

酒店厨师年终工作总结(大全8篇)

律师工作总结能够揭示出在案件中出现的問題及其原因，对异议的解决提供了有力的依据。在律师工作总结中，要客观真实地反映自己的工作情况，不掩饰错误和失误，同时也要突出自己的优势和成绩。以下是一些律师工作总结的成功经验分享，希望能够对你的写作有所帮助。

酒店厨师年终工作总结篇一

尊敬的领导：

我于20xx年x月到x饭店做厨师上班，经过这段时间的工作，我觉得和我原来设想的'个人职业规划相差太大，因此我不得不向公司提出辞职申请，并希望能与x月x日正式离职。

感谢您给我一个能与一群出色员工一起工作的机会，感谢您在我們共同工作的这段时间给予我的支持与鼓励！

对于由此为公司造成的不便，我深感抱歉。但同时也希望公司能体恤我的个人实际，对我的申请予以考虑并批准为盼。

此致

敬礼！

申请人：

20xx年xx月xx日

酒店厨师年终工作总结篇二

尊敬的院领导：

在此，我首先祝我们xx医院一切顺利，万事如意；其次我祝各位院领导身体健康，全家幸福，快活，安康！

我感谢两年多来医院给我这个学习进步的机会，也非常感谢院长对我的关心以及各科室同事们对我的工作、生活中的照顾，在此我非常衷心感谢大家！

其次，由于现在物价上涨很快，但工作强度没有降落，风险日益加大，医患关系日益紧张，而工资仍是五百块钱，却没有上涨，而加班费，值班费等却被取消，我们的.生活很艰巨，连自己都难以赡养，我失去了积极性，如果我再这样上班，我怕难免会出医疗事故，或者是意外，给医院造成不必要的丧失，所以我申请辞职！

第三点，你以前曾经对我承诺，今年底你给我编制，但成果却让我深感意外，一个收费的来医院工作不够半年，却得到了编制，这让我心里很不爽，其实让医院每个人都很不爽，你这是大公无私吗我不知道你从中得到什么利益或是被什么权利所要挟，但你总得有个交待啊!!你这种说话都不算数的人，在大家面前没有什么威望可言，怎么会给医院带来发展，所以我深感危机，工作没动力，感到这个处所不再合适我发展，所以我决定向您辞职！

就凭以上三点，我想我有足够的理由辞职，特下此决心，望体谅请给予批准!!

此致

敬礼

辞职人：

20xx年xx月xx日

酒店厨师年终工作总结篇三

下面是小编为大家整理的,供大家参考。

时光在流逝,从不停歇,我们的工作又将在忙碌中充实着,在喜悦中收获着,此时此刻我们需要开始做一个计划。那么计划怎么拟定才能发挥它最大的作用呢?下面是小编为大家带来的酒店厨师个人工作计划范文5篇,供大家参考!

酒店厨师个人工作计划1

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

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：关于管理主度的几个提议

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。

酒店厨师个人工作计划2

我们酒店主要也业务就是住房和餐饮，而餐饮的好坏全都在我们厨房，作为厨房的厨师长，我吸取了过去工作的经历，决定在接下来的工作按照工作计划来进行。

一、加强厨房管理

想要做好菜，就必须要把厨房的规矩抓紧，避免大家在工作的時候犯错，也避免因为自己失察导致出现问题，对每一个厨师都有一个原则既不能够浪费，同时也要保持厨房的干净整洁，每个人都有责任把厨房的卫生做好，对于每天工作的第一件事情，就是要做好卫生打扫工作，下班前要收拾好厨房的卫生，不能让垃圾留在厨房，不能影响到我们厨房卫生。干净安全的卫生才能够令客户满意，才能够保证安全，一旦我们没有注意到这些都会造成严重的后果，影响极其恶劣，我不希望这样的事情出现，所以能避免的就必须尽早避免，不然出现了大问题，影响到我们酒店的形象就不好了。

二、加强厨师手艺培训

对于每一个厨师都要做考验，每天都会对每个厨师的受益做出点评，每一人厨师都必须掌握一道自己的拿手好菜，有自己的特色，才能够成为我们厨房的合格厨师，可以掌厨，没有达到要求的只能够在下面打杂，当然对于这些打杂人员我们也会给他们锻炼的'机会，会在每一个月的月底考核一次，做菜的能力有提升的就会让他们担任主厨，能够不够的继续深造，同时也会给他们讲解一些厨师必须掌握的知识和技能，

提升他们的能力同时也是加强我们厨师真题的实力这也是我们厨师必须要做到的。

三、更新菜单

对于我们酒店能够提供的菜单，及时更新，一个部门有活力就必须要有走狗多的创新，就必须要有足够多的心作品出来，我们酒店的一些菜由于客户不如和喜欢就需要淘汰，保留最受欢迎的菜，通过这些方式来吸引更多的客户，从而得到更大的发展，每个人都必须要创新，我们创新会改变搭配，也会改变盛放的方式等这些来提高菜的口感，同时也会让才变得美观，好看。当然想要做好需要多年的经验还要让客户选择，只有经过了客户的选择和考验之后留下的才是最好的，对于不受欢迎的，就会淘汰，在推出新菜的时候有一个免费试吃的活动，来提高新菜的知名度，让客户平常熟悉，之后经过了品尝，并且感觉合适才会成为我们今后的主打品牌之一。

四、提高厨房工作积极性

我们厨房想要出现一个新菜需要花费很多时间来研究，想要扔厨师都去做，我们会对这些菜做出前三名选择，给予奖励这样来提升员工对创新的热度同时也是给他们的鼓励，毕竟如果没有鼓励是坚持不了多久的，只会放弃，还不如这样给他们更多的鼓励和安排给他们更多的帮助让他们不断的更新和创新，给我们酒店带来更多的福利。

酒店厨师个人工作计划3

20-年上半年--分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在--全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

一、管理方面：

以人为本。善于发现自身不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

二、成本方面：

今年上半年，成本方面主要做到了以下两点

一、原材料的控制：

1. 库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。
2. 在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。
3. 原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

二、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。

三、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--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，--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。

四、菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对--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。--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--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。

酒店厨师个人工作计划4

在-酒店工作已经快一年的时间了，从笨手笨脚到现在的独立做事，这些进步都与师傅的关心和同事们的潜移默化的影响是分不开的。下面将一年来的工作与体会总结如下：

1)既然我们选择了做技术，就要想尽各种办法把自己的技术提高，有了过硬的技术，才是我们立足的根本，否则就没有底气，专业技能不过关，别人就不会看重你!干一行，爱一行，只要自己喜欢，就要把他做到极致，全心全意地为之而奋斗，形成自己的王牌。

2)方法很重要。我们明确了方向，就是要注意学习的方法。首先按照师傅的要求做，不懂得地方就要刨根问底，不耻下问，然后自己要实际操作，多思考为什么，勤于记笔记，善于总结。形成学习、实践、再学习、再实践的套路。养成勤劳的习惯，用心去做，勤动脑筋，善于运用统筹方法。正确每做一次都比上一次有进步，多动手，多去做，不怕苦不怕累，与困难作斗争。做的次数多了，质量就会提升，这就是量变到质变的转化。

3)团结的重要性。我们在国庆长假就可以体会到，如果不是大家的通力合作，相互帮助，那样大的工作量真的很难个体单独完成，个人的成长离不开集体的力量，没有优秀的团队，就不会有先进的个人!虽然很忙很累，但是我们大家很开心，时间也过得特别快，感觉更加充实。

4)要有超强的自信心。在工作中没有必要灰心丧气，我们可以取长补短，每个人都有自己的特长，没有必要那么不自信，更要有勇气，敢于挑战，要热忱，青春就是有活力，敢想敢干，树立起目标，一周一周的去实现他，及时发现自己的不足，及时地去追踪，每天进步一点，日积月累，就是大的进步，坚持，就是要坚持，坚持的力量是十分强大的。

。的绝佳之地。

20-年就要来临了，总结上年的不足，使为了更好的提升自己，让我们为充满希望和活力20-年而奋斗把！

酒店厨师个人

工作计划

5

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

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：关于管理主度的几个提议

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。

□

酒店厨师年终工作总结篇四

“十年树木，百年树人。”一年前，我以学生的身份踏入社会。走进了全国最好的酒店里学习和接触更多的东西。转眼间，一年的时间就这样过去了，有过喜悦，有过兴奋，有过苦恼，有过忧郁，有过怀疑，使得我从一个初出茅庐的学生，逐渐的熟悉了酒店的组织结构、人事关系、企业文化，也使我慢慢地适应这个社会。11个月就这样过来了，用什么词语来形容也没有用“现实”二字更为确切。从去年7月的拿起背包随从着大部队来到广州，到如今再次收拾背包准备返回的时候，心里的确不是个滋味。自己毕竟做了11个月的花园人，对于花园，我依旧有着感情。所以直到现在，我始终为自己是一名花园人而自豪。我要感谢院校，感谢花园，是你们给了我这样的机会。从欢迎来访礼宾部到了酒店的党工团办办公室，我很幸运的可以在一年的实习中接触了两个部门完全不同的工作，这两个部门的实习让我接触了很多东西，让我学到了很多。在礼宾部，我钟爱着这份工作，因为我在这份工作中找到了真正的自我。在党工团办办公室，我接触了酒店的行政工作，学会了怎样去做事，学会了怎样去做人。

我还记得自己刚踏入社会，走向花园门槛的时候，自己总认为在学校里学一点书本里的学问就可以在酒店里得心应手，而不明白的学问是在生活中，最厚实的文章却是在书本以外，

现在我懂了，是花园告诉了我们“年光似鸟翩翩过，世事如棋局局新”的道理。在家里，我们只走得平路，上不得陡岭，更过不得险滩，离开了自己的家，来到一个陌生的大都市，有时候，遇到失落就想轻言放弃，甚至自甘沉沦，而不明白人生有起伏才有真趣、有波折才有韵味。现在我懂了，是花园告诉了我们“凡人为善，不自誉而人誉之；凡人为恶，不自毁而人毁之”的道理。作为一名实习生，在实习过程中，会有埋怨，会有委屈。因为我们总认为只要自己以诚待人、与人为善，公道就会自在人心，而不明白有时自己好心事办得并不好，甚至是好心办了坏事。之所以懂得这么多的道理，是因为花园，是花园人用言传身教告诉了我们。我们才让自己更加的有信心，也坚信我们可以为自己喜爱的工作而奋斗。

我热爱自己现在从事的工作，因为我在这份工作中找到了真正的自我，当我满头白发却依然站在酒店的大堂里与我们熟悉的宾客打招呼时，我会感到这是我们人生的满足。我始终以自己能够终生去做一名专业的服务人员而骄傲，因为我们每天都在帮助别人，而客人在我们这里得到的是惊喜，而我们也客人的惊喜中找到了富有的人生。我们未必会有大笔的金钱，但是我们一定不会贫穷，因为我们富有智慧、富有信息，富有责任感，富有助人的精神，富有忠诚和信誉，当然我们还有一个富有爱的家庭，所有的这些，才构成了我们今天的生活。其实，富有的人生不难找，它就在我们为别人带来的每一份惊喜当中。

实习是结束了，但无论是现在的实习，还是以后的工作，我们都会为自己曾经是一名花园人而骄傲，我们的精神也一定像红棉一样绽放。我们也都将倾尽全力，去延续我们肩负的使命：以真诚服务与我们的职业，我们的酒店，乃至整个旅游业。

感谢我的院校，感谢美丽的花园酒店，也感谢在这里生活一年的城市——广州，还有你们，我在广州结交的朋友们，你们，是有了你们，我才会做的更好，当然还有最支持我的老爸。

酒店厨师年终工作总结篇五

在20__年这一年里，个人的交际上迈出了主动与人沟通，也愿意和别人交流自我的内心感受和对某个问题想法。实际操作上，熟悉了各个工作流程，工作细节。在工作速度上比前一年有了明显的提高。取得成绩的同时，也带来了一些工作上的不足，比如：人际关系上头临共同语言的缺乏，没有一个闪光点去吸引别人，工作上细节上还要需注意，反应本事还要进一步的加强。实践操作上更要拿出胆识和魄力来去突破还停留在原先的工作层面上。现对20__年的工作做出如下总结：

一、食品和个人卫生

食品安全问题是当下中国老百姓所关心的话题，做好食品安全卫生工作是做一名厨师义不容辞的职责。20__年，食品卫生，餐具卫生，食品储存会按照必须的工作要求落到实处，至于厨房的卫生包干区，我会采取具体的办法坚持整洁干净。

二、个人卫生方面

养成良好的生活习惯，培养自身的身体素质，做到“四勤”：勤洗头，勤理发，勤洗澡，勤剪指甲。在此基础上，要勤洗手，勤洗衣物。个人卫生和食品卫生实行良性的互动，有助于降低食品安全问题的发生风险率。有助于提升部门的形象和素质。有助于推动中国的食品安全向着一个科学，健康的道路去发展。

三、实践操作工作

菜肴的出品工作，是实践操作工作的重中之重，保证菜肴的分量，数量，质量根据工作要求来确定，保证出菜顺利不乱套，按照正确的出菜顺序把菜肴出品出去。保证调料不多领，不少领，以满足师傅们烧菜的需要。领料时间控制在必须的

范围内，一次性领完。大单期间，领料比平时要多领，淡季时间，库存要坚持平时状态。保证小料满足烧菜师傅之需的同时，小料的新鲜度要给予坚持。菜肴的制作工作，明年我会深入基层学习一些基本的烹饪技法，融合自我平时学习的理念和知识，和大家一齐交流和分享。

20__年是一个取得成绩同时又留下遗憾的一年，我实现了梦想成功的第一步，得到了教师们的培养，得到了领导的帮忙。我会以实际行动来感激他们，用学习的知识来解决自身存在的问题。相信自我，我会和老员工进取主动交流，来帮忙大家共同解决现实中存在的问题。相信自我在明年会表现的更加出色，在原有良好的基础上做出重大的突破！

酒店厨师年终工作总结篇六

尊敬的领导：

您好！

首先感激您在百忙之中抽出时间来阅读我的辞职报告。

在写这封辞职报告的时候我心中的情感很复杂。我进入公司以后，您的大力关心、指导和信任，让我得到了很多机遇。这段工作时间内，我在汽车销售领域学到了很多知识，也获得了很多的工作和社会经验，对此我深表感激。

由于我个人原因无法继续任职销售经理一职。为了不因为我个人的原因而影响公司的销售进度，经过一番考虑之后我决定辞去这份工作。我觉得这样的行为会给您带来一些的不便，对此我深表抱歉。我会在很短的时间内完成工作交接，减少我带来的不便。

非常感激您在这段时间里对我的.教导和照顾。在公司的这段经历于我而言非常珍贵。将来无论什么时候，我都会为自己

曾经是公司的一员而感到荣幸。我确信在公司的这段工作经历将是我整个职业生涯发展中相当重要的一部分。

祝公司领导 and 所有同事身体健康、工作顺利！

再次对我的离职给公司带来的不便表示抱歉，同时我也希望公司能够理解我的实际情况，对我的申请予以考虑并批准。

此致

敬礼！

辞职人：

20xx年xx月xx日

酒店厨师年终工作总结篇七

尊敬的公司领导：

首先感谢公司近段时间对我的.信任和关照，给予了我一个发展的平台，使我有长足的进步。如今由于个人原因，无法为公司继续服务，现在我正式向公司提出辞职申请，将于20xx年xx月xx日离职，请公司做好相应的安排，在此期间我一定站好最后一班岗，做好交接工作。对此为公司带来的不便，我深感歉意。

此致

敬礼！

辞职人：

20xx年xx月xx日

酒店厨师年终工作总结篇八

尊敬的校领导：

您们好！

很抱歉，我辜负了领导对我的期望，因个人原因，不得不向领导提出辞职。

自20xx年8月来到八一以来，我一向受到了学校的各方面的帮忙，尤其是学校领导，李校长，对我工作和生活都很关心，对此我是感恩不尽的。刚大学毕业时，我由一名学生成了一位光荣的人民教师，对教师这职业我是既熟悉又陌生。记得在我来校的当天，就受到了学校领导和同事们的欢迎，心里感到十分的温暖；教学工作也是无私的将许多教学经验传授给我。从备课到讲解，从和学生相处到批改作业，从教态到板书设计，从语言运用到为人处世等等，让我学了不少东西。

但这天我决定选取离开八一，有这么几个原因：

第一：虽然我很尽力的从事教学工作，但教学还是不如人意，取得的成绩微乎其微，辜负了学校领导对我的期望，我也是很无奈，有时真怀疑自己的潜力了。因此，我觉得我不适合在八一工作，再这样下去的话，肯定会影响学校的升学率。在此刻如此看中升学率的环境下，请学校思考批准我的辞职信。

第二：就是学校的管理。开始的时候觉得还能跟上学校改革的步伐，但越到后面，越觉得难以适应。我想，我是不适应学校的管理了，因此选取离开。

第三：就是学校待遇，每个月打到卡上的20xx多元，让我很难想象什么时候能在弥勒将来购房还房贷时的压力。教育是强调不为薪水而工作的，而我，还做不到这点。因为我家里

还有父母，以后还会成家，会有孩子，都需要薪水。

第四：也许是潜力有限，我认为我在八一已经没有更大的发展机会了。因此，我决定选取一个新的工作环境，期望领导批准，敬请早些安排。

当然，无论我在哪里，我都会为八一做力所能及的事情，因为我为我以前是八一人而感到骄傲。最后，诚恳地说声：对不起！也衷心地祝愿八一力挫群芳，永往直前！学校越办越好，升学率一年比一年高！

此致

敬礼

辞职人：

20xx年xx月xx日