# 2024年厨师个人年终工作总结(九篇)

来源：网络 作者：梦醉花间 更新时间：2024-06-17

*总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况加以总结和概括的书面材料，它可以明确下一步的工作方向，少走弯路，少犯错误，提高工作效益，因此，让我们写一份总结吧。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编为大家收集的总结...*

总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况加以总结和概括的书面材料，它可以明确下一步的工作方向，少走弯路，少犯错误，提高工作效益，因此，让我们写一份总结吧。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编为大家收集的总结范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**厨师个人年终工作总结篇一**

在20xx年这一年里，个人的交际上迈出了主动与人沟通，，也愿意和别人交流自己的内心感受和对某个问题想法。实际操作上，熟悉了各个工作流程，工作细节。在工作速度上比前一年有了明显的提高。取得成绩的同时，也带来了一些工作上的不足，比如：人际关系上面临共同语言的缺乏，没有一个闪光点去吸引别人，工作上细节上还要需注意，反应能力还要进一步的加强。实践操作上更要拿出胆识和魄力来去突破还停留在原来的工作层面上。展望20xx年，对于个人而言，做出以下的办法来解决今年工作上的不足。

食品和个人卫生

食品安全问题是当下中国老百姓所关心的话题，做好食品安全卫生工作是做一名厨师义不容辞的责任。20xx年，食品卫生，餐具卫生，食品储存会按照一定的工作要求落到实处，至于厨房的卫生包干区，我会采取具体的办法保持整洁干净。

个人卫生方面，将会养成良好的生活习惯，培养自身的身体素质，做到“四勤”：勤洗头，勤理发，勤洗澡，勤剪指甲。在此基础上，要勤洗手，勤洗衣物。个人卫生和食品卫生实行良性的互动，有助于降低食品安全问题的发生风险率。有助于提升部门的形象和素质。有助于推动中国的食品安全向着一个科学，健康的道路去发展。

实践操作工作

菜肴的出品工作，是实践操作工作的重中之重，保证菜肴的分量，数量，质量根据工作要求来确定，保证出菜顺利不乱套，按照正确的出菜顺序把菜肴出品出去。保证调料不多领，不少领，以满足师傅们烧菜的需要。领料时间控制在一定的范围内，一次性领完。大单期间，领料比平时要多领，淡季时间，库存要保持平时状态。保证小料满足烧菜师傅之需的同时，小料的新鲜度要给予保持。

菜肴的制作工作，明年我会深入基层学习一些基本的烹饪技法，融合自己平时学习的理念和知识，和大家一起交流和分享。

人际关系

在今年学习营养学的同时，忽略了良好的人际关系的建立，是我今年工作中的遗憾，而这个遗憾会在20xx年一年里得到解决。

在分配菜肴的过程中，不然避免与师傅们出现意见分歧的情况。那我们要把握处理问题的一个基本大原则：“先解决问题，后追究责任，不计较，不抱怨，及时发现问题，及时处理问题”。在工作以外的人际交流方面，在原有的基础上做出突破，积极建立良好的人际关系沟通平台：

成果分享：愿意和大家交流一些共同的话题，分享好的一些食材。在身体保健方面做出积极交流和探讨。

兴趣爱好：会和大家培养共同的兴趣爱好，比如：唱歌，旅游，逛街购物，穿着打扮，体育活动。

户外活动：会和大家交流聚餐，邀请老同事去自己的家乡游玩。

20xx年是一个取得成绩同时又留下遗憾的一年，我实现了理想成功的第一步：得到了老师们的培养，得到了领导的帮助。我会以实际行动来感谢他们，用学习的知识来解决自身存在的问题——人际关系问题，是我今年留下的问题。

20xx年相信自己是展现自己才华的一年，课后我会和老师们积极主动交流，来帮助大家共同解决现实中存在的问题。相信自己在明年会表现的更加出色，在原有良好的基础上做出重大的突破！

**厨师个人年终工作总结篇二**

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\_厨师长的工作。\_年4月正式接手\_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、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、由于各种原因是，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，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\_年，谢谢!

**厨师个人年终工作总结篇三**

时光荏苒，20\_\_年很快就要曩昔了，回想曩昔的一年，感慨万千——这是我第八次写职位年终。今年整个北京市场物价迅猛上涨，人员本钱同时也陆续上升，在团体的鼎力治理培训和人人的配合尽力下，同期工作比往年有所改良。现将主要工作总结如下：

一、厨房治理方面

1、\_\_年厨房人员调剂。一次是中关村子店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹办西二旗店，人员综合调剂以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20\_\_年带入北京的主管。

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具名流程，使本来筹备工作不齐全的全补上来，厨房获得了明显的改良。

3、\_\_年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在本来的根基上流水最高达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利不停节制在76%~78%之间。

4、厨房今年应用一分钟定位法治理，对厨房冰箱和所有货物定位处置惩罚，万城店和马甸店在我的影响下取得了优越的后果。

5、顺义店新开业筹办交流和综合治理大培训。厨房积极介入并学习贯彻落实，分外是对厨房后勤难治理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好造诣，没有人不夸厨房的宿舍卫生清洁。

6、学习了各项流程学，通过厨房本身摸底考试三次，店里组织二次，团体一次，把理论酿成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒本来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，颠末厨房重点调剂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，维护和治理上消耗不少，注解我们厨房还需加强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还必要总结学习。

3、在强化厨房的学习气氛方面做得不敷。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不敷完善。

三、下一年的假想与

1、通过学习再造、培训与治理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准进步执行力。

3、通过专业化培训与治理，对厨师技巧力量进行合理贮备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房情况、卫生、设备进行平安维护，同时对本钱及费用加以节制。

5、将每月与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管步队。

新的一年意味着新的动身点、新的机遇、新的挑战，我决心奋不顾身，尽力打开一个工作新场所场面。

**厨师个人年终工作总结篇四**

在即将过去的20xx年，我承蒙公司领导的重用，感谢公司的培养，在公司全体职工的支持与理解下，在食堂十五位同仁的大力配合下完成了20xx年度公司交办的各项工作。

20xx年食堂的主要工作;

第一;20xx年食堂共有16人担负着公司一日三餐的就餐工作其中早餐13人左右，中餐7人左右，晚餐2人左右，其中五月至九月间还有夜餐1人左右的就餐工作与食堂的卫生和餐厅的环境卫生等各项工作。我们的任务就是让所有的工作人员吃饱，吃好，吃的安全吃的健康，在这一年里我们认真总几年的工作经验并认真听取领导及员工的合理化建议及时改进不足，充分利用我所掌握的膳食营养知识并合公司成本要求尽力在饮食的荤素搭配合理，粗细兼顾在保证供应的情况下尽力安排花样。在炎炎的夏日每天都为员工及车间准备了绿豆汤及酸梅汤给职工降温，在寒冷的冬季我们为员工准备了热粥及热汤豆浆等为职工御寒。在秋冬季我们为员工制作烤白薯来增加花样，还在八月十五为员工做月饼来供应员工购买。

第二;卫生方面，卫生工作对食堂来说是重中之重，我深知其重要性，民以食为天，病从口入所以食堂卫生是非常重要的，我一直严格按照饮食卫生操作规程，把就餐者的饮食安全放在首位，强化责任心坚决杜绝一切可能有安全隐患的食物一律不得采购。一直坚持每周一次的全面的卫生清理工作，一直坚持手下清发现卫生隐患及时消灭，并在八月份举行了一次消防演练使每位操作人员都会用消防器材来保障安全，今年还组织两次灭鼠工作。来保障所有的安全。

第三;成本控制，由于今年物价一直处于高位特别是肉，蛋，米，面，油及蔬菜一直都在涨，这使成本大大提高给食堂的成本控制造成很大的困难我们一直坚持例行节约减少浪费认真对待每一笔开支今年的成本为;一月成本为元，二月成本为元，三月成本为元，四月成本为元，五月成本为元，六月成本为元，七月成本为元，八月成本为元，九月成本为元，十月成本为元，十月成本为元，十一月成本为元，全年月均成本为元。

第四问题与不足;由于食堂员工每个人的认识和个人的素质差异，有的员工在服务上还不尽人意，有的师傅的专业技能也有待提高，有的时候人与人之间有着矛盾，组与组间配合不够协调，我及组长的管理还都有不到位的地方，有的师傅在卫生保持上还不到位，手下工作不整洁操作还不到位，有时菜品搭配还不够合理特别是11月3日的菜品搭配与操作都有问题是我铭记在心在今后的工作中一定要引以为戒随时警惕坚决杜绝类似的事件再次发生，我在此也恳请所有的就餐员工多提宝贵的意见，发现不足我我们也好及时改进不足与缺点。来更好的为所有的职工服好务。

20xx年的工作计划，执行方案与费用控制;

第一;争取在每个季度举行一次食堂员工技术及操作安全交流工作总会，及时解决发现的问题及安全教育使每位操作人员知道所有的机械设备的操作规程，在每季度的中后期一定完成并做记录。在一年中举行两次消防演练其中半年一次使厨师都会用消防器材来保障食堂的安全。

第二;一定要坚持每周一次的卫生清理工作，两个月一次的全面大扫除对食堂的所有的设备保养及维护工作并做记录，

第三;在六月份一定要完成厨师的体检工作使厨师都持健康证上岗来消灭传染病的传播。

第四;对原料的采购，验收入库出库及保管一定严格把关对不合格的原料坚决拒收对收入的原料做好登记做到账务相符。

第五;参照20xx年度的月均成本为元在现有的的基础上城本不能超出5%的费用支出

20xx年需要公司解决的问题

由于办公楼食堂在地下室原有的地沟及吊顶地面的地砖都严重的老化及损坏也请领导安排合理的时间对地下室食堂进行一次全面的修理及整改。其次就是把办公楼食堂外的小院加上封顶。

20xx即将过去20xx马上到来我们一定要更近一步认识做好服务工作的重要性和必要性，加强服务坚持以人为本，我们的思想要在深化在提高发挥每个人的才智千方百计创造条件更近一步办好食堂让全体职工吃上更安全更可口的饭菜做出我的贡献，要加强人与人的协作，组与组的配合为以后的工作打下坚实的基础一定要把工作提高到新的阶段，一定要有新的高度要以优质的服务来争取民心，要以满意的服务来赢得民心，不断促进各项工作上台阶，上水平力争领导和员工都满意，积极负责，认真搞好饮食的安全与卫生工作加强学习努力提高每位厨师的厨技争取做出更适合大众认可的色香味行意养的每一餐。以开拓进取精益求精良好的职业道德认真做好本职。来做好后勤保障。

**厨师个人年终工作总结篇五**

不知不觉中，20xx年即将过过去，新的一年即将来临。在xx酒店当厨师已经快一年了，现在，就20xx年的工作做下总结：

一、在菜品定位上

依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

二、在厨政管理方面

以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面

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人员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。

四、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客

五、在食品卫生安全、消防安全方面

严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。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、在菜肴的出品把关上

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、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

以上是我对过去的一年做的工作总结。在新的一年里，我将继续努力，争取把工作做的更好。

​

**厨师个人年终工作总结篇六**

一年的时间马上随着地球的转动画上了完美的句号，在这一年里，接受了国家四级公共营养师的培训，前赴和两地和全国各地的营养师交流，和中国的科学家面对面的学习，取得了实质性的成果。在厨房间，和师傅们学习烹饪的工作流程和餐饮的基本知识，和同事们探讨工作的上不足。

在20xx年这一年里，个人的交际上迈出了主动与人沟通，也愿意和别人交流自己的内心感受和对某个问题想法。实际操作上，熟悉了各个工作流程，工作细节。在工作速度上比前一年有了明显的提高。取得成绩的同时，也带来了一些工作上的不足，比如：人际关系上面临共同语言的缺乏，没有一个闪光点去吸引别人，工作上细节上还要需注意，反应能力还要进一步的加强。实践操作上更要拿出胆识和魄力来去突破还停留在原来的工作层面上。展望20xx年，对于个人而言，做出以下的办法来解决今年工作上的不足。

一、食品和个人卫生

食品安全问题是当下中国老百姓所关心的话题，做好食品安全卫生工作是做一名厨师义不容辞的责任。20xx年，食品卫生，餐具卫生，食品储存会按照一定的工作要求落到实处，至于厨房的卫生包干区，我会采取具体的办法保持整洁干净。

个人卫生方面，将会养成良好的生活习惯，培养自身的身体素质，做到“四勤”：勤洗头，勤理发，勤洗澡，勤剪指甲。在此基础上，要勤洗手，勤洗衣物。个人卫生和食品卫生实行良性的互动，有助于降低食品安全问题的发生风险率。有助于提升部门的形象和素质。有助于推动中国的食品安全向着一个科学，健康的道路去发展。

二、实践操作工作

菜肴的出品工作，是实践操作工作的重中之重，保证菜肴的分量，数量，质量根据工作要求来确定，保证出菜顺利不乱套，按照正确的出菜顺序把菜肴出品出去。保证调料不多领，不少领，以满足师傅们烧菜的需要。领料时间控制在一定的范围内，一次性领完。大单期间，领料比平时要多领，淡季时间，库存要保持平时状态。保证小料满足烧菜师傅之需的同时，小料的新鲜度要给予保持。

菜肴的制作工作，明年我会深入基层学习一些基本的烹饪技法，融合自己平时学习的理念和知识，和大家一起交流和分享。

三、人际关系

在今年学习营养学的同时，忽略了良好的人际关系的建立，是我今年工作中最大的遗憾，而这个遗憾会在20xx年一年里得到解决。

在分配菜肴的过程中，不然避免与师傅们出现意见分歧的情况。那我们要把握处理问题的一个基本大原则：“先解决问题，后追究责任，不计较，不抱怨，及时发现问题，及时处理问题”。在工作以外的人际交流方面，在原有的基础上做出突破，积极建立良好的人际关系沟通平台：

成果分享：愿意和大家交流一些共同的话题，分享好的一些食材。在身体保健方面做出积极交流和探讨。

兴趣爱好：会和大家培养共同的兴趣爱好，比如：唱歌，旅游，逛街购物，穿着打扮，体育活动。

户外活动：会和大家交流聚餐，邀请老同事去自己的家乡游玩。

20xx年是一个取得成绩同时又留下遗憾的一年，我实现了理想成功的第一步：得到了老师们的培养，得到了领导的帮助。我会以实际行动来感谢他们，用学习的知识来解决自身存在的问题——人际关系问题，是我今年留下的最大问题。

20xx年相信自己是展现自己才华的一年，课后我会和老师们积极主动交流，来帮助大家共同解决现实中存在的问题。相信自己在明年会表现的更加出色，在原有良好的基础上做出重大的突破!

**厨师个人年终工作总结篇七**

尊敬的各位领导：

大家好!伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，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，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务;为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

一、经营方面：我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品;根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。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，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;有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：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;我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

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;另外，厨房、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，防止顾客食物中毒，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，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。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;研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本;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，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，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效;在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，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接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，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，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

上海世博会将会给我们带来又一次的发展机遇。与此同时，周边酒楼和饭店的与日俱增也使得20xx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，走向一个收获的20xx!

我的报告完毕，谢谢大家!

**厨师个人年终工作总结篇八**

伴着圣诞节的喜庆和元旦的到来，20\_\_年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家身体健康，工作顺利。回顾20\_\_2年，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层主管晋升为十一分店风味餐厅的厨师长。在那里，我借此机会感激常总、陈总和公司各位领导对我的信任。此刻我将一年的工作总结如下：

一、经营状况

十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。月份公司档口营业额韩餐营业额成本9月429244.1637143.846%10月408787.4624660.847%11月

403308

25092

49%

二、经营方面

我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口(米线和铁板)。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档厨师调往4档。1档调进了新厨师，本事立刻提高。营业额有了200----300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100----1200元升到1500---20\_\_元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20\_\_元左右。

为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我店在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。

小时工代替普通工种，把有本事的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其进取性和创造性，增加了我店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

三、质量方面

作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和提议，总结每月出现的问题，并及时改善，确保就餐师生的饭菜质量。四、卫生安全方面

严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情景。确保水、电、气安全使用，同时，每一天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。五、成本方面

由于刚做团餐厨师长，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改善，在以后的工作中，我进取的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，期望各位领导和各位同事多提宝贵意见和提议，大家共同提高、共同发展!

20\_\_年工作计划

1、展望20\_\_年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自我，带领员工为我校师生供给精美的菜品和优质的服务，尽自我最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

2多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工作，为公司培养有用的人才。进取的宣传公司文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

3、严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本核算，帮忙员工树立节俭意识。如果公司能实行绩效工资制更好。

以上是我在新的一年里的工作计划，如有不妥之处，期望各位领导、各位同事多多提出宝贵的意见，多谢大家!

**厨师个人年终工作总结篇九**

不知不觉中，20xx年即将过过去，新的一年即将来临。在xx酒店当厨师已经快一年了，现在，就20xx年的工作做下总结：

一、在菜品定位上

依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

二、在厨政管理方面

以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面

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人员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。

四、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把的利益让给顾客

五、在食品卫生安全、消防安全方面

严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。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、在菜肴的出品把关上

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、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

以上是我对过去的一年做的工作总结。在新的一年里，我将继续努力，争取把工作做的更好。

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