

厨师比赛主持人开场白(优秀7篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

厨师比赛主持人开场白篇一

寂静的黑夜，静的有些可怕，一座山上，却燃起熊熊烈火。山上的居民们尖叫着，呼喊者，哭泣着，争先恐后的冲向山脚。

一袭黑衣的神秘少女跟在众人后面，虽走着，但速度飞快。少女面无表情，嘴角却勾起若有若无的冷酷的笑，就像猫儿一般，戏弄着抓到手的老鼠。

很快，人数慢慢减少，只剩下一对母女。

少女依旧面无表情，继续逼近，身体却在颤抖。

【求求你。】

【不可能。】少女开口了，**【你们的命运掌握在我手中，你们没有资格提要求，**

小学生作文大全

□

【求求你，她还小……】女人绝望了，可还在恳求。

【……你们走吧。】

【谢谢，谢谢……】女人不断鞠躬感谢，转身就走。

突然，“唰唰”这对母女死了。

【啧啧，真少见。】一个黑衣少年坐在树枝上，【你竟然会让她们走。】

【侍绝萧!】少女抬头，脸色冷峻，【你欠我两条命!】

说罢，少女不见了。

【哎呀呀，被讨厌了呢……】被称为侍绝萧的少年眯眯眼，扫了一下那对母女的尸体，也消失不见了。

六年级:李程程

厨师比赛主持人开场白篇二

光阴似箭，日月如梭转眼间2012即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，2013年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首2012年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务.在2012年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员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；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；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：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面：

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。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，库房、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，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；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，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在2012年的基础上，继续加强管理、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。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的2013。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

看过厨师自我鉴定总结的人还看了：

2. 厨师的工作自我鉴定
3. 厨师工作总结自我评价

4. 厨师个人工作鉴定

厨师比赛主持人开场白篇三

在我的职业生涯中，我经常参加各种活动和聚会，并被邀请发表演讲。作为一名厨师，在厨房里我觉得自己很自信，但是站在一群人面前的时候，我常常感到自己缺乏自信和表达能力。但是最近，我受到了一些训练，我觉得自己的演讲能力有了很大的提高。在这篇文章中，我想分享一下我的心得体会，希望能够对其他即将面对这个挑战的人有所帮助。

第二段：为什么演讲如此重要

首先，我们需要了解为什么演讲如此重要。对于厨师来说，演讲可以帮助我们展示厨艺的技术和能力，同时也可以吸引更多的顾客和客户。此外，好的演讲技巧也可以加强与客户和同事之间的沟通和交流，建立良好的关系和信任。通过演讲，我们可以展示自己的专业，建立口碑和信誉，这对于我们的职业生涯和事业发展来说非常重要。

第三段：演讲技巧如何改善

在我经历过的演讲中，我学到了一些技巧，这些技巧有助于我更加自信和流畅地演讲。首先，我发现准备非常重要。在演讲前，我们应该认真准备演讲内容，包括结构、主要论点、关键词和图表等。这不仅可以提高演讲的质量，而且也可以减轻演讲时的压力。其次，我们应该注重自己的语调、语速和声音强度。要注意保持自然、清晰和有节奏的说话方式，并确保讲话不太快或太慢，这样可以让听众更容易理解我们的意思。最后，我们应该积极与观众互动，例如通过提问和回答、鼓励观众参与讨论等方式，从而建立互动和双向交流的氛围。

第四段：成功的演讲案例

最近，我参加了一个大型的烹饪展，我在这里给了一场精彩的演讲，这也让我意识到演讲的重要性。在这次演讲中，我用了一些简单而直接的例子和故事来说明我的演讲重点。我用了图表和视频来支持我的论点，这可以帮助我更好地与观众进行交流和演示。此外，我还设立了一个提问环节，与观众进行交互和较量。这让我的演讲成为了整个展览的焦点之一，吸引了很多人的关注和好评。这也让我更加自信，更乐意在以后的演讲中尝试新的技巧和方法。

第五段：结尾

总而言之，演讲技巧对于厨师来说是非常重要的。好的演讲技巧可以建立专业形象和增加业务，满足客户和同事的需求和期望。我在这篇文章中分享了自己的演讲心得和体会，希望能够帮助到其他需要改善演讲技巧的人。我相信只要我们认真学习和实践，我们也可以成为一名出色的演讲者。

厨师比赛主持人开场白篇四

甲方(聘用单位)： 法人代表(负责人)：

乙方(受聘人员)： 身份证号：

为了依法维护双方权益，明确义务，根据现行法律法规和有关政策规定，本着平等自愿、协商一致的原则，经甲乙双方商议，特订立此合同，以便共同遵守。

一、聘用合同期限：

本合同为有固定期限的聘用合同，合同期从20xx年10月5日起至20xx年10月4日止。合同执行完毕，经双方协商，可续签合同，否则，合同终止。

二、双方的权利和义务：

- 1、甲方根据工作需要及乙方所具备的工作能力，聘用乙方为我园厨师工作，在聘用期内，甲方也可以根据工作需要，征得乙方同意，调整乙方工作岗位。
- 2、根据乙方的工作表现和实绩，每月按时足额支付乙方的工资报酬4500元人民币(基本工资3800元，绩效工资700元)，寒暑假不休，发12个月工资。如果乙方请假，则扣发请假当天工资额。
- 3、热爱本职工作，树立一切为幼儿服务的思想，努力提高服务质量。努力钻研业务，提高烹调技术，做到色香味俱全，米饭软硬适当，花色品种多样，促进幼儿的食欲，保证营养的质量。
- 5、注意个人卫生，上班要穿着干净、整齐，定期进行体检。
- 6、严格执行幼儿园的作息制度，按时将饭菜备好。
- 7、虚心听取意见，服从园方安排和管理。
- 8、积极参加园方安排的其它力所能及的公益劳动。
- 9、乙方必须身体健康，无任何传染病。
- 10、乙方必须严格遵守各项安全操作规程，保护自己，如因违反操作规程造成损失，责任自负。

三、聘用合同变更、终止、解除的条件

(一)聘用合同确需变更的，双方应协商一致，按程序变更合同。

(二)聘用合同期满或者双方约定的合同终止条件出现，聘用合同即行终止。经双方同意，可续签聘用合同。

(三)乙方有下列情况之一的，甲方可单方面解除聘用合同：

- 1、聘期内严重不履行合同的。
- 2、乙方不服从甲方工作安排。
- 3、乙方严重违反职业道德、失职、违法、违纪、不遵守幼儿园规章制度。
- 4、乙方工作随便，不履行岗位职责，在幼儿园内外造成不良影响。
- 5、乙方患有不适应工作的疾病或技术能力不够，无法胜任岗位工作。

四、甲乙双方都应遵守本合同，不得擅自违约。如需中途终止合同，须经双方协商解决。未经协商同意，违约一方应给对方赔偿损失。如有争议，由劳动部门仲裁。

五、本合同一式两份。甲乙双方各执一份，具有同等效力。

六、本合同于从起生效。

七、本合同未尽的其他事项，由双方协商。

甲方：（盖章） 乙方：（签字）

甲方法定代表人：（签字）

厨师比赛主持人开场白篇五

- 1、引导幼儿在操作学习材料的过程中发现规律，运用规律，并能根据规律记录。
- 2、培养幼儿的观察、分析能力，激发幼儿探索问题的兴趣。

各种规律排列的观察图4份；记录纸，铅笔人手1份；各种蔬菜、盘子若干。

小小饭店要开张了，需招收既认识菜，又能将菜装盘装得很漂亮的厨师。

1、复习同一直线上排列的规律

a□(出示图卡)找数量变化规律，并记录。

b□(出示图卡)找数量、种类的变化规律，并记录。

2、学习同一面上的排列规律

a□出示一盆菜（看图），问：

a□这盘菜里有几种菜？它们分别是什么菜？

b□这些菜是怎样排列的？

c□如果我们把青菜用“0”记录，西红柿用“—”记录，接下来谁会记录？

b□出示另一盘菜（看图），请幼儿自己观察记录。

饭店里马上来客人了，客人要求今天的菜装盘必须是有规律的排列，请小朋友比比谁的菜装的最漂亮。

(提供材料，幼儿自己装盘)

寻找：

1、谁的菜不符合规律，请孩子集体改装。

2、谁的菜符合规律，请他介绍排列规律。

厨师比赛主持人开场白篇六

今年，我在做餐饮行业，从事厨师专业。在这个行业，面对着日益丰富、多元化、共性化和个性化的餐饮服务消费，厨师必须具备深厚的专业知识和技能。因此，我开始读书，研究与厨师相关的所有知识。在我读书的过程中，我不仅增加了自己的知识储备和技能素质，而且改进了自己的思维方式和养成了良好的学习习惯。以下是我在读书过程中所体会到的一些经验和感受。

第二段：读书习惯的养成

在日常生活中，读书有时会被认为是一项沉闷乏味的任务。但事实上，将读书融入到我们最熟悉的生活中，是最好的学习方法之一。我通过在空余时间读一些厨师相关的书籍，养成了一个良好的读书习惯。我会在晚上的时间段内，相应地安排出一些阅读时间。当我感到累了的时候，我可以阅读一些轻松有趣的书，当我需要着手学习新的技能时，我会选择逐步拓展自己的知识点。通过这样的方式，我建立了一个比较有趣的、可靠的、切实可行的做法，能充分发挥自己的阅读优势，不断学习和提高自己的厨艺水平。

第三段：知识储备的提高

知识储备是一个人能否成功的重要因素之一。在读完一些和厨师相关的著名书籍后，我深刻理解到了这个世界厨艺的广博性和复杂性。为了跟上时代的步伐，我必须以新的视角表现出自己，掌握新的技能和知识，不断提高自己的厨艺技能。只有不断地更新自己的技能和知识，才能在激烈的竞争中保持优势。

第四段：思维方式的改进

通过阅读，我不仅学习了厨师必备的技能 and 知识，而且改进了自己的思维方式。当我阅读一些和厨师行业相关的书时，我会思考它们如何将这些知识应用到实际的工作中。通过这种独立的思维方式，我可以更加专注，并发现并解决问题。我相信，这种思维方式不仅有助于我在厨师行业中的个人发展，而且可以促进我的专业成长和职业跃升。

第五段：结语

在阅读过程中，我学习到了许多关于厨师行业的知识和技能，在这个过程中，我建立了良好的读书习惯、提高了自己的知识储备、改进了自己的思维方式，并实践了这些知识和技能。无论我们身处哪个行业，只要我们始终追求终身学习，将会不断的获得更多实现的机会。我期待在未来的日子里我能够不断地增长知识，更出自己的天地。

厨师比赛主持人开场白篇七

作为一名厨师，我一直认为烹饪是一门技术活。但随着职业生涯的发展，我渐渐发现，厨师与读书并不矛盾。多年的实践让我领悟到，烹饪的本质是一门综合性的课程，需要我们掌握食材知识、烹饪理论、餐饮文化等多方面的知识。今天，我想分享我的一些读书心得与体会。

第二段：阅读让我拓宽了视野和思路

我曾经以为，厨师的工作只需要按照菜谱操作即可。但是通过阅读，我发现世界上那么多美食、那么多厨艺大师的技艺，让我意识到千姿百态的菜品背后，蕴藏着无穷的技巧和秘密。

例如，一本名为《大厨必备的经典西餐》的书籍，让我深入了解到西餐里许多经典的调味料、料酒等调料，以及它们的配比和使用方法。这些在我之前，都是模糊的概念，而没想到学习这些，让我在接下来的实践中更得心应手。

第三段：阅读让我更好地掌握烹饪的技巧和理论

厨艺之所以被称为一门技术活，很大程度上是因为其中大量的方法和技巧。如果你只是按照菜谱做，很容易被有些细节问题所困扰。通过阅读，我学到了有许多关于如何掌控温度、如何避免食材的损失等实用的细节问题。

对我来说，学习如何掌握火候是最令人心动的一部分，因为这是许多菜品成功的关键。一些烹饪书籍也会阐释不同食材的火候需求、如何通过热处理来更好地突显食材的特点等实用的技巧，这些知识对我来说是非常宝贵的。

第四段：阅读让我更好地了解餐饮文化和营养健康

作为一位厨师，不仅要掌握烹饪的技巧，更要了解餐饮文化，了解顾客的口味需求和文化背景，以制作出真正适合他们的菜品。而读书也为我提供了一些必要的知识。

在了解中国的饮食文化时，我阅读了《中国人饮食文化史》，进一步理解了中国菜肴背后的故事和文化意蕴。而在追求健康的菜品制作上，我则会研读多种有关营养含量、酸碱和不同养分含量的书籍和文章，以将这些知识应用在菜品的制作上。

第五段：结语

通过这段时间的烹饪实践和阅读，我渐渐意识到，厨师读书会让我们拥有更广阔的眼界和更深入的思考。只有拥有多种知识的积累，才能将“技术活”变得更加高效和精准。因此，无论是厨师亦或是平凡人，读书都是一个重要的学习手段。