# 最新厨师长年度述职报告(三篇)

来源：网络 作者：青苔石径 更新时间：2024-07-25

*报告材料主要是向上级汇报工作,其表达方式以叙述、说明为主,在语言运用上要突出陈述性,把事情交代清楚,充分显示内容的真实和材料的客观。那么，报告到底怎么写才合适呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。厨...*

报告材料主要是向上级汇报工作,其表达方式以叙述、说明为主,在语言运用上要突出陈述性,把事情交代清楚,充分显示内容的真实和材料的客观。那么，报告到底怎么写才合适呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

**厨师长年度述职报告篇一**

一、厨房全年总体食品收入：

1月份至10月份实际收入9014644元，1月份至10月份保本收入指标8860800元，实际收入6420107与保本收入相比减少了2440693元，完成占比72.45%。和去年(1月--10月)食品总收入8370085元相比是减少了1949978元，按照去年总收入，完成占比是76.70%。

1月份至10月份实际成本2396226元，1月份至10月保本成本指标2889120元，实际成本2396226和保本成本相比成本减少了492894元。和去年(1月--10月)食品成本2978370元相比，下降了582144元，下降占比是19.54%。

三、厨房全年(1月--10月)总体食品成本率

(1月--8月)平均食品成本率是36.86%，9月份调整成本率40%，(1--8月)总体上升了1.86%，。和去年(1月--10月)总成本率35.67%相比是上升了1.19%。主要影响成本的有：海鲜活动、网购、自助餐、公务灶等(具体数据每个月度运营分析上显示)

四、可控费用管控：

1—10月份总体可控费用1173938元，与指标费用1056140元相比上升117798元。完成占比111.15%，和去年1--10月可控费用1519315相比降低了345377元，降低占比32.70%(包含前厅1--10月可控费用)

五、厨房总体编制

a、(1月至10月)人员编制，严格按照公司的人员优化编制，正常

b、厨房人员工资1-10月份总额1283381元，平均每月128338.1元，与去年1--10月份1429886元相比降低了146505元，下降占比11.41%。

六、考勤情况：

1--10月在职人员原46人，优化后38人，同比去年47人减少9人。1---10月正常离职和调整员工全年共计26人，与去年39人相比，流失率减少13人，平均每月2.6人流动，新工全年30人，平均每月3个新工。全年迟到人员共计12人18次(主要是培训迟到)，共计480分钟，矿工3人2次2天，无早退。

七、团队建设

主要对成本控制人员的培养(周清卫)，固定资产管理人员(王正阳)、人事专员(李晓磊)、费用管控员的培养(李晓磊)五常管理员(李晓磊)，共计4人。

八、菜品创新方面：

全年更新菜品，创新新菜品凉菜48道、热菜73道、面点12道、煲汤16道、鲍翅12道、蒸灶12道、增加炖菜13款、增加瓦罐煨汤每月1款全年创新新菜188道(包含海鲜节菜品)

九、菜单的设计与更新：

先后更新宴会单9款 网购宴会单9款2次 家庭套餐单8款 合计35款

十、厨房培训工作：

全年共计培训53次，主要的有(安全操作、部门之间的合作、成本控制的方法与技巧、费用管控的方法与技巧、五常卫生、工作技能等)培训，通过培训，员工的业务技能都有很大的提升，特别是成本控制和费用管控，通过以上收据都可以看出，虽然没有达到理想的数据，但是每个月都有明显进步。

十一、自我评价

在过去的1年中，从4月份正式全面负责，从而感到前所未有的压力，有收获也有不足。20\_\_年我的收获是：

1、厨房人员优化降低费用同比降低9人171000元、

2、厨房工资同比降低了146500元、

3、网购套餐占比从1%提升至14%，

4、可控费用同比降低了345377元

5、包桌客人的认可度很高，占比从5%提升至20%

6、人员的梯队建设，培养储备管理人员4名

7、感谢马师傅、路师傅(2位恩师)对我的帮助，伴我成长

是我学到了很多东西，(工作技能、厨务管理等)，是我提升了很多，也是我看到了自己有很多的不足(成本管控、菜品技能、费用管控等)，虽然有下降，但是和公司的指标，还有一点差距。明年要作为重点工作来做。

十二、20\_\_年计划

1、经营指标，

a、关注各部门的菜品销售结构，每周跟进要和指标结构相吻合

b、各部门成本管控，每天跟进，(边角料的利用、市场原料价格对比、厨房部门原料库存、保存)

c、团队建设：定期培训(岗位技能、安全操作、部门之间配合、游戏比赛等)每周一次

d、菜品质量研发：定期学习，交流、书籍，每月1次内部菜肴评比，做的好的奖励，作为标准，建立标准学习及应用

费用控制

a、电气设备除了冰箱以外，其他都定时开关。

b、工具用具要以旧换新。

c、餐具破损责任到人，由于个人不小心打破的个人承担。

d、水的使用，(杜绝冲水化冻)，以浸泡、自然化冻为主，杜绝长流水现象，建议灶台装节水器、减少水池。

本色火锅工作：

a、多学习多交流本色火锅的菜品知识、各项工作流程

b、对火锅厨房员工，菜品知识、出品培训及设施设备操作，并建立标准存档，为企业下一个新店做好全面准备，让企业顺利轻松的壮大。

c、建立出品标准化，定岗定员责任化

d、人才培养，做好梯队建设，计划培养出火锅厨房重要岗位5名(切拼部2名、煲汤1名、刨肉1名、刺身1名)

e、做好厨房成本管控工作，计划3个月内达到公司下达的成本指标

最后，非常感谢公司给我平台，感谢各位领导对我的栽培和信任，我相信在董总的带领下和各位家人的共同努力下，大宅第的明天会更大更强。我衷心的祝愿我们的企业，生意兴隆，财源滚滚，祝愿全体家人，平平安安、幸福一生。

**厨师长年度述职报告篇二**

公司各位领导及同仁：

你们好!

我是营运部电力项目助理厨师长李，我在我们项目原任厨师长退休后接任电力项目。由于时间短、工作经验少，在工作中难免不足，请大家谅解。在这几个月的工作中，我着重在以下几个方面开展工作：

一、菜品的制作质量

在菜品的制作中，根据电力公司职工的口味，及时调整菜品的制作，以求达到大家满意的效果。比如，有些菜品的制作(如重庆辣子鸡、水煮肉片等)在制作的过程中做成两种口味，以满足不同口味的需求。有些菜品，大家不愿吃，就尽量不做。大家喜爱的菜品，基本上每两周就做一个，力求达到最佳效果。

二、餐厅卫生方面

餐厅卫生方面分为两大块。一块是厨房，在厨房卫生工作中，要求员工每周做一次大清扫，天天做一般卫生，定期清理厨房油烟道，避免火灾的发生。厨房卫生做到无卫生死角，冰箱、冰柜及时清理除霜，成品、半成品做好防护工作，避免交叉污染。另一大块为餐厅就餐区，在工作中，餐厅桌椅每天用玻璃水擦洗，随时保持餐厅地面干净整洁，窗明几净，给就餐员工造就一个舒心的环境。

三、在食品卫生方面严格把关

从进货的验收、半成品的加工，到菜品的制作，都严格按操作规程进行。餐具、分餐工具及容器具除每天必须清、洗、消以外，每月还进行一次彻底的清洗和消毒。

四、对员工的管理培训

在这两个月的工作中，对员工进行了安全、品质卫生方面的培训，做到人人对安全、品质卫生都有了足够的认识。在平常的工作中，由于项目人员少，工作杂，不能够你是厨师就干厨师活儿，你是内管员就干内管员活儿，必须大家密切配合，就像一块砖，哪里需要往哪搬。

五、经常和甲方沟通，根据就餐员工的意见及时调整工作中的不足，通过我们项目全体员工的努力，以求达到电力公司员工、领导的一致认可。

以上就是我在这两个月工作中的体会和成绩，如有不足之处，望大家指正。

**厨师长年度述职报告篇三**

我是餐饮部厨师。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来，20xx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20xx年，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为，来我们园区用餐的宾客提供精美的菜肴和优质的服务,现将一年来的具体工作总结如下，

一、食品安全方面

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用;将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位;对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

二、经营方面

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，推出一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品。

三、管理方面

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上才能有更大的发展。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

四、出品控制方面：

菜肴质量是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。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、意、型稳定;我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;同时我们还把宴会婚宴菜单、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们金都绿洲独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

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