# 厨师个人年终工作总结

来源：网络 作者：夜幕降临 更新时间：2025-07-25

*厨师个人年终工作总结（精选20篇）厨师个人年终工作总结 篇1 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...*

厨师个人年终工作总结（精选20篇）

厨师个人年终工作总结 篇1

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2

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。

首先我要感谢个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。

厨师个人年终工作总结 篇3

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4

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如下。

首先我要感谢个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。环境卫生采劝四定”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，盯块、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，团一致，做好厨房工作。

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。展望新的一年我会更加努力，严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

厨师个人年终工作总结 篇5

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，使自己更快地适应餐饮发展的形势，勇于解剖、分析、正视自己，提高自身素质。

21年前的金荣菜馆，这是我第一次进餐饮行业做事，教会我东西的是最多的，在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、脚勤”，得到师傅们好评和教导，在这里，因为我勤奋好学，掌握了厨艺的基本功，为以后的发展奠定了坚实的基础。

在此后的工作中，对自己严要求，高标准，从不失职失误，并不断提高自己的烹饪技术，熟练运用多种烹调技法，在实践中不断探索创新，以高度负责的态度，在平凡的工作岗位上，实现着自己的人生价值，得到同事、领导和客户的肯定。

其次，在管理上，在工作的企业里带头严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作。对餐饮卫生进行不定期检查，确保食品卫生安全，并制定实行“四隔离”—成品存放生与熟、成品与半成品、食品与杂品、食物与天然冰隔离。“四定”—环境卫生定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。“四勤”—个人卫生勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣被;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。每天定时冲洗厨房，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。确保了无一例食品卫生投诉和食物中毒事件发生。在进货环节上，严把质量关，定期调查食材市场，做到食品原料营养、品种丰富、物美价廉。在食品保管上保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省企业开支。在技术上常关注有关烹调方面的书籍和节目，积极参加餐饮业举办的交流活动，让自己的烹调知识、业务水平不断提升，同时不断开拓创新，在历任的企业里开发了多道招牌菜，深受顾客青睐，在政要的宴会中得到省市领导的好评，并在企业内创新比赛中屡获一等奖，如“金汤东升斑”“炭烧椒香鲍鱼”“鱼米之乡”等等。

我知道烹调师这样的岗位很平凡，但我从没有嫌弃之心，干一行就爱一行，本着一种兢兢业业的精神完成的我份内工作，并帮助其他人一起完成好这份工作。

厨师个人年终工作总结 篇6

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7

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如下。

首先我要感谢个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。环境卫生采劝四定”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，盯块、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，团一致，做好厨房工作。

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

厨师个人年终工作总结 篇8

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9

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，前赴上海和北京两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。

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10

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。形成学习实践再学习再实践的套路。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，中国台湾，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绝佳之地。

厨师个人年终工作总结 篇11

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12

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13

回首20\_\_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。为顾客供给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，还为客人供给具有季节特色的花茶等等。

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情景，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我的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自我制作新菜肴。此刻，我们已经构成了一个和谐、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，确保回头客每次都能够尝到新口味。

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。我们利用一切能够利用的力量，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景下，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;还让每位员工都明白自我所用原料的单价，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，从而到达效益最大化。

综上所述，在本年度，经过团队的共同努力，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，我必须会带领我的团队不断理解挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20\_\_年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改善自我的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20\_\_年创造更好的经济效益和社会效益。

厨师个人年终工作总结 篇14

时光飞逝，茫茫碌碌中已近年末，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂工作人员，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，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

一、工作态度

今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真正成为干部职工满意的场所。特别是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

二、服务质量

职工食堂的工作经常与干部职工打交道，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，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，领导以身作则，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了良好的基矗我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件。

三、饭菜种类

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

四、卫生状况

我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们一定要认真贯彻，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

五、人员协调

协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含着工作协调的内容。首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作，内求团结向上。对外协调，主要讲究相互配合、求同存异，避免冲突，营造良好的执法配合环境。对内协调，主要是要协调好领导与干部，干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，达到协调的目的。第三，协调必须要讲究方法。要实事求是，从实际出发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

六、下一步工作计划

第一，要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是我们公司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

第二，要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好生活服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为公司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

达到四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距上级领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

厨师个人年终工作总结 篇15

走过了勤奋耕耘的20\_年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名厨师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20\_年的工作进行了总结。工作上我担任了食堂的厨师，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;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、玻璃以及周边环境卫生。在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。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，做好厨房工作。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。机场将继往开来，再接再厉，在公司的正确领导下，坚持发展战略，不断提高自我，努力完成公司各项工作任务，信心百倍的迎接新的挑战，实现新的目标，相信没有，只有更好。

厨师个人年终工作总结 篇16

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20\_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菜谱。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、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。

厨师个人年终工作总结 篇17

厨师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，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。

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。

厨师个人年终工作总结 篇18

作为一名从事餐饮工作十几年的厨师，我为自我树立的工作目标：必须安安心心工作，勤勤恳恳，任劳任怨，努力做好每一顿饭肴。让大家吃的舒心，放心。我坚持不懈，一向都在严格要求自我这样做。

\_\_年2月3日，刚过正月初六，大家都沉浸在喜气洋洋的新年里，我便风尘仆仆的赶回来上班了。被安排到公司采场食堂工作。换刘师傅回家休假。我尽快的适应山上的工作和气候环境，每一天20几人就餐，我不断调剂饭菜花样，每一天中午6菜1汤，午时，包子，稀饭，扯面，饺子，小菜等，天天变换。2月20号，叶师傅回来了，大部分休假的职工也陆续回矿上班了，我们的炊事后勤服务工作也渐渐步入正轨。3月26我被抽调到选场，配合刘师，侯师，一齐。圆满完成了，公司职工吴远近和石博，两对新人的结婚喜宴。

4月5月份，就餐人数越来越多，开始有外来拉矿司机上灶就餐。每一天5个餐桌，桌桌爆满。我和叶师傅，紧密配合，努力工作，天天忙忙碌碌，加班加点。5月10号，叶师傅休假回家。办公室及时安排了帮灶人员，食堂工作顺利进行着。叶师傅休假回来后，6月4号，我休假回家。

7月份，我和\_师傅，团结一心，继续努力工作。

8月12日由于我身染恶疾，口眼歪斜，不能正常上班，被安排\_治病回家了。经过70悉心治疗，我的病情逐渐康复。于10月23日回来上班。

10月26日，我被抽调选场，和刘师，侯师一齐顺利操办了\_\_同志的结婚喜宴。11月，我和叶师傅，工作热情高涨，紧密配合，天天变换花样，用心做好每一顿饭。顺利接待了巡山武警\_人的就餐。和公司董事长，朱总一行的招待工作。12月份，我们天天按时上班，准点开饭。每一天看着大家吃着，香喷喷，热腾腾可口的饭肴，我们也露出会心的笑颜。

回首\_\_年，工作中我还有，很多不足的地方。今后，我愿坚持锻炼身体。更加努力工作，努力提高自我的烹饪技术，用心做好每一顿饭。为矿山事业，多做贡献。

厨师个人年终工作总结 篇19

大家好!首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首过去的一年，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着成效;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。

以上是我的报告总结，谢谢大家!

厨师个人年终工作总结 篇20

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!

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找