

最新烹饪班自我鉴定(优秀7篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

烹饪班自我鉴定篇一

回首两年的中专生活生涯和社会实践生活，有渴望、有追求、有成功也有失败，我孜孜不倦，不断地挑战自我，充实自己，为实现人生的价值打下坚实的基础。

务实求真的精神热心参与学校的公益宣传和爱国活动。

在学习上，我热爱自己的专业，并且相信在以后理论与实际结合当中，能有更大提高。在生活上，我最大的特点是诚实守信，热心待人，勇于挑战自我，时间观念强，有着良好的生活习惯和正派作风。

在工作上，对工作热情，任劳任怨，责任心强，具有良好的组织交际能力，和同学团结一致，注重配合其他学生干部出色完成各项工作，得到了大家的一致好评。

两年的中专生活，使自己的知识水平、思想境界、工作能力等方面都迈上了一个新的台阶。在这即将挥手告别美好中专生活、踏上社会征途的时候，我整装待发，将以饱满的热情、坚定的信心、高度的责任感去迎接新的挑战，攀登新的高峰。

烹饪班自我鉴定篇二

烹饪自我鉴定：

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，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。

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。

烹饪班自我鉴定篇三

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，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。

烹饪班自我鉴定篇四

刚刚抵达德国，这里的'一切对我来说都是一个未知的世界，陌生的人，陌生的房子，陌生的语言，一切的一切都让我这个七尺男儿有点害怕，但我还是不断的鼓励自己要勇敢的去面对。

第一天早上，玛瑞亚老师带着我去了此次实习的martim酒店，但是由于之前没有准备上岗的健康证，德国的企业对待工作是十分严谨的，没有健康证，所有的工作都无法开始，所以玛瑞亚老师马上带我去了医院，虽然等了2个多小时，但最后还是顺利的拿到了健康证，马上上岗。

回到了酒店，马上开始工作，但随后让我头痛的事来了，那就是语言关，很多话都听不懂，这时我才体会到平时在学校所学知识的重要性，开始我只能靠翻译软件跟不停都用肢体才能解释清楚，但经过两天在酒店的工作，我渐渐能了解他们在说什么，让我做什么了。

我是个手脚麻利的人，做事速度很快，由于刚刚参与到德国酒店厨房的工作，还有很多不太熟悉，所以今天带我的厨师给我的任务是切原料，我切完一种，他就会拿其它的继续给我切，直到下午1点，我把今天需要的原材料全部都准备好了。之后德国的师傅拿来了一箱鱼肉，让我把每片鱼肉的刺都拔光，鱼刺很小，但是我还是很认真的一直做，拔了一个小时，他过来看了一下，整箱鱼只剩下一条，他十分的惊讶，因为我在这么短的时间内把每片的鱼刺拔得很干净，他竖起两根大拇指夸奖我，我心里十分的高兴。

身在异乡，我深深体会到身为一个中国人的责任，我要加倍的努力，让德国的老师和同事看到我们厦门工商旅游学校学生的能力，为母校争光！

烹饪班自我鉴定篇五

学生生活转瞬即逝，转眼之间，作为烹饪工艺与营养专业的我即将告别学生生活，告别亲爱的同学和敬爱的老师，告别我的母校学。美好的时光总是太短暂，也走得太匆匆。如今站在临毕业的门槛上，回首在学烹饪工艺与营养专业学习和生活的点点滴滴，感慨颇多，有过期待，也有过迷茫，有过欢笑，也有过悲伤。本人在烹饪工艺与营养专业老师的教诲下，在烹饪工艺与营养班同学们的助下，通过不断地学习烹饪工艺与营养专业理论知识和参与烹饪工艺与营养专业相关实践活动，本人烹饪工艺与营养专业素质和个人能力得到了提高，完全符合学对烹饪工艺与营养专业学生的毕业要求。

在思想品德方面：在学烹饪工艺与营养专业就读期间自觉遵守

《学烹饪工艺与营养专业学生行为准则》，尊敬师长，团结同学，关心集体。通过学思政课学习，我学会用正确理论思想武装自己的头脑，树立了正确的人生观、世界观、价值观，使自己成为思想上过硬的烹饪工艺与营养专业合格毕业生。

在烹饪工艺与营养专业学习方面：本人认真学习烹饪工艺与营养专业的每一门功课，积极参加烹饪工艺与营养专业相关实践活动和烹饪工艺与营养专业毕业实习，并顺利通过考核。平时，我关注当前烹饪工艺与营养专业发展，及时掌握烹饪工艺与营养专业最新科研情况，使自身的烹饪工艺与营养素养与时俱进。此外，我还参加烹饪工艺与营养相关资格考试（列举自己获得的烹饪工艺与营养专业证书）。从一入学时对烹饪工艺与营养专业的懵懂到如今对整个烹饪工艺与营养行业发展的了解，我已经完全具备了烹饪工艺与营养专业毕业应有的条件。

在工作组织方面：我担任过烹饪工艺与营养专业01班班干部（或烹饪工艺与营养班宿舍长、烹饪工艺与营养专业实习组长等）。本人积极主动参与烹饪工艺与营养班级事务管理，代表烹饪工艺与营养专业01班参加学院活动。在烹饪工艺与营养专业01班集体活动和烹饪工艺与营养班宿舍管理中，我有意识地协调好同学们之间的关系，做好班级内务工作，为我们烹饪工艺与营养专业01班同学营造了良好的学习氛围。在烹饪工艺与营养专业同学们的共同努力下，我们班级获得（列举烹饪工艺与营养班级和个人荣誉）。

我相信天生我材必有用。作为即将毕业烹饪工艺与营养专业的学生，学的四年熏陶，使我拥有深厚的烹饪工艺与营养专业知识，我将以坚强的信念、蓬勃的热情、高度的自我责任感去迎接人生新的阶段。

烹饪班自我鉴定篇六

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.面点制广东河源人才网作,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!

每年6月,不仅是各大高校的毕业季,也是企业扎堆到技校“抢招”明年技校毕业生的高峰期.昨日,记者从广州市机电技师学院举办的毕业生顶岗实习招聘会上了解到,77家企业带着7800多个职位面向该校明年毕业的1300多名技校生进行招聘.

昨日招聘会现场,华为公司在招聘预备技师岗位,招聘要求很“简单”,就是要求有省市级、国家级职业技能比赛的获奖经历.同时,华为开出的工资也很有吸引力:试用月底

薪5300元，月综合工资8000~10000元；试用期后底薪5800元，月综合工资9000~1元。

记者从校方了解到，为了这次招聘，华为公司提前一天来到学校开宣讲会，还组织了多名学生笔试。昨日招聘会现场，有4名学生由笔试晋级到实操阶段，需要根据招聘人员提供的图纸，现场运用数控铣床制作出相应的模具。实操结束后，招聘人员还要对入选的学生进行综合面试。

“以前，我们技校老师最苦恼的事情，就是需要四处找企业为我们的学生提供顶岗实习的机会。而今年，我们的苦恼则变成了应该如何从300多家报名企业中选取条件最优的‘企业进场。’”昨日，市机电技师学院副院长李红强告诉记者，学校本次举行的顶岗实习招聘会上，有华为、广汽丰田、日立电梯、上海三菱、广州白云空港、高露洁、广药集团等77家知名企业进场，为该校明年毕业的1300多名学生，提供了7800多个职位，平均每名学生有6个职位可挑选。去年同期招聘会上，成功应聘顶岗实习岗位的学生，到今年毕业季，有约七成的毕业生选择继续留在企业工作。

据统计，进场企业开出的平均顶岗实习薪酬，由去年的3600元/月涨至今年的4000元/月。

这是什么概念？记者对比了今年3月中国南方人才市场举行的广州高校招聘会数据，从进场招聘企业提供的薪酬水平看，大专学历工资水平在2500~4000元；本科学历工资水平在3000~5000元；研究生以上学历工资水平在5000~6500元。也就是说，目前广州技校生顶岗实习期的薪酬，已经和大学本科毕业生的起薪相当。

烹饪班自我鉴定篇七

光阴冉冉，转眼就到了毕业的时候了，回首在学校里渡过的几年生活，有过成功有过失败，平凡的道路留下我走过的

痕迹。

我思想健康，具有较强的集体荣誉感，热爱劳动，先后担任过班级的体育员和宣传员，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，主动投入捐款救灾行列，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，我将成为合格的厨师。