

最新饭店厨房工作总结(优质9篇)

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

饭店厨房工作总结篇一

身份证号： ____

承包厨房者(简称乙方) ____

身份证号： ____

甲乙双方就承包事宜,经协商一至,协议如下:

一、甲方权力与职责

1、甲方将座落于市(县、区)地段的厨房烧烤承包给乙方管理、运作，并聘请乙方工作人员为该厨房烧烤的厨师，聘期为年，即从年月日起至年月日止，期满如需继续聘用，必须另行签订协议。

2、甲方免费提供乙方厨房水电。

3、乙方每10天向甲方核对接一次帐如多天或者少天就最后一天接帐

4、甲方给予乙方工作人员每月休班，在不影响正常营业情况下，由乙方合理安排，在工作繁忙时，乙方不准休假。

5、甲方有权根据甲方管理制度对乙方进行日常管理，若乙方

人员违反甲方管理制度甲方有权给予处罚。

二、乙方权力与职责

1、乙方须保证厨房烧烤原材料的供应和人手

2、乙方需做好厨房并达到甲方要求，并保证食物的质量美观安全

3、乙方应做好食品卫生工作，若因乙方食品问题造成客人食物中毒或受到防疫部门处罚，此损失由乙方承担；乙方必须严格遵守安全操作规程，保证安全生产，如果因违规操作而造成负伤，不但不报销任何费用。

4、乙方人员需遵守酒店作息时间，需爱护甲方财物，保守甲方的商业机密。

5、甲方应为乙方制作工作服及工作证，费用有甲方承担。合同期满，甲方不得扣除工装等费用。

6、若双方中止本协议时，乙方需在甲方找到厨师后方能离职，否则一切后果自负。

7、乙方须于每天上班前时人员到位；乙方每天须采购人员到市场购买新鲜原材料。

三、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一月营业所的经济损失，如以书面形式提早30日向另一方提出，需要赔偿对方7天营业所的。

四、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，按原协议执行。

五、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。

六、本协议一式两份，甲、乙双方各执一份。双方签名盖章后生效。同时产生法律效力。

七、乙方或者乙方所属人员患病或非因工负伤，其病假工资、疾病救济费和医疗费用等待遇按照国家有关规定执行。

八、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。

甲方：(签名盖章)____

乙方：(签名盖章)____

签订日期：____年____月____日

饭店厨房工作总结篇二

1、努力学习工作学问。刚入职时，对这份工作布满了茫然与期盼，对整个工作内容都是不了解的，又期盼尽快加入到工作团队中，领导从最基本的内容开头教我们，教我们整个工作的流程，然后就开头投入到实践中去，学习产品学问及业内学问，接着给银行客户进行产品培训，然后是中秋的一系列巡展，巡展结束后紧接着与行里进行对账。通过这一段时间的工作，我对贵金属行业有了肯定的了解与熟悉。

2、能够较好地完成上级支配的任务，例如给银行客户进行产品培训、巡展等。仔细遵守公司的各项规章制度，严格根据（员工手册）约束自己。

3、专心做事，能够较好地完成本职工作。把银行客户遇到的

问题当做自己的问题来解决，尽力为银行客户解决所遇到的问题，热忱，急躁地关心他们。

4、态度与责任，身处什么样的岗位，就应当担当什么样的责任，有了正确的态度，才能运用正确的（方法），找到正确的方向，进而取得正确的结果。详细而言，我对工作的态度就是既然担起来了，就要尽自己的努力去完成。

5、在各位领导指导下、同事的关心下，我在不停的完善，把事情条理化，规范化，这也是一种态度，诚然，这也是一种责任。

6、在日常工作中，必需踏踏实实、认仔细真、扎实的做事，不以事小而马虎，不以事多而敷衍，真正将每件事情都当作一件作品来对待，只有这样才能有好的工作成果。

1、不断加强学习，学习更多的贵金属专业学问，向身边的同事学习，积累工作（阅历），逐步提高自己的学问水平和业务力量。从工作中总结，提高效率，提高工作力量。

2、经过三个月的时间，虽然在思想和工作上都有了肯定的进步，但与其他同事相比还存在着很大差距，因此，我在今后的工作中，不但要发扬自己的优点，还要客观地面对自己的不足之处，需要进一步改进和完善的地方，如工作中存在马虎、急躁、考虑事情不周全的缺点，应变力量、协调力量都还有待进一步提高。克服年轻气躁，做到脚踏实地，提高工作主动性，不怕多做事，不怕做小事，在点滴实践中努力完善提升自己，弥补不足。

3、任劳任怨、孜孜不倦。对领导的支配是完全的听从，并不折不扣的执行，一如既往地做好每天的工作；始终以一个初学者的身份向同事请教工作中的阅历。不断的提升自己的专业水平及综合素养。经过三个月的试用期，我认为我能够乐观、主动、娴熟的完成自己的工作，并乐观全面的协作公司

的要求来绽开工作，与同事能够很好的协作和协调。在以后的工作中我会一如继往，不断的提升自己的业务水平及综合素养，以期为公司的进展尽自己的一份力气。

饭店厨房工作总结篇三

如何缓解饭店业员工工作压力、提高员工工作满意度和降低其离职意向，已成为业界与学界共同关注的焦点。今天本站小编给大家整理了饭店工作总结，谢谢大家对小编的支持。

岁月如梭，光阴似箭，转眼间入职x大酒店餐饮部工作已满一年，根据餐饮部经理的工作安排，主要负责部门各餐厅、酒吧及管事部的日常运作和部门的培训工作，现将本年度工作开展情况作总结汇报，并就xx年的工作打算作简要概述。

一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

1、编写操作规程，提升服务质量

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十的时间在管

理现场，百分之二十的时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一步的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升(有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间)，管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

4、调整学员转型心态，快速融入餐饮团队

实习生作为餐饮部人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

四、存在的问题和不足

1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的

服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部的管理。

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使受训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程的培训效果。

一、培训方面：

1、托盘要领，房间送餐流程。2、大、中、小型宴会各部门帮忙跑菜的相关知识讲解。3、宾馆相关制度培训与督导。4、出菜途径相关安全意识。5、对本班组进行学习酱料制作。

二、管理方面：

1、上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。2、我对任何人都一样，公平、公正、公开做事。3、以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。4、20xx年传菜全年离职人数23人，20xx年传菜全年离职人数4人，20xx年是比较稳定的一年。

三、作为我本人，负责传菜工作。

1、负责厅面的酱料运转。2、传菜出菜相应输出与控制。3、传菜人手的协调。

四、在操作方面的几点。

1、人手不足，忙时导致菜肴造型变形，体现不了本公司的精华。2、由于国家的兴旺，导致现代的年轻人都是宝贝，越来越不会干活，越来越被爸爸妈妈宠坏，只追求金钱、不知道为他人换位思考，做今天的我真难啊!3、为什么招不进人的原因、这是须及时解决的最大问题。4、什么叫编制、什么叫发展、什么叫进步、什么叫改进、什么叫管理、什么叫谁管谁、什么叫谁为谁维护谁、要怎样才能稳定。5、望上级了解其它同行业传菜人手配制。

五、本班组在本年度做的不到位。

1、部分员工礼貌礼节、仪容仪表不到位。2、有时没按相关标准操作。3、由于后勤部分人员思想过于反常，没法沟通，导致监督力度不到位。

总之□20xx年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战，在新的一年里中继续努力工作，勤学习、勤总结，最后祝愿我们宾馆生意兴隆、财源广进!祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺、祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌。

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

一、厅面现场管理

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。

- 2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。
- 3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。
- 4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。
- 5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。
- 6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。
- 7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。
- 8、自助餐是餐厅新开项目，为了进一步的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。
- 9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

饭店厨房工作总结篇四

流光易逝，白驹过隙，岁月悠悠须臾间我们就迎来了崭新的2019年，回首走过的路，很欣慰有领导的关心、同事们的

帮助和自己无所畏惧的付出紧紧相随，美丽的观海楼宾馆犹如镶嵌在渤海之湾的熠熠明珠，拥有着北戴河最佳观海的位置优势，毛主席的著名诗篇《浪淘沙·北戴河》徜徉在这蓝天白云、碧海金沙共同组成的美景画卷中，我时常为自己拥有这一番朝阳般的事业、一群亲人般的同事、一个钢铁般的团队深感自豪。

时光追溯到2019年春天，我们开荒组一行六人满腔热血地踏上北上的火车，深知自己肩负众人的期盼，一下火车便投入到紧张的筹建工作中，一石一瓦、一草一木、一人一物，全都是我们的心血所在，期间大家不畏辛苦、迎难而上，制定了详细的工作明细计划，建立开业倒计时，建章立制保障工作有序进行、建立人员架构，分步梯次招聘人员，多方询价保证物资采买的物美价廉。白总也在繁重的工作之余多次莅临现场指导，甚至开业前二十小时还忙碌在第一线。终于保证了2019年7月15日如期开业。

自观海楼宾馆开业以来，成功接待了多次政务领导、各大企事业单位大型会议用餐、社会名流均得到一致认可和赞赏。2019年观海楼宾馆共计完成收入852.34万，重点接待了、原军委副主席、国防部部长曹刚川、中国银行董事长肖钢、中国银行行长李礼辉、国土资源部副部长、国家土地副总督查徐德明、武警部队司令员王建平、天津市人大常委会主任肖怀远、全国人大常委会副委员长、全国妇联主席陈至立、中央信访工作督导组等重要领导近30次，均得到省长和各级领导的高度评价，成为展示河北形象、提高河北旅游业知名度和美誉度的重要窗口，并荣获2019年河北省暑期接待先进单位荣誉称号。2019年，观海楼宾馆还承担了河北世纪大饭店两次熟食礼盒制作工作，在不影响正常对外接待的前提下，自主克服人员少、任务重等诸多实际困难，观海楼团队发挥不怕苦不怕累的铁团队精神，从凌晨到市场拉鱼、自组团队杀鱼、总结烹制经验、严控包装质量等各个环节不断完善、严格，秦皇岛零下十几度的低温、杀鱼组腥味难忍，长期的站立作业很多员工双腿浮肿，双手都是塑封袋划下的伤口，

即使这样，没有一位员工抱怨没有一位员工退缩，圆满地完成了熟食加工任务，同样冒着暴雨检修管道、彻夜不眠的巡视安检无不体现观海楼团队的团队精神面貌。

在2019年，观海楼宾馆严抓规范落实工作，在对暑期多次接待不断总结经验并及时将经验文字化、系统化，组织开展部门c类文件修改完善工作；不断提高执行力，严抓岗位纪律。先后制定和修改了等多项规章制度；完善了各类经营报表、票据、会议单等单据填写，增添了岗位现场巡检表、培训记录等量化表格；引进了黄粉虫鸡蛋、野鸡野猪肉、青龙老豆腐等当地特产，在餐饮原材料和服务质量上深作考究；不断加强培训，切实地提高了员工的操作水平、酒店的服务质量；加大酒店营销宣传力度，增加网络订房中心销售，多元化地推出促销活动；深入推行节能降耗工作，抓细节、想办法、降成本。以人为本，企业文化建设稳步开展。

2019年我们将继续加大酒店营销战略、提高员工技能服务水平，推行精细化管理工作，化小考核指标、化细检查标准、化短核算周期、化严问责力度，化大奖励额度，全面提高工作水平，完成各项经营任务。

是啾啾鸟鸣，带来清晨的活力，我们便在成功的路上开拓进取；是暖暖午阳，带来午后的安逸，我们便在进取的路上拼搏奋进；是排排归雁，带来黄昏的温馨，我们便在奋进的路上收获成绩；是闪闪星光，带来夜幕的静谧，我们便在共进的路上创造惊喜；这一路上我们走过了百花齐放暖意之春，浪花朵朵凉意之夏，落叶翩翩诗意之秋，白雪皑皑韵意之冬，一路上，是值得感恩的人日夜相伴，是值得感恩的事让我们坚持到底，是值得感恩的经历让我们信任这个集体，心怀感恩，共赢未来。

1、严格执行饭店现金管理及结算制度，定期核对现金与账目，发现不符情况，做到及时汇报、及时处理。

2、及时回收饭店各项收入，开出收据，回收现金及时存入银行。

3、做好与银行部门的对接工作，办理贷款还款业务及其他相关业务。

4、井然有序的完成员工工资发放及其他经费发放工作。

5、为满足饭店经营需要，曾负责各楼层布草联系清洗及发放工作。

1、只有主动融入集体，处理好各方面的关系，才能保持良好的工作状态；

2、只有坚持原则落实制度，认真理财管账，才能履行好财务职责；

3、只有树立服务意识，加强沟通协调，才能把分内的工作做好；

4、只有保持心态平和，“取人之长、补己之短”，才能不断提高、取得进步。

因本人非会计专业出生，对会计工作的认识不够，会计工作专业知识学习力度不够，专业能力不强；与饭店各部门及同事需协调、沟通不够；对本饭店各项财务原始数据监督力度欠缺。

在下一年的工作中，坚持实际工作中证明行之有效的工作方法，同时在工作方法进行改进，继续完善进货及采购环节的工作流程，减少纰漏，严格把关，更好的控制饭店的成本及费用。加大业务学习力度，提高工作效率，及时与各部门沟通，做到即要能解决细节问题又能促进工作的全面开展。对于各部门的台帐勤检查、勤监督，及时核对，多配合，相

互协作，给领导当好参谋，使财务工作在明年更上一个台阶，为玉都下一年取得更好的业绩提供财务数据保障。

饭店厨房工作总结篇五

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。

每天我都亲自下厨房和他（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。

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。

饭店厨房工作总结篇六

伴着20xx的春节喜庆气息□20xx年即将告别。我预祝大家新年快乐、身体安康！回首20xx年，在张总及各位经理的领导下，在同事的支持下，作为一名厨师领班，我以身作则，高标准、严要求，带领厨房员工，圆满的完成了各项工作。

现将厨房这一年的工作作如下汇报

20xx年，是厨房工作艰难的一年，由于市场物价猛烈的`增长，餐标的加大，增加了厨房成本控制力度，同时保质保量还要保证业主和员工吃好，不仅增加了成本，并且增加了厨房的工作难度。在即将过去一年，厨房在宴会菜品上展现了新的形象新风格及新的创新，提高宴会的档次。同时也举办主题独特文化含量的地域性美食节活动，有效的开展了多次“主题美食节”，在领导的支持下，通过多次的举办健康早茶美食节，悦动金秋“绿色健康”美食节，休闲烧烤美食活动，文化菜美食节，给人以新鲜而别致的感觉，有效的提高餐饮的服务质量。

以人为本，结合员工实际情况加强素质教育，每周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，要求员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等。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，我必须严把质量关。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；我们还要认真听取前厅员工意见及业主的反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还要经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保业主每次都可以尝到新口味。

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测量。我们要利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止业主食物中毒，造成不可挽回的严重后果。

在保证菜肴质量的情况下，降低内耗成本，让利业主，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨房的主管，成本管理是重中之重。

主要是以供货商为主，其次是控制好菜价和质量。以网上和市场考察做为价格对比，质量验收小组有三个人负责。对每日的进货。进行验收把关。

在菜品定位上，严把质量关，在色香味型方面精心研究，依照建行整体的战略规划来开发规划菜品，根据业主的满意度调查和领导的喜好调查，不断地改进和提升菜品质量。根据自助餐及b1餐厅宴会接待，市场变化的需求，来不断丰富菜品，创新菜品。

1、制定全年员工培训课时及类容（详细副表1）

2、根据我们公司的自身特点，我准备对员工菜系进行一定的改善，主要围绕可口美味的家常菜，原料天然绿色，在菜系上有一定特殊的需求，我将带领员工尽最大的努力去满足业主的口味需求。

3、“美食节”我们将采用主题鲜明菜品口味独特造型新颖的思路例“元宵美食节”，“清凉夏日烧烤美食节”，“金秋十一硕果美食节”等等。

4、新的一年要加强能源节约、每天对水电气合理使用，并要求员工用时打开不用时关闭。加强前厅与后厨的沟通，建立一个和谐团队大家庭。

5、设备设施的安全使用；加强与工程部和厨房维保的沟通，定期对设备的保养，正确的使用和操作设备，严格要求值班人员做好下班前检查工作，并做到万无一失。

6、奠定队伍稳定：

厨房工作是枯燥乏味，也使员工容易出现心情上的波动，为此要提高员工的凝聚力团结力，缓解员工工作压力，组织员工聚餐，为此加深了员工之间的感情，还能学到外面的特色菜肴；其次每天召开例会，对每日工作进行讲评与总结，并根据个人工作表进行奖惩，这样可增强员工的自信心和荣誉感，并且不定期的从网上搜集资料或买些书籍供大家学习，来提高个人技能，总之通过以上各种举措的实施，为部门经营创收打下了良好的基础。

最后让我们全体中亚紫京员工在20xx年里点燃梦想，释放激情，努力拼搏，共创辉煌吧。

饭店厨房工作总结篇七

乙方：_____

经过双方磋商决定，本着相互信任、平等、尊重、互利的原则，达成协议，甲方愿意将餐厅厨房_____承包给乙方管理。

一、承包期限暂定_____年，于__年__月__日起，至__年__月__日止。厨房承包给乙方管理工作。人员共_____人；基本月工资定为人民币_____元整。（大写：_____元）。每月的工资发放为_____日，由乙方代表领取、自由支配。

二、甲方的权利和义务：

- 1、提供乙方工作所需的设备和良好的工作环境的义务；
- 2、甲方如对主干厨师技术能力不满，有权利要求乙方更换人员；
- 4、甲方有义务对乙方管理及技术保密；
- 5、甲方有义务提供负责乙方工作厨师的工作餐、住宿，节假日补贴和其他福利，参照相关法规与酒店其他员工待遇等。

三、乙方的权利和义务：

- 1、在保证餐厅正常运作的情况下，可自行安排人员休息、请假等事宜；
- 3、乙方有遵守和执行酒店制定的各项指标和制度的义务；
- 5、乙方有义务参加各类有利于酒店声誉的各类社会活动。

四、奖金：

为激发员工的积极性和潜在能力，在基本工资的基础上，确保菜肴毛利率_____%的基础上，营业额（酒水、菜肴等）保底为_____万，如超出_____万以上部分，按超出的总营业额的_____%提成作为厨房的奖金，奖金于次月日连同基本工资一起发放，由乙方代表领取和自由支配。

五、意外事件：

1、乙方员工在厨房工作期间，如正当操作情况下出现的受伤等事故视为公伤，由甲方负责参照相关法律法规处理。

2、如遇餐厅转让，甲方须提前半月通知乙方。后来的法人不留用乙方的情况下，甲方须结清乙方员工所有工资并补偿乙方半个月的工资，如遇到非典等类似情况则按相关法规处理。

六、提前终止协议的处理办法：

2、如乙方提出提前终止协议，须提前一个月以书面形式通知甲方。

3、任何一方未经对方许可或没有提前以书面形式通知对方终止协议的，赔偿对方一个月基本工资。

七、违约的处理办法：

1、欠发工资或奖金十天以上视为违约；

2、双方未按协商的方法提前终止协议视为违约；

3、公伤事故未按协议方法处理视为违约；

4、双方刻意刁难对方视为违约。

如任何一方违约将赔偿对方半个月基本工资。在工作岗位上由执行厨师长代理。

八、补充条款：_____

九、协议在执行中，经双方协商可修改条款，但未修改前仍按原条款执行，协议经双方签字证实生效。本合同一式两份，双方各执一份，具有同等法律效应。

甲方：_____

乙方：_____

饭店厨房工作总结篇八

全面负责厨房的组织、指挥和运转管理工作，通过设计和生产富有特色的菜点产品吸引客人，并进行食品成本控制，为公司创造最佳社会效益和经济效益。

1. 组织和指挥厨房工作，监督食品制备，按规定的成本生产优质产品。
2. 根据公司餐饮的经营目标和方针以及各项生产任务指标，负责会所餐厅各类菜单的筹划和更换工作，负责产品规格和原料采购规格的审定工作。
3. 协调与其他部门之间的关系，根据厨师的业务能力和技术特长，决定各岗位的人员安排和工作调动。
4. 根据各岗位生产特点和餐厅营业状况，编制厨房工作时间表，检查下属对员工的考勤考核工作。
5. 督导厨房管理人员对设备、用具进行科学管理，审定厨房设备用具更换添置计划。
6. 定期听取厨师的工作汇报，及时处理运行工作中出现的问题。
7. 安排厨房工作计划、培训计划、规章制度、岗位工作程度及其标准。
8. 负责菜点出品质量的检查、控制工作，亲自烹制高规格以及重要宾客的菜肴。
9. 定期总结分析生产经营情况，改进生产工艺，准确控制成本，不断提高厨房的生产质量和经济效益。
10. 主动征求客人以及餐厅对产品质量和生产供应方面的意见，采取有效的改进措施，负责处理客人对菜点质量方面的投诉。
11. 检查出勤，班次安排及工作职责的执行情况，检查厨房用具及设备设施的清洁，安全及完好状况，检查厨房食品及其

环境的清洁卫生状况，检查贮存原料及食品的质量和数量，发现问题及时安排解决。

12. 签署有关工作方面的各类报告。 13. 完成上级布置的其他各项工作。

日常主要负责炉头工作及协助主管做好厨房生产、人员的组织管理工作，主管不在场时要担起厨房人员管理及出品控制重任。

主要负责厨房炉头和砧板工作，保证向客人及时提供合格优质的菜肴。

主要负责厨房砧板工作，保证向客人及时提供合格优质的菜肴。

1 / 1

饭店厨房工作总结篇九

流光易逝，白驹过隙，岁月悠悠须臾间我们就迎来了崭新的20xx年，回首走过的路，很欣慰有领导的关心、同事们的帮助和自己无所畏惧的付出紧紧相随，美丽的观海楼宾馆犹如镶嵌在渤海之湾的熠熠明珠，拥有着北戴河最佳观海的位置优势，毛主席的著名诗篇《浪淘沙·北戴河》徜徉在这蓝天白云、碧海金沙共同组成的美景画卷中，我时常为自己拥有这一番朝阳般的事业、一群亲人般的同事、一个钢铁般的团队深感自豪。

时光追溯到20xx年春天，我们开荒组一行六人满腔热血地踏上北上的火车，深知自己肩负众人的期盼，一下火车便投入到紧张的筹建工作中，一石一瓦、一草一木、一人一物，全都是我们的心血所在，期间大家不畏辛苦、迎难而上，制定了详细的工作明细计划，建立开业倒计时，建章立制保障工

作有序进行、建立人员架构，分步梯次招聘人员，多方询价保证物资采买的物美价廉。白总也在繁重的工作之余多次莅临现场指导，甚至开业前二十小时还忙碌在第一线。终于保证了20xx年7月15日如期开业。

自观海楼宾馆开业以来，成功接待了多次政务领导、各大企事业单位大型会议用餐、社会名流均得到一致认可和赞赏。20xx年观海楼宾馆共计完成收入852.34万，重点接待了中央军委主席、原军委副主席、国防部部长曹刚川、中国银行董事长肖钢、中国银行行长李礼辉、国土资源部副部长、国家土地副总督查徐德明、武警部队司令员王建平、天津市人大常委会主任肖怀远、全国人大常委会副委员长、全国妇联主席陈至立、中央信访工作督导组等重要领导近30次，均得到省长和各级领导的高度评价，成为展示河北形象、提高河北旅游业知名度和美誉度的重要窗口，并荣获20xx年河北省暑期接待先进单位荣誉称号。20xx年，观海楼宾馆还承担了河北世纪大饭店两次熟食礼盒制作工作，在不影响正常对外接待的前提下，自主克服人员少、任务重等诸多实际困难，观海楼团队发挥不怕苦不怕累的铁团队精神，从凌晨到市场拉鱼、自组团队杀鱼、总结烹制经验、严控包装质量等各个环节不断完善、严格，秦皇岛零下十几度的低温、杀鱼组腥味难忍，长期的站立作业很多员工双腿浮肿，双手都是塑封袋划下的伤口，即使这样，没有一位员工抱怨没有一位员工退缩，圆满地完成了熟食加工任务，同样冒着暴雨检修管道、彻夜不眠的巡视安检无不体现观海楼团队的团队精神面貌。

在20xx年，观海楼宾馆严抓规范落实工作，在对暑期多次接待不断总结经验并及时将经验文字化、系统化，组织开展部门c类文件修改完善工作；不断提高执行力，严抓岗位纪律。先后制定和修改了等多项规章制度；完善了各类经营报表、票据、会议单等单据填写，增添了岗位现场巡检表、培训记录等量化表格；引进了黄粉虫鸡蛋、野鸡野猪肉、青龙老豆腐等当地特产，在餐饮原材料和服务质量上深作考究；不断

加强培训，切实地提高了员工的操作水平、酒店的服务质量；加大酒店营销宣传力度，增加网络订房中心销售，多元化地推出促销活动；深入推行节能降耗工作，抓细节、想办法、降成本。以人为本，企业文化建设稳步开展。

展望20xx年我们将继续加大酒店营销战略、提高员工技能服务水平，推行精细化管理工作，化小考核指标、化细检查标准、化短核算周期、化严问责力度，化大奖励额度，全面提高工作水平，完成各项经营任务。

路上，是值得感恩的人日夜相伴，是值得感恩的事让我们坚持到底，是值得感恩的经历让我们信任这个集体，心怀感恩，共赢未来。