# 202\_厨师爱岗敬业演讲稿5篇范文

来源：网络 作者：红叶飘零 更新时间：2025-04-16

*演讲稿可以帮助发言者更好的表达。在快速变化和不断变革的新时代，越来越多人会去使用演讲稿，那么问题来了，到底应如何写一份恰当的演讲稿呢?以下小编在这给大家整理了一些20\_厨师爱岗敬业演讲稿，希望对大家有帮助!20\_厨师爱岗敬业演讲稿1尊敬的各...*

演讲稿可以帮助发言者更好的表达。在快速变化和不断变革的新时代，越来越多人会去使用演讲稿，那么问题来了，到底应如何写一份恰当的演讲稿呢?以下小编在这给大家整理了一些20\_厨师爱岗敬业演讲稿，希望对大家有帮助!

**20\_厨师爱岗敬业演讲稿1**

尊敬的各位领导、同志们：

大家好!我作为一名厨师，很荣幸作为代表发言。

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!

**20\_厨师爱岗敬业演讲稿2**

尊敬的领导、同事们：

大家好!

首先我想强调比赛对厨师自身、对烹饪发展的重要性。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。

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。

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。

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。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。

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。用心则出新不难。

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。

谢谢大家!

**20\_厨师爱岗敬业演讲稿3**

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\_\_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!

**20\_厨师爱岗敬业演讲稿4**

尊敬的领导、同事们：

大家好!

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。

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\_\_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，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!

谢谢大家!

**20\_厨师爱岗敬业演讲稿5**

尊敬的各位领导，兄弟们：

大家下午好!

非常感谢部门以及班组领导对我的信任，安排我参加这次酒店组织的《展现员工风采演讲比赛》，既是对我个人成长的关心和爱护，也是对我工作的一次监督和生活的展现，更是对潇湘华天酒店工作的高度重视和支持，厨师演讲稿。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。

我是餐饮部的一名员工，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，宋总厨召集各厨房厨师长和精干，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…华天的菜品，历来为湖南的食客津津乐道，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，菜品的出品质量得到领导和广大食客的认可，咱们对客服务的礼节礼貌都是被一致认同和赞扬的，咱们业余生活自己编辑排版的宣传板报就是我们对待这份工作和职责热爱的另一种表现方式。我们有付出，我们有努力，我们有用心，所以我们有收获。如今潇湘华天的餐饮欣欣向荣的景象是咱们大家有目共睹的。

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。

人活着总要有追求，活得有价值有意义，价值何在?意义何在?生命是可贵的，可贵在使别人活得更美好;生命是有价值的，生命的价值在于对亲爱的祖国作贡献。而我们华天人，咱们潇湘人，就应该坚定不移的坚持自己的信念，完成自己的历史责任，共同建设好咱自己的家，让她更庞大。为此，我执着追求，追求信念希望能点燃心灵之火。生命的价值不在炫耀和享受，而在于精神上的充实和事业上的成功。没有战士谁也当不了将军;没有水平，谁也当不了船长;没有各岗各位的分工，就没有酒店的各个方面的欣欣向荣。我既然选择了厨师这条道路，就要坚定不移地走下去。为酒店餐饮繁荣昌盛奉献我微薄的力量。

为了坚持信念，实现理想，就须孜孜不倦的努力。厨师技术长流水，烹饪学识博大精深。因此，学习上要执着追求，上下求索。不断的学习其深刻地认识到自己的浅薄与无知，故而不断地自我鞭策，不断努力。这是我对自己成长的要求。

亲爱的员工兄弟姐妹们，还记得集训队时我们共同走过的时光吗?是那么的让人值得留恋和回忆;还记得那晚一次接着一次的紧急集合吗?是那么的让人觉得刻苦铭心;还记得实习时咱们共同学习一起努力的日子吗?是那么的让人感觉充实和难以忘怀;还记得开荒时我们一同流淌的汗水吗?是那么的让人汹涌澎湃，热情高涨;还记得开业时咱们跳跃的心情吗?是那么的兴奋激动和充满着激情```是缘分，是信念，是激情让我们同在一片天空，共同努力，学习，见证了自己和酒店的共同成长。

路是人走出来的，不管是康庄大道，还是羊肠小道，如果没有经过坎坷曲折付出的辛勤劳动和汗水，没有坚强的意志，没有准备吃苦的精神是不会有什么成就的。我相信，我自己胸膛的那团火焰定会熊熊燃烧。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，投入到华天，投入到潇湘，和她一起成长，一起强大，一起感受荣耀，一起见证辉煌!

**20\_厨师爱岗敬业演讲稿**

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！