

凉菜厨师的工作报告总结

报告，汉语词语，公文的一种格式，是指对上级有所陈请或汇报时所作的口头或书面的陈述。报告对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇报告。下面是小编帮大家整理的最新报告范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

凉菜厨师的工作报告总结篇一

2021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。

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房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

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xx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，这需要我们群力群策。我们会在新的一年里，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

凉菜厨师的工作报告总结篇二

一、厨房治理方面

1□xx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□xx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

- 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。

凉菜厨师的工作报告总结篇三

- 1、安全方面。加强检查力度对每日的水电气关闭情况进行登记，通过早会多次宣传安全隐患的重要性，并通过学习光碟资料以及灭火器实际操作演练，提高员工的安全防患意识，达到了预期效果。
- 2、食品安全方面。对采购流程进行严格监督，每天安排主厨去市场采价，安排主厨张正军把关原材料的验货标准杜绝变

质腐烂食品进入厨房，食品加工上要求做到食品生熟分开。
（但在实际中还有很多地方没有做到位）

3、在卫生管理方面。进行严格要求每周一周五对各部门的死角卫生进行清理并检查，对所出现的问题进行追究要求限时整改。

4、厨房设施设备的保养与维护。要求卫生日清日毕，对出现有安全隐患的设施设备做好记录并上报维修，基本上能保证原有设备正常运转，全年后厨共添加一台菜品留样柜。

5、六常法的跟进与巩固。三年来在西门店实施^v六常^v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的整洁规范，实施以后不仅工作环境得到改变，工作效率得到提升，而且带来更多实际效益。（比如出品的量化标准、毛利率的提到、工具使用寿命的延长等等）

6、团队建设。后厨现有员工105人。在今年3月7月员工不稳定流动比较大，员工通过学习姜岚晰老师的光碟及公司组织的内部培训，使员工明白了在企业的发展空间。6月底总部试行了绩效改革，实行多劳多得干好干坏不一样的方案，提高了员工的工作积极性。8月到11月针对新工的培训比较多，（例如每周二培训切土豆丝）提升了员工的业务技能。

我本人存在的问题：语言组织能力和文字组织能力有待提高。工作原则性较强，可能给同事的感觉板着脸、很严肃、太认真，在以后的工作中与员工的沟通方式方法上需要灵活变通。

回首过去，对于我的不足用一句话形容，就是100减1等于0来给自己定位。今年五月份的蟑螂事件给客人赔偿了2400元，7月份的菜品速度慢，导致客人严重投诉。之后制定了餐前检查制度。8月份出台了新的后厨处罚管理制度，菜品异物从处罚50元调到200元加大了执行力度，菜品异物明显降低。

- 1、对各部门的新工进行培训每月第一、三周培训刀工。
- 2、加强荷台业务技能的培训每月举行两次菜肴围边和西式装盘的培训。 3每月开展一次菜品创新交流会，争取每个季度有2至3个创新菜品。
- 4、主抓员工餐的菜品质量，合理利用下角料。
- 5、坚持每天学习一个小时，积累个人管理经验提高个人业务技能。
- 6、对每月每周的菜品异物盐咸盐淡速度投诉，加大执行管理力度。

通过公司多次组织学习是我从中感悟很深，作为一名厨房管理者不能够控制成本，不能够把产品提升就是犯罪。作为一名厨师长做好了自己就等于作对了一半，我会立一个标杆。过去虽然没有太多的亮点但是在后期的厨房管理中，我会用我的真诚对待每一名员工，增加员工与员工之间的感情。增加团队之间的凝聚力，大大减少离职率。相信每一名员工是我务实做事，诚实做人的开始，凝聚所有力量打造一支团结、执行力强的团队。

凉菜厨师的工作报告总结篇四

1. 行政总厨，行政总厨是指大型酒店餐厅和宾馆内总揽厨房事务的管理人员，基本与部门经理属于同一级别。行政总厨主要对厨房人员进行日常管理，对厨房所有食物进行高标准控制等工作，要求具有大餐饮行业厨师长工作经验，还应有厨房管理的能力和技巧。
2. 厨师长，英语简称[chef]是酒店厨房的管理部门领导，受行政总厨领导，主要对炒锅进行日常管理，对厨房所有菜品进行高标准控制等工作，要求具有大餐饮行业炒锅或主管工

作经验，还应有厨房管理的能力和技巧。

3. 主厨，既是技术岗位，同时也是管理岗位，负责管理厨房和大企业的炊事人员，计划菜单，订购食品原料，指挥和协助烹饪工作，准备特定的招牌菜或高档菜等。一般来说，主厨技术需要十分精湛，是酒店的技术核心，但不需要时时工作。

4. 厨房部门主管，在稍具规模的酒店中，后厨的人数少则数十人，多则上百人，因此会有不同的部门，而不同的部门就会设立不同的部门主管进行领导，主要负责部门日常事务的统筹和运营，确保厨房事务能够有序进行。

5. 炒菜厨师，炒菜的厨师职称一般都是按所站的位置来分：站前列第一个炒炉的叫头锅（也叫头灶、头厨），第二个炒炉的叫二锅，如此类推，最后一个叫尾锅。

6. 切配厨师，是对烹饪原料进行专门加工的厨师。切配厨师需要根据酒店的工作安排和炒菜厨师的需要进行原料加工，此岗位要求厨师具有很深的刀工造诣，负责切菜、配菜、配料。

7. 打荷厨师，是厨师们的主要助手，协调上菜次序，负责将砧板配好的原料腌好调味、上粉上浆，后还要给烹制好的菜制作造型；什么都需要会，是“全能选手”。

8. 凉菜厨师，厨师行业里有凉菜厨师这一专职的，主要负责凉菜、冷拼、烧腊的出品。不要以为这是一个冷门职业，事实上，现在大型宴席以凉菜菜品居多，凉菜部门实际上是大型酒店的大部门。

9. 上什厨师，有三样工作：一是涨发干货，处理鲍参翅肚、雪蛤、各类干菌；二是煲汤水，负责老火靓汤、滋补炖品；三是焖烧蒸扣，像梅干菜扣肉荷香叫化鸡这类菜，都是“上

什”的负责范围。

如今只要稍具规模的酒店，就会有完整的厨房岗位体系！有行政总厨，厨师长，头锅，二锅，炒锅厨师，凉菜厨师，厨工，上什厨师等等岗位！

凉菜厨师的工作报告总结篇五

之前的我心比天高，总想找到一个大的平台，总以为大树底下好乘凉。选择大平台就可以前程无忧。于是一次次在寻找。然而事实却不同，发现每个企业都有自己的优势和某方面还不健全的地方，无论身处大企业或小企业我们都要去学习他们的优势，从而与企业一起面对困难，因为工作是自己努力坚持去做的。总是坐这山看那山，永远都会一事无成的。平台的大小，绝不是影响一个人成功的绝对因素，关键是自己现在所处的平台中怎么去努力，怎么去做好自己本职工作和永无止境的学习钻研。现在我坚信，选平台不如做好自己。

想想自己最大的缺点就是不够成熟。自己做事有点感情用事，常把生活中的情绪带到工作中来。易冲动，不够淡定。喜欢在冲动时做决定。以至于做出后悔的决定。习惯形成性格，性格决定命运。自己在以后道路上改掉这个致命的臭毛病，凡事三思而后行。

环境适应能力差。不坚持选择。常被外界因素所干扰。不好意思和刚认识的伙伴打成一片。自己思想过于沉重，种子春天播撒，秋天才有收获。只有在一个地方长期好好干下去，公司才会重用你，自己才能得到更好的发展。如果工作就像打游击战一样，这里工作一个月那里工作一个月，是不会得到很好的结果的，那样纯属于缺钱打零工。所以告诉自己要坚持选择。

“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索。”在总结本年度经验教训的基础上，我将以更端正的态度和更高的热情去迎接下

年度工作的到来，争取在下年度工作取得更大的'进步。