# 厨师岗位个人年终工作总结(五篇)

来源：网络 作者：紫云飞舞 更新时间：2025-07-26

*厨师岗位个人年终工作总结一一、工作上，我担任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提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的...*

**厨师岗位个人年终工作总结一**

一、工作上，我担任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提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，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。

一是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。

二是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，为局机关节省招待费20多万元。

三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作。

自20\_\_年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。

二、政治思想上

我不断提高自己的思想素质和政治理论水平。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，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，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。

我在搞好本职工作的同时，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，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

**厨师岗位个人年终工作总结二**

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。

<

**厨师岗位个人年终工作总结三**

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，前赴全国各地的厨艺的交流，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20\_\_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20\_\_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。20\_\_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20\_\_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。

20\_\_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。

20\_\_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!

**厨师岗位个人年终工作总结四**

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。

**厨师岗位个人年终工作总结五**

时光飞逝，伴随着比较紧凑又略显紧张的工作节奏，一年的工作就这样接近尾声，这些年的时间中我们通过努力的工作，也有了一点收获，好好的总结下自己的工作吧。下面小编给大家带来厨师岗位个人年终工作总结，希望大家喜欢!

时间就如何流水一般，瞬间溜走，在不知不觉当中，20\_\_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。

回顾过去之前的的厨师工作，我有很多的感慨，我的工作总结如下：

一、工作上，我担任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提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，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。

一是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。

二是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，为局机关节省招待费20多万元。

三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作。

自20\_\_年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。

二、政治思想上

我不断提高自己的思想素质和政治理论水平。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，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，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。

我在搞好本职工作的同时，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，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

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。

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，前赴全国各地的厨艺的交流，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20\_\_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20\_\_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。20\_\_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20\_\_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。

20\_\_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。

20\_\_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!

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。

<

★ 20\_工作总结范文|格式|模板</span

★ 行政人事经理年终工作总结20\_五篇</span

★ 20\_民营医院年终工作总结5篇</span

★ 中医科护士年终个人总结5篇</span

★ 口腔科年终工作总结5篇</span

★ 20\_企业管理部个人年终总结7篇</span

★ 20\_初中英语教师年终工作总结5篇</span

★ 20\_海底捞大学生暑假工总结5篇精选</span

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