# 政府灶厨师工作总结(实用25篇)

来源：网友投稿 作者：心旷神怡 更新时间：2024-06-09

*政府灶厨师工作总结1忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：>一、认认真真做事，老老实实做人厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情...*

**政府灶厨师工作总结1**

忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

>一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心!

>二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

>三、找窍门使巧劲

在幼儿园工作已有几个年头了，虽然我的工作都是力气活，但并不是没有规律可循。我常常在琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作了。

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心!

**政府灶厨师工作总结2**

一、政治思想上。我向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，固然自己是工人，我从不以为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

二、工作上。我担负局机关食堂主管兼食堂烹调工作。首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误并在技术上不断进步自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断进步自己的刀功和烹调技术，配制有多套特点的菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。

1.把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。

2.当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省接待费20多万元。

我在弄好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每一年的五一、十一春节长假，我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同事们好评。

三、重视学习，养成读书看报的良好习惯。关心时势政治，关注国家大事，做到头脑苏醒，不落后于情势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。今年来，我都是出满勤，乃至超满勤，做了些份外勤杂工作。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪遵法，廉洁奉公，获得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

**政府灶厨师工作总结3**

回顾过去的每一天，我作为后勤部的一名厨师，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20xx年的工作情况总结如下：

>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、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。现在，我们已经形成了一个和谐、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，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、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。

**政府灶厨师工作总结4**

伴随着时钟的步伐20xx年已经结束了，回首过去的一年，感谢各位领导对我工作的指导和帮助，感谢广大同事对我工作的支持，我一定会在今后的工作中坚持以身作则，严格要求自己，做好本职工作，弥补工作中的不足，提高我的技能服务水平。

餐馆的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。

我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在餐馆就餐就犹如回到家的感觉，为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对20xx年的工作进行了总结。

>一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质

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。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。

>二、认真学习知识

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，进一步增强为人民服务观念。

>三、努力工作，按时完成工作任务

在过去的一年中，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，遵守劳动纪律及餐馆的一切规章制度，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。我严格遵守餐馆卫生制度，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。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。餐馆所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好餐馆工作。

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。尽管如此，回顾过去的一年，我还存在许多不足：服务意识不强，有时也还有考虑不周，服务不到的地方；有时因急燥与个别员工发生意见冲突；节约意识还不够强等等。展望新的一年我会加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下尽力改正缺点，克服困难，弥补不足，做好自己的本职工作。

**政府灶厨师工作总结5**

首20xx年，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，团结。为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务;为实现酒店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，我们推出一些具有农家特色的菜肴，还为客人提供具有季节特色的花茶等等。

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜肴。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。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;我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足;我们还经常添加新菜肴，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，把握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域负责，同时，由我进行不定期检查。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，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，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。

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!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，我担任学海餐厅白案组组长，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，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; 新韵数控食品与杂品、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。

**政府灶厨师工作总结6**

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。

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。

在管理方面：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和谐、优质、高效、创新的团队。

在质量方面：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。

在卫生方面：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。

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。

**政府灶厨师工作总结7**

本学期在园领导的多方指导关怀关心，全体教职工的理解和支持下，厨房在本学期较好的完成了各项工作，现将详细的工作总结如下：

>一、认仔细真做事老老实实做人

不管天气冷暖，我们自觉克服困难，严格根据幼儿园厨房工作条例，认仔细真做好份内的工作，从不轻视洗洗切切的事情。或许，在一些人眼里，我的工作微乎其微，但我想，既然园领导信任我，把这份工作给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长和孩子们。做一个老实守信的人，做一个老老实实的人，干好自己的工作，让家长满足，让领导放心。

>二、勤勤恳恳不计较得失

大家都知道，厨房工作不像当老师，需要很高的文化修养、口才和专业技术，厨房工作主要是仔细细致，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献精神，因此在工作中我从不挑三拣四。听从领导支配和同事在一起也总是能够节约时间提高效率，又保证了工作质量。

>三、高度重视卫生平安工作

1、通过正常渠道选购食品，索取合同摊位的合法证件，把好选购验收取样、浸泡清洗操作消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到＇一用一消毒＇。并做好消毒记录。

3、每周对厨房进行一次彻底大扫除，确保厨房清洁无污。

4、做好开水的供应工作，让孩子和老师随时有水喝。

5、做到幼儿每餐热菜热饭，做到养分搭配，让孩子吃饱，吃好，让家长放心。

6、搞好厨房的卫生工作，做好生熟分开。

7、食堂灶具等处，时刻留意用气用电平安，杜绝一切平安隐患。

幼儿园食堂的平安卫生，管理工作挺直关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定进展，在今后工作中，我会不断探究实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更精彩地完善各项工作。

**政府灶厨师工作总结8**

时光荏苒，XX年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千——这是我第八次写职位年终工作总结。今年整个xx市场物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作总结如下：

一、厨房管理方面

1、XX年厨房人员调整。一次是中关村店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹备西二旗店，人员综合调整以老带新，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20xx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签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、XX年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，经过厨房重点调整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，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

三、下一年的设想与工作安排

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管队伍。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

**政府灶厨师工作总结9**

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。

**政府灶厨师工作总结10**

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步增强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

>一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫， 保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

>二、规范日常操作细节，不断提升工作质量。

增强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。 积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

>三、高度重视卫生安全工作，增强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无” (无生产厂家、无生产日期、无保质期限)食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐 烂变质、 污秽不清， 混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。 做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、增强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作!

**政府灶厨师工作总结11**

在酒店实习的这一段日子，我学习到了很多以前从未了解过的领域和知识。一开始我并没有打算从事厨师这份事业，但是再一次偶尔的家庭聚餐当中，我发现自己对于做食物还是很感兴趣的，所以我就决定往这个方面发展发展。这次进入酒店跟着一些经验很丰富的老师学习之后，我发现自己彻底的爱上了这一份事业，这是一份很有成就感的事情，让我特别的骄傲和充满自信。

在饮食的制作上，我是非常在意创新的。这也是在酒店里学习到了最大的一点。我所跟随的几位师傅都是这个城市很有名的几位大师，他们在工作上是非常认真的，当我们系好了围裙，带好了厨师帽，那么我们也就正式的开始一番创作之旅了。其中有几位大师非常喜欢创新，在菜品、饮品方面都会想尽各种办法去创新，不管是从味觉上还是视觉上，都会比之前有所突破。

以前没有接触厨师这个行业的时候，我对吃是很随便的，偶尔一个蛋炒饭、一个小炒就可以让我生活下去。现在不一样了，我觉得人在这一生当中，除了要好好的生活，有一个远大的理想，在吃上面也是需要花费一些功夫的。我们每个人每天都会接触吃的，食品对于我们来说是非常可贵的，所以有时候我们不能太过随便，尽管不能去很高档的场所吃饭，但是自己也是可以善待自己的。在这里，我学会了如何把一个蛋做到精致，这就像是学习一样，为什么不能去细细的琢磨呢？只要我们愿意花时间去探索，又有什么难的事情呢？

在酒店跟着学习、帮忙的日子里，我认识到了一门手艺的重要性，虽然说我们在学校学习的理论知识偏多，在实践上略有薄弱，但是其实只要珍惜了平时的一些时间，好好的利用上去，就不会有太大的问题。实践是可以通过行动积累的，理论知识也是需要我们通过努力积少成多的。

所以在经历了这一次实习之后，我想我会继续在接下来的学习里正确的认识自己，往今后的目标出发。我每天都坚持自己的初心，走向自己心中的目的地。在这一路上，我会把在这里实习所学习到的一切带到今后，希望也能够在未来的日子里更加顺利的进步，去取得一个更加让人欣慰的成绩。

**政府灶厨师工作总结12**

伴随着公司六周岁生日之际，1x年也即将过去。这一年对我们东路基来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

1x年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

>一、 全年厨房营业数据情况说明

在1x年前11个月中三店厨房营业额达5975292元，同比09年增加1627296元，增幅。

其中义龙店营业额2295206元，同比增加329898元，增长率为16。79%。

南沙店营业额1497802元，同比增加378902元，增长率。

南昌店由于09年厨房改造的影响较大。1x年营业额2182284元，同比增加918496元，增长率达。

毛利率方面：义龙店年均，同比增长

南沙店年均突破60点达，同比增长

南昌店有所下滑才达到,同比增长。需要在下一年里及时作出调整。

在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

>二、 我们所做的努力

科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

1、出品方面：坚持公司理念，做市民厨房。依然重视选用本土食材制作海南风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿色食材 ，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们拳头产品如文昌鸡、温泉鹅、猪脚煲、鱼煲等等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风味小火锅，义龙的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等等。根据市场需要南昌店推出了海南粉、义龙店新出的产品有海白豆角、菠菜煲，南沙店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等等。毛利低而且销量不大的产品像烧鸭、烧鹅等等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化 、出品时间方面得到提高。

对出品毛利的把握。在这方面义龙店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了个点，涨幅比较大。南昌店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在1x月份遭遇罕水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的条件下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。

此外，在今年11月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

我们还建立了出品估清、急推供应制度。为了最大限度降底估清品种及点错单的情况，把时间长的产品及时销卖出去,协调各分部门做好出品供应工作,要求各厨师长做好每天早、午、晚市检查出品供应估清情况,对当市估清的品种及需要急推的产品设专薄记录,交楼面负责人分配到各服务人员身上。这样让服务人员也参与其中明确目的，工作效率得到提高，原料浪费减少。

2、重视食品卫生与食品安全，抓好安全防火工作。在年初发生的“地沟油”等等一系列食品卫生问题曝光后，我们及时采取措施，把我们用的油、酱料等等般上展台陈列在顾客眼前让他们用餐无后顾之忧，取得的效果也不错。在南昌店蒸杂炸油起火以及蒸饭没关煤气事件发生后，我们对此相当重视， 把责任人做开除处理引以为戒。并加大消防检查力度，增加厨房灭火栓，并且在会议中不断强调安全问题。对于存在的安全隐患及时排除。

3、厨房设施设备调整。这块在南昌店变动比较大，在二楼新建了冻库，起到的作用很大。由于南昌中厨和早茶产品比较多，原料多难以储存，冰箱冰柜压力很大。在价上我们现在是四家店很多产品需要集中采购再配送，这对我们原料的储存保管是个很大的考验，在冻库建好后这些问题都得到很好解决。另外还新进了洗碗机，把洗碗间、餐具假和热水器移到外面，原洗碗处改做水台，菜架搬进厨房，改变了一些工作流程，工作效率也得到一定提高。厨房内更换了大的煲仔炉，解决在饭市高峰期铁板类煲仔类菜肴加热问题。对中厨和早茶的蒸炉也作了调整 做到节约能源提高效率，物尽其用。还对中厨、早茶部分餐具进行更换，让我们的出品更加完美。

4、团队建设。在这一年中我们厨房人员相对比较稳定，员工流动小。大、中专学生在厨房作占比例也逐渐增大，而且还引进了一批技术能力比较好的师傅，厨房人员整体素质得到提高，也说明了我们员工对公司的认可，认为在这样的氛围里工作能体现自己的价值。同时在公司理念“提升自我、承担责任”以及李总提出的“三大纲领、五项行为准则”指引下我们注重加强对员工的思想、素质教育引导。经常对员工进行培训，组织参加了公司的多次培训课，加强其学习能力。在四月份组织几位厨师长开展菜品、原料及五常管理专题讲座也取得很好的效果。、我们还制定完善了一系列规章制度，奖勤罚懒。实施绩效考核。像我们义龙店全年每月都有奖金领，兄弟们收入增加了，工作热情也大大提高。

还有就是经常带领师傅到外面和同行进行技术交流。组织了四位厨师长在年初参加的海南菜大赛，他们也各展所长，纷纷夺金摘银。提高了我们领导班子的含金量，增加了其自身以及公司的知名度。另外南昌店吴钟栋、林方获参加的快餐事业部的创新菜比赛也取得了优异的成绩。

此外各厨房坚持班前会的召开，让许多工作中遇到的实际问题得到当面解决。公司精神及领导的工作安排得以及时传达。这一做法对我们和谐后厨团队的建设有很大益处，需要长期坚持下去。

一人多岗，培养多面技术能手。在厨房人员不增反减且营业额不断提高的情况下通过组织师傅、小弟的传、帮、带让各人员具备多岗位操作能力，能够随时听从调遣，让工作得以顺利开展。

5 、五常法的跟进与巩固。通过一年多来在各厨房实施“五常”这一先进管理方法以来，厨房整体面貌得到很大改善。以前脏、乱、杂的厨房变得整洁规范。这一方法实施以后不仅工作环境得到改变，工作效率得到提高，而且带来更多实际效益。比如出品标准化了，毛利得到提高，物品规范化了浪费得到减少，个人操作规范了员工养成良好习惯能正确使用各种设备，水、电、气等等物耗也得以降低。

6、经过半年多紧张的筹备我们东路基第四个孩子“到家”在今年9月份诞生了。它突破一直来我们茶餐厅的经营模式，以一种全新的理念、新的思路立足海口餐饮市场，开业几个月来成绩也很不错，很受消费者青睐。说明了我们的思路是正确的，对当前餐饮市场潮流的把握没有错。但也由于是一种新的尝试，我们毕竟缺乏一定的经验，在经营管理过程中难免出现一些问题，我们将在今后的工作中不断总结 、不断积累经验教训，高起点就应有高标准，严格要求我们的工作，力求让我们的到家在来年取得更好的业绩。

>三、 我们存在的不足之处

1、 对产品的把握不足。

2、 对市场不够敏感。

3、 下面员工思想意识不强、执行力度不够，需加强引导。

>四、20xx年工作计划

1、工作重心放在新店上，严格规范产品，保证质量。注意寻找好的原材料补充我们的出品。

2、到家厨房5S需要加强，其它三店也必须巩固好，长期坚持。

3、做好节假日的产品促销及产品的更新换代工作。

4、用好盘点表，让南沙、义龙毛利稳中有升的同时努力把南昌的毛利提高一个点。

5、加强对员工的培训，多组织一些专题讲座、课程。让整体素质再提升一步。

6、在产品标准化方面多下功夫。

20xx年是忙碌而充实的一年、回顾这一年来工作的点滴，深知自己的使命感，我还有许多的工作要去做。我们公司经过5年的基础打造已有了扎实的根基现在迎来快速发展的时期，每个人都应做好充分准备，紧跟公司步伐一起前进。在即将到来的20xx年我将竭尽所能和公司共进退。

以上是我对20xx年工作的一些总结，如有不妥之处敬请斧正。

**政府灶厨师工作总结13**

一年的教育教学工作已接近尾声，为了更好地做好今后的工作，经验、吸取教训，本人特就20xx年的工作如下：

一、政治思想方面：

本人热爱党，热爱人民，坚持党的教育方针，忠诚党的教育事业：能认真学习“三个代表”重要思想、\_报告精神，做好政治学习笔记、写好学习心得，思想端正，服从学校的工作安排，办事认真负责;把自己的精力、能力全部用于学校的教育教学过程中，并能自觉遵守职业道德，在学生中树立良好的教师形象;带头与同事研究业务，毫不保留自己的观点，实话实说，互相学习，共同提高教学水平;能够顾全大局，团结协作，在各方面以党员的标准严格要求自己，以便更快地适应教育发展的形势。

二、教育教学工作

首先，能认真把握教材。把课标、教参与课本有机结合，以提高学生分析问题和解决问题能力为目标，切实落实培养学生的创新思维和创造能力，并且能利用课堂时间不断地以新型热点材料为背景创设提问角度，帮助学生拓展思路，从而使学生们分析、解决问题的能力不断提高。

第二，能把握学生的认知水平和能力。重视对已学知识的巩固和新、旧知识的联系，达到帮助学生学会求知、不断发展的目的。

第三，尊重学生。重视与学生之间的情感交流和培养，在严格管理的同时能尊重学生的学习热情和认知能力，提出与学生自身水平相当的问题，鼓励他们大胆探索，共同提高。

三、其他方面：

本人积极撰写教师专业成长;创建博客，把平时的教学得失、听课感受、培训心得、教学困惑和生活随想等内容上传和同行交流分享，丰富业余生活，记录教育人生;教学成绩优异。

总之，社会对教师的素质要求越来越高，在今后的教育教学工作中，我将更严格要求自己，努力工作，发扬优点，改正缺点，开拓前进，为美好的明天贡献自己的力量。

**政府灶厨师工作总结14**

在XX酒店工作已经快一年的时间了，从笨手笨脚到现在的独立做事，这些进步都与师傅的关心和同事们的潜移默化的影响是分不开的。下面将一年来的工作与体会总结如下：

1)既然我们选择了做技术，就要想尽各种办法把自己的技术提高，有了过硬的技术，才是我们立足的根本，否则就没有底气，专业技能不过关，别人就不会看重你!干一行，爱一行，只要自己喜欢，就要把他做到极致，全心全意地为之而奋斗，形成自己的王牌。

2)方法很重要。我们明确了方向，就是要注意学习的方法。首先按照师傅的要求做，不懂得地方就要刨根问底，不耻下问，然后自己要实际操作，多思考为什么，勤于记笔记，善于总结。养成勤劳的习惯，用心去做，勤动脑筋，善于运用统筹方法。正确每做一次都比上一次有进步，多动手，多去做，不怕苦不怕累，与困难作斗争。做的次数多了，质量就会提升，这就是量变到质变的转化。

3)团结的重要性。我们在国庆长假就可以体会到，如果不是大家的通力合作，相互帮助，那样大的工作量真的很难个体单独完成，个人的成长离不开集体的力量，没有优秀的团队，就不会有先进的个人!虽然很忙很累，但是我们大家很开心，时间也过得特别快，感觉更加充实。

4)要有超强的自信心。在工作中没有必要灰心丧气，我们可以取长补短，每个人都有自己的特长，没有必要那么不自信，更要有勇气，敢于挑战，要热忱，青春就是有活力，敢想敢干，树立起目标，一周一周的去实现他，及时发现自己的不足，及时地去追踪，每天进步一点，日积月累，就是大的进步，坚持，就是要坚持，坚持的力量是十分强大的。

5)加强外语的能力，在忙碌之余的闲暇时间，看看英语，记忆一些词汇，背诵些经典段落，这样还可以提高沟通的能力。真的，一个人的会说话能力也是职场很重要的能力之一。记得一个清华大学的员工厨师，自己学习外语还考了托福，真不能不说后天的努力也可以改变自己的命运吧，他就是英语神厨-----张立勇先生的感人事迹。

6)除了在酒店工作以外，多看看其他地方的出品，多想想为什么，想在烘焙比较发达的地方，台湾，日本，法国的烘焙资讯很丰富，我们可以看看充实一下知识的结构，还有些大师在这里有他们的直营店，个性而又递到的出品更是我们学习的之地。

**政府灶厨师工作总结15**

与采购人员进行交接并对使用的食材进行了较为严格的审核，由于现阶段的顾客都对食材有着一定的要求需要在做菜之前做好审核，无论是将农药残留物质清洗赶紧还是将坏掉的菜叶处理掉都是对顾客的负责，若是因为自身对食材的审核工作没做好导致消费者食用后身体出现问题可就有些得不偿失了，即便是为了食品安全方面考虑也要让顾客感到放心才是身为厨师的自己应该去做的，其中关于肉类的冷冻工作需要及时进行处理以防出现变质，而且关于湿垃圾的处理也要做好才能防止客户对油类安全感到不放心，为此有些时候自己还会和采购人员一起去购买食材以防出现问题难以得到解决。

制作让顾客感到满意的菜品并获得良好的口碑，实际上作为厨师的好坏仅仅从菜品的味道便可判断得出，在菜肴方面获得顾客的认可则意味着自己的厨艺有了提升，因此自己在做菜之前往往会咨询顾客对菜肴的需求并做出相应的调整，即便顾客对菜的味道感到不满意自己也会听从对方的批评并找出问题所在，只不过有些时候食材的质量以及火候的大小的确容易影响到成品的味道，所以在工作之余我也会和其他厨师进行交流并在厨艺方面进行提升。

做好厨房的清洁工作并让顾客对卫生状况感到放心，对于大多数顾客来说食物的卫生安全往往比味道重要得多，明白顾客关注的问题所在以后自然要做好厨房的清洁工作才行，这样的话即便顾客来到后厨进行查看的话就会因为干净整洁的环境对食品卫生感到放心，因此做菜环境的好坏至少能够让顾客对厨师的印象有所提升，而且在做菜的时候应该根据大多数当地顾客的口味进行调整才行，在众口难调的情况下之后保证大多数顾客感到满意才算尽到了厨师的职责。

对今年完成的厨师工作进行总结以后也相当于重新巩固了基础，在厨艺方面没有太多挑剔的自己应当从另外的方面提升对顾客的责任心，在厨师工作中沉淀自己并营造良好的口碑才是现阶段应该努力的方向。

**政府灶厨师工作总结16**

食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是\_出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到\_家\_的感觉,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总结。

>一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质。

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。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。二是认真学习知识，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，进一步增强党员意识和为人民服务观念。

>二、努力工作，按时完成工作任务。

在过去的一年中，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，(教师继续教育总结)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。

食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。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。

**政府灶厨师工作总结17**

今年上半年，成本方面主要做到了以下几点

（一）原材料的控制：

1.库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2.在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3.原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

（二）能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

（三）安全方面：严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开 ，加盖，加膜。标签明示在特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导;在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

（四）菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

（一）高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好管理工作

（二）努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

谢谢大家!

>厨房工作总结（8）

时间真是让人猝不及防的东西，一下子就把我在xx饭店厨房实习的日子变成了回忆，转眼间一个月的实习期就结束了，我也如愿以偿的拿到了厨师资格证，成为了一名厨师，这是我从小的愿望、梦想，人的一辈子，能做自己喜欢的工作已经是很幸运的了，虽然过程中有苦有泪，但是最后的结果还是让我很满意的，至少我是在为我喜欢的事努力，所谓的苦累好像也没有那么苦了，在这一个月里我成长太多了，我很感谢这段经历，以下是我这段时间来的工作总结：

我在高考是发挥失利，我也并不想听从父母的安排去上三本，我觉得那是在浪费时间，我很自信的告诉他们我想当厨师，我要去学做菜，但是立马一盆冷水浇了下来，他们表示坚决不同意，我要去读就自己交学费。所以我能在xx厨师学校顺利读书毕业全是我自己打暑假工临时工贷款辛辛苦苦换来的。我知道很多人等着我跌倒，然后来嘲笑我，所以我在学校的学习成绩一直不错，在班上也时常稳居第一的位置，也就是在学校学到的知识还有技巧让我在实习的饭店，这么顺利的转正拿到毕业证。

我于一个月前被学校安排到xx饭店后厨进行为期一个月的实习，在这一个月里的确是极其的苦闷和枯燥，最开始的阶段每天干着重复的一件事——宰杀食材，每天就是杀鱼，杀鸡，我感觉我把全世界的鱼鸡都杀完了，我成为了他们的头号天敌，以至于我到都麻木了，手起刀落的流程简直就是成为了机器一样重复着，后面我看到鸡肉鱼肉就会觉得这是我杀的，不敢吃犯恶心。干久了会有厌烦心理，我会雕刻、会炒菜、会摆盘、会刀工……再怎么样我也不能一直在这做宰杀工作吧，好几次动了想拍屁股走人的冲动，但是都被脑海中父母的话，被淹没了，继续咬牙坚持，所幸这些都是为了考验我，后面慢慢的我的厨师长师傅让我打下手了，帮他把菜写好备用，当时他还夸我没想到我的刀工这么好，慢慢的也给了我更多的任务，教我更多做菜的经验和在厨房工作的知识，再到现在的客人的一些蔬菜也会让我来炒了，当我做的东西被顾客吃了，并且表示露出满意的表情时，我觉得这一切都值了，因为有人承认我这段时候义无反顾的行为了，证明我是对的，我在这方面还是很有天赋的。

这一个月我真的学到太多了，见识到了厨房的工作环境，认识了为人处世的法则，急躁躁的性子在这次的而工作中也变得稳重起来，在实习的工作中一定要耐得住性子，这里不比学校，不是每个人都有义务教你什么，只能靠你自己去多学多问多看，保持初心，才能让自己离自己的梦想一步一步的靠近它，用力抓住它。

>厨房工作总结（9）

20xx年过去了一半，回首半年的厨房工作，感慨颇深。半年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成工作任务的同时还创造了一个个的惊喜，也有诸多不足需要我们去总结和弥补。现将半年的工作做下简单总结：

一、强厨房内部培训

根据去年的工作总结，厨房员工工作能力不高和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

二、加强前后台沟通和协调，提升对客服务

定期召开厨房、前台协调会议，增强员工的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了水天酒店餐饮的品牌。

三、合理安排人员，劳动力综合运用

在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

四、进一步规范和明确厨房奖励考核制度

提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。一如既往做好厨房食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。

五、体现餐厅品牌，突出个性化服务

在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为食宿者、\_游客、韩国游客等客人制作不同需求的套餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

六、坚持做好各厨房的协调配合工作

严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

七、各节日美食活动丰富多彩

从不同时令、季节和客人需求实际出发台，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升xx酒店美食的良好形象。

成绩的取得都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中取得了一些成绩，但我们思考更多的应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在下一年中，共同面对困难，共同挑战未来，为圆满完成xx经营目标任务做出应有的贡献。

>厨房工作总结（10）

时间过得真快，茫茫碌碌中一个学年已经过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食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的，所以作为学校的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

**政府灶厨师工作总结18**

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。

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。

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和谐、优质、高效、创新的团队。

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。

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。

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。

**政府灶厨师工作总结19**

回首过去一年,感谢各位领导对我工作的指导,感谢广大同事对我工作的支持,作为厨师长我一定会在今后的工作中坚持以身作则,严格要求自己,带领导我们的团队为宾客提供服务,同时弥补我们发现的不足,下面是我对厨房的工作总结

>一.员工的思想方面

1目前本部厨工没有思想波动。

2对领导今年的二次涨工资大家都非常满意，促进了工人工作积性同时也稳定了员工的流失情况。

3大部份员工认为自己的能力能得到充分的发挥认为这份工作都适合自己。

>二.人员管理方面

1.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员工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。

2.今年对厨工做了多次调整，调整的原则是以老带新灵活运用，以提高对厨工技能为准.

>三.菜肴质量方面

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、打苛把关、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制定菜品的操作流程与投料标准并执行.

>四.成本方面

首先掌握库存执行先进先出的原则

在菜品设计上要让宾客满意经济实惠做到物尽所值

>五.在食品卫生安全、消防安全方面

1严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

2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.厨房存在的问题

1、厨房地沟不锈钢防护架部份老化需要更换，虽是小细节问题时间久了恐出事故.

2、男生宿舍漏雨需要做防水.

3、厨房门把手大部分已损坏全部需要更换

4、部分员工基础差接收能力差,给工作带来一定的压力.

>七.接待了四次大型会议

中餐每月接待200桌左右的宾客。

>八年的设想与工作安排

我们团队要在xx年的基础上继续加强经营管理，质量卫生控制和成本控制，同时改进自己的工作思路，考查新的菜品加快菜肴的创新。在技能上强化培训以增加团队的战斗力。

**政府灶厨师工作总结20**

我是营运部电力项目助理厨师长，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。在这一年的工作中，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

在这一年的工作中，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。

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。

以上就是我在这一年工作中的体会和成绩，如有不足之处，望大家指正。

**政府灶厨师工作总结21**

时间过的好快啊?转眼间到了20xx年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有进步和成长，应该总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严格要求自己，努力地提高自己的各方面的能力，以便使自己更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自己，分析自己，正视自己，提高自身素质，在学习“厨政目标”中，自己深刻理解“厨政目标”的内涵，并能够主动配合上级，利用老师们的传播做好工作。

一年来，本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，无论是接听一个电话、传达一个指示，汇报一项工作，都力求做到准确无误，较好地完成上传下达工作，充分发挥了中心小学的纽带作用、窗口作用。来人接待、上下沟通、内外联系、资料打印等大量的日常事务，我都能分清轻重缓急，安排合理有序，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立酒店的良好形象。

一年来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一年来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距县 如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。

学厨师几年了，距去息县也一年多了，这是我第一次进私人宾馆做事，也是我进的第一个私人宾馆，“第一个”教会我东西的应该是最多的，不管欢笑还是争吵挨骂都是我的收获，都是为我的成长和进步做准备。 来这里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不合适就走，没什么的，来了之后我才知道，选择这里选择这里是对的，就打消了离开的念头，刚来的时候我做配菜的员工，不是很适应，也不是很积极效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到合适的位置上。后来我调到了打荷，渐渐喜欢上了打和的工作，也受到了鼓励于是我踏实做事，仔细认真的做好自己的工作，虽然做的不是很好，我觉得自己很尽力在自己的事。我本来就是不怎么积极的，有点自卑，总是抱怨身边的事情和人，所以对上司安排的事情也很难服从，我觉得安排不合理，就不服从顶撞上司，曾经有段时间厨师长都很头疼，说我再这样下去，他们也没办法只能放弃我了。那时候厨师长经理找我谈话，给我做思想工作，经常开导我，我总算是听了进去，开始反思自己的问题和对待工作的态度，之后我有了很大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的角色。息州宾馆给我提供了发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的.员工了，不能再已普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己下属的员工做事效率不是很了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

息州宾馆致力于培养每一位员工，让每一位员工都有发展的可能，为每一位提供学习和发展的机会，息州宾馆经常组织我们学习和培训，让我们一起进步，有更大的发展空间。五一的时候王总为我们组织了一次全封闭培训，这种培训是我们打多数没有听说过的培训，这次培训我受益颇深，震撼心灵，这次培训让我懂得做人要做一个负责任的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自己做事要做到自己满意。同时我明白要珍惜身边的每一个人和事情，珍惜现有的工作和每一次学习机会，珍惜身边的亲人和同事，不要在以后的日子里让自己留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我的成长和进步是对家人和上司最好的回报。“把简单的事千万次的做好就是不简单，把平凡的事千万次的做好就是不平凡”这是我在之后的工作中最大的心得。

xxx即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入xxx，优点发扬光大缺点一点一点改正，努力的做好自己的本分，努力学习管理能力，为酒店贡献自己的力量，与酒店同进步，共繁荣。给自己多一点进步的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

餐饮行业的明天会更好!

**政府灶厨师工作总结22**

伴随着公司六周岁生日之际，XX年也即将过去。这一年对我们东路基来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

XX年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

一、全年厨房营业数据情况说明

在XX年前11个月中三店厨房营业额达5975292元，同比XX年增加1627296元，增幅。

其中xx店营业额2295206元，同比增加329898元，增长率为。

xx店营业额1497802元，同比增加378902元，增长率。

xx店由于XX年厨房改造的影响较大。XX年营业额2182284元，同比增加918496元，增长率达。

xx率方面：xx店年均，同比增长

xx店年均突破60点达，同比增长

xx店有所下滑才达到,同比增长。需要在下一年里及时作出调整。

在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

二、我们所做的努力

科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

出品方面：坚持公司理念，做市民厨房。依然重视选用本土食材制作海南风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿色食材，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们拳头产品如文昌鸡、温泉鹅、猪脚煲、鱼煲等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风味小火锅，xx的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等。根据市场需要xx店推出了海南粉、xx店新出的产品有海白豆角、菠菜煲，南沙店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等。毛利低而且销量不大的产品像烧鸭、烧鹅等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化、出品时间方面得到提高。

对出品毛利的把握。在这方面xx店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了个点，涨幅比较大。xx店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在10月份遭遇罕水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的条件下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。

此外，在今年11月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

三、我们存在的不足之处

1、对产品的把握不足。

2、对市场不够敏感。

3、下面员工思想意识不强、执行力度不够，需加强引导。

四、XX年工作计划

1、工作重心放在新店上，严格规范产品，保证质量。注意寻找好的原材料补充我们的出品。

2、到家厨房5s需要加强，其它三店也必须巩固好，长期坚持。

3、做好节假日的产品促销及产品的更新换代工作。

4、用好盘点表，让南沙、xx毛利稳中有升的同时努力把xx的毛利提高一个点。

5、加强对员工的培训，多组织一些专题讲座、课程。让整体素质再提升一步。

6、在产品标准化方面多下工夫。

XX年是忙碌而充实的一年、回顾这一年来工作的点滴，深知自己的使命感，我还有许多的工作要去做。我们公司经过5年的基础打造已有了扎实的根基现在迎来快速发展的时期，每个人都应做好充分准备，紧跟公司步伐一起前进。在即将到来的XX年我将竭尽所能和公司共进退。

以上是我对XX年工作的一些总结，如有不妥之处敬请斧正。

谢谢！

**政府灶厨师工作总结23**

在我从事xx学校的食堂厨师以来便认真做好本职工作，过去的一年里能够严格要求自己并听从校领导的教诲，对于师生在平时提出的建议也能够认真进行思考，我明白在存在众口难调问题的情况下只能照顾到大多数人的用餐，因此我能够提前对厨师工作进行部署从而取得不错的成效，结束一年工作的我也对自己在厨师岗位上的表现进行了总结。

认真做好食材的处理与调料的准备，由于需要准备的菜肴比较多的缘故从而需要不少精力，因此我会提前对食材进行清洗以及切好，这样的话便能够在规定时间内将菜肴处理完毕，因为自己的疏忽导致用餐时间没能做好准备无疑是得不偿失的，因此我一直在为厨师工作的完成来做准备，平时也能够牢记工作中的要求并努力将其做好。在领导的安排下导致我也会参与到食堂管理工作中去，主要是对食堂的发展方向提出建议，在集结诸多食堂员工智慧的情况下在有效改进了当前的工作方式。

重视厨师工作的完成并强化这方面的学习，菜肴单一的情况往往很容易引起师生们的方案，所以我会对每天的菜肴种类进行调整从而避免重复的状况，虽然做大锅饭的确比较累却能让自己从中学到许多，而且我也一直在追求个人能力的提升并有效强化了烹饪能力，我认为厨师个人能力的提升对食堂的发展是至关重要的，另外我也有利用节假日时间学习不同菜肴的制作方式，通过这方面的改进导致我在工作能力方面得到了食堂领导的认可。

能够倾听师生们对食堂菜肴的建议并加以改进，对于食堂的管理来说师生们的建议是很重要的，想要让更多的师生前来食堂用餐自然要有着相应的优势才行，背靠着学校这个平台却没有太多作为无疑是得不偿失的，所以我很重视厨师工作的完成并认真遵从领导的知识，平时也会在工作中严格要求自己并争取做出令人满意的菜肴，每当看到食堂区域座无虚席都会让我很有成就感，在这之中我也会询问师生对食堂菜肴是否有不满意的地方，倾听这方面的建议并改进自身的工作方式让我从中获益良多。

往后的食堂工作还有不少挑战等待着自己去解决，因此在总结过去一年的经验以后我会尽快投入到新一轮的工作之中，希望凭借着厨师工作的完成为食堂的发展贡献更多的力量。

**政府灶厨师工作总结24**

一年的时间不过匆匆，作为一名xx酒店的厨师。虽然工作方面主要是在厨房中，但对于自身的责任和工作经历，我也有很多需要总结反思的地方。

在此，我回顾了自己在20xx年的工作情况，并对自己在思想、工作、人际、生活等方面的情况进行了反思并总结汇报如下：

>一、思想方面

作为xx酒店的一名厨师，我一直以自己能在xx酒店的后厨工作为荣。虽然只是在厨房默默的努力，但我知道，酒店的客人会来到这里，不仅仅是因为酒店的住宿和其他服务，我们的菜品也是吸引顾客，并让顾客满意的地方！为此，我在工作的思想上从不懈怠自己，一直以来都让自己严格的面对每一次下厨，无论是在工作内外，无论是在酒店还是自己家。我作为一名xx厨师的信念从未让自己放松过对厨艺和菜品的追求！保证让每一位吃到我的菜的人都能满意而归，而且越做越好！

当然，在厨房这个地方，团队的合作是必不可少。在思想方面，我也一会秉持着为团队服务的精神！只要我有空闲，厨房方面的大事小事我都会积极主动的贡献自己的一份力量。所以自己在工作中也交到了许多的朋友，在工作方面也十分顺利。

>二、后厨工作方面

作为一名厨师，在工作上，我一直严谨的对待自己的每次工作、每份菜品。我深知自身的态度会对菜品造成影响。为此在日常开始就一直积极的保持自身良好的态度，并在工作中对自己严加管理。绝不出现味道严重的偏差！当然，再严谨也会有出错的时候，但面对自己的错误，我从来不逃避，积极接受批评，并让自己在工作中努力的改进，以取得出色表现！

>三、自我的不足和反思

虽然在工作上我有严格的责任心，但自身在工作上还是存在一定散漫的问题！虽然至今在菜品的质量上没有造成影响。但对我们的团队和工作中的严谨风气却带来了不少负面效果！

为此，我也会在今后更加注重自己的态度，严格在工作中要求自己，让自己更加积极热情的完成好自己的工作

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