# 厨房员工考核评分标准

来源：网络 作者：尘埃落定 更新时间：2024-12-16

*厨房员工考核评分标准部门：姓名：工号：日期：职位：现职等：现职级：入职日期：一、工作的迅速性：1.工作非常慢，需要有师傅教或人帮手；（10分）2.工作慢，需要时常督促；（30分）3.以一般的速度作为其标准；（60分）4.工作的速度快，无需有...*

厨房员工考核评分标准

部门：

姓名：

工号：

日期：

职位：

现职等：

现职级：

入职日期：

一、工作的迅速性：

1.工作非常慢，需要有师傅教或人帮手；

（10分）

2.工作慢，需要时常督促；

（30分）

3.以一般的速度作为其标准；

（60分）

4.工作的速度快，无需有人进行监督；

（70分）

5.工作的速度很快，属于较专业化职业；

（80分）、6.工作的速度非常快，属于很专业化员工。

（100分）

二、工作的正确性：

1.没有正确的作业态度，工作上经常出现小的错误及显著的失误；

（10）

2.缺少正确的作业态度，偶尔出现小的失误及错误；

（40）

3.无法称为很正确的作业态度，但不会因此发生失败与事故；

（60）

4.有大致令人满意的正确性，工作上很少有失误等；

（70分）

5.很细心，工作上没有错失、遗漏等；

（80）

6.周密细心、周到、规规矩矩、谨慎、工作上几乎找不到缺点。

（100分）

三、工作的知识及技术：

1.对现有的工作缺少了解，完全是生手，但有兴趣了解；

（10分）

2.对现有的工作缺少技术和经念，表现不佳，但能完成简单的操作；

（40分）

3.大致能自己处理，但有时候仍需要给予指导；

（60分）

4.对现有的工作可以独挡一面，不需要进行任何担心；

（70分）

5.对现有的工作有很好的技术与经念，可以指导其他学徒；

（80分）

6.对现有的工作有高难度技术与经验，也能完成困难的工作并有创新意识；

（100分）

四、执行及责任感：

1.工作呆板，无一点责任心，对公司存在有抵制情绪；

（0分）

2.做事要再三催促，敷衍了事，妨碍工作开展执行；

（20分）

3.只做交办之事情，依赖他人帮助、无主动性；

（60分）

4.尚能职守本分，做事能独立完成，但无优越表现；

（70分）

5.对工作执行有方，尚能自动改进；

（80分）

6.主动自觉，贯彻始终，负责到底，主动积极性高。

（100分）

五、对指示的理解度：

1.常常忘了上级指示事项而没有做；

（10分）

2.常常独自错误理解上级指示事项；

（30分）

3.擅自作主张太多，草率断定而引起麻烦和失败，重做的事情多；

（50分）

4.无法充分把握指示事项的重点及问题点，也不主动发问加以理解，事后再请示的情形多；

（60分）

5.虽然有时候领会错指示，但能及时领悟并尚能依照指示的旨意工作；

（80分）

6.迅速正确的把握指示事项的重点及问题点，圆满完成工作。

（100分）

六、工作的协调性：

1.自私自利，不顾他人，阳奉阴违，影响团队合作精神；

（10分）

2.只顾自己工作，不愿意协协助他人，工作不甘心情愿；

（40分）

3.只顾自己工作，不主动协助他人，别人叫的时候才进行帮助；

（60分）

4.服从上级，还能照顾后进，愿意协助他人工作，促成团队合作；

（80分）

5.服从上级，主动照顾后进，主动协助他人工作，带动团队合作；

（100分）

七、人际关系：

1.做人欠缺诚意，阳奉阴违，造成中成员的反感；

（30分）

2.诚意做人做事，主观意识强，但沟通表达能力佳，人际关系尚可；（60分）

3.诚意做人做事，乐于协作别人，沟通表达能力良好，人际关系好；（80分）

4.诚意做人做事，主动协助别人，沟通良好，表达能力佳，人际关系极佳；

（100分）

八、工作的纪律性：

1.不遵守公司规定，经常犯规，并唆使其他人破坏规定；

（0分）

2.不遵守公司规定，经常犯规；

（40分）

3.遵守公司规定，偶尔犯规；

（60分）

4.遵守公司规定，极少犯规；

（80分）

5.彻底遵守公司规定，认真对待相关规定，绝对不敷衍；

（100分）

专业技能：

一、杂工：

1.不会削皮，卫生搞得不干净，青菜有杂物及明显的垃圾等；

（10分）

2.削皮很慢并有削到手的可能，卫生搞得不很彻底，青菜有极少黄叶及青草，无明显垃圾等；

（40分）

3.削皮较熟练并无削到手的危险，卫生搞得较干净，青菜无黄叶、泥沙等垃圾，并初步了解其他粗加工的操作方法等；

（60分）

4.削皮熟练，卫生意识较强，熟悉粗加工相关程序，了解相关粗加工的理论知识，能根据上个环节的需求安排其加工要求，对刀工有一定兴趣；

（80分）

5.能非常熟练地干好杂工的本质工作并有创新精神，能科学改善其操作方式，利用平时的练习，已经有一定刀工操作及理论基础；

（100分）

二、刀工：

1.熟悉杂工的所有工作，了解基本常用的刀法，速度较慢，规则不非常匀称，参加公司组织的刀工培训，理论考核及格，刀工实际操作考核为：土豆粗丝20斤/每小时、粗为0.4厘米、较均匀；

（40分）

2.掌握上环节的所有技能，熟悉基本常用的刀法，速度一般，规则较均匀，参加公司刀工理论考试，成绩为70分以上，刀工实际操作考核为：土豆中粗丝25斤/每小时，粗为

0.3厘米，较均匀；

（60分）

3.掌握上环节的所有技能，熟悉基本常用到法，速度较快，规格均匀，公司刀工理论考核为75分以上，懂得正反刀法及剁、砍等基本知识，实际操作考核为：土豆细丝25斤/每小时，粗细为0.2厘米，非常均匀；

（70分）

4.掌握上环节的所有技能，熟悉正反刀法，了解混合刀法等知识，速度非常快，公司刀工理论考核为80以上，实际操作技能考核为：瘦肉片20斤/每小时，厚为0.25厘米，较均匀；（80分）

5.掌握上环节的所有技能，熟练正反刀法，熟悉混合刀法等知识，速度非常快，公司刀工理论考核为85以上，实际操作技能考核为：瘦肉丝20斤/每小时，厚为0.3厘米，较均匀；（90分）

6.掌握上环节的所有技能，熟练混合刀法，了解刀工美化的重要性，了解刀法雕刻造型的基本理论知识，了解配菜的基本知识，初步了解原材料的基本属性，会基本的水案等粗加工的知识；

（100分）

三、助厨：

1.熟练刀工所有的业务知识，初步了解配菜的基本原理，熟悉原材料的基本属性，懂得基本活禽类的初步宰杀工作，参加公司相关理论培训并考核合格，实际操作考核为：斩排骨为骨排块30斤/每小时，长为4厘米，宽为2.5厘米，厚为1.5厘米，较均匀；

（40分）

2.掌握上环节的所有技能，熟练刀工所有的业务知识，熟悉配菜的基本原理，熟悉原材料的基本属性，懂得基本活禽类的宰杀工作，参加公司相关考核理论成绩为70分以上，实际操作考核为：配菜鱿鱼卷20斤/每小时，形状逼真均匀；

（60分）

3.掌握上环节的所有技能，了解调料的基本功能及属性，初步了解烹调的基本原理，掌握半成品的初加工方法，参加公司的（初级）烹调方面培训，理论考试合格者，实际操作技能考核为：三味拼盘一份，时间：20分钟

（80分）

4.掌握上环节的所有技能，有部分成本意识，了解各味型的基本特点，掌握烹调的基本知识，掌握简单菜式的烹调方法，参加公司（初级）烹调理论考核，成绩在80分以上的，实际操作考核为：家常豆腐一份，切配时间：5分钟；烹调时间8分钟；

（100分

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！