# 酒店后厨年工作计划(精选22篇)

来源：网络 作者：雨声轻语 更新时间：2024-03-01

*酒店后厨年工作计划1   厨师年度工作总结通用模板   新年的钟声即将敲响，新的一年就要来临，在即将过去的一年里，中厨房全体员工在酒店领导的正确领导和各部门同事的大力支持协助下，在国家政策对餐饮的不利条件下，在厨房全体员工的共同努力下，圆满...*

**酒店后厨年工作计划1**

   厨师年度工作总结通用模板

   新年的钟声即将敲响，新的一年就要来临，在即将过去的一年里，中厨房全体员工在酒店领导的正确领导和各部门同事的大力支持协助下，在国家政策对餐饮的不利条件下，在厨房全体员工的共同努力下，圆满完成了酒店的各项接待工作的指标。

   新的一年开始了，我们有别要回顾总结去年的工作，发扬优势，找出差距，有利于扬长避短，在新的一年里创新进取，努力拼搏，创造更好的成绩。

   中央下达的八项纪律，六项制度，严禁公款吃喝，严禁大操大办，铺张浪费的纪律已是两年了，这对我们餐饮企业经营者来说是严峻的挑战和考验，众所周知，中国是政府带动消费，餐饮企业要生存，要发展，想在市场中站稳脚根，并有利润，这是我们餐饮行业管理者务必去思考、掂量的问题，这是我作为酒店厨师长在新的一年的重要工作。就去年酒店餐饮部接待的状况来分析，散客少，会议接待少、餐费标准低的状况下，厨房迅速调整思路，调整菜品，把婚宴、乔迁、社会团体接待作为重点来抓，这方面我们取得了必须的成绩。新的一年里，这一次我们将持之以恒，争取做得更好，取得更好的成绩。

   在新的一年里厨房将重点抓原材料的采购，进货渠道，降低成本，把利益让给客人，让客人高兴而来，满意而去，做到客人和酒店之间互惠互利，树立更好的口碑。

   在新的一年里，厨房将严格执行《食品安全法》抓好厨房的安全生产工作，严格厨房规范的操作程序，加强厨房技能技术和作风纪律的培训考核，创新技术、创新菜品，建立一支技术过硬、纪律过硬、作风过硬的厨房团队，杜绝一切安全事故的\'发生。

   新的一年即将来临，我们厨房将在严峻的市场竞争中团结一致、努力拼搏、开拓创新、创造利润、创造更好成绩，在新的一年里向酒店圆满交上一份圆答卷，谨此，我代表中厨房全体员工向酒店领导和各部门同事及家人致以新年问候。

   祝大家在新年里身体健康、工作顺利、合家幸福、更上一层楼。

   厨师年度工作总结通用模板

   伴随着公司六周岁生日之际，XX年也即将过去。这一年对我们东路基来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

   XX年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

   一、全年厨房营业数据情况说明

   在XX年前11个月中三店厨房营业额达5975292元，同比XX年增加1627296元，增幅。

   其中义龙店营业额2295206元，同比增加329898元，增长率为。

   南沙店营业额1497802元，同比增加378902元，增长率。

   南昌店由于XX年厨房改造的影响较大。XX年营业额2182284元，同比增加918496元，增长率达。

   毛利率方面：义龙店年均，同比增长

   南沙店年均突破60点达，同比增长

   南昌店有所下滑才达到,同比增长。需要在下一年里及时作出调整。

   在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

   二、我们所做的努力

   科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

   出品方面：坚持公司理念，做市民厨房。依然重视选用本土食材制作海南风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿色食材，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们拳头产品如文昌鸡、温泉鹅、猪脚煲、鱼煲等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风味小火锅，义龙的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等。根据市场需要南昌店推出了海南粉、义龙店新出的产品有海白豆角、菠菜煲，南沙店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

   产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等。毛利低而且销量不大的产品像烧鸭、烧鹅等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化、出品时间方面得到提高。

   对出品毛利的把握。在这方面义龙店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了个点，涨幅比较大。南昌店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在10月份遭遇罕水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的条件下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。

   此外，在今年11月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

   三、我们存在的不足之处

   1、对产品的把握不足。

   2、对市场不够敏感。

   3、下面员工思想意识不强、执行力度不够，需加强引导。

   四、XX年工作计划

   1、工作重心放在新店上，严格规范产品，保证质量。注意寻找好的原材料补充我们的出品。

   2、到家厨房5s需要加强，其它三店也必须巩固好，长期坚持。

   3、做好节假日的产品促销及产品的更新换代工作。

   4、用好盘点表，让南沙、义龙毛利稳中有升的同时努力把南昌的毛利提高一个点。

   5、加强对员工的培训，多组织一些专题讲座、课程。让整体素质再提升一步。

   6、在产品标准化方面多下工夫。

   XX年是忙碌而充实的一年、回顾这一年来工作的点滴，深知自己的使命感，我还有许多的工作要去做。我们公司经过5年的基础打造已有了扎实的根基现在迎来快速发展的时期，每个人都应做好充分准备，紧跟公司步伐一起前进。在即将到来的XX年我将竭尽所能和公司共进退。

   以上是我对XX年工作的一些总结，如有不妥之处敬请斧正。

   谢谢！

   厨师年度工作总结通用模板

   大家好！伴着圣诞节的喜庆以及元旦的气息，xxx年的钟声行将敲响。，我预祝大家新年快乐、工作！回首xxx年，在各位的下，在同事的支持下，一名厨师长，我以身作则，高标准、严要求，团结以及带领食堂员工，为顾客了精美的菜肴以及优质的服务；为食堂经济利益以及社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的工作总结如次：

   一、经营：

   我在各位的下集思广益、制定较的经营计划。如：顾客的消费生理，推出绿色彩食品以及野生食品；季节性原料供应独特的地方，推出特价菜。等等。

   二、办理：

   以人为本，我员工情况素质教诲，每天都对员工有性的厨艺培训，并经常激励把工作看作是的事业。努力，员工整体素质得以，如注重仪表、笃守厨房规章轨制等；有些员工甚至还开始琢磨新菜谱。现在，了、优质、高效、创新的团队。

   三、质量：

   菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。厨师长，我严把质量关。对每道菜都制作了投料标准及制作程序单，做菜时标准，每道菜的色、香、味稳定；还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；还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，回头客每次都可以尝到新口味。

   四、卫生：

   《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都对各自的卫生区，由我不查抄；，规定食品原料分类存放，分别，厨房器具也存固定位置；，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也的温度以及湿润程度测量。一切可以的气力，食品卫生安全，防止顾客食物中毒，不须要的后果。

   五、成本：

   在菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，是追求的。厨师长，我也总结出降低成本的新方法。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；研究制造无成本菜品，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所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都成本，从而效益最大化。

   综上所述，在本年度，团队的努力，在厨房经营办理了；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质等都高的成绩。当然，也还，比如，受甲流以及金融危机的，消费者就餐的品味与档次下降，这使的年收益受到程度的。但面可抗力，需研究制造物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的年收益，从而转危为机的。从事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。此后，我会带领我的团队挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

**酒店后厨年工作计划2**

民以食为天，食以洁为本，卫生管理是餐饮企业管理工作中一项经常性的非抓不可的工作，对于促进企业的经济效益和提高企业的信誉、知名度，有着不可低估的作用，为此，特制订本计划。

一、建立卫生组织机构。酒店派出一名重要负责人主持、主管卫生工作(建成立卫生保洁部)并设置卫生专干(兼)对卫生工作实行全方位管理。每个部门推选几名兼职卫生监督员。定期进行卫生检查。(生产制作间由主管每天安排清洁卫生工作，并设立四名专职环境卫生工作人员，负责随时清扫制作间地面卫生。兼职卫生临督员负责检查，督促每天卫生工作)。

二、层层签订卫生工作责任状。卫生工作实行目标管理方式。每年年底，由主管领导与公司各部门主管与主管领导签定第二年的卫生工作责任状，按责任状的规定条款验收检查，奖罚兑现。突击检查及例行检查中，如发现哪个环节，哪个班组出了问题，直接追究当事人的责任，由主管领导提出处理及整改意见，由班组主管执行。

三、 环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。

1、 地面、天棚整洁、无垃圾、脏物。

3、 制作间各种主、配料陈列有序，不同的餐具有固定的摆放位置，制作人员不混用佐料、器具，颠三倒四影响卫生。

4、 墙角保持清洁，列杂物、无乱堆码，对于临时的堆放应及时干净地清扫。

5、 垃圾应倒在专用的垃圾箱(桶)内。

6、 为保证下水管道畅通，如遇堵塞应立即通过主管部门和领导负责处理。

四、 食品卫生严格按照《食品卫生法》及卫生“五四”制的要求执行，杜绝中毒事故发生，对人们的身体健康负责。

1、 严格坚持“四隔离”制度，即生与熟，()成品与半成品，食品与杂物，药物，零售食品应使用食品夹，严防中毒事件发生。

五、加强个人卫生管理，督促员工搞好自身卫生。

1、 酒店生产经营的第一线制作员和服务员须持证上岗，“健康证”、“卫生培训证”并每年进行休格检查。

2、 患有传染性疾病者，须经治疗后持医院及^v^门的健康证方能重新报到上班。

3、制作员必须穿戴好工作服(帽)上班，上岗操作过程中，不准穿拖鞋、过高的高跟鞋，不准穿短裤或超短裙，不准穿背心或袒胸露背的衣服，不准抽烟、嚼槟榔，吃瓜子等食品，不准留长发或蓄胡须，不准戴戒指或涂指甲油。

六、凡违反上述条款者，严格按照《员工奖条例》有关规定从严处罚。

**酒店后厨年工作计划3**

根据目前店面和经营情况，厨房菜品出现的问题主要体现在：菜品单一，没有真正的招牌菜(加强口味控制)，食材的控制，厨房流程。针对这几个方面，将是在今后的45天里要马上改善的。

第一， 菜品单一

目前所有的菜品是完全照搬德国厨师培训流程以及德国原店的食谱，菜品可选数量上在西方是完全够用，但在中国，尤其是挑剔的上海人，是急需要增加的。为了增加客人的选择性，丰富菜单内容，但又不能盲目的推新菜。特提出以下计划：首先根据德国的饮食文化色彩，抓住德国口味和磨合试菜前提下，

a 将会在未来2周推出鱼排(鳕鱼)，目前在鳕鱼的做法上有2种，选材上有4种档次，口味-酸甜微辣

推出时间 9月26号

b 德国烤肠—德国本土特色，众多上海人公认的德国特色，争取在国庆节中推出 口味特点以酸=甜》咸》辣，制作方法为烧烤，烘烤两种。最好配以德国啤酒。!推出时间：下次供货后的3-5天。

c 虽然很多上海人说德国咸猪手，但个人认为，目前的状态下不宜上!. 秋季来临，应该顺应季节的增加，丰富肉类的选择—从肉的档次上去区分。食材方案会体现。推出时间：国庆期间开始

d 饮品应该增加适应南方人的饮品，例如：浓缩类的金桔酱，柠檬酱，瘦身芦荟等，，这类的饮品可以通过品名去引导销售。

推出时间： 国庆前

推出时间取决与采购时间和资金

第二 招牌菜

招牌菜是每个饭店的生命线-招牌菜为2种。一是德国的招牌菜，二是慕格瑞的招牌菜。根据目前的客人反映和菜品的成熟度，大体锁定目标为土豆菜，披萨，汉堡，意面意粉，烤猪肋排，烤牛仔骨，鸡翅类以及相应的烧烤(含猪肋排，牛仔骨)。

个人意见，

慕格瑞招牌菜为-------披萨，肉酱/鲜虾意面，汉堡(这是慕格瑞特色口味) 口味上，满意度上以上是公认的。

德国特色招牌菜------土豆菜，猪肋排。在推出新品后，增加烤肠和鱼排。

主打菜-----通过肉排的等级 选最稳定的好品质肉材-主推!

附：招牌菜的目的是吸引人，增加客人对店面的直观认识。以及方便搞活动的。而招牌菜的本质是为了提高营业额和利润空间相对较大的菜品。除土豆菜以外，其他的利润都可以控制降低。

推出时间在9月26号前。

加强和保持德国厨师培训留下的口味，主要口味在于酱料，而目前完全按照德国配方制作的酱料，前期存在的差异在于保存时间和用料的多少(主要是沙拉)。

所有的香料类，都是最后放，温火，密封保存。

第三 食材的控制

在保证质量和配合团购人气的情况下，将会逐渐的调整和增加选材。流程为：出方案—选查食材—进料—试菜—是否改良---订菜。 入手点将会是肉类.

1. 牛排肉的选择方案：

a. 元左右的安格斯肉 出单品牛排 或推新品—以及做口碑提供给团购，若肉质品质口感都不错 则可作为慕格瑞招牌菜

b. 12元左右的国产上等肉 出单品或顶替将来的团购和活动

c. 10元左右的肉 出烧烤类的单品

2 海鲜类：

目前涉及虾的有2种菜一个是去皮去头的虾(厂家提供的品质很好，略贵)40头左右一斤。一个是出海鲜串烧(海鲜市场采购的)36头左右一斤，海鲜类有些单一

选择方案 a.增加蛤蜊，青口(海虹)。为新品

b. 虾的大小(头数)，出配菜用40-46头的虾 出串烧用33—37头，出新品单虾

选用25头以下的虾

c. 蟹腿，出单品，可选接近帝王蟹腿的—馒头蟹腿，或当地的淡水蟹腿

3 增加佐餐的小吃

为了丰富以后的小吃类，和下午茶，设计增加如下

a.爆米花 b.糕点类 c. 新的饮品(浓缩类)

需选择即食型爆米花，糕点可以选择半成品或自制(芝士蛋糕，巧克力蛋糕，蛋挞，曲奇饼等)，饮品创新需选择浓缩类金桔，芦荟，柳橙，青柠。

4 汉堡增加1-2种

学习j&b的汉堡，增加口蘑汉堡和鱼肉汉堡。

5 酒水类：啤酒建议采用瓶装，散装啤酒等人气带起来后再考虑，而且以后的酒水都用青岛和德国啤酒。

6食材的控制：从食材的保存上入手，合理的计算每天用量，和预估下次进货采购量及时间。通过一菜一表来规范控制使用食材的多少。让每个厨师养成一个成本意识，不浪费是最大的控制和节约成本。

另外，新品的推出，把握住不轻易随便的充数上，在食材有着落了前提下，再推。

第四 厨房流程完善

在国庆前建立起来完善的厨房流程，形成公司厨房资料体系(目前菜品单一，体系较为简单)严格按照此流程，增加的新品和招牌菜将会编入这个制度。在这个制度中，主要是体现制作的规范流程，包括每道菜的用料，装盘，制作时间和卫生。(目前只是成本和用料表)

流程还包括出餐流程，要根据客人下的订单，合理控制出餐的时间，目前出现的高峰时间点同样的一道菜，厨房容易习惯性的机械操作，往往忽略了散客的其他单点(例如非活动类的-单点披萨或其他单点),尽量做到不忽略个体，同时制作。

应对这类问题，需要前后场一起配合，前场在服务的过程中留足后厨操作时间的余地。同时收银准确的下单，排单，制作时间略长的餐品，应在下单后立即准备和上锅。在能力范围内做到兼顾。这个确实需要个时间磨合。

在以后客人变多的情况下，需要增加厨师。

**酒店后厨年工作计划4**

新的一年，新动态，在20xx年的工作中我部将紧紧围绕利润这一核心目标，从菜式出品，服务质量，成本控制，营销创新等方面着力打造^v^情满，舒适家园^v^这一品牌战略，开创酒店餐饮新的局面，具体工作如下：

一、以出品为^v^龙头^v^，增加餐饮的核心竞争力，打造^v^美食，美食^v^这一品牌，营造食在这一良好口碑，

一楼的出品主要以^v^快^v^为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以^v^稳住一楼^v^为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。

计划在20xx年的三月份——四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在良好社会形象，从而争取更多的客源。

二、服务上以培训为手段，以基层管理人员为核心，着力打造一支服务水平过硬的优秀团队。来应对餐饮市场的激烈竞争。

服务作为餐饮的第二大核心产品，20xx年我们将紧紧围绕酒店^v^情满，舒适家园^v^这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。

一楼的服务仍然以^v^快^v^、^v^准^v^、^v^灵^v^为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出^v^情^v^字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的机会认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

三、降低开支，节约成本，争取最大的利润空间。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。

不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力来实现部门更多的利润。

新的一年，新的目标，我部将在酒店领导班子的正确领导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取创造出更好的成绩

**酒店后厨年工作计划5**

时光吹散了流年，20××年的工作在不知不觉中就到达了眼前。作为××x酒店的厨师长，在面对这全新的一年的时候，我感受到的并不是对过去一年的欣慰，而是对眼前这一年挑战的激动!过去的一年里，我们厨房真的付出了很多的努力和拼搏才做出了过去这样的成绩!但是未来，我们只能做的更好!为此，这全新的一年，对我们来说，是机遇、是挑战!是一场全新的战斗!<

为了能在下一年里做好自己的工作，更好的管理好厨房，我在此对自己的工作做计划如下，希望自己能在工作中更加的注重这些方面，更好的提升我们的厨房!以下是我的工作计划：

通过过去的管理经验，我清楚的了解到厨房是个非常紧密的团体。每当忙碌起来的时候，不允许有任何一个人出现错误!只要有一个人出现错误，就可能会扰乱其他人的顺序，尽管并不是因此就会满盘皆输，但是最后的结果总不会因此变好!

为此，在下一年的工作中，我首先就要加强团队的思想管理，加强厨房员工间互相的配合，对每个人负责的工作惊醒严格的规划，安排，加强厨房运作的效率!

人员管理：在人员的管理方面，自己主要要要加强新人和实习生方面的管理，老员工们经过长时间的工作，已经知道自己的负责区域，但是新人们乱做一团，不仅自己的事情做不好，还会影响到其他人。在新的一年里，我要严格的加强要求，提前做好安排，对于做不好的新人严格的批评教导!

食材的管理上：菜品的好坏，除了厨师的手艺，最重要的就是食材了。去年的采购中，有不少自己也感到不满意的食材，但是因为忙碌没能及时的去和采购了解，在今年我要抓紧是件对食材方面的.事情加强管理，提高要求!不能因为食材方面的原因影响到我们酒店的口碑!

工作的管理上：下一年里，我会加强厨房的管理，不管是谁，在厨房中必须要有厨房的规矩，仅仅有配合是远远不够的，必须有约束，有条件。这样才能让工作更加的有质量，有效率!

厨房的工作看似简单，但如果没有严格的管理就会乱作一团!作为厨师长!我不仅仅要管理好厨房，更要管理好自己!不能让自己的行为造成错误!更不能因为自己的行为给酒店拖后腿!20xx年，我们会做的更好!

**酒店后厨年工作计划6**

弹指之间，20\_\_年即将逝去，崭新的一年正向我们迈来。20\_\_年对阳光万豪酒店来说，是不平静的一年，也是经历了磨砺的一年，行政部的工作虽然没有轰轰烈烈的战果，但也算经历了一段不平凡的考验，现将行政部一年工作进行总结。20\_\_年度工作回顾：

一、后勤保障工作

1、办公用品管理方面：

在办公用品管理工作上，以前是不定期申购办公用品，随用随买，今年首先规定了办公用品申购时间，为每两月申购一次，并且在三月份清理了库房，把自酒店开业以来的陈年办公用品包括：零时住宿押金单、明细表、各部门的文件夹、文件袋、信纸、各部门的预订单等，统一整理出来给个部门领用，所有的碳素笔都给领笔芯，所有的拖把及塑胶手套等劳保用品都是“以旧换新”领用。行政部依照《办公用品管理办法》严格按照酒店规定执行领用程序，“先申购、再领用，申购单必须要有部门经理签字后方可领用”。各部门领用物品采用“专人领用”的办法，做到有计划领用，在领用的同时向各部门领用人提倡节约，从而达到降低办公用品费用的目的，为各个部门的正常工作提供了良好的条件，保障了各部门工作的正常运行。而且通过一年的领用，库房里陈年办公用品已经全部领用完毕，仅这一项就为酒店节约了不少费用。

2、员工餐方面：

为了让员工吃好住好安心工作，在酒店领导的支持下，从以往每三个月调整一次菜谱，改为一月调整一次，到现在的一周调整一次菜谱，而且员工餐菜谱一律以各部门反馈上来的菜谱为准，每天的菜都做到荤素搭配，每周末吃一次炖肉，每周一协助员工餐包一次包子，给员工改善伙食。针对员工餐工作人员服务态度不好和卫生不好的问题，下发了“服务态度机制”和“员工餐卫生管理标准”机制，对员工餐进行规范化管理，对打饭员工态度恶劣的处以严厉罚款处理，机制落地之后，员工打饭再也没有抱怨服务不到位等现象，并且员工餐伙食质量和服务态度都得到员工的一致认可。

3、员工宿舍方面：

4、员工文化活动方面：

经为我们的员工开了绿色通道，让我们的员工业余文化生活不再枯燥乏味。

针对员工个人发展方面，在酒店领导的支持下，我们协助餐饮部和客房部制定了“员工晋升机制”而且已经成功的举办了酒店第餐饮部员工晋升活动，这一机制的落地，得到员工的普遍认可，并且都积极的准备及参与。这一活动的举办，对于员工自身来说，对自身以后的工作有了目标和动力，也让员工意识到了对将来的人生规划。

二、质检工作

今年行政部首先把质检工作做为主要工作来抓，以往质检以检查卫生为主，查完后不进行处罚，所以质检工作陷入了流程化、形式化，酒店餐饮整体的卫生质量没有实质性改善，鉴于这种情况，行政部今年增加质检频率，质检由每周一次改为每周三次，除周四进行例行质检外，每周还不定期进行突击检查，对突击检查出的问题，在周四进行着重检查，并立即打印质检报告，责令相关问题部门在规定期限内进行整改，并在周五进行复检，打印复检报告，了解整改进程。此外行政部在质检工作上特别制定了“质检细则”和“质检责任机制”，着重列出了质检中检查的项目，其中包括卫生、礼节礼貌、纪律行为、仪容仪表、设施设备、工作技能等方面，并规范了奖罚标准，使各项奖罚做到有据可依。彻底改变了以往对问题部门责任人处罚时，当事人不配合、不愿意的现状。细则下发到各部门，明确了各部门卫生区域和职责规范。在质检中发现重大问题能够及时向酒店领导反馈，争取尽快解决。通过这种方式提高了质检工作效能率，并且在“质检责任机制”落地之后，各部门严格按照具体质检细则进行自罚，质检工作变得不再举步维艰，部门与部门之间切实做到了自检、自查再质检的密切配合。

**酒店后厨年工作计划7**

对出品毛利的把握。在这方面义龙店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了个点，涨幅比较大。南昌店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在10月份遭遇罕水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的条件下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。

此外，在今年11月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

我们还建立了出品估清、急推供应制度。为了最大限度降底估清品种及点错单的情况，把时间长的产品及时销卖出去,协调各分部门做好出品供应工作,要求各厨师长做好每天早、午、晚市检查出品供应估清情况,对当市估清的品种及需要急推的产品设专薄记录,交楼面负责人分配到各服务人员身上。这样让服务人员也参与其中明确目的，工作效率得到提高，原料浪费减少。

2、重视食品卫生与食品安全，抓好安全防火工作。

在年初发生的“地沟油”等一系列食品卫生问题曝光后，我们及时采取措施，把我们用的油、酱料等般上展台陈列在顾客眼前让他们用餐无后顾之忧，取得的效果也不错。在南昌店蒸杂炸油起火以及蒸饭没关煤气事件发生后，我们对此相当重视， 把责任人做开除处理引以为戒。并加大消防检查力度，增加厨房灭火栓，并且在会议中不断强调安全问题。对于存在的安全隐患及时排除。

3、厨房设施设备调整。

这块在南昌店变动比较大，在二楼新建了冻库，起到的作用很大。由于南昌中厨和早茶产品比较多，原料多难以储存，冰箱冰柜压力很大。在价上我们现在是四家店很多产品需要集中采购再配送，这对我们原料的储存保管是个很大的考验，在冻库建好后这些问题都得到很好解决。另外还新进了洗碗机，把洗碗间、餐具假和热水器移到外面，原洗碗处改做水台，菜架搬进厨房，改变了一些工作流程，工作效率也得到一定提高。厨房内更换了大的煲仔炉，解决在饭市高峰期铁板类煲仔类菜肴加热问题。对中厨和早茶的蒸炉也作了调整 做到节约能源提高效率，物尽其用。还对中厨、早茶部分餐具进行更换，让我们的出品更加完美。

4、团队建设。

在这一年中我们厨房人员相对比较稳定，员工流动小。大、中专学生在厨房作占比例也逐渐增大，而且还引进了一批技术能力比较好的师傅，厨房人员整体素质得到提高，也说明了我们员工对公司的认可，认为在这样的氛围里工作能体现自己的价值。同时在公司理念“提升自我、承担责任”以及李总提出的“三大纲领、五项行为准则”指引下我们注重加强对员工的思想、素质教育引导。经常对员工进行培训，组织参加了公司的多次培训课，加强其学习能力。在四月份组织几位厨师长开展菜品、原料及五常管理专题讲座也取得很好的效果。、我们还制定完善了一系列规章制度，奖勤罚懒。实施绩效考核。像我们义龙店全年每月都有奖金领，兄弟们收入增加了，工作热情也大大提高。

还有就是经常带领师傅到外面和同行进行技术交流。组织了四位厨师长在年初参加的海南菜大赛，他们也各展所长，纷纷夺金摘银。提高了我们领导班子的含金量，增加了其自身以及公司的知名度。另外南昌店吴钟栋、林方获参加的快餐事业部的创新菜比赛也取得了优异的成绩。

此外各厨房坚持班前会的召开，让许多工作中遇到的实际问题得到当面解决。公司精神及领导的工作安排得以及时传达。这一做法对我们和谐后厨团队的建设有很大益处，需要长期坚持下去。

一人多岗，培养多面技术能手。在厨房人员不增反减且营业额不断提高的情况下通过组织师傅、小弟的传、帮、带让各人员具备多岗位操作能力，能够随时听从调遣，让工作得以顺利开展。

5、五常法的跟进与巩固。

通过一年多来在各厨房实施“五常”这一先进管理方法以来，厨房整体面貌得到很大改善。以前脏、乱、杂的厨房变得整洁规范。这一方法实施以后不仅工作环境得到改变，工作效率得到提高，而且带来更多实际效益。比如出品标准化了，毛利得到提高，物品规范化了浪费得到减少，个人操作规范了员工养成良好习惯能正确使用各种设备，水、电、气等物耗也得以降低。

6、经过半年多紧张的筹备我们东路基第四个孩子“到家”在今年9月份诞生了。

它突破一直来我们茶餐厅的经营模式，以一种全新的理念、新的思路立足海口餐饮市场，开业几个月来成绩也很不错，很受消费者青睐。说明了我们的思路是正确的，对当前餐饮市场潮流的把握没有错。但也由于是一种新的尝试，我们毕竟缺乏一定的经验，在经营管理过程中难免出现一些问题，我们将在今后的工作中不断总结、不断积累经验教训，高起点就应有高标准，严格要求我们的工作，力求让我们的到家在来年取得更好的业绩。

三、我们存在的不足之处

1、对产品的把握不足。

2、对市场不够敏感。

3、下面员工思想意识不强、执行力度不够，需加强引导。

四、20\_年工作计划

1、工作重心放在新店上，严格规范产品，保证质量。

注意寻找好的原材料补充我们的出品。

2、到家厨房5S需要加强，其它三店也必须巩固好，长期坚持。

3、做好节假日的产品促销及产品的更新换代工作。

4、用好盘点表，让南沙、义龙毛利稳中有升的同时努力把南昌的毛利提高一个点。

5、加强对员工的培训，多组织一些专题讲座、课程。

让整体素质再提升一步。

6、在产品标准化方面多下工夫。

20\_年是忙碌而充实的一年、回顾这一年来工作的点滴，深知自己的使命感，我还有许多的工作要去做。我们公司经过5年的基础打造已有了扎实的根基现在迎来快速发展的时期，每个人都应做好充分准备，紧跟公司步伐一起前进。在即将到来的20\_年我将竭尽所能和公司共进退。

以上是我对20\_年工作的一些总结，如有不妥之处敬请斧正。

20\_年餐饮领班厨房年终工作总结范文三：光阴似箭，日月如梭转眼间20\_即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20\_年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首20\_年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务.在20\_年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。 现将一年来的具体工作总结如下：

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员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;注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退;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：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

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，对操作间进行每两天消毒一次

希望领导及同事们进行不定期检查;并提出宝贵意见，加以改正。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，库房、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，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用;研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效;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成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己和帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20\_年的基础上，继续加强管理、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。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20\_。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不懈努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

**酒店后厨年工作计划8**

为了公司的营销运作，根据生产目标控制生产过程的浪费，制定切合实际有用的组织结构，建立明确的岗位分工，将人员进行科学的劳动组合，使每项生产都有具体的人直接负责。

二、厨房各岗位职责

设计厨房组织机构最终目的是为了有效地组织生产，使厨房各部门运转正常，各项工作都有人负责。对岗位规定工作职责、组织关系、技能要求、工作程序和标准。使岗位的每个员工都明确自己在组织中的位置，工作范围，工作职责和权限，知道向谁负责，接受谁的督导，同谁在工作上有必然的联系，知道工作要承担责任。

1、行政总厨职责

工作计划：

①、根据餐饮部的经营目标、方针和下达的征税指标，负责餐厅的菜单筹划更换，负责产品规格的制订。

②、对大型的、重要的宴会、酒会、冷餐会亲自制订菜单，亲自制定进货计划和生产安排，并进行检查和督导，保证获得信誉盈利。

③、根据市场情况，作好食品节和食品周的计划。同时根据厨房的技术情况、市场货源情况、库存情况作好特选菜和推销菜的筹划。

④、根据销售和预测，作好日常生产量的下达计划，严格控制库存和剩余食品。 ⑤、制订厨房生产运行程序的工作和工作规范。

⑥、根据产品要求，组织制订原料的质量规范并对采购部门提出上述要求。 ⑦、制订新产品开发，试验和运用方面的计划，树立本店的餐饮风格。

⑧根据生产要求，制订厨房设备、工具、用具的更换添置计划。

⑨负责菜肴的规格制度，组织制定标准菜谱或分别制订各流程的生产规格，并以此来检查生产规范。

⑩制订厨师的业务培训计划。

组织管理：

①、组织和指挥厨房工作，监督食品制备，按规定的成本生产优质产品，满足顾客需求。

②、计划各餐、督导，检查协调各厨师长的工作，负责对他们考核，评估。 ③、根据各厨房的生产特点，编制工作时间表，检查下属出勤情况。

④、根据厨师的业务能力和技术特长，决定各岗人员的安排和调度工作。

⑤、根据酒店要求，制订厨房工作的规章制度和直接下属的岗位职责。制订各项工作的控制、检查表。

食品制作：

①检查开餐前的各项准备作。

②检查食品制备方法和操作规范。

③检查各份菜肴的数量规格。

④对已烹调的菜肴品尝试味。

⑤检查装盘规格和盘饰要求。

⑥检查生产过程中的卫生情况。

⑦检查出菜肴速度和温度。

⑧指导厨师长和厨师做精细的烹调。

⑨对食品原料的利用，贮藏进行检查控制，保证菜肴符合成本核算。

食品销售：

①、定期征求餐厅对产品质量和生产供应方面的意见，并将意见实施解决。 ②、对直接下属与餐厅协作的原则和要求，并进行协作方面的指导。

③、重视客人意见，处理客人对厨房生产方面的投诉。

其它方面：

①、负责厨房生产任务的安排和协调。

②、负责对厨房环境和生产过程中的安全检查。

③、检查员工的仪容仪表和个人卫生，使之符合酒店的要求，提醒员工遵守员工守则，并对他们的行为负责。

④、做好厨师的技术档案工作的行为负责。

⑤、监署有关工作方面的报告与申请。

2、总厨职责：

①、接受行政总厨的指令，并汇报工作。

②、制订主管工作职责，负责对主管的考核评估，根据其工作实绩提出奖惩意见，报行政总厨批审。督导和协调班组工作。

③、根据厨师的业务水平，提出岗位人员的安排和调动方面的建议，根据生产要求编排工作班次。

④、参与菜单，产品规格、食品采购规格的制订，参与新产品的开发和研究。

⑤、对本厨房的生产进行策划，根据菜单和销售情况，每天提出所需原料的订货要求。 ⑥、每天根据菜单和生产任务，指挥各组做好工作。

⑦、开餐供应时现场指挥，并督促检查，保证菜品质量、规格和出菜速度符合餐厅要求。

⑧、亲自负责和参与大型宴会和重要客人的菜肴烹调工作。

⑨、制备供应工作结束，督导各班组做好清扫、收藏、安全工作。

⑩、督导厨房员工人仪表，卫生，提醒下属对员工守则的执行并对他们的行为承担责任。鉴署有关材料告假等申请。

3、主管的职责：

①、作班次编排，合理安排休息。

②、制订各岗位的工作职责，考核本班厨师的工作，依据工作实绩提出奖罚建议。 ③、参与岗位工作、承担岗位职责。

④、掌握当天菜单和任务情况，并将任务明确分配给各岗。

⑤、开餐的准备情况检查和实施，保证产品质量，工作标准。

⑥、指挥班组卫生工作和能源开关安全，负责设备和食品贮存。

⑦、每天提出本部的订货要求，定期向总厨汇报工作，使上级清楚班组的工作，生产情况。

⑧、每周进行工作班次编排，合理安排休息。

4、厨师职责：

①、接受主管的工作指令，掌握当天的供餐菜单，明了工作任务，按手续领取原料。做好每餐的开餐准备工作。

②开餐前对工作检查一次，并承担责任，对不能解决的问题及时汇报。

③操作中严格按操作程序和产品规格、标准执行，注意卫生、安全检查和节约。 ④操作中发现问题应及时汇报：

食品质量不符合要求;

上道工序的操作不符合要求;

操作的设备有异常现象;

工具或用具不敷使用;

⑤负责操作处的设备保养和工具清洁及收藏。

⑥负责工作结束后的原料收藏，工具清洁、环境卫生的清洁、能源的关闭。 ⑦接受上级的其它任务。

5、卫生、设备主管职责：

①、该职位由各班组主管轮值担任或各班组员工担任，使整个厨房员工对卫生设备工作加以重视。

②、每天工作中督促卫生专干加强厨房卫生工作。

③、加工食物原料用的设备、厨具(如厨刀、绞切机、炸糍粑设备等)保持清洁卫生。 ④、控制烹调设备和工具不良气味的产生，并提 高设备效率。

⑤、对冷藏清洁消毒设备加以维护，根据操作程序，督促清洁卫生工作。

a、设备种类;

b、清理时间;

c、拆卸、洗刷、安装步骤;

d、安全注意事项。

e、洗刷冲洗、消毒用的洁剂、消毒剂的性质、数量和水温。设备、餐具以及环境的卫生程度取决于管理者和全体员工对清洁卫生的重要性认识程度和对自身的要求及自身的具体工作，因此设置该主管，以轮值形式是教育、训练员工的重要岗位。

**酒店后厨年工作计划9**

面对酒店后勤工作中的考验自然要提前做好相应的规划才行，无论是以往积累的经验还是领导在工作中的教导都能够提供借鉴，所以我在结束本月工作的同时也在思考如何开展5月份的后勤工作，至少要通过自身的努力完成得比以往好才能够得到领导的认可，因此我制定了5月份的酒店后勤工作计划从而加强自身的综合素质。

由于酒店生活物资消耗量较大的缘故导致往往需要提前制定采购清单，所以我得根据当前月份的消耗量预估5月份大概需要采购多少物资，然后通过对市场信息的调查了解生活物资的价格并与部门领导进行沟通，通过与合作商的商谈并经过价格的对比以后再来进行大批量的采购，在登记入库的同时也要对采购的物资进行分门别类方便以后进行清点，而且我对待5月份的后勤工作也要更加主动些并加强与其他部门间的交流，通过这种方式加强对后勤职能的理解往往能够获得不错的发展，另外我在进行清点与核对的同时也要反思自己在采购过程中的不妥之处并加以改善。

为了加强对酒店设备的检修应该定期前往各个区域进行巡视才行，无论是前台区域的电话和打印设备还是酒店各处的灯具都要检查一番，若是在营业期间出现短路或者停电之类的状况也属于自己在后勤工作中的不足之处，正因为酒店后勤工作十分重要才要如此小心谨慎从而通过自身的努力减少损失，而且对于经费的使用也要进行详细的规划并向部门领导进行报备，若是因为自己的疏忽导致后勤部门的经费被浪费的话无疑是难以被原谅的行为。

做好后勤工作的同时也要注意保管好各类发票或者单据，至少在进行财务报销的时候需要通过发票了解到部门经费的使用状况，再加上后勤工作的确需要经常与财务部门打交道的缘故自然要加强相互间的交流，所幸的是我在以往的后勤工作中拥有处理这方面事务的经验自然能够将其做好，只不过为了提升效率还是应该多向部门领导请教从而思考自身在工作中的不足之处，长此以往的话至少能够通过5月份的努力令自己在酒店后勤工作中更进一步。

正因为明白后勤工作的完成没有想象中那般简单才要认真对待，若是因为自身的疏忽导致5月份的后勤工作没有做好无疑是不负责任的表现，所以我得为了酒店的发展着想并通过自身的努力在后勤工作中获得领导的认可才行。

**酒店后厨年工作计划10**

一、酒店厨房的人员管理 人，财，物的管理中，人是第一位，运用情感管理的方式激发员工的工作热情，充分调动员工的各种积极性，做到精益求精的风尚与精神。

二、建立奖罚制度

三、加强技术管理

在工作上针对个人特长，尽量做到人尽其才，培养造就一批既有技术又有责任感的厨师队伍。

四、厨师长职责

负责酒店厨房的组织，指挥运转管理工作，通过设计，生产提共富有特色的产品来吸引客源进行成本控制，为酒店创造最佳的经济效益。

五、生产加工，菜品质量的管理 必须全面加强工作管理，要保证菜淆质量的稳定性，配菜，成菜，出菜，上菜的速度，合理的营养，色泽，造型，装盘搭配。坚决不能出现一菜两味的现象。

六、成本核算的管理

根据酒店经营的方向核定毛利率，给顾客一个双赢的概念，是酒店稳步发展的长远趋势。

七、原料的管理

通过原材料采购的质量数量，价格进行严格的验收，储藏和发放，实行立体化的管理，决不允许出现有损顾客利益的事情发生。

八、酒店厨房安全工作，卫生管理 从个人安全，设备损坏预防，火灾预防及个人卫生，酒店厨房卫生，食品卫生做出严格统一管理，从而维护消费则以及酒店的安全和利益。

九、处理好前后协调关系 酒店厨房和前厅服务部的协调很重要，服务员对菜品要有一定的认识，能随时让顾客了解新菜品，要树立一种整体观念，为酒店创一流的效益。 我们的员工既要有“真诚，勤奋，团结，创新”的精神，还要有“质量第一、安全第一。卫生第一、团结协作再第一”的思想。

注：关于管理主度的几个提议

1.管理制度的指定要切实可行，便于操作，要有实际意义。

2.工作人员的素质关一定要把牢，要录用符合业务要求和脊背职业素质的员工，否则一切管理无从谈起。

3.管理观念上的更新，在管理观念上要提倡科学，实事求是。

4.制度上的落实要不折不扣，不能随意化。

5.要非常重视对员工的制度教育，让他们理解制度的精神和整体的行动指南。

6.管理重在疏导而不在堵漏。

7.厨师长的素质重于经验。经验是宝贵的。在处理各类事件中，往往凭着经验就能很快的解决问题，但是有时候就不灵验了，这就是素质的问题。厨师长要善于接受科学的管理理念，结合自己酒店厨房的具体情况，以制度为准绳，让处于不同昨天下的员工都能在制度框架下正常工作。

**酒店后厨年工作计划11**

现今，我们的酒店正处于一个竞争十分激烈的市场，这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在201x年的餐饮经营中仍然极其重要，酒店餐饮部要形成自已的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。201x是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。

目标计划分解：

1、出品创新：针对中央的八项规定，对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重，同时，这次规定也预示着餐饮业可能要重新定位自己，谋求变革以求发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地市场动态，融会贯通，吸收各家之长。这样有利于吸引更多顾客或特定顾客，有利于进行新的市场扩张，有利于降低产品成本、提高利润率,有利于超越竞争对手，有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。

2、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。控制从原材料采购到食品上桌等所有过程中的质量,质量并非越高越好，它应同时满足顾客和饭店内部双方的需要和利益

3、前厅和后厨沟通协调：每天上午10:30前厅后厨负责人及骨干定时进行沽清单、预订及重要接待进行细节完善，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以高效的工作效率，良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后立即关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。

5、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。

**酒店后厨年工作计划12**

一、据菜和产品安排厨师班组，各班组在厨师长和主厨的领导下进行工作，并对各自的烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使产品统一标准，保证质量。

二、各班组必须服从领导，按菜谱、菜单和特菜及预订菜肴的切配烹调。上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量。

三、加工原料坚持先进、先出的原则原料的领用、备货、涨发必须认真细致，分档取料要合理化使物尽所用。冰箱仪器摆放整齐、生熟分开，每天进行整理，防止食品变质，发现变质食品不准加工出售，应报厨师长处理。

四、坚持饭菜不合质量不上，不合数量不上，盛器不洁不上，不尊重宗教信仰不上的原则。尤其是花色菜，火功菜认真对待，不任意改变风味特点，严格按顺序和宾客要求掌握出菜时间。

五、严格把好食品

卫生关，从进货、领料、烹调制作 都严格检查，防止食物污染。严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。

六、为杜绝菜品质量不合格的问题，对厨师进行编号，署名制度，进行跟踪服务，促使厨师在烹制中下足功夫确保产品质量。

七、随时根据市场需求的变化和顾客对菜品提出的要求，对菜品进行局部的修整和完善，提高菜品的质量，使菜品色、香、味、型更适合人们口味的变化。

**酒店后厨年工作计划13**

新的一年，新动态，在20××年的工作中我部将紧紧围绕利润这一核心目标，从菜式出品，服务质量，成本控制，营销创新等方面着力打造^v^情满××，舒适家园^v^这一品牌战略，开创酒店餐饮新的局面，具体工作如下：

一、以出品为^v^龙头^v^，增加餐饮的核心竞争力，打造^v^××美食，美食××^v^这一品牌，营造食在××这一良好口碑，

一楼的出品主要以^v^快^v^为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以^v^稳住一楼^v^为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。

计划在20××年的三月份——四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在××良好社会形象，从而争取更多的客源。

二、服务上以培训为手段，以基层管理人员为核心，着力打造一支服务水平过硬的优秀团队。来应对餐饮市场的激烈竞争。

服务作为餐饮的第二大核心产品，20××年我们将紧紧围绕酒店^v^情满××，舒适家园^v^这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。

一楼的服务仍然以^v^快^v^、^v^准^v^、^v^灵^v^为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出^v^情^v^字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的机会认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

三、降低开支，节约成本，争取最大的利润空间。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。

不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力来实现部门更多的利润。

新的一年，新的目标，我部将在酒店领导班子的正确领导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取创造出更好的成绩

**酒店后厨年工作计划14**

20××年上半年××分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在××全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

一.管理方面：以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

二.成本方面：今年上半年，成本方面主要做到了以下两点

一.原材料的控制：

1.库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2.在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3.原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

二.能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

三.安全方面：严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在××特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，××组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导;在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

四.菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对××的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。××始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

一.高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好××管理工作。

二.努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

**酒店后厨年工作计划15**

一、经营方面：我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和营养食品

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!

**酒店后厨年工作计划16**

最为一个酒店前台我们关系到的是酒店颜面，我们必须要保证字的一言一行都必须要高标真，符合要求，没有任何出格的行为，让每一个来访客户都非常舒心，让客户愿意接受，同时我们也起到宣传的作用保证自己工作的时候能够给酒店带来足够的价值。

1、提个自身素养，对于上班要求穿着的工作服我们每个人都必须要时刻保证上班就必须穿着。

2、我们前台上班需要比其他同事上班要早，因为我们要招待客户，同时要做好轮班，因为酒店是24小时工作的，分为白班和夜班，我就必须要保证自己上班时间不会出现差错，及时接替同事的工作岗位，完成工作任务。

3、多学多用，还要活学活用，做一个终生学习的人，多说行行出状元，每一个行业都必须要我们做好完成好保证自己在工作过程中完成工作任务，保证自己在工作中不会犯错。

4、对待自己的工作要诚恳，对待客户也要诚恳，用心服务，用心工作，把工作做好才能得到客户的认可。

5、加强工作效率，每天上下班时间遵守公司规定，严格按照公司的规定时间去工作去上班保证自己工作准时高效。

对于自己安排的工作计划，将是我今年工作的方向也是我工作的步骤，我会按照计划来工作做好每一步工作，同时完成工作任务，得到公司和客户的认可。

**酒店后厨年工作计划17**

回望20\_\_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20\_\_年的工作情况进行总结：

一、合理安排人员

20\_\_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，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20\_\_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20\_\_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20\_\_!

**酒店后厨年工作计划18**

现今，我们的酒店正处于一个竞争十分激烈的市场，这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在20xx年的餐饮经营中仍然极其重要，酒店餐饮部要形成自已的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。20xx是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。

目标计划分解：

1、出品创新：针对中央的八项规定，对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重，同时，这次规定也预示着餐饮业可能要重新定位自己，谋求变革以求发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地市场动态，融会贯通，吸收各家之长。这样有利于吸引更多顾客或特定顾客，有利于进行新的市场扩张，有利于降低产品成本、提高利润率,有利于超越竞争对手，有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。

2、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。控制从原材料采购到食品上桌等所有过程中的质量,质量并非越高越好，它应同时满足顾客和饭店内部双方的需要和利益

3、：每天上午10:30前厅后厨负责人及骨干定时进行沽清单、预订及重要接待进行细节完善，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以高效的工作效率，良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后立即关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。

5、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。

8、厨房消防安全：电器、天燃气、水等设备，做到责任到人，要坚决克服麻痹思想和侥幸心理，始终保持着如履薄冰的危机感和紧迫感，警钟常鸣，切实做好安全生产工作。

9、婚宴旺季：在五一，十一两个婚宴旺季期间，我们要有针对性的菜品营销计划，切实做好婚宴包桌质量，做到经济实惠，传统与创新相结合，让宾客感受到我们酒店高档大气的同时，享受到别具特色的美味佳肴。同时，充分利用包桌来宾人数众多的特征，在菜品上赢得宾客的好评，也是对我们酒店品牌最有力的一次宣传机会。

十、忠诚企业：学会发现美好，学会珍惜现在，学会感恩。

人生道路上，风和日丽的日子会有，风风雨雨的日子同样也会有，只要能学会发现，学会珍惜，学会感恩，美好的生活就在身边。生活中并不缺少美，缺少的是发现美的眼睛和心灵。

工作中也是如此，也许我们会抱怨工作的繁重，也许我们会抱怨薪水的多少，也许我们会抱怨工作环境，也许我们会抱怨同事关系的冷漠，停止抱怨吧!至少我们还有一份工作!比起那些失业下岗的人们，工作着的我们就是最幸运的!

让我们学会感恩吧，感恩给我们大家创造就业机会的老板，感恩对我们要求苛刻但期望我们成长更快的上司，感恩与我们朝夕相处的每一位同事，感恩在身后默默支持我们工作的亲人们，珍惜我们现在所拥有的一切，学会感恩，你就是最幸福的!

十一、工作态度：对自己负责，对团队负责

我们选择了左岸，就意味着选择了她的全部，包括她的企业文化，她的人际关系，她的优点和缺点，我们不可以只去埋怨她的不足，而不去考虑她的优点。否则，工作对于你来说只能是种折磨，相反如果你对酒店充满了爱时，你会发现有那么多别的酒店不具备的优点，你就会尽自己最大的努力去克服酒店的缺点。那时，酒店的管理越来越完善，效益越来越好，我们自身也会得到成长和收获!

有一句话叫“凡事归因于己”，我们对人对事只要能保持一颗平常心，遇到问题先检讨自身不足，再诚恳向他人建议，我想这个团队就不会有冲突、争端、抱怨和指责。团队呈现的将是真诚、和谐、愉快、高效的工作氛围，我们每个人心中的愿望不都是“开心工作，快乐生活”吗?让我们每个人对自己负责，对团队负责，对企业忠诚!

让我们全体左岸人在20xx点燃梦想，释放激情，努力拼搏，共创辉煌!

**酒店后厨年工作计划19**

   关于厨师工作总结

  时光荏苒，XX年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千——这是我第八次写职位年终工作总结。今年整个北京市场物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比XX年有所改善。现将主要工作总结如下：

  一、厨房营业情况

  时间总流水总成本蔬菜百分比鱼百分比肉类百

  分比调料

  百分比色拉油

  百分比其他（蛋、主食等）综合毛利率

  二、部门营业情况

  部门时间凉菜热菜特菜部水煮鱼上什面点综合百分比

  XX年

  XX年

  三、厨房管理方面

  1、XX年厨房人员调整。一次是中关村店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹备西二旗店，人员综合调整以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是XX年带入北京的主管。

  2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

  3、XX年3月建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水达到30万元一月，同比XX年、XX年、XX年取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

  4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

  5、顺义店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

  6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

  7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

  四、厨房存在的问题

  1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房 还需增强工作意识。

  2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

  3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

  4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

  五、XX年的设想与工作安排

  1、为明年迎接奥运做好准备工作，通过学习再造、培训与管理好团队。

  2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

  3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

  4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

  5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

  6、沟通——管己、管人、管队伍。

<p

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！