

酒店总厨年终总结 总厨助理工作计划(模板5篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！我们该怎么拟定计划呢？以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

酒店总厨年终总结 总厨助理工作计划篇一

厨房管理是现代餐饮业管理的重要组成部份。不光从对于客人不断改变的餐饮要求方面看，仅从餐饮业获得最佳利润和长远发展的方面来看，厨房管理都是重要的。

在谈及厨房管理之前，我首先对于厨房员工乃至整个餐饮部、酒店将倡导和崇尚的风气加以陈述。

一、倡亲密风尚

所谓亲密，即全体员工，包括管理者与员工，员工与员工，员工与顾客彼此融洽如一家。

二、提倡团结风尚

所谓团结，即全体员工分工明确，又互相合作，是目标一致下的团结。这种团结是企业实现自己目标的根本保证，是企业发展的动力，团结才能使员工同心同德，并肩工作。

三、提倡互助风尚

所谓互助，即员工无论在工作中，还是生活中都彼此互相关心互相爱护和帮助。

四、提倡友爱，

即员工彼此友好相处，互相厚爱，友爱以“仁”为基础，只有“仁”才能与别人友爱友善。员工都有要求做到严于律己，宽于待人。

五、提倡勤俭风尚

所谓勤俭，就是勤劳俭朴。勤俭是企业的宝贵财富，而厉行节约，反对浪费，同样是企业兴业之道。

六、提倡尊重风尚

所谓尊重，即是企业内部尽管有职务，工种之分，但企业的每个成员都要能彼此尊重，不轻视他人，多看别人的优点，多向别人学习，能尊重别人的人格、知识、技术和劳动乃至生活习惯。

七、提倡合作风尚

所谓合作，即工作尽管有分工，但能做到分工不分家，能分工合作，不以邻壑，不论份内外的事情都能关心，尽心尽力地去做，主动帮助别人。

八、提倡信任风尚

所谓信任，即企业的管理者与员工之间能彼此理解，不猜忌，信得过，不以势压人，不欺上瞒下，能选贤任能，知人善任，唯才是举，做到用而不疑。上下都能坦诚相见，热忱相待。

总之，企业风尚所涉及的方面很广，它实际是企业员工长期自觉形成的良好风气。这种风气，做为厨房管理者将极力指导，使整个厨房组成员都具有良好的风尚和精神面貌，也相信整个酒店都表现出良好的风气，因为这些将是企业的巨大

精神财富。

综上所述，我相信员工在这样良好的氛围内工作，再加以管理必然会树立良好的企业形象，才能无暇地参与到市场竞争中去，为利于开拓市场与产品。扩大影响和信誉，制订该系列管理计划。

厨房生产流程控制计划

厨房生产流程包括加工，配份和烹调三个程序。三个程序将分为不同班组或岗位，这期间有许多环节，要使每个环节紧密联系又明显划分，就要对厨房生产流程加以控制。

1、对菜谱、菜单进行标准、标最化制订。

2、对三个流程的产品制作标准加以规格化，包括加工规格、配份规格、烹调规格、加工规格主要对原料的加工规定用量要求，成形规格、质量标准。配份规格是对具体菜肴配制规定用量品种和数量。烹调规格是对加热成菜规定调味汁比例、盛器规格和装盘形式。以上每一种规格将制成文字表格张贴于工作处随时对照执行，使每个参与制作的员工都明了自己的工作标准。（或制成卡片如制备方法卡，制作程序卡……）

按生产流程实行政程序控制，每一道流程生产者，对上一道流程的食品质量，实行严格的检查控制，不合标准的要及时提出，帮助前延程序纠正。使整个产品在生产的每个过程都受到监控。

按厨房的生产分工，实行责任控制法。每个岗位都担任着一个方面的工作，岗位责任要体现生产责任。首先每个员工必须对自己的生产质量负责。其次，各部门负责人必须对本部门的生产质量实行检查控制，并对本部门的生产问题承担责任，把好菜品质量关，对菜肴产品的质量和整个厨房生产负责。

对那些经常和容易出现生产问题的环节或部门，作为控制的重点，这些重点是不固定的，哪个时期，哪个环节出现质量问题，就把哪个环节作为重点来检查控制，随着重点的转移，逐步杜绝生产质量问题，不断提高生产水平，向新的标准迈进。

厨房产品质量管理计划

一、据菜和产品安排厨师班组，各班组在厨师长和主厨的领导下进行工作，并对各自的烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证质量。

二、各班组必须服从领导，按菜谱、菜单和特菜及预订菜肴的切配烹调。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。

三、加工原料坚持先进、先出的原则原料的领用、备货、涨发必须认真细致，分档取料要合理化使物尽所用。冰箱仪器摆放整齐、生熟分开，每天进行整理，防止食品变质，发现变质食品不准加工出售，应报厨师长处理。

四、坚持饭菜不合质量不上，不合数量不上，盛器不洁不上，不尊重宗教信仰不上的原则。尤其是花色菜，火功菜认真对待，不任意改变风味特点，严格按顺序和宾客要求掌握出菜时间。

五、严格把好食品卫生关，从进货、领料、烹调制作用都严格检查，防止食物污染。严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。

六、为杜绝菜品质量不合格的问题，对厨师进行编号，署名制度，进行跟踪服务，促使厨师在烹制中下足功夫确保产品质量。

，使菜品色、香、味、型更适合人们口味的变化。

厨房产品开拓计划

一、厨房与其它部门（营销部、采购部、广告部），紧密联系，随时了解市场信息的需求，对产品进行改进和开发。

1、对菜品的营养、质量、原料、器皿的要求进行了解。

2、对菜品价位、促销手段、销售量、广告宣传进行了解。

3、对市场容量，顾客需求，消费心理趋向，对产品质量反映进行了解。

二、厨房将面对整体员工进行沟通和交流，让全体员工为产品开发出谋划策，并相应地建立合理化建议处理体系，对合理化建议进行有效奖励，并使其制度化，提倡和鼓励创新意识。

三、成立产品开拓小组，由厨房牵头，有采购、营销部门参与。根据市场信息，不断研制开发新产品。

四、定期收集新产品开发建议书，通过评估、鉴定。制定新产品计划任务书，通过试制、鉴定再研究产品的销售与服务方式。

五、定期对员工进行岗位和技术培训，对各班组厨师长、主厨进行评估、考核，根据地工作实绩进行奖惩。

厨房卫生管理计划

民以食为天，食以洁为本，卫生管理是餐饮企业管理工作中一项经常性的非抓不可的工作，对于促进企业的经济效益和提高企业的信誉、知名度，有着不可低估的作用，为此，特制订本计划。

酒店总厨年终总结 总厨助理工作计划篇二

市委、市*把20xx年确定为“全面提升年”，是根据新形势新任务的要求做出的重要决策，是适应新形势、抢抓新机遇的迫切需要；是实现科学发展、跨越发展的迫切需要；是牢记责任、完成使命的迫切需要。根据办公室统一安排和部署，我就秘书科在20xx年“全面提升年”活动中的工作提升情况作一下简要汇报，不当之处请各位领导批评指正。

根据领导和各科室提出的意见，确定工作中存在的问题，将对原有的规章制度进行补充完善。同时，狠抓各项制度的落实，使秘书科工作更加规范化、制度化、标准化。

会务组织是对秘书工作人员综合素质、工作精神和耐劳负重的检验。为确保每次会议圆满成功，一是进一步完善会议组织程序，对承办的每次会议都周密安排，精心组织，责任到人，搞好会前、会中、会后各个环节的衔接。二是对上级组织召开的各类会议，在接到会议通知或传真电报后，秘书科遵照审批程序，按照领导批示意见，由专人负责通知每位与会人员，并安排好车辆，确保到会率。

为加强这方面的工作，我们将严格按照有关《条例》和《细则》，使文件的签收、登记、传阅、归档等环节更加程序化、制度化、科学化。对于发放的文件，将努力做到及时、准确、规范、不错发、不遗失，严格按照保密制度管理、规范三密文件，确保不发生被盗和失泄密事件。

*时要十分注意了解搜集各种信息，不断提高工作的预见性，不仅时刻有应付和完成突如其来的情况与工作的思想准备，还要善于从千头万绪的工作中找出规律性的东西加以总结并应用于工作。

值班是办公室工作中长期而重要的一项工作。我们将继续坚持实行领导负总责，办公室主任、副主任带班、值班制度；

更加严格要求值班人员执行值班制度，昼夜在岗，勤督促，多检查，确保市*24小时通讯畅通。

各位领导，秘书科将在办公室领导班子的坚强领导下，严格履行科室岗位职责，充分认识开展这次活动的重大意义，在思想认识上再提高，发展目标上再明确，工作措施上再加强，不断开创各项工作新局面。

酒店总厨年终总结 总厨助理工作计划篇三

- 1、礼仪规矩请求天天例会频频操练，员工睹到主人要规矩用语，迥殊是前台支银战地区看位效劳职员请求做到一吸便应，请求把礼仪规矩利用到任务中的每面滴，员工之间彼此监视，配合提高。
- 2、班前脆持对仪容仪表的的检讨，仪容仪表没有及格者请求、及格前方可上岗，岗上收现仪容成绩马上斧正，监视对客礼节规矩的应用，员工养成一种优越的立场。
- 3、宽抓定岗定位战效劳认识，进步效劳服从，针对效劳职员正在用餐顶峰期的时刻停止开、的分配，以工头或滋长为中间随时收援闲档的地区，其别人员各背其责，明白各自的任务内容，停止合作互助。
- 4、倡导服从效劳，请求员工只需有主人必要效劳的马上停止为客人效劳。
- 5、物品管理，从年夜件物品到小件物品不论是客益或许天然破坏，凡事皆请求做到有章可循、有据可查、有人履行、有人临督、跟单到人、有所总结。
- 6、卫生管理，大众地区，请求保净职员看到有同物或许净物必需即速洁净。各地区的卫生请求沙收皮相、周围及餐桌、空中、无尘无火渍、摆放、齐、无倾斜。7、用餐时段因为主

人到店比力、中，每每会涌现主人列队的景象，主人会浮现出没有耐心。这时候就必要工头组长职员做好欢迎顶峰前的欢迎筹办，以削减主人等待时光，同时也应注重桌位，确保无误。做好表明任务，延长等待时光，当真欢迎好每桌主人，做到闲而没有治。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的晋升自助餐效劳的量量，造定了《自助餐效劳、体实操计划》，进一步标准了自助餐效劳的操纵流程战效劳尺度。

9、树立餐厅案例支、轨制，削减主顾赞扬概率，支、餐厅主顾对效劳量量、品格等圆面的赞扬，做为改进平常管、及效劳供应紧张根据，餐厅全部职员对支、的案例停止剖析总结，针对成绩拿出办理计划，使平常效劳更具针对性，削减了主顾的赞扬概率。

酒店总厨年终总结 总厨助理工作计划篇四

1、加强厨房内部培训：根据前一年的工作总结，以及xx月份本店装修工作不忙之际，对厨房员工工作能力差和工作意识不强的人，严抓新员工的工作服务意识。强化岗位技能培训，提升员工的综合能力。

2、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学。及时了解本地、外地市场动态，加强和采购的沟通，对市场的创新、原材料的尝试。加强厨师之间的沟通，取长补短、不断充实自己。

3、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关。重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美。对菜品搭配、分量、温度严格把关。杜绝异物、杂物、变质变味的菜品出现。

4、前厅和后厨沟通协调：每天及时加强对客人反馈信息的正

确对待，重视并以良好的心态、虚心的态度不断提升菜品质量。针对上菜快慢、顺序严格把关。对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排，套餐的沟通加强。

5、能源节约：对每天的水电气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程组的沟通，定期对设施设备的保养、报修。正确安全使用操作设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关。严格杜绝变质变味的食品流入本店，协调各部门对原材料相互配合使用。

8、淡季营销方案：对于餐饮娱乐的企业，都有大起大落的时候。加上xx月份本店装修，加强商务餐的菜品质量，变化出新，吸引本大厦的员工，争取商务餐能在新的一年里更上一层楼。装修完毕后，更新音乐美食的菜品，加强菜品质量，把毛率提上一个台阶。

9、一如既往做厨房“六常法”和卫生工作、厨房的卫生和“六常法”工作认真一直是厨房的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。

10、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。

总之这些都离不开全体厨房人员的共同努力，离不开领导的支持和配合。最后我用一句话总结我个人心态，我会打好这份工，做好这件事，用一颗平常心去迎接美好的朋友。

酒店总厨年终总结 总厨助理工作计划篇五

时间是箭，去来迅疾，又迎来了一个全新的起点，是时候抽出时间写写工作计划了。那么你真正懂得怎么写好工作计划吗？以下是小编帮大家整理的四星级酒店下半年工作计划，欢迎阅读与收藏。

一、保安全，促经营

在当前形势下，为了保证酒店的各项工作能正常进行，经营不受任何政策性的影响，酒店将严格按照要求，要求前台接待处做好登记关、上传关，按照市公安局及辖区派出所的规定对每位入住的客人进行入住登记，并将资料输入电脑，认真执行公安局下发的其他各项通知。其次，再对全员强化各项安全应急知识的培训，做到外松内紧，不给客人带来任何感官上的紧张感和不安全感；在食品安全上，出台了一系列的安全卫生要求和规定以及有关食品卫生安全的应急程序，有力的保证奥运期间不发生一起中毒事件；在治安方面，夜间增岗添兵，增加巡查次数，对可疑人、可疑物做到详细询问登记制度。

二、抓培训，提素质

业务知识与服务技巧是体现一个酒店的管理水平，要想将业务知识与服务技巧保持在一个基础之上，如果培训工作不跟上，新老员工的更新又快，将很容易导致员工对工作缺乏热情与业务水平松懈，特别是对一个经营六年的企业会直接影响到品牌。下半年年度的员工培训将以总公司及酒店的发展和岗位需求为目标，提高员工认识培训工作的重要性，积极引导员工自觉学习，磨砺技能，增强竞争岗位投身下一步企业各项改革的自信心。培养一支服务优质、技能有特色的高素质员工队伍，稳固企业在秦皇岛市场中的良好口碑和社会效益。达到从标准化服务到人性化服务再到感动性服务的逐步升华。也为此，酒店将计划每月进行必要的一次培训，

培训方式主要是偏向授课与现场模拟方法。

三、开源节流，降低成本，提高人均消费

节能降耗是酒店一直在宣传的口号和狠抓落实的日常工作，上半年各项能耗与去年同期比都有所下降和节约，下半年按照付总讲话精神，管理将更细化，在节能降耗的基础上企业提出了挖潜降耗的口号，既是如何在现有做了六年的节能降耗基础上再努力，寻找、挖掘各环节各程序，使各类能源在保证经营的基础上再降一点。酒店下一步将在各区域点位安装终端计量表，如水龙头端安装水表、各区域安装电表以及与邮政分清各自费用区域。同时对空调的开关控制、办公室用电都将再次进行合理的调整与规划；其次，酒店将根据物价上涨指数和对同行业调查、了解，及时、随时对产品（房、餐）进行价格浮动，使企业更能灵活的掌握市场动态和提高业绩，不错过机会；还有酒店在具体分工上将各区域所使用的设备要求到各部门，各部门又要求到班组或个人负责。服务员及管理人员在正常服务和管理过程中，应随时注意检查设备使用情况，配合工程部对设备保养、维修，更好的正确的操作设备。还要求管理人员要定期汇报设备情况。客房方面，各种供客人使用的物品在保证服务质量和数量的前提下，要求尽量延长布草的使用寿命，同时，控制好低值易耗品的领用，建立发放和消耗记录，实行节约有奖，浪费受罚的奖惩制度。（这个我们一直在做）如眼下由于奥运会举行，北京车辆受到单牌号和双牌号在时间上的受限，部分客人来秦必须住上两天才可返回北京，这样客用品就可以在节约上做文章。这些都是细小的潜在的节约意识，是对市场情况的掌握体现。

四、坚持创新，培养创新意识

创新是酒店生存的动力和灵魂，有创新才有活力和生机，有创新才能感受到酒店成长的乐趣，在目前对酒店产品、营销手段大胆创新的基础上，在新的市场形势下，将要大力培养

全员创新意识，加大创新举措，对陈旧落后的体制要进行创新，对硬件及软件产品要进行创新，对营销方式、目标市场的选择也要创新，再进一步开展创新活动，让酒店在创新中得到不断的进步与发展，如，马上酒店要举行的出品装盘比赛，目的就是让厨师从思想上懂得什么叫艺术装盘的同时又节约了成本和提高了菜肴整体档次。在保证眼下推出的55 5基础上，还要创新出很多类似的买点和思路。更进一步走在市场的最前列，影响市场。

五、严格成本控制，加强细化核算

控制各项成本支出，就是增收创收。因此，今年下半年酒店将加强成本控制力度，对各部门的各项成本支出进行细化管理，由原来的每月进行的盘点物资改为每周一次，对各项消耗品的使用提出改进意见和建议，从而强化员工的成本控制意识，真正做好酒店各项成本控制工作。

六、加强设备设施维修，稳定星级服务

酒店经过了六年的风风雨雨，硬件设施也跟着陈旧、老化，面对竞争很激烈的市场，也可说是任重道远。时常出现工程问题影响对客的正常服务，加上客租率频高，维保不能及时，造成设施设备维修量增大。对于高档次的客人会随着市场上装修新型、豪华酒店的出现而流失一部份，（年底酒店旁边将增开两家，一家定位三星级，一家商务酒店）为此，酒店在有计划的考虑计划年底更换客房、餐厅部分区域地毯，部分木制装饰喷漆漆和局部粉刷。尽可能的为酒店争取住客率，提高酒店的经济效益。

七、用人性化管理提高企业凝聚力

提高企业凝聚力首先就要提高员工满意度，让员工满意更是人性化管理最终的工作体现。

如何提高员工满意度？员工对企业在哪方面不够满意？这是今后工作的重点，每一位员工都希望自身的价值在企业能有公正的评价。这就需要企业本着公平、公正的原则。即绩效考核要公平，选拔机会要公平，处理问题要公平、公开。其次，还要为重要的突出的员工制定其职业发展规划，特别是那些可能影响企业今后发展的关键人员，引导他正确的树立职业观和人生价值观。还要制定有利于调动和保护大多数员工积极性的政策，重奖为企业做出突出贡献的员工，使员工真正体会到付出与回报的公平和人性化管理及企业的文化氛围。另外，要建立一个开放、和谐的沟通渠道，这是落实人性管理的必要采取方法，让大家积极参与，踊跃发表参与意见，工作的，生活的，进一步促进领导与各级人员之间的意见交流。

目前采取的沟通形式有：员工大会、收集意见、情况通报，民主生活会等这些方式，把企业的政策、问题、发展计划向员工公开，让员工参与。对员工提出的建议意见适时地给员工以认可、夸奖和赞扬。员工的思想和生活有困难时，企业千方百计地为他们排忧解难；在员工作出成绩时，要公开及时地表扬。这些都是人性化管理的展现，都是员工能感受到的。

企业给员工一份关怀，员工便会以十分的干劲报效企业。只要重视员工，员工就会报效企业，就会增强企业凝聚力，做百年老店，势在必行。

2. 酒店下半年工作计划
4. 酒店的下半年工作计划
5. 酒店销售下半年工作计划
6. 酒店财务下半年工作计划

7. 星级酒店下半年工作计划

8. 酒店下半年的工作计划