# 餐厅后厨工作总结范文(热门14篇)

来源：网络 作者：梦里花落 更新时间：2025-03-26

*餐厅后厨工作总结范文1时光飞逝，转眼间一个月已经过去了，在上个月的工作中我们后厨的员工工作很积极，很配合我的工作，在卫生方面有很大的提高，在炎热的夏季，也能保证正常的出品和原料的保存。但是也存在许多的问题和不足，菜品的定位不准确，没有按照客...*

**餐厅后厨工作总结范文1**

时光飞逝，转眼间一个月已经过去了，在上个月的工作中我们后厨的员工工作很积极，很配合我的工作，在卫生方面有很大的提高，在炎热的夏季，也能保证正常的出品和原料的保存。

但是也存在许多的问题和不足，菜品的定位不准确，没有按照客人的需求来改进;卫生虽然 有很大的改观，但我们不能就此满足。所以我们带着种种问题和努力改变提升产品形象迎来了新的\'一月。

先将下个月的工作计划汇报如下：

1. 在菜品的定位上，根据客人的需求来逐渐改变菜品的质量。我会努力配合新厨师长的工作，把菜品的出品做到标准化，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化产品，是产品在发展变化中树立自己的品牌。

2.在厨政管理方面，一系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水\*，以效益化为目标指导厨政管理工作，对厨房进行有效\*\*与指导，严格按照标准提高执行力。对厨房技术力量进行合理储备，合力推出新颖菜品。

3.在人员方面，进行专业技能考核，采用定期培训的办法提高人员的业务技能和专业素养，再结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章\*\*。

4.在菜品的出品把关上，采用三层把关制，一关否定制，即出品厨师把关，传菜生把关，服务员把关，一关发现问题，都有退回的\*\*，否则都得承担相应的责任.

5.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。

6.在沟通方面，服从\*\*，管己，管人，官队伍。

7.学习计划：后厨设备的保养与维护，学习新厨师长的工作方针。

在下个月里，意味着新的起点，新的机遇，新的挑战，我决心再接再厉，努力配合潘总和各位\*\*的工作，为后出的工作打开一个新的局面。

**餐厅后厨工作总结范文2**

为认真贯彻上级卫生行政部门有关文件精神，切实做好我区餐饮业量化分级管理工作，吉州区卫生监督所根据吉州区实际情况，严格执行《食品卫生法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等卫生法律法规，按照各餐饮量化评分表的内容，对我区餐饮单位实施量化许可、量化监督等工作，具体如下：

>一、总体情况

今年，我所在总结以往工作经验的基础上调整工作思路，严把卫生许可关，加大对各餐饮单位卫生监督力度。对已取得卫生许可的大中型餐饮单位实施经常性卫生监督量化评分工作，根据量化评分结果来判断被监督单位卫生状况；对多次量化评分结果良好的单位进行通报表扬；对标化结果为一般或差的餐饮单位给予警告，并下达卫生监督意见书责令其整改，整改不达标的单位给予其吊销《卫生许可证》的行政处罚。小型餐饮单位一直是我所卫生监督工作的重点，我们对申请卫生许可的小型餐饮单位实施许可前量化评分评估，根据《江西省小型餐饮单位食品卫生许可审查量化评分表》的结果，决定是否许可，凡是标化分60分的一律不予发证。截止我所共受理小型餐饮单位516个，量化评分516个，合格并发证的12个，合格率为；大型餐饮单位21个，平均每单位量化3次，合格率89%；学校食堂39个，量化39个，合格并发证11个，合格率28%，其它食堂2个，合格率100%。

>二、存在的问题

上述情况可见，我区存在问题的单位主要为小型餐饮单位和农村学校食堂。小型餐饮单位数量多，卫生条件差是我区餐饮单位的特点，其主要存在以下问题：

1、经营场所面积小，不能满足其加工经营的需要；

2、业主法治意识薄弱，只求利益不求食品卫生安全；

3、食品采购、贮存、加工、销售的各个环节缺乏相应的卫生管理制度；

4、从业人员健康证持有率低，无良好的卫生操作习惯等。农村中小学校食堂主要的问题有：采购食品及原料不能按要求索证；食品处理区防蝇防鼠设施缺乏或不全；成品在销售或待售过程中保洁工作不到位等等。

>三、今后工作

针对上述情况，吉州区卫生监督所领导班子仔细分析，认真研究，决定：

1、加大卫生法律法规的宣传力度，使经营者和消费者进一步了解食品卫生法律法规知识，增加其对食品卫生安全重要性的认识，让市民积极参与监督食品卫生安全工作。

2、加强食品卫生管理人员与从业人员的卫生知识培训工作，并定期抽查其从业人员卫生知识掌握情况。

3.、继续加大卫生监督力度，结合罚教并重的原则，对违法经营者予以严厉惩罚，决不姑息！

**餐厅后厨工作总结范文3**

回首20xx年工作，在各位领导帮助下，在同事的支持下，身为一名厨师长，我以身作则，高标准、严要求，带领二三四楼厨房员工，为顾客制作精美的菜肴以及优质的服务;为厨房经济利益以及酒店社会效益，无私奉献、勤勤恳恳、兢兢业业。1——5月我负责二楼厨房工作，后又接手四楼厨房工作深知责任之重大，但有张总及朱师傅的支持和同事帮助我不负众望，以最优秀的成绩回报酒店对我的信任。现将一年来的工作总结如下：

>一、菜品质量

菜品质量：菜肴质量是厨房得以生存发展的焦点竞争力。我严把质量关，对每道菜都制定了严格用料标准及制作程序，做菜时标准，每道菜的色、香、味、型力求稳定;还不断听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进。

在朱师傅的带领下及厨房同事的配合下，完成了大型宴会标准菜单的制作，从而有效的保证了大型宴会菜品的质量稳定性。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大，口味家常的特点来迎合市场。施行专菜专人制作，菜品分配到人、责任分配到人，从而增加了员工的责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿，从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑，保证四楼国宴餐厅菜品作为弘润华夏的一张名片在大型宴会期间我本人将进行全程监控，把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人，从原料加工到最后都有责任人负责

>二、成本控制

成本控制方面：在保证菜肴质量的前提下，降低成本，让利顾客。我也总结出一套降低成本的.方法如：库存状态，坚决\"先进先出\"原则，把存货较长的原料尽快销售出去，向“零”库存靠拢;研究制造无成本菜品，把主菜的剩余废弃原料做成托式菜品，以降低成本;还让每位员工都知道所用原料的单价，学会估算原料的成本，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都养成节约意识，从而效益最大化。

>三、管理

管理方面：以人为本，我针对员工情况素质培训，每天都对员工有针对性的厨艺培训，并经常激励员工把工作看作是的事业来做，员工整体素质得以提升，如注重仪表、尊守厨房规章轨制等;

每日听取前台意见和宾客及质检部意见，在每天厨房例会中，拿出来解决，坚决执行酒店的各项规章制度，不徇私情。

在xx月份的时候酒店给我一次出外北京学习的机会，通过这次学习认识到自己在管理工作上，与国内知名酒店餐饮同行还存在差距，在今后的工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进的管理经验、优秀菜品，从而来提升自身的管理水平及烹饪技术。

**餐厅后厨工作总结范文4**

工作总结就是把一个时间段的工作进行一次全面系统的总检查、总评价、总分析、总研究，并分析成绩的不足，从而得出引以为戒的经验。一个月即将过去，因此为这一个月的工作作一总结，本文是关于后厨员工的月工作总结，欢迎各位阅读借鉴。

时光飞逝，转眼间一个月已经过去了，在上个月的工作中我们后厨的员工工作很积极，很配合我的工作，在卫生方面有很大的提高，在炎热的夏季，也能保证正常的出品和原料的保存。

但是也存在许多的问题和不足，菜品的定位不准确，没有按照客人的需求来改进；卫生虽然有很大的改观，但我们不能就此满足。所以我们带着种种问题和努力改变提升产品形象迎来了新的一月。

先将下个月的工作计划汇报如下：

1、在菜品的定位上，根据客人的需求来逐渐改变菜品的质量。我会努力配合新厨师长的工作，把菜品的出品做到标准化，

使之能逐渐形成一组有针对性的风格化产品，是产品在发展变化中树立自己的品牌。

2、在厨政管理方面，一系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水\*，以效益化为目标指导厨政管理工作，对厨房进行有效\*\*与指导，严格按照标准提高执行力。对厨房技术力量进行合理储备，合力推出新颖菜品。

3、在人员方面，进行专业技能考核，采用定期培训的办法提高人员的业务技能和专业素养，再结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章\*\*。

4、在菜品的出品把关上，采用三层把关制，一关否定制，即出品厨师把关，传菜生把关，服务员把关，一关发现问题，都有退回的`\*\*，否则都得承担相应的责任。x。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。

5、在沟通方面，服从\*\*，管己，管人，官队伍。 x。学习计划：后厨设备的保养与维护，学习新厨师长的工作方针。

在下个月里，意味着新的起点，新的机遇，新的挑战，我决心再接再厉，努力配合潘总和各位\*\*的工作，为后出的工作打开一个新的局面。

**餐厅后厨工作总结范文5**

时光如梭，转眼间20xx年将要过去，新的一年即将到来，在此我预祝大家在20xx年里工作顺利，万事如意！

回望20xx年在渡假村\*\*的指导下，同事们的\*\*下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，严格要求厨房每一位员工，为宾客提供精美的菜肴及优质的服务，下面对20xx年的工作情况进行总结：

>一、合理安排人员

20xx年3月中旬渡假村整体上进行了装修及扩建，增加了餐厅就餐面积，厨房面积也有所增加，对原有的陈旧老化设施设备进行了更新更换，从而使厨房设备更加完善。装修后的渡假村，不仅提高了档次，也\*\*增加了接待能力。然而原有员工人数是远远不够的，渡假村进行了招聘工作，厨房人员也有所变动，各岗位也从新分配。

>二、安全方面

（1）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，我给厨房里每个员工划分了卫生负责区，要求他们对各自的卫生区、食品原料存放容器等负责，并进行不定期检查。

（2）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，对厨房用具固定位置进行分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保险柜、冷冻箱等原料存放定期清理。

（3）厨房是最易发生火灾的地方，定期检查煤气管道及各个电源安全。

做到防范于未然，定期给员工培训消防知识，让人人都做消防，把隐患降到最低。每\*\*排值班人员定时定点检查，发现问题及时汇报解决，晚上下班前全面检查后向保安汇报消防，待保安核查后方可离去。

>三、经营方面

在渡假村\*\*的指导下，我们利用闲暇时到周边考察，推出系列团餐菜谱，合理的菜肴搭配，让客人能够吃到经济实惠的套餐。我们还研发出一些新的菜品及配合渡假村做好冬菜的储存及腌制。

>四、管理方面

渡假村装修后给员工提供了一个舒适干净的生活环境，同时对员工的要求也提高，对员工仪容仪表、礼貌礼节也标准化了，经过努力，我们厨房员工整体素质得以提高，更加遵守厨房的规章\*\*，现在我们已经形成了一个\*\*、优质、的团队。

>五、成本\*\*方面

菜肴是餐厅得以生存发展的核心竞争力，作为厨师长，要求严把质量关。我们对每一道菜都制作了一个投料标准，从而减少浪费。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，并及时改进不足，确保宾客尝到可口的美食。在保证菜品质量的情况下，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\'方法，经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表，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，我还让每一位厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所有原料的价值，这样就把成本\*\*落实到每位厨师身上，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，我们厨房在经营管理方面有所提高，但是还存在着不足。我们将在20xx年的基础上继续加强对员工技能训练、厨房经营管理，质量卫生和成本\*\*，同时要改进自己的工作思路，考验新的菜品，对原有的农家菜按季节进行调整，我们还将推出自助早餐，为渡假村在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。我相信在各位\*\*和大家的指导帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx！

我的报告完毕，谢谢大家！

**餐厅后厨工作总结范文6**

忙碌的一个学年过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食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。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

第二、先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他她们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使\*\*对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了\*\*的印象，保持下去是关键。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。

第三、把住食品进货也非常重要。100多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水\*有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以\*\*，确保职工吃到价廉放心的食品。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

后厨简单工作总结3篇（扩展2）

——后厨年终工作总结

后厨年终工作总结

**餐厅后厨工作总结范文7**

时光飞逝，转眼间一个月已经过去了，在上个月的工作中我们后厨的员工工作很积极，很配合我的工作，在卫生方面有很大的提高，在炎热的夏季，也能保证正常的出品和原料的保存。

但是也存在许多的问题和不足，菜品的定位不准确，没有按照客人的需求来改进;卫生虽然 有很大的改观，但我们不能就此满足。所以我们带着种种问题和努力改变提升产品形象迎来了新的一月。

先将下个月的工作计划汇报如下：

1. 在菜品的定位上，根据客人的需求来逐渐改变菜品的质量。我会努力配合新厨师长的工作，把菜品的出品做到标准化，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化产品，是产品在发展变化中树立自己的品牌。

2.在厨政管理方面，一系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以效益化为目标指导厨政管理工作，对厨房进行有效监控与指导，严格按照标准提高执行力。对厨房技术力量进行合理储备，合力推出新颖菜品。

3.在人员方面，进行专业技能考核，采用定期培训的办法提高人员的业务技能和专业素养，再结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

4.在菜品的出品把关上，采用三层把关制，一关否定制，即出品厨师把关，传菜生把关，服务员把关，一关发现问题，都有退回的权利，否则都得承担相应的责任.

5.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。

6.在沟通方面，服从领导，管己，管人，官队伍。

7.学习计划：后厨设备的保养与维护，学习新厨师长的工作方针。

在下个月里，意味着新的起点，新的机遇，新的挑战，我决心再接再厉，努力配合潘总和各位领导的工作，为后出的工作打开一个新的局面。

**餐厅后厨工作总结范文8**

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：

>一、认认真真做事，老老实实做人

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！

>二、勤勤恳恳不计得失

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。

>三、找窍门使巧劲

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！

**餐厅后厨工作总结范文9**

>一、学校概况

我校现有学生809人，食堂从业人员8名；厨房和储藏室占地面积100平方米；学生无法在食堂就餐，都是安排在教室里面就餐，课桌当餐桌；过去厨房各项设施都比较落后，灶台是烧煤的，每天还得花时间发火等。既费时又费力，水池也不规范，洗菜做饭很不方便，工作人员做饭时厨房内雾气弥漫，油烟味很重，对工作人员的操作造成很大影响，师生按时就餐的时间得不到保证，厨房工作人员即劳神又费力，严重影响了正常的教学秩序。自从接受了春苗营养厨房的改造后，学校的厨房面貌焕然一新，厨房配备了水池，洗菜方便了，干净又卫生，案板宽而大，蒸饭机缩短了做饭时间，给厨房工作人员减轻了压力，提高了做饭做菜效率。以往的饭菜连最基本的保温都达不到，配备了保温车以后，学生能吃上热腾腾的饭菜。消毒灯确保了学生的用餐安全、卫生，为学生的餐具及时消毒，使学生吃的安心。

>二、使用管理

首先，项目学校成立了以校长为第一责任人的工作领导小组，从设施设备的安装到验收使用，都做到专人负责，落实到位；

其次，对厨房设备进行维护和管理，每天来的第一件事情就是检查设备是否正常运行，由食堂管理员负责。

第三，食堂管理员根据当地实际情况，每周安排一次菜谱，合理搭配营养膳食；

第四，学校食堂管理员和从业人员每天对食堂清洁、饭菜卫生等进行检查，做好陪餐、留样、试尝、潲水去向等工作记录；

第五，经常调查学生对学校食堂的满意度，并及时将信息反馈学校。在使用过程中，得到了学生和家长的一致好评。

>三、使用过程中的不足

配备的器械很方便，没有发现不足的地方。要说不足，也只能说由于学校场地有限，造成学生没有良好的就餐环境（学生都是抬到教室里面就餐，课桌当餐桌），厨房面积狭小，操作不便。虽然有这些不足，但我校都是根据实际尽量做到规范卫生、安全。经常消毒等处理，我校从未发生过营养餐事故。

>四、我校期末整改。

我校将在本期期末进行厨房整改，对厨房地面和墙壁进行铺砖，打通一个教室作为分餐间，墙壁顶进行粉饰一遍，并制定一部分餐桌以便分餐，定做了一个更衣间方便管理和存放工人衣服等用具。

**餐厅后厨工作总结范文10**

1、厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。

2、定期清洗抽油烟设备。

3、工作台，橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。

4、食物应在工作台上操作加工，并将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。

5、食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类装在有盖容器内分别储放冷藏或冷冻、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露大久。

6、调味品应以适当容器装盛，使用后随即加盖。

7、应备有密盖污物桶，潲水桶，潲水最好当夜倒除，不在厨房隔夜，如需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，潲水桶四周应经常保持干净。

8、员工工作时，工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲，工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。在厨房工作时，不得在工作区域抽烟、吐痰、打喷嚏等要避开食物。

9、厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清浩。厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次清洁完毕，用具应集中处置。

10、不得在厨房内躺卧或住宿，不许随便悬挂衣物及放置鞋、或乱放杂物等。

11、有传染病时，应在家中或医院治疗，停止一切厨房工作。

**餐厅后厨工作总结范文11**

时光如梭，转眼间20xx年将要过去，新的一年即将到来，在此我预祝大家在20xx年里工作顺利，万事如意！

回望20xx年在渡假村领导的指导下，同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，严格要求厨房每一位员工，为宾客提供精美的菜肴及优质的服务，下面对20xx年的工作情况进行总结：

>一、合理安排人员

20xx年3月中旬渡假村整体上进行了装修及扩建，增加了餐厅就餐面积，厨房面积也有所增加，对原有的陈旧老化设施设备进行了更新更换，从而使厨房设备更加完善。装修后的渡假村，不仅提高了档次，也大大增加了接待能力。然而原有员工人数是远远不够的，渡假村进行了招聘工作，厨房人员也有所变动，各岗位也从新分配。

>二、安全方面

（1）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，我给厨房里每个员工划分了卫生负责区，要求他们对各自的卫生区、食品原料存放容器等负责，并进行不定期检查。

（2）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，对厨房用具固定位置进行分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保险柜、冷冻箱等原料存放定期清理。

（3）厨房是最易发生火灾的地方，定期检查煤气管道及各个电源安全， ①

做到防范于未然，定期给员工培训消防知识，让人人都做消防，把隐患降到最低。每天安排值班人员定时定点检查，发现问题及时汇报解决，晚上下班前全面检查后向保安汇报消防，待保安核查后方可离去。

>三、经营方面

在渡假村领导的指导下，我们利用闲暇时到周边考察，推出系列团餐菜谱，合理的菜肴搭配，让客人能够吃到经济实惠的套餐。我们还研发出一些新的菜品及配合渡假村做好冬菜的储存及腌制。

>四、管理方面

渡假村装修后给员工提供了一个舒适干净的生活环境，同时对员工的要求也提高，对员工仪容仪表、礼貌礼节也标准化了，经过努力，我们厨房员工整体素质得以提高，更加遵守厨房的规章制度，现在我们已经形成了一个和谐、优质、的团队。

>五、成本控制方面

菜肴是餐厅得以生存发展的核心竞争力，作为厨师长，要求严把质量关。我们对每一道菜都制作了一个投料标准，从而减少浪费。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，并及时改进不足，确保宾客尝到可口的美食。在保证菜品质量的情况下，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方法，经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表，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，我还让每一位厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所有原料的价值，这样就把成本控制落实到每位厨师身上，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，我们厨房在经营管理方面有所提高，但是还存在着不足。我们将在20xx年的基础上继续加强对员工技能训练、厨房经营管理，质量卫生和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考验新的菜品，对原有的农家菜按季节进行调整，我们还将推出自助早餐，为渡假村在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。我相信在各位领导和大家的指导帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx！

我的报告完毕，谢谢大家！

**餐厅后厨工作总结范文12**

>一、营业状况

1、 3月1日——3月31共计营业额约为60万元。

2、主要婚宴为2场

（1）3月1日18桌标准588元

（2）3月24日36桌标准600元不标准计算婚宴营业额为万元左右。

3、其它消费为57万元，平均日消费为2万元4、餐饮本月主要是单位消费为主，零点消费很少。

5、本月未能完成酒店下达的指标，主要原因一是酒店下达的指标不符合实际，另外部门在营销方面和服务方面都有存在着不足之处。

>二、员工工作情况

1、员工积极性始终欠佳

2、员工工作意识不够

3、员工缺乏对用餐顾客的热情度

4、卫生工作有所改进，但不能持之以恒

>三、管理调整情况

1、对管理层进行了调整，增加了一名主管人员。

2、加强餐饮区域通道及公共卫生的跟进，并持速对该区域卫生定期进行清理，卫生得到了明显的改进。员工情绪化较普遍，本人也采取了一些争对性的措施，比如（1）员工本性难改的问题采取了换人措施（2）实行跟包服务。（3）做员工思想工作。

3、培训方面主要是针对于礼节和礼貌在餐前进行培训，员工在此方面有所提高，其它的培训较少，主要以管理人员现场指导为主，下月开始要加强此方面的培训。

4、活动方面部门一直没有开展，主要是因为餐饮零点生意不是很好，推出以后不一定有效果，目前部门正在制作一份清凉一夏活动的方案，计划在四月份出台上报审批，五月份开始操作，其中需要赞助的将上报采购员。

5、对餐厅的\'管理也出台了一些相关制度，但是各小组落实的很慢而且不到位。关键问题检查监督与指导力量不够，部门今后应加强此方面的管理。

>四、>下月工作计划

1、加强服务培训（见培训计划）。

2、制作一份清凉一夏活动的方案，争取在月底这前报总经办

3、提高员工节能意识，并做好酒店财产的保管工作

4、天气开始转热，做好灭虫灭蝇工作

5、加强员工的劳动纪律及员工的考勤制度

**餐厅后厨工作总结范文13**

时间过得真快，茫茫碌碌中一个学年已经过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食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，所以作为学校的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

>第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

>第二、先对库存商品进行盘点交接。

每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

>第三、把住食品进货也非常重要。

70多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为教育事业的发展而默默奉献。

**餐厅后厨工作总结范文14**

回首20xx年，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。现将这一年来的具体工作总结如下：

>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。

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！