# 工地食堂厨师的工作总结(推荐18篇)

来源：网络 作者：雾凇晨曦 更新时间：2024-06-29

*工地食堂厨师的工作总结1我是餐饮部厨师长王友。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...*

**工地食堂厨师的工作总结1**

我是餐饮部厨师长王友。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最大的潜力。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。

**工地食堂厨师的工作总结2**

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。其次就是最好把办公楼食堂外的小院加上封顶。

XX即将过去XX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。

为认真落实\*\*市食品药品监督管理局下发的《关于加强机关企事业单位食堂食品安全监管工作的通知》（\*食药监办函?20xx?45号）精神，我局继年初开展的机关、敬老院食堂专项检查后，再次于今年五月份开展了为期一个月的机关企事业单位食堂食品安全专项检查“回头看”工作，现将此次专项整治工作总结如下：

**工地食堂厨师的工作总结3**

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有更的发展，还有每天能让员工吃到美味可可的饭菜，员工就会有种家的感觉，才会更的为园区服务。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。

**工地食堂厨师的工作总结4**

伴随着“突出重点，克难攻坚，为全面提高全市xxx行业综合经济效益水平和整体竞争实力而努力奋斗”主旋律，我走过了极其不平凡一年。一年来，在办公室领导下，在食堂全体同志相互配合下，紧紧围绕让每位职工满意就餐目标，强化服务意识，提高服务质量，为免除职工后顾之忧，千方百计保障全体职工全身心投入到经营销售工作中去而努力。现就一年来工作情况总结

食堂是我们xxx公司全体职工用餐地方，也是对疾病最为敏感地方，为了使全体职工都能心情舒畅放心用餐，作为食堂工作人员，我有责任有义务搞好食堂卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快速度收拾干净餐桌，换上新桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来工作，我已经能够对每位职工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜时候在饭菜量掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员满意，又避免造成不必要浪费。

同时我还是食堂保管员，负责保管食堂油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作同时也不能忘了学习，从我进xxx公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围浓厚，200x年是全省企业文化建开局之年，做为公司一员，我有责任有义务去学习企业文化建设精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂成立本身就是我们xxxxxx企业文化一种形式体现。我原来认为，我只是食堂一个小小服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有什么关系，通过学习我发现我想法错，生活在我们这个xxx大家庭中，我们每个成员只有分工不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃是我打饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为食堂一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去工作能得到大家认可，那么在今后工作中，我会更加积极努力工作，让大家吃上更舒适环境中吃上更可口饭菜。为张经理在年初工作会上所讲“让各项福利事业搞更好一些，让职工精神面貌更加愉快一些”目标而努力奋斗！

**工地食堂厨师的工作总结5**

我是餐饮部厨师长xx。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，和园餐厅推出春、夏、秋、冬季节菜，和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，如：石锅木耳白菜月销量屡居榜首。咖啡厅也针对市场所有原料价格都在上涨，利用自助餐没有用完的香蕉做出大家备受喜爱的香蕉包等等。还有员工餐是为员工提供服务，在市场原材料都上涨的情况下也推出很多荤素搭配的健康美食。

>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最大的潜力。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有更大的发展，还有每天能让员工吃到美味可可的饭菜，员工就会有种家的感觉，才会更的为园区服务。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；同时我们还把自助餐、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和园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，以此形成我们中关新园独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

>五、成本方面

在保证出品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。身为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：经常去市场询价，已便更精确的制定原料价格表、每次询价都要带很多原料回来降低成本、时刻掌握库存状况，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套餐小菜，以降低成本；还让每个厨师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厨师身上，每月成本率一出就会在第一时间告知他们每个月高了还是低了，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

>六、得与失

在这近一年里，我同时管理着三个厨房的厨师、厨工，在5至10月份用餐较多情况下，由于我们三个厨房人员都配备不足，在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，在大家坚持不懈的努力和园餐厅的这个品牌得到了学校领导、园区领导和顾客的认可，还有我们厨房在今年有两名员工很荣幸地得到外出学习高级营养配餐员的机会，并获得了劳动社会保障部颁发的证书，这给我们以后营养配餐打下了扎实的基础。

我个人方面虽然失去了很多很多的休息甚至家人来北京2、3个月也没有好好陪过她们，但是我的付出换来了我在中关新园的诸多进步和领导对我工作的认可，我觉得是超值。由于我们现在和园餐厅经营的特性没有太多高档的菜品，但对酷爱烹饪，酷爱新厨艺的我来说我从来也没有放弃学习新厨艺，在当今餐饮发展迅速的时代，从最早的八大菜系到当今的融合菜及国外先进的分子厨艺和今年最受消费者喜爱的中国意境菜，说到意境菜大家可能不太熟悉，简单给大家介绍一下，意境菜就是以菜品为媒介，运用中国绘画的写意技法和中国盆景的拼装技法反映了中国古典文学的意境之美。今年九月份我也得到了学习中国意境菜的机会，短暂的学习期使我受益匪浅，学完后在我们遇到重要接待时，也运用了一些，给前来就餐的宾客全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的享受。在客人享受的同时我想我要把我学到的这些传受给我的厨师团队，让大家在这里有更大的发展。

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较好的成绩。当然，我们也还存在不足，比如我们最关心的营业收入，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，从而达到为园区增收效果。从这个角度来说，我深感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。与此同时我相信在各位领导和大家的指导和帮助下，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！

**工地食堂厨师的工作总结6**

（一）机关食堂情况。全县共有机关、企事业单位食堂56家，其中县直机关、企事业单位食堂26家，就餐人数约1490人；乡镇机关、企事业单位食堂30家，就餐人数约1150人。

（二）检查基本情况。此次共出动执法人员45人次，共检查机关、企事业单位食堂56家，覆盖率达100%，其中持有效餐饮服务许可证的食堂18所，持证率32％；食堂从业人员数178人，持有效健康证明上岗人数127人，持证率71％。通过检查下发当场行政处罚共计14家，责令改正48家。

**工地食堂厨师的工作总结7**

时间就如何流水一般，瞬间溜走，在不知不觉当中，20xx年又要即将结束了，早这一年里，我在酒店的工作还算圆满的结束了，我虽然身为一名五星级酒店的厨师，但是我在工作中从来都不会是固步自封的那种，在这一年里我努力的学习国外的西餐文化，在工作上一直在追究更优秀的自己，在这一年里有了重大突破，也还是要感谢酒店领导对我工作的大力支持，从不吝啬资源让我学习进步，现在我就对我这一年的工作总结如下。

>一、人无完人，力争更优秀的自己。

我们酒店位于市中心的繁华位置，每天来我们酒店入住就餐的人，数之不尽，国际友人自然也是少不了的，由于很多外国人都有点吃不惯中餐，经常想在异国吃上自己国家最正宗的西餐，为了满足这类客人的要求。

我在年初的时候去到一次国际性的西餐文化交流会，我在那努力的学习各种各样的西餐文化，每个国家在西餐的口感制作上都略有不同，但是我们是五星级酒店，宗旨就是满足客人的一切要求，随意我尽可能的吸收他们的经验以及制作心得，回到酒店后我自费买了一批食材，那一个月我废寝忘食的在酒店的后厨忙活着西餐的制作，力求口感达到一致，最后在我的不屑努力下，终于有了不亚于米其林大厨的西餐水平。我们也能更好地的为来消费的外国人提供服务了。

>二、事无巨细，严格要求厨房的工作。

在工作上，我一向都是一个极为严格的厨师，想要来我们酒店后厨工作的厨师都必须经过我的考验：

1、他的刀工要好，我会拿最简单的食材豆腐去考验新晋的厨师，就用我们厨房的刀，去切豆腐，然后豆腐放到一个盛满水的碗中之后，豆腐要呈金银花状散开，并且豆腐丝要细的能穿针。

2、做菜的效率要高，一个小时内完成五道拿手菜，其中包括两道主食，一道西餐，一道甜点。完成之后，不仅要摆盘精致，还得经过我的品尝打分，合格了才算通过。

3、个人卫生要好，不留长指甲、长头发，工作服勤洗勤换。这是为了保证每一道菜都不会出现问题。

>三、展望未来，做好来年的工作准备。

临近年末，厨房就必须来一次彻头彻尾的大扫除，把那些蒸箱烤箱消柜后面的卫生死角都要好好的清洗一遍，保证不会滋生蟑螂老鼠之类的东西，对后厨的每个员工进行年终评价，该涨工资的涨工资，该批评的批评，这些我都会记录下来并向您申报，以激励来年后厨员工们上进心，每到年底我还会组织后厨的全体员工们进行一次厨艺切磋，然后对其进行指点，让他们认识到自己在完成菜品时的优和过。我相信在我的带领下，我们后厨在来年会有更好的成绩。

**工地食堂厨师的工作总结8**

食堂的工作是一件重要的工作，特别是学校食堂应该是重中之重，那么多的学生的饮食都是应该去考虑的，通过这一段时间以来的工作，也是接触到了很多东西，应该要去落实好相关的职责，严格按照学校的规定做好这些，对于这一阶段的工作我也应该总结一番。

在这个过程当中，我还是应该要去做出好的调整，在xx这里这一段时间以来的工作，我也是做出了很多调整，这一点是非常关键的，按时为学生提供午餐和晚餐，这一点非常的重要，在这一点上面应该重视起来，管理好食堂是非常关键的，对于食堂的卫生工作，这是非常重要的，在这个过程当中也应该做出相关的调整，对于食堂的工作应该更加上心一点，保证学生吃到的东西卫生干净，对于食堂的工作我还是应该做出一定的调整，我们学校在这一点上面我还是应该要做的更加认真一点才是，对此我也应该要做的更加认真的一点的，根据学校的相关规定，做好足够好的工作。

在食材方面这一点也是非常关键的，应该要做出相关的调整，这方面应该要严格一点保证采购的食材是合格的新鲜的，为了让学生们能够吃到干净卫生的食物，这也是最基本的一项工作，是接下来应该要去完成好的，在工作方面，也应该要去落实好相关的制度，管理好整个食堂是比较重要的，在这个过程当中我也是应该要做出一个好的调整，食堂的工作这对我也是应该要认真的去维持的，接下来的工作当中，这些都是基本的，是需要端正好的态度，采购食材也是一件重要的事情，我们食堂是平均三天采购一次，这样也是为了能够保证食物的新鲜，让学生们吃起来更加的安心。

除了这些之外，也应该对食堂的工作人员做好相关的培训，做好足够多的事情，在这个过程当中，应该要努力去调整好的，让食堂的工作人员注重卫生，带好手套，保证在工作的过程当中清洁，干净，对于接下来食堂的工作还是应该要做的更好一点的，持续去发挥好相关的职责，让学生们能够在这个过程当中做出一个好的判断，做好相关的本职工作，我们也应该要去做好相关的准备工作，落实的更加到位，把日常的工作做的更好一点，这也是对学习应该要有的态度，对此我也是应该要去做好相关的事项。

**工地食堂厨师的工作总结9**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经一年半了。

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。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。同时成品存放实行“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、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《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。按时上下班。遵守劳动纪律及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，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。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，做好厨房工作。

总结这一年，在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

**工地食堂厨师的工作总结10**

通过此次冬春季安全生产大检查活动的开展，增强了园区内企业对安全生产工作的重视程度，也发现了部分企业在安全生产工作方面存在的问题和薄弱环节。我部门计划以此次大检查为工作契机，进一步加强对园区企业安全生产工作的监督检查，把大检查中形成的好经验、好做法，进行总结提炼并形成工作机制，为今后更加有效的开展园区安全生产工作提供保障。同时，计划通过此次大检查，督促园区内企业进一步建立健全安全生产责任制和事故防范的长效机制，为促进园区企业安全生产形势持续稳定好转做好保障。

**工地食堂厨师的工作总结11**

20xx年，根据学院总体工作计划，结合当前经济发展形势，完善学院员工在职就餐补贴标准，要求员工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新，制定并强调员工食堂作为后勤保障的关键部门，必须专注于服务工作，以确保食品安全和卫生、员工健康并实现“三满意”，在学院正确领导的关心和帮助下，在办公室领导的直接领导和大力支持下，在学院各级领导的关心和帮助下，在相关部门的配合和协助下，依靠学院员工的理解和支持，依靠员工食堂全体新老员工的共同努力，完成了全年的生产任务，取得了较好的经济效益和社会效益，为今后做好服务工作积累了更多的实践经验和更好的物质基础。具体工作总结如下：

1、全年主要工作指标完成情况（营业收入、支出、人员培训、食品安全与卫生、其他等）

2、依靠领导和骨干，动员员工，组织整章，推进改革创新。

1、自20xx年x月起，成立了以班长为核心的领导小组，根据学院相关规章制度和员工食堂的具体情况，制定了《员工标准守则》明确工作性质、工作职责和工作规范，树立员工食堂在组织思想上以改革求发展、以发展求生存的服务理念。

2、从20xx年x月起，以团队主管为核心的领导小组每周召开一次管理会议，每周五提前半小时全体员工上班，召开学习生活会，总结安排工作，奖励优胜劣汰，推广新产品，示范和标准化服务等。系统确立了员工食堂以标准化服务、优质服务和信心做好后勤保障工作的决心。

3、从20xx年x月开始，申请购买计算机设备，及时掌握市场供应信息及食品卫生安全、新产品推广等各种情况，制定每周食谱，安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据医院夜间专家门诊的需要，同步开放夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节日小吃受到医院员工和食客的高度赞扬。

4、从20xx年x月开始，联系厂家，引进各种烧烤设备和饮料灌装设备，并及时放置在手术室等相关部门，方便一线员工随时饮用美味饮料和品尝美味食品。

5、20xx年x月以来，在学院员工的共同努力下，大力改善员工餐厅环境，调整布局，增加设施，规范排队秩序，长期以来，外部人员进入手术室等问题得到有效解决。

6、建立健全监事定期跟踪制度。

7、建立和完善预定货物登记和送货上门制度。

8、最重要的是，20xx年x月以来，在医院领导的支持下，在各部门的大力配合下，成功完成了医院在职员工餐卡的换领工作，淘汰了1400多张身份不明的餐卡，从根本上保证了医院员工的餐饮福利，有限的福利，实现了医院领导对员工的关怀。

**工地食堂厨师的工作总结12**

新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名班组长我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了工作总结。

工作上，我担任xx餐厅白案组组长，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则的情况下，带领全组人员，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；勤换工作服激光雕刻机。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、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、政治、业务、技术知识木工雕刻机。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，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。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，做好伙食工作。

在严格要求自己的同时我也很好的完成了一个小组长的职责，经常组织班组人员学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理毕业证档案。检查伙食卫生，督促本组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和组员沟通，掌握全班人员的思想和工作情况，以身作则毕业证样本，，带领全班人员搞好本班工作，遇到困难或其它情况及时请示汇报。

在政治思想上我热爱祖国，热爱中国\_，热爱社会主义；在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责历任校长。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

**工地食堂厨师的工作总结13**

进入酒店做厨师的工作，在厨师长的带领下，我也是熟悉了后厨的工作，去认真尽责的做好，实习期也是结束了，回顾这段在后厨的工作经历，自己也是成长很多，学到了很多对于工作有帮助的技巧，在此也是来总结下。

参加实习，其实自己也是不那么的自信，虽然在学校学的还不错，但实际的情况肯定会和学校有一些差别，毕竟厨师这个行业推陈出新的速度其实也是很快的，不过我的基础还是不错的，所以到了后厨，很多的工作也是上手很快，毕竟在学校也是实操过，对于菜品的了解我也是在同事的带领下更加的清楚了，的确一些新的菜式我是不了解，也是不清楚我们酒店的特色菜的，这在学校是学不到的，毕竟每个餐厅的菜式都是有一些区别，要求也是并不同的，不过基础终究是一样的，也是让我学起来比较的快。在实习里面，我也是学到很多不一样的新式菜品，让我来做，和其他同事相比还是有一些差距，但是也是没有那么的大，经过尝试，很多基础的菜品我都是能做好，而且也是能确保质量。

工作里头，我也是不断对自己做的不够好的地方去作出改进，特别是学校里面一些还是不够好的习惯，其实对于工作也是没有帮助的地方更是要彻底的改变才行，而在这段时间里面我也是进步很多，让我更是看到做好一名厨师并不是那么的容易，不但是要会做菜，同时也是要懂得去协调好后厨的关系以及各自的分工，才能更好的做好一天的工作，特别是看到厨师长的忙碌我也是清楚自己和其之间的差距，这个差距也是让我更加的有动力来做好，我也是相信自己今后有一天是可以做到厨师长的位置的。但这也是需要靠自己不断的努力，去总结好经验，去不断的学习新的知识，同时也是要能创造出新的菜品的。厨师的工作并不是那么的简单，也是自己需要付出很多，然后积累，才会有质的提升。

实习也是结束了，能留下来，也是领导给予我的一个肯定，同时我也是相信自己今后会变得更为出色的，同时给予的期盼我也是不能辜负，要做的更好才行，这对于我来说也是新的开始，从学生的一个身份彻底的转变为一名真正的厨师，当然我也是知道自己还有很长的一个路要去走，要继续的学习厨艺，去进步。

**工地食堂厨师的工作总结14**

一年的工作到头了，我想这是值得庆祝的，在工作这一块一年来我认真贯彻上级的领导方针，做好本职工作，作为一名厨师我也知道自己发挥的高水平的厨艺，才是第一位，这些都是值得推崇的优点，一年的工作当中我认真细致，属于自己的工作绝对不会推脱，做一名积极向上有担当的后勤厨师，我也是非常在乎在工作当中自己的表现，这也是多方面的，我也就这一年的工作总结一番。

>一、贯彻后勤各项制度

首先在工作当中积极的学习各项规章制度，把自己的能力提高上去，我也希望在工作当中能够积极的发挥这些，不管是什么事情都应该有一个正确态度，明确工作当中的各项制度，想清楚了再是说这是非常宝贵的，我不认为这些可以投机取巧，一切为后勤着想，端正自己的态度，一年来我能够非常的清楚自己身上的问题所在，当然这些也都是非常宝贵的东西，在我看来只有知道了问题，才能够知道怎么去解决，所以在工作当中不断的积累知识，给自己足够的动力坚持下去，带头做好遵规守矩，让自己积极的发挥这些长处，我想这些都是值得提倡的。

>二、保证后厨卫生整洁

做一名合格的厨师这一点是要非常清楚的，让自己时刻清楚哪些是可以做的哪些是不可以做的，后厨的卫生工作我一直都非常重视，因为这也是一名厨师的工作的基本素养，所以一年来后厨的卫生都是非常整洁的，我每天都是有非常清晰的工作意识，这是要非常明确到位的，对于这一点我时刻在坚持着，卫生的标准我都是按照着后勤标准来做的，绝对不会让饮食方面出现不卫生的情况，保证顾客能够放心大胆的去吃，当然我也有非常清楚的意识，我知道卫生是多方面的，作为一名厨师，一定要保证自己职业素养是处于一个高的状态，未来的工作我会严格的要求自己。

>三、自身工作不足之处

我一直都在以较高的标准要求自己，这些都是毋庸置疑的，特别是在工作当中我一定要纠正自己懒散的习惯，我认为在做事情的时候我还是不够积极，作为一名厨师，这种缺点后续会不断的发扬下去只会让我继续堕落下去，这也是我不愿意看到的，在今后的工作中我会调整好状态，把懒散的习惯纠正，面对工作主动积极起来，这是绝对没错的，既然是做了就一定要做好，这也是我对自己主要要求。

**工地食堂厨师的工作总结15**

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年中，回顾过去的每一天，我作为一名餐饮部的人员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就这半年的工作情况总结如下：

首先，作为食堂的一名员工，是我莫大的荣幸。在工作阶段，部分工作中出现的不足的地方，在食堂领导的指导及同仁的协助下，基本得到了改善并起到了较好的工作效果。我个人的工作能力以及待人处事，也在日常的工作中不断的提升，在意识到自身不足的同时不气馁，虚心接受经验丰富的同事的指教。作为食堂自然是离不开饮食，食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂工作人员更应多为的饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑。

再者，工作期间承蒙各位领导同事对我的照顾，完成食堂安排的日常工作，目前主要工作从事于食堂后勤日常收入、支出管理，从任职此职以来，我深深的体会到了做为一名厨工的责任，虽然自身工作方式还有待更高的提升，比如在食堂后勤工作方面还缺少经验，解决问题时有时缺乏果断，偶尔也会被小的挫折影响工作信心。当认识到这些不足的同时，我始终坚信，态度是改进提高的前提，我相信在今后的工作中，努力弥补不足，尽心的工作，认真的学习，定能为园区的顺利开展，尽一名员工所能做的最大努力。

最后，回顾半年的工作，我在思想上、学习上、工作上取得了新的进步，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代办公技能还不强。今后，也必定会认真克服缺点，刻苦学习、勤奋工作力争为食堂的发展做出最大的贡献！

我将在总结过去得失的基础上，与时俱进，加强学习，争取让自己将后勤这块的工作做到更好。目前，对于我来说，加强工作技能的学习是很重要的，但是我相信凭着自己强烈的责任心，一定会将领导交付的工作做好做精，秉着不管是大事还是小事都要做好的原则，在感谢领导对我信任的同时，也鞭笞自己多充电、多学习。

我们将满怀热情地迎来下半年，这就意味着新的机遇和新的挑战。我坚信在领导的决策下食堂的明天会更好，作为食堂的一份子，在下半年的工作当中我将一如既往，全心全意的为食堂的不断发展壮大，贡献自己的一份微薄之力。相信我们通泰全体成员也会再接再厉，使工作更上一层楼！

**工地食堂厨师的工作总结16**

本人担任厨房炊事员一职，能严格按照厨房的工作制度和卫生制度来开展工作。一年来，本着以所为中心的态度努力完成各项工作任务，现就本年工作总结如下；

1、积极参加政治学习，围绕大局，提高认识，团结同志，关心同志们的生活，为领导和员工办好事，使伙食团真正成为职工之家和员工满意的场所。

2、工作态度端正，工作认真负责，任劳任怨，虽然食堂工作是人们认为出力不讨好的工作，在这种情况下，我没有因为自已做了很多工作，得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好服务。

3、注重饮食卫生，厨房清洁，虚心听取合理化建议，饮食方面不停留在大家吃饱的水平上，而是严格按要求，在饭菜质量上下功夫，做到即卫生又营养，让同志们吃得放心我也安心。

4、遵守劳动纪律，按时上下班，搞好所内的清洁卫生。

5、在安全方面加强了对火源等的检查，注重防水，防漏工作，上下班做到了认真检查门窗是否关好，保证了安全。

在今后的工作中，我要更加努力学习烹调理论知识和做菜技巧，把自已的水平提高得更高，把饮食工作做得更好，让工作更上一个台阶。

**工地食堂厨师的工作总结17**

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;同时我们还把自助餐、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和园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，以此形成我们中关新园特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

**工地食堂厨师的工作总结18**

全面落实科学发展观，牢固树立“既重金山银山，更要绿水清山”的发展理念，坚持“生态立园、绿化发展”，按照省委、省政府提出的建设“森林园区、花园厂区、生态社区”工作思路，从发展循环经济，实现可持续发展的高度，将创建花园式工厂与发展生态化工业相结合、与生态环境保护相结合、与发展循环经济相结合，改善综合配套环境，促进园区经济发展和人与自然的全面协调、可持续发展。在巩固现有的园区绿化的基础上，重点抓好通道绿化的提升和园区新建成区域主干道路、广场花坛绿化。

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