

最新厨房员工个人总结(大全5篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

厨房员工个人总结篇一

现如今我公司韩园韩国料理以在苏州韩餐界远近闻名，为了让公司在目前的基础上能走得更远更好，将工作更加规范化，制度化，程序化，本人针对厨房有以下计划：

1、内在的质量：对于从中央厨房输送到湖东店的每种调料及肉类要细心检查肉类质量和调料的味道和日期，定要先进先用，有问题需及时和中央厨房沟通。

2、外在的质量：严把每道菜品的质量，对于每一道上到客人面前的菜做到尽善，尽美，对菜品的搭配，份量，温度以及盘边卫生严守把关，尽量避免菜品内出现异物，杂物！肉类的摆法及花纹搭配使用，严禁肉上带冰带水与变死色的肉品！菜品出现问题，应正确对待和重视，以及及时找出原因，需对制作人员提高对于菜品质量的意识，不断提升菜品的质量。

1、对于出菜的顺序应按照单子上时间的先后去制作餐品，对于个别特殊的单子，应及时出品，保证客人的需求。

2、因我店主打经营烤肉类，必须要让每一位客人吃到好吃特色的烤肉，而不窜味，肉部应必须按照前厅烤肉顺序出菜，保证肉的口感和质量。

3、中午营业时间段类，主食类较多，汤部对于出菜的速度应在提升，特殊情况高峰期阶段由我来进入厨房制作产品，及

时的让客人在相对的时间内用餐。

1、从食材的保存上入手，合理计算每天的用量和预估第二天进货采购的数量，通过一菜一表来规范的控制使用食材的多少，让每个厨师养成一个成本意识，不浪费是最大的控制和节约成本，对原材料和边角料的合理使用，做到物尽其用！需注意象茼蒿，生菜和豆腐之类保鲜期不是很长的食材定要做到先进先用！

2、严格监督肉部师傅剔肉的技术及培训。有效的提高每一样肉的成品率

1、定期清扫各部门区域卫生，及死角，墙角，保证无异味。无油迹

2、工作结束后工具用具，工作台面，地面清理干净。

3、每日例会需检查每位厨房人员的个人卫生，如头发，胡子，指甲，工装，进入厨房必须做到工装鞋帽子整洁！

1、对每天用的水，电，天然气的使用严格合理使用，对每个厨师加强能源节约的意识，定做到人走水关，菜走煤气关，无菜排风关！！

1、定期维护保养工作主要以部门的使用，操作人员为主来执行，有问题需及时报修，以不断提高部门对设备的安全正常使用！如各部门冰箱，排风，葱丝机必须一周一次彻底清洗！

经常磨刀：锋利的刀比钝刀更安全，锋利的刀切东西时，用的力气小，不容易打滑，手也不容易累！

厨房员工个人总结篇二

一：本人有较强厨房管理水平，能很好的控制好成本核算，

对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解,我一直坚持勤奋努力持续进取,同时严格要求自己持续提升自身素质,对工作认真负责不带一点马虎,有一流的厨师队伍,能够接手各类型的湘菜厨房,有经过严格培训的厨师能够派送到各大中小的酒店从厨。

二：本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。1。有策划经验,成功策划了各地四星宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址,策划定位有独特见解。选择大于努力,选择不对再努力也仅仅白费。擅长海鲜干锅系列,纸锅系列,铁板系列,石锅系列。沙锅系列,瓦片系列,木桶系列,小炒系列,等等,合理的原料营养搭配、色、香、味俱全,让您品之回味无穷。长期实践新品开发,实行标准化生产,根据市场定位,将餐饮出品发展化组合,研究至极,已形成成套的相对应出品体系,善于研究开发有自己的创新菜,特色菜。5、经长期实践型的锻炼,有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业,虽不是第一但我绝对是。经营理念:规避趋同,走个性化之路。经营特色:不随大流,搞特色有针对性,即顾客群的需求特色。出品定位:根据各地市场合理定位,严谨每一细节。对酒店管理.厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

三：我的目标:控制成本,提升毛利。采百家之长,做精美菜肴.打破传统的隔阂,多交流学习,取长补短,齐心协力,共同进步,不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作,顾客就是上帝,他们的满意就是我们的效益。总之,我们应该走在时间的前面,我们不能去等市场,而应该去找市场,就让您给我一次机会,让我还您一份精彩!

翻翻历史的扉页,一切都成了过往,时间如流水一般急忙忙的逝去,回首往事,在这多姿多彩的季节里,我取得了一些成绩,在往后的日子里,希望我能做得更好。

在思想上,我积极上进,勇于创新,持续地增强自身素养,做好

自己的工作,关心时事,思想要求上进,团结同学,能热心为同学们服务。并有坚定的政治方向.我热爱祖国,热爱人民,坚决拥护*领导和社会主义制度,遵纪守法,爱护公共财产。

学习上,我有较强的自学水平,勤于钻研,肯思考,合理安排好学习时间,理解水平强,思维敏捷,对问题有独到的见解。学习中摸索出一套符合自己的学习方法,脚踏实地,循序渐进,精益求精,学习效率高。在职高两年学习生活中取得了较大进步,并做到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时,我积极参加了夏令营和竞赛活动,拓宽了自己的课外知识面。

在工作方面,本人在学生会工作的日子里,我学会了为人处事。在协会的实践中我知道了事业的伟大和一个人的付出与成就。在大学生的社会实践活动中我得到了找工作比较难的启发,启发我要克服困难勇于直前。

烹饪是一门实践性很强的工艺,非一朝一夕所能掌握,但只要我开卷细读,用心体会,并且按图索骥,认真仿制,就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过持续学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功,只要使用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味,相互变换制作,即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己,改正缺点,发扬优点。相信在不久的将来,我将成为社会主义合格的厨师。

时间如流水一般急忙忙的逝去,回首往事,在这多姿多彩的季节里,我取得了一些成绩,在往后的日子里,希望我能做得更好。

我思想健康,自觉遵守《学生守则》和《学生日常行为规范》,具有较强的集体荣誉感,热爱劳动,先后担任过班级的体育

委员和宣传委员，能以一名团员和班干部的标准要求自己，团结同学，配合老师工作，任职期间获得了老师和同学的一致好评。

学习上，我有较强的自学水平，勤于钻研，肯思考，合理安排好学习时间，理解水平强，思维敏捷，对问题有独到的见解。学习中摸索出一套符合自己的学习方法，脚踏实地，循序渐进，精益求精，学习效率高。在职高两年学习生活中取得了较大进步，并做到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时，我积极参加了夏令营和竞赛活动，拓宽了自己的课外知识面。

在政治上，我有坚定准确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。生活上，我拥有严谨认真的作风，为人朴实真诚，勤俭节约，生活独立性较强。热爱集体，尊敬师长，团结同学，对班级交给的任务都能认真即时完成。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过持续学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要使用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为社会主义合格的厨师。

厨房员工个人总结篇三

为了贯彻“预防为主，防消结合”的消防工作和进一步加强

安全工作，预防和杜绝火灾，保障宾客的生命财产和国家的财产安全，杜绝恶性事故的发生，根据《消防条例》和《四川省社会治安综合治理条例》结合本部门的具体情况，特定以下各项制度各班组及个人严格遵守执行。

(一)消防与安全

- 1、新工上岗前必须经过消防安全培训合格后才能上岗。
- 2、全体员工必须做到人人懂消防，人人会用消防器材和重视消防安全工作。
- 3、各班主应严格进行日常消防设备器材的检查与保养工作，责任落实到具体岗位，以保证使用正常。
- 4、各点全面负责安全的管理人员要定期检查和更换消防器材，保证使用的使用性。
- 5、做好“预防为主”的方针，杜绝火灾因素，下班时认真检查水、电气开头的完好情况，负责落实到具体人员。
- 6、厨师长、领班应把消防安全工作列为日常重点工作，督导员工做好消防安全工作。
- 7、定期组织和积极参加酒店安全部组织的消防培训活动，增强员工的消防知识，提高应变能力主消防意识。

(二)法制与安全

- 1、加强法制观念，认真执行《关于加强社会治安综合治理的决定》和《条例》。
- 2、增强安全工作责任感树立道德感，积极配合支持政法部门和酒店，厨房部社会治安综合治理领导小组严厉打击各种刑事犯罪和“六害”行为，做好防范工作，不参与各种犯罪

和“六害”活动。

3、提高警惕性，维护部门的良好秩序，全体厨房员工应自觉不在工作时会客，对出入工作场所的闲杂人员要主动问清事由，严禁进入厨房，发现可疑情况要及时向上级领导反映，杜绝不安全事故的发生。

4、重视防盗，消毒工作，下班离开前检查并锁好框穿门，认真做好集体财产、物品保管，防止出现恶性事故。

5、全体员工应自觉提高思想意思，遵纪守法和重视安全工作，维护社会环境的安定和酒店内部的良好秩序。

为了加强厨房各班组卫生的全面管理工作，为保证食品卫生，防止食品污染和有

害因素对人体的危害，保障宾客的身体健康，增强体质。根据《食品卫生法》和《公共场所卫生管理条例》，特制定以下各项制度，各班组全体员工必须遵照执行。

(一)个人卫生

1、餐饮做作业人员必须健康检查合格，各项卫生法规培训合格后方能上岗。

2、凡患“五病”和其它有碍食品卫生的疾病，均不得从事食品制作和接触直接入食品工作《五病：痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病》。

3、全体人员必须做好个人“四勤”卫生，合格后方能上岗。

4、操作必须随时保持个人清洁卫生及仪表仪容整洁，符合标准。

(二)食品卫生

- 1、严格执行食品“四不”制度，确保食品原料使用安全。
- 2、食品加工制作的工具、用具、盛具、设备使用前后必须进行严格的清洁卫生、消毒工作，合格后才能使用。
- 3、加工制作时必须对原料进行严格检查，冲洗、浸泡消毒、漂洗，保证食品卫生。
- 4、生、熟原料加工场所必须严格分用实行工具，用盛具专用制。
- 5、外购食品做好各项验收工作，合格后方可制作和出售。
- 6、已加工或已成品的食品必须做好保洁工作，防止污染。
- 7、严格执行_卫生行政部门批准的“食品添加剂，使用范围和使用量”的颁规定标准，严禁超标。
- 8、原料、食品与半成品保管执行“四隔离”制度，以保证使用合格和卫生安全。

(三) 环境卫生

厨房加工间及环境卫生要做到：

厨房员工个人总结篇四

厨师简历自我评价

作为厨师，想要个人简历变得更好，自我评价是很重要的一块，下面是由整理的厨师个人简历自我评价，欢迎阅读。更多相关简历自我评价，请关注合同范文栏目。

【厨师个人简历自我评价】

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

我思想健康,自觉遵守《学生守则》和《学生日常行为规范》，具有较强的集体荣誉感，热爱劳动，先后担任过班级的体育委员和宣传委员，能以一名团员和班干部的标准要求自己，团结同学，配合老师工作，任职期间获得了老师和同学的一致好评。

学习上，我有较强的自学能力，勤于钻研，肯思考，合理安排好学习时间，理解能力强，思维敏捷，对问题有独到的见解。学习中摸索出一套符合自己的学习方法，脚踏实地，循序渐进，精益求精，学习效率高。在职高两年学习生活中取得了较大进步，并做-----到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时，我积极参加了夏令营和竞赛活动，拓宽了自己的课外知识面。

在政治上，我有坚定正确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。生活上，我拥有严谨认真的作风，为人朴实真诚，勤俭节约，生活独立性较强。热爱集体，尊敬师长，团结同学，对班级交给的任务都能认真及时完成。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为社会主义合格的厨师。

【厨师个人简历自我评价】

短短的两年中职生活即将离去，在箐箐校园中，-----老师的教诲，同学们的友爱以及各方面的熏陶.使我获得许多知识.懂得许多道理.收获很多,本人勤奋好学.勤学苦练.努力学习文化知识,专业技能.遵守中学生行为规范.在校期间,我一直致力将自己培养成一复合型人才.两年来,在专业老师的悉心指导下.我学习烹饪专业,冷拼.雕刻.面点制作,并积极参加校内各项技能比赛.取得优异成绩.并获得中级烹饪师的资格.在校期间,本人注重提高自身文化素质.并通过语.数.英.计算机机会考。

成绩优秀，我积极参加各类文体活动，身体健康，体育合格标准达标。在心理方面，锻炼自己坚强的意志品质，塑造健康人格，克服心理障碍，以适应社会发展要求。

厨房员工个人总结篇五

- 1、食堂应按时、按质、按量供应员工餐，不得延误。每餐前应确认用餐人数，计划菜品分量。按照“中午三菜一汤，早晚灵活安排”的基本要求准备员工餐。
- 2、食堂工作人员须持有健康证，定期体检，确保无传染疾病，讲究个人卫生。
- 3、每日打扫厨房卫生，每周一次大扫除，确保厨房干净整洁；餐前餐后对餐具进行清洗消毒，所有餐具摆放整齐，确保餐具卫生；餐后及时清洁餐厅卫生。
- 4、选择正规超市或质量可靠的供应商供应原材料，不得使用劣质、过期、变质的原材料加工食品，食品烹饪过程须严格

遵守食品卫生要求，确保食品卫生安全，防止食物中毒。

5、本着节约原则，根据预算金额有计划地采购原材料，科学合理地搭配饮食和营养结构，经常变换菜品样式和口味，保障员工用餐供给，杜绝浪费。

6、食堂工作人员应严格遵守操作规程，正确使用厨房用具，确保用电、动火、工具使用安全，做好消防、防盗等各项安全工作，防止事故发生。

7、员工应文明就餐，就餐时不得打闹喧哗，注意保持餐厅卫生；力行俭省节约，推行光盘行动，食多少取多少，杜绝剩饭剩菜。

9、任何人不得以任何理由拿走厨房的一切物品，一经发现，严肃处理。公司管理人员定期盘点厨房资产，如发现问题查明原因并追究责任。

10、公司管理人员定期检查食堂的卫生、安全、菜品供给等工作并予以考核。