# 厨师的表扬信 厨师的表扬信(五篇)

来源：网络 作者：清幽竹影 更新时间：2024-10-16

*范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。厨师的表扬信 厨师的表扬信篇一首...*

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

**厨师的表扬信 厨师的表扬信篇一**

首先说今天早上和中午的汤，那食堂的厨师简直可以和星级的大厨媲美了，以假乱真的本领不说登峰造极，也到了炉火纯青的等级了，呵呵，看着满锅的蛋花汤兴奋不已，忙舀了大喝一口，怎么全是黄芽白的味道，名厨们都是做豆腐都能吃出牛肉的味道，我们的大厨把蛋花都能烹饪出黄芽白的味道，额。。。仔细用筷子挑起来研究，原来满锅的蛋花其实就是名副其实的黄芽白。

接着说中午的鱼，哇，真的是鱼头鱼尾，鱼身都齐全呢，还裹了层面粉，炸，可能是怕大家上火，所以就没有炸得太香，这也是为大家好嘛，再次表扬!吃着鱼，我却深刻体会了什么叫真正的\"食而不知其味\"!这或许是我读书的时候，课堂上老师不能真切授教的。

更值得表扬的是，大厨们把公司最近提倡的节约制度做得很到位，因为菜的缘故，大家吃的饭就自然、自觉地少了很多，这每顿都这样的话，估计年终报告上伙食支出将能省下一大笔费用呢，何况如今米价这么贵，还有不断上升的趋势!

最后，大厨们不光考虑了公司的利益，也为职工个人考虑了，怕肥胖症，脂肪超标等等，所以烧菜以少放油，多放水为宗旨，并贯彻执行。这样也为我们提供了免费瘦身的途径，真是由衷地表示感谢。

编辑老师在此也特别为朋友们编辑整理了公司食堂的表扬信。更多详情点点击进入条据书信。

**厨师的表扬信 厨师的表扬信篇二**

敬爱的领导及同事：

20xx年本人在部门管理工作岗位上得到了学习和锻炼，特别是在下半年担任部门管理工作过程中，认真总结了部门工作中存在的不足，并从部门管理架构、人力设置、生产效率入手，加强了巩固和调整，围绕下步工作的不断提升，找准今年工作目标和方向，特作如下述职。

1、各级员工之间的工作沟通不够通畅，导致诸如沽清单数量不准等，出品高峰各档口督导沟通不及时，导致上菜顺序有误差等。

2、一岗多能的人力不多，针对本部厨房的三层实际出品情况来看，必须培养一岗多能的操作手，使出品高峰时人力能够充分地利用。

3、员工餐的操作平台利用不够充分，主要表现是对员工的操作意识不够，作为锅灶的培训基地，大多由于基层员工没有充分意识到员工餐操作的重要性，此方面，需要加大，基层员工的培训力度。

4、从现场出品的情况来看，各档口均存在基本功不达的现象，具体表现时有刀工，芡功，火功等不到位的情况，必须加强全面督导和培训。

5、团队合作意识不高，个人主义意识较浓，导致具体事情的执行落后。

6、对员工日常操作行为，习惯不够重视，培训注重形式，内容不能落实，执行力不能坚持，造成梯队建设未能跟上管理工作要求。

根据酒店年度销售目标，部门人均月劳效4万元，出品部综合毛利率控制在50.00%以上。

1.制定每周会议制度，对各方面的问题组织各档口督导作分析，拟定解决方案，对实际工作问题提供交流的平台并得到落实。

2.定期组织培训，对督导级主要作管理意识的导入，对基层员工主要是随时随地随人地做操作细节的纠正及讲解，以便使整个出品水平得到提升，更主要的是统一出品管理思想，充分发挥团队的力量，使整体水平上一个台阶。

1.坚决执行“带中间，推两头”的管理方案，培养“技术型，管理型”的综合型厨师队伍。使本部综合应对能力在面对残酷的市场竞争中能占据有利的地位。

2.由于开年本部员工流动性较大，从目前实际工作运转情况来看，出现了断层现象。现有的督导级培训意识不达，导致员工的.工作效率不高。下一步将对督导级的工作提出更高的要求，同时不断作理念导入，尽快使全员的人力架构合理化。

根据现部门实际出品操作情况，主要短板反映在对出品顺序的梳理。就目前来看，控管的难度在于菜式不是在一个平面出品，而信息的及时性又得不到保障，导致上菜顺序混乱及催菜的现象发生。针对此类问题，本部将对各档口的督导作销售排序理念的导入，使其打破传统的操作模式，尽可能提高对客需求应对的灵活性，及出品效率，梳理各档口的操作流程，配合前厅达到最佳的出品状态。

目前全员的计划意识和能力都比较弱，从干调的领料来看此方面的上升空间较大，从企业发展需求来看，无后台的操作模式将是发展的趋势，所以提升的全员的计划及控管能力是提高厨师素质的一项很重要的工作。本部将不断引导督导级学习pdca循环工作法，酒店六常法，国家五钻级酒店标准，理论联系实际，以销售曲线为依据，不断优化标准库存量，提升全员的计划控管能力。

20xx年将带领部门全员共同完成酒店的销售目标，提高我部的实战水平，提升出品品质，使公司在市场上形成良好的口碑。

xx年x月x日

**厨师的表扬信 厨师的表扬信篇三**

尊敬的x食堂杜经理、各位师傅：

作为一名即将离开复旦校园的学子，思绪万千，对身边的很多的人和事充满了感激之情，其中不乏对食堂师傅们的感谢之意，今天特写此信以表谢意，我觉得江湾食堂可以当之无愧为“四心级”食堂。

首先，我要说的是江湾食堂的环境，江湾食堂是复旦所有食堂最宏伟，也是设施最新的一个食堂，食堂窗明几净，每天都有工作人员清理餐桌和座椅，食堂打菜的师傅们都带着口罩，给大家以一种卫生，整洁的美感，碗筷也都有专门的消毒措施，让我们学子吃着放心。

其次，江湾食堂的品种也是丰富多彩，从米饭到炒饭盖浇饭，从大锅菜到小炒，确保能够满足不同学生的需求，而且口味更是没得挑剔，颜色新鲜艳丽，让我们都能有个好心情来食用，也使得我们的研究生生活变得“多姿多彩”，让我们学子吃着开心。

再次，从价格上来讲，江湾食堂的价格相比复旦本部的北区食堂算是很便宜的了，在食堂的.墙上张贴着市场上的各种菜价，标示原材料的实时价格，也在告诉我们食堂的菜价是有根有据的，我们心里有一种被尊重感，让我们学子吃着称心。

最后，江湾食堂师傅们的工作态度更是没得说，当我们学子对食堂提出意见和建议时，他们总是能够虚心接受，对确有做得不足需要完善的地方，他们会在自己的能力和权限范围内改正，小餐厅的小炒和炒饭就是在充分征求同学们的建议下做出的，这也充分体现了我们江湾食堂的师傅们是为我们同学们着想的精神，让我们学子吃着舒心。

所以，在即将要离别之际，写下自己对食堂师傅们的感激之情，是你们兢兢业业、默默无闻的工作，使我们有了一个良好的就餐环境，为我们顺利完成学业做好了后勤保障，再次感谢你们，谢谢！

法学

20xx年7月3日

**厨师的表扬信 厨师的表扬信篇四**

餐厅的接待服务工作是餐饮企业服务质量的重要组成部分。因为它直接与宾客接触，所以餐厅服务员要眼观六路、耳听八方、满足宾客的饮食需求，为他们在餐厅用餐提供方便。创造优雅的环境，提供热情周到的服务，创造企业更的的经济效益，是做好接待服务工作的目标。

一、接待服务的基本要求

作为餐饮企业，为宾客提供优质的服务，是办好企业的关键所在。提供优质的接待服务是第一步，因此，餐厅服务员要掌握接待服务的“八字服务基本要求”，即主动、热情、耐心、周到。和“五声十一字”，即：宾客进店要有迎声；宾客离店有告别声；宾客表扬时有谢声；工作不足时要有道歉声；宾客身体欠安时要有慰问声。“十一字”：请、你、您好、谢谢、对不起、再见。工作中认真按照“八字服务基本要求”和“五声十一字”严格要求自己，争取做一名优秀餐厅服务员。

（一）主动其基本要求：主动当好宾客参谋；主动服务，遵守程序；主动满足宾客用餐的特殊需求。

（二）热情其基本要求：1、生人熟人一样热情；2、本地人外地人一样热情；3、内宾外宾一样热情。

（三）耐心：1、解答问题要耐心；2、化解矛盾要耐心；3、对待客人要耐心。（四）周到：服务语言周到；就餐服务周到；超常服务周到。 主动、热情、耐心、周到地服务，表现了一个餐厅服务员崇高的思想境界和良好的职业道德，同时也体现了餐厅服务员高超的服务技艺，并且它还可以给企业带来经济效益，提高企业的信誉。因此餐厅服务员必须高度重视，不断提高接待服务水平。

二、对餐厅服务员的要求

（一）饭店规定要化淡妆上班

1、面容整洁面容是给客人留下第一印象的关键。2、化妆淡雅上班前要梳洗，特别是女服务员要化妆。化妆要坚持淡雅，自然的原则，不可浓妆艳抹，使客人产生反感。化妆一般分4

个步骤：清洁面部、眉部化妆、面部化妆、唇部化妆。

（二）仪容仪表的要求：

服务员在工作时必须穿着工作服，要求如下：整齐、干净、挺拔、大方。穿工作服时要佩戴胸牌，一般佩戴在左胸前。仪态要求是：站有站相，坐有坐相，举止端庄稳重，落落大方，自然优美，服务工作中的各种动作要合乎规范。

（三）热情礼貌服务

1、迎宾引领

（1）微笑问候——热情迎接，礼貌问候（您好、欢迎光临等）

（2）主动引领——引领到合适的位置

（3）为客人拉椅让座

（4）递送菜单（5）斟茶送水

2、定菜和酒水

3、传递菜肴定单

4、上饮料和上菜服务

5、用餐服务

6、结帐、收款

7、送客

三、接待准备

“六知三了解”

餐厅服务员在接待宾客服务准备中，要做到“六知三了解”。六知即：知主办单位、知主宾身份、知开席时间和就餐标准，知桌数和人数，知本餐厅经营的风味和特色，知当天供应菜点及酒水的品种、价格；三了解：了解宾客的风俗习惯、生活忌讳和特殊需求。

营业前，认真做好清洁工作，将餐厅的地面、门窗、灯具等清扫、擦拭干净，将桌椅擦拭干净并摆放整齐。

将开餐所用的物品准备好，如各种餐具、酒具、茶具、调味品、托盘、开瓶器、菜单、点菜单、饮料单、台布、餐巾、小毛巾等。检查服务现场，桌椅码放整齐，餐台标出台桌号，并摆放好规定物品。

中餐接待服务准备

餐厅通常有早餐、午餐、晚餐和夜餐等。餐厅设置有大小不同的餐桌，以适应不同人数的客人需要，既可以随到随吃，也可预约定餐。餐厅有时会连续接待客人，当第一批客人刚用完餐，清台后，又接待第二批客人，这就出现了“翻台”（饮食业专业术语）。

1、餐前准备

餐厅服务员在营业前，岗前列队站好，由餐厅经理开例会，分配布置当日工作。按服务程序做好开餐前的准备工作，这是做好服务工作的开始曲。

2、环境准备

一要地面光。扫地，擦地板，打蜡或吸尘。

二要四周光。擦门窗玻璃、楼梯扶手，拂去墙壁、多宝隔、衣帽柜、装饰物等处灰尘。 三要桌椅净。桌面无油腻、水迹，桌腿、椅背、椅腿擦净，并检查有无松动、坏损，若有应及时修补。

四要打扫工作台。工作台应干燥、清洁，无灰尘、油污。整个餐厅窗明几净，整洁明亮。 五要调好室内灯光。

六要摆好室内屏风、装饰物等。

七要根据需要做好节假日、喜宴的店堂美化工作。

3、物品准备

1）餐具、用品准备。根据餐厅类别，将所需餐具、用具消毒后叠放在备餐间或备餐桌上。 所需餐具有：餐碟、味碟、小汤碗、小汤匙、筷子等。所需用具有：台布、餐巾、小毛巾、花瓶、调味壶、牙签筒、烟灰缸、冰桶、洗手壶等。所需酒具：水杯、葡萄酒杯、烈性酒杯等。2）服务用品准备。如各种托盘、开瓶工具、餐巾、牙签等。

3）酒水饮料准备。备好供应的酒水饮料、茶叶、开水、冰块等。

4）当日菜单准备。在开业前，应熟悉当日菜单、品种、价格、主料、辅料。要知道当日推销的新品种和受季节变化不供应的品种。

5）心理准备。在接待服务中，餐厅服务员要做好应酬各种情况的心理准备。俗话说，店门一开，八方客来。来餐厅用餐各种各样的人都有，由于他们年龄、职业、身份、地区、性别、国籍不同，因此用餐目的、标准及要求也各不相同，餐厅服务员要能做到眼观六路，耳听八方，处处留心，时时细心，事事精心，对顾客的眼神、表情、举止、动作要善于观察和判断。 餐厅服务员上岗要精神饱满，注意力集中，面带微笑，体态高雅，举止庄重，落落大方。上岗前，要面对镜子自我检查一下，是否合乎要求。以最佳的精神状态做好开业前的准备。

四、餐巾折叠

餐巾折花是餐前的准备工作之一，主要工作内容是餐厅服务员将餐巾折成各式花样，插在酒杯或水杯内，或放置在盘碟内，供客人在进餐过程中使用。

**厨师的表扬信 厨师的表扬信篇五**

xxx：

1从某一天起厨师p出现在一个条件相对优越，设备相对齐全的厨房里，这个厨房有着类似于桑拿房般的房顶，蓝色蒙娜丽莎瓷砖镶嵌的地板，充满设计干的灶具和洁净的洗碗池，最重要的是厨房里还有台小电视厨师p可以随时打发做饭过程中的无聊时光，

2厨师p会合理安排时间，使得好吃的饭菜能在最短的时间内上桌，厨师p不愧是数学天才，合理的统筹安排在厨房内是多么重要，有多少家庭主妇因为做饭时间过于拖沓而耽误了爱人开饭的时间，而厨师p就有着合理安排厨房内每一秒时间的天赋，厨师p可以在某人洗澡的时间内把隔天的脏碗洗好，菜洗好，做好香喷的面条并且把奇怪而好喝的汤煲在炉灶上。(某人洗澡时间控制得当，一点不慢)所以厨师得到厨房发动机的称号是当之无愧的。

3厨师p的几道拿手好菜：鉴于厨师p是产自于某盆地的厨子，所以厨师p最拿手的是担担面，某人认为至少到目前为止，在很多饭店里吃的担担面与厨师p做的相比的确是相形见拙。其他如百合顿猪手，排骨顿冬瓜，炖钨鸡等小菜厨师p都是信手拈来。

……周星星有话说的好“做菜的最高境界就是能把最平凡的食材做出人间美味，才有这样一碗催人泪下的叉烧饭\"。“我是用心在做每道菜，希望吃到的人能够感受到”大长今说

特此用这两句话于厨师p共勉!!!

特此表扬

再接再厉

xxx

xxxx年xx月xx日

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找