# 厨师年终工作总结简单(通用23篇)

来源：网络 作者：轻吟低唱 更新时间：2024-06-07

*厨师年终工作总结简单1我是后勤部厨师xx。伴着20xx年下半年的气息即将到来。回首20xx年上半年，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的...*

**厨师年终工作总结简单1**

我是后勤部厨师xx。伴着20xx年下半年的气息即将到来。回首20xx年上半年，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为，来我们园区用餐的宾客提供精美的菜肴和优质的服务，现将半年来的具体工作总结如下：

>一、食品安全方面

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用;将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位;对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请后勤部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

>二、经营方面

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，推出春、夏、秋、冬季节菜，，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜月销量屡居榜首。还有员工餐是为员工提供服务，在市场原材料都上涨的情况下也推出很多荤素搭配的健康美食。

>三、管理方面

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家最大的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗?当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上有更大的发展，还有每天能让员工吃到美味可可的饭菜，员工就会有种家的感觉，才会更的为园区服务。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

>四、出品控制方面

菜肴质量是餐厅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、意、型稳定;我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;同时我们还把自助餐、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。

完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年和园餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们中关新园独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

>五、成本方面

在保证出品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。身为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：经常去市场询价，已便更精确的制定原料价格表、每次询价都要带很多原料回来降低成本、时刻掌握库存状况，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;研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成套餐小菜，以降低成本;还让每个厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每厨师身上，每月成本率一出就会在第一时间告知他们每个月高了还是低了，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

>六、得与失

在这20xx年上半年里，我同时管理着x个厨房的厨师、厨工，在x至x月份用餐较多情况下，由于我们x个厨咳嗽倍寂浔覆蛔悖在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，在大家坚持不懈的努力和园区餐厅的这个品牌得到了学校领导、园区领导和顾客的认可，还有我们厨房在今年有x名员工很荣幸地得到外出学习高级营养配餐员的机会，并获得了劳动社会保障部颁发的证书，这给我们以后营养配餐打下了扎实的基础。

我个人方面虽然失去了很多很多的休息甚至家人来xx几个月也没有好好陪过她们，但是我的付出换来了我在xx园的诸多进步和领导对我工作的认可，我觉得是超值。

由于我们现在和园区餐厅经营的特性没有太多高档的菜品，但对酷爱烹饪，酷爱新厨艺的我来说我从来也没有放弃学习新厨艺，在当今餐饮发展迅速的时代，从最早的八大菜系到当今的融合菜及国外先进的分子厨艺和今年最受消费者喜爱的中国意境菜，说到意境菜大家可能不太熟悉，简单给大家介绍一下，意境菜就是以菜品为媒介，运用中国绘画的写意技法和中国盆景的拼装技法反映了中国古典文学的意境之美。

今年x月份我也得到了学习中国意境菜的机会，短暂的学习期使我受益匪浅，学完后在我们遇到重要接待时，也运用了一些，给前来就餐的宾客全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的享受。在客人享受的同时我想我要把我学到的这些传受给我的厨师团队，让大家在这里有更大的发展。综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显着成效;在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得较好的成绩。

当然，我们也还存在不足，比如我们最关心的.营业收入，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到为园区增收效果。从这个角度来说，我深感肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年上半年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在xx年创造更好的经济效益和社会效益。与此同时我相信在各位领导和大家的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的下半年!

**厨师年终工作总结简单2**

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,为了再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。

>一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质。

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。二是认真学习知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强党员意识和为人民服务观念。

>二、努力工作，按时完成工作任务。

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，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，同时我还认真听取就餐人员的意见，(教师继续教育总结)总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、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，做好伙食工作。

在食品卫生上。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就餐人员的危害，保障大家的身体健康。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。个人卫生做到勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;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、以及周边环境卫生。

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。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。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。

**厨师年终工作总结简单3**

时间过的好快啊？转眼间到了xxx年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有进步和成长，应该总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严厉要求自己，努力地提升自己的各方面的能力，以便使自己更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自己，分析自己，正视自己，提升自身素质，在学习“厨政目标”中，自己深刻理解“厨政目标”的内涵，并能够主动配合上级，利用老师们的传播做好工作。

一年来，本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，无论是接听一个电话、传达一个指示，汇报一项工作，都力求做到准确无误，较好地完成上传下达工作，充分发挥了中心小学的纽带作用、窗口作用。来人接待、上下沟通、内外联系、资料打印等大量的日常事务，我都能分清轻重缓急，安排合理有序，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立酒店的良好形象。

一年来我对自身严厉要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严厉遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一年来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提升，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距县 如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。

学厨师几年了，距去息县也一年多了，这是我第一次进私人宾馆做事，也是我进的第一个私人宾馆，“第一个”教会我东西的应该是最多的，不管欢笑还是争吵挨骂都是我的收获，都是为我的成长和进步做准备。 来这里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不合适就走，没什么的，来了之后我才知道，选择这里选择这里是对的，就打消了离开的念头，刚来的时候我做配菜的员工，不是很适应，也不是很积极效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到合适的位置上。后来我调到了打荷，渐渐喜欢上了打和的工作，也受到了鼓励于是我踏实做事，仔细认真的做好自己的工作，虽然做的不是很好，我觉得自己很尽力在自己的事。我本来就是不怎么积极的，有点自卑，总是抱怨身边的事情和人，所以对上司安排的事情也很难服从，我觉得安排不合理，就不服从顶撞上司，曾经有段时间厨师长都很头疼，说我再这样下去，他们也没办法只能放弃我了。那时候厨师长经理找我谈话，给我做思想工作，经常开导我，我总算是听了进去，开始反思自己的问题和对待工作的态度，之后我有了很大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的角色。息州宾馆给我提供了发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的员工了，不能再已普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己下属的员工做事效率不是很了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

息州宾馆致力于培养每一位员工，让每一位员工都有发展的可能，为每一位提供学习和发展的机会，息州宾馆经常组织我们学习和培训，让我们一起进步，有更大的发展空间。五一的时候王总为我们组织了一次全封闭培训，这种培训是我们打多数没有听说过的培训，这次培训我受益颇深，震撼心灵，这次培训让我懂得做人要做一个负责任的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自己做事要做到自己满意。同时我明白要珍惜身边的每一个人和事情，珍惜现有的工作和每一次学习机会，珍惜身边的亲人和同事，不要在以后的日子里让自己留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我的成长和进步是对家人和上司最好的回报。“把简单的事千万次的做好就是不简单，把平凡的事千万次的做好就是不平凡”这是我在之后的工作中最大的心得。

xxx即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入xxx，优点发扬光大缺点一点一点改正，努力的做好自己的本分，努力学习管理能力，为酒店贡献自己的力量，与酒店同进步，共繁荣。给自己多一点进步的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

餐饮行业的明天会更好！

**厨师年终工作总结简单4**

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。

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。

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。

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。

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。

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。

**厨师年终工作总结简单5**

>一、在服务方面

1、大厅共计x个台位，分为xx区，平均每区的服务员盯x张台。共x名员工，每天安排上早餐的x名，值班的x名，机动帮忙的x名，其余的保持正常的人员配置。

2、礼节礼貌培训，要求员工见到客人要礼貌用语，有问好声，把礼节礼貌应用到工作之中，员工之间相互监督，共同进步。

3、班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上班，上班期间发现仪容仪表问题立即指正，检查对客礼仪礼貌的运用，让员工养成一种良好的习惯。

4、严抓站姿站位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，机动人员随时支援较忙的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

5、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

6、在服务质量方面加大了管理力度，要求服务人员每餐勤更换骨碟，多添茶添水，本人也严格要求自己在完成工作安排的同时查看服务员的服务情况，增加巡台的次数，及时补台，遇到比较重要的客人，我也会协助服务员做好餐中的服务工作，交待好重要事项，及时的送果盘。

7、我认为领班的工作是每天都应该与员工生活在一起，多沟通交流，不管在上班还是下班都要起到带头作用，学会观察员工的精神面貌、心理动态、及时的关心员工。对犯错误的员工根据酒店制度做出相应的处罚，并对其做心理疏导工作。

对于表现优秀的员工，给予精神和物质的表扬，让其不断进步。想办法让大家的工作热情都高涨起来。在做管理员期间，我学会了很多东西，懂得了承担责任，独立思考问题，掌握了正确的处理客诉的方协，学会协调和安排员工的工作，在带领员工进步的同时，自身也得到了极大的锻炼。

>二、在卫生方面

1、在酒店的卫生大检查中，我们大厅出现了很多问题，我也深刻的认识到了管理上的漏洞，首先是我对员工的`卫生要求不高，检查力度不够，其次是带头引导不够，我重新对以前的卫生标准进行了学习，制定了详细的周计划卫生跟月计划卫生，各卫生区域责任人明确到位，对不合格的及时进行整改，保证酒店的复查合格，把严格的卫生标准贯彻到日常工作中。

我们会定期进行彻底的清理，保持一个良好的卫生状况，给客人一个舒适的用餐环境。

2、节能减耗方面，我们一直强调低值易耗品的回收，并跟踪落实。客到开空调，客走第一时间关灯、关空调。

>三、我工作中存在一些问题

1、容易将个人情绪带到工作中，高兴时热情周到，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这种情况，在思想中真正树起：顾客就是上帝的意识。

2、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

3、各区域之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

4、班前例会互动环节不多，减少了生气和活力

5、大厅公共区域的清洁卫生有待进一步的提高。

6、大厅员工的服务规范及技巧需要进一步加强。

7、交接班时由于考虑不周，认为小问题不须特意交接清楚，致使这样那样的问题发生，小事易造成大错，今后一定严加防范，以免出错。

>四、20xx年下半年的展望，我的计划

1、认真做好每一天的每一项工作。

2、细化服务措施，提高客人的满意度。

3、加强教育培训，强化员工的素质。

4、提高服务效率，做好日常卫生。

5、将酒店发生的案例整理好，仔细总结分析，然后跟员工一起学习，分享服务经验，激发思想，减少客人投诉的几率。

6、听从主管、经理的工作安排，并认真做好各项工作，及时汇报。

7、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，发现不足之处及时弥补，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

**厨师年终工作总结简单6**

在我从事xx学校的食堂厨师以来便认真做好本职工作，过去的一年里能够严格要求自己并听从校领导的教诲，对于师生在平时提出的建议也能够认真进行思考，我明白在存在众口难调问题的情况下只能照顾到大多数人的用餐，因此我能够提前对厨师工作进行部署从而取得不错的成效，结束一年工作的我也对自己在厨师岗位上的表现进行了总结。

认真做好食材的处理与调料的准备，由于需要准备的菜肴比较多的缘故从而需要不少精力，因此我会提前对食材进行清洗以及切好，这样的话便能够在规定时间内将菜肴处理完毕，因为自己的疏忽导致用餐时间没能做好准备无疑是得不偿失的，因此我一直在为厨师工作的完成来做准备，平时也能够牢记工作中的要求并努力将其做好。在领导的安排下导致我也会参与到食堂管理工作中去，主要是对食堂的发展方向提出建议，在集结诸多食堂员工智慧的情况下在有效改进了当前的工作方式。

重视厨师工作的完成并强化这方面的学习，菜肴单一的情况往往很容易引起师生们的方案，所以我会对每天的菜肴种类进行调整从而避免重复的状况，虽然做大锅饭的确比较累却能让自己从中学到许多，而且我也一直在追求个人能力的提升并有效强化了烹饪能力，我认为厨师个人能力的提升对食堂的发展是至关重要的，另外我也有利用节假日时间学习不同菜肴的制作方式，通过这方面的改进导致我在工作能力方面得到了食堂领导的认可。

能够倾听师生们对食堂菜肴的建议并加以改进，对于食堂的管理来说师生们的建议是很重要的，想要让更多的师生前来食堂用餐自然要有着相应的优势才行，背靠着学校这个平台却没有太多作为无疑是得不偿失的，所以我很重视厨师工作的完成并认真遵从领导的知识，平时也会在工作中严格要求自己并争取做出令人满意的菜肴，每当看到食堂区域座无虚席都会让我很有成就感，在这之中我也会询问师生对食堂菜肴是否有不满意的地方，倾听这方面的建议并改进自身的工作方式让我从中获益良多。

往后的食堂工作还有不少挑战等待着自己去解决，因此在总结过去一年的经验以后我会尽快投入到新一轮的工作之中，希望凭借着厨师工作的完成为食堂的发展贡献更多的力量。

**厨师年终工作总结简单7**

虽然从成为酒店厨师到现在只有大半年的时间，但是秉承着对厨师工作的热爱让我通过努力取得了不少的成就，再加上酒店领导的支持从而让我在厨师工作中很少遇到难以解决的问题，但是通过对以往完成工作的回顾也让我明白自己存在些许不足之处，现对本人在酒店厨师工作中的得失进行以下总结。

认真遵守酒店餐饮部的规定并履行好作为厨师的职责，在厨师工作中需要对自身有着严格的要求才不会出现能力下滑的状况，所以我很重视自己在酒店的发展状况并认真遵守各项规定，虽然在入职之初还有些拘谨却随着时间的积累认识到自身职责的重要性，毕竟我做得菜肴若是足够好吃的话则能够提升客户再次来到酒店的几率，另外我也能够严格遵从厨师长的指示并为了工作的完成而努力，现如今我已经在厨师岗位上积累了不少经验并对未来的发展有了规划，这些成就的获得与平时在工作中的努力自然是息息相关的。

加强对烹饪技巧的学习并积极研发新的菜谱，对于烹饪能力的提升来说技巧的学习与运用往往是十分重要的，由于长时间在酒店餐饮部工作的缘故导致我在基础功方面是十分扎实的，事实上对于工作时间并不长的我来说打好基础才能够更好地提升自己，所以我能够在厨房区域兢兢业业地做好自身的工作，无论是食材的处理还是后期的烹饪都能够认真对待，而且在厨师长传达酒店领导要求的时候也能够牢记在心，这样的话我便能够通过本职工作的完成获得身边同事的认可，再加上我遇到问题能够虚心请教的缘故从而在工作能力方面得到不小的提升。

相对于工作中的稳重而言自己在进取心方面是存在不足的，也许是习惯了当前的工作强度倒是我很少有想要改变的想法，各司其职的做法固然很好却有些不利于自身的成长，毕竟在相互竞争中提升自己的工作能力才是正确的做法，但是我在工作中存在着安于现状的做法以至于没有主动去思考职业发展的问题，虽然对于工作时间较短的我来说并不需要思考这方面的问题，但我也应该提前做好规划以便于更好地完成自身的工作才行。

往后的工作中我会为了酒店的发展而努力并履行好自身的职责，选择成为酒店厨师自然会认真做好自身的工作从而获得能力的提升，也希望在后续的工作中能够得到领导一如既往的支持从而让我更好地完成自身的工作。

**厨师年终工作总结简单8**

伴随着时钟的步伐20xx年马上就要过去了，回首过去的一年，感谢各位领导对我工作的指导和帮助，感谢广大同事对我工作的支持，我一定会在今后的工作中坚持以身作则，严格要求自己，做好本职工作，弥补工作中的不足，提高我的技能服务水平。

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,为了再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。

一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质。

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。二是认真学习知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强党员意识和为人民服务观念。

二、努力工作，按时完成工作任务。

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，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，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、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，做好伙食工作。

在食品卫生上。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就餐人员的危害，保障大家的身体健康。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。个人卫生做到勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;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、以及周边环境卫生。

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。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。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。

尽管如此，回顾过去的一年，我还存在许多不足：服务意识不强，有时也还有考虑不周，服务不到的地方;有时因急燥与个别员工发生意见冲突;节约意识还不够强等等。

展望新的一年我会加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下尽力改正缺点，克服困难，弥补不足，做好自己的本职工作。

**厨师年终工作总结简单9**

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！

**厨师年终工作总结简单10**

伴着圣诞节的喜庆和元旦的到来，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家身体健康，工作顺利。回顾20xx2年，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层主管晋升为十一分店风味餐厅的厨师长。在那里，我借此机会感激常总、陈总和公司各位领导对我的信任。此刻我将一年的工作总结如下：

>一、经营状况

十一风味餐厅9月1号试营业，3号正式营业。

>二、经营方面

我们风味餐厅有一个档口是韩餐独立运营窗口，两个是绩效窗口（米线和铁板）。营业额稳定，成本合理，效果很好。另有一个饮料窗口，成本占75%以上，作为辅助。在葛经理的领导下，9月下旬、10月初其他档口有所调整：1档营业额偏低，由我协助改为零点小炒，现炒现卖，起到了很好的效果。1档厨师调往4档。1档调进了新厨师，本事立刻提高。营业额有了200——300元的提升。之后把1档的厨师调到5档，把5档的厨师调到1档，营业额由9月初的1100——1200元升到1500——20xx元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20xx元左右。

为了解决配菜员工不足的问题，把6档员工调整到切配间，主盯配菜。为支持唐山店的发展，我店在对现有员工做出合理分工的前提下，把9档厨师调往了唐山店。9档由我协助出品工作，营业额基本稳定。

小时工代替普通工种，把有本事的厨师调去加工新出品，另设饼类窗口，由厨师带领服务员制作，逐步推出了三明治、蛋挞等一系列新品。把技术力量发展最大化，人员利用最大化。

调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其进取性和创造性，增加了我店菜品品种8种，提高了员工的售卖水平，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

>三、质量方面

作为厨师长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和提议，总结每月出现的问题，并及时改善，确保就餐师生的饭菜质量。四、卫生安全方面

严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情景。确保水、电、气安全使用，同时，每一天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。五、成本方面

由于刚做团餐厨师长，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改善，在以后的工作中，我进取的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，期望各位领导和各位同事多提宝贵意见和提议，大家共同提高、共同发展！

>四、工作计划

1、展望20xx年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自我，带领员工为我校师生供给精美的菜品和优质的服务，尽自我最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

2多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工作，为公司培养有用的人才。进取的宣传公司文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

3、严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本核算，帮忙员工树立节俭意识。如果公司能实行绩效工资制更好。

以上是我在新的一年里的工作计划，如有不妥之处，期望各位领导、各位同事多多提出宝贵的意见，多谢大家！

**厨师年终工作总结简单11**

一年的工作到头了，我想这是值得庆祝的，在工作这一块一年来我认真贯彻上级的领导方针，做好本职工作，作为一名厨师我也知道自己发挥的高水平的厨艺，才是第一位，这些都是值得推崇的优点，一年的工作当中我认真细致，属于自己的工作绝对不会推脱，做一名积极向上有担当的后勤厨师，我也是非常在乎在工作当中自己的表现，这也是多方面的，我也就这一年的工作总结一番。

>一、贯彻后勤各项制度

首先在工作当中积极的学习各项规章制度，把自己的能力提高上去，我也希望在工作当中能够积极的发挥这些，不管是什么事情都应该有一个正确态度，明确工作当中的各项制度，想清楚了再是说这是非常宝贵的，我不认为这些可以投机取巧，一切为后勤着想，端正自己的态度，一年来我能够非常的清楚自己身上的问题所在，当然这些也都是非常宝贵的东西，在我看来只有知道了问题，才能够知道怎么去解决，所以在工作当中不断的积累知识，给自己足够的动力坚持下去，带头做好遵规守矩，让自己积极的发挥这些长处，我想这些都是值得提倡的。

>二、保证后厨卫生整洁

做一名合格的厨师这一点是要非常清楚的，让自己时刻清楚哪些是可以做的哪些是不可以做的，后厨的卫生工作我一直都非常重视，因为这也是一名厨师的工作的基本素养，所以一年来后厨的卫生都是非常整洁的，我每天都是有非常清晰的工作意识，这是要非常明确到位的，对于这一点我时刻在坚持着，卫生的标准我都是按照着后勤标准来做的，绝对不会让饮食方面出现不卫生的情况，保证顾客能够放心大胆的去吃，当然我也有非常清楚的意识，我知道卫生是多方面的，作为一名厨师，一定要保证自己职业素养是处于一个高的状态，未来的工作我会严格的要求自己。

>三、自身工作不足之处

我一直都在以较高的标准要求自己，这些都是毋庸置疑的，特别是在工作当中我一定要纠正自己懒散的习惯，我认为在做事情的时候我还是不够积极，作为一名厨师，这种缺点后续会不断的发扬下去只会让我继续堕落下去，这也是我不愿意看到的，在今后的工作中我会调整好状态，把懒散的习惯纠正，面对工作主动积极起来，这是绝对没错的，既然是做了就一定要做好，这也是我对自己主要要求。

**厨师年终工作总结简单12**

伴随着时钟的步伐20xx年已经结束了，回首过去的一年，感谢各位领导对我工作的指导和帮助，感谢广大同事对我工作的支持，我一定会在今后的工作中坚持以身作则，严格要求自己，做好本职工作，弥补工作中的不足，提高我的技能服务水平。

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，为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对20xx年的工作进行了总结。

>一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。

>二、认真学习知识

结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强党员意识和为人民服务观念。

>三、努力工作，按时完成工作任务

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。

菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，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，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、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，做好伙食工作。

在食品卫生上。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就餐人员的危害，保障大家的身体健康。个人卫生做到勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；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、以及周边环境卫生。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。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。

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。尽管如此，回顾过去的一年，我还存在许多不足：服务意识不强，有时也还有考虑不周，服务不到的地方；有时因急燥与个别员工发生意见冲突；节约意识还不够强等等。展望新的一年我会加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下尽力改正缺点，克服困难，弥补不足，做好自己的本职工作。

**厨师年终工作总结简单13**

进入餐饮行业，自己也是作为厨师在餐厅工作，这一年来，经历了很多，同时也是感触到作为一名厨师，去服务好，去出好菜品，也是更能得到大家的认可，而自己也是积极的去把自己该做的事情做好，一年下来虽然辛苦，但是自己也是有很多的成长和历练。在此我也是就自己的一个工作来总结下。

餐厅并不是很大，但是我们的生意也是不错，即使年初有疫情的影响，但是外卖工作依旧是火热的，同时为了让我们的口味没有因为外卖而受到太大的影响，也是在后厨我们几位厨师做了很多的研究，而我作为新人，也是在这过程之中学到了很多，而一年下来，自己也是有很多的这些学习机会，都是去珍惜了，多会了很多菜品，同时也是自己的思考，来开发了一些新的属于自己的特色菜品，而这些都是有同事们的支持以及帮助的，当然我也是明白作为厨师，有自己的特色菜，同时也是要做大多数的菜品，只有如此，才能让自己更好的立足，而这一年我也是收获很多，忙碌之中我也是会抽出一些时间去思考，去考虑提升自己而不是工作完了就没有其他的事情了。

工作方面，认真尽责的把自己负责的菜品给出好，无论是外卖期间或者堂食可以开放之后，我的.菜品都是得到了客户的认可，同时我也是知道，这也是大家一起配合才做好的，作为掌厨的，我自己的这一部门做好了，但同时也是需要同事们的一个配合才行，食材的采购清洗，刀工，这些方面都是同事们去负责，我也是很感激，他们做的很好，才有了我最后出来成品优秀的机会，可以说一个餐厅要做好，是大家一起努力才有的结果，而不是一个人的付出就够了的，我也是很多时候自己不忙碌的时候会去配合去帮助其他的同事，大家一起团结起来更能去度过疫情的难关，同时也是会餐厅经营的更好，当然我们的一个收获也是会更多的。我明白自己的能力，也是清楚还有很长的路要去走，要作出更多更好的菜品来。

作为厨师，我还有很长的路要去走，要继续的来学习，同时也是把餐厅自己该做的工作要继续的来做好，我也是相信我们餐厅会受到更多人的欢迎，而自己也是会继续努力和同事们一起做好后厨的一个工作。

**厨师年终工作总结简单14**

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：

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、在厨政管理方面

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。

三、在人员方面

进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

四、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

五、在食品卫生安全、消防安全方面

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。

六、在菜肴的出品把关上

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。

**厨师年终工作总结简单15**

XX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，进取奋斗，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。

1.加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作本事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，提升员工的综合本事。

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资料，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”工作一向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贴合标准，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，虽厨房人员的销售本事薄弱，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当是我们的不足，在竞争如此激烈的今日，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，共同应对困难，共同挑战未来，创造更完美的明天。

**厨师年终工作总结简单16**

来到酒店工作也已经有很多年的时间了，从一名新人厨师到现在我成为酒店的厨师长，我也是经历了很多，有很多的收获，今年的工作也是在酒店领导的指导下，较好的去完成了，现在我就这一年来的工作做下总结。

>一、工作方面

作为厨师长，我知道，我必须以身作则，做好自己的工作，那么才能更好的去管理好我所管理的下属，这一年来，我也是认真做好我该做的工作，精心准备宴席，点餐，以及一些新菜的推出，让客人满意我们酒店的餐饮服务，愿意来用餐，这一年来也是餐饮没有受到任何的投诉，菜品也是让客人满意，一些新推出的菜式更是有供不应求的趋势。

>二、管理方面

这一年来，酒店后厨的人员基本没什么流动，只是因为工作的需要，新加了两位新员工，而他们我也是找老员工带他们，让他们更快的融入到我们后厨的工作当中来，管理上，我也是考虑到很多都是老员工，可能会出现工作厌倦的心理问题，所以我也是不时的一起出去做一些集体的活动，关心他们，了解他们的工作状况，避免出现懒散或者做倦了情况发生，让厨房保持活力，大家更好的把工作给去做好。

>三、卫生方面

作为厨师长，后厨的卫生工作是我一直以来都注重的，我知道，既要作出美食来，同时也是要让我们的美食是干净卫生的，让客人吃得美味的同时也是能吃得健康，所以这一年来我一直注意卫生的问题，确保后厨的干净卫生，做好清洁工作，同时对于我们的菜品也是确保是卫生的，不会有其他的问题。对于后厨人员的个人卫生问题也是重点的关注，必须确保我们后厨的卫生是不会出任何的问题的，确保客人吃得放心。

>四、成本方面

在保障出品质量的同时，我也是积极的去和采购确认，确保我们的采购是尽量以更低的价格采购到好的食材，让厨师了解自己的菜的成本是多少，尽量的为酒店节约费用，同时通过采购的食材尽量有效的利用起来，所有后厨一起努力，研究一些边角食材制作菜品，确保食材不会被浪费掉。

一年的工作结束了，但我知道，可以优化的工作还有很多，我也是要继续的努力，把厨师长的工作在来年做的更好，让更多的客人喜欢我们出品的菜品。

**厨师年终工作总结简单17**

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。

**厨师年终工作总结简单18**

回顾过去一年的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感职责重大，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，我对一年的工作状况总结如下。

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，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，保障就餐者的`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、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、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻持续清洁，无霉斑、鼠迹。每一天定时冲洗操作间灶具和地面。

在这一年中，我努力学习文化、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，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护群众财物，做好群众和个人卫生，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。

总结这一年，在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，用心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。

**厨师年终工作总结简单19**

在XX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——实践——再学——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。

>5）加强外语的能力。

在忙碌之余的闲暇时间，看看英语，记忆一些词汇，背诵些经典段落，这样还可以提高沟通的能力。真的，一个人的会说话能力也是职场很重要的能力之一。记得一个清华大学的员工厨师，自己学习外语还考了托福，真不能不说后天的努力也可以改变自己的命运吧，他就是英语神厨——张立勇先生的感人事迹。

>6）除了在酒店工作以外，多看看其他地方的出品，多想想为什么。

像在烘焙比较发达的地方，台湾，日本，法国的烘焙资讯很丰富，我们可以看看充实一下知识的结构，还有些大师在这里有他们的直营店，个性而又递到的出品更是我们学习的绝佳之地。

20XX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20XX年而奋斗把！

**厨师年终工作总结简单20**

作为一名从事餐饮工作十几年的厨师，我为自己树立的工作目标：一定安安心心工作，勤勤恳恳，任劳任怨，努力做好每一顿饭肴。让大家吃的舒心，放心。我坚持不懈，一直都在严格要求自己这样做。

XX年2月3日，刚过正月初六，大家都沉浸在喜气洋洋的新年里，我便风尘仆仆的赶回来上班了。被安排到公司采场食堂工作。换刘师傅回家休假。我尽快的适应山上的工作和气候环境，每天20几人就餐，我不断调剂饭菜花样，每天中午6菜1汤，下午，包子，稀饭，扯面，饺子，小菜等，天天变换。2月20号，叶师傅回来了，大部分休假的职工也陆续回矿上班了，我们的炊事后勤服务工作也渐渐步入正轨。3月26我被抽调到选场，配合刘师，侯师，一起。圆满完成了，公司职工吴远近和石博，两对新人的结婚喜宴。

4月5月份，就餐人数越来越多，开始有外来拉矿司机上灶就餐。每天5个餐桌，桌桌爆满。我和叶师傅，紧密配合，努力工作，天天忙忙碌碌，加班加点。5月10号，叶师傅休假回家。办公室及时安排了帮灶人员，食堂工作顺利进行着。叶师傅休假回来后，6月4号，我休假回家。

7月份，我和x师傅，团结一心，继续努力工作。

8月12日由于我身染恶疾，口眼歪斜，不能正常上班，被安排x治病回家了。经过70悉心治疗，我的病情逐渐康复。于10月23日回来上班。

10月26日，我被抽调选场，和刘师，侯师一起顺利操办了捛博同志的结婚喜宴。11月，我和叶师傅，工作热情高涨，紧密配合，天天变换花样，用心做好每一顿饭。顺利接待了巡山武警x人的就餐。和公司董事长，朱总一行的招待工作。12月份，我们天天按时上班，准点开饭。每天看着大家吃着，香喷喷，热腾腾可口的饭肴，我们也露出会心的笑颜。

回首XX年，工作中我还有，很多不足的地方。今后，我愿坚持锻炼身体。更加努力工作，努力提高自己的烹饪技术，用心做好每一顿饭。为矿山事业，多做贡献。

**厨师年终工作总结简单21**

回首过去一年,感谢各位领导对我工作的指导,感谢广大同事对我工作的支持,作为厨师长我一定会在今后的工作中坚持以身作则,严格要求自己,带领导我们的团队为宾客提供服务,同时弥补我们发现的不足,下面是我对厨房的工作总结

>一.员工的思想方面

1目前本部厨工没有思想波动。

2对领导今年的二次涨工资大家都非常满意，促进了工人工作积性同时也稳定了员工的流失情况。

3大部份员工认为自己的能力能得到充分的发挥认为这份工作都适合自己。

>二.人员管理方面

1.进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高员工的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

2.今年对厨工做了多次调整，调整的原则是以老带新灵活运用，以提高对厨工技能为准.

>三.菜肴质量方面

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、打苛把关、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制定菜品的操作流程与投料标准并执行.

>四.成本方面

首先掌握库存执行先进先出的原则

在菜品设计上要让宾客满意经济实惠做到物尽所值

>五.在食品卫生安全、消防安全方面

1严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

2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

>六.厨房存在的问题

1、厨房地沟不锈钢防护架部份老化需要更换，虽是小细节问题时间久了恐出事故.

2、男生宿舍漏雨需要做防水.

3、厨房门把手大部分已损坏全部需要更换

4、部分员工基础差接收能力差,给工作带来一定的压力.

>七.接待了四次大型会议

中餐每月接待200桌左右的宾客。

>八年的设想与工作安排

我们团队要在xx年的基础上继续加强经营管理，质量卫生控制和成本控制，同时改进自己的工作思路，考查新的菜品加快菜肴的创新。在技能上强化培训以增加团队的战斗力。

**厨师年终工作总结简单22**

转眼，随着20xx年的过去，我在厨房工作的x个月也告一段落了。自从x月来到厨房后，我一直努力的在公司的后勤部厨房做好自己的工作，为公司的各位员工们准备好可口的饭菜，提供给他们工作的动力。

在来到厨房后，我也带来了不少过去没有加入的食谱，做出了一些自己的贡献。作为一名厨师，能得到食客们的满意是再好不过的了。但是在对员工们进行了调查之后，我也了解到自己有不少需要改善的地方。对此，我还是要好好的做出改进!我的一年的工作总结如下。

一、工作情况

当我来到厨房后，我首先从了解同事们的喜好开始，通过研习后勤的菜谱，以及讯问老员工，再加上自己的调查之后，我也有了一些了解。通过自己的努力，在之后也推出了自己的几样拿手菜，这些都根据自己的调查，尽量符合大家的口味。所以在之后都得到了不错的反响。

在采购方面，我亲自跟着采购走访市场，挑选了不少物美价廉的供货商，也同样得到了大家的好评。

在之后的日常工作中，我严格的遵守厨房的纪律和规则。保持清洁的个人卫生和厨房卫生，严格的掌控好自己管理的情况，禁止出现“火未关，人却离”的现象。对于自己的工作岗位，每天都做好严格的打扫工作，自己负责的菜品，也要保持新鲜、健康、且符合大众的口味。

二、生活方面

自己作为一名厨师，在空闲的时候都是在和同事们讨论菜品方面的问题。大家在一起讨论这自己的拿手菜的时候也是非常的合乐融融。为了更加的提升自己的手艺，我经常在向大家请教，毕竟大家都有自己擅长的菜，也都对公司的员工比我有更多的了解，所以我经常会请教大家如何在工作中提高自己的能力。

其次，我还和食堂的常客们打好关系，了解他们的想法，并积极的对菜品试着做出调整，改善食堂的品质!

三、个人的提升

自己作为一名厨师，更是一名后勤员工，所以在工作中我也是牢守纪律，严格遵守公司的规定。并且，积极的参加公司的培训。

在今年的x月和x月，我们公司分别对卫生和安全进行了两次大的讲座和检查。这两次我都积极的参与学习，并积极的配合检查。对于自己还不足的地方，严格的记下并积极改正。

通过这次的学习，我们食堂的卫生环境得到了进一步的提高，在安全检查方面，我们也都掌握了对厨房突发状况的解决办法，让xxx公司的食堂得到了更好的提升!

四、总结

作为一名食堂的厨师，想要满足所有人是很难的，但正因为如此，我才在不断的努力!尽管可能不能达到完美的满足所有人，但是我们也可以让大家都能在这里迟到营养、健康、可口的饭菜!下一年，xxx食堂还要继续努力!

**厨师年终工作总结简单23**

回首这一年，自己在厨师生涯中曾走过不少“弯路”，耗费了不少时间和尽力，现对20xx年个人工作总结如下；

>一、过于迷信平台大小

之前的我心比天高，总想找到一个大的平台，总以为大树底下好乘凉。选择大平台就可以前程无忧。于是一次次在寻找。然而事实却不同，发现每个企业都有自己的优势和某方面还不健全的地方，无论身处大企业或小企业我们都要去学习他们的优势，从而与企业一起面对困难，因为工作是靠自己努力坚持去做的。总是坐这山看那山，永远都会一事无成的`。平台的大小，绝不是影响一个人成功的绝对因素，关键是自己在现处的平台中怎么去努力，怎么去做好自己本职工作和永无止境的学习钻研。现在我坚信，选平台不如做好自己。

>二、遇事不淡定

想想自己最大的缺点就是不够成熟。自己做事有点感情用事，常把生活中的情绪带到工作中来。易冲动，不够淡定。喜欢在冲动时做决定。以至于做出后悔的决定。习惯形成性格，性格决定命运。自己在以后道路上改掉这个致命的臭毛病，凡事三思而后行。

>三、适应能力差，不坚持选择

环境适应能力差。不坚持选择。常被外界因素所干扰。不好意思和刚认识的伙伴打成一片。自己思想过于沉重，种子春天播撒，秋天才有收获。只有在一个地方长期好好干下去，公司才会重用你，自己才能得到更好的发展。如果工作就像打游击战一样，这里工作一个月那里工作一个月，是不会得到很好的结果的，那样纯属于缺钱打零工。所以告诉自己要坚持选择。

“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索。”在总结本年度经验教训的基础上，我将以更端正的态度和更高的热情去迎接下年度工作的到来，争取在下年度工作取得更大的进步。 “路漫漫其修远兮，吾将上下而求索。”在总结本年度经”“路漫漫其修远兮。

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！