

后厨工作总结范文简短27篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/213174.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

后厨工作总结范文简短1

回顾过去一年的工作经历，餐厅从营业的调整磨合到现在的稳固运营，这一切都源于餐饮部领导的支持和信任，新的一年到来之际，透视过去的一年，工作中的风风雨雨历历在目，用最直白的语言陈述一年中的工作经验。行政总厨工作总结怎么写？

承蒙#总及领导信任,同事的支持,员工的奉献,让我任职餐饮部行政总厨一职。信任是一种压力,同时也是一种动力,动力驱使你前进,让你达到自己想要的目标和收获,是对自己努力最高的奖励。作为餐厅总厨我身感责任重大,我严格管理我的厨房团队以保证各项工作落实到实处,保证在客人满意的前提下使成本控制达到预期目标。

在餐饮业日益激烈的竞争中,我们的出品尽力做到有独到之处,在确保传统菜式优质保量基础上,不断创新,使餐饮做出了一定特色。同时不断集思广义,制定较好的出品经营计划,为酒店创造出了较高的效益。在领导的正确指导下,各位同事给予了我最大支持,自己经过艰辛的努力,较好的完成了20xx年工作,下面将20xx年的工作就以下几个方面向领导及各位同事做一个汇报;

1、大型宴会

A、4、5月份制定了菜单的成本和毛利使宴会菜单有了量化和标准化,将菜品责任到人及规范化,从菜品初步加工到装盘,做到专人专做专负责,避免了菜品不稳,有效避免客人投诉,保证了出品质量。

B、因长期客人投诉菜品温度不够,在后厨的建议下,酒店及时添加保温柜,保住了大型宴会的菜品需求,又避免了客人的投诉,同时提升了菜品质量和温度。

总结菜品的进一步规范,有效的确保了菜品质量和菜品稳定性,既增加了顾客的满意度,又加强了员工的责任心。保温柜的添加彻底根治菜品凉的投诉,大大的提高菜品温度,为大型宴会画上了完美的句号。20xx年大型宴会没有出现大的投诉事件,整体工作进展顺利得当。

C、由于2号楼宴会较多,但使用餐具五花八门比较凌乱,不符合星级酒店匹配需求,在张总建议下,酒店又添加100多套大型宴会专用餐具,从而提高菜品档次,同时提升了宴会的标准和客人满意度。

D、酒店20xx年开始筹划没有运营截止至20xx年7月七楼行政酒廊开始正式运营,大家在张总的带

领下7楼增加了自助餐台及铁板烧，同时添加了厨房设备设施，及摆件和布菲炉等。行政酒廊的投入使用，提高了酒店经营品味档次及时尚感。

G、国宴餐厅餐具的添加，提高了国宴菜品的档次及餐标。

经过餐具和设备的投入为菜品在氛围、档次、艺术性等方面增加了基础，从而为菜品传播提供了实质性的效应。

2、成本控制

A、深挖市场冷门原料为毛利提升空间，保证了货源，通过货比三家，提升菜品质量。

B、因为长期货源质量不稳定，如调料品牌多样化、重量多样化、参差不齐，导致长期菜品质量不稳定。如调料找调料供应商来鉴定供货商的真实性避免了以假乱真，保证了菜品质量。

C、牛羊肉大肉长期注水，导致肉质不新鲜，在出品上大大折扣。先餐厅派陈慧强抓验收抓质量，如大肉以普通大肉现已改选为用众品大肉，同时提高了饭菜质量和客人满意度有到达预期效果。

D、通过烹调技术传授，不断提高员工工作效率，从而节约不必要的成本支出，同时提升员工的烹调技术水平。

G、厨房设施设备定人负责、定时开放集中使用，保证设施设备不空运转。

F、在后厨，厨具使用方面以旧换新如;刀、勺、炒锅等以旧换新的方式，从而为酒店节约多余的费用和开支。

合理的成本控制一直是中餐的难题，因为中餐局限于传统手工操作，所以要求控制成本在每一个细节和环节上。通过对食客心理的掌握，深挖市场冷门原料，及满足了顾客好奇心又提高了毛利。我个人在对烹调技术的传授形式方面有着独特的理解，在员工获得技术的同时又有效地提高工作效率，从而直接的节约了成本。对于设备设施的设定责任人做到人走熄灯，人离关机的效果，对于设备集中使用提高设备的最高效率，从而有效的节约成本。

3、菜品创新

A、加强员工的学习意识，培养员工技术创新，比如我们每位师傅每月两道新菜品，如达不到者扣除当月一天休假，一次警告。

B、传授员工创新菜品思路、技能、烹调原理、方法等。

C、制作出很多客人表扬认可的优秀菜品例如;弘润招牌鸡、德式蒜香虾、岩米炖辽参、糯米肉汁萝卜、鲍菇炒银牙、刺身素龙虾、香煎金枪鱼、海蜇丝配内置豆腐、毛纸烧饼、萝卜丝饼、酥皮红豆饼等。

D、因客人对点到的菜品如;萝卜丝饼、一品红豆酥客人都给予了很高的评价，酒店给予每道菜500元奖励以此鼓励。

E、我们对每个月优秀菜品存档记录，以备后用。

让新来的顾客满意，让老顾客传播，我们要做到常吃常新。加强员工的创新意识，就是等于给企业增添血液和动力。

4、安全方面

A、全年无消防安全隐患，也大大提高了餐饮员工的积极性，在安全方面多学多做，避免事故发生。

B、全年在食品安全方面，酒店厨房没有给企业造成食物中毒隐患，同时有提升了酒店在饮食安全方面的知名度。

C、在人员方面后厨在全年没有发生大的事故发生，同时给酒店竖起管理的榜样。

安全是企业平稳发展的基础，没有安全意识，企业将不能步入良好的发展轨道。

5、管理方面

A、每日例会认真听取质检部汇总意见，如;员客人反映菜品有问题、后厨各部门做的不到位、等细节问题,我都会结合前台给予解决避免二次投诉，后厨要有一种理念，前台跟着客人转，后厨跟着前台转。让客人满意，让前台满意，加强员工对前台的服务意思和自身素质。

B、厨房内部组成质量提高小组,成员有xx等。每天营业前检查卫生及员工仪容仪表，餐中对菜品质量、加工原料、口味等进行检查，收尾对卫生、原材料保管、多余菜品等进行跟踪处理。如发现问题必定在内部进行严肃处理。

C、加强对员工每月不少于两次的'技能、知识理论培训，以做到人人会说，人人会做的知识培训，从而有效地简化学徒在学习期间避免走弯路。

1、加强了厨师烹饪手法的统一化和出品化保证了客人的满意度。

2、增加了员工对技能、知识、素质方面的提升，也是对酒店形象管理的提升。

D、以加强建立新菜品的奖励机制制度，以保证后厨菜品质量化、正常化，对客人投诉的菜品找出品人，要承担所有出品责任，对后厨公平合理化，要做到奖罚分明。

G、厨房存在管理缺陷，比如前台和后台的沟通不到位，团队意识不强，就会导致出品存在误差，就会遭到客人投诉，损坏企业形象和利益，使企业形象下降。

在20xx年我要做到弥补缺陷和过失，打造团队意识，加强内部管理，增加后厨亮点。我们有信心、有决心，更有能力让客人满意，让酒店满意，树立企业形象，打造亮点弘润华夏。

以下几点是我对20xx年的计划和安排;

感谢酒店领导多年来对我的支持和厚爱，虽然在20xx小有成绩，但仍有缺陷需要加以改正，如;

沽清单没有及时下，厨房跟前台协调不到位，我们要在新的一年里加以改正避免再有类似事情发生。

- 1、在20xx年工作中，后台和前台多增加沟通协调，让工作达到更完善更完美。
- 2、制定下发沽清单，定人、定时保证沽清单按时到达前台，有效避免客人点菜发生没有现象的出现。
- 3、加强后厨创新意识，增加缺失菜品，弥补新菜不足，打造自己的特色和品牌。
- 4、后厨在推陈出新方面，要做到质量一流、出品一流、要有独特性和卖点。
- 5、加强后厨团队精神，把控成本，做出自己独有的风格。
- 6、通过现有人才筛选出后厨精英，培养适合酒店自己的人才，弥补现有人员的不足和缺失。
- 7、在新的一年里，要增加菜品的卖点、多听取前台反馈意见，增加现场制作，提升本酒店的品牌和知名度。
- 8、拓宽思路、深挖菜品，打造品牌、创收价值。
- 9、结合当地的食材如;焦作铁棍山药、黄河鲤鱼、固始鸡蛋、新郑大枣，做出地方特色，做出地方特色和文化相关的菜品，提高酒店自己的品牌和独特性。

以上几点在20xx年要做为重中之重，回报酒店对我的厚爱。我坚信自己的能力和实力，会做个圆满的20xx 回报酒店和帮助我的领导和同事。20xx我能做到。感谢大家，谢谢。

后厨工作总结范文简短2

伴随着时钟的步伐20XX年马上就要过去了，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。

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、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。

后厨工作总结范文简短3

从参加酒店后勤工作那一天起，我就下定决心要好好工作，认真的学习技术。参加工作以来，在单位领导的精心培育和教导下，通过自身的不断努力，无论是思想上、学习上还是工作上，都取得了长足的发展和巨大的收获。在领导和同事们的支持和帮助下，我坚持学习业务知识、总结工作经验，培养自身修养，努力提高综合素质，严格遵守各项规章制度，认真履行岗位职责。本人在思想上严格要求自己，在工作上勤勤恳恳、任劳任怨，在作风上艰苦朴素、务真求实，较好地完成领导和各级部门安排的各项任务，为酒店尽心尽力，努力工作。现将今年以来的主要情况汇报如下：

一、政治思想学习

在酒店领导带领下积极参加酒店组织的各种政治学习及教育活动;同时，认真学习相关业务知识，不断提高自己的理论水平和综合素质。

在学习上，严格要求自己，端正工作态度，作到了理论联系实际;除了专业知识的学习外，还注意各方面知识的扩展，广泛的涉猎其他部门、学科的知识，从而提高了自身的一专多能的长处及思想文化素质，包括生活中也学到了养成良好的生活习惯，生活充实而有条理，有严谨的生活态度和良好的生活作风，为人热情大方，诚实守信，乐于助人，拥有自己的良好做事原则，能与同事们和睦相处。

二、工作情况

在工作上，围绕酒店后勤的中心工作，对照相关标准，严以律己，较好的完成各项工作任务。在作风上，能遵章守纪、团结同事、务真求实、乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，勤勤恳恳，任劳任怨。在生活中发扬艰苦朴素、勤俭耐劳、乐于助人的优良传统，始终做到老老实实做人，勤勤恳恳做事，勤劳简朴的生活，时刻牢记责任和义务，严格要求自己，在任何时候都要起到模范带头作用。

这段时间主要完成了如下工作：服从部门经理的安排和管理，配合经理搞好部门工作，能较好的完成部门日常办公工作，努力做好后勤水电消耗等统计，做好上传下达，部门的质检、工会工作任务都积极完成。中央空调系统进行清洗;会堂的空调主机修理;冷缺塔的安装等工作;我都能主动的在工作现场第一线，积极配合，顺利的完成主要任务。

在部门经理的支持下，积极主动的了解协调各班组工作。在各班组工作上有困难的时候，和同志们共同想办法，解决问题，直到工作完成。在楼房中维修时，有几次卫生间的“面盆”脱落，维修人员既没有这方面的经验，又怕把“面盆”打破，在我得知这种没有十拿九稳的情况下，我就给他们鼓气，一起大胆尝试，小心翼翼的把“面盆”给固定好了，到现在还没出现再次脱落的现象。后来的几次“面盆”维修，同志们都可以胜任了。除草任务重，除草机经常的出现故障，多次的找到我来解决问题。我根据往年在修理除草机的地方多看多学，就凭着一点小小的经验，自己大胆小心的动手尝试，拆洗机器，排查故障，就这样慢慢的可以解决一些小故障，也慢慢的摸索了一点经验。总机室的工作人员对电脑的操作还是有点欠缺，时常还有打印不了话单、电话转不出去等情况，有几次中午下班后，客人在总台等话单结帐，可工作人员就是打印不了及时向报告，我放下手中碗筷快速小跑到总机室，然后把问题给解决了。

做好后勤保障，服务酒店各个部门。在各部门需要及时处理的各项中，尽我所能完成任务，自己无法完成的或需要帮手的，就向经理请示支援;如果是安排维修班去完成的，过后再去检查完成情况。我坚持每周到一线部门检查维修工作单，监督维修的及时性，对不及时的维修，提醒并批评维修人员及时修理。

后厨工作总结范文简短4

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。

后厨工作总结范文简短5

忙忙碌碌的一年即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将这段时间的工作作以下总结：

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公司员工的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚上班时天气多么寒冷，我总是自觉克服困难，严格按照韵达厨房工作条例，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。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然韵达领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起韵达，对得起广大就餐的员工们，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，让工友们满意，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，不但服从主厨的安排，还主动为主厨排忧解难，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。上个月我因为生病耽误了几天，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，因此在韵达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，韵达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

试用期快结束了，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！

后厨工作总结范文简短6

>1、目的

有效维护设备设施，保证正常使用，延长使用寿命。

>2、范围

所有厨房。

>3、操作细则

初加工厨师每天对蔬菜货架及蔬菜筐清洗、除垢。

打荷厨师对炊具分类摆放，并每天清洗更换调味盅；调料不足及时补充，并为炉灶做好必要的准备；每天整理仓库物品，做好仓库物品的清洁工作。

炉灶厨师每天清洁炉灶：每天开餐前对炉灶各阀门进行检查，防止漏气、漏油、漏水，并清洁炉灶表面；每星期对炉灶各卫生死角进行一次彻底清扫。

砧板厨师负责冰柜的日常保养和清洁卫生，协同工程部定期对其进行维护和保养。

各口主管随时检查负责区域的各种机器设备使用情况，督促厨师及时清理，谁使用谁负责；如使用过程中发现故障，不要自行修理，应向工程部报修，待机器设备完全修理好后在使用。

a绞肉机。为电动机械，使用前必须先对电源插头、电线实施检查，保证使用安全；每次使用完及时进行清理，使用时要注意安全，严格按照操作规程进行操作。

b搅拌机。主要用来搅拌面粉、肉酱等，更应注意卫生，每次使用完必须将黏结物清洗干净；使用时要注意安全，严格按照操作规程进行操作

后厨工作总结范文简短7

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：

>第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

>第二、先对库存商品进行盘点交接。

每天都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

>第三、把住食品进货也非常重要。

70多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为教育事业的发展而默默奉献。

后厨工作总结范文简短8

尊敬的领导：

您好！

我是负责饭店冷冻室的员工xx，很抱歉，我要辞去我的这份工作了，工作上的事，我不会随随便便的开玩笑，我是真的决定好了，冷冻室的工作还是不适合我，我也是经过长远考虑的，希望您能理解。

今年是我在饭店工作的第二年，我知道领导您对待我们饭店我每一个员工读像家人一样，十分的关系，都不会对任何一个员工有私心，该奖励的就奖励，该惩罚的就惩罚，所以我们饭店的工作氛围一直很好，没有任何的隔阂，大家都会努力的工作，争取拿到月底的奖金，我们饭店有一个规定，我觉得是很好的，这也是我在以前的工作单位从来没有过的，就是每个月月底发工资的时候，都会从这个月饭店的净收入中抽取2%当做奖金，给最努力做出最大贡献的那个员工，这两年的时间里，我有幸拿到了四次。这是非常值得我骄傲的。虽然我只是饭店冷冻室的员工，但是我的努力仍然能被看见，这就是我一直留在饭店工作重大原因之一，但是我其实一直有一个问题困扰着我。

因为我是负责冷冻室的，每天就要把采购过来的海鲜以及肉类，搬运到冷冻室里保存，等到要的时候再拿出来，您也知道冷冻室的工作免不了每天接触那么多的冰块跟低温环境，所以我一年四季经常都是感冒的，最关键的是每到冬天，我的手还有耳朵就长冻疮，但是只要保暖到位就不会，但是我要工作啊，怎么可能做到保暖工作，戴着手套根本就不好工作，十分的影响工作效率，所以每年的冬天就是 I 受苦的时候了，您可能没长过冻疮，不知道那究竟是一个什么滋味，又痛又痒还发肿，最关键的是，痒了我还不能碰它，我每年到这个时候光是买冻疮药，就要花一大笔钱，我的手根本不支持我冬天在冷冻室工作，您应该有所发觉，我每年的冬天工作效率就慢了起来，经常一车的海鲜要搬好久。有时候还会因为我个人的原因，导致饭店后厨海鲜肉类供应不上，我负最重要责任。

没办法，个人身体原因不支持我在这继续工作下去了，其实我真的特别希望呆在这，但是我也得为我的身体考虑，您是不知 I 道，我今年冬天这几个月都是怎么度过的，手肿的跟个猪蹄似的了，我也去看医生了，说我这样子最好不再受冻了，要经常泡热水，最好还是加了盐的。我要是继续工作下去，只会让我的冻疮更加严重，所以，辞职是我最好的选择。

敬礼！

辞职人：

日期：

后厨工作总结范文简短9

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、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。

后厨工作总结范文简短10

一、加强内部管理工作

1、制定了新的《员工守则》

并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达x余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作

规范每周例会，每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。

改变原来遇超过x人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，x人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。

同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有x万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台；红安詹店财政招待省财政厅接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有x元钱的信封，立即上交餐饮部；厨师长在x月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

3、制定菜单，并根据客人需求更改

制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

4、以农家菜和野味为主导

制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

5、落实了卫生责任制，责任分区到人

改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人；安排专人分管部门内的男女寝室。

6、成本控制预案

制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

7、加强餐饮部安全保障工作

每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

二、加强员工福利方面的改善

- 1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。
- 2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。
- 3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉OK，通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。
- 4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

三、合理改造硬件设施、设备

- 1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫监部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。
- 2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。
- 3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。
- 4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

- 5、添置布菲炉，增加饮食形式。

四、开拓营销市场

在保证餐饮部正常运转的前提下，积极协助营销部开展工作，安排经理协助开拓营销市场。

五、密切配合相关部门做好各项接待和日常工作;加强团队协作，深化全局观念

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

虽然今年的工作取得了一些成绩但是也存在很多困难和问题：

- 1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。
- 2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。
- 3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。
- 4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。
- 5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。
- 6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。
- 7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

餐饮部上半年工作总结--在明年的工作中，我们将要做好以下工作：

- 1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。
- 2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。
- 3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。
- 4、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用餐就可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。
同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是中国茶(或者其他饮料)。
- 5、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。
- 6、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。
- 7、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《情定大饭店》和《五星大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。
同时开展科普知识的影片或讲座，提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。
- 8、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。
- 9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。

后厨工作总结范文简短11

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，(定额上交年任务为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，核定了各分部门的营业额、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，对当市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。

后厨工作总结范文简短12

上半年分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下,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：

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。

后厨工作总结范文简短13

至x月为止，我在xxx酒店厨房的试用期已经结束了。尽管是如此，但其实在这段时间的工作中，我早就忘掉了自己还是一名试用期员工的事情。每天的工作都非常的忙碌，都有非常多的事情需要学习。当初，刚刚进入厨房的我以

为自己很快就能凭借自己的能力取得一定成绩。但仅仅只在试用期这几个月的打杂就已经让我认识到了自己与前辈们的实力差距。

如今，试用期尽管已经结束。但我也不会再因此自满，为此，我在这里对这x个月的试用期工作总结如下：

>一、工作情况

在来到酒店后，尽管我的带着在第一份工作中大展宏图的志愿，但奈何经验和能力都还不足够，所以在xxx酒店厨房里，我的第一份工作仅仅是最基础的打杂。但这并没有打击我，我也早已考虑到了这种结果。并且，作为一名新人，其实我自己也非常的清楚，自己在能力上其实还非常的片面，想要做好这份工作，在工作中就更应该多多去学习，去体会。这样才有机会更多的提升自己。

在这几个月来，我也不仅仅是打杂学习来着。在工作中，厨师长也非常注重我的学习情况，经常会在空闲中来教导我厨房的事宜，并且偶尔也会让我做一些菜来看看我的水平。当然，在这样难得的表现机会上我自然不会松懈。可在努力做出来的菜品依旧被领导指出问题后，我也更加深刻的感受到了自身的不足，但我并没有放弃，并积极的吸收这些指点，努力的在工作中改进自己。

>二、工作的感受

在这段工作中，尽管大部分的时间我都只是作为杂工，但通过做这些简单却繁琐的事情，我更加深刻的感受到了厨房的气氛，并且在这个角度上，我也能更加清楚的看到整个厨房的情况。这让我在后来作为助手的工作上也能更有计划的完成好自己的工作。

这三个月的时间尽管不长，但却让我对酒店的厨房有了各个方面的了解！这都是过去的我所没有考虑到的。并且这也进一步的促进了我在工作中的成长。

如今，试用期尽管已经结束了，但我还是会默默的在自己的工作中努力，并且不断的加强自身学习！我相信，在不久后我也能像各位前辈一样在厨房中展现自己的技艺！

后厨工作总结范文简短14

在我担任酒店后勤管理工作以来，在经营方式上初步实现了由探索经营向专业经营的转变，在管理机制上实现了由人管人向制度管人的转变，在经营效益上实现了由规模效益向利润效益的转变。为此酒店做出了大量的工作，现总结如下：

一、认真作好各项准备工作，切实保障酒店的按时开业

正式开业以来，在酒店一无所有的情况下，员工需要招聘，物品需要采购，各项规章制度及工作流程需要建立。面对这些方方面面的大量准备工作，加之筹建人员又缺乏经验，可以说是时间紧，任务重，人员少。能否按时开业，像一块石头压在酒店领导的心上，但又毫不犹豫的达成了共识，时间再紧，任务再重，一定要坚决按时完成。为此酒店领导一班人积极动脑筋想办法，认真研究领会筹备方案，并带领临时招聘来的几个人加班加点，夜以继日的开展工作。

首先成立了筹建领导小组，先后四次召开小组会议，研究制定了筹建工作方案;研究制定了采购物品计划;研究制定了临时用工人员招聘和培训方案;制定了临时用工人员的工资标准;制定了当前一个时期的工作重点和工作思路。并将这些工作分阶段制定出时间进度表，逐日抓落实，保障酒店的按时开业，得到了领导的好评。

成立物品采购领导小组，具体负责物品采购方案的落实。在董事会的支持帮助下，在短短的十多天时间里，对十三大类两千多个品种的筹建物品进行了外出集体采购，严格按照规定实行招标采购，并组织人员及时组织到位。

按时完成人员招聘工作，人员招聘是酒店筹建工作的重头戏，能否招到较高素质的人员并及时到位，是酒店能否按时开业的关键，也是酒店以后能够顺利发展的保证。整个招聘培训前后历时三十多天，共招聘培训各类员工110余人，为酒店的开业奠定了良好的人才基础。

二、制订各项规章制度，逐步健全内部管理

规章制度是加强酒店管理的重要保证。为此，酒店非常重视这项工作，及时制定了各部门的岗位职责、工作服务流程等一系列规章制度。开业之初由于酒店专业素质管理人员缺乏，个别部门的规章制度不很切合实际，有工作漏洞，还有的部门规章制度一直不健全，酒店就在工作运行中结合实际情况，不断的进行调整，并与同行互相交流学习，借鉴经验，取长补短，弥补漏洞，使酒店的规章制度不断得以健全和完善。

酒店财务部门最先制定出了一套切实可行的财务制度，健全并完善了酒店财务部门各岗位人员的岗位工作职责，使整个酒店的财务、供应、保管、领用等各项工作开展的有条不紊、井然有序。他们还根据酒店会计核算的实际需要，经过不断的讨论、修改和反复的实际应用，建立了一套完整的适合本酒店财务核算和管理需要的电算化财务记帐系统。为了便于酒店的每一位员工都能详细了解酒店的规章制度，酒店又编制了《酒店员工手册》，发放到每一位入店员工的手中，使其能够照章办事，时刻用规章制度来约束自己的行为，明确自己所拥有的权利和义务。

为了使酒店的管理水平更上一个新的台阶，酒店还特意高薪聘请了专业的管理人员，对酒店进行了全面的改革，推出了早例会制度、质量检查考核办法、经理考勤签到制度、部门工作日志等一系列新的规章制度，这些制度的制定加强了对各级人员的管理，起到了“以制度管人”的良好效果。使酒店全体员工的精神面貌、举止言行、环境卫生等很多方面都提高了一个层次。

后厨工作总结范文简短15

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。

后厨工作总结范文简短16

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、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，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，这需要我们的群策群力。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。

后厨工作总结范文简短17

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，作为一名厨师长，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个人，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。

后厨工作总结范文简短18

XXXX年度，厨房整体工作运行较为正常，但在细节上还有待加强和提高。

一，以来，餐饮业受反腐倡廉活动的继续深入，行业影响相当严峻，受到较大冲击，但我们厨房没有停下前进的脚步，继续推陈出新，几乎每月都按时出新菜，并得到客人的认可。

二，进一步完善了各项制度，并落实到实际工作中。比如每日员工健康检查表，留样样品种制度等，让每一项都落实到人。

三，经常带领全体厨房员工共同学习，了解每个人的思想和心理状态，为更好地开展工作打好基础，理解和关心每一个同事的难处，有困难大家一起解决。

四，本年度厨房员工相对稳定，更加团结，出现问题就事论事，更包容更大度，及时把问题处理好。

五，针对现在餐饮大环境和餐饮发展的趋势，结合广大消费者的习惯，我们推出了系列的砂锅营养套餐，并开出了针对家宴的消费菜品和价格，使这两条腿同时走路，让消费者享受到星级出品和星级服务的家庭宴请，更实惠，更经济，借此让营业额有所回升。

六，在收原材料环节，牢牢坚持住我们的标准和质量，哪怕是和供货商吵，闹，哪怕是到处堵枪眼，堵漏洞，也一样要为公司，为这个大家庭，节约每一分钱，创最大利益，让利于消费者。

七，在人员安排上，由于生意的不稳定等原因，厨房人员相对少了几人，在工作上更加灵活的安排，不再是一成不变的固定在某个位置，大家更加团结灵活的工作。自己在过去的一年中，从没把自己固定在某个位置，小吃，打荷，蒸菜，凉菜，炉子上炒菜，甚至于到水台，什么都做，哪里忙就做哪里，当然，也让自己学到相当多的知识和技能，并用自己实干的行动带领大家一起前进。

不足之处，任然有很多，人无完人，但得有正能量。认清差距，才能明确努力方向，克服困难，才能完善自己。

后厨工作总结范文简短19

紧张繁忙的20__年正在离去，欢欣鼓舞的20__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__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20__年后勤工作做得更好，为酒店做出更大的贡献。

后厨工作总结范文简短20

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，让每天进的货和销售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售出去，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

后厨工作总结范文简短21

为了做好幼儿园食品安全和食堂规范管理工作，近日，卫生监督所对本镇所有幼儿园的食堂开展了专项检查。

这次检查内容主要是幼儿园食堂食品加工场所的卫生条件、食品从业人员的健康证、幼儿园自购食品的来源和质量、食堂进货索票索证记录制度、食品安全进校园台帐记录情况以及幼儿饭菜质量等等。

>一、肯定方面

从检查情况看，随着各幼儿园对食品卫生安全工作重要性认识的加强，食堂食品卫生状况有所好转。主要表现在：

- 1、各幼儿园食品卫生安全意识增强。各幼儿园食品卫生管理机构健全，园长做为第一责任人，比较重视食品卫生安全工作。专（兼）职食品卫生管理人员能履行职责，措施基本落实到位。
- 2、各幼儿园食堂卫生许可证、从业人员健康证齐全。
- 3、大部分幼儿园都建立健全了各项卫生制度，并建立购销台帐。
- 4、学校食品原料采购、贮存、加工基本符合卫生要求。

>二、存在问题

各幼儿园食堂安全有待进一步提高，依然存在一定安全隐患。比如：

- 1、幼儿园普遍存在食堂面积不足、房屋简陋、卫生设施缺乏，功能布局无法按食品原料贮存—粗加工间—烹调间—备餐以及餐饮用具清洗消毒、保洁等分间或分区布置。
- 2、食品原料贮存、粗加工、烹调、备餐混为一间，存在交叉污染隐患。
- 3、有的幼儿园食品原料采购没有实行定点，食品原料采购未索证，餐饮具消毒不彻底。
- 4、存在食堂食品安全台帐记录不够全面，食品留样不规范的现象，幼儿的饭菜质量有待改善。

>三、相关措施

针对检查中发现的问题，对各幼儿园下达了幼儿园食堂食品安全专项整治检查表，对发现的问题督促整改，到时再复查。

幼儿园食堂食品安全整治工作是一项系统工程，涉及面广，工作难度大，我们将继续与相关部门密切协作，针对存在的一些薄弱环节，查漏补缺、夯实基础，不断加强对幼儿园食品安全监管工作，确保幼儿园师生饮食安全。

后厨工作总结范文简短22

厨房在XX年做了很多，但也有不足，有激情，但也有无奈，其实这些就是工作，这些就是生活。我们不要想着去改变什么，我们更多的该想想我们自己还可以改变什么，这样才能让我们的厨房有更大的进步。下面是我的工作总结，和大家分享：

XX年香榭里厨房工作总结

XX年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

一、XX年工作总结：

- 1.加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差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。
- 2.加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员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，提升了餐厅的品牌。
- 3.合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，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。
- 4.进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为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。
- 5.一如既往做好厨房“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”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。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。
- 6.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，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。
- 7.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。
- 8.圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨 咳嗽逼胃男 压ぶ髦氏惴旁谳 口希 涑 咳嗽钡南 颯芰 酰 礁韶嘯碌呐 猜 瓿扇挝癩
- 9.各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。
- 10.创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴;在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些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。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们的群策群力。我们会在新的一年里，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的

更多 总结范文 请访问 <https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发