

2023年厨师个人晋升感言 厨师自我鉴定(模板5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。相信许多人会觉得范文很难写？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

厨师个人晋升感言篇一

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。

本人性格活泼开朗，爱好篮球，听音乐，上网。在班里担任过原料知识课代表，学习委员，团员。工作认真，有很强的管理能力。

作为一名即将毕业的中职生。我深知两年的中职生活，所奠定的只是技能和知识的基础。在未来我将面对许多的挑战。但我会以实力和热诚的心理去克服挑战。从中获得经验，丰富自我，从而更好的实现人生的价值。我会继续努力，把自己培养成一个合格的高技能的烹饪师！

本人从事厨多家高档食府和大型企业饭堂，有丰富的烹调经验及管理经验，懂厨房整体岗位的运作，及岗们安排工作，能根据菜价控制成本，做到物尽其用，擅长粤菜，其次川、湘菜，蒸、焖、炖、炒等工作。能独立完成从原料的选购到成品菜式的工作。广东菜的味型，咸鲜甜香，微辣，讲究鲜辣滑香浓脆松，选料广搏奇杂，鸟兽蛇虫均可入馔。

本人吸取众家之长，锐意创新，灵活运用，随着客人的需求路线走，推出安全，卫生，营养，健康，美味的’菜式，本人担任酒店主厨工作，负责名贵菜式出品，负责指导下厨工作，保证质量，对厨房出现的各种问题注时处理，使整个出品部正常运行。负责采纳顾客反馈意见，给于及时改进和调解工作。负责研发新菜式。

本人乐观自信，热爱烹调工作，“没有最好，只有更好”，追求做到现代化厨房的先行者。安全，卫生，营养，健康，美味的菜式的先行者。

一个多月的实习已经结束，从年前的准备阶段，到三月份的正式讲课，这一过程的收获体会是很多的。

让我体会很深的首先是对教育这份事业的热爱。在学习中常说：兴趣是最好的老师，那么对教学的热爱是使你全身心投入教学的动力，不管是备课，还是讲课。备课中，具有了动力，才能全方位的考慢程、内容，考虑学生的应。正如实习开始，杏坛副校长所说的备学生’，怎样体会到学生的应。有了这份动力，才会想出设计出更好更科学的方法，应用于教学过程，启发式教学等方法才能很好的应用并取得较好的效果。其次是要设定较高的目标，同时又要考虑到效果不佳时，自己的应。就是预先想到效果不好时，自己应承受这份压力，较好期望固然很好，但若由于自己的能力所限以及各方面的变化，引起教学效果不佳，自己应接受这一现实。不能因为一时的冲动，而破坏了整个活动。当我第二次课效果不好时，当时实在难以接受，尔后的两天为下次的备课则没了兴趣，

没有了热情，自己前两次作了充足的准备为什么会这样？我在思考这些，思虑再三，还是备课不充分，没有更好的调动学生，既没有预计学生的应，又没有考虑可能发生的情况，比如第二次课的板书问题，这都是没有预计到的。而当我在第三次课时，心情平淡而又有热情，坦然面对一切。这样就好了许多，语速较前两次慢了一些，课堂中出现的错误少了许多。

总的说来，实习让我收获许多。不仅仅是对教学，做任何事情都满怀热情。我抵制住了第三次课前的不良应，作了充分的准备。对事情结果期望高，严要求，又要以最坏的结果来考虑，坦然面对。这是我较深的体会。

最后，我还想说的事，感谢张老师的悉心热心感怀。每课必听，不管是试讲还是上课，更重要的事提出学生的问题，以一个有丰富经验的老师来发现这些问题，解决问题，这是对学生最的负责与助。同时，我们这一团对也是值得学习的。互相助，照应，共同进步。

厨师个人晋升感言篇二

短短的西部体育传统项目学校师资培训很快就结束了，时间虽短，却让我受益匪浅。国家级讲师团的专家、教授们长途跋涉、不辞辛劳的敬业精神，以及精辟的分析，妙语连珠的讲解依然让我记忆犹新。在这一周里，我始终坚持提早到达教师，等待教授们的到来。他们精彩的讲解，我都一一记录在册，组织的一些实践操作，我都积极参与体会，并收到很好的效果。对教授们的讲解和点拨，我都在结合自身实际进行思考，并将想到的记录在笔记本上。通过教授们的讲解，拓宽了我的思维，无论是在体育教学还是在业余训练，以及学校体育管理，都取得了很的收获。

通过此次培训，我将以此为契机，在今后的教学活动中，不断地开发和利用课程资源，拓宽教学视野，通过不断的努力，

为提高青少年体质健康水平尽自己的一份努力。在青少年业余训练上，多将理论联系实际，不断的创新和摸索，找到适合本地实际，并有效提高运动水平的训练方法。在学校体育管理上，多方面开发和利用人力资源，切实提高学校体育地位，并在本地区起带头作用，达到共同进步的目的。

学习时间是短暂的，收获却是无限的，学习是永不止步的。通过此次培训，让我的思想意识以及专业素质都得到了极的提高。同时也希望更多的专业教师得到这样的培训，来加快提高我国青少年体质健康水平。

厨师个人晋升感言篇三

短短的两年中职生活即将离去，在筹筹校园中，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。

并获得中级厨师的资格。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。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。

本人性格活泼开朗，爱好篮球，听音乐，上网。在班里担任过原料知识课代表，学习员，团员。工作认真，有很强的管理能力。

作为一名即将毕业的中职生。我深知两年的中职生活，所奠定的只是技能和知识的基础。在未来我将面对许多的挑战。

但我会以实力和热诚的心理去克服挑战。从中获得经验，丰富自我，从而更好的'实现人生的价值。我会继续努力，把自己培养成一个合格的高技能的厨师！

厨师个人晋升感言篇四

本人，漳州人□xx年x月x日出生，汉族。本人从事厨师行业x年以来，先后在xx大酒店□xx大酒店□xx酒店管理有限公司任职主厨、总厨，现将本人个人技术总结如下：

一、技术学习阶段。本人从一进厨房的时候就被安排在打荷的岗位，由于本人刚进厨房什么都不懂，所以在工作上面勤勤恳恳，尊敬师傅，虚心请教。每天都花很多时间锻炼基本功，比如刀功，锅功等。那时候就开始懂得使用很多技能技巧了。比如：切肥肉的时候我们可先将肥肉蘸点凉水，然后放在案板上，一边切一边洒点凉水。这样切肥肉省力，也不会滑动，不易粘案板。在切羊肉的时候，羊肉中有很多膜，切丝之前先将其剔除，否则炒熟之后肉烂膜硬，吃起来难以下咽。在切牛肉的时候牛肉要横切，因为牛肉的筋腱较多，并且顺着肉纤维纹路夹杂其间，如不仔细观察，随手顺着切，许多筋腱便会整条地保留在肉丝内。这样炒出来的牛肉丝，就很难嚼得动。在切鱼肉的时候鱼肉要快切。鱼肉质细、纤维短，极易破碎。切时应将鱼皮朝下，刀口斜入，最好顺着鱼刺，切起来要干净利落。这样炒熟后形状完整。在切猪肝的时候，猪肝要现切现炒。新鲜的猪肝切后放久了肝汁会流出，不仅会有失养分，而且炒熟后有许多颗粒凝在肝片上，影响外观和质量。所以鲜肝切片后，应迅速用淀粉调匀并尽早下锅。一般以等下锅炒之前切为宜。在切粘食品的时候，往往粘在刀上不太好切，而且切出的食品很难看。可以用刀先切几片萝卜，后再切粘性食品，就能很顺利地切好了。这就是我在学习阶段和后期在刀功上面总结出来的一些技能技巧。

二、技术成型阶段：这个过程我是在灶台上面炒菜成长起来

的，我也对炒菜时候的火候有了独特的见解。比如：烹调方法的选择和运用，是准确掌握火候不可忽视的问题。一般讲“炒、爆、熘”等烹调方法宜做大火速成的菜肴。例如炒猪肝、熘腰花、回锅肉等；“煮、扒、烩”等烹调方法常用中火；“卤、煎、贴”等烹调方法常用小火；对于“烧”这种方法要注意火候的变化，一般是先用大火烧开汤汁，改小火慢慢加热，最后用大火收干汤汁。如“土豆烧牛肉、节瓜烧排骨、板梨烧鸭子”等菜肴；至于“蒸”这种方法更是变化多端，蒸制水产类菜肴(如蒸蟹、鱼、虾、水鱼等)，宜用大火，蒸出来的菜肴肉质嫩滑，若用其它火候，肉质老且色泽发暗；蒸肉、禽类菜肴时宜用中火(如蒸滑鸡、豆豉蒸排骨等)，成品肉质鲜嫩；若用大火或小火，则达不到成品的风味特点；蒸蛋类菜肴宜用小火，如蒸水蛋等，成品嫩滑；若用大火，蛋的周围凝结成蜂窝状，不嫩滑。后面因为工作上突出表现，公司提升我担任酒店厨政管理兼协调烹调工作。

首先，保证厨房卫生、工作上餐从不失职失误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，根据闽南的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让酒店来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。努力为厦门旅游文化城市增添光彩。

第二，我在厨政管理上主抓了几个环节。一是把好原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物品新鲜安全。

第三，是把好食品保管关。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省厨房开支。第四，是保证菜点出品质量，平时我勤勤恳恳，甚至几个月不休息，作好酒店的后厨准备工作，自20xx年入职以来以来，每年由超额完成酒店营业指标任务，每月坚持开厨房工作分析例会，每年的酒店职工年终评优会上，厨房部门都有突出表现。我从不怕苦怕累，也不失职失误。由于厨政管理堂工作有特色，深酒店高层及其他部门的好评，保证了厨房工作的正常运转。在20xx年至20xx年度考

核评比中，被酒店评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我积极参加行业技能竞赛各项活动工作，历年的厨师节、各地的厨艺交流比赛，每年的第五届“绿进杯”烹饪技能大赛我也报名参加，包括酒店的值夜值班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同事和部门领导的一致好评。

三、技术永远是学不完的，技术突破阶段：注重学习，养成读书看报的良好习惯。在突破技术层次上我做到了：

1、中西结合，就是把中式的烹调成品结合西式的装盘和装饰。这其中一定有碰撞，有碰撞就有突破，就有融合。这好比过去中国画和西方的油画相碰撞相融合一样。当然不是生搬硬套，这是一种借鉴，是一种融合，而不是被西餐同化，失去我们中餐的文化和精髓。把中餐在现代生活中升华。

2、烹饪学与营养学结合，往往我们在追求一个菜品的效果时候，在意不在意的添加了好多非食性元素，或食品添加剂，这是做一个现代厨师应该注意的问题。现代人在食的时候，越来越注重自身的健康了。再进一步，我们还应该多学习中医营养学与现代营养学，把更多好的东西结合到我们烹饪学当中去，让我们的出品营养更科学，食客更放心。我想这也是烹饪发展的一条必经之路。

3、现代与古典相结合，这个结合的面是比较广的，有过去烹饪的方法和现代烹饪技巧相结合，有过去烹饪的原料与现代的调料相结合等等，我这里要说的现代与古典的一种结合，是用烹饪中的可食性的元素，结合古典的美术，是现代烹饪与一种美的结合，比如用巧克力酱在盘子上画中国写意画。让现代食客不但有味觉上的享受，更有视觉上的享受。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩，为烹饪事业作出了自己的贡献。

厨师个人晋升感言篇五

本人于20xx年就读于四川烹饪高等专科学校烹饪工艺与营养专业，在校期间表现良好，学习努力、认真，在专业学习方面狠下功夫，专业课程有中餐实训、面点实训、雕刻等课程。20xx年毕业进入酒店实习工作，在酒店实习的一段时间里，我深知在学校学习的专业知识还不能满足酒店厨房实践操作，故从打荷开始学习专业技术，在学习期间，勤勤恳恳，深得厨师长的赏识，从打荷岗位调到凉菜岗位，开始学习制作凉菜，凉菜这个岗位包括热菜很多岗位的技术，在凉菜岗位，由于人员配备不多，所以我们在繁忙的工作环境中，学到的东西就更多了，包括丁板切配、灶台操作、菜品味型调配很多事情。20xx年我已经能够胜任凉菜房所有工作环节。20xx12月我进入西南财经大学后勤部绿杨餐厅任凉菜主管，制作各类凉菜，在此期间自己开发和创新了很多新型凉菜，在装盘和盘饰方面就做到了现在比较流行的盘画，在单位个人技能比赛中也得到了个人技能一等奖，深得单位领导赞赏。

20xx年初由于各种原因来到了全国打工仔都向往的美丽城市福州，在一个偶然的的机会，看到福州榕西职业中专烹饪专业在招聘教师，故投简历与试讲，顺利成为该校20xx级烹饪专业教师，在20xx年初至20xx月这段时间，我学习到了作为一个烹饪专业教师应该具备的素质与技能水平。这段时间让我认识到了要作为一个合格的教师，我还有很长的路要月开始开办烹饪专业，招收第一届20xx级烹饪专业学生，我从榕西职业中专辞职来到该校，任福州黎明职业技术学院烹饪专业第一届烹饪教师，由于本人年轻，干劲也十足，专业开办起来有很多事情要做，我一边学习一边琢磨专业的发展方向。烹饪专业第一届学生招收了17名新生，这也让学院领导看到了本专业的可发展性。在这5年的时间里，本专业学生上升到200多人，我在院领导和同事们的帮助下，我逐渐的走向成熟，现将这些年在烹饪行业及烹饪教育的工作的技能技术做一个总结：

一：凉菜制作、雕刻技术方面：

进入厨房学习阶段，主要是学习菜品的制作技术，首先我学习的是凉菜制作，从进入凉菜岗位开始，我勤勤恳恳，不怕累，不怕苦，别人休息的时候，我苦练刀功技术，虚心的向师傅请教各种凉菜的调味方法。至今，我的刀功技术已经达到个人巅峰，一份菊花胡萝卜丝的切配，我可以用一分钟的时间就可以切出粗细长短一致的丝，并在一分钟内就调出糖醋味型并拌好此菜。卤水的调制，凉菜工作岗位很重要的一个环节就是卤水制品的制作技术，现今我会调制川卤、潮州卤水等各种味道芬香的卤水。冷菜拼盘方面，在学院上课期间，我有教授《冷菜拼盘》一门课，会拼制多种图案的拼盘，如“椰岛风光”、“老鹰”等象形拼盘。本人05月曾经在西南财经大学后勤公司绿杨酒店做凉菜领班。雕刻技术方面，我刻苦努力的学习前辈们的雕刻手法，现在可以在短时间内雕刻出鸟、虫、鱼、龙等雕刻品种，在09月，考取了高级食品雕刻师证书。

二：热菜制作技术方面：

热菜制作技术方面主要是菜品味型的调制，现今的社会餐饮各种原料不断更新，调味料也是层出不穷，但是，味型的调制万变不离其宗，各种基本的味型的调制，决定一个菜品的走向，一系列菜品的创新。本人曾经制作一到“爽口山药”，将山药去皮焯水后用小刀刻成小花，下垫山楂调制的甜酸味汁，让人吃起来清甜爽口，食欲大增。本人创新制作的健康麻辣烫配方也深得客人喜爱，本人曾经在福州经济学校食堂开过店面，专营麻辣烫，在调制汤底的时候，使用凉茶来熬汤，再混合多种健康的香料，不加任何化学香料及调味品，此种汤底吃后不会让人虚火上升，而且更加的芳香，最后将传授给别人，生意是络绎不绝。在菜品制作方面，由于本人精于川菜制作，服务于福建人民，福建人民大多不喜欢吃麻辣，但是又喜吃水煮活鱼，烤鱼等菜品，在制作这类菜品的时候，虽然已经有很多前辈对菜品进行了革新，但是我也针

对福建人民不喜欢吃太麻辣的特点，对菜品进行了一些改进，比如在制作水煮活鱼的时候，川菜的特点是麻辣，就是制作菜品的时候放很多的花椒和辣椒。我在制作水煮活鱼的时候，我会少放花椒甚至不放，或者使用少量的藤椒油(花椒油太麻，藤椒油有花椒的芬香味，但是麻味点低，很多客人比较喜欢)。另外还加入一点藿香，增加鱼的鲜香味。很多人在制作鱼的时候不喜欢去腥，导致做出来的鱼土腥味比较重，我在制作鱼类菜品的时候习惯使用葱姜水(葱、姜、胡椒粉、料酒)去腥增香。

三、中西点心制作技术方面：

由于本人以前所学专业主要是侧重中餐，点心方面没有多少经验，但是本人好学，进入黎明职业技术学院后，相关专业的发展，需要中西点心方面的教师，我毅然接下担子，去培训学校培训高级点心制作技术，当时培训老师也是五星级酒店总厨，故本人所学很多品种，现今很多厨房的厨师也不会制作。比如象形的中式点心饺：金鱼饺、冠顶饺、樱花饺、白菜饺等，做出的饺子形状栩栩如生，形象逼真。中西点心的难点在酥类开酥的制作，本人经过多次钻研还是不能达到酥层清晰、层次分明的要求，后经过请教名师，虚心的学习后明白水油面团的调制是关键，然后经过多次的试做，已经能够做出满意的效果。西式点心方面，多次进入85c学习西式点心的制作，现在已经能够做出可口的蛋挞、蛋糕、面包等品种。

四、个人学习与进步方面

我进入福州黎明职业技术学院以来，自我得到了很大的提升□20xx月参加了省烹饪学校的面点技能培训，并顺利毕业□20xx10月考取福建农林大学食品科学与工程专业进行专升本课程学习，并于20xx年顺利拿到本科毕业证书。

20xx年12月11日，受聘为□easteat□《东方美食》杂志社记者，

有专门的记者采访证□20xx月12日，获得高级中式烹调师职业资格证书。

20xx月，考取高级食品雕刻师证书□20xx月18日在全国第三届饭店业技能大赛上荣获银奖，并带领4名学生参赛，4名学生也获得了4块银牌的好成绩，学院也获得团体银奖□20xx月获得学院第一届“育人教书”专项奖金□20xx月获得“黎明杯”个人铜牌，在此次比赛组织工作中做出了巨大的贡献□20xx月带领烹饪专业学生参加高招办高考录取餐饮接待，获得良好效果。

20xx月组织指导烹饪专业学生参加福建海鲜两岸厨艺交流赛，取得一金3银的好成绩。

20xx年至今参加福建省高职高专旅游大类规划教材编写《中餐制作技术》、《中西点心制作技术》、《西餐制作技术》三本教材的编写工作。目前《中餐制作技术》、《中西点心制作技术》已经出版发行；《西餐制作技术》也正在审稿。综上所述，便是我这几年的工作技能技术总结，我也会在今后的教学工作中，不断的改进和提升自己，不断的学习新的技能，活到老学到老，我需要不断的成长，不断的为专业技术的建设做贡献，不断的为社会培养合格的专业人才做贡献。