

2023年身边的厨师教案(汇总9篇)

作为一名教师，通常需要准备好一份教案，编写教案助于积累教学经验，不断提高教学质量。优秀的教案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是小编整理的优秀教案范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

身边的厨师教案篇一

尊敬的的各位领导、各位评委、亲爱的伙伴们：

大家中午好！我叫葛大风来自宝山店

首先感谢公司给了我这次演讲的机会，同时也感谢各位领导和同事对我的支持和鼓励，谢谢大家！

一、陈述过往工作成绩：

20xx年7月加入望湘园任大宁店主任一职[]20xx年8月因工作需要调入无限度店工作[]20xx年6月因工作需要调入宝山万达店筹备新店开业。

所在任职期间本着企业：以人为本，人尽其才的理念，通过自身有限的力量，曾带领或带教过前厅目前在职管理人员6、7名。

二、自己的优势、劣势分析：

我有着较强的组织和沟通能力，有着崇高的团队意识，性格开朗，能与同事间和睦相处。

劣势：管理经验水平有待学习加强。

三、怎样才能成为一名合格的副店长？

作为一名合格店长：需从三个基础面来开展工作：人事、财务、业务人事：以人为本，处处离不开人，员工进入公司，我们将对人员保留，发展方向做好规划，让员工在公司有施展才华机会。

安排好工作同时更合理控管好人员上班时间，高峰期合理用好兼职人员，将人事成本控制好。

财务：财务也就是成本控制可以从两方面来分析：原料制作成本、能源成本。原料制作成本：做为店长一定需要会核算店内原料成本，也就是毛利率，如一个月销售量是多少，员工操作都是按照标准食谱卡制作后，我们应用原材料是不是在合理范围。

能源成本：能源费用是最直观的现金交易，多用一点也就是浪费钱，经常关注能源消耗量，如出现异常现象需找出原因做好分析，多去灌输员工节约意识，养成随手关电关水的好习惯。

人力成本：合理的应用工时排班。

业务方面：作为店长，你必须有领导的才能和风范，以身作则、必须明确自己的位置。不管是业务上还是处理事情方式上，还是处理同事之间的关系上你必须强人一筹，综合管理上必须有自己的特点。建立自己在员工心中的形象。

四、如何执行，品质稳定、顾客满意。

身边的厨师教案篇二

尊敬的各位领导、亲爱的各位家人：

大家好！我叫宋xx来自友谊店。岗位是主管。我性格外向、随和，爱好广泛，善于与人沟通。从业十八年来，在阅历和

经验增长的同时，也经历了无数的挫折，也曾经迷茫和彷徨，甚至想过放弃。是柳书合先生的引荐拨正了我的人生轨迹，让我成为光明渔港的一员。是光明渔港给了我激情与梦想，是贾总让我学到爱与感恩，学到了爱餐饮，就是爱上美，爱上与人为善。今天非常荣幸有这个竞聘机会，我想要竞选的岗位是厨师长。

“不想当军官的士兵不是好士兵”，不想当厨师长的厨师不是好厨师！在努力做好本职工作的同时，我不断学习，偶尔也做做厨师长的梦。从业18年，我目睹餐饮业的变化，从早期的大鱼大肉，到先前的重色素，重口味，到如今的吃绿色，吃健康。再到当下流行的裸烹。我觉得中西结合，营养搭配，低油少盐，精、细、美、雅是未来的发展趋势。这所有的一切让我知道“与时俱进”的重要性，是企业和个人生存发展的必要条件。

假如我是厨师长，我会更加重视对员工的培训，首先是操作安全知识、应急救援知识的培训，因为“以人为本，安全为天”是一切工作的基础，有了安全就有了一切可能，其次是业务领域的新知识，新技术培训，我会利用工作业余时间利用网络学习餐饮最新资讯，然后与大家分享，让大家一起与时俱进。

假如我是厨师长，我会努力实现标准化管理，首先会征集员工对对现有管理制度的意见和建议然后进行修订，做到合理化，科学有效性，当然最最重要的是人性化，让我们的管理制度很“贴心”，让我们每个员工都愿意自觉遵守执行是我的目标。然后我会组织大家学习制度，做到公开、透明，执行过程中如果有问题，我会组织讨论、修订，奖罚分明，提高制度的执行力。

假如我是厨师长，那么请仍然把我当做你们的哥们，工作的问题，生活中的困难“有事儿您说话！”我相信，在贾总“与人为善”的精神指导下，在我的带动下，在大家的共

同努力下，我们会亲如一家人，和谐相处，工作也快乐将是我们的企业特色之一。

假如我是厨师长，做好以上几点，打下坚实的安全、管理和人员基础之后，我会着重菜品质量管理和食品安全卫生工作。我严把质量关：对每道菜都制作投料标准及制作程序单，做到每道菜色、香、味稳定，对前厅来餐人员的意见进行质量回访，总结每日出品问题，并在每日例会中改进，鼓励员工开动脑筋，出新菜品，适当给予奖励，集合大家的智慧，让回头客可以经常尝到新口味。严把食品卫生安全关：掌控好食品加工的各个环节，每个员工都划有自己的卫生区，按照规定将食品原料分类存放，厨房器具也存固定位置等等，防止顾客食物中毒，是我工作的重中之重。

假如我是厨师长，以上都将成为现实。

请大家支持我、帮助我，相信我，让我们共创我们企业美好的明天！

我的演讲完毕，谢谢大家！

身边的厨师教案篇三

湖南人衡阳人，烹饪管理专业，毕业于湖南省商业技术学校□20xx年出生。本人从厨20xx年。主要工作经历：

20xx年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

20xx年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

20xx年1月——20xx年任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满圆大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。

连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

厨房管理心得：

1、团结、友爱、理解、向前

2、工作认真+态度决定一切+敬业精神+思想说明一切

3、厨德+厨艺+厨绩+为人=成

4、菜留人+人留心+心留忆

5、厨部十不准；

(1)刀工不精、不准出品

(2)味道不正、不准出品

(3)温度不够，不准出品

(4)火候不到、不准出品

(5)菜肴不齐、不准出品

(6)菜肴不洁、不准出品

(7)份量不够、不准出品

(8)颜色不亮、不准出品

(9)装盘不美、不准出品

(10)器皿不整、不准出品

一：本人有较强厨房管理能力，能很好的控制好成本核算，

对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路有一定的体会和见解，我一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房，有经过严格培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

二：本人从厨十几年造就了一流的厨师队伍和优秀的管理团队。1、有策划经验，成功策划了各地四星著名宾馆及酒店开业并取得了成功。对新店选址，策划定位有独特见解。选择大于努力，选择不对再努力也只是白费。擅长海鲜干锅系列，纸锅系列，铁板系列，石锅系列。沙锅系列，瓦片系列，木桶系列，小炒系列，等等，合理的原料营养搭配、色、香、味俱全，让您品之回味无穷。长期实践新品开发，实行标准化生产，根据市场定位，将餐饮出品发展最优化组合，研究至极，已形成成套的相应出品体系，善于研究开发有自己的创新菜，特色菜。5、经长期实践型的锻炼，有开业就红火的实战经验。自认为没有不成功的行业只有不成功的企业，虽不是第一但我绝对是唯一。经营理念：规避趋同，走个性化之路。

经营特色：不随大流，搞特色有针对性，即顾客群的需求特色。出品定位：根据各地市场合理定位，严谨每一细节。对酒店管理。厨房成本控制有丰富的经验。创新营销。让餐饮企业效益倍增。

三：我的目标：控制成本，提高毛利。采百家之长，做精美菜肴。打破传统的隔阂，多交流学习，取长补短，齐心协力，共同进步，不断的迎合消费者的口味。坚持不懈的做好创新和推广工作，顾客就是上帝，他们的满意就是我们的效益。总之，我们应该走在时间的前面，我们不能去等市场，而应该去找市场，就让您给我一次机会，让我还您一份精彩！

谢谢大家！

身边的厨师教案篇四

他是三峡建设的普通一员；

他是党员队伍的普通一人。

他，就是我将要讲述的主人公——xx□

在发电厂运行工作，不仅生活无规律、常年三班倒，而且责任重大，任何失误都可能导致意想不到的后果。因此需要时刻保持高度的注意力，需要用警惕的眼睛去捕捉仪表盘上细微的变化，灵敏的耳朵去监听机器微小的异常，需要清醒的头脑、准确的判断、迅速的行动，才能在关键时刻化险为夷□20xx年，当易琳以优异的成绩从武汉水利电力大学毕业分配到葛洲坝电厂时，他选择的就是这样的岗位。

起初，易琳只是干些画画图、跑跑腿的事儿。虽然与自己的理想抱负相去甚远，可他并没有失落。他懂得要想有所作为，首先要安心在自己的岗位上踏踏实实地工作。于是，他本着“乐其业、精其术、尽其责、竭其力”的态度沉下心来，认真学习技术知识和现场操作技能，在业务水平得到迅速提高的同时，完成了从院校人到企业人的转变，被提拔为全能副值班员□20xx年4月，二江电厂6号机发生电气事故，强烈的火焰严重危及周围其它设备的安全。易琳和同事们在第一时间赶往现场参与抢险，使国家财产免受损失。可易琳却因为吸入了有害气体而中毒。厂里安排他在医院休息一个星期，但他只呆了两天便重返工作岗位。谈起这段经历时，易琳淡淡地笑着：“这就是运行——不仅要技术，有时还得面临危险。但我还是喜欢干运行。”

xx年，期待在一个更广阔的舞台上实现人生价值的易琳，通过激烈的竞聘考试成为三峡电厂的一名员工。

三峡电厂是按照三峡总公司提出的“三高一流”进行筹建的，

从一开始瞄准的目标就是国际一流。从走进三峡电厂的第一天起，孔琳就深切感受到新岗位带来的学习压力。但他暗自立下志愿，要做岗位建功的好青年。他下现场、绘图纸、钻理论；他利用业余时间协助翻译了诸多技术资料，参与编写了运行规程；总结工作中的学习体会，完成论文《三峡左岸电厂厂用电备自投控制逻辑分析》，发表在《水电厂自动化》刊物上。

xx年10月，三峡电厂2号机取水口水压出现持续下降的异常情况，照这样下去将直接导致事故停机，怎么办，难道只有停机处理这唯一的办法吗？目睹这一切的易琳凭着扎实的运行功底，排除了多种事故诱因后，作出了取水口堵塞的判断，并提出可以试着对取水口进行短时关闭来达到冲洗的目的。领导采纳了易琳的意见，于是，在运行人员和维护部门的共同协作下，成功避免了一起停机事件，保证了机组的安全运行。易琳就这样在一次次实践中成长为三峡电厂的技术骨干、青年岗位能手。xx年11月，他被任命为运行一值技术主管。

xx年，当“保持共产党员先进性”教育如火如荼开展时，作为运行党支部第一党小组组长的他，带领小组成员克服了运行倒班党员集结不便的困难，采用学习过程全程录音的形式，组织开展了形式多样的集体学习，使第一党小组的学习活动开展得有声有色。他自己更是挤出时间，累计学时近80个小时。与此同时，他还提出党员区域负责制的构想，并在部门推广。他和同事们一道，对设备自投产以来所发生的事故、重大缺陷、技术改造进行整理和汇总，为三峡电厂“和谐运行、诊断运行”提供了详尽的资料依据。

在葛洲坝电厂就有结婚打算的易琳，来到三峡电厂后因为工作繁忙，婚期一再推迟，直到今年4月冬修结束后，一对相恋7年的恋人才携手走进婚姻的殿堂。这就是易琳，一个让青春在平凡中闪光的年轻人。

身边的厨师教案篇五

尊敬的各位领导，各位评委：

大家好！今天我演讲的题目是“安全在我身边”。

是安全捍卫着我们的生命，是安全在维护我们生存的权利，
是安全在为我们注入

生命如树，生命如光，生命如霞，生命如歌；生命是穿越沧海的航船，生命是驰骋大地的列车；生命是千山盛开的鲜花，生命是万里奔腾的长河。生命的形式多种多样，但只有鲜活的生命，才能在阔远的宇宙空间施展才华、实现抱负；只有健康的生命才能承担起所有的责任、为社会造福。生命的内涵是如此的博大精深；生命的气势是如此的恢宏壮丽；生命的火花是如此的美妙绝伦。人们歌颂生命，因为生命的宝贵；人们热爱生命，因为生命的美好。

然而，生命又是脆弱的，安全事故像一张血盆大口时刻有将其吞噬的危险，那些鲜血写成的教训，使我们时刻感悟到生命的宝贵，安全的重要。如果说生命是花，那么安全就是洒满大地的阳光；如果说生命是河流，那么安全就是缔造曲折迂回的护堤；如果说生命是一幅画，那么安全就是抒写深远神致的笔。

如今的校园生活安全事故的发生也越来越多了，你看那些

高中生打架不满学校处理，杀死同学刺伤老师、拥挤踩踏事故、校园暴力、感情事件、寝室安全事件，太多太多历历在目，让大家胆颤心寒所以我们应该在生活中我们要遵守交通规则，不乱闯红灯，注意用火、用电、用煤气！骑车安全，乘车安全、同学间不要做危险游戏、饮食，住各方面的安全！

安全就在我们身边，为了你的安全为了身边所有人的安全，请大家警惕起来，让安全一直跟随我们！

人都说，安全是一首歌，需要用心去谱写美妙的音符。安全是一棵树，需要真情去浇灌绿色的向往。安全是一座山，需要毅力去跋涉险峻的路途。而我要说，安全像一位良师，使我们的生命绽放出光芒，它又似一位挚友时刻提醒着我们避开危险。它更像一位慈祥的母亲，不论我们走多远，它都会以它特殊的方式与我们牵连。

无限的力量。朋友，人生如画，岁月当歌！生命可贵，安全无价！为了自己的幸福，身边所有人的幸福，更为了我们的世界少一点悲哀，多一份欢笑，朋友，记住吧！“安全发展，国泰民安”；记住吧，朋友，“安全第一，从我做起！”

我今天的'演讲到此结束，谢谢大家！

身边的厨师教案篇六

大家下午好！

非常感谢部门以及班组领导对我的信任，安排我参加这次酒店组织的《展现员工风采演讲比赛》，既是对我个人成长的关心和爱护，也是对我工作的一次监督和生活的展现，更是对潇湘华天酒店工作的高度重视和支持。我将利用本次演讲的契机，认真回顾检查自己履行职责的工作以及生活态度，诚恳听取上级领导的审议和批评，不断改进工作，更好地履行职责。

xx年8月23日那是一个难忘的日子这天在我脑海记忆中最为深刻。因为这天我背裹着希望来到了潇湘华天，我成为了这个温暖大家庭的一员，受到了领导和同事们热情欢迎和真诚宽待。此刻，我充满了骄傲和自豪。

我是餐饮部的一名员工，一名普通的厨师。我的工作岗位不是在火焰洪亮的炉灶，也不是在直接对客服服务的明档，是一名普通得不能在普通的配菜工，职业没有高低贵贱之分，岗位也同样如此，我保持了我良好的心态，以稳定我对待工作平稳的发挥，因为我充满自信，对自己，对生活，对将来，那是因为我的脑子里永远都有着一种坚定无比的信念。

我一直都在不断的告诉自己：“失败的原因只会有一个，那就是半途而废！成功的准则也只有一个，那就是坚定不移的不懈努力！”

在每个人的心灵深处都珍藏着一份信念鼓励你走向成功。因为有了信念，才能拔起擎天的巨木，才能升腾冷漠的生命，才能裸露许多灵魂，以及在长长的黑夜袭来时也有耐心期待天光。

我用我的信念不断在影响着周围的人群，让他们也能感染到这份担负着历史责任的荣耀。

亲爱的朋友啊，就算你留恋开放在水中娇艳的水仙花，也别忘记，在幽寂偏僻的山谷的角落里，野百合也有春天。

厨师，是一个庞大的集体，是一个有很强凝聚力的战斗队伍，象酒店任何部门任何班组一样，都是酒店这个大家庭中不可分割的一部分。就象孩子一样在酒店母亲的怀抱里哺育下不断成长，象兄弟姐妹一样和各个部门各班组共同进步。它充满了战斗力，也充满了激情和渴望。酒店开业前期的准备工作中，是他们的身影，来回在酒店的各个位置，布草，家电，设备以及摆设，都费劲力气让他们挥洒着汗珠，让他们无怨无悔的散发着男性的荷尔蒙，充斥在周围的空气当中。

开业前后，宋总厨召集各厨房厨师长和精干，一面是给厨师队伍组织专业培训，另一方面，不断对菜品进行研讨和出新。备货，备料大家有是干劲十足的，加班，加点那是司空见惯

的。“勤奋敬业，业精技高，追求完美，严当头，永争第一。”咱们的企业精神不断的激励着我们不断努力，不断做到精益求精，不断的做到更好…华天的菜品，历来为湖南的食客津津乐道，所谓品牌带动品质，品质推动品牌，口味带动口碑，口碑传播口味。菜品的出品质量得到领导和广大食客的认可，咱们对客服服务的礼节礼貌都是被一致认同和赞扬的，咱们业余生活自己编辑排版的宣传板报就是我们对这份工作和职责热爱的另一种表现方式。我们有付出，我们有努力，我们有用心，所以我们有收获。如今潇湘华天的餐饮欣欣向荣的景象是咱们大家有目共睹的。

太阳总在有信念的地方升起，月亮也总在有信念的地方朦胧，信念是永恒的微笑，使你的心灵永远充满激情，使你的双眼永远清澈明亮。厨师就像一颗星，没有太阳那样热烈，没有月亮那样温柔，没有朝霞那样眩目，没有白云那样高远，不同于明星那样耀眼，不同于教师那样让人尊敬，不会同于police那样让人崇敬和敬仰，也不会同于护士那样被人亲切的称为“天使”，但是，这样的人群就是这样的默默的，无私的，无怨无悔，与世无争，总是在一个不显眼的角落里，默默的奉献那份光和热。

人活着总要有追求，活得有价值有意义，价值何在？意义何在？生命是可贵的，可贵在使别人活得更美好；生命是有价值的，生命的价值在于对亲爱的祖国作贡献。而我们华天人，咱们潇湘人，就应该坚定不移的坚持自己的信念，完成自己的历史责任，共同建设好咱自己的家，让她更庞大。为此，我执着追求，追求信念希望能点燃心灵之火。生命的价值不在炫耀和享受，而在于精神上的充实和事业上的成功。没有战士谁也当不了将军；没有水平，谁也当不了船长；没有各岗各位的分工，就没有酒店的各个方面的欣欣向荣。我既然选择了厨师这条道路，就要坚定不移地走下去。为酒店餐饮繁荣昌盛奉献我微薄的力量。

为了坚持信念，实现理想，就须孜孜不倦的努力。厨师技术

长流水，烹饪学识博大精深。因此，学习上要执着追求，上下求索。不断的学习其深刻地认识到自己的浅薄与无知，故而不断地自我鞭策，不断努力。这是我对自我成长的要求。

亲爱的员工兄弟姐妹们，还记得集训队时我们共同走过的时光吗？是那么的让人值得留恋和回忆；还记得那晚一次接着一次的紧急集合吗？是那么的让人觉得刻苦铭心；还记得实习时咱们共同学习一起努力的日子吗？是那么的让人感觉充实和难以忘怀；还记得开荒时我们一同流淌的汗水吗？是那么的让人汹涌澎湃，热情高涨；还记得开业时咱们跳跃的心情吗？是那么的兴奋激动和充满着激情``是缘分，是信念，是激情让我们同在一片天空，共同努力，学习，见证了自己和酒店的共同成长。

路是人走出来的，不管是康庄大道，还是羊肠小道，如果没有经过坎坷曲折付出的辛勤劳动和汗水，没有坚强的意志，没有准备吃苦的精神是不会有有什么成就的。我相信，我自己胸膛的那团火焰定会熊熊燃烧。我会和所有厨师以及全体兄弟同仁一道，奉献我们全部的青春，智慧和力量，投入到华天，投入到潇湘，和她一起成长，一起强大，一起感受荣耀，一起见证辉煌！

此致

敬礼

演讲人：胡文海

身边的厨师教案篇七

尊敬的领导：

你们好！

我叫xx,来自xx□现在在xx厨房。在这个平台我学了很多。学的很好的就是坚持。这次又是展现自我，也付出了，我现在级别是资深a级，资深主要协助厨师完成领班传达下来的日常工作 卫生 出餐 五常 以及安全其他的工作。

今天要我竞聘的是厨师，作为一名厨师基本就是厨房的岗位要通岗，这些我基本符合，还有不足的接下来会更进。

我认为厨师的工作职责有：

一 认真执行公司有关规章制度。

二 协助领班完成日常工作任务。

三 每日负责完成卫生工作及监督所对应的厨工卫生工作。

四 熟悉厨房运作，保证食物使用，用水，用电，用油，用气安全。

五 开源节流，减少损耗。

六 与同事部门之间关系良好，发现问题立即汇报上级。

七 不断巩固和提高自身业务和技术水平，正确指导下属业务知识。

八 完成上级交办的其它工作。

作为厨师首先主要 语言交流 技术水平 个人素质 都要不断提高，才能把整个团队带动。对新来的同事做个学习的榜样。

如果竞聘没成功，那这说明我有不足的，像有些错误偶尔会犯，不过人不犯错误就不可爱了，我说了是因为有自知之明。在工作中每次换岗位刚，开始第一二天都是很乱没头绪，可

能是因为没熟悉不懂。只是缺陷没有人能完美，从没放弃前进，我经得起这些磨砺，所以每一天我都是精彩的，才能一天比一天好。

如果竞聘成功我会再接再厉，迎接下个竞聘。同时我把最真实的一面展现在这个平台。希望领导已更深的教导，严格的管理，其次同仁的指导，我会做的更好。

我的演讲完毕

谢谢

厨师长竞聘演讲稿【二】

尊敬的各位领导：

你们好！

本人来自甘肃省兰州市我叫xxx今年21岁20xx年x月份在运城上岛咖啡西餐厅工作20xx年x月份很高兴来到第2客厅这个大家庭厨房部厨师一职，和同仁们工作在一起，本人在这里先感告一声，所在第2客厅领导对我的照顾和工作上的支持，这次竞聘给了我挑战自己的舞台，在这快一年的风雨打拼里，在余店长行政总厨和王厨师长及我的带班，严谨教导下同时我也学了不少东西，学会怎样做人、做事，我从做小弟道师傅遇到批评不丧气、遇到表扬不傲气，提高个人素质，约束自己，服从领导的合理安排跟外场部、吧台部工作人员语言交流，沟通更加不断的加强学习，不断提高自己，处好师徒关系。

在这么好的环境下工作，要做到万无一失，确定菜的色、香、味、形，营养价值高，成本的控制，节约保持原料的形态，菜的光滑，饱满，增加菜的营养。

前期我也付出了很多，所以得来今天的成绩我感到很高兴，同时也感谢我的领导，俗话说的好“干一行爱一行”，既然我们选择了厨师服务这一行业那么就要做好，就要具备企业精神，团结、奋进、创新、成功。

其次的程序化，首先头脑要有一定的程序去做事，胸有成竹，当然第一时间要有：勤快、脾气少一点，胆量大一点，脑筋活一点，理由少一点。

厨师要了解烹饪技术，技术的发展，技术的特点，职能要求和烹饪知识。

假如我是一名厨房领班：

- 1、安全是一个单位的主题，防止厨房火灾、煤气泄漏。
- 2、合理食品添加剂，深技改进食品的质量而不能破坏同有的营养质量。
- 3、保持成本的标准，成本的价低，百分率的把握，省下的就是赚下的。
- 4、节约：要做到水不浪费，按时开关电源、开关煤气、开源节流。
- 5、假如我是一名厨房领班，要培养出一批不怕吃苦、爱钻研、有积极性的班组
- 6、协助厨师长做好厨房一切工作，以身作则。本站

既然公司给了我这一次机会，机会不等人要把握“三分条件，七分创造”，本人从做小弟到师傅，受气、受苦是理所当然，“苦难是一生的老师，勤劳征服一切”，不要拿自己的长处比人家的短处，“想要人前显贵，必须人后受罪”，我已这一

原则做事，在厨房有做的不对的地方，和其他工作人员配合交流，说话语气重的，厨师长、我的带班领班已批评，在这次应聘中，假如上不去没关系，我会在加油，继续努力，如果被选上，希望领导已更深的教导，严格的管理，其次，同仁们指导我会做的更好。

投出你们手中神圣的一票，支持我吧！在这样一个富有朝气、活动力的行业工作中感到骄傲，我相信是金子到那都会发光，我没有辉煌过去，只求把握好现在和将来，我相信以后的第2客厅会更加光明、辉煌，勇往直前。我们努力吧！

加油、加油，再加油。

身边的厨师教案篇八

敬重的新老客户、各界挚友：

在这辞旧迎新，万众欢腾之际，我谨代表郑州春泉公司全体员工向长期关切、支持春泉公司成长的新老客户、各位领导、各界挚友、各位同仁致以诚心的感谢和祝愿！感谢您始终以来对春泉公司的关爱，祝愿您及您的事业兴盛发达！

刚刚过去的20xx年，是春泉公司发展史上最浓注的一笔，在“融入汉威、合作共赢”的方针指导下，经过半年多的运作，取得了肯定的成果，基本完成“人力资源优化配置、技术研发应用推动、市场开拓体系完善、经济指标确保实现”四大任务。

一年来，公司荣获“全国企事业学问产权试点单位”荣誉称号等，受到河南省人民政府的表彰；成为“郑州市集中空调整能自控工程技术探讨中心”技术依托单位。

公司研发的《z(住宅)型当量空调表》列入科技部科技型中小

企业技术创新基金重点项目，并赐予资金支持；被住房和城乡建设部列为全国建设行业科技推广项目；荣获河南省建设事业科技进步奖，取得了不菲的'业绩。“饮水思源，春泉谢恩”这是每个春泉人所恪心执守的企业信念。

春泉的发展离不开广阔客户、员工、政府和社会各界的大力支持。感恩社会、感恩客户、感恩员工，感恩全部帮助春泉成长的社会各界人士和单位；正因为有此拳拳感恩之心，春泉人才得以真诚的对待每一位客户、每一项工作、乃至每一个与春泉结缘的人和事。我们对产品的精益求精，力求创新，竭力奉献，以客户需求为动身点，时刻为客户排忧解难。

更加美妙，春泉的事业肯定能够兴盛发达！让我们携起手来共同与春泉共享才智、共享胜利以及利益吧！

最终，再次感谢您的关注与支持！希望能与您以此结缘，共襄盛举，并诚心祝福您兔年大吉，华蜜开心！

身边的厨师教案篇九

尊敬的各位领导：

你们好！

我叫陈强，来自四川成都。现在在桂三秋厨房岗位是炉头，我现在要做的就是，协助厨师完成领班传达下日常任务卫生出餐五常以及安全工作。完成上级交办的其它工作任务。

我现在的级别是资深b级，今天我要竞聘的是厨师a[]对于a级是有点过高，但是这是一次机会，有了机会就要把握。自己要有理想。今年应该要升到什么职位，才算对自己工作的认真付出。还要对自己要求高点。

我认为厨师的工作职责有：

一认真执行公司有关规章制度。

二协助领班完成日常工作任务。

三每日负责完成卫生工作及监督所对应的厨工卫生工作。

四熟悉厨房运作，保证食物使用，用水，用电，用油，用气安全。

五开源节流，减少损耗。

六与同事部门之间关系良好，发现问题立即汇报上级。

七不断巩固和提高自身业务和技术水平，正确指导下属业务知识。

八完成上级交办的其它工作。

厨师还要提高个人素质，约束自己。跟楼面同事语言交流，沟通更加不断的加强学习，不断提高自己，同时作为一个厨师还要提高自己的专业技能。处好足进同事关系。

如果竞聘没成功，只有协助厨师完成领班传达的任务。那就说明我还有不足的。像一些错误还是偶尔会犯的，不过人不犯错误就不可爱了。我相信每个人都有过犯错，在这里一年多了，这生活很变色，很深刻，酸甜苦都尝试了，只有挑战才能疯狂的冒出头，才能成材。

如果竞聘成功，我就可以协助领班完成日常工作，我把真实的一面展现在这个舞台上。希望领导已更深的教导，严格的管理，其次，同仁们指导我会做的更好。

不管竞聘是否成功，接下来都会以很好的心态对待工作。

我的演讲完毕

谢谢