

# 2023年厨房岗位工作总结 厨房工作总结(精选6篇)

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

## 厨房岗位工作总结 厨房工作总结篇一

试用期的前期，我主要的工作是参加公司的培训公司级的培训和事业部级的培训。培训课程内容丰富而精彩，对我以后的工作、生活、学习帮助很大。通过公司的培训，首先我对公司的发展、概况、企业文化，自己所在的第二事业部的现状、发展有进一步的认识，同时接受公司的文化并融入到公司文化之中。其次，我学习到了很多新知识，比如5s、六西格玛、执行力的修炼、时间管理、安全知识、礼仪知识等。这些课程教会了我如何高效、高质地工作，传授了很多与人交往和谐、融洽的方法。最重要的是，培训老师以自己的亲身经历为例讲述了该如何使自己快速成长、以及他们在工作中的心得和体会让我受益匪浅。

公司的培训结束之后，我来到了我所在的部门开始工作。在研究部，我的工作主要是工业硅的提纯研究。在导师的悉心指导下，我对工业硅提纯原理、工艺及方法有了整体的掌握。结合相关文献、论文的研究学习，从原料酸的性质、原料工业硅的粒度、加热工艺等入手，我设计了课题试验方案并进行了试验。在项目研究中，不断的学习和交流充实了我的知识面，课题的设计提高了我思考问题和解决问题的能力，试验结果的分析升华了我工作的严谨性。

在研究部工作三个星期后，我来到了现在的小组工业硅项目

组，主要的工作是负责工业硅炉筹建以及后续生产工业硅的相关事宜。出差西安与工业硅炉制造商交流技术问题、协商技术方案，使我对工业硅炉的认识从毫无概念到了解它的构造、原理及核心部件的要求及特性。虽然认真地学习工业硅炉的相关知识，但我仍深刻感受工业硅炉知识、特别是机电方面知识的缺乏。怀着对知识的渴求，我加强了学习，回到公司后，我阅读了许多与工业硅炉及工业硅技术相关的文献和书籍，特别是加强了工业硅冶炼技术知识的学习。在以后的工作中我将继续加强专业知识的学习，逐步提高自己的专业水平，以更出色的完成工作。

三个月试用期的工作与学习，我适应了自己的工作，学到了不少新的知识，能做好自己的本职工作，同时，学习能力、工作能力以及与人交往的能力得到提高。在这里，我特别感谢领导给予了我锻炼的机会并引导我入门，感谢你们对我工作的提醒和指正！现在的我，与老员工相比，还有很多不足之处：知识面狭窄，使我在专业性强的工作中表现的很陌生；工作经验缺乏，使我在工作中表现生疏；业务水平不高，使我应对不能得心应手，同时考虑问题的全面性有待加强。对于这些不足，我将在以后的生活与工作中努力学习来扩充知识面，不断积累工作经验，提高自己的业务水平，细心、细致的完成工作中的每一项任务，同时虚心向同时请教、学习，不断充实自己，不断完善自己。

最后，我宣言：我将循着技术为王，创新为本之道，做平等、务实、激情、创新之人。

## 厨房岗位工作总结 厨房工作总结篇二

- 1、听从厨师长安排，向厨师长负责；
- 2、负责对各种食品的烹调工作，保证食品质量；
- 3、负责检查厨房内的`清洁卫生与安全；

- 4、负责厨房工作人员调配与考核的工作；
  - 5、请领厨房内所需的食品原料及一切使用工具与消耗品；
  - 6、精打细算，重视成本核算，降低食品成本，做到价廉质优。
- 2、三年以上厨师工作经验；
  - 3、具有一定的沟通协调能力，责任心强；
  - 4、有厨师证者优先。

## 厨房岗位工作总结 厨房工作总结篇三

指一个岗位所要求的需要去完成的工作内容以及应当承担的责任范围。下面就是的酒店餐饮厨房各岗位职责，一起来看一下吧。

一、在餐饮部经总监的领导下，全面负责食品的制作，控制厨房出品。

二、制定厨房管理制度、服务标准、操作规程，制定各岗位职责，了解各岗位人员的技术水平和专长，合理安排工作岗位，确保厨房工作的正常运作。

三、制定各餐厅菜单和厨房菜谱，确定出品价格，控制成本费用，保持良好的毛利率。

四、亲自收集客人对食品质量的意见，了解餐厅经理、餐厅主管对市场行情的看法，不断研制、创制新菜式，推出时令菜式，推广特别介绍，组织特色食品节。

五、熟悉原材料种类、产地、特点、价格，熟悉时令品种，掌握货源供应质量、价格，对重要宴会的货物采购，要亲自

与采购部联系，并亲自验收。

六、巡视各厨房工作情况，组织大型宴会、酒会的食品制作，合理调派人力和技术力量，统筹各个工作环节。

七、每日检查各个厨房的卫生，检查各个厨房的食品质量，把好食品卫生安全质量关。

八、检查各厨房设备运转情况和厨具、用具的使用情况，制定年度采购计划。

九、检查各厨房原料使用和库存情况，防止物资积压超过保质期，防止变质和短缺。制订原料采购计划，控制原料的进货质量。

十、加强与楼面及有关部门之间的联系，搞好合作，处理重要投诉。

十一、主持厨房日常工作会议每周召开一次业务检讨会议，确保日常运作，不断提高出品质量、提高营业和利润水平。

十二、有针对性地组织厨师外出学习，重视新知识新技术的运用和推广。

十三、制定烹饪技术的培训计划，亲自负责培训工作，提高厨师的技艺，保持酒店的餐饮特色。

十四、亲自负责对主要业务骨干的招聘，想办法引进有一定客户支持的有专长的技术人才，关心员工的工作和生活，及时提供必要的工作指导和帮助，切实调动他们的积极性。

十五、抓好设备设施的维修保养，确保各种设施处于完好状态，防止发生事故。

十六、严格执行消防操作规程，定期组织检查消防防火器具，

做好防火安全工作。

十七、精通烹饪知识，通晓食品生产加工过程，按工序工艺要求，妥善安排各个环节的工作，善于发现出品方面的问题，能正视问题，解决问题，善于开发新产品，组织和开展各种食品的促销活动。

十八、熟知全国各地区各民族的饮食习惯、偏好和进餐方式，熟知货源存放保管、加工和知识和技术，有个人的名牌菜式，能组织指挥各类宴会的菜肴制作，操办各种规模的大型或特大型宴会的食品出品。

十九、完成餐饮部总监布置的其他工作。

一、在行政总厨的领导下，传达并执行其指示，向其汇报工作。

二、协助制定中厨房管理制度、服务标准、操作规程、各岗位职责，布置每日任务，合理安排工作岗位，确保厨房工作的正常运作。

三、熟悉原材料种类、产地、特点、价格，熟悉时令品种，对原材料质量严格把关。

四、拟定符合餐厅特色的宴会菜单和散点菜单，负责成本核算和毛利率控制工作。

五、检查餐前准备工作，掌握原材料的消耗情况，确定紧急补单追加采购计划的申请。

六、负责控制菜肴的分量和质量，检查操作规范，督促员工遵守操作程序。

七、亲自收集客人对餐饮质量的意见，了解餐厅经理、餐厅

主管对市场行情的看法，不断研制、创制新菜式。

八、组织大型宴会、酒会的食品制作，合理调派人力和技术力量，巡视各岗位工作情况，统筹各个工作环节。

九、检查厨房每日的卫生，检查厨房的出品质量，把好食品卫生安全质量关。

十、检查厨房设备运转情况和厨具、用具的使用情况，协助制定年度采购计划。

十一、检查各厨房原料使用和库存情况，防止物资积压超过保质期，防止变质和短缺。

十二、加强与楼面及有关部门之间的联系，搞好合作，处理重要投诉。

十三、主持厨房日常工作会议，确保日常运作，不断提高出品质量、提高营业和利润水平。

十四、负责对下级厨师的招聘和考核，想办法引进有一定客户支持的有专长的技术人才。

十五、检查督促下属员工的岗位培训与业务进修，亲自负责培训工作，提高厨师的技艺，保持酒店的餐饮特色。

十六、关心员工的工作和生活，及时提供必要的工作指导和帮助，切实调动他们积极性。

十七、抓好设备设施工具用具的维护保养工作，防止发生事故。

十八、严格消防操作规程，定期组织检查消防器具，做好防火安全工作。

十九、精通烹饪知识，通晓食品生产加工过程，按工序工艺要求。妥善安排各个环节的工作，关于发现出品方面的问题，能正视问题，解决问题，善于开发新产品，组织和开展各种食品的促销活动。

二十、熟悉全国各地各民族的饮食习惯、偏好和进餐方式，熟知货源存放保管、加工知识和技术，精通一种系列的烹饪技术，有个人的名牌菜式，能组织指挥各类鸡尾酒会、冷餐宴会、热餐宴会的菜肴制作，操办各种规模的、大型的食品出品。

二十一、完成行政总厨、餐饮部经理布置的其他工作。

一、通晓冷菜加工过程，能按工艺工序要求，妥善安排工作细节，能推出新菜式。

二、负责冷菜厨师的工作安排和工作细节指导，组织领用原材料，做好所有冷冻食品的准备工作的准备工作，督导员工。

三、掌握冷菜生产质量要求和标准，有效的控制成本。

四、熟悉原材料的产的，种类，特点，计划冷冻食品的成本，检查库存情况，确保用料充足，不浪费。

五、：接受订单，分派员工有条不紊的加工出品。保质保量。

六、负责收集客人对冷菜的建议，不断改正提高自身素质。

七、善于言谈，积极与各部沟通，保证设施设备的正常运转。妥善处理突发事件。

八、检查员工的仪容仪表，个人卫生，环境卫生，食品卫生。

九、关心员工生活，知人善用，有效的督导，及时提供必要的工作指导。切实地调动员工的工作积极性。

十、督导下属员工及时关闭水，电，气保证厨房安全。

十一、准确传达上级的工作指令，完成厨师长布置的其他工作。

一、通晓面点的加工过程，能按工艺工序要求，妥善安排工作细节，能推出新面点。

二、负责冷菜厨师的工作安排和工作细节指导，组织领用原材料，做好所有冷冻食品的准备工作的准备工作，督导员工。

三、掌握面点的生产质量要求和标准，有效的控制成本。

四、熟悉原材料的产的，种类，特点，计划面点食品的成本，检查库存情况，确保用料充足，不浪费。

五、接受订单，分派员工有条不紊的加工出品。保质保量。

六、负责收集客人对面点的建议，不断改正提高自身素质。

七、善于言谈，积极与各部沟通，保证出品的卖相，确保出品的对路‘保证设施设备的正常运转。妥善处理突发事件。

八、检查员工的仪容仪表，个人卫生，环境卫生，食品卫生。

九、关心员工生活，知人善用，有效的督导，及时提供必要的工作指导。切实地调动员工的工作积极性。

十、监督下属员工及时关闭水，电，气，确保厨房安全

十一、准确传达上级的工作指令，完成厨师长布置的其他工作



一、在厨师长的领导下负责烹饪各式菜肴，保证出品质量。

二、协助制定火头岗位职责，服务标准，操作程序掌握各岗位的员工业务水平及专长，合理安排工作岗位，确定火头的正常工作。

三、协助制定餐厅菜单，出品价格，合理使用原材料，减少浪费，严格控制成本，费用，保持良好的毛利。

四、收集客人对菜品的建议，不断改进菜品口味，菜品质量，联系厨师长调整到合理的菜品价格。

五、熟练掌握各种烹饪技术，帮助下属员工提高业务水平，组织大型，重要的食品出品。

六、检查厨房的卫生情况，保证食品卫生，员工个人卫生，环境卫生。把好卫生质量关。

七、检查出反复设施的运转情况，厨房用具的使用情况，协助制定年度采购计划。

八、检查厨房的原料的使用情况，防止物资积压超过保质期，防止变质或短缺，制定每月工作计划，原料采购计划，控制原料的进货质量。

九、负责对员工的培训功，懂得{食品卫生法}，协助招聘业务骨干全面提高厨房的出品质量。

十、督导员工严格按照规程操作，定期对设施设备检查，保养。检查天然气开关，炉头，消防设备，做好防火工作。

一、在厨师长的领导下负责切配各式菜肴及刻花保证菜品基础原料的标准供应，保证出品质量。

二、协助制定沾板岗位职责，服务标准，操作程序掌握各岗

位的员工业务水准及专长，合理安排工作岗位，确定沾板的正常工作。

三、协助制定餐厅菜单，出品价格，合理使用原材料，减少浪费，严格控制成本，费用，保持良好的毛利。站于原材料的询价，监督食品标准。

四、收集客人对菜品的建议，不断改进菜品口味，菜品质量，联系厨师长调整到合理的菜品价格。

五、熟练掌握各种切配烹饪技术，帮助下属员工提高业务水平，组织大型，重要的食品出品。

六、：检查厨房的卫生情况，保证食品卫生，员工个人卫生，环境卫生。检查下属员工是否按照操作规范工作，把好卫生质量关。

七、检查设施设备的运转情况，厨房用具的使用情况，协助制定年度采购计划。

八、检查厨房的原料的使用情况，确保在离开时所有的食品存放好，防止物资积压超过保质期，防止变质或短缺，制定每月工作计划，原料采购计划，控制原料的进货质量。

九、掌握沾板切配的三种刀法：企切法，平切法，斜切法，具备九种刀功；斩，起，片，切，剁，剔，撬，改，雕。精制四种形状：定，丝，球，片的加工需要，掌握切配料头及水果蔬菜的装饰艺术和技能。负责对员工的培训功，懂得食品卫生法，协助招聘业务骨干全面提高厨房的出品质量。

十、督导员工严格按照规程操作，定期对设施设备检查，保养。检查天然气开关，炉头，消防设备，做好防火工作。

一、在厨师长的领导下负责泡发干货鲍鱼，鱼翅等高等食品，

保证出品质量。

二、协助制定上什岗位职责，服务标准，操作程序掌握各岗位的员工业务水平及专长，合理安排工作岗位，确定上什的正常工作。

三、协助制定餐厅菜单，出品价格，合理使用原材料，减少浪费，严格控制成本，费用，保持良好的毛利。

四、收集客人对菜品的建议，不断改进菜品口味，菜品质量，联系厨师长调整到合理的菜品价格。

五、熟练掌握各种烹饪技术，熟悉蒸，煲，炖，煨等食品的制作工艺帮助下属员工提高业务水平，组织大型，重要的食品出品。

六、检查厨房的卫生情况，保证食品卫生，员工个人卫生，环境卫生。把好卫生质量关。

七、检查设施设备的运转情况，厨房用具的使用情况，协助制定年度采购计划。

八、检查厨房的原料的使用情况，防止物资积压超过保质期，防止变质或短缺，制定每月工作计划，原料采购计划，控制原料的进货质量。

九、负责对员工的培训工作，懂得食品卫生法，协助招聘业务骨干全面提高厨房的出品质量。

十、督导员工严格按照规程操作，定期对设施设备检查，保养。检查天然气开关，炉头，消防设备，做好防火工作。

一、服从凉菜主管的工作安排和指导，领用原材料，做好准备工作。

料没有变质，离开时检查食品的存放。

三、以身作则，努力掌握自身岗位的各种烹饪技能，协助提高凉菜小工的工作技能，把培训贯穿在平时的工作当中。

四、注重个人的卫生，上班前检查好自身及下属员工的仪容仪表和凉菜间明档环境的卫生状况。

五、经常检查所属区域的设施设备是否正常运转，监督下属员工定期检查清理冰柜，保证食品的保存。

六、确保凉菜间的用具，环境，食品的消毒工作，把好食品出品的卫生安全。

七、完成凉菜主管下达的其他工作。

一、服从面点主管的工作安排和指导，领用原材料，做好准备工作。

二、掌握面点生产质量和要求和标准，掌握原材料的选

用，保管知识，负责检查保证使用中的原材料没有变质，离开时检查食品的存放。

三、以身作则，努力掌握自身岗位的各种烹饪技能，协助提高凉菜小工的工作技能，把培训贯穿在平时的工作当中。协助面点主管不断的改进制作工艺，有机合理的与当地风味特色相结合。

五、经常检查所属区域的设施设备是否正常运转，监督下属员工定期检查清理冰柜，保证食品的保存。

六、确保面点间的用具，环境，食品的消毒工作，把好食品出品的卫生安全。

七、完成面点主管下达的其他工作。

一、按照菜单和成本卡烹饪菜肴，严格操作程序，把好质量关。

二、了解当日宾客流量，要去，特点，备好当天使用的调料和佐料，检查库存，在保证用量的同时注意原料的控制，储存。

三、亲自验收采购回的原料，把好收货质量关，负责中厨房的原料的打单，申购。

四、负责中方的卫生工作保证厨房的清洁及地面的面清洁，干燥。

五、服从火头中工的领导，安排。协助做好出品工作。

六、积极与传菜间领班沟通，按照先进先出，特事特办的原则，合理的安排菜品的出品。保质保量。

七、注意个人卫生，仪容仪表，上班前检查自己及下属的卫生状况。

八、完成火头主管布置的其他工作。

一、在沾板主管的领导下负责切配各式菜肴及刻花保证菜品基础原料的标准供应，保证出品质量。

二、协助制定沾板主管合理安排工作岗位，确定沾板的正常工作。

三、收集客人对菜品的建议，不断改进菜品口味，菜品质量。

四、熟练掌握各种切配烹饪技术，帮助下属员工提高业务水平，组织大型，重要的食品出品。

五、落实厨房的卫生情况，保证食品卫生，员工个人卫生，环境卫生。检查下属员工是否按照操作规范工作，把好卫生质量关。

六、检查设施设备的运转情况，厨房用具的使用情况，并负责设施设备安全。

七、检查厨房的原料的使用情况，确保在离开时所有的食品存放好，防止物资积压超过保质期，防止变质或短缺，制定每月工作计划。

八、掌握沾板切配的三种刀法：企切法，平切法，斜切法，具备九种刀功；斩，起，片，切，剁，剔，撬，改，雕。精制四种形状：定，丝，球，片的加工需要，掌握切配料头及水果蔬菜的装饰艺术和技能。负责对员工的培训功，懂得食品卫生法。

九、督导下属严格按照规程操作，定期对设施设备检查，保养。检查天然气开关，炉头，消防设备，做好防火工作。

一、在上什主管的领导下负责泡发干货鲍鱼，鱼翅等高等食品，保证出品质量。

二、执行并落实上什岗位职责，服务标准，确定上什的正常工作。

三：严格按照操作程序工作，控制成本，费用，保持良好的毛利。

四、协助主管不断改进菜品口味，确保菜品质量。

五、熟练掌握各种烹饪技术，熟悉蒸，煲，炖，煨等食品的制作工艺帮助下属员工提高业务水平，落实大型，重要的食品出品。

六、负责厨房的卫生情况，保证食品卫生，员工个人卫生，环境卫生。把好卫生质量关。

七、检查设施设备的运转情况，厨房用具的使用情况。

八、协助检查厨房的原料的使用情况，防止物资积压超过保质期，防止变质或短缺。

九、负责对员工的培训工作，懂得食品卫生法。

十、督导员工严格按照规程操作，定期对设施设备检查，保养。检查天然气开关，炉头，消防设备，做好防火工作。

十一、完成上什主管布置的其他工作。

岗位职责：

一、服从上级厨师的工作安排，制作宴会，团队，零点所有的凉菜品种。虚心学习，努力改进自身的工作质量和业务水平。

二、注意个人仪容仪表，个人卫生，食品卫生，用具卫生，凉菜间的环境卫生。

三、安全使用，保养本岗位的各种设施设备。保证设施设备的安全。

四、对照菜单和客情，检查凉菜原料的售量和质量。保证食品出品的质量，份量。

五、经常检查工作规的温度，防止存放的食品霉变。

六、协助控制成本，严格按照操作规范进行工作，不能偷吃偷拿，并监督其他人员。

一、服从上级厨师的工作安排，制作宴会，团队，零点所有的面点品种。虚心学习，努力改进自身的业务水平。

二、注意个人仪容仪表，个人卫生，食品卫生，用具卫生，凉菜间的环境卫生。

三、安全使用，保养本岗位的各种设施设备。保证设施设备的安全。

四、对照菜单和客情，检查凉菜原料的售量和质量。保证食品出品的质量，份量。

五、经常检查工作柜的温度，防止存放的食品霉变。

六、协助控制成本，严格按照操作规范进行工作，不偷吃偷拿，并监督其他人员。

一、负责食品原料的清洗，宰杀和加工，保证对客人的正常供应。

二、服从上级厨师的工作安排，当好沾板厨师的助手，虚心学习，努力提高自身的业务水平。

三、严格按照操作规范进行加工。注意原料的综合利用，保证出净率，避免浪费。

四、按照规格和程序涨发厨房所需的各类干货，如鲍鱼，鱼翅等。

五、负责料头原料加工，如去蒜皮，葱皮根等。

六、注意自身仪容仪表，个人卫生和工作环境卫生。

七、负责安全使用保养自己区域的设施设备，使其正常运转。



一、服从管事房领班工作安排，负责指定区域的洗涤清洁工作。

二、按时上班，按规定着装。搞好个人卫生，确保符合酒店员工个人卫生标准。

三、领取必要的清洁用品，做好洗涤前的各项准备工作。

四、熟悉操作规范、工作标准和服务要求，熟悉各种消毒剂的使用，掌握各种用具、餐具、酒具的清洁卫生操作。

五、按操作规程进行餐具洗涤，做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五检查、六摆放。

六、清洗时保持平稳、倒渣、分类、轻拿、轻洗、轻放、轻推，保证不损坏餐具器皿。

七、保持清洁消毒间的清洁卫生，做到地面干爽无积水、餐具堆放齐整无歪斜、器皿分类无混杂、垃圾桶加盖无异味、水台洁净无死角。

八、负责收拾泡洗脏炉具、厨具、用具，清理工作台、工作柜，打扫厨房地面卫生。

九、及时清理运送厨房、餐厅、酒吧的垃圾，确保无积压。

十一、有良好的体质和心理素质，精力充沛，能吃苦耐劳。

十二、完成管事房领班、主管布置的其他工作。

一、服从管事工作安排，负责指定区域的洗涤清洁工作。

二、按时上班，按规定着装，搞好个人卫生，确保符合酒店

员工个人卫生标准。

三、领取必要的清洁用品，做好清洁前的各项准备工作。

四、熟悉操作规范、工作标准和服务要求，熟悉各种消毒剂的使用，掌握各种用具、餐具、酒具的清洁卫生操作。

五、执行安全操作规范，绝不带电清洗抽油烟机，绝不带电带气清洗炉头，并在电源、气源开关处悬挂“禁止开放”的明显标志。

六、按操作规程对厨房设备设施清洗，坚持先高后低，先上后下，先表后里，先墙面、台面后地面、地沟，先扫后冲，炉头和台面冲水后，要立即抹干水，地面冲水后要立即拖干水，清洗时，注意水压大小，确保不损坏餐具妒具。

七、负责深夜洗碗工作，收拾水池里的餐具用具，清理洗碗台上的杂物垃圾，刷干净油污、用高压水龙头冲洗，做好消毒工作。

八、及时清理运送厨房、餐厅、酒吧的垃圾，确保无垃圾积压过夜、无异味污染环境。

九、有良好的体质和心理素质，精力充沛，能吃苦耐劳。

十、完成管事领班、主管布置的其他工作。

## **厨房岗位工作总结 厨房工作总结篇四**

厨房各岗位职责，请对号入座！（珍藏版）

~~

一、厨师长工作岗位职责

- 一、在店长的领导下，全面负责食品的制作，控制厨房出品。
- 二、制定厨房管理制度、服务标准、操作规程，制定各岗位职责，了解各岗位人员的技术水平和专长，合理安排工作岗位，确保厨房工作的正常运作。
- 三、制定各餐厅菜单和厨房菜谱，确定出品价格，控制成本费用，保持良好的毛利率。
- 四、亲自收集客人对食品质量的意见，了解餐厅经理、餐厅部长对市场行情的看法，不断研制、创制新菜式，推出时令菜式，推广特别介绍，组织特色食品节。
- 五、熟悉原材料种类、产地、特点、价格，熟悉时令品种，掌握货源供应质量、价格，对重要宴会的货物采购，要亲自与采购部联系，并亲自验收。
- 六、巡视各厨房工作情况，组织小型宴会、酒会的食品制作，合理调派人力和技术力量，统筹各个工作环节。
- 七、每日检查各个厨房的卫生，检查各个厨房的食品质量，把好食品卫生安全质量关。
- 八、检查各厨房设备运转情况和厨具、用具的使用情况，制定年度采购计划。
- 九、检查各厨房原料使用和库存情况，防止物资积压超过保质期，防止变质和短缺。制订原料采购计划，控制原料的进货质量。
- 十、加强与楼面及有关部门之间的联系，搞好合作，处理重要投诉。
- 十一、主持厨房日常工作会议每周召开一次业务检讨会议，

确保日常运作，不断提高出品质量、提高营业和利润水平。

十二、有针对性地组织厨师外出学习，重视新知识新技术的运用和推广。

十三、制定烹饪技术的培训计划，亲自负责培训工作，提高厨师的技艺，保持酒店的餐饮特色。

七、精通烹饪知识，通晓食品生产加工过程，按工序工艺要求，妥善安排各个环节的工作，善于发现出品方面的问题，能正视问题，解决问题，善于开发新产品，组织和开展各种食品的促销活动。

九、完成店长布置的其他工作。

## 二、厨房主管

二、协助制定中厨房管理制度、服务标准、操作规程、各岗位职责，布置每日任务，合理安排工作岗位，确保厨房工作的正常运作。

三、熟悉原材料种类、产地、特点、价格，熟悉时令品种，对原材料质量严格把关。

四、拟定符合餐厅特色的宴会菜单和散点菜单，负责成本核算和毛利率控制工作。

五、检查餐前准备工作，掌握原材料的消耗情况，确定紧急补单追加采购计划的申请。

六、负责控制菜肴的分量和质量，检查操作规范，督促员工遵守操作程序。

七、亲自收集客人对餐饮质量的意见，了解餐厅经理、餐厅主管对市场行情的看法，不断研制、创制新菜式。

八、组织小型宴会、聚餐的食品制作，合理调派人力和技术力量，巡视各岗位工作情况。统筹各个工作环节。

九、检查厨房每日的卫生，检查厨房的出品质量，把好食品卫生安全质量关。

十、检查厨房设备运转情况和厨具、用具的使用情况，协助制定年度采购计划。

二、加强与楼面及有关部门之间的联系，搞好合作，处理重要投诉。 十

三、主持厨房日常工作会议，确保日常运作，不断提高出品质量、提高营业和利润水平。

十四、负责对下级厨师的招聘和考核，想办法引进有一定客户支持的有专长的技术人才。

十五、检查督促下属员工的岗位培训与业务进修，亲自负责培训工作，提高厨师的技艺，保持酒店的餐饮特色。

十六、关心员工的工作和生活，及时提供必要的工作指导和帮助，切实调动他们积极性。

十七、抓好设备设施工具用具的维护保养工作，防止发生事故。 十

八、严格消防操作规程，定期组织检查消防器具。做好防火安全工作。 十

九、精通烹饪知识，通晓食品生产加工过程，按工序工艺要求。妥善安排各个环节的工作，关于发现出品方面的问题，能正视问题，解决问题，善于开发新产品，组织和开展各种食品的促销活动。

二

十、熟悉全国各地区各民族的饮食习惯、偏好和进餐方式，熟知货源存放保管、加工知识和技术，精通一种系列的烹饪技术，有个人的名牌菜式，能组织指挥各类鸡尾酒会、冷餐宴会、热餐宴会的菜肴制作，操办各种规模的、大型的食品出品。

二十一、完成店长、厨师长布置的其他工作。

一、通晓冷菜加工过程，能按工艺工序要求，妥善安排工作细节，能推出新菜式。

二、负责冷菜厨师的工作安排和工作细节指导，组织领用源材料，做好所有冷冻食品的准备工作的，督导员工。

三、掌握冷菜生产质量要求和标准，有效的控制成本。

四、熟悉原材料的产的，种类，特点，计划冷冻食品的成本，检查库存情况，确保用料充足，不浪费。

五、：接受订单，分派员工有条不紊的加工出品。保质保量。

六、负责收集客人对冷菜的建议，不断改正提高自身素质。

七、善于言谈，积极与各部沟通，保证设施设备的正常运转。妥善处理突发事件。

八、检查员工的仪容仪表，个人卫生，环境卫生，食品卫生。

九、关心员工生活，知人善用，有效的督导，及时提供必要的工作指导。切实地调动员工的工作积极性。

十、督导下属员工及时关闭水，电，气保证厨房安全。

十一、准确传达上级的工作指令，完成厨师长布置的其他工作。

#### 四、面点主管

一、通晓面点的加工过程，能按工艺工序要求，妥善安排工作细节，能推出新面点。

二、负责冷菜厨师的工作安排和工作细节指导，组织领用源材料，做好所有冷冻食品的准备工作的，督导员工。

三、掌握面点的生产质量要求和标准，有效的控制成本。

四、熟悉原材料的产的，种类，特点，计划面点食品的成本，检查库存情况，确保用料充足，不浪费。

五、接受订单，分派员工有条不紊的加工出品。保质保量。

六、负责收集客人对面点的建议，不断改正提高自身素质。

七、善于言谈，积极与各部沟通，保证出品的卖相，确保出品的对路‘保证设施设备的正常运转。妥善处理突发事件。

八、检查员工的仪容仪表，个人卫生，环境卫生，食品卫生。

九、关心员工生活，知人善用，有效的督导，及时提供必要的工作指导。切实地调动员工的工作积极性。

十、监督下属员工及时关闭水，电，气，确保厨房安全

十一、准确传达上级的工作指令，完成厨师长布置的其他工作

#### 五、火头主管

一、在厨师长的领导下负责烹饪各式菜肴，保证出品质量。

二、协助制定火头岗位职责，服务标准，操作程序掌握各岗位的员工业务水平及专长，合理安排工作岗位，确定火头的正常工作。

三、协助制定餐厅菜单，出品价格，合理使用原材料，减少浪费，严格控制成本，费用，保持良好的毛利。

四、收集客人对菜品的建议，不断改进菜品口味，菜品质量，联系厨师长调整到合理的菜品价格。

五、熟练掌握各种烹饪技术，帮助下属员工提高业务水平，组织大型，重要的食品出品。

六、检查厨房的卫生情况，保证食品卫生，员工个人卫生，环境卫生。把好卫生质量关。

七、检查出反复设施的运转情况，厨房用具的使用情况，协助制定年度采购计划。

八、检查厨房的原料的使用情况，防止物资积压超过保质期，防止变质或短缺，制定每月工作计划，原料采购计划，控制原料的进货质量。

九、负责对员工的培训功，懂得{食品卫生法}，协助招聘业务骨干全面提高厨房的出品质量。

## 六、沾板主管

一、在厨师长的领导下负责切配各式菜肴及刻花保证菜品基础原料的标准供应，保证出品质量。

二、协助制定沾板岗位职责，服务标准，操作程序掌握各岗位的员工业务水品及专长，合理安排工作岗位，确定沾板的正常工作。



三、协助制定餐厅菜单，出品价格，合理使用原材料，减少浪费，严格控制成本，费用，保持良好的毛利。站于原材料的询价，监督食品标准。

四、收集客人对菜品的建议，不断改进菜品口味，菜品质量，联系厨师长调整到合理的菜品价格。

五、熟练掌握各种切配烹饪技术，帮助下属员工提高业务水平，组织大型，重要的食品出品。

六、：检查厨房的卫生情况，保证食品卫生，员工个人卫生，环境卫生。检查下属员工是否按照操作规范工作，把好卫生质量关。

七、检查设施设备的运转情况，厨房用具的使用情况，协助制定年度采购计划。

八、检查厨房的原料的使用情况，确保在离开时所有的食品存放好，防止物资积压超过保质期，防止变质或短缺，制定每月工作计划，原料采购计划，控制原料的进货质量。

九、掌握沾板切配的三种刀法：企切法，平切法，斜切法，具备九种刀功；斩，起，片，切，剁，剔，撬，改，雕。精制四种形状：定，丝，球，片的加工需要，掌握切配料头及水果蔬菜的装饰艺术和技能。负责对员工的培训功，懂得食品卫生法，协助招聘业务骨干全面提高厨房的出品质量。

## 七、上什主管

一、在厨师长的领导下负责泡发干货鲍鱼，鱼翅等高等食品，保证出品质量。

二、协助制定上什岗位职责，服务标准，操作程序掌握各岗位的员工业务水平及专长，合理安排工作岗位，确定上什的

正常工作。

三、协助制定餐厅菜单，出品价格，合理使用原材料，减少浪费，严格控制成本，费用，保持良好的毛利。

四、收集客人对菜品的建议，不断改进菜品口味，菜品质量，联系厨师长调整到合理的菜品价格。

五、熟练掌握各种烹饪技术，熟悉蒸，煲，炖，煨等食品的制作工艺帮助下属员工提高业务水平，组织大型，重要的食品出品。

六、检查厨房的卫生情况，保证食品卫生，员工个人卫生，环境卫生。把好卫生质量关。

七、检查设施设备的运转情况，厨房用具的使用情况，协助制定年度采购计划。

八、检查厨房的原料的使用情况，防止物资积压超过保质期，防止变质或短缺，制定每月工作计划，原料采购计划，控制原料的进货质量。

九、负责对员工的培训工作，懂得食品卫生法，协助招聘业务骨干全面提高厨房的出品质量。

## 八、凉菜中工

一、服从凉菜主管的工作安排和指导，领用原材料，做好准备工作。

料没有变质，离开时检查食品的存放。

三、以身作则，努力掌握自身岗位的各种烹饪技能，协助提高凉菜小工的工作技能，把培训贯穿在平时的工作当中。

四、注重个人的卫生，上班前检查好自身及下属员工的仪容仪表和凉菜间明档环境的卫生状况。

五、经常检查所属区域的设施设备是否正常运转，监督下属员工定期检查清理冰柜，保证食品的保存。

六、确保凉菜间的用具，环境，食品的消毒工作，把好食品出品的卫生安全。

七、完成凉菜主管下达的其他工作。

九、面点中工

一、服从面点主管的工作安排和指导，领用原材料，做好准备工作。

二、掌握面点生产质量和要求和标准，掌握原材料的选用，保管知识，负责检查保证使用中的原材料没有变质，离开时检查食品的存放。

三、以身作则，努力掌握自身岗位的各种烹饪技能，协助提高凉菜小工的工作技能，把培训贯穿在平时的工作当中。协助面点主管不断的改进制作工艺，有机合理的与当地风味特色相结合。

五、经常检查所属区域的设施设备是否正常运转，监督下属员工定期检查清理冰柜，保证食品的保存。

六、确保面点间的用具，环境，食品的消毒工作，把好食品出品的卫生安全。

七、完成面点主管下达的其他工作。

一、按照菜单和成本卡烹饪菜肴，严格操作程序，把好质量关。

二、了解当日宾客流量，要去，特点，备好当天使用的调料和佐料，检查库存，在保证用量的同时注意原料的控制，储存。

三、亲自验收采购回的原料，把好收货质量关，负责中厨房的原料的打单，申购。

四、负责中方的卫生工作保证厨房的清洁及地面的面清洁，干燥。

五、服从火头中工的领导，安排。协助做好出品工作。

六、积极与传菜间领班沟通，按照先进先出，特事特办的原则，合理的安排菜品的出品。保质保量。

七、注意个人卫生，仪容仪表，上班前检查自己及下属的卫生状况。

八、完成火头主管布置的其他工作。

## 十一、沾板中工

一、在沾板主管的领导下负责切配各式菜肴及刻花保证菜品基础原料的标准供应，保证出品质量。

二、协助制定沾板主管合理安排工作岗位，确定沾板的正常工作。

三、收集客人对菜品的建议，不断改进菜品口味，菜品质量。

四、熟练掌握各种切配烹饪技术，帮助下属员工提高业务水平，组织大型，重要的食品出品。

五、落实厨房的卫生情况，保证食品卫生，员工个人卫生，环境卫生。检查下属员工是否按照操作规范工作，把好卫生

质量关。

六、检查设施设备的运转情况，厨房用具的使用情况，并负责设施设备安全。

七、检查厨房的原料的使用情况，确保在离开时所有的食品存放好，防止物资积压超过保质期，防止变质或缺，制定每月工作计划。

八、掌握沾板切配的三种刀法：企切法，平切法，斜切法，具备九种刀功；斩，起，片，切，剁，剔，撬，改，雕。精制四种形状：定，丝，球，片的加工需要，掌握切配料头及水果蔬菜的装饰艺术和技能。负责对员工的培训功，懂得食品卫生法。

九、督导下属严格按照规程操作，定期对设施设备检查，保养。检查天然气开关，炉头，消防设备，做好防火工作。

## 十二、上什中工

一、在上什主管的领导下负责泡发干货鲍鱼，鱼翅等高等食品，保证出品质量。

二、执行并落实上什岗位职责，服务标准，确定上什的正常工作。三：严格按照操作程序工作，控制成本，费用，保持良好的毛利。

四、协助主管不断改进菜品口味，确保菜品质量。

五、熟练掌握各种烹饪技术，熟悉蒸，煲，炖，煨等食品的制作工艺帮助下属员工提高业务水平，落实大型，重要的食品出品。

六、负责厨房的卫生情况，保证食品卫生，员工个人卫生，

环境卫生。把好卫生质量关。

七、检查设施设备的运转情况，厨房用具的使用情况。

八、协助检查厨房的原料的使用情况，防止物资积压超过保质期，防止变质或短缺。

九、负责对员工的培训工作，懂得食品卫生法。

一、完成上什主管布置的其他工作。

### 十三、凉菜小工

一、服从上级厨师的工作安排，制作宴会，团队，零点所有的凉菜品种。虚心学习，努力改进自身的工作质量和业务水平。

二、注意个人仪容仪表，个人卫生，食品卫生，用具卫生，凉菜间的环境卫生。

三、安全使用，保养本岗位的各种设施设备。保证设施设备的安全。

四、对照菜单和客情，检查凉菜原料的售量和质量。保证食品出品的质量，份量。

五、经常检查工作规的温度，防止存放的食品霉变。

一、服从上级厨师的工作安排，制作宴会，团队，零点所有的面点品种。虚心学习，努力改进自身的业务水平。

二、注意个人仪容仪表，个人卫生，食品卫生，用具卫生，凉菜间的环境卫生。

三、安全使用，保养本岗位的各种设施设备。保证设施设备

的安全。

四、对照菜单和客情，检查凉菜原料的售量和质量。保证食品出品的质量，份量。

五、经常检查工作柜的温度，防止存放的食品霉变。

六、协助控制成本，严格按照操作规范进行工作，不偷吃偷拿，并监督其他人员。

#### 十四、沾板小工

二、服从上级厨师的工作安排，当好沾板厨师的助手，虚心学习，努力提高自身的业务水平。

三、严格按照操作规范进行加工。注意原料的综合利用，保证出净率，避免浪费。

四、按照规格和程序涨发厨房所需的各类干货，如鲍鱼，鱼翅等。

五、负责料头原料加工，如去蒜皮，葱皮根等。

六、注意自身仪容仪表，个人卫生和工作环境卫生。

七、负责安全使用保养自己区域的设施设备，使其正常运转。

#### 十五、洗碗工

一、服从管事房领班工作安排，负责指定区域的洗涤清洁工作。

二、按时上班，按规定着装。搞好个人卫生，确保符合酒店员工个人卫生标准。

三、领取必要的清洁用品，做好洗涤前的各项准备工作。

四、熟悉操作规范、工作标准和服务要求，熟悉各种消毒剂的使用，掌握各种用具、餐具、酒具的清洁卫生操作。

五、按操作规程进行餐具洗涤，做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五检查、六摆放。

六、清洗时保持平稳、倒渣、分类、轻拿、轻洗、轻放、轻推，保证不损坏餐具器皿。

七、保持清洁消毒间的清洁卫生，做到地面干爽无积水、餐具堆放齐整无歪斜、器皿分类无混杂、垃圾桶加盖无异味、水台洁净无死角。

八、负责收拾泡洗脏炉具、厨具、用具，清理工作台、工作柜，打扫厨房地面卫生。

九、及时清理运送厨房、餐厅、酒吧的垃圾，确保无积压。  
十

一、有良好的体质和心理素质，精力充沛，能吃苦耐劳。 十

二、完成管事房领班、主管布置的其他工作。

## 十六、清洁工

一、服从管事工作安排，负责指定区域的洗涤清洁工作。

二、按时上班，按规定着装，搞好个人卫生，确保符合酒店员工个人卫生标准。

三、领取必要的清洁用品，做好清洁前的各项准备工作。

四、熟悉操作规范、工作标准和服务要求，熟悉各种消毒剂



的使用，掌握各种用具、餐具、酒具的清洁卫生操作。

五、执行安全操作规范，绝不带电清洗抽油烟机，绝不带电带气清洗炉头，并在电源、气源开关处悬挂“禁止开放”的明显标志。

六、按操作规程对厨房设备设施清洗，坚持先高后低，先上后下，先表后里，先墙面、台面后地面、地沟，先扫后冲，炉头和台面冲水后，要立即抹干水，地面冲水后要立即拖干水，清洗时，注意水压大小，确保不损坏餐具妒具。

七、负责深夜洗碗工作，收拾水池里的餐具用具，清理洗碗台上的杂物垃圾，刷干净油污、用高压水龙头冲洗，做好消毒工作。

八、及时清理运送厨房、餐厅、水吧的垃圾，确保无垃圾积压过夜、无异味污染环境。

九、有良好的体质和心理素质，精力充沛，能吃苦耐劳。

十、完成管事部长、主管布置的其他工作。

## **厨房岗位工作总结 厨房工作总结篇五**

- 1、餐前检查本岗位所需调料、用具的准备工作
- 2、根据所需的复合调味品(汁、水、酱等)的加工制作工作
- 4、按照工艺标准烹调各种菜肴
- 5、参与菜品调整，提高新菜品、新工艺技术
- 6、做好业务技能培训和本岗位的卫生清理工作

- 7、负责本岗位设施、设备的维护和保养工作
- 8、完成领导交待的其他任务。

## 厨房岗位工作总结 厨房工作总结篇六

1. 管理层级关系 直接上级：餐饮部经理、副经理。 直接下级：厨师长
2. 职务简述：协调餐饮部各部门的运作。协助餐饮总监制定餐厅及酒吧的 预算。在餐饮部总监及餐厅经理中提供良好的沟通桥梁作用。
3. 主要职责：
  - 1) 制定餐单、适时推出时令菜、特选菜。
  - 2) 负责厨师的技术培训工作。
  - 3) 负责菜肴的质量管理及成本控制。
  - 4) 亲自为重要宾客宴会主厨。
  - 5) 根据客情及库存状况提出食品原料的采购计划。
  - 6) 建立标准菜谱。
  - 7) 协调厨房与餐厅的关系。
  - 8) 处理宾客对菜肴的投诉。
  - 9) 验收食品原料，把好质量关。
  - 10) 合理调配员工的技术特长，充分发挥积极性。

11) 负责对各点厨师长的考评。

12) 出席部门例会。

## 二、 厨师长岗位职责：

2、 职务简述：承担起行政总厨赋予的厨房的工作职责。同时也要负责员工岗上培。协助行政总厨完成所有与厨房相关的工作。他控制、监测 并领导整个厨房的运作。当行政总厨不在时要全权负责起厨房的运 作。

### 3、 主要职责：

1) 根据经营需要开出各种菜单，负责合理调配劳动力并以身作则， 带领厨房员工完成各种接待任务。

2) 熟悉掌握各类菜肴的制作技术，严格要求员工按照技术规范，精 心制作各种菜肴，并确保菜肴的质量。

3) 尊重客人意见，注意听取餐厅服务员来自各部的反映，不 断改进 工作，提高菜品质量。

4) 努力掌握各类客人的就餐习惯和特点，针对性地变化菜肴 口味， 以适应客人的需要。

5) 组织厨房各部门的技术力量研究开发出自己餐厅的特色菜 品。

6) 组织厨房员工积极参加业务培训，开展技术交流，不断提 高员工 的业务技能。

7) 贯彻食品卫生“五四制”认真搞好食品卫生、环境卫生和 员工个 人卫生管理。

8) 贯彻厨房炉灶消防制度，认真搞好厨房消防管理。

9) 搞好原材料的充分利用，杜绝浪费，节约用水、电、气、油等，降低成本，提高经营毛利。

10) 关心团结全组员工，充分调动大家的积极性，认真做好厨房员工的考勤。

### 三、 炉灶领班厨师岗位职责：

1. 管理层级关系 直接上级：厨师长。 直接下属：炉灶厨师

2. 职务简述：控制、监测并领导整个炉灶的运作，保证清洁卫生、菜品质量。

3. 主要职责：

1) 负责安排本岗位所需调料用具的准备工作。

2) 负责所需的符合调味品(汁、水、酱、粉)等加工制作工作。

3) 负责原料的初步熟处理安排。

4) 参与菜单、菜谱调整和修改，研制新菜品、新工艺技术。

5) 负责业务知识和技能的培训。