

# 后厨本周工作总结推荐21篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/fanwen/zongjie/257102.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

## 后厨本周工作总结1

聘用单位：(以下简称甲方)

承包厨房者(受聘人)：(以下简称乙方)

根据劳动局、民政局及烹饪协会的有关法规条文，经甲、乙双方友好协商，一致同意签订本协议书，以供共同信守执行。

一、甲方将座落于的厨房承包给乙方做技术管理工作，职务为，有效期为 止;(大写 元整)。每月 日为支付上月工资发放日。甲方不得无故拖欠工资，如甲方拖欠工资，自每月的工资发放日起7日后，乙方则无需再遵守本协议，并可要求甲方支付乙方全部工资(上月未发工资加本月实做天数的工资)。如协议未果，乙方有权向劳动仲裁机关申请仲裁解决;

三、乙方需支付甲方厨房信用保证金人民币 元(大写)，合同到期无息退回;

四、乙方自行组织安排熟练操作技能的厨师担任厨房内切配、正、副灶台、蒸炉、打荷、冷菜间、烧烤、面点等相关技术岗位工作，并负担工资。厨房配备 人，最少不少于 人，最多超过 人，厨房人事归乙方所有。厨房内洗涤、卫生、杂工由甲方负责安排人员并负担工资;

五、在乙方承包期中，甲方有义务为乙方提供必须的工作条件和约定的生活待遇(包括免费提供乙方工作人员食宿)。甲方如对乙方人员安排烹调技术有所异议，可及时向乙方提出，乙方应及时改进，达到双方满意。甲方在营业期间若生意红火，菜肴品质稳步提升，应相应增加乙方工作人员工资，月工资按每人 元计算(大写)，否则乙方有权减员操作;

六、甲乙双方欲解除本协议，一方应以书面形式提早30日向另一方提出，以便安排工作。否则，一方应加倍赔偿另一方相对应的经济(工资)损失;

七、本协议未尽事宜，甲乙双方按照有关规定，本着互相谅解的精神，共同协商处理，如协商未果，按原协议进行;

八、本合同期限届满，劳动合同即终止。双方当事人在本合同期满前30日内向对方表示续订意向，甲乙双方经协商同意，可以续订劳动合同，如协商未果，则合同到期本协议自动失效;

九、乙方员工应遵守公司各项规章制度，如发现有偷盗公司财物、指定使用某品牌原材料拿回扣等相关行为，甲方将对相关人员做辞退处理，并处以损失十倍以上罚款;情节严重者，送交司法部门处理;

十、本协议条款如与国家法律、法规相抵触时，以国家法律、法规为准;

十一、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，双方签名盖章后生效。各附身份证复印件一张，同时产生法律效力。

甲方(公章)：\_\_\_\_\_ 乙方(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人(签字)：\_\_\_\_\_ 法定代表人(签字)：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_月\_\_日 \_\_\_\_\_年\_\_月\_\_日

## 后厨本周工作总结2

过去一年的餐厅工作，我也是积极的去做好，作为餐厅的经理我知道要去做好一年工作并不是那么的容易，但也是想过很多的方法来把餐厅给经营好，即使有疫情的困扰，但是我也是找出了一些方法来和同事们一起做好了工作，可以说这次的危机也是很好的锻炼了我们也是让我们有了很多的成长。

年初疫情严重的时期，也是无法开展堂食的工作，而这也是让我们餐厅的营业额少了很多，以前也是比较的少去参与到外卖的工作里面，毕竟我们的餐厅不是那么的合适来做外卖的，但也是为了经营，和厨师们也是去积极的探讨，去找到方案，来做外卖的工作，经过多次的尝试也是做了调整，也是让我们的外卖工作可以开展起来，也是去把那段日子艰难的熬了过来，同时也是在这段日子里面让我们感受到，的确要去做好经营也是有很多的方法，也是自己要自己去多去思考才能真的想办法，同时大家也是团结起来去做好了，也是让自己更是感受到作为餐厅的工作是需要大家一起配合才能去完成的，同时也是感受到和同事们一起的配合更是让我们对于餐厅有了归属感，一起去度过了这个难关。

餐厅的工作不是靠我这个经理来做好的，而是需要大家一起来努力的，所以我也是在管理上积极的了解同事们，清楚他们工作上的一些困难，去帮忙解决，同时也是通过自己的一个努力来让一些问题积极的解决，有些方面也是需要大家一起来做才行的，同时工作的这一年也是让我感受到，其实餐厅的工作并不是那么的难，但是也是要日积月累才能真的做好的同时也是要在细节上去做好才行的，作为经理我也是带着大家去度过了难关，下半年的工作里头也是积极的去做好活动，推出新的菜品去吸引客户，从而完成了年初的一个目标，而这也是同事们一起努力才能做到位了，也是特别的感激大家一起来配合做好工作，同时我也是知道自己还有一些管理方面还需要去提升，才能做得更好的。

在以后的工作里头也是要继续的去改进，去让自己的工作能做得更好，去带领着同事们把来年的工作任务完成，同时也是让我们餐厅受到更多客户的欢迎，去做好服务，做好菜品的把控以及客户的维护，我也是会继续的积极改进，提升自己的能力来更好的为餐厅而服务做好。

## 后厨本周工作总结3

忙忙碌碌的一学期即将过去，我们作为厨房的工作人员，特别是我们是新幼儿园的新员工，要求自己各个方面都能做得更好。虽然说要安排好幼儿园全体师生的餐食是件“众口难调”的事，但是我们本着从卫生、营养、科学的配餐为出发点，根据季节变化，在市场允许的前提下，一起努力尽可能做出适合幼儿口味的营养食谱，让幼儿吃得卫生、营养、吃出健康。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，好像就是洗洗切切的事情，但我们不这样想，因为厨房的一切事情，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，因此每天上班我们都十分的投入。不管刚开学时天气多么炎热，学期结束时天气多么寒冷，我们总是能自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。我们觉得，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，我们认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。因此在工作中，我们四个人从不挑三拣四，不但服从领导的安排，还主动为领导排忧解难，平时与我们在一起时也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。我们认为：人的勤恳不像别的东西用了就没有了，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我们能做到我们就不会拒绝，幼儿园的事情就是我们的事情，不管谁做都是为了集体。

## 后厨本周工作总结4

首先，我们的宣传工作很难展开。也许是因为我自己平常经常读报，所以总把读报视为想当然的事情，以为同学们见到报纸（我做剪报）会意识到这和中介是不能等同的事情。通过一周的工作，我发现在学校除新闻专业和少量比较关心时事的同学会看报以外，其他专业的同学基本不看报，对晨报完全不解，对自荐广场也毫不知情。所以我想，仅仅是通过在报纸上做广告来宣传是完全不够的。在学校，最有效的是海报、横幅、讲座和广播。

横幅是不能挂的，我们学校在这方面的的工作做得很严。这个星期一早上我们刚把横幅挂上，就被校警取下，我们找到校保卫处解情况，得知这种宣传是坚决不让的，要挂横幅必须得到校团委的披条。我们到团委争取，团委书记说她打电话给你们已解过情况，收费服务在校园不提倡。我们现在把要回的两幅横幅挂在科院外一个大量学生必经的道上，目前还在等效果。

我们在学校和寝室附近贴过很多海报，老是被撕，这也是一个问题，起不多大的效果。广播我们咨询过，校内广播属于行政机构，不能播外界广告。至于讲座，不知道许总有没有考虑过，如有必要做我们会进一步联系。

到寝室发传单非常被动，因为寝室的传单已经够多，所以不容易引起注意，上门推销别人很反感，而且一知道是要钱的马上就有防备之心，要打开别人的防备是很困难的。

我们没有工作证，也就是没有身份，别人的信任度不是很高。忙！我们已经挤很多时间出来，而且这星期旷很多课，工作和学习时有冲突。现在才发现做市场的艰难，也许是我们计划得太好吧，在实际中遇到困难却缺乏解决的勇气，在学习和工作之间已弄得很疲惫。到现在还在坚持的原因是不想失信于许总和许小姐，想着要对工作负责一点，所以我们会尽量把以下的一个星期做好。

## 后厨本周工作总结5

目前餐饮行业环境相当严峻，如何搞好经营，餐饮部在酒店的正确领导下，全面落实酒店经营承包方案，以经济建设为中心，强化管理，上下一致，使餐饮部在餐饮业不景气，且承包任务重的情况下，稳步前进，取得了较好的经济效益和社会效益，现将主要工作总结如下：

### >一、各项经济指标完成情况：

全年实现营业收入XXXX元，比去年的XXXX元，增长XXXX元，增长率XX%。营业成本XXXX元，比去年同期的XXXX元，增加XXXX元，增加率XX%，综合毛利率XX%，比去年的XX%，上升(或下降)XX%，营业费用为XXXX元，比去年同期的XXXX元，增加(或下降)XXXX元，增加(或下降)率XX%，全年实际完成任务XXXX元，超额完成XXXX元，(定额上交任务为38XXXX元)。

## >二、今年完成的主要工作：

(一)落实酒店经营承包方案，完善激励分配制度，调动员工的积极性。今年，餐饮部定额上交酒店的任务为38XXXX元，比去年的32XXXX元，上升6XXXX元，上升率为1XXXX。为了较好地完成任务，餐饮部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同，把经济指标分解到各个分部门，核定各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分体现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，能想方设法，搞好经营，调动了员工的积极主动性。今年人均月收入XXXX元，比去年同期的XXXX元，增加了XX元，增长率为XX%。

(二)抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1.健全管理机构，由餐饮部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。

2.完善餐饮部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。

3.建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降低估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当日估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。

4.加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

5.提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导;3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的最高记录;9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

(三)开拓经营，发展增收渠道，扩大营业收入。

今年在餐饮业不景气，生意难做的情况下，餐饮部领导经常进行市场调查，做经营分析，不断探索，大胆尝试，英明决策，走自己的经营路子。第一，全年开设经营项目六个：自助中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、友谊夜总会、千年老龟火锅城、餐饮连锁店(筹备中)。

第二，开展联营活动，餐饮部与客房部、桑拿中心、茶艺馆相互配合，共同促进经营;如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠，桑拿中心送餐业务，向茶艺馆提供香茶美点。

第三，全年开展促销活动八次，让利酬宾加州鲈每条一元，贵宾房免最低消费，特惠菜式益食家，每款1XXXX。优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。

第四，营业部与出品部，根据市场消费需要，每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共20xxXX款，扩大营业收入10XXXXX万元，酒店通过一系列经营活动，提高了知名度，取得了良好的经济效益和社会效益。

(四)全员公关，争取更多的回头客。



餐饮部领导把公关作为一项重要工作来抓，大小会议上，经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜，以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日，向关系户电话问候，赠送如中秋月饼、奉送挂历、寄贺年卡等。通过大家的努力，今年餐饮部整体公关水平提高了，回头客比往年有所增加(五)增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。

餐饮部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性，增强了员工的效益意识，并要求员工付之行动。同时完善有关制度，明确责任，依制度去加强控制。全年完善了《费用开支规定》、《原材料收、付、存制度》、《堵塞漏洞制度》、《原材料合理使用制度》、《办公用品领用制度》、《物品申购制度》、《财务审核稽查制度》、《收款员管理制度》等。今年全体员工已养成良好的节约习惯，合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣，发现浪费现象，及时制止。另外，餐饮部领导、供应部经理定期进行市场调查，掌握市场价格动态，及时调整原材料的进货价。十月份推出的千年老龟汤，原来是整套半成品进货，为降低成本，后来改为自己进龟，自己烹制，近二个月来，节省成本三万多元。

#### (六)做好政治思想工作，促进经济效益的提高。

餐饮部充分发挥党组织和工会组织的作用，关心员工，激发情感，增强凝聚力。

1.组织员工参加97年羊城优秀厨师、优秀服务员技术大赛，参加酒店田径运动会、书法比赛、技能比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参加酒店扶贫济困捐助活动，学习“三字经”活动，学英语50句活动。在各项比赛活动中，都取得较好的成绩，其中在酒店的田径运动会，就摘取六枚金牌、三枚银牌。

2.全年本部门举行文明礼貌月技能知识抢答比赛、舞会、卡拉ok等文娱活动XXXX,春游XXXX,外出参观学习1XXXX,各类型座谈会XXXX,妇女会XXXX,家访XXXX,探望病员2XXXX.

通过各种活动，使员工形成了一个热爱酒店，团结奋发的强大集体，员工思想品德好，全年拾金不昧事迹有XXXX,员工队伍稳定，流动量小，今年月均人员流动量约XXXX.

#### (七)完善劳动用工制度和培训制度，提高员工素质。

1.严格劳动用工制度，餐饮部招聘新员工，符合条件的，择优录取，不符合条件的，一律拒收，不讲情面，保证招工的质量。同时，上级领导深入员工之间，挖掘人才，不断充实队伍，通过反复考察，全年提拔部长XXXX,领班XX XX.对违反酒店规定的员工，以教育为主，对屡教不改者，则进行处罚解聘，全年共处罚员工1XXXX.由于劳动用工的严格性，员工素质较高，办事效率大大提高。

2.完善培训制度。为了使培训收到预期的效果，餐饮部领导首先明确了培训要具有“目的性”、“实用性”、“时间性”的指导思想。其次，成立了培训小组，再三是制定了培训方案，采取理论与实际相结合，以老带新的方式，分期分批进行培训。例如，每月一次管理培训、安全卫生培训;每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四，定期进行考核，全年开展“推销手册”、“服务知识、技能”、“咨客服务规范”、“酒店管理知识”、“出品质量”、“促销业务知识”、“英语50句”、“礼貌用语”、“安全卫生知识”等培训达20xxXX次。

#### (八)重视食品卫生，抓好安全防火。

1.重视食品卫生，健全各项食品卫生岗位责任制，成立卫生检查组，明确各分部门卫生责任人，制定了日检查、周评比、月总结的制度，开展了流动红旗竞赛活动，对卫生搞得好的分部门给予奖励，卫生差的分部门相应扣罚。由于全体员工的努力，全年未发现因食品变质而引起的中毒事故，顺利通过省市旅游局的星级酒店年审和国检。

2.抓好安全防火工作，成立安全防火领导小组，落实各分部门安全防火责任人，认真贯彻安全第一，预防为主的方针，制定安全防火制度，完善安全防火措施，各楼层配备防毒面具，组织员工观看防火录像，并进行消防器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道，做好各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性，通过有效的措施，确保了餐饮部各项工作的正常开展和财产的安全，今年以来未发生任何的失火事故。

#### (九)按照星级标准，完善硬件配套设施，美化了环境，稳定了客源，提高了经营气氛。

全年增加设施总投资30XXXX万元，主要是：二楼东厅的改造，二楼南、北厅的装修，五楼走廊、洗手间的装修，友谊夜总会的开办、千年老龟火锅城的设备购置等，由于服务设施的完美配套，吸引了不少的回头客。

>三、存在的问题：

- 1.出品质量有时不够稳定，上菜较慢。
- 2.厅面的服务质量还不够高。
- 3.防盗工作还做得比较差，出现失窃的现象。

>四、明年的设想：

- 1.提高出品的质量，创出十款招牌菜式。
- 2.抓好友谊夜总会、千年老龟火锅城的经营。
- 3.加强规范管理，提高企业整体管理水平和服务质量。

## 后厨本周工作总结6

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，不缺乏个性化服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为食宿者、xxx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。

## 后厨本周工作总结7

上半年分公司在集团总公司的领导和各部门监督指导下，在全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下工作总结：

### >一、管理方面：

以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

### >二、成本方面：

今年上半年，成本方面主要做到了以下两点

#### （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：

- 1、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。
- 2、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。

## 后厨本周工作总结8

原来上课，大多数情况下没有让学生履行上下课礼仪，上课和下课的观念没有引起全体同学的注意。这样就会使学生在课堂上不能有效地把注意力聚集到课堂上来，没有精神上的准备，学生往往各行其是，注意发散。在上周的考试质量分析会上，有些老师介绍了他们的经验，其中就提到了上课时学生起立向老师问好的时候，观察学生的精神状态，发现精神状态不佳者，给学生适当的情绪调整。因此，把这条经验拿来，用在自己的课堂上，也觉十分有效。我发现，在上课时，通过让同学们起立叫\_老师好\_，真的可以发现学生不佳的情绪，进而通过老师适当的要求和鼓劲，会使课堂有一个良好的开端。

由此看来，在上下课时，老师和学生之间行礼和互致问候是长期以来，我国师生之间上课的必要过程，之所以从历史上传承下来，肯定有它的实际意义。另外，对课堂进行适当的导语引入，对学生的听课起着精神引领和意志统一作用。

## 后厨本周工作总结9

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成为一名真正的厨师，当然我也是知道自己还有一个路要去走，要继续的学习厨艺，去进步。

## 后厨本周工作总结10

我祝大家新年快乐！回首20xx年工作，在各位领导帮助下，在同事的支持下，身为一名厨师长，我以身作则，高标准、严要求，带领二三四楼厨房员工，为顾客制作精美的菜肴以及优质的服务；为厨房经济利益以及酒店社会效益



，无私奉献、勤勤恳恳、兢兢业业。xx月我负责二楼厨房工作，后又接手四楼厨房工作深知责任之重大，但有x总及x师傅的支持和同事帮助我不负众望，以最优秀的成绩回报酒店对我的信任。现将一年来的工作总结如下：

### >一、菜品质量

菜品质量：菜肴质量是厨房得以生存发展的焦点竞争力。我严把质量关，对每道菜都制定了严格用料标准及制作程序，做菜时标准，每道菜的色、香、味、型力求稳定；还不断听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进。

在x师傅的带领下及厨房同事的配合下，完成了大型宴会标准菜单的制作，从而有效的保证了大型宴会菜品的质量稳定性。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大，口味家常的特点来迎合市场。施行专菜专人制作，菜品分配到人、责任分配到人，从而增加了员工的责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿，从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑，保证四楼国宴餐厅菜品作为xx的一张名片

在大型宴会期间我本人将进行全程监控，把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人，从原料加工到最后都有责任人负责

### >二、成本控制

成本控制方面：在保证菜肴质量的前提下，降低成本，让利顾客。我也总结出一套降低成本的方法如：库存状态，坚决\_先进先出\_原则，把存货较长的原料尽快销售出去，向“零”库存靠拢；研究制造无成本菜品，把主菜的剩余废弃原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道所用原料的单价，学会估算原料的成本，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都养成节约意识，从而效益最大化。

### >三、管理

管理方面：以人为本，我针对员工情况素质培训，每天都对员工有针对性的厨艺培训，并经常激励员工把工作看作是的事业来做，员工整体素质得以提升，如注重仪表、遵守厨房规章轨制等；

每日听取前台意见和宾客及质检部意见，在每天厨房例会中，拿出来解决，坚决执行酒店的各项规章制度，不徇私情。

在x月份的时候酒店给我一次出外xx学习的机会，通过这次学习认识到自己在管理工作上，与国内知名酒店餐饮同行还存在差距，在今后的工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进的管理经验、优秀菜品，从而来提升自身的管理水平及烹饪技术。

以上就是我的年终总结。

## 后厨本周工作总结11

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，20xx年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来工作情况总结如下：

### >一、基本工作情况

#### 1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

## 2、菜品更新及创新

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请xx师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购路了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

## 3、安全管理

(1) 在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

(2) 设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，知道主要电源、煤气、自来水开关的位路。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请xx公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

## 4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

### >二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

### >三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

- 5、每月对厨师员工考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。
- 6、成本控制和节能，在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入人心，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。
- 7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。
- 8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难大家时时设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。谢谢！

## 后厨本周工作总结12

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，认认真真的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。

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！

## 后厨本周工作总结13



## 一、主要成果

截止到20xx年12月20日，全国31个省、自治区、直辖市全面完成了\_和\_提出的餐饮消费安全专项整治工作目标。全国1320648户食堂和县城以上城市餐饮单位100%建立了原料进货采购索证制度；对县城以上城市发现的150408户无证餐饮单位进行了查处，无证单位查处率达100%，彻底解决县城以上餐饮单位无证经营问题；对全部县城以上餐饮单位和642269户农村餐饮单位食品原料使用情况进行了普查，杜绝了使用病死或死因不明的畜禽及其制品以及使用有毒有害物质加工食品行为；在全国1297858户食堂和县城以上城市餐饮单位实施了食品卫生监督量化分级管理制度，实施率达98%。专项整治期间，全国报告的较大食物中毒事件177起，中毒4047人，分别比20xx年同期下降和，31个省（区、市）食物中毒发生起数和发生人数比20xx年同期均有不同程度下降。

在4个月的专项整治行动中，全国卫生系统共出动执法人员4594709人次，整治重点区域30048个，检查餐饮单位4618168户次，对每个餐饮单位平均监督次数为次；共查处违法行为121537户次，其中，取缔无卫生许可证餐饮单位77743户，立案查处40758户次，吊销卫生许可证1945户，移送司法机关197起，罚没款金额6655万余元。

在专项整治行动中，各级卫生行政部门不断完善监管措施，使已往在餐饮消费环节卫生监督方面存在的诸多症结和难点问题得到纠正或改善，对今后进一步提高餐饮消费安全水平必将发挥重要的作用：一是彻底解决餐饮单位无证经营问题，减少了餐饮消费环节的食品安全隐患；二是餐饮单位普遍建立食品索证制度，餐饮单位食品溯源能力进一步增强；三是食品卫生监督量化分级管理制度得到全面实施，调动了餐饮单位自觉加强卫生管理的积极性；四是卫生监督情况公示制度受到各方面重视，充分发挥了消费者的社会监督作用；五是基层卫生监督网络进一步健全，卫生监督重心下移得到进一步体现；六是对食物中毒和食源性疾病预防水平进一步提高。

通过专项整治，使餐饮单位从业人员受到了一次很好的食品安全法制和知识教育，许多以往管理落后的地区的餐饮单位店容、店貌焕然一新，功能布局、流程得到合理改进，卫生设施设备补充齐全，卫生制度得到更好的落实，卫生状况大为改观，体现了专项整治取得的实实在在的成效。群众对餐饮消费的满意度和认可度大幅度提高，对餐饮消费安全的信心大大增强，对专项整治发自内心的感谢，认为是政府为群众办的好事、实事。北京市和辽宁省\_门向餐饮单位和消费者发放餐饮消费安全专项整治满意度和认知度调查，餐饮单位和消费者对开展餐饮消费安全专项整治的知晓率为100%，对整治成果的满意度达到。黑龙江省专项整治开始三个月后，受理的群众举报案件比去年同期下降了50%，对投诉处理的群众满意率达到了100%。

## 二、主要做法

我国餐饮单位数量大，类别多，基础差，实现预期的整治目标是对各级卫生行政部门领导和同志们的一项前所未有的挑战。在专项整治启动后，全国卫生监督战线的干部职工以高度的责任感和使命感，迎难而上，在这场关系到人民群众健康安全的特殊战役中发挥了十分突出的作用。主要做法有：

（一）高度重视，精心组织，使餐饮消费安全专项整治行动成为各级卫生行政部门卫生执法工作的首要任务。

\_和各地卫生行政部门均成立了由主要领导或分管领导任组长的领导小组。\_于20xx年10月16日和11月8日分别召开了全国餐饮消费安全专项整治工作现场会和电视电话会，并先后对24个省（区、市）专项整治工作进行了督查，其中由部级领导带队的6个督查组分别对15个省（区、市）进行了督查。各地卫生行政部门也及时总结先进地区经验，针对工作中的不足进行再动员、再部署、再落实，实现了组织领导、部署落实、责任到人三到位。

（二）加强部门配合，落实基层责任，进一步加大卫生监督执法力度。

各地按照“全国统一领导、地方政府负责、部门指导协调、各方联合行动”的工作原则，积极与相关执法部门配合，通过联合执法，解决执法过程中遇到的复杂问题。河南、江苏、广东、四川、浙江等省充分利用建立起来的市、区、镇、村监管网络，实行“点面分工、三级联动”机制，条块结合、上下联动、齐抓共管，实现了城乡联动、全面覆盖、网格化管理，不留死角。山西、河北、辽宁省以本次专项整治为契机，进一步加强乡镇农村食品卫生监督网络建设，提高基层监管能力；湖南、甘肃、辽宁、安徽等省采取层层签订责任状，实行定人、定责、定区域的“三定”办法层层落实责任。

（三）加强培训，积极指导，餐饮经营者将保证食品安全作为自觉行动。

各级地方卫生行政部门及其监督机构将严格执法与指导教育相结合，指导餐饮经营人员了解建立索证制度的意义，使持证经营、索证索票、创建A级卫生信誉度单位成为餐饮经营者自觉的要求和行动。各地普遍印刷食品索证台账



，并免费发放餐饮单位使用，据不完全统计，在专项整治期间，全国共免费培训餐饮单位从业人员达到300万人次以上。

（四）积极探索，勇于实践，解决困扰餐饮消费安全监管的症结问题。

一些地区积极开展“示范点”、“示范街”创建活动，以点带面，促进其他企业提高管理水平。北京、浙江、湖北、江苏、江西等省市积极开展餐饮卫生监督公示制度；天津、河北、浙江、海南省餐饮单位食品卫生监督量化分级管理制度的实施率均已达到100%；陕西省西安市针对\_聚集区饮食摊点众多，基础条件差的问题，主动争取\_协会的支持，在社区建立餐饮单位“红黑榜”，使清真餐饮单位卫生水平较以前有了较大的提高。甘肃、广西、海南等省推广使用集中式餐具消毒，提高了群众对餐饮服务的消费信心；北京市、山东省在餐饮单位推行和实施卫生管理员制度；广东省、海南省对全省餐饮单位从业人员的健康体检统一使用互联网信息化管理；广东深圳市、宁夏石嘴山市、江苏苏州市借助互联网优势，提高对食堂和餐饮单位卫生监管效能。

（五）加快相关制度建设，着力推进长效机制的建立。

专项整治期间，\_出台了《餐饮业食品索证管理规定》、《食品卫生监督量化分级管理指南（20xx年版）》和《食品营养标签管理规范》，还积极推广了一些地区解决无证小餐饮的好做法。各省、自治区、直辖市结合本地情况，积极研究探索提高餐饮单位卫生管理方面的制度与措施，有针对性地出台了一批规章制度和规范性文件，使专项整治工作有章可循，有利于巩固专项整治成果。

（六）积极宣传，营造良好的社会舆论氛围。

专项整治行动以来，各地通过报刊、广播、电视、网络等媒介，开展了形式多样、内容丰富的宣传活动，普及食品卫生常识，向社会公布举报投诉电话，对典型案例和大案要案予以曝光，及时将整治信息和监督检查情况向社会进行公布，让群众知道、关心、参与专项整治，形成了全社会共同关注和参与餐饮卫生监督的良好氛围。在20xx年11月《食品卫生法》宣传周活动期间，各地大力开展以“关注餐饮卫生，预防食物中毒”为主题的宣传活动。北京市、大连市在市内公交线路张贴和播出有关餐饮卫生的公益广告。

### 三、下一步工作重点

餐饮消费环节是做好食品卫生、保障消费者安全的最后一道防线，尽管专项整治工作取得了很大成绩，但餐饮单位长期积累的问题还客观存在，建立餐饮消费安全长效机制仍面临十分繁重的任务和挑战：一是我国餐饮业数量发展迅速，但卫生管理规范化仍然不够，小型餐饮业存在的不安全因素尚未得到彻底解决；二是整治工作还存在薄弱环节，部分地区整治工作尚不够扎实；三是生产、流通环节中存在的食品安全问题容易转移到餐饮环节；四是一些地区的基层卫生监督机构人员、经费和设施没有达到基本配备标准，执法经费严重不足，不利于巩固整治成果。

保障餐饮消费安全是法律赋予全国各级卫生行政部门的职责，是维护群众利益，解决民生问题，促进社会和谐的长期任务。各级卫生行政部门要以党的\_会议精神为指导，以落实以人为本、构建和谐社会为总要求，不断强化责任、创新方法，更好地保障广大人民群众餐饮消费安全。

（一）巩固成果，防止“反弹”。

各级卫生行政部门要将这4个月取得的成果作为一个“阶段性标准”，认真总结专项整治工作中的做法和经验，尤其是针对“五小”等重点、难点和薄弱环节，继续保持高压态势不松劲，在借鉴其他地区先进经验和方法的基础上，扎扎实实地落实巩固成果的各项措施，针对整治成果可能出现的反弹问题，要“抓反复、反复抓”，确保餐饮消费安全专项整治成果。

（二）加快完善和落实对小餐饮卫生监管的新措施。

要针对小餐饮存在的经营场所面积较小，卫生设施较差，落实卫生制度和卫生要求的难度大等特点，继续加强对相应的卫生许可和科学监管的研究与探索，制定科学合理的规范标准，使全国小餐饮单位卫生许可和监管工作进一步规范、科学化。对一些已经发放临时许可证的小餐饮，要及时跟上后续监管措施。

（三）创新思路，积极解决影响餐饮卫生监督中存在的不足和问题。

要继续推行和完善餐饮业食品索证制度、餐饮从业人员健康管理制度、卫生监督公示制度，及时解决实施过程中出现的新问题，对餐饮单位未索证的产品进行重点监督抽检，提高餐饮单位原料采购和使用的安全性。要从维护消费者根本利益的角度，探索提高餐饮业卫生服务质量的综合管理措施，完善企业信用等级分类管理和质量安全承诺等相关制度，加强对重点地区、重点单位、重点人群和薄弱环节的规范管理，有效防控食物中毒等突发公共卫生事件，全面提高对突发公共卫生事件的应急处置能力。

(四) 促进企业自律，继续加大对餐饮业落实卫生制度的监督检查力度。

继续加大对广大食品生产经营者的法律法规宣传及培训，增强依法生产经营、保证食品卫生质量的自觉性，通过大力实施《食品卫生监督量化分级管理指南(20xx年版)》，不断加强诚信体系建设。继续利用开展餐饮消费安全专项整治以来形成的部门联动、系统整合和社会参与的工作经验和方法，加大对违法行为的惩戒力度，对典型案例和大案要案及时曝光，提高违法成本。

(五) 继续加强卫生监督执法队伍建设，不断提高餐饮消费安全监管能力。

要继续重视加大对卫生监督执法工作的支持和投入，把这只维护人民群众健康权益的重要队伍建设好、发展好，重点围绕“三个结合”做好卫生监督执法工作：一是将卫生监督机构的队伍建设和能力建设很好地结合，不断提高卫生监督队伍的执法手段和条件，完善卫生监督网络建设，实现执法重心向基层、向农村的转移，同时要不断加强监督队伍建设和人员培训，提高监督人员的法律意识、综合业务素质和行政执法能力；二是将卫生监督体系建设与公共卫生体系建设结合起来，充分发挥疾病预防控制机构和检验技术机构的支持作用，进一步提高食源性疾病预防能力；三是结合爱国卫生工作，进一步提高卫生监督执法的社会干预效果。

## 后厨本周工作总结14

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。做一个诚实守信的人，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。

## 后厨本周工作总结15

新年的钟声即将敲响，新的一年就要来临，在即将过去的一年里，中厨房全体员工在酒店领导的正确领导和各部门同事的大力支持协助下，在国家政策对餐饮的不利条件下，在厨房全体员工的共同努力下，圆满完成了酒店的各项接待工作的指标。

新的一年开始了，我们有别要回顾总结去年的工作，发扬优势，找出差距，有利于扬长避短，在新的一年里创新进取，努力拼搏，创造更好的成绩。

中央下达的八项纪律，六项制度，严禁公款吃喝，严禁大操大办，铺张浪费的纪律已是两年了，这对我们餐饮企业经营者来说是严峻的挑战和考验，众所周知，中国是政府带动消费，餐饮企业要生存，要发展，而想在市场中站稳脚根，并有利润，这是我们餐饮行业管理者必须去思考、掂量的问题，这是我作为酒店厨师长在新的一年的重要工作。就去年酒店餐饮部接待的情况来分析，散客少，会议接待少、餐费标准低的情况下，厨房迅速调整思路，调整菜品，把婚宴、乔迁、社会团体接待作为重点来抓，这方面我们取得了一定的成绩。在新的一年里，这一次我们将持之以恒，争取做得更好，取得更好的成绩。

在新的一年里厨房将重点抓原材料的采购，进货渠道，降低成本，把利益让给客人，让客人高兴而来，满意而去，做到客人和酒店之间互惠互利，树立更好的口碑。

在新的一年里，厨房将严格执行《食品安全法》抓好厨房的安全生产工作，严格厨房规范的操作程序，而要加强厨房技能技术和作风纪律的培训考核，创新技术、创新菜品，建立一支技术过硬、纪律过硬、作风过硬的厨房团队，就要杜绝一切安全事故的发生。

新的一年即将来临，我们厨房将在严峻的市场竞争中团结一致、努力拼搏、开拓创新、创造利润、创造更好成绩，在新的一年里向酒店圆满交上一份圆答卷，谨此，我代表中厨房全体员工向酒店领导和各部门同事及家人致以新年问候。

祝大家在新年里身体健康、工作顺利、合家幸福、更上一层楼。

## 后厨本周工作总结16

紧张繁忙的20xx年正在离去，欢欣鼓舞的20xx年逐渐到来。在过去的一年中，我们所有员工在酒店领导的带领下，上下齐心，风雨同舟，精诚团结，顺利完成各项工作。我后勤部门在各项工作中更是表现突出，可圈可点。下面，作为后勤领班，我将后勤部这一年的工作情况做如下汇报：

### >一、抓保障，建立完善的后勤保障机制

精心策划，建立完善的后勤保障机制。没有规矩不成方圆，为确保酒店后勤工作高效率、高质量开展，我后勤部和全体员工参照现有法律法规、治安管理条例、消防法规，结合酒店具体情况，制定了切实可行后勤保障制度，作为后勤部开展各项工作的依据。

### >二、抓安全，进行安全检查及安全教育

每天进行安全检查，每周进行安全教育。事故出于麻痹，安全来自警惕。作为后勤部门，我们深知安全工作的重要性。质量是酒店的生命，安全是质量的关键。为此，我们后勤人员对各种安全问题分门别类，专人负责。保安负责治安防盗，电工负责检查维修电路，一旦有情况，要求立即处理，并做好记录。此外，我们还积极配合本地消防部门做好消防工作。我们还在显眼的位置张贴了安全标语，提醒客人注意人身、财产安全。一周下来，我们将汇报上来的各种安全问题进行归类，群策群力，商量处理意见，然后再反馈下去。为了增强员工工作积极性，后勤部还实行奖惩制度，将安全问题与员工奖惩挂钩。

### >三、抓常规，确保后勤供应正常运行

加班加点，确保酒店供水、供电、供暖设施正常运行。大家知道，酒店的供水、供电、供暖系统错综复杂。就拿电路来说，只要一条线路出了问题，就可能导致很多部门停电，不但会给酒店带来经济损失，还会造成不可挽回名誉损失。因此，后勤部对供水、供电、供暖设施的每一个细节都不放过。

#### >四、抓重点，圆满完成人大代表接待工作

由于组织得力，我酒店圆满完成了xxx代表的接待工作。后勤部在接待工作中起了积极作用。从大堂区域到客户区域，再到会场花卉的布置，我们都认真对待。大堂区域是酒店的脸面，后勤部精心设计，认真布置，在大堂摆放花篮，给客人以舒适的感觉。客户区域安全尤为重要，后勤部安排安保人员24小时监控，一旦有突发情况，立即依法处理。对于客户的房间，我们也认真布置，给客人以宾至如归的感觉。会场是代表们开会的地方，后勤部为了出色完成会场服务工作，特意对服务人员进行了专门培训。与会代表均对我们的服务表示满意。

金无足赤，人无完人，我们也有不足的地方，现在提出并请大家指正：

一是由于酒店后勤工作任务多，压力大，员工难免掉以轻心，从而造成安全隐患。对此，我们总是在合适的时间和合适的地点耐心对员工进行说服教育。由于方法得当，员工对批评教育心悦诚服。同事根据奖惩制度，树立先进标兵，号召后进员工学习先进。

二是由于水电等设施有老化的地方，更换、维修起来后勤成本偏高。我们将协同其他部门，着手解决这一问题。

来年计划：我们将虚心听取大家的意见和建议，竭力改掉工作中的缺点，完善工作中的不足。我们深信，在各部门的协助下，通过我部的拼搏，我们有决心和能力把20xx年后勤工作做得更好，为酒店做出更大的贡献。

## 后厨本周工作总结17

伴随着公司周岁生日之际，20xx年也即将过去。这一年对我们红宝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年前个月中店厨房营业额达元，同比10年增加元，增幅%。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，做宁夏特色风味厨房。依然重视选用宁夏风味传统菜肴，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。在保持我们特色菜品如特色手抓、中宁清炖土鸡、沙湖鱼头、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，义龙红宝全家福的龙凤煲。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10月份遭遇旱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xx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。为了最大限度降低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，对当日估清的品种及需要急推的产品设专簿记录，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

## 后厨本周工作总结18

截止到今天业务部全体开始正式进行了电话营销已经一个星期了，通过每天拨打电话中寻找各种问题，研究问题，并在经理的带领下，业务部职员逐渐熟悉并能够自然的与客户电话交流，及深刻的明白了作为商务文员的职责与内容了。

### 1、这周工作成果：

- 1) 由原先不敢拨打客户到现在打电话收放自由，这是我们业务部职员的一大进步。
- 2) 熟练掌握了公司的业务，并能够准确的向客户介绍公司的业务。
- 3) 熟悉运用免费的形象体检报告吸引顾客，并成功是顾客主动留下联系方式，如qq号码或者电子邮箱等。

4) 熟悉运用公司提供的专业免费帮助企业消除负面信息吸引顾客，彬个成功使多个客户在我们公司网站注册，并了解我们公司。

5) 每天的普通话练习使大家的普通话都有所进步，也不再向刚开始那样把公司名称念不对，或者把公司产品念错，这些现象都大大减少了。

6) 许多客户已经明确追问为什么形象体检报告还没发送的问题了。这也是一个很大的进步。

7) 许多顾客开始有意向与我们公司合作了。

2、这周工作的不足

1) 目前公司400电话还未响起说明顾客在并未成功的被我们说动。

2) 目前依然没有一份明确的订单。

3) 电话营销中依然有许多问题打不上来。

4) 客服电话大部分很快被挂掉了。

## 后厨本周工作总结19

现阶段处于开盘前蓄水阶段，由于销售工作为正式开展，开发商价格也不稳定，蓄水期间方案为出，开发商对现阶段工作不满意，下面就将工作及下周工作做以下计划：

进入售楼部近一个月了，截止到本周累计有效来访客户60组左右。由于未做广告推广，来电客户几乎为0，多为路过客户。

关于在销售工作在与甲方经理沟通对接上，甲方在一些产品细节问题上，无法给予落实及有效的回复。本周也做了一些问题，下周一给予甲方新经理。

目前封盘蓄水的情况下，由于销售人员积极性受挫。管理上本周比较注重团队精神和对产品树立良好的信心。

1、腾俊国际陆港3号地块经济指标的更新及培训

2、总结客户的提出的问题

3、记资料并做销讲练习。

4、销讲练习。

下周工作计划：

首先安排执行好售楼部各工作事项，与甲方经理多沟通多总结。梳理思路，明确方向，在下周的工作中，以便利用自己的优势，去营造良好的销售氛围。

1、销售人员基础知识培训

2、销售技巧培训

3、经济指标考核

4、基础知识考核

5、销讲考核

## 后厨本周工作总结20

转眼来XX店已有多个月了，在这里，我成长了许多，也收获了很多。这里有我的良师益友，有一支能干、上进的团队，更有着无限广阔的发展平台。它能让我感受到大家庭的温暖，更能让我的理想和目标得以实现!在20xx是我激动人生的一年，有很多的挫折和成功。总结如下：

### 1、工作感慨

在投入到新的环境后，组织一支有理想上进的队伍，从均瑶店来到新桥店我也开始了新的旅程。我在实际工作中，时刻严格要求自己，做到谨小慎微。踏入新的工作岗位后，经过九个多月的努力，使自己对这份工作有了更大的挑战。

一、自筹备以来，整体气氛良好，服从意识强，大家对工作更认真、用心、积极，更有信心。

二、在这里，刘总为我们精心的塑造了良好的工作环境，让我们工作轻松许多，在与刘总共同工作的这段时间里让我学到了很多为人处事的道理。如何分化用具餐具的归位，仓库的进出方案，采购验收的处理过程以及菜品的监督方案流程。

### 2、工作中的问题

一、开业的前段厨房部和前厅部之间的沟通、配合、交接欠缺导致上菜速度跟不上，后马上采取行动，了解他们之间的需求，有问题就并解决，有困难给予支持和帮助。同事之间有摩擦、有矛盾，要敞开心扉，及时化解。时常告诫：团结、和谐才是做好工作的前提，营造积极、向上、团结的工作氛围。

二、管理上以身作则是最基本的品质要求。开业没多久有三个学生为了一件小事打群架，后果比较严重，都给开除了，从这次事件中我对人员的素质要求得到了很大的启发。如何选人、如何培养及管理。

## 后厨本周工作总结21

本周是开学第一周，也是预备周，本周班主任工作主要有以下几点：

- 1、新学期开学入学前教育。
- 2、学生个人安全教育。
- 3、个人卫生及着装要求(要求衣服及红领巾佩戴、鞋子干净整齐)。
- 4、教师与学生共同学习新修改的《一日我会》及结合班级文化补充资料。
- 5、班币的获得以及使用办法。
- 6、班级小组建设的调整。

本周工作不足之处：

- 1、孩子们的个人卫生情景还待加强。

个人卫生是培养孩子好习惯的首要任务，我会在下周异常抽出一个晨会的时间向孩子们进行卫生教育，并每一天监督，让各个小组对组员个人卫生进行评比，好的表扬，并作为小组标兵。

- 2、课间桌椅、书本摆放问题。

与各科教师协商，利用下课前预留一分钟的时间给孩子们进行书本、桌面的清理，让孩子们构成良好习惯，并在每节课后对班级小组进行抽查，评比优秀小组。

新学期开学，又是一个新的开始，我们205班又踏上了一个新的征途，在这学期里我将会进一步加强班级文化建设以及学习合作小组的效率，避免建设的过程中形式化。开学第一天，我与全班同学重新拟定了班规和班级岗位分配表，并对每位同学各自岗位职责做了充分说明，在此基础上还成立了新班委会。利用课余时间，班委会由班长牵头，了新学期第一次班委会会议，此次会议进行的很顺利，这也让我惊讶了，二年级的孩子们能够这样有纪律有组织的开展活动确实值得教师赞赏!

更多工作总结 请访问 <https://xiaorob.com/fanwen/zongjie/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发