

2023年中心厨房年度工作计划(通用7篇)

制定计划前，要分析研究工作现状，充分了解下一步工作是在什么基础上进行的，是依据什么来制定这个计划的。计划为我们提供了一个清晰的方向，帮助我们更好地组织和管理时间、资源和任务。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。

中心厨房年度工作计划篇一

20xx年本酒店紧结合领导的工作指导思想，结合山西地区的实际情况，努力做到：以推广“梅苑山庄”餐饮人文文化为目的，提升企业盈利能力为核心，酒店基础管理水平为重点，以低成本竞争战略和整合内部资源提高经营价值为途径，培养酒店的市场能力，开创新年新发展的新局面。结合我酒店现有经营的整体思路，现制定我酒店20xx年的总体经营管理计划书（出品部厨房）。

1、人员编制29人

2、工资：由负责人每月10日领取上月工资，工资保底为税后玖万元。

3、待遇：包吃住

在经营方面考察山西当地餐饮市场，结合本地区饮食特色，打造酒店人

文文化品牌餐饮，准备从以下几方面入手，完成业主方下达的经营目标：

1、引进国内知名大酒店菜品，如精品菜系：以粤菜、川湘菜、本地菜、

特色本地炖品、野味菜肴为主打，以标准的宴会菜单、精美的中西结合自助餐打造各种酒会及商业宴请。

第一阶段：考察本地餐饮市场：

走访酒店周边地区，挖掘本地名菜和小吃，并研发新菜品。

第二阶段：接管酒店后上市销售，计划在接管后全员学习菜品烹调方法、菜品价格、菜品特点、营养成分、推销技巧、产品销售目标分解。

2、推出本酒店特色产品为主营目的：

旨在宣传特色菜品绿色，营养，无污染，并大力宣传特色菜品的文化，

目的将产品做强，做大，做出文化品牌，周周有特价，日日有特色。

3、目标保障措施：

a□由专业厨师制作，保证产品的特色、出品质量、稳定性、专人烹饪。

b□加大宣传力度，突出酒店文化主题经营。

c□加大营销团队培训，加大销售力度。

d□对产品供货源进行合理配合、要求。

e□特色菜的特色器皿包装。

4、经营重点

推出本酒店创新菜品，根据不同季节推出季节性新菜式、并挖掘周边风味特色菜品。

(一) 控制成本，减少物耗，增加利润（成本控制在45%）。

1、管控物耗，减少不必要的浪费，各部门的物耗实行按月制领取。

2、能源设备管控

1) 能源（水、电、气）实行计划预算的节控，责任落实到使用部门。

2) 维修保养定额、定预算，采取节流原则。

3、库存实行最低经营用量保障，合理制定年度、季度、月、周大宗原

料的预测，合理利用库存，减少资金积压。

4、严把收货、验货关、精抓加工关、储存关、出品关，控制产品成本。

5、实行五常法管理：严格厨房管理，配合楼面管理，严把仓库储物领

料控制管理，做好餐前、餐中、餐后的管理检查工作。

6、米、面以周为单位，豆油以周为单位，鸡蛋以三天为单位，蔬菜、

海鲜以天为单位，新鲜肉以天为单位，冰鲜以月为单位，调料以月为单位，控制存货周转率。

(二) 厨房日常管理

- 1、每天按时上下班。
- 2、每天早上出菜品估清表
- 3、定期对前厅服务人员进行菜品知识的培训

(三) 员工培训上岗，杜绝意外事件发生

- 1、各岗位实行上岗前培训，体检合格上岗。
- 2、加强培训食品卫生，杜绝事故、危机发生。
- 3、加强节源意识培养

实行全员节源培训工作，加强责任人的意识培养，训导员工节流意识，在各重要地方上墙宣传。

通过以上建议，进行企业包装，在众多酒店中脱颖而出，向专业化方向大力发展，树立更好的品牌形象。

中心厨房年度工作计划篇二

注重工作创新 改进服务保障能力

打造和谐团队 实现事业职工双赢

二、工作目标

强化保障职能，开展人性的服务，推动工作创新，促进五个实现，即：工作计划完成率实现百分百、重大安全饮食事故实现零次数、营养膳食评价达标率实现90%以上、幼儿体检达标率实现90%以上、服务创新项目实现1次以上。

三、工作重点

- 1、健康饮食，让营养膳食评价和幼儿体检达标率达到90%以上；
- 2、加大传染病的预防和宣传力度，提高父母、幼儿的防病认识；
- 3、从细节入手，做好安全工作；
- 4、节能降耗，提高效益；
- 5、强化后勤人员服务认识，提高后勤人员技能水平。

四、工作措施

幼儿园后勤综合管理中心在新的管理模式下，强化服务认识，响应领导号召，切实做好各项活动的后勤保障，体现团队的凝聚力和战斗力，决心以新的姿态，投入到新学期工作当中。

三月份

- 1、开学准备，保证幼儿生活用品及所有保教设施。
- 2、收齐新生入园体检表及预防接种记录登记。
- 3、安全工作大检查
- 4、与供货商签订合同

四月份

- 1、幼儿身高、体重测量
- 2、体弱儿、贫血幼儿矫治工作
- 3、保育员业务学习：怎样有效的做好传染病的预防措施？

4、文明班评比活动

五月份

- 1、幼儿服一次预防药，春季传染病预防系列工作。
- 2、安全专题周：自我防护(家庭问卷、幼儿绘画、穿衣比赛)
- 3、保育员业务学习：幼儿户外活动看护措施？

六月份

- 1、幼儿视力普查、身高体重测量评价
- 2、撰写专题小结
- 3、厨房人员业务学习：食品卫生法学习；保育员业务学习：物品消毒常规措施

七月份

- 1、开展保育人员卫生观摩活动，提高卫生质量。
- 2、各部门工作小结
- 3、学期结束工作，假期值班安排。
- 4、保育员技能比赛：整理床铺

中心厨房年度工作计划篇三

厨房为了向客人及时地提供各种优质产品，保证满足客人的一切需求，对产品的质量管理有不可避免的职责。对此，制订本计划：

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功夫确保产品质量。

七、随时根据市场需求的变化和顾客对菜品提出的要求，对菜品进行局部的修整和完善，提高菜品的质量，使菜品色、香、味、型更适合人们口味的变化。

中心厨房年度工作计划篇四

为认真贯彻落实《^v^食品卫生法》，进一步加强学校食堂卫生管理，依据《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、结

合我校食堂实际情况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保证就餐任务的顺利进行，特制定食堂工作计划如下：

一、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水*和服务质量。

三、严格执行食品卫生法，厨房工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故。

四、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐烂的食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到每天消毒，生熟分开。预防传染病的发生。

六、食品要洗净、饭不夹生，尽量做到现吃现做，隔夜饭菜必须蒸开后再吃。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

九、各种物资食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，本照少采、勤采，注重价格成本核算。

十、正确处理厨房人员之间的工作关系，要相互支持、友好相处、协同工作。

十二、采购厨房需用物资(餐具、炊具)及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

十三、厨房人员要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

十四、对各种要下锅的所有食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本核算，以保证食

堂经济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时要穿戴好工作服，对于分给个人的卫生区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。对食堂大的卫生清理任务周五由班长负责安排全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以改变服务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食，强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十七、新学期开始，食堂职工要善于研究食堂饭菜质量，着重做好住宿生的饮食工作，注意科学营养搭配，定标准、定质量，使同学们吃的满意，家长放心。

新一年的工作已经开始，做为食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了落实食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，做到上班不迟到、不早退，爱护公共设施，注意节约，把各项工作落到实处，为整体形象做出应有的努力。

中心厨房年度工作计划篇五

本学年度，本人担任七年级-班的班主任，我将从本班学生的实际情况出发做好班级管理工作。本班有学生-人，男生-人，女生-人，老生-人，新生-人。经过开学至今这几天的观察我发现，我发现新生当中个别学生纪律观念差，行为习惯有些散漫。根据班级的情况，本学期我的工作计如下：

提出班级的总体奋斗目标，以班训为指针，使同学们振奋精神，共同为班级的未来努力奋斗，形成“班荣我荣，班耻我耻”的观念，增强班集体的凝聚力。培养学生的“主人翁”意识，人人争做班级的小主人。抓好班级一日常规，抓好自习课纪律，提高课堂效率。利用班会等课余时间，对学生进行行为习惯的养成教育。作为班主任，本人要做到早上早到

教室、*时多去教室，及时纠正学生的不良习惯，尽快养成良好的行为规范，逐步形成守纪、进取、勤奋的班风。

担任班主任后，首先注意选拔培养班级的积极分子，物色班干部，组成临时班委，让学生初步学习自己管理自己。

首先，帮助班委树立威信；

其次，鼓励班委大胆工作，指点他们工作方法；

第四，培养班干部团结协作的精神，要能够通过班干部这个小集体建立正确、健全的舆论，带动整个班集体开展批评与自我批评，形成集体的组织性、纪律性和进取心。

在组织学生开展集体活动的同时，注意对学生进行个别教育工作。对于班级里一些较特殊的学生，他们或是学习差，或是性格孤僻，或是顽皮捣蛋。做好这些特殊学生的教育工作。具体做法如下：

对于个别学生的教育，保持正确的态度，做到思想上不歧视，感情上不厌恶，态度上不粗暴。对后进生要一分为二，善于发现后进生身上的积极因素，特别是要注意培养后进生的自尊心和自信心，做到动之以情，晓之以理。

对个别学生的教育工作要对症下药，教育个别生首先要找出个别生特殊在什么地方，有的学生学习成绩不理想，有很强的自卑感，造成性格孤僻，不和群。有的是精力过剩，人很聪明，而班级生活对他来说很不满足，在缺乏正确引导的情况下就会搞出“恶作剧”。总之，对个别学生要区别对待，对症下药，因材施教。定期与学生谈心交流，了解学生的思想动态，及时疏导解决学生的问题。

对学生的法制安全教育要做到：时时处处都得讲、时时处处都得做。如果发现问题及时处理，及时上报，想尽办法把问

题隐患控制在萌芽状态，把影响和损失降到最低点。尤其使学生校外安全和校内休息时间的安全，必须最好，确保安全工作万无一失。

*时，把学生在校的各方面的表现反馈给家长，及时与家长沟通，使家长对孩子在校情况作到心中有数，请家长协助鼓励或帮助学生，作好学生的思想工作，同时，向家长了解学生在家的表现，及时找到问题所在，对症下药。结合学生的表现，开好家长会，针对学生的现状，与家长共同探讨解决问题的方法，并对下一步工作做好安排，尽快形成家长、教师、学生三位一体的教育模式。

计划只是一个期望，一个目标。本人将在本学年中，在不断向老班主任学习的同时，加强班主任工作的理论学习，努力抓好各项常规工作，从学校的日常检查工作做起，协助任课教师，积极创造良好的班风和学风，争取*3班在本学年中做到稳步前进，成为一个文明班集体。

中心厨房年度工作计划篇六

坚持以党的*精神为指导，认真贯彻落实区教育局关于加强学校安全工作的有关文件精神 and 部署，扎扎实实做好校园安全、综治等各项工作。落实“安全第一、预防为主”方针，推进“*安校园”建设，切实保障学校师生的生命和财产安全。

以校园安全、交通安全、食品卫生安全、消防安全、防溺水安全、上下楼梯安全、学生假期安全、教育教学安全和学生心理安全为重点，遵循“积极预防、科学管理、全员参与、各负其责”的方针，牢固树立“居安思危、警钟长鸣、常抓不懈”的思想，坚持“重在规范制度管理，严在良好行为养成，贵在督促检查到位，实在隐患整治彻底”的工作思路，积极推进“一岗双责”，增强师生的安全防范意识，健全安全工作各项制度，拓展安全知识宣传教育面，建立健全安全管理长效机制，消除安全隐患，为全校师生创造良好的文明

育人环境和校园安全环境，促进学校安全工作步入科学化、规范化和法制化轨道，保障学校教育事业的可持续健康发展而努力。

（一）狠抓制度建设，建立安全工作长效机制

1、健全安全工作管理机制。加强对安全工作的领导，增强安全责任意识 and 忧患意识，充分认识学校安全工作的重要性、艰巨性和长期性，增强做好学校安全工作的责任感、使命感和紧迫感。

2、健全落实安全工作常规管理制度。切实做好各类安全制度的修订完善工作，并继续推行岗位责任制度、安全教育制度、安全检查制度、集体外出和大型活动审批制度、应急救援制度、事故报告制度、安全事故责任追究制度等，做到管理无疏漏、无盲区，使安全工作规范有序。

3、健全落实安全工作责任与考核制度。学校全体教职员工全面实施“一岗双责制”，在履行各自岗位本职工作职责的基础上，同时承担安全管理工作职责，做到“谁主管，谁负责；谁在岗，谁负责”，形成学校安全工作“人人都要抓，人人都要管”的工作格局。进一步加强和落实三个责任，一是落实监管责任：学校安全领导小组全面履行协调、监管职责，切实加强对学校安全工作的领导、指导，将学校安全工作“抓紧、抓实、抓细、抓好”。继续实行与全校教职工签订安全责任书制度和年终安全考核制度。二是落实学校的主体责任：进一步明确校长是学校安全工作第一责任人，对本单位的安全工作负总责。要把各项安全工作责任落实到每一个岗位，每一位教职员工，使学校安全工作真正做到“到人、到岗、到底、到位”。三是落实家长的监护责任：学校与家长签定安全责任书，强化家长监护意识，明确家长在安全问题上的责任，切实履行家长的监护职责。

（二）狠抓教育培训，提高师生安全防范能力

1、切实把安全教育纳入课堂教学。必须按要求开设安全教育课，积极开展“安全知识进校园、进课堂”、“寻找身边安全隐患”等主题活动，对学生进行日常安全知识教育，自护、自救、防灾、逃生能力教育，案例分析教育等，切实提高学生的安全知识、意识和防范能力。切实抓好“安全教育日”、“安全教育周”、“防灾减灾日”、“安全教育月”、“防溺水宣传月”、“‘119’消防宣传日”、“秋冬季交通安全宣传教育周”等主题宣传教育活动。组织开展以防溺水及防交通事故为主的学生安全知识竞赛、技能比赛、进行安全知识问卷测试等活动。

2、积极开展学生法制教育。加强与*、司法部门联系，落实校园法制副校长和法制辅导员，积极开展消防、交通、禁毒、公共安全、心理健康、预防青少年违法犯罪等教育，使师生熟记常用的报警、援助电话，提高学生应对社会安全事故和依法维护自身合法权益预防不法侵害的意识和能力。

3、重视预防溺水和预防交通事故等专项内容的教育。根据近年学生安全事故发生情况，特别加强重视私自下河塘游泳、道路交通、上下楼道、校外集体活动、食品卫生、预防传染病、预防意外伤害事故等方面的安全教育，以及学生良好的日常行为习惯教育。要充分利用升旗*、主题班会、专题讲座、校园广播、安全知识教育课、对学生进行集中教育；利用宣传栏、黑板报、图片展示等形式加强宣传教育；利用电话、告家长书等形式加强与家长的沟通联系。

4、开展“周末放学*前2分钟、节假日放假”安全警示教育。不断创新安全教育方法，寻求安全教育载体，拓宽安全教育工作思路，提高安全教育的针对性、科学性和实效性。

5、加强安全管理队伍培训。开展安全政策法规培训，不断提高安全管理水*和效果。组织班主任、教师、安全工作人员和后勤服务人员认真学习。

中心厨房年度工作计划篇七

(1) 严格劳动用工制度，餐饮部招聘

新员工符合条件的择优录取，保证招工的质量。同时上级领导深入员工之间挖掘人才、不断充实队伍。通过现有员工介绍的方式招收有从业经验的服务人员。

(2) 完善培训制度，为了使培训收到预期的效果，餐饮部管理人员首先明确了培训要具有^{^v^}目的性^{^v^}实用性^{^v^}时间性^{^v^}的指导思想。其次成立培训小组，再三是制定培训方案，采取理论与实际相结合、以老带新的方式分期分批进行培训。例如，每月一次管理培训、安全卫生培训；每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四，定期进行考核，全年开展^{^v^}推销手册^{^v^}服务知识、技能^{^v^}咨客服务规范^{^v^}酒店管理知识^{^v^}出品质量^{^v^}促销业务知识^{^v^}英语50句^{^v^}礼貌用语^{^v^}安全卫生知识^{^v^}等培训。

(3) 规范菜品试菜制度，为更好的推广我店餐饮产品，对推出的产品由厨师长定期做专项培训。

2、规范管理完善制度

(1) 健全管理机构由餐饮部领导、分部门组成的质量管理小组。小组既分工又协作，由上而下层层落实管理制度，实行对管理效益有奖有罚，提高管理人员的整体素质，使管理工作较顺利进行。

(2) 完善餐饮部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，确保上级指

令得到及时落实执行。

(3) 建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作。每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证。并要求管理人员签名，以分清责任。

(4) 加强协调关系。酒店分工细环节多，一项工作的完成有赖于各部门之间的协调合作。

(5) 提高综合接待能力。全面抓好服务规范、出品质量、使接待能力提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会接订。

3、队伍的稳定：针对餐饮服务人员流动性较大的现状，为稳定酒店餐饮服务，建议我部将稳定队伍的工作作为11年工作重点。

(1) 完善部门工作流程，降低员工工作强度，杜绝重复工作现象。

(2) 健全奖罚制度，对有培养前途的员工给予宽松的发展空间和晋升机会，使员工产生对酒店的归属感。

(3) 加强员工培训使其在店期间学习到相关从业知识。