# 2025年烹饪专业工作计划(6篇)

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2025-02-27

*技校烹饪工作计划技校烹饪一个学期总结一一、教学计划说明1、培养目标本专业旨在培养与我国社会主义现代化建设要求相适应、德智体美等全面发展，具有中级烹饪技术的人员，如中级烹调师、面点师。2、教学模式与特点本计划是按照校企合作分段式培养“双元制”...*

**技校烹饪工作计划技校烹饪一个学期总结一**

一、教学计划说明

1、培养目标

本专业旨在培养与我国社会主义现代化建设要求相适应、德智体美等全面发展，具有中级烹饪技术的人员，如中级烹调师、面点师。

2、教学模式与特点

本计划是按照校企合作分段式培养“双元制”教学模式进行教学设计和课程安排的。第一年安排基础课程，在学校完成教学工作；第二年安排专业课程，由学校和企业共同完成教学工作。在专业课的教学安排上，理论教学和实操技能训练学时比例一般应掌握在1:2。“双元制”教学模式在理论教学上讲究广而浅，专业技能教学上要求熟而精，学生毕业后具备“一广三强”的特点，即知识面广，动手能力强，适应能力强和应变能力强。

3、计划中的专业课程设置和实施以教学模块为基础展开，主干课程共三个大模块：烹饪基础知识、中式烹饪技术和现代餐饮管理。教学实施过程中，每一模块的基本知识和基本技能的学习构成了若干小模块。涉及每一大模块的教学内容都必须由理论教学和实践教学相结合，边进行理论教学，边安排学生上岗实践。在理论教学上，由任课教师按教学计划的安排组织教学；在上岗实践中，由师傅按操作规程指导学生进行实操技能训练。

二、招生对象及学习年限

本专业招生对象为初中毕业生。实行学分制，按两年安排教学计划进程表。

三、课程设置与教学要求(一)本计划的课程由文化基础课和核心专业课组成。文化基础课含政治课和文化课，专业课主要有三个大模块：烹饪基础知识、中式烹饪技术和现代餐饮管理。每个模块都包含学生需要学习的基本知识和基本技能。总学时不少于1980学时(理论教学和技能训练总学时数)。

(二)本计划所列核心专业课程一般应安排理论考试和技能考核，每学期考试考核门数不超过 5门。

(三)本专业课程设置的一般要求是理论相对简单，内容比较全面，注重各项操作的质量标准训练和实践技能培养。

四、教学计划进程表(见附表)

五、课程说明

（一）文化基础课(l)语文(2)数学(3)英语

**技校烹饪工作计划技校烹饪一个学期总结二**

二、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。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：菜肴质量是我们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。

四、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。

五、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。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；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；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，这样就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，从而达到效益最大化。

综上所述，通过团队的共同努力，我在厨房经营管理方面取得了一定的进展；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相当高的进步。当然，我们也还存在不足，但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加营业额收入，从而达到转危为机的良好效果。从这点上，我也深感我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。

我将在这样的基础上，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，从而寻求在下个月创造更好的经济效益和社会效益。

周边酒楼和饭店的竞争更加白热化，但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获而火热的七月！

**技校烹饪工作计划技校烹饪一个学期总结三**

始终遵循学校总体工作思路，围绕\_一个\_中心：安全、稳定这个中心;做好\_两个\_服务：始终遵循学校总体工作思路，围绕“一个”中心：安全、稳定这个中心;做好“两个”服务：做好教育教学服务工作，做好师生生活服务工作;落实“三个”到位：认识到位、责任到位、措施到位。通过建设和加强后勤管理制度，建立良好的后勤管理秩序，挖掘后勤工作潜力，调动后勤工作的积极性，确保后勤服务工作更上一层楼。

(一)抓好常规工作

1、加强队伍建设

(1)加强政治理论和业务素质的学习。通过学习政策法规，学习教育教学理论，提高管理人员自身素质;通过学习现代技术和先进管理经验，掌握一定技能，提高管理水平;通过加强思想政治教育，创优质服务，树立爱岗敬业、职业道德高尚的新形象;通过按时参加学校安排的各项学习，了解社会动态，了解学校工作中心和工作要求，为广大师生提供更优质的服务。

(2)进一步健全后勤人员的岗位责任制，要从学校工作需要出发定岗、定责，使每一个人都明确自己的工作岗位和工作职责，做到事事有人管，事事有人干，事事有记录，事事有落实。

(3)树立后勤为教学第一线服务的思想，进一步改进工作作风。要多思考、多学习、多听反映、多听意见。遇事能做的，随时处理，不拖拉，不当甩手先生。坚持多上门、多服务、服好务。

(4)完善“每日巡视制度”，总务处安排人员对学校环境、绿化、卫生、安全、校舍维修、设备使用等进行每日巡视，并做好相关记录。对发现的问题及时做好处理和反馈。学校各部门、班级等提出的报修，要求在最短的时间内做好维修，并作好记录。

2、加强制度建设

(1)本学期将对原有规章制度重新审查、充实、完善，使之真正起到激励约束和规范个人行为的作用，真正能用制度去管理人、教育人、评价人。

(2)对各项工作都能做到有安排、有检查、有落实，及时总结经验，吸取教训，纠正偏差，不断提升后勤服务工作的档次和水平。

(3)进一步完善校产管理制度，做到制度健全，职责明确，如有损耗及时维修，或予以添置。

(4)完善物品采购制度，根据采购物品的价值大小，做好采购审批制度及物品的验收归库工作。

3、加强校园建设

(1)切实加大对校园环境的管理力度，教育学生爱护校园的一草一木，积极开展美化校园的活动，重视花草树木的管理，确保校园净化、美化、绿化。

(2)切实加强各功能教室、活动室的管理，充分发挥各功能教室、活动室的作用。严格执行专用室的保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。

4、加强财务管理

(1)严禁乱收乱付，做到勤俭节约，压缩非教育开支，把有限的资金用于学校建设的刀口上。

(2)坚持民主理财。

(3)按规定收费，任何班级、个人不得擅自收费。

(4)坚持一支笔、一本帐的原则，计划、合理使用经费。

(二)抓好重点工作

1、重点抓好学校安全工作。

(1)高度重视安全卫生防范工作，充分发挥全员管理的作用。完善应急预案制度和管理措施，实行主管领导责任制，各条线领导分块抓，全体教工共同参与的管理模式。

(2)加强安全、卫生知识的宣传，增强师生的自我保护意识，促进良好行为、习惯的养成与内化，让安全与卫生的防范观念在师生的大脑中得到固化。

(3)经常检查场地、设施和各处室中的电器、线路、装置、设备，发现问题及时解决隐患，切实做好防水、防盗、防触电及防其它意外事故的工作。

(4)协同德育处,加强学生候车、乘车的道路安全、和人身自我保护的教育和安全管理工作。

(5)认真负责地做好各项后勤(门卫、卫生保洁、食堂等)常规管理工作。

2、重点抓好校舍、校产管理工作。

(1)进一步完善学校校产管理制度，增强师生对校产的爱护意识。完善校产维修报修制度，由相关人员将报修单送到后勤处，以便及时安排;维修完毕，由报修人负责验收签字。

(2)加强对校产校具的管理，提高对各类设备的使用效率，做到妥善保管，合理使用，正常维护，每期期初要对校产校具、设备、图书进行盘点整理，责任到人。

(3)严格校产管理制度化、规范化，充分发挥教学器材和现代教学设备的作用，严禁乱拿、乱用、乱丢、乱放等不负责任的行为。

(4)切实加强活动室的管理，充分发挥活动室的作用。严格执行专用室的保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。

(5)加强用电、用水、办公耗材和日常检修管理，坚持勤俭节约，反对铺张浪费，努力为学校节约一滴水，一度电，一分钱。

(6)建立执行请购、审批、报销、领用制度，规范物流过程控制，强化行政仓库管理。

(7)倡导良好风气，爱护学校设施、设备，爱护花草、树木。

3、重点抓好食堂管理工作。

(1)定期组织食堂从业人员学习有关食品卫生的基础知识、基本要求，《食堂卫生考核验收标准》，使每个职工知晓“法律法规”，了解“标准”，并对照日常工作认真落实，齐心合力提高服务工作质量。

(2)依据食堂管理制度，加强食堂工作各环节的管理与监督。并根据实际情况不断健全食堂管理制度、规范各项操作程序。

(3)加强检查监督和民主管理，经常到食堂检查服务态度，卫生情况、伙食的数量和质量、就餐情况、发现问题及时表扬先进，批评后进。

(4)坚持勤俭节约的原则，严格把好采购关、物品进出口关，做到节粮、节水、节电、节油，精打细算，降低成本，提高伙食质量。

(5)树立食品安全第一意识，严格把好食品卫生关，重视和加强饮食卫生工作台帐，采取安全防范措施，明确责任，做好防火、防盗、防毒工作，并要定时打扫，做好保洁工作。

(6)认真积极听取师生意见反馈,努力根据实际情况尽量满足师生要求。做好学校后勤保障工作。

4、重点抓好校园硬件设施达标工作。

(1)完成学校运动场标准化建设。

(2)搞好学术报告厅的申报建设工作。

5、重点搞好学生奶的推广服务工作。

(1)做好宣传发动，让家长、学生认识喝学生奶的重要性。

(2)全方位做好学生奶的供奶服务工作。

(一)更新观念，增强服务意识

1、全体后勤人员必需树立师生利益、家长利益至上的服务观，把师生、家长的合理需求作为开展工作的出发点和归宿，想师生、家长所想，全心全意为师生生和家长服务。

2、加大后勤工作的群众路线力度，动员、组织全校师生民主参与、民主管理、民主决策，参与后勤管理。

(二)精打细算，严格管理

1、依据教学需求，学校实际，本着精打细算的原则，制订有关项目经费预算，严格实行计划经费限额使用。

**技校烹饪工作计划技校烹饪一个学期总结四**

为了认真贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强幼儿园卫生工作的管理，，特制定下列幼儿园工作计划，以求全面地遵照。

幼儿园决定建立炊事员工作管理委员会，组长由郑玉琴担任，副组长由陈玲玲担任，组员有童爱霞、李小如。

郑负责领导统筹全园的炊事卫生工作，负责划分各处各班的卫生区域，抽查卫生工作。

2、陈负责制定全园的20xx年卫生工作计划并负责布置检查，督促各处各班卫生工作以及评比总结工作。

加强思想教育，让人人知道卫生工作的重要性，知道卫生工作是精神文明建设和物质文明建设均不可缺少的条件。

2、划分清洁做到卫生工作没有死角。

3、做到卫生工作层层有计划、有布置、有检查、有总结评比，并落实到人。

4、把个人卫生列为个人评优，班级评优，单位评优的重要条件。

5、环境美化工作选派专人负责，并教育大家爱护幼儿园一草一木，使幼儿园一年四季保持常绿，能见到不同的花开。

6、成立幼儿常见病传染病卫生领导小组。

从讲卫生，要求穿戴整洁，不留长发、勤洗脸、洗脚、洗头、洗澡、早晚刷牙，喝水用自己的杯，不随地吐痰，不随地仍纸屑、果皮、大小便入厕。

l2、饮食必须要卫生，厨房餐具要每天消毒，炊事人员和医务人员在上班时间穿戴工作服和工作帽，保教人员包括炊事员持健康证才能上岗。

一、热爱本职工作，树立一切为幼儿服务的思想，努力提高服务质量，根据幼儿生理和年龄特点制作营养丰富、易于消化适合幼儿的饭菜，促进幼儿身体健康。

二、努力钻研业务，提高烹调技术，做到色香味俱全，米饭软硬适当，花色品种多样，促进幼儿的食欲，保证营养的质量。

三、严格执行营养卫生要求，把好食物验收关，青菜先洗后切，做到无沙、无尘、无杂质，食具餐餐消毒，熟食加盖，生熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒。

四、搞好厨房的清洁卫生，保持厨房干净、整洁，每天小扫，每周大扫，厨房用具要定期擦洗干净。

五、注意个人卫生，上班要戴好工作衣帽，上厕所或干脏活后要用肥皂把手洗干净，定期进行体格检查。

六、落实食谱计划，坚持按时开餐，做好食物保温工作，做到公私分明，禁止多吃多占现象，团结协作，不断改进服务态度。

七、做好安全工作，防火、防毒、防盗，不出事故。

**技校烹饪工作计划技校烹饪一个学期总结五**

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档调往4档。1档调进了新厨师，能力马上提高。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―――20\_\_元。4档调整后，营业额由1600元上升到了20\_\_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，把有能力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，提高了其积极性和创造性，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建议，总结每月出现的问题，并及时改进，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况。确保水、电、气安全使用，同时，每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，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极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，希望各位领导和各位同事多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展!

1、展望\_\_年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我校师生提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，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。积极的宣传公司文化，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，帮助员工树立节约意识。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，希望各位领导、各位同事多多提出宝贵的意见，谢谢大家!

**技校烹饪工作计划技校烹饪一个学期总结六**

为贯彻《\_大力发展职业教育的决定》的精神，使职业高中的烹饪专业更好地为国民经济和社会发展服务，根据《青岛市职业高中(中专)各专业教学计划》与《实验教学基地建设意见》，结合我校烹饪专业具体情况制定本计划。

一、培养目标

培养有理想、有道德、有纪律，坚持四项基本原则，热爱社会主义祖国和社会主义事业，具有为国家富强和人民富裕而艰苦奋斗的献身精神，具有实事求是，勤于思考，勇于创造科学精神和良好的职业道德，职业意识，职业纪律，职业习惯，忠于职守的敬业精神，掌握直接从事烹饪事业必需的文化基础知识和素养，专业技术知识和烹饪操作技能；有健康体魄的中级烹饪师。

二、招生对象与学制

招生对象：招收初中毕业.。学制：三年

三、课程设置 ㈠政治课

政治：包括《政治经济》、《世界观、人生观》和《法律》，主要对学生进行马列主义、\_思想知识教育，共产主义道德品质教育，使他们掌握国家、政体等常识及法律法规等。

(二)文化课

1、语文：主要讲叙记叙文、议论文、说明文及应用文,通过字、词、名、语法基础知识和训练，着重培养阅读能力、写作能力、表达能力和自学能力，为学好专业课打下基础。

2、数学：主要讲授代数、三角、立体几何、解释几何等内容，使学生掌握本专业需要的教学基础知识，具有一定的教学运算能力，逻辑思维能力和空间想象能力，从而提高学生分析问题和解决问题的能力。

3、体育：以田径、体操、球类、武术、体育卫生知识为基本内容，按《中学生体育合格标准》指导学生锻炼达标。

4、音乐：学习音乐的基本知识，增强学生欣赏能力，陶冶学生情操。

1、计算机基础知识：主要学习计算机应用的基础知识，使学生初步掌握计算机使用和维修程序的基本概念方法，掌握计算机有关命令，学会编制简单程序。

2、英语：使学生掌握英语基础知识，了解与烹饪专业有关的专业术语，会简单的英语会话，能借助英汉字典阅读简单的英文文章。

3、烹饪原料知识：讲授烹饪原料的基本知识，使学生掌握烹饪原料的种类、性能和化学成分，熟悉各类原料的产地、上市季节、感官品质指标、原料品质与使用关系和在烹饪中的用途，掌握主要原料的存贮保管等基本知识及方法。

4、成本：讲授饮食业使用的各种计算工具，计算方法，计算技术；学会筵席菜单统配、材料的选用和价格核算；懂得降低成本，提高经济效益的重要性及方法。

5、营养卫生：讲授仪器营养的基础知识，使学生掌握烹调原料、食物的各种营养及对人体的作用，懂得如何在烹调和面点制作过程中保持和提高营养素的交通，并注意合理配餐。同时讲授食品卫生常识使学生了解各种有毒、有害物质对人体的毒害，学好\_有关食品卫生法规。

6、面点：讲授面点制作常用原料、面点用具的基本知识，基本操作技术，使学生掌握各种面点的面团调制、馅心制作、成形，熟制的基本知识和工艺方法。会制作常见的地方风味民族食俗面点制品，并能合理搭配和制作筵席面点。

7、创业指南：使学生学习如何结合所学文化课和专业课知识，掌握创业、建业的方式、方法，培养学生的创业、建业意识。

8、法律：主要对学生进行马列主义、\_思想知识教育，共产主义道德品质教育，使他们掌握国家、政体等常识及法律法规等。

(四)专业课

1、烹调原料加工技术：讲究鲜活原料的初步加工，干货涨发，生原料的切配等基础知识理论和技能，使学生熟练掌握刀工、刀法、配菜、冷拼手法及食品雕刻的基本操作技术。

2、烹调技术：讲授烹调的基本技术知识和基本技术操作技能，重点讲授鲁菜烹调的知识和技能，使学生掌握勺功和原料的初步热处理，火候、调味、挂糊、上桨、勾茨等基本操作知识和烹调技法，并能独立烹制一般菜肴和所在地区常见的风味菜肴，掌握其它菜单重点菜肴的烹制作技术和筵席设计。

(五)实习：实习课是烹饪专业的一门主课，属技能强化培训教学环节，要求在实习指导教师指导下严格按教学大纲的内容进行实习，使学生切实掌握本专业各项基本操作工艺和技术；能正确使用各种饮事机械；培养学生具有安全、文明生产的习惯和一丝不苟的工作作风；具有良好的职业道德和职业习惯；能独立完成一般筵席烹制，达到中级厨师的要求。

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！