

最新帮厨工作总结(汇总10篇)

总结是写给人看的，条理不清，人们就看不下去，即使看了也不知其所以然，这样就达不到总结的目的。相信许多人会觉得总结很难写？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

帮厨工作总结篇一

环境是幼儿教育的一个重要资源，通过创设结构合理、卫生安全、美化、儿童化、教育化的环境，使幼儿在与环境的自然接触中认识各种事物，获得各种感受，理解各种现象，让幼儿生活在真正属于他们自己的世界里。一学年来，我们在幼儿园大环境的主题背景下对班级活动室环境资源的创设和利用方面进行了有益的尝试。教师们利用多种形式，让环境创设与教育目标有机结合，使幼儿在积极主动与环境交互中得到身心和谐发展，并取得了明显的成效。现着重从以下几方面进行小结。

一、为幼儿提供有效的操作材料。

操作材料的环创设由以往老师提供材料，幼儿接受学习逐渐演变为依靠幼儿亲身实践进行发现学习，从而更有效地促进幼儿的发展为最终目的。我园教师在这观念上基本能实现转变，在为幼儿创设操作材料的过程中能树立“以儿童为本，以幼儿发展为本”的儿童观和教育观，逐渐提高自己把高层次的教育目标转化为低层次教育目标，向教育目标的内容与要求物化在操作材料中过渡。为培养幼儿的意识，教师对各区域的材料设置进行分类，分量投放；从而满足幼儿活动的需要，重在支持幼儿自主活动、主动探索、操作和充分体验，调动与激励幼儿在与环境的不断积极、主动的相互作用中获得主动、有效的发展。

二、帮助教师提高环境创设的技巧，激励教师不断创新。

活动区是幼儿园环境创设的一个重要内容之一，它为幼儿在生活中、操作中自主学习提供了条件。对于此项工作，我园采取了无定量式评价方式，即让各班负责教师介绍本班活动区环境创设的情况，向大家介绍你的创设意图、理念。由全体教师对该班活动区环境创设情况进行研讨，大家针对每个区的设置以及活动区材料的投放等都进行认真的分析，提出建议。老师通过研讨，既帮助了别人也提高了自己。

三、让孩子自主创设“孩子的世界”。

过去我们的环境创设是由教师单方面策划、制作的，幼儿只占小部分的参与。环境布置好后，让幼儿充当观赏者，很显然，在这个过程中，幼儿是被动的。虽然所创设的环境均称得上结构布局合理、色彩和谐悦目，但无论从环境创设的高度、意图等到方面都未能体现以幼儿为本的精神。经过反复的学习、讨论、尝试、改进，秉承上学期的研究探索成果，我园要求教师马上扭转观念，一改往日创设环境的方式，本着“以幼儿为本”的原则，共同与孩子创造一片欢乐天地，我们也终于尝到了成功的甜蜜。现在各班活动室创设的方式是：大部分贴在墙上的作品是幼儿通过剪贴出来的图画或由幼儿收集的'一些活动资料，设让儿自己创造，自由装饰所布置的材料基本上都是幼儿努力的成果，老师设计背景，幼儿想象具体内容等多种形式并用。既调动了幼儿的多种感官，促进了全体幼儿的全面、和谐、主动的发展，又能从孩子的角度出发，满足了幼儿的喜好、需要和情趣，从而让幼儿享受一种美的熏陶，提高幼儿的审美的能力。

四、存在的不足

1、个别班级的区域设置还不是特别合理，区域材料没有充分考虑到本班幼儿的年龄特征和实用性，对规则和玩法的设计还不够规范。

2、幼儿操作墙的内容也要根据班级的改变和幼儿的成长及时进行调整，同时也有层次性，考虑到幼儿的个体差异。

通过进阶段老师们的共同努力，随着教育观念的改变，教师也由原来的传统观念中解放出来，由原来孩子的主导者变成孩子的引导者、支持者、参与者。当然，对于环境创设中存在的问题，我们也会把它作为一个成长和进步的机会，及时进行改进，相信我们的老师们能利用这个契机，积极探索，站在孩子的角度、从孩子的视角对班级教育环境进行一次全面、理性、专业的审视，加强学习，不断提高认识，切实为孩子创设一个有效的支持性环境，让幼儿园真正成为促进孩子发展的世界，使环境的价值真正体现在儿童的发展之中。

帮厨工作总结篇二

时光飞逝，不知不觉中一年又已经过去了，回顾以往现总结如下：今年九月份我的工作出现了全新的挑战，承蒙幼儿园领导的重用，从本学期开始我走上了食堂的工作岗位。幼儿园的饮食卫生是很重要的，来不得半点马虎。所以我认真学习了中式烹饪知识和食品安全法等有关饮食方面的知识。武装了自己，致使自己能够胜任这份工作。

一、政治思想

认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》，做好后勤工作，保障供给，做到责任明确，坚持一切为了孩子的原则。我的思想和幼儿园的工作宗旨保持高度一致，认真完成幼儿园的.各项任务。后勤工作是幼儿园开展各项工作的基础，是做好教育教学工作的保障。

二、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

三、规范日常操作细节，不断提升工作质量。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。我们还认真钻研面食的做法，品种和样式比以前增添了许多。

四、高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

帮厨工作总结篇三

大家好，伴着时钟的步伐20xx年马上就要过去了，回首过去一年，感谢各位领导对我工作的指导，感谢广大同事对我工作的支持，作为厨师长我一定会在今后的工作中坚持以身作则，严格要求自己，带领我们的团队为宾客提供服务，同时弥补我们发现的不足，下面是我对厨房的工作总结。

1、目前本部厨工没有思想波动。

2、对领导今年的二次涨工资大家都非常满意，促进了工人工作积极性同时也稳定了员工的流失情况。

3、大部份员工认为自己的能力能得到充分的发挥认为这份工作都适合自己。

1、进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高员工的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

2、今年对厨工做了多次调整，调整的原则是以老带新灵活运用，以提高对厨工技能为准。

采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、打荷把关、服务员把关，一关发现有问題，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任制定菜品的操作流程与投料标准并执行。

掌握库存执行先进先出的原则，在菜品设计上要让宾客满意经济实惠做到物尽所值。

1、严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

1、厨房地沟不锈钢防护架部份老化需要更换，虽是小细节问题时间久了恐出事故。

2、男生宿舍漏雨需要做防水。

3、厨房门把手大部分已损坏全部需要更换

4、部分员工基础差接收能力差，给工作带来一定的压力。

1、接待了四次大型会议。

2、中餐每月接待200桌左右的宾客。

我们团队要在20xx年的基础上继续加强经营管理，质量卫生控制和成本控制，同时改进自己的工作思路，考查新的菜品加快菜肴的创新。

在技能上强化培训以增加团队的战斗力。

帮厨工作总结篇四

转眼间到了20xx年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有进步和成长，应该总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严格要求自己，努力地提高自己的各方面的能力，以便使自己更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自己，分析自己，正视自己，提高自身素质，厨师个人工作总结。在学习“厨政目标”中，自己深刻理解“厨政目标”的内涵，并能够主动配合上级，利用老师们的传播做好工作。

一年来，本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做

好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，无论是接听一个电话、传达一个指示，汇报一项工作，都力求做到准确无误，较好地完成上传下达工作，充分发挥了中心小学的纽带作用、窗口作用。来人接待、上下沟通、内外联系、资料打印等大量的日常事务，我都能分清轻重缓急，安排合理有序，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立酒店的良好形象。

一年来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一年来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距县如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。

学厨师几年了，距去息县也一年多了，这是我第一次进私人宾馆做事，也是我进的第一个私人宾馆，“第一个”教会我东西的应该是最多的，不欢笑还是争吵挨骂都是我的收获，都是为我的成长和进步做准备。

来这里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不合适就走，没什么的。来了之后我才知道，选择这里选择这里是对的，就打消了离开的念头，刚来的时候我做配菜的员工，不是很适应，也不是很积极效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到合适的位置上。后来我调到了打荷，渐渐喜欢上了打和的工作，也受到了鼓励于是

我踏实做事，仔细认真的做好自己的工作，虽然做的不是很好，我觉得自己很尽力在自己的事。我本来就是不怎么积极的，有点自卑，总是抱怨身边的事情和人，所以对上司安排的事情也很难服从，我觉得安排不合理，就不服从顶撞上司，曾经有段时间厨师长都很头疼，说我再这样下去，他们也没办法只能放弃我了。那时候厨师长经理找我谈话，给我做思想工作，经常开导我，我总算是听了进去，开始反思自己的问题和对工作的态度，之后我有了很大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的角色□xx宾馆给我提供了发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的员工了，不能再已普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己下属的员工做事效率不是很了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

xx宾馆致力于培养每一位员工，让每一位员工都有发展的可能，为每一位提供学习和发展的机会□xx宾馆经常组织我们学

习和培训，让我们一起进步，有更大的发展空间。五一的时候王总为我们组织了一次全封闭培训，这种培训是我们打多数没有听说过的培训，这次培训我受益颇深，震撼心灵，这次培训让我懂得做人要做一个负责任的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自己做事要做到自己满意。同时我明白要珍惜身边的每一个人和事情，珍惜现有的工作和每一次学习机会，珍惜身边的亲人和同事，不要在以后的日子里让自己留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我的成长和进步是对家人和上司最好的回报。“把简单的事千万次的做好就是不简单，把平凡的事千万次的做好就是不平凡”这是我在之后的工作中最大的心得。

20xx年即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入***，优点发扬光大缺点一点一点改正，努力的做好自己的本分，努力学习管理能力，为酒店贡献自己的力量，与酒店同进步，共繁荣。给自己多一点进步的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

餐饮行业的明天会更好！

我为厨生，一日为厨，一生为厨，终身学技十年磨一剑，立永不停留的学习步伐，望成餐饮业一匹千里马，奔腾在烹饪盛世间，成立自己的品牌餐饮！

帮厨工作总结篇五

作为一名幼儿教育工作者，要想完成教书育人的责任，首先必须具备良好的政治思想素质，树立正确的世界观和人生观。本人在园期间能遵纪守法，努力工作，认真完成领导交办的各项工作任务，忠诚党的教育事业，爱岗敬业严谨治学为人师表，处处严格要求自我。在思想上，该同志坚持四项基本原则，拥护中国共产党的领导，用心参加单位组织的各项政治学习，努力提高自我的思想政治觉悟，严格遵守单位的各项规章制度。热爱学校，关心幼儿，做好幼儿的表率。服从

安排，团结协作，工作尽心尽责，态度端正。在重大原则问题上态度鲜明，具有坚定的组织原则。

一直以来，在工作中严格要求自己，刻苦钻研业务，通过每次园本培训和教研活动，不断提高业务水平，不断学习新知识，探索教育教学规律，改进教育教学方法。认真上好每一节课，上课时注重幼儿主动性的发挥，发散幼儿的思维，注重综合能力的培养，有意识的培养幼儿的思维的严谨性及逻辑性，在教学中提高幼儿的思维素质，保证教学质量。每月一次的测评，总会有两三个孩子的成绩不是很理想，在考核结束后，我会认真分析每个幼儿的长短处，根据每个幼儿对知识的掌握程度在后期进行个别的指导。经过我和幼儿不断的努力，在每次的考核中都能拿到不错的成绩。

作为一名支教老师，首先，我坚持走教育方针的基本路线，根据教育大纲进行教学。先律己，后律人，在支教的这段时间里，本人年能坚持遵守幼儿园的各项规章制度，严格自律，服从管理，不迟到、不早退，积极参加每一次的园本培训、教研活动、政治学习等，处处以一名人民教师的要求来规范自己。

热爱教育事业，始终不忘人民教师的职责，爱学校、爱学生，自觉遵守《教师法》和《中小学教师职业道德规范》等法律法规。在教育中，一切师德要求都基于教师的人格，因为师德的魅力主要从人格特征中显示出来，历代的教育家提出的“为人师表”“以身作则”“循循善诱”“诲人不倦”“躬行实践”等，既是师德的规范，又是教师良好人格的品格特征的体现。在学生心目中，教师是社会的规范道德的化身人类的楷模父母的替身。他们都把师德高尚的教师作为学习的榜样，模仿其态度情趣品行乃至行为举止。老师的一言一行，在幼儿的眼里，是极易成为模仿的对象，所以平时在园期间，我都非常注重自己的言行，尽量让自己的情绪调整到热情饱满的状态，让孩子感受到积极、阳光、充满正能量的一面。师爱是师德的灵魂，爱孩子就是关怀孩子，爱

孩子就是尊重孩子，爱孩子就是责任，因为有了这份沉甸甸的责任，我们才会做的更好。23个孩子，有23种不同的性格，有的幼儿活泼好动，有的幼儿沉默寡言，但每一种性格的孩子都是父母最值的骄傲的存在，所以每一个孩子都值得被用心去尊重、用心去爱。

在这一年里，我的忙碌，我的充实，我的烦恼与欢乐都化作春霖秋霜，带着老师的使命感，深深融进了我的职责里。虽然没有轰轰烈烈的成就，更没有惊天动地的业绩，但是我仍以“一份耕耘，一份收获”来诠释这一段为期一年的支教生活。幼儿园是个儿童的世界，而我们正生活在这色彩斑斓地儿童世界里，我用我的爱心去拨动一棵棵幼嫩的心弦，弹奏美妙地乐章，用爱心去滋润一株株纤细的幼苗，培育他们。与这23个孩子的师生缘在这里就要画上句号了，虽然我有过生气、烦恼的时候，但爱他们，我是用心的。他们在以后的人生道路上会遇到更好的老师，也许很快就会忘记我，但与他们相处的日子也许会是我一生最难忘的经历。

帮厨工作总结篇六

几度芳草绿，又见枫叶红。一年一度的年终工作总结已全面展开了，回顾这一年的工作，在首长的关心和爱护下、经同志们支持和帮助。下面我就一年的来的工作、学习、生活向首长和同志们作个简要的汇报。

一、政治思想方面

一年来本人能够端正态度，坚定理想信念，安心服役，严格执行上级指示，服从命令、听从指挥，坚决完成任务。能够积极参加政治教育，认真做好笔记，把教育内容深刻领会到实际行动当中。而且课后能写好心得体会，确实领悟到教育的精神实质。

二、工作作风方面

虽然身在炊事员的岗位上，空余时间比较多。但我能有效的利用时间学习相关的知识。在操作当中，我以理论结合实际，有效的提高了伙食质量。在遇到困难能虚心的向司务长、班长请教。后勤工作虽然比较辛苦也很单调，但我从来没有产生厌烦情绪，都能始终如一的干好本职工作。

三、遵规守纪方面

一年来我认真学习部队的条令条例和各项管理规定，遵守部队的各项规章制度。时刻保持清醒的头脑，扎实工作，时刻按连队提的要求去做。一日生活正规有序，能严格落实请销假制度。

回顾这一年的工作，虽然取得了一些成绩，但还是有存在的不足：

1、学习的积极性不是很高，今年以来，虽然对学习抓的比较紧，但没有把学习与增长知识、增强才干有机的联系起来，带着问题去学的意识不强，学习的延伸性不够，缺少学习后劲。

2、工作实践和创新意识有待加强，对本职工作不够细心，工作上缺少总结。有时候怕麻烦、图简单，工作标准有时下降，只求过得去、不求过得硬。工作上发挥传、帮、带作用不够明显。

一在学习上要始终保持饱满的热情，不断加强政治理论学习和党的创新理论知识的学习。

二落实好一日生活制度，按时起床，注重平时的点滴养成，逐步养成谦虚谨慎的良好作风。

三克服平时的麻痹大意思想，要做到时时处处想安全，始终把安全工作放在首要位置。

四树立正确的人生观、世界观、价值观，并安心工作，确保爱岗敬业意识，做到干一行、爱一行、专一行。

五打牢以连为家的思想，时刻谨记“连兴我荣、连衰我耻”，积极为连队建设出谋划策。

帮厨工作总结篇七

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，前赴上海和北京两地和全国各地的营养师交流，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 20xx 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 20xx 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。 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[]20xx 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。 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。 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 20xx 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 20xx 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。

20xx 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！

帮厨工作总结篇八

大家好！

转眼间xx年已经过去□xx年即将到来！现在我向我xx年的工作和感受作如下报告！

xx年是我们油漆班组辉煌的一年！作为组长的我深感到自豪！在我的带领下，同仁们都付出了勤劳和艰辛的汗水，同时也收获了薪水和提高了专业技能！回头想想、一年来确实很累！每天都要管好整个班组、保证按时完工、提高客户满意度...经过我长期的观察，我们的专业技能还不够。所以希望领导在这方面能多重视点！能把大家的技能提高的话，整个公司都会得益，我相对来说也会轻松点！有时确实感觉累的力不从心！希望领导能深思！

xx年我期待他的到来，我会继续做好自己的本职工作，带领班组创造更辉煌的成绩！

帮厨工作总结篇九

一、认真做好思想工作。在以后的工作中，在食堂负责人的带领下，认真学习厨师业务知识，注重理论与实践相结合，努力当好厨师的助手，积极向厨师学习食堂相关知识，熟练掌握操作技能，以创一流菜、做一流服务为目标，认真做好本职工作。

二、在以后的工作中，本人严格遵守食堂卫生制度，认真遵守大队的规章制度。以身作则的情况下，团结同事，严格执行支队和大队的安全规定，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。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“三勤”：勤洗手，剪指甲、勤洗澡，理发、勤洗衣服，被褥。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桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

三、严格遵照食堂作息时间表，为了保证菜肴品种不重复，精心安排，做好帮厨工作。

四、努力学习文化、政治、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守大队对帮厨的一切规章制度，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，符合质量要求，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，做好大队食堂帮厨工作。

五、严格要求自己，很好的完成一个帮厨的职责，经常向同事们学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理。做好伙食卫生，清扫包干的卫生地段，做好对现熟食品加盖、防蝇、防鼠工作，和做好开饭前和饭后整理结束工作。对切配及烹调加工的主副食品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的及时改正，在生活上经常同事沟通。

六、遵守食堂帮厨人员岗位职责

1、负责食堂的择菜，洗菜等帮厨工作，协助厨师完成各餐、点的烹制。

2、把好食品安全、质量关。对有毒、霉变等食物原料有权拒

绝使用，并及时汇报。

3、与厨房其他工作人员一起做好食堂的环境卫生、餐具清洗、消毒工作。

4、完成厨师交给的其他工作。

6、完成大队领导安排的其它工作。

帮厨工作总结篇十

我是餐饮部厨师长。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来□20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！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大家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。

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用；将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全

有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

我在各位领导的指导下、制定较合理的`经营计划。如：根据季节性原料供应特点，和园餐厅推出春、夏、秋、冬季节菜，和一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低價位菜品，如：石锅木耳白菜月销量屡居榜首。

咖啡厅也针对市场所有原料价格都在上涨，利用自助餐没有用完的香蕉做出大家备受喜爱的香蕉包等等。还有员工餐是为员工提供服务，在市场原材料都上涨的情况下也推出很多荤素搭配的健康美食。

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家最大的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上有更大的发展，还有每天能让员工吃到美味可口的饭菜，员工就会有种家的感觉，才会更的为园区服务。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

菜肴质量是餐厅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、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把自助餐、桌餐标准菜单有针对性的进行修

改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年和园餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们中关村新园独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

在保证出品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。身为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表、每次询价都要带很多原料回来降低成本、时刻掌握库存状况，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套餐小菜，以降低成本；还让每个厨师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厨师身上，每月成本率一出就会在第一时间告知他们每个月高了还是低了，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

在这近一年里，我同时管理着三个厨房的厨师、厨工，在5至10月份用餐较多情况下，由于我们三个厨房人员都配备不足，在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，在大家坚持不懈的努力和园餐厅的这个品牌得到了学校领导、园区领导和顾客的认可，还有我们厨房在今年有两名员工很荣幸地得到外出学习高级营养配餐员的机会，并获得了劳动社会保障部颁发的证书，这给我们以后营养配餐打下了扎实的基础。

我个人方面虽然失去了很多很多的休息甚至家人来北京2、3个月也没有好好陪过她们，但是我的付出换来了我在中关村新园的诸多进步和领导对我工作的认可，我觉得是超值。由于我们现在和园餐厅经营的特性没有太多高档的菜品，但对酷爱烹饪，酷爱新厨艺的我来说我从来也没有放弃学习新厨艺，在当今餐饮发展迅速的时代，从最早的八大菜系到当今的融合菜及国外先进的分子厨艺和今年最受消费者喜爱的中国意

境菜，说到意境菜大家可能不太熟悉，简单给大家介绍一下，意境菜就是以菜品为媒介，运用中国绘画的写意技法和中国盆景的拼装技法反映了中国古典文学的意境之美。今年九月份我也得到了学习中国意境菜的机会，短暂的学习期使我受益匪浅，学完后在我们遇到重要接待时，也运用了一些，给前来就餐的宾客全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的享受。在客人享受的同时我想我要把我学到的这些传受给我的厨师团队，让大家在这里有更大的发展。

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较好的成绩。当然，我们也还存在不足，比如我们最关心的营业收入，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，从而达到为园区增收效果。从这个角度来说，我深感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。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。与此同时我相信在各位领导和大家的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xxx□

我的报告完毕，谢谢大家！