# 厨师演讲稿精选8篇

来源：网络 作者：月落乌啼 更新时间：2024-02-17

*演讲稿的写作都是需要保持内容的条理是清晰的，我们写演讲稿的目的在于进一步加强自己的语言表达能力，小编今天就为您带来了厨师演讲稿精选8篇，相信一定会对你有所帮助。厨师演讲稿篇1尊敬的各位领导、同志们：大家好!今天我演讲的题目是《平凡的岗位，倾...*

演讲稿的写作都是需要保持内容的条理是清晰的，我们写演讲稿的目的在于进一步加强自己的语言表达能力，小编今天就为您带来了厨师演讲稿精选8篇，相信一定会对你有所帮助。

厨师演讲稿篇1

尊敬的各位领导、同志们：

大家好!

今天我演讲的题目是《平凡的岗位，倾心的奉献》。

任何平凡的岗位都是展示各种才华的舞台。在本职岗位上恪尽职守、埋头苦干，是一种奉献，是一种真诚自愿的付出，是一种愉悦人心的获得;是一种纯洁高尚的精神，更是一种升华自我的境界。总务部食堂是后勤工作的重中之重，做好食堂膳食工作，服务好公司全体员工，保障公司正常运营，这是工作的出发点和落脚点。

食堂工作是辛苦的。不要说每天有成堆的餐具要洗涤;也不要说每天有凌乱的餐桌要收拾;更不要说在放假期间，别人已经休息了，而食堂员工仍继续坚守岗位。食堂原定标准为175人/餐次，但目前实际用餐人数约为450人/餐次，竟超出250%之多!虽然超负荷，可是食堂目前仍然保持正常运转，这其中的奥秘是什么呢?我们再回首公司遭遇历史上最强的台风，船坞移位，设施设备受损严重，公司领导看在眼里，急在心头。紧急会议部署各部门抽调骨干通宵值班巡查，确保将强风造成的损失降到最低。为了给值班人员加夜宵，厨师长要求需留下3名服务人员，其他人正常下班。可是久久没有一个人离去，“我留下吧，你家里还有宝宝需要照顾”，“不，我留下，你明天早班4点多就得起床，哪能扛得住”。争执不下，厨师长只好指定人员。他们在困难目前首先想到的是别人，辛苦的是自己。这一幕幕正是“团结协作、无私奉献”的中远船务企业文化精神的生动体现!

食堂工作是默默无闻的。当餐厅的地面光明如镜，人们何曾想到食堂的同事在其中付出了多少;当员工捧着热气腾腾、可口的饭菜时，人们又何曾想到操作间同事们劳碌的身影!食堂服务人员就像一只蜡烛，当人们看到耀眼的烛光时，而往往忽略了燃烧自己躯体的蜡烛。每当看着员工吃着可口的饭菜，脸上露出满意的笑容时，我们内心无比的欣慰和满足。虽然我们的工作默默无闻，但我们值得!

食堂工作是光荣的。光荣的根源在于，我们时时处处都在为公司全体员工服务。我们做每一件事情，都直接或间接地在为公司的发展做贡献。我们为此而感到无限的光荣。正是寄于这种光荣，我们百倍地努力，忘我地工作;正是寄于这种光荣，我们的同事带病坚持工作。

我们不能驰骋疆场，轰轰烈烈;但我们可以立足岗位，兢兢业业。小草虽小，一样能铺成辽阔无垠的大草原。平凡的岗位，让我们倾心的奉献，我们一样能走向不平凡!

谢谢大家!

厨师演讲稿篇2

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！

厨师演讲稿篇3

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企业的特色之一。

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！

厨师演讲稿篇4

尊敬的协会领导，尊敬的各位前辈、同行，大家下午好：

首先非常感谢各位领导、前辈、各位同行对我的厚爱，给我机会在这个隆重的大会上发言。

我们尊敬的孙秘书长让我在今天的大会上谈谈对一些烹饪大赛的感受、菜肴创新的心得以及对协会工作的期望，我感到无比的荣幸。能站在这里和各位优秀的同行们一起探讨烹饪、探讨菜肴是一件很快乐的事情。

首先我想强调比赛对厨师自身、对烹饪发展的重要性。很多厨师对烹饪比赛不是很理解。我就听过这样的话：比赛的菜在实际经营中根本不实用;比赛要花很多的费用;拿不到奖丢面子;就是拿了奖也没有什么实质性的奖励等等。这些我也知道，但为什么还要比赛呢?我在这里给大家举个例子，世界上各个国家在体育比赛上一年要花很多钱!在比赛上拿了奖对运动员有好处，对国家有什么好处呢?是民族尊严!是国家荣誉!我们参加比赛从大的方面讲，是××荣誉，徽菜尊严!从小的方面讲，可以提高厨师烹饪艺术修养、开阔烹饪视野!同时比赛对推动烹饪事业的发展起着相当积极的促进作用。所以我们更多的厨师朋友应该积极的面对烹饪比赛。我一直很相信一句话，用心什么事都可以做好，其实在烹饪比赛中也是这样的，只要你用心没有什么不可以战胜的，通过以前参加的比赛我总结出几点：

1：构思要新颖：我们大赛的评委们都是一些见多识广的烹饪大师，他们见到的好作品太多太多了。人都存在潜意识，当你做的作品是平委先生以前见过的，理所当然的，他就会和以前的作品相比。以前的东西都是模糊的、朦胧的，模糊的、朦胧的东西对人们来说相对都是美好的、完美的。而你的作品却毫无掩饰的摆在平委们的面前，一些制作细节、漏洞、瑕疵等等都暴露出来。你拿现实的东西去和朦胧的东西相比，可想而知，你肯定得不了高分。所以我们必须做评委们没有见过的作品，就向很多电子产品一样，只要是新产品，不管好坏都可以卖个好价钱。只要你的作品评委们没有见过，相信多拿几分是肯定没问题的。

2：制作要精细：我每次参赛的作品，我师傅都会反复的和我强调做工一定精细，我参加第五届全国烹饪大赛的一个作品，叫“麦香龙虾石耳盏”。就是用龙虾肉制成白色的虾线，围上黑色的石耳。去比赛前就请我师傅来看这道菜。师傅看了以后第一句话就是：不够精细，因为虾丝做的不够细、起孔，旁边围的石耳丝不怎么均匀，成品的虾盏也大了点，后来经过多次修改，增加模具的使用，调整虾盏尺寸，但所有的调整都是朝着一个方向：精细、精致。最后正是这个作品拿了高分，真是这个作品帮我得到了第五届全国烹饪大赛的金牌。

3：赛场要大胆、冷静：参加过比赛的同行们都知道，烹饪比赛有很多的规则，其中场外加工和进场验料尤为重要。正式的烹饪比赛都是90分钟制作两个作品。其实90分钟做一道好的作品时间都不够。那怎么办呢?这时就需要合理的运用规则，很多的原料都可以写到场外加工里面去，包括一些不大合理的原料，我们应如何的打一些擦边球，把他变成合理的、可以场外加工的原料等等。当然这些所谓的变成的合理的原料在进场时，应适当的注意隐蔽。再者，冷静是比赛必不可少的要素。很多的参赛者应该都有同感，在家里实验的作品基本上都比在赛场上的作品好，这主要是紧张造成的。赛场里只要一紧张，很多的麻烦事情都会出来，什么东西忘记放哪里了，摆东西的时候手抖啊!特别是看见别人的作品进度比你快的时候，紧张的程度会更加厉害。我通过一些比赛也找到一些减压的办法，当你在拼摆作品手抖动时，做几个拉背的动作，深呼吸几次。忘记原料放哪里的时候立即停下手头的事情，千万不要边做事边想，这时看看房顶啊!窗外啊!会很有用的。再者，别管他人作品进度，只管做自己的事情。碰到赛场监理的时候要多说老师好!有事情要多举手、多说报告，要让监理感觉到你很谦虚、很有礼貌，因为每个赛场监理手里有着10到15分的表现分，你必须要通过你的谦虚、礼貌、从容的表现把监理手里的分全部抢走。

4：出品应有视觉冲击力：我们在这里强调的视觉冲击力并不不是画蛇添足，也不是哗众取宠。而是要在菜肴纯朴、自然的风格下抓住欣赏者的眼球，力求让欣赏者观后不忘或难忘!就向我们××市xx年烹饪技术大赛上一道作品，叫“五彩金福卷”。这道菜品的制作工艺和技术难度都不是太高，但他的装盘和成品造型非常的成功，他是将炸好的卷从斜面切开，用三支卷背靠背的站在盛器的中央。这样充分的展示了卷内的色彩，站在盘中的卷增加了菜肴的立体感!理所当然，这个成功的作品拿了很高的分数。当然，大赛还有很多的需要注意的东西，想出好成绩也并非我的这几点可以了，扎实的基本功更是不可或缺的。

做厨师的天职就是将菜做好，菜做好生意才能做好。做为一个厨师，拿不到奖的厨师不一定不是好厨师，但菜肴做不好、生意做不好的厨师肯定是个不合格的厨师。随着餐饮市场的发展，消费者对新产品的要求越来越高。菜肴创新是我们每一个烹饪工作者必须面对的问题。涉古可出新/推陈可出新/博采可出新/独创可出新/，原料、调料、刀工、盛器、盘饰处处可悟新、环环可出新。总之，用心则出新不难。

我们的名厨专业委员会自成立以来，为××市的餐饮业和厨师们做了大量的卓有成效的工作，对我们××市乃至××省烹饪界的发展起到了积极的推动作用。作为一名厨师，我希望协会能在今后为厨师朋友们多举办一些专业知识培训，联系一些对外菜系的交流，组织团队外出考察学习等活动。

最后，我要感谢我的恩师×××先生对我孜孜不倦的教诲。感谢省烹协马秘书长、市烹协孙秘书长长久以来对我的关怀和关爱!

厨师演讲稿篇5

尊敬的各位领导、来宾和各位亲爱厨房兄弟们：

大家下午好！

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。

我是厨政部的一名员工，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务的明档，是一名普通得不能在普通的凉菜师，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。因为只有了信念，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，行政总厨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，严字当头，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…我们的菜品，历来为北京的食客津津乐道，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。

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。

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，投入到企业，和她一起成长，一起强大，一起感受荣耀，一起见证辉煌！

厨师演讲稿篇6

尊敬的各位领导，各位同仁们：

你们好！

在这激动人心的时刻，首先还是向大家说一声：“大家上午好”。

人们常说，真诚的友谊，来自不断的自我介绍．可我在这里，一样相信。，足够的自信，也同样来自不断的自我介绍。我叫swj，来自河北，邯郸，我很高兴能够参加这次竞聘活动。我认为，能够参竞聘的整个过程，其本身意义可贵，并希望能够通过这次竞聘活动，使自己的工作能力，和综合素质得到提高。我要珍惜这次锻炼的机会，勇敢地走上台来，接受大家的考验，我知道，虽说我没有辉煌的过去，但我只求把握好眼前的现在。从我自身来讲，无论是工作能力，还是综合素质，可能还不是最佳人选。先人有句话说得好“人往高处走”‘水往低处流“，只有不断的战胜自我，才能实现自己的人生价值。

我于20xx年开始接触餐饮行业，做过服务员，领班，厨师，等职务。在上岛、欧亿咖啡等西餐店工作过。20xx年3月份来到第2客厅咖啡有限公司，20xx年四月份，经公司竞聘升为见习领班至今。来公司四年当中，从事过小第，厨师，领班。外派等工作。在领导和同事们的关心帮助下，我从一个初出茅庐的小弟逐步成长为一名厨师领班。从中也学到了不少的技能和管理知识。也感受到了第2客厅咖啡有限公司，这个大家庭的温暖，同时我也一直把我己的工作和发展，作为我应尽的责任。今天，我站在这个演讲台上，来竞聘厨师主管这个职位，就是希望通过自己的专业技能，和平时积攒的管理知识，来为我们第2客厅的振兴和发展贡献自己的一份力量，以实际行动投身到我这个威武的团队当中。

我认为，作好一个厨师主管，所起到的作用非常重要．不仅仅是一个传达上级领导各项意图的桥梁，做好领导的左右手，也是，一个能把下面员工的看法和意见，总结并反馈的纽带，同样也是员工的知心人。还需要，具备超强的观察力，能够在第一时间把握员工的心态，做好沟通工作。带领他们提高各项业务知识和专业技能．在他们有任何困难的时侯，教她们如何解决，当然，对公司的各项企业文化，和规章制度都能熟知并理解。要有一定的执行能力和解决问题时果断的思维方式，等等……

假如我竞聘成功，我将做好以下几点：

1、努力提高自身的学习能力．增强自身的业务知识和专业技能，向领导和前辈们学习管理方面的经验及处理各项事务的能力。

2、在提高自身的同时也要带领大家一起进步．定时组织一些培训课程，适当的时候也可以做一些激励方面的活动。

3、做好员工的思想工作，细心观察他们的思想动态，以便能及时掌握她们的想法与意见，并做好记录，进行反馈。

4、树立良好的自我形象。要管理员工，首先要有良好的自我形象。要求员工做到的首先自己做到，要想让别人尊重自己，首先学会尊重别人，不断学习，不断提高，掌握较高的业务技能，热心传、帮、带好自己的下级。

5、完善部门整体的管理制度。进一步建立、健全各项制度并贯彻落实。没有规矩不成方圆。国有国法，家有家规，必须建立健全相应的规章制度，以制度来规范。以规范来管理。

厨师演讲稿篇7

厨师是有着几千年传统的职业。国人有句至理名言“民以食为天”，“食”离不开烹饪，烹饪离不开厨师。随着社会不断的发展以及餐饮业的日渐繁荣，越来越受到人们的尊重和关注。我们用高超的厨艺、辛勤的劳动给人们奉献了一道道精美的菜点，也创造出了博大精深的中国饮食文化。然而，随着就业竞争的加剧和经济利益的驱动，个别厨师做出了不守规律、不讲诚信、缺少厨德的事情，以严重危害了厨师的形象。作为厨师的我们重新树立自身形象和加强职业道德显得尤为重要和迫切。

那么做为现代职业厨师到底应该具备哪些职业道德呢？下面我谈一下自己的观点。不足之处还望指正！

所谓职业道德，我认为就是行业规范和个人的行为意识。厨师在传统的职业道德方面主要表现在师徒之间或与老板之间，并无成文的规定，但大都约定俗成。然而，随着社会的不断进步，经济的飞速发展，餐饮业以及厨师间的竞争加剧，厨师职业道德，越发显得重要而迫切。

一、对国家

任何人都有自己的国家和民族。做为职业厨师首要的一条就是要热爱自己的祖国，忠于自己的国家。只有树立这样的信仰，将国家和民族的利益放在至高无上的伟大位置，才具备基本的职业道德。

二、对职业

厨师，是一门职业，要想把它做好，做出成绩，不是一件容易的事。我认为：对待这个职业首先自己要尊敬她，也就是说首先自己要喜欢并热爱这个行业。因为，就职业而言，没有高低贵贱之分。如果自己都看不起，不喜欢，又怎么谈到敬业爱岗呢？既然选择了厨师，就要把它当事业，当学问来做，你才会感到充实、有方向、人生才会得到不断升华，才可能成就一番事业。

三、对顾客

我认为对待顾客，首先要真诚服务，用心对待。也就是说对待我们的客户，只有用发自内心的热情和真诚的服务才可能使客人感到亲切和愉快，使其达到满意为标准。因为客人来自四面八方，饮食习惯也千差万别，做为厨师，要尽可能根据客人的喜好，来调整你的菜品，尽可能的达到食客的满意。只有顾客满意，企业才有效益，你的工作才能得到别人认可。

四、对师傅

厨师这个职业千百年来是非常讲究尊师重道的，有“一日为师，终身为父”的说法。这句话语虽然简单，但一针见血的说明了徒弟应该如何对待师傅。我认为首先要尊师重道，虚心学习。因为，厨师学艺大多是靠师傅手把手教的，即使我们这些烹饪学校毕业的学生，到酒店工作时，还是要跟师傅学书本上学不到的技术和更好的经验。只有对师傅尊敬，并不厌其烦的虚心的学习，师傅才愿意主动并从心里将自己的所学传授给你。其次，在跟师傅学徒期间，一定不能偷懒或耍小聪明，如果只想收获而不想负出，那么你就不可能学到师傅的精华部分，也不可取得多大的成绩。我个人认为：作为学生的我们要知道“一日为师，终伸为父”的道理，应该尊敬，应该感谢，应该回报师傅。

五、对同事

任何一个饭店都是一个集体，任何一个厨师都有其相处的同事。同事间相处的好坏会直接会影响到企业或个人的发展。那么如何与同事和睦相处呢？我认为：大家要团结互助。俗话说：“三人行，必有我师”。任何人都有其长处，特别是做厨师的，一个人不可能所有的技术都会，也不可能将厨房所有的工作都由你来完成，大家必须相互配合，才能完成上级下达的各项任务和指标。所以，对待同事一定要团结友善，互相学习。才能共同发展，共同进步。

六、对厨艺

众所周知，做为职业厨师靠的是厨艺。厨艺，就是厨师的手艺。手艺的好坏，是决定一个人是否能成为名师、大师的重要标志。那么，做为职业厨师如何对待自己的厨艺呢？我认为：

首先应具备扎实的基本功。厨师是技术人员，其中有刀工、配菜、火候、原料、涨发等多项专业基本技能，如果基本功不扎实，就无法将原料用科学的方法进行加工、改刀、配菜、烹调。也可以说没有扎实的基本功就不可能烹制出色、香、味、形俱佳的菜点。所以作为现代厨师提高基本功水平是相当重要的。

其次应具备一定的文化知识。现代社会飞速前进，对传统烹饪业提出了更高的要求，没有一定文化知识，就无法利用现代媒体，如报刊、杂志、互联网等传播方式快速补充知识，也可以说没有文化知识必将被社会淘汰。所以，作为现代厨师不仅要从师傅那里学到技术，还要多学文化知识。只有这样，才能懂得与烹饪有关的原料学、营养学、烹饪化学、烹饪美学等等。只有这样不断学习新的知识，才能不断提高自身的文化素质和竞争力。

再次应具备超强的创新意识。一个再好的品种，只能适应当时，如果长期不变，必然会使人们产生厌倦，从而影响到企业发展。因为现在的餐饮业已从传统的“卖方市场”转为“买方市场”，从过去的食品决定客人变为现在的客人决定食品，这是从根本上发生了变化，那么就要求我们新时代的厨师在烹饪原料、制做工艺、口味，形状，就餐方式等多方面进行大胆改革和创新，只有具备敢于创新的思想，厨艺才会进步。所以，创新是厨师的生命，发展才是真正的硬道理。

最后应具备一定商业素质。也就是所谓数字概念。厨师能否在日常工作中掌握各种数据呢？如上客率、毛利率、成本费用、营业状况等等。我认为：不懂数字的厨师，只不过是一台简单工作的“机器”。这话可能听着不顺耳，可仔细想想是有道理的。因为，做为现代厨师特别是厨师长，如果你不懂或不能及时掌握这些数字的变化，那么你如何去准备原料，如何控制成本，如何为企业创造利润呢？所以，不具备商业素质的厨师，是不合格的厨师。

七、对自己

对自己首先要讲诚信。不论是企业还是个人，一旦你做出了对社会或对他人的欺骗行为，就会遭到别人的反感，从而不愿与你打交道，你就会失去很多好的发展机会。其次对自己要勤奋努力，严格要求。因为任何一个成功人士都不是一帆风顺的，都要吃别人吃不了的苦，受别人受不了的气，干别人干不了的活，只有比别人付出的更多，收获的才会更多。每个人每天都要给自己提要求，哪怕进步一点，日积月累，最终一定会创出成绩，干出名堂。还有在人品、职业道德方面应加强修养，做一个有好厨艺、有好厨德、有好厨绩的“三好厨师”。

我们大家既然选择了这个行业，就要努力的用心去对待，用实际行动去发展，用认真的工作态度去珍惜。我相信，通过我们自身的努力，一定可以创造出自己辉煌的明天。

厨师演讲稿篇8

大家上午好!我叫x，来自××的××，非常荣幸参加这次与祖国同奋进，与企业共发展的演讲比赛，今天我演讲的题目是《奉献无悔青春，唱响安保之歌》。

身为炎黄子孙，龙的传人，我感到莫大的骄傲和自豪;作为一名安保里的青年员工，能在这个平凡的岗位上为祖国的繁荣兴旺添砖加瓦，为首都机场的发展壮大贡献自己的青春，我更是感到光荣和幸运。

革命战争年代，一曲《义勇军进行曲》唤起无数热血青年为挽救民族危亡而奋斗牺牲。新中国成立初期，把青春献给祖国的响亮口号燃起一代团员青年建设社会主义的巨大热情。改革开放初期，团结起来，振兴中华;从我做起，从现在做起的口号响彻祖国大地，成为激励一代青年奋发进取的强大精神力量。如今，我与祖国共奋进，与企业同发展又成为我们当代青年站在新的历史起点上发出的时代最强音。

与祖国共奋进是时代赋予我们的责任;与企业同发展则是我们青年人实现理想和价值的必经之路。作为安保里的年轻人，我深知，个人的命运与企业的命运、国家的命运密不可分。

有人曾问过一位哲学家这样一个问题，一滴水怎样才能不干涸?哲学家回答说：把它放到大海里去。这个富有哲理的小对话能给我们太多的启示：为什么汹涌的波涛蕴涵着激荡一切的无穷力量，正是因为有那一滴滴海水的力量汇集;而那一滴滴水，也只有纳入大海的怀抱里，才能以多样的形态来证明和展示自己。安保的今天不就是这滴滴水珠汇聚而成，而这滴滴看似渺小的水珠，正是在这个集体的大海里，实现了生命的价值，获得了充盈的力量。

早在培训班上，老师给我们讲述了安保事业二十多年来的发展和所取得的光辉成绩。是多少代安检人用青春铸就了保卫祖国航空安全的生命颂歌。生命不仅仅是一滴滴的鲜血，它更是渴望燃烧的激情;青春也不仅仅是一声声的赞美，它更是拥有使命并为之奋斗不息的源泉，因为生命的光环，一个个看似平凡的身体赋予了安检人独有的坚强灵魂;因为青春的绚丽，一个个懵懂的少年捍卫着代表荣誉的蓝色盾牌。

为表彰先进，激励员工队伍，公司对xx年工作中表现突出的员工给与了表彰奖励，xx年是集团公司的价值年，也是安保公司创业之后的关键年——成长年。在这里我要问大家，在每一位的心里什么是最有价值的员工?是接受很多的表扬信吗?是脚踏实地的工作吗?是那些服务标兵吗?

在我们的团队里，有这样一个人——××。xx年10月的一天，我们得知××的爸爸患了肝癌!爸爸病了，女儿一定很着急，一定很心疼，尤其是这样的不治之症——癌症!可是××仍然坚持工作在安检现场!~我们每天都不曾想过这样的事情会发生在自己的身边，可是它竟然真的降临在一个仅仅22岁的女孩身上!~一个女孩每天要为空防安全辛辛苦苦的工作，下班后又要为爸爸那高昂的医疗费用而发愁!小小年纪的她承受着常人无法忍受的生活重担!春节就要到了，爸爸想和她一起过新年，可是××看到别的同事因为想家而落泪，毅然放弃了休假!没有陪爸爸回家过年。她心里其实也很想回去陪爸爸。可是竟把这样的机会让给了别人!有一次晚上回家的路上，我遇见了她，只见她正坐在车里掉眼泪，原来她爸爸的病更加严重了，吐了一地的血。可是家里所有的钱都已经用在了为爸爸治病上，眼看着家里再也拿不出钱了，爸爸放弃了治疗!….就在这样的情况下，××没有被生活打倒，主动要求战斗在安检第一线——人身现场。并连续四个星期查出的违禁品获得部里第一名!就在这个时候，爸爸真的离她而去了。听到这个噩耗时，她哭了。一遍又一遍的呼喊着爸爸、爸爸….就是这样的一名员工，舍小家，顾大家，从没请过一天的假!送走爸爸以后，又全身心的投入到工作中这不就是我们身边的徐秀丽吗!!××是来自一线的最普通的员工。在日常工作中，立足岗位做贡献，扎扎实实干工作。她是平凡而又是伟大的，是广大员工的优秀代表，为我们树立了光辉榜样。.这不正是安保公司最有价值的员工吗?

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！