

厨房总结报告简写 厨房辞职报告(实用7篇)

在当下这个社会，报告的使用成为日常生活的常态，报告具有成文事后性的特点。报告书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇报告呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

厨房总结报告简写篇一

尊敬的领导：

你们好！

我是厨房员工xx，我入职已将近三个月，非常感谢领导曾在工作中给予过的指点和引导，使我在这里学到了一些关于烹饪的常识和实用的工作技能！

也很感谢在工作上帮助过我的同事们！他们也曾带给我开心和欢笑！这里的很多人很多事也给我留下了些许的美好！但是天下没有不散的宴席，铁打的营盘流水的兵，所以此刻的我也不得已呈上了我的辞职报告！因为我有了比在此处更好的发展。园长说的好，人往高处走水往低处流，每个人的人生规律莫不是如此！所以我经过甚重考虑权衡利弊向公司提出辞职！

由于事发仓促，我的离职申请没能提前报告，给部门工作增加了压力，为此我也深感愧疚！在此之前我唯一能作的补偿就是一如既往的坚守岗位努力工作。也诚望领导针对我的特殊情况特殊处理，能在本月xx号之前批准我的离职！

再次深表感谢！

此致

敬礼

辞职人□xx

xxxx年x月x日

厨房总结报告简写篇二

尊敬的领导：

你们好！

我是烹饪部的员工xxx□我入职已将近三个月，非常感谢领导曾在工作中给予过的指点和引导，使我在这里学到了一些关于烹饪的常识和实用的工作技能！

也很感谢在工作上帮助过我的同事们！他们也曾带给我开心和欢笑！这里的很多人很多事也给我留下了些许的美好！

但是天下没有不散的宴席，铁打的营盘流水的兵，所以此刻的我也不得已呈上了我的辞职报告！因为我有了比在此处更好的发展。老话说的好人往高处走水往低处流，每个人的人生规律莫不是如此！所以我经过甚重考虑权衡利弊向公司提出辞职！

由于事发仓促，我的离职申请没能提前报告，给部门工作增加了压力，为此我也身感愧疚！在此之前我唯一能作的补偿就是一如既往的坚守岗位努力工作。也诚望领导针对我的特殊情况特殊处理，能在本月28号之前批准我的离职！

再次深表感谢！

此致

敬礼！

申请人□xxx

20xx年xx月xx日

厨房总结报告简写篇三

尊敬的领导xx:

我于20xx年x月到xx酒店做厨师上班,经过这段时间的工作,我觉得和我原来设想的个人职业规划相差太大,因此我不得不向公司提出辞职申请,并希望能与_月_日正式离职。

感谢您给我一个能与一群出色员工一起工作的机会,感谢您在共同工作的这段时间给予我的支持与鼓励!

对于由此为酒店造成的不便,我深感抱歉。但同时也希望酒店能体恤我的个人实际,对我的申请予以考虑并批准为盼。

此致

敬礼!

辞职人□xx

20xx年xx月xx日

厨房总结报告简写篇四

尊敬的领导:

你们好!

我是厨部荷台员工***。我入职已将近三个月，非常感谢领导曾在工作中给予过的指点和引导，使我在这里学到了一些关于烹饪的常识和实用的工作技能！

也很感谢在工作上帮助过我的同事们！他们也曾带给我开心和欢笑！这里的很多人很多事也给我留下了些许的美好！

但是天下没有不散的宴席，铁打的营盘流水的兵，所以此刻的我也不得已呈上了我的辞职报告！因为我有了比在此处更好的发展。老话说的好人往高处走水往低处流，每个人的人生规律莫不是如此！所以我经过甚重考虑权衡利弊向公司提出辞职！

由于事发仓促，我的离职申请没能提前报告，给部门工作增加了压力，为此我也身感愧疚！在此之前我唯一能作的补偿就是一如既往的坚守岗位努力工作。也诚望领导针对我的特殊情况特殊处理，能在本月28号之前批准我的离职！

再次深表感谢！

申请人：

20xx年xx月xx日

厨房总结报告简写篇五

尊敬的xx□

您好！

我是一家餐厅的厨师，到现在已经在这里工作三年了。经过这段时间的工作和生活，我收获了很多，进步很大。我非常感谢贵酒店给我工作和成长的机会，我为我的辞职道歉。

通过这三年的经历，我学到了很多，提高了我的烹饪技巧。有汗水，有辛酸，有泪水，还有很多欢笑，有收获，有快乐。但是，随着我做厨师的时间越来越长，我发现自己很不舒服。所以，经过长时间的仔细考虑，我慎重地得出了这个结论：我爱做饭。做饭是我这辈子最大的爱好，但不适合我的职业，因为当我的兴趣变成了职业，我就失去了原来的热情，不知所措。虽然舍不得这个工作学习三年的地方，但还是决定离开，重新审视自己，定位自己，探索属于自己的新天空。希望领导能理解我，支持我，尊重我的决定。

我为我的离开给酒店带来的不便道歉。但也希望公司能理解我个人的困难，考虑批准我的辞职申请。再次感谢领导的培养。祝酒店生意兴隆。

我在此交流

敬礼！

辞职人员：

20xx年xx月xx日

厨房总结报告简写篇六

餐饮业要全面贯彻实施《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，组织从业人员认真学习和掌握规范内容，并抓好以下重点环节：

- 1、布局合理，食品处理区均应设置在室内。食品处理区应按照国家原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程宜为生进熟出的单一流向，并应防止在存放、操作中产生交叉污染。成品通道、出口与原料通道、入口，成品通道、出口与使用后的餐饮具回收通道、入口均宜分开设置，防尘防鼠防虫害设施齐备。

2、食品处理区的面积应与就餐场所面积、供应的最大就餐人数相适应，各类餐饮业食品处理区与就餐场所面积之比、切配烹饪场所面积参照《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》附件1的规定。

3、加工经营场所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。在加工经营场所外设立圈养、宰杀场所的，应距离加工经营场所25m以上。

4、原料采购时应索取发票等购货凭据，并做好采购记录，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应索取食品卫生许可证、检验（检疫、合格证明等）；入库前应进行验收，出入库时应登记，作好记录。

5、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，加工后的成品应与半成品、原料分开存放；需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

6、在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）、存放的食品，应当保温或冷藏条件下存放。无适当保存条件的，存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

7、凉菜间应为独立隔间，专间内应设有专用工具清洗消毒设施和空气消毒设施，专间内温度应不高于25℃宜设有独立的空调设施，洗手消毒设施应符合规定。应设有专用冷藏设施。操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时宜戴口罩。应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

8、餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。

餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。接触直接入口食品的餐用具使用前应洗净并消毒。应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。消毒后餐具应符合gb14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

9、食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。

10、集中备餐的食堂和快餐店应设备餐专间，无备餐专间的快餐店和食堂，就餐场所窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设有防蝇防尘设施，以设空气幕为宜。

厨房总结报告简写篇七

尊敬的领导：

你们好！

我是厨房员工xx我入职已将近三个月，非常感谢领导曾在工作中给予过的指点和引导，使我在这里学到了一些关于烹饪的常识 和实用的. 工作技能！

也很感谢在工作上帮助过我的同事们！他们也曾带给我开心和欢笑！这里的很多人很多事也给我留下了些许的美好！但是天下没有不散的宴席，铁打的营盘流水的兵，所以此刻的我也不得已呈上了我的辞职报告！因为我有了比在此处更好的发展。园长说的好，人往高处走水往低处流，每个人的人生规律莫不是如此！所以我经过甚重考虑权衡利弊向公司提出辞职！

由于事发仓促，我的离职申请没能提前报告，给部门工作增加了压力，为此我也身感愧疚！在此之前我唯一能作的补偿就是一如既往的坚守岗位努力工作。也诚望领导针对我的特殊情况特殊处理，能在本月xx号之前批准我的离职！

再次深表感谢!

此致

敬礼

辞职人□xx

xxxx年x月x日