

# 2023年厨房帮厨员工作总结报告(大全5篇)

报告在传达信息、分析问题和提出建议方面发挥着重要作用。报告书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇报告呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 厨房帮厨员工作总结报告篇一

忙劳碌碌的一学期即将过去，我们作为厨房的工作人员，特殊我们是新幼儿园的新员工，要求自己各个方面都能做得更好。虽然说要支配好幼儿园全体师生的餐食是件“众口难调”的事，但是我们本着从卫生、养分、科学的配餐为动身点，依据季节改变，在市场允许的前提下，一起努力尽可能做出适合幼儿口味的养分餐食谱，让幼儿吃得卫生、养分、吃出健康。为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

厨房工作看起来是一项简洁的工作，似乎就是洗洗切切的事情，但我们不这样想，因为厨房的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的平安和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我们都非常的投入。不管刚开学时天气多么燥热，学期结束时天气多么寒冷，我们总是能自觉克服困难，严格根据幼儿园厨房工作条例，认仔细真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。我们觉得，既然幼儿园领导信任我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚恳守信的人，做一个老醇厚实的'人，认仔细真干好自己的工作，让家长们满足，让领导放心！

大家都知道，厨房的工作不像当老师，须要很高的文化，须要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和仔细，我们认为

还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。因此在工作中，我们四个人从不挑三拣四，不但听从领导的支配，还主动为领导排忧解难，平常与我们在一起时也总是将重活留给自己干，把便利尽量留给他人。我们认为：人的勤恳不像别的东西用了就没有了，因此在幼儿园不管遇到谁有须要帮忙的地方，只要我们能做到我们就不会拒绝，幼儿园的事情就是我们的事情，不管谁做都是为了集体。

三、找窍门使巧劲度努力把食堂办成家长放心、幼儿快乐、领导同事满足的食堂。

## 厨房帮厨员工作总结报告篇二

回首xx年，在公司领导的指导和各个部门的支持下，坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领厨房部全体员工，为给顾客提供可口的菜肴，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的工作总结如下：

- 1、在总公司的指导下，于10月成立产品研发小组。
  - 2、根据顾客的消费心理，推出一些绿色食品和野生食品，响应绿色餐饮理念，并且也获得了一些良好的市场反应。
  - 3、响应市场需求，在采购部的配合下，增添了适合宾客需求的原材料和产品。
- 1、以人为本为管理基础，及时了解员工思想动态和员工需求，在xx年部门人员较去年同期相比，比较稳定；也为新桥店的开业人员筹备起到了一定的支撑作用。
  - 2、结合员工实际情况加强素质教育，对员工进行有针对性的厨艺培训，部门员工整体素质有所提高，并且培养出了一批中高层管理人员。

3、根据公司经营需求，逐步按照六常法健全部门相关管理制度和流程，并且加强了安全操作的培训和宣传。

4、员工食堂加强对厨师的要求，从开设夜宵、菜肴品种、口味等方面都得到了较大的改善，也提高了公司给予员工的福利。

5、员工宿舍在卫生、安全、邻里关系在下半年里更加强了管理，通过各部门的`[fs:page]监督检查，特别是宿舍卫生管理都有很大提升。

6、对公司的会议精神和批示及时向各班组传达，紧跟公司的计划。

1、菜肴出品质量是厨房部工作中的重点，认真听取营业部门的意见及宾客反馈，总结出品问题，如菜肴保温采取申购菜盖、菜梯改进卷帘，出品速度通过同营业部及时沟通和调整相关流程，有杂物等通过硬件的改进和日常的管理要求，在去年的基础上加强了稳定和改善。

2、督促管理人员参加原材料的验收管理，在质量和数量上都得到了一定程度的完善，也为出品原材料的要求上奠定了质量基础。

1、抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，并建立责任制。

2、规定食品原料必须分类存放，分别处理。

3、各班组进行对保鲜柜、冷冻箱等原料存放地和工作区域也进行定期或不定期卫生清理。

4、餐具进行定期或不定期的消毒和漂白。

1、在保证菜肴质量的情况下，对原料、质量、价格等进行监督，并及时与采购部沟通，以尽可能控制和降低成本。也总结出一些降低成本的方法。如：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销售出去；按营业需求采购原料等。

2、对内部用水、电、气、油的监管，在减少原料和能源的损耗上也取得了良好的成绩。

如厨房部卫生管理、新产品研发、五常法的执行和落实等都存在不足。

辞旧迎新之际，厨房部将在xx年的基础上，在公司的引导下，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时改进自己的工作思路，结合研发小组的资源，考察新的菜品，加快菜肴的创新，进而在xx年创造更好的效益。

## 厨房帮厨员工作总结报告篇三

回顾过去，工作总结如下：

我认真学习党的路线方针、政策，\_\_，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，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证幼儿园各项工作正常动转。

我担任幼儿园食堂厨师烹调工作。首先保证幼儿园师生饮食安全、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，提高自己的烹调技术，让全园教职工和小朋友们都能吃上香甜可口的饭菜。让教职工吃得满意，生活安心。保证按时开餐，平时我起早天黑就到幼儿园给师生们准备早餐。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受单位领导及其师生们的好评，保证

了幼儿园工作的正常运转。

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

以上就是我们厨师一年来的工作总结，有还做不到之处，还请校领导和各位老师批评指正。由于水平限制，还有很多内容没有表达出来，同时以上所述只是我们应该做的，离学校领导的要求还不够，我们会吸取教训，总结经验，在新的一年里，在校领导的正确指导下，进一步加强学校厨房厨师工作使每一项工作落到实处，做到防患未然，确保安全无事故。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。

## 厨房帮厨员工作总结报告篇四

一年来本人能够端正态度，坚定理想信念，安心服役，严格执行上级指示，服从命令、听从指挥，坚决完成任务。能够积极参加政治教育，认真做好笔记，把教育内容深刻领会到实际行动当中。而且课后能写好心得体会，确实领悟到教育的精神实质。在课余时间我还自觉学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想。学习科学发展观，学习党的创新理论，坚持用知识武装头脑，始终保持一个良好的心态在部队服役。

虽然身在炊事员的岗位上，空余时间比较多。但我能有效的利用时间学习相关的知识。在操作当中，我以理论结合实际，有效的提高了伙食质量。在遇到困难能虚心的向司务长、班长请教。后勤工作虽然比较辛苦也很单调，但我从来没有产生厌烦情绪，都能始终如一的干好本战友作。

一年来我认真学习部队的条令条例和各项管理规定，遵守部队的各项规章制度。时刻保持清醒的头脑，扎实工作，时刻按连队提的要求去做。一日生活正规有序，能严格落实请

销假制度。

回顾这一年的工作，虽然取得了一些成绩，但还是有存在的不足：

1、学习的积极性不是很高，今年以来，虽然对学习抓的比较紧，但没有把学习与增长知识、增强才干有机的联系起来，带着问题去学的意识不强，学习的延伸性不够，缺少学习后劲。

2、工作实践和创新意识有待加强，对本战友作不够细心，工作上缺少总结。有时候怕麻烦、图简单，工作标准有时下降，只求过得去、不求过得硬。工作上发挥传、帮、带作用不够明显。

一年来，有成绩也有不足，好的方面我将继续发扬，不足之处加以改正。为了下一步更好的开展工作，我制订了以下整改措施：

1、在学习上要始终保持饱满的热情，不断加强政治理论学习和党的创新理论知识的学习。

2、落实好一日生活制度，按时起床，注重平时的点滴养成，逐步养成谦虚谨慎的良好作风。

3、克服平时的麻痹大意思想，要做到时时处处想安全，始终把安全工作放在首要位置。

世界观、价值观，并安心工作，确保爱岗敬业意识，做到干一行、爱一行、专一行。

时刻谨记“连兴我荣、连衰我耻”，积极为连队建设出谋划策。

以上就是我一年的工作总结，如有不到之处请首长和同志们批评指正。

## 厨房帮厨员工作总结报告篇五

回首20xx年，在公司领导的指导和各个部门的支持下，坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领厨房部全体员工，为给顾客提供可口的菜肴，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的工作总结如下：

- 1、在总公司的指导下，于10月成立“产品研发小组”。
- 2、根据顾客的消费心理，推出一些绿色食品和野生食品，响应“绿色餐饮理念”，并且也获得了一些良好的市场反应。
- 3、响应市场需求，在采购部的配合下，增添了适合宾客需求的原材料和产品。
- 1、以人为本为管理基础，及时了解员工思想动态和员工需求，在\_\_年部门人员较去年同期相比，比较稳定；也为新桥店的开业人员筹备起到了一定的支撑作用。
- 2、结合员工实际情况加强素质教育，对员工进行有针对性的厨艺培训，部门员工整体素质有所提高，并且培养出了一批中高层管理人员。
- 3、根据公司经营需求，逐步按照“六常法”健全部门相关管理制度和流程，并且加强了安全操作的培训和宣传。
- 4、员工食堂加强对厨师的要求，从开设夜霄、菜肴品种、口味等方面都得到了较大的改善，也提高了公司给予员工的福利。
- 5、员工宿舍在卫生、安全、邻里关系在下半年里更加强了管

理，通过各部门的[fs□page]监督检查，特别是宿舍卫生管理都有很大提升。

6、对公司的会议精神和批示及时向各班组传达，紧跟公司的计划。

1、菜肴出品质量是厨房部工作中的重点，认真听取营业部门的意见及宾客反馈，总结出品问题，如菜肴保温采取申购菜盖、菜梯改进卷帘，出品速度通过同营业部及时沟通和调整相关流程，有杂物等通过硬件的改进和日常的管理要求，在去年的基础上加强了稳定和改善。

2、督促管理人员参加原材料的验收管理，在质量和数量上都得到了一定程度的'完善，也为出品原材料的要求上奠定了质量基础。

1、抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，并建立责任制。

2、规定食品原料必须分类存放，分别处理。

3、各班组进行对保鲜柜、冷冻箱等原料存放地和工作区域也进行定期或不定期卫生清理。

4、餐具进行定期或不定期的消毒和漂白。

1、在保证菜肴质量的情况下，对原料、质量、价格等进行监督，并及时与采购部沟通，以尽可能控制和降低成本。也总结出一些降低成本的方法。如：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销售出去；按营业需求采购原料等。

2、对内部用水、电、气、油的监管，在减少原料和能源的损耗上也取得了良好的成绩。



如厨房部卫生管理、新产品研发、“六常法”的执行和落实等都存在不足。

辞旧迎新之际，厨房部将在20xx年的基础上，在公司的引导下，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时改进自己的工作思路，结合“研发小组”的资源，考察新的菜品，加快菜肴的创新，进而在20年创造更好的效益。