

# 中学班主任工作计划(实用10篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！计划书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇计划呢？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来看看吧。

## 中学班主任工作计划篇一

厨房管理是现代餐饮业管理的重要组成部份。不光从对于客人不断改变的餐饮要求方面看，仅从餐饮业获得最佳利润和长远发展的方面来看，厨房管理都是重要的。

在谈及厨房管理之前，我首先对于厨房员工乃至整个餐饮部、酒店将倡导和崇尚的风气加以陈述。

所谓亲密，即全体员工，包括管理者与员工，员工与员工，员工与顾客彼此融洽如一家。

所谓团结，即全体员工分工明确，又互相合作，是目标一致下的团结。这种团结是企业实现自己目标的根本保证，是企业发展的动力，团结才能使员工同心同德，并肩工作。

所谓互助，即员工无论在工作中，还是生活中都彼此互相关心互相爱护和帮助。

即员工彼此友好相处，互相厚爱，友爱以“仁”为基础，只有“仁”才能与别人友爱友善。员工都有要求做到严于律己，宽于待人。

所谓勤俭，就是勤劳俭朴。勤俭是企业的宝贵财富，而厉行节约，反对浪费，同样是企业兴业之道。

所谓尊重，即是企业内部尽管有职务，工种之分，但企业的每个成员都要能彼此尊重，不轻视他人，多看别人的优点，多向别人学习，能尊重别人的人格、知识、技术和劳动乃至生活习惯。

所谓合作，即工作尽管有分工，但能做到分工不分家，能分工合作，不以邻壑，不论份内外的事情都能关心，尽心尽力地去做，主动帮助别人。

## 中学班主任工作计划篇二

现如今我公司韩园韩国料理以在苏州韩餐界远近闻名，为了让公司在目前的基础上能走得更远更好，将工作更加规范化，制度化，程序化，本人针对厨房有以下计划：

1：内在的质量：对于从中央厨房输送到湖东店的每种调料及肉类要细心检查肉类质量和调料的味道和日期，定要先进先用，有问题需及时和中央厨房沟通。

2：外在的质量：严把每道菜品的质量，对于每一道上到客人面前的菜做到尽善，尽美，对菜品的搭配，份量，温度以及盘边卫生严守把关，尽量避免菜品内出现异物，杂物！肉类的摆法及花纹搭配使用，严禁肉上带冰带水与变死色的肉品！菜品出现问题，应正确对待和重视，以及及时找出原因，需对制作人员提高对于菜品质量的意识，不断提升菜品的质量。

1：对于出菜的顺序应按照单子上时间的先后去制作餐品，对于个别特殊的单子，应及时出品，保证客人的需求。

2：因我店主打经营烤肉类，必须要让每一位客人吃到好吃特色的烤肉，而不窜味，肉部应必须按照前厅烤肉顺序出菜，保证肉的口感和质量。

3：中午营业时间段类，主食类较多，汤部对于出菜的速度应

在提升，特殊情况高峰期阶段由我来进入厨房制作产品，及时的让客人在相对的时间内用餐。

1: 从食材的保存上入手，合理计算每天的用量和预估第二天进货采购的数量，通过一菜一表来规范的控制使用食材的多少，让每个厨师养成一个成本意识，不浪费是最大的控制和节约成本，对原材料和边角料的合理使用，做到物尽其用！需注意象茼蒿，生菜和豆腐之类保鲜期不是很长的食材定要做到先进先用！

2: 严格监督肉部师傅剔肉的技术及培训。有效的提高每一样肉的成品率

1: 定期清扫各部门区域卫生，及死角，墙角，保证无异味。无油迹2: 工作结束后工具用具，工作台面，地面清理干净。

3: 每日例会需检查每位厨房人员的个人卫生，如头发，胡子，指甲，工装，进入厨房必须做到工装鞋帽子整洁！

1: 对每天用的水，电，天然气的使用严格合理使用，对每个厨师加强能源节约的意识，定做到人走水关，菜走煤气关，无菜排风关！

冰箱，排风，葱丝机必须一周一次彻底清洗！

经常磨刀：锋利的刀比钝刀更安全，锋利的刀切东西时，用的力气小，不容易打滑，手也不容易累！

## 中学班主任工作计划篇三

厨房管理是现代餐饮业管理的重要组成部份。不光从对于客人不断改变的餐饮要求方面看，仅从餐饮业获得最佳利润和长远发展的方面来看，厨房管理都是重要的。

在谈及厨房管理之前，我首先对于厨房员工乃至整个餐饮部、酒店将倡导和崇尚的风气加以陈述。

所谓亲密，即全体员工，包括管理者与员工，员工与员工，员工与顾客彼此融洽如一家。

所谓团结，即全体员工分工明确，又互相合作，是目标一致下的团结。这种团结是企业实现自己目标的根本保证，是企业发展的动力，团结才能使员工同心同德，并肩工作。

所谓互助，即员工无论在工作中，还是生活中都彼此互相关心互相爱护和帮助。

即员工彼此友好相处，互相厚爱，友爱以“仁”为基础，只有“仁”才能与别人友爱友善。员工都有要求做到严于律己，宽于待人。

所谓勤俭，就是勤劳俭朴。勤俭是企业的宝贵财富，而厉行节约，反对浪费，同样是企业兴业之道。

所谓尊重，即是企业内部尽管有职务，工种之分，但企业的每个成员都要能彼此尊重，不轻视他人，多看别人的优点，多向别人学习，能尊重别人的人格、知识、技术和劳动乃至生活习惯。

所谓合作，即工作尽管有分工，但能做到分工不分家，能分工合作，不以邻壑，不论份内外的事情都能关心，尽心尽力地去做，主动帮助别人。

所谓信任，即企业的管理者与员工之间能彼此理解，不猜忌，信得过，不以势压人，不欺上瞒下，能选贤任能，知人善任，唯才是举，做到用而不疑。上下都能坦诚相见，热忱相待。

总之，企业风尚所涉及的方面很广，它实际是企业员工长期

自觉形成的良好风气。这种风气，做为厨房管理者将极力指导，使整个厨房组成员都具有良好的风尚和精神面貌，也相信整个酒店都表现出良好的风气，因为这些将是企业的巨大精神财富。

综上所述，我相信员工在这样良好的氛围内工作，再加以管理必然会树立良好的企业形象，才能无暇地参与到市场竞争中去，为利于开拓市场与产品。扩大影响和信誉，制订该系列管理计划。

## 中学班主任工作计划篇四

一. 能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

二. 安全方面：严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在xx特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则□xx组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导；在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

三. 菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对xx的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高□xx始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认

真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

一．高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好xx管理工作。

二．努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

谢谢大家！

## 中学班主任工作计划篇五

以创甲级幼儿园为精神动力，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心！

### (一)完善各类制度

1、强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

3、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

(二)提高职工整体素质

(三)革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四)高度重视卫生安全工作

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

1分好工，明确有关制度和职责

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查

4食堂安全工作检查工作流程跟踪调查

5餐具存放情况抽查

6考核制度定稿

## 中学班主任工作计划篇六

企业重在管理，管理的好坏直接影响该企业在市场上的声誉以及远大的发展方向，并且是该企业生死存亡的关键因素，由此可见管理的重要性；餐饮企业与其它企业的管理在有些方面是完全不一样的，其它企业可以使用机械化自动生产，流水线作业，而餐饮业全部是纯手工制作，部分工作是机械无法替代的，但最主要的决定性因素在于人的管理。因此，餐厅厨房管理大致可分为：人员管理，成本控制管理，产品管理，卫生等方面的管理。

一 人员管理：1)首先实行定岗定位定员制度，每项工作有专人负责，从而降低人员使用率，合理运用员工，使之发挥员工最大的工作能动性及其特长。2)有计划的实行定期培训，主要针对工作当中不足之处进行教导以及需要加强等方面。3)实行升级考核制度，制定员工等级，以促进员工的上进心。4)对新近人员制定学习计划，在规定的时间内完成其学习指标，使每位员工明确知道自己在每一阶段所必须掌握其操作技能等各方面知识，能够让员工有计划性的增长和进步。5)管理层制定月.周“行事令”，可以达到每项工作有计划，有条不紊的进行。6)对所有员工执行定期考核，以达到每项工作的质量与效率有所保障。7)制定各工作岗位的工作职责和职能范围。

1)食材成本□a 对进货方面严格把关，杜绝以次充好，以劣充优之现象发生，可根据日/周销量进行有计划的补充原料，防止原料过多积压，造成变质浪费，无形之中带来成本偏高的现象□b 尽量实行废料利用，以提高原料利用率，做到物尽其



用，可以无行当中降低成本，提高营业额，使原料能创造出更大的价值

- c 计算原料净料率，以便有计划的使用原料，把废料率降到最低
- d 对浪费或变质原料进行登记，以便日后查找浪费原因有所依据，并可以进行针对性的改善。

2) 非食材成本：制定每月损耗百分比，使员工明确了解餐具器具的正确使用方法，做到轻拿轻放(如餐具，盘子等)，降低器具器皿的损耗率。

3) 固定资产成本：一般指设备设施方面，对所有员工进行设备设施的正确使用教导，掌握其正确的操作方法，减少损坏，以便减少维修次数或更新概率，从而降低维修费用。

4) 人力成本：对餐厅的人力招聘应有计划性，不可盲目从事，在定岗定位定员的工作之后，锻炼员工的操作技能熟练性，以提高员工的工作效率，在具体工作当中寻找其工作技巧，以便降低人员使用率和薪资额度。

5) 其它资源成本控制：主要取决于非营业时间的控制。在非营业时间内，尽量做到随手关闭的习惯，如外场照明设施的开关，内场电器设备的开关时间以及长流水现象，杜绝以上几大方面的现象发生。

三 产品管理：1) 一个餐厅或酒店，没有一个可以吸引顾客的亮点，那么，该企业市场上的地位将会大打折扣，所以，首先要有自己的特色菜品，其次是主打菜肴，以便吸引顾客的眼球。2) 制定单一产品的生产标准，原料加工标准，菜品成型标准，统一操作流程，严格把关。3) 外场及时搜索顾客的反馈意见，与内场及时的进行沟通和协调，以提高产品质量，达到顾客所需，4) 定期推陈出新，增强顾客的新鲜感，满足顾客对新产品的追求力度，5) 制定原料采购标准，按照其规定质量进行护理的采购，以确保菜肴质量，6) 对每一员工进行菜品正确操作培训，以达到菜品色，香，味的统一。

四 卫生管理：有一句古话，餐饮的发展如何，首先看它的卫生如何，若连简单的卫生都不能得到保障，那这个企业将不会有太大的发展空间，做食品的最主要的就是卫生工作，因为这直接影响到人的身体健康，所以，要有一套完善的卫生管理体系，1)要让每位员工养成随手清洁的习惯，营造良好的工作环境，创造优雅的工作氛围，2)制定出日，周卫生计划，并严格执行，加大检查力度，不定期的进行检查，做到全店无死角。3)对垃圾和餐后泔水进行统一管理，严禁胡乱摆放，防止污染周围环境。4)对卫生工作要有专人负责管理和检查。

五 疑难点：1)执行力度，主要看其主管领导方法，对待工作细节的重视程度。2)检查力度，就是上一级领导对下一级工作要求，是不是进行及时的检验其完成率。3)当某一制度出台之后，能否有效的医治执行下去，尽量避免中途荒废，4)建议定期举行全员座谈会，让所有员工畅所欲言，发表其想法和看法，做有效的沟通。

## 中学班主任工作计划篇七

酒店厨房人员应如何管理，对此问题可谓是“仁者见仁，智者见智”根据我国厨师行业的传统管理方式来看，不外乎有三种大体的模式，一是人情管理，由厨师长根据自己的经验和判断来管理及协调关系；二是人情加制度管理模式，主要是在制度制订上多下功夫，通过完善的制度创新来实现管理的创新，以下是一些重点。

### 一、酒店厨房的人员管理

人，财，物的管理中，人是第一位，运用情感管理的方式激发员工的工作热情，充分调动员工的各种积极性，做到精益求精的风尚与精神。

### 二、建立奖罚制度

制度可以给员工奋发向上，为企业出谋划策的积极进取的精神，同时也抵制员工的滥竽充数，坏作风和消极状态，便于管理。

### 三、加强技术管理

在工作上针对个人特长，尽量做到人尽其才，培养造就一批既有技术又有责任感的厨师队伍。

### 四、厨师长职责

负责酒店厨房的组织，指挥运转管理工作，通过设计，生产提共富有特色的产品来吸引客源进行成本控制，为酒店创造最佳的经济效益。

### 五、生产加工，菜品质量的管理

必须全面加强工作管理，要保证菜肴质量的稳定性，配菜，成菜，出菜，上菜的速度，合理的营养，色泽，造型，装盘搭配。坚决不能出现一菜两味的现象。

### 六、成本核算的管理

根据酒店经营的方向核定毛利率，给顾客一个双赢的概念，是酒店稳步发展的长远趋势。

### 七、原料的管理

通过原材料采购的质量数量，价格进行严格的验收，储藏和发放，实行立体化的管理，决不允许出现有损顾客利益的事情发生。

### 八、酒店厨房安全工作，卫生管理

从个人安全，设备损坏预防，火灾预防及个人卫生，酒店厨

房卫生，食品卫生做出严格统一管理，从而维护消费则以及酒店的安全和利益。

## 九、处理好前后协调关系

酒店厨房和前厅服务部的协调很重要，服务员对菜品要有一定的认识，能随时让顾客了解新菜品，要树立一种整体观念，为酒店创一流的效益。

我们的员工既要有“真诚，勤奋，团结，创新”的精神，还要有“质量第一、安全第一。卫生第一、团结协作再第一”的思想。

注：关于管理制度的几个提议

1. 管理制度的指定要切实可行，便于操作，要有实际意义。
2. 工作人员的素质关一定要把牢，要录用符合业务要求和脊背职业素质的员工，否则一切管理无从谈起。
3. 管理观念上的更新，在管理观念上要提倡科学，实事求是。
4. 制度上的落实要不折不扣，不能随意化。
5. 要非常重视对员工的制度教育，让他们理解制度的精神和整体的行动指南。
6. 管理重在疏导而不在堵漏。
7. 厨师长的素质重于经验。经验是宝贵的。在处理各类事件中，往往凭着经验就能很快的解决问题，但是有时候就不灵验了，这就是素质的问题。厨师长要善于接受科学的管理理念，结合自己酒店厨房的具体情况，以制度为准绳，让处于不同昨天下的员工都能在制度框架下正常工作。

## 中学班主任工作计划篇八

行菜点制作的生产场所。它必须具备以下要素：

- 1、生产工作人员（有一定专业技术的厨师、厨工及相关工作人员）。
- 2、生产所必需的设施和设备。
- 3、必需的生产空间和场地。
- 4、烹饪原材料。
- 5、能源等。

厨房的设计布局与厨房和种类有密切关系。美国的一位管理学家曾经说过，世界上除了连锁店或联号饭店的厨房设计布局大致相同之外，不可能再找到两家厨房在设计布局上一致的了。不同类型的厨房在设计布局方面均有不同的要求。因此，首先了解厨房的种类及厨房的生产功能尤为重要。

厨房的种类就其规模、餐别、功能分述如下：

### 1、大型厨房

大型厨房是指生产规模大、能提供众多宾客同时就餐的生产厨房。综合性饭店一般客房在500间、经营餐位在1500个以上的饭店，大多设有大型厨房。这种大型厨房，是由多个不同功能的厨房综合而成的。各厨房分工明确，协调一致，承担饭店大规模的生产出品工作。单一功能的餐馆、酒楼，其经营面积在1200平方米、餐位在800个以上，其厨房亦多为大型厨房。这种大型厨房因餐馆经营风味多个而其功能也显得不尽一致。主营一种风味的大型厨房，多场地开阔，集中设计，统一管理；经营数种风味的大型厨房，多需归类设计，细分

管理，统筹经营。

## 2、中型厨房

中型厨房是指能同时生产、提供500个餐位左右宾客用餐的厨房。中型厨房场地面积较大，大多将加工、生产与出品等集中设计，综合布局。

## 3、小型厨房

小型厨房多指生产、服务200-300个餐位宾客同时用餐的厨房。小型厨房，多将厨房各工种、岗位集中设计、综合布局设备，占用场面积很大、但多规整，其生产的风味比较专一。

## 4、超小型厨房

超小型厨房，是指生产功能单一，服务能力十分有限的厨房。比如在餐厅设置、当客现场烹饪的明炉、明档，饭店豪华套间或总统套间内的小厨房等。这种厨房多与其他厨房配套完成生产出任务。这种厨房虽然小，但其设计都比较精巧，方便美观。

餐饮，根据其经因风味，从大的风格上可分为中餐、西餐等，从风味流派上进行细分，中餐又可分为川、淮扬、鲁、粤以及宫廷、官府、清真、素菜等；西餐又可分为法国菜、美国菜、俄国菜、意大利菜等。与之对应，依据生产经营风味，厨房可分为：

### 1、中餐厨房

#### 1) 粤菜厨房

#### 2) 川菜厨房

#### 3) 淮扬菜厨房

- 4) 鲁菜厨房
- 5) 宫廷菜厨房
- 6) 清真菜厨房
- 7) 素菜厨房

.....

## 2、西餐厨房

- 1) 法国菜厨房
- 2) 美国菜厨房
- 3) 俄国菜厨房
- 4) 英国菜厨房
- 5) 意大利菜厨房

.....

## 3、其它风味菜厨房

- 1) 日本料理厨房
- 2) 韩国烧烤厨房
- 3) 泰国菜厨房

.....

厨房生产功能，即厨房主要从事的工作或承担的任务，其生

产功能是与对应营业的餐厅功能和厨房总体工作分工相吻合的。

## 1、加工厨房

加工厨房主要负责各类烹饪原料的初步加工（鲜活原料的宰杀、去毛、洗涤），干货原料的涨发，原料的刀工处理和原料的保藏等工作。

加工厨房在国内外一些大饭店中又称之为加工中心，负责饭店内各烹调厨房所需烹饪原料的加工。由于加工厨房每天的工作量较大，进出货物较多，垃圾和用水量也较多，因而许多饭店都将其设在低层出入便利、易于排污和较为隐蔽的地方。

## 2、宴会厨房

宴会厨房，是指宴会厅生产服务的厨房。大多饭店为保证宴会规格和档次，专门设置此类厨房。设有多功能的饭店，宴会厨房同时负责各类大、小宴会厅和多功能厅开餐的烹饪出品工作。

## 中学班主任工作计划篇九

1、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强三店厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己。

2、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。



3、前厅和后厨沟通协调：每天及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，定时定人准时开关各种开关设备。

5、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

6、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入酒店，协调各菜系对原材料相互配合使用。

最后，我用一句话总结我个人心态：我会打好这份工。

谢谢大家。

厨房管理是现代餐饮业管理的重要组成部份。不光从对于客人不断改变的餐饮要求方面看，仅从餐饮业获得最佳利润和长远发展的方面来看，厨房管理都是重要的。

在谈及厨房管理之前，我首先对于厨房员工乃至整个餐饮部、酒店将倡导和崇尚的风气加以陈述。

### 一、倡亲密风尚

所谓亲密，即全体员工，包括管理者与员工，员工与员工，员工与顾客彼此融洽如一家。

### 二、提倡团结风尚

所谓团结，即全体员工分工明确，又互相合作，是目标一致

下的团结。这种团结是企业实现自己目标的根本保证，是企业发展的动力，团结才能使员工同心同德，并肩工作。

### 三、提倡互助风尚

所谓互助，即员工无论在工作中，还是生活中都彼此互相关心互相爱护和帮助。

### 四、提倡友爱

即员工彼此友好相处，互相厚爱，友爱以“仁”为基础，只有“仁”才能与别人友爱友善。员工都有要求做到严于律己，宽于待人。

### 五、提倡勤俭风尚

所谓勤俭，就是勤劳俭朴。勤俭是企业的宝贵财富，而厉行节约，反对浪费，同样是企业兴业之道。

### 六、提倡尊重风尚

所谓尊重，即是企业内部尽管有职务，工种之分，但企业的每个成员都要能彼此尊重，不轻视他人，多看别人的优点，多向别人学习，能尊重别人的人格、知识、技术和劳动乃至生活习惯。

### 七、提倡合作风尚

所谓合作，即工作尽管有分工，但能做到分工不分家，能分工合作，不以邻壑，不论份内外的事情都能关心，尽心尽力地去做，主动帮助别人。

### 八、提倡信任风尚

所谓信任，即企业的管理者与员工之间能彼此理解，不猜忌，

信得过，不以势压人，不欺上瞒下，能选贤任能，知人善任，唯才是举，做到用而不疑。上下都能坦诚相见，热忱相待。

总之，企业风尚所涉及的方面很广，它实际是企业员工长期自觉形成的良好风气。这种风气，做为厨房管理者将极力指导，使整个厨房组成员都具有良好的. 风尚和精神面貌，也相信整个酒店都表现出良好的风气，因为这些将是企业的巨大精神财富。

综上所述，我相信员工在这样良好的氛围内工作，再加以管理必然会树立良好的企业形象，才能无暇地参与到市场竞争中去，为利于开拓市场与产品。扩大影响和信誉，制订该系列管理计划。

## 厨房生产流程控制计划

厨房生产流程包括加工，配份和烹调三个程序。三个程序将分为不同班组或岗位，这期间有许多环节，要使每个环节紧密联系又明显划分，就要对厨房生产流程加以控制。

厨房生产控制是对生产质量、产品成本、制作规范，在三个流程中加以检查指导，随时消除一切生产性误差。保证达到预期的成本标准，消除一切生产性浪费，保证员工都按制作规范操作，形成最佳的生产秩序和流程，计划如下：

1、对菜谱、菜单进行标准、标最化制订。

2、对三个流程的产品制作标准加以规格化，包括加工规格、配份规格、烹调规格、加工规格主要对原料的加工规定用量要求，成形规格、质量标准。配份规格是对具体菜肴配制规定用量品种和数量。烹调规格是对加热成菜规定调味汁比例、盛器规格和装盘形式。以上每一种规格将制成文字表格张贴于工作处随时对照执行，使每个参与制作的员工都明了自己的工作标准。（或制成卡片如制备方法卡，制作程序卡……）

3、按生产流程实行政序控制，每一道流程生产者，对上一道流程的食品质量，实行严格的检查控制，不合标准的要及时提出，帮助前延程序纠正。使整个产品在生产的每个过程都受到监控。

4、按厨房的生产分工，实行责任控制法。每个岗位都担任着一个方面的工作，岗位责任要体现生产责任。首先每个员工必须对自己的生产质量负责。其次，各部门负责人必须对本部门的生产质量实行检查控制，并对本部门的生产问题承担责任，把好菜品质量关，对菜肴产品的质量和整个厨房生产负责。

5、对那些经常和容易出现生产问题的环节或部门，作为控制的重点，这些重点是不固定的，哪个时期，哪个环节出现质量问题，就把哪个环节作为重点来检查控制，随着重点的转移，逐步杜绝生产质量问题，不断提高生产水平，向新的标准迈进。

## 中学班主任工作计划篇十

1. 培养员工的安全意识，常教育常督促，对安全隐患做到及时发现，及时处理。水.电.气要及时关闭。

2. 食品安全，做到厨房内外环境卫生的常清理，常保持。原料保证无变质无过期。加工食品方法要规范到位。

3. 人员安全，厨房人员不能藏有管制刀具，不准在宾馆内打闹。使用机械设备时要了解设备使用方法，流程要规范，避免烧;烫;刀伤的发生。

二. 出品管理，做到人员常学习，菜品常更新。对不适合本宾馆工

作的人员做到及时调整。

三. 节约就是纯利润，所以我们要做到能利用的坚决利用，原料从

加工到出品的流程，操作要规范。出品要定量统一。

了解预定情况，及时沟通，做到最小库存，做到原料不积压不变质。经常到市场了解原料的质量和价格，进货要高质量低价格，质量不好的坚决退货，以保证不浪费和菜品质量。

工作中要做到水.电.气.以及各种阀门.开关及时关闭，在保证安全的情况下做到节约。经常教育督促员工，让节约变成每个员工的习惯。