# 半年工作总结厨房个人(通用10篇)

来源：网络 作者：青苔石径 更新时间：2024-01-29

*半年工作总结厨房个人1本人于20XX年接手公司食堂的管理工作，主要为公司领导及各位同事提供餐饮服务。作为食堂自然是离不开饮食，吃饭是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作...*

**半年工作总结厨房个人1**

本人于20XX年接手公司食堂的管理工作，主要为公司领导及各位同事提供餐饮服务。

作为食堂自然是离不开饮食，吃饭是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理者更应多为工作人员及领导的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。

走过了勤奋耕耘的20XX年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束了一年的工作。为了在新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。食堂的工作涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。

我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。因此，我在办公室领导的坚强领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

就餐方面我没有停留在使大家仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照公司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天中午基本上保持三菜一粥的供应，每个星期吃上一次包子、一次面条，有条件的时候还能提供饺子。

工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。

成品存放实行“四隔离”。生与熟隔离。成品与半成品隔离。食品与杂品、药品隔离。食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲。勤洗澡、理发。勤洗衣服、被褥。勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。

工作上，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。

做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。

在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

为了扬长避短创造更多更好的效益，对下步工作有以下打算：

一、经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断改进食品采购方法，收集、修改、创新各种菜谱，加强控制成本，科学预测原材料使用量。

二、认真制定餐厅物料订购计划，报据季节合理配菜，动脑筋、想办法、变花样，不断提高餐厅菜品质量，不断满足各种需求。

三、认真抓好食品卫生工作，把好食品加工的各个环节，确保食品卫生，防止食物中毒。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性和必要性。

坚持以人为本，关心大家的饮食习惯。因此，我在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好食堂，以方便大家就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。

下一步我要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好餐饮服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定人心，以满意服务赢得人心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为大家服务，为大家办实事。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把大家满意不满意作为检验我各项工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。

因此，我一定要认真贯彻《公司食堂管理办法》，把加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的日程，并做到责任到我个人，抓紧抓实，抓出成效。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，今后在做好担任工作的同时，要加强学习、注重实践，努力提高自己的工作能力及水平，工作中有不尽完美的也希望领导和同事给予批评指正。

**半年工作总结厨房个人2**

1.加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2.加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

3.合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4.进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5.一如既往做好厨房“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

6.体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

7.坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8.圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

9.各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

10.创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴;在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

转眼20\_\_\_\_已经过去，回望过去的一年。自己都做了什么。自己还是比较茫然的啊!希望自己可以通过总结回顾自己在20\_\_\_\_自己的时间都过那了，时间真的很快啊转眼我29岁了。在29岁这一年说没用收货把也不可能。收货还是比较多现在我一以和大家分享一下。1·工作总结

工作总结好的方面

20\_\_\_\_年我在北京度过了上半年，成功从管理岗位跳到技术，技术本身是就是自己做厨房管理的一个很大弱点，通过自己在北京这段时间的历练和学习，自己的进步还是比较明显的啊，例如徽菜的传统菜系和皖北菜系的组合，徽菜和沪杭菜系的组合更高的提升菜肴整体出品大大感受到了搭配组合给出品来了好处。

20\_\_年也平生何认识原料内在的元素和文化同时，感谢我的好同事，我会永远记住您们的20\_\_\_\_年本人对如何管理好一个班组也有了很大的收获和办法例如制定班组的物品排放原料如何保管对班组的工作时间进行分段操作流程的制定如何和班组人员进行有效的沟通如何让员工产生工作兴趣如何很舒服艺术的完成工作享受工作给我们带来的无趣快乐。存在不足的方面

工作中带个人的情感不能很好的把工作思想和个人思想情感分开，例如工作[酒店厨房个人工作总结(共2篇)]不能够一视同仁看人要求看说事情导致自己工作中很多人事得到不平等的待遇，还有在自满的心里感觉自己，什么都会了，很娇奥活在自己的内心里。懒惰了很多不去学习不给自己充电。还有一点想逃避的心里船到桥头自然直想法想想自己都感觉可怕的慌着是我吗。2·思想工作

总结好的方面，

20\_\_\_\_的思想方面有了很大的提高自己还是支持健康心里，给力诚信务实勤劳有想法学习

健康的心里自己的理解就是要有正能量做纯粹不添加小计量要有感

化他人的心里发现自己有问题即时改正发现他人的问题即时提醒把正确方法告知他人这就是我对健康心里的理解希望大家多给建议谢谢。

给力自己理解就是他人需要帮助的时候自己要献出自己一份力量在工作要越难要给力要有激情要让和你工作的人们感受力量加油一起都会过去的啊

诚信我自己的理解是既然做了就要把他做不让自己留下遗憾让不负责任这几个字消失在自己人生的字典。

务实我自己理解是一定要是个靠谱的人要成为一个踏实的人要实施积极做事要做不浪费时间时间的人要学会和时间赛跑。

勤劳我自己理解是只有劳动才有产生价值要有吃苦耐劳的心里而不是想着不捞而活要学会在勤劳中找到美这才是踏实的生活这样才有意义。

有想法我自己理解是要做有思想有行动学会分享发现找到解决事情的方法如何很和的提高更好的利用贴近生活和自然。

学习我自己的理解是在工作中发现不懂的事情自己会把它记住然后进行学习要养成学习的习惯要学会关注工作以外的事情学习生活和工作一起进步学习就是为了生活更好这样学习才会有意义啊

你们感觉那

思想存在不足方面

有放弃的心态=不够坚定想法缺少知识还不去寻找这种思想老是给自己找理由不能很好调整自己思想甚至还有就这样的思想自己对自己摇摇头

忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，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单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然幼儿园领导相信我，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，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心！

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

在幼儿园工作已有几个年头了，虽然我的工作都是力气活，但并不是没有规律可循。我常常在琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作了。

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心！

  在酒店实习的这一段日子，我学习到了很多以前从未了解过的领域和知识。一开始我并没有打算从事厨师这份事业，但是再一次偶尔的家庭聚餐当中，我发现自己对于做食物还是很感兴趣的，所以我就决定往这个方面发展发展。这次进入酒店跟着一些经验很丰富的老师学习之后，我发现自己彻底的爱上了这一份事业，这是一份很有成就感的事情，让我特别的骄傲和充满自信。

  在饮食的制作上，我是非常在意创新的。这也是在酒店里学习到了最大的一点。我所跟随的几位师傅都是这个城市很有名的几位大师，他们在工作上是非常认真的，当我们系好了围裙，带好了厨师帽，那么我们也就正式的开始一番创作之旅了。其中有几位大师非常喜欢创新，在菜品、饮品方面都会想尽各种办法去创新，不管是从味觉上还是视觉上，都会比之前有所突破。

  以前没有接触厨师这个行业的时候，我对吃是很随便的，偶尔一个蛋炒饭、一个小炒就可以让我生活下去。现在不一样了，我觉得人在这一生当中，除了要好好的生活，有一个远大的理想，在吃上面也是需要花费一些功夫的。我们每个人每天都会接触吃的，食品对于我们来说是非常可贵的，所以有时候我们不能太过随便，尽管不能去很高档的场所吃饭，但是自己也是可以善待自己的。在这里，我学会了如何把一个蛋做到精致，这就像是学习一样，为什么不能去细细的琢磨呢？只要我们愿意花时间去探索，又有什么难的事情呢？

  在酒店跟着学习、帮忙的日子里，我认识到了一门手艺的重要性，虽然说我们在学校学习的理论知识偏多，在实践上略有薄弱，但是其实只要珍惜了平时的一些时间，好好的利用上去，就不会有太大的问题。实践是可以通过行动积累的，理论知识也是需要我们通过努力积少成多的。

  所以在经历了这一次实习之后，我想我会继续在接下来的学习里正确的认识自己，往今后的目标出发。我每天都坚持自己的初心，走向自己心中的目的地。在这一路上，我会把在这里实习所学习到的一切带到今后，希望也能够在未来的日子里更加顺利的进步，去取得一个更加让人欣慰的成绩。

**半年工作总结厨房个人3**

  虽然在工作上我有严格的责任心，但自身在工作上还是存在一定散漫的问题！虽然至今在菜品的质量上没有造成影响。但对我们的团队和工作中的严谨风气却带来了不少负面效果！

  为此，我也会在今后更加注重自己的态度，严格在工作中要求自己，让自己更加积极热情的完成好自己的工作！为xx酒店贡献自己一份力量！

我们部全体人员积极参加宾馆组织安排深入学习实践科学发展观活动和培育当代革命军人(员工)核心价值观、开展综合整治活动，听陈治桃教授\_话说长征\_、\_科学发展观\_和陈泽华处长的\_科学发展观\_专题讲座，\_向军华先进事迹\_报告和月书记关于科学发展观的授课；党员干部还观看了\_当代革命军人，核心价值观\_系列电视讲座，并参加宾馆组织的到丰田汽车制造厂的参观学习活动。通过这一系列的学习，使大家认清了当前的政治形势，明白了学习实践落实科学发展观的重要意义，提高了思想认识，坚定了政治立场，增强了工作的积极性、主动性和自主性，为今后的\'学习和工作夯实了坚实的政治理论基础。大家认为：不学科学发展观等于不懂政治；不学科学发展观就会迷失方向；不学科学发展观就会被发展的潮流所抛弃。

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，x年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况汇报如下：

一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购臵了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、安全管理

(1)在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

(2)设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，知道主要电源、煤气、自来水开关的位臵。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次 对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料 的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了 一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。 谢谢大家!

20xx年马上过去，回首20xx年的工作，身为一名后厨师长，我以身作则，严格要求我的员工，虽有做的不好的地方，我们正在努力改进。

今年经酒店组织去外边学习了新的菜品，还有新的原材料，我们正在开发研究。

库存货品，坚持做到先进先出，把库存时间长的原材料尽量先安排，冬季我以零库存靠拢，20xx年的毛利如下：4月份：42%；5月份：62%；6月份：70%；7月份：70%；8月份：64%；9月份：59%；10月份：67%；11月份：57%。

回首20xx年的工作，厨房员工积极努力，在完成计划的同时也有不足之处，需要进一步改进。

20xx年我会从一下几点去努力：

1、菜品质量：

我会每天在例会上严格要求我的员工，要有虚心好学的态度，重视食品安全卫生，出菜保质保量，菜品颜色搭配合理配备，杜绝异物杂质、变味的菜品出现。

2、餐厅后厨沟通协调：

每天及时加强对客人反馈的意见，正确对待，重视并有良好的心

态，不断提升菜品质量；

3、成本控制：

对原材料合理利用，做到物尽其用，把好验货关，杜绝变质变味的食品流入本店，协调凉菜、中厨、面点对原材料边角料的合理利用，禁止长流水长明灯；

4、菜品创新：

多去外边学习，经常去菜市场转转，发现一些新的原材料，多与采购沟通，及时了解本地市场动态，结合本地原材料，多研发一些新的菜品，20xx年我会多去外边的酒店交流学习新菜品；

5、安全：

厨房的安全是酒店的重要部门，我会要求员工人走灯灭、水关、电关、气关，另外值班人员离店后必须把值班情况、水电气情况和后面上锁情况检查结束后，在后厨值班本上签字后离店。

  一、管理方面

  以人为本。善于发现自生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--人减到--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

  (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，化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

20\_年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

**半年工作总结厨房个人4**

一、年前工作计划：

1、在1月中备好龙虾，为过年作准备。

2、过年后人员的招录与工作安排

3、提高员工工作效率、技术技能、素质的要求

4、深入各个环节、多看、多思考，完善细节和之前未完成的工作

5、创一支更团结、更和谐的团队，让团队理想得到充分发挥，加强沟通及为人处世的学习。

6、人的一生中有着许多成长的过程，如思想上，工作中要不断学习外，为人处世也不例外，多理解别人，有一颗宽容的心，多发现别人的优点，凡事都要换位思考，工作则以积极、发展的心态和眼光，这样才能让自己更好的融入到这个集体，并能为构建和谐团队发挥自己的能力，让年龄与智慧同步成长。

20xx年过去了一半，回首半年的厨房工作，感慨颇深。半年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成工作任务的同时还创造了一个个的惊喜，也有诸多不足需要我们去总结和弥补。现将半年的工作做下简单总结：

根据去年的工作总结，厨房员工工作能力不高和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

定期召开厨房、前台协调会议，增强员工的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了水天酒店餐饮的品牌。

在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。一如既往做好厨房食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。

在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为食宿者、xxx游客、韩国游客等客人制作不同需求的套餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

从不同时令、季节和客人需求实际出发台，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升xx酒店美食的良好形象。

成绩的取得都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中取得了一些成绩，但我们思考更多的应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在下一年中，共同面对困难，共同挑战未来，为圆满完成xx经营目标任务做出应有的贡献。

新年的钟声即将敲响，新的一年就要来临，在即将过去的一年里，中厨房全体员工在酒店领导的正确领导和各部门同事的大力支持协助下，在国家政策对餐饮的不利条件下，在厨房全体员工的共同努力下，圆满完成了酒店的各项接待工作的指标。

新的一年开始了，我们有别要回顾总结去年的工作，发扬优势，找出差距，有利于扬长避短，在新的一年里创新进取，努力拼搏，创造更好的成绩。

中央下达的八项纪律，六项制度，严禁公款吃喝，严禁大操大办，铺张浪费的纪律已是两年了，这对我们餐饮企业经营者来说是严峻的挑战和考验，众所周知，中国是政府带动消费，餐饮企业要生存，要发展，而想在市场中站稳脚根，并有利润，这是我们餐饮行业管理者必须去思考、掂量的问题，这是我作为酒店厨师长在新的一年的重要工作。就去年酒店餐饮部接待的情况来分析，散客少，会议接待少、餐费标准低的情况下，厨房迅速调整思路，调整菜品，把婚宴、乔迁、社会团体接待作为重点来抓，这方面我们取得了一定的成绩。新的一年里，这一次我们将持之以恒，争取做得更好，取得更好的成绩。

在新的一年里厨房将重点抓原材料的采购，进货渠道，降低成本，把利益让给客人，让客人高兴而来，满意而去，做到客人和酒店之间互惠互利，树立更好的口碑。

在新的一年里，厨房将严格执行《食品安全法》抓好厨房的安全生产工作，严格厨房规范的操作程序，而要加强厨房技能技术和作风纪律的培训考核，创新技术、创新菜品，建立一支技术过硬、纪律过硬、作风过硬的厨房团队，就要杜绝一切安全事故的发生。

新的一年即将来临，我们厨房将在严峻的市场竞争中团结一致、努力拼搏、开拓创新、创造利润、创造更好成绩，在新的一年里向酒店圆满交上一份圆答卷，谨此，我代表中厨房全体员工向酒店领导和各部门同事及家人致以新年问候。

祝大家在新年里身体健康、工作顺利、合家幸福、更上一层楼。

  从我担任酒店厨师到现在已经将近一年的时间了，作为厨师的我能够认真做好餐饮部的各项工作，而且我也能够根据厨师长的安排来展开工作，至少这一年工作的完成让我在厨艺方面得到了很大提升，这让我很感激厨师长以及餐饮部同事们在工作中给予的帮助，为了更好地完成厨师工作让我对这一年的表现进行了总结。

  重视部门规定的遵守并做好厨师的本职工作，我在入职以来便以成为优秀厨师作为自己的奋斗目标，但想要获得领导的认可便需要在工作中严格要求自己，每次烹饪都要确保制作菜肴的质量，而且在穿着以及厨房卫生方面也要严格按照要求，我会提前达到酒店并对当天需要完成的工作进行安排，制作出客户喜欢的菜肴是我在酒店的职责所在，这便需要设计出令人满意的菜谱并认真做好烹饪工作，从切菜到烹饪意味着我需要多对厨师工作进行思考，而且当客户对菜肴提出建议的时候也会认真听取。

  对食材的质量进行检验并参与到采购工作中去，食材的质量对菜肴的口感会造成很大的影响，因此我在进行烹饪之前都会对食材的质量进行检验，查看食材的新鲜程度并以此来烹饪出客户喜欢的菜肴，而且有时我也会兼任采购工作并对食材进行挑选，在我看来厨师对食材的高标准也能够保障采购食材的质量。我明白味道、价格以及用餐环境是客户比较重视的因素，因此我会针对这类问题和部门领导进行探讨，主要是要求服务员做好厨房以及用餐区域的清洁工作，这样的话也能够让顾客在用餐的时候对酒店的卫生状况感到放心。

  重视基础的巩固并强化对烹饪技巧的学习，我明白想要做好厨师工作便需要大量基础经验的积累，无论是洗菜且切菜等基础性的工作都能够看出厨师的能力所在，因此我不会因为工作工作安排不符合自己的心意便感到不满，而且能够积极应对各项工作也能够让自己积累不少经验，确保自己在工作中不存在短板也是我需要做到的，秉承这样的理念让我在厨师工作中有着不错的表现，但我仍意识到自己距离成为优秀厨师还有着不短的距离。

  匆匆而逝的一年让我在厨师工作中取得了很大的进步，我也会继续做好本职工作并为餐饮部的发展而努力，希望下一年度能够在烹饪水平方面有所提升。

不知不觉中，20xx年即将过过去，新的一年即将来临。在xx酒店当厨师已经快一年了，现在，就20xx年的工作做下总结：

依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的\'团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣。

采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

以上是我对过去的一年做的工作总结。在新的一年里，我将继续努力，争取把工作做的更好。

1、食品安全

面对近年来不断发生的食品安全事故和近期的h1ni流感，给我们敲响了食品安全的警钟，我们整天与食品打交道，干的是\_直接入口\_的服务。所以在日常工作中我们时时刻刻提醒大家注意食品安全，并且严把食品采购关和出品光，力争把食品安全事故消灭在萌芽状态。

2、设施设备的保养与维护

厨房的设备不是用电就是用煤气，再加上有些设备至开业来一直使用，难免有些老化，我们就定期检查厨房的设施设备，发现问题及时解决，使安全事故降到最低。上半年我们根据设备的使用情况，先后更换了炒菜炉灶的炉芯和防火泥，##的玻璃门、蒸箱门；清理了##排烟管道；加固了##两个阳台的门。

3、人员管理情况

抓安全稳定工作首先要从抓人员管理开始，我们部积极落实各项规章制度，干部带头，分工到人，责任到人。虽然我们老员工多，但这并不是一件坏事，因为他们的都有良好的自觉性和自律性。还有为了解决休公休假扎堆和不公平的情况，我们采取了抓阄的形式，谁抓到哪月就哪月休，如有特殊情况自行调整，取得了很好的效果。

  一年的时间不过匆匆，作为一名xx酒店的厨师。虽然工作方面主要是在厨房中，但对于自身的责任和工作经历，我也有很多需要总结反思的地方。

  在此，我回顾了自己在20xx年的工作情况，并对自己在思想、工作、人际、生活等方面的情况进行了反思并总结汇报如下：

**半年工作总结厨房个人5**

光阴似箭、日月如梭，转眼间20xx已经接近尾声，伴着新年的气息，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！20xx年7月的一天，我有幸被派往到采油三厂红井子作业区担任厨房厨师长一职，成为了这里的一员。回首20xx年，在公司领导和作业区领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常运转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务。我们以温暖服务的理念，全心全意为宁夏金鹰保安服务有限公司服务。受到了作业区领导及同事们的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

一是积极参加思想政治学习，努力学习文化、业务、技术知识。按时上下班，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度。工作上，服从工作调配，爱护集体财务，严防食物中毒。在饮食烹饪上，严格按食品操作进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候；辅食干净，切菜认真、配菜美观、好看，炒菜味美、咸淡适中。在服务上做到优质、高效；对就餐人员态度和蔼、说话和气、不说粗话、不骂人，团结一致，做好厨房工作。

二是能够紧紧围绕工作建设大局，提高认识，团结同志，关心他人，为领导和员工办好事，解决好后顾之忧，为公司各项任务圆满完成奠定坚实的保障基础。在安全方面加强了对火源等的检查，注重防水，防漏工作，上下班做到了认真检查天然气、门窗是否关好，保证了安全。

三是端正工作态度，认真负责、任劳任怨，在本职岗位上尽职尽责，遵守‘干一行爱一行’的工作理念，把宁夏金鹰保安服务有限公司当家来建，虽然食堂工作看起来并不起眼，在这种情况下，我还是尽心尽力，并没有因此而懊悔，反而让我更加有决心干好本职工作，为公司出好力。

四是注意饮食卫生，厨房清洁，虚心听取作业区领导及同事们合理化建议，想方设法让作业区的同事们在吃饱、吃好的基础上，认真研究制定详细的食堂用餐菜谱，不断创新新花样，改善领导和同事们的伙食，让同志们吃在嘴里，乐在心里。

五是工作中我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生五四制。严格执行《食品卫生法》，防止病从口入，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者身体健康。同时成品存放实行四隔离；生与熟隔离、成品与半成品隔离、食品与杂品隔离、食物与天然冰隔离。环境卫生采取四定办法，即定人、定物、定时间、定质量；划片分工，包干负责。个人卫生做到六勤，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗碗池、灶具、地面。认真擦拭餐厅地面、餐桌、餐车、及整齐摆放座椅，严格保证员工之家地面、门窗、玻璃以及周围环境的卫生。

六紧跟公司目标、完全配合、服从作业区领导安排，争创新面貌，严守作业区制度，为公司赢得最大化利益。

在过去的一年里，感谢公司领导、同事们及作业区领导对我的不断激励和工作中的支持、认可，让我在本职岗位上自由发挥以致建功立业。在今后的工作中，我将一如既往的干好本职、勤勤恳恳、认真负责、任劳任怨、努力学习烹调理论知识和做菜技巧，努力提高自身业务素质和专业水平，使各项工作上一个新台阶。

20xx年是忙碌而充实的一年、回顾这一年来工作的点滴，深知自己的使命感，我还有许多的工作要去做。我们应做好充分准备，紧跟公司步伐一起前进。在即将到来的20xx年我将竭尽所能和公司共进退。

**半年工作总结厨房个人6**

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

>一、在菜品定位上：

依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

>二、管理方面：

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

>三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

>四、卫生方面：

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

>五、在原材料的验收和使用方面

做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

**半年工作总结厨房个人7**

大家好！伴着农历兔年脚步的渐渐远去，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年11月至今，在各位领导的指导下，在广大同仁的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大厨房员工，努力为顾客提供精美的菜肴和优质的服务。为实现公司经济效益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将这几个月来的具体工作，作个总结，向大家汇报如下：

>一、加强培训教育，提升员工素质。

公司的规章制度，我经常在例会上向厨房员工提及、宣读，旨在要求大家都养成遵守公司制度的习惯。结合员工实际情况，我加强对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过我的努力和大家的积极配合，厨房员工整体素质得以提高，遵守公司及厨房的规章制度、保持良好的个人卫生和仪表、钻研烹饪技术等行为，基本上都成了厨房员工的自觉行为。现在，一个和谐、优质、高效、创新的团队已经初步形成。

>二、注重销售导向、加强质量管理。

菜肴是产品，产品只有在销售出去才能创造效益，好的产品才能创造好的效益。因而，我在平时工作中就很注重厨房员工销售意识的培养，我们要注重全局，不能只盯着做菜这一道工序，更应该关注菜肴能否顺利销售，关注顾客消费后的感受。我们要增加营业收入，我们要提供优质的服务，那菜肴口味当然要好、质量当然要跟得上。菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定。我们认真听取前厅员工意见及顾客反馈，总结每日成品问题，并在次日例会中及时研讨，改进不足。我们在努力，我们要使顾客对我们的菜肴产生一种如情人般的眷恋，一种剪不断、理还乱的思念之情。

>三、加强卫生管理，落实消防要求。

我们严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。首先，每个员工都必须对各自的卫生区负责，确保卫生区干净、整洁。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置。防火工作，历来是厨房工作的重点之一。为落实消防要求，我要求所有员工必须做到“人离火熄、电断、气关”。我们还不定期检查厨房的燃气管路，防止因泄露而引发火灾事故，经常检查各类电器的电源线，防止跑电漏电引发各类消防或电击安全事故。我们严格按照要求，确保食品卫生安全和消防安全，为公司安全经济运行提供应有的保障。

>四、加强节料节能，严格成本控制。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，始终是我们的一个重要目标。作为厨师长，我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。落实节约厨房用水、用电、用气的举措。还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值。通过以上措施，把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本、控制成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房综合管理、员工素质、菜肴质量、卫生安全、成本控制等方面都取得一定成绩。当然，我们也还存在不足，比如，对市场需求变化的掌握不够及时，时鲜产品的推出滞后，厨房管理还没有形成系统等。

在新的一年，我将带领我的团队，在20xx年的基础上，继续加强教育培训、质量卫生安全监控和成本控制。同时我要改进自己的工作思路，及时把握市场动向，考察新的菜品，加快菜肴的创新。加强厨房管理的基础建设，努力使管理形成体系，从而寻求在新一年内创造更好的经济效益和品牌效益。

周边酒楼和饭店的与日俱增，必将使得20xx年餐饮业的竞争更加白热化。但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，20xx年必将有一个全新的收获！

**半年工作总结厨房个人8**

  作为xx酒店的一名厨师，我一直以自己能在xx酒店的后厨工作为荣。虽然只是在厨房默默的努力，但我知道，酒店的客人会来到这里，不仅仅是因为酒店的住宿和其他服务，我们的菜品也是吸引顾客，并让顾客满意的地方！为此，我在工作的思想上从不懈怠自己，一直以来都让自己严格的面对每一次下厨，无论是在工作内外，无论是在酒店还是自己家。我作为一名xx厨师的信念从未让自己放松过对厨艺和菜品的追求！保证让每一位吃到我的菜的人都能满意而归，而且越做越好！

  当然，在厨房这个地方，团队的合作是必不可少。在思想方面，我也一会秉持着为团队服务的精神！只要我有空闲，厨房方面的大事小事我都会积极主动的贡献自己的一份力量。所以自己在工作中也交到了许多的朋友，在工作方面也十分顺利。

**半年工作总结厨房个人9**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体学生的身心健康，，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下：

首先我要感谢个位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对学生的危害，保障学生的身体健康。同时成品存放实行：生与熟分开；成品与半成品、原材料分开、食品与杂品、药品分开。环境卫生采取四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，时刻保持卫生区域整洁、干净。个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面。严格保持灶台、地面、以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习技术知识，积极参加每次的烹调培训，不断地提高业务能力，按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证食品卫生、安全、在服务上，做到优质、高效，时常向学生了解所做的菜是否爱吃，好吃。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。

本人深知自己的专业技能还有待提高，在今后的工作中一定要更加努力学习，发现不足，及时改进，来更好的为学生及全体教职工服务。

**半年工作总结厨房个人10**

一年的时间马上随着地球的转动画上了完美的句号，在这一年里，接受了国家公共营养师的培训，前赴两地参加全国各地的营养师交流，和中国的科学家面对面的学习，取得了实质性的成果。在厨房间，和师傅们学习烹饪的工作流程和餐饮的基本知识，和同事们探讨工作的上不足。

在20xx年年这一年里，个人的交际上迈出了主动与人沟通，也愿意和别人交流自己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：人际关系上面临共同语言的缺乏，没有一个闪光点去吸引别人，工作上细节上还要需注意，反应能力还要进一步的加强。实践操作上更要拿出胆识和魄力来去突破还停留在原来的工作层面上。现对20xx年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责任。20xx年年，食品卫生，餐具卫生，食品储存会按照一定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保持整洁干净。

>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。领料时间控制在一定的范围内，一次性领完。大单期间，领料比平时要多领，淡季时间，库存要保持平时状态。保证小料满足烧菜师傅之需的同时，小料的新鲜度要给予保持。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，融合自己平时学习的理念和知识，和大家一起交流和分享。

20xx年年是一个取得成绩同时又留下遗憾的一年，我实现了理想成功的第一步，得到了老师们的培养，得到了领导的帮助。我会以实际行动来感谢他们，用学习的知识来解决自身存在的问题。相信自己，我会和老员工积极主动交流，来帮助大家共同解决现实中存在的问题。相信自己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！

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！