

最新厨师自我鉴定书 厨师自我鉴定(汇总8篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

厨师自我鉴定书篇一

我出生xxxx年x月，于19xx年xx月参加工作，生后在宜章六中，教师进修学校担任学校后勤管理从事食堂烹调工作。由于本人烹调技术和各方面表现好□199x年x月调入宜章县教育局工作，主管局机关食堂工作□20xx年12月通过考核评定为中式烹调师高级工□199x年x月赴长沙参加省烹调师考试获中一级烹调师。回顾过去，工作总结如下：

一、工作上，我担任局机关食堂主管兼食堂烹调工作。首先保证干部职工饮水、用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，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，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，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费20多万元。三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自20xx年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育

行政例会，每年的教职工中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在20xx年至20xx年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。

二、政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，理论，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

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。为教育事业作出了自己的`贡献。

厨师自我鉴定书篇二

时间一晃而过，转眼间学四年已接近尾声。这是我人生中弥足珍贵的经历，也给我留下了精彩而美好的`回忆。我是xxxx学的毕业生，所学的专业是师范专业，主攻的方向是地理学科的教学。

学时期，在抓好专业课学习的同时，我更注重的是综合素质的提高。在校期间，我选修了中国史、公共关系、领导科学、写作等课程；自学了网页制作、计算机编程等，掌握了制作网页的技能，通过了全国计算机二级；并阅读了大量与专业有关的书籍。专业上，我扎扎实实地学好了有关地理学科、气污染治理、固体废物处理等相关知识，并多次获得奖学金。

实践是检验真理的标准。我深深地懂得实践的重要性，我担任过宣传员、实践部干事、邓研会干事、环保协会理事等职位。暑假期间，我积极地参加了学校组织的深入社区的社会实践，受到当地居民的一致好评。曾被评为优秀学生干部、优秀团干。在假期实践的工作中，使我学会了思考，学会了做人，学会了如何与人共事，锻炼了组织能力和沟通，协调能力，培养了吃苦耐劳，乐于奉献，关心集体，务实求进的思想。

在课余时间，我喜欢阅读各类书籍，从书中汲取信息来充实自己，更新观念，开拓脑怀。作为一名社会人，我还积极参加各种活动。曾任职系文娱部部长，组织举办多场型晚会及校级比赛。在这过程中不断提高了自身的人际交往能力及处事能力，也参加了多项校外活动。

我深深地懂得：昨天的成绩已成为历史，在这个竞争激烈的今天，只有脚踏实地、坚持不懈地努力，才能获得明天的辉煌；只有不断培养能力，提高素质，挖掘内在的潜能，才能使自己立于不败之地。

我本着检验自我、锻炼自我、展现自我的目的，我来了。也许我并不完美，但我很自信：给我一次机会，我会尽我的努力让你满意。不只是为了稳定的工作；不只是为了追求幸福的人生；更重要的是实现人生的价值、活着的意义！希望贵单位给我一个发挥能力的机会。

厨师自我鉴定书篇三

从20xx年进入云南师范学小教专业就读以来，一直投身于学习和生活中，有成功的微笑，也有失败的泪水，日益激烈的竞争也使我充分地认识到成为一名优秀学生的重要性。过去的我不断奋斗、不断完善。

思想上，热爱祖国、热爱人民，拥护中国共产党的领导、遵守国家的法律法规及各项规章制度。积极向党组织靠拢，递交入党申请书，勇于批评与自我批评，树立了正确的人生观和价值观。

学习上，严格要求自己，对知识的强烈追求，刻苦钻研，勤奋好学，牢固的掌握了专业知识和技能，除了专业知识的学习外，还注意各方面知识的扩展，广泛的涉猎其他学科的知识，提高了自身的思想文化素质。在上期荣获学校一等奖学金。

生活上，在担任团宣传部部长期间，任劳任怨，责任心强，多次出色的完成了院团的宣传活动。由于工作积极努力，成绩突出，被评为院“优秀员”，得到老师和同学们的一致好评。

在今后的学习生活中一定会不断的锻炼完善自己，争取作一名优秀的学生。

厨师自我鉴定书篇四

本人xxx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酒店、xx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：

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。

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，一般是先用火烧开汤汁，改小火慢慢加热，最后用火收干汤汁。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；若用火，盆的.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。

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。

厨师自我鉴定书篇五

本人责任心强，严于律己，认真细致，能吃苦耐劳，讲究个人卫生；与同事能够和睦相处，协调合作，服务意识强，沟通能力较强。思维活跃，喜欢创新。喜欢发掘改良新的品种菜系，做到色、香、味俱全型配方面到位。对控制成本有一定的能力，在不超支的范围内能够把菜系品种做得更多更好，深受客人青睐及上司表扬，是同事们的榜样。

有较强的管理能力，有丰富的食堂管理、膳食管理工作经验，熟悉食堂管理的县官工作流程，有酒店或大型企业后勤管理工作经验。自己有5年以上企业食堂的工作经验，懂开菜单，

会炒大锅菜，以湘菜、川菜、粤菜为主。

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。

厨师自我鉴定书篇六

1. 负责厨房部的全面工作，对直营经理和后厨负责。
2. 对餐厅的食品质量和食品供应负有重要、直接的责任，并负责与餐厅协调工作。
3. 对部属的工作能力、烹调技术、工作意识等的提高负有督导、培训的责任，有计划、有步骤地抓好下属员工培训，以不断提高厨师的技术水平和政治素质。
4. 负责厨房工作的策划与实施。
5. 根据每日菜单，年、季、月、周、特餐等菜谱及其生产状况，提前向物流部沟通每天所需食品原材料品种、规格、数量等计划。
6. 每天与店长沟通情况，听取店面服务员的意见和建议。
8. 负责协调本部门各岗位之间的工作。
9. 指挥各岗位做好开市前的准备工作。
10. 督导和指挥各员工按卫生岗位职责做好本岗和公共场所的卫生工作，以保证环境的整洁。

厨师自我鉴定书篇七

到宝龙酒店实习的这段时间，最大的感受就是：累。虽然实习

之前就已经做好了心理准备，但现实情况比想象的累得多。只有到了酒店厨房，才真正体会到这里才是真正的战场，当然，也只有在厨房里，我们所学的理论知识才能得到应用和发挥，实践技能才能得到进一步的锻炼和提升。

现在在酒店里实习，我主要负责打荷。每天打卡上班、下班，穿着工作服在厨房里忙碌着，遇到有婚宴酒席的时候甚至忙得连坐下来休息的时间都没有。晚上下班回到宿舍，脚酸得都不想动了，只好打盆热水泡泡脚，缓解一下疲劳。虽然累，但这样的实习生活却非常充实，也学到了更多的东西。可能很多人都会认为女生不适合厨房工作，其实也不尽然。有些酒店后厨管理人员在招聘厨师时，也会倾向于女性，这主要缘于女性天生细腻，做事更加细心、认真，比如摆盘之类的活有时候就做得比男性还更出色。我想，当初招聘人员选择我也有这方面的原因吧。

记得当初选择到学校里学习烹饪技能的时候，除了哥哥，家里其他人和朋友们都不是非常地支持，因为他们认为学厨师直接到酒店厨房里去学也是一样的，何必花钱到学校里学呢。但是我却不这么认为。庆幸的是，还好有哥哥的支持，最终能够顺利来学校学习。我很清楚地记得我们烹饪班张老师说过的一句话，大概意思就是说：直接到酒店厨房里当学徒，你接触的圈子可能很小，而如果你从学校里接受系统的学习和培训后再到酒店里去，你的圈子就可能比别人大得多。这句话对我影响很深，也让我坚信当初决定先到学校里学习的选择是对的。

虽然我不知道自己是否会往厨师这行业发展，但目前我会继续坚持下去。

厨师自我鉴定书篇八

本人xxx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。