# 最新厨师试用期工作总结(10篇)

来源：网络 作者：流年似水 更新时间：2024-06-07

*工作学习中一定要善始善终，只有总结才标志工作阶段性完成或者彻底的终止。通过总结对工作学习进行回顾和分析，从中找出经验和教训，引出规律性认识，以指导今后工作和实践活动。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？下面是我给大家整理的总结范文，...*

工作学习中一定要善始善终，只有总结才标志工作阶段性完成或者彻底的终止。通过总结对工作学习进行回顾和分析，从中找出经验和教训，引出规律性认识，以指导今后工作和实践活动。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

**厨师试用期工作总结篇一**

我主学的菜式是“新式湘菜”，虽然说味道可能比不上传统湘菜，但是制作流程是比较简单的，因此也比较适合初学者，而且菜式也更加好看，比较迎合当下年轻人的喜好。在担任xx餐厅的厨师以前我是做过调查的，很多学过一两手家常菜的厨师便可以制作出年轻人喜欢的菜式，因为他们对现下菜式的要求只有两点而已，一个速度要快，另外一个则是包装要好看，至于味道方面只要“凑合”就可以了。而中老年客人则对这方面比较挑剔，不仅仅要味道好，而且菜品要足够大气。

一个优秀的厨师自然要能够学会开发新的菜式，伴随着即将到来的夏季，我改良了现有的菜式，再搭配上一些清凉降火的饮料，组合成价格略微优惠的套餐，这一点是我在外卖上面学到的，有时我也会在各大外卖平台上找寻灵感，里面的套餐形式是最令我感兴趣的，像这般搭配的话其实可以获得更多的利润。除此之外我还像老板提出了团购的建议，除了传统的酒席以外，还可以开发出双人套餐或者闺蜜套餐等等，事实上当我这样尝试以后，效果的`确还算不错。

尽管试用期里面因为各种各样新奇的想法而受到老板的青睐，但实际的操作之中还是出现过一些问题的，其中表现得最为直观的一点就是“野心太大，能力太小”。其实作为年轻人，我的想法有很多，但有时遇到的问题并不是光凭想想而已，如果说太过于注重年轻客户的感受反而会忽略中老年客户的感受，这样是得不偿失的，而且我的这些想法对于自身厨艺的提升是没有任何帮助的，因此以后我应该踏实一些。

对于刚刚转正的厨师来说，我的理论知识，已经足够了，相比起那些大厨师来说，我欠缺的主要还是实践经验，毕竟我担任厨师的时间太短暂了，并不能够熟练掌握所有的菜品，因此在以后的工作之中，我应该着重培养自身的熟练度，只有多学多看才能够成为一名优秀的厨师。

**厨师试用期工作总结篇二**

今年,由于国家经济大气候的影响和反腐倡廉活动的继续深入,饮食行业环境相当严峻,如何搞好经营,饮食部在酒店的正确领导下,全面落实酒店经营承包方案,以经济建设为中心,强化管理,上下一致,使饮食部在饮食业不景气,且承包任务重的情况下,稳步前进,取得了较好的经济效益和社会效益,现将主要工作总结如下:

化协调关系,提高综合接待能力。1.健全管理机构,由饮食部领导、分部门经理组成的质量管理小组,全年充分发挥了作用,小组既分工,又协作,由上而下,层层落实管理制度,一级对一级负责,实行对管理效益有奖有罚,提高了领导的整体素质,使管理工作较顺利进行。2.完善饮食部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等,由于制度的完善,会议质量提高了,上级指令得到及时落实执行。3.建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种,协调各分部门做好出品供应工作,每天早、午、晚市检查出品供应估清情况,对当市估清的品种设专薄记录,同时到有关分部门核实查证,并要求管理人员签名,以分清责任。制度建立后,原耒每市估清五、六个菜式的现象已成为历史,现在出品供应情况已处于正常化。4.加强协调关系。酒店分工细,环节多,一项工作的完成,有赖于各部门之间的协调合作,每周例会上反复强调,出现问题,部门之间不得相互责怪、推搪,要敢于承认错误,多发现对方的优点,搞好协调,今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。5.提高综合接待能力。今年,全面抓好服务规范,出品质量,使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时,还做好高级领导和各大公司、酒店的各类型宴会的接待,如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团,国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导;3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席,创开业以耒日订餐总席数的最高记录;9月29日晚,接待婚筵共75席,创历史纯婚筵总席数的最高记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流,使宾客高兴而耒,满意而归。

开拓经营,发展增收渠道,扩大营业收入。今年在饮食业不景气,生意难做的情况下,饮食部领导经常进行市场调查,做经营分析,不断探索,大胆偿试,英明决策,走自己的经营路子。第一,全年开设经营项目六个:自助中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、友谊夜总会、千年老龟火锅城、饮食连锁店(筹备中)。第二,开展联营活动,饮食部与客房部、桑拿中心、茶艺馆相互配合,共同促进经营;如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠,桑拿中心送餐业务,向茶艺馆提供香茶美点。第三,全年开展促销活动八次,让利酬宾加州鲈每条一元,贵宾房免最低消费,特惠菜式益食家,每款15元。优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。第四,营业部与出品部,根据市场消费需要,每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共200多款,扩大营业收入100多万元,酒店通过一系列经营活动,提高了知名度,取得了良好的经济效益和社会效益。

全员公关,争取更多的回头客。饮食部领导把公关作为一项重要工作耒抓,大小会议上,经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜,以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日,向关系户电话问候,赠送如中秋月饼、奉送挂历、寄贺年卡等。通过大家的努力,今年饮食部整体公关水平提高了,回头客比往年有所增加。

增强员工效益意识,加强成本控制,节约费用开支。饮食部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性,增强了员工的效益意识,并要求员工付之行动。同时完善有关制度,明确责任,依\*制度去加强控制 。全年完善了《费用开支规定》、《原材料收、付、存制度》、《堵塞漏洞制度》、《原材料合理使用制度》、《办公用品领用制度》、《物品申购制度》、《财务审核稽查制度》、《收款员管理制度》等。今年全体员工已养成良好的节约习惯,合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣,发现浪费现象,及时制止。另外,饮食部领导、供应部经理定期进行市场调查,掌握市场价格动态,及时调整原材料的进货价。十月份推出的千年老龟汤,原耒是整套半成品进货，为降低成本,后耒改为自己进龟,自己烹制,近二个月耒,节省成本三万多元。

做好政治思想工作,促进经济效益的提高。饮食部充分发挥党组织和工会组织的作用,关心员工,激发情感,增强凝聚力。1.组织员工参加97年羊城优秀厨师、优秀服务员技术大赛,参加酒店田径运动会、书法比赛、技能比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参加酒店扶贫济困捐助活动,学习三字经活动,学英语50句活动。在各项比赛活动中,都取得较好的成绩,其中在酒店的田径运动会,就摘取六枚金牌、三枚银牌。2.全年本部门举行文明礼貌月技能知识抢答比赛、舞会、卡拉ok等文娱活动9次,春游1次,外出参观学习13次,各类型座谈会5次,妇女会2次,家访6次,探望病员20次。通过各种活动,使员工形成了一个热爱酒店,团结奋发的强大集体,员工思想品德好,全年拾金不昧事迹有8次,员工队伍稳定,流动量小,今年月均人员流动量约5人。

完善劳动用工制度和培训制度,提高员工素质。1.严格劳动用工制度,饮食部招聘新员工,符合条件的,择优录取,不符合条件的,一律拒收,不讲情面,保证招工的质量。同时,上级领导深入员工之间,挖掘人才,不断充实队伍,通过反复考察,全年提拔部长6人,领班8人。对违反酒店规定的员工,以教育为主,对屡教不改者,则进行处罚解聘,全年共处罚员工11人。由于劳动用工的严格性,员工素质较高,办事效率大大提高。2.完善培训制度。为了使培训收到预期的效果,饮食部领导首先明确了培训要具有目的性、实用性、时间性的指导思想。其次,成立了培训小组,再三是制定了培训方案,采取理论与实际相结合,以老带新的方式,分期分批进行培训。例如,每月一次管理培训、安全卫生培训;每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四,定期进行考核,全年开展推销手册、服务知识、技能、咨客服务规范、酒店管理知识、出品质量、促销业务知识、英语50句、礼貌用语、安全卫生知识等培训达200多次。

重视食品卫生,抓好安全防火。1.重视食品卫生,健全各项食品卫生岗位责任制,成立卫生检查组,明确各分部门卫生责任人,制定了日检查、周评比、月总结的制度,开展了流动红旗竟赛活动,对卫生搞得好的分部门给予奖励,卫生差的.分部门相应扣罚。由于全体员工的努力,全年未发现因食品变质而引起的中毒事故,顺利通过省市旅游局的星级酒店年审和国检。2.抓好安全防火工作,成立安全防火领导小组,落实各分部门安全防火责任人,认真贯彻安全第一,预防为主的方针,制定安全防火制度,完善安全防火措施,各楼层配备防毒面具,组织员工观看防火录像,并进行防火器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道,做好各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性,通过有效的措施,确保了饮食部各项工作的正常开展和财产的安全,今年以耒未发生任何的失火事故。

按照星级标准,完善硬件配套设施,美化了环境,稳定了客源,提高了经营气氛。全年增加设施总投资300多万元,主要是:二楼东厅的改造,二楼南、北厅的装修,五楼走廊、洗手间的装修,友谊夜总会的开办、千年老龟火锅城的设备购置等,由于服务设施的完美配套,吸引了不少的回头客。

三、存在的问题:

1.出品质量有时不够稳定,上菜较慢。2.厅面的服务质量还不够高。3.防盗工作还做得比较差,出现失窃的现象。

四、明年的设想:

1.提高出品的质量,创出十款招牌菜式。2.抓好友谊夜总会、千年老龟火锅城的经营。3.加强规范管理,提高企业整体管理水平和服务质量。4.开设餐饮连锁分店.

**厨师试用期工作总结篇三**

时间就像梭一样，飞快的就过去了，一点都不留念。而我在酒店做厨师长工作的试用期也过去了，三个月的时间，我成长的很快，当初招聘进酒店做厨师长，也是想要有更多的机会去锻炼自己的厨艺，现在这几个月的工作以来，我真实的感受到酒店对我的一个帮助，让我进步很快，收获特别多，就我试用期的工作做一个总结。

进入酒店工作以来，虽然做的是厨师长的职位，但是初期我是肯定不能掌握酒店的厨师的工作的，也是有一个星期给我展示的机会，在前一个星期时，我是做的另外一个前辈厨师长的助手，在这一个星期内熟悉所有的菜系和酒店整体的做菜规范。这一星期，我从前辈那掌握了做菜的`火候和各种调料的调配，结合自己在学校所学以及在实习工作的经验，很快的就掌握了所有的技巧，我也就真正的掌厨了，这是我特别激动的地方，终于有自己的用武之地了。

后面的工作就是，因为是厨师长，所以在做菜方面就格外严谨，我们是为客人服务，要让他们吃的开心、安心，那我就严格要求自己遵守酒店的的食品卫生准则，绝不能忽视一丝的安全隐患，不然酒店的招牌就会被砸。客户是我们全心全意服务的对象，做菜的时候严格控制每一种调料，不能有半点的差误，要让他们喜欢我们的饭菜，所以我严格的把空做菜的每一个流程和步骤，针对有的顾客的忌讳，还让厨房的厨师尽量按照顾客的口味做，不要轻易做错了。

对于我的工作，除了自己做菜以外，还要监督其他厨师做菜的过程，包括厨房所有人的工作，对他们严格要求，不管是选购菜品、洗菜择菜以及做菜的火候，我都严格的按照标准流程来进行监督，不允许有一丝的不严谨出现。本人的态度也是很端正，对他人有要求，那对自己的工作就要更加的严格。因为我的严格，我在厨师长这个工作上也取得了很好的成绩，顾客很满意后厨我们做的菜，都是好评有加，这让我更加有信心面对接下来转正之后的工作了。

在这里几个月的工作收获的不仅是技能，还有同事们相互配合好做好厨师的工作，令顾客满意才是我最大的成就，很开心这里的工作，在下面的工作，我会使出我的所有能力去做好，把厨师长工作做到极致，不会辜负各位领导、同事和顾客的期待的。

**厨师试用期工作总结篇四**

时间过得很快，又到年末了，在这里先感谢公司领导的信任，我将尽自己的能力将部门带好，回想起xx年的工作总结，在这一年中得到了落实，见证了xx的进步和发展：

1、xxx店的开业，是xx发展的见证，新桥店厨房部的“五常”管理是我们学习的，我们管理层也应带好每位员工做好本职工作。

2、职工代表大会的成立对xx来说是一个进步，这是一个让基层员工参与公司管理和提建设性意见的组织，同时我们也碰到难处，虽然我不是职工代表，但我还是从个别代表口中得知，目前大多提到的是福利对建设性意见提的很少，我觉得这个需要总公司的多方引导，真正让职工代表把基层员工意见带到高层管理，同时也能为公司发展出谋划策。

3、质检小组的成立可以说是让均瑶店各方面跨了一大步，让均瑶店改了很多毛病，这样积累在以后发展中的经验，但里面还有很多的不足之处，小组中有的成员思想观念要引导，我觉得质检不是为了应付公司的决定，而是为了纠正日常管理中出现的漏洞，我个人建议这部门应该是总公司直接领导，组成成员应该有公正心态，碰到问题应及时提出问题，纠正问题，不要让质检只是形式，应不定时对各部门进行监督、纠正,为创建更好的品牌打基础。

4、xx在这一年中两次工资调整，说明公司领导对员工的重视，陈总提出的“绩效工资”我个人觉得是来年一个很大的\'改革，这政策实行对员工来说是一个公平的体现，能让员工多劳多得，而对懒散的员工是一种制约，希望可以早日看到这政策的实行。

5、对我个人工作总结：

(1)对各档口人员纪律、卫生实行正确引导、纠正，目前有所提高但还需努力。

(2)对各档口上菜速度慢(针对前厅提出)进行跟踪和操作人员进行沟通，这段时间有明显的提高，尽量做到无催菜、无投诉。

(3)对各档口原材料保管和申购进行跟踪监督，对于剩料尽量做到废物利用，节约成本。

(4)对各档口节能节排这块进行意识宣传，目前有所好转，但需要继续坚持。

对上述最大问题是用人缺口，目前这种[fs:page]情况下无法改变的，这需要我们公司各部门的配合和合理安排，做好年底春节的接待任务。

**厨师试用期工作总结篇五**

回首试用期工作，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，勤勤恳恳、兢兢业业，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务，现将试用期的具体工作总结如下：

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。此外认真学习法律知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强法制意识和法制观念。

在试用期，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的`核心竞争力，因此在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止病从口入，防止食品污染和有害物质对就餐人员的危害，保障大家的身体健康。成品存放实行四隔离生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。个人卫生做到勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

综上所述，在试用期，通过努力，我在某些方面取得了一定的成绩。当然，我也有不足之处，今后，我一定继续加强经营管理、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，争取更大的进步。

**厨师试用期工作总结篇六**

在20xx年x月x日的时候，我加入了xxx酒店这个优秀的队伍，成为了酒店的一名试用厨师。虽然只是试用，但这正是让领导看到我工作能力的好机会，我在这段时间里努力的将自己的手艺都发挥出来，得到了顾客和领导们的一致好评。不久后我的试用期就要满了，我将成为一名正式的xxx酒店厨师。但这不是让我可以放松的保险，而是督促我该更加努力的证明！我在今后也将更加努力的用自己的工作，来为xxx酒店取得更多的利益。

但是工作是固定的，为了能让自己和工作都更上一层楼，我只能不断的磨练自己，改善自己。为了让自己能更贴合酒店的要求，我将自己在这段时间工作的内容总结一下，在以后的工作中，吸取教训，保留精华。我的试用期工作总结如下：

在工作中，最重要的不仅仅是做好自己的本职工作，和周围的人、气氛，能融入在一起，工作才会变的\'更好，更顺利。因为我是个新人，所以我知道和同事们搞好关系是融入xxx酒店最先该做的事情。所以我在工作的时候都是认真仔细，遇上不会的就问，自己的事情搞完了还能帮其他同事做一点杂活。

很幸运的是，在xxx酒店工作的各位前辈们都非常的热情，对我这个新人就像是一个新朋友一样。不仅教会我在工作上的许多技巧，在他们的介绍下我也认识了其他许多酒店里的工作者们。

说道底工作才是我们的本分，虽然为人处世上好能让我们更轻松，但是没有工作能力迟早也会被赶出去。在试用的这段时间，我在我专门负责的几道常点菜中下了功夫，不仅渐渐的熟练了，我还在调味中做了些许改动。但是虽然受到了好评，但是也被主管教育到：“不能随便改动菜单，要先和大厨或老板申请！”这也是给我了一个教训，过于的自信会导致败北。但是还好这次得到了原谅，在下次，我一定会端出更优秀的菜品让他们信任我。

总的来说，在这段试用期我过得非常的充实，每天忙碌的工作，还结交了新的朋友。这些都让我的生活变得多姿多彩起来。但是这才是我工作的开始，之后还有很远的路要走，还有很多的问题需要得到改善，在之后也要继续加油啊！

**厨师试用期工作总结篇七**

在xx酒店三个月的试用期，作为一名xx酒店的厨师首先我感到自豪，大家都说来到xx酒店这里做一名厨师是很不错的，短短的试用证明了这一点，之前我是一名小酒店的厨师，现在能够进入xx酒店这里很显然这个机会很难得，在这里试用期的工作，不仅仅是工作，我觉得我看到了很多的先进的理念，这里的每一个同事，每一位厨师都是非常的优秀，我觉得自己的最珍贵的收获也就是这个，每天跟这种优秀的厨师交流让我收获颇多，一写自己不知道的知识，这里都能够学到，短短试用期，我的能力提高了很多，我也总结一下工作：

作为一名厨师重要的当然是自己的厨艺，作为一名星级酒店的厨师，更加要严格的要求自己，试用期间我首先就是对自己的要求严格起来，对自己做出来的菜首先要同事们满意，只有这样才能让顾客满意，当然在工作中主要还是要有耐心，作为一名厨师就是要有耐心，我觉得自己做好每一道菜，都离不开耐心，用心的去做好自己的工作真的很重要。

试用期间我一直对卫生要求严格，卫生是一名厨师的基本素质，保持厨房的卫生很有必要，每次下班之后我都会主动地去打扫卫生，把厨房当作自己的家来看待，尽职尽责，有这么一句话叫做一个厨房的卫生程度，就能看出厨师的职业道德，跟能力，这一点没错，作为一名星级酒店的厨师这的是要坐到保持卫生，厨房的卫生，各种餐具的卫生。

厨师是一个需要不断学习的职业，相信不管做什么都是这样，平时对于各种菜品的了解，对于自己厨艺的.提升应该不断的学习，我知道我们酒店是不要庸才的，行业在不断的进步，酒店之间就是这样的，厨师的能力有时候也会决定着生意的好坏，只有通过不断的加强自己才能给酒店带来更多的生意，都是相互的，作为一名酒店的厨师也应当具备这样的意识能力。

一名优秀的厨师往往会有自己的看法，往往会不断的去创新，有着自己的想法，一道菜可以有不同的做法，一名优秀的厨师往往会有着自己的方式，去做好每一道菜，对于每一道菜都有不同的理解，我正在往这方面发展着。

试用期中我看到自己的缺点，我的接受能力不是很强，很多不懂的定西，我去请教主厨的时候，虽然主厨都难耐心的为我讲解，但是我也需要很久的时间去消化，这是我存在的一些不足，我会好好的适应下来，一定会继续加油的。

**厨师试用期工作总结篇八**

食堂作为学校的后勤服务的重要部门，服务好广大师生是食堂工作的主要任务。如何高标准高质量的作好这项工作，确实是食堂管理工作的重头戏，但是做为帮厨更是要当好助手。

一年来，本人在食堂负责人的带领下，认真学习厨师业务知识，注重理论与实践相结合，努力当好厨师的助手，积极向厨师学习食堂相关知识，熟练掌握操作技能，以创一流菜、做一流服务为目标，认真做好本职工作。

以身作则的情况下，团结同事，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行“四隔离”;生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责;个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、被褥;勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以周边环境卫生。

树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及职工食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，符合质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好职工食堂伙食工作。

经常向同事们学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理。检查伙食卫生，督促本班人员认真落实岗位职责， 清扫包干的卫生地段，做现熟食品加盖、防蝇、防鼠并组织好开饭前和饭后整理结束工作。合理安排本班人员的工作，对切配及

烹调加工的主副食品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的应予以指出，及时纠正，在生活上经常同事沟通。

1、负责食堂的择菜，洗菜等帮厨工作，协助厨师完成各餐、点的`烹制。

2、把好食品安全、质量关。对有毒、霉变等食物原料有权拒绝使用，并及时汇报。

3、负责食品留样与登记工作。

4、与厨房其他工作人员一起做好食堂的环境卫生、餐具清洗、消毒工作。

5、完成厨师交给的其他工作。

6、完成园领导安排的其它工作。

总之，一年来，本人在帮厨工作中取得了一定的成绩，但还存在着不足，本人将在今后工作的工作中加强业务知识学习，更进一步熟练掌握操作技能，把工作做得更好，取得更好的成绩，让大家满意。

**厨师试用期工作总结篇九**

来到新公司已经三个月了，在这三个月，在老同志的帮助和自已的努力下，熟悉了相关业务，完成了本职工作，现将这段时间工作总结如下：

知识方面：在温习以前的知识加以巩固的基础上，不断学习新的知识，接受新的观念，不断拓展视野，增强自己的专业水x，为能够适应工作需要而不断努力。

做人方面：刚从大学校园出来，无论是做人还是为人处世方面的经验都很欠缺，为了能够尽快融入美芝这个大家庭,一方面我尽量多与老同事交流，向他们讨教经验;另一方面我通过各种书报杂志，网络学习为人处世的理论，并将其用于实践中。通过学习使我在这方面取得了比较良好的效果，虽然还有待于进一步的加强。

在这几个月中，本人以高度的责任感和事业心，自觉服从组织和领导的安排，努力做好各项工作，较好地完成了各项工作任务。我开展的主要工作有

l费用报销审核

根据公司财务审批制度及费用开支标准对差旅费、业务招待费、汽车费、电话费、报关费等费用的发票进行审核，盖章。

2处理凭证

出纳结过来单先对单，制定银行对账单明细。再在预算系统业务处理财务审批生成凭证，然后分批提交到erp、过帐、对账、在erp系统分批打印凭证、整理并分册装订、归档。

3开增值税发票及普通发票

根据应收模块提供的出货单，在开票系统查询到相关客户资料/商品资料，核对录入无误，将发票资料写入税控机，打印发票并盖章，整理.一二六联给营销，三联给应收（某某)做账，四五联存根，月底把五联给出纳，月底回写发票到客户系统。

4扫描发票抵扣联

扫描核对发票抵扣联：每月从雷迟/新华处拿到发票的抵扣联，进入录易系统扫描发票，识别结果核对金额/日期/购销方纳税识别号/密文/发票号码，确认无误后发票入库，识别完发票查询并打印，再校对一遍，最后导入移动盘，供办税员用。

录入海关发票及运输发票资料：每月从新华处拿到海关发票和运输发票，进入企业电子报税管理系统，录入发票号码/金额/税额/日期等发票资料，并核对。

5日常事务工作:

部门员工出勤表：每月月初填报部门员工出勤情况,挂在某某我的文件考勤表文件中。

申请领取办公用品：搜集所需办公用品——填报请领单——审核——领取办公用品。

系统维护：开票系统,客户资料的日常维护。

档案管理：负责资料室的档案管理工作。

在工作中，由于刚刚接促到的新任务，还比较陌生，同时由于财会工作繁事、杂事多，其工作都具有事务性和突发性的特点，因此遇到了各种各样的问题，但是因为有同事们的不吝指导，以及自己的不懈努力，发挥了学习的主动性，最终克服了各种困难，保质保量得完成了自己的本质工作。

我一直坚信，身体是革命的本钱，只有有了好的身体才能全心全意地去工作。因此，无论是公司还是部门组织的.各项文体活动，公司篮球联赛、日电集团足球联赛我都满怀热情的参加，不仅保证了身心的健康，而且通过这些活动认识了不少朋友，同事，他们在生活上，工作中都给予了莫大的帮助，让我在一个全新的环境中不断适应，并且融入到美芝这个大家庭中去.。

虽然在领导的关怀与同事的指导下,我的工作取得了较好的进展,但是仍然有许多改进之处，所以需要认真总结，看到自己的不足，虚心向同事们学习并加以改正，不断提高自己的个人素质，争取取得更好的成绩。

**厨师试用期工作总结篇十**

时光飞逝，转眼间已经过去3个多月了，现将我的具体工作情况汇报如下：

来小吃店已经有三个多月的时间了，在这三个月里我对我的管理工作还可以，从经营到管理都没有很大的进步。在公司的正确领导下多次对小吃店进行改革，从经营方向，产品的定位，餐具的更新等等，使小吃店经营有了小小的提升。对我的岗位管理工作就以下几点进行阐述，

（1）安全方面：通过4月25日，就小吃店收银钱箱被盗事件发生以后，以“安全第一，预防为主原则。认真贯彻公司的安全生产责任制，积极组织员工学习安全方面的知识，立即安排人员住店，确保内似事件再次发生，加强安全检查力度，对每日的水、电、气、进行登记，责任到人。通过早会多次宣讲安全隐患的重要性，并通过实际防火演习，来达到预期的效果。食品卫生方面的安全，对于食品的采购流程进行严格的监督，坚决杜绝xxxx变质的食品流入本店。在食品的加工上，坚决做到生熟分开，（但是在实际工作当中还是有很多地方没有到位。后厨的一切流程进行简化，确保每道产品质量，让顾客买的放心，吃的放心。同时，后厨的环境卫生，也是食品卫生的一个重要保障。只有干净卫生的加工环境，才能保证食品的真正卫生。在卫生管理方面，进行严格要求并且定期的进行大扫除，，对于卫生死角进行彻底清扫。对后厨员工进行卫生培训方面工作，使他们懂得环境卫生的重要性。

（2）成本方面：从总体上小吃的成本虽然能够达到预期的效果，但是从细节方面控制的不是很好，对整体宏观控制成本也不是很到外，如：人力成本占收入比重较的大，能源、低值方面也是月月超标，在日常管理中对于在生产加工过程中的，禁止浪费，发现浪费行为进行严格的制止，提倡“人人节约，”并且我们从原材料验收，加工到储存也实行层层把关。

回首过去，对于我的不足，用一句最恰当定律来形容就是100—1=0的理念，来给自己定位是最合适不过了，同时也辜负了易董、胡总、易副总多年对我的培养，在3月没有有效的沟通，使中友店撤离了西单。4月份在经营上没有大的提升，却惑是了安全管理，导致小吃店收银箱被盗事件，使公司早遭到财产损失，由于缺乏沟通，员工流失率较大，

通过公司多次组织学习，使我从中感悟很深，作为厨房一名管理者，不能够合理控制成本，不能够把产品提升就是犯罪，公司三次对小吃店重大的改革，并且对小吃店产品定位，终于使人气有所增加，回首过去，虽然在管理上没有太多的亮点，但是在后期的厨房管理中，用我的真诚来对待每一名员工，增加与员工之间的感情，增加团队之间的凝聚力，大大减少了离职率。，在迎新春的动员会上，听了易董的动员报告，以“夯实基础、务实做事、诚实做人”的管理理念，来做好基础工作，踏踏实实做人和做事，通过春节回家休息一段时间调休，使我感悟很深，为什么我在工作快6年了，没有一次被评选优秀管理人员，我终于明白了，夯实基础、务实做事、诚实做人的真正道理，春节过后，我向郭店长汇报了我对三个档进行经营产品的改造想法，并得到同意后，利用二周时间对档口调整到位，合理利用人力资源在3月12日推出早餐工程，这一系列的想法，是我夯实基础、务实做事、诚实做人”开始，我相信我会从头在来，时光荏苒，冬去春来，随着时间的推移正在走过每一天，，虽然随着经济危机到来，但是餐饮业正在迅速发展。通过几次改革，小吃店让我们切身感受到在人气已经发生的`转变。胜利目标不会离我太远。

在过去的三个月的时间里对于小吃店来说，从经营创新到产品的创新都很少，更谈不上‘稳质’，二字，由于厨房整体力量簿弱，技术力量也较差，所以菜肴的稳质方面就出现不稳定，总之也没有太好的办法，创新产品使我的工作走进了瓶颈，没有方向，对小吃店的产品我们还是停留在原始状态，主要是围绕季节来开发产品，从初，推出麻辣香锅和xxx小涮锅，麻辣香锅目前销售还比较好。

由于当时经营效果不是很好，我们在夏季推出凉菜外卖系列，并提高当时的流水。但是部分产品由于是季节性，所以生命力较短，只能草草收场。

通过厨政中心对小吃产口味创新和定位，并且不断的调式，最终达到预期效果。

台湾卤肉饭，肉丝炒乌冬面，各种特色炒饭在小吃店走势很好。在人员技术稳定下，我们的产品也将会稳质，在创新。

我在从事快餐工作5年多，我的建义；群策群力来发挥厨师队伍研发的潜能，成立各店以创新菜肴研发小组，根据反季节创新思维和方法来制定菜肴，，厨政应该说明菜肴研发创新研法基本原理，这样也培养店方厨师在菜肴研发创新的能力、也培养了创新菜肴的兴趣，层层选拔，有厨政中心严把质量控制。被公司和店方选拔上的创新菜肴，应该给予创新人在精神上或经济上加以鼓励。

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