

2023年厨房述职报告完整版(模板5篇)

报告是一种常见的书面形式，用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用，包括学术研究、商业管理、政府机构等。那么我们该如何写一篇较为完美的报告呢？下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

厨房述职报告完整版篇一

尊敬的领导：

大家好！

首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首过去的一年，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。

现将一年来的具体工作述职如下：

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野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。

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谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂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，范文写作同时，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，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显着成效；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成绩。

当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，

消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。

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，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。

从这个事件上，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，工作总结烹饪更精美的菜肴。

我的工作述职报告完毕，谢谢大家！

厨房述职报告完整版篇二

尊敬的各位领导：

大家好！

首先祝你新年快乐，工作顺利！回顾过去的一年，在领导的指导和同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结带领食堂员工，为顾客提供精美的菜肴和优质的服务；为了实现食堂的经济效益和社会效益，我们勤奋尽责。一年来的具体工作总结如下：

在各位领导的指导下，我集思广益，制定出了更合理的商业计划。比如根据客户的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应的特点，我们提供一些特色菜。等等。

以人为本，我结合员工的实际情况加强素质教育，每天对员工进行有针对性的烹饪培训，经常鼓励员工把工作当成自己的事业。经过努力，员工的整体素质有所提高，比如重视仪器，遵守厨房规章制度；一些员工甚至开始自己制定新的食

谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂生存和发展的核心竞争力。作为厨师，我严格控制质量。我们为每一道菜都制定了饲养标准和制作程序清单，烹饪时严格遵循标准，保证每一道菜的色、香、味的稳定；我们还认真听取了前台工作人员的意见和客人的反馈，总结了日常生产中的问题，及时改进了日常例会中的不足之处；我们经常更新食谱，开动脑筋，想办法，改变模式，保证回头客每次都能尝到新的味道。

严格执行《食品卫生安全法》，切实做好食品卫生安全工作，做好食品加工的各个环节。根据规定，每个员工都必须对自己的健康区域负责，同时我会进行不定期的检查；其次，规定食品原料必须分开存放和处理，厨具也必须存放在固定的位置；此外，厨房、保鲜柜、冰柜等原料存放场所也定期进行温湿度测量。我们使用一切可用的力量来确保食品卫生和安全，并防止顾客被食物中毒和造成不必要的后果。

在保证菜品质量的情况下，降低成本，让客户受益，一直是我们的一个重要目标。作为厨师，我也总结了一些降低成本的新方法。比如，掌握库存状况，坚决贯彻“先进先出”的原则，尽快卖掉库存时间长的原材料；开发无成本菜品，将主菜剩余原料做成托盘菜品，降低成本；还要让每一个员工都知道自己使用的原材料的单价，每天估算自己使用的原材料的价值，这样成本控制才能落实到每一个员工身上，让所有的厨房员工都关心成本，从而实现效益最大化。

综上所述，在这一年里，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著的成绩；在菜品创新、菜品质量、成本控制、员工素质提升等方面取得了较高的成绩。当然，我们还有一些不足。例如，由于a流和金融危机的影响，消费者的品味和用餐档次下降，在一定程度上影响了我们的年收入。但面对不可抗力，我们需要开发更好更便宜的美食来吸引客

户，最大化年收益，以达到化危机为机遇的良好效果。从这次事件中，我也感受到了我的工作具有挑战性和创新性。未来我一定会带领团队接受挑战，勇于创新，做出更精致的菜肴。

我完成了我的工作报告，谢谢！

厨房述职报告完整版篇三

尊敬的各位领导：

你们好！很感激你们能够在百忙之中抽出宝贵的时间来看我的述职报告！

我叫xx来我们公司已经三个多月了，我在厨房这个岗位上工作。时光如流水，转眼间三个多月已经过去了，这三个月对于的我第一次来到酒吧的我非常大的影响。，三个月的考验，我多了几份成熟了，少了往日稚嫩的心态，从而能够更快的去适应社会，懂得了处事，不在像以前那么鲁莽，学会了与同事共同相处，共同工作，知道如何定位自己，对待自己的工作。再此，还得感谢各位领导及同事的教导与支持！

回想起三个月厨房工作，心中很有感触，此时所写的的述职报告可以说是对自己三个月来工作的一次体验，一次总结，是和各位领导与同事及自己心灵的一次沟通。也很有幸能够去洗车这个岗位上来锻炼自己，让我对工作有了一个全新的态度。做为一名厨师，我认识到了作为工作的重要性，意识到了自己工作的职责，我的职责是烧菜，和做小吃，我会尽力烧出美味的菜肴，让所有的人吃好，和创新小吃，以及如何来对待自己的工作。

我对公司小小的建议，在员工培训方面我们多重点培训员工的服务意识和技能以及岗位职责和要求，我们还可以酒吧提倡“建设环保型绿色酒店的方针政策”，在原有的培训

计划上制定出”一个循环，三个节约”的绿色环保实施办法，并在新员工的培训课程上进行强化。号召员工努力做到将客用消耗品的成本降到最低，并在节约用水，用电等方面要求员工形成“我为绿色酒吧尽一份力”的意识。将节能降耗的措施“由小及大，由点到面”的贯彻传播开来。切实从酒吧实际情况出发，争取将节能降耗措施做到最好。

在做好本职工作的同时，积极参加酒吧组织的各项活动。在此期间，我利用工作之便，和其他酒吧的同行进行沟通交流，取其精华，弃其糟粕，为回酒店后的继续工作做着积极的准备和改进。

存在问题以及整改措施一年来，尽管我在做好自己的本职工作上付出了很大的努力，但仍存在诸多不足。

- 1、对服务和管理的理论知识储备不够。
- 2、工作开拓创新不够。
- 3、在工作中对细节问题考虑不够。
- 4、只注重工作质量，对工作态度和工作作风要求少。
- 5、争取上级支持多，和同事协作，共同处理问题少。

针对上述问题，我将从以下几方面着手，予以整改：

- 1、加强理论学习，进一步提高自身素质。
- 2、工作上创新。转变工作思路，集中精力，解决好工作中存在的各个问题。
- 3、采取过硬措施，确保工作保质保量完成。
- 4、加强对员工的督促和培训。

5、主动和同事沟通，多采纳大家意见，共同协作处理问题。

衷心感谢各位领导一年来对我们厨房工作的支持，监督，指导以及对我个人的帮助。我将认真地总结经验，发扬成绩，克服不足。以百倍的信心，饱满的工作热情与班组成员一道：勤奋工作，开拓创新，为酒吧的发展和壮大做出应我一定会好好珍惜。既然公司选择了我，作出了付出，我也会尽力为公司创造应有的价值。生命中需要感恩，我也会用感恩的心来回报公司。

厨房述职报告完整版篇四

一、经营：我在各位的下集思广益、制定较的经营计划。如：顾客的消费生理，推出绿色彩食品以及野生食品；季节性原料供应独特的地方，推出特价菜。等等。

二、办理：以人为本，我员工情况素质教诲，每天都对员工有性的厨艺培训，并经常激励把工作看作是的事业。努力，员工整体素质得以，如注重仪表、笃守厨房规章轨制等；有些员工甚至还开始琢磨新菜谱。现在，了、优质、高效、创新的团队。

三、质量：菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。厨师长，我严把质量关。对每道菜都制作了投料标准及制作程序单，做菜时标准，每道菜的色、香、味稳定；还前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进；还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，回头客每次都可以尝到新口味。

4、卫生：《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都对各自的卫生区，由我不查抄；，规定食品原料分类存放，分别，厨房器具也存固定位置；，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也的温度以及湿润程度测量。一切可以的气力，食品卫生安全，

防止顾客食物中毒，不须要的后果。

五、成本：在菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，是追求的。厨师长，我也总结出降低成本的新方法。如：库存状态，坚决“先进先出”原则，把存货较长的原料尽快销售出去；研究制造无成本菜品，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所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都成本，从而效益最大化。

厨房述职报告完整版篇五

我叫xx来我们公司已经三个多月了，我在厨房这个岗位上工作。时光如流水，转眼间三个多月已经过去了，这三个月对于的我第一次来到酒吧的我非常大的影响。三个月的考验，我多了几份成熟了，少了往日稚嫩的心态，从而能够更快的去适应社会，懂得了处事，不在像以前那么鲁莽，学会了与同事共同相处，共同工作，知道如何定位自己，对待自己的工作。再此，还得感谢各位领导及同事的教导与支持！

回想起三个月厨房工作，心中很有感触，此时所写的的述职报告可以说是对自己三个月来工作的一次体验，一次总结，是和各位领导与同事及自己心灵的一次沟通。也很有幸能够去洗车这个岗位上来锻炼自己，让我对工作有了一个全新的态度。做为一名厨师，我认识到了作为工作的重要性，意识到了自己工作的职责，我的职责是烧菜，和做小吃，我会尽力烧出美味的菜肴，让所有的人吃好，和创新小吃，以及如何来对待自己的工作。

我对公司小小的建议，在员工培训方面我们多重点培训员工的服务意识和技能以及岗位职责和要求，我们还可以酒吧提倡“建设环保型绿色酒店的方针政策”，在原有的培训计划上制定出“一个循环，三个节约”的绿色环保实施办法，并在新员工的培训课程上进行强化。号召员工努力做到将客

用消耗品的成本降到最低，并在节约用水，用电等方面要求员工形成“我为绿色酒吧尽一份力”的意识。将节能降耗的措施“由小及大，由点到面”的贯彻传播开来。切实从酒吧实际情况出发，争取将节能降耗措施做到最好。

在做好本职工作的同时，积极参加酒吧组织的各项活动。

在此期间，我利用工作之便，和其他酒吧的同行进行沟通交流，取其精华，弃其糟粕，为回酒店后的继续工作做着积极的准备和改进。

存在问题以及整改措施一年来，尽管我在做好自己的本职工作上付出了很大的努力，但仍存在诸多不足。

- 1、对服务和管理的理论知识储备不够。
- 2、工作开拓创新不够。
- 3、在工作中对细节问题考虑不够。
- 4、只注重工作质量，对工作态度和工作作风要求少。
- 5、争取上级支持多，和同事协作，共同处理问题少。

针对上述问题，我将从以下几方面着手，予以整改：

- 1、加强理论学习，进一步提高自身素质。
- 2、工作上创新。转变工作思路，集中精力，解决好工作中存在的各个问题。
- 3、采取过硬措施，确保工作保质保量完成。
- 4、加强对员工的督促和培训。

5、主动和同事沟通，多采纳大家意见，共同协作处理问题。

衷心感谢各位领导一年来对我们厨房工作的支持，监督，指导以及对我个人的帮助。我将认真地总结经验，发扬成绩，克服不足。以百倍的信心，饱满的工作热情与班组成员一道：勤奋工作，开拓创新，为酒吧的发展和壮大做出应我一定会好好珍惜。既然公司选择了我，作出了付出，我也会尽力为公司创造应有的价值。生命中需要感恩，我也会用感恩的心来回报公司。

[海天厨房年终述职报告]