# 最新幼儿园厨师长工作总结 厨师长工作总结简短(6篇)

来源：网络 作者：梦醉花间 更新时间：2024-06-12

*总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？这里...*

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

**幼儿园厨师长工作总结 厨师长工作总结简短篇一**

2、贯彻落实各项规章制度，带领食堂后场一班人认真执行操作规程，规范作业，避免发生人身伤害和设备事故。

3、摸索伙食规律，掌握市场行情信息加强核算，帮助食堂经理做好成本分析。认真督促检查领料、摘洗、切配、烹调等各个环节，发现问题及时纠正。

4、认真制定原料订购计划，根据季节合理配菜，动脑筋、想办法、变花样，不断提高餐厅服务质量，满足消费者需要。

5、厨师长要坚持每日召开厨房员工班前列会。对厨房昨日收市状况、各岗进行检查，检查物品、水、电、气、垃圾桶与员工考勤及上岗时的精神状况、仪容仪表，抽查原材料验收情况。对各岗位存在的问题，备和原料加工储备的情况做到心中有数，并及时处理检查中发现的问题，并指导改进。同时对客人反馈意见要做一个详细的总结，并对当日的工作做布置和安排。

6、厨师长每天都要坚持安全制度的检查和督促，下班前对煤气液化气的开关、用电、用水，以及门窗都要认真进行查看，不能有丝毫马虎，并定期、定时对在岗员工进行安全知识，安全防范等教育。

7、根据食谱要求，每天早上按程序填好领料单到仓库领料，晚上将用不完的原料及时送保管重新入库。

8、厨师长应在顾客就餐前应检查档口备餐情况，了解前台预定情况，检查预定菜单是否科学，（营养、颜色搭配、利率控制）；开餐时了解前台客人定单与进餐情况，现场收集顾客意见，观察前台收台情况（菜肴剩余情况、器皿回收操作情况并做详细记录；收市后检查厨房、大厅、设备情况，排除设施安全隐患。

9、遵守安全操作规程，正确使用操作工具，合理使用原材料，节约水、电、煤气等用料；

10、服从主管调动，维护好厨房灶具、设备，协助员工餐厅服务员做好开餐准备工作。

11、根据就餐人数、货源及厨房技术力量、设备条件测算当日饭菜数量；每天中餐完毕即提供各班组所需食品原料的申购单，送交运营经理审批。

12、按制定的菜谱，保质保量完成烹调任务；烹调要把好时间关，按操作程序操作。

13、烹调要注意生熟原料、成品与半成品分开摆放，杜绝腐烂变质原料下锅。

14、烹调要注意色、香、味、形，咸淡适中，烹调时要注意保持各类菜肴的营养成分。

15、隔夜菜盆、条盘及盛器必须洗净方可盛菜，进入备餐间待售的菜肴，夏天应加罩防蝇，冬天应注意保暖。保证不让客人吃有异味食品，防止食物中毒；

16、负责对菜点质量的全面检查，对不符合烹饪要求的原料及不符合规格、质量要求的成品和半成品，及时向餐厅主任反映，并提出合理化意见和建议。

17、确保每周有创新品种推出，并积极配合公司开展各项餐饮活动。

18、加强防火意识，以免发生意外事故。

19、抓好厨房环境卫生工作，杜绝蟑螂、老鼠等害虫的出现，加强周边卫生工作，及时清洗打扫，保持锅台及周边环境整洁卫生。

20、负责检查各组人员的考勤，合理排班，发现患病人员及时报请行政处，并责令其休假或调班。根据工作需求安排加班人员、加班时间。

21、严格执行购物申批制度，填写申购单，经运营经理审核批准后，采购才可购买。

**幼儿园厨师长工作总结 厨师长工作总结简短篇二**

1、在餐饮部经理的领导下，全面负责中西餐厨房生产组织指挥。

2、协调与各部门之间联系，组织和指挥厨房工作，为重要宾客及宴会烹制菜肴。

3、负责确定中厨房菜肴名称，主料、配料、调料份量、烹饪方法、成本及销售价格。

4、监督、检查、协调各班级的工作，负责对他们的考核、评估并根据工作实绩进行奖惩。

5、根据厨师的业务能力和技术特点，决定各岗位的人员安排和调动工作。

6、发动厨师挖掘传统菜，研究新品种，按季节，据市场货源情况，适当更换零点，宴会菜单。

7、根据各班级的特点编制工作时间表，检查员工的出勤情况。

8、负责定期组织厨师上技术课，组织对厨师进行业务培训考核。

9、负责拟定食品原料及餐具等和品的采购计划并上报经理审批。

10、执行食品卫生法，防止食物中毒事故发生，负责处理客人对菜肴投诉，把好出品质量关，确保菜肴数量及色味形，符合规格标准。

11、定期总结菜点的经营情况，并提出新的要求和措施，确保服务质量的不断提高，满足客人的一切要求。

12、检查督导厨房的所有设备、物质、工具正确使用和科学管理。

**幼儿园厨师长工作总结 厨师长工作总结简短篇三**

1、接受厨政总监和店经理的指令，督导和绩效考核，并向其汇报工作。

2、加强与楼面的联系，协作和配合，了解客人需求、销售情况及反馈情况，及时改进生产。

3、加强与采供部门的联系与协调，了解供货情况，合理调剂厨房物料，尽量可能减少积压。

4、随时掌握物资库存，审批厨房报够物料，严把质量，数量关。

5、主持厨房食品成本核算及控制工作，检查监督菜品份量，确保菜品足量够份。

6、负责召开厨房例回，传达上级指标，分派任务。

7、参加店经理办公会议及公司有关会议，汇报部门运作状况，存在问题及解决办法。

8、负责制定本部门预算计划、培训计划及其他工作计划，并贯彻实施。

9、后厨各岗位规章制度及工作规范、工作流程并检查落实。

10、随时巡查厨房各环节的卫生状况，督导厨师长及主管严格执行《食品卫生法》保持厨房的整洁卫生；督促并检查后厨员工寝室卫生及个人卫生状况。

11、如遇大型宴会，亲自到现场指挥督导，确保万无一失。

12、确保厨房安全及生产安全状况，发现违规及隐患及时处理；负责监督厨房设备维护保养工作，加长设备使用寿命。

13、负责做好厨房财产管理监督工作。

14、每月对厨师长进行绩效考核，并对主管的复核。

15、督导职工餐的制作。

16、审批后厨员工、主管及厨师长两天以下的请假。

17、完成公司及店经理交办的其他工作任务。

**幼儿园厨师长工作总结 厨师长工作总结简短篇四**

人事行政部经理/副经理

员工食堂厨师

1、负责员工厨房和餐厅的管理工作，制定员工餐厅的食谱。按照预算合理控制成本，保证员工伙食标准，并尽可能改善员工生活，使广大员工满意。

2、监督食品加工制作过程中的质量和卫生情况，处理员工对食品和服务质量的投诉和建议。

3、精通业务，不断提高员工餐厅的饮食和服务质量。

4、负责员工食堂所有物品的申购和验收，保证食品质量和安全。

5、严格执行《食品卫生法》，检查厨房、餐厅、库房和各种设备的卫生情况。

6、制定并落实安全防火责任制，监督检查安全措施和厨房机械操作规程的执行情况。

7、负责安排厨师和卫生工的班次及其考勤工作。

8、完成上级领导交办的其他工作。

**幼儿园厨师长工作总结 厨师长工作总结简短篇五**

我是餐饮部厨师长xx。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来，20xx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20xx年，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为，来我们园区用餐的宾客提供精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作总结如下

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，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，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；将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，推出一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品。

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上才能有更大的发展。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

菜肴质量是酒店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、意、型稳定；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，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把宴会婚宴菜单、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。

完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年酒店带照片的`新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们xx独特的酒店品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

时光荏苒，20xx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xx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，同期工作比往年有所改善。

1、20xx年厨房人员调整。一次是xx村店与xx店副厨对调，另一次是8月份筹备xx旗店，人员综合调整以老带新，xx店上什主管调xx旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20xx年带入xx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、20xx年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最高达到30万元一月，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、xx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xx元/斤，花椒也涨到xx元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

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。

1、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。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

**幼儿园厨师长工作总结 厨师长工作总结简短篇六**

一、负责后厨出品的工作，抓好厨工的思想工作，做好劳力调配，对下属员工做到心中有数，定时到各岗位巡视，检查食品质量，密切联系各大厨，发现问题及时解决通过前厅总结菜肴反馈，不断改进食品质量。

二、控制食品的标准，规格和要求，正确掌握毛利率，抓好成本核算，加强食品原料及物品的管理，降低费用，增加盈利。

三、定期修改菜谱及推出新菜式，坚持先试菜后出售的原则，抓好出菜前的定型和拍照，建立菜式品种档案。

四、每周定期巡视市场，了解市场价格行情，发掘新鲜食品原料。

五、协助前厅经理共同制订菜单及食谱。

六、对后厨各岗位员工进行技能要求辅导培训。定期进行考评，使人员在这里能有所提高。

七、负责后厨人员考勤，制度考核，岗位调整。

八、对厨房人员因操作不当造成的失误或意外伤害负有连带责任。

九、对厨房内水、电、气、油等及易耗品类物资与营业额不成比例非正常上升者，负主要责任。

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