# 酒店后厨工作总结（精选6篇）

来源：网络 作者：倾听心灵 更新时间：2024-07-23

*小编为大家整理了酒店后厨工作总结（精选6篇），仅供大家参考学习，希望对大家有所帮助!!!为大家提供工作总结范文，工作计划范文，优秀作文，合同范文等等范文学习平台，使学员可以在获取广泛信息的基础上做出更好的写作决定，帮助大家在学习上榜上有名!...*

小编为大家整理了酒店后厨工作总结（精选6篇），仅供大家参考学习，希望对大家有所帮助!!!为大家提供工作总结范文，工作计划范文，优秀作文，合同范文等等范文学习平台，使学员可以在获取广泛信息的基础上做出更好的写作决定，帮助大家在学习上榜上有名!!!

酒店后厨工作总结(精选6篇)由整理。

**第1篇：酒店后厨月工作总结**

酒店后厨月工作总结

【篇1：酒店厨房个人工作总结】

精选范文:酒店厨房个人工作总结(共2篇) 2024年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动， 首先感谢各位家人对我的信任与支持。一、认真总结、吸取教训、把好质量打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。二、厉行节约、相互监督、控制成本 省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。三、爱岗敬业、忠于职守、提高自已一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望!最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂!祝各位领导身体健康!万事如意!兔年吉祥!

[酒店厨房个人工作总结(共2篇)]篇1：酒店厨房个人工作总结

酒店厨房个人工作总结

一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本 省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许 多不必要的浪费。

三、爱岗敬业、忠于职守、提高自已

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提[酒店厨房个人工作总结(共2篇)]升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断

的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。 总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望!

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂!

祝各位领导身体健康!万事如意!兔年吉祥!

篇2：酒店厨房管理2024年个人年终总结

工作总结好的方面

2024年我在北京度过了上半年，成功从管理岗位跳到技术，技术本身是就是自己做厨房管理的一个很大弱点，通过自己在北京这段时间的历练和学习，自己的进步还是比较明显的啊，例如徽菜的传统菜系和皖北菜系的组合，徽菜和沪杭菜系的组合更高的提升菜肴整体出品大大感受到了搭配组合给出品来了好处。

2114年也平生 何认识原料内在的元素和文化同时，感谢我的好同事，我会永远记住您们的

2024年本人对如何管理好一个班组也有了很大的收获和办法例如制定班组的物品排放原料如何保管对班组的工作时间进行分段操作流程的制定如何和班组人员进行有效的沟通如何让员工产生工作兴趣如何很舒服艺术的完成工作享受工作给我们带来的无趣快乐。存在不足的方面

2024思想方面有了很大的提高自己还是支持健康心里，给力诚信务实勤劳有想法学习

健康的心里自己的理解就是要有正能量做纯粹不添加小计量要有感

化他人的心里发现自己有问题即时改正发现他人的问题即时提醒把正确方法告知他人这就是我对健康心里的理解希望大家多给建议谢谢。

给力自己理解就是他人需要帮助的时候自己要献出自己一份力量在工作要越难要给力要有激情要让和你工作的人们感受力量加油一起都会过去的啊

诚信我自己的理解是既然做了就要把他做不让自己留下遗憾让不负责任这几个字消失在自己人生的字典。 务实我自己理解是一定要是个靠谱的人要成为一个踏实的人要实施积极做事要做不浪费时间时间的人要学会和时间赛跑。 勤劳我自己理解是只有劳动才有产生价值要有吃苦耐劳的心里而不是想着不捞而活要学会在勤劳中找到美这才是踏实的生活这样才有意义。

有想法我自己理解是要做有思想有行动学会分享发现找到解决事情的方法如何很和的提高更好的利用贴近生活和自然。

学习我自己的理解是在工作中发现不懂的事情自己会把它记住然后进行学习要养成学习的习惯要学会关注工作以外的事情学习生活和工作一起进步学习就是为了生活更好这样学习才会有意义啊 你们感觉那

思想存在不足方面 有放弃的心态=不够坚定想法缺少知识还不去寻找这种思想老是给自己找理由不能很好调整自己思想甚至还有就 这样的思想自己对自

2024年我的生活总体还是比较好的 感受的幸福感。

以上我2024年的总结希望大家多提宝贵意见谢谢了

总结人《酒店厨房管理2024年个人年终总结》

【篇2：餐饮后厨工作总结】

篇1：厨房工作总结

厨房工作总结

2024年已经过去一半，回首半年的厨房工作，感慨颇深。半年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成工作任务的同时还创造了一个个的惊喜，也有诸多不足需要我们去总结和弥补。现将半年的工作做下简单总结。

一、2024年工作总结：

1.加强厨房内部培训。根据去年的工作总结，厨房员工工作能力不高和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2.加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期召开厨房、前台协调会议，增强员工的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了水天酒店餐饮的品牌。

3.合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。 4.进一步规范和明确厨房奖励考核制度。提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5.一如既往做好厨房食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。 6.体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为食宿者、回民游客、韩国游客等客人制作不同需求的套餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

7.坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。 8.各节日美食活动丰富多彩。从不同时令、季节和客人需求实际出发台，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

9.厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升水天酒店美食的良好形象。

二、下半年工作计划1、精益求精注重菜肴品质。进一步加强员工菜肴烹制的超前思想和出品能力，以自然的审美观，重营养，重菜品的自然感，做到人无我有，人有我优，人优我新，精细认真的对待每一个菜品，做出自己的特色。

2、菜肴研发上要严格考核管理制度。菜品定期出新，每月要让厨师主管及炒锅出新的菜品，统一制定，统一制作，好的菜品要奖评。做到出品精细、经典，对不好的菜品提出建议及改正意见，动员各组厨师全心投入，力争尽善尽美，月底组织严格的统一考核。

3、加强成本控制和节能降耗。要及时了解市场的行情，验收好质量、数量，在粗加工上要做好材料的分配及下脚料的回收利用，要检查菜品的使用率，注重主辅料的合理配制，做到成品后要控制好售出的价位。在节能方面，要做到水龙头及开关管理，分工到人，做到人走电气关，在使用时要做到随用随开，用好及时关闭。在下班后，有值班人员填好表格，做到下班有专人管理，并出台和完善严格的管理处罚条例。 4、继续做好卫生管理工作。班前班后要注意厨房物品卫生，清理检查，发现问题及时处理，要随时保持清洁，同时每周要做好细致卫生工作，做到厨房卫生各自分工，各自保持，整洁无污。

5、加强与员工的思想交流。班中或班后，要经常和员工在一起交流，及时了解他们的思想动

向和家庭情况，做到关心无处不在，树立好的思想意识。让员工工作无负担，心情愉悦地工作。

6、做好市场调查。及时了解市场新的原料、菜品，做到天天都有新菜品，及时了解酒店的活动、客源、收入状况，做好市场调研及汇报记录，同时制定酒店菜品新的营销活动方案，经常走出去，以新的视角和菜品塑造酒店餐饮品牌。做好对外交流，学人所长，为我所用。

7、注重安全管理。做好员工的安全思想意识教育和设备操作规程。总之，厨房管理要细心，要靠上去，要严抓，要动脑，要动员厨房每一位员工的积极性，确保安全生产“零”事故目标。

成绩的取得都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这半年中取得了一些成绩，但我们思考更多的应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在下半年中，共同面对困难，共同挑战未来，为圆满完成宾馆经营目标任务做出应有的贡献。篇2：餐饮后厨部2024年工作总结既2024年工作计划ok

餐饮后厨部2024年工作总结既2024年工作计划ok

弹指之间，2024年即将逝去，崭新的一年正向我们迈来。2024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.2024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：

为提高员工宿舍规范化的管理，制定了“宿舍节能降耗机制”，和“宿舍卫生与安全机制”以及“员工宿舍流动红旗评比”奖罚措施、制定了宿舍值日表。做到定期检查宿舍卫生及安全问题。针对宿舍床上用品陈旧问题，在今年三月份为酒店新老员工在网上定制了150套特价床上用品三件套，员工领用一套，为酒店缴纳30元押金，走时不退的在工资里扣50元，这一措施得到员工的普遍欢迎。为使员工充分享受到家的温暖，每两个月给住宿员工发放肥皂等生活用品，每两个月流动红旗评比一次，评比优胜宿舍宿舍长奖励50元，成员每人20元礼物，这一评比，使宿舍长充分管理好了宿舍的卫生，每次评比之后员工都兴趣高涨，员工

也很喜欢这种福利发放形式。针对宿舍整体有异味现象，对宿舍阿姨制定了“宿管卫生责任机制”，每天必须打扫两次卫生，每周用洁厕灵彻底清理一次厕所和便池，这样一来使住宿环境卫生有了明显改善和提高。

4、员工文化活动方面：

为了让员工业余时间过的充实，联系了市文体中心的领导，以优惠的价格为员工办理了羽毛球卡和打篮球卡，并且在网上为员工购买了篮球和羽毛球拍等。每天早晨9:00点之前羽毛球专场，9:00以后到晚上10:00都是篮球专场。自从办了这两种卡，后厨部的员工再也没有了在宿舍赌博的恶习，而是每天去打球锻炼。餐饮前厅部的员工也不睡懒觉了而是经常去打羽毛球锻炼。现在文体中心已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一届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承诺自罚，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。

2、做好档案管理对酒店所有红头文件、通知进行整理和存档。将酒店所有档案进行了细致的收集、整理、分类、电子录入、装订、打印目录，每份文件都经过认真登记编号做好标示，使档案管理做到井然有序。

3、卫生防疫方面定期组织员工做健康体检，使每位上岗的一线员工都能持证上岗，定期向卫生监督所上报宴会申报表，从而确保了酒店在卫生防疫方面的人员及食品安全。准备相关卫生防疫资料，相继办理了酒店食品卫生许可证和公共场所卫生许可证，以及餐饮服务许可证。

4、例会制度和经理值班制度酒店自从引入机制管理制度以来，行政部首先制定了“会议机制”，自从会议机制落地之后，酒店每周例会再也没有私自接打电话、迟到、早退、私自不开例会等许多不良现象。并且根据酒店实际情况又制定了“酒店经理值班机制”，规范了经理值班承诺自罚职责，保证酒店每日有值班经理认真职守，真正做到谁值班，谁负责，解决酒店一切突发事件及客人投诉事项，并做到值班经理每天值班必须到各个部门值班岗位签字工作。

5、完成了酒店企业各种年检工作和各种办证工作，并且组织各部门学习了各种工伤法和劳动法的相关知识。酒店在今年一共出了三件工伤大事，五月张宝东眼部重伤，十月赵佳英被打受轻伤，十一月后厨打架员工又受伤。这一件接一件的受伤事故，当然有工伤也有自身原因造成的伤害，都和酒店的管理层层挂钩，在对工伤法一知半解的情况下，工伤认定和理赔就走了许多弯路，所以对各种法规的学习就显得尤为重要，今后对员工的生活和心理方面还得多做工作多了解疏导。

6、定期举办“阳光之星”评选活动，从各部门选拔出优秀员工给以奖励，从而起到鼓励酒店其他员工、动员酒店全体员工争做酒店服务之星的目的;每个月月末为每个当月过生日的员工庆贺生日，简单的生日聚会、发送一份小礼物，吃一碗长寿面，大大提高了员工的工作积极性和主动性。

7、协助各部门做好紧急协助工作，安排、协调二线员工全力支持一线部门传菜，在宴会桌数多的情况下保证传菜及时、准确，确保了餐饮部的工作正常运转。协助员工餐厨师包包子，让员工每周都能吃上香喷喷的包子，这也是我们的职责。

四、存在不足及明年计划1、各部门对新出台的机制认识还不够，导致处理问题不灵活，不知道责任人是谁出现互相推诿。比方在日常工作当中，质检检查出的问题，部门认为都是基层工作人员直接造成的，有的管理人员抱着“事不关已，高高挂起”的工作态度，对发生的问题只知道处罚员工，不分析员工犯错的根源，工作责任心还有待于加强。各种机制还有待于完善。针对机制的出台、落地执行时各部门给予的合理化建议少，酒店整体部门配合上还不够密切。明年在机制执行过程中发现不足及时完善整改是重中之重。 2、培训工作没做到位，学习氛围不浓。酒店整体上到管理层下到基层员工，整体日常学习及培训工作意识不强，在四五月份行政部组织了几次刘一秒老师的课程，但是没有坚持。在这几次的听讲中明显能感觉到员工的学习热情和求知欲，所以在明年淡季我们会配合餐饮和客房部积极组织各种学习和培训的机会，来满足和提升员工的自身素养，和工作热情。明年在入职新员工和在职老员工都要加强岗前培训，从仪容仪表、礼仪礼节、应知应会等方面都要严格进行考核上岗。

3、员工业余文化生活不丰富。虽然今年给员工申请了文体中心的锻炼卡，但是好多员工还是反映除了每个月给员工举办一次生日聚会外，其他娱乐活动还是太少。所以在明年行政部的主要工作还是要组织员工多进行一些团体娱乐和学习活动，合理制定培训计划和文体娱乐计划，严格按照计划实施。加强员工的团队意识，酒店企业文化必须做到位。针对员工业余文化活动方面，行政部坚决做好员工的后勤保障工作，并且制定酒店2024年上半年的学习培训计划和员工团体活动计划。根据部门安排的时间一一落实。

4、各部门员工的安全及日常行为规范列为年终考核的重要项目。今年酒店员工出现严重工伤及打架事件为酒店及其员工个人都带来了一些不必要的损失和不良影响，无论是从员工心理上还是从生理上都造成了一定的伤害。其实这些事故是完全可以避免的，可是就是我们在日常管理和疏导上没有做到位，让不该发生的事情一而再再而三的发生。明年必须要加强员工的自我保护意识，各部门严格按制度管理员工的日常行为规范，每个部门做好安全防范紧急预案，哪个部门出现问题按严重程度罚部门责任人和挑事者。在日常管理中学法懂法，对责任心不强引起的事故绝不姑息。

过去的一年，得到了各部门的配合和协助，行政部在后勤保障方面虽然没有为酒店掉链子，但仍存在着很多不足之处，由于行政部杂事多，工作上常常事无巨细，每项工作都希望能完成得最好事事都做到尽善尽美，可还是欠缺很多。在新的一年我希望自己好好在把本职工作做好的同时，发扬创新精神为员工的为酒店搞好企业文化活动，让员工有在店如在家的感觉和温暖。还要大胆探索行政部工作新思路、新方法，促使行政部工作再上一个新台阶，为酒店的健康快速发展作出贡献。篇3：厨房年终总结报告

厨房年终总结报告 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必须去思考、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情况来分析，散客少，会议接待少、餐费标准低的情况下，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，这方面我们取得了一定的成绩。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。

中厨房：郑德彬

2024年12月25日

【篇3：厨房月度工作总结】

七欣天厨房10月工作总结报告 篇2：7月份厨房工作总结1——6月份工作总结

厨房方面存在较多的问题主要表现在一下几个方面： 一、菜肴方面：

1、上菜速度慢(影响菜肴的质量及口感); 2、主食：

例如：前台点饺子1斤，随后接到退单退半斤，剩下的半斤找不到; 3、菜肴进货的质量不保证，造成客人投诉; 例如：龙井虾仁采购所进回的货物远不如从前，导致客人投诉; 4、菜肴的口味做不到始终如一;

5、青菜清洗不干净，出现虫子现象; 6、菜肴合理的利用与搭配，降低成本;

二、员工礼节礼貌、仪容仪表及工作状态： 1、见到领导未及时问好及打招呼; 2、工装、工牌佩戴不整洁;

3、员工在岗期间操作不规范及倚靠、坐粘板等; 4、当班领班未起到“兵头将尾”的作用;

5、通过起火事件需加强对员工防火意识的培训及防火知识的贯述;

三、节能降耗：

1、结餐后做到人走灯灭;

2、拿取冰鲜物品冰箱门开启时间较长;

3、灶台使用完毕及时关闭煤气阀门及排风; 4、度绝及禁止长流水现象;下月计划：

一、对防火知识像员工展开细致入微培训;

二、对员工本职工作及操作流程进行考核;

三、督促员工将节能降耗做到无浪费;

四、监督菜肴的出品，保证出品的质量及始终如一的口味 ;

五、原料出品前，检查菜肴的卫生，做到干净整洁;

六、保证原料的进货与供给渠道，做好原料质量的验证;

七、加强员工仪容仪表的标准化及个人卫生的规范化;篇3：2024年9月厨房工作总结 篇4：7月份厨房工作总结1——6月份工作总结

厨房方面存在较多的问题主要表现在一下几个方面：

一、菜肴方面：

1、上菜速度慢(影响菜肴的质量及口感); 2、主食：

例如：前台点饺子1斤，随后接到退单退半斤，剩下的半斤找不到; 3、菜肴进货的质量不保证，造成客人投诉; 例如：龙井虾仁采购所进回的货物远不如从前，导致客人投诉; 4、菜肴的口味做不到始终如一;

5、青菜清洗不干净，出现虫子现象; 6、菜肴合理的利用与搭配，降低成本; 二、员工礼节礼貌、仪容仪表及工作状态： 1、见到领导未及时问好及打招呼; 2、工装、工牌佩戴不整洁;

3、员工在岗期间操作不规范及倚靠、坐粘板等; 4、当班领班未起到“兵头将尾”的作用;

5、通过起火事件需加强对员工防火意识的培训及防火知识的贯述;

三、节能降耗：

1、结餐后做到人走灯灭;

2、拿取冰鲜物品冰箱门开启时间较长;

3、灶台使用完毕及时关闭煤气阀门及排风; 4、度绝及禁止长流水现象;下月计划：

一、对防火知识像员工展开细致入微培训;

二、对员工本职工作及操作流程进行考核;

三、督促员工将节能降耗做到无浪费;

四、监督菜肴的出品，保证出品的质量及始终如一的口味;

五、原料出品前，检查菜肴的卫生，做到干净整洁;

六、保证原料的进货与供给渠道，做好原料质量的验证;

七、加强员工仪容仪表的标准化及个人卫生的规范化;篇5：厨房设备组十月份工作总

结

厨房设备组十月份工作总结

1.完成洲际西厨房、龙轩厨房、法厨、假日东楼一、二楼厨房。假日西楼，负一楼、一

楼、二楼和十九楼巴西厨房，一楼饼房。五楼洲际饼房各种电加热炉、燃气炉。机械设备的

平时巡查，每周的保养工作。

2.小组巡查和排除各种设备常见故障65起、维修单40多次、完成小组维修共110多次。

3.完成西厨万能蒸烤箱主板故障和线路故障的维修。 4.完成酒店群所有洗碗机常见问题故障和复杂故障的维修处理工作。其中就本月排除西

厨厨房洗碗机大小故障10多次。

5.本月重点完成东楼中厨、西楼西厨、7台燃气蒸柜炉芯维护维修工作和宴会厨房共5

台万能蒸烤箱控制系统以及补水系统的检修工作。

6.针对粗加工厨房长期停用设备14台电加热炉和燃气炉进行维护保养，对进水损坏的线

路、电器、控制器进行更换维修。

7.五楼饼房6台巧克力喷泉机的易损坏件进行多次更换，确保正常运作。针对酒店群数

十台易发生故障的电磁炉进行重点巡查，只要发生故障及时保养维修减少故障的发生。

8.完成假日东路、西楼及华府20台炒灶保温材料脱落的全部维修及炉芯损坏的处理工作。

9.协助奥美公司对龙轩厨房5台炒灶的改造工作。 下个月要工作安排：1.宴会厨房二台洗碗机申请中修，并完成维修工作。 2.主要对各厨房大小机械设备进行维修保养工作。 3.各厨房设备进行日常保养工作。

4.继续执行每日巡查、每周保养和日常的维修工作。

**第2篇：酒店后厨管理**

酒店后厨管理(1)

餐饮，做为人类赖以生存的首要物质基础和社会前进的重要条件，其发展水平不仅反映一个国家或地区在开发和利用自然资源方面的能力，而且也标志着一个国家和民族的物质文明和精神文明的程度。诸如：吃什么?如何吃?这些同人类生活息息相关，又极其平常的餐饮问题，总是同而复始地出现在各个不同的历史进程中。而人类为了维持生存和社会发展，又总是反反复复加以解决，并不断赋予餐饮以新的内容和形式，以至造就了历史上一代又一代的名厨和名餐馆，创造了无数的珍馐佳肴，出现了一批又一批的美食家和烹饪大师。我们的现代餐饮管理中，后厨的管理是整个餐饮管理中重要的组成部分之一，后厨管理具体的内容客人看不到，而只能通过厨房出的菜品来判断厨师的好坏，试想如果餐饮管理中后厨的管理混乱，那么能否推出好的菜品，推不出好菜品，是不是直接影响到了整个餐厅的声誉。因此，后厨的管理不仅仅是物色一个总厨那么简单。现代的后厨管理中主要是对人事管理，人员素质管理，成本控制管理等重要的核心环节越来越重要了。

现代酒店的后厨管理中，人事管理是个复杂的过程，除了人员招聘，职权划分，监管机制。以后还应注重对人员的职业道德及素质要求，对人员的业务考核，对人员的人本管理。一名厨师不但要具有高超的技术素质，还应具有良好的文化素质，更应具有高尚的职业道德素质和个人修养，没有道德的约束，就会失去行为规范，就不会积极向上，更不会有所作为。培养高尚的职业道德素质，是每个厨师走向成功的必由之路，首先要做到爱岗敬业，在工作上兢兢业业，一丝不苟，在学习上勤奋努力刻苦钻研，在人格上修养上，要做到歉虚谨慎，虚心好学，谦和待人，刻苦钻研，要始终把消费者的身体健康和要求摆在第一位，满腔热情的为消费者服务。在对人员的业务考核当中，采用严格的考核制度，实行“末尾淘汰制”，每月对厨师进行业务及素质考核，对分数最低的最后三名进行淘汰。这样，一是为了保持企业活力，二是搞好竞争环境，对好员工进行奖励，对差员工进行处罚或辞退。只有这样，才能使我们的企业，在市场经济的环境中得以生存。经营性的推陈出新是经营上的需要，也是促进厨师技术不断提高，为企业增加魅力，由厨师长组织骨干力量，定期研发，推出新菜应每月一次，对创新品牌菜点的厨师予以重奖。定期派出厨师到其它酒店，进行学习交流，引进新菜肴、新菜系，丰富自家品种。任何一个企业，部门单位的管理活动都是以人为主体的活动，员工的整体素质是饭店拥有竞争力的保证，从而也引发了“人才酒店新世纪的生命力”，这是二十一世纪，酒店业的竞争标准和趋势。在对人员的人事管理中，注意科学合理的设置管理人的考核办法，切实加强职工道德教育，进一步强化员工主人翁意识，这样才能使我们的人事管理走上一个新的台阶。

餐饮企业的利润，来自于采购及所有的环节的有效成本控制，所以成本控制的好坏，将导致酒店竞争力的大小，那么成本控制的不好，就直接影响到酒店的效益，所以，建立有效的成本控制体系，将是企业盈利的有力保障。采购部门的管理，是成本控制的重要源头，应当建立严格的采购制度，严把验收关，对部门的物品质量价格、数量做好严格的记录，让采购和验收相互制约，相互监督，另外后厨厨师要做到对物资的物尽其用，坚决反对原料的浪费，应本着粗料细做，细料精作的原则，对原料进行加工。后厨加强贮藏管理，每天把冰箱库存情况，填写送厨师长，仓库每半月盘点一次，做到不积压，不浪费，每天填写采购验收库存，点单数目报表，对于腐败变质原料，必须经厨师同意后，方可处理并填写报损单。综合以上几点，可有效的做好成本控制，为酒店提高利润。

现代餐饮业在不断的变革，我们也只有在不断的思考和开拓，才能使我们的餐饮管理得到完善和进步。希望我们的同仁，能共同成为我们现代餐饮管理者对厨部管理能手，找出自己的轨道，打造出一个知名品牌。

**第3篇：酒店后厨年度工作计划**

(.cn)之酒店后厨2024年年度

工作计划范文

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2024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。2024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。

**第4篇：酒店后厨年度总结及工作计划**

酒店2024年年度总结及工作计划

尊敬的各位领导、各位同事、大家新年好：

伴着圣诞喜庆的余韵和元旦佳节的欢庆。2024年的钟声即将敲响，在此我祝大家新年快乐、工作顺利、爱情甜蜜、家庭和睦。2024年在星总的关爱领导下，在前厅、后厨兄弟姐妹团结努力下，今年的工作已经画上一个句号。下面由我代表后厨做工作总结。

21012年，艰辛的一年，严峻的经济形势，巨大的竞争压力，厨务人员大调整，制度规范的重新建立，这一切严酷的考验着我们团队，俗话说“真金不怕火炼”，一支崭新的团队从此诞生了，借此机会向优秀的后厨兄弟们说声：今年辛苦了、、工作虽说辛苦，但大家不言累;要求虽说严格，但大家不言繁。正因为这种认真扎实的工作作风，我们的工作成果得到了上级领导和顾客的好评，除此之外也涌现了一批具有表率性的员工，像习亮、李加强、熊亮、龙景明、杨亿等等、其优秀的工作表现为团队的建设奠定了良好的基础。管理上我们不断完善，在食品安全、厨政管理、新品开发、成本控制方面逐步走向完善。

一.食品安全方面

随着消费者对食品安全卫生方面越来越重视，食品安全是厨部工作的头等大事。为了把握好食品加工的各个环节，首先保证食品安全生产。为了保证操作间卫生环境，厨部以档口为组，下分到个人卫生责任区、日检查卫生表由档口组长填写。原材料进货把关，由厨部总值、砧板组长、酒店总值，严格按照收货标准验收，速冻食品、生产日期、卫生许可证，如：过期产品、三无产品等食材一律不得流入厨房。记得有一次，周二卫生专干曹叔带队，星总为首进行检查，发现冰箱储存霉变烟笋，及时调查原因，相关负责人处罚、采纳、存档、案例分析进行通报，从此得到了教训。原材料、半成品必须要保证先进先出原则、生熟分开、保鲜储藏。现在工作当中没有发生类似情况，备货量控制在三天以内，保证宾客吃到放心新鲜健康的美食。

二、厨政管理

厨师长与副厨分工明确、协助精神并连在一起。厨师长负责厨部全面工作，把控出品质量。菜品质量是餐厅得以生存的灵魂，也是发展的核心竞争力。每天厨师长在出菜口把质量关，确保每道菜成菜标准，色、香、味、型稳定。作为副厨的我，主要是负责砧板、荷台日常工作督导以及成本控制两大块。并协助杨厨布置的任务、执行力，对每道菜切配，刀工要求、标准量化，严格按照标准去做和完善。作为厨师的我们，每天拿刀切菜，右手拿勺，左手拿锅。如今却不一样了，厨师拿笔，也用上笔记本电脑。星总常说，团队稳定，出品稳定。记得在

7、

8、9月份的时候，后厨荷台与砧板人员流动性很大，少的时候，两个档口只有4——5人上班。在这样的情况下，厨部在星总的支持下，出台了工资改革，分档口进行工资晋级考核、缺员补助、管理基金等一系列措施。晋级制度实施后，得到了员工的肯定，人员也得到稳定，之前流失的员工也有回来。在管理基金的作用下，使厨部管理层的监管力度大大加强也使我们的工作效率大大提高了的。

三、新品研发方面

在星总的督导下，我们因时而异，老菜新做，新食材的挖掘，新味型、新色彩、新造型。我们需要新，创新是厨艺界的灵魂血液。根据季节性的食材供应特点，结合本地口味家常菜、推出春夏秋冬季节小菜谱，所以我们精心研发，利用普通食材做出色、香、味、意’型的低价菜品。如：夏季小炒河三鲜、冬季粉皮黑山羊、新派原味鸭等，这些菜也得到了宾客的肯定，也是湖南人喜爱的口味下饭菜。点心也推出了大众喜爱的紫薯球。在2024年大蓉和产品交流会上，有四道菜品参展。第三届大蓉和技能比武获得三等奖。我们的汗水已经记录了我们的感动，而往后的路，我们将继续用汗水去开垒，用更多的更好的菜肴来见证我们的进步。

四、成本控制方面

在保证出品质量的情况下，降低成本始终是我们的重要目标，对各档口进行毛利控制。身为一名副厨，我也总结出一些原材料严格把关，一些低成本的新方法。去市场询价，精确地制定时令菜毛利与售价。每次出新菜研发，做好每道菜的成本卡，对于一些反季节食材价格偏高，如芦笋，及时与财务室进行沟通，并由财务室发出停牌通知。时刻掌握库存状况，坚持先进先出的原则。把存货较长的原料尽快销售出去。每月成本卡一出，我就会第一时间告诉厨房兄弟们，高了还是低了，让厨师都去关心成本，浪费一点原料那都是在剥削酒店的盈利，都是在剥削我们自己的利益，节约无小事，从自身做起，只有我们一起认真重视这个问题，才能实质性的解决问题。

2024年已经过去，其存在的不足之处会让我们得到教训和启发。展望2024年，我们将不断接受挑战，勇于创新，从而在2024年创造更好的经济效益。如果说以星总为首的管理层及管理公司是帆是舵，那前厅后厨毫无置疑就是其左右桨，所以，前厅后厨的兄弟姐妹们，让我们一起扬帆起航、乘风破浪、争流而上，共创佳绩吧!

**第5篇：酒店后厨承包合同**

酒店后厨承包合同

受聘方:(以下简称乙方) :

聘用方:(以下简称甲方) :

甲方由于经营的需要,甲、乙双方本着相互信任、自愿、平等的原则，经反复协商，甲方同意将座落于兰州市城关区酒泉路51号伯味川酒店的后厨工作承包给乙方。

第一条、合作内容

1、合作期限：从乙方进场起，即：年月日至年 月日。

2、合作方式：承包酒店后厨，由乙方组织后厨工作人员，甲方监督管理的方式。

3、用工人数:暂定人，届时根据甲方及经营的需要，相应的增减，在保证酒店正常运营和足够技术力量的情况下，后厨工作人员由乙方选定。

4、工薪总工资为人民币万元。

5、食宿待遇

(1)甲方负责提供食宿，只设男、女集体宿舍。

(2)健康证、暂住证的办理由甲方负责。

(3)节假日休息，在保证酒店正常运作的情况下，可自行安排人员休息和请假事宜，节假日均不做加班或双薪处理。

第二条、合作事项

1、成本管理

乙方配合甲方做好成本管理和核算，按成本加工菜品，如因管理不

善，造成成本提高，每降低少个点，甲方有权给予处罚。员工餐、管理餐包含在成本范围内。

2、人员管理：采用总厨承包制，原则上由厨师长负责。从管理角度考虑为保证技术力量，特别岗位(凉菜、炉头师傅、头二切配)必须经过试菜认可，直到双方满意为止。甲方视乙方工作的第一个月为试用期，试用期内乙方的留、走由甲方决定。

3、甲方认为个别师傅不合乎聘用标准，乙方应无条件更换。

4、特别岗位师傅未经甲方同意，不得随意更换。

5、乙方保证后厨工作人员满足酒店需要，在不影响工作的前提下，可安排轮流休息。

第三条、出品质量管理

1、按标准食谱加工。若出现菜品口味过重(咸、淡)或其他顾客难以接受的口味造成退菜，由后厨负责买单，由此引起的打折或其他，后厨承担50%责任。

2、每个环节加工均仔细把关，避免成品菜肴出现异物(头发、虫、纤维绳、苍蝇、蟑螂)等，若由此造成的退菜，则由后厨买单。由此引起的打折或其他，后厨承担50%责任。(以上情况由楼面和厨师长共同确认后生效)

3、由于粗心对顾客特殊要求的采品未按标准加工，由此造成的退采的后厨买单。由此引起的折扣或其他，后厨承担50%责任。

4、菜肴制作加工要迅速，若由于制作主观原因造成退菜，打折或其它，则由后厨负责买单并承担50%责任。(此类情况视当时情况决定)

5、收市后的盘点及下单要做仔细，避免沽清菜过多。特色招牌不允许沽清，否则按200元给予处罚，特殊情况除外。

第四条、安全管理

1、要有良好的职业道德，严格按照食品卫生要求操作，避免食品中毒事件的发生，如因加工菜品问题造成食物中毒等，应由后厨负责赔偿。

2、注意安全操作，避免人员安全事故的发生，如因乙方不按规定造成人员伤亡等事故，应由乙方负责。

3、乙方人员在酒店外惹事，发生的纠纷与酒楼无关。

4、甲方提供良好的工作环境及安全环境。

第五条、创新管理

1、要有一定的研发创新能力。完成店方要求的每月季节新菜推出，并得到市场的认可。否则按完成的质与量给予一定的处罚或奖励。

2、做好菜品服务质量跟踪，按照甲方提出的要求及时改进，做好营销方案和消费口味市场调查。

第六条、合同解除

1、欠发工资和奖金15天以上视违约。由此造成乙方工作人员不积极，由甲方负责，并可以解除合同。

2、双方未按协商的方案提前终止协议视为违约。

3、公伤事故未按协议方法处理视为违约。

4、双方刻意刁难对方视为违约。

5、乙方由于各种原因要求解除合同，需提前1个月以书面形式通知甲方，待甲方找到新的后厨工作人员后，方可办理合同解除有关手续。

6、合同期间，乙方多方面达不到甲方要求的标准或甲方多次提出仍无法改变，影响经营效果，造成无法再合作的情况下，甲方可随时解除合同，乙方将不获任何赔偿。如何一方违约都将赔偿对方元整。在工作岗位上由执行总厨代理。

第七条：协议争议的解决方式

协议在履行过程中发生的争议，双方友好协商解决，协商不成时，

向当地仲裁机构提出仲裁或向当地人民法院提起诉讼。

第八条：其他规定

一、本协议一式四份，甲、乙双方各执两份。

二、本协议的补充协议及附件具有相同法律效力。

三、本协议自甲、

效力。

甲方(盖章)：

甲方代表签字：

身份证号：

联系电话：

签订时间：年 方代表人签字盖章之日起生效，并具有法律乙方(盖章)：乙方代表签字：身份证号：联系电话： 月日乙双

**第6篇：酒店后厨规章制度**

酒店后厨规章制度

厨房规章管理制度

一、人事管理制度

为使本酒店厨房人事管理制度规范化、制度化、统一化，使公司厨房员工管理有章可循，提高员工的工作效率，增加责任心和归属感，特制定本制度。厨房人员编制：

行政总厨1名

中餐厨师长1名炒锅5名 上杂1名 面点5名 凉菜4名打荷4名 切配5名 洗碗3名 水台1名择菜2名火锅厨师长1名火锅主管1名 锅房2名 配菜4名 刨肉2名后厨合计：41人

2、员工招聘程序：1申请：厨房各部门因工作需要招聘新员工，必须先申请，在得到董事长和总经理的批准后，方可进行招聘计划。

2要求：有下列情形者不得录用：剥夺政治权利尚未恢复者;被判有期徒刑或被通缉尚未结案者;吸毒或有其它严重不良嗜好者;贪污、拖欠公款有记录在案者;患有精神病体检不合格者;⑥其它本公司认定不合格者。3面试：新招人员首先进行面试，面试合格后进入试工期，试工期3天。4试工期间如工作欠佳、表现不好、品德不良者，可随时停止试工予以辞退。5试工合格后由行政总厨签字，正式录用(需交身份证复印件1张，1寸照片2张)，并由办公室主任建好档案备案。：

3、员工薪资福利：

1，员工录用后，食宿由公司免费提供，意外伤害险免费办理。2，中小工工作满半年可以参加晋级比赛(一年2次晋级比赛100元—150元不等)，合格者纳入基本工资。勤杂工不享受此项考核。

3，本月没有迟到早退旷工事假记录者，当月可享受50元全勤奖。4，每月评选优秀员工中餐火锅各1名(含100元奖金)，先进班组每人(含30元奖金)卫生标兵组每人(含20元奖金)，并颁发荣誉证书和先进小组以及卫生标兵。

5、工作满一年的员工，每月可享受50元的工龄工资，每多一年工龄工资在50元基础上翻一翻。

6、连续工作满一年可享受5天年假，连续两年者可享受7天年假，连续工作满三年以上者可享受10天年假。另外每年除夕在岗人员可享受三天双薪。

7、主管以上人员工作满一年，主管以下人员工作满两年者可以免费入三险(意外伤害险、医疗保险、养老保险)

8、后厨低值消耗品为3000元，流水在80—100万低值消耗品为5000元，没超出规定的范围内节省的余款，每人可享受同样的生活用品,例如(牙膏、牙刷、毛巾、香皂等物品)

4、员工离职

1，提前1个月向部门厨师长写书面申请，交行政总厨。

2，工作满一年离职的员工，健康证免费办理。3，申请期到后，经行政总厨同意填上离职清单，董事长或总经理、行政总厨、部门厨师长签字后到人事办公室办理手续，到财务结算工资，最后保安签字方可离店。

二、考勤管理制度

1、在规定时间里上班做到不迟到、不早退，按时、按质、按量完成本质工作;

2、员工有病需及时向主管领导请假，经同意后方可休假。

3、有事请假提前说明理由，办理请假手续，通过厨师长同意、行政总厨签字后方可休假。

4、因意外情况来不及提前请假就及时通过电话请假，事后须补办请假手续。

5、事先未办请假手续，无故缺勤或请假未准即休假者记旷工一天，旷工一天扣三天工资，旷工三天，按规定开除。

6、迟到，早退5分钟之内扣5元，5分钟以上者，按1分钟1元钱计算，迟到早退超过半小时以上或当月累计迟到、早退在三次以上者，一律按旷工半天计算。

7、正式上岗员工，每月可享受公休2天，一年可享受5天法定假日(清明节、劳动节、中秋节、国庆节、元旦)。但必须按照排班计划表休息，否则按事假计算(特殊情况除外)。事假超过1天取消当月公休，当月事假超过五天或旷工一天，上月工资当月推迟到20号发放。

三、奖罚管理制度：

1、岗位考核标准：(仪容仪表、菜品质量、上菜速度、工作纪律、卫生标准、物品归类)。

1、仪容仪表：上班仪容仪表出以下情况;不戴帽及帽子脏、不穿工裤、不戴工号牌，工装脏，围裙脏、留长发(盖耳及眉毛)，留长指甲(超过0.1厘米)穿戴不整齐，发现一项扣5元。

2、菜品质量：包括量化标准、刀工标准、烹调标准、卫生标准四大标准：(1)量化标准：严格按照标准菜单进行量化，如有缺斤短两，发现一次扣5元。(2)、刀工标准：严格按照刀工规格进行加工，如有gxg365.org 男装品牌,GXG官网,GXG官方旗舰店

刀工处理与加工规格不符或相差0.5厘米，发现一次扣5元，严重导致原料无法使用者，当事人按照原料的进价赔偿。(3)、烹调标准：严格按照烹调方法进行烹调，如因火候或调味不准和过期食品导致出品出现以下情况：过软、过硬、色重、色浅、过咸、过淡、变质、变味，发现一次扣5元，严重导致客人退菜，当事人按照菜品售价的50%承担。(4)、卫生标准：严格按照餐饮业的卫生标准操作，如因在制作过程中不认真，粗心大意导致以下情况(皮没去净，毛没处理干净，原料没有清洗干净，出品有异物，出品器皿没擦干净)发现一次扣5元，严重导致客人退菜，当事人及负责本菜品加工人员一起承担，按照菜品的售价60%平摊。

3、上菜速度：凉菜第一道菜需在5分钟之前上，热菜第一道菜需在8分钟之前上，主食(米饭，面条，炒饭)需在8分钟之前上，如每桌没按照以上标准，发现一次扣5元，火锅锅底和小料及第一道菜需在5分钟之前上，导致客人投诉，当事人一次性扣5元。另外凉菜一桌上齐最慢不能超过15分钟，热菜不能超过25分钟(配菜不能超过15分钟)，主食不能超过20分钟，火锅不能超过20分钟，特殊菜品除外，发现一次扣5元，导致客人投诉，当事人或部门负责人一次性扣10元，严重导致客人退菜，当事人承担售价的50%。

4、工作纪律：工作中如出现以下情况;离岗超出5分钟，(偷吃、串岗、聊天、看报刊、杂志、勾肩搭背、大声喧哗、打闹、不服从安排、与上级顶撞、做工作之外的事)发现一项扣5元，如有屡教不改者，一次性扣10元，严重者开除。

5、卫生标准：工作中及收尾中，如出现以下情况(物品及用具没清洗，操作台及货架的内外卫生，冰箱及冷库的内外卫生，烟罩及灶台卫生，墙面及地面的卫生，下水道及下水道篦子，各种机器设备及留过夜餐具没清洗，当班垃圾没有处理，)发现一项扣5元，如有明知故犯者，一次性扣10元。

6、物品归类：工作中及收尾中出现以下情况(乱拿乱放，用具及物品没回家，标识不对，没标识，生熟没分开，没加膜加盖)发现一项扣5元，如有明知故犯者，一次性扣10元。2，一月之内没违规以上岗位考核标准：(仪容仪表、菜品质量、上菜速度、工作纪律、卫生标准、物品归类)，可一次性奖励10。3，所有用具及设备没达到使用寿命期，属于人为损坏需照价赔尝。4，餐具每月正常破损率是营业额的千分之三为损耗，如因个人人为导致损耗，由当事人承担，如查不出原因，除掉正常破损率外，超出损耗由后厨全体人员一起承担，一律按照餐具的原价处理。5，违纪处罚

(1)工作期间禁止外出接待，发现一次处罚20元。(2)进出酒店大门必须主动接受检查，严禁私自拿本酒店的物品外出，一经发觉一律开除。(3)禁止在本酒店内打架，一经发现立即开除、严重者送入公安机关处理。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找