

最新厨师下周工作计划(汇总10篇)

计划是人们在面对各种挑战和任务时，为了更好地组织和管理自己的时间、资源和能力而制定的一种指导性工具。我们该怎么拟定计划呢？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

厨师下周工作计划篇一

- 一、完成销售计划或工作任务，成绩突出的。
- 二、对于酒店提出合理化建议被采纳，并取得效果的。
- 三、维护财经纪律，抵制歪风邪气，事迹突出的。
- 四、技术熟练，受到顾客表扬或在有关重在比赛中获得奖励的。
- 五、当场抓获或揭发摸、拿、偷、盗商品，销售或其它有价值的凭单，情况属实的。
- 六、一贯忠于职守，奉公廉洁，拒收贿赂，谋私利有突出事迹的。
- 七、利用业余时间修旧利废，为酒店节约费用开支，有突出贡献的。
- 八、其它值得奖励的行为。有关部门根据情况给予适当的奖励。

对有下列行为的应以行政处罚或罚款。

- 一、在店内打架斗殴，造成严重影响的医药费自理，假期工资，损坏的公共财物由当事人照价赔偿。同时视情节轻重，

给予行政罚款。

二、因工作失误造成火灾、火警、被偷、被盗、被骗或其它事故的，除由当事人赔偿全部损失之外，还须视情节轻重给予不同程度的处罚。

三、员工在店内拿商品不付款或有意少付款的除补付余额外还须观其认错态度和商品金额的多少，处于倍的罚款。

四、当班制作人员因自己有事与其它当班人员私搭协议，擅自调换，顶替以致影响出菜速度和产品质量的作旷工论处，并予以罚款元。

五、上班时间不穿戴工作服(帽)或穿戴不整洁或在上岗操作中违反卫生管理条例的予以罚款。

六、制作人员不按菜肴的质量标准要求做菜，产品粗制滥造，影响产品质量，酒店信誉的除按价赔偿损失外，还应按菜肴同等数量或倍予以罚款。

七、故意掺和佐料，造成浪费，故意消耗原材料影响酒店经营毛利水平和产品质量的破坏行为。应给予严从重的行政处分和罚款。

八、制作人员不经服务员传菜，直接给亲友，熟人等顾客配菜、炒菜，份量擅自加多的罚款元。

九、配菜人员不按菜单所列的菜名配菜，以低价菜换实际高价菜，菜单与实际不符的按炒出菜价的倍罚款。

十、制作人员用餐是私自开设“小灶”，挖酒店“墙角”的，一次罚款元。

一、员工进入厨房。凉菜间偷拿、偷吃食品的罚款元，制作

人员在场，不予制止的并罚。

二、酒店组织召开的各种大小会议，员工都应该参加，有急事须向召集人请假，没有请假的，无故缺席的罚款元。

以上条例由厨师长、主管负责实施，罚金额由各种部门用于奖励。如发现各部门对处罚行为没有兑现的，将对各部门负责人罚款元。

厨师下周工作计划篇二

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__和__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。

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。

在今年学习营养学的同时，忽略了良好的人际关系的建立，是我今年工作中的遗憾，而这个遗憾会在20xx年一年里得到解决。

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！

厨师下周工作计划篇三

我们酒店主要业务就是住房和餐饮，而餐饮的好坏全都在我们厨房，作为厨房的厨师长，我吸取了过去工作的经历，决定在接下来的工作按照工作计划来进行。

想要做好菜，就必须要把厨房的规矩抓紧，避免大家在工作的時候犯错，也避免因为自己失察导致出现问题，对每一个厨师都有一个原则既不能够浪费，同时也要保持厨房的干净整洁，每个人都有责任把厨房的卫生做好，对于每天工作的第一件事情，就是要做好卫生打扫工作，下班前要收拾好厨房的卫生，不能让垃圾留在厨房，不能影响到我们厨房卫生。干净安全的卫生才能够令客户满意，才能够保证安全，一旦我们没有注意到这些都会造成严重的后果，影响极其恶劣，我不希望这样的事情出现，所以能避免的就必须尽早避免，不然出现了大问题，影响到我们酒店的形象就不好了。

对于每一个厨师都要做考验，每天都会对每个厨师的受益做出点评，每一人厨师都必须掌握一道自己的拿手好菜，有自己的特色，才能够成为我们厨房的合格厨师，可以掌厨，没有达到要求的只能够在下面打杂，当然对于这些打杂人员我们也会给他们锻炼的机会，会在每一个月的月底考核一次，做菜的能力有提升的就会让他们担任主厨，能够不够的继续深造，同时也会给他们讲解一些厨师必须掌握的知识和技能，提升他们的能力同时也是加强我们厨师真题的实力这也是我们厨师必须要做到的。

对于我们酒店能够提供的菜单，及时更新，一个部门有活力就必须要有走狗多的创新，就必须要有足够多的心作品出来，

我们酒店的一些菜由于客户不如和喜欢就需要淘汰，保留最受欢迎的菜，通过这些方式来吸引更多的客户，从而得到更大的发展，每个人都必须要创新，我们创新会改变搭配，也会改变盛放的方式等这些来提高菜的口感，同时也会让才变得美观，好看。当然想要做好需要多年的经验还要让客户选择，只有经过了客户的选择和考验之后留下的才是最好的，对于不受欢迎的，就会淘汰，在推出新菜的时候有一个免费试吃的活动，来提高新菜的知名度，让客户平常熟悉，之后经过了品尝，并且感觉合适才会成为我们今后的主打品牌之一。

我们厨房想要出现一个新菜需要花费很多时间来研究，想要扔厨师都去做，我们会对这些菜做出前三名选择，给予奖励这样来提升员工对创新的热度同时也是给他们的鼓励，毕竟如果没有鼓励是坚持不了多久的，只会放弃，还不如这样给他们更多的鼓励和安排给他们更多的帮助让他们不断的更新和创新，给我们酒店带来更多的福利。

厨师下周工作计划篇四

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天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，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：菜肴质量是我们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、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

四、卫生方面：严格执行《食品安全法》，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和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

五、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：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托式菜品，以降低成本；还让每位员工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个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，通过团队的共同努力，我在厨房经营管理方面取得了一定的进展；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相当高的进步。当然，我们也还存在不足，但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加营业额收入，从而达到转危为机的良好效果。从这点上，我也深感我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。

我将在这样的基础上，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，从而寻求在下个月创造更好的经济效益和社会效益。

周边酒楼和饭店的竞争更加白热化，但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，

迎接挑战，走向一个收获而火热的七月！

厨师下周工作计划篇五

一直以来，食堂工作基于食品卫生质量直接关系到每个人的生命安全和健康的基本观点，努力提高工人的身体素质。遵照市卫生监督局的要求，认真贯彻《食品卫生法》，进一步严格规范食品卫生管理，从职工的健康安全出发，维护我厂的工作秩序和社会稳定，解决老板和职工的后顾之忧，让每一个职工都有一个健康的身体。具体工作做了以下几个方面。

一直在食堂工作，能严格按照方案要求的工作理念提供“四心”服务，就是员工会用心，工人会吃好，老板放心。制定一个工人喜欢吃的科学饮食。通过活动和学习，食堂工作人员形成了一种工作热情、积极、认真、扎实的工作态度。他们在生意上互相学习。工作中互相配合，努力工作，以前吃苦，从不吃苦。生活中互相关心，互相热情帮助。在服务热情上，把工人当成自己的孩子，树立了外来小员工的良好形象。

为了保证工人的安全，保证食品的卫生质量，杜绝一切安全隐患。我们严格按照《食品卫生法》办事，认真执行食品卫生安全法规，制定了一系列安全计划，与全体员工共同考核食品卫生安全责任书，成立了食品卫生与消防安全领导小组。在工作中，我们做到了“五个层次”，即严格进货、验收入库、规范操作程序、食品卫生安全、食品仓储。同时，让所有员工参与，监督所有员工，责任到人，检查到位，并做好详细记录。例子：在食品采购中，我们经常去市场调查，去送货老板的摊位检查货物的质量。购买还实行轮岗制，让大家参与，实行民主管理。在验收中，坚决拒收和退回不合格食品，不接受不合格项目，并严格登记接收的厂家、生产日期、保质期和合格产品。严格检查操作中的每一道工序、每一处、每一种餐具，合格后方可使用。在价格方面，我们经常在市场上进行价格调查，避免了送货老板多次随机报价，

为学校节省了大量资金。在食品储存中，严格区分生熟食品，并用保鲜膜密封。严格把握体重，让工人吃得好，吃得好，但不浪费。在餐具消毒中，应每天对人进行检查并记录。为了防范食物中毒，除了加强自身的操作和检查外，还要防止他人中毒，不定期检查，加强安全。由于该制度的实施，分工明确，检查到位，工作扎实，记录详细，在多次上级部门的学校检查中受到好评。食堂还经常进行安全检查，积极消除水、电、火隐患，下雨时及时给工人铺防滑垫，注意存放热饭和热汤。所以食堂工作一直没有隐患，工厂生产秩序稳定。

食堂为了维持正常的生产工作，除了做好本部门的工作外，还积极协助学校做一些其他的工作。在预防“流感”疾病方面，食堂主动为职工烹制“流感”预防药物，并从食物上进行调整，增强了职工体质和免疫力，有效控制了疾病的感染和传播。平时上级领导部门来学校视察参观时，食堂总是准备娱乐项目给他们提供方便。有时，由于停电，住宿工人很难洗水。食堂总是在没有任何人通知的情况下主动为他们烧水，以解决燃眉之急，因为我们知道工厂的需求和老板的要求，这是我们义不容辞的责任。

为了真正解决工人的后顾之忧，保证他们吃得安全、愉快、舒适，我们组织全体员工研究和讨论工人的用餐食谱，并根据一年多的实践经验和平时观察工人的喜好进行食谱创新，以配合三餐的营养，制定出科学的用餐食谱，由社会和老板监督。从食物的味道、颜色、形状上下功夫，保证每餐软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不仅提高。早餐尽量增加品种，让工作人员有选择地吃。为了保证住宿职工的身体发育需要，让职工吃一堑长一智，全体职工克服了人数多、时间紧等诸多困难，把小锅菜换成了大锅菜。食堂的食品卫生做的很好，领导通过活动看完对学校的食堂工作很满意。为了宣传食堂工作，食堂和其他部门一样，在工厂开放日制作展板，受到好评。总之，我们食堂之所以能做到以上几点，是因为所有员工都可以把工厂当成自己的家。一方面，他们非常珍惜这

份来之不易的工作。另一方面，他们都有爱。然而，仍然有一些需要改进的地方。比如要继续研究和改进工人的饮食食谱，做好营养搭配，从工人的工作需要出发，推出新的菜品。同时，要不断改进工作方法，更加重视和关心工人，在卖饭服务中注重工作方法和技巧，让工人快乐满意。爬上一段楼梯，让食堂运转起来。

厨师下周工作计划篇六

时光飞逝，转眼间年已经过去。现将本人具体工作情况汇报如下：我于年__月正式到宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人。

营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了下半年。

一、在人员方面，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人员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。

二、在菜肴的出品把关上，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、传菜员把关、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。

三、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

四、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

五、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全方面严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。

厨师下周工作计划篇七

尊敬的'各位领导： 您们好！

十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口（米线和铁板）。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。营业额有

了200---300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100---1200元升到1500--20xx元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20xx元左右。

为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。

小时工代替普通工种，把有能力的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了本店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐师生的饭菜质量。

严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。

由于刚做团餐厨师长，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导和各位同事多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展！

1、展望**年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将

以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我校师生提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

2、多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训作，为公司培养有用的人才。积极的宣传公司文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

3、严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本，帮助员工树立节约意识。如果公司能实行绩效工资制更好。

以上是我在新的一年里的工作计划，如有不妥之处，希望各位领导、各位同事多多提出宝贵的意见，谢谢大家！

厨师下周工作计划篇八

我在各位领导的`指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和营养食品。

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天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，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等。有些员工甚至还开始自己琢磨新菜。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是我们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、味稳定。我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每

日出品问题，并在每日例会中及时改进不足。我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

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和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：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托式菜品，以降低成本。还让每位员工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个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，通过团队的共同努力，我在厨房经营管理方面取得了一定的进展。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相当高的进步。当然，我们也还存在不足，但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加营业额收入，从而达到转危为机的良好效果。从这点上，我也深感我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。

我将在这样的基础上，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，从而寻求在下个月创造更好的经济效益和社会效益。

周边酒楼和饭店的竞争更加白热化，但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获而火热的七月！

厨师下周工作计划篇九

十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口（米线和铁板）。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。营业额有了200——300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100——1200元升到1500——20xx元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20xx元左右。

为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我店在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。

小时工代替普通工种，把有能力的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了我店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格

执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐师生的饭菜质量。

厨师下周工作计划篇十

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。

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、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。

每天及时地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。

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。

5、设施、设备的安全使用：

加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

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酒店，协调各菜系对原材料相互配合使用。