把主菜的剩余原料设法重新利用等等。还要每位员工都基本了解自己所用原料的价格。每日估算所用的成本价值。这样就把成本控制落实到每个人身上，让所有人都关心起毛利，从而达到最好的效率。

综上所述，在本年度，通过我们团队的共同努力，在菜肴质量，毛利控制，员工素质提高方面，都取得了一定的成绩。当然，也存在很多不足，如：这几个月来菜肴打分总在平均中，这使我感到很对不起栽培我的领导！我决定今后一定会带领好我的团队不断接受挑战，积极改正存在的不足，努力烹制出更美味的菜肴！辞旧迎新之际，我将在8年大计的基础上，继续加强个方面管理。同时也要改进自己的工作思路，认真落实领导分配的每一项任务，加快菜肴质量的提升，从而寻求在20__年创造更好的效益。

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 2

时光荏苒，20__年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千。今年物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作总结如下：

一、厨房管理方面

1、20__年厨房人员调整。一次是__店与__店副厨对调，另一次是__月份筹备__店，人员综合调整以老带新，__店上什主管调，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20__年带入主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、__年__店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水最高达到__万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在%~%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、__店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房原来__元多/斤涨至__元/斤，花椒也涨到__元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

二、厨房存在的问题

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

三、下一年的设想与工作安排

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管队伍。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面；辞旧迎新之际，我们将在 20__ 年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的 20__。

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 3

伴随着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20__ 年的钟声又将敲响。首先，我祝你们新年欢乐、身体健康，工作顺畅！回首 20__ 年，我已不知不觉在东恒盛工作了半年多的时间，在你们的指导下，在各位同事的支持下，作为一名西厨厨师长，我有必要对我们西厨的工作做出总结和反省，

对工作中出现的问题作出正确分析和刚好改正，同时也要对明年的工作有所展望和初步规划。能在新的年里做出更好的成果，呈现在你们面前。总结如下：

一、经营方面：我在你们的指导下，变更了一些出品的要求、制定了一些较合理的出品经营安排。

1、依据顾客的消费心理，我们也增加了和常常变换了一些档口。

2、依据季节性天气和原料供应的特点，出品也随之改变，等等。

二、管理方面：

以人为本，我结合员工实际状况加强素养教化，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训和讲解，并常常激励他们把工作看作是自己的事业。

经过努力，员工整体素养得以提高，如注意仪表、遵守厨房规章制度等。

三、质量方面：

自助餐菜肴出品质量是西餐厅得以生存发展的核心竞争力。

作为厨师长，我严把质量关。

做菜出品时严格根据标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还仔细听取厅面员工看法及来宾反馈，总结每日出品问题，刚好改进不足；

四、卫生方面：

严格执行《食品卫生平安法》，仔细抓好食品卫生平安工作，把好食品加工的各个环节。

按规定，每个员工都必需对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必需分类存放，分别处理，厨房用具也必需存放在固定位置；也仔细听取你们给我们的看法。

我们利用一切可以利用的力气，确保食品质量、卫生平安，防止顾客投诉和食物中毒，造成不必要的后果。

五、成本方面：

在保证菜肴质量的状况下，降低成本，把奢侈减低到最小程度，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。

作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。

1、驾驭库存状况，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。

2、研制无成本菜品，把主菜的剩余边角料做成托式菜品，以降低成本；如牛肉的边角料，我们把它制成肉酱和咖喱牛肉等等。

3、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，这样就把成本限制落实到每个员工身上，使全部厨房员工都关切成本、了解成本限制。

当然我们也有存在的不足之处，见以下几个方面：

1、对产品学问把握不足，打算不够充分。

2、对市场不够敏感，造成客人对菜肴出品变换不刚好，品种结构单一。

3、员工对管理、卫生、出品思想意识不强、执行力度不够，培训不到位。

4、员工对能源设施、设备保养、损耗存在肯定的不清晰，需加强培训。

以上所述，在这半年多的时间里，通过团队的共同努力，我们在厨房管理，在菜品创新、菜肴质量、成本限制、厨房卫生、员工素养提高等方面都取得了一点点成果。当然，我们也存在些不足，

我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我肯定会带领我的团队不断努力、勇于创新，做出更好的自助餐菜肴出品，让我们的顾客满足。

我们将在 20__ 年的基础上，接着加强厨房管理、出品质量、卫生监督和成本限制，同时要改进自己的工作思路，借鉴好的思想和看法，考察和学习其他酒店自助餐的菜品和摆放，加快菜肴的创新，从而寻求在 20__ 年创建更好的经济效益和社会口碑。

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 4

20__ 年已经成为了历史，在这过去一年，感谢各位领导对我工作的指导，感谢广大同事对我工作的支持，作为厨师长我一定会在今后的工作中坚持以身作则，严格要求自己，带领我们的团队为宾客提供服务，同时弥补我们发现的不足，以下对自己的工作做一总结：

一、员工的思想方面

- 1、目前本部厨工没有思想波动。
- 2、对领导今年的二次涨工资大家都非常满意，促进了工人工作积极性同时也稳定了员工的流失情况。
- 3、大部份员工认为自己的能力能得到充分的发挥认为这份工作都适合自己。

二、人员管理方面

- 1、进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高员工的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。
- 2、今年对厨工做了多次调整，调整的原则是以老带新灵活运用，以提高对厨工技能为准。

三、菜肴质量方面

采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、打荷把关、服务员把关，一关发现有问題，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任，制定菜品的操作流程与投料标准并执行。

四、成本方面

- 1、掌握库存执行先进先出的原则。
- 2、在菜品设计上要让宾客满意经济实惠做到物尽所值。

五、在食品卫生安全、消防安全方面

- 1、严格执行《食品卫生法》，抓好厨房卫生安全工作。
- 2、严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。

六、厨房存在的问题

- 1、厨房地沟不锈钢防护架部份老化需要更换，虽是小细节问题时间久了恐出事故。
- 2、男生宿舍漏雨需要做防水。
- 3、厨房门把手大部分已损坏全部需要更换。
- 4、部分员工基础差接收能力差，给工作带来一定的压力。

七、用餐情况

- 1、接待了四次大型会议。
- 2、中餐每月接待 200 桌左右的宾客。

八、20__年的设想与工作安排。

我们团队要在__年的基础上继续加强经营管理，质量卫生控制和成本控制，同时改进自己的工作思路，考查新的菜品加快菜肴的创新。继续在技能上强化培训以增加团队的战斗力。力求每道菜都符合顾客要求！

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 5

回首 20__年 11 月至今，在各位领导的指导下，在广大同仁的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大厨房员工，努力为顾客提供精美的菜肴和优质的服务。为实现公司经济效益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将这几个月来的具体工作，作个总结，向大家汇报如下：

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 20__ 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，从而寻求在下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 20__ 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，20__ 年必将有一个全新的收获！

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 6

你们好我是__店厨师长，紧张而忙碌的已经结束了，回顾这一

年的 工作有许多收获和体会。为 了 今年的 工作更上一层楼，总
结一下去年工作中的 得失很有必要，下面对我 的工作进行一 下
总结：

一 工作的 整体回顾

作为企业赢利是她的第一目标《需要解释的

是目标不是目的》 ， 只有实现了赢利才可能实现一年里四次加薪，才能履行企业对员工对社会的 承诺和责任， 赢利也是企业生存的唯一法则。做为一个服务性部门为顾客提供安全， 清洁， 可口的食品 是我们的首要工作， 但同时我 们还担负着为企业创收， 节支的责任 ， 一年来经过分店全体员工和领导的 共同努力， 我店实现了 双达标。

在努力创收的 同时我们也不忘节约和安全教育， 部门全年都把安全和节约工作贯穿始终， 在保证工作质量， 不影响对客服务和员工工作&休息的情况下， 尽最大的努力降低成本， 安排安全培训， 我们深知只有安全才能生产， 节约下来的每分钱都是企业的 利润同时也是我们自己的。

二 __年我完成了以下工作

1、顺利接手华天厨师长的工作。__年 4 月正式接手华天厨部的工作，因为我自己个性较强， 渴望军事化的管理凡事都希望别人能服从自己， 还有洁癖， 所以自己还是有点担心， 不过我 相信自己最终在领导的帮助下， 自己努力的付出融入和同事的配合下顺利的完成了交接工作， 前三月人员， 营收， 毛利都保持平稳。

2、对编制内员工的轮岗培训。现厨部除一人外， 其余人最少能熟练操作生产区的两个工作岗位《不包括水吧》。

3、对新入职员工的培训。自去年 4 月起至 9 月底， 以接待培训各店新入职新员工 25 人， 在领导的

帮助下按照《新员工培训程序》逐一逐条并尽可能安排熟手员工一对一进行培训，同时也注意给新员工一个好的第一映像，并寻求时机给其洗脑灌输做人和与人相处的自我调控和隐忍法则。着重强化安全培训，迄今为止还没出现我处培训的新员工发生安全事故上报公司的。

4、店所有能自行处理的 工程维修除煤气外，均自行处理，保证分店正常的供需和不因为自己的工作而给别人添麻烦。

三 由于各种原因，使我的 工作中存在着一些问题

1、容易将个人情绪带到工作中，心情好时运作顺畅，卫士满意，充满激情，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这些状况。

2、员工的卫生意识还需要提高 ，洗消和厨杂炉头的源头卫生正在进行中。

3、自控力差。还记得洪少跟我说过一句话：要做好管理就要管好自己。公司的培训课程，拓展训练里所表现的所希望我们明白的，可以说我都知道，都明白，也都理解，只是太多的时候我放纵了自己，没有约束自己，在以后的工作和生活中管好自己。

四 关于我的计划是

1、认真做好每一天每一项的工作；

2、细化安全，出品，卫生措施，提高顾客满意度；

3、加强教育培训，强化员工素质，尽可能的实现--新员工一对一培训；

4、约束自我，规范管理，不断调整员工岗位轮训；

5、本月底针对节约煤气和，毛利控制的详细计划上交分店经理
共同商讨执行；

6、多学习其他东西，充实自己。

实践证明，随着市场竞争的不断加剧，我们不能只停留在过去的十年和亚运成绩，首先要革新观念，随着员工年龄层次的变化而改变策略和改变自己适应社会，期望在明年的此时大家都踏上一个新的台阶更上一层楼，最后衷心希望能跟大家一起抗战二十年，谢谢！

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 7

尊敬的各位领导、各位同事：

大家好！伴着农历虎年脚步的渐渐远去，20__年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20__年11月至今，在各位领导的指导下，在广大同仁的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大厨房员工，努力为顾客提供精美的菜肴和优质的服务；为实现公司经济效益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将这几个月来的具体工作，作个总结，向大家汇报如下：

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 20__ 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 20__ 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，20__ 年必将有一个全新的收获！

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 8

尊敬的王总、任总：

伴随着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20__年的钟声又将敲响。

首先，我祝你们新年快乐、身体健康，工作顺利！回首20__年，我已不知不觉在东恒盛工作了半年多的时间，在你们的指导下，在各位同事的支持下，作为一名西厨厨师长，我有必要对我们西厨的工作做出总结和反省，对工作中出现的问题作出正确分析和及时改正，同时也要对明年的工作有所展望和初步规划。能在新的一年里做出更好的成绩，呈现在你们面前。总结如下：

一、经营方面：我在你们的指导下，改变了一些出品的要求、制定了一些较合理的出品经营计划。

1、根据顾客的消费心理，我们也增加了和经常变换了一些档口。

2、根据季节性天气和原料供应的特点，出品也随之变化，等等。

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训和讲解，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等。

三、质量方面：自助餐菜肴出品质量是西餐厅得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。做菜出品时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取厅面员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，及时改进不足；

四、卫生方面：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。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；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；也认真听取你们给我们的意见。我们利用一切可以利用的力量，确保食品质量、卫生安全，防止顾客投诉和食物中毒，造成不必要的后果。

五、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，把浪费减低到最小程度，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。

1、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。

2、研制无成本菜品，把主菜的剩余边角料做成托式菜品，以降低成本；如牛肉的边角料，我们把它制成肉酱和咖喱牛肉等等。

3、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，这样就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、了解成本控制。

当然我们也有存在的不足之处，见以下几个方面：

1、对产品知识把握不足，准备不够充分。

2、对市场不够敏感，造成客人对菜肴出品变换不及时，品种结构单一。

3、员工对管理、卫生、出品思想意识不强、执行力度不够，培

训不到位。

4、员工对能源设施、设备保养、损耗存在一定的不清楚，需加强培训。

以上所述，在这半年多的时间里，通过团队的共同努力，我们在厨房管理，在菜品创新、菜肴质量、成本控制、厨房卫生、员工素质提高等方面都取得了一点点成绩。当然，我们也存在些不足，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断努力、勇于创新，做出更好的自助餐菜肴出品，让我们的顾客满意。

我们将在 20__ 年的基础上，继续加强厨房管理、出品质量、卫生监督和成本控制，同时要改进自己的工作思路，借鉴好的思想和意见，考察和学习其他酒店自助餐的菜品和摆放，加快菜肴的创新，从而寻求在 20__ 年创造更好的经济效益和社会口碑。

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 9

我是____店厨师长____，紧张而忙碌的____已经结束了，回顾这一年的工作有许多收获和体会。为了今年的工作更上一层楼，总结一下去年工作中的得失很有必要，下面对我的工作进行一下总结：

一、工作的整体回顾

作为企业赢利是她的第一目标《需要解释的是目标不是目的》，只有实现了赢利才可能实现一年里四次加薪，才能履行企业对员工对社会的和责任，赢利也是企业生存的法则。做为一个服务性部门为顾客提供——安全，清洁，可口的食品是我们的首要工作，但同时我们还担负着为企业创收，节支的责任，一年来经过分店全体员工和领导的共同努力，我店实现了双达标。在努力创收的同时我们也不忘节约和安全教育，部门全年都把安全和节约工作贯穿始终，在保证工作质量，不影响对客服务和员工工作·休息的情况下，尽的努力降低成本，安排安全培训，我们深知只有安全才能生产，节约下来的每分钱都是企业的利润同时也是我们自己的。

二、____年我完成了以下工作

1、顺利接手华天厨师长的工作。____年4月正式接手华天厨部的工作，因为我自己个性较强，渴望军事化的管理凡事都希望别人能服从自己，还有洁癖，所以自己还是有点担心，不过我相信自己最终在领导的帮助下，自己努力的付出融入和同事的配合下顺利的完成了交接工作，前三月人员，营收，毛利都保持平稳。

2、对编制内员工的轮岗培训。现厨部除一人外，其余人最少能熟练操作生产区的两个工作岗位《不包括水吧》。

3、对新入职员工的培训。自去年4月起到9月底，以接待培训各店新入职新员工25人，在领导的帮助下按照《新员工培训程序》逐一逐条并尽可能安排熟手员工一对一进行培训。

4、分店所有能自行处理的工程维修除煤气外，均自行处理，保

证分店正常的供需和不因为自己的工作而给别人添麻烦。

三、由于各种原因，使我的工作中存在着一些问题

1、容易将个人情绪带到工作中，心情好时运作顺畅，员工满意，充满激情，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这些状况。

2、员工的卫生意识还需要提高，洗消和厨杂炉头的源头卫生正在进行中。

3、自控力差。还记得洪少跟我说过一句话：要做好管理就要管好自己。公司的培训课程，拓展训练里所表现的所希望我们明白的，可以说我都知道，都明白，也都理解，只是太多的时候我放纵了自己，没有约束自己，在以后的工作和生活中管好自己。

四、关于____我的计划是

- 1、认真做好每一天每一项的工作；
- 2、细化安全，出品，卫生措施，提高顾客满意度；
- 3、加强教育培训，强化员工素质，尽可能的实现——新员工一对一培训；
- 4、约束自我，规范管理，不断调整员工岗位轮训；
- 5、本月底针对节约煤气和，毛利控制的详细计划上交分店经理共同商讨执行；
- 6、多学习其他东西，充实自己。

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 10

来到酒店工作也已经有许多年的时间了，从一名新人厨师到现在我成为酒店的厨师长，我也是经验了许多，有许多的收获，今年的工作也是在酒店领导的指导下，较好的去完成了，现在我就这一年的工作做下总结。

一、工作方面

作为厨师长，我知道，我必需以身作则，做好自己的工作，那么才能更好的去管理好我所管理的下属，这一年来，我也是仔细做好我该做的工作，细心打算宴席，点餐，以及一些新菜的推出，让客人满足我们酒店的餐饮服务，情愿来用餐，这一年来也是餐饮没有受到任何的投诉，菜品也是让客人满足，一些新推出的菜式更是有供不应求的趋势。

二、管理方面

这一年来，酒店后厨的人员基本没什么流淌，只是因为工作的须要，新加了两位新员工，而他们我也是找老员工带他们，让他们更快的融入到我们后厨的工作当中来，管理上，我也是考虑到许多都是老员工，可能会出现工作厌倦的心理问题，所以我也是时常的一起出去做一些集体的活动，关切他们，了解他们的工作状况，避开出现懒散或者做倦了状况发生，让厨房保持活力，大家更好的把工作给去做好。

三、卫生方面

作为厨师长，后厨的卫生工作是我始终以来都注意的，我知道，既要作出美食来，同时也是要让我们的美食是干净卫生的，让客人吃得美味的同时也是能吃得健康，所以这一年来我始终留意卫生的问题，确保后厨的干净卫生，做好清洁工作，同时对于我们的菜品也是确保是卫生的，不会有其他的问题。对于后厨人员的个人卫生问题也是重点的关注，必需确保我们后厨的卫生是不会出任何的问题的，确保客人吃得放心。

四、成本方面

在保障出品质量的同时，我也是主动的去和选购确认，确保我们的选购是尽量以更低的价格选购到好的食材，让厨师了解自己的菜的成本是多少，尽量的为酒店节约费用，同时通过选购的食材尽量有效的利用起来，全部后厨一起努力，探讨一些边角食材制作菜品，确保食材不会被奢侈掉。

一年的工作结束了，但我知道，可以优化的工作还有许多，我也是要接着的努力，把厨师长的工作在来年做的更好，让更多的客人喜爱我们出品的菜品。

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 11

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步增强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，

在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

二、规范日常操作细节，不断提升工作质量。

增强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

三、高度重视卫生安全工作，增强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、增强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 12

__年即将过去，回首年前的工作安排和这一年中的劳碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家同心协力，主动奋斗，在完成安排的同时还创建了一个个的惊喜，但也有不足须要我们去总结和弥补。现将一年来的工作总结如下：

1、加强厨房内部培训。依据前一年的工作总结，厨房员工工作实力差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合实力。

2、加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增加__人员的团队意识和服务意识，发觉并解决工作中的存在的不足，前后台相互帮助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

3、合理支配人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员惊慌，依据厨房现有人员对其进行合理支配，综合运用，刚好

调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4、进一步规范和明确厨房嘉奖考核制度。为提升厨房员工工作效率，增加团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素养，培育员工主动进取的工作看法，对员工的嘉奖及考核方案作了进一步的明细规定。

5、一如既往做好厨房“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”工作始终是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

6、体现餐厅品牌，突出特性化服务。在平日服务中，前后台共同协作，不缺乏特性服务，对特别客人特别对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的养分餐，有为喜好美食的常客长期制作特性菜肴等等。

7、坚持做好各厨房的协调协作工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8、各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满意。

9、创建具有特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了很多深受客人宠爱的西餐零点菜肴；在参与全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和协作。在这一年中厨房取得了一些成果，但我们更多的思索应当是我们的不足，在竞争如此激烈的今日，我们如何在明天创建更多的业绩，这须要我们群力群策。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战将来，创建更美妙的明天。

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 13

这是我到__县__幼儿园支教的第二个学期，相对于上个学期来说，不管是在教育教学工作上，还是与孩子的沟通交流方式上，我都进步了很多。以前总觉得一年的支教生活会是一条漫漫长路，每天都对结束支教翘首以盼，但真正到支教结束的时候，才发现还没有和孩子好好的相处就要结束了。回首一整年的支教生活，虽然充满了乏力与疲惫，但是收获的却更多。我听到过孩子心底的声音，看到过孩子最纯真的笑脸，感受到孩子发自内心对我的喜欢，得到领导对我的肯定。下面，我将对自己一年的支教生活进行一次简单的总结：

一、政治表现方面

作为一名幼儿教育工作者，要想完成教书育人的责任，首先必须具备良好的政治思想素质，树立正确的世界观和人生观。本人在园期间能遵纪守法，努力工作，认真完成领导交办的各项工作任务，忠诚党的教育事业，爱岗敬业严谨治学为人师表，处处严格要求自己。在思想上，该同志坚持四项基本原则，拥护中国共产党的领导，用心参加单位组织的各项政治学习，努力提高自我的思想政治觉悟，

严格遵守单位的各项规章制度。热爱学校，关心幼儿，做好幼儿的表率。服从安排，团结协作，工作尽心尽责，态度端正。在重大原则问题上态度鲜明，具有坚定的组织原则。

二、工作业绩方面

一直以来，在工作中严格要求自己，刻苦钻研业务，通过每次园本培训和教研活动，不断提高业务水平，不断学习新知识，探索教育教学规律，改进教育教学方法。认真上好每一节课，上课时注重幼儿主动性的发挥，发散幼儿的思维，注重综合能力的培养，有意识的培养幼儿的思维的严谨性及逻辑性，在教学中提高幼儿的思维素质，保证教学质量。每月一次的测评，总会有两三个孩子的成绩不是很理想，在考核结束后，我会认真分析每个幼儿的长短处，根据每个幼儿对知识的掌握程度在后期进行个别的指导。经过我和幼儿不断的努力，在每次的考核中都能拿到不错的成绩。

三、组织纪律方面

作为一名支教老师，首先，我坚持走教育方针的基本路线，根据教育大纲进行教学。先律己，后律人，在支教的这段时间里，本人能坚持遵守幼儿园的各项规章制度，严格自律，服从管理，不迟到、不早退，积极参加每一次的园本培训、教研活动、政治学习等，处处以一名人民教师的要求来规范自己。

四、师德师风方面

热爱教育事业，始终不忘人民教师的职责，爱学校、爱学生，自觉遵守《教师法》和《中小学教师职业道德规范》等法律法规。在教育中，一切师德要求都基于教师的人格，因为师德的魅力主要从人格特征中显示出来，历代的教育家提出的“为人师表”“以身作则”“循循善诱”“诲人不倦”“躬行实践”等，既是师德的规范，又是教师良好人格的品格特征的体现。在学生心目中，教师是社会的规范道德的化身人类的楷模父母的替身。他们都把师德高尚的教师作为学习的榜样，模仿其态度情趣品行乃至行为举止。老师的一言一行，在幼儿的眼里，是极易成为模仿的对象，所以平时在园期间，我都非常注重自己的言行，尽量让自己的情绪调整到热情饱满的状态，让孩子感受到积极、阳光、充满正能量的一面。师爱是师德的灵魂，爱孩子就是关怀孩子，爱孩子就是尊重孩子，爱孩子就是责任，因为有了这份沉甸甸的责任，我们才会做的更好。23个孩子，有23种不同的性格，有的幼儿活泼好动，有的幼儿沉默寡言，但每一种性格的孩子都是父母最值的骄傲的存在，所以每一个孩子都值得被用心去尊重、用心去爱。

五、总体评价

在这一年里，我的忙碌，我的充实，我的烦恼与欢乐都化作春霖秋霜，带着老师的使命感，深深融进了我的职责里。虽然没有轰轰烈烈的成就，更没有惊天动地的业绩，但是我仍以“一份耕耘，一份收获”来诠释这一段为期一年的支教生活。幼儿园是个儿童的世界，而我们正生活在这色彩斑斓地儿童世界里，我用我的爱心去

拨动一棵棵幼嫩的心弦，弹奏美妙地乐章，用爱心去滋润一株株纤细的幼苗，培育他们。与这 23 个孩子的师生缘在这里就要画上句号了，虽然我有过生气、烦恼的时候，但爱他们，我是用心的。他们在以后的人生道路上会遇到更好的老师，也许很快就会忘记我，但与他们相处的日子也许会是我一生最难忘的经历。

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 14

大家好！伴着农历兔年脚步的渐渐远去，20__年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首 20__年 11 月至今，在各位领导的指导下，在广大同仁的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大厨房员工，努力为顾客提供精美的菜肴和优质的服务。为实现公司经济效益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将这几个月来的具体工作，作个总结，向大家汇报如下：

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 20__ 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，从而寻求在下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 20__ 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，20__ 年必将有一个全新的收获！

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 15

你们好我是__店厨师长，紧张而忙碌的已经结束了，回顾这一

年的工作有许多收获和体会。为了今年的工作更上一层楼，总结一下去年工作中的得失很有必要，下面对我的工作进行一次总结：

一、工作的整体回顾

作为企业赢利是她的第一目标《需要解释的是目标不是目的》，只有实现了赢利才可能实现一年里四次加薪，才能履行企业对员工对社会的承诺和责任，赢利也是企业生存的唯一法则。做为一个服务性部门为顾客提供——安全，清洁，可口的食品是咱们的首要工作，但同时我们还担负着为企业创收节支的责任，一年来经过分店全体员工和领导的共同努力，我店实现了双达标。在努力创收的同时咱们也不忘节约和安全教育，部门全年都把安全和节约工作贯穿始终，在保证工作质量，不影响对客服务和员工工作休息的情况下，尽最大的努力降低成本，安排安全培训，咱们深知只有安全才能生产节约下来的每分钱都是企业的利润同时也是咱们自己的。

二、今年我完成了以下工作

1，顺利接手华天厨师长的工作。__年4月正式接手华天厨部的工作，因为我自己个性较强，渴望军事化的管理凡事都希望别人能服从自己，还有洁癖，所以自己还是有点担心，不过我相信自己最终在领导的帮助下，自己努力的付出融入和同事的配合下顺利的完成了交接工作，前三月人员，营收，毛利都保持平稳。

2，对编制内员工的轮岗培训。现厨部除一人外，其余人最少能熟练操作生产区的两个工作岗位《不包括水吧》。

3，对新入职员工的培训。自去年4月起到9月底，以接待培训各店新入职新员工25人，在领导的帮助下按照《新员工培训程序》逐一逐条并尽可能安排熟手员工一对一进行培训，同时也注意给新员工一个好的第一映像，并寻求时机给其灌输做人和与人相处的自

我调控和隐忍法则。着重强化安全培训，迄今为止还没出现我处培训的新员工发生安全事故上报公司的。

4，分店所有能自行处理的工程维修除煤气外，均自行处理，保证分店正常的供需和不因为自己的工作而给别人添麻烦。

三、由于各种原因，使我的工作中存在着一些问题

1，容易将个人情绪带到工作中，心情好时运作顺畅，卫生满意，充满激情，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这些状况。

2，员工的卫生意识还需要提高，洗消和厨杂炉头的源头卫生正在进行中。

3，自控力差。还记得洪少跟我说过一句话：要做好管理就要管好自己。公司的'培训课程，拓展训练里所表现的所希望咱们明白的，可以说我都知道，都明白，也都理解，只是太多的时候我放纵了自己，没有约束自己，在以后的工作和生活中管好自己。

四、关于明年我的计划是

1，认真做好每一天每一项的工作；

2，细化安全，出品，卫生措施，提高顾客满意度；

3，加强教育培训，强化员工素质，尽可能的实现——新员工一对一培训；

4，约束自我，规范管理，不断调整员工岗位轮训；

5，本月底针对节约煤气和，毛利控制的详细计划上交分店经理共同商讨执行；

6，多学习其他东西，充实自己。

实践证明，随着市场竞争的不断加剧，咱们不能只停留在过去的十年和亚运成绩，首先要革新观念，随着员工年龄层次的变化而改变策略和改变自己适应社会，期望在明年的此时大家都踏上一个新的台阶更上一层楼，最后衷心希望能跟大家一起抗战，谢谢！

厨师 2024 年个人工作总结范文 篇 16

尊敬的各位领导：

大家好！

光阴似箭，日月如梭转眼间 20__即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20__年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首 20__年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务。在 20__年里，食堂共接待外部用餐 121 次，共计 1077 人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱

吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员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。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面：

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，对操作间进行每两天消毒一次。

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。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；另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

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/185132211012011132>